

7,50€



Guide d'achat • Aankoopgids • Buying guide

Quadrimestriel - Viermaandelijks

Hiver N°77 Winter

2014 - 2015

25
ans • jaar
years

Champagne
(Montagne de Reims)

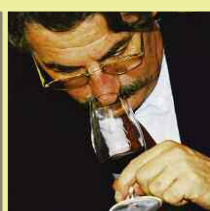
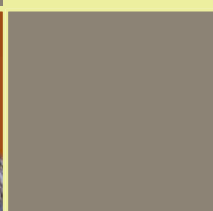
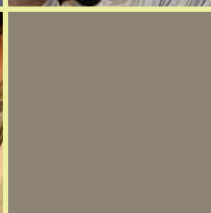
Jura

Châteauneuf-du-Pape

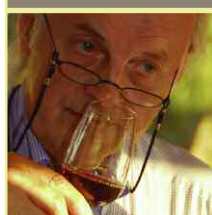
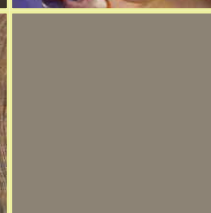
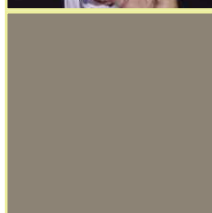
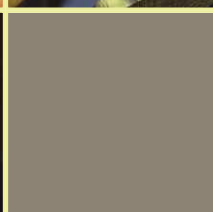
Accords gourmands



Pour fêter
un anniversaire,
se retrouver
entre amis
ou collègues
de bureau



**Soirées
initiation à la dégustation**
Dégustations thématiques,
de prestige, à la carte, etc. pour
particuliers, débutants, entreprises...



"Vins et Terroirs Authentiques"
Michel Praet - Rédacteur en Chef
Tél: 071 / 87.57.73
contact@vinsetterroirs.be
www.vinsetterroirs.be



Le vin est tradition et modernité. Comme un bon vin qui bénéficie d'un flacon «bien habillé», les informations véhiculées depuis 25 années dans nos guides doivent être précises et complètes mais la présentation doit rester attrayante.

Si certains vignerons éprouvent parfois des difficultés à remettre en question le graphisme séculaire de leurs étiquettes, notre guide, qui d'ailleurs, avec ses dégustations à l'aveugle ne tient aucunement compte de la beauté de ces dernières, se devait de repenser quelque peu son look. Si le contenu reste inchangé, l'habillage a été sensiblement actualisé.

Notre nouveau logo, toujours «authentique», a gagné en modernité.

La présentation a été allégée et en-dessous des commentaires de dégustations se retrouvent désormais directement les informations essentielles concernant les vins sélectionnés, site internet du vigneron, son adresse mail, et les différents logos traditionnels. Les vins importés en Belgique ou présentés à divers salons sont renseignés avec un numéro ou une lettre dont nous retrouvons, comme jadis, la correspondance en fin de dossier.

Nous espérons que ces quelques modifications auront permis d'améliorer encore votre soif ...d'informations et vous souhaitons bonne lecture.

Pour l'heure, je vous laisse donc entre les mains et les vins... des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, de la Montagne de Reims et du Jura qui se joignent à toute mon équipe pour vous souhaiter, entre bulles, vins sacrés et mythiques, le meilleur ou les meilleurs (bouteilles..) pour 2015.

Michel Praet



Index

• Editorial - Edito.....	3	• Jura.....	68
• Châteauneuf-du-Pape.....	5	• Coups de Coeur.....	101
• Champagne (Montagne de Reims).....	30	• Salon de/van VTA - The VTA trade fair.....	106

"Vins & Terroirs Authentiques"

Rédaction/Redactie: 1, Chemin de la Vallée • B-1495 Sart-Dames-Avelines • Tel: 00(32)(71)87.57.73 • Fax: 00(32)(71)87.66.24

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever / Responsible Publisher: Michel Praet

Montages publicitaires © V.T.A. - Photo de couverture: Nicolas Rainon - Champagne Henriët-Bazin



Wijn is traditie en moderniteit. Net als een goede wijn een "mooi aangeklede" fles verdient, moet de informatie die al 25 jaar via onze gidsen wordt verspreid juist en volledig zijn, maar moet de presentatie ervan ook aantrekkelijk blijven.

Terwijl sommige wijnbouwers het soms moeilijk hebben om het eeuwenoude ontwerp van hun etiketten in vraag te stellen, moest onze gids, die overigens bij zijn blindproeverijen totaal geen rekening houdt met de schoonheid van de etiketten, zijn look herbekijken. De inhoud is ongewijzigd gebleven, maar de look meer actueel.

Ons nieuwe logo, dat nog steeds "authentiek" is, is moderner geworden.

De presentatie is lichter en onder de proefcommentaren staan nu meteen de essentiële inlichtingen over de geselecteerde wijnen, de website

van de wijnmaker, zijn e-mailadres, en de verschillende traditionele logo's. De wijnen die in België worden ingevoerd of die op verschillende beurzen worden voorgesteld, worden aangeduid met een cijfer of letter waarvan we, zoals vroeger, de verklaring terugvinden aan het einde van het dossier.

Wij hopen dat deze enkele veranderingen uw dorst... naar informatie nog zullen verbeteren en wensen u veel leesplezier toe.

Nu laat ik u in de handen en tussen de wijnen... van de wijnmakers van Châteauneuf-du-Pape, de Montagne de Reims en de Jura, die u, samen met mijn team, tussen bubbels, heilige en mystieke wijnen, het (of de) beste (flessen. ..) toewensen voor 2015.

Michel Praet

Editorial



Wine is both tradition and modernity. Like a good wine that benefits from a "well presented" bottle, the information conveyed for 25 years in our guides has not only to be precise and complete, but also the presentation has to remain attractive.

If certain vine growers sometimes find it hard to call the age-old graphics of their labels into question, our guide, which furthermore, with its blind tastings, takes no account of the latter's beauty, has had to reconsider its look a little. Although the content has remained unchanged,

the presentation has been appreciably updated. Our new logo, still "authentic", has won a little modernity.

The presentation has been lightened and, below the comments from the tastings, the essential information concerning the selected wines, the vine grower's website and his or her e-mail address now appears directly, plus the various traditional logos. The wines imported into Belgium or presented at various trade fairs are indicated with a number or a letter of which, as before, the correspondence is found at the end of the file.

We hope that these few changes will have enabled us even further to improve your thirst... for information, and we hope that you will have a good read.

For the time being, I therefore leave you in the hands and with the wines... of the vine growers of Châteauneuf-du-Pape, Montagne de Reims and the Jura, who join with my entire team to wish you, between bubbles, , the best bottle or bottles of some superb and legendary wines for 2015.

Michel Praet



Châteauneuf-du-Pape, les 13 notes d'une délicieuse symphonie.



La renommée du vin de Châteauneuf-du-Pape est universelle. Derrière ce nom prestigieux s'expriment de multiples richesses, viticoles d'abord, mais aussi historiques et culturelles.

Entre Orange et Avignon, depuis des siècles, la culture de la vigne a conquis ses lettres de noblesse en produisant des vins fins, racés et puissants. Les communes de Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Bédarrides et Sorgues pérennisent l'héritage culturel laissé par les hommes qui ont fait l'histoire du vignoble.

Déjà connue par les Gaulois, la culture de la vigne a été largement développée par les Romains. Les moines défricheurs et surtout les évêques en étendirent la culture.

L'installation des Papes en Avignon au début du XIV^{ème} siècle va encore favoriser le développement du vignoble de Châteauneuf-du-Pape. Ayant choisi Châteauneuf comme résidence d'été, ils vont y planter leurs propres vignes.

Malgré un déclin au XVII^{ème} siècle provoqué par les guerres, les épidémies, le gel et autres maladies endémiques, dès le XVIII^{ème} siècle, le vignoble se développe considérablement. Vers 1800, 668 hectares dont 425 de

vignes en petites parcelles de 1400 m² en moyenne produisent 11.000 hectolitres en "année commune". Le vin est l'objet d'un commerce grandissant et les habitants continuent à planter de nouvelles parcelles.

Grâce à la qualité de son vin, Châteauneuf-du-Pape restera prospère jusqu'à la crise du phylloxéra. Les méthodes de culture ne varient pratiquement pas à travers les siècles. Les premières grandes transformations interviendront peu avant la deuxième guerre mondiale avec la mécanisation.

Reprises par le décret de contrôle de l'appellation en 1936, puis par celui de 1966, la délimitation et les conditions de production sont toujours en vigueur aujourd'hui et garantissent au travers du cahier des charges du 20 octobre 2009 la qualité et la typicité des vins de Châteauneuf-du-Pape.

L'aire d'appellation - 3200 hectares délimités entre 1924 et 1929 - correspond à une unité géographique plus que géologique: grande est la variété des sols. A l'époque des glaciations quaternaires, les eaux du Rhône ont entraîné les fameux cailloux roulés depuis les Alpes jusqu'aux terrasses les plus élevées du vignoble. Les mers intérieures des ères secondaires et tertiaires avaient auparavant déposé des couches successives de sédiments, qui composent aujourd'hui le sous-sol du vignoble.

Il doit son ensoleillement privilégié (100 heures d'insolation moyenne en été, 7 heures par jour à 25°C) à l'action du Mistral qui réduit la pluviométrie et surtout ses effets les plus néfastes.

On a coutume de dire que le grenache, cépage majoritaire de l'appellation, façonne l'esprit des vins rouges de Châteauneuf. Les différents cépages sont vinifiés soit ensemble, soit séparément. La syrah, le



© Domaine de Beaurand

mourvèdre et le cinsault entrent principalement dans la composition des rouges. Existents également la counoise, le vaccarèse, le muscardin et le terret noir, très minoritaires toutefois. Quant au vin blanc, il repose pour l'essentiel sur la clairette, le grenache blanc, la roussane, le bourboulenc, le picpoul et le picardan.

Rendement limité à 35 hectolitres par hectare, cueillette manuelle et tri sélectif de la vendange, degré naturel de 12° minimum... les contraintes sont nombreuses et garantissent un produit original et de grande qualité.

On assiste actuellement à l'expression de deux tendances nouvelles. La nouveauté ne relève pas tant des méthodes - expérimentées de longue date - mais plutôt des techniques employées.



Ainsi, la technique de l'égrappage de la vendange s'est développée dans le vignoble ces dix dernières années. En éliminant la rafle, partiellement ou en totalité, elle permet d'optimiser les macérations et d'obtenir des vins beaucoup moins astringents lorsqu'il sont jeunes. Le pigeage connaît également un essor sensible. L'action de 2 ou 4 vérins hydrauliques dans chaque cuve, imitant le foulage au pied, permet de casser le chapeau formé par les peaux de raisins et d'extraire ainsi la couleur et les matières tanniques.



© Château de La Gardine

Ces dernières années, la vinification en cuve bois tronconique ainsi que le pigeage manuel se sont développés dans un certain nombre de domaines et châteaux, notamment dans le cadre de l'élaboration de cuvées haut de gamme.

Des barriques en chêne neuf sont parfois utilisées pour une partie de la vinification en blanc et plus couramment pour le vieillissement des rouges en complément des foudres traditionnels. Le demi-muid, tonneau d'une contenance de 600 litres, compromis idéal entre les barriques et les grands foudres, connaît un regain d'intérêt depuis le début des années 2000.

Les vins rouges ont aujourd'hui gagné en élégance grâce en partie au développement des techniques d'égrappage et de pigeage. La puissance des vins quant à elle et leur potentiel de garde n'en sont que peu modifiés. La présence affirmée des tanins de fruit augmente encore la générosité et leur structure pour le plus grand bonheur des œnophiles.

Le vignoble castelpapal a livré un millésime 2013 marqué par des maturités tardives. Epargné par les aléas climatiques qui ont affecté de nombreuses régions (grêle notamment), il se caractérise par de faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

Châteauneuf-du-Pape; de 13 noten van een heerlijke symfonie.



De reputatie van de Châteauneuf-du-Pape-wijn is universeel. Achter deze prestigieuze naam gaan vele rijkdommen schuil, niet alleen wijnbouwkundige maar ook historische en culturele.

Tussen Orange en Avignon heeft de wijnbouw al eeuwen zijn adelsbrieven verdiend door uitgelezen, raseigen en krachtige wijnen te produceren. De gemeenten Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Bédarrides en Sorgues bestendigen het cultureel erfgoed achtergelaten door de mannen die de geschiedenis van de wijngaard hebben gemaakt.

De teelt van wijnstokken, die reeds gekend was door de Galliërs, werd sterk ontwikkeld door de Romeinen. De monniken-kolonisten en vooral de bisschoppen breidden de teelt uit.

De vestiging van de pausen in Avignon in het begin van de 14e eeuw zal de ontwikkeling van het wijngedebiet van Châteauneuf-du-Pape nog meer bevorderen. Met Châteauneuf als zomerverblijf gaan ze er hun eigen wijnstokken planten.

Ondanks een achteruitgang in de 17e eeuw, veroorzaakt door de oorlogen, epidemieën, vorst en andere endemische ziekten, groeit het wijngedebiet aanzienlijk vanaf de 18e eeuw. Rond 1800 produceren 668 hectaren, waarvan 425

hectaren wijngaarden in kleine percelen van 1400 m², gemiddeld 11.000 hectoliter in een "gemiddelde jaargang". De wijn is het voorwerp van een groeiende handel en de inwoners blijven nieuwe percelen planten.



Dankzij de kwaliteit van zijn wijn zal Châteauneuf-du-Pape welvarend blijven tot de fyloxera-crisis. De teeltmethoden verschillen nauwelijks door de eeuwen heen. De eerste grote veranderingen zullen zich voordoen kort voor de Tweede Wereldoorlog met de mechanisering.

Het gebied van de appellation - 3200 ha afgebakend tussen 1924 en 1929 - vormt eerder een geografische dan een geologische eenheid: de verscheidenheid van de bodems is groot. In het tijdperk van de quartaire ijs-tijden voerden de wateren van de Rhône de beroemde rolkeien van de Alpen mee naar de hoogste terrassen van het wijngedebiet. De binnenzeeën van het secundaire en tertiaire tijdperk hadden er eerder al opeenvolgende lagen sedimenten afgezet, die nu de ondergrond van het wijngedebiet vormen.

Het dankt zijn unieke bezonning aan de mistral die de neerslag, en vooral de ergste gevolgen daarvan, beperkt. Er wordt gewoonlijk gezegd dat de Grenache, de overheersende druif





In de laatste jaren hebben de wijnbereiding in afgeknotten houten vaten en de handmatige pigeage zich ontwikkeld in een aantal domeinen en kastelen, vooral in de context van de productie van hoogwaardige jaargangen.

Het half okshoofd, een ton met een inhoud van 600 liter, een ideaal compromis tussen de vaten en grote tanks, kent een opleving sinds het begin van de jaren 2000.

De rode wijnen hebben vandaag aan elegantie gewonnen, mede dankzij de ontwikkeling van de afristings- en pigeagetechnieken. De kracht van de wijnen en hun bewaarpotentieel zijn slechts in geringe mate veranderd. De uitgesproken aanwezigheid van looistoffen verhoogt nog hun gulheid en structuur tot grote vreugde van de wijnliefhebbers.

van de appellation, de geest van de rode wijnen van Châteauneuf bepaalt. De verschillende druivenrassen worden samen of apart in wijn omgezet. De Syrah, de Mourvèdre en de Cinsault komen voornamelijk voor in de samenstelling van de rode wijnen. Daarnaast zijn er de Cunoise, de Vaccarèse, de Muscardin en de zwarte Terret, in een zeer kleine minderheid echter. De witte wijn is voornamelijk gebaseerd op de Clairette, de witte Grenache, de Roussanne, de Bourboulenc, de Picpoul en de Picardan.

Een rendement beperkt tot 35 hectoliter per hectare, plukken met de hand en de druiven sorteren, een natuurlijke graad van ten minste 12°... de verplichtingen zijn talrijk en staan garant voor een uniek product van hoge kwaliteit.

Het wijngedebiet Châteauneuf-du-Pape heeft een wijnjaar 2013 geleverd dat wordt gekenmerkt door laattijdige maturiteit. Gespaard van de barre weersomstandigheden (vooral hagel) die veel regio's hebben beïnvloed, wordt hij gekenmerkt door lage rendementen en nogal atypische evenwichten waarbij fruitigheid de overhand heeft op kracht.

We zijn momenteel getuige van twee nieuwe trends die tot uiting komen. De nieuwigheid ligt niet zozeer bij de methoden – die reeds lang beproefd zijn – maar bij de gebruikte technieken. Zo heeft de techniek van de afristing van druiven zich in het afgelopen decennium uitgebreid in het wijngedebiet. Door de rist gedeeltelijk of volledig te elimineren, wordt de maceratie geoptimaliseerd en zijn de wijnen minder wrang als ze jong zijn. De pigeage heeft ook een hoge vlucht genomen. Deze techniek maakt het mogelijk de 'hoed' die wordt gevormd door de druivenschillen te breken en zodoende de kleur en de looistoffen te extraheren.



© Domaine de Beaurand

Châteauneuf-du-Pape, 13 notes of a delicious symphony



Châteauneuf-du-Pape wine is world-renowned. Many riches are expressed behind this prestigious name, first of all wine-growing ones, but also some historical and cultural ones. Between Orange and Avignon, for many centuries, cultivation of the vine has earned its accredi-

Thanks to the quality of its wine, Châteauneuf-du-Pape was to remain prosperous until the phylloxera crisis. The methods of cultivation have remained practically unchanged for centuries. The first major transformations were to occur a little before the Second World War with the arrival of mechanisation.



The appellation area – 3,200 hectares delineated between 1924 and 1929 – corresponds more to a geographical unit than to a geological one: there is a huge variety of soil. At the time of the quaternary glaciations, the waters of the Rhone dragged the famous “rolling stones” from the Alps to the vineyard’s highest terraces. The inland seas of the secondary and tertiary eras had previously deposited successive layers of sediment, which today constitutes the vineyard’s subsoil.

It owes its privileged hours of sunshine to the action of the Mistral, which

reduces the rainfall and above all its more harmful effects. It is customary to say that the Grenache, the appellation’s majority grape variety, fashions the spirit of the red Châteauneuf wines. The various grape varieties are vinified either together, or separately. The Syrah, the Mourvèdre and the Cinsault are the main ingredients of the reds. There are also the Counoise, the Vaccarèse, the Muscardin and the Terret Noir, much in a minority, however. As for the white wine, it consists essentially of the Clairette, the Grenache Blanc, the Roussane, the Bourboulenc, the Picpoul and the Picardan.

Yield limited to 35 hectolitres per hectare, manual picking and selective sorting of the harvest, natural degree of 12° minimum... the constraints are numerous and guarantee an original product of great quality.

reduces the rainfall and above all its more harmful effects. It is customary to say that the Grenache, the appellation’s majority grape variety, fashions the spirit of the red Châteauneuf wines. The various grape varieties are vinified either together, or separately. The Syrah, the Mourvèdre and the Cinsault are the main ingredients of the reds. There are also the Counoise, the Vaccarèse, the Muscardin and the Terret Noir, much in a minority, however. As for the white wine, it consists essentially of the Clairette, the Grenache Blanc, the Roussane, the Bourboulenc, the Picpoul and the Picardan.

Yield limited to 35 hectolitres per hectare, manual picking and selective sorting of the harvest, natural degree of 12° minimum... the constraints are numerous and guarantee an original product of great quality.

reduces the rainfall and above all its more harmful effects.

It is customary to say that the Grenache, the appellation’s majority grape variety, fashions the spirit of the red Châteauneuf wines. The various grape varieties are vinified either together, or separately. The Syrah, the Mourvèdre and the Cinsault are the main ingredients of the reds. There are also the Counoise, the Vaccarèse, the Muscardin and the Terret Noir, much in a minority, however. As for the white wine, it consists essentially of the Clairette, the Grenache Blanc, the Roussane, the Bourboulenc, the Picpoul and the Picardan.

Yield limited to 35 hectolitres per hectare, manual picking and selective sorting of the harvest, natural degree of 12° minimum... the constraints are numerous and guarantee an original product of great quality.

We are currently witnessing the expression of two new trends. The innovation does not so much concern the methods – tried and tested for ages – but rather the techniques that are used.

Thus, the technique of stemming the crop in the vineyard has been developed during the last ten years. By eliminating the stalk, partially or entirely, it makes it possible to optimise the macerations and to obtain wines that are far less astringent when they are young. Crushing is also enjoying a significant boom. It makes it possible to break the chapeau formed by the grape skins and thus to extract the colour and the tannic substances.

In recent years, vinification in truncated wooden barrels as well as manual crushing have been developed in a number of domains and castles, especially in the context of the development of top-of-the-range vintages. The half muid, a barrel with a capacity of 600 litres, ideal compromise between a cask and a large vat, has won renewed interest since the beginning of the Noughties.

The red wines have today gained further elegance, partly thanks to the development of the stemming and crushing techniques. The power of the wines, for its part, and their



laying-down potential, have only been slightly affected by it. The marked presence of fruit tannins further increases their generosity and their structure - for the oenophiles' greatest delight.

The Châteauneuf vineyard has delivered a 2013 vintage marked by late maturing. Spared by the climatic risks (hail in particular) that have affected many regions, it is characterised by poor yields and relatively atypical equilibria where the fruit overrides the power.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus (**min. 14/20**) dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**. (Ce qui peut expliquer l'absence de certaines références de notre sélection).

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen (**min. 14/20**). Deze crus zijn **voorradig**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie).

Please find below a selection of the best wines (**min. 14/20**) 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).

★★★ Rapport "Plaisir-Prix" - Prijs-kwaliteitverhouding - "Pleasure-price" ration



= 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

15,00€

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



= Cavistes en Belgique (voir page 28)
= Wijnhandelaren in België (zie blz 28)
2 = Wine merchants in Belgium (see page 28)



= Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Biodynamic cultivation.



= Culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Biological cultivation.



= Terra Vitis.



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

Cherche distributeur = Op zoek naar distributeurs kelder = Looking for distributors cellar



= Présent au salon de (voir page 28) - Present at the trade fair (see page 28) - Aanwezig op het salon (zie blz 28)

GR: grenache - MOU: mourvèdre - SY: syrah - CIN: cinsault - COU: counoise - VAC: vaccarès - MU: muscardin
TE: terret noir - CL: clarette - ROU: roussane - BOU: bourboulenc - PIC: picpoul - PI: picardan

17,5/20

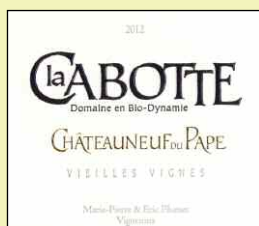
La Cabotte "Vieilles Vignes"

★★★

Une nuance violine presque d'encre domine le visuel. Enorme personnalité dans ce puissant bouquet, extrêmement minéral, qui livre d'intenses senteurs de buis, feuille de cassis et d'épices. La garigue s'exprime dans diverses tonalités. Un voyage aromatique. Solidement construite, la bouche donne le ton de l'ambition de cette cuvée concentrée, soutenue par une puissante charpente, qui doit assagir ses angles, bien qu'elle respecte le fruit. Baies noires, épices, richesse en extrait sec. ...Tout indique un énorme potentiel.

(2015 - 2022)

SY - GR - MOU - CIN - CL - COU - VAC



www.cabotte.com
domaine@cabotte.com



17/20

Domaine Tour Saint Michel

★★★

"Féminessence"

Impressionnés par la densité d'une robe grenat pourpre au disque fermé, les dégustateurs se trouvent d'emblée sous le charme de la distinction de ce puissant nez, racé, complexe et de grande élégance, mêlant les arômes fruités et cacaotés aux notes de boisé noble et de réglisse. Somptueux bouquet. De texture très fine, la bouche mêle les saveurs caramélisées et noisettées au registre des fruits noirs. L'élevage a marqué sans excès de son empreinte une cuvée de texture fine et savoureuse. Très bel équilibre d'ensemble.

(2015 - 2018)

SY: 40 - GR: 60



www.toursaintmichel.com
domaine.tour.stmichel@orange.fr

17/20

Domaine de Marcoux

★★

Carminé et profond, de belle brillance, ce cru offre un bouquet d'une grande douceur, presque onctueux, livrant des senteurs de fruits au sirop (griotte, mûre, cassis). Extrêmement engageant. La bouche ajoute à ces qualités une concentration appréciable et une réelle complexité aromatique (fruits rouges et noirs, épices). On est sous le charme d'un ensemble au caractère affirmé, qui associe la minéralité, les épices et les fruits noirs. Longue finale suave, pour un cru de belle évolution.

(2014 - 2018)

GR: 80 - MOU: 7 - SY: 5 - CIN: 8



www.domainedemarcoux.fr
info@domaine-marcoux.com



16,5/20

Domaine Les Girard du Boucou

★★★

Très jolie robe rubis grenat profond, au disque fermé.

Le bouquet sudiste associe les senteurs de baies noires au sirop et d'épices (génévrier, garrigue).

La bouche est très séduisante par ses puissantes saveurs de baies noires sauvages (sureau, myrtille) et la distinction de sa charpente tannique partiellement lissée. L'ensemble révèle un beau potentiel et se voit soutenu par une jolie acidité, gage de fraîcheur et de conservation. Longue finale séveuse.

(2014 - 2018)



www.girard-du-boucou.com
contact@girard-du-boucou.com



© Château de la Gardine

16,5/20

Domaine Serguier

★★★ "Révélation"

Robe rubis profond au disque fermé. On apprécie d'emblée la personnalité de ce bouquet minéral et épicé, qui se complète à l'aération de notes de baies noires sauvages (mûre, sureau, cassis).

L'entrée de bouche est charnue et suave, confirmant l'impression épicée du bouquet. Ensuite, les saveurs de fruits macérés (mûre, myrtille) et de réglisse s'associent avec harmonie, dans un ensemble enveloppé et moelleux, doté d'une finale persistante sur une jolie acidité rafraîchissante.

(2015 - 2018)

GR: 90 - MOU: 5 - Autres: 5



www.domaine-serguier.com
nury.daniel@wanadoo.fr



16,5/20

Domaine La Boutinière

★★★ "Grande Réserve" Vieilles vignes

Superbe concentration de robe. Les senteurs de fruits macérés envahissent un bouquet opulent et expressif, évoquant les senteurs de kirsch et eau-de-vie de figue. Suave et enveloppé. La bouche impose sans retenue une importante densité de matière et une expression épicée sans réserve. La vivacité, présente tout au long de la dégustation, est accentuée par les saveurs de baies sauvages acidulées (mûre, cassis). Un cru de grand potentiel, bâti pour affronter l'avenir avec sérénité.

(2015 - 2020)

GR: 90 - SY: 5 - MO: 5



www.domainelaboutiniere.fr
info@domainelaboutiniere.fr



16/20

Château Mongin

16,50€

★★★

Robe rubis grenat soutenu, de belle brillance.

De profondes senteurs de baies noires (mûre sauvage, myrtille) et d'épices envahissent un bouquet généreux, parfumé, complété par une touche de réglisse.

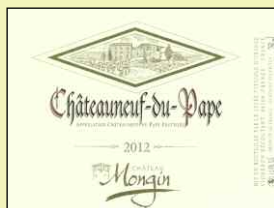
Ambition et extraction sont au rendez-vous de cette cuvée dotée d'un beau gras et offrant une texture de grain serrée et élégante à la fois. Un panier de fruits noirs s'exprime sans retenue, assorti d'une touche lactique. Longue finale cacaotée, sur la cerise confiturée.

(2015 - 2019)

SY: 10 - GR: 90



www.chateaumongin.com
chateaumongin@chateaumongin.com



16/20

Domaine Jean Deydier & Fils

★★★

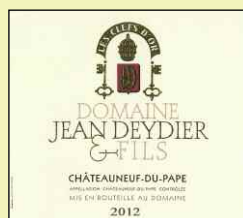
Splendide robe rubis grenat profond, au disque fermé et jeune. Profond et suave, le bouquet accorde la priorité aux senteurs enveloppées de fruits rouges au sirop (fraise, cerise). L'aération apporte une fine touche cacaotée. Cette cuvée offre allonge et étoffe. Les dégustateurs apprécient sa complexité et sa profondeur. Les fruits noirs confiturés (mûre, myrtille) s'y livrent sans réserve et la finale, dotée d'un bel équilibre acidité/gras se montre persistante. L'ensemble révèle de très beaux tanins élégants et partiellement fondus.

(2015 - 2019)

SY - MO - GR



www.lescledsfor.fr
contact@lescledsfor.fr



Domaine Serguier

16/20 Château Fortia "Cuvée du Baron"

★★★

Impressionnés par la jeunesse et la grande concentration de la robe, les dégustateurs apprécient dès l'ouverture de suaves effluves de tabac blond, épices, minéralité et petites baies noires sauvages (mûre, sureau). Un ensemble très engageant. Croquante de fruits et d'épices, la bouche séduit tant par sa densité que par son soyeux de trame. S'y retrouvent pêle-mêle les saveurs de myrtille et cassis, associées à la baie de genévrier. Une charpente ferme et ambitieuse soutient une finale qui va encore gagner en fondu.

(2015 - 2019)

SY: 45 - MO: 10 - GR: 45



www.chateau-fortia.com
fortia@terre-net.fr



15,5/20 Domaine Patrice Magni

18,00€

★★★

Belle robe carminée de grande jeunesse, éclatante. Tout en douceur, le bouquet livre d'agréables senteurs lactiques (crème, yaourt) et cacaotées, assorties d'une touche de fruits rouges cuits (fraise, cerise). Charnue, et savoureuse, cette cuvée gourmande s'appuie sur une charpente tannique noble et une jolie acidité tonifiante. Croquante de fruit (griotte, mûre), elle se montre franche et persistante, offrant une belle étoffe et une finale épiciée longiligne.

(2015 - 2018)

SY: 15 - GR: 85

Tél: 04/90.83.54.01 - 06/89.35.67.22
domainepatrice.magni@wanadoo.fr



15,5/20

La Fagotière

★★★

Profonde robe rubis grenat au disque fermé. Particulièrement élégant, le bouquet associe avec réussite les senteurs minérales, fruitées (kirsch, quetsche) et épiciées, mais tout en délicatesse.

L'attaque est vive et tendue, sur une jolie acidité et les épices. Elle est suivie d'un milieu de bouche ample et chaleureux, révélant davantage les saveurs de fruits confiturés (fraise, cerise). L'ensemble laisse une impression d'élégance, confirmée par une finale longiligne, légèrement poivrée.

(2015 - 2018)

SY: 55 - MO: 5 - GR: 40



www.lafagotiere.com
lafagotiere@nordnet.fr



15,5/20

Mas Saint-Louis

20,00€

★★★

"Les Arpents des Contrebandiers"

La robe est rubis cerise, assez concentrée. Le bouquet est superbe. Séduisant et profond, il met en présence les notes liées à l'élevage (boisé noble, cèdre), les épices (genièvre, poivre) et les baies sauvages. L'ambition s'affiche d'emblée dans cette cuvée opulente, au grain serré, qui livre une grande mâche. Le caractère se confirme en milieu de bouche par les saveurs puissamment épiciées et de baies noires sauvages. Un cru bâti pour affronter les ans, qui va encore fondre ses éléments.

(2015 - 2018)

Cherche
Distributeur(s)

www.geniest-chateauneuf.fr
geniest-chateauneuf@orange.fr



Vignoble Jean Deydier & Fils

15,5/20

★★

Château Gigognan "Cardinalice"

Robe rubis soutenu, de belle jeunesse. Profond, épanoui et complexe, le bouquet mêle avec réussite les arômes de myrtille et cerise noire aux senteurs délicatement lactiques et cacaotées.

Ce cru à la personnalité affirmée livre une bouche dense et ferme, dont le caractère séveux est apprécié. Le registre des fruits noirs est bien présent (mûre, cassis) et l'acidité soutient une matière bien concentrée, dotée d'un bel équilibre acidité/gras.

(2015 - 2019)

SY: 30 - GR: 70



www.chateau-gigognan.fr
info@gigognan.fr



15,5/20

★★

Château de La Gardine

La robe est impressionnante: sombre, grenat très profond et disque fermé. On apprécie dès l'ouverture l'enveloppement et la douceur de ce bouquet crémeux. Il gagne en expression à l'aération et exhale des notes de cerises et fraises confitantes. La chair de fruit séduit dès l'attaque et l'ensemble offre un beau gras et trouve son équilibre dans une jolie acidité. Le milieu de bouche se montre franc et savoureux et la finale, persistante, reste digeste malgré la maturité du fruit.

(2015 - 2018)

SY: 5 - MO: 15 - GR: 65 - MUS: 15



www.gardine.com
chateau@gardine.com

15/20 ★★

Domaine de Saint-Paul

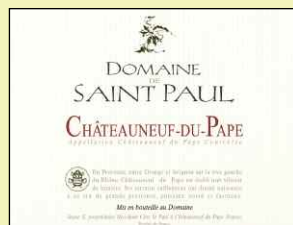
La robe est rubis grenat assez intense.

Enveloppement et douceur sont au rendez-vous de ce bouquet profond, livrant d'insistants arômes confiturés (fraise, cerise, prune) et d'épices.

Doté d'un bel équilibre, ce cru tout en nuances et délicatesse se montre très séduisant dès aujourd'hui. Les saveurs réglissées et fruitées (cerise, fraise) s'associent avec réussite, soutenues par une jolie acidité. Longue finale suave pouvant encore gagner en fondu. Un vin de belle évolution.

(2015 - 2017)

SY: 20 - CIN: 5 - GR: 75



www.domainesaintpaul.com

contact@domainesaintpaul.com



1180, chemin
du Castillon
84700 Sorgues
Tél: 04 90 39 57 46
Fax: 04 90 39 15 28
chambre@gigognan.fr
www.gigognan.fr



5 chambres d'hôtes de charme avec piscine
dans un domaine viticole



15/20

★★

Domaine L'Abbé Dîne

Robe cerise éclatant, assez concentrée.

Le bouquet délicat est confituré et gourmand par ses senteurs de fruits rouges cuits (fraise, cerise).

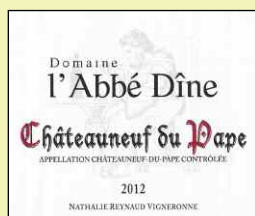
L'entrée de bouche se révèle d'emblée séveuse et de texture fine. On apprécie l'acidité rafraîchissante et l'équilibre d'ensemble de ce cru généreux en saveurs de fruits rouges (cerise, framboise), qui séduit par son côté longiligne et son élégance. Finale suave, agréablement persistante, soulignant un fruité exubérant et charmeur.

(2015 - 2018)

SY: 8 - MO: 2 - GR: 90

Tél: 04/90.70.20.21

domainelabbedine@wanadoo.fr



15/20

★★

Domaine Tour Saint Michel "Cuvée du Lion"

Robe cerise assez concentrée, au disque en début d'évolution.

Beaucoup de profondeur et de suavité dans ce bouquet lactique et engageant, qui met en présence les notes de fruits macérés (figue, prune) et d'épices douces (cannelle). Touche de quinquina à l'aération. Ambitieuse et de belle jeunesse, cette cuvée complexe livre en bouche un grain serré et séduit par l'association de ses saveurs épicées (poivre, genièvre) et fruitées (cassis, sureau). L'ensemble est déjà épanoui mais peut évoluer sur 3 à 5 ans.

(2015 - 2019)

SY: 20 - MO: 5 - GR: 75



www.toursaintmichel.com

domaine.tour.stmichel@orange.fr



15/20

★★

Domaine Tourbillon "Vieilles Vignes"

26,00 €

Robe rubis clair, en début d'évolution. Le bouquet impose une forte personnalité,

illustrée par les senteurs minérales (graphite, encre, terre), d'épices et de baies noires. Viril et corsé, ce cru encore jeune présente en bouche une personnalité affirmée qui ne laissera personne indifférent (épices, minéralité). Une cuvée richement dotée, qui doit encore fondre tous ses éléments pour livrer son potentiel et gagner en harmonie.

(2015 - 2020)

SY: 10 - MO: 10 - GR: 70 - CIN: 5 - MUS: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-tourbillon.com
contact@domaine-tourbillon.com



14,5/20

★★

Comte de Lauze

22,00 €

Belle robe cerise assez soutenue et profond.

