

Quadrimestriel

Viermaandelijks

Hiver - Winter

2013-14

8,70€

N°74

# Vins & Terroirs Authentiques®

Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

• Champagne

Vallée de la Marne

• Anjou

• Satellites de Saint-Emilion

Accords gourmands

Gourmet agreements

Wijn en gerecht

Recommandé  
par V.T.A.



S'évader...



Cuisine  
indépendante  
Salon  
Parc arboré



## CHÂTEAU DU BREUIL

Depuis 1822

Chambres au château



[www.chateaudubreuil.eu](http://www.chateaudubreuil.eu)

Le Breuil • 49750 Beaulieu sur Layon  
Tél : 02.41.78.32.54 • Mobile : 06.33.09.89.43  
Fax : 02.41.78.30.03 • [ch.breuil@wanadoo.fr](mailto:ch.breuil@wanadoo.fr)

Recommandé  
par V.T.A.



## Gîte F. Rémy-Collard à Villers-sous-Châtillon

Viticulteur  
Visites de cave



*Au cœur de la Vallée de la Marne en Champagne*

4 chambres

•  
Grande  
terrasse

•  
WIFI



41, rue du Jardin Neuf - 51700 Villers-sous-Châtillon - Tél: 03/26.59.44.56 - 06/75.72.07.13 - [remy-collard@orange.fr](mailto:remy-collard@orange.fr)

# Editorial

Salons et foires aux vins se multiplient de plus belle en cette fin d'année. Des "2 bouteilles pour le prix d'une" en grandes surfaces aux entrées gratuites aux nombreux salons du vin, tout est mis en place pour attirer un public de plus en plus nombreux mais de moins en moins averti. Les fausses promos des grandes enseignes et les profiteurs qui arpentent les allées des différents salons en ressortant titubant sans la moindre bouteille achetée, ne sont guère les meilleurs ambassadeurs de Bacchus. Trop de salons sont organisés dans un souci d'attirer un maximum d'exposants plutôt que de visiteurs et les vigneron, contrairement aux organisateurs, en sont souvent pour leurs frais.

Ajouter à cela une production plus réduite dans les derniers millésimes, et on comprendra plus volontiers l'amertume des producteurs qui, en final, offrent plus de bouteilles à la dégustation qu'ils n'en vendent. S'il est encore possible, en étant vigilant, de faire de bonnes affaires à l'approche des fêtes, les œnophiles les plus avertis préféreront sans doute se tourner vers les offres plus

sérieuses de leur caviste habituel ou vers notre guide qui renseigne une fois encore une belle palette de saveurs colorées.

Du Champagne à l'apéritif au liquoreux d'Anjou au dessert, en passant par un beau flacon de Satellites de Saint-Emilion il y a ici de quoi partager de beaux moments entre amis ou en famille. Nous voilà parés pour affronter les fêtes de fin d'année et l'année 2014 que nous vous souhaitons goulayante.

Michel Praet



## Index

- |                                     |    |  |     |
|-------------------------------------|----|--|-----|
| • Editorial - Edito.....            | 3  | • Coups de cœur.....                         | 119 |
| • Champagne Vallée de la Marne..... | 5  | • Anciens numéros - Oude nummers             |     |
| • Anjou.....                        | 56 | • Old numbers.....                           | 120 |
| • Satellites de Saint-Emilion.....  | 94 | • Salon de/van VTA - The VTA trade fair..... | 122 |

### "Vins & Terroirs Authentiques"

La Revue des Prix du Vin • De Gids over Wijnprijzen

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

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: Montagne - Véronique Roelandt

# Edito

Het wemelt weer van de wijnacties en -beurzen aan het einde van dit jaar. Van de "2 flessen voor de prijs van 1" in de grootwarenhuizen tot de gratis toegangskaarten voor de talrijke wijnbeurzen is alles erop gericht om een steeds groter maar steeds minder geïnformeerd publiek aan te trekken. Valse reclame van de grote merken en profiteurs die de gangpaden van de verschillende beurzen afschuimen en al waggelend naar buiten gaan zonder de minste fles te kopen zijn niet bepaald de beste ambassadeurs van Bacchus. Maar al te veel beurzen worden georganiseerd om zo veel mogelijk standhouders in plaats van bezoekers aan te trekken en de wijnbouwers zijn daar, in tegenstelling tot de organisatoren, vaak het slachtoffer van.

Voeg daar nog de kleinere productie van de afgelopen wijnjaren aan toe en u begrijpt nog beter de bitterheid van de producenten

die uiteindelijk meer flessen laten proeven dan er te verkopen.

Hoewel het mits de nodige waakzaamheid nog mogelijk is goede zaken te doen bij het naderen van de feesten, zullen ervaren wijnkenners zich ongetwijfeld wenden tot de degelijkere aanbiedingen van hun gebruikelijke keldermeester of van onze gids die opnieuw een mooi kleurrijk palet aan smaken aanbiedt.

Van de Champagne bij het aperitief en een mooie fles van een van de Satellieten van Saint-Emilion bij het hoofdgerecht tot een likeurwijn van Anjou bij het nagerecht kunt u aangename momenten doorbrengen met vrienden of familie. Wij zijn klaar voor de eindejaarsfeesten en een lekker wegdrinkend 2014.

*Michel Praet*

# Editorial

Wine fairs and special offers are splendidly proliferating at this end-of-year period.

From the "2 bottles for the price of one" in supermarkets to free admissions to many wine fairs, everything is in place for attracting an increasingly large but less and less informed public. The false promotions offered by the large chains, and the profiteers who stalk the alleys of the various trade fairs before staggering off without having bought a single bottle, are hardly the best ambassadors of Bacchus. Too many trade fairs are organised with the aim of attracting as many exhibitors as possible rather than visitors, and the vine growers, unlike the organizers, often fail to cover their costs.

Add to that the more limited production of recent years, and one will more readily understand the bitterness of the producers

who, at the end of the day, have given away more bottles for tasting than they have actually sold.

If it is still possible, by being vigilant, to get some bargains as Christmas approaches, the more informed oenophiles will undoubtedly prefer to turn towards the more serious offers of their usual cellarman or to our guide, which is once again providing information on a superb pallet of colourful flavours.

From Champagne as an aperitif to the syrupy dessert wine of Anjou, via a lovely bottle from a St. Emilion Satellite, there is plenty here for sharing beautiful moments with friends or as a family. So here we are, armed to face the Christmas festivities and the year 2014, which we wish will be a lively one for you.

*Michel Praet*

# La Vallée de la Marne en Champagne: Douce sérénité au fil des méandres...



Existant depuis le début de notre ère, le vignoble champenois a dû attendre 1927 pour que ses limites territoriales soient officiellement déterminées. Suite à la très large autorisation d'expansion géographique de l'appellation, la superficie historique de 34.000 hectares devrait atteindre les 40.000 hectares à l'horizon 2015. Pas moins de 40 nouvelles communes productrices pour 2 qui se voient déclassées (avec un délai accordé de 30 ans...). De quoi répondre à une demande mondiale qui semble mieux résister que d'autres régions au marasme ambiant. Au prix de quelle qualité? Seul l'avenir nous le dira.

Mémoire des batailles de la Grande Guerre, la vallée de la Marne s'étend de Aÿ à Saâcy-sur-Marne, près de Château-Thierry qui est la patrie de Jean de la Fontaine. Les trois cépages classiques de la région champenoise y sont présents mais c'est surtout le pinot meunier, considéré par les autres régions comme un cépage moins noble, qui s'est adapté au terroir de la vallée. Il confère aux vins souplesse, rondeur et exubérance fruitée. C'est dans cette vallée qu'il peut imprimer aux vins son inimitable vinosité.

Ce cépage est un proche parent du pinot noir. Il a vu le jour au 16ème siècle. Planté à 77% dans la vallée, il s'y montre très résistant et se trouve être le seul à mûrir lors des années froides. On le distingue facile-

ment grâce à ses feuilles duveteuses qui donnent l'impression d'être recouvertes de farine, d'où son nom "meunier". Moins sensible au froid que le chardonnay et le pinot noir, il fait face aux fortes gelées de la vallée avec courage. Son rendement est supérieur de 10 à 15% à celui du pinot noir, ce qui accroît encore sa popularité.

Jadis, au temps où la rivière menait les barriques à Paris, les vins rouges de la région agrémentaient la table des Rois. Puis la Champagne se mit progressivement au blanc et à l'effervescence.

De l'entrée dans la vallée aux environs de Château-Thierry, la rivière façonne l'unité du paysage et les communes racontent l'éclatement d'un vignoble de 8300 hectares et la disparité des terroirs qui trouvent auprès du pinot meunier un excellent juge de paix en terme de qualité.

Pour affirmer les différences, la vallée fut coupée en deux par les acheteurs de raisin, voire par les vignerons eux-mêmes. A la "Grande" vallée, qui va de Tours-sur-Marne à Cumières, s'opposait le "Petite" vallée, qui s'étirait de Damery à Château-Thierry. En allant vers l'aval, l'argile prend progressivement le pas sur la craie et le climat se fait plus rude. Ces deux éléments expliquent une plus grande diversité de qualité dans ce secteur mais surtout le mérite de quelques remarquables vignerons de la zone.

On retrouve dans les deux zones et en alternance des expositions méridionales et septentrionales, qui déterminent systématiquement l'encépagement des parcelles. Le chardonnay, en progression dans la région, vient régulièrement apporter son lot de fraîcheur aux assemblages. Sur les deux rives, on retrouvera les trois cépages mais la rive droite est la plus largement exploitée.

Les vins élaborés à partir de pinot meunier offrent un fruité



généreux, complété d'arômes de pain grillé voire de caramel. Le registre des fruits blancs compotés, des fruits secs et de la pâtisserie est aussi leur marque de fabrique. Ils arrivent plus vite à maturité que les autres et ne jouissent pas du même potentiel de conservation. Tout dépendra donc de la proportion de meunier dans l'assemblage. La douceur et la rondeur qu'il apporte aux cuvées justifient l'attrait des grandes maisons champenoises, qui achètent à des prix parfois élevés le raisin indispensable à leurs cuvées de grande rotation, pour lesquelles le côté "flatteur" est plus important que le caractère.

A l'opposé du style aérien des cuvées majoritairement composées de chardonnay, les vins de la vallée de la Marne séduiront les



©CVC / Cl. et F. Hugens-Darnival

amateurs de champagnes ronds et soyeux, présentant une certaine onctuosité en bouche sans pour autant sombrer dans la lourdeur. Plus que jamais, l'adage selon lequel le champagne est avant tout un vin "habillé de bulles" trouve ici son incontestable illustration.

## De Marnevallei in de Champagne: zoete sereniteit met de meanders mee...

Hoewel de Champagnewijnstreek al van het begin van onze jaartelling bestaat, duurde het tot 1927 voordat de territoriale grenzen officieel werden vastgelegd. Vanwege de zeer ruime vergunning tot geografische uitbreiding van de appellation zou

de historische oppervlakte van 34.000 hectaren tegen 2015 40.000 hectaren moeten bereiken. Maar liefst 40 nieuwe productiegemeenten tegenover 2 die gedeclasseerd zijn (met een toegestane termijn van 30 jaar...). Genoeg om te voorzien in de wereldwijde vraag die zich beter dan in andere streken lijkt te handhaven in de heersende malaise. Ten koste van welke kwaliteit? Alleen de toekomst zal het uitwijzen.



©CVC

De Marnevallei, die herinnert aan de veldslagen van de Eerste Wereldoorlog, strekt zich uit van Aÿ tot Saâcy-sur-Marne, dicht bij Château-Thierry, dat de geboorteplaats van Jean de la Fontaine is. De drie klassieke druiven van de Champagnewijnstreek zijn er

aanwezig, maar het is vooral de Pinot meunier, die door de andere streken als een minder edele druif wordt beschouwd, die zich heeft aangepast aan de bodem van de vallei. Hij maakt de wijnen soepel, rond en overvloedig fruitig. In deze vallei geeft hij de wijnen zijn onnavolgbare volheid.

Deze druif is een nauwe verwant van de Pinot noir. Hij is ontstaan in de 16e eeuw. Tot 77% van de vallei is beplant met deze druif, die zeer resistent blijkt te zijn en de enige is die rijpt tijdens koude jaren. Hij wordt gemakkelijk herkend aan zijn donzige bladeren die de indruk geven bedekt te zijn met bloem, vandaar de naam "meunier" ("meel"). Minder gevoelig voor kou dan de Chardonnay en de Pinot noir doorstaat hij dapper de strenge vorst in de vallei. Zijn rendement is 10 tot 15% hoger dan dat van de Pinot noir, wat zijn populariteit nog verhoogt.

Vroeger, in de tijd dat de okshoofden via de rivier naar Parijs werden vervoerd, verlevendigden de rode wijnen van de streek de tafels van de koningen. Daarna werd de Champagne geleidelijk wit en bruisend.

Van de ingang van de vallei bij Château-Thierry geeft de rivier eenheid aan het landschap en de gemeenten vertellen over het uiteenvallen van een wijngebied van 8300 hectaren en de verscheidenheid van de bodems die in de Pinot meunier een uitstekende vrederechter vinden in termen van kwaliteit.

Om de verschillen te doen gelden, werd de vallei door de druivenkopers, of door de wijnbouwers zelf, in tweeën gesplitst. Tegenover de "Grote" vallei, die van Tours-sur-Marne tot Cumières liep, lag de "Kleine" vallei, die zich uitstreckte van Damery tot Château-Thierry. Wanneer men stroomopwaarts gaat, krijgt de klei geleidelijk de bovenhand op het krijt en wordt het klimaat strenger. Deze twee factoren verklaren een grotere diversiteit in kwaliteit in

deze sector, maar vooral de verdienste van enkele opmerkelijke wijnbouwers van de zone. De Chardonnay, die aan terrein wint in de streek, voegt regelmatig frisheid toe aan de assemblages. Op beide oevers vindt men de drie druivensoorten terug, maar de rechteroever is meer bebouwd.



De wijnen gemaakt van Pinot meunier zijn overvloedig fruitig met aroma's van geroosterd brood of karamel. Het register van tot moes gekookte witte vruchten, gedroogde vruchten en gebak is ook hun handelsmerk. Ze komen sneller tot rijpheid dan de andere en genieten niet hetzelfde bewaarpotentieel. Alles zal dus afhangen van het aandeel aan meunier in de assemblage. De zoetheid en rondheid die hij aan de cuvées geeft, verklaart zijn aantrekkelijkheid voor de grote Champagnehuizen, die soms een hoge prijs betalen voor deze onmisbare druif in hun cuvées met een grote omloopsnelheid, waarbij het "flatterende" aspect belangrijker is dan het karakter.

In tegenstelling tot de luchtige stijl van de cuvées die hoofdzakelijk samengesteld zijn uit Chardonnay zullen de wijnen van de Marnevallei de liefhebbers van ronde en zijdeachtige champagnes bekoren met een zekere smeugheid in de mond zonder daarom in zwaarheid te vervallen. Meer dan ooit vindt het adagium dat champagne in de eerste plaats "wijn met belletjes" is hier een onbetwistbaar voorbeeld.

# The Marne Valley in Champagne: Sweet Serenity While Meandering...



Existing since the beginning of our era, the Champagne vineyard had to wait until 1927 for its territorial limits to be officially determined. Following the extensive authorisation of the geographical expansion of the appellation, the historical area of 34,000 hectares will probably have reached 40,000 hectares by 2015. No less than forty new producing communes versus two that have been declassified (with a 30-year period of grace...). This in order to meet a worldwide demand that seems to be holding-up better than other regions, which are suffering from ambient stagnation. At what price of quality? Only the future will tell us.

Memory of the battles of the Great War, the Marne Valley extends from Aÿ to Saâcy-sur-Marne, near Château-Thierry, which is the homeland of Jean de la Fontaine. The Champagne region's three classical grape varieties are to be found there, but it is above all the Pinot Meunier, considered by the other regions as a grape of inferior quality, which has best adapted to the valley's soil. It gives the wines their suppleness, roundness and exuberant fruitiness. It is in this valley that it can impress its inimitable vinosity on the wines.

This grape variety is a close relative of the Pinot Noir. It came to light in the 16th century. Planted in 77% of the valley, it has proved to be very resistant and the only one to ripen in inclement years. The vine is easy to distinguish thanks to its downy leaves, which give the impression of being covered with flour, whence its name of "Meunier" (miller). Less sensitive to cold than the Chardonnay or the Pinot Noir, it courageously confronts the valley's fierce frosts. Its yield is 10 to 15% higher than the Pinot Noir's, which makes it even more popular.

Formerly, at the time when the river took the barrels to Paris, the region's red wines graced the tables of the Kings. Then the Champagne region gradually turned to white wines and bubbles.

From the entrance into the valley to the area around Château-Thierry, the river shapes the unity of the landscape and the communes recount the emergence of an 8,300-hectare vineyard and the disparity of the soils which find the Pinot Meunier to be an excellent judge in terms of quality.

To affirm the differences, the valley was cut in half by the grape buyers, even by the vine growers themselves. Into the "Large" valley, which goes from Tours-sur-Marne to Cumières, as opposed to the "Little" valley, that stretched from Damery to Château-Thierry. Further downstream, clay gradually takes over from chalk and the climate becomes harsher. These two factors explain not only the greater diversity of quality in this sector, but above all the merit of some of the vicinity's remarkable vine growers. The Chardonnay, in progression in the region, regularly brings its particular freshness to the preparation of the cuvées. On both banks, the three grape varieties will be found, but the Right Bank is the more widely developed.



© CIVC / Ci. et F. Huyghe Darnival

The wines developed from the Pinot Meunier offer a generous fruitiness, supplemented by flavours of toast or even caramel. A register of stewed white fruit, dried fruit and patisserie is also their trademark. They reach their maturity more quickly than the others but do not enjoy the same laying-down potential. Everything will therefore depend on the proportion of Meunier in the preparation of the cuvee. The sweetness and the roundness that it brings to the cuvées justify its attraction for the large Champagne houses, which sometimes buy, at exorbitant prices, the grape that is essential for their big turnover cuvées, for which the “flattering” side is more important than the character.

Contrary to the airy style of the cuvées consisting mainly of the Chardonnay, the Marne Valley wines will delight lovers of round and silky Champagnes, as they present a certain unctuousness in the mouth without descending into heaviness. More than ever, the saying according to which Champagne is first and foremost a “bubbly” wine is undeniably illustrated here.



© CIVC / Frédéric Haldague

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

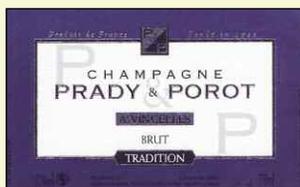
**PM: pinot meunier - PN: pinot noir**  
**CH: chardonnay**

46

## Prady-Porot "Tradition"

**Nez:** Superbe ensemble olfactif, presque envoûtant, qui mêle les effluves de pâtisserie, fruits blancs et fruits secs (tarte aux poires et amandes, cake à la vanille). Très engageant!

**Bouche:** Somptueuse bouche, qui enthousiasme les dégustateurs par sa densité de matière irréprochable, sa finesse de texture et la suavité de ses saveurs de fruits blancs (pomme mûre). L'ensemble maintient la bouche sous tension. Interminable finale sur la pâtisserie, pour un vin complet et racé.



PM:PN:86 - CH:14

★★★  
17/20

[www.champagnepradyporot-vente.com](http://www.champagnepradyporot-vente.com)

13

## Le Gallais "Cuvée du Manoir"

**Nez:** Superbe bouquet, complexe et expressif. On y retrouve les senteurs de fruits blancs mûrs et de pâtisserie (tarte aux poires caramélisées), la vanille, et une subtile touche de fruits secs (amande fraîche).

**Bouche:** Magnifique cuvée, pleine et harmonieuse, qui démontre son ambition par sa concentration, sa sève et une trame fruitée (fruits secs) expressive. Notes de pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes) en finale.



18,00 €

PM:45 - PN:45 - CH:10

★★★(★)  
16,5/20

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

45

## Jean-Jacques Mahé "Réserve"

**Nez:** Biscuité et brioché, ce nez tout en douceur évoque la frangipane, le cake aux fruits secs et une délicate touche presque grillée.

**Bouche:** La bouche confirme dès l'attaque la présence du registre des fruits secs et y ajoute une grande vivacité. Peu dosée, cette cuvée séduit par sa franchise, sa finesse de texture et une superbe tonicité. Les saveurs d'agrumes frais s'y associent aux fruits secs. La finale, longiligne et incisive n'est pas en reste. Une réussite!



13,20 €

PM:40 - PN:30 - CH:30

★★★  
16,5/20

[www.champagne-michez.com](http://www.champagne-michez.com)

12

## Claude Michez "Brut Tradition"

**Nez:** Profond bouquet éloquent, livrant sans retenue d'intenses senteurs d'amandes, noisettes et pâtisserie. La pomme comotée complète l'ensemble.

**Bouche:** La forte personnalité de cette cuvée parfaitement équilibrée associe les qualités des trois cépages qui la composent. Gourmande, savoureuse et élégante, elle offre d'exubérantes saveurs d'amandes fraîches et de fruits blancs murs. La finale, de longueur appréciable, offre une délicieuse et délicate amertume rafraîchissante (brou de noix).

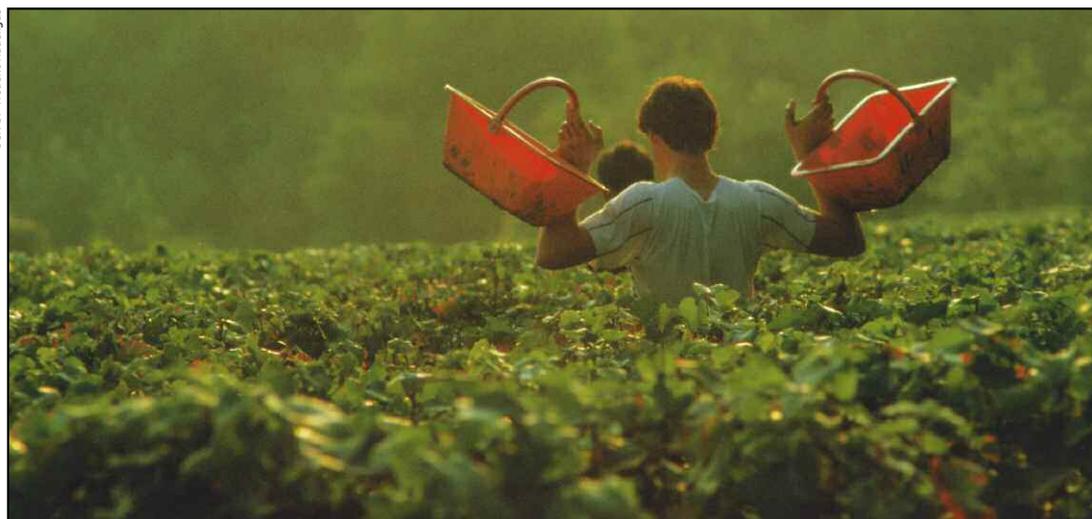


13,50 €

PM:44 - PN:30 - CH:26

★★★  
16,5/20

[www.champagne-michez.com](http://www.champagne-michez.com)



40

Couvent Fils "Cuvée Tradition"



**Nez:** Le registre des fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de la vanille se livre sans retenue dès l'ouverture. *Élégance et enveloppement au rendez-vous de ce bouquet suave.*



**Bouche:** Savoureuse, cette cuvée offre beaucoup de plénitude et de charme fruité. *On apprécie tant son élégance que la finesse de texture d'un ensemble dont les saveurs d'agrumes offrent une belle structure, tout en profondeur. Un vin bien construit, ponctué par une longue finale équilibrée.*

13,80 € **PM:74 - PN:20 - CH:6** **16,5/20** ★★★

www.champagne-couvent-fils.com

62

Gatinois "Tradition"

**Nez:** Particulièrement flatteur et parfumé par ses senteurs florales (lilas, violette) et de confiserie (guimauve), ce nez féminin se montre très engageant.



**Bouche:** Pleine et charnue, très séduisante par ses saveurs de confiserie et de fruits frais, cette cuvée bien construite se montre pure et incisive.

*Longiligne, elle souligne les saveurs d'agrumes et de confiserie, dans un ensemble de grande fraîcheur. Belle réussite.*

16,90 € **PN:80 - CH:20** **16/20** ★★★

www.champagne-gatinois.com

25

Vincent Bliard "Carte Noire"



**Nez:** Les senteurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs s'associent avec réussite aux notes finement fumées. *Ce bouquet complexe et profond évoque à l'aération un registre légèrement grillé.*



**Bouche:** Généreuse et friande, cette cuvée tout en charme et rondeur révèle d'expressives saveurs de pâtisserie, fruits blancs mûrs, et fleurs parfumées. *Une cuvée presque onctueuse, idéale pour l'apéritif, dont la finale s'exprime sur de douces notes de flan aux poires.*

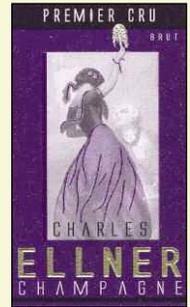
17,50 € **PM:40 - PN:35 - CH:25** **16,5/20** ★★★

www.champagne-ellner.com

36

Charles Ellner "Premier Cru"

**Nez:** Expressif et délicat à la fois, dans le registre de l'aman-  
de douce et des fleurs parf-  
umées. *Un bouquet frais et enga-  
geant, tout en délicatesse.*



**Bouche:** Finesse et suavité sont au rendez-vous! Les saveurs de fruits secs (noix, noisette, amande) se livrent de concert. *Une délicate et délicieuse amertume rafraîchissante soutient un ensemble au caractère affirmé, qui conserve toutefois une grande élégance. Longue finale sur la noix de cajou légèrement grillée. Très jolie cuvée.*

PM:25 - CH:75 **16,5/20** ★★★

www.champagne-ellner.com

© CVC / John Hodder



## 38 Rogge-Cereser "La Colletterie"

**Nez:** Puissante expression minérale et herbacée dans cet ensemble olfactif qui associe les notes de mousse aux senteurs de fruits secs (noix verte).

**Bouche:** Attaque ciselée et plaçant la bouche sous tension dès l'attaque. Les dégustateurs apprécient sa pureté aromatique, sa finesse de texture et la suavité de son expression fruitée (fruits blancs frais et fruits secs). Élégance et caractère s'associent dans une finale longiligne et de longueur appréciable.



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

★★★  
16/20

[www.champagne-rogge-cereser.fr](http://www.champagne-rogge-cereser.fr)

## 18 Hennequin Père & Fils "Carte d'Or"

**Nez:** De flatteuses senteurs de pâte d'amandes et de pomme cuite envahissent ce bouquet enveloppé et très charmeur. Un nez très suave!

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent l'équilibre et la suavité d'un ensemble très mûr, enveloppé de saveurs de fruits blancs comptés (pomme, poire) et de fruits secs. On apprécie également la concentration et la persistance d'une finale gourmande et dotée d'un beau volume. Un vin complet.



12,50 €

PM:30 - PN:40 - CH:30

★★★  
16/20

[www.champagne-hennequin.com](http://www.champagne-hennequin.com)

## 11 Hucbourg-Bertrand

**Nez:** Particulièrement délicat et parfumé, associant d'intenses notes florales aux senteurs d'agrumes et de fruits blancs frais (pêche, poire).

**Bouche:** Attaque pleine et structurée, sur les fruits secs, très épurée, suivie d'un milieu de bouche ciselé. Cette cuvée de grande distinction se montre longiligne. Dotée d'un support d'acidité apportant la tension nécessaire, elle séduit par sa typicité variétale et la précision de sa finale.



12,70 €

PM:70 - PN:20 - CH:10

★★★  
16/20

[www.champagne-hucbourg.com](http://www.champagne-hucbourg.com)

## 47 Jean Hù "Tradition"

**Nez:** Un bouquet remarquablement frais et aérien, par ses notes de rubarbe, groseille verte et de délicatesse minéralité. Un nez tonique!

**Bouche:** Prise de mousse importante et superbe vinosité pour cette cuvée expressive et savoureuse. Chaque cépage a apporté sa typicité et l'ensemble révèle un très bel équilibre maturité/acidité. Les saveurs de poire et pomme mûre se voient équilibrées par une finale vive et longiligne, de persistance très appréciable.



13,40 €

PM:40 - PN:25 - CH:35

★★★(\*)  
16/20



© CVC / John Haddler

**58** Leguillette-Romelot "Réserve" 

**Nez:** De belle fraîcheur olfactive à l'ouverture, sur d'intenses notes de fruits blancs frais (pomme, pêche), mêlées à une touche florale parfumée.



**Bouche:** Tout en équilibre et pureté, cette cuvée présente une vinosité appréciable. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière et la générosité de ses saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire), équilibrées par une jolie acidité omniprésente. La finale, tendue et élégante, impose une belle persistance citronnée.

 13,60 € *PM:70 - PN:10 - CH:20* ★★★ **16/20**

[www.champagne-leguillette-romelot.com](http://www.champagne-leguillette-romelot.com)

**28** Laval-Louis "Premier Cru" 

**Nez:** D'insistantes senteurs de fleurs blanches sucrées (lilas, chèvrefeuille) se mêlent à la vanille et à la confiserie, dans un ensemble tout en douceur et suavité.



**Bouche:** Un vin de gastronomie, soutenu par une jolie trame acidulée, révélant une matière fruitée concentrée et savoureuse (fruits blancs compotés). La finale, dotée d'une grande persistance, associe enveloppement et tonicité.

 14,10 € *PM:40 - PN:30 - CH:30* ★★★ **16/20**

[www.champagne-laval-louis.fr](http://www.champagne-laval-louis.fr)

# P i C L A

Aménagements et climatisation de  
cave à vin

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

LE BLOC CELLIER

• Climatiseurs FONDIS



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



## 23 Haton & Fils "Grande Réserve"

**Nez:** Une palette aromatique ouvertement dominée par une puissante minéralité complétée par les notes herbacées (rhubarbe, pétale de rose, foin coupé, mousse, silex).

**Bouche:** Une cuvée de gastronomie, qui ne cède pas à la facilité. Soutenue par une tension acidulée omniprésente, elle associe les saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse), minéralité et fruits secs. On apprécie l'élégance de l'ensemble et la profondeur d'une finale racée.



14,90 € PM:75 - CH:25

★★★  
16/20

## 49 JM Gobillard et Fils "Tradition"

**Nez:** Raffinement et complexité sont au rendez-vous de ce bouquet profond et généreux en senteurs de fruits mûrs voire au sirop (pêche, poire) et de fleurs parfumées. Une touche de confiserie et de vanille complète l'ensemble à l'aération.

**Bouche:** Séveuse, tout en conservant une jolie fraîcheur, la bouche se montre volumineuse et distinguée à la fois. Le registre des fruits blancs s'exprime avec les fruits secs, dans une belle harmonie qui se confirme en finale par une touche de cake aux amandes.



PM:35 - PN:35 - CH:30

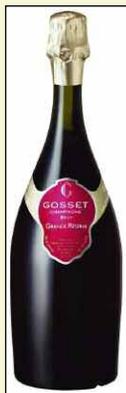
★★★  
16/20

[www.champagne-gobillard.com](http://www.champagne-gobillard.com)

## 75 Gosset "Brut Grande Réserve"

**Nez:** Profond et délicat à l'ouverture, le bouquet exprime de généreux arômes d'amandes fraîches, fleurs blanches et pomme mûre.

**Bouche:** Dotée d'un très bel équilibre d'ensemble, cette cuvée tout en distinction se montre élanée en bouche. Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs s'y livrent de concert. L'impression d'élégance est renforcée par une agréable prise de mousse et la finale, pure et longiligne, s'exprime sur le bonbon acidulé. Un vin précis, de gastronomie.



PM:15 - PN:42 - CH:43

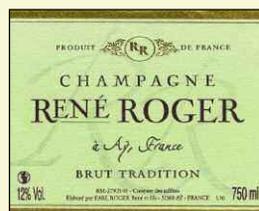
★★★  
16/20

[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)

## 78 René Roger "Tradition"

**Nez:** Le premier nez accorde la priorité aux senteurs de fruits secs (amande fraîche, noisette). Le registre de la pomme cuite s'exprime ensuite.

**Bouche:** L'ensemble confirme dès l'entrée de bouche la personnalité affirmée du bouquet. D'expressives saveurs de brou de noix et d'amande fraîche se livrent sans retenue. Très peu dosée, cette cuvée de gastronomie séduira les amateurs de grande vinosité. La finale, ample et persistante, confirme le registre des fruits secs.



PM:70 - CH:30

★★★  
15,5/20

[www.champagne-rene-roger.com](http://www.champagne-rene-roger.com)



**51** Gaston Poittevin "Premier Cru"

**Nez:** Un bouquet vanillé et brioché dès l'ouverture, ensuite complété par les notes florales (tilleul, acacia). De fines senteurs d'agrumes complètent l'ensemble.



**Bouche:** La bouche suave et parfumée confirme le caractère fondu du bouquet. On y apprécie la délicatesse de texture, la générosité et la fraîcheur des saveurs de bonbons acidulés aux agrumes. Finale aérienne, distinguée et d'une agréable persistante.

12,80 € **PM:45 - PN:50 - CH:5** ★★★ 15,5/20

**53** Gaudinat-Boivin "Tradition"

**Nez:** On apprécie la délicatesse d'arômes de ce nez aérien et charmeur, qui associe les effluves florales aux notes de pâtisserie aux fruits (tarte aux poires et amandes).



**Bouche:** Un champagne séveux, sapide, qui offre une bouche expressive, mêlant le registre du fruit compoté aux saveurs de noisettes et de cake aux amandes. On y apprécie le parfait équilibre d'ensemble et la tendresse d'une finale qui s'apparente à une confiserie.

13,00 € **PM:70 - PN:10 - CH:20** ★★★ 15,5/20

[www.champagne-gaudinat-boivin.fr](http://www.champagne-gaudinat-boivin.fr)

**77** Henri Dechelle "Cuvée de Réserve"

**Nez:** La personnalité affirmée de ce bouquet affiche d'intenses arômes de fruits secs, pâte d'amandes (frangipane) et de notes légèrement grillées.



**Bouche:** Dès l'entrée de bouche, le registre de la pomme compotée et des fruits secs (amandes, noisettes) et de la pâtisserie (cake) se confirme sans retenue. Suave et parfumée, la finale présente une délicieuse et fine amertume rafraîchissante; elle séduit par son enveloppement et son équilibre.

13,00 € **PM:1/3 - PN:1/3 - CH:1/3** ★★★ 15,5/20

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

**82** Eric Mallet "Tradition"

**Nez:** D'élégantes senteurs florales et d'herbe fraîche envahissent le premier nez. Ensuite, le registre fruité se livre davantage, illustré par les arômes de fruits blancs mûrs (pêche, pomme) et brioche.



**Bouche:** Concentrée et savoureuse, l'attaque donne le ton d'un ensemble doté d'un bel équilibre et d'une concentration de matière appréciable. Les dégustateurs apprécient les saveurs de fruits blancs mûrs (poire au sirop) et la persistance d'une longue finale tendue et tonique.

13,10 € **PM:74 - PN:10 - CH:16** ★★★ 15,5/20

[www.champagneeric-mallet.fr](http://www.champagneeric-mallet.fr)

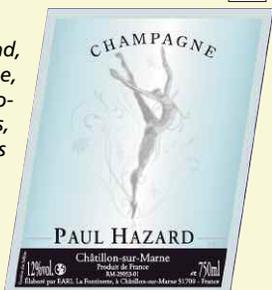


© CVC / John Hodder

## 64 Paul Hazard

**Nez:** Un bouquet profond, distingué et complexe, qui mêle les senteurs florales parfumées (lilas, fleur d'acacia) à de fines notes d'agrumes frais.

**Bouche:** Privilégiant la délicatesse de texture, cette cuvée suave et longiligne s'appuie sur un support d'acidité bien présent. Les dégustateurs apprécient son caractère élégant et rafraîchissant, illustré par d'intenses saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse). Finale ciselée de persistance appréciable.



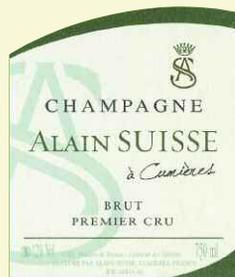
  14,50 € PM:40 - PN:40 - CH:20 ★★★☆☆  
15,5/20

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

## 3 Alain Suisse "Premier Cru"

**Nez:** Premier nez biscuité et généreux en fruits secs. Ensuite, de délicates senteurs de petites baies rouges envahissent un ensemble rafraîchissant et engageant.

**Bouche:** Ce cru privilégie la finesse de texture et la fraîcheur acidulée. On apprécie la générosité des saveurs d'amande et de noisette, fondues dans un ensemble de typicité appréciable. Finale structurée et persistante, séveuse et parfaitement équilibrée. Un vin accompli.



 PM:20 - PN:60 - CH:20 ★★★☆☆  
15,5/20

## 63 Gratiot "Maison"

**Nez:** Ce séduisant bouquet charme dès l'ouverture par sa grande douceur. On y retrouve d'intenses effluves de pâte d'amande, épices douces et fruits secs.

Un ensemble très engageant!

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent l'équilibre et la vinosité de ce vin complet, structuré, qui livre sans réserve ses saveurs de pomme cuite et de fruits secs. On évoque la pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes), dans une longue finale enveloppée, qui conserve toutefois une belle fraîcheur d'ensemble.



  PM:85 - CH:15 ★★☆☆☆  
15,5/20

[www.champagne-gratiot.com](http://www.champagne-gratiot.com)

## 16 F. Remy-Collard "Grande Réserve"

**Nez:** Les senteurs de fruits secs (noisette fraîche, amande) dominent le premier nez, relayées par une touche biscuitée et briochée à l'aération.

**Bouche:** Suave et li-vrant une belle tension en bouche, cette cuvée dotée d'une matière concentrée et mûre (fruits blancs) se voit soutenue par une jolie acidité tonifiante. La finale, opulente et généreuse, libère sans retenue ses saveurs de gâteau aux amandes. Elle se montre très tonique.



 16,30 € PM:1/3 - PN:1/3 - CH:1/3 ★★☆☆☆  
15,5/20



© CVC / John Hodder

**79** Bruneaux-Thomas "Tradition"

**Nez:** Extrêmement mûr, l'ensemble évoque les notes caramélisées et de fruits compotés (pêche, pomme, poire).

**Bouche:** On apprécie dès l'attaque le grand équilibre et l'harmonie de cette cuvée sévère. Concentrée et vive, elle maintient la bouche sous tension tout en offrant un fruité mûr (pompes, poires cuites). En finale, les dégustateurs soulignent la présence d'une fine et délicieuse amertume rafraîchissante. Un vin complet.



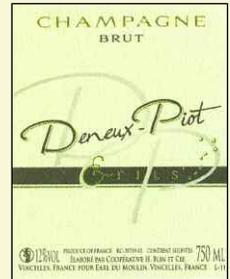
12,50 € **PM:40 - PN:30 - CH:30** ★★(★) **15/20**

[www.bruneaux-thomas.fr](http://www.bruneaux-thomas.fr)

**15** Deneux-Piot & Fils "Tradition"

**Nez:** Aérien, cet ensemble olfactif charmeur mêle avec harmonie les senteurs florales et de confiserie aux effluves de fruits blancs mûrs (poire).

**Bouche:** La bouche présente dès l'attaque les saveurs délicates et rafraîchissantes d'agrumes et de bonbons acidulés. On apprécie la sève et la concentration de cette cuvée en dentelles, qui offre au pinot meunier un visage de belle élégance. Finale suave et persistante sur les petits fruits secs.



12,90 € **PM:80 - CH:20** ★★ **15/20**

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

**83** H. Dépaux & Fils "Cuvée Réserve"

**Nez:** Une douce association d'arômes de pâtisserie aux fruits blancs, vanille et brioche. Un bouquet parfumé et très engageant.

**Bouche:** Un ensemble séduisant par son bel équilibre acidité/gras, la maturité de son expression fruitée (poire cuite) et la fraîcheur apportée par une subtile acidité. Agréablement concentrée et offrant une vinosité appréciable, cette cuvée tout en élégance se voit ponctuée d'une finale enveloppée, donnant une impression de généreux dosage.



13,25 € **PM:20 - PN:40 - CH:40** ★★ **15/20**

[www.champagne-hdepaux.com](http://www.champagne-hdepaux.com)



©CIVC / Frédéric Hadengue

26

## Blosseville-Marniquet

**Nez:** A l'ouverture, ce bouquet expressif évoque le brou de noix et l'amande fraîche.

Ensuite, les senteurs de pâtisserie et d'épices douces s'affirment généreusement (pomme-cannelle).

**Bouche:** L'empreinte des pinots est bien présente. De plaisantes saveurs de fruits blancs mûrs voire compotés (poire, pomme) et de pâtisserie envahissent un ensemble marqué en finale par les fruits secs (noix). Une cuvée ample et charnue, tout en opulence.



PM:30 - PN:50 - CH:20

★★  
15/20

14

## Olivier Père & Fils "Tradition"

**Nez:** Extrêmement enveloppé et charmeur, par ses senteurs de vanille, brioche au beurre et cake aux poires, ce nez suave se montre enveloppé et très engageant.

**Bouche:** L'attaque tonéuse et ample, soutenue par une belle acidité tonifiante, séduit par sa finesse. En milieu de bouche, cette cuvée suave offre une belle expression de fruits blancs mûrs et de pâtisserie (millefeuille aux poires). La finale, typée et persistante, séduit par son enveloppement.



13,50 €

PM:80 - PN:10 - CH:10

★★  
15/20

52

## Pierre Bertrand "Premier Cru"

**Nez:** De séduisantes senteurs de pomme compotée et de pâtisserie dominent ce nez mûr et enveloppé.

**Bouche:** Délicatement parfumé, ce cru friand et gourmand privilégie le charme d'un fruité bien mûr (fruits blancs). Les saveurs de confiserie (bonbons acidulés) envahissent le milieu de bouche et la finale, longiligne offre une jolie tension et apporte un équilibre bienvenu à l'ensemble.



14,50 €

PM:15 - PN:40 - CH:45

★★  
15/20

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

42

## Nanet-Descôtes

**Nez:** Les dégustateurs soulignent le caractère aérien et tout en dentelles de ce bouquet floral (lilas) et vanillé, qui s'apparente à une confiserie.

**Bouche:** Tout en vivacité et subtilité, cette cuvée harmonieuse bénéficie d'un bel équilibre d'ensemble. Les saveurs de pâtisserie (cake aux noisettes) s'y expriment librement, relevées par une jolie acidité tonifiante. Finale tendue et persistante, évoquant les agrumes.

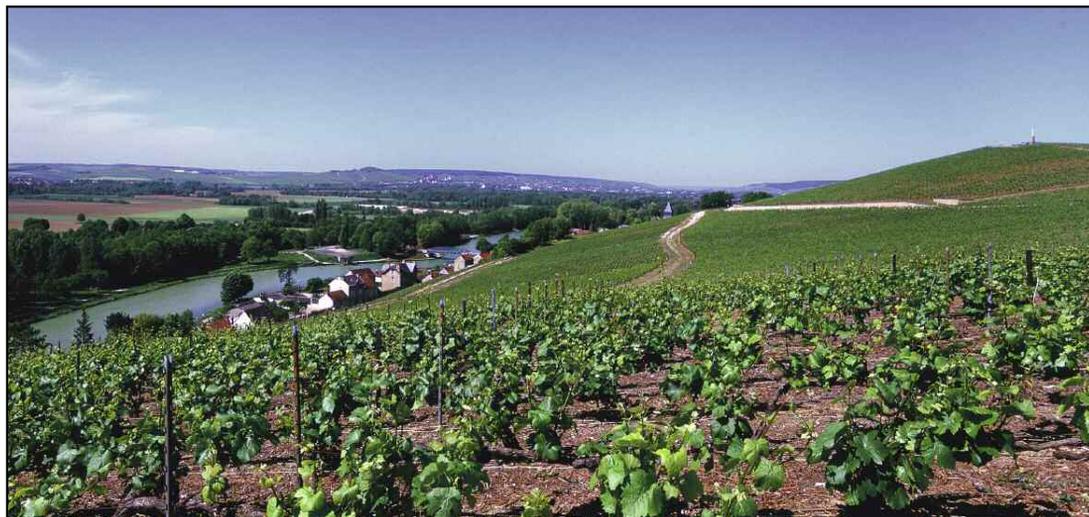


14,80 €

PM:20 - PN:70 - CH:10

★★  
15/20

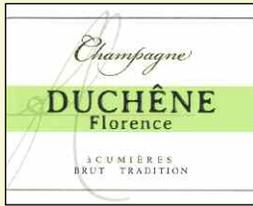
[www.champagne-nanet-descotes.fr](http://www.champagne-nanet-descotes.fr)



## 1 Duchêne Florence "Tradition"

**Nez:** Les arômes de biscuit et croûte de pain apparaissent dès l'ouverture, ensuite complétés par des notes vanillées et de fruits mûrs (cake aux poires).

**Bouche:** Une bouche gourmande, presque veloutée, qui confirme le caractère très mûr et doux-cereux du bouquet. Le registre de la poire au sirop et de la confiserie s'exprime sans réserve, dans un ensemble charmeur et féminin, de texture soyeuse, généreusement dosé. Finale sur le bonbon aux fruits, agréablement persistante.



16,50 € ★(★)  
 PM:5 - PN:45 - CH:50 15/20

## 8 Pascal Etienne "Tradition"

**Nez:** Un bouquet complexe et profond, associant une subtile minéralité aux senteurs de fruits frais (pomme, poire) et de vanille.

**Bouche:** Présentant une texture douce et presque crémeuse, cette cuvée de belle finesse associe les saveurs de fruits blancs mûrs et de vanille (flan aux poires). Une délicate acidité apporte un bel équilibre d'ensemble à une finale en dentelles, agréablement persistante.



12,90 € ★★  
 PM:40 - PN:40 - CH:20 14,5/20

## 72 Alliot-Vincent

**Nez:** Moyennement expressif à l'ouverture, puis s'exprime davantage au fil de l'aération, mêlant les notes d'amande fraîche et de noix verte. Quelques senteurs herbacées (fougère, lierre) apportent une jolie touche de fraîcheur.

**Bouche:** Aérien et délicatement parfumé, ce cru précis se montre rafraîchissant par ses saveurs d'agrumes et de pomme verte. Il privilégie la finesse de texture et offre une finale longiline.



13,20 € ★★  
 PM:60 - PN:32 - CH:8 14,5/20

[www.champagne-alliot-vincent.com](http://www.champagne-alliot-vincent.com)



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

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

Particular attention is paid by the vine growers to the development of these "Prestige" vintages. The best plots of land, the most beautiful presses and some wines of older years, are selected with care. These more ambitious vintages are often better suited for being laid down.

**23** Haton & Fils "Cuvée Prestige"

**Nez:** On apprécie dès l'ouverture les délicats parfums de ce bouquet tonifiant, qui mêle dans une belle harmonie les senteurs de pamplemousse rose, mandarine et groseille verte à l'aération.

**Bouche:** Tout en équilibre et élégance, l'attaque s'ouvre sur les agrumes et une subtile minéralité.

Le milieu de bouche livre une grande profondeur et complète la palette aromatique par des notes de noisette et noix de cajou. Cette cuvée de haute tenue est ponctuée par une très longue finale sur la tarte aux poires et amandes. Grande réussite!



 17,30 € **PM:50 - CH:50** **17,5/20** ★★★

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

**27** Lorient "Cuvée Excellence"

**Nez:** Premier nez aérien et finement minéral. Ensuite, au fil de l'aération, la douceur l'emporte, illustrée par de senteurs charmeuses de pâtisserie et de pâte d'amandes.

**Bouche:** Ambitieuse par sa densité de matière et son parfait équilibre acidité/enveloppement, cette superbe cuvée a emporté les suffrages. La maturité de son fruit trouve son équilibre dans une jolie acidité tonifiante et les saveurs de pomme suave se livrent sans retenue dans une finale corpulente et de grande élégance. Un vin complet et structuré.



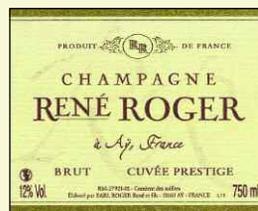
 23,50 € **PM:17 - CH:50 - Autres:33** **17,5/20** ★★★

[www.champagne-lorient-pereetfils.fr](http://www.champagne-lorient-pereetfils.fr)

**78** René Roger "Cuvée Prestige"

**Nez:** Tout en élégance et subtilité, ce bouquet suave exhale de fines notes florales et de confiserie (bonbons aux fruits). Un ensemble aérien.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour louer la finesse de texture et la grande distinction de cette cuvée parfaitement équilibrée. Le milieu de bouche exprime de généreuses saveurs de fruits secs (amandes et noix fraîches). Une longue finale ponctuée en apothéose ce cru extrêmement élégant, qui maintient la bouche sous tension. Un bel exercice de vinification.



 14,90 € **PN:30 - CH:70** **17/20** ★★★

[www.champagne-rene-roger.com](http://www.champagne-rene-roger.com)

Quitou.com

Un autre regard sur le vin, l'oenologie, la dégustation, l'oenotourisme, ...

Accueil Qui suis-je ? Débutant ? Cours de Dégustation Voyages Carnets de Dégustation A table ! Contact

**32** Xavier Lorient "Cuvée Prestige"

**Nez:** Particulièrement expressif et généreux, l'ensemble évoque dans une belle harmonie les senteurs de fruits secs (amande fraîche), les fruits blancs surmûris (poire, pomme) et, à l'aération, la pâtisserie.



**Bouche:** Un vin complet, sérieux, de grande classe, qui allie une puissante expression fruitée au registre de la pâtisserie. Les dégustateurs soulignent la finesse et la densité de trame d'une finale interminable et distinguée, sur la pomme cuite.

 15,70 € **PM:30 - PN:30 - CH:40** ★★★(★) 17/20

[www.champagne-xavierloriot.com](http://www.champagne-xavierloriot.com)

**38** Rogge Cereser "Réserve"

**Nez:** Extrêmement flatteur par ses effluves de fleur de tilleul, verveine et vetiver. Très parfumé, l'ensemble évolue vers les fruits blancs frais (pêche, poire).



**Bouche:** Vineuse et présentant un caractère affirmé, cette cuvée ambitieuse présente un beau volume en bouche.

Le registre des fruits blancs compotés s'y exprime sans retenue et la finale, opulente et de grande longueur, donne l'impression de croquer une fleur parfumée. Belle réussite, pour un vin original.

  15,60 € **PM - PN - CH** ★★★ 16,5/20

[www.champagne-rogge-cereser.fr](http://www.champagne-rogge-cereser.fr)

**53** Gaudinat-Boivin "Grande Réserve"

**Nez:** Un ensemble expressif qui allie consistance et distinction.



Le registre des fruits blancs compotés voire cuits s'associe aux notes d'amandes douces et de pâtisserie.

**Bouche:** Un vin complet, richement doté, de grande ampleur en bouche, dont la maturité de fruits (poires, pommes mûres) trouve son équilibre dans une superbe acidité tonifiante. Élégance et profondeur sont au rendez-vous d'une très longue finale finement acidulée.

 14,30 € **PM:35 - PN:20 - CH:45** ★★★(★) 16,5/20

[www.champagne-gaudinat-boivin.fr](http://www.champagne-gaudinat-boivin.fr)

**44** Jil Accaries "Brut Réserve"

**Nez:** Un joli bouquet biscuité dès l'ouverture, s'exprimant dans le registre de la pâtisserie (millefeuille aux poires) et la brioche.



**Bouche:** On apprécie la densité de trame et l'exubérance fruitée de cette cuvée qui témoigne d'une grande maturité. Le registre de la pâtisserie et de la pomme cuite (tarte tatin) se livre généreusement et la finale, persistante, conserve une très belle fraîcheur d'ensemble. Un vin complet.

 15,60 € **PM:45 - PN:24 - CH:31** ★★★(★) 16,5/20

[www.champagne-jil-accaries.fr](http://www.champagne-jil-accaries.fr)



© CIVC / John Hoedter

**49** J.M. Gobillard "Privilège des Moines"

**Nez:** Le premier nez associe les senteurs minérales et de fruits



secs légèrement grillés. Au fil de l'aération, les notes de moka et de caramel complètent la palette aromatique.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour louer la belle maîtrise de vinification de cette ambitieuse cuvée. Les saveurs de fruits secs et de cake aux noisettes se livrent de concert, dans un ensemble dont l'élevage en fûts a été parfaitement dosé.



PM:30 - CH:70



16,5/20

[www.champagne-gobillard.com](http://www.champagne-gobillard.com)

**57** Leriche-Tournant "Prestige"

**Nez:** Les effluves de pâtisserie aux fruits (tarte aux poires, vanille) dominent ce nez parfumé, où se livrent de généreuses senteurs de fleurs blanches.



**Bouche:** Un vin complet et savoureux, doté d'une concentration de matière appréciable. Les dégustateurs y apprécient la suavité des saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire) et d'amande effilées. La finale, distinguée et dotée d'une belle trame, séduit par son caractère longiligne.



14,50 €

PM:50 - CH:50

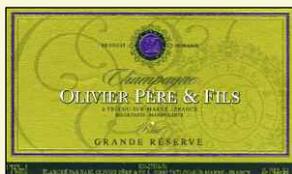


16/20

[www.champagneriche-tournant.fr](http://www.champagneriche-tournant.fr)

**14** Olivier Père & Fils "Grande Réserve"

**Nez:** Particulièrement charmeur par ses effluves de vanille et pâtisserie (frangipane), ce séduisant bouquet, presque crémeux, évoque le flan aux poires à l'aération.



**Bouche:** On apprécie le relief et l'enveloppement d'une cuvée franche et équilibrée, qui associe une appréciable vinosité et une texture délicate et rafraîchissante. Le registre des fruits blancs mûrs se voit soutenu par une jolie acidité et la finale, ample et longiligne, confirme la suavité de l'ensemble.



14,60 €

PM:40 - PN:20 - CH:40



16/20

[www.champagne-rogge-cereser.fr](http://www.champagne-rogge-cereser.fr)

**38** Rogge-Ceserér "Cuvée Excellence"

**Nez:** Élégance et profondeur sont au rendez-vous de ce bouquet floral et parfumé, qui s'exprime sur les fleurs blanches



et la confiserie. Un bouquet tout en dentelles. **Bouche:** Les dégustateurs soulignent la vinosité et l'opulence de saveurs de cette cuvée suave et profonde. Le registre des fruits blancs bien mûrs (poire, pomme) et de l'amande fraîche s'y associent avec harmonie. Finale persistante sur la pomme cuite, pour un vin de gastronomie.



14,60 €

PM:40 - CH:60



16/20



© CVC / John Hodder

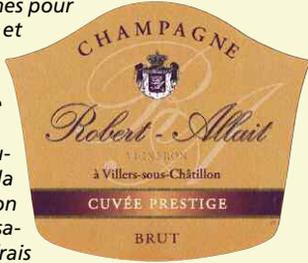
**31** Robert-Allait "Cuvée Prestige"



**Nez:** Finesse d'arômes pour cet ensemble frais et aérien, qui libère de subtiles senteurs florales et de fruits blancs frais.

**Bouche:** Cette cuvée maintient la bouche sous tension par ses intenses saveurs d'agrumes frais (lime) et de pomme verte.

Ce vin précis et ciselé séduit par sa finesse de trame et la persistance de sa finale épurée, délicatement citronnée.



 15,70 € **PM:50 - PN:15 - CH:35** ★★★(★) 16/20

[www.champagne-robert-allait.com](http://www.champagne-robert-allait.com)

**78** René Roger "Muse de Champagne"

**Nez:** Opulence et maturité au rendez-vous de ce puissant nez, qui évoque le sirop de Liège, le raisin de corinthe et les fruits secs.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Elle confirme dès l'attaque les fruits blancs surmûris (pomme, poire), associées à l'opulence des saveurs pâtisseries. Une délicate acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire à une finale persistante, dotée d'un beau gras (pâte d'amandes).



 16,50 € **PN:50 - CH:50** ★★★(★) 16/20

[www.champagne-rene-roger.com](http://www.champagne-rene-roger.com)

**39** J.M. Rigot "Brut Prestige"

**Nez:** Puissant tout en conservant son élégance, le bouquet éloquent et complexe évoque l'amande fraîche, le brou de noix et le biscuit.

**Bouche:** L'entrée de bouche, enveloppée et de grande maturité, associe les saveurs de pomme surmûrie et de pâtisserie aux fruits secs (cake aux noisettes). Ensuite, la vinosité s'impose dans l'enveloppement, équilibrée toutefois par une jolie acidité tonifiante en finale. Une cuvée aboutie, suave et persistante.



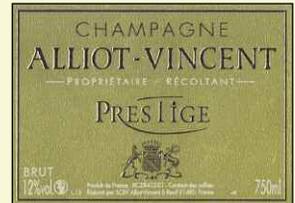
 16,70 € **PM:15 - PN:15 - CH:70** ★★★(★) 16/20

[www.champagne-jm-rigot.fr](http://www.champagne-jm-rigot.fr)

**72** Alliot-Vincent "Prestige"

**Nez:** On apprécie l'élégance et la profondeur de ce bouquet dominé par les senteurs d'amande fraîche et agrumes. Un nez très tonique!

**Bouche:** Cette cuvée longiligne et de grande élégance livre une bouche tendue, épurée, où s'expriment sans réserve les saveurs de pomme verte et d'agrumes. La suavité de l'ensemble emporte les suffrages et la finale, finement acidulée, séduit par son appréciable persistance. Une cuvée distinguée, parfaitement équilibrée.



  16,20 € **PM:20 - PN:20 - CH:60** ★★★(★) 16/20

[www.champagne-alliot-vincent.com](http://www.champagne-alliot-vincent.com)



© CIVC / Michel Guillard

**16** F. Remy-Collard "Cuvée Prestige" 

**Nez:** Délicatement parfumé, presque pommadé à l'aération, sur des notes biscuitées, de cake aux poires et de noisette légèrement grillée.

**Bouche:** Attaque mûre et suave, révélant la maturité de matière (pomme, poire mûre). De fines saveurs toastées et de croûte de tarte complètent un ensemble qui gagne en fraîcheur au fil de l'évolution en bouche. Longue finale sur l'amande grillée et le cake aux noisettes. Très savoureux!



 18,50 € **PM:30 - PN:20 - CH:50** **16/20** 

**24** Le Berceau du Champagne "Cuvée Prestige"

**Nez:** Engageant et enrobé, sur d'élégantes senteurs de guimauve et violette au premier nez, ensuite complétées par la brioche vanillée et la pâtisserie.

**Bouche:** Une cuvée ample et vineuse, qui livre une trame séveuse, tout en conservant de la fraîcheur et de l'élégance. On y apprécie les saveurs de fruits secs (amande fraîche) et de pâtisserie et la finale, expressive et persistante, offre une subtile et délicate amertume rafraîchissante.



 21,00 € **PN:60 - CH:40** **16/20** 

[www.berceau-du-champagne.com](http://www.berceau-du-champagne.com)

**2** André Lenique "Emilie"

**Nez:** Assez dégagé, sur de délicats arômes de fleurs parfumées (tilleul), citronnelle et fruits blancs frais.

**Bouche:** Attaque vive et acidulée, évoquant le bonbon citronné. Ce vin précis offre une belle pureté en bouche.

Longiligne, il séduit par son caractère aérien et vivifiant. La finale confirme le registre des agrumes; elle se montre tonique et persistante et se complète d'une touche de minéralité.



 15,00 € **PM:1/3 - PN:1/3 - CH:1/3** **15,5/20** 

[www.champagne-andre-lenique.com](http://www.champagne-andre-lenique.com)

**61** Alain Bédel "Cuvée Rachèle" 

**Nez:** A l'ouverture, on apprécie les notes de raisin frais, flan aux poires et fleurs parfumées (lilas, violette).

**Bouche:** Savoureuse et richement dotée, cette cuvée impose une vinosité appréciable. Les dégustateurs soulignent la générosité de ses saveurs de pâtisserie à la pomme cuite et de fruits secs (noisettes, amandes effilées). La finale, séveuse et tranchante, présente une longueur appréciable, tout en offrant de la sève et de la fraîcheur.



 15,00 € **PM:80 - PN:5 - CH:15** **15,5/20** 

[www.champagne-bedel.com](http://www.champagne-bedel.com)

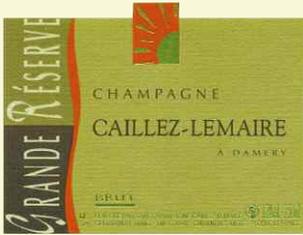


© CIVC / Michel Guillard

**9** Caillez-Lemaire "Grande Réserve"

**Nez:** Un bouquet aérien et élégant, offrant de jolies effluves florales et de confiserie.

**Bouche:** Les dégustateurs sont séduits par l'élégante vivacité de cette cuvée tendue, livrant de puissantes saveurs d'agrumes frais et de pomme verte. Ce vin de gastronomie est ponctué d'une finale incisive sur le bonbon acidulé au citron. Beaucoup de pureté!



  **PM:25 - PN:25 - CH:50** ★★★(★) **15,5/20**

[www.champagne-caillez-lemaire.fr](http://www.champagne-caillez-lemaire.fr)

**45** Jean-Jacques Mahé "Cuvée Hortense"

**Nez:** D'emblée, le registre de la croûte de pain et de la pâtisserie se livre sans retenue.

Les fruits blancs compotés (poire, pêche) et l'aman-de fraîche complètent cet éloquent bouquet, très profond.

**Bouche:** Particulièrement suave et expressive, cette cuvée longiligne associe dans une grande harmonie les saveurs de fruits secs et de pomme cuite. L'ensemble, relevé par une belle acidité, se voit ponctué d'une longue finale présentant une délicieuse amertume rafraîchissante (brou de noix).



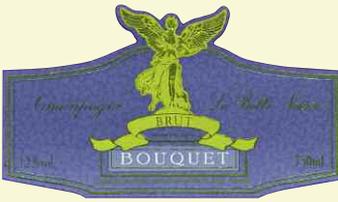
 **15,50 €** **PM:50 - CH:50** ★★★(★) **15,5/20**

**19** Bouquet "La Belle Notoire"

**Nez:** Éloquent et de grande fraîcheur, ce bouquet profond livre de séduisants arômes d'agrumes (citron, pamplemousse),

mêlés à une touche fruits secs et de minéralité.

**Bouche:** Longiligne, privilégiant la fraîcheur du fruit (agrumes), cette cuvée en dentelles fait preuve d'une grande distinction. On apprécie sa délicatesse de trame, son bel équilibre d'ensemble et le caractère aérien et noble de sa longue finale citronnée.



  **15,70 €** **PM:25 - PN:25 - CH:50** ★★★(★) **15,5/20**

**47** Jean Hù "Cuvée Perles d'Argent"

**Nez:** Finesse et profondeur sont au rendez-vous de ce nez rafraîchissant, qui mêle avec harmonie de subtiles senteurs minérales aux arômes de fruits blancs mûrs (poire, pomme).

**Bouche:** Savoureuse et évoquant la confiserie (bons aux fruits) dès l'attaque, cette cuvée fine se montre gourmande. Les saveurs de fruits mûrs (pêche, poire) s'y livrent généreusement, relevées par un joli support d'acidité. Un vin friand et convivial, à la finale très douce, presque crémeuse.



 **16,70 €** **PM:50 - CH:50** ★★★(★) **15,5/20**



© CIVC / Michel Guillaud



63

Gratiot "Prélude"

**Nez:** Splendide bouquet, puissamment biscuité, livrant dès l'ouverture d'intenses notes de fruits secs et de pomme cuite.

**Bouche:** Dès l'attaque, cette cuvée au caractère affirmé livre d'insistantes saveurs de fruits secs (noix, noisettes) et de fruits blancs compostés. Le registre de la pâtisserie (millefeuille aux poires et aux amandes) s'y exprime sans réserve et l'ensemble assure son équilibre par un support d'acidité qui nuance la maturité de la matière.



PM:70 - PN:5 - CH:25

15,5/20

★★

www.champagne-gratiot.com

28

Laval-Louïs "L'Apogée du Terroir - 1er Cru"

**Nez:** Puissamment dominé par une insistante minéralité, l'ensemble se complète d'une touche plus herbacée (mousse, foin, fougère). Un caractère affirmé!

**Bouche:** La bouche confirme l'impression du nez. Intensément minérale, elle s'exprime sur la craie, la groseille blanche et le pamplemousse, tout en offrant une superbe expression rafraîchissante. Ce vin de gastronomie se voit ponctué d'une longue finale tendue, sur l'amande amère.



21,40 €

PM:50 - CH:50

15,5/20

★★

www.champagne-laval-louis.fr

48

Déhu Père & Fils "Grande Réserve"

**Nez:** Délicatement parfumé, sur des arômes subtils de petits fruits secs et de tarte aux poires et amandes. Un nez au caractère affirmé, complété par une belle minéralité.

**Bouche:** Vinosité et élégance sont au rendez-vous de cette cuvée dense et généreuse en saveurs de fruits cuits (pomme, poire) et d'amandes fraîches. Les dégustateurs apprécient l'équilibre de l'ensemble et la densité d'une longue finale séduisante par sa délicieuse amertume rafraîchissante.



21,40 €

PM:75 - PN:10 - CH:15

15,5/20

★★

www.champagne-dehu.com

87

Beaumont des Crayères

**Nez:** Enveloppé et distingué à la fois, ce nez suave mêle les senteurs vanillées, de bonbons aux fruits (poire) et de pâtisserie. Un ensemble très engageant.

**Bouche:** Sapide et profonde, l'attaque donne le ton d'une cuvée complexe, riche en saveurs de fruits secs et de fruits blancs. Les dégustateurs soulignent le caractère longiligne et distingué de cette cuvée parfaitement équilibrée, ponctuée d'une finale enrobée sur la pâtisserie (tarte aux poires).



PM:20 - PN:40 - CH:40

15,5/20

★★

www.champagne-beaumont.com



© CVC / Olivier Frimat

**76** Collet "Art Déco"

**Nez:** Classique et délicatement parfumé, sur de fins arômes d'herbe fraîche, citronnelle et d'agrumes (pamplemousse, citron).

**Bouche:** Par son côté incisif et tendu, cette bouche élégante et raffinée offre une remarquable fraîcheur. Les saveurs d'agrumes se confirment, complétées par la pomme verte, sans aucun excès de nervosité toutefois. La finale, longiligne et agréablement persistante, s'exprime sur le bonbon acidulé (citron).



★(★)



PM:20 - PN:40 - CH:40

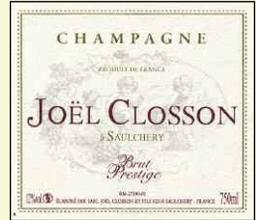
15,5/20

[www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)

**60** Joël Closson "Brut Prestige"

**Nez:** Un bouquet enveloppé et charmeur, offrant de généreuses senteurs d'herbe fraîche à l'ouverture, pour ensuite gagner en douceur et développer des arômes biscuités et vanillés.

**Bouche:** Croquante de fruit, cette cuvée franche présente d'intenses saveurs d'agrumes et de pomme verte, dans un ensemble frais et gourmand, présentant une belle constitution de matière. Finale tendue et persistante sur une subtile touche d'amande fraîche.



★★



13,50 €

PM:60 - PN:30 - CH:10

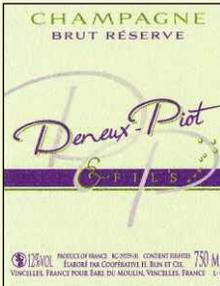
15/20

[www.champagne-joel-closson.com](http://www.champagne-joel-closson.com)

**15** Deneux-Piot & Fils "Brut Réserve"

**Nez:** Engageant, sur une jolie corbeille de fruits blancs. Un bouquet frais et aérien, présentant une belle tonicité.

**Bouche:** Savoureuse et richement constituée, cette cuvée ample et persistante met en relief de délicieuses saveurs de fruits blancs mûrs et de pâtisserie (tarte aux poires). On y apprécie l'équilibre entre la tension en bouche et la maturité du fruit. La finale est ronde, séveuse et de longueur appréciable.



★★



13,90 €

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

15/20

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

**12** Claude Michez "Brut Élégance"

**Nez:** Un bouquet qui s'apparente à une confiserie.

On y retrouve les notes de bonbons acidulés, agrumes et fine minéralité.

**Bouche:** L'attaque, vive et très tonique, séduit par sa finesse de texture, son élégance et sa grande fraîcheur. Ce vin longiligne présente la marque et l'élégance de son cépage dominant. Les saveurs de fruits secs (amandes effilées, noisettes) se montrent expressives et la finale démontre une agréable persistance.



★★



14,50 €

PM:15 - PN:35 - CH:50

15/20

[www.champagne-michez.com](http://www.champagne-michez.com)



© CIVC / Stuart Ziegler

**10** Couvent-Lémery "Brut Réserve"

**Nez:** Particulièrement flatteur et parfumé, associant les notes de fruits frais (pêche, poire, reine-claude) et de fleurs blanches.

Touche briochée à l'aération.

**Bouche:** Un vin complet, tout en nuances, livrant une bouche aérienne et tendue, dont les dégustateurs relèvent la pureté aromatique (agrumes et pomme verte). La finale n'est pas en reste; longiligne et distinguée, elle livre de persistantes saveurs légèrement citronnées.



 14,50 € **PM:45 - PN:45 - CH:10** **15/20** 

**82** Eric Mallet "Réserve"

**Nez:** La douceur olfactive s'impose d'emblée, illustrée par de fins arômes de cake aux pomme et de vanille, agrémentés à l'aération d'une touche de frangipane.

**Bouche:** L'attaque se montre friande et gourmande. Elle séduit par sa texture en dentelles et ses saveurs de confiserie (guimauve, violette). La fraîcheur est assurée par une jolie acidité bienvenue et la finale, gourmande et enrobée, assure une persistance appréciée, sur la pomme et les amandes.



 15,10 € **PM:63 - PN:10 - CH:27** **15/20** 

[www.champagneeric-mallet.fr](http://www.champagneeric-mallet.fr)

**20** PrévotEAU-Perrier "Grande Réserve"

**Nez:** Tout en élégance, ce fin bouquet associe dans une belle harmonie les effluves floraux et de confiserie, assorties d'une touche de fruit blanc frais (pomme).

**Bouche:** Construit en élégance, ce vin précis jouit d'un bel équilibre en bouche. On y retrouve le registre des agrumes et de la pomme verte, dans un ensemble tendu et distingué, qui séduit par son caractère digeste et tonique en finale.



 15,10 € **PM:113 - PN:113 - CH:113** **15/20** 

[www.champagne-prevoteau-perrier.fr](http://www.champagne-prevoteau-perrier.fr)

**41** Bochet-Lemoine "Brut Réserve"

**Nez:** Un nez de grande vivacité, qui évoque l'herbe fraîche, les notes de pétale de rose et la rhubarbe.

Touche d'agrumes à l'aération (pamplemousse).

**Bouche:** Un vin précis, qui offre une belle tension en bouche. On y apprécie l'exubérance des saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse), dans un ensemble élégant, longiligne et de belle pureté aromatique. Finale ciselée, persistante et tonique. Une cuvée aérienne.



 15,20 € **PM:55 - PN:30 - CH:15** **15/20** 

[www.champagne-bochet-lemoine.com](http://www.champagne-bochet-lemoine.com)

Gîte Vert Cottage

6 personnes



Gîte Le Clos

8 personnes



[www.champagne-bochet-lemoine.com](http://www.champagne-bochet-lemoine.com)



**71** Charlot Père & Fils "Cuvée Réserve"

**Nez:** Original, livrant dès l'ouverture des senteurs végétales (géranium, pétale de rose). L'aération évoque les fruits secs (amande amère, noix de cajou).



**Bouche:** L'attaque souligne la douceur de cette cuvée savoureuse par le registre du bonbon aux fruits. Le milieu de bouche séduit par l'élégance de sa texture; on y retrouve les saveurs de fruits blancs au sirop (poire). La finale, agréablement persistante, s'exprime sur l'amande fraîche.

 15,50 € **PM:75 - PN:5 - CH:20**  **15/20**

**26** Blosseville Marniquet "Prestige de Cumières - 1er Cru"

**Nez:** Superbe bouquet, enveloppé et parfumé, évoquant la pâtisserie (cake aux pommes et à la vanille, frangipane).

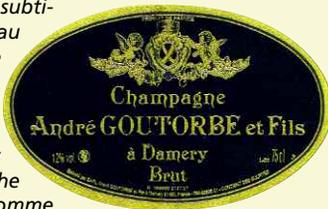


**Bouche:** Une bouche opulente et très vineuse, qui accorde la priorité aux saveurs surmûries (pomme, poire). Une fine acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire. Complexité et de profondeur dans une finale enrobée sur la pâtisserie.

 **PM:20 - PN:30 - CH:50**  **15/20**

**6** André Goutorbe & Fils "Cuvée St Victor"

**Nez:** Délicat et subtilement biscuité au premier nez, le bouquet se livre davantage à l'aération, sur de doucereuses notes de brioche vanillée et de pomme cuite.



**Bouche:** L'attaque, vineuse et opulente, donne le ton d'une cuvée de belle ampleur, qui s'apparente à un beau panier de fruits blancs frais (poire, pêche, pomme). La finale livre une trame serrée (saveurs de fruits secs) et séduit par sa persistance.

 16,00 € **PN:10 - CH:90**  **15/20**

[www.champagne-andre-goutorbe.fr](http://www.champagne-andre-goutorbe.fr)

**51** Gaston Poittevin "Cuvée de Réserve - 1<sup>er</sup> Cru"

**Nez:** Très enveloppé, sur d'intenses notes de biscuit, croûte de tarte et chausson aux pommes.



**Bouche:** Dans un parfait équilibre, ce vin peu dosé présente une bouche sérieuse, bien construite, qui associe la vinosité à la fraîcheur. On y retrouve le registre de la pomme mûre, des fruits secs et de la pâtisserie, surtout dans une finale qui évoque la pomme caramélisée. Une cuvée au caractère affirmé, assez persistante en finale.

 16,30 € **PN:50 - CH:50**  **15/20**



CVC / Michel GuillardCVC

**69** Lacroix "Réserve"

**Nez:** De flatteuses notes de pâte d'amandes et de frangipane se livrent d'emblée. L'aération complète ce bouquet fin et suave par quelques effluves florales et d'épices douces (cannelle).

Un nez engageant!

**Bouche:** Suavité et élégance pour résumer cette bouche longiligne, rafraîchissante par ses saveurs d'agrumes et de pomme verte. On a ici privilégié la finesse de texture et la vivacité au charme facile de l'opulence. Une cuvée tendue et distinguée, pour un vin de gastronomie.

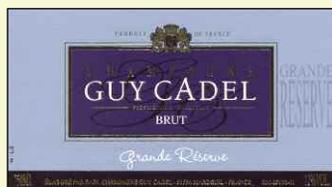


 16,80 € **PM:30 - PN:50 - CH:20** ★(★)  
15/20

**67** Guy Cadel "Grande Réserve"

**Nez:** Puissant et de grande typicité variétale, ce bouquet accorde la priorité aux notes de frangipane, sirop d'érable, et brou de noix. Des saveurs de pomme cuite aux amandes se livrent à l'aération.

**Bouche:** Tout en finesse et équilibre, cette cuvée gourmande séduit par la parfaite complémentarité de ses saveurs bien mûres et de pâtisserie (mille-feuille aux poires et amandes). La finale, enveloppée, révèle une agréable persistance.



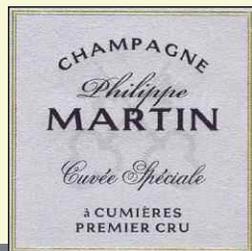
 15,00 € **PM:70 - CH:30** ★(★)  
14,5/20

[www.champagne-guy-cadel.com](http://www.champagne-guy-cadel.com)

**55** Philippe Martin "Cuvée Spéciale" 1<sup>er</sup> Cru

**Nez:** Délicatement parfumé, le bouquet aérien livre de subtiles senteurs florales et de confiserie. Il s'ouvre progressivement à l'aération.

**Bouche:** Entrée de bouche fine et gourmande, facile d'accès, privilégiant le charme des saveurs d'agrumes. De constitution aérienne, cette cuvée friande toute en dentelles offre une finale subtile, agréablement persistante, sur la confiserie (bon-bon acidulé aux fruits).



 **PN-CH** ★(★)  
14,5/20

[www.champagne-philippe-martin.com](http://www.champagne-philippe-martin.com)



© CVC / John Hodder

**70** Heuq Père & Fils "Cuvée Originel"

**Nez:** Bouquet énorme, complexe et de caractère. Les dégustateurs, sous le charme, évoquent les fruits blancs compotés, le cake aux fruits confits, le sirop d'érable et la pâte d'amandes.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Corpulente et élégante à la fois, elle livre un registre comploté expressif, associé aux saveurs de léger grillé, moka et de fruits secs. Très longue finale au grain serré pour une cuvée précise, qualifiée de haute tenue.



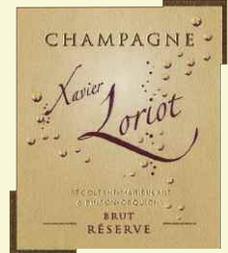
 49,00 € **PM:70 - PN:30** **18/20** 

[www.champagne-heuq.com](http://www.champagne-heuq.com)

**32** Xavier Lorient "Brut Réserve"

**Nez:** Superbement parfumé, sur de charmants arômes de pomme-cannelle et d'épices douces. Un bouquet suave, évoquant la pâtisserie à l'aération.

**Bouche:** Cette cuvée ambitieuse et suave livre une attaque séveuse et corpulente, sur des saveurs de fruits secs et de fruits blancs mûrs. L'équilibre est assuré par une très belle acidité et la finale, interminable, se montre enveloppante et longiligne à la fois. Très belle réussite, soulignant la complémentarité des cépages.



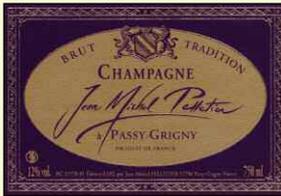
 14,50 € **PM:65 - PN:35** **17/20** 

[www.champagne-xavierloriot.com](http://www.champagne-xavierloriot.com)

**37** Jean-Michel Pelletier "Tradition"

**Nez:** Délicat voire quelque peu retenu, sur des senteurs bien mûres de pomme cuite, fruits secs et croûte de tarte.

**Bouche:** Ce vin de gastronomie privilégie la typicité des saveurs de fruits secs (amande, noisette) et des fruits blancs compotés. Tarte aux poires et amandes. Les dégustateurs apprécient la délicieuse amertume rafraîchissante d'une longue finale sur le brou de noix et l'amande effilée. Un vin qui a séduit par sa personnalité bien affirmée.



 13,10 € **PM:100** **16/20** 

[www.champagnejean-michelpelletier.fr](http://www.champagnejean-michelpelletier.fr)

**55** Philippe Martin "Terre d'Antan" 1<sup>er</sup> Cru

**Nez:** Dès l'ouverture, de séduisantes notes de pâtisserie et de fruits blancs compotés (millefeuille aux poires, tarte aux pommes) se mêlent aux notes biscuitées et de croûte de pain.

**Bouche:** Particulièrement suave et vineuse, cette cuvée présente une trame serrée. On y apprécie l'intensité des saveurs de fruits secs et de pomme cuite, relevées par un support d'acidité bien dosé, qui confère à l'ensemble une très belle fraîcheur. Un beau vin de gastronomie.



 **PN:100** **16/20** 

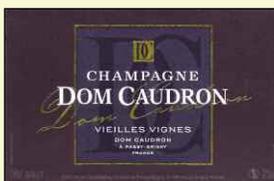
[www.champagne-philippe-martin.com](http://www.champagne-philippe-martin.com)



**50** Dom Caudron "Vieilles Vignes"

**Nez:** Subtilement floral dès l'ouverture, ce bouquet engageant se complète au fil de l'aération par de séduisantes senteurs de fruits frais (prune jaune, pomme) et de flan aux poires.

**Bouche:** Particulièrement ambitieuse par sa concentration de matière et sa densité de trame, cette cuvée a enthousiasmé les dégustateurs qui soulignent tant son élégance que sa pureté aromatique. Les saveurs d'agrumes s'y mêlent aux petits fruits secs. Très longue finale structurée.



PM:100

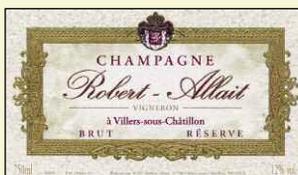
★★★(★)

16/20

[www.domcaudron.fr](http://www.domcaudron.fr)
**31** Robert-Allait "Réserve"

**Nez:** Engageant et particulièrement parfumé, sur de fines senteurs florales (bergamote, lilas) et d'épices douces. Un bouquet élégant et original!

**Bouche:** Cette cuvée livre une belle présence en bouche. Son expression fruitée bien mûre (poire, pomme) est assortie d'une acidité tonifiante. L'ensemble présente un très bel équilibre entre suavité et fraîcheur élégante. Les dégustateurs apprécient le longue finale qui conserve une bonne tension.



13,60 € PM:100

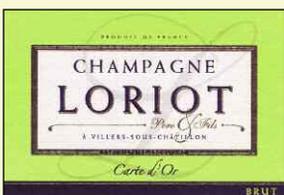
★★★(★)

15,5/20

[www.champagne-robert-allait.com](http://www.champagne-robert-allait.com)
**27** Lorient Père & Fils "Carte d'Or"

**Nez:** Une friandise olfactive! Floral à l'ouverture, le bouquet dévoile ensuite des notes de confiserie, d'agrumes et de crème pâtissière. Un ensemble très engageant.

**Bouche:** Pleine et voluptueuse, la bouche impose d'emblée une matière fruitée généreuse et bien mûre, associée à des saveurs vanillées presque crémeuses. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la subtilité d'une cuvée de grand charme, ponctuée d'une finale longiligne.



13,70 € PM:80 - PN:20

★★★(★)

15,5/20

[www.champagne-loriot-pereetfils.fr](http://www.champagne-loriot-pereetfils.fr)
**68** Louis Casters "Cuvée Supérieure"

**Nez:** Assez discret au premier nez, puis s'ouvre davantage à l'aération, exprimant de subtiles notes florales, d'amande fraîche et de cake aux poires et de croûte de pain.

**Bouche:** Un ensemble suave, de vinosité appréciable, relevé par une jolie acidité. Les saveurs de fruits secs et de pâtisserie s'y livrent généreusement, dans un milieu de bouche concentré, suivi d'une finale savoureuse et agréablement persistante, sur l'amande fraîche et le brou de noix. Très élégant.



PM:100

★★★(★)

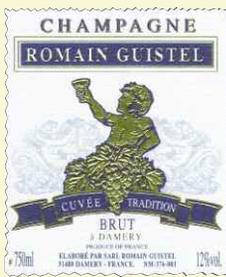
15,5/20

[www.champagne-casters.com](http://www.champagne-casters.com)


## 7 Romain Guistel "Cuvée Tradition"

**Nez:** Délicat et aérien, le bouquet subtil évoque la guimauve et la violette, voire la confiserie, puis les fruits secs à l'aération.

**Bouche:** Une cuvée élégante et de texture fine, qui offre une bouche subtile, relevée par une jolie acidité. Le registre de l'amande amère et de la noix verte se livre intensément et la finale, de longueur appréciable, s'exprime sur la poire aux amandes. Un vin de gastronomie, à la personnalité bien affirmée.



 14,50 € **PM:100** ★★★ **15,5/20**

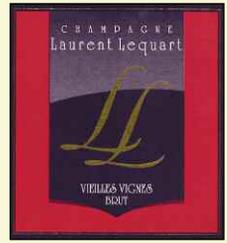
[www.champagne-romain-guistel.fr](http://www.champagne-romain-guistel.fr)

## 35 Laurent Lequart "Vieilles Vignes"

**Nez:** Dès l'ouverture, les effluves de massepain et de poire au sirop se livrent généreusement. Quelques notes de fleurs parfumées complètent ensuite l'ensemble (lilas, lys).

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent la suavité et le volume de matière de cette savoureuse cuvée.

Le registre de la pomme surmûrie et de la pâtisserie (millefeuille aux poires) s'exprime sans réserve en milieu de bouche. La finale, ample et persistante, livre quelques saveurs de petits fruits secs.



 15,80 € **PM:100** ★★★ **15,5/20**

[www.champagne-lequart.fr](http://www.champagne-lequart.fr)

## 58 Léguillette-Romelot "B2N"

**Nez:** Un bouquet complexe et de caractère, qui livre à l'ouverture une minéralité rapidement assortie de notes de pâtisserie et de fruits secs. Il gagne en douceur à l'aération (frangipane, brioche).

**Bouche:** L'entrée de bouche, de belle vinosité, exhale d'emblée un beau panier de fruits blancs. Cette cuvée bien construite jouit d'un bel équilibre d'ensemble. La finale, longue et de belle fraîcheur, est soulignée par une agréable acidité ascendante.



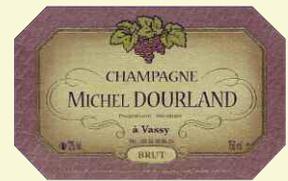
 19,40 € **PM:75 - PN:25** ★★★ **15,5/20**

[www.champagne-leguillette-romelot.com](http://www.champagne-leguillette-romelot.com)

## 81 Michel Dourland

**Nez:** Ce magnifique bouquet, ouvert et voluptueux, séduit par sa palette aromatique étoffée. Notes florales, biscuits au beurre, pâte d'amandes et fruits secs (noisettes) s'y associent.

**Bouche:** Tout en charme et suavité, cette cuvée en dentelles offre une bouche parfaitement construite et équilibrée. Les fruits blancs mûrs et les notes de pâtisserie (cake, brioche) s'y complètent à merveille, dans un ensemble de grande élégance, ponctué d'une finale vanillée sur le flan aux poires.



 13,35 € **PM:100** ★★★ **15/20**



## Restaurant Le Caveau

**Maître Restaurateur**

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



Accueil de groupes



Jean-Claude Rambach • 51480 Cumières • Tél: 03/26.54.83.23 • Fax: 03/26.54.24.56 • [www.lecaveau-cumieres.com](http://www.lecaveau-cumieres.com)

## 86 Michel Dervin

**Nez:** Un bouquet quelque peu réservé à l'ouverture, qui livre ensuite de subtiles senteurs de confiserie et de fleurs parfumées (lilas, violette).

**Bouche:** Attaque acidulée, assez vive, suivie d'un milieu de bouche tout en contrastes, évoquant le bonbon aux fruits. L'impression de douceur se confirme au fil de la dégustation. En finale, le registre des agrumes frais s'impose, rappelant une acidité bien marquée. Le caractère tranchant de cette cuvée rencontre un dosage assez généreux et équilibrant.



13,50 €

PM:60 - PN:40

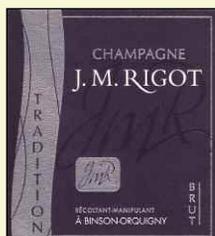
★★★  
15/20

## 39

## J.M. Rigot "Tradition"

**Nez:** Ce bouquet aérien rivalise de finesse et de charme. Délicatement parfumé, il offre une expression florale flatteuse (chèvrefeuille, jasmin), complétées par quelques notes briochées presque crémeuses.

**Bouche:** Elle séduit par sa finesse de texture et son expression fruitée tout en dentelles. Friande, elle est assortie de saveurs de confiserie et ponctuée d'une agréable finale rafraîchissante et équilibrée, où la maturité du fruit se voit portée par une jolie acidité.



13,60 €

PM:100

★★★  
15/20

www.champagne-jm-rigot.fr

## 17

Poissinet-Ascas  
"Grande Réserve"

**Nez:** Classique, tout en élégance, ce nez délicat livre un bouquet profond, associant les notes compotées (pomme, poire) aux arômes de noisettes et amandes.

**Bouche:** Relevé par un support d'acidité très présent dès l'ouverture, ce vin tendu et parfumé livre une bouche longiligne, distinguée, où s'expriment sans retenue les saveurs d'agrumes frais. La vinosité s'impose en milieu de bouche et la finale, savoureuse, rejoint les fruits secs et séduit par son agréable persistance.



PM:100

★★  
15/20

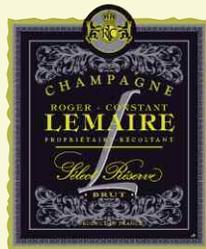
www.champagne-poissinet-ascas.fr

## 29

Roger-Constant Lemaire  
"Select Réserve"

**Nez:** Douceur et enveloppement sont au rendez-vous de ce bouquet suave, qui mêle avec réussite les notes de guimauve, violette et vanille aux arômes de poire mûre. Très engageant!

**Bouche:** Attaque tendue et incisive, longiligne, révélant une expression d'agrumes très rafraîchissante. Cette cuvée épurée privilégie le charme de la vivacité. On apprécie la tension qu'elle offre en bouche et le caractère élancé de sa finale persistante sur les fruits frais.



PM:100

★★  
15/20

www.champagne-lemaire.fr



21

## David-Heucq & Fils

**Nez:** Superbe bouquet intense et complexe, qui exprime dès l'ouverture des senteurs de pâtisserie et de fruits blancs mûrs (millefeuille aux poires et amandes).

Touché de brioche aux fruits secs à l'aération.

**Bouche:** Ambition et équilibre sont au rendez-vous de cette cuvée profonde et extrêmement savoureuse, dont la maturité de fruit n'a d'égal que la finesse de texture et la fraîcheur apportée par une acidité très bien dosée. Un vin complet, ponctué d'une longue finale sur la pomme mûre et les amandes.



 16,30 €

★★★  
16,5/20

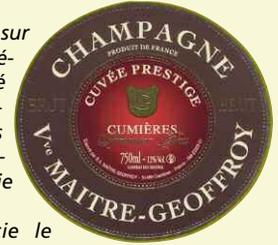
[www.davidheucq.fr](http://www.davidheucq.fr)

54

## Vve Maître-Geoffroy "Cuvée Prestige" Premier Cru

**Nez:** Bouquet aérien, sur des notes florales élégantes. La maturité s'accroît à l'aération, illustrée par les fruits blancs mûrs (poire cuite) et la pâtisserie (cake, brioche).

**Bouche:** On apprécie le caractère d'une bouche opulente et savoureuse. Les fruits blancs (pomme, poire) s'y retrouvent dans un ensemble gourmand et la finale, relevée par une belle acidité, apporte à cette cuvée de gastronomie équilibrée et profonde.



 19,40 €

★★★  
16/20

[www.champagne-maitre-geoffroy.com](http://www.champagne-maitre-geoffroy.com)

2

## André Lenique

**Nez:** Superbe bouquet de grande fraîcheur, qui associe subtilité et élégance. Agrumes confits (zestes de citron et d'orange), confiserie et notes briochées inspirent les dégustateurs.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Les saveurs fruitées s'y confirment sans retenue. Vinosité et finesse de trame s'y associent, dans un ensemble parfaitement construit et doté d'un bel équilibre. Longue finale épurée et rafraîchissante, délicatement citronnée.



 16,00 €

★★★  
15,5/20

[www.champagne-andre-lenique.com](http://www.champagne-andre-lenique.com)

44

## Jil Accariès

**Nez:** Les dégustateurs relèvent d'emblée la tonicité et l'élégance de ce nez suave, qui mêle avec harmonie les notes d'herbe fraîche, fruits blancs et de subtile minéralité.

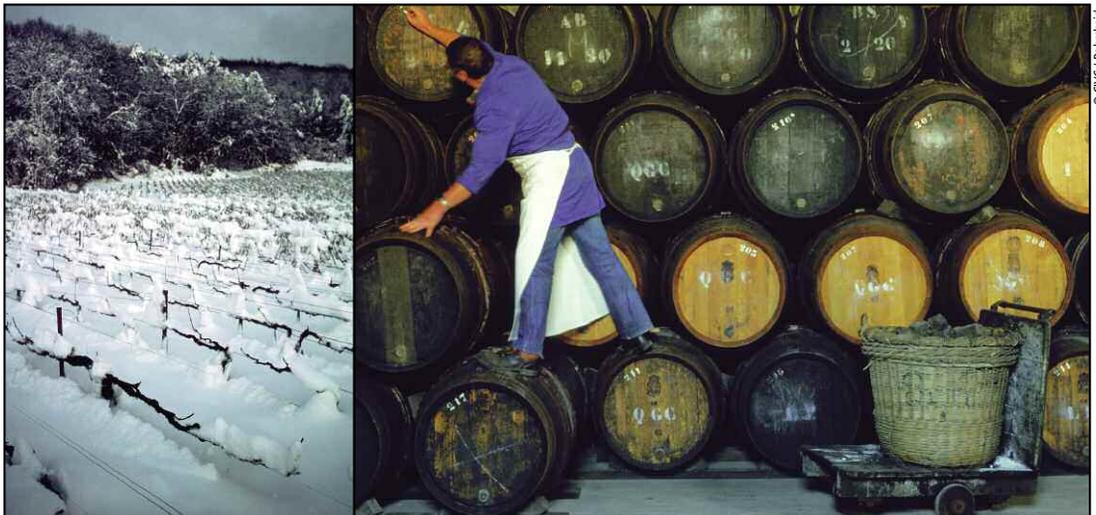
**Bouche:** Dès l'attaque, cette ambitieuse cuvée révèle une parfaite maîtrise de la vinification. Associant maturité de fruits et élégante vivacité, elle séduit par son parfait équilibre. Les fruits secs (amande) et le biscuit s'y livrent sans retenue, relayés par la poire et la pomme mûres. Belle réussite!



 16,80 €

★★★  
15,5/20

[www.champagne-jil-accaries.fr](http://www.champagne-jil-accaries.fr)



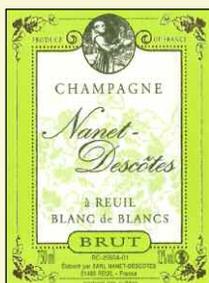
42

## Nanet-Descôtes

**Nez:** Bouquet ouvert et engageant, sur une corbeille colorée de fruits (pêche blanche, prune jaune, pomme verte). Un nez éloquent, qui gagne encore en maturité à l'aération.

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient la pureté et la tension d'une cuvée qui magnifie son cépage.

La vinosité n'a d'égal que l'élégance, dans un ensemble savoureux et équilibré. Finale séveuse et longiligne, ponctuant une cuvée parfaitement construite.

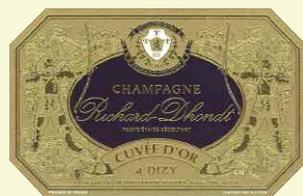

 15,80 €
★★  
15/20
[www.champagne-nanet-descotes.fr](http://www.champagne-nanet-descotes.fr)

56

## Richard-Dhondt "Cuvée d'Or"

**Nez:** Moyennement expressif, le bouquet floral (lilas) évolue à l'aération vers de subtiles effluves de confiserie et de pâtisserie (croûte de tarte, biscuit).

**Bouche:** Cette cuvée offre d'emblée une expression fruitée chatoyante (pomme verte, agrumes), dans un ensemble incisif et de belle pureté. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une agréable acidité ascendante. Un vin doté d'un bel équilibre d'ensemble, tout en délicatesse.



★★  
14,5/20

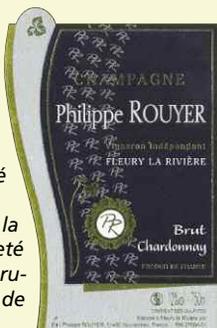
22

## Philippe Rouyer

**Nez:** Ce bouquet bien ouvert et mûr conserve une belle élégance. Les fruits blancs s'y expriment sans réserve (pêche, pomme), dans un ensemble parfumé et engageant.

**Bouche:** Franche et incisive, la bouche offre une belle pureté et d'expressives notes d'agrumes frais (pamplemousse) et de pomme verte.

L'ensemble séduit par sa texture délicate et fine, ainsi que par le caractère longiligne d'une finale délicatement citronnée.


 15,00 €
★★  
14,5/20
[www.champagne-philippe-rouyer.com](http://www.champagne-philippe-rouyer.com)

65

## Bouchez-Brisard "Cuvée Prestige"

**Nez:** Une friandise olfactive. Fleurs blanches sucrées et bonbons acidulés se livrent généreusement dans ce bouquet aérien.

**Bouche:** La bouche, tout en dentelle, séduit par sa finesse et sa fraîcheur de fruit. Le milieu de bouche se révèle friand et gourmand. La finale est ponctuée d'une délicate amertume (cerneaux de noix) qui apporte la touche de vivacité nécessaire. Une cuvée bien construite et équilibrée.



★★  
14,5/20

© CIVC / Michel Heister

## 75 Gosset "Grand Rosé"

**Vue:** Robe très pâle à reflets pétales de rose.

**Nez:** Aérien, quelque peu réservé à l'ouverture, puis livre d'élégantes senteurs florales et de confiserie aux fruits.

**Bouche:** L'attaque met d'emblée la bouche sous tension. Incisive, elle marque cette cuvée de grande pureté de son empreinte. Les dégustateurs soulignent la tonicité et la vinosité d'un ensemble de grande précision, qui évoque les agrumes et la pomme verte. Finale interminable, extrêmement concentrée.



★★



17/20

[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)

## 56 Richard-Dhondt

**Vue:** Robe framboise, éclatante.

**Nez:** Très flatteur et engageant, sur d'intenses notes de pâtisserie aux fruits rouges (tarte aux framboises, grenade), mêlées à une douceur florale (pivoine, violette).

**Bouche:** Séveuse et charnue, cette cuvée a emporté les suffrages pour son remarquable équilibre acidité/gras et l'exubérance fruitée de ses saveurs de baies rouges et de pâtisserie (tarte aux fraises, cerises). Très belle cuvée, charmeuse et enveloppée, tout en conservant une fraîcheur appréciable.



★★★



14,20 €

16,5/20

## 21 David-Heucq & Fils

**Vue:** Rose bonbon.

**Nez:** Délicatement parfumé et distingué, sur de charmeuses notes florales et de confiserie (guimauve). Un nez engageant.

**Bouche:** Sapide, cette cuvée jouit dès l'attaque d'une belle tension. L'expression fruitée (cerise du nord, groseille) se montre généreuse et rafraîchissante. La longue finale de cette cuvée de gastronomie est relevée par une remarquable acidité. Un vin très complet, qui a emporté les suffrages.



★★★

15,00 €

16,5/20

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

## 30 Delouvin Nowack "Carte Rubis"

**Vue:** Rose légèrement saumoné.

**Nez:** Enveloppé et rafraîchissant à la fois, sur des arômes de pâtisserie (tarte aux fraises), mêlés à de subtiles notes de fruits secs (amande).

**Bouche:** Un vin complet, dont la densité de matière n'a d'égal que l'élégance et la suavité. La trame serrée du milieu de bouche révèle un fruité intense (griotte, fraise, framboise) et l'ensemble, rafraîchi par une acidité tonifiante, est ponctué d'une longue finale structurée, tout en élégance et maturité.



★★★(\*)



16,70 €

16,5/20

[www.champagne-delouvin-nowack.com](http://www.champagne-delouvin-nowack.com)

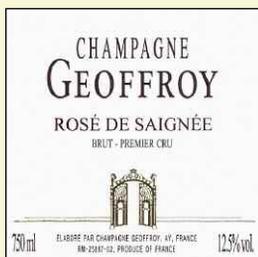


**66** Geoffroy "Rosé de Saignée" Premier Cru

**Vue:** Robe framboise, intense et brillante.

**Nez:** Profond et élégant, sur de jolies senteurs florales qui s'associent aux notes de fruits secs et d'amandine aux cerises.

**Bouche:** Ce vin a emporté les suffrages pour sa suavité, l'extrême élégance de sa texture et la générosité de ses saveurs de petits fruits rouges frais (bigarreaux, framboises). On apprécie la mâche et la vinosité d'une finale riche et serrée, très persistante.



25,00 €



16,5/20

[www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)
**34** Moussé-Galoteau & Fils

**Vue:** Rose framboise brillante.

**Nez:** Tout en enveloppement, sur des arômes de fruits confiturés, et de fleurs parfumées.

**Bouche:** Superbe cuvée, présentant beaucoup d'atouts. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière, le remarquable équilibre acidité/maturité et la suavité d'un milieu de bouche dont le grain serré s'exprime sur d'intenses saveurs de fruits mûrs (framboise, cerise) et de pâtisserie. Persistant, l'ensemble conserve une élégance irréprochable.



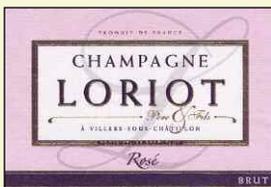
16/20

[www.champagne-mousse-galoteau.fr](http://www.champagne-mousse-galoteau.fr)
**27** Lorient Père & Fils

**Vue:** Rose bonbon éclatant.

**Nez:** Une friandise olfactive, sur un joli panier de fruits (framboise, pêche). Le bouquet gagne en profondeur à l'aération (pâtisserie aux fruits confits).

**Bouche:** Séveux et présentant une vinosité appréciable, cette cuvée de gastronomie souligne un joli caractère. Généreusement fruitée et gourmande en milieu de bouche, elle est ponctuée d'une longue finale tendue et rafraîchissante, évoquant les agrumes.



15,00 €



16/20

[www.champagne-loriot-pereetfils.fr](http://www.champagne-loriot-pereetfils.fr)
**84** Darnac & Fils "Charlotte"

**Vue:** Jolie robe œil-de-perdrix.

**Nez:** Expressif et parfumé, mêlant les notes de fruits secs (amande douce, noix de cajou) aux arômes de frangipane et de millefeuille aux poires.

**Bouche:** Étonnante cuvée, qui ne laissera personne indifférent! On apprécie sa densité de trame, le caractère affirmé de ses saveurs de fruits secs (noix, amande fraîche) et sa densité de matière. Ce vin de gastronomie se voit ponctué d'une très longue finale au grain serré, fraîche et distinguée.



16,10 €



16/20

[www.champagne-darnac.com](http://www.champagne-darnac.com)

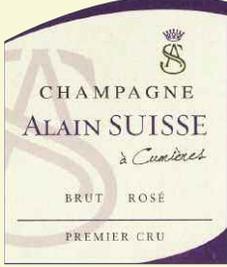



**3** **Alain Suisse "Premier Cru"**

**Vue:** Rose framboise, limpide et brillante.

**Nez:** Un ensemble ouvert et flatteur, de grande élégance, où s'expriment d'intenses notes fruitées (poire, pêche, reine-claude).

**Bouche:** Élégante et racée, cette cuvée possède bien des atouts; une belle vinosité, un fruité chatoyant et un remarquable équilibre, souligné par une longue finale à l'acidité tonifiante. Un vin de grande pureté, qui a séduit les dégustateurs.



★★★(\*)  
**16/20**

 [www.champagne-alain-suisse.fr](http://www.champagne-alain-suisse.fr)

**16** **F. Remy-Collard**

**Vue:** Saumoné à nuances orangées.

**Nez:** Belle élégance olfactive, illustrée par les notes de pâtisserie (cake aux cerises, amandine) et de fruits secs.

**Bouche:** Structurée et présentant une trame assez serrée, cette cuvée démontre de l'ambition. Les dégustateurs y apprécient l'équilibre acidité/maturité et la suavité d'un milieu de bouche généreux en saveurs de petites baies rouges. Un vin sérieux, concentré, ponctué d'une longue finale tendue.



★★★(\*)  
**16/20**

 17,25 € [www.fremy-collard.com](http://www.fremy-collard.com)

**80** **Couvent-Parent**

**Vue:** Rose pâle de bel éclat.

**Nez:** Très parfumé par ses senteurs florales (lilas mauve, violette) et de confiserie, évoluant vers les fruits mûrs à l'aération.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Particulièrement savoureuse sur un fruité chatoyant (poire, reine-claude), elle se voit complétée et équilibrée par une longue finale séveuse et tranchante, de grande précision aromatique. Une cuvée bien construite, dotée d'une appréciable concentration.



★★★(\*)  
**15,5/20**

 13,60 € [www.champagne-couvent-parent.com](http://www.champagne-couvent-parent.com)

**Gîte F. Rémy-Collard à Villers-sous-Châtillon**

**Viticulteur Visites de cave**

**Recommandé par V.T.A.**






**Au cœur de la Vallée de la Marne en Champagne**

- 4 chambres
- Grande terrasse
- WIFI

41, rue du Jardin Neuf - 51700 Villers-sous-Châtillon - Tél: 03/26.59.44.56 - 06/75.72.07.13 - remy-collard@orange.fr



8

## Pascal Etienne

**Vue:** Pelure d'oignon à nuances saumonées.

**Nez:** Une grande douceur olfactive s'exprime d'emblée, illustrée par les notes de vanille, brioche et cake aux fruits confits.

**Bouche:** Dès l'attaque, on est séduit par la douceur d'expression et le caractère très gourmand de cette cuvée charmeuse, dont la générosité en saveurs de petits fruits rouges (framboise, cerise) et de confiserie emporte les suffrages. Une cuvée friande et de grande franchise.



14,90 €

★★★

15,5/20

41

## Bochet-Lemoine "Cuvée Sélectionnée"

**Vue:** Pétale de rose.

**Nez:** Une friandise! Les effluves florales (violette, lilas) et de confiserie (cubardon, grenade) se livrent de concert dans un ensemble très engageant.

**Bouche:** La bouche impose d'emblée sa fraîcheur fruitée. Elle livre un panier de fruits où s'expriment les saveurs de groseille et cerise du nord.

Cette cuvée bien construite se voit soulignée par une finale tendue et longiligne, de grande tonicité.



14,90 €

★★★

15,5/20

[www.champagne-bochet-lemoine.com](http://www.champagne-bochet-lemoine.com)

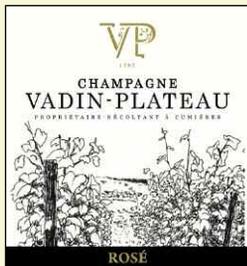
5

## Vadin-Plateau

**Vue:** Robe rose tendre à saumon.

**Nez:** Un bouquet ouvert et charmeur qui associe notes florales (violette, lilas) et confiserie (guimauve). Un panier de petits fruits rouges complète l'ensemble (cerise, framboise).

**Bouche:** De grande élégance, cette cuvée offre de sérieux atouts. Gourmande et croquante de fruit, elle révèle une vinosité appréciable et se voit équilibrée par une délicate acidité bienvenue. La finale, persistante et friande, se livre sur la cerise fraîche.



★★★

15,5/20

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

49

## J.M. Gobillard &amp; Fils "Prestige 2009"

**Vue:** Rose pâle à saumoné.

**Nez:** De grande élégance olfactive,

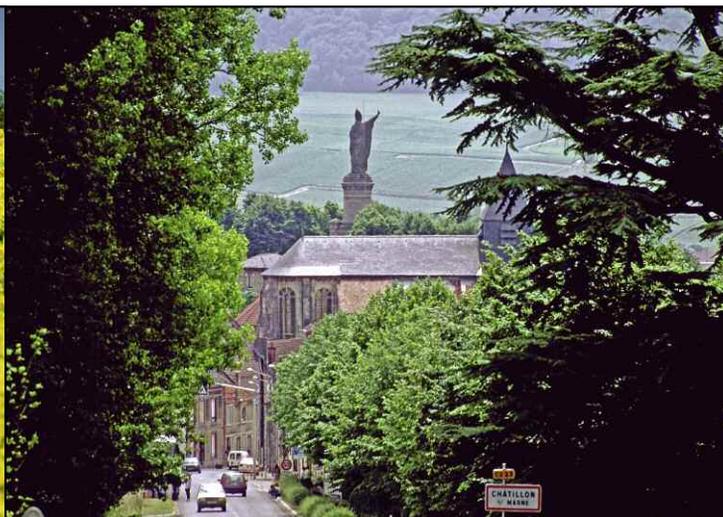
ce bouquet suave livre sans retenue ses arômes de petits fruits secs (amande douce) et de confiserie (grenade) voire de pâtisserie (tarte aux cerises).

**Bouche:** Très équilibré, bien construit, fraîcheur et suavité au rendez-vous pour cette cuvée sapide et tendue, dont les dégustateurs apprécient la vinosité et l'ampleur en finale. Un beau panier de fruits rouges, soutenu par une belle acidité ascendante.



★★

15,5/20

[www.champagne-gobillard.com](http://www.champagne-gobillard.com)

© CVC / John Hodder

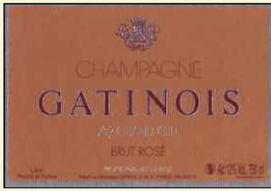
62

Gatinois "Aj Grand Cru"

**Vue:** Rose pâle saumoné.

**Nez:** Assez dégagé, le bouquet doux, presque crémeux, livre des notes bien mûres (pomme, poire au sirop). Il gagne en expression et offre à l'aération des notes briochées et de cake.

**Bouche:** La bouche vineuse et tendue impose d'emblée sa personnalité. Les saveurs de fruits frais sont assorties de notes minérales qui apportent une certaine complexité à l'ensemble. Un vin de gastronomie, précis et élancé.



★★  
15,5/20

www.champagne-gatinois.com

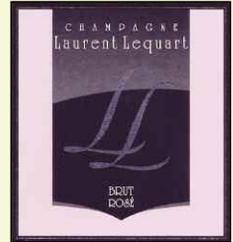
35

Laurent Lequart

**Vue:** Framboise intense.

**Nez:** Extrêmement parfumé, sur de jolis arômes bien mûrs de fruits rouges confiturés (fraise), fleurs (pivoine) et pâtisserie.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, cette cuvée franche et gourmande offre une bouche savoureuse, où la maturité fruitée trouve son équilibre dans un beau support d'acidité. Les notes de cerise et de gelée de framboises s'expriment sans réserve. Un vin tout en nuances, longiligne et généreux.



14,60 €

★★★(★)  
15/20

www.champagne-lequart.fr

74

Baudin Fils

**Vue:** Rosé intense.

**Nez:** Délicatement parfumée, cette friandise olfactive séduit par ses notes florales et de petits fruits rouges. Une fine minéralité apparaît à l'aération.

**Bouche:** L'ensemble offre dès l'attaque une agréable vinosité. Friande et particulièrement gourmande en milieu de bouche, elle séduit par une chatoyante corbeille de fruits (framboise, cerise, grenade), dans un ensemble ponctué d'une belle finale, ronde et voluptueuse.



14,80 €

★★★(★)  
15/20

71

Charlot Père & Fils

**Vue:** Saumoné intense.

**Nez:** Ce bouquet de caractère associe les fruits blancs mûrs aux effluves minérales (sous-bois, silex). Un ensemble complexe.

**Bouche:** La bouche se révèle plus souple et suave, presque veloutée. Une jolie corbeille de fruits s'y révèle généreuse (reine-claude, pomme, poire), dans un ensemble de grand charme, ponctué d'une délicate acidité équilibrée en finale. Un vin bien construit.



15,50 €

★★★(★)  
15/20



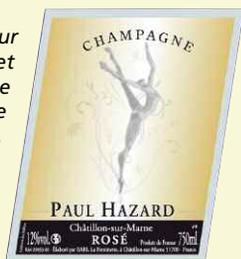
© CIVC / Visual Impact

**64**

## Paul Hazard

**Vue:** Rose pâle éclatant.  
**Nez:** Grande élégance pour ce bouquet enveloppé et frais à la fois, qui exhale de séduisantes senteurs de fruits rouges frais (cerise, framboise) et de pâtisserie vanillée.

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient l'équilibre et la franchise de cette cuvée à la fois mûre et rafraîchissante. Relevée par une jolie acidité, elle livre de séduisantes saveurs de fruits rouges (groseille, framboise, griotte), dans un ensemble vineux et persistant en finale.



16,40 €

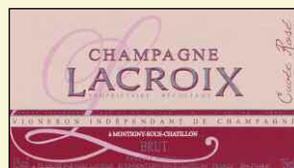
15/20

[www.champagnepaulhazard.com](http://www.champagnepaulhazard.com)
**69**

## Lacroix

**Vue:** Rose tendre.  
**Nez:** Moyennement intense mais distingué, associant les notes de petits fruits secs (amande douce) à une subtile touche de pâtisserie (tarte aux cerises).

**Bouche:** Particulièrement charmeuse, cette cuvée généreusement dosée livre une texture douceuse, presque crémeuse, qui fait la part belle aux saveurs de fruits mûrs (fraises, cerises) et de pâtisserie vanillée. Tout en enveloppement, la finale trouve son équilibre dans une délicate acidité bienvenue.



16,50 €

15/20

[www.champagne-lacroix.com](http://www.champagne-lacroix.com)
**19**

## Bouquet

**Vue:** Rose pâle de bel éclat.

**Nez:** Délicatement parfumé, associant notes florales et de confiserie (cuberdon, cerise, grenade).

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent l'équilibre et la franchise fruitée (petites baies rouges) de cette cuvée franche et longiligne, rafraîchissante par sa belle acidité tonifiante, ponctuée d'une finale agréablement persistante, quelque peu enrobée par son registre pâtissier. Un vin convivial.



14,50 €

14,5/20

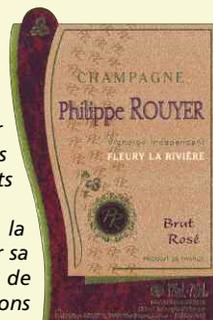
[www.champagne-philippe-rouyer.com](http://www.champagne-philippe-rouyer.com)
**69**

## Philippe Rouyer

**Vue:** Rose bonbon éclatant.

**Nez:** Délicatement parfumé, presque velouté, sur d'agréables senteurs florales et de bonbons aux fruits (framboises).

**Bouche:** Tout en subtilité, la bouche séduit d'emblée par sa fraîcheur et sa finesse de trame. Le registre des bonbons acidulés s'y exprime sans retenue, dans un ensemble aérien et particulièrement rafraîchissant, doté d'une jolie trame en finale. Une cuvée bien équilibrée.



14,50 €

14,5/20

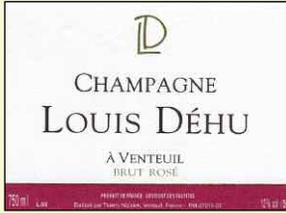


48

## Louis Déhu

**Vue:** Pétale de rose.  
**Nez:** Élégant bouquet parfumé, associant effluves florales, de confiserie et de pâtisserie (cake aux fruits confits, tarte aux cerises).

**Bouche:** La bouche est friande et particulièrement gourmande. De texture fine, elle présente un fruité bien croquant (framboise, cerise) et des saveurs de bonbon à la violette. Suave et flatteuse, la finale souligne et ponctue un vin bien équilibré.



★★  
14,5/20

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

20

## PrévotEAU-Perrier

**Vue:** Rose tendre.  
**Nez:** Assez dégagé à l'ouverture, puis gagne en expression à l'aération, évoquant le pétale de rose, quelques notes minérales assorties d'une touche plus mûre de fruits blancs compotés.

**Bouche:** Cette cuvée s'apparente à une friandise. Bien construite et tout en dentelle, elle livre des saveurs de bonbons aux fruits (cuberdon, grenade) et de guimauve. Un ensemble gourmand et convivial, ponctué d'une finale suave presque enveloppée.



★★  
14,5/20

[www.champagne-prevoteau-perrier.fr](http://www.champagne-prevoteau-perrier.fr)

33

## David Quatrevaux "Cuvée Rubis"

**Vue:** Rose vif à nuances framboise.

**Nez:** Assez dégagé, voire discret à l'ouverture, puis s'exprime davantage et libère quelques fines senteurs de confiserie (bonbon à la cerise, framboise).

**Bouche:** Une friandise! Les saveurs de grenade, cerise, framboise se livrent sans détours dans un ensemble enveloppé et gourmand, particulièrement suave, équilibré dans une finale longiligne par une subtile acidité bienvenue.



★★  
14,5/20

[www.champagne-jm-rigot.fr](http://www.champagne-jm-rigot.fr)



© CIVC / Michel Heiter

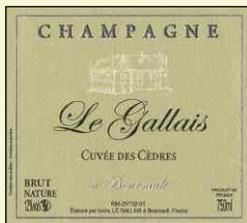


**13** Le Gallais "Brut Nature - Cuvée des Cèdres"

**Nez:** Généreux dès le premier nez, évoquant le brou de noix, la croûte de tarte et les pommes cuites. Beaucoup de maturité dans ce bouquet typé!

**Bouche:** Ce vin racé a emporté les suffrages.

Sa puissante expression de fruits secs (noix fraîche, amande, noisette) est soulignée par une concentration de matière exemplaire. Tonique et suave, la finale s'exprime sur la noix fraîche. Sa persistance tout en élégance est relevée par les dégustateurs.



 20,00 €  PM:45 - PN:45 - CH:10  ★★★ **16,5/20**

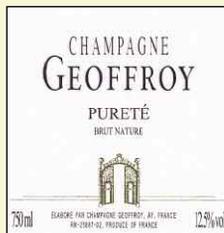
[www.champagnelegallais.com](http://www.champagnelegallais.com)

**66** Geoffroy "Brut Nature - Pureté"

**Nez:** Le premier nez exprime de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs, associées aux fruits secs (amandes effilées, noix de cajou), dans un ensemble parfumé et profond.

**Bouche:** Les dégustateurs sont sous le charme de l'élégance de cette cuvée

longiligne, profonde, sévère et parfaitement équilibrée. Le registre des fruits blancs mûrs trouve son équilibre dans une superbe acidité tonifiante. En finale, ce vin ambitieux séduit par sa grande persistance, sur l'amande douce.



  21,00 €  PM:50 - PN:40 - CH:10  ★★★ **16/20**

[www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)

**43** Bernard Mante "Extra-Brut"

**Nez:** Particulièrement parfumé dès l'ouverture, ce nez opulent livre d'intenses senteurs de biscuit, brioche et fruits secs (amande, noisette).

**Bouche:** Charmeur et séduisant dès l'entrée en bouche, ce cru allie une belle vivacité d'ensemble à des saveurs plus mûres de fruits blancs et de fruits secs. On apprécie sa concentration de matière et le parfait équilibre entre le support d'acidité et la maturité fruitée. La finale, sévère et persistante, évoque la frangipane et le biscuit.



 14,00 €  PM:70 - PN:15 - CH:15  ★★★ **15,5/20**

[www.champagne-mante.com](http://www.champagne-mante.com)

**73** Mondet "Brut Nature - Dosage Zéro"

**Nez:** Délicatement parfumé, sur de subtiles notes florales, qui s'associent à une fine minéralité. L'ensemble gagne en douceur à l'aération (tarte aux poires).

**Bouche:** Attaque tendue, longiligne, sur les agrumes et la pomme verte. Le milieu de bouche confirme la fraîcheur de l'ensemble par une jolie vivacité, sans excès. La finale, agréablement persistante, s'exprime sur la tarte au citron. Un cru tout en dentelle.



  14,00 €  PM:65 - PN:20 - CH:15  ★★★ **14,5/20**

[www.champagne-mondet.fr](http://www.champagne-mondet.fr)



© CVC / G. et F. Huggens Damvill

21

David-Heucq & Fils



**Nez:** Bouquet ouvert, élégant et tout en douceur, livrant de flatteuses notes florales (chèvrefeuille, tilleul), assorties d'une touche presque crémeuse (vanille) et de confiserie.

**Bouche:** L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ambitieuse, sévère et de belle tension. Les fruits blancs et les fruits secs s'y expriment généreusement (poire, pomme, amandes). Une longue finale structurée et tranchante ponctuée ce vin qualifié "de gastronome" par les dégustateurs.



16,70 € PM:40 - CH:60

★★★  
16,5/20

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

57

Leriche-Tournant

**Nez:** Ce bouquet subtil et engageant séduit par sa subtilité. Les effluves florales apparaissent au premier nez, relayées par de fines notes de bonbons acidulés et de brioche.

**Bouche:** L'attaque confirme l'élégance du bouquet. Suave, le milieu de bouche apporte une touche de grande fraîcheur par ses intenses saveurs d'agrumes et de pomme verte. Longiligne, la finale s'exprime sur le bonbon acidulé. Elle se montre tendue et de grande pureté.



17,00 € PN:50 - CH:50

★★★  
16/20

[www.champagneleriche-tournant.fr](http://www.champagneleriche-tournant.fr)

61

Alain Bédel "Vieilles Vignes"



**Nez:** Une friandise olfactive! De flatteuses notes florales (violette, lilas) se mêlent aux arômes de guimauve et bonbons aux fruits blancs. Engageant!

**Bouche:** Gourmande, cette cuvée offre un fruité chatoyant et livre un panier de fruits (reine-claude, poire, pêche). Elle affiche une belle vinosité en milieu de bouche. Le cépage apporte rondeur et maturité de fruit mais l'ensemble conserve une belle finesse et une grande fraîcheur en finale.



16,50 € PM:100

★★★  
15,5/20

[www.champagne-bedel.com](http://www.champagne-bedel.com)

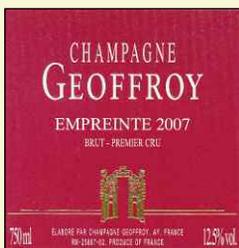


© CIVC / Cl. et F. Hugens Damvial

## 66 René Geoffroy "Empreinte" Premier Cru

**Nez:** Une friandise olfactive! Finesse florale, confiserie, framboise, biscuit au beurre sont les effluves qui inspirent ce bouquet engageant et complexe.

**Bouche:** Ample et particulièrement savoureuse, cette cuvée met en relief une chatoyante corbeille de fruits blancs mûrs. Les dégustateurs soulignent unanimement la vinosité de l'ensemble mais surtout son grand équilibre entre sensation moelleuse et fraîcheur. Longue finale gourmande.



  22,00 € PM:11 - PN:76 - CH:13  17/20

## 30 Delouvin Nowack "Extra Sélection"

**Nez:** Bouquet profond et complexe, associant puissance aromatique et élégance. On y retrouve la poire au sirop, les fleurs suaves, la pomme compotée et le biscuit.

**Bouche:** Attaque délicate et savoureuse. Le vin s'ouvre ensuite et libère ses saveurs fruitées bien mûres dans un ensemble qui gagne en vinosité. La finale, longue et séveuse, est relevée par une acidité ascendante qui apporte fraîcheur et équilibre (pomme verte, agrumes). Un vin complet.



  16,75 € PM:20 - CH:80  16,5/20

[www.champagne-delouvin-nowack.com](http://www.champagne-delouvin-nowack.com)

## 46 Prady & Porot

**Nez:** Un ensemble éloquent.

Ouvert et particulièrement mûr, le bouquet livre ses notes de pomme, poire, prune compotée, assorties d'effluves de biscuit, brioche et beurre de noisette.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Pleine et extrêmement savoureuse, sur un panier de fruits blancs bien mûrs, elle se révèle presque enveloppée. Complexe, elle trouve son équilibre dans sa longue finale sur la pâtisserie et les fruits secs.



  PN:50 - CH:50  16,5/20

[www.champagnepradyporot-vente.com](http://www.champagnepradyporot-vente.com)

## 5 Vadin-Plateau "Deux Mille Sept"

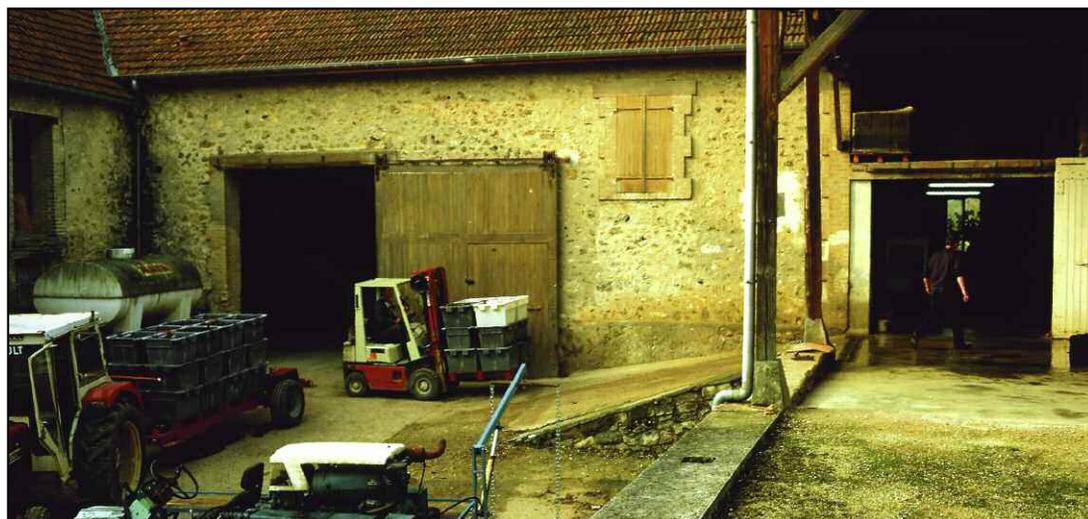
**Nez:** Un bouquet généreux au caractère affirmé. On y retrouve les effluves de fruits blancs compotés, dans un ensemble qui gagne en complexité à l'aération (croûte de pain, fram-gipane).

**Bouche:** Puissant et de caractère, ce vin viril ne laissera personne indifférent. Corpulent et séveux, le milieu de bouche de cette cuvée de gastronomie fait la part belle aux saveurs de pommes et poires au sirop. L'ensemble est ponctué d'une longue finale tranchante sur les fruits secs (noix, amande).



 PN:75 - CH:25  16/20

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



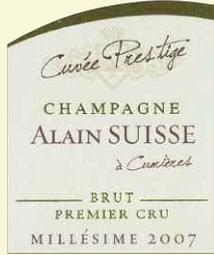
© CIVC/John Hodder

**3** Alain Suisse "Cuvée Prestige" Premier Cru

**Nez:** Le bouquet, très doux-cereux et flatteur, associé avec élégance les notes florales et de pâtisserie (cake, brioche). Presque crémeux (flan à la vanille), il séduit par son velouté.

**Bouche:** Tout en dentelles, cette harmonieuse cuvée livre une texture suave extrêmement fine.

Les saveurs fruitées, de crème caramel et de mie de pain s'y dévoilent avec subtilité. La finale séduit par sa longueur et son enveloppement; elle s'exprime dans le registre des fruits blancs mûrs.



PN:40 - CH:60

15,5/20 

[www.champagne-alain-suisse.fr](http://www.champagne-alain-suisse.fr)

**80** Couvent-Parent

**Nez:** Délicatement parfumé, ce bouquet floral se révèle très doux-reux. Des effluves suaves de confiserie complètent un ensemble olfactif fin et élégant.

**Bouche:** La bouche, en dentelles, confirme son élégance dès l'attaque. Les saveurs d'agrumes frais (pamplemousse) et de bonbons acidulés se livrent de concert dans un ensemble très rafraîchissant. La finale, longue et tranchante, inspire davantage les fruits secs.



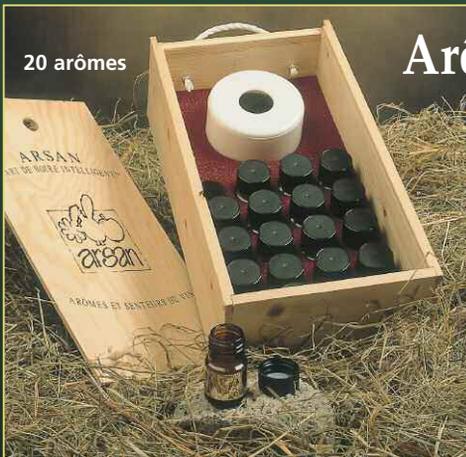
15,20 €

PM:30 - PN:20 - CH:50

15/20 

[www.champagne-couvent-parent.com](http://www.champagne-couvent-parent.com)

20 arômes



Arômes & Senteurs du vin

Recommandé par V.T.A.

60 arômes



OZIE

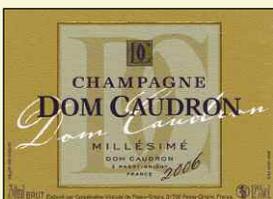
Vega Center • Parc d'activités, 89E - BP027 • 8308 Capellen

Tél: 00/352/277.299.99 (L) - 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/277.299.11 (L) • [www.arsan-wine.com](http://www.arsan-wine.com)

50

## Dom Caudron

**Nez:** Très ouvert et engageant, le bouquet livre un superbe panier de fruits secs (amandes, noix, noisettes) assorti d'effluves de pâtisserie (frangipane, croûte de tarte).



**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Franche et séveuse, elle s'impose par sa vinosité et ses saveurs de fruits blancs et fruits secs qui s'exalent harmonieusement. Ce vin de gastronomie se voit ponctué d'une longue finale tranchante. Les dégustateurs soulignent et apprécient sa forte personnalité.



PM:50 - CH:50

★★★  
17/20

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

67

## Guy Cadel

**Nez:** Bouquet délicatement parfumé et velouté, associant les fleurs sucrées, le biscuit vanillé et le sirop d'érable.



**Bouche:** La bouche impose d'emblée un caractère affirmé. Vineuse et corpulente, elle voit ses effluves de fruits blancs compotés soulignés par une délicate minéralité. La finale de cette cuvée de gastronomie, s'avère longiligne et séveuse.



17,50 €

PM:40 - CH:60

★★★  
16,5/20

## Couvent Fils

40

**Nez:** Ampleur et opulence pour ce puissant nez qui évoque le raisin de corinthe, la cire d'abeilles et les fruits secs (amande, noisette).



**Bouche:** Typée et issue d'une vinification maîtrisée, cette cuvée magnifique son cépage et livre une bouche savoureuse et distinguée, qui voit sa matière fruitée bien mûre (pomme aux amandes) équilibrée par une superbe acidité vivifiante. L'ensemble, ambitieux, est ponctué d'une longue finale sur les fruits secs.



15,30 € CH:100

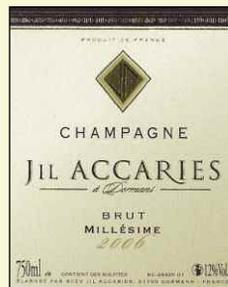
★★★  
16/20

[www.champagne-couvent-fils.com](http://www.champagne-couvent-fils.com)

44

## Jil Accariès

**Nez:** Un bouquet ouvert et éloquent. D'une grande élégance, il exhale d'intenses notes florales, associées à une corbeille de fruits blancs et à une subtile minéralité.



**Bouche:** On apprécie l'importante vinosité et le caractère d'une cuvée savoureuse presque opulente. Les fruits blancs s'associent aux fruits secs et s'y livrent sans retenue. La finale, de belle longueur, se montre particulièrement gourmande.

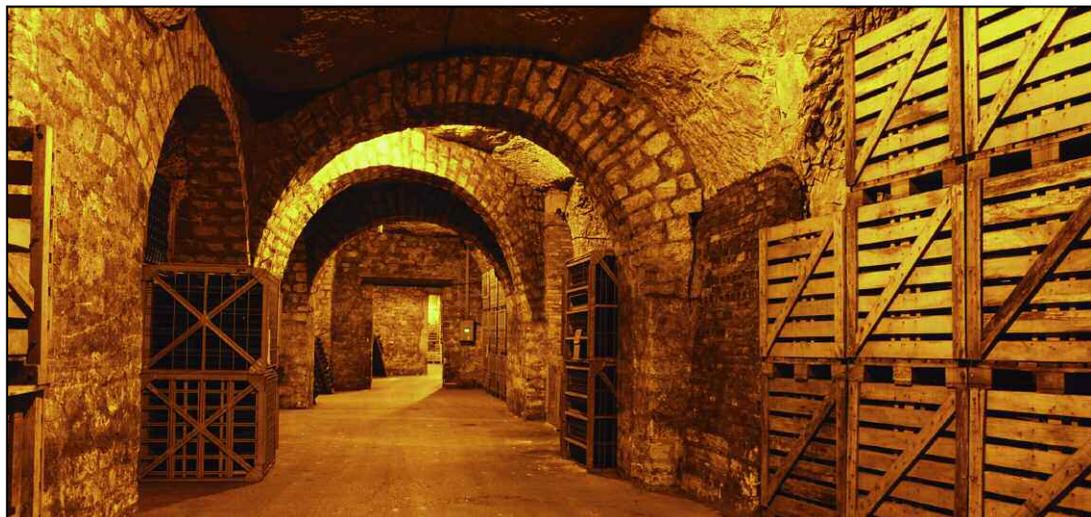


17,50 €

PM:24 - PN:16 - CH:60

★★★  
16/20

[www.champagne-jil-accaries.fr](http://www.champagne-jil-accaries.fr)



© CIVC / Michel Guillard

60

Joël Closson

**Nez:** On est d'emblée séduit par l'élégance de ce bouquet bien ouvert. Les fleurs sucrées (chèvrefeuille, tilleul), les notes de brioche et biscuit au beurre y apportent une grande douceur olfactive.

**Bouche:** La bouche met en relief une cuvée séduisante et parfaitement équilibrée. Son caractère et sa vinosité sont tempérés par des saveurs de fruits blancs au sirop et de pâtisserie (millefeuille, flanc à la vanille) qui apportent complexité et finesse.



16,50 €

PM:70 - PN:20 - CH:10

★★★(★)  
15,5/20

[www.champagne-joel-closson.com](http://www.champagne-joel-closson.com)

54

Veuve Maître Geoffroy "Carte d'Or"

**Nez:** Ce bouquet flatteur associe finesse et douceur dans un ensemble aérien très élégant.

Les notes florales laissent rapidement place aux effluves de mie de pain, framigane et noisette.

**Bouche:** Une cuvée toute en dentelle et harmonie. Suave, presque crèmeuse, elle fait la part belle aux notes de poires et prunes au sirop ainsi qu'aux saveurs de cake et flanc caramel. Une friandise!



17,40 €

PN:60 - CH:40

★★★  
15/20

[www.champagne-maitre-geoffroy.com](http://www.champagne-maitre-geoffroy.com)



Le Théâtre  
restaurant

Recommandé par V.T.A.

Une étape Gastronomique  
au cœur de la Capitale  
du Champagne...



Cuisine de saison  
Salons particuliers  
jusqu'à 100 personnes

8 Place Mendès France - 51200 Epernay

Tél: 03 26 58 88 19

[www.epernay-rest-letheatre.com](http://www.epernay-rest-letheatre.com)

e-mail: [l.vercouteren@laposte.net](mailto:l.vercouteren@laposte.net)

© CIVC / John Hoedter



Châtillon-sur-Marne

9

## Caillez-Lemaire "Cuvée Jadis"

**Nez:** Cet ensemble doucereux et parfumé révèle une grande subtilité d'arômes. Une belle corbeille de fruits blancs se mêle avec réussite à de fines senteurs biscuitées, presque vanillées.

**Bouche:** Cette cuvée bien construite traduit une vinification maîtrisée. Les fruits blancs mûrs et la pâtisserie (millefeuille aux poires) et les saveurs presque crémeuses (brioche vanillée) confèrent à ce vin complexité d'arômes et élégance.



  PM:10 - PN:30 - CH:60 ★★★  
**16,5/20**

[www.champagne-caillez-lemaire.fr](http://www.champagne-caillez-lemaire.fr)

73

## Mondet "Prestige"

**Nez:** Délicatement parfumé, sur les effluves florales, qui laissent rapidement place à une élégante minéralité, assortie de notes de fruits secs.

**Bouche:** L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée franche et incisive. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la pureté d'une cuvée qui exhale les agrumes frais (pamplemousse) et la pomme verte. Longue finale de grande précision pour ce vin ambitieux et parfaitement construit.



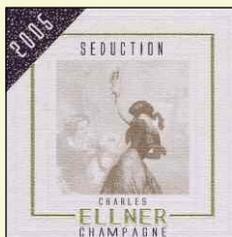
  17,50 € PM:20 - PN:20 - CH:60 ★★★  
**16/20**

36

## Charles Ellner "Séduction"

**Nez:** Une friandise olfactive! Ce bouquet complexe livre des notes florales qui laissent place aux effluves de sirop d'érable, poire au sirop, brioche et mie de pain. Engageant!

**Bouche:** La bouche impose une belle vinosité et de la tension. Les fruits secs complètent la palette aromatique (noix fraîche, amande) de cette cuvée de caractère. Ce vin de gastronomie est ponctué d'une longue finale tendue et séveuse, présentant une fine et délicieuse amertume rafraîchissante.



  PN:31 - CH:69 ★★  
**16/20**

[www.champagne-ellner.com](http://www.champagne-ellner.com)

85

## Marteaux "Olivier et Laetitia"

**Nez:** Bouquet éloquent, affichant d'emblée sa personnalité. Les fruits blancs mûrs et la pâtisserie (frangipane, millefeuille aux pommes) s'expriment librement. Quelques notes de fruits secs à l'aération.

**Bouche:** La bouche affiche d'emblée sa finesse de texture et son élégance. Ses arômes subtils évoquent d'abord les bonbons acidulés, pour évoluer en finale vers le registre des fruits secs. Un vin complet, à la personnalité affirmée.



 PM:50 - PN:20 - CH:30 ★★★  
**15,5/20**

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

4

## H. Blin

**Nez:** Ouvert et flatteur, ce nez offre beaucoup de finesse. Légèrement floral à l'ouverture, il évolue vers les fruits blancs et se voit complété par une délicate minéralité.

**Bouche:** Belle vinosité et équilibre d'ensemble pour cette cuvée qui livre une corbeille de fruits blancs frais, tout en offrant une grande élégance. La finale, longue et savoureuse, libère davantage de saveurs de fruits secs et une subtile minéralité.



  PM:50 - PN:50 ★★★  
**15/20**

[www.champagne-blin.com](http://www.champagne-blin.com)



© OVC / Cl. et F. Huguens-Damrial

**37** Jean-Michel Pelletier "Cuvée Anaëlle"

**Nez:** Particulièrement charmeur par ses senteurs de fruits mûrs (poire, pêche) et de confiserie, cet élégant bouquet révèle une belle suavité et évoque la tarte aux pommes caramélisées à l'aération.

**Bouche:** Superbe cuvée, à forte personnalité, qui impose dès l'attaque une puissante expression de fruits secs (noix fraîche, noisettes). Ensuite, les notes rejoignent la pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes) et la finale, de trame serrée, séduit par sa grande persistance aromatique. Un vin complet.



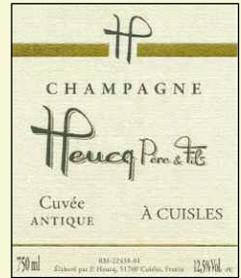
 17,50 €  PM:50 - CH:50  ★★★ **16,5/20**

[www.champagnejean-michelpelletier.fr](http://www.champagnejean-michelpelletier.fr)

**70** Heucq Père & Fils "Cuvée Antique"

**Nez:** Suave et doux par ses effluves de fleurs blanches parfumées, qui évoluent au fil de l'aération vers le brou de noix et l'amande effilée.

**Bouche:** Dès l'attaque, les promesses du bouquet se confirment. D'insistantes saveurs d'amandes et de noix de cajou s'expriment généreusement, dans un ensemble opulent, richement doté, dont la maturité trouve son équilibre dans un beau support d'acidité. Longue finale suave sur le cake aux fruits secs.



 19,00 €  PM:20 - PN:30 - CH:50  ★★★ **16,5/20**

[www.champagne-heucq.com](http://www.champagne-heucq.com)

**75** Gosset "Grand Millésime"

**Nez:** Une grande douceur olfactive se dégage de cet élégant bouquet, qui associe dans sa profondeur les senteurs de pâtisserie aux fruits secs (amandes, noisettes), tarte tatin, vanille et mûsepain. Extrêmement charmeur!

**Bouche:** Finesse et complexité cohabitent avec harmonie dans cette cuvée qui souligne la parfaite complexité de ses cépages. On y apprécie la fraîcheur des saveurs de fruits blancs et la vinosité d'une finale évoluant davantage vers les fruits secs. Un vin suave et distingué.



  PM:45 - CH:55  ★★★ **16/20**

[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)

**87** Beaumont des Crayères "Fleur de Prestige"

**Nez:** Les fruits blancs frais se mêlent avec harmonie aux notes délicatement florales.

L'aération souligne des effluves plus mûres de pomme compotée et de pâtisserie.

**Bouche:** On a ici privilégié le charme de la fraîcheur de fruit. Les saveurs d'agrumes et de subtile minéralité s'associent dans un ensemble longiligne, de texture très délicate, ponctuée d'une finale vivifiante relevée par une fine touche d'agrumes.



  PM:10 - PN:40 - CH:50  ★★★ **15/20**

[www.champagne-beaumont.com](http://www.champagne-beaumont.com)



© CIVC / John Heider

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

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

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

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

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

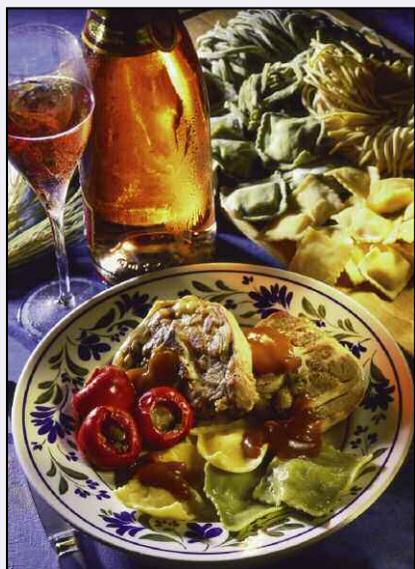
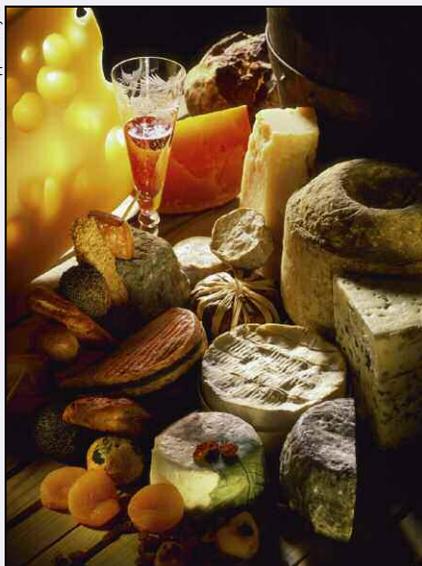
Je kiest voor klassiek door de zuurheid van een cuvée waarin de Chardonnay overheerst, te combineren met een schotel zeevruchten, tarbot met citroenboter of garnalen in champagnesaus. De Pinot Noir en Meunier, die meer volheid verschaffen, zullen een goede weerklank vinden bij gerechten met iets meer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

Champagne can add a brilliant and really light dimension to a top-quality meal. It respects the flavours while revealing them by its delicate acidity and its persistent effervescence. Champagne obviously has its own cuisine. The traditional specialities are not only white sausage, andouillette of Troyes or pigs' trotters, but also a whole host of cheeses such as Brie, Langres, Brillat-Savarin or the so creamy Chaource.

The great principle is that each type of Champagne has its ideally corresponding type of dish, because it is indeed around the typicity of the aromas, expressed by the preparation of the cuvée, the dosing and the ageing, that the many flavours come across.

Classicism will be chosen by marrying the acidity of a predominantly Chardonnay cuvée with a seafood platter, turbot with lemon-flavoured butter or crayfish cooked in Champagne. Pinot Noir and Meunier, contributing more vinosity, will find favour with those who prefer a cuisine with more character, like a terrine of foie gras, trout larded with smoked Ardennes ham, a scallop brochette or even a beef stew.

© CIVC / Philippe Ebrévat



© CIVC / Philippe Ebrévat

- 1** Champagne Florence Duchêne :  
118, Rue de la Pierre de Ville - 51480 Cumières  
Tél: 03/26.55.56.19 - 06/60.96.76.79  
champagne.duchene@gmail.com *Cherche distrib.*
- 2** Champagne André Lenique :  
2, rue Calmette - 51530 Mardeuil  
Tél: 03/26.55.07.82 - Fax: 03/26.51.72.80  
contact@champagne-andre-lenique.com *Cherche distrib.*
- 3** Champagne Alain Suisse :  
381, rue du Bois des Jots - 51480 Cumières  
Tél: 03/26.55.30.56 - 06/17.27.18.17  
champagne.alain.suisse@orange.fr *Cherche distrib.*
- 4** Champagne H. Blin :  
5, rue de Verdun - 51700 Vincelles  
Tél: 03/26.58.20.04 - Fax: 03/26.58.29.67  
fgigandet@champagne-blin.com  
*Cherche distributeurs - la Tache de Vin à Liège  
Winemakers à Anvers - Ramaut à Mons*
- 5** Champagne Vadin-Plateau :  
12, rue de la Coopérative - 51480 Cumières  
Tél: 03/26.55.23.36 - 06/69.11.80.64 - Fax: 03/26.51.87.56  
yann.vadin@champagnevadinplateau.com
- 6** Champagne André Goutorbe & Fils :  
6, rue Georges Clémenceau - 51480 Damery  
Tél: 03/26.58.43.47 - Fax: 03/26.58.48.94  
champ.goutorbe-andre@wanadoo.fr  
*BL Vins à Dinant - Global Wineries à Kapellen  
Bal Invest à Waregem*
- 7** Champagne Romain Guistel :  
1, rue des Remparts de l'Ouest - 51480 Damery  
Tél: 03/26.58.40.40 - Fax: 03/26.52.04.28  
r.guistel@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 8** Champagne Pascal Etienne :  
39, Route Nationale - 51530 Mardeuil  
Tél: 03/26.54.49.60 - 06/89.98.64.72  
champagne-pascal-etienne@orange.fr *Cherche distrib.*
- 9** Champagne Caillez-Lemaire :  
14, rue Pierre Curie - 57480 Damery  
Tél: 03/26.58.41.85 - Fax: 03/26.59.48.11  
champ-caillez.lemaire@wanadoo.fr *Cherche distrib.  
Wijn-Wijs.be à Poperinge - Schockaert à Mechelen*
- 10** Champagne Couvent-Lemery :  
47, rue Kennedy - 02850 Trelou sur Marne  
Tél: 03/23.70.29.55 - 06/98.81.18.35  
champagne-couventlemery@wanadoo.fr
- 11** Champagne Hucbourg-Bertrand :  
57, Grande Rue - 51480 Reuil - Tél: 03/26.57.77.88  
champagne-hucbourg.b@wanadoo.fr
- 12** Champagne Claude Michez :  
3, rue du Chêne-Villesaint - 51480 Boursault  
Tél: 03/26.58.45.03 - Fax: 03/26.57.10.07  
claud.michez@orange.fr
- 13** Champagne Le Gallais :  
2, rue Maurice Gilbert - 51480 Boursault  
Tél: 03/26.58.94.55 - clg@champagnelegallais.com  
hlg51@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 14** Champagne Olivier Père & Fils :  
2, rue Kennedy - 02850 Trélou sur Marne  
Tél: 03/23.70.25.96 - 06/12.77.35.73 - Fax: 03/23.70.02.56  
contact@champagne-olivier-pereetfils.com  
*Jacobs à Lille (Belgique)*
- 15** Champagne Deneux-Piot & Fils :  
8, rue du Moulin - 51700 Vincelles  
Tél: 03/26.58.27.24 - 06/84.07.99.04  
champ.deneuxpiot@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 16** Champagne F. Rémy-Collard :  
41, rue du Jardin Neuf - 51700 Villers-sous-Châtillon  
Tél: 03/26.59.44.56 - Fax: 03/26.51.67.53  
remy-collard@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 17** Champagne Poissinet-Ascas :  
8, rue du Pont - 51480 Cuchery  
Tél: 03/26.58.12.93 - Fax: 03/26.52.03.55  
regis.poissinet@champagne-poissinet-ascas.fr  
*Cherche distributeurs*
- 18** Champagne Hennequin Père & Fils :  
rue des Pommiers - 51480 Venteuil  
Tél: 03/26.52.30.14 - contact@champagne-hennequin.com
- 19** Champagne Bouquet :  
3, rue du Coteau - 51700 Châtillon-sur-Marne  
Tél: 03/26.57.11.17 - 06/76.69.02.87 - Fax: 03/26.51.95.28  
champ.cl.bouquet@wanadoo.fr  
*Salons à Libramont, à Bouillon et à Arlon  
Salons en France à Russange et à Cierck les Bains*
- 20** Champagne PrévotEAU-Perrier :  
13-15, rue André Maginot - 51480 Damery  
Tél: 03/26.58.41.56 - Fax: 03/26.58.65.88  
champagneprevoteau-perrier@wanadoo.fr  
*Allaert à Machelen - Sentemart à Lendelede  
Wijn en Zo à Brugge*
- 21** Champagne David-Heucq et Fils :  
3, route de Romery - 51480 Fleury-la-Rivière  
Tél: 03/26.58.47.19 - Fax: 03/26.52.36.25  
contact@davidheucq.com *Cherche distributeurs*
- 22** Champagne Philippe Rouyer :  
10, rue du Chauffour - 51480 Fleury-La-Rivière  
Tél: 03/26.58.44.29 - Fax: 03/68.38.06.52  
contact@champagne-philippe-rouyer.com *Cherche dist.*
- 23** Champagne Haton & Fils :  
28, rue Alphonse Perrin - 51480 Damery  
Tél: 03/26.58.41.11 - Fax: 03/26.58.45.98  
contact@champagnehatonetfils.com *Cherche distrib.*
- 24** Le Berceau du Champagne :  
Chemin des Garennes - 51160 Hautvillers  
Tél: 03/26.59.40.06 - Fax: 03/26.59.44.13  
contact@berceau-du-champagne.com *Cherche distrib.*
- 25** Champagne Vincent Bliard :  
41, rue des Buttes - 51160 Hautvillers  
Tél: 03/26.59.44.38 - Fax: 03/26.52.29.00  
vincent.bliard@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 26** Champagne Blossesville-Marniquet :  
22, Allée d'Épernay - 51480 Cumières  
Tél: 03/26.55.25.47 - Fax: 03/26.55.67.05  
champagneblossesvillemarniquet@hotmail.fr *Cherche dist.*
- 27** Champagne Loriot Père & Fils :  
15, rue des Vignes - 51700 Villers-sous-Châtillon  
Tél: 03/26.58.36.26 - Fax: 03/26.58.15.48  
eloriot@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 28** Champagne Laval-Louis :  
309, rue du Bois des Jots - 51480 Cumières  
Tél: 03/26.51.72.98 - champagnelavallouis@orange.fr  
*Cherche distributeurs*

- 29 Champagne Roger-Constant Lemaire :**  
50, rue de la Glacière - 51700 Villers-sous-Châtillon  
Tél: 03/26.58.36.79 - Fax: 03/26.58.39.28  
contact@champagne-lemaire.fr *Huis Vossen à Lennik*
- 30 Champagne Delouvin Nowack :**  
29, rue Principale - 51700 Vandières  
Tél: 03/26.58.02.70 - Fax: 03/26.57.10.11  
info@champagne-delouvin-nowack.com  
*Cherche distributeurs - Hasselt Millesime*
- 31 Champagne Robert-Allait :**  
6, rue du Parc - 51700 Villers-sous-Châtillon  
Tél: 03/26.58.37.23 - Fax: 03/26.58.39.26  
champagne.allait@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs - Présent au Week-end Champagne au Casino de Middelkerke mi-Novembre*
- 32 Champagne Xavier Lorient :**  
38, rue du Lubre - 51700 Binson-Orquigny  
Tél: 03/26.58.08.28 - Fax: 03/26.58.39.61  
loriot.charlene@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 33 Champagne David Quatrevaux :**  
15, rue Blanche - 51700 Binson-Orquigny  
Tél: 03/26.58.33.38 - Fax: 03/26.51.60.86  
champagne.jmrigot@orange.fr  
*Dranken Centraal Maes à 1850 Londerzeel*
- 34 Champagne Moussé Galoteau & Fils :**  
19, rue Blanche - 51700 Binson-Orquigny  
Tél: 03/26.58.08.91 - champagne.mousse@gmail.com  
*Cherche distributeurs - Présent au marché de Noël à Berisemenil à La Roche en Ardenne*
- 35 Champagne Laurent Lequart :**  
17, rue Bruslard - 51700 Passy-Grigny  
Tél: 03/26.58.97.48 - Fax: 03/26.52.06.34  
laurent.lequart@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 36 Champagne Charles Ellner :**  
6, rue Côte Legris - 51207 Epernay  
Tél: 03/26.55.60.25 - Fax: 03/26.51.54.00  
info@champagne-ellner.com *BCB à Turnhout*
- 37 Champagne Jean-Michel Pelletier :**  
22, rue Bruslard - 51700 Passy-Grigny  
Tél: 03/26.52.65.86 - Fax: 03/26.52.65.86  
champagnejmpelletier@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 38 Champagne Rogge-Cereser :**  
1, Impasse des Bergeries - 51700 Passy-Grigny  
Tél: 03/26.52.96.05 - Fax: 03/26.52.07.73  
info@rogge-cereser.fr *Weber à Koksyde*
- 39 Champagne Jean-Marie Rigot :**  
1, rue de Châtillon - 51700 Binson-Orquigny  
Tél: 03/26.58.33.38 - Fax: 03/26.51.60.86  
champagne.jmrigot@orange.fr *Cherche distributeurs Dranken Centraal Maes à Londerzeel*
- 40 Champagne Couvent Fils :**  
4-5, rue Corneille - 02850 Trélou-sur-Marne  
Tél: 03/23.70.33.36 - champagne.couventfils@orange.fr  
*Cherche distributeurs*
- 41 Champagne Bochet-Lemoine :**  
3, rue Dom Perignon - 51480 Cormoyeux  
Tél: 03/26.58.64.11 - Fax: 03/26.58.61.23  
bochet.lemoine@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 42 Champagne Nanet-Descôtes :**  
11, rue des Vignes - 51480 Reuil - Tél: 03/26.58.09.30  
jean.yvesnanet@orange.fr
- 43 Champagne Bernard Mante :**  
4, route de Dormans - 02850 Trélou-sur-Marne  
Tél: 03/23.70.22.42 - Fax: 03/23.70.37.42  
contact@champagne-mante.com
- 44 Champagne Jil Accaries :**  
7, rue du Gouffre - 51700 Dormans / Chavenay  
Tél: 03/26.58.85.59 - Fax: 03/26.58.21.10  
champagne.jil.accaries@orange.fr
- 45 Champagne Jean-Jacques Mahé :**  
16, rue de l'Eglise - 51700 Passy-Grigny  
Tél/Fax: 03/26.52.93.00 - chjjm@orange.fr
- 46 Champagne Prady & Porot :**  
5bis, rue Alfred Delionnet - 51700 Vincelles  
Tél: 09/60.36.28.49 - 06/31.36.77.51 - Fax: 03/26.52.31.38  
champagnepradyporot@hotmail.fr  
*Carrefour market à Hornu*
- 47 Champagne Jean Hù :**  
Chemin des Epinons - 51700 Vincelles  
Tél: 03/26.58.85.16 - Fax: 03/26.58.22.21  
christian.hu@club-internet.fr
- 48 Champagne Louis Déhu :**  
10, Boulevard Saint-Michel - 51480 Venteuil  
Tél: 03/26.57.64.95 - Fax: 03/26.58.66.44  
dehu-isabelle@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs - L&L Distribution à Werwic*
- 49 Champagne JM Gobillard & Fils :**  
38, rue de l'Eglise - 51160 Hautvillers  
Tél: 03/26.51.00.24 - Fax: 03/26.51.00.18  
thierry@champagne-gobillard.com  
*Dercor à Courtrai - Werco à Ostende Leroy Prevost à Binche - Benoît Trentin à Farcienne*
- 50 Champagne Dom Caudron :**  
22, rue Jean York - 51700 Passy-Grigny  
Tél: 03/26.52.92.65 - Fax: 03/26.51.75.85  
b.jacques@domcaudron.fr *Servin à Bruxelles*
- 51 Champagne Gaston Poittevin :**  
129, rue Louis Dupont - 51480 Cumières  
Tél: 03/26.55.38.37 - Fax: 03/26.54.30.89  
gaston.poittevin@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 52 Champagne Pierre Bertrand :**  
166, rue Louis Dupont - 51480 Cumières  
Tél: 03/26.54.08.24 - bertrand.pierre7@wanadoo.fr
- 53 Champagne Gaudinat-Boivin :**  
6, rue des Vignes - le Mesnil le Huttier - 51700 Festigny  
Tél: 03/26.58.01.52 - Fax: 03/26.58.97.46  
ch.gaudinat.boivin@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 54 Champagne Vve Maitre-Geoffroy :**  
116, rue Gaston Poittevin - 51480 Cumières  
Tél: 03/26.55.29.87 - Fax: 03/26.51.85.77  
th.maitre@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 55 Champagne Philippe Martin :**  
355, rue du Bois des Jots - 51480 Cumières  
Tél: 03/26.55.30.37 - Fax: 03/26.55.92.81  
martinp@hexanet.fr *Musée de la Vigne et du Vin Promenade en 2CV dans le vignoble*
- 56 Champagne Richard-Dhont :**  
624, avenue du Général Leclerc - 51530 Dizy  
Tél: 03/26.51.70.73 - Fax: 03/26.55.06.24  
champagne.richard-dhont@wanadoo.fr
- 57 Champagne Leriche-Tournant :**  
8, rue Gamache - 51700 Vandières  
Tél: 03/26.58.01.29 - Fax: 09/70.62.27.35  
champagne.leriche-tournant@orange.fr *Cherche dist.*
- 58 Champagne Léguillette-Romelot : "Le Mont Dorin"**  
25, route de Villiers - 02310 Charly-sur-Marne  
Tél: 03/23.82.03.79 - Fax: 03/23.82.35.34  
info@champagne-leguillette-romelot.com  
*Portes Ouvertes le 3ème week-end de mai salon des vins à Haneffe le 3ème week-end de février*

- 59 Champagne Dehu :**  
3, rue Saint-Georges - 02650 Fossoy  
Tél: 03/23.71.90.47 - Fax: 03/23.71.88.91  
contact@champagne-dehu.com *Cherche distributeurs*
- 60 Champagne Joël Closson :**  
155, route Nationale - 02310 Saulchery  
Tél: 03/23.70.17.34 - Fax: 03/23.70.15.24  
contact@champagne-joel-closson.com
- 61 Champagne Alain Bedel :**  
20, route des Coteaux - Grand Porteron  
02310 Charly sur Marne - Tél: 03/23.82.02.74  
06/88.69.29.69 - Fax: 03/59.08.77.34  
cave@champagne-bedel.com *Cherche distributeurs*
- 62 Champagne Gatinois :**  
7, rue Marcel Mailly - 51160 Aÿ  
Tél: 03/26.55.14.26 - contact@champagne-gatinois.com
- 63 Champagne Gérard Gratiot :**  
27, avenue Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne  
Tél: 03/23.82.06.89 - Fax: 03/23.82.08.18  
contact@champagne-gratiot.fr  
*Soetehuys à Beveren - Cava à Kortrijk Bisegen  
Fontaine aux Vins à Enghien*
- 64 Champagne Paul Hazard :**  
5, Place Gaucher - 51700 Châtillon-sur-Marne  
Tél: 03/26.51.46.09 - 06/26.15.55.76 - 06/24.83.75.40  
earlflafortinette@orange.fr  
*Salon de Stavelot, Salon d'Aiseau-Prese  
Salon de Court-St-Etienne et Salon de Verlainne*
- 65 Champagne Bouchez-Brisard :**  
25 bis, rue Duchesse d'Uzes - 51480 Boursault  
Tél: 03/26.59.07.47 - bouchez.brisard@orange.fr  
*Cherche distributeurs*
- 66 Champagne René Geoffroy :**  
4, rue Jeanson - 51160 Aÿ  
Tél: 03/26.55.32.31 - Fax: 03/26.54.66.50  
info@champagne-geoffroy.com *Belgium Taste*
- 67 Champagne Guy Cadel :**  
13, rue Jean Jaurès - 51530 Mardeuil  
Tél: 03/26.55.24.59 - Fax: 03/26.55.25.83  
philippe.thiebault2@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 68 Champagne Louis Casters :**  
26, rue Pasteur - 51480 Damery  
Tél: 03/26.58.43.02 - Fax: 03/26.58.63.02  
champagne.louis.casters@wanadoo.fr
- 69 Champagne Lacroix :**  
14, rue des Genets - 51700 Montigny-sous-Châtillon  
Tél: 03/26.58.35.17 - Fax: 03/26.58.36.39  
champplacroix2@wanadoo.fr
- 70 Champagne Heucq Père & Fils :**  
6, rue Eugène Mousse - 51700 Cuisles  
Tél: 03/26.58.10.08 - 06/62.37.10.08  
andre.heucq@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 71 Champagne Charlot Père & Fils :**  
12, rue Jean d'Igny - 51700 Châtillon-sur-Marne  
Tél: 03/26.58.34.72 - 07/70.70.46.05  
Lucette.charlot@free.fr
- 72 Champagne Alliot-Vincent :**  
43, Grande Rue - 51480 Reuil - Tél: 03/26.58.01.02  
champ.alliotv@orange.fr *Delicatessen à Bruxelles*
- 73 Champagne Mondet :**  
2, rue Dom Pérignon - 51480 Cormoyeux  
Tél: 03/26.58.64.15 - Fax: 03/26.58.44.00  
champagne.mondet@wanadoo.fr  
*Cherche Distributeurs à Bruxelles et Flandres  
Au Clos d'Anceline à Maillen (Namur)*
- 74 Champagne Baudin Fils :**  
9, rue des Gouttes d'Or - 51480 Cormoyeux  
Tél: 03/26.58.65.01 - 06/75.73.05.14 - Fax: 03/26.51.86.29  
patrice.baudin0086@orange.fr
- 75 Champagne Gosset :**  
12, rue Godart Roger - 51160 Aÿ  
Tél: 03/26.56.99.54 - Fax: 03/26.51.55.88  
export@champagne-gosset.com *Young Charly à Merksem*
- 76 Champagne Collet :**  
14, Boulevard Pasteur - 51160 Aÿ  
Tél: 03/26.55.15.88 - Fax: 03/26.54.02.40  
info@champagne-collet.com *Albert 'tKint à Waregem*
- 77 Champagne Henri Dechelle :**  
1bis, rue Aristide Briand - 02400 Brasles  
Tél: 03/23.70.87.05 - 07/87.00.39.65 - Fax: 03/23.69.24.37  
champagnedechelle@gmail.com *Cherche distributeurs*
- 78 Champagne René Roger :**  
1, rue de la Marne - 51160 Aÿ  
Tél: 03/26.55.15.45 - Fax: 03/26.56.91.07  
earl.rroger@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 79 Champagne Bruneaux-Thomas :**  
1, rue Franche - 51700 Soilly Dormans  
Tél: 03/26.52.49.39 - 06/40.11.90.28  
olivier@bruneaux-thomas.fr *Cherche distributeurs*
- 80 Champagne Couvent-Parent :**  
13, route de Courcelles - 02850 Trélou sur Marne  
Tél/Fax: 03/23.70.29.05 - couvent.parent@wanadoo.fr  
*Cherche Distributeurs en Flandre et à Anvers  
Dassonville à Bouge*
- 81 Champagne Michel Dourland :**  
4, rue des Mariniers - Vassy - 51700 Dormans  
Tél: 03/26.58.84.26 - 06/08.71.12.63 - 06/76.98.04.18  
michel.dourland@terre-net.fr *Cherche Distributeurs*
- 82 Champagne Eric Mallet :**  
8, rue Kennedy - 02850 Têlou-sur-Marne  
Tél: 03/23.70.22.80 - champagne-mallet.eric@orange.fr  
*Cherche Distributeurs*
- 83 Champagne H. Depaux & Fils :**  
21, rue de Verdun - 51700 Vincelles  
Tél: 03/26.58.21.85 - Fax: 03/26.57.84.50  
champdepaux@yahoo.fr
- 84 Champagne Darnac & Fils :**  
38, route de Champagne - 02850 Passy-sur-Marne  
Tél: 03/23.70.37.20 - Fax: 03/23.70.08.79  
champagne-darnac@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 85 Champagne Olivier et Laëtitia Marteaux :**  
6, route de Bonneil - 02400 Azy-sur-Marne  
Tél: 03/23.82.92.47 - oliviermarteaux@hotmail.com  
contact@champagnemarteaux.com *Cherche distrib.*
- 86 Champagne Michel Dervin :**  
1, route de Belval - 51480 Cuchery  
Tél: 03/26.58.15.22 - 06/07.33.22.14  
dervin.michel@wanadoo.fr  
*Les Vins de Catherine à Bruxelles*
- 87 Champagne Beaumont des Crayères :**  
64, rue de la Liberté - 51530 Mardeuil  
Tél: 03/26.55.29.40 - Fax: 03/26.54.26.30  
contact@champagne-beaumont.com  
*De Clerck à Kortrijk - Despert & Co à Antwerpen  
Van Den Bussche à Gent  
La Bonne Bouteille à Orp le Grand*

# Les vins d'Anjou, de la douceur mais pas seulement...



Dans la Vallée de la Loire, lorsqu'est évoqué l'Anjou, c'est avant tout vers les douceurs de sa production que s'orientent les œnophiles. La notoriété des Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quarts-de-Chaume et Coteaux de l'Aubance n'est plus à démontrer. Les amateurs de vins doux n'ignorent pas que cette région présente des crus susceptibles de rivaliser avec les plus grands liquoreux.

Notre dossier de dégustation, qui a exploré à nouveau la production des douceurs angevines s'est étendu aux illustres vins blancs secs de Savennières, ainsi qu'aux Anjou et Anjou-Villages, tant en blancs qu'en rouges. L'occasion pour nous d'élargir nos horizons à l'ensemble de la production de cette zone viticole incontournable.

L'installation de la vigne en Anjou remonte au 5<sup>ème</sup> siècle. Elle ne se fera que progressivement, favorisée toutefois par le manque de sûreté des routes et l'alternative que propose le fleuve, omniprésent. Le véritable essor viticole de la région se produit lorsque Henri II Plantagenêt, comte d'Anjou, devient roi d'Angleterre en 1154. Sous son règne et celui de ses successeurs, les vins de la région sont servis à la Cour et tout ce que la France et l'Angleterre comptent de têtes couronnées contribuera pendant près d'un millénaire à la réputation des vins du Val de Loire.

Le climat océanique caractérisé par de faibles écarts thermiques et des étés chauds qui se prolongent régulièrement jusqu'en automne permettent au cépage local, le chenin, d'atteindre facilement sa maturité et parfois, sa surmaturité. Par ailleurs, la présence de nombreux cours d'eau favorise la formation de brouillards, élément singulier favorisant le développement du célèbre champignon *Botrytis Cinerea*, responsable de la non moins célèbre pourriture noble.

Récolté en début de vendanges, le chenin donne naissance à de très beaux vins secs mais prenant facilement la mousse, il peut aussi être utilisé pour les méthodes effervescentes. Plus tard, selon les conditions météorologiques de l'automne, il est davantage destiné à l'élaboration des vins moelleux et liquoreux qui ont fait la réputation de la région.

Ces derniers affichent dès leur jeunesse, à la fois les richesses liées à la surmaturité et les caractéristiques minérales spécifiques de leur terroir schisteux ou volcanique. Quelle que soit leur appellation, ils sont exclusivement issus de chenin récolté tardivement et par tries successives. Les baies contiennent alors tant de sucre que la fermentation ne peut en transformer la totalité en alcool. Lorsque les conditions climatiques le permettent, l'apparition de la pourriture noble en concentre encore davantage la teneur.

## **Coteaux-du-Layon**

27 communes offrent une superficie de 1700 hectares à l'appellation. Six communes ont l'autorisation d'adjoindre leur nom à celui de l'appellation: Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Beaulieu-sur-Layon, Faye d'Anjou et Rablay-sur-Layon.

## **Chaume 1er Cru**

Certaines parcelles situées sur le hameau de Chaume (commune de Rochefort-sur-Loire) bénéficient de l'autorisation d'utiliser la mention "Chaume 1er Cru". Ceci concerne 80 hectares de vigne. Les vignes situées sur des coteaux en pentes exposés plein sud se réveillent à l'automne dans les brouillards matinaux pour ensuite être réchauffés par les rayons du soleil. Aussi onctueux que vifs, ils présentent des bouches confites et tendues à la fois, de persistance impressionnante.

## **Bonnezeaux**

Cultivées sur une superficie de 100 hectares, les vignes colonisent des coteaux dont la pente peut atteindre 15 à 20% d'inclinaison. Les trois petits coteaux de schistes concernés sont orientés au sud, sur la commune de l'unique commune de Thouarcé. Des rendements angéliques de 25 hl/ha, une production restreinte et des vendanges qui ne débutent qu'à la mi-octobre, par tries successives, pour obtenir un maximum de pourriture noble et de concentration de sucre.

## **Coteaux de l'Aubance**

Cette appellation, de superficie plus étendue (1000 ha), doit son nom à un petit affluent de

la rive sud de la Loire. On y produit des vins moelleux plus souples que ceux du Layon mais d'une longévité presque aussi importante. Ce terroir voit la proportion de vins rouges issus de cabernet augmenter chaque année, les anjou-villages gagnant progressivement du terrain.

### **Quarts de Chaume Grand Cru**

Toujours sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, ce vignoble de 40 hectares à peine donne lui aussi naissance à de très grands vins liquoreux, issus de rendements angéliques de 25 hl/ha. on y pratique des vendanges manuelles avec tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble, ou du passerillage. Les crus de cet unique Grand Cru de la Loire ont une longévité proverbiale.

### **Anjou Rouge**

Sur 128 communes, on fait appel à différents cépages pour produire ces vins de style généralement souple et fruité: gamay, cabernet franc, cabernet sauvignon et pineau d'Aunis. Ces crus printaniers privilégient l'expression d'un fruité juvénile. Ils sont à boire dans les 2 à 3 ans.

### **Anjou-Villages**

En progression, tant en terme de qualité que de quantité, ces vins proviennent d'une zone de 167 hectares et des cépages cabernet sauvignon et cabernet franc. L'aire d'appellation s'étend sur 43 communes du Maine-et-Loire et 3 des Deux-Sèvres. La zone délimitée englobe les aires des AOC Coteaux du Layon, Anjou Coteaux-de-la-Loire, Savennières ainsi que certaines communes limitrophes. Ce terroir correspond à une sélection de terrains retenus dans l'AOC Anjou, sur sols de schistes, parfois recouverts de graviers.

### **Anjou-Villages-Brissac**

Depuis 1998, sur une surface de 104 hectares, une dizaine de communes situées autour du château de Brissac bénéficient du statut de cette appellation. Les vins rouges (uniquement) qui y sont élaborés se révèlent plus structurés et de belle garde.

### **Anjou blanc**

Le cépage chenin représente minimum 80% de la proportion des assemblages. Sauvignon et chardonnay font le complément. L'aire d'appellation est la même que celle des anjou rouges. Tantôt fins et minéraux, tantôt plus gras et opulents, ces vins se montrent séduisants, floraux et subtilement fruités, à déguster dans leur jeunesse.

### **Savennières**

Issu exclusivement du cépage chenin (pineau de la Loire), ce grand vin sec et racé (les moelleux sont extrêmement minoritaires), est un nectar de la région, apprécié des oenophiles avertis. L'aire de 130 hectares est limitée à trois communes du sud d'Angers sur la rive droite de la Loire (Savennières, Bouchemaine et La Possonnière). On y distingue deux dénominations: La Roche-aux-Moines (33ha) et La Coulée-de-Serrant. Les vignes s'échelonnent la plupart du temps sur des pitons rocheux surplombant la Loire. Les vins bénéficient d'un potentiel de garde impressionnant.

Après des millésimes 2009 et 2010 favorables, la région a subi, comme beaucoup d'autres, les conséquences néfastes d'années plus délicates. Ceci est valable pour les quantités disponibles en caves, qui ont largement fondu, mais surtout pour les vins liquoreux car aux conditions climatiques difficiles pendant les cycles végétatifs se sont ajoutés des concentrations en sucres très disparates et une présence de botrytis aléatoire. Dans l'ensemble, le problème posé par les derniers millésimes est davantage quantitatif que qualitatif.



© Interfor / Stevens Frémont

# De wijnen van de Anjou, zoet maar dat niet alleen...



Wanneer er sprake is van de Anjou in de Loirevallei richten de wijnkenners zich in de eerste plaats op de zoete productie. De bekendheid van de Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quarts-de-Chaume et Coteaux de l'Aubance hoeft niet meer bewezen te worden. Liefhebbers van zoete wijnen weten heel goed dat deze streek cru's heeft die zich kunnen meten met de grootste likeurwijnen.

Ons degustatiedossier, dat opnieuw de zoete Anjouproductie heeft verkend, heeft zich uitgebreid tot de beroemde droge wijnen van Savennières, alsook tot de Anjou en Anjou-Villages, zowel in witte als in rode wijnen. De gelegenheid voor ons om onze horizon te verbreden tot het geheel van de productie van dit onvermijdelijke wijngebied.

De vestiging van de wijnbouw in de Anjou dateert van de 5e eeuw. Ze zal geleidelijk verlopen, begunstigd door het gebrek aan veiligheid van de wegen en door het alternatief dat wordt geboden door de alomtegenwoordige rivier. De echte bloei van de wijnbouw in de streek volgt wanneer Hendrik II Plantagenêt, graaf van Anjou, koning van Engeland wordt in 1154. Onder zijn bewind en dat van zijn opvolgers worden de wijnen van de streek geserveerd aan het Hof; alle vorsten die Frankrijk en Engeland rijk zijn, zullen bijna een millennium lang bijdragen tot de reputatie van de wijnen van de Loirevallei.

Dankzij het zeeklimaat, dat wordt gekenmerkt door lichte temperatuurverschillen en warme zomers die regelmatig voortduren tot in de herfst, kan de lokale druif, de Chenin, gemakkelijk tot rijpheid en soms tot overrijpheid komen. De aanwezigheid van talrijke waterlopen werkt overigens de vorming van nevel in de hand, een bijzonder aspect dat de ontwikkeling bevordert van de beroemde schimmel *Botrytis Cinerea*, verantwoordelijk voor de al even beroemde edele rotting.

Vroeg geoogst geeft de Chenin het ontstaan aan zeer mooie droge wijnen maar aangezien hij gemakkelijk schuimt, is hij ook

geschikt voor schuimwijnen. Later, al naargelang de weersomstandigheden in de herfst, is hij meer geschikt voor de productie van de moelleux- en likeurwijnen die de streek befaamd hebben gemaakt.

Deze laatste vertonen vanaf hun jeugd zowel de rijkdommen gerelateerd aan hun overrijpheid als de specifieke minerale kenmerken van hun schieferachtige of vulkanische bodem. Ongeacht de appellation zijn ze uitsluitend afkomstig van laat geoogste Chenin, in opeenvolgende selectieve oogstronden. De bessen bevatten dan zoveel suiker dat de gisting niet alles kan omzetten in alcohol. Wanneer de weersomstandigheden het toelaten, wordt het gehalte nog verhoogd door de edele rotting.

## **Coteaux-du-Layon**

27 gemeenten geven de appellation een oppervlakte van 1700 hectaren. 6 gemeenten mogen hun naam toevoegen aan die van de appellation: Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luignié, Saint-Lambert-du-Lattay, Beaulieu-sur-Layon, Faye d'Anjou en Rablay-sur-Layon.

## **Chaume 1er Cru**

Enkele percelen in het gehucht Chaume (gemeente Rochefort-sur-Loire) mogen de vermelding "Chaume 1er Cru" gebruiken. Het gaat om 80 hectaren wijngaarden. De wijnstokken op volledig op het zuiden gerichte heuvelhellingen ontwaken in de herfst in ochtendnevel om vervolgens te worden verwarmd door de zon. Even smeug als levendig zijn deze wijnen zowel gekonfijt als geconcentreerd in de mond, met een indrukwekkende afdrank.

## **Bonnezeaux**

Geteeld op een oppervlakte van 100 hectaren koloniseren de wijnstokken heuvels waarvan de helling tot 15 à 20% kan zijn. De drie betrokken schieferhellingen zijn op het zuiden gericht en liggen in eenzelfde gemeente, Thouarcé. Hemelse rendementen van 25 hl/ha, een beperkte productie en oogsten die pas half oktober beginnen, in opeen-

volgende selectieve oogstronden, om een optimale edele rotting en een maximaal suikergehalte te verkrijgen.

### **Coteaux de l'Aubance**

Deze appellation, met een grotere oppervlakte (1000 ha), ontleent haar naam aan een kleine zijrivier op de zuidelijke oever van de Loire. Er worden moelleuxwijnen geproduceerd die soepeler zijn dan die van Layon maar met een bijna even lange houdbaarheid. Deze bodem ziet het aandeel aan rode wijnen van Cabernet elk jaar toenemen, de Anjou-Villages winnen geleidelijk terrein.

### **Quarts de Chaume Grand Cru**

Ook op het grondgebied van de gemeente Rochefort-sur-Loire geeft dit wijngedebied van amper 40 hectaren het ontstaan aan zeer grote likeurwijnen, afkomstig van hemelse rendementen van 25 hl/ha. Er wordt met de hand geogst met opeenvolgende selectieve oogstronden van overrijpe druiven met een hoge concentratie, al dan niet door edele rotting, of door passerillage. De cru's van deze enige Grand Cru van de Loire hebben een spreekwoordelijk lange levensduur.

### **Anjou Rouge**

In 128 gemeenten wordt gebruik gemaakt van verschillende druivensoorten om deze wijnen met een doorgaans soepele en fruitige stijl te produceren: Gamay, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon en Pineau d'Aunis. Deze voorjaarscru's drukken bij voorkeur een jeugdige fruitigheid uit. Ze dienen binnen 2 à 3 jaar gedronken te worden.

### **Anjou-Villages**

Deze wijnen, die zowel in kwaliteit als kwantiteit in opmars zijn, komen van een zone van 167 hectaren en zijn gemaakt van Cabernet sauvignon en Cabernet franc. De appellation beslaat 43 gemeenten van Maine-et-Loire en 3 van Deux-Sèvres. Het afgebakende gebied omvat de AOC Coteaux du Layon, Anjou

Coteaux de la Loire, Savennières en enkele aangrenzende gemeenten. De bodem bestaat uit een selectie van terreinen weerhouden in de AOC Anjou, op schiefergronden, die soms bedekt zijn met grind.

### **Anjou blanc**

De Chenindruif vertegenwoordigt minstens 80% in de assemblages, aangevuld door de Sauvignon en de Chardonnay. Het afgebakende productiegebied is hetzelfde als dat van de Anjou rouge. Nu eens verfijnd en mineraal, dan weer vet en overvloedig, zijn dit verleidelijke, florale en subtiel fruitige wijnen om te smaken in hun jeugd.

### **Savennières**

Uitsluitend gemaakt van de Chenindruif (Pineau de la Loire) is deze grote droge en karaktervolle wijn (de moelleuxwijnen zijn sterk in de minderheid) een godendrank van de streek die gewaardeerd wordt door de oordeelkundige wijnliefhebber. Het productiegebied van 130 hectaren is beperkt tot drie gemeenten van het zuiden van Angers op de rechteroever van de Loire (Savennières, Bouchemaine en La Possonnière). Er zijn twee namen: La Roche-aux-Moines (33ha) en La Coulée-de-Serrant. De wijnstokken staan meestal verspreid op rotsachtige pieken met uitzicht op de Loire. De wijnen hebben een indrukwekkend bewaarpotentieel.

Na de gunstige wijnjaren 2009 en 2010 heeft de streek, net als vele andere, de rampzalige gevolgen ondergaan van moeilijkere jaren. Dit geldt niet alleen voor de beschikbare hoeveelheden in de kelders, die sterk geslonken zijn, maar vooral voor de likeurwijnen, want bij de ongunstige weeromstandigheden tijdens het groeiseizoen komen nog de zeer verscheiden suikergehaltes en willekeurige botrytis. Over het algemeen is het probleem dat de laatste wijnjaren opleveren eerder van kwantitatieve dan van kwalitatieve aard.



© Interloire / Pascal Grault

# Anjou Wines, Not Just Sweetness...

In the Loire Valley, when Anjou is mentioned, it is above all to the sweetness of its production that wine-lovers turn. The renown of Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quarts-de-Chaume and Coteaux de l'Aubance requires no further proof. Lovers of sweet wine are not unaware that this region has wines that can compete with the finest syrupy wines.

Our tasting file, which has again explored the Anjou sweet wine production, has been extended to the illustrious dry white wines of Savennières, as well as to the Anjou and the Anjou-Villages wines, whites and reds alike. An opportunity for us to widen our horizons to the whole of the production of this inescapable wine-growing region.

The installation of the vine in Anjou goes back to the 5th century. It would only happen gradually, favoured however by the lack of safety of the roads and the alternative offered by the ubiquitous river. The real boom of the wine-growing region occurred when the Plantagenet Henry II, Count of Anjou, became the King of England in 1154. Under his reign and those of his successors, the wines of the region were served at Court and all that France and England had as crowned heads would contribute to the reputation of the Loire Valley wines for nearly a thousand years.

The oceanic climate characterized by small temperature variations and hot summers which regularly stretched into autumn allow the local grape variety, the Chenin, to ripen with ease and, sometimes, to become overripe. Furthermore, the presence of many waterways encourages the formation of fog, the singular element encouraging the growth of the famous mushroom, *Botrytis Cinerea*, responsible for the no less famous noble rot.

Picked at the beginning of the grape harvests, the Chenin gives rise to very beautiful dry wines but, easily bubbling, it can also be used for the effervescent methods. Later, according to the autumnal weather conditions, it is more intended for the development of the mellow and syrupy wines that have made the region's reputation.

The latter display, right from their youth, both the richness relating to the over-ripening factor and the specific mineral characteristics of their schistose or volcanic soil. Whatever their appellation, they result exclusively from the late-harvested and successively sorted Chenin grape. The grapes then contain so much sugar that the fermentation is unable to transform all of it into

alcohol. Weather permitting, the noble rot's arrival concentrates their content even more.

## **Coteaux-du-Layon**

27 communes provide the appellation with an area of 1,700 hectares. Six communes are authorised to associate their name with the appellation's: Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Beaulieu-sur-Layon, Faye d'Anjou and Rablay-sur-Layon.

## **Chaume Premier Cru**

Certain plots of land located in the Chaume Hamlet (Commune of Rochefort-sur-Loire) are allowed to use the "Chaume Premier Cru" wording. This concerns 80 hectares of vine. The vines on the slopes that are facing due south awake in the autumn in morning fog before being warmed by the rays of the sun. Unctuous and sharp in equal measure, they present tastes that are crystallized and tense at the same time, and impressively lingering.

## **Bonnezeaux**

Cultivated on an area of 100 hectares, the vines colonise hillsides with slopes that can reach 15 to 20%. The three little schist hillsides concerned face due south, in the single Commune of Thouarcé. Small but heavenly yields of 25 hectolitres per hectare, restricted production and grape harvests that begin only in mid-October, by successive sortings, in order to obtain as much noble rot and sugar concentration as possible.

## **Coteaux de l'Aubance**

This appellation, with a more extended surface area (1,000 hectares), owes its name to a small tributary on the southern bank of the Loire. Mellow wines are produced there which are suppler than those of the Layon, but which have a longevity that is almost as great. This soil is seeing the proportion of red wines resulting from Cabernet increasing each year, with the Anjou-Villages wines gradually gaining ground.

## **Quarts de Chaume Grand Cru**

Still on the territory of the Commune of Rochefort-sur-Loire, this vineyard of hardly 40 hectares also produces some very fine syrupy wines, resulting from small but heavenly yields of 25 hectolitres per hectare. The grapes are picked by hand there with successive sortings of over-ripe ones presenting a concentration due to noble rot or not, or to the raisining. The wines of this unique Grand Cru de la Loire enjoy a proverbial longevity.

## **Anjou Rouge**

In 128 communes, various grape varieties are called upon to produce these generally supple

and fruity wines: Gamay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Pineau d'Aunis. These spring vintages favour the expression of a youthful fruitiness. They should be drunk after two to three years.

### Anjou-Villages

On the up, in terms of quality and quantity alike, these wines come from an area of 167 hectares and from the Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc grape varieties. The appellation area extends over 43 communes of Maine-et-Loire and 3 of Deux-Sèvres. The delineated area includes the appellation-controlled areas of Coteaux du Layon, Anjou Coteaux de la Loire and Savennières, as well as certain adjacent communes. This soil corresponds to a selection of soils retained in the Anjou AOC, on schist soils, sometimes covered with gravel.

### Anjou Blanc

The Chenin grape variety accounts for at least 80% of the proportion of the preparation of the cuvées. Sauvignon and Chardonnay account for the rest. The appellation area is the same as the one for the Anjou reds. Sometimes fine and mineral, sometimes fattier and more opulent, these wines are seductive, floral and subtly fruity, to be tasted when young.

### Savennières

Resulting exclusively from the Chenin grape variety (Pineau de la Loire), this fine pedigree wine (the mellow ones are in an extreme minority), is the nectar of the region, much appreciated by informed oenophiles. The 130-hectare area is limited to three communes of the south of Angers on the right bank of the Loire (Savennières, Bouchemaine and La Possonnière). It has two denominations: La Roche-aux-Moines (33 hectares) and La Coulée-de-Serrant. For most of the time, the vines are spread out on rocky peaks overhanging the Loire. The wines have an impressive laying-down potential.

After the favourable vintages of 2009 and 2010, the area has undergone, like many others, the ill-fated consequences of trickier years. This is valid not only for the quantities available in cellars, which have largely melted away, but especially for the syrupy wines, because some very disparate sugar concentrations and a random presence of botrytis have been added to the difficult weather conditions that have occurred during the vegetative cycles. All in all, the problem posed by the latest vintages is more to do with quantity than quality.

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

Les coordonnées des producteurs 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** vakantiehuysje.  
 = 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.

CH: chenin - CF: cabernet franc - CS: cabernet sauvignon - GR: grolleau

19

## Domaine Matignon

**Vue:** Jaune doré assez soutenu.

**Nez:** D'emblée, les notes d'abricot mûr et de nectarine envahissent un ensemble charmeur, enveloppé et puissamment fruité. Très engageant!

**Bouche:** Les dégustateurs sont unanimes pour souligner le remarquable équilibre de ce vin franc, mûr, doté d'une densité de matière appréciable.

La bouche se montre séveuse et racée; le registre des fruits mûrs (pêche, reine-claude) est soutenu par une jolie acidité qui soutient l'ensemble. Un vin très bien construit, qui fait honneur à son appellation.

★★★  
16/20

[www.domaine-matignon.fr](http://www.domaine-matignon.fr)

4

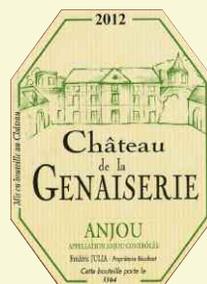
## Château de la Genaiserie

**Vue:** Doré assez intense.

**Nez:** Très joli bouquet engageant, mêlant les notes de fleurs blanches et de fruits au sirop (pêche, poire). Tout en douceur!

**Bouche:** Doté d'un support d'acidité bien présent dès l'attaque, ce vin agréablement concentré privilégie le charme de la rondeur fruitée et de la franchise.

Livrant un bel équilibre en bouche, entre vivacité et maturité, il se voit ponctué d'une finale assez persistante, sur les fruits blancs mûrs et la confiserie.

★★  
15/20

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

45

## Domaine de la Saugourde

**Vue:** Pâle à or blanc.

**Nez:** Engageant et de grande franchise, sur des notes de fruits jaunes bien mûrs voire exotiques (ananas, mangue) et de confiserie.

Charme!

**Bouche:** Tout en vivacité et tension minérale, cette cuvée livre une texture acidulée de grande fraîcheur, soulignant les saveurs de pamplemousse, buis, bourgeon de cassis, dans un registre atypique pour le cépage mais très franc et flatteur. La finale, ciselée, s'exprime sur le zeste d'agrumes.



3,65 €

★★★  
14,5/20

14

## Domaine des Epinaudières

"La Provenderie"

**Vue:** Or blanc, limpide et cristallin.

**Nez:** Original et parfumé, par ses notes d'épices douces (cannelle) et de pâtisserie (pain d'épices), associées à la pomme mûre.

**Bouche:** Vivifiante, cette cuvée livre une bouche qui contraste avec le nez. Les saveurs d'agrumes frais s'y livrent sans retenue, enveloppées d'une texture assez douce. Un vin tendre, ponctué d'une finale florale agréablement persistante.

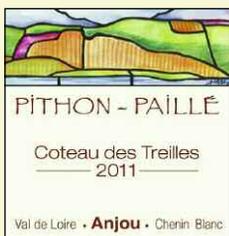


5,00 €

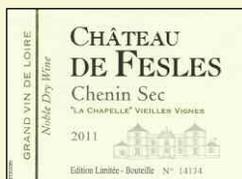
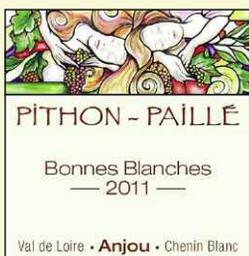
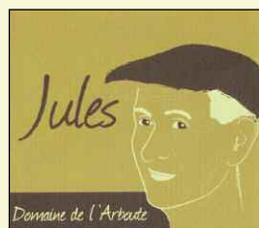
★★  
14,5/20

[www.epinaudieres.info](http://www.epinaudieres.info)



**48** Pithon-Paillé "Coteau des Treilles" Eco**Vue:** Intense, vieil or àocré.**Nez:** Très expressif, associant une minéralité insistante aux notes de tilleul, verveine, gelée de coing et poire cuite.**Bouche:** Epurée et incisive, l'attaque de ce cru racé et corpulent donne le ton d'un ensemble de grande vinosité, dont le parfait équilibre acidité/gras séduit les dégustateurs. De puissantes saveurs de fruits blancs surmûris trouvent leur équilibre dans une acidité omniprésente, qui maintient la bouche sous tension. Un vin de gastronomie, très long en finale.★★★  
17/20[www.pithon-paille.com](http://www.pithon-paille.com)**6** Château de Fesles "La Chapelle"**Vue:** Jaune doré éclatant, limpide.**Nez:** Un fruité éclatant envahit le bouquet, sur un panier de zestes d'agrumes presque confits (mandarine, kumquat). Touche de poire cuite,

cire et miel de tilleul à l'aération. Très complexe!

**Bouche:** Longiligne et épurée, l'attaque donne le ton d'une cuvée incisive et de grande pureté, qui associe les saveurs d'agrumes frais et de boisé délicat bien intégré. L'ensemble se révèle ambitieux par sa tension, la densité de sa matière et la longueur élégante de sa finale. Beau vin de gastronomie.★★★  
16,5/20**48** Pithon-Paillé "Bonnes Blancches" Eco**Vue:** Robe jaune doré éclatant et soutenu.**Nez:** Une puissante minéralité s'affirme d'emblée, par les senteurs d'hydrocarbure et de silex frotté.**Bouche:** Du grand art. Tendue et tonique, cette cuvée très digeste confirme sa minéralité et offre une trame serrée. Les saveurs d'agrumes s'y expriment généreusement, dans un ensemble ambitieux, ponctué d'une longue finale rectiligne rappelant davantage les fruits secs.★★★  
16/20[www.pithon-paille.com](http://www.pithon-paille.com)**38** Domaine de l'Arboute "Jules"**Vue:** Jaune pâle à or blanc, presque translucide.**Nez:** Extrêmement parfumé par ses notes florales (chèvrefeuille, lilas, tilleul), mêlées aux senteurs de poire mûre et de gelée de coing.**Bouche:** Joli vin, tout en suavité et équilibre, qui oscille entre vivacité (agrumes) et rondeurs (fruits blancs mûrs). On apprécie la texture fine du milieu de bouche et le gras qui enveloppe une finale persistante. Un cru bien construit, de grande franchise.8,00 € ★★★  
15,5/20[www.massicot-anjou.com](http://www.massicot-anjou.com)

Château de Fesles

26

Château du Breuil "Clos du Frère Etienne" **Vue:** Doré très intense à reflets ocrés.**Nez:** Les notes liées à l'élevage dominant le premier nez. Elles s'expriment sur la noisette grillée et la cire de meuble et sont assorties d'une touche minérale expressive.**Bouche:** Ambitieuse et dotée d'une concentration irréprochable, cette cuvée confirme dès l'attaque l'empreinte de l'élevage. Les saveurs de fruits secs s'y montrent dominantes, assorties d'un registre grillé et caramélisé, surtout en finale. Un cru sophistiqué.

12,00 €

★★

15,5/20

[www.chateaudubreuil.eu](http://www.chateaudubreuil.eu)

28

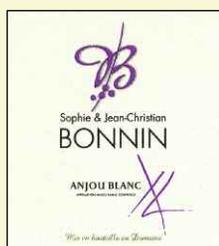
## Sophie et Jean-Christian Bonnin "XL"

**Vue:** Jaune doré éclatant.**Nez:** Assez parfumé, mêlant dès l'ouverture de charmeuses senteurs florales, mêlées aux arômes de fruits blancs mûrs (poire, pêche).**Bouche:** Dotée d'un beau gras et d'une certaine opulence, cette cuvée concentrée offre une très bel équilibre acidité/moelleux. Les saveurs de petits fruits secs et de pâtisserie (cake aux fruits confits) s'y livrent sans retenue, dans un ensemble richement doté, ponctué d'une longue finale noisettée.

8,90 €

★★★(★)

15/20

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

## Anjou blanc 2006

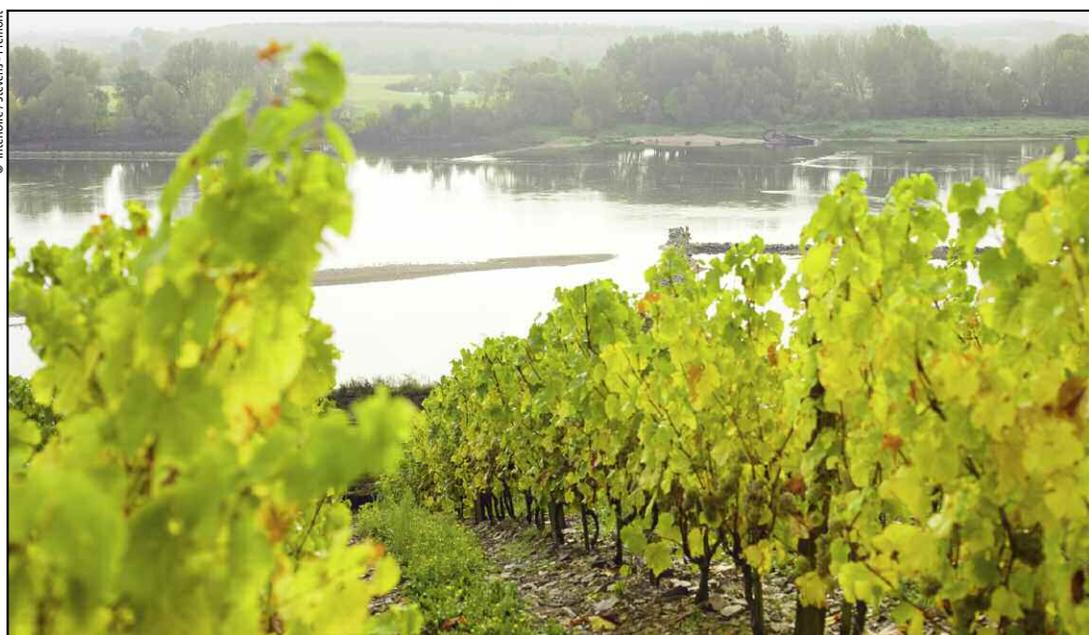
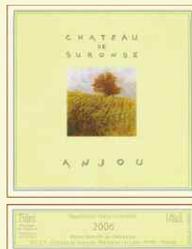
11

Château de Saronde   **Vue:** Vieil or à ocré intense.**Nez:** De puissantes effluves de raisin de corinthe, térébente, cire de meuble et miel envahissent ce nez expressif, évoluant vers l'alcool de prune.**Bouche:** Attaque vive et grasse à la fois, dont le support d'acidité nuance et équilibre la douceur de texture, presque onctueuse. On retrouve en bouche les saveurs de fruits secs (noisette caramélisée), dans un ensemble ambitieux, qui évoque la crème brûlée dans une finale interminable. Un vin atypique et paré pour la gastronomie.

12,00 €

★★

16,5/20

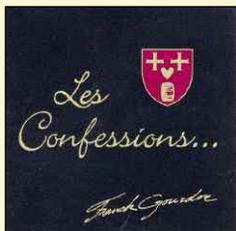
[www.saronde.fr](http://www.saronde.fr)

## 27 Domaine Pied Flond "Les Confessions"

**Vue:** Robe cerise moyennement concentré.

**Nez:** Assez dégagé, exprimant des notes de fruits rouges mûrs et de fleurs (pivoine, violette).

**Bouche:** Ambitieux par son élevage, ce cru profond et dense se révèle encore très jeune. Les saveurs boisées et toastées dominent le milieu de bouche, l'expression fruitée commençant à s'exprimer délicatement. La texture s'avère serrée et l'ensemble, ambitieux et tendu, doit encore s'assagir. Un vin corsé, paré pour affronter les gibiers!



★★★(★)  
 (2015-17) CS:20 - CF:80 **16,5/20**

[www.pied-flond.fr](http://www.pied-flond.fr)

## 8 Benoît Rocher "Les Ronces"

**Vue:** Grenat pourpre violacé,

**Nez:** Associant les arômes de petits fruits rouges (grenade, cerise, framboise) et de fleurs parfumées, ce nez s'apparente à une confiserie.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour souligner la densité de matière et l'élégance de tanins de ce cru ambitieux, tout en pulpe, qui livre dès l'attaque un fruité intense (cerise, mûre sauvage). L'ensemble, de belle évolution, se voit ponctué d'une longue finale tendue, croquante de fruit. Beau vin!



★★★  
 6,00 € (2014-17) **16/20**

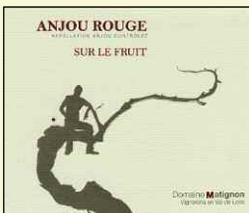
[www.benoitrocher.fr](http://www.benoitrocher.fr)

## 19 Domaine Matignon "Sur Le Fruit"

**Vue:** Rubis carminé de bel éclat.

**Nez:** De fines senteurs de poivron et d'épices apparaissent dès l'ouverture. Ensuite, le registre fruité s'exprime davantage (fruits rouges et noirs).

**Bouche:** Croquante de fruit, cette bouche particulièrement séduisante s'apparente à un panier gourmand. Concentrée et relevée par une jolie acidité, elle révèle d'exubérantes saveurs de cassis, groseille et bigarreaux, et se voit ponctuée d'une longue finale structurée pouvant encore se fondre.



★★★  
 (2014-16) CF:100 **15,5/20**

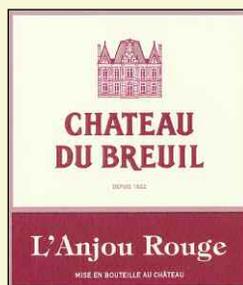
[www.domaine-matignon.fr](http://www.domaine-matignon.fr)

## 26 Château du Breuil

**Vue:** Carminé intense.

**Nez:** Ouvert et profond, associant notes minérales et de sous-bois aux arômes fruités (fraise, mûre sauvage). Un bouquet au caractère affirmé!

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Elle magnifie cépages et terroir et révèle un fruité bien présent. Une délicate minéralité et des tanins nobles qui ne demandent qu'à se fondre apportent complexité et potentiel de garde à l'ensemble.



★★★(★)  
 (2014-17) CS:70 - CF:30 **15,5/20**

[www.chateaudubreuil.eu](http://www.chateaudubreuil.eu)

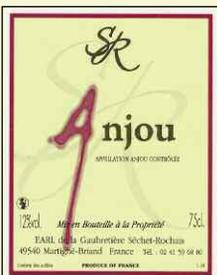


## 31 Domaine de la Gaubretière

**Vue:** Rubis grenat éclatant.

**Nez:** Une friandise olfactive! Ouvert et flatteur (lilas, rose, violette), il livre à l'aération des notes de confiserie (cuberdon) et de fruits rouges (gelée de framboises).

**Bouche:** On apprécie la pureté d'une cuvée franche et gourmande. Son fruité croquant (cerise, groseille), sa texture fine et suave et sa délicate acidité rafraîchissante sont ses principaux atouts. Un vin convivial, tout en subtilité et équilibre.



3,50 € (2014-15) CF: 100

★★★  
15/20

## 23 Domaine de Gatines

**Vue:** Cerise, au disque bleuté.

**Nez:** Une agréable minéralité (encre, terre, graphite) domine le premier nez.

Ensuite, les senteurs de petites baies noires sauvages (sureau, cassis) complètent l'ensemble.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Elle confirme dès l'attaque le caractère minéral de l'ensemble, tout en y associant d'agréables saveurs de fruits rouges et noirs, enveloppées de tanins gourmands et partiellement fondus. Un vin typé et structuré, qui va encore s'assagir.



4,80 € (2014-16) CF: 100

★★★  
15/20

www.domainedegatines.fr

## 30 Domaine des Acacias "Vieilles Vignes"

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

**Nez:** Ce fin bouquet associe un délicat registre minéral (graphite, encre) aux senteurs de petites baies rouges et noires bien mûres. Engageant.

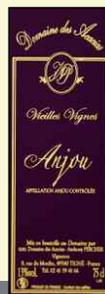
**Bouche:** Franchise et distinction caractérisent cette cuvée qui privilégie ouvertement le charme fruité. La texture du milieu de bouche, de texture fine, confirme le caractère aérien et tout en dentelle de ce cru friand et convivial, de plaisir immédiat. Finale croquante, sur la cerise et la framboise.



5,45 € (2014-15) CF: 100

★★★

14,5/20





## 1 La Cour du Puy Daveyeau

**Vue:** Rubis éclatant.  
**Nez:** Une friandise olfactive! Les effluves florales (violette, lilas) et les petits fruits rouges (framboise, groseille, cerise) se livrent de concert, dans un ensemble flatteur et engageant.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant! Particulièrement gourmande et croquante de fruit, elle se révèle harmonieuse et équilibrée. Ce vin convivial s'exprime sur la framboise et la cerise; il est ponctué d'une agréable finale friande et rafraîchissante.

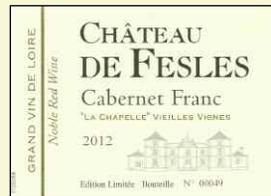


 4,50 € (2014-17) **CF:60 - CS:40** **16/20** 

## 6 Château de Fesles "La Chapelle"

**Vue:** Rubis concentré.  
**Nez:** Ouvert et franc, ce bouquet complexe impose d'emblée son caractère. Les notes minérales, d'épices et de fruits rouges confiturés constituent une palette aromatique étoffée et engageante.

**Bouche:** Structurée, la bouche ne laissera personne indifférent. Corpulente, elle offre une expression fruitée qui commence à se livrer et se voit soutenue par une charpente tannique qui gagnera en harmonie et fondu au fil du temps. Grand potentiel.



  4,20 € (2014-18) **CF:100** **16/20** 

## 25 Château du Fresne

**Vue:** Rubis cerise éclatant.

**Nez:** Un bouquet doucereux de grande élégance. Engageant, il offre une jolie corbeille de fruits rouges bien mûrs, dans un ensemble pommadé, qui évolue vers la confiserie (grenade, cuberdon).

**Bouche:** La bouche livre d'emblée le charme et la précision de son fruité exubérant. La texture est fine et l'acidité dosée avec justesse. L'équilibre d'ensemble est atteint et la finale, longue et croquante, s'exprime sur les fruits frais.



  4,05 € (2014-16) **CF:70 - CS:30** **15,5/20** 

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

## 37 Domaine de Gaubourg

**Vue:** Rubis grenat limpide.

**Nez:** Ouvert et complexe. Les notes minérales, terreuses (sous-bois) voire d'épices laissent rapidement place aux fruits rouges cuits (bigarreaux, fraise des bois).

**Bouche:** On apprécie d'emblée la pureté et la précision de cette cuvée franche et incisive. Elle exhale une jolie corbeille de fruits frais (cerise du nord, groseille). La finale soutenue par des tanins qui doivent encore s'assagir quelque peu, se révèle séveuse et rafraîchissante.



 4,20 € (2014-16) **CS/CF** **15,5/20** 

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



Château de Fesles

## 39 Vignoble de l'Arcison "Vieilles Vignes"

**Vue:** Grenat de bel éclat.

**Nez:** Assez expressif à l'ouverture, il livre ensuite de délicates effluves minérales et s'exprime au fil de l'aération sur les fruits rouges et noirs (cerise, prune, sureau).

**Bouche:** La bouche jouit d'un bel équilibre d'ensemble et d'une agréable complémentarité entre les notes fruitées et les subtiles saveurs minérales. Une agréable vinosité et une finale relevée par une acidité bien dosée ponctuent ce vin dont on apprécie l'équilibre et la typicité.



 4,40 € (2014-15) **CF:75 - CS:25** **14,5/20** 

1

## La Cour du Puy Davyeau "Vieilles Vignes"

**Vue:** Cerise intense.**Nez:** Superbe bouquet, ouvert et parfumé. Il allie finesse et complexité en exhalant un chatoyant panier de fruits rouges. L'aération apporte un velouté très engageant.**Bouche:** Beaucoup de plénitude pour cette cuvée parfaitement construite, qui présente de nombreux atouts: une matière concentrée, un fruité intact, une acidité dosée et des tanins partiellement fondus. Un cru de très belle évolution.

6,00 €

(2013-16) CF:60 - CS:40

★★★

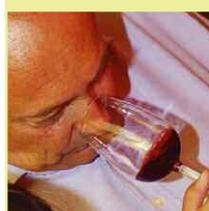
16/20



Entre amis  
ou collègues  
de bureau  
Pour débutants  
et œnophiles  
avertis



**Vins & Terroirs  
Authentiques®**  
www.vinsetterroirs.be

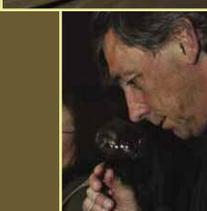


### Scéances d'initiation à la dégustation

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



Contactez  
"Vins et Terroirs Authentiques"  
Michel Praet - Rédacteur en Chef  
Tél: 010 618 400  
contact@vinsetterroirs.be





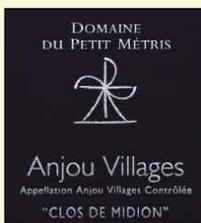
13

### Domaine du Petit Métris "Clos de Midion"

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

**Nez:** Extrêmement expressif, sur d'insistantes notes épicées et de petites baies noires (cassis, sureau), complétées par la cacao et le tabac à l'aération. Complexe!

**Bouche:** Un vin de haute tenue, qui fait honneur à son appellation. Densité de fruit, parfait équilibre acidité/gras, soyeux de tanins, potentiel d'évolution... Tels sont les nombreux atouts d'une cuvée harmonieuse, richement dotée et très suave en finale. Un cru bâti pour affronter les ans.



(2014-18)

★★★  
17,5/20[www.domaine-petit-metris.com](http://www.domaine-petit-metris.com)

29

### Château de Plaisance "La Croix Pistolet"

**Vue:** Robe noire, presque d'encre, de belle jeunesse encore.

**Nez:** La minéralité s'affirme dès l'ouverture (terre, truffe). Au fil de l'aération, les notes de baies noires se mêlent aux effluves de champignons et de cuir.

**Bouche:** Somptueuse bouche, de grande ambition, dont la densité de matière n'a dégal que la finesse de tanins encore jeunes. Les dégustateurs s'accordent pour souligner son grain très serré, l'élégance des tanins et l'exubérance fruitée (baies noires) et épicée d'une finale interminable.



15,00 € (2014-18) CS:100

★★★  
17/20[www.chateaudeplaisance.com](http://www.chateaudeplaisance.com)

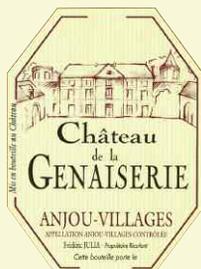
4

### Château de la Genaiserie

**Vue:** Rubis intense.

**Nez:** Superbe bouquet, ouvert et flatteur sur un panier de fruits rouges et noirs bien mûrs (griotte, myrtille, cassis). A l'aération, douces senteurs de vanille et de confiserie.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Structurée et corpulente, elle jouit d'une remarquable expression fruitée, et se voit enveloppée de tanins nobles qui commencent à se fondre. Parfaitement équilibré, ce cru ambitieux gagnera en fondu et harmonie d'ici 1 à 2 ans.



(2015-17) CF:100

★★★(★)  
16,5/20[www.genaiserie.com](http://www.genaiserie.com)

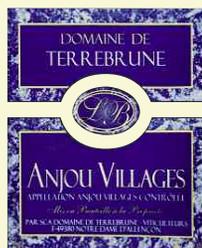
17

### Domaine de Terrebrune

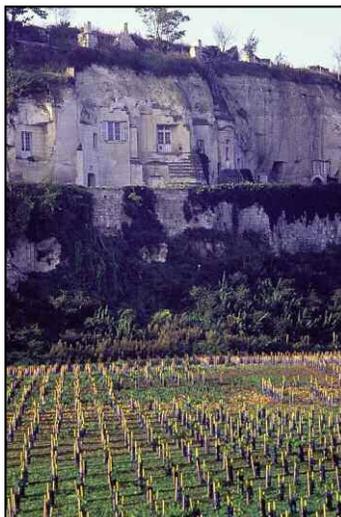
**Vue:** Robe cerise de belle concentration.

**Nez:** Un bouquet ouvert et de caractère. Les notes minérales et d'épices (terre, encre, poivre) laissent rapidement place à une expression fruitée bien mûre, dans un ensemble engageant.

**Bouche:** La bouche de cette cuvée ambitieuse et parfaitement construite offre beaucoup d'atouts: une grande concentration de matière, un fruité chatoyant et des tanins nobles qui apportent structure et potentiel de garde à ce cru richement doté.



6,00 € (2014-17) CF:50 - CS:50

★★★(★)  
16/20[www.domainedeterrebrune.fr](http://www.domainedeterrebrune.fr)

8

## Benoît Rocher "Domnacus"

**Vue:** Grenat profond, de belle intensité, encore jeune.

**Nez:** Dominé à l'ouverture par les arômes liés à l'élevage (tabac blond, toasté/fumé), l'ensemble révèle ensuite un fruité bien mûr (griotte, myrtille).

**Bouche:** Ambitieux et très concentré, ce cru est bâti pour affronter les ans. Le fruit se trouve encore quelque peu en retrait actuellement car l'élevage s'est révélé puissant. On apprécie toutefois dès à présent les saveurs d'épices et de petites baies noires qui envahissent une finale de grande persistance.



  14,00 € (2014-17) CS:100 ★★★  
15,5/20

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

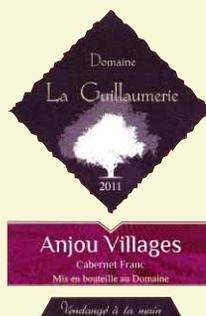
10

## La Guillaumerie

**Vue:** Cerise éclatant.

**Nez:** Assez expressif, le bouquet doucereux associe tout en finesse les effluves florales (lilas, violette) aux petits fruits rouges. Notes de confiserie à l'aération.

**Bouche:** La bouche franche et séveuse livre une belle matière fruitée, complétée par quelques notes minérales et épicées. On apprécie l'équilibre acidité/gras d'une cuvée qui gagnera encore en expression et fondu d'ici 1 an. Un cru bien construit, dont on apprécie la typicité.



 5,00 € (2014-16) CF:85 - CS:15 ★★★(★)  
15/20

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

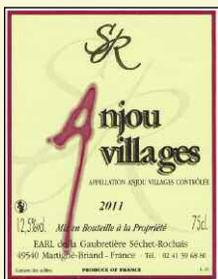
31

## Domaine de la Goubretière

**Vue:** Superbe robe rubis profond.

**Nez:** Une friandise olfactive! Le bouquet très engageant et délicieusement fruité (framboise, grenade, cerise) séduit par sa fraîcheur et sa pureté.

**Bouche:** Croquante de fruits rouges frais, de belle constitution, cette cuvée incisive se révèle franche et rafraîchissante. Cerise du nord et groseilles s'y associent sans retenue. La finale, tendue et rectiligne, va encore gagner quelque peu en fondu.



 5,05 € (2014-15) ★★★(★)  
15/20

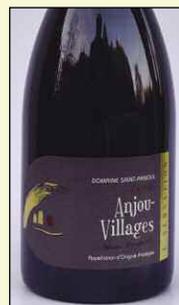
18

## Domaine Saint-Arnoul "Carmin"

**Vue:** Jolie robe rubis intense, limpide et brillante.

**Nez:** Associant les senteurs délicatement boisées et un registre fruité bien présent (baies noires), ce nez complexe se montre très engageant!

**Bouche:** Franc de fruit, supporté par une acidité bien présente, ce cru friand et de texture fine, privilégie la fraîcheur. On y apprécie les saveurs de fruits rouges (groseille, bigarreaux) et la délicatesse de trame. Un vin gourmand, dont les dégustateurs ont apprécié la franchise.



 5,30 € (2014-15) CF:100 ★★★  
14,5/20

[www.saint-arnoul.com](http://www.saint-arnoul.com)

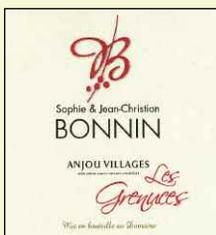


**28** S. et J-Ch. Bonnin "Les Grenuces" 2008

**Vue:** Superbe robe carminée, au disque fermé.

**Nez:** Un caractère affirmé dès l'ouverture. On y retrouve des senteurs de minéralité (terre, encre) et de cuir frais, assorties d'une touche de baies noires sauvages et d'épices. Complexe!

**Bouche:** Superbe cuvée, ayant traversé les ans avec bonheur, livrant dès l'attaque une bouche charnue, grasse, dense et charmeuse, aux tanins fondus, dont le fruité (baies rouges et noires) s'avère intact. Finale enrobée et persistante, sur la griotte et une fine touche épicée.



7,15 € (2014-16) CS:100 **16,5/20** ★★★

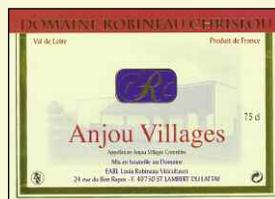
[www.domainelacroixdesloges.com](http://www.domainelacroixdesloges.com)

**24** Domaine Robineau Chrislou 2009

**Vue:** Rubis grenat au disque encore violacé.

**Nez:** Élégant et parfumé, sur de délicates senteurs d'épices, fruits confits et cuir frais. Un bouquet complexe.

**Bouche:** De texture délicate et suave, cette cuvée longiligne propose d'emblée une belle élégance. On y apprécie le croquant d'un ensemble qui offre un fruité charmeur et rafraîchissant. Les saveurs de bigarreaux, myrtille s'y livrent sans retenue, relayées dans une finale persistante par de fines épices.



5,50 € (2014-16) CF:100 **15/20** ★★★

[www.robineau-chrislou.com](http://www.robineau-chrislou.com)

## Château de Chanzé

Gîtes - Chambres d'hôtes - Restaurant



4 gîtes • 4 chambres d'hôtes



Chambres spacieuses et climatisées



Gîtes aménagés dans les anciennes dépendances du château  
Cuisine équipée • WIFI • Terrasse • Barbecue • Piscine chauffée



"Chanzé"

49380 Faye d'Anjou  
02/41.54.41.88 - 06/37.65.74.40  
info@gitedechanze.com  
www.chateaudechanze.fr

**44** Dom. des Rochelles "La Croix de Mission"

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

**Nez:** Quelque peu sur la réserve actuellement, livrant au fil de l'aération des arômes de fruits confiturés (mûre, griotte, fraise) et de cacao (touche lactique).

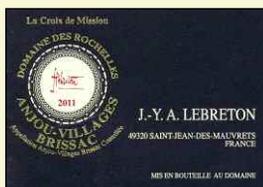
**Bouche:** Relevé par une superbe acidité tonifiante, ce cru profond et richement doté s'avère très concentré et encore jeune. De puissantes saveurs de baies acidulées et d'épices s'associent dans une bouche croquante, très dense, qui peut affronter sereinement l'avenir. Un très beau vin.



(2014-18) CS:90 - CF:10

★★★  
16,5/20

www.domaine-des-rochelles.com

**33** Domaine des Giraudières

**Vue:** Carminé profond, de belle jeunesse.

**Nez:** Puissamment épice, délicatement minéral, ce bouquet intense évoque ensuite le poivron et les baies noires acidulées (mûre sauvage) et les épices orientales.

**Bouche:** Bâti pour affronter sereinement les ans, ce cru concentré et précis livre une bouche savoureuse, dont la matière fruitée concentrée (baies noires) se voit relevée de tanins encore jeunes et partiellement fondus et soutenue par une jolie acidité tonifiante. Un cru ambitieux, de belle évolution.



6,50 € (2014-18) CF:90 - CS:10

★★★  
16/20

www.domainedesgiraudieres.com

**12** Domaine Dittière "Clos de la Grouas"

**Vue:** Rubis carminé intense.

**Nez:** De profondes notes lactiques et caotées envahissent ce bouquet pommadé, qui livre à l'aération de charmeuses notes de fruits rouges et noirs confiturés.

**Bouche:** Un cru sérieux, solidement construit, qui présente une texture très serrée. On y apprécie l'intensité fruitée (baies noires sauvages) et le caractère séveux de tanins qui doivent encore se fondre. Plénitude et ambition caractérisent cette bouche suave, dotée d'une concentration exemplaire!



(2014-17) CF:100

★★★  
15,5/20

www.domainedittiere.com

**7** Domaine de Rochambeau "Nature en Soi"

**Vue:** Robe cerise, à reflets carminés.

**Nez:** Une décoction de fruits, qui s'apparente à un panier gourmand! Les senteurs de cerise, gelée de framboises, fraise envahissent un ensemble de grande maturité.

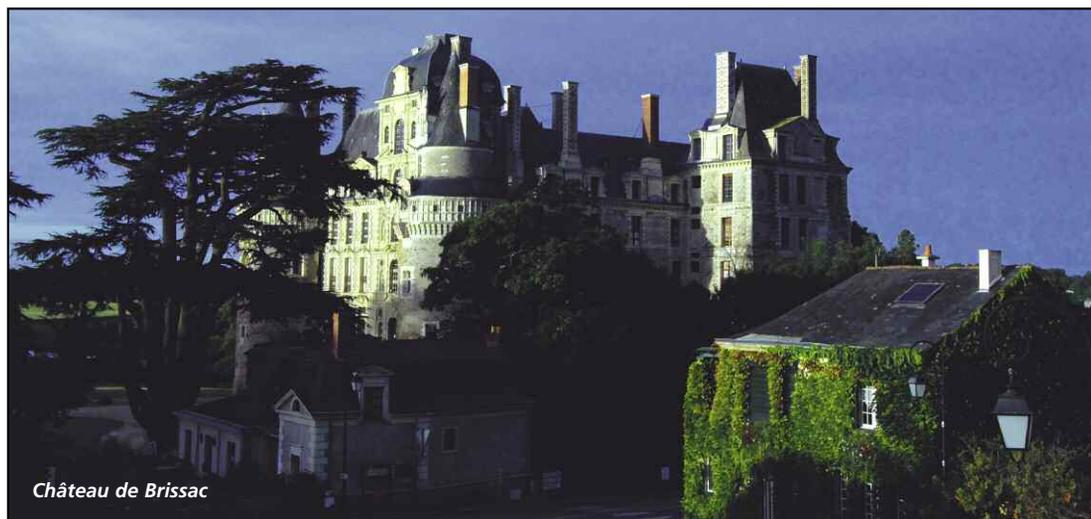
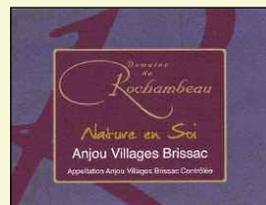
**Bouche:** Dès l'attaque, la bouche confirme le caractère sérieux et extrêmement dense de ce cru généreux, dont la maturité de fruit (baies rouges et noires) n'a d'égal que la finesse de tanins. On a ici privilégié la finesse de texture et l'élégance.



7,50 € (2014-16) CF:100

★★  
15/20

www.domaine-rochambeau.com



Château de Brissac

**12** Domaine Dittière "Prémium" 2010

**Vue:** Robe d'encre, presque noire.

**Nez:** Présentant à l'ouverture un registre dominé par le boisé noble (menthol, eucalyptus), ce bouquet se complète au fil de l'aération d'arômes fruités très francs (mûre, myrtille, framboise).

**Bouche:** Densité de matière et superbe élégance caractérisent ce cru ambitieux et de haute tenue. Un fruité intact s'impose dès l'attaque (baies rouges et noires), soutenu par des tanins de grande noblesse, partiellement fondus.



9,00 € (2014-17) CS: 100 **16,5/20** ★★★

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

**17** Domaine de Terrebrune 2009

**Vue:** Carminé intense, de belle jeunesse encore.

**Nez:** Les notes de cerise confiturée voire confite (amarena) dominent un bouquet expressif et chaleureux (eau-de-vie de quetsche), complété par le clou de girofle.

**Bouche:** Très charnue, cette cuvée ambitieuse voit sa matière fruitée intense (bigarreaux, mûre, cassis) relevée par des tanins soyeux et francs, qui ne demandent qu'à achever leur assagissement. Un vin franc, intense, très persistant et de belle évolution.



7,50 € (2014-17) CS: 100 **15,5/20** ★★★

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

**50** Domaine des Bonnes Gagnes "Les Clos" 2009

**Vue:** Rubis cerise soutenu.

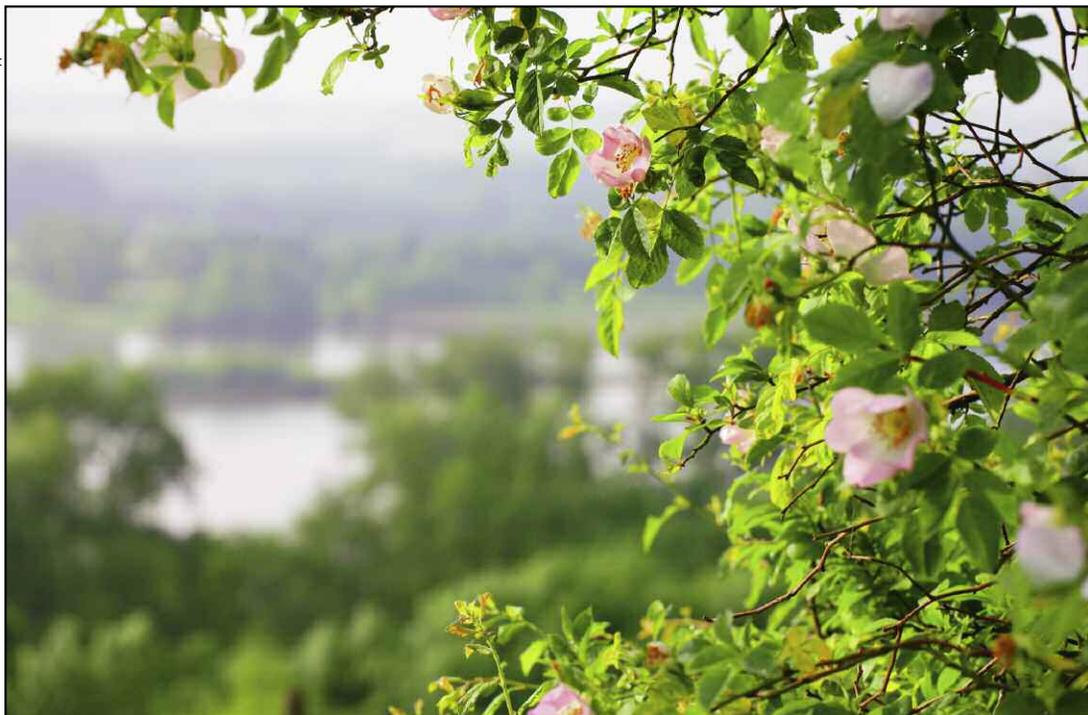
**Nez:** Belle fraîcheur aromatique pour ce nez profond, charmeur mais en délicatesse. On y apprécie les senteurs de petits fruits noirs confiturés et de tabac blond légèrement caramélisé.

**Bouche:** Soutenu par une acidité bien présente, ce cru longiligne privilégie le charme d'un fruité expressif (griotte, cassis), associé aux épices et enveloppé de tanins francs et partiellement fondus. Un cru digeste et bien construit.



7,50 € (2014-16) CF: 100 **15/20** ★★★

[www.hery-vignerons.com](http://www.hery-vignerons.com)



## 2 Domaine La Croix de Galerne

**Vue:** Jaune-vert mordoré de grand éclat.

**Nez:** Minéralité et fruité mûr s'associent dans ce nez au caractère affirmé. Touche de tilleul à l'aération.

**Bouche:** Séveuse et racée, cette cuvée tout en équilibre propose une trame assez serrée, où s'équilibrent les saveurs de fruits jaunes bien mûrs (abricot, pêche) et de miel avec une jolie acidité tonifiante. Les dégustateurs soulignent la densité d'une finale enveloppée de très belle longueur.



80g./L.

★★★

15/20

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

## 24 Domaine Robineau Chrislou

"Vieilles Vignes"

**Vue:** Doré limpide de belle brillance.

**Nez:** Intensément fruité et mûr dès le premier nez, soulignant ses arômes de pêche jaune et d'abricot au sirop.

**Bouche:** Ambitieuse, structurée et enveloppée, mais sans excès, cette cuvée suave affirme une grande maturité de fruit. On y apprécie les saveurs d'abricot, gelée de coing et une fine touche miellée, dans un ensemble qui conserve une belle fraîcheur. Longue finale sur la pâtisserie aux fruits jaunes.



7,90 €

70g./L.

★★★

15/20

[www.robineau-chrislou.com](http://www.robineau-chrislou.com)

## 45 Domaine de la Saugourde

**Vue:** Très pâle à or blanc.

**Nez:** De délicates effluves de confiserie (bonbons aux fruits jaunes, guimauve) et de fleurs parfumées (violette) s'associent dans ce nez charmeur.

**Bouche:** Dès l'attaque, ce cru confirme le caractère gourmand et très friand du bouquet. On y apprécie le bel équilibre entre la maturité de fruits (pêche, abricot) et un support d'acidité qui confère une belle fraîcheur à l'ensemble. Finale de persistance agréable sur le bonbon aux fruits.



5,00 €

63g./L.

★★★

14,5/20

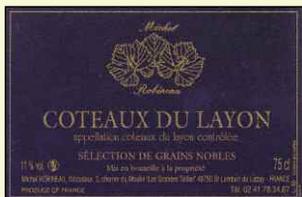


## 16 Michel Robineau "SGN"

**Vue:** Robe doré intense.

**Nez:** Profond bouquet parfumé et engageant, sur les notes de pâtisserie (brioche, tarte aux abricots, pêches, crème brûlée).

**Bouche:** Suave et gourmande, elle livre en milieu de bouche un superbe panier de fruits au sirop voire confits (agrumes, fruits exotiques). Une jolie acidité apparaît dès l'attaque pour équilibrer cet ensemble parfaitement construit, ponctué d'une finale citronnée sur le bonbon acidulé. Belle réussite.



15,80 € 250g./L. ★★★ 17/20

## 48 Pithon-Paillé "4 Vents"

**Vue:** Superbe robe ambrée à nuances vieil or.

**Nez:** Somptueux bouquet de grande profondeur, associant les notes de corinthe, sucre candi, miel et crème brûlée à l'orange.

**Bouche:** Complexe et savoureuse, cette cuvée extrêmement savoureuse propose une attaque fine et tendue, puis le milieu de bouche monte en puissance, livrant d'intenses saveurs de zestes d'agrumes confits (mandarine, kumquat). La finale, interminable et acidulée, s'exprime sur la noisette grillée.



100g./L. ★★★ 17/20

[www.pithon-paille.com](http://www.pithon-paille.com)

## 16 Michel Robineau

CDL Beaulieu

**Vue:** Doré intense de grand éclat.

**Nez:** Les fruits jaunes compotés (pêche, abricot) se mêlent aux notes miellées et à une fine touche de grillé.

**Bouche:** Ce cru possède beaucoup d'atouts: une concentration de matière irréprochable, une texture ample, riche et onctueuse mais sans aucun excès de lourdeur malgré l'onctuosité importante. Les saveurs de fruits exotiques (ananas, mangue) se mêlent à l'abricot. Superbe finale de grande rémanence. Un vin de haute tenue!



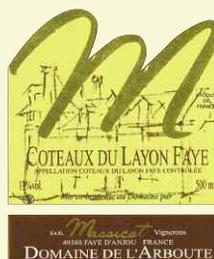
9,95 € 198g./L. ★★★ 16,5/20

## 38 Domaine de l'Arboute - CDL Faye

**Vue:** Doré intense à nuances vieil or.

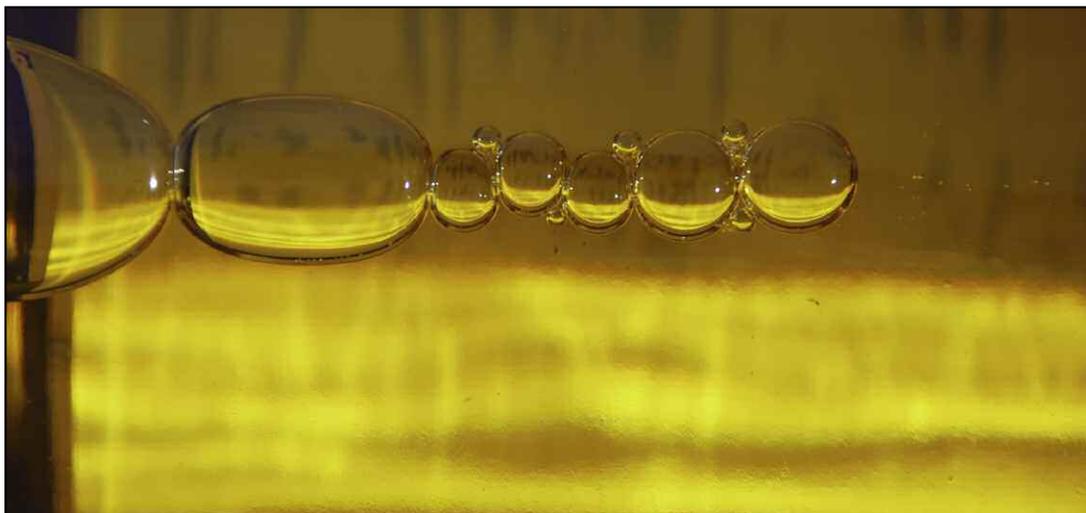
**Nez:** Un fruité surmûri voire exotique exubérant se livre dès l'ouverture dans ce bouquet qui mêle les notes de mangue et ananas aux senteurs de miel.

**Bouche:** La puissance fruitée est impressionnante. Les saveurs d'abricot, ananas, pêche jaune et zestes d'agrumes confits s'associent dans un panier gourmand, le tout étant soutenu par une acidité bien présente qui apporte l'équilibre. Longue finale sur une touche de caramel.



9,00 € / 50cl 210g./L. ★★★ 16,5/20

[www.massicot-anjou.com](http://www.massicot-anjou.com)



**32** Domaine Ste Catherine CDL Rochefort  
"Les Quarts"

**Vue:** Vieil or à ocré.  
**Nez:** Puissant et enveloppé, sur d'intenses notes de raisin de corinthe, sirop d'érable et sucre candi, qui se mêlent aux arômes de fruits jaunes et exotiques (mangue).

**Bouche:** Massive et onctueuse, cette cuvée démontre son ambition dès l'attaque. La surmaturité du fruit s'y livre sans réserve (orange, abricot), soutenue par une acidité ascendante en finale. Les saveurs de pâte de fruits et de quinquina envahissent une finale exotique interminable.



 11,50 € 205g./L. ★★★☆☆  
16/20

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

**18** Domaine Saint-Arnoul "Cuvée Safran"

**Vue:** Robe jaune doré éclatant.  
**Nez:** Généreux et très parfumé, ce nez tout en suavité évoque la banane bien mûre, l'abricot au sirop et un registre floral (fleur d'oranger).

**Bouche:** Attaque vive plaçant d'emblée cette cuvée sous tension. De puissantes saveurs de fruits jaunes compotés et de caramel envahissent un milieu de bouche de grande densité. La finale noisettée, dont l'acidité apporte l'équilibre, se montre interminable et très digeste, malgré l'imposant sucre résiduel.



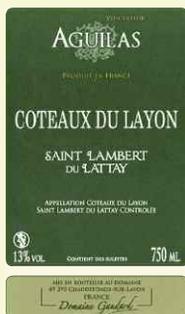
 8,80 € 190g./L. ★★★☆☆  
15,5/20

[www.saint-arnoul.com](http://www.saint-arnoul.com)

**41** Domaine Gaudard - CDL St Lambert du Lattay "Aguilas"

**Vue:** Jaune légèrement doré.  
**Nez:** Ce bouquet s'apparente à une friandise. On y apprécie les senteurs de bonbons à l'ananas, de tarte aux pêches et une touche de compote d'abricots.  
**Bouche:** Concentrée et savoureuse, dotée d'un très bel équilibre acidité/onctuosité, cette bouche longiligne présente un grain serré et séduit par la densité de ses saveurs de miel et de fruits jaunes surmûrs.

Une cuvée issue d'une vinification aboutie.



 9,00 € 124g./L. ★★☆☆☆  
15,5/20

[www.pierre-aguilas.fr](http://www.pierre-aguilas.fr)

**10** Dom. La Guillaumerie CDL Rochefort "Clos Pinguet"

**Vue:** Jaune pâle limpide et éclatant.  
**Nez:** L'ensemble présente une belle fraîcheur olfactive, illustrée par les arômes de fruits blancs et de minéralité.

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent d'emblée l'équilibre acidité/moelleux de ce vin savoureux, bien construit et de grande franchise fruitée (ananas, pêche jaune). Un support d'acidité omniprésent garantit la vivacité d'une cuvée ponctuée d'une finale longiligne, sans excès de lourdeur.



 6,70 € 80g./L. ★★★☆☆  
15/20

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



## 15 Domaine du Canal de Monsieur

### CDL Saint-Aubin

**Vue:** Bouton d'or éclatant.

**Nez:** Délicatement parfumé, le bouquet offre beaucoup de fraîcheur. Fleurs sucrées, agrumes (mandarine) et fruits jaunes (pêche, abricot) s'y livrent de concert.

**Bouche:** On apprécie le panier de fruits savoureux et la tonicité d'une cuvée précise et juteuse qui jouit d'une belle fraîcheur. L'acidité, bien dosée, complète et équilibre une bouche gourmande et conviviale. Un vin bien construit et facile d'accès.



5,60 € 115g./L.

★★★

14,5/20



## 27 Domaine Pied Flond

**Vue:** Jaune paille éclatant à reflets vieil or.

**Nez:** Assez dégagé à l'ouverture, dans le registre du fruit jaune mûr voire compoté (pêche, abricot). Fine touche de pâtisserie et de vanille à l'aération.

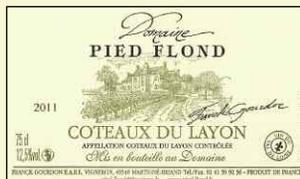
**Bouche:** Dans un style classique, associant une onctuosité bien présente qui souligne la belle maturité du fruit (ananas, mirabelle) et un support d'acidité qui apporte la touche de fraîcheur nécessaire. Finale vanillée, enveloppée et persistante.



105g./L.

★★

14,5/20



[www.pied-flond.fr](http://www.pied-flond.fr)

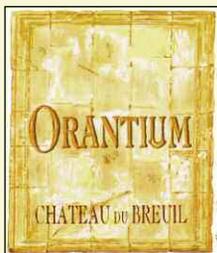


## 26 Château du Breuil "Orantium" CDL Beaulieu

**Vue:** Robe ocrée à nuances ambrées.

**Nez:** Très joli bouquet éloquent et ouvert. Un boisé noble bien dosé enveloppe les arômes de fruits jaunes, brioche et caramel.

**Bouche:** La finesse du bouquet se retrouve en bouche dans une cuvée ambitieuse, tout en nuances et très concentrée. Un délicat boisé bien intégré apporte de la complexité à un ensemble qui conserve un fruité intact. Longue finale de grande persistance, relevée par une superbe acidité.



  280g./L. ★★★☆☆  
**18/20**

[www.chateaudubreuil.eu](http://www.chateaudubreuil.eu)

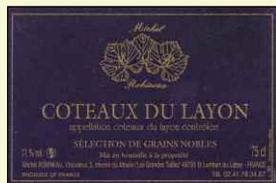
## 16 Michel Robineau "SGN"

**Vue:** Vieil or à reflets ocrés éclatants.

**Nez:** De puissantes arômes de cire d'abeille et de térébente envahissent le premier nez.

Ensuite, le bouquet évolue vers le miel, la mangue et l'ananas confit.

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent le très bel équilibre entre l'acidité et la surmaturité du fruit dans cette cuvée suave, généreuse en saveurs de fruits jaunes et exotiques. La bouche reste sous tension; elle oscille entre puissance onctueuse et texture acidulée. Un superbe vin, riche et ambitieux.



 15,80 € ★★★☆☆  
265g./L. **17/20**

Recommandé  
par V.T.A.



S'évader...



Cuisine  
indépendante  
Salon  
Parc arboré



# CHÂTEAU DU BREUIL

Depuis 1822

## Chambres au château



[www.chateaudubreuil.eu](http://www.chateaudubreuil.eu)



Le Breuil • 49750 Beaulieu-sur-Layon

Tél : 02.41.78.32.54 • Mobile : 06.33.09.89.43

Fax : 02.41.78.30.03 • [ch.breuil@wanadoo.fr](mailto:ch.breuil@wanadoo.fr)

**10** La Guillaumerie "Cuvée Mirifique"  
CDL Rochefort

**Vue:** Robe vieil or à nuances ocrées.

**Nez:** Intésemment parfumé, sur des effluves de coing, de miel et de fruits secs.

**Bouche:** Splendide bouche, confite et acidulée à la fois, où s'expriment sans retenue les saveurs de zestes d'agrumes confits, d'épices (poivre) et de purée d'ananas. Complexité, enveloppement, fraîcheur intense et persistance sont les principaux atouts de cette cuvée dense et très savoureuse. Un cru complet et de haut rang.



9,80 € 120g./L. 16,5/20

www.domainelaguillaumerie.com

**15** Domaine du Canal de Monsieur  
"Cuvée Noble du Domaine"  
CDL Saint-Aubin

**Vue:** Jaune doré éclatant à reflets ocre.

**Nez:** Presque envoûtant, ce nez puissamment fruité offre un panier de fruits jaunes compotés voire surmûris (abricot, mangue, ananas). Une confiserie!

**Bouche:** Une formidable acidité accompagne cette bouche confite mais sans aucun excès de lourdeur, où s'expriment librement d'intenses saveurs de zestes d'agrumes (mandarine) et de fruits jaunes (abricot). Les dégustateurs soulignent le bel équilibre malgré un sucre résiduel assez important.



15,50€/50cl 160g./L. 16,5/20

**43** Château des Rochettes SGN "Folie"

**Vue:** Très intense, reflets acajou.

**Nez:** Un ensemble profond et de caractère, où s'associent les fruits secs et une délicate minéralité. L'aération apporte des notes de corinthe, miel et abricot sec.

**Bouche:** La bouche est énorme. Riche, pleine et savoureuse, elle séduit par son parfait équilibre acidité/moelleux. Les saveurs de fruits blancs et jaunes confits s'expriment de concert, dans une finale interminable, qui conserve une belle fraîcheur acidulée. Délicieux!



228g./L. 16,5/20

www.domaine-ete.com

**25** Château du Fresne "Grande Sélection"

**Vue:** Bouton d'or éclatant.

**Nez:** Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce nez engageant bien ouvert, qui livre des notes de pin, agrumes confits et fruits exotiques à l'aération.

**Bouche:** Une bouche ample et particulièrement riche et grasse. Gourmande, elle livre une puissante corbeille de fruits surmûris voire confits. La finale, longiligne et de grande rémanence fruitée (zestes d'agrumes confits) voit sa maturité équilibrée par une délicate acidité ascendante.



140g./L. 16/20

www.chateaudufresneanjou.com



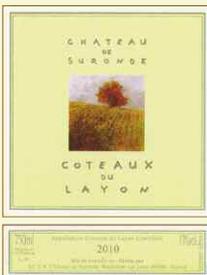

**11**

## Château de Suronde

**Vue:** Or éclatant intense.

**Nez:** Premier nez à caractère oxydatif, évoluant vers le corinthe, la noix, le pain d'épices et la térébenthine.

**Bouche:** Extrêmement savoureuse, cette cuvée atypique propose une bouche dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance. On y apprécie le contraste entre les saveurs de fruits secs, caramel et grillé, et la douceur d'un sucre résiduel présent mais sans excès. Un cru longiligne, digeste, très persistant dans une finale sur l'orange amère.



16,00 €

80g./L.

 ★★★  
 15,5/20

[www.suronde.fr](http://www.suronde.fr)
**14**

## Domaine des Epinaudières

CDL Saint-Lambert

**Vue:** Bouton d'or éclatant.

**Nez:** Un superbe panier de fruits au sirop (ananas, abricot, mangue) s'exprime d'emblée, dans un ensemble opulent et riche.

**Bouche:** Relevé dès l'attaque par un support d'acidité nécessaire, ce cru crémeux et surmûri livre de puissantes saveurs de fruits exotiques et de fruits confits (agrumes, pêche), dans un ensemble marqué par son sucre résiduel mais ne dévoilant aucun excès de lourdeur. Longue finale sur l'abricot confit.



8,50 €

150g./L.

 ★★★(★)  
 15/20

[www.epinaudieres.info](http://www.epinaudieres.info)
**24**

## Domaine Robineau Chrislou "Prestige"

**Vue:** Vieil or à reflets orangés, de grand éclat.

**Nez:** Superbe bouquet confit, exhalant dès l'ouverture un beau panier de fruits jaunes et exotiques (pêche, abricot, ananas).

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce cru enveloppé séduit par son fruité intense (ananas) et sa texture douceuse. L'équilibre est apporté par une jolie acidité et quelques notes épicées qui apparaissent dans une finale de longueur appréciable.



8,80 €

110g./L.

 ★★★(★)  
 15/20

[www.robineau-chrislou.com](http://www.robineau-chrislou.com)
**30**

## Domaine des Acacias

"Cuvée Prestige"

**Vue:** Jaune paille éclatant.

**Nez:** Un séduisant bouquet délicatement parfumé, associant de subtiles notes florales et de confiserie (bonbons à la poire).

**Bouche:** Relevé par une jolie acidité qui gage de fraîcheur, ce vin mûr et enveloppé livre une texture onctueuse et des saveurs confirmées de fruits jaunes surmûris (abricot, mangue). La finale, charnue et croquante, conserve une belle vivacité grâce aux saveurs de zestes d'agrumes confits.



10,65 €

122 g./L.

 ★★★  
 15/20


Domaine de l'Été

**14** Domaine des Epinaudières "Prestige"  
CDL St Lambert 2003

**Vue:** Ocre intense à nuances ambrées.

**Nez:** Bouquet complexe et ouvert, alliant puissance et élégance. On est sous le charme d'un superbe panier de fruits (jaunes et exotiques), que les effluves de vanille et pâtisserie complètent avec finesse.

**Bouche:** L'ensemble est riche et opulent. Bien que ce vin offre un fruité très confit, presque sirupeux, il n'affiche aucune lourdeur. Une délicate acidité omniprésente apporte l'équilibre nécessaire et la finale, suave, se montre distinguée et longiligne.

 15,00 € **164g./L.**    **16/20**

[www.epinaudieres.info](http://www.epinaudieres.info)



**43** Domaine de l'Été "SGN" 2003

**Vue:** Jolie robe ambrée, à reflets acajou.

**Nez:** Un ensemble olfactif énorme, qui livre dès l'ouverture ses notes de pain d'épices, fruits secs (noisette, noix) et de pain grillé. Fruits jaunes confits et raisin de corinthe à l'aération.

**Bouche:** La bouche est à l'avant. Riche et pommadée, elle livre de concert des saveurs de fruits jaunes confits (abricot, pêche) et de caramel, qui apportent de l'onctuosité à un ensemble soutenu et équilibré par une jolie acidité bienvenue en finale.

  177g./L.   **16/20**

[www.domaine-ete.com](http://www.domaine-ete.com)



**21** Château de Bellevue  
CDL Beaulieu 2009

**Vue:** Vieil or à ocré.

**Nez:** On tombe d'emblée sous le charme de ce bouquet subtil. Les pêches et les poires bien mûres sont assorties d'effluves crémeuses parfumées (brioche, flan au caramel).

**Bouche:** Riche, grasse et ample, la bouche particulièrement charnue livre sans retenue ses saveurs de fruits au sirop, dans un ensemble voluptueux, de grande maturité. La finale, caramélisée, n'est pas dépourvue d'une certaine acidité équilibrante.

 11,00 € **164g./L.**    **15,5/20**

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



**22** Domaine Cesbron - CDL St Lambert "Prestige" 2007

**Vue:** Vieil or à ocré intense.

**Nez:** Extrêmement parfumé, exhalant une chatoyante corbeille de fruits mûrs (pêche jaune, abricot, mangue).

A l'aération, épices douces, miel et caramel.

**Bouche:** La bouche se montre opulente et savoureuse. Croquante de fruit (jaunes et exotiques), elle voit son caractère enveloppé, presque sirupeux équilibré par une remarquable acidité ascendante et une longue finale rectiligne sur les zestes d'agrumes.

 15,00 € **127g./L.**   **15,5/20**

[www.domaine-cesbron.fr](http://www.domaine-cesbron.fr)



**22** Domaine Cesbron "Le Defay" 2009

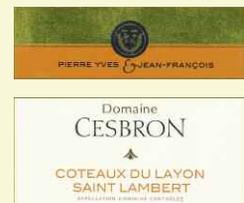
**Vue:** Vieil or à ocré.

**Nez:** Ouvert et complexe, le bouquet associe les effluves minéraux aux fruits jaunes bien mûrs (pêche, mangue). Une délicate note miellée et caramélisée complète ensuite l'ensemble.

**Bouche:** Suave, riche et particulièrement mûre, la bouche enveloppée livre des saveurs de fruits jaunes confits et de raisin de corinthe que complète une subtile minéralité. La finale est soulignée par une acidité bienvenue qui apporte la touche de fraîcheur nécessaire à un ensemble onctueux.

 7,80 € **88g./L.**    **15/20**

[www.domaine-cesbron.fr](http://www.domaine-cesbron.fr)



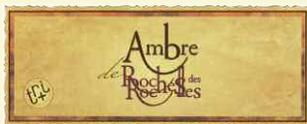
**44** Domaine des Rochelles "Ambre de Roches" 2011

**Vue:** Superbe robe ocrée à reflets acajou, de grand éclat.

**Nez:** Somptueux

et complexe. Un festival aromatique, illustré par les notes vanillées, miellées et subtilement fumées, qui enveloppent un fruit confit (abricot, corinthe).

**Bouche:** Extrêmement ambitieuse et intense, cette magnifique cuvée associe les qualités aromatiques d'un élevage parfaitement maîtrisé (vanille, caramel, noisette) à un fruité exubérant et surmûri (zeste d'agrumes, abricot). Splendide et interminable finale caramélisée pour un cru de haut rang.



  25,00€/50cl 200 g./L.   17/20

[www.domaine-des-rochelles.com](http://www.domaine-des-rochelles.com)

**5** Château La Varière "Clos de la Division" 2011

**Vue:** Jaune doré éclatant.

**Nez:** Dès l'ouverture, de puissantes senteurs de confiserie et de fruits exotiques (bonbon à l'ananas, mangue), envahissent ce nez douxcreux et expressif.

**Bouche:** Entrée de bouche délicate et suave à la fois, de corpulence agréable, qui s'apparente à une confiserie par ses saveurs de pêche et d'abricot bien mûrs. Une délicate acidité soutient et enveloppe une cuvée juteuse qui privilégie un fruité expressif et juvénile. Un vin convivial et gourmand.



 11,00 € 120g./L.   15,5/20

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

**37** Domaine de Gaubourg "Cuvée Prestige" 2011

**Vue:** Or intense à nuances ocrées.

**Nez:** Moyennement dégagé à l'ouverture, puis livre de flatteuses senteurs florales et de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot).

**Bouche:** Un ensemble opulent, extrêmement riche et crémeux, dont le fruité intense (fruits jaunes et exotiques) envahit un milieu de bouche particulièrement onctueux. L'ensemble, qui privilégie la douceur de texture, voit sa finale relevée par une légère acidité bienvenue.



 8,50 € 163g./L.   14,5/20

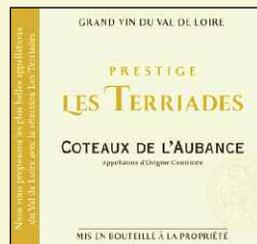
[www.domainedegaubourg.com](http://www.domainedegaubourg.com)

**47** Loire Propriétés "Prestige Les Terriades" 2012

**Vue:** Robe jaune pâle à légères nuances dorées.

**Nez:** Moyennement dégagé à l'ouverture, puis s'ouvre quelque peu sur les arômes floraux et de fruits blancs frais (pomme, poire).

**Bouche:** Cette cuvée de plaisir immédiat livre une bouche gourmande et aérienne, sans aucune lourdeur. Fruitée à souhait, juteuse et sans aucune lourdeur, elle s'apparente à une confiserie (bonbon aux fruits).



 ( 60g./L.   14/20

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

**KOMBIJMÂ**  
Brasserie • Restaurant



**Eric Desogne**

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



Recommandé  
par V.T.A.

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

**50** Domaine des Bonnes Gagnes "La Butte"

**Vue:** Splendide robe or étincelant.

**Nez:** Surmûri, ce bouquet intense libère d'insistantes senteurs de zeste d'agrumes confits (orange, kumquat), miel et raisin de corinthe.

**Bouche:** Enorme bouche, crémeuse et tonique à la fois, qui impose dès l'attaque une texture onctueuse mais sans aucune lourdeur. La surmaturité du fruit (mandarine, orange) se voit équilibrée par une superbe acidité qui apporte harmonie et vivacité à une interminable finale sur le fruit confit et le miel.



 7,90 € ★★★  
16,5/20

[www.hery-vignerons.com](http://www.hery-vignerons.com)

**12** Domaine Dittière "Cuvée Les Boujets"

**Vue:** Robe dorée de belle brillance.

**Nez:** Fruits jaunes mûrs (pêche, abricot), vanille et orange confite s'associent dans ce bouquet parfumé, sans lourdeur aucune.

**Bouche:** Les dégustateurs s'accordent pour louer l'extrême élégance de cette cuvée dont la douceur de texture n'a d'égal que la fraîcheur apportée par le support d'acidité. Puissantes saveurs d'agrumes confits, vanille, pâtisserie et miel dans un ensemble tonique et extrêmement long en finale. Superbe cru, de belle évolution.



 12,00 € ★★★(\*)  
16,5/20

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

**42** Domaine de Haute Perche "Les Fontenelles"

**Vue:** Splendide robe ambrée à reflets acajou, étincelante.

**Nez:** Ce puissant bouquet évoque d'emblée le sucre candi, le caramel et le zeste d'orange confit. Raisin de corinthe à l'aération.

**Bouche:** D'un caractère aérien malgré sa grande maturité, ce cru savoureux présente de beaux atouts d'équilibre et de finesse de texture. Plus élégante que massive, richement fruitée mais sans excès d'onctuosité, la bouche se révèle bien construite et ponctuée d'une longue finale sur la poire cuite.



 15,00 € ★★★  
16/20

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

**40** Domaine de La Belle Etoile

**Vue:** Un joli doré éclatant, limpide...

**Nez:** On apprécie dès le premier nez la fraîcheur olfactive de cet ensemble mûr et charmeur, qui exhale des notes de pâtisserie (tarte aux pêches et aux fruits exotiques), vanille et sirop de poire.

**Bouche:** Dès l'attaque, la bouche suave et tonique de ce cru bien construit séduit par son bel équilibre acidité/gras. Les saveurs fruitées surmûries (abricot, pêche de vigne) trouvent leur équilibre dans une jolie acidité présente tout au long de la dégustation. Un vin gourmand et de grande franchise.



 10,00 € ★★★(\*)  
15,5/20

[www.domaine-belle-etoile.fr](http://www.domaine-belle-etoile.fr)



**7** **Domaine de Rochambeau 2009**  
"Confit Danse" 

**Vue:** Somptueuse robe ambrée à nuances acajou, de grand éclat.

**Nez:** Un festival d'arômes surmûris voire confits domine ce puissant bouquet, qui mêle les notes de corinthe, miel, poire cuite et épices douces.

**Bouche:** Ce cru de haute tenue est une praline! L'acidité omniprésente soutient une bouche riche et opulente, sans lourdeur malgré l'importante onctuosité. Puissantes saveurs caramélisées et de fruits confits voire exotiques pour un ensemble très ambitieux.



 18,00 €/50cl 180 g./L.  16/20

[www.domaine-rochambeau.com](http://www.domaine-rochambeau.com)

**40** **Domaine de La Belle Etoile 2007**  
"Grains Nobles"

**Vue:** Robe créée à reflets vieil or, éclatante.

**Nez:** Sans réserve, les arômes de miel et fruits jaunes confits (abricot) et notes exotiques s'affirment dans ce bouquet enveloppé.

**Bouche:** Opulence et richesse sont au rendez-vous de ce cru ample et gras, intense en saveurs de zestes d'agrumes confits (mandarine, kumquat). Une acidité omniprésente tente d'équilibrer un ensemble marqué par son important sucre résiduel. Longue finale sur le raisin de corinthe, presque caramélisée.



 15,50 €/50cl 130g./L.  15/20

[www.domaine-belle-etoile.fr](http://www.domaine-belle-etoile.fr)



Oenomust,  
la griffe  
œnologique

**PiCLA**  
Aménagements et climatisation de  
caves à vin

Chaussée de Wavre, 203c  
1390 Grez-Doiceau  
[www.picla.be](http://www.picla.be) - [info@picla.be](mailto:info@picla.be)  
Tél: 010 688 704



**13** **Domaine du Petit Métris 2011**

**Vue:** Reflets vieil or à ocré, très brillants.

**Nez:** Ce beau bouquet associe des arômes intenses de miel, ananas et fruits jaunes confits.

**Bouche:** Extrêmement savoureuse et sans aucune lourdeur, cette bouche ambitieuse et structurée livre une bouche puissante et distinguée. On y retrouve de séduisantes saveurs d'ananas confit et d'abricot au sirop, dans un ensemble qui conserve une superbe fraîcheur gustative, garantie par l'acidité omniprésente. Un très beau vin.



  140g./L. ★★★(\*)  
**16,5/20**

[www.domaine-petit-metris.com](http://www.domaine-petit-metris.com)

**34** **Domaine de Pont-Perrault 2011**

**Vue:** Jolie robe bouton d'or, éclatante.

**Nez:** Délicatement parfumé, livrant de séduisants arômes de fleurs blanches sucrées et de fruits au sirop (pêche).

**Bouche:** Tendue dès l'attaque, ce vin suave et concentré livre une bouche longiligne, délicatement acidulée, où s'expriment de beaux arômes de miel, orange confite et pâtisserie aux fruits (tarte aux pêches). Les dégustateurs soulignent la délicatesse d'un ensemble parfumé, de texture fine, ponctué d'une longue finale sur le kumquat.



 11,00 €  230g./L. ★★★(\*)  
**16/20**

**34** **Domaine de Pont-Perrault 2010**

**Vue:** Jaune or de bel éclat.

**Nez:** D'emblée, de puissantes effluves de pâtisserie, brioche, et tarte aux abricots envahissent un ensemble parfumé mais délicat, sur la gelée de coing.

**Bouche:** Associant finesse de texture, surmaturité et équilibre acidité/gras, cette cuvée ample et riche ne pêche par aucune lourdeur. Les saveurs d'agrumes confits s'expriment sans retenue, soutenues par une belle acidité. Très longue finale miellée, onctueuse mais sans excès.



 12,00 €  215g./L. ★★  
**15,5/20**

**4** **Château de la Genaiserie "Les Tétuères" 2011**

**Vue:** Robe jaune doré à nuances vieil or.

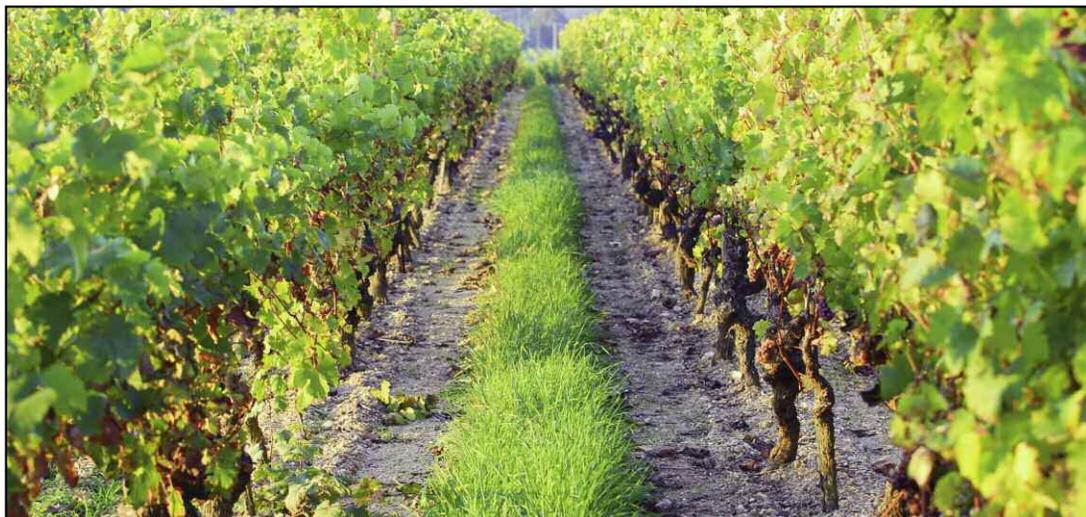
**Nez:** Bouquet subtil qui exprime de jolies notes florales délicates et parfumées, assorties d'une touche de confiserie.

**Bouche:** Attaque nerveuse, livrant une texture vive, qui se voit rapidement nuancée par un fruité exubérant et surmûri (pêche, abricot). De texture fine, l'ensemble séduit tant par son caractère aérien que par la délicatesse de trame de sa finale sur la pêche compotée.



  165g./L. ★★(\*)  
**15/20**

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



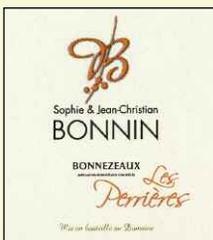


## 28 S. et J-Chr. Bonnin "Les Perrières"

**Vue:** Jaune sable légèrement ocré.

**Nez:** De fines senteurs caramélisées et de cire d'abeille dominant le premier nez. Ensuite, les effluves florales et de résine de pin complètent l'ensemble.

**Bouche:** Dense et suave, relevée par un support d'acidité omniprésent, cette bouche savoureuse et croquante de fruit impose un sucre résiduel important mais aucune lourdeur grâce à son acidité ascendante. Les agrumes confits (kumquat, mandarine) se livrent sans réserve dans une interminable finale.



 15,00 € 190g./L. ★★★ 17/20

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

## 33 Domaine des Giraudières

**Vue:** Paille à reflets vieil or.

**Nez:** D'insistantes senteurs de fruits jaunes confits (ananas, abricot, mangue) envahissent ce bouquet mûr et parfumé, agrémenté d'une touche de pâtisserie et de vanille.

**Bouche:** Les dégustateurs sont unanimes pour souligner le remarquable travail effectué pour cette ambitieuse cuvée. Au rendez-vous, concentration, volume en bouche, intensité fruitée (pêche de vigne, zestes d'agrumes confits), équilibre acidité/onctuosité et finale distinguée, impressionnante de longueur.



 15,00 € 151g./L. ★★★(\*) 16/20

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

## 5 Château La Varière "Les Melleresses"

**Vue:** Jaune topaze, presque ambrée.

**Nez:** De puissantes senteurs de miel, raisin de corinthe et poire cuite envahissent

un ensemble olfactif qui évolue vers la térébenthine.

**Bouche:** Une cuvée onctueuse et sirupeuse, qui impose une grande opulence et une richesse de texture importantes. Les saveurs confites et de fruits jaunes surmûrs s'y expriment sans retenue (mangue, ananas), associées à une fine touche caramélisée en finale. Grande onctuosité d'ensemble.



 31,00 € 246g./L. ★★ 15,5/20

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

## 17 Domaine de Terrebrune "Séduction"

**Vue:** Or éclatant à nuances ocrées.

**Nez:** Suave et enveloppé, sur des arômes bien mûrs d'abricot compoté et de fruits exotiques, mêlés à une touche vanillée.

**Bouche:** Entrée de bouche riche et enveloppée, sur les fruits jaunes confits (abricot, pêche) et la pâtisserie. Ensuite, l'ensemble conserve son exubérance de fruit tout en y ajoutant une acidité tonifiante. Savoureuse, la finale impose une grande persistance et évoque la pâtisserie (tarte aux abricots).



 21,00 €/50cl 200g./L. ★★ 15,5/20

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

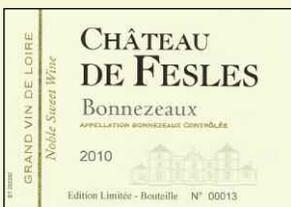
# Bonnezeaux 2010

## 6 Château de Fesles 2010

**Vue:** Or intense, limpide et brillant.

**Nez:** Tout en finesse et suavité, sur des notes vanillées et de fruits compotés (pêche, abricot).

**Bouche:** Un nectar! Les dégustateurs sont sous le charme du parfait équilibre de ce vin profond et séveux, dont les saveurs surmûries de fruits jaunes et exotiques trouvent leur nuance dans une superbe acidité omniprésente. Un vin juteux, croquant et extrêmement charmeur. Finale en queue de paon sur une légère touche grillée et caramélisée.



  165g./L. ★★(\*) 18/20



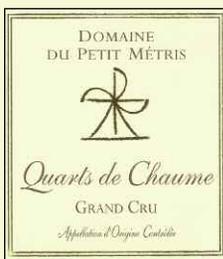
© Interiore / Patrick Touchais

**13** **Domaine du Petit Métris**

**Vue:** Bouton d'or à doré intense.

**Nez:** Le registre pâtissier s'impose d'emblée dans ce nez envoûtant, qui mêle les notes de vanille, abricot au sirop, miel et corinthe.

**Bouche:** Extrêmement ambitieuse, cette cuvée incisive et de grande franchise livre une bouche savoureuse, dont l'acidité omniprésente (zestes d'agrumes) soutient une matière mûre et particulièrement concentrée. Sapide, la finale se veut interminable, sur le citron confit. Superbe!



  196g./L. ★★★  
17/20

[www.domaine-petit-metris.com](http://www.domaine-petit-metris.com)

**41** **Domaine Gaudard**

**Vue:** Robe paille à nuances vieil or.

**Nez:** Encore quelque peu retenu, le nez se livre davantage à l'aération, associant une fine minéralité aux arômes de fruits jaunes mûrs.

**Bouche:** Ample et riche, très opulente par son registre sur-mûri (abricot, pêche, ananas), cette cuvée ne présente aucune lourdeur malgré son important sucre résiduel. Une jolie acidité assure la fraîcheur d'un ensemble de texture onctueuse, ponctué d'une longue finale sur la pâtisserie.



 35,00 €  200g./L. ★★★(★)  
16/20

[www.pierre-aguilas.fr](http://www.pierre-aguilas.fr)

**5** **Château La Varière "Les Guerches"**

**Vue:** Splendide robe vieil or à reflets ocrés.

**Nez:** Premier nez puissamment miellé. Ensuite, l'ensemble se complète de notes de raisin de corinthe et d'abricot sec.

**Bouche:** De grande densité en bouche, cette cuvée tout en onctuosité accorde la priorité aux saveurs de fruits jaunes compotés (abricot, pêche) et de fruits exotiques (mangue, ananas). L'acidité est présente, bien nécessaire pour nuancer le sucre résiduel important. Un vin puissant, extrêmement long en finale.



 33,00 €/50cl  243g./L. ★★  
16/20

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

**29** **Château de Plaisance**

**Vue:** Superbe robe orangée à nuances acajou!

**Nez:** Moyennement expressif aujourd'hui, le bouquet livre au fil de l'aération quelques subtiles notes de pâtisserie aux fruits jaunes.

**Bouche:** L'entrée de bouche se montre vive et tonique, soutenue par une jolie acidité. Ensuite, les saveurs caramélisées et de fruits jaunes compotés (mangue, pêche) se livrent subtilement. Une délicate acidité assure l'équilibre d'un ensemble agréablement concentré, gourmand et convivial.



 26,00 €/50cl  185g./L. ★★  
15/20

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

**Quitou.com**

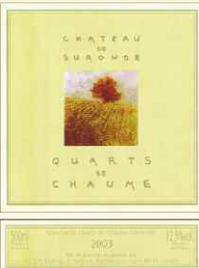
Un autre regard sur le vin, l'oenologie, la dégustation, l'oenotourisme...



Accueil
Qui suis-je ?
Débutant ?
Cours de Dégustation
Voyages
Carnets de Dégustation
A table !
Contact

**11** Château de Suronde 2006   

**Vue:** Robe ambrée à reflets acajou, étincelante.  
**Nez:** Premier nez sur la gelée de coing, la poire cuite et la minéralité (hydrocarbure) qui s'affirme davantage à l'aération.  
**Bouche:** Une superbe expression du cépage, au fruité parfaitement intact, qui s'associe aux notes caramélisées et délicatement salines. Les épices douces enveloppent une finale longiligne, de grande pureté, qui évolue progressivement vers les fruits secs. Complexité et distinction.

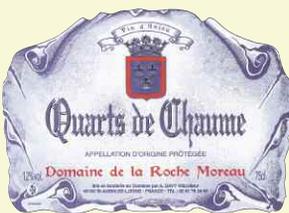


 43,00 € 160g./L.   16,5/20

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

**20** Domaine de La Roche Moreau 2010

**Vue:** Vieil or éclatant.  
**Nez:** Puissamment surmûri, évoquant les fruits jaunes confits (abricot, nectarine), pour évoluer vers le miel et une fine touche de kumquat.  
**Bouche:** De grande onctuosité, cette cuvée opulente souligne la surmaturité du fruit. D'intense saveurs de pâtisserie aux fruits jaunes (tarte aux pêches, mangue) dominant un milieu de bouche de grande richesse, soutenu par une légère acidité bienvenue.



 28,70 € 270g./L.   15/20

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

## Savennières 2012

**21** Château de Bellevue "La Croix Picot" 

**Vue:** Jaune doré à reflets paille.  
**Nez:** Quelque peu réservé pour l'instant, le nez dévoile de fins arômes de fruits blancs mûrs (poire), assortis d'une délicate minéralité.  
**Bouche:** Les dégustateurs soulignent d'emblée l'opulence et la richesse de texture de ce cru ambitieux, dont la maturité fruitée (mirabelle, poire, reine-claude) trouve son équilibre dans une jolie acidité omniprésente. L'ensemble se voit ponctué d'une finale enveloppante sur la pâtisserie.



 10,00 € (2014-19)    16/20

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

**9** Moulin de Chauvigné

**Vue:** Jaune pâle éclatant.  
**Nez:** Particulièrement expressif et charmeur, par ses notes de fleurs parfumées (violette, lilas), de vanille et de confiserie (guimauve). Très suave!  
**Bouche:** Entrée de bouche incisive et tonique, mettant d'emblée en relief un beau panier d'agrumes (pomme verte, agrumes). Ensuite, le vin gagne en ampleur et douceur de texture et se voit ponctué d'une longue finale digeste associant les saveurs de bonbons acidulés et de minéralité.



 7,30 € (2014-17)    15/20

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

© Intenditore / Pascal Girault



**35** Damien Laureau "Le Bel Ouvrage" **Vue:** Or éclatant.**Nez:** Une corbeille de fruits mûrs, livrant d'expressives senteurs de fruits jaunes (mirabelle, pêche), associées à un registre presque exotique.**Bouche:** Le grain serré de cette cuvée n'a d'égal que son équilibre acidité/maturité. Le registre du fruit blanc compoté (poire, pomme) est assorti par de fines saveurs de fruits secs, dans un ensemble profond, complexe, de belle évolution, extrêmement suave en finale. Incisif et riche à la fois.

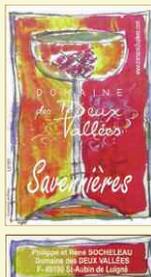
(2014-19)

★★★(★)  
17,5/20[www.damien-laureau.fr](http://www.damien-laureau.fr)**29** Château de Plaisance "Le Clos"  **Vue:** Jolie robe paille, de belle brillance.**Nez:** La maturité du fruit s'illustre par de généreuses senteurs de fruits blancs mûrs (gelée de poire, coing), assorties d'un registre vanillé bien présent.**Bouche:** Opulence et texture douce sont au rendez-vous de ce vin dense et riche, dont les saveurs de fruits blancs mûrs (poire) et de petits fruits secs se complètent harmonieusement. La finale, volumineuse, rejoint un registre minéral de belle typicité.

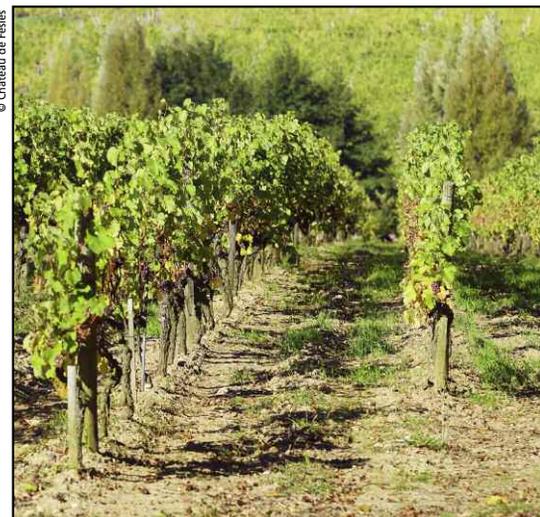
13,00 € (2014-19)

★★★  
16,5/20[www.chateaudelaissance.com](http://www.chateaudelaissance.com)**3** Domaine des Deux Vallées **Vue:** Jaune pâle de belle brillance.**Nez:** Délicatement parfumé, sur des notes de fleurs parfumées, brioche et vanille. Un bouquet tout en douceur et subtilité.**Bouche:** Quelle pureté! L'équilibre et la fraîcheur de cette cuvée longiligne ont emporté les suffrages. Le registre aromatique s'exprime sur les agrumes frais (mandarine, citron) et les fleurs suaves. Les dégustateurs soulignent l'ambition de ce cru épuré, qui impose une matière concentrée, mûre et complexe. Finale interminable sur le bonbon acidulé.

9,00 € (2014-17)

★★★  
16/20[www.domaine2vallees.com](http://www.domaine2vallees.com)**48** Pithon-Paillé "Schistes" **Vue:** Superbe robe jaune ambré de grand éclat.**Nez:** Un énorme bouquet, profond et complexe, qui mêle d'intenses notes minérales aux arômes de sirop de poire cuite et petits fruits secs (amandes).**Bouche:** Attaque franche et droite sur les fruits secs, rapidement épaulée d'une insistante présence minérale. Le milieu de bouche complète la palette par un registre finement boisé. Finale de grande longueur, délicieusement épurée, pour un cru ambitieux, qui ne laissera personne indifférent.

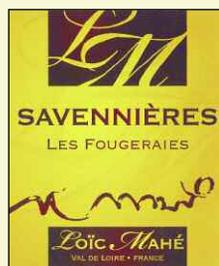
(2014-20)

★★★  
15,5/20[www.pithon-paille.com](http://www.pithon-paille.com)

© Château de Fesles

**36** Loïc Mahé "Les Fougeraies"  **Vue:** Jaune doré intense, à nuances bouton d'or.**Nez:** Puissamment expressif, légèrement levuré à l'ouverture, puis s'exprime sur la poire cuite, le miel de tilleul et la verveine.**Bouche:** Une grande vinosité s'impose d'emblée dans ce cru séveux et équilibré, dont les saveurs de fruits secs et de fruits blancs caramélisés se montrent expressives. Un vin de puriste, paré pour affronter les ans avec sérénité, destiné à la gastronomie.

(2014-18)

★★★(★)  
15/20[www.loicmahe.fr](http://www.loicmahe.fr)

## 41 Domaine Gaudard "Aguilas"

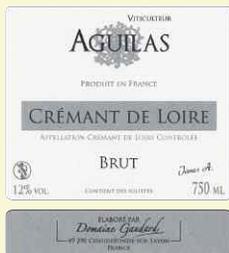
Crémant de Loire

**Nez:** Bouquet flatteur, particulièrement doux-reux, presque crémeux.

Il associe les notes briochées, vanillées et de pâte d'amandes aux senteurs florales.

**Bouche:** La bouche, incisive et de caractère, offre d'emblée une belle vinosité, des saveurs fruitées (fruits blancs) généreuses, assorties de notes de pâtisserie et de fruits secs.

Un ensemble parfaitement construit, ponctué d'une belle finale rafraîchissante.



 7,60 €

★★★  
16/20

[www.pierre-aguilas.fr](http://www.pierre-aguilas.fr)

## 19 Domaine Matignon - Saumur Brut

**Nez:** Un ensemble olfactif ouvert et de grande fraîcheur. Les agrumes frais (citron, pamplemousse) s'associent à de délicates senteurs de rhubarbe et de minéralité (bourgeon de cassis, silex).

**Bouche:** On se trouve d'emblée séduit par la finesse de texture et la fraîcheur d'une cuvée franche et élancée. Elle offre un panier d'agrumes frais très expressif, dans un ensemble bien équilibré, ponctué d'une finale épurée, où pointe une subtile minéralité. Très agréable.



★★★(★)  
15,5/20

[www.domaine-matignon.fr](http://www.domaine-matignon.fr)

## 2 Domaine La Croix de Galerne "Perle Rouge"-Vin Mousseux

**Vue:** Rubis intense.

**Nez:** Bouquet ouvert et de caractère, livrant à l'ouverture des notes minérales et terreuses (sous-bois). Les fruits rouges et noirs (griotte, mûre sauvage, airelles) s'expriment ensuite.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Pleine, croquante, elle magnifie un panier de fruits rouges très expressif. De délicats tanins apportent en milieu de bouche la fraîcheur nécessaire à cette cuvée bien équilibrée, ponctuée d'une longue finale enveloppée et gourmande.





GR: 50 - CS: 25 - CF: 25

★★★(★)  
15,5/20

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

## 46 Les Noades "Clos Dèfilles" 2011

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

**Nez:** D'emblée, les notes lactiques et crémeuses se livrent de concert, relayées par les fruits rouges confiturés (bigarreaux, framboise) et les épices.

**Bouche:** Franche et croquante de fruit, cette cuvée offre une grande vinosité. Les dégustateurs apprécient sa texture serrée, le bel équilibre acidité/gras et la suavité d'une finale gourmande, rejoignant le registre du fruits frais (cerise, groseille). Un cru de belle fraîcheur, assez persistant en finale.





8,50 € (2014-17) CF: 100

★★★(★)  
15,5/20

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

© Château de Fesles



Château de Fesles

Les multiples visages des vins d'anjou appellent de nombreux accords souriants.

Anjou blanc sec et savennières, suaves et fruités à souhait, s'apprécient à l'apéritif mais ils passeront volontiers à table accompagnés de poissons en marinade ou avec une daurade royale rôtie au four. Ils apporteront de la fraîcheur et du relief à un émincé de veau à l'Anjou blanc ou à une escalope de veau milanaise.

Les Anjou rouges croquants de fruits et les villages, plus structurés, affectionnent une cuisine simple mais goûteuse. Ils soutiennent de leurs caractères un bœuf grillé aux poivrons rouges et baies roses, une caille en tajine marinée aux épices ou une queue de bœuf au vin rouge.

La forte puissance des vins liquoreux permet des accords sensibles et insolites. Coteaux-du-Layon et coteaux de l'Aubance se marient parfaitement avec le ris de veau, les viandes blanches et les volailles crémeuses, ou encore les poissons comme le sandre et le saumon accompagné de beurre blanc. Ils font merveille, en l'enrobant, avec de grands classiques comme la terrine de foie gras ou, encore mieux, le foie gras chaud déglacé au verjus.

Tout comme le Bonnezeaux et le Quarts de chaume, ce sont de beaux vins de dessert. Ce sont des partenaires talentueux d'une tarte aux fruits, d'une tarte Tatin aux pommes caramélisées, d'une tarte aux poires et au miel voire même d'un cœur au chocolat. Ces vins moelleux et plaisants rehaussent enfin les arômes frais d'une salade de fruits exotiques ou d'une marinade de nectarines au Rosé d'Anjou.



De vele gezichten van de wijnen van Anjou nodigen uit tot talrijke vrolijke combinaties.

Witte droge Anjou en Savennières, zoet en fruitig naar believen, worden gewaardeerd bij het aperitief maar ook graag gedronken bij gemarineerde vis of in de oven gebakken goudbrasem. Ze verschaffen frisheid en reliëf aan kalfsreepjes met witte Anjou of kalfslapjes op Milanese wijze.

De buitengewoon fruitige rode Anjou en de meer gestructureerde Villages zijn dol op eenvoudige maar smakelijke gerechten. Ze ondersteunen met hun karakter geroosterd rundsvlees met rode paprika's en rode bessen, kwartels in tajine gemarineerd met kruiden of ossentaart met rode wijn.

De sterke likeurwijnen laten gevoelige en ongebruikelijke combinaties toe. Coteaux-du-layon en Coteaux de l'Aubance passen perfect bij kalfszwezerik, wit vlees en gevogelte in roomsaus of vis zoals snoek en zalm in witte

botersaus. Ze doen wonderen bij grote klassiekers zoals terrine van ganzenlever of, beter nog, ganzenlever geblust met verjus.

Net als de Bonnezeaux en de Quart de chaume zijn het prima dessertwijnen. Getalenteerde partners van fruittaart, een tarte Tatin met gekarameliseerde appels, perentaart met honing of zelfs een chocoladehart. Ten slotte versterken deze aangename moelleuwijnen ook de frisse aroma's van een exotische vruchtensla of een marinade van nectarines met Rosé van Anjou.

The many faces of the Anjou wines call for many smiling complementarities.

Dry white Anjou and Savennières, as suave and fruity as you could wish, are much appreciated as aperitifs but they will readily come to the table to accompany some marinated fish or an oven-roasted sea-bream. They will bring freshness and relief to an émincé of veal in white Anjou or to a Milanese veal escalope.

The fruity Anjou reds and the Anjou Villages, more structured, prefer a simple but tasty cuisine. Their characters sustain a joint of roast beef with green peppers and pink berries, a quail marinated in spices or an oxtail in red wine.

The strong power of the syrupy wines enables sensitive and strange complementarities. Coteaux-du-Layon and Coteaux de l'Aubance make perfect marriages with veal sweetbreads, white meats and creamed poultry, or with fish such as pike-perch and salmon accompanied by white butter. They go wonderfully, by enrobing them, with great classics such as a terrine of foie gras or, even better, hot foie gras deglazed with verjuice.

Just like the Bonnezeaux and the Quart de Chaume, these are lovely dessert wines. They are the talented partners of a fruit tart, of a Tarte Tatin with its caramelized apples, of a pear and honey tart and even of one with a chocolate centre. These pleasant, semi-sweet wines finally enhance the fresh flavours of an exotic fruit salad or a nectarine marinated in Anjou Pink wine.

- 1** **Domaine La Cour du Puy Davyveau :**  
7, rue du Général de Gaulle - 49540 Martigné-Briand  
Tél: 02/41.59.42.80 - Fax: 02/41.59.03.88  
jacquesbrochet@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 2** **Domaine La Croix de Galerne :**  
20, rue du Pressoir-Maligné - 49540 Martigné-Briand  
Tél: 02/41.59.65.73 - 06/31.41.78.56  
earl.roger@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 3** **Domaine des Deux Vallées :**  
"Bellevue" - 49190 Saint-Aubin-de-Luigné  
Tél: 02/41.78.33.24 - Fax: 02/41.78.66.58  
contact@domaine2vallees.com  
*Cherche distributeurs à Anvers et Bruxelles*  
*Petre à Lendelede - Thierry Martin à Renaix*
- 4** **Château de la Genaiserie :**  
49190 Saint-Aubin-de-Luigné  
Tél: 02/41.54.38.82 - Fax: 02/41.54.60.45  
genaiserie@genaiserie.com
- 5** **Château La Varière :**  
49320 Brissac - Tél: 02/41.91.22.64 - Fax: 02/41.91.23.44  
beaujeau@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 6** **Château de Fesles :**  
49380 Thouarcé - Tél: 02/41.68.94.08 - Fax: 02/41.68.94.30  
gbigot@sauvion.fr - sauvion@sauvion.fr  
*Cooreman à Groot-Bijgaarden*
- 7** **Domaine de Rochambeau :**  
"Rochambeau" - 49610 Soullaine-sur-Aubance  
Tél/Fax: 02/41.57.82.26 - rochambeau@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 8** **Benoît Rocher :**  
Closierie de la Picardie - 49380 Notre-Dame d'Allençon  
Tél: 02/41.54.30.32 - 06/87.22.58.13  
contact@benoitrocher.fr  
*Cherche distributeurs - Comptoir Champenois à Nalines*
- 9** **Moulin de Chauvigné :**  
"Moulin de Chauvigné" - 49190 Rochefort-sur-Loire  
Tél/Fax: 02/41.78.86.56 - Port: 06/09.57.41.87  
info@moulindechauvigne.com *Cherche distributeurs*
- 10** **Domaine La Guillaumerie :**  
"La Guillaumerie" - 49190 Rochefort-sur-Loire  
Tél/Fax: 02/41.78.79.53  
domainelaguillaumerie@gmail.com *Cherche distrib.*
- 11** **Château de Suronde :**  
"Suronde" - 49190 Rochefort-sur-Loire  
Tél: 06/10.35.51.09 - chateaudesuronde@yahoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 12** **Domaine Dittière :**  
1, chemin de la Grouas - 49320 Vauchrétien  
Tél: 02/41.91.23.78 - Fax: 02/41.54.28.00  
domaine.dittiere@sfr.fr *Cherche distributeurs*
- 13** **Domaine du Petit Metris :**  
13, Chemin de Treize Vents - Le Grand Beauvais  
49190 Saint-Aubin de Luigné  
Tél: 02/41.78.33.33 Fax: 02/41.78.67.77  
domaine.petit.metris@wanadoo.fr  
*Les Touriniers à Hamme-Mille - Les Vins du Val de Loire*
- 14** **Domaine des Epinaudières :**  
14, Sainte Foy - 49750 Saint-Lambert-du-Lattay  
Tél: 02/41.78.35.68 - Fax: 02/41.78.35.50  
fardeau.paul@club-internet.fr - *Cherche distributeurs*
- 15** **Domaine du Canal de Monsieur :**  
12, rue du Canal de Monsieur  
49190 Saint-Aubin de Luigné  
Tél: 02/41.78.33.74 - Fax: 02/41.78.68.56  
domaine.canal.monsieur@wanadoo.fr *Cherche distrib.*
- 16** **Domaine Michel Robineau :**  
3, Chemin du Moulin - "Les Grandes Tailles"  
49750 Saint-Lambert-du-Lattay  
Tél: 02/41.78.34.67 - 06/37.15.85.67  
vignoblemichelrobineau@orange.fr *Cherche distrib.*
- 17** **Domaine de Terrebrune :**  
La Motte - 49380 Notre-Dame d'Allençon  
Tél: 02/41.54.01.99 - Fax: 02/41.54.09.06  
domaine-de-terrebrune@wanadoo.fr *Ch. distrib*
- 18** **Domaine Saint Arnoul :**  
5, rue des Caves - Sousigné - 49540 Martigné-Briand  
Tél: 02/41.59.43.62 - Fax: 02/41.59.69.23  
domaine@saint-arnoul.com - *Cherche distributeurs*
- 19** **Domaine Matignon :**  
21, avenue du Château - 49540 Martigné-Briand  
Tél: 02/41.59.43.71 - info@domaine-matignon.fr  
*Wine loft à Wilsela - Wijimport Couvreur à Neerlinter*
- 20** **Domaine de la Roche Moreau :**  
La Haie Longue - 49190 Saint-Aubin-de-Luigné  
Tél: 02/41.78.34.55 - davy.larochemoreau@wanadoo.fr  
*Présence aux Caves Particulières de Lille mi-Novembre*  
*Cherche distributeurs*
- 21** **Château de Bellevue :**  
49190 Saint-Aubin-de-Luigné  
Tél: 02/41.78.33.11 - Fax: 02/41.78.67.84  
chateaubellevuetijou@orange.fr  
*Salon La Louvière en Mars - Salon de Seclin en Avril et Novembre - Cave Particulière Lille en Novembre*
- 22** **Domaine Jean-François et Pierre Yves Cesbron :**  
Route de Saint-Laurent de la Plaine  
49750 Saint-Lambert du Lattay  
Tél: 02/41.78.30.84 - 06/18.02.89.47 - Fax: 02/41.68.28.63  
info@domaine-cesbron.fr - *Salon de Walhain mi-avril*
- 23** **Domaine de Gatines :**  
12, rue de la Boulaie - 49540 Tigné  
Tél: 02/41.59.41.48 - Fax: 02/41.59.94.44  
domaine-de-gatines.dessevre@wanadoo.fr  
contact@domainedegatines.fr *Cherche distributeurs*
- 24** **Domaine Robineau Chrislou :**  
24, rue du Bon Repos - 49750 Saint-Lambert-du-Lattay  
Tél/Fax: 02/41.78.36.04 - info@robineau-chrislou.com  
*Cherche distributeurs*
- 25** **Château du Fresne :**  
25 bis rue des Monts - 49380 Faye d'Anjou  
Tél: 02/41.54.30.88 - Fax: 02/41.54.17.52  
contact@chateaudufresneanjou.com  
*La Cave du Roy à Bastogne*  
*Cherche distributeurs à Bruxelles et en Flandre*

- 26** **Château du Breuil :**  
49750 Beaulieu-sur-Layon  
Tél: 02/41.78.32.54 - Fax: 02/41.78.30.03  
ch.breuil@wanadoo.fr  
*Pascal Carré La Cave du Sommelier à Habay La Neuve De Vinoteek à Roeselaere - Wijnhuis Marlin à Berlare*
- 27** **Domaine de Pied Flond :**  
Pied Flond - 49540 Martigné-Briand  
Tél: 02/41.59.92.36 - pied-flond@9business.fr  
*Cherche distributeurs - Vintage à Boncelles*
- 28** **Domaine La Croix des Loges - S et J.C. Bonnin :**  
"Les Loges" - 8, Chemin du Vignoble  
49540 Martigné-Briand  
Tél: 02/41.59.43.58 - Fax: 02/41.59.41.11  
bonninlesloges@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 29** **Château de Plaisance :**  
"Plaisance" - 49190 Rochefort-sur-Loire  
Tél: 02/41.78.33.01 - 06/08.98.36.66 - Fax: 02/41.78.67.52  
rochais.guy@orange.fr  
*Cherche distributeurs - Salon de Blégnny à Liège Caves Particulières à Lille et Strasbourg*
- 30** **Domaine des Acacias :**  
8, rue du Moulin - 49540 Tigné  
Tél: 02/41.59.41.66 - 06/71.91.65.54  
domainedesacacias@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 31** **Domaine de la Gaubretière :**  
8, rue de la Gaubretière - 49540 Martigné-Briand  
Tél: 02/41.39.68.80 - 06/07.41.16.56 - Fax: 02/41.39.89.84  
earl.sechet-rochais@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 32** **Domaine Ste-Catherine :**  
"Sainte Catherine" - 49190 Rochefort-sur-Loire  
Tél/Fax: 02/41.78.81.01  
domaine.ste.catherine@orange.fr *Cherche distrib.*
- 33** **Domaine des Giraudières :**  
Les Giraudières - 49320 Vauchrézien  
Tél: 02/41.91.24.00 - Fax: 02/41.91.20.99  
roulletdo@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 34** **Domaine de Pont-Perrault :**  
"Pont-Perrault" - 49190 Rochefort-sur-Loire  
Tél: 02/41.78.71.57 - 06/27.28.74.25  
jeanjacques.papiau@sfr.fr *Cherche distributeurs*
- 35** **Domaine Damien Laureau :**  
Chemin du Grand Hamé - Epiré - 49170 Savennières  
Tél: 09/64.37.02.57 - damien.laureau@orange.fr  
*Les Vents d'Anges (Vininvest) à Court St-Etienne  
Cherche distributeurs en Flandre*
- 36** **Domaine du Gué d'Orger :**  
Chemin du Moulin de la roche - 49170 La Possonnière  
Tél: 02/41.39.18.16 - 06/14.76.66.01  
lm@loicmahe.fr *Cherche distrib. - Biobelvin à Spa*
- 37** **Domaine de Gaubourg :**  
Chemin de Gaubourg - 49610 St Mélaïne-sur-Aubance  
Tél: 02/41.45.30.73 - 06/85.44.13.43 - Fax: 02/41.45.72.48  
gaec.grellier@orange.fr
- 38** **Domaine de L'Arboute :**  
"L'Arboute" - 49380 Faye d'Anjou  
Tél: 02/41.54.03.38 - Fax: 02/41.47.19.52  
earl.massicot@wanadoo.fr - *Cherche distributeurs*
- 39** **Vignoble de l'Arcison - Romain Reulier :**  
Le Mesnil - 49380 Thouarcé  
Tél: 02/41.54.16.81 - Fax: 02/41.54.31.12  
vignoble-arcison@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 40** **Domaine de la Belle Etoile :**  
"La Belle Etoile" - 49320 Brissac-Quincé  
Tél/Fax: 09/81.77.79.31 - 06/62.32.99.40  
contact@domaine-belle-etoile.fr *Cherche distributeurs*
- 41** **Domaine Gaudard - Antoine Aguilas :**  
49290 Chaudfonds-sur-Layon  
Tél: 02/41.78.10.68 - Fax: 02/41.78.67.72  
pierre.aguilas@wanadoo.fr
- 42** **Domaine de Haute Perche :**  
7, Chemin de la Godelière  
49610 St Mélaïne-sur-Aubance  
Tél: 02/41.57.75.65 - Fax: 02/41.57.75.42  
papin.ch.a@wanadoo.fr - *Cherche distributeurs*
- 43** **Domaine de l'Eté - Château des Rochettes :**  
"L'Eté" - 49700 Concourson-sur-Layon  
Tél: 02/41.59.11.63 - Fax: 02/41.59.95.16  
domainedelete@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs pour le Domaine de l'Eté  
Les Champs Fulliots à Battice*
- 44** **Domaine des Rochelles :**  
"Les Rochelles" - 49320 St Jean-des-Mauvrets  
Tél: 02/41.91.92.07 - Fax: 02/41.54.62.63  
jy.a.lebreton@wanadoo.fr  
*Wine Brands Amdassador à Gent*
- 45** **Domaine de la Saugourde :**  
19, route de Doué - 49700 Les Verchers-sur-Layon  
Tél: 02/41.59.17.60 - Fax: 02/41.59.38.26  
f.letheuil@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 46** **Domaine des Noades :**  
"Argentay" - 35, rue du Puy  
49700 Les Verchers-sur-Layon  
Tél: 02/41.59.72.24 - 06/27.59.70.22  
jackyripoche@orange.fr - *Cherche distributeurs*
- 47** **Loire Propriétés :**  
Route de Vauchrézien - 49320 Brissac-Quincé  
Tél: 02/41.91.28.79 - Fax: 02/41.54.07.23  
alban.lignier@uapl.fr *Schenk à Waterloo*
- 48** **Domaine Pithon-Paillé :**  
19, rue Saint-Vincent - 49750 Saint Lambert-du-Lattay  
Tél: 02/41.78.68.74 - contact@pithon-paille.com  
*Melchior à Mons - Paridans à Bruxelles  
Fruits de la Passion à Thorembais les Béguines  
Vinolentus à Leeuwarden*
- 49** **Château des Noyers :**  
"Les Noyers" - 49540 Martigné-Briand  
Tél: 02/41.54.03.71 - Fax: 02/41.54.27.63  
chateaudesnoyers@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 50** **Domaine des Bonnes Gagnes :**  
"Orgigné" - Saint Saturnin sur Loire 49320 Brissac  
Tél: 02/41.91.22.76 - hery.vignerons@orange.fr  
*Cherche distributeurs*

# Satellites de Saint-Emilion, ombres discrètes et attachantes...

Nous sommes à moins de 50km de Bordeaux et à 14km de Libourne, dans l'environnement immédiat de la célèbre cité médiévale de Saint-Emilion et dans le prolongement des plateaux de la prestigieuse appellation. Les satellites sont tout proches, juste en retrait des fastes de leur voisin mais pas dans tous les domaines puisque de nombreux crus rivalisent avec nombre de cuvées de plus grande notoriété.

Les quatre appellations, discrètes, représentent moins de 4% de la production des vins de Bordeaux. Les exploitations, familiales pour la plupart, ont une superficie moyenne de moins de 10 hectares, ce qui confère à la région une réputation de convivialité appréciée dans une zone qui n'en est pas systématiquement coutumière.

Généreux est le terme qui pourrait le mieux convenir aux vins des satellites. Le secret de cette richesse réside dans l'équilibre entre le climat, les sols et les cépages. De cette conjonction d'éléments naît la finesse et la qualité de vins qui rivalisent régulièrement avec leurs prestigieux voisins, sans en atteindre le prix...

## Lussac-Saint-Emilion

Haut lieu druidique révélé par un mégalithe gaulois, Lussac voit son vignoble naître à l'époque gallo-romaine. C'est un certain Lucius (dont le domaine Lucianus a servi de bases aux frontières de la paroisse de Lussac) qui a légué son nom à l'appellation. La seule commune de Lussac est concernée et les vignes s'étendent au nord de la butte de Saint-Emilion.

La plus septentrionale des quatre satellites s'étend sur des vallons argilo-limoneux ou en plateaux calcaires ou argilo-calcaires. Le vignoble de 1460 hectares forme un grand amphithéâtre exposé au sud. Le merlot y est largement majoritaire (70%), l'appoint étant réalisé par le cabernet franc (ou bouchet), le cabernet sauvignon et plus marginalement le malbec.

Exprimant des arômes gourmands et intenses, les vins de Lussac expriment un fruité généreux, associé à la réglisse et aux épices. Élégants mais charpentés, complexes et charnus, ils développent au fil de l'évolution des arômes de cuir et de gibier. On s'accorde à leur trouver un caractère un peu plus rustique qu'à Montagne.



## Puisseguin-Saint-Emilion

Face au plateau de Saint-Emilion, l'appellation Puisseguin-Saint-Emilion est la plus orientale des quatre appellations satellites. Juxtant les Côtes-de-Castillon, elle s'est établie sur une butte naturelle, au nord nord-est de celle de son voisin. Elle tient son nom de l'association du mot "Puy" qui signifie "Mont" et de "Seguin", nom d'un lieutenant de Charlemagne qui s'y installa en l'an 800. La seule commune de Puisseguin est concernée, sur une superficie de 748 hectares pour environ 70 propriétaires. L'encépagement y est quasiment identique à celui de Lussac, seule la proportion de merlot augmente encore, s'élevant à 80%.

Bénéficiant d'une large palette aromatique, les vins de Puisseguin privilégient les fruits rouges et noirs dans leur jeunesse, s'étendant aux fruits à noyau (prune, pruneau) pendant l'évolution. La menthe, la réglisse ou les épices ne sont pas rares. La texture, souvent pulpeuse, se voit enveloppée de charpentes tanniques rarement excessives.

## Montagne-Saint-Emilion

Située dans le prolongement des vignes de Saint-Emilion au nord, sur la rive droite de la Barbanne, l'appellation est la plus étendue de la région, avec ses 1454 hectares. La variété géologique du terroir imprime deux styles différents de cuvées: les vins robustes, typiques des côtes, issus de sols calcaires ou argilo-calcaires et les vins plus délicats des zones graveleuses situées en plaine. Le merlot, dominant, s'y épanouit grandement.

Élégant et charpenté à la fois, le montagne-saint-émilion offre un fruité intense, soutenu par des tanins mûrs de belle densité. Il évolue favorablement sur plusieurs années. Plus de 200 propriétaires assurent une production qui est la plus exportée des satellites.

## Saint-Georges-Saint-Emilion

Séparée du plateau de Saint-Emilion par la rivière Barbanne, l'appellation couvre une superficie d'à peine 200 hectares, ce qui en fait le petit poucet des satellites, la production annuelle ne dépassant pas 9000 hectolitres. Une vingtaine de propriétaires seule-



© Veronique Roelant

ment défendent l'appellation. Plusieurs vigneron préfèrent revendiquer l'appellation montagne-saint-émilion, à laquelle ils ont droit. L'empreinte géologique est quasi exclusivement réservée aux sols argilo-calcaires. On y cultive les 3 cépages bordelais mais le merlot est largement majoritaire, avec environ 75% de l'encépagement.

Typicité de sol oblige, le saint-georges-saint-émilion s'impose par son caractère robuste et corsé. Il faut savoir l'attendre quelque peu et sa richesse de constitution permet une belle évolution au fil des ans.

Après un exceptionnel millésime 2010 qui ponctuait une décennie très favorable, la région a comme beaucoup d'autres, dû faire face à 2 millésimes délicats, peut-être encore davantage en quantité qu'en qualité. Il en résulte une pénurie de vins qui commence à s'installer. Le millésime 2013, très tôt décrié (trop affirment certains), semble finalement ne pas trop mal s'en sortir mais il ne devrait pas résoudre les problèmes de stocks qui sévissent dans toute la région.

# De Satellieten van Saint-Emilion, onopvallende en bekoorlijke schaduwen

We zijn op minder dan 50 km van Bordeaux en op 14 km van Libourne, in de directe omgeving van de beroemde middeleeuwse stad Saint-Emilion en in het verlengde van de plateaus van de prestigieuze appellation. De satellieten zijn heel dichtbij, net achter de praal van hun buur, maar in alle domeinen, want veel cru's kunnen zich meten met een aantal meer befaamde cuvées.

De vier onopvallende appellations vertegenwoordigen minder dan 4% van de productie van de Bordeauxwijnen. De exploitaties, voornamelijk familiebedrijven, hebben een gemiddelde oppervlakte van minder dan 10 hectaren, waardoor de streek een reputatie van gezelligheid heeft in een zone waar dat niet altijd gebruikelijk is.

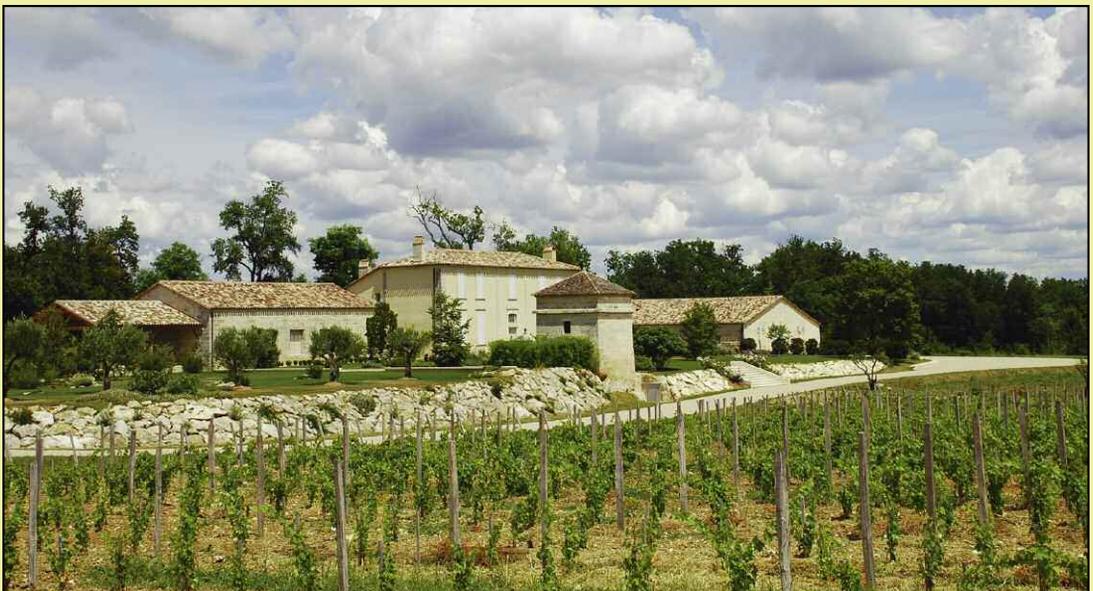
Genereus is het woord dat het beste past bij de wijnen van de satellieten. Het geheim van deze rijkdom ligt in het evenwicht tussen het klimaat, de gronden en de druivensoorten. Uit deze combinatie van elementen ontstaat de fijnheid en de kwaliteit van wijnen die zich regelmatig kunnen meten met hun prestigieuze burens, zonder hun prijzen te bereiken...

## Lussac-Saint-Emilion

Het wijngedebiet van Lussac, ooit een belangrijk centrum van de druïden, zoals blijkt uit een Gallisch hunebed, is ontstaan in de Gallo-Romeinse tijd. Het was een zekere Lucius (wiens domein Lucianus als basis heeft gediend voor de grenzen van de parochie Lussac) die zijn naam schonk aan de appellation. Het betreft enkel de gemeente Lussac en de wijngaarden liggen ten noorden van de heuvel van Saint-Emilion.

De meest noordelijke van de vier satellieten strekt zich uit op kleileemachtige valleien of op kalk- of kleikalkplateaus. Het wijngedebiet van 1460 hectaren vormt een groot amfiteater gericht op het zuiden. De Merlot is er ruimschoots in de meerderheid (70%), aangevuld door de Cabernet franc (of Bouchet), de Cabernet sauvignon en, meer marginaal, de Malbec.

Met hun gulzige en intense aroma's drukken de wijnen van Lussac een overvloedige fruitigheid uit, gecombineerd met zoetheit en kruiden. Elegant maar vol, complex en vlezig ontwikkelen ze in hun evolutie aroma's van leder en wild. Men is het erover eens dat ze een meer rustiek karakter hebben dan in Montagne.



© Véronique Roelant

## Puisseguin-Saint-Emilion

De appellation Puisseguin-Saint-Emilion, tegenover het plateau van Saint-Emilion, is de meest oostelijke van de vier satellietappellations. Grenzend aan de Côtes-de-Castillon heeft ze zich gevestigd op een natuurlijke heuvel, ten noordnoordoosten van haar buur. Ze ontleent haar naam aan de combinatie van "Puy", dat "berg" betekent, en "Seguin", de naam van een luitenant van Karel de Grote die er zich vestigde in het jaar 800. Het betreft alleen de gemeente Puisseguin, over een oppervlakte van 748 hectaren voor ongeveer 70 eigenaars. Het assortiment aan wijnstoksoorten is er bijna identiek aan dat van Lussac, alleen het aandeel aan Merlot neemt nog toe en bedraagt 80%.

De wijnen van Puisseguin hebben een zeer uitgebreid aromatisch palet dat varieert van rode en zwarte vruchten in hun jeugd tot steenvruchten (pruim, gedroogde pruim) tijdens hun ontwikkeling. Munt, zoethout of kruiden zijn niet zeldzaam. De vaak vlezige textuur wordt omhuld door een zelden overdivenen tannische structuur.

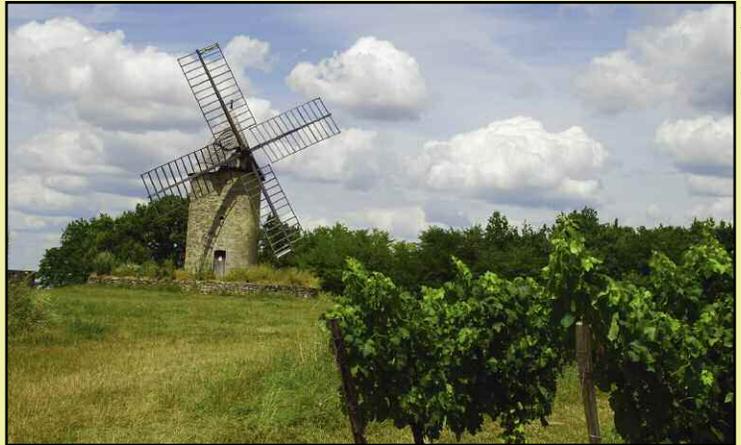
## Montagne-Saint-Emilion

Gelegen in het verlengde van de wijngaarden van Saint-Emilion in het noorden, op de rechteroever van de Barbanne, is deze appellation met haar 1454 hectaren de meest uitgestrekte van de streek. De geologische verscheidenheid van de bodem geeft twee verschillende stijlen van cuvées: de robuuste, typische wijnen van de hellingen, afkomstig van kalk- of kleikalkgronden, en de meer delicate wijnen van de gravelgronden in de vlakte. De Merlot, dominant, komt er optimaal tot ontplooiing.

Elegant en robuust tegelijk verenigt de Montagne-Saint-Emilion een intense fruitigheid, ondersteund door rijpe tannines, met een mooie densiteit. Hij evolueert gunstig over meerdere jaren. Meer dan 200 eigenaars staan er in voor een productie die de meest ge-exporteerde van de satellieten is.

## Saint-Georges-Saint-Emilion

Gescheiden van het plateau van Saint-Emilion door de Barbannerivier beslaat de appellation een oppervlakte van amper 200 hectaren, waardoor ze het Klein Duimpje van de satellieten is met een jaarlijkse productie van niet meer dan 9000 hectoliter. Slechts een twintigtal eigenaars verdedigen de appellation. Verschillende wijnbouwers maken liever aanspraak op de appellation Montagne-Saint-Emilion, waartoe ze het recht hebben. De geologische stempel is bijna uitsluitend voorbehouden aan kleikalkgronden. Men teelt er de 3 Bordeauxdruiven, maar de Merlot is ruimschoots in de meerderheid, met ongeveer 75% van het assortiment.



© Veronique Boelant

Vanwege de aard van de grond heeft de Saint-Georges-Saint-Emilion een robuust en vol karakter. Men moet een beetje geduld kunnen oefenen en dankzij zijn rijke samenstelling evolueert hij mooi met de jaren.

Na een uitzonderlijk wijnjaar 2010, dat een zeer gunstig decennium afrondde, heeft de streek, net als vele andere, het hoofd moeten bieden aan 2 moeilijke wijnjaren, misschien zelfs meer qua kwantiteit als qua kwaliteit. Dit resulteert in een tekort aan wijnen, dat zich stilaan begint te laten gevoelen. Het wijnjaar 2013, dat al gauw bekritiseerd werd (teveel volgens sommigen) lijkt er uiteindelijk niet al te slecht uit te komen, maar zal de voorraadproblemen die de hele streek teisteren, waarschijnlijk niet kunnen oplossen.

# The Saint-Emilion Satellites, Separate and Attractive Shadows

We are less than 50km from Bordeaux and 14km from Libourne, in the immediate environment of the famous mediaeval city of St. Emilion and in the prolongation of the prestigious appellation's plateaus. The satellites are very close, just below the pomp of their neighbour but not in every field since many of their wines rival a number of the more famous ones.

The four separate appellations represent less than 4% of the Bordeaux wine production. The smallholdings, mostly family businesses, have an average area of less than 10 hectares, which gives the region a reputation for conviviality which is much appreciated in one where that is not systematically usual.

Generous is the term that could be the most suitable for the satellites' wines. The secret of this richness lies in the balance between the climate, the soils and the grape varieties. This conjunction of elements produces the smoothness and the quality of the wines which regularly rival their prestigious neighbours, without reaching their prices...

## Lussac-Saint-Emilion

Showplace of the Druids as shown by a Gallic megalith, Lussac saw the creation of its vineyard during the Gallo-Roman period. It was a certain Lucius (whose Lucianus estate has served as the basis for the borders of the Parish of Lussac) who has bequeathed his name to the appellation. The Commune of Lussac alone is concerned and the vines extend to the north of

the St. Emilion hillock.

The northernmost of the four satellites extends over little argilo-silt valleys or on limestone or argilo-limestone plateaus. The 1,460-hectare vineyard forms a large amphitheatre, facing due south. The Merlot is in a great majority there (70%), the rest consisting of Cabernet Franc (or Bouchet), Cabernet Sauvignon and, to a lesser extent, Malbec.

Expressing gourmand and intense flavours, the Lussac wines convey a generous fruitiness, associated with liquorice and spices. Elegant but structured, complex and full-bodied, they develop flavours of game and leather as time goes by. It is commonly agreed that their character is a little more rustic than that of Montagne.

## Puisseguin-Saint-Emilion

Opposite the St. Emilion Plateau, the Puisseguin-Saint-Emilion appellation is the easternmost of the four satellite appellations. Adjacent to the Côtes-de-Castillon, it has been established on a natural hillock, to the north-north-east of that of its neighbour. It takes its name from the association of the word "Puy", which means "Mount", and "Seguin", the name of one of Charlemagne's lieutenants who settled there in 800AD. The Commune of Puisseguin alone is concerned, over an area of 748 hectares with some 70 owners. The vineyard's vines there are almost identical to those of Lussac, except that the proportion of Merlot is even greater, rising to 80%.

Benefiting from a broad pallet of flavours, the Puisseguin wines favour red and black fruit in their youth, extending to stoned fruit (plums, prunes) as they get older. Neither mint, liquorice nor spices are rare. The texture, often pulpy, is enveloped in tannic structures that are seldom excessive.

## Montagne-Saint-Emilion

Located in the prolongation to the north of the St. Emilion vines, on the right bank of the



Barbanne, the appellation is the most extensive of the region, with its 1,454 hectares. The geological variety of the soil produces two different styles of cuvée: structured wines, typical of the hillsides, resulting from limestone or argilo-limestone soils, and more delicate wines coming from the gravelly areas on the plain. The dominant Merlot is hugely prevalent there.

Elegant and structured at the same time, the Montagne-Saint-Emilion is associated with an intense fruitiness, sustained by ripe and delightfully dense tannins. It develops well over several years. More than 200 owners ensure a production which is the most exported of the satellites.

### Saint-Georges-Saint-Emilion

Separated from the St. Emilion Plateau by the River Barbanne, the appellation covers an area of hardly 200 hectares, which makes it the Tom Thumb of the satellites, its annual production being less than 9,000 hectolitres. Only a score of owners defend the appellation. Several vine growers prefer to claim the

Montagne-Saint-Emilion appellation, to which they are entitled. The geological imprint is virtually exclusively limited to argilo-limestone soils. Three Bordeaux grape varieties are grown there, but the great majority is Merlot, with approximately 75% of the vineyard's vines.

Thanks to the type of soil, the Saint-Georges-Saint-Emilion asserts itself by its robust and vigorous character. One needs to have a little patience and then its richness of constitution allows it to develop delightfully over the years.

After an exceptional 2010 vintage, which has punctuated a highly favourable decade, the region has, like many others, had to face two tricky years, perhaps even more in terms of quantity than quality. The result is a shortage of wines that is starting to occur. The 2013 vintage, very early disparaged (too much so according to some), seems to be not too bad in the end but it probably won't resolve the region's stock shortage problems.

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

Les coordonnées des producteurs 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 Belgique  
= 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.



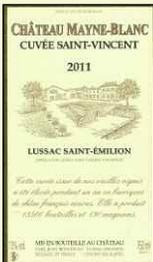
= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.  
= Wine grower practising Biological cultivation.



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

Cépages : merlot: ME - cabernet sauvignon: CS - cabernet franc: CF - malbec/cot: MA

26

**Château Mayne-Blanc**  
"Cuvée Saint-Vincent"**Vue:** Rouge profond en tout début d'évolution.**Nez:** Charmeur et délicat, dans un registre de pâtisserie (tarte aux cerises) et de cacao, associé à une touche lactique flatteuse (yaourt aux fruits des bois).**Bouche:** Ce cru présente une belle mâche dès l'attaque. Soutenu par des tanins fermes mais nobles, il livre une bouche dense, concentrée, non dénuée de fruit (baies noires sauvages) et chaleureuse. L'ensemble doit encore fondre ses tanins dans la matière mais se révèle de belle évolution.  14,00 € (15-18) ME:80 - CS:5 - CF:15  15,5/20[www.chateaumayneblanc.fr](http://www.chateaumayneblanc.fr)

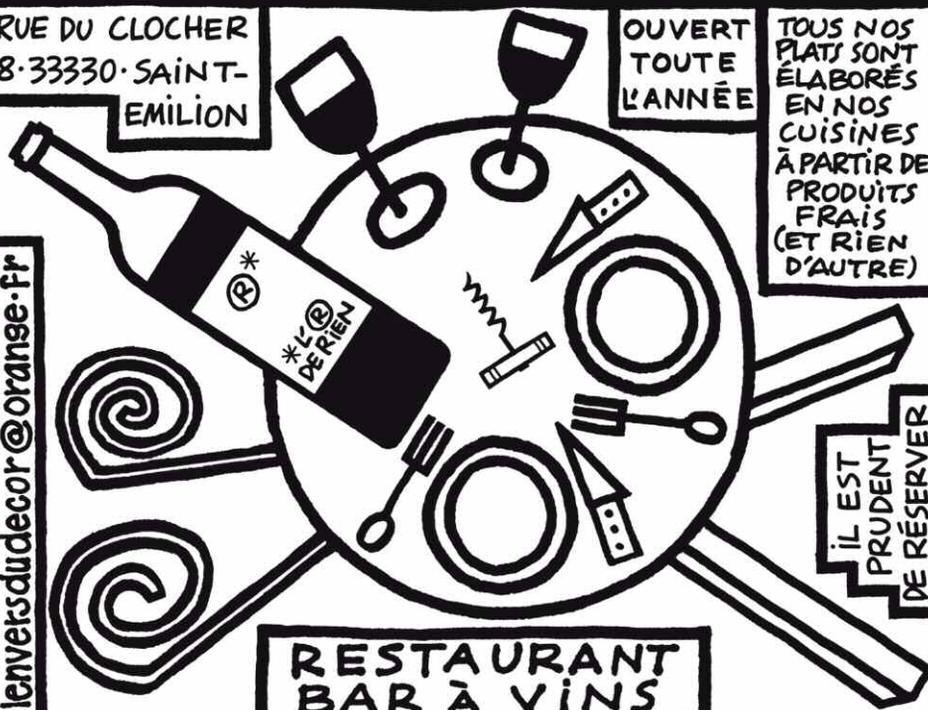
17

**Château Haut-Gazeau****Vue:** Rubis cerise ne présentant plus de signe de jeunesse.**Nez:** Tout en douceur et enveloppement, livrant de flatteuses notes de violette et de cerise amarena.

Un bouquet charmeur, presque crémeux.

**Bouche:** Structuré et franc, ce cru solidement construit possède les atouts pour évoluer favorablement: une concentration de matière appréciable, un support tannique qui ne demande qu'à se fondre et une acidité tonifiante. Le fruit commence à s'exprimer (bigarreaux, sureau). De belles promesses!  (2014-18) ME:85 - CF:15  15/20[www.chateauhautgazeau.com](http://www.chateauhautgazeau.com)

# A SAINT-EMILION

11 RUE DU CLOCHER  
BP18-33330- SAINT-EMILIONTEL: 05.57.74.48.31 • FAX: 05.57.24.68.90  
[lenversdudedor@orange.fr](mailto:lenversdudedor@orange.fr)OUVERT  
TOUTE  
L'ANNÉETOUS NOS  
PLATS SONT  
ÉLABORÉS  
EN NOS  
CUISINES  
À PARTIR DE  
PRODUITS  
FRAIS  
(ET RIEN  
D'AUTRE)IL EST  
PRUDENT  
DE RÉSERVERRESTAURANT  
BAR À VINSENGAGEMENT R.E.S.P.E.C.T: RÉPERTOIRE ÉLÉMENTAIRE DE SIMPLES  
FRATRIQUES ENVIRONNEMENTALES, CULTURELLES ET TECHNIQUESMAISON FONDÉE EN 1987  
PAR FRANÇOIS DES LIGNERIS  
TOUJOURS PROPRIÉTAIREVINS À EMPORTER  
AU PRIX DU CHÂTEAU

## L'ENVERS DU DÉCOR

OUVERT  
7 JOURS SUR 7  
(MÊME LE DIMANCHE)JARDIN OMBRAGÉ  
CLOS DE MURS

**31** Château Dumon Bourseau Milon - Emilia

**Vue:** Cerise très concentré au disque légèrement évolué.

**Nez:** Eloquent, sur des notes fruitées bien mûres voire confites (cerise, pruneau), associées au effluves de boisé noble, caramel et brioche.

**Bouche:** Une bouche de grand volume! Riche et opulente, charnue et juteuse de fruit, elle se montre très séveuse. Les tanins de fruit et de bois se marient à merveille dans un ensemble parfaitement construit, ponctué d'une longue finale soyeuse. Une très belle réussite!



  (2014-16) ME:100 ★★★  
16,5/20

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

**37** Château Jamard Belcour

**Vue:** Robe grenat très dense, au disque fermé.

**Nez:** Extrêmement charmeur, associant les senteurs de fruits rouges confits, boisé délicat, tarte aux myrtilles et léger caramel.

Complexe et engageant!

**Bouche:** ce vin de haute tenue impose de solides atouts. Parfaitement équilibré (acidité/gras), il révèle un registre fruité de grande maturité (mûre, griotte, cassis), relayé par les notes de bois noble et de léger toasté, dans un ensemble accompli, ambitieux et de belle évolution. Un cru complet et structuré, qui peut envisager l'avenir avec sérénité.



  (2014-19) ME:90 - CF:10 ★★★  
16/20

**11** Château Moulin de Grenet

**Vue:** Carminé intense, de belle jeunesse.

**Nez:** Particulièrement charmeur par ses senteurs de crème de fruits noirs (mûre, myrtille, cassis), ce bouquet s'avère très engageant!

**Bouche:** Charnue et pleine, cette bouche structurée séduit par son volume, sa densité de matière et l'élégance de ses tanins partiellement lissés, au service d'un fruité de belle maturité. Très franc, le milieu de bouche rafraîchissant gage d'un beau potentiel. On apprécie la complexité aromatique d'une finale persistante et de texture serrée.



 (2014-18) ME:75 - CS:5 - CF:20 ★★★  
16/20

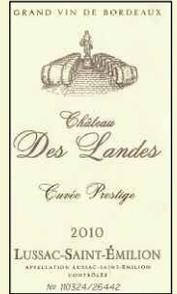
[www.chateau-cantenac.fr](http://www.chateau-cantenac.fr)

**10** Château des Landes "Cuvée Prestige"

**Vue:** Robe d'encre, au disque fermé.

**Nez:** Puissant bouquet de caractère, dont la complexité révèle les senteurs liées à l'élevage (noisette, pain grillé, moka) et de délicates effluves fruitées.

**Bouche:** Un ensemble éloquent, qui affirme d'emblée son ambition. Concentrée, riche et grasse, elle est soutenue par une charpente tannique imposante mais noble. En milieu de bouche, les fruits rouges s'affirment et la finale, longue et suave, gage d'un beau potentiel. Très beau vin.



 11,70 € (2014-18) ME:100 ★★★  
16/20

[www.chateaudeslandes.net](http://www.chateaudeslandes.net)



© Véronique Roelandt

**1** Château La Tuilerie Des Combes

**Vue:** Rubis cerise éclatant.  
**Nez:** Bouquet ouvert et flatteur. Douceux, il livre une jolie corbeille de fruits rouges confiturés (fraise, cerise, prune). La confiserie et les notes crémeuses s'expriment à l'aération.

**Bouche:** Bien construite et équilibrée, la bouche voit son fruité intact s'exprimer à souhait. La matière est concentrée et la texture de l'ensemble a conservé beaucoup de finesse. Les tanins, élégants et presque lisés, apportent une belle note de fraîcheur en finale.



  6,00 € (2014-16) ME: 70 - CS: 30 **15,5/20** ★★★

**31** Château Dumon Bourseau Milon

**Vue:** Cerise concentré, éclatant.

**Nez:** Un bouquet expressif et engageant. Les fruits rouges confiturés (fraise des bois, bigarreaux) s'y expriment d'emblée et sans réserve.

**Bouche:** La bouche est à la hauteur des attentes. Ample, riche et grasse, elle se montre gourmande de fruit et bénéficie d'un remarquable équilibre. D'élégants tanins partiellement fondus soutiennent un ensemble précis, épanoui et de beau potentiel encore.



  (2014-17) ME: 85 - CF: 15 **15,5/20** ★★★

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

**17** Château Haut-Gazeau

**Vue:** Grenat carminé de belle brillance.

**Nez:** Classique, dans un registre fruité de belle maturité (fraise, framboise), assorti d'une touche de pâtisserie et de toasté.

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent l'équilibre et la franchise fruitée de ce cru longiligne, rafraîchissant par sa jolie acidité et séduisant par l'exubérance de son fruit mûr (cerise, framboise, myrtille). Une douceur lactique apparaît dans une finale persistante, charnue et aérienne à la fois. Un cru bien construit.



  (2014-17) ME: 85 - CF: 15 **15,5/20** ★★★

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

**7** Château Munch

**Vue:** Superbe robe grenat intense, encore jeune.

**Nez:** Le premier nez révèle l'influence de l'élevage (moka). Ensuite, de subtiles effluves de baies noires et de vanille apparaissent au fil de l'aération.

**Bouche:** La bouche confirme dès l'attaque son ambition. Dotée d'une solide charpente, partiellement fondue dans la matière, elle témoigne d'un beau potentiel et livre d'expressives saveurs grillées, qui s'associent à un registre de baies noires acidulées. Ce vin de belle évolution doit encore fondre ses éléments pour révéler tout son potentiel.



  (2015-19) ME: 80 - CS: 20 **15,5/20** ★★★

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



Château de Monbadon

© Véronique Roelandt

15

**Château Vieux Fournay**

**Vue:** Rubis cerise en début d'évolution.

**Nez:** Mûr, profond et chaleureux, mêlant avec réussite les arômes de fruits rouges confiturés, notes lactiques, d'épices douces et de moka!

**Bouche:** Soutenu par un support d'acidité bien présent et des tanins de fruit qui vont encore gagner en souplesse, ce cru franc et délicat, se montre tendu en bouche. Son grain assez serré révèle des saveurs de noyau de cerise, associées aux baies noires.

La finale, longiligne, s'exprime sur les bigarreaux.



7,50 € (2014-16) ME: 70 - CS: 5 - CF: 25 15/20

28

**Château de la Grenière "Cuvée de la Chartreuse"**

**Vue:** Jolie robe rubis grenat, de belle jeunesse.

**Nez:** Complexe ce nez expressif associé avec réussite les senteurs fruitées (mûre sauvage, griotte) et délicatement boisées (vanilles, pin).

**Bouche:** Doté d'une structure encore ferme, ce vin au grain serré a bénéficié d'un élevage qui ne s'est pas encore totalement fondu dans la matière. Les dégustateurs soulignent son potentiel, relevant un fruit encore en retrait pour l'instant. Un cru de belle évolution, qui doit encore harmoniser ses qualités.



9,10 € (2014-17) ME: 75 - CS: 20 - CF: 5 15/20

www.chateaudelagreniere.fr

29

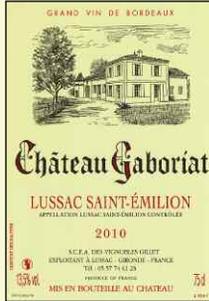
**Château Gaboriat**

**Vue:** Robe cerise assez concentrée.

**Nez:** Un ensemble franc et complexe qui mêle les notes florales aux arômes légèrement épicés (poivre) et à la minéralité. Touche réglissée à l'aération.

**Bouche:** Franche et gourmande, la bouche offre une belle densité de matière.

Elle fait la part belle à l'expression du fruit (baies rouges confiturées). Grasse, enveloppée de tanins souples, elle est ponctuée d'une agréable finale, de texture lisse et charmeuse. Un vin épanoui.



6,30 € (2014-16) ME: 70 - CS: 20 - CF: 10 14,5/20

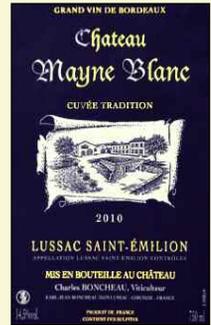
30

**Château Mayne Blanc "Cuvée Tradition"**

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

**Nez:** Bouquet pommadé et doucereux, évoquant la confiture de fruits rouges, la prune et quelques effluves de caramel à l'aération.

**Bouche:** Un vin épanoui et gourmand, offrant une matière fruitée bien mûre (fraise, cerise) et des tanins délicats et lissés. Le milieu de bouche apporte du gras et la finale est relevée par une délicate acidité rafraîchissante et équilibrante.



9,10 € (14-16) ME: 80 - CS: 5 - CF: 15 14,5/20

www.chateaumayneblanc.fr

Lafleur Terrien

Gîte 4 personnes, au cœur des vignes



Denis et Nadia Chaignaud • "Terrien" - 33570 Lussac • Tél: 05/57.74.63.88 • 06 73 43 50 03  
fleurterrien@orange.fr

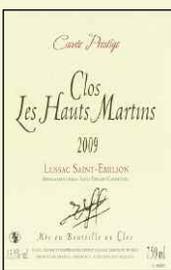


**43** Clos Les Hauts Martins "Cuvée Prestige"

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

**Nez:** Complexe, l'ensemble se révèle profond et charmeur, généreux en saveurs de fruits rouges et noirs confiturés, associées à un boisé délicat et à une note cacaotée flatteuse.

**Bouche:** Franche et rafraîchissante, l'attaque donne le ton d'une cuvée dont la densité de matière n'a d'égal que la finesse de tanins. Croquant de fruit (griotte, myrtille), le milieu de bouche se montre exubérant. Ce vin ambitieux est ponctué d'une longue finale presque lissée.



  (2014-18) ME:90 - CF:10 ★★★☆☆  
**16,5/20**

**41** Château de Bellevue

**Vue:** Robe grenat profond de grande jeunesse encore.

**Nez:** Extrêmement profond et suave, associant les arômes de fruits confiturés, épices douces et tabac blond caramélisé.

**Bouche:** L'attaque donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dont le grain serré n'a d'égal que l'élégance de tanins partiellement fondus. En milieu de bouche, un fruité généreux s'impose (mûre, griotte, myrtille), soutenu par une charpente encore ferme, qui va s'assagir. Concentré, suave et de grande persistance en finale.



  (2015-19) ME:95 - CF:5 ★★★☆☆  
**16,5/20**

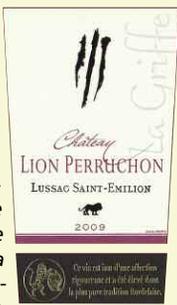
[www.chateau-de-bellevue.com](http://www.chateau-de-bellevue.com)

**2** Château Lion Perruchon "La Griffe"

**Vue:** Rubis soutenu au disque à légers reflets d'évolution.

**Nez:** Complexe et profond, l'ensemble souligne des accents de boisé noble (santal, eucalyptus), tabac blond, fruits noirs confiturés et vanille. Superbe!

**Bouche:** Ce cru suave et de texture serrée propose une bouche enveloppée, soutenue par une charpente noble et fondue. Sa texture lisse et crémeuse souligne les tonalités de fruits rouges cuits voire macérés (prune, cerise) et la finale, aux tanins lissés, présente une grande persistance.



  18,00 € (2014-18) ME:90 - CF:10 ★★★☆☆  
**16,5/20**

[www.lion-perruchon.com](http://www.lion-perruchon.com)

**2** Château Lion Perruchon "Tradition"

**Vue:** Rubis profond de belle brillance.

**Nez:** De puissantes saveurs de crème de fruits (mûre, griotte, myrtille) dominant un bouquet de grande douceur et très engageant.

**Bouche:** Parfaitement équilibré, ce cru ambitieux voit sa maturité de matière fruitée équilibrée par une jolie acidité tonifiante. Les dégustateurs apprécient l'expression des saveurs de mûre et de myrtille, la douceur lactique du milieu de bouche et le caractère charnu d'une finale sur le noyau de cerise.



  12,50 € (2014-18) ME:80 - CS:20 ★★★☆☆  
**16/20**

[www.lion-perruchon.com](http://www.lion-perruchon.com)

**7** Château Munch

**Vue:** Rubis cerise en début d'évolution, de bel éclat.

**Nez:** Parfumé, associant de séduisantes senteurs de fruits cuits (griotte, mûre) et de boisé fin. Fine note de torréfaction à l'aération.

**Bouche:** Ce cru ambitieux présente aujourd'hui une texture souple. L'élevage a apporté du volume et de la structure à une matière concentrée et de belle maturité. Les dégustateurs soulignent la densité de trame et la persistance d'un ensemble savoureux, classique et tout en pulpe.



  14,00 € (2014-17) ME:80 - CS:20 ★★☆☆☆  
**15,5/20**

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

**4** Château Bel Chouteau

**Vue:** Robe rubis intense, sans signe d'évolution.

**Nez:** De généreux arômes de fruits rouges et noirs confiturés voire cuits (fraise, cerise) envahissent d'emblée un bouquet enveloppé, lactique et chaleureux.

**Bouche:** Relevé par une jolie acidité rafraîchissante, ce vin souple et fluide a fondu ses tanins dans la matière. Les saveurs de fruits rouges mûrs dominant le milieu de bouche et la finale, de texture délicate, se révèle agréablement persistante.



  6,60 € (2014-16) ME:80 - CS:10 - CF:10 ★★★☆☆  
**14,5/20**

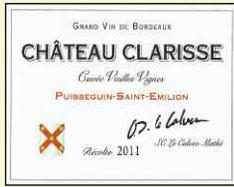
[www.vignoblesmallet.com](http://www.vignoblesmallet.com)

**23** Château Clarisse "Vieilles Vignes"

**Vue:** Grenat pourpre au disque de belle jeunesse.

**Nez:** Puissamment fruité et de grande maturité, ce nez doux exhale de beaux arômes chocolatés et de fruits confits voire macérés (amarena, kirsch, eau-de-vie de prune).

**Bouche:** Bâti pour affronter les ans avec sérénité, ce cru profond et solidement construit présente de sérieux atouts: une charpente tannique ferme mais noble, une belle concentration de matière et une longueur impressionnante tout en conservant une grande élégance, qui mêle fruit et saveurs d'élevage.



 28,00 € (2015-2020) ME:85 - CF:15 **★★★(\*)** 17,5/20

[www.chateau-clarisse.com](http://www.chateau-clarisse.com)

**23** Château Clarisse

**Vue:** Robe rubis intense, de bel éclat.

**Nez:** Expressif et charmeur, livrant d'emblée une agréable douceur lactique, qui s'associe aux arômes de crème de mûres et de myrtille et d'épices douces. Un bouquet engageant!

**Bouche:** De grande franchise, ce cru ambitieux séduit dès l'attaque par son parfait équilibre acidité/gras, sa densité de matière fruitée et son grain serré. Croquante et extrêmement charnue, la finale s'exprime sur la cerise et le cassis. Grande longueur et déjà beaucoup de plaisir.



 14,50 € (2014-18) ME:80 - CF:20 **★★★(\*)** 16,5/20

[www.chateau-clarisse.com](http://www.chateau-clarisse.com)



Château de Môle



5 chambres d'hôtes grand confort

"Bernon" - 33570 Puisseguin  
Tél: 05.57.74.60.86 - 06/47.57.28.50  
[chateaudemole@orange.f](mailto:chateaudemole@orange.f)

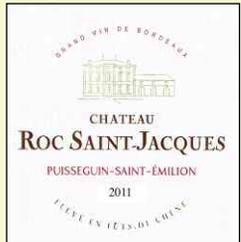
[www.chateau-de-mole.fr](http://www.chateau-de-mole.fr)

**36** Château Roc Saint-Jacques 

**Vue:** Jolie robe à reflets carminés.

**Nez:** Le premier nez révèle une flatteuse douceur lactique. A l'aération, fruits noirs et chocolat.

**Bouche:** Richement doté, ce cru a emporté les suffrages par son très bel équilibre vivacité/moelleux. Issu d'une matière à la fois mûre et concentrée, il se voit soutenu par de fins tanins au service du fruit (cerise, myrtille) et présente une finale de longueur appréciable, tout en enveloppement. Un vin suave et racé.



 8,70 € (2014-17) ME:85 - CS:5 - CF:10 **★★★(\*)** 15,5/20

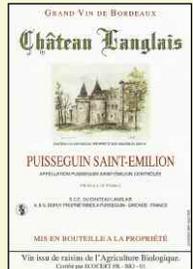
[www.chateau-de-mole.fr](http://www.chateau-de-mole.fr)

**24** Château Langlais 

**Vue:** Rubis profond, sans signe de jeunesse.

**Nez:** Intense et parfumé, livrant dès l'ouverture de séduisants arômes de fruits rouges cuits (fraise, cerise), mêlés aux notes d'épices douces.

**Bouche:** Relevé par une jolie acidité, ce cru franc et concentré offre une belle expression fruitée (cerise, myrtille), soutenue par des tanins soyeux et partiellement fondus. L'ensemble, dense et de trame serrée, peut encore évoluer favorablement. Longue finale sur le noyau de cerise. belle évolution possible!



  (2014-18) ME:70 - CS:5 - CF:25 **★★★(\*)** 15,5/20

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

24

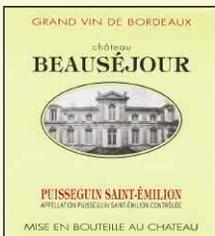
Château Beauséjour



**Vue:** Grenat profond aux reflets carminés.

**Nez:** D'emblée, le bouquet présente un caractère affirmé. On y relève de fins arômes minéraux et de baies noires, relayées par une touche de baies noires et d'eucalyptus.

**Bouche:** Ambitieuse par sa structure tannique ferme mais noble et la densité de sa matière fruitée, cette cuvée sérieuse doit gagner quelque peu en fondu. On y apprécie déjà les saveurs de fruits rouges mûrs, dans une finale qui peut encore se fondre quelque peu.



(2014-18) ME: 70 - CF: 30

★★  
15/20

www.beausejourbio.com

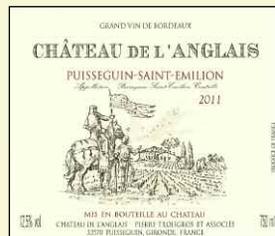
39

Château de L'Anglais

**Vue:** Cerise en très légère évolution.

**Nez:** Un boisé délicat apparaît à l'ouverture, relayé par de subtiles notes de cuir frais et d'épices, puis par la pruneau.

**Bouche:** Entrée de bouche charnue, livrant une texture fine. Agréablement concentré, l'ensemble se voit encore dominé par quelques tanins encore bien présents, qui vont se fondre. Les fruits frais (cerise, cassis, sureau) et le toast s'expriment ouvertement en finale.



12,00 € (2014-17) ME: 100

★★  
15/20

www.chateaudelanglais.com

27

Château Haut Saint Clair "Cuvée Sélection"

**Vue:** Jolie robe carminée, de bel éclat.

**Nez:** Dominé à l'ouverture par les senteurs liées à l'élevage, ce bouquet livre ensuite un fruité quelque peu timide aujourd'hui (cerise, prune).

**Bouche:** Encore très jeune, actuellement dominé par sa charpente tannique puissante, qui doit impérativement se fondre. Le fruit commence à peine à s'exprimer. Un cru très ambitieux par sa structure et qui livrera tout son potentiel dans un ou deux ans.



(2015-19) ME: 65 - CF: 35

★(★)  
14,5/20

www.chateauhautsaintclair.fr

Restaurant

# Le Vieux Presbytère

Une cuisine de caractère dans un cadre élégant

Recommandé par V.T.A.





5, le Bourg, Place de l'Église • 33570 MONTAGNE • Téléphone : 05 57 74 65 33  
 levieuxpresbytere@orange.fr  
 www.restaurant-montagne-st-emilion.com




**36** Château de Môle

**Vue:** Robe rubis cerise concentré.

**Nez:** Superbe bouquet ouvert et voluptueux, sur un fruité généreux (rouges et noirs au sirop) qu'un délicat boisé vient compléter par des notes crémeuses, de caramel et de moka.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant et offre beaucoup d'atouts. Charnue et ambitieuse, elle met en relief par son élevage parfaitement dosé une remarquable finesse de trame et un fruité intact.

L'équilibre acidité/gras est parfaitement atteint et la finale, persistante, va encore gagner en fondou.

Un vin complet.



 15,30 € (2014-17) ME:85 - CS:5 - CF:10 **16,5/20** 

[www.chateau-de-mole.fr](http://www.chateau-de-mole.fr)

**39**

Château de l'Anglais

**Vue:** Robe cerise intense.

**Nez:** Bouquet profond et charmeur, offrant une belle trame fruitée.

Complexe et éloquent, il est assorti de délicates effluves de boisé fin (crème caramel, boîte à cigares).

**Bouche:** La bouche est charnue et séveuse. Riche-ment dotée, elle offre un fruité chatoyant complété par quelques notes minérales. La finale, ambitieuse et de belle longueur, est relevée par d'élégants tanins, qui ne demandent qu'à se fondre davantage.



 13,00 € (2014-17) ME:100 **16/20** 

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

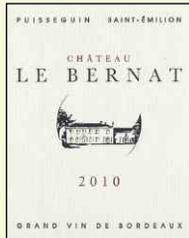
**42**

Château Le Bernat

**Vue:** Robe rubis, profonde et concentrée.

**Nez:** Une friandise olfactive! Cet éloquent bouquet offre une jolie corbeille de fruits qu'une subtile touche boisée et lactique (crème, brioche) vient adoucir.

**Bouche:** franchise et précision d'une cuvée parfaitement construite. La bouche est fruitée à souhait (cerise, framboise, fraise). Les tanins, presque fondus, apportent structure et tension en milieu de bouche. La finale de ce vin épanoui est soutenue par une agréable acidité rafraîchissante.



 16,00 € (2014-16) ME:100 **15,5/20** 

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

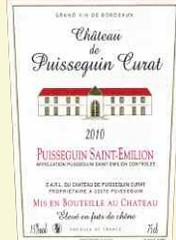
**18**

Château de Puisseguin Curat

**Vue:** Robe carminée éclatante.

**Nez:** Bouquet ouvert et complexe, livrant un fruité chatoyant (fruits rouges confiturés) et une touche minérale, qu'un léger boisé vient soutenir. Doucereux et engageant.

**Bouche:** La bouche est gourmande et équilibrée. Structurée, charnue, elle se voit soutenue par des tanins nobles et partiellement fondus. Le milieu de bouche offre un beau gras et une trame fruitée bien présente. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une délicate acidité bienvenue.



  15,20 € (2014-17) ME:75 - CS:5 - CF:20 **15/20** 

[www.chateau-de-puisseguin-curat.new.fr](http://www.chateau-de-puisseguin-curat.new.fr)



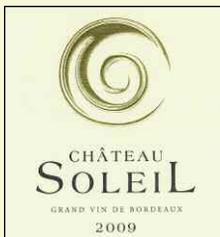
Château de Môle

**20** Château Soleil

**Vue:** Très jolie robe rubis profond au disque fermé.

**Nez:** Dès l'ouverture, les notes de moka et de café grillé se livrent sans retenue, associées au cuir et au tabac. Quelques effluves de fruits rouges confiturés à l'aération.

**Bouche:** De densité imposante, ce vin structuré et solidement construit se montre encore quelque peu corsé. Les saveurs de baies noires acidulées s'associent au registre de la torréfaction. Les dégustateurs apprécient la texture longiligne d'une finale qui doit encore gagner quelque peu en fondue.



18,00 € (2014-17) ME:80 - CS:10 - CF:10 ★★★  
15/20

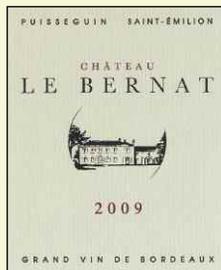
[www.chateausoleil.fr](http://www.chateausoleil.fr)

**42** Château Le Bernat

**Vue:** Robe cardinal, de belle brillance.

**Nez:** Enveloppé, mêlant les notes de fruits cuits (fraise des bois, cerise, pruneau) à de délicates senteurs d'épices et de boisé noble.

**Bouche:** Charnue et dotée d'une trame assez serrée, ce cru épanoui associe les saveurs de fruits confiturés (prune, cerise) à un boisé fin. Une pointe d'acidité équilibre la maturité de l'ensemble et la finale, presque fondue, révèle une agréable persistance.



14,00 € (2014-16) ME:75 - CS:25 ★★★  
14,5/20

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

**M**ontagne-Saint-Emilion 2011

**25** Château Croix-Jura

**Vue:** Rubis profond de belle brillance.

**Nez:** Premier nez sur le boisé noble (cèdre, santal), le cacao et les fruits noirs (mûre, myrtille). Engageant!

**Bouche:** Ambitieux par son élevage mais encore très jeune, ce cru sérieux doit encore arrondir ses angles pour exprimer tout son potentiel.

Les dégustateurs y apprécient sa densité de matière, soutenue par une charpente ferme, révélant des saveurs grillées et noisettées. Longue finale presque torréfiée actuellement.



6,35 € (2014-18) ME:90 - CF:10 ★★★  
15,5/20

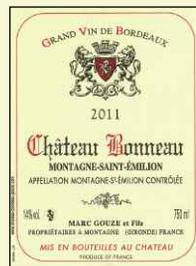
[www.moulindujura.fr](http://www.moulindujura.fr)

**6** Château Bonneau

**Vue:** Grenat profond au disque fermé, encore jeune.

**Nez:** Élégant et parfumé, sur de fins arômes de fruits noirs confiturés (sureau, mûre) et d'épices. Léger toasté à l'aération.

**Bouche:** Une jolie bouche, dense et présentant un bel équilibre acidité/gras et une jolie chair de fruit. On y apprécie les saveurs de fruits rouges confiturés voire macérés (cerise, mûre) et l'élégante jeunesse de sa charpente tannique. Finale agréablement persistante sur le noyau de cerise.



6,90 € (2014-18) ME:90 - CF:10 ★★★  
15/20

[www.chateau-bonneau-gouze.com](http://www.chateau-bonneau-gouze.com)

© Véronique Roelandt



Montagne

37

**Despagne & Fils "L'Envie"**

**Vue:** Profonde et concentrée, encore jeune.

**Nez:** Le premier nez révèle l'influence de l'élevage. Ensuite, les fruits noirs et les épices complètent la palette olfactive. Prond et complexe. Ambitieux.

**Bouche:** Extrêmement ambitieuse par sa densité de trame, et son élégance tannique, ferme mais soyeuse, cette cuvée de haute tenue est bâtie pour affronter l'avenir. On y apprécie les saveurs de baies noires sauvages et de grillé/toasté. Un ensemble profond qui fait honneur à son rang.



(2015-20) ME:80 - CS:10 - CF:10 **18/20** ★★★

1

**Château Tuilerie des Combes "Cuvée Rubens"**

**Vue:** Superbe robe rubis très concentré.

**Nez:** Somptueux bouquet, profond, complexe et éloquent. Les effluves de fruits rouges et noirs au sirop sont assorties de délicieuses notes de boisé fin.

**Bouche:** La bouche tient les promesses du nez. Ample, structurée et particulièrement ambitieuse, elle livre une matière fruitée chatoyante et des tanins d'une grande noblesse. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous. Finale interminable et voluptueuse. Très beau travail de vinification.



(2014-18) ME:70 - CF:30 **17,5/20** ★★★

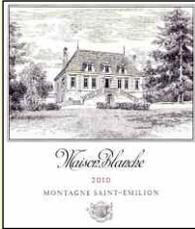
22

**Château Maison Blanche**

**Vue:** Splendide robe grenat in-tense et jeune.

**Nez:** Profondeur et charme sont au rendez-vous de ce bouquet complexe, qui associe les notes fruitées (crème de mûre) aux arômes lactiques, cacaotés et d'épices.

**Bouche:** Du grand art! Ce cru intensément parfumé s'appuie sur une solide charpente encore jeune mais très élégante, qui enveloppe un fruité remarquable (baies rouges et noires). La richesse de trame est impressionnante; elle gage d'un superbe potentiel. Finale interminable, pouvant encore se patiner.



(2015-20) ME:55 - CF:45 **17,5/20** ★★★

[www.despagne-rapin.com](http://www.despagne-rapin.com)

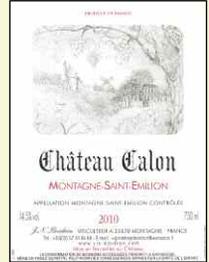
34

**Château Calon**

**Vue:** Jolie robe grenat profond.

**Nez:** Mêlant avec réussite les arômes fruits confiturés, épices et minéralité, ce nez complexe présente une belle franchise.

**Bouche:** Tout en pulpe, cette cuvée franche et consistante offre une bouche au grain serré, dont la concentration de fruit n'a d'égal que la finesse de tanins. Les dégustateurs soulignent la parfait équilibre de l'ensemble et la fraîcheur d'une chair de fruit (griotte) omniprésente. Très longue finale volumineuse, pouvant encore se patiner.



(2014-19) ME:70-CS:12 - CF:15-MA:3 **16,5/20** ★★★

[www.vin-boidron.com](http://www.vin-boidron.com)

© Véronique Roelandt



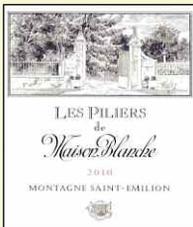
Montagne

**22** Les Piliers de Maison Blanche

**Vue:** Rubis soutenu à légers reflets évolués.

**Nez:** Extrêmement charmeur et parfumé, mêlant avec réussite de jolis arômes de crème de fruits rouges et noirs (myrtille, mûre, cerise) et de bois délicat.

**Bouche:** L'attaque au grain serré donne le ton d'un cru charnu, tout en pulpe, ambitieux, dont les tanins encore fermes mais nobles donnent le ton d'une cuvée généreuse en saveurs de fruits noirs (mûre sauvage, cassis), qui possède incontestablement les qualités pour évoluer favorablement. Très beau vin, richement doté.



7,00 € (2014-18) ME:50 - CF:50 16/20

www.despagne-rapin.com

**1** Château La Tuilerie Des Combes

**Vue:** Rubis cerise assez concentré.

**Nez:** Sur la réserve à l'ouverture, puis s'exprime davantage, mêlant les notes grillées et le sous-bois à de délicates effluves de fruits rouges.

**Bouche:** Pleine et gourmande, la bouche impose d'emblée sa structure et sa richesse dans un ensemble bien construit présentant un bel équilibre acidité/gras. D'élégants tanins en voie d'assagissement soutiennent un ensemble de belle évolution, solidement construit mais très élégant.



14,00 € (2014-17) ME:70 - CF:30 16/20

**38** Château des Moines

**Vue:** Rubis profond éclatant.

**Nez:** Dès l'ouverture, puissance et caractère. Les fruits rouges et noirs, les épices (genévrier) et de délicates notes minérales et grillées inspirent les dégustateurs.

**Bouche:** Une bouche franche et ambitieuse. Charpentée et charnue, elle est soutenue par des tanins de fruit et de bois qui trouvent ici leur parfaite complémentarité. L'expression des petites baies rouges et noires commence à se livrer, dans un ensemble qui affirmera tout son potentiel d'ici 1 à 2 ans.



15,00 € (2015-18) 16/20

**44** Château Roudier

**Vue:** Cerise moyenne-intense mais éclatant.

**Nez:** Privilégiant ouvertement le charme d'un fruité mûr et parfumé, ce bouquet suave exhale d'intense senteurs lactiques (yaourt, crème) et de fruits rouges.

**Bouche:** Ce cru richement doté, opulent et concentré, livre une bouche pleine, possédant un beau gras, généreuse en fruit (saveurs de fruits rouges et noirs confiturés), et soutenue par de fins tanins parfaitement dosés. Une vinification aboutie a livré ce flacon déjà agréable mais de belle évolution.



14,40 € (2014-17) ME:65 - CS:10 - CF:25 16/20

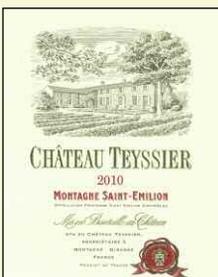
www.vignoblescapdemourlin.com

**35** Château Teyssier

**Vue:** Robe cerise au disque à nuances évoluées.

**Nez:** Classique, associant les arômes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) aux notes de bois noble.

**Bouche:** Doté d'un support d'acidité bien présent, qui équilibre la maturité du fruit, ce vin longiligne, tendu, s'appuie sur des tanins encore vifs mais élégants, qui ne demandent qu'à se fondre. Le fruit est omniprésent, illustré par de petites baies acidulées (sureau, cassis, cerise). La finale se révèle persistante. Ce cru intense offre un beau potentiel!



15,50 € (2014-18) ME:85 - CS/CF:15 15,5/20



© Véronique Roelandt

37

**Château Vieux Bonneau**

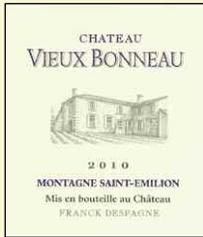
**Vue:** Robe profonde, cerise de bel éclat.

**Nez:** Bouquet puissant et complexe. Les épices (poivre, thym), les fruits noirs (sureau, cassis) et le bois fin constituent sa palette olfactive.

**Bouche:** Les dégustateurs sont sous le charme de cette

cuvée gourmande et suave, qui offre une matière à la fois riche et fine. Les saveurs fruitées se montrent généreuses, les tanins sont nobles et lissés et la finale, relevée par une délicate acidité rafraîchissante, se montre agréablement persistante.

 (2014-16) **ME:85 - CS:10 - CF:5** ★★★(\*) **15,5/20**



12

**Château Croix Beauséjour**

**Vue:** Cerise au disque légèrement ocré.

**Nez:** Bouquet puissant et mûr, qui impose des effluves de fruits cuits (fraise, prune) et des notes de sous-bois, terre et d'épices.

**Bouche:** Attaque structurée, presque corsée,

suivie d'un milieu de bouche puissant, dont l'expression de fruit s'exprime généreusement, complétée par un registre minéral bien présent. L'ensemble se voit soutenu par des tanins encore vifs, qui vont gagner en sagesse d'ici 1 à 2 ans.

 (2015-18) **ME:75 - CF:10 - MA:15** ★★★(\*) **15,5/20**



[www.chateau-croix-beausejour.com](http://www.chateau-croix-beausejour.com)

16

**Château Franc-Baudron**

**Vue:** Robe rubis profond.

**Nez:** Bouquet velouté, livrant de délicates senteurs de fruits cuits (pruneau), boîte à cigares, cuir frais et caramel.

**Bouche:** Ambitieuse, cette bouche solidement construite impose d'emblée sa charpente et sa plénitude. Les saveurs fruitées commencent à s'exprimer et les tanins, qui ne demandent qu'à se fondre, apportent puissance et potentiel à un ensemble prometteur, ponctuée d'une finale de persistance appréciable.

 10,50 € (2015-18) **ME:80 - CS:10 - CF:10** ★★★ **15,5/20**



[www.chateau-franc-baudron.com](http://www.chateau-franc-baudron.com)

6

**Château Bonneau**

**Vue:** Carminé profond, au disque légèrement évolué.

**Nez:** On apprécie d'emblée l'élégance et la profondeur de ce bouquet marqué par les fruits noirs, la minéralité et les épices (poivre).

**Bouche:** Relevé par une belle acidité tonifiante dès l'attaque, qui équilibre l'importante maturité du fruit (griotte, fraise), ce cru ample et enveloppé va encore achever l'assagissement de ses tanins. On apprécie la densité d'une finale persistante et enveloppée.

 7,00 € (2014-16) **ME:90 - CF:10** ★★★(\*) **15/20**



[www.chateau-bonneau-gouze.com](http://www.chateau-bonneau-gouze.com)

5

**Château Montaignillon**

**Vue:** Jolie robe rubis cerise, en début d'évolution.

**Nez:** Mêlant les arômes fruités chaleureux (baies rouges) et un registre légèrement grillé, l'ensemble se montre expressif.

**Bouche:** Pleine et dotée d'une belle chair de fruit, cette bouche sérieuse et concentrée livre une texture serrée, associant un généreux fruité et une charpente tannique structurée mais sans excès. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras d'une finale au grain fin, de belle persistance.

 (2014-16) **ME:70 - CS:10 - CF:20** ★(\*) **15/20**



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

© Véronique Roelandt

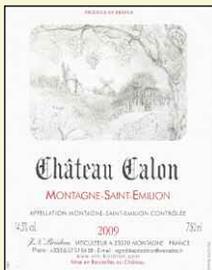




## 34 Château Calon

**Vue:** Rubis profond et centré à légers reflets ocres.  
**Nez:** Dès l'ouverture, les senteurs de fruits cuits (cerise, fraise) s'associent aux notes de lactées et délicatement boisées (tabac blond caramélisé).

**Bouche:** L'attaque, serrée et tendue, annonce l'ambition de ce cru qui livre une bouche charnue, lisible, dont la maturité de fruit (cerise, myrtille), se voit équilibrée par une jolie acidité rafraîchissante. La finale, persistante et généreuse, met la bouche sous tension. Un cru de belle évolution.



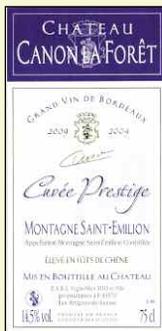
  (14-18) ME:70 - CS:12 - CF:15 - MA:3 **15,5/20** ★★

[www.vin-boidron.com](http://www.vin-boidron.com)

## 14 Château Canon La Forêt "Cuvée Prestige"

**Vue:** Disque fermé pour une robe rubis en début d'évolution.  
**Nez:** Premier nez sur les épices (baie de genévrier, poivre) et l'eucalyptus. Le registre fruité s'exprime ensuite davantage (bigarreaux).

**Bouche:** L'attaque, vive et charnue, donne le ton d'une cuvée assez ambitieuse, dont la chair de fruit s'impose d'emblée, illustrée par les saveurs chocolatées et de fruits noirs mûrs (cassis, myrtille) et de légère torréfaction en finale. Un cru de belle évolution.



  9,60 € (2014-17) ME:80 - CS:20 **15/20** ★★

## 3 Château La Duchesse

**Vue:** Robe profonde, rubis intense, de belle brillance.

**Nez:** Le registre tertiaire s'impose dès l'ouverture, illustré les arômes de cuir frais et humus complétés par une touche de pruneau à l'aération.

**Bouche:** Ce cru souple et de texture fine livre une bouche de trame délicate, où les saveurs fruitées (cerise, cassis) présentent une belle maturité, équilibrée par une jolie acidité rafraîchissante. On a ici privilégié le charme de la franchise du fruit. Finale agréablement persistante sur le noyau de cerise.



 6,00 € (2014-16) ME:80 - CS:20 **14,5/20** ★★★



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

© Véronique Roelindt



Eglise de Saint-Georges

## 13 Château Saint-Georges

**Vue:** Superbe robe d'encre, au disque fermé, encore jeune.

**Nez:** Complexe et de grande profondeur, associant les notes d'épices, de tabac blond, boisé noble et de fruits noirs.

**Bouche:** Ce cru fait honneur à son appellation. Richement doté, il impose un beau gras, une densité de matière irréprochable, de fins tanins partiellement lissés et une grande onctuosité de texture. La finale, sur la cerise et le cacao, se montre interminable. Un vin complet, de belle évolution.



★★★(\*)  
 (2014-19) ME:80 - CS:10 - CF:10 17/20



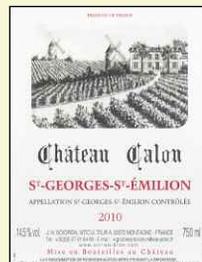
www.chateau-saint-georges.com

## 34 Château Calon

**Vue:** Rubis profond, de belle intensité.

**Nez:** Presque envoûtant par ses intenses notes lactiques et crémeuses, ce bouquet suave livre d'insistantes senteurs de fruits au sirop (mûre, myrtille, griotte). Engageant!

**Bouche:** Les dégustateurs soulignent d'emblée le caractère charnu et concentré de ce cru richement doté, qui offre dès l'attaque une généreuse expression de fruit (cerise, cassis), soutenue par des tanins de grande élégance, qui ne demandent qu'à se fondre dans la matière. Très beau vin, de belle évolution.



★★★  
 (14-18) ME:80 - CS:9 - CF:10 - MA:1 16,5/20



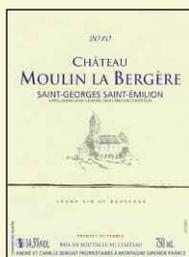
www.vin-boiron.com

## 8 Château Moulin La Bergère

**Vue:** Superbe robe rubis profond.

**Nez:** Magnifique bouquet flatteur, offrant un chatoyant panier de fruits confiturés (cerise, framboise, fraise), complété d'effluves de confiserie (cuberdon, bonbon à la violette).

**Bouche:** La bouche est à l'avenant. Ambitieuse et charnue, elle impose d'emblée vigueur et corpulence. Le fruit est déjà bien présent et en finale, la charpente tannique qui ne demande qu'à se fondre apporte sève et potentiel de garde à cette cuvée de gastronomie.



★★★  
 (2014-18) 16,5/20



## 5 Château Vieux Montaignillon

**Vue:** Robe cerise à reflets d'évolution sur le disque.

**Nez:** Agréablement parfumé, associant les arômes de fruits confiturés et de boisé délicat. Touche lactique plus présente à l'aération.

**Bouche:** Soutenu et équilibré par une très belle acidité rafraîchissante, ce cru voit sa maturité de fruit s'expimer sans réserve dès l'entrée en bouche. Parfaitement construit, s'appuyant sur une charpente distinguée pouvant encore se fondre dans la matière, ce vin témoigne d'un bel équilibre.



★★★(\*)  
 (2014-17) ME:60 - CF:40 15,5/20



www.montaignillon.com



Château Saint-Georges

En conversion 

## 32 Château Tour du Pas Saint-Georges

**Vue:** Robe rubis cerise, assez concentrée.

**Nez:** Ce bouquet de caractère s'ouvre sur des notes minérales, grillées et de boisé fin. L'aération complète la palette olfactive par de délicates senteurs de fruits rouges mûrs.

**Bouche:** Epanouie et gourmande, cette bouche charnue livre une matière fruitée chatoyante et un bel équilibre acidité/gras, souligné par des tanins lissés. La finale, de longueur appréciable, offre beaucoup de volupté. Un vin abouti.



  (2014-16) ME:65 - CF:35 ★★★  
**15,5/20**

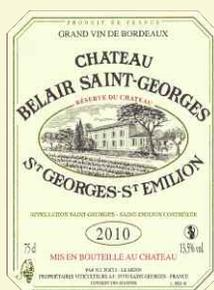
[www.delbeckvignobles.com](http://www.delbeckvignobles.com)

## 21 Château Belair Saint-Georges

**Vue:** Rubis cerise intense.

**Nez:** Le bouquet, profond et parfumé, se montre particulièrement velouté et engageant. Fruits rouges et noirs s'y livrent de concert (bigarreaux, cassis, myrtille).

**Bouche:** On apprécie la finesse de texture et le fruité chatoyant de cette cuvée bien construite, qui se présente aujourd'hui sous ses meilleurs atours. De délicats tanins de fruits apportent fraîcheur à un ensemble bien équilibré.



  (2014-16) ME:80 - CS:10 - CF:10 ★★  
**14,5/20**

# Saint-Georges-St-Emilion 2009

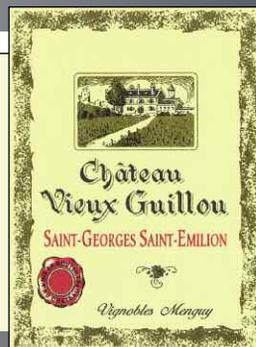
## 19 Château Vieux Guillou 2008

**Vue:** Jolie robe cerise intense à légers reflets tuilés sur le disque.

**Nez:** De belle finesse, associant les notes d'épices douces et de fruits mûrs (prune, cerise, fraise des bois).

**Bouche:** De texture fine, ce cru a privilégié la délicatesse de texture. Il est aujourd'hui épanoui et livre un fruité rafraîchissant (bigarreaux, groseille). De fins tanins lissés enveloppent un ensemble délicat, dont l'acidité garantit la fraîcheur.

 **10,50 €** (2014-15) ME:70 - CS:6 - CF:24 ★★  
**14,5/20**



© Château Saint-Georges



Saint-Georges

**30**

## Château Piganeau 2009

**Vue:** Robe cerise intense.

**Nez:** Complexe et parfumé, associant un fruité mûr et exubérant (griotte, myrtille, cassis) et un boisé de grande noblesse.

Un bouquet envoûtant.

**Bouche:** Splendide cuvée, riche en extrait sec, dont la densité de fruit mûr (myrtille, cerise, cassis) se voit soutenue par une charpente de belle jeunesse mais de grande noblesse et une acidité qui apporte la vivacité nécessaire. Ce cru de haute tenue est soutenu par une vinification ambitieuse et aboutie.



(2014-19) ME:90 - CF:10

 ★★★  
16/20

[www.vignobles-brunot.fr](http://www.vignobles-brunot.fr)
**11**

## Château Cantenac 2010

**Vue:** Somptueuse robe d'encre, au disque fermé, très jeune.

**Nez:** Superbement parfumé, évoquant les fruits au sirop (amarena, coulis de mûre), le graphite et le boisé noble.

**Bouche:** Offrant une jolie tension en bouche par son acidité bien présente, qui équilibre la maturité du fruit, ce cru savoureux livre une texture grasse, illustrée par des saveurs de fruits au sirop. Porteur de promesses par sa structure encore jeune, il peut affronter l'avenir avec sérénité. Chaleureux en finale, sur les fruits macérés (griotte).



(2014-18) ME:75 - CF:25

 ★★★(★)  
15,5/20

[www.chateau-cantenac.fr](http://www.chateau-cantenac.fr)

# Autres Bordeaux

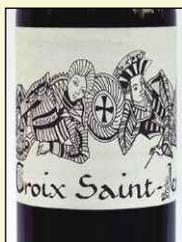
**38**

## La Croix-Saint-Jean - Lalande de Pomerol 2009

**Vue:** Robe profonde au disque à peine évolué.

**Nez:** Un bouquet profond et pommadé. Les fruits rouges confiturés font place à l'aération à de subtiles notes minérales voire de sous-bois (truffe, terre). Un bouquet engageant.

**Bouche:** La bouche est à l'avenant; de la mâche, du gras et une expression fruitée qui se livre d'emblée. Des tanins bien présents mais nobles animent le milieu de bouche jusqu'en finale. Celle-ci propose une belle persistance et gage d'un bon potentiel de garde encore.



20,00 € (2014-18)

 ★★  
16/20



**25**

## Château Moulin du Jura Saint-Emilion 2011

**Vue:** Rubis grenat intense.

**Nez:** Flatteur et parfumé, très doucereux par ses arômes presque pommadés de cerise et fraises confiturées.

**Bouche:** On a ici privilégié l'expression d'un fruité mûr et de texture douce.

L'équilibre de cette cuvée de trame très soyeuse est atteint. Déjà agréable aujourd'hui car enveloppée de tanins presque fondus, elle livre une expression confiturée très gourmande en finale. Un cru épanoui.



7,25 € (2014-15) ME:80 - CF:20

 ★★★(★)  
15/20

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


Dominés dans leurs assemblages par le merlot, les vins de Saint-Emilion et de ces satellites offrent beaucoup de rondeur. Les accords seront donc orientés en ce sens. Ils feront merveille avec un confit de canard ou des gésiers confits. Cette même rondeur est un atout majeur pour exalter et raffiner les rognons ou le foie de veau, grillés ou poêlés avec juste un léger déglacage au vinaigre balsamique.

Dans leur jeunesse, les satellites de Saint-Emilion sont certainement les vins les plus adaptés aux viandes rouges cuites au barbecue. En vieillissant, leur bouquet évolue vers les notes de champignon, de sous-bois et de cuir. Ils pourront alors s'aventurer sur un boudin noir et ses pommes rissolées ou un civet de lièvre. L'harmonie est tout aussi sensuelle avec l'ensemble des gibiers qui forment avec le bouquet mature et rond du vin un ensemble délectable.

Ce sont également les vins rouges du bordelais les plus adaptés aux champignons des bois (cèpes, truffe) accompagnant des viandes d'agneau ou de bœuf.

De manière générale, le merlot n'aime guère la compagnie des fromages, mais il s'accorde toutefois assez bien avec un vieux gouda, une tomme du massif central, un cantal ou un salers bien affinés.



Met overheersend Merlot in hun assemblages bieden de wijnen van Saint-Emilion en zijn Satellieten veel rondheid. De combinaties zijn dan ook daarop gericht.

Ze doen wonderen bij gekonfijte eend of gekonfijte maagjes. Diezelfde rondheid is een grote troef om niertjes of kalfslever, gegrild of gebakken en slechts lichtjes geblust met balsamicozijn, te verheffen en te verfijnen.

In hun jeugd zijn de Satellieten van Saint-Emilion zeker de wijnen die het meest geschikt zijn bij gebarbecued rood vlees. Met het ouder worden evolueert hun bouquet naar toetsen van paddenstoelen, onderhout en leder. Ze kunnen zich dan wagen aan bloedworst en gebakken aardappelen of hazenpeper. De harmonie is al even sensueel bij alle soorten wild, die een verrukkelijk geheel vormen met het rijpe en ronde bouquet van de wijn.

Het zijn ook de bordeauxwijnen die het meest geschikt zijn bij bospaddenstoelen (boleten, truffels), geserveerd bij lams- of rundsvlees.

Over het algemeen houdt de Merlot niet echt van kaas, maar hij smaakt niet slecht bij oude Goudse kaas, tomme van het Centraal Massief, goed gerijpte cantal of salers.

Dominated in their cuvée preparations by the Merlot, the wines of St. Emilion and of these satellites offer considerable roundness. The complementarities will therefore be oriented in that direction.

They will go wonderfully well with preserved duck or gizzards. This same roundness is a major asset to exalting and refining veal kidneys or liver, roasted or fried with just a light deglazing with balsamic vinegar.

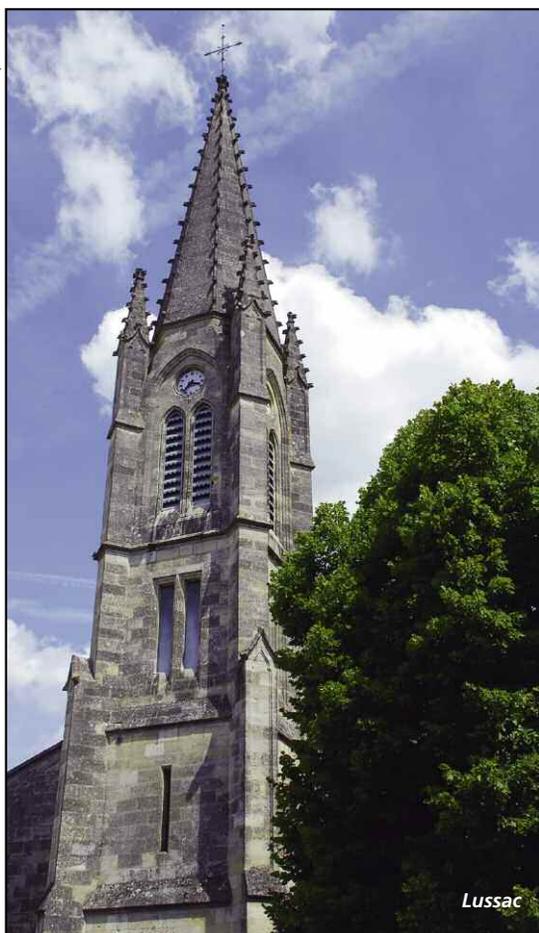
When young, the St Emilion satellites wines are certainly the ones that are the most suitable for barbecued red meats. When older, their nose evolves towards hints of mushroom, underwood or even game. They will then be able to venture on to a black sausage with rissoled apples or a jugged hare. The harmony is just as sensual with all game, which forms a delectable whole with the mature and round nose of the wine.

They are also the red Bordeaux wines that are the most suitable for wild mushrooms (boletus, truffles) accompanying lamb or beef.

Generally, the Merlot is not overly fond of the company of cheese, but it however complements rather well an old Gouda, a Tomme cheese from the Massif Central, a Cantal or a well-refined Salers.

- 1** **Château la Tuilerie des Combes :**  
 1, Lieu dit La Grange - 33570 Lussac  
 Tél: 05/57.74.67.98 - Fax: 05/57.74.00.06  
 vincent@legrelle.biz - gfa.latuilerie@wanadoo.fr  
*Vincent Legrelle à Brasschaat*
- 2** **Château Lion Perruchon :**  
 Perruchon - 33570 Lussac - Tél: 05/57.74.58.21  
 Fax: 05/57.74.58.39 - lionperruchon@sfr.fr  
*Angevin à Keerbergen - Présent au salon Mégavino*
- 3** **Château La Duchesse :**  
 Chouteau - 33570 Lussac - Tél: 06/79.27.14.12  
 dmalletvin@yahoo.fr *Cherche distributeurs*
- 4** **Château Bel Chouteau :**  
 Chouteau - 33570 Lussac - Tél: 06/79.27.14.12  
 dmalletvin@yahoo.fr *Cherche distributeurs*
- 5** **Château Montaiguillon :**  
 Montaiguillon - 33570 Montagne  
 Tél: 05/57.74.62.34 - Fax: 05/57.74.59.07  
 chantalamart@montaiguillon.com
- 6** **Château Bonneau :**  
 2, Bonneau - 33570 Montagne  
 Tél: 05/57.74.64.27 - 06/60.82.05.60 - Fax: 05/57.74.51.63  
 gouze.thierry@wanadoo.fr *Cherche distributeurs*
- 7** **Château Munch :**  
 Bertineau - 33570 Montagne - Tél/Fax: 05/57.25.09.54  
 patrickmunch@hotmail.com  
*La Maison des Vins Fins à Mons  
 La Cave des Oblats à Liège - Ch. distrib. en Flandre*
- 8** **Château La Bergère :**  
 "Tourteau" - 33570 Montagne  
 Tél: 05/57.74.61.61 - Fax: 05/57.74.64.86  
 ablaunay@wanadoo.fr *Pirard à Genappe*
- 9** **Château Clos Font Murée:**  
 "Fontmurée" - 33570 Montagne  
 Tél: 06/19.58.21.55 - mdemirdjian@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs*
- 10** **Château des Landes :**  
 "Lagrenière" - 33570 Lussac - Tél/Fax: 05/57.74.68.05  
 contact@chateaudeslandes.net *Ch. distributeurs*
- 11** **Château Cantenac :**  
 "Cantenac" - RD 670 - 33330 Saint-Emilion  
 Tél: 05/57.51.35.22 - Fax: 05/57.25.19.15  
 contact@chateau-cantenac.fr  
*Cherche distributeurs en Wallonie et à Bruxelles  
 The Grape à Marke - Wine & Co à Anvers*
- 12** **Château Croix Beauséjour :** 33570 Montagne  
 Tél: 09/64.10.71.86 - Fax: 05/57.74.59.21  
 vigne@chateau-croix-beausejour.com  
*Velu Vins à Bruxelles - Vinalgros à Bruxelles  
 Les Caves Rommes au Grand Duché du Luxembourg  
 Winehouse à Borgerhout - Magnus à Deurne  
 Sovino à Turnhout*
- 13** **Château Saint-Georges:**  
 BP 15 - 33570 Montagne  
 Tél: 05/57.74.62.11 - Fax: 05/57.74.58.62  
 contact@chateau-saint-georges.com  
*Rob à Bruxelles - De Coninck à Waterloo*
- 14** **Château Canon La Forêt :**  
 "La Forêt" - 33570 Les Artigues de Lussac  
 Tél: 05/57.24.37.91 - Fax: 05/57.24.39.96  
 vignoblesmio@wanadoo.fr *Grafé Lecocq à Namur  
 Cherche distributeurs*
- 15** **Château Vieux Fournay :**  
 "Poitou" - 33570 Lussac - Tél: 05/57.74.57.09  
 Fax: 05/57.74.57.17 - vergnaud.thierry@orange.fr  
*Cherche distributeurs*
- 16** **Château Franc Baudron :**  
 2, Lieu Dit Baudron - 33570 Montagne  
 Tél: 05/57.74.62.65 - Fax: 09/71.21.83.41  
 vinsfranc.baudron@wanadoo.fr *Cherche distribut.*
- 17** **Château Haut-Gazeau :**  
 "Michel de Vert" - 33570 Lussac  
 Tél/Fax: 05/57.74.59.67 - 06/80.70.68.79  
 hautgazeau@gmail.com *Cherche distributeurs  
 Tout est Vin à Bruxelles - Vion à Ieper*
- 18** **Château de Puisseguin Curat :**  
 "Curat" - 33570 Puisseguin - Tél: 05/57.74.51.06  
 chateau-de-puisseguin-curat@wanadoo.fr  
*Divin à Ecaussinnes - Spirigros à Sint-Pieters-Leeuw*
- 19** **Château Vieux Guillou :**  
 1, Guillou - 33570 Montagne  
 Tél: 06/08.68.96.15 - Fax: 05/57.74.56.99  
 chateauvieuxguillou@orange.fr *Cherche distributeurs*

© Véronique Roelandt



Lussac

- 20** **Château Soleil :**  
32, Route de Saint-Emilion - Le Cros - 33570 Puisseguin  
Tél: 06/08.89.28.94 - Fax: 05/57.74.60.18  
info@chateausoleil.fr *Cherche distributeurs*
- 21** **Château Belair Saint-Georges :**  
Montaiguillon - 33570 Montagne  
Tél: 05/57.74.65.40 - Fax: 05/57.74.51.64  
chateau.belair.stgeorges@orange.fr  
*Wijnrank à Gierle - Cave Saint-Amand à Gand  
Segers à Zottegem - Cherche distributeurs*
- 22** **Château Maison Blanche :**  
"Maison Blanche" - 33570 Montagne  
Tél: 05/57.74.62.18 - vignobles@despaigne-rapin.com  
*Vinum Authentis à Bruxelles  
Godaert & Van Beneden à Bruxelles - de Moor à Aalst*
- 23** **Château Clarisse :**  
Croix de Justice - 33570 Puisseguin  
Tél: 05/46.67.83.74 - contact@chateau-clarisse.com  
*Cherche distributeurs*
- 24** **Château Beauséjour :**  
Château Beauséjour - 33570 Puisseguin  
Tél: 05/57.74.52.61 - Fax: 05/57.74.55.66  
chateau.beausejour@wanadoo.fr  
*Biofrech à Wavre-Sainte-Catherine  
Cherche distributeurs pour Château Langlais*
- 25** **Château Moulin du Jura :**  
"Moulin du Jura" - 33570 Montagne  
Tél: 05/57.51.27.98 - 06/22.89.78.81 - Fax: 05/57.74.18.96  
moulindujura@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 26** **Château Mayne-Blanc :**  
Château Mayne-Blanc - 33570 Lussac  
Tél: 05/57.74.60.56 - Fax: 05/57.74.51.77  
info@chateaumayneblanc.fr  
*Cherche distributeurs - La Cave à Grain à Ciney*
- 27** **Château Haut Saint Clair:**  
1, Saint Clair - 33570 Puisseguin  
Tél: 05/57.74.66.82 - Fax: 05/57.74.51.50  
chateau.haut.saint.clair@orange.fr  
*Segers à Zottegem - De Smet à Renaix  
Hallet à St Denis la Bruyère - Cherche distributeurs*
- 28** **Château de la Grenière :**  
33570 Lussac - Tél: 05/57.24.16.87 - Fax: 05/57.74.56.28  
contact@chateaudelagreniere.fr  
*Cherche distributeurs en Flandre  
Au sens Large à Hannut - Vini Regi à Bruxelles*
- 29** **Château Gaboriat :**  
10, Poitou - 33570 Lussac  
Tél: 05/57.74.61.23 - Fax: 05/57.74.53.75  
chateaugaboriat@orange.fr
- 30** **Château Piganeau :**  
"Jean Meulin" - 33330 Saint-Emilion  
Tél: 05/57.55.09.99 - Fax: 05/57.55.09.95  
vignobles.brunot@wanadoo.fr *Cherche distributeurs  
Vins Gelin à Bruxelles - Barrique à Vilvoorde  
Vinicoles Leloup à Bousval - Boutelegier à Assedoek  
Lambrecht à Sint-Martens-Lathem - Vin Noble à Lierde*
- 31** **Château Dumon Bourseau Milon :**  
"Malydure" - 33570 Lussac  
Tél/Fax: 05/57.74.63.95 - 06/82.10.45.06  
info@vignobles-dumon.com  
*Le Cellier du Château à Comblain-Fairon (Hamoir)*
- 32** **Château Tour du Pas Saint-Georges :**  
"Pas Saint-Georges" - 33570 Montagne  
Tél: 05/57.24.70.94 - Fax: 05/57.24.67.11  
contact@delbeckvignobles.com
- 33** **Château Guillotin:**  
"Guillotin" - 33570 Puisseguin  
Tél: 05/57.74.60.82 - 06/81.62.54.36  
info@chateauguillotin.com  
*Cherche distributeurs - Présent aux salons de:  
- Février: Arlon  
- Mars: La Louvière - Steinsel au Luxembourg  
Bergiliers à Liège  
- Avril: Fête du Vin à Ferrières (Liège) - Wellin  
- Mai: Mons - Ans - Juin: Vins Bio à Ottignies  
- Juillet: Aywaille - Octobre: Ambley  
- Novembre: Hasselt - Dinant - Vyle-Tharoul - Differt  
- Décembre: Vielsam*
- 34** **Château Calon :**  
"Calon" - 33570 Montagne  
Tél: 05/57.51.64.88 - Fax: 05/57.51.56.30  
vignoblesjnboidron@wanadoo.fr
- 35** **Château Teyssier :**  
1, Teyssier - 33570 Puisseguin  
Tél/Fax: 05/57.74.63.11 - chateau.teyssier@orange.fr  
*De Keyzer à Bruxelles - KDV à Sijsele Damme  
Le Sommelier des Vins Fins à Oisquerq*
- 36** **Château de Môle :**  
"Bernon" - 33570 Puisseguin  
Tél: 05/57.74.60.86 - Fax: 05/74.24.09.27  
chateudemole@orange.fr *Cherche distributeurs*
- 37** **Vignobles Alain & Franck Despagne :**  
3, Bonneau - 33570 Montagne  
Tél: 05/57.74.60.72 - Fax: 05/57.74.58.22  
vieuxbonneau@orange.fr *Cherche distributeurs  
Janquart-Vanberg à Ternat - De Vinotheek à Roeselare  
La Passion des Terroirs à Comines - PM&W à Vilvorde  
Velu à Bruxelles - Vinorama à Tielt - Bossuyt à Kurne*
- 38** **Nicole Tapon :**  
23, rue Guadet - 33330 Saint-Emilion  
Tél: 05/57.74.61.20 - information@tapon.net
- 39** **Château de L'Anglais :**  
Langlais - 33570 Puisseguin - Tél/Fax: 05/57.74.58.94  
françois.brissot@numericable.fr  
contact@chateaudelanglais.com *Cherche distributeurs*
- 40** **Château Haut Piquat :**  
RD 670 - 33330 Saint-Emilion  
Tél: 05/57.55.59.59 - Fax: 05/57.55.59.51  
mriviere@riviere-stemilion.com
- 41** **Château de Bellevue :**  
Bellevue - 33570 Lussac  
Tél: 06/72.83.18.04 - Fax: 05/57.74.53.69  
andrechatenoud@wanadoo.fr  
*La Cave des Oblats à Liège - Millésime à Hasselt  
Cherche distributeurs*
- 42** **Château Le Bernat :**  
1, Champs des Boys - 33570 Puisseguin  
Tél: 06/12.82.08.19 - 05/57.74.58.54  
nathalie.leroy@infi.fr *Cherche distributeurs*
- 43** **Clos Les Hauts Martins :**  
"Les Martins" - 33570 Lussac  
Tél/Fax: 05/57.74.56.67 - leo.martins@wanadoo.fr  
*Cherche distributeurs en Flandre  
Les Plaisirs du Cellier à Bruxelles*
- 44** **Château Roudier :**  
33570 Montagne  
Tél: 05/57.74.62.06 - Fax: 05/57.74.59.34  
info@vignoblescapdemourlin.com  
*Cherche distributeurs*

# Authentiques coups de cœur

## IMPORTANT - BELANGRIJK

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de cœur.

**15/20** est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie.

De vermelde behoordeling bedraagt minimum **15/20!**

This tasting file contains wines of every origin. They belong to best crus of their appellation, and constitute heartfelt favourites.

**15/20** is the minimum score to be obtained from our tasting committee in order to be selected!

## Gregal d'Espiells 2012 - Penedes "Juve y Camps"

**Vue:** Or blanc translucide

**Nez:** Puissant nez floral (fleurs blanches parfumées - lilas blanc, chèvre-feuille) et de raisin frais, assorti d'une touche de guimauve et de violette. Un bouquet engageant!

**Bouche:** Typé sec, ce vin rafraîchissant livre une belle vivacité en bouche. On y retrouve les saveurs de fruits blancs frais (poire, raisin) et de confiserie (bonbon à la violette), dans un ensemble friand et gourmand. Très bel équilibre, aucune lourdeur!



12,00 €

Muscat - Gewurzt - Malvoisie

★★★  
**16120**

## Bodegas Bleda - Jumilla - Pinodonce 2012 "Cincomeses"

**Vue:** Jolie robe grenat profond, au disque bleuté.

**Nez:** Un joli bouquet, charmeur et enveloppé, associant les notes de crème de cerise et de boisé délicat. Touche lactique et vanillée plus insistante à l'aération.

**Bouche:** Charnue, l'attaque donne le ton d'une cuvée qui offre beaucoup de mâche et un grain serré. D'exubérantes saveurs de cerise s'y expriment, dans un milieu de bouche de texture enveloppée, soutenu par des tanins dosés qui ne demandent qu'à se fondre. Un cru de belle évolution.



7,50 €

(2014-17)

★★★  
**15,5/20**



## Références Referenties

Les Vins de Catherine  
à Bruxelles  
Tél: 0474/32.01.11



## Location et entretien de plantes Décoration végétale et florale

Pour vos salons, expositions, festivals ou réceptions, une large gamme de plantes et d'arbres de tous genres s'intégrant à tous types de manifestations.



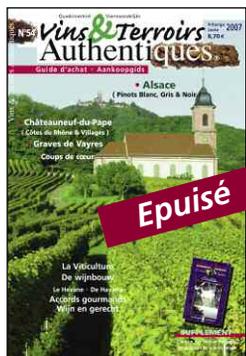
[www.mifleurs.be](http://www.mifleurs.be)



MiFleurs • Gil Debaize

92, Hoeilaartsesteenweg • 3090 Overijse • Tél: 02/420.02.37 • Fax: 02/428.91.57 • [info@mifleurs.be](mailto:info@mifleurs.be)

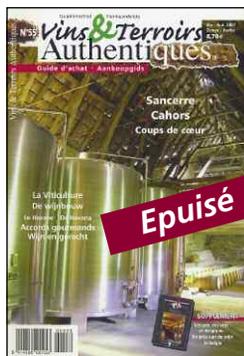
# Anciens Numéros (Version "Papier")



**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  
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  
Côtes de Duras  
Côtes du Marmandais



**N°61** (2009)

Nuits-Saint-Georges  
Vosne-Romanée  
Bandol • Côtes du Luberon



**N°62** (2009-10)

Champagne ( Marne )  
Médoc • Haut-Médoc  
Coteaux du Tricastin



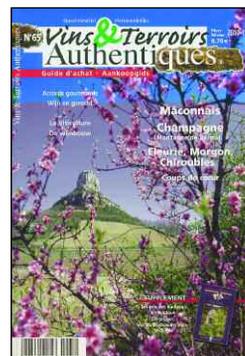
**N°63** (2010)

Bergerac  
Saint-Joseph • Hermitage  
Crozes-Hermitage



**N°64** (2010)

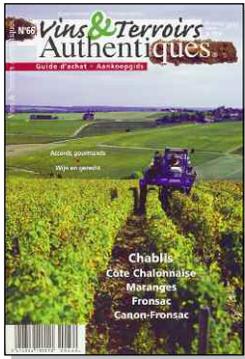
Argentine (Mendoza)  
Roussillon  
Graves • Pessac-Léognan



**N°65** (2010-11)

Champagne ( Reims )  
Mâconnais  
Fleurie, Morgon, Chiroubles

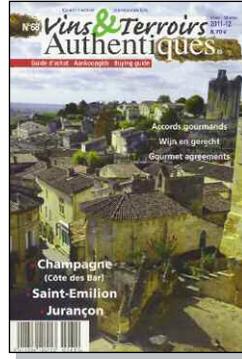
# Oude nummers - Old numbers



**N°66** (2011)  
Chablis • Maranges  
Côte Chalonnaise  
Fronsac • Canon-Fronsac



**N°67** (2011)  
Côtes de Provence  
Santenay  
Chassagne-Montrachet  
Vouvray



**N°68** (2011-12)  
Champagne  
( Côte des Bar )  
Saint-Emilion  
Jurançon



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



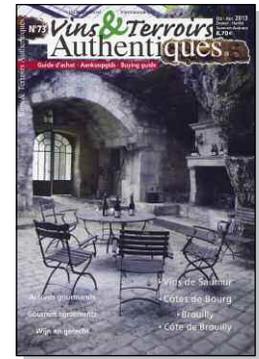
**N°70** (2012)  
Corbières  
Fitou  
Sancerre



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



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



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

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

## Abonnement - Subscription

- 1 an - 3 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 22,50 €
- 1 jaar - 3 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 22,50 €
- 1 year - 3 Nr (starting from N<sup>r</sup> .....) for 22,50 €
- 2 ans - 6 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 39,50 €
- 2 jaar - 6 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 39,50 €
- 1 years - 3 Nr (starting from N<sup>r</sup> .....) 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](http://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](http://www.kzegamoda.be)

**Vins & Terroirs  
Authentiques®**

**N°75** Printemps  
Lente  
Spring **2014**



**Saint-Chinian - Faugères • Gigondas - Vacqueyras  
Muscadet**

# WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

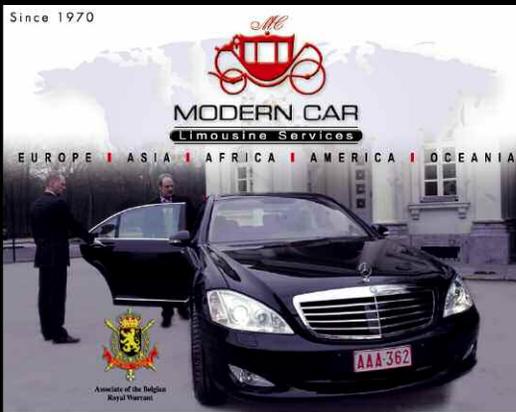
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé par V.T.A.

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombréek - © Photos by Image - Patrick Wuyts



Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : [www.moderncar.com](http://www.moderncar.com)  
 1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : [info@moderncar.com](mailto:info@moderncar.com)

Vins & Terroirs Authentiques offre aux nouveaux clients, la bouteille de Champagne dans la limousine ou à votre table (min. 4 couverts) sur présentation de la Revue

Recommandé par V.T.A.



## RESTAURANT

Herman Dedapper

1<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique 82-83  
 3<sup>ème</sup> mondial 83

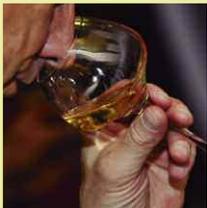


Centre d'Epanouissement Gastronomique  
 Initiation à l'art de la table et à l'œnologie

**CEGO**

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij  
 Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

Prins Van Luiklaan 61 Bld Prince de Liège • 1070 Anderlecht • Tel/Fax: 02/522 51 69

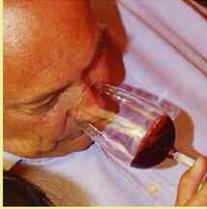


Pour fêter  
un anniversaire,  
se retrouver  
entre amis  
ou collègues  
de bureau

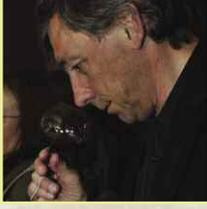
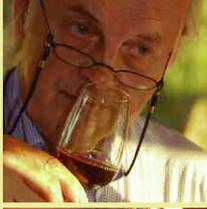
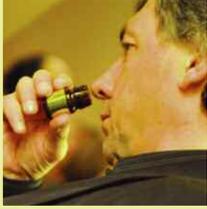


# Vins & Terroirs Authentiques®

www.vinsetterroirs.be



**Soirées  
initiation à la dégustation**  
Dégustations thématiques,  
de prestige, à la carte, etc. pour  
particuliers, débutants, entreprises...



Contactez  
"Vins et Terroirs Authentiques"  
Michel Praet - Rédacteur en Chef  
Tél: 010 618 400  
contact@vinsetterroirs.be

