Guide d'achat
Quadrimestriel

V&Ta©
VINS TERROIRS AUTHENTIQUES

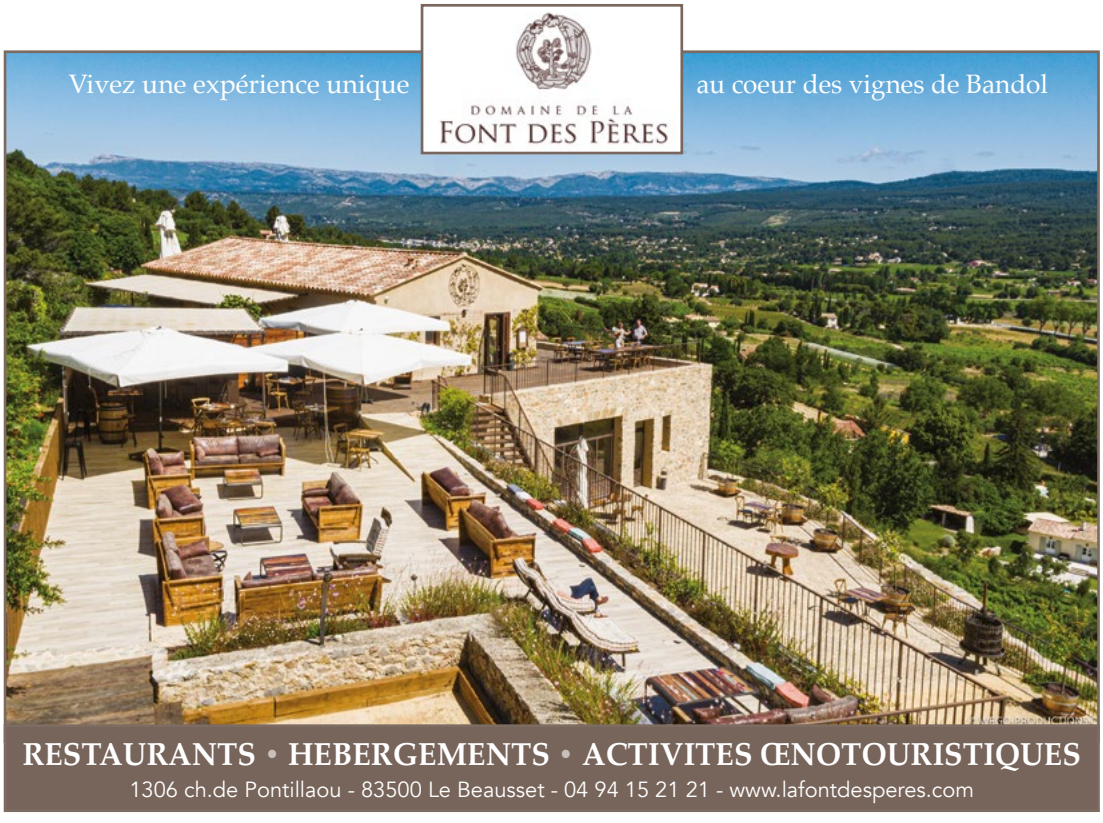
Aankoopgids
Viermaandelijks

Automne 2022 N°100 Herfst 2022

Accords gourmands
•
Wijn en gerecht

Savoie
•
Cabardès
•
Gaillac
•
Côtes de Bourg
•
Saint-Amour
Chénas - Juliénas
•
Bandol

100


Vivez une expérience unique
DOMAINE DE LA
FONT DES PÈRES
au coeur des vignes de Bandol
RESTAURANTS • HEBERGEMENTS • ACTIVITES ŒNOTOURISTIQUES
1306 ch.de Pontillaou - 83500 Le Beausset - 04 94 15 21 21 - www.lafontdesperes.com

12e Salon du Vin de Couthuin
17 de 17h à 22h
18 de 11h à 21h
19 de 11h à 19h
février 2023
Salle Plein Vent
Rue Pravée 32 - 4218 Couthuin
https://salonduvindecouthuin.be
Salon du Vin de Couthuin

Editorial

Le centième numéro de notre guide d'achat marque d'une pierre calcaire les quelques 33 années de pèlerinages passées à arpenter les chemins viticoles français. Il fait une fois de plus l'éloge de la qualité et de la diversité des vins de l'Hexagone.

Des paysages vallonnés et montagneux des vins de Savoie aux vignes de Bandol en bord de Méditerranée, de la cité de Carcassonne qui veille sur le vignoble de Cabardès à la citadelle de Bourg-sur-Gironde, sentinelle de ces Bordeaux singuliers, c'est à de nouvelles rencontres et découvertes que nous vous invitons dans des palettes de saveurs multicolores.

A l'heure du réchauffement et des aléas climatiques divers, des prix de l'énergie qui s'embrasent aussi volontiers que les forêts, le métier de vigneron est de plus en plus exigeant et l'avenir de beaucoup semble de moins en moins assuré. Il sera sans doute fait de changement de mentalités, de mode de vinifications, d'ouverture d'esprit des organismes régissant les cahiers de charge trop contraignants des AOC et de replantations d'autres cépages plus adaptés à l'évolution du terroir.

Les vendanges 2022, se terminent sur une récolte modeste mais de très belle qualité toutefois. De quoi redonner un peu de baume au coeur au lendemain d'un millésime 2021 plutôt catastrophique.

Michel Praet

Juliénas

Index

- Editorial - Edito....3
- Savoie....5
- Cabardès....33
- Gaillac....46
- Bandol....62
- Côtes de Bourg....79
- St Amour - Juliénas - Chénas....107
- Anciens numéros....127
- Salons VTA....130
- Prochain numéro....130

Photo de couverture: Château des Laurets - Puisseguin Saint-Emilion © L'Atelier de Style

Vins & Terroirs Authentiques

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

www.vinsetterroirs.be • contact@vinsetterroirs.be

Editeur Responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Edito

Onze honderdste wijngids drukt zijn stempel op kalksteen van onze laatste 33 jaren bedevaart dat we in de franse wijngaarden doorkruist hebben. Desalniettemin moeten we nog het betoog hebben van de kwaliteit alsook de verscheidenheid van de wijnen komende uit de zeshoek.

Tussen de glooiende en bergachtige landschappen van de wijnen uit de Savoie tot aan de wijngaarden van Bandol grenzend aan de middellandse zee, vanuit de middeleeuwse wijk in Carcassonne die waakt over de wijngaard van Cabardès tot de citadel van Bourg sur Gironde, schildwacht van Bordeaux, nodigen wij jullie uit tot de ontmoetingen en ontdekkingen van dit rijke kleurenpalet.

Op het ogenblik van de opwarming van het klimaat wanneer de energieprijzen alsook de bosbranden aangewakkerd worden, wordt het vak van wijnmaker alsmaar veeleisender en lijkt hun toekomst meer en meer onzeker.

Een zekere mentaliteitsverschuiving is aan de orde om de manier van vinifiëren en de geesten van de organismen die de te beperkte lastenboeken van de AOC opleggen alsook de heraanplantingen van andere, beter aangepaste druivenrassen voor de evolutie van het terroir moeten zorgen.

Het binnenhalen van de oogst van 2022 is redelijk bescheiden maar wel van een uitstekende kwaliteit . Iets wat hartversterkend zal werken ten opzichte van de jaargang 2021 die nogal catastrofaal wordt bestempeld.

Michel Praet

© Syndicat Vins de Savoie

Apremont en Savoie

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

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

Vin disponible en Belgique
Wijn beschikbaar in België

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

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

Accueil de camping-car
Onthaal camping-car

Bio — Culture Biologique
Biologische cultuur

Bdy — Culture Biodynamique
Biodynamische cultuur

HVE — Haute Valeur Environnementale

Terra Vitis — Terra Vitis

BOU: Bourboulenc - BRAU: Braucol - CA: Carignan - CF: Cabernet Franc - CH: Chardonnay - CIN: Cinsault
CL: Clairette - COL: Colombard - CS: Cabernet Sauvignon - DUR: Duras - FS: Fer Servadou - GR: Grenache
LDO: Loin de l'Oeil - MA: Malbec - MAR: Marsanne - MAU: Mauzac - ME: Merlot - MOU: Mourvèdre - MUSC: Muscadelle
PN: Pinot Noir - PRU: Prunelart - RO: Rolle - SY: Syrah - SAUV: Sauvignon - VER: Vermentino - VIO: Viognier

Le vignoble de Savoie; des sommets enneigés, des lacs ensoleillés et des vignes aux coteaux escarpés

La vigne participe largement à l'élaboration du paysage savoyard. Elle garde aujourd'hui la place privilégiée qu'elle a toujours occupée, mais ses traits actuels ne sont que le reflet de ce qu'elle était autrefois.

Le vignoble couvre actuellement une aire géographique très limitée (2200 ha) qui a subi une double réduction: Celle de l'altitude, la vigne ayant atteint la limite de ses possibilités dans beaucoup d'endroits. Mais aussi pour garantir une qualité grandissante et constante, la vigne s'est concentrée dans les secteurs les plus favorables.

Si elle demeure l'une des cultures les plus prisées de Savoie, la vigne n'est cependant pas à l'abri des risques dus principalement aux aléas climatiques. Les conditions altitudinales (entre 250 et 450m) et les expositions propices constituent toutefois des sites privilégiés pour son implantation.

Les précipitations sont réparties de façon homogène, environ 150 jours sur les différents mois de l'année. Les vignobles en coteaux sont généralement bien drainés, l'importance des apports d'eau n'étant ainsi pas gênante.

Avec une moyenne de 1800 heures, l'ensoleillement savoyard est tout à fait comparable aux autres régions viticoles françaises, les versants occupés par la vigne bénéficiant d'un apport énergétique supérieur.

La valeur moyenne des températures se situe autour de 10°C. Les risques de détérioration par le gel sont relativement rares car les cépages régionaux peuvent résister à des températures de l'ordre de -15°C. Si la neige représente souvent une bonne protection contre le gel, les gelées printanières sont hélas plus fréquentes.

Il faut distinguer trois appellations d'Origines Protégées (AOP): Vin de Savoie ou Savoie, Roussette de Savoie et Seyssel.

La Jacquère est le cépage blanc le plus répandu, il représente la moitié du vignoble savoyard. Avec 10%, l'Altesse est le deuxième cépage blanc. Viennent ensuite le Chasselas (5%), la Roussanne (4%) et le chardonnay (3%). L'aligoté, le Velteliner, la Molette blanche et le gringet représentent 1% de la production. Les rouges totalisent 27% de la récolte. La Mondeuse représente 12%, tout comme le gamay; le pinot noir occupe 2%.

Les vignobles de Savoie sont particulièrement étendus. Dans ce dossier de dégustation nous nous sommes principalement intéressés à la Combe de Savoie et la Cluse de Chambéry, au sud du lac du Bourget, qui regroupent la plus grande partie des vignerons.

Adrien Vacher

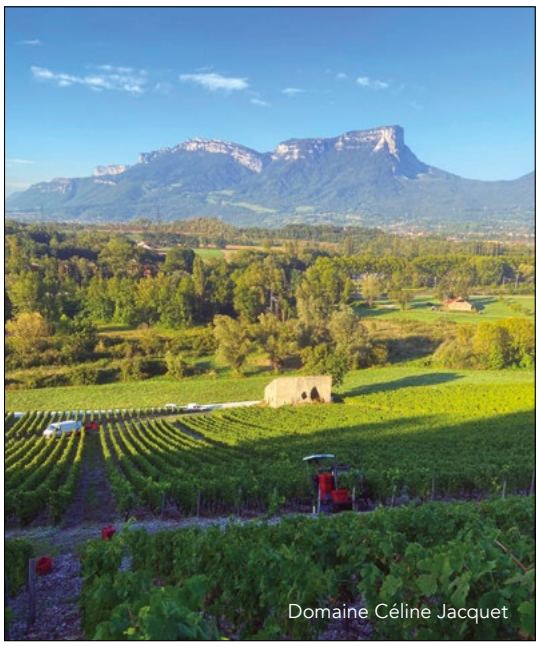
De wijngaarden van Savoie; besneeuwde toppen, zonovergoten meren et wijnstokken op de steile hellingen

De wijnstok heeft in grote mate bijgedragen aan de vorming van het landschap. Hij behoudt vandaag de bevoorrechte plaats die hij altijd heeft ingenomen, maar zijn huidige trekken zijn slechts een afspiegeling van wat hij vroeger was.

Het wijngebied bestrijkt nu een zeer beperkt geografisch gebied (2200 ha), dat een dubbele reductie heeft ondergaan: In de hoogte, de wijnstok had op veel plaatsen de grens van zijn mogelijkheden bereikt. Maar om een groeiende en constante kwaliteit te garanderen, werd de wijnstok ook geconcentreerd in de meest gunstige sectoren.

Hoewel de wijnstok een van de meest populaire teelten van de Savoie blijft, is hij niet vrij van risico's, voornamelijk vanwege het wisselvallige klimaat. De hoogteomstandigheden (tussen 250 en 450m) en de gunstige blootstelling zorgen echter voor bevoorrechte plaatsen voor de aanplanting van wijnstokken.

De neerslag is gelijkmatig verdeeld, ongeveer 150 dagen over verschillende maanden van het jaar. De wijngaarden op de hellingen zijn over het algemeen goed gedraineerd, zware neerslag vormt dus geen probleem.


Domaine Céline Jacquet

Chautagne

© Syndicat Vins de Savoie

Met een gemiddelde van 1800 uren zonneschijn is de Savoie heel vergelijkbaar met andere Franse wijnstreken, de hellingen bezet door wijnstokken genieten een hogere energietoevoer.
De gemiddelde temperatuur situeert zich rond de 10°. Vorstschaderisico's zijn vrij zeldzaam, omdat de regionale variëteiten bestand zijn tegen temperaturen rond de -15 °. Hoewel de sneeuw vaak een goede bescherming vormt tegen de vorst, komt er helaas vaak vorst voor in het voorjaar.

Er zijn drie verschillende beschermde oorsprongsbenamingen: Wijnen van Savoie of Savoie, Roussette van Savoie en Seyssel.

De Jacquère is de meest voorkomende witte druif, hij vertegenwoordigt de helft van het Savoie-wijngebied. Met 10%, is de Altesse de tweede witte druif. Daarna komen de Chasselas (5%), de Roussanne (4%) en de Chardonnay (3%). De Aligoté, de Velteliner, de Molette blanche en de Gringet vertegenwoordigen 1% van de productie.

27% van de oogst is bestemd voor rode wijnen. De Mondeuse vertegenwoordigt 12%, net als de Gamay; de Pinot Noir neemt 2% in.

De wijngaarden van de Savoie zijn bijzonder uitgestrekt. In dit proefdossier hebben we ons hoofdzakelijk geïnteresseerd voor de Combe de Savoie en de Cluse de Chambéry, ten zuiden van het meer van Bourget, die de meeste wijnmakers verenigen.

16,5/20 ★★★

Guillaume Pin

12,00 €

Robe pâle à or blanc translucide et brillante. Fin, profond et généreusement parfumé, le bouquet souligne les accents d'agrumes mûrs, de fleurs printanières et de petits fruits secs, dans un ensemble relevé d'une touche de confiserie (bonbon aux fruits). On relève dès l'attaque la race et la distinction de ce cru ciselé et précis, dont la trame se montre serrée et les saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) généreuses. L'équilibre acidité/maturité est atteint. La finale, subtilement minérale, séduit par sa longueur et son profil salivant, qui donne envie d'y revenir. Belle réussite pour ce vin racé et ambitieux, qui fait honneur à son cépage.

De Coninck (Waterloo)
Cherche Distributeur(s)

06/82.96.22.55
guillaume-pin@orange.fr

HVE

16/20 ★★★★

Fabien Trosset - "Le Roc"

Jolie robe bouton d'or, limpide et cristalline. Profond et de complexité intéressante, le bouquet marie avec succès les accents minéraux, d'herbe fraîche, de fruits secs et de fruits blancs. Il appelle la dégustation. C'est avant tout la distinction et le profil épuré de ce vin qui ont séduit les dégustateurs. La texture ciselée souligne le registre des agrumes et de la minéralité, dans un ensemble tonique et longiligne, plus en élégance qu'en opulence. Longue finale citronnée, tonique et dotée d'une belle allonge. Un beau vin de gastronomie.

Le Millésime Terre & Vin
DIVO Club

www.domainetrosset.com
contact@domainetrosset.com

HVE

15,5/20 ★★★★

Gilbert & Sébastien Tardy

6,00 €

Jolie robe jaune de Naples, légère et lumineuse. Discret voire retenu à l'ouverture, le bouquet délivre ensuite de délicates senteurs florales et de fruits blancs frais. L'entrée de bouche se montre assez grasse et enveloppée. Ensuite, le support d'acidité s'impose et resserre la texture de l'ensemble autour d'une vivacité équilibrante. Le vin monte en puissance au fil de la dégustation. On y apprécie de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs et d'agrumes, dans un ensemble bien construit, ponctué d'une finale large et ample, persistante.

Cherche
Distributeur(s)

06/03.18.24.99
seb-tardy@orange.fr

Fabien

Trosset

15,5/20 ★★★★

Jean-François Maréchal - "Le 20 Gourmand"

6,00 €

Belle robe jaune doré de grand éclat. Un bouquet printanier se livre dans ce nez charmeur et rafraîchissant, qui associe dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme), pâtisserie et agrumes (citron, pamplemousse). De texture assez serrée, relevé par de beaux amers, ce vin concentré délivre une belle expression de fruits secs (amande, noisette). Les agrumes complètent ensuite la palette de saveurs et la finale, suave et salivante, témoigne d'une belle longueur et confirme la concentration de matière de l'ensemble. Un cru bien construit, qui fait honneur au cépage.

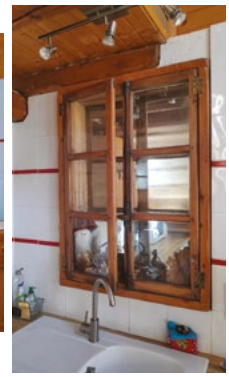
Cherche Distributeur(s)

www.marechal-apremont.com
marechal.jf@free.fr

Conversion Bio

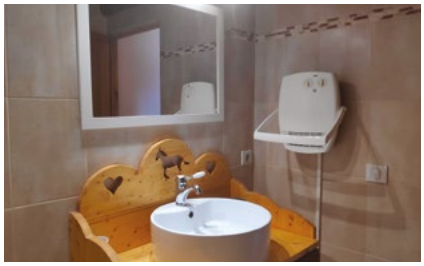
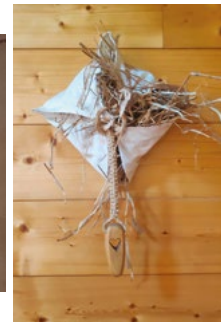
Domaine Maréchal

Notre gîte Au cœur des vignes



Situé au coeur de notre domaine viticole, ce gîte à la décoration typiquement savoyarde saura vous accueillir pour un séjour en famille ou entre amis.
Classé "Vignoble & Découverte" et 4 étoiles "Meublés de Tourisme",
il se compose de 3 chambres avec salles de bain indépendantes.

Recommandé par VTA

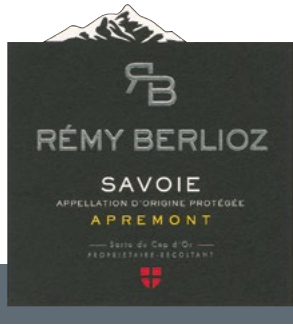



Nathalie et Jean-François Maréchal • Coteau des Belettes • 73190 Apremont
www.marechal-apremont.com • Tél: 04 79 28 36 23 • Port: 06 03 25 41 96

15/20 ★★★

Rémy Berlioz

6,00 €



Belle présentation pour cette robe jaune pâle éclatant. De grande fraîcheur olfactive, ce bouquet engageant associe avec réussite les arômes d'agrumes, herbe fraîche, groseille verte et fleurs blanches parfumées. Une invitation à la dégustation. Cette bouche à forte personnalité s'exprime dans le registre des fruits secs et des zestes d'grumes, délivrant de beaux amers. Elle est portée par une acidité très présente et ponctuée d'une touche minérale et saline, dans une finale longiligne. Un vin expressif, paré pour la gastronomie.

Cherche Distributeur(s)
06/14.53.32.90
remy.berlioz@gmail.com

15/20 ★★★

Romain Chamiot

6,00 €

Robe jaune pâle à doré léger, limpide et brillante. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet délivre ensuite de fines senteurs de minéralité et de fruits frais (agrumes, fruits blancs). L'attaque est nerveuse et portée par une tension acidulée omniprésente. Le milieu de bouche accorde une place prioritaire aux saveurs d'agrumes (mandarine, citron), confirmant la fraîcheur de l'ensemble et la finale, digeste et ciselée, séduit par sa persistance. Un vin épuré, dont on apprécie l'élégance et la tonicité.

Cherche Distributeur(s)
06/84.85.76.45
rchamiot.vinsdesavoie@orange.fr

14,5/20 ★★★

Adrien Vacher - "En Altitude..."

6,00 €

Robe pâle à or blanc, présentant un léger perlé. Particulièrement flatteur par ses subtiles senteurs de confiseries aux agrumes et de fleurs blanches parfumées, ce nez invite à la dégustation. Porté par une jolie tension acidulée, ce vin agréablement concentré s'exprime sur les agrumes et une délicate minéralité. Il offre un bel équilibre acidité/maturité et se voit ponctué d'une finale salivante, légèrement saline. Une friandise.

Cherche Distributeur(s)
www.adrien-vacher.fr
exportavd@adrien-vacher.fr

Adrien Vacher

17/20 ★★★

Guillaume Pin - "La Croix du Plot"

17,00 €

Robe jaune pâle à doré, de grand éclat. Extrêmement élégant, ce nez complexe et profond mêle avec harmonie les notes de fruits secs, minéralité et agrumes, dans un ensemble de grande fraîcheur olfactive, qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Elle confirme d'amblée l'ambition et la distinction du bouquet. Parmi ses nombreux atouts, une expression d'agrumes frais prégnante (pamplemousse, lime), une tension acidulée omniprésente et tonique et un sentiment de parfait équilibre entre ses éléments. La finale, étoffée et vigoureuse, ponctue en beauté la dégustation de ce vin racé.

De Coninck (Waterloo)
Cherche Distributeur(s)

06/82.96.22.55
guillaume-pin@orange.fr

HVE

16,5/20 ★★★

Jean Masson & Fils - "La Déchirée"

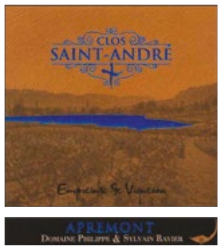
Très belle robe jaune de Naples à doré, cristalline. De grande maturité fruitée (fruits blancs) et présentant une délicate expression minérale, le bouquet se complète à l'aération d'une fine expression de fruits secs et de pâte d'amande (frangipane). Tendue, salivante et racée, cette bouche aiguisée a séduit les dégustateurs qui apprécient son énergie, l'exubérance de ses saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et son bel équilibre vivacité/maturité. L'ensemble révèle une grande élégance et se voit ponctué d'une longue finale relevée par de fins et agréables amers. Bravo !

www.domainemasson.com
dom.jeanmassonetfils@wanadoo.fr

16/20 ★★★

Philippe et Sylvain Ravier - "Clos Saint-André"

11,80 €



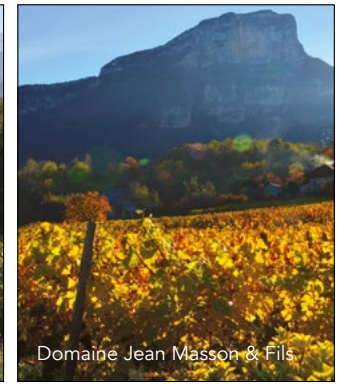
Robe jaune pâle à légers reflets verdâtres, de grand éclat. Le premier nez révèle une présence florale insistante (fleurs blanches, violette). Ensuite, les notes de confiserie, de minéralité et d'agrumes frais complètent la palette aromatique. Extrêmement énergique et ciselée, cette cuvée citrique s'appuie sur une puissante expression d'agrumes frais (lime, orange sanguine) et de pomme verte. Tendue par un support d'acidité omniprésent, elle laisse une impression de grande précision et se voit parée pour la gastronomie. Sont aussi relevés l'équilibre vivacité/maturité et le profil aiguisé d'une finale longiligne de grande persistance.

Les Champs Fulliots - Toby Vins
Salon: Wine Paris

www.vinsravier.fr
contact@vinsravier.fr

Conversion Bio HVE

Philippe Viallet


Domaine Jean Masson & Fils

15,5/20 ★★★

Château d'Apremont - Cuvée Spéciale "Jacques de Montmayeur"

Robe jaune très pâle à nuances argentées, limpide et éclatante. Dès l'ouverture, la présence herbacée (herbe fraîche, mousse) et minérale (silex frotté) domine un bouquet qui rejoint le registre des agrumes au fil de l'aération. Tout est parfaitement en place dans cette bouche qui confirme l'empreinte aromatique du bouquet et libère d'insistantes saveurs de zestes d'agrumes (citron, pamplemousse). De beaux amers presque salins apparaissent dans une finale épurée dont la longueur a convaincu les dégustateurs. Un vin très bien construit, digne représentant de son appellation par sa précision et sa tension minérale.

Delhaize
Cherche Distributeur(s)

www.vinsviallet.com
contact@vinsviallet.com

HVE

15/20 ★★

Domaine Jean Masson & Fils - "Lisa"

Jolie robe jaune doré léger, brillante et limpide. Plutôt sur la réserve à l'ouverture, le nez gagne ensuite en expression, tout en conservant sa délicatesse. On y apprécie de subtiles notes de fruits blancs et de fruits secs, complétés par une touche de nougat aux fruits confits. Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras, d'une expression fruitée étoffée (agrumes, pomme verte) et d'une délicatesse de texture appréciable. Finale tendue et épurée, élégante et de longueur persistante.

www.domainemasson.com
dom.jeanmassonetfils@wanadoo.fr

Philippe et Sylvain Ravier

16,5/20 ★★★

Domaine Jean Masson & Fils - "La Centenaire"

Belle présentation pour cette engageante robe ensoleillée, doré léger à nuances paille. Le bouquet est éloquent sur une corbeille de fruits bien garnie (fruits blancs et exotiques, agrumes). Quelques touches de confiseries s'expriment à l'aération. La bouche est ample et riche sur un fruité juteux. Les dégustateurs soulignent l'équilibre gras/acidité d'une cuvée pleine, savoureuse et suave. La finale est longue sur une remarquable rémanence fruitée. Une réussite.

www.domainemasson.com
dom.jeanmassonetfils@wanadoo.fr

16/20 ★★★

Guillaume Pin - "La Croix du Plot"

18,00 €

Etincelante robe très pâle à reflets verdâtres. Le nez est expressif, complexe et élégant. Il offre un bouquet floral parfumé et suave accompagné de fragrances de bonbons aux fruits et de guimauve. Une touche vanillée complète la palette olfactive. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ambitieuse, structurée et très aromatique. Les saveurs acidulées d'agrumes frais s'imposent sans retenue dans un ensemble parfaitement construit. Ponctué d'une finale aiguisée et longiligne, ce vin de gastronomie fait honneur à l'appellation. Bravo.

De Coninck (Waterloo)
Cherche Distributeur(s)

06/82.96.22.55
guillaume-pin@orange.fr

HVE

Apremont

© Syndicat Vins de Savoie

15/20 ★★★

Château de la Violette

Robe jaune très pâle à or blanc, translucide. Un nez très engageant, doux et parfumé, qui exhale de charmeuses senteurs florales (lilas, violette) et de confiserie (bonbons aux fruits). Cette friandise olfactive évoque la poire mûre et l'ananas à l'aération. L'attaque, ciselée et tendue par une belle acidité, donne le ton d'une bouche citrique très digeste, dominée par le registre des agrumes (citron, pamplemousse). La finale, longiligne et salivante, présente une persistance agréable.

La Barrique

www.domaine-de-la-violette.com
exportavd@adrien-vacher.fr

HVE

15/20 ★★★

Jean Vullien & Fils

Très belle robe bouton d'or éclatant. Délicatement parfumé, délivrant une belle fraîcheur d'ensemble, le nez mêle les notes de fleurs blanches printanières aux arômes d'agrumes mûrs et de pêche blanche. Un bouquet engageant. Ce vin complet a séduit les dégustateurs par sa trame assez serrée, sa texture grasse mais rafraîchie par son acidité et de fins amers qui s'expriment en milieu de bouche. Le registre des agrumes se livre sans réserve et la finale se montre conviviale et gourmande.

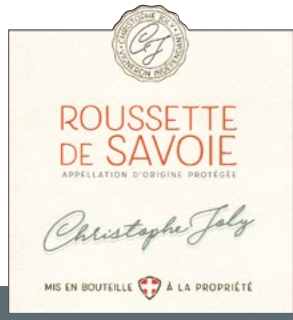
Gelin - Au Sens Large - Cosmovin
Manigart - La Halle aux Saveurs

www.jeanvullien.com
contact@jeanvullien.com

HVE

14,5/20
★★★

Christophe Joly



Robe sable à reflets légèrement dorés. Quelque peu réservé actuellement, le nez s'ouvre très progressivement à l'aération, sur de fines notes de confiserie et de fruits frais (agrumes, fruits blancs). Cette cuvée gourmande et conviviale propose une bouche consensuelle, où les saveurs d'agrumes se livrent dans une texture subtile. L'ensemble se montre aérien et la finale, de longueur correcte, s'exprime sur le lime.

Cherche Distributeur(s)

www.christophejoly-73.com
christophejoly73@orange.fr

HVE

Christophe Joly

Chignin

© Syndicat Vins de Savoie

16,5/20
★★★

Domaine Edmond Jacquin et Fils - Marestel

Jolie robe jaune doré léger de grand éclat. Un bouquet printanier et engageant, qui exhale de flatteuses notes de fleurs blanches, agrumes frais et fine minéralité. Un ensemble éloquent et charmeur. Particulièrement aromatique et concentrée, cette cuvée ambitieuse et complexe livre une bouche épaisse mais sans lourdeur, très généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs et dotée d'un parfait équilibre vivacité/enveloppement. Finale ample et riche, de longueur appréciable.
De la belle ouvrage !

Vinobel

www.edmondjacquin.com
jacquin4@wanadoo.fr

HVE

16/20
★★★

Domaine Guy Justin - Marestel

Très jolie robe jaune doré soutenu, de belle brillance. Généreux et parfumé, le nez mêle harmonieusement les senteurs d'herbe fraîche, minéralité et agrumes, dans un ensemble particulièrement tonique.
L'attaque, ample et de texture serrée, donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dont l'équilibre acidité/gras s'avère optimal. Salivant, le milieu de bouche accorde la priorité aux saveurs d'agrumes mûrs et la finale, relevée par de beaux amers, séduit par sa persistance et son élégance.

Cherche Distributeur(s)

www.domainejustin.fr
justin.emmanuelle@live.fr

HVE

15,5/20 ★★★

Domaine Céline Jacquet

9,00 €

Belle robe Jaune de Naples, limpide et éclatante. Mûr et profond, le bouquet délivre de séduisants arômes enveloppés de fruits jaunes (pêche, abricot), confiserie et fleurs blanches parfumées. Un nez démonstratif qui invite à la dégustation. Ample et grasse, l'attaque donne le ton de cette cuvée ambitieuse, dont on apprécie les saveurs de fruits blancs et d'agrumes. La finale, revigorante et longiligne, se resserre sur une acidité bienvenue. Un vin bien construit.

Bernard Poulet
Cherche Distributeur(s)

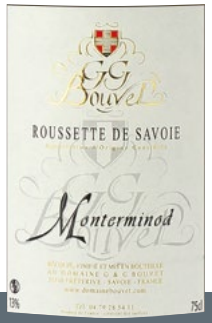
www.domaine-celinejacquet.com
celinejacquet8@hotmail.com

HVE

Marestel

© Syndicat Vins de Savoie

15,5/20
★★



Domaine G. et G. Bouvet - Monterminod

14,00 €

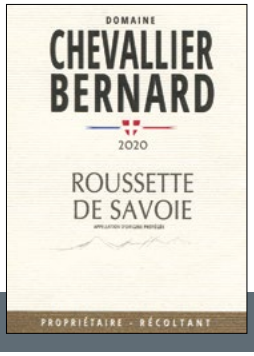
Jolie robe jaune paille de bel éclat. Ce bouquet ouvert et parfumé associe dans une parfaite harmonie les senteurs de fleurs blanches printanières et de fruits blancs (poire, pêche). Il invite à la dégustation. La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Dotée d'une certaine ampleur et d'une densité de matière appréciable, elle associe les saveurs d'agrumes mûrs et de minéralité, dans un ensemble équilibré et ponctué de fins amers agréables dans une finale salivante et de longueur respectable.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-bouvet.com
cave@domaine-bouvet.com

HVE

15/20
★★★



Domaine Chevallier Bernard

Robe pâle, brillante et limpide. Le bouquet, fin et friand, s'apparente à une friandise olfactive. Il exhale de subtiles senteurs d'agrumes et de biscuit vanillé, dans un ensemble engageant et délicat. Entrée de bouche vive et fraîche, de grande franchise, suivie d'une expression d'agrumes prégnante (citron, pamplemousse). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, friande et conviviale, ponctue dans la netteté cette bouche épurée et gourmande.