Des notes de fruits cuits (kirsch, prune) et d'épices s'expriment dans ce bouquet chaleureux.

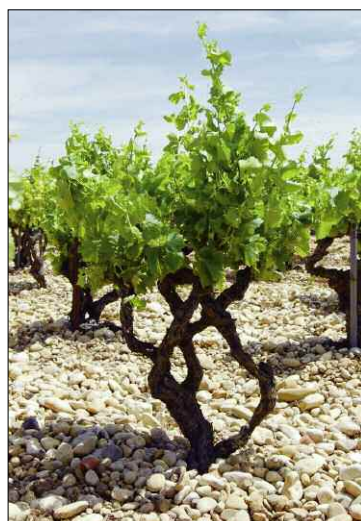
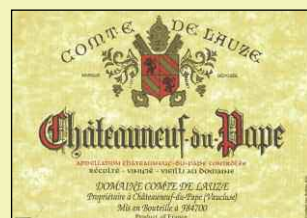
En bouche, on apprécie dès l'attaque la chair et la délicatesse de cette cuvée généreusement fruitée (cerise, fraise), qui propose une acidité rafraîchissante et des tanins soyeux. Travaillé en finesse plus qu'en opulence, ce vin bien équilibré et friand est accessible dès maintenant.

(2014 - 2017)

SY: 20 - GR: 80

Cherche
Distributeur(s)

www.comtedelauze.com
comtedelauze@wanadoo.fr

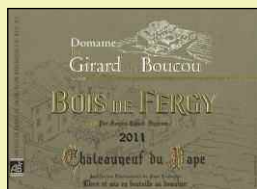


17,5/20

Domaine Les Girard du Boucou "Bois de Fergy"

★★★

Splendide présentation pour ce cru sombre au disque fermé de grande jeunesse encore. Profond, suave et extrêmement fruité, le bouquet est une invitation au voyage. Les épices douces s'associent aux senteurs de cerise, mûre et chocolat. Engageant! La bouche n'est pas en reste. Suave, équilibrée, corpulente mais dotée d'un grand équilibre acidité/gras, elle livre une expression fruitée (mûre sauvage, cerise, sureau) et épicée généreuse. Finale interminable pour un cru ambitieux qui fait honneur à son appellation.



(2015 - 2018)



www.girard-du-boucou.com
contact@girard-du-boucou.com



17,5/20

Domaine de Beurenard "Boisrenard"

★★★

Magnifique présentation pourpre profond au disque fermé de grande jeunesse. L'ambition de cette cuvée s'exprime dès l'ouverture, illustrée par la complémentarité des senteurs fruitées (mûre, griotte), réglissées et de boisé noble (santal, cèdre). Très engageant. Une parfaite maîtrise de vinification a permis à un élevage ambitieux de soutenir et souligner un fruité intense et gourmand. Les dégustateurs soulignent l'équilibre de l'ensemble et la persistance d'une finale suave et distinguée. Un cru de haute tenue.



(2015 - 2019)

SY - MO - GR - 10 autres



www.beurenard.fr
paul.coulon@beurenard.fr



16,5/20

Domaine du Pégau "Cuvée Réserve"

★★★

La robe rubis grenat concentré est engageante. D'emblée, les arômes de cuir, tabac et clou de girofle envahissent un ensemble olfactif élégant et de caractère. Ce cru complet, racé et bien construit a emporté les suffrages. Parmi ses principaux atouts, on retrouve un fruité intact et exubérant (prune, cerise), un très bel équilibre acidité/gras et une finale au grain serré mais sans aucune sévérité. Un vin élégant, au potentiel d'évolution intéressant.



(2014 - 2018)



www.pegau.com
pegau@pegau.com

16,5/20

Domaine La Mereuille "Les Baptaurels"

★★★

Sombre et éclatant, ce cru affiche une belle présentation, sans grande évolution. Une superbe élégance olfactive s'impose, illustrée par les senteurs de fruits rouges au sirop (fraise, cerise), pâtisserie et léger caramel. Boisé très noble à l'aération. Une vinification ambitieuse a donné naissance à ce cru au grain serré, dont la matière fruitée (baies noires) se voit soutenue par une charpente noble et partiellement fondue. Longue finale subtilement caramélisée, de belle évolution.



(2015 - 2020)

GR: 100



Cherche
Caviste Bxl

www.domainelamereuille.com
micbouyer@wanadoo.fr



Domaine de Beurenard

16,5/20

Domaine de la Barroche

★★★

Sombre et concentrée, la robe offre des reflets grenats profonds de grande jeunesse. Le disque est fermé. Complexe et distingué à la fois, le bouquet mêle avec réussite les arômes de mûre sauvage, cassis et griotte et les notes lactiques et confiturées, associées à un délicat tabac blond. Dès l'attaque, la bouche séduit par son volume, la tension apportée par son acidité rafraîchissante et l'exubérance de sa matière fruitée. Les saveurs de mûre, réglisse et boisé noble s'associent dans un parfait équilibre. Un cru séveux et de beau potentiel.



(2014 - 2019)

SY: 13 - MO: 16 - GR: 65 - CIN: 5 - autres: 1



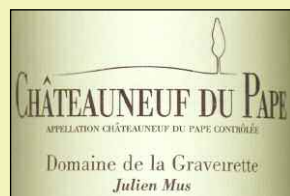
www.domainelabarroche.com
contact@domainelabarroche.com

16/20

Domaine de la Graveirette

★★★

Rouge carminée au disque ouvert, la robe se montre assez intense. On apprécie dès l'ouverture la générosité et la maturité des senteurs de fruits confiturés (cerise, mûre, prune), associées à un registre épicé expressif. Touche de tabac blond à l'aération. Franche et séveuse, la bouche séduit par son équilibre acidité/gras et l'exubérance d'un fruité intact (griotte, myrtille), mêlé aux épices (garrigue). De fins tanins enveloppent une matière gourmande. Finale vigoureuse et longiligne, tout en pulpe.



(2014 - 2017)

MO: 30 - GR: 70



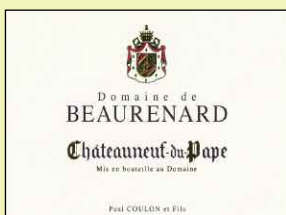
Cherche distrib. Tél: 04/90.51.74.01 - 06/83.07.14.41
Bxl et Liège. domainegraveirette@orange.com

16/20

Domaine de Beurenard

★★★

Superbe robe profonde de grande concentration. Tout en finesse, l'ensemble livre de subtils arômes de myrtille et cerise bien mûres, agrémentées d'une touche lactique flatteuse. Une cuvée précise, qui privilégie le caractère friand et intensément fruité (cerise, framboise, myrtille, cassis). Une jolie acidité apporte la fraîcheur nécessaire et la finale, croquante, séduit par son caractère longiligne et aérien. Un cru distingué et extrêmement gourmand.



(2014 - 2017)

SY - MO - GR - 10 autres



www.beurenard.fr
paul.coulon@beurenard.fr



16/20

Brotte - Domaine Barville

★★★

Jolie robe cerise au disque brillant et ouvert, à reflets orangés. Une grande douceur olfactive se livre d'emblée, illustrée par les arômes de cerise au marasquin, cacao et caramel léger. Dense et grasse, cette cuvée séveuse et croquante de fruit livre une bouche rectiligne, dotée d'un parfait équilibre entre moelleux et fraîcheur. Les dégustateurs soulignent l'exubérance du fruit (cerise, mûre) et la complémentarité apportée par les épices douces et le cacao en finale. Un cru parfaitement construit et épanoui.



(2014 - 2018)

SY - MO - GR



www.brotte.com
export@brotte.com



Domaine de Beurenard

16/20

Mouriesse Vinum "Tour d'Ambre"

38,00 €

★★

Rubis cerise à reflets carminés, au disque ouvert et de belle brillance. Quelque peu sur la réserve actuellement, le nez offre de la douceur et beaucoup de profondeur, dans les registres fruités (myrtille, framboise) et floraux (pivoine). Splendide bouche, profonde et crémeuse, livrant une texture serrée et un superbe équilibre acidité/gras. Les fruits noirs et les épices s'y expriment sans réserve, dans un ensemble soutenu par des élégants tanins partiellement fondus. Ce cru confirme son potentiel d'évolution et s'affirme par une densité exemplaire.



(2014 - 2020)

GR: 100

A

www.mouriesse-vinum.com
contact@mouriesse-vinum.com

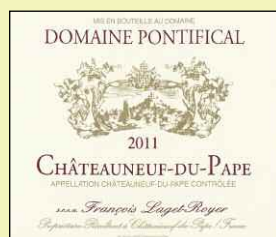
15,5/20

Domaine Pontifical

15,00 €

★★★

Des signes d'évolution sont présents dans cette robe cerise à reflets orangés sur le disque. Fin et profond, le nez séduit par sa douceur d'expression et affirme de beaux arômes de fruits confiturés (cerise, fraise), mêlés à une subtile touche de cuir frais. On apprécie dès l'attaque la suavité et la concentration de matière de ce cru séveux, généreux en saveurs de fruits rouges et noirs (fraise, cerise, mûre). Finale croquante et persistante, de belle évolution.



(2014 - 2017)

SY: 5 - MO: 10 - GR: 75 - CIN: 10

Cherche

Distributeur(s)

Tél: 04/90.83.70.91 - 06/86.71.33.44

francois.laget@wanadoo.fr

15,5/20

Domaine La Fagotière

★★(★)

D'une teinte profonde et concentrée, cette robe au disque fermé présente des reflets grenats. Le nez, particulièrement flatteur, s'exprime ouvertement sur les fruits au sirop (mûre, myrtille, cerise). Touche lactique à l'aération.



En bouche, franchise et suavité sont au rendez-vous, dans un ensemble de texture fine, aux tanins presque lissés, donnant une impression de fondu et d'harmonie. Finale délicate et tendue, agréablement persistante, s'exprimant sur la cerise et le cassis.

(2014 - 2018)

SY: 55 - MO: 5 - GR: 40



www.lafagotiere.com
lafagotiere@nordnet.fr

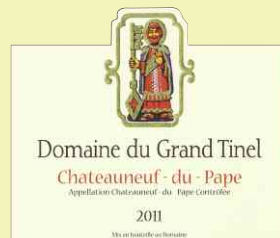


15,5/20

Domaine du Grand Tinel

★★(★)

La robe cerise peu intense se montre éclatante et limpide. Un nez engageant, exhalant des arômes suaves de confiture de fruits rouges (fraise, cerise). Une touche lactique crémeuse enveloppe un ensemble engageant.



Les dégustateurs soulignent l'équilibre et la suavité de ce cru sérieux, richement doté et de grande élégance, dont le fruité s'avère généreux. Finale gourmande et structurée, mais sans excès, privilégiant la finesse à l'opulence.

(2014 - 2017)

SY: 20 - MO: 3 - GR: 77



www.domainegrandtinel.com
contact@domainegrandtinel.com



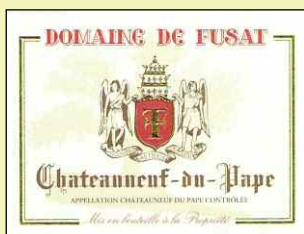
15/20

Domaine de Fusat

★★

Très jolie robe rubis carminé à nuances encore bleutées.

Premier nez à la personnalité affirmée, mêlant les notes minérales et de fruits noirs aux senteurs d'épices (genièvre, thym). La bouche se montre longiligne et dense, relevée par une jolie acidité. Les dégustateurs apprécient son gras et la générosité de son fruité. Finale rectiligne et chaleureuse à la fois, sur le cassis et les épices.



(2014 - 2017)

SY: 10 - MO: 10 - GR: 80



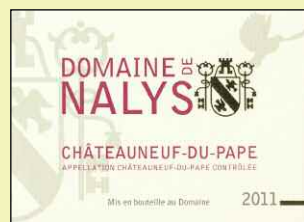
Tél: 06/12.96.93.44
domainedefusat@orange.fr

14,5/20

Domaine de Nalys

★★(★)

Jolie robe sombre, rubis cerise éclatant. Expressif et chaleureux, le bouquet évoque un panier de fruits confiturés (cerise, prune), auquel s'associent les notes subtilement boisées et de tabac. De texture fine et délicate, l'entrée de bouche annonce un ensemble fondu, aux tanins lissés, livrant une expression fruitée confiturée et quelques épices. La finale n'est pas en reste, présentant une texture souple et charnue. Elle se montre de persistance agréable.



(2014 - 2016)

GR: 95 - autres: 5



www.domainedenalys.com
contact@domainedenalys.com

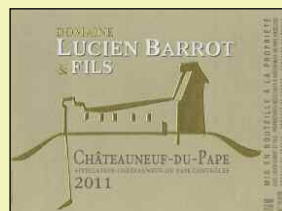
14,5/20

Domaine Lucien Barrot & Fils

★★(★)

Une robe cerise clair au disque légèrement évolué annonce un vin épanoui. Une certaine rusticité s'affirme dans ce bouquet aux notes tertiaires, qui mêle les notes de cuir, tabac, humus et garrigue. Franche et équilibrée, cette cuvée livre une belle expression de fruits confiturés, nuancés par une jolie acidité. On y retrouve le charme de la franchise et la vivacité d'une tension acidulée présente tout au long de la bouche. Un cru convivial et gourmand, épanoui aujourd'hui.

20,00€



(2014 - 2016)

SY: 15 - MO: 10 - CIN: 5 - GR: 70



Tél: 04/90.83.70.90
dombarrotils@aol.com



17,5/20

★★★

Domaine de la Solitude "Cuvée Barberini"

Une robe impressionnante, tant par sa densité que par sa jeunesse (reflets violacés). Le bouquet est actuellement quelque peu sur la réserve. Ses parfums aériens évoquent les notes de sureau, fraise et myrtille, assorties d'une note cacaotée. Extrêmement ambitieux, ce cru concentré et sérieux délivre autant de volume en bouche que d'élégance dans la structure. On apprécie sa profondeur et l'exubérance de son fruit (mûre, cerise). La finale, séveuse, présente une grande étoffe et de l'allonge.

(2015 - 2020)

SY: 30 - MO: 10 - GR: 60



10

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



17/20

★★★

Château Fortia "Réserve"

Une splendide robe noire sans aucun signe d'évolution annonce un vin profond et extrêmement concentré. On se trouve d'emblée sous le charme de ce nez intensément fruité (baies rouges et noires confitillées), assorti d'une touche lactique presque crémeuse. Un cru complet et profond, qui impose sa race par sa complexité aromatique. Les saveurs fruitées se voient rejointes par une intense expression épicée qui apporte tension et vigueur. Finale interminable et séveuse pour un cru de haut rang.

(2014 - 2019)

SY: 80 - MO: 20



15

www.chateau-fortia.com
fortia@terre-net.fr



17/20

★★★

Mouriesse Vinum "Pierre d'Ambre"

29,00€

Rubis profond au disque en légère évolution, cette cuvée exhale un bouquet puissamment parfumé et chaleureux, évoquant les senteurs de fruits macérés (cerise, prune) et le cacao. Solidement charpentée, cette cuvée corsée et chaleureuse se montre encore assez ferme en bouche. L'ensemble doit gagner en sagesse et arrondir ses angles pour livrer son incontestable potentiel. Le fruit est massivement présent à l'image de l'ensemble de la cuvée, bâtie pour affronter les ans. Superbe et ambitieux.

(2015 - 2020)

SY: 10 - GR: 90



www.mouriesse-vinum.com
contact@mouriesse-vinum.com



16/20

★★★

La Célestière "Tradition"

Splendide présentation pour cette robe presque d'encre au disque jeune et fermé. Particulièrement charmeur par ses notes de crème de fruits noirs (mûre, cerise, myrtille), le bouquet se complète d'une fine touche caramélisée et toastée. On croque la chair du fruit (griotte, cassis) dans cette cuvée de texture ambitieuse et enveloppée de tanins gourmands et soyeux à la fois. Suave et longiligne, la finale séduit par sa distinction et sa rémanence de fruit. Un vin diablement séducteur.

(2014 - 2017)

SY: 20 - MO: 20 - GR: 60



18

Cherche
Distributeur(s)

www.lacelestiere.fr
info@lacelestiere.fr



Domaine de la Solitude



La Célestière

16/20

Château Mont-Redon

★★★

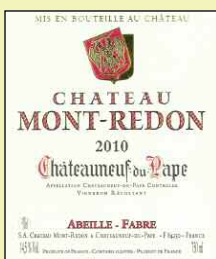
Jolie robe carminée de grand éclat. Une décoction de fruits au sirop se décline dans ce bouquet exubérant, presque envoûtant par ses effluves de myrtilles et cerises au sirop. Touche de boisé fin à l'aération pour compléter l'ensemble. Une bouche précise, dotée d'un joli équilibre acidité/gras, livrant une texture fine privilégiant un fruité gourmand (cerise, framboise, myrtille). De délicats tanins presque fondus enveloppent l'ensemble et la finale séduit par sa franchise et son caractère gourmand.

(2014 - 2017)

SY: 30 - MO: 8 - GR: 60 - autres: 2



www.chateauMontredon.com
contact@chateauMontredon.fr



15,5/20

Le Père Papité

★★★

13,00€

D'un aspect rubis profond au disque légèrement évolué, ce vin propose un bouquet puissant et fin à la fois, livrant d'insistantes notes de mûre sauvage, associées à une fine minéralité (bourgeon de cassis). Beaucoup de chair en bouche dès l'attaque, pour une cuvée au caractère affirmé, qui associe les saveurs d'épices et de fruits noirs. Une charpente partiellement fondue soutient l'ensemble et la finale s'exprime dans la persistance sur le noyau de cerise.

(2014 - 2018)

SY: 10 - MO: 10 - GR: 80



Cherche
Distrib.

www.leperepapite.fr
scea.domaineduperepapite@sfr.fr



15/20

Domaine Pontifical

★★★

15,50€

Jolis reflets rubis cerise à légères nuances d'évolution sur le disque. Quelque peu rustique à l'ouverture, le nez gagne ensuite en douceur et libère de subtils arômes de fruits composés (prune, figue). Les dégustateurs sont conquis par le volume et l'élégance de ce cru solidement construit mais conservant une grande distinction. Les saveurs de garigue et de petites baies noires sauvages apportent une jolie tension en bouche. Ce vin de belle évolution peut encore fondre quelque peu sa charpente.

(2015 - 2019)

SY: 5 - MO: 10 - CIN: 10 - GR: 75

Cherche
Distributeur(s)

tél: 04/90.83.70.91 - 06/86.71.33.44
francois.laget@wanadoo.fr



15/20

Domaine La Millière "Vieilles Vignes"

★★

Grenat sombre et de belle jeunesse encore. Robe engageante! Un fruité presque confit (cerise, prune) s'associe à des parfums d'épices orientales. Un nez engageant. On apprécie dès l'attaque la précision de cette cuvée tout en pulpe, épanouie, dotée d'un fruité gourmand et généreux (cerise, myrtille). Une jolie acidité soutient l'ensemble et la finale se montre tonique et agréablement persistante. Finesse de texture pour un cru soyeux et charmeur.

(2015 - 2020)

SY: 10 - CIN: 10 - COU: 10 - MO: 10 - GR: 60



Cherche
Distrib.

www.la-milliere.fr
la-milliere.arnaud@wanadoo.fr



Château Mont-Redon



© Véronique Roelandt

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2009

16/20

★★

Domaine Le Pointu
"Cuvée Mathieu"

31,50 €

Rubis profond à reflets tuilés sur le disque. Les arômes grillés et caramélisés s'associent dans ce bouquet complexe et chaleureux, qui évoque les fruits macérés (prune, figue). Puissamment construite, voluptueuse, cette cuvée concentrée livre une bouche pleine et suave par ses saveurs macérées (quetsche, kirsch), dont l'équilibre est assuré par une acidité tonique bien présente. L'ensemble reste toutefois solaire. Un cru opulent et complexe.



(2014 - 2017)

CIN - GR

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-le-pointu.com
domainelepointu@orange.fr



15/20

★★★

Domaine
Font de Courtedune

16,00 €

Rubis carminé profond et concentré, en évolution. Le bouquet séduit par sa profondeur et son élégance. Les senteurs de fruits rouges et noirs s'y livrent sans réserve, soutenues par une acidité équilibrante et des tanins toniques sans aucune sécheresse. Un vin harmonieux, doté d'une finale voluptueuse et charnue de belle jeunesse encore. Très belle fraîcheur d'ensemble pour le millésime!



(2014 - 2017)

CIN - MO - GR: 97

Cherche
Dist.

Tél: 04/90.70.20.69

domaine.font.de.courtedune@orange.fr



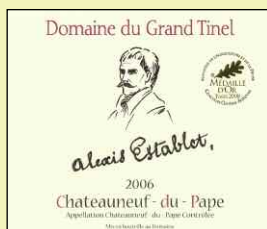
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2006

17/20

★★★

Domaine du Grand Tinel
"Cuvée Alexis Establet"

Très jolie robe grenat éclatant en début d'évolution. Scintillante et limpide. Quel caractère! Encre, notes grillées, sous-bois et fruits noirs sauvages (mûre, cassis, sureau) s'associent dans un ensemble à la fois minéral, fruité et épicé. Dense et ambitieuse dès l'attaque, cette cuvée de haute tenue fait honneur à son appellation. Nullement fatiguée, la bouche associe dans une parfaite harmonie les registres fruités, épicés et d'élevage. Un cru de très belle évolution.



(2015 - 2020)

GR: 100



www.domainegrandtinel.com
contact@domainegrandtinel.com

15,5/20

★★★

Domaine La Mereuille

25,60 €

Une belle tenue pour cette robe rubis cerise au disque légèrement évolué (reflets tuilés). Complexe et profond, le bouquet mêle avec harmonie les notes de confiture de prune, cerise noire confite et épices douces.

On apprécie son élégance olfactive et les dégustateurs soulignent sa franchise, sa finesse de texture et un fruité encore bien présent (fraise des bois, cerise). Ce cru a traversé les ans avec bonheur!



(2015 - 2020)

SY: 10 - CIN: 10 - GR: 80

Cherche Dist.
sur Bruxelles

www.domainelamereuille.com
micbouyer@wanadoo.fr



© Domaine de Beurenard

16,5/20

Château Mont-Redon

★★★

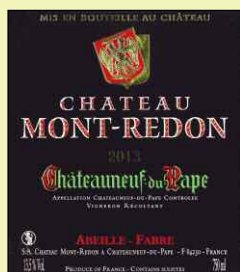
A l'oeil, jaune pâle à reflets verts, de grand éclat. Les dégustateurs apprécient l'élégance et la profondeur de ce nez tout en finesse, qui mêle avec réussite les senteurs de fruits secs, fenouil et subtile minéralité. Splendide réussite pour ce cru précis, épuré, qui a charmé les dégustateurs par son caractère tendu, rectiligne et séveux. Les saveurs de fruits blancs et de fruits secs se complètent harmonieusement et la finale, franche et tendue, augure d'un grand potentiel.

(2015 - 2020)

GR:55 - CL:20 - BOU:10 - ROU:10 - PI:5



www.chateaumontredon.com
contact@chateaumontredon.fr



16,5/20

Domaine de Beurenard

★★★

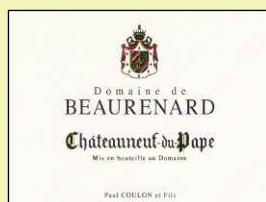
Superbe présentation pour ce cru doré intense à nuances vieil or. D'insistantes senteurs de pâtisserie et de fruits blancs au sirop envahissent un bouquet vanillé, qui évoque le millefeuille aux poires et la pâte d'amandes. Presque crémeux! Volume et richesse opulente sont au rendez-vous de ce puissant cru, qui associe une texture grasse à une concentration fruitée très mûre voire compotée (pomme, poire). Grande vinosité d'ensemble et délicate acidité bienvenue dans une finale interminable sur les fruits secs.

(2014 - 2018)

CL - ROU - BOU - GR + divers



www.beurenard.fr
paul.coulon@beurenard.fr



16/20

Domaine Jean Deydier & Fils

★★★

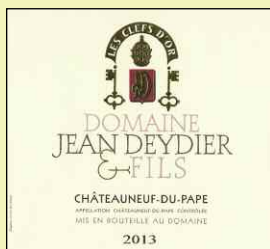
D'une belle robe pâle à nuances paille, ce vin distingué propose un caractère olfactif affirmé illustré par les fruits secs et une subtile minéralité. Attaque rectiligne, suave et racée, pour une cuvée séveuse, qui a emporté les suffrages tant pour sa densité de matière que pour l'exubérance de ses saveurs de poire cuite et de fruits secs. La finale est à l'avenant, à la fois aérienne et de texture serrée. Ce cru ambitieux se montre très rafraîchissant et de belle évolution.

(2014 - 2019)

GR BL: 1/3 - CL: 1/3 - BOU: 1/3



www.lescledsdor.fr
contact@lescledsdor.fr



15,5/20

Domaine Albin Jacumin

21,00€

★★

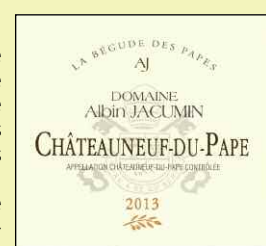
Robe jaune doré soutenu. L'ensemble se montre complexe et profond dès le premier nez. On y apprécie la complémentarité des arômes de fruits blancs compotés (poire, pomme), fruits secs (amande) et fine minéralité. Doté d'un équilibre acidité/gras appréciable, ce cru livre une bouche savoureuse, dont la générosité fruitée (amande, noisette) s'associe aux saveurs de pomme caramélisée. Les dégustateurs relèvent la belle tension proposée par une finale rectiligne et persistante.

(2015 - 2018)

CL:30 - GR BL:60 - BOU:10

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-albin-jacumin.fr
domaine.albinjacumin@orange.fr



Domaine du Grand Tinel



Château de La Gardine

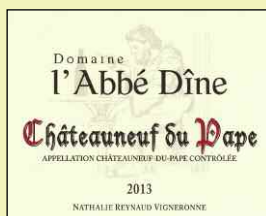
15,5/20

Domaine l'Abbé Dîne

★★

Jaune de Naples de grand éclat. Splendide bouquet associant dans une grande complexité les senteurs florales et de fruits frais (pomme, poire). Les dégustateurs soulignent le caractère aérien et tonique de l'ensemble.

Une cuvée riche et opulente, très suave en milieu de bouche, dont la maturité (fruits blancs) trouve son équilibre dans la tension apportée par l'acidité et la délicate amertume rafraîchissante proposée par une finale savoureuse sur les fruits secs (noisette).



(2015 - 2018)

GR BL:98 - CL-ROU-BOU:2

Tél: 04/90.70.20.21
domainelabbedine@wanadoo.fr

15/20

Domaine La Boutinière

★★

Robe paille à reflets sable. Les senteurs de foin coupé, fruits secs et fine minéralité s'associent avec harmonie dans cet ensemble élégant et de complexité appréciable.

Engageant! Un cru qui se montre dès l'attaque franc et rafraîchissant, libérant sans réserve d'expressives saveurs de poire, amande et vanille. La finale se montre persistante et délicatement acidulée et apporte la fraîcheur nécessaire à cet ensemble de belle maturité.



(2014 - 2018)

GR:20 - CL:60 - ROU:10 - BOU:10



www.domainelaboutiniere.fr
info@domainelaboutiniere.fr

14,5/20

Domaine Patrice Magni

★(★)

Jolie robe jaune doré soutenu, de belle brillance. On se trouve d'emblée séduit par la distinction et le caractère très parfumé et frais de ce nez qui oscille entre fleurs blanches, citronnelle et agrumes. Un vin bien construit, doté d'un bel équilibre acidité/gras, qui offre une bouche aérienne et friande, dont l'atout principal est la franchise fruitée. L'ensemble se montre délicat, ponctué par une finale soyeuse, de belle rémanence de fruits frais.

19,00€

(2014 - 2017)

GR BL:65 - CL:25 - ROU:10

Tél: 04/90.83.54.01 - 06/89.35.67.22
domainepatrice.magni@wanadoo.fr



Château de La Gardine

16/20

★★★

Château de La Gardine "Blanc Tradition"

Très jolie présentation pour cette robe dorée intense éclatante. Un bouquet tout en douceur et charme, associant dans une totale harmonie les arômes de poire au sirop, biscuit, brioche et vanille. Tout est équilibre et suavité dans ce cru racé, séveux et généreux en fruit. Un bel exercice de vinification a induit une sensation omniprésente de plénitude. Les fruits blancs s'associent aux fruits secs, le gras est équilibré par un joli support d'acidité et la finale se montre opulente et finement caramélisée.

(2014 - 2019)

ROU:50 - GR: 20 - CL: 20 - BOU:10



www.gardine.com
chateau@gardine.com

15,5/20

★★★

Château Gigognan "Clos du Roi"

Présentation éclatante pour cette robe dorée intense à nuances vieilles or. Extrêmement mûr, le nez exhale d'insistantes senteurs de fruits secs presque grillés, vanille et abricot sec. Un élevage ambitieux a conféré à cette cuvée dotée d'un beau gras de texture un style enveloppé et des saveurs de noisettes et amandes grillées. L'ensemble se montre complexe et présente de l'épaisseur. La finale, riche et opulente, s'exprime sur le beurre de noisette.

(2014 - 2018)

GR: 45 - CL: 10 - ROU: 35 - BOU: 10



www.chateau-gigognan.fr
info@gigognan.fr



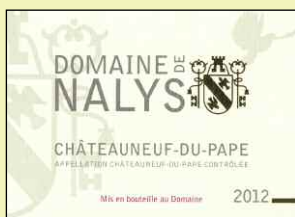
15/20

★★★

Domaine de Nalys

Robe pâle à légères nuances dorées pour un cru délicat dont les senteurs de fruits blancs et de fleurs parfumées envahissent un bouquet complété à l'aération par une touche de brioche et de biscuit au beurre. On apprécie dès l'attaque la tension apportée par une jolie acidité qui équilibre la maturité du fruit. Ce cru distingué et aérien séduit par sa délicatesse de texture, la générosité de son expression de fruits blancs mûrs (poire) et sa persistance appréciable.

(2014 - 2017)



www.domainedenalys.com
contact@domainedenalys.com

15/20

★★

Comte de Lauze

22,00€

Jolie robe jaune soutenu à reflets sable, limpide et éclatante. Premier nez vif et tonique, sur de fines senteurs de fleurs et herbes parfumées (citronnelle, verveine, fleur de tilleul). Ensuite, les fruits blancs mûrs et la vanille complètent la palette. L'attaque, franche et précise, donne le ton d'une cuvée ciselée, qui accorde la priorité aux saveurs de fruits blancs frais (pomme, poire). Relevée par une acidité bien présente, elle séduit par son caractère digeste et la générosité fruitée de sa finale ample, vineuse et persistante.

(2014 - 2017)

GR: 45 - ROU: 35 - BOU: 10 - CL: 10



Cherche
Distributeur(s)

www.comtedelauze.com
comtelauze@wanadoo.fr



Domaine de Nalys

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2011-2010

17/20

Domaine de La Solitude "Cuvée Barberini" 2010

★★★

Splendide robe dorée intense à vieil or, pour un nez distingué, mêlant avec réussite et éloquence les senteurs biscuitées, caramélisées et minérales. Le fruit s'impose à l'aération (pomme, poire), associé à la vanille. Quelle élégance!

Les dégustateurs s'accordent pour louer la finesse, la complexité aromatique et la profondeur de ce cru de haute tenue, qui offre d'insistantes saveurs de fruits secs, poire cuite, minéralité et abricot sec. La fraîcheur est présente, jusqu'à la finale, par ailleurs interminable. Grand vin.

(2014 - 2019)

ROU: 80 - GR: 15 - CL: 5



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



16,5/20

Château de La Gardine 2011

★★★

"Cuvée des Générations Marie-Léoncie"

Superbe présentation pour cette robe bouton d'or éclatante. Une grande élégance olfactive se dégage de ce bouquet profond, racé et complexe. Les senteurs de fruits blancs mûrs, fleurs parfumées, épices douces et vanille s'expriment dans une parfaite complémentarité. Finesse et profondeur sont au rendez-vous de ce cru longiligne, dont l'élevage a induit de puissantes saveurs de noisette caramélisée. Un cru à l'aube de son expression, puissant et distingué à la fois.

(2014 - 2019)

ROU: 85 - CL: 10 - BOU: 5



www.gardine.com
chateau@gardine.com



CÔTES DU RHÔNE 2012-2013

15,5/20

Albin Jacumin

7,90€

★★★

"Les Bédines" - Rouge 2012

Les dégustateurs soulignent la profondeur et la jeunesse de cette robe grenat profond à nuances bleutées.

Extrêmement engageant et charmeur par l'association de ses senteurs de fruits noirs au sirop (mûre, myrtille, cerise) et d'épices douces, ce bouquet suave invite à la dégustation. Dès l'attaque, la bouche confirme l'ambition de ce vin séveux, plein, doté d'une matière fruitée bien mûre voire macérée (prune, cerise, figue). Un cru voluptueux offrant une belle mâche et de la profondeur en finale.

(2014 - 2017)

GR: 80 - SY: 15 - CA: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-albin-jacumin.fr
domaine.aljacumin@orange.fr



15/20

Lycée Viticole d'Orange

7,50€

★★★

Mongin - Blanc 2013

Robe sable à nuances paille, de bel éclat. Le premier nez révèle une fine minéralité, assortie d'un registre rafraîchissant mêlant les fleurs blanches et la poire. Soutenu par une jolie acidité apportant tonicité et équilibre à une matière mûre, ce vin épuré séduit par sa finesse de texture, son équilibre fraîcheur/gras appréciable et la générosité de ses saveurs de fruits frais (agrumes). Finale savoureuse, sur une fine touche d'anis.

VIO: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaumongin.com
chateaumongin@chateaumongin.com



16/20
★★★

La Cabotte - Massif d'Uchaux "Garance" 2012

D'intenses reflets violacés se reflètent dans cette robe profonde et soutenue, au disque fermé. Particulièrement flatteur par ses senteurs de fruits noirs au sirop (myrtille, mûre, framboise), ce nez enveloppé invite à la dégustation. Cette cuvée a emporté les suffrages pour sa densité de trame, son très bel équilibre acidité/gras et le soyeux de son toucher en bouche. Les saveurs de griotte, mûre et d'épices envahissent le milieu de bouche et la finale, structurée, évolue vers la réglisse et le cacao.

(2015 - 2018)

SY - GR - MOU



www.cabotte.com
domaine@cabotte.com



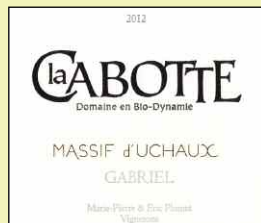
16/20
★★

La Cabotte - Massif d'Uchaux "Gabriel" 2012

Carminé profond au disque bleuté pour cette robe éclatante. Ce bouquet typé exprime dès l'ouverture des notes de garrigue, cacao et fruits noirs. Touche d'encre à l'aération. Assez corpulent, tout en pulpe et doté d'une très belle fraîcheur gustative, ce cru franc et longiligne s'appuie sur une expression de fruit généreuse (griotte, myrtille, mûre sauvage). De jolis tanins structurés enveloppent la matière; ils ne demandent qu'à poursuivre leur assagissement.

(2015 - 2017)

SY - GR



www.cabotte.com
domaine@cabotte.com



15,5/20
★★★

Château Pégau "Cuvée Setier" 2012

Jolie présentation pour cette robe profonde, grenat intense. Les senteurs épicées et de baies noires macérées (cassis, myrtille) envahissent un ensemble parfumé et velouté (épices douces), qui invite à la dégustation. Ce cru au caractère affirmé propose une bouche ambitieuse, corsée et chaleureuse, qui ne laissera personne indifférent. Les saveurs macérées (prune, figue) se voient soutenues par des tanins virils mais nobles, qui ne demandent qu'à se fondre avec le temps. Ambitieux!

(2015 - 2018)



www.pegau.com
pegau@pegau.com

15/20
★★★

Domaine La Millière "Vieilles Vignes" 2012

Rubis soutenu au disque encore légèrement bleuté.

D'insistants arômes de fruits rouges et noirs confiturés voire confits (griotte, mûre) envahissent un ensemble expressif et engageant. Tout est

souplesse, rondeur et charme dans ce vin sudiste, qui livre une expression fruitée croquante et bien mûre rappelant le bouquet. Le registre lactique accentue cette impression et la finale, enveloppée, présente des tanins lissés.

(2014 - 2015)

GR BL - CL - BOU - ROU



www.la-milliere.fr
la-milliere.arnaud@wanadoo.fr



© Domaine Ségurier

AUTRES VINS

16/20 Château Mont-Redon - Lirac 2012

★★(★)

Robe violette à nuances bleutées sur le disque. Les épices et la garrigue envahissent cet ensemble olfactif typé et engageant, complété à l'aération par les senteurs de fruits confiturés (framboise, griotte, mûre). Travaillé plus en finesse qu'en opulence, ce vin très franc et épuré se voit soutenu par une jolie acidité rafraîchissante qui confère à l'ensemble un caractère tonique et digeste. Le fruit est exubérant (cerise, sureau) et l'ensemble se montre ciselé et de belle évolution.



(2015 - 2018)

SY:20 - GR:70 - MO:10



22

www.chateaumontredon.com
contact@chateaumontredon.fr

15,5/20

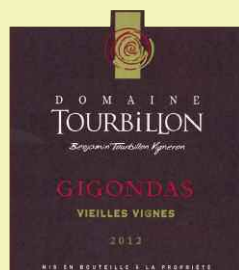
Domaine Tourbillon

18,00€

★★

Gigondas "Vieilles Vignes" 2012

Des nuances cerises soutenues caractérisent cette jolie robe avenante. Tout en douceur, sur un panier de fruits confiturés (fraise, cerise, myrtille). Une subtile touche fumée apparaît à l'aération. Une cuvée de caractère, vigoureuse, qui voit sa structure acidulée équilibrer une matière fruitée (griotte, mûre sauvage) expressive. Les épices apparaissent en finale et les tanins, francs et épurés, apportent la charpente nécessaire, sans aucune sévérité. Un cru bien construit.



(2015 - 2017)

SY:5 - GR:90 - MO:5

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-tourbillon.com
contact@domaine-tourbillon.com



CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- 1 Caves de France à Dendermonde
Baeten Vinopolis à Maaseik
Bal & Louis Meeus à Wommelgem
- 2 Sobelvin à Liège Angleur
- 3 Courtiers Vinicoles à Diepenbeek
- 4 Vinicoles Leloup à Bousval
't Wijnkastellje à Schotten
De Vin en Vin à Ottignies
- 5 Tricot à Jumez
Siepas à Zottegem
La Gastronomie à Eupen
- 6 Wauquier à Boussu
- 7 Haacht à Boortmeerbeek
- 8 Mostade-Gobert à S/Sambre
Petre à Lendeledé
- 9 CORA
Roels à Roeselaere
- 10 Qualivino à Lier
- 11 Entrepot du Vin à Puurs
- 12 Brunin Guillier à Gaurin-Ramecroix
Sud Vins Nanfong à Waterloo
- 13 Sud Vins Nanfong à Waterloo
Toby Vins à Vivegnis
- 14 Top Courtage à Tamise
Wine Time à Nieuwpoort
- 15 Werco à Ostende
Albert Kin't à Waregem
- 16 Pirard à Genappe
- 17 De Clerck à Courtrai
La Bonne Bouteille à Jandrain
- 18 Sanders à Roeselaere
Vinofolie à Bruxelles
- 19 Cave des Sommeliers à Habay
et au Grand Duché de Luxembourg
- 20 BVMP - P. Mouysset à Schilde
- 21 Prima vinum à Lommel
Tire bouchon à Bruges
Cave St-Jacques à Tournai
- 22 Cinocco à Bruxelles
- 23 Louise Brison à Bruges
- 24 Baron's Brasserie à Neerlyse
Le Nectar Dit Vin à Aubel
- 25 ART - H à Bruxelles
Bacchuseum à Bruxelles
Vin'Arte à Bruxelles
- 26 Vinikus à Mechtem
Bio Belvin à Spa
José Breuer à Bültingen
- 27 Boutelegier à Bruges
- 28 Champagne - limousine
L'esprit du Vin à Rebecq



SALONS

- A** Floreffe - Aiseaux Presles
Huy - Court Saint Etienne
- B** Sint-Niklaas - Ecaussines
Roeselaere

- C** Binche - Fleurus
- D** Seclin en France

- E** Seclin en France

Les vins blancs de Châteauneuf-du-Pape sont des vins très aromatiques, admirables de fraîcheur, d'élégance et de complexité. Jeunes, ils sont recommandés pour accompagner poissons frais, crustacés et viandes blanches. Ils mettent parfaitement en valeur le foie gras. Ils se marient également très bien avec la poularde, le veau, les fromages à croûte fleurie et les fromages de chèvre. Aux alentours de 5 ans d'âge, ils constituent avec la truffe un duo original mais ils pourront également magnifier un vieux Comté, un Beaufort, voire même un Roquefort.

Les vins rouges peuvent se boire dès 2 à 3 ans d'âge sur leur panier de fruits. En vieillissant ils affirment leurs qualités gustatives. Ils se marient traditionnellement avec les viandes rouges, l'agneau, un bœuf bourguignon ainsi qu'avec la plupart des fromages. Les plus beaux gibiers à poils méritent leurs saveurs tanniques et épicées. Ils honoreront parfaitement un civet de lièvre. Opulents et moelleux, ils épousent harmonieusement le ragoût de truffes ou les pâtes aux truffes. Ce vin fort et vigoureux fait bon ménage avec les fromages affinés tels que l'Epoisses ou le Citeaux. Ils n'ont pas d'emprise sur lui, il est assez puissant pour les enrober.



De witte wijnen van Châteauneuf-du-Pape zijn zeer aromatische wijnen met een bewonderenswaardige frisheid, elegantie en aromatische complexiteit. Jong worden ze aanbevolen bij verse vis, schaaldieren en wit vlees. Ze doen ganzenlever en alle grote schaaldieren perfect uitkomen. Ze harmoniëren ook heel goed met mesthoentje, kalfsvlees, witschimmelkazen en geitenkazen. Op ongeveer 5 jaar vormen ze een origineel duo met truffel, maar kunnen ze ook een oude Comté, een Beaufort of zelfs een Roquefort verheerlijken.

De rode wijnen kunnen vanaf 2 à 3 jaar gedronken worden bij een mandje fruit. Naarmate ze ouder worden, worden hun smaakkwaliteiten meer uitgesproken. Ze gaan traditioneel samen met rood vlees, lamsvlees, boeuf bourguignon en met de meeste kazen. Het mooiste haarwild verdient zijn tannine- en kruidige smaken. Hij zal ook een hazenpeper perfect eer aandoen. Weelderig, vol en zacht harmonieert hij met truffelragout of pasta met truffels. De sterke en krachtige wijn smaakt ook goed bij rijpe kazen zoals Epoisses of Citeaux. Zij overheersen hem niet, hij is krachtig genoeg om ze te omhullen.

The white Châteauneuf-du-Pape wines are very aromatic wines, admirable for their freshness, elegance and aromatic complexity. When young, they are recommended for accompanying fresh fish, shellfish and white meats. They perfectly enhance foie gras and all large shellfish. They also go extremely well with fattened chicken, veal, cheese with flowered rind and goat's cheese. When around five years old, it constitutes an original duet with the truffle but it will also be able to amplify a Vieux Comté, a Beaufort, or even a Roquefort.



The red wines with their basket of fruit can be drunk as of the ages of two or three. By aging, they affirm their top-quality taste. They traditionally go well with red meats, lamb, boeuf bourguignon and most cheeses. The finest game birds deserve its tannic and spicy flavours. It will perfectly honour a jugged hare. Opulent and smooth, it creates perfect harmony with a truffle stew or some truffle pasta. This strong and vigorous wine goes well with refined cheese such as Epoisses or Citeaux. They hold no sway over it: it is powerful enough to envelope them.



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



Délimitée en 1927, la zone de production de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Champagne couvre environ 33.000 hectares, soit 3,4 % de la superficie du vignoble français.

Le chiffre d'affaire annuel approche les 4,5 milliards d'euros dont la moitié est réalisée à l'exportation.

Aujourd'hui mondialement connue, l'appellation Champagne ne s'est pas faite en un jour. Son histoire est vieille de plusieurs siècles et riche de multiples péripéties.

Sa production annuelle avoisine les 350 millions de bouteilles, dont près de 10 millions de cols partent (officiellement...) vers la Belgique située à moins de 150 km. Le plat pays a depuis 50 ans décuplé sa consommation.

La Champagne comprend 319 crus (communes) différents dans cinq départements: la Marne (67% du vignoble total), l'Aube (23%), l'Aisne, la Haute-Marne et la Seine-et-Marne (11%).

Le vignoble est réparti sur 4 grandes zones dont chacune fait en fin d'année l'objet d'un dossier de dégustation dans notre guide: la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar. Très morcelé, le vignoble compte près de 276.000 parcelles dont la superficie moyenne ne dépasse pas 13 ares.

Les vignerons sont pour la plupart monoculteurs, possédant environ 2 hectares en moyenne. Beaucoup d'entre eux vendent une grande partie de leur récolte en raisin dès la vendange aux grandes maisons champenoises.

A peine 17 villages bénéficient historiquement de la dénomination «Grand Cru» et 44 villages de la dénomination «Premier Cru».

La Montagne de Reims est la région qui comporte le plus de villages classés Grand Cru: Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Verzenay, Verzy, ainsi que Tours-sur-Marne pour le pinot noir uniquement.

Les vins de la partie nord sont souvent plus corsés et plus colorés que ceux de la partie sud. Le mont Sinaï est le point culminant, il s'élève à 286 mètres d'altitude.

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

© Nicolas Raimon



coteaux où la vigne est implantée sur des sols crayeux. La nature des sous-sols, leur bon drainage, les pentes faibles permettent le développement d'un vignoble de grande qualité, majoritairement planté de Pinot noir ($\pm 60\%$ de l'encépagement total).

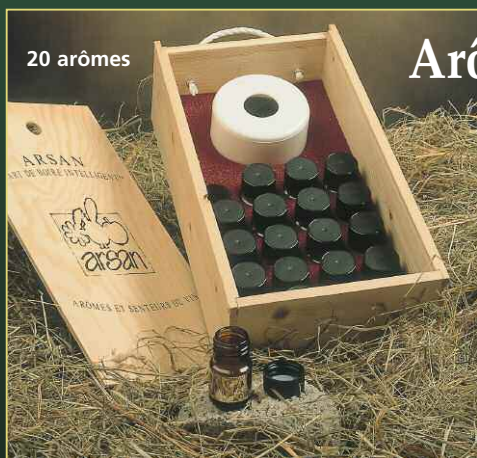
La surprise est de constater que la plupart des coteaux sont exposés au nord. Le raisin y mûrit en effet grâce à un phénomène climatique particulier, où l'air froid du soir descend vers la plaine et l'air chaud qui s'y est formé la journée remonte sur les vignes, le tout associé à la régulation thermique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

Cépage noir à pulpe blanche, le pinot noir est plus tardif et offre aux vins de la région sa puissance et son fruité. Il est à la fois le cauchemar du viticulteur et le paradis du dégusta-

teur, car il est difficile à cultiver mais peut donner des vins fantastiques. Le pinot noir donne des vins qui se caractérisent par leur force et leur consistance, bien soutenus par une bonne charpente. Les arômes sont assez fins avec ces fameuses notes de fruits rouges. Il sera volontiers assemblé au Chardonnay qui apporte finesse et vivacité pour créer des cuvées de prestige ou millésimées d'un remarquable équilibre et d'un potentiel de garde parfois étonnant. Le pinot meunier, spécialité de la vallée de la Marne, n'est pas en reste et, dans des cuvées à déguster plus jeunes, s'exprime ici avec beaucoup d'élégance.

&

20 arômes



Arômes & Senteurs du vin ...et de la Bière **Nouveau !!**

60 arômes



Recommandé
par V.T.A.



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



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



De productiezone van de appellation d'origine contrôlée (AOC) Champagne werd in 1927 afgebakend en omvat ongeveer 33.000 hectare of 3,4% van de oppervlakte van het Franse wijngebied.

De jaarlijkse omzet benadert de 4,5 miljard euro; de helft daarvan is voor de export.

De appellation Champagne is tegenwoordig wereldberoemd maar heeft die faam niet op één dag opgebouwd. De geschiedenis is al meerdere eeuwen oud en bukt van de ontwikkelingen en wederwaardigheden.

De jaarlijkse productie benadert de 350 miljoen flessen, waarvan er 10 miljoen (officieel) vertrekken naar België, op minder dan 150 km afstand. Het vlakke land heeft op 50 jaar tijd zijn consumptie van champagne vertienvoudigd.

De Champagne omvat 319 cru's (gemeenten) uit vijf departementen: de Marne (67% van de totale wijnstreek), Aube (23%), Aisne, de Haute-Marne en Seine-et-Marne (11%).

De wijnstreek is onderverdeeld in 4 grote zones. Voor elk ervan maken we op het einde van het jaar een degustatiedossier op in onze gids: de Montagne de Reims, de Vallée de la Marne, de Côte des blancs en de Côte des Bar. De wijnstreek is sterk verkaveld en telt meer dan 276.000 percelen met een gemiddelde oppervlakte van amper 13 are.

De wijnbouwers doen meestal aan monocultuur en bezitten gemiddeld 2 hectare. Veel van hen verkopen een groot deel van hun druivenoogst aan de grote Champagnehuizen.

Nauwelijks 17 dorpen mogen historisch gezien de benaming "Grand Cru" dragen, 44 dorpen hebben recht op de titel "Premier Cru".

De Montagne de Reims is de streek met het meeste Grand Cru-dorpen. De wijnen uit het noordelijke gedeelte zijn vaak pittiger en kleurrijker dan die van het zuiden.

Dorpen 100% Grand Cru: Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Verzenay, Verzy evenals Tours-sur-Marne maar enkel voor de pinot noir.



© Nicolas Rainon

Het wijngebied

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



en de lichte hellingen maken de ontwikkeling mogelijk van een wijngebied van hoge kwaliteit, dat voornamelijk beplant is met Pinot Noir ($\pm$ 60% van het totale assortiment aan wijnstoksoorten).

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

Deze blauwe druivensoort

met wit vruchtvlees komt later tot rijping en geeft de wijnen uit de streek hun kracht en fruitige smaak. Hij is tezelfdertijd de nachtmerrie van de wijnbouwer en het paradijs van de proever want hij is moeilijk te kweken maar kan fantastische wijnen opleveren. Hij kan vlot gecombineerd worden met de Chardonnay die zorgt voor een verfijnde, levendige toets. Zo verkrijgt men prestigieuze wijnen of bijzonder evenwichtige jaren met een soms verbazingwekkend bewaarpotentieel. De pinot meunier, specialiteit van de Marnevallei, moet daarvoor niet onderdoen. Hij moet wat jonger gedronken worden maar is erg elegant.



The Pinot Noir of the Montagne de Reims: vine grower's nightmare or oenophile's paradise?



The Montagne de Reims vineyard, the most easterly on the Ile-de-France hillside, comprises more than 9,000 hectares of vine. It is installed on slopes consisting of successive layers of chalk, sand, clay and limestone. It is composed of a huge forested plateau between Rheims and Epernay, a kind of headland with undulated edges, with its coppices and its thick woods, extending from east to west, nearly 30 kilometres long and 6 to 10 kilometres wide. Its sides form slopes where the vine is established in chalky soil. The nature of the subsoils, their good drainage and the gentle slopes allow the development of a vineyard of great quality, mainly planted with Pinot Noir ($\pm 60\%$ of the vineyard's vines). The surprise is to note that most of the slopes are exposed to the north. Indeed, the grape ripens there thanks to a particular climatic phenomenon, where the cold evening air descends towards the plain and the hot air that has formed during the day above the Montagne de Reims descends on to the vines, the temperature of the whole regulated by the forest.

Delineated in 1927, the protected Champagne designation of origin (AOC) production area covers about 33,000 hectares, that is to say 3.4% of the French vineyard surface area. The annual sales turnover is nearly 4.5 billion euros, half of which comes from exports.

Today known throughout the world, the Champagne appellation was not made in a day. Its history is several centuries old and teeming with incidents of every kind. Its annual production borders on 350 million bottles, nearly 10 million of which (officially...) leave for Belgium, less than 150 kilometres away. The flat country has multiplied its consumption by ten over 50 years

Champagne includes 319 different crus (communes) in five departments: Marne (67% of the total vineyard), Aube (23%), Aisne, Haute-Marne and Seine-et-Marne (11%).

The vineyard is distributed over four large areas, each of which at the end of the year is the subject of a tasting file in our guide: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs and Côte des Bar. Very fragmented, the vineyard has nearly 276,000 land parcels, the average size of which is no more than 13 ares.

Most vine growers are permanent croppers, owning about two hectares on average. Many of them sell the lion's share of their grape harvest to the great Champagne companies as soon as it has been picked.

Hardly 17 villages historically benefit from the "Grand Cru" denomination and 44 villages enjoy the "Premier Cru" denomination.



© Nicolas Raimon

The Montagne de Reims, a vast low-relief plateau which overhangs the chalky plains, is the area which comprises the most "Grand Cru" classified villages. The wines of the northern part often more vigorous and more colourful than those of the southern part. Mount Sinai is the highest point, with its 286 metres.

100% "Grand Cru" Villages:
 Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Verzenay, Verzy, as well as Tours-sur-Marne solely for Pinot Noir.



© Veronique Roelandt

A black grape with white flesh, the Pinot Noir ripens later in the year and confers its power and its fruitiness on the region's wines. It is at the same time the wine grower's nightmare and the taster's paradise, because it is difficult to cultivate but can give some fantastic wines. The Pinot Noir gives wines that are characterised by their force and their consistency, well supported by a good frame. The flavours are rather fine with those famous red fruit notes. It will readily be likened to Chardonnay, which

brings smoothness and vivacity for creating prestigious cuvees or a vintage with remarkable balance and a sometimes astonishing laying-down potential. The Pinot Meunier, a speciality of the Marne Valley, is not outdone and, in cuvees to be tasted younger, is expressed here with considerable elegance.



Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus (**min. 14/20**) dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**. (Ce qui peut expliquer l'absence de certaines références de notre sélection).

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen (**min. 14/20**). Deze crus zijn **voorradijg**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie).

Please find below a selection of the best wines (**min. 14/20**) 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).

★★★ Rapport "Plaisir-Prix" - Prijs-kwaliteitverhouding - "Pleasure-price" ration



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



= Accueil de/ Onthaal camping-car
 = Motorhome Reception

15,00€

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



= Cavistes en Belgique (voir page 66)
 = Wijnhandelaren in België (zie blz 66)
2 = Wine merchants in Belgium (see page 66)



= Culture Biodynamique.
 = Biodynamische cultuur.
 = Biodynamic cultivation.



= Culture Biologique.
 = Biologische cultuur.
 = Biological cultivation.



= Terra Vitis.



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

Cherche distributeur = Op zoek naar distributeurs kelder = Looking for distributors cellar



= Présent au salon de (voir page 66) - Present in the lounge of (see page 66) - Aanwezig op het salon (zie blz 66)

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

17/20

Henriet-Bazin

★★★

"Sélection de Parcelles - 1er Cru"

Jaune doré léger à reflets scintillants. Dès le premier nez, d'insistantes senteurs de minéralité et d'amande fraîche s'affirment dans ce nez expressif et typé, qui rejoint à l'aération quelques notes de craie et de pâtisserie aux fruits secs (cake aux noisettes). Élégance et profondeur sont au rendez-vous de cette bouche dense et équilibrée, ambitieuse par son grain serré. Les saveurs de fruits secs, biscuit et minéralité s'associent parfaitement au registre des fruits blancs. Très belle cuvée, profonde et suave.



PN 50 - CH: 50



12

Ch. www.champagne-henrietbazin.com
Dist. marie-noelle@champagne-henrietbazin.com

16,5/20

Max Cochut

★★★

"Tradition"

Cette cuvée séduit déjà le regard par ses reflets jaunes dorés scintillants. Complexe et généreux, mêlant avec réussite les saveurs de fruits secs, pâtisserie, poire au sirop et fleurs blanches parfumées. Les dégustateurs s'accordent pour louer la concentration, la vinosité de ce cru charnu, profond, qui mêle les saveurs de fruits blancs mûrs aux accents de pâtisserie et d'amande fraîche. Un ensemble suave et persistant, relevé par une jolie acidité bien dosée.



PN:2/3 - CH:1/3



20

Tél: 03/26.57.03.25
champagne.cochut@orange.fr

16,5/20

Jean-Michel Bouchet & Filles

★★★

"Sélection"

Robe jaune pâle à subtiles nuances dorées. Le premier nez associe minéralité (craie humide) et végétalité (mousse, fougère, herbe fraîche). Les fruits secs apparaissent à l'aération. Particulièrement séveuse, cette cuvée mêle vinosité, minéralité et maturité de fruit. Un vin complet, extrêmement savoureux, qui voit l'enveloppement lié à sa maturité équilibré par une belle tension acidulée présente tout au long de la bouche.



PN: 20 - PM: 70 - CH: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnebouchet.com
contact@champagnebouchet.com



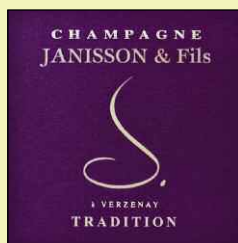
16,5/20

Janisson & Fils

★★★

"Tradition"

Belle robe soutenue et éclatante, à nuances dorées. Une personnalité très affirmée s'exprime dès le premier nez. On y retrouve un registre minéral insistant et des notes herbacées (rhubarbe, groseille verte). Les fruits secs apparaissent ensuite. Un vin qui ne cède pas à la facilité. Les dégustateurs soulignent son caractère épuré, peu dosé, mettant en relief la minéralité et la vivacité. On retrouve en finale une délicate amertume rafraîchissante illustrée par les cerneaux de noix. Un vin de gastronomie.



PN: 70 - CH:30



15

www.janisson.com
champagne@janisson.com



Henriet-Bazin



16/20

★★★

Max Cochut "Aristide de Saint-Cyr"

Jolie robe pâle de belle brillance. De grande fraîcheur au premier nez, s'exprimant sur une fine minéralité à l'ouverture (craie), ce bouquet exhale ensuite de séduisantes senteurs d'agrumes et de fruits frais. Cette cuvée gourmande et savoureuse séduit par sa douceur d'expression, la maturité de ses saveurs de fruits mûrs (pomme, reine-claude, mirabelle) et la longueur de sa finale savoureuse, relevée par une jolie acidité tonifiante qui apporte l'équilibre.

PN: 1/3 - CH: 2/3



Tél: 03/26.57.03.25

champagne.cochut@orange.fr

16/20

★★★

Christophe Varlot "Cuvée Jade - 1er Cru"

13,45€

Jaune pâle à légères nuances dorées pour ce cru tonique, dont le nez révèle une belle association de fruits blancs compotés (pomme) et de fruits secs. La pâtisserie apparaît à l'aération (millefeuille aux poires et amandes). Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la profondeur, la mâche et l'élégance de cette cuvée à forte personnalité, dont la concentration de matière n'a d'égal que la fraîcheur. Les saveurs de pâte d'amande et de pomme cuite se complètent élégamment, dans un ensemble séveux et tonique à la fois.

PN: 5 - CH: 95



Cherche

Distributeur(s)

www.champagne-christophe-varlot.com

champagnechristophevarlot@wanadoo.fr

16/20

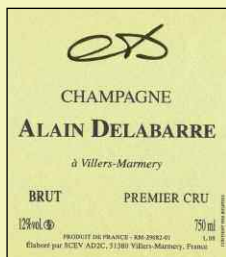
★★★

Alain Delabarre "Brut 1er Cru"

14,00€

De jolis reflets dorés très intenses à nuances ocrées scintillent dans la robe. Tout en contrastes, cet élégant bouquet mêle avec réussite les senteurs de fruits secs (amande), pâtisserie (frangipane) et minéralité. Un nez très expressif. Dès l'attaque, les saveurs de pomme cuite et de pâtisserie aux fruits secs (amandes, noisettes) dominent un ensemble qui met en relief sa trame serrée et sa vinosité. Les dégustateurs soulignent la maturité et l'ampleur d'une finale enveloppée et de longueur appréciable.

PN:5 - CH:95



Cherche

Distributeur(s)

Tél: 03/26.97.92.96

delabarre.alain0718@orange.fr

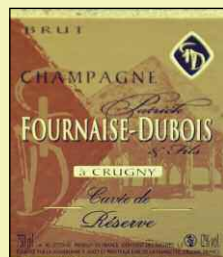
16/20

★★★

Fournaise-Dubois "Cuvée de Réserve"

D'apparence jaune sable à nuances paille, cet élégant bouquet reste quelque peu sur la retenue à l'ouverture. Ensuite, les senteurs de vanille, fruits blancs et brioche s'expriment avec plus d'insistance. Cette cuvée a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent la belle tension tonique de la bouche, sa densité de matière fruitée (agrumes) et la suavité de sa finale plus enveloppée et persistante, exprimant d'insistantes saveurs de fruits blancs mûrs. Séduisant et doté d'un grand équilibre.

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



Cherche

Distributeur(s)

www.champagnefournaisedubois.com

champagnefournaise.d@wanadoo.fr

Christophe Varlot



© Veronique Reelindt

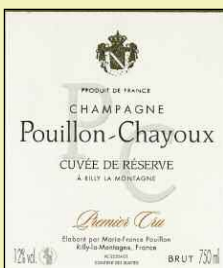
16/20

Pouillon-Chayoux

15,00€

★★★ "Cuvée de Réserve - 1er Cru"

De légères nuances paille apparaissent dans cette robe jaune doré léger. Expressif dès l'ouverture, complexe ensuite, l'ensemble présente des arômes flatteurs de massepain, poire cuite et tarte aux pommes. Un bouquet suave et engageant. La bouche est à l'avenant. On y apprécie la générosité des saveurs de fruits secs et de fruits blancs compotés (pomme, poire). Une touche biscuitée complète l'ensemble et la finale, savoureuse et structurée, se révèle sapide et de grande longueur.



PN 25 - PM: 25 - PN: 50

Cherche Distributeur(s) Tél: 03/26.03.47.46 - 06/79.80.81.28 mariefrance.pouillon@free.fr

16/20

Bonnet-Ponson

"1er Cru"

★★★

Impressionnant par sa robe vieil or à nuances ocrées, ce vin présente dès l'ouverture un bouquet suave et charmeur par ses senteurs de fruits mûrs (mirabelle, prune jaune) et de pâtisserie (tarte aux poires, brioche vanillée). Quelle vinosité! Les dégustateurs s'accordent pour louer l'ampleur et le volume en bouche de cette cuvée opulente, qui conserve toutefois sa fraîcheur d'ensemble. Le registre des fruits blancs mûrs y est bien représenté et la finale, savoureuse, séduit par sa persistance.



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

www.champagne-bonnet-ponson.com En conversion
champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr



16/20

Forget-Chauvet

15,50€

★★★ "Brut Sélection - 1er Cru"

Splendide robe dorée intense à nuances vieil or, pour une cuvée savoureuse et de grande vinosité, dont le puissant bouquet exprime d'intenses senteurs de pomme cuite et de pâtisserie (tarte tatin). L'aération apporte une touche de sirop d'érable et de tarte aux poires et amandes. La bouche confirme dès l'attaque la vinosité et la suavité de ce cru charnu et séveux, dont les saveurs de fruits blancs compotés et de fruits secs s'associent à un registre biscuité expressif. Une cuvée complexe et ambitieuse, très persistante.



PN: 30 - PM: 50 - CH: 20

Cherche Distrib. www.champagne-forget-chauvet.com
forget.chauvet@sfr.fr



16/20

Louis Brochet

"1er Cru"

★★

Quelques reflets paille à dorés attendent le dégustateur. Délicatement parfumé, le nez voyage entre les senteurs florales, de confiserie et de fruits frais (agrumes).



Dotée d'une attaque ciselée et bien tendue, cette cuvée séduit par son caractère à la fois vineux et rafraîchissant, qui souligne les accents de fruits blancs et de fruits secs (poire, amande fraîche), dans un ensemble longiligne et soulignant sa minéralité en finale. Un cru paré pour la gastronomie.

PN: 78 - PM: 7 - CH: 15



www.champagne-brochet.com
contact@champagne-brochet.com



Bonnet-Ponson

15,5/20

★★★

Boutillez-Guer

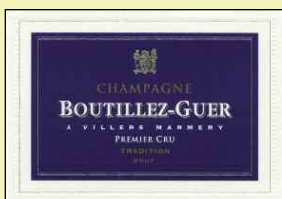
"Premier Cru Tradition"

13,50 €

Jaune pâle éclatant à légers reflets dorés. Moyennement intense à l'ouverture, puis exhale quelques effluves minérales et d'herbe fraîche. Touche de rubarbe à l'aération.

Rafraîchissante par sa fine tension acidulée qui apporte de la tonicité dès l'attaque, cette cuvée incisive offre de belles saveurs d'agrumes dans un ensemble délicat, tout en dentelles, dont le style aérien se confirme dans une finale assez persistante sur les fruits frais. Une cuvée soyeuse et vivifiante.

PN: 20 - CH: 80



Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-boutillez-guer.fr
boutillez.guer@wanadoo.fr

15,5/20

★★★

Solemme

"Terre de Solemme - 1er Cru"

Très belle robe sable à légères nuances paille rosées. Profond et complexe à la fois, le nez associe dans une belle harmonie les arômes floraux (violettes, lilas) aux notes de biscuit vanillé et de fruits blancs. Attaque rectiligne, ne cédant pas à la facilité, laissant place à une minéralité expressive et à des saveurs d'agrumes et de groseille blanche. Le milieu de bouche se montre ciselé et la finale, épurée et dotée d'une belle tension, fait de cette cuvée un vin de gastronomie.



PN: 25 - PM: 55 - CH: 20

www.champagnesolemme.fr
solemme@viveole.com

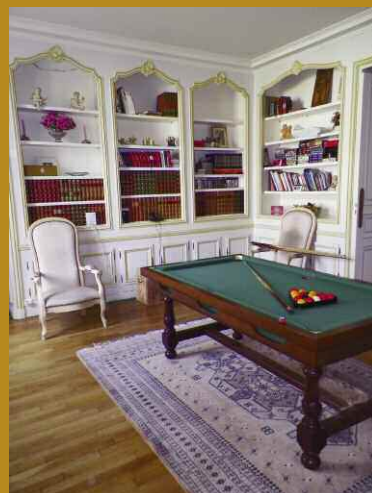


Parc & Piscine chauffée
Salle de billard
Salon de lecture
Connexion Wi-Fi
Table d'hôtes



Château de Ludes

Venez allier découverte du Champagne et détente au cœur d'un prestigieux Château du XVII^{ème} siècle.



4 chambres spacieuses et confortables
avec mini-bar

8, rue Victor Hugo - 51500 LUDES - Tél : 03 26 61 11 73
forget.chauvet@sfr.fr

www.champagne-forget-chauvet.com

15,5/20

★★(★)

Yves Couvreur "Tradition - 1er Cru"

14,60€

Une robe engageante à reflets or scintillants. Une touche compotée voire oxydative définit ce bouquet qui évoque le cerneau de noix, la pomme cuite et une touche de beurre de noisette. Une cuvée qui ne cède pas à la facilité.

Son caractère minéral se confirme en bouche, dans un ensemble tonique, très frais par ses notes herbacées, peu dosé. Un ensemble paré pour la gastronomie, ponctué d'une finale persistante sur les éclats de noisettes.

PN - PM - CH



B

www.champagne-yves-couvreur.fr
yves.couvreur@wanadoo.fr

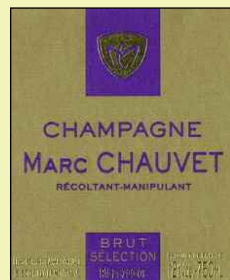
15,5/20

★★

Marc Chauvet "Brut Sélection"

Une présentation jaune pâle éclatant, de bel éclat. Un ensemble olfactif assez réservé à l'ouverture, qui s'exprime ensuite sur quelques effluves florales et de confiseries (bonbons aux fruits blancs). On a ici privilégié la vivacité et la précision. La bouche se montre incisive, sur de jolies saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et de pomme verte. Les dégustateurs soulignent le caractère épuré et tonique d'une finale agréablement persistante.

PN: 16 - PM: 18 - CH: 66



11

F

www.champagne-marc-chauvet.com
champagnemarcchauvet@gmail.com

15/20

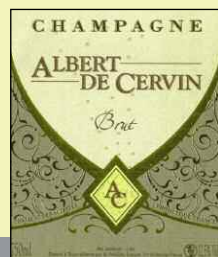
★★(★)

Albert de Cervin

11,50€

Robe engageante, à nuances dorées très intenses. Les senteurs de croûte de pain, brioche et tarte aux poires caramélisées envahissent un ensemble très séduisant. Généreusement dosée, la bouche se montre voluptueuse et charmeuse par l'association de ses saveurs gourmandes de fruits blancs mûrs (pomme, poire) et de fruits secs (pâte d'amandes). La finale, suave, révèle une agréable persistance. Une cuvée friande et enrobée, tout en douceur d'expression.

PN - PM - CH



Cherche Distributeur(s)

Tél: 03/26.58.26.37

s.paveau@libertysurf.fr



© Veronique Roelandt

15/20

Deuxdeniers-Simon "Réserve"

12,80 €

★★

Jaune doré léger, à reflets paille. Sur la retenue à l'ouverture, puis s'exprime doucement par de subtiles senteurs florales, d'agrumes et de craie. Attaque vive et incisive, soulignant d'intenses saveurs d'agrumes (citron) et pomme verte. On a ici privilégié l'élégance et le caractère rafraîchissant. La finale confirme ce style aérien par une texture en dentelles. Elle s'exprime sur le bonbon acidulé et se montre agréablement persistante.



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

Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/26.97.47.97
jpdeuxdeniers@orange.fr

15/20

G. Boutillez-Vignon "Tradition - 1er Cru"

★★

Superbe présentation pour cette robe bouton d'or, brillante. De belle maturité, ce nez délicatement parfumé associe les arômes de fruits composés, brioche, et biscuit aux amandes. L'attaque séveuse et racée donne le ton d'une cuvée au caractère affirmé, qui associe avec harmonie le registre des fruits secs (noisette, amande) à celui de la pomme composée. Finale précise et ciselée pour un cru digeste, doté d'un bel équilibre d'ensemble.



PN: 30 - CH: 70



Tél: 03/26.97.95.87
champagne.g.boutillez.vignon@orange.fr

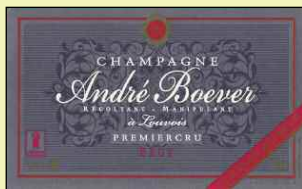
15/20

André Boever "Grande Réserve - Premier Cru"

13,90 €

★★

De jolis reflets jaune pâles à dorés scintillent dans cette robe avenante. Premier nez sur la pomme mûre et la reine-claude. On apprécie la maturité de ce bouquet qui évoque la pâtisserie et la vanille à l'aération (tarte aux poires). Dans un style assez enveloppé et tout en rondeur, cette cuvée pleine et harmonieuse séduit par la maturité de son fruit (pomme, poire) et sa vinosité. On croque le fruit dans un ensemble gourmand et suave, généreusement dosé, très charmeur et vanillé en finale.



PN: 70 - CH: 30

Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/26.57.03.43
champagne.andre.boever@hexanet.fr

15/20

Leroy-Bertin "Brut Tradition"

14,30 €

★★

Robe paille avenante et de bel éclat. Délicat bouquet, associant de fins parfums de fleurs suaves et de brioche vanillée. Une touche de fruits secs apparaît à l'aération. Tout en fluidité et dentelles, ce cru met en relief la finesse de texture, de délicates saveurs d'agrumes et de fruits secs, dans un ensemble équilibré, rafraîchi par une jolie acidité et ponctué d'une finale longiligne sur les bonbons acidulés.



PN:40 - PM:40 - CH:20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-leroy-bertin.com
champagne.leroy-bertin@wanadoo.fr



Rilly-la-Montagne

15/20

★★

René Fresne "Carte Noire- 1er Cru"

De légers reflets roses dans cette robe jaune pâle de bel éclat. La douceur olfactive s'impose dès l'ouverture, illustrée par les arômes floraux (violette, lilas) et de bonbon à la vanille.

Généreusement dosé, ce cru propose de la mâche et une belle vinosité en bouche. Les saveurs de fruits blancs presque compotés (pomme, poire) se mêlent aux notes de pâte d'amande, dans un ensemble enrobé et doux, qui s'apparente à une friandise en finale.

PN: 80 - PM: 10 - CH: 10

www.champagne-rene-fresne.com
info@champagne-rene-fresne.com



15/20

★★

Allouchery-Bailly "Brut Réserve - 1er Cru"

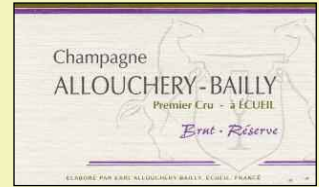
14,40€

De beaux reflets jaunes dorés éclatants irradient cette robe. Le registre de la vanille et de la pâtisserie se montre d'emblée généreux. On y retrouve les arômes de tarte aux poires et aux amandes. Gourmande et croquante de fruit, cette cuvée généreusement dosée montre de l'enveloppement et de la suavité. Le registre des fruits blancs mûrs s'y confirme et laisse une impression de belle vinosité. Finale enveloppée et persistante sur la pomme et la poire bien mûres. Une cuvée onctueuse.

PN 80 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.allouchery-bailly.fr
contact@allouchery-bailly.fr



15/20

★★

Guy Dumangin "Carte d'Or"

Une robe engageante par ses jolis reflets dorés éclatants. Une fine touche herbacée apparaît au premier nez, complétée par les arômes de groseille blanche et de rhubarbe. Touche florale et de fruits secs à l'aération. Séveuse et tendue, l'attaque se montre élégante et aérienne, associant finesse et fraîcheur. On y retrouve les saveurs d'agrumes et de fine minéralité, dans un ensemble aérien, ponctué d'une longue finale rectiligne.

PN: 30 - PM: 30 - CH: 40

www.champagne-guy-dumangin.fr
guy.dumangin@wanadoo.fr



15/20

★★

André Chemin "Cuvée Sélectionnée - 1er Cru"

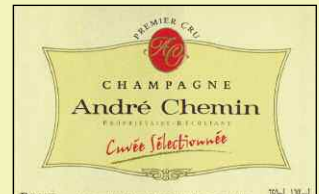
De jolis reflets jaunes paille irradient cette robe. Fine végétalité à l'ouverture puis l'ensemble gagne en expression fruitée, dans le registre des agrumes. Touche florale à l'aération.

L'entrée de bouche est fine et tendue, confirmant le registre des agrumes. Les dégustateurs apprécient le caractère longiligne et subtil de cette cuvée suave, très tonique, ponctuée d'une finale agréablement persistante sur les agrumes frais, relevée par une subtile touche saline.

PN: 80 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagneandrechemin.fr
champagneandrechemin@wanadoo.fr



René Fresne

15/20

★★

Jean Dumangin

"Carte d'or Héritage - 1er Cru"

Jaune pâle à reflets verdâtres, limpide et éclatante.

Délicatement parfumé, associant les notes de pomme compotée et de poire au sirop.

Touche de confiserie (bonbons aux fruits) à l'aération.

Croquante de fruits, cette cuvée goumande s'apparente à une friandise. Les dégustateurs apprécient sa suavité, sa douceur de texture et la maturité du fruit (poire, mirabelle). La finale propose une jolie tension acidulée, qui apporte un bel équilibre.

PN: 28 - PM: 30 - CH: 42



4

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

14,5/20

★★

Alain Lallement

"Tradition"

14,10€

Magnifique présentation pour cette robe étincelante, doré très intense à vieil or. D'intenses senteurs de pâtisserie et de brioche envahissent l'ensemble dès l'ouverture, relayées par les fruits blancs mûrs (poire, pomme compotée) et la frangipane. La bouche se montre "vineuse" sur une belle corbeille de fruits blancs mûrs et de fruits secs. Un ensemble très gourmand à la finale voluptueuse.

PN: 70 - CH: 30



6

www.champagne-alain-lallement.com
champagne.alain.lallement@club-internet.fr



14,5/20

★★

Delaunois D. et Fils

"Grande Réserve - 1er Cru"

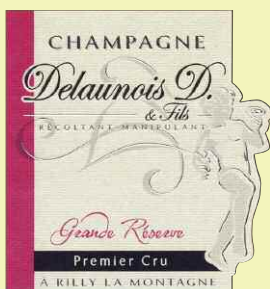
14,60€

Jolies nuances jaune pâle de grand éclat.

Premier nez minéral (craie humide) et finement floral et herbacé (mousse, fougère).

A l'image du nez, la bouche se montre délicate et longiligne (bonbons acidulés). La maturité s'exprime ensuite davantage, dans le registre de la pomme compotée et de la pâtisserie, l'ensemble conservant de la fraîcheur par son acidité bien présente.

PN: 40 - CH: 60



Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-delaunois.com
contact@champagne-delaunois.com

14/20

★★

V. Delagarde

"Tradition"

D'apparence jaune pâle éclatant, cette cuvée délivre un bouquet de belle fraîcheur olfactive, qui exhale ses arômes floraux et d'agrumes (pamplemousse, mandarine). La typicité variétale du pinot meunier s'exprime d'emblée, illustrée par les saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes. Une bouche fluide, aérienne, qui privilégie la finesse à la concentration. On apprécie la texture délicate de sa finale d'agréable persistante.

PN: 10 - PM: 80 - CH: 100



Cherche
Distrib.

www.champagne-delagarde-delozanne.fr
contact@champagne-delagarde-delozanne.fr



© Antoine Lallement

CUVÉE PRESTIGE

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

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

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.

17/20

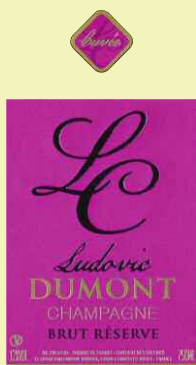
Ludovic Dumont

★★★

"Cuvée LC"

25,00€

Dorée à reflets légèrement vieil or éclatants. Franc et expressif, associant les senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche), crème brûlée et léger toast. Un champagne corpulent, vineux et charpenté. Ce vin habillé de bulles a emporté les suffrages car il associe élégance et concentration, vinosité et fraîcheur. Le registre des fruits secs et de la pâtisserie (cake) se montre exubérant et la finale, interminable, enveloppe la bouche dans une trame serrée et distinguée. Très belle cuvée.



PN:10 - PM:47 - CH:43

Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/26.50.82.65
ludovic.dumont@orange.fr

16,5/20

Pascal Machet

★★★

"Cuvée Prestige"

D'apparence brillante et limpide, cette robe paille éclatante annonce un bouquet délicatement parfumé, qui mêle les senteurs de crème pâtissière et de fruits blancs composés (pomme). Engageant et expressif. Séveuse, charnue et bien tendue en finale, cette cuvée de texture serrée associe fraîcheur et vinosité, charpente et élégance. Tout y est équilibre et les saveurs de fruits secs s'y imposent généreusement (amandes, noisettes). Très longue finale mêlant minéralité et saveurs pâtisseries.



PN:40 - PM:20 - CH:40

www.champagnepascalmachet.com
p.machet@wanadoo.fr



16,5/20

Cuperly

★★★

"Carte verte - Grande Réserve"

Des reflets jaune dorés soutenus scintillent dans cette robe avenante. Un caractère affirmé se livre dès l'ouverture dans ce nez élégant à forte personnalité, qui mêle les arômes de fruits secs (amande, noisette) et de fruits composés (pomme) au registre de la cire de meuble. Extrêmement savoureux, ce cru charpenté et séveux offre une bouche dont le grain serré n'a d'égal que la vinosité. Le registre des fruits secs s'y montre généreux et la finale, persistante, se livre sur le beurre de noisettes.



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



5

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



16/20

André Boever

★★★

"Dames de France - 1er Cru"

15,00€

Jolis reflets jaune dorés à nuances paille. Un bouquet racé, profond et très rafraîchissant par ses saveurs de rhubarbe, pomme verte, herbe fraîche et agrumes. Délicate minéralité à l'aération. Une grande vinosité s'impose dès l'entrée de bouche. Les saveurs de pâtisserie aux fruits (pomme, pêche) et de vanille dominant ensuite la cuvée, rafraîchies par une jolie acidité omniprésente. La finale, tendue et rectiligne confère un caractère aérien à l'ensemble. Belle pureté pour cette cuvée longiligne.



PN:90 - CH:10

Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/26.57.03.43
champagne.andre.boever@hexanet.fr

16/20

Michael Hautem "Cuvée Réserve - 1er Cru"

15,20€

★★★

Pâle à reflets verdâtres et scintillante, la robe se mon-tre engageante. Le premier nez se dévoile minéral (craie humide) et herbacé (mousse, fougère). D'insistantes senteurs de fruits secs ap-paraissent ensuite (amande fraîche, noisette). Ce cru à forte personnalité offre une bouche incisive, élan-cée, très pure, où s'associent dans une harmonie aboutie les saveurs de rhubarbe, groseille verte et minéralité. Parée pour la gastronomie, très peu dosée, cette cuvée séduira les amateurs de vins élan-cés et tendus.

PN: 10 - CH: 90



Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/26.50.85.34
michael.hautem@neuf.fr

16/20

★★★

Lacourte-Guillemart "Prestige 1er Cru"

Très pâle à reflets jaune de Naples, limpide et éclatante. Une grande fraîcheur herbacée et florale (fougère, citronnelle) s'impose dans cet ensemble olfactif élégant et racé, qui invite à la dégustation. Superbe cuvée, racée et distinguée, qui impose une structure à la fois élégante et épurée, s'appuyant sur une acidité tonifiante et d'expressives saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et d'herbe fraîche. Longue finale rectiligne et tendue. Un vin de gastronomie.

PN:70 - CH:30

Cherche
Distrib.

www.champagne-lacourte-guillemart.com
lacourte.guillemart@wanadoo.fr



16/20

★★★

H. Deguerne & Fils "La Divine - 1er Cru"

17,80€

Robe pâle éclatante à nuances paille. Une subtile minéralité apparaît au premier nez, relayée par des arômes de croûte de pain, fruits blancs mûrs et biscuit aux amandes. Plaçant la bouche sous tension dès l'attaque, cette cuvée suave et profonde offre une belle mâche et une texture néanmoins très délicate. Les saveurs de bonbons acidulés s'y expriment généreusement (agrumes) et la finale, incisive, séduit par sa persistance et la générosité de sa minéralité. Tout en élégance et profondeur. Un vin de gastronomie.

PN:55 - CH:45

Cherche
Distributeur(s)

champagne-deguerne.fr
contact@champagne-deguerne.fr



16/20

★★★

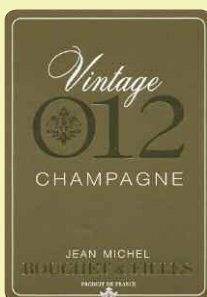
Jean-Michel Bouchet & Filles "Vintage 012"

Robe bouton d'or, doré très soutenu. Merveilleux bouquet profond et complexe, associant les notes d'amandes grillées, sirop d'érable, raisin de corinthe et cire de meuble. Très engageant! Les saveurs de fruits compotés et de fruits secs se confirment dès l'attaque. Le support d'acidité de ce vin mature est omniprésent. L'ensemble dégage une impression de grande vinosité, mais aussi de complexité, dans le registre de la pomme cuite et de la noix fraîche.

PN:10 - PM:20 - CH:70

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnebouchet.com
contact@champagnebouchet.com



16/20

★★

Th. Blondel

"Cuvée prestige - 1er Cru"

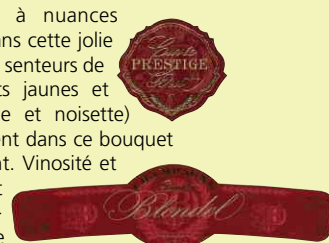
22,00€

Des reflets paille à nuances ocrées scintillent dans cette jolie robe. D'emblée, les senteurs de pâtisserie aux fruits jaunes et fruits secs (amande et noisette) s'expriment librement dans ce bouquet ouvert et engageant. Vinosité et enveloppement sont au rendez-vous de cette cuvée suave et enveloppée, de belle vinosité, imposant d'expressives saveurs de fruits secs (amande, noix) et de pâtisserie (frangipane). Grande longueur pour une finale séveuse, relevée par une superbe acidité.

PN:50 - CH:50

Cherche
Distrib.

www.champagneblondel.com
contact@champagneblondel.com



Tonnellerie Cuperly



15,5/20

★★

Froment-Griffon "Sélection"

Jaune pâle à reflets mordorés éclatants. Les dégustateurs apprécient l'élégance et la finesse minérale de ce bouquet suave et profond, complexe, qui offre à l'aération des notes d'herbe fraîche, rhubarbe, groseille verte et biscuit aux fruits secs. Ils soulignent la finesse de texture et la dentelle de cette cuvée élancée et soutenue par une jolie acidité. On y retrouve les saveurs d'agrumes frais dans un ensemble dont le registre presque crayeux s'impose dans une finale longiligne et de grande persistance.

PN:40 - PM:20 - CH:40



Cherche Distributeur(s) www.champagne-froment-griffon.com
contact@champagne-froment-griffon.com

15,5/20

★★

Lelarge-Pugeot "Brut réserve - 1er Cru"

Splendide robe vieil or à reflets ocrés, étincelante. Un ensemble olfactif charmeur et enveloppé, associant les arômes de cire de meuble, pomme compotée, amandes effilées et poire cuite. Une cuvée de gastronomie, qui ne laissera personne indifférent. Peu dosée, tranchante et vineuse à la fois, elle associe les fruits secs (noisette, amande) aux saveurs de raisin de corinthe et de sirop d'érable. Longue finale presque caramélisée pour un vin, racé profond et tendu.

PN:20 - PM:65 - CH:15



16 Ch. Dist. champagnelelarge-pugeot.com contact@champagnelelarge-pugeot.com

15/20

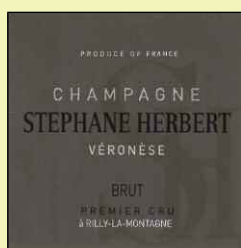
★★

Stéphane Herbert "Véronèse - 1er Cru"

17,00€

D'apparence jaune-vert mordoré, cette robe scintillante se montre avenante. Nez très original par ses arômes de pétale de rose, épices douces et cire d'abeille. Quelques notes d'amande apparaissent à l'aération. Un vin de gastronomie, extrêmement peu dosé, livrant une bouche ciselée, où dominent les saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et d'herbe fraîche. Cette cuvée à forte personnalité ne laissera personne indifférent, sa finale acidulée mettant la bouche sous haute tension.

PN:50 - CH:50



Cherche Distributeur(s) tél: 03/26.03.49.93 - 06/27.16.02.92
champagneherbert@wanadoo.fr

15/20

★★

Guy Méa "Cuvée Prestige - 1er Cru"

D'apparence jaune doré léger, cette cuvée aérienne offre un joli bouquet parfumé, tout en délicatesse, qui associe les notes florales et de confiserie aux fruits (bonbons aux poires, pêche). La bouche confirme dès l'attaque la délicatesse de cette cuvée longiligne, soutenue par une jolie acidité ascendante et généreuse en saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). On apprécie la vinosité d'une finale suave et parfaitement équilibrée.

PN:40 - CH:60



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



15/20

★★

Michel Tixier

"Grande Année - 1er Cru"

De jolis reflets sable à paille soutenu irradiant cette robe éclatante. De grand charme dès l'ouverture, ce bouquet pâtissier s'ouvre sur la brioche vanillée, la tarte aux fruits jaunes et la frangipane. Un ensemble presque crémeux. La bouche contraste significativement avec le nez par sa personnalité vive et tonique. Les agrumes s'y expriment sans retenue, complétés par la pomme verte et quelques notes de fruits secs. Une cuvée longiligne et distinguée.

PN:40 - PM:20 - PM:40



Cherche Distributeur(s)

www.champagne-tixier.com
champ.michel.tixier@wanadoo.fr

14,5/20

★★

René Fresne

"Cuvée d'Argent - 1er Cru"

Très jolie présentation pour cette robe doré soutenu de grand éclat. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, le bouquet exhale ensuite de fines senteurs florales et de confiserie, dans un ensemble aérien. Dans un style en dentelles, relevée par une jolie acidité, cette cuvée rafraîchissante offre une belle expression d'agrumes frais, mêlée à une fine minéralité. La finale se montre plus mûre par ses saveurs de fruits blancs. Une cuvée délicate.

PN:50 - CH:50



www.champagne-rene-fresne.com
info@champagne-rene-fresne.com

le Château Rose
Gîte en Champagne

CLÉVACANCES



6 à 8 personnes



www.fermedepresles.fr

14,5/20

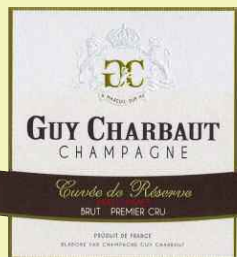
★★

Guy Charbaut

"Cuvée de Réserve - 1er Cru"

D'apparence jaune doré soutenu de bel éclat, cette cuvée particulièrement douce s'apparente à une friandise olfactive par ses saveurs de cake à la vanille, fruits blancs au sirop et pâte d'amandes. Une cuvée au caractère affirmé, dont les saveurs de fruits secs (cerneaux de noix) contrastent avec la douceur du bouquet. La minéralité est présente en milieu de bouche et la finale présente quelques notes végétales. Une cuvée peu dosée, très tonique.

PN:66 - CH:34



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



16/20

Jean-Yves de Carlini "Réserve"

16,20€

★★★

Robe jaune doré léger, éclatante. Les senteurs noisettées s'associent avec réussite aux arômes d'herbe fraîche, l'ensemble évoluant à l'aération vers davantage de maturité (flan aux poires). Ce vin habillé de bulles séduit les dégustateurs par sa douceur crémeuse non exempte de fraîcheur et son bel équilibre d'ensemble. Les saveurs d'agrumes mûrs et de biscuit vanillé s'y expriment librement, dans un ensemble de beau volume et très persistant en finale.

PN:50 - CH:50

Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/26.49.43.91
champagne.decarlini@orange.fr



16/20

Pehu Simonet "Face Nord"

23,00€

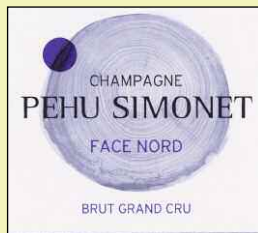
★★★

Jolie robe pâle à nuances légèrement rosées. Assez dégagé, ce nez sur la retenue à l'ouverture s'ouvre ensuite sur d'agréables senteurs biscuitées, florales et de fruits blancs mûrs (poire). Cette cuvée ambitieuse associée avec réussite finesse et vinosité. On y apprécie la texture serrée d'une matière fruitée généreuse (agrumes, fruits secs) et l'enveloppement d'une finale savoureuse sur la confiserie, qui confirme l'impression de sève et de charme. Un vin bien construit, à la personnalité affirmée.

PN:70 - CH:30



www.champagne-pehu-simonet.com
champagne.pehu-simonet@hotmail.fr



16/20

Vignon Père & Fils "Réserve"

25,00€

★★★

Jolie présentation pour cette robe pâle à or blanc, limpide et brillante. Un nez au caractère affirmé, qui exhale sans retenue ses senteurs de cire, térébente, cuir frais et fruits secs (abricot, noisette). De texture rectiligne, ce cru fin et suave, peu dosé, s'appuie sur des saveurs de groseille verte et de pamplemousse. Le registre des fruits secs apparaît ensuite, profond et suave. La colonne vertébrale acidulée de cette cuvée à forte personnalité appelle une certaine garde et une gastronomie soignée.

PN:65 - CH:35

A

Cherche
Distributeur(s)

tél: 03/26.49.80.39
vignon.marquises@orange.fr



15,5/20

Cuperly "Grande Réserve"

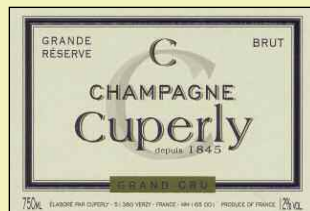
★★★

Pâle à légers reflets dorés, pour une robe éclatante. Profond et élégant, ce bouquet expressif et suave souligne les notes de frangipane, fleurs blanches parfumées, croûte de tarte et fine minéralité. Bien construite, de texture rectiligne, cette cuvée tranchante ne cède pas à la facilité. On y apprécie d'intenses saveurs de fruits secs (noix, amande) et de pâtisserie (cake), dans un ensemble suave et concentré, de finesse appréciable en finale.

PN:60 - CH:40



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



J. Pérard Père & Fils



Ecueil

15,5/20

★★★

Jean Plener Fils "Cuvée Réserve"

Très belle robe sable à reflets paille éclatant. Un bouquet original, qui associe les senteurs d'épices douces (cumin) et de fruits secs. Expressif et engageant. De texture assez serrée dès l'attaque, cette cuvée franche et suave se montre onctueuse, tout en soulignant les accents de fruits secs (amande, noisette). Les dégustateurs apprécient sa vinosité et la persistance enveloppante de sa finale, évoquant une fine amertume rafraîchissante (brou de noix).

PN:70 - CH:30



Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-plener.fr
contact@champagne-plener.fr

15,5/20

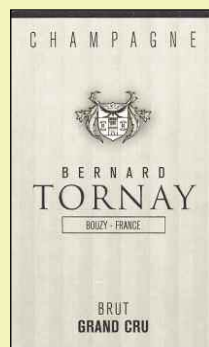
★★

Bernard Tornay

18,20€

De superbes nuances vieil or scintillent dans cette robe engageante. Etonnant bouquet suave de grande maturité, qui exhale sans retenue les senteurs de fruits jaunes composés (mirabelle, pêche), évoluant à l'aération vers un registre presque exotique. La bouche du nez... Cette cuvée propose une chair fruitée intense et très mûre, qui confirme le registre des fruits jaunes (abricot, pêche), dans un ensemble conservant une fraîcheur appréciable par sa jolie acidité.

PN:60 - CH:40



Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-tornay.fr
info@champagne-tornay.fr



14,5/20

★★★

Eugène Ralle "Réserve"

14,00€

De jolis reflets sable irradient cette robe brillante. Un caractère affirmé se livre dès l'ouverture, illustré par les arômes d'herbe fraîche, fruits secs et fine minéralité.

Les fruits blancs apparaissent ensuite. Une bouche fluide et de fraîcheur appréciable apporte une sensation de finesse, illustrée par une texture très délicate, mettant en relief les saveurs de fruits blancs et de fruits secs. Un vin souple et délicat, agréablement persistant.

PN:75 - CH:25



Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-eugene-ralle.com
arnould-ralle@wanadoo.fr

14,5/20

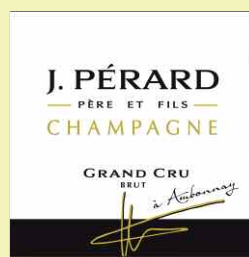
★★

J. Pérard Père et Fils "Cuvée de Réserve"

Très belle présentation pour cette robe dorée intense. Extrêmement charmeur par la suavité de ses arômes de confiserie, agrumes (mandarine, pomelo) et de pomme verte. Très rafraîchissant. Une cuvée gourmande et facile d'accès, qui privilégie le registre des fruits mûrs et de la confiserie.

La texture aérienne du milieu de bouche confère de la légèreté à un ensemble plus en finesse qu'en caractère ou opulence.

PN:75 - CH:25



CUVÉE DE RÉSERVE



Cherche
Distrib.

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



Vinothèque Cuperly

GRANDS CRUS BLANC DE NOIRS

16,5/20

Pierre Arnould "Cuvée Effrontée"

28,40 €

★★(★)

De jolis reflets paille magnifient cette éclatante robe. A l'ouverture, les notes herbacées s'imposent (mousse, fougère, herbe fraîche).

Ensuite, la minéralité s'exprime, assortie d'une touche de pomme mûre et de cake aux poires. L'entrée de bouche est séveuse et tranchante. On y retrouve les saveurs de fruits secs, de pomme cuite et de minéralité, dans un ensemble paré pour la gastronomie. Peu dosée, cette cuvée longiligne est ponctuée d'une longue finale savoureuse sur la noix de cajou et les noisettes.

PN



Ch.
Dist.

www.champagne-pierre-arnould.fr
arnould-ralle@wanadoo.fr

16,5/20

Pehu Simonet

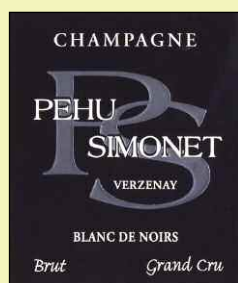
37,00 €

★★

Des reflets or éclatants scintillent dans cette robe limpide et très engageante.

Suave, le nez mêle avec réussite les senteurs herbacées, minérales et de rhubarbe voire de groseille verte. Particulièrement racée et longiligne, cette élégante cuvée livre une bouche suave à la personnalité affirmée, qui accorde la priorité aux saveurs de cerneaux de noix, amande amère et biscuit. Les dégustateurs s'accordent pour louer la concentration et la typicité de terroir de ce cru sérieux, paré pour la gastronomie.

PN



www.champagne-pehu-simonet.com
champagne.pehu-simonet@hotmail.fr

15,5/20

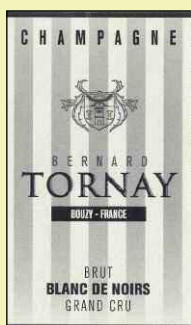
Bernard Tornay

20,30 €

★★(★)

De jolis reflets pâles à nuances or blanc scintillent dans cette robe limpide. Assez discret à l'ouverture, le bouquet exhale ensuite des effluves florales et de confiserie, dans un ensemble aérien, qui s'apparente à une friandise olfactive. Soutenu par une acidité bien présente, cette cuvée incisive offre d'expressives saveurs d'agrumes dans un panier de fruits frais, particulièrement croquants (agrumes, fruits blancs). Finale acidulée, sur une fine et délicieuse amertume rafraîchissante (rhubarbe).

PN



Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-tornay.fr
info@champagne-tornay.fr



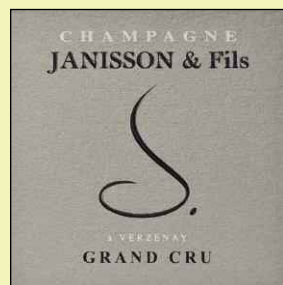
15,5/20

Janisson & Fils

★★

Jolie robe bouton d'or, de grand éclat et limpide. D'intenses senteurs de pétale de rose et de géranium dominent le premier nez, assorties à l'aération de senteurs biscuitées et de fruits secs. Tout en finesse et équilibre, sur des notes d'amande, fruits blancs et pâtisserie, ce cru délicat privilégie la finesse de texture et le caractère aérien. La finale, longiligne et agréablement persistante, s'exprime sur le biscuit aux amandes. Un cru élégant et épuré.

PN



www.janisson.com
champagne@janisson.com



Ambonnay

© J. Pélard & Fils

GRANDS CRUS BLANC DE NOIRS

15,5/20

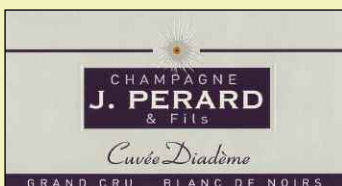
★(★)

J. Pérard & Fils
"Cuvée Diadème"

Jaune doré léger, de grand éclat. Les senteurs de pomme mûre et de vanille s'expriment sans réserve dans ce nez

évoluant à l'aération vers la guimauve et la violette. Suave et concentrée, cette cuvée ambitieuse propose une trame serrée et des saveurs d'amande amère et de noisette qui lui confèrent un caractère affirmé, souligné par la minéralité d'une finale vigoureuse et persistante. Un grand cru qui impose finesse et puissance aromatique.

PN



19 Cherche
Distrib.

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

15/20

★★

Ernest Remy

22,10€

Jaune de Naples à nuances or blanc. De belle fraîcheur olfactive, le bouquet associe les senteurs florales et de fruits frais (pomme, poire et agrumes).

L'aération apporte une touche de pâtisserie aux fruits secs (millefeuille aux poires et amandes). Ronde et suave mais équilibrée par une acidité bien présente, cette cuvée longiligne séduit par son enveloppement et la délicate et légère amertume de sa finale sur le brou de noix.

Une cuvée en contrastes, persistante en finale, bien construite.

PN



Cherche
Distributeur(s)

www.ernest-remy.fr
contact@ernest-remy.fr

BLANC DE NOIRS

16/20

★★(★)

Goulin-Roualet
"1er Cru"

16,80€

Jaune pâle éclatant, de grande limpidité. Le bouquet livre un festival aromatique (massepain, nougat aux fruits confits, fruits blancs mûrs). L'aération accentue l'impression de maturité (millefeuille aux pommes, tarte tatin caramélisée). Entrée de bouche suave, charnue et concentrée, livrant d'insistantes saveurs de fruits blancs et de frangipane aux poires. Grande élégance d'ensemble, les fruits secs s'associent aux saveurs plus composites. Un vin suave et enveloppé mais incisif en finale, sur une belle fraîcheur.

PN: 100



www.goulin-roualet.fr
goulin-roualet@wanadoo.fr

15,5/20

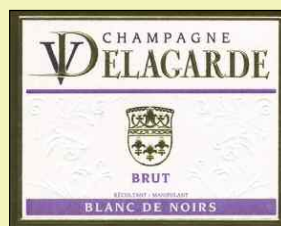
★★(★)

V. Delagarde

Superbe robe paille à nuances sable. Le premier nez se voit dominé par la minéralité.

A l'aération, les arômes de croûte de pain, fruits secs (amandes, noisettes) et massepain complètent la palette aromatique. En bouche, l'attaque est pure, incisive et joliment acidulée (mandarine, citron). Ensuite, on apprécie le grain serré d'une trame concentrée et séveuse. La finale s'oriente vers davantage de maturité (pomme, poire mûres) et offre dans sa persistance une délicate et légère amertume rafraîchissante.

PM:100



Cherche
Distrib.

www.champagne-delagarde-delazanne.fr
contact@champagne-delagarde-delazanne.fr

15/20

★★(★)

Deuxdeniers-Simon

12,20€

Robe jaune doré léger de belle brillance, limpide et engageante. De flatteuses touches de confiserie (bons aux fruits) et de fleurs parfumées (lilas, violette) dominent un ensemble enjôleur, agrémenté d'une touche légèrement vanillée. Généreusement dosée, très séveuse, la bouche présente un style enveloppé et doux, sur des notes pâtisseries (tarte aux pommes, poires) et de biscuit. Savoureuse et gourmande, cette bouche privilégie une belle fraîcheur en finale et se montre agréablement persistante.

PM:100



Cherche
Distributeurs

Tél: 03/26.97.47.97
jpdeuxdeniers@orange.fr



16,5/20

★★★

Claude Carré et Fils "Brut Réserve - 1er cru"

Reflets jaune pâle éclatants. Un nez au caractère affirmé, qui mêle les arômes de minéralité et herbe fraîche. La douceur vient ensuite, illustrée par une note biscuitée et vanillée. Ce vin a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent son importante vinosité, sa longueur appréciable et la densité de trame de son milieu de bouche, généreux en saveurs de fruits frais (poire, pêche). Le registre vanillé enveloppe une finale savoureuse mais conservant de la fraîcheur.

CH



Tél: 03/26.57.06.04

champagne.claude.carre@orange.fr

16,5/20

★★★

Fabrice Bertemès "1er Cru"

23,00€

Robe jaune-vert limpide et éclatante. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite à l'aération, livrant des arômes flatteurs de pêche et de poire bien mûres, mêlés à une touche de pain d'épices. Les dégustateurs apprécient la profondeur de trame de cette cuvée à la fois aérienne et suave, généreuse en saveurs d'agrumes frais et relevée par une jolie acidité tonifiante. Tout est équilibre et suavité dans ce vin de gastronomie, ponctué d'une longue finale sur les fruits secs et le nougat.

CH



Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-bertemes.fr
fabrice.bertemes@orange.fr

16/20

★★★

Goulin-Roualet "Saint-Vincent - 1er Cru"

16,80€

Jolis reflets jaunes pâles de grand éclat. Tout en délicatesse vanillée, assorti d'une touche d'agrumes et de ci-tronnette, ce bouquet s'assortit d'un registre floral expressif à l'aération (lilas blanc). Cette cuvée a fait l'unanimité. Associant dans une grande harmonie les sensations d'élégance et de vinosité, elle impose son élégance et sa suavité, associant ses saveurs de poire mûre, vanille et mirabelle, dans un ensemble charnu, ponctué d'une longue finale finement acidulée, tout en équilibre.

CH



www.goulin-roualet.fr
goulin-roualet@wanadoo.fr

16/20

★★★

Arnaud Beaufort & Fils "Cuvée des Neigettes"

Nuances pâle à jaune sable pour cette robe éclatante. De puissantes senteurs de pâtisserie, de vanille et de fruits blancs composés (cake aux pommes) envahissent un bouquet enveloppé mais conservant une belle fraîcheur olfactive. La bouche confirme cette impression de maturité et d'enveloppement. On y retrouve les sa-veurs de pommes et poires cuites, équilibrées par une délicate acidité. Longue finale gourmande, légèrement vanillée. Un champagne crémeux.

CH



Ch.
Dist

www.champagne-arnaud-beaufort-fils.fr
contact@champagne-arnaudbeaufort.fr



Fabrice Bertemès

15,5/20

Pascal Machet

★★★

Jolie robe jaune à légères nuances sable. Les senteurs de pomme et de cannelle envahissent le premier nez, dans un ensemble olfactif de grande douceur, confirmé par les senteurs de guimauve et de vanille bourbon. Très charmeur. D'emblée, d'insistantes saveurs de fruits secs (noix, amande fraîche) dominent un ensemble vineux, suave et doté d'une belle fraîcheur d'ensemble. La finesse de la finale n'empêche pas la persistance. Une cuvée bien construite.

CH

www.champagnepascalmachet.com
p.machet@wanadoo.fr



15/20

Jean Dumangin
"Brut Réserve"

★★

Or blanc de bel éclat, cette cuvée livre un bouquet de caractère, qui mêle les arômes de géranium, pétale de rose et craie humide.

Incisive et longiligne, cette cuvée tendue séduit par sa pureté. Elle reste tonique malgré son dosage généreux. Le registre des fruits blancs au sirop apporte un caractère gourmand à l'ensemble. Tout est équilibre et suavité dans cette bouche de belle rémanence de fruit en finale.

CH



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

15/20

Couvreur-Philippart

18,85€

★★

Robe pâle à reflets très légèrement dorés. Premier nez ouvert et très parfumé, exhalant de suaves senteurs de fleurs blanches et de confiserie.

Un bouquet aérien, très engageant. La bouche est à l'avenant. En dentelles, elle offre une texture délicate et très fine, illustrée par des saveurs d'agrumes frais (citron, mandarine). On y apprécie le caractère longiligne d'un ensemble qui privilégie ouvertement la finesse à l'opulence. Finale dense et rectiligne, de grande franchise.

CH



Cherche
Distrib.

www.champagne-couvreur-philippart.com
couvreur.philippart@orange.fr

14,5/20

Lelarge-Pugeot
"1er Cru"

★★

Pâle à verdâtre, limpide et brillant. De belle maturité olfactive, cette cuvée enveloppée évoque la pâtisserie (brioche vanillée), la croûte de pain

et quelques arômes de fruits secs. En bouche, les saveurs de fruits secs et de fruits blancs compotés se livrent de concert dans un ensemble suave et correctement concentré. Peu dosé, ce cru offre une finale incisive relevée par une légère et délicieuse amertume rafraîchissante (cerneaux de noix).

CH



Ch.
Dist

www.champagnelelarge-pugeot.com
contact@champagnelelarge-pugeot.com



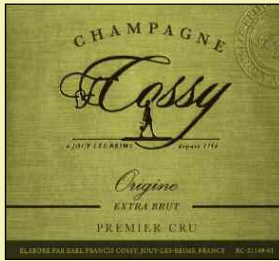
17/20

★★(★)

"Origine"

Jaune doré très intense, limpide et éclatante. Les dégustateurs soulignent la finesse et la profondeur de ce nez complexe, qui mêle les notes de poire mûre, amande douce et nougat, et une fine touche minérale. Un vin complet, habillé de bulles, présentant une texture délicate mais charnue et de grande vinosité. Le registre des fruits secs s'y exprime librement, dans un ensemble enveloppé, qui conserve une grande fraîcheur sans aucun excès de nervosité. Très belle vinification.

PN:35 - PM:40 - CH:25



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

16,5/20

★★(★)

Hubert Paulet
"Cuvée Tradition -1er Cru"

Jolie présentation jaune éclatant et limpide pour cette robe avenante. Beaucoup de délicatesse dans un bouquet complexe, qui associe les notes florales et de fruits blancs frais. (pomme, poire). Touche d'amande et de beurre de noisette à l'aération. Très élégante, cette cuvée de vinosité appréciable, met en présence les saveurs de brou de noix, amande fraîche et pâtisserie aux fruits blancs compotés. L'équilibre après maturité et vivacité est atteint et la finale persistante se montre racée et charnue. Très beau vin.

PN:25 - PM:50 - CH:25



Tél: 03/26.03.40.68
champ.h.paulet@wanadoo.fr

16,5/20

★★(★)

Penet-Chardonnet
"Réserve - Grand Cru"

Robe presque sable, limpide et brillante. Particulièrement doux, ce nez pommadé évoque la brioche vanillée, le biscuit et l'amande douce.

Touche de poire cuite à l'aération. Séveuse et racée, cette bouche de grande vinosité a séduit les dégustateurs par sa finesse de texture et son grain serré. Les saveurs de fruits secs (noix, amande) s'y expriment librement, rejointes par une touche de minéralité de grande typicité. Un vin de gastronomie.

PN:70 - CH:30



www.lamaisonpenet.com
contact@lamaisonpenet.com

15,5/20

★★(★)

Claude Carré et Fils

"Blancs de Blancs - 1er Cru - Brut Nature"

Robe jaune-vert de grand éclat. Une grande fraîcheur olfactive se dégage de ce nez aérien, exprimant de généreuses senteurs d'agrumes, pomme verte et citronnelle. Touche de fruits secs à l'aération (amande). Le caractère minéral et crayeux de ce cru s'impose dès le milieu de bouche. Le registre des fruits secs (amande fraîche) se livre sans réserve. Les dégustateurs soulignent la fraîcheur et la suavité d'une finale persistante et racée.

CH:100



Tél: 03/26.57.06.04
champagne.claude.carre@orange.fr



Hubert Paulet

15,5/20

Gaston Collard

★★★ "Grand Cru"

Superbes reflets vieil or à ocré. Charmeur et intensément parfumé, ce bouquet suave de grande maturité livre un registre composé (pomme, poire) et biscuité de grand charme. Un ensemble olfactif très engageant. Franche et précise, cette cuvée séveuse livre une texture serrée, un bel équilibre entre acidité et enveloppement, et une puissante expression de fruits secs et d'épices. La finale, profonde et longiligne, révèle une délicieuse et fine amertume rafraîchissante.



Cherche Distributeur(s)

PN:90 - CH:10

3 www.champnegastoncollard.com En conversion
contact@champnegastoncollard.com **Bdy** **Bio**

15,5/20

Boutillez-Guer

15,50 €

★★★ "Blanc de Blancs - 1er Cru"

De beaux reflets jaunes-vert mordorés scintillent dans cette robe engageante. De belle fraîcheur olfactive, le nez associe les effluves minérales, d'agrumes et de bons acidulés. L'entrée de bouche donne le ton par sa texture vive et élancée. On y retrouve les saveurs de fruits secs (amandes, noix), dans un ensemble de texture rectiligne, ponctué d'une finale persistante sur le brou de noix. Un vin de gastronomie, dont la personnalité affirmée lui permet d'être paré pour affronter les ans sereinement.



CH:100

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

15,5/20

Vignon Père & Fils

20,00 €

★★ "Blanc de Blancs - Grand Cru"

Robe très pâle à reflets verts.

Premier nez dans le registre floral et herbacé (verveine, menthe, tilleul).

Ensuite, la minéralité s'impose davantage. Cette bouche incisive s'appuie sur une acidité bien présente et d'expressives saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et de bonbons acidulés. Cette cuvée de gastronome évolue en bouche vers la rhubarbe et la groseille à maquereau. Longue finale rectiligne et épurée pour un cru qui ne cède pas à la facilité.



CH:100

A Cherche Distributeur(s) Tél: 03/26.49.80.39
vignon.marquises@orange.fr

15/20

Lacourte-Godbillon

"1er Cru"

★★

Tout en nuances, la robe jaune pâle à reflets sable annonce un bouquet à l'avant, aérien, mêlant des arômes floraux et de fruits frais (pomme verte, agrumes). Touche de bonbon acidulé à l'aération. Incisive et de grande précision, cette cuvée développe d'insistantes saveurs d'agrumes frais (lime, mandarine), mêlées à la pomme verte. Le caractère tranchant de ce vin en fait un cru de grande pureté et élégance. Longue finale sur la groseille blanche et le pamplemousse.



PN:50 - CH:50

17 **E** www.champagne-lacourte-godbillon.com
contact@champagne-lacourte-godbillon.com

KOMBIJMA

Brasserie • Restaurant



Eric Desogne

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

Recommandé
par V.T.A.
www.kombijma.be

16,5/20

Arnaud Beaufort & Fils

★★★

"1er Cru"

Saumon intense, de bel éclat. Une grande élégance olfactive se dégage de ce bouquet profond, suave et complexe. On y retrouve les senteurs de brioche, cake et croûte de pain, assorties du registre de la pâtisserie aux fruits (poire, pomme). Beaucoup de relief et de vinosité dans ce cru racé, profond et très savoureux en milieu de bouche. L'expression fruitée est intense (baies rouges acidulées) et la trame se montre serrée et distinguée à la fois. Un champagne séveux, très long en finale. Une belle réussite!

PN:60 - PM:40



Ch. www.champagne-arnaud-beaufort-fils.fr
Dist. contact@champagne-arnaudbeaufort.fr

16,5/20

Pehu Simonet

★★★

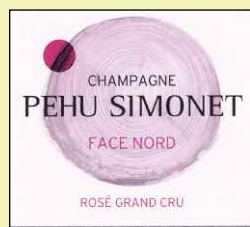
"Face Nord - Grand Cru"

28,00€

Jolis reflets pâles pour cette robe tendre et engageante. Délicatement parfumé et très charmeur par sa douceur, ce bouquet suave évoque les fruits blancs et un registre végétal rafraîchissant à l'aération.

Tendue et élégante, privilégiant les saveurs d'agrumes et de pomme verte, cette cuvée charnue et gourmande impose une texture rectiligne, soulignée par une trame serrée. La finale, épurée et distinguée, offre une grande persistance longiligne. Très belle cuvée épurée.

PN:80 - PM:20



www.champagne-pehu-simonet.com
champagne.pehu-simonet@hotmail.fr

16/20

Christophe Varlot

18,45€

★★★

"Cuvée Perle - Rosé de Saignée"

Robe saumonée de grand éclat. Un bouquet extrêmement suave et expressif, livrant d'intenses saveurs de grenade, cerise, framboise et fleurs parfumées (pivoine, violette). Gourmand et engageant! Les dégustateurs soulignent la belle vinosité et la suavité des saveurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) de ce vin habillé de bulles. Le fruit se montre croquant et mûr mais relevé par une très belle acidité. Longue finale racée, de texture serrée. Un vin ambitieux.

PN:100



Cherche www.champagne-christophe-varlot.com
Distributeur(s) champagnechristophevarlot@wanadoo.fr

16/20

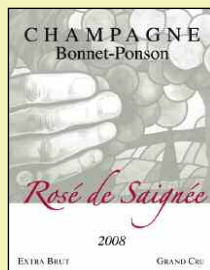
Bonnet-Ponson

★★★

"Rosé de Saignée - Extra Brut Grand Cru" 2008

Des reflets pelure d'oignon scintillent dans cette robe soutenue. Le nez est à l'avenant, caractérisé par ses senteurs de baies rouges confiturées et de pâtisserie (cerise, fraise, framboise). Un ensemble très engageant en bouche, marqué par une puissante vinosité, qui n'empêche pas l'élégance et la fraîcheur. Les saveurs de noyau de cerise et de fine amertume rafraîchissante (pellicule d'amande) soutiennent un ensemble tramé et séveux, ponctué d'une longue finale.

PN:100



champagne-bonnet-ponson.com En conversion
champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr **Bio**



16/20

Vignon Père & Fils "Les Marquises"

22,00 €

★★★

Reflets pâles, rose tendre. Une minéralité expressive se dégage dès l'ouverture, illustrée par les notes de craie et d'herbe mouillée.

Rhubarbe et groseille verte à l'aération. Racée, cette cuvée tendue et longiligne offre dès l'entrée de bouche d'expressives saveurs d'agrumes et de groseille, dans un ensemble rectiligne, extrêmement rafraîchissant et peu dosé. Un vin très élégant, paré pour la gastronomie, qui propose une finale ciselée de grande persistance.

PN:100



A Cherche Distributeur(s)

Tél: 03/26.49.80.39
vignon.marquises@orange.fr

16/20

Charles Gardet

"Rosé de Saignée 2006 - 1er Cru"

★★★

Saumonné intense, brillant et limpide.

Splendide bouquet, profond et expressif, mêlant les notes minérales (hydrocarbure, silex) aux senteurs de cire d'abeille et fruits composés (pomme).

Vinosité et profondeur sont au rendez-vous de cette cuvée généreuse en saveurs de fruits secs et pâtisserie (brioche, mille-feuille). Une cuvée qui ne laissera personne indifférent par sa grande vinosité. Très longue finale sur les fruits blancs composés.

PN:50 - PM:50



1

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

15,5/20

Michel Tixier

"Rosé de Saignée - 1er Cru"

★★★

Robe framboise éclatante, limpide. De puissantes notes de fruits rouges frais (cerise, grenade, framboise) s'associent à une touche de violette parfumée. Un bouquet très engageant. Extrêmement vineuse, cette cuvée riche et onctueuse s'avère puissamment aromatique, marquée par l'identité du pinot noir. On y retrouve d'intenses saveurs de fruits rouges à noyau bien mûrs voire confiturés, dans un ensemble savoureux et croquant, ponctué d'une longue finale sur la gelée de framboises.

PN:100



D Cherche Distributeur(s)

www.champagne-tixier.com
champ.michel.tixier@wanadoo.fr

15,5/20

Lacourte-Guillemart

"1er cru"

★★★

Saumonné intense. Complexe et charmeur, ce bouquet suave et profond associe de douces senteurs florales (lilas) et de baies rouges parfumées (framboise) aux notes d'épices douces. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la sève, l'équilibre acidité/moelleux et la densité de trame de cette cuvée généreuse, très parfumée, dont les saveurs de fruits frais se mêlent à une touche de pâtisserie. Longue finale tout en pulpe, sur la confiserie. Un cru gourmand.

PN: 85 - Coteau champ. : 15



Cherche Distribut.

www.champagne-lacourte-guillemart.com
lacourte.guillemart@wanadoo.fr



15,5/20

★★(★)

Daniel Dumont "1er Cru"

16,30€

De jolis reflets framboise dominant cette robe éclatante. Les arômes de pâtisserie aux fruits rouge (cerise, framboise) s'expriment tendrement dans ce nez engageant et gourmand.

Une friandise olfactive. La bouche confirme d'emblée son caractère séveux et gourmand. Les saveurs de fruits frais (cerise du nord, groseille) dominant l'attaque et le milieu de bouche puis la finale, longiligne, charme par son grain serré et un enveloppement qui apporte volupté et profondeur. Belle réussite.

CH - PN - PM



**Cherche
Dist.**

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



15,5/20

★★(★)

André Boever "1er Cru"

16,90€

Robe rose soutenu et de grand éclat. Tout en délicatesse, le bouquet livre de jolies notes florales et de confiserie (bonbons aux fruits), dans un

ensemble flatteur et rafraîchissant. Très bien construite, cette cuvée associe la douceur d'une expression fruitée bien mûre et la fraîcheur apportée par un support d'acidité omniprésent. Les dégustateurs soulignent sa densité de trame et la persistance appréciable de sa finale extrêmement savoureuse.

PN:100

**Cherche
Distributeur(s)**

Tél: 03/26.57.03.43

champagne.andre.boever@hexanet.fr



15,5/20

★★★

Lacourte-Godbillon "1er Cru"

Rose saumoné assez intense. Puissamment expressif, associant dans une superbe harmonie un bouquet de fleurs suaves (violette, pivoine) mêlées aux notes de pâtisserie (tarte aux poires) et de vanille. Une bouche pure et rectiligne, supportée par une jolie acidité, qui livre une texture fine et suave, et des saveurs de bonbons acidulés (groseille, sureau), dans un ensemble ciselé et très délicat. Finale longiligne conservant la bouche sous une agréable tension. Un vin de gastronomie.

PN:100



15/20

★★(★)

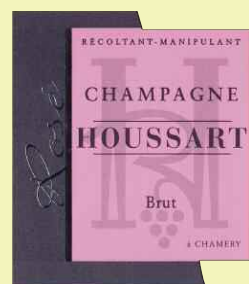
Champagne Houssart

15,00€

Jolie robe pelure d'oignon, légèrement saumonée.

Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, puis exprime des notes de bonbons acidulés et de fleurs (violette). Un bouquet aérien. De texture très fine et rafraîchissante dès l'attaque, cette cuvée rectiligne se montre très tonique par ses insistantes saveurs d'agrumes et de groseille. Tout en élégance, elle livre une bouche tendue et particulièrement suave, qui privilégie l'élégance à l'opulence. Longue finale épurée sur la cerise du nord.

PM: 70 - PN: 5 - CH: 25



17



www.champagne-lacourte-godbillon.com
contact@champagne-lacourte-godbillon.com

**Cherche
Distributeur(s)**

Tél: 03/26.04.03.27 - 06/84.38.39.66
champagnehoussart@hotmail.fr



© Fabrice Bartenès



© Christophe Varlot

15/20

★★

Jean Plener Fils "Grand Cru"

Splendide robe rose bonbon éclatante et soutenue. Beaucoup de finesse et de complexité dans ce nez floral, très rafraîchissant, évoquant les fruits blancs (pomme, poire) et une touche de biscuit vanillé. Tout en équilibre et finesse de texture, ce vin suave séduit par la générosité de ses saveurs de fruits frais et de pâtisserie. Les dégustateurs soulignent le caractère épuré et longiligne d'une finale rafraîchissante, relevée par une jolie acidité.

PN: 70 - CH: 30 + Bouzy: 15%



Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-plener.fr
contact@champagne-plener.fr

14,5/20

★★

Vincent Perseval "1er Cru"

15,20€

De jolis reflets framboise éclatants scintillent dans cette robe avenante. Oscillant entre minéralité et notes végétales, ce bouquet fin et rafraîchissant gagne en développement à l'aération.

Fluide et de texture délicate, cette cuvée privilégie ouvertement le charme de la finesse. De subtiles saveurs florales et d'agrumes frais se complètent avec harmonie, dans un ensemble qui s'apparente à une confiserie. Bonbons acidulés. Finale agréablement persistante pour un cru convivial.

PN: 60 - PM: 25 - CH: 15 + Vin rouge



Cherche
Distributeur(s)

www.vincentperseval.com
vincent.perseval@orange.fr

14,5/20

★★

Thierry Petit "Carte d'Or - Grand Cru"

Jolie présentation pour cette robe rose tendre, de bel éclat. Un bouquet enveloppé, très suave, livrant des arômes charmeurs de fruits rouges mûrs et de pâtisserie (tarte aux fraises, vanille). Touche de guimauve et de violette à l'aération. Friande et tout en pulpe, cette cuvée privilégie le charme d'un fruité gourmand et de belle maturité (cerise, fraise). Généreusement dosée, elle s'apparente en bouche à une confiserie et plaira à tous les amateurs de douceur fruitée. Finale très gourmande et agréablement persistante.

PN:37 - PM:47 - Ambonnay Rouge: 16



www.champagnethpetit.com
champagneth.petit@wanadoo.fr



14,5/20

★★

Guy Dumangin "1er Cru"

Extrêmement pâle, rose tendre à légèrement saumoné. Fin et complexe à la fois, le bouquet associe les senteurs minérales et végétales (pétale de rose, géranium) et de fruits blancs. Une douce touche vanillée enveloppe l'ensemble à l'aération. Un champagne qui ne cède pas à la facilité. Soutenue par une jolie acidité tonifiante, cette cuvée tout en délicatesse livre une bouche longiligne, caractérisée par ses saveurs de petits fruits acidulés. La finale, vive et ciselée, séduit par sa persistance.

PN:30 - CH:30 - PM:40 + Vin rouge



www.champagne-guy-dumangin.fr
guy.dumangin@wanadoo.fr



MILLÉSIMÉ 2010

16/20

Yves Couvreur

17,70€

★★★

"Brut Prestige - 1er Cru"

Très belle robe or soutenu, limpide et éclatante. Expressif et charmeur, ce nez suave mêle les senteurs de massé-pain, brioche vanillée et de petits fruits secs. Fine touche minérale à l'aération. Les dégustateurs soulignent la trame serrée de cette cuvée racée, charnue, qui associe les saveurs de fruits blancs composés et d'amande. Peu dosée, elle privilégie l'élégance à l'opulence. La finale, rectiligne et tonique séduit par sa tenue et l'expression franche de ses fruits secs. Un cru savoureux et typé.



PN:50 - CH:50

Cherche Distrib.

B

www.champagne-yves-couvreur.fr
yves.couvreur@wanadoo.fr

15,5/20

Vincent Perseval

20,20€

★★★

"Blanc de Blancs 1er Cru"

Une très belle présentation pour cette robe paille à reflets dorés soutenus. Un bouquet enjôleux, évoquant l'amande douce et la vanille, complété d'une touche florale flatteuse à l'aération. Attaque délicate, séveuse, portée par une jolie acidité. Le milieu de bouche offre des saveurs d'agrumes, mêlées à une fine minéralité. Cette cuvée en dentelles privilégie la délicatesse de texture à l'opulence. Elle séduit par le caractère aérien de sa finale et le charme de son registre de bonbon acidulé.



CH:100

Cherche Distributeur(s)

www.vincentperseval.com
vincent.perseval@orange.fr

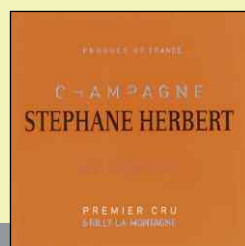
15/20

Stéphane Herbert "Blanc de Blancs - 1er Cru"

29,00€

★★

De jolis reflets jaune pâle scintillent dans cette robe éclatante. De fines notes d'amande et de pâtisserie apparaissent au premier nez, rapidement rejointes par une minéralité affirmée. La maturité rejoint le bouquet au fil de l'aération. En bouche, une fine trame acidulée rafraîchit cette cuvée généreuse en saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. Une délicate touche briochée apparaît ensuite, gage d'équilibre et de douceur. La tension acidulée réapparaît en finale, illustrée par la confiserie aux agrumes.



CH:100

Cherche Distrib. Tél: 03/26.03.49.93 - 06/27.16.02.92 champagneherbert@wanadoo.fr

MILLÉSIMÉ 2009

16/20

Pouillon-Chayoux

18,00€

★★★

"Premier Cru"

Jaune doré assez soutenu.

Le premier nez s'ouvre sur des effluves d'herbe fraîche, pétale de rose et de géranium. Ensuite, une douceur olfactive s'exprime davantage, illustrée par les notes de brioche vanillée. Cette cuvée a emporté les suffrages pour sa personnalité affirmée, illustrée par de puissantes saveurs de fruits secs (cerneaux de noix, amande amère). Un vin de gastronomie, tendu et incisif, dont l'élégance n'a d'égale que la persistance de la finale.



PN:100

Cherche Distributeur(s)

tél: 03/26.03.47.46 - 06/79.80.81.28
mariefrance.pouillon@free.fr

16/20

André Beaufort

★★★

Jolie robe sable aux reflets paille.

Complexe et profond, ce puissant bouquet mêle les senteurs de poire cuite, cire de meuble et tarte tatin aux arômes de raisin de corinthe. La bouche est à l'avenant. On y apprécie la générosité des saveurs de miel, sirop d'érable, pâtisserie et cake aux fruits confits. Originale dans son expression, complexe et particulièrement long en finale, ce cru suave et de grande vinosité séduira les amateurs de champagnes opulents et profonds.



PN:100

2

www.champagnebeaufort.com
contact@champagnebeaufort.com

Bio



16,5/20

★★★

Henriet-Bazin

"Marie-Amélie - Blanc de Blancs"

Élégante robe jaune pâle à reflets verdâtres, limpide. Délicatement parfumé, ex-halant d'expressives notes d'amande douce, vanille et pâtisserie aux fruits blancs. Un vin complet, structuré et fin à la fois, offrant une bouche tramée qui révèle de généreuses saveurs d'amande, pomme compotée et noix de cajou, assorties d'une touche d'agrumes en finale, qui apporte la vivacité nécessaire. Un champagne charnu, racé et persistant, paré pour la gastronomie.



CH:100



www.champagne-henrietbazin.com
marie-noelle@champagne-henrietbazin.com

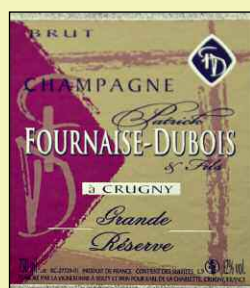
15,5/20

★★★

Fournaise-Dubois

"Grande Réserve"

Robe très pâle à légères nuances dorées. Un bouquet délicat et aérien mais ne manquant pas de complexité. On y retrouve les senteurs de confiserie et de fruits blancs mûrs (poire), assorties d'une touche vanillée. Les dégustateurs soulignent le grand équilibre et la suavité de cette cuvée séveuse et rafraîchissante à la fois, qui offre d'exubérantes saveurs de fruits frais et de brioche, dans une finale longiligne et distinguée.



PN:50 - CH:50

Cherche www.champagnefournaisedubois.com
Distributeur(s) champagnefournaise.d@wanadoo.fr

15,5/20

★★

Marc Chauvet

Reflets sable à nuances paille, pour une belle présentation éclatante. Les dégustateurs apprécient l'enveloppement et la maturité de ce nez suave, qui livre d'intenses arômes de pâtisserie (tarte aux poires) et de vanille. Un ensemble engageant et doux. Entrée de bouche délicate et suave, puis le vin monte en puissance, livrant de généreuses saveurs de fruits mûrs (pomme, poire). La texture reste aérienne, malgré la maturité de matière. La finale, rectiligne, apporte la fraîcheur nécessaire à un vin doté d'une belle mâche.



PN:60 - CH:40



www.champagne-marc-chauvet.com
champagnemarcchauvet@gmail.com

15/20

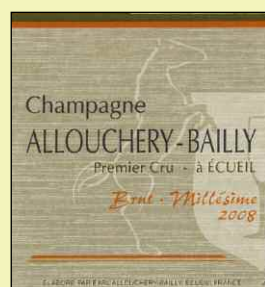
★★

Allouchery-Bailly

"1er cru"

17,20 €

Des nuances bouton d'or scintillent dans cette robe de grande brillance. Un nez aérien, subtil, qui exhale ses arômes floraux et de confiserie. Quelque peu réservé à l'ouverture. Supporté par une jolie acidité, cet élégant cru offre une bouche gourmande, bien équilibrée entre acidité et moelleux, généreuse en saveurs de fruits blancs avec une pointe de fruits secs en finale. Une cuvée conviviale et savoureuse.



PN:60 - CH:40

Cherche www.allouchery-bailly.fr
Distributeur(s) contact@allouchery-bailly.fr



Cuverie Henriet-Bazin

16,5/20

★★★

F. Cossy "Cuvée Sophistiquée"

Jolis reflets bouton d'or pour cette robe soutenue, limpide et éclatante. Le registre des fruits blancs compotés se livre dès l'ouverture, puis l'ensemble évolue vers la pâtisserie et la vanille (frangipane, tarte aux poires). Dès l'entrée de bouche, les dégustateurs soulignent la mâche et la suavité de cette cuvée généreuse en saveurs de fruits secs (cerneaux de noix, amande amère), qui séduit par sa texture serrée et sa concentration. Longue finale tramée, sur une fine amertume rafraîchissante. Un vin de gastronomie.

PN:40 - PM:20 - CH:40

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



15/20

★★★

Froment-Griffon "Privilage - 1er Cru"

Robe pâle à or blanc, brillante. Délicatement parfumé, associant de subtiles senteurs de minéralité, fleurs blanches et fruits frais. Quelques senteurs d'épices douces complètent ensuite l'ensemble. Attaque vive et ciselée, très rafraîchissante par ses saveurs d'agrumes et de fruits secs. On apprécie la précision et la délicatesse de l'ensemble, illustrées par le registre du lilas et de la violette. Longue finale de texture très fine pour un cru équilibré et aérien.

PN:30 - CH:70

Cherche www.champagne-froment-griffon.com
Distributeur(s) contact@champagne-froment-griffon.com



15/20

★★

André Chemin "1er cru"

Très belle robe jaune pâle éclatant. Délicatement minéral à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression et livre d'agréables senteurs de fleurs parfumées (chèvrefeuille, lilas) et de confiserie (bonbons aux fruits). Un ensemble aérien. De texture délicate et ciselée, ce cru privilégie l'élégance à l'opulence. Le milieu de bouche livre une belle expression de fruits frais (agrumes et fruits blancs) et la finale, longiligne, confirme le caractère en dentelles de ce cru par quelques saveurs de fruits secs.

PN:2/3 - CH:1/3

Cherche www.champagneandrechemin.fr
Distributeur(s) champagneandrechemin@wanadoo.fr



14,5/20

★★★

Daniel Dumont

20,50€

"Cuvée d'excellence - 1er cru"

De beaux reflets jaune soutenu scintillent dans cette robe brillante. Premier nez sur une minéralité affirmée, puis sur les notes herbacées (mousse) et le champignon. La maturité apparaît ensuite (fruits blancs au sirop). Une cuvée délicate, mettant la bouche sous tension, peu dosée, privilégiant la fraîcheur à l'opulence. De texture très fine, elle démontre une belle fraîcheur par son registre d'agrumes expressif. Finale agréablement persistante sur le bonbon acidulé.

PN:70 - CH:30

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



MILLÉSIMÉ 2006

16/20

Delaunois D. et Fils
"1er Cru"

29,00 €

★★

Robe paille à ocre de bel éclat. Le bouquet est expressif et mûr. Il associe les fruits blancs (poire, prune), effluves de pâtisserie (cake, pâte d'amandes, crème caramel) aux fruits secs (noisette, noix). La bouche est à l'avenant. Séveuse, vineuse, elle offre beaucoup de mâche et confirme l'expression de maturité du bouquet. Fruits blancs compostés, tarte tatin et noisette grillées s'y révèlent généreusement. La finale est longue et riche, presque enveloppée. Envoûtant!...



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

Cherche
Distributeur(s)

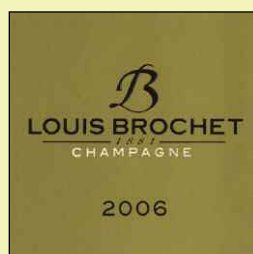
www.champagne-delaunois.com
contact@champagne-delaunois.com

15,5/20

Louis Brochet

★★(★)

Robe sable de belle brillance. Le bouquet, aérien et frais offre une délicate minéralité au premier nez (herbe fraîche, craie, silex). Il s'adoucit quelque peu ensuite en livrant un registre plus fruité (agrumes, pomme verte). Beaucoup d'élégance et de suavité en bouche dans cette cuvée longiligne et rafraîchissante qui a conservé une remarquable jeunesse. Tout en dentelle, elle jouit d'une fruité très présent associé à des saveurs de bonbons acidulés. Un vin épuré et précis que souligne une finale bien tendue.



PN:70 - CH:30



www.champagne-brochet.com
contact@champagne-brochet.com

MILLÉSIMÉ 2004

15,5/20

Claude Carré et Fils

"Blanc de Blancs - Cuvée Passion"

★★(★)

Robe jaune éclatant, limpide et brillante. Un nez délicatement parfumé, tout en élégance, qui mêle les notes de fruits blancs, pâtisserie (brioche vanillée), évoluant vers une fine touche biscuitée. Cette cuvée a conservé beaucoup de fraîcheur et de tonicité. Elle privilégie la délicatesse de texture et offre de charmeuses saveurs d'agrumes frais et de pomme verte. Les dégustateurs soulignent son caractère aérien, crayeux en finale et soutenu par une jolie acidité (bonbon citronné).



CH:100

Tél: 03/26.57.06.04
champagne.claude.carre@orange.fr

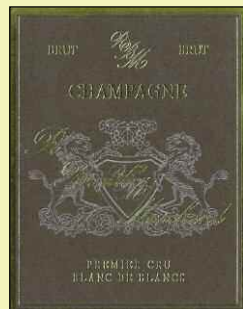
15/20

R. Boutillez Marchand

"Blanc de Blancs - 1er Cru"

★★

De beaux reflets scintillants, or éclatant. Profond et subtil à la fois, exhalant des arômes flatteurs de petits fruits secs (amande fraîche, noix de cajou) et de fruits blancs compostés (poire). Attaque tendue, soutenue par une belle acidité. Le milieu de bouche est aérien, généreux en saveurs d'agrumes et de minéralité. Le vin met la bouche sous tension et la finale, savoureuse et délicate, séduit par sa finesse de texture.



CH:100

www.champagne-boutillez-marchand.fr
champagne-boutillezmarchand@orange.fr



16,5/20

★★★

Hubert Paulet

"Cuvée Risléus - 1er Cru" 2002

Beaux reflets or paille pour cette robe limpide et éclatante. Dès l'ouverture, le registre des fruits secs se montre élégant et parfumé. On y retrouve l'amande fraîche, la noix de cajou et quelques senteurs florales de grande délicatesse malgré l'âge. Splendide bouche de belle jeunesse, s'imposant par une belle tonicité, d'exubérantes saveurs de minéralité et de fruits secs (peau d'amande) et un parfait équilibre entre vivacité et enveloppement. Les dégustateurs soulignent la persistance de cru racé, au fruité intact.



CH: 47 - PM: 33 - PN: 20

Tél: 03/26.03.40.68

champ.h.paulet@wanadoo.fr

16/20

★

André Beaufort

"Demi-Sec" 1996

Somptueuse robe vieil or à nuances ocrées. Au premier nez, les notes de poire cuite et de sirop de Liège s'imposent sans réserve. Ensuite, de jolis parfums d'abricot et de biscuit aux amandes se livrent de concert. Les dégustateurs s'accordent pour louer le parfait équilibre onctuosité-vivacité de cette cuvée gourmande et complexe, qui offre des saveurs expressives bonbons aux fruits (ananas, pêche jaune), dans un ensemble suave et enjôleur, qui préserve en finale de la fraîcheur par sa tension acidulée.



PN:80 - CH:20



2

www.champagnebeaufort.com
contact@champagnebeaufort.com



COTEAUX CHAMPENOIS

16/20

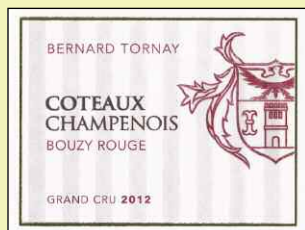
★★

Bernard Tornay

Bouzy rouge

16,50 €

D'une robe rubis concentrée, intense pour le cépage, ce vin séduisant propose un bouquet fin et suave à la fois. Il s'exprime sur la griotte et la myrtille, mêlées à une subtile minéralité. En bouche, c'est un bel équilibre acidité/gras qui s'impose et une expression de fruits croquante, dont on apprécie la maturité. Longue finale sapide sur les fruits à noyau pour une cuvée dotée d'un bel enveloppement et qui fait honneur à son appellation.



(2015 - 2017)

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-tornay.fr
info@champagne-tornay.fr



Recommandé
par V.T.A.

**La
FERME
de
PRESLES**



**RÉCEPTIONS
et
BANQUETS**



www.fermedepresles.fr

51480 Nanteuil la Forêt - Tél: 03.26.59.41.36 - Fax: 03.26.52.95.32

Sermiers



16,5/20

R. Boutiliez-Marchand

19,00 €

★★★

Or étincelant, limpide et éclatant. D'une grande douceur olfactive, le nez exhale sans retenue ses effluves de caramel au lait, moka et pralin. Cette bouche incroyablement savoureuse, opulente mais sans lourdeur, grasse mais relevée par une superbe acidité, séduit par la puissance de ses saveurs d'eau-de-vie de prune, abricot sec et miel.

La finale, en queue de paon, s'exprime dans le registre caramélisé. Une très belle réussite.

CH:100



www.champagne-boutiliez-marchand.fr
champagne-boutiliezmarchand@orange.fr

15,5/20

Stéphane Herbert
"Acte 1"

15,00 €

★★★

D'intenses reflets vieil or à ambré scintillent dans cette robe très intense. Premier nez puissamment miellé. Ensuite, au fil de l'aération apparaissent les arômes de sucre candi, cassonnade, caramel et agrumes confits. Superbe bouche, associant dans un parfait équilibre une acidité très incisive, qui nuance la chaleur et l'enveloppement de l'ensemble. Les saveurs ce crème brûlée et de caramel se complètent harmonieusement, dans une finale interminable, extrêmement digeste et élégante.

PN:100

Ratafia
de champagne

ACTE I

Stéphane Herbert
Villers-Marmery

Cherche
Distributeur(s)

tél: 03/26.03.49.93 - 06/27.16.02.92
champagneherbert@wanadoo.fr

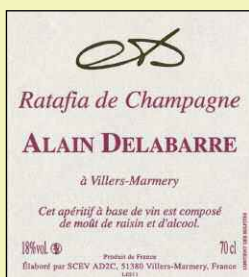
15/20

Alain Delabarre

10,00 €

★★★

Les nuances vieil or scintillent dans cette robe à reflets ocrés. De surprenantes senteurs de curry indien envahissent le premier nez, ensuite complété par les champignons et une note de caramel et de cassonnade. Parfaitement construite, cette bouche savoureuse et opulente voit sa richesse onctueuse équilibrée par une acidité bien présente. Les saveurs de pâtisserie (tarte aux poires et amandes) et de sirop de Liège s'y révèlent insistantes.



Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/26.97.92.96
delabarre.alain0718@orange.fr

15/20

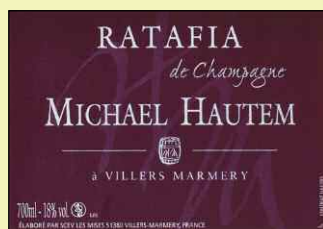
Michael Hautem

11,50 €

★★★

Superbes reflets orangés à nuances acajou pour un robe très intense. Le premier nez exprime de jolies senteurs de poire cuite, quinquina et crème brûlée à l'orange. Bien construit, livrant une bouche grasse et séduisante dans le registre vanillé et caramélisé, qui trouve son équilibre dans une fine acidité, davantage présente en finale. Longue finale riche sur le sirop de Liège.

PN:100



Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/26.50.85.34
michael.hautem@neuf.fr





CAVISTES - WIJNHANDELAREN - WINE MERCHANTS

- | | | |
|---|---|---|
| 1 Bossuyt & Co à Kortrijk
Sobelvin à Angleur | 8 De Wijnunie à Maldegem | 16 Pozzovino à Kapellen |
| 2 Wouter de Bakker à Anvers
True Great Wines à Grez Doiceau | 9 Leymarie à Eghezée
Les Touriniers à Hamme-Mille | 17 Odilon à Bruges
Delire à Houx |
| 3 M. Delaye à la Buissière | 10 Neuhaus (Chocolats) | 18 Champagnothèque à Bruxelles |
| 4 Bollaert à Merelbeke | 11 ADS@Home à Hamme
Recovin à Paliseul | 19 La Ferme d'Artagan à Haccourt |
| 5 Vinum Ganda à Gent
Big bag Delivery à Bruxelles | 12 Guybie wine à Ardoosie | 20 Champagnothèque à Bruxelles
Au sens Large à Hannut |
| 6 Ivresse de Noé à Seraing | 13 RVVino à Lokeren | |
| 7 BD Drive in à Nivelles
Dulst à Blanden | 14 Daune à Hertechamp | |
| | 15 Philip Soens à Kortijk | |

SALONS

- | | | |
|--|---------------------|------------------|
| A Floreffe - Vinalies à Jupille | C Bertrix | E Vielsam |
| B Oenofolies à Colfontaine
Braine l'Alleud - Fleurus | D Roeselaere | F Arlon |



Lieu insolite, visite inoubliable

Visite et dégustations gratuites - Ouvert tous les jours 10 à 12h et 14 à 18h.



Hameau de Vertuelle - 51150 Louvois - Tél: 03/26.51.87.50 - www.distillerieguillon.com

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

Le Champagne n'est pas exclusivement réservé à l'apéritif ou au dessert. Ses bulles sont capables d'accompagner de nombreux mets et même un repas entier. Plus goûteux est le plat, plus le Champagne qui l'accompagne devra faire preuve de caractère. Un Blanc de Blancs ou un cru à dominante de Chardonnay s'accorde avec les hors-d'oeuvre sans vinaigre et avec les fruits de mer.

Un vin plus puissant à dominante de raisins noirs se marie parfaitement avec les poissons, les volailles, les viandes blanches, les légumes, les sauces blanches ou blondes (proscrire toutefois les sauces trop épicées, le curry, l'anis, l'oignon, l'ail ou la tomate).

Sur les viandes rouges ou les gibiers, les sauces brunes peu épicées, on choisira un millésime ou un rosé bien vineux. Plus audacieux et réservé à un petit nombre de connaisseurs, il apportera sa fraîcheur aux fromages comme le Comté, le Reblochon, le Coulommiers, le Brie ou même le Camembert. Les pâtisseries aux fruits rouges ou peu sucrées (proscrire le chocolat) s'associent plutôt à un rosé fruité et léger ou à un demi-sec.

Champagne wordt steeds fris gedronken, maar nooit koud. Een demi-sec voelt zich prima bij 6 à 8°C, maar een brut en vooral de oudere en gemillésimeerde champagnes boeten aan waarde in als ze onder de 10°C gaan.

Champagne is niet uitsluitend voorbehouden voor het aperitief en het dessert. De belletjes passen perfect bij vele gerechten en zelfs bij een hele maaltijd. Hoe rijker de smaak van de bereiding, hoe meer karakter de champagne moet hebben. Een blanc de blancs serveert u bij voorgerechten zonder azijn en bij zeevruchten. Een iets krachtiger wijn met voornamelijk blauwe druiven smaakt uitstekend bij vis, gevogelte, wit vlees, groenten, witte en blonde sauzen (zolang ze niet te sterk gekruid zijn).

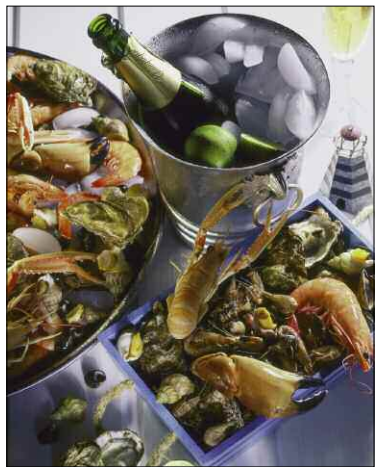
Bij rood vlees of gevogelte, licht gekruide bruine sauzen of kazen kiest u een millésime of een vineuze rosé. Gebak met rood fruit en niet al te veel suiker (géén chocolate!) doen het dan weer goed bij een fruitige en lichte rosé of bij een demi-sec.

Champagne is drunk cold but never iced. The Demi-secs can go down to 6 to 8°C, but the Bruts and especially the old vintages benefit from not being below 10°C.

Champagne is not exclusively reserved for aperitif or dessert. Its bubbles can accompany many foods and even an entire meal. The tastier the dish, the more character the accompanying Champagne will have to have. A Blanc de Blancs or a Chardonnay-dominant wine goes well with vinegar-free hors-d'oeuvres and seafood.

A more powerful wine made mainly from black grapes goes perfectly with fish, poultry, white meat, vegetables, white or pale sauces (avoid however overly spiced sauces, curry, aniseed, onion, garlic or tomato).

With red meat or game, and lightly spiced brown sauces, a good vintage or a really vinous pink should be chosen. More daring and reserved for a limited number of connoisseurs, it will bring its freshness to cheeses like Comté, Reblochon, Coulommiers, Brie or even Camembert. Red or semi-sweet fruit pastries (avoid chocolate) are more associated with a fruity and light pink or with a Demi-sec.



© CIVC / Ph. Estébray

© CIVC / Ph. Estébray



Vins du Jura: Deux mille hectares de caractère et mille histoires à raconter!...



Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres le long du Revermont. Blotti au flanc des premiers contreforts du Jura, il a mille histoires à raconter. Celles de vins effervescents, vifs ou patients, secs ou liquoreux, qui envahissent l'âme de puissantes et délicates saveurs: fruits frais ou confits, épices et marmelades, fleurs et biscuits, thé ou Comté... De chaque gouttelette s'échappent des trésors, effluves d'ici et d'ailleurs, parfums d'inattendu et de mystère. Habillés de robes aux éclats d'or ou de rubis, les vins du Jura cultivent leurs secrets, nourris de terroirs et de traditions, de savoir-faire et de passion. Singuliers, généreux, exotiques, suaves, doux, sauvages, subtils, harmonieux, légers ou puissants...

En 1936, les vins du Jura obtenaient la première Appellation d'Origine Contrôlée historique française à Arbois. Depuis, six autres AOC sont venues récompenser le travail passionné des viticulteurs; Côtes du Jura, L'Etoile, Château-Chalon, Macvin, Crémant et Marc.

Au début du XXe siècle, après l'anéantissement des vignes par les pucerons ravageurs du phylloxera, ils ont patiemment recréé un vignoble de qualité, respectueux des pratiques traditionnelles.

D'une extraordinaire diversité aromatique et gustative, les vins du Jura sont élaborés à

partir de cinq variétés différentes de plants de vigne: chardonnay, savagnin, poulsard ou plousard, trousseau et pinot noir. Ces cinq cépages s'expriment de façon infiniment nuancée selon la morphologie du relief, le microclimat propre au terroir ou leurs subtiles alliances.

Le **chardonnay**, floral et élégant, est cultivé ici depuis le Xe siècle. Ses grandes facultés d'adaptation en font le cépage le plus répandu. Présent sur des sols calcaires et des terres légères, il donne des vins blancs floraux aux arômes d'agrumes, pêche et fleurs blanches.

Typiquement jurassien, le **savagnin** s'épanouit sur les marnes grises et mûrit lentement. Exigeant et patient, il est le cépage roi pour l'élevage de type oxydatif, ou «sous voile». Il donne des vins blancs puissants aux arômes complexes: beurre frais, sous-bois, amande, noix, noisette, épices...

Le **poulsard**, cépage autochtone ancien, également nommé ploussard, apprécie les terres fortes, marneuses ou argileuses. C'est le second cépage le plus répandu après le chardonnay. Ses grains à jus blanc et à peau fine donnent des vins rouges friands et gouleyants, aux accents de petits fruits rouges et à l'étonnante robe rubis clair.

Cépage tardif et exigeant d'origine comtoise, le **trousseau** requiert des sols plus légers, graveleux et chauds. Une fois vinifié, il développe des saveurs intenses, poivrées, épicées et des accents de fruits rouges.

Plus rare et souvent utilisé en association pour ses qualités gustatives et de garde, le **pinot noir** est également apprécié en monocépage. Implanté depuis le XVe siècle sur des sols graveleux, il arrive souvent le premier à maturité. Il donne des vins rouges à la robe soutenue, avec des notes de sous-bois, de cerise et de fruits sauvages.

Depuis sa création en 1995, le **Crémant du Jura** n'a cessé de voir sa production augmenter. Il constitue aujourd'hui



Cave Jean-Luc Mouillard

d'hui plus de 18% des bouteilles produites. Vin festif par excellence, il accompagne volontiers l'apéritif, les cocktails ou les desserts. Les cinq cépages jurassiens peuvent entrer dans sa composition mais le chardonnay reste toutefois le plus utilisé. Le blanc n'est pas la seule couleur du Crémant du Jura. Dans sa version rosée, il se compose obligatoirement d'au moins 50 % de poul-sard, trousseau et pinot noir.

La personnalité des vins blancs du Jura les rend uniques et inoubliables. Issus des seuls cépages **chardonnay et savagnin**, en monocépage ou en assemblage, ils se distinguent pourtant par une impressionnante diversité aromatique. Qu'ils soient «floraux» ou «tradition», en fonction de leur méthode d'élevage, ils ne laissent jamais indifférent et sublimement délicatement les plats d'ici ou d'ailleurs.

Éclatants, friands et délicats... Encore peu connus du grand public, les vins rouges du Jura ont pourtant plus d'un tour dans leur robe et de quoi enchanter les palais curieux. De l'apéritif au dessert, ils savent se montrer généreux, gracieux, tout en rondeur et en finesse.



© Hendrick Monnier / OJV

De son intense couleur jaune dorée, il a gardé le nom. Le **Vin Jaune**, également appelé «or du Jura», est considéré comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde. On dit qu'il s'apprécie d'abord avec les yeux, mais la suite est tout autant spectaculaire. Réalisé exclusivement à partir de Savagnin, ce vin au potentiel de garde séculaire ne révèle ses exceptionnelles qualités aromatiques qu'après une longue et mystérieuse métamorphose.

Natif de Château-Chalon, le Vin Jaune est encore le roi incontesté

de cette appellation. Mais il est également produit en AOC Arbois, L'Étoile et en Côtes du Jura. Pour devenir trésor, il fait l'objet d'un élevage spécifique, dit «sous voile». Une fois la fermentation achevée, il est conservé au minimum six ans et trois mois en fût de chêne, sans intervention de la part du vigneron. Ce procédé, qui respecte l'évaporation naturelle du vin, provoque la création d'une fine pellicule de levures en surface. C'est elle qui, patiemment, nourrit le vin du fameux «goût de jaune»: arômes complexes de noix, noisette, amande, épices... À la fin de son vieillissement, le nectar obtenu est mis en bouteille dans un «clavelin» de 62 centilitres.

© Véronique Roelandt



Château Chalon

Nectar de douceur et de volupté, le **Vin de Paille** est élaboré à partir des plus belles grappes du vignoble jurassien, selon une technique traditionnelle transmise de génération en génération. C'est un vin liquoreux, naturellement doux. Ses arômes incomparables, confits et exotiques, sont le fruit d'un assemblage propre à chaque vigneron. Les plus beaux raisins de chardonnay, savagnin, pouslard et trousseau sont sélectionnés et mis de côté pour son élaboration. Les grappes sont ensuite disposées sur des claies ou suspendues dans un local aéré pendant environ trois mois. Après cette lente déshydratation, les baies naturellement gorgées de sucres sont pressées. Le moût obtenu fermente, jusqu'à atteindre un degré d'alcool compris entre 14,5° et 17°. Il doit encore patienter trois ans en fût. Il dévoile alors des saveurs riches et complexes de fruits confits, miel, caramel et marmelade.

Dans la famille prestigieuse des vins de liqueur français, le **Macvin** est le seul à être issu d'une eau-de-vie de marc de raisin, et non de vin. Le procédé de fabrication séculaire s'est adapté depuis 1991 aux exigences de l'AOC pour donner un vin riche, subtil et velouté.

Dernière-née des AOC du Jura, l'appellation **Marc du Jura** désigne une eau-de-vie ambrée. Composante indispensable du fameux Macvin du Jura, elle est distillée depuis des siècles par la plupart des vignerons jurassiens qui la considéraient comme un «chauffe-cœur». Puissante et parfumée, elle enchante aujourd'hui les fins de repas.



PiCLA

Aménagements et climatisation de
cave à vin

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



Jurawijnen: Twee duizend hectare karakter, duizend jaar geschiedenis!...



Klein in omvang, maar groot in zijn uitzonderlijke diversiteit. De Jurawijngaarden strekken zich uit over 80 kilometer langs de Revermont. Tegen de flanken aan de voet van het

Juragebergte liggen duizend jaar geschiedenis. Van sprankelende, levendige of geduldige wijnen, droge of likeurwijnen die vervuld zijn van krachtige en delicate smaken: vers of gekonfijt fruit, kruiden en marmelades, bloemen en koekjes, thee of Comté...

Elke druppel laat schatten ontsnappen, geuren van hier en elders, onverwachte mysterieuze parfums.

In schitterende gouden of robijnen gewaden cultiveren de Jurawijnen hun geheimen, gevoed door de streek en tradities, kennis en passie.

Bijzonder, gul, exotisch, delicaat, zacht, wild, subtiel, harmonieus, licht of krachtig...

In 1936 ontvingen de Jurawijnen de eerste historische Franse Appellation d'Origine Contrôlée in Arbois.

Sindsdien zijn er nog zes AOC's bijgekomen als beloning van gepassioneerde werk van de wijboeren uit de Jura. Aan het begin van de XXde eeuw, na de verwoesting van de wijngaarden door de rampzalige phylloxeraluis, hebben zij geduldig een wijngaard van topkwaliteit gecreëerd met respect voor tradities. Op dit moment worden de Jurawijnen onderscheiden door vier geografische AOC's en drie "product" AOC's. Deze staan garant voor de authentieke, strenge productie met respect voor het milieu.



© Hendrick Mannier / OVI

Met een buiengewone aromatische en smaakdiversiteit worden de Jurawijnen ontwikkeld op basis van vijf verschillende variaties van druivenplanten: Chardonnay, Savagnin, Poulsard of Ploussard, Trousseau en Pinot noir. Deze vijf druiven geven oneindig veel nuances afhankelijk van de samenstelling en morfologie van de grond, het microklimaat van de streek en de subtiel allianties die onderling mogelijk zijn.

De **chardonnay** is Bourguignon van origine maar wordt verbouwd in de Jura sinds de Xe eeuw en is er nu helemaal thuis. De druif heeft

een groot aanpassingsvermogen en is wijd verspreid. De druif groeit op kalksteengronden en lichte grond en geeft bloemige witte wijnen met een aroma van citrusvruchten, perzik en witte bloemen.

De **savagnin** is een typische Juradruif die het goed doet op de grijze mergelgrond van de Jura en langzaam rijpt. Een veeleisende en geduldige druif die de voorkeur geniet voor het maken van oxydatieve, 'sous voile' wijnen. Het resultaat is een krachtige witte wijn met complexe aroma's: verse boter, bosvegetatie, amandel, walnoot, kruiden...

De **poulsard**, oude autochtone druif die ook Ploussard wordt genoemd, gedijt goed op krachtige mergelof kleigrond. Dit is de tweede meest voorkomende druif na de Chardonnay. Het witte sap en de fijne schil geven aantrekkelijke en frisse rode wijnen met een accent van klein rood fruit en een verrassend lichte robijnen robe.

Late, veeleisende druivensoort uit de Comté; de **trousseau** wil lichtere, warme kiezelgrond. Na vinificatie ontwikkelen zich intense, peperige, kruidige smaken met accenten van rood fruit.

De **pinot noir** wordt vaak gecombineerd vanwege de smaken bewaarkwaliteit, maar wordt ook ongemengd gewaardeerd.

De druif groeit sinds de XVe eeuw op kiezelgronden, en is vaak als eerste rijp. Dit geeft rode wijnen met een robuuste robe en noten bosvegetatie, kersen en wild fruit.



worden uitsluitend gemaakt van *char-donnay* of *savagnin* druiven of een combinatie daarvan en onderscheiden zich toch door een indrukwekkende aromatische diversiteit. Deze "bloemige" of "traditionele" wijnen laten niemand onverschillig en vervolmaken op een delicate manier streek- en uitheemse gerechten.

Sprankelend, overheerlijk, delicaat, verbazend... Rode Jurawijnen zijn minder bekend bij het grote publiek, maar zijn zeker de moeite van het proeven waard en zullen u aangenaam verrassen. Van het aperitief tot en met het dessert, het zijn gulle, elegante wijnen, rond en geraffineerd.

Sinds de creatie in 1995 is de productie van de *Crémant du Jura* voortdurend gestegen. Het is een feestelijke wijn bij uitstek, voor bij

een aperitief, cocktails of desserts.

Er kunnen vijf druivensoorten uit de Jura voorkomen in de samenstelling.

Wit is niet de enige kleur van de *Crémant du Jura*. De rosé versie bestaat verplicht uit minstens 50 % Poulsard, Trousseau en Pinot noir, al dan gecombineerd.

Door hun persoonlijkheid zijn witte wijnen uit de Jura uniek en onvergetelijk. Ze

De naam is afkomstig van de intense goudgele kleur. De *Vin Jaune* die ook wel "goud van de Jura" wordt genoemd, wordt beschouwd als een van de mooiste droge witte wijnen ter wereld. Men zegt dat de wijn eerst met de ogen wordt gewaardeerd, maar het vervolg is zeker zo spectaculair. De wijn wordt uitsluitend gemaakt van *savagnin* en geeft haar uitzonderlijke aromatische kwaliteiten pas prijs na een lange mysterieuze metamorfose.

24^e Salon du Vin

et de la gastronomie

Namur

Palais des Expositions

12 au 14 décembre

Vendredi: 16 à 22h. • Samedi: 10 à 20h. • Dimanche: 10 à 19h.

Renseignements:
Tél: 0032(0)4/222.41.98

www.salonduvindenamur.be

VERS L'AVENIR



De Vin Jaune is geboren in **Château-Chalon** en is de onbetwiste koning van deze appellation. De wijn wordt ook als AOC Arbois, L'Etoile en Côtes du Jura gemaakt. Om dit Koninklijke niveau te bereiken, ondergaat de wijn een specifiek proces "sous voile". Na de gisting wordt de wijn minstens zes jaar en drie maanden in eiken vaten bewaard zonder dat de wijnboer iets doet. Door dit proces van natuurlijke verdamping van de wijn ontstaat een fijne gistlaag aan de oppervlakte. Deze laag voedt de wijn geduldig met de beroemde "gele smaak": complexe aroma's van walnoten, hazelnoten en amandel, kruiden... Na het rijpen wordt nectar in "clavelin" van 62 centiliter gegoten, een speciaal voor deze wijn gecreëerde flacon.

Zachte en weelderige nectar, dat is de **Vin de Paille** die gemaakt wordt van de mooiste trossen uit de wijngaarden in de Jura volgens een traditionele techniek die van generatie op generatie wordt overgedragen. Het is een van nature zachte likeurwijn.

De ongeëvenaarde, gekonfijte en exotische aroma's zijn het resultaat van een combinatie die per wijnboer verschilt.

De Vin de Paille ziet het daglicht pas nadat aan een specifiek procedé is voldaan want deze wijn heeft aandacht en een zachte hand nodig.

De voorkeursbehandeling begint al bij het oogsten, alleen de mooiste chardonnay, savagnin, poulsard en trousseau druiven worden gekozen en apart gehouden voor de Vin de Paille. De trossen worden daarna ongeveer drie maanden op roosters gelegd of in een geventileerde ruimte gehangen. Na deze langzame dehydratering, worden de vruchten die vol suiker zitten geperst.

Het verkregen most gist tot een alcoholpercentage tussen 14,5° en 17°. Daarna rijpt de wijn drie jaar in vaten. Dan onthult de wijn de rijke en complexe smaken van gekonfijt fruit, honing, karamel en marmelade.



In de prestigieuze familie van de Franse likeurwijnen of "mistelles", is de **Macvin** de enige die voortkomt uit een eau-de-vie van gemacereerde rozijnen en niet uit wijn.

Het seculiere productieprocedé is sinds 1991 aangepast aan de vereisten van de AOC en geeft een rijke, subtiel en fluweelzachte wijn.

Jura wines: Four thousand acres of character, a thousand stories to tell!...



The Jura vineyards don't cover a large area but they are exceptionally diverse, stretching over 80 kilometres through the Revermont region. Nestled against the foothills of the Jura mountains, they have a thousand stories to tell: stories of sparkling, vibrant or patient, dry or sweet wines that fill your soul with powerful and subtle flavours such as fresh and candied fruits, spices and marmalades, flowers and biscuits, tea and Comté cheese. Each drop reveals new treasures, with local and exotic aromas and unexpected, mysterious flavours.

With their bright-gold and ruby hues, Jura wines owe their excellence to terroirs and traditions, know-how and passion. Singular, generous, exotic, smooth, sweet, wild, subtle, harmonious, light or powerful: a multitude of styles to savour!

Displaying an exceptional range of aromas and flavours, Jura wines are made with five different grape varieties: chardonnay, savagnin, poulard (or ploussard), trousseau and pinot noir. These five varieties express themselves ever so subtly depending on the lie of the land, the specific microclimate and the delicate blends crafted between them.

Since *Crémant du Jura* was created in 1995, its production has steadily increased. The ultimate festive wine, it pairs perfectly with aperitifs, cocktails and desserts. It can be made with any of the Jura region's five grape varieties. White isn't the only colour for Crémant du Jura.

Its rosé version must contain at least 50% poulard, trousseau and pinot noir, blended or not.

White Jura wines have unique, unforgettable personalities. Made only with *chardonnay* and *savagnin*, blended or on their own, their aromatic diversity is impressive.

Whether "floral" or "traditional", depending on their ageing method, they never leave you indifferent and subtly enhance both local and exotic dishes.

Bright, fresh, delicate and surprising, red Jura wines are still largely unknown to the public and yet have enough charm and potential to enchant curious palates. From aperitif to dessert, they're generous, gracious, well-rounded and refined.

This wine owes its name to its intense golden yellow colour. *Vin Jaune*, also called "gold of the Jura", is considered one of the world's greatest dry white wines. It is said that it's first enjoyed with the eyes, but the rest is just as spectacular. Made exclusively from Savagnin grapes, it only reveals its exceptional aromatic qualities after a long, mysterious metamorphosis.

Native to *Château-Chalon*, Vin Jaune is still the undisputed king of this appellation. It's also produced in Arbois, L'Etoile and Côtes du Jura AOCs. It undergoes a specific ageing process under a film of yeast known as the voile, or veil. Once fermented, it's kept for at least six years and three months in oak barrels with no intervention by the wine-maker. This process, which respects natural wine evaporation, causes a thin film of yeast to form on the surface. This yeast patiently contributes to the famous "yellow taste": complex flavours of walnuts, hazelnuts, almonds and spices. After barrel ageing, the resulting nectar is bottled in a tailor-made clavelin containing 62 cl.

Asweet, sensuous nectar, *Vin de Paille* is made from the finest grapes in the Jura vineyards using a traditional technique passed down from generation to generation. It's a natural-sweet white wine. Its incomparable, candied and exotic aromas flow from a

© Domaine Philippe Budin



blend specific to each wine-maker. Vin de Paille follows strict production specifications because it requires special attention and care. Its preferential treatment starts during harvesting, when the finest chardonnay, savagnin, poulsard and trousseau grapes are selected and set aside. Grape clusters are then arranged on mats or hung in a well-ventilated room for around three months. After this slow dehydration, the grapes, naturally filled with sugar, are pressed. The must then ferments until its level of alcohol reaches 14.5° to 17°. After that, it still has to patiently age in barrels for three years. It displays rich, complex flavours of candied fruits, honey, caramel and marmalade.

In the highly prestigious family of French liqueur wines or mistelles, **Macvin** is the only one made from a pomace and not wine brandy. The age-old production process has been adapted to the AOC's requirements since 1991 to produce a rich, subtle and velvety wine.



The region's latest recipient of AOC status, **Marc du Jura** is amber-coloured brandy. An essential ingredient in the famous Macvin du Jura, it's been distilled for centuries by most of the Jura's wine-makers who consider it a 'heart-warmer'. Powerful and fragrant, it's ideal served at the end of a meal.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs crus (min. 14/20) dégustés à l'aveugle qui, sauf évolution récente, sont **disponibles** aujourd'hui **à la vente**. (Ce qui peut expliquer l'absence de certaines références de notre sélection).

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen (min. 14/20). Deze crus zijn **voorradijg**, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet opgenomen zijn in deze selectie).

Please find below a selection of the best wines (min. 14/20) 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).

★★★ Rapport "Plaisir-Prix" - Prijs-kwaliteitverhouding - "Pleasure-price" ration



= 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

15,00€

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



= Cavistes en Belgique (voir page 99)
= Wijnhandelaren in België (zie blz 99)
2 = Wine merchants in Belgium (see page 99)

2



= Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.
= Biodynamic cultivation.



= Culture Biologique.
= Biologische cultuur.
= Biological cultivation.



= Terra Vitis.



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

Cherche distributeur = Op zoek naar distributeurs kelder = Looking for distributors cellar



= Présent au salon de (voir page 99) - Present at the trade fair (see page 99) - Aanwezig op het salon (zie blz 99)

CH: chardonnay - SAV: savagnin - POU: poulsard (ou ploussard) - TR: trousseau - PN: pinot noir

16/20

Domaine Overnoy

7,50€

★★ **Côtes du Jura "Vieilles Vignes"**

Doré soutenu, la robe brille par sa limpidité. Puissamment expressif dès l'ouverture, ce nez profond mêle les senteurs de noix verte et de curry aux notes d'amande amère. Un bouquet engageant et complexe. Une bouche au caractère affirmé, dont les saveurs oxydatives sont bien présentes, illustrées par le brou de noix et la peau d'amande. Typée bien sec, cette cuvée livre néanmoins un beau gras et séduit par sa remarquable persistance sur le cerneau de noix.



Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/84.25.12.31
domaineovernoy@orange.fr

15,5/20

Domaine Pignier

★★ **Côtes du Jura "A la Percenette"**

De jolis reflets jaune pâle à verdâtres scintillent dans cette robe engageante. Le registre des petits fruits secs grillés voire caramélisés (noisette, amande) s'exprime dès l'ouverture. Les notes fumées s'accroissent à l'aération. Une bouche pleine et harmonieuse, dont les saveurs de fruits blancs au sirop (poire, pomme) se montrent exubérantes. Une jolie acidité soutient l'ensemble et la finale, riche et grasse, séduit par sa longueur. Une belle réussite.



www.domaine-pignier.com
contact@domaine-pignier.com

15/20

Baud Père & Fils

7,70€

★★★

Côtes du Jura

Splendide robe dorée soutenu, limpide et brillante. Premier nez intense et de belle typicité, livrant sans retenue ses arômes de pâtisserie aux fruits secs, mêlés aux notes de cire et de térébenthine. Délicate bouche parfumée, aérienne et de texture fine, livrant ses saveurs de petits fruits secs. La trame longiligne révèle la finesse d'un ensemble agréablement concentré et de belle fraîcheur gustative. Un cru convivial.



Cherche
Distributeur(s)

www.domainebaud.fr
info@domainebaud.fr



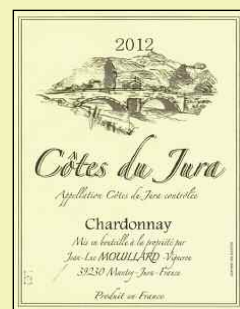
15/20

Jean-Luc Mouillard

Côtes du Jura

★★★

Jolie robe sable de belle brillance. Le registre des fruits secs (amande grillée, noisette) s'impose d'emblée, dans un ensemble complété par une touche de poire cuite caramélisée. Les dégustateurs soulignent la sève et l'équilibre acidité/gras de cette cuvée marquée par les fruits blancs et les fruits secs. La trame s'avère assez dense et la finale, ample et persistante, exprime de flatteuses saveurs de pâtisserie (cake, pâte d'amandes) et une touche de beurre de noisette.



Ch. www.domainemouillard.com
Dist. domainemouillard@hotmail.fr



Amélie Guillot

16,5/20

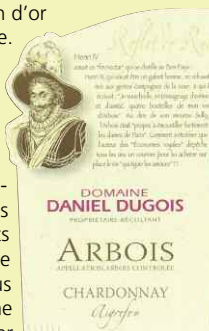
Domaine Daniel Dugois

10,80€

★★★

Arbois "Aigrefeu"

Doré éclatant à nuances bouton d'or pour une robe très avenante. Premier nez sur le curry et le safran. Ensuite, les nuances de fruits blancs compotés envahissent l'ensemble. L'attaque vive et très fraîche donne le ton d'une cuvée extrêmement distinguée, qui offre d'exubérantes saveurs de fruits secs et de fruits blancs mûrs, relevées par une acidité qui place la bouche sous tension. Longue finale aérienne pour un ensemble qui séduit par sa grande vinosité. Très bel exercice de vinification.



Cherche
Distributeur(s)

www.vins-danieldugois.com
daniel.dugois@wanadoo.fr



16/20

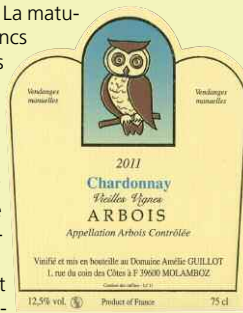
Domaine Amélie Guillot

9,50€

★★★

Arbois "Vieilles Vignes"

Ocre intense de grand éclat. La maturité des arômes de fruits blancs s'exprime délicatement dans ce bouquet aérien et enveloppé, qui évolue à l'aération vers le massepain. Une bouche tendue par une belle acidité, qui séduit par sa vinosité et la chaleur de ses saveurs de poire macérée et de sirop de Liège. Les dégustateurs soulignent la personnalité de l'ensemble et la puissance chaleureuse d'une finale sur les fruits blancs à l'eau-de-vie.



www.jura-gite-vacances.com
amelie.guillot@wanadoo.fr



15,5/20

Domaine Rolet

★★

Arbois

Très pâle à reflets verts de grand éclat. Extrêmement complexe et profond, l'ensemble olfactif se montre puissant et racé, mêlant les senteurs de minéralité (silex), herbe et mousse, mais aussi quelques arômes de cuir frais et de poire cuite. Un festival aromatique. Pureté et distinction sont au rendez-vous de ce cru savoureux et de belle typicité, qui mêle dans une belle harmonie les saveurs de fruits secs (amande). La finale de ce vin de gastronomie se tend (agrumes).



www.rolet-arbois.com
rolet@wanadoo.fr

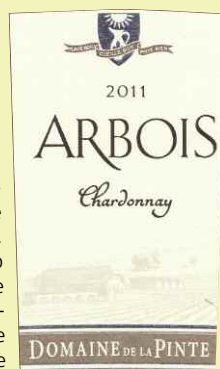
15/20

Domaine de la Pinte

★★

Arbois

Robe sable à reflets paille, de grand éclat. Tout en suavité, ce nez étonnant associe les senteurs de fleurs blanches sucrées et de fruits jaunes (pêche, abricot) voire exotiques (litchi). Suave et douceuse, cette bouche grasse s'apparente à une confiserie. Les saveurs de fruits au sirop (poire, pêche) se livrent de concert, dans un ensemble savoureux, de texture presque crémeuse et dans une finale persistante et enveloppée.



www.lapinte.fr
contact@lapinte.fr



Domaine Daniel Dugois



16,5/20

★★★

Château L'Etoile "Cuvée des Ceps d'Or"

8,80€

Très jolie robe jaune doré aux reflets ocrés. Le bouquet est puissant et de belle typicité. Il est dominé par les effluves de noix et de noisette. Les épices (curry, poivre, canelle) s'expriment ensuite à l'aération. Particulièrement séveuse, cette cuvée a remporté tous les suffrages. On apprécie sa vigueur, ses fruits secs et épices exubérants et la tension d'une finale interminable sur les cerneaux de noix. Un cru de haute gastronomie bâti pour affronter les ans.



(2015 - 2020)

1

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-etoile.com
info@chateau-etoile.com

15,5/20

★★★

Claude Buchot - Côtes du Jura "Terroir du Bry - Tradition"

Robe vieil or à ocré. Le bouquet est bien ouvert et mêle les notes de fruits blancs composés (tarte tatin, cake aux pommes) à des effluves de caramel, sirop d'érable et fruits secs. Ces derniers, complétés de saveurs miellées se livrent sans retenue dans cette bouche pleine et savoureuse. Elle jouit d'une tension appréciable, d'un bon équilibre acidité/gras et d'une finale longue et séveuse sur la noisette grillée. Une réussite!



(2014 - 2018)

4

Tél: 03/84.85.94.27 - 06/83.06.81.55
claud.buchot@wanadoo.fr

Bio

15/20

★★★

Domaine Pêcheur Côtes du Jura

Robe jaune pâle éclatant. Le bouquet aérien associe fraîcheur et finesse d'arômes. Les notes florales (citronnelle, tilleul) sont assorties, à l'aération d'effluves de fruits blancs frais (poire, reine claud, pêche) et de brioche. Un ensemble flatteur très engageant. Beaucoup d'élégance en bouche dans cette cuvée épanouie et équilibrée. Gourmande, elle jouit d'un fruité bien juteux, d'un beau gras et d'une finale d'une agréable tension et d'une longueur appréciable.



(2014 - 2018)

www.domaine-pecheur.fr
contact@domaine-pecheur.fr

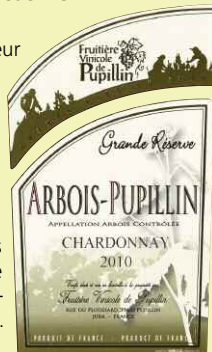
15/20

★★

Fruitière vinicole de Pupillin Arbois "Grande Réserve"

8,90€

Jolie robe jaune de Naples. Le bouquet est ouvert et flatteur sur les notes florales et de fruits blancs (poire, pêche, melon), voire exotiques. De texture fine et suave, tout en dentelle, cette cuvée friande jouit en bouche d'un bel équilibre. Les saveurs de fruits murs sont soulignées dans une texture grasse mais l'ensemble est complété d'une acidité ascendante très rafraîchissante et bienvenue en finale. Un vin convivial.



(2014 - 2018)

A

www.pupillin.com
info@pupillin.com

© Daniel Dugois



Château Chalon

© Véronique Roelandt

15,5/20

★★★

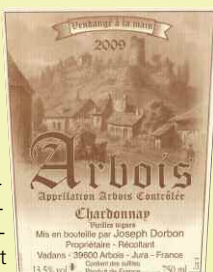
Joseph Dorbon

Arbois "Vieilles vignes" 2009

8,50€

Une jolie robe jaune de Naples éclatante dévoile un bouquet de caractère où la minéralité (silex, craie) s'impose ouvertement. L'aération complète le registre olfactif par des senteurs de fruits secs (amandes, noix). On apprécie la vigueur et la tension d'une cuvée précise et longiligne. Fruits secs et notes minérales s'y expriment de concert dans cette cuvée bien construite car jouissant d'un bon équilibre. La finale de ce vin de gastronomie est longue et tranchante. Une réussite!

(2014 - 2018)



www.vigneron-dorbon.com
joseph.dorbon@wanadoo.fr



15/20

★★

Gérard Villet

Arbois 2009

9,00€

Robe vieil or à reflets paille. Parfumé et flatteur, le bouquet bien ouvert séduit d'emblée par ses notes fruitées (pêche, poire, reine claudie) bien mûres voire au sirop et ses effluves de pâtisserie (cake aux pommes, crème caramel). La bouche est suave et croquante de fruits jaunes presque confits. Elle privilégie la finesse au caractère et l'onctuosité à la vivacité. Un ensemble gourmand à la finale juteuse de longueur appréciable.

(2014 - 2018)



Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-villet.fr
domaine.villet@orange.fr



15/20

★★★

Domaine des Juralies "L'exception Jura"

Côtes du Jura 2008

7,50€

Une belle robe doré intense. Assez expressif, le bouquet aérien se révèle doux et engageant. Il livre des notes biscuitées, briochées, presque crémeuses (pâte d'amande, flanc caramel). Cette cuvée épanouie jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Elle ne manque pas de caractère! Vinosité, fruits secs, et notes de pâtisserie sont au rendez-vous d'une bouche de concentration appréciable relevée par une belle acidité rafraîchissante en finale. Un vin de gastronomie.

(2015 - 2017)



Cherche

Distributeur(s)

www.domainedesjuralies.com

domainedesjuralies@wanadoo.fr



Fruitière du Plateau Arboisien

La fromagerie du plateau Arboisien c'est avant tout une coopérative, des producteurs, trois ateliers de fabrications, une boutique de produits régionaux, une galerie de visite et un site internet.

C'est le fruit d'une fusion de 3 structures complémentaires, tant au niveau des fromages que des producteurs, ce qui permet de faire fonctionner les 3 ateliers et de conserver l'âme des produits de terroir.

Chaque jour, le lait des producteurs est transformé en Comté, Morbier, crème, beurre et également en Arboisien, Raclette, Tomme du Jura.

La boutique propose un large choix de fromages issus des productions locales, des produits régionaux et les produits de notre Fruitière.

Visite et dégustation pour les groupes sur réservation
Vente en ligne et expédition dans toute l'Europe

www.comte-arbois.com

1, rue des Fossés • 39600 Arbois • Tél: 03.84.66.09.71
commercial@comte-arbois.com

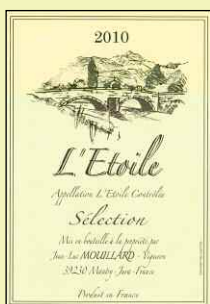
boutique ouverte du lundi au samedi de 8h00 à 12h00 & 16h30 à 19h00.
le dimanche et les jours fériés de 8h00 à 12h00.

15,5/20

★★★

Jean-Luc Mouillard L'Etoile "Sélection"

Robe bouton d'or, étincelante. Une fine typicité oxydative apparaît dès le premier nez dans cet élégant bouquet qui se complète à l'aération d'arômes de fruits secs (noisette, amande fraîche) et de pâtisserie (cake). Soutenue par une belle acidité, cette bouche suave et travaillée en finesse livre de belles saveurs de fruits blancs et de fruits secs, dans un ensemble équilibré, qui privilégie la délicatesse de texture à l'opulence. Finale agréablement persistante.



(2015 - 2018)

CH:60 - SA:40



www.domainemouillard.com
domainemouillard@hotmail.fr



15/20

★★★

Domaine Cartaux-Bougaud L'Etoile "Cuvée du Paradis"

8,50€

Des reflets ocre intenses scintillent dans cette robe avenante. De puissantes effluves de noix verte dominent l'ouverture. L'aération confirme le registre des fruits secs par ses senteurs de brou de noix et d'amande fraîche. Une bouche aérienne, de belle typicité, qui associe les saveurs de fruits secs (noix verte) et de champignons. On apprécie la délicatesse de texture et le caractère aérien d'une finale agréablement persistante.



(2015 - 2017)

CH:80 - SA:20

Cherche
Distributeur(s)

www.vinscartaux.fr
contact@vinscartaux.fr

ASSEMBLAGES 2010

15,5/20

★★★

Domaine des Ronces Côtes du Jura "Cuvée Georges"

D'intenses nuances bouton d'or à ocre se reflètent dans cette robe soutenue. Premier nez sur les notes de praliné et de moka. Ensuite, les senteurs d'amandes et de noisettes grillées s'expriment davantage. De texture assez serrée, cette bouche rafraîchissante présente du relief et une concentration appréciable. Les saveurs de brou de noix et de noisette s'y imposent naturellement et la finale se montre persistante, sur de beaux amers. Bel exercice de vinification!



(2015 - 2018)

CH:70 - SA:30



www.domaine-des-ronces.sitew.com
maziermichel@wanadoo.fr



15/20

★★

Domaine Robelin Fils Côtes du Jura "Tradition"

9,00€

Reflets jaune paille, de bel éclat. Subtil et de jolie typicité, ce nez profond associe les notes d'épices (poivre blanc) et de petits fruits secs, dans un ensemble de grande fraîcheur. Cette cuvée tendre et délicate privilégie la finesse de texture. On y apprécie les saveurs de noisette et d'amande, associées au registre de la pâtisserie (cake, brioche). Les dégustateurs soulignent le caractère aérien d'une finale longiligne.



(2015 - 2017)

CH:70 - SA:30

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsjura.com
robelinfils@wanadoo.fr



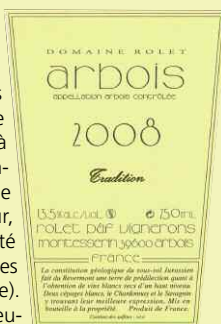
16,5/20

★★★

Domaine Rolet

Arbois 2008 "Blanc Tradition"

De profonds reflets dorés intenses dominent la robe. Un nez de vin jaune, très profond et de grande typicité, mêlant les notes d'amande, d'épices (curry) et de noix verte. Puissant et distingué à la fois. La bouche confirme l'impression du bouquet. Une grande sapidité attend le dégustateur, pour cette cuvée de belle typicité oxydative, qui réunit les registres de fruits secs et d'épices (poivre). Très longue finale sur une délicieuse amertume rafraîchissante.



(2015 - 2018)

CH:50- SA:50



www.rolet-arbois.com
rolet@wanadoo.fr

16/20

★★★

Pierre Richard

Côtes du Jura 2009 "Tradition"

10,50€

Bouton d'or scintillant pour une robe très engageante. Élégance et complexité sont au rendez-vous de cet ensemble olfactif typé, qui associe les notes de fruits secs, pâtisserie et poire cuite. Porté par une jolie acidité rafraîchissante, ce vin épuré livre une bouche séveuse et incisive mais sans aucune dureté. Les dégustateurs y apprécient les saveurs de fruits secs et de champignons et la finale, grasse et persistante, s'exprime sur le beurre de noisette. Beau vin.



(2015 - 2018)

CH:50- SA:50

Cherche
Distributeur(s)

www.domainepierrerichard.com
domainepierrerichard@wanadoo.com

15,5/20

★★

Philippe Butin

Côtes du Jura 2006 "Cuvée Spéciale"

14,00€

Splendide robe jaune-vert mordoré, limpide et étincelante. Tout en délicatesse et fine typicité, le nez offre de subtiles senteurs de sirop d'érable, caramel, peau de noix et beurre noisette. Gourmande et aérienne à la fois, cette cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras se montre longiligne et bien tendue en bouche. Les saveurs de cake aux fruits secs s'y expriment librement, associées aux notes épicées. Un vin enveloppé en finale, gourmand et épanoui.

(2015 - 2017)

CH:40 - SA:60

Cherche Distributeur(s) www.pagesperso-orange.fr/philippe.butin/ ph.butin@wanadoo.fr



Domaine Jean-Luc Mouillard



16,5/20

Domaine Jean-Louis Tissot Arbois

★★★

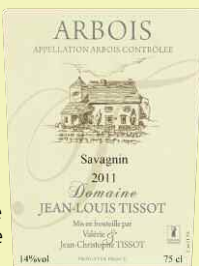
Jaune doré léger, éclatant. Au premier nez, de puissantes senteurs de raisin de corinthe, curry et poire cuite caramélisée envahissent ce bouquet typé, profond et engageant. Dès l'attaque, le support d'acidité structure ce vin de grande typicité, qui offre en milieu de bouche un festival de fruits secs (amandes, noix de cajou, brou de noix verte).

La puissance est là, sans aucune lourdeur et la finale, très persistante, rejoint le registre la noix. Un cru bien construit, bâti pour affronter l'avenir.

(2015 - 2020)

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-jeanlouis-tissot.com
valerie.tissot@wanadoo.fr



16/20

Domaine Martin Faudot Arbois

★★★

15,00€

Superbe robe ocrée intense à nuances acajou. Splendide typicité pour ce puissant bouquet parfumé, associant les arômes de pain d'épices, amandes effilées et poire cuite caramélisée. Franche et épurée, cette cuvée offre une jolie typicité. S'y expriment sans réserve les saveurs de raisin de corinthe, noix verte et peau d'amande. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et les dégustateurs soulignent la longueur intéressante de l'ensemble. Un vin bien construit, de garde.

(2015 - 2019)

Ch.
Dist.



www.domaine-martin-faudot.fr
info@domaine-martin.fr



15/20

Domaine des Juralies Côtes du Jura

★★★

14,00€

Jaune doré assez soutenu. Sur la retenue à l'ouverture, puis s'exprime de manière plus insistante, associant les notes herbacées (foin, herbe) aux senteurs de raisin sec et d'épices douces.

La texture fine et rafraîchissante de ce cru aérien rend l'ensemble très digeste.

Agréablement concentré, le milieu de bouche privilégie l'expression des saveurs de fruits blancs frais et de fruits secs. Finale fluide et gouléante, bien typée et agréablement persistante.

(2015 - 2018)

Ch.
Dist.

www.domainedesjuralies.com
domainedesjuralies@wanadoo.fr



14,5/20

Baud Père et Fils Côte du Jura

★★

14,00€

Jolie robe jaune de Naples à reflets sable. Un bouquet fin et rafraîchissant, mêlant les notes de fruits blancs mûrs, curry et amande fraîche. On a ici privilégié la délicatesse de texture et la fraîcheur.

Assez complexe, très franche et dotée d'un bel équilibre d'ensemble, cette bouche aérienne s'exprime dans le registre des fruits blancs mûrs. Finale enveloppée et gourmande sur la brioche et le biscuit.

(2015 - 2017)

Cherche
Distributeur(s)

www.domainebaud.fr
info@domainebaud.fr



Arbois



16/20 **Domaine Cartaux-Bougaud** **11,50€**
★★★ L'Etoile "Château de Quintigny"

Jolie robe sable, de grand éclat. Les fruits au sirop s'expriment à l'ouverture puis les arômes de champignons, cuir frais et d'épices douces complètent l'ensemble. Un nez fin et profond. De texture serrée, la bouche se montre ambitieuse. Tendue, elle permet au cépage d'offrir toute sa typicité par l'expression de fruits secs et d'épices. Délicate, complexité et parfait équilibre acidité/gras sont au rendez-vous de ce cru typé, proposant une finale acidulée très épurée, sur de beaux amers.



(2015 - 2020)

Cherche
Distributeur(s)

www.vinscartaux.fr
contact@vinscartaux.fr

16/20 **Dom. Geneletti Père & Fils**
★★★ L'Etoile "Réserve de Louis"

Intenses reflets dorés très soutenus à nuances ocrées, pour une robe scintillante. En finesse et profondeur, ce bouquet ouvert et intense souligne les accents de curry, noisette, pomme cuite et chocolat blanc. Un festival de fruits secs et d'épices (noix verte, poivre blanc) envahit cette bouche riche et expressive, très large. Les dégustateurs soulignent son appréciable typicité, son gras et la densité de matière d'une longue finale sur la peau d'amande, délicieusement amère.



(2015 - 2019)



www.domaine-geneletti.net
contact@domaine-geneletti.net

15,5/20 **Ph. Bulabois** **12,50€**
★★★ Arbois

Jaune pâle à doré, moyennement intense et de belle brillance. Une friandise olfactive, associant les senteurs de vanille, brioche et fruits blancs mûrs (poire, pêche). Fluide et délicate, cette bouche avenante livre sans retenue ses saveurs de brou de noix et d'amande fraîche, tout en proposant une texture douce et charmeuse (poire william). La finale, presque onctueuse, préserve la finesse de l'attaque, tout en plaçant en relief la typicité variétale. Un bel exercice de vinification.



(2014 - 2018)

03/84.66.03.42
pbulabois.vigneron@orange.fr

15,5/20 **Domaine Ligier Père & Fils**
★★ Cotes du Jura "Les Chassagnes"

Jaune sable moyennement brillant. Le premier nez donne le ton, affirmant sans attendre ses arômes de champignons, fruits secs et poire cuite.

Un bouquet complexe et profond, très engageant.

Dotée d'un très bel équilibre acidité/gras, cette cuvée ample et épanouie présente de beaux atouts: une concentration appréciable, une texture délicate et assez serrée et une typicité de saveurs appréciable (brou de noix, noisette caramélisée). Un vin franc et longiligne.



(2015 - 2018)

Cherche
Distributeur(s) www.domaine-ligier.com
gaec.ligier@wanadoo.fr



15/20 **Domaine du Tausson** **10,50€**
★★★ Cotes du Jura

Des reflets dorés soutenus scintillent dans cette robe avenante. Le registre des fruits blancs au sirop domine le bouquet à l'ouverture. Ensuite, les senteurs caramélisées apparaissent timidement. Un bouquet assez retenu mais élégant. L'entrée de bouche est enveloppante, suave et charmeuse. On retrouve les saveurs de pâtisserie et de fruits secs tout en douceur (cake vanillé aux amandes, pain d'épices), dans un ensemble équilibré et gourmand, de persistance agréable.



(2015 - 2017)

G Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/84.85.00.18
jfmichelvin@orange.fr

14,5/20 **Domaine de Lahaye** **13,00€**
★★ J-P. et G. Tissot
Cotes du Jura

Jolie robe paille, limpide et brillante. Le premier nez révèle des senteurs d'épices (safran, curry) et de poire cuite voire macérée. Un ensemble chaleureux. Flatteur et parfumé, ce vin enveloppé livre une bouche dotée d'un beau gras, livrant de belles saveurs de fruits blancs cuits et d'épices, dans un ensemble aérien, privilégiant la finesse de texture.



(2015 - 2017)

www.domaine-de-lahaye.fr
domainedelahaye@yahoo.fr

15/20

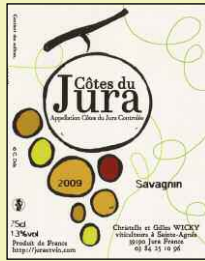
Christelle et Gilles Wicky

12,00€

★★★

Côtes du Jura 2009

Splendide robe dorée à ocré, étincelante. De doux parfums d'épices (safran) et de fruits jaunes mûrs envahissent le premier nez, complétés à l'aération par les notes de pâtisserie aux fruits secs (cake aux noisettes). Une bouche souple et fluide, presque tendre, de jolie typicité variétale, qui exprime ses saveurs de noisettes et de pâtisserie (brioche). L'ensemble, plutôt enveloppé en finale, se voit ponctué d'une jolie acidité mettant agréablement la bouche sous tension.



(2015 - 2017)

SA:100

J

www.juraetvin.com
gilles.wicky@wanadoo.fr

Bio

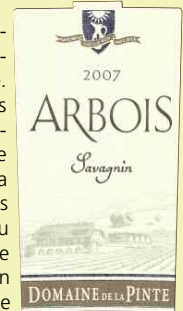
16/20

Domaine de la Pinte

★★

Arbois 2007

Somptueuse robe bouton d'Or éblouissant. C'est la finesse et la profondeur d'arôme qui séduisent d'emblée. Les fruits jaunes secs (abricots), les raisins de corinthe, et les notes biscuitées et de noisette imprègnent ce bouquet complexe et flatteur. La bouche est pleine et riche de saveurs de fruits jaunes et d'agrumes au sirop. Grasse et riche, elle offre beaucoup de plénitude dans un ensemble flatteur où les saveurs de pâtisserie et de fruits secs se révèlent davantage dans une longue finale suave, presque envoûtante.



(2015 - 2018)

SA: 100



www.lapinte.fr
contact@lapinte.fr

Bdy Bio

16/20

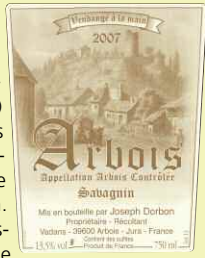
Joseph Dorbon

14,00€

★★★

Arbois 2007

Belle robe dorée intense à reflets vieil or. Un bouquet bien typé qui laisse la priorité aux effluves de noix. De délicates notes minérales et épicées (safran, poivre) viennent enjoliver l'ensemble. Les puristes seront séduits par la typicité de cette cuvée qui magnifie son cépage et sa vinification. Sèveux et tranchant ce vin de gastronomie offre une bouche de grande pureté ou la noix fraîche s'exprime sans retenue. La finale, interminable, offre une délicate amertume rafraîchissante et garante d'un grand potentiel de garde.



(2014 - 2018)

www.joseph-dorbon.com
joseph.dorbon@wanadoo.fr



15,5/20

Blondeau & Fils

11,40€

★★★

Côtes du Jura 2005

Superbe robe jaune doré éclatant et de grande jeunesse. Les dégustateurs s'accordent à souligner la typicité de ce puissant bouquet qui associe les effluves de noix aux notes de curry et de pain d'épices. La bouche est à la hauteur. Très aromatique elle se révèle d'emblée tranchante, sèveuse et ample. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous et la finale en queue de paon ponctue cette cuvée ambitieuse et de belle évolution.

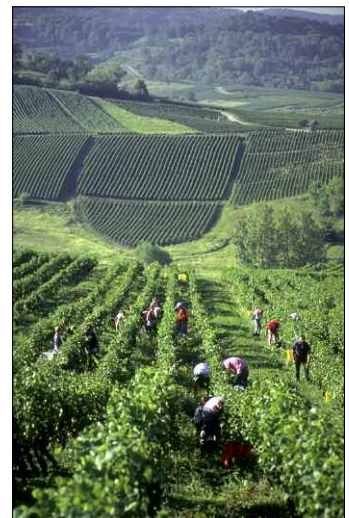


(2014 - 2018)

Tél: 03/84.85.21.02
blondeau.yves@9business.fr



Fleur de Savagnin



16/20

★★★

Sylvain Faudot
Arbois "Tour Canoz"

9,50€

Robe cerise assez intense. Complexe et très profond, associant les épices, les fruits rouges et noirs mûrs, la confiserie (cuberdon) et une touche de minéralité, ce puissant nez invite à la dégustation. Un vin complet et séduisant, qui offre une bouche savoureuse et dotée d'un très bel équilibre acidité/gras. Fondue et épanouie, cette cuvée révèle un fruit très mûr (cerise confiturée, gelée de framboises) et livre une finale onctueuse et persistante à la fois.

(2015 - 2017)



Ch. Dist. Tél: 03/84.37.41.03 - 06/56.78.03.36
sylvain.faudot-vigneron@sfr.fr

15,5/20

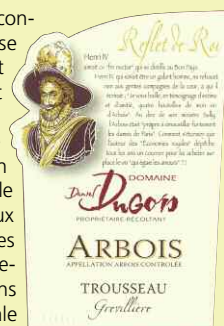
★★★

Domaine Daniel Dugois
Arbois "Grevillière"

10,80€

Rubis cerise moyennement concentré. Les arômes de fraise confiturée, tabac blond et épices douces se complètent harmonieusement dans ce bouquet expressif. Très belle cuvée en bouche, dont on apprécie la trame serrée et le parfait équilibre entre moelleux et vivacité. Les saveurs juteuses de fruit frais s'expriment librement, enveloppées de tanins soyeux et fondus. Longue finale douceuse de grande franchise.

(2015 - 2017)



Cherche Distributeur(s) www.vins-danieldugois.com
daniel.dugois@wanadoo.fr

15/20

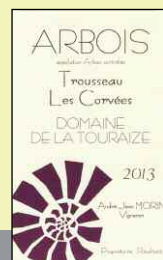
★★★

Domaine de la Touraize Arbois "Les Corvées"

9,50€

Cerise peu concentré, de belle brillance. Un bouquet profond et typé, qui associe la minéralité aux épices (poivre), avec une touche de fruits rouges bien mûrs. Franche et équilibrée, cette bouche livre une attaque assez vive et rafraîchissante, pour évoluer vers un joli croquant de fruit en milieu de bouche (griotte, fraise) et une impression d'enveloppement et de gras en finale. Un cru épanoui et gourmand.

(2015 - 2018)



K Cherche Distributeur(s) www.domaine-touraize.fr aj.morin@wanadoo.fr



15,5/20

★★(★)

Philippe Butin
Côtes du Jura

9,00€

Une belle robe rubis intense. Très engageant, ce bouquet charmeur mêle une expression de fruit généreuse (cerise, framboise confiturées) aux arômes d'épices douces et de tabac blond. Dès l'attaque, on apprécie la texture dense et la trame assez serrée de cet ensemble ambitieux, croquant de fruit (cerise du nord, aïrelles). Le milieu de bouche et la finale ne sont pas en reste, soutenus par une belle acidité sans excès. Les dégustateurs soulignent l'agréable persistance de l'ensemble.

(2015 - 2018)

Cherche
Distrib.

www.pagesperso-orange.fr/philippe.butin/
ph.butin@wanadoo.fr



15/20

★★

Lucien Aviet

Arbois "Cuvée des Géologues"

13,00€

Des reflets cerise sans signe d'évolution se présentent dans cette robe encore jeune. Parfumé et de belle personnalité, ce bouquet intense mêle aux notes minérales, herbacées et de fruits frais. On apprécie sa tonicité et sa finesse. Attaque vigoureuse et précise (saveurs de cerises du nord et de groseilles), suivie d'un milieu de bouche conservant celle-ci sous tension et d'une finale rectiligne, de persistance appréciable. Tendue et structurée, ce cru possède un beau potentiel d'évolution.

(2015 - 2017)

Cherche
Distributeurs

Tél: 03/84.66.11.02 - 06/10.68.64.77
caveaubacchus@orange.fr



14,5/20

★★(★)

Domaine Courbet Côtes du Jura

7,00€

Carminé profond, limpide et de grand éclat. Dès l'ouverture, les arômes de poivre blanc et de fruits frais (mûre sauvage, cassis) se complètent harmonieusement. Franche de fruit, tout en fraîcheur mais sans agressivité, cette bouche épanouie offre une généreuse expression de fruits frais (griotte, cassis) dans un ensemble qui privilégie la finesse de texture. Finale longiligne agréablement persistante.

(2015 - 2017)

Tél: 03/84.85.28.70

dcourbet@hotmail.com



En 2015 22^{ème} Salon des Vins de La Louvière LA LOUVEXPO

Rue du Hocquet, 7 - La Louvière



- 40 viticulteurs
- Stands gastronomiques

Vendredi 06 mars de 17h00 à 22h00
Samedi 07 mars de 10h00 à 20h00
Dimanche 08 mars de 10h00 à 19h00

Editeur responsable: Marc Courbet - <http://salonvinsvins.be>



15,5/20

★★★

Les Matheny

Arbois

8,00 €

Robe intense au disque orangé. Le bouquet profond et doux est particulièrement engageant. Les fruits rouges confiturés, les notes délicatement épicées et le sirop d'érable s'y livrent de concert. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée charnue, qui offre de jolis extraits secs et un fruité bien présent. De délicats tanins de fruits apportent la vigueur et l'équilibre à une cuvée qui se présente dès aujourd'hui sous ses meilleurs atours. Une réussite.



www.lesmatheny.fr
elise&emeric@lesmatheny.fr

15/20

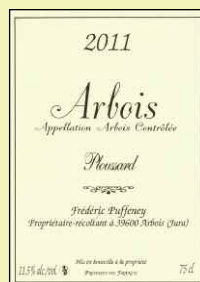
★★★

Frédéric Puffeney

Arbois

7,00 €

Robe pâle de bel éclat. Les premières effluves exhalent la minéralité dans un ensemble de caractère. L'aération dévoile davantage des notes de pruneaux et fraises écrasées, plus doucereuses. La bouche offre une belle attaque et une agréable fraîcheur d'ensemble. Les fruits rouges confiturés sont gourmands et l'équilibre acidité/gras souligne un vin bien construit et aujourd'hui épanoui. La finale de longueur appréciable est ronde et gourmande.



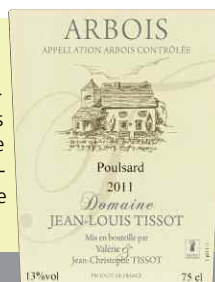
B *Cherche*
Distributeur(s) www.puffeney.fr
frederic.puffeney@orange.fr

15/20

★★★

Jean-Louis Tissot - Arbois

Robe pâle au disque légèrement orangé. Délicatement parfumé, le bouquet doux et flatteur se révèle engageant. Cette friandise offre de jolies notes florales, de confiserie et de petits fruits rouges confiturés. La bouche est à l'avenant. Toute en dentelle et suavité, elle livre une matière fruitée bien croquante, dans un ensemble de concentration moyenne mais particulièrement gourmand. La finale, ronde et grasse est complétée par une délicate acidité bienvenue et rafraîchissante.



Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-jeanlouis-tissot.com
valerie.tissot@wanadoo.fr



16/20

Domaine de la Petite Marne

★★★

Robe jaune-vert mordoré, limpide et éclatante. Ce vin propose un bouquet expressif et élégant. Complexe, il mêle avec réussite les senteurs florales et d'agrumes frais à l'ouverture, pour évoluer vers les fruits blancs bien mûrs voire au sirop (pêche, poire). Une bouche incisive et épurée, tranchante par son acidité bien présente et ses intenses saveurs d'agrumes et de groseille verte. La minéralité est présente en finale et la persistance se montre appréciable. Une cuvée longiligne et racée.

CH:100



www.noir-freres.com
contact@noir-freres.com



16/20

Domaine Pignier

★★★

Jaune citron de belle brillance. Un panier de fruits (agrumes mûrs et fruits blancs) envahit le premier nez. Ensuite, une fine touche minérale et biscuitée (biscuit aux amandes) apparaît. Le registre des fruits secs (amande fraîche, noisette) s'associe à la minéralité, dans un ensemble tendu, de belle typicité variétale et offrant beaucoup de vinosité en finale. Les dégustateurs évoquent un vin racé et concentré, très persistant en finale.

CH:100



www.domaine-pignier.com
contact@domaine-pignier.com

15,5/20

Fruitière Viticole de Pupillin

7,10€

★★★

"Papillette"

Robe jaune pâle à reflets scintillants, très engageante. Particulièrement parfumé et charmeur, le nez s'exprime d'abord sur la confiserie (bonbons aux fruits) et les fleurs suaves.

Le registre de la poire et de la pêche au sirop apparaît ensuite. Proposant une belle tension en bouche, cette cuvée tonique et bien équilibrée séduit par l'expression de ses saveurs d'agrumes et de pomme verte. D'un style longiligne, elle livre un milieu de bouche concentré et une finale longiligne, agréablement persistante.



A

www.pupillin.com
info@pupillin.com

15,5/20

Château de l'Etoile

7,20€

★★★

Jolie robe très pâle à reflets légèrement sable, éclatante. Une friandise olfactive! Les senteurs de bonbons aux fruits et de cake aux pommes rivalisent d'intensité. Suave et engageant. Un parfait équilibre acidité/gras s'impose dès l'attaque dans cette bouche concentrée, peu dosée, qui souligne les accents d'agrumes et de groseille verte, dans un ensemble tendu et de grande finesse. Finale élancée sur le pamplemousse pour un cru persistant et savoureux.

CH:100



I

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-etoile.com
info@chateau-etoile.com



15,5/20

Domaine Grand "Prestige"

★★

Splendide robe bouton d'or éclatant.

Particulièrement charmeur, expressif, ce bouquet suave associe les arômes de fruits mûrs (pomme, pêche) aux notes florales et de confiserie.

Dotée d'une agréable structure, cette bouche savoureuse et pleine séduit par l'élégance de ses saveurs fruitées (fruits blancs) et pâtisseries (tarte aux pommes).

On apprécie l'équilibre acidité/gras et l'agréable persistance d'une finale sur le bonbon acidulé.

CH:100



www.domaine-grand.com
domaine-grand@wanadoo.fr

15/20

Domaine du Tausson

6,40 €

★★★

Des reflets jaune de Naples irradient cette robe engageante. Une minéralité expressive s'impose d'emblée, complétée par les fruits secs et une note herbacée rafraîchissante. La bouche se montre pleine et équilibrée dès l'attaque. Elle associe dans un premier temps les saveurs minérales et d'herbe fraîche, puis évolue ensuite vers davantage de maturité (pomme, poire) pour revenir à une délicieuse et légère amertume rafraîchissante en finale (fruits secs).

CH:100



Cherche
Distributeur(s)

Tél: 03/84.85.00.18
jfmichelvin@orange.fr

Les Logis du Théâtre



Recommandé
par V.T.A.



Gîte de charme 4 chambres



17, rue du Théâtre • 39800 Poligny
03 84 37 09 27 • 06 84 61 00 36
jennifer.russell@free.fr



4 épis



15/20

Domaine des Ronces

★★★

Jaune doré de bel éclat.

Flatteur et délicatement parfumé, l'ensemble exhale dès le premier nez de séduisantes notes vanillées et briochées.

Les fruits blancs apparaissent ensuite (poire, pomme), assortis d'une minéralité qui monte en puissance. Cette impression se confirme dès l'attaque. Les saveurs minérales et herbacées rafraîchissantes s'associent aux agrumes (pamplemousse), dans une bouche tonique, ponctuée d'une finale longiligne sur la rhubarbe et la groseille verte.

CH:100



8

E

www.domaine-des-ronces.sitew.com
maziermichel@wanadoo.fr



15/20

Domaine Grand "Rosé"

★★

Jolie robe framboise, soutenue et de belle brillance. Une puissante expression de confiserie (grenade, cerise, framboise) et de fleurs (violette) s'exprime dès l'ouverture. Un ensemble doux et de grand charme. La bouche confirme. C'est une confiserie, en dentelles et aérienne, qui livre une texture charmeuse dont les saveurs de petits fruits rouges (fraise, cerise) se montrent expressives. On apprécie la délicate acidité qui équilibre l'onctuosité d'une finale agréablement persistante.

TR: 100



5

www.domaine-grand.com
domaine-grand@wanadoo.fr

14,5/20

★★★

Domaine Geneletti Père & Fils "Brut Prestige"

Superbes reflets or soutenu à nuances paille pour cette robe éclatante. Belle maturité olfactive pour ce nez enveloppé, qui associe les arômes de brioche, vanille et pomme compotée. Une bouche bien construite, dont on apprécie l'équilibre acidité/gras. Les saveurs de fruits mûrs se confirment, illustrées par les fruits blancs (poire, pomme). L'ensemble reste toutefois aérien et de texture très fine, privilégiant la délicatesse à la vinosité. Un cru friand et convivial.

SA:100



3

www.domaine-geneletti.net contact@domaine-geneletti.net



17/20

★★★

Jean-Louis Tissot "Arbois"

De beaux reflets paille à légèrement ambrés irradient cette robe lumineuse. Un nez doux et enveloppé, qui livre de beaux arômes de figue séchée et de corinthe, dans un ensemble qui évolue vers la poire cuite à l'aération. Puissante, typée et particulièrement charnue, cette bouche suave et fine à la fois offre d'intenses saveurs de cake aux noix, pain d'épices, curry doux et poire cuite. La finale, interminable, s'exprime davantage sur l'abricot sec. De belle évolution.



Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-jeanlouis-tissot.com
valerie.tissot@wanadoo.fr

16/20

★★★

Domaine de La Petite Marne Noir Frères "Côtes du Jura"

Robe paille à nuances légèrement ocrées. Puissamment expressif, de grande typicité, le bouquet offre une dominante de noix fraîche. L'aération complète ensuite la palette par ses arômes de praliné, cuir frais, caramel et cire de meuble. L'attaque ciselée et incisive donne le ton d'un cru épuré, généreux en saveurs de fruits secs et d'épices, qui évoluent vers les champignons au fil de l'oxygénation. Longue finale safranée, de grande ampleur, dont on apprécie la typicité oxydative.



www.noir-freres.com
contact@noir-freres.com



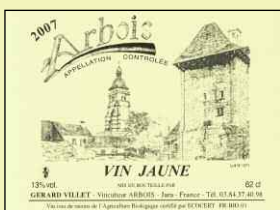
15,5/20

★★★

Gérard Villet "Arbois"

30,00 €

Extrêmement pâle, jaune de Naples à reflets verdâtres. Les senteurs de pâtisserie (cake aux fruits secs) et d'épices (curry) envahissent le premier nez puis une touche de moka apparaît subtilement. Soutenu par une acidité bien présente, ce cru met d'emblée la bouche sous tension. Le registre des fruits secs s'y montre exubérant et la finesse de texture se met au service de la puissance aromatique. Un vin de grand potentiel, à l'aube de son expression, livrant une finale impressionnante sur les cerneaux de noix.



Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-villet.fr
domaine.villet@orange.fr



15/20

★★★

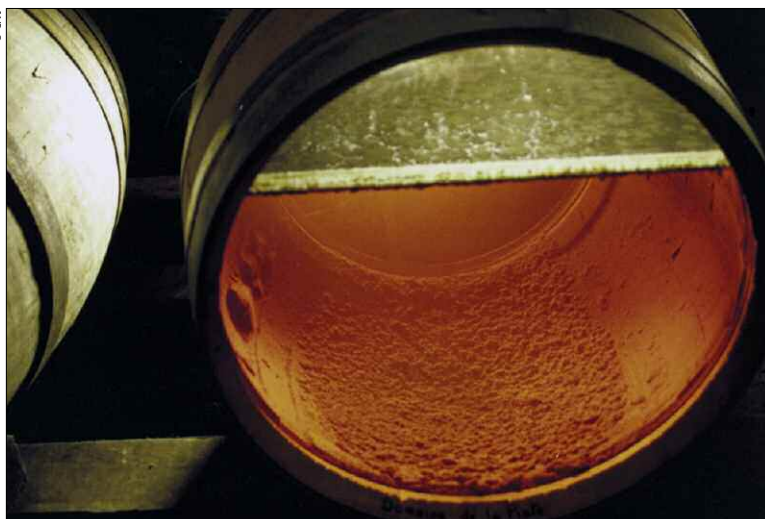
Fruitière vinicole de Pupillin "Arbois-Pupillin"

25,10 €

Jaune pâle à légers reflets dorés. Les dégustateurs soulignent l'élégance olfactive de ce nez profond, qui mêle les arômes épicés (curry, poivre blanc) aux notes de sherry sec. Une bouche agréablement concentrée, rafraîchissante, qui privilégie la délicatesse à l'opulence. De subtiles saveurs de noisettes et amandes s'y expriment généreusement et la finale, élégante et équilibrée, révèle des saveurs de cake aux fruits secs et une jolie minéralité.



www.pupillin.com
info@pupillin.com



16,5/20

Domaine Pignier

★★★

Côtes du Jura

Robe bouton d'or de grand éclat. Premier nez sur le biscuit et la pâte d'amandes (maspain). Ensuite, l'ensemble se complexifie, évoluant vers le curry et le brou de noix. Puissante minéralité dès l'attaque (hydrocarbure, brûlis), pour une cuvée au caractère bien trempé. Ensuite, le registre aromatique s'étend aux fruits secs (noisettes, amandes) et les épices orientales (curry vert). Particulièrement expressif dans une finale de grande longueur, ce vin ambitieux est bâti pour affronter les décennies.



www.domaine-pignier.com
contact@domaine-pignier.com

16/20

Rolet Père & Fils

★★★

Arbois

Jaune doré éclatant. De jolies notes de marc et de brou de noix envahissent le premier nez. Tout en douceur à l'aération, le registre s'étend aux épices douces et aux champignons. Sapide et de texture serrée, cette bouche ambitieuse donne le ton dès l'attaque par ses puissantes saveurs oxydatives et de fruits secs (noix verte). Les dégustateurs soulignent la remarquable typicité d'une finale très persistante, qui associe les épices et les saveurs brochées et biscuitées, sur de beaux amers.



www.rolet-arbois.com
rolet@wanadoo.fr

15,5/20

Domaine Robelin Fils

★★★

Côtes du Jura

27,00€

Des reflets jaune doré légers scintillent dans cette robe avenante. Enveloppé, le bouquet associe le miel, la résine de pin, et les senteurs d'épices orientales (safran, curry). Finement orienté vers sa minéralité à l'attaque, ce cru délicat présente un grain assez serré et livre une jolie typicité variétale. Les saveurs de fruits secs et de champignons s'expriment librement en bouche et la finale, savoureuse, présente une belle étoffe et se montre agréablement persistante.



Cherche
Distributeur(s)

www.vinsjura.com
robelinfils@wanadoo.fr

15/20

Cellier Saint Benoît

★★★

Arbois-Pupillin

25,00€

Etonnante robe pâle à or blanc, peu intense. Délicatement parfumé, associant des subtils parfums de cire et de térébenthine aux notes classiques de fruits secs. La bouche est à l'avenant. De texture plutôt souple et avenante, elle présente une belle typicité mais dans une texture friande et enveloppée. Les saveurs de fruits secs s'y expriment généreusement. Un vin convivial et enveloppé, agréablement persistant en finale.



www.celliersaintbenoit.com
celliersaintbenoit@wanadoo.fr



15/20

Daniel Dugois

★★

Arbois

29,00€

Veil or intense à reflets ocrés, de bel éclat. Bouquet moyennement expressif mais de belle typicité, livrant des notes de raisin de corinthe, caramel et petits fruits secs (amande fraîche). Une bouche équilibrée, agréablement concentrée, presque aérienne, qui privilégie l'élégance à la vinosité. Particulièrement digeste, elle offre des saveurs expressives d'épices et de fruits secs (abricot). Finale gourmande et longiligne, légèrement biscuitée (amandes).



Cherche
Distributeur(s)

www.vins-danieldugois.com
daniel.dugois@wanadoo.fr



Château Chalon

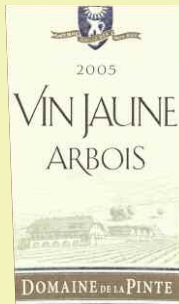
16/20

★★

Domaine de la Pinte Arbois

Splendide robe vieil or intense, légèrement voilée. Le premier nez exprime des arômes de caramel et pâtisserie aux fruits secs. Les épices n'apparaissent qu'à l'aération (poivre blanc, curry).

La bouche montre un bel équilibre d'ensemble. Savoureuse et bien typée, elle livre une texture séveuse et charnue, dans le registre des fruits secs (amandes amères, brou de noix). L'enveloppement est assuré par une beau gras et la finale, charnue et sapide, voit sa persistance illustrée par les notes de raisin de corinthe et de sherry.



www.lapinte.fr
contact@lapinte.fr



16/20

★★(★)

Joseph Dorbon Arbois 2003

Des reflets très soutenus à tendance vieil or scintillent dans cette superbe robe. Tout en finesse, ce bouquet aérien livre une jolie typicité de fruits secs, associés à quelques épices. La bouche est à l'avenant. Élégante et parfumée, elle privilégie la délicatesse tout en conservant une belle persistance. Les saveurs de petits fruits secs s'y montrent généreuses, enveloppées d'un beau gras dans une finale sur le brou de noix et le pain d'épices. Un vin épanoui.



www.vigneron-dorbon.com
joseph.dorbon@wanadoo.fr



CHÂTEAU CHALON 2007

15,5/20

★★(★)

Domaine Grand "En Beaumont"

Jolie robe paille éclatant, limpide et brillante. Grande finesse et jolie typicité pour ce bouquet suave, qui mêle les notes de pâtisserie aux fruits secs (cake aux noisettes) aux arômes de curry et de raisin de corinthe. Entrée de bouche épurée et incisive, tout en élégance, pour un vin ample et tendu à la fois, qui confirme l'intensité des saveurs de fruits secs. La finale, rafraîchissante, présente un beau volume. Ce vin distingué est à l'aube de son expression. Il peut envisager sereinement l'avenir.



www.domaine-grand.com
domaine-grand@wanadoo.fr

15/20

★★(★)

Domaine Courbet

27,00 €

De splendides reflets ocrés scintillent dans cette robe engageante. Plutôt sur la retenue à l'ouverture, l'ensemble livre ensuite davantage d'expression et rejoint le registre du miel, de la pâte d'amandes, de l'abricot sec et de la cire de meuble. L'attaque se montre très grasse et suave. Dès le milieu de bouche, les saveurs de pâtisserie aux abricots et de petits fruits secs s'associent, dans un ensemble aérien qui privilégie la finesse de texture. Finale noisettée agréablement persistante.



Tél: 03/84.85.28.70
dcourbet@hotmail.com

CHATEAU CHÂLON 2002

16/20

★★★

Blondeau et Fils Château-Chalon 2002

25,00 €

Robe bouton d'or intense. Somptueux bouquet, profond et typé, exhalant dès l'ouverture d'insistants arômes de poire cuite, raisin de corinthe, térébenthine et noix verte. Ambitieuse et pénétrante, cette cuvée aiguësée s'appuie sur une acidité bien présente. Aromatiquement, c'est un festival d'épices (safran, curry, cardamome) et de fruits secs. La finale s'avère interminable et d'une remarquable élégance.



Tél: 03/84.85.21.02

blondeau.yves@9business.fr



17/20

Philippe Butin

30,00 €

★★★

Robe dorée très intense, à reflets ocrés, de bel éclat. A l'ouverture, les senteurs de sirop de Liège, pâte d'amandes et épices douces s'associent dans un ensemble très parfumé et de grande typicité. Une très belle bouteille, dotée d'un parfait équilibre d'ensemble. La maturité de la bouche n'a d'égal que son élégance. D'insistantes saveurs de poire cuite et de pâtisserie aux fruits secs se livrent généreusement et la finale, large et distinguée à la fois, se montre interminable. Enorme potentiel.



Cherche Distrib. www.pagesperso-orange.fr/philippe.butin/
ph.butin@wanadoo.fr

16/20

Domaine Pêcheur

33,00 €

★★★

Splendide robe ocrée à nuances presque ambrées, de grand éclat. Réserve à l'ouverture, le nez s'exprime intensément au fil de l'aération, sur des notes de tourbe, cuir frais, épices (poivre, cumin) et fruits secs. Très engageant! La bouche se montre pleine, harmonieuse et distinguée. La finesse des saveurs de petits fruits secs domine l'ensemble, associée à une expression épicée bien présente. La finale, acidulée et légèrement grillée, témoigne d'une persistance appréciable. Un vin complet, bâti pour affronter l'avenir.



www.domaine-pecheur.com
contact@domaine-pecheur.fr

15,5/20

Baud Père & Fils

30,50 €

★★★

Jaune légèrement doré, de grand éclat. Premier nez sur les fruits blancs puis le registre s'étend aux champignons et au cuir frais. Touche de brou de noix à l'aération. On a ici privilégié la finesse de texture et le caractère aérien. Cette bouche longiligne confirme la délicatesse des saveurs de petits fruits secs. Une acidité rafraîchissante met la bouche sous tension dans une finale de persistance agréable, dont les dégustateurs soulignent l'élégante suavité.



Cherche Distributeur(s) www.domainebaud.fr
info@domainebaud.fr



14,5/20

Domaine de Lahaye

30,00 €

★★

Des reflets jaune pâle à doré scintillent dans cette robe limpide. Délicatement parfumé et quelque peu sur la retenue à l'ouverture, le bouquet s'ouvre ensuite davantage et exprime de fines senteurs de frangipane et nougat aux fruits confits. La bouche est à l'avenant, privilégiant la délicatesse à l'opulence. Le registre de la noisette et de l'amande fraîche s'y exprime doucement et la finale, ciselée, conserve un caractère en dentelles.



www.domaine-de-lahaye.fr
domainedelahaye@yahoo.fr



Vendanges chez Philippe Butin

16/20

Domaine du Tausson
"Côtes du Jura" 2008

17,10 €

★★★

Une robe ambrée très intense à reflets brunâtres. Premier nez chaleureux voire capiteux. Les arômes se livrent ensuite sans réserve, associant le cuir frais aux champignons, puis évoluant vers le pruneau cuit. Aucune lourdeur dans cette bouche pourtant opulente et onctueuse! Les saveurs de fruits confits, caramel et raisin de corinthe s'y expriment librement, dans un ensemble en dentelle, ponctué d'une longue finale finement caramélisée.



Cherche
Distributeur(s)



Tél: 03/84.85.00.18
jfmichelvin@orange.fr

15/20

Sylvain Faudot
"Côtes du Jura" 2010

21,00 €

★★

Splendide robe tuilée à nuances acajou. De belle finesse olfactive, ce bouquet suave et profond à la fois associe les senteurs de pain d'épices, caramel et fruits jaunes confits. L'attaque est portée par une belle acidité, qui se confirme tout au long de la dégustation. Digeste, le milieu de bouche rejoint le registre des agrumes confits (orange, kumquat). Les dégustateurs apprécient et soulignent l'élégance et la finesse de texture de cette cuvée ponctuée d'une longue finale sur la crème brûlée à l'orange.



10

Tél: 03/84.37.41.03 - 06/56.78.03.36
sylvain.faudot-vigneron@sfr.fr



Recommandé
par V.T.A.

JuraFlore
Fort des Rousses



Fromageries Arnaud



www.fromageries-arnaud-freres.fr

Avenue de la gare - 39800 POLIGNY
Tél: 03/84.37.14.23 - Fax: 03/84.37.07.59
arnaud.fromagerie@wanadoo.fr



Caves d'affinage Fort des Rousses
39220 Les Rousses
Tél: 03/84.60.02.55 - 03/84.60.02.24
arnaud.fortdesrousses@wanadoo.fr

16/20

★★★

Domaine Geneletti "L'Etoile"

Très belle robe orangée à nuances cuivrées. On apprécie la finesse de ce bouquet délicatement parfumé qui associe les senteurs de caramel au lait, abricot confit et cire d'abeille. Touche d'orange confite à l'aération. L'acidité équilibrante s'exprime et soutient cette cuvée dès l'attaque. De charmeuses saveurs de fruits confits (abricot) et de miel se livrent de concert. Longue finale particulièrement digeste sur les zestes d'agrumes (kumquat, mandarine). Très beau vin.



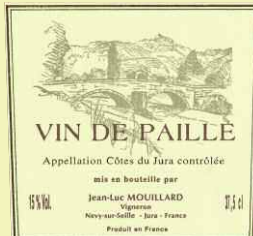
www.domaine-geneletti.net
contact@domaine-geneletti.net

16/20

★★★

Jean-Luc Mouillard "Côtes du Jura"

Splendide robe acajou, de grand éclat. Doucereux mais conservant une belle finesse, ce bouquet suave exhale de belles saveurs de mandarine confite et noisette grillée voire caramélisée. Extrêmement digeste, cette cuvée savoureuse voit son caractère confit équilibré par une jolie acidité tonifiante. Les zestes d'agrumes se confirment, agrémentés d'une touche caramélisée bien présente en finale. Un très joli vin, onctueux mais sans excès.



Ch. www.domainemouillard.com
Dist. domainemouillard@hotmail.fr



15/20

★★★

Château de Quintigny "L'Etoile"

20,00€

Robe ambre à nuances tuilées. A l'ouverture, les notes de raisin de corinthe et de caramel se livrent sans retenue. Ensuite apparaissent les zestes d'agrumes confits et une touche de noisette grillée. Complexe et profonde, cette bouche savoureuse livre d'intenses saveurs de miel, caramel et crème brûlée à l'orange. Les dégustateurs soulignent la suavité et l'épaisseur d'une finale de grande persistance, digeste et tonique.



Cherche
Distributeur(s)

www.vinscartaux.fr
contact@vinscartaux.fr

15/20

★★★

Château L'Etoile "L'Etoile"

20,00€

Bouton d'or éclatant. Pas de reflets orangés. Surprenant nez pour ce vin qui s'apparente à une friandise. Les senteurs de fruits secs (amande, noisette) s'expriment de concert. Fin et profond. Texture caramélisée et délicate, pour un vin fin et fondu, qui privilégie l'aspect longiligne à l'épaisseur. On y apprécie les saveurs de noisette caramélisée et de quinquina dans une finale persistante et digeste à la fois.



www.chateau-etoile.com
info@chateau-etoile.com



16/20

Gérard Villet

16,00 €

★★★

Robe jaune bouton d'or éclatant. A l'ouverture, les arômes de crème brûlée et de fruits secs envahissent le bouquet. Quelle élégance! Cette cuvée présente beaucoup de relief et associe dans une belle harmonie les saveurs de fruits secs et de zestes d'agrumes confits. Ensuite, le registre de la pâtisserie se livre sans réserve et la finale, interminable, s'exprime sur la poire william, sans excès d'alcool toutefois, grâce à l'acidité omniprésente.



Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-villet.fr
domaine.villet@orange.fr



15,5/20

Domaine Amélie Guillot

14,00 €

★★★

Une robe vieux rose, limpide. De puissantes notes de cire de meuble, vieux cuir, épices et kirsch envahissent un bouquet qui ne laissera personne indifférent. Attaque tonique et digeste, confirmant sans retenue les senteurs du bouquet. Les dégustateurs apprécient le caractère aérien et très parfumé de ce vin qui offre d'intenses saveurs de cerise macérée et une longue finale presque in cive, de grande distinction.



www.jura-gite-vacances.com
amelie.guillot@wanadoo.fr



15/20

Blondeau et Fils

13,40 €

★★★

Robe orangée à nuances cuivrées. De puissantes senteurs d'épices et de résine de pin envahissent le premier nez. Ensuite apparaît la poire cuite voire macérée et la pâtisserie (gosette aux abricots). Expressive et relevée par une belle acidité, cette cuvée distinguée offre une impression crémeuse mais sans lourdeur, livrant sans réserve son registre de fruits blancs cuits. La finale, profonde et persistante, s'exprime sur la poire caramélisée.



Tél: 03/84.85.21.02

blondeau.yves@9business.fr

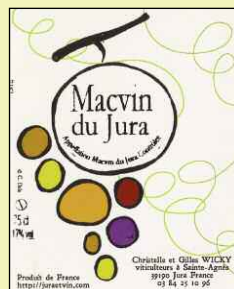
15/20

Christelle et Gilles Wicky

15,00 €

★★

Jolie robe dorée intense, à reflets légèrement ocrés. Une typicité de fruits secs (amande, noix) envahit le premier nez. A l'aération, les senteurs de pâtisserie (cake aux noisettes) dominent l'ensemble. La bouche confirme le style du bouquet. Chaleureuse et dominée par les fruits secs (noix de cajou, massepain), elle séduit par sa finesse d'ensemble. La crème brûlée apparaît en finale, laissant une belle impression d'onctuosité mais sans lourdeur.



CH:80 - POU:10 - SA:10



www.juraetvin.com
gilles.wicky@wanadoo.fr



LE GALOUBET Gîte 2 chambres dans le cœur historique d'Arbois

Recommandé
par V.T.A.



G1930

Christian et Annie Gallois - Tél: 06/30.51.92.92 - pologne56@yahoo.fr



15,5/20

Domaine Robelin Fils Côtes du Jura 2013

6,60 €

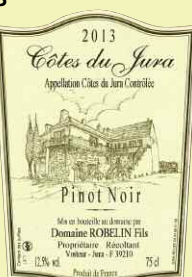
★★(★)

Splendide robe grenat pourpre au disque violacé, éclatante. Expressif dès l'ouverture, ce nez ouvert et profond associe dans une intéressante complexité les arômes de fruits rouges et noirs sauvages (airelles, mûre, cassis) et de subtile minéralité (graphite, encre). Engageant! Franche et longiligne, cette cuvée juteuse et tout en pulpe livre une trame serrée et impose une superbe fraîcheur d'ensemble. Les saveurs de petites baies rouges (airelles, cerise du nord) s'y expriment librement, dans un ensemble tonique et équilibré.

(2015 - 2018)

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsjura.com
robelinfils@wanadoo.fr



15/20

Domaine de la Petite Marne Côtes du Jura 2012

★★

Robe cerise peu concentrée, limpide et brillante. Un nez au caractère affirmé, qui mêle d'intenses senteurs minérales (terre humide, sous-bois) aux arômes de tabac et d'épices. Eau-de-vie de prune à l'aération. Une bouche classique, dont les saveurs variétales sont respectées (cerise, terre, sous-bois). Les dégustateurs l'assimilent au style bourguignon. La finale, plus grasse et enveloppée, séduit par son agréable persistance.

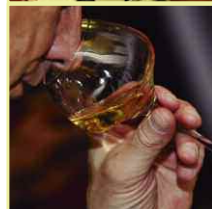
(2015 - 2016)



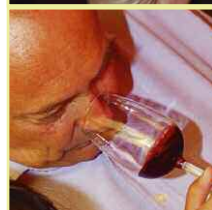
www.noir-freres.com
contact@noir-freres.com



Entre amis
ou collègues
de bureau
Pour débutants
et œnophiles
avertis

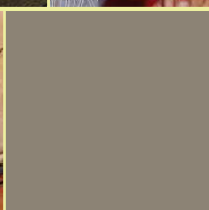
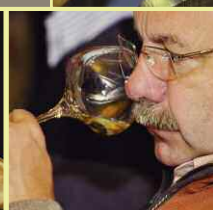
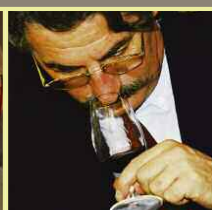


V&Ta
VINS & TERROIRS
AUTHENTIQUES



Scéances d'initiation à la dégustation

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



Contactez
"Vins et Terroirs Authentiques"
Michel Praet - Rédacteur en Chef
Tél: 071 87 57 73
contact@vinsetterroirs.be





- | | | |
|--|---|--|
| 1 Melchior à Mons | 6 Terrovin à Antwerpen
Caves des Oblats à Liège
Le Pilori à Braine le Château
Portovino à Maldegem
Ferme de la Motte
à Thoricourt Silly | 8 Charvins à Gerpennes |
| 2 Vinilux à Oudenaarde | | 9 BD Drive in à Nivelles
Cuvée VOF à Brugges |
| 3 Bernard Delaye à Labuissière
Louis Defroidemont à Visé | 7 Willy Goorden à Dworp
Vinterra à Herentals
Dulst à Blanden
LVVM à Ellignes Saint Anne
ISPC à Gent | 10 Euroboissons à Pin-Izel |
| 4 Maver à Roeselaere | | |
| 5 Rabot Vins à Gand | | |

SALONS

- | | | |
|---|---|---------------------------|
| A Floreffe - Aiseaux-Presles | F Chaineux -Grand Rechain
Braine le Comte
Comblain aux Ponts | J Blegny les Mines |
| B Soumagne - Dison | | K Floreffe |
| C Seclin en France
Caves Particulières de Lille | G Saint Gilles à Bruxelles
Marche en Famenne | |
| D Romponcelle - Flemalle | H Vielsam - Couthuin
Caves Particulières de Lille | |
| E Cap 48 à Mouscron
Bouchon de Liège à Jupille | I Caves Particulières de Lille | |

Les vins du Jura, lorsqu'ils passent à table, demandent une attention toute particulière. On parle toujours d'accords mets et vins mais il convient ici et surtout lorsqu'il s'agit du cépage savagnin, de parler d'accords vins et mets.

La poularde au vin jaune et aux morilles reste une institution. Les blancs du Jura en général, les vins jaunes et autres savagnins feront toujours merveille avec un Comté bien affiné. Le Château-Chalon accompagne très bien les champignons et ne s'exprime jamais mieux qu'en présence de textures onctueuses, renforcées par le beurre et la crème. Un chardonnay donnera le meilleur de lui-même dès l'apéritif, mais il pourra sublimer des fruits de mers (coquillages cuisinés, crustacés), une fondue aux fromages ou un poisson grillé. Assemblé au savagin, qui lui apportera davantage de caractère, il trouvera un écho favorable auprès de plats en sauces crémeuses, de plats exotiques ou d'une raclette. Un savagnin «non ouillé» ou un vin jaune peut surprendre certains palais non aguerris. Leurs notes capiteuses de noix et d'épices pourront sublimer un foie gras de canard, un waterzooï, une paëlla ou un plateau de fromages affinés. Ils souligneront de leur caractère bien trempé un tournedos rossini, des ris de veau sauce crémée ou une truite au vin jaune.

Les vins rouges, fruités à souhait et subtilement épicés, jouent davantage sur la finesse que sur la concentration. Conviviaux, ils seront les compagnons d'une assiette de charcuterie, d'une fon-

due bourguignonne ou d'une pierrade. Jouissant d'une bonne fraîcheur, ils accompagneront de manière digeste un plateau de fromage en fin de repas.

Si les vins de paille et Macvin peuvent tenter de provoquer en duel les fromages forts, c'est davantage sur un dessert aux fruits confits, une crème brûlée ou au caramel qu'il serait plus prudent de se tourner. Mais avec les vins du Jura une fois encore, qui n'ose rien...



Jura wines, when served at table, require quite particular attention. We always talk about food and wine complementarity, but here it is appropriate, especially when it is a question of the Savagnin grape variety, to speak about wine and food complementarity. Fatted chicken in yellow wine and with morels remains an institution. The Jura whites in general, the yellow and other Savagnin wines will go wonderfully well with a well-refined Comté. A Chardonnay will give the best of itself as an aperitif, but it will also be able to sublimate seafood (cooked molluscs, shellfish), a cheese fondue or grilled fish. Blended with the Savagnin, which will give it more character, it will get positive feedback from cream sauce dishes, exotic dishes or a raclette. A “pure” Savagnin or a yellow wine can surprise certain unseasoned palates. Their heady spice and nut notes will be able to sublimate duck foie gras,



a Waterzooï, a paella or a platter of refined cheese. They will underline with their sturdy character a tournedos Rossini, calf sweetbreads in cream sauce or a trout in yellow wine.

The red wines, as fruity as one could wish and subtly spiced, play more on their smoothness than on their density. Convivial, they will be the companions of a plate of cold meats, a beef bourguignon or a pierrade. Benefiting from real freshness, they will digestively accompany a platter of cheese at the end of a meal.

If straw wines and Macvin wines can try to challenge strong cheeses to a duel, it is more to a candied fruit dessert, or a burned or caramel cream, that it would be advisable to turn. But with Jura wines once again, who dares wins...

Wanneer Jurawijnen op tafel komen, vragen ze speciale aandacht. Er wordt altijd gepraat over de harmonie van gerecht en wijn, maar in dit geval, en vooral wanneer het om het druivenras Savagnin gaat, is het meer geschikt om te praten over de harmonie van wijn en gerecht.

Mesthoentje met gele wijn en morilles blijft een instelling. De witte Jura-wijnen in het algemeen, de gele wijnen en andere Savagnins doen altijd wonderen met een goed rijpe Comté. Een Chardonnay geeft het beste van zichzelf vanaf het aperitief, maar kan ook zeevruchten (gekookte schelpdieren, schaaldieren), een kaasfondue of gegrilde vis sublimeren. In een assemblage met Savagnin, die hem meer karakter zal geven, zal hij een goede weerklink vinden bij gerechten met roomsaus, exotische gerechten of raclette. Een “pure” Savagnin of een gele wijn kan sommige niet doorgewinterde smaakpapillen verrassen. Hun bedwelmen-de toetsen van noten en specerijen kunnen ganzenlever, een waterzooi, paella of een assortiment van rijpe kazen sublimeren. Ze benadrukken het sterke karakter van een tournedos rossini, van kalfszwezeriken met roomsaus of forel met gele wijn.

De rode wijnen, buitengewoon fruitig met subtiele toetsen van kruiden, zijn eerder verfijnd dan geconcentreerd. Ze vergezellen graag een schotel fijne vleeswaren, een Bourgondische fondue of steengril. Met hun frisse smaak helpen ze bij het verteren van een kaasschotel aan het einde van de maaltijd.

De strowijnen en Macvin zouden een duel kunnen uitlokken met sterke kazen, dus is het voorzichtiger om ze te combineren met een dessert met gekonfijt fruit, crème brûlée of karamelpudding. Maar met de Jurawijnen is het zo dat wie niets durft...

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 sélectionnés!

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!

17/20

★★★

Domaines des Garances

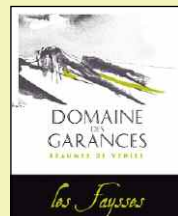
Beaumes-de-Venise

15,00€

"Les Faysses" 2011

Robe très soutenue, grenat profond au disque fermé. Ouvert et extrêmement parfumé, ce puissant bouquet associe les notes lactiques et cacaotées. On y retrouve d'intenses senteurs de fruits au sirop (griotte, mûre) et une subtile touche caramélisée. Attaque rectiligne, intense, marquée par les épices et les baies noires sauvages, suivie d'un milieu de bouche savoureux, soutenu par d'élégants tanins tramés presque lissés. Un vin croquant et concentré, très long et chaleureux en finale. Superbe!

(2015 - 2019)



1

A

Tél: 04/90.65.07.97 - 06/11.43.46.93

domaine-des-garances@wanadoo.fr

16,5/20

★★★

Domaines des Garances

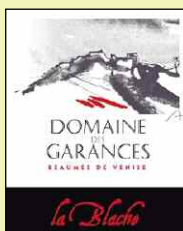
Beaumes-de-Venise

13,00€

"La Blache" 2011

Splendide robe d'encre, profonde. Une décoction de fruits confiturés (myrtille, mûre), associés aux notes d'épices douces et de vanille. Très engageant! Une personnalité affirmée s'exprime dès l'attaque. Les saveurs de mûre sauvage, sureau et cassis se mêlent dans une parfaite harmonie aux épices. L'ensemble est soutenu par une solide trame tannique qui conserve de la distinction. Longue finale chaleureuse évoquant le fruit noir macéré et la garrigue.

(2015 - 2019)



1

A

Tél: 04/90.65.07.97 - 06/11.43.46.93

domaine-des-garances@wanadoo.fr

16/20

★★★

Champagne Legouge-Copin

Blancs et Noirs Millésimé 2006

16,60€

Joli doré éclatant, pour une robe de limpidité au cordon effervescent très fin. Beaucoup de caractère dans ce nez suave associant les notes de fruits noirs, biscuit et fruits secs (amande douce). Touche florale flatteuse (lilas, jasmin) à l'aération. En bouche, attaque racée, charnue, dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Cette cuvée se monte digeste, distinguée et persistante. On apprécie sa densité de trame et la persistance de sa finale extrêmement savoureuse.

Pn:40 - PM:20 - CH:40



www.champagne-legouge-copin.com

champagnelegougecopin@orange.fr



Domaine Clos Romane

Recommandé
par V.T.A.

PATIOS DES VIGNES

S E G U R E T

Chambres d'hôtes
et petites maisons-patios
au pied du village de Séguret,
face aux Dentelles de Montmirail.
Piscine chauffée avec balnéo.



Mary et Christian Gérard - Route de Sablet - 84110 SEGURET
Tel : 04.90.65.47.96 - Port : 06.78.33.37.98 - E-mail : contact@patiosdesvignes.fr
www.patiosdesvignes.com

16/20

★★★

Jacques Copin
"Extra-Brut Blanc de Blancs"
17,70€

Pâle à or blanc de belle brillance. Un très joli bouquet, aérien et floral (jasmin, lilas), agrémenté d'une touche de pomme verte et d'agrumes. Dès l'attaque, la bouche démontre une grande pureté, et une texture particulièrement délicate. D'intenses saveurs de fruits secs et de pomme granny dominent une cuvée épurée, mettant la bouche sous tension, sans aucune agressivité toutefois. Longue finale citronnée, ponctuée d'une délicieuse et légère amertume rafraîchissante (amande amère).


CH:100

 Cherche
Distrib.

www.champagne-jacques-copin.com
contact@champagne-jacques-copin.com

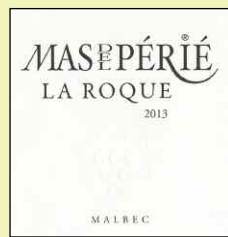
15,5/20

★★

Mas del Périé
Cahors "La Roque" 2013
14,50€

Somptueuse robe pourpre violacée, presque d'encre, au disque fermé. Le premier nez révèle un boisé presque exotique. Ensuite, les notes de petites baies noires confiturerées (myrtilles, cassis) se livrent sans retenue. Les épices orientales complètent l'ensemble (clou de girofle).

En finesse, relevé par une fine acidité rafraîchissante, ce cru finement acidulé confirme en bouche le registre des baies sauvages. Juteuse et charnue, mais plus en élégance qu'en volume, la finale se montre suave et persistante.

(2015 - 2019)
Malbec: 100

 Cherche
Distrib.

www.masdelperie.com
masdelperie@wanadoo.fr
Bdy Bio
15,5/20

★★★

Domaine Clos Romane
**Côtes-du-Rhône Villages
Cairanne 2013**
12,00€

Jolie robe grenat pourpre au disque bleu-té. Premier nez puissamment minéral évoluant à l'aération vers le graphite, l'encre et les épices. Relevé par une belle acidité tonifiante, tout en conservant un beau gras, ce vin charnu, tout en pulpe, se montre généreux en saveurs de baies rouges et noires. On apprécie son équilibre, la suavité de ses tanins gourmands et la franchise d'une finale persistante et presque lissée sur la mûre et le bigarreau. Un vin gourmand et accessible dès à présent.


GR: 60 - CA: 15 - SY: 25
(2015 - 2017)

www.closromane.fr
contact@closromane.fr
15/20

★★★

Champagne Legouge-Copin
Brut Réserve
14,50€

Robe pâle à légers reflets jaune dorés. Premier nez fumé et de belle maturité, sur les fruits blancs au sirop avec une touche vanillée flatteuse, qui s'impose à l'aération.

Généreusement dosée, cette cuvée suave et charmante livre d'intenses saveurs de fruits au sirop voire compotés (poire, pomme). Presque crémeuse, elle s'exprime en milieu de bouche sur la pâtisserie. Finale sur la tarte à la rhubarbe, pour un ensemble gourmand.

PN: 80 - CH:20

www.champagne-legouge-copin.com
champagnelegougecopin@orange.fr

**CAVISTES
WIJNHANDELAREN
WINE MERCHANTS**
1 Vins de France à Bruxelles

2 Godaert & Van Beneden
à Bruxelles
Vinodis à Manage
Lartduvin à Zarren

SALONS
A Salon de Namur

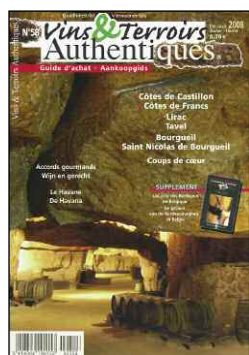

Cahors - Le Pont Valentré

ANCIENS NUMÉROS (VERSION "PAPIER")



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



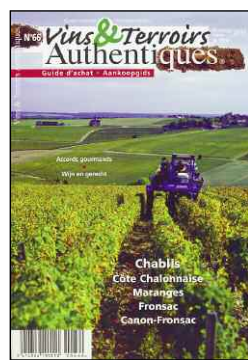
N°64 (2010)

Argentine (Mendoza)
Roussillon
Graves • Pessac-Léognan



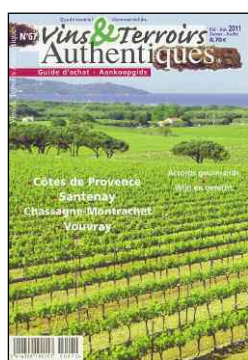
N°65 (2010-11)

Champagne (Reims)
Mâconnais
Fleurie, Morgon, Chiroubles



N°66 (2011)

Chablis • Maranges
Côte Chalonnaise
Fronsac • Canon-Fronsac



N°67 (2011)

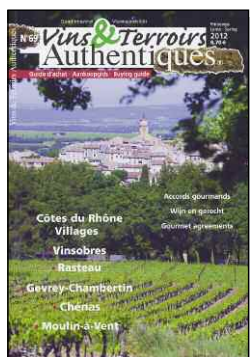
Côtes de Provence
Santenay
Chassagne-Montrachet
Vouvray



N°68 (2011-12)

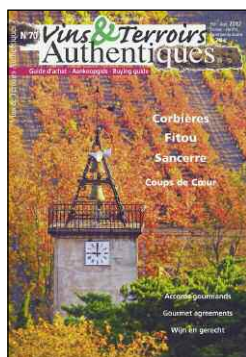
Champagne
(Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon

OUDE NUMMERS - OLD NUMBERS



N°69 (2012)

Côtes du Rhône Villages
Vinsobres • Rasteau
Gevrey-Chambertin
Chénas
Moulin-à-Vent



N°70 (2012)

Corbières
Fitou
Sancerre
Coteau de Caux



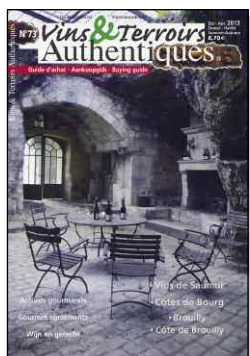
N°71 (2012-13)

Champagne
(Côte des Blancs)
Languedoc
Montagne de Corton



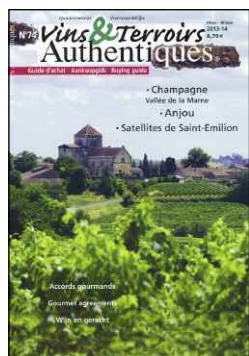
N°72 (2013)

Minervois
Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh
Gewurztraminer



N°73 (2013)

Saumur
Côtes de Bourg
Brouilly
Côte de Brouilly



N°74 (2013-14)

Champagne (Marne)
Anjou
Satellites
de Saint-Emilion



N°75 (2014)

Saint-Chinian
Faugères
Muscadet
Gigondas - Vacqueyras



N°76 (2014)

Cahors - Cabardès
Pouilly-Fumé
Coteaux du Giennois
Moselle luxembourgeoise

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

Nouveaux prix
Nieuwe prijzen
New prices

ABONNEMENT - SUBSCRIPTION

- 1 an - 3 N°s (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €
- 1 jaar - 3 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 19,50 €
- 1 year - 3 Nr (starting from N°) for 19,50 €
- 2 ans - 6 N°s (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €
- 2 jaar - 6 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 35,50 €
- 2 years - 6 Nr (starting from N°) for 35,50 €

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

Version "Informatique"
"Computer" versie
"Computer" version

Voir site internet
See website
Zie website

www.vinsetterroirs.be

LE SALON DE V.T.A. • SALON VAN V.T.A. THE V.T.A. TRADE FAIR

Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de de "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vignerons 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

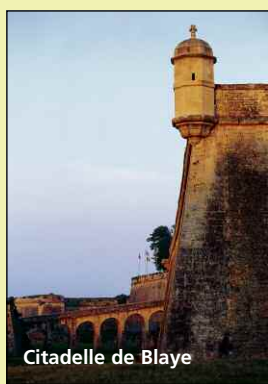
www.kzegamoda.be



N°78 Printemps - Lente - Spring **2015**



Costières de Nîmes



Citadelle de Blaye



Juliéas

**Costières de Nîmes • Blaye Côtes-de-Bordeaux
Saint-Amour - Juliéas - Régnié**

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

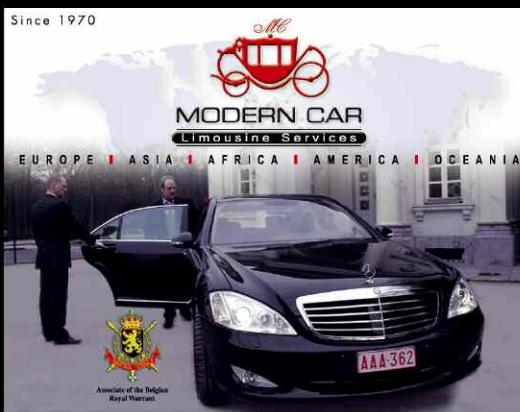
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé
par V.T.A.



Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : www.moderncar.com
1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : info@moderncar.com

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombréek - © Photos by Image - Patrick Wuyts

Vins & Terroirs Authentiques offre aux nouveaux clients, la bouteille de Champagne dans la limousine ou à votre table (min. 4 couverts) sur présentation de la Revue

Recommandé
par V.T.A.



Herman Dedapper

1^{er} Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3^{ème} mondial 83

RESTAURANT



Centre d'Epanouissement Gastronomique
Initiation à l'art de la table et à l'œnologie

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

Prins Van Luiklaan 61 Bld Prince de Liège • 1070 Anderlecht • Tel/Fax: 02/522 51 69

Recommandé
par V.T.A.

Clos de la Gourmandière



Au cœur du Jura...



*Bienvenue au cœur du Revermont, entre Poligny et Château-Chalon.
Cet ancien Relais de Poste a été entièrement rénové pour vous, avec goût,
et pour votre plus grand confort.*



Chambres d'hôtes • 4 chambres • 1 suite familiale • Table d'hôtes



2 rue de l'Eglise - 39230 Saint-Lothain - Jura - Tél: 03 84 51 76 84 - Mobile: 06 29 26 18 34
eMail: contact@clos-de-la-gourmandiere.fr

www.clos-de-la-gourmandiere.com