Guide d'achat
Quadrimestriel
V&Ta
VINS TERROIRS AUTHENTIQUES
Aankoopgids
Viermaandelijks
Hiver 2021-2022 N°98 Winter 2021-2022
Blaye
Côtes de Bordeaux
•
Beaumes-de-Venise
Champagne
(Vallée de la Marne)
•
Grignan-les-Adhémar
Accords
gourmands
•
Wijn en gerecht

à 2 pas des Vignes

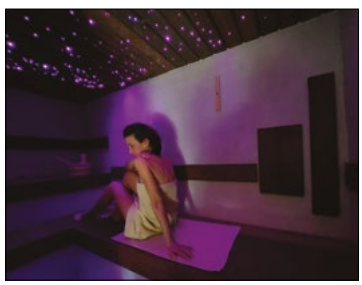
Hébergements & Spa

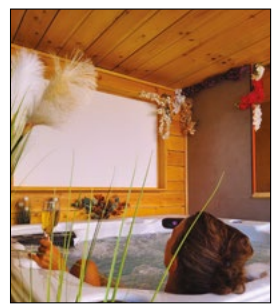
Châteauneuf-du-Pape

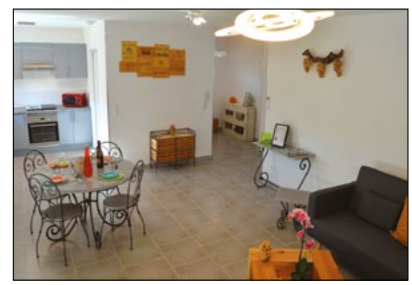
Recommandé par VTA

4 maisons "Meublés de tourisme" 3 étoiles de 4 à 6 personnes • Location de la nuitée à la semaine
Climatisation • Jardin clôturé • Parking privé • Piscine

Spa • Hammam • Sauna • Jacuzzi • Soins Bien-être et Esthétiques







Emilie et Nicolas Alazay • "Le Limas" • 84230 Châteauneuf-du-Pape
+33 (0) 6 26 02 65 86 • +33 (0) 6 65 48 94 30
www.a2pasdesvignes.com - reservations@a2pasdesvignes.com

Editorial

Voici le numéro de fin d'année de votre quadrimestriel. Avec cette troisième dose annuelle de sélections méticuleuses des meilleurs crus français, vous voici vaccinés pour affronter au mieux les fêtes de fin d'année en famille et le millésime 2022 que nous vous souhaitons plus enjôleur.

A côté du traditionnel dossier Champagne qui nous emmène sur les bords de la Marne où le Pinot Meunier ne cesse de nous étonner, l'appellation Blaye Côtes-de-Bordeaux confirme la qualité constante de ses vins finement travaillés et gourmands.

Les appellations Grignan-les-Adhémar et Beaumes-de-Venise sont assez récentes et nous offrent des vins charnus, ensoleillés et conviviaux. En fin de repas sur une salade de fruits frais ou un fromage de caractère, le Muscat de Beaumes-de-Venise fera éclat de son élégance et de son fruité croquant.

De l'apéritif au dessert, il n'y a dans ce guide d'achat que l'embarras du choix. Alors, au diable la morosité et les confinements et bas les masques, la coupe est pleine...de Champagne évidemment! A votre bonne santé.

Michel Praet

Champagne Louis Casters

Index

- Editorial - Edito.....3
- Champagne (Vallée de la Marne).....5
- Blaye Côtes-de-Bordeaux.....39
- Grignan-les-Adhémar.....68
- Beaumes-de-Venise.....82
- Authentiques Coups de Cœur.....94
- Anciens numéros.....96
- Salons VTA.....98

Photo de couverture: : Clos de l'Echaugette - Citadelle de Blaye - © OneWineProduction

Vins & Terroirs Authentiques

Rédaction / Rédactie: 1, Chemin de la Vallée • B -1495 Sart-Dames-Avelines • Tél: 0032 (0)71 87 57 73

www.vinsetterroirs.be • contact@vinsetterroirs.be

Editeur Responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

EDITO

Ziehier het eindejaarsnummer van uw kwartaalgids; Met deze derde jaarlijkse dosis van de uitgekiende selecties van de beste franse cru's, bent u gevaccineerd om de eindejaarsfeesten samen met uw gezin, door te brengen en de jaargang 2022 die we U enkel maar verfraaider kunnen toewensen.

Naast ons traditioneel Champagne dossier dat ons naar de oevers van de Marne leidt, waar de Pinot Meunier ons maar blijft verbazen, de appellatie Blaye Côtes de Bordeaux bevestigt enkel de constante kwaliteit van hun oh zo fijn verwerkte en gulzige wijnen.

De appellaties Grignan-les-Adhémar en Beaumes-de-Venise zijn vrij recent en bieden ons zonnige en vlezige wijnen aan, te drinken in goed gezelschap. Indien we een maaltijd eindigen met een verse fruitsla of met een karakterkaas, zal de Muscat de Beaumes-de-Venise barsten van zijn elegantie en zijn knapperig fruit.

Champagne Dagonet & Fils

Van aan het aperitief tot het dessert, is er in deze aankoopgids enkel de veelvuldigheid van keuze. Dus, weg met de sombere gedachten en beperkingen en toon uw waar gelaat, want de maat (van de beker) is vol…met Champagne natuurlijk! Op uw goede gezondheid.

Michel Praet

★★★★ Rapport «plaisir-prix»
Verhouding prijs/kwaliteit

24,50 € Prix particulier TTC départ cave
Prijs BTW inbegrijpen vertrek kelder

Vin disponible en Belgique
Wijn beschikbaar in België

Recommandé par VTA Très bon rapport «plaisir-prix»
Zeer goed «kwaliteit-prijs» verhouding

Chambres d'hôtes ou/et gîte rural
Gastheerkamer(s) of/en vakantiehuisje

Accueil de camping-car
Onthaal camping-car

Bio Culture Biologique
Biologische cultuur

Bdy Culture Biodynamique
Biodynamische cultuur

HVE Haute Valeur Environnementale

Terra Vitis Terra Vitis

CA: Carignan - CH: Chardonnay - Cin: Cinsault - CS: Cabernet Sauvignon - CF: Cabernet Franc - CL: Clairette
GR: Grenache - GR Bl: Grenache Blanc - GR Gr: Grenache Gris - MA: Malbec - ME: Merlot - MOU: Mourvèdre
PG: Pinot Gris -PM: Pinot Meunier - PN: Pinot Noir - PV: Petit Verdot - SAU: Sauvignon
SAU Bl: Sauvignon Blanc - SAU Gr: Sauvignon Gris - SY: Syrah - VIO: Viognier

Champagne de la Vallée de la Marne
des vignes sur des coteaux ou s'accrochent villages, châteaux et églises

Alors que la réputation des vins de Champagne est aujourd'hui mondialement établie, le terroir dont ils sont issus est mal connu. Pourtant l'existence du vignoble champenois remonte au début de notre ère et une appellation d'origine contrôlée en a défini les limites dès 1927.

Sa position géographique septentrionale, ses conditions climatiques rudes, les particularités de son sous-sol et son implantation en coteaux en font un terroir totalement original, qui donne aux vins de Champagne leur inimitable typicité.

Le vignoble est réparti en 4 grandes régions: la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar.

Il compte près de 280.000 parcelles dont la superficie moyenne est de 12 ares. 17 villages bénéficient historiquement de la dénomination "Grand Cru" et 42 villages de la dénomination "Premier Cru".

Souvent considéré comme mineur, voire peu intéressant par les autres régions, le pinot meunier trouve sur les coteaux entourant la Marne son terroir de prédilection.

C'est un cépage particulièrement résistant, capable de mûrir lorsque les années froides induisent des soucis de maturité aux autres cépages. Sa large implantation dans la vallée de la Marne (77% de l'encépagement), très exposée aux gelées printanières, s'explique aussi par sa faible sensibilité à ce fléau, du fait de son bourgeonnement tardif et sa maturité précoce. De plus, son rendement 10 à 15% supérieur au pinot noir facilite sa popularité auprès des vignerons.

Les vins de Champagne de la Vallée de la Marne se démarquent des cuvées des autres régions par leur caractère affirmé. Leur bouquet rappelle souvent le pain grillé ou le pain frais, de même qu'un caractère caramélisé charmeur.
Certains développent des notes parfois rustiques voire terreuses ou minérales, mais aussi d'insi tantes saveurs de fruits blancs compotés (pomme, poire) ou de fruits secs (amande, noisette) et de pâtisserie. A l'opposé du style aérien des cuvées majoritairement composées de chardonnay, ils séduiront tous les amateurs de champagnes soyeux, présentant une certaine onctuosité en bouche.
Plus que jamais, l'adage selon lequel le champagne peut être défini comme "un vin habillé de bulles" trouve ici son incontestable illustration.

© Champagne Marx Coutelas & Fils

Champagne Vallée de la Marne
Wijngaarden op de heuvels waar dorpen, kastelen en kerken zich aan klampen

Terwijl de reputatie van de Champagne over heel de wereld is gekend, is de kennis van de bodem zoek. Nochtans is het bestaan van de Champagnewijngaarden reeds ter sprake gekomen in het begin van onze jaartelling en is sinds 1927 het gebied, volledig in het AOC afgebakend. Haar noordelijke ligging, haar ruwe klimatologische omstandigheden maken er een heel originele appellatie van, dewelke aan de Champagnewijnen er een onvergetelijke eigenheid aan geven.

Champagne Gamet

Men onderscheidt vier regio's: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des blancs en de Côtes des Bar. Er bestaan zo'n 280.000 percelen met een gemiddelde van 12 are.
De benoeming "Grand Cru", waar er enkel 17 dorpen van kunnen genieten en 42 dorpen die de titel " Premier cru" mogen dragen.

De Pinot Meunier is een bijzonder resistente druivensoort, die kan rijpen wanneer koude jaren rijpingsproblemen veroorzaken voor andere druivensoorten. Zijn ruime aanwezigheid in de vallei van de Marne (77% van het assortiment aan druivensoorten), die sterk blootgesteld is aan lentevorst, wordt ook verklaard door zijn lage gevoeligheid voor deze plaag, het laattijdige uitbotten en de vroegtijdige rijpheid. Bovendien vergroot zijn rendement dat 10 à 15% hoger ligt dan dat van de Pinot Noir zijn populariteit bij de wijnbouwers.

De Champagnewijnen van de vallei van de Marne onderscheiden zich van de cuvées van de andere streken door het uitgesproken karakter.
Hun boeket doet vaakdenken aan geroosterd ofvers brood en aan de bekoorlijkesmaak van karamel.

Sommige ontwikkelen soms robuuste oftewel gronderige of mineraaltoetsen, maar ook een indringende smaak van witte vruchten in compote (appel, peer) of gedroogde vruchten (amandel, hazelnoot) en gebak. In tegenstelling tot de vederlichte stijl van de cuvées die hoofdzakelijk uit Chardonnay samengesteld zijn, zullen ze alle liefhebbers van zijdeachtige en ronde champagnewijnen met een zekere smeuïgheid in de mond bekoren. Meer dan ooit komt het adagium dat champagne een 'wijn met belletjes' is hier tot uiting.

17/20 ★★★★

Alain Mercier - "Duramen"

21,00 €

Superbe robe dorée, à nuances bouton d'or de grand éclat. Extrêmement mûr et parfumé, ce puissant bouquet évoque la pomme surmûrie et la poire cuite. À l'aération apparaissent les senteurs de tarte aux pommes et à la cannelle et une fine touche de massepain et de noisette. Un très bel exercice de vinification a donné naissance à cette cuvée puissante et élégante à la fois, dont l'élevage a magnifié le fruit. Fruits secs (noisette finement grillée), agrumes mûrs, épices… Un festival de saveurs envahit un milieu de bouche suave et ponctué d'une longue finale séveuse et racée. Un très beau vin de gastronomie.

PM: 20 - CH: 80

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-alain-mercier.fr
contact@champagne-alain-mercier.fr

HVE

16,5/20 ★★★★

Arthur Marc - "Initiale Noir & Blanc"

19,10 €

Une robe très intense, jaune or soutenu à reflets paille. De grande profondeur et complexité, le bouquet mêle dans une parfaite harmonie les arômes de fruits secs (amande amère), pâtisserie aux fruits blancs et une fine minéralité. Un vin complet, habillé de fines bulles. Les dégustateurs soulignent son parfait équilibre vinosité/fraîcheur. Les saveurs d'amande, de noisette et d'agrumes soutiennent par leur chair un milieu de bouche salivant. La finale, persistante et charnue, ponctue en beauté ce cru ambitieux.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-marc.fr
contact@champagne-marc.fr

HVE

16,5/20 ★★★★

Alain Navarre - "Cuvée Sybaris"

21,00 €

Robe bouton d'or de bel éclat. Une forte personnalité s'impose dès l'ouverture (rhubarbe, groseille à maquereaux, herbe fraîche, craie) dans ce nez puissant qui ne laissera personne indifférent. La bouche de ce vin de gastronomie habillé de bulles est à l'avenant. Solidement construite et soulignant de puissantes saveurs de fruits secs (noix de cajou, noisette, peau d'amande) et de minéralité, il a séduit les dégustateurs qui apprécient sa complexité et la profondeur de sa finale de grande longueur, confirmant le registre des fruits secs.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-navarre.fr
leflorentin@champagne-navarre.fr

HVE

Restaurant Le Caveau
Maître Restaurateur

Une cuisine légère
de spécialités champenoises
dans un cadre raffiné,
taillé dans la craie.

Accueil de groupes

Jean-Claude Rambach • 51480 Cumières • Tél: 03/26.54.83.23 • Fax: 03/26.54.24.56 • www.lecaveau-cumieres.com

16,5/20
★★★

Champagne Gosset - "Grande Réserve"

Robe ensoleillée, doré léger de grand éclat. Cette friandise olfactive associe dans un ensemble suave et harmonieux les notes florales et de confiseries. L'aération confirme la douceur d'un ensemble délicieusement parfumé par ses effluves crémeux et briochés. La bouche est pleine et riche, très aromatique et suave. On apprécie sa concentration de matière, ses saveurs fruitées gourmandes et sa finale longiligne et large à la fois, revigorante et tendue sur de beaux amers rafraîchissant garants d'un bel équilibre d'ensemble. Bravo.

PN: 45 - CH: 45 - PM: 10

Young Charly

www.champagne-gosset.com
accueil@champagne-gosset.com

16/20 ★★★★

Henri David-Heucq - "Réserve"

16,30 €

Belle robe jaune doré intense à reflets paille, scintillante. Volupté et douceur sont au rendez-vous de ce nez pâtissier et vanillé, qui évoque le millefeuille aux poires et amandes, les viennoiseries et le flan vanillé. Très engageant ! Cette cuvée charnue et vineuse se montre très démonstrative. L'expression du fruit blanc mûr s'y délivre sans retenue, équilibrée par un support d'acidité omniprésent. On apprécie la richesse de chair, la générosité fruitée et l'élégance d'un ensemble qui fait honneur à son cépage dominant.

PM: 75 - PN: 10 - CH: 15

Cherche Distributeur(s)

www.davidheucq.fr
contact@davidheucq.com

HVE

16/20
★★★★

Pierre Laurent

20,00 €

Superbe robe dorée intense à reflets presque ocrés. Une belle fraîcheur olfactive se dégage de ce bouquet aérien et tonique (citronnelle, agrumes), moyennement intense mais très rafraîchissant par sa fine minéralité (craie). Le registre des fruits secs s'empare d'emblée de cette cuvée qui a emporté les suffrages pour sa finesse, sa richesse de sève et la vinosité qui se prolonge du milieu de bouche jusqu'en finale. Un vin habillé de bulles, ponctuée de généreuses saveurs briochées et d'amande fraîche.

PM: 20 - PN: 40 - CH: 40

Cherche Distributeur(s)

www.champagnepierrelaurent.fr
contact@champagnepierrelaurent.fr

HVE

Champagne

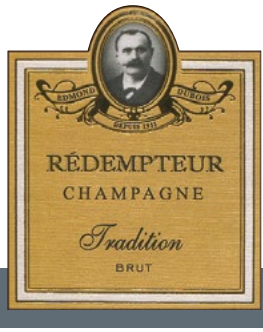
Gosset

© Horizon Bleu

16/20 ★★★★

Rédempteur - "Tradition"

21,00 €



Robe bouton d'or de grand éclat, soutenue et scintillante. Une expression fruitée mûre et charmeuse (pomme, poire) s'impose d'emblée, complétée par quelques effluves de noisette et de léger fumé. Un nez complexe, profond et très aromatique. La bouche ne déçoit pas. Elle confirme la force du bouquet et livre une texture à la fois serrée, tonifiante et distinguée. La chair de fruit, ciselée, se montre généreuse et sa maturité est soutenue par une vivacité prégnante. On y retrouve les saveurs d'agrumes et de petits fruits secs à coque. La finale, séveuse et salivante, témoigne d'une belle persistance.

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

Cherche Distributeur(s)

www.redempteur.com
contact@redempteur.com

HVE

16/20 ★★★

Goutorbe Bouillot - "Reflets de Rivière"

Une robe très pâle à or blanc. Finesse et profondeur caractérisent ce bouquet complexe, qui marie avec bonheur les tonalités d'agrumes et de fleurs aux accents subtilement minéraux et de fruits blancs. On se trouve d'emblée sous le charme de cette cuvée qui met le palais sous tension dès l'attaque (lime, pamplemousse, pomme verte). Le milieu de bouche, incisif et épuré, confirme le profil ciselé d'un ensemble de grande fraîcheur, concentré et ponctué d'une finale longiligne et salivante, très persistante.

PM: 60 - PN: 20 - CH: 20

C comme Champagne
Cherche Distributeur(s)

www.goutorbe-bouillot.fr
goutorbebouillot@gmail.com

HVE

16/20 ★★★

Edouard Brun - "Réserve Premier Cru"

26,00 €

Robe lumineuse, pâle à légers reflets dorés. Le premier nez, vif et tonique, exprime une belle association de petits fruits rouges (groseille, framboise) et de fleurs parfumées. Bien construite, cette bouche où tout se trouve en place (vinosité, fraicheur acidulée, générosité fruitée) a séduit les dégustateurs. Son équilibre maturité/vivacité et d'expressives saveurs de fruits secs et de fruits blancs sont appréciés. La finale, salivante et vineuse à la fois, affiche une grande longueur.

PN: 75 - CH: 25

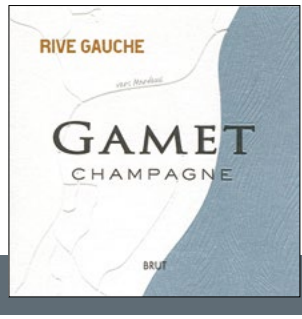
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-edouard-brun.fr
contact@champagne-edouard-brun.fr

Champagne du Rédempteur

16/20 ★★★

Gamet - "Rive Gauche"



Robe jaune pâle à nuances doré très léger. L'élégance de ce bouquet s'impose naturellement dès l'ouverture. Les notes d'agrumes, de fleurs blanches et de subtile minéralité s'y expriment sans retenue, dans un ensemble engageant et parfumé. Sans attendre, la race et la sève de cette cuvée à la fois distinguée et de belle vinosité s'imposent en bouche. Une minéralité presque crayeuse accompagne d'insistantes saveurs d'agrumes et de petits fruits secs. De fins amers relèvent la finale dont on apprécie la persistance et le profil salivant.

PM: 35 - PN: 35 - CH: 30

C. de Champagne

www.champagne-gamet.com
marianne@champagne-gamet.com

HVE

15,5/20 ★★★★

René Roger - "Cuvée Tradition"

13,80 €

Eclatante robe jaune pâle à légers reflets dorés. Floral et délicatement parfumé, le bouquet mêle de subtiles notes de lilas et violette aux arômes de confiseries aux fruits (poire, pomme, pêche...). Franc, épuré et très digeste, ce vin habillé de bulles offre une belle finesse de trame, une concentration intéressante et de rafraîchissantes saveurs d'agrumes. La finale est distinguée et incisive, de persistance appréciable.

PN: 70 - CH: 30

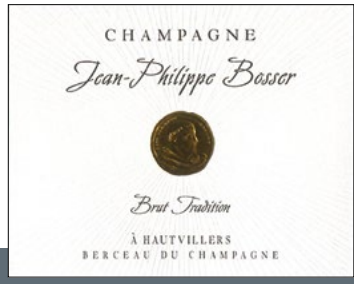
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-rene-roger.com
earl.rroger@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Jean-Philippe Bosser - "Brut Tradition"

18,00 €



Robe jaune pâle à légères nuances sable. Un joli bouquet floral et parfumé, qui exhale de fines senteurs de lilas et violette, associées aux senteurs vanillées et biscuitées. Une texture tout en dentelles s'impose dès l'ouverture, dans cette bouche subtile et tonique, illustrant des saveurs d'agrumes frais (pomelo, pamplemousse). De jolis amers soutiennent une finale incisive et salivante. Une cuvée digeste et épurée.

PM: 50 - PN: 20 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-bosser.fr
champagne-jp-bosser@orange.fr

HVE

Champagne

Bosser

15/20 ★★★

Moutte-Vincent Père et Fils

15,00 €

Belle intensité pour cette robe vieil or à reflets presque ocrés. Premier nez quelque peu herbacé (mousse, fougère) puis la maturité des senteurs de pomme et poire cuites s'impose au fil de l'aération, assortie d'une touche de pâtisserie. L'entrée de bouche confirme l'enveloppement et la maturité de cette cuvée suave, qui privilégie la douceur de texture, sans aucune lourdeur toutefois. Le registre du fruit blanc compoté trouve son équilibre dans un support d'acidité subtil mais présent de l'attaque à la finale. Une cuvée enjôleuse et de belle rémanence fruitée.

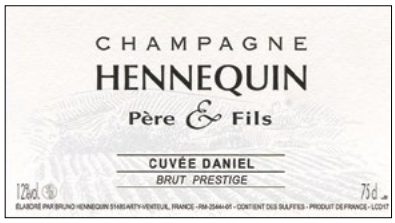
PN: 70 - PM: 21 - CH: 9

www.champagnemouttevincent.e-monsite.com
moutte.vincent@yahoo.fr

15/20 ★★★

Hennequin Père & Fils - "Cuvée Daniel"

15,70 €



Superbe robe or paille à nuances ocrées, de grande intensité. Tout en enveloppement et suavité, le nez associe les senteurs de bergamote, guimauve, bonbons aux fruits (poire, pomme) et de biscuit vanillé. Engageant ! Une bouche gourmande et de belle vinosité, qui ne sacrifie pas à l'élégance. La sensation de rondeur et d'enveloppement s'accentue au fil de la dégustation, équilibrée par un beau support d'acidité. La finale, agréablement persistante, rejoint le registre des fruits blancs et de la brioche.

PM: 15 - PN: 35 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-hennequin.com
contact@champagne-hennequin.com

15/20 ★★★

Pierlot Fils - "Cuvée Spéciale"

16,80 €

Jolie robe jaune de Naples, brillante. Le premier nez révèle une personnalité affirmée (végétal, minéral), avant de laisser place à quelques arômes de fruits secs et de pâtisserie (cake).
Cette cuvée peu dosée et aérienne propose une bouche délicate et digeste, livrant une texture en dentelles sur d'expressives saveurs de fruits secs et de pomme mûre. La finale, agréablement persistante, se voit soutenue par de jolis et fins amers.

PM: 30 - PN: 60 - CH: 10

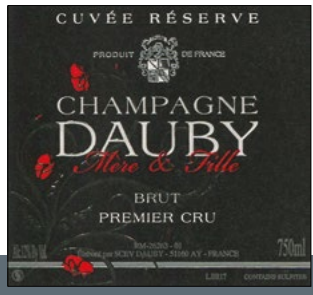
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-pierlot.fr
contact@champagne-pierlot.fr

Champagne
Hennequin Père & Fils

15/20 ★★

Dauby Mère & Fille - "Cuvée Réserve" Brut Premier Cru



Belle robe jaune pâle à nuances sable. On apprécie dès l'ouverture la finesse et la fraîcheur de ce bouquet dominé par le registre des fleurs blanches, des agrumes mûrs, de la pâtisserie aux fruits secs et de la confiserie. Un ensemble complexe très engageant. La bouche, délicate et ciselée, témoigne d'une belle pureté. Les saveurs citronnées et de pomme verte lui confèrent un caractère digeste et tonique, confirmé en finale par une tension aiguisée omniprésente. Une cuvée élégante.

PN: 60 - CH: 40

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-dauby.fr
champagne.dauby@orange.fr

HVE

15/20 ★★

Champagne de l'Abbatiale

22,30 €

Eclatante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet est délicatement parfumé et suave. Les effluves floraux (acacia, chèvrefeuille…) et les notes de confiserie (bonbons acidulés - Napoléon) s'associent à de subtiles fragrances biscuitées voire briochées dans un ensemble aérien.
La bouche est plus démonstrative et offre une vinosité appréciable et un fruité croquant. De l'élégance, de la pureté et une finale longiligne et rafraîchissante qui ponctue cette cuvée bien construite, équilibrée et salivante.

PN: 50 - CH: 50

www.locret.com
champagne.locret.lachaud@wanadoo.fr

HVE

14,5/20 ★★★

Jean-François Launay - "Cuvée de Réserve"

Jolie robe paille, brillante et lumineuse. Quelque peu retenu voire discret à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite davantage, libérant de généreuses notes de fruits frais (agrumes, fruits blancs), agrémentées d'une touche florale charmeuse. La bouche se montre conviviale et gourmande, privilégiant une texture aérienne. On y relève quelques subtiles saveurs d'amande fraîche et de fruits blancs.
La finale affiche davantage de personnalité, sur les fruits secs (cerneaux de noix).

PM: 15 - PN: 40 - CH: 30 - PG: 10 - Petit Meslier: 3 - Arbane: 2

Covento
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-jean-francois-launay.fr
contact@champagne-jean-francois-launay.fr

Champagne

Potel-Prieux

14,5/20 ★★★

Jean-Pierre Patigny - "Grande Réserve"

15,10 €

Robe jaune doré soutenu à paille, limpide et brillante. Le registre des fruits secs se marie avec bonheur à une minéralité naissante, dans un ensemble typé et de belle fraîcheur olfactive. D'emblée, une généreuse expression de fruits secs (amande, noisette), ouvre la dégustation. La texture du milieu de bouche se montre incisive et le grain se révèle assez serré. Cette cuvée bien construite s'appuie dans une finale de belle longueur sur de fins amers très agréables.

PM: 20 - PN: 40 - CH: 40

Cherche Distributeur(s)

06/07.84.72.97
champagne.patigny@orange.fr

14,5/20 ★★★

Potel-Prieux - "L'instant Précieux" - Brut Grande Réserve

15,10 €

Splendide robe bouton d'or, lumineuse et limpide. Délicatement floral à l'ouverture, le bouquet se complète ensuite de senteurs d'agrumes frais et de petits fruits secs (amande fraîche). Un corps assez large structure cette bouche très mûre, enveloppée et soyeuse à la fois, dont les saveurs de fruits blancs mûrs dominent ouvertement la palette aromatique. Une fine acidité apporte une touche de vivacité bienvenue et la finale confirme le visage charmeur de cette cuvée presque sphérique.

PM: 20 - PN: 50 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-potel-prieux.com
potel.prieux@wanadoo.fr

AUBERGE LE RELAIS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET HÔTEL ★★★

Venez apprécier le confort de notre auberge, et le temps d'une nuit dans nos chambres au décor raffiné, son restaurant gastronomique pour éveiller vos papilles à une cuisine inventive, traditionnelle et moderne à la fois.

2, rue de Paris - 02850 Reuilly Sauvigny - Tél: 03.23.70.35.36 - auberge.relais.de.reuilly@wanadoo.fr

www.relaisreuilly.com

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.

17/20 ★★★★

M.G. Heucq - "Fossile"

Robe pâle à subtiles nuances dorées de grand éclat. Une forte personnalité olfactive se dégage de ce bouquet marqué par les notes de silex et craie humide, qui laisse ensuite place à de généreuses senteurs d'agrumes (pamplemousse) et de biscuit aux amandes. Ce champagne de gastronomie a emporté les suffrages par ses qualités de rectitude et de pureté. La texture, très incisive, associe vinosité, puissance et tension acidulée omniprésente. Les agrumes et les fruits secs s'y expriment de concert et la finale, aiguisée comme une lame, évoque le lime dans une très grande persistance. Bravo !

PM: 50 - PN: 20 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

www.champagneheucq.fr / www.mg-heucq.fr
champagne.francoisheucq@gmail.com

HVE

16,5/20 ★★★★

Louis Casters - "Cuvée Eugène "

23,50 €

Très jolie robe ensoleillée à reflets paille, scintillante. La maturité s'impose d'emblée dans cette cuvée puissante, ample et vineuse dont le bouquet se montre démonstratif (viennoiseries, pâte d'amandes, fruits blancs mûrs voire compotés). La bouche confirme sans attendre les promesses de concentration et de maturité du nez. Elle s'appuie sur une belle richesse de matière et de généreuses saveurs d'agrumes et de petits fruits secs. La finale n'est pas en reste; salivante et relevée par de fins amers, elle séduit par sa longueur et une subtile salinité.

PM: 15 - PN: 15 - CH: 70

www.champagne-casters.com
champagne.louis.casters@wanadoo.fr

Champagne Louis Casters

16/20
★★★★

Jean-Philippe Bosser - "Cuvée Prestige" Premier Cru

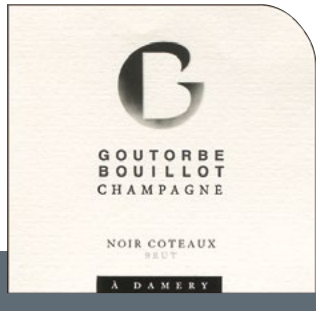
22,00 €

Jolie robe jaune de Naples, de belle brillance. Le bouquet, presque féminin, s'apparente à une friandise olfactive. On y retrouve des tonalités rafraîchissantes d'agrumes et d'herbe fraîche, qui gagnent toutefois en douceur au fil de l'aération. Cette cuvée bien construite associe fraîcheur et vinosité. On apprécie son ampleur qui conserve de la distinction et l'exubérance des saveurs de fruits blancs et d'agrumes (bonbons acidulés), dans un ensemble salivant, ponctué d'une longue finale légèrement citrique à l'acidité ascendante. *PM: 20 - PN: 40 - CH: 40*

Cherche Distributeur(s)
www.champagne-bosser.fr
champagne-jp-bosser@orange.fr
HVE

16/20 ★★★

Goutorbe Bouillot - "Noir Coteaux"



Robe jaune de Naples pâle éclatante. Le bouquet, élégant et profond dès l'ouverture, offre une belle corbeille de petits fruits rouges (cerise, groseille), dans un ensemble de grande fraîcheur, qui invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée salivante, qui associe maturité et fraîcheur aromatique. Les dégustateurs soulignent le profil juteux et croquant d'un milieu de bouche suave, dont la rémanence de fruit se révèle bien présente. Finale agréablement persistante, se resserrant sur une jolie acidité.

PN: 80 - CH: 20

C. comme Champagne
Cherche Distributeur(s)
www.goutorbe-bouillot.fr
goutorbebouillot@gmail.com
HVE

16/20 ★★★

Beaumont des Crayères - "Grand Prestige"

24,50 €

Robe jaune pâle à doré léger. Élégance et profondeur caractérisent ce bouquet engageant, qui mêle les accents floraux et biscuités aux notes de fruits blancs mûrs (poire, pomme). Ce vin habillé de bulles a séduit les dégustateurs par son relief, son exubérance aromatique (agrumes, fruits blancs) et son parfait équilibre acidité/douceur. La finale, enveloppée et charmeuse, se montre finement biscuitée. Une cuvée qui associe vinosité et distinction.

PM: 20 - PN: 40 - CH: 40

Cherche Distributeur(s)
Salon: Prowein
www.champagne-beaumont.com
marketing@terroirs-ted.fr

Champagne M.G. Heucq

Champagne Beaumont des Crayères

16/20 ★★★

Henri David-Heucq -"Fût de Chêne"

28,00 €

Robe très intense, vieil or à reflets presque ocrés. De puissantes senteurs de pomme cuite voire caramélisée, de brioche et de speculoos (cannelle, amande) envahissent un bouquet extrêmement engageant. La maturité et la richesse s'imposent dès l'ouverture dans ce vin habillé de bulles. Travaillée en finesse, cette cuvée trouve son équilibre dans une belle acidité omniprésente. Les saveurs de biscuit aux amandes et de pomme compotée envahissent une finale large et suave, de grande persistance.

CH: 50 - PN: 50

Cherche Distributeur(s)

www.davidheucq.fr
contact@davidheucq.com

HVE

15,5/20 ★★★★

Daniel Etienne - "Cuvée Spéciale" - Premier Cru

17,50 €

Robe bouton d'or de grand éclat. Ce nez pâtissier évoque les viennoiseries, la pâtisserie aux fruits secs et fruits blancs (frangipane, millefeuille aux poires et amandes). Il invite à la dégustation. La bouche confirme sans attendre le registre des fruits secs à coque. De texture serrée et salivante, elle séduit par une perception incisive (agrumes) et étoffée. La finale, vineuse et persistante, se voit relevée par de fins et agréables amers ; elle est ponctuée par une acidité revigorante et ascendante. Belle réussite.

PM: 10 - PN: 40 - CH: 50

www.champagneetienne.com
champagne.etiennedaniel@wanadoo.fr

HVE

15,5/20 ★★★★

Moutte-Vincent Père & Fils - "Grande Réserve"

18,00 €

Robe ocrée à reflets presque vieil or. D'expressives saveurs de pomme compotée et de fruits secs (amande fraîche) envahissent un bouquet expressif et de grande maturité. Touche biscuitée et vanillée à l'aération. La bouche est à l'avenant. Les saveurs de fruits blancs secs (poire, pomme cuites) et une belle vinosité marquent de leur empreinte ce vin habillé de bulles, dont la douceur enveloppante s'expriment dans une finale suave et salivante. Un vin de gastronomie.

PM: 35 - PN: 50 - CH: 15

www.champagnemouttevincent.e-monsite.com
moutte.vincent@yahoo.fr

Champagne Henri David-Heucq

Cumières

© Champagne Daniel Etienne

15,5/20 ★★★

Guy Charbaut - "Cuvée de Réserve" Vieilles Vignes - Premier Cru

21,20 €

Jolie robe bouton d'or, scintillante. Premier nez minéral et herbacé (craie, herbe fraîche), rapidement rejoint par le registre des fruits secs. Un bouquet de caractère, qui appelle la dégustation. Tout est équilibre et vinosité dans cette cuvée franche et précise, qui mêle dans une belle harmonie les saveurs d'agrumes et de petits fruits secs. Une fine et agréable amertume apparaît dans une finale tonique déployant une belle énergie. Cette cuvée s'invitera volontiers à table.

PN: 2/3 - CH: 1/3

Cherche Distributeur(s)

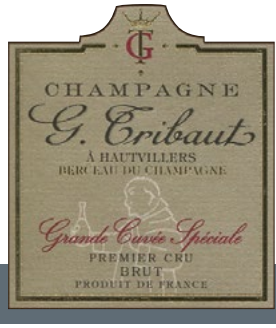
www.champagne-guy-charbaut.com
contact@champagne-guy-charbaut.com

HVE

15,5/20 ★★★

G. Tribaut - "Grande Cuvée Spéciale"- Premier Cru

24,90 €



Robe très pâle à or blanc, de grand éclat. Assez réservé à l'ouverture, ce bouquet délicatement parfumé libère à l'aération de fines notes florales et d'agrumes, l'ensemble gagnant en maturité au fil de l'aération.
La bouche, suave et précise, associe de généreuses saveurs d'agrumes et de minéralité, dans un ensemble ciselé et rafraîchissant, dont la densité de matière n'a d'égal que l'élégance. Finale peu dosée, tendue et de grande distinction.

PN: 30 - CH: 70

BM Wines

www.champagne-tribaut-hautvillers.com
contact@champagne-tribaut-hautvillers.com

15/20 ★★★

A. Grilliat et Fils - "Carte d'Or Réserve"- Premier Cru

18,00 €

Jolie présentation pour cette robe pâle à nuances sable, de belle brillance. Le bouquet féminin est délicatement parfumé, sur de fines senteurs florales, d'agrumes et de confiserie.
Un nez aérien et engageant. Attaque franche et rectiligne, sur une belle corbeille d'agrumes. Le milieu de bouche s'exprime sur les fruits secs et une délicate minéralité naissante. La finale est agréablement persistante, sur de fins amers.

PM: 10 - PN: 60 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-a-grilliat.fr
champagne.a.grilliat@orange.fr

Champagne G. Tribaut

Champagne Alain Grillat

15/20 ★★★

Dagonet & Fils - "Cuvée de Réserve"

22,00 €

Jolie robe sable, limpide et brillante. Les arômes de pomme et poire mûres voire compotées s'associent à quelques notes de petits fruits secs, dans un ensemble agréablement parfumé. Peu dosée, cette cuvée séduit par ses jolis amers, son profil incisif et épuré et la générosité de ses saveurs d'agrumes et de fruits secs à coque. La finale, ciselée, présente une longueur appréciable. Un vin accompli et très digeste.

PN: 60 - CH: 40

www.champagne-dagonet.fr
jerome@champagne-dagonet.fr

14,5/20 ★★★

Lacroix - "Grande Réserve"

18,80 €

Robe jaune or éclatant à nuances paille. Délicatement parfumé, sur de fins effluves de fruits secs et de confiserie. Un bouquet en dentelles, quelque peu sur la réserve encore. Équilibrée et conviviale, cette cuvée présente une fraîcheur appréciable et livre un profil plus en délicatesse qu'en démonstration. Quelques saveurs d'agrumes dominent un milieu de bouche digeste et la finale, agréablement persistante, se resserre sur une fine minéralité naissante.

PM: 20 - PN: 60 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-lacroix.com
champlacroix2@wanadoo.fr

HVE

Champagne Dagonet & Fils

17/20 ★★★

Alain David - "Cuvée Gisèle"

27,00 €

Superbe robe presque ocrée, lumineuse. Puissant et de grande maturité, le nez s'oriente vers d'insistantes senteurs de fruits blancs murs (pomme reinette, poire) et de pâtisserie (frangipane, millefeuille). L'aération fait évoluer le registre vers la cire d'abeille, le sirop de Liège et le miel. Complexe ! Ce vin habillé de bulles affirme d'emblée une forte personnalité. Incisif, porté par une texture salivante et aiguisée, il impose des saveurs d'agrumes confits, de poire cuite et de fruits secs, dans un ensemble au grain serré. La finale, puissante et parfumée, évoque la noisette et le beurre; elle impressionne par sa longueur et sa race. Grande réussite !

PM: 60 - PN: 40

Cherche Distributeur(s)

07/87.25.14.71
champagne.a.david@orange.fr

HVE

17/20 ★★★

Philippe Martin - "Terre d'Antan" - Premier Cru

30,00 €

Jolie robe jaune paille scintillant, habillée d'un beau cordon de bulles. Ce bouquet à personnalité affirmée livre dès le premier nez quelques notes de pain d'épices et d'orange amère, avant de laisser s'exprimer les arômes de biscuit et de petits fruits secs (cake). Complexe et engageant ! La bouche confirme l'étoffe, l'originalité et les promesses du bouquet. Salivante, concentrée, extrêmement aromatique (fruits blancs et fruits secs), elle envahit le palais et se voit ponctuée d'une finale interminable et très légèrement grillée sur la noisette. Un grand vin de gastronomie.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-philippe-martin.com
contact@champagne-philippe-martin.com

Conversion Bdy Bio HVE

16,5/20 ★★★★

Christelle Salomon - "Cuvée Euphonie"

19,40 €

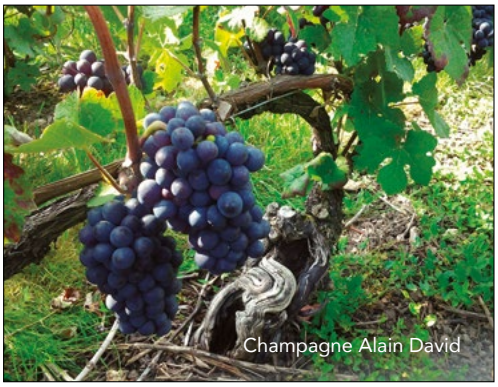
Splendide robe dorée intense à nuances bouton d'or, cristalline et de grand éclat. Premier nez étonnant, sur le foin coupé et quelques accents de végétalité. L'ensemble laisse progressivement place aux arômes d'épices douces, fruits blancs bien mûrs (pomme, poire) et fruits secs. Complexe ! Riche en extrait sec, particulièrement salivante, dotée d'une texture à la fois serrée et distinguée, cette cuvée de haute tenue a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa richesse aromatique, la fraîcheur des saveurs d'agrumes mûrs et de fruits secs et le profil savoureux d'une très longue finale délicatement acidulée et tonique. Bravo !

PN: 70 - PM: 30

Cherche Distributeur(s)
Salon: Haybes-sur-Meuse (Fr)

www.champagne-christellesalomon.com
champ.c.salomon@orange.fr

HVE


Champagne Alain David

Champagne Christelle Salomon

16,5/20 ★★★

A. Grilliat et Fils - Grand Cru

22,00 €

Jolie robe ensoleillée, jaune doré soutenu à nuances paille. Extrêmement distingué, le nez se montre très frais par ses notes herbacées et minérales. Des arômes flatteurs de fruits secs (amande) et de pâtisserie (crumble aux fruits rouges, frangipane) s'expriment ensuite. Démonstrative et salivante, la bouche a séduit les dégustateurs par sa concentration de matière et la complexité de sa palette aromatique (noix, noisette, peau d'amande, poire mûre, vanille). La sensation de fraîcheur et d'élégance est omniprésente et la finale, relevée par de fins amers très agréables, confirme l'impression d'opulence et de richesse de constitution. Un vin de gastronomie. *PN: 100*

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-a-grilliat.fr
champagne.a.grilliat@orange.fr

16,5/20 ★★★

Roger-Constant Lemaire - "Sélect Réserve"

Superbe robe ocrée intense, habillée d'un fin cordon de bulles. Profond et mature, très démonstratif, le bouquet mêle dans une belle harmonie et sans aucune lourdeur les senteurs de pâtisserie aux pommes, cannelle et viennoiseries vanillées. Un ensemble enveloppé et engageant. Les dégustateurs apprécient le profil élégant et suave de cette bouche équilibrée et juteuse, dont la maturité de fruit (poire, pomme) trouve son équilibre dans un ensemble ambitieux et gourmand. La finale, large et relevée par une jolie tension acidulée, impose une belle persistance.

PM: 100

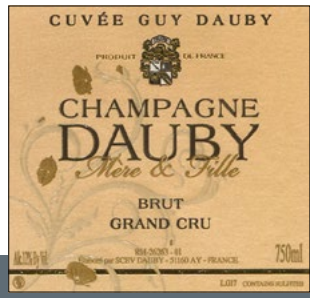
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-lemaire.fr
contact@champagne-lemaire.fr

HVE

16,5/20 ★★

Dauby Mère & Fille - "Cuvée Guy Dauby"- Grand Cru



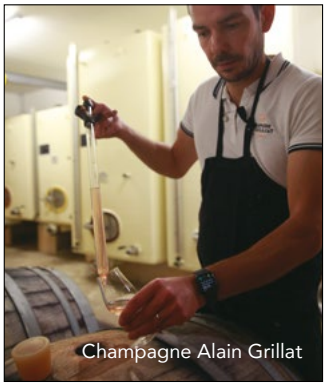
De beaux reflets dorés intenses scintillent dans cette robe soutenue. Le premier nez s'exprime sur les fruits blancs compotés, avant de laisser les notes de fruits secs à coque et de pâtisserie (cake aux fruits) s'exprimer librement. Un bouquet affichant une belle personnalité, dans la complexité. Cette bouche dense et très aromatique s'exprime ouvertement dans le registre des fruits secs (noix), du pain d'épices et de la poire cuite. La finale de ce vin habillé de bulles, persistante, est relevée par de fins amers.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

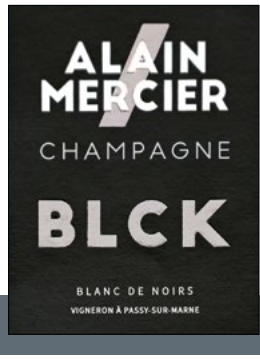
www.champagne-dauby.fr
champagne.dauby@orange.fr

HVE


Champagne Alain Grillat

Champagne Dauby Mère & Fille

16/20
★★★★



Alain Mercier - "BLCK"

20,00 €

Splendide robe dorée, lumineuse et ensoleillée. Le bouquet est puissant et d'un caractère affirmé. Il livre au premier nez une association de notes minérales et herbacées, avant d'évoluer vers les fruits secs et une légère touche fumée. Cette cuvée vineuse et racée séduit par sa concentration, sa texture serrée et son profil extrêmement rafraîchissant. Les saveurs d'agrumes mûrs dominent un milieu de bouche étoffé et la finale, ciselée et tonique, impose une belle persistance. Un vin de gastronomie.

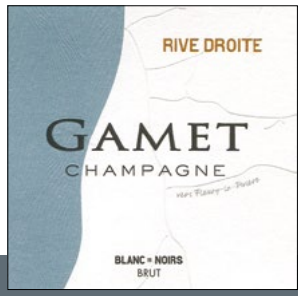
PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-alain-mercier.fr
contact@champagne-alain-mercier.fr

HVE

16/20 ★★★



Gamet - "Rive Droite"

Robe jaune or très intense à nuances presque ocrées. Le registre de la pâtisserie aux pommes se livre d'emblée, mêlé aux notes de cake et brioche aux petits fruits secs et de bergamote. Un bouquet parfumé et enveloppé, plus en douceur qu'en vivacité. La bouche, séveuse et racée, se resserre sur son acidité et livre sans attendre une puissante expression de fruits secs (amande, noisette). Concentrée, dotée d'un bel équilibre fraîcheur/maturité, elle s'impose par sa puissance raffinée, confirmée en finale par une impression de force et de plénitude. Un vin de caractère, habillé d'élégantes bulles.

PM: 60 - PN: 40

C. de Champagne

www.champagne-gamet.com
marianne@chmpagne-gamet.com

HVE

15,5/20 ★★★★

Serveaux Fils - "Carte Noire"

17,00 €

Robe jaune très pâle à or blanc, scintillante. Superbe bouquet, dont la personnalité n'a d'égal que la force aromatique et la fraîcheur.
On y apprécie un profil minéral appuyé (craie), rapidement complété par les notes de fruits secs et une légère touche fumée. Une bouche rectiligne et soutenue par une tension omniprésente de l'attaque à la finale, offrant de généreuses saveurs d'agrumes et de pomme verte. Ce vin paré pour la gastronomie s'impose par sa race et sa concentration de matière, la finale très tonique et longiligne s'exprimant sur la groseille blanche.

PM: 50 - PN: 50

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-serveaux.com
champagneserveauxfils@orange.fr

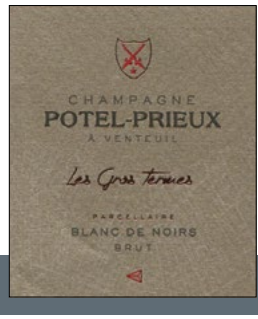
HVE

Champagne Gamet

15,5/20 ★★★★

Potel-Prieux - "Les Gros Termes"

17,00 €



Robe bouton d'or, éclatante et habillée de fines bulles. Le premier nez s'apparente à une friandise (confiserie aux fruits). Très élégant et expressif, il séduit par sa complexité et se complète rapidement d"arômes charmeurs de fleurs blanches suaves (lilas, chèvrefeuille), fruits blancs mûrs (poire, pêche) et de petits fruits secs. Rectiligne et peu dosée, cette cuvée racée livre une bouche digeste et tonique, sa bulle de grande finesse nettoyant le palais. On y apprécie les saveurs d'agrumes frais et la finale persistante et légèrement saline sur l'amande fraîche. Un vin complet et bien construit, paré pour la gastronomie.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-potel-prieux.com
potel.prieux@wanadoo.fr

15,5/20 ★★

Alain David - "Cuvée René"

30,00 €

Superbe robe bouton d'or de grand éclat. L'empreinte de l'élevage s'avère présente dès l'ouverture (fumé, fruits secs presque grillés), dans ce bouquet éloquent, qui évoque la pâtisserie (croûte de tarte) à l'aération et quelques notes de champignons et de sous-bois. Joliment marqué par l'empreinte d'un élevage assez ambitieux, ce vin habillé de bulles rejoint dès l'attaque le registre des fruits secs grillés, de la pomme cuite et des épices. Sa personnalité le destine à la gastronomie et son support de vivacité omniprésent garantit la fraîcheur. Longue finale sur la noix, extrêmement salivante et relevée par de fins amers.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)

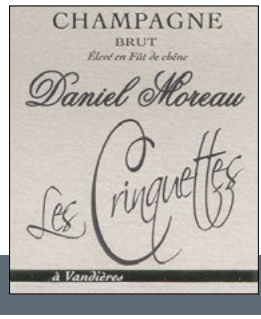
07/87.25.14.71
champagne.a.david@orange.fr

HVE

15,5/20 ★★

Daniel Moreau - "Les Crinquettes"

33,00 €



Robe très ensoleillée, doré intense à reflets vieil or. Complexe, témoignant d'une belle maturité de fruit (poire, agrumes), le bouquet se complète de flatteuses notes de viennoiseries et de pâtisserie (crumble aux fruits rouges). Il invite à la dégustation. C'est avant tout l'équilibre vivacité/maturité qui marque de son empreinte cette cuvée à la fois tonique et enveloppante. Le registre des zestes d'agrumes mûrs et des fruits blancs s'y livre sans retenue en milieu de bouche, porté par une élégante texture, aérienne et digeste. La finale, de persistance appréciable, se resserre sur son acidité et de fins amers.

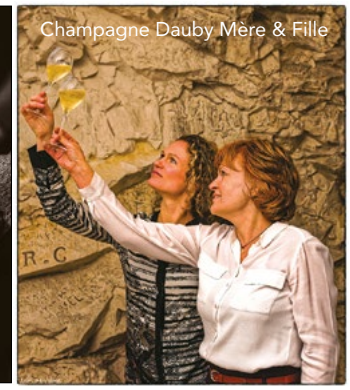
PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-daniel-moreau.fr
contact@champagne-daniel-moreau.fr

HVE

Champagne Gamet


Champagne Dauby Mère & Fille

15/20 ★★★

Bonnet-Leconte – Cuvée Spéciale

15,80 €

Robe ensoleillée, jaune paille lumineux. Une expression fruitée très généreuse s'impose d'emblée dans ce bouquet démonstratif, qui exhale d'intenses notes de fruits blancs mûrs et de fruits secs.
Une touche de pâtisserie (frangipane, cake aux noisettes) apparaît à l'aération. Séveuse et dotée d'une concentration de matière appréciable, cette cuvée privilégie dès l'entrée de bouche une expression fruitée bien mûre (poire, pomme). L'énergie est assurée par une belle acidité et la finale, riche, ample et persistante, s'appuie sur de fins amers très élégants.

PM: 75 - PN: 25

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-bonnet-leconte.fr
bonnet-leconte@orange.fr

15/20 ★★★

Lacroix - "Cuvée Anthony"

16,50 €

Robe pâle de belle brillance. Le bouquet se montre généreux dès le premier nez, livrant une belle association d'arômes d'agrumes bien mûrs et de fleurs parfumées. Une fine minéralité naissante s'exprime à l'aération. Un ensemble distingué et rafraîchissant.
La bouche, tonique et aérienne, privilégie une texture délicate et finement acidulée. Les saveurs de mandarine et citron y dominent la palette aromatique et la finale, gourmande et conviviale, se montre agréablement persistante.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-lacroix.com
champlacroix2@wanadoo.fr

HVE

15/20 ★★

JM. Gobillard & Fils

Robe sable à reflets légèrement paille. Délicatement parfumé, sur un profil de friandise olfactive (notes de fleurs blanches et de confiserie), le bouquet se montre aérien et flatteur. La bouche est à l'avenant. Subtile et charmeuse, elle privilégie un corps distingué, qui laisse s'exprimer les saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais, dans un ensemble de belle finesse, ponctué d'une finale agréablement persistante.

PN: 100

Werco - Wijnimport Herman - Leroy-Prevot
Benoît Trantin - Jockan

www.champagne-gobillard.com
contact@champagne-gobillard.com

HVE

Champagne

JM. Gobillard & Fils

17,5/20 ★★★

Philippe Martin - Premier Cru

25,00 €

Robe soutenue, bouton d'or à reflets légèrement ocrés. Puissant et distingué, ce nez complexe associe les notes de fruits blancs mûrs voire compotés (poire cuite), cire d'abeille, sirop d'érable et raisin de Corinthe. Un bouquet engageant à forte personnalité. Superbe cuvée, qui a emporté les suffrages pour sa tension omniprésente, l'originalité de ses saveurs, sa concentration de matière et sa rectitude épurée. Les dégustateurs soulignent le profil ciselé et longiligne d'une finale interminable, dont les fruits secs prennent possession sur de beaux amers. Un champagne paré pour la gastronomie.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-philippe-martin.com
contact@champagne-philippe-martin.com

Conversion Bdy Bio HVE

17/20 ★★★★

Henri David-Heucq

19,30 €

Robe doré assez soutenu de bel éclat. De grande élégance, ce bouquet suave et complexe mêle avec réussite les arômes de fleurs, confiserie, agrumes et petits fruits secs. Un ensemble presque brioché à l'aération, très engageant ! Un vin complet, dont la suavité n'a d'égal que l'élégance. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière et la chair d'une bouche structurée et tonique, marquée de l'empreinte des saveurs de zestes de citron et de mandarine. Tout est bien en place et la finale, salivante, séduit par son imposante persistance. Bravo !

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

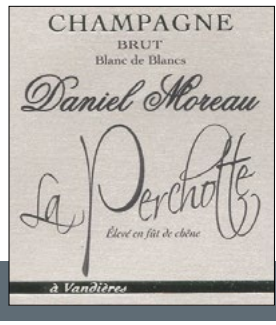
www.davidheucq.fr
contact@davidheucq.com

HVE

16,5/20 ★★★

Daniel Moreau - "La Perchotte"

33,00 €



Jolie robe jaune sable, limpide et scintillante. De puissantes senteurs de pomme compotée, pain d'épices et massepain envahissent un bouquet mûr et profond, dont la complexité s'étend jusqu'aux fruits secs. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié le travail d'élevage parfaitement maîtrisé de cette cuvée. L'expression du fruit a été respectée (agrumes mûrs, fruits secs) et la vivacité se montre omniprésente.
Une cuvée digeste et complexe, parée pour la gastronomie.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-daniel-moreau.fr
contact@champagne-daniel-moreau.fr

HVE

16/20 ★★★★

André Goutorbe & Fils - "Cuvée Saint Victor"

Jolie robe jaune très pâle à or blanc. Rafraîchissant par ses notes de citronnelle, herbe fraîche et fine minéralité, ce bouquet s'impose par sa distinction, l'expression du fruit (agrumes mûrs) se révélant au fil de l'aération. Attaque salivante tout en pulpe, témoignant d'une belle concentration de matière. Le milieu de bouche, équilibré et suave, laisse une impression charmeuse de douceur et de soyeux. Une fine acidité bienvenue équilibre la finale et met le palais sous une délicate tension. Un vin habillé de bulles, bien construit.

CH: 100

BL Vins - Global Wineries - Douze Wines
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-andre-goutorbe.fr
contact@andregoutorbe.fr

HVE

16/20
★★

Gratiot Delugny - "Bulles d'Avenir"

79,00 €

Splendide robe bouton d'or, étincelante. Premier nez herbacé (géranium, pétale de rose). Au fil de l'aération apparaissent quelques senteurs de foin coupé et d'épices douces, agrémentées de subtiles notes de pomelo. Incisive et rectiligne, la bouche adopte dès l'attaque un profil épuré.
De puissantes saveurs d'agrumes et de petits fruits secs à coque associent leur expression aromatique et la finale, tendue et ciselée, se montre particulièrement digeste dans sa persistance. Une cuvée qui n'a pas encore livré toute son pontentiel.

Petit Meslier: 100%

Cherche Distributeur(s)
Salon: Prowein

www.gratiotdelugny.fr
contact@gratiotdelugny.fr

15,5/20
★★★★

Jean-François Launay - "Grain de Folie"

Superbe robe paille à nuances ocrées. Le premier nez de ce bouquet élégant et printannier est ouvertement floral (pétale de rose, géranium), l'aération apportant beaucoup de douceur par ses senteurs de fruits blancs compotés et de viennoiseries. Un bouquet enveloppé et expressif.
Dès l'entrée de bouche, cette cuvée vineuse et de belle maturité offre une texture riche et opulente, équilibrée par une jolie acidité. La vinosité est présente et les saveurs de fruits blancs et de fruits secs expressives.
Un vin bien construit, ponctué d'une longue finale salivante.

CH: 85 - Petit Meslier: 10 - Arbane: 5

Covento
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-jean-francois-launay.fr
contact@champagne-jean-francois-launay.fr

15,5/20 ★★★

René Roger - "Exclusive"

17,20 €

De beaux reflets dorés très intenses à nuances ocrées irisent cette robe soutenue. Voluptueux et de grande maturité, ce bouquet extrêmement engageant évoque la pâtisserie, les fruits blancs mûrs et la pâte d'amande (millefeuille aux poires, frangipane). La bouche confirme dès l'attaque le profil ample et riche d'une cuvée suave, dont la texture se montre vineuse et enveloppée. Une fine tension acidulée bienvenue équilibre le milieu de bouche et la finale, persistante, se révèle voluptueuse.

CH: 100

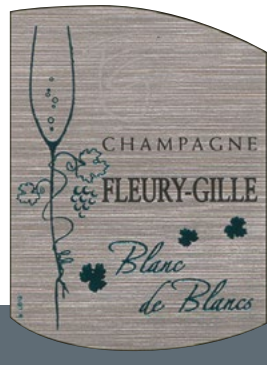
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-rene-roger.com
earl.rroger@wanadoo.fr

Champagne
André Goutorbe & Fils

Champagne Michel Dervin

15,5/20
★★★



Fleury-Gille

19,50 €

Belle robe jaune de Naples, scintillante. Le premier nez affirme une minéralité expressive, rapidement rejointe par les notes d'agrumes (pamplemousse, lime) et une touche biscuitée. Un bouquet, complexe, distingué et engageant. Très peu dosée, cette cuvée incisive et épurée propose une belle corbeille d'agrumes et de pomme verte. Le milieu de bouche confirme l'impression de vivacité et la finale, sur le bonbon acidulé, nettoie le palais et se montre très salivante.

CH: 100

www.champagne-fleury-gille.fr
contact@champagne-fleury-gille.fr

15,5/20 ★★★

Guy Charbaut - Premier Cru

21,50 €

Superbe robe bouton d'or ensoleillée, éclatante. Le bouquet aérien est délicatement parfumé, sur de fines notes de petits fruits secs, épices douces et agrumes. Ce vin habillé de bulles propose une bouche dont on apprécie la concentration, la belle vinosité et la parfaite complémentarité des saveurs de fruits secs et d'agrumes. L'équilibre maturité/vivacité est atteint et la finale séduit par sa persistance et son étoffe. Un beau vin de gastronomie.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-guy-charbaut.com
contact@champagne-guy-charbaut.com

HVE

15,5/20
★★

Gosset - "Grand Blanc de Blancs"

Eclatante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet est ouvert et complexe. Les effluves floraux laissent rapidement place à l'aération à une belle corbeille de fruits (blancs et agrumes). Une délicate note réglissée et de minéralité naissante complète la palette olfactive. La bouche est franche, séveuse et épurée. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la tension omniprésente d'une cuvée ciselée et salivante. La finale de ce vin de gastronomie, finement texturé et à l'aube de son expression, est longiligne et très tonique.

CH: 100

Young Charly

www.champagne-gosset.com
accueil@champagne-gosset.com

Champagne Fleuy-Gille

Champagne Harlin & Fils

16/20
★★★

Pierlot Fils - "Bulles d'Or" Blanc de Blancs 2017

23,00 €

Splendide robe ensoleillée doré éclatant. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Agrumes et fruits blancs mûrs s'y expriment de concert et des effluves pâtissiers voire de fruits secs et une délicate minéralité complètent la palette olfactive engageante. La bouche de ce vin habillé de fines bulles est ample et très aromatique. On apprécie les saveurs d'agrumes, de fruits blancs et fruits secs à coque en finale de cette cuvée de gastronomie large et vigoureuse à la fois. Une réussite !

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-pierlot.fr
contact@champagne-pierlot.fr

15,5/20 ★★★

Veuve Maître-Geoffroy Premier Cru Blanc de Blancs 2016

26,00 €

Robe pâle à reflets légèrement ocrés. Le bouquet, délicatement parfumé, libère à l'aération un registre floral printanier (chèvrefeuille, acacia…) et des notes d'agrumes frais voire de bonbons acidulés dans un ensemble élégant, plus en finesse qu'en démonstration. La bouche tient les promesses du nez. Tout en dentelles, elle se révèle épurée et rafraîchissante, et semble peu dosée. Les agrumes sont croquants et la finale est salivante et longiligne. Une cuvée ciselée qui gagnera en expression et profondeur d'ici un ou deux ans.

CH: 100

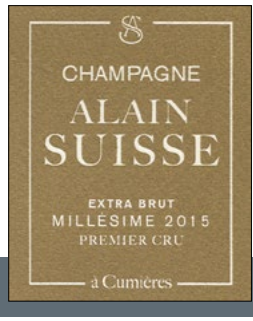
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-maitre-geoffroy.com
th.maitre@wanadoo.fr

17/20 ★★★★

Alain Suisse - Extra Brut Premier Cru

26,50 €



Robe doré ocré intense et brillante. Le bouquet est ouvert, mature et complexe. Les fruits blancs mûrs, les viennoiseries, les notes biscuitées et de fruits secs à coque s'y exhalent de concert dans un ensemble très prometteur. La bouche tient les promesses du nez tant par sa concentration de matière que par son étoffe aromatique. De subtiles saveurs de boisé fin et de fruits secs apportent de la gourmandise à un ensemble qui conserve toutefois une tension omniprésente et une longue finale salivante garante du parfait équilibre de cette cuvée qui s'invite volontiers à table. De la belle ouvrage!

PN: 40 - CH: 60

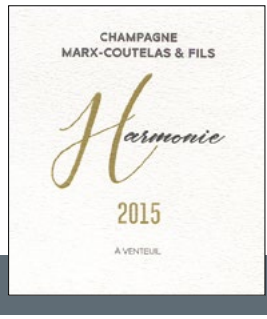
www.champagne.alain.suisse.fr
champagne.alain.suisse@orange.fr

Conversion Bio HVE

16/20 ★★★

Marx-Coutelas & Fils - "Harmonie"

30,00 €



Magnifique robe bouton d'or intense et de grand éclat. Le bouquet est ouvert et gourmand, fruité à souhait. Aux notes de fruits blancs mûrs s'associent des effluves de biscuit, de brioche, voire de crème pâtissière. Les fruits secs s'expriment ensuite. Tout est en place dans cette cuvée concentrée et suave qui offre des saveurs fruitées et pâtissières gourmandes. Une acidité parfaitement dosée et des notes de fruits secs (amande, noisette…) apportent une vigueur bienvenue et garante d'équilibre. Une finale longue et large à la fois ponctue un bel exercice de vinification.

CH: 80 - PN: 20

Opia Concept
Cherche Distrib.

www.champagne-marx-coutelas.fr
champagne.marx-coutelas@wanadoo.fr

Conversion Bio HVE

15,5/20 ★★★

Geoffroy - "Empreinte" - Extra-Brut Premier Cru - Blanc de Noirs

36,50 €

Robe pâle légèrement saumonée. Le bouquet printanier, délicatement parfumé voire aérien, offre un registre floral féminin (chèvrefeuille, acacia violette…), associé à des notes de confiseries et de guimauve (cuberdon). La bouche, épurée et ciselée, offre une finesse de trame et une tension omniprésentes. On a privilégié ouvertement l'élégance et la pureté dans une cuvée à l'aube de son expression et promise à un bel avenir. La finale est longiligne et digeste, particulièrement salivante.

PN: 100

Dercor - Notre Comptoir du Champagne
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-geoffroy.com
info@champagne-geoffroy.com

HVE

15/20 ★★★

Fallet Dart

29,00 €

Robe jaune de Naples très pâle et étincelante. Beaucoup d'élégance et de fraîcheur dans ce bouquet qui associe les effluves floraux et de confiseries à une belle corbeille d'agrumes (pamplemousse, citron…). Une délicate minéralité naissante se dévoile à l'aération. Les dégustateurs soulignent la finesse de texture et le fruité croquant d'une cuvée bien construite et épurée, très salivante. Ce sont les agrumes qui dominent en milieu de bouche et la finale, élancée et longiligne, est relevée par de beaux amers et des saveurs de fruits secs.

PN: 30 - CH: 70

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-fallet-dart.fr
adrien@champagne-fallet-dart.fr

HVE

16,5/20 ★★★★

Harlin Père & Fils - "Passion"

29,00 €

Splendide robe ensoleillée et brillante, dorée intense. Le bouquet est ouvert et profond, particulièrement engageant sur ses notes de fruits mûrs (agrumes et fruits blancs) et ses effluves plus doucereux de viennoiseries et de fruits secs à coque à l'aération. Un ensemble prometteur. La bouche est ample et très aromatique. Les notes pâtissières et les fruits secs tiennent le devant de la scène dans un ensemble richement doté et très aromatique. Ce vin habillé de fines bulles offre une finale large et persistante. Il s'invitera volontiers à table.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

www.champagneharlin.fr
contact@champagne-harlin.com

Conversion Bio HVE

16/20 ★★★

Beaumont des Crayères "Fleur de Meunier" - Brut Nature

34,00 €

Très jolie robe doré intense à ocré. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les fruits blancs mûrs (pomme, poire, mirabelle…), les notes pâtissières, de fruits secs et de sous-bois s'y expriment de concert dans un ensemble prometteur. La bouche est pleine, riche et vigoureuse à la fois. On apprécie les saveurs de fruits blancs presque compotés assorties de vigoureuses notes de fruits secs qui maintiennent la bouche sous tension. Une cuvée de gastronomie qui ne cède pas à la facilité et qui pourra affronter encore quelques années de cave. Bel exercice de vinification.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Prowein

www.champagne-beaumont.com
marketing@terroirs-ted.fr

Champagne Fallet Dart

© Photo Billy

15,5/20
★★★★

Patigny-Nicaise & Fils - Premier Cru - "Prestige"

17,60 €

Jolie robe bouton d'or de grand éclat. Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce bouquet mature qui ne souffre d'aucune lourdeur toutefois. Les notes de fruits blancs murs, de brioche voire de crème pâtissière s'associent dans un ensemble gourmand qui invite à la dégustation. Une pointe de minéralité s'immisce à l'aération.
La bouche tient les promesses du nez tant par son élégance que par son fruité croquant (fruits blancs mûrs et fruits secs). L'ensemble se révèle fondu et suave, tout en dentelle, et la finale longiligne et revigorante apporte fraîcheur et équilibre à l'ensemble.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

06/07.84.72.97
champagne.patigny@orange.fr

15/20 ★★★

J.M. Gobillard & Fils - "Cuvée Prestige"

Robe doré léger étincelante. Le bouquet est élégant et subtil. Aux notes florales (chèvrefeuille, citronnelle…) s'associent des effluves d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et de délicate minéralité (craie, silex). Les dégustateurs sont sous le charme de cette bouche finement texturée, élégante et suave. Epurée, elle offre la vigueur et la fraîcheur d'une cuvée à l'aube de son expression.
La finale de ce vin juvénile et tout en dentelle est longiligne et salivante.

PN: 40 - CH: 60

Werco - Wijnimport Herman - Leroy-Prevot
Benoît Trantin - Jockan

www.champagne-gobillard.com
contact@champagne-gobillard.com

HVE

Champagne JM. Gobillard & Fils

Champagne du Rédempteur

16,5/20 ★★★

Rédempteur - "Nouvel R" - Brut Nature 2013

33,00 €

Magnifique robe doré intense et brillante. Le bouquet est ouvert, mature et complexe. Une corbeille de fruits blancs bien garnie est associée à des notes pâtissières (cake, millefeuille aux poires) et de fruits secs (noisette, amande…). Un ensemble très engageant. La bouche est franche, concentrée et tonique. Les dégustateurs soulignent les saveurs de fruits secs et de délicate minéralité qu'offre ce vin habillé de fines bulles.
La finale est large et longiligne à la fois, tendue et salivante sur de beaux amers. Une belle cuvée de gastronomie.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

www.redempteur.com
contact@redempteur.com

HVE

14,5/20 ★★

Autréau-Lasnot - "Prestige" 2012

32,15 €

Eclatante robe ensoleillée, doré intense. Le bouquet est aérien, délicatement parfumé et suave. Les fleurs sucrées et les confiseries s'y associent dans un ensemble peu démonstratif mais élégant. Cette cuvée gourmande et fruitée à souhait séduit par sa finesse de texture et son bel équilibre d'ensemble. De l'élégance, de la pureté et une finale persistante et rafraîchissante sur le zeste de citron ponctuent un vin bien construit et promis à une belle évolution.

PN: 40 - CH: 60

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-autreau-lasnot.com
info@champagne-autreau-lasnot.com

Conversion Bio

16,5/20 ★★★★

Fleury-Gille - "Cuvée Pierre Louis" 2011

25,00 €

Belle présentation pour cette robe doré soutenu de grand éclat.
Les dégustateurs sont sous le charme de ce splendide bouquet qui associe élégance et gourmandise. Les notes florales, les viennoiseries et les effluves de confiserie s'y associent harmonieusement dans un ensemble de grande jeunesse olfactive. La bouche tient les promesses du nez tant par sa finesse que par ses saveurs fruitées salivantes.
La tension est omniprésente et la finale, longiligne et revigorante, est relevée par de délicats amers et des notes réglissées. Bravo.

CH: 100

www.champagne-fleury-gille.fr
contact@champagne-fleury-gille.fr

16,5/20 ★★★

Roger-Constant Lemaire "Les Hautes Prières" - Premier Cru 2011

Jolie robe doré à reflets légèrement ocrés. Le bouquet est profond et mature sur les fruits secs, le pain d'épices et les viennoiseries. Un ensemble démonstratif et prometteur. La bouche impose d'emblée sa concentration de matière et sa tension omniprésente. Beaucoup de vigueur dans cette cuvée très aromatique qui fait honneur à son cépage en présentant un caractère affirmé. Les saveurs de fruits secs dominent un vin de haute gastronomie qui s'invitera volontiers à table. Il est bâti pour affronter encore quelques années de cave.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-lemaire.fr
contact@champagne-lemaire.fr

HVE

16/20
★★★

G. Tribaut
Blanc de Blancs - Premier Cru 2010

38,00 €

Eclatante robe doré léger. Le bouquet est ouvert et mature. Les fruits blancs mûrs, les fruits secs et une délicate note pâtissière s'y expriment de concert dans un ensemble élégant et prometteur. Les dégustateurs apprécient la franchise, la jeunesse et la tension omniprésente d'une cuvée ciselée qui jouit de belle finesse de trame et d'un fruité (agrumes) juteux et salivant. Une cuvée de gastronomie ponctuée d'une finale longue et suave. Bravo.

CH: 100

BM Wines

www.champagne-tribaut-hautvillers.com
contact@champagne-tribaut-hautvillers.com

16/20
★★★

Gratiot Delugny
"Cuvée Louise" 2009

49,00 €

Magnifique robe doré intense à reflets ocrés. Une belle corbeille de fruits blancs et d'agrumes se livre sans retenue dans ce bouquet éloquent. Des effluves de sous-bois, de pâte d'amande et de noisette complètent une palette olfactive engageante. La bouche est à l'avenant. Ample, vineuse et très aromatique, elle séduit par sa richesse, sa concentration de matière et son équilibre d'ensemble. La finale de ce vin habillé de bulles est longue et large à la fois, offrant un caractère gourmand et charmeur, presque enveloppé. Une patience récompensée.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Prowein

www.gratiotdelugny.fr
contact@gratiotdelugny.fr

ACCORDS METS-VINS • WIJN EN GERECHT

Le champagne peut ajouter une dimension brillante et pleine de légèreté à un repas de qualité. Il respecte les saveurs tout en les révélant par son acidité délicate et son effervescence persistante. La Champagne possède évidemment sa propre cuisine. Les spécialités traditionnelles sont le boudin blanc, l'andouillette de Troyes ou le pied de cochon, mais aussi de multiples fromages comme le Brie, le Langres, le Brillat-Savarin ou le Chaource si crémeux.

Le grand principe est qu'à chaque type de champagne correspond idéalement un certain type de mets car c'est bien autour de la typicité des arômes, exprimée par l'assemblage, le dosage et le vieillissement, que viennent s'inscrirent les multiples saveurs.

On choisira le classicisme en mariant l'acidité d'une cuvée à dominance de chardonnay avec un plateau de fruits de mer, un turbot au beurre citronné ou des écrevisses au champagne. Pinot noir et meunier, apportant plus de vinosité, trouveront un écho des plus favorables auprès d'une cuisine affichant davantage de caractère comme une terrine de foie gras, une truite lardée au jambon fumé d'Ardenne, une brochette de coquilles Saint-Jacques ou même un Pot-au-feu.

Champagne kan een sprankelende dimensie en volop lichtheid brengen bij een kwaliteitsgerecht. Het respecteert de smaken en onthult ze met zijn zachte zuurgehalte en zijn aanhoudend bruisen. De Champagnestreek heeft uiteraard zijn eigen keuken. De traditionele specialiteiten zijn witte worst, de andouillettes van Troyes (speciale worstjes) of varkenspoten, maar ook tal van kazen zoals de Brie, de Langres, de Brillat-Savarin of de smeuïge Chaource.

Het belangrijkste principe is dat elk soort champagne samengaat met een bepaald soort gerecht, want het is aan de eigenheid van de aroma's die door de assemblage worden uitgedrukt, aan de dosering en aan de veroudering dat de gevarieerde smaken te danken zijn.

Je kiest voor klassiek door de zuurheid van een cuvée waarin de Chardonnay overheerst, te combineren met een schotel zeevruchten, tarbot met citroenboter of garnalen in champagnesaus. De Pinot Noir en Meunier, die meer volheid verschaffen, zullen een goede weerklank vinden bij gerechten met iets meer karakter, zoals een terrine van ganzenlever, een forel gelardeerd met gerookte Ardense ham, een brochette van jakobsschelpen of zelfs een stoofpot.

17/20
★★★

Christophe Mignon - "ADN de Foudre" Brut Nature Zéro Dosage

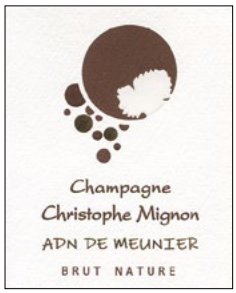
Très jolie robe bouton d'or, soutenue et éclatante. De grande élégance, ce bouquet enrobé évoque la pâtisserie aux fruits blancs, la vanille et un enveloppement charmeur qui invite à la dégustation. Ce vin de gastronomie a emporté les suffrages pour son étoffe et son relief. La bouche, particulièrement aromatique, associe concentration et élégance, sur des saveurs d'agrumes, de fruits blancs frais et de fruits secs. La finale, interminable, se voit relevée par de beaux amers.
Un vin de haute tenue, paré pour la gastronomie.

PM: 100

Vive le Vin
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-christophe-mignon.com
contact@champagne-christophe-mignon.com

16,5/20
★★★



Christophe Mignon - "ADN de Meunier" Brut Nature Zéro Dosage

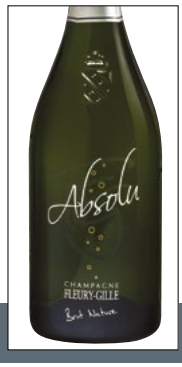
Belle robe paille, lumineuse et concentrée, habillée d'un fin cordon de bulles. Parfumé et éloquent, le nez exprime de généreuses senteurs de petits fruits secs (noisette, amande), assorties d'une fine minéralité et de quelques arômes d'agrumes mûrs. L'attaque, incisive et portée par une puissante expression d'agrumes, est suivie d'un milieu de bouche savoureux et salivant. La texture se montre épurée et rectiligne, confirmée par une finale citrique très persistante.

PM: 100

Vive le Vin
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-christophe-mignon.com
contact@champagne-christophe-mignon.com

16/20
★★★★



Fleury-Gille - "Absolu" - Brut nature

17,90 €

Robe jaune brillant de belle intensité. Premier nez biscuité et évoquant la pâtisserie (frangipane). Une personnalité minérale se livre au fil de l'aération, ensuite complétée par l'amande fraîche et le massepain. Un ensemble très parfumé. Attaque séveuse et racée, témoignant d'une densité de matière appréciable, suivie d'un milieu de bouche porté par une tension acidulée omniprésente (agrumes, pomme verte). Cette cuvée présente de très beaux atouts d'élégance et se voit ponctuée d'une finale savoureuse et persistante sur les petits fruits secs à coque.

PM: 10 - PN: 60 - CH: 30

www.champagne-fleury-gille.fr
contact@champagne-fleury-gille.fr

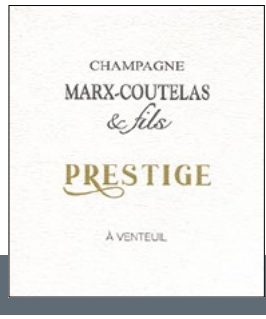
Champagne Mignon

Champagne Gratiot Delugny

16/20 ★★★★

Marx-Coutelas & Fils - "Prestige" Extra-Brut

21,00 €



Jolie robe ensoleillée, or éclatant. Profond, complexe et puissant, ce bouquet mêle avec harmonie les notes minérales, herbacées et de fruits secs. Une touche d'épices douces complète l'ensemble à l'aération. Un nez démonstratif et engageant. Concentration de matière et vinosité définissent le profil de ce vin habillé de bulles, dont les saveurs de fruits blancs compotés et de petits fruits secs rivalisent d'expression. La finale ciselée jouit d'une persistance appréciable. Une cuvée très bien construite.

PN: 50 - CH: 50

Opia Concept
Cherche Distrib.
www.champagne-marx-coutelas.fr
champagne.marx-coutelas@wanadoo.fr
Conversion Bio HVE

16/20 ★★★

Beaumont des Crayères - "Grand Meunier" Extra-Brut

27,00 €

Superbe robe paille à ocré, de grand éclat. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage, exprimant de généreux arômes de fruits blancs mûrs, fine minéralité crayeuse et amande fraîche. Un bouquet engageant. Associant dans une belle harmonie une matière fruitée mûre et concentrée (pomme, poire) et une tension ciselée apportée par une acidité omniprésente, cette cuvée développe une belle énergie. On apprécie également son style salivant et la densité d'une finale légèrement saline et de grande longueur.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Prowein
www.champagne-beaumont.com
marketing@terroirs-ted.fr

15,5/20
★★★★

Michel Dervin - "Gabin" - Extra Brut

Robe dorée intense à reflets vieil or. Ouvert, étoffé et démonstratif, ce puissant bouquet s'oriente résolument vers les accents de fruits blancs mûrs (poire, pomme reinette), de pâtisserie (millefeuille) et de vanille.
Un nez très charmeur qui invite à la dégustation ! Sans attendre, l'attaque se révèle croquante et juteuse, bien concentrée. La maturité du fruit (saveurs de pomme et poire) trouve son équilibre dans une acidité tonifiante et la finale agréablement persistante, offre un profil très digeste.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)
www.champagnemicheldervin.com
dervin.michel@wanadoo.fr
HVE

15,5/20 ★★★

Harlin Père & Fils - "Pur Meunier" - Extra Brut

32,00 €

Robe ensoleillée, jaune doré très intense. De puissantes notes de pomme mûre et de pâtisserie envahissent sans attendre un bouquet charmeur, complété à l'aération par quelques notes de frangipane et de vanille. La bouche se montre dès l'attaque salivante et racée, portée par une acidité tonique, qui équilibre la maturité de la matière. De fins amers soutiennent l'ensemble et les saveurs de fruits blancs et de fruits secs se complètent harmonieusement. Une cuvée bien construite.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)
www.champagneharlin.fr
contact@champagne-harlin.com
Conversion Bio HVE

15/20 ★★★

Christelle Salomon - "Ô Naturel" - Pur Meunier

19,00 €

Très belle robe doré soutenu, lumineuse et cristalline. Un fruité exubérant et mature s'impose dès l'ouverture (fruits blancs compotés), associé aux notes de peau d'amande et de noix de cajou, dans un ensemble à la fois puissamment parfumé et distingué. Associant fraîcheur gustative et fruité généreux (agrumes, pomme), cette cuvée racée et suave offre une texture de belle finesse en milieu de bouche. De fins amers agréables soutiennent l'ensemble et la finale, étoffée et persistante, laisse une impression aérienne et tonique. Une cuvée idéale pour l'apéritif.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Haybes-sur-Meuse (Fr)

www.champagne-christellesalomon.com
champ.c.salomon@orange.fr

HVE

15/20 ★★★

Daniel Etienne - "Grande Réserve" - Zéro Dosage Premier Cru

20,00 €

Robe très intense à nuances vieil or. Expressif et charmeur par la belle association de ses senteurs de petits fruits rouges (framboise, cerise), confiserie et fleurs parfumées (violette, lilas), ce bouquet démonstratif invite à la dégustation. Ciselée et de texture rectiligne, cette cuvée rafraîchissante voit ses saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron vert) dominer un milieu de bouche aiguisé et très digeste. De fins amers (peau d'amande) apparaissent dans une finale de longueur appréciable, digeste et incisive.

www.champagneetienne.com
champagne.etiennedaniel@wanadoo.fr

HVE

15/20 ★★★

Laurent-Gabriel - Premier Cru - Extra Brut

Belle robe jaune de Naples scintillante. Premier nez quelque peu retenu puis un panier d'agrumes s'impose progressivement dans un ensemble de belle fraîcheur, qui invite à la dégustation. Un ensemble délicatement parfumé et rafraîchissant. Entrée de bouche ciselée et tonique, aux accents vigoureux et d'agrumes frais, suivie d'un milieu de bouche rectiligne et épuré. Longue finale citrique (lime), digeste et aiguisée. Un vin paré pour la gastronomie.

PM: 5 - PN: 70 - CH: 25

Cherche Distributeur(s)
Salon: Marche-en- Famenne

www.laurent-gabriel.com
email@laurent-gabriel.com

HVE

Champagne Marx-Coutelas & Fils

Cumières

© Champagne Daniel Etienne

15/20 ★★

Serveaux Fils - "Raisins Noirs" - Extra Brut

28,00 €

Robe bouton d'or, de bel éclat. Dès l'ouverture, les senteurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs envahissent un bouquet charmeur et expressif, qui évolue à l'aération vers les notes biscuitées et d'amandes. Vineuse et mature, cette cuvée propose un fruité croquant et une sensation de maturité importante. Les saveurs de fruits secs (amande, noisette) dominent une finale agréablement persistante, relevée par de beaux amers rafraîchissants.

PM: 10 - PN: 90

Cherche Distributeur(s)

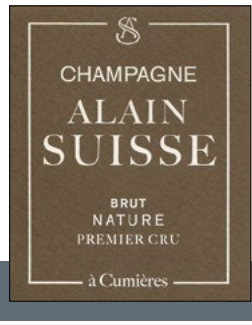
www.champagne-serveaux.com
champagneserveauxfils@orange.fr

HVE

14,5/20 ★★★

Alain Suisse - Brut Nature - Premier Cru

20,00 €



Belle présentation pour cette jolie robe paille à reflets ocrés, intense et brillante. Les notes de confiserie et de fleurs suaves parfumées (lilas, violette) dominent un ensemble aérien, qui s'apparente à une friandise olfactive. En bouche, ce vin habillé de bulles gagne en dimension et offre une sensation de suavité et de gourmandise, privilégiant l'enveloppement à la tension acidulée. Finale gourmande sur les fruits blancs mûrs.

PM: 15 - PN: 55 - CH: 30

www.champagne.alain.suisse.fr
champagne.alain.suisse@orange.fr

Conversion Bio HVE

14/20 ★★★

Baudin Fils - "Cuvée de Réserve" - Brut Zéro

15,00 €

Jolie robe pâle à doré, limpide et scintillante. Le nez affiche un caractère très affirmé, illustré par les notes végétales, de foin humide et de sous-bois. La bouche gagne en harmonie et charme. Portée par une belle acidité mais témoignant d'une maturité de fruit aboutie (saveurs d'agrumes et de fruits blancs), elle se montre assez savoureuse et enveloppée. Finale de longueur appréciable, sur de fins amers de fruits secs.

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

Cherche Distributeur(s)

www.champagnebaudinfils.fr
champagnebaudinfils@orange.fr

Champagne Harlin Père & Fils

Champagne Alain Navarre

17/20 ★★★

Gosset - "Grand Rosé"

Très belle robe pétale de rose, habillée de fines bulles. Agrumes, minéralité, expression florale (pivoine, violette) et de confiserie (cuberdon), tout dans ce bouquet complexe favorise la douceur olfactive et l'envie de dégustation. Un sentiment de plénitude et d'enveloppement s'impose dès l'entrée de bouche. Equilibre et distinction caractérisent cette cuvée salivante, dont les saveurs d'agrumes et de baies rouges acidulées rivalisent de complicité. La texture se révèle à la fois subtile et serrée, témoignant d'un parfait exercice de vinification. Longue finale légèrement saline, se resserre sur de très fins amers qui participent à l'élégance d'un ensemble de haute tenue.

CH: 55 - PN: 45

Young Charly

www.champagne-gosset.com
accueil@champagne-gosset.com

16,5/20 ★★★

Geoffroy - Rosé de Saignée - Premier Cru

39,00 €

Robe cerise très intense, de grand éclat. Profondeur et complexité aromatique caractérisent ce bouquet marqué de l'empreinte des fruits rouges mûrs (fraise, cerise, framboise) et des épices douces. Des notes pâtissières doucereuses enveloppent l'ensemble, laissant une impression de suavité qui invite à la dégustation. La bouche ne déçoit pas. Structurée, concentrée et dotée d'un très bel équilibre fraîcheur/maturité fruitée, elle séduit par son étoffe et sa mâche. L'expression du fruit rouge mûr s'y délivre sans retenue et la finale, séveuse et racée, jouit d'une grande persistance.
Un très beau vin habillé de bulles.

PN: 100

Dercor - Notre Comptoir du Champagne
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-geoffroy.com
info@champagne-geoffroy.com

HVE

16,5/20 ★★

Christophe Mignon - "ADN de Meunier" Rosé de Saignée - Zéro Dosage

Très belle robe ambrée à nuances presque acajou. Un panier de fruits gourmands (fruits blancs mûrs voire compotés, petits fruits rouges) s'exprime sans attendre dans ce bouquet extrêmement élégant et parfumé, qui appelle la dégustation. Porté par un support d'acidité parfaitement dosé et facteur d'équilibre pour une matière bien mûre, ce vin sans concessions s'exprime en bouche sur la groseille et les agrumes. Son visage incisif renforce l'impression de pureté et la finale, rectiligne et vigoureuse, offre une bulle très fine qui nettoie le palais et donne l'envie d'y revenir. Bravo !

PM: 100

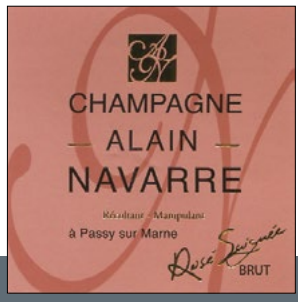
Vive le Vin
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-christophe-mignon.com
contact@champagne-christophe-mignon.com

16/20 ★★★★

Alain Navarre - Rosé Saignée

18,50 €



Robe oeil-de-perdrix très soutenue, à nuances saumon foncé. Une puissante expression fruitée (fraise, cerise) presque confiturée s'impose dès le premier nez. L'aération complète la palette par une touche pâtissière flatteuse. Les dégustateurs s'accordent pour souligner la finesse de texture, le profil ciselé et la fraîcheur épurée des saveurs d'agrumes et de fruits rouges frais de cette élégante cuvée. La concentration de matière est au rendez-vous, de même qu'une vinosité importante, présente jusqu'en finale. Un rosé de gastronomie.

PM: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-navarre.fr
leflorentin@champagne-navarre.fr

HVE

15,5/20 ★★★

Laurent-Gabriel - "Grand Rosé" - Premier Cru

Robe saumonée intense, à reflets orangés. Cette cuvée présente un bouquet de belle fraîcheur, associant les senteurs de petits fruits rouges aux notes pâtissières. Touche de fruits secs à l'aération. La bouche met d'emblée le palais sous tension acidulée. Les saveurs de groseilles et d'agrumes s'y associent librement, laissant une impression de vivacité omniprésente, trouvant son équilibre dans une belle maturité d'ensemble. Un vin complet, structuré, ponctué d'une longue finale sur le bonbon acidulé.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Marche-en- Famenne

www.laurent-gabriel.com
email@laurent-gabriel.com

HVE

15/20 ★★★

Baudin Fils

15,40 €

Robe saumonée assez intense, à reflets orangés. Le nez se montre très frais, mêlant les notes de petites baies rouges acidulées (groseille, cerise du nord) à la confiserie (bonbons aux fruits). Gourmand et engageant ! La bouche ne déçoit pas. Elle s'apparente à une friandise. Une cuvée joyeuse, très fruitée, portée par une belle acidité qui équilibre la maturité du fruit. Finale agréablement persistante pour un vin convivial et bien construit.

PM: 80 - PN: 10 - CH: 10

Cherche Distributeur(s)

www.champagnebaudinfils.fr
champagnebaudinfils@orange.fr

15/20 ★★

Fallet Dart - "Rosé Anthocyane" - Tirage 2016

38,00 €

Très belle robe soutenue, pétale de rose à reflets saumon éclatants. Les petits fruits rouges (framboise, cerise, groseille) s'expriment dès l'ouverture dans ce bouquet charmeur et engageant, agrémenté d'une fine touche de brioche et de cake aux fruits. La bouche témoigne dès l'attaque de sa vinosité et d'un profil assez onctueux (fruits rouges mûrs, vanille). Un support d'acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire à ce vin puissant, paré pour la gastronomie, ponctué d'une finale agréablement persistante.

PM: 60 - PN: 40

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-fallet-dart.fr
adrien@champagne-fallet-dart.fr

HVE

© Photo Michael Boudot

Champagne

Fallet Dart

© Photo Billy

Blaye Côtes de Bordeaux
Entre coteaux et Estuaire de la Gironde

© OneWineProduction

Le Clos de L'Echaugette

Dominant l'Estuaire de la Gironde, le vignoble du Blayais est constitué de terroirs riches et diversifiés. À des paysages vallonnés s'oppose l'horizon presque marin des bords de l'estuaire qui a rythmé l'histoire de cette terre. Le vignoble d'une superficie 6000 hectares est cultivé en majorité à flanc de coteaux (d'où le nom Blaye Côtes de Bordeaux) et bénéficie de conditions d'ensoleillement idéales.

À l'ouest de l'appellation (autour de la ville de Blaye), les sols sont majoritairement argilo-calcaires et permettent au cépage merlot de révéler tout son potentiel aromatique. Au nord, les sols de sables et graviers sont idéaux pour le développement des arômes subtils du cépage sauvignon blanc. Au sud-est de l'appellation, une grande diversité de sols permet à chaque cépage de s'exprimer sur le terroir le mieux adapté pour révéler tout son potentiel.

En appellation Blaye Côtes de Bordeaux, des vins gourmands, aromatiques et frais, sont élaborés en rouge et en blanc.

Les vins rouges de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux, très fortement marqués par le cépage merlot, sont avant tout des vins de plaisir, sur le fruit qui raviront les initiés comme les néophytes.
Cépage roi de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux Rouge, le merlot donne une couleur profonde et des notes fruitées. Il produit des vins ronds d'une belle richesse gustative. Le merlot peut être assemblé au cabernet-sauvignon, au cabernet franc ou au malbec.

Les vins blancs de l'appellation sont en majorité issus du cépage sauvignon blanc et sont marqués par des arômes d'agrumes ou de fruits exotiques avec une grande fraîcheur. Les cépages sémillon et muscadelle peuvent également entrer dans la composition des vins blancs et contribuer à leur rondeur.

Les rares vins de l'AOC Blaye, produits uniquement en rouge, sont considérés comme les fleurons de l'appellation. Une quinzaine de vignerons élaborent ces vins selon des conditions de production draconiennes permettant d'obtenir de jolis vins de garde.

Château Bertinerie

Blaye Côtes de Bordeaux
tussen de heuvels en de monding van de Gironde

© Maison du Vin de Blaye

De wijngaard Blaye kijkt uit over de monding van de Gironde en bestaat uit rijke en diverse terroirs. Heuvelachtige landschappen worden tegengewerkt door de horizon van de randen van de monding die het ritme van de geschiedenis van dit land heeft bepaald. De wijngaard met een oppervlakte van 6000Ha wordt vooral op de heuvel gecultiveerd (vandaar de benaming Blaye Côtes de Bordeaux) en geniet van ideale zonomstandigheden.

Ten westen van de appellatie (rond de stad Blaye) bezitten de bodems vooral kleikalksteen waardoor de Merlotdruif al zijn aromatisch potentieel kan onthullen. In het noorden zijn de zand- en grindbodems ideaal voor de ontwikkeling van de subtiele aroma's van de Sauvignon blanc. In het zuidoosten van de appellatie zorgt een grote diversiteit aan ondergrond ervoor dat elk druivenras zich kan uitdrukken op het terroir dat het meest geschikt is om zijn volledig potentieel ten beste te geven.

In de appellatie Blaye Côtes de Bordeaux worden gulzige, gastronomische, aromatische en frisse wijnen gemaakt zowel in rood als in wit. De rode wijnen van de Blaye, zeer sterk gekenmerkt door de merlot, zijn gemakkelijke, fruitige wijnen die zowel ingewijden als nieuwkomers zullen plezieren. De koningdruif van de appellatie, merlot, geeft een diepe kleur en fruitige toetsen. Hij geeft rondheid met een grote diversiteit aan smaken. Merlot kan gemengd worden met Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc of Malbec.

De witte wijnen van de Blaye Côtes de Bordeaux woredn vervaardigd met de Sauvignon blanc en worden gekenmerkt door aroma's van citrus of exotisch fruit met een mooie frisheid. De Semillon en de Muscadelle worden ook gebruikt bij de samenstelling van witte wijnen en zorgen voor meer rondheid.

De zeldzame wijnen van de AOC Blaye, enkel in rood, worden als de vlaggenschepen van deze appellatie beschouwd. Nog zo'n 15 wijnboeren bewerken deze wijnen volgens draconische productieomstandigheden uit om de beste wijnen te verkrijgen die tevens klaar zijn voor een goede rijping.

Château Cantinot

Lors de notre passage, les crus du millésime 2020 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2020 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

16/20 ★★★★

Domaine du Cassard - "Prestige"

9,50 €

Jolie robe carminée profonde à nuances bleutées sur le disque. Les notes de fruits rouges et noirs bien mûrs se marient avec complicité aux arômes finement toastés et grillés. La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Elle associe les saveurs de fruits confiturés (bigarreaux, mûre) aux tonalités de boisé subtil et de tabac. De fins tanins structurent l'ensemble et la finale, persistante, s'exprime sur le cacao et le noyau de cerise. Un vin vigoureux et solidement construit.

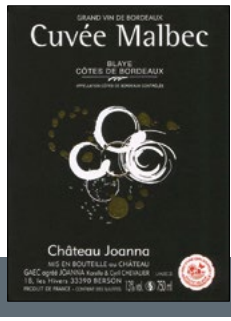
ME: 40 - CS: 30 - MA: 30 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.domaineducassard.com
cassard@vignoblesbillieres.com

Conversion Bio

16/20 ★★★



Château Joanna - "Cuvée Malbec"

14,00 €

Très belle robe grenat violacé, intense et lumineuse. Premier nez ouvert et de caractère, sur les notes minérales et le cuir frais, l'expression de fruit (baies noires) complétant la palette au fil de l'aération. Un ensemble très généreux. Franc et digeste, ce cru joliment texturé propose un fruit intense (myrtille, cassis, cerise), porté par de fins tanins encore jeunes mais gourmands et nobles. Le support d'acidité, bien présent, apporte la touche de vigueur nécessaire. Finale persistante sur le noyau de cerise, avec une fine touche chocolatée. Un vin croquant de fruit !

MA: 90 - ME: 10 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateaujoanna.com
geacagreejoanna@orange.fr

HVE

15,5/20 ★★★★

Château du Grand Barrail "La Tradition du Grand Barrail"

Jolie robe rubis grenat pourpre au disque violacé. Particulièrement charmeur par ses puissantes notes lactiques (yaourt, crème) et confiturées (cerise noire, framboise, myrtille), ce nez démonstratif et velouté invite à la dégustation. Ce vin sérieux et structuré présente de très beaux atouts de concentration, d'équilibre acidité/maturité et d'élégance de tanins. Le fruit s'y montre intense et la texture offre un grain serré. Finale riche en extrait sec, aux tanins gourmands pouvant encore se fondre. Un vin de belle évolution.

ME: 70 - CS/MA: 30 • 2022/27

De Coninck - Sobelvin - France Wine - Magnus
La Maison des Vins - Qualivino - Groupe Vins

www.denislafon.com
vignobles@denislafon.com

Bio

Les Printemps de Blaye

© Maison du Vin de Blaye

15/20 ★★★

Château Sainte-Clotilde - "Sans Soufre"

Splendide Robe pourpre presque noire au disque fermé irisé de reflets violacés. Une décoction de notes fruitées appuyées (myrtille, cassis, sureau) s'exprime dès l'ouverture, rapidement rejointes par quelques accents terreux et minéraux (encre, graphite). Entrée de bouche vive et tendue par une acidité ciselée. Ensuite, les saveurs de baies rouges et noires (sureau, gelée de groseilles, mûre sauvage) s'expriment de concert. L'ensemble jouit d'une texture assez serrée et se voit ponctué d'une finale savoureuse pouvant encore fondre ses tanins. Beaucoup de franchise et d'énergie dans ce cru très gourmand !

ME: 1/3 - CF: 1/3 - MA: 1/3 • 2022/24

Hallet Vins

www.bayle-carreau.com
export@bayle-carreau.com

Terra Vitis HVE

15/20 ★★

Château Bel-Air La Royère "Gourmandise de Bel-Air La Royère"

Superbe robe grenat de grande concentration, au disque fermé de belle jeunesse. Doucereux, le bouquet exprime à l'ouverture des arômes de pâtisserie (tarte aux fruits rouges, cerises, framboises), avant de se voir complété d'une touche lactique et de fines épices. Tout est équilibre et suavité dans cette bouche savoureuse, dotée d'une belle concentration et livrant un fruité généreux (myrtille, cassis, griotte), relevé par un support d'acidité rafraîchissant, de l'attaque à la finale.
Un vin très franc, à déguster sur son fruité juvénile.

ME: 100 • 2022/24

Deneboude Consulting

www.chateaubelairlaroyere.com
chateaubelairlaroyere@gmail.com

HVE Bio

14,5/20 ★★★

Château Grillet-Beauséjour - "N° 2"

6,00 €

Jolie robe rubis cerise moyennement intense mais de bel éclat. Minéral et épicé, le bouquet éloquent et étoffé se complète de baies noires sauvages et d'une touche presque terreuse à l'aération. Une bouche classique et gourmande, privilégiant une texture aérienne et un fruité bien présent. Une délicate acidité revigorante soutient l'ensemble et la finale, savoureuse, est agréablement persistante.

ME: 80 - CS: 20 • 2022/24

Cherche
Distributeur(s)

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

HVE

Château

Bel-Air La Royère

17,5/20 ★★★★

Château Mondésir-Gazin

Superbe robe très dense, rubis grenat profond à reflets encore bleutés. Complexe et charmeur, ce puissant bouquet associe les notes de boisé fin (tabac blond, caramel, vanille) aux arômes d'épices douces et de fruit délicat (fraise, cerise). Cette cuvée de haute tenue fait honneur à son appellation. La bouche associe élégance, noblesse de tanins encore jeunes mais gourmands, générosité fruitée (baies rouges et noires confiturées). La finale, salivante et de texture très distinguée, impose une grande persistance et laisse une agréable impression de légère sucrosité.
Très bel exercice de vinification.

ME: 65 - MA: 35 • 2023/27

Godaert & Van Beneden
Clos du Culot - Sudvin

www.mondesir-gazin.com
mondesirgazin@gmail.com

HVE Bio

17/20 ★★★★

Château Cailleteau Bergeron - "Oz de Cailleteau"

Splendide robe grenat pourpre violacé, presque d'encre. Le bouquet est à l'avenant. Il a emporté les suffrages par sa puissance distinguée, la complémentarité des arômes d'élevage (boîte à cigares, tabac blond parfumé) et fruités (cerises, myrtilles au sirop) et sa douceur d'ensemble. Richement dotée, cette cuvée opulente livre un fruit exubérant (baies rouges et noires), des tanins gourmands ne demandant qu'à se fondre davantage et un parfait équilibre fraîcheur/maturité. La bouche se montre pleine et puissante, tout en conservant de la distinction, de l'attaque à la finale.

ME: 50 - CS: 50 • 2022/27

Leymarie
Salon: Vignerons Indépendants Lille

www.cailleteau-bergeron.com
info@cailleteau-bergeron.com

Terra Vitis HVE

16,5/20 ★★★★

Château Monconseil Gazin

Très jolie robe rubis profond au disque fermé. Superbe bouquet complexe et séduisant, mêlant un boisé présent mais délicat, laissant une place majeure à une expression de fruit généreuse et mûre (fraise, cerise confiturées) et une touche cacaotée. Un nez qui invite à la dégustation. Sans attendre, ce cru séveux et racé voit sa charpente tannique encore jeune mais élégante envelopper une matière fruitée croquante et mûre (bigarreaux, myrtille). Une touche cacaotée presque granuleuse structure l'ensemble et une finale ample et très persistante ponctue ce cru très ambitieux.

ME: 70 - CS: 20 - MA: 10 • 2023/27

Le Comptoir des Vins

www.monconseilgazin.com
chateau@monconseil.com

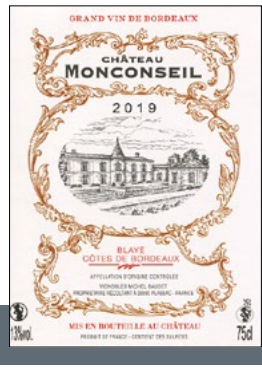
Terra Vitis

Château Sainte-Clotilde

Le Clos de L'Echaugette

© Photo Claude Clin

16/20
★★★★



Château Monconseil

Jolie robe rubis carmin, lumineuse et limpide. Premier nez minéral et finement terreux, de caractère. L'aération apporte quelques senteurs de baies noires sauvages (mûre, cassis) et des notes lactiques plus douces. Une charpente encore solide mais distinguée enveloppe cette bouche sérieuse et riche en extrait sec, bâtie pour envisager l'avenir avec sérénité. L'expression du fruit (mûre, myrtille, cassis) y est respectée et la finale salivante et ferme, séduit par sa puissance et sa longueur.

ME: 65 - MA: 35 • 2023/26

François-Alain

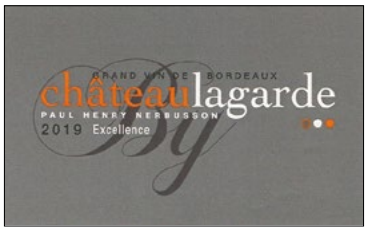
www.monconseilgazin.com
chateau@monconseil.com

Terra Vitis

16/20 ★★★

Château Lagarde - "Excellence"

12,00 €



Robe rubis profond, de belle concentration. Ce nez démonstratif et chaleureux mêle les fruits confiturés (fraise, cerise, framboise) aux notes d'épices douces et de tabac. Un bouquet franc et engageant. Les dégustateurs s'accordent pour louer la densité de structure, le superbe équilibre acidité/gras et l'exubérance d'un fruité bien enveloppé par des tanins distingués et partiellement fondus. Un cru très bien construit, extrêmement franc et de belle évolution.

ME: 70 - CF: 15 - MA: 15 • 2023/26

Cherche Distributeur(s)

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

15,5/20 ★★★★

Château Le Chay

8,00 €

Robe rubis profond de belle densité. Premier nez lactique (crème, yaourt), puis de généreux arômes de petits fruits rouges et noirs complètent une palette aromatique engageante. Cette bouche suave et concentrée a séduit les dégustateurs car elle associe élégance et solidité de structure. L'expression du fruit y a été respectée et l'équilibre acidité/gras/tanins est atteint. La finale propose une belle mâche et de l'étoffe. Un cru très bien construit et de belle évolution encore.

ME: 70 - MA: 30 • 2022/25

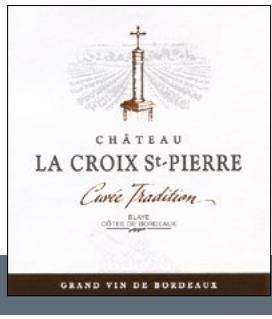
HVE

La Cave des Vignes Célestes - Import Javor - Cherche Distributeur(s)
Salon: Blegny-Mine

www.vignoblesraboutet.fr
lechay@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★

Château La Croix Saint-Pierre - "Cuvée Tradition"



Robe très concentrée, rubis profond de belle jeunesse. Un panier gourmand de fruits rouges bien mûrs voire cuits (fraise, cerise, framboise) s'exprime sans attendre, ensuite complété par quelques épices douces et une touche lactique. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée au grain assez serré, dont l'expression de fruit, intacte, se voit enveloppée de tanins encore présents mais nobles. Les saveurs de fruits rouges et noirs se livrent sans retenue, associées aux épices, dans une finale presque fondue et persistante.

CS: 20 - MA: 10 - ME: 70 • 2022-25

France Vins Services — **www.carreau.wine** info@vignobles-carreau.com — Terra Vitis HVE

15,5/20 ★★★

Château Maine Gazin - "Prestige"

12,00 €

Robe carminée intense, au disque fermé encore jeune. Quelque peu réservé à l'ouverture, le nez gagne ensuite en expression et mêle les notes d'épices douces, de cacao et de fruits rouges et noirs mûrs. Un fruité gourmand et charmeur domine cette cuvée épanouie aux tanins déjà presque lissés. Les saveurs de fruits rouges et de réglisse dominent une bouche digeste et de belle franchise, ponctuée d'une finale agréablement persistante et chaleureuse.

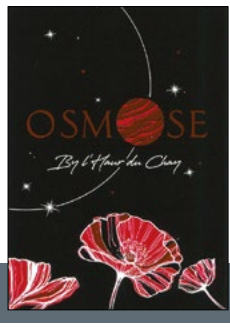
CF: 15 - ME: 70 - PV: 15 • 2022/25

Cherche Distributeur(s) — **www.chateau-maine-gazin.com** bureau@chateau-maine-gazin.com — *Conversion* Bio

15/20 ★★★

"Osmose By L'Haur du Chay"

9,00 €



Robe rubis soutenu au disque ouvert, limpide et brillante. Crémeux et pommadé, le nez mêle les notes de caramel et tabac blond aux effluves de fruits rouges et noirs cuits (fraise, bigarreaux). Cette bouche confirme sans attendre l'objectif de franchise et de subtilité. Relevée par une acidité équilibrante, elle propose un fruité bien présent, une texture assez serrée et des tanins soyeux ne demandant qu'à poursuivre leur assagissement. L'ensemble se voit ponctué d'une finale agréablement persistante, sur le noyau de cerise.

CS: 10 - ME: 90 • 2022/25

Cherche Distributeur(s) — **www.chateau-haur-du-chay.com** sandrine.haure@wanadoo.fr — HVE Bio

Château

Lagarde

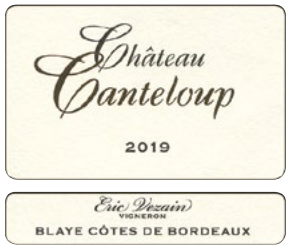
Sandrine Haure

© Photo Corinne Couette

14,5/20 ★★★

Château Canteloup

7,00 €



Robe cerise peu concentrée au disque ouvert à nuances légèrement brique. Un panier gourmand de fruits rouges et noirs mûrs (bigarreaux, myrtille, fraise, framboise) s'exprime dès l'ouverture, associé à un registre presque lactique de grande douceur. Porté par une jolie acidité tonifiante, ce cru friand et croquant de fruit fait preuve d'une belle énergie et confirme en bouche la primauté de l'expression du fruit.
La finale, gourmande et salivante, jouit d'une persistance agréable.
Un vin à déguster sur son charme juvénile.

ME: 90 - CS: 10 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-canteloup.com
eric.vezain@orange.fr

14/20 ★★★

Château La Gontelle - "Vieilles Vignes"

6,00 €

Robe cerise assez concentrée, au disque ouvert en début d'évolution.
Un bouquet printanier, qui associe dans une belle harmonie les senteurs florales (pivoine, violette) et les notes de grenade, cuberdon et gelée de framboise. Une friandise olfactive ! Une cuvée gourmande et de belle franchise, épurée, dont les tanins sont fondus et l'expression fruitée (fruits rouges frais) bien présente. De plaisir immédiat, elle propose une finale gouleyante, sur la groseille et la cerise du nord.

CS: 15 - MA: 10 - ME: 75 • 2022/23

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-les-alberts.com
haur

Château Frédignac

17/20 ★★★★

Château Vieux Planty

8,60 €

Superbe robe presque noire, au disque à peine ouvert. Quelle élégance dans ce puissant bouquet très mature, qui délivre d'insistantes senteurs de fruits au sirop (crème de mûre, myrtille), pâtisserie (croûte de tarte) et de tabac blond. Complexe et irrésistible. La bouche a emporté tous les suffrages. Ce vin de haute tenue propose une concentration de matière impressionnante et une distinction de tanins exemplaire. Les saveurs de fruits rouges et noirs au sirop se montrent extrêmement charmeuses et enveloppées de tanins particulièrement nobles et structurants, dans la finesse. Finale interminable, prometteuse d'une très belle évolution.

ME: 70 - CS: 30 • 2022/26

Vinalgros - Clos de Préalle - Quai des Vignerons - Domivins - JDB - Oenolife Desmedt / **Salons:** Saint-Aubin - Heix-Devant-Virton / Cherche Distributeur(s)

www.chateauvieuxplanty.com
contact@chateauvieuxplanty.com

Conversion Bio

17/20 ★★★

Château Haut-Grelot - "L'As"

15,90 €

Superbe robe lumineuse, rubis carmin profond, très concentrée, au disque fermé. Le premier nez révèle rapidement la parfaite complémentarité des arômes fruités (baies rouges et noires au sirop), lactiques, épices douces et de boisé délicat (santal, tabac blond, boîte à cigares). Tout y est enveloppement et séduction. Ce cru ne laisse planer aucun doute sur son ambition. La texture révèle un grain serré, des tanins particulièrement distingués et au service du fruit (griotte, mûre, cassis). Le registre subtilement boisé complète la palette aromatique et la finale, démonstrative et savoureuse, s'étire en longueur sur le noyau de cerise. Un vin accompli et de belle évolution encore.

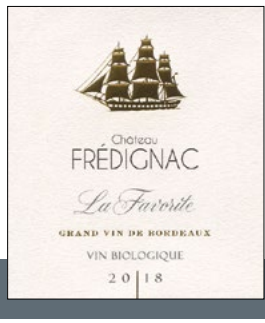
ME: 60 - MA: 40 • 2022/27

Provino - De Wijnrank - Toby Vins
Cherche Distributeur(s)

www.chateau-haut-grelot.com
jbonneau@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★★

Château Frédignac - "La Favorite"



Belle robe rubis carmin, dense et présentant un disque fermé. Associant dans la nuance de puissants arômes de fruits noirs, épices et minéralité aux notes liées à l'élevage, ce nez complexe est une invitation à la dégustation. Tout est suavité et élégance dans cette bouche savoureuse, dotée d'un parfait équilibre acidité/gras et d'une réelle richesse en extrait sec. Les saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs se montrent croquantes et la finale, finement cacaotée, s'exprime dans la longueur sur la cerise noire, portée par de beaux tanins, nobles et jeunes.

ME: 60 - CS: 30 - CF: 10 • 2023/27

De Smedt - Olivier Hancart

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

Bio

Château

Haut-Grelot

16,5/20 ★★★★

Château La Motte Bailan

12,00 €

Surprenante robe presque d'encre à reflets violacés de grande jeunesse sur le bord du disque. Un fruité prégnant et très mûr (senteurs de fruits rouges et noirs au sirop) domine ce nez démonstratif et très engageant, agrémenté d'une touche lactique presque crémeuse. Ce cru ambitieux et solidement construit associe élégance et puissance, mariant avec réussite d'insistantes saveurs fruitées (griotte, myrtille) aux épices. Les tanins se montrent encore bien présents mais sans aucune dureté; ils ne demandent qu'à se fondre davantage pour que ce très beau cru offre tout son potentiel. Bravo !

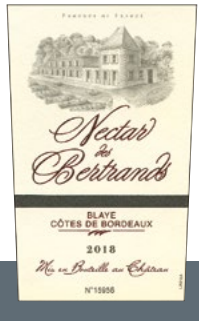
CS: 71 - ME: 29 • 2022/27

Cherche Distributeur(s)

06/73.95.12.85
cyril.bailan@wanadoo.fr

Bio

16,5/20 ★★★



Château Les Bertrands - "Nectar des Bertrands"

18,00 €

Un beau rubis profond irise cette robe dense au disque fermé, sans signe d'évolution. Ce superbe bouquet a séduit les dégustateurs par le bel équilibre entre ses senteurs fruitées confiturées (bigarreaux, mûre) et son boisé délicat (tabac blond, cuir frais). Un nez qui invite à la dégustation. La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Une délicieuse impression de sucrosité témoigne de la maturité du fruit (cerise confite, coulis de mûre) et la texture grasse et enveloppante trouve son équilibre dans une acidité contenue mais présente de l'attaque à la finale. Un vin très bien construit, agréable dès aujourd'hui.

ME: 95 - CS: 5 • 2022/25

De Keyser - Rabot Vins - Covivin
Cherche Distributeur(s)

www.chateaulesbertrands.com
chateau.les.bertrands@wanadoo.fr

HVE

16/20 ★★★★

Château Le Camplat

6,50 €

Jolie robe profonde, rubis éclatant. La maturité du nez se révèle d'emblée par d'insistantes senteurs de fruits confiturés voire cuits (fraise, bigarreaux). Quelques tonalités d'épices douces et de cacao complètent ce bouquet qui invite à la dégustation. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la mâche de cette bouche pleine et savoureuse, solidement construite mais sans excès, dont la charpente tannique noble et bien intégrée porte la structure.
La finale, sur de généreuses saveurs de fruits rouges et noirs mûrs, jouit d'une très belle persistance. Bravo!

ME: 100 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salons: Toernich - Paliseul - Rochefort

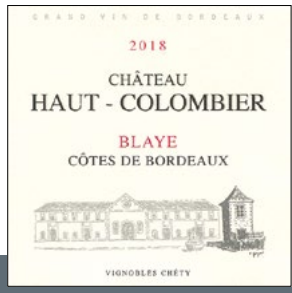
www.chateaulecamplat.com
marion.reculet@orange.fr

Conversion Bio

Château La Motte Bailan

16/20 ★★★★

Château Haut-Colombier



Superbe robe carminée de grande intensité au disque fermé. Engageant! Dès l'ouverture, on se trouve sous le charme d'une puissante expression de fruits mûrs (prune, griotte, myrtille), qui se mêle aux effluves de boisé fin, boîte à cigares et vanille. Un bouquet suave qui appelle la dégustation. On apprécie l'ambition et la structure de ce vin dense et très bien construit. L'équilibre acidité/gras/tanins est abouti, signe d'un bel exercice de vinification. L'expression du fruit (bigarreaux, baies noires) se révèle prégnante, enveloppée de tanins fins et gourmands à la fois, presque fondus. Belle réussite !

ME: 54 - MA: 33 - CF: 13 • 2022/26

Cinoco

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

HVE Bio

16/20 ★★★

Château Bertinerie - "Grande Cuvée"

Robe cerise moyennement concentrée, à reflets évolués sur un disque ouvert. Assez discret à l'ouverture, Ce bouquet élégant et classique s'ouvre ensuite davantage, mariant les notes de moka, boisé fin aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Les dégustateurs apprécient l'équilibre, la profondeur et la richesse en extrait sec de ce vin sérieux, dont l'élevage s'est résolument placé au service d'un fruit juteux et de belle maturité (cerise, myrtille, mûre sauvage). Longue finale longiligne partiellement fondue, gage d'un beau potentiel.

ME: 60 - CS: 30 - CF: 10 • 2023/27

www.chateaubertinerie.com
contact@chateaubertinerie.com

HVE

16/20 ★★★

Château La Gamaye - "Cuvée Distinction"

14,00 €

Robe de concentration appréciable, au disque presque fermé présentant une fine évolution. Profond et mature, ce bouquet pommadé et distingué se montre séduisant par sa douceur d'expression. Les arômes de cerise et myrtille confiturées s'y expriment avec générosité. La bouche confirme la délicatesse et l'élégance du bouquet. Plus en finesse de texture qu'en opulence, elle séduit par son fruit mûr (baies rouges et noires), respecté par un élevage parfaitement dosé. Finale sphérique, agréablement persistante.

ME: 100 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Leuze en Hainaut

www.vignobles-bourceau.com
wilfried@vignobles-bouceau.com

Bio

Château Bertinerie

Le Clos de L'Echaugette

© Photo Claude Clin

15,5/20 ★★★

Château Moulin de Grillet - "Cuvée Tradition"

7,00 €

Jolie robe carminée, profonde et brillante. Les arômes de fruits rouges bien mûrs voire confiturés (framboise, fraise, cerise) se marient avec bonheur aux notes lactiques et aux épices douces, dans un ensemble engageant et parfumé. Une décoction de fruit (baies rouges et noires confiturées voire au sirop) se livre dès l'attaque, suivie d'un milieu de bouche croquant et savoureux, dont les tanins se montrent nobles et partiellement fondus. L'ensemble, très gourmand, se voit ponctué d'une finale juteuse et persistante.

ME: 80 - CS: 10 - MA: 10 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

05/57.64.34.47 - 06/61.98.45.88
chat.moulindegrillet.tenotte@gmail.com

Conversion Bio

15,5/20 ★★★

Château La Botte - "Prestige Thomas"

8,00 €

Robe cerise lumineuse, à nuances légèrement tuilées. Distingué et démonstratif, le bouquet exhale sans attendre et dans une belle complémentarité les arômes lactiques (crème, yaourt, vanille) et confiturés (griotte, mûre, cassis). Une touche d'épices douces (cannelle) et de cuir frais apporte de la complexité à l'ensemble. La bouche confirme dès l'attaque le charme du nez. Ample et dotée d'un beau gras, elle séduit par son enveloppement, la générosité de ses saveurs de fruits presque confits et le bel équilibre permis par un support d'acidité bienvenu en finale. Un cru suave et très bien construit.

ME: 90 - CS: 10 • 2022/25

Smaakmarkt - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

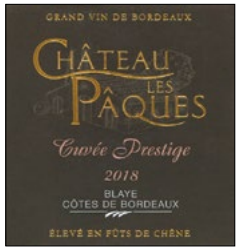
www.chateau-labotte.com
blanchard@chateau-labotte.com

Conversion Bio HVE

15,5/20 ★★★

Château Les Pâques - "Cuvée Prestige"

8,20 €



Très jolie robe carminée et profonde et sans aucun signe d'évolution. Ce nez très charmeur et complexe s'apparente à une friandise olfactive. Les senteurs de fruits rouges sucrés, d'épices douces, de cacao et de boisé délicat conjuguent leurs efforts pour livrer un ensemble charmeur qui appelle la dégustation. Tout est bien en place dans ce cru équilibré, qui propose une bouche mûre et concentrée, dotée d'une acidité rafraîchissante et enveloppée de tanins fins et gourmands ne demandant qu'à se fondre davantage. Les saveurs de griotte, myrtille et sureau dominent une finale énergique et persistante. Un cru de belle évolution.

ME: 100 • 2022/24

Vinicole Leloup - Cherche Distributeur(s)
Salon: Arras (Seclin)

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

HVE

Château La Botte

15,5/20 ★★★

Château Crusquet Sabourin

Jolie robe dense et concentrée, au disque fermé. Ce puissant bouquet est dominé par l'empreinte de l'élevage (tabac blond caramélisé, boîte à cigares), l'expression du fruit (cerise noire confite) s'exprimant en complément. La bouche donne davantage de place à des saveurs fruitées intenses et de belle maturité (fruits rouges et noirs confiturés). L'équilibre acidité/gras est atteint et les tanins, presque lissés, enveloppent un ensemble dense et étoffé dans une finale veloutée et soyeuse. Un cru bien construit.

ME: 80 - CS: 20 • 2022/25

Vinicole Leloup

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

Terra Vitis HVE

15,5/20 ★★

Château Haut Bertinerie - "Grand Vin"

Robe rubis profond de bel éclat. Une belle complémentarité d'arômes fruités (baies noires) et légèrement torréfiés se livre d'emblée dans ce bouquet consensuel et enveloppé. La bouche contraste avec la sagesse du bouquet; structurée mais sans excès, présentant un fruit respecté par l'élevage (bigarreaux, mûre) et une charpente noble et partiellement fondue. Cette cuvée séduit tant par son équilibre que par l'opulence de sa finale prometteuse d'une belle évolution.
Un vin bien construit.

ME: 60 - CS: 40 • 2022/26

www.chateaubertinerie.com
contact@chateaubertinerie.com

HVE

15/20
★★★

Distinction du Château Haut La Valette

7,20 €

Robe profonde et concentrée, rubis carmin au disque fermé. Premier nez retenu voire discret mais de grande douceur, sur des notes fruitées matures (fraise cuite, cerise). Quelques senteurs d'épices douces complètent l'ensemble au fil de l'aération. Cette cuvée gouleyante et énergique s'appuie sur un support d'acidité bien présent et équilibrant la maturité du fruit. La texture se montre fondue et la finale, suave et gouleyante, présente une agréable persistance.

MA: 60 - ME: 40 • 2022/24

HVE

Cherche Distrib.

www.chateauhautlavalette.com / www.avenuedesvins.fr
contact.hautlavalette@gmail.com

Conversion Bio

Vignobles Carreau Sélection

Château Bertinerie

15/20 ★★★

Château Les Alberts - "Fût"

7,50 €

Robe rubis lumineuse présentant quelques signes tuilés sur le bord du disque. Lactique et confituré à l'ouverture (framboise, bigarreaux, mûre), le nez se complète ensuite de quelques fragrances d'épices douces et de boisé subtil. Un bouquet distingué et tout en nuances. Ce vin gourmand se voit porté par une acidité rafraîchissante qui équilibre la maturité de son fruit. Les saveurs de fruits à l'alcool (kirsch, prune) s'expriment librement, dans un milieu de bouche riche et chaleureux. La texture reste aérienne et la finale, savoureuse, jouit d'une agréable persistance.

ME: 85 - MA: 15 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

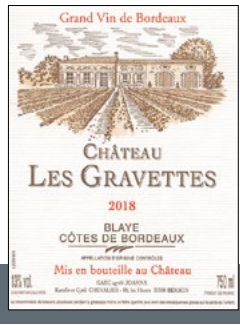
www.chateau-les-alberts.com
chateau_alberts@hotmail.com

HVE

15/20 ★★★

Château Les Gravettes

8,00 €



Robe rubis profond, intense et brillante, à légères nuances évoluées. Élégant et délicatement parfumé, ce nez ouvert exhale d'intenses arômes d'une corbeille de fruits rouges mûrs. L'aération complète la palette par quelques effluves d'épices douces et de cacao. Dès l'attaque, ce vin concentré livre une bouche sérieuse, corpulente et portée par une belle charpente, respectueuse du fruit. L'ensemble doit encore fondre quelque peu ses tanins dans une matière généreuse et la finale, structurée, témoigne d'une belle longueur et d'une grande jeunesse. Un cru promis à une belle évolution.

ME: 70 - CS: 30 • 2023/26

Cherche Distributeur(s)

www.chateaujoanna.com
geacagreejoanna@orange.fr

HVE

15/20 ★★★

Château L'Abbaye "Cuvée Marie-Madeleine"

8,10 €

Un beau rubis profond et concentré scintille dans cette robe brillante. Une expression aromatique parfumée envahit sans attendre ce bouquet charmeur et doucereux, qui associe les tonalités vanillées, de tabac blond et de fruits rouges et noirs mûrs. Une bouche classique, où l'élevage vient soutenir une matière fruitée correctement concentrée. De fins tanins enveloppent la matière fruitée confiturée (cerise, prune) et la finale, agréablement persistante, se montre chaleureuse.
Un cru aujourd'hui épanoui.

ME: 80 - CS: 20 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salons: Floreffe - Namur

www.chateau-abbaye.com
s.boinard.abbaye@orange.fr

HVE

© Maison du Vin de Blaye

15/20 ★★

Château La Gamaye - "Cuvée Prestige"

9,00 €

Robe cerise moyennement intense, au disque ouvert en évolution. Fin et velouté, ce nez lactique et confituré s'exprime dans la douceur et l'enveloppement. La gelée de framboises et la pâtisserie (tarte aux cerises) dominent l'ensemble, confirmant la gourmandise de ce bouquet engageant. La bouche se montre fondue et rafraîchissante par sa belle acidité. On a privilégié la finesse de trame et une expression fruitée gourmande et généreuse (fruits rouges) dans ce vin bien construit et déjà épanoui aujourd'hui.

ME: 90 - MA: 10 • 2022/25

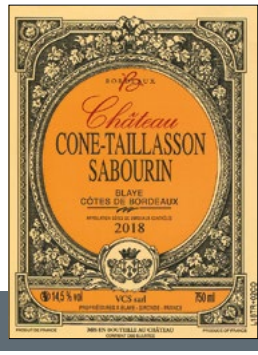
Cherche Distributeur(s)
Salon: Leuze en Hainaut

www.vignobles-bourceau.com
wilfried@vignobles-bouceau.com

Bio

14,5/20 ★★

Château Cone-Taillasson Sabourin



Robe moyennement concentrée, rubis en début d'évolution.
Aérien, assez expressif voire retenu à l'ouverture, le nez libère ensuite de subtiles effluves de fruits confiturés et d'épices douces. Porté par un support d'acidité bien présent, ce cru friand et vigoureux propose une bouche gourmande, où le fruit (baies rouges acidulées) se montre bien présent et croquant. Finale énergique, gouleyante et agréablement persistante.

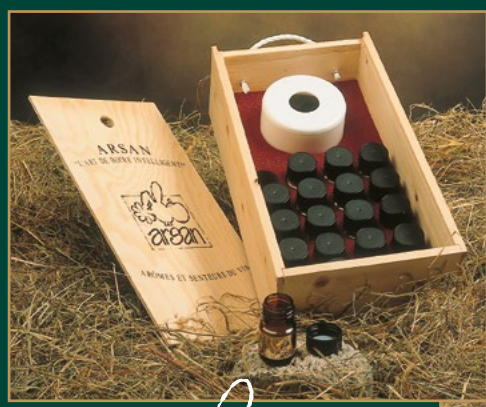
ME: 70 - CS: 30 • 2022/25

Belbev

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

Terra Vitis HVE

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



Recommandé par VTA

arsan
OZIE

Bohey, 23 • 9647 Doncols
Tél: 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/26.95.00.94 (L) • www.arsan-wine.com

17/20 ★★★

Château Bonnange

17,00 €

Somptueuse robe presque d'encre, rubis carmin intense. Le bouquet est mature et profond, particulièrement distingué et complexe. Les notes de boisées nobles (eucalyptus, cake, moka, pain d'épices…) et les effluves de fruits rouges confiturés s'y dévoilent dans un ensemble harmonieux et prometteur. La bouche de cette cuvée qui fait honneur à l'appellation offre de nombreux atouts: une concentration de matière remarquable, un fruité intact, beaucoup de gras et des tanins partiellement lissés. La finale est interminable et relevée par de délicats amers rafraîchissants sur la noisette. Bravo.

ME: 90 - CS: 10 • 2022/25

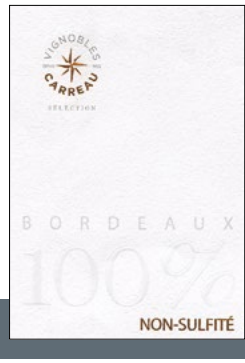
Cherche Distributeur(s)

www.chateaubonnange.fr
fbenoit@chateaubonnange.fr

Conversion Bio

16/20 ★★★

Vignobles Carreau "Bordeaux 100% Non-Sulfité"



Belle présentation pour cette éclatante robe rubis cerise. Un bouquet de caractère s'impose d'emblée et associe les notes fruitées à des effluves épicés, de sous-bois, de grillé, de cacao et de minéralité. Une palette olfactive qui suscite la curiosité. La bouche se révèle suave, assagie et presque enveloppée sur un fruité plus présent qu'au nez. Les dégustateurs soulignent sa belle concentration de matière et la vigueur d'une cuvée bien équilibrée. La finale est salivante et gourmande.

ME: 100 • 2022-24

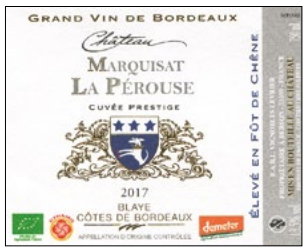
France Vins Services

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

Terra Vitis HVE

15/20 ★★★

Château Marquisat La Pérouse - "Cuvée Prestige"



Jolie robe intense, rubis cerise de bel éclat. Le bouquet est ouvert et impose d'emblée son caractère. Il exprime sans réserve un registre fruité confituré associé à des notes épicées et de minéralité revigorantes. Quelques notes grillées voire tourbées complètent la palette olfactive. Quelle jeunesse encore pour cette cuvée fruitée à souhait (fruits rouges et noirs) qui offre une trame serrée et des tanins partiellement lissés prometteurs de quelques belle années d'évolution. La finale est relevée par une belle acidité et quelques saveurs épicées revigorantes.
Une réussite.

ME: 80 - CS: 15 - MA: 5 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.marquisat-laperouse.fr
vignobles.levrier@gmail.com

Bdy Bio

Château

Marquisat La Pérouse

17,5/20 ★★★

Château Cantinot - "Orbite"

38,00 €

Superbe robe carminé intense, de grand éclat. Profondeur, complexité et charme pour ce bouquet puissant, qui mêle sans attendre les accents d'épices douces (vanille, cannelle), fruits confiturés et tabac blond. Engageant ! La bouche, de texture serrée et associant corpulence et distinction, ne déçoit pas. On y retrouve une belle complémentarité entre les saveurs liées à un élevage maîtrisé et un fruité mûr et charmeur. L'ensemble se montre vigoureux mais sans excès, partiellement patiné et doté d'une belle évolution. L'expression du fruit est intacte (cerise, myrtille) et la finale, charnue, témoigne d'une belle longueur.

ME: 1/3 - CF: 1/3 - MA: 1/3 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-cantinot.com
contact@chateau-cantinot.com

Conversion Bio

17/20 ★★★★

Château Magdeleine Bouhou - "Grand Vin"

13,50 €

Robe rubis profond au disque fermé, sans signe d'évolution. Premier nez lactique et confituré, offrant beaucoup de douceur. Les notes de fruits rouges au sirop (framboise, cerise) se mêlent à quelques arômes d'épices douces, dans un ensemble parfumé. Pleine et vigoureuse, cette cuvée ambitieuse propose une bouche sérieuse, au grain serré, associant dans une concentration appréciable les saveurs de fruits rouges et noirs matures. Le support d'acidité apporte la vivacité nécessaire et la charpente se montre encore bien présente, en voie d'assagissement. Un vin étoffé qui peut affronter sereinement l'avenir.

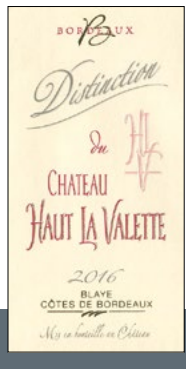
ME: 90 - MA: 10 • 2022/26

Olivier Boutelegier
Cherche Distributeur(s)

www.magdeleine-bouhou.com
info@magdeleine-bouhou.com

Conversion Bio

16,5/20 ★★★★



Distinction du Château Haut La Valette

7,00 €

Splendide robe opaque, presque noire, de grande concentration au disque fermé. Le bouquet, complexe et envoûtant, est à l'avenant. On y apprécie d'insistantes notes de fruits noirs au sirop (mûre, myrtille) et d'effluves lactiques, enveloppées d'un boisé subtil et doucereux (tabac blond). Tout est bien en place dans ce cru de haut rang, concentré et savoureux, dont les principaux atouts résident dans une maturité de fruit exemplaire (cerise, myrtille), un équilibre acidité/gras omniprésent et la noblesse d'une charpente partiellement fondue, qui ne demande qu'à intégrer davantage la matière. Très longue finale confite.

MA: 60 - ME: 40 • 2022/26

Cherche Distrib.

www.chateauhautlavalette.com / www.avenuedesvins.fr
contact.hautlavalette@gmail.com

Conversion Bio HVE

Château

Cantinot

16,5/20 ★★★

Château Bel-Air La Royère

Splendide robe concentrée, grenat profond, de jeunesse impressionnante. Le premier nez révèle l'empreinte d'un élevage ambitieux mais respectueux du fruit (boîte à cigares, cèdre, santal). Ensuite, les tonalités de fruits rouges et noirs confiturés apparaissent (mûre, bigarreaux, cassis), accompagnées par une touche lactique et cacaotée. Ce cru structuré mais dans l'élégance a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa puissance distinguée, le profil gourmand de ses tanins partiellement fondus et l'omniprésence d'un fruité prégnant (cassis, griotte, myrtille). Très longue finale séveuse et cacaotée pour un vin de belle évolution encore. Bravo !

ME: 65 - MA: 35 • 2022/26

Deneboude Consulting
www.chateaubelairlaroyere.com
chateaubelairlaroyere@gmail.com
HVE Bio

16/20 ★★★★

Château La Tonnelle de Grillet

6,05 €

Robe rubis soutenu à légères nuances évoluées sur le bord du disque. Charmeur par ses insistantes senteurs de fruits rouges et noirs au sirop (bigarreaux, mûre, framboise), ce bouquet propose un registre lactique à l'aération, agrémenté d'une touche d'épices douces. Les dégustateurs apprécient la texture serrée, l'élégance de tanins et la puissance fruitée chaleureuse de cette cuvée ample et riche. Les saveurs de fruits rouges et noirs sont soutenues par une belle acidité et la finale dans la longueur s'étire sur une trame solide et distinguée.

ME: 90 - CS: 5 - MA: 5 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille
05/57.64.34.47 - 06/61.98.45.88
chat.moulindegrillet.tenotte@gmail.com
Conversion Bio

16/20 ★★★

Château Cantinot

14,00 €

Robe cerise à nuances tuilées, brillante et limpide. Ce bouquet complexe et très charmeur mêle avec harmonie les notes minérales, épicées, cerise confite et confiture de prune. Un ensemble très engageant! Ce cru ambitieux et doté d'une densité de matière exemplaire a séduit les dégustateurs. L'attaque, pleine et richement dotée, donne le ton d'une cuvée dont la matière fruitée, intacte, se voit enveloppée de tanins fondus et gourmands, presque lissés. La finale propose un beau gras et de l'enveloppement; elle s'impose par sa persistance et sa rémanence de fruit (griotte, cassis, mûre). Belle réussite.

ME: 55 - CS: 35 - CF: 10 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)
www.chateau-cantinot.com
contact@chateau-cantinot.com
Conversion Bio

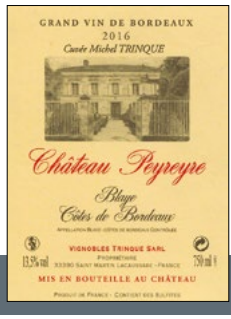
Le Clos de L'Echaugette

© Photos Claude Clin

16/20 ★★★

Château Peyreyre - "Cuvée Michel Trinque"

15,80 €



Jolie robe carminée de densité appréciable. Les senteurs de pâte de fruits (cassis, mûre, framboise) rivalisent d'expression, associées à un boisé délicat et bien dosé. Quelques effluves de moka apparaissent à l'aération. Savoureuse et charnue, cette bouche mature propose un beau gras et se voit dominée par des saveurs de fruits confiturés voire macérés omniprésentes (bigarreaux, prune). L'équilibre acidité/gras/tanins est atteint et la finale, opulente et persistante, laisse une délicieuse impression de légère sucrosité.

ME: 60 - CS: 25 - CF: 10 - MA: 5 • 2022-24

Cherche Distributeur(s)

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

Bio

15,5/20 ★★★★

Château de la Grange

6,50 €

Robe assez concentrée, brillante et sans réelle évolution. Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet s'exprime ensuite sur une harmonieuse complémentarité entre les notes de cerise confite, crème vanillée et épices douces. Les dégustateurs soulignent les qualités de structure et de vigueur de cette cuvée richement dotée, dont le grain de tanin se montre élégant et au service d'un fruité intact (baies noires). La finale est salivante et de persistance appréciable. Un cru très bien construit.

ME: 80 - CS: 20 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateaulesmoines.com
contact@chateaulesmoines.com

HVE

15,5/20 ★★★★

Vignobles Bayle-Carreau - Château Barbé

Jolie robe cerise de bel éclat. Un boisé subtil (tabac, cuir frais) vient en soutien d'une expression fruitée (baies rouges) mature et généreuse.
Un bouquet élégant et tout en nuances. De texture serrée et gourmande à la fois, cette bouche bien construite propose un bel équilibre entre les saveurs fruitées (cerise, myrtille, cassis) et le boisé subtil. Un joli grain de tanin soutient la texture et la finale, distinguée et charnue, délivre une persistance appréciable.

ME: 75 - CS: 15 - MA: 10 • 2022/25

Hallet Vins
Cherche Distributeur(s)

www.bayle-carreau.com
export@bayle-carreau.com

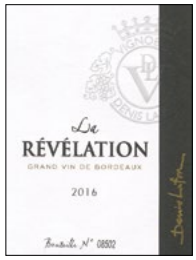
Terra Vitis HVE

Château Cantinot

Les Printemps de Blaye

15,5/20 ★★★

Château du Grand Barrail - "La Révélation"



Superbe robe profonde et concentrée, à reflets légèrement tuilés sur le disque. Dès l'ouverture, on apprécie la douceur et la complémentarité des senteurs de boisé noble, tabac blond, cuir frais et fruits cuits (cerise, fraise, prune).
Un ensemble complexe et charmeur. Tout est volupté dans ce vin fondu aux contours patinés, qui confirme en bouche un fruité intact (baies rouges et noires), mêlé aux notes finement épicées et liées à l'élevage (vanille, fumé, toast). L'impression de plénitude se prolonge jusqu'en finale, où la persistance aromatique se confirme, assortie d'une belle rémanence sur le noyau de cerise et le cacao.

ME: 90 - CS: 10 • 2022/23

De Coninck - Sobelvin - France Wine - Magnus
La Maison des Vins - Qualivino - Groupe Vins

www.denislafon.com
vignobles@denislafon.com

Bio

15,5/20 ★★★

Château Haut-Terrier

Jolie robe rubis profond en début d'évolution. Chaleureux et démonstratif, ce bouquet mature délivre une belle expression de fruits cuits voire macérés (kirsch, prune), agrémentée de notes finement épicées. Dès l'entrée de bouche, on apprécie la sève et le moelleux de cette cuvée généreusement fruitée (bigarreaux, mûre), dont la maturité se voit équilibrée par une belle acidité. Les tanins se montrent lissés et la concentration appréciable. Un cru très bien construit, aujourd'hui à son apogée.

ME: 100 • 2022/24

MPL

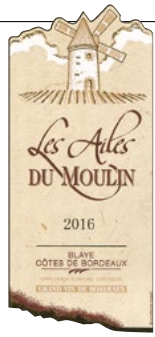
www.chateau-haut-terrier.com
chateau-haut-terrier@wanadoo.fr

Terra Vitis HVE

15,5/20 ★★★

Château Moulin de Grillet "Les Ailes du Moulin"

12,50 €



Un beau rubis carminé brille dans cette robe en début d'évolution. De généreuses senteurs de fruits noirs confiturés (gelée de mûre, myrtille) envahissent le premier nez, avant de laisser place à de fines notes épicées et de cacao.
Un bouquet complexe, mature et élégant. Ce vin bien construit présente de beaux atouts de concentration et d'équilibre acidité/gras. Le milieu de bouche révèle un fruité intact, respecté par l'élevage (baies noires) et les épices envahissent une finale réglissée relevée par de fins amers.

ME: 80 - CS: 15 - MA: 5 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

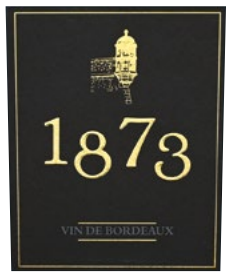
05/57.64.34.47 - 06/61.98.45.88
chat.moulindegrillet.tenotte@gmail.com

Conversion Bio

15,5/20 ★★

Château La Botte - "Cuvée 1873"

15,00 €



Splendide robe rubis carmin très profonde et lumineuse, au disque fermé. Ce bouquet à forte personnalité associe d'expressives senteurs d'épices, baies noires, terre et tabac parfumé. Les dégustateurs relèvent sa profondeur et sa complexité. Composant avec harmonie ses éléments tanniques et fruités, cette cuvée vigoureuse et solidement construite propose une bouche salivante, dotée de beaux équilibres et généreuse en saveurs de baies sauvages et de bigarreaux. Longue finale cacaotée sur de beaux amers structurants.

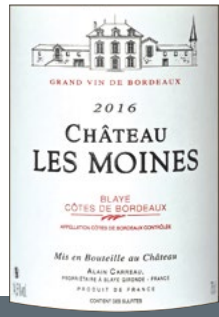
ME: 50 - CF: 50 • 2022/25

Smaakmarkt - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

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

Conversion Bio HVE

15/20
★★★



Château Les Moines

6,50 €

Robe cerise de bel éclat au disque à reflets tuilés. Le premier nez présente d'expressives senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise). Le registre lactique complète ensuite la palette aromatique (yaourt, crème). Un nez engageant et pommadé. Cette bouche sphérique et fondue se montre dès l'attaque extrêmement gourmande par sa texture grasse et fondue, l'intensité de ses saveurs de fruits confits voire au sirop (cerise, framboise) et le charme de ses tanins lissés. La finale gourmande et persistante, confirme l'impression de volupté de ce vin relevé par une délicate acidité bienvenue en finale.

ME: 80 - CS: 20 • 2022/23

Cherche Distributeur(s)

www.chateaulesmoines.com
contact@chateaulesmoines.com

HVE

15/20
★★★

Château Cantinot "Rivière du Château Cantinot"

9,00 €

Robe rubis cerise au disque ouvert en évolution (reflets brique). Le bouquet est subtil et enveloppé, évoluant dans le registre tertiaire (cuir, épices, tabac, fruits cuits). Tout est charme et volupté dans ce vin mature aux contours lissés, qui offre aujourd'hui une bouche enrobée et soyeuse, associant les saveurs de fruits confiturés (fraise, cerise), dans un ensemble qui conserve une belle vigueur par son acidité présente de l'attaque à la finale.

ME: 90 - CS: 10 • 2022/23

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-cantinot.com
contact@chateau-cantinot.com

Conversion Bio

Les Printemps de Blaye

© Photos Claude Clin

16/20
★★★

Château Vieux Planty "Empreinte by Gabriel" 2015

17,00 €

Jolie robe de belle jeunesse encore et de grande concentration. Ce sont les effluves de boisé noble qui s'offrent d'emblée dans ce bouquet élégant et suave. Des épices douces et des notes de fruits rouges mûrs (fraise des bois, bigarreaux…) complètent la palette olfactive. Tout est en place dans cette cuvée parfaitement construite qui offre un grain serré, des tanins nobles partiellement fondus et un fruité intact et juteux. Du gras et une finale large relevée par de délicats amers salivants ponctuent cette cuvée de gastronomie. Bravo.

ME: 90 - MA: 10 • 2022/24 HVE

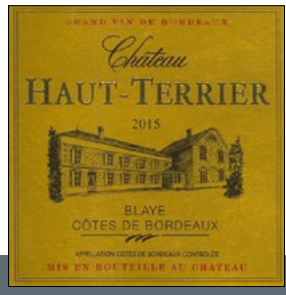
Vinalgros - Clos de Préalle - Quai des Vignerons - Domivins - JDB - Oenolife Desmedt / **Salons:** Saint-Aubin - Heix-Devant-Virton / Cherche Distrib.

www.chateauvieuxplanty.com
contact@chateauvieuxplanty.com

Conversion Bio

15/20 ★★★★

Château du Haut-Terrier 2015



Robe peu concentrée au disque ouvert en début d'évolution. Délicatement parfumé, le bouquet doucereux et charmeur associe les effluves de fruits rouges mûrs (confiture quatre-fruits) à un boisé très fin (moka, caramel, boîte à cigares). Quelques notes épicées et de sous-bois s'immiscent à l'aération. La bouche est épanouie et suave sur un fruité bien présent. Une concentration appréciable, de la rondeur et du gras, des tanins lissés et une finale longiligne relevée par une délicate acidité équilibrante sont les principaux atouts de cette cuvée travaillée en finesse.

ME: 80 - CS: 20 • 2022/23

MPL

www.chateau-haut-terrier.com
chateau-haut-terrier@wanadoo.fr

Terra Vitis HVE

15/20 ★★★★

Château Haut Bourcier 2014

Robe bien concentrée, rubis cerise à nuances orangées sur le disque. Un bouquet particulièrement doux et fondu, qui mêle dans une belle harmonie les accents d'épices douces, de fraises et cerises cuites, de tabac et de cuir frais. On apprécie ici la tenue dans le temps de ce vin aux contours lissés, dont le fruité se montre encore intact (baies rouges et noires confiturées). La texture reste énergique, portée par une belle acidité qui équilibre la maturité de matière et de fins tanins presque lissés. La finale, ample et riche, s'étire sur une belle persistance. Un vin qui témoigne d'une bonne vigueur encore.

ME: 75 - CS: 25 • 2022/23

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-haut-bourcier.com
sarlbourcier@wanadoo.fr / sarlbourcier@orange.fr

HVE

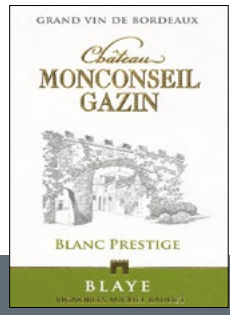
© Maison du Vin de Blaye

Château Le Camplat - Marion Reculet

© Photo Corinne Couette

16/20 ★★★★

Château Monconseil Gazin - "Blanc Prestige"



Robe doré léger à reflets sable. Le bouquet est suave et fruité à souhait (pamplemousse, mandarine, mangue, litchee…). Des notes de confiseries apportent charme et douceur à l'ensemble. Cette friandise olfactive se révèle très engageante. Les dégustateurs soulignent unanimement le fruité croquant et la juste tension acidulée d'une bouche franche, élégante et gourmande. La finale, de grande rémanence fruitée sur les agrumes, est d'une persistance très appréciable. Une belle réussite.

SAU: 80 - SEM: 20

Aux Sens Larges

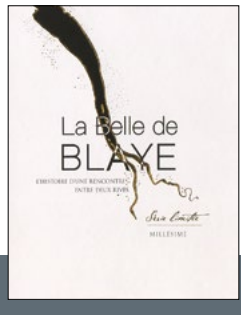
www.monconseilgazin.com
chateau@monconseil.com

Terra Vitis

16/20 ★★★

Château Haut-Grelot - "La Belle de Blaye"

10,30 €



Splendide robe ensoleillée, doré éclatant. Le bouquet est ouvert et très étoffé. Les notes florales (chèvrefeuille, jasmin…), de fruits blancs voire exotiques, de brioche et de vanille s'associent dans un ensemble élégant et très harmonieux. La complémentarité des effluves du bouquet se retrouvent dans cette bouche savoureuse et élégante. Le fruité est intact, agrémenté de délicates saveurs liées à un élevage sous bois bien dosé. Les dégustateurs soulignent également la finale onctueuse, longue et large à la fois, d'une cuvée de gastronomie parfaitement travaillée. Bravo.

SAU: 100

Provino - De Wijnrank - Toby Vins
Cherche Distributeur(s)

www.chateau-haut-grelot.com
jbonneau@wanadoo.fr

HVE

15,5/20 ★★★★

Château Le Camplat

7,00 €

Robe très pâle à reflets verdâtres. Le bouquet est aérien et frais, délicatement parfumé sur ses effluves floraux et d'agrumes. Quelques touches d'herbe fraîche, de bourgeon de cassis et de réglisse complètent la palette olfactive. La bouche est plus démonstrative et offre une belle concentration de matière et un fruité juteux. Les dégustateurs apprécient l'équilibre gras/acidité, la pureté et l'élégance d'une cuvée épurée ponctuée d'une finale longiligne et salivante. Un bel exercice de vinification.

SAU: 100

Cherche Distributeur(s)
Salons: Toernich - Paliseul - Rochefort

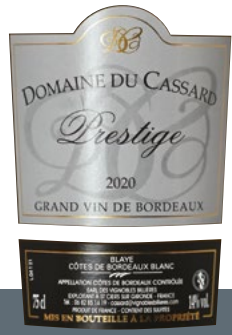
www.chateaulecamplat.com
marion.reculet@orange.fr

Conversion Bio

Château Haut-Grelot

© Photo Claude Clin

15,5/20
★★★



Domaine du Cassard - "Prestige"

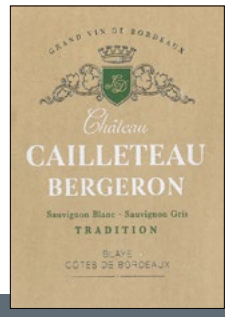
9,50 €

Robe doré léger à jaune de Naples pâle. Le bouquet printanier est ouvert, flatteur et complexe. Les notes florales, les agrumes et les effluves de bonbons acidulés s'y expriment de concert. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée de concentration appréciable et au fruité croquant. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale est longiligne sur une belle acidité ascendante et de délicates saveurs de fruits secs à coque. Une vin complet qui s'invite volontiers à table.

SAU Bl: 100

Cherche Distributeur(s)
www.domaineducassard.com
cassard@vignoblesbillieres.com
Conversion Bio

15/20
★★★



Château Cailleteau Bergeron - "Tradition"

Jolie robe doré éclatante. Le bouquet est délicatement parfumé et séduisant. Les fragrances florales, les notes de confiseries, d'agrumes et de fruits exotiques s'y expriment harmonieusement. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée nette et aiguisée. Les saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron vert, groseille verte…) s'expriment sans retenue dans un ensemble parfaitement vinifié, sans artifices et très rafraîchissant. Une cuvée conviviale à croquer sur son fruité juvénile.

SAU Bl: 70 - SAU Gr: 30

Leymarie
Salon: Vignerons Indépendants Lille
www.cailleteau-bergeron.com
info@cailleteau-bergeron.com
Terra Vitis HVE

Les Ecuries du Cassard

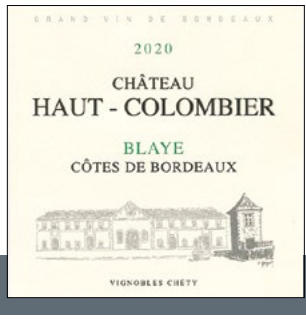
Gîte

Gîte de 4 à 6 personnes • Deux chambres avec salles de bain privatives • Cuisine équipée

Domaine du Cassard - 2, Lieu-dit "LeBois" - 33820 Saint-Ciers-sur-Gironde - Tél: 06.82.85.14.19
cassard@vignoblesbillieres.com - www.domaineducassard.com

15/20 ★★★

Château Haut-Colombier



Robe pâle à or blanc, étincelante. Le bouquet est quelque peu fermé actuellement. L'aération laisse progressivement apparaître des notes d'agrumes, de bonbons acidulés et une délicate minéralité naissante (herbe fraîche, silex, craie…). La bouche est franche, de texture fine et rafraîchissante. Les dégustateurs soulignent ses saveurs d'agrumes, son équilibre acidité/gras et la finale salivante et digeste de persistance appréciable sur une léger perlé naturel.

SAU: 66 - SEM: 34

Cherche Distributeur(s)
www.chateauhautcolombier.com
chateau.hautcolombier@wanadoo.fr
HVE Bio

15/20 ★★★

Château La Motte Bailan

7,00 €

Robe brillante, très pâle à or blanc. Frais, démonstratif et aromatique, le nez dévoile sans retenue la typicité aromatique du sauvignon. On y apprécie l'exubérance des senteurs de lime, pomme verte, buis et bourgeon de cassis. Une note d'herbe fraîche complète l'ensemble à l'aération.
La bouche est à l'avenant. Rafraîchissante par ses saveurs de petits bonbons acidulés, de texture aérienne et digeste, elle se révèle incisive et ciselée. On apprécie son profil distingué et l'étirement en fraîcheur d'une finale qui rejoint le registre des agrumes mûrs. Un vin bien construit.

SAU Bl: 100

Cherche Distributeur(s)
06/73.95.12.85
cyril.bailan@wanadoo.fr
Bio

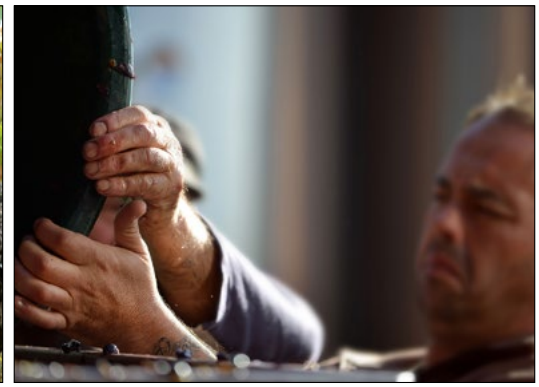
15/20 ★★★

Château Marquisat La Pérouse

Robe très pâle à nuances verdâtres. Le bouquet est ouvert et très éloquent. Les notes de fruits blancs murs voir confiturés (pêche, pomme golden, poire…) sont assorties de quelques effluves de fruits secs. Cette cuvée au caractère affirmé et très aromatique impose dès l'entrée de bouche une acidité bien présente. Les saveurs fruitées (pomme Granith, groseille verte, pamplemousse) la maintiennent sous une tension omniprésente. Un vin très démonstratif qui s'invite volontiers à table et qui devrait s'assagir après un ou deux ans de cave.

SAU: 80 - SEM: 20

Masson Thomas
Cherche Distributeur(s)
www.marquisat-laperouse.fr
vignobles.levrier@gmail.com
Bdy Bio



© Maison du Vin de Blaye

16/20 ★★★

Château Mondésir-Gazin

Superbe robe jaune or éclatant et soutenu. Le premier nez, démonstratif mais en finesse, évoque les notes de pomelo, pamplemousse et bourgeon de cassis. Ensuite, la palette aromatique s'étend aux arômes de fruits blancs mûrs et de pâtisserie. On oscille entre vivacité et enveloppement. Superbe d'équilibre et de concentration, cette bouche a conquis les dégustateurs. Elle se montre salivante et délivre un fruité intense et très frais (agrumes, pomme, poire), enveloppé d'un beau gras et d'une texture racée. La finale, étoffée et persistante, ponctue en beauté ce vin complet et structuré. Bravo !

SEM: 60 - SAU: 40

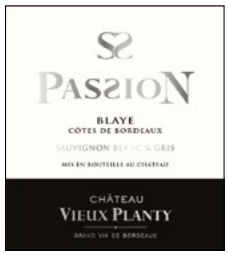
Godaert & Van Beneden
Clos du Culot - Sudvin

www.mondesir-gazin.com
mondesirgazin@gmail.com

HVE Bio

15,5/20 ★★★★

Château Vieux Planty - "Passion"



Robe jaune ocré à vieil or, très intense et de grand éclat. Mûr, complexe et présentant une forte personnalité aromatique, le bouquet exhale des senteurs d'abricot sec, cire d'abeille et miel. Une touche presque exotique (ananas rôti) apparaît à l'aération. La bouche de ce vin opulent et riche confirme l'impression du bouquet. Les saveurs de fruits blancs compotés, tarte tatin et noisettes grillées envahissent une bouche large, dont le gras se voit équilibré par une tension acidulée bien présente. Très longue finale puissamment aromatique sur la crème brûlée pour un cru qui a bénéficié d'un élevage ambitieux mais bien dosé.

SAU Bl.: 50 - SAU Gr.: 50

HVE

Vinalgros - Clos de Préalle - Quai des Vignerons - Domivins - JDB - Oenolife Desmedt / **Salons:** Saint-Aubin - Heix-Devant-Virton / Cherche Distrib.

www.chateauvieuxplanty.com
contact@chateauvieuxplanty.com

Conversion Bio

14,5/20 ★★★

Château L'Abbaye

6,10 €

Robe jaune pâle, lumineuse et limpide. De fines senteurs rafraîchissantes d'agrumes (pamplemousse, citron) apparaissent dès le premier nez, rapidement rejointes par quelques notes herbacées et florales. Un ensemble aérien et engageant. Associant dans un bel équilibre la sensation de gras (fruit blanc mûr) et de vivacité (agrumes et bonbons acidulés), ce vin doté d'une belle ampleur se montre aérien, de texture délicate et ponctué d'une finale de longueur correcte. Un cru convivial et épanoui.

SAU: 100

Cherche Distributeur(s)
Salons: Floreffe - Namur

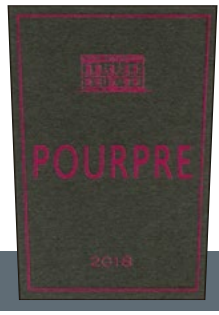
www.chateau-abbaye.com
s.boinard.abbaye@orange.fr

HVE

Château Grillet-Beauséjour

17,5/20 ★★★ Vignobles Bonnange - "Pourpre" - Vin de France 2018

40,00 €



Robe noire, de grande jeunesse encore, au disque fermé. Premier nez moyennement engageant, puis les arômes de fruits presque macérés (kirsch, quetsche) se livrent progressivement et en puissance, agrémentées d'épices et de fleurs suaves. En bouche, les dégustateurs relèvent une extraction de matière impressionnante, illustrée par de puissantes saveurs de fruits confits (cerise noire) qui évoquent un profil très sudiste. Ce cru hors normes offre une texture extrêmement serrée et l'accroche tannique provient du fruit. La finale, interminable, ponctue ce cru dont la densité impressionnante a emporté les suffrages.

ME: 100 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateaubonnange.fr
fbenoit@chateaubonnange.fr

Conversion Bio

17/20 ★★★★ Vignobles Bouillac - "Les Mains Sales" - Bordeaux 2012

12,00 €

Splendide robe profonde, rubis carmin de grande jeunesse encore. Le bouquet est très ouvert et charmeur sur des effluves de violette et une corbeille de fruits bien garnie (framboise, griotte, myrtille…). Quelques notes épicées complètent la palette olfactive. Un nez chaleureux et suave qui invite au voyage. La bouche, juteuse et très démonstrative est à la hauteur du bouquet. Le fruit est croquant (baies noires sauvages) dans un ensemble charnu et charpenté. Les dégustateurs, sous le charme, soulignent également cette belle acidité rafraichissante et équilibrante qui s'impose dès le milieu de bouche. Un grand vin de gastronomie.

MA: 100 • 2022/24

Babel Vins
Cherche Distributeur(s)

www.vignoblesbouillac.com
danielle@vignobesbouillac.com

HVE

16,5/20 ★★★★ AOC Blaye - Château Grillet-Beauséjour 2016

12,00 €

Robe cerise éclatante au disque en début d'évolution. Le bouquet est ouvert, élégant et complexe. Les notes de fruits rouges confiturés s'associent aux effluves de boisé noble (eucalyptus, moka, cuir frais, viennoiseries) et d'épices douces (cannelle, réglisse). Un ensemble prometteur. L'élégance du bouquet se retrouve en bouche. Cette cuvée qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours offre une belle concentration de matière, un boisé fin au service d'un fruité gourmand et intact et d'une finale longiligne et pommadée.
Une réussite.

ME: 95 - CS: 5 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

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

HVE

Vignobles

Bouillac

15,5/20 ★★★

"Le Délice des Pâques" - Bordeaux blanc 2020

9,00 €

Robe doré ocré de bel éclat. Le bouquet est ouvert et très charmeur. Il associe dans un ensemble très harmonieux et engageant les effluves floraux, les fruits blancs voire exotiques et les notes crémeuses (brioche, flanc). Une friandise olfactive. La bouche révèle d'emblée une fraîcheur exemplaire et des saveurs d'agrumes salivantes.
De texture fine, cette cuvée élégante et bien construite est ponctuée d'une finale longiligne relevée par des notes pâtissières et de boisé fin (croûte de pain, noisette…). Une réussite.

SAU Gr: 50 - SAU Bl: 50

Vinicole Leloup - Cherche Distrib.
Salon: Arras (Seclin)
www.chateau-les-paques.com
bruno.martin121@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Vignobles Bonnange - "Le Cot" - Bordeaux 2020

12,50 €

Robe grenat violacé soutenue, de bel éclat. Une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet à la fois puissant, chaleureux et très fruité (mûre, bigarreaux, confiture de myrtilles). Fine touche chocolatée à l'aération. De texture grasse, cette bouche onctueuse charme par sa douceur d'expression, qui confirme le profil du nez. Les saveurs de crème de fruits rouges et noirs s'y livrent sans retenue, relevées par une délicate acidité bienvenue dans une finale soyeuse et riche. Un élégant grain de tanin apporte la structure à ce vin gourmand et suave, à déguster sur l'exubérance de son fruité intense.

MA: 100 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
www.chateaubonnange.fr
fbenoit@chateaubonnange.fr
Conversion Bio

Accords Mets-Vins • Wijn en Gerecht

Les vins du blayais sont des vins fins et équilibrés, harmonieux et sans pics ni heurts. Dans leur jeunesse ils sont croquants de fruits avec des tanins élégants et une bonne fraîcheur. Ils sont irremplaçables pour escorter la cuisine bordelaise comme une lamproie au sang, une terrine de ris de veau ou une salade de magrets de canard fumé ou confit. Ils sont parfaitement adaptés aux repas d'été en extérieur. Sans les qualifiés de passe-partout, nous dirions que les Blaye Côtes de Bordeaux sont de bons complices de la cuisine dite familiale, tant ils sont digestes et peu fatiguants.

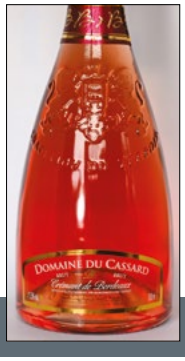
On les associe donc avec succès à la plupart des charcuteries, des volailles et des viandes rouges poêllées ou grillées ou aux côtes d'agneau. Une andouillette de Viré, un boudin noir antillais, une côte de veau ou un lapin à la bière feront également un mariage de raison.

Les crus les plus ambitieux, les plus matures et les AOC Blaye délaissent les cuisines simples et rapides aux profit de mets mijotés qui incorporent les champignons de bois et la truffe. En fin de repas, ils fraternisent bien volontiers avec les tommes de brebis, les vieux comté, le camembert et les fromages de montagne.

De wijnen van Blaye zijn fijne en evenwichtige, harmonieuze wijnen zonder pieken of dalen. In hun jeugd zijn ze knapperig fruitig met elegante tannines en een goede frisheid. Ze zijn onvervangbaar bij Bordeauxg rechten zoals lamprei in bloedsaus, een terrine van kalfszwezeriken of een salade van gerookte of gekonfijte eendenfilet. Ze zijn ideaal bij zomergerechten in de open lucht. Zonder ze daarom als passe-partout te kwalificeren, zouden we kunnen zeggen dat de Blaye Côtes de Bordeaux goede bondgenoten zijn van familiegerechten, want ze zijn licht verteerbaar en weinig vermoeiend. Ze worden dus met succes gecombineerd met de meeste fijne vleeswaren, gevogelte en gebakken of gegrild rood vlees of lamskoteletjes. Een andouille van Vire, een Antilliaanse bloedworst, een lamskoteletje of konijn met bier zijn ook een verstandige keuze.

De meest ambitieuze, meest rijpe cru's en de AOC Blaye verlaten de eenvoudige en snelle gerechten voor gestoofde gerechten met wilde paddenstoelen en truffels. Aan het eind van de maaltijd verbroederen ze graag met Tommes van schapen, oude Comtés, Camembert en bergkazen.

15/20
★★★



Domaine du Cassard
Crémant de Bordeaux Rosé

9,50 €

Jolie robe pétale de rose à reflets saumonés. Le bouquet est ouvert et prometteur sur les fleurs sucrées et une corbeille de fruits rouges bien garnie. Quelques fragrances pâtissières voire vanillées complètent la palette olfactive. La bouche tient les promesses du nez. Juteuse et très aromatique, elle jouit d'une bonne concentration de matière, d'un bel équilibre d'ensemble et d'une fruité gourmand. La finale, de persistance appréciable est relevée par une salivante acidité rafraîchissante. Une réussite.

CF: 100

Cherche Distributeur(s)

www.domaineducassard.com
cassard@vignoblesbillieres.com

Conversion Bio

15/20 ★★★

Vignobles L'Amouller - "Le Canon de la Goulue"
Vin de France 2020

12,00 €

Très jolie robe rubis cerise de grande concentration. Le bouquet est ouvert et fruité à souhait. Les notes de baies rouges et noires confiturées sont assorties d'effluves épicés (poivre, baie de genévrier…). La bouche est franche et nette, sans artifices. On apprécie sa concentration de matière, son fruité intact et salivant et sa vivacité revigorante. Des saveurs épicées, de beaux extraits secs et des tanins de fruits bien présents soutiennent un ensemble assez ambitieux qui pourra gagner en harmonie d'ici un ou deux ans.

CS: 50 - MA: 30 - ME: 20 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

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

Bio

Vignobles L'Amouller

Grignan-les-Adhémar
L'harmonie est dans sa nature

Epicentre de la Vallée du Rhône, le vignoble de Grignan-les-Adhémar se niche sur une terre de collines et se fond dans un décor de villages patinés, d'abbayes et de châteaux remarquables, légués par la famille des Adhémar. Le plus imposant, l'intimidant Château de Grignan, où repose la marquise de Sévigné, tourne son regard vers le sud vers des paysages où courent la lavande et la vigne. Amenée par les Phéniciens, celle-ci est un joyau choyé de tous, en commençant par les Romains: en bordure du Rhône, les ruines de la villa du Molard témoignent de ce qui fut le plus grand domaine viticole de l'Antiquité.

Le vignoble actuel, planté après la crise du phylloxéra, est l'œuvre patiente des viticulteurs du siècle dernier, à l'origine de la reconnaissance en AOC, obtenue en 1973. Une reconnaissance qui, depuis, est aussi une responsabilité assumée par les caves et domaines de l'AOC Grignan-les-Adhémar: celle de produire des vins qui reflètent leur terroir.

Ici, la nature a bien travaillé. Du sous-sol nourricier, le calcaire prodigue son élégance, l'argile sa richesse. Le climat, d'inspiration méditerranéenne, accorde des hivers doux, tempérés et ventés. Il concède des étés chauds, secs et lumineux que compensent les nuits fraîches. Une heureuse imbrication qui favorise une concentration en sucre des baies à la fois lente et régulière tandis que le mistral chasse nuages et maladies. Les raisins donnent ainsi des grappes d'une maturité harmonieuse, condition de l'équilibre des vins.

Les vins de l'AOC Grignan-les-Adhémar prennent vie sur des terroirs qui sont aussi ceux de la lavande, des oliviers et des chênes truffiers, empruntent le charme des fruits bien mûrs au sud de la Vallée du Rhône en y mêlant l'élégance et la fraîcheur la région. Syrah et grenache y marquent de leur empreinte des rouges à l'équilibre certain. Fruités et élégants, les blancs et les rosés se montrent joliment provocants.

© ODG Grignan-les-Adhémar

Grignan-les-Adhémar
De aard van de harmonie

© ODG Grignan-les-Adhémar

De wijngaard van Grignan-les-Adhmar ligt in het epicentrum van het Rhônedal op een land van heuvels en gaat op in een omgeving van gepolijste dorpen, abdijen en opmerkelijke kastelen, door de familie Adhémar nagelaten. De meest imposante, het intimiderende Château de Grignan, waar de markieze de Sévihné rust, richt haar blik zuidwaarts naar landschappen waar lavendel en wijnstokken groeien. Door de Feniciërs gebracht, is het een fel gekoesterd juweel van iedereen, te beginnen met de Romeinen: aan de oevers van de Rhône zijn de ruïnes van de Villa du Molard getuige van wat het grootste domein van de oudheid was.

De huidige wijngaard die is aangeplant na de phylloxéra-crisis, is het resultaat van het geduldig werk van de wijnbouwers van de vorige eeuwen zodoende aan de oorsprong ligt van de erkenning in AOC, verkregen in 1973. Een erkenning die sindsdien ook een verantwoordelijkheid is die wordt gedragen door de kelders en landgoederen van het AOC Grignan-les-Adhémar: deze om wijnen te produceren die het terroir weerspiegelen.

Hier heeft de natuur haar werk goed verricht. Van de rijke bodem, zal de kalksteen de elegantie vergroten en de kleigrond meer rijkdom geven. Het klimaat, van mediterrane inspiratie, zorgt voor milde, gematigde winters met veel wind. Er heersen ook hete, droge en heldere zomers die de koele nachten compenseren. Een gelukkige verweving die de concentratie suiker in de bessen op een langzame en regelmatige manier bevordert, terwijl de mistral zowel de wolken als de ziekten verdrijft. De druiven geven dus trossen van harmonieuze rijpheid, de voorwaarde voor een goede balans in de wijnen.

De wijnen van de AOC Grignan-les-Adhémar komen tot leven op terroirs die eveneens die van de lavendel, olijfbomen en truffeleiken zijn. Ze lenen de charme van rijp fruit uit het zuiden van het Rhônedal door de elegantie en frisheid van het noorden, te mengen. Syrah en Grenache drukken hun stempel op het mooie evenwicht van de rode wijnen. Door hun fruit en elegantie durven de witte en de rosé zich als een mooie uitdaging te uiten.

© Michel Praet

16,5/20 ★★★★

Domaine Almoric - "L'Instant Épicurien"

Un beau rubis profond irise cette robe au disque très jeune. Ouvert, complexe et charmeur, ce bouquet se montre très engageant, livrant une association harmonieuse de notes de myrtilles confiturées, épices douces, cacao et léger fumé. Cette cuvée ample et généreuse a emporté les suffrages pour son équilibre, sa mâche et son étoffe. Le fruité est intact et de belle maturité et la texture juteuse d'une finale ambitieuse donne l'envie d'y revenir. Un cru parfaitement construit et de belle évolution.

SY: 100 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.domainealmoric.com
david.c@domainealmoric.com

16/20 ★★★★

Domaine Bonetto-Fabrol - "Héritage"

Belle présentation pour cette robe profonde et très intense, à reflets pourpres violacés sur un disque bien fermé. Le premier nez évoque les baies sauvages et la garrigue puis l'aération complète la palette par des arômes de grillé et de minéralité terreuse. Un bouquet engageant, à forte personnalité. Structurée mais sans excès, concentrée mais conservant un profil délicat, jouissant d'un support d'acidité bien présent, équilibrant un fruit très mûr (bigarreaux, myrtille), cette cuvée se voit soutenue par une charpente distinguée, ne demandant qu'à se fondre. Un cru très bien construit et de beau potentiel.

SY: 100 • 2022/26

Salons: Namur - Stavelot

www.domainebonettofabrol.com
domainebonettofabrol@orange.fr

Bio

15,5/20 ★★★

Domaine Saint Guéry - "Prestige"

15,00 €

Robe rubis à nuances pourpres, très concentrée. Profond et expressif, le nez mêle dans une belle complexité le registre des fruits rouges et noirs mûrs (bigarreaux, myrtille) et quelques notes de cacao et d'épices. Touche lactique à l'aération. Engageant ! Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée gourmande et de texture assez serrée, dont les tanins soyeux et partiellement lissés enveloppent une matière fruitée mûre (griotte, myrte) relevée par un beau support d'acidité en finale. Un vin convivial et bien construit.

SY: 100 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.saint-guery.fr
contact@saint-guery.fr / reynaud.saintguery@free.fr

Bio

© ODG Grignan-les-Adhémar

15/20 ★★★★

Domaine Almoric - "Terre des Sages"

Robe rubis cerise moyennement intense, sans plus de signes de jeunesse. Les arômes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) se livrent d'emblée, dans ce nez qui évoque une douceur lactique et quelques notes d'épices douces à l'aération. Croquante de fruit, cette cuvée généreuse et conviviale privilégie un fruité exubérant (baies rouges). L'impression de chaleur et de confiserie est confirmée par la maturité de l'ensemble, une fine acidité bienvenue apportant en finale la tension nécessaire pour préserver la fraîcheur. Un vin convivial et déjà épanoui.

SY: 100 • 2022/25

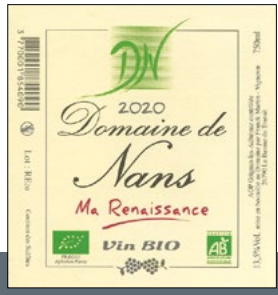
Cherche Distributeur(s)

www.domainealmoric.com
david.c@domainealmoric.com

15/20 ★★★

Domaine de Nans - "Ma Renaissance"

15,00 €



Superbe robe rubis carmin intense et profonde au disque bleuté.
Un caractère marqué par les épices et la garrigue s'impose dès l'ouverture, assorti de notes de sos-bois et complété à l'aération par les baies noires sauvages (cassis, sureau, mûre). Privilégiant le croquant de fruit et une texture gourmande, ce vin franc et juteux jouit d'une texture délicate et de tanins soyeux. Les fruits rouges frais s'y expriment librement dans un ensemble convivial, à déguster sur son fruit juvénile.

GR: 80 - SY: 20 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

04/75.98.30.90 - 06/45.12.00.94
domainedenans@orange.fr

Bio

14,5/20 ★★★★

Château de la Robine - "Les Pies Curieuses"

Robe rubis profond au disque ouvert, ne présentant plus de signes de jeunesse. Ce nez charmeur offre de l'enveloppement et une expression fruitée généreuses (cerise, framboise, grenade), complétée par les fleurs parfumées (violette, pivoine). La bouche est à l'avenant. Fondue et épanouie, elle privilégie une texture très délicate et livre un fruité exubérant. Les tanins sont lissés et l'ensemble confirme son profil lactique et gourmand dans une finale enrobée agréablement persistante.

SY: 60 - CA: 30 - GR: 10 • 2022/23

Cru
Cherche Distributeur(s) Bxl et Wallonie

www.chateau-robine.fr
a.pohu@chateau-robine.fr

HVE

© ODG Grignan-les-Adhémar

17/20
★★★★

Domaine de Montine - "Émotion"

Superbe rubis grenat pourpre, à nuances violacées sur un disque fermé. Puissant, distingué et mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs de cerise noire confite, cacao, épices douces et tabac blond, ce nez extrêmement éloquent invite à la dégustation. Ce vin parfaitement construit livre une bouche exubérante, au grain serré et distingué à la fois. Dès l'attaque, des saveurs fruitées (griotte, mûre), cacaotées et liées à l'élevage conjuguent leurs efforts pour livrer une bouche pleine, enveloppée de tanins encore jeunes mais gourmands et ponctuée d'une très longue finale relevée de fins amers réglissés. Très belle réussite pour un cru qui peut envisager l'avenir avec sérénité. Bravo !

GR: 50 - SY: 50 • 2022/28

Rabot Vins

www.domaine-de-montine.com
domainedemontine@wanadoo.fr

HVE

17/20 ★★★

Domaine de Grangeneuve - "La Truffière"

Splendide robe d'encre au disque très fermé. Complexe et de grande profondeur, ce puissant bouquet associe les arômes de cuir, encre, torréfaction et grillé au registre des baies noires sauvages (sureau, cassis). Tout est bien en place dans cette cuvée ambitieuse et structurée, qui a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son remarquable équilibre acidité/gras et la parfaite complémentarité des saveurs fruitées et d'élevage. Une belle acidité et quelques épices ponctuent une finale ambitieuse. Un vin qui fait honneur à son appellation.

SY: 100 • 2023/28

Vinicole Leloup - Vandebusshe - Justin Monard
La Cave à Grains - Hallet Vins - La Casière

www.domainedegrangeneuve.fr
domaines.bour@wanadoo.fr

HVE

5 Gîtes de 2 à 6 personnes

MONTINE
GÎTES RURAUX

GÎTES DE FRANCE

Hameau de la Grande Tulière - BP 5 • 26230 Grignan
+33(0)4 75 46 54 21 +33(0)4 75 46 93 26 • www.domaine-de-montine.com • contact@domainedemontine.fr

16,5/20 ★★★★

Domaine Bonetto-Fabrol - "Sélection Vieilles Vignes"

Superbe robe rubis grenat profond. Le premier nez, puissamment minéral (truffe, humus, graphite), laisse place au fil de l'aération aux arômes d'épices (poivre, genévrier) et de fruits cuits voire macérés à l'eau-de-vie (cerise, myrtille). Cette cuvée ample et riche associe une texture grasse et chaleureuse (maturité du fruit) à une expression aromatique exubérante (fruits rouges cuits, épices). De fins amers chocolatés et réglissés dominent une finale ample et opulente, tendue par une belle acidité. Un vin à forte personnalité, paré pour la gastronomie de chasse.

GR - SY - CA • 2023/27

Salons: Namur - Stavelot

www.domainebonettofabrol.com
domainebonettofabrol@orange.fr

Bio

16,5/20 ★★★

Domaine du Chardon Bleu - "Roche N Roll"

14,00 €

Une robe qui n'a pris aucune ride, concentrée, rubis grenat au disque fermé. Doucereux et très engageant, ce bouquet mûr et profond mêle dans une parfaite harmonie les senteurs de violette et de baies rouges et noires au sirop (griotte, mûre, myrtille). Absolument délicieuse, cette cuvée associe une sensation de sucrosité à une fraîcheur acidulée omniprésente, dans un ensemble marqué par une puissante expression fruitée (baies rouges et noires). Les tanins se montrent très élégants et partiellement lissés et la finale, gourmande et juteuse, séduit par sa longueur et son étoffe. Bravo !

SY: 100 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Remouchamp

www.domaineduchardonbleu.fr
domaine.chardonbleu@gmail.com

Bio

16/20 ★★★★

Domaine du Serre des Vignes - "Mas de Merlère"

8,50 €

Jolie robe rubis carmin profond, de bel éclat. Un bouquet de caractère, marqué par l'empreinte de la garrigue et de la minéralité, sans toutefois occulter l'expression d'un fruit bien mûr (cassis, mûre sauvage). Touche légèrement grillée et réglissée à l'aération. Cette bouche très épicée se montre corsée et solidement construite. Elle s'articule autour d'une charpente qui doit encore impérativement se fondre. Les baies noires acidulées se livrent dans une finale sérieuse et persistante. Un cru bâti pour affronter l'avenir avec sérénité.

GR: 50 - SY: 50 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)

www.serredesvignes.com
info@serredesvignes.com

Bio

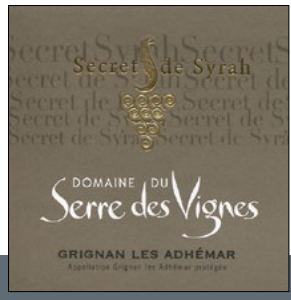
Domaine de Grangeneuve

Domaine Bonetto-Fabrol

16/20 ★★★

Domaine du Serre des Vignes - "Secret de Syrah"

10,00 €



Robe très dense, presque noire, au disque fermé. Parfumé et engageant, le bouquet propose dès le premier nez une association harmonieuse d'arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs voire confiturés et de notes lactiques et cacaotées. Quelques épices douces apparaissent à l'aération. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée distinguée et longiligne, qui laisse une place prioritaire à un fruité juteux et rafraîchissant. Longue finale dotée d'un bel équilibre vivacité/gras, s'exprimant sur une note légèrement réglissée.

SY: 100 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

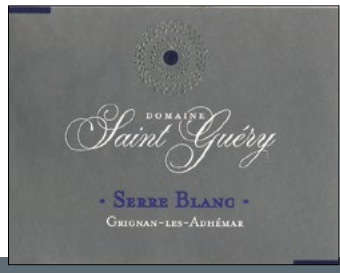
www.serredesvignes.com
info@serredesvignes.com

Bio

16/20 ★★★

Domaine Saint Guéry - "Serre Blanc"

10,20 €



Très jolie robe rubis grenat éclatant, dense et lumineuse. Les senteurs de fruits macérés (kirsch, prune) dominent l'ouverture, avant de laisser place aux notes lactiques et d'épices de garrigue. Ce vin complet et structuré présente une bouche bien construite, dont la charpente tannique partiellement fondue se place au service d'un registre fruité généreux (cerise noire, myrtille). La finale se montre étoffée et consistante, relevée par de fins amers réglissés.

GR: 100 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.saint-guery.fr
contact@saint-guery.fr / reynaud.saintguery@free.fr

Bio

15,5/20 ★★★

Le Dôme par Clémentine - "Essenti'elle"

8,00 €

Robe d'encre impressionnante, presque noire. Les notes macérées (quetsche, kirsch) dominent l'ouverture puis la palette aromatique, riche et complexe, se complète de notes terreuses et épicées. Franche et savoureuse, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée gourmande livre une texture serrée et pleine de mâche, dont l'expression de fruit se révèle croquante. Les tanins sont déjà presque assagis, offrant une sensation de rondeur et de plénitude dans une finale de longueur appréciable.

GR: 50 - SY: 50 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.domeelyssas.com / www.ledomedeclementine.com
contact@ledomeparclementine.com

© ODG Grignan-les-Adhémar

Domaine de Montine

15,5/20
★★★

Domaine de Montine - "Secret de Terroir"

Belle robe carminée au disque bleuté ouvert. Profond et de belle complexité, le bouquet exprime de beaux arômes de petites baies noires (cassis, sureau, myrtille) bien mûres, associées à une touche d'encre et de graphite à l'aération. Dotée d'un gras de texture particulièrement charmeur, cette cuvée gourmande et croquante de fruit (bigarreaux, baies noires sauvages) propose un très bel équilibre d'ensemble, associant chaleur et vivacité, texture lissée et tanins soyeux presque lissés. Un vin irrésistible de gourmandise.

GR: 50 - SY: 50 • 2022/25

Rabot Vins

www.domaine-de-montine.com
domainedemontine@wanadoo.fr

HVE

15,5/20 ★★★

Domaine du Chardon Bleu - "Terre d'ici"

9,50 €

Jolie robe rubis bleuté encore jeune, assez concentrée. Ce bouquet de caractère mêle les arômes de fruits rouges mûrs aux notes délicatement épicées et minérales (encre, graphite). Un corps distingué et vigoureux soutient ce cru aux tanins partiellement lissés, dont le fruit se montre croquant (cerise, groseille, framboise). Finale digeste et longiligne, de grande franchise, pour un cru qui propose une texture rectiligne.

SY: 70 - GR: 30 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salon: Remouchamp

www.domaineduchardonbleu.fr
domaine.chardonbleu@gmail.com

Bio

15,5/20 ★★

Château de la Robine - "Comme un Roman"

Jolie robe rubis profond, lumineuse et encore jeune. Profond, complexe et engageant, ce bouquet enrobé mêle les notes de baies rouges et noires confiturées (bigarreaux, mûre), aux arômes de cacao, pivoine, violette et cuir frais. L'entrée de bouche, concentrée et savoureuse, donne le ton d'une cuvée dotée d'une charpente encore ferme mais distinguée, offrant un grain de texture serré et de généreuses saveurs de baies noires sauvages (mûre, sureau, cassis). L'ensemble se révèle de belle évolution et la finale, chaleureuse et persistante, se ponctue d'une touche réglissée.

SY: 50 - CA: 50 • 2022/25

Cru
Cherche Distributeur(s) Bxl et Wallonie

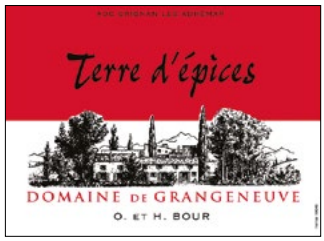
www.chateau-robine.fr
a.pohu@chateau-robine.fr

HVE

Château de la Roubine

15,5/20 ★★

Domaine de Grangeneuve - "Terre d'Épices"



Superbe robe rubis carmin profond, sans signe d'évolution. Très beau bouquet, mêlant dans une belle harmonie les senteurs liées à l'élevage (tabac blond, cuir frais, vanille) aux notes de fruits bien mûrs voire confiturés (cerise, fraise, myrtille). Dotée d'une texture à la fois serrée et charmeuse, cette cuvée très gourmande offre de la rondeur et une texture chaleureuse au palais. Les saveurs de fruits mûrs voire cuits s'y expriment librement (fraise, cerise) et la finale confirme le profil soyeux d'un ensemble déjà très agréable aujourd'hui.

GR: 50 - SY: 50 • 2022/24

Vinicole Leloup - Vandebusshe - Justin Monard
La Cave à Grains - Hallet Vins - La Casière

www.domainedegrangeneuve.fr
domaines.bour@wanadoo.fr

HVE

15/20 ★★★

Domaine Ferrotin - "Vieilles Vignes"

Très jolie robe cerise éclatante, à reflets bleutés. Fruits cuits (fraise, cerise), épices (thym, laurier, poivre) et notes finement minérales constituent la palette aromatique de ce nez franc, typé et engageant. La bouche, gourmande et fondue, se montre chaleureuse. Les saveurs de fruits macérés (kirsch, prune) confirment la maturité de l'ensemble et la texture se révèle lissée, les tanins étant déjà assagis. La finale, de texture aérienne, propose une agréable persistance. Un vin convivial et épanoui.

GR: 100 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

04/75.90.80.64 - 06/15.11.44.42
domaineferrotin@orange.fr

© Michel Praet

Le Dôme d'Elyssas

16,5/20 ★★★

Le Dôme par Clémentine - "Les Douelles"

12,50 €

Superbe robe rubis carmin intense et concentrée au disque bien fermé. La profondeur, la complexité et l'élégance sont au rendez-vous de ce bouquet étoffé qui invite à la dégustation. Les fruits rouges confiturés, les épices et un boisé fin s'y expriment de concert. Cette cuvée de gastronomie, parfaitement équilibrée a remporté tous les suffrages. Parmi ses nombreux atouts sont soulignés une concentration de matière exemplaire, un fruité exubérant, un support tannique noble et partiellement fondu, un boisé extrêmement fin et une finale large et suave laissant une agréable sensation de sucrosité. Bravo.

SY - Marselan • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.domeelyssas.com / www.ledomedeclementine.com
contact@ledomeparclementine.com

15,5/20 ★★★

Château de la Croix Chabrières - "Cuvée Privilège"

9,50 €

Robe cerise profonde au disque légèrement évolué. Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce bouquet qui fait la part belle à un fruité gourmand (confiture quatrefruits rouges). Une certaine douceur lactique et d'épices confirme cette impression à l'aération. L'entrée de bouche est franche sur un fruité intact et salivant. Une concentration de matière appréciable et aucunes lourdeur dans cette cuvée aboutie où les saveurs fruitées (cerise du nord, cassis, mûre sauvage…) sont assorties de délicates notes épicées rafraîchissantes. La finale est longue et séveuse. Une cuvée de gastronomie.

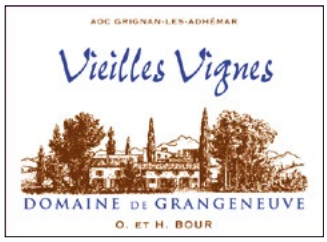
SY: 100 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-croix-chabrieres.com
contact@chateau-croix-chabrieres.com

15,5/20 ★★★

Domaine de Grangeneuve - "Vieilles vignes"



Jolie robe rubis cerise, limpide et étincelante. Le bouquet est aérien, suave et gourmand sur une belle corbeille de fruits rouges assortie de quelques fragrances d'épices douces et de notes de confiserie voire d'effluves lactiques à l'aération. Un ensemble élégant et engageant. Tout est en place dans cette cuvée de grand charme qui se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Elle associe finesse de texture, fruité juteux et élégance de tanins lissés. La finale est longiligne et particulièrement rafraîchissante. Un bel exercice de vinification.

GR: 50 - SY: 50 • 2022/25

Vinicole Leloup - Vandebusshe - Justin Monard
La Cave à Grains - Hallet Vins - La Casière

www.domainedegrangeneuve.fr
domaines.bour@wanadoo.fr

HVE

Le Dôme d'Elyssas

Domaine de Grangeneuve

Grignan-Les-Adhémar Rouge 2018

15/20 ★★★

Domaine Ferrotin - "Les Vignes de Termeny"

Superbe robe rubis cerise de belle concentration. Le bouquet est profond, complexe et mature. Les fruits rouges et noirs confiturés, les notes grillées et de sous-bois s'associent à un registre épicé voire minéral.
La bouche tient les promesse du nez. On apprécie sa concentration de matière, son fruité juteux et ses saveurs épicées revigorantes. Les dégustateurs soulignent l'équilibre gras/acidité et la finale séveuse et longiligne sur des tanins partiellement fondus. Une cuvée bien construite qui pourra encore séduire durant quelques années.

SY: 100 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

04/75.90.80.64 - 06/15.11.44.42
domaineferrotin@orange.fr

Grignan-Les-Adhémar Rouge 2016

15/20 ★★★

Domaine Saint Luc - "Cuvée Emiliane"

Robe de belle jeunesse, cerise profonde au disque rubis intense.
Le bouquet, quelque peu réservé, est mature et très doucereux, presque suave. Les fruits rouges mûrs voire au sirop, les effluves biscuités et de cacao s'affirment progressivement à l'aération. Quelques notes épicées et réglissées rejoignent la palette olfactive. La bouche est franche et nette, sur un fruité intact et une fraîcheur remarquable. Aucunes lourdeur ni excès d'alcool dans cette cuvée finement travaillée qui a traversé les ans avec bonheur. La finale est encore vigoureuse sur de beaux amers et saveurs épicées.

SY: 65 - GR: 35 • 2022/24

La Vigneraie
Cherche Distributeur(s) en Flandres

www.domainesaintluc.com
info@domainesaintluc.com

HVE

Accords Mets-Vins • Wijn en Gerecht

Les Grignan-les-Adhémar rouges font des mariages réussis avec les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce, les viandes blanches et volailles, les gratins de légumes ainsi que les plats à base d'agneau. Les cuvées plus âgées et les plus concentrées seront les partenaires idéaux des gibiers à plumes, des civets (lièvre, chevreuil), et de tous les plats méridionaux qui font appel à la truffe. Il est conseillé de servir les cuvées "de base", gouleyantes et fruitées à souhait, à une température de 14 à 15°C. Les flacons plus ambitieux et matures seront ouverts plusieurs heures à l'avance, voire décantés. Ils exprimeront plus volontiers la complexité de leur caractère vers les 16 à 18°C.

Les Grignan-les-Adhémar rosés s'accordent particulièrement bien aux charcuteries, grillades, entremets et crudités. Ils font également des vins d'apéritif fins, frais et fruités et accompagnent à merveille les cuisines provençale et exotique. Leur température de service sera de 10 à 12°C.

Dégustés avec bonheur à l'apéritif, les vins blancs accompagnent idéalement entrées, poissons grillés ou en sauce, coquillages, viandes blanches (veau, chapon), fromages moyennement relevés et desserts raisonnables en sucre. Il est conseillé de les servir à une température avoisinant 8 à 10°C.

Volgens hun organoleptische karakteristieken, zullen de rode Grignan-les-Adhémar passen bij rood vlees, gebraden of gegrild, wit vlees en gevogelte, groenten- gratins, pluimvee, klein wild zoals haas en ree, maar ook schaapgerechten en de meridionale keuken bereid met truffel. Schenken rond 14 à 15° C is aan te raden.

De rosé- wijnen uit Grignan-les-Adhémar passen wonderlijk goed bij charcuterie, tussengerechten en rauwe kost. Als aperitief komen ze fijn, fris en fruitig over en vervoegen de provençaalse keuken alsook de exotische gerechten. Iets frisser schenken rond 12°C.

Als aperitief schenken de witte wijnen voldoening en begeleiden voorgerechten, gegrilde vis, schelpdieren, wit vlees zoals kalf en koekoekshen, en ook niet te sterke kazen en niet te zoete desserten. Liefst schenken op een temperatuur tussen de 8 à 10°C.

16,5/20
★★★★

Domaine de Montine - Viognier

Superbe robe brillante, doré soutenu. Le bouquet est profond et complexe. Le chatoyant panier de fruits jaunes et exotiques est associé à des notes de confiseries (guimauve, bonbons acidulés) et à de délicats effluves pâtissiers (brioche, flanc). L'entrée de bouche donne le temps d'une cuvée concentrée et très aromatique. Les dégustateurs apprécient le fruité intact et juteux, mais surtout la délicate acidité omniprésente qui équilibre un ensemble riche et gras ponctué d'une finale longiligne légèrement réglissée voire noisettée. Un vin résolument sudiste mais parfaitement vinifié. Un bel exercice de style.

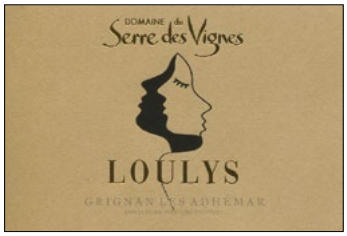
VIO: 100

Rabot Vins
www.domaine-de-montine.com
domainedemontine@wanadoo.fr
HVE

16/20 ★★★★

Domaine du Serre des Vignes - "Loulys"

11,50 €



Robe doré ocré éclatante. Les bouquet est aérien et délicatement parfumé sur des notes de fleurs blanches et de citronnelle.
Un registre fruité rafraîchissant (citron, pamplemousse) s'exhale ensuite dans un ensemble élégant. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée à la concentration appréciable et d'un équilibre gras/acidité parfaitement au rendez-vous. Les dégustateurs apprécient le fruité juteux, la tension omniprésente, le milieu de bouche salivant et la finale longiligne ponctuée de saveurs réglissées et subtilement minérales. Bravo.

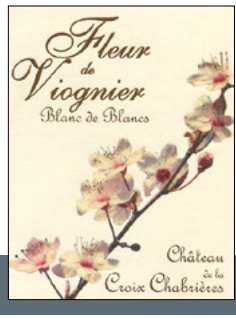
VIO: 100

Cherche Distributeur(s)
www.serredesvignes.com
info@serredesvignes.com
Bio

15/20 ★★★

Château de la Croix Chabrières "Fleur de Viognier"

8,00 €



Robe doré ocré de belle éclat. Le bouquet est ouvert et gourmand sur des effluves floraux et une chatoyante corbeille de fruits bien garnie (pêche, poire, mangue, raisin frais, lichee…). Un ensemble très prometteur.
On croque le fruit dans cette cuvée gourmande et sans artifices, de plaisir immédiat. Les dégustateurs soulignent sa pureté et son parfait équilibre gras/acidité. La finale est longue et large à la fois, relevée par de délicats amers salivants et prometteurs d'une belle évolution. Bravo.

VIO: 100

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

14/20 ★★

Château de la Roubine - "Mille écus d'Or"

9,00 €

Robe éclatante doré intense. Ce bouquet aérien et flatteur, floral et fruité est complété à l'aération par une délicate minéralité naissante. La bouche est friande et finement texturée. Le fruit est croquant dans un ensemble de concentration moyenne qui offre beaucoup de gras et une délicate pointe d'acidité bienvenue et équilibrante en fin de bouche. Un vin gourmand, convivial et facile d'accès à partager sur son fruité juvénile.

VIO: 80 - CL: 10 - GR Bl: 10

Cru
Cherche Distributeur(s) Bxl et Wallonie
www.chateau-robine.fr
a.pohu@chateau-robine.fr
HVE

16/20 ★★★

Domaine Almoric - "Charme et Séduction"

Robe Jaune doré intense à reflets vieil or. Le bouquet est ouvert et marqué par l'élevage. Les notes de fruits blancs mûr, de viennoiseries et de fruits secs à coque s'y expriment de concert. La bouche est ample et riche. Les saveurs fruitées, briochées et de crème pâtissière s'y révèlent gourmandes et suaves. Beaucoup de gras dans cette cuvée "très travaillée", ponctuée par une finale large et longue à la fois sur de délicats amers et des saveurs de réglisse et de fruits secs revigorantes. Un beau vin de gastronomie.

VIO: 100

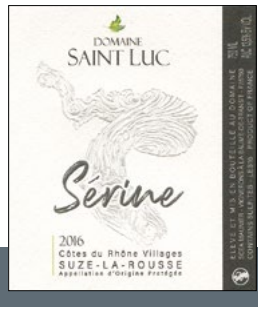
Cherche Distributeur(s)

www.domainealmoric.com
david.c@domainealmoric.com

Autres vins

16/20 ★★★

Domaine Saint Luc - "Sérine" - Côtes du Rhône Villages 2016



Beaucoup de jeunesse dans cette très belle robe rubis cerise éclatant au disque bien fermé. Le bouquet, délicatement parfumé, associe élégance, suavité et gourmandise. La douceur apportée par les notes de fruits rouges confiturés est confirmée par des fragrances biscuitées voire cacaotées. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Une belle concentration de matière, du gras, de la suavité, des tanins partiellement lissés et un fruité croquant sont ses principaux atouts. La finale de cette cuvée bien construite est longiligne.

SY: 60 - GR: 40 • 2022/24

La Vigneraie
Cherche Distributeur(s)

www.domainesaintluc.com
info@domainesaintluc.com

HVE

15,5/20 ★★★

Château de la Croix Chabrières - "Alliance" Côtes du Rhône 2019

7,50 €

Robe carminée profonde et de bel éclat. Le bouquet mature, élégant et suave. Aux effluves de fruits rouges confiturés s'associent des notes de boisé noble (eucalyptus, moka, babelutte…) dans un ensemble doucereux qui invite à la dégustation. La bouche se révèle d'emblée plus vigoureuse et offre une belle fraîcheur apportée par les saveurs de baies noires acidulées (cassis, mûr sauvage, cerise du nord) et une pointe d'épices. On apprécie ainsi son équilibre, sa concentration de matière, ses tanins structurants et sa finale revigorante.

SY: 50 - GR: 40 - CIN: 10 • 2022/23

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-croix-chabrieres.com
contact@chateau-croix-chabrieres.com

Domaine Bonetto-Fabrol

17/20 ★★★★ **Domaine Mazurd - "La Combe d'Eoune" - Rasteau 2015** 16,00 €

Beaucoup d'éclat dans cette robe cerise de densité appréciable. Le bouquet est mature, doucereux et profond. Les effluves de petites baies noires sauvages (cassis, mûre, sureau) sont assortis de délicates notes de boisé fin dans un ensemble qui gagne volontiers en puissance à l'aération. Cette cuvée concentrée, presque corsée, impose d'emblée ses saveurs de fruits noirs, ses extraits secs et tanins de fruits dans un ensemble corpulent et d'une étonnante jeunesse. La finale de cette cuvée de gastronomie qui fait honneur à l'appellation, est longue et chaleureuse sur de beaux amers et saveurs épicées salivantes. Bravo.

GR: 50 - SY: 25 - CA: 15 - MOU: 10 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-mazurd.fr
domaine.mazurd@wanadoo.fr

HVE

16,5/20 ★★★★ **Domaine Mazurd - "L'Eounette" - Rasteau 2015** 10,90 €

Splendide robe concentrée, rubis carmin au disque fermé. Le bouquet profond associe puissance et élégance. Les notes de fruits rouges et noirs confiturés sont assortis d'effluves délicatement épicés et minéraux voire de cacao à l'aération. Un ensemble complexe qui invite à la dégustation. Quelle fraîcheur encore pour cette cuvée concentrée et fruitée à souhait ! On apprécie ses saveurs de fruits noirs et d'épices dans un ensemble structuré et ambitieux soutenu par une charpente tannique encore vigoureuse et prometteuse d'une belle évolution. La finale est longue et large à la fois sur une subtile sensation de sucrosité.

GR: 50 - SY: 25 - CA: 15 - MOU: 10 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-mazurd.fr
domaine.mazurd@wanadoo.fr

HVE

15,5/20 ★★★ **Domaine Ferrotin - "Cuvée M..." IGP Méditerranée - Rouge 2020**

Eclatante robe rubis grenat, assez concentrée. Beaucoup de douceur dans ce bouquet sudiste, chaleureux et gourmand. Les fruits rouges et noirs, les épices douces et quelques notes grillées voire de truffe s'y expriment de concert. Cette cuvée gourmande et sans artifices, offre un fruité juteux et une agréable acidité garante de fraîcheur et d'équilibre. On apprécie sa jeunesse revigorante et sa finale tendue sur les baies noires acidulées. Une cuvée promise toutefois à quelques années de garde.

MOU: 100 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

04/75.90.80.64 - 06/15.11.44.42
domaineferrotin@orange.fr

© ODG Grignan-les-Adhémar

Beaumes-de-Venise & Muscat de Beaumes-de-Venise
Deux crus, deux couleurs, deux caractères

Les premiers Muscats furent plantés à Beaumes-de-Venise vers 600 avant Jésus-Christ par les colons grecs lorsqu'ils s'installèrent dans la région.

Au cours des siècles, les papes et les grands du royaume, dont Henri IV, dégustent le Muscat, mais fin du XIXème, le phylloxéra détruira une grande partie des vignes.

Au début du XXème siècle, l'épidémie enrayée, ces dernières retrouvent leur place dans le paysage des Dentelles de Montmirail et obtiennentt en 1943 l'AOC Cru Vins Doux Naturels Muscat de Beaumes-de-Venise, puis en 1956 l'AOC. Côtes du Rhône.

Poursuivant leurs efforts de qualité et de restructuration, les vignerons de Beaumes-de-Venise rejoignent la famille des Côtes du Rhône Villages communaux en 1978 pour les vins rouges, rosés et blancs. Le 9 juin 2005, les rouges obtiennent l'AOC Beaumes-de-Venise et accèdent au rang de Cru de la Vallée du Rhône.

Tout en pousuivant la tradition sur le versant sud-est des Dentelles de Montmirail, les agriculteurs d'aujourd'hui prennent conscience du rôle majeur qu'ils occupent dans l'équilibre et le respect de la nature. Passionnés par leur vignoble, ils perpétuent la tradition de la vendange manuelle et exercent un tri sélectif de chaque grappe en appréciant la maturité et la qualité.

Depuis 1943, seuls ont droit à l'appellation Muscat de Beaumes-de-Venise, les vins provenant du cépage "Muscat à petits grains" blancs et noirs, récoltés sur un territoire délimité de Beaumes-de-Venise et d'Aubignan.

Le respect des conditions de production (mode de taille, rendement autorisé de 30hl/ha, richesse naturelle en sucre et en moûts,...) rend ce vin remarquable d'équilibre et de gourmandise.

Le cépage principal du Cru AOC Beaumes-de-Venise est le grenache noir pour au moins 50%. Le cépage complémentaire est la syrah pour un minimum de 25%. A cela peuvent s'ajouter des cépages accessoires comme le Mourvèdre, le Cinsault et d'autres cépages autorisés dans la Vallée du Rhône avec la possibilité de 10% de cépage blanc.

Les vins rouges de Beaumes-de-Venise ont une forte identité; des couleurs soutenues, des concentrations de matière et des équilibres remarquables et un fruité croquant souvent accompagné par quelques saveurs épicées revigorantes. Des vins de gastronomie qui s'inviteront volontiers à nos plus belles tables.

© Paul Vissenaekens

Beaumes-de-Venise & Muscat de Beaumes-de-Venise
Twee cru's, twee kleuren, twee karakters

© Paul Vissenaekens

De eerste Muscats werden rond 600 voor onze era in Beaumes-de-Venise geplant door Griekse kolonisten toen ze zich in dit gebied vestigden.

Door de eeuwen heen proefden de pausen en de groten van het koninkrijk, waaronder Hendrik IV, de Muscat, maar aan het einde van de 19de eeuw vernietigde de druifluis een groot deel van de wijnstokken. Aan het begin van de 20ste eeuw stopte de epidemie en vinden deze laatsten hun plaats terug in het landschap van de Dentelles de Montmirail en verkreeg in 1943 de AOC Cru Vins Doux Naturelles Muscat de Beaumes-de-Venise, vervolgens in 1956 het AOC. Côtes du Rhône.

De wijnbouwers van Beaumes-de-Venise zetten hun inspanningen op het gebied van kwaliteit en herstructurering voort en sloten zich in 1978 bij de familie van Côtes du Rhône Village voor rode, rosé en witte wijnen. Op 9 juni 2005 behaalden de rode wijnen het AOC Beaumes-de-Venise en verkregen ze de rang van Cru de la Vallée du Rhône.

In navolging van de traditie op de zuidoostelijke helling van de Dentelles de Montmirail, worden de boeren zich bewust van de belangrijke rol die ze spelen in het evenwicht en het respect voor de natuur. Dit alles ter harte genomen bestendigen de wijnboeren de traditie in hun wijngaarden van handmatig oogsten en sorteren ze selectief elke tros om de rijpheid en de kwaliteit hoog in het vaandel te kunnen dragen.

Enkel de druiven van de witte en de zwarte druivensoort "Muscat à petits grains" en geoogst op een wel afgebakend gebied van Beaumes-de-Venise en Aubignan, hebben sinds 1943 recht op de appellatie van Beaumes-de-Venise. Het respect voor de productieomstandigheden (snoeimethode, toegestane opbrengst van max 30hl/ha, natuurlijke rijkdom aan suiker en most,…) maakt deze wijn opmerkelijk evenwichtig en gulzig.

De belangrijkste druivensoort van de Cru AOC Beaumes-de-Venise is Grenache noir voor minstens 50%. De complementaire druivensoort is Syrah voor minimaal 25%. Hieraan worden andere druiven zoals de Mourvèdre, de Cinsault en andere toegestane druiven in het Rhônedal toegelaten met de mogelijkheid om 10% witte druivenrassen toe te voegen. De rode wijnen hebben een sterke identiteit; aanhoudende kleuren, opmerkelijke concentraties, evenwichtig en een fruitig karakter vaak vergezeld van enkele verkwikkende kruidige smaken. Gastronomische wijnen die zich graag uitnodigen aan de beste tafels.

Domaine des Bernardins

16/20 ★★★★

Domaine de Vaubelle

7,00 €

Belle robe carminée, lumineuse, ne présentant plus de signe de jeunesse. L'ouverture révèle une fine minéralité (graphite, terre) puis l'aération accorde davantage de place aux arômes de cassis, myrtille, épices de garrigue et réglisse. Un bouquet complexe. La bouche ne tarde pas à révéler son ambition. Elle s'appuie sur une texture serrée, associant dans une belle harmonie les saveurs fruitées (mûre, myrtille, griotte) et épicées (garrigue). Les tanins, partiellement fondus, se montrent élégants et gourmands à la fois et la finale, suave, associe persistance et densité. Bravo !

GR: 70 - SY: 25 - MOU: 5 • 2022/24

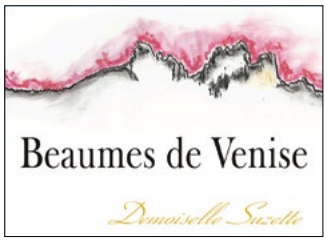
Cherche Distributeur(s)

07/60.10.81.86
domainedevaubelle@orange.fr

15/20 ★★★

Demoiselle Suzette

12,00 €



Robe légère, rubis cerise de grande brillance. Une belle association d'épices et de baies noires sauvages se présente dès le premier nez. Touche de cacao et d'encre à l'aération. Franche et juteuse, cette cuvée a séduit les dégustateurs par l'exubérance de son expression fruitée (fraise, cerise), la sensation de fraîcheur laissée par un support d'acidité omniprésent et la délicatesse de sa texture. Un vin très gourmand, à déguster sur son fruité juvénile, ponctué d'une finale agréablement persistante sur le noyau de cerise.

GR: 75 - SY: 25 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.demoiselle-suzette.fr
ricardol@orange.fr

15/20 ★★★

Domaine des Bernardins

Robe rubis carmin au disque ouvert, légèrement bleutée. Pommadé et séduisant par sa douceur, le nez livre de charmeuses notes lactiques et confiturées (crème, yaourt, cerise, fruits des bois), mêlées à une touche d'épices douces. Engageant ! La bouche se montre dès l'attaque gourmande et conviviale, privilégiant une expression de fruit juteuse (framboise, bigarreaux, myrtille) et une texture lissée charmeuse. Un vin franc et précis, doté d'une belle énergie, dont l'acidité rafraîchissante garantit l'équilibre.

GR: 50 - SY: 35 - MOU: 5 - GR Bl: 5 - Marselan: 5 • 2022/24

Wine and dessert - Vins Degrève
Godaert And Van Beneden - Autrement dit Vins

www.domaine-des-bernardins.com
domainedesbernardins@gmail.com

HVE

14,5/20 ★★★

Famille Ravoire - "Pierre de Fontval"

Jolie robe profonde, rubis grenat pourpre, à nuances violacées. Les accents de fruits macérés (kirsch, prune) dominent le premier nez, avant de laisser place à quelques notes de garrigue et d'épices. Chaleureuse et dotée d'une charpente déjà fondue, cette cuvée friande est aujourd'hui épanouie. Une texture délicate enveloppe un fruité bien présent (baies rouges et noires) et la finale, agréablement persistante, s'exprime sur les petites baies sauvages et la réglisse.
Un vin gouleyant, doté d'un équilibre appréciable.

GR - SY • 2022/23

www.familleravoire.fr
contact@ravoire.fr

16/20 ★★★★

Gigondas La Cave - "terrissimo"

Superbe robe rubis carmin, brillante et limpide. Premier nez sur la violette et le cuberdon, puis la palette olfactive évolue vers la gelée de framboises et de groseilles. Ce nez puissamment fruité invite à la dégustation. Dense et ambitieuse, cette cuvée sérieuse est riche en extraits secs. Sa corpulence n'empêche pas l'élégance et les saveurs de baies rouges et noires et d'épices se révèlent prégnantes.
De fins amers relèvent une finale réglissée de belle longueur.
Une réussite pour un beau vin de gastronomie.

GR: 65 - SY: 35 • 2022/26

The Source - Bazik - Cave du Val Chaineux - Les Vignes Célestes - Maag Vins
Salons: Wine Paris - Prowein

www.cave-gigondas.fr
caveau@cave-gigondas.fr

16/20 ★★★★

Xavier Vignon

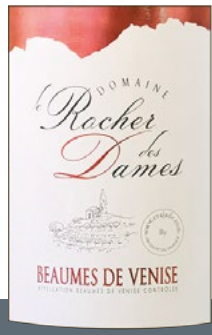
Robe carminée lumineuse au disque ouvert ne présentant aucun signe d'évolution. Sans attendre, les notes de cacao, cerise noire et épices douces s'expriment de concert dans ce nez généreux et de belle complexité, qui invite à la dégustation. Une personnalité affirmée se livre dès l'attaque, illustrée par de puissantes saveurs épicées (poivre, garrigue). Le grain de tanin se révèle gourmand et partiellement fondu, la finale rappelant une rémanence fruitée intéressante (baies noires sauvages). Un vin solidement construit, qui va encore fondre davantage ses éléments d'ici 1 an.

GR: 60 - SY: 15 - MOU: 15 - CIN: 10 • 2022/26

Cave de Bacchus
Cora

www.xaviervignon.com
contact@xaviervignon.com

15,5/20
★★★



Domaine Le Rocher des Dames

12,00 €

Robe cerise moyennement intense mais de bel éclat. Un bouquet pommadé, fin et profond, qui révèle de généreux arômes de fruits au sirop (myrtille, mûre, cerise noire), mêlés à une touche biscuitée et pâtissière. En bouche, ce vin est une gourmandise! Les dégustateurs ont apprécié le profil juteux d'un fruit éclatant (fruits rouges confiturés). Le milieu de bouche révèle une texture étoffée et propose un très bel équilibre acidité/gras. Une fine sensation de sucrosité envahit une finale ample et généreuse, de persistance appréciable.

GR - SY - MOU - Terret noir - Counoise - Muscardin - Brun Argenté • 2022/25

Cherche Distributeur(s)
Salon: Blegny-Mines
www.evajade.com
jean-luc.bernard57@orange.fr

15/20 ★★★

Rhonéa - "Dom Venitia"

Robe jeune, rubis grenat à reflets pourpres. Élégant et enveloppé, le nez mêle les notes florales parfumées (violette) et le registre lactique aux accents fruités confiturés (fraise, cerise, framboise). Tout est nuance et suavité dans cette bouche mûre et généreuse, tendue par une belle acidité équilibrante, de l'attaque à la finale. Le fruité se montre croquant (baies rouges) et le grain de texture assez serré. Un vin bien construit, pouvant encore fondre ses tanins déjà civilisés, ponctué d'une finale épurée et gourmande.

GR - SY - CA • 2022/24

Cave de Batisse - Lecomte Vins - Brasserie Vanuxeem - Vins Pirard
Salon: Les Vignerons à la Ferme (Hulsonniaux) / Cherche Distributeur(s)
www.rhonea.fr
contact@rhonea.fr
Bdy HVE Bio

Le Mas de L'Evajade

Chambres d'Hôtes & Gîtes

Pour votre séjour ou vos vacances en couple, en famille ou entre amis dans notre belle Provence, nous vous accueillons dans l'une de nos 4 Chambres d'Hôtes, dans notre Insolite Gîte Tonneau ou dans notre Gîte pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes.

292, Chemin du Bois Rond • Hameau de Saint Véran • 84190 Beaumes de Venise
+(33) 4 90 62 95 84 / +(33) 6 21 51 16 03 • www.evajade.fr • Email: mas.evajade@gmail.com

16,5/20 ★★★★

Domaine Saint Amant - "Grangeneuve"

Splendide robe presque d'encre, grenat pourpre profond et violacé. Ample, riche et velouté, ce puissant bouquet associe les notes d'épices douces à un fruité prégnant et confituré (cerise noire, gelée de mûres, myrtilles). Une fine touche grillée complète ensuite l'ensemble. Cette cuvée ambitieuse et charnue se voit portée par des tanins de fruit partiellement fondus, qui se placent au service d'un fruit éclatant (griotte, mûre, framboise). Associant finesse et complexité, la bouche se montre très séduisante, équilibrée par une belle acidité. Longue finale riche en extrait sec pour un cru extrêmement gourmand.

GR - SY - CA - MOU - VIO • 2022/25

La Maison des Vins Fins - Piquolé - Divine Wines - Dulst - Kempisch
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.domainesaintamant.com
contact@saint-amant.com

Conversion Bio

16,5/20 ★★★

Domaine Mathiflo - "Fernand"

17,00 €

De beaux reflets carminés irisent cette robe lumineuse. Puissant et de caractère, ce bouquet intense mêle dans une belle harmonie les notes épicées et de fruits noirs (sureau, cassis, myrtille). Une subtile touche réglissée et minérale complète l'ensemble au fil de l'aération. Dès l'attaque, ce cru solidement construit affirme sa forte personnalité. Corsé, s'appuyant sur une charpente tannique structurante et ferme mais noble et ne demandant qu'à se fondre, il offre une superbe énergie et marie avec réussite ses saveurs de fruits noirs (sureau, cassis, mûre sauvage) aux accents épicés. Un vin bâti pour affronter l'avenir avec sérénité.

GR: 70 - SY: 20 - CIN/MOU/CAR: 10 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)
Salons: Arras - Dunkerke

www.domaine-mathiflo.com
thierry.grangeon@wanadoo.fr

16/20 ★★★★

Domaine de Durban - "Cuvée Prestige"

Très belle robe carminée, lumineuse et présentant un disque de belle jeunesse encore. L'empreinte de l'élevage (boisé noble, fumé) domine l'ouverture, avant de laisser place à de fines notes de fruits noirs (sureau, mûre sauvage) et de tabac blond. Un bouquet pommadé. Une matière sérieuse et concentrée, généreuse en fruit, se voit enveloppée de tanins énergiques mais distingués et ne demandant qu'à se fondre davantage. Ce vin construit sur l'ambition offre une texture serrée, gage d'un beau potentiel. Longue finale savoureuse, associant les fruits noirs et les épices. Un vin démonstratif.

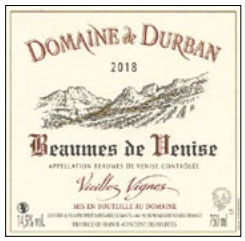
GR: 70 - SY: 25 - MOU: 5 • 2022/26

Aux Coteaux - VPS Belgium - Vins Fins et Cuisine du Terroirs
Young Charly - La Bouteille à la Mer - Pro Vino - Le Moulin à Vin
De Brabandere - Intervinco - Spyrou Vins - Marketing P.M. & CO

www.domainedurban.com
domaine.de.durban@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★

Domaine de Durban - "Vieilles Vignes"



Superbe robe profonde, rubis grenat intense, sans signe d'évolution. Une décoction de fruits confiturés (figue, prune, cerise) se livre dès l'ouverture, rejointe à l'appellation par quelques notes lactiques et pâtissières (crème vanillée). Un nez prometteur. Tout est équilibre et énergie dans ce vin bien construit, dont le support d'acidité fait face sans souci à la maturité d'un fruit confiturés voire macéré (prune, cerise). La texture, légèrement granuleuse par ses tanins encore présents mais gourmands, révèle un grain serré. Finale ample mais digeste, rappelant les épices et les baies noires.

GR: 70 - SY: 25 - MOU: 5 • 2022/25

Aux Coteaux - VPS Belgium - Vins Fins et Cuisine du Terroirs - Young Charly - La Bouteille à la Mer
Pro Vino - Le Moulin à Vin - De Brabandere - Intervinco - Spyrou Vins - Marketing P.M. & CO

www.domainedurban.com
domaine.de.durban@wanadoo.fr

15/20 ★★★

Domaine Mathiflo - "La Patronne"

12,00 €

Robe rubis cerise limpide et de bel éclat. Le bouquet printanier est friand et enjôleur. Une belle corbeille de fruits rouges (framboise, cerise, fraise) accompagne des notes de violette et de bonbons (cuberdon). Un nez engageant. La bouche franche et épurée, est juteuse et croquante d'un fruité gourmand. On apprécie la finesse de texture, l'équilibre gras/acidité et la finale gouleyante et salivante laissant une agréable sensation de sucrosité. Une friandise à partager sur son fruité juvénile.

GR: 75 - SY: 25 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salons: Arras - Dunkerke

www.domaine-mathiflo.com
thierry.grangeon@wanadoo.fr

15/20 ★★★

Château Saint Sauveur - "Chapelle Saint Sixte"

Robe cerise au disque ouvert, de concentration appréciable. Extrêmement flatteur et séduisant par ses insistantes senteurs de cerises au sirop et de crème de framboises, ce bouquet engageant s'apparente à une friandise olfactive. Un vin ample, généreux, porté par une expression fruitée juteuse et mûre (baies rouges et noires). Une impression de sucrosité envahit le milieu de bouche et la texture se révèle à la fois souple et fondue. Un cru à apprécier sur l'exubérance de son fruit démonstratif.

GR - SY • 2022/24

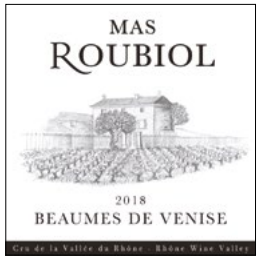
Domy Vins - Districo
Salon: Arras

www.domaine-st-sauveur.fr
vins@domaine-st-sauveur.fr

Bio

14,5/20 ★★★

Mas Roubiol



Robe cerise peu concentrée, au disque ouvert présentant une légère évolution. Un lien minéral assez puissant domine le premier nez (encre, tourbe, truffe), avant de laisser s'exprimer les arômes de fruits mûrs (griotte, myrtille, cassis). La bouche confirme rapidement la personnalité du bouquet. Profonde et portée par de beaux amers (réglisse), elle livre un support d'acidité bien présent, qui équilibre la sucrosité de la matière fruitée (cerise, myrtille).
La texture reste aérienne et la finale de persistance appréciable.

GR: 65 - SY: 35 • 2022/23

The Source - Bazik - Cave du Val Chaineux - Les Vignes Célestes - Maag Vins
Salons: Wine Paris - Prowein

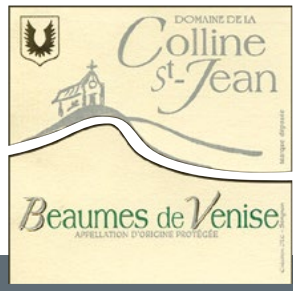
www.cave-gigondas.fr
caveau@cave-gigondas.

Beaumes-de-Venise Rouge 2017

14,5/20 ★★★

Domaine de la Colline St-Jean 2017

10,00 €



Robe cerise à reflets légèrement évolués. Les notes de pruneau et figue envahissent le premier nez, complétées au fil de l'aération par les épices douces et une touche de tabac blond et de cuir frais.
La bouche se révèle fondue et gourmande. Son profil gouleyant souligne le registre d'un fruit mûr voire confit (prune, cerise). Une fine acidité soutient l'ensemble et la finale, lissée et agréablement persistante, ponctue un ensemble épanoui et équilibré à déguster aujourd'hui.

GR: 70 - SY:30 • 2022/23

Cherche Distributeur(s)
Salons: Herve - Jupille - Differt

www.collinesaintjean.fr
collinesaintjean@orange.fr

Beaumes de Venise Rouge

17,5/20
★★★★

Xavier Vignon - "Arcane - L'Etoile"

Robe profonde, rubis grenat intense au disque fermé. Puissant, complexe et généreux, ce nez engageant associe dans une parfaite harmonie les senteurs lactiques (crème, yaourt), d'épices douces et de crème de fruits rouges et noirs (cerise, myrtille). Un bouquet voluptueux et très engageant. Les dégustateurs s'accordent pour souligner les qualités de concentration, d'équilibre, de suavité et d'harmonie de cette puissante cuvée au grain de texture extrêmement serré, sur laquelle le temps semble ne pas avoir de prise. Les tanins se révèlent fermes mais gourmands et nobles, au service d'un fruit éclatant (griotte, mûre,). La finale, interminable, se ponctue sur une grande fraîcheur. Superbe exercice de vinification.

GR: 70 - SY: 20 - MOU: 10 • 2022/28

Cave de Bacchus
Cora

www.xaviervignon.com
contact@xaviervignon.com

© Paul Vissenaekens

16/20 ★★★

Domaine de Fontavin

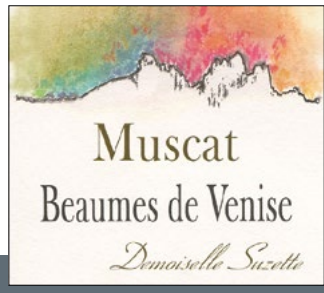
Superbe robe bouton d'or, lumineuse. Les senteurs de fleurs blanches suaves (chèvrefeuille, lilas) se mêlent aux notes de fruits blancs (pêche, poire). Une friandise olfactive. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée richement dotée, bien concentrée en saveurs de fruits jaunes et exotiques, l'ensemble trouvant l'équilibre dans une acidité bien présente. Finale longiligne, charmeuse et suave, sur le raisin frais. Une cuvée qui donne l'envie d'y revenir.

www.fontavin.com
helene-chouvet@fontavin.com
Bio

16/20 ★★★

Demoiselle Suzette

14,40 €



Jolie robe jaune pâle à nuances sable. Ce nez original associe les notes d'agrumes aux tonalités florales et herbacées (tilleul, verveine). Touche de poire fraîche à l'aération. Cette bouche onctueuse mais sans excès offre de la richesse et une certaine opulence. L'onctuosité est équilibrée par une tension acidulée omniprésente et l'exubérance fruitée (zeste d'agrumes confits, fruits exotiques) séduit par sa puissance et sa distinction. Longue finale presque crémeuse sur les fruits au sirop.

Cherche Distributeur(s)
www.demoiselle-suzette.fr
ricardol@orange.fr

15,5/20 ★★★

Rhonéa - "Carte d'Or"

Robe jaune pâle, limpide et brillante. Premier nez surprenant par ses notes de rhubarbe, bourgeon de cassis, pamplemousse et miel de tilleul. Ensuite, le bouquet gagne en maturité. La bouche est à l'avenant.
Les dégustateurs ont beaucoup apprécié sa fraîcheur omniprésente, garantie par les saveurs d'agrumes et une acidité bien dosée. Une fine pointe épicée ajoute à la tension et la finale, sur la confiserie, confirme le profil très aromatique et ciselé d'un ensemble énergique, salivant et très équilibré.

Cave de Batisse - Lecomte Vins - Brasserie Vanuxeem - Vins Pirard
Salon: Les Vignerons à la Ferme (Hulsonniaux) / Cherche Distributeur(s)
www.rhonea.fr
contact@rhonea.fr
Bdy HVE Bio

Accords Mets-Vins

La douceur du Muscat est dominée par la fraîcheur. Parfait à l'apéritif lorsqu'il est servi bien frais (8-10°), il accompagne aussi idéalement le foie gras, les desserts au fruits jaunes ou exotiques, le nougat glacé et les melons de Provence. Il n'a pas son pareil pour magnifier une pastilla au pigeon, un tajine aux citrons confits ou une canette au miel et aux pommes. Servi légèrement moins frais (10-12°), il fera merveille avec les fromages à pâte persillée comme le Roquefort, le Stilton ou un Pas de Bleu belge .

Les vins rouges charnus et corpulents de Beaumes de Venise rehaussent le caractère des daubes et autres plats mijotés en sauce. On peut également les apprécier sur les grillades de boeuf, ainsi que sur les divers petits gibiers à plumes. L'association avec les fromages moyennement corsés et de fine saveur est une belle alternative.

Muscat de Beaumes-de-Venise 2020

15/20 ★★★

Domaine des Bernardins

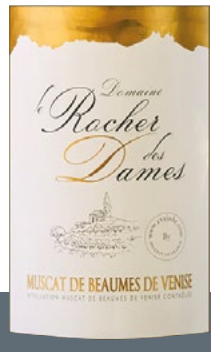
Robe pelure d'oignon, rose saumoné. D'emblée, de puissantes senteurs de fruits au sirop voire macérés (poire, abricot) se mêlent aux accents de pâtisserie et de vanille, dans un ensemble charmeur et parfumé. Sans attendre, d'insistantes saveurs de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe) envahissent une bouche démonstrative et richement dotée, dont l'onctuosité se révèle importante, heureusement nuancée par une jolie acidité dans une finale sur la cerise fraîche.

Wine and dessert - Vins Degrève
Godaert And Van Beneden - Autrement dit Vins

www.domaine-des-bernardins.com
domainedesbernardins@gmail.com

HVE

14,5/20 ★★



Domaine Le Rocher des Dames

14,00 €

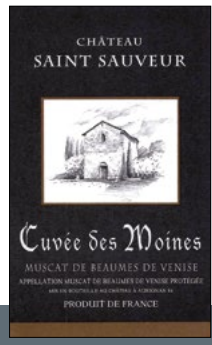
Jolie robe ensoleillée, jaune de Naples éclatant. Le nez reste sur la retenue. Plus en finesse qu'en démonstration, il associe de fines senteurs florales à quelques notes de confiserie aux agrumes. Cette bouche aérienne révèle une texture très fine. On y relève de subtiles saveurs de fruits jaunes bien mûrs, équilibrées par une délicate acidité dans une finale digeste et assez persistante.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Blegny-Mines

www.evajade.com
jean-luc.bernard57@orange.fr

Muscat de Beaumes de Venise 2018

15/20 ★★★



Château Saint Sauveur - "Cuvée des Moines"

Robe bouton d'or, éclatante à reflets or soutenu. Profond et enjôleur par ses insistantes senteurs de fruits jaunes compotés voire au sirop et de viennoiseries (chausson à l'abricot), ce bouquet suave se complète ensuite de notes d'agrumes confits et d'une touche de pêche caramélisée. Cette cuvée digeste et aérienne livre une bouche dotée d'une belle acidité équilibrante. On y apprécie les saveurs de fruits blancs et jaunes mûrs, l'ensemble livrant quelques fins amers très agréables dans une finale légère et agréablement persistante.

Domy Vins - Districo
Salon: Arras

www.domaine-st-sauveur.fr
vins@domaine-st-sauveur.fr

Bio

De zoetheid van de Muscat wordt gedomineerd door frisheid. Perfect bij het aperitief wanneer hij goed koel geserveerd wordt (8-10°), maar ook ideaal bij ganzenlever, chocoladedesserts, en meloenen uit de Provence. letsje minder koel geserveerd (12-14°) smaakt hij uitstekend bij schimmelkazen.

De vlezige en corpulente wijnen van Beaumes de Venise versterken het karakter van stoofpotten en andere gestoofde gerechten in saus. Ze worden eveneens geapprecieerd op gegrild rundvlees, alsook op een pastiula van duif en divers klein pluimwild. De combinatie met matig sterke kazen met een fijne smaak is een geslaagd alternatief.

16,5/20
★★★★

Xavier Vignon - Muscat de Beaumes-de-Venise Rouge

Robe cerise, légère et brillante. Marqué par d'intenses senteurs de cerise confite voire macérée (kirsch), le nez se complète ensuite par quelques effluves de pâtisserie et de framboise/cuberdon. Énergique et offrant dès l'attaque une acidité revigorante, cette cuvée extrêmement savoureuse livre une texture distinguée et salivante, laissant s'exprimer pleinement de juteuses saveurs de bigarreaux, enveloppées d'un grain de tanin subtil. Longue finale sur la pâtisserie aux fruits rouges pour un cru remarquable d'équilibre acidité/alcool et sucrosité.

Cave de Bacchus
Cora

www.xaviervignon.com
contact@xaviervignon.com

15,5/20 ★★★★

Famille Ravoire - "Manon"

Robe doré éclatant, lumineuse. Dès l'ouverture, ce bouquet démonstratif et étoffé associe dans une belle harmonie les senteurs pâtissières (tarte aux fruits jaunes et à la vanille) aux notes plus exotiques à l'aération (ananas, litchi). Un ensemble particulièrement suave et engageant. Ce vin complet et structuré affiche une belle élégance. Son équilibre acidité/gras/sucrosité est atteint et les saveurs fruitées exubérantes (fruits blancs et jaunes au sirop). La finale reste aérienne et sa persistance se montre appréciable. Un vin accompli.

www.familleravoire.fr
contact@ravoire.fr

15/20 ★★★

Domaine des Enchanteurs 2016 - "Ambre Céleste"

Superbe robe pelure d'oignon à reflets légèrement orangés. Ce nez intense affiche une belle personnalité par ses notes de miel d'acacia, raisin de Corinthe, abricot sec et fleurs parfumées. Particulièrement riche et opulente, cette cuvée privilégie une texture très onctueuse, presque sirupeuse. Le registre des saveurs de fruits confits et de fruits exotiques se livre pleinement, une subtile acidité bienvenue apportant en finale la touche nécessaire pour équilibrer ce vin orienté vers un profil ouvertement riche et suave.

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedesenchanteurs.com
bertrand@domainedesenchanteurs.fr

Bio

© Paul Vissenaekens

© Xavier Vignon

17/20 ★★★

Domaine Saint Amant - "La Tabardonne"
Côtes du Rhône Villages blanc 2019

Jolie robe ensoleillée, jaune de Naples éclatante. Le bouquet est particulièrement élégant et parfumé. Il associe les notes florales et de confiserie à une belle corbeille de fruits blancs voire exotiques. Quelques effluves briochés et vanillés complètent une palette olfactive très engageante. La bouche tient les promesses du nez tant par sa complexité aromatique que par son fruité chatoyant et salivant. On apprécie l'équilibre apporté par une délicate note d'acidité bienvenue en milieu de bouche. Un ensemble riche et suave ponctué d'une finale longiligne. Bravo.

VIO: 90 - ROU: 10

La Maison des Vins Fins - Piquolé - Divine Wines - Dulst - Kempisch
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.domainesaintamant.com
contact@saint-amant.com

Conversion Bio

15/20 ★★★

Domaine des Bernardins - "Doré des Bernardins"
IGP Vaucluse - Muscat Petits Grains 2020

Robe doré intense à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert et gourmand sur des notes de fleurs sucrées (jasmin, chèvrefeuille) assorties d'un panier de fruits bien garnis (agrumes, fruits exotiques, raisin frais...).
Un ensemble très flatteur sans aucune lourdeur. Cette friandise jouit d'une finesse de texture appréciable et d'un fruité particulièrement savoureux. Les dégustateurs soulignent la délicate acidité omniprésente et garante de fraîcheur et d'équilibre. Un vin épuré et friand à partager sur son fruité juvénile.

2022/23

Wine and dessert - Vins Degrève
Godaert And Van Beneden - Autrement dit Vins

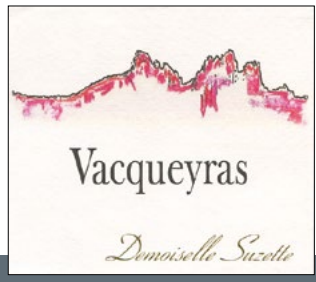
www.domaine-des-bernardins.com
domainedesbernardins@gmail.com

HVE

15/20 ★★★

Demoiselle Suzette - Vacqueyras 2020

14,40 €



Etincelante robe rubis grenat limpide et moyennement concentrée. D'une grande douceur olfactive, ce bouquet élégant et aérien fait la part belle à des notes de fruits rouges et noirs confiturés, assorties de quelques effluves délicatement épicés et de sous-bois. Plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée bien construite et épurée jouit d'un fruité croquant et salivant dans un ensemble parfaitement équilibré ne souffrant d'aucune lourdeur. Une délicate acidité et de beaux amers ponctuent une finale élancée et revigorante. Une cuvée bien construite qui s'invitera volontiers à table.

GR: 70 - SY: 30 • 2022/24

Cherche
Distributeur(s)

www.demoiselle-suzette.fr
ricardol@orange.fr

Demoiselle Suzette

Richard Olivero

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 coeur. 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!

16/20 ★★★

Clairmont - "Les Palais" - Crozes-Hermitage Rouge 2020

Splendide robe concentrée, grenat pourpre profond. Le bouquet élégant et gourmand associe les notes florales (violette) à une chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs (framboise, myrtille, cassis…). Quelques notes cacaotées et d'épices (guarrigue) complètent une palette olfactive engageante. Cette cuvée bien construite et ambitieuse offre de beaux atouts de concentration, d'équilibre gras/acidité/alcool et d'exubérance fruitée. Les dégustateurs soulignent également la longue finale salivante relevée par quelques saveurs épicées et de délicats amers revigorants. Une belle réussite.

SY: 100 • 2022/26

ABC Vins - Vini Spirit
Cherche Distributeur(s)

www.clairmont.fr
contact@clairmont.fr

HVE Bio

15/20 ★★★

Domaine Pradelle - Crozes-Hermitage Blanc 2020

Robe jaune pâle, limpide et éclatante. Le nez se montre net, précis et puissant. Ses parfums exubérants s'expriment dans le registre des fruits blancs mûrs (poire, pêche), l'ensemble se complétant à l'aération d'une touche miellée et de fruits secs. En bouche, ce cru a été très apprécié pour son attaque franche, épurée, suivie d'un milieu de bouche expressif et doté d'un beau gras, sur les fruits blancs presque compotés. Une fine acidité bienvenue assure l'équilibre et la finale, chaleureuse, se resserre sur les fruits secs et de fins amers.

Boussart - Collot
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.cave-domaine-pradelle.com
info@cave-domaine-pradelle.com

HVE

Crozes-Hermitage

15,5/20 ★★★

Domaine Barou - "Un Autre Monde" - Saint-Joseph 2020

Eclatante robe rubis carmin de belle densité. Beaucoup de charme et de douceur dans ce bouquet délicatement parfumé et suave. Les fruits rouges et noirs confiturés, les épices douces, les notes pâtissières et de boisé fin s'y associent harmonieusement. La bouche, toute en pulpe, est juteuse et croquante d'un fruité intact (petites baies sauvages). On apprécie l'équilibre acidité/gras d'une cuvée qui ne souffre d'aucune lourdeur. Des délicats tanins de fruits partiellement lissés apportent une pointe de nervosité bienvenue dans une finale de persistance appréciable. Une friandise à croquer sur son fruité juvénile.

2022/24

Biobelvin - Passion for Wine
De Wijnwinkel m- Viniorum

www.domaine-barou.com
domaine-barou@orange.fr

Bio

15/20 ★★★

Christophe Patrice
Chablis 1er Cru Beauregard 2020

Eclatante robe ensoleillée, doré léger. Le bouquet est déjà bien ouvert et associe les notes florales (citronnelle) aux effluves d'agrumes. Une délicate pointe de minéralité naissante s'exprime à l'aération dans un ensemble élégant et vif. L'entrée de bouche révèle une texture fine et salivante sur une fruité juteux (pamplemousse, groseille blanche…). On apprécie l'équilibre gras/acidité d'une cuvée élégante et suave à la finale ciselée et longiligne. Elle gagnera en profondeur, expression et minéralité d'ici deux à trois ans.

2023/26

La Cave de Batisse
Cherche Distributeur(s)

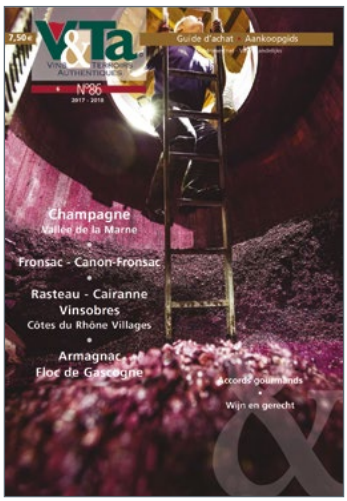
www.christophepatrice.fr
christophe.patrice@orange.fr

Anciens Numéros • Oude Nummers

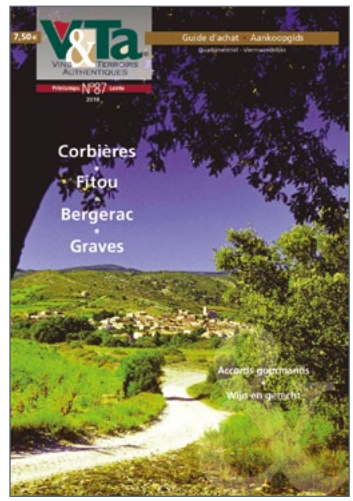
Hiver **2016-2017** Winter

Printemps **2017** Lente

Eté - Automne **2017** Zomer - Herfst



Hiver **2017-18** Winter



Printemps **2018** Lente

Eté - Automne **2018** Zomer - Herfst

1n°: 6 € • 3N°: 12 € • 6N°: 20€ (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

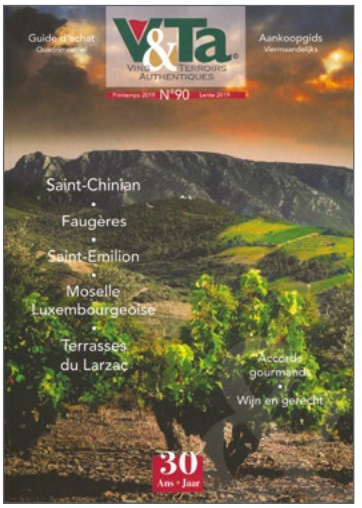
Version "Informatique"
"Computer" versie

•

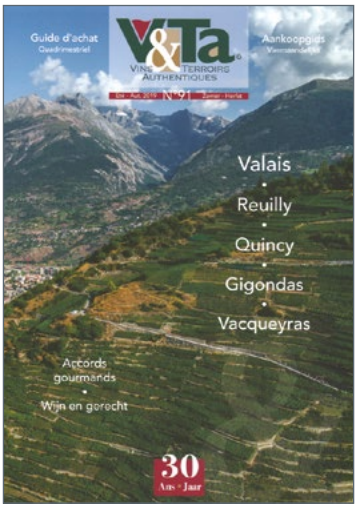
Voir site internet
Zie website

www.vinsetterroirs.be

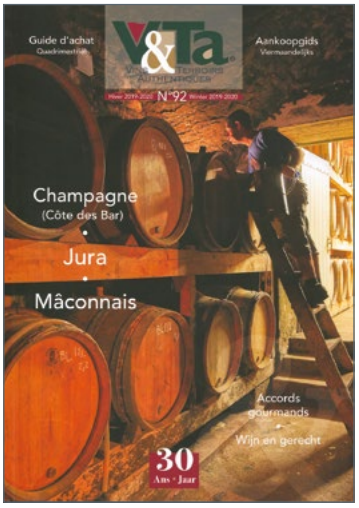
Hiver **2018-2019** Winter



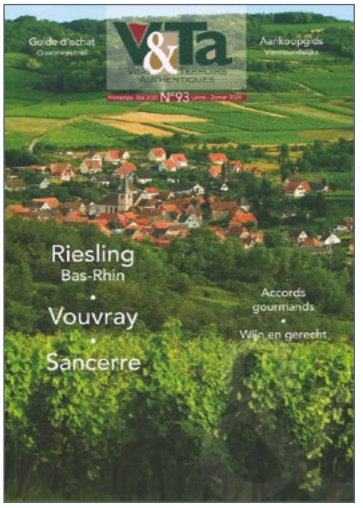
Printemps **2019** Lente



Eté - Automne **2019** Zomer - Herfst

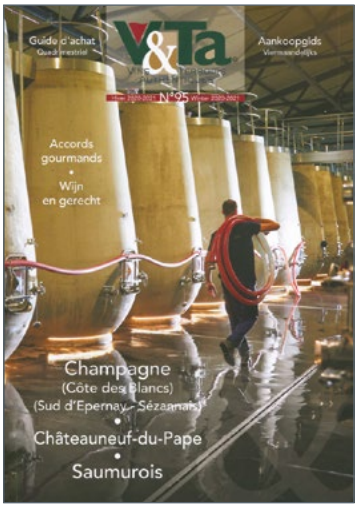


Hiver **2019-2020** Winter



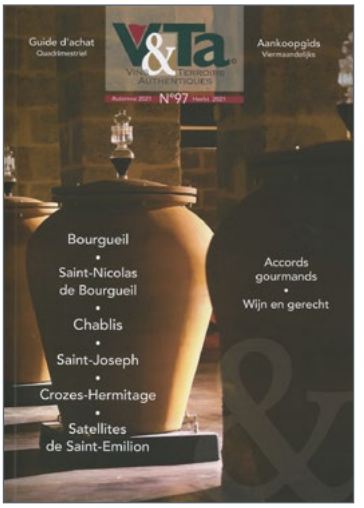
Printemps - Eté **2020** Lente - Zomer

Automne **2020** Herfst



Hiver **VTA 95 - 2020-2021** Winter

Printemps - Eté **VTA 96 - 2021** Lente - Zomer



Automne **2021** Herfst

Salon de/van VTA

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

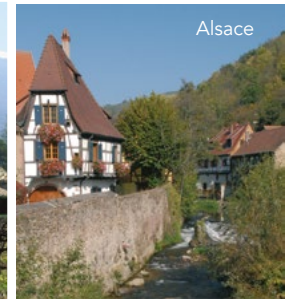
De wijnbouwers bieden onze abonnees veelvuldige wijnen uit de degustatiedossiers aan, voorgesteld door ons gespecialiseerd team.

Entrée Gratuite ! Gratis Ingang

Restaurant 'K zeg a moda - Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos - www.kzegamoda.be

Prochain Numéro V&Ta Vins Terroirs Authentiques © Volgend Nummer

Printemps 2022 **N°99** Lente 2022



Anjou • Ventoux • Gewurztraminer d'Alsace (Haut-Rhin)

VENEZ VIVRE

UN SÉJOUR HOLISTIQUE

INÉDIT

EN CHAMPAGNE

MY ROOTS UP

HOLISTICS EXPERIENCES IN CHAMPAGNE

SÉJOURS • TABLE & MAISON D'HÔTES
VISITES CHEZ LES VIGNERONS

MY ROOTS UP • 16 RUE DE VERDUN - 51700 VINCELLES

WWW.MYROOTSUP.FR

1180, Chemin du Castillon
84700 Sorgues
Tél: 04 90 39 92 64

CHÂTEAU GIGOGNAN

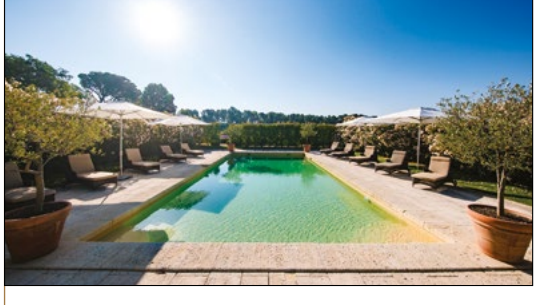
www.gigognan.fr
oenotourisme@gigognan.fr

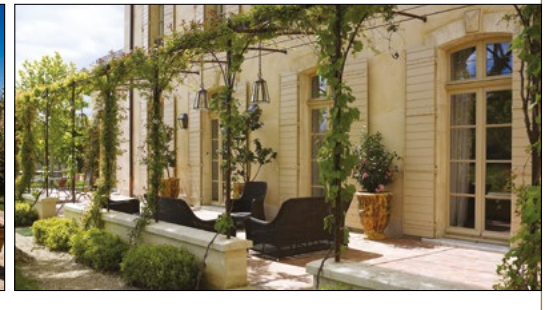
Chambres d'hôtes • Gîtes

Visite des Chais • Dégustations • Randonnées dans les vignes

Niché dans un écrin de verdure, le Château Gigognan, ancien temple de l'époque romaine, rebâti en prieuré au XIV siècle, propose à ses visiteurs une immersion dans le monde vitivinicole. Un séjour inoubliable et hors du temps.

Les cinq chambres d'hôtes de charme, richement et confortablement meublées, la piscine, les jardins, le verger, champs de lavandes, le rucher... offrent à tous l'opportunité de vivre un moment de détente unique !





Le Château peut également se louer dans son intégralité pour un week-end ou une semaine. Deux gîtes d'une capacité de 4 à 6 personnes permettent de profiter également des espaces extérieurs.