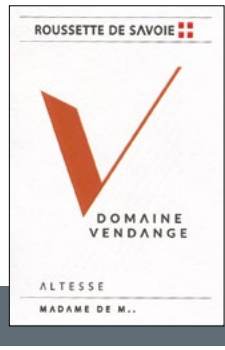
Vinetiq

www.domainechevallierbernard.fr
cjpbernard@orange.fr

HVE

Domaine Céline Jacquet

16/20
★★★★



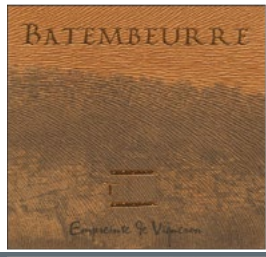
Domaine Vendange - "Madame de M... "

Très jolie robe bouton d'or, éclatante. Une grande maturité olfactive se dégage de ce bouquet profond et suave, illustrée par de puissantes notes de fruits jaunes compotés (abricot, pêche) et de miel de tilleul. Évolution vers un registre presque exotique à l'aération. Ampleur, plénitude, texture riche... Cette bouche étoffée confirme le profil très mûr de son fruité (fruits blancs et jaunes). Une fine acidité omniprésente assure la fraicheur et l'équilibre et de fins amers (fruits secs) soutiennent une finale ambitieuse et persistante. Belle réussite !

Thourrout Fils — **www.domaine-vendange.com** vendangeinfo@gmail.com — *Conversion* Bio

16/20 ★★★★

Philippe et Sylvain Ravier - "Batembeurre"



Superbe robe jaune-vert mordoré, particulièrement éclatante. De rafraîchissantes senteurs herbacées et florales dominent l'ouverture, avant de laisser place à une généreuse expression de fruits blancs (pomme, poire), de beurre de noisette et de pâte de coing. Puissante, racée et salivante, cette bouche tendue par un support d'acidité omniprésent présente un très bel équilibre entre vivacité et douceur de texture. Les saveurs de fruits secs s'y expriment avec élan, relayées par les zestes d'agrumes. C'est avant tout la distinction et la profondeur de ce vin savoureux qui ont été relevées par les dégustateurs. Un vin ambitieux, paré pour la gastronomie.

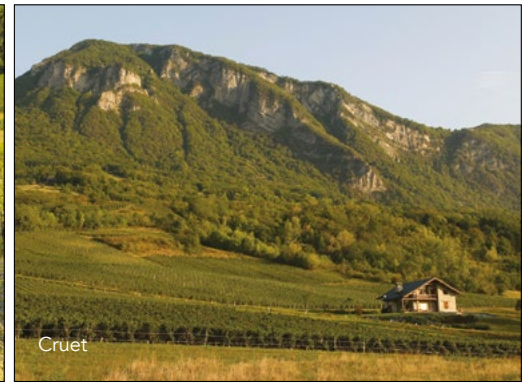
Les Champs Fulliots - Toby Vins — **Salons:** Wine Paris — **www.vinsravier.fr** contact@vinsravier.fr — *Conversion* Bio HVE

15/20
★★★★

Guy Justin - "Cuvée gastronomique"

Jolie robe ensoleillée, jaune doré brillant et limpide. Ce nez parfumé et distingué évoque les fruits bien mûrs (nectarine, abricot, pêche de vigne) et la frangipane (amande douce). Enveloppé, il se révèle très charmeur. Particulièrement expressif et relevé par de fins amers, ce vin étoffé et distingué délivre une trame très élégante. On y retrouve de généreuses saveurs de fruits secs et de pâtisserie. Finale élancée sur de fins amers apportés par les zestes d'agrumes (pamplemousse).

Cherche Distributeur(s) — **www.domainejustin.fr** justin.emmanuelle@live.fr — HVE


Cruet

17/20 ★★★

Domaine Jean-François Quénard - "Elisa"

18,00 €

Robe opaque au disque fermé et violacé. Ce nez extrêmement engageant et complexe allie puissance et distinction, délivrant une parfaite complémentarité entre les arômes de tabac blond, cuir frais, fruits confiturés et épices orientales. Une cuvée de haute tenue, extrêmement ambitieuse, dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégante puissance de sa charpente tannique.
La concentration de matière s'avère remarquable et l'expression des fruits rouges et noirs a été magnifiée par un élevage soigné. Ce vin qui a fait l'unanimité est à l'aube de son expression.

2023/30

TG Vins
Cherche Distributeur(s)

www.jfquenard.com
j.francois.quenard@wanadoo.fr / annesophiequenard@gmail.com

Conversion Bio

16,5/20 ★★★★

Domaine du Château de la Violette - "Sous les Cèdres…"

Splendide robe grenat, presque d'encre à reflets violacés. De généreux parfums de bois de santal, tabac blond, épices douces et fruits mûrs (prune, bigarreaux, myrtille) envahissent un bouquet démonstratif et particulièrement engageant. Ambitieuse et construite sur une trame serrée, cette cuvée équilibrée offre une expression fruitée croquante et juteuse (baies noires), soutenue par des tanins gourmands et jeunes mais distingués et ne demandant qu'à se fondre.
Un vin racé, salivant et de belle évolution, qui fait honneur au cépage.

2023/27

La Barrique

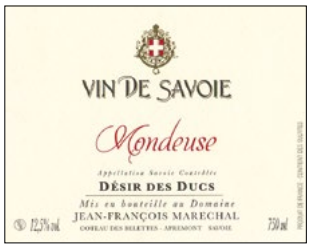
www.domaine-de-la-violette.com
exportavd@adrien-vacher.fr

HVE

16/20 ★★★★

Jean-François Maréchal - "Désir des Ducs"

8,00 €



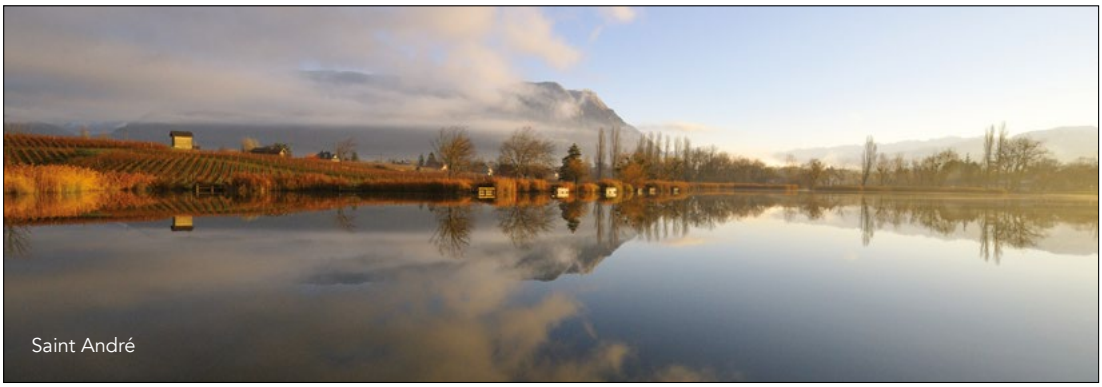
Un beau carmin profond irise cette robe concentrée. Complexe et profond, ce bouquet riche en arômes délivre de généreux parfums d'épices (poivre, genévrier), fruits noirs et réglisse. Ambitieuse et construite sur une concentration appréciable, cette bouche pleine et étoffée offre une belle complémentarité entre saveurs épicées et fruitées (sureau, cassis, cerise). Les tanins, partiellement lissés, se révèlent structurants et distingués. Finale juteuse et salivante, de persistance très appréciable.

2023/27

Cherche
Distributeur(s)

www.marechal-apremont.com
marechal.jf@free.fr

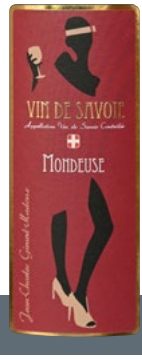
Conversion Bio



Saint André

© Syndicat Vins de Savoie

16/20
★★★★



Jean-Charles Girard-Madoux

Splendide robe d'encre, presque noire, au disque violacé. Extrêmement charmeur et enveloppé, ce puissant bouquet délivre sans attendre ses senteurs de coulis de fruits rouges et noirs (cerise, myrtille). Son profil solaire le rend extrêmement charmeur et engageant. Dès l'attaque, cette bouche suave et enveloppée délivre un beau gras qui équilibre la structure d'un ensemble ambitieux. Les dégustateurs relèvent une sensation de maturité affirmée et de légère sucrosité, illustrée par les saveurs de coulis de mûre et cerise. Finale au grain serré, de grande persistance.

2022/25

Sensi Wine

www.domaine-jcgirardmadoux.fr
jcgirardmadoux@hotmail.fr

Conversion Bio

15,5/20 ★★★★

Domaine Jean Vullien & Fils - "La Saint Jean"

Robe très concentrée, rubis grenat à reflets violets sur le disque. Ce bouquet à forte personnalité et très engageant mêle les arômes minéraux (encre, graphite) aux notes d'épices et de baies rouges et noires. Un ensemble complexe qui gagne en douceur au fil de l'aération. Tout est bien en place dans cette cuvée dense et structurée mais sans excès, où l'expression fruitée (baies rouges et noires) et subtilement épicée se montre généreuse. Longue finale sur le cassis, jouissant d'un très bel équilibre vivacité/maturité. Un vin énergique, qui va encore harmoniser davantage ses éléments.

2023/26

Gelin - Au Sens Large - Cosmovin
Manigart - La Halle aux Saveurs

www.jeanvullien.com
contact@jeanvullien.com

HVE

15,5/20 ★★★

Fabien Trosset - Arbin - "Avalanche"

Très belle robe rubis grenat profond, concentrée et brillante. Ce bouquet lactique et confituré offre de généreux arômes de fruits confiturés voire au sirop (myrtille, cassis, mûre, bigarreaux) et de fines épices. Un panier gourmand qui invite à la dégustation. Ce cru savoureux et bien construit jouit d'un très bel équilibre entre vivacité, tanins et moelleux. Les tanins se montrent structurants et distingués. Ils enveloppent une matière fruitée mûre (baies rouges et noires) expressive. La finale, vigoureuse, se resserre sur son acidité ascendante. Un vin qui n'a rien à craindre de l'avenir.

2023/28

Le Millésime
Terre et Vin - DIVO Club

www.domainetrosset.com
contact@domainetrosset.com

HVE

Chignin

Arbin

© Syndicat Vins de Savoie

16,5/20 ★★★

Les Fils de Charles Trosset - "Confidentiel"

Robe cerise assez soutenue, au disque ouvert encore bleuté. Ce bouquet mature et suave délivre une puissante expression de fruits confiturés voire au sirop (cerise, framboise, mûre), dans un ensemble presque lactique de grande douceur, qui invite à la dégustation. La bouche ne tarde pas à confirmer l'impression de volupté du nez. Juteuse, dotée d'une concentration de matière importante, elle privilégie l'expression du fruit (griotte, myrtille) et se voit enveloppée d'un beau gras qui équilibre la fraîcheur de l'ensemble. Longue finale aromatique, gourmande et étoffée.

2022/27

La Cave des Oblats - VinQuotidien
Cherche Distributeur(s)

06/82.36.82.62
lechaidesmoulins@gmail.com

HVE

15,5/20 ★★★★

Christophe Joly - "L'insolite !"

Belle robe carminée de grand éclat. À la fois puissant et distingué, le bouquet présente des notes lactiques et confiturées (fruits rouges), enveloppées de fines touches fumées et d'une pointe de réglisse. Porté dès l'entrée de bouche par une acidité bien présente, cette cuvée vigoureuse et croquante de fruit (bigarreaux, myrtille) séduit par sa franchise et son profil salivant et équilibré. La finale confirme l'harmonie d'ensemble; elle se resserre dans la longueur sur l'expression d'un fruité bien mûr.

2023/26

Cherche
Distributeur(s)

www.christophejoly-73.com
christophejoly73@orange.fr

HVE

15,5/20 ★★★

Clos de la Galèze - Arbin - "Cuvée des Moines"

13,00 €

Superbe robe très sombre au disque fermé. Une forte personnalité se dégage de ce bouquet puissamment minéral (encre, terre) et épicé (clou de girofle), dont l'expression fruitée reste quelque peu en retrait. Ce vin corsé et solidement tramé est à l'aube de son expression. Exigeant, il appelle la patine du temps pour fondre sa charpente tannique. Les fruits noirs sauvages et les épices s'y livrent sans retenue. La finale, ferme et relevée par de fins amers réglissés, confirme le profil tendu d'un vin bâti pour affronter les ans.

2023/27

Delhaize

www.vins-viallet.com
contact@vins-viallet.com

HVE

15,5/20 ★★★

Cellier de la Baraterie - Cru Arbin

15,00 €

Jolie robe sombre, rubis grenat au disque de belle jeunesse encore. On apprécie d'emblée la forte personnalité de ce bouquet qui met en présence les arômes minéraux (terre, encre), cuir frais, épices et baies sauvages. Complexe et engageant! La bouche tient les promesses du nez. Puissante, savoureuse, portée par une charpente noble mais encore jeune, elle délivre une belle expression de fruits rouges et noirs confiturés et accentue un profil plus lissé et fondu du milieu de bouche à la finale. Une impression de suavité ponctue la dégustation.

2022/24

Bike and Wine - Vins Degreve
Cherche Distributeur(s)

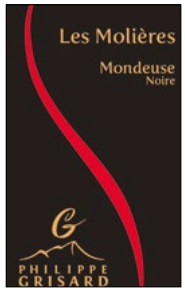
www.cellierdelabaraterie.com
cellierdelabaraterie@gmail.com

Bio

15/20 ★★★

Philippe Grisard - "Les Molières"

12,00 €



Robe rubis cerise assez profonde, à reflets bleutés sur le disque. Un boisé parfumé (cèdre, santal) apparaît dès l'ouverture, relayé par le caramel et le tabac blond, sans que le fruit soit absent (mûre, cassis, sureau). Un superbe ensemble de grande complexité. Ce vin franc et juteux a séduit les dégustateurs par son équilibre acidité/gras, la présence fruitée plus marquée en bouche qu'au nez et l'harmonie entre ses différents éléments. Un cru gourmand, ponctué d'une finale salivante.

2022/25

Vinothérapie - Cherche Distributeur(s)
Salons: Wine Paris - Givet

www.maisonphilippegrisard.com
vins@philippegrisard.com

HVE

Philippe Grisard

Monterminod

© Syndicat Vins de Savoie

17/20 ★★★

Domaine G. et G. Bouvet - Guillaume Charles

25,00 €

Robe rubis cerise, profonde et lumineuse. L'empreinte de l'élevage prend possession du bouquet par ses intenses notes de cuir, tabac et ses effluves grillés, presque torréfiés. L'expression du fruit reste en retrait.
La bouche, salivante et structurée, confirme l'ambition et le caractère du bouquet, tout en laissant davantage de place à l'expression fruitée (mûre, cassis, sureau). Le grain de tanin est encore assez ferme mais il témoigne d'une belle élégance. Très longue finale sur la cerise noire et la réglisse pour un cru ambitieux et de belle évolution.

2023/28

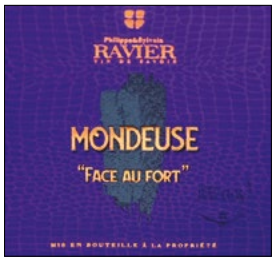
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-bouvet.com
cave@domaine-bouvet.com

HVE

16,5/20 ★★★

Philippe & Sylvain Ravier - "Face au Fort"



Jolie robe cerise assez concentrée. L'empreinte de l'élevage, bien présente (fumé, grillé), s'associe aux senteurs de réglisse, épices et fruits noirs. Un ensemble démonstratif. L'expression fruitée (baies noires sauvages) et épicée se présente dès l'attaque, enveloppée de tanins jeunes et fermes, qui ne demandent qu'à se fondre. Ce vin structuré présente une trame serrée qui gage d'une belle évolution. Son élevage a respecté la matière fruitée. L'ambition de ce cru très bien construit est au rendez-vous !

2023/27

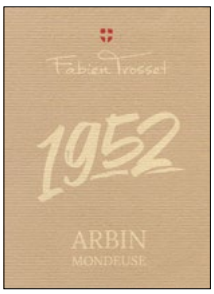
Les Champs Fulliots - Toby Vins
Salons: Wine Paris

www.vinsravier.fr
contact@vinsravier.fr

Conversion Bio HVE

16,5/20 ★★★

Fabien Trosset - Arbin - "1952"



Splendide robe grenat pourpre violacé, de grande concentration. Presque envoûtant, le bouquet suave délivre une très agréable association d'arômes d'épices douces, fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop (bigarreaux, mûre, myrtille). Cette bouche savoureuse présente une trame serrée qui affirme son ambition, tout en préservant une grande élégance de texture. L'expression du fruit est respectée (cerise noire, myrtille) et portée par un élevage parfaitement dosé. Tout est bien en place (acidité, gras) et l'élégance tannique de cette cuvée étoffée gage d'un très beau potentiel.

2022/25

Le Millésime
Terre et Vin - DIVO Club

www.domainetrosset.com
contact@domainetrosset.com

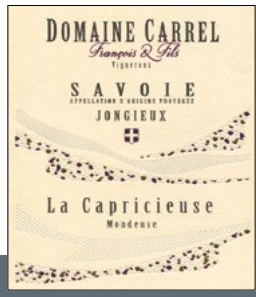
HVE

Philippe et Sylvain Ravier

16/20 ★★★★

Domaine Carrel François & Fils - "La Capricieuse"

8,00 €



Très belle robe grenat pourpre, concentrée et de grande jeunesse encore. Une belle association d'arômes finement toastés, épicés et de fruits confiturés voire au sirop se présente dans ce bouquet expressif et engageant.
Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un parfait équilibre vivacité/gras, qui impose une expression de fruit intense (baies rouges et noires), l'ensemble se voyant enveloppé d'élégants tanins partiellement fondus.
Un cru très bien construit, ponctué d'une longue finale charmeuse sur les épices douces.

2022/25

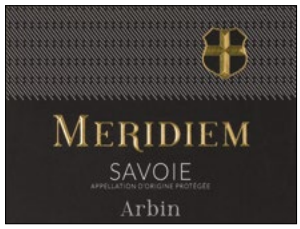
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-carrel-francois-et-fils.fr
domainecarrelfrancoisetfils@gmail.com

HVE

16/20 ★★★

Philippe Viallet - Arbin - "Meridiem"



Robe pourpre violacé de grand éclat. On apprécie la profondeur, la douceur et la complexité aromatique de ce bouquet démonstratif, qui délivre de charmeuses notes de fruits noirs au sirop, poivre, réglisse et violette. L'empreinte épicée et minérale de ce cru ambitieux ne tarde pas à s'imposer. La bouche associe les saveurs de baies sauvages (sureau, cassis) aux épices (genévrier), marquant par une agréable amertume une texture à la fois serrée et élégante. Les tanins se montrent encore quelque peu fermes mais ils sont élégants et prometteurs. Finale réglissée et minérale à forte personnalité.

2022/26

Delhaize
Cherche Distributeur(s)

www.vinsviallet.com
contact@vinsviallet.com

HVE

15,5/20 ★★★

Domaine Céline Jacquet - Arbin

12,00 €

Impressionnante robe d'encre, presque noire. Extrêmement doucereux par ses notes lactiques et crémeuses, le nez délivre d'insistantes notes de fruits confiturés voire au sirop (cerise, myrtille) et d'épices douces qui appellent la dégustation. Un ensemble presque envoûtant. Les contours de ce vin lissé et épanoui se montrent fondus. L'expression du fruit, généreuse, témoigne d'une grande maturité (cerise, framboise, myrtille). Elle se voit soutenue par des tanins de fruit vibrants et presque fondus. Un cru dont la puissance aromatique et l'énergie ont beaucoup plu aux dégustateurs.

2022/25

Bernard Poulet
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-celinejacquet.com
celinejacquet8@hotmail.com

HVE

Domaine Céline

Jacquet

17,5/20 ★★★★

Domaine Vendange - "Grande Réserve"

Belle robe jaune pâle à reflets sable, habillée de fines bulles. Une maturité olfactive très engageante se libère dès l'ouverture, traduite par des arômes flatteurs de fleurs blanches, confiserie et pomme fraîche. Les dégustateurs sont unanimes pour louer la pureté, la densité de texture et l'énergie de cette cuvée riche en saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse). Le milieu de bouche, incisif et longiligne se révèle extrêmement salivant et la finale, soutenue par de légers et agréables amers, procure une irrésistible envie d'y revenir. Très belle réussite.

Thourrout Fils — **www.domaine-vendange.com** — vendangeinfo@gmail.com — *Conversion* Bio

16,5/20 ★★★★

Yves Girard-Madoux - Extra-Brut

Très jolie robe bouton d'or, éclatante. Parfumé dès l'ouverture par ses insistantes senteurs d'herbe fraîche et de fleurs parfumées, le bouquet se complète ensuite de notes fruitées plus mûres et très engageantes (poire, pomme, pêche). Ce vin complet a enthousiasmé les dégustateurs par sa superbe franchise, sa vivacité rafraîchissante, l'exubérance de ses saveurs d'amande, pomme et agrumes. La texture se montre salivante et la finale, savoureuse à souhait et racée, séduit par son élégance et sa longueur.

Girard-Madoux srl
Cherche Distributeur(s)
www.yves-girard-madoux.com - www.devinum.net
vignobledelapierre@gmail.com / 06.07.13.47.87 - 0470.95.62.46
HVE

Philippe Viallet

15,5/20 ★★★

Domaine de Méjane - "Plaisir de Vivre"

Splendide robe vieil or étincelant. De belle maturité, le bouquet délivre sans attendre de flatteuses senteurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire), brioche vanillée et confiserie. Les dégustateurs décrivent un vin joliment habillé de bulles, dont la densité de matière s'est montrée convaincante. Les saveurs fruitées mûres se confirment en milieu de bouche (mirabelle, reine-claude, poire), dans un ensemble à la fois séveux et distingué, ponctué d'une finale assez ronde et charmeuse.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-de-mejane.com
contact@domaine-de-mejane.com

15,5/20 ★★★

Domaine G & G Bouvet - "La Césarine"

11,00 €

Très jolie robe or blanc, à nuances jaune de Naples. Premier nez subtil et quelque peu sur la réserve. L'ensemble s'ouvre et gagne en expression, délivrant de charmeuses notes de fruits blancs (poire, pomme) et d'agrumes, associées à une note biscuitée et presque vanillée (flan). Dès l'attaque, on apprécie la finesse de texture et le profil tonique de cette cuvée qui associe les saveurs de fruits secs (amande, noisette), agrumes et fine minéralité. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, séveuse et portée par une belle acidité, présente de beaux amers rafraîchissants. Une cuvée épurée, parée pour la gastronomie davantage que pour l'apéritif.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-bouvet.com
cave@domaine-bouvet.com

HVE

14,5/20 ★★

Domaine Les Rocailles

Belle robe pâle habillée de fines bulles. Dès l'ouverture, on apprécie la fraîcheur et la franchise de ce bouquet printanier, qui associe les notes florales et d'agrumes. Une touche plus mûre de poire et de pâtisserie vanillée apparaît au fil de l'aération. La bouche ne tarde guère à imposer un toucher assez mûr et doucereux, relevé par une fine acidité bienvenue. Les saveurs fruitées (fruits blancs) se montrent enveloppées. Un vin aérien, convivial et digeste, qui privilégie la subtilité à la densité de matière. Idéal pour l'apéritif.

Le Millésime - V.P.S. Belgium
Cherche Distributeur(s)

www.lesrocailles.fr
contact@lesrocailles.fr

HVE

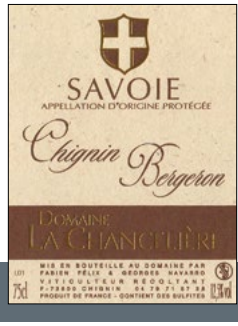
Ayze

Saint André

© Syndicat Vins de Savoie

16/20 ★★★

Domaine La Chancelière



Superbe robe ensoleillée, bouton d'or intense. Mûr et profond, de complexité intéressante, ce bouquet mêle de généreux arômes de fruits jaunes (pêche, abricot) aux notes de flan vanillé. Un ensemble enjôleur, qui invite à la dégustation. Ample, grasse et généreuse, la bouche tient les promesses du nez. De puissantes saveurs de fruits blancs et jaunes mûrs (pêche, poire) s'expriment sans réserve, dans une ensemble doté d'un très beau gras, ponctué d'une finale large et persistante. Un vin ambitieux.

Cherche Distributeur(s)

06/27.92.27.96
fabien.felix.vins@gmail.com

15/20 ★★★

Charles Gonnet

Belle robe doré léger, limpide et éclatante. Particulièrement frais et vif, le nez mêle dans une harmonie très tonique les notes de pamplemousse, citron vert, minéralité et herbe fraîche. Complexe et incisif à la fois à l'attaque, livrant une impression de maturité et de gras dès le milieu de bouche, ce vin étoffé met en présence les saveurs de fruits secs et de fruits jaunes, dans un ensemble finement texturé, séveux et ponctué d'une finale, tendue, prometteuse et de longueur appréciable.

La Barrique

www.domaine-de-la-violette.com
exportavd@adrien-vacher.fr

HVE

© Syndicat Vins de Savoie

Chautagne

16,5/20
★★★★

Les Fils de Roger Quénard - "La Bergeronnelle"

Robe jaune de Naples, brillante et limpide. Marqué par la minéralité et les arômes herbacés, ce bouquet de caractère se voit rejoint à l'aération par les notes d'agrumes, de rhubarbe et de groseille à maquereaux. L'attaque, tendue et ciselée, témoigne de l'ambition et de la fraîcheur de cette cuvée concentrée, énergique et particulièrement généreuse en saveurs d'agrumes frais. La texture offre du gras grâce à la maturité fruitée et la finale, longue et large et la fois, a convaincu les dégustateurs. Un vin racé, paré pour la gastronomie. Belle réussite !

Delhaize

www.vins-viallet.com
contact@vins-viallet.com

HVE

16,5/20 ★★★

Domaine Philippe et Sylvain Ravier - "Les Amandiers"

Robe paille à ocre léger, brillante et limpide. De puissantes notes florales parfumées (chèvrefeuille, tilleul) s'associent aux senteurs de fruits jaunes mûrs (nectarine, pêche), dans un ensemble presque vanillé, extrêmement charmeur par sa douceur. Ambitieux et convaincant, ce vin bien construit présente de solides atouts de concentration, maturité de fruit, typicité minérale et équilibre. On apprécie les exubérantes saveurs de fruits jaunes et de fruits secs, dans un ensemble complexe, qui fait honneur à son appellation.

Les Champs Fulliots - Toby Vins
Salons: Wine Paris

www.vinsravier.fr
contact@vinsravier.fr

Conversion Bio HVE

16/20
★★★★

Yves Girard Madoux

Très belle robe bouton d'or intense. Élégant, profond et doucereux, le bouquet mêle les arômes de miel, poire cuite, pâtisserie aux fruits jaunes et raisin de Corinthe. Superbe bouche, richement dotée, convaincante par sa concentration de matière, son étoffe et la maturité de son expression fruitée (fruits jaunes et blancs). Ce vin complet et savoureux a séduit les dégustateurs par la parfaite complémentarité de ses éléments. Très longue finale salivante, sur de jolis amers salins.

Girard-Madoux srl
Cherche Distributeur(s)

www.yves-girard-madoux.com - www.devinum.net
vignobledelapierre@gmail.com / 06.07.13.47.87 - 0470.95.62.46

HVE

© Syndicat Vins de Savoie

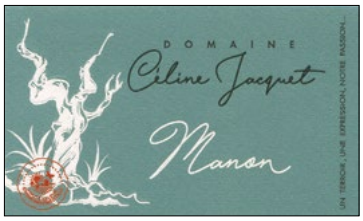
Chignin

Jongieux

15,5/20 ★★★

Domaine Céline Jacquet - "Manon"

13,00 €



Belle robe jaune doré, lumineuse et cristalline. Empreint d'élégance et de complexité, ce bouquet profond a convaincu les dégustateurs par la complémentarité de ses notes minérales, florales et fruitées (agrumes, fruits blancs). Un nez printanier extrêmement engageant. Tout est bien en place dans cette cuvée pleine et harmonieuse, qui ne sacrifie pas à la facilité. Le registre minéral et fruité (agrumes) domine un ensemble franc et épuré, doté d'une densité agréable et ponctué d'une finale distinguée et longiligne.

Bernard Poulet
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-celinejacquet.com
celinejacquet8@hotmail.com

HVE

15/20
★★★

Domaine Jean Vullien & Fils - "Les Divolettes"

Superbe robe bouton d'or intense. Complexe et charmeur par son étoffe, le bouquet exhale de généreuses notes de pâtisserie, fruits secs à coque, abricot sec et minéralité naissante. Ce cru ample et riche, aux épaules larges, offre une texture juteuse et une belle complexité aromatique (fruits secs à coque, fruits jaunes). Une fine acidité bienvenue apporte l'équilibre en milieu de bouche, la finale, rejoignant une texture plus enveloppée et grasse.

Gelin - Au Sens Large - Cosmovin
Manigart - La Halle aux Saveurs

www.jeanvullien.com
contact@jeanvullien.com

HVE

ACCORDS METS-VINS • WIJN EN GERECHT

Les Vins de Savoie sont issus de plus de 20 cépages, principalement autochtones, ce qui est exceptionnel, compte tenu de la taille du vignoble. Il en résulte d'innombrables accords mets-vins .
Les blancs sont vifs et séveux. Ils prendront volontiers place à l'apéritif mais ils pourront aussi accompagner quelques huîtres, des filets de perche ou un sandre au beurre blanc. Un Chignin-Bergeron tiendra tête à une langouste ou des langoustines froides à la mayonnaise. Il magnifiera une lote ou des filets de sole à la crème, mais également des coquilles saint-jacques ou des quenelles de brochet ou de volaille. Cantal, Salers, Laguiole ou Tommes diverses feront également en fin de repas des mariages heureux.

Les rouges légers s'accorderont avec une fondue au fromage, une assiette de charcuteries ou de crudités. Les vins plus puissants comme la Mondeuse pourront affronter des plats plus goûteux comme un pot-au-feu, une pièce de boeuf grillée, un magret de canard au piment d'Espelette ou du petit gibier à plumes.

In de Savoie telt men 20 verschillende autochtone druivenrassen hetgeen vrij uitzonderlijk is gezien de oppervlakte van het wijngebied. Wat de overeenstemming met de gastronomie betreft vloeien hier ontelbare mogelijkheden uit.

Om te beginnen al bij het aperitief maar ook bij oesters, zeebaarsfilet of een snoekbaars met botersaus zullen ze dit best vergezellen. Zet maar een Chignin- Bergeron naast een kreeft of koude rivierkreeftjes met mayonaise. Hij zal meer smaak geven aan zeeduivel of tongfilets met room maar ook bij de St- Jakobsschelpen of snoek-quenelletjes of gevogelte. Bij Cantal, Solers, Laguiole of soorten Tomme-kaas zullen ze het einde van een gerecht verheerlijken.

De lichtere rode wijnen zullen gepaard gaan met kaasfondue of bij een beetje vleeswaren al dan niet vergezeld van sla. Krachtigere wijnen zoals de Mondeuse passen dan beter bij gegrild rundsvlees of bij een stoofpotje of nog bij een eendenborst met piment d' Espelette of klein pluimvee.

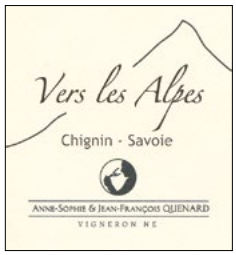
15,5/20
★★★★

Jean-Charles Girard-Madoux

Belle présentation pour cette robe jaune doré léger, éclatante. Les arômes de fleurs printanières et de fruits blancs (pêche, poire) s'associent dans une belle harmonie dans ce bouquet enveloppé et charmeur. Dès l'attaque, le profil tendu et tonique de ce cru énergique donne le ton. Ce vin démonstratif témoigne d'une belle concentration. Son registre d'agrumes se montre prégnant et sa finale, longiligne et persistante, s'exprime sur le lime et la pomme verte.

Sensi Wine
www.domaine-jcgirardmadoux.fr
jcgirardmadoux@hotmail.fr
Conversion Bio

15,5/20 ★★★ **Anne-Sophie & Jean-François Quenard - "Vers Les Alpes"** 9,00 €



Robe jaune de Naples brillante. Une fine note minérale apparaît à l'ouverture, avant que les effluves d'agrumes et de fruits blancs frais ne s'expriment à l'aération, laissant une agréable impression de maturité. Les dégustateurs soulignent l'étoffe et la complexité de cette bouche aromatique, dont les saveurs d'agrumes et de pomme verte se livrent de concert. Une texture plus enveloppée envahit la finale, apportant de l'ampleur à une cuvée séveuse et racée.

TG Vins
Cherche Distributeur(s)
www.jfquenard.com
j.francois.quenard@wanadoo.fr / annesophiequenard@gmail.com
Conversion Bio

15/20
★★★

Domaine La Chancelière

Robe extrêmement pâle à or blanc. Dominé par les notes herbacées et d'agrumes (citronnelle, mandarine, pamplemousse), ce nez fin et profond témoigne d'une belle fraîcheur olfactive. On apprécie l'équilibre et la suavité de cette bouche affichant une belle complémentarité entre la vivacité et le gras. La concentration fruitée est au rendez-vous (agrumes) et la finale, tendue et charmeuse à la fois, témoigne d'une belle persistance. Un cru bien construit.

Cherche
Distributeur(s)
06/27.92.27.96
fabien.felix.vins@gmail.com

14,5/20
★★★

Adrien Vacher - "En Altitude"

5,50 €

Robe jaune très pâle à or blanc. Un bouquet quelque peu fermé actuellement. Quelques fragrances de fleurs parfumées (violette, lilas) et de confiserie (bonbons aux fruits) apparaissent progressivement à l'aération. Cette bouche citrique et vive affiche un profil épuré et rafraîchissant, où le registre des agrumes se montre dominant (citron, pamplemousse). Finale agréablement persistante pour un vin convivial, épuré et revigorant.

