

Quadrimestriel

Viermaandelijks

Printemps
Lente - Spring
2013
8,70€

N°72

Vins & Terroirs Authentiques®

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Accords gourmands

Gourmet agreements

Wijn en gerecht

- Minervois
- Minervois La Livinière
- Madiran
- Pacherenc du Vic-Bilh
- Gewurztraminer



Le Parc

Recommandé par V.T.A.

★★★★
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

26 chambres & 6 suites • Restaurant gastronomique • Winstub



Famille KIENTZEL depuis 1924

6, rue du Parc - 68590 Saint-Hippolyte - Tél: +33 (0)3.89.73.00.06 - Fax: +33 (0)3.89.73.04.30
www.le-parc.com - hotel-le-parc@wanadoo.fr - reservation@le-parc.com

Salon
Les VINS de
TERROIR
et Produits Régionaux

SECLIN Parc de la Ramie

Entrée
Gratuite

A1 sortie 19 - à 10 mn de Lille - De Lille Bus Ligne 55 - 56

300 Exposants Présents

+ de 950 bouteilles à gagner

26 au 29 Avril

Vendredi à Dimanche 10h 20h - Lundi 10h 18h

33^{ème} Edition

Restauration sur place

Dégustation de centaines de Crus

Vente à emporter

Parking Gratuit



Préparer votre visite :

www.vins-de-terroir.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
L'accès au salon ne sera plus accessible 30 mn avant sa fermeture.

Editorial

Le printemps, qui s'est longtemps fait désirer, annonce à nos lecteurs un dossier de dégustation sur un des cépages rois d'une région très appréciée des belges: le gewurztraminer d'Alsace. Contrairement à cette nouvelle saison, ce cépage à maturité précoce reflète à merveille l'esprit alsacien; convivial, généreux et charmeur mais parfois excessif. A l'abri des Vosges, ce "Gentil rose" profite d'un bel ensoleillement. La pluviométrie, parmi les plus basses de France et les arrière-saisons exceptionnelles, favorisent son épanouissement et lui permettent même d'attendre, sans risques majeurs, la sur-maturation.

Au sud de l'hexagone, les vigneronniers apprécieraient davantage de pluie. Les vignes sont écrasées de soleil et il faut rivaliser d'efforts et de savoir-faire pour offrir au consommateur des cuvées qui conservent une certaine fraîcheur et un bon équilibre. Cet exercice de style semble être bien maîtrisé du côté du Minervoïs ou les différentes cuvées affichent certes une concentration et un caractère bien "sudistes" mais le degré d'alcool assez élevé et la charge tannique sont bien domptés.



© CIVA - Créations Etoile

A Madiran, le tannat était jadis "réputé" pour être à l'origine des vins les plus concentrés voire exigeants de l'hexagone. Ici aussi, un travail plus pointu à la vigne, des vinifications mieux maîtrisées, des élevages sous bois mieux dosés et l'apport d'autres cépages ont permis à ces cuvées exceptionnelles de se présenter avec davantage de charme sous un caractère sensiblement assagi.

La deuxième appellation de la région, qui contraste avec ces vins plutôt masculins, offre toute la finesse et l'élégance des plus grands vins liquoreux: Le Pacherenc du Vic-Bilh (qui existe également en sec) offre un festival de saveurs extraordinaires aux œnophiles avertis et privilégiés qui pourront en obtenir quelques précieux flacons.

Si la France est riche de ses multiples terroirs et appellations il nous faut reconnaître que les vigneronniers de Madiran arborent deux casquettes joliment colorées et particulièrement contrastées.

Michel Praet

Index

• Editorial - Edito.....	3	• Gewurztraminer.....	63
• Minervoïs.....	5	• Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....	106
• Madiran.....	41		

"Vins & Terroirs Authentiques"

La Revue des Prix du Vin® • De Gids over Wijnprijzen®

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

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: Domaine Pichard - Madiran

Edito

De lente, die lang op zich heeft laten wachten, kondigt onze lezers een proefdossier aan over een van de belangrijkste druivensoorten van een streek die zeer geliefd is bij de Belgen: de Gewürztraminer van de Elzas. In tegenstelling tot dit nieuwe seizoen weerspiegelt deze vroegrijpe druivensoort perfect de geest van de Elzasser: vriendelijk, gul en charmant, maar soms overdreven. In de beschutting van de Vogezen geniet deze "Gentil rose" van een mooie bezonning. De neerslag, bij de laagste in Frankrijk, en het uitzonderlijke naseizoen bevorderen zijn ontwikkeling en stellen hem zelfs in staat om, zonder grote risico's, te wachten tot hij overrijp is.

In het zuiden van Frankrijk zouden de wijnbouwers meer regen op prijs stellen. De wijngaarden worden verpletterd door de zon en de wijnbouwers moeten elkaar overtroeven in inspanningen en knowhow om de consument wijnen te kunnen aanbieden die een zekere frisheid en een goed evenwicht behouden. Deze stijlloefening lijkt goed beheerst te zijn in de Minervois, waar de verschillende cuvées weliswaar een duidelijk "zuidelijke" concentratie en aard vertonen, maar het vrij hoge alcoholgehalte en de tanninehoeveelheid

goed getemd zijn.

De Tannat in Madiran werd vroeger geacht aan de oorsprong te liggen van de meest geconcentreerde of veeleisende wijnen van Frankrijk. Ook hier hebben geavanceerder werk in de wijngaarden, een betere beheersing van de wijnbereiding, een beter gedoseerde rijping op houten vaten en de bijdrage van andere druivensoorten ervoor gezorgd dat deze uitzonderlijke cuvées zich met meer charme en een gevoelig bezadigder karakter aandienen.

De tweede appellation van de streek, die contrasteert met deze nogal mannelijke wijnen, biedt alle finesse en elegantie van de grootste likeurwijnen. De Pacherenc du Vic Bihl (die ook bestaat in droge wijnen) biedt een festival van buitengewone smaken voor de ervaren en bevoorrechte wijnkenners die er enkele kostbare flessen van kunnen vastkrijgen.

Hoewel Frankrijk rijk is aan talrijke bodems en appellations moeten we erkennen dat de wijnbouwers van Madiran twee bijzonder contrasterende en prachtig gekleurde toppers produceren.

Michel Praet

Editorial

The spring, which has been awaited for a long, long time, is telling our readers of a tasting file on one of the king grape varieties from a region that is greatly appreciated by the Belgians: the Gewürztraminer from Alsace. Unlike this new season, this early maturity grape variety wonderfully reflects the Alsatian spirit; convivial, generous and charming, but sometimes excessive. In the shelter of the Vosges, this "Nice Rose" benefits from lovely periods of sunshine. The rainfall, among the lowest of France, and the exceptional late autumns, encourage it to bloom and even allow it to become, without any major risk, overripe.

In the south of the hexagon, the vine growers would appreciate more rain. The vines are crushed by the sun and effort and know-how are required in order to offer the consumer cuvées that keep a certain freshness and a good balance. This exercise of style seems to be duly mastered on the side of Minervois Region where the various cuvées certainly display a really "Southern" concentration and character, but the rather high proof and the tannic load have been well tamed.

The Tannat in Madiran was formerly "famous" for being at the origin of the most concentrated, even demanding, wines of the hexagon. Here also, some more sophisticated work on the vine, some better controlled vinification, some better-proportioned maturing in barrels and the contribution of other grape varieties have enabled these exceptional cuvées to present themselves with more charm beneath an appreciably tempered nature.

The region's second appellation, which contrasts with those rather masculine wines, offers all the smoothness and elegance of the great syrupy wines; the Pacherenc du Vic Bihl (which also exists in a dry version) offers informed and privileged wine-lovers, who will be able to obtain some precious bottles of it, a festival of extraordinary flavours.

Although France has an abundance of such vineyard sites and appellations, we should recognise that the vine growers of Madiran have two nicely coloured and particularly contrasting activities.

Michel Praet

Le Minervois et ses vieilles pierres qui nous parlent



Le Minervois est une vieille terre de civilisation méditerranéenne. La dernière avant le climat aquitain et atlantique qui commence à Carcassonne. Terre de vents, de soleil, de luminosité, terre dure à l'homme et à l'outil, mais aussi terre de courage, de ténacité où la vie de chaque jour se mérite.

Le vignoble du Minervois est l'un des plus vastes du Languedoc Roussillon. Sur près de 15.000 ha de vignes, dont 5.000 ha destinés à la production de vins d'AOC, la palette très large de vins de table, de pays et de cépages se complète de trois AOC distinctes: l'AOC Minervois, l'AOC Minervois La Livinière et le Muscat de Saint Jean de Minervois.

A côté d'une production assez confidentielle en vins blancs et rosés (2% et 4% de la production), vous trouverez en Minervois un large éventail de vins rouges qui se traduit également sur les tarifs de vente au consommateur. Vous apprécierez tout d'abord dans les premières cuvées (moins de 6 euros) des caves et domaines du Minervois des vins friands, fruités, gouleyants, des vins de plaisir à consommer dans les deux ans. Légèrement rafraîchis (entre 15 et 16°C) ces vins rouges exalteront tous leurs arômes. En montant en gamme (entre 8 et 15 € environ la bouteille), on atteint les vins de terroirs, les cuvées exceptionnelles qui demanderont deux à trois ans pour vous être proposées dans leur plénitude.

Le Minervois se présente comme un vaste amphithéâtre orienté plein sud, sur

environ 50 km d'Est en Ouest et 30 km du Nord au Sud. Situé en piémont de la Montagne Noire, l'altitude peut varier de 50 mètres au bord du Canal du Midi et de l'Aude jusqu'à plus de 500 mètres sur les premiers contreforts montagneux. Cette situation géographique, ajoutée à la proximité ou l'éloignement de la Méditerranée, amène des variabilités climatiques assez importantes. Ainsi, il n'est pas rare de constater des écarts de température de 3 à 4 degrés et des cumuls de pluviométrie pouvant varier de 500 à 800 mm annuels. Ce sont ces fortes variations, couplées aux natures très diverses des sols du Minervois, qui caractérisent ses terroirs et ses paysages.

L'AOC Minervois date de 1985. Les 5000 ha en production s'étendent sur 61 communes (16 dans l'Hérault et 45 dans l'Aude). Le rendement maximum autorisé et rarement atteint est de 50 hl/ha et les principaux cépages rouges sont la syrah, le grenache, le carignan, le cinsault et le mourvèdre. Les vins possèdent un caractère sudiste bien affirmé. Charnus, fruités et épicés à souhait, ils bénéficient aujourd'hui de vinifications bien maîtrisées. La sensation d'alcool n'est plus excessive et l'élevage sous bois se fait de manière très modérée.

Les quelques rares blancs sont issus de grenache, bourboulenc, maccabeu, marsanne et roussanne.

L'AOC Minervois-La-Livinière date de 1999 et les quelque 200 ha en production se situent sur 6 communes (5 dans l'Hérault et 1 dans l'Aude) Elle ne se décline qu'en rouge et le rendement maximum autorisé est de 45 hl/ha.

Les principaux cépages sont la syrah, le grenache, le carignan, le cinsault, le mourvèdre et le picpoul.





Minerve

S'étirant tout le long du piémont de la montagne noire, la zone de production bénéficie d'une belle exposition sud. Les cumuls de température y sont parmi les plus importants du Minervois et les pluviométries dans les plus faibles. Secteur chaud, aride et méditerranéen, la viticulture de coteaux y côtoie la garrigue. Cette zone est donc très contraignante même pour la vigne qui peut parfois présenter des phénomènes de blocage par manque d'alimentation hydrique. Les sols de grès érodés dominant, coincés entre les premiers calcaires des Causse et les terrasses caillouteuses quaternaires des rivières de l'Ognon et de l'Argent Double. C'est l'une des zones les plus précoces et les plus chaudes du Minervois. Les vins y sont concentrés, chaleureux et complexes, caractérisés par des arômes de fruits confits. Leur structure et leurs tanins gagent d'un potentiel de garde qui peut atteindre facilement la décennie.

Tout le Minervois est bordé par l'Aude et le Canal du Midi. Cette voie sacrée, merveilleuse, sous sa frondaison de hauts platanes, qui pendant des générations a permis aux gens d'ici d'exporter plus facilement leurs produits, vins en tête bien entendu, vous offre aujourd'hui la plus belle des balades, à pied, en vélo ou en... bateau!

Vous trouverez en plus, à Homps, un véritable port de plaisance, animé, accueillant, bien organisé. Un bon endroit pour les navigants qui auraient besoin de se dégourdir un peu les jambes : nous sommes au pied de la Montagne Noire et Minerve n'est qu'à une dizaine de kilomètres.

Autre point d'attraction pour l'œno-

phile averti, sur les quais du port même, le "Chai d'Homps". Dans cette région éminemment viticole, les meilleurs vignerons se sont réunis pour présenter, chacun, "sa" production. Que vous soyez acheteur ou pas, vous serez accueillis avec le sourire et ce sera vraiment le moment d'approfondir vos connaissances viticoles des vins du Minervois. Vous avez, à votre disposition, une belle palette de couleurs et d'arômes (près de 150 références de vins et produits du terroir) à prix départ de "sa" cave: c'est "le" vigneron qui est ici le gérant.

But touristique par excellence, Minerve est une vieille ville "imprenable", qui impressionne toujours, tant pour son site sur un rocher cerné de gorges profondes, aux à-pics impressionnants, que pour son drame à l'époque cathare (1210). En admirant le paysage offert par les damiers de vignobles parfaitement alignés dans les collines, pensez à ceux qui continuent à travailler ces terrains caillouteux et pentus.

La "Pierre" qui témoigne est ici omniprésente. Sachez perdre un moment dans la garrigue et sa vie sauvage, devant une vieille route, un vieux pont, un détour du Canal, les ruines d'une maison en pierre, une capitelle, une vieille église soigneusement conservée... Les gens d'ici en sortent, ce sont leurs racines et ils en sont fiers.



Chais d'Homps

Ne ratez pas ces balades au soleil, en plein Minervois ! Les vins de ces terres sont riches et généreux. Apprenez à les connaître, les reconnaître, à les utiliser à bon escient, au bon moment.

De Minervois en zijn oude stenen die ons aanspreken



De Minervois is een oud land van de mediterrane beschaving. Het laatste voor het Aquitaanse en Atlantische klimaat dat begint in Carcassonne. Land van winden, zon, en licht, hard land voor mens en gereedschap, maar ook land van moed, volharding, waar het leven van elke dag verdiend moet worden.

Het wijnbouwgebied van de Minervois is een van de grootste van de Languedoc Roussillon. Op bijna 15.000 ha wijngaarden, waarvan 5.000 ha voor de productie van AOC-wijnen, wordt de zeer brede waaier van tafelwijnen, landwijnen en druivensoorten aangevuld met drie afzonderlijke AOC's: de AOC Minervois, de AOC Minervois La Livinière en de Muscat de Saint Jean de Minervois.

Naast een vrij vertrouwelijke productie van witte en rosé wijnen (2% en 4% van de productie) vindt u in de Minervois een breed scala aan rode wijnen, dat ook tot uiting komt in de verkoopprijzen voor de consument. U zult ten eerste in de eerste cuvées (minder dan 6 euro) van de kelders en domeinen van de Minervois genieten van snoeplustige, fruitige, lichte wijnen, plezierwijnen om binnen twee jaar te drinken. Licht gekoeld (tussen 15 en 16°C) zullen deze rode wijnen al hun aroma's sterker doen uitkomen. Hoger in het gamma (ongeveer €8 tot 15 per fles) komen we aan de terroirwijnen, uitzonderlijke cuvées die twee tot drie jaar zullen vragen om in al hun volheid aan u te worden aangeboden.

De Minervois ziet eruit als een enorm amfiteater, dat volledig op het zuiden gericht is, over ongeveer 50 km van oost naar west en 30 km van noord naar zuid. Gelegen in de uitlopers van de Montagne Noire, waar de hoogte kan variëren van 50 meter langs het Canal du Midi en de Aude tot meer dan 500 meter op de eerste uitlopers. Deze geografische situatie, in combinatie met de nabijheid of afstand van de

Middellandse Zee, zorgt voor vrij grote klimaatverschillen die, in combinatie met verschillende soorten gronden, kenmerkend zijn voor zijn bodems en landschappen.

De AOC Minervois dateert van 1985. 5000 ha in productie strekken zich uit over 61 gemeenten (16 in de Hérault en 45 in de Aude). Het maximaal toegestane rendement van 50 hl/ha wordt zelden bereikt en de belangrijkste rode druivensoorten zijn de Syrah, de Grenache, de Carignan, de Cinsault en de Mourvèdre. De wijnen hebben een uitgesproken zuidelijk karakter. Vlezig, fruitig en kruidig naar believen genieten ze vandaag van een wijnbereiding die goed onder controle is. Het alcoholgehalte is niet meer buitensporig en de rijping op houten fusten zeer gematigd.

De weinige witte wijnen worden gemaakt van de Grenache, de Bourboulenc, de Maccabeu, de Marsanne en de Roussanne.

De AOC Minervois La Livinière dateert van 1999 en de zowat 200 ha in productie zijn gelegen in 6 gemeenten (5 in de Hérault en 1 in de Aude).

Ze is enkel verkrijgbaar in rood en het maximaal toegestane rendement is 45 hl/ha.

De belangrijkste druivensoorten zijn de Syrah, de Grenache, de Carignan, de Cinsault, de Mourvèdre en de Picpoul.



© Veronique Reelandt

Het productiegebied geniet van een prachtige zuidelijke blootstelling. De cumulaties van temperaturen behoren tot de grootste van de

Minervois en de regenval tot de laagste. In deze warme, dorre en mediterrane sector liggen de wijngaarden op de heuvels tussen kreupelhout. Dit gebied is veeleisend, zelfs voor de wijnstok die soms kan blokkeren bij gebrek aan water. Geërodeerde zandsteen-gronden domineren, vastgeklemd tussen de eerste kalkgronden van de Causses en de quaternaire keiachtige terrassen van de rivieren Ognon en Argent Double.

die even de benen willen strekken: aan de voet van de Montagne Noire en slechts op een tiental kilometer van Minerve.

Een andere trekpleister voor de ervaren wijnkenner, op de kaden van de haven zelf, is de "Chai d'Homs." In deze wijnstreek bij uitstek komen de beste wijnbouwers samen om elkaar "hun" productie voor te stellen. Of u nu koopt of niet, u wordt begroet met de glimlach en het zal echt een moment zijn om uw kennis van de wijnen van de Minervois uit te breiden. U hebt een mooi palet van kleuren en smaken tot uw beschikking (bijna 150 verschillende wijnen en streekproducten) tegen "hun" kelderprijzen: "de" wijnbouwer is hier immers de baas.

Minerve, een toeristische bestemming bij uitstek, is een oude "onneembare" stad, die nog steeds indrukwekkend is, zowel door haar ligging op een rots omgeven door diepe kloven, met indrukwekkende steile hellingen, als door haar drama in

de Katharentijd (1210). Wanneer u het landschap met het dambord van perfect uitgelijnde wijngaarden op de heuvels bewondert, denk dan aan degenen die nog steeds deze stenige en steile hellingen bewerken.

De "Pierre (steen)" die getuigt, is hier alomtegenwoordig. Verlies u even in het kreupelhout en de woestenij, aan een oude weg, een oude brug, een bocht van het Canal, de ruïnes van een stenen huis, een capitelle, een zorgvuldig bewaard gebleven oude kerk... De mensen hier komen eruit, het zijn hun wortels en ze zijn er trots op.

Geniet van deze wandelingen in de zon, in het hartje van de Minervois! De wijnen van dit land zijn rijk en genereus. Leer ze kennen, ze erkennen, gebruik ze verstandig, op het juiste moment.



Dit is een van de meest vroegtijdige en warmste zones van de Minervois. De wijnen zijn er geconcentreerd, warm en complex en worden gekenmerkt door aroma's van gekonfijt fruit. Hun structuur en tannines garanderen een bewaarpotentieel dat gemakkelijk tot tien jaar kan gaan.

De hele Minervois wordt begrensd door de Aude en het Canal du Midi. Deze wonderbaarlijke heilige weg, onder een bladerdak van hoge platanen, die hier generaties lang gezorgd heeft voor een gemakkelijker export van producten, waarbij we natuurlijk aan wijn denken, biedt u nu de mooiste wandelingen te voet, per fiets of per... boot aan! In Homs vindt u bovendien een echte jachthaven, die levendig, gastvrij en goed georganiseerd is. Een aangename plek voor zeilers



© Véronique Roelandt

La Livinière

The Minervois Region and Its Eloquent Old Stones

The Minervois Region is an old land of Mediterranean civilisation. The last before the Aquitanian and Atlantic climate that starts at Carcassonne. A land of wind, sun and luminosity, a land that is hard for man and tool, but also one of courage and tenacity, where each day's life is well-merited.

The Minervois vineyard is one of the largest of Languedoc Roussillon. On nearly 15,000 hectares of vine, 5,000 of which are for the production of AOC wines, the extensive array of table wines, local wines and grape varieties is completed by three distinct AOC: the AOC Minervois, the AOC Minervois-La-Livinière and the Muscat de Saint Jean de Minervois.

first foothills of the mountains. This geographical location, added to the closeness to or the distance from the Mediterranean, brings those rather important climatic variabilities which, coupled with the various kinds of soil, characterise its vineyard sites and its landscapes.

The AOC Minervois dates from 1985. The 5,000 hectares in production extend over 61 communes (16 in the Hérault and 45 in Aude). The maximum authorised and seldom achieved output is 50 hectolitres per hectare, and the main red vines are Syrah, Grenache, Marignan, Cinsault and Mourvèdre. The wines have a really marked Southern nature. Fleshy, fruity and delightfully spicy, they benefit today from fully mastered vinification processes. The impression of alcohol is no longer excessive and the maturing in wooden barrels is achieved very moderately. The few rare whites come from the Grenache, Bourboulenc, Maccabeu, Marsanne and Roussanne grapes.

The AOC Minervois-La-Livinière dates from 1999 and the few 200 hectares in production extend over 6 communes (5 in the Hérault and 1 in Aude). It is available only as red and the maximum authorised yield is 45

hectolitres per hectare. The main grape varieties are Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre and Picpoul.

The production area benefits from superb southern exposure. The accumulations of temperature there are among the largest of the Minervois Region and the rainfall is among the weakest. A hot, arid and Mediterranean sector, the wine-growing on the slopes rubs shoulders with the scrubland there. This area is therefore most constraining, even for the vine, which can sometimes seem stunted for lack of water. Eroded sandstone soil is predominant, wedged between the first limestone soils of the Causse and the quaternary pebbly terraces of the Ognon and Argent Double rivers.

It is one of the earliest and hottest areas of the Minervois Region. The wines there are concentrated, warm and complex, characterised by candied fruit flavours. Their structure and their tannins guarantee of a laying-down potential that can easily extend to a decade.



© Veronique Reelandt

Beside a somewhat discreet production of white and rosé wines (2% and 4% of the production), you will find in Minervois a large range of red wines, which is also reflected in the consumer prices. You will appreciate first of all in the first cuvées (less than 6 euros) from the Minervois cellars and estates some lovely, fruity, and lively wines, enjoyable ones to be consumed within two years. Slightly chilled (between 15 and 16°C), these red wines will extol all their flavours. Further up the range (between about 8 € and 15 € per bottle), come the local wines, exceptional cuvées that will require two to three years before becoming available in great numbers.

The Minervois Region comes across as a vast amphitheatre facing due south, over approximately 50 km from East to West and 30 km from North to South. Located at the foot of the Black Mountain, the altitude can vary from 50 metres on the banks of the South Canal and the Aude up to more than 500 metres on the

The entire Minervois Region is bordered by the Aude and the South Canal. This marvelous, sacred waterway, under the leaves of its tall plane trees, which for generations has allowed the local people to export their products more easily, primarily wines of course, offers to you today the loveliest of excursions, on foot, by bike or... by boat! You will moreover find, in Homps, a true marina, animated, accessible, and well organised well. A good place for boaters who might need to stretch their legs a little: we are at the foot of the Black Mountain and Minerve is only some ten kilometres away.

Another point of attraction for the informed wine-lover, on the quays of the port itself, is the "Chai d'Homps". In this eminently wine-growing region, the best wine growers meet each year to present, each one, "his or her" production. Whether you buy or not, you will be welcomed with a smile and it would be a really good moment to develop your knowledge of the Minervois wines. You have, at your disposal, a beautiful palette of colours and flavours (nearly 150 references of the vineyard's wines and pro-

ducts) at a take-away price from "its" cellar: it is "the" wine grower who is the manager here.

Tourist attraction par excellence, Minerve is an "impregnable" old city, which always impresses not only because of its site on a rock encircled by deep gorges and towering cliffs, but also because of the drama that happened there during the Cathar period (1210). When admiring the landscape offered by the perfectly aligned draught-boards of vineyards on the hills, think of those who are still working that stony, sloping land.

The "Stone" that testifies is everywhere here. Know how to lose a moment in the scrubland and its wild life, in front of an old road, an old bridge, a detour of the Canal, the ruins of a stone house, a capitellate, an old meticulously conserved church... The people from here come from them - they are their roots and they're proud of them.

Don't miss those strolls in the sun, in the very heart of the Minervois Region! The wines from this land are rich and generous. Learn how to know them, to recognise them, to use them advisedly, at the right moment.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**. (Ce qui peut expliquer l'absence de certaines références). Les coordonnées des producteurs et de leurs importateurs belges éventuels sont répertoriés en fin de dossier.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn). Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today. (This may explain the absence of certain references from our selection). The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★ ★ Verhouding "prijs/kwaliteit" (van 1 tot 3)
 "Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.
 = Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuisje.
 = Rural Guest Room(s) **and/or** Gite.



= Accueil de/ Onthaal camping-car
 = Motorhome Reception



= Vin disponible en Belgique
 = Wijn beschikbaar in België
 = Wine available in Belgium



6,80 € = Prix particulier TTC départ cave
 = Prijs (BTW inb. vertrek kelder) - Retail price including tax-departure cellar



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
 = Biodynamische cultuur.
 = Wine grower practising Biodynamic cultivation.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
 = Biologische cultuur.
 = Wine grower practising Biological cultivation.



= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.
 = Aanbevelen door VTA voor prijs-kwaliteitverhouding.
 = Recommended by VTA for its quality and price.

Cépages rouges : syrah (SY) - grenache noir (GR) - mourvèdre (MO) - carignan (CA) - cinsault (CIN) cabernet sauvignon (CS) - Merlot (ME) - cabernet franc (CF)

Cépages blancs : vermentino (VER) - roussanne (ROU) - marsanne (MAR) - viognier (VI) grenache blanc (GR Bl) - chardonnay (CH) - sauvignon (SAU)

8 Domaine des Comtes Méditerranéens

Bdy Bio

Maris "Organic"

Vue: Splendide robe pourpre de grande concentration.

Nez: Particulièrement charmeur par ses élégantes senteurs de coulis de mûre et de cassis, assorties d'arômes légèrement fumés et grillés. Les épices apparaissent ensuite.

Bouche: L'attaque annonce une cuvée charnue, de grande maturité (myrtille, griotte, mûre), tout en conservant un remarquable équilibre global grâce à une acidité omniprésente et très rafraîchissante. Un exemple de vinification aboutie et maîtrisée.



(2013-17) SY:100

★★★(★) 17,5/20

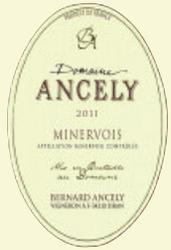
www.mariswine.com

26 Domaine Ancely "La Muraille"

Vue: Très intense, voire d'encre, au disque violacé.

Nez: Une décoction de fruits! Ce panier gourmand offre d'intenses arômes de griottes, myrtilles, cassis et mûre confiturées. Envoûtant!

Bouche: Portée par des tanins nobles respectueux du fruit, cette bouche pleine et harmonieuse livre une expression intense, illustrée par les saveurs de pâtisserie aux fruits (fraise, cerise). Une délicate acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire à ce cru dense et délicat à la fois. Grande réussite!



6,00 €

(2013-16) SY:1/3 - GR:1/3 - CA:1/3 17/20

www.domaine-ancely-minervois.fr

20 Château de Fauzan



Vue: Superbe robe grenat très intense.

Nez: D'exubérantes senteurs de crème de griottes et de myrtilles dominant ce nez très engageant par sa douceur et son registre presque lactique.

Bouche: Séveuse et raccée, cette cuvée a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son remarquable équilibre acidité/moelleux et l'exubérance de ses saveurs de baies rouges et noires. Ce vin très suave s'apparente à un panier gourmand. Sa franchise fruitée se montre séduisante dans une finale croquante et très persistante.



6,00 €

(2013-16) SY:60 - GR:30 - CA:10 16,5/20

www.chateaudefauzan.com

11 Château Tour Boisée "Marielle et Frédérique"

Bio

Vue: Superbe robe grenat violacé.

Nez: Premier nez subtilement minéral, qui laisse rapidement place à d'intenses senteurs de bigarreaux, fraise des bois et mûre sauvage. Très engageant!

Bouche: Exubérante de fruit, l'attaque donne le ton d'une cuvée dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance. Les saveurs fruitées (cassis, sureau) et épicées (poivre, garrigue) s'y livrent de concert. La finale, tendue et sérieuse, gage d'un beau potentiel. Un cru solidement construit et prometteur.



(2014-17) SY:GR:80 - MO/CIN/CA:20

★★★(★) 16,5/20

www.domainelatourboisee.com


© Minervois

52 Domaine Prat-Majou-Gay

"Cuvée Ambroisie"

Vue: Rubis grenat profond, très intense.

Nez: Les notes de cuir frais et de caramel, sont assorties d'une subtile touche de fruits rouges et noirs confiturés.

Bouche: Une décoction d'épices et de baies noires acidulées s'impose d'emblée. Ensuite, les saveurs de cacao et cerise confite envahissent le milieu de bouche. Structurée mais sans excès, puissante et élégante, cette cuvée se voit ponctuée d'une finale interminable relevée par une acidité rafraîchissante.

 5,00 € (2014-18) SY:40 - GR:40 - CA:20 **16/20** ★★★

www.prat-majou-gay.leminevois.com



42 Château Saint-Méry "Tradition"

Vue: Robe d'encre au disque fermé.

Nez: Ce nez énorme, complexe et extrêmement flatteur exhale sans retenue d'intenses senteurs de crème de fruits (cerise confite, mûre), vanille, eucalyptus, épices douces et douceur lactique. Un festival aromatique!

Bouche: Un formidable velouté s'impose d'emblée dans ce vin pommadé, riche en saveurs de cerise confite, quinquina, cacao et pâtisserie. Une charpente tannique bien présente mais distinguée enveloppe cette cuvée de haute tenue, opulente, ponctuée d'une finale interminable sur le marasquin.

 5,90 € (2013-16) SY:50 - GR:50 **16/20** ★★★

www.saintmery.com



51 Château Pautard

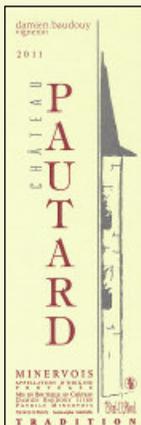
Vue: Superbe robe grenat pourpre violacé.

Nez: Extrêmement charmeur par ses notes de fruits noirs au sirop (mûre, myrtilles confiturées), agrémentées d'une touche vanillée et d'épices douces.

Bouche: La bouche est à l'avenant. Structurée mais élégante, elle livre une texture serrée, un fruité exubérant (baies noires) et une charpente tannique distinguée et partiellement lissée qui ne demande qu'à se fondre davantage. On apprécie la belle acidité d'une finale très persistante. Un vin complet.

 7,00 € (2014-16) SY:80 - CIN:20 **16/20** ★★★

www.chateau-pautard.leminevois.com



24 Château Pepusque "Les Gravettes"

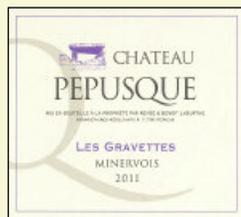
Vue: Cerise assez intense.

Nez: Franc et dégagé, de grande douceur, ce nez charmeur développe de flatteuses senteurs de violette, framboises et cerises, assorties d'un registre lactique doux.

Bouche: Ce cru ambitieux démontre beaucoup d'atouts de finesse et de profondeur. De puissantes saveurs de cacao, fruits noirs confiturés et épices s'associent dans une grande harmonie. La finale, acidulée, séveuse et de grande jeunesse, révèle un beau potentiel d'évolution.

 9,00 € (2011-16) SY:35 - GR:50 - CA:15 **16/20** ★★

www.chateau-pepusque.leminevois.com



Canal du Midi

1 Alliance Minervois "Naturalis" 

Vue: Robe cerise assez intense.

Nez: Le caractère minéral s'impose à l'ouverture, rapidement relayé par les notes de fruits confits (mûre, myrtille). La douceur olfactive s'impose à l'aération.

Bouche: Soutenu par une charpente tannique bien présente mais sans excès, ce cru structuré offre d'exubérantes saveurs fruitées (baies noires) et épicées. Construit avec ambition, il offre une belle typicité de terroir et révèle un potentiel d'évolution intéressant. Finale épurée sur le cassis et la réglisse.



 9,90 € (2013-16) SY:60 - GR:40 **16/20** 

9 Domaine Camberaud 

Vue: Très jolie robe rubis grenat intense.

Nez: PTrès charmeur par ses intenses effluves lactiques, ce bouquet chaleureux mêle les notes de fruits rouges confiturés voire macérés (fraise, cerise) aux notes lactiques.

Bouche: Extrêmement élégant, presque envoûtant par l'ampleur et la douceur de ses saveurs onctueuses (crème de mûre, myrtilles). Ce cru particulièrement gourmand trouve son équilibre dans une pointe d'acidité bien présente et rafraîchissante en finale. De délicats tanins enveloppent un ensemble qui appelle déjà à la dégustation.



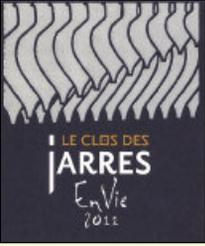
 6,05 € (2013-16) SY:60 - CA:10 - GR:30 **15,5/20** 

28 Le Clos des Jarres "En Vie"

Vue: Rubis grenat violacé, assez intense.

Nez: Extrêmement parfumé et élégant, sur des notes de crème de mûre et de griotte, assorties d'une touche d'épices orientales et de caramel.

Bouche: Ambitieuse, cette cuvée structurée par ses tanins exprime déjà d'exubérantes saveurs de baies rouges et noires de belle maturité. Le registre épicé complète l'ensemble. De texture serrée, la finale se montre encore sérieuse; ce vin dévoilera tous ses atouts lorsque ses tanins seront assagis.



  (2013-16) SY:30 - GR:45 - CA:25 **15,5/20** 

www.leclosdesjarres.fr

53 Château d'Agel "Grenu" 

Vue: Robe cerise peu intense et de bel éclat.

Nez: Le premier nez révèle de fines senteurs de menthol et eucalyptus. Ensuite, le fruit se livre davantage (mûre sauvage), complété par des notes fumées et de cuir frais.

Bouche: Superbe caractère pour ce cru franc et distingué, dont le grain serré n'a d'égal que la structure tannique et l'expression fruitée (baies noires sauvages) et épicée. Tonique et expressif, ce vin doit encore quelque peu s'assagir mais il se révèle plein de promesses. Ambitieux et prometteur.




 (2014-17) SY:20 - GR:80 **15,5/20** 

www.chateaudagel.com

Restaurant
Opportail
Saveurs orientales & occidentales

Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par appétit et l'en récompense par le plaisir.
Anthelme Brillat-Savarin





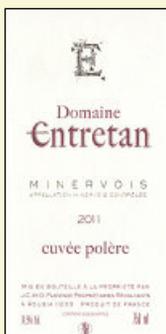
6, Place du Portail Haut • 34210 Olonzac • Tél: 04 68 42 19 27
www.opportailo.fr

4 Domaine Entretan "Cuvée Polère"

Vue: Pourpre bleuté éclatant.

Nez: D'intenses notes de fumé, cacao et moka envahissent le premier nez. Ensuite, le registre fruité (baies noires) s'exprime davantage.

Bouche: Une bouche de caractère, qui impose une structure tannique ferme et d'intenses senteurs épicés (poivre, garrigue). L'ensemble, presque corsé, révèle de beaux atouts de concentration et de potentiel d'évolution, qui se révéleront encore davantage lorsque la charpente sera assagie.



10,00 €

(2014-18) SY:70 - MO:30

15,5/20

★★

www.jean.plantade@wanadoo.fr

10 Chapelle Saint Jean de Caps

Vue: Robe chatoyante, rubis carminé.

Nez: Une minéralité expressive apparaît au premier nez.

Ensuite, la douceur olfactive s'impose, illustrée par les senteurs de cacao, vanille et fruits rouges confiturés.

Bouche: Les dégustateurs apprécient la tension et la vivacité de cette cuvée, généreuse en saveurs épicées et de baies noires acidulées (sureau, mûre sauvage). Tout en finesse et élégance, ce vin se montre déjà presque épanoui. Il est soutenu en finale par d'agréables tanins de fruits, presque lissés.



(2013-15) SY:30 - CA:70

15/20

★★(★)

www.cave-pouzols.com

14 Domaine de Barroubio

Vue: Robe cerise, limpide et brillante.

Nez: De grande fraîcheur par ses intenses senteurs d'épices (poivre, garrigue, genévrier), ce puissant bouquet se complète à l'aération par d'expressives senteurs de mûre et de cassis.

Bouche: Gourmande et épanouie, cette cuvée de grande franchise, flatteuse, s'apprécie dès maintenant. Elle séduit par ses fines saveurs d'épices (garrigue) et de petites baies noires sauvages (mûre, myrtille). Finale suave, partiellement lissée.



(2013-16) SY:40 - GR:30 - CA:30

15/20

★★

www.barroubio.fr

5 Domaine Saint-Jacques d'Albas

Vue: Carminé profond et intense au disque bleuté.

Nez: Le caractère minéral de l'ouverture laisse rapidement place à des effluves fruitées de grande maturité (pruneau, cerise, fraise), agrémentées d'une touche lactique.

Bouche: Encore jeune aujourd'hui, cette bouche sérieuse impose son ambition. Son caractère minéral et épicé a séduit les dégustateurs qui évoquent un vin solidement construit, dense, demandant de la patience. Belle finale sur les baies noires sauvages.



(2013-15) SY:60 - GR:20 - MO:20

15/20

★★

www.chateaujacob.com



En conversion



45 Domaine La Rouviolle "Cuvée Classique"

Vue: Carminé éclatant, moyennement intense.

Nez: Profond et de caractère, ce bouquet intensément minéral à l'ouverture (encre, truffe, terre) se complète au fil de l'aération d'une touche de baies noires sauvages.

Bouche: La typicité minérale se confirme dès l'entrée de bouche. Dans un style aérien et distingué, ce cru franc et bien construit complète sa palette aromatique par de délicates saveurs de réglisse et petites baies noires finement acidulées. La finale est agréablement persistante.



(2014-00) SY-GR-CIN

15/20

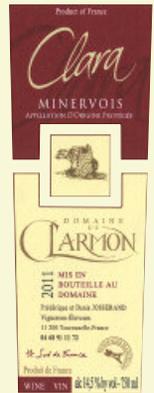

www.larouviolle.fr

27 Domaine de Clarmon "Clara"

Vue: Rubis grenat profond, très intense.

Nez: Quelque peu sur la réserve aujourd'hui, mais finement bouqueté, et associant de subtiles notes minérales et de petites baies noires acidulées.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru franc et élané, impose une structure vive et pleine à la fois. L'acidité équilibre la maturité du fruit et de délicats tanins partiellement assagis soutiennent l'ensemble. Les saveurs de cerise et de sureau se livrent de concert dans une finale épurée, encore jeune.



(2013-16) SY:40 - GR:50 - CA:10

15/20



23 Domaine des Aires Hautes "Tradition"

Vue: Grenat à reflets pourpres.

Nez: Une friandise olfactive, tout en légèreté. Ce bouquet aérien évoque les fleurs (pivoine) et la gelée de framboises.

Bouche: Franchise, netteté, pureté d'expression, équilibre tanins/moelleux. Tout induit le plaisir de la dégustation dans ce cru charnu, au fruité mûr mais sans excès. Une charpente soyeuse et jeune à la fois enveloppe le moelleux de la texture en milieu de bouche. Un cru enjôleur et extrêmement gourmand.



(2013-15) SY:25-GR:25-CA:40-CIN:10 14,5/20

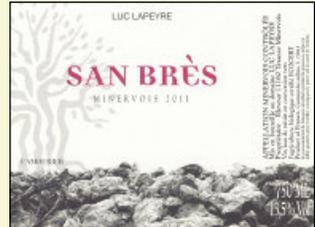

www.domainedesaireshautes.com

36 Domaine Luc Lapeyre "San Brès"

Vue: Rubis grenat profond, brillant.

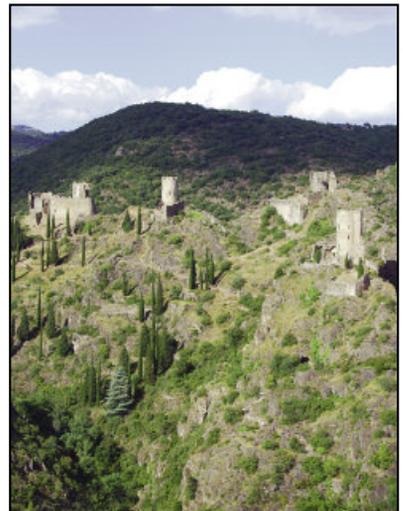
Nez: Les notes de garrigue, épices (poivre) et minéralité s'associent dans une belle harmonie. Un nez typé et ouvert.

Bouche: Une charpente tannique encore ferme structure ce vin séveux, plein et généreux en saveurs de baies noires acidulées (sureau, mûre sauvage). La finale, moyennement persistante, séduit par son caractère aérien.



5,50 € (2013-15) SY-GR

14,5/20


www.luclopeyremonminervois.com


© Véronique Roelandt

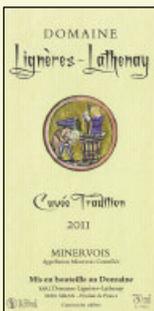
25

Domaine Lignères-Lathenay
"Cuvée Tradition"

Vue: Très jolie robe carminée brillante.

Nez: Charmeur et parfumé, sur de généreuses senteurs de mûre et myrtilles confiturées, assorties d'une touche d'épices.

Bouche: Gourmande et croquante de fruit, cette bouche suave séduit par sa franchise fruitée, la générosité de son registre épicé et un très bel équilibre acidité/gras. Ce cru parfaitement vinifié privilégie ouvertement le charme d'un fruité juvénile. Il est soutenu par de fins tanins presque lissés.



(2013-15) SY:60 - CIN:40

★(★)
14,5/20

www.domaine-ligner-lathenay.fr

40

Les Coteaux du Minervois "Expression Naturelle"

Vue: Robe cardinal, limpide et brillante.

Nez: Un bouquet complexe et profond, associant les

notes d'épices, fruits noirs (sureau, mûre) et réglisse.

Bouche: Ce cru facile d'accès privilégie le charme d'un fruité juvénile. On y apprécie la franchise des saveurs de sureau, cassis et myrtille. De délicats tanins partiellement lissés et parfaitement dosés enveloppent un ensemble déjà très agréable aujourd'hui.



(2013-14) SY:50 - GR:30 - CA:20

★★★
14/20

- Cours d'œnologie
- Initiation à la dégustation
- Animation d'événements
- Œnotourisme



www.quitou.com
www.refletsdevignes.be
info@refletsdevignes.be
Jean-Christophe Cools: 0479/522.931



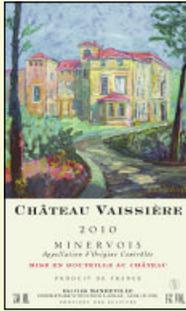
47

Château Vaissière

Vue: Rubis profond de grande densité.

Nez: Épices et boisé fumé s'associent dans ce bouquet ouvert et parfumé, qui s'adoucit à l'aération (cacao).

Bouche: Une vinification aboutie a permis cette très belle réussite, illustrée par un fruité intact (baies noires) et une belle expression épicée, l'ensemble se voyant enveloppé par d'élégants tanins soyeux. Très longue finale dont la délicate acidité témoigne d'un parfait équilibre. Très beau vin.



 12,00 € (2013-17) SY:80 - GR:20  17,5/20

www.chateauvaissiere.fr

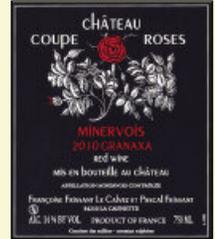
56

Château Coupe Roses "Cuvée Granaxa"

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

Nez: Très charmeur par ses notes de cerise confite (amaréna) et de cacao. Élégant bouquet, presque crémeux.

Bouche: Une bouche franche, suave et de texture fine, qui allie fraîcheur et densité de chair, structure et distinction de tanins. L'équilibre est au rendez-vous de ce vin ample et profond, généreux en saveurs de fruits mûrs (griotte, myrtille), dont l'acidité tonifiante gage d'un beau potentiel. Finale épurée et persistante. Une vinification aboutie.



  10,00 € (2013-17) SY:10 - GR:90  17/20

www.coupe-roses.fr

10

Vignerons de Pouzols et Mailhac "Mégalithes"

Vue: Très jolie robe grenat intense, de bel éclat.

Nez: Un splendide bouquet envoûtant, qui mêle dans

une grande harmonie les notes de boisé noble, tabac blond, griotte confiturée et délicat toasté.

Bouche: L'attaque donne le ton d'une cuvée ambitieuse et structurée, dont l'expression fruitée intacte et chatoyante (griotte, myrtille) se voit soutenue par une acidité tonifiante et d'élégants tanins en voie d'assagissement. Une vinification extrêmement bien maîtrisée, dans le respect du raisin.



  10,00 € (2013-15) SY:80 - MO:20  17/20

www.cave-pouzols.com

14

Domaine de Barroubio "Marie-Thérèse"

Vue: Rubis cerise, moyennement intense mais éclatante.

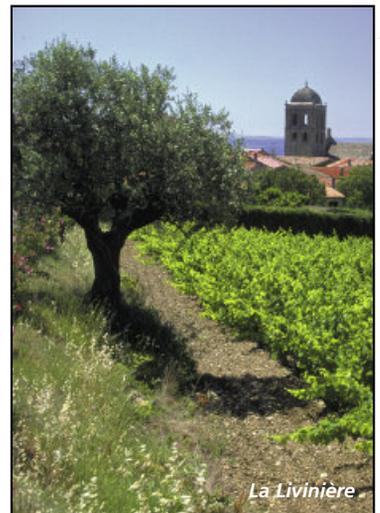
Nez: Profond et séduisant, le bouquet exhale d'intenses senteurs de garrigue et de baies noires confiturées (mûre sauvage, myrtille, cerise). Un ensemble presque envoûtant de volupté.

Bouche: Une décoction d'épices accueille le dégustateur dès l'entrée de bouche. Ce cru bâti pour affronter les ans, solidement construit, associe les saveurs de poivre et garrigue aux baies noires sauvages (mûre, sureau). La finale, corsée quelque peu exigeante encore, gage d'un beau potentiel. Un grand vin de terroir.



  10,00 € (2014-18) SY:85 - GR:15  16,5/20

www.barroubio.fr



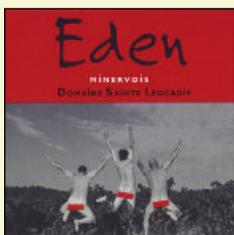
La Livinière

57 Domaine Ste Léocadie "Eden"

Vue: Robe cerise, assez profonde et de bel éclat.

Nez: Complexe, charmeur et enrobé dès l'ouverture, ce nez intense exhale des senteurs de boisé noble, caramel, cerise confite et pâtisserie.

Bouche: Ambitieuse et parfaitement vinifiée, cette cuvée sérieuse et typée livre une bouche pleine et suave, riche en saveurs de fruits sauvages (mûre, cassis, griotte), soutenues par une charpente tannique encore bien présente mais très élégante. Un cru complet et de grande franchise.



(2014-17) SY:70 - GR:30

★★★
16,5/20

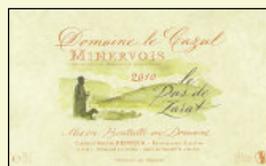
www.domaine-sainte-leocadie.com

30 Domaine Le Cazal "Le Pas de Zarat"

Vue: Robe d'encre, très avenante.

Nez: Une décoction de fruits, illustrée par d'insistantes senteurs de crème de mûre et de griotte. Les épices douces et la cerise confite complètent l'ensemble.

Bouche: Splendide bouche complexe, dont la trame serrée rivalise avec l'élégance de tanins en voie d'assagissement. Ambitieux, ce cru sérieux et généreux en saveurs fruitées (baies noires) et épicées (thym, garrigue) a emporté tous les suffrages pour sa copulence qui n'empêche pas une grande élégance. Finale interminable sur le cacao et la griotte.



(2014-18) SY:45 - GR:35 - CA:20

★★★
16,5/20

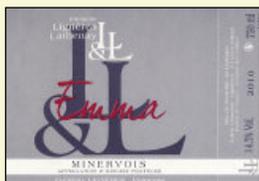
www.lecazal.com

25 Domaine Lignières Lathenay "Emma"

Vue: Rubis grenat intense.

Nez: Profond et enveloppé, cet élégant bouquet mêle avec harmonie les arômes de crème de fruits noirs (mûre, cassis, myrtille), épices douces et tabac parfumé.

Bouche: De belle typicité, ce cru minéral et épicé livre une bouche de caractère, qui propose un bel équilibre entre l'acidité et le moelleux. S'y expriment sans retenue de généreuses saveurs de petites baies noires et de cerise confite, soutenues par d'élégants tanins presque lissés. Un vin complet.



(2014-17) SY:60 - CA:30 - MO:10

★★★
16/20

www.domaine-ligner-lathenay.fr

34 Pujol Izard "Grande Réserve"

Vue: Jolie robe cardinal, de belle jeunesse et éclatante.

Nez: D'emblée, de charmeuses notes de fruits rouges mûrs confiturés s'expriment librement, associées aux effluves de pâtisserie et de moka.

Bouche: Très bien vinifié, ce cru a parfaitement intégré son élevage, qui se place au service du fruit. Profonde et enveloppée, cette cuvée richement dotée livre en milieu de bouche une expression de cerise confite et de figue confiturée. Finale voluptueuse et persistante, pour un vin de grand charme.



(2013-17) SY:50 - GR:20 - CIN:20 - CA:10 16/20

www.pujol-izard.com



57

Domaine Ste Léocadie "Fernand Avroux"

Vue: Robe rubis à nuances grenat, limpide et brillante.

Nez: On apprécie l'élégance et la sensualité de ce nez flatteur et parfumé, livrant de généreux arômes de fruits confiturés (fraise, cassis) et de boisé délicat.

Bouche: Epurée, cette cuvée tout en vivacité présente une texture rectiligne, sans aucune lourdeur, où les saveurs de petites baies noires sauvages se livrent de concert, enveloppées de tanins gourmands et soyeux. Finale longiligne, épicée et persistante, pouvant encore se fondre quelque peu.



(2014-16) SY:60 - GR:30 - MO:10 **16/20** ★★★

www.domaine-sainte-leocadie.com


16

Domaine Piccinini "Helius Petri"

Vue: Splendide robe d'encre.

Nez: Une décoction de fruits noirs au sirop, illustrée par les arômes de crème de mûre et de cassis, associés aux épices (garrigue, baie de genévrier).

La cerise confite complète ce splendide bouquet "sudiste".

Bouche: Charnue, séveuse et structurée, cette cuvée sérieuse séduit par sa douceur de texture, la maturité de ses saveurs de crème de fruit (mûre, griotte) et le fondu de sa finale suave. Les dégustateurs soulignent la structure et le potentiel d'un ensemble qui démontre une belle ambition.



(2013-16) SY:60 - GR:20 - CA:20 **15,5/20** ★★★

www.domaine-piccinini.com


10

Vignerons de Pouzols et Mailhac "Albert de Saint Phar"

Vue: Cerise éclatant et limpide.

Nez: Particulièrement charmeur par ses effluves lactiques et crémeuses, ce bouquet exhale des arômes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et de confiserie.

Bouche: Ce cru opulent et richement doté livre une bouche séveuse et complexe, où la matière fruitée (baies noires) se voit enrobée de tanins gourmands partiellement lissés. Longue finale de caractère pour un vin dense et très mûr.



(2013-16) SY:40 - GR:60 **15,5/20** ★★★

www.cave-pouzols.com


60

Domaine Monastrel "Bizan"

Vue: Rubis profond et soutenu.

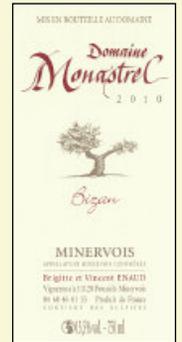
Nez: Le registre fruité (griotte, mûre) et délicatement épicé se livre dès l'ouverture, dans un ensemble subtilement parfumé.

Bouche: Tout en fruit, cette cuvée croquante se révèle franche et longiligne. De généreuses saveurs de baies noires acidulées se livrent en milieu de bouche, soutenues par de fins tanins encore jeunes mais soyeux. Finale agréablement persistante sur le noyau de cerise. Un vin gourmand et très franc!



(14-17) SY:30-GR:25-MO:30-CA:15 **15,5/20** ★★★

www.monastrel.leminervois.com



© Véronique Reilandt

14 Domaine de Barroubio "Jean Miquel"

Vue: Grenat soutenu, de grand éclat.

Nez: D'originales notes de bourgeon de cassis et de buis s'expriment au premier nez. Ensuite, les épices (genièvre, poivre) se livrent davantage.

Bouche: Charmeuse par son expression fruitée intense, cette cuvée pleine et dotée d'un bel équilibre offre une bouche séveuse, livrant une texture assez grasse et soutenue par des tanins de fruits, élégants et partiellement lissés. La finale se montre charmeuse et agréablement persistante.



(2013-15) GR:10 - CA:90

15,5/20

www.barroubio.fr

59 Château Saint Michel du Viala

Vue: Rubis grenat profond, éclatant.

Nez: Chaleureux voire capiteux, ce bouquet intense évoque le kirsch, l'eau-de-vie de quetsche et les épices douces. Un bouquet de grande maturité.

Bouche: Fondu et épanoui, ce vin bien construit jouit d'un bel équilibre d'ensemble. On apprécie ses saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs (cerise, fraise, myrtille), soutenues par une délicate acidité qui apporte la touche de vivacité nécessaire en finale.



12,00 € (2013-15) SY:80 - CA:20

15,5/20

www.domaine-du-viala.com

46 Domaine Bruno

Vue: Rubis grenat à nuances bleutées.

Nez: Un fruité voluptueux (pruneau, figue, cerise confite) se livre à l'ouverture, ensuite complété par une agréable douceur lactique et cacaoée.

Bouche: Tout en franchise et suavité, l'attaque donne le ton d'une cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras. On y apprécie la générosité des saveurs de petites baies noires sauvages et la délicatesse de tanins qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Longue finale séveuse de belle rémanence de fruit.



5,00 € (2014-17) SY:50 - GR:50

15/20

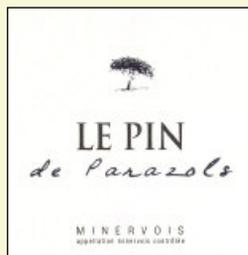
www.domainebruno.com

7 Domaine de Parazols "Le Pin"

Vue: Superbe rubis carminé encore jeune.

Nez: Un registre épice expressif envahit l'ouverture (poivre, garrigue), assorti d'une touche de petites baies acidulées (sureau, cassis).

Bouche: Un beau vin de terroir. Soutenu par une superbe typicité épicée et une acidité équilibrante, ce cru sérieux et longiligne offre une belle tension en bouche. Les saveurs de baies noires sauvages (mûre, sureau) s'y expriment librement, et la finale, rectiligne, dévoile une belle persistance.



(2014-16) SY:80 - GR:10 - CIN:10

15/20



© Veronique Roelindt

60 **Domaine Monastrel "Belibaste"**

Vue: Rouge magenta à nuances bleutées.

Nez: Une subtile minéralité s'associe aux arômes de baies noires sauvages et acidulées (sureau, cas-sis).

Bouche: Le caractère affirmé de cette cuvée s'impose d'emblée. Doté d'un support d'acidité bien présent et soutenu par des tanins rectilignes au service du fruit, le milieu de bouche séduit par l'exubérance de son expression fruitée (myrtille, cerise) et la délicatesse de sa charpente. La finale se montre persistante; elle gagnera encore en fondu d'ici 1 an.



★★
 (2014-17) **SY:10 - MO:10 - CA:80** **15/20**



www.monastrel.leminervois.com

43 **Domaine La Forge Carbou**
"Vieilles Vignes"

Vue: Rubis grenat assez concentré.

Nez: Agréablement parfumé par ses notes de cacao et tabac blond, presque caramélisé, ce nez charmeur séduit dès l'ouverture.

Bouche: Soutenu par un support d'acidité bien présent, ce cru élégant, travaillé en finesse, livre une bouche franche et concentrée. On y apprécie les saveurs de baies rouges et noires et la finesse de tanins partiellement fondus. Finale gourmande et agréablement persistante.



★★
 7,50 € (2013-15) **SY:70 - GR:25 - CA:5** **14,5/20**



www.cavelaforgecarbou.com

Recommandé
 par V.T.A.

Maison **Eloi Merle** d'hôtes



6 gîtes - 5 chambres d'hôtes



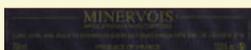
Bénédicte Rocamora - 1, avenue d'Homps - 34210 Olonzac - Tél: 04/68 27 62 02 - 04/68 27 92 40
 eloimerle@yahoo.fr - www.eloimerle.com

22 Clos Centeilles "Carignanissime"

Vue: Cerise moyennement intense et de grand éclat.

Nez: Doucereux et très parfumé, sur d'insistantes notes de grenade, framboise et cerise, agrémentées d'une touche florale charmeuse (violette).

Bouche: Un exemple de style. Ce cru de haut rang a emporté les suffrages pour sa remarquable harmonie d'ensemble, son fruité exubérant et intact (cerise, myrtille), sa vivacité en bouche et l'élégance de ses tanins de fruit. Finale croquante et de grande persistance, vive et ample à la fois. Superbe!



(2013-16) CA:100

★★★

17,5/20

www.closcenteilles.com

24 Château Pepusque "Les Cailloux Blancs"

Vue: Rubis carminé, profond et éclatant.

Nez: De puissantes senteurs de crème de fruits noirs (mûre, myrtille, cerise) dominent un ensemble chaleureux et de grande douceur.

Bouche: Structurée et bâtie pour résister au temps, cette cuvée révèle d'emblée son ambition. Elle associe une expression fruitée (baies noires acidulées) et réglissée à une charpente ferme mais distinguée, qui ne demande qu'à parfaire son assagissement. Les dégustateurs apprécient la texture grasse équilibrante d'une très longue finale, suave et racée.



23,00 €

(2013-16) SY:89 - GR:11

★★★

17/20

www.chateau-pepusque.leminervois.com

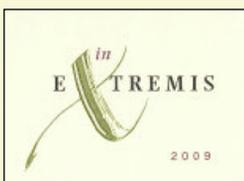
53 Château d'Agel "In Extremis"

Vue: Rubis grenat intense, encore jeune.

Nez: Puissamment parfumé, ce bouquet intense exhale ses arômes de pâtisserie (tarte aux myrtilles, prunes), mêlés aux notes de griotte et mûre

au sirop. Touche lactique enveloppée et charmeuse.

Bouche: L'élevage ambitieux de cette cuvée s'est ici mis au service d'une matière fruitée intense et bien mûre. Les dégustateurs s'accordent pour louer la densité, le charme et le caractère confituré (griotte, myrtille, mûre) d'un vin bâti pour affronter les ans avec sérénité. Grand cru, digne reflet de son terroir.



(2014-17) SY:85 - GR:15

★★★

17/20

www.chateaudagel.com

55 Château de l'Herbe Sainte "Tradition"

Vue: Très intense, au disque légèrement tuilé.

Nez: De puissantes senteurs épicées (poivre, thym, sauge, baie de genévrier) envahissent ce bouquet qualifié de typé et très engageant par les dégustateurs.

Bouche: Puissamment construit mais tout en distinction et typicité, ce cru se montre séduisant par l'harmonieuse association de ses saveurs d'épices et de fruits noirs (myrtille, cassis, mûre sauvage).

On apprécie la finesse de texture et la tension d'une finale persistante et longiligne. Belle réussite!



(2013-16) SY:80 - GR:5 - CA:15

★★★

16,5/20

www.herbe-sainte.com



31 Domaine Les Gardettes "Lou Garric"

Vue: Superbe robe rubis grenat profond, au disque de belle jeunesse.

Nez: Dominé dès l'ouverture par les arômes liés à l'élevage (boisé noble, caramel), associés à d'expressifs arômes de myrtille confiturée.

Superbe bouquet!

Bouche: Dès l'attaque, ce cru ambitieux et de haut rang livre une bouche suave, de texture serrée, dont les dégustateurs apprécient la complexité (saveurs fruitées, boisées et épicées). Élégante, la finale séduit par sa persistance et sa tension rafraîchissante.



7,00 € (2013-16) SY:30 - GR:20 - CA:50 **16,5/20** ★★(★)

www.domainelesgardettes.com

2 Château Millegrand "Cuvée Aurore"

Vue: Jolie robe cardinal, de belle brillance.

Nez: Presque envoûtant, ce nez parfumé exhale des notes de griottes, myrtilles et framboises confiturées, assorties d'une touche lactique très charmeuse.

Bouche: Bien construite et tout en élégance, cette cuvée se montre riche en extrait sec. Relevée par une belle acidité, elle séduit par son équilibre vivacité/moelleux et par l'exubérance de ses saveurs de baies noires (mûre sauvage, cassis). Un vin de grande pureté, très élané en finale.



14,50 € (2013-15) ??? **16/20** ★★

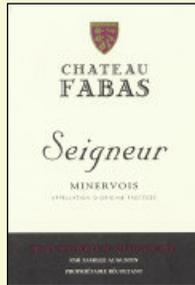
www.bonfilswines.com

37 Château Fabas "Seigneur"

Vue: Splendide robe dense et éclatante, encore jeune.

Nez: Epices et fruits noirs dominant le premier nez, puis l'ensemble rejoint un registre de cuir frais et de fines notes fumées et épicées (baie de genévrier).

Bouche: Attaque tendue, corsée et relevée par une présence épicée exubérante, suivie d'un milieu de bouche structuré, où s'expriment sans réserve les saveurs de baies noires sauvages acidulées (sureau, cassis). Tout indique le beau potentiel de garde encore de ce cru au grain serré, très séveux.



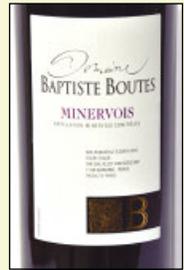
(2014-17) SY:60 - GR:40 **16/20** ★★

15 Domaine Baptiste Boutes

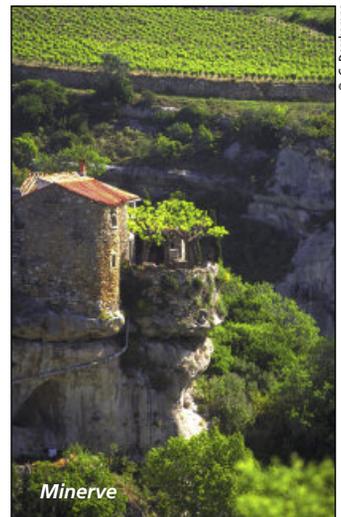
Vue: Robe évoluée, à nuances tuilées.

Nez: Crémeux et charmeur dès l'ouverture, cet engageant bouquet livre un fruité intact et crémeux (mûre, myrtille, griotte au sirop), assorti d'une touche lactique flatteuse.

Bouche: Ce cru suave emporte les suffrages pour sa concentration, la maturité de son fruité exubérant (cerise macérée, framboise) et son bel équilibre acidité/gras. Les tanins sont fondus et la finale, franche, lactique et persistante, s'exprime sur la crème de griotte.



(2013-15) SY:50 - GR:30 - MO:20 **15,5/20** ★★



Minerve

© G. Deschamps

44 Domaine de Babio "Cuvée Syrius"

Vue: Robe d'encre, presque noire!

Nez: Un bouquet sudiste, qui évoque ouvertement la cerise confite et les notes de prunes et figues cuites. Une subtile touche d'épices douces et de cuir frais à l'aération.

Bouche: Ambitieuse par sa structure et son grain serré, cette cuvée complexe livre une bouche dense et profonde, où s'associent les saveurs de pruneau et de minéralité. La finale, presque grillée, séduit par son volume et sa persistance appréciable.

  9,50 € (2013-15) SY:90 - CA:10 15,5/20 

www.domainedebabio.com



37 Château Fabas "Moural"

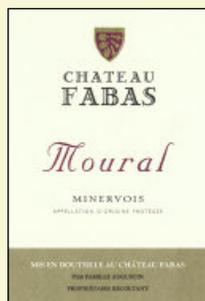
Vue: Robe engageante et encore jeune, grenat intense.

Nez: Puissant bouquet de caractère, qui associe les notes d'encre, épices et de sous-bois (terre) aux senteurs de baies noires sauvages.

Bouche: Ce vin sérieux et solidement construit présente une belle structure, partiellement fondue.

Ambitieux par sa densité de matière et généreux en saveurs fruitées (baies noires) et épicées, il se voit ponctué par une longue finale acidulée et corpulente.

 (2013-16) SY:60 - GR:20 - MO:20 15,5/20 



12 Domaine La Prade Mari "Conte des Garrigues"

Vue: Rouge rubis au disque légèrement évolué.

Nez: De généreuses senteurs de crème de cerise confite dominant un premier nez enveloppé, qui se complète de subtiles touches d'épices douces.

Bouche: On apprécie dès l'attaque la vivacité et le caractère de cette cuvée rectiligne, dotée d'un beau support d'acidité et parée de tanins presque fondus. Epices, garrigue et baies noires acidulées (mûre, sureau, cassis) se livrent de concert, dans une finale qui témoigne encore d'une belle jeunesse.

  (2013-15) SY:50 - GR:50 15,5/20 

www.laprademari.com



53 Château d'Agel "Caudios"

Vue: Robe cerise de belle brillance.

Nez: Assez dégagé, voire discret, sur des notes de fruits mûrs (fraise, cerise) et une fine touche de garrigue.

Bouche: Franche de fruit, soutenue par un support d'acidité bien présent qui équilibre la maturité des saveurs confiturées (fraise, cerise), cette bouche séduisante privilégie le charme d'un fruité encore intact. Aérienne et élégante, la finale confirme la prédominance du registre des baies rouges et noires. Un cru franc, très séduisant et aujourd'hui épanoui.

 (2013-15) SY:50 - GR:50 15,5/20 

www.chateaudagel.com



© Véronique Roelandt

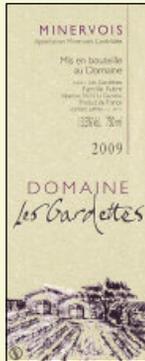
31

Domaine Les Gardettes

Vue: Robe jeune et engageante, rubis grenat profond.

Nez: Complexe et intense, associant le caractère de la minéralité au charme des baies noires sauvages (mûre, cassis, sureau).

Bouche: Une cuvée dont le grain serré n'a d'égal que la franchise de ses saveurs de baies noires et de réglisse. Ce vin richement doté livre aujourd'hui tout son potentiel. Il se voit relevé par une jolie acidité et enveloppé de tanins presque fondus. Finale franche et persistante sur les épices.



★★★(★)

8,50 € (2013-15) SY:60 - GR:10 - CA:30 15/20

www.domainelesgardettes.com

46

Domaine Bruno

Vue: Rubis intense au disque fermé.

Nez: Un panier de fruits gourmands (cerises, framboises, fraises confiturées), agrémenté d'une touche lactique charmeuse.

Bouche: Entrée de bouche franche et séveuse, séduisante par son exubérance fruitée. Soutenue par une jolie acidité équilibrante, cette cuvée goulue privilégie ouvertement les saveurs de cerise et de framboise, voire de confiserie. Un cru convivial et épanoui aujourd'hui.



★★★(★)

5,00 € (2014-17) SY:50 - GR:50 15/20

www.domainebruno.com

13

Domaine de Mazy

Vue: Jolie robe cardinal au disque encore légèrement bleuté.

Nez: De belle fraîcheur olfactive, ce nez intense mêle ses notes épicées aux arômes fruités (mûre, cassis, griotte).

Bouche: Une cuvée dense et présentant une trame assez serrée. Croquante de fruit, elle privilégie le charme des saveurs de baies rouges et noires (cerise, myrtille) et se voit enveloppée de tanins gourmands, presque fondus. Un cru franc et longiligne en finale, rafraîchissant par sa finale finement acidulée.



★★★

8,00 € (2013-15) SY:100 15/20

www.domainegroecomazy.comuf.com

19

Mas Paumarhel

Vue: Carminé intense.

Nez: Doucereux voire pommadé par ses notes de fruits rouges et noirs confiturés, ce bouquet presque lactique évolue vers le cuir frais à l'aération.

Bouche: Epanoui aujourd'hui, ce vin convivial présente comme principaux atouts sa finesse de texture et le caractère gourmand de ses saveurs de fruits rouges confiturés voire cuits (fraise, cerise). Ses tanins sont fondus et la finale, élancée, se montre agréablement persistante.



★★★

6,50 € (2013-15) SY:15 - GR:60 - CA:15 - MOU:10 14,5/20

www.mas-paumarhel.com


49

Clos Espérou

Vue: Robe cerise pu intense, en début d'évolution.

Nez: Un bouquet biscuité et caramélisé, qui évoque le tabac blond parfumé et les épices douces.

Bouche: Une cuvée franche et de belle fraîcheur encore, qui privilégie la finesse de texture. Les saveurs de bois noble, speculoos et de caramel se confirment, dans un ensemble bien construit, ponctué d'une finale longiligne, de texture fondue.



★(★)

8,00 € (2013-14) SY:50 - GR:30 - CA:20 14,5/20

www.bouchat-alaux.com



39 Château Villerambert Julien

"Esprit de Trianon"

Vue: *Splendide grenat pourpre encore extrêmement jeune!*

Nez: *Le bouquet ne laissera personne indifférent. Puissamment macéré (kirsch, prune), il se complète d'une touche d'épices douces à l'aération.*

Bouche: *Une bouche énorme, bâtie pour affronter sereinement l'avenir. S'y expriment sans réserve de puissantes saveurs de fruits noirs, épices, bois noble et cacao. L'ensemble impose sa grande structure et sa distinction; La charpente se met au service du fruit; elle va encore gagner en fondu. Grand vin.*



15,40 €

(2014-18) SY - GR

★★★

17/20

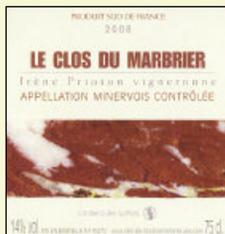
www.villerambert-julien.com

29 Le Clos du Marbrier

Vue: *Robe cerise assez concentrée.*

Nez: *Rapidement, les notes de fruits cuits voire macérés (quetsche, kirsch) dominent ce bouquet su-diste qui gagne ensuite en caractère (épices, pin).*

Bouche: *Pleine et savoureuse, cette cuvée épicée (poivre, garrigue) et fruitée (crème de griotte, myrtille) a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son caractère charnu et la distinction de ses tanins partiellement fondus. Longue finale ambitieuse et structurée, de beau potentiel encore.*



10,00 €

(2014-16) SY - GR - MO

★★★

16,5/20

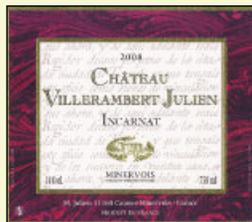
www.clos-du-marbrier.leminervois.com

39 Château Villerambert Julien "Incarnat"

Vue: *Rubis profond sans signe d'évolution.*

Nez: *Un bouquet au caractère affirmé, qui mêle les senteurs grill-lées et épicées aux arômes de petites baies noires sauvages (mûre, sureau) et de réglisse.*

Bouche: *Tendue et do-tée d'une chair intense, cette cuvée mêle avec harmonie ses saveurs de cerise noire, réglisse, chocolat et épices. On apprécie sa complexité et sa trame serrée, qui gage d'un beau potentiel encore. Un vin sérieux et élégant à la fois, digne reflet de son terroir.*



8,90 €

(2013-16) GR-80 - SY: 20

★★★

16/20

www.villerambert-julien.com



© Veronique Roelindt



39 Château Villerambert Julien "Opéra"

Vue: Robe cerise à nuances grenat encore bleuté.

Nez: Un panier de fruits confiturés (gelée de framboises, cerises) et de fleurs parfumées (violette) envahit sans retenue ce nez enjôleur, assorti d'une touche lactique.

Bouche: La bouche est à l'avenant. Dès l'attaque, on apprécie le croquant de son fruit encore juvénile (baies rouges), sa belle acidité tonifiante et l'élégance de ses tanins de fruits presque fondus. Un très beau vin tout en franchise et charme, à savourer dès aujourd'hui.



6,90 € (2013-15) SY:65 - GR:35 ★★★(★)
15,5/20

www.villerambert-julien.com

29 Le Clos du Marbrier

Vue: Rubis cerise assez intense.

Nez: Un bouquet de caractère, qui mêle dans une belle typicité les notes d'épices et de fruits noirs macérés. Subtile minéralité à l'aération.

Bouche: Bien construite, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée ample et agréablement concentrée livre de séduisantes saveurs de fruits cuits. Le milieu de bouche se montre enveloppé et soyeux. En finale, un registre épicé typé (poivre, garrique) s'exprime généreusement.



7,00 € (2013-15) GR:40 - MO:60 ★★★(★)
15,5/20

www.clos-du-marbrier.leminevois.comwww

38 Château Festiano "Maxime"

Vue: Rubis cerise, en début d'évolution.

Nez: Superbe bouquet, alliant complexité, douceur et élégance. Les dégustateurs apprécient les senteurs de fruits rouges confiturés (griotte, framboise) et épices douces.

Bouche: Ce cru encore jeune livre une bouche tendue, structurée, qui va encore se fondre pour livrer son indéniable potentiel. Les saveurs fruitées (mûre sauvage) et cacaotées commencent à apparaître, mêlées aux épices. Finale au grain serré pour un vin sérieux, de belle évolution.



5,60 € (2014-16) SY - CA - MO ★★★
15/20

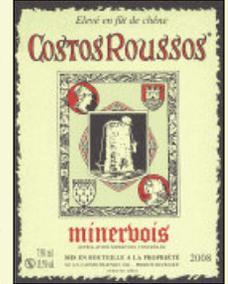
www.chateaufestiano.com

50 Celliers du Palais Abbatial "Costos Roussos"

Vue: Rubis cerise concentré.

Nez: Quelque peu réservé à l'ouverture, dans un registre délicatement tertiaire (cuir frais, terreau, champignons), mais non dépourvu de charme de fruit (baies noires).

Bouche: Un ensemble franc et gouleyant, qui offre encore un fruité bien présent (baies rouges et noires confiturées), soutenu par des tanins dosés et un beau gras en milieu de bouche. Finale agréablement persistante sur la cerise confite.



5,60 € (2013-14) SY:80 - CA:20 ★★★
14/20

© Véronique Roelandt



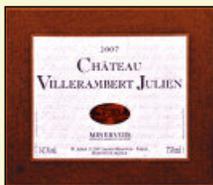
Canal du Midi

39 Château Villerambert Julien 2007

Vue: Très concentrée, presque d'encre, au disque fermé, peu évolué.

Nez: Particulièrement charmeur voire envoûtant, ce nez profond et velouté évoque un fruité intact (mûre, griotte au sirop), assorti d'une touche lactique et caramélisée.

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette cuvée jouit d'un superbe équilibre acidité/gras. On est sous le charme de ses saveurs de crème de baies noires, enveloppées par de fins tanins assagis. L'ensemble confirme son ambition dans une finale de grande plénitude et de texture douceuse et cacaotée.



 15,40€ (2013-15) SY:60 - GR:40 ★★★☆☆
16,5/20

www.villerambert-julien.com

54 Château Cabezac "Cuvée Arthur" 2007

Vue: Rubis intense au disque fermé et en légère évolution.

Nez: Splendide bouquet de grande douceur, qui mêle les arômes de mûre et myrtille confiturées aux notes de santal et cèdre, ainsi qu'aux épices douces.

Bouche: Extrêmement suave et concentrée, cette cuvée ambitieuse livre une bouche structurée et dotée d'un bel équilibre d'ensemble. Les saveurs de fruits noirs, cacao et épices douces envahissent un milieu de grain serré et beaucoup de persistance.



  13,50€ (2013-15) SY:GR-MO ★★★☆☆
16/20

www.chateaucabezac.com

5 Château St Jacques d'Albas "La Chapelle" 2007

Vue: Rubis grenat profond, sans signe d'évolution.

Nez: Superbe bouquet complexe, qui associe les notes de boisé noble, tabac blond, épices douces et petites baies noires sauvages.

Bouche: Les dégustateurs sont sous le charme de ce cru ambitieux et de grande suavité. Parmi ses atouts, un parfait équilibre acidité/gras, une structure sérieuse qui n'empêche pas l'élégance et une exubérance fruitée omniprésente (saveurs de fruits rouges confiturés). Finale généreuse et persistante.



 16,00€ (2013-15) SY:95 - GR:5 ★★★☆☆
16/20

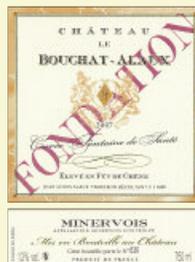
www.chateaustjacques.com

49 Château Le Bouchat-Alaux "Fontaine de Santé" 2007

Vue: Rubis assez intense à reflets légèrement tuilés.

Nez: Un fruité mûr et chaleureux (fraise confiturée, cerise macérée) domine ce bouquet velouté.

Bouche: Ce cru séduit par sa délicatesse et le support d'acidité qui lui confère une fraîcheur appréciable. Epanoui, il voit son expression fruitée généreuse enveloppée de tanins assagis, dans un ensemble de grande franchise, qui a évolué avec réussite. Finale longiligne sur les épices.



 13,50€ (2013-15) SY:35 - GR:35 - CA:30 ★★★☆☆
15,5/20

www.bouchat-alaux.com



42 Château Saint-Méry "Cuvée Exige" 2006

Vue: Étonnante jeunesse pour cette robe rubis intense, brillante.

Nez: Splendide bouquet, complexe et profond, qui mêle avec harmonie les senteurs de crème de fruits (mûre, myrtille, gelée de framboises) et les notes lactiques et de pâtisserie.

Bouche: La bouche est superbe. Formidablement jeune encore, elle exprime un fruité intact et exubérant, illustré par de puissantes saveurs de baies rouges et noires, associées aux épices. Des tanins soyeux enveloppent un ensemble de grand équilibre, fruit d'une vinification aboutie. Un grand vin!



11,90 € (2013-16) SY:80 - GR:20 **★★★(★)** 17/20

www.saintmery.com

11 Château Tour Boisée "Jardin Secret" 2005



Vue: Rubis grenat profond, au disque de grande jeunesse.

Nez: Particulièrement charmeur et profond, sur d'insistantes notes de fruits noirs confiturés (mûre sauvage, myrtille), mêlées aux arômes lactiques et de boisé délicat.

Bouche: Ce cru dense et complexe offre aujourd'hui une grande harmonie. Les dégustateurs soulignent son fruité exubérant (baies noires sauvages), son remarquable équilibre et la délicatesse de ses tanins partiellement fondus. La finale de ce cru de haute tenue se montre racée et persistante.



6,00 € (2013-17) SY - GR - MO - CA **★★★** 16,5/20

www.domainelaturboisee.com

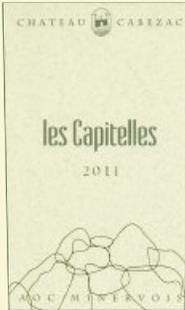
Minervois blanc 2011

54 Château Cabezac "Les Capitelles"

Vue: Or blanc à reflets verdâtres.

Nez: Puissamment grillé et noisetté, ce bouquet accorde la priorité aux arômes de fruits secs.

Bouche: Riche et opulente, mais sans aucune lourdeur, cette cuvée savoureuse offre d'expressives notes de fruits secs (noix de cajou, amandes), relevées par une fine acidité. L'élevage est présent mais sans excès, dans une finale délicatement caramélisée, qui évoque le beurre de noisette.



6,00 € (2013-15) ROU - GR bl. **★★★** 16/20

www.chateaucabezac.com

32 Domaine Tour Trencavel "Le Clos du Paternel"



Vue: Pâle à or blanc.

Nez: Complexe et profond, ce nez exubérant associe avec réussite de subtiles senteurs de fruits jaunes comptés voire exotiques aux notes de vanille et de guimauve.

Bouche: Séduisante dès l'attaque, cette cuvée impose un très bel équilibre d'ensemble. Offrant une belle tension, le milieu de bouche s'avère à la fois charnu et séduisant. De texture délicate et agréablement persistante, le finale révèle un registre appuyé de fruits blancs mûrs.



6,00 € (2013-15) CH:40-ROU:40-GR bl:20 **★★★(★)** 15/20

www.tour-trencavel.com



8 Château Maris "Continuité de Nature"

Vue: Rubis grenat bleuté, très intense.

Nez: D'intenses senteurs minérales (terre, encre) se mêlent aux arômes de boisé noble, tabac blond et cerise confite.

Bouche: Entrée de bouche incisive, suave et de caractère, qui augure d'un grand potentiel. Relevé par une superbe acidité, ce cru profond associe les saveurs de baies noires acidulées (sureau, cassis, myrtilles) à une structure à la fois élégante et serrée. Une vinification aboutie a donné naissance à ce vin bâti pour affronter l'avenir avec sérénité.



  (2014-19) **SY:10 - CA:90** **17,5/20** 

www.mariswine.com

23 Domaine des Aires Hautes "Réserve"

Vue: Grenat très intense au disque violet. Grande concentration.

Nez: Premier nez s'exprimant dans le registre des épices (garrigue, thym), l'encre et le cacao. Sur la réserve actuellement.

Bouche: Un vin complet, qui a emporté tous les suffrages. Parmi ses nombreux atouts, les dégustateurs relèvent une concentration irréprochable, un fruité exubérant et charmeur (sureau, griotte, cassis, myrtille) et de délicats tanins, vifs et élégants, qui ne demandent qu'à se fondre pour que cet ensemble extrêmement ambitieux livre tout son potentiel.



  (2014-19) **SY:40 - GR:30 - CA:30** **17/20** 

www.domainedesaireshautes.com

20 Château de Fauzan "La Balme"

Vue: Robe d'encre, au disque violacé.

Nez: Extrêmement généreux, ce profond nez de grande complexité mêle les senteurs de pyridine et de minéralité aux arômes de cassis et de terre. Grand caractère.

Bouche: Très jeune, ce cru ambitieux confirme sa puissante minéralité, associée aux saveurs fruitées (baies noires) et épicées. Le milieu de bouche, corsé et exigeant actuellement, est soutenu par des tanins virils qui vont s'assagir au fil du temps. Un vin hors normes, de très grand potentiel d'évolution.



 **10,00 €** (2014-20) **SY:80 - GR:20** **16,5/20** 

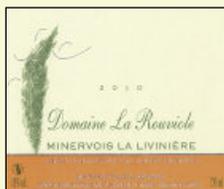
www.chateaufauzan.com

45 Domaine La Rouviolle

Vue: Somptueuse robe d'encre, presque noire, à reflets violacés.

Nez: Complexe et profond, associant un boisé noble (cèdre, santal) aux notes de boîte à cigares, caramel et fruits noirs (confiture de myrtilles, gelée de cassis).

Bouche: L'attaque, particulièrement douceuse, donne le ton d'une cuvée qui associe de puissantes saveurs de cerise confite, caramel et fumé/toasté. L'élevage a été parfaitement dosé. Sous des angles arrondis, ce vin ambitieux présente un beau potentiel d'évolution. Finale subtilement torréfiée.



  (2014-18) **SY:80 - GR:20** **16/20** 

www.larouviolle.fr

19 Mas Paumarhel "Le Mourel Rouge"

Vue: Rubis grenat au disque bleuté, intense et brillant.

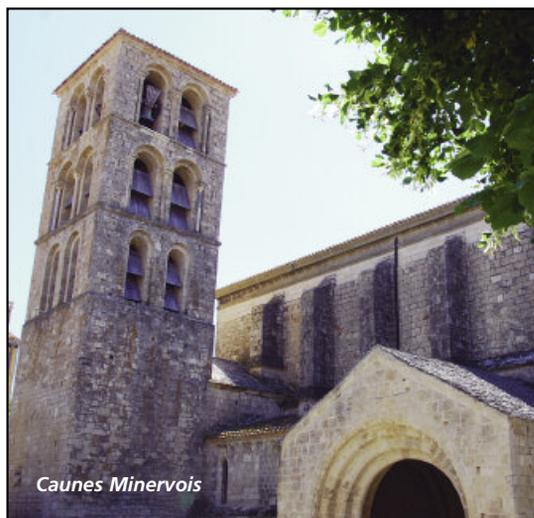
Nez: Les fruits au sirop (cassis, myrtille, griotte) s'associent aux épices douces et au cacao dans ce nez de grand charme.

Bouche: Déjà très agréable aujourd'hui, ce cru concentré dévoile de beaux atouts. Sa finesse de texture et l'élégance de ses tanins ont séduit les dégustateurs qui apprécient son style digeste et aérien. Les fruits noirs s'y expriment de concert, agrémentés d'une touche lactique équilibrée par une jolie acidité tonifiante. Un cru franc et stylé.



 **9,50 €** (2013-18) **SY:35 - GR:15 - MO:50** **15,5/20** 

www.mas-paumarhel.com



Caunes Minervois

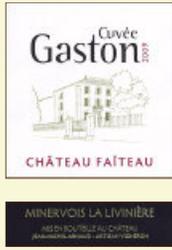
© Véronique Roelandt

58 Château Faîteau "Cuvée Gaston"

Vue: Rubis grenat concentré.

Nez: Somptueux bouquet de grande maturité, exhalant d'intenses arômes de fruits confits (griotte, mûre), cacao et épices douces, mêlés au registre du tabac blond et du caramel.

Bouche: Un cru complet et racé, qui a emporté les suffrages. Solidement construit, il offre une bouche sévère, généreuse en saveurs de fruits noirs au sirop et d'épices. Doté de sérieux atouts pour évoluer favorablement, il se voit ponctué d'une finale interminable soutenue par des tanins élégants et partiellement fondus.



  (2014-17) SY:60 - CA:20 - GR:20 **17/20** ★★(★)

www.chateau-faiteau.leminervois.com

17 Jean-Philippe Charpentier "La Friponne"

Vue: Robe grenat chatoyante au disque fermé encore jeune.

Nez: Un ensemble au caractère affirmé, qui se révèle profond et complexe, associant les notes de cacao, fruits rouges et noirs bien mûrs et épices douces.

Bouche: Enveloppée, cette cuvée croquante et lactique offre une bouche suave, livrant une texture charmeuse par l'élégance de ses tanins lissés. Des saveurs de fruits confiturés (mûre, griotte) s'expriment sans retenue dans une finale persistante.



 10,00 € (2013-15) SY:80 - GR:20 **16/20** ★★(★)

www.jpcevins.fr

16 Domaine Piccinini

"Line et Laetitia"

Vue: Presque d'encre, pourpre profond.

Nez: Enveloppé et chatoyant, ce nez profond et mûr exhale de séduisants arômes de cerise confiturée et gelée de mûre et de cassis. Tout en finesse et douceur lactique.

Bouche: De grande franchise, ce cru doté d'un bel équilibre acidité/gras affirme dès l'attaque un caractère croquant qui accorde la priorité aux saveurs de griotte et myrtilles. Une charpente tannique encore présente et extrêmement élégante enveloppe et soutient un ensemble racé, très bien équilibré.



  (2013-16) SY:40 - GR:20 - MO:40 **15,5/20** ★★

www.domaine-piccinini.com

1 Alliance Minervois "Château Félines"

Vue: Rubis profond éclatant et sans signe d'évolution.

Nez: Grand caractère pour ce puissant bouquet, dominé par les notes d'encre, garrigue, épices et brûlés.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru sérieux et typé confirme le caractère du bouquet. Dominé par les saveurs de garrigue et d'épices (genièvre, ciste, poivre), le milieu de bouche se montre tendu et retentissant. Finale sévère et de longueur appréciable, pouvant encore s'assagir quelque peu.



 6,20 € (2014-17) SY:70 - GR:10 - CA:10 **15/20** ★★(★)

© Véronique Roelandt



La Livinière

40 Les Coteaux du Minervois "Claire d'Alzau"

Vue: Jolie robe cardinal, éclatante et limpide.

Nez: Menthol et eucalyptus à l'ouverture, ensuite complétés par quelques notes de garrigue, poivre et baies noires sauvages.

Bouche: Un panier de fruits gourmands! La bouche joue sur la finesse et la franchise. Friande et dotée d'un support d'acidité équilibrant, elle privilégie l'expression des fruits rouges (framboise, cerise, fraise des bois) et se voit compétée par une subtile touche épicée.



★★★(*)
15/20



(2013-15) SY - GR - MO

32 La Tour Trencavel

Vue: Cerise moyennement intense au disque en début d'évolution.

Nez: Premier nez sur le bourgeon de cassis et le buis. Ensuite, les arômes de baies noires sauvages et acidulées (sureau, cassis) complètent ce bouquet de grande fraîcheur.

Bouche: L'attaque se montre vive et tendue. Dès le milieu de bouche, la douceur de texture s'impose, illustrée par des saveurs fruitées exubérantes. L'équilibre acidité/gras de ce cru très franc a séduit les dégustateurs, qui soulignent le charme des saveurs de sureau et cassis en finale.



10,00 € (2014-16) SY:50 - MO:50 15/20

www.tour-trencavel.com

Bio

21 Dom. Chabbert-Fauzan - Clos La Coquille

Vue: Rubis profond, à reflets légèrement évolués sur le disque.

Nez: Typé et de caractère, ce profond bouquet associe les notes minérales et de fruits cuits (kirsch, eau-de-vie de prune, cerise confite).

Bouche: Dès l'entrée de bouche, une délicieuse expression de cerise confite et de cacao envahit une cuvée structurée, mais sans excès, riche et ample, livrant en finale une texture grasse et soyeuse. Ce vin parfaitement équilibré dévoile aujourd'hui de beaux atouts de finesse et de maturité.



★★★
14,5/20



6,90 € (2013-16) SY:70 - GR:30

1 Cella Vinaria "Le Grand Terroir"

Vue: Superbe robe grenat profond, encore jeune!

Nez: On apprécie d'emblée la franchise et la suavité des arômes typés de garrigue, grillé, et poivre, mêlés aux notes de baies noires sauvages.

Bouche: Un vin gourmand et actuellement épanoui. Privilégiant le charme du plaisir fruité, il offre une séduisante expression de petites baies rouges et noires acidulées, enveloppées de tanins soyeux et presque fondus. La finale est agréablement persistante.



7,75 € (2013-15) SY:60 - GR:30 - CA:10 14,5/20



Domaine
Tour Trencavel
Bar à vins - Restaurant
La table des vigneron

11160 Trausse-Minervois
Tél: 04 68 24 53 27
www.tour-trencavel.com

Le restaurant vous fait découvrir une cuisine du terroir raffinée faite à partir de produits frais avec des légumes cultivés en bio sur le domaine, évoluant au rythme des saisons. Une escapade gourmande à ne pas rater pour les amateurs de bonne cuisine et de bon vin...

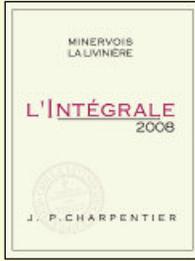
*Une cuisine authentique au feu de bois
qui sublime les produits du terroir cultivés au jardin du domaine*

17 J.P Charpentier "L'Intégrale" 2008

Vue: Splendide robe grenat encore de grande jeunesse!

Nez: Envoûtant, ce bouquet extrêmement parfumé évoque le tabac blond caramélisé, le boisé noble (cèdre, santal) et les fruits noirs confiturés (myrtille, coulis de sureau).

Bouche: Dans cette cuvée expressive et élégante, l'élevage s'est placé au service du fruit. Dotée d'un support d'acidité équilibrant, ce cru longiligne présente un très bel équilibre acidité/gras. On y apprécie les saveurs grillées, mêlées aux fruits noirs. Un cru bien construit et richement doté.



18,00 € (2013-16) SY: 100 ★★
16,5/20

6 Château Notre-Dame 2007

Vue: Robe sombre et profonde, à nuances en évolution.

Nez: Profond et expressif, le bouquet exhale de généreuses senteurs de minéralité et de fruits noirs, mêlées aux notes épicées (baie de genévrier, thym).

Bouche: Entrée de bouche suave et concentrée, sévère. Ensuite, les saveurs de mûre sauvage et d'épices envahissent une cuvée structurée, longiligne, qui privilégie la finesse de texture. On apprécie le caractère aérien d'une finale délicatement persistante.



10,00 € (2013-14) SY: 80 - GR: 5 - MO: 15 ★★★
15/20

En conversion

18 Domaine de Cantausseil "Pic Saint Martin" 2006

Vue: Robe cerise moyennement intense à reflets tuilés.

Nez: D'agréables parfums de confiture de fruits noirs et de tabac blond envahissent ce bouquet charmeur et particulièrement doucereux.

Bouche: Doté d'une structure encore bien présente, ce cru longiligne et suave livre une bouche de belle jeunesse encore, qui séduit par ses saveurs de petits fruits rouges et noirs et l'équilibre apporté par son support d'acidité. La finale, pommadée, se révèle longue et séduisante.



12,70 € (2013-14) ★★
15/20

www.cantausseil.fr

© Véronique Roulandt



Minerve

41 Château Guéry "Serre de Guéry" "L'Adoration"

Vue: Rouge grenat soutenu, limpide et de bel éclat.

Nez: Garrigue et cendre au premier nez.

Le registre fruité s'ouvre ensuite, illustré par les arômes de crème de mûre et de cerise noire.

Bouche: Dès l'attaque, ce vin sérieux confirme le caractère du bouquet. Sa puissance tannique et épicée se voit équilibrée par une belle maturité de fruit (saveurs de kirsch et d'eau-de-vie de prune). Corsée, la finale ne demande qu'à assagir sa charpente pour livrer tout son potentiel.



  (2014-16) MO ★★★
15,5/20

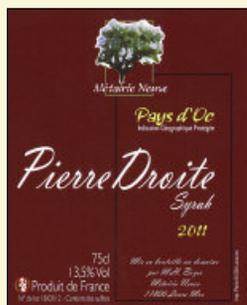
www.chateau-guery.com

35 Domaine Métairie Neuve "Pierre Droite"

Vue: Rubis grenat intense au disque bleuté.

Nez: Charmeur par ses notes lactiques engageantes, le nez exhale sans réserve ses notes de crème de fruits noirs, épices douces et vanille.

Bouche: Franche et gourmande, cette cuvée délicieusement fruitée livre de belles saveurs de baies rouges, dans un ensemble friand, aux tanins assagis, relevé en finale par une jolie acidité rafraîchissante. Un cru convivial, agréable dès aujourd'hui.



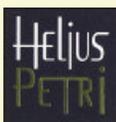
 5,50 € (2013-15) SY:100 ★★★
15/20

16 Domaine Piccinini "Helius Petri"

Vue: Jolie robe profonde, rubis grenat soutenu.

Nez: D'expressives notes de petites baies noires confiturées (sureau, cassis et d'épices (poivre, genévrier). Charmeur et typé.

Bouche: Tout en charme et suavité, ce cru franc et de texture douce livre une bouche grasse et très généreusement fruitée, où s'expriment d'intenses saveurs de crème de fruits noirs (myrtille, mûre, cassis) et de cacao. Longue finale chaleureuse sur la cerise confite pour un cru épanoui.



  (2013-15) CF:100 ★★
15/20

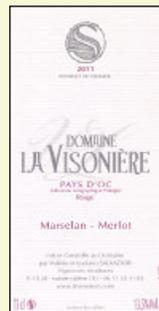
www.domaine-piccinini.com

3 Domaine La Visonière

Vue: Robe pourpre profond, intense, à nuances bleutées.

Nez: Le premier nez dévoile un caractère affirmé (épices, minéralité). Ensuite apparaissent les arômes de tarte aux prunes et une fine note réglissée.

Bouche: Ce cru franc et suave propose une bouche rectiligne, dont la maturité de fruit trouve son équilibre dans une acidité rafraîchissante présente tout au long de la bouche. Fluide et agréable dès aujourd'hui, ce vin privilégie le charme d'un fruité juvénile qu'il faut apprécier dès à présent.



 4,50 € (2013-15) Marselan - Merlot ★★★
14,5/20

www.lavisoniere.com

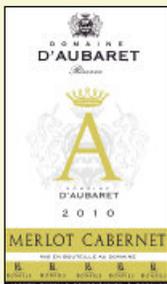


2 **Domaine d'Aubaret "Réserve" - IGP Côtes de Thongue**

Vue: Cerise intense et concentré, à reflets discrètement tuilés.

Nez: Puissant, complexe, associant d'intenses arômes de minéralité, épices, boisé noble, pruneau et figue cuite.

Bouche: Superbe bouche, construite, racée et complexe, dont la concentration de matière n'a d'égal que la finesse de tanins et le bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de fumé-toasté-torréfié s'associent au registre des fruits noirs et de la réglisse. Longue finale caramélisée, structurée, pouvant encore se fondre.



 13,50 € (2014-16) ME - CS ★★
16,5/20

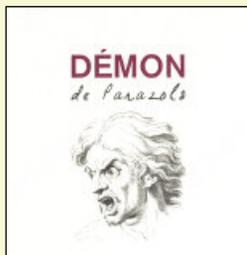
www.bonfilswines.com

7 **Domaine Parazols-Bertrou "Démon de Parazols" - IGP d'Oc**

Vue: Robe cerise au disque à nuances légèrement tuilées.

Nez: Puissant et chaleureux, voire capiteux, associant les arômes de fumé/grillé aux notes épicées et de pruneau.

Bouche: On apprécie l'équilibre et la suavité de ce cru bien construit, qui associe une expression fruitée intense (cerise, fraise) aux saveurs discrètement grillées et fumées. Longiligne et soutenue par une acidité tonifiante, la finale se montre agréablement persistante, sur le caramel.



 (2013-15) CF:1/3 - ME - CS:1/3 ★★★(★)
14,5/20

Vins de Pays - IGP rouge 2009

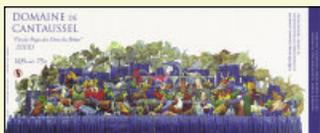
18 **Domaine de Cantausseil VDP des Côtes du Brian**



Vue: Joli carminé profond, de belle jeunesse.

Nez: Premier nez assez intense sur l'encre et la réglisse. Ensuite, les notes de fruits cuits apparaissent (fraise, griotte), assorties d'une touche d'épices douces.

Bouche: Les dégustateurs apprécient la tenue en bouche de ce vin épanoui, charmeur par sa texture grasse et fondue, généreuse en saveurs de fruits confiturés (fraise, cerise). Equilibre et suavité sont au rendez-vous de cette cuvée bien construite.



 5,60 € (2013-14) GR - CA - MO - SY ★★★(★)
15/20

www.cantausseil.fr

48 **Domaine de Sautès "Cuvée Ambre" VDP Cité de Carcassonne**

Vue: Robe cerise peu intense.

Nez: Beaucoup de caractère dans ce bouquet minéral et empreint d'arômes de tabac blond, caramel, fruits noirs et bois parfumé.

Bouche: Racée, l'attaque donne le ton d'un vin ambitieux, dont la structure n'a d'égal que l'élégance de la charpente. L'expression fruitée est intense en milieu de bouche, enveloppée de tanins gourmands. Un cru ambitieux, bien construit et encore jeune mais très agréable aujourd'hui.

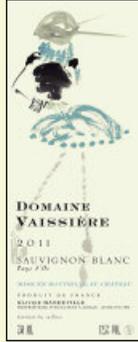


 8,00 € (2013-14) GR:50 - MO:50 ★★
15/20



47 Domaine Vaissière "Sauvignon"

Vue: Jaune pâle, limpide et écatant.
Nez: Premier nez exubérant, sur les fleurs blanches et la confiserie, assorti d'une touche de minéralité (bourgeon de cassis).
Bouche: Doté d'un support d'acidité très rarefaisant, ce cru franc et tendu livre une bouche généreuse en saveurs de fruits frais (agrumes, fruits blancs). L'ensemble gagne ensuite en douceur de texture et se voit ponctué d'une finale ample et riche, dont la persistance aromatique (poire) est appréciable. Un cru friand et bien construit.

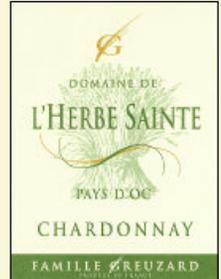


 8,50 € (2013-14) SAU:100  16/20

www.chateauvaissiere.fr

55 Domaine de l'Herbe Sainte "Chardonnay"

Vue: Jaune pâle éclatant.
Nez: Particulièrement charmeur par ses effluves florales, l'ensemble séduit par ses parfums de confiserie et de fruits blancs frais (poire, pomme). Très beau nez, engageant.
Bouche: Privilégiant le charme de la friandise, ce cru jouit d'un bel équilibre acidité/gras. Les dégustateurs apprécient sa vinosité et une belle tension en bouche, illustrée par les saveurs d'agrumes frais. Un vin franc et aérien.



  (2013-15) CH:100  15/20

www.herbe-sainte.com

41 Château Guéry "L'intelligence" Viognier

Vue: Jaune-vert mordoré.
Nez: Splendide bouquet, profond, parfumé et complexe, qui exhale sans retenue d'expressives senteurs d'agrumes, minéralité et fleurs blanches. Très engageant.
Bouche: Doté d'un beau gras, ce cru tout en suavité livre une bouche de texture douce, où s'expriment d'intenses saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche). Chaleureuse et persistante, la finale trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue.



  (2013-14) VI:100  15/20

www.chateau-guery.com

40 Les Coteaux du Minervois "Sieur de Camandieu" Viognier

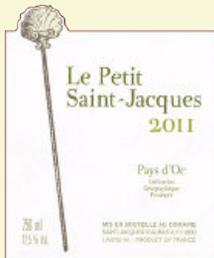
Vue: Jaune paille de grand éclat.
Nez: De délicates senteurs florales et de biscuit séduisent d'emblée par leur fraîcheur d'ensemble.
Bouche: Un joli cru, tout en finesse et vivacité, qui livre une bouche incisive et de grande fraîcheur, où les saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) se livrent généreusement. Une cuvée précise, ponctuée d'une finale agréablement persistante, sur le bonbon acidulé.



 (2013-14) VI:100  14,5/20

5 Château St Jacques d'Albas "Le Petit Saint-Jacques"

Vue: Pâle à reflets dorés.
Nez: Enveloppé, sur de doucereuses notes de fruits blancs mûrs voire composés, pâtisserie (tarte aux poires) et vanille.
Bouche: L'entrée de bouche, grasse et presque beurrée, donne le ton d'une cuvée dont les saveurs de confiserie et de fruits composés (pêche, poire) se montrent exubérantes. L'équilibre est apporté par une fine acidité bienvenue. En finale, l'impression doucereuse et presque opulente l'emporte.



 5,50 € (13-14) VER:30 - VIO:55 - ROU:15  14,5/20

www.chateautstjacques.com



Le Chais d'Homps

© Véronique Roelindt

2 Château Vaugelas "Excellence" Corbières 2010

Vue: Robe rubis grenat intense, concentrée.

Nez: Au premier nez, les notes fumées, toastées et épicées se livrent de concert. Ensuite apparaissent des notes de fruits cuits (prune, cerise).

Bouche: Quelle gourmandise! Entrée de bouche savoureuse, de texture grasse évoquant la crème de fruits (mûre, cassis, griotte). De délicats tanins enveloppent un ensemble ambitieux, de trame serrée, ponctué d'une longue finale sur le fruit confit et le cacao.



 14,50 € (2013-2016) ★★★(*)
16,5/20

www.bonfilswines.com

22 Clos Centeilles "L'Erme de Centeilles" 2004

Vue: Robe dorée intense à reflets ocrés, presque ambrée.

Nez: Discret au premier nez, le bouquet s'ouvre ensuite puissamment sur des arômes de cire d'abeille, abricot sec, miel et pâte de coing.

Bouche: Formidable expérience que la dégustation de ce vin de haut rang, dont l'onctuosité n'a d'égal que la fraîcheur du support d'acidité. D'insistantes saveurs de poire caramélisée, se mêlent au raisin de corinthe, à l'orange amère. Un cru complexe, riche, interminable, opulent mais sans excès. Une praline!



  14,50 € (2013-2020) ★★★
16,5/20

Gr.gris:100

www.closcenteilles.com

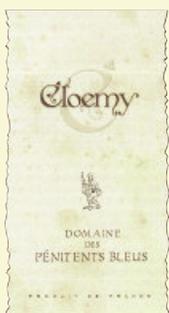
33 Domaine des Pénitents Bleus "Cloëmy" Vin de France 2009

Vue: Robe cerise de bel éclat.

Nez: Assez dégagé, sur d'expressives senteurs de fruits rouges et noirs mûrs, voire confiturés.

Bouche: Doté d'une jolie structure acidulée (baies noires) et d'une trame assez serrée, ce cru sérieux offre encore une très belle fraîcheur d'ensemble.

Le milieu de bouche se voit soutenu par des tanins encore bien présents, partiellement lissés et de grande élégance! Ce vin de beau potentiel encore est ponctué d'une longue finale épurée.



 9,00 € (2013-15) ★★★(*)
16/20

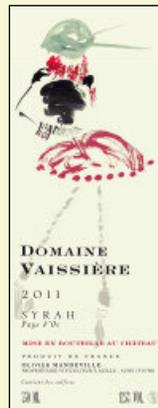
SY:100
www.les-penitents-bleus.com

47 Domaine Vaissière "IGP Pays d'Oc" Rosé 2011

Vue: Pétale de rose de grand éclat.

Nez: De puissants effluves de confiserie (cuberdon, bonbon à la violette) se mêlent aux arômes de pâtisserie (tarte aux fraises, cerises). Très engageant!

Bouche: Jouissant d'une belle structure, ce cru finement acidulé maintient la bouche sous tension, tout en livrant d'expressives saveurs de bonbons aux fruits et de fleurs parfumées (pivoine, rose). Aérienne, la finale témoigne d'une belle persistance.



 5,00 € (2013-14) ★★★
15/20

SY:100



- Les **vins blancs** du Minervois sont de typicité résolument sudiste. Si la palette des cépages utilisée est étendue, il n'en reste pas moins que ce sont souvent des vins riches et très aromatiques. Passé l'apéritif ils appellent une cuisine travaillée et goûteuse. Ils feront merveille sur des anguilles à la Catalane ou une fricassée d'escargots aux aromates mais ils trouveront également un écho favorable auprès d'un simple gratin d'aubergines à la tomate ou d'un petit salé aux lentilles.

- Les **vins rouges** imposent leurs notes de fruits rouges et noirs mais également d'épices provençales. Leur structure tannique sera domptée par quelques années de bouteille. Leurs saveurs parvenues à maturité s'épanouissent en compagnie de viandes grillées, plats mijotés et onctueux.

A côté de la traditionnelle Côte de boeuf à la moëlle, l'entrecôte ou l'andouillette grillée, ils feront un joli mariage avec une daube provençale, un lapin aux pruneaux ou un navarin d'agneau. Riches de leurs notes épicées et minérales, les cuvées plus structurées, que l'on aura soin de déguster aux alentours de 18°, souligneront avec justesse un coquelet rôti au thym ou une épaule d'agneau aux herbes.



- De **witte wijnen** van de Minervois hebben een typisch zuidelijk karakter. Ondanks het uitgebreide palet aan gebruikte druivensoorten zijn het vaak rijke en zeer aromatische wijnen. Na het aperitief vragen ze om een doorwrochte en smakelijke keuken. Ze doen wonderen bij Catalaanse paling of bij een fricassée van slakken met kruiden, maar vinden ook een positieve weerklank bij gegratineerde aubergines met tomaat of pekelvlees met linzen.

- De **rode wijnen** doen hun toetsen van rode en zwarte vruchten maar ook van Provençaalse kruiden gelden. Hun tanninestructuur wordt getemd door een paar jaar in de fles. Tot rijpheid gekomen ont-

plooien hun smaken zich bij geroosterd vlees, smeùige en gestoofde gerechten.

Naast de traditionele runderrib met merg, geroosterde entrecote of geroosterde andouillette zullen ze mooi harmoniëren met een Provençaals stoofpotje, konijn met pruimen of lam-sragout. De meer gestructureerde cuvées, rijk aan kruidige en minerale toetsen, die rond de 18° gedronken worden, zullen een gebraden haantje met tijm of lamsschouder met kruiden beter tot hun recht doen komen.

- The **white wines** of the Minervois Region are of a resolutely Southern kind. Although an extensive range of grape varieties is used, it is nevertheless the case that the wines are often rich and distinctly aromatic. After the aperitif, they call for an elaborate and flavourful cuisine. They will work wonders with Catalan-style eels or a fricassée of snails with herbs, but they will also find a positive echo from a simple gratin of aubergines with tomatoes or a small savoury with lentils.

- The **red wines** impose their notes of red and black fruit, but also of spices from Provence. Their tannic structure will be tamed by a few years in the bottle. Their matured flavours flourish in the company of grilled meat and simmered, unctuous dishes.

Beside the traditional rib of beef with bone marrow, a steak or some grilled andouillette, they will make a fine marriage with a Provençal stew, some rabbit with prunes or a navarin of lamb. Rich with their spiced and mineral notes, the more structured cuvées, which should be tasted at a temperature of about 18°C, will perfectly enhance a cockerel roasted with thyme or a shoulder of lamb with herbs.

- 1 Alliance MinerVOIS :**
Rue des Chevaliers - 11200 Homps
Tél: 04/68.91.22.14 - Fax: 04/68.91.19.16
jcoumes@allianceminervoiss.com *Cherche distributeurs*
- 2 Vignobles Bonfils :**
Domaine Cibadies - 34310 Capestang
Tél: 04/67.93.10.10 - Fax: 04/67.93.10.05
l.diulus@bonfilswines.com *Cherche distributeurs*
- 3 Domaine La Visonière :**
13, chemin de Bize - 11120 Sainte Valière
Tél: 06/11.35.41.81 - 06/37.41.66.74
luciano.salvador@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 4 Domaine Entretan :**
10, rue des Alizés - 11200 Roubia
Tél/Fax: 04/68.43.25.16 - Port.: 06/12.01.15.54
jean.plantade@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 5 Château Saint-Jacques d'Albas :**
D35 - Route de Villarzél - Le Bas - 11800 Laure-Minervoiss
Tél: 04/68.78.24.82 - Fax: 04/68.78.48.08
stjacques.albas@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 6 Château Notre-Dame :**
Château Notre Dame - 34210 La Livinière
Tél/Fax: 04/68.91.62.25 - jeanclaud.mandeville@orange.fr
Cherche distributeurs
- 7 Domaine Parazols-Bertrou :**
Domaine Parazols - 11600 Bagnoles
Tél: 04/68.77.06.46 - Fax: 04/68.72.57.41
vinsparazolsbertrou@orange.fr *Cherche distrib.*
De vin en vin à Ottignies - Miam miam Glouglou à Rhode St Genèse - Tout est vin à Bruxelles
- 8 Château Maris / Dom. des Comtes Méditerranéens**
Chemin de Parignoles - 34210 La Livinière
Tél: 04/68.91.42.63 - Fax: 04/68.91.62.15
robert@mariswine.com *Matthys à Bruges*
- 9 Domaine Camberaud :**
1, rue St-Julien - 11120 Mailhac - Tél/Fax: 04/68.46.58.13
didier.frances11@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 10 Les Vignerons de Pouzols-Mailhac :**
Rte de Carcassonne - RD 5 - 11120 Pouzols-Minervoiss
Tél: 04/68.46.13.76 - Fax: 04/68.46.33.95
contact@cave-pouzols.com *De Rode à Anvers*
- 11 Château Tour Boisée :**
Domaine La Tour Boisée - 11800 Laure-Minervoiss
Tél: 04/68.78.10.04 - Fax: 04/68.78.10.98
info@domainelatourboisee.com
- 12 Domaine La Prade Mari :**
Hameau de la Prade - 34210 Aigne
Tél: 04/68.91.22.45 - 06/87.33.58.13 - Fax: 05/31.60.08.36
domainelaprademari@wanadoo.fr
Entrepot du Vin à Puurs - Le Petit Cellier à Theux Jong de Kerpel à Westvleteren
- 13 Domaine de Mazy :**
Domaine de Mazy - 11800 Laure-Minervoiss
Tél: 04/68.78.15.17 - fgardedydesoos@gmail.com
Cherche distributeurs
- 14 Domaine de Barroubio :**
34360 Saint-Jean de Minervoiss
Tél/Fax: 04/67.38.14.06 - barroubio@barroubio.fr
Le Cellier à Theux - Vin su 20 à Angleur - Cherche dist.
- 15 Domaine Baptiste-Boutes :**
3, rue du Puits d'Aval - 11120 Pouzols Minervoiss
Tél/Fax: 04/68.46.26.74 - bernard-les-vignes@orange.fr
Select Vins à Narbonne
- 16 Domaine Piccinini :**
Route des Meulières - 34210 La Livinière
Tél: 04/68.91.44.32 - Fax: 04/68.91.58.65
domainepiccinini@orange.fr
The Golden Horse à Tourn-le-comte Oenoloisir à Ans - Counasse Gil à Charneux
- 17 Domaine Charpentier :**
Place du Château - 34210 Félines Minervoiss
Tél: 04/68.71.20.96 - 06/81.83.37.85
jpcvins@voila.fr *Cherche distributeurs*
- 18 Domaine de Cantausseil :**
34210 Siran - Tél: 06/13.81.46.10
contact@cantausseil.fr - muriel.gravier@sfr.fr
Cherche distributeurs
- 19 Mas Paumarhel :**
3, Chemin de la Métairie - 34210 Azillanet en Minervoiss
Tél: 04/68.49.22.18 - 06.82.35.56.27
jl.dressayre@neuf.fr *Cherche distributeurs*
- 20 Château de Fauzan :**
Hameau de Fauzan - 34210 Cesseras
Tél: 06/83.82.24.90 - Fax: 04/68.42.30.00
bourrel.jp@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 21 Domaine Chabbert-Fauzan :**
Fauzan - 34210 Cesseras - Tél: 04/68.91.23.64
Fax: 04/68.91.31.17 *Cherche distributeurs*
- 22 Clos Centeilles :**
34210 Siran - Tél: 04/68.91.52.18 - Fax: 04/68.91.65.92
contact@closcenteilles.com
Taverne Wine Spirits à Deinze - Allwines Heck & Wolfs à Sinaai - Mostade Hennebert à Solre sur Sambre
- 23 Domaine des Aires Hautes :**
12, Chemin des Aires - 34210 Siran
Tél: 04/68.91.54.40 - 06/11.17.54.27
gilles.chabbert@wanadoo.fr
United Wine Makers (François Vandijck)
- 24 Vignobles Laburthe :**
7, rue du 11 novembre 1918 - 11700 Pépieux
Tél: 04/68.91.41.38 - chateau.pepusque@orange.fr
Cherche distributeurs
- 25 Domaine Lignères-Lathenay :**
1, rue de la Mairie - 34210 Siran
Tél: 04/68.91.57.03 - 06.87.32.49.25
domaineligneress@orange.fr
Tastevin Goris à Berg - Tout est Vin à Bruxelles
- 26 Domaine Ancely :**
4, Pl. du Soleil d'Oc - 34210 Siran - T/F: 04/68.91.55.43
domaineancelybernard@wanadoo.fr
Winebridges (Patrick Dellaert) à Rijmenam
- 27 Domaine de Clarmon :**
16, Place du Château - 11200 Tourouzelle
Tél: 04/68.41.60.12 - 06/15.87.19.75 - Fax: 04/68.41.60.12
clarmon@gbusiness.fr
Le Relais d'Etalle à Etalle - L'auberge Gourmande à Redu
- 28 Clos des Jarres :**
5, rue de la Voie Romaine - Le tinal d'Abrens
11160 Caunes Minervoiss - Tél: 04/68.76.55.39
leclosdesjarres@orange.fr *Proef de Passie à Ninove La Grange du sommelier à St-Sauveur - Cherche distr.*
- 29 Le Clos du Marbrier :**
28, rue des Remparts - 11160 Caunes Minervoiss
Tél: 04/68.43.85.79 *Cherche distributeurs*

- 30** **Domaine Le Cazal :**
"Le Cazal" - 34210 La Caunette
Tél/Fax: 04/68.91.62.53 - info@lecazal.com
*De Wijnzolder à Sint laureins - Ludovic Balza à Ligny
Cherche distributeurs à Bruxelles*
- 31** **Domaine les Gardettes :**
Vialanove - 34210 La Caunette - Tél/Fax: 04/68.91.13.23
lesgardettes.fabre@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 32** **Domaine La Tour Trencavel :**
La Guillou - 11160 Trausse-Minervois
Tél:04/68.24.53.27 06/11.73.17.95 - jean-luc.fabrie@orange.fr
Viticool à Liège - Wine not à Bruxelles - Ch. Distributeurs
- 33** **Domaine des Pénitents Bleus :**
Métairie du Bois - 11700 La Redorte
Tél/Fax: 04/68.91.54.74
thomas.sahun@les-penitents-bleus.com *Cherche dist.*
- 34** **Domaine Pujol-Izard :**
8bis, avenue de l'Europe - 11800 Saint-Frichoux
Tél: 04/68.78.15.30 - Fax: 04/68.78.24.58
info@pujol-izard.com
Cave des Sommeliers à Habay la vieille - Davino à Bxl
- 35** **Pierre Boyer :**
Métairie Neuve - 11800 Laure Minervois
Tél: 04/68.78.00.78 - metairie.neuve.mhb@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 36** **Domaine Luc Lapeyre :**
L'Aguillou - 11160 Trausse Minervois - Tél: 04/68.24.73.70
Fax: 04/68.78.35.67 - luc.lapeyre@wanadoo.fr
Cave à Vins, (Mamzelle Pinard) à Bruxelles - Cherche dist
- 37** **Château Fabas Augustin :**
Château Fabas - 11800 Laure Minervois
Tél: 04/68.78.17.82 - Fax: 04/68.78.22.61
chateaufabas@wanadoo.fr
- 38** **Château Festiano :**
11, Le Sol - 11200 Tourouzelle
Tél/Fax: 04/68.91.23.44 - 06/50.20.89.04
jeanrochmazard@orange.fr
- 39** **Château Villerambert Julien :**
11160 Caunes Minervois - Tél: 04/68.78.00.01
Fax: 04/68.78.05.34 - info@villerambert-julien.com
- 40** **Les Coteaux du Minervois :**
7, avenue des Cathares - 11700 Pépieux
Tél: 04/68.91.41.04 - Fax: 04/68.91.41.07
caveau-de-pepieux@orange.fr *Cherche Distributeurs*
- 41** **Château Guéry :**
4, avenue du Minervois - 11700 Azille
Tél/Fax: 04/68.91.44.34 - rhguery@club-internet.fr
Odilon à Brugge - Van hende à Gavere
- 42** **Château Saint-Méry :**
Route départementale 610 - 11800 Marseillette
Tél/Fax: 09/50.30.06.00
info@saintmery.com *Cherche distributeurs*
- 43** **Domaine La Forge-Carbou :**
25, rue du Chardonnay - 11700 Puichéric
Tél: 06/10.76.46.24 - Laurence.morato@sfr.fr
Cherche distributeurs
- 44** **Domaine de Babio :**
Hameau de Babio - 34210 La Caunette - T: 06/86.97.48.42
Fax: 04/68.27.62.92 - cecile@domainedebabio.com
Cherche distrib. - Boone (Tél:0476 55 36 29) à Nivelles
- 45** **Domaine La Rouviolle :**
34210 Siran - Tél: 06/13.57.87.62 - Fax: 04/68.91.42.13
franck.leonor@wanadoo.fr
*Cherche distributeurs en Wallonie - Deraedt & Sanders
à Harelbeke - Dirk Pauwels distribution à Overijse*
- 46** **Domaine Bruno :**
12, rue Rossel - 34210 Olonzac - Tél: 06/08.82.83.49
bruno.ortiz0990@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 47** **Domaine Vaissière :**
domaine Vaissière - 11700 Azille
Tél: 04/68.78.19.95 - Fax: 04/68.78.31.83
vignobles.mandeville@me.com *Cherche distributeurs*
- 48** **Domaine de Sautès :**
D6113 - 11000 Carcassonne
Tél: 04/68.78.77.98 - 06/03.32.50.32 - Fax: 04/68.78.87.79
info@vignoblesgiva.com *Cherche distributeurs*
- 49** **Château Le Bouchat-Alaux :**
La Tuilerie - 2, Chemin de Malasang - 11610 Pennautier
Tél: 04/68.47.30.03 - Fax: 04/68.77.54.76
alaux.j.l@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 50** **Les Celliers du Palais Abbatial :**
N°5 Les Courtlars - 11160 Caunes Minervois
Tél: 04/68.78.00.98 - Fax: 04/68.78.08.60
scav.caunes.trausse@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 51** **Château Pautard :**
11160 Peyriac-Minervois - Tél/Fax: 04/68.78.25.92
chateaupotardminervois@orange.fr *Cherche Distrib.*
- 52** **Château Prat-Majou-Gay :**
Château Prat-Majou-Gay - 11800 Laure-Minervois
Tél: 04/68.78.08.57 - Fax: 04/68.78.01.60
prat-majou.gay@wanadoo.fr *Cherche Distributeurs*
- 53** **Château D'Agel :**
Les Crozes - 34210 Agel - Tél: 04/68.91.37.74
Fax: 04/68.91.12.76 - contact@chateaudagel.com
*Produits Régionaux à Louvain-la-Neuve - Segers à Zottegem
Debatty Humblet Import à Esneux*
- 54** **Château Cabezac :**
16/18 hameau Cabezac - 11120 Bize-Minervois
Tél: 04/68.46.23.05 - Fax: 04/68.46.21.93
caveau@chateaucabezac.com
*De Houx à Houx - Cora (Cuvée Arthur)
Justin Monard à Zonhoven (Cuvée Les Capitelles)*
- 55** **Domaine de L'Herbe Sainte :**
11120 Mirepeisset - Tél: 04/68.46.30.37
Fax: 04/68.46.06.15 - herbe.sainte@wanadoo.fr
*Cherche distrib. à Bxl et Wallonie - Verren à Ravels
Lambrecht à Sint-Martens-Latem (Uniq. chardonnay)*
- 56** **Château Coupe-Roses :**
34210 La Caunette - Tél: 04/68.91.21.95
Fax: 04/68.91.11.73 - coupe-roses@wanadoo.fr
*Au Chai à Castillon - Xavier Ide à La Hulpe
Olivier Boutelegier à Assebroek*
- 57** **Domaine Sainte Léocadie :**
La Combe - 34210 Aigne
Tél/Fax: 04/68.91.80.27 - 06/81.54.91.24
Thierry.bonnel4@wanadoo.fr *The Grape à Mark*
- 58** **Château Faiteau :**
34210 La Livinière - T/F: 04/68.43.99.17 - 06/15.90.89.48
jma-ch-faiteau@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 59** **Domaine du Viala :**
11200 Paraza - regis@domaine-du-viala.com
www.domaine-du-viala.com *Cherche distributeurs*
- 60** **Domaine du Pountil :**
7, rue du Pountil - 11600 Bagnoles
Tél: 04/68.10.95.23 / 06.15.38.63.77
domainedupountil@live.fr *Cherche distributeurs*

Madiran et Pacherenc, les nouvelles émotions du Sud-Ouest

Entre soleil et Pyrénées, le vignoble de Madiran et de Pacherenc du Vic-Bilh ancre sa tradition viticole dans l'histoire. C'est depuis 800 ans avant J.-C. que le vin coule dans cette région située à 60 km de la chaîne pyrénéenne et à moins de 100 kilomètres de l'océan atlantique.

Madiran

Cette appellation historique est exclusivement consacrée aux vins rouges. Sa superficie atteint 1400 hectares, répartis sur 37 communes des départements du Gers, des Pyrénées Atlantiques et des Hautes Pyrénées. On y dénombre 200 vigneronnes dont 50 seulement travaillent en cave particulière.

C'est au 10^{ème} siècle, sous l'influence des moines de Marcihac, que la consommation de vin se démocratise dans la région. Trois siècles plus tard, l'essor de la vigne est généralisé dans le Grand Sud-Ouest et la viticulture envahit le terroir de Madiran, sous l'impulsion des moines bénédictins installés au prieuré de Madiran. Majoritairement consacrée à la consommation locale et à celle des montagnards pyrénéens, la production est à cette époque également destinée à assurer un renforcement occasionnel des vins de Bordeaux... Il faudra attendre le 17^{ème} siècle et l'essor du transport maritime, via l'Adour et le port de Bayonne, pour que les vins de la région gagnent les régions nordiques.

1906 voit la création du premier syndicat de vigneronnes à Madiran mais il faudra attendre 1948 pour que l'INAO reconnaisse aux deux appellations (Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh) le statut AOC. Ce n'est pourtant qu'à partir des années 80 que sous l'impulsion de quelques vigneronnes déterminés, une véritable quête qualitative est entreprise, lorsqu'est enfin admise l'idée que le cépage phare de la région, le tannat, doit être conduit "contre-nature" pour obtenir des vins plus souples et plus racés.

On ne peut présenter Madiran sans évoquer son cépage emblématique, le tannat, qui représente 66% des surfaces plantées. Dès le Moyen-Age, ce sont plutôt le cabernet franc et le pinenc (nom local du fer servadou) qui colonisent ce terroir. Le tannat ne finira par s'imposer que beaucoup plus tard, il y a environ 200 ans, pour ses qualités productives et de parfaite adaptation au climat local, somme toute assez rude. Aujourd'hui, les vigneronnes de Madiran considèrent le tannat comme la marque variétale de leur appellation, malgré son caractère capricieux, sensible aux maladies, à la vigueur difficile à contenir... L'INAO les a rejoints dans ce choix, imposant 60 à 80% minimum dans les assemblages pour obtenir L'AOP Madiran. Les trois cépages d'appoint sont le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le fer servadou. Certains producteurs, très attachés à la valeur intrinsèque du tannat, n'hésitent pas à l'utiliser en monocépage dans leurs cuvées, ce que l'INAO a avalisé. Sur les 3500 hectares plantés en tannat dans le monde, plus de 1000 se trouvent à Madiran.

Sur les terroirs relativement riches et frais, le vin sera expressif et gourmand, livrant des notes de mûre et de cerise. En revanche, dans les situations de cultures plus contraignantes (pauvreté du sol, terroirs chauds et généreusement ensoleillés, le tannat donnera nais-



© J-B Luffitte

sance à de puissants vins, concentrés, de garde, davantage épicés et réglissés. Les grandes cuvées de l'appellation proviennent de ces terroirs.

En résumé, que peut-on trouver avec le Madiran? Avant tout, une identité sudiste, avec des robes violines et pourpres, des structures tanniques et de l'opulence mais aussi beaucoup de fraîcheur, particularité du cépage roi.

Le climat, assez complexe, subit une influence océanique. La pluviométrie est abondante, notamment au printemps, mais ce facteur singulier n'effraie nullement le tannat qui apprécie d'avoir les pieds dans l'eau, au contraire de nombreux autres cépages. En automne, les journées ensoleillées alternant avec la fraîcheur nocturne rassemblent les conditions idéales pour la maturité des tanins et la concentration en sucre des raisins. L'effet du foehn, venu du sud, n'y est pas étranger.

En montant le long des 4 lignes de crêtes principales du terroir de Madiran, on recense 3 variétés de sols: l'argilo-calcaire (vins structurés, de garde, les argiles (vins souples et gouleyants et les galets roulés (vins soyeux).

Reconnaissons-le, il fut un temps où les vins rouges de la région péchaient par excès d'extraction, livrant des tanins rudes et asséchants. Ce temps est maintenant quasiment révolu, grâce à une meilleure maîtrise des extractions, pour le plus grand plaisir de ceux qui ont la bonne idée de (re)découvrir ces crus de caractère mais aujourd'hui assagis.

Pacherenc du Vic-Bilh

C'est le curieux nom donné aux vins blancs de la région, issus du même terroir que le Madiran. L'origine de l'expression est gasconne, désignant les "pieux du vieux pays" qui servent à soutenir les rangs de vignes.

Cette AOP produit des vins blancs secs et des moelleux voire liquoreux dans certains cas, sur une superficie de 300 hectares. L'appellation impose un encépagement minimum de 60 à 80% en petit ou gros manseng et petit courbu. Ce sont les variétés locales qui font la réputation des crus blancs de la région. Ces cépages peuvent aussi être vinifiés seuls dans certaines cuvées. Ils sont plus rarement rejoints par le sauvignon et l'arrufiac, qui restent marginaux.

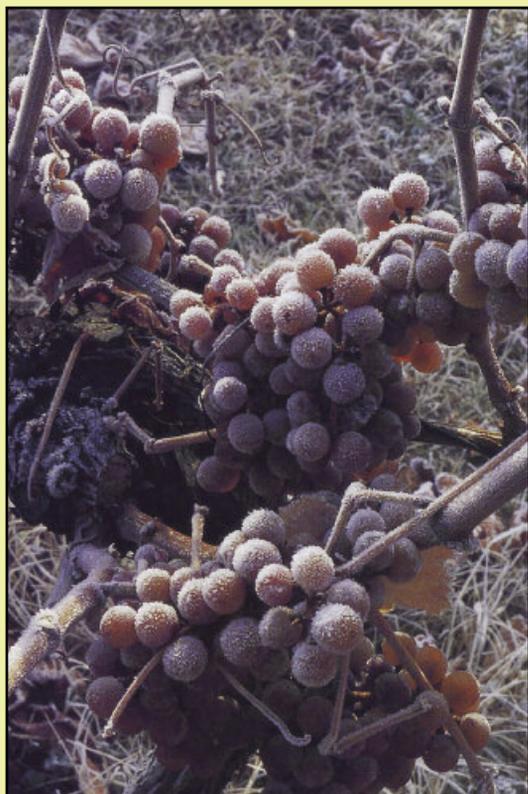
Ce sont essentiellement les vins moelleux issus de vendanges tardives qui font la

réputation de la région. Il ne faut pas pour autant négliger les vins secs, surprenants de fraîcheur et de complexité aromatique, pour des prix qui restent extrêmement raisonnables.

- Les vins secs privilégient la vivacité et la franchise fruitée. On y retrouve souvent les agrumes et les fruits à chair blanche, parfois relayés par des notes exotiques. Les notes florales (glycine) ne sont pas rares.

- Les vins moelleux sont intenses et complexes. Caractérisés par des arômes de fruits confits tels que l'abricot, l'ananas et l'écorce d'agrumes, de fruits secs tels que la noix ou la noisette, ils se complètent souvent de notes miellées et exotiques. La fraîcheur naturelle apportée par l'acidité des cépages blancs emblématiques de l'appellation révèlent une belle harmonie d'ensemble.

Assurément, dans le terroir du Grand Sud-Ouest, le vignoble de Madiran vous offre, tant en rouges qu'en blancs, une belle diversité de crus, issus de cépages originaux, dans de superbes panoramas qui emmènent le visiteur jusqu'aux premiers contreforts pyrénéens. Une région qui se targue aussi de présenter une gastronomie de grande qualité, ce qui ajoute à l'intérêt d'une visite épicurienne!



© J.-B. Lafitte

Madiran en Pacherenc, nieuwe emoties uit het Zuidwesten

Tussen de zon en de Pyreneeën verankert het wijnbouwgebied Madiran en Pacherenc Vic-Bihl zijn wijnbouwtraditie in de geschiedenis. Sinds 800 jaar vóór Christus vloeit er wijn in deze streek op 60 km van de Pyreneeën en op minder dan 100 kilometer van de Atlantische Oceaan.

Madiran

Deze historische appellation is uitsluitend gewijd aan rode wijnen. Haar oppervlakte beslaat 1400 hectaren verspreid over 37 gemeenten in de departementen Gers, Pyrenees Atlantiques en Hautes Pyrenees. Er zijn 200 wijnbouwers onder wie slechts 50 in een particuliere kelder werken.

In de 10e eeuw wordt de consumptie van wijn onder invloed van de monniken van Marcilhac gedemocratiseerd in de streek. Drie eeuwen later is de opkomst van de wijnstok veralgemeend in het grote zuidwesten en verovert de wijnbouw het land van Madiran onder impuls van de Benedictijner monniken die gevestigd zijn in de priorij van Madiran. De productie in deze tijd is grotendeels bestemd voor de lokale consumptie en voor die van de bergbewoners van de Pyreneeën, maar ook bedoeld als occasionele versterking van de Bordeaux wijnen... Pas in de 17e eeuw, met de opkomst van het maritiem transport, via de Adour en de haven van Bayonne, bereiken de wijnen de noordelijke streken.

In 1906 wordt de eerste vereniging van wijnbouwers opgericht in Madiran en in 1948 erkent het INAO de AOC-status van de twee appellations (Madiran en Pacherenc van Vic-Bihl). Nochtans zien we pas vanaf de jaren '80 onder impuls van enkele wijnbouwers een echt streven naar kwaliteit.

We kunnen Madiran niet voorstellen zonder zijn karakteristieke druif te vermelden, de Tannat, waarmee 66% van het

gebied beplant is. Vanaf de Middeleeuwen zijn het eerder de Cabernet Franc en de Pinenc (lokale naam van de Fer Servadou) die dit land koloniseren. Pas veel later, ongeveer 200 jaar geleden, krijgt de Tannat de bovenhand omwille van zijn productiekwaliteiten en perfecte aanpassing aan het lokale klimaat, dat uiteindelijk nogal ruw is. Vandaag beschouwen de wijnbouwers van Madiran de Tannat als de typische druivensoort van hun appellation, ondanks zijn grillige karakter, dat vatbaar is voor ziekten, en zijn moeilijk te beheersen kracht... Het INAO sluit zich aan bij deze keuze, door minstens 60 tot 80% op te leggen in de assemblages voor de AOP Madiran. De drie andere druivensoorten zijn de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc en de Fer Servadou. Van de ongeveer 3500 hectaren die beplant zijn met de Tannat in de wereld, bevinden 1.000 hectaren zich in Madiran.

Op relatief rijke en frisse bodems is de wijn expressief en lekker, met toetsen van bramen en kersen. In situaties van meer restrictieve teelten (arme gronden, warme en zonovergoten bodems) zal de Tannat daarentegen het leven schenken aan krachtige, geconcentreerde bewaarwijnen, die eerder kruidig en zoethoutachtig zijn. De grote



Château d'Aydie

cuvées van de appellation zijn afkomstig van deze bodems.

Kortom, wat kunnen we vinden bij de



Madiran? In de eerste plaats een zuidelijke identiteit, met violette en purperen kleuren, tanninestructuren en weelderigheid, maar ook veel frisheid, een typisch kenmerk van de belangrijkste druivenssoort.

Het nogal complexe klimaat ondergaat een oceanische invloed. De neerslag is overvloedig, vooral in het voorjaar, maar deze bijzondere factor schrikt de Tannat niet af, die graag met de voet in het water staat. In de herfst wisselen zonnige dagen af met koele nachten, wat ideaal is voor de ontwikkeling van de tannines en het suikergehalte van de druiven.

Toegegeven, er bestond een tijd dat de rode wijnen van de streek zondigden door overmatige extractie, om harde en drogende tannines te leveren. Die tijd is nu zo goed als voorbij, dankzij een betere beheersing van de extracties, tot groot genoegen van degenen die de goede ingeving hebben gehad om deze karaktervolle maar nu bezadigde cru's te (her) ontdekken.

Pacherenc du Vic-Bihl

Dit is de merkwaardige naam die werd gegeven aan de witte wijnen uit de regio, afkomstig van dezelfde bodem als de Madiran. De uitdrukking is afkomstig uit het Gascons en verwijst naar de "staken van het oude land" die dienen om de wijnstokken te ondersteunen.

Deze AOP produceert droge witte wijnen en in sommige gevallen moelleux -of zelfs likeurwijnen op een oppervlakte van 300 hectaren. De appellation legt een assortiment aan druivenssoorten op met minstens 60 tot 80% Petit of Gros Manseng en Petit Courbu. Dit zijn lokale druivenssoorten die de witte wijnen uit de streek befaamd maken.

Het zijn vooral de moelleuxwijnen uit de late oogst die de streek befaamd maken. De droge wijnen zijn echter ook de moeite waard, met een verrassende frisheid en aromatische complexiteit, voor prijzen die zeer redelijk blijven.

De moelleuxwijnen zijn intens en complex. Ze worden gekenmerkt door aroma's van gekonfijt fruit zoals abrikoos, ananas en de schil van citrusfruit, gedroogde vruchten zoals walnoot of hazelnoot, vaak aangevuld met honingachtige en exotische toetsen. De natuurlijke frisheid die de zuurheid van de typische witte druivenssoorten van de appellation geeft, zorgt voor een mooie harmonie van het geheel.

In het Grote Zuidwesten biedt het wijnbouwgebied Madiran u ongetwijfeld een mooie verscheidenheid aan cru's, zowel in rode als in witte wijnen, afkomstig van originele wijnstokken in prachtige panorama's die de bezoeker meevoeren naar de eerste uitlopers van de Pyreneeën. Een streek die ook prat gaat op een zeer hoogwaardige gastronomie die een epicuristisch bezoek nog interessanter maakt!



Madiran and Pacherenc, the New Emotions of the South-West

Between the sun and the Pyrenees, the Madiran and Pacherenc du Vic-Bilh vineyard has anchored its wine-growing tradition in history. It is since 800 BC that wine has been flowing in this area that is 60 kilometres from the Pyrenees and less than a hundred from the Atlantic Ocean.



Madiran

This historical appellation is exclusively devoted to the vineyard's red wines. Its area amounts to 1,400 hectares, distributed over 37 communes of the Departments of Gers, the Atlantic Pyrenees and the High Pyrenees. There are some 200 wine growers there, fifty of whom work only for particular cellars.

It was in the 10th century, under the influence of the monks of Marcilhac, that wine consumption was democratized in the region. Three centuries later, the rise of the vine has become widespread in Great South-West and wine-growing has invaded the soil of Madiran, under the impetus of the Benedictine monks installed in the priory, of Madiran. Mainly devoted to local consumption and to that of the Pyrenean mountain dwellers, the production at that time was also intended to ensure an occasional reinforcement of the Bordeaux wines... We would have to wait for the 17th century and the rise of sea transport, via the Adour and the Port of Bayonne, for the wines to reach the northern regions.

1906 saw the creation of the first wine grower trade union in Madiran and in 1948 the INAO awarded the AOC status to the two appellations (Madiran and Pacherenc du Vic-Bilh). It was however only from the Eighties,

under the impetus of some determined wine growers, that a real quest for quality was undertaken.

We cannot present Madiran without evoking its emblematic grape variety, the Tannat, which represents 66% of the cultivated areas. From the Middle Ages, it had rather been the Cabernet Franc and the Pinenc (local name of the Fer Servadou) that had colonised this soil. The Tannat had finally managed to impose itself much later, approximately 200 years ago, for its productive qualities and because of its perfect adaptation to the local climate, which, when all is said and done, is rather harsh. Today, the wine growers of Madiran consider the Tannat as the trademark variety of their appellation, in spite of its capricious character, its sensitivity to disease, and its difficult-to-contain strength. The INAO has joined them in this choice, imposing a minimum of 60% to 80% in the assemblages in order to obtain the Madiran AOP. The three supporting grape varieties are Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Fer Servadou. Out of the 3,500 hectares in the world that are planted with Tannat, more than 1,000 are in Madiran.

On relatively rich and fresh vineyard sites, the wine will be expressive and gourmand, delivering notes of cherry and blackberry. On the other hand, in the situations of more constraining cultivations (poverty of the soil, or hot and liberally sunny vineyard sites), the Tannat will give rise to powerful, concentrated wines, ones that are for laying down, spicier and more syrupy. The great appellation cuvées come from these vineyard sites.

In summary, what can one find with Madiran wine? Above all, a Southern identity, with dark purple and crimson colours, and opulent, tannic structures, but also considerable freshness, the particularity of the king vine.

The climate, rather complex, is influenced by the ocean. There is abundant rainfall, especially in the spring, but this curious factor by no means frightens the Tannat, which likes to have its feet in water. In the autumn, the sunlit days alternating with nocturnal fresh-

ness produce the ideal conditions for the maturity of the tannins and for the sugar concentration of the grapes.

Let's face it, there was a time when this region's red wines sinned by excess of extraction, delivering harsh and drying tannins. This time is now almost over, thanks to a better mastery of the extracting processes, for the greatest pleasure of those who have the good idea of (re-) discovering these characterful but now tempered wines.

Pacherenc du Vic-Bilh

This is the curious name given to the white wines of the area, coming from the same vineyard site as the Madiran. The origin of the expression is Gascon, indicating the "stakes from the old country", which are used to support the rows of vines.

This AOP produces dry white and mellow wines, even sweet ones in certain cases, over an area of 300 hectares. The appellation imposes a minimum vine-stock selection of 60% to 80% as small or large Manseng and small Courbu. These are the local vines that give the

area's white wines their reputation.

They are essentially mellow wines resulting from late grape harvests which make the area's reputation. One should not however neglect the dry wines, with their surprising freshness and aromatic complexity, for prices that remain extremely reasonable.

The mellow wines are intense and complex. Characterised by candied fruit flavours such as apricot, pineapple and citrus peel, dried fruit such as walnut or hazel nut, they are often completed by exotic notes of honey. The natural freshness brought by the emblematic acidity of the appellation's white grape variety reveals a gorgeous overall harmony.

Undoubtedly, in the soil of the Great South-West, the Madiran vineyard offers you, as reds and whites alike, a beautiful diversity of wines, resulting from original grape varieties, in superb panoramas which take the visitor right along to the first Pyrenean foothills. A region that also prides itself on its a gastronomy of great quality, which makes a gourmet visit even more interesting!

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

Les coordonnées des producteurs et de leurs importateurs belges éventuels sont répertoriés en fin de dossier.

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today. (This may explain the absence of certain references from our selection).

The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

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

"Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.
= Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuisje.
= Rural Guest Room(s) **and/or** Gite.



= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België
= Wine available in Belgium



6,80 €

= Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder) = Retail price including tax-departure cellar



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Wine grower practising Biodynamic cultivation.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Wine grower practising Biological cultivation.



= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen door VTA voor prijs-kwaliteitverhouding.
= Recommended by VTA for its quality and price.

Cépages rouges : tannat (TA) - cabernet sauvignon (CS) - fer servadou (FER) - cabernet franc (CF)

Cépages blancs : petit manseng (PM) - gros manseng (GM) - petit courbu (PC) - arrufiac (AR)

15

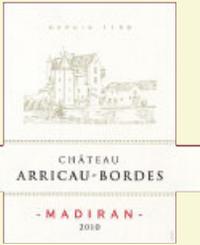
Château Arricau-Bordes



Vue: Robe d'encre, au disque fermé, pourpre violacé.

Nez: Un ensemble olfactif doux et parfumé, presque confituré, qui exhale ses arômes de crème de cerise noire, épices douces et de cuir frais.

Bouche: Structurée mais sans excès, cette bouche sérieuse et ambitieuse a emporté tous les suffrages. Ses insistantes saveurs de fruits noirs (mûre sauvage) et d'épices (garrigue) se livrent de concert, dans un ensemble savoureux et parfaitement équilibré, de grand potentiel, au fruité intact. Splendide cuvée.



11,85 € (2013-17) TA:90 - CS:10 **17,5/20**

www.plaimont.com

16

Château du Pouey "Bastien"

Vue: Grenat intense, au disque pourpre violacé.

Nez: Extrêmement mûr et parfumé, cet envoûtant bouquet libère de généreuses senteurs de mûre, gelée de cassis, framboises, mêlées au registre de la pâtisserie et de la vanille.

Bouche: Charnue, cette cuvée puissante et distinguée avance de nombreux atouts de concentration et d'équilibre. On y apprécie les saveurs de baies rouges et noires acidulées et la structure tannique noble et partiellement fondue d'un ensemble structuré et rafraîchissant.



9,00 € (2014-17) TA:100 **16,5/20**

www.chateau-du-pouey.com.

21

Domaine de Grabiéou "Vieilles Vignes"

Vue: Belle robe noire, presque d'encre, de grande jeunesse.

Nez: Extrêmement charmer par ses puissants effluves de fruits noirs confiturés, cuir, épices douces et notes lactiques, ce nez profond et enveloppé se montre envoûtant!

Bouche: Les dégustateurs soulignent l'ambition et la densité de matière de ce cru sérieux et racé. La concentration de matière fruitée (mûre sauvage, cassis) n'a d'égal que l'élégance d'une charpente tannique jeune mais soyeuse. Très beau vin, solidement construit et distingué.



10,00 € (2014-17) TA:100 **16,5/20**

www.domaine-de-grabieou.fr

5

Domaine Berthoumieu "Cuvée Charles de Batz"

Vue: Robe carminée profonde, très intense et concentrée.

Nez: Café, cuir frais et moka se livrent sans réserve dans un bouquet qui se complète d'une fine touche réglissée.

Bouche: Superbe travail de vinification pour cette cuvée longiligne, au grain serré, dont l'expression fruitée intense (baies noires sauvages) se voit soutenue par une charpente tannique encore jeune mais de grande élégance et ne demandant qu'à se fondre au fil du temps.



10,00 € (2014-18) TA:90 - CS:10 **16,5/20**

www.domaine-berthoumieu.com



Château d'Arricau-Bordes



5 Domaine Berthoumieu "Haute Tradition"

Vue: Rubis soutenu, brillant et limpide.

Nez: Privilégiant le registre des arômes fruités (griotte, mûre), ce bouquet charmeur se complète à l'aération par de flatteuses notes lactiques et cacaoées.

Bouche: L'attaque, épurée et vigoureuse, privilégie le charme d'un fruité intense (cassis, airelles, cerise). Des tanins vifs mais extrêmement élégants enveloppent une matière rafraîchissante et concentrée. Un cru gourmand, ponctué d'une finale élancée sur les petites baies acidulées. Beau potentiel d'évolution!



  (2013-16) TA:60 - CS:30 - FER:10 **16/20** ★★(★)

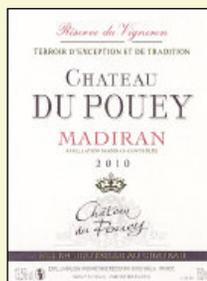
www.domaine-berthoumieu.com

16 Château du Pouey "Réserve du Vigneron"

Vue: Rubis cerise de belle brillance.

Nez: Minéral à l'ouverture, évoluant à l'aération vers de fines notes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise).

Bouche: Attaque franche et de texture serrée. Suave, le milieu de bouche offre de généreuses saveurs de petites baies parfumées (cerise du nord, myrtille, sureau), relevées par une acidité tonifiante et soutenues par d'élégants tanins de grande franchise, partiellement lissés. Belle réussite!



 7,00 € (2013-16) TA:85 - CF:10 - CS:5 **15,5/20** ★★(★)

www.chateau-du-pouey.com

21 Domaine de Grabiéou

Vue: Rubis profond à nuances carminées.

Nez: De charmeuses notes de crème de griotte, mûre et cacao dominant un bouquet très séduisant par sa grande douceur.

Bouche: Attaque vive et tonique, s'appuyant sur une jolie acidité. Le milieu de bouche, concentré et très franc, évoque les fruits à noyau (cerise, prune). L'ensemble est soutenu par de fins tanins qui peuvent encore gagner quelque peu en fondu. Un cru bien construit, de grande franchise.



 8,00 € (2013-15) TA:70 - CF:30 **15,5/20** ★★

www.domaine-de-grabieou.fr

3 Domaine de Barbazan "Argile jaune"

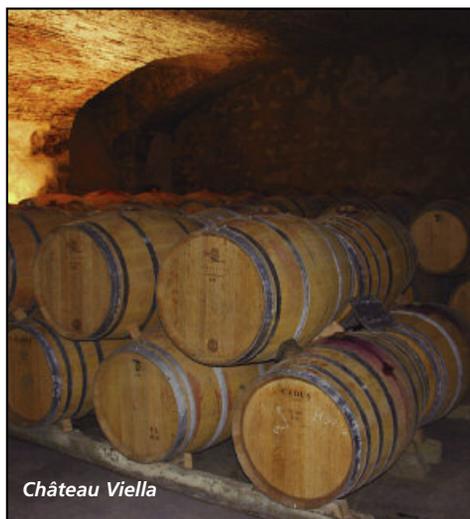
Vue: Grenat pourpre intense, profond et de grande jeunesse.

Nez: Dès l'ouverture, d'expressives notes de cerise confite voire macérée et d'eau-de-vie de prune envahissent un bouquet complexe, qui évolue vers les épices douces (girofle) et le cuir frais.

Bouche: De beau volume dès l'entrée de bouche, ce cru sérieux, généreusement fruité (griotte, sureau, mûre sauvage), se voit enveloppé de tanins délicats qui vont encore achever leur assagissement. La finale, persistante, évoque le cuir frais et les épices.



 8,00 € (2013-16) TA:85 - CF:15 **15,5/20** ★★



Château Viella



8 Château Viella "Tradition"

Vue: Rubis cerise intense.

Nez: Finement parfumé, quelque peu réservé aujourd'hui, ce bouquet exhale des arômes de petits fruits noirs et des notes lactiques doucereuses.

Bouche: Franc et délicat, de belle fraîcheur aromatique, tout en pulpe, ce cru privilégie la franchise fruitée (baies noires sauvages). L'ensemble, soutenu par de fins tanins partiellement lissés, est ponctué d'une fine acidité tonifiante. Ce cru gourmand et fondu s'avère agréable dès aujourd'hui.



(2013-15) TA:60 - CF:40

★★★
15/20

www.chateauviella.fr

7 Château Fitère "Cuvée Marius Fitère"

Vue: Très jolie grenat intense, de belle jeunesse.

Nez: Lactique et pommadé, ce bouquet moyennement ouvert pour l'instant exhale de fines notes de yaourt aux petites baies rouges (framboise, fraise).

Bouche: Un vin franc et de texture vive, qui privilégie ouvertement l'expression d'un fruité juvénile (groseille, cerise). L'équilibre acidité/gras est atteint et l'ensemble, agréable dès aujourd'hui, se voit enveloppé de fins tanins partiellement lissés.



10,00 € (2014-16) TA:95 - CS:5

★★★
15/20

6 Domaine Hourcadet

Vue: Robe profonde, rubis carminé de bel éclat.

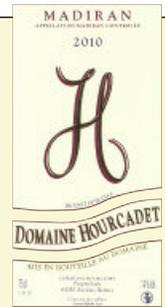
Nez: D'emblée, d'insistantes senteurs minérales et épicées envahissent ce bouquet de caractère, qui évoque la terre, l'encre, et les petites baies noires sauvages à l'aération.

Bouche: Franche de fruit, s'appuyant sur un support d'acidité bien présent, cette bouche de texture fine livre une agréable expression fruitée (myrtille, cassis), dans un ensemble doté d'un bel équilibre, ponctué d'une finale tendue et rafraîchissante, sur le noyau de cerise.



3,80 € (2013-15) TA:55 - CF:35 - CS:10

★★★
14/20



Recommandé par V.T.A.

Gîte de charme *Le Moutha*



- 3 chambres
- Terrasse
- Wifi Gratuit



Gîte LE MOUTHA - 64330 Aydie
Tél: 05/58.71.72.24 - 06/84.58.94.72

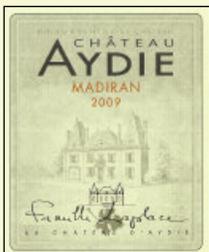
3 épis

13 Château Aydie

Vue: Rubis très intense, au disque fermé.

Nez: Le bouquet, sur la réserve actuellement, livre à l'aération de beaux arômes de fruits noirs et épices, mêlés à une touche de boisé délicat.

Bouche: Le fruit est totalement respecté dans ce cru suave et rafraîchissant. De trame serrée, il est soutenu par une charpente vive mais distinguée. D'insistantes saveurs de fruits rouges frais et d'épices envahissent la finale en queue de paon, qui évolue vers la réglisse et les baies noires. Superbe cuvée!



  (2014-18) TA:100 **18/20** ★★★

www.famillelaplace.com

8 Château Viella "Prestige"

Vue: Somptueuse robe d'encre, pourpre au disque fermé.

Nez: Profond et expressif, ce bouquet typé mêle avec harmonie les arômes de crème de fruits noirs aux notes cacaotées et d'épices douces.

Bouche: Enorme bouche, dense et suave, profonde et concentrée. Ce vin généreux livre un fruité exubérant (mûre, casis, griotte), enveloppé de tanins vifs mais distingués. La puissance de la matière n'a d'égal que l'élégance de la charpente. Ce cru bien construit est ponctué d'une interminable finale sur le chocolat.



  (2014-19) TA:100 **17,5/20** ★★★

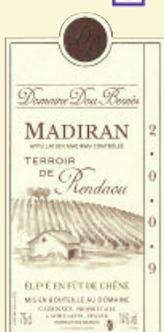
www.chateauviella.fr

12 Domaine Dou Bernès "Terroir de Rendau"

Vue: Splendide robe grenat à reflets encore bleutés.

Nez: Doux et parfumé, ce bouquet suave est marqué de la douce empreinte de son élevage (boisé noble, toast, tabac blond caramélisé).

Bouche: La densité de matière fruitée a supporté le bois. La bouche se montre corpulente, affirmant une belle personnalité. Les saveurs de baies noires acidulées s'associent aux notes délicatement fumées, sans excès. Ce cru structuré est le fruit d'une vinification ambitieuse et aboutie. Il peut encore se fondre quelque peu.



 10,00 € (2014-16) TA:95 - CS:5 **16,5/20** ★★★

9 Domaine Brana "Cuvée Elodie"

Vue: Jolie robe rubis intense, de belle brillance.

Nez: Un bouquet chaleureux et ouvert, mêlant les arômes de cerise noire confite aux notes de cacao.

Bouche: Doté d'une belle structure, longiligne, ce cru sérieux livre une bouche rafraîchissante et corpulente, mais sans excès. Les saveurs de baies rouges et noires sauvages s'y expriment sans réserve et la finale, franche et persistante, va encore gagner quelque peu en fondu en assouplissant ses tanins. Un bel exemple de vinification maîtrisée.



 10,70 € (2014-16) TA:100 **16,5/20** ★★★



Château d'Aydie

© Michel Praet

10 **Domaine Poujo "Oihana"**

Vue: Robe d'encre, presque noire.

Nez: Quelle élégance! Fruits veloutés (rouges et noirs) et épices douces s'associent aux arômes de tabac blond caramélisé.

Bouche: Ambitieux, tant par sa concentration de matière que par la force de son élevage, ce vin de haute tenue livre des saveurs de baies noires sauvages et de cacao qui s'expriment de concert. En voie d'assagissement, ce cru racé possède les atouts pour évoluer favorablement sur plusieurs années. Un cru solidement construit.



(2014-17) TA:100

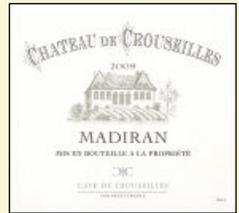
★★★(★)
16/20

14 **Cave de Crouzeilles**

Vue: Rubis cerise assez soutenu.

Nez: Au premier nez, arômes lactiques doux et notes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise). Ensuite, épices et cacao.

Bouche: Charnue, l'attaque donne le ton d'une cuvée séveuse, riche en saveurs de petits fruits acidulés (mûre sauvage, cassis, bigarreaux). Une acidité bien présente apporte l'équilibre de la fraîcheur et l'ensemble se voit enveloppé de tanins gourmands, qui ne demandent qu'à achever leur assagissement.



(2013-17) TA:90 - CS:10

★★★(★)
16/20

www.crouzeilles.com

1 **Domaine du Crampilh "Vieilles Vignes"**

Vue: Rubis assez concentré, sans signe d'évolution.

Nez: Lactique et doux, exprimant de charmeuses notes de tarte aux fraises, cuberdon et fleurs parfumées (pivoine, violette). Un bouquet engageant!

Bouche: Attaque tendue et séveuse, soutenue par son acidité, donnant le ton d'une cuvée de grande jeunesse, qui voit son fruité intact (mûre sauvage, cassis, sureau) soutenu par une belle acidité et de fins tanins qui vont encore gner en finesse. Franchise et potentiel de garde!



12,50 € (2013-16) TA:100

★★★
16/20

www.domaine-crampilh.fr

15 **Producteurs de Plaimont "Plénitude"**

Vue: Grenat pourpre bleuté, presque d'encre, au disque fermé.

Nez: Intense et parfumé, ce bouquet complexe mêle les arômes minéraux aux notes de fruits cuits (griotte) et de prune. Un nez pommadé et engageant.

Bouche: Une bouche pleine, harmonieuse, qui séduit par sa maturité de fruit, sa densité et sa texture enveloppée, presque grasse. De délicats tanins, partiellement fondus, soutiennent un ensemble charnu, dont la finale tendue se montre longiligne et persistante.



16,50 € (2013-16) TA:85 - CS:15

★★★
16/20

www.plaimont.com



Tannat



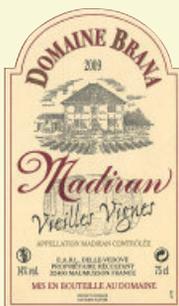
© JB Laffitte

9 **Domaine Brana "Vieilles Vignes"**

Vue: Robe profonde de grande jeunesse encore.

Nez: Élégance et complexité sont au rendez-vous de ce bouquet particulièrement engageant, qui accorde la priorité aux senteurs de fruits noirs confiturés, vanille et épices douces.

Bouche: Ambitieuse et concentrée, cette cuvée franche et vive s'apparente à un panier de fruits gourmands (cerise, myrtille, cassis). L'ensemble est enveloppé d'élégants tanins partiellement lissés et la finale, de belle pureté, séduit par sa mâche et sa longueur.



 6,20 € (2013-15) TA:70 - CF:30 **15,5/20** 

13 **Château Aydie "Odé d'Aydie"**

Vue: Carminé profond, limpide et éclatant.

Nez: Tout en suavité, cet élégant bouquet souligne des notes florales parfumées et d'exubérants arômes de fruits rouges (gelée de framboises, cerise confiturée).

Bouche: La franchise fruitée de ce cru tendu et très rafraîchissant a séduit les dégustateurs. Les saveurs gourmandes de cerises, framboises et groseilles se livrent sans retenue, dans un ensemble de grande franchise, soutenu par de fins tanins partiellement lissés. Un panier gourmand!



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

www.famillelaplace.com

11 **Domaine du Moulié**

Vue: Splendide robe grenat profond, au disque fermé encore jeune!

Nez: Parfumé et complexe, ce cru livre dès le premier nez de séduisantes senteurs de bois noble, cerise noire confite, cacao et épices douces. Très engageant...

Bouche: Structuré et tendu en bouche, ce cru sérieux livre une texture serrée, dont la matière fruitée (baies noires sauvages) se voit soutenue par des tanins tramés, partiellement lissés. Les dégustateurs apprécient la puissance distinguée d'une finale concentrée, subtilement épicée.



 6,00 € (2013-15) TA:80 - CF:20 **15/20** 

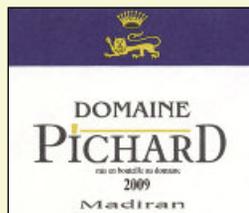
www.domainedumoulie.com

4 **Domaine Pichard**

Vue: Rubis profond.

Nez: Séduisant au premier nez, cet exubérant bouquet mêle avec réussite les notes de tarte aux fruits noirs et d'épices douces.

Bouche: En équilibre et structure, tout en conservant de l'élégance, ce cru suave voit sa matière fruitée (baies noires sauvages) soutenue par une belle acidité et enveloppée par des tanins qui vont encore gagner en fondu. Très franche et longiligne, la finale se montre sévère et encore jeune. Une cuvée de belle évolution.



 (2013-15) TA:65 - CF:35 **15/20** 

www.domainepichard.com



Tannat



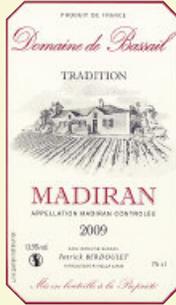
© J-B Laffitte

17 Domaine de Bassail "Tradition"

Vue: Carminé profond, de belle jeunesse encore.

Nez: Beaucoup de caractère pour ce bouquet exubérant de minéralité à l'ouverture, qui évolue vers les fruits noirs (mûre, cassis).

Bouche: L'entrée de bouche, serrée et soutenue par des tannins encore bien présents, donne le ton d'une cuvée dont la trame serrée révèle des saveurs de noyau de cerise, épices et chocolat noir. Ce vin de terroir séduit tant par sa corpulence que par la générosité de sa gamme aromatique. Il peut encore se fondre quelque peu.



 5,00 € (2013-15) TA:80 - CF/CS:20 **14,5/20** ★★

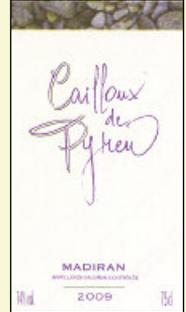
20 Domaine de Maouries "Cailloux de Pyren"

Vue: Grenat de grande jeunesse encore.

Nez: Enveloppé, dans le registre de la pâtisserie (tarte aux fruits rouges et noirs), de la vanille et des fleurs parfumées (pivoine)

Bouche: L'entrée de bouche se montre vive et longiligne, livrant une belle fraîcheur.

Ensuite, les saveurs de groseille, cerise du nord et d'épices s'expriment dans un ensemble croquant de fruit, très gourmand, et privilégiant le plaisir d'un fruité encore juvénile.



  9,00 € (2013-15) TA:80 - CS/CF:20 **14,5/20** ★★

www.domainedemaouries.com

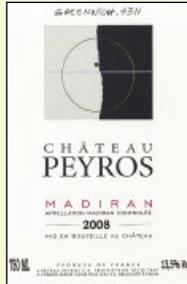
Madiran 2008

19 Château Peyros "Greenwich. 43N"

Vue: Rubis cerise moyennement intense, à reflets légèrement tuilés.

Nez: Pommadé et doucereux, ce nez exhale des notes de cerise confite, cuir frais et épices douces.

Bouche: Doté d'une charpente partiellement fondue qui s'impose dès l'attaque, ce cru charnu associe les saveurs de baies noires sauvages (mûre, sureau) et épices, dans un ensemble au caractère affirmé, qui va encore gagner en fondu d'ici 1 à 2 ans. Un vin sérieux, de belle évolution.



 17,00 € (2014-17) TA:95 - CF:5 **15,5/20** ★★

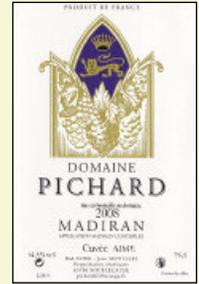
www.vignobles-lesgourgues.com

4 Domaine Pichard "Cuvée Aimé"

Vue: Splendide robe concentrée au disque fermé, encore jeune.

Nez: Flatteur et engageant, ce nez tout en douceur évoque les épices douces, le cacao et la griotte confiturée.

Bouche: Presque viril, ce cru solidement bâti livre une bouche corsée et exigeante, dotée toutefois d'une expression fruitée (baies noires) et épicée (génévrier, poivre). Un vin sérieux, encore très jeune, qui doit impérativement assagir sa charpente. Finale réglissée et persistante.



 (2014-18) TA:80 - CF:20 **15/20** ★★

www.domainepichard.com



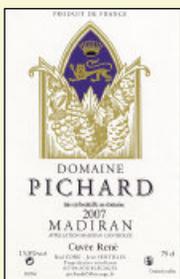
Domaine Pichard

4 Domaine Pichard "Cuvée René" 2007

Vue: Etonnamment jeune, rubis grenat de grand éclat.

Nez: De belle expression fruitée, ce bouquet enveloppé libère de beaux parfums de cerise confite et de cacao. Engageant!

Bouche: Ce cru franc et structuré fait honneur à son appellation. La matière fruitée, dense et généreuse, de belle maturité (fruits rouges et noirs confits), se voit enveloppée de tanins gourmands, presque fondus. L'ensemble, encore de belle tonicité, est ponctué d'une finale sévère et rafraîchissante. Ce cru a traversé les ans avec réussite!



 (2013-15) TA:95 - CF:5 ★★★
16/20

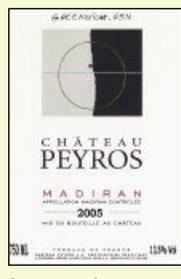
www.domainepichard.com

19 Château Peyros "Greenwich.43N" 2005

Vue: Rubis carminé à nuances tuilées.

Nez: Expressif et parfumé, dans un registre tertiaire, qui évoque le cuir frais, le pruneau cuit et les épices douces.

Bouche: Splendide bouteille, qui a évolué avec beaucoup d'élégance. Les dégustateurs soulignent la fraîcheur, la concentration de matière et le fruité intact (griotte, mûre, cassis) d'un cru bâti pour affronter les ans. La charpente, partiellement fondue, est en voie d'assagissement. Très longue finale puissamment fruitée, relevée d'une pointe d'épices.



 17,00 € (2013-16) TA:95 - CF:5 ★★★(★)
16/20

www.vignobles-lesgourgues.com

18 Cru du Paradis "Réserve Royale" 2006

Vue: Rubis profond de belle tenue encore; légers reflets d'évolution.

Nez: Premier nez sur le menthol et l'eucalyptus. Ensuite, la garrigue et le poivre apparaissent, agrémentés de notes de baies noires sauvages.

Bouche: Souple et fondue, de belle vivacité encore, cette cuvée rectiligne livre une bouche pleine, aux tanins assagis, qui exprime de généreuses saveurs de prune et figue confites. Finale tonique et agréablement persistante.



 11,70 € (2013-15) TA:80 - CF:10 - CS:10 ★★★(★)
15/20

14 Château de Mascaraas 2005

Vue: Rubis profond à reflets légèrement évolués sur le disque.

Nez: Les senteurs de fruits cuits voire macérés (prune, cerise) envahissent un bouquet qui évolue ensuite vers le cacao et le tabac blond.

Bouche: Doté d'un bel équilibre d'ensemble, ce cru franc se voit doté d'une expression fruitée encore bien présente. Une jolie acidité tonifiante conserve la fraîcheur nécessaire à l'ensemble et les tanins se montrent lissés. Fondue, la finale témoigne d'une grande sagesse.



 13,20 € (2013-15) TA:75 - CS:25 ★★
15/20

www.crouseilles.com



© J-B Laffitte

© J-B Laffitte

13 Château d'Aydie "Odé d'Aydie" 2011

Vue: Robe jaune doré.

Nez: Complexe et exubérant, le bouquet mêle dans une grande harmonie les notes de pêche, ananas, abricot et de confiserie. Une friandise olfactive!

Bouche: Splendide cuvée ambitieuse, qui a emporté les suffrages pour sa remarquable richesse. De grande maturité mais sans aucun excès, le milieu de bouche offre d'insistantes saveurs de fruits jaunes mûrs, équilibrées une acidité rafraîchissante omniprésente. Ce cru racé fait honneur à son appellation.



PM:70 - GM:30

★★★(*)
16,5/20

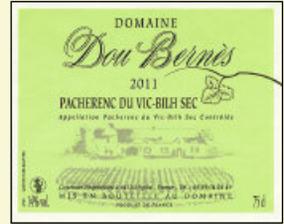
www.famillelaplace.com

12 Domaine Dou Bernès 2011

Vue: Jolie robe paille, limpide et brillante.

Nez: Fleurs blanches et fruits blancs frais (poire) s'associent dans ce fin bouquet, aérien et parfumé.

Bouche: La trame serrée de cet ensemble équilibré séduit dès l'attaque. Les saveurs d'agrumes et de pomme verte se livrent de concert, dans cette cuvée pleine et harmonieuse, dont la vivacité se voit équilibrée par un beau gras en milieu de bouche. Finale souple et de plaisir immédiat, agréablement persistante.



5,00 € PM:20 - GM:40 - PC:40

★★★(*)
15/20

1 Domaine du Crampilh 2010

Vue: Jaune doré assez soutenu.

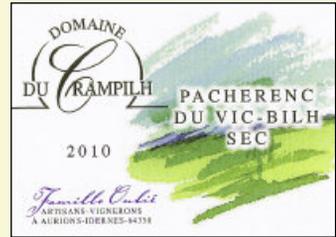
Nez: Dès l'ouverture, des arômes charmeurs de fruits jaunes mûrs (mirabelle, pêche) se mêlent à de douces notes florales.

Bouche: Les dégustateurs apprécient la finesse de texture et la pureté de cette bouche incisive, généreuse en saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron). Tendu, le milieu de bouche maintient l'ensemble sous tension et la finale, persistante, évoque le bonbon acidulé.



7,00 € PM: 20 - GM:65 - AR:5 - PC:10

★★★
14,5/20



www.domaine-crampilh.fr

© Michel Praet



Château d'Aydie

En conversion  



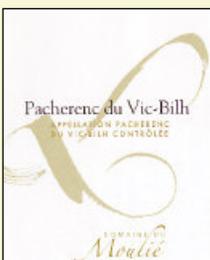
11

Domaine du Moulié "Cuvée L"

Vue: Jaune doré soutenu à reflets vieil or.

Nez: Un ensemble rôti voire confit, qui mêle les arômes exotiques (ananas, mangue) aux notes finement miellées et vanillées.

Bouche: Suave et concentrée, tendue par une acidité omniprésente, cette bouche harmonieuse et pleine livre de généreuses saveurs de mandarine et kumquat, assorties d'une touche citron confit. Les dégustateurs apprécient la vivacité d'un ensemble richement construit, racé en finale. Grande réussite!



11,00 €

PM:98 - GM:2

★★★

16,5/20

www.domainedumoulie.com

12

Domaine Dou Bernès "Fil d'Embellie"

Vue: Jaune doré soutenu à nuances vieil or.

Nez: Mûr et doux, ce bouquet pommadé livre de généreuses senteurs de fruits jaunes compotés (abricot, pêche), mêlées à une touche exotique (ananas).

Bouche: Beaucoup d'ambition pour cette cuvée ample et richement dotée, dont la matière fruitée surmûrie (ananas, abricot) se livre sans retenue.

L'équilibre de ce vin suave est apporté en finale par un support d'acidité particulièrement rafraîchissant. Un cru racé et très concentré.



7,50 €

GM:80 - PM:20

★★★

16/20

6

Domaine Hourcadet

Vue: Robe dorée, soutenue et brillante.

Nez: Une délicieuse amertume rafraîchissante se dégage de ce nez généreux. On y apprécie les notes de zeste d'agrumes (pamplemousse) et de cire, assorties d'une touche de gingembre.

Bouche: Tendue et séveuse, cette cuvée incisive et épurée livre une bouche rectiligne, rafraîchissante, au fruité intense et surmûri, voire confit (orange, mandarine). Savoureuse et opulente, mais sans lourdeur, la finale évoque le miel et l'abricot.



6,00 €

PM:80 - GM:20

★★★

15,5/20

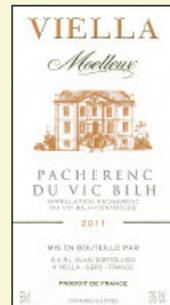
8

Château Viella

Vue: Robe bouton d'or, éclatante.

Nez: Floral et parfumé dès l'ouverture, ce bouquet aérien livre ensuite de charmeuses notes d'agrumes mûrs et d'abricot.

Bouche: Cette cuvée délicate et généreusement fruitée (saveurs de zestes d'agrumes confits) séduit par sa finesse de texture en bouche et son caractère digeste. Dotée d'une superbe acidité équilibrante, la finale charme par son équilibre. Les dégustateurs soulignent sa jolie persistance. Un vin en dentelles.



PM:50 - GM:50

★★★

15/20

www.chateauviella.fr

7

Château de Fitère "Cuvée Karine"

Vue: Splendide robe bouton d'or, éclatante.

Nez: Ouvert et parfumé, sur d'expressives notes de zestes d'agrumes confits (pamplemousse, quinquina, kumquat). Une grande fraîcheur olfactive!

Bouche: Croquante de fruit, cette cuvée gourmande et facile d'accès privilégie le charme d'un fruité juvénile et séduisant (fruits jaunes). Ne présentant aucune lourdeur, le milieu de bouche séduit par sa franchise. La finale, onctueuse, se voit relevée par une fine acidité bienvenue.

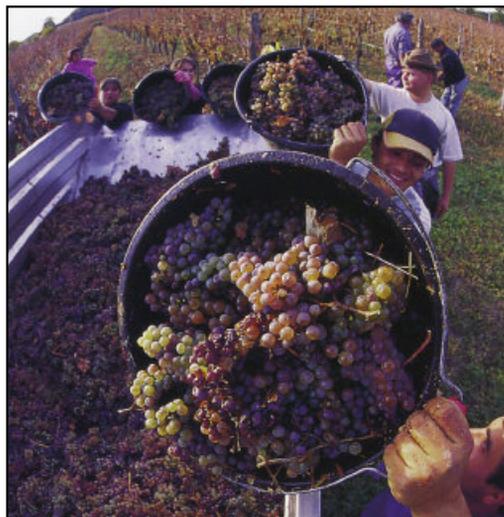


7,50 €

PM:80 - GM:20

★★

14,5/20



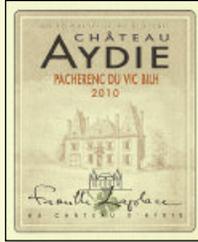
© J-B Leffitte

13 Château d'Aydie

Vue: Jaune doré éclatant, limpide.

Nez: Généreux dès l'ouverture, le bouquet exhale de beaux arômes de fruits jaunes compotés (mangue, abricot), qui s'associent aux notes de miel et de zeste d'orange confite.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru bien construit privilégie le charme d'un fruité juvénile. Les dégustateurs apprécient sa concentration, la surmaturité de ses saveurs de fruits jaunes confits et l'équilibre apporté par une touche de vivacité omniprésente. Longue finale subtilement miellée.



PM:100

★★★(*)
16/20

www.famillelaplace.com

10

Domaine Poujo

Vue: Splendide robe vieil or à ambré, étincelante.

Nez: Puissant bouquet, complexe et profond, qui livre sans retenue ses senteurs d'épices orientales, bois de santal, quinquina et miel.

Bouche: Les saveurs d'orange confite et crème brûlée envahissent l'entrée de bouche. Ensuite, le festival aromatique s'amplifie, rejoignant la poire cuite, l'amande grillée et le toast. Ce cru ambitieux est ponctué d'une très longue finale biscuitée.



PM:100

★★★(*)
15,5/20

14

Cave de Crouseilles "Grains de Givre"

Vue: Robe pâle à nuances paille éclatantes.

Nez: Le premier nez évoque la minéralité et les notes de buis. Ensuite, les arômes d'agrumes frais (pamplemousse) s'expriment dans un bouquet très rafraîchissant.

Bouche: La bouche confirme le caractère aérien, gourmand et de belle tonicité de ce vin qui jouit d'un équilibre acidité/gras appréciable. Les saveurs d'agrumes (mandarine, kumquat) s'y livrent généreusement, dans une finale qui oscille entre tension et douceur. Un vin bien construit.



PM:60 - GM:25 - COU:10 - AR:5

★★★
15/20

www.crouseilles.com



© Michel Praet

14

Château de Mascaraas

Vue: Doré éclatant.
Nez: Quelque peu réservé au premier nez, puis se livre davantage, dans le registre des fruits blancs et du melon.

Bouche: Une confiserie! Livrant dès l'attaque des saveurs de fruits jaunes confits, qui se mêlent à quelques notes finement toastées et caramélisées, ce cru bien construit jouit d'un équilibre acidité/gras appréciable. La finale, aérienne et rafraîchissante, s'exprime sur le zeste d'agrumes.



PM:80 - GM:20

★★★(★)

15,5/20

www.crouseilles.com

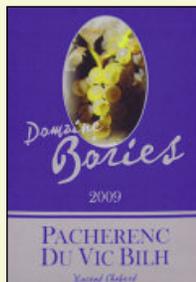
2

Domaine des Bories

Vue: Robe puissamment ambrée.

Nez: Complexe et profond, livrant de généreuses notes de figue séchée, raisin de corinthe et épices orientales (cannelle).

Bouche: Puissamment confite et caramélisée, cette bouche onctueuse exprime sans retenue ses saveurs d'abricot confit, pâtisserie aux fruits exotiques, cassonade et raisin sec. L'élevage a conféré à l'ensemble des notes de crème brûlée et de vanille, complétées en finale par la gelée de coing.



9,50 €

PM:98 - AR:2

★★★(★)

15/20

1

Domaine du Crampilh "Cuvée Céleste"

Vue: Vieil or à nuances orangées.

Nez: Les notes de fruits jaunes confits (pêche, abricot) se mêlent aux arômes de pain d'épices et de miel.

Bouche: Sans aucune lourdeur, ce cru riche et séveux livre une bouche pleine et harmonieuse, qui séduit par ses notes de raisin de corinthe et de cire, voire de miel. La fin de bouche s'exprime sur l'abricot confit. Une jolie acidité rafraîchissante enveloppe l'ensemble et soutient la finale.



12,00 €/50cl

PM:100

★★★

15/20

www.domaine-crampilh.fr



5 Domaine Berthoumieu "Tannatis"

Vue: Grenat pourpre à reflets violes.

Nez: Dès le premier nez, des arômes lactiques et cacaotés flatteurs dominent un bouquet ample qui se complète de quelques notes épicées et de tabac.

Bouche: Enveloppé de tanins gourmands, ce cru dense et solidement construit associe les saveurs de bigarreaux, cassis et boisé délicat, dans un ensemble chaleureux et de trame serrée, qui se voit ponctué d'une très longue finale sur le noyau de cerise. Un vin structuré, sérieux et charmeur par sa délicatesse.



TA:100

www.domaine-berthoumieu.com

13 Domaine Laplace "Maydie" Tannat Vintage 2010

Vue: Robe d'encre, presque noire, grenat profond.

Nez: D'emblée, le registre des fruits cuits (eau-de-vie de prune, figue, cerise noire) envahit un bouquet chaleureux et pommadé.

Bouche: Un panier de fruits gourmands, confiturés voire au sirop, envahit une bouche pleine, harmonieuse, riche et opulente, qui accorde la priorité aux saveurs de cassis, myrtille et cerise. La finale, lactique et relevée de beaux tanins vifs et soyeux, séduit par son exubérance sur la griotte.



TA:100

www.famillelaplace.com

20 Domaine de Maouries "Maori" 2009

Vue: Pourpre violacé intense, presque noire.

Nez: Quelque peu retenu à l'ouverture, puis se complète d'arômes confiturés (mûre, myrtille, griotte), grillé et tabac blond.

Bouche: Dotée d'une acidité ascendante, cette bouche presque corsée présente une structure imposante. De puissantes saveurs de cerise noire confite se livrent sans réserve, soutenues par une charpente solide. Le sucre résiduel est bien intégré dans cet ensemble chaleureux mais tendu et très vif dans une finale interminable sur le fruit confit.



9,50 € TA:100

www.domainedemaouries.com



15

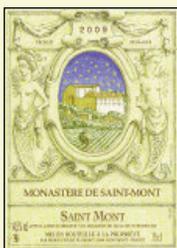
Plaimont Producteurs

"Monastère de Saint-Mont"
2009 - Saint Mont VDQS

Vue: Splendide robe grenat pourpre, de grande jeunesse.

Nez: On apprécie dès l'ouverture la complexité et la typicité de ce nez épice (thym, garrigue), délicatement toasté, qui exprime un fruité intact (griotte, mûre).

Bouche: L'attaque se montre pleine, prometteuse, dotée d'un beau gras qui équilibre la vivacité. Solide, la charpente n'en est pas moins soyeuse. Elle se place au service d'un fruité expressif (baies noires sauvages). Longue finale épicée, presque fondue.



 17,00 € (2014-18) TA:85 - Pinenc:15 **16,5/20** ★★★

www.plaimont.com

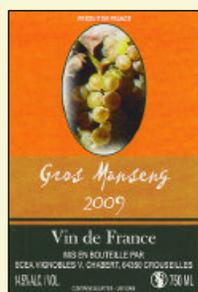
2

Domaine des Bories - Gros Manseng Vin de France 2009

Vue: Splendide doré intense à nuances ocrées vieil or.

Nez: Particulièrement riche et complexe, associant des arômes de raisin de corinthe, abricot confit, cire de meuble et poire cuite.

Bouche: Attaque fruitée et tendue, très rafraîchissante, suivie d'un milieu de bouche à la fois séveux et distingué. Les dégustateurs soulignent l'élégance d'un ensemble mûr et riche, dont les saveurs presque composées trouvent leur équilibre dans une superbe acidité. Très longue finale finement caramélisée.



 5,00 € GM:70 - PM:20 - AR:10 **16/20** ★★★

15

Plaimont Producteurs "Le Faîte" Saint Mont blanc

Vue: Robe pâle à légères nuances paille. Grand éclat.

Nez: Intense et exubérant, enveloppé de douces notes de fruits jaunes (abricot, pêche), vanille, pâte d'amandes et fleurs blanches parfumées. Une friandise!

Bouche: La bouche n'est pas en reste. Parfaitement vinifiée, elle associe ambition d'élevage, élégance et tension minérale, livrant une texture au grain serré et tendre à la fois. Un fruité bien mûr s'y montre incisif. L'ensemble confirme son ambition dans une finale interminable sur l'amande fraîche.



 15,00 € GM:80 - PM:10 - PC:10 **16/20** ★★★

www.plaimont.com

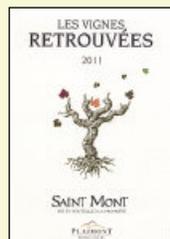
15

Plaimont Producteurs "Les Vignes Retrouvées" Saint Mont 2011

Vue: Jolie robe pâle à reflets verdâtres, limpide et brillante.

Nez: Très aromatique, exhalant d'emblée de fins parfums de fleurs blanches (jasmin, lilas), assortis d'une touche de pamplemousse et de minéralité herbacée.

Bouche: Epurée, cette cuvée longiligne et friande présente une texture à la fois souple et rafraîchissante, qui accorde la priorité aux saveurs d'agrumes. De texture assez serrée, elle séduit par son équilibre et la persistance d'une finale rectiligne. Très franc!



 6,95 € GM:80 - PC:10 - AR:10 **15,5/20** ★★★

www.plaimont.com



Madiran

- Les cuvées dites "Madiran Tradition" sont des vins fins et de plaisir presque immédiat. Jeunes et servis à peine frais, ils se révèlent de superbes compagnons aux apéritifs dînatoires constitués de tapas, amuse-bouche de caractère tels que le pruneau au lard, la brochette melon-jambon de Bayonne ou le canapé poivron mariné-chorizo, sans compter les planches de charcuteries pyrénéennes et cochonnailles.

Au repas, on les servira autour de 16°C sur un risotto aux cèpes, des viandes rouges grillées ainsi que des fromages de brebis.

- Les cuvées dites "Haut de gamme ou prestige" se servent aux alentours de 16-18°C. Souvent élevés en barriques, ces vins de gastronomie supportent les mets au caractère trempé: gigot d'agneau, gibiers à poils ou à plumes et, pourquoi pas, desserts au chocolat.

Pacherenc du Vic-Bilh

- Les vins secs font sensation à l'apéritif mais aussi sur des salades composées, des tartes salées, des poissons crus ou grillés, des viandes blanches et des fromages de brebis. Ils seront servis entre 10 et 12°C.

- Les moelleux s'apprécient pour eux-même, avec les desserts composés de tartes et pâtisseries gourmandes, sur les associations classiques des vins doux avec le foie gras ou les fromages persillés, mais aussi sur des plats chauds sucrés-salés, des desserts aux fruits cuits ou confits. Il convient de les servir aux alentours de 10-11°C.



Madiran

- De "Madiran Tradition"-wijnen zijn vrijwel onmiddellijk verrijnd en plezierig. Jong en nauwelijks koel geserveerd blijken ze uitstekende metgezellen van aperitiefdiners bestaande uit tapas (pruim met spek, meloen en Bayonneham op een stokje, een canapé van gemarineerde paprika en chorizo), zonder Pyreense en varkensvleeswaren te vergeten.

Bij de maaltijd worden ze op 16°C geserveerd bij een risotto met boleten, gegrild rood vlees en schapenkazen.

- De "Haut de gamme" of "Prestige"-wijnen worden rond 16-18° geserveerd. Deze gastronomische wijnen, vaak gerijpt in eiken vaten, houden van gerechten met een sterk karakter: lamsbout, haar- of pluimwild en, waarom niet, chocoladedesserts.

Pacherenc du Vic-Bilh

- De droge wijnen, geserveerd tussen 10 en 12 °C, zijn sensationeel bij het aperitief, maar ook bij gemengde salades, gezouten taarten, rauwe of geroosterde vis, wit vlees en schapenkazen.

- De moelleuwijnen worden op zichzelf gedronken, bij desserts bestaande uit smakelijke taarten en gebakjes, in klassieke combinaties van zoete wijnen met ganzenlever of schimmelmazen, maar ook bij warme zoete en hartige gerechten, desserts met gekookt of gekonfijt fruit. Ze dienen geserveerd te worden rond 10-11°C.

Madiran

- The so-called "Madiran Tradition" cuvées are fine wines that can be enjoyed almost immediately. Young and served almost unchilled, they prove to be superb aperitif companions of tapas (prunes in bacon, skewer of melon and Bayonne ham, pepper-marinated chorizo canapé), not forgetting those platters of Pyrenean charcuterie and pork meats.

With the meal, they will be served at around 16°C with a mushroom risotto, with well-done red meats and with certain sheep's milk cheeses.

- The so-called "Top-of-the-range or prestige" cuvées are served at around 16-18°C. Often matured in barrels, these gastronomic wines support dishes of a soaked nature: leg of lamb, animal or feathered game and, why not, chocolate desserts.

Pacherenc du Vic-Bilh

- The dry wines, served between 10 and 12°C, are sensational not only as aperitifs but also with mixed salads, savoury tarts, raw or grilled fish, white meats and sheep's milk cheeses.

- The mellow ones are appreciated for themselves, with desserts consisting of gourmet tarts and pastries, not only in traditional associations of sweet wine with foie gras or blue cheese, but also with hot sweet-and-sour dishes, and with cooked or crystallized fruit desserts. They should be served at around 10-11°C.

- 1** **Domaine du Crampilh :**
Chemin 205 - 64350 Aurions-Idernes
Tél: 05/59.04.00.63 - Fax: 05/59.04.04.97
madirancrampilh@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 2** **Domaine des Bories :**
10, route du Bosc - 64350 Crouseilles
Tél: 05/59.68.16.24 - dom.desbories-madiran@orange.fr
Cherche distributeurs - Le Nectar dit Vin à Aubel
- 3** **Domaine de Barbazan :**
Impasse Barbazan - 65700 Soublecause
Tél: 05/62.96.35.77 - 06/14.31.35.91
domainedebarbazan@yahoo.fr *Cherche distributeurs*
- 4** **Domaine Pichard :**
Côte de Pichard - 65700 Soublecause
Tél: 05/62.96.35.73 - Fax: 05/62.96.96.72
pichard65@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 5** **Domaine Berthoumieu :**
"Dutour" - 32400 Viella - Tél: 05/62.69.74.05
Fax: 05/62.69.80.64 - barre.didier@wanadoo.fr
- 6** **Domaine Hourcadet:**
64350 Aurions-Idernes - Tél/Fax: 05/59.04.01.98
hourcadetnathalie@wibox.fr *Cherche distributeurs*
- 7** **Château de Fitère :**
32400 Cannet - Tél: 05/62.69.82.36 - 06/83.17.72.34
Fax: 05/62.69.78.90 - rene.castets@gmail.com
Cherche distributeurs
- 8** **Château Viella :**
Route de Maumousson - 32400 Viella
Tél: 05/62.69.75.81 - Fax: 05/62.69.79.18
contact@chateauviella.fr *Delhaize*
- 9** **Domaine Brana :** 32400 Maumousson Laguian
Tél: 05/62.69.77.70 - Fax: 05/62.69.85.52
delle.vedove@hotmail.fr *Cherche distributeurs*
- 10** **Domaine Poujo :**
Poujo - 64330 Aydie
Tél/Fax : 05/59.04.01.23 - 06/84.63.71.10
domainepoujo@numeo.fr - lanuxsylvie@gmail.com
*Cherche distributeurs en Flandre et Bruxelles
Le Comptoir du Vin à Wavre - Bernard Brunin à Gaurain*
- 11** **Domaine du Moulié :**
32400 Cannet - Tél: 05/62.65.77.73 - Fax: 05/62.69.83.66
domainedumoulie@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 12** **Domaine Dou Bernés :**
"Curon" - 64330 Aydie
Tél: 05/59.04.06.78 - Fax: 05/59.04.05.79
domaine.doubernes@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 13** **Château d'Aydie :**
64330 Aydie - Tél: 05/59.04.08.00 - Fax: 05/59.04.08.08
contact@famillelaplace.com
*Ambrosius à Koksijde - Cooreman à Groot-Bijgaarden
Aux Coteaux à Vinalmont - Bossuyt à Kuurne
Cafermi à Bièvre - Les Courtiers Viniholes à Diepenbeek
Despert à St job in't Goor - Jeuris à Heusden-Zolder
Lelièvre à Antwerpen - Leymarie à Egeheze
Mouchart à Bruxelles - Cave des Oblats à Grivegnée
Scheveneels à Langdorp - Six NJ à Ieper
'T Soete Huys à Beveren - Spirigros à Bruxelles
Spyrou à Verviers - Toby à Vivegnis
Vignobles à Lille Gierle - Werco à Oostende*
- 14** **Cave de Crouseilles :**
64350 Crouseilles - Tél: 05/59.68.10.93
Fax: 05/59.68.14.33 - contact@crouseilles.fr
Cinoco à Bruxelles - La Cave de M. Nihon à Viré
- 15** **Plaimont Producteurs :**
Route d'Orthez - 32400 Saint Mont
Tél: 05/62.69.62.87 - Fax: 05/62.69.61.68
d.caillard@plaimont.fr
- 16** **Château du Pouey :**
32400 Viella - Tél: 05/62.69.78.25 - 06/31.82.96.91
Fax: 05/62.69.77.49 - ch.pouey@orange.fr
Cherche distributeurs
- 17** **Domaine de Bassail :**
32400 Viella - Tél: 05/62.69.76.62 - Fax: 05/62.69.78.02
domaine.bassail@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 18** **Cru du Paradis :**
65700 Saint-Lanne
Tél: 05/62.31.98.23 - 06/87.09.38.48 - Fax: 05/62.31.93.23
cru.du.paradis@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 19** **Château Peyros :**
64350 Corbière Abères
Tél: 06/77.79.76.35 - Fax: 05/59.77.44.34
chateau.peyros@leda-sa.com
- 20** **Domaine de Maouries :** 32400 Labarthe
Tél: 05/62.69.63.84 - Fax: 05/62.69.65.49
domainedemaouries@alsatis.net
*Cherche distributeurs en Flandre et Bruxelles
Aux Caves du Sud Ouest à Peruwelz*
- 21** **Domaine de Grabieou :** 32400 Maumousson-Laguian
Tél: 05/62.69.74.62 - f.dessans@orange.fr
Cherche distributeurs



Le Gewurztraminer, le gentil rose au caractère épicé

Plus encore que le riesling, le gewurztraminer caractérise l'Alsace. Plus du tiers des superficies mondiales de ce cépage se trouvent dans cette région. A l'exception de quelques parcelles en Moselle, dans le prolongement des vignobles luxembourgeois, il est totalement absent des autres terroirs français.

Il suffit d'avoir goûté ce cépage une première fois pour ne plus l'oublier. Opulent et charmeur, parfois excessif dans ses arômes, il est souvent doté d'arômes voluptueux et épicés en harmonie avec son nom (gewürz signifie "épicé" en allemand ou dialecte alsacien). "Traminer" indique que le cépage est originaire de Tramin, petite ville de langue allemande du Tyrol italien.

Peu de vins comme celui-ci suscitent à la fois autant d'enthousiasme ou de rejet. Il faut être doté d'une certaine culture gustative pour apprécier ce vin très fruité, corsé, aux parfums presque violents, plus savoureux que le riesling mais incontestablement moins fin.

Fort de ses quelque 2500 hectares, le "gentil rose" (ancien nom de ce cépage en Alsace) occupe le deuxième rang de l'encépagement de l'Alsace, derrière le riesling et représente environ 20% de l'encépagement de la région. Ailleurs, il couvre à peine 850 ha en Allemagne, entre 600 et 800 ha en Autriche et Australie, et près de 1000 ha aux Etats-Unis.

Historiquement, ce cépage est déjà mentionné au XVIème siècle en Alsace, sous le nom de "traminer rose". L'évolution du vignoble alsacien vers une production de vins fins se concrétise par la reconnaissance de l'AOC Alsace par l'INAO en 1962, suivie en 1975 par l'AOC Alsace Grand Cru. Cette dernière ne concerne que les cépages nobles, dont fait partie dès le départ le gewurztraminer. Ce sont ces mêmes cépages nobles qui sont autorisés à produire les Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

Génétiquement, le gewurztraminer provient d'une sélection particulièrement épicée, réalisée à la fin du 19ème siècle, du traminer rose. On notera d'ailleurs que le klevener de Heiligenstein, cultivé sur une petite surface dans la région de Heiligenstein, près de Barr, représente une forme de ce traminer, appelée aussi savagnin rose. Avec ses grains rougeoyants, c'est un cépage au débourrement précoce, ce qui le rend sensible à la maturité trop tôt atteinte. Moyennement productif et souvent sujet à la coulure, il présente d'une année à l'autre de grandes disparités de rendements.

Le gewurztraminer trouve un bel allié dans le climat alsacien. Adossé au versant Est des Vosges, il profite d'un ensoleillement prolongé tout au long de la journée.

Les expositions Sud et Sud-Est, qui sont majoritaires, les chaudes températures d'été, une pluviométrie parmi les plus basses de France (450 à 500 mm d'eau par an) ainsi qu'une arrière-saison exceptionnelle, favorisent l'épanouissement des cépages. Le gewurztraminer en profite pleinement et les conditions météorologiques de l'automne lui permettent d'attendre sans risques majeurs la surmaturation ou le phénomène de botrytis.



Lorsqu'on parcourt la route des grands crus alsaciens, du nord au sud, on constate que le gewurztraminer joue à cache-cache avec le riesling. Dans de nombreux grands crus, l'un ou l'autre domine nettement. Il existe toutefois des terroirs où les deux cohabitent harmonieusement. D'une manière générale, ce sont les marnes calcaires qui conviennent le mieux au gewurztraminer. C'est certainement le cas dans le Bas-Rhin, de Marlenheim à Molsheim. Plus au sud, il retrouve un terrain de prédilection sur les sols sableux et les terrains marno-calcaires caillouteux des environs de Bergheim (Altenberg). Toutefois, c'est essentiellement à partir de Zellenberg (Froehn) et Riquewihr (Sporen) qu'il donne toute sa mesure. Ensuite, on le retrouve à Beblenheim (Sonnenglanz), Bennwihr (Marckrain) et Sigolsheim (Mambourg). Ce n'est qu'au sud de Colmar qu'il domine à nouveau son prestigieux rival. Jusqu'à Guebwiller, il occupe fréquemment une position privilégiée, notamment à Gueborschwihr (Goldert), Pfaffenheim (Steinert) ou à Westhalten et Rouffach (Zinnkoepflé).

Le gewurztraminer affectionne les sols qui se réchauffent rapidement au printemps et qui lui offrent une alimentation en eau modérée et régulière tout au long de l'année. Il se complaît sur les sols profonds, tandis qu'il déteste les sols trop caillouteux.

Les procédés de vinification induisent un recours à un pressurage de raisins entiers dans des pressoirs de plus en plus souvent pneumatiques (travail de presse plus "doux"), et en pratiquant pour les vins "de fruit" une vinification rapide avec mise en bouteilles précoce et pour les vins "de terroir" et de garde, un élevage sur lies.

De même, lorsque le vigneron désire conserver dans son vin un taux de sucre résiduel plus ou moins important, il adaptera le procédé de vinification en ayant recours au passage au froid du moût pour mettre fin à la

fermentation avant son achèvement et conserver un pourcentage de sucre non transformé en alcool.

Si nous devons noter que près de 70% des gewurztraminer sont vinifiés en secs, il convient de souligner la remarquable adaptation de ce cépage à la présence de sucre résiduel, ce qu'ont souligné les dégustations qui ont mis en relief l'équilibre et l'harmonie entre les arômes et saveurs typiques du cépage et la douceur sucrée. Les 30% restants se répartissent entre les "génériques moelleux", les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles.

La gamme aromatique du gewurztraminer se caractérise par son extrême richesse, dans une association de fruits (coing, pamplemousse), souvent exotiques (litchi, mangue), d'épices (poivre noir fraîchement moulu, cannelle, girofle) et de fleurs musquées voire entêtantes (pétale de rose, acacia, géranium). Ces notes évoluent vers l'abricot et les fruits secs dans les vins liquoreux.



On servira le gewurztraminer entre 8 et 11°C. Plus frais, ses arômes auraient du mal à s'exprimer et au-delà, ce vin puissant et captieux deviendrait vite trop lourd. Pour la conservation, les génériques se dégustent entre 2 et 8 ans, les Grands Crus entre 4 et 12 ans, tandis que les V.T et S.G.N se conservent sans difficulté au-delà de 15 ans, mais l'impression sucrée qui les caractérise aura tendance à s'effacer progressivement.

De Gewurztraminer, rozen en specerijen

Meer nog dan de Riesling kenmerkt de Gewurztraminer de Elzas. Meer dan een derde van het wereldwijde areaal van deze druivensoort is te vinden in deze streek. Met uitzondering van enkele percelen in de Moezelstreek, in het kielzog van de Luxemburgse wijngaarden, komt hij totaal niet voor op andere Franse bodems.

Het volstaat deze druivensoort een eerste keer te proeven om hem nooit te vergeten. Weelderig en charmant, soms overdreven in zijn aroma's, is hij vaak begiftigd met volle en kruidige smaken in harmonie met zijn naam (Gewürz betekent "gekruid" in het Duits of in het Elzasser dialect). "Traminer" geeft aan dat de druivensoort afkomstig is uit Tramin, een kleine Duitstalige stad in het Italiaanse Tirol.

Weinig wijnen als deze wekken zoveel enthousiasme of afwijzing tegelijk. Men moet een zekere smaakcultuur hebben om deze zeer fruitige, pittige wijn, met bijna gewelddadige toetsen te waarderen, die meer smaak heeft dan de riesling, maar ontegenzeggelijk minder verfijnd is.

Met zijn 2.500 hectaren komt de "Gentil rose" (de vroegere naam van deze druivensoort in de Elzas) op de tweede plaats in het assortiment aan druivensoorten van de Elzas, na de Riesling, en vertegenwoordigt ongeveer 20% van de aanplant in de regio.

Historisch gezien wordt deze druivensoort al vermeld in de zestiende eeuw in de Elzas, onder de naam "Traminer Rose". De evolutie van het Elzasser wijnbouwgebied in de richting van een productie van verfijnde wijnen zal resulteren in de erkenning van de AOC Alsace door het INAO in 1962, gevolgd de AOC Alsace Grand Cru in 1975. Dit laatste geldt alleen voor de edele druivensoorten, waarvan de Gewurztraminer van meet af aan deel uitmaakt. Het zijn dezelfde druivensoorten die de Vendanges Tardives en Sélections de Grains Nobles mogen produceren.

Met zijn roodachtige pitten is het een druivensoort die vroeg uitbot, waardoor hij gevoelig is voor voortijdige rijping. Het is een matig productieve druivensoort die vaak last heeft van vruchtverlies, zodat er grote verschillen zijn in het rendement van jaar tot jaar.

De Gewurztraminer vindt in het Elzasser klimaat een goede bondgenoot. Op de oostelijke hellingen van de Vogezen geniet hij de hele dag van een langdurige bezonning. De zuidelijke en zuidoostelijke blootstellingen, die in de meerderheid zijn, de warme zomertemperaturen, een neerslag die tot de laagste in Frankrijk behoort (450 tot 500 mm per jaar) en een buitengewoon naseizoen bevorderen de rijping van de druiven.

CIVA - Zwardon



Wanneer men de weg van de Elzasser Grand Cru's van noord naar zuid neemt, stelt men vast dat de Gewurztraminer versoppertje speelt met de Riesling. In vele Grands Cru's is de ene of de andere druivensoort duidelijk dominant. Er zijn echter bodems waar beide harmonieus naast elkaar staan. Over het algemeen zijn mergelgronden het meest geschikt voor de Gewurztraminer. Hij houdt van gronden die snel opwarmen in het voorjaar en die gedurende het hele jaar van een regelmatige watervoorziening genieten. Hij staat graag diep in de grond en houdt niet van te steenachtige gronden.



© CIVA - Zandron

nie tussen de typische smaken en aroma's van de druivensoort en de zoetheid ervan. De overige 30% wordt verdeeld tussen de generieke moelleuxwijnen, de Vendanges Tardives en de Sélections de Grains Nobles.

Het aromatisch palet van de Gewurztraminer wordt gekenmerkt door zijn extreme rijkdom, in een combinatie van vruchten (kweepeer, pompelmoes), vaak exotische (lychee, mango), kruiden (vers gemalen zwarte peper, kaneel, kruidnagel) en musku-

sachtige of bedwelmende bloemen (rozenblaadjes, acacia, geranium). Deze toetsen evolueren naar abrikoos en gedroogde vruchten in de likeurwijnen.

De Gewurztraminer wordt geserveerd tussen 8 en 11°C. Koeler zouden de aroma's moeite hebben om zich te uiten en warmer zou deze krachtige en koppige wijn al gauw te zwaar worden. Wat de bewaring betreft, worden de generieke wijnen gedronken tussen 2 en 8 jaar, de Grands Cru's tussen 4 en 12 jaar, terwijl de VT's en de SGN's zonder probleem meer dan 15 jaar bewaard worden, maar de zoete indruk die ze kenmerkt zal geneigd zijn om geleidelijk te verdwijnen.

Wat de wijnbereidingsprocessen betreft, wordt gebruik gemaakt van een persing van hele druiven in steeds vaker pneumatische persen (een "zachtere" persing) en past men voor de "fruit"-wijnen een snelle wijnbereiding en vroegtijdige botteling en voor de "terroir"- en bewaarwijnen een rijping op droesem toe.

Wanneer de wijnbouwer een min of meer groot gehalte restsuiker wil behouden in zijn wijn, zal hij het wijnbereidingsproces aanpassen door gebruik te maken van koude filtratie van de most om de gisting te stoppen voordat deze voltooid is en een percentage niet in alcohol omgezette suiker te behouden.

Hoewel van bijna 70% van de Gewurztraminer droge wijnen gemaakt wordt, is de opmerkelijke aanpassing van deze druivensoort aan de aanwezigheid van restsuiker vermeldenswaardig, zoals bleek uit de proeverijen die wezen op het evenwicht en de harmo-



© CIVA - Hecht

The Gewurztraminer, From Roses and Spices.



Even more than the Riesling, the Gewürztraminer characterises Alsace. More than a third of the world's areas of this vine are to be found in this region. Except for a few parcels as Moselle, in the prolongation of the Luxemburg vineyards, it is completely absent from all the other French vineyard sites.

You just have to have tasted this grape variety for the first time for it to make an unforgettable impression. Opulent and charming, its aromas sometimes excessive, it is often endowed with voluptuous, spicy flavours in keeping with its name (gewurz means "spiced" in German or Alsatian dialect). "Traminer" indicates that the grape variety originated from Tramin, a small German-speaking town in the Italian Tyrol.

Few wines incite as much enthusiasm or rejection as this one. You need to be endowed with a bit of an educated palate in order to appreciate this very fruity, vigorous wine, with its almost violent bouquets, more flavourful than the Riesling but incontestably less fine.

On the strength of its some 2,500 hectares, the "nice rose" (former name of this vine in Alsace) occupies the second rank of Alsace's vine-stock selection, behind the Riesling, and represents approximately 20% of it in the region.

Historically, this grape variety had already been mentioned in Alsace in the 16th century, under the name of "Traminer Rose". The evolution of the Alsatian vineyard towards fine wine production was sanctioned by recognition of the Alsace AOC by the INAO in 1962, followed by the Alsace Grand Cru AOC in 1975. The latter relates only to the high-grade grape varieties, which have included the Gewurztraminer from the outset. These are the same high-grade vines that are authorised to produce the Late Harvest and Noble Grape Selection wines.

With its reddish grapes, this is a type of vine that buds early, which makes it sensitive to premature maturity. Of average productivity and often prone to failure, it presents great disparities of yield from one year to another.

The Gewürztraminer grape finds a fine ally in the Alsatian climate. Backed against the Eastern slopes of the Vosges, it benefits from a prolonged period of sunshine throughout the day. The Southern and South-Eastern exposures, which are in the majority, the hot summer temperatures, the rainfall which is among the lowest of France (450 to 500 mm of water per annum) as well as an exceptional late autumn, all help the vines to mature.

When one follows the road of the great Alsatian wines, from North to South, one notes that the Gewürztraminer is playing hide-and-seek with the Riesling. In many great wines, the one or the other is distinctly dominant. There are however some vineyard sites where they live together in harmony. Generally, it is limestone marl that suits the Gewurztraminer best. It is fond of soil that warms up quickly in the spring and which offers it a moderate and regular supply of water throughout the year.



© CIVIA

It enjoys deep soil, whereas it hates soil that is too stony.

The wine-making processes require recourse to the whole grapes being pressed in presses that are more and more frequently pneumatic ("softer" pressure), and a practice of rapid vinification for the "fruit" wines with early bottling, and, for the "local" and laying-down wines, a maturing process that occurs on lees.

Similarly, when the winemakers want to preserve a greater or lesser rate of residual sugar in their wine, they will adapt the vinification process by chilling the must in order to halt the fermentation before its completion and to preserve a percentage of sugar that is not transformed into alcohol.

If we must note that nearly 70% of the Gewurztraminer grapes are vinified as dry wine, the remarkable adaptation of this grape variety to the presence of residual sugar should be stressed, as has been underlined by tastings which have highlighted the balance and the harmony between the typi-

cal aromas and flavours of this grape and its sugary mildness. The remaining 30% is shared between the "mellow generics", the Late Harvests and the Noble Grape Selections.

The aromatic range of the Gewurztraminer is characterised by its extreme richness, in an association of fruit (quince, grapefruit), often exotic (litchi, mango), spices (freshly ground black pepper, cinnamon, cloves) and musky even heady flowers (rose petals, acacia, geranium). These notes evolve towards apricot and dried fruit in the syrupy wines.

Gewurztraminer wine should be served between 8 and 11°C. Colder, its flavours would have difficulty in expressing themselves and beyond, this typically powerful wine would quickly become too heavy. For conservation, the generics should be tasted when between two and eight years old, the Grand Crus between four and twelve years old, while the LH and the NGS wines can easily be conserved for more than fifteen years, but their sugary characteristic will gradually tend to diminish.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**. (Ce qui peut expliquer l'absence de nombreuses références de notre sélection).
Les coordonnées des producteurs et de leurs importateurs belges éventuels sont répertoriés en fin de dossier.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie).
Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten en van hun eventuele invoerders.

Please find below a selection of the best wines from the blind tasting, which, except for recent developments, are **available** for sale today. (This may explain the absence of certain references from our selection).
The particulars of the producers and their possible Belgian importers are listed at the end of the file.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★★ Verhouding "prijs/kwaliteit" (van 1 tot 3)
"Pleasure-price" ration (from 1 to 3)



= Chambre(s) d'Hôte **ou/et** Gîte rural.
= Gastheerkamer(s) **of/en** vakantiehuisje.
= Rural Guest Room(s) **and/or** Gite.



= Accueil de/ Onthaal camping-car
= Motorhome Reception



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België
= Wine available in Belgium



6,80 € = Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)
= Retail price including tax-departure cellar



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Wine grower practising Biodynamic cultivation.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Wine grower practising Biological cultivation.



= Recommandé par VTA pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen door VTA voor prijs-kwaliteitverhouding.
= Recommended by VTA for its quality and price.

1 Roger Jung "Mandelkreuz"

Vue: Doré à paille, reflets sable.
Nez: Suave et original, par ses notes minérales et de fruits secs (amande fraîche). Le registre épicé s'exprime davantage à l'aération (poivre blanc).

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié le caractère et la distinction de ce cru ample et suave, riche en saveurs fruitées (pêche, abricot, ananas) et épicées. L'équilibre est au rendez-vous, grâce à un support d'acidité omniprésent. Le cépage est magnifié dans ce cru séveux, distingué, ponctué d'une finale interminable subtilement minérale.



9,10 € 30 gr./Litre ★★★
17/20

www.roger-jung-et-fils.com

En conversion

**40** Bott Frères "Réserve Personnelle"

Vue: Jaune de Naples, éclatant et limpide.

Nez: De fines senteurs de pêche de vigne et de fruits jaunes compotés envahissent un bouquet généreux, livrant ensuite d'intenses senteurs de pétale de rose et de géranium.

Bouche: Ce vin a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent la remarquable fraîcheur d'un ensemble opulent, riche en saveurs de fruits jaunes et d'agrumes confits, soutenu par une acidité omniprésente. Longue finale épicée, pour un cru épuré très ambitieux.



11,50 € 60 gr./Litre ★★★(★)
17/20

www.bott-freres.fr

36 Fernand Engel "Clos des Anges"

Vue: Très jolie robe paille à nuances sable.

Nez: Délicatement suave, sur de fines effluves florales et de confiserie, complétées par les fruits blancs au sirop (poire). Un bouquet engageant!

Bouche: Splendide bouche tendue et concentrée, dont les puissantes saveurs de pêche de vigne, abricot et mangue trouvent leur équilibre dans une acidité omniprésente. Ce vin complet conserve une belle fraîcheur d'ensemble et la finale, longiligne, rejoint le registre des agrumes confits (kumquat, mandarine). Très beau vin, racé.



12,00 € 51 gr./Litre ★★★(★)
17/20

www.fernand-engel.fr

37 Schaeffer-Woerly "Vieilles Vignes"

Vue: Jaune-vert mordoré, de grand éclat.

Nez: Extrêmement frais, livrant d'intenses senteurs d'agrumes (pamplemousse) et de minéralité (buis, bourgeon de cassis).

Bouche: Fraîcheur et suavité sont au rendez-vous de ce cru original, qui accentue en bouche la vivacité du bouquet. Un panier de zeste d'agrumes confits s'exprime sans retenue (kumquat, mandarine), relayé par une touche exotique (mangue) en finale. Un cru distingué, tonique et très concentré, tout en conservant un caractère aérien.



8,90 € 30 gr./Litre ★★★
16,5/20

www.schaeffer-woerly.fr



Hunawihr

17

François Bléger "Vieilles Vignes"

Vue: Jolie robe jaune doré éclatant.

Nez: Typé du cépage, associant les arômes de fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille) aux notes de fruits mûrs (abricot, mirabelle) et d'épices.

Bouche: Un vin complet, qui a séduit les dégustateurs par son très bel équilibre et l'intégration de son sucre résiduel présent mais sans lourdeur. Les saveurs fruitées (nectarine, pêche, abricot) se révèlent généreuses et la finale, opulente et distinguée, s'impose par une grande longueur. Un cru parfaitement construit.



11,00 €

70 gr./Litre

★★★

16,5/20

www.domainebleger.fr

45

Materne Haegelin et Filles "Réserve Particulière"

Vue: Jolie robe soutenue, intense à nuances paille.

Nez: Dominé par les notes exotiques (mangue, litchi), ce bouquet intense se complète d'une touche de vanille, sirop d'éradable, pâtisserie et fleurs parfumées (chèvrefeuille).

Bouche: Riche et de texture grasse, sur une onctuosité équilibrée par l'acidité. Les fruits jaunes compotés (pêche, abricot) s'expriment généreusement. Le sucre résiduel est très présent mais il respecte l'équilibre d'une cuvée presque surmaturée, relayée par une agréable vivacité.



16,50 €

62 gr./Litre

★★★

16,5/20

www.materne-haegelin.fr

23

Hueber "Vieilles Vignes"

Vue: Très pâle à verdâtre, éclatante.

Nez: Ouvert et parfumé, ce bouquet associe les agrumes frais (pamplemousse, mandarine), aux notes florales et de confiserie (bonbon à l'ananas).

Bouche: Equilibre et suavité se donnent rendez-vous dans cette cuvée qui accorde ouvertement la priorité aux saveurs de raisin mûr et de fruits jaunes compotés (abricot). Une délicate touche épicée apporte la tension nécessaire à ce cru richement doté, presque opulent, qui plaira aux amateurs de crus enveloppés mais sans excès. Très belle réussite!



23 gr./Litre

★★★

16/20



59

Kuehn "Terroirs Granitiques"

Vue: Pâle, brillant et doré léger.

Nez: Ouvertement dominé par les effluves de fruits jaunes compotés et notes exotiques, l'ensemble se complète à l'aération d'une fine touche musquée.

Bouche: Pleine et suave, chaleureuse dès l'attaque, cette cuvée tout en charme de fruit se montre pulpeuse et opulente. Les saveurs de pâtisserie aux fruits jaunes (pêche, mirabelle) se livrent de concert, équilibrées par un support d'acidité bien présent. Finale onctueuse mais sans excès, finement poivrée.



20 gr./Litre

★★★

16/20

www.kuehn.fr

10

Baumann-Zirgel

Vue: Jaune pâle éclatant.
Nez: Plutôt discret à l'ouverture, puis s'exprime davantage sur les fleurs blanches parfumées et de fines notes de fruits blancs, agrumes et gingembre.

Bouche: Un vin complet. Pleine et suave, cette bouche typée met son cépage à l'honneur. Les saveurs d'épices (poivre) se mêlent au registre de la confiserie et de la pâtisserie aux fruits (poire mûre). Doté d'une texture douce et presque opulente, ce vin préserve son équilibre acidité/gras avec un sucre résiduel parfaitement intégré.



7,90 €

18 gr./Litre

 ★★★
16/20

www.baumann-zirgel.com
24

Heimberger "Vieilles Vignes"

Vue: Jaune brillant à reflets paille.

Nez: Beaucoup de volupté dans ce bouquet charmeur, qui mêle les notes florales aux arômes de fruits au sirop (nectarine, pêche) et de vanille (flan aux poires).

Bouche: La bouche est à l'avenant. Structurée, pleine et harmonieuse, elle met en présence d'insistantes saveurs de fruits jaunes mûrs, pâtisserie et épices douces, dans un ensemble typé et enveloppé d'une touche de sucre résiduel. Bel équilibre en finale, apporté par une note poivrée.



18,3 gr./Litre

 ★★★
16/20

www.cave-behlenheim.com
66

Stoeffler

Vue: Pâle à reflets verdâtres, éclatante.

Nez: Délicat et aérien, sur de subtiles senteurs florales, agrémentées d'une touche fruitée de belle maturité (pêche) et d'une pointe minérale qui s'exprime à l'aération.

Bouche: Ce cru suave et longiligne séduit par sa délicatesse et sa fraîcheur gustative. Le sucre résiduel est parfaitement intégré dans un ensemble qui reste tonique et séduit par l'élégance de ses saveurs de fruits mûrs (abricot, pêche). Finale subtilement épicée et saline pour un cru distingué.



22 gr./Litre

 ★★★
16/20

www.vins-stoeffler.fr


Gîte du Lakmi

★★★★★



Charme, confort et raffinement

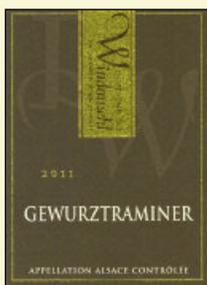


3 épis


 Recommandé
par V.T.A.

 3 chambres - 130 m²

 Jean Kubler - 8, rue des Vignerons
 68750 Bergheim
 Tél: 06 65 29 58 21 - 03 89 23 16 62
jean.kubler@free.fr

34 Domaine du Windmuehl**Vue:** Jaune doré léger.**Nez:** Typé à la fois par son expression minérale et par les notes herbacées, miellées et épicées (cannelle), ce profond bouquet séduit par sa complexité aromatique.**Bouche:** Riche et opulente, livrant une sucrosité très présente, cette bouche mûre et séduisante évoque la pâtisserie (tarte aux pêches et aux poires). L'ensemble se montre doucereux mais sans excès. La finale, pleine et harmonieuse, se montre tout en charme et volupté.

8,50 €

15 gr./Litre

★★★
16/20www.bleger.claude@wanadoo.fr**12** Gérard Metz "Vieilles Vignes"**Vue:** Jaune éclatant à fines nuances verdâtres.**Nez:** Moyennement ouvert au premier nez, le bouquet gagne en intensité et maturité de fruit par ses notes de pêche et abricot au sirop.**Bouche:** Tout en franchise et suavité, cette cuvée longiligne livre une bouche pleine et harmonieuse, privilégiant la finesse de texture. Dotée d'un beau gras, elle séduit par sa maturité (poire, pêche), sa douceur et l'équilibre apporté par un support d'acidité parfaitement dosé. Un cru très bien construit.

9,00 €

11 gr./Litre

★★★(★)
16/20www.vinsgerardmetz.net**51** Marcel Freyburger**Vue:** Jaune sable à reflets paille.**Nez:** De belle fraîcheur olfactive, associant une subtile minéralité aux notes florales parfumées (chèvrefeuille, lilas). Un bouquet engageant.**Bouche:** Une cuvée tendue et opulente, dont la maturité de fruit trouve son équilibre dans un support d'acidité omniprésent, appuyé par les saveurs épicées (poivre blanc) et d'agrumes frais (citron, kumquat). Les dégustateurs apprécient le caractère longiligne d'une longue finale épurée. Un vin racé.

9,00 €

35 gr./Litre

★★★(★)
16/20www.freyburger.fr**64** Hartweg "Schloesselreben"**Vue:** Superbe robe bouton d'or.**Nez:** Extrêmement complexe, ce puissant bouquet de caractère mêle les arômes minéraux aux notes épicées (poivre, clou de girofle) et de fruits jaunes mûrs.**Bouche:** Tout en onctuosité, presque crémeuse, cette cuvée opulente impose une grande maturité de fruit (ananas, abricot) et un sucre résiduel bien présent, équilibré toutefois par une délicate pointe d'acidité qui soutient une longue finale vanillée, évoquant la pâtisserie aux fruits jaunes (mirabelles).

9,70 €

56 gr./Litre

★★★(★)
16/20www.vins-hartweg.com**22** Régine Zimmer "Rosenbourg"**Vue:** Jaune pâle à or blanc, peu soutenue.**Nez:** Assez réservé à l'ouverture, puis se livre davantage au fil de l'aération et exprime de délicates senteurs de fleurs parfumées et de confiserie (bonbon aux fruits jaunes).**Bouche:** Les dégustateurs apprécient l'équilibre et la suavité de cette bouche aérienne, dont la délicatesse de trame révèle de jolies saveurs de fruits blancs au sirop. En finale, le caractère acidulé des agrumes s'impose progressivement, accentuant le caractère tonifiant de ce cru élégant, très digeste.

16,00 €

35 gr./Litre

★★★
16/20www.riquewih-zimmer.com

47 Camille Braun "Cuvée Saint-Nicolas"



Vue: Splendide robe dorée très intense à nuances ocrées.

Nez: Ouvertement exotique, ce bouquet suave mêle les notes d'ananas, litchi et mangue aux arômes de fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille). Très engageant!

Bouche: Privilégiant la maturité et l'onctuosité des saveurs gourmandes, cette cuvée suave séduit par son opulence et sa sucrosité bien présente mais sans excès. Enveloppé, le milieu de bouche appelle une délicate acidité qui apparaît en finale. Un vin charmeur, plus en épaisseur qu'en fluidité.



8,00 €

24 gr./Litre

★★★
15,5/20

www.camille-braun.com

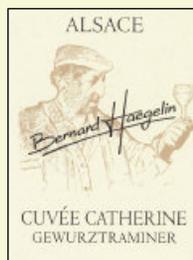
48 Bernard Haegelin "Cuvée Catherine"



Vue: Ocré intense à nuances vieil or.

Nez: Dès l'ouverture, ce puissant nez exhale un panier de fruits jaunes compotés et de fruits exotiques (mangue, litchi, pêche), dans un ensemble parfumé et de grande volupté, qui évolue vers l'ananas.

Bouche: Un cru tonique, présentant actuellement une touche d'effervescence. Les dégustateurs soulignent le caractère aérien et très digeste d'une bouche finement poivrée, longiligne, sans excès d'opulence mais très mûre. Finale élancée et persistante.



9,30 €

55 gr./Litre

★★★
15,5/20

www.haegelin.fr

27 Maison Pettermann "Cuvée Particulière"

Vue: Doré assez soutenu, limpide et brillant.

Nez: Dans un style mûr et composé, ce nez intense évoque le flan aux poires et la vanille, pour évoluer au fil de l'aération vers les bonbons aux fruits.

Bouche: Ce cru dense et harmonieux offre d'emblée une bouche suave, dotée d'un beau gras mais sans excès, où s'expriment sans retenue les saveurs de fruits jaunes bien mûrs (abricot, pêche). Ce cru a bien digéré son sucre résiduel. La finale, opulente et typée, rejoint le registre des épices, révélant franchise et persistance.



15 gr./Litre

★★★
15,5/20

www.vins-pettermann.com

43 André Hopfner "Cuvée Eugène Fisher"



Vue: Jaune doré à reflets paille.

Nez: Le registre miellé s'impose sans retenue dans ce puissant bouquet, dominé par des arômes presque musqués.

Bouche: De grande typicité variétale, ce vin ample et de texture onctueuse livre une bouche riche, à l'acidité contenue, qui offre d'intenses saveurs de fruits blancs mûrs voire au sirop et d'épices. La finale, parfumée et persistante, évoque la poire william. Elle est relevée par une fine acidité bienvenue.



10,00 €

40 gr./Litre

★★★
15,5/20

www.vinhopfner.fr

58 Roger Jung "Vieilles Vignes"

Vue: Superbe robe jaune doré à nuances vert-mordoré.

Nez: Dès l'ouverture, la maturité des saveurs de fruits blancs (poire cuite, pêche compotée) s'associe aux senteurs de fleurs blanches suaves (lilas, lys).

Bouche: Particulièrement mûr et enveloppé, ce cru riche et suave livre une bouche crémeuse, où s'expriment sans réserve les saveurs d'abricot compoté, vanille et pâtisserie (tarte aux poires). Une délicate acidité bienvenue apparaît en finale, apportant la subtile pointe de fraîcheur nécessaire.



10,05 €

34 gr./Litre

★★★
15,5/20

www.roger-jung-et-fils.com



42

Loew "Cormier"

Vue: Jaune légèrement doré.
Nez: Puissant, généreux en saveurs de fruits jaunes composites (abricot, pêche de vigne, mangue), ce bouquet tout en volupté évoque l'exotisme.

Bouche: Un cru bien construit, qui associe les saveurs variétales épicées aux notes de fruits blancs mûrs (poire) et de fleurs musquées. Franc et soutenu par une acidité bien dosée, ce cru privilégie la finesse de texture à l'opulence. Les dégustateurs ont apprécié la typicité poivrée de la finale.



25 gr./Litre

★★★
15,5/20

www.domaineloew.fr

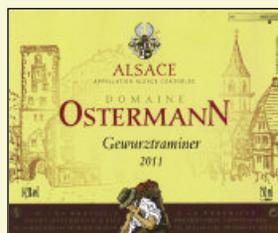
38

Ostermann

Vue: Jaune paille.

Nez: Le premier nez révèle une délicate minéralité. Ensuite, le registre fruité se livre plus généreusement (fruits blancs mûrs).

Bouche: L'entrée de bouche est franche et bien typée, soulignant d'emblée les saveurs d'épices et de fleurs suaves. Dotée d'un beau gras, cette cuvée rectiligne, digeste, révèle une belle expression variétale et un parfait équilibre. La finale est tendue sur le poivre.



6,50 €

4,5 gr./Litre

★★★(★)
15/20

www.domaineostermann.com

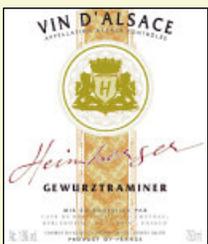
24

Heimberger "Réserve Particulière"

Vue: Jaune-vert mordoré, de bel éclat.

Nez: Délicatement parfumé, associant de fines notes florales et de confiserie à l'ouverture aux arômes plus fruités à l'aération (pêche blanche, poire). Très séduisant.

Bouche: Livrant une typicité variétale appréciable, tout en franchise et rectitude, ce cru généreux et bien dosé offre une bouche longiligne, au grain assez serré, qui fait la part belle aux notes d'épices et de poire au sirop. Fine touche poivrée dans une finale de persistance appréciable.



7,00 €

13,5 gr./Litre

★★★(★)
15/20

www.cave-beblenheim.com

15

Pierre Arnold "Prestige"



Vue: Jaune doré soutenu, limpide et éclatant.

Nez: Conservant une fraîcheur olfactive appréciable, ce nez enrobé rejoint le registre épicé et floral, dans un ensemble de belle maturité.

Bouche: Ce vin respecte et magnifie le cépage. Son sucre résiduel s'avère bien intégré et les saveurs épicées et de fruits blancs au sirop se livrent généreusement. Dotée d'une acidité équilibrante, cette cuvée longiligne et digeste plaira aux amateurs de vins épurés. Un cru tout en nuances.



8,00 €

56 gr./Litre

★★★
15/20

www.vins-pierre-arnold.fr

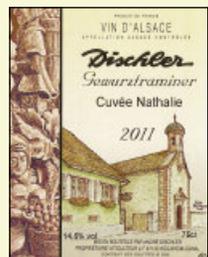
41

Dischler "Cuvée Nathalie"

Vue: Robe pâle de bel éclat.

Nez: Dominé par les notes d'épices (poivre, clou de girofle), ce nez intense et typé évoque la fleur musquée et les fruits jaunes à l'aération.

Bouche: Pleine et suave, l'attaque donne dans l'opulence. Ensuite, une expression fruitée intense et parfumée souligne des saveurs bien mûres (abricot, pêche), mêlées à une fine touche minérale. En finale, ce cru complexe et tendu rejoint le registre du raisin de corinthe et d'épices.



8,00 €

25,7 gr./Litre

★★★
15/20

www.domaine-dischler.com

© CIVA - Elbeuf



25 Pierre Sparr "Réserve"

Vue: Très pâle à légères nuances sable.

Nez: Premier nez sur les fleurs blanches parfumées. Élégant et aérien, ce bouquet rejoint ensuite le registre des fruits blancs frais (pomme, poire).

Bouche: Suave et richement dotée, cette cuvée bien construite séduit par sa typicité variétale et l'exubérance de ses saveurs fruitées (pêche, poire, mirabelle). Le vin a digéré son sucre et se montre à la fois soyeux, flatteur et très parfumé. Les dégustateurs ont apprécié son caractère longiligne.



 15,7 gr./Litre ★★ 15/20

www.vins-sparr.com

35 Domaine du Moulin de Dusenbach "Réserve"

Vue: Pâle à reflets verdâtres.

Nez: Extrêmement flatteur par ses insistantes notes de violette, lilas, guimauve, vanille et bonbons aux fruits, ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive.

Bouche: Séduisante et dotée d'un bel équilibre, cette bouche suave associe un fruité bien mûr (poire, pêche) au registre floral. Le support d'acidité, tonifiant et longiligne confirme le caractère délicat d'un cru très charmeur, ponctué d'une finale persistante.



  9,90 € ★★★ 15/20

www.domaine-dusenbach.com

33 Michel Heyberger

Vue: Pâle à légères nuances dorées.

Nez: Minéral et épicé dès l'ouverture, complété à l'aération par une touche de bergamote;

Bouche: Tout en équilibre et typicité, ce cru épanoui livre une bouche suave, qui voit ses saveurs fruitées mûres (poire, abricot, pêche) équilibrées par un support d'acidité bien présent et un registre poivré qui s'accroît au fil de la dégustation. Finale de texture douce et riche, enveloppée et d'agréable persistance.



 30 gr./Litre ★★ 14,5/20

4 Hubert Metz "Réserve de la Dime"

Vue: Jolie robe paille, limpide et brillante.

Nez: Profond, complexe et de caractère, soulignant davantage les accents du terroir que du cépage, ce nez intense livre ensuite d'exubérantes senteurs de poivre blanc et de pétale de rose.

Bouche: Attaque ciselée, rafraîchissante, tout en délicatesse, associant les saveurs de fleurs parfumées aux arômes de fruits blancs frais. Une délicate acidité tonifiante soutient une finale agréablement persistante et aérienne. Un cru convivial.



 7,50 € ★★★ 14,5/20

www.hubertmetz.com



Dambach-la-Ville

© CIVA

En conversion

**1** Claude et Christophe Bléger "Friandel"**Vue:** Jaune pâle brillant à nuances or blanc.**Nez:** D'insistants effluves de gelée de coing, quinquina, fruits exotiques et miel dominant l'ouverture puis la minéralité monte en puissance au fil de l'aération.**Bouche:** Ce cru de haute tenue présente de beaux atouts de concentration, équilibre maturité/fraîcheur et typicité variétale. Les dégustateurs apprécient les intenses saveurs de zestes d'agrumes, fruits secs grillés et raisin de corinthe. La finale suave, séduit par son opulence distinguée.

13,50 €

49 gr./Litre

★★★

16/20

www.bleger.fr**36** Fernand Engel "Cuvée St Michel" Kugelberg de Rorschwihr**Vue:** Jaune de Naples, brillant et éclatant.**Nez:** Puissamment exotique dès l'ouverture, ce bouquet suave exhale sans réserve ses arômes de litchi, mangue et ananas, assortis d'une touche d'abricot sec.**Bouche:** Cette bouche pleine et savoureuse présente un grand équilibre et révèle une concentration irréprochable. Les dégustateurs apprécient son élégance, sa typicité épicée et la générosité de ses fruits jaunes mûrs. Les notes de minéralité s'immiscent dans une finale tendue et longiligne.

9,90 €

32 gr./Litre

★★★

16/20

www.fernand-engel.fr**16** Dominique et Julien Frey "Clos Saint Sébastien"**Vue:** Jaune pâle à légers reflets dorés.**Nez:** Très élégant, sur de généreuses senteurs florales (chèvrefeuille, lilas, lys), mêlées aux arômes de fruits mûrs (pêche, nectarine, mirabelle).**Bouche:** Un cru bien construit, tout en équilibre, révélant dès l'attaque une structure appréciable, un caractère séveux mais digeste. Les saveurs de fruits blancs et de pâtisserie (tarte aux poires) dominent un ensemble doux, qui trouve son équilibre dans une jolie acidité omniprésente. Grande pureté!

30 gr./Litre

★★★

16/20

www.vinsfreybio.com**18** Trimbach**Vue:** Jaune sable de belle brillance.**Nez:** Brioché et vanillé à l'ouverture, puis la minéralité se livre davantage, agrémentée d'une touche de poire au sirop.**Bouche:** On apprécie dès l'attaque le caractère et la fraîcheur acidulée de ce cru savoureux, dont le registre minéral appuyé s'associe aux saveurs d'agrumes. Le milieu de bouche, épuré et longiligne, offre une belle tension et la finale, structurée, séduit à la fois par sa typicité épicée et sa persistance appréciée. Un vin élancé, très franc.

14 gr./Litre

★★★

16/20

www.trimbach.fr

7 Dussourt "Réserve Prestige" - Fronholz

Vue: Jaune pâle éclatant et limpide.

Nez: Charmeur et très expressif, le bouquet développe d'insistants arômes floraux (lys, chèvre-feuille), mêlés aux notes de pâtisserie et de fruits blancs mûrs (millefeuille aux poires).

Bouche: Pleine, suave et concentrée, cette cuvée franche et élancée livre une bouche présentant un bel équilibre maturité/acidité. La typicité épicée (poivre) apparaît en milieu de bouche. En finale, les saveurs de fruits blancs s'expriment généralement, relayées par une touche anisée.



13,50 €

22 gr./Litre

★★★
15,5/20

www.domainedussourt.com

11 François Swach

Vue: Pâle à légers reflets verts.

Nez: Extrêmement parfumé, complexe, associant les notes florales (lilas, lys), de pâtisserie (tarte aux mirabelles) et de vanille.

Bouche: Présentant une texture grasse et opulente, cette bouche onctueuse révèle un sucre résiduel bien présent. Les saveurs de fruits jaunes et de confiserie s'y livrent généralement, dans un ensemble doté d'un bel équilibre acidité/alcool. Subtile présence épicée dans une finale agréablement persistante.



7,50 €

22 gr./Litre

★★★
15/20

www.schwach.com



Restaurant La Couronne

Christine et Didier
Roeckel
vous accueillent

Tartes flambées • Choucroutes
Baeckeoffe • Ries'Soupe®

Grande terrasse • Accueil de groupes
Ouvert 7 jours / 7

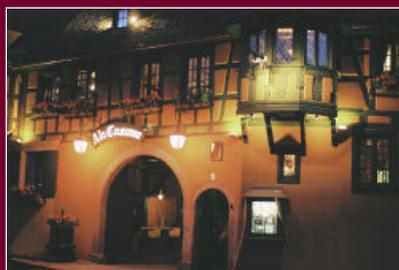
Le Royaume des 7 Tartes Flambées



Recommandé
par V.T.A.



www.couronne.com



Créateur de la **Ries'Soupe®**
L'authentique soupe au Riesling

2, rue de la Mairie • 67750 Scherwiller
Tél: 03/88.92.06.24 • Fax: 03/88.82.70.85



1

Claude et Christophe Bléger "L'inoubliable"

Vue: Jaune doré à reflets verdâtres.

Nez: Un bouquet de grand charme, qui exprime sans réserve ses arômes de pâtisserie, fruits blancs mûrs (poire, pêche, nectarine) et de fleurs parfumées (violette, lilas).

Bouche: Délicieuse dès l'attaque, cette bouche ample et richement dotée livre une texture enveloppée et suave, dans le registre des fruits mûrs voire au sirop (pêche, nectarine, abricot), sans aucun excès. La finale, souple et persistante, séduit par sa densité de matière et son élégance.



12,40 €

28 gr./Litre

★★★
16,5/20

www.bleger.fr



3

Klein Aux Vieux Remparts "Schlossreben"

Vue: Jaune très pâle de grand éclat.

Nez: De belle fraîcheur olfactive, associant une minéralité expressive aux arômes herbacés et de fleurs blanches parfumées.

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer la pureté de cette bouche suave, tendue, longiligne, dont la typicité variétale (fleurs, épices) et la maturité fruitée trouvent leur équilibre dans un support d'acidité omniprésent. Longue finale élancée sur les agrumes frais pour un vin très digeste.



16,00 €

8,5 gr./Litre

★★★
16/20

www.klein-aux-remparts.com



32

Charles Fahrer "Cuvée Charles"

Vue: Or éclatant à reflets ocrés.

Nez: Splendide bouquet, mêlant dans une grande harmonie les arômes de pamplemousse, kumquat et de bonbons acidulés. Un ensemble de grande fraîcheur, assorti d'une fine touche minérale.

Bouche: Concentrée, cette bouche opulente se montre typée et suave, riche en saveurs musquées et épicées, évoluant à l'aération vers les fruits mûrs (abricot). La finale, miellée et de texture grasse impose une persistance appréciable.



12,50 €

50 gr./Litre

★★★
15,5/20

www.charlesfahrer.com



53

Frédéric Mallo "Cuvée Saint-Jacques"

Vue: Jolie robe pâle à reflets verdâtres.

Nez: Un bouquet de caractère, qui mêle les notes fumées, de groseille verte et de rhubarbe. L'aération fait évoluer l'ensemble vers les agrumes.

Bouche: Cette bouche s'apparente à une confiserie. Les saveurs florales et de bonbons aux fruits (poire, pêche) se livrent sans retenue dans un ensemble charmeur, enveloppé par une pointe de sucre résiduel bien intégrée. La finale offre une jolie typicité par son registre finement épicé.



20 gr./Litre

★★★
15/20

En conversion



Andlau

11 François Schwach "Muehlforst"

Vue: Jaune pâle brillant, à légères nuances sable.

Nez: Premier nez vif et rafraîchissant, évoquant les agrumes. Au fil de l'aération, les senteurs de confiserie et de pâtisserie aux fruits blancs se livrent sans retenue.

Bouche: Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin bien construit présente de beaux atouts de richesse et de maturité de fruit. On y apprécie les saveurs généreuses de pêche et de poire au sirop, équilibrées par une vivacité appréciable dans une finale persistante sur la confiserie.



9,30 € 43 gr./Litre **★★** 15/20

www.schwach.com

6 Paul Fahrer "Les Coquelicots"

Vue: Robe jaune doré à sable.

Nez: Moyennement intense à l'ouverture, puis s'ouvre progressivement et livre de flatteuses notes de fleurs (lilas blanc, violette) et de confiserie.

Bouche: Cette cuvée équilibrée a bien intégré son sucre résiduel. Digeste, elle propose une bouche savoureuse, où les fruits blancs mûrs s'expriment généreusement, associés aux saveurs de pâtisserie (millefeuille aux poires). La finale, enveloppée mais sans aucune lourdeur, séduit par son élégance.



6,90 € 38 gr./Litre **★★★** 14,5/20

www.paulfahrer.fr

Kanzel Suites Residences



www.kanzel.com

Chemin des Amandiers • 68980 Beblenheim • Tél: 03/89.49.08.00 • Fax: 09/70.06.88.37 • contact@kanzel.com

26

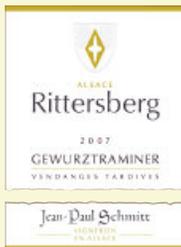
Jean-Paul Schmitt "Rittersberg" 

Réserve Personnelle

Vue: Belle robe jaune pâle à nuances verdâtres.

Nez: Un bouquet tonique au caractère affirmé, qui livre des arômes de rhubarbe et de minéralité, complétés par une touche d'agrumes frais.

Bouche: Très digeste, cette bouche suave livre une texture douce et délicatement acidulée. On apprécie son équilibre vivacité/gras et la générosité de ses saveurs d'agrumes confits. Dense, la finale confirme la pureté de l'ensemble, dans le registre de la confiserie.



50 gr./Litre

★★★

15,5/20

www.vins-schmitt.com

56

Martin Jund "Hinterburg" 

Vue: Superbe robe paille à nuances légèrement créées, éclatante.

Nez: Le registre de la pâtisserie (tarte aux prunes blanches, mirabelles) se livre d'emblée, dans un ensemble parfumé et doux, qui évoque à l'aération le miel et l'abricot confit.

Bouche: Dans un style élancé et tendu, cette cuvée de caractère, rectiligne, livre une bouche serrée, qui accorde une belle place aux saveurs minérales et de fruits secs. La finale, longiligne et acidulée, s'exprime davantage sur les noix et noisettes. Un cru épuré.



12,00 € 2,5 gr./Litre

★★★

15/20

www.vin-bio-jund.com

46

Paul Humbrecht "Gustave" 

Vue: Jaune doré assez intense.

Nez: Ouvertement dominé par les notes exotiques, le premier nez exprime d'intenses senteurs de litchi, ananas et mangue. A l'aération, tarte aux abricots.

Bouche: Les fruits exotiques se confirment dès l'attaque, mais sans aucune lourdeur car la vivacité acidulée est bien présente, de même qu'une délicate présence épicée. La texture reste toutefois assez grasse et ce vin riche et opulent se voit ponctué d'une finale sur les fruits au sirop (litchi, abricot).



15,10 €

★★★

15/20

www.vins-humbrecht.fr



29 chambres

Hostellerie Schwendi ★★★

Accueil et Traditions



Recommandé par V.T.A.



2, Place Schwendi - 68240 Kientzheim - Tél: 03/89.47.30.50 - Fax: 03/89.49.04.49 - e-mail: hotel@schwendi.fr

www.schwendi.fr

18 Trimbach "Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre" 2007

Vue: Jaune légèrement doré, de grand éclat.

Nez: Profond et complexe, mêlant avec harmonie les arômes floraux (acacia, giroflée), minéraux et de fruits compotés (mirabelle, reine-claude).

Bouche: Dense mais distinguée, élancée mais de beau volume, tout en équilibre et ayant parfaitement intégré son sucre, cette cuvée épurée séduit par sa maturité fruitée (fruits jaunes compotés) et sa délicate minéralité. La finale n'est pas en reste, très longue et finement poivrée. Un vin complet et racé.



20 gr./Litre

16,5/20

www.trimbach.fr



12 Muller-Koeberle "Clos des Aubépines" 2002

Vue: Splendide robe jaune-vert mordoré, limpide et éclatante.

Nez: Dès l'ouverture, les notes surmûries voire exotiques dominent ce nez intense, qui livre de séduisants arômes de litchi, mangue, miel et pâtisserie (tarte aux abricots).

Bouche: L'attaque dense et généreuse en saveurs fruitées (abricot, pêche), donne le ton d'une cuvée pleine et riche, dont la typicité minérale s'exprime pleinement. Une jolie acidité équilibre la douceur de l'ensemble et la finale est dotée d'un beau gras.



9,60 € 40 gr./Litre

15,5/20

www.muller-koeberle.fr



18 Trimbach "Réserve" 2007

Vue: Jaune doré lé-ger, éclatant.

Nez: Charmeur et parfumé dès le premier nez, livrant de délicates effluves florales et de confiserie, assorties d'une touche de fruits blancs frais (poire, pomme).

Bouche: Tout en équilibre et suavité, doté d'un sucre résiduel parfaitement intégré, ce vin franc et élancé séduit par son fruité intense et de belle maturité (poire cuite, gelée de coing) et la densité d'une finale finement minérale, opulente et de persistance appréciable. Un cru ambitieux, de garde.



10 gr./Litre

15,5/20

www.trimbach.fr



3 Klein Aux Vieux Remparts "Schlossreben" 2005

Vue: Pâle éclatant, à reflets légèrement verdâtres.

Nez: Dès l'ouverture, une intense minéralité (hydrocarbure, silice) se mêle aux arômes fruités (fruits blancs) et de poivre fraîchement moulu.

Bouche: De grande typicité variétale, ce vin met en relief le registre poivré du cépage. Typé sec, il séduit par son caractère longiligne, tendu et rafraîchissant. Les notes minérales et de pétale de rose s'associent dans une finale au grain serré. Un vin très pur.



15,00 € 2 gr./Litre

15/20

www.klein-aux-remparts.com



Saint-Hippolyte

31 Jean-Paul Mauler "Mandelberg"

Vue: Très pâle à reflets verts.

Nez: Délicatement parfumé, tout en fraîcheur, ce nez aérien associe les senteurs florales (lilas, chèvre-feuille) aux notes de confiserie et de vanille.

Bouche: Ce vin ambitieux magnifie son cépage. Parfaitement construit et équilibré, il a bien intégré sa douceur sucrée et exprime d'intenses saveurs de litchi et poire mûre, dans un ensemble qui évoque la pâtisserie en finale, mais sans excès de lourdeur. Un grand cru longiligne et digeste.



11,50 € 30 gr./Litre 16,5/20

www.vins-mauler.fr

59 Kuehn "Hengst"

Vue: Jolie robe paille.

Nez: A l'ouverture, le bouquet associe les notes épicées, fumées et de fruits secs (amande), dans un ensemble expressif qui évolue vers la pâtisserie (frangipane).

Bouche: Un grand cru plein, riche et harmonieux, de belle complexité gustative, livrant une bouche emplie de promesses, où les saveurs épicées et de fruits blancs mûrs s'associent dans une grande harmonie. La finale, de longueur appréciable, épurée, révèle actuellement une subtile salinité. Un vin de gastronomie.



51 gr./Litre 16/20

www.kuehn.fr

50 Horcher "Sporen"

Vue: Jaune pâle brillant et limpide.

Nez: Complexe et profond, mêlant dans une grande harmonie les senteurs de vanille, brioche, fruits jaunes et pâtisserie (tarte, flan aux abricots).

Bouche: Riche et opulente, présentant actuellement une pointe d'effervescence carbonique, qui va se fondre, cette cuvée charmeuse voit son sucre résiduel équilibré par une belle acidité. Les saveurs de fruits confits (abricot, poire, ananas) se livrent généreusement, dans une finale persistante.



14,20 € 60 gr./Litre 16/20

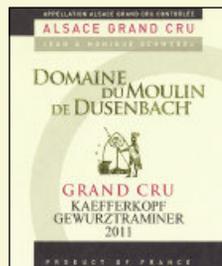
www.vin-horcher.com

35 Domaine du Moulin de Dusenbach "Kaefferkopf"

Vue: Jaune éclatant à nuances verdâtres.

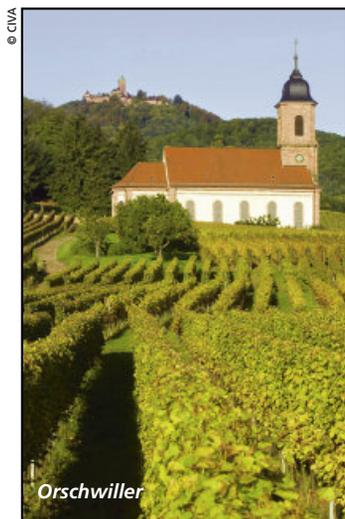
Nez: Enveloppé et charmeur, associant les notes de pâtisserie, vanille et fruits jaunes (abricot).

Bouche: Franche et tendue, l'attaque dense de ce cru ambitieux donne le ton d'une cuvée dont les saveurs de fruits jaunes et d'épices se livrent généreusement. Un support d'acidité bien présent soutient le milieu de bouche et la finale, longiligne et persistante, s'exprime sur les agrumes confits.



16,40 € 48 gr./Litre 16/20

www.domaine-dusenbach.com





20

Metz Bléger "Gloeckelberg"

Vue: Jaune doré à rfelets légèrement verdâtres.

Nez: Tout en fraîcheur olfactive, révélant d'intenses senteurs d'agrumes (citron, mandarine) et de fleurs parfumées.

Bouche: Le registre du zeste d'agrumes confits (kumquat, mandarine) s'impose dès l'entrée de bouche. L'ensemble, rectiligne, s'appuie sur une jolie acidité qui équilibre le sucre résiduel. Les saveurs de confiserie complètent l'ensemble et la finale, tendue et suave, s'impose par son élégance. Un très beau vin!



15 gr./Litre

★★★

15,5/20

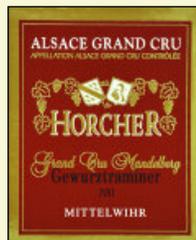
50

Horcher "Mandelberg"

Vue: Jaune pâle à légèrement doré.

Nez: Actuellement dominé par les senteurs végétales (mousse, fougère) et de pétale de rose, géranium, ce bouquet gagne en typicité variétale à l'aération.

Bouche: Ce vin de terroir respecte totalement son cépage. Les dégustateurs y apprécient la suavité des saveurs de poire mûre et d'abricot, relevées par une subtile touche de bonbon acidulé. Le sucre résiduel se montre bien intégré à l'ensemble et la finale séduit par son caractère rectiligne.



36 gr./Litre

★★★

15,5/20

www.vin-horcher.com

14

Wolfberger "Mandelberg"

Vue: Jaune pâle éclatant, légèrement doré.

Nez: Subtilement parfumé, tout en élégance, ce nez encore quelque peu

sur la réserve actuellement s'exprime sur les notes florales délicates et de bonbon aux fruits.

Bouche: Une très jolie bouche, longiligne, séduisante par son support d'acidité bien présent, qui équilibre une matière fruitée généreuse (pêche, abricot). Le sucre résiduel se montre parfaitement intégré et la finale, suave et persistante, se ponctue sur le bonbon acidulé. Une cuvée de belle évolution.



44,5 gr./Litre

★★

15,5/20

www.wolfberger.com

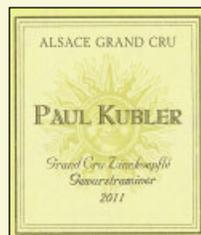
62

Paul Kubler "Zinnkoepflé"

Vue: Jaune-vert de grand éclat.

Nez: Tout en nuances et distinction, ce bouquet floral présente une grande fraîcheur olfactive, confirmée par les notes de fruits blancs (pêche, poire).

Bouche: Franche et longiligne, cette bouche élégante privilégie la finesse. On y apprécie la générosité des saveurs de fruits jaunes mûrs (abricot) qui se mêlent aux agrumes, dans un ensemble doté d'un bel équilibre acidité/gras, ponctué d'une finale acidulée et agréablement persistante.



15,00 € 55 gr./Litre

★★

15,5/20

www.paulkubler.com

© CIVA - Zardone



Blienschwiller



32 Charles Fahrer "Praelatenberg"

Vue: Très pâle à or blanc, de grand éclat.

Nez: Une expression minérale affirmée domine le premier nez, complétée au fil de l'aération par la rhubarbe et les senteurs finement épicées.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, les saveurs d'épices (poivre, clou de girofle) se mêlent au registre des fruits blancs composés (poire cuite). L'ensemble, de style gras et onctueux, trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue. La finale rejoint les notes poivrées; elle séduit par sa typicité.



 10,40 €

65 gr./Litre

★★
15/20

www.charlesfahrer.com

30 Burghart-Spettel "Mandelberg"

Vue: Jaune pâle, limpide et scintillant.

Nez: Assez expressif, ce nez enveloppé exhale de délicates notes de pêche et poire bien mûres, assorties d'une touche finement minérale.

Bouche: Un vin complet, généreux, suave et doté d'une concentration appréciable. Charmeur par son sucre résiduel intégré, il offre une bouche savoureuse, où s'expriment sans retenue les saveurs de fruits jaunes (pêche, nectarine). La finale, enveloppée et persistante, est relevée par une fine acidité.



 10,80 €

28 gr./Litre

★★★
15/20

www.burghart-spettel.com

En conversion

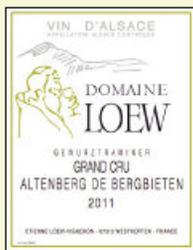


42 Loew "Altenberg de Bergbieten"

Vue: Jaune doré éclatant.

Nez: La minéralité s'exprime dès le premier nez, illustrée par une touche fumée. L'ensemble se complète ensuite par quelques arômes de poire mûre et de pâtisserie.

Bouche: Belle typicité variétale pour ce vin dominé par ses saveurs épicées et de pétale de rose, complétées par quelques saveurs de fruits blancs mûrs. Ce cru franc et enveloppé gagnera en profondeur au fil de l'évolution. La finale, gourmande, s'apparente actuellement à une confiserie.



 25 gr./Litre

25 gr./Litre

★★★
14,5/20

www.domaineloew.fr

61 Halbeisen "Altenberg de Bergheim"

Vue: Doré intense à vieil or, limpide et brillant.

Nez: Puissant bouquet de caractère, associant sans retenue les arômes de minéralité (hydrocarbure) et d'épices.

Bouche: L'attaque fait la part belle aux saveurs minérales et poivrées. Ensuite, les saveurs fruitées se livrent davantage, illustrées par les fruits blancs au sirop. La texture, grasse et onctueuse, trouve son équilibre dans une fraîcheur omniprésente, relayée par la finale, tendue et poivrée.



 14,70 €

54 gr./Litre

★★★
14,5/20

www.halbeisen-vins.com

© CIVA - Zwardon



Husseren-les-Châteaux

En conversion



67

René Fleck "Zinnkoéplé"

Vue: Doré très soutenu à nuances vieil or.

Nez: Presque surmûri, ce bouquet intense exhale de généreuses senteurs de tarte aux abricot, mangue, cire d'abeille, miel et raisin de corinthe.

Bouche: Les zestes d'agrumes confits (mandarine, kumquat) donnent d'emblée le ton d'une cuvée tendue, riche et opulente mais digeste. Le sucre résiduel très présent trouve son équilibre dans une acidité omniprésente et la finale, interminable, rejoint les fruits exotiques et le bonbon acidulé.



10,10 € 51 gr./Litre ★★★
16,5/20

www.renefleck.com

36

Fernand Engel "Altenberg de Bergheim"

Vue: Doré soutenu à vieil or, éclatant.

Nez: Une insistante minéralité envahit ce bouquet intense, qui se complète à l'aération par d'intenses arômes de zestes de pamplemousse et d'orange amère.

Bouche: Riche et opulente, cette bouche volumineuse séduit par la maturité de ses saveurs de fruits jaunes compotés (abricot, pêche), vanille et pâtisserie, agrémentées en finale d'une fine touche caramélisée. Les dégustateurs relèvent la délicate minéralité d'une finale impressionnante de longueur.



15,50 € 70 gr./Litre ★★★(★)
16,5/20

www.fernand-engel.fr

30

Burghart-Spettel "Schlossberg"

Vue: Jolie robe sable à reflets paille.

Nez: Superbement parfumé, évoquant la pâtisserie (tarte aux pêches), les notes exotiques (bonbon à l'ananas) et la poire au sirop.

Bouche: Extrêmement savoureuse, cette cuvée épurée voit son sucre résiduel bien intégré dans un ensemble digeste, généreux en saveurs de fruits jaunes compotés, soutenu par une acidité bien présente. La finale, de texture enveloppée, impose une grande persistance. Les saveurs de pâtisserie (tarte aux abricots) s'y expriment sans retenue.



10,60 € 22 gr./Litre ★★★(★)
16/20

www.burghart-spettel.com

15

Pierre Arnold "Frankstein"

Vue: Superbe robe sable à nuances ocrées.

Nez: Aérien, ce bouquet en dentelle associe dans une grande fraîcheur olfactive les arômes d'agrumes (pamplemousse, mandarine) et de minéralité.

Bouche: Dès l'attaque, une légère amertume rafraîchissante envahit cette bouche charmeuse qui reflète bien son terroir par sa minéralité et la fraîcheur imprimée aux saveurs de fruits jaunes mûrs et de pâtisserie. Longue finale sur le zeste de pamplemousse confit.



12,00 € 55 gr./Litre ★★★(★)
16/20

www.vins-pierre-arnold.fr

© CIVA - Zwardon



Dambach-la-Ville

64 **Hartweg "Sonnenglanz"** 

Vue: Jaune-vert doré, éclatant.
Nez: Splendide bouquet, intensément parfumé, livrant ses senteurs florales (chèvrefeuille), d'agrumes confits (kumquat) et de fruits exotiques (litchi, ananas). Engageant!
Bouche: Beaucoup d'équilibre dans cette cuvée suave et distinguée, dont les saveurs de fruits jaunes et de pâtisserie sont soutenues par une fine acidité omniprésente. Savoureuse, la finale voit son registre comploté rejoint par une subtile touche épicée.



 13,00 €  52 gr./Litre  ★★★  15,5/20

www.vins-hartweg.com

22 **Régine Zimmer "Sporen"**

Vue: Très pâle à reflets verdâtres, limpide et éclatante.
Nez: Complexe, profond et généreusement parfumé, associant les senteurs de pêche de vigne, et pétale de rose, complétées par une touche d'épices (curry, cannelle).
Bouche: Suave et tendue, s'appuyant sur une belle acidité qui apporte l'équilibre à la maturité de fruit, cette bouche au grain serré exprime de chatoyantes saveurs épicées et d'agrumes mûrs, dans un ensemble longiligne, ponctué d'une longue finale légèrement saline.



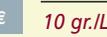
 20,00 €  40 gr./Litre  ★★  15,5/20

www.riqewihr-zimmer.com

39 **Koehly "Gloeckelberg"** 

Vue: Jaune-vert éclatant.
Nez: Une grande fraîcheur olfactive se dégage de ce bouquet franc et tonique, illustrée par les senteurs d'agrumes frais et de confiserie (bonbons aux fruits blancs).
Bouche: Cette cuvée digeste garde la bouche sous tension. Les dégustateurs apprécient sa texture fine et serrée à la fois, la générosité des saveurs de zestes d'agrumes qui se mêlent au registre épicé et le remarquable équilibre d'ensemble. Le sucre résiduel, dosé et bien intégré, confère une agréable douceur à la finale, sans aucun excès toutefois.



 8,70 €  10 gr./Litre  ★★★  15/20

www.vins-koehly.com

60 **Jos. Straub Fils - Dom. de la Tour "Frankstein"** 

Vue: Jaune pâle à légèrement doré.
Nez: Enveloppé, sur d'expressives saveurs de pâtisserie (tarte aux pêches) et de pétale de rose.
Bouche: Tout en dentelle, ce cru aérien livre une bouche parfumée, où s'expriment sans retenue les saveurs de fruits jaunes mûrs (pêche, poire), relevées par une délicate acidité. Plus en finesse qu'en épaisseur, ce vin suave s'apparente à une confiserie en finale. On apprécie sa franchise et sa texture délicate.



  36 gr./Litre  ★★★  14,5/20

www.vins-straub.fr



Niederorschwihr

5 Frey-Sohler "Frankstein" 

Vue: Jaune pâle à reflets verts scintillants.

Nez: Un bouquet parfumé, associant un panier de fruits jaunes compotés (banane, abricot, pêche, nectarine) aux arômes d'épices douces, vanille et de fleurs blanches suaves.

Bouche: Superbe cuvée, richement dotée mais sans excès d'opulence, extrêmement digeste, dont les dégustateurs apprécient le parfait équilibre acidité/gras et l'exubérance de fruit (pêche, abricot confit). La finale, longiligne et aérienne se révèle finement poivrée. Un cru tout en suavité.



43 gr./Litre

★★★
16,5/20

28 Mittnacht Frères "Osterberg" 

Vue: Jaune pâle brillant à légers reflets sable.

Nez: Particulièrement charmeur par ses senteurs florales (jasmin, lilas blanc, violette) et de confiserie (guimauve), ce nez affirme une grande douceur olfactive.

Bouche: Parfaitement construite et équilibrée, cette bouche suave exprime d'insistantes saveurs de gelée de coing, giroflée, fruits blancs au sirop et épices douces. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière et l'élégante persistance d'une finale de texture grasse, opulente et distinguée. Beau vin.



18 gr./Litre

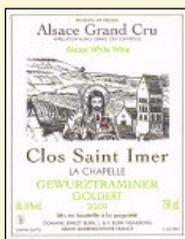
★★★(*)
16/20

44 Ernest Burn - Clos St Imer "Goldert"

Vue: Jolie robe pâle à nuances subtilement dorées.

Nez: Tout en suavité et charme, ce profond bouquet exhale des notes doucereuses de pâtisserie aux fruits blancs (millefeuille aux poires), vanille, et épices douces.

Bouche: Dense et savoureuse, l'attaque révèle d'emblée la maturité d'une cuvée ample, riche en saveurs de fruits jaunes et pâtisserie. Les épices ne sont pas en reste (poivre, gingembre). La cuvée conserve une grande fraîcheur gustative et séduit par la persistance élançante de sa finale sur les agrumes surmûris.



18,00 € 20 gr./Litre

★★★(*)
16/20

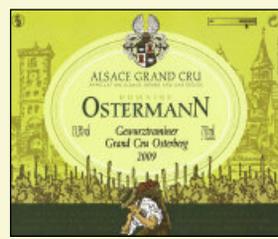
www.domaine-burn.fr

38 Ostermann "Osterberg"

Vue: Jolie robe pâle à nuances paille.

Nez: Enveloppé, sur de flatteuses notes de poire mûre et vanille, assorties d'une touche de pâtisserie et de guimauve.

Bouche: Une cuvée friande, gourmande et facile d'accès. Les saveurs de fruits au sirop (poire, litchi) dominant un ensemble qui privilégie la douceur de texture. Une fine acidité garantit la fraîcheur d'un ensemble qui voit sa finale subtilement épicée offrir une belle persistance.



13,00 € 45 gr./Litre

★★★(*)
15/20

www.domaineostermann.com



Hunawihr

45 **Materne Haegelin "Zinnkoepflé"** 

Vue: Robe bouton d'or de belle brillance.

Nez: Intense dès l'ouverture, l'ensemble se montre doux et enveloppé. Le registre de la pâtisserie s'y exprime généreusement, illustré par les notes de tarte aux pêches et abricots. Touche exotique à l'aération.

Bouche: Somptueuse bouche, parfaitement équilibrée, suave et richement dotée, dont la densité n'a d'égal que l'élégance. Un festival de fruits jaunes et exotiques (papaye, mangue, litchi) s'y associe avec les notes de miel et de zestes de coing. Finale interminable sur la gelée de coing.





14,70 € 43 gr./Litre

★★★

17/20

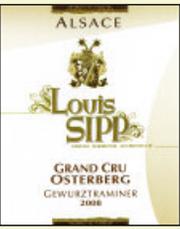
www.materne-haegelin.fr

9 **Louis Sipp "Osterberg"** 

Vue: Jaune-vert mordoré, de belle brillance.

Nez: Splendide palette aromatique, où se mêlent avec harmonie les senteurs de vanille, fruits jaunes compotés, pâtisserie et agrumes confits (kumquat, mandarine).

Bouche: Entrée de bouche opulente et riche, de texture grasse, où s'expriment sans retenue les fruits au sirop (abricot, pêche jaune) et de tarte aux fruits. Un support d'acidité bien dosé apporte équilibre et fraîcheur à un ensemble sans aucune lourdeur, ponctué d'une finale suave sur la mangue et les épices.





60 gr./Litre

★★★

16,5/20

www.sipp.com

55 **Wunsch et Mann "Hengst"** 

Vue: Robe ocrée intense et de grand éclat.

Nez: Le bouquet tout en finesse et élégance offre au fil de l'aération une expression aromatique exotique, illustrée par de séduisantes senteurs de mangue et ananas.

Bouche: Les dégustateurs apprécient le parfait équilibre entre la fraîcheur apportée par l'acidité et la maturité fruitée du milieu de bouche. Les fruits jaunes compotés (pêche, ananas, abricot) s'y livrent sans retenue, relayés en finale par une subtile touche épicée. Un





38 gr./Litre

★★★

16/20

www.wunsch-mann.fr

55 **Wunsch et Mann "Steingrubler"** 

Vue: Superbe robe vieil or.

Nez: Puissamment expressif, ce nez enveloppé et très mûr exhale sans retenue ses arômes de fruits jaunes compotés (abricot), mêlés aux notes confites et exotiques (mangue). Une fine touche fumée apparaît à l'aération.

Bouche: Soutenue par une belle acidité rafraîchissante, cette bouche élançée offre une texture acidulée et mûre à la fois. Les saveurs de gelée de coing et de poire cuite s'y expriment sans retenue et la finale, finement épicée, se montre persistante. Un vin de grande pureté, sans excès d'opulence.





23 gr./Litre

★★★

15,5/20

www.wunsch-mann.fr

© CIVA - Zwardon



Rodern

En conversion 

4 Hubert Metz "Winzenberg"

Vue: Jolie robe vieil or à reflets ocrés.

Nez: Opulent, très expressif, sur des senteurs de fruits confits (kumquat, abricot, mandarine). A l'aération apparaissent d'intenses arômes de miel et de pâte de coing.

Bouche: Cette bouche a parfaitement respecté la typicité variétale. Confitée mais sans excès, elle livre une expression fruitée et épicée intense, qui privilégie les saveurs de fruits jaunes (abricot, nectarine) et de miel de tilleul. Rectiligne et tendue, la finale se montre épurée et persistante.



  14,00 € 21g /litre ★★
15,5/20

www.hubertmetz.com

54 Frédéric Mallo "Mandelberg"
Cuvée Justine

Vue: Doré très intense à nuances vieil or.

Nez: Expressif et complexe, associant le miel, l'abricot confit, le zeste d'orange et le sirop de poire cuite à l'aération.

Bouche: Ce cru intense et suave, doté d'un important sucre résiduel, livre une bouche surmûrie mais digeste, dominée par les saveurs miellées et d'orange amère. La structure de l'ensemble révèle une grande opulence et la finale, particulièrement savoureuse, s'exprime sur l'abricot confit.



 19,50 €/50cl 105 gr./Litre ★★★
15,5/20

68 Domaine du Vieux Pressoir "Moenchberg"

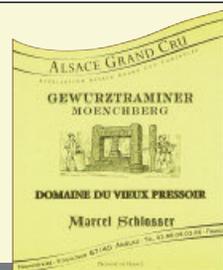
Vue: Jaune Pâle éclatant.

Nez: Le premier nez mêle les arômes délicatement poivrés aux notes de fruits blancs au sirop (poire, pêche). Un ensemble charmeur et enveloppé.

Bouche: Attaque friande, franche de fruit, révélant un bel équilibre acidité/gras. Le milieu de bouche se montre séduisant par sa vivacité et son sucre résiduel bien intégré. La finale, sans aucune lourdeur, réunit le registre des épices et du fruit blanc frais.

 10,50 € 12 gr./Litre ★★★
15/20

www.marcel.schlosser.fr



Auberge RAMSTEIN
Hôtel*** - Restaurant

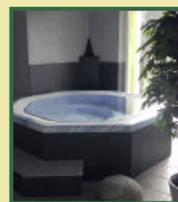


- 21 chambres
-
- 200 vins à la carte!
-
- Piscine couverte
- Jaccuzi



Cuisine gastronomique au rythme des saisons dans un style alsacien créatif

Recommandé par V.T.A.



1, rue du Riesling • 67750 Scherwiller • Tél: 0033.3/88.82.17.00 • Fax: 0033.3/88.82.17.02
Site: www.hotelramstein.fr • e-mail: hotel.ramstein@numericable.fr

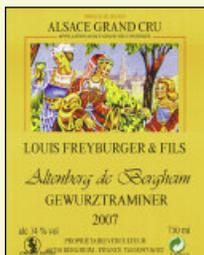
8

Louis Freyburger & Fils

Altenberg de Bergheim 07

Vue: Profonde robe vieil or.
Nez: Bouquet très ouvert sur les fruits jaunes et exotiques confits. Quelques effluves de tizane, sirop d'érable et raisin de Corinthe complètent un bouquet complexe.

Bouche: L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée opulente par sa richesse fruitée bien mure, presque confite. Grasse et suave, elle se voit équilibrée par une longue finale rafraîchissante et par ses insistantes notes épicées. Un vin de gastronomie.



  18,00 € 48 gr./Litre  16/20

www.vins-freyburger.com

48

Bernard Haegelin "Pfungstberg" 06

Vue: Robe vieil or intense.
Nez: Profond et éloquent, le bouquet livre d'insistantes notes de fruits jaunes et exotiques au sirop voire confits. Il est assorti d'effluves de vanille et de miel d'accacia.

Bouche: Reflettant parfaitement le bouquet, la bouche confirme la richesse d'une cuvée ou le sucre résiduel se montre présent. Il magnifie les saveurs fruitées, et une délicate acidité bienvenue apporte l'équilibre à une finale subtilement épicée.



  13,00 € 73 gr./Litre  15,5/20

www.haegelin.fr

En conversion

57

Paul Buecher "Hengst" 07

Vue: Robe vieil or à ocré.

Nez: Bouquet ouvert et de caractère. La minéralité, les épices et les fruits secs se livrent de concert. Quelques notes de fruits jaunes confits à l'aération.

Bouche: La bouche est sévère et particulièrement savoureuse. Les fruits jaunes s'y livrent davantage dans un ensemble d'un remarquable équilibre. La finale, longue et tranchante, fait la part belle aux saveurs épicées (poivre, clou de girofle).



  14,20 € 27 gr./Litre  15,5/20

www.paul-buecher.com

45

Materne Haegelin "Pfungstberg" 07

Vue: Jolie robe doré intense.

Nez: Parfumé et élégant, le bouquet associé avec beaucoup de fraîcheur les notes florales, de fruits jaunes voire exotiques à une subtile note minérale.

Bouche: On est sous le charme de cette cuvée épaulée et savoureuse qui magnifie cépage et terroir. Tout en nuances, elle livre ses notes fruitées et minérales dans un ensemble très équilibré ponctué d'une finale légèrement épicée.



  14,70 € 27 gr./Litre  15/20

www.materne-haegelin.fr

© CIVA - Zwardon



Riquewihr

Le **Kaefferkopf** est devenu, depuis 2007, le 51^{ème} Grand Cru. Il a la particularité, avec l'**Altenberg de Bergheim**, de pouvoir provenir d'un assemblage de plusieurs cépages nobles. Il doit comporter entre 60 et 80% de gewurztraminer, 10 à 40% de riesling, maximum 30% de pinot gris et maximum 10% de muscat.

De **Kaefferkopf** is sinds 2007 de 51^{ste} Grand Cru. Hij heeft de bijzonderheid, met de **Altenberg van Bergheim**, dat hij afkomstig kan zijn van een assemblage van meerdere edele druivensorten. Hij moet tussen 60 en 80% gewurztraminer, 10 tot 40% riesling, maximum 30% pinot gris en maximum 10% muscat bevatten.

Since 2007, **Kaefferkopf** has become the 51st Grand Cru. It has the particularity, with **Altenberg de Bergheim**, of being able to derive from a blend of several high-grade grape varieties. It must comprise between 60 and 80% of gewurztraminer, 10 to 40% of riesling, a maximum 30% of pinot gris and a maximum 10% of muscat.

51 Marcel Freyburger "La Trilogie"

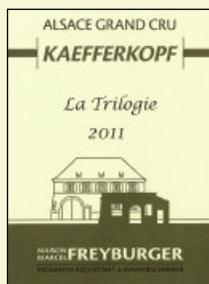
Vue: Pâle à reflets dorés.

Nez: Bouquet ouvert et élégant, livrant beaucoup de fraîcheur. Les notes florales et de fruits blancs (poire, reine-claude) sont assortis d'une délicieuse minéralité.

Bouche: La bouche se montre aérienne et suave. La finesse de texture et les saveurs de fruits blancs et d'agrumes rivalisent de fraîcheur et d'élégance. La finale, relevée par une délicate acidité ascendante apporte l'équilibre nécessaire à cette cuvée tout en nuance et subtilité.

11,00 € 28 gr./L. • Gew:75 - Ri:20 - PG:5 **15,5/20** ★★★

www.freyburger.fr



53 André Thomas

Vue: Robe jaune pâle à doré.

Nez: Le bouquet bien ouvert livre d'emblée une chatoyante corbeille de fruits assortie de fines effluves florales.

Bouche: Une cuvée franche et précise. L'association des cépages fait merveille dans une bouche délicieusement fruitée (fruits jaunes et exotiques). L'onctuosité de ce vin très flatteur est complétée et équilibrée par une subtile acidité omniprésente et la finale se révèle longue et gourmande. Une réussite!

11,80 € 30 gr./Litre • Gew:80 - Ri:20 **15/20** ★★

www.vins-thomas-alsace-bio.com



52 Albert Bohn

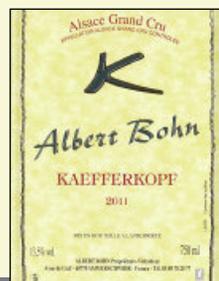
Vue: Belle robe or blanc éclatant.

Nez: Profond bouquet engageant sur des notes de fleurs sucrées (lilas, rose), les fruits jaunes mûrs (pêche de vigne, nectarine) voire exotiques (lichee, mangue).

Bouche: L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée riche et onctueuse. Les saveurs de fruits jaunes et exotiques s'y retrouvent magnifiés dans un ensemble très charmeur. La finale est longue et voluptueuse. Cette cuvée est ponctuée d'une délicate note épicée, qui rappelle la dominance du gewurztraminer dans l'assemblage.

11,00 € 30 gr./Litre • Gew:70 - Ri:20 - PG:7 - Mus:3 **14,5/20** ★★

www.vins-bohn.fr



Kaefferkopf

13 Schillinger

Vue: Robe jaune doré éclatant.

Nez: Les zestes d'agrumes confits (kumquat, mandarine, orange) envahissent d'emblée un bouquet qui évolue vers les arômes exotiques à l'aération.

Bouche: Ce cru ambitieux offre un panier gourmand de fruits jaunes et exotiques, sans aucune lourdeur toutefois malgré son important sucre résiduel, parfaitement intégré à l'ensemble. La vivacité est garantie par une acidité tonifiante et la finale, richement dotée, rejoint un registre légèrement poivré.



 19,00 €  73 gr./Litre **16,5/20** 

57 Paul Buecher

Vue: Splendide robe presque ambrée, à reflets ocrés.

Nez: Les notes de cire d'abeille, miel et fruits jaunes exotiques (mangue, ananas) dominent un bouquet opulent.

Bouche: Concentrée et savoureuse, cette bouche empreinte d'ambition a séduit les dégustateurs par sa densité de matière, la surmaturité de ses saveurs fruitées (mangue, abricot) et doucement miellées, et une acidité bien présente qui équilibre l'onctuosité. Longue finale sur le raisin de corinthe.



 20,50 €  61 gr./Litre **15,5/20** 

[www.paul-buecher](http://www.paul-buecher.com)

47 Camille Braun

Vue: Pâle éclatant à verdâtre.

Nez: Très joli bouquet, ouvert et engageant, aérien et parfumé, qui exhale d'emblée les senteurs florales (violette, lilas blanc) et vanillées, assorties d'une touche de confiserie (bonbon à l'ananas).

Bouche: Une belle typicité variétale s'impose d'emblée, illustrée par d'intenses saveurs de poivre fraîchement moulu. Le registre des fruits compotés (mirabelle, pêche) complète ensuite l'ensemble et la finale, riche et grasse, séduit par sa persistance.



 18,50 €  60 gr./Litre **15/20** 

www.camille-braun.com

© Michel Praet



Bergheim

En conversion  

61 Halbeisen

Vue: Jolie robe ambrée à légers reflets acajou.

Nez: La pâtisserie s'exprime d'emblée dans ce bouquet ouvert (tarte aux pêches, abricots). Ensuite, les effluves de cire et de miel s'associent à la vanille.

Bouche: Riche, grasse et opulente, cette cuvée en puissance livre une texture très onctueuse, qui trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue. Les saveurs de fruits jaunes compotés et surmûris (abricot, mangue, ananas) envahissent une finale très enveloppée.



 21,90 € 76 gr./Litre ★★★(★)
15/20

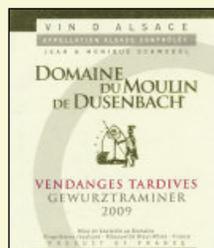
www.halbeisen-vins.com

35 Domaine du Moulin de Dusenbach

Vue: Robe ocrée à nuances ambrées.

Nez: La minéralité s'affirme dès le premier nez, laissant rapidement place aux senteurs de fruits confits (ananas, mangue) et de vanille.

Bouche: Soutenue par une jolie acidité tonifiante dès l'attaque, cette cuvée opulente livre des saveurs à la fois épicées et fruitées (pêche au sirop). Malgré sa richesse et son onctuosité, on apprécie la tension apportée par la fraîcheur acidulée. Finale opulente sur la pâtisserie (tarte aux abricots). Un cru onctueux.



 25,80 € 65 gr./Litre ★★★(★)
15/20

www.domaine-dusenbach.com

27 Pettermann

Vue: Vieil or étincelant.

Nez: De grande fraîcheur, cet élégant bouquet exprime des senteurs de zestes d'agrumes confits (mandarine, kumquat), mêlés à une subtile touche exotique.

Bouche: Une bouche opulente et onctueuse, qui accorde la priorité aux saveurs généreuses de fruits jaunes compotés (abricot, nectarine). Une délicate acidité bienvenue équilibre un ensemble riche, qui évolue dans une finale chaleureuse vers les fruits exotiques.

 60 gr./Litre ★★★(★)
14,5/20

www.vins-pettermann.com



Hôtel Résidence***

Restaurant "La Cave du Bailli"



57 Grand Rue - 68750 Bergheim - Tél: 03.89.73.73.46
www.cour-bailli.com - info@cour-bailli.com



Bar à Vins - Restaurant

Venez déguster la Vie comme un Grand Vin



3 route du vin - 68750 Bergheim
Tél: 03.89.73.63.81 - Fax: 03.89.73.38.81
www.halbeisen-vins.com - info@halbeisen-vins.com

20 Metz Bléger

Vue: Très jolie robe bouton d'or, brillante.

Nez: Splendide bouquet de grande fraîcheur, dominé à l'ouverture par le zeste d'agrumes confits (orange, quinquina, kumquat). Une fine minéralité apparaît à l'aération.

Bouche: Ce cru ambitieux a emporté tous les suffrages car il confirme sa grande fraîcheur.

Le registre des agrumes (pamplemousse, citron) s'y livre sans réserve, dans un ensemble riche, parfaitement équilibré, ponctué par une finale interminable et tendue sur le miel de tilleul. Grande réussite!



45 gr./Litre

★★★

16,5/20

14 Wolfberger

Vue: Scintillante, à reflets vieil or.

Nez: De grand charme, complexe, associant dès l'ouverture les senteurs minérales et de zestes d'agrumes confits (pamplemousse, mandarine, kumquat), caramel et cire d'abeille.

Bouche: Ce cru ambitieux et complexe, très profond, s'impose par une grande pureté aromatique et une fraîcheur qui atteste de la parfaite intégration du sucre résiduel. Les agrumes confits s'y expriment sans retenue et la finale, élancée et persistante, évoque le raisin de corinthe



85 gr./Litre

★★★

16/20

www.wolfberger.com

67

René Fleck

Vue: Jaune doré éclatant.

Nez: De grande typicité variétale, ce puissant nez livre d'intenses senteurs exotiques (mangue, litchi, ananas), complétées par une touche de pâtisserie (tarte aux citrons).

Bouche: Dotée d'un très bel équilibre acidité/gras, cette savoureuse cuvée offre une bouche qui a parfaitement intégré son important sucre résiduel. On y apprécie la franchise des saveurs d'agrumes mûrs et la vivacité d'un ensemble digeste, qui s'appuie sur une belle acidité. Un cru ambitieux et bien construit.



18,40 €

73 gr./Litre

★★

15,5/20

www.renefleck.com



Le Parc

★ ★ ★ ★
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

26 chambres & 6 suites • Restaurant gastronomique • Winstub

Recommandé par V.T.A.



Famille KIENTZEL depuis 1924

6, rue du Parc - 68590 Saint-Hippolyte - Tél: +33 (0)3.89.73.00.06 - Fax: +33 (0)3.89.73.04.30

www.le-parc.com - hotel-le-parc@wanadoo.fr - reservation@le-parc.com

26

Jean-Paul Schmitt "Rittersberg"



Vue: Robe jaune de Naples.
Nez: Parfumé et complexe, le bouquet livre un panier de fruits jaunes et exotiques bien garni. Des effluves de fruits secs, d'épices et de minéralité (silex, pierre à fusil) se révèlent ensuite.

Bouche: Franche et droite, la bouche impose d'emblée son caractère riche et savoureux sur les fruits confits (abricôt, pruneaux). Elle se voit toutefois rapidement dominée par les notes épicées qui confère à ce vin de gastronomie une finale tranchante et séveuse.



61g/l

★★★(★)
16/20

www.vins-schmitt.com

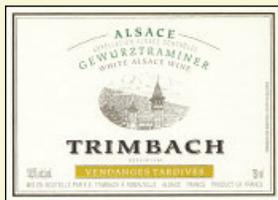
18

Trimbach

Vue: Robe doré ocré de grand éclat.

Nez: Le bouquet est profond, subtil et élégant. Particulièrement doucereux et complexe, il séduit par ses notes de fruits jaunes au sirop, ses effluves de pâtisserie (frangipane) et d'épices.

Bouche: Volumineuse et riche, la bouche se révèle d'emblée voluptueuse. Les fruits jaunes au sirop (pêche de vigne, kumquat, mangue), miel et cake aux fruits confits s'y livrent de concert. La finale dévoile des touches minérales et poivrées qui apportent une vivacité bienvenue à l'ensemble.



63g/l

★★★
16/20

www.trimbach.fr

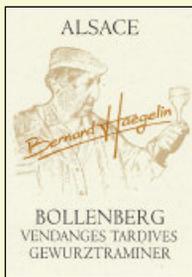
48

Bernard Haegelin "Bollenberg"



Vue: Robe paille à ocré.
Nez: Le bouquet est profond, presque envoûtant. Riche et mûr il exhale un chatoyant panier de fruits jaunes exotiques (mangue, lichee, ananas) dans un ensemble chaleureux.

Bouche: L'entrée de bouche est un festival de fruits confits (jaunes et exotiques). Ensuite ce sont les agrumes (zeste d'orange) qui apportent la vivacité et l'équilibre nécessaire à cette cuvée ambitieuse. Une touche épicée complète enfin la dégustation et magnifie la finale.



19,00 € 93g/l

★★★(★)
15,5/20

www.haegelin.fr

7

André Dussourt

Vue: Robe doré intense.

Nez: Un bouquet ouvert et très flatteur qui associe aux notes florales (rose, lilas) un fruité exubérant (pêche, mangue). Une note vanillée, briochée complète l'ensemble à l'aération.

Bouche: Une friandise! Les dégustateurs s'accordent pour louer la finesse de texture et le fruité croquant (fruits exotiques) de cette cuvée, mais ils soulignent surtout son équilibre d'ensemble. La finale, longue et légèrement épicée, est relevée par une très agréable acidité ascendante.



25,00 € 50 gr./Litre

★★★
15,5/20

www.domainedussourt.com



Eguisheim

60

Jos Straub Fils - Domaine de la Tour

Vue: Robe bouton d'or éclatant.

Nez: Fleurs sucrées, fruits jaunes et exotiques (pêche, mangue, lichee) se livrent sans retenue dans ce bouquet ouvertement parfumé et engageant. Une friandise olfactive!

Bouche: Suavité, richesse et onctuosité d'une bouche très mûr sur les fruits confits (Kumquat, ananas, lichee) et les notes miellées presque caramélisées. La finale est relevée par une délicate note épicée bienvenue



88 gr./Litre

★★★
15/20

www.vins-straub.fr

4 Hubert Metz Grand Cru Winzenberg

Vue: Superbe robe ocrée à reflets ambrés.

Nez: Tout en délicatesse et sans aucune lourdeur, sur de généreuses notes d'agrumes mûrs (kumquat), fleurs blanches parfumées et confiserie aux fruits jaunes.

Bouche: Ce cru de grand charme a emporté les suffrages. Parfaitement digeste, il offre une bouche pleine et savoureuse, de texture voluptueuse, où s'expriment sans retenue les saveurs de pâtisserie aux fruits jaunes (abricot) et exotiques (mangue, ananas). Longue finale finement caramélisée.



33,00 € / 50cl

★★
16/20

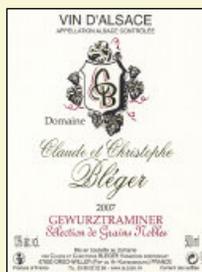
www.hubertmetz.com

1 Claude et Christophe Bléger

Vue: Doré très soutenu de grand éclat.

Nez: Particulièrement élégant et enjôleur par ses senteurs exotiques (mangue, ananas) et de fruits jaunes au sirop (abricot). Pâte de coing et zestes d'orange confite à l'aération.

Bouche: Richement dotée, cette bouche pommadée associe ses saveurs surmûries (abricot, fruits exotiques) à une délicate touche d'épices douces. On y retrouve ensuite le zeste d'agrumes confits (mandarine) et la finale impose une très grande longueur, sur la crème brûlée.



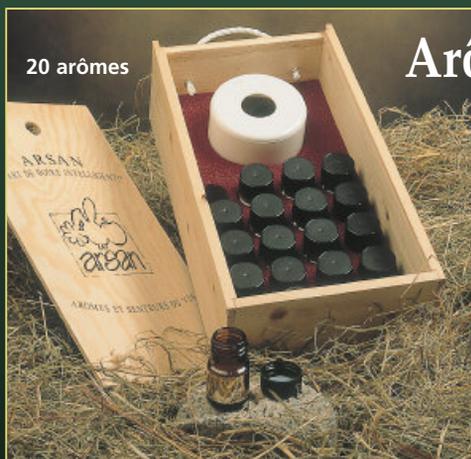
26,00 € / 50cl

130 gr./Litre

★★
15,5/20

www.bleger.com

20 arômes



Arômes & Senteurs du vin

60 arômes



OZIE

Recommandé
par V.T.A.

Vega Center • Parc d'activités, 89E - BP027 • 8308 Capellen

Tél: 00/352/277.299.99 (L) - 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/277.299.11 (L) • www.arsan-wine.com

3 Kein Aux Remparts "St-Hippolyte" 2003

Vue: Robe profonde, rubis cerise à nuances tuilées sur le disque.

Nez: Splendide bouquet, complexe, profond et expressif, associant les notes de bois de santal, cerise confite, caramel et tabac blond.

Bouche: Ce cru ambitieux livre aujourd'hui une bouche dense, riche en saveurs de fruits rouges et noirs mûrs, épices et boisé délicat. On y apprécie la densité de matière, la structure des tanins gourmands et presque lissés et la puissante persistance d'une finale caramélisée sur la cerise noire confite.



  23,00 € (2013-15) ★★★
16,5/20

www.klein-aux-remparts.com

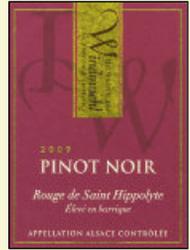
34 Domaine du Windmuehl

Rouge de St Hippolyte 2009

Vue: Rubis cerise au disque à nuances tuilées.

Nez: Puissant dès l'ouverture, associant les notes grillées et toastées aux arômes de tabac blond, caramel et cerise confite.

Bouche: Beaucoup de caractère dans cette cuvée au grain serré, dont les saveurs liées à l'élevage ne dominent pas un fruité bien présent (baies rouges et noires). Des tanins gourmands enveloppent l'ensemble et la finale, tendue et ample, s'exprime sur le noyau de cerise.



 8,40 € (2013-16) ★★★★
16/20

www.vins-bleger.com

19 Henri Bléger "Spécial Barrique" 2010

Vue: Rubis profond, assez soutenu et éclatant.

Nez: Engageant, charmeur et confituré, le nez souligne les accents de cerise noire, assortis d'une délicate touche d'épices douces et de bois de santal.

Bouche: L'élevage s'est ici placé au service du fruit. De fins tanins partiellement lissés enveloppent une matière fondue, de texture douce, riche et souple, dans un ensemble très agréable, doté d'un bel équilibre acidité/gras. Finale franche, épurée et agréablement persistante. Bel exemple de vinification aboutie!



 7,00 € (2013-15) ★★★★
15/20

12 Muller-Koeblerlé "Clos des Aubépines"

Rouge de St Hippolyte 2009

Vue: Jolie robe carminée, en très légère évolution.

Nez: Franc et charmeur, par ses notes de pâtisserie (tarte aux cerises) et de fruits rouges mûrs, mêlés à une touche lactique enveloppée.

Bouche: On apprécie d'emblée le caractère rectiligne et franc de ce cru riche en saveurs de fruits rouges confiturés voire cuits, qui révèle une structure appréciable et beaucoup de douceur dans une finale chaleureuse et grasse, équilibrée par une jolie acidité tonifiante. Belle vinification!



 8,00 € (2013-15) ★★★★
15/20

www.muller-koeblerle.fr

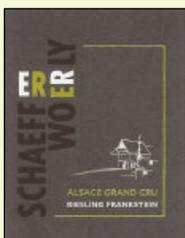


37 Schaeffer Woerly "Frankstein" 2011

Vue: Pâle éclatant, limpide et engageante.

Nez: Une expression minérale insistante domine le nez à l'ouverture. Ensuite, les senteurs d'agrumes (pamplemousse, citron) se livrent de concert.

Bouche: Ce cru racé et suave a emporté tous les suffrages. Les saveurs minérales d'agrumes frais se confirment d'emblée, dans un ensemble particulièrement concentré, laissant une belle place à la typicité minérale du terroir. La finale, interminable et longiligne, se livre sur le zeste de pamplemousse et de mandarine. Un très beau vin, tout en pureté.



11,00 € 10 gr./Litre

★★★
16,5/20

www.schaeffer-woerly.fr

65 Armand Gilg "Moenchberg" 2011

Vue: Jolie robe jaune doré de bel éclat.

Nez: Finement parfumé, sur de jolies notes florales et de fruits frais (poire, pomme). Touche de vanille à l'aération pour un bouquet charmeur, qui évolue vers la minéralité.

Bouche: L'attaque se montre franche et rafraîchissante. Elle équilibre d'emblée le sucre résiduel d'une cuvée élégante, expressive en saveurs de fruits blancs frais (poire, pêche). Tout est équilibré et suavité dans ce cru distingué, ponctué d'une très belle finale épurée sur le bonbon acidulé.



10,20 €

★★★
16/20

www.domaine-gilg.com

53 André Thomas "Schlossberg" 2010

Vue: Jaune clair à reflets légèrement dorés.

Nez: De belle maturité, ce nez charmeur mêle avec réussite les notes de d'agrumes et de groseille verte et une subtile touche minérale qui s'amplifie à l'aération.

Bouche: Ample, riche et savoureuse, l'attaque donne le ton d'un cru incisif, délicieusement expressif, s'ouvrant sur les agrumes mûrs (citron, mandarine). L'équilibre est au rendez-vous et les dégustateurs soulignent la densité de matière et la persistance d'une finale acidulée de grande élégance.



11,50 € 6 gr./Litre

★★
15,5/20

www.vins-thomas-alsace-bio.com

63 Gérard Metz "Muenchberg" 2011

Vue: Jaune doré léger de grand éclat.

Nez: Agrumes et fine minéralité au premier nez. Ensuite, une plus grande maturité s'impose, illustrée par les notes de poire au sirop.

Bouche: Incisive, l'entrée de bouche se montre épurée et tendue. Le registre des agrumes frais s'y confirme (citron, orange), complété par les bonbons acidulés. Les dégustateurs apprécient l'élégance et la fermeté minérale de la finale, dont la persistance s'exprime dans le registre citronné.



13,00 € 3 gr./Litre

★★
15,5/20

www.vinsgerardmetz.net

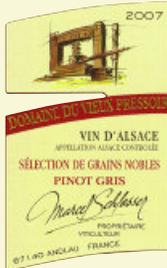


68 Domaine du Vieux Pressoir - pinot gris S.G.N.

Vue: Robe ocré intense.

Nez: Bouquet profond et délicatement parfumé. Les fruits au sirop (jaunes) s'associent aux effluves vanillées et caramélisées. Les notes de pâtisserie se livrent ensuite (brioche grillée, cake).

Bouche: Cette cuvée ambitieuse et parfaitement construite impose d'emblée sa richesse mais également sa fraîcheur. Les saveurs de fruits confits, de fruits secs et de caramel se livrent sans retenue et la finale, longue et rafraîchissante est relevée par une jolie acidité ascendante.



 24,00 € 35 gr./Litre ★★★(*) 16/20

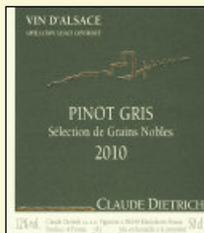
www.marcel.schlosser.fr

29 Claude Dietrich - Pinot Gris SGN 2010

Vue: Jaune doré léger, limpide et éclatant.

Nez: Séduisant et particulièrement flatteur, ce fin bouquet exhale d'intenses effluves de pêche et poire au sirop, relayées par quelques arômes de pâte d'amandes.

Bouche: Extrêmement distinguée, cette bouche suave mais élancée ne pêche par aucun excès d'opulence ou de lourdeur. Dotée d'un support d'acidité omniprésent, elle séduit par ses intenses saveurs de fruits blancs surmûris. La finale, épurée et rafraîchissante, s'exprime sur la pomme compotée et la vanille.



 21,00 € /50cl 100 gr./Litre ★★★(*) 15,5/20

www.claude-dietrich.com

2 Engel Frères "Terre de Gneiss" Réserve 2011

Vue: Jaune pâle à or blanc.

Nez: Le premier nez livre une belle minéralité, gage de fraîcheur. Ensuite, les notes de melon, agrumes et fleurs blanches s'associent harmonieusement.

Bouche: Par sa franchise, son parfait équilibre acidité/gras, sa finesse de texture et son sucre résiduel bien digéré par le vin, cette cuvée longiligne livre de belles saveurs d'agrumes confits, fleurs blanches, confiserie et minéralité, dans un ensemble de grande maturité, élégant et persistant dans une finale complexe.



 10,00 € Ri:60 - PG:25 - Gew:15 6 gr./L. ★★★(*) 15,5/20

www.vins-engel.com

49 Eugène Schaller "Chardonnay" Crémant d'Alsace

Vue: Robe sable à reflets rosés.

Nez: Subtilement parfumé et flatteur sur des effluves florales (lilas, chèvrefeuille) et de confiserie (bonbons acidulés).

Bouche: Franche et structurée, la bouche impose d'emblée sa fraîcheur. Ses notes fruitées se montrent généreuses (pomme verte, groseilles blanches, agrumes) et une longue finale tendue ponctuée cette cuvée précise et séveuse.



 10,00 € Ch: 85 - PN: 15 ★★★(*) 15,5/20

© CIVA



Orschwiller

Les vins issus de gewurztraminer concourent souvent à des harmonies insoupçonnées, des recettes exotiques aux volailles en passant par les coquillages, l'inévitable foie gras, le gibier, sans oublier les fromages...

Richement aromatique, il est avant tout le vin des fromages à pâte molle ou croûte lavée, au goût corsé tels que les munster, maroilles, livarot, pont l'évêque ou les pâtes persillées (feuilleté au roquefort, fourme d'ambert, ...). Ils s'enrichissent naturellement et le gewurztraminer leur apporte sa structure charpentée et ses notes épicées.

Son explosion aromatique épouse également les accents parfumés des cuisines asiatiques, marocaine et indienne (curry, safran, coriandre, gingembre).

Enfin, il est aussi le vin de tous les desserts peu sucrés. Plus ils seront sucrés, plus il sera recommandé de faire appel à une Vendange Tardive ou à une Sélection de Grains Nobles. Le soufflé au kirsch, la tarte au fromage blanc, la charlotte aux fruits rouges, le traditionnel kougelhkopf ou la pêche au sabayon de gewurztraminer représentent de magnifiques harmonies.

Au-delà de ces nombreuses alliances, les oenophiles avertis considèrent que la plus belle place du gewurztraminer est certainement et tout simplement à l'apéritif.



Kougelhkopf

Wijnen gemaakt van de Gewurztraminer zorgen vaak voor onverwachte harmonieën bij exotische recepten met gevogelte, schelpdieren, de onvermijdelijke ganzenlever, wild, kazen, ...

Rijk aan aroma's is hij vooral geschikt bij zachte kazen of kazen met gewassen korst, met een sterke smaak, zoals Munster, Maroilles, Livarot, Pont l'Evêque, of schimmelkazen (Roquefort in bladerdeeg, Fourme d'Ambert, ...). Ze verrijken elkaar natuurlijkerwijs en de Gewurztraminer

geeft ze zijn doortimmerde structuur en toetsen van kruiden.

Zijn explosie van aroma's harmonieert ook met de geurige accenten van de Aziatische, Marokkaanse en Indische keuken (curry, saffraan, koriander, gember).

Ten slotte is hij ook ideaal bij weinig zoete desserts. Hoe zoeter ze zijn, hoe meer aanbevolen wordt om een Vendange Tardive of een Sélection de Grains Nobles te gebruiken. Soufflé met kirsch, kwarktaart, charlotte met rood fruit, de traditionele kugelhopf of perzik met sabayon van Gewurztraminer creëren mooie harmonieën.

Naast deze talrijke allianties vinden de ervaren wijnkenners dat de Gewurztraminer het best tot zijn recht komt bij het aperitief.

The wines made from the Gewürztraminer grape often contribute to unsuspected harmonies, from exotic poultry receipts via shellfish, the inevitable foie gras, and game, without forgetting the cheeses...

Richly aromatic, it is above all the wine for soft or washed crust cheese, with strong taste such as Munster, Maroilles, Livarot, Pont-l'Evêque or the veined cheeses (Roquefort pastry, Fourme d'Ambert, and so on). They are naturally enriched and the Gewürztraminer brings its solid structure and its spicy notes to them.

Its aromatic explosion also espouses the scented accents of Asian, Moroccan and Indian cuisine (curry, saffron, coriander and ginger).

Lastly, it is also the wine for every not-so-sweet dessert. The sweeter they are, the more will a Late Harvest or a Noble Grape Selection wine be recommended. Kirsch soufflé, soft white cheese tart, red fruit charlotte, the traditional kougelhkopf or peach with Gewürztraminer zabaglione represent splendid harmonies.

Beyond these numerous alliances, many informed wine-lovers consider that the Gewürztraminer's preferential place is purely and simply as an aperitif.

- 1** **Domaine Claude et Christophe Bléger :**
 23, Grand'Rue - 67600 Orschwiller
 Tél: 03/88.92.32.59 - Fax: 03/88.82.59.95
 vins.c.bleger@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 2** **Domaine Engel Christian et Hubert :**
 1, rue des Vignes - 67600 Orschwiller
 Tél: 03/88.92.01.83 - Fax: 03/88.92.17.27
 vins-engel@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 3** **Domaine Klein - Aux Vieux Remparts :**
 2, rue Schlossreben - 68590 Saint-Hippolyte
 Tél: 03/89.73.00.41 - Fax: 03/89.73.04.94
 vins-alsace@klein-aux-remparts.com
Ch. distributeurs en Flandre - Meryvin à Mery (Esneux)
- 4** **Domaine Hubert Metz - Cave de la Dîme :**
 3, rue du Winzenberg - 67650 Blienschwiller
 Tél: 03/88.92.43.06 - Fax: 03/88.92.62.08
 contact@hubertmetz.com *Vindemia à Gand*
Cherche distributeurs en Wallonie
- 5** **Domaine Frey-Sohler :**
 Rte du Vin - 72, rue de l'Ortenbourg - 67650 Scherwiller
 Tél: 03/88.92.10.13 - Fax: 03/88.82.57.11
 contact@frey-sohler.fr *Ghoos à Laakdal-Vorst*
La Vigneraie à Charleroi - Blovan à Oudenaarde
- 6** **Domaine Paul Fahrler :**
 3, Place de la Mairie - 67600 Orschwiller
 Tél: 03/88.92.86.57 - Fax: 03/88.92.20.41
 vins@paulfahrler.fr *Cherche distributeurs*
- 7** **Domaine Dussourt :**
 2, rue de Dambach - 67750 Scherwiller
 Tél: 03/88.92.10.27 - Fax: 03/88.92.18.44
 info@domainedussourt.com
Ch. dist. en Flandre - La Cave Séraizienne à Seraing
- 8** **Domaine Louis Freyburger et Fils :**
 10, route de Colmar - 68750 Bergheim
 Tél: 03/89.73.63.82 - Fax: 03/89.73.37.72
 contact@vins-freyburger.com
Cherche distributeurs - Manigart à Arlon
- 9** **Domaine Louis Sipp :**
 5, Grand'Rue - 68150 Ribeauvillé - Tél: 03/89.73.60.01
 Fax: 03/89.73.31.46 - louis@sipp.com
Calivino
- 10** **Domaine Baumann-Zirgel :**
 5, rue du Vignoble - 68630 Mittelwihr
 Tél: 03/89.47.90.40 - Fax: 03/89.49.04.89
 baumann-zirgel@wanadoo.fr *Cherche Distributeurs*
- 11** **Domaine François Schwach et Fils :**
 28, route de Ribeauvillé - 68150 Hunawirh
 Tél: 03/89.73.62.15 - Fax: 03/89.73.37.84
 nathalie.menotti@schwach.com *Cherche Distributeurs*
- 12** **Domaine Muller-Koerberle :**
 22, Route du Vin - 68590 Saint-Hippolyte
 Tél: 03/89.73.00.37 - Fax: 03/89.75.05.85
 koerberle@muller-koerberle.fr *Cherche distributeurs*
- 13** **Domaine Schillinger Emile :**
 2, rue de la Chapelle - 68420 Guebenschwihr
 11, rue de Hoen - 68980 Beblenheim
 Tél: 03/89.47.91.59 - Fax: 03/89.47.91.75
 raymond.renck@orange.fr
Cherche distributeurs - Salon de Gembloux en février
- 14** **Domaine Wolfberger :**
 6, Grand'Rue - 68420 Eguisheim
 Tél: 03/89.22.20.20 - Fax: 03/89.23.47.09
 contact@wolfberger.com
Blézé à Roosdaal (Mandelb.) - Colruyt (Collishop) (V.T.)
- 15** **Domaine Pierre Arnold :**
 16, rue de la Paix - 67650 Dambach-La-Ville
 Tél: 03/88.92.41.70 - Fax: 03/88.92.62.95
 alsace.pierre.arnold@orange.fr *Ch. distributeurs*
- 16** **Domaine Frey Charles :**
 1, rue du Pinot Blanc - Z.A du Wasen
 67650 Dambach-La-Ville Tél: 03/88.92.41.04
 frey.dom.bio@orange.fr
Cherche distrib. - Nectar Divin à Aubel Marmat à Puurs
Cellier Pierron à Barvaux - The Quality Bunch à Beveren
Wine & Champagne Louise Brison à Brugge
- 17** **Domaine François Bléger :**
 63, Route du Vin - 68590 Saint-Hippolyte
 Tél/Fax: 03/89.73.06.07 - domaine.bleger@wanadoo.fr
Cherche distributeurs
- 18** **Maison Trimbach :**
 15, Route de Bergheim - 68150 Ribeauvillé
 Tél: 03/89.73.60.30 - Fax: 03/89.73.89.04
 contact@maison-trimbach.fr
Maison Vion à Ieper Sint-Jan - La Route du vin à Bxl
La Bonne Bouteille à Jandrain - De Clerck à Courtrai
Luc Goyens à Genk - Olivier Boutelegier à Brugge
De Kok Profiel à Lier
- 19** **Domaine Marc Koerberle-Bléger :**
 2, rue Saint Fulrade - 68590 Saint-Hippolyte
 Tél: 03/89.73.00.08 - Fax: 03/89.73.05.93
 marc.koerberle@orange.fr
- 20** **Domaine Metz-Bléger:**
 41, rue du Pinot Noir - 68590 Rodern
 Tél: 03/89.73.01.52 - Fax: 03/89.73.06.84
 vins.metz-bleger@orange.fr
Cave du Sommelier à Habay
- 21** **Domaine Agapé :**
 10, rue des Tuileries - 68340 Riquewihr
 Tél: 03/89.47.94.23 - Fax: 03/89.47.89.34
 domaine@alsace-agape.fr
Cave du Sommelier à Habay - Soethuys à Beveren
Cherche Distributeurs - Salon de Namur
- 22** **Maison Zimmer :**
 42, rue du Général de Gaulle - 68430 Riquewihr
 Tél/Fax: 03/89.47.84.01 - info@riquewihr-zimmer.com
- 23** **Domaine Hueber :**
 6, Route de Colmar - 68340 Riquewihr
 Tél: 03/89.47.92.30 - Fax: 03/89.49.04.53
 jeanpaul.hueber68@orange.fr *Cherche Distributeurs*
- 24** **Cave de Beblenheim :**
 "Au Château" 14, rue de Hoen BP3 - 68980 Beblenheim
 Tél: 03/89.47.90.02 - Fax: 03/89.47.86.85
 info@cave-beblenheim.com
Cherche distributeurs - Covivins à Ciney
Eurowines à Bruxelles - Neyt à Warschoot
- 25** **Maison Pierre Sparr Successeurs :**
 2, rue de la 1ère Armée - 68240 Sigolsheim
 Tél: 03/89.78.24.22 - Fax: 03/89.47.32.62
 info@vins-sparr.com *Cherche distributeurs*

26 **Domaine Jean-Paul Schmitt :**
Hühnelmühle - 67750 Scherwiller
Tél: 03/88.82.34.74 - Fax: 03/88.82.33.95
vins-schmitt@orange.fr *Cherche distributeurs*

27 **Maison Pettermann :**
9, rue de Dieffenthal - 67650 Dambach-La-Ville
Tél: 03/88.92.42.01 - Fax: 03/88.92.47.14
vins.pettermann@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

28 **Domaine Mittnacht Frères :**
27, Route de Ribeauvillé - 68150 Hunawehr
Tél: 03/89.73.62.01 - Fax: 03/89.73.38.10
mittnacht.freres@wanadoo.fr
*Magnus à Deurne - Vin sur Vins à Liège
Mouchart à Bruxelles*

29 **Domaine Claude Dietrich :**
15, Route du Vin - 68240 Kientzheim
Tél: 03/89.47.19.42 - Fax: 03/89.47.36.67
claudie-dietrich@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

30 **Domaine Burghart-Spettel :**
9, Route du Vin - 68630 Mittelwihr
Tél: 03/89.47.93.19 - Fax: 03/89.49.07.62
burghart-spettel@wanadoo.fr
Cherche distributeurs - Alsavin à Namur (Binne)

31 **Domaine Jean-Paul Mauler :**
3, Place des Cigognes - 68630 Mittelwihr
Tél: 03/89.47.93.23 - Fax: 09/70.06.52.50
vins.jpmauler@orange.fr *Cherche distributeurs*

32 **Domaine Charles Fahrner :**
5-7, Grand'Rue - 67600 Orschwiller
Tél: 03/88.92.08.25 - Fax: 03/88.82.72.02
contact@charlesfahrner.com
Cherche distributeurs - Salons de Wavre et Bruxelles

33 **Domaine Michel Heyberger :**
4, rue de l'Ancien Abattoir - 68590 Saint-Hippolyte
Tél: 03/89.73.00.78 - michel.heyberger@sfr.fr
Cherche distributeurs

34 **Domaine du Windmuehl :**
92, Route des Vins - 68590 Saint-Hippolyte
Tél: 03/89.73.00.21 - Fax: 03/89.73.04.22
bleger.claude@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

35 **Domaine du Moulin de Dusenbach :**
25, Route de Sainte-Marie aux Mines - 68150 Ribeauvillé
Tél: 03/89.73.72.18 - Fax: 03/89.73.30.34
contact@domaine-dusenbach.com
Est Vin à Weywertz - Francis Bernard à Bxl - Cherche dist.

36 **Domaine Fernand Engel :**
1, Route du Vin - 68590 Rorschwihr
Tél: 03/89.73.77.27 - Fax: 03/89.73.63.70
domaine.engel@orange.fr
France Vin à Bruxelles - Drink & Food à Groot Bijgaarden

37 **Domaine Schaeffer-Woerly :**
3, Place du Marché - 67650 Dambach-La-Ville
Tél: 03/88.92.40.81 - Fax: 03/88.92.49.87
schaeffer-woerly@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

38 **Domaine Ostermann :**
5, Rue du Cimetière - 68150 Ribeauvillé
Tél: 03/89.73.60.81 - domaineostermann@free.fr
Cherche distributeurs

39 **Domaine Koehly :**
64, rue du Général de Gaulle - 67600 Kintzheim
Tél: 03/88.82.09.77 - Fax: 03/88.82.70.49
jean-marie.koehly@wanadoo.fr
La Barrique à Nalinnes - Alsavin à Boninne



40 **Domaine Bott Frères :**
13, Avenue du Général de Gaulle - 68150 Ribeauvillé
Tél: 03/89.73.22.50 - Fax: 03/89.73.22.59
vins@bott-freres.fr
Ch. dist. à Anvers et Ostende - Le Clos du Culot à Wavre

41 **Domaine Nathalie et André Dischler :**
23, Le Canal - 67120 Wolxheim
Tél: 03/88.38.22.55 - Fax: 03/88.49.86.80
dischler@domaine-dischler.com *Cherche distributeurs*

42 **Domaine Loew :**
28, Rue Birris - 67310 Westhoffen
Tél/Fax: 03/88.50.59.19 - domaine.loew@orange.fr
*Brunin Guillier à Gaurain-Ramecroix
Vinolentus à Leeuwarten*

43 **Domaine Hopfner André :**
28, Rue Nouvelle - 67560 Rosheim
Tél: 03/88.50.22.74 - Fax: 03/88.50.27.44
alsace@vinhopfner.fr *Cherche distributeurs*

44 **Domaine Ernest Burn:**
8, Rue Basse - 68420 Guebetschwihr
Tél: 03/89.49.20.68 - Fax: 03/89.49.28.56
contact@domaine-burn.fr *Cherche distributeurs*

45 **Cave Materne Haegelin :**
45-47 Grand'Rue - 68500 Orschwihr
Tél: 03/89.76.95.17 - Fax: 03/89.74.88.87
elise@materne-haegelin.fr
*Cave de Batisse à Beauraing - La Part des Anges à Herstal
Van Hende à Gavere - Renson à Liège*

46 **Domaine Paul Humbrecht :**
6, Place Notre Dame - 68250 Pfaffenheim
Tél: 03/89.49.62.97 - Fax: 03/89.49.77.94
domaine.humbrecht@gmail.com
Ferme à l'Arbre de Liège à Lantin

47 **Domaine Camille Braun :**
16, Grand'Rue - 68500 Orschwihr
Tél: 03/89.76.95.20 - Fax: 03/89.74.35.03
cbraun@camille-braun.com
La Route du Vin à Bxl - Ch. Dist. en Flandre et Wallonie

48 **Domaine Bernard Haegelin :**
26, rue de l'Eglise - 68500 Orschwihr
Tél: 03/89.76.14.62 - Fax: 03/89.74.36.46
bernard.haegelin@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*

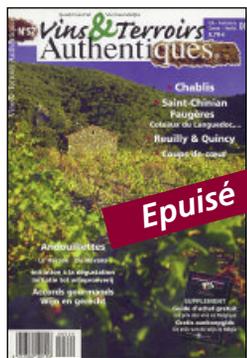
49 **Domaine Eugène Schaller :**
5, rue des Merles - 68630 Mittelwihr
Tél: 03/89.47.94.11 - vins.schallereugene@orange.fr
Cherche distributeurs

- 50** **Domaine Horcher :**
8, rue du Vignoble - 68630 Mittelwihr
Tél: 03/89.47.93.26 - Fax: 03/89.49.04.92
info@horcher.com
*Cherche distributeurs - Les caveaux d'Elie à St-Ghislain
Le Clos de Préalle à Marchain*
- 51** **Maison Marcel Freyburger :**
13, Grand'Rue - 68770 Ammerschwihr
Tél: 03/89.78.25.72 - Fax: 03/89.78.15.50
marcel.freyburger@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 52** **Domaine Albert Bohn et Fils :**
4, rue du Cerf - 68770 Ammerschwihr
Tél: 03/89.78.25.77 - Fax: 03/89.78.16.34
info@vins-bohn.fr *Cherche distributeurs*
- 53** **Domaine André Thomas et Fils :**
3, rue des Seigneurs - 68770 Ammerschwihr
Tél: 03/89.47.16.60 - Fax: 03/89.47.37.22
thomasfr4@hotmail.fr *Cherche distributeurs*
- 54** **Domaine Frédéric Mallo et Fils :**
2, rue Saint-Jacques - 68150 Hunawihr
Tél: 03/89.73.61.41 - dominique@vinsmallo.com
Alsavin à Boninne - ch. dist. en Flandre et Bruxelles
- 55** **Domaine Wunsch et Mann :**
2, rue des Clefs - 68920 Wettolsheim
Tél: 03/89.22.91.25 - Fax: 03/89.80.05.21
wunsch-mann@wanadoo.fr
*La Cave du Roy à Bastogne
Cherche distributeurs en Flandre et Bruxelles*
- 56** **Maison Jund et Fils :**
12, rue de l'Ange - 68000 Colmar - Tél: 03/89.41.58.72
Fax: 03/89.23.15.83 - martinjund@hotmail.com
Ch. dist. en Wallonie et Bruxelles - Biotiek à Zoersel
- 57** **Domaine Paul Buecher :**
15, rue Sainte-Gertrude - 68920 Wettolsheim
Tél: 03/89.80.64.73 - Fax: 03/89.80.58.62
vins@paul-buecher.com
- 58** **Domaine Roger Jung et Fils :**
23, rue de la 1ère Armée - 68340 Riquewihr
Tél: 03/89.47.92.17 - Fax: 03/89.47.87.63
rjung@terre-net.fr *Cherche distributeurs*
- 59** **Domaine Kuehn :**
3, Grand'Rue - 68770 Ammerschwihr
Tél: 03/89.78.23.16 - Fax: 03/89.27.90.30
vin@kuehn.fr *Vasco à Ternat*
- 60** **Domaine de la Tour - Jean-François Straub :**
35, Route du Vin - 67650 Blienschwiller
Tél: 03/88.92.48.72 - Fax: 03/88.92.62.90
contact@vins-straub.fr
Ch. distributeurs en Wallonie - Pol Bossuyt à Kuurne
- 61** **Domaine Halbeisen :**
3, Route du Vin - 68750 Bergheim
Tél: 03/89.73.63.81 - Fax: 03/89.73.38.81
info@halbeisen-vins.com
*Cherche distributeurs - Salons de Séclin, St-Gilles,
St Nicolas et Marche-en-Famenne*
- 62** **Domaine Paul Kubler :**
103, Rue de la Vallée - 68570 Soultzmatm
Tél: 03/89.47.00.75 - contact@paulkubler.com
Cherche distributeurs
- 63** **Domaine Gérard Metz :**
40, Route du Vin - 67140 Itterswiller
Tél: 03/88.57.80.25 - Fax: 03/88.57.81.42
info@vinsgerardmetz.net *Cherche distributeurs*
- 64** **Domaine Hartweg Franck et Jean-Paul :**
39, Rue Jean Macé - 68980 Beblenheim
Tél: 03/89.47.94.79 - Fax: 03/89.49.00.83
frank.hartweg@free.fr *Cherche distributeurs*
- 65** **Domaine Armand Gilg :**
2, Rue Rotland - 67140 Mittelbergheim
Tél: 03/88.08.92.76 - Fax: 03/88.08.25.91
info@domaine-gilg.com
- 66** **Domaine Vincent Stoeffler :**
1, Rue des Lièvres - 67140 Barr
Tél: 03/88.08.52.50 - Fax: 03/88.08.17.09
info@vins-stoeffler.com
*France Vineco à Manage - Biobelvin à Spa
La Maison des Vins à Bruxelles
Kempisch Wijnhuis à Turnhout - Carpe Vinum à Zoerzel*
- 67** **Domaine René Fleck et Fille :**
27, rue d'Orschwihr - 68570 Soultzmatm
Tél: 03/89.47.01.20 - Fax: 03/89.47.09.24
renefleck@voila.fr *Cherche distributeurs*
- 68** **Domaine du Vieux Pressoir - Marcel Schlosser :**
5-7, rue des Forgerons - 67140 Andlau
Tél: 03/88.08.03.26 - Fax: 03/88.08.13.76
marcel.schlosser@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*



Wettolsheim

Anciens Numéros (Version "Papier")

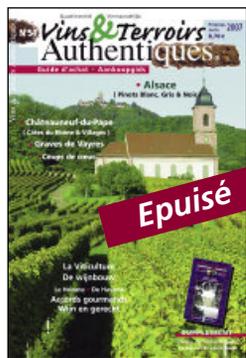


Epuisé

N°52 (2006)
Chablis
Saint-Chinian • Faugères
Reuilly • Quincy



N°53 (2006-07)
Champagne (Reims)
Costières de Nîmes
Entre-deux-Mers



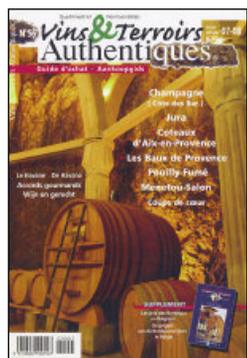
Epuisé

N°54 (2007)
Alsace
(Pinot blanc, gris & noir)
Châteauneuf-du-Pape
Graves de Vayres



Epuisé

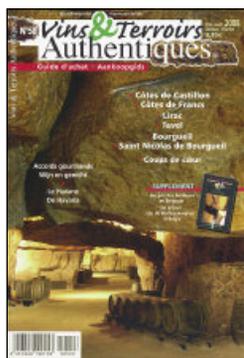
N°55 (2007)
Sancerre
Cahors



N°56 (2007-08)
Champagne (Côte des Bar)
Jura
Coteaux d'Aix en Provence
Les Baux de Provence
Pouilly-Fumé • Menetou-Salon



N°57 (2008)
Gaillac
Meursault
Sainte-Foy Bordeaux



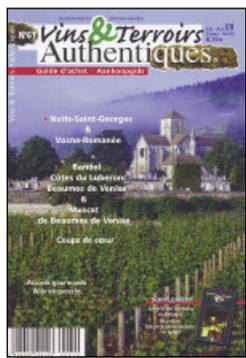
N°58 (2008)
Côtes de Castillon
Côtes de Francs
Lirac • Tavel
Bourgueil - St Nicolas



N°59 (2008-09)
Champagne
(Côte des Blancs)
Chinon
Côtes du Ventoux



N°60 (2009)
Riesling & Muscat d'Alsace
Cotes de Duras
Cotes du Marmandais



N°61 (2009)
Nuits-Saint-Georges
Vosne-Romanée
Bandol • Cotes du Luberon



N°62 (2009-10)
Champagne (Marne)
Médoc • Haut-Médoc
Coteaux du Tricastin



N°63 (2010)
Bergerac
Saint-Joseph • Hermitage
Crozes-Hermitage

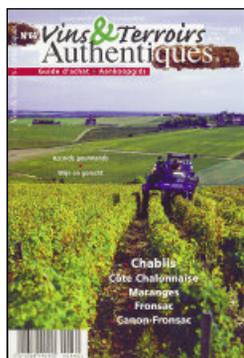
Oude nummers - Old numbers



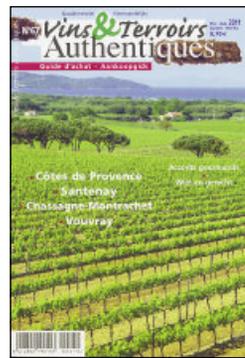
N°64 (2010)
Argentine (Mendoza)
Roussillon
Graves • Pessac-Léognan



N°65 (2010-11)
Champagne (Reims)
Mâconnais
Fleurie, Morgon, Chiroubles



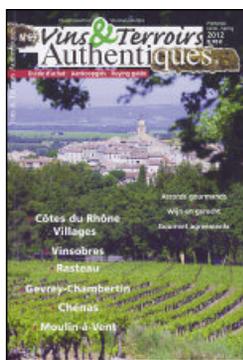
N°66 (2011)
Chablis • Maranges
Côte Chalonnaise
Fronsac • Canon-Fronsac



N°67 (2011)
Côtes de Provence
Santenay - Vouvray
Chassagne-Montrachet



N°68 (2011-12)
Champagne
(Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon



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



N°70 (2012)
Corbières
Fitou
Sancerre



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

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

Abonnement - Subscription

- 1 an - 3 N°s (à partir du N°:.....) au prix de 22,50 €
- 1 jaar - 3 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 22,50 €
- 1 year - 3 Nr (starting from N°) for 22,50 €
- 2 ans - 6 N°s (à partir du N°:.....) au prix de 39,50 €
- 2 jaar - 6 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 39,50 €
- 2 years - 6 Nr (starting from N°) for 39,50 €

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

Version "Informatique"
"Computer" versie
"Computer" version

Voir site internet
See website
Zie website

www.vinsetterroirs.be

Le salon de V.T.A. • Salon van V.T.A. The V.T.A. trade fair

Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de de "Vins & Terroirs Authentiques" sont offerts par les vigneronns à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

De wijnbouwers bieden onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.



More than 200 wines from the tasting files of each number of "Vins & Terroirs Authentiques" are offered to our subscribers free of charge by the wine growers, and are presented by our team of specialists.

Entrée gratuite
Gratis ingang
Free Entrance

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

Vins & Terroirs
Authentiques

N°73 Eté - Automne
Zomer - Herfst
Summer - Aut. **2013**



Saumur • Côtes de Bourg • Brouilly • Côtes de Brouilly

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

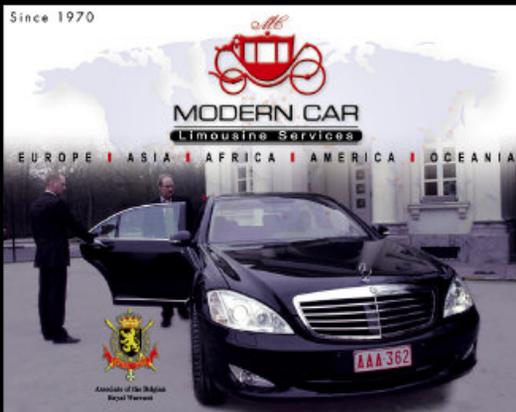
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé par V.T.A.

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombreak - © Photos by Image - Patrick Wuyts



Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : www.moderncar.com
1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : info@moderncar.com

Vins & Terroirs Authentiques offre aux nouveaux clients, la bouteille de Champagne dans la limousine ou à votre table (min. 4 couverts) sur présentation de la Revue

Recommandé par V.T.A.



Herman Dedapper

1^{er} Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3^{ème} mondial 83

RESTAURANT



Centre d'Epanouissement Gastronomique
Initiation à l'art de la table et à l'œnologie

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

Prins Van Luiklaan 61 Bld Prince de Liège • 1070 Anderlecht • Tel/Fax: 02/522 51 69

CÔTE DES BAR : CHAMPAGNE AUTHENTIQUE

À 1h30 au sud de Reims, découvrez les vignobles de la Côte des Bar, Montgueux et Villenaux la Grande. Paysages, caves, vignerons, cuvées rares ou traditionnelles, laissez-vous séduire par ses charmes naturels.

1 village - 32 caves - Nombreuses animations - Samedi 27 de 11h à 19h - Dimanche 28 de 10h à 18h

routeduchampagne.com

LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE!

CELLES SUR OURCE
2013

CELLES SUR OURCE

Côte des Bar



Week-end découverte

27 ET 28 JUILLET

CAPIC
48°17' N - 4°4' E

JOURNÉE DES PROS*
Le 22 juillet

TARIFS :

Entrée simple : 5€

Entrée + Flûte + Dégustations : 15€



JOURNÉE DES PROS

* Importateurs, sommeliers, professionnels, ...
Profitez de cette occasion unique pour découvrir
la diversité des Champagnes de la Côte des Bar.

Journée strictement réservée aux professionnels.
Inscription obligatoire sur : routeduchampagne.com
En retour vous recevrez un badge VIP permettant
l'accès au cave.

GLOBAL
CHAMPAGNE
DAY

2013

25 Octobre