

Guide d'achat
Quadrimestriel

V&Ta®
VINS • TERROIRS
AUTHENTIQUES

Aankoopgids
Viermaandelijks

Hiver 2019-2020 **N°92** Winter 2019-2020

Champagne
(Côte des Bar)

Jura

Mâconnais

Accords
gourmands

Wijn en gerecht

30
Ans • Jaar



LE MAGNY

Hôtel***Restaurant

Agnès et Gilles OLIVEAU



Recommandé
par V.T.A.



UN ACCUEIL
ET UN CONFORT PARFAIT.







LA NATURE, PARTOUT...



UN SEJOUR
AU CŒUR DU GOÛT...



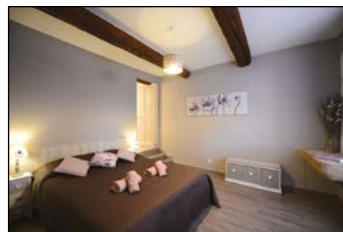
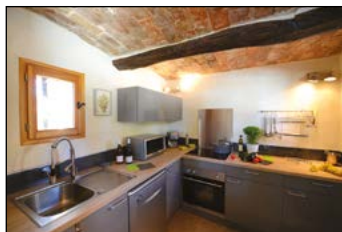
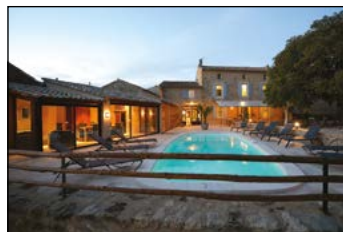
Route de Tonnerre - 10340 Les Riceys
Tél: 03 25 29 38 39 - Fax: 03 25 29 11 72
www.hotel-lemagny.com

Le Mas des Fontnobles

Gîte de charme ★★★★★ • 4 chambres avec salle de bains individuelles • Piscine privée



Pool house avec cuisine d'été • Terrasse ombragée de 120m² • Barbecue, transats, boulo-drome...



Jacques et Monique BERTRAND - Hameau de Fontbonne - 84190 Vacqueyras
Tél: 04 90 65 83 93 - 06 86 99 79 81 - www.domaine-des-fontnobles.com - contact@domaine-des-fontnobles.com

Notre guide de fin d'année fait la part belle aux grands vins blancs qui, dans l'Est de l'hexagone, ne manquent décidément pas de couleurs.

La Région de la Côte des Bar nous offre des paysages verdoyants, des villages pittoresques et des cuvées champenoises qui allient finesse et caractère. Les élégants Blanc de Blancs, affichent des robes pâles, verdâtres ou mordorées. Issus de raisins "rouges", les Blanc de Noirs se teintent d'or, de nuances paille ou rosées. Les cuvées millésimées et plus mûres, aux saveurs plus intenses, se réhaussent d'ocres plus profonds.

Des plus modestes Mâcon d'apéritif conviviaux, d'un rapport plaisir/prix séduisant, aux cuvées gastronomiques plus ambitieuses, des Viré-Clessé et

Saint-Véran, aux prestigieux Pouilly-Fuissé, la palette des vins sur laquelle veillent les Roches de Solutré et Vergisson, est bien ensoleillée. Les robes et les saveurs de ces différents crus bourguignons sont particulièrement éclatantes.

Dans le Jura, ce sont également les blancs qui suscitent généralement davantage l'intérêt, surtout lorsque les plus mystérieux se teintent de "Jaune". Des savagnins d'exception aux nuances vieil or, paille ou ambrées.

En attendant que la neige ne recouvre de son linceul blanc monochrome les plus beaux paysages viticoles, je vous invite à savourer cette somptueuse palette de vins blancs multicolore et vous souhaite un généreux millésime 2020.

Michel Praet



© CVC

INDEX

• Editorial - Editio.....	3	• Mâcon.....	70
• Champagne (CôtesdesBar).....	5	• Anciens numéros.....	114
• Jura.....	44	• Salons VTA.....	115

Photo de couverture: © Domaine Baud - Jura

VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES

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

www.vinsetterroirs.be • contact@vinsetterroirs.be

Editeur Responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Onze eindejaargids zal de grote, goed gekleurde witte wijnen uit het oosten van de zeshoek optimaal benutten.

De groene landschappen, alsook de pittoreske dorpen en De Champagne-cuves die fijnheid en karakter verenigen, worden ons door de regio's van Essoyes en Les Riceys aangeboden. De elegante Blanc de Blancs vertonen bleke, groene en goudachtige kleuren. Afkomstig van "rode" druiven zullen de Blanc de Noirs rose, strogeel of goudachtig kleuren. De millésimes, die rijper zijn en een meer intense smaak teweeg brengen, worden verrijkt met okerkleuren.

Van de meest bescheiden, gezellige aperitief-Macons met hun verleidelijke prijs/plezier verhouding tot meer ambitieuze, gastronomische wijnen van Viré-Clessé en Saint-Véran tot de prestigieuze Pouilly-Fuissé, zal het wijnpalet, onder het toekijkend oog van de rots van Solutre, zonnig overkomen. De kleur en de smaak van deze verschillende Bourgogne-cru's zijn bijzonder schitterend.

In de Jura zijn het ook de witte wijnen die over het algemeen meer belangstelling vergen vooral wanneer de meest mysterieuze wijnen geel gekleurd zijn. Dit zijn uitzonderlijke Savagnins met tinten van oud goud, stro of zelf amberkleurig.

In afwachting dat de mooiste winterlandschappen worden bedekt met een sluier van sneeuw, nodig ik u uit om te genieten van dit weelderig palet van geelkleurige witte wijnen en wens ik u een gul oogstjaar 2020.

Michel Praet

© BVB



La Roche de Solutre



Rapport «plaisir-prix»
Verhouding prijs/kwaliteit

24,50 €

Prix particulier TTC départ cave
Prijs BTW inbegrijpen vertrek kelder



Vin disponible en Belgique
Wijn beschikbaar in België



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



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



Accueil de camping-car
Onthaal camping-car



Culture Biologique
Biologische cultuur



Culture Biodynamique
Biodynamische cultuur



Haute Valeur
Environnementale



Terra Vitis

CH: Chardonnay - PB: Pinot Blanc - PM: Pinot Meunier - SAV: Savagnin - POU: Poulsard - PN: Pinot Noir

LA CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE PAYSAGE VALLONÉ PARSEMÉ DE VILLAGES TYPIQUES

S'il est une région et surtout une appellation mondialement connue c'est bien le Champagne. Sa notoriété n'est plus à faire mais plutôt à protéger tant le nom de "Champagne" est usurpé aux 4 coins de la planète.

Les chiffres d'affaire et de production d'une région à la croissance constante peuvent parfois donner le tournis. Les expéditions de Champagne dans le monde en 2018 s'élèvent à 301,9 millions de bouteilles, en recul de 1,8%. Le chiffre d'affaires atteint un nouveau record à 4,9 milliards d'euros après celui de 2017.

L'année 2018 est marquée par le recul de la France et du Royaume-Uni, qui contribuent ensemble à un repli de 4,1% des volumes et 1,9% du chiffre d'affaires global.

Les résultats de ces deux pays clés pour le Champagne semblent indissociables de leurs situations socioéconomiques respectives: le Brexit au Royaume-Uni est source d'inquiétudes des deux côtés de la Manche, aucun accord n'ayant encore été conclu. En France, la fin d'année 2018 marquée par les manifestations des "gilets

jaunes" a eu un impact sur le niveau de consommation ainsi que sur le moral des Français.

Autre fait marquant en 2018, les ventes de Champagne à l'export progressent à 154,8 millions de bouteilles (+0,6%).

Le chiffre d'affaires est en croissance de 1,8% et s'établit à 2,9 milliards d'euros. L'export compte désormais pour plus de la moitié des volumes (51,3%) du Champagne. C'est la première fois depuis le début du 20ème siècle que cette situation se produit.

La Belgique, cinquième marché du Champagne, voit ses volumes expédiés stagner mais le chiffre d'affaires progresse légèrement.

Le département de l'Aube accueille le territoire le plus méridional de la Champagne.

Autour de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Troyes s'étendent, plantés en coteaux et coiffés de forêts profondes, les 8000 hectares du vignoble de la côte des Bar. Le terme «Bar» signifie en celte le sommet. La côte des Bar tient ainsi son nom de son environnement: des reliefs escarpés creusés

© Michel Praet





par les différents cours d'eau et rivières qui sillonnent le paysage.

Les villages pittoresques, la gastronomie et la palette des vins proposés, entre blanc de blancs et surtout blanc de noirs, méritent largement le voyage vers ce prestigieux terroir situé aux portes de la Bourgogne.

La visite de cette région débute par la ville de Bar-sur-Seine qui regorge de curiosités et de merveilles historiques. Vous vous en rendez vite compte en admirant les multiples maisons à pans de bois, qui illustrent l'aisance et la richesse de la ville aux XVIème et XVIIème siècles.

Les Riceys est un village de caractère situé au sud de la région à 60 kilomètres à peine de Chablis. Avec ses 866 hectares de vignes, c'est la commune qui possède la plus importante superficie viticole de toute la Champagne.

Les Riceys offre un patrimoine d'exception; pas moins de 3 églises classées, 14 chapelles, 2 châteaux, lavoirs et autres maisons bourgeoises.

Le célèbre peintre français Auguste Renoir était un amoureux d'Essoyes, situé entre Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine. Il a été conquis par la

beauté du village natal de son épouse Aline. Il y acheta une maison et y séjourna ainsi chaque été pendant 25 ans avec sa famille. Aujourd'hui, on y visite l'atelier du maître et le cimetière où il repose.

A la limite des départements de l'Aube et de la Haute-Marne, le village de Colombey-les-Deux-Eglises attire chaque année une foule de visiteurs venus se recueillir sur la tombe de Général de Gaulle.

Bien qu'elle ne se trouve pas dans la zone viticole, il faudra également flâner dans les ruelles aux maisons à colombages de la ville de Troyes, contempler ses fières demeures des XIVe et XVe siècles, pénétrer dans ses riches musées et ses multiples églises aux statues et aux vitraux d'une émouvante beauté.

Nul doute que les paysages et villages du barséquanais aient contribué, en juillet 2015, à l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco des "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne".

C'est ainsi la valeur universelle exceptionnelle du paysage culturel viticole champenois qui est aujourd'hui reconnu.



CÔTE DES BAR IN CHAMPAGNE

LANDSCHAP BESPRENKELD MET TYPISCHE DORPEN

Als er één streek en vooral één benaming wereldwijd bekend is dan is het wel champagne. Zijn bekendheid moet niet meer worden gemaakt maar eerder worden beschermd, want de naam «champagne» word in alle uithoeken van de wereld opgeëist.

Het aantal flessen in voorraad wordt geschat op bijna 1,45 miljard! België zou volgens de officiële cijfers de vijfde importmarkt vertegenwoordigen met ± 9,7 miljoen stuks. We denken echter dat dit aantal ver beneden het werkelijke aantal ligt. De nabijheid van het wijngebied en de “woekeracijnzen” maken een shoppinguitstapje ter plaatse al gauw rendabel en aangenaam!

Het departement Aube herbergt het meest zuidelijke grondgebied van de Champagne. Rond Bar-sur-Seine en Bar-sur-Aube, ongeveer veertig kilometer ten zuidoosten van Troyes, strekken zich, geplant op hellingen met diepe bossen op de top, de 8000 hectaren van het wijngebied Côte des Bar uit. De term “Bar” betekent in het Keltisch “top”. De Côte des Bar heeft zijn naam te danken aan de omgeving: steile hellingen uitgehold door verschillende beken en rivieren die het landschap doorkruisen.

De pittoreske dorpjes, de gastronomie en het palet van aangeboden wijnen, waaronder blancs de blancs en vooral blancs de noirs, zijn zeker de reis naar dit prestigieuze terroir aan de poorten van de Bourgogne waard.

Het bezoek aan deze streek begint met de stad Bar-sur-Seine, die overvloedt van historische bezienswaardigheden en wonderen. U zult dat snel merken wanneer u de vele huizen met houtvakwerk

bewondert, die de welvaart en de rijkdom van de stad in de 16e en de 17e eeuw illustreren.

Les Riceys is een karaktervol dorp in het zuiden van de streek, op amper 60 km van Chablis. Met zijn 866 hectaren wijngaarden is het de gemeente met de grootste wijnbouwoppervlakte van heel Champagne. Het is tevens de enige gemeente die de 3 “appellations contrôlées champenoises” (AOC) bezit: champagne, côteaux champenois en rosé des Riceys.

De beroemde Franse schilder Auguste Renoir was verliefd op Essoyes, gelegen tussen Bar-sur-Aube en Bar-sur-Seine. Hij was veroverd door de schoonheid van het geboortedorp van zijn echtgenote Aline. Hij kocht er een huis en verbleef er gedurende 25 jaar elke zomer met zijn gezin.

Vandaag kunt u er het atelier van de meester bezoeken, en het kerkhof waar hij rust. Om aangenaam van de landschappen van het wijngebied te genieten, kunt u ongebruikelijke wandelingen maken op zoek naar de cadoles: eigenaardige hutjes van platte stenen, die twee eeuwen geleden zijn gebouwd, waar de wijnbouwers beschutting in zochten.

Op de grens van de departementen Aube en Haute-Marne trekt het dorp Colombey-les-Deux-Eglises elk jaar massa's bezoekers aan die zich komen bezinnen aan het graf van Generaal de Gaulle.

Hoewel het zich niet in de wijnbouwzone bevindt, is het eveneens de moeite om te kuieren door de straatjes met vakwerkhuisen van de stad Troyes, de statige huizen van de 14e en de 15e eeuw te bewonderen, een bezoekje te brengen aan de rijke musea en de vele kerken met standbeelden en glas-in-loodramen met een ontroerende schoonheid.

De landschappen en dorpen van het Bar-wijngebied hebben er ongetwijfeld toe bijgedragen dat het in juli 2015 werd opgenomen op de Unesco-werelderfgoedlijst van “Coteaux, Maisons et Caves de Champagne”.

Zo is de buitengewone universele waarde van het Champagne-wijnbouwlandschap vandaag erkend.



17/20 ★★★★★



Marinette Raclot - "Brut Tradition"

13,50 €

Robe bouton d'or éclatante et limpide. De fines senteurs de fruits secs et de croûte de pain apparaissent à l'ouverture, laissant ensuite place à une belle expression de fruits secs (noisette) et de mousse/fougère. Cette cuvée affiche une forte personnalité. Marquée par les saveurs de noisette presque grillée et d'amande, elle livre une bouche concentrée, relevée par une jolie amertume. Un vin habillé de bulles, de persistance très appréciable.

PN: 80 - CH: 20

Cherche Distributeurs

Salons: Les Envies Culinaires (F) - La Couture (F)
Marc en Bareuil

www.champagne-marinette-raclot.com

sebastien@champagne-marinette-raclot.com



16,5/20 ★★★★★



Gilles Virey

14,00 €

Jolie robe paille à nuances ocrées. Un bouquet pâtissier charmeur, qui associe les effluves de vanille, poire au sirop et pâte d'amandes (frangipane). Un vin racé, habillé de bulles, qui livre une bouche ample et riche, dotée de jolis amers rafraîchissants et dominée par les fruits secs (noisette, amande). La finale n'est pas en reste; séveuse et racée, elle assure une belle persistance. Un vin de gastronomie.

PN: 80 - CH: 20

Cherche

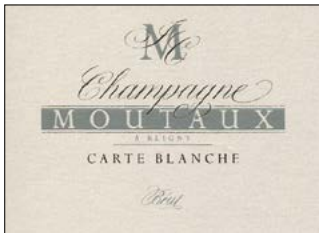
Distributeur(s)

www.champagne-gillesvirey.fr

contact@champagne-gillesvirey.fr



16,5/20 ★★★★★



Moutaux - "Carte Blanche"

16,30 €

Splendide robe bouton d'or cristalline et limpide. Franc et aérien, mêlant de jolies senteurs florales et de fruits frais, ce bouquet printannier évolue ensuite vers davantage de personnalité, dans le registre des fruits secs. Attaque ample et généreuse, privilégiant la vinosité, suivie d'un milieu de bouche croquant, offrant une belle maturité de fruits blancs (poire, pomme). L'effervescence mesurée mais tonifiante assure la fraîcheur nécessaire.

Un vin complet qui s'invite volontiers à table.

PN: 20 - CH: 80

Cherche distributeurs

Salon: Foire aux oignons de Givet

www.champagne-moutaux.com

champagne.moutaux@orange.fr



16,5/20 ★★★



Joël Falmet - "Les Parcelles"

Belle robe pâle de grand éclat. Rafraîchissant et délicatement minéral, ce bouquet associe les senteurs de lime et de pomme verte à une fine note herbacée (groseille verte, rhubarbe). Cette bouche de caractère, longiligne et salivante, s'appuie sur une jolie acidité et d'expressives saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. L'ensemble laisse une grande impression de fraîcheur et se voit ponctuée d'une longue finale ciselée sur de fins amers.

PN: 70 - CH: 20 - PM: 10

Terroirs & Découvertes

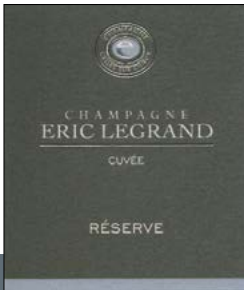
www.facebook.com/champagnejoelfalmet

falmet.joel@orange.fr



16/20 ★★★★★

Eric Legrand - "Cuvée Réserve"



Un beau jaune de Naples éclatant, habillé d'un joli cordon de bulles. Discret et élégant, ce nez subtil libère de séduisantes senteurs printanières de fleurs blanches, confiserie et de fruits blancs frais. Un vin complet, structuré, profond et sévère, dont la concentration n'a d'égal que l'élégance. Équilibre, suavité et concentration se donnent rendez-vous dans un ensemble ciselé et de grande pureté. Belle réussite.

PN: 80 - CH: 20



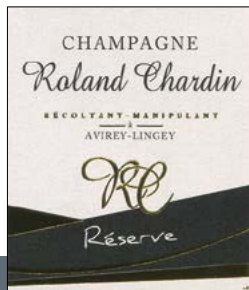
Nico Vino - Vitis vins

www.champagne-eric-legrand.com
champagne.legrand@wanadoo.fr

16/20 ★★★★★

Roland Chardin - "Réserve"

14,50 €



Jolie robe paille, éclatante et limpide. Les senteurs de fruits secs et pâtisserie (millefeuille aux poires, frangipane) dominent un ensemble parfumé et engageant, qui évolue vers la brioche et le biscuit vanillé. Entrée de bouche séveuse et concentrée, puis d'expressives saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs envahissent un ensemble ouvert et étoffé, dont la maturité trouve son équilibre dans une fine acidité tonifiante. Longue finale charnue et savoureuse.

PN: 80 - CH: 20



Wijnhandel de Gulden Schaduw
Cherche Distributeur(s)

www.chardinroland.com
champagnechardin@orange.fr

16/20 ★★★★★

Cristian Senez - "Carte Verte"



Robe ensoleillée, jaune doré lumineux. Frais et engageant par ses notes florales et de confiserie qui envahissent le premier nez, ce bouquet évolue ensuite vers un registre fruité plus mûr (poire, pomme). Dès l'attaque, cette cuvée confirme la vivacité du premier nez par d'insistantes saveurs d'agrumes frais et de groseille verte. Ce vin porté par une acidité vibrante se montre digeste et élégant, de concentration appréciable. Finale épurée sur le lime. Un vin de gastronomie.

PN: 50 - CH: 50



Cinoco - L'hermitage - Schenkels

www.champagne-senez.com
contact@champagne-senez.com



Champagne Eric Legrand



Champagne Roland Chardin

16/20 ★★★

Justin Maillard - "Fifty-Fifty"



Robe sable à reflets paille. Les notes de pomme mûre voire compotée envahissent un premier nez enveloppé et ouvert, complété à l'aération par une touche briochée. Les dégustateurs apprécient la mâche et l'étoffe de cette cuvée savoureuse et concentrée, généreuse en saveurs de petits fruits secs (amande, noisette). La finale n'est pas en reste; elle associe persistance et délicats amers rafraîchissants.

PN: 50 - CH: 50

www.champagne-byjustin.com
info@champagne-byjustin.com

15,5/20 ★★★★★

Thierry Mercuzot - "Cuvée Tentation"

14,50 €



Robe pâle à légères nuances dorées. Parfumé et délicat, le nez associe de charmeuses notes florales (lilas, chèvrefeuille) aux senteurs de confiserie (bonbons aux fruits). Un bouquet séduisant et engageant. Une bouche tendue et citrique, portée par d'expressives saveurs d'agrumes frais (lime, mandarine), associées à la pomme verte. L'ensemble se montre digeste et précis et se voit ponctué d'une finale longiligne et épurée. Belle réussite.

PN: 70 - CH: 20 - PM: 10

www.champagne-mercuzot.com
mercuzot.thierry@orange.fr

15,5/20 ★★★★★

Richardot - "Brut Tradition"



Robe jaune doré soutenu à reflets presque rosés. Rafraîchissant mais assez discret, le nez privilégie les effluves floraux et d'agrumes, l'ensemble s'exprimant davantage en subtilité qu'en opulence.

Les dégustateurs apprécient la définition et le relief de cette cuvée bien construite, dont la structure acidulée soutient une expression fruitée mûre et généreuse (pomme verte, agrumes). Finale persistante apportant tension et vinosité à un ensemble salivant.

PN: 80 - CH: 20

 Camerlinck

www.champagne-richardot.com
champagne.richardot@orange.fr



Champagne Devaux

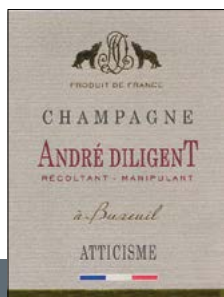


© CVC

15,5/20 ★★★

André Diligent - "Atticisme"

15,00 €



Robe très intense, dorée à reflets ocrés. De fines senteurs de lilas et de violette apparaissent à l'ouverture puis les notes de petits fruits rouges (framboise, cerise du nord) se livrent avec générosité. En bouche, cette cuvée de grande franchise offre vinosité, relief et étoffe. On apprécie ses saveurs mûres et la générosité du registre de petits fruits secs, l'ensemble étant relevé par une jolie tension acidulée et de fins amers en finale.

PN: 60 - CH: 40

Cherche
Distributeur(s)

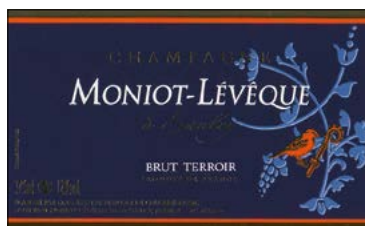
www.champagne-andre-diligent.com
contact@champagne-andre-diligent.com



15/20 ★★★

Moniot-L'Evêque - "Brut Terroir"

13,50 €



Robe dorée très intense à reflets ocrés. À l'ouverture, les senteurs de biscuit à la vanille et de brioche offrent une grande douceur, ensuite confirmée par les notes pâtisseries (tarte aux cerises). Les dégustateurs soulignent le charme de cette cuvée travaillée en douceur, friande et conviviale, qui livre sans retenue ses saveurs fruitées bien mûres (pomme, poire).
Finale agréablement persistante sur le bonbon aux fruits.

PN: 60 - CH: 20 - PM: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-moniot-leveque.fr
moniot-leveque@free.fr

15/20 ★★★

Bernard Gaucher - "Brut Réserve"



Robe jaune pâle, soutenue et éclatante. Splendide bouquet printanier qui a emporté les suffrages. Les senteurs florales et de frangipane s'associent au nougat et à la poire mûre. Une friandise olfactive! Équilibre et suavité sont au rendez-vous de ce vin bien construit, associant dans une belle harmonie les saveurs d'agrumes mûrs et de petits fruits secs, l'ensemble se montrant précis et digeste, relevé par une jolie acidité.

PN - CH

 Magna - Provinia

www.champagne-gaucher.com
champagnebernardgaucher@gmail.com

15/20 ★★

Chassenay d'Arce - "Cuvée Première"



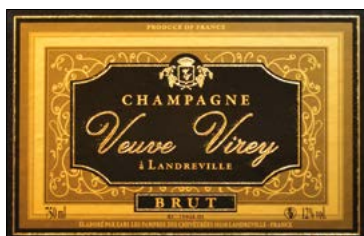
Robe jaune de Naples pâle et scintillante. Quelques notes de rhubarbe et herbe fraîche apparaissent dès l'ouverture, ensuite relayées par des senteurs florales aériennes. La bouche confirme l'impression végétale du bouquet, y ajoutant d'agréables saveurs d'agrumes frais qui prennent possession de l'ensemble. La finale, tendue et ciselée par une belle acidité, s'exprime sur la pomme verte.

PN: 60 - CH: 40

 Brunin Guillier

www.chassenay.com
champagne@chassenay.com

14,5/20 ★★★



Veuve Virey

Jolie robe paille à subtiles nuances sable. Délicat, ce bouquet aérien mêle avec réussite les notes de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de fine minéralité. Généreusement dosée, cette bouche enveloppée joue la carte du charme et de la suavité. Les saveurs bien mûres (poire au sirop, pomme) se montrent gourmandes et la finale, juteuse et franche, jouit d'une agréable persistance. Une cuvée de plaisir immédiat.

PN: 80 - CH: 20

www.champagne-veuvevirey.fr
champagne.veuve.virey@wanadoo.fr

14,5/20 ★★★



R. Dumont & Fils - "Brut Tradition"

Splendide robe jaune doré très intense à nuances ocrées. On apprécie d'emblée la grande fraîcheur de ce bouquet qui exhale de généreuses senteurs de pomme et agrumes invitant à la dégustation. La bouche confirme dès l'attaque le registre des agrumes frais (citron) et de la pomme granny. La texture s'avère aérienne et gourmande et la finale, légèrement salivante, se montre agréablement persistante.

PN: 90 - CH: 10

 Wijnimport De Smedt

www.champagnedumont.fr
rdumontetfils@wanadoo.fr



14/20 ★★★



André Fays & Fils - "Brut Réserve"

15,00 €

Robe jaune pâle de grand éclat. Minéralité et notes herbacées se donnent rendez-vous dans ce bouquet de grande fraîcheur, qui évolue à l'aération vers le zeste d'agrumes. Portée par une structure acidulée tonifiante, cette cuvée livre quelques saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) dans un ensemble qui privilégie le profil aérien et subtil à la densité.

PN: 50 - CH: 50

Cherche
Distributeur(s)

03/25.29.94.53
champagne.fays@orange.fr



Champagne R. Dumont & Fils



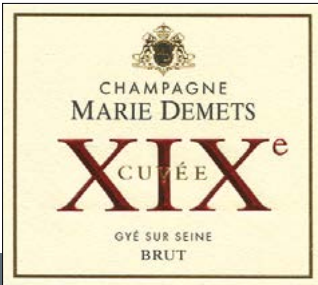
Champagne Devaux

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

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

17,5/20 ★★★★★

Marie Demets - "Cuvée XIX^e"



Robe intense, jaune doré éclatant. Un nez à forte personnalité, qui livre une puissante minéralité avant de laisser place aux senteurs de fruits blancs compotés (poire, pomme) et de fruits secs (noisette, amande). Ce grand vin de gastronomie ne laissera personne indifférent. Sa personnalité marquée (brou de noix, amande fraîche) et sa tonicité en font une cuvée tendue et peu dosée, de grande distinction et ponctuée d'une interminable finale relevée par une superbe acidité.

PN: 50 - CH: 50



Calivin
Le Quai des Vignerons

www.champagnemariemets.fr
champagnemariemets@wanadoo.fr

17,5/20 ★★★★★

Lhuillier - "Fleur de Lys"



Robe ensoleillée, jaune pâle à légères nuances dorées. Un bouquet original, qui ne tarde pas à afficher son caractère et sa personnalité, associant au nez les notes d'épices douces, de tourbe et de fruits blancs mûrs. Un champagne de gastronome, puissamment structuré, dont la vinosité n'a d'égal que la profondeur. Les saveurs de pomme surmûrie et de fruits secs se mêlent aux notes de biscuit grillé. La finale n'est pas en reste; elle associe netteté, persistance et corpulence.

PN: 40 - CH: 60

Cherche
Distributeur(s)



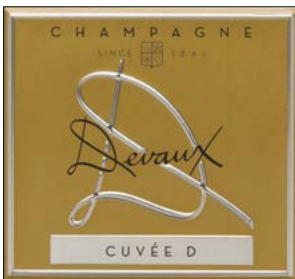
Salons: Colombophile Courtrai - Bray Dunes
Festival de Champagne Ostende
Nieuwpoort - Aalst - Bredene

www.champagne-lhuillier.com
filles.lhuillier@orange.com



17,5/20 ★★★

Devaux - "Cuvée D"



Robe pâle à doré, à légères nuances sable. Les agrumes dominent le premier nez, associés à une subtile minéralité. L'aération libère de doucereuses senteurs de pâtisserie. La fraîcheur est conservée dans ce nez «en dentelle». Ce vin a conquis les dégustateurs par sa profondeur, sa densité de trame, la générosité de sa matière et l'ampleur de ses saveurs de fruits blancs et de fruits secs. L'équilibre est parfait et le dosage raisonné. Les dégustateurs apprécient la vigueur et l'élégance d'une bulle qui nettoie le palais, ainsi que l'impressionnante longueur d'une finale savoureuse relevée par une jolie tension acidulée. Un très bel exercice de vinification.

PN: 60 - CH: 40



www.champagne-devaux.com
info@champagne-devaux.fr



17/20 ★★★★★



Cheurlin-Dangin - "Cuvée Spéciale"

Robe pâle à doré, brillante et habillée de fines bulles. La fraîcheur de ce bouquet s'impose à l'ouverture, puis les senteurs de fleurs blanches et de fruits mûrs enveloppent l'ensemble. La pâtisserie et le flan vanillé se montrent ensuite dominants. Une bouche savoureuse et offrant une insistante vinosité livre généreusement ses saveurs de fruits blancs de grande maturité, tout en les associant au registre de la pâtisserie. La finale n'est pas en reste; les dégustateurs soulignent sa persistance et sa volupté.

PN: 50 - CH: 50

 **Salon:** Floreffe

www.cheurlin-dangin.fr
contact@cheurlin-dangin.fr

Terra Vitis

17/20 ★★★★★



Lhuillier - "Brut Prestige"

Splendide robe très intense, jaune ocré particulièrement soutenu. Brioché et vanillé, le nez impose une grande douceur olfactive, illustrée par les senteurs de flan aux poires et de millefeuille à la crème. Un bouquet suave et charmeur, qui invite à la dégustation. La bouche n'est pas en reste. Dense, profonde et complexe, elle livre dans sa plénitude une puissante expression de fruits secs (amande, noisette). La bulle nettoie agréablement le palais et la finale séduit par sa persistance et son élégance. Un vin habillé de bulles.

PN: 10 - CH: 90

Cherche Distributeur(s)


Salons: Colombole Courtrai - Bray Dunes - Festival de Champagne Osyende - Nieuwpoort - Aalst - Bredene

www.champagne-lhuillier.com
filles.lhuillier@orange.com


16,5/20 ★★★★★



Tassin Successeurs - "Cuvée Excellence"

15,00 €

Très belle robe soutenue, vieil or à ocré. Expressif et enveloppant, ce puissant bouquet complexe évoque la frangipane, la pâtisserie aux fruits secs, la croûte de pain et la pomme mûre voire compotée. Très engageant! Un vin habillé de bulles, qui a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent l'étoffe, la vinosité et l'équilibre maturité/fraîcheur d'un ensemble qui associe les fruits secs et les fruits blancs. La finale, gourmande et savoureuse, séduit également par sa persistance. Très belle réussite.

PN: 50 - CH: 25 - PB: 25

Cherche Distributeur(s)

www.champagnes-tassin.fr
champagne-tassin@orange.fr

16,5/20 ★★★★★



Marinette Raclot - "Cuvée Mathilde"

15,50 €

Robe jaune pâle à reflets dorés. Extrêmement parfumé, sur une belle association de notes florales (violette, lilas), épices douces et fruits blancs mûrs (poire au sirop). Cette cuvée a emporté les suffrages pour sa vinosité, la franche expression de fruits secs qui inonde le milieu de bouche et la concentration de sa trame. De fins amers soutiennent une finale étoffée et persistante. Un vin de gastronomie.

PN: 50 - CH: 50



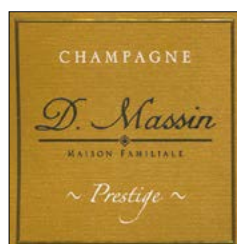
Cherche Distributeurs

Salons: Les Envies Culinaires (F) - La Couture (F) - Marc en Bareuil

www.champagne-marinette-raclot.com
sebastien@champagne-marinette-raclot.com


16,5/20 ★★★

D. Massin - "Prestige"



Jolie robe jaune pâle à reflets jaune-vert mordoré. Particulièrement distingué et rafraîchissant, le bouquet mêle dans une superbe harmonie les senteurs de fleurs blanches, fruits frais (pêche, poire) et la douceur des arômes de confiserie. Fine touche minérale à l'aération. Cette cuvée séveuse et concentrée a emporté les suffrages par la générosité de son expression fruitée (agrumes mûrs) et son très bel équilibre, traduit par une impression de douceur et de maturité portée par une jolie acidité offrant de la tension à une finale effilée et longiligne. Bravo !

CH: 70 - PN: 20 - PM: 10

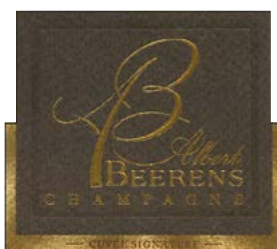
De Wijnmeester Fonck

www.dominique-massin.com
contact@dominique-massin.com


16,5/20 ★★

Albert Beerens – Cuvée Signature

45,00 €



Jolie robe sable de belle brillance. Les senteurs de brioche, biscuit et viennoiseries se livrent sans attendre, rejointes par des effluves de petits fruits secs (amande, noisette). Un vin habillé de bulles. Les dégustateurs soulignent la vinosité d'un ensemble très aromatique, généreux en saveurs de fruits secs (noix, amande) et ponctué d'une longue finale séveuse relevée par de jolis amers.

Une cuvée de gastronomie.

PN: 60 - CH:25 - PM: 15

 Inno Vino
 Salon: Megavino - Boulevard de Champagne (Ostende)

www.champagnebeerens.com
contact@champagnebeerens.com


16,5/20 ★★

Alain Réaut - "Sol Dièse"



Superbe robe dorée très intense, à nuances ocre. Le bouquet ne tarde pas à révéler sa puissance et sa personnalité. Les arômes de poire cuite, fruits secs et les notes végétales s'associent dans un ensemble ouvert, qui évolue vers la pâtisserie et la croûte de pain. Epurée, cette cuvée aiguisée et peu dosée privilégie la vivacité à l'opulence. Les saveurs d'agrumes et les fins amers apportés par le registre des fruits secs confèrent un ce vin habillé de bulle un style qui le destine à la gastronomie. Longue finale tonique. Un vin racé.

PN: 77 - CH: 23

 M. Blondeel
 Cherche Distributeur(s)

www.champagne-reaut.fr
contact@champagne-reaut.fr


Champagne



Devaux

16/20 ★★★★★

Pascal Leblond-Lenoir - "Brut Prestige"



Jolie robe jaune de Naples, pâle de bel éclat. Vif et tonique, le nez associe les senteurs d'agrumes (pamplemousse, citron) à une délicate minéralité, dans un ensemble extrêmement élégant, qui invite à la dégustation. Frais et concentré, ce vin habillé de bulles se montre salivant et porté par une jolie acidité. Les agrumes mûrs et les petits fruits secs s'y expriment sans retenue et la finale, longiligne et épurée, voit ses bulles nettoyer le palais avec une grande élégance.

CH: 70 - PN: 30

Cherche
Distributeur(s)

www.leblondlenoir-pascal.fr
pascal.leblondlenoir@free.fr

16/20 ★★★★★

Morize P & F. - "Réserve"

16,20 €



Robe dorée, habillée de fines bulles. Puissance, maturité de fruit et opulence caractérisent ce bouquet marqué par les arômes d'épices douces, fruits blancs compotés (poire, pomme) et pâtisserie à la vanille. Un nez enjôleur. Tout est équilibre dans cette cuvée au dosage mesuré, qui allie finesse, fraîcheur et maturité de fruit (mandarine, citron). La densité de matière est présente, tout en conservant de l'élégance et la finale, par son profil ciselé et persistant, ne déçoit pas. Un vin habillé de bulles.

PN: 85 - CH: 15

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnemorize.com
champagnemorize@wanadoo.fr

16/20 ★★★

Jean-Guy Chrétien - "Perles de Rêves"

18,00 €



Robe jaune pâle à doré, de bel éclat. Particulièrement engageant et séduisant par ses notes de fruits blancs bien mûrs (poire, pomme) et de pâtisserie, le nez se montre enveloppé et profond. Un vin plus en élégance et subtilité de texture qu'en opulence, dont on apprécie la fraîcheur et le profil ciselé. La bouche est précise, digeste, généreuse en saveurs d'agrumes et d'amande fraîche. La finale, agréablement persistante, se resserre sur une vivacité épurée.

PN-PM: 30 - CH: 70

Cherche Distributeur(s)
Salon: Thionville (F)

www.champagne-chretien.eu
sas.champagne.jeanguy.chretien@gmail.com


Champagne Richardot

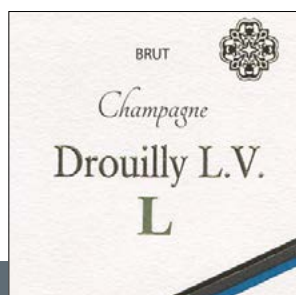


© CIVC

16/20 ★★

Drouilly L.V. - "Cuvée L"

28,00 €



Robe jaune doré soutenu, lumineuse et limpide. D'insistantes senteurs de petits fruits rouges confiturés (gelée de framboises, cerises) apparaissent à l'ouverture, ensuite relayées par un registre vanillé et biscuité (cake aux fruits confits). Un vin à forte personnalité, largement dominé par de puissantes saveurs de fruits secs (noix, amande), et ponctué d'une finale tendue et minérale, soulignée par une fine amertume très rafraîchissante.

PN: 80 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

03/25.29.65.35
champagnedlv@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Paul-Marie Bertrand - "Brut Réserve"



Robe or intense, éclatante. Le registre des petits fruits secs s'impose sans attendre, dans ce nez qui associe les senteurs d'amande, de noisette et de pâtisserie (cake, millefeuille aux poires). Vigoureuse et dotée d'une belle mâche, cette cuvée étoffée associe élégance et vinosité. Sa texture assez serrée révèle une cuvée salivante et ponctuée d'une finale sapide et agréablement persistante qui reprend les fruits secs.

PN: 40 - CH: 60

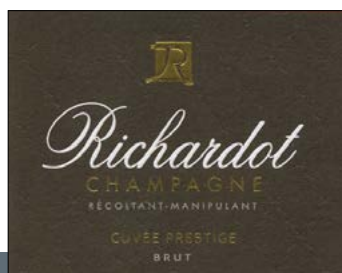
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-paulmarie-bertrand.fr
champagne.paulmarie.bertrand@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Richardot - "Cuvée Prestige"



Robe paille lumineuse à subtils nuances rosées. On décèle la douceur et la maturité dès l'ouverture. D'agréables senteurs de fruits blancs, croûte de tarte et poire mûre se mêlent aux notes de pomme compotée. La bouche confirme dès l'attaque l'ambition de cette cuvée qui monte en puissance en bouche. Peu dosée, elle séduit par ses saveurs de pomme fraîche et d'agrumes. La finale, à la fois élégante et persistante, confirme la belle construction de cette cuvée de grand charme.

PN: 60 - CH: 40

 Camerlinck

www.champagne-richardot.com
champagne.richardot@orange.fr



15,5/20 ★★★

Fluteau - "Cuvée Réserve"



Robe pâle de belle brillance. Particulièrement frais et engageant, le nez libère sans attendre de délicates senteurs florales et d'agrumes frais, mêlées à une subtile minéralité crayeuse. Racée et dotée d'une structure plus en élégance qu'en opulence, cette cuvée affirme une belle puissance aromatique, enveloppée d'une structure effilée et longiligne. On y apprécie les saveurs de petits fruits secs, agrumes et minéralité, la finale ponctuant l'ensemble sur des amers de grande finesse. Un vin précis et de belle pureté.

PN: 85 - CH: 15

 Vinicole Leloup

www.champagnefluteau.com
champagne.fluteau@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Rollin - "Grande Réserve"

19,00 €



Robe jaune de Naples, limpide et cristalline. Finesse et fraîcheur se donnent rendez-vous dans ce nez aérien et profond à la fois, qui mêle les notes d'agrumes frais, fleurs blanches et minéralité. Cette bouche épurée a séduit par son profil salivant et longiligne. La tension acidulée s'y montre agréable et les agrumes confirment leur prédominance. L'élégance est au rendez-vous, sans excès de dosage; elle n'empêche pas la complexité, qui se traduit par une belle association entre saveurs fruitées (agrumes, fruits blancs) et finement minérales. Finale de persistance appréciable, se resserrant sur une jolie acidité.

PN: 80 - CH: 20



Cherche Distributeur(s)
Salon: Seclin (F)

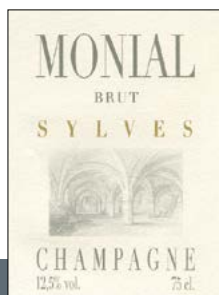
www.champagnerollin.com
champagnerollin@gmail.com



15,5/20 ★★★

Monial - "Sylves"

25,00 €



Robe sable de belle brillance. L'empreinte liée à l'élevage se révèle au premier nez. On retrouve les senteurs grillées, noisettées et fumées, mêlées aux notes de pomme mûre et de poire compotée. Complexe et profond. La bouche confirme sans attendre le profil aromatique du nez. Cette cuvée marquée par le bois séduira les amateurs de vins issus d'un élevage travaillé. L'expression fruitée reste en retrait mais la puissance des saveurs grillées imprime un style original qui ne peut laisser indifférent. Finale interminable sur les fruits secs, relevée par de fins amers agréables.

PN: 50 - CH: 50

Cherche
Distributeur(s)

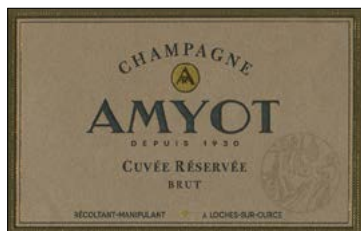
www.monial.net
calon.emmanuel@wanadoo.fr



15/20 ★★★★★

Amyot - "Cuvée Réserve"

14,70 €



Robe jaune pâle à nuances paille. L'élégance aromatique s'impose d'emblée dans cet élégant bouquet, suave et expressif. On y apprécie les senteurs vanillées et briochées, mêlées aux notes de fruits blancs mûrs voire au sirop. La bouche offre une belle tenue. On apprécie son profil séveux et l'équilibre entre maturité et vivacité. Les saveurs de poire et pomme mûres trouvent leur équilibre dans une finale relevée par une jolie acidité tonifiante.

PN: 80 - PB: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-amyot.com
champagne.amyot@orange.fr

© Luc Jennespin



Champagne



Falmat Collot

15/20 ★★★★★



Moniot-Lévêque - "Prestige"

15,50 €

Belle robe dorée soutenu, brillante et habillée de fines bulles. Notes florales, minéralité, agrumes, petits fruits secs... Tout participe à la complexité dans ce bouquet élégant et engageant. Une cuvée d'une vinosité appréciable, dotée d'une belle concentration, dont les saveurs d'amande fraîche, de pâtisserie et de zestes d'agrumes participent à la complexité. La finale, concentrée et longiligne, affiche un profil digeste et ciselé. Belle réussite.

CH: 60 - PN: 30 - PM: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-moniot-leveque.fr
moniot-leveque@free.fr

15/20 ★★★



Gautherot - "Grande Réserve"

16,40 €

Un beau jaune de Naples éclatant scintille dans cette robe engageante. Très frais, délivrant une association harmonieuse de notes minérales, herbacées et d'agrumes, ce nez privilégie l'élégance et la vivacité. Cette cuvée équilibrée livre une bouche serrée et juteuse, dont la maturité de fruit se voit assortie de jolis amers et une fine tension acidulée qui nuance un dosage bien présent. Un vin suave.

PN: 75 - PB: 5 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-gautherot.com
contact@champagne-gautherot.com


14,5/20 ★★★



Pascal Walczak - "Notre Dame de Paris"

18,00 €

Jolie présentation pour cette robe doré léger à nuances sable, limpide et brillante. Délicatement parfumé, sur de subtiles notes de citronnelle, fleurs blanches et fruits frais (pomme, poire). Cette cuvée qui semble généreusement dosée s'apparente à une confiserie. On y apprécie les saveurs de bonbons aux fruits et la douceur de texture d'une finale enveloppée et savoureuse. Un vin friand et convivial, facile d'accès.

PN: 75 - CH: 25

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-walczak.fr
champagne.walczak@outlook.fr


14,5/20 ★★



Falmet-Collot - "Réserve"

22,00 €

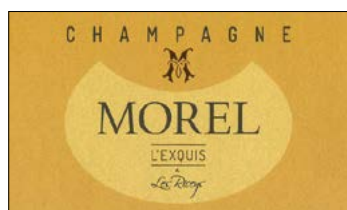
Robe très pâle à or blanc, de grand éclat. Une belle fraîcheur olfactive se dégage de ce bouquet qui exhale sans attendre de fines notes d'agrumes et de fleurs blanches suaves. Une cuvée plus en finesse qu'en démonstration, dont on apprécie le profil épuré et longiligne. Les agrumes s'y livrent sans réserve et la finale se voit soutenue par une délicate acidité rafraîchissante.

PN: 46 - CH: 42 - PM: 12

Cherche
Distributeur(s)

www.falmet-collot.com
contact@falmet-collot.com


17/20 ★★★★★



Morel - "L'Exquis"

Robe jaune pâle à reflets verdâtres, de bel éclat. Rafraîchissant et très généreux en arômes, le nez livre sans attendre d'insistantes notes de brioche, biscuit et petits fruits secs grillés (amande, noisette) qui invitent à la dégustation. Portée par une superbe acidité tonifiante, cette cuvée qui a emporté tous les suffrages exprime une superbe expression d'agrumes (citron, mandarine) et démontre une rare élégance. La texture séduit par sa densité et son profil séveux. Cette cuvée subtilement minérale, à la fois étoffée et distinguée, est ponctuée d'une très longue finale acidulée extrêmement agréable et tonique.

PN: 100

 Cherche Distributeur(s)

www.champagnemorel.com
info@champagnemorel.com



16,5/20 ★★★★★



Marie Demets - "Tradition"

Robe paille étincelante à reflets presque rosés. On apprécie d'emblée l'élégance et la douceur de ce nez marqué de l'empreinte des notes pâtisseries et de viennoiseries (brioche, tarte aux fruits, flan vanillé). Un ensemble particulièrement engageant. La bouche est à l'avenant. Tout est en place et l'attaque donne le ton par sa race, sa densité de matière et son relief. Les agrumes frais s'y livrent sans réserve, associés à une vinosité appréciable. Très longue finale, séveuse et complexe, extrêmement salivante.

PN: 100

 Calvin - Le Quai des Vignerons

www.champagnemariemets.fr
champagnemariemets@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★★★



Mercuzot - "Noire Intense"

21,00 €

Robe bouton d'or intense, cristalline et lumineuse. Dès l'ouverture, les senteurs de petits fruits rouges et de fruits secs s'associent dans une belle harmonie. L'aération complète l'ensemble par quelques parfums de verveine et tilleul. Complexe et profond. Cette cuvée racée a emporté les suffrages pour sa vinosité, la fraîcheur apportée par son acidité parfaitement dosée et sa concentration de matière fruitée. Les saveurs fruitées se mêlent aux notes biscuitées. Un ensemble épuré, très élégant et de persistance remarquable.

PN: 100

www.champagne-mercuzot.com
mercuzot.thierry@orange.fr





Les Demoiselles

Au Pays de Renoir



Hôtel-Restaurant



*Venez passer un moment agréable
chez Les Demoiselles et partez à la découverte
des maisons de champagne, de la Maison du célèbre
peintre Auguste Renoir, de l'abbaye de Clairvaux....*

*En couple, entre amis,
en groupe (jusqu'à 46 pers)*

1, Rue Pierre Renoir - 10360 Essoyes

Tél. 03.25.29.08.59

Email: contact-lesdemoiselles@orange.fr

www.les-demoiselles-essoyes.com

16,5/20 ★★★★★



Moutaux - "Excellence"

21,20 €

Robe éclatante, jaune de Naples limpide. La minéralité se livre dès le premier nez puis l'ensemble complète sa palette aromatique par quelques arômes de pâtisserie aux fruits secs et de biscuit. On apprécie d'emblée la délicatesse de texture de cette cuvée aérienne, davantage construite sur l'élégance que la vinosité, relevée par une jolie acidité et des saveurs d'agrumes rafraîchissantes. La finale n'est pas en reste, profonde et complexe, soulignée par de délicats amers très agréables. Un vin de gastronomie dont l'élégante persistance a été unanimement appréciée. Très belle réussite.

PN: 100



Cherche distributeurs

Salon: Foire aux oignons de Givet

www.champagne-moutaux.com

champagne.moutaux@orange.fr

Terra
Vitis

HVE



16/20 ★★★★★



Clergeot Père & Fils

16,40 €

Splendide robe jaune doré soutenu à reflets légèrement vieil or. Charmeur, expressif et enveloppé, ce nez suave présente une superbe association de senteurs de fruits secs, fruits blancs (pomme cuite) et de pâtisserie. Il invite à la dégustation. En bouche, tout est équilibre et richesse aromatique. La maturité du fruit trouve un parfait complice dans un support d'acidité salivant et tonique. De délicieux amers relèvent une finale persistante et épurée sur l'amande fraîche et le millefeuille aux pommes et aux poires.

PN: 100



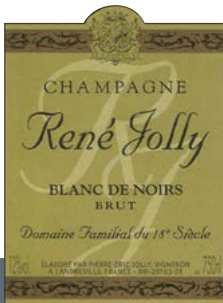
Cherche Distributeur(s)

Salon: Longwyon (F)

www.champagne-clergeot.com

champagne-clergeot@orange.fr

16/20 ★★★★★



René Jolly

Splendide robe sable à reflets légèrement rosés. Dès l'ouverture, le nez se montre à la fois puissant et complexe, associant dans une belle harmonie les effluves d'amande fraîche, de pâtisserie (frangipane) et de poire mûre. Un bouquet presque envoûtant de douceur et de profondeur. Ce vin habillé de bulles offre une texture ample et presque onctueuse tout en conservant une belle fraîcheur d'ensemble. Le registre pâtissier (millefeuille aux fruits blancs) s'y exprime sans retenue et le toucher enveloppant de la finale confirme l'opulence d'une cuvée très charmeuse par son profil séveux et étoffé.

PN: 100

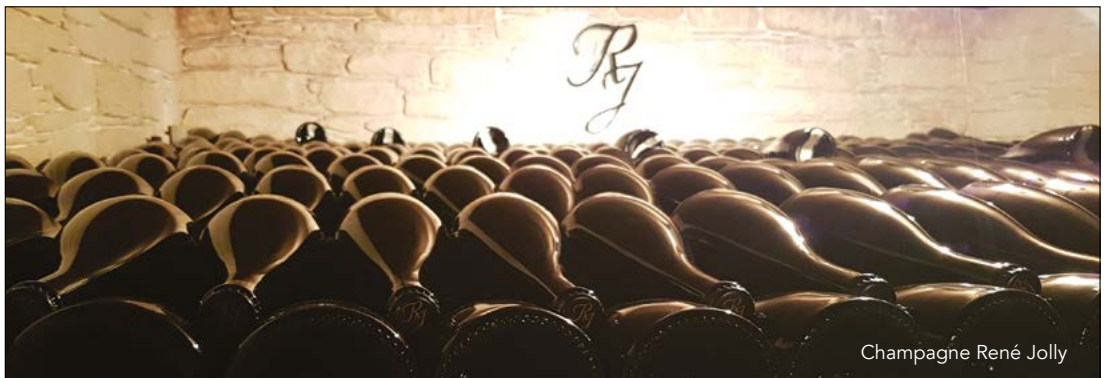


Naegels

www.jollychamp.com

office@jollychamp.com

HVE

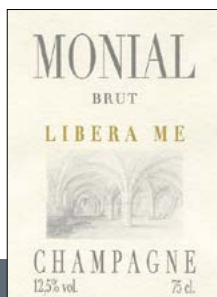


Champagne René Jolly

16/20 ★★★★★

Monial - "Libera Me"

18,00 €



Un beau jaune éclatant à reflets bouton d'or scintille dans cette robe lumineuse. Extrêmement fin et frais, le nez mêle les senteurs subtilement minérales aux notes d'herbes fraîches, pomme verte et agrumes. Dès l'attaque, cette cuvée distinguée confirme le profil ciselé et la fraîcheur du bouquet. Les dégustateurs soulignent la tonicité d'un ensemble doté d'une belle concentration et d'un bel équilibre maturité/vivacité. De délicates mais bien présentes saveurs d'agrumes s'y déploient sans retenue et la densité de matière marque de son empreinte une finale élancée et étoffée.

Cherche
Distributeur(s)

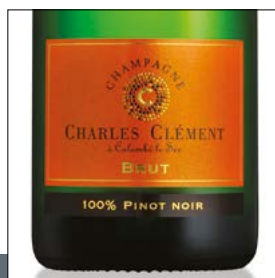
www.monial.net
calon.emmanuel@wanadoo.fr



16/20 ★★★★★

Charles Clément

19,20 €



Robe sable limpide et brillante. Profond et de belle complexité, le bouquet délivre à l'ouverture une belle association d'arômes de fruits blancs et d'agrumes, mêlés à une subtile minéralité rafraîchissante. Opulence, concentration de matière, maturité de fruit et dosage parfaitement adapté à la maturité de l'ensemble, tout est ici réuni pour apporter du plaisir. Les dégustateurs ont particulièrement apprécié la vinosité et le profil séveux d'une finale persistante et étoffée à la fois.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-charles-clement.fr
contact@champagne-charles-clement.fr



16/20 ★★★

Alain Réaut - "Brut Tradition"

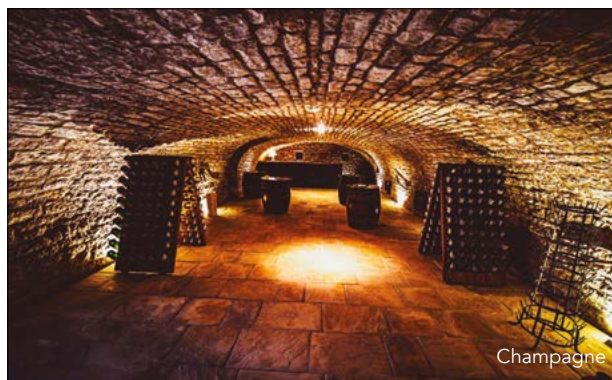


Jolie robe sable de grand éclat. Les notes pâtisseries (tarte aux petits fruits rouges) et de fruits secs (frangipane) dominent un nez engageant. Délicieusement parfumée et dotée d'une texture vigoureuse, cette bouche ample et vineuse offre dès l'attaque une expression fruitée vive (agrumes), mêlée aux saveurs de pomme verte. Les dégustateurs soulignent la mâche et l'étoffe d'une cuvée harmonieuse, complétée par des saveurs plus mûres de fruits blancs dans une finale enveloppée et très gourmande.

PN: 100

 M. Blondeel
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-reaut.fr
contact@champagne-reaut.fr



Champagne



Cheurlin-Dangin

16/20 ★★★



Guy Chériot - "Réserve"

Des reflets vieil or à nuances ocre scintillent dans cette robe éclatante. Pomme cuite, brou de noix, cake aux amandes, tout indique l'utilisation de vins ayant déjà vécu la patine du temps... Un bouquet puissant, mature, qui ne laissera personne indifférent. La bouche de cette cuvée de grande vinosité et riche en saveurs de fruits confits, pâte d'amande et miel d'acacia trouve son équilibre dans une acidité tonifiante, qui apporte la tension nécessaire à un ensemble aux épaules larges. Longue finale évoquant le raisin de Corinthe. Un vin de gastronomie.

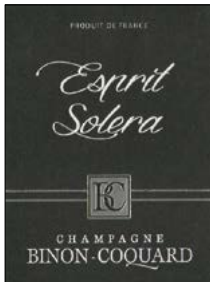
PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-guy-cheriot.fr
cheriot.c@gmail.com

16/20

★★



Binon-Coquard - "Esprit Solera"

37,80 €

Splendide robe jaune doré à nuances ocrées lumineuses. Le premier nez, plutôt sur la réserve, laisse rapidement place aux notes de croûte de pain, pâtisserie aux amandes et pomme mûre. Dès l'attaque une fine amertume envahit une bouche à forte personnalité, marquée par les saveurs d'amande et de brou de noix. Une légère touche grillée ajoute à l'originalité de cette cuvée agréablement concentrée, parfaite pour la gastronomie. Finale de longueur appréciable, sur la croûte de pain.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)
Salons: La Vignery Seclin (F) - Marquette-lez-Lille (F)

www.champagne-binoncoquard.fr
cyrielle@champagne-binoncoquard.fr



15,5/20 ★★★★★



D. Massin - "Cuvée Spéciale"

Robe pâle éclatante à reflets verdâtres. Tout en délicatesse, le bouquet délivre d'abord quelques senteurs florales et subtilement minérales, avant d'offrir quelques arômes biscuités et briochés flatteurs. Cette bouche séveuse et racée a conquis les dégustateurs par sa douceur d'expression, sa concentration de matière fruitée (poire mûre, mirabelle) et la tendresse d'une texture à la fois enveloppante et tonique. Finale croquante de fruit, de persistance très appréciable. Un vin complet de belle vinosité.

PN: 100

De Wijnmeester Fonck

www.dominique-massin.com
contact@dominique-massin.com



15,5/20 ★★★★★



Pascal Walczak

16,20 €

Splendide robe paille à nuances ocrées, lumineuse et limpide. On apprécie l'élégance et la profondeur de ce bouquet rafraîchissant, qui associe harmonieusement les senteurs de fruits rouges frais (cerise, framboise), croûte de tarte et d'amande fraîche. Cette cuvée savoureuse et dotée d'une concentration de matière appréciable offre de beaux atouts de maturité et persistance. Le registre des fruits secs (amande, noisette) et de la pâtisserie (cake, brioche) s'y livre avec générosité et la finale, tendue et racée, se voit relevée par de beaux amers. Belle réussite.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-walczak.fr
champagne.walczak@outlook.fr



15,5/20 ★★★

Falmet-Collot

25,00 €



Un beau jaune doré scintille dans cette robe lumineuse. Le nez se montre d'emblée très subtil et rafraîchissant, associant de délicates notes de fleurs blanches aux arômes d'agrumes frais (mandarine, citron). La bouche est à l'avenant. De texture subtile mais concentrée, elle privilégie l'élégance. On y apprécie la générosité des saveurs d'agrumes et d'amande fraîche, l'ensemble se voyant ponctué d'une finale longiligne et salivante, qui donne envie d'en reprendre. Très bel équilibre.

PN: 60 - PM: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.falmet-collot.com
contact@falmet-collot.com



15,5/20 ★★★

Grémillet

25,00 €



Superbe robe jaune pâle, cristalline. D'expressives senteurs d'agrumes et de fruits blancs dominent un premier nez tonique et engageant. L'ensemble gagne en maturité à l'aération et rejoint un registre de pâtisserie aux fruits secs (amande). La bouche présente une belle complexité aromatique et ne cède pas à la facilité d'un dosage trop généreux. On y apprécie la complémentarité des saveurs biscuitées, de pamplemousse et de notes herbacées rafraîchissantes, pour une bouche tendue par une jolie acidité et relevée en finale par de délicats amers. Un vin bien construit, proposant un très bel équilibre d'ensemble.

 P & A Gelin

www.champagnegremillet.fr
info@champagnegremillet.fr



Champagne Grémillet

15,5/20 ★★★

Fleury - "BdN Brut"



Robe jaune intense, à reflets vieil or. Le premier nez, floral, laisse ensuite place aux notes de brioche, pâtisserie aux amandes et de petites baies rouges fraîches (cerise, framboise). Un élégant bouquet, qui invite à la dégustation. Cette cuvée à forte personnalité se voit également marquée de l'empreinte d'une belle vivacité acidulée (agrumes). Le milieu de bouche rejoint le registre des fruits secs (amande fraîche, noisette) et la finale relevée de fins amers. Un vin complet, épuré et longiligne.

PN: 100



Octopus Sparkling Wines - Inter Bio

www.champagne-fleury.fr
champagne@champagne-fleury.fr



15,5/20 ★★★

Rollin - "Or Noir"

28,00 €



Robe jaune pâle, brillante et habillée de fines bulles. Le premier nez se montre minéral et herbacé (mousse, rhubarbe), puis l'ensemble gagne en expression de fruits (pomme compotée) et se complète d'une touche de pâtisserie à l'aération. Peu dosée, la bouche s'appuie sur une structure acidulée bien présente, illustrée par les saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) et de pomme verte. De fins amers soutiennent une finale de persistance appréciable. Ce champagne racé est paré pour la gastronomie.

PN: 100



Cherche Distributeur(s)
Salon: Seclin (F)

www.champagnerollin.com
champagnerollin@gmail.com



15,5/20 ★★

Devaux - "Cœur des Bar"



Très belle robe paille à nuances sable, limpide et éclatante. Plutôt sur la réserve à l'ouverture, le bouquet s'ouvre ensuite davantage, exhalant de beaux arômes de fruits blancs mûrs et de petits fruits secs. Une touche pâtissière complète l'ensemble à l'aération. Cette cuvée épanouie et tonique s'apprécie pour sa délicatesse de texture, le bel équilibre entre vivacité et maturité et l'exubérance de ses saveurs de fruits blancs frais (pomme, poire). La finale, persistante et racée, est relevée par une touche acidulée salivante.

PN: 100



www.champagne-devaux.com
info@champagne-devaux.fr



15/20 ★★★★★

Jean-Guy Chrétien

16,00 €



Robe très intense, jaune ocre à reflets vieil or. Parfumé et de grande douceur, le nez associe avec réussite les effluves de pomme compotée, pâtisserie (millefeuille aux poires) et de vanille. Un ensemble qui évolue vers la tarte aux cerises à l'aération. De l'attaque à la finale, cette cuvée généreusement dosée se montre gourmande et enjôleuse. Les saveurs de confiserie et de fruits mûrs s'y expriment sans retenue et la finale, friande, mûre et finement acidulée, s'apparente à une friandise. Belle réussite.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Thionville (F)

www.champagne-chretien.eu
sas.champagne.jeanguy.chretien@gmail.com

15/20 ★★★

Fluteau



Un beau jaune sable scintille dans cette robe avenante. Premier nez minéral et herbacé, très frais, puis l'ensemble évolue vers un registre de fruits secs insistant (amande, noisette), assorti de quelques notes florales plus douces. Un bouquet à forte personnalité, qui ne laissera personne indifférent. Entrée de bouche élancée et vive, sur les agrumes, puis le vin gagne en ampleur et opulence, livrant de généreuses saveurs de pâtisserie (cake aux fruits). La finale, de persistance correcte, se voit relevée par de fins amers rafraîchissants.

PN: 100

Vinicole Leloup

www.champagnefluteau.com
champagne.fluteau@wanadoo.fr



15/20 ★★★

Marquis de Pomereuil

20,75 €



Robe jaune pâle à doré, de bel éclat. De puissants arômes de fruits blancs mûrs (poire, pomme), fleurs des champs, biscuit et brioche envahissent un bouquet enveloppé. Porté par un support d'acidité bien présent qui garantit la vivacité de la cuvée, ce vin ciselé et minéral s'exprime plus en finesse qu'en opulence. On apprécie sa texture rectiligne et la vivacité de ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs. La finale, épurée et agréablement persistante, ponctue un ensemble friand et doté d'un bel équilibre.

PN: 100

Drink Factory
Salon: Haroma

www.champagne-marquisdepomereuil.fr
marquis.de.pomereuil@hexanet.fr

14,5/20 ★★★★★

Laurent Etienne - "Carte Blanche"

12,80 €



Robe jaune doré intense à vieil or, très soutenue. Fruits rouges, fruits secs (brou de noix, peau d'amande) et notes de pâtisserie se relayent dans un bouquet intensément parfumé, qui invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée précise et généreuse, qui confirme dès l'attaque la prédominance des fruits secs, tout en complétant la gamme par des saveurs biscuitées et briochées. Une cuvée pleine et séveuse, agréablement persistante en finale.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Liège

www.champagne-laurent-etienne.com
earl.etiennelaurent@orange.fr



17/20 ★★



Gremillet - "Cuvée Évidence"

45,00 €

Éclatante robe pâle à or blanc. Un bouquet éloquent et prometteur, ou-vertement parfumé sur un beau panier de fruits blancs frais et des notes de pâtisserie (cake, brioche, flanc à la vanille...). Beaucoup d'élégance et de suavité dans cette bouche savoureuse et enveloppée, presque crémeuse. Une délicate acidité omniprésente et ascendante en finale est garante de l'équilibre de cette cuvée ciselée qui fait honneur à son cépage. La finale est longiligne et séveuse, légèrement réglissée et minérale. Une cuvée bâtie pour affronter quelques années de cave.

CH: 100

P & A Gelin

www.champagnegremillet.fr
info@champagnegremillet.fr



16,5/20 ★★★★★



Jean-Marie Février - "Cuvée Miroir"

19,00 €

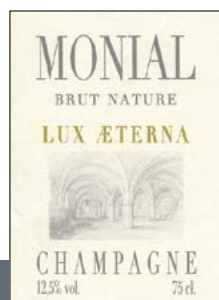
Belle présentation pour cette robe ensoleillée, doré éclatant. Un bouquet démonstratif et particulièrement élégant, parfumé et prometteur. Agrumes et fruits blancs mûrs, viennoiseries et fruits secs à coque s'y expriment de concert. Les dégustateurs soulignent unanimement la corpulence et le relief d'une cuvée ample et séveuse, très aromatique. Les saveurs de fruits blancs mûrs sont rapidement rejoints par une registre de fruits secs et une délicate minéralité rafraîchissante sur de beaux amers en finale. Un vin de caractère.

CH: 70 - PB: 30

Cherche
Distributeur(s)

03/25.38.23.93 - 06/12.69.92.64
champagne-fevrier@orange.fr

16,5/20 ★★★★★



Monial - "Lux Æterna" - Brut Nature

21,00 €

Robe jaune de Naples, cristalline et habillée d'un fin cordon de bulles. Dès l'ouverture, le nez se montre engageant et expressif, associant les senteurs d'agrumes, de petits fruits secs, soutenues par une délicate minéralité. Portée par une colonne vertébrale acidulée très prégnante, cette cuvée de grande pureté ne cède pas à la facilité. On y savoure d'insistantes saveurs d'agrumes frais (lime, mandarine) et de pomme verte, dans un ensemble aiguisé dont la bulle nettoie le palais. Longue finale salivante laissant une impression de tonicité et de profondeur.

Cherche
Distributeur(s)

www.monial.net
calon.emmanuel@wanadoo.fr



Champagne Grémillet

16,5/20 ★★★★★

Moutaux - "Perle des Coteaux"

22,60 €



Robe pâle jaune de Naples éclatant. Un bouquet mature et éloquent sur une belle corbeille de fruits blancs mûrs (poire, pêche, reine-claude...). La pâtisserie et les fruits secs ne sont pas en reste dans un ensemble complexe et prometteur. La bouche tient les promesses du nez. Franche et droite, vigoureuse et ample, elle offre une tension omniprésente dans un ensemble de caractère qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Un grand vin de gastronomie habillé de bulles.

CH: 100

Cherche distributeurs
Salon: Foire aux oignons de Givet

www.champagne-moutaux.com
champagne.moutaux@orange.fr



16/20 ★★★★★

Laurent Etienne - "Prestige"

15,00 €



Jolie robe brillante, jaune de Naples intense. Splendide bouquet, ouvert et complexe. Quelques effluves de fruits blancs mûrs voire compotés laissent rapidement place à un registre de fruits secs (noix, noisette) et d'épices dans un ensemble mature et engageant. Beaucoup de vinosité et de charme dans cette cuvée épanouie et suave qui fait la part belle aux saveurs de fruits secs. La finale est longue et gourmande. Un vin qui s'invite volontiers à table !

CH: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Liège

www.champagne-laurent-etienne.com
earl.etiennelaurent@orange.fr



16/20 ★★★

Cheurlin-Dangin - "Florence"

15,00 €



Robe légèrement ocrée de bel éclat. Beaucoup d'élégance dans ce bouquet plus en finesse qu'en démonstration. Cette friandise olfactive associe les fleurs blanches (lilas, acacia, chèvrefeuille...) aux confiseries et évolue vers des notes crémeuses. Charme et volupté dans cette cuvée tout en dentelle qui jouit d'une grande délicatesse de trame, de saveurs fruitées et vanillées gourmandes et d'un juste dosage. La finale, longiligne et épurée est relevée par une délicate acidité bienvenue et équilibrante. Bel exercice de vivification pour une cuvée très charmeuse.

CH: 100

Salon: Floreffe

www.cheurlin-dangin.fr
contact@cheurlin-dangin.fr



Champagne



Cheurlin-Dangin

15,5/20 ★★★★★



Boulachin Chaput - "Pur Chardonnay"

Robe très pâle à reflets verdâtres. Un nez aérien voire discret. Les effluves floraux (chèvrefeuille, tilleul) sont rejoints par des notes d'agrumes et de confiserie dans un ensemble élégant. Les dégustateurs apprécient la finesse et la précision d'une cuvée ciselée très rafraîchissante. Les saveurs d'agrumes frais et une délicate minéralité s'y expriment sans retenue dans un ensemble qui fait honneur à son cépage et se voit ponctuée d'une finale longiligne et salivante.

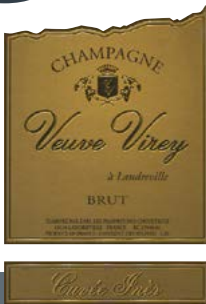
CH: 100



Cherche Distributeur(s)
Du Vin Etc. - Planet Vins

www.champagneboulachinchaput.com
boulachin.chaput@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★



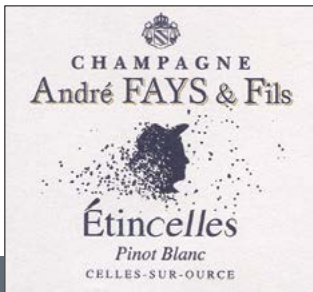
Veuve Virey - "Cuvée Inès"

Robe étincelante, jaune de Naples pâle. Un bouquet profond et complexe qui associe les effluves de fruits blancs mûrs, aux viennoiseries (frangipane, cake aux fruits confits). Il évolue à l'aération vers les fruits secs à coque. L'entrée de bouche est suave et délicate sur une belle corbeille de fruit. Les fruits secs s'expriment ensuite et une vivacité bien présente apportent davantage de relief et de tension. L'équilibre est ainsi maintenu et la finale séveuse dévoile des saveurs minérales qui devraient encore s'affirmer dans un ou deux ans.

PB: 100

www.champagne-veuvevirey.fr
champagne.veuve.virey@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★



André Fays & Fils - "Étincelles"

23,50 €

Robe scintillante jaune de Naples. Un bouquet éloquent et de caractère. Les notes florales (lilas, rose, violette) sont associées à un registre fruité bien mûr (poire, pêche, mirabelle) et à de délicates notes épicées et de fruits secs. Un nez complexe et engageant. Franchise et vinosité s'expriment sans attendre dans cette cuvée de gastronomie, qui offre beaucoup de plénitude tout en conservant une belle tension et de beaux amers sur les fruits secs en finale.

Un vin complet et équilibré, parfaitement construit.

PB: 100

Cherche
Distributeur(s)

03/25.29.94.53
champagne.fays@orange.fr



15,5/20 ★★★



Aline Juvenelle - "Cuvée Lenoir"

24,50 €

Robe Pâle à léger reflets paille. Un bouquet ouvert et mature sur une belle corbeille de fruits (agrumes mûrs et fruits blancs). Une délicate douceur briochée, voire vanillée apporte de la gourmandise à cette friandise olfactive. Les dégustateurs apprécient la vinosité et la maturité d'une cuvée qui ne pêche toutefois d'aucune lourdeur. Une acidité bien dosée et omniprésente est garante de fraîcheur et d'équilibre. Une cuvée de gastronomie, vigoureuse et ponctuée d'une longue finale sur les fruits secs et de beaux amers. Une réussite.



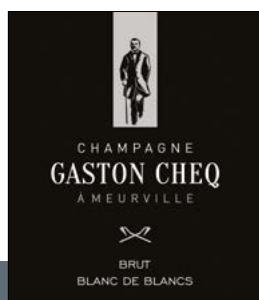
Cherche Distributeur(s)
Salons: Brey-Dunes - Salon des Vacances

www.champagne-juvenelle.fr
vignobles.juvenelle@wanadoo.fr



15/20 ★★★

Gaston Cheq



Belle présentation pour cette éclatante robe pâle à reflets mordorés. Un bouquet assez expressif et de grande fraîcheur qui associe de délicats effluves floraux (chèvrefeuille, citronnelle) à un registre délicatement minéral (silex, craie, herbe fraîche). Une cuvée précise et épurée, construite autour d'une colonne vertébrale acide très rafraîchissante.

La finale, longiligne et salivante offre le charme des saveurs de confiserie (bonbon Napoléon).

CH: 100



Salons: Oostende
La Panne

www.champagne-gaston-cheq.com
champagne@gastoncheq.com



15/20 ★★★

Pascal Leblond-Lenoir - "Désir de Matthieu"



Jolie robe ensoleillée brillante. Une friandise olfactive. Un bouquet floral bien ouvert et particulièrement charmeur s'exhale sans retenue dans ce nez engageant, rapidement assorti d'effluves de fruits blancs mûrs (poire, pêche blanche, pomme golden...). La bouche tient les promesses du nez. Friande, juteuse et croquante de fruit, elle séduit par sa suavité et sa concentration de matière. La finale est plus séveuse et relevée par une agréable tension ascendante et digestive sur de beaux amers. Une cuvée bien vinifiée qui s'invite volontiers à table.

PB: 100



Francis Bernard

www.leblondlenoir-pascal.fr
pascal.leblondlenoir@free.fr

15/20 ★★

Moyat-Jaury Guilbaud

21,10€



Jolie robe bouton d'or éclatant. Délicatement parfumé et doux, le bouquet charmeur associe les notes florales (acacia, tilleul, lilas blanc) à un registre brioché voire crémeux. Quelques effluves de fruits secs s'exhalent à l'aération. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée épanouie, gourmande et suave qui semble généreusement dosée. Très aromatique et croquante de fruit, elle est ponctuée d'une longue finale presque enveloppée. Une friandise!

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-moyat-jaury-guilbaud.com
contact@champagne-moyat-jaury-guilbaud.com



Champagne



Leblond-Lenoir

17/20 ★★★★★



Cristian Senez - 2002

Splendide robe vieil or à ocré. Un bouquet assez dégagé qui gagne progressivement en expression et caractère à l'aération. A une agréable minéralité il associe des notes de crème pâtissière, cake, noix, noisette voire pâte d'amandes. Une cuvée de haute tenue. Franche et précise, sans artifice, elle offre une texture serrée dans un ensemble vigoureux et mature à la fois. De la mâche et une tension omniprésente, garante de fraîcheur et d'équilibre pour une cuvée de gastronomes. Elle est ponctuée d'une finale interminable et salivante sur les fruits secs et la réglisse. Une grande réussite pour une patience récompensée. CH: 75 - PN: 25

 Cinoco - L'hermitage - Schenkels

www.champagne-senez.com
contact@champagne-senez.com


16,5/20 ★★★★★



R. Dumont & Fils - Extra Brut 2009

Robe éclatante légèrement ocrée. Finesse et élégance au rendez-vous d'un bouquet profond et parfumé qui associe les notes de viennoiseries et pâtisseries (brioche, pâte d'amande, cake aux fruits confits...) aux effluves de fruits secs et à une délicate minéralité. Un ensemble complexe et prometteur. Les dégustateurs soulignent la franchise et la vinosité de cette bouche précise et vigoureuse. On y retrouve une agréable maturité de saveurs et une tension omniprésente qui assure un parfait équilibre à cette belle cuvée de gastronomie. Finale longue et salivante sur de beaux amers minéraux. PN: 2/3 - CH: 1/3

 Wijnimport De Smedt

www.champagnedumont.fr
rdumontetfils@wanadoo.fr


16/20 ★★★★★



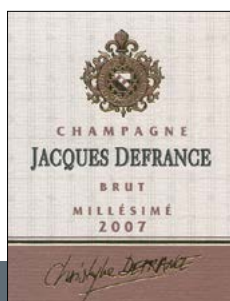
Christian Etienne - Extra-Brut 2010

Robe éclatante, or à reflets légèrement ocrés. Un bouquet franc et parfumé, fruité à souhait. Les notes florales (violette, lilas) sont assorties de fragrances de confiserie et de guimauve. Un nez engageant. La bouche se révèle franche et droite, construite autour d'une colonne vertébrale acidulée qui soutient un ensemble vigoureux et de belle vinosité. Les fruits secs s'y expriment sans retenue, assortis de beaux amers salivants sur une très longue finale. Assurément un joli vin habillé de bulles qui s'invite volontiers à table. PN - CH

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnechristianetienne.com
champagnesperance@orange.fr

16/20 ★★★



Jacques Defrance - 2007

27,00 €

Splendide robe doré intense à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les fruits secs à coque et la minéralité s'expriment sans retenue. Une cuvée de gastronomie à forte personnalité. Vigoureuse et charnue, elle jouit d'une texture serrée et d'une tension continue. Un vin d'une grande maturité habillé de fines bulles et qui fait honneur à son millésime. La finale est interminable et digeste sur une acidité ascendante et de beaux amers (cerneaux de noix, amande...) prometteurs d'un bel avenir encore. Une réussite. PN: 50 - CH: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnejacquesdefrance.com
champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr


15,5/20 ★★★

Alain Leboeuf - "Grande Séduction" - 2012

32,00 €



Superbe robe ensoleillée, doré intense. Un bouquet printanier subtil et charmeur. Les effluves floraux laissent rapidement place à un registre pâtissier voire crémeux (brioche, flanc). Une friandise olfactive ! Une cuvée précise et de grande élégance. Beaucoup de finesse et d'équilibre dans une bouche savoureuse et parfaitement dosée. La finale est longiligne et relevée par une acidité ascendante très rafraîchissante sur de beaux amers prometteurs d'une belle évolution.

PN: 55 - CH: 45

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-alain-leboeuf.fr
sceveleboeuf@wanadoo.fr

15/20 ★★★★★

Gaston Cheq - 2013



Une robe brillante, jaune de Naples pâle à reflets légèrement ocrés. Un nez délicatement parfumé, élégant et frais. Les fleurs blanches, les agrumes et une délicate minéralité (herbe fraîche, craie) font place à l'aération à des effluves de fruits secs. Pureté et précision sont au rendez-vous d'une cuvée tonique. Plus en finesse qu'en démonstration, elle séduit par sa vivacité et son aspect très digeste. La finale est longiligne et tendue sur une acidité ascendante

(agrumes frais, lime) et des saveurs délicieusement minérales et réglissées.

PN: 40 - PM: 20 - CH: 40

Salons: Ostende - La Panne

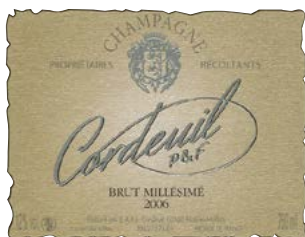
www.champagne-gaston-cheq.com
champagne@gastoncheq.com



15/20 ★★★★★

Cordeuil Père & Fille - 2006

20,50 €



Robe pâle à reflets paille. Un bouquet printanier aérien et délicatement parfumé. Les effluves floraux et les senteurs pâtissières (flanc à la crème, brioche...) s'y associent dans un ensemble harmonieux et doux. La bouche tient les promesses du nez. Elle donne le ton d'une cuvée suave, à la texture fine et croquante de fruits. Beaucoup d'élégance pour un vin épanoui qui se livre aujourd'hui sous ses plus beaux atours, plus en finesse qu'en puissance. La finale est longiligne et friande sur les fruits secs et de subtiles saveurs minérales.

PN: 50 - CH: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnecordeuil-perefilles.fr
contact@champagnecordeuil-perefilles.com

15/20 ★★★

Claude Rigollot & Fils - 2002

35,00 €



Robe paille à ocré de bel éclat. Le bouquet est profond, mature et envoûtant. Fruits secs, croûte de pain, millefeuille, brioche, crème pâtissière... Un ensemble éloquent et engageant qui libère une délicate minéralité à l'aération. La bouche est suave, presque qu'enveloppée. Beaucoup de finesse de texture dans cette cuvée gourmande et élégante. Le milieu de bouche est doux et la finale est longiligne et salivante sur d'agréables saveurs réglissées rafraîchissantes. Un vin épanoui, tout en dentelles.

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

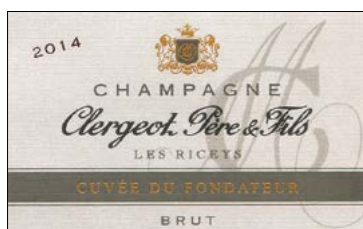
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-rigollot.com
contact@champagne-rigollot.com

16,5/20 ★★★★★

Clergeot Père & Fils - Cuvée du Fondateur - 2014

21,50 €



Robe paille à ocré de grand éclat. L'élégant bouquet allie finesse et complexité. Des notes florales, de confiserie, crème pâtissière et fruits secs à l'aération s'y associent harmonieusement. Une subtile minéralité (craie, iode) complète ensuite une palette olfactive prometteuse. Cette cuvée tient les promesses du nez et possède beaucoup d'atouts: de la vinosité, un fruité croquant, une vivacité bien dosée et une longue finale suave sur de beaux amers. Une cuvée de gastronomie prometteuse d'un très bel avenir encore.

PN: 100



Cherche Distributeur(s)
Salon: Longwyon (F)

www.champagne-clergeot.com
champagne-clergeot@orange.fr

16,5/20

★★★



Gaston Cheq - Extra-Brut - 2012

Robe jaune doré éclatant, limpide et lumineuse. Les dégustateurs sont charmés par la profondeur, l'enveloppement et la force d'expression de ce nez riche en arômes beurrés et finement noisettés, qui se voient rejoints à l'aération par le registre de la pâtisserie (cake aux fruits secs, brioche vanillée). Engageant! Dès l'entrée de bouche, on apprécie la concentration, l'élégance et la maturité de cette cuvée savoureuse, portée par une jolie acidité et marquée par les saveurs de petites baies acidulées. La finale, salivante et ciselée, confirme la distinction d'un vin aujourd'hui à son apogée.

PN: 100



Salons: Ostende - La Panne

www.champagne-gaston-cheq.com
champagne@gastoncheq.com



16/20 ★★★★★

Philippe Fontaine 2012

19,00 €



Superbe robe paille à jaune ocré. De puissants effluves de brou de noix et de noisette s'associent à un registre pâtissier prégnant. L'aération fait apparaître les fruits blancs mûrs (pomme, poire). Un nez expressif et complexe. La bouche se montre large et opulente. Sa texture oscille entre vinosité et vivacité, assurant un bel équilibre d'ensemble. Les fruits secs s'y montrent généreux et la finale, relevée par de subtils amers rafraîchissants, séduit par sa persistance. Belle réussite.

PN: 100



Cherche Distributeur(s)
Salon: St Niklaas

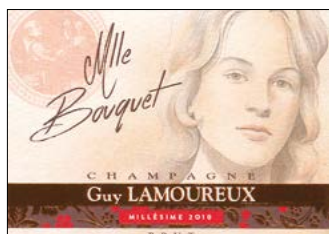
www.champagne-philippe-fontaine.com
contact@champagne-philippe-fontaine.com



15,5/20 ★★★★★

Guy Lamoureux - "Mlle Bouquet" - 2010

19,70 €



Robe assez intense, paille à ocré. Un bouquet quelque peu réservé et mature. Il livre progressivement un registre de viennoiserie, des notes de fruits secs, de sous-bois et une délicate minéralité. Beaucoup de charme et de finesse dans cette cuvée franche et sans artifice. Les dégustateurs soulignent sa pureté aromatique, sa tension omniprésente et sa finale longiligne et tendue sur les fruits secs à coque, la réglisse et une pointe de salinité. Une cuvée vigoureuse et élégante.

PN:100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-guy-lamoureux.fr
champagne.lamoureuxguy@gmail.com

15/20 ★★★

Lionel Carreau - "Vieilles Vignes" - 2014



Superbe robe bouton d'or éclatant. Un premier nez plutôt discret, sur des notes florales délicates, qui laisse ensuite place à quelques arômes biscuités et de fruits blancs frais, dans la retenue également. La bouche en revanche ne tarit pas d'expression. On y apprécie la tonicité des puissantes saveurs d'agrumes frais (lime, mandarine) et la subtile minéralité crayeuse de la finale. L'ensemble associe sève et élégance et se voit ponctué d'une finale épurée et de belle précision.

PN: 100



Salon: Rochefort

www.champagne-lionel-carreau.com
info@champagne-lionel-carreau.com



Chez la Grand-Mère Maria

Gîte de 4 à 6 personnes



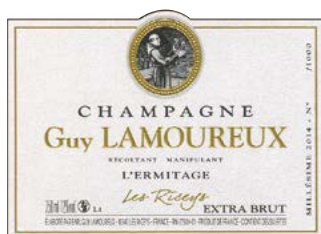
Celles sur Ources • Tél: 03 25 38 57 27 • www.hebergementchezmaria.com • info@hebergementchezmaria.com

17/20

★★★★

Guy Lamoureux - "L'Ermitage" - Extra Brut - 2014

22,10 €



Robe jaune soutenu, ensoleillée et brillante. Le nez conjugue fraîcheur (notes d'agrumes) et enveloppement (maturité du fruit). On y apprécie les senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de pâtisserie (cake, frangipane) dans un ensemble complexe. Cette cuvée a emporté tous les suffrages pour sa vinosité, sa distinction, sa générosité aromatique (amande, poire) et la remarquable persistance de sa finale élancée, précise et finement texturée.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-guy-lamoureux.fr
champagne.lamoureuxguy@gmail.com

16/20

★★★★

Jean-Claude Perron - 2012



Jolie robe scintillante, jaune doré éclatant. Le bouquet est expressif et généreux, sur un registre de petits fruits secs, vanille et pâtisserie (frangipane). Il invite à la dégustation. Les dégustateurs s'accordent pour louer la vinosité, la tension et l'équilibre entre maturité et fraîcheur de cette cuvée mature. Les saveurs d'amande fraîche et de pâtisserie (cake aux pommes) se livrent de concert, l'ensemble se voyant ponctué d'une finale salivante légèrement saline. Belle réussite!

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-perron-beauvineau.com
champagne-perron-beauvineau@hotmail.fr



15,5/20

★★★

Philippe Fontaine - "Cuvée des Lys" - 2015

25,00 €



Jolie robe jaune pâle brillant. Délicatement parfumé, l'ensemble s'apparente à un bouquet printanier et associe de subtiles notes florales (lilas) aux arômes de confiserie (bonbons aux fruits). Un nez aérien. Cette bouche consensuelle a séduit les dégustateurs par sa texture enveloppante qui n'empêche pas la fraîcheur. Croquante de fruit (pomme mûre, poire), elle offre une texture suave et concentrée et se voit ponctuée d'une finale persistante sur la pâtisserie.

PB: 100

 Cherche Distributeur(s)
Salon: St Niklaas

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

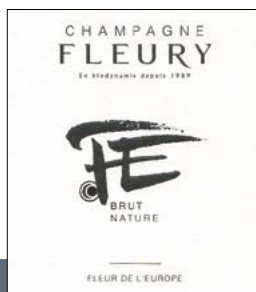


Champagne Gilles Virey



16,5/20 ★★★

Fleury - "Fleur de l'Europe" - Brut Nature



Robe paille habillée de bulles délicates. De subtiles notes de fumé et de noisette dominent le premier nez puis l'ensemble évolue vers un registre mûr et enveloppé, associant les notes de fleurs blanches suaves, vanille et fruits blancs (poire au sirop). L'entrée de bouche, incisive à souhait, donne le ton de cette cuvée rectiligne et portée par une tonicité insistante. Agrumes et minéralité s'y associent dans une belle harmonie. Ce vin habillé de bulles est paré pour la gastronomie. Sa pureté d'expression s'exprime jusque dans sa longue finale ciselée et finement citronnée.

PN: 85 - CH: 15



Octopus Sparkling Wines - Inter Bio

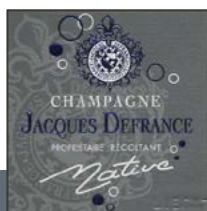
www.champagne-fleury.fr
champagne@champagne-fleury.fr

Bdy

16/20 ★★★★★

Jacques Defrance - "Native"

24,00 €



Très belle robe bouton d'or, de grand éclat. D'insistantes senteurs de fruits secs et de pâtisserie (cake aux noisettes, brioche) se voient rejointes par les notes de tarte aux poires caramélisées. Un nez très engageant! Cette cuvée racée et salivante a séduit les dégustateurs qui lui reconnaissent une belle concentration de matière, une tension vivifiante mais sans excès et une généreuse expression de saveurs d'agrumes et de minéralité.

Délicieuse sensation crayeuse dans une finale dont la bulle nettoie le palais. Un vin de gastronomie, digeste et épuré.

CH: 60 - PN: 40

Cherche
Distributeur(s)
www.champagnejacquesdefrance.com
champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr
Terra
Vitis

14,5/20 ★★★

Alain Leboeuf - "Quiétude" - Blanc de Blancs

16,20 €



Un beau jaune doré scintille dans cette robe avenante. Ce bouquet doux-veux évoque les fleurs blanches suaves et la confiserie à l'ouverture, avant d'évoluer vers la poire mûre et la pâtisserie à l'aération. Une bouche aérienne et subtile, qui conserve une belle fraîcheur malgré l'enveloppement apporté par la maturité du fruit. Un vin consensuel et charmeur, doté d'une finale de persistance appréciable.

Cherche
Distributeur(s)
www.champagne-alain-leboeuf.fr
scevlleboeuf@wanadoo.fr

14,5/20 ★★★

Pascal Walczak Père et Fils - "Cuvée Extra-Brut"

16,90 €



Un beau jaune doré éclatant. Bouquet séduisant sur d'agréables senteurs de petits fruits secs et de pâtisserie (cake, frangipane). Subtile note de millefeuille aux poires à l'aération. Tout est harmonie et suavité dans cette cuvée dotée d'un très bel équilibre vinosité/fraîcheur. L'attaque se montre vive et tonique puis le milieu de bouche gagne en ampleur et opulence, l'ensemble restant tendu et ciselé par une belle acidité. Finale longiligne et salivante.

PN: 80 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)
www.champagne-walczak.fr
champagne.walczak@outlook.fr
Terra
Vitis

HVE

AOC

AOC

16,5/20 ★★★★★



Morel - "L'Extra"

Jolie robe or scintillant, limpide et cristalline. Ce bouquet à forte personnalité associe une belle maturité fruitée (pomme, poire) aux arômes d'épices douces et frangipane. Les dégustateurs apprécient l'équilibre vivacité/maturité et la vinosité de cette cuvée concentrée et suave. Un vin complet et charnu, habillée de fines bulles, ponctué d'une finale énergique sur les petits fruits secs. Très belle réussite.

PN: 100

 Cherche Distributeur(s)

www.champagnemorel.com
info@champagnemorel.com



16/20 ★★★★★



Marilynne Perron - "L'haubette" - Brut Nature

Splendide robe vieil or intense à nuances ocrées. Profond et complexe, le bouquet évoque les épices, les fruits secs (noix de cajou, noisette) et quelques arômes de poire cuite. La bouche est à l'avenant. Par sa densité et son profil vigoureux, elle confirme la prégnance du registre des fruits secs du bouquet. L'ensemble se montre ciselé et digeste, relevé par de beaux amers dans une finale persistante et vigoureuse, au profil salivant. Un vin de gastronomie.

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-perron-beauvineau.com
champagne-perron-beauvineau@hotmail.fr



15,5/20 ★★★



Binon-Coquard - "Extra Pinot Noir"

21,90 €

Robe extrêmement soutenue, à reflets vieil or. Les notes de fruits secs (noisette, noix) se livrent à l'ouverture, relayées par quelques arômes de biscuit et de pâte d'amande. Tendue et ciselée, la bouche impose d'emblée sa structure acidulée et aiguisée. Les fruits secs se confirment, dans un ensemble de belle élégance, ponctué d'une finale charnue et salivante, légèrement saline.

PN: 100



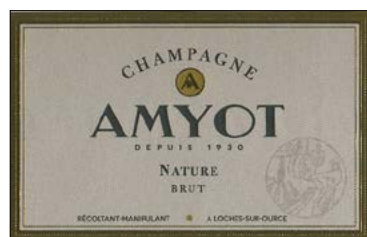
 Cherche Distributeur(s)
Salons: La Vignery Seclin (F) - Marquette-lez-Lille

www.champagne-binoncoquard.fr
cyrielle@champagne-binoncoquard.fr

Terra Vitis



15/20 ★★★★★



Amyot - "Brut Nature"

15,20 €

Belle robe dorée soutenu, brillante et habillée de fines bulles. Agrumes et fruits blancs s'expriment de concert dans ce bouquet rafraîchissant et aérien, complété à l'aération par quelques notes florales délicates. Entrée de bouche séveuse et finement texturée, dans un style plutôt aérien. De fines saveurs d'agrumes et de petits fruits secs s'y expriment de concert, dans une belle harmonie d'ensemble. Finale biscuitée agréablement persistante.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-amyot.com
champagne.amyot@orange.fr

17/20 ★★★★★



Morize P & F - Rosé de Saignée

16,20 €

Robe saumonée intense. Le bouquet est profond et doux, presque sucré sur les fleurs printanières, la confiserie (cuberdon- violette) et les notes briochées et vanillées. Élégant et très engageant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée de gastronomie qui possède beaucoup d'atouts: de la vinosité, un fruit croquant, de la vigueur sur une acidité omniprésente et rafraîchissante et une longue finale sur de beaux amers. Un vin habillé de bulles encore très prometteur.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnemorize.com
champagnemorize@wanadoo.fr

17/20 ★★★★★



Cristian Senez - Rosé de Saignée

Robe cerise éclatante. Un bouquet assez expressif qui associe finesse et caractère. Les notes fruitées sont assorties de délicats effluves minéraux. L'ensemble gagne davantage en douceur à l'aération. Beaucoup de densité, de caractère et de tension acidulée dans cette bouche ample d'une vinosité exemplaire. Particulièrement rafraîchissant ce vin habillé de bulles est ponctué d'une longue finale tranchante et vigoureuse garante d'une belle évolution. Bravo !

PN: 80 - CH: 20

 Cinoco - L'hermitage - Schenkels

www.champagne-senez.com
contact@champagne-senez.com



16/20 ★★★★★



Richardot

Éclatante robe pétale de rose à saumon. Beaucoup de finesse et d'élégance dans ce bouquet floral et fruité délicatement parfumé. Une friandise olfactive que l'on est impatient de savourer. De la chair et une belle tension omniprésente caractérisent cette cuvée bien construite et vigoureuse. Les dégustateurs soulignent son fruité croquant, son équilibre et la finale longiligne relevée par une belle acidité minérale. Une cuvée de gastronomie, salivante et digeste.

 Camerlinck

www.champagne-richardot.com
champagne.richardot@orange.fr



Champagne

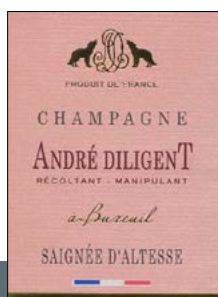


Cristian Senez

16/20 ★★★★★

André Diligent - Saignée d'Altesse

16,00 €



Jolie robe framboise intense et brillante. Une friandise olfactive! La guimauve, la violette et une belle corbeille de fruits rouges bien garnie (framboise, cerise...) s'exhalent sans retenue dans ce bouquet très engageant. La bouche tient les promesses du nez. Juteuse et croquante de fruit, elle jouit d'une belle concentration de matière et d'un équilibre remarquable. Suave et riche en milieu de bouche, elle se voit ponctuée d'une finale séveuse sur une délicate acidité et de beaux amers rafraîchissants.

Une réussite.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-andre-diligent.com
contact@champagne-andre-diligent.com



15,5/20 ★★★★★

Claude Rigollot & Fils

15,70 €



Robe saumonée intense et brillante. Un bouquet gourmand sur un fruité généreux engageant (confiture 4 fruits rouges). Quelques effluves crémeux ajoutent encore de la douceur à cet ensemble salivant. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée franche et précise qui semble peu dosée. La colonne vertébrale acide soutient un ensemble élégant de grande pureté. On apprécie la minéralité d'une cuvée ciselée qui ne cède pas à la facilité.

Un vin de gastronomie.

PN: 100

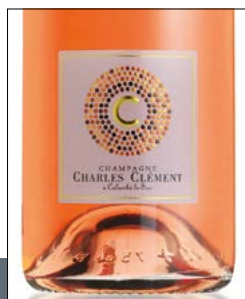
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-rigollot.com
contact@champagne-rigollot.com

15,5/20 ★★★

Charles Clément

19,20 €



Robe saumonée intense à reflets acajou. Plus en finesse qu'en démonstration, le bouquet est délicat et suave. Il oscille entre notes florales et fragrances de bonbons aux fruits. L'aération apporte une certaine douceur vanillée. Les dégustateurs apprécient la vinosité et la tension omniprésente d'une cuvée vigoureuse et mature à la fois. Le fruité est intact et la finale, empreinte d'une acidité rafraîchissante bien dosée, est longue et salivante sur de beaux amers. Une réussite!

Cherche
Distributeur(s)

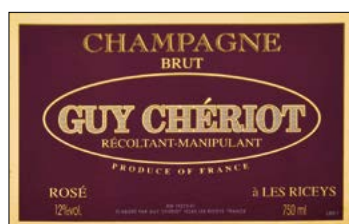
www.champagne-charles-clement.fr
contact@champagne-charles-clement.fr



Champagne Charles Clément

15,5/20 ★★

Guy Chériot



Robe cerise très intense. Un bouquet ouvert, complexe et de caractère. Les fruits rouges confiturés s'y expriment sans retenue, rejoints par quelques fragrances épicées et de fruits secs. Une bouche riche et large, croquante de fruits (framboise, cerise, fraise...) sur un dosage généreusement flatteur. Cette cuvée de dessert est toutefois ponctuée d'une longue finale sur de délicats amers rafraîchissants. Une réussite.

PN: 100

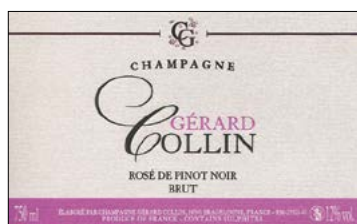
Cherchez
Distributeur(s)

www.champagne-guy-cheriot.fr
cheriot.c@gmail.com

15/20 ★★★★★

Gérard Collin – Rosé de Pinot Noir

14,90 €



Robe rose tendre à reflets saumon. Un bouquet aérien et subtil, flatteur par ses effluves floraux (violette, chèvrefeuille) et ses notes de confiserie voire de crème pâtissière. Beaucoup de charme et de finesse dans cette cuvée fondue et gourmande qui privilégie ouvertement l'élégance à la puissance. De l'enveloppement et une finale longiligne et salivante sur des saveurs briochées. Un champagne féminin qui tiendra parfaitement sa place à l'apéritif.

PN: 100

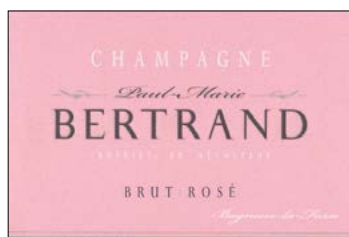
Cherchez
Distributeur(s)

www.champagnegerardcollin.com
champagnegerardcollin@gmail.com



15/20 ★★★★★

Paul-Marie Bertrand



Très jolie robe éclatante, rose tendre à nuances saumon. Le bouquet est aérien et doux. Fleurs printanières, bonbons aux fruits, brioche et crème pâtissière s'y associent harmonieusement. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée franche et précise construite autour d'une colonne vertébrale acide qui soutient un ensemble de grande pureté, particulièrement rafraîchissant et jouissant d'un fruité croquant (groseille, cerise du nord). La finale de cette cuvée élégante est longiligne et salivante.

CH: 80 - PN: 20

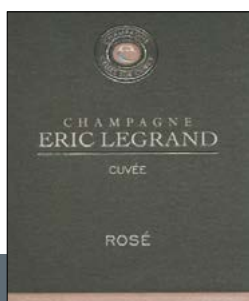
Cherchez
Distributeur(s)

www.champagne-paulmarie-bertrand.fr
champagne.paulmarie.bertrand@wanadoo.fr



15/20 ★★★★★

Eric Legrand



Robe saumon à reflets pelure d'oignon. Un bouquet éloquent, mature et de caractère. Les effluves fruités sont associés aux épices douces et un registre minéral s'exprime à l'aération. La bouche est franche et gourmande sur un fruit bien croquant. On apprécie l'équilibre d'ensemble de cette gourmandise, les délicates saveurs minérales, et la finale longiligne et salivante.



Nico Vino - Vitis vins

www.champagne-eric-legrand.com
champagne.legrand@wanadoo.fr

14,5/20 ★★★

Marquis de Pomereuil - Tradition

18,25 €



Robe cerise intense à reflets ocrés. Un bouquet délicatement parfumé et flatteur qui associe les notes florales (lilas, violette, tilleul...) et de confiserie (cuberdon) à un registre doux et presque vanillé. Un ensemble qui invite à la dégustation. Friande et facile d'accès, cette cuvée suave et sans artifices jouit d'une fruité croquant, d'une agréable finesse de trame et d'une finale longiligne et salivante. Élégance et délicatesse au rendez-vous d'une cuvée apéritive qui ouvre l'appétit.

PN: 100



Drink Factory
Salon: Haroma

www.champagne-marquisdepomereuil.fr
marquis.de.pomereuil@hexanet.fr

14,5/20 ★★

Chassenay d'Arce



Jolie robe pétale de rose à nuances saumonées. Une délicate minéralité, des fruits secs à coque et des épices se livrent d'emblée dans ce bouquet mature. De subtiles effluves de confiserie complètent cette subtile palette olfactive. Les dégustateurs apprécient la pureté et la vigueur d'une entrée de bouche très rafraîchissante. De grande finesse, cette cuvée jouit d'une concentration toutefois appréciable et d'une belle acidité ascendante en fin de bouche. La finale est longiligne et relevée par de beaux amers.

PN: 65 - CH: 35



Brunin Guillier

www.chassenay.com
champagne@chassenay.com



Champagne Amyot

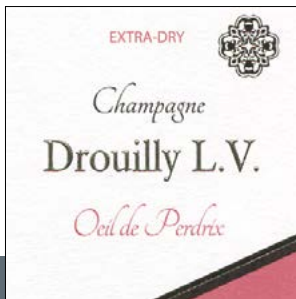


Champagne Eric Legrand

16,5/20 ★★★★★

Drouilly - Rosé Oeil de Perdrix - Extra Dry

20,00 €



Eclatante robe rose tendre légèrement saumonée. Un bouquet printanier étoffé s'exhale d'emblée dans un nez très flatteur (violette, lilas...). Une friandise olfactive (cubardon, guimauve, cerise amaréna). Quelques notes minérales à l'aération. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée séveuse et parfaitement équilibrée. La suavité des saveurs fruitées gourmande (cerise du Nord, framboise) n'a d'égale que la tension salivante qui soutien parfaitement cette cuvée de gastronomie, concentrée et promise à une belle évolution. Une réussite.

17gr/L.

Cherche
Distributeur(s)

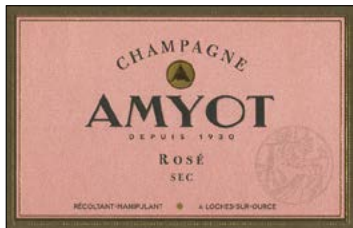
03/25.29.65.35
champagnedlv@wanadoo.fr



15/20 ★★★★★

Amyot - Rosé Sec

15,50 €



Robe saumonée intense à reflets pétale de rose. Le nez est moyennement expressif mais il affirme progressivement son caractère. Les petits fruits rouges, une note épicée et quelques effluves pâtissiers se livrent à l'aération. Il attise la curiosité. La bouche confirme l'impression de douceur du nez. Un ensemble gourmand et onctueux, finement texturé qui ne souffre toutefois d'aucune lourdeur. La finale longiligne et rafraîchissante sur ses saveurs de baies rouges acidulées est garante d'équilibre et d'un bel avenir.

20gr/L.

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-amyot.com
champagne.amyot@orange.fr



L'apéritif, alors que le palais est vierge de tout goût, est probablement le meilleur moment pour apprécier le champagne.

Ceux de la Côte des Bar offrent beaucoup d'élégance et la finesse de leurs saveurs suscite le recueillement. Le champagne est hélas assez peu utilisé à table. Il présente pourtant des qualités intéressantes: il respecte les saveurs tout en les relevant par son acidité délicate et son effervescence persistante.

L'accord des mets et du champagne n'est pas une arithmétique mais une magie. On choisira le classicisme en mariant l'acidité d'un blanc sec et un turbot au beurre citronné, ou on jouera la provocation en associant un canard laqué à un rosé demi-sec. Le champagne s'adapte aux humeurs et envies du moment. La recherche des accords devient plus que jamais un art qui marie l'inspiration et les préférences personnelles.

Het aperitief, wanneer het gehemelte nog verstoken is van enige smaak, is waarschijnlijk het beste moment om van champagne te genieten.

Die van de Côte des Bar biedt veel elegantie en de finesse van hun smaken zet aan tot contemplatie. De champagne wordt helaas weinig gebruikt aan tafel. Hij heeft nochtans interessante eigenschappen: hij respecteert de smaken, terwijl hij ze met zijn subtiele zuurgraad en aanhoudend bruisen versterkt.

Het harmoniëren van gerechten met champagne is geen kwestie van rekenkunde maar van magie. We kiezen voor klassiek door de zuurgraad van een droge witte te combineren met tarbot met citroenboter of we provoceren door pekingeend te combineren met half droge rosé. De champagne past zich aan de ste mingen en verlangens van het moment aan. Het zoeken naar harmonieën wordt meer dan ooit een kunst die inspiratie en persoonlijke voorkeuren combineert.

LES VINS DU JURA

TOUT UN MONDE DE SAVEURS À EXPLORER

Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité et son caractère, 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, secs ou liquoreux, qui envahissent l'âme de puissantes et délicates saveurs. 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 jurassiens. Aujourd'hui, quatre AOC géographiques (Arbois, Côtes du Jura, L'Etoile et Château-Chalon) et trois AOC "produits" (Macvin, Crémant du Jura et Marc du Jura) distinguent les vins du Jura. Elles garantissent leur élaboration authentique, rigoureuse et soucieuse de l'environnement.

Les vins du Jura sont élaborés à partir de cinq variétés différentes de plants de vigne: Char-

donnay, Savagnin, Poulsard ou Ploussard, Trousseau et Pinot noir. Ces cinq cépages s'expriment de façon infiniment nuancée selon la morphologie du relief, le microclimat propre au terroir qui les accueille ou les subtiles alliances qui peuvent être orchestrées entre eux.

Bourguignon d'origine mais cultivé dans le Jura depuis le Xe siècle, le **Chardonnay** est devenu un enfant du pays. 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, mais aussi noisette ou amande grillée en association avec le Savagnin.

Le **Savagnin**, suave et intense, est le cépage le plus emblématique du Jura. Il s'épanouit sur les marnes grises du Jura 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, épices... Ouillé, il s'exprime sur des notes minérales de citron et de fleurs blanches.

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.



Domaine de Montbourgeau

Le **Pinot noir** est souple et corsé à la fois. 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.

Le **Trousseau**, rare et surprenant est un cépage tardif et exigeant d'origine comtoise. Il requiert des sols plus légers, graveleux et chauds. Une fois vinifié, il développe des saveurs intenses, poivrées, épicées et des accents de fruits rouges.

Depuis l'obtention de son AOC en 1995, le **Crémant du Jura** n'a cessé de voir sa production augmenter. Les cinq cépages jurassiens peuvent entrer dans sa composition. Les vignerons les assemblent de façon originale en fonction de leur inspiration et de leur sensibilité.

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, il 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, flacon spécifiquement créé pour lui. Ce vin sec et puissant fait des merveilles avec le temps. Son potentiel de garde est étourdissant de même que son émouvant accord avec un vieux Comté.



Nectar de douceur et de volupté, le Vin de Paille est élaboré à partir des plus belles grappes du vignoble jurassien. C'est un vin liquoreux, naturellement doux. Ses arômes incomparables, confits et exotiques, sont le fruit d'un travail minutieux. Les grappes récoltées sont ensuite disposées sur des claies ou suspendues dans un local aéré pendant environ trois mois. Après une 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. Le flamboyant élixir a longtemps été utilisé comme fortifiant naturel, pour ses vertus énergétiques.

Dans la famille prestigieuse des vins de liqueur français, ou mistelles, 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.

Le vignoble jurassien, c'est bien plus que des vignes et du vin. C'est un monde de sensations et de saveurs à célébrer au fil des saisons: une gastronomie authentique et généreuse, des paysages singuliers, des routes et des villages secrets, des histoires légendaires ou encore des rencontres insolites pour toucher du doigt, mois après mois, toutes les émotions qui font vibrer le terroir du Jura.



WIJNEN UIT DE JURA, OP VERKENNING VOOR EEN HELE WERELD VAN SMAKEN

Klein van gestalte maar groots door zijn uitzonderlijk karakter en verscheidenheid is de Jura – wijngaard verspreid over 80 km langs de oevers van de Revemont.

Genesteld op de flank van de eerste uitlopers van de Jura, heeft hij duizend verhalen te vertellen. Die van droge of zoete schuimwijn, krachtig en delicaat waar elke druppel schatten van smaken en geuren en onverwachte aroma's bevat. De Jura-wijnen, goudgeel of robijnrood, bewaren hun geheimen verkregen door terroir en traditie, know-how en passie. Eenvoudig, gul, exotisch, zoet, wild, subtiel, licht of krachtig.

In 1936 werden de Jura-wijnen bekroond met de eerste franse appellatie in Arbois. Sindsdien hebben er nog 4 andere AOC's zich aan het lijstje

mogen toevoegen dankzij hun met passie geleverde werk. (Arbois, Côtes du Jura, L' Etoile en Chtâteau-Chalon) en drie specialiteiten: (Macvin, Crémant de Jura en Marc Du Jura) Ze staan in voor hun authentieke, strenge en milieubewuste verwerking.

Vijf druivenrassen zijn toegelaten: Chardonnay, Savagnin, Poulsard of Ploussard, Trousseau en Pinot Noir. Deze uiteten zich in een oneindig genuanceerde manier volgens de morfologie van het reliëf, het microklimaat dat specifiek is voor het terroir dat hen verwelkomt of het subtiel bondgenootschap die tussen hen kunnen worden gelegd.

Chardonnay, afkomstig uit de Bourgogne is hier al sinds de 10 eeuw aangeplant en dank zij haar groot aanpassingsvermogen is het de meest voorkomende druif. Op kalkgronden zorgt het voor florale, witte wijnen met aroma's van citrus, perzik maar ook hazelnoot of geroosterde amandel in samenhang met de Savagnin.

Savagnin, zoet en intens is de meest emblematische druif van de Jura. Deze gedijt op grijze mergel en rijpt langzaam. Veelzijdig en geduldig is het de druif bij uitstek voor oxidatieve wijnen. Het geeft krachtige witte wijnen met complexe aroma's van verse boter, paddenstoel, amandel, noten en kruiden..Indien men de fust bijvult (ouillage) zal hij mineralig worden met geuren van citrus en witte bloemen.

De **Poulsard**, een oude inheemse druif, zal beter gedijen op mergel of kleibodems. De tweede variëteit na chardonnay . Het witte sap en een dunne schil geven toegankelijke, rode wijnen met accenten van rode bessen en een verbazingwekkende lichte robijnrode kleur.

De **Pinot Noir** is soepel en krachtig en wordt vaak gebruikt omwille van zijn smaak en bewaarpotentieel. Ook in monocepage wordt hij geapprecieerd. Geplant op kiezel sinds de 15e eeuw geeft hij ondersteunende rode wijnen met geuren van terroir, kersen en wilde vruchten.



Domaine Grand



voor deze uitzonderlijke wijn. Na verloop van tijd doet die droge, krachtige wijn wonderen en bezit een duizelingwekkend bewaarpotentieel en zal het smaaksum-mum zijn indien hij gedronken wordt met een oudere Comté-kaas.

De **Vin de Paille**, de nectar van zoetheid en wellust, wordt enkel van de beste stokken gemaakt. Het is een likoreuze wijn die van nature zoet is. De onvergelykbare gekonfijte en exotische aroma's zijn het resultaat van nauwgezet werk. De geoogste trossen worden vervolgens op latten of stro-

en bedden gelegd of in een luchtige ruimte opgehangen gedurende ongeveer drie maanden. Na een langzame uitdroging worden de bessen, vol met suikers, geperst. De most wordt vergist tot een alcoholpercentage van tussen de 14,5 tot 17°. Dan moet hij nog drie jaar op vat blijven. Daarna verkrijgt men complexe smaken van gekonfijt fruit, honing, karamel en marmelade. Dit flamboyante elixir wordt al lange tijd gebruikt als een natuurlijke versterker van het lichaam en voor zijn energie die het teweeg brengt.

In de prestigieuze familie van franse Likeurwijnen of Mistelles, is de **Macvin** de enige die afkomstig is van een brandewijn van druivenmost en niet van wijn. Sinds 1991 is het eeuwenoude productieproces aangepast aan de eisen van de AOC om een rijke, subtiele en fluweelachtige wijn te produceren.

De **Trousseau**, zeldzaam en verrassend is ook veeleisend en rijpt laat in de regio van de Comté. Het vereist lichtere, warmere en korrelige bodems en na vinificatie ontwikkelt het geuren van peper, kruiden en rood fruit.

De productie van de **Crémant du Jura**, sinds 1995, blijft alsmat stijgen. Alle vijf druivenrassen worden toegestaan.

De intense goudgele kleur zorgt voor de naam "**Vin Jaune**" (het goud van de Jura) en wordt beschouwd als een van de grootste droge witte wijnen ter wereld. Eerst laat men de ogen aanschouwen en genieten en daarna is het net zo spectaculair. Enkel van Savagnin gemaakt zal het zijn uitzonderlijke aromatische kwaliteiten pas na een lange en mysterieuze metamorfose onthullen.

Oorspronkelijk uit **Château-Chalon** is de Vin Jaune nog altijd de koning van deze appellation maar wordt nu ook geproduceert in Arbois, L' Etoile en Côtes du Jura. Om top te worden ondergaat hij een speciale vatopvoeding waar er zich een sluier neerzet. Zodra de gisting is voltooid, wordt deze nog gedurende zes jaar en drie maanden bewaart op vat, zonder ook maar enige tussenkomst.

Het dun laagje gist op het wijnoppervlak zal zorgen voor de complexe, typische smaak van noten, hazelnoten, kruiden en amandelen.

Aan het einde van de rijping wordt deze bekomen nectar gebotteld in een 62cl Clavelin, een fles ontwikkeld



16/20 ★★★★★



André Bonnot - Côtes du Jura - "Nuance"

8,50 €

Belle présentation pour cette robe étincelante, jaune doré à nuances vieil or. Le bouquet ouvert et complexe offre des notes de poire cuite et d'amande fraîche. L'ensemble est complété par une touche crémeuse à l'aération. De puissantes saveurs de brou de noix et de curry s'imposent sans attendre dans cette bouche vigoureuse, dotée d'une colonne vertébrale acidulée offrant fraîcheur et tension. La finale, tendue et salivante, offre élégance et persistance aromatique.

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsbonnotjura.fr
vins-bonnot@orange.fr

15/20 ★★★



Caveau des Jacobins - Côtes du Jura

Belle robe éclatante, jaune pâle à doré, reflets bouton d'or. Un bouquet de grande fraîcheur, qui associe les notes de fruits blancs, agrumes et effluves de fleurs printanières (citronnelle, lilas, tilleul). Cette jolie bouche, finement texturée et acidulée, est dotée d'un bel équilibre d'ensemble. Une subtile minéralité s'associe aux saveurs fruitées (pomme, poire) et la finale révèle une belle densité et livre une jolie tension salivante.



Wine & More - Carrefour
Caves de Rochefort - France Wines

www.chateau-bethanie.com
contact@chateau-bethanie.com

14,5/20 ★★★



Jean-Claude et Annie Crédoz - "Sous Voile"

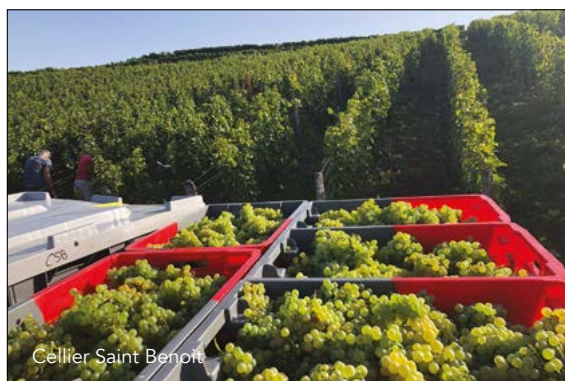
10,10 €

Robe vieil or à nuances ocrées très intenses. Les dégustateurs s'accordent pour souligner la personnalité et l'élégance de ce nez qui évoque les fruits secs, la poire cuite et le pain d'épices. Un bouquet très agréable, qui invite à la dégustation. Une bouche onctueuse et enveloppée, qui associe gras et charme aromatique (fruits secs). Une fine acidité apporte une délicate tension bienvenue dans une finale qui conserve un profil pâtissier et crémeux.

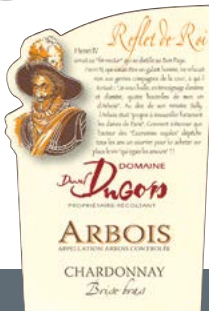
Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-credoz.fr
contact@domaine-credoz.fr

En conversion



16,5/20 ★★★★★



Domaine Daniel Dugois - Arbois - "Brise Bras "

Robe profonde et soutenue, à nuances vieil or. Complexe et offrant une jolie typicité, ce profond bouquet mêle les senteurs finement toastées aux notes de fruits blancs et de fruits à coque. Nuances de tilleul à l'aération. Ce vin complet et vigoureux associe puissance et distinction. Ses saveurs de fruits frais (pomme, agrume) se mêlent au registre des fruits secs. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, ample et large conserve une belle vivacité, dans la longueur.

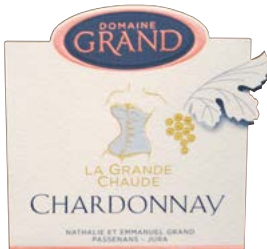


Max Divin plaisir

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



16/20 ★★★★★



Domaine Grand - Côtes du Jura - "La Grande Chaude"

Robe chatoyante, jaune soutenu à nuances dorées. Une maturité de fruit se livre dès le premier nez, illustrée par les parfums de pêche blanche, reine-claude et de pâtisserie vanillée. Enveloppé et charmeur. Cette bouche gourmande et charmeuse associe vinosité, texture douce et équilibre grâce à son acidité bien dosée et omniprésente. Un vin friand et élancé, s'exprimant sur les agrumes mûrs, ponctué d'une longue finale savoureuse et dotée d'une jolie tension.

En conversion



Cherche Distributeur(s)

Salons: Bertrix - Arras (F) - Vignerons Indépendants Lille (F)

www.domaine-grand.com

contact@domaine-grand.com



15,5/20

★★★★★



Domaine Baud Génération 9 Côtes du Jura - "Les Premices"

11,00€

Robe jaune or assez soutenu. On apprécie d'emblée le caractère et la typicité de ce nez riche et profond, généreux en senteurs de fruits blancs caramélisés, petits fruits secs et poivre blanc. Une bouche vive et effilée, portée par une jolie tension acidulée de l'attaque à la finale. Le milieu de bouche libère un fruit très frais et la finale, légèrement citronnée, se resserre sur une acidité salivante et ascendante.



Open Your Wine

Salons: Blegny les Mines - Namur - Vign. Indépendants Lille (F) - Dunkerque

www.domainebaud.fr

info@domainebaud.fr

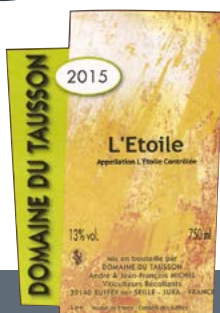


Domaine



Grand

15,5/20 ★★★★★



Domaine du Tausson - L'Etoile

8,10 €

Jolie robe intense vieil or à ocre. Un bouquet ouvert, complexe et mature sur les fruits blancs compotés (poire, pomme golden), les fruits secs (abricot, raisin de Corinthe), la pâte d'amande et la noisette à l'aération. Une bouche franche et incisive, très aromatique et qui jouit d'une trame serrée et d'un bel équilibre gras/acidité. Cette cuvée de gastronomie, bâtie pour affronter les ans, est ponctuée par une longue finale sur la crème caramel et le beurre de noisette.

CH: 95 - SAV: 5

Cherche
Distributeur(s)

03/84.85.00.18 - 06/30.45.36.71
jfmichelvin@orange.fr

15,5/20 ★★★★★



Jérôme Arnoux - Arbois - "Chantemerle"

Robe bouton d'or, éclatante et cristalline. Charmeur et vanillé, ce nez ouvert livre un profil crémeux, floral et vanillé, rejoint à l'aération par les fruits blancs mûrs. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié le croquant de fruit de cette bouche juteuse, dont les saveurs d'agrumes et de fruits blancs se voient soutenues par une acidité tonique et élancée. La finale, gourmande et effilée, confirme l'impression d'élégance d'un ensemble parfaitement construit.

Cherche
Distributeur(s)

www.lecellierdestiercelines.com
contact@lecellierdestiercelines.com



Fruitière du Plateau Arboisien

Coopérative de 21 producteurs

Comté - Morbier - Crème - Beurre - Raclette

Boutique de produits régionaux

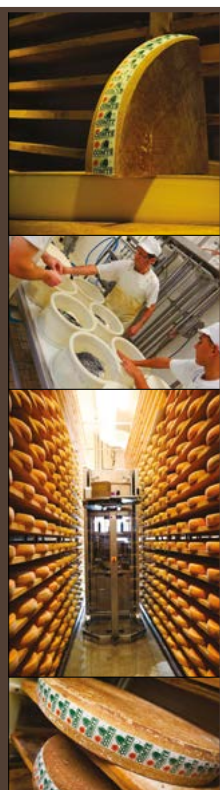
(Fromages locaux, Morilles, Saucisse de Morteau, Cancoillotte,
Terrines et pâtés, Confit de Macvin ou de Vin Jaune...)

Site de vente en ligne et d'expédition dans toute l'Europe

www.comte-arbois.com

1, rue des Fossés - 39600 ARBOIS - Tél: 03 84 66 09 71
contact@comte-arbois.com

boutique ouverte du lundi au samedi de 8h00 à 12h00 et de 16h30 à 19h,
le dimanche et jours fériés de 8h00 à 12h00



16/20 ★★★★★

Domaine des Sarmetelles - Côtes du Jura

12,50 €



Splendide robe jaune-vert mordoré, de belle brillance. Les dégustateurs apprécient la complexité de ce nez qui livre sans attendre ses arômes floraux (tilleul, verveine), de fruits blancs (pomme cuite, poire) et de petits fruits secs. Ce vin doté d'une oxydation ménagée séduit par l'équilibre de sa texture à la fois fraîche et douce et la parfaite complémentarité de ses saveurs de fruits frais et de fruits à coque. L'ensemble assure une certaine opulence, sans excès toutefois. Un vin complet représentant une belle expression variétale.



Cherche Distributeur(s)
Salons: Anthée - Arlon - Givet

06/80.32.30.46 - 06/30.38.38.26
robbe.adrien@orange.fr



15,5/20 ★★★

Domaine de Montbourgeo - L'Etoile - "Les Budes"



Jolie robe bouton d'or de bel éclat. Extrêmement charmeur et complexe, ce nez profond associe les notes de fruits blancs frais (pomme, poire) aux arômes subtilement vanillés. Quelques senteurs fumées complètent l'ensemble à l'aération. La présence des saveurs liées à l'élevage (toasté, grillé, fumé) n'empêche pas l'expression du fruit dans cette cuvée qui offre de fines saveurs de fruits secs (amande, noisette). La finale, longiligne et persistante, se voit relevée par de beaux amers.



Cooreman - Brunin Guillier
La Maison des Vins Fins

www.domaine-de-montbourgeo.fr
domaine@montbourgeo.com

15/20 ★★★

Jérôme Arnoux - Arbois - "Autrement"



Superbe robe or éclatant, cristalline. Parfumé et typé, ce savagnin ouillé livre un premier nez aérien et floral, avant d'évoluer à l'aération vers le registre des fruits frais (prune blanche, mirabelle, poire). La bouche est à l'avenant. Parfumée et savoureuse, elle séduit par sa douceur de texture, qu'une belle acidité vient équilibrer par quelques saveurs de fruits blancs et d'agrumes mûrs. Finale salivante et délicate à la fois, de persistance appréciable. Un vin tout en nuances.

Cherche
Distributeur(s)

www.lecandelierdestiercelines.com
contact@lecandelierdestiercelines.com



Domaine



de Montbourgeo

16,5/20 ★★★★★

Domaine De Lahaye - Guillaume Tissot Côtes du Jura 2016

15,00 €



Une robe jaune très intense à reflets vieil or, scintillante et limpide. Dès le premier nez, d'insistantes senteurs de noix verte, épices douces (safran, curry) et poivre se livrent dans ce nez puissant et typé. Opulente et solidement construite, cette cuvée a emporté les suffrages pour son très bel équilibre acidité/gras et l'exubérance typée de ses saveurs liées à l'élevage (fruits secs, épices). La finale, tout en délicatesse et force aromatique, séduit par son impressionnante longueur. Un vin complet.

Cherche
Distributeur(s)

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

16/20 ★★★★★

Domaine du Tausson - Côtes du Jura 2015



Superbe robe ocre intense et brillante. Une friandise olfactive. Le bouquet ouvert et engageant offre beaucoup d'étoffe. Les viennoiseries (brioche, mille-feuille, cake aux amandes...), le flanc caramel et la noisette s'y exhalent de concert. La bouche ample et structurée impose d'emblée le caractère affirmé du cépage. Très aromatique, vigoureuse et riche, cette cuvée de gastronomie impressionne par son volume et ses saveurs intenses de fruits secs et d'épices. La finale interminable est relevée par de beaux amers prometteurs d'un bel avenir encore.

Cherche
Distributeur(s)

03/84.85.00.18 - 06/30.45.36.71
jfmichelvin@orange.fr

14,5/20 ★★★

Château de Belleroche - "Fleur de Savagnin" 2015

12,00 €



Magnifique robe bouton d'or de grand éclat. Un bouquet délicatement parfumé, moyennement expressif. Les fruits blancs mûrs et les notes crémeuses voire florales se dévoilent dans un ensemble aérien et élégant. Beaucoup de finesse également dans cette bouche franche et précise, de grande pureté. On apprécie les saveurs fruitées et l'équilibre gras acidité d'une cuvée tout en dentelle ponctuée d'une finale longiligne et salivante.

Cherche
Distributeur(s)

06/86.43.10.30
cedric.georgeon0802@orange.fr



17/20 ★★★★★

Château de Miéry - Côtes du Jura

12,00 €



Eclatante robe jaune de Naples. Un bouquet éloquent qui exhale sans retenue des effluves de fruits secs (noix fraîche), des épices et des notes boisées. Un bouquet typé qui invite à la dégustation. De la pureté, beaucoup de vigueur et des saveurs épicées et de noix fraîche qui s'expriment sans retenue. Construite autour d'une colonne vertébrale acide qui maintient l'ensemble sous tension, cette cuvée de grande typicité aromatique jouit d'une très longue finale séveuse sur des amers salivants. Quel potentiel de garde encore!

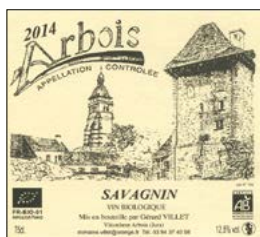
Cherche
Distributeur(s)

03/84.37.31.28 - 06/87.22.93.51
philippe.debuhren@hotmail.fr

15,5/20 ★★★★★

Gérard Villet - Arbois

15,00 €



Une splendide robe ensoleillée, doré intense et de grande jeunesse. Un bouquet ouvert, plus en finesse qu'en démonstration. Une belle corbeille de fruits jaunes et blancs mûrs, de délicates notes minérales et épicées s'associent dans ce bouquet suave. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée gourmande et juteuse de fruit qui, sans manquer de concentration, dévoile un visage charmeur et gourmand du savagnin. Quelle jeunesse et vigueur dans cette bouche incisive et salivante ponctuée d'une finale longiligne sur le zeste d'agrumes!

 Wynkelde Meester - Wijnzolder Paul Wallaert
Cherche Distributeur(s)

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

 Bio


HOTEL ★★★★★
des
cépages

Au cœur du vignoble du Jura.

*Nous vous hébergeons dans nos chambres confortables
pour une soirée étape, un séminaire, un séjour
dans la commune ou une visite de la Franche-Comté*

Recommandé
par VTA



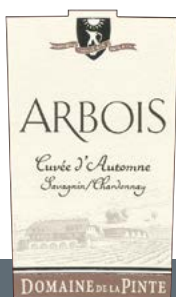
33 Chambres confortables, lumineuses et climatisées
Parking privé • Jardin • Terrasse • Accès wifi illimité • Mini-bar



5 Route de Villette - 39600 Arbois - Tél: 03 84 66 25 25
contact@hotel-des-cepages.com - www.hotel-des-cepages.com



16,5/20 ★★★★★



Domaine de la Pinte - Arbois - "Cuvée d'Automne"

Belle robe dorée éclatante et cristalline. Le bouquet associe caractère et élégance, mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits blancs (poire, pomme), vanille, nougat et pâtisserie aux noisettes. Tout en équilibre et pureté, cette cuvée possède de très beaux atouts de fraîcheur, équilibre et franchise de saveurs de fruits blancs et de fruits secs. Une délicate note épicée enveloppe une finale extrêmement gourmande, croquante de fruit et de persistance très affirmée. Belle réussite!

CH. 2017: 18 - SAV. 2016: 82



Sobelvin - Cuvée VOF - Vinnaturel
Salon: Vignerons Indépendants Lille (F)

www.lapinte.fr
contact@lapinte.fr

Bdy Bio

15/20 ★★★★★



Amélie Guillot - Arbois - "Blanc Floral" - 2017

Robe jaune pâle, brillante et limpide. Le bouquet séduit par sa maturité et la douceur de ses arômes de fruits au sirop (pêche, abricot). Quelques notes de confiserie et de vanille apparaissent ensuite. Un nez enveloppé et charmeur. L'entrée de bouche est tendue et vive, portée par un beau support d'acidité. La structure fine et rafraîchissante se démarque du bouquet. Les dégustateurs ont apprécié l'exubérance du registre d'agrumes (citron, mandarine) et la fraîcheur apportée par une finale digeste, racée et ciselée.

CH: 80 - SAV: 20



Divino - Meryvins

Salons: Chaineux - Grand Rechain - Braine le Conte - Comblain aux Ponts

03/84.66.04.00 - 06/81.56.17.42
amelie.guillot@wanadoo.fr

14,5/20 ★★★



Domaine des Carlines - Côtes du Jura - "La Vouivre"

Un beau jaune doré scintille dans cette robe soutenue à nuances bouton d'or. Les agrumes mûrs (mandarine, pamplemousse, citron) se livrent d'emblée, rejoints par quelques effluves de minéralité et de citronnelle. La bouche livre sans attendre ses saveurs de fruits secs, léger fumé et minéralité. La texture reste effilée et longiligne, la finale apportant une tension acidulée et légèrement épicée très agréable.

CH: 70 - SAV: 30

Cherche
Distributeur(s)

06/86.40.51.68
patrick@domainedescarlines.com

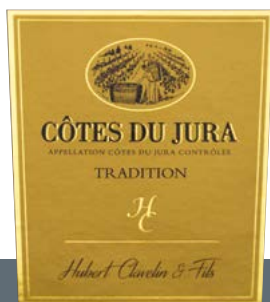


16/20

★★★★

Hubert Clavelin et Fils - Côtes du Jura - "Tradition"

9,20 €



Une robe vieil or intense à reflets ocrés. L'exubérance des senteurs de fruits secs (amande amère, noix, noisette) s'impose dès l'ouverture, rejointe à l'aération par les senteurs de poire cuite et d'eau-de-vie. Une cuvée à forte personnalité aromatique, dans laquelle le savagnin prend toute sa place et impose son caractère. L'ensemble, paré pour la gastronomie, s'exprime dans le registre du sherry sec, de l'abricot et du brou de noix. Finale séveuse et longiligne pour un vin de caractère.

CH: 2/3 - SAV: 1/3

Cherche
Distributeur(s)

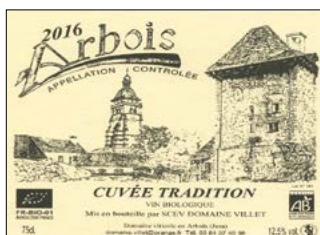
www.clavelin.fr
gaec.clavelin@wanadoo.fr

15,5/20

★★★

Domaine Villet - Arbois - "Cuvée Tradition"

15,00 €



Jolie robe pâle, jaune de Naples éclatant. De puissants effluves de noix et d'eau-de-vie de poire se mêlent aux accents épicés dans ce nez typé et engageant. Les dégustateurs ont apprécié la concentration et l'élégance de ce vin éloquent, qui présente un superbe équilibre acidité/gras et confirme la force des saveurs de fruits secs (noix, peau d'amande). Ce vin de gastronomie peut affronter sereinement l'avenir.

CH: 70 - SAV: 30



Wynkelde Meester - Wijnzolder Paul Wallaert
Cherche Distributeur(s)

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

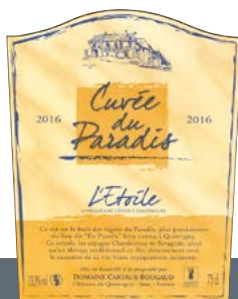


15/20

★★★★

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

9,80 €



Robe très soutenue, vieil or à nuances ocrées. Sans attendre, ce nez typé et de caractère livre d'insistantes senteurs de noix fraîche, épices douces et fumé. Un bouquet qui invite à la dégustation. La bouche n'est pas en reste, confirmant dès l'attaque les arômes du bouquet. D'intenses saveurs de noix, pâtisserie aux amandes se livrent généreusement, l'ensemble restant sur un profil aérien et digeste. Finale agréablement persistante, pouvant encore gagner quelque peu en harmonie.

CH: 70 - SAV: 30



Cherche Distributeur(s)
Salon: Arras

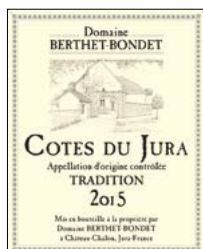
www.vinscartaux.fr
contact@vinscartaux.fr



Domaine des Carlines - La Vouivre

17/20 ★★★★★

Domaine Berthet-Bondet - Côtes du Jura - "Tradition" 2015



Une robe impressionnante de densité, bouton d'or intense. Complexe et de grande profondeur, le bouquet mêle avec succès d'insistantes notes de fruits à coques, épices, fruits blancs macérés et léger fumé. La bouche est à l'avenant. Associant complexité, élégance et exubérance aromatique, elle délivre un parfait équilibre et associe harmonieusement le registre des fruits secs et de zestes d'agrumes. La finale, interminable, se voit relevée par de jolis amers. Très belle réussite pour un vin qui fait honneur à son appellation.

CH: 70 - SAV: 30 



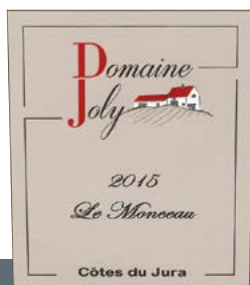
Mostade - Godaert & Van Beneden - De Clerck - La Cave du Sommelier
Salon: Vignerons Indépendants de Lille (F)

www.berthet-bondet.com
domaine@berthet-bondet.com

15,5/20 ★★★★★

Domaine Joly - Côtes du Jura - "Le Monceau" 2015

9,00 €



Robe dorée très soutenue à reflets légèrement ocrés. Dès l'ouverture, les senteurs de noix, amande amère et cake et pain d'épices grillé impriment leur signature à ce bouquet très éloquent et typé. Typé et offrant un profil à forte personnalité, ce vin séduisant associe les saveurs de petits fruits secs, enveloppées dans une texture patinée. Finale digeste et enrobée, de persistance correcte.

CH: 65 - SAV: 35

Cherche
Distributeur(s)

www.domainejoly.fr
contact@domainejoly.fr

15/20 ★★★★★

Roy Père & Fils - Côtes du Jura "Cuvée Royale" 2015

8,00 €



Jolie robe jaune pâle citron. Puissamment marqué par son élevage, le nez place le fruit en retrait, laissant place à la minéralité et à d'insistantes senteurs boisées et fumées. L'attaque ne laisse planer aucun doute sur le profil tendu et ciselé d'un vin qui laisse davantage la matière fruitée s'exprimer (agrumes, fruits blancs frais). Les dégustateurs apprécient la texture serrée et aiguisée d'un ensemble paré pour la gastronomie et ponctué d'une très longue finale acidulée.

CH - SAV

Cherche
Distributeur(s)

03/84.71.78.64 - 06/08.97.29.13
lecaveaudestry@gmail.com

14,5/20 ★★★

Domaine des Avanchés - L'Etoile 2014 - "Tradition"

8,80 €



De beaux reflets jaune de Naples scintillent dans cette robe de belle jeunesse encore. De grande finesse et offrant une belle sensation de fraîcheur, le nez met en présence les arômes de cire, térébinthe et fruits blancs frais et fruits à coque. Une cuvée sans artifices, de belle pureté et livrant une texture distinguée et longiligne. Les saveurs de pomme fraîche, noix et de pâtisserie (cake) s'associent dans une belle harmonie. La texture reste aérienne et la finale agréablement persistante.

CH: 70 - SAV: 30

Cherche
Distributeur(s)

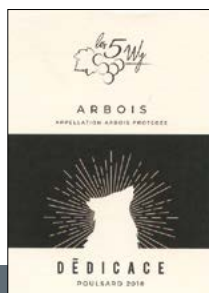
www.montmorot.educagri.fr
expl.montmorot@educagri.fr

En conversion 

16,5/20 ★★★★★

Domaine Les 5 Wy - Arbois - "Dédicace" 2018

8,40 €



Superbe robe cerise de grand éclat, de grande jeunesse. Presque envoûtant, Ce nez complexe et de grande profondeur offre de généreuses notes de petits fruits rouges et noirs bien mûrs, assorties d'une touche lactique. La minéralité fumée et le cuir frais n'apparaissent qu'ensuite, étoffant encore la palette aromatique. Sans attendre, la bouche confirme l'ambition de ce cru salivant, doté d'une concentration exemplaire et riche en rémanence fruitée. La texture se montre grasse par la maturité du fruit (cerise, framboise, gelée de groseilles) et teintée de fraîcheur grâce à la vivacité d'un support d'acidité bien dosé. On apprécie également la plénitude d'une finale très étoffée et longiligne.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-5wy.fr
yohann.widmer@domaine-5wy.fr

15,5/20 ★★★★★

Fruitière Vinicole de Pupillin - Arbois-Pupillin 2017



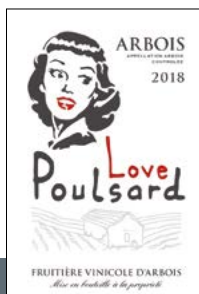
Robe pelure d'oignon, au disque tuilé. Plutôt discret au premier nez, l'ensemble dégage une impression de chaleur et gagne en expression à l'aération (fruits cuits - fraise, cerise) et pruneau. Ce vin typé offre une belle expression variétale. On retrouve en bouche une harmonieuse association de saveurs épicées, fruitées et fumées. Un vin complet, présentant un superbe équilibre acidité/gras, très séduisant par l'étoffe et la persistance aromatique de sa finale.

 Salons: Seclin (F) - Floreffe

www.pupillin.com
info@pupillin.com

15/20 ★★★

Fruitière Vinicole d'Arbois - Arbois - "Love Poulsard" - 2018



Jolie robe de teinte rubis clair à reflets légèrement orangés. Un panier gourmand de petits fruits rouges s'impose d'emblée, assorti de quelques effluves minéraux (graphite) et fumés. Porté par une acidité assez vigoureuse, ce vin franc et épuré livre une bouche incisive et de belle fraîcheur. La maturité du fruit s'impose toutefois (baies rouges) et la finale, dotée d'un beau gras et finement épicée, s'apprécie pour son agréable persistance.

 Wine & More - Carrefour
Caves de Rochefort - France Wines

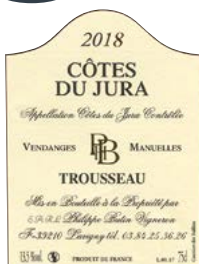
www.chateau-bethanie.com
contact@chateau-bethanie.com



17,5/20 ★★★★★

Philippe Butin - Côtes du Jura 2018

13,00 €



De beaux reflets rubis grenat scintillent dans cette robe engageante à nuances encore bleutées. Ce bouquet intense et complexe laisse s'exprimer en priorité une exubérance fruitée de grand charme (griotte, mûre, framboise). Une subtile note fumée complète ensuite l'ensemble, les épices douces n'apparaissant qu'à l'aération. La bouche fait honneur à son cépage et délivre une expression fruitée intense et charmeuse, enveloppée de tanins nobles et partiellement lissés. Croquante et soutenue par un grain serré, elle affiche un parfait équilibre acidité/maturité. Sa richesse en extrait sec marque de son empreinte une finale de persistance remarquable, qui augure d'un très beau potentiel d'évolution.

2020/24

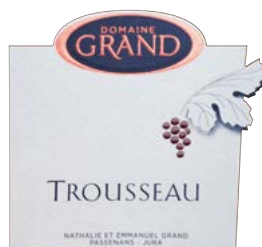


Cherche Distributeur(s)
Salon: Rethel (F)

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

17/20 ★★★★★

Domaine Grand - Côtes du Jura 2017



Très belle robe rubis sombre, intense et jeune. Dès l'ouverture, le nez se montre profond et généreux, mariant les notes de fruits des bois (myrtille, mûre), griotte, cuir frais et fine minéralité. Il invite à la dégustation. Ce vin ambitieux a fait l'unanimité. Les dégustateurs s'accordent pour louer la haute tenue de ce cru qui fait honneur à son cépage, tant par l'exubérance et la complexité aromatique de sa gamme (fruits rouges, noirs, épices, minéralité) que pour la finesse de sa trame serrée et l'élégance de ses tanins de fruit. L'exubérance est au rendez-vous, dans un très bel équilibre qui dompte le profil parfois sauvage du cépage. Bravo!

2020/26



Cherche Distributeur(s)
Salons: Bertrix - Arras - Vignerons Indépendants Lille (F)

www.domaine-grand.com
contact@domaine-grand.com

En conversion

16,5/20 ★★★★★

Domaine des Sarmentelles - Côtes du Jura 2018

9,00 €



Un très beau rubis profond à nuances bleutées présente une robe très engageante. On se trouve d'emblée sous le charme de ce profond bouquet qui s'appuie sur une superbe minéralité (graphite, encre), assortie d'insistantes senteurs de baies rouges et noires sauvages (mûre, cassis, griotte). Une touche florale charmeuse complète l'ensemble. L'attaque, ambitieuse, de texture serrée et profonde, donne le ton d'une cuvée solidement construite mais dans l'élégance, dont l'association de saveurs fruitées et épicées se montre particulièrement plaisante. L'ensemble est enveloppé de tanins gourmands encore jeunes mais délicats. Ce vin structuré augure d'un très bon potentiel de garde.

2020/23



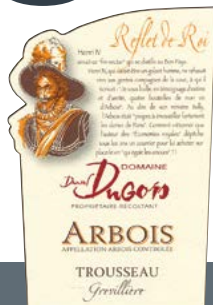
Cherche Distributeur(s)
Salons: Anthée - Arlon - Givet

06/80.32.30.46 - 06/30.38.38.26
robbe.adrien@orange.fr



16/20 ★★★★★

Domaine Daniel Dugois - Arbois - Grevillière 2016



Jolie robe de teinte rouge clair à reflets légèrement évolués. On apprécie la maturité de ce bouquet chaleureux qui s'ouvre sur les baies sauvages (mûre, cassis, sureau), avant de se compléter d'arômes finement poivrés et fumés. Ce cru parfaitement construit et de belle jeunesse encore cumule beaucoup d'atouts: une concentration de matière exemplaire, des tanins serrés et gourmands à la fois, un fruit juteux et une finale structurée mais dans l'élégance, qui augure d'une belle évolution. Le fruit se montre prégnant (cerise, framboise) et l'équilibre vivacité/maturité de belle facture. Une réussite!

2020/2024



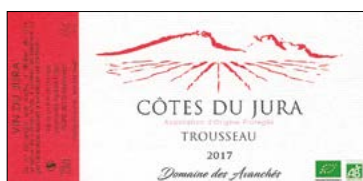
Max Divin plaisir

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



15,5/20 ★★★ **Domaine des Avanchés – Côtes du Jura 2017**

11,50 €



Jolie robe rubis peu soutenu, moyennement limpide (vin non filtré). Premier nez profond et expressif, sur une puissante minéralité (goudron, graphite, encre) puis l'expression des arômes de baies sauvages (mûre, sureau) complète un bouquet à forte personnalité. Ce vin de caractère est bâti pour la gastronomie. S'appuyant sur une forte présence épicée (poivre, girofle), il livre une bouche tonique voire nerveuse, généreuse en saveurs de baies acidulées (cerise, groseille) et offrant un profil épuré, très digeste et longiligne en finale. On apprécie sa personnalité et le visage juteux de son expression fruitée.

2020/2024

Cherche
Distributeur(s)

www.montmorot.educagri.fr
expl.montmorot@educagri.fr



15,5/20 ★★★ **Domaine Martin Faudot - Arbois - "Les Corvées" "Cuvée 89" - 2016**

15,00 €



Robe de teinte très claire, rubis légèrement tuilé. Les notes de fraise cuite et de cerise confiturée voire macérée dominent le premier nez, avant de laisser place à de subtiles senteurs épicées et une légère touche fumée. Construite sur un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée épanouie associe la chaleur de sa maturité et la vivacité de ses saveurs de baies acidulées. De fins tanins gourmands et salivants, presque fondus, enveloppent l'ensemble et la finale se pare d'un beau volume chaleureux mais sans excès.

2020/2021

Cherche Distributeurs
Salons: Seclin - Arras - Vignerons Indépendants Lille (F)

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

15/20 ★★★ **Domaine Amélie Guillot - Arbois - "En Tartot" 2017**



Robe rubis en évolution, limpide. Le bouquet s'apparente à un panier de fruits gourmands (fraise, cerise, framboise, mûre). Le lien minéral apparaît ensuite, le cuir frais et une subtile touche fumée complétant l'ensemble. La bouche, tonique et friande, très gourmande de fruit, s'apparente à une friandise. On y apprécie la prégnance des saveurs de cerise fraîche, gelée de groseilles et petites baies sauvages, de même que la franchise d'une finale épurée et longiligne. Un cru convivial construit sur la finesse de texture.

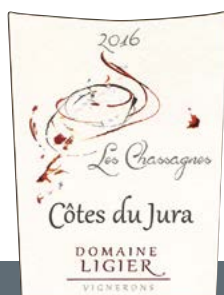
2020/25



Divino - Meryvins
Salons: Châneux - Grand Rechain - Braine le Conte - Comblain aux Ponts

03/84.66.04.00 - 06/81.56.17.42
amelie.guillot@wanadoo.fr

15/20 ★★★★★ **Domaine Ligier - Côtes du Jura - "Les Chassagnes" 2016**



Robe de teinte rubis clair à reflets légèrement orangés. Le nez ne tarde pas à offrir une belle complexité d'arômes, associant les notes de cerise du nord, minéralité et épices dans une parfaite harmonie teintée de fraîcheur. Digeste et épurée, cette bouche croquante de fruit livre une puissante expression de petites baies rouges (groseille, cerise, framboise). La bouche se montre gourmande et salivante, tout en vivacité. Un vin qui a conservé une belle jeunesse, de grande franchise et de grande rémanence fruitée en finale.

2020/2022

Salons: Tertre St Ghilain - Jurbise - Ans
Verviers - Ciney - Leuze en Hainaut

www.domaine-ligier.com
gaec.ligier@wanadoo.fr



16/20 ★★★★★

Philippe Butin - Côtes du Jura 2018

10,00 €



Très jolie robe rubis carmin de belle densité. Le bouquet est suave et doux, presque crémeux sur une belle corbeille de fruits rouges et quelques effluves floraux et lactiques. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée vigoureuse et concentrée, structurée par des tanins de fruits salivants. Le milieu de bouche est magnifié par un fruité juteux et la finale longiligne et séveuse de cette cuvée de gastronomie gage d'un beau potentiel d'évolution.

2020/2024

Cherche Distributeur(s)
Salon: Rethel (F)

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

15,5/20 ★★★

Hubert Clavelin & Fils - Côtes du Jura "Armoni" 2017

11,70 €



Robe cerise peu concentrée, limpide et brillante. Un bouquet assez expressif, élégant et doux qui associe notes de fruits rouges confiturés et boisé fin. Une bouche suave, toute en dentelle qui offre un fruité plus présent qu'au nez et une concentration de matière appréciable. Harmonieuse, elle offre une délicieuse impression de sucrosité en milieu de bouche et une finale longiligne et suave, patinée par un élevage sous bois subtilement dosé.

2020/2022

Cherche Distributeur(s)

www.clavelin.fr
gaec.clavelin@wanadoo.fr

15/20 ★★★★★

Château de Quintigny - Côtes du Jura 2017

7,50 €



Jolie robe carminée intense de belle jeunesse encore. Un bouquet ouvert et flatteur sur une belle corbeille de fruits rouges mûrs. L'aération révèle de subtiles notes d'épices douces dans un ensemble engageant. Les dégustateurs apprécient la franchise, la finesse de trame et le fruité juteux de cette cuvée bien construite et gourmande. De la fraîcheur sur une acidité bien dosée et une finale longiligne, salivante et digeste ponctue cette cuvée épanouie et très conviviale.

2020/2021

Cherche Distributeur(s)
Salon: Arras

www.vinscartaux.fr
contact@vinscartaux.fr



17/20 ★★★★★

Fruitière Vinicole de Pupillin - "Cuvée du Siècle" 2013



Superbe robe bouton d'or, éclatante de jeunesse. Un bouquet ouvert et complexe sur les fruits blancs mûrs, les notes de pâtisserie (brioche, cake, pâte d'amande...) et les fruits secs à coque à l'aération. Un ensemble qui invite à la dégustation. Un vin qui ne cède pas à la facilité et ne laissera personne indifférent. Les dégustateurs soulignent sa franchise, sa corpulence, son caractère bien trempé et surtout sa tension omniprésente et ses saveurs de fruits secs. Finale interminable pour un beau vin de gastronomie. Une patience récompensée.

CH: 100

Salon: Seclin (F) - Floreffe

www.pupillin.com
info@pupillin.com

16,5/20 ★★★

Domaine Baud - Génération 9 - "Sauvage"

13,00 €



Robe pâle à reflets ocrés. Un bouquet profond et mûr qui associe les notes florales à une belle corbeille de fruits blancs (pêche, poire, reine-claude...). Quelques effluves pâtisseries complètent la palette olfactive à l'aération. Cette cuvée de gastronomie a fait l'unanimité. Sa vinosité et son caractère affirmé n'ont d'égal que son élégance et sa finesse de trame. Elle jouit d'une belle tension rafraîchissante et d'une finale longiligne et tendue prometteuse d'une belle évolution.

CH: 70 - PN: 30

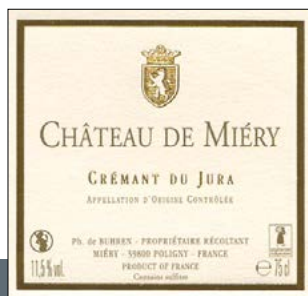
Open Your Wine
Salons: Blegny les Mines - Jupille - Namur - Vign. Indépendants Lille (F) - Dunker

www.domainebaud.fr
info@domainebaud.fr

16/20 ★★★★★

Château de Miéry

8,00 €



Belle robe doré léger à paille. Un bouquet ouvert et éloquent d'une belle typicité. Les notes biscuitées et de fruits secs (pâte d'amande, noisette, noix...) s'y expriment sans retenue dans un ensemble prometteur. L'entrée de bouche révèle d'emblée une cuvée franche, vigoureuse et concentrée. Les dégustateurs apprécient sa vinosité, son caractère affirmé et sa longue finale tendue et salivante relevée par de beaux amers. Une cuvée de gastronomie.

Cherche
Distributeur(s)

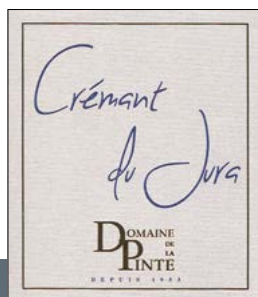
03/84.37.31.28 - 06/87.22.93.51
philippe.debuhren@hotmail.fr

© M.A.D.



16/20 ★★★

Domaine de la Pinte



Robe paille à ocré de belle intensité. Le bouquet, qui invite à la dégustation, est ouvert, complexe et mûr sur une belle corbeille de fruits blancs, des notes de viennoiseries (cake, brioche, flanc caramel) et de fruits secs (noisette, pâte d'amandes). La bouche est à l'avenant. Suave, gourmande et riche, elle semble généreusement dosée. Très aromatique sur ses saveurs de fruits blancs au sirop et de pâtisserie, elle séduit par son ampleur et sa finale sur les fruits secs qui apporte de beaux amers et une tension équilibrante. Un vin habillé de bulles.

CH: 60 - SAV: 30 - PN: 10



Sobelvin - Cuvée VOF - Vinnaturel
Salon: Vignerons Indépendants Lille (F)

www.lapinte.fr
contact@lapinte.fr



15,5/20 ★★★★★

Domaine du Tausson

7,40 €



Robe brillante doré à reflets ocrés. Un séduisant bouquet printanier se livre d'emblée dans ce nez engageant et flatteur. Fleurs blanches et confiseries s'y associent harmonieusement dans un ensemble féminin très doux. Cette cuvée bien construite offre beaucoup d'atouts. Une belle vinosité, une tension constante, un fruité juteux (agrumes) et une longue finale relevée par une belle acidité ascendante et de beaux amers.

Un vin qui s'invite volontiers à table.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

03/84.85.00.18 - 06/30.45.36.71
jfmichelvin@orange.fr

15,5/20 ★★★

Château de L'Etoile

9,00 €



Jolie robe vieil or à ocré intense. Les fleurs printanières, les viennoiseries et les fruits blancs mûrs s'expriment de concert dans ce bouquet engageant. Une cuvée bien construite et parfaitement équilibrée. Croquante de fruit, elle séduit par son agréable concentration de matière, la finesse de sa bulle et la finale longiligne et sauve, gourmande et digeste. Une friandise ponctuée d'une délicate acidité rafraîchissante (bonbon Napoléon).

CH: 100



Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille (F)

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

En conversion

15,5/20 ★★★

Hubert Clavelin & Fils - "Cuvée Premium" 2015

10,20 €



Robe pâle à reflets beige clair. Un bouquet profond et de caractère. Les notes minérales (silex, craie, iode...) s'associent à un registre d'agrumes frais (lime, pamplemousse...). Une cuvée épanouie, particulièrement salivante et croquante de fruit. Beaucoup d'élégance dans un ensemble séduisant, tout en dentelles et qui semble en milieu de bouche assez

bien dosé. De subtiles saveurs minérales et une délicate acidité ascendante ponctuent une finale rafraîchissante garante d'équilibre.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.clavelin.fr
gaec.clavelin@wanadoo.fr

15/20 ★★★★★

Roy Père & Fils - "La Mousse des Roy"

7,50 €



Eclatante robe jaune de Naples pâle. Le nez est délicat et flatteur. Essentiellement floral (chèvrefeuille, tilleul...). A l'ouverture, il livre à l'aération un registre pâtissier et crémeux (flanc, brioche, vanille) engageant. Une cuvée bien construite, élégante et équilibrée. Sans artifices et d'une grande précision, elle jouit d'agréables saveurs fruitées (fruits blancs, agrumes frais) et d'une finesse de trame appréciable. La finale est longiligne très rafraîchissante.

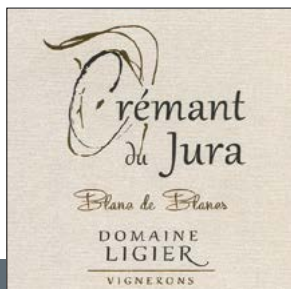
CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

03/84.71.78.64 - 06/08.97.29.13
lecaveauesroy@gmail.com

15/20 ★★★

Domaine Ligier - "Blanc de blancs"



Robe pâle, doré léger à nuances ocrées. Beaucoup de fraîcheur et de finesse dans ce bouquet aérien et flatteur. Les effluves floraux, les agrumes et fruits blancs s'associent dans un ensemble délicatement parfumé. La bouche tient les promesses du nez. Franche, précise et incisive, elle jouit d'un fruité juteux (agrumes, pomme granny) dans un ensemble finement texturé et élégant. La finale est tendue, longiligne et salivante. Une réussite.

CH: 100



Salons: Tertre St Ghilain - Jurbise - Ans
Verviers - Ciney - Leuze en Hainaut

www.domaine-ligier.com
gaec.ligier@wanadoo.fr

Terra
Vitis

29^e Salon du Vin

et de la gastronomie

Namur

Palais des Expositions

6 au 8 décembre

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

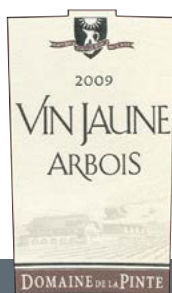
Renseignements:
Tél: 0032(0)4/222.41.98

www.salonduvindenamur.be

VERS L'AVENIR

17/20 ★★★★★

Domaine de la Pinte - Arbois 2009



Jolie robe vieil or à reflets ambrés de grand éclat. Sans attendre, les notes de curry, pain d'épices, poivre blanc et poire cuite dominent un bouquet rejoint à l'aération par quelques effluves de petits fruits secs. Splendide bouche qui a emporté les suffrages pour son remarquable équilibre. Les dégustateurs soulignent la cohabitation d'une superbe acidité élancée qui s'associe à une texture douce et grasse. On est séduit par l'opulence et la distinction d'un ensemble porté par de beaux amers et généreux en saveurs de fruits secs (noix verte, amande). Un vin complexe et de haute tenue qui fait honneur à son appellation.

 Sobelvin - Cuvée VOF - Vinnaturel
Salon: Vignerons Indépendants Lille (F)

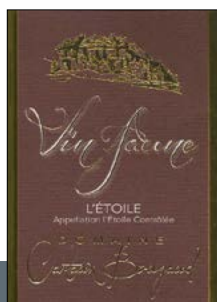
www.lapinte.fr
contact@lapinte.fr

Bdy Bio

16,5/20 ★★★★★

Domaine Cartaux Bougaud - L'Etoile 2011

27,00 €



Robe jaune doré soutenu, limpide et scintillante. Un bouquet charmeur et embaumé, qui mêle avec grande réussite les notes crémeuses et les effluves de fruits secs caramélisés (noisette), babelutte et boîte à cigares. En finesse et subtilité, ce cru bien construit confirme en bouche le registre olfactif. S'y ajoutent de généreuses saveurs de fruits secs (amande, brou de noix) et une finale rectiligne portée par de beaux amers rafraîchissants.

 Cherche Distributeur(s)
Salon: Arras

www.vinscartaux.fr
contact@vinscartaux.fr

15,5/20 ★★★

Fruitière Vinicole de Pupillin - Arbois 2011



Jolie robe bouton d'or de belle brillance. Élégant et de belle profondeur, le nez révèle et associe les notes de cire, térébenthine, raisin de Corinthe et petits fruits secs. En bouche, c'est un vin complet qui se présente, s'appuyant sur des saveurs fondues et charmeuses de pâtisserie et confiserie aux fruits secs (pâte d'amande, nougat aux fruits confits). La finale se montre digeste et élancée, parfumée et rectiligne. Un cru équilibré et de belle évolution.

 **Salon:** Seclin (F) - Floreffe

www.pupillin.com
info@pupillin.com



Le Biou d'Arbois

15,5/20 ★★★



Domaine Martin Faudot - Arbois 2012

32,00 €

Une robe ambrée à reflets caramel, de grande intensité. Parfumé, très flatteur mais tout en délicatesse, le bouquet livre quelques arômes d'abricot sec, fines épices et pâtisserie (cake aux fruits confits).

Une belle typicité s'impose d'emblée, illustrée par un panier de petits fruits secs (noisette, noix de cajou, amande). La texture se révèle fine et subtilement épicée et la finale, rectiligne, séduit par sa franchise et son élégance.



Cherche Distributeurs

Salons: Seclin - Arras - Vignerons Indépendants Lille

www.domaine-martin.fr

info@domaine-martin.fr

14,5/20 ★★



André et Jean-François Michel - Côtes du Jura 2012

28,00 €

Robe bouton d'or de grand éclat. Fraîcheur et finesse sont au rendez-vous de cet élégant bouquet qui livre sans attendre de généreuses senteurs d'épices, beurre de noisette et amande fraîche. Entrée de bouche vive et franche, puis le vin impose une finesse appréciable, s'appuyant sur une acidité bien présente. L'ensemble paraît encore à ce stade sur la réserve mais possède les qualités pour s'ouvrir davantage au fil du temps. Finale salivante et agréablement persistante sur le zeste d'agrumes et les champignons.

Cherche Distributeur(s)

03/84.85.00.18 - 06/30.45.36.71

jfmichelvin@orange.fr

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 savagnin, 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.

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 fondue bourguignonne ou d'une pierrade. Jouissant d'une bonne fraîcheur, ils accompagneront de manière digeste un plateau de fromage en fin de repas.

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 bedwelmende toetsen van noten en specerijen kunnen ganzenlever, een waterzooï, paëlla 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.

16/20 ★★★★★



Domaine Berthet-Bondet 2011

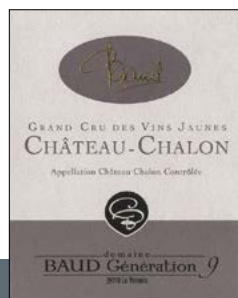
Splendide robe jaune ocre à nuances vieil or. Les notes se safran et curry s'associent à l'ouverture, avant de laisser place aux arômes classiques de petits fruits secs (peau d'amande, noix verte). Superbe bouche, opulente et puissamment construite, sur un caractère bien marqué par les épices et les champignons. Très longue finale, solidement construite et persistante, portée par de jolis amers (peau d'amande).



Mostade - Godaert & Van Beneden - De Clerck - La Cave du Sommelier
Salon: Vignerons Indépendants de Lille (F)

www.berthet-bondet.com
domaine@berthet-bondet.com

15,5/20 ★★★



Domaine Baud Génération 9 - 2012

35,00 €

Belle présentation pour cette robe jaune doré soutenu, brillant. Dès l'ouverture, le bouquet se montre exubérant et puissamment parfumé par ses effluves d'épices, brou de noix, poire cuite et cuir frais. Un ensemble complexe et engageant. Une bouche longiligne et de texture fine, qui associe de généreuses saveurs de fruits secs aux épices (curry, safran). La finale, puissamment épicée et teintée de minéralité, délivre une longueur appréciable.



Open Your Wine
Salons: Blegny les Mines - Namur - Lille - Dunkerque

www.domainebaud.fr
info@domainebaud.fr

15,5/20 ★★★



Domaine Jean-Claude Crédoz

38,00 €

Robe bouton d'or intense à nuances vieil or. Le bouquet est ouvert et élégant, particulièrement rafraîchissant et engageant. Les fruits secs (noisette, amande), les épices et les effluves pâtisseries (cake aux noix, brioche grillée...) s'y expriment de concert dans un ensemble de grande finesse qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez: franche, épurée et très aromatique, elle jouit d'une finesse de trame et d'une agréable fraîcheur salivante. La finale, vigoureuse et longiligne, ponctue une cuvée bien construite et très harmonieuse.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-credoz.fr
contact@domaine-credoz.fr

En conversion

© CIVD



Domaine Baud

© Matt Pernot

15/20 ★★★

Domaine De Lahaye - Guillaume Tissot 2012

31,00 €



Robe caramel à reflets ambrés, presque brunâtres. Superbe nez, marqué par une association complexe d'arômes de caramel, raisin de Corinthe, sirop de Liège, cuir frais et poire William.

Cette bouche ample et rafraîchissante par son acidité séduit par l'exubérance de ses saveurs de fruits secs, fruits blancs à l'eau-de-vie. La texture associe douceur et vivacité et la finale. Plus en finesse qu'en démonstration, affiche un profil marqué par la noix et les notes fumées.

Cherche
Distributeur(s)

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

14,5/20 ★★

Domaine Grand - En Beaumont - 2011



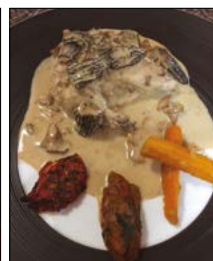
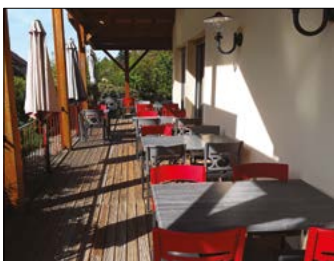
De beaux reflets jaune or éclatant scintillent dans cette robe soutenue. Doucereux et moyennement expressif, le nez livre quelques effluves de caramel, flan à la vanille et sherry sec. Attaque fine et acidulée, suivie d'un milieu de bouche assez concentré où s'expriment quelques saveurs de fruits secs et de champignons. La finale, plus longiligne qu'opulente, s'exprime sur la noix et révèle une persistance épicée agréable.

En conversion

Cherche Distributeur(s)
Salons: Bertrix - Arras - Vignerons Ind. Lille (F)

www.domaine-grand.com
contact@domaine-grand.com

Restaurant Au Petit Victorien



Cuisine goûteuse qui fait la part belle aux produits locaux - Terrasse couverte avec vue sur Château-Chalon



5 rue de Beaumont • 39210 Voiteur • Tél: 03 84 44 18 63

16,5/20

★★★★



Cellier Saint Benoit - Arbois 2014

Robe très profonde, ambrée intense. Le bouquet exubérant et chaleureux impose d'emblée son caractère. Coing, dattes et notes caramélisées et miellées s'associent dans un ensemble mature empreint de beaucoup de douceur.

La bouche est énorme et tient les promesses du nez. Extrêmement riche et aromatique elle offre des saveurs de fruits confits et de caramel exubérantes. De l'onctuosité et du gras mais surtout une remarquable acidité ascendante en fin de bouche garante d'équilibre et de potentiel de garde. Une réussite à "siroter" avec recueillement.

POU: 50 - CH: 25 - SAV: 25



Cherche Distributeur(s)

Salon: Grivegnée (Salon de Bacchus)

www.celliersaintbenoit.com

contact@celliersaintbenoit.com



16/20

★★★★

Domaine Jean-Claude Crédoz - Côtes du Jura 2015

20,50 €



Robe éclatante doré intense à nuances acajou. Un bouquet suave et délicatement parfumé sur les fruits confits (zeste d'orange, abricot sec), les notes de viennoiseries et le caramel. La bouche est à l'avenant et livre une splendide corbeille de fruits jaunes confits. Juteuse et gourmande elle séduit par son élégance, sa finesse et sa sucrosité modérée. Une délicate acidité omniprésente maintient l'ensemble sous tension et préserve l'équilibre que souligne une fin

de bouche longiligne et rafraîchissante sur les agrumes confits.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-credoz.fr
contact@domaine-credoz.fr

En conversion



15/20

★★★★

Château L'Etoile - L'Etoile 2015

21,00 €



Belle robe vieil or à ambré très brillante. Le bouquet est ouvert et complexe. Les fruits secs (pruneau, raisin de Corinthe) s'expriment sans retenue dans un ensemble prometteur complété d'effluves épicés et de noisette grillées. La bouche est pleine et large sur une onctuosité importante. Beaucoup de douceur et des saveurs miellées et caramélisées qui s'expriment sans retenue dans un ensemble opulent et très riche. La finale de cette "praline" est interminable et voluptueuse.

CH - POU



Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille (F)

www.chateau-etoile.com

info@chateau-etoile.com

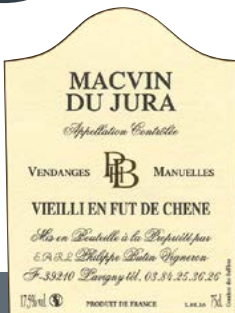
En conversion



Domaine de Montbourgeau



16,5/20 ★★★★★



Philippe Butin

16,00 €

Robe vieux rose à nuances acajou. Un bouquet ouvert et fruité à souhait (cerise confite, pruneau, raisin de Corinthe) et les effluves de fruits secs s'y associent dans un ensemble parfumé et engageant. Une friandise! La bouche tient les promesses du nez. Juteuse, particulièrement aromatique, elle séduit par sa vivacité rafraîchissante et sa finale longiligne et salivante très digeste. Un Macvin gourmand, sans aucune lourdeur ni excès d'alcool, parfaitement équilibré.

POU: 100



Cherche Distributeur(s)
Salon: Réthel (F)

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

16,5/20 ★★★★★



Château de Miéry

12,00 €

Robe ensoleillée éclatante, jaune doré intense. Un bouquet assez dégagé et profond sur les fruits secs et les épices (poivre, curry...) qui se livrent de concert. L'aération apporte des effluves plus capiteux de raisins macérés. Les dégustateurs soulignent la franchise et la pureté d'une cuvée intense et salivante dominée par des saveurs d'agrumes et de fruits jaunes confits dans un ensemble juteux et particulièrement rafraîchissant. La finale est interminable sur de beaux amers.

Cherche
Distributeur(s)

03/84.37.31.28 - 06/87.22.93.51
philippe.debuhren@hotmail.fr

16/20 ★★★★★



Domaine de Lahaye - Guillaume Tissot

15,00 €

Robe vieil or à ocré de bel éclat. Le bouquet est profond et élégant, sans lourdeur ni excès d'alcool sur les fruits blancs compotés, la pâte d'amande et les fruits secs (noisette, noix...). La bouche est franche, sans artifice et croquante de fruit (fruits jaunes au sirop). Harmonieuse, plus en finesse qu'en exubérance, elle séduit par son élégance et sa finale longiligne et digeste relevée par une agréable acidité équilibrante. Un Macvin convivial et friand.



Cherche
Distributeur(s)

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

15/20 ★★★



Domaine Villet

16,00 €

Robe vieil or à ocré. Un bouquet assez expressif sur les notes pâtisseries (cake, biscuit, pain d'épices...), les fruits secs (noisette, amande amère, noix fraîche...) et une note épicée. La bouche est fondue et suave sur des saveurs d'abricot sec, de raisin de Corinthe et de pain grillé. Elle offre une sucrosité importante mais l'acidité n'est pas en reste et assure en fin de bouche un bel équilibre d'ensemble.



Wynkelde Meester
Cherche Distributeur(s)

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



LES VINS DUMÂCONNAIS UNIS DANS LA DIVERSITÉ

Unis dans la diversité, les Mâcon se savourent, mais ne se ressemblent pas !

En effet, près de 40 km séparent le nord du sud. La diversité des reliefs et des paysages est étonnante. Tantôt plaines régulières et apaisantes, tantôt coteaux capricieux et escarpés, les terroirs ne cessent d'en faire qu'à leur tête et dévoilent la typicité propre à chaque vin. Ainsi, il n'existe pas un Mâcon mais des Mâcon !

L'appellation s'étend sur plus de 4000 ha dont $\pm 87\%$ est planté en blanc.

Les appellations régionales "Mâcon" se déclinent systématiquement avec le nom "Mâcon", associé ou non avec le nom d'une commune. Elles définissent ainsi des zones géographiques "concentriques" de plus en plus réduites autour des villages:

- "Mâcon" (rouge, rosé ou blanc)
- "Mâcon-Villages" (uniquement pour les blancs)
- "Mâcon" + nom de commune (rouge, rosé ou blanc): 27 noms de commune peuvent être adjoints à l'appellation "Mâcon".

Le décret de l'appellation précise l'aire géographique, les types de sols, la conduite de la vigne et enfin la vinification, véritable signature du vigneron. C'est donc la fusion entre un terroir, deux cépages (Chardonnay et Gamay) et le savoir-faire de l'homme.

On distingue 3 groupes de terrains:

- Les terrains calcaires, marno-calcaires ou calcaïques. Alcalins, ils sont particulièrement dédiés au cépage Chardonnay. Les fruits issus de ces vignes donnent des Mâcon originaux, fins et aptes au vieillissement.
- Les terrains argileux ou argilo-siliceux. Plus acides, ils produisent des Mâcon blancs à boire jeune ou d'agréables Mâcon rouges.
- Les terrains siliceux, sur sous-sol granitique ou volcanique, sont typiques du sud du vignoble même si on les retrouve sur l'ensemble de l'aire de production. Là, le Gamay s'exprime pleinement et les parcelles plantées sur ces sols produisent des Mâcon rouge d'exception.

Le Mâcon rouge emprunte à son cépage, le Gamay, les joyeux arômes de petits fruits rouges, perceptibles surtout dans les premiers mois qui suivent la mise en bouteille. Il a beaucoup d'aplomb et demande à s'arrondir en bouteille selon les millésimes entre 1 et 3 ans.

Le Mâcon blanc s'exprime dans sa jeunesse, en parfums de fleurs du printemps. Ses arômes évoluent avec le temps et évoquent les sous-bois, la noisette, le miel et le pain grillé. Selon son millésime, il peut vieillir de 5 à 10 ans et pourra alors gagner en minéralité.



© Michel Praet



Château de la Greffière

Pouilly-Fuissé

Nichée au coeur d'un site naturel d'exception, l'appellation Pouilly-Fuissé produit exclusivement des vins blancs issus du cépage Chardonnay sur les communes de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson. L'aire d'appellation est de 780 ha et la production annuelle est de 6 millions de bouteilles.

De toutes les appellations bourguignonnes, Pouilly-Fuissé est sans aucun doute la plus variée au niveau de sa géologie; elle présente les mêmes types de terrains géologiques que les autres appellations mâconnaises, mais avec un panel encore plus large. D'une façon générale, les failles et les pendages sont ici plus accentués, les surprises plus grandes et les changements de sols plus tranchés.

Les vignerons vinifient habituellement leurs différents climats isolément, afin que chacun exprime au mieux sa typicité particulière. Les Pouilly Fuissé sont des vins de gastronomie. Il convient de patienter 2 ou 3 années avant de les déguster. Ils gagneront alors en expression, complexité et minéralité. Les millésimes 2017 commencent à s'exprimer, mais les 2018 doivent être attendus.

Très confidentielles, les appellations Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché s'appuient sur les milieux et bas de coteaux. Les vins de ces appellations n'ont jadis jamais vraiment brillé mais une poignée de vignerons révèle aujourd'hui des crus d'un potentiel intéressant.

Viré-Clessé

Outre les prestigieuses AOC Pouilly-Fuissé et Mâcon, le nord de la région abrite également

l'appellation Viré-Clessé, née en 1998. Exclusivement dédiée au vin blanc, cette AOC qui couvre 400 ha à peine, s'étend sur 4 communes: Clessé, Viré, Laizé et Montbellet. La qualité de ces vins jadis «faciles» a, ces dernières années, considérablement augmenté.

C'est un vin blanc charmeur au premier abord, mais complexe pour qui veut s'y intéresser. Il plaît désormais aux amateurs comme aux connaisseurs!

Chacun des vignerons appose néanmoins sa griffe sur ses vins. Certains attendent en effet plus longuement le moment de la récolte et donnent naissance à des vins plus aromatiques et généreux. Ils ont cependant en commun l'équilibre, la richesse et la pureté. et parfois une légère salinité en finale.

Saint-Véran

Le Cru Saint-Véran, appellation Village de Bourgogne, a vu le jour en 1971 dans un climat semi-continental généreux en soleil lui conférant richesse et caractère. Sur des sols argilo-calcaires il est parfaitement adapté à la finesse du Chardonnay qui couvre en exclusivité les 723 hectares de l'appellation.

L'appellation Saint-Véran se compose des vins "Saint-Véran" et également des vins "Saint-Véran complétés d'un nom de Climat" répondant à des conditions de production plus restrictives et à un élevage plus long. Le vin révèle une matière onctueuse avec du gras et une finale fraîche, le tout dans une grande harmonie.



DE MÂCON-WIJNEN

VERENIGD DOOR DE VERSCHIEDENHEID

Verenigd door de verscheidenheid kan men in de Mâcon- wijnen veel verschillen proeven!

Inderdaad van het noorden tot het zuiden telt men 40 km. Hier is een grote diversiteit van reliëf en landschappen. Nu warme en rustgevende vlaktes straks dan grillige en gespleten hellingen zorgen zo voor verschillende terroirs en ontsluiëren zo elke typiciteit van de wijnen. Zodoende spreekt men niet van één Mâcon maar van de Mâcons.

De appellatie verspreidt zich over meer dan 4000 Ha waarvan 87% in wit is aangeplant. Bij de regionale appellaties "Mâcon" mag men ook de naam van de gemeente toevoegen. Ze bakenen zo de geografische zones af.

- Mâcon: rood, rose of wit.
- Mâcon-Villages: enkel voor wit.
- Mâcon plus gemeente: rood, rose en wit.

Zo'n 27 gemeentes mogen hun naam toevoegen.

In het decreet van de appellaties vermeldt men het geografisch gebied, de soorten bodem, de snoeiwijze en ten slotte de wijnbereiding, die uiteindelijk de handtekening van de wijnmaker zal dragen. Men spreekt hier van een fusie tussen enerzijds het terroir, de twee druivenrassen (Chardonnay en Gamay) en de know-how van de mens anderzijds.

Men onderscheidt drie bodems; Kalksteen

met mergel: door de aanwezigheid van basen vormen ze de ideale grond voor Chardonnay. De bessen die hier zo worden ontwikkeld zorgen voor fijne, originele Mâcons met bewaarpotentieel.

Klei en kiezelhoudende bodems : door de zuren zullen de witte Mâcons jong overkomen en zorgen ook voor aangename rode Mâcons.

Graniet en vulkanische gronden typeren de zuidelijk gelegen wijngaarden maar kunnen evenzeer elders hun werk doen. Hier kan de Gamay goed gedijen en uit zich ten volle op de percelen van deze bodems.

De Gamay zorgt voor aangename aroma's van klein rood fruit, die men vooral zal terugvinden in de eerste maanden volgend op de botteling. Door de kracht zal hij, naargelang het oogstjaar, 1 à 3 jaar nodig hebben om wat af te ronden.

De witte Mâcon komt vooral tot uiting tijdens zijn jeugd en zorgt voor florale aroma's die met de tijd zullen evolueren naar noten, paddenstoelen, honing en geroosterd brood. Naargelang het oogstjaar zal hij nog 5 à 10 jaar kunnen bewaard worden en zullen de minerale toetsen het overwicht nemen.

Pouilly-Fuissé

Genesteld in het hart van een uitzonderlijke natuurlijke locatie, produceert deze appellatie uitsluitend witte wijn afkomstig van



Domaine Sylvaine et Alain Normand



de chardonnay-druif in Chaintré, Pouilly-Fuissé, Solutré en Vergisson. De appellatie verspreidt zich over 780 Ha en is goed voor een jaarlijkse productie van 6 miljoen flessen.

Van alle Bourgondische appellaties is Pouilly-Fuissé ongetwijfeld de meest gevarieerde in termen van haar geologie. Hier zal de bodem veranderen in verschillende lagen. De wijnmakers vinifiëren hun verschillende percelen apart zodat elkeen de specifieke kenmerken zo optimaal mogelijk uitdrukt. De Pouilly-Fuissé is een gastronomische wijn en men doet er best aan om hem 2 à 3 jaar te vergeten om de mineraliteit beter te laten overkomen. Nu kan men al 2017 proeven maar de 2018 is nog te jong.

De minder grote benamingen Pouilly-Vinzelles en Pouilly-Loché vindt men in de buurt en meestal op lage hellingen. Deze worden nooit echte toppers maar dankzij een handvol wijnmakers die hun uiterste best doen, kunnen die appellaties toch een goede plaats krijgen.

Viré-Clessé

Naast de prestigieuze AOC Pouilly-Fuissé en de Mâcon, is het noordelijke deel van de re-

gio ook de thuisbasis van de naam Viré-Clessé, ontstaan in 1998. Enkel witte wijn over de 400 Ha en dit in vier gemeenten: Viré, Clessé, Laizé en Montbellet. De kwaliteit van deze vroeger gemakkelijke wijnen is sterk toegenomen de laatste jaren. In het begin charmant en voor diegenen die er zich willen in verdiepen komt er complexiteit en wordt hij geapprecieerd door zowel kenners als liefhebbers. Hier ook zet de wijnmaker zijn stempel op zijn wijnen. Ze hebben allen één ding gemeen: ze zijn zuiver en rijk in smaak.

Saint-Véran

De cru Saint-Véran werd geboren in 1971 in het semi-continentaal klimaat. De Chardonnay zal hier finesse hebben en zeker goed gedijen op de klei- en kalkgronden van de 723 Ha tellende appellatie.

De wijnen van de gemeente Saint-Vérand worden zonder "d" op het etiket gezet. Deze wijnen zorgen voor frisse wijnen met een grote harmonie.



Lors de notre passage, les crus du millésime 2018 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2018 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

16/20 ★★★★★



Joël Curveux & Fils - "Vers Cras"

Jolie robe Jaune de Naples brillante. Délicatement parfumé, sur de fines senteurs florales et de confiserie, rejointes à l'aération par de subtiles senteurs d'agrumes. La bouche ne tarde guère à séduire par sa sève, sa trame serrée et la jolie tension acidulée. Fine minéralité et registre d'agrumes s'associent dans une belle harmonie et la finale, salivante et racée, livre une longueur appréciable.



Yong Charly - Nihon La cave à Vins
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-curveux.com
domaine.curveux@sfr.fr



15,5/20 ★★★



Joël Curveux & Fils - "Les Ménéstrières"

Robe jaune doré léger, limpide et brillante. De belles senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme) se livrent discrètement au premier nez, avant que le bouquet ne s'étoffe de quelques arômes de fruits secs et de vanille. Les dégustateurs soulignent la suavité et le gras de cette cuvée qui offre de généreuses saveurs de fruits blancs et fruits secs. La finale, riche et gourmande, s'exprime sur l'amande et la noisette.



Yong Charly - Nihon La cave à Vins
Cherche Distributeur(s)

pascal renaud
domaine.curveux@sfr.fr



15,5/20 ★★★

Domaine Lacharme - "Récolte Manuelle"

18,50 €



Jolie robe paille, de bel éclat. Particulièrement doux, ce nez enveloppé associe les notes de vanille, fruits au sirop (poire) et pâtisserie. À l'attaque, ce vin révèle une structure et une trame assez serrées. Vigoureux, le milieu de bouche accorde une place prépondérante aux fruits secs (amande, noix de cajou) et la finale, salivante, se voit relevée par de beaux amers.

Cherche
Distributeur(s)

facebook@domainelacharme
domlacharme@hotmail.com



15/20 ★★★



Jérémy Vervier - "Lamure"

14,90 €

Superbe robe bouton d'or éclatant. Le nez, puissant, révèle déjà une minéralité expressive (fumé, graphite, caoutchouc) à l'ouverture. Les senteurs de fruits à coque se livrent ensuite davantage. La bouche confirme la personnalité aromatique de ce cru qui ne cède pas à la facilité. On y retrouve l'empreinte minérale, quelques amers et des saveurs de peau d'amande et brou de noix. Finale longiligne et assez tendue.

Cherche
Distributeur(s)

06/46.74.78.63
vervier.jeremy@gmail.com



15/20 ★★★



David Fagot

15,20 €

Robe jaune or soutenu. Une belle douceur olfactive s'impose d'emblée dans ce nez mûr et chaleureux, qui mêle avec réussite les senteurs fruitées (pêche, poire), vanillées et d'épices douces. Tendre, finement texturée et portée par une délicate acidité, cette bouche conviviale et gourmande offre de jolies saveurs d'agrumes et une finale agréablement persistante sur les bonbons acidulés. Un vin friand et de plaisir immédiat.

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-davidfagot.com
vinsfagot@sfr.fr

14,5/20 ★★★



Maurice Lapalus & Fils

Belle robe ensoleillée, limpide et brillante. Un bouquet printanier, qui associe les senteurs de guimauve, violette et fleur de tilleul. Quelques parfums exotiques apparaissent à l'aération (ananas, mangue). Entrée de bouche parfumée et expressive, sur les saveurs d'agrumes et de pomme verte, puis le registre s'étend aux fruits secs, avant de s'étoffer d'une touche finement anisée dans une finale agréablement persistante aux amers rafraîchissants.

 Couleurs Vins

www.vinslapalus.com
contact@vinslapalus.com



© BIVB

17,5/20 ★★★★★



Château Fuissé - "Tête de Cuvée"

Robe jaune doré lumineux, cristalline. Somptueux bouquet, frais et complexe, qui associe une minéralité naissante aux arômes d'agrumes et de fruits blancs frais. Délicate touche briochée à l'aération. Ce vin hors normes a emporté tous les suffrages. Sa bouche, profonde et d'une concentration exemplaire, offre une superbe mâche, soulignée par d'intenses saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse). La finale, ample et en queue de paon, ponctue une opulence équilibrée par l'acidité, une cuvée qui fait honneur à son appellation.



www.chateau-fuisse.fr
benedicte@chateau-fuisse.fr

17/20 ★★★★★



Domaine de Pouilly - "Au Clos"

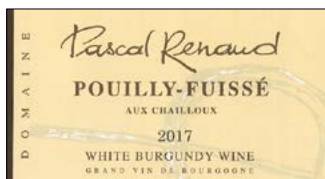
Robe très soutenue, vieil or éclatant. Le registre de la pâtisserie (flan vanillé, millefeuille aux poires et amandes) et du fruit (poire caramélisée) se complètent harmonieusement. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner la densité de matière, le parfait équilibre acidité/gras, la complémentarité entre saveurs fruitées (fruits blancs, agrumes) et le boisé maîtrisé (fruits à coque) de cette cuvée qui a emporté les suffrages. La finale n'est pas en reste; opulente et distinguée, elle offre une grande persistance. Un vin à l'aube de son expression.



Champstore - Cherche Distributeur(s)
 Salon: Vignerons Indépendants Arras

www.domainedepouilly.com
info@domainedepouilly.com

17/20 ★★★



Pascal Renaud - "Aux Chailloux"

Une belle robe ensoleillée, jaune de Naples. Profondeur, distinction et complexité caractérisent ce bouquet dont la maturité de fruit (poire, pêche) rivalise d'élégance avec les effluves pâtisseries et finement minéraux. Superbe bouche, riche, opulente et tendue par une belle acidité. Ce vin ambitieux a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son parfait équilibre entre richesse moelleuse et tonicité et l'exubérance de ses saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron). L'élevage s'est placé au service du fruit et la finale associe distinction et puissance.



Scheveneels - Wijnen Cryns

www.domainepascalrenaud.com
domainerenaudpascal@wanadoo.fr

17/20

★★



Château Fuissé - "Le Clos"

Très belle robe or éclatant, limpide et engageante. L'empreinte de l'élevage marque dès l'ouverture son ascendance sur ce puissant bouquet parfumé (fruits à coque, fumé, toasté). Ambition, profondeur et complexité se donnent rendez-vous dans cette cuvée de haut rang qui respecte le fruit en milieu de bouche avant de laisser place dans une finale à ce stade à d'intenses saveurs grillées et noisettées. Une cuvée de gastronomie qui pourra parfaire son harmonie dans un ou deux ans.



www.chateau-fuisse.fr
benedicte@chateau-fuisse.fr

16,5/20 ★★★★★



Domaine de Pouilly - "Cuvée Prestige"

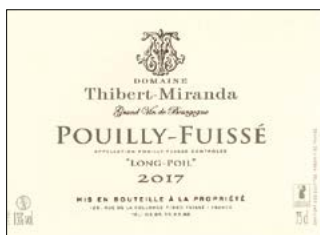
Robe intense à nuances jaune or soutenu. L'expression du fruit est respectée dans ce bouquet généreux en senteurs de fruits jaunes (abricot, pêche), rejointes par quelques épices et un boisé fin. Un bouquet qui invite à la dégustation. Pleine et vigoureuse, cette bouche de texture à la fois grasse et rafraîchissante par son acidité se montre ample et riche, généreuse en saveurs de fruits blancs et de fruits secs et ponctuée d'une longue finale opulente, persistante et chaleureuse.



Champstore - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants Arras (F)

www.domainedepouilly.com
info@domainedepouilly.com

16,5/20 ★★★★★



Domaine Thibert-Miranda - "Long-Poil"

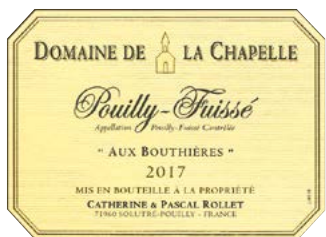
18,00 €

Robe ensoleillée, limpide et brillante. Un nez enveloppé et embaumé, dont la douceur s'illustre par les saveurs de crème vanillée, viennoiseries (brioche) et fruits au sirop (poire). Les dégustateurs ont beaucoup apprécié cette bouche à la fois mûre et rafraîchissante, dont la structure acidulée rectiligne se place au service d'un fruit mûr et croquant. En finale, l'empreinte d'un élevage maîtrisé prend le dessus (noisette, crème caramélisée). Un vin complet.

Cherche Distributeur(s)

03/85.35.63.86 - 06/33.55.82.30
thibertmiranda@gmail.com

16,5/20 ★★★★★



Domaine de la Chapelle - "Aux Bouthières"

Robe jaune paille, limpide et éclatante. Puissant bouquet ouvert et parfumé, de grande maturité, qui mêle les senteurs de fleurs blanches suaves aux arômes de fruits jaunes voire exotiques (pêche, abricot, ananas). Une douceur qui invite à la dégustation. L'attaque confirme la primauté du fruit, dans une belle fraîcheur d'ensemble. Le milieu de bouche se voit porté par une belle tension et la finale, patinée et finement beurrée, s'affirme davantage dans l'opulence et la richesse.



Provino - Justin Monard

www.domainedelachapelle.com
rolletpouilly@wanadoo.fr



Château



Fuissé

16,5/20 ★★★★★

Château de Chasselas - "Baron Veyron La Croix"

19,00 €



Robe jaune de Naples, limpide et brillante. Une impression de grande douceur se dégage de ce nez éloquent. On y apprécie les senteurs de pâtisserie (brioche, vanille, caramel) et les notes de fruits jaunes (abricot, pêche). Une cuvée épurée et tendue, qui a séduit les dégustateurs par son profil incisif et concentré à la fois. De puissantes saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron) envahissent une bouche dense et charmeuse à la fois. Longue finale où s'associent les saveurs fruitées rafraîchissantes et une fine minéralité.



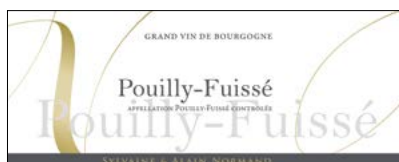
Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.chateauchasselas.fr
contact@chateauchasselas.fr



16/20 ★★★

Sylvaine et Alain Normand - "Aux Vigneraiis"



De beaux reflets bouton d'or scintillent dans cette robe soutenue. Charmeur et parfumé, le bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs florales et fruitées (poire, pêche), l'aération apportant une touche minérale naissante. Franche et dotée d'une belle densité de matière, cette bouche savoureuse et structurée à la fois présente

un très bel équilibre acidité/gras et des saveurs d'agrumes qui affinent et rafraîchissent une finale longiligne et épurée. Belle réussite.



www.domaine-normand.com
vins@domaine-normand.com



16/20 ★★★

Domaine Cheveau - "Au Buchot"



Très belle robe bouton d'or étincelante. Hésitant entre délicates empreintes d'élevage (noisette, vanille, léger fumé) et senteurs de fruits jaunes mûrs, ce bouquet éloquent invite à la dégustation car il conjugue puissance et finesse. L'empreinte de l'élevage en fûts se confirme en bouche par des saveurs de fruits secs presque grillés et de crème brûlée, qui s'associent à quelques notes de fruits blancs (poire caramélisée) et de pâte d'amande. Un vin très jeune, concentré et de belle évolution, complexe et puissant, ponctué d'une finale légèrement saline.



Godart & Van Beneden - La Cave du Sommelier
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.vins-cheveau.com
domaine@vins-cheveau.com



16/20 ★★★

Domaine Thibert - "Héritage"



Robe jaune de Naples brillante, lumineuse. De grande finesse, le bouquet privilégie l'expression d'un fruit éclatant et frais (pomme, poire). Les notes biscuitées apparaissent ensuite, associées à une délicate touche vanillée. Finesse, fraîcheur et profondeur se donnent rendez-vous dans cette cuvée épurée et incisive, qui privilégie l'expression des agrumes et s'appuie sur une tension acidulée de grande élégance. Longue finale sur le lime pour un vin de gastronomie à l'aube de son expression.



www.domaine-thibert.com
info@domaine-thibert.com

15,5/20 ★★★★★

Domaine Guerrin & Fils - "Sur la Roche"



Jolie robe jaune doré brillant. Charmeur et très parfumé, le nez affirme un fruit éclatant (pêche, poire), mêlé à un boisé extrêmement délicat et à quelques notes doucereuses (flan vanillé). Équilibre et suavité sont au rendez-vous de ce vin charmeur et fin à la fois, dont l'empreinte fruitée (fruits blancs) et fruits secs (noisette) se montre dominante. Les traces d'un élevage dosé apparaissent davantage dans une finale opulente et légèrement grillée/caramélisée.

Porto Vino

www.domaineguerrin.com
contact@domaineguerrin.fr

15,5/20 ★★★★★

Domaine de Fussiacus - "Vieilles Vignes"



Un beau jaune doré soutenu scintille dans cette robe engageante. Profond et complexe, de belle maturité, le nez associe dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits blancs frais (poire), de coing et de pâte d'amande. Touche de pâtisserie à l'aération (frangipane). Ce vin travaillé en finesse est à l'aube de son expression. Le fruit se montre juteux et généreux (fruits blancs et petits fruits à coque) et l'ensemble jouit d'un bel équilibre acidité/gras. La minéralité est naissante et la finale séveuse est relevée par de fins amers.

HVE

Les Compagnons du Bien Boire - Districo - Divino - Ghoos P. - Leloup - Lesage
Paaleyck GCV - Corman René - La Vinothèque / **Salon:** Vignerons Indépendants Lille

www.fussiacus.com
fussiacus@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Château de Lavernette "Cuvée Jean-Jacques de Boissieu"

20,90 €



Robe légère, jaune pâle à doré. Un très beau bouquet, généreux et complexe, s'impose d'emblée, livrant des notes de fruits mûrs (poire, pomme) et de fines senteurs briochées, vanillées finement boisées. Très engageant! Tendu dès l'attaque par une structure acidulée rafraîchissante, ce vin dominé par d'insistantes saveurs d'agrumes présente un bel équilibre acidité/gras et voit en finale

une délicate empreinte d'élevage apporter quelques saveurs noisettées et caramélisées.

Aux Millésimes - Pure Organic Wines
Cherche Distributeur(s)

www.lavernette.com
chateau@lavernette.com

Bdy Bio



Domaine Sylvaine

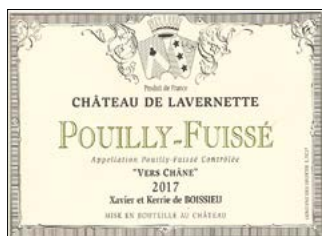


et Alain Normand

15,5/20 ★★★

Château de Lavernette - "Vers Chêne"

21,90 €



Robe sable à reflets dorés éclatants. Un boisé noble domine l'ouverture, laissant ensuite place à de flatteuses notes de tourbe, amande fraîche, boîte à cigares et poire caramélisée. Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre entre l'empreinte de l'élevage et le respect du fruit. Savoureuse et concentrée, la bouche présente de belles qualités de densité et d'élégance, la finale se resserrant sur une belle vivacité d'agrumes. Un vin à l'aube de son évolution.



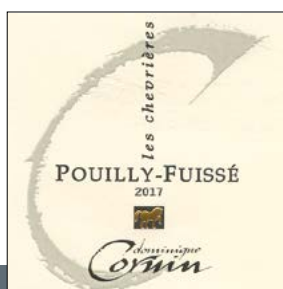
Aux Millésimes - Pure Organic Wines
Cherche Distributeur(s)

www.lavernette.com
chateau@lavernette.com



15,5/20 ★★★

Dominique Cornin - "Les Chevrières"



Robe doré soutenu, cristalline. Le premier nez affirme une grande élégance, teintée d'arômes d'agrumes mûrs, de citronnelle, fruits jaunes et vanille. Beaucoup de charme, en douceur. Attaque franche et structurée, bien concentrée, qui confirme la fraîcheur du bouquet par un registre appuyé d'agrumes. Le gras se livre ensuite davantage et la finale, longiligne et précise, se voit relevée par de jolis amers.



Velu Vins - WineTime - Passion for Wine
Bacchus Wine & Spirits - Vinum Authentis

www.cornin.net
domaine@cornin.net



15/20 ★★★★★

Domaine Simonin - "Aux Charmes"



Robe jaune pâle à légers reflets dorés. L'empreinte de vinification s'affirme d'emblée, dans ce nez expressif qui associe les senteurs de petits fruits secs (noisette) et de confiserie au caramel. L'élevage confirme à ce stade son implication dans la structure et la saveur de ce cru travaillé. Le registre des fruits secs se confirme, enveloppé d'une texture enveloppante, équilibrée par une délicate acidité bienvenue en finale.



Vion
Salons: Bertrix - Vignerons Indépendants de Lille

www.domainesimonin.com
domsimonin.ja@wanadoo.fr



© BIVB

15/20

★★★

Domaine Gilles Courtois- Vieilles Vignes "Les Chevrières"

16,90 €



Robe doré très soutenu à nuances vieil or. Profondeur et complexité se donnent rendez-vous dans ce nez exubérant, qui marie avec bonheur les senteurs d'agrumes, d'amande fraîche et brioche. Fine touche noisettée à l'aération.

Parée d'une texture riche et grasse, cette cuvée gourmande confirme en bouche le registre aromatique du bouquet.

On y apprécie la franchise des saveurs fruitées, la maturité de matière et le bel équilibre entre vivacité et douceur d'une finale étoffée, sur les fruits à coque.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.35.13.86 - 06/83.37.16.73
courtois-gilles@orange.fr

En conversion

15/20

★★★

Domaine Corsin - "Vieilles Vignes"



Un beau jaune doré léger scintille dans cette robe lumineuse. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et livre de généreuses saveurs de fruits mûrs (poire, pomme, pêche), assorties d'une touche subtilement minérale à l'aération.

Ce cru convivial et gourmand privilégie la finesse à la densité, un profil digeste et élancé à l'opulence. On y apprécie la franchise des saveurs d'agrumes et la fine amertume rafraîchissante des amers qui relèvent une finale de persistante correcte.

Vin Vino
Cherche Distributeur(s) Brussels - Flandre

www.domaine-corsin.com
contact@domaine-corsin.com



15/20

★★★

Jean-Pierre et Michel Auvigue - "Vieilles Vignes"



Robe dorée à paille, limpide et brillante. Délicatement parfumé et de belle finesse, le bouquet souligne les accents de fruits blancs mûrs, fleurs blanches et confiserie. Attaque tonique et vive, privilégiant la fraîcheur par sa tension acidulée et ses saveurs d'agrumes frais. Le milieu de bouche se montre épuré et longiligne et la finale, salivante et dotée d'une trame de belle finesse, conserve son profil incisif dans la persistance.

VPS Belgium - Feys-Van Acker - Cellier du Vieux Chêne - Grapes House of Wines
Despert - le Millésime - Cave de France - Vinterra - Gheysens

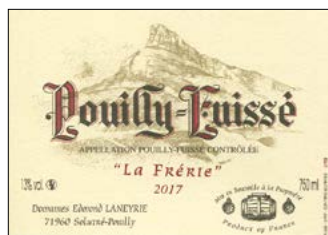
www.auvigue.fr
contact@auvigue.fr

14,5/20

★★★

Domaines Edmond Laneyrie "La Frérie"

16,50 €



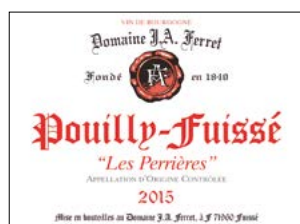
Robe bouton d'or de bel éclat. La maturité du fruit se livre sans attendre dans ce bouquet puissamment dominé par les effluves de pêche et abricot, ensuite complété par de fines notes de petits fruits secs. La bouche se montre souple et dotée d'une agréable concentration. S'exprimant sur des saveurs d'amande et d'épices, elle se voit tendue par une délicate acidité et relevée par de fins amers en finale. Un vin équilibré et convivial, de persistance agréable.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.35.87.26
laneyrie.p@gmail.com

16,5/20 ★★★

Domaine J.A. Ferret - "Les Perrières"



Robe bouton d'or de belle brillance. Premier nez sur la rhubarbe et la fougère, puis le bouquet s'enrichit de notes finement boisées, qui enveloppent un registre fruité représenté par l'amande amère et la noisette. Porté par une trame acidulée très rafraîchissante, ce cru incisif exprime à l'attaque d'exubérantes saveurs d'agrumes frais. Ensuite, l'élevage a respecté un fruit savoureux (fruits blancs caramélisés, fruits secs) et l'équilibre de la cuvée se retrouve jusqu'en finale, illustré par une texture à la fois enveloppante et tonique. Un cru franc et épuré.

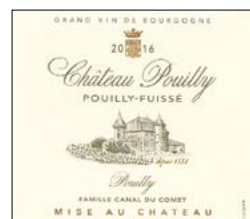


Cinoco

www.domaine-ferret.com
abbraccini@domaine-ferret.com

16/20 ★★★

Château Pouilly - "Pouilly"



Superbe robe bouton d'or de grand éclat. Un fruit bien mûr et généreux (pêche, abricot) se livre sans tarder, rapidement rejoint par une fine minéralité et quelques arômes de fougère et d'amande fraîche. L'entrée de bouche, structurée, opulente et marquée par une trame serrée, donne le ton d'un cru dont la densité de matière n'a d'égal que l'élégance de texture. D'intenses saveurs d'agrumes (pamplemousse) et de petits fruits secs se livrent sans retenue, dans un ensemble étoffé et salivant, ponctué d'une longue finale sur l'amande et la brioche aux fruits secs. Belle réussite.

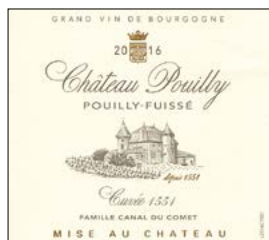


Cherche Distributeur(s)
 Salon: Vignerons Indépendants Arras

www.chateaupouilly.fr
gerald.saunier@chateaupouilly.fr

15,5/20 ★★★

Château Pouilly - "Cuvée 1551"



Robe paille à ocrée, soutenue et brillante. Le premier nez, quelque peu sur la retenue, exprime de fins arômes de tilleul et de miel. Ensuite, les effluves d'amande et de noisette apparaissent, assortis d'une subtile touche briochée. Tout est équilibre dans cette cuvée bien construite, dont la tension acidulée nuance le gras de texture. Le registre des fruits secs se confirme en bouche et la finale, ample et persistante, se voit relevée par de fins amers rafraîchissants.



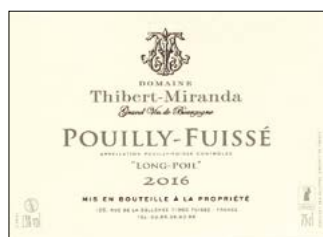
Cherche Distributeur(s)
 Salon: Vignerons Indépendants Arras

www.chateaupouilly.fr
gerald.saunier@chateaupouilly.fr

15/20 ★★★

Domaine Thibert-Miranda - "Long-Poil"

18,00 €



De scintillants reflets vieil or à nuances ocrées irisent une robe extrêmement intense. Sans attendre, d'insistantes senteurs de brioche au beurre, cire, miel et fruits jaunes envahissent un nez enveloppé et suave. Cette cuvée ample et opulente ne tarde pas à imposer une impression de gras et de richesse. Le registre du fruit mûr (pêche, poire) se voit rejoint par une touche caramélisée, confirmée dans une finale grasse et expressive relevée par une délicate acidité bienvenue et équilibrante.

Cherche
 Distributeur(s)

03/85.35.63.86 - 06/33.55.82.30
thibertmiranda@gmail.com

17/20 ★★★



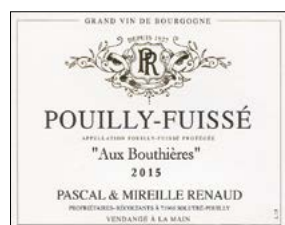
Domaine J.A. Ferret - "Tournant de Pouilly"

Robe bouton d'or de bel éclat. Robe éclatante, jaune pâle à reflets verdâtres. Plutôt retenu à l'ouverture, le bouquet se livre au fil de l'aération, associant distinction et puissance, dans le registre à la fois minéral (fumé), fruité (agrumes) et boisé (toast). Typé et offrant une belle étoffe, ce cru ambitieux allie une texture grasse à un beau support d'acidité qui souligne les saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs. La finale laisse davantage de place à l'empreinte de l'élevage (noisette caramélisée) ; elle livre une puissance distinguée qui augure d'un très bon potentiel. Ce vin est encore à l'aube de son expression.

Cinoco

www.domaine-ferret.com
abbraccini@domaine-ferret.com

15,5/20 ★★★



Pascal et Mireille Renaud - "Aux Bouthières"

Robe jaune doré assez soutenu, lumineuse et engageante. Le premier nez trahit l'empreinte d'un élevage ambitieux par ses notes de noisette grillée, vanille et léger fumé. Ensuite, les fruits s'expriment davantage (poire caramélisée, pomme mûre). La bouche privilégie la finesse à l'opulence. Aromatique, portée par une acidité délicate, elle livre une belle association de saveurs fruitées (fruits jaunes et fruits à coque). L'ensemble reste élégant et épuré dans une finale élancée, finement noisettée et présentant de délicats amers.

Scheveneels - Wijnen Cryns

www.domainepascalrenaud.com
domainerenaudpascal@wanadoo.fr

Maison Mâconnaise des Vins

Restaurant & Magasin



Depuis 1958



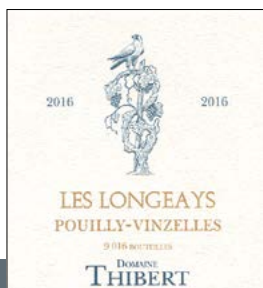
Œufs en Meurette, escargots de Bourgogne, jambon persillé, tête de veau, pavé charolais, quenelle de brochet... Nombreux vins au verre.

Accueil de groupes • Terrasses • Parkings

484, avenue de Lattre de Tassigny - RN 6 - 71000 Mâcon
www.maison-des-vins.com - Tél: 03 85 22 91 11

17/20 ★★★

Domaine Thibert - Les Longeays 2016



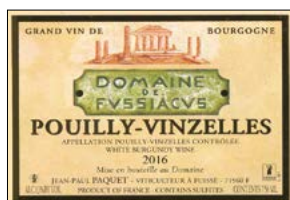
Robe éclatante jaune de Naples. Le nez impose d'emblée une belle minéralité (silex, craie, pierre à fusil). Les fruits secs, les épices (poivre, réglisse) et les notes grillées complètent une palette olfactive complexe et de caractère. La bouche est franche et épurée, très dynamique. On y apprécie la complémentarité des saveurs citronnées et les délicats amers de fruits secs à coque. Une cuvée ambitieuse ponctuée d'une longue finale ciselée et tendue qui gagnera en minéralité dans deux ou trois années. Un vin de gastronomie, bâti pour affronter les ans.



www.domaine-thibert.com
info@domaine-thibert.com

16,5/20 ★★★★★

Domaine de Fussiacus - 2016



Robe doré intense à ocré. Le bouquet est subtil, délicatement parfumé. Cette friandise olfactive, très élégante sur ses notes florales et de confiseries invite à la dégustation. Quelques effluves rafraîchissants d'herbe fraîche et de minéralité s'expriment à l'aération. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée structurée et vigoureuse, construite autour d'une colonne vertébrale acide rafraîchissante. Les saveurs d'agrumes frais seront bientôt rejoints par la minéralité dans une cuvée promise à une belle évolution. Longue finale vivifiante.



Les Compagnons du Bien Boire - Districo - Divino - Ghoos P. - Leloup - Lesage
Paaleyck GCV Corman René - La Vinothèque / **Salon:** Vignerons Indépendants Lille

www.fussiacus.com
fussiacus@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★★

Cave des Grands Crus Blancs - Quintessence 2017

11,90 €



Robe doré léger à reflets paille. Le bouquet aérien associe finesse et gourmandise. Les fleurs sucrées et les notes de pâtisserie (brioche, cake, flanc vanillé) s'associent aux fruits blancs mûrs. La bouche est ample et riche, travaillée en finesse. Beaucoup de suavité et un fruité croquant et intact dans cette cuvée bien équilibrée, parfaitement servie par un élevage sous bois mesuré. La finale est longiligne et gourmande sur des saveurs de fruits secs et de biscuit au beurre.

Cherche
Distributeur(s)

www.lesgrands crus blancs.com
rgoyat@lesgrands crus blancs.com



© BVB

17/20

★★★★

Domaine de Quintefeuille - Mâcon-Lugny - "Les Charmes"



Splendide robe bouton d'or de grand éclat. Le bouquet engageant associe délicatesse et élégance. Une chatoyante corbeille de fruits blancs voire exotiques et une douceur crémeuse voire lactique apportent de la douceur et du charme à l'ensemble. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée charnue, très aromatique et croquante de fruit. Les dégustateurs soulignent également la tension insistante et la finale longiligne et salivante d'une cuvée de gastronomie bien vinifiée.



Cherche Distributeur(s) Wallonie
Hasselt Millésime

www.quintefeuille-lugny.fr
slespinasse@quintefeuille-lugny.fr

17/20

★★★

Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson - "Sur la Roche"



Étincelante robe jaune citron. Un bouquet gourmand marqué par les senteurs de viennoiseries (cake, millefeuille, brioche...) et les notes de fruits secs et de réglisse. Les dégustateurs soulignent d'emblée la franchise et vigueur d'une cuvée virile et concentrée soutenue par une acidité bien présente et garante d'un potentiel de garde indiscutable. Les saveurs de citron vert et de groseille soulignent son aspect rafraîchissant et épuré. Une cuvée qui s'invitera volontiers à table dans un ou deux ans.



Benevins - Vinifera

www.saumaize.com
jacquessaumaize@orange.fr

17/20

★★★

Sophie Cinier - Mâcon-Fuissé - "Les Perrières"

13,50 €



Robe jaune pâle de bel éclat. Un bouquet franc et de caractère. Les fruits secs et les épices sont assortis à une délicate minéralité (silex, craie, pierre à fusil, iode...) qui s'affirme à l'aération. Une cuvée épurée d'une remarquable tension. Construite autour d'une colonne vertébrale acide salivante, elle offre des saveurs d'agrumes frais intenses (citron vert, pamplemousse) et jouit d'une minéralité qui s'affirmera volontiers dans les prochaines années. Un grand vin de terroir qui s'invite volontiers à table.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Dunkerke

03/85.35.66.41.
domainesophiecinier@gmail.com



© Michel Praet

16,5/20 ★★★★★

Domaine de la Creuze Noire - Mâcon-Fuissé "Les Châtaigniers"



Belle présentation pour cette robe doré éclatante. Le bouquet est fin et profond, presque envoûtant. Des agrumes, de la citronnelle et de subtiles notes de fruits secs et d'épices soulignent un ensemble engageant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée ample, pointue et très rafraîchissante. La tension est omniprésente, soulignée par des saveurs d'agrumes frais insistants. La finale de cette cuvée de gastronomie promise à un bel avenir est longue et salivante.

Cherche

Distributeur(s)



Le Vigneron Provençal - Wijnhuis

Bollaert - Pierre Nicolay

03/85.37.46.43

domainemartin.dcn@gmail.com



16,5/20 ★★★★★

Domaine de Quintefeuille - Mâcon-Lugny - "L'allée"



Robe doré intense à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert, complexe et mature. Les notes de fleurs sucrées sont rapidement rejointes par une registre fruité bien mûrs (fruits blancs au sirop) et par des notes de viennoiseries (millefeuille, cake aux amandes, crème pâtissière). La bouche est riche et suave. Grasse, presque enveloppée elle offre des saveurs de fruits blancs mûrs dans un ensemble velouté qu'une délicate acidité bienvenue en finale et de délicats amers viennent équilibrer. Une cuvée qui s'invite volontiers à table.


Cherche Distributeur(s) Wallonie
Hasselt Millésime

www.quintefeuille-lugny.fr
slespinasse@quintefeuille-lugny.fr

16,5/20 ★★★★★

Eric & Catherine Giroud - Mâcon-Uchizy "Sélection Vieilles Vignes"



Belle robe ensoleillée, jaune citron. Complexité et profondeur dans un bouquet élégant et engageant. Les fruits blancs et les viennoiseries (brioche, millefeuille, flanc vanillé...) s'expriment de concert dans un ensemble qui invite à la dégustation. Une cuvée de gastronomie à l'aube de son expression qui jouit d'une trame serrée, d'un fruité éclatant et d'un équilibre gras/acidité parfaitement dosé. La finale est ample et d'une grande rémanence fruitée.

Cherche

Distributeur(s)

www.domainegiroud.com
domaine.giroud71@gmail.com

16,5/20 ★★★★★

Château de la Greffière - Mâcon La Roche Vineuse "Vieilles Vignes"

10,00€



Robe jaune pâle à reflets paille. Une friandise olfactive. Une belle corbeille de fruits blancs et d'agrumes s'exprime sans retenue dans ce nez doux-très engageant. Des effluves de confiserie voir de vanille confirment sa finesse. Une bouche ample et suave, très aromatique. Les dégustateurs soulignent son fruité croquant, sa concentration de matière et surtout son excellent équilibre acidité/gras. La finale est ample et rafraîchissante sur le zeste de citron. Une belle cuvée de gastronomie.

Cherche

Distributeur(s)

www.chateaudelagreffiere.com
info@chateaudelagreffiere.com


16,5/20 ★★

Domaine Guillot-Broux - Mâcon-Cruzille - "Les Genièvrères"



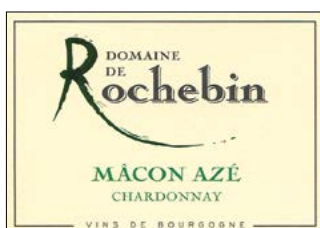
Eclatante robe jaune de Naples pâle. Un bouquet éloquent qui impose d'emblée beaucoup de douceur. Les fruits secs et les notes pâtisseries (noisette, amandes, flanc caramel, cake...) s'y associent harmonieusement. Franche, droite et vigoureuse cette cuvée jouit d'une concentration de matière très appréciable. Les saveurs biscuitées, de fruits blancs au sirop et de fruits secs s'y expriment sans retenue dans un ensemble suave ponctué d'une large finale noisettée et beurrée.

 Divino - Vininvest

www.guillot-broux.com
domaine.guillotbroux@orange.fr

16/20 ★★★★★

Domaine de Rochebin - Mâcon Azé



Robe brillante jaune pâle. Une friandise olfactive qui associe un joli bouquet floral printanier à des notes de confiserie et de guimauve. Une ensemble doux et gourmand. Tout est en place dans cette cuvée croquante de fruit qui offre une belle concentration de matière et un bon équilibre gras/acidité. Une cuvée bien construite ponctuée par une finale suave sur les bonbons aux fruits (Napoléon) et une touche reglissée. Très charmeur.

Cherche
Distributeur(s)

www.rochebin-vins.com
domaine-de-rochebin@orange.fr

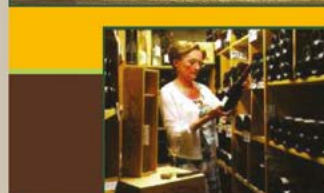

Hôtel - Restaurant

Recommandé
par V.T.A.!

Auberge de la Tour



En Bourgogne, terre de gastronomie entre Beaujolais et Mâconnais, on a le culte du vin. Pour Patrick Gatinet, les gourmandises du terroir sont une source d'inspiration inépuisable.


Belle maison
Table gourmande
Grande région

604, rue Vrémontoise
71000 Sennecé-Lès-Mâcon
aubergedelatour@wanadoo.fr

Tél: 03/ 85.36.02.70
Fax: 03/85.36.03.47
www.auberge-tour.fr

15,5/20 ★★★★★

Domaine Huet L. - Mâcon-Peronne

7,10€



Robe jaune de Naples pâle. Un bouquet assez expressif qui dévoile progressivement à l'aération son élégante expression minérale (silex, craie, herbe fraîche) et ses effluves d'agrumes frais. La bouche est franche et précise, sans artifice. On apprécie sa tension omniprésente et ses saveurs d'agrumes salivantes. La finale est longiligne et relevée par une agréable acidité ascendante. Une cuvée de terroir. A l'aube de son expression, elle gagnera en profondeur et minéralité d'ici un ou deux ans.

Cherche
Distributeur(s)

www.huetlb.fr
laurent.huet16@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★★

Eric & Catherine Giroud - Mâcon-Uchizy - "Le Moulin de l'Oeuvre"



Robe jaune de Naples à reflets verdâtres de bel éclat. Le bouquet est franc et rafraîchissant sur la citronnelle, les agrumes frais et une délicate minéralité qui ne demande qu'à s'affirmer (silex, iode). Une cuvée séveuse et tendue, construite autour d'une colonne vertébrale acide très rafraîchissante soulignée par des saveurs de citrons verts et groseilles blanches.

Cette cuvée de gastronomie jouit d'une finale de longueur appréciable sur de beaux amers. Un vin ciselé de belle évolution.

Cherche
Distributeur(s)

www.domainegiroud.com
domaine.giroud71@gmail.com

15,5/20 ★★★

Vins Auvigue - Mâcon-Solutré



Jolie robe jaune pâle à reflets doré léger. Finesse, fraîcheur et élégance sont au rendez-vous d'un bouquet délicatement floral et fruité (agrumes frais). L'aération dévoile une pointe de minéralité qui devrait bientôt s'affirmer. Un vin épuré et ciselé qui jouit dès l'entrée de bouche d'une acidité structurée très rafraîchissante. Les saveurs de citron vert et groseilles blanches s'y montrent incisives dans un ensemble d'une concentration appréciable. Une cuvée d'avenir qui gagnera en profondeur et minéralité dans un ou deux ans.

Le Millésime - Despert - Feys
Van Acker - Werco - Goyens Damen - Vinterra

www.auvigue.fr
contact@auvigue.fr

15,5/20 ★★★

Domaine de Fussiacus - Mâcon-Fuissé



Robe jaune de Naples éclatant à reflets verdâtres. Le bouquet est ouvert et parfumé sur les fleurs blanches (acacia, tilleul) et les agrumes frais (pamplemousse, citron). Une délicate touche minérale apparaît à l'aération. Beaucoup de vivacité et de pureté dans cette bouche précise et rafraîchissante à souhait. Les agrumes s'y expriment sans retenue dans une cuvée bien équilibrée qui pourra gagner en relief et minéralité d'ici un ou deux ans. La finale est longiligne et salivante.

HVE

Les Compagnons du Bien Boire - Distric - Divino - Ghos P. - Leloup - Lesage
Paaleyck GCV Corman René - La Vinothèque / Salon: Vign. Indépendants Lille

www.fussiacus.com
fussiacus@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Fichet - Mâcon-Igé - "Château London"



Eclatante robe jaune de Naples pâle. C'est un beau panier de fruits (agrumes et fruits exotiques) qui s'exprime d'emblée dans ce bouquet gourmand qui invite à la dégustation. Une confiserie! Précision et tension sont au rendez-vous d'une cuvée sans artifices qui séduit par sa finesse de trame et sa vivacité omniprésente et salivante. La finale est longiligne, sur quelques saveurs minérales et une acidité ascendante garante d'une belle évolution.

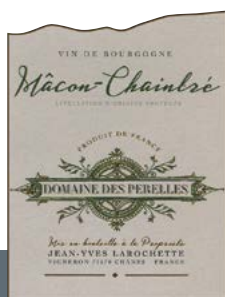
 Dulst

www.domainefichet.fr
contact@domainefichet.fr



15/20 ★★★

Domaine des Perelles - Mâcon-Chaintré



Splendide robe doré éclatant. Le bouquet est profond, mature et parfumé sur les fleurs sucrées (acacia, chèvrefeuille, tilleul) et un beau panier de fruits blancs. Un nez engageant ! Une cuvée de texture fine, fruitée à souhait, qui jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Une délicate acidité omniprésente assure une belle fraîcheur à une cuvée friande et conviviale, facile d'accès. La finale est de longueur appréciable et offre d'avantage de gras et de suavité.

 Boutelegier
Cherche Distrib. Brussel - Wallonie

www.domainedesperelleslarochette.fr
jy.larochette@orange.fr



15/20 ★★★

Talmard - Mâcon-Chardonnay - "La Presse Silencieuse"



Belle robe doré intense à reflets ocrés. Le bouquet est expressif et mûr sur les agrumes, la confiserie et les notes briochées doucereuses. La bouche se révèle incisive et épurée. Les saveurs d'agrumes frais (lime) sont assorties de délicates notes anisées. Une cuvée plus en finesse qu'en démonstration, ponctuée par une longue finale aiguisée. Elle gagnera en profondeur et minéralité d'ici un ou deux ans.

 Almadraba

www.cave-talmard.com
paul.talmard@wanadoo.fr

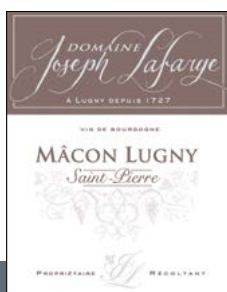


Domaine Auvigue

15/20 ★★★

Domaine Joseph Lafarge - Mâcon-Lugny "Saint-Pierre"

9,20 €



Splendide robe bouton d'or intense à doré. Beaucoup de douceur et de volupté dans cet élégant bouquet où les effluves floraux (chèvrefeuille, acacia) et les fruits blancs et jaunes (poire, pêche, reine-claude...) se livrent de concert. La bouche tient les promesses du nez. Ample et sauve, elle offre un fruité croquant dans un ensemble riche et mûr. La finale, d'une belle longueur, est relevée par une délicate acidité bienvenue et équilibrante.

Cherche
Distributeur(s)

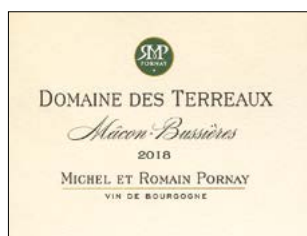
www.closdugrandbois.fr
contact@closdugrandbois.fr



14,5/20 ★★★★★

Domaine des Terreaux - Mâcon-Bussières

5,50 €



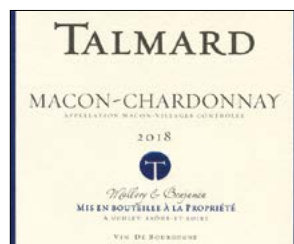
Robe jaune pâle à reflets verdâtres. Un bouquet plus en finesse qu'en démonstration et d'une grande fraîcheur. Agrumes, herbe fraîche et délicate minéralité s'y conjuguent harmonieusement. La bouche est à l'avenant. Beaucoup de pureté et de fraîcheur soulignées par ses saveurs d'agrumes insistantes. Une cuvée épurée de texture fine qui offre une belle tension omniprésente et une finale de persistance appréciable légèrement saline.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.36.60.46 - 06/14.83.92.33
romain.pornay@gmail.com

14,5/20 ★★★★★

Talmard - Mâcon-Chardonnay



Chatoyante robe jaune de Naples de bel éclat. De la fraîcheur et un fruité chatoyant (agrumes et fruits blancs) s'expriment d'emblée dans ce bouquet ouvert et prometteur complété de fragrances florales parfumées. La bouche est bien construite et équilibrée. Un fruité croquant, du gras et une délicate acidité qui maintient l'ensemble sous tension. La finale est longiligne et épurée, légèrement saline.

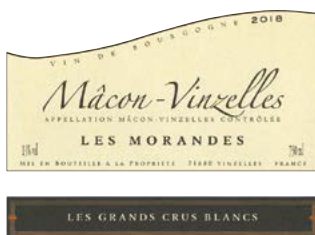
Almadraba - Tastevin

www.cave-talmard.com
paul.talmard@wanadoo.fr

14,5/20 ★★★

Les Grands Crus Blancs - Mâcon-Vinzelles "Les Morandes"

7,90 €



Robe jaune de Naples à reflets dorés. Le bouquet aérien est délicatement parfumé et flatteur. Essentiellement floral il offre également des effluves fruités gourmands (fruits blancs mûrs). La bouche est franche et précise sur un fruité juteux (agrumes et pomme verte) et une belle vivacité omniprésente. On apprécie la finesse de trame et la finale longiligne et salivante, très digeste. Un vin d'apéritif convivial.

Cherche
Distributeur(s)

www.lesgrands crus blancs.com
rgoyat@lesgrands crus blancs.com



17/20 ★★★

Domaine Fichet - Mâcon-Igé - "La Cra"



Dulst

www.domainefichet.fr
contact@domainefichet.fr

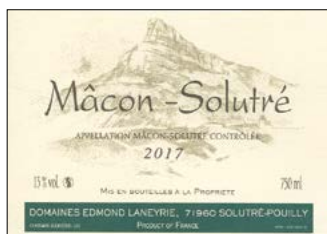


Jolie robe ensoleillée jaune de Naples intense. Une friandise olfactive qui livre des notes de citronnelle, de confiserie et une belle corbeille d'agrumes et de fruits blancs à l'aération. De la structure, de la vivacité et un fruité croquant sont au rendez-vous d'une cuvée bien construite, vigoureuse et parfaitement équilibrée. La finale est longiligne et gourmande sur des saveurs biscuitées voire beurrées qui témoignent d'un passage en fût délicatement dosé. Bel exercice de style.

16/20 ★★★★★

Domaines Edmond Laneyrie - Mâcon-Solotr 

8,00 €



Robe dorée intense à nuances paille. Un bouquet bien ouvert et flatteur sur une superbe corbeille de fruits blancs et jaunes (poire, pêche, reine-Claude...). Une friandise qui invite à la dégustation. La bouche élégante, possède de nombreux atouts. Une belle concentration de matière, un fruité exubérant (agrumes, pomme granny) et un parfait équilibre gras/acidité. La finale n'est pas en reste. Large et longiligne à la fois, elle complète une cuvée de gastronomie promise à une belle évolution.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.35.87.26
laneyrie.p@gmail.com

16/20 ★★★★★

Domaine Papillon-Lavoignat - Mâcon-Péronne "Les Berthelots"



Etincelante robe ensoleillée. Les fruits secs, la minéralité et une touche épicée s'associent dans ce bouquet ouvert et de caractère qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et vigoureuse. De la vinosité, de la tension et une longue finale légèrement réglissée caractérisent un vin qui ne cède pas à la facilité. Complet et équilibré, il s'invite volontiers à table.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.23.95.70 - 06/80.68.35.54
stephanelavoignat@outlook.fr



15,5/20 ★★★★★

Domaine du Bicheron - Mâcon-Péronne



Belle robe jaune de Naples intense et brillante. Un bouquet ouvert et flatteur où les notes florales laissent rapidement place à une chatoyante corbeille de fruits blancs et jaune voire exotiques. On apprécie le fruité croquant, la concentration de matière appréciable et l'équilibre gras/acidité d'un ensemble bien construit et gourmand. Un vin convivial et friand à partager sur son fruité juvénile.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Seclin (F)

www.domainedubicheron.com
gene.delbecq@orange.fr

15,5/20 ★★★★★

Les Vignerons d'Igé - Mâcon-Igé - "Vieilles Vignes"

7,10 €



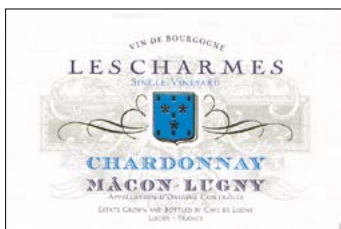
Belle présentation pour cette robe étincelante jaune citron. Le bouquet est assez expressif et mûr sur les viennoiseries (brioche, millefeuille, flanc vanillé...), les fruits secs et une délicate minéralité qui s'exprime à l'aération. Beaucoup de franchise et de pureté dans cette cuvée qui associe vinosité et fraîcheur fruitée (agrumes) dans un ensemble parfaitement équilibré et digeste. La finale est longiligne et salivante. Une réussite.

Cherche Distributeur(s)

www.lesvigneronsdige.com
commercial-particuliers@lesvigneronsdige.com

15,5/20 ★★★★★

Cave de Lugny - Mâcon-Lugny - "Les Charmes"



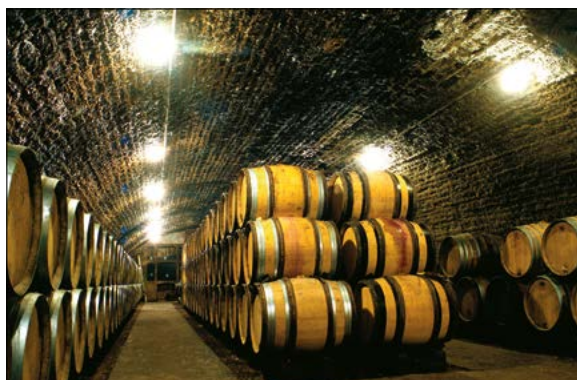
Robe brillante, jaune de Naples pâle. De la fraîcheur (citron, rhubarbe, pamplemousse...) et une délicate minéralité (craie, herbe fraîche...) s'expriment dans ce bouquet délicat, aérien, voire retenu actuellement. La bouche franche et incisive offre une belle concentration de matière et une acidité parfaitement dosée. Les agrumes s'y expriment sans retenue et la finale longiligne, tendue et salivante, est relevée par de beaux amers et une légère salinité. Un vin de gastronomie.



www.cave-lugny.com
commercial@cave-lugny.com



Château de Pierreclos



15,5/20 ★★★★★

Vignerons de Mancey - Mâcon-Mancey "Les Essentielles"

8,20 €



Robe doré éclatante à reflets paille. Un bouquet éloquent et flatteur. Les effluves floraux (tilleul, chèvrefeuille...) laissent rapidement place aux senteurs de fruits blancs et aux notes crémeuses (flanc vanillé, brioche). Quelques effluves épicés complètent la palette olfactive. Tout est en place dans cette cuvée bien construite, très aromatique et qui jouit d'une bel équilibre d'ensemble. On apprécie la densité de matière et la finale riche et savoureuse.

 Carlo et Troussard

www.lesvigneronsdemancey.fr
contact@cave-mancey.com

15,5/20 ★★★

Sylvaine & Alain Normand - Mâcon La Roche Vineuse "Vieilles Vignes"



Splendide robe doré intense. Un bouquet parfumé et élégant, où s'associent les notes florales (chèvrefeuille, tilleul...), une belle corbeille de fruits blancs et quelques effluves vanillés. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée travaillée avec finesse. Un fruité juteux, une texture suave et riche et une longue finale

enrobée sur les saveurs de pâtisserie et de fruits secs.



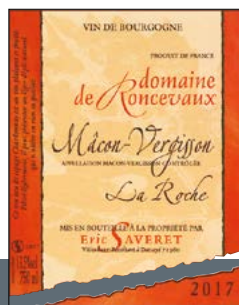
www.domaine-normand.com
vins@domaine-normand.com



15,5/20 ★★★

Domaine de Roncevaux - Mâcon-Vergisson "La Roche"

12,00 €



Jolie robe ensoleillée jaune de Naples éclatant. Un bouquet ouvert et parfumé où les notes florales et d'agrumes sont rejointes à l'aération par une délicate minéralité. Un ensemble frais et engageant. La franchise et la pureté s'exprime d'emblée dans cette cuvée sans artifice, parfaitement ciselée, rafraîchissante et fruitée à souhait (agrumes frais). La finale est longiligne et tendue, d'une longueur très appréciable sur une délicate salinité et une saveur réglissée.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.35.89.68 - 06/10.99.70.70
eric.saveret@gmail.com

En conversion 

15,5/20 ★★

Merlin - Mâcon La Roche Vineuse



Jolie robe jaune de Naples éclatante. Un bouquet délicatement parfumé sur les agrumes mûrs, les fruits secs et une touche délicatement minérale. La bouche est ciselée et tendue, de grande fraîcheur. Les saveurs d'agrumes (lime, pamplemousse, groseille verte...) s'y expriment sans retenue dans une cuvée de grande pureté, ponctuée d'une longue finale relevée par une acidité ascendante et une délicate salinité. Un joli vin de gastronomie plus en finesse qu'en démonstration.



www.merlin-vins.com
merlin.vins@wanadoo.fr

15/20 ★★★★★

Cave d'Azé - Mâcon Azé - "Jules Richard"

6,90 €



Eclatante robe doré intense. Une friandise olfactive qui associe avec harmonie et volupté les notes fruitées, les fleurs blanches, et la confiserie (guimauve, bonbon acidulés). Une subtile douceur vanillée complète l'ensemble. La bouche est ample, charnue et riche sur un fruité gourmand et mûr (pêche, poire, raisin frais...). Les dégustateurs soulignent son équilibre gras/acidité et sa finale longiligne et gourmande. Un bonbon !

www.caveaze.com
contact@caveaze.com

15/20 ★★★★★

Domaine de La Tour Penet – Mâcon-Péronne "Vieilles- vignes"



Robe jaune de Naples pâle. De la finesse, de l'élégance et une belle fraîcheur caractérisent ce bouquet engageant qui associe les notes minérales (silex, craie, herbe fraîche...) aux agrumes. La bouche est franche et vigoureuse, moyennement concentrée mais très rafraîchissante sur ses saveurs de lime et citron vert. La finale, salivante, est relevée par de beaux amers sur des nuances minérales.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.36.98.20 - 06/31.01.84.86
anne.ramonet@orange.fr

15/20 ★★★★★

Domaine Catherine Papillon - Mâcon-Péronne "Cuvée Papillon"



Belle robe doré à paille, éclatante. Le bouquet enveloppé et mature offre beaucoup de douceur. Les effluves de fleurs sucrées, de fruits blancs mûrs (pêche, poire...), de brioche voire de crème pâtissière s'y associent harmonieusement. De la vinosité, un fruité juteux, du gras et une finale large et riche sont les principaux atouts d'une cuvée ponctuée en finale par une délicate acidité bienvenue et équilibrante.

Cherche
Distributeur(s)

06/89.33.66.39
domainecatherinepapillon@gmail.com

15/20 ★★★★★

Domaine Catherine et Didier Tripoz Mâcon-Charnay - "Prestige des Tournons"

8,00 €



Eclatante robe jaune de Naples pâle. Un bouquet ouvert et franc qui laisse ouvertement la priorité à un beau panier de fruits blancs (poire, pomme golden, pêche...). A l'aération, il rejoint un registre plus doux-cereux (guimauve, brioche, flanc à la vanille). On croque le fruit dans cette cuvée franche et gourmande, finement texturée et rafraîchissante. La finale longiligne et salivante est relevée par une agréable acidité ascendante prometteuse d'une belle évolution.

Cherche
Distributeur(s)

www.vintripoz.com
didier.tripoz@wanadoo.fr

En conversion

15/20 ★★★★★

Domaine Catherine Papillon - Mâcon-Péronne "Matéo"



Robe doré léger à paille. Un bouquet profond et doux sur les fruits blancs au sirop (pêche, poire, reine claudé...), les notes de brioche, cake et crème pâtissière. La bouche tient les promesses du nez; large, très aromatique et suave, elle offre beaucoup de gras dans un ensemble riche et, suave presque enveloppé. La finale offre toutefois une belle pointe d'acidité ascendante, bienvenue et garante d'équilibre.

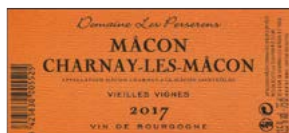
Cherche
Distributeur(s)

06/89.33.66.39
domainecatherinepapillon@gmail.com

15/20 ★★★

Domaine Les Perserons - Mâcon Charnay-les-Mâcon "Vieilles Vignes"

8,70 €



Splendide robe bouton d'or intense et scintillante. Le bouquet est bien ouvert et complexe. Il témoigne de maturité dans ses senteurs de fruits blancs et de viennoiseries (brioche, cake, millefeuille aux poires...). L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et gourmande qui jouit d'un fruité intact et croquant. Gouleyante et suave, elle est rejointe en finale par une délicate acidité bienvenue et de beaux amers rafraîchissants garants d'équilibre. Un vin de bel évolution.

Cherche
Distributeur(s)

www.orgevresduvin.com
contact@orgevresduvin.com



15/20 ★★★

Vignerons des Terres Secrètes - Mâcon Verzé "Croix-Jarrier"



Robe doré léger à ocre de bel éclat. Un bouquet profond et complexe. Les notes de fruits blancs mûrs, les fruits secs et une délicate touche épicée sont assortis d'effluves délicatement minéraux. Une bouche franche et précise qui exhale sans retenue ses saveurs d'agrumes frais dans un ensemble assez concentré construit autour d'une colonne vertébrale acide très rafraîchissante et digeste. La finale est longiligne et tendue, légèrement saline.

Belgique Godaert & Van Beneden
Salon: Salon des Vancances (Bruxelles)

www.terres-secretes.com
boutique@terres-secretes.fr



La roche de Vergisson



© BVB

16,5/20 ★★★

Domaine Thibert - Mâcon-Verzé



Jolie robe jaune de Naples de grand éclat. Un bouquet délicatement parfumé empreint de beaucoup d'élégance et de fraîcheur. Les agrumes (citron, pamplemousse), les groseilles vertes et l'herbe fraîche s'y expriment de concert, rejoints à l'aération par une délicate minéralité naissante. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée précise et tendue, sans artifices. Construite autour d'une colonne vertébrale acide vigoureuse et rafraîchissante (citron vert, minéralité), elle est ponctuée d'une finale longiligne et salivante et témoigne d'un bel avenir encore.

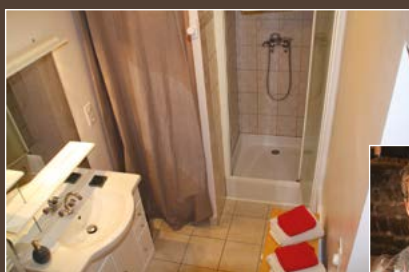


www.domaine-thibert.com
info@domaine-thibert.com

Recommandé
par VTA


Le Gîte des Bois

Domaine La Pascerette des Vignes



Céline Robergeot-Cienki - Lieu-Dit "Les Bois"

71960 Sologny - Tél: 06 87 28 32 07

Réservation: robergeot.sologny71@orange.fr - www.pascerettesdesvignes.com

16/20

★★★★

La Cave d'Azé – Mâcon Azé – Sélection Prestige

7,95 €



Splendide robe bouton d'or de grand éclat. Le bouquet est ouvert et gourmand. Il invite à la dégustation. Les effluves de fruits blancs mûrs (poire, pêche...) s'associe à un registre brioché voire vanillé doux. Une friandise olfactive ! Tout est en place dans cette cuvée de gastronomes, parfaitement équilibrée et d'une vinosité très appréciable. Beaucoup de gras mais la vigueur et une acidité bien dosée ne sont pas en reste. Très aromatique, elle est ponctuée d'une finale large sur des saveurs biscuitées et de fruits secs.

www.caveaze.com
contact@caveaze.com

16/20

★★★

Domaine La Pascerette des Vignes - Tradition Mâcon Milly Lamartine



Scintillante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet est ouvert et frais sur la citronnelle, les agrumes et de délicates notes réglissées et minérales. Une bouche franche et droite, vigoureuse et d'une concentration de matière appréciable. Le fruité est croquant et une tension omniprésente soutient une cuvée de gastronomie ponctuée d'une finale large et salivante à l'acidité ascendante, garante d'un bel avenir encore. Une réussite.

 Pyvo Food & Drink
Cherche Distributeur(s) - Salon: Seclin (F)

www.pascerettedesvignes.com
robergeot.sologne71@orange.fr



15,5/20

★★★★

Cave de Lugny - Mâcon-Lugny - "La Carte"



Superbe robe doré intense et éclatant. Un bouquet chatoyant de caractère. On apprécie les notes de viennoiserie, de fruits secs et les effluves épicés et délicatement minéraux. Un nez qui invite à la dégustation. Pureté et précision sont au rendez-vous d'une cuvée séveuse et bien construite. Outre des saveurs d'agrumes frais, elle voit progressivement s'exprimer une minéralité qui va encore s'affirmer dans un ou deux ans. Un vin de gastronomie, qui jouit d'une finale longiligne et ciselée de grande fraîcheur.



www.cave-lugny.com
commercial@cave-lugny.com

14,5/20

★★★

Domaine des As – Mâcon Péronne

6,50 €



Robe jaune doré léger de belle brillance. Le nez assez dégagé est empreint de beaucoup de douceur et d'enveloppement (fleurs sucrées, brioche, biscuit au beurre, flanc vanillé). Quelques effluves réglissés à l'aération. La bouche jouit d'une belle trame fruitée (fruits blancs mûrs) et d'un bon équilibre gras/acidité. On apprécie la finesse de texture et la finale longiligne et rafraîchissante sur les zestes d'agrumes.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.36.95.99 - 06/82.41.25.98
domaine.des.as@orange.fr

16/20 ★★★

Domaine de la Jobeline - Mâcon-Verzé 2018

12,30 €



Splendide robe rubis grenat intense et profond. Le bouquet est mature et profond sur une décoction de fruits rouges et noirs confiturés. Quelques effluves lactiques apportent de la douceur à un nez qui invite à la dégustation. Cette cuvée offre beaucoup d'atouts; Un fruité intact et exubérant, une trame serrée et une équilibre gras-acidité remarquable. La finale est longiligne et séveuse, garante d'une belle garde encore. Un vin de gastronomie.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.domainedelajobeline.com
contact@domainedelajobeline.com

15,5/20 ★★★

Château de la Greffière - Mâcon-Serrières
"La Croix" 2017

12,00 €



MÂCON-SERRIÈRES
LA CROIX

Très jolie robe brillante rubis carmin intense. Le bouquet charmeur et complexe livre un fruité généreux et prometteur (baies rouges et noires bien mûrs). L'aération dévoile des effluves lactiques voire vanillées doucereuses. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée pleine et concentrée qui offre un fruité croquant. Soutenue par de délicats tanins de fruit et une juste acidité, garants d'une belle évolution, cette cuvée de gastronomie est ponctuée d'une longue finale sur des épices et de beaux amers.

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudelagreffiere.com
info@chateaudelagreffiere.com

14,5/20 ★★★★★ Les Vignerons d'Igé - Mâcon-Igé - Vieilles Vignes 2018

6,70 €



Robe rubis éclatant de belle concentration. Le bouquet, assez expressif, affirme son caractère à l'aération. Les senteurs fruitées sont assorties d'une délicate minéralité, de notes de sous-bois, de grillé et d'épices. La bouche est à l'avenant. Structurée et vigoureuse, elle ne cède pas à la facilité. Des saveurs de baies noire sauvages, des épices et une longue finale salivante relevée par une acidité très rafraîchissante soutiennent une cuvée qui gagnera encore en harmonie dans un an.

Cherche
Distributeur(s)

www.lesvigneronsdige.com
commercial-particuliers@lesvigneronsdige.com

14,5/20 ★★★★★

Maurice Lapalus & Fils - Mâcon-Pierreclos 2017



Beaucoup d'éclat dans cette robe rubis cerise limpide et brillante. Le bouquet délicatement parfumé associe les notes fruitées (confiture quatre fruits rouges) à de délicates touches épicées et une pointe de réglisse. Une cuvée franche, précise et digeste. Plus en finesse qu'en concentration elle offre d'agréables saveurs fruitées acidulées, un bel équilibre d'ensemble et une finale longiligne et salivante.

Couleurs Vins

www.vinslapalus.com
contact@vinslapalus.com

HVE

15/20

★★★

Domaine de la Combe de Bray - Mâcon Bray 2015

8,00 €



Robe cerise assez concentrée, de belle jeunesse encore. Un nez assez expressif qui gagne progressivement en complexité à l'aération. Il associe les fruits rouges, à des notes de pâtisserie (tarte aux cerises) et aux épices douces. La bouche confirme l'impression du nez et se montre croquante de fruit et d'une belle vigueur encore. Les saveurs épicées apportent de la fraîcheur nécessaire et la finale, longiligne et gouleyante, jouit d'une belle tension. Un vin qui fait honneur à son cépage.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.50.02.18 - 06/86.14.13.55
henri.lafarge@wanadoo.fr

MÂCON BLANC 2018

15,5/20

★★★★

Jérémy Vervier – Mâcon Blanc 2018

6,40 €



Une robe intense doré à ocré. Un bouquet de caractère. Les fruits secs, les épices, une touche grillée et une délicate minéralité naissante se livrent sans retenue dans ce bouquet complexe et de caractère. La bouche est franche et droite. Les dégustateurs soulignent la tension des saveurs d'agrumes, la concentration de matière appréciable et la finale longiligne et salivante relevée par une agréable acidité rafraîchissante.

Cherche
Distributeur(s)

06/46.74.78.63
vervier.jeremy@gmail.com

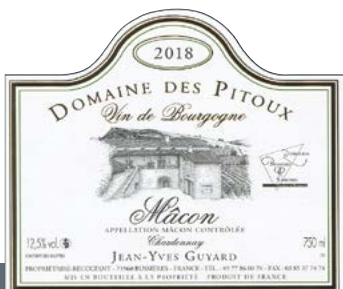


15/20

★★★

Domaine des Pitoux – Mâcon Blanc 2018

7,00 €



Robe pâle, légèrement ocrée. Une friandise olfactive. Les fleurs printanières, la confiserie et les fruits blancs s'associent dans ce bouquet doux et engageant. La bouche tient les promesses du nez. Juteuse, croquante de fruit et particulièrement gourmande, elle séduit par la délicatesse de sa trame, son aspect gouleyant et sa finale suave de longueur appréciable sur la confiserie. Une cuvée conviviale, de plaisir immédiat.

Cherche
Distributeur(s)

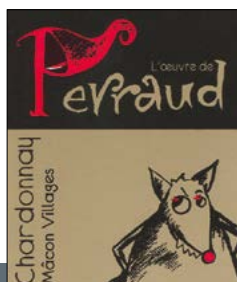
06/13.19.84.38
guyard.jean-yves@orange.fr



Domaine Fichet

15,5/20 ★★★

Domaine Perraud - Mâcon-Villages 2018 "L'Oeuvre de Perraud"



Belle robe jaune doré intense, scintillante. Particulièrement mûr et parfumé, le bouquet évoque les fruits jaunes voire exotiques (abricot, ananas) à l'ouverture. Cette maturité se confirme ensuite, évoquant les fruits au sirop et les fleurs blanches suaves (lilas, chèvrefeuille). Un nez qui appelle la dégustation. Séveuse et racée, l'attaque donne le ton de ce vin concentré, de texture à la fois fine et serrée, qui accorde la primauté à la fraîcheur du fruit. De belles saveurs d'agrumes se livrent sans retenue en milieu de bouche et la finale, ciselée et distinguée, jouit d'une persistance appréciable. Un vin épuré et franc.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaineperraud.fr
domaineperraud@gmail.com

15/20 ★★★★★

Le Chai Duchet - Mâcon-Villages 2015

7,90 €



Robe bouton d'or, engageante par son éclat et sa limpidité. Premier nez très flatteur, sur des notes de poire mûre et de pâtisserie vanillée. Un registre pâtissier enveloppant s'impose ensuite (frangipane, mille-feuille), assorti d'une subtile touche minérale et herbacée qui s'intensifie au fil de l'aération. De texture enrobée et grasse, la bouche présente une certaine opulence teintée de richesse. L'expression aromatique s'y montre généreuse et l'équilibre acidité/gras atteint. Ce vin aujourd'hui à son apogée est ponctué d'une finale agréablement persistante.

Cherche
Distributeur(s)

www.lechaiduchet.com
lechaiduchet@gmail.com



15/20 ★★★

Sophie Cinier - Mâcon-Villages "Le Clos" - 2018

9,80 €



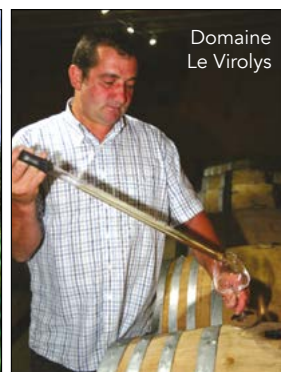
Séduisante robe jaune de Naples éclatante. Le bouquet est à l'avenant sur une corbeille de fruits bien garnie (pêche, poire, mandarine...). Un nez qui invite à la dégustation. La bouche séduit d'emblée par sa pureté et sa tension omniprésente. Juteuse sur ses saveurs d'agrumes, elle jouit par sa belle concentration de matière et son élégance. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous d'une cuvée aboutie ponctuée d'une longue finale ciselée très rafraîchissante. Une réussite.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Dunkerke

03/85.35.66.41.
domainesophiecinier@gmail.com



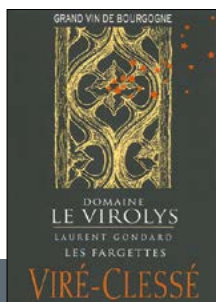
© BVB



16,5/20 ★★★★★

Domaine Le Virolys - "Les Fargettes"

9,30 €



Jolie robe jaune citron, scintillante. Splendide nez, profond, intensément parfumé et de complexité appréciable, qui met en présence les arômes de fruits jaunes mûrs voire compotés, les fleurs suaves (tilleul, aubépine, acacia) et quelques notes mellifères. Tout invite à la dégustation! Du gras, de l'opulence, une grande maturité de fruit (pêche, abricot) et un remarquable équilibre permis par une fine tension acidulée qui nuance la richesse et le la douceur de l'ensemble. Superbe réussite, pour un cru dont la finale, salivante, se montre légèrement saline.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Seclin (F)

www.domaine-levirolys.com
laurent.gondard071@orange.fr



16,5/20 ★★★★★

Stéphane et Lucie Guillemin



Superbe robe or intense à reflets presque ocres. Le premier nez révèle une minéralité déjà bien présente. Ensuite, la fraîcheur des senteurs d'agrumes (mandarine, citron) envahit le bouquet, associée à des senteurs de fruits secs. Engageant! La bouche, savoureuse, dense et longiligne, est à l'avenant. Cette cuvée aiguisée propose une texture longiligne et distinguée, portée par une superbe acidité. Les agrumes s'y expriment sans réserve et la finale, séveuse et racée, se resserre sur la longueur. Superbe vin de gastronomie.



Vin Lecoq (Coq au Vin)
Cherche Distributeur(s)

www.domaineguillemin.com
guilleminstephane@orange.fr

16/20 ★★★★★

Domaine Les Grands Crays - "Le Clos du Château"

9,50 €



Robe bouton d'or de bel éclat. Le registre de la cire et du térébinthe domine ouvertement à l'ouverture. Les notes de fruits jaunes confits et de miel complètent ensuite ce bouquet à forte personnalité, qui évolue vers une note fumée à l'aération. Puissance et opulence se donnent rendez-vous dans cette bouche dont le gras de texture n'a d'égal que l'exubérance de saveurs (fruits jaunes, fruits secs, amande). L'ensemble séduit par sa richesse de constitution et voit sa finale équilibrée par de fins amers rafraîchissants. Un cru ambitieux.

03/85.36.96.31 - 06/13.74.89.11
terrier@lesgrandscrays.fr

14,5/20 ★★★

L. Huet

8,50 €



Robe ensoleillée, de belle brillance. On apprécie la maturité du bouquet ouvert et parfumé qui exprime dès l'ouverture de généreuses notes de fruits jaunes mûrs et de fleurs blanches suaves. Une cuvée friande et conviviale, qui privilégie la finesse de texture et la fraîcheur du fruit. L'ensemble jouit d'un bel équilibre acidité/gras et livre une finale agréablement persistante, où les saveurs de poires et pommes fraîches se livrent librement.

Cherche
Distributeur(s)

www.huetlb.fr
laurent.huet16@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★

Le Chai Duchet - "Quintessence" 2015

12,80 €



Un beau jaune-vert mordoré scintille dans cette robe engageante. On est d'emblée séduit par la profondeur et la complexité de ce nez qui mêle avec harmonie les arômes végétaux nobles (herbe, foin coupé), une délicate minéralité et quelques effluves de pêche jaune et d'agrumes confits. Un vin de gastronomie, qui ne cède pas à la facilité. Sa structure minérale porte une matière rafraîchissante et concentrée. La texture se montre plus grasse en milieu de bouche, sur des saveurs de fruits jaunes et de miel puis la finale se resserre dans la longueur sur une jolie tension acidulée. Un vin bien construit.

Cherche
Distributeur(s)

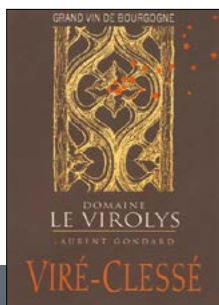
www.lechaiduchet.com
lechaiduchet@gmail.com



16/20 ★★★

Domaine Le Virolys 2017

10,30 €



Robe bouton d'or lumineuse. Particulièrement engageant, ce nez généreux, mûr et ouvertement dominé par les senteurs fruitées charmeuses (poire, pêche), florales parfumées (lilas, chèvrefeuille) et par une touche vanillée de grande douceur, se révèle extrêmement prometteur. Cette bouche salivante a conquis les dégustateurs qui relèvent une trame à la fois serrée et élégante, un fruit préservé (agrumes, fruits blancs) et une enveloppe de douceur qui trouve son équilibre dans une fine acidité omniprésente. Un vin complet, bien construit, dont la finale associe franchise et profil longiligne.

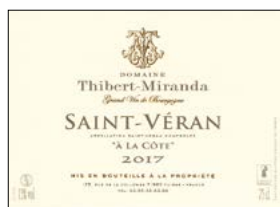
Cherche Distributeur(s)
Salon: Seclin (F)

www.domaine-levirolys.com
laurent.gondard071@orange.fr



Château de la Greffière

16,5/20 ★★★★★



Domaine Thibert-Miranda - "À la Côte"

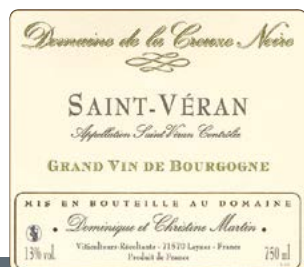
9,00 €

Robe affichant un beau jaune doré éclatant. Le bouquet ne tarde pas à livrer une superbe association d'arômes de fruits blancs, pâtisserie et de petits fruits secs. Une subtile touche vanillée et fumée complète l'ensemble à l'aération. Ce vin complet et racé présente de très beaux atouts de concentration, équilibre, maîtrise de l'élevage et profondeur. Les saveurs finement noisettées et grillées s'associent parfaitement avec le registre du fruit blanc mûr et la finale, enveloppée mais rafraîchie par une belle acidité et une subtile touche minérale, séduit par sa longueur. Belle réussite.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.35.63.86 - 06/33.55.82.30
thibertmiranda@gmail.com

16/20 ★★★★★



Domaine de la Creuze Noire

Robe jaune pâle à légers reflets verdâtres. Fruits blancs, agrumes, fines notes herbacées et délicate minéralité se livrent de concert dans ce bouquet complexe et assez profond. Doté d'une belle tension rafraîchissante, ce vin équilibré et gourmand délivre une expression fruitée généreuse (mandarine, citron, pomme verte), enveloppée d'une texture douce et friande à la fois. La finale, épurée et persistante, n'est pas en reste. On apprécie son profil longiligne et ciselé, de grande vivacité.

Cherche Distributeur(s)

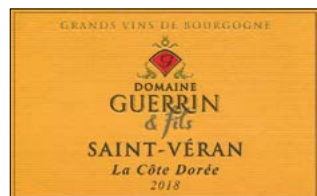


Le Vigneron Provençal - Wijnhuis
Bollaert - Pierre Nicolay

03/85.37.46.43
domainemartin.dcn@gmail.com



16/20 ★★★



Domaine Guerrin & Fils - "La Côte Dorée"

Très belle robe bouton d'or de grand éclat. L'empreinte de l'élevage se montre présente dès l'ouverture (fumé, fruits secs grillés) mais elle ne masque pas les arômes de fruits blancs mûrs et de vanille. Un ensemble très élégant. La bouche est à l'avenant. Elle témoigne d'un passage en fûts dosé respectant la matière fruitée. Y cohabitent dans une belle harmonie les saveurs d'amande caramélisée et de poire mûre, l'ensemble développant un beau gras et de la suavité, tout en se voyant soutenu par une jolie tension acidulée salivante.

Winefield

www.domaineguerrin.com
contact@domaineguerrin.fr

16/20 ★★★



Domaine Chardigny - "Vieilles Vignes"

Robe or brillant, cristalline. Le premier nez se montre floral et rafraîchissant par ses notes d'agrumes. Ensuite, la maturité du fruit (poire, pêche) s'impose davantage et confère un profil enveloppant à cet élégant bouquet. Les dégustateurs s'accordent pour louer la densité de matière, l'élégance de texture et la générosité d'un fruité préservé (agrumes et fruits secs) de ce vin complet et structuré. La finale, salivante et finement acidulée, ajoute au plaisir de la dégustation.

Veri Vino - Redoute Vins
Salon: Anvaing

www.domaine-chardigny.com
info@domaine-chardigny.com



15,5/20 ★★★

Domaine Perraud



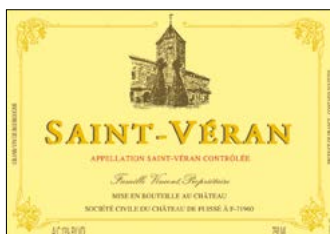
Robe jaune-vert. Affichant d'emblée une belle maturité de fruit (pomme, poire), ce nez ouvert et parfumé fait ensuite évoluer son registre vers une subtile touche minérale. Cette cuvée savoureuse et dotée d'un très bel équilibre d'ensemble séduit par la franchise de son registre fruité, sa finesse de sa texture et la belle association d'arômes de fruits blancs frais et d'agrumes. La finale, légèrement saline, se resserre sur une belle acidité tonifiante et propose une belle persistance. Un vin très bien construit !

Cherche
Distributeur(s)

www.domaineperraud.fr
domaineperraud@gmail.com

15,5/20 ★★★

Château de Fuissé - Famille Vincent



Jolie robe pâle à subtiles nuances dorées. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite sans retenue et charme par l'harmonieuse complémentarité de ses senteurs d'agrumes mûrs, pomme fraîche et fleurs printanières. Un nez qui invite à la dégustation. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée qui impose une belle mâche, une finesse de texture appréciable et associe avec réussite les saveurs délicatement citronnées et de mirabelle. Finale fondue et suave, de persistance appréciable.



www.chateau-fuisse.fr
benedicte@chateau-fuisse.fr

14,5/20 ★★★★★

Château des Correux - "Clos des Juillys"



Jolie robe bouton d'or de bel éclat. Plutôt discret à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression et délivre une belle association d'arômes de fruits blancs et de fleurs printanières. L'attaque, enveloppée et de texture assez douce, donne le ton d'une cuvée qui affiche une belle maturité. On y retrouve avec plaisir les saveurs de brioche, pâtisserie et poire au sirop, dans un ensemble relevé en finale par une délicate touche d'acidité bienvenue. Un vin convivial.



Toby
Cherche Distributeur(s) Bruxelles - Flandre

www.chateaudescorreux.fr
bernardleynes@yahoo.fr



14,5/20 ★★★

Domaine de la Denante



Très jolie robe ensoleillée à reflets bouton d'or. Un nez charmeur et parfumé, embaumant la pêche, la reine-claude, quelques effluves de pâtisserie vanillée et une touche de pâte d'amande à l'aération. Entrée de bouche de texture enveloppée et dotée d'un beau gras. La maturité se confirme ensuite, dans un ensemble charmeur, dont l'enveloppement se voit équilibré par une pointe d'acidité bienvenue en finale. On retrouve ici davantage d'opulence que de tension. Une cuvée charmeuse et conviviale, dotée d'une finale agréablement concentrée.



Cinoco

www.domaine-de-la-denante.com
martin.denante@wanadoo.fr



17/20 ★★★★★



Château de la Greffière - "Aux Monts"

17,00 €

Robe sable de bel éclat. La maturité des senteurs de pêche et poire au sirop envahissent un ensemble qui se complète par de fines notes minérales et de viennoiseries. Engageant ! La bouche confirme dès l'attaque l'ambition de de cette cuvée suave et ample, presque opulente. La maturité des saveurs de fruits blancs et d'agrumes mûrs trouve l'équilibre dans un support d'acidité tonique et parfaitement dosé. Très belle réussite.

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudelagreffiere.com
info@chateaudelagreffiere.com



16,5/20 ★★★



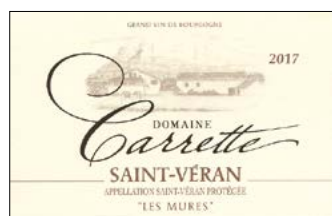
Merlin - "Le Grand Bussière"

Jaune-vert mordoré, pour une robe éclatante et limpide. Original, parfumé et de belle vivacité, ce nez complexe et profond associe les notes d'herbe fraîche, rhubarbe, anis et agrumes mûrs. L'attaque, élégante et tendue, annonce une cuvée épurée et concentrée à la fois, qui exprime de généreuses saveurs d'agrumes mûrs, dans un ensemble ciselé, dont la finale se montre longiligne et finement minérale.



www.merlin-vins.com
merlin.vins@wanadoo.fr

16/20 ★★★★★



Domaine Carrette - "Les Mûres"

Robe jaune soutenu à doré, limpide et brillante. Sans attendre, une puissante expression de confiserie et de fruits au sirop (abricot, pêche jaune) envahit un bouquet prometteur qui invite par sa douceur d'expression à la dégustation. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de cette bouche séveuse et racée, dont la concentration de matière n'a d'égale que l'équilibre vivacité/moelleux. L'exubérance fruitée (fruits blancs et fruits secs) s'exprime généreusement dans une finale volumineuse et de grande longueur.



Michel Berger

www.domaine-carrette.fr
contact@domaine-carrette.fr



Gîte de la Motte Taillée



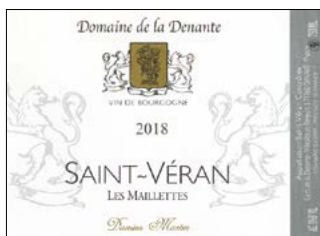
Maison Vigneronne typique, indépendante dans un village viticole. Cuisine équipée à l'américaine, coin-repas, salon (TV, lecteur DVD), 3 chambres, terrasse couverte, table de ping-pong, grand jardin clos



"Les Perriers" • 71570 Leynes • Tél: 06 98 77 57 39 • www.chateaudescorreaux.fr

16/20 ★★★★★

Domaine de la Denante - "Les Maillettes"



Robe pâle à doré, à nuances jaune de Naples. Dès l'ouverture, les notes liées à l'élevage s'affirment généreusement (boisé fin, fumé, noisette grillée). Le registre des fruits secs (noix de cajou, amande) se confirme en s'accroissant à l'aération. Un vin tout en équilibre et suavité, qui livre une texture à la fois serrée et distinguée, dont la minéralité commence à s'exprimer, tout en respectant l'exubérance fruitée. La finale, crémeuse et caramélisée, témoigne d'un bel exercice de vinification.

 Van Hende

www.domaine-de-la-denante.com
martin.denante@wanadoo.fr



16/20 ★★★

Jacques Saumaize "La Vieille Vigne des Crèches"



Belle robe jaune pâle de grand éclat. Le premier nez est marqué par l'empreinte de la minéralité. Ensuite, les notes de fruits secs et d'agrumes (citron, mandarine) s'imposent au fil de l'aération. Ce cru précis et savoureux offre une bouche salivante, relevée par une belle acidité tonifiante. On y apprécie les saveurs d'agrumes et les fins amers rafraîchissants d'une finale de grande longueur. Belle réussite pour ce vin qui s'invite à table.

 Benevins - Vinifera

www.saumaize.com
jacquessaumaize@orange.fr



16/20 ★★★

Domaine Chardigny - "Les Cornillaux"



Superbe robe jaune citronné de grand éclat. Un beau panier de fruits rassemblant agrumes et fruits blancs s'exprime sans attendre dans ce bouquet enveloppé et engageant, qui invite à la dégustation. Tout est équilibre et finesse dans cette cuvée dotée d'une belle concentration. Les dégustateurs apprécient son profil gourmand et charmeur et la délicatesse de texture de sa finale suave et enveloppée, agréablement persistance.

 Veri Vino - Redoute Vins
Salon: Anvaing

www.domaine-chardigny.com
info@domaine-chardigny.com



16/20 ★★★

Dominique Cornin - "Les Serreuxdières"



Splendide robe ensoleillée, de belle brillance. Un beau panier de fruits blancs mûrs (poire, pêche) s'impose dès l'ouverture, dans ce bouquet enveloppé et flatteur. Une bouche rafraîchissante, qui livre de jolies saveurs d'agrumes et séduit par sa texture enrobée et goulante. La finale, salivante, offre une jolie tension acidulée et de la persistance très appréciable.

 Velu Vins - WineTime - Passion for Wine
Bacchus Wine & Spirits - Vinum Authentis

www.cornin.net
domaine@cornin.net



15,5/20 ★★★★★

Cave de Charnay-les-Mâcon - "Grand Clos"

9,60 €



Jolie, robe dorée de bel éclat, soutenue et limpide. Un bouquet doux et enveloppé, qui délivre de belles senteurs de brioche, pâtisserie vanillée, miel et de fruits jaunes (abricot, pêche). Un bel équilibre porte ce cru doté d'une intéressante vinosité, d'une belle concentration de matière et d'une finale ample et persistante, dans le registre des fruits mûrs. Finale suave presque crémeuse mais relevée par une belle tension acidulée.

Cherche
Distributeur(s)

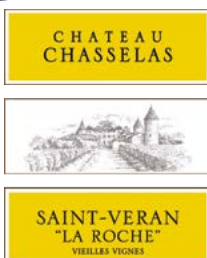
www.orfevresduvin.com
contact@orfevresduvin.com



15,5/20 ★★★

Château Chasselas - "La Roche" - Vieilles Vignes

11,50 €



Jolie robe paille, limpide et brillante. Floral (acacia, lilas) et généreusement fruité (pêche, poire), le bouquet séduit par sa douceur d'expression et sa franchise. Une cuvée tout en équilibre et nuance, qui bénéficie d'un bel équilibre vivacité/moelleux et livre une agréable expression d'agrumes mûrs. La texture se montre croquante et salivante et la finale, relevée par une fine pointe acidulée, séduit par son profil longiligne et épuré.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.chateauchasselas.fr
contact@chateauchasselas.fr



15/20 ★★★

Vignerons des Terres Secrètes "Croix de Montceau"



Robe pâle à légères nuances dorées. Extrêmement parfumé, le nez flatteur et engageant exhale de belles senteurs florales (violette, tilleul, lilas) et de confiserie (bonbons aux fruits). Un bouquet printanier. Cette bouche gourmande et précise séduit par son gras, la maturité de son fruit (agrumes et fruits blancs) et son bel équilibre enveloppement/vivacité. Finale agréablement persistante, sur la pêche blanche.



Godaert & Van Beneden
Salons: Salon des Vancances (Bruxelles)

www.terres-secretes.com
boutique@terres-secretes.fr



Château Chasselas



15/20 ★★★

Domaine Gilles Courtois - "Vieilles Vignes"

11,50 €



Superbe robe jaune or intense à nuances ocrées. De puissants effluves de notes exotiques embaument ce nez extrêmement charmeur. On y retrouve les arômes d'ananas, mangue et pêche jaune et abricot au sirop. Un bouquet qui invite à la dégustation. L'attaque confirme l'enveloppement et l'impression de maturité d'un ensemble qui privilégie l'opulence et la richesse à la finesse acidulée. Le registre du fruit blanc et jaune de belle maturité s'impose dans une finale riche et grasse.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.35.13.86 - 06/83.37.16.73
courtois-gilles@orange.fr

En conversion

14,5/20 ★★★

Domaine Sangouard - "Les Rochettes"



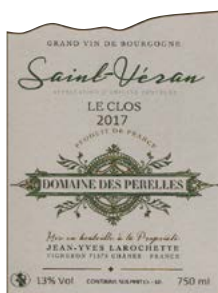
Jolie robe jaune lumineux, limpide et éclatante. Le premier nez révèle une fine minéralité et beaucoup de fraîcheur. Le nez de cette cuvée typée offre une grande complexité, illustrée par les parfums d'agrumes mûrs et de flan vanillé aux fruits blancs (poire, pêche). Tout invite à la dégustation dans ce bouquet enveloppé et exubérant. La bouche se révèle droite et franche, sans artifices, dotée d'une agréable expression fruitée. Elle privilégie la délicatesse de texture et l'équilibre vivacité/douceur. Finale de persistance correcte sur les fruits blancs.

De Keyser
Salons: Calais - Vignerons Indépendants Lille

03/85.35.13.26
vincent.sangouard@wanadoo.fr

14,5/20

★★★



Domaine des Perelles - "Le Clos"

Superbe robe jaune doré à nuances bouton d'or. Fin et profond, ce bouquet subtil mêle les notes de frangipane et de poire mûre. Un ensemble enveloppé et suave. La bouche se montre très grasse et enrobée. Dotée d'une belle concentration de matière fruitée (fruits blancs au sirop, pêche, poire...), elle privilégie une texture riche et enveloppée, équilibrée toutefois en finale par une délicate acidité bienvenue. Un vin friand, facile d'accès et convivial.

Boutelegier
Cherche Distributeur(s) Bruxelles - Wallonie

www.domainedesperelleslarochette.fr
jy.larochette@orange.fr



Mâcon

17/20 ★★★★★

Domaine de Roncevaux 2016

14,00 €



Un beau doré lumineux scintille dans cette robe avenante. Puissamment minéral dès l'ouverture, le bouquet se complète à l'aération d'une expression vigoureuse de notes d'agrumes et de pâtisserie aux fruits blancs (pêche, poire, reine-claude). La bouche n'est pas en reste. Complexe, dotée d'un superbe équilibre acidité/gras, presque opulente, elle témoigne d'un élevage soigné et d'une belle densité de matière. Les saveurs fruitées et minérales s'y associent avec réussite et la finale, finement épicée et relevée par de fins amers, se montre large et de longueur impressionnante.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.35.89.68 - 06/10.99.70.70
eric.saveret@gmail.com

En conversion

16,5/20 ★★★★★

Vignerons des Terres Secrètes - "Les Cras" - 2015



Robe jaune pâle à doré, limpide et brillante. La minéralité se montre présente dès l'ouverture, rapidement rejointe par les agrumes mûrs et de flatteuses notes d'herbe fraîche. Construite autour d'une superbe colonne vertébrale acidulée, cette cuvée de gastronomie associe sève, concentration de matière et signature minérale. Les dégustateurs sont unanimes pour louer la générosité des saveurs d'agrumes mûrs, le parfait équilibre et la vigueur de ce vin concentré et suave, ponctué d'une finale épurée de grande longueur acidulée. Très beau vin.



Godaert & Van Beneden
Salon: Salon des Vancances (Bruxelles)

www.terres-secretes.com
boutique@terres-secretes.fr



15/20 ★★★

Domaine Corsin - "Vieilles Vignes" 2016



Un beau doré lumineux scintille dans cette robe avenante. Puissamment minéral dès l'ouverture, le bouquet se complète à l'aération d'une profonde expression vigoureuse de notes d'agrumes et de pâtisserie aux fruits blancs (pêche, poire, reine-claude). La bouche n'est pas en reste. Complexe, dotée d'un superbe équilibre acidité/gras, presque opulente, elle témoigne d'un élevage soigné et d'une très belle densité de matière. Les saveurs fruitées et minérales s'y associent avec réussite et la finale, finement épicée et relevée par de fins amers, se montre large et de longueur impressionnante.



Vin Vino
Cherche Distributeur(s) Bruxelles - Flandre

www.domaine-corsin.com
contact@domaine-corsin.com



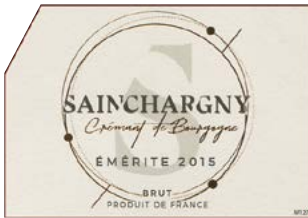
Saint-Vérand



© BIVS

16/20 ★★★★★

Cave de Lugny - Saintchargny - "Emérite" 2015



Très belle robe or soutenu, limpide et éclatante. Le registre minéral et végétal (mousse, herbe fraîche) s'associe aux petits fruits à coque dans un premier nez typé et expressif. Une plus grande douceur s'installe à l'aération. L'entrée de bouche confirme sans attendre cette impression enveloppante par un profil suave et presque tendre. Ensuite, les saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme) s'imposent, équilibrées par une belle fraîcheur acidulée. Finale dosée, persistante et distinguée, dont on apprécie la vinosité. Belle réussite.



www.cave-lugny.com
commercial@cave-lugny.com

16/20 ★★★★★

Domaine Catherine et Didier Tripoz

7,80 €



Robe jaune doré brillante et limpide. Un superbe bouquet, complexe et profond, s'impose dès l'ouverture. On y retrouve d'insistantes notes de petits fruits secs (amande, noix de cajou), mêlées à la pâtisserie (frangipane, brioche). Un ensemble qui invite à la dégustation. Équilibre, vinosité, fraîcheur et complexité aromatique sont au rendez-vous de ce vin habillé de bulles, qui livre une expression aromatique intense (frangipane, fruits blancs, amande fraîche). La finale, ample et persistante, se voit relevée par de jolis amers. Belle réussite.

Cherche
Distributeur(s)

www.vintripoz.com
didier.tripoz@wanadoo.fr

En conversion

15,5/20 ★★★

Vignobles Létourneau - Blanc de Noirs - "Grande Réserve"



Robe doré soutenu à reflets paille, éclatante. Le premier nez, expressif et engageant, évoque une belle maturité par ses notes de fruits blancs mûrs voire compotés (poire, pomme). Ensuite apparaissent quelques petits fruits secs et une touche pâtissière charmeuse. Dans un style plus enveloppé que tonique, ce vin habillé de fines bulles confirme en bouche l'impression de douceur du nez. La texture se montre tendre et les saveurs bien mûres, l'ensemble trouvant son équilibre dans une fine acidité qui resserre la finale sur une agréable tension. Un vin complet.



Schilde (la Volnaysienne)
Salon: Arras

03/85.33.25.65 - 06/78.41.27.58
yannick.letourneau@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★



CRÉMANT DE BOURGOGNE
Blanc de Blancs

Papillon-Lavoignat - Blanc de Blancs

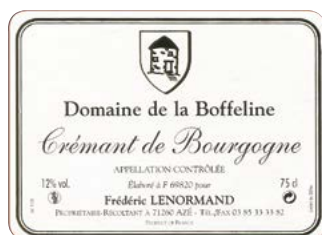
Superbe robe ensoleillée de belle brillance. On est d'emblée séduit par le charme et la complexité de ce nez profond. S'y associent avec bonheur les notes de fruits à coque, fine minéralité crayeuse et agrumes. Une impression de maturité et de douceur envahit l'entrée de bouche puis l'ensemble se resserre sur de beaux amers rafraîchissants et quelques saveurs d'amande et de noix typées. La finale se montre savoureuse et longiligne, sur une fine et agréable touche saline.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.23.95.70 - 06/80.68.35.54
stephanelavoignat@outlook.fr

Terra
Vitis

14,5/20 ★★★★★



Domaine de la Boffeline

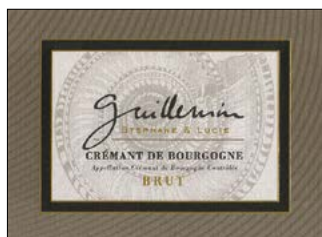
7,50 €

Superbe robe dorée à nuances ocrées, cristalline et engageante. Premier nez franc et frais, mêlant dans une jolie harmonie les accents floraux et de confiserie, avant d'étendre le registre à l'aération vers les notes de pomme mûre et d'amande fraîche. Cette cuvée ample et dosée offre une bouche riche et suave, dont la douceur de texture enveloppe un registre fruité de belle maturité (poire, pomme) et quelques saveurs pâtisseries (flan vanillé aux poires, millefeuille). L'ensemble, plus rond qu'incisif, trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue en finale. Un vin charmeur et tendre.

06/16.43.17.43

frederic.lenormand123@orange.fr

14,5/20 ★★★



Stéphane et Lucie Guillemain

Robe jaune or éclatant. Parfumé et généreux, le bouquet livre sans attendre une belle complicité entre arômes d'herbe fraîche, mousse et fougère et notes d'agrumes (pamplemousse) et de fruits secs. Franche et tonique, cette cuvée dotée d'une agréable concentration privilégie l'élégance à l'opulence. On y apprécie la vivacité des saveurs d'agrumes et le bel équilibre entre tension acidulée et maturité du fruit. Une cuvée épanouie et gourmande, dans un style rectiligne et épuré.

Vin Lecoq (Coq au Vin)
Cherche Distributeur(s)

www.domaineguillemin.com
guilleminstephane@orange.fr



Domaine Guillemain



17/20 ★★★

Lacharme et Fils - Domaine de la Genière 2015

12,00 €



Un beau rubis profond et concentré, sans réel signe d'évolution pour une robe très engageante. Minéral au premier nez, l'ensemble gagne ensuite en maturité et complexité, associant ses effluves de baies sauvages (cassis, mûre sureau) à une douceur lactique et un boisé subtil très agréables. Ce cru ambitieux et complexe fait honneur à son appellation. Il marque d'emblée sa dimension par une densité de matière exemplaire, un grain de tannin de grande élégance et une complexité aromatique (fruits rouges, boisé noble, épices douces, tabac blond) très appréciable. Un cru porté par un grand équilibre et une profondeur

2020/2023

de chair extrêmement savoureuse.

Cherche
Distributeur(s)

facebook@domainelacharme
domlacharme@hotmail.com

15/20 ★★★★★

Domaine de Rochebin 2018



Robe rubis clair à nuances bleutées sur un disque ouvert. Epices douces, cacao, cerise noire et léger fumé s'associent dans ce nez de belle profondeur. Cette cuvée franche et rafraîchissante, dotée d'un bel équilibre vivacité/gras, accorde ouvertement la priorité à l'expression d'un fruit généreux et frais. On y apprécie d'exubérantes saveurs de cerise et de framboise, dans un ensemble savoureux et croquant. Un vin salivant et très convivial, à déguster sur l'intensité de son fruité juvénile.

2020/2022

Cherche
Distributeur(s)

www.rochebin-vins.com
domaine-de-rochebin@orange.fr



14,5/20 ★★★

Domaine du Bicheron 2017



Robe cerise clair, limpide et brillante, en début d'évolution. Profondeur et complexité sont au rendez-vous de ce puissant nez intensément fruité (baies rouges et noires de belle maturité), qui se complète au fil de l'aération d'arômes minéraux et épicés. Porté par une tension acidulée devant encore quelque peu s'assagir, ce vin structuré et encore ferme affirme une forte personnalité, sur ses saveurs de baies sauvages et d'épices. Une fine amertume végétale confirme la personnalité de ce vin au caractère bien trempé, de belle évolution.

2020/2023

Cherche Distributeur(s)
Salon: Seclin (F)

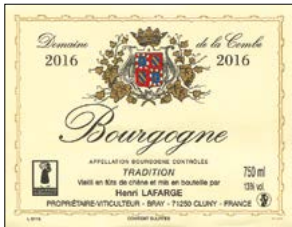
www.domainedubicheron.com
gene.delbecq@orange.fr



15,5/20 ★★★★★

Domaine de la Combe - Henri Lafarge Bourgogne Blanc "Tradition" 2016

9,50 €



De beaux reflets bouton d'or scintillent dans cette robe intense. Ce nez intensément parfumé mêle dès l'ouverture les notes fruitées (abricot, zestes d'agrumes) aux arômes de cire et de miel. Belle complexité aromatique. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la personnalité de ce cru qui affiche encore aujourd'hui un fruité intact (fruits à coque, fruits blancs). La texture se montre enveloppée et fondue, elle trouve son équilibre dans une légère tension acidulée qui anime l'ensemble de la bouche. Un vin complet, à son apogée aujourd'hui.

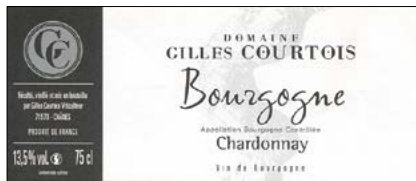
Cherche
Distributeur(s)

03/85.50.02.18 - 06/86.14.13.55
henri.lafarge@wanadoo.fr

15/20 ★★★★★

Domaine Gilles Courtois - Bourgogne Blanc 2018

8,90 €



Jolie robe jaune-vert mordoré, limpide et brillante. Ce bouquet printanier évoque sans détours un bouquet de fleurs blanches, associé aux arômes de fruits frais (agrumes, fruits blancs). Fine touche noisettée à l'aération. Cette bouche épurée et dotée d'un bel équilibre d'ensemble accorde la priorité à la fraîcheur du fruit. Franche, ciselée, elle offre de l'élégance et un profil aérien qui met en valeur les saveurs

d'amande fraîche et de pomme, dans une belle harmonie à la fois enveloppante et tonique.

Cherche
Distributeur(s)

03/85.35.13.86 - 06/83.37.16.73
courtois-gilles@orange.fr

En conversion

Les blancs du Mâconnais ont un équilibre qui se situe entre le meursault, parfois un peu trop rond, et le chablis, très vif et pointu. Onctueux et nerveux, le mâcon blanc est le type même du vin à possibilités multiples. Avec son puissant goût de fruit, il est une séduisante mise en bouche pour commencer un repas et s'invitera volontiers dès l'apéritif. Dans son expression jeune on peut l'associer aux coquillages et crustacés, aux huîtres, crevettes ou langoustines mayonnaise. Il se marie avec les chèvres un peu secs ou les Saint-Marcellin. De cette alliance résulte un goût de noisette agréable et très fin.

Le Pouilly-Fuissé, souvent plus riche, fait un bon duo avec un saumon fumé, un turbot grillé, des huîtres chaudes, un homard en sauce ou des quenelles de brochet avec sa sauce homardine qui doit toutefois rester au second plan. Un vin plus ample et complexe, d'un millésime peut-être plus mature est préférable pour accompagner des cuisses de grenouille, une poule au pot et même une blanquette de veau, surtout si on ne lésine pas sur la crème et les champignons. Il imposera son caractère sur des plats qui n'en manquent pas comme une andouillette grillée, un foie de veau à la vénitienne ou des rognons de veau grillés ou sautés. En fin de repas, il apportera une note de légèreté sans s'effacer face à des fromages de caractère comme le Langres, le Soumaintrain et l'Epoisses.

Les vins rouges du mâconnais sont tendres et fruités. Conviviaux, ils sont les partenaires idéaux d'une cuisine simple et goûteuse. Offrez leur des oeufs en meurette, une bavette grillée, un Chateaubriand sauce béarnaise ou un hachis parmentier.

De witte wijnen uit de Mâcon-streek balanceren tussen de meursault, soms een beetje te rond, en de chablis, fel en levendig. De witte mâcon is smeugig en nerveus maar biedt meerdere mogelijkheden.

Dankzij de krachtige fruitsmaak is het een verleidelijke voorloper van een maaltijd en is hij geschikt voor het aperitief. Als hij jong gedronken wordt, past hij goed bij schaal- en schelpdieren, oesters, garnalen of langoustines met mayonaise. Ook gaat hij samen met geit, ietwat droog, of Saint-Marcellin-kaas. Deze combinatie leidt tot een aangename, zeer verfijnde hazelnootsmaak.

De Pouilly-Fuissé is vaak rijker en gaat goed samen met gerookte zalm, gegrilde tarbot, warme oesters, kreeft in saus of snoekbolletjes met kreeftensaus. Hij moet echter op de achtergrond blijven. Een bredere en meer complexe wijn die al wat rijper is, krijgt de voorkeur voor bij kikkerbilletjes, een stoofpotje met kip en zelfs kalfsragout, vooral als men niet gierig is met room en champignons. Hij legt zijn karakter op aan gerechten die er zelf geen tekort hebben, zoals gegrilde andouillette, kalfslever op Venetiaanse wijze of gegreide of gebakken kalfsnertjes. Op het einde van de maaltijd zorgt hij voor een lichte toets zonder echter ten onder te gaan bij karaktervolle kazen zoals Langres, Soumaintrain en Epoisses.

ANCIENS NUMÉROS / OUDE NUMMERS



Hiver N°83 • 2016-2017 Winter



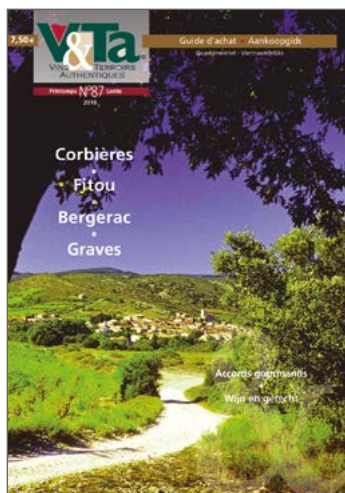
Printemps N°84 • 2017 Lente



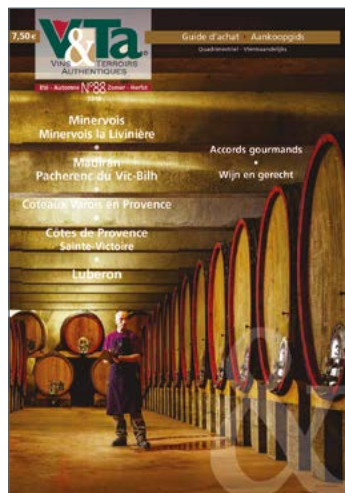
Été - Automne N°85 • 2017 Zomer - Herfst



Hiver N°86 • 2017-18 Winter



Printemps N°87 • 2018 Lente



Été - Automne N°88 • 2018 Zomer - Herfst



Hiver N°89 • 2018-2019 Winter



Printemps N°90 • 2019 Lente



Été - Automne N°91 • 2019 Zomer - Herfst

SALON DE/VAN VTA

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

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



Entrée Gratuite ! Gratis Ingang

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

PROCHAIN NUMÉRO



VOLGEND NUMMER

Printemps 2020 **N°93** Lente 2020

Vouvray • Alsace (Riesling) • Appellations communales du Médoc

ABONNEMENT

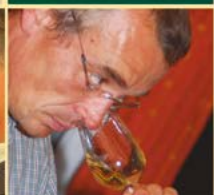
- 1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 19,50 €
- 2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 35,50 €

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

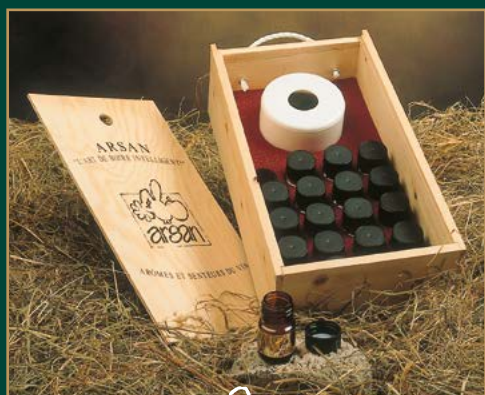
Version
"Informatique"
"Computer" versie

•
Voir site internet
Zie website

www.vinsetterroirs.be

		Pour débutants et œnophiles avertis Pour groupes de 8 à 30 personnes		
				
	Scéances dégustation • Techniques de dégustation • Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, pour un anniversaire, etc.			
				Contactez "Vins et Terroirs Authentiques": Tél: 071/87.57.73 contact@vinsetterroirs.be

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



OZIE

Recommandé
par VTA

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