Cherche
Distributeur(s)
www.adrien-vacher.fr
exportavd@adrien-vacher.fr

16/20 ★★★

Michel et Mireille Cartier - "Prestige" 2018

9,50 €

Robe scintillante, jaune pâle à doré léger. Parfumé et enjôleur, le bouquet met en présence une expression fruitée mûre et charmeuse (pêche, poire, agrumes), quelques notes florales et herbacées rafraîchissantes et une touche subtilement miellée à l'aération. Gourmande et suave, s'exprimant sur la confiserie (bonbons aux fruits), cette bouche suave laisse une grande impression de douceur. Irrésistible de charme et de gourmandise, elle possède l'acidité nécessaire pour équilibrer la sensation d'enveloppement. Longue finale sur la poire mûre et la pêche blanche. Un vin extrêmement séduisant.

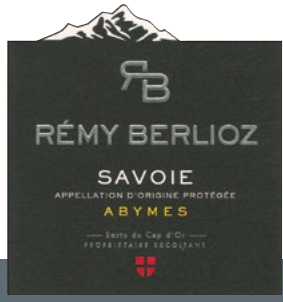
Cherche Distributeur(s)
Salon: Frameries

04/76.45.21.26 - 06/88.89.23.88
earl-du-chateau@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★

Rémy Berlioz 2021

5,50 €



Etincelante robe très pâle à or blanc, cristalline. Les senteurs florales (tilleul, verveine, lilas) s'associent à un registre d'agrumes bien présent (lime, pamplemousse). Cette bouche salivante a su convaincre les dégustateurs par sa concentration de matière, son parfait équilibre vivacité/gras et l'exubérance de ses saveurs de pomme verte et de citron. La texture, épurée et digeste, confirme le profil distingué de ce cru de grande tonicité.

Cherche Distributeur(s)

06/14.53.32.90
remy.berlioz@gmail.com

HVE

15,5/20 ★★★★

Noël Ducret 2020

5,00 €

Robe or intense à reflets ocrés, soutenue et brillante. Profond et de belle maturité, le bouquet s'inscrit dans la douceur par ses notes expressives de fruits jaunes (abricot, pêche) et de brioche. Marquée par une texture enveloppante et grasse mais sans lourdeur, cette cuvée presque opulente révèle en bouche une grande concentration de matière fruitée (fruits blancs et jaunes mûrs), soutenue par une acidité présente de l'attaque à la finale. Un vin tout en nuances, à déguster aujourd'hui sur l'équilibre entre ses éléments.

Cherche Distributeur(s)

06/50.90.62.06
noelduc@wanadoo.fr

Adrien Vacher

15/20
★★★

Domaine Labbé - "L'Authentique" 2020

6,50 €

Jolie robe jaune-vert mordoré, de belle brillance. Particulièrement parfumé et engageant, ce bouquet complexe mêle les accents de fruits blancs mûrs (poire, pêche) à une touche florale doucereuse (lilas, chèvrefeuille), confirmée à l'aération par un enveloppement presque vanillé. Tout invite à la dégustation! On apprécie dès l'attaque l'équilibre vivacité/douceur de ce cru bien construit, dont l'expression fruitée se montre généreuse (agrumes et fruits blancs) et la tension acidulée particulièrement tonique. Finale salivante et ciselée, qui donne envie d'y revenir.

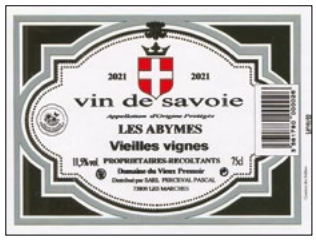
Cherche Distributeur(s)

04/76.13.21.79 - 06/76.57.89.91
domainelabbe@free.fr

15/20 ★★

Domaine du Vieux Pressoir - " Vieilles Vignes " - 2021

8,00 €



Jolie robe jaune de Naples pâle. Le bouquet est délicatement parfumé, voire aérien. Les effluves floraux, les fruits blancs (pêche, poire, reine-claude,…) et les notes de confiseries s'y dévoilent de concert. L'entrée de bouche est franche et rafraîchissante sur des saveurs fruitées croquantes. On apprécie l'équilibre acidité/gras d'un ensemble épuré et bien construit. La finale, sur les agrumes, est tendue, longiligne et salivante. On y revient volontiers !...

Colruyt - Cherche Distributeur(s)
Salons: Prowein - Wine Paris - Printemps et Automne des vignes

www.domaine-perceval.fr
vignobles-perceval@orange.fr

HVE

14,5/20
★★★

Domaine des Anges 2021

5,50 €

Robe or intense cristalline, présentant un léger perlant. Moyennement expressif, le nez délivre au fil de l'aération de subtiles notes florales et de confiserie (bonbons aux fruits). Le perlé se confirme en bouche, apportant de la tonicité à cette cuvée franche et subtile, de texture aérienne, livrant une expression d'agrumes appréciable. L'ensemble privilégie la finesse à la puissance et se voit ponctué d'une finale agréablement persistante sur une fine minéralité.

La Cave de Jacques - Cherche Distributeur(s)
Salons: Orchies - Limoges

www.domaine-des-anges.com
domainedesanges.vinsdesavoie@orange.fr

HVE

Pascal Perceval

Domaine du Vieux Pressoir

15,5/20
★★★

Domaine de Méjane - "Angelise" - Savoie rouge 2018

Un beau rubis profond irise une robe concentrée et brillante. Ce bouquet de caractère délivre une association harmonieuse d'arômes de fruits noirs sauvages (mûre, cassis), d'épices douces, tabac blond et fine minéralité. L'attaque est tendue et ciselée. Elle est suivie d'un milieu de bouche plein et suave, généreux en saveurs de fruits rouges et noirs. La structure tannique est partiellement fondue et l'ensemble, ambitieux, présente un beau potentiel d'évolution. Un vin complet et bâti sur la solidité.

2022/25

Cherche Distributeur(s)
www.domaine-de-mejane.com
contact@domaine-de-mejane.com

15/20 ★★★★

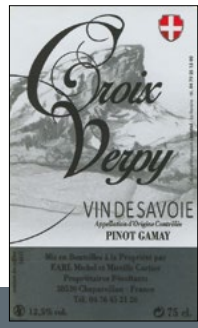
Domaine Chevallier Bernard - Jongieux Gamay 2020

Superbe robe rubis grenat pourpre, concentrée. Un panier de fruits gourmands et parfumés (framboise, bigarreaux, mûre) s'exprime d'emblée, rejoint à l'aération par une agréable douceur lactique presque confiturée. Un nez parfumé, agrémenté de quelques notes minérales et épicées. Entrée de bouche franche et élégante, en subtilité, puis le vin gagne en dimension, offrant une expression de baies rouges et noirs mûre et concentrée. Une jolie acidité s'associe à quelques tanins civilisés pour apporter la tension et la structure d'un ensemble bien équilibré, ponctué d'une finale associant étoffe et longueur.

2022/24

Vinetiq
www.domainechevallierbernard.fr
cjpbernard@orange.fr
HVE

14,5/20
★★★



Michel et Mireille Cartier - "Croix Verpy" Pinot Gamay

5,50 €

Robe cerise moyennement intense, de belle brillance. Pommadé et élégant, le bouquet affirme sans attendre de flatteuses senteurs de fruits rouges mûrs (framboise, cerise), assorties d'un registre lactique qui confirme la douceur de l'ensemble. La bouche est en contraste, portée par une acidité incisive et tonique. Les saveurs de groseille et cerise du nord se montrent prégnantes et la texture aérienne. Un cru convivial et revigorant, à déguster sur son fruité juvénile.

2022/25

Cherche Distributeur(s)
Salon: Frameries
04/76.45.21.26 - 06/88.89.23.88
earl-du-chateau@wanadoo.fr

14,5/20 ★★

Domaine des Granges Longes - Pinot 2020

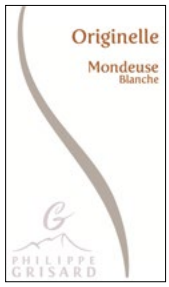
8,20 €

Robe éclatante et concentrée, rubis grenat au disque encore bleuté. Parfumé et flatteur, ce nez friand s'apparente à une corbeille de fruits, où l'on retrouve de fins arômes de framboise, grenade et violette. Attaque ferme et structurée puis le vin gagne en souplesse et délivre une expression fruitée généreuse, sur les fruits rouges. Un soutien tannique encore jeune mais sans austérité soutient l'ensemble et la finale, à la fois chaleureuse et persistante, s'exprime sur la confiserie.

2022/24

Cherche Distributeur(s)
www.domainedesgrangeslonges.com - 06/22.15.40.42 - 06/84.59.14.80
domainedesgrangeslonges@gmail.com

16/20 ★★★



Philippe Grisard - Mondeuse Blanche "Originelle" - 18-19

15,50 €

Très jolie robe bouton d'or de grand éclat. Puissamment parfumé, le bouquet souligne d'intenses senteurs de fleurs blanches, fruits mûrs (poire, pâte de coing) et pâtisserie, avant d'évoluer vers un registre presque exotique. Engageant! Ce vin délicieux de suavité se montre salivant et concentré. La maturité de sa matière fruitée trouve l'équilibre dans une acidité revigorante et ciselée. Parfaitement équilibré, il se montre digeste et aérien, tout en maintenant la bouche sous une tension appréciable. Finale sur une fine touche d'amande fraîche, offrant une belle allonge.

Vinothérapie - Cherche Distributeur(s)
Salons: Wine Paris - Givet

www.maisonphilippegrisard.com
vins@philippegrisard.com

HVE

15/20 ★★★

Domaine des Anges - "Le plaisir des Anges" - Aligoté

7,30 €

Jolie robe pâle à doré avec un léger perlé au service. Le bouquet printanier est délicatement parfumé. Les effluves floraux, les agrumes et les notes de confiseries s'y associent harmonieusement. La bouche est franche et épurée. Particulièrement salivante et rafraîchissante, elle jouit d'un fruité intact (citron, pamplemousse) et d'un bon équilibre gras/acidité dans un ensemble finement texturé ponctué d'une finale longiligne sur une acidité ascendante. Un vin de plaisir immédiat.

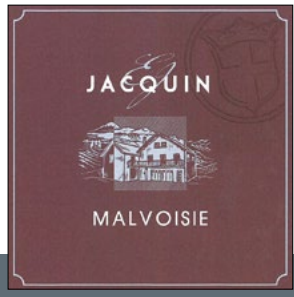
La Cave de Jacques - Cherche Distributeur(s)
Salons: Orchies - Limoges

www.domaine-des-anges.com
domainedesanges.vinsdesavoie@orange.fr

HVE

14,5/20 ★★★

Domaine Jacquin - Malvoisie 2021



Robe pâle limpide et brillante. Frais et élégant, le nez associe quelques notes herbacées rafraîchissantes aux senteurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron). Une touche florale flatteuse agrémente l'ensemble à l'aération. En bouche, ce vin friand révèle une texture délicate, une expression fruitée plus enveloppée qu'au nez (fruits blancs) et une acidité contenue mais suffisante pour apporter la touche de vivacité nécessaire. Un vin convivial, à déguster sur son visage juvénile.

Vinobel

www.edmondjacquin.com
jacquin4@wanadoo.fr

HVE

14,5/20 ★★

Domaine du Vieux Pressoir - Pinot Gris 2020 Vin de Pays des Allobroges

10,00 €

Robe doré soutenu à vieil or. Le bouquet est ouvert et mature sur les fruits blancs et jaunes (poire, pêche, abricot…) au sirop. La bouche est ample et riche, grasse, presque onctueuse sur un fruité croquant et quelques saveurs miellées et de fruits jaunes confits. Une fine pointe d'épices douce apporte en finale une touche de vivacité nécessaire à un ensemble bien construit.

Colruyt - Cherche Distributeur(s)
Salons: Prowein - Wine Paris - Printemps et Automne des vignes

www.domaine-perceval.fr
vignobles-perceval@orange.fr

HVE

Cabardès, un amphitheatre adossé à la Montagne Noire dominant Carcassonne

Cabardès, jeune appellation reconnue en AOC en 1999, est un tableau devant lequel on aime s'attarder. Adossé dans sa partie nord au célèbre massif de la Montagne Noire, dont le point culminant est le Pic de Nore (1211 mètres), ce pays sauvage flirte avec la douceur atlantique et la chaleur méditerranéenne. Orienté vers la vallée de l'Aude, il offre une vue magistrale sur le massif pyrénéen et se dissémine entre collines et plaines dans sa partie méridionale.

Sur les douces pentes de la montagne, à portée de bouchon (10 km) de la Cité de Carcassonne, le vignoble et ses terroirs s'étagent entre 100 et 350 mètres d'altitude. Entourées de landes et de bruyères, de châtaigneraies et de garrigues, les vignes s'enracinent sur un sol minéral, qui souligne les typicités géologiques granitiques et calcaires.

Tout se présente comme si ce terroir original était un point de rencontre entre diverses influences. Entre vent d'Est et vents d'Ouest, entre Languedoc-Roussillon et Sud- Ouest, entre soleil méditerranéen et fraîcheur de l'Aquitaine, Cabardès brouille également les pistes avec son encépagement pour le moins singulier. C'est la seule appellation à pouvoir marier minimum 40% (max. 60%) de cépages atlantiques (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc) avec la même proportion de cépages m éditerranéens (syrah et grenache).

Et comme le Sud-Ouest n'est pas éloigné, on retrouve pour l'appoint éventuel le cot (malbec) et le fer servadou (20% maximum).

De tous ces contrastes et dualités naît une complémentarité complice, qui donne naissance à des vins originaux et complexes, dignes reflets de la diversité de leurs origines. Cinq caves coopératives et 21 caves particulières se partagent la production d'une appellation de taille modeste pour la région avec ses 550 hectares, répartis sur 18 communes.

Les différents terroirs de coteaux exposés vers le sud et sur les contreforts de la Montagne Noire sont composés de sols peu fertiles, adaptés à une production de qualité à faibles rendements (terrasses du quaternaire, calcaires divers, schistes et gneiss).

Les vins, rouges essentiellement, sont le reflet des différentes influences. A la fois mûrs et dotés d'un beau gras, ils présentent de solides structures.

Tout dans ces dégustations rappelle les dualités variétales, de climats et de terroirs. L'équilibre entre ces influences se retrouve en bouche, dans le mariage réussi entre les fruits rouges, la finesse et la vivacité des cépages atlantiques et la richesse et la douce profondeur des cépages méditerranéens. Cassis, cerise noire, violette, réglisse, garrigue, cuir... La palette de saveurs est extrêmement variée.

Château de Pennautier

Voici donc une appellation tout en contrastes, extrêmement originale, qui combat avec talent l'idée réductrice qui enferme de grands cépages dans une zone de production limitée à une région. Une très belle image de la diversité languedocienne.

Cabardès, een amfitheater leunend op de Montagne Noire dat Carcassonne overgheerst

Cabardès, jonge appellation die als AOC erkend is in 1999, is een tafereel waarbij wij graag blijven stilstaan. In het noordelijke deel leunend tegen het beroemde Montagne Noire-massief, waarvan het hoogste punt de Pic de Nore (1211 meter) is, flirt dit woeste land met Atlantische zachtheid en mediterrane warmte. Gericht naar de vallei van de Aude biedt het een indrukwekkend uitzicht op de Pyreneeën en verspreidt zich tussen heuvels en vlaktes in het zuidelijke deel, tussen de rivieren Dure, Orbiel en La Clamoux.

Op de zachte hellingen van de berg, op een steenworp (10 km) van de stad Carcassonne, loopt het wijngebied met zijn bodems terrasgewijs op tussen 100 en 350 meter hoogte. Omringd door heidevelden en heide, kastanjebossen en kreupelhout, zijn de wijnstokken geworteld in een minerale bodem, die het geologische graniet- en kalksteenkarakter versterkt.

Alles ziet eruit alsof dit originele land een ontmoetingsplaats was van verschillende invloeden. Tussen oosten- en westenwinden, tussen Languedoc-Roussillon en het Zuidwesten, tussen mediterrane zon en frisheid van Aquitaine, schept Cabardès ook verwarring met zijn op zijn minst uitzonderlijk assortiment aan wijnstoksoorten.

Dit is de enige appellation die in staat is om minimaal 40% (max. 60%) aan Atlantische druivenrassen (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) te combineren met hetzelfde aandeel van mediterrane rassen (Syrah en Grenache). En daar het Zuidwesten niet veraf is, worden deze eventueel nog aangevuld met de Côt (Malbec) en de Fer Servadou (max. 20%).

Uit al deze contrasten en dualiteiten ontstaat een bevorderlijke complementariteit, die het leven schenkt aan originele en complexe wijnen, een waardige weerspiegeling van de diversiteit van hun herkomst. Vijf coöperatieve kelders en 21 particuliere kelders delen de productie van een appellation van bescheiden omvang voor de streek, met 550 hectaren, verdeeld over 18 gemeenten.

De verschillende bodems van de naar het zuiden gerichte hellingen en op de uitlopers van de Montagne Noire bestaan uit weinig vruchtbare gronden, geschikt voor een kwaliteitsproductie met lage rendementen (quartaire terrassen, diverse kalkgesteenten, leisteen en gneis).

De wijnen, uitsluitend rode, weerspiegelen de verschillende invloeden. Zowel rijp als begiftigd met een mooie taaiheid vertonen ze een stevige structuur. Alles in deze degustaties herinnert aan de dualiteit in variëteiten, klimaat en bodems. Het evenwicht tussen deze invloeden is terug te vinden in de mond, in de geslaagde harmonie tussen de smaak van rode vruchten, de finesse en de levendigheid van de Atlantische druivensoorten en de rijkdom en de zachte diepte van de mediterrane druivensoorten.
Zwarte bes, zwarte kers, viooltje, zoethout, kreupelhout, leder… Het smaakpalet is buitengewoon verscheiden.

Dit is dus een buite gewoon originele, contras-trijke appellation die de simplistische opvatting om grote druivensoorten op te sluiten in een productiezone die beperkt is tot een streek, talentvol bestrijdt. Een zeer mooi voorbeeld van de diversiteit van de Languedoc.

Domaine de Brau

© Gabrielle Gayraud

16,5/20
★★★★

Château Deumié

11,00 €

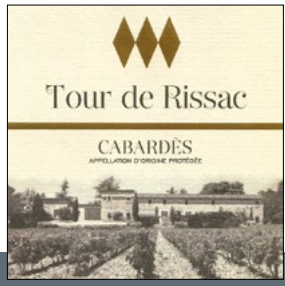
Splendide robe d'encre, presque noire, au disque fermé. Le bouquet associe profondeur et élégance, délivrant une expression fruitée intense (myrtille, cerise noire), quelques épices et une délicate touche fumée. Il invite à la dégustation. Les dégustateurs sont séduits par l'équilibre l'élégance de tanins et la générosité de fruit de ce vin complet et structuré. La texture offre un beau gras et la finale, étoffée et persistante, mêle les saveurs d'épices douces et de réglisse. La charpente tannique peut encore se patiner quelque peu. Un cru de belle évolution.

CS - CF - ME - SY - GR • 2023/27

Cherche Distributeur(s)

www.domaineboticagaly.com
sabrina@domainesbgwine.com

16,5/20 ★★★★



Tour de Rissac

11,00 €

Belle robe rubis carmin éclatant. On apprécie dès l'ouverture l'élégance de ce nez parfumé, qui mêle dans une belle harmonie les senteurs fruitées (bigarreaux), cacaotées et de boisé délicat (tabac blond). Un très bel exercice de vinification a donné naissance à ce vin porté par ses saveurs de boisé noble, chocolat, cerise noire et épices douces. Les tanins, jeunes mais gourmands, vont encore se fondre dans l'ensemble et la finale, confiturée et distinguée, séduit par sa longueur. Belle réussite.

CS - CF - ME - SY - GR • 2023/27

Cherche Distributeur(s)

www.domaineboticagaly.com
sabrina@domainesbgwine.com

HVE

16/20 ★★★★

Domaine de Brau - "Cuvée Château"

Robe cerise moyennement intense, de bel éclat. Ce nez sudiste développe de puissantes notes de fruits confits (prune, cerise) voire macérés, dans un ensemble chaleureux qui invite au voyage. Les dégustateurs s'accordent pour louer la sève, la concentration et l'équilibre de cette cuvée salivante, dont l'expression de fruit (baies rouges et noires) se révèle charmeuse et croquante. La finale, élégante et parfumée, se montre riche en extrait sec. Les tanins de ce cru bien construit peuvent encore gagner quelque peu en fondu. L'ensemble révèlera alors toute l'étendue de ses qualités.

SY - GR - ME - CS • 2023/27

Winco/Le Wine - Wine-Not
Vineaste - Cuvée Wine Bar (Bruges)

www.brau.wine
fabien.revol@voluptatem.net

Bio

Tour de Rissac

16/20 ★★★

Domaine Cazaban - "Les Petites Rangées"

les PETITES RANGÉES
cazaban
VIN BIOLOGIQUE

Somptueuse robe d'encre au disque fermé. Ce nez éloquent et sudiste se révèle très engageant par ses intenses notes de fruits noirs confiturés (myrtille, mûre, cassis), assorties d'une fine touche d'encre et de léger fumé. Les dégustateurs s'accordent pour souligner l'ambition de cette cuvée en termes de densité de matière, générosité fruitée (baies rouges et noires mûres) et équilibre vivacité (épices)/moelleux (gras). On apprécie l'impression de sucrosité d'une finale enveloppante, généreuse et persistante.

SY: 60 - CS: 40 • 2023/26

Salon: Arras

www.domainecazaban.com
sylvie@domainecazaban.com

Bdy Bio

Gîtes du Domaine de Cazaban

Recommandé par VTA

Jours de Vigne 8 Personnes

Syrah 2 Personnes

Demoiselle Claire 4/6 Personnes

Et si on n'avait besoin, pour se ressourcer ou se retrouver, que d'un peu de soleil sur la pierre, un petit déjeuner dans la lumière et un regard qui porte jusqu'à la chaîne des Pyrénées ?

Les Petites Rangées 4/6 Personnes

Domaine de Cazaban - 11600 Villegailhenc - 04 68 72 11 63
www.domainedecazaban.com - info@domainedecazaban.com

15/20
★★★

Château Parazols-Bertrou - "Ni Ange ni Démon"

Robe carminée de belle intensité, brillante. L'empreinte de l'élevage s'impose d'emblée, illustrée par les notes de moka, caramel et boisé/fumé. Le fruit reste discret mais apparaît timidement à l'aération (cerise noire). Cette bouche corsée et solidement construite possède un beau potentiel mais doit encore fondre ses éléments pour laisser le fruit s'exprimer davantage et l'ensemble intégrer sa patine boisée. On y apprécie déjà les saveurs de baies rouges et noires et la persistance d'une finale étoffée.

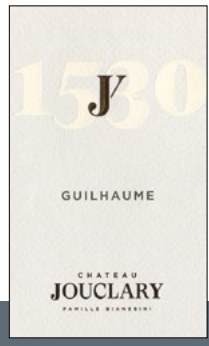
ME - CF - SY - GR • 2023/27

Pro Wines (Michel Wansart) - **Salons:** Dunkerke
Saint-Amand - Baschareage (Luxembourg)

www.domaine-parazols.com
vinsparazolsbertrou@orange.fr

Conversion Bio HVE

15/20
★★



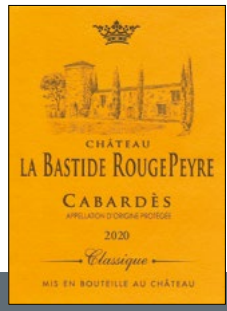
Château Jouclary - "Guilhaume"

Jolie robe dense et brillante, au disque ne présentant plus de signe de jeunesse. Les arômes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) et les notes lactiques enveloppantes s'associent dans ce bouquet franc et délicatement parfumé. La bouche confirme la franchise fruitée d'un ensemble doté d'un très bel équilibre acidité/gras, dont l'expression de fruit se révèle généreuse. La finale, suave et longiligne, confirme le profil élégant et soyeux d'un vin dont on apprécie les qualités dès aujourd'hui.

ME - SY - GR • 2022/25

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

14,5/20
★★★



Château La Bastide RougePeyre "Classique"

8,50 €

Robe rubis à reflets violacés, limpide et moyennement intense. Premier nez à forte personnalité, associant les notes de brûlis, épices de garrigue et grillé. L'expression du fruit reste quelque peu en retrait. La bouche se montre dès l'attaque consensuelle et fondue. L'expression du fruit y est prégnante et plus présente qu'au nez (fraise, cerise). On apprécie l'équilibre apporté par une fine acidité qui nuance l'impression de chaleur. Finale gouleyante aux contours assagis.

ME - SY - MA • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

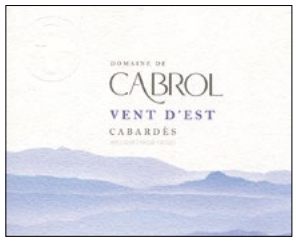
www.rougepeyre.fr
chateaulabastide@rougepeyre.com

HVE

Domaine de Cazaban

17/20 ★★★

Domaine de Cabrol - "Vent d'Est "



Superbe robe rubis grenat encore jeune, au disque fermé. Splendide bouquet, démonstratif et puissamment fruité, qui évoque un panier gourmand de fruits rouges et noirs (framboise, cerise, myrtille), confiserie (cuberdon) et d'épices douces. La trame serrée et l'élégance de ce vin franc et épuré ont séduit les dégustateurs, qui relèvent la puissance d'un fruité mûr mais rafraîchissant (baies sauvages), l'omniprésence d'un support d'acidité équilibrant et l'énergie d'une finale réglissée, étoffée et persistante, relevée par de fins tanins.

SY - CF • 2022/25

Les Fruits de la Passion - La Maison des Vins Fins
Les Grands d'Oc et Roussillon - Autour d'un Verre

www.domainedecabrol.fr
domainedecabrol@gmail.com

16/20 ★★★★

Château du Donjon - "L'Autre"

Robe cerise, moyennement intense mais de belle jeunesse encore. Le bouquet au caractère affirmé mêle les notes d'encre, minéralité, épices et baies noires (cassis, sureau). Ce vin vigoureux et concentré a séduit les dégustateurs par sa richesse de matière, la complémentarité de ses saveurs épicées et de baies noires sauvages. Les tanins, fermes mais nobles, doivent encore gagner en patine et la finale, corsée et persistante, s'exprime sur la réglisse et le poivre. Un vin à forte personnalité, de belle évolution.

GR - SY - ME • 2023/26

www.chateau-du-donjon.fr
04/68.77.18.33 - 06/82.39.08.35

HVE

16/20 ★★★★

Clos de Manzotte

11,50 €

Très jolie robe rubis intense de belle jeunesse encore. Puissance, élégance et complexité caractérisent ce nez complexe, qui mêle harmonieusement les senteurs de fruits rouges et noirs mûrs, d'épices et de cacao. Touche lactique plus enveloppante à l'aération. La texture grasse et charmeuse de cette bouche presque onctueuse révèle un fruité gourmand et suave (cerise noire, framboise, mûre), relevé par quelques épices et de fins tanins presque fondus. Un vin complet, ponctué d'une finale séveuse et une jolie acidité.

SY: 40 - CF: 40 - ME: 20 • 2022/24

Cherche
Distributeur(s)

06/78.53.30.59
arnaud.devergeron@gmail.com

Conversion Bio

Domaine Galy

15,5/20 ★★★★

Domaine Galy - "1907 - Pech St Jean"

11,00 €

Robe rubis profond au disque en début d'évolution. Particulièrement charmeur par ses effluves de cacao, cerise noire, épices douces et tabac léger, ce bouquet éloquent et sudiste invite à la dégustation. Porté par une charpente tannique noble et partiellement fondue, ce vin concentré mais sans excès séduit par sa suavité, la générosité de son fruit (baies noires) et ses épices douces. Finale enveloppée de longueur appréciable.

CS - ME - SY - GR • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-galy.com
contact@domaine-galy.com

HVE

15/20 ★★★

Domaine Galy - "Le Clos des Natices"

11,00 €

Robe concentrée au disque fermé, à légères nuances tuilées. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet subtil délivre ensuite des notes fruitées bien mûres (cerise, framboise, myrtille), assorties d'une touche d'épices douces. La bouche confirme la douceur du nez par sa texture sphérique et le soyeux de ses tanins presque fondus. Le fruit mûr s'y exprime avec générosité, équilibré par une délicate acidité bienvenue dans une finale agréablement persistante.

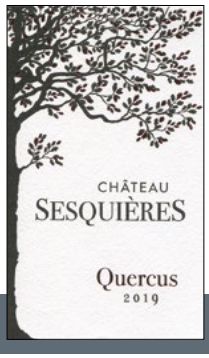
CF - SY • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-galy.com
contact@domaine-galy.com

HVE

14,5/20 ★★★



Château Sesquières - "Quercus"

Robe cerise assez intense au disque ouvert. Le nez se révèle de grande maturité dès l'ouverture. Il exhale une belle complémentarité d'arômes avec ses notes d'épices, de fruits cuits (prune, cerise) et de tabac blond. Cette bouche distinguée et épanouie propose une texture fondue et lissée, gourmande par son fruit bien mûr (prune, cerise). Elle privilégie la délicatesse de texture à la puissance et se voit ponctuée d'une finale agréablement persistante sur les épices.

ME - SY • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salon: Bertrix

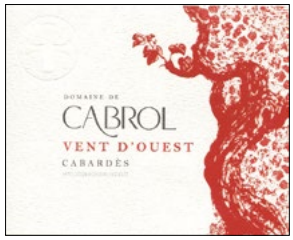
https://chateau-sesquieres.fr
jean-francois@chateau-sesquieres.fr

HVE

Château Sesquières

17,5/20 ★★★★

Domaine de Cabrol - "Vent d'Ouest"



Robe rubis carmin soutenu, de grand éclat. Une décoction d'arômes fruités de grande maturité (cerise confite, prune, coulis de mûre) s'exprime dès l'ouverture. Une subtile note biscuitée et de cacao s'exhale à l'aération. Le grain extrêmement serré de cette cuvée à la fois distinguée et puissante impose d'emblée son empreinte. Les dégustateurs y soulignent l'intensité des saveurs de cerise noire, mûre sauvage, épices de garrigue et réglisse), relevées par des tanins de grande noblesse et encore jeunes. Ce vin de haute tenue fait honneur à son appellation et peut envisager l'avenir avec sérénité.

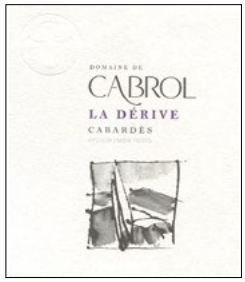
CS - GR • 2022/28

Les Fruits de la Passion - La Maison des Vins Fins
Les Grands d'Oc et Roussillon - Autour d'un Verre

www.domainedecabrol.fr
domainedecabrol@gmail.com

17/20 ★★★

Domaine de Cabrol - "La Dérive"



Splendide robe rubis grenat profond au disque fermé. Les dégustateurs s'accordent pour louer la complexité, la profondeur et la douceur de ce bouquet généreux en arômes de fruits au sirop (bigarreaux, myrtille), boisé délicat et épices douces. Attaque corsée et puissamment construite, suivie d'un milieu de bouche où les saveurs épicées (poivre, genévrier) et fruitées (mûre sauvage, cassis) se montrent prégnantes. Ce vin ambitieux peut encore patiner ses contours. Il est ponctué d'une longue finale séveuse et racée, qui va gagner en fondu.

SY - CS • 2023/28

Les Fruits de la Passion - La Maison des Vins Fins
Les Grands d'Oc et Roussillon - Autour d'un Verre

www.domainedecabrol.fr
domainedecabrol@gmail.com

16,5/20 ★★★

Domaine Parazols-Bertrou - "l'AntéChrist de Parazols "

Robe rubis carmin profond, de bel éclat. De grande complexité, le nez révèle d'abord ses arômes de boisé fin et de tabac. La palette aromatique s'élargit ensuite aux épices, au cacao et à la cerise noire. La bouche de ce vin noble et solidement construit confirme les promesses du nez. Portée par une charpente distinguée et partiellement lissée, elle révèle une concentration de matière exemplaire, un superbe équilibre acidité/gras et une générosité fruitée (griotte, mûre, myrtille) qui se prolonge jusqu'en finale. L'ensemble reste digeste et impressionne par sa persistance. Très bel exercice de vinification.

SY -CF • 2022/26

Pro Wines (Michel Wansart) - **Salons:** Dunkerke
Saint-Amand - Baschareage (Luxembourg)

www.domaine-parazols.com
vinsparazolsbertrou@orange.fr

Conversion Bio HVE

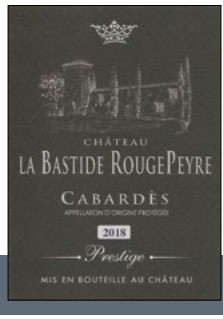
Domaine de Cazaban

Domaine Parazols-Bertrou

16/20 ★★★★

Château La Bastide RougePeyre - "Prestige"

10,50 €



Très belle robe grenat encore violacé, de grand éclat. Les baies noires sauvages et les épices de garrigue se complètent avec réussite pour marquer ce bouquet gourmand et typé de leur empreinte. La vigueur de l'attaque s'impose d'emblée; elle augure un milieu de bouche tendu et ciselé, particulièrement généreux en saveurs de baies sauvages (sureau, cassis). Digeste, l'ensemble est construit sur une trame serrée mais très élégante. La finale, tonique et persistante, confirme la jeunesse d'un ensemble ambitieux et convaincant.

CF - CS - GR • 2022/27

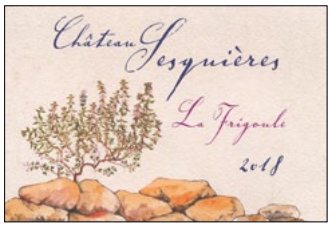
Cherche Distributeur(s)

www.rougepeyre.fr
chateaulabastide@rougepeyre.com

HVE

16/20 ★★★★

Château Sesquières - "La Frigoule"



Très jolie robe carminée de grande profondeur. C'est le registre épicé (garrigue) qui domine le premier nez. Il se complète à l'aération d'arômes bien mûrs de fruits rouges cuits. Ce vin solidement construit et large d'épaules offre une bouche dense et de texture assez grasse, aux tanins partiellement fondus. L'expression fruitée se montre généreuse (bigarreaux, mûre) et de belle maturité. Les épices marquent la finale de leur empreinte et l'ensemble révèle un beau potentiel d'évolution encore. Un cru harmonieux et étoffé, richement doté.

SY - ME • 2022/26

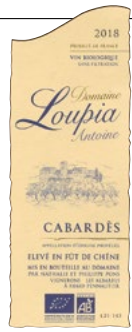
Cherche Distributeur(s)
Salon: Bertrix

https://chateau-sesquieres.fr
jean-francois@chateau-sesquieres.fr

HVE

15,5/20 ★★★★

Domaine Loupia - "Antoine"



Robe grenat violacé au disque de grand éclat. Un bouquet distingué et mature se livre dès l'ouverture. On y apprécie la douceur des arômes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et l'enveloppement d'un registre lactique bien présent (vanille). Subtile touche fumée à l'aération. Une charpente tannique encore jeune mais noble enveloppe une matière fruitée concentrée et mature. La trame de ce vin ambitieux se montre serrée et la finale, chaleureuse mais équilibrée par l'acidité et les saveurs épicées, séduit par sa longueur et son étoffe. Elle s'exprime sur le cacao et la cerise noire.

ME - SY - CS • 2022/25

Les Vins de Ludo - Le Grenier à Vins
Thierry Weise

www.domaineloupia.com
domaineloupia@orange.fr

Bio

Domaine Parazols-Bertrou

Cabardès 2018

15,5/20
★★★

Château Deumié

11,00 €

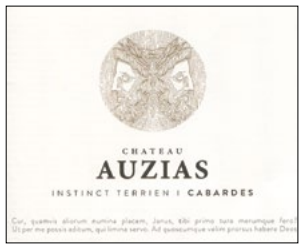
Très belle présentation pour cette robe cardinal intense, brillante et de grande densité. Ce bouquet mature et enveloppant délivre sans attendre ses arômes de cuir frais, caramel et fruits rouges et noirs cuits (kirsch, quetsche). La bouche se montre d'emblée confite et chaleureuse, confirmant l'impression du bouquet. Dotée d'une texture très grasse, elle démontre de l'enveloppement et présente une finale charmeuse qui présente un vin épanoui et fondu, à son apogée.

CS - CF - ME - SY - GR • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.domaineboticagaly.com
sabrina@domainesbgwine.com

15/20 ★★



Château Auzias - "Instinct Terrien"

14,00 €

Magnifique robe rubis grenat profond, au disque de belle jeunesse encore. Ce bouquet profond et mûr mêle dans une belle harmonie les senteurs de fruits rouges et noirs confiturés, cacao et épices douces. Très éloquent, il invite à la dégustation. La bouche, chaleureuse et puissante, confirme dès l'attaque le profil sudiste de ce vin; elle évolue vers les fruits macérés à l'eau-de-vie (kirsch, prune) et se voit ponctuée d'une finale étoffée, relevée par quelques épices et une subtile acidité bienvenue.

CF: 60 - SY: 40 • 2022/24

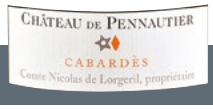
Cherche Distributeur(s)

www.auzias.fr
info@auzias.fr

HVE

Cabardès 2017

17/20 ★★★



Château de Pennautier - "L'Esprit de Pennautier"

Robe cerise, profonde et brillante. Extrêmement élégant par la douceur de ses effluves de violette, fruits rouges confiturés (bigarreaux, framboise) et épices douces, ce bouquet enveloppé est une invitation à la dégustation. La bouche, de grande jeunesse, est le fruit d'un bel exercice de vinification. L'élevage s'est résolument placé au service du fruit et la texture de l'ensemble, malgré la concentration et la puissance aromatique, conserve une grande élégance. Les saveurs fruitées se montrent prégnantes et intactes ; elles se prolongent dans une finale de belle allonge, énergique et salivante.

SY - ME - CS • 2022/26

Cinoco
Le Palais du Vin

www.lorgeril.com
contact@chateaudepennautier.com

Conversion Bio HVE

Château Deumié

16/20 ★★★

Domaine de Manzotte - "Les Gafets"

8,00 €

Robe jaune de Naples pâle. Le bouquet est ouvert et de grande fraîcheur. Les notes de citronnelle, agrumes (citron, pamplemousse) et fruits blancs (pomme, poire) sont assorties d'une délicate minéralité. La bouche est franche, nette et précise. Les dégustateurs soulignent la finesse de trame, le fruité croquant (agrumes), l'élégance et la tension omniprésente d'une cuvée épurée et parfaitement équilibrée. La finale de ce vin de gastronomie est longiligne, aiguisée et salivante. Une belle réussite qui fait honneur à son cépage.

SAU: 100

Cherche Distributeur(s)

06/78.53.30.59
arnaud.devergeron@gmail.com

Conversion Bio

15,5/20 ★★★

Domaine Auzias - Cité de Carcassonne

8,00 €

Jolie robe doré léger à nuances ocrées. Une belle corbeille de fruits (agrumes et fruits blancs) s'exprime d'emblée dans ce bouquet éloquent qui invite à la dégustation. Des notes briochées et de confiseries s'exhalent à l'aération. Un ensemble prometteur. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée conviviale et gourmande, épurée et rafraîchissante qui ne souffre d'aucune lourdeur. Les dégustateurs soulignent sa finesse de trame, ses saveurs d'agrumes apportant une délicate acidité revigorante et sa finale longiligne et salivante. Un mariage de cépages bien consommé!

CH: 55 - VIO: 45

Cherche Distributeur(s)

www.auzias.fr
info@auzias.fr

HVE

15/20 ★★★

Domaine de Manzotte - "Maman Poule"

9,50 €

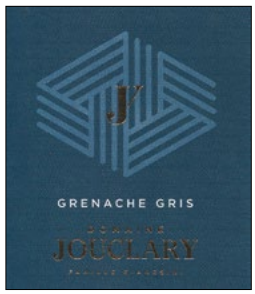
Belle robe lumineuse, doré léger. Le bouquet printanier est délicatement parfumé, flatteur et suave. Les notes florales (chèvrefeuille, tilleul, jasmin...), les effluves de fruits blancs et de confiseries s'y expriment harmonieusement. La bouche est ample et très aromatique sur un fruité particulièrement croquant. Riche, presque onctueuse, elle offre beaucoup de gras en milieu de bouche et la finale jouit d'une délicate acidité bienvenue et équilibrante sur des saveurs d'agrumes.

CH: 90 - SAU: 10

Cherche Distributeur(s)

06/78.53.30.59
arnaud.devergeron@gmail.com

14,5/20 ★★★



Domaine Jouclary - "Grenache Gris"

Robe très pâle, or blanc. Le bouquet, peu démonstratif, est toutefois flatteur par ses fragrances florales et fruitées assorties de notes de confiseries et de vanille. Un nez qui s'affirme progressivement à l'aération. La bouche est large et riche d'un fruité croquant. Beaucoup de gras dans cette cuvée sudiste qui fait honneur à son cépage. La finale est ample et persistante sur une délicate acidité et de subtils amers rafraîchissant garants d'équilibre.

GR Gris: 100

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

16/20 ★★★

Domaine de Brau - "Fer Servadou" 2020

Robe rubis grenat assez profond, concentrée et brillante. La complexité est au rendez-vous de ce nez profond, de grande maturité et démonstratif. S'y complètent harmonieusement les senteurs de baies noires (mûre, myrtille, cassis), violette, cacao et épices douces. Un nez qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez. Pleine, équilibrée, dotée d'une densité de matière appréciable, elle offre sans retenue sa puissance fruitée bien mûre (cerise, baies noires), tout en trouvant son équilibre dans une acidité bien présente. Des tanins au grain très fin enveloppent encore l'ensemble et la finale, salivante, associe plénitude et étoffe.

FS • 2022/25

Winco/Le Wine - Wine-Not
Vineaste - Cuvée Wine Bar (Bruges)

www.brau.wine
fabien.revol@voluptatem.net

Bio

15,5/20 ★★★

Domaine le Crouzet - "Intact" 2019

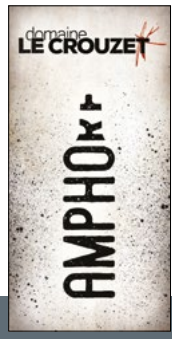
Splendide robe de grande jeunesse encore, très concentrée au disque fermé. Le bouquet affirme d'emblée une forte personnalité, traduite par des notes de garrigue, terre, encre et baies noires sauvages. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise d'un fruité intact (bigarreaux, mûre) de ce vin dense et distingué à la fois, qui n'a pas pris de rides et qui délivre une bouche savoureuse et étoffée. Des tanins subtils structurent l'ensemble et la finale, au grain assez serré, marque une persistance appréciable. Un vin qui se goûte très bien aujourd'hui !

ME: 100 • 2022/24

www.domainelecrouzet.com
domainelecrouzet@gmail.com

Conversion Bio

15/20 ★★★



Domaine Le Crouzet - "Amphore" 2020

Belle robe rubis carmin au disque encore jeune et ouvert. Les fruits rouges mûrs voire cuits (cerise, fraise, myrtille) se livrent sans réserve à l'ouverture. L'aération complète la palette aromatique par quelques senteurs d'épices et de minéralité (graphite). De texture délicate, ce vin digeste et aérien témoigne d'une belle concentration de matière. Une fine acidité bienvenue équilibre la chaleur de l'ensemble et les saveurs de fruits macérés (kirsch, prune) se voient rejointes en finale par une touche réglissée et de fins amers agréables.

ME: 100 • 2022/25

www.domainelecrouzet.com
domainelecrouzet@gmail.com

Conversion Bio

© Maryse Edon

Domaine Le Crouzet

16/20 ★★★

Domaine de Cazaban - "Demoiselle"- Minervois 2020

Sombre, rubis grenat violacé, cette robe engageante démontre un bel éclat. La minéralité (encre, terre) et les épices de garrigue (genévrier, thym) se complètent à l'ouverture, avant de laisser place à une expression fruitée prégnante et mûre (prune, sureau, cassis). Touche de réglisse et de tabac à l'aération. La bouche ne déçoit pas. Pleine, concentrée, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, elle se montre généreuse en saveurs fruitées (baies rouges et noires mûres) et épicées. Ce vin particulièrement gourmand est enveloppé de tanins distingués. Déjà très agréable aujourd'hui, il peut encore évoluer favorablement sur quelques années.

GR: 75 - SY: 25 • 2022/25

Salon: Arras

www.domainecazaban.com
sylvie@domainecazaban.com

Bdy Bio

15,5/20 ★★★★

Château du Donjon - "Cuvée Prestige" Minervois 2018

Jolie robe rubis cerise éclatant, assez concentrée et de belle jeunesse encore. Le bouquet ouvert et complexe associe les notes de fruits rouges confiturés aux effluves de boisé fin (eucalyptus, caramel, cuir frais, tabac blond…). Quelques notes d'épices et de sous-bois complètent une palette olfactive qui invite à la dégustation. La bouche donne ouvertement la priorité à un fruité resté intact. Quelques saveurs épicées et des tanins partiellement fondus soutiennent un ensemble assez corpulent qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours.

2022/24

www.chateau-du-donjon.fr
04/68.77.18.33 - 06/82.39.08.35

HVE

16,5/20 ★★★

Domaine de Cazaban - "Parti Pris" - IGP Pays d'Aude Rouge 2020

Jolie robe rubis carmin intense et de concentration appréciable. Le bouquet, ouvert et complexe, associe élégance et caractère. Les fruits rouges confiturés, les notes épicées, les effluves de cacao et de moka s'y expriment de concert. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ambitieuse qui fait honneur à son cépage. Pleine, charnue, croquante d'un fruité chatoyant, elle jouit d'une belle concentration de matière et d'un équilibre gras/acidité parfaitement au rendez-vous. Une finale longue, large et voluptueuse ponctue cette belle cuvée de gastronomie. Une réussite.

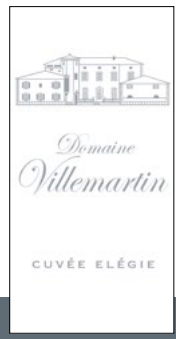
PN: 100 • 2023/25

Salon: Arras

www.domainecazaban.com
sylvie@domainecazaban.com

Bdy Bio

14,5/20 ★★★



Domaine Villemartin - Cuvée Elégie Pays d'Oc - Rosé 2021

7,50 €

Jolie robe rose tendre de bel éclat. Le bouquet est aérien et délicat. Cette friandise olfactive associe les notes florales aux effluves de confiseries (violette, cuberdon) et de guimauve. A l'aération, une délicate minéralité naissante complète la palette olfactive. Cette cuvée conviviale, revigorante et de texture fine jouit d'une belle fraicheur salivante. Les saveurs fruitées (cerise du nord, groseille rouge) s'y expriment sans retenue. La finale, tendue et longiligne, témoigne d'une cuvée facile d'accès qui ne souffre d'aucune lourdeurs. Mission accomplie.

ME: 100

Cherche Distributeur(s)

www.domaineboticagaly.com
sabrina@domainesbgwine.com

HVE

Gaillac, une palette de vins éclatante de profils et de goûts

Situé dans le Sud-Ouest de la France, au coeur de la région Midi Pyrénées, Gaillac fait partie de la grande famille des «Vins du Sud- Ouest» qui regroupe 17 AOC et 12 IGP. Le vignoble de Gaillac se trouve à 50 km à l'est de Toulouse dans le nord du département du Tarn.

© Syndicat vins de Gaillac

De l'est d'Albi, dans la zone de Cunac, jusqu'à Saint Sulpice, les vignes courent le long des deux rives du Tarn. Au nord, le vignoble commence quelques kilomètres au-dessus de la cité médiévale de Cordes-sur-Ciel et plonge vers le sud sur 40 kilomètres jusqu'à Graulhet.

Le gaillacois se situe dans une zone conflictuelle d'influences climatiques. La chaleur méditerranéenne, associée à l'humidité océanique bordelaise, offre au vignoble des conditions idéales auxquelles participe l'Autan. Ce vent chaud et asséchant venant des régions chaudes d'Afrique centrale est, pour la vigne, un allié de taille.

La production extrêmement diversifiée du vignoble gaillacois se répartit entre trois terroirs particuliers: les Terrasses de la rive gauche, d'altitude modeste, les Coteaux de la rive droite, vaste zone dominant toute la vallée du Tarn et le plateau cordais, partie nord du vignoble. Chaque terroir apportera son empreinte à la palette très colorée des vins gaillacois.

Cette grande diversité se retrouve également dans la longue liste des cépages autorisés, entre "locaux" et "importés".

- Pour les vins blancs, les "locaux" sont le mauzac blanc et le mauzac rose (37%), le loin de L'oeil (30%) et l'ondenc (1%). Les "importés" sont la muscadelle (11%) et le sauvignon (21%).

Le mauzac se caractérise par ses arômes de fruits blancs; il donne des vins tendres à l'acidité délicate. Le loin-de-L'oeil exprime des accents floraux; il apporte la fraîcheur et la souplesse. L'ondenc, jamais vinifié seul, communique finesse et distinction.

- Pour les vins rouges, l'encépagement local se répartit entre le braucol ou fer servadou (23%) et le duras (20%). Les cépages importés sont la syrah (19%), les cabernets (9%), le merlot (11%), le gamay (17%) et le très étonnant prunelart (1%). Le braucol donne un vin coloré, charnu et parfois quelque peu rustique, aux accents de cassis, framboise et poivron. Le duras procure à la fois couleur, souplesse et finesse. Ses arômes dominants sont le poivre et les épices douces. La syrah, d'origine méditerranéenne, apporte au vin de Gaillac la charpente et une belle complexité aromatique. Le gamay est le seul cépage apte à élaborer des vins primeurs.

Les vignerons vous invitent à partager leur passion lors d'événements majeurs comme la Fête des Vins ou les festivités associées à la sortie du Gaillac Primeur. Enfin, ils peuvent compter sur une alliée de taille: la Confrérie de la Dive Bouteille. Créée en 1952, elle intronise toute l'année des personnes d'influence (préfets, hommes politiques, sportifs, acteurs…) susceptibles de promouvoir les vins de Gaillac.

© Syndicat vins de Gaillac

Gaillac, een wijnpallet dat bruist en overloopt van smaken

© Syndicat vins de Gaillac

Gaillac, gelegen in het zuidwesten van Frankrijk, in het hart van de zuidelijke Pyreneeën, maakt deel uit van de grote familie van de "Wijnen van het Zuidwesten", die 17 AOC's en 12 IGP's omvat. Het Gaillac-wijngebied bevindt zich 50 km ten oosten van Toulouse, in het noorden van het departement Tarn.

Van het oosten van Albi, in de gemeente Cunac, tot in Saint Sulpice, strekken de wijngaarden zich uit langs beide oevers van de Tarn. In het noorden begint het wijngebied een paar kilometer boven de middeleeuwse stad Cordes-sur-Ciel en loopt 40 kilometer bergafwaarts naar hetzuiden tot in Graulhet.

Het wijngebied Gaillac ligt in een conflictzone van klimaatinvloeden. De mediterrane warmte in combinatie met de oceanische vochtigheid van Bordeaux biedt het wijngebied ideale omstandigheden waaraan de Autan, de warme en drogende wind uit warme streken van Centraal-Afrika, bijdraagt, die voor de wijnstok een bela grijke bondgenoot vormt.

De uiterst gediversifieerde productie van het Gaillac-wijngebied is verdeeld tussen drie spcifieke terroirs: de terrassen van de linkeroever,van bescheiden hoogte, de hellingen van derechteroever, een groot gebied met uitzicht overde hele vallei van de Tarn, en het Cordaisplateau, het noordelijke deel van het wijngebied. Elk terroir drukt zijn stempel op het zeer kleurrijke palet van Gaillac-wijnen.

Deze grote diversiteit komt ook terug in de lange lijst van toegestane druivensoorten, zowel "lokale" als "geïmporteerde".

- Voor de witte wijnen zijn de "lokale" witte en roze Mauzac (37%), Loin-de-L'oeil (30%) en Ondenc (1%). De "geïmporteerde" zijn Muscadelle (11%) en Sauvignon (21%). Mauzac wordt gekenmerkt door aroma's van witte vruchten; het geeft zachte wijnen met een lichte zuurgraad. Loin-de-L'oeil uit accenten van bloemen; het brengt frisheid en soepelheid. Ondenc wordt nooit alleen gevinifieerd. Het geeft finesse en onderscheid aan de wijn.

- Voor de rode wijnen is het "lokale" assortiment verdeeld tussen Braucol of Fer Servadou (23%) en Duras (20%). De geïmporteerde druivensoorten zijn Syrah (19%), Cabernet (9%), Merlot (11%), Gamay (17%) en de zeer verrassende Prunelart (1%). Braucol geeft een kleurrijke, vlezige en soms ietwat rustieke wijn met accenten van cassis, framboos en paprika. Duras geeft zowel kleur, soepe heid als finesse. Zijn overheersende aroma's zijn peper en zoete specerijen. Syrah, van mediterrane afkomst, geeft de Gaillac-wijn structuur en een mooie aromatische complexiteit. Merk op dat G may de enige druivensoort is waarmee primeurwijnen gemaakt kunnen worden.

De wijnboeren nodigen u uit om hun passie te delen op grote evenementen zoals de Fête des Vins of de festiviteiten die gepaard gaan met de eerste flessen Gaillac Primeur. Ten slotte kunnen ze rekenen op een belangrijke bondgenoot: de Confrérie de la Dive Bouteille. Het broederschap werd opgericht in 1952 en huldigt het hele jaar invloedrijke persoonlijkheden (prefecten, politici, sporters, acteurs ...) die de Gaillac-wijnen kunnen promoten.

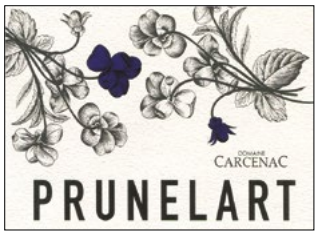
Lors de notre passage, les crus du millésime 2020 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

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

15,5/20 ★★★

Domaine Carcenac - "Prunelart"

10,00 €



Superbe robe carminée intense au disque fermé. Premier nez minéral et profond, sur des notes de graphite, et d'encre, puis l'expression du fruit s'impose, illustrée par des senteurs de cerise noire confiturée, gelée de framboises et myrtilles. Un ensemble très engageant. Ce vin sérieux et concentré présente une belle typicité variétale. On y retrouve de généreuses saveurs de baies sauvages, d'épices et de minéralité qui rivalisent d'expression. Les tanins, gourmands et délicats, structurent l'ensemble et la finale, salivante, est portée par une acidité tonifiante. Un vin qui peut encore évoluer favorablement.

PRU: 100 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)
Salon: Fretin

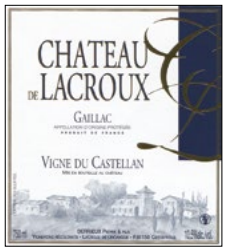
www.domainecarcenac.com
domaine.carcenac@orange.fr

HVE

15/20 ★★★

Château de Lacroux - "Vigne du Castellan"

6,30 €



Robe brillante, rubis cerise assez profond ne présentant plus de signe de jeunesse. Charme et volupté au rendez-vous de ce nez chaleureux, qui associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits confits (cerise, prune) et de cacao. Cette cuvée confirme dès l'entrée de bouche le profil enrobé du bouquet. On se trouve rapidement sous le charme des saveurs fruitées intactes et de belle maturité de cette bouche charmeuse (cerise noire, fraise confiturées). Une touche lactique agrémente l'ensemble et l'enveloppe tannique se révèle déjà partiellement fondue et soyeuse. Bel équilibre d'ensemble.

BRAU: 40 - DUR: 30 - SY: 15 - ME: 15 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salon: Braine-Le-Comte

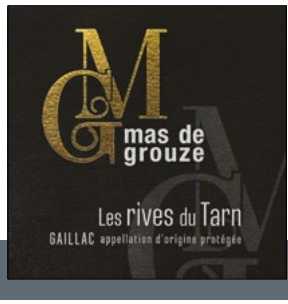
www.chateaulacroux.fr
lacroux@chateaudelacroux.com

Conversion Bio

14,5/20 ★★★

Mas de Grouze - "Les Rives du Tarn"

6,80 €



Robe rubis cerise assez concentrée, ne présentant plus de signe de jeunesse. D'emblée, c'est la douceur qui caractérise ce bouquet enveloppé, qui délivre ses notes lactiques et crémeuses en association avec les senteurs de bigarreaux et mûres au sirop. La bouche est à l'avenant. De texture déjà presque patinée, elle délivre un fruité croquant et mûr (cerise, fraise, myrtille). Une touche réglissée apparaît en milieu de bouche et la finale, agréablement persistante, laisse s'exprimer de fines épices de garrigue (thym, laurier).

SY: 50 - BRAU: 25 - CS: 25 • 2022/24

Cherche
Distributeur(s)

www.masdegrouze.fr
gaecmasdegrouze@wanadoo.fr

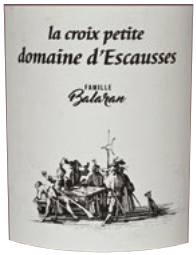
HVE

© Photos: L. Escrouzailles

Fête des Vins

17,5/20 ★★★★

Domaine d'Escausses - "La Croix Petite"



Très jolie robe carminée, sombre au disque fermé. Ce bouquet étoffé et très complexe a séduit les dégustateurs, qui y ont apprécié les intenses senteurs de cacao, cerise noire confite, boisé délicat et épices douces. Un ensemble qui appelle la dégustation. Ce cru de haute tenue a emporté les suffrages. Son élevage ambitieux enveloppe une matière fruitée respectée. De puissantes saveurs de baies rouges et noires, de tabac et de cacao s'associent dans un milieu de bouche salivant et très dense. La finale n'est pas en reste, se prolongeant dans la longueur sur quelques épices et une touche de tabac. Un cru qui fait honneur à son appellation.

SY: 40 - BRAU: 40 - CS: 20 • 2023/29

Toby Vins - La Cave de Clémence - De Vinoteek
Prima Vinum - Grégoire / Cherche Distributeur(s)

www.famillebalaran.com
contact@famillebalaran.com

Conversion Bio HVE

17/20 ★★★★

Domaine de Labarthe - "Cuvée Guillaume"

Très jolie robe sombre et jeune, au disque fermé. Mariant avec harmonie les senteurs d'épices douces, de fruits noirs confiturés (bigarreaux, myrtille) et de notes lactiques, le bouquet exprime ensuite quelques notes finement fumées. Un ensemble complexe, qui invite à la dégustation. Charnue et séveuse, l'attaque donne le ton d'une cuvée très ambitieuse, riche en extrait sec, dont les dégustateurs soulignent les puissantes saveurs fruitées (baies sauvages) et épicées. La finale, cacaotée, ample et étoffée, délivre une structure assez ferme mais distinguée, elle gage d'un beau potentiel d'évolution. Un cru de haut rang.

BRAU: 100 • 2023/27

Lansac
Cherche Distributeur(s)

www.vinlabarthe.com
labarthe@vinlabarthe.com

Bio

17/20 ★★★

Château Les Vignals - "La Fauvette Noire"

Très jolie robe carminée de grande profondeur, au disque fermé. On est d'emblée séduit par la complexité et la profondeur presque sauvage de ce bouquet à forte personnalité, marqué par les arômes minéraux, d'épices vives (poivre, genièvre) et de baies noires sauvages. Cette cuvée charnue, racée et solidement tramée a conquis les dégustateurs qui évoquent aussi une sensation de velours apportée par des tanins très soyeux. L'expression du fruit est intacte (mûre, myrtille, bigarreaux) et de fines épices relèvent une finale qui évoque également le cacao. Un cru complexe, très persistant, qui est un hymne à son cépage. Bravo !

BRAU: 100 • 2022/25

Cave Florélie - Vinvestor - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

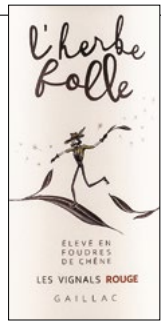
www.lesvignals.fr
laurent.battistel@lesvignals.fr

Bdy Bio

Château

Les Vignals

16,5/20
★★★★



Château Les Vignals - "L'Herbe Folle"

Robe rubis cerise de bel éclat. Sans attendre, les marques aromatiques liées à l'élevage (boisé noble, tabac blond) dominent un bouquet qui laisse apparaître à l'aération quelques subtiles notes de fruits rouges. Cette cuvée ambitieuse a emporté les suffrages pour sa densité de matière, la parfaite intégration de son élevage respectueux du fruit et son équilibre acidité/gras. L'ambition est au rendez-vous et les saveurs fruitées (bigarreaux, mûre) dominent une finale longue et large à la fois. Très belle réussite pour un cru étoffé et salivant.

BRAU: 70 - SY: 30 • 2023/27

Cave Florélie - Vinvestor - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.lesvignals.fr
laurent.battistel@lesvignals.fr

Bdy Bio

16,5/20
★★★

Bruno Montels - "Secret de Saint-André"

11,00 €

Magnifique robe presque d'encre au disque fermé. Les marques de l'élevage sont très présentes (moka, caramel, toast), plaçant actuellement quelque peu en retrait l'expression aromatique fruitée. La bouche propose tous ses éléments à leur juste place. Les saveurs de fruits rouges et noirs mûrs voire confiturés se montrent plus prégnantes, enveloppées de fines saveurs de tabac blond et de grillé qui respectent la matière. Ce vin possède un très beau potentiel d'évolution.

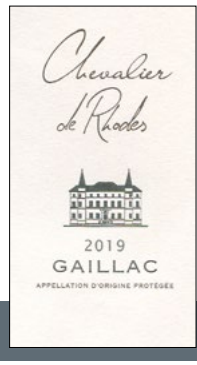
BRAU: 98 - SY: 2 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)

www.brunomontels.com
brmontels@gmail.com

Conversion Bio

16/20
★★★★



Chevalier de Rhodes

8,50 €

Superbe robe d'encre au disque fermé, de grande jeunesse encore.
La texture grasse et enveloppante de ce cru extrêmement charmeur se livre dès l'attaque. L'expression du fruit se révèle intense et de grande maturité (saveurs de griotte, mûre et myrtille confiturées). On apprécie la concentration de matière, l'élégance de tanins presque fondus et la suavité du milieu de bouche. La finale, voluptueuse et livrant une fine impression de sucrosité, se révèle très enjôleuse. Un vin de grand charme.

DUR: 50 - SY: 30 - ME: 10 - CF: 10 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

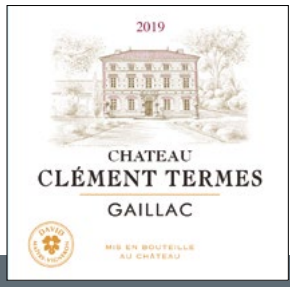
www.chateau-de-rhodes.com
info@chateau-de-rhodes.com

Bio

Vincent et Alain Gayrel

15,5/20 ★★★★

Château Clément Termes



Robe cerise concentrée au disque ouvert, brillante. Particulièrement mûr, le nez exhale d'insistantes notes de cerise cuite, cacao et épices douces, dans un ensemble chaleureux qui invite à la dégustation. De texture onctueuse et enveloppée, ce vin charmeur exprime de généreuses saveurs de fruits rouges confiturés voire cuits (cerise, fraise), assorties d'une touche lactique bien présente qui ajoute à la sensation de douceur. Une fine acidité présente de l'attaque à la finale apporte l'équilibre. Un cru épanoui et bien construit.

BRAU - DU - SY - ME • 2022/24

Cinoco

www.clement-termes.com
logistique@clement-termes.com

HVE

15,5/20 ★★★

Château de Lacroux - "Cuvée des Frères"

11,50 €

Superbe robe profonde, presque d'encre. Puissance et finesse se donnent rendez-vous dans ce bouquet généreux, qui exhale de chaleureuses senteurs de fruits confiturés (myrtille, cerise, mûre), mêlées au boisé délicat (tabac blond). Un cru franc et épuré, doté d'un bel équilibre acidité/gras. L'expression du fruit s'y montre généreuse et prégnante (fraise, cerise, mûre), enveloppée de tanins distingués ne demandant qu'à se fondre davantage. Un vin bien construit et de belle évolution.

BRAU: 1/3 - PRU: 1/3 - SY: 1/3 • 2023/27

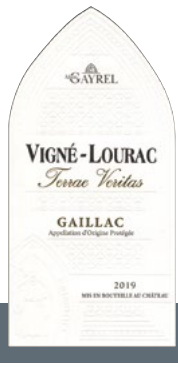
Cherche Distributeur(s)
Salon: Braine-Le-Comte

www.chateaulacroux.fr
lacroux@chateaudelacroux.com

Conversion Bio

15/20 ★★★★

Vignobles Gayrel - Vigné-Lourac - "Terrae Veritas"



Belle présentation pour cette robe concentrée très engageante, rubis carmin profond, au disque encore jeune. Ce bouquet gourmand et aérien s'apparente à une friandise olfactive, illustrée par les notes de violette, grenade, framboise et cuberdon. La bouche marque son contraste avec le bouquet par sa trame assez serrée, ses tanins fins et distingués, son expression fruitée bien mûre et sa finale cacaotée et savoureuse. Un vin énergique et bien équilibré.

BRAU: 85 - ME: 15 • 2023/26

Le Sommelier - Cherche Distributeur(s)
Salon: Prowein

www.lesvignoblesgayrel.fr
commercial@lesvignoblesgayrel.fr

HVE

Château Clément Termes

15/20 ★★★

Domaine des Vergnades - "La Cuvée de Jeannot"

7,50 €

Un beau carmin intense brille dans cette robe ne présentant plus de signe de jeunesse sur le disque. Un bouquet mature s'exprime dès l'ouverture, délivrant d'expressives senteurs de figue confiturée, pruneau et fruits cuits (fraise). La bouche confirme la palette aromatique du nez. Structurée, elle délivre ses saveurs de fruits presque macérés (prune, kirsch), équilibrées par une délicate acidité bienvenue. La finale, robuste et presque corsée, peut encore assagir ses contours. Un vin dont on apprécie la personnalité.

BRAU: 70 - SY: 30 • 2023/29

Cherche Distributeur(s)

www.domainedesvergnades.fr
vergnades@orange.fr

HVE

14,5/20 ★★

Bruno Montels - "L'Esprit Terroir"

6,90 €

Très belle robe grenat violacé éclatant. Les épices douces et les fruits confiturés (fraise, cerise, myrtille) s'expriment sans retenue dans ce nez lactique pâtissier, qui se livre en douceur et enveloppement. Porté par une belle énergie traduite par son acidité bien présente, ce vin gourmand et convivial privilégie la franchise fruitée (baies rouges et noires acidulées), dans un ensemble très digeste et bien équilibré, à savourer sur son fruité juvénile.

BRAU: 30 - DUR: 20 - SY: 30 - PRU: 20 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)

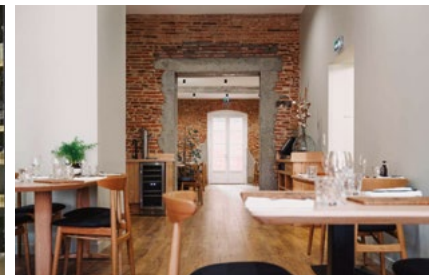
www.brunomontels.com
brmontels@gmail.com

Conversion Bio

VIGNE EN FOULE

RESTAURANT • BISTROT • BAR A VINS • CAVE

Recommandé par VTA



Un restaurant bistrot, où la cuisine raffinée est gentiment bousculée par les tendances contemporaines.
Le chef, Julien Bourdariès et son équipe, fera de votre expérience à Vigne en Foule un moment unique et plein de gourmandises.
Sa cuisine, en harmonie avec les saisons, est un hommage aux produits locaux, bio ou en agriculture raisonnée.

80 Place de la Libération
81600 GAILLAC - 05 63 41 79 08

www.vigneenfoule.fr
Email: contact@vigneenfoule.fr

17/20 ★★★

Domaine Long-Pech - "Jean-Gabriel"

16,20 €

Robe rubis très concentré au disque fermé. Les notes de pruneau cuit, kirsch, réglisse et cacao s'expriment librement dans ce nez capiteux. D'emblée on apprécie le profil digeste et salivant de cette cuvée très fruitée et charnue (griotte, mûre, cassis). Ce vin de terroir et de grand caractère livre une bouche sans concessions, dont l'expression épicée se révèle intense (poivre, genévrier). Le registre des baies sauvages complète l'ensemble (cassis, sureau). Les tanins sont encore vifs mais élégants. Les dégustateurs soulignent la densité de matière et le potentiel de ce cru de haute tenue.

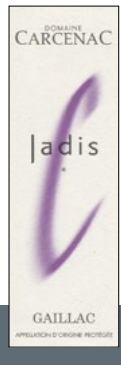
BRAU: 25 - DUR: 25 - SY: 25 - PRU: 25 • 2023/28

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.long-pech.com
longpech81@gmail.com

HVE

16,5/20 ★★★★



Domaine Carcenac - "Jadis"

9,00 €

Robe rubis carminé, brillante et mature. On apprécie dès l'ouverture l'harmonieuse association des senteurs de tabac blond, épices douces, baies rouges et noires et léger grillé de ce bouquet complexe et engageant. Cette superbe bouche, vigoureuse et de grande densité, a conquis les dégustateurs par sa trame serrée, l'élégance de ses tanins gourmands et partiellement fondus et l'exubérance de ses saveurs de baies noires. La finale, tendue et élancée, rejoint le registre des épices et se resserre sur une charpente qui peut encore gagner en fondu. Un vin très ambitieux et de belle évolution.

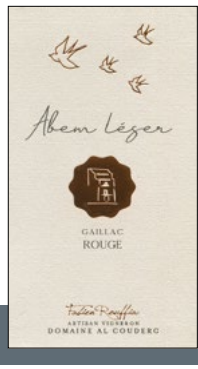
BRAU: 50 - SY: 50 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)
Salon: Fretin

www.domainecarcenac.com
domaine.carcenac@orange.fr

HVE

16/20 ★★★★



Domaine Al Couderc - "Abem Léser"

9,80 €

Jolie robe rubis à nuances encore jeunes sur un disque ouvert. Premier nez poivré et finement minéral, avant de laisser place aux notes de fruits confits (figue, prune) et de caramel. Un ensemble parfumé et de grande douceur. La bouche, sphérique, confirme le profil enveloppant du bouquet. L'expression du fruit s'y montre intacte (bigarreaux, myrtille) et la texture, charnue et savoureuse, confère à l'ensemble un profil très salivant. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et les tanins, presque lissés, présentent leur élégance. Un cru très bien construit.

SY: 70 - BRAU: 30 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.domainealcouderc.com
fabien.rouffiac@neuf.fr

Bio

© Cécile Boucher

Domaine Fabien

Al Couderc et Isabelle Rouffiac

16/20 ★★★

Château de Mayragues - "Les Mages" - 2018

14,50 €

Splendide robe rubis grenat à reflets pourpres violacés, de grande jeunesse. La noblesse et la complexité d'arômes ont séduit les dégustateurs qui apprécient les senteurs de fruits noirs au sirop, épices douces, minéralité (graphite) et réglisse. Cette cuvée au caractère affirmé associe dans une belle harmonie un registre épicé et minéral prégnant, qui ne voile pas l'expression du fruit (baies noires acidulées). La finale de ce vin à forte personnalité associe tension et persistance.

BRAU: 70 - CS: 30 • 2023/28

Cherche Distributeur(s)
Salons: Couthuin - Jupille - Ottignies-LLN

www.chateau-de-mayragues.com
contact@chateau-de-mayragues.com

Bdy Bio

15,5/20 ★★★★

Mas Pignou - "Cuvée Mélanie" - 2018

10,30 €

Un rouge cerise brillant scintille dans cette robe qui ne présente aucun signe d'évolution. Le premier nez affirme une minéralité prégnante. Ensuite, les arômes de fruits noirs acidulés (cassis, sureau) et de réglisse se livrent de concert, dans un ensemble qui gagne en douceur au fil de l'aération. La bouche ne tarde pas à imposer un puissant gras et une expression de fruits mûr voire au sirop. La texture, doucereuse et de grand charme, s'appuie sur une fine acidité pour apporter la tonicité et la finale, suave, confirme l'impression de volupté de l'ensemble. Un vin épanoui.

BRAU: 60 - DUR: 20 - CS: 10 - ME: 10 • 2022/28

05/63.33.18.52 - 06/74.42.29.02
maspignou@gmail.com

15,5/20 ★★★

Domaine In Ventis - "Les Choses Sérieuses" - 2018

13,00 €

Un beau carmin profond scintille dans cette robe intense. Ce bouquet puissant et à forte personnalité délivre ses arômes de grillé et de minéralité (terre, encre), mêlés aux notes de baies sauvages (sureau, cassis). Dès l'entrée de bouche, on apprécie le profil digeste et salivant de cette bouche très fruitée et charnue (griotte, mûre, cassis). Dotée d'une superbe acidité revigorante, elle séduit par son équilibre et le profil salivant de sa longue finale qui développe une belle énergie.

BRAU: 85 - CS: 15 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salons: Dunkerke - Salon de l'Apéro

www.inventis-gaillac.fr
domaineinventis@gmail.com

Conversion Bio

15/20 ★★★

Château Lecusse - "Grand Vin" - 2016

11,61 €

Robe rubis profond assez intense à reflets d'évolution sur le disque. Les notes tertiaires de cuir, venaison et fruits macérés (Kirsch, prune) se livrent de concert et dès le premier nez. Ce vin épanoui et de texture lissée présente une bouche onctueuse et chaleureuse, où les saveurs de fruits cuits (fraise, prune) s'expriment sans attendre. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale séduit par son enveloppement et sa longueur chaleureuse.

DUR/SY/FS - CS/ME • 2022/23

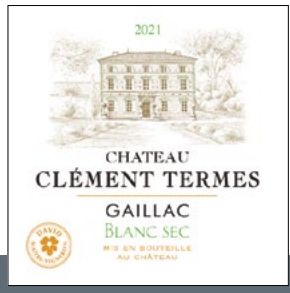
Cherche
Distributeur(s)

www.chateaulecusse.fr
post@chateaulecusse.fr

HVE

15,5/20 ★★★★

Château Clément Termes



Éclatante robe doré léger. Le bouquet est ouvert et riche sur des notes florales insistantes (lilas, chèvrefeuille, pétale de rose…), des notes de fruits blancs voire exotiques et des fragrances de confiserie (guimauve, violette). L'entrée de bouche est franche et d'emblée rafraîchissante. Les saveurs fruitées (agrumes ,fruits blancs) s'y exhalent sans retenue dans un ensemble finement texturé et bien équilibré. La finale est longiligne et gouleyante. Une cuvée bien construite.

MUSC: 50 - MAU: 40 - LDO: 10

Cinoco

www.clement-termes.com
logistique@clement-termes.com

HVE

15,5/20 ★★★

Château de Rhodes

8,50 €

Robe doré léger de bel éclat. Le bouquet est délicieusement parfumé et complexe. Les notes florales, les fruits blancs, la brioche et la crème pâtissière s'y expriment harmonieusement dans un nez doucereux et engageant. La bouche est ample et riche, très aromatique. Du gras, un beau volume et des saveurs fruitées juteuses sont les principales caractéristiques de ce vin sudiste qui ne soufre toutefois d'aucune lourdeur, la finale étant relevée par une délicate acidité et un léger perlé naturel qui titille la langue.

LDO: 70 - SAUV: 15 - MAU: 10 - MUSC: 5

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-de-rhodes.com
info@chateau-de-rhodes.com

Bio

15/20 ★★★

Domaine Al Couderc

6,20 €

Jolie robe doré ocré de bel éclat. Le bouquet est intense et de caractère. Les notes d'agrumes et d'herbe fraîche s'associent à des effluves minéraux (silex, iode…) qui s'affirment à l'aération. La bouche, assez ample, jouit d'une belle pureté et fraîcheur. On apprécie la finesse de texture, les saveurs d'agrumes salivantes et la finale longiligne et tendue. Une cuvée friande et conviviale à partager sur son fruité juvénile.

SAUV: 50 - MAU: 50

Cherche Distributeur(s)

www.domainealcouderc.com
fabien.rouffiac@neuf.fr

Bio

WIJN EN GERECHT

De droge witte gaillac doet het perfect bij een hoeveslaatje met gekonfijte peren en gerookte eendenvorst of bij een forelfilet met beurre noisette. De enige aanleiding die u nodig heeft om een Gaillac rosé open te trekken, is een streepje zon. De toetsen van klein rood fruit passen perfect bij een slaatje van tomaten en pompelmoes met gegrilde paprika of ratatouille.

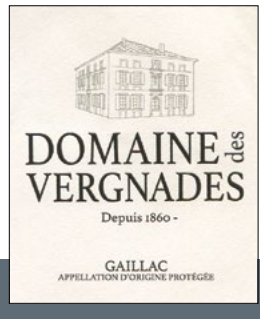
Een zoete Gaillac is synoniem met zijdezacht genot. Sterk gekoeld smaakt hij voortreffelijk bij nobele bereidingen zoals halfgebakken foie gras plakjes of een suprême van hoevekip met kaneelcrème.

En de rode Gaillac met zijn uitbundige toetsen van fruit (aardbei, cassis) en specerijen (peper, kaneel) verdient een rijke en smaakvolle keuken zoals gebraden eendenborst of gebakken kalfslever. De high end wijnen met gebrande noten en toetsen van vanille en confituur zet u moeiteloos tegenover wild (ragout van everjong met boleten), krachtig rood vlees (tournedos met truffels) of verfijnd gevogelte (duivenfilet met vijgen).

15,5/20 ★★★

Domaine des Vergnades - Blanc Doux 2020

8,00 €



Très jolie robe bouton d'or, vieil or à ocré. Une palette aromatique riche et complexe s'offre dès l'ouverture. On y retrouve les arômes de pâtisserie aux fruits (tarte aux abricots), vanille et caramel, dans un ensemble franc et engageant. Tout en équilibre et suavité, cette bouche onctueuse mais sans aucune mollesse livre un fruit compoté généreux (abricot, pêche, associé à une touche de zeste d'agrumes confits. Une fine acidité omniprésente garantit la fraîcheur de l'ensemble et la finale associe persistance et élégance. Un vin très bien construit.

LDO: 100

Cherche Distributeur(s)

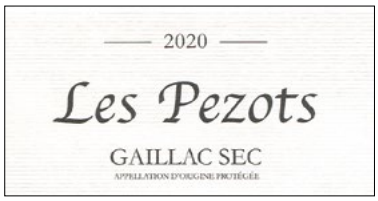
www.domainedesvergnades.fr
vergnades@orange.fr

HVE

15,5/20 ★★★

Château Montels - "Les Pezots" - 2020

11,10 €



Belle présentation pour cette jolie robe pâle à légers reflets paille. Agrumes, fruits secs, fleurs des champs... Ce bouquet intense et distingué invite à la dégustation. Dès l'attaque, on apprécie le gras et l'enveloppement de cette cuvée ample et bien dotée. Le registre des fruits blancs mûrs et des petits fruits secs s'y exprime sans réserve, dans un ensemble tendu par une belle acidité revigorante. Un vin bien construit, élégant et équilibré.

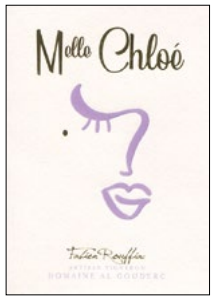
MAU: 60 - SAUV: 20 - MUSC: 20

Cherche Distributeur(s)

www.brunomontels.com
brmontels@gmail.com

Conversion Bio

16/20 ★★★



Domaine Al Couderc - Gaillac blanc Vendanges Tardives - "Melle Chloé" - 2019

13,00 €/50cl

Splendide robe ensoleillée, doré intense à reflets ocrés. Le bouquet est mature et complexe. Les agrumes et fruits exotiques confits, les fruits secs (abricot, raisin de Corinthe) et une délicate note de miel s'y livrent de concert. L'entrée de bouche, très aromatique, impose d'emblée ses saveurs fruitées juteuses. Riche et concentrée, elle jouit d'un bon équilibre d'ensemble car une délicate acidité omniprésente fait un écho favorable à une sucrosité importante. La finale, longue et large à la fois, associe puissance et élégance.

LDO: 100

Cherche Distributeur(s)

www.domainealcouderc.com
fabien.rouffiac@neuf.fr

Bio

Domaine Al Couderc

16/20 ★★★

Domaine de Long-Pech - "Raphaël" - 2019

9,70 €

Très belle robe paille, éclatante. Extrêmement charmeur à l'ouverture par ses effluves de fleurs parfumées, le bouquet se complète ensuite de notes de nougat, lait d'amande, agrumes et fruits secs. La bouche est à l'avenant. Convaincante par sa concentration de matière, sa tension acidulée rafraîchissante et son très bel équilibre, elle délivre d'intenses saveurs d'agrumes mûrs et offre une texture à la fois distinguée et serrée. Longue finale racée et salivante, pour un vin très bien construit et de belle jeunesse encore.

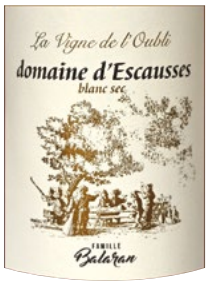
MAU: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.long-pech.com
longpech81@gmail.com

HVE

16,5/20 ★★★



Domaine d'Escausses - "La Vigne de l'Oubli" 2018

13,85 €

Très belle robe jaune sable éclatante et limpide. Le bouquet ouvert offre une gamme aromatique de grande maturité, dominée par les fruits blancs mûrs (poire, pêche) et de pâtisserie (frangipane). Touche de lait d'amande à l'aération. Une bouche hors normes, dont la tension acidulée n'a d'égal que la maturité de matière. De puissantes saveurs de poire mûre, pâte de coing et de fruits secs (amande, noisette) envahissent un ensemble complexe et de grande densité, qui a emporté les suffrages.

SAU: 30 - MAU: 40 - MUSC: 30

Toby Vins - La Cave de Clémence De Vinoteek
Prima Vinum - Grégoire / Cherche Distributeur(s)

www.famillebalaran.com
contact@famillebalaran.com

Conversion Bio HVE

16/20 ★★★

Château Lecusse - "Grande Cuvée Prestige" - 2018

11,61 €

Jolie robe bouton d'or intense. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Les notes de fruits blancs mûrs (poire, reine-claude, pomme golden…) s'associent à un registre minéral insistant (craie, silex, bourgeon de cassis). La bouche est ample, mature et très aromatique. Riche et grasse, d'un fruité intact, elle a su conserver une délicate acidité ascendante en finale, garante de fraîcheur et d'équilibre. Un vin de gastronomie qui fait honneur à l'appellation et souligne le potentiel de garde d'un cépage et d'une cuvée qui a emporté tous les suffrages. Bravo.

MAU: 100

Cherche Distributeur(s)

www.chateaulecusse.fr
post@chateaulecusse.fr

HVE

Château

Lecusse

15,5/20 ★★★

Domaine de Long Pech

11,80 €

Robe doré léger à reflets ocrés. Doucereux et profond, le bouquet gourmand et suave offre des notes florales et de confiserie qui s'exhalent dans un ensemble charmeur, plus en finesse qu'en démonstration. La bouche, plus éloquente et très aromatique offre une corbeille de fruits croquante. Elle conserve tout au long de la dégustation une tension rafraîchissante que soulignent unanimement les dégustateurs. La finale, sur les zestes d'agrumes, est large et longiligne à la fois. Une réussite.

MAU: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.long-pech.com
longpech81@gmail.com

HVE

15,5/20 ★★★

Famille Balaran - Château l'Enclos des Roses

12,35 €

Robe ensoleillée doré léger à reflets ocrés. Le bouquet printanier est élégant et doucereux. Les notes florales (chèvrefeuille, acacia, tilleul) sont assorties de fragrances de confiseries voire de vanille. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée épurée et très rafraîchissante par ses saveurs insistantes d'agrumes et de pomme verte.
Elégante, peu dosée et finement texturée, elle offre toutefois un volume appréciable et se voit ponctuée d'une finale longiligne et salivante. On y revient volontiers…

MAU: 100

Toby Vins - La Cave de Clémence De Vinoteek
Prima Vinum - Grégoire / Cherche Distributeur(s)

www.famillebalaran.com
contact@famillebalaran.com

Conversion Bio HVE

15/20 ★★★

Domaine de Labarthe

Robe soutenue, doré intense à nuances cuivrées. Assez expressif, le nez affirme progressivement son caractère. Fruits blancs mûrs (pêche, poire…), notes de viennoiseries (brioche, pain d'épices) et de fruits secs à coque complètent une palette olfactive qui gagne rapidement en complexité. La bouche est pleine, riche et très aromatique. Charnue, elle offre une belle maturité fruitée dans un ensemble très démonstratif qui semble généreusement dosé. En témoigne une finale large et suave sur les fruits blancs au sirop.

MAU: 100

Lansac
Cherche Distributeur(s)

www.vinlabarthe.com
labarthe@vinlabarthe.com

Bio

Domaine de Long Pech

Domaine de Labarthe

Gaillac Méthode Ancestrale

14,5/20 ★★★

Mas de Grouze - "Gourmandise"

9,10 €

Etincelante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet aérien, moyennement expressif, exhale à l'aération de friandes notes de fruits blancs frais (pomme Golden, poire, reine-claude…) et d'agrumes. Finesse de texture, fruité juteux et saveurs de bonbons aux fruits sont au rendez-vous de cette gourmandise conviviale. Elle offre un bel équilibre d'ensemble et se voit ponctuée d'une finale de longueur appréciable. Un vin digeste et facile d'accès.

MAU: 100

Cherche Distributeur(s)

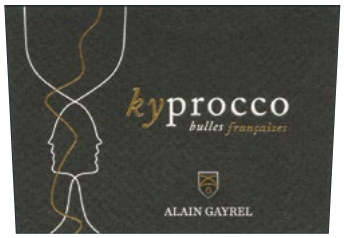
www.masdegrouze.fr
gaecmasdegrouze@wanadoo.fr

HVE

Vin de France Méthode Ancestrale

16/20 ★★★★

Vignobles Gayrel - Vin de France - "Kyprocco"



Éclatante robe bouton d'or intense. Quelques effluves floraux voire délicatement herbacés laissent rapidement place à une corbeille de fruits bien garnie (agrumes et fruits blancs) qui s'exprime sans retenue dans ce bouquet gourmand. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée charnue et très aromatique qui offre un fruité croquant et un bon équilibre d'ensemble. Une belle tension acidulée, une délicate sucrosité et une finale suave ponctuent cette cuvée bien construite. Bravo!

MAU: 80 - COL: 20

Le Sommelier - Cherche Distributeur(s)
Salon: Prowein

www.lesvignoblesgayrel.fr
commercial@lesvignoblesgayrel.fr

HVE

15/20 ★★

Brut de Mayragues - Vin de France - Rosé

15,00 €

Robe pétale de rose soutenue. Le bouquet est délicatement parfumé et flatteur. Les notes florales, la violette et les petits fruits rouges s'expriment de concert dans cette friandise olfactive qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez. Epurée et tendue, elle offre des saveurs de confiseries (guimauve, cuberdon) gourmandes dans un ensemble finement texturé, tout en charme et élégance. Et ponctué d'une finale salivante. Un vin convivial à partager sur son fruité juvénile.

DUR: 100

Cherche Distributeur(s)
Salons: Couthuin - Jupille - Ottignies-LLN

www.chateau-de-mayragues.com
contact@chateau-de-mayragues.com

Bdy Bio

Vignobles

Gayrel

16/20 ★★★★

Comte de Thun - "Chope le Coq" - 2019

Robe très concentrée, rubis profond éclatant. Le nez, charmeur et parfumé, offre une belle corbeille de fruits mûrs voire au sirop (griotte, mûre, framboise). Il s'agrémente d'une touche lactique à l'aération et se révèle engageant. Attaque salivante et charnue, bien concentrée, suivie d'un milieu de bouche au fruité intense et mature (baies rouges et noires). On apprécie l'accroche et la densité de ce vin étoffé et vigoureux, qui peut encore fondre davantage ses éléments. Longue finale encore jeune sur une trame serrée. Un cru de belle évolution.

CF - ME - SY • 2023/27

Cherche Distributeur(s)
www.comtedethun.com
domaine@comtedethun.com

16/20 ★★★★

Les 3 Têtus 2020

9,90 €

Un beau rubis grenat violacé scintille dans cette robe engageante. Un panier gourmand de fruits rouges et noirs (myrtille, cerise, framboise) se mêle aux épices, dans un ensemble particulièrement engageant et de grande franchise. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la vigueur et le parfait équilibre vivacité/maturité de ce vin charnu et salivant, qui confirme en bouche l'exubérance fruitée du bouquet (baies rouges et noires), tout en offrant une densité de matière appréciable. Belle réussite pour ce cru racé et concentré, de persistance très appréciable.

FS: 50 - DUR: 50 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)
www.les3tetus.fr
les3tetus@hotmail.com
Conversion Bio

16/20
★★

Comte de Thun - "La Cabane" - 2012

Robe rubis à nuances légèrement évoluées sur le disque. Le premier nez offre un fruité intact par ses insistantes notes confiturées (cerise noire, gelée de framboises). Ensuite, quelques épices douces agrémentent la palette olfactive dans un ensemble enveloppé qui invite à la dégustation. La bouche confirme la plénitude et la vigueur du bouquet. Exprimant de vives épices à l'attaque, elle affiche ensuite un profil tendu et ciselé, qui trouve son équilibre dans une texture plus grasse et enveloppée en finale (fruits rouges bien mûrs).

CF: 100 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)
www.comtedethun.com
domaine@comtedethun.com

Accords Mets-Vins

Né d'un heureux mariage de cépages locaux, le blanc sec, accompagne avec bonheur une salade vigneronne aux poires confites et magret fumé ou un filet de truite au beurre noisette. Les blancs secs ayant bénéficié d'un élevage en fûts s'orienteront davantage vers une nage d'écrevisses à la coriandre ou le filet de veau aux morilles.

Le seul prétexte nécessaire pour déguster un Gaillac rosé est la présence du soleil. Ses notes de petits fruits rouges souligneront une salade de tomates et pamplemousse aux poivrons grillés, les raviolis de canard ou la classique ratatouille de légumes. Le Gaillac doux est synonyme de plaisir et d'onctuosité. Bu très frais, il fera merveille avec les recettes les plus précieuses telles que le foie gras mi-cuit en torchon, le suprême de poularde fermière à la crème de cannelle ou le craquelin de coings confits.

Enfin, le Gaillac rouge, aux saveurs de fruits (fraise, cassis) et d'épices (poivre, cannelle) exubérantes, mérite une cuisine riche et savoureuse telle que le magret de canard rôti ou le foie de veau poêlé. Les cuvées "haut de gamme" aux notes torréfiées, vanillées et confiturées demanderont pour s'épanouir pleinement des gibiers (civet de marcassin aux cèpes), des viandes rouges goûteuses (tournedos aux truffes) ou des volailles relevées (filet de pigeon aux figues).

IGP Côtes du Tarn Rouge

14,5/20 ★★★★

Vignobles Gayrel - "Les Vins du Dolmen" - 2021

Superbe robe intense, rubis grenat à nuances violacées sur le disque. Ce nez au caractère affirmé délivre d'insistants arômes épicés (poivre, genévrier) et de minéralité (graphite, terre). Le sureau et le cassis complètent ensuite la palette. De texture longiligne et revigorante, ce vin porté par une belle énergie acidulée offre de généreuses saveurs de baies rouges et noires fraîches (groseille, cassis, myrtille). On apprécie le profil salivant de sa finale et le caractère digeste d'un ensemble aérien et friand.

BRAU: 100 • 2022/24

Le Sommelier - Cherche Distributeur(s)
Salon: Prowein

www.lesvignoblesgayrel.fr
commercial@lesvignoblesgayrel.frgayrel.fr

HVE

IGP Côtes du Tarn Blanc

15/20
★★

Les 3 Têtus - "Le Têtu" - 2020

14,90 €

Jolie robe jaune de Naples pâle, brillante. Le bouquet se montre très engageant par ses notes doucereuses de fruits mûrs voire au sirop (pêche, poire), de pâtisserie (frangipane) et de biscuit vanillé. Ce vin complet et structuré délivre une bouche pleine et suave, portée par une jolie acidité et dont l'élevage s'est placé au service d'un fruit mûr (fruits blancs, agrumes). La finale, ciselée, offre une agréable persistance sur les fruits secs à coque.

MAU: 100

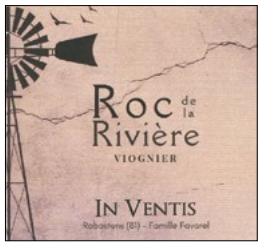
Cherche Distributeur(s)

www.les3tetus.fr
les3tetus@hotmail.com

Conversion Bio

Vin de France Blanc **2021**

15,5/20
★★★



In Ventis - Roc de la Rivière

9,00 €

Robe très pâle à or blanc, de grand éclat. Le bouquet, délicatement parfumé, est très séduisant sur ses fragrances florales et son panier de fruits blancs et exotiques. Une friandise olfactive tout fraîcheur. Les dégustateurs soulignent unanimement la finesse de trame, les saveurs fruitées (agrumes frais) et surtout la vivacité omniprésente d'une cuvée ciselée et salivante. La finale est longiligne sur le zeste de citron et une délicate minéralité naissante. On y revient volontiers.

VIO: 100

Cherche Distributeur(s)
Salons: Dunkerke - Salon de l'Apéro

www.inventis-gaillac.fr
domaineinventis@gmail.com

Conversion Bio

Comte de Thun

Nés de la passion et du respect du terroir, les vins de Bandol portent le caractère de chaque vigneron

Le terroir de Bandol, orienté plein Sud, regarde la mer et bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel de près de 3000 heures par an. Dans un amphithéâtre naturel, le vignoble s'étage en restanques (terrasses) sur environ 1500 hectares.

Pour retenir le sol et épierrer les terrains, les vignerons ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, montés à main d'homme. Ils sont devenus de véritables bâtisseurs pour créer des parcelles cultivables, conquises sur les collines, en respectant les courbes topographiques. Ces terrains ainsi fixés sont particulièrement favorables à la vigne. Les restanques permettent également une bonne régulation naturelle des ressources hydriques.

Aujourd'hui, les vignerons poursuivent la mise en valeur des terres abandonnées au début du siècle.

Pour préserver le caractère aride et quasi minéral des terrains, les rédacteurs du décret de 1941 ont pris soin de ne délimiter en aire d'appellation que les terres en coteaux. Cette aridité naturelle est équilibrée par l'humidité de l'air marin et par une pluviométrie modeste (600 mm/an en moyenne), mais suffisante pour compenser le déficit hydrique estival.

© Syndicat de Bandol

L'expression du terroir et le "savoir-faire-Bandol" se déclinent en trois couleurs. Les vins produits portent la griffe de chaque vigneron et reflètent ses méthodes.

Le Bandol, résolument rouge, est issu principalement du mourvèdre, cépage roi de l'appellation. Pilier de l'assemblage (50% minimum pouvant aller jusqu'à 95%), il s'associe harmonieusement avec le grenache et le cinsault, l'un apportant la générosité, l'autre la finesse. Puissant, racé, et de grand caractère, le Bandol rouge, qui constitue à peine 20% de l'appellation (4% de blancs), se conjugue au pluriel avec le mourvèdre pour fil conducteur. Ce cépage participe par sa richesse tannique à l'extraordinaire aptitude à la garde des vins rouges et leur confère une typicité originale et complexe.

La production des Bandol rosés est largement majoritaire, et l'on retiendra d'eux qu'ils sont charmeurs, ronds et généreux. Ils se dégustent dans leur jeunesse ou à maturité, mais attention, ces vins ensoleillés manquent parfois un peu de tension.

Au respect scrupuleux du cahier des charges de l'appellation, les vignerons ajoutent une vigilance qualitative permanente. La maîtrise des rendements existe à tous les stades de la culture (vendange verte, effruitage). "Un cep, une bouteille": c'est ainsi que les vignerons résument cette limitation volontaire du rendement. La chaptalisation est proscrite ainsi que la machine à vendanger.

Toute la rigueur d'un cahier des charges ne peut suffire sans les gestes d'attention dont chaque vigneron entoure amoureusement sa production. La technicité a depuis longtemps fait son entrée dans les caves, permettant une meilleure maîtrise du travail et de nouveaux progrès qualitatifs.

Les producteurs de Bandol ont ainsi conquis le respect de leurs pairs, par la rigueur dont ils font fait preuve pour conduire leur appellation au sommet des AOC françaises.

Voortspruitend uit passie en respect voor het terroir, zullen de Bandol wijnen het karakter van elke wijnbouwer uitstralen

Het zuiden gerichte terroir van Bandol kijkt uit op de zee en geniet van bijna 3.000 uren zon per jaar. In een natuurlijk amfitheater strekt het wijngebied zich terrasgewijs uit over ongeveer 1.500 hectaren.

Om de bodem vast te houden en de gronden van stenen te ontdoen, hebben de wijnbouwers talloze muurtjes van met de hand op elkaar gestapelde droge stenen gebouwd. Ze zijn uitgegroeid tot ware bouwers van bebouwbare percelen, op de heuvels veroverd, met inachtneming van de topografische krommen. Deze aldus vastgelegde gronden zijn bijzonder gunstig voor de wijnstok. De terrassen zorgen ook voor een goede natuurlijke regulatie van de waterbronnen.

Vandaag zetten de wijnbouwers de valorisatie van de gronden die in het begin van de eeuw werden achtergelaten, voort.

Om het dorre en quasi minerale karakter van de gronden te behouden, hebben de opstellers van het decreet van 1941 ervoor gezorgd dat alleen de gronden op de hellingen in de appellation werden opgenomen. Deze natuurlijke droogte wordt gecompenseerd door de vochtigheid van de zeelucht en een bescheiden neerslag (gemiddeld 600 mm/jaar), die echter voldoende is om het vochttekort in de zomer te compenseren.

De expressie van het terroir en de "knowhow van Bandol" zijn er in de drie kleuren.

Château Croix d'Allons

De wijnen dragen het stempel van elke wijnbouwer en weerspiegelen zijn methoden.

De Bandol, die resoluut rood is, komt voornamelijk van de Mourvèdre, de belangrijkste druivensoort van de appellation. Als pijler van de assemblage (van 50% tot 95%) wordt hij harmonieus gecombineerd met de Grenache en de Cinsault, waarvan de ene volheid en de andere verfijndheid brengt.

De krachtige, raszuivere en karaktervolle rode Bandol, die amper 20% van de appellation inneemt (4% wit), wordt gecombineerd met de Mourvèdre als leidraad. Deze laat rijpende druivensoort is moeilijk en veeleisend. Hij kan op zich laten wachten om zijn potentieel te uiten en zijn virtuositeit te tonen.

De productie van de Bandol-roséwijnen is ruimschoots overheersend, en we onthouden ervan dat ze charmant, rond en gul zijn. Ze worden genoten in hun jeugd of op rijpe leeftijd, maar opgelet, want deze zonnige wijnen missen soms enige spanning.

Aan de nauwgezette naleving van de specificaties van de appellation voegen de wijnbouwers een permanent kwaliteitstoezicht toe. Jonge wijnstokken bestemd voor de productie van rode wijnen worden pas vanaf het achtste blad toegelaten tot de AOC. Een beperking van de opbrengst is er in alle stadia van de teelt. (groene oogst, lading van de wijnstok). "Een wijnstok, een fles", zo vatten de wijnbouwers deze vrijwillige beperking van de opbrengst samen.

De strengheid van de specificaties kan niet volstaan zonder de aandacht waarmee iedere wijnbouwer zijn geliefde productie omringt. De techniciteit heeft allang ingang gevonden in de kelders voor een betere beheersing van het werk en nieuwe kwalitatieve vooruitgang.

De producenten van Bandol genieten het respect van hun collega's door de striktheid waarvan zij blijk hebben gegeven om hun appellation naar de top van de Franse AOC's te brengen.

Lors de notre passage, les crus du millésime 2020 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de 2 excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2020 nog te lageren. Hierbij een selectie van 2 reeds beschikbare referenties.

16,5/20 ★★★★

Château Croix d'Allons - "Sur les Terres de la Cathédra"

23,50 €

Jolie robe rubis profond au disque fermé. Le premier nez, minéral et épicé, s'exprime sur l'encre et la truffe. Ensuite, les arômes de fruits rouges mûrs voire cuits se livrent sans réserve, dans un ensemble qui invite à la dégustation. Ce cru corsé et solidement construit donne d'emblée le ton. Bâti pour affronter les ans sans crainte, il délivre une bouche puissante au grain serré, où les saveurs épicées, minérales et de baies sauvages bien mûres (cassis, mûre) se livrent de concert.
La finale, longue et savoureuse, peut encore harmoniser ses éléments. Très belle réussite.

MOU: 90 - GR: 10 • 2023/29

Cherche Distributeur(s)

www.chateaucroixdallons.com
contact@chateaucroixdallons.com

Bio

16/20 ★★★

Domaine de la Tour du Bon

Belle robe rubis carminé à nuances grenat violacé sur le disque. Une corbeille de fruits rouges et noirs (grenade, framboise, cerise) s'exprime dès l'ouverture, rejointe à l'aération par quelques arômes d'épices douces.
Un bouquet très charmeur, aux notes lactiques. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée salivante et charnue, généreusement fruitée (myrtille, bigarreaux), dotée de tanins distingués et partiellement fondus. L'impression d'harmonie et de plénitude est au rendez-vous et l'acidité bien présente équilibre sans peine la maturité d'un ensemble ponctué d'une longue finale légèrement grillée.

MOU - GR - CIN • 2023/28

Jacques Feys
Basin & Marot

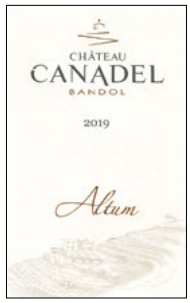
www.tourdubon.com
tourdubon@wanadoo.fr

Bio

Château Canadel

© Photo Vianney Benoist

17,5/20
★★★



Château Canadel - "Altum"

41,90 €

Superbe robe presque d'encre, au disque fermé encore jeune. Profond et de grande finesse, le nez présente une belle complexité d'arômes, mêlant les senteurs de baies rouges et noires confiturées aux notes d'élevage fin et d'épices douces. Un ensemble qui invite au voyage. Ce cru de haute tenue a emporté tous les suffrages. Sa bouche, à la fois large et de grande élégance, offre une texture extrêmement serrée et une expression fruitée et épicée très généreuse. La finale n'est pas en reste; elle associe profondeur, persistance et distinction. Un cru qui fait honneur à son appellation.

MOU: 95 - CIN: 5 • 2023/30

Cherche Distributeur(s)
Salons: Lille - Vins Nature en Nord

www.chateau-canadel.fr
contact@chateau-canadel.fr

Bio

17/20 ★★★★

Domaine La Suffrène

Robe lumineuse et jeune, presque d'encre. Puissamment parfumé, ce bouquet complexe allie force et élégance. On y apprécie les senteurs d'épices de garrigue, de fruits rouges et noirs confiturés et une subtile touche minérale qui apparaît à l'aération. Ce vin complet a séduit les dégustateurs par sa densité de matière, l'élégance de ses tanins encore jeunes, son équilibre vivacité/maturité et l'intensité de ses saveurs de fruits noirs (myrtille, cassis, mûre sauvage). Longue finale épicée pour un vin corsé, qui n'a rien à craindre de l'avenir. Très belle réussite !

MOU 60 - GR: 15 - CIN: 15 - CA: 10 • 2023/30

Cherche Distributeur(s)
Salon: Arras

www.domaine-la-suffrene.fr
commercial@suffrene.fr

HVE Bio

16,5/20
★★★★

Domaines Bunan - "Moulin des Costes"

Robe cerise bien concentrée au disque ouvert. D'emblée, on apprécie le caractère et la vivacité d'un bouquet qui mêle harmonieusement un registre épicé bien présent (garrigue, poivre) et des senteurs de fruits noirs (mûre, cassis). Ce vin sérieux et structuré a séduit les dégustateurs par sa vigueur, l'élégance de ses tanins encore jeunes et l'intensité de son fruité croquant (baies noires). L'équilibre est au rendez-vous, de même que le potentiel d'évolution. Un cru dont la trame serrée se montre très convaincante.

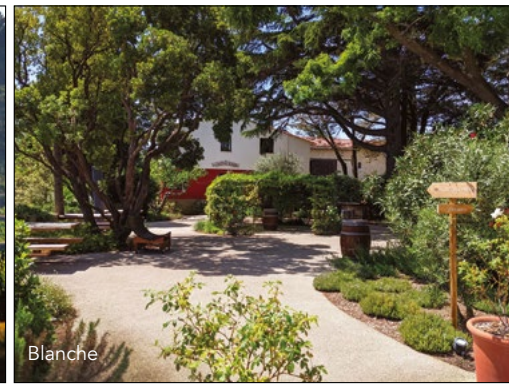
MOU: 75 - GR: 15 - CIN: 10 • 2023/29

Franz Tricot
Cherche Distributeur(s)

www.bunan.com
bunan@bunan.com

HVE Bio

Domaine La Bastide


Blanche

16,5/20 ★★★★

Château Canadel

24,90 €

Très belle robe jeune, rubis grenat violacé. Au nez, de puissantes senteurs de fruits au sirop (mûre, myrtille, cerise) s'imposent, rejointes à l'aération par une touche de pâtisserie et une pointe de vanille et de cuir frais. Un bouquet parfumé et très charmeur. Tout est bien en place dans ce vin puissant et ambitieux, dont la concentration fruitée (baies rouges et noires) se voit magnifiée par un élevage qui a respecté la matière. La trame de l'ensemble, élégante et équilibrée par une belle acidité revigorante, témoigne du potentiel de ce cru parfaitement construit.

MOU: 70 - CIN: 25 - GR: 5 • 2023/29

Cherche Distributeur(s)
Salons: Lille - Vins Nature en Nord

www.chateau-canadel.fr
contact@chateau-canadel.fr

Bio

16,5/20 ★★★

Domaine de la Font des Pères

30,00 €

Belle robe rubis éclatant, limpide et de belle jeunesse encore. Ce bouquet à forte personnalité minérale (encre, graphite, goudron) à l'ouverture laisse ensuite s'exprimer quelques arômes de baies noires (cassis, sureau, myrtille), agrémentés d'une touche lactique doucereuse. Les dégustateurs ont apprécié la richesse en extrait sec, la noblesse de tanins partiellement fondus et l'expression fruitée généreuse (mûre, griotte) de ce vin bien construit. Il est bâti pour affronter l'avenir sereinement, grâce à son acidité et une charpente tannique noble, ne demandant qu'à assagir ses contours.

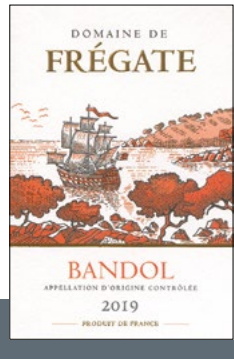
MOU: 85 - GR: 12 - SY: 3 • 2023/28

Cherche Distributeur(s)

www.lafontdesperes.com
contact@lafontdesperes.com

Conversion Bio

16/20 ★★★★



Domaine de Frégate

16,00 €

Belle robe rubis carmin, lumineuse et sans signe d'évolution. Charmeur et enveloppé, le nez s'apparente à une friandise olfactive par ses notes de violette, fruits au sirop (mûre, cerise) et un profil lactique enveloppant. Ce vin très aromatique livre une bouche séveuse et racée, dotée d'une concentration de matière appréciable, d'un fruité juteux bien mûr et équilibré par une fine acidité omniprésente. Tenant les promesses du nez, elle se voit ponctuée d'une longue finale juteuse et étoffée.

MOU: 80 - GR: 20 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.domainedefregate.com
domainedefregate@orange.fr

HVE

15,5/20
★★★

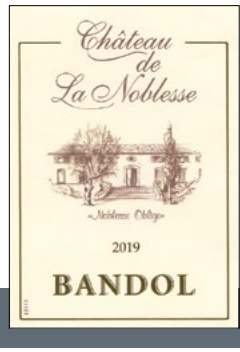
Château Guilhem Tournier - "Cuvée la Malissonne"

Belle robe rubis carmin profond. Le bouquet affirme une forte personnalité, associant les baies sauvages (sureau, mûre, cassis) aux notes minérales et épicées. Dès l'attaque, une accroche tannique noble et vive mais de belle noblesse assure la charpente d'un vin concentré et ambitieux. Le milieu de bouche laisse s'exprimer les épices et les saveurs de cerise noire et de cassis. Longue finale enveloppée, laissant apparaître une subtile impression de sucrosité (fruits au sirop).

MOU: 95 - SY: 5 • 2023/30

Cherche Distrib.
Salon: Saint-Gilles
www.domaine-tournier.fr
roche.redonne@free.fr / 06.67.19.84.52
Bdy Bio

15/20
★★★



Château de la Noblesse - "Noblesse oblige"

17,00 €

Jolie robe rubis grenat de belle jeunesse encore. D'emblée, d'intenses senteurs de fruits noirs mûrs voire confiturés (mûre, myrtille) s'expriment sans retenue. L'aération complète la palette par quelques notes finement épicées et une touche vanillée lactique. Attaque vigoureuse et salivante, milieu de bouche séveux, livrant de délicieuses saveurs fruitées. L'ensemble se voit enveloppé de tanins encore jeunes mais distingués et ne demandant qu'à se fondre. Finale juteuse et longiligne pour un vin digeste.

MOU: 95 - GR: 5 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)
Salon: Lille
www.chateaudelanoblesse.com
chateau.noblesse@gmail.com
HVE

14,5/20 ★★

Domaine Trois Filles

17,20 €

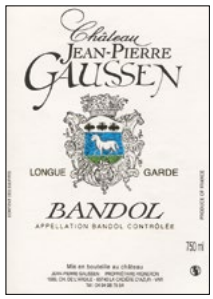
Robe cerise moyennement intense au disque ouvert, présentant une légère évolution. Sans attendre, un bouquet mature marqué de l'empreinte de l'élevage s'exprime sans réserve (caramel, grillé, tabac). Quelques senteurs de fruits cuits complètent l'ensemble à l'aération. Juteuse et gourmande, cette bouche privilégie un profil fondu et charmeur par une texture délicate et un fruité croquant (cerise, framboise, fraise). On apprécie sa franchise et le visage longiligne d'une finale agréablement persistante. Un vin convivial.

MOU: 80 - GR: 20 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)
www.domainedestroisfilles.fr
contact@domainedestroisfilles.com
Conversion Bio HVE

Domaine La Suffrène - Les Lauves

16,5/20
★★★



Château Jean-Pierre Gaussen

Splendide robe profonde, rubis intense au disque fermé. Le bouquet est à l'avenant. Ouvert, mature et complexe, il offre un fruité intense, des notes de cacao, de sous-bois (truffe), d'épices et de cuir frais dans un ensemble éloquent qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée particulièrement ambitieuse. De grande concentration et très aromatique, elle offre un fruité croquant et des tanins partiellement fondus qui soutiennent un vin à l'aube de son expression. La finale de cette cuvée de gastronomie, qui doit encore un peu s'assagir, est longue et revigorante sur de beaux amers. Bravo.

MOU - CIN • 2023/28

Wijnzolder

04/94.98.75.54
jp.gaussen@free.fr

16/20 ★★★

Domaine de la Font des Pères

30,00 €

Jolie robe carminée, éclatante et limpide, moyennement concentrée. Le bouquet est charmeur et friand sur une belle corbeille de fruits rouges et noirs accompagnée de fragrances délicatement épicées et de notes minérales, tourbées et de tabac blond. La bouche est franche et vigoureuse, d'une grande jeunesse encore. D'un fruité chatoyant, elle offre une concentration de matière appréciable dans un ensemble parfaitement équilibré, sans excès ni lourdeur. La finale est longue et salivante, relevée par d'élégants tanins de fruits et une délicate acidité rafraîchissante. Une réussite.

MOU: 88 - GR: 12 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.lafontdesperes.com
contact@lafontdesperes.com

Conversion Bio

Domaine La Suffrène

18/20 ★★★★

Domaine La Suffrène - "Les Lauves"

Splendide robe carminée de grande intensité. D'expressives senteurs de fruits au sirop (mûre, griotte, framboise) envahissent sans attendre ce bouquet voluptueux et très engageant, qui se complète à l'aération de fines fragrences d'épices et de cuir frais. Un ensemble qui invite au voyage. Sans attendre, la bouche confirme l'ambition du bouquet. Puissante, distinguée, de grande jeunesse encore mais sans aucune sévérité, elle s'appuie sur une densité de matière exemplaire, un fruité prégnant (bigarreaux, mûre, myrtille), une superbe acidité qui équilibre la maturité et de superbes tanins gourmands, qui ne demandent qu'à poursuivre leur patine. Un vin de haute tenue!

MOU: 90 - CA: 10 • 2023/28

Cherche Distributeur(s)
Salon: Arras

www.domaine-la-suffrene.fr
commercial@suffrene.fr

HVE Bio

16/20 ★★★

Domaine de l'Olivette

Belle robe rubis carmin, brillante et limpide. Enveloppé et lactique au premier nez (fruits rouges confiturés), l'ensemble évolue à l'aération vers la garrigue et les épices poivrées. Un nez complexe, au caractère affirmé. Cette bouche charnue et harmonieuse a séduit les dégustateurs qui soulignent sa volupté, son équilibre fraîcheur/enveloppement/charpente et l'intensité de son expression fruitée (baies noires sauvages). La trame se montre salivante et dense et la finale, longue et large à la fois, se ponctue sur de fines épices et une touche de réglisse. Un vin vigoureux qui n'a pas pris de rides.

MOU - GR - SY • 2023/27

Salons: Wine Paris
Vignerons Indépendants de Lille & Paris

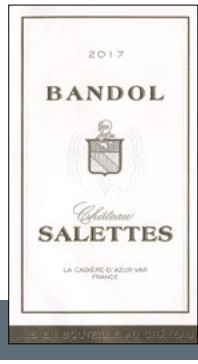
www.domaine-olivette.com
contact@domaine-olivette.com

HVE

16/20 ★★★

Château Salettes

25,00 €



Belle présentation pour cette jolie robe rubis carminé, lumineuse et sans signe de réelle évolution. Charmeur et parfumé par ses notes fruitées confiturées (bigarreaux, framboise, mûre), ce bouquet ouvert et enveloppé évoque ensuite un registre lactique (crème, yaourt) et quelques senteurs d'épices douces. Porté par une vigueur acidulée qui apporte la fraîcheur et une belle tension en bouche, ce vin bien construit mêle les saveurs épicées et fruitées (baies noires croquantes), dans un ensemble énergique, ponctué d'une finale juteuse et épurée.

MOU: 75 - GR: 20 - SY: 5 • 2023/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris - Millésime BIO

www.salettes.com
contact@salettes.com

Bio

15/20 ★★★

Château Pradeaux - "Le Lys"

17,50 €

Robe brillante, moyennement intense. Subtilement réglissé à l'ouverture, le nez se complète ensuite d'une agréable expression fruitée confiturée (fraise, cerise) et d'une touche d'épices douces. Un bouquet mature et chaleureux. Les dégustateurs apprécient la vigueur et l'énergie de cette bouche chaleureuse et confiturée (fruits rouges), dotée d'un grain de tanin fin et presque lissé et rafraîchie par une belle acidité qui apporte l'équilibre. Finale agréablement persistante sur le fruit confit.

MOU: 95 - GR: 5 • 2022/24

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

www.chateau-pradeaux.com
contact@chateaupradeaux.com

16/20
★★★★

Domaine Vigneret

19,00 €

Très belle robe rubis carmin intense et profond. Ce puissant bouquet mêle dans une parfaite harmonie les senteurs d'épices de garrigue, baies noires sauvages et réglisse. Son caractère bien trempé appelle la dégustation. Pleine et harmonieuse, cette bouche puissante et structurée se montre croquante et solidement tramée. Les saveurs de fruits rouges et noirs confiturés se livrent de concert, enveloppées d'une charpente presque fondue. La finale, large et persistante, se voit relevée par de beaux amers réglissés. Un vin de gastronomie.

MOU: 95 - GR: 5 • 2022-24

Cherche Distributeur(s)

www.vigneret.com
contact@vigneret.com

15,5/20
★★★

Château Jean-Pierre Gaussen

Robe cerise de belle concentration. Le nez se montre évolué par ses puissants arômes de vieux cuir, tabac, moka. Une délicate touche de fruit macéré (pruneau) complète l'ensemble à l'aération. Ce vin épanoui délivre un beau gras et offre un fruité plus présent qu'au nez. Paré d'une texture assez fine et fondue, il propose un bel équilibre d'ensemble. Sa finale, élancée, s'exprime sur le noyau de cerise, la prune et la figue confiturée.

MOU - CIN • 2022-23

Wijnzolder

04/94.98.75.54
jp.gaussen@free.fr

Château Croix d'Allons

17/20 ★★★

Château Croix d'Allons - "Sur les Terres de Cathédra"

18,00 €

Jolie robe œil-de-perdrix, soutenue et de belle brillance. Un bouquet complexe et à forte personnalité, qui associe une minéralité prégnante, des épices typées et une expression fruitée bien mûre voire confiturée (baies rouges). Aux antipodes du rosé de piscine, cette cuvée racée confirme dès l'attaque son ambition. Les dégustateurs soulignent sa richesse de constitution et la parfaite complémentarité de ses saveurs épicées et fruitées. Le gras est présent, témoignant d'une grande amplitude et la vivacité est assurée par une jolie acidité, présente de l'attaque à la finale. Un vin de gastronomie, qui n'a rien à craindre de l'avenir.

MOU: 60 - GR: 20 - CIN: 20

Cherche Distributeur(s)

www.chateaucroixdallons.com
contact@chateaucroixdallons.com

Bio

16,5/20 ★★★★

Domaine Trois Filles

13,70 €

Belle robe pétale de rose, éclatante et limpide. Splendide bouquet de grande complexité, associant dans une parfaite harmonie les arômes d'agrumes, petites baies rouges acidulées, herbe fraîche et fine minéralité. Un ensemble qui appelle la dégustation. Tout est parfaitement en place dans cette bouche de haute tenue, à la fois dense et distinguée, dont la tension acidulée bien dosée équilibre un fruité mûr et concentré. Les dégustateurs soulignent l'apport d'une grande vinosité qui n'empêche aucunement la vivacité. Longue finale épicée et salivante.

MOU: 60 - CIN: 20 - GR: 20

Cherche Distributeur(s)

www.domainedestroisfilles.fr
contact@domainedestroisfilles.com

Conversion Bio HVE

16,5/20 ★★★

La Bastide Blanche

16,00 €

Jolie robe rose soutenu à reflets saumonés. Parfumé et charmeur, ce puissant bouquet mêle les notes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) aux épices douces et à une touche de confiserie (guimauve, cuberdon). Ce vin complet a séduit les dégustateurs par sa richesse de constitution, son parfait équilibre acidité/gras, sa vinosité et la générosité de ses saveurs de fruits rouges mûrs. De beaux amers relèvent une finale étoffée et d'ampleur très appréciable.

MOU - GR - CIN - CL - UGNI bl

Cherche Distributeur(s)

www.bastide-blanche.fr
contact@bastide-blanche.fr

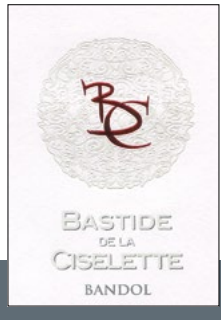
Bdy Bio

Domaine

Vigneret

16/20 ★★★★

Bastide de la Ciselette



Robe très pâle à reflets pelure d'oignon. On se trouve d'emblée sous le charme de ce bouquet pâtissier (tarte aux fruits rouges), ensuite complété par une touche de frangipane et de vanille. Un ensemble enveloppé et charmeur, qui appelle la dégustation. La bouche ne tarde guère à confirmer les promesses du bouquet. Ample, voluptueuse et dotée d'une vinosité appréciable, elle trouve son équilibre naturel dans une acidité présente de l'attaque à la finale. Les saveurs de fruits rouges et de fines épices se livrent de concert et la finale, large et distinguée ponctue en beauté ce cru très bien construit.

GR - MOU - CIN

Cherche Distributeur(s)

www.bastidedelaciselette.fr
rds.bastideciselette@orange.fr

HVE

16/20 ★★★★

Domaine Ray-Jane

14,10 €

Robe brillante, rose très pâle. Superbe bouquet, associant élégance et fraîcheur. On y apprécie dès le premier nez les notes d'agrumes (pamplemousse) et d'herbe fraîche, soulignant l'impression de vivacité d'un ensemble à forte personnalité, ne souffrant d'aucun excès de douceur olfactive. La bouche confirme l'ambition et l'étoffe d'un vin complet et structuré, dont le support d'acidité équilibre la maturité du fruit. La finale propose un beau relief et une persistance appréciable dans le registre des agrumes et des baies rouges acidulées.

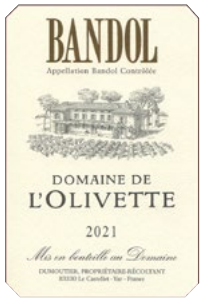
MOU: 40 - GR: 30 - CIN: 30

Cherche Distributeur(s)

www.ray-jane.fr
domaine@ray-jane.fr

Bio

16/20 ★★★



Domaine de l'Olivette

Belle robe rose légèrement saumoné, éclatante. Floral et distingué au premier nez, le bouquet se complète ensuite d'arômes fruités bien mûrs (poire, pêche, mirabelle), assortis d'une touche de confiserie. Engageant! La bouche séduit dès l'attaque par sa tonicité, la prégnance de ses saveurs fruitées (agrumes, fruits rouges frais) et son équilibre acidité/gras. Dotée d'une belle richesse de constitution, elle délivre une sensation de plénitude et d'harmonie qui se prolonge jusqu'en finale, où quelques épices complètent l'ensemble. Bravo !

GR - MOU - CIN

Salons: Wine Paris
Vignerons Indépendants de Lille & Paris

www.domaine-olivette.com
contact@domaine-olivette.com

HVE

Domaine de l'Olivette
Jean-Luc Dumoutier

Domaine Ray-Jane

16/20
★★★

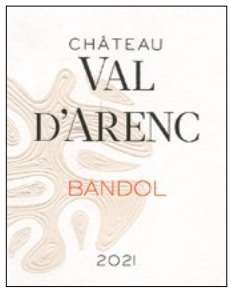
Domaine Bunan - "Moulin des Costes"

Belle robe pétale de rose, soutenue et brillante. Engageant et complexe, le nez ne tarde pas à associer de généreux arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et de petits fruits secs (amande), dans un ensemble parfumé. Ambitieuse et dotée d'un beau gras, cette bouche vineuse et salivante propose de généreuses saveurs de fruits rouges frais, équilibrées par une texture assez grasse en milieu de bouche. La finale se resserre sur de fines épices et une délicate acidité revigorante et bienvenue.

MOU: 33 - CIN: 34 - GR: 33

Franz Tricot
Cherche Distributeur(s)
www.bunan.com
bunan@bunan.com
HVE Bio

15,5/20
★★★



Château Val d'Arenc

15,00 €

Belle robe pétale de rose, lumineuse. Particulièrement rafraîchissant par ses puissantes senteurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et de groseille verte, le bouquet se complète à l'aération par d'insistantes senteurs herbacées. L'entrée de bouche, épurée et incisive, confirme l'impression de vivacité du bouquet. Ensuite, les agrumes s'imposent sans retenue, offrant une tension appréciable à un ensemble tonique et très rafraîchissant. Un vin vigoureux et salivant.

MOU: 80 - GR: 10 - CIN: 10

Cherche
Distributeur(s)
www.val-d-arenc.com
chateauvaldarenc@orange.fr
HVE Bio

15/20
★★★

Le Galantin

13,00 €

Robe rose tendre, limpide et brillante. Tout en douceur et volupté, ce bouquet printanier mêle avec réussite les senteurs de fleurs blanches parfumées et de confiserie à la violette. Touche pâtissière enveloppée à l'aération (tarte aux cerises). Tendue et équilibrée par une acidité bien présente, cette bouche savoureuse séduit par son équilibre, la concentration de ses saveurs fruitées (agrumes, pomme fraîche) et l'étoffe de sa finale, franche et persistante. Un vin bien construit.

MOU: 60 - GR: 25 - CIN: 15

Cherche
Distributeur(s)
www.le-galantin.com
domainelegalantin@gmail.com
HVE

14,5/20
★★★

Domaine de Cabaudran

12,50 €

Très jolie robe pâle à reflets pétale de rose. Le bouquet se montre d'emblée engageant par ses intenses effluves de fleurs parfumées mêlés aux arômes de fruits mûrs (poire, mirabelle) et de brioche. Un ensemble qui invite à la dégustation. Ce vin bien construit privilégie le gras et la maturité fruitée. Doté d'une fine acidité bienvenue, il délivre une bouche élancée et de belle pureté, dont le fruit se révèle mûr et concentré. La finale, distinguée, témoigne d'une agréable persistance. Un vin à déguster sur sa fraîcheur et son élégance juvéniles.

MOU - GR - CIN

Cherche
Distributeur(s)
www.domainedecabaudran.com
domaine.cabaudran@gmail.com

© Syndicat

16,5/20 ★★★★

Domaine de l'Estagnol - "Cuvée Le Cabanon d'Hélène"

15,00 €

Robe saumon léger, limpide et lumineuse. Profond et complexe, le bouquet mêle dans une parfaite harmonie les arômes d'épices douces, petits fruits rouges et fine minéralité. Sans attendre, la bouche témoigne de son ambition par une texture serrée, un grain de fruit très fin et une densité de matière appréciable. On y retrouve une belle complémentarité épicée et fruitée (fruits rouges, poivre blanc) et la finale, élégante et de longueur appréciable, prolonge le plaisir de la dégustation. Un cru ambitieux et très bien construit.

MOU: 1/3 - CIN: 1/3 - GR: 1/3

Cherche Distributeur(s)

www.domainedelestagnol.com
sandrineferaud@hotmail.com

Conversion Bio HVE

16/20 ★★★

Château Canadel

17,10 €

Jolie robe rose soutenu à légères nuances saumonées. Premier nez très engageant par ses notes florales parfumées (pivoine, violette). Ensuite, les effluves de fruits rouges frais (groseille, cerise) et d'épices douces se livrent de concert. Ampleur et générosité se donnent rendez-vous dans ce cru salivant, richement doté et dont la maturité apporte le gras et l'opulence, sans aucune lourdeur toutefois. Un support d'acidité présent de l'attaque à la finale confère à l'ensemble un profil digeste et élégant. Longue finale relevée par une subtile minéralité.

MOU: 50 - CIN: 40 - GR: 10

Cherche Distributeur(s)
Salons: Lille - Vins Nature en Nord

www.chateau-canadel.fr
contact@chateau-canadel.fr

Bio

15,5/20 ★★

Domaine de la Font des Pères

19,00 €

Jolie robe rose tendre à reflets pétale de rose. Distingué et profond, le bouquet associe des senteurs florales charmeuses aux arômes de fruits blancs mûrs (poire) et de vanille. Un ensemble enveloppé et de grande douceur. Porté dès l'attaque par une jolie tension acidulée équilibrante, ce vin séveux et racé présente une trame serrée, une texture élégante et une expression fruitée prégnante (agrumes, baies rouges acidulées). La finale, élancée et aérienne, ponctue en subtilité ce vin très élégant.

GR: 51,5 - MOU: 36,1 - CIN: 12,4

Cherche Distributeur(s)

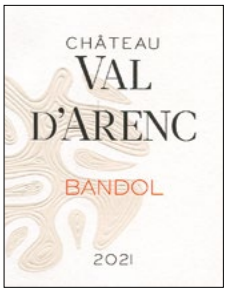
www.lafontdesperes.com
contact@lafontdesperes.com

Conversion Bio

Château Canadel

© Vianney Benoist

16,5/20
★★★



Château Val d'Arenc

18,00 €

Robe jaune très pâle à nuances verdâtres. Particulièrement charmeur et parfumé, ce bouquet suave associe dans une parfaite harmonie les senteurs florales (lilas, chèvrefeuille, jasmin), de fruits mûrs (mirabelle, poire) et de flan vanillé. Un ensemble qui invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée qui associe finesse et vinosité, texture grasse et fraîcheur acidulée, saveurs d'agrumes et de fruits blancs. L'équilibre et l'étoffe sont au rendez-vous, dans ce vin complet et particulièrement bien construit. Le plaisir se voit prolongé par une finale longiligne qui donne envie d'y revenir.

Cl: 75 - VER: 10 - UGNI bl: 5 - SAUV: 5

Cherche Distributeur(s)

www.val-d-arenc.com
chateauvaldarenc@orange.fr

HVE Bio

16/20
★★★

Domaine de l'Olivette

Jolie robe jaune de Naples, de bel éclat. Particulièrement parfumé et flatteur par ses effluves de fleurs blanches suaves, le nez se complète dans la douceur par des arômes de confiserie et de délicate minéralité. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la finesse et la fraîcheur omniprésente de ce vin ciselé, qui propose des saveurs d'agrumes expressives, dans un ensemble dont la trame se montre serrée et distinguée à la fois. Longue finale ciselée au profil citrique, salivante et de grande longueur.

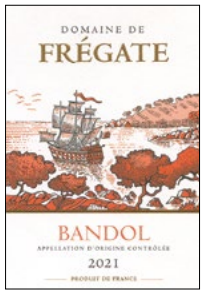
Cl - RU - UGNI bl

Salons: Wine Paris
Vignerons Indépendants de Lille & Paris

www.domaine-olivette.com
contact@domaine-olivette.com

HVE

15,5/20
★★★



Domaine de Frégate

15,00 €

Robe très pâle à or blanc. Agrumes, minéralité, fleurs blanches, fenouil... La palette aromatique de ce bouquet complexe et rafraîchissant se montre très engageante. Dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée gourmande et tonique souligne les saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. Sa générosité fruitée se prolonge jusqu'en finale, où l'ensemble se resserre sur son acidité et de fins amers qui ont été appréciés. Un cru complet et de grande franchise.

Cl: 60 - UGNI bl: 20 - BOU: 20

Cherche Distributeur(s)

www.domainedefregate.com
domainedefregate@orange.fr

HVE

Accords Mets-Vins

Les saveurs du Bandol rouge parvenu à maturité s'épanouissent en compagnie des plats mijotés et onctueux. L'osso buco se prête particulièrement bien à cette alliance. Le lapin aux pruneaux convient également au Bandol car ce dernier épouse ses arômes de fruits séchés. Un chevreau tout juste rôti, légèrement épicé et aromatisé de laurier, s'harmonisera avec ses tanins. Servi avec un gibier à poil, il apportera une note sudiste aux repas d'automne.

De smaken van de rode rijpe Bandol floreren in het gezelschap van stoofschotels en romige gerechten. Osso buco is bijzonder geschikt voor deze combinatie. Konijn met pruimen past goed bij Bandol, omdat deze laatste goed samengaan met de aroma's van gedroogde vruchten. Een net geroosterd, licht gekruid en met laurier op smaak gebracht geitenjong zal harmoniëren met zijn tannines. Geserveerd bij haarwild zal hij een zuiderse toets geven aan een herfstgerecht.

15,5/20
★★★

Domaine Vigneret

17,00 €

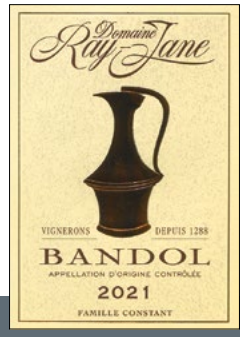
Robe pâle à verdâtre, brillante. Quelque peu sur la réserve au premier nez, le bouquet se livre ensuite davantage, mêlant les arômes de fruits blancs et de petits fruits secs à une fine touche florale. La bouche est à l'avenant. Dotée d'un beau gras mais conservant une jolie tension acidulée de l'attaque à la finale, elle confirme la sensation de douceur du bouquet par de généreuses saveurs de reine-claude et poire bien mûres. De fins amers très agréables ponctuent la dégustation de ce vin complet et bien construit.

Cl: 80 - SAU: 10 - ROU: 10

Cherche Distributeur(s)

www.vigneret.com
contact@vigneret.com

15/20
★★



Domaine Ray-Jane

17,00 €

Belle robe jaune pâle à doré. Premier nez fin et minéral, ensuite complété par quelques arômes d'agrumes, de fleurs parfumées (jasmin, chèvrefeuille) et d'iode. Dans un style opulent et large d'épaules, ce vin doté d'une texture grasse impose sa richesse et son enveloppement (fruits blancs et jaunes mûrs). Une délicate acidité bienvenue apporte une subtile touche de fraîcheur appréciée en finale.

CL: 90 - UGNI bl: 10

Cherche Distributeur(s)

www.ray-jane.fr
domaine@ray-jane.fr

Bio

14,5/20
★★★

La Cadiérenne

9,10 €

Robe jaune pâle à reflets verdâtres. Discret mais flatteur, le nez privilégie l'expression d'arômes floraux et de confiserie qui invitent à la dégustation. Quelques notes d'agrumes complètent l'ensemble à l'aération. Charmeuse, la bouche s'inscrit dans un profil doucereux et pâtissier. On y apprécie les saveurs de fruits au sirop (pêche, poire) en milieu de bouche. Une légère sensation de sucrosité apparaît ensuite et la finale, gourmande et de longueur correcte, confirme l'impression de douceur. Un vin digeste et flatteur.

CL - UGNI bl

Cherche Distributeur(s)

www.cadierenne.com
cadierenne@wanadoo.fr

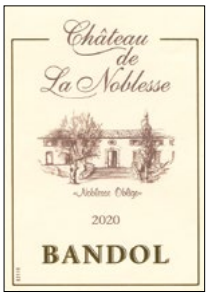
HVE

Château

Salettes

Bandol Blanc 2020

15/20
★★★



Château de la Noblesse - "Noblesse Oblige"

16,00 €

Éclatante robe jaune de Naples. Le bouquet est délicatement parfumé sur des notes florales et de confiseries. Un ensemble flatteur et aérien tout en finesse et élégance. La bouche est juteuse sur des saveurs fruitées qui se livrent sans retenue (pêche, poire, fruits exotiques). Les dégustateurs soulignent la délicate acidité omniprésente garante de fraîcheur et d'équilibre. La finale de ce vin bien construit est longiligne et salivante.

CL: 60 - UGNI bl: 30 - RO: 10

Cherche Distributeur(s)
Salon: Lille

www.chateaudelanoblesse.com
chateau.noblesse@gmail.com

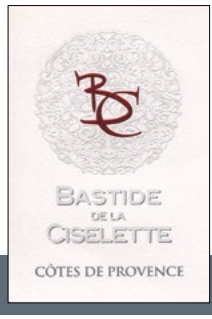
HVE

Autres Vins

15,5/20 ★★★

Bastide de la Ciselette - Côtes de Provence Rosé 2021

9,00 €



Robe rose tendre de bel éclat. Le bouquet est ouvert et suave. Aux notes florales insistantes s'associe une belle corbeille de fruits blancs et exotiques dans un ensemble parfumé qui invite à la dégustation. Une friandise olfactive! D'emblée, cette cuvée parfaitement construite impose un fruité juteux dans un ensemble qui jouit d'un volume appréciable et surtout d'une vivacité bien dosée, garante de fraîcheur et d'équilibre. La finale sur les bonbons acidulés est persistante et salivante. On y revient volontiers.

GR - CIN

Cherche Distributeur(s)

www.bastidedelaciselette.fr
rds.bastideciselette@orange.fr

HVE

15/20 ★★★

Château Salettes - "Verdarail" IGP Méditerranée - Rosé 2021

9,00 €

Éclatante robe pétale de rose à reflets saumonés. Parfumé et doucereux, le bouquet printanier et charmeur associe les effluves floraux aux notes de confiseries. Beaucoup de finesse et d'enveloppement confirmés par des fragrances vanillées et de guimauve à l'aération. La bouche tient les promesses du nez. Finement texturée, suave et grasse, elle offre un fruité croquant et une délicate acidité ascendante en finale, garante de fraîcheur et d'équilibre. A croquer sur son fruité juvénile.

GR: 50 - CIN: 50

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.salettes.com
contact@salettes.com

Bio

Bastide

de la Ciselette

16/20 ★★★

Clos d'Albizzi - "Cuvée Altaïs" - 2019

Splendide robe doré soutenu à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits blancs mûrs (pêche, poire…) s'associent à un registre pâtissier prégnant (brioche, cake, crème pâtissière…). Des notes de fruits secs (noisette, amandes) complètent la palette olfactive. La bouche est ample et riche, très aromatique! Elle offre beaucoup de gras dans un ensemble richement doté et paré pour la gastronomie. La finale de cette cuvée très "travaillée" est longue et large à la fois. Elle offre de délicats amers et des saveurs de fruits secs revigorantes qui apportent un pointe de vivacité bienvenue.

MAR - CL - UGNI bl

Cherche Distributeur(s)

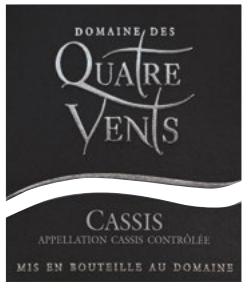
04/42.01.11.43 - 06/85.90.96.73
clos.dalbizzi@orange.fr

Bio

15,5/20 ★★★★

Domaine des Quatres Vents - 2021

13,00 €



Jolie robe ensoleillée aux reflets dorés. Le bouquet est ouvert et gourmand sur quelques effluves floraux qui laissent rapidement place à une belle corbeille de fruits mûrs (agrumes, pêche, reine-claude, lichi…). Une ensemble séduisant qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée très aromatique qui offre un fruité chatoyant. Du gras, une longue finale relevée par une délicate acidité de bon aloi et un léger perlé naturel ponctuent ce vin sudiste parfaitement vinifié.

MAR - CL - UGNI bl

Cherche Distributeur(s)

04/42.01.88.10
06/85.90.96.73

Conversion Bio

15/20 ★★★

Château de Fontcreuse "Cuvée F" - 2021

Éclatante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet subtil est délicatement parfumé. Les notes florales et fruitées s'associent harmonieusement et se voient complétées à l'aération par de suave fragrances de confiseries voire de vanille. La bouche, plus démonstrative, est riche et gourmande sur un fruité croquant particulièrement savoureux. On apprécie l'équilibre gras/acidité garant de fraîcheur. Une cuvée élégante et suave, relevée en finale par de salivantes saveurs d'agrumes.

MAR: 60 - CL: 15 - UGNI bl: 25

De Coninck

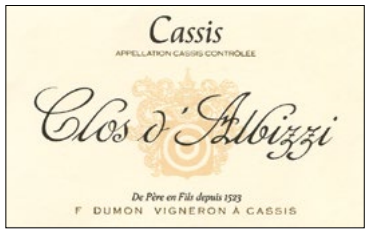
www.fontcreuse.com
fontcreuse@wanadoo.fr

Bio

14,5/20 ★★★

Clos d'Albizzi - 2021

15,00 €



Belle robe doré ocré, légèrement pétillante au service. Le bouquet est assez parfumé sur des notes de citronnelle, d'agrumes et de délicate minéralité. De texture fine et épurée, cette cuvée offre beaucoup de tension et de vivacité sur d'agréables saveurs d'agrumes salivantes. Un léger perlé naturel titille les papilles gustatives contribuant ainsi à l'impression de fraîcheur. Une cuvée conviviale et friande sans aucune lourdeur à croquer sur son fruité juvénile. On y revient facilement et …volontiers !

MAR - CL - UGNI bl

Cherche Distributeur(s)

04/42.01.11.43 - 06/85.90.96.73
clos.dalbizzi@orange.fr

Bio

Côtes de Bourg: Une force tranquille, au rythme du fleuve et de l'estuaire

Château Beaulieu

Fièrement perchée au-dessus des eaux de la Dordogne, la citadelle construite par les Anglais face à l'immense estuaire girondin semble veiller, telle une sentinelle, sur le pays bourgeais, surnommé "Petite Suisse Girondine"...

Le vignoble des Côtes de Bourg couvre environ 4000 hectares (29 hectares seulement consacrés aux cépages blancs).

Les vins blancs font appel au trio classique du Bordelais: sauvignon (46% - fraîcheur et finesse), sémillon (23% - gras et volume) et la muscadelle (8% - élargissement de la gamme aromatique). Le colombard (23%) vient parfois en appoint, de manière plus isolée.

Les rouges sont principalement issus des cépages merlot (67%), cabernet sauvignon (21%) et dans une moindre mesure, des cépages cabernet franc (6%) et côt (6%), localement appelé malbec. De couleur soutenue, généreux et structurés, tout en restant francs de fruit, ils bénéficient souvent d'élevages en barriques qui complexifient leur palette d'arômes et leur confèrent un potentiel de conservation.

On recense trois types pédologiques dans l'appellation. Les sols limoneux bruns-rouges sont particulièrement adaptés au merlot, au cot et au sauvignon. Sur les coteaux, on retrouve des sables gravo-argileux qui conviennent au merlot et aux cabernets. L'empreinte géologique dominante dans l'appellation reste l'argilo-calcaire.
C'est la terre de prédilection du merlot, majoritaire dans l'appellation.

Le climat se trouve réellement tempéré par l'influence modératrice de l'estuaire. On y recense une augmentation de l'ensoleillement de 10% par rapport à la moyenne du département de la Gironde. Il reste toutefois typique du bordelais, avec des conditions très variables d'une année à l'autre, ce qui renforce l'effet millésime.

Les Côtes de Bourg signent une vraie différence dans la grande famille des Bordeaux.

Ils sont non seulement une entité administrative et politique (située sur un seul canton) mais surtout une entité géographique, de terroir et de climat.

Les vins qui y sont produits représentent une belle opportunité pour les oenophiles qui élargissent leurs horizons de dégustation au delà du Médoc et du pays de Saint-Emilion - Pomerol. Quelque peu victimes de leur assimilation aux appellations de base du vignoble girondin, ces crus sont souvent proposés à des prix très sages... pour la région. A nous d'en profiter !

Château Le Clos du Notaire
Victor Mischler

© Photo Michaël Boudot

Côtes de Bourg: Een stille kracht, op het ritme van de rivier en de riviermond

Trots verheven boven het water van de Dordogne lijkt de citadel, die door de Engelsen werd gebouwd met uitzicht op het enorme estuarium van de Gironde, als een schildwacht te waken over het Bourgeaisland, bijgenaamd "Petite Suisse Girondine"...

Het wijngebied beslaat nu ongeveer 4000 hectaren (slechts 29 hectaren zijn gewijd aan de witte druiven).

De witte wijnen maken gebruik van het klassieke trio van de Bordeauxstreek: de Sauvignon (46% - frisheid en finesse), de Sémillon (23% - vet en volume) en de Muscadelle (8% - verbreding van het aromatisch palet). Soms komt de Colombard (23%) erbij, op een meer geïsoleerde manier.

De rode wijnen zijn voornamelijk afkomstig van de Merlot (67%), de Cabernet Sauvignon (21%) en, in mindere mate, de Cabernet Franc (6%) en de Côt (6%), die ter plaatse de Malbec genoemd wordt. Met een diepe kleur, gul en gestructureerd, met behoud van een onvervalste fruitigheid, genieten ze vaak van rijping op fusten die hun aromatisch palet compliceert en hun een bewaarpotentiee verleent.

De dominante geologische stempel in de appellation blijft klei-kalk. De favoriete bodem van de Merlot, die overheerst in de appellation.

Château Camponac

Het klimaat wordt echt getemperd door de matigende invloed van het estuarium. Men tekent er 10% meer zon op dan het gemiddelde in het departement van de Gironde.

Château Beaulieu

Het blijft echter typisch voor de Bordeauxstreek, met zeer variabele omstandigheden van jaar tot jaar, wat het wijnjaareffect versterkt. De hellingen, die meestal naar het zuiden gericht zijn, onthalen wijngaarden die regelmatig genieten van een zeer mooi naseizoen.

De Côtes de Bourg staan voor een echt verschil in de grote familie van de Bordeaux. Ze vormen niet alleen een bestuurlijke en politieke entiteit (gelegen in één enkel kanton), maar ook een ge grafische entiteit qua bodem en klimaat.

De wijnen die er geproduceerd worden, vertegenwoordigen een mooie opportuniteit voor de wijnliefhebbers die hun proefhorizon verbreden tot buiten de Médoc en het land van Saint-Emilion - Pomerol.

Deze wijnen, die enigszins het slachtoffer zijn van hun assimilatie met de basisappellations van het wijnbouwgebied van de Gironde zijn vaak beschikbaar tegen zeer redelijke prijzen... voor de regio dan toch.

Het lijkt erop dat ze wat problemen hebben om de commerciële doorbraak te maken die ze verdienen. Aan ons om daarvan te profiteren!

18/20 ★★★★

Château de La Grave - "Les Choses qu'on Aime"

Splendide robe opaque, presque d'encre, brillante. Complexe et distingué, ce bouquet associe dans une parfaite harmonie les senteurs de boisé noble, tabac blond, fruits rouges et noirs confiturés et épices douces. Un ensemble qui appelle la dégustation. Les dégustateurs sont enthousiastes pour louer l'intensité, l'équilibre, la richesse de chair et la noblesse de tanins de cette cuvée de haute tenue. L'expression du fruit (myrtille, cassis, cerise noire) est respectée par un élevage parfaitement dosé. La finale, interminable, présente un grain serré. Une cuvée qui a fait l'unanimité, digne représentante de son appellation.

MA: 90 - ME: 10 • 2023/30

Cinoco

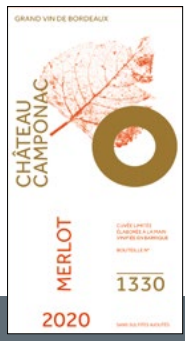
www.chateaulagrave.com
ph.bassereau@chateaudelagrave.com

Conversion Bdy Bio HVE

17/20 ★★★

Château Camponac

25,00 €



Superbe présentation pour cette robe d'encre au disque fermé.
Les notes de fruits cuits voire macérés (kirsch, prune) se mêlent aux effluves de cacao et de boisé distingué. L'attaque est charnue et dense. Elle est suivie d'un milieu de bouche qui regorge de saveurs fruitées (bigarreaux, mûre sauvage, myrtille). L'impression de maturité et d'onctuosité se prolonge jusqu'en finale. Un cru ambitieux et de très belle évolution, qui peut affronter l'avenir avec sérénité.

ME: 100 • 2023/30

Cherche Distributeur(s)

www.chateaucamponac.com
saschateaucamponac@gmail.com

Conversion Bdy Bio

17/20 ★★★★

Château Grand-Maison - "Le Trait d'Union"

17,00 €

Robe carminée de belle intensité, brillante. Élégant et parfumé, le bouquet délivre sans attendre de puissants effluves de fruits au sirop voire confits (cerise noire, mûre, myrtille). Quelques épices douces complètent l'ensemble à l'aération. Cette cuvée extrêmement ambitieuse et bénéficiant d'une concentration exemplaire fait honneur à son appellation. Riche, savoureuse, démonstrative par ses intenses saveurs fruitées (bigarreaux, mûre) et cacaotées, elle bénéficie également d'un parfait équilibre acidité/gras et se voit enveloppée de tanins jeunes mais de grande noblesse, ne demandant qu'à se fondre. Bravo pour ce bel exercice de vinification !

ME: 100 • 2023/28

Cherche Distributeur(s)

www.chateaugrandmaison.com
contact@pouvaretvignerons.com

Conversion Bio

16,5/20 ★★★★

Château Tour Birol - "Biorol"

Robe très concentrée, rubis profond à reflets violacés. Ce bouquet puissant et démonstratif a séduit les dégustateurs par le charme de ses senteurs de fruits noirs au sirop, vanille et tabac blond. Il invite à la dégustation. La bouche n'est pas en reste. Elle confirme d'emblée la densité du nez par ses insistantes saveurs de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, myrtille). Des tanins soyeux enveloppent l'ensemble et la texture du milieu de bouche se révèle charnue et salivante. Un vin ambitieux, équilibré et croquant de fruit, qui a emporté les suffrages.

ME: 100 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Le Bouchon à Jupille

05/57.32.63.72 - 06/24.88.44.56
earllabichecourjaud@orange.fr

HVE Bio

16/20 ★★★

Château Moulin de la Marzelle "Génération Spontanée"

15,00 €

Robe carminée intense, de bel éclat. Livrant dès l'ouverture une belle complémentarité entre ses arômes de baies rouges et noires, d'épices et de fine minéralité terreuse, ce nez expressif invite à la dégustation. Les dégustateurs apprécient la mâche et la densité de texture de cette cuvée énergique, portée par des tanins encore jeunes mais distingués. La finale, structurée, s'exprime sur les fruits noirs et le tabac blond. Un vin complexe, doté d'une belle chair.

ME: 70 - CF: 30 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Valériane à Namur

www.vinscorporandy.com
info@vinscorporandy.com

Conversion Bdy Bio HVE

16/20 ★★★

Château de Cagnac "Cuvée de l'An Fort"

19,00 €

Robe rubis carmin éclatant. Les senteurs épicées et minérales se livrent d'emblée dans ce bouquet à forte personnalité, qui se complète à l'aération de quelques effluves de fruits rouges mûrs (fraise, cerise). Franchise et texture aérienne sont les principaux atouts de cette cuvée très équilibrée, généreuse en saveurs de baies rouges et noires et d'épices. La finale, digeste et de grande franchise, présente une longueur appréciable.

MA: 85 - CF: 15 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salons: Namur - Aiseau-Presles - Floreffe - Court-Saint-Etiennne

www.chateaudecagnac.fr
stephane.tensen@chateaucagnac.fr

Bio

15,5/20 ★★★★

Le Clos du Mounat - "Sans pour Sens"

12,50 €

Splendide robe presque d'encre, au disque fermé violacé. Un bouquet à forte personnalité s'exprime dès l'ouverture, illustré par une minéralité intense (terre, encre, graphite), des épices de garrigue et une touche de menthol. Les baies noires sauvages s'expriment à l'aération (sureau, cassis). L'attaque, vive et séveuse, presque corsée, se montre riche en extrait sec. Le milieu de bouche, porté par une charpente tannique jeune mais noble, révèle de belles saveurs de fruits noirs et la finale, tendue et longiligne, ne demande qu'à fondre davantage ses éléments. Un cru de belle évolution.

MA: 60 - ME: 40 • 2023/26

Cherche Distributeur(s)

www.gourgourio.fr
contact@gourgourio.fr

Bdy Bio

15/20 ★★★★

Château Haut-Macô

Robe cerise moyennement concentrée mais de grand éclat. Le nez se montre dès l'ouverture gourmand et charmeur par ses effluves de fruits rouges et noirs confiturés (myrtille, mûre, cerise). Une impression de maturité et de chaleur se dégage de ce nez qui appelle la dégustation. Tout est équilibre et suavité dans ce cru présentant un fruité intact, une trame à la fois distinguée et concentrée et une finale de belle allonge, salivante et étoffée. Un cru très bien construit.

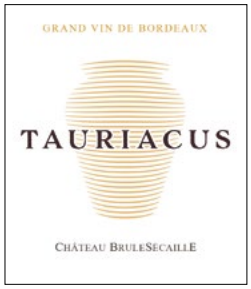
ME: 60 - CS: 27 - CF: 10 - MA: 3 • 2022/25

Lesage

www.hautmaco.com
hautmaco@wanadoo.fr

HVE

15/20
★★★



Château Brulesécaille - "Tauriacus"

Robe cerise intense, brillante et limpide. Classique et séduisant, le nez exprime quelques arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et de vanille. Tout est équilibre et suavité dans ce vin doté d'un bon rapport acidité/gras, pourvu d'une expression fruitée généreuse et croquante (fruits rouges) et privilégiant la délicatesse à l'opulence. Firand et convivial, il se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours.

ME: 70 - CF: 30 • 2022/24

Magnus & Christiaens - **Salons:** Prowein - Wine Paris
Vignerons Indépendants de Lille et Luxembourg

www.brulesecaille.com
contact@brulesecaille.com

HVE

14,5/20 ★★★★

Château de Rivereau

6,00 €

Très belle présentation pour ce vin qui affiche une belle robe d'encre au disque à reflets violacés, fermé. Les effluves de cassis, myrtille et sureau se livrent d'emblée, rejointes à l'aération par quelques notes de confiserie et de cacao. Un cru friand et croquant de fruit (baies sauvages), doté d'un bel équilibre acidité/gras et enveloppé de tanins déjà assagis. On apprécie la franchise et l'agréable persistance d'une finale salivante, qui donne envie d'y revenir.

ME: 70 - CS: 25 - CF: 5 • 2022/25

Cherche
Distributeur(s)

06/17.07.31.83
chateauderivereau@orange.fr

HVE

14/20 ★★★

Château Lagrange - "Corail"

Robe cerise assez intense, au disque ouvert. Premier nez floral (pivoine, violette), suivi par une expression fruitée assez gourmande (cerise, fraise, framboise). On privilégie ici la franchise fruitée, une belle fraîcheur gustative apportée par le support d'acidité, présent de l'attaque à la finale et l'équilibre vivacité/moelleux. Un vin friand, à déguster sur son fruité juvénile.

ME: 100 • 2022/24

BWS-Authentic Wines
La Plada (Luxembourg)

www.lagrange-cotesdebourg.vin
contact@ch-lagrange.com

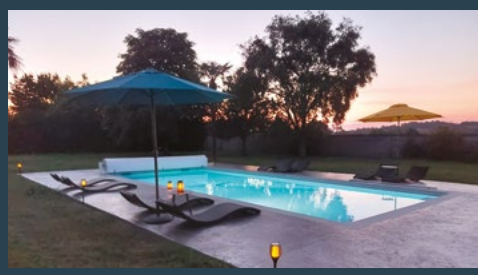
HVE

Château de Cagnac

Château Moulin de la Marzelle

CHÂTEAU
LE CLOS
DU NOTAIRE
CÔTES DE BOURG

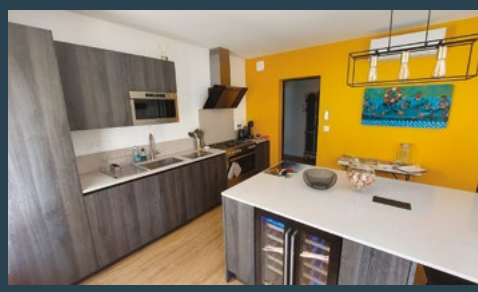
2 gîtes 4* indépendants avec jardin clôturé et grande piscine chauffée



GÎTE DES VENDANGEURS

10 Personnes

Bienvenue chez nous pour un séjour en famille ou entre amis, dans un cadre original au cœur des vignes !



GÎTE DU METAYER

7/9 Personnes

26 bis Camillac • 33710 Bourg sur Gironde
T: 05.57.68.44.36 • infos@clos-du-notaire.fr
www.clos-du-notaire.vin

17,5/20 ★★★★

Château Les Graves de Viaud - "Terroir"

15,00 €

Des reflets violacés scintillent dans cette robe grenat intense, engageante. Le premier nez exprime une belle typicité variétale par ses saveurs gourmandes de myrtille, bigarreaux et mûre puis un lien minéral et épicé s'installe sans retenue, apportant une belle complexité et de la profondeur. La bouche ne déçoit pas. Puissante et distinguée à la fois, complexe par l'association de ses saveurs fruitées et légèrement fumées, cette cuvée de haut rang présente un superbe équilibre vivacité/moelleux, une densité de matière exemplaire, un fruit sublimé par l'exercice de vinification et une longue finale savoureuse, au grain de tanin très fin. Très belle réussite.

CF: 45 - CS: 35 - ME: 20 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)

www.lesgravesdeviaud.fr
info@lesgravesdeviaud.fr

Bdy

17/20 ★★★★

Château Grand-Maison - "ab*origines*"

12,00 €

Superbe robe grenat violacé éclatant, de grande intensité, au disque fermé. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise et l'intensité des effluves de fruits noirs mûrs et d'épices, la douceur lactique n'apparaissant qu'à l'aération. Ce cru de haute tenue a emporté les suffrages pour sa densité de matière, l'élégance de sa charpente tannique, l'intensité de ses saveurs de baies rouges et noires et sa longue finale chocolatée. Richement doté, il conjugue distinction et puissance. Bravo !

ME: 60 - MA: 40 • 2022/27

Cherche Distributeur(s)

www.chateaugrandmaison.com
contact@pouvaretvignerons.com

Conversion Bio

17/20 ★★★★

Clos du Notaire - "Sans Soufre"

Splendide robe presque d'encre, grenat pourpre au disque violacé fermé. Profond, légèrement minéral à l'ouverture, le bouquet délivre ensuite une généreuse expression de fruits noirs confiturés (myrtille, mûre), cacao et épices douces. Un ensemble engageant et de grand charme. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner l'ambition et la richesse de matière de ce cru de haute tenue, dense et structuré, puissamment fruité (baies noires confiturées) et enveloppé de tanins gourmands au grain jeune mais soyeux, qui ne demandent qu'à poursuivre leur patine. Un cru très charnu et salivant en finale, extrêmement digeste.

ME: 100 • 2022/26

Grands Vins de Bordeaux
Vanden Bussche - Gelin Vins

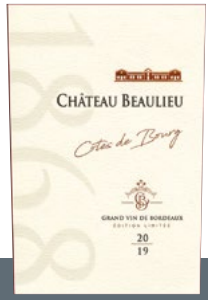
www.clos-du-notaire.vin
infos@clos-du-notaire.fr

Conversion Bio HVE

17/20 ★★★

Château Beaulieu - "Edition limitée"

15,00 €



Très belle robe rubis profond, de belle jeunesse encore. Le premier nez exhale une gamme aromatique liée à l'élevage mais sans aucun excès (moka, léger toasté). Rapidement, l'expression du fruit (baies noires sauvages) se mêle aux senteurs de cacao, cerise confite et épices douces. Un ensemble profond et très complexe. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner l'élégance, la complexité et la parfaite complémentarité de saveurs fruitées (bigarreaux, myrtille) et toastées de ce cru richement doté. Tout y est bien place et la finale, de grande rémanence, se prolonge dans la fraîcheur et un très bel équilibre vivacité/moelleux.

ME: 60 - CS: 20 - MA: 15 - CF: 5 • 2022/26

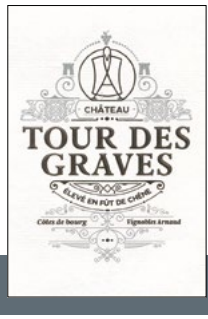
Cherche Distributeur(s)

www.chateau-beaulieu.com
contact@chateau-beaulieu.com

Conversion Bio HVE

16,5/20 ★★★★

Château Tour des Graves - "Cuvée Fûts de Chêne"



Un beau rouge cardinal scintille dans cette robe dense et lumineuse. Le bouquet, suave et démonstratif, séduit d'emblée par la parfaite complémentarité entre ses effluves de boisé subtil (moka, caramel, toast) et de fruits mûrs (bigarreaux, mûre). Il offre une grande douceur qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez. Relevée par une belle acidité équilibrante, elle associe maturité et vivacité, corpulence et distinction de tanins, saveurs de baies rouges et noires et notes boisées délicates. Le toucher en bouche se montre velouté et la finale, puissante et concentrée, impose une grande longueur aromatique. Belle réussite!

ME: 60 - MA: 20 - CS/CF: 20 • 2022/26

www.tourdesgraves.fr
info@arnaudvignobles.fr

Conversion Bio HVE

16,5/20 ★★★★

Château Tayac - "Rubis du Prince Noir"

Robe engageante, rubis grenat intense au disque fermé encore jeune (nuances violacées). Une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet charmeur, qui mêle avec réussite les tonalités d'épices douces, fruits confiturés (bigarreaux, myrtille, vanille et cacao. Un ensemble complexe qui appelle la dégustation. Ce vin sérieux et structuré s'avère solidement construit. Sa charpente tannique, encore jeune, enveloppe une matière fruitée respectée (baies rouges et noires). La texture de l'ensemble reste très élégante et ce vin au grain serré peut envisager l'avenir avec sérénité.

ME: 80 - CS: 20 • 2023/28

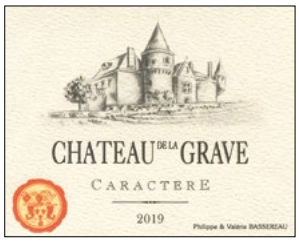
Dewit

www.chateau-tayac.fr
tayac-saturny@wanadoo.fr

HVE

16,5/20 ★★★★

Château de la Grave - "Caractère"



Robe cardinal intense, lumineuse et concentrée. Enveloppé et présentant un très bel équilibre olfactif entre senteurs fruitées (cerise, mûre) et d'élevage (tabac blond, boisé subtil), ce bouquet enjôleur associe douceur et personnalité aromatique. L'attaque donne le ton de l'ambition de ce vin par sa densité de matière. La charpente tannique, encore ferme mais de grande élégance, enveloppe une matière fruitée qui ne tarde pas à s'exprimer (griotte, myrtille), associée à une touche de cacao. L'ensemble, malgré sa puissance, conserve une grande distinction, qui se prolonge jusqu'en finale. Bel exercice de vinification !

ME: 80 - CS: 20 • 2023/28

Cinoco

www.chateaulagrave.com
ph.bassereau@chateaudelagrave.com

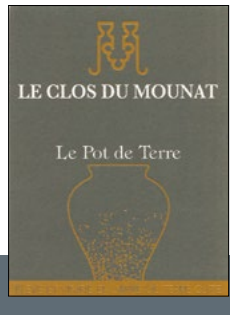
Conversion Bdy Bio HVE

Château de la Grave

16,5/20 ★★★

Le Clos du Mounat - "Le Pot de Terre"

20,00 €



Superbe robe rubis pourpre très concentrée, à nuances encore violacées sur le disque. Le premier nez présente un caractère affirmé, sur la minéralité et quelques épices. Ensuite, une corbeille de fruits s'offre au bouquet, illustrée par d'intenses senteurs de myrtilles, cerises et mûres. Charme et complexité ! La texture de ce vin plein et charnu se montre d'emblée croquante et salivante. Le milieu de bouche, velouté et soyeux, privilégie ouvertement l'expression d'un fruit confituré (framboises, cerises), de délicats tanins presque fondus enveloppant une matière concentrée. La finale, digeste et longiligne, donne l'envie d'y revenir. Un cru enjôleur et de belle densité.

ME: 100 • 2022/25

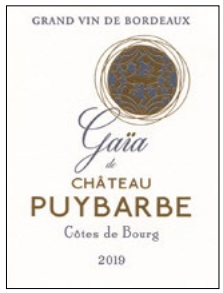
Cherche Distributeur(s)

www.gourgourio.fr
contact@gourgourio.fr

Bdy Bio

16/20 ★★★★

"Gaïa" de Château Puybarbe



Jolie robe rubis intense, ne présentant plus de signe de jeunesse. L'expression de fruit (griotte, mûre) se mêle aux accents de café et de léger fumé. Un nez de belle complexité, qui invite au voyage. Ce vin très équilibré est la démonstration que privilégier l'expression et la générosité du fruit n'empêche ni la concentration, ni la complexité, ni la profondeur. En bouche, ce cru parfaitement vinifié séduit tant par sa densité de matière que par son équilibre acidité/gras et par la noblesse de ses tanins soyeux. Belle réussite.

ME: 76 - CS: 22 - MA: 1 - CF: 1 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salons: Prowein - Wine Paris

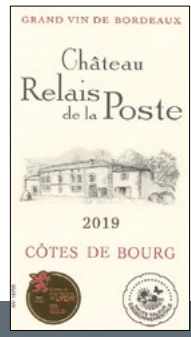
www.chateaupuybarbe.com
contact@chateaupuybarbe.com

Conversion Bio HVE

16/20 ★★★★

Château Relais de la Poste

8,70 €



Belle robe cardinal, concentrée, au disque fermé. Premier nez livrant un fruité généreux (cerises, framboises au sirop), tout en douceur lactique (yaourt, crème). Quelques arômes vanillés apparaissent à l'aération. Très charmeur par sa texture sphérique et grasse, ce vin charnu et étoffé livre de généreuses saveurs de fruits rouges mûrs, équilibrées par une délicate acidité bienvenue. La finale présente de l'allonge et séduit par sa distinction et sa persistance fruitée. Bel exercice de vinification.

ME: 80 - CF: 10 - CS: 10 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateaurelaisdelaposte.fr
brunodrode@hotmail.fr

HVE

Château Relais de la Poste

16/20
★★★★

Château Tour Birol - "Hommage aux Roy"

Très belle robe pourpre au disque violacé, jeune et concentrée. On apprécie dès l'ouverture, la profondeur et la complexité de ce nez typé, qui marie avec succès les effluves d'épices, de fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop et de cacao. Franchise, distinction, concentration de matière, élégance tannique, générosité fruitée... Ce cru dense et étoffé s'appuie sur une trame serrée, respectueuse des saveurs de baies rouges et noires bien mûres. Un support d'acidité bien dosé garantit la fraîcheur et la finale, généreuse et persistante, ponctue en beauté ce cru digeste.

MA: 100 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Le Bouchon à Jupille

05/57.32.63.72 - 06/24.88.44.56
earllabichecourjaud@orange.fr

Conversion Bio HVE

16/20 ★★★★

Château Puy Descazeaux - "Tradition"

Robe rubis moyennement concentrée et brillante. Une belle complémentarité d'arômes s'exprime dans ce bouquet franc et généreusement fruité (mûre, cerise, fraise), complété à l'aération d'une touche de vanille et d'épices douces. Franc, équilibré et jouissant d'une belle allonge, ce vin structuré en élégance jouit d'une concentration de matière appréciable, privilégiant ouvertement le fruit (cerise, gelée de framboises). Une fine acidité équilibre le gras de texture d'un ensemble croquant et savoureux, ponctué d'une finale salivante. Un vin très bien construit, à déguster sur la force de son fruité intact.

ME: 100 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.puy.descazeau.com
jmmedio@club-internet.fr

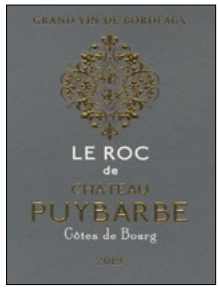
Conversion Bio HVE

© Photo Michaël Boudot

Château Le Clos du Notaire

Château Puybarbe

16/20
★★★



Château Puybarbe - "Le Roc de Puybarbe"

Très jolie robe rouge cardinal éclatant ne présentant plus de signe de jeunesse. Le premier nez révèle un élevage dosé qui élargit la palette aromatique. Le fruit (cerise, fraise, myrtille) se mêle à une douceur lactique flatteuse. La bouche confirme dès l'attaque la parfaite intégration de l'élevage dans la matière fruitée. L'équilibre est parfait et le grain de tanin de grande noblesse. Ce vin solidement construit mais sans aucune sévérité peut envisager l'avenir avec sérénité.

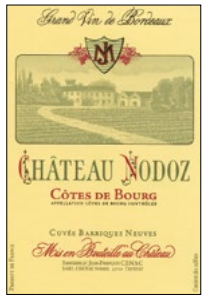
ME: 76 - CS: 22 - MA: 1 - CF: 1 • 2023/26

Cherche Distributeur(s)
Salons: Prowein - Wine Paris

www.chateaupuybarbe.com
contact@chateaupuybarbe.com

Conversion Bio HVE

16/20
★★★



Château Nodoz - "Cuvée Barriques Neuves"

Robe cerise moyennement concentrée en début d'évolution, de belle brillance. Un boisé subtil (tabac blond, boîte à cigares) domine le bouquet à l'ouverture, avant de laisser place à une expression fruitée mûre et charmeuse (fruits rouges, baies noires sauvages). En bouche, l'empreinte de l'élevage se révèle très respectueuse du fruit. Les tanins se montrent soyeux et délicats, mettant en valeur les saveurs de fruits confiturés (cerise, fraise). La finale, suave et dotée d'une belle chair, séduit par sa longueur et son élégance.

ME: 100 • 2022/27

Velu Vins

www.chateau-nodoz.com
chateau.nodoz@orange-business.fr

HVE

16/20 ★★

Château Les Graves de Viaud - "Origine"

13,00 €

Des reflets violacés scintillent dans cette robe grenat intense, engageante. Le premier nez exprime une belle typicité variétale par ses saveurs de myrtille, bigarreaux et mûre puis un lien minéral et épicé s'installe sans retenue, apportant une belle complexité et de la profondeur au bouquet. La bouche ne déçoit pas. Puissante et distinguée à la fois, complexe par l'association de ses saveurs fruitées et légèrement fumées, cette cuvée de haut rang présente un superbe équilibre vivacité/moelleux, une densité de matière exemplaire, un fruit sublimé par l'exercice de vinification et une longue finale savoureuse, au grain de tanin très fin.

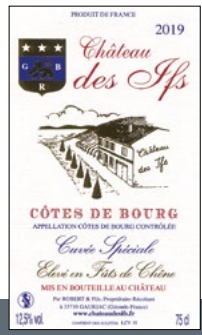
CF: 45 - CS: 35 - ME: 20 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)

www.lesgravesdeviaud.fr
info@lesgravesdeviaud.fr

Bdy

15,5/20
★★★★



Château des Ifs - "Cuvée Spéciale"

7,30 €

Robe engageante, rubis carmin de belle jeunesse. Les dégustateurs apprécient le charme de ce bouquet qui marie avec bonheur les arômes de fruits rouges au sirop voire confit (framboise, cerise) aux notes de boisé délicat et épices douces. Très engageant ! La bouche tient les promesses du nez. L'attaque, de texture gourmande et serrée, est suivie d'un milieu de bouche joliment tramé, où s'expriment dans la complémentarité les saveurs d'élevage et de fruit (myrtille, bigarreaux). La finale, assez serrée, peut encore patiner ses contours; elle se révèle bien persistante.

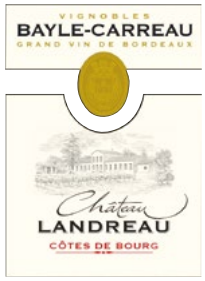
ME: 70 - CF: 20 - MA: 10 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudesifs.fr
chateaudesifs@gmail.com

HVE

15,5/20
★★★★



Vignobles Bayle-Carreau - Château Landreau

7,70 €

Jolie robe rouge rubis ne présentant plus de signe de jeunesse. Particulièrement charmeur et profond, ce nez complexe mêle les arômes d'épices douces, fruits noirs confiturés, tabac blond. Légère touche de moka à l'aération. Structuré mais sans excès, doté d'une concentration de matière appréciable, ce vin est le fruit d'un bel exercice de vinification, qui a permis au fruit (bigarreaux, fraise, mûre) de se voir respecté par l'élevage. Les tanins, encore jeunes mais distingués, ne demandent qu'à se fondre davantage et la finale séduit par sa persistance. Un cru doté d'une belle énergie.

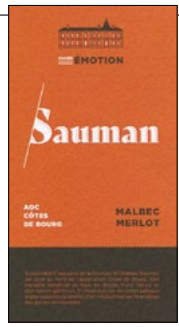
ME: 85 - CS: 15 • 2022/24

Hallet - TG Vins
Cherche Distributeur(s)

www.bayle-carreau.com
contact@bayle-carreau.com

Terra Vitis HVE

15,5/20
★★★



Château Sauman - "Émotion"

10,50 €

Très belle robe soutenue, rubis grenat intense, encore jeune, au disque fermé. Les arômes de baies noires confiturées voire au sirop (myrtille, cassis) se mêlent aux arômes de cacao et d'épices douces dans un ensemble charmeur et parfumé. Vigoureuse, cette cuvée dotée d'une trame serrée voit son support d'acidité bien présent équilibrer sans difficulté les saveurs fruitées (cassis, sureau, mûre sauvage). Un vin très franc, épuré, qui prolonge l'impression de suavité dans une finale persistante et énergique, très digeste.

MA: 90 - ME: 10 • 2022/26

Cherche
Distributeur(s)

07/64.79.61.99
dir.sauman@adefresidences.com

Conversion Bio HVE

15,5/20
★★

Château de Cagnac - "Cuvée Papillons"

14,00 €

Un beau grenat pourpre violacé irise cette robe encore jeune et lumineuse. Premier nez sur le tabac blond et les notes subtilement cacaotées, puis le registre du fruit mûr et confituré (cerise noire) apparaît, assorti d'une subtile touche d'épices. La bouche est fondue et épanouie. Les saveurs fruitées (bigarreaux, mûre, framboise) rivalisent d'expression et la texture du milieu de bouche se montre subtile et soyeuse. Elle associe gras et élégance, dans un ensemble charmeur, ponctué d'une finale de persistance appréciable.

ME: 67 - CF: 25 - MA: 8 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salons: Namur - Aiseau-Presles - Floreffe - Court-Saint-Etiennne

www.chateaudecagnac.fr
stephane.tensen@chateaucagnac.fr

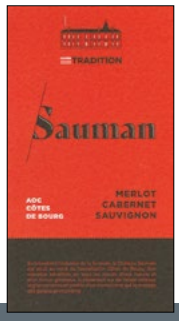
Bio

Château Landreau

Famille Broly Carreau

© Photo Yann Arthus Bertrand

15/20
★★★



Château Sauman - "Tradition"

7,50 €

Très séduisante robe carminée chatoyante, lumineuse. Premier nez au caractère affirmé, associant les épices et une touche minérale affirmée. Ensuite, l'expression du fruit se renforce (griotte, mûre), complétée par une touche de tabac. Entrée de bouche solidement construite, s'appuyant sur une charpente tannique corpulente qui doit encore patiner ses contours. L'expression du fruit se livre davantage en milieu de bouche (baies rouges et noires) et la finale, agréablement persistante et salivante, gage d'un beau potentiel par sa densité de chair.

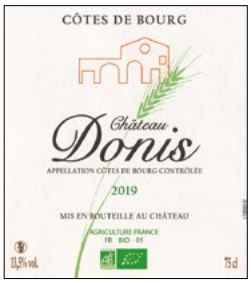
ME: 80 - CS: 20 • 2023/26

Cherche Distributeur(s)

07/64.79.61.99
dir.sauman@adefresidences.com

Conversion Bio HVE

15/20
★★★



Château Donis - "Tradition"

8,00 €

Belle présentation pour ce vin qui affiche une très jolie robe rubis grenat brillant. Terre, encre, épices et un fruit intact (baies rouges et noires)… Cet éloquent bouquet invite à la dégustation. L'attaque, exigeante et presque corsée, s'appuie sur des tanins encore un peu fermes. Le milieu de bouche laisse davantage de place à l'expression du fruit (baies noires). Ce vin solide doit encore gagner quelque peu en fondu. Il livrera alors tout son potentiel.

ME: 80 - MA: 20 • 2023/26

Cherche Distributeur(s)

06/08.49.45.71
vmercier.bio@orange.fr

Bio

15/20
★★★

Château de Lidonne - "Cuvée Sublimis"

8,00 €

Robe cerise moyennement intense, au disque ouvert. Un nez aérien et suave, plus en délicatesse qu'en démonstration, qui mêle les senteurs de fruits confiturés (fraise, cerise) à quelques notes d'épices douces. Équilibré, rafraîchi par une acidité revigorante, ce vin généreusement fruité (bigarreaux, mûre) reste digeste et aérien mais sans manquer de corps. La finale, juteuse et agréablement persistante, confirme le profil gourmand d'un cru à apprécier sur son fruité juvénile.

ME: 60 - CS: 20 - MA: 20 • 2022/24

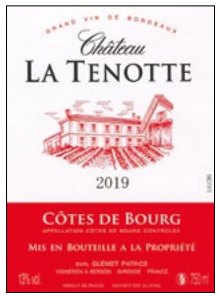
Maison Honoré - Bollaert
Cherche Distributeur(s)

06/86.00.48.47
chateaudelidonne@gmail.com

Château

de Cagnac

15/20
★★★



Château La Tenotte

9,00 €

Belle robe rubis carmin au disque encore jeune (reflets bleutés). Lactique et confituré, le bouquet exprime en priorité une association harmonieuse entre les notes de fruits mûrs, menthol, eucalyptus et épices douces. Un nez parfumé, complexe et engageant. On a ici privilégié, et avec succès, l'expression d'un fruité prégnant. D'insistantes saveurs de fruits rouges et noirs confiturés se livrent sans retenue, relevées par une fine acidité et un grain de tanin très soyeux et presque fondu. Ce vin complet se montre très gourmand.

ME: 75 - MA: 25 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.chateaux-moulin-de-grillet-et-la-tenotte.business.site
chat.moulindegrillet.tenotte@gmail.com

15/20
★★★

Vignobles Dupuy - "Gabin"

10,00 €

Belle robe cerise assez concentrée, au disque ouvert sans signe d'évolution. Un fruité exubérant s'impose d'emblée, illustré par les notes de cerise noire, framboise et mûre. Une fine touche d'épices douces complète la palette à l'aération. La bouche confirme sans attendre la primauté du fruit par ses saveurs prégnantes de baies rouges et noires. Les tanins se montrent lissés et la finale, ronde et soyeuse, ajoute au plaisir gourmand d'un ensemble souple et friand.

MA: 100 • 2022/25

Swaf
Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-dupuy.com
contact@vignobles-dupuy.com

HVE

15/20 ★★★

Vignobles Marc et Agnès Bousseau - "Version Originale"

10,00 €

Un beau rubis profond irise cette robe concentrée au disque à reflets bleutés. Le premier nez révèle d'emblée une douceur lactique (yaourt, crème) qui se mêle aux fruits confiturés (mûre, myrtille, griotte), soulignant l'impression d'enveloppement d'un ensemble charmeur. Particulièrement gourmand, ce vin de grande franchise privilégie une texture délicate et soyeuse. L'expression des saveurs de fruits rouges mûrs (fraise, gelée de framboise, cerise) est intense. Les dégustateurs apprécient son étoffe et son profil charnu et salivant dans une finale longiligne.

ME - MA • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudelhurbe.com
a.m.hurbe@orange.fr

HVE

Château Eyquem

Vignobles Dupuy

15/20 ★★

Château Lagrange

Robe rouge carmin assez intense, brillante et limpide. D'emblée, l'expression fruitée se montre prégnante et de belle maturité (fraise, cerise, framboise). Elle se voit complétée par une douceur lactique flatteuse assortie d'une touche de cacao. Fondue et épanouie, cette bouche aux tanins lissés séduit par son élégance, son équilibre acidité/gras, la délicatesse de sa charpente et la maturité de son fruit. Finale enveloppante de persistance appréciable.

ME: 43 - MA: 27 - CS: 24 - CF: 6 • 2022/25

BWS-Authentic Wines
La Plada (Luxembourg)

www.lagrange-cotesdebourg.vin
contact@ch-lagrange.com

HVE

14,5/20 ★★★

Château Les Genêts

6,00 €

Robe cerise limpide et brillante, en début d'évolution. Premier nez confituré, sur de délicates senteurs de fruits rouges (framboise, cerise, fraise). Ensuite, les notes lactiques complètent une palette plus en élégance qu'en démonstration. On apprécie la finesse de chair et le gras de cette cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras, qui présente un fruité intact (baies rouges et noires). La finale, agréablement persistante, s'exprime sur de légères notes épicées et se voit relevée par de fins tanins qui vont encore assouplir quelque peu leurs contours.

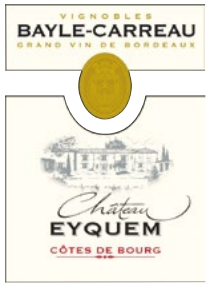
ME: 80 - MA: 10 - CF: 5 - CS: 5 • 2022/24

Cherche
Distributeur(s)

06/50.90.88.40
sylvainpauzet@chateau-les-genet.com

HVE

14,5/20 ★★



Vignobles Bayle-Carreau - Château Eyquem

7,60 €

Robe cerise moyennement concentrée, brillante. L'expression fruitée se montre prégnante dans ce bouquet parfumé, qui exhale de beaux arômes de cerise, fraise et gelée de framboises, assortis d'une touche épicée et de réglisse. Tout est fondu et souplesse dans ce vin friand, qui privilégie la texture délicate à la puissance et à l'opulence. Le fruit s'y montre démonstratif (baies rouges) et l'ensemble se voit relevé par une jolie acidité tonifiante. Un vin gourmand, à déguster sur le charme de son fruité juvénile.

ME: 80 - CS: 15 - MA: 5 • 2022/24

Hallet - TG Vins
Cherche Distributeur(s)

www.bayle-carreau.com
contact@bayle-carreau.com

Terra Vitis HVE

Sylvain Pauzet

Château Les Genêts

18/20
★★★★

Château Le Clos du Notaire - "Notaris"

Somptueuse robe d'encre, presque noire, sans signe d'évolution. Les senteurs d'élevage maîtrisé (eucalyptus, tabac blond) se mêlent avec harmonie au registre du fruit mûr voire au sirop (bigarreaux, myrtille). Un bouquet profond et enjôleur. Particulièrement charnu et concentré, ce vin de grande étoffe a vu son élevage respecter et sublimer un fruité mûr et concentré, complété en finale par de fines saveurs torréfiées et cacaotées. Un cru paré pour affronter l'avenir sereinement, qui prolonge le plaisir dans une finale en queue de paon, dont la trame se révèle serrée et distinguée à la fois.

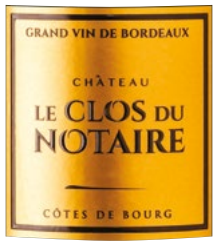
CF - ME • 2022/30

Grands Vins de Bordeaux
Vanden Bussche - Gelin Vins

www.clos-du-notaire.vin
infos@clos-du-notaire.fr

Conversion Bio HVE

17/20 ★★★★



Château Le Clos du Notaire

Robe rubis carmin profond, très intense et lumineuse. Ce nez au caractère affirmé mêle les notes d'épices et de sous-bois aux arômes de baies noires sauvages et de réglisse. Un ensemble complexe et engageant. Ce vin complet et structuré a emporté les suffrages. Parmi les atouts relevés par les dégustateurs, on relève une densité de matière exemplaire, une maturité fruitée envoûtante, des tanins nobles et gourmands et une jolie acidité équilibrante qui nuance l'impression de gras et d'enveloppement. Très longue finale au grain serré, encore jeune, pour ce vin ambitieux et de belle jeunesse encore, paré pour la gastronomie.

ME - CS - CF • 2022/27

Grands Vins de Bordeaux
Vanden Bussche - Gelin Vins

www.clos-du-notaire.vin
infos@clos-du-notaire.fr

Conversion Bio HVE

17/20 ★★★

Château Puy Descazeau - "Jemm"

Robe carminée de belle intensité, brillante. Une impression d'enveloppement et de sucrosité envahit ce bouquet démonstratif, qui exhale de puissantes senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (myrtille, fraise, bigarreaux). Dense et charmeuse par ses insistantes saveurs de fruits au sirop qui dominent ouvertement le registre aromatique lié à l'élevage, cette bouche dotée d'une texture grasse a emporté les suffrages pour sa concentration, l'élégance de sa charpente et son parfait équilibre d'ensemble. Très longue finale étoffée et salivante, donnant l'envie d'y revenir. Un remarquable exercice de vinification.

ME: 80 - MA: 20 • 2022/26

Cherche
Distributeur(s)

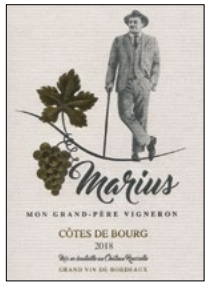
www.puy.descazeau.com
jmmedio@club-internet.fr

Conversion Bio HVE

Château Le Clos du Notaire

© Photos Michaël Boudot

16,5/20
★★★



Château Rousselle - "Marius"

Somptueuse robe grenat profond, très intense, au disque encore jeune et fermé. Profondeur, complexité et charme rivalisent dans ce nez enjôleur, marqué par d'insistantes senteurs de fruits au sirop (myrtille, cerise noire), délicates épices et tabac blond. La bouche tient les promesses du nez. Solidement construite mais conservant une grande élégance de l'attaque à la finale, elle voit son expression fruitée (sureau, cassis, bigarreaux) offrir maturité et exubérance. Une charpente tannique encore jeune mais bien dosée et distinguée enveloppe l'ensemble. Très longue finale pouvant encore assagir quelque peu les contours.

MA: 75 - CS: 25 • 2023/29

Cherche Distributeur(s)

www.chateaurousselle.com
chateau@chateaurousselle.com

Conversion Bio HVE

16,5/20
★★★

Château de la Grave - "Nectar"

Belle carminée très concentrée. L'élevage marque de son empreinte le premier nez (tabac, torréfaction) mais il laisse place aux senteurs de fruits rouges et noirs mûrs au fil de l'aération. Ambitieuse et dotée d'une trame au grain serré, cette cuvée puissante et distinguée à la fois présente un profil concentré et chaleureux. Les saveurs de fruits confiturés voire macérés (kirsch, prune) trouvent leur équilibre dans une belle acidité et une charpente tannique partiellement fondue, qui ne demande qu'à poursuivre son assouplissement. Ce vin de belle évolution est le fruit d'un exercice de vinification abouti.

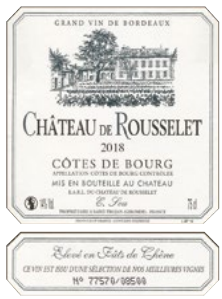
ME: 100 • 2022/28

Cinoco

www.chateaulagrave.com
ph.bassereau@chateaudelagrave.com

Conversion Bdy Bio HVE

16/20
★★★★



Château de Rousselet - "Fûts de Chêne"

8,50 €

Robe rubis profond au disque en début d'évolution (légers reflets tuilés). Ce bouquet complexe et profond mêle dans une belle harmonie les senteurs de fruits rouges et noirs mûrs, menthol, eucalyptus et épices douces. Il invite à la dégustation. Ambitieuse, cette cuvée concentrée et portée par des beaux tanins partiellement lissés mais de grande noblesse séduit tant par sa richesse de matière que par son fruité intact et respecté par l'élevage. La finale, ample et au grain serré, est large et longue à la fois. Bel exercice de vinification.

ME: 85 - CS: 7 - MA: 4 - CF: 4 • 2022/27

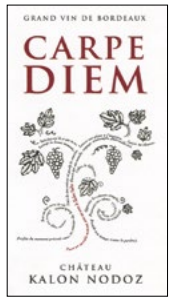
Cherche Distributeur(s)

www.chateau-de-rousselet.com
chateau.de.rousselet@wanadoo.fr

Château

Puy Descazeau

16/20
★★★★



Château Kalon Nodoz - "Carpe Diem"

10,50 €

Robe cerise intense, au disque à légères nuances d'évolution. Les notes de boîte à cigares et de tabac blond se livrent d'emblée, rapidement rejointes par une douceur lactique charmeuse. Ce vin ambitieux révèle une grande jeunesse en bouche. L'attaque se montre franche et vive. Elle est suivie d'un milieu de bouche corpulent et presque corsé, soutenu par une charpente tannique encore jeune mais distinguée. Les saveurs de baies noires apparaissent ensuite et la finale, puissante et pouvant encore quelque peu s'assagir, s'exprime dans la longueur sur la réglisse.

MA: 50 - ME: 50 • 2022/27

Cherche Distributeur(s) - **Salons:** Floreffe - Aiseau-Presles - Anvaing - Court-Saint-Etienne

06/83.32.74.93
kalonnodoz@orange.fre.fr

Conversion Bio

16/20
★★★

Château Bégot

15,00 €

Jolie robe rubis à nuances grenat, encore jeune. Ce bouquet charmeur et complexe mêle avec réussite les effluves d'épices douces, de boisé subtil et de fruits mûrs voire confiturés (griotte, mûre). Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'ambition et la structure de ce vin qui, malgré sa puissance et ses tanins encore jeunes, offre une sensation d'enveloppement et de maturité. La trame se montre serrée et les saveurs de cerise noire et de cacao rivalisent d'expression en milieu de bouche. La finale, savoureuse et corpulente, associe élégance et puissance; elle témoigne du potentiel d'évolution de ce vin doté d'un bel avenir.

ME: 85 - CS: 5 - CF: 5 - MA: 5 • 2022-27

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-begot.com
contact@chateau-begot.com

Conversion Bio HVE

16/20
★★★

Château de Taste - "Grande Réserve"

18,00 €

Robe grenat intense au disque fermé, jeune et éclatante. Superbe bouquet profond et élégant, associant une corbeille de fruits mûrs voire au sirop (myrtille, cerise) aux notes de boisé délicat et d'épices douces. Un ensemble qui invite à la dégustation. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la richesse de chair, l'ampleur et le fruité intact de ce vin bien construit. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, dense et étoffée, révèle une généreuse expression de fruits rouges et noirs confiturés (bigarreaux, mûre, framboise). Un vin à son apogée, qui peut toutefois encore évoluer favorablement.

ME - MA - CF - CS • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.vignoble-de-taste.com
laurent.pintomajalhaes@vignoble-de-taste.com

Château

de Taste

16/20
★★

Château Rousselle

Belle robe carminé intense, concentrée et lumineuse. Les fruits rouges et noirs s'expriment dès l'ouverture, dans un bouquet de grande douceur, presque lactique (vanille, crème, yaourt aux fruits des bois), qui appelle la dégustation. Tout est bien en place dans cette bouche structurée mais sans excès, qui offre de généreuses saveurs de fruits rouges et noirs, mêlées à quelques épices. De délicats tanins encore présents mais gourmands se mettent au service du fruit et la finale, longiligne, associe élégance et profondeur. Un cru bien construit.

ME - MA - CS • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.chateaurousselle.com
chateau@chateaurousselle.com

Conversion Bio HVE

15,5/20
★★★★

Château Kalon Nodoz "Cuvée Vieille Vigne"

8,00 €

Belle présentation pour cette robe rubis profond, concentrée et ne présentant pas de signe d'évolution. Le premier nez est sur le cuir frais et le moka. L'ensemble évolue ensuite vers les notes de fruits mûrs voire cuits. Les dégustateurs apprécient la densité de chair et la trame serrée de cette bouche savoureuse, dotée d'une belle énergie et généreuse en saveurs de fruits rouges et noirs confiturés. Finale suave de longueur appréciable.

ME: 50 - MA: 50 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)
Salons: Floreffe - Aiseau-Presles - Anvaing

06/83.32.74.93
kalonnodoz@orange.fr

Conversion Bio

15,5/20 ★★★

Château de Taste

11,80 €

Belle robe cerise assez concentrée, au disque ouvert sans signe d'évolution. Le premier nez révèle une forte personnalité, traduite par quelques effluves de minéralité (encre, graphite, sous-bois) et d'épices. L'expression fruitée se révèle davantage à l'aération (fraise, cerise, mûre). Dès l'entrée de bouche, on est séduit la douceur de texture et le gras de cette cuvée pleine et harmonieuse, aux contours lissés, dont l 'équilibre vivacité/moelleux est atteint. L'expression du fruit est consistante (baies rouges et noires mûres) et la finale, étoffée et persistante, se resserre sur de délicats tanins presque fondus. Un vin complet.

ME - MA - CF - CS • 2022/26

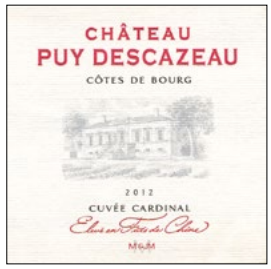
Cherche Distributeur(s)

www.vignoble-de-taste.com
laurent.pintomajalhaes@vignoble-de-taste.com

Vincent Piquets

Château Rousselle

15,5/20
★★★



Château Puy Descazeau "Cuvée Cardinal"

Robe rubis cerise intense à nuances légèrement tuilées sur un disque ouvert. Les notes de fruits rouges mûrs voire cuits (fraise, cerise) du premier nez sont relayées à l'aération par quelques effluves de torréfaction et de moka. Une bouche solidement construite, dotée d'une charpente tannique encore jeune et pouvant assagir ses contours. L'expression fruitée est toutefois respectée et la finale, corpulente associe concentration et élégance.

ME: 80 - MA: 20 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

www.puy.descazeau.com
jmmedio@club-internet.fr

Conversion Bio HVE

15,5/20 ★★★

Château Les Graves de Viaud - "Expression"

14,00 €

Robe consistante, rubis grenat de grande jeunesse et de belle brillance. Complexité et élégance se donnent rendez-vous dans ce nez franc et charmeur, qui offre dans une belle complémentarité d'exubérantes senteurs d'épices, de baies noires et de cacao, une touche lactique (yaourt) et vanillée complétant l'ensemble à l'aération. En bouche, ce vin franc et digeste s'apparente à une gourmandise. Il privilégie ouvertement l'expression d'un fruité très mûr, enveloppé de fins tanins respectueux de la matière. Présentant un profil déjà épanoui aujourd'hui, il ne craindra pas 2 ou 3 ans de garde supplémentaires.

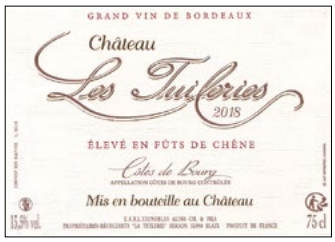
CF: 45 - CS: 35 - ME: 20 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.lesgravesdeviaud.fr
info@lesgravesdeviaud.fr

Bdy

15/20 ★★★★



Château Les Tuileries

5,80 €

Robe carminée chatoyante, sans signe d'évolution. Premier nez à forte personnalité, mariant les notes d'épices, de minéralité, de fruits noirs et de boisé subtil. L'expression du fruit monte en puissance au fil de l'aération. Les saveurs fruitées (cerise, fraise, framboise) se montrent prégnantes dans cette bouche équilibrée et savoureuse, de belle franchise, dont l'acidité assure la fraîcheur et la finale, salivante, donne envie d'y revenir. Elle peut encore fondre quelque peu ses contours.

ME: 90 - CS: 10 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

06/19.11.01.22
herve.alins@gmail.com

HVE

Château Puy Descazeau

Château Le Moulin

de la Marzelle

15/20
★★★

Château Bégot - "La Fleur de Bégot"

9,00 €

Robe cerise limpide et brillante. Un panier gourmand de fruits rouges confiturés (cerise, gelée de framboises) s'offre d'emblée, rejoint par quelques notes florales (pivoine, violette) et de confiserie. Un nez franc et printanier. Ce vin gourmand et convivial séduit par son enveloppement et sa douceur de texture. Les saveurs fruitées bien mûres (baies rouges et noires) s'y livrent de concert, enrobées de tanins très délicats et presque lissés. Un cru de grande franchise, qui privilégie un profil tendre et fondu.

ME: 85 - CS: 5 - CF: 5 - MA: 5 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)
www.chateaubegot.com
contact@chateau-begot.com
Conversion Bio HVE

15/20 ★★

Château Le Moulin de la Marzelle

12,00 €

Robe rubis profond au disque ouvert, limpide et brillante. Une belle corbeille de fruits s'exprime dès l'ouverture (griotte, fraise, framboise), relayée par une touche lactique (vanille) et pâtissière (tarte aux fruits) charmeuse. Un bouquet enrobé. La bouche se montre dès l'attaque franche et épurée. Soutenue par de fins tanins gourmands partiellement lissés, elle offre un fruité généreux (baies rouges), relevé par une belle acidité. La finale, salivante et de longueur appréciable, se révèle longiligne. Un cru tout en équilibre, à déguster sur son fruité encore juvénile.

ME: 80 - CF: 20 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salon: Valériane à Namur
www.vinscorporandy.com
info@vinscorporandy.com
Conversion Bdy Bio HVE

Château des Ifs

© Photo Corinne Couette

Côtes de Bourg 2018

15/20 ★★

Château Terrefort-Bellegrave - "Cuvée Prestige"

14,00 €

Robe cerise à légers reflets d'évolution sur le disque. Ce nez mature associe quelques notes de tabac, d'épices douces et de fruits cuits (fraise, cerise). Il se montre chaleureux. La bouche confirme dès l'attaque la sensation d'enveloppement et de douceur du bouquet. Relevée par une fine acidité bienvenue, elle délivre une expression fruitée intacte et séduit par sa vigueur. La finale, encore jeune mais aux tanins fondus, associe finesse et persistance.

ME: 100 • 2022/24

Les Amis du vin - Cherche Distributeur(s)
Salons: Lille - Reims - Strasbourg - Paris

www.vignobles-briolais.com
aurorebriolais@vignobles-briolais.com

HVE

14,5/20 ★★★

Château des Ifs

6,30 €

Robe cerise à reflets tuilés sur un disque ouvert. Le nez, élégant et démonstratif, associe dans une belle harmonie les arômes de cerise confite, épices douces, prune et tabac. Un ensemble engageant. Ce vin gourmand et convivial privilégie la finesse de texture et la fraîcheur. Son acidité bien présente souligne les saveurs de fruits rouges, dans un ensemble fondu et lissé, à déguster aujourd'hui sur son équilibre et sa vigueur.

ME: 70 - CF: 30 - MA: 10 • 2022/23

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudesifs.fr
chateaudesifs@gmail.com.com

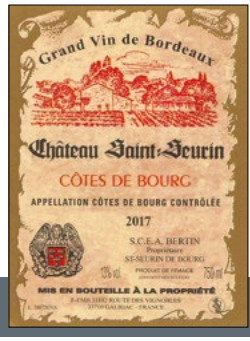
HVE

Côtes de Bourg 2017

14/20 ★★★

Château Saint-Seurin

5,00 €



Robe rubis moyennement intense, limpide et brillante. Les registres du fruit rouge confituré et des épices douces se livrent d'emblée, dans un ensemble suave et engageant, assez expressif. Ce vin franc et digeste privilégie la finesse de texture à la densité. Doté d'une expression fruitée mûre (baies rouges) mais rafraîchissante par sa délicate acidité omniprésente, il offre un bel équilibre d'ensemble et se trouve à son apogée aujourd'hui.

ME - CS • 2022/23

Cherche Distributeur(s)

www.cave-du-bourgeais.com
info@chateauxenbourgeais.com

Vignobles Briolais

Château des Ifs

© Photo Corinne Couette

16,5/20 ★★★

Château Lacouture - "VI"

30,00 €

Impressionnante robe presque d'encre, grenat intense, au disque fermé. Le bouquet, puissant, complexe et extrêmement noble associe avec réussite les arômes de boisé subtil (tabac blond, caramel) aux notes de fruits mûrs voire au sirop (coulis de myrtille, cerise noire). Un ensemble très engageant. En bouche l'expression fruitée, de grande maturité, domine ouvertement de l'attaque à la finale (bigarreaux, mûre, framboise), enveloppée d'arômes liés à un élevage parfaitement dosé. Une longue finale savoureuse aux contours lissés ponctue ce cru qui a traversé les ans avec réussite et bénéficie d'une belle évolution encore.

MA: 100 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateaulacouture.com
chateaulacouture@orange.fr

Conversion Bio HVE

16/20 ★★★★

Château Tayac - "Prestige"

Belle présentation pour cette très jolie robe rubis carmin, concentré et encore jeune. Les arômes d'élevage et d'évolution dominent dans la douceur ce nez expressif. On y retrouve les effluves de moka, torréfaction, caramel, le fruit restant quelque peu en retrait. En bouche, ce vin sérieux et structuré laisse davantage de place à l'expression du fruit (baies rouges et noires). Sa trame serrée laisse augurer d'un bon potentiel encore et la charpente tannique, encore présente mais sans aucune sévérité, enveloppe un ensemble ambitieux.

CS: 80 - ME: 20 • 2022/24

Dewit

www.chateau-tayac.fr
tayac-saturny@wanadoo.fr

HVE

Château Tayac

15,5/20 ★★★

Château Lacouture - "Cuvée Adrien"

15,00 €

Robe rubis carmin profond, intense et concentrée, de belle jeunesse encore. Ce bouquet complet met en présence dans une belle complémentarité les notes finement boisées, d'épices douces et de fruits au sirop (mûre, bigarreaux). Beaucoup d'élégance et de suavité. Tout est bien en place dans ce vin sans surextraction, qui présente un équilibre acidité/gras plaisant, et dont les tanins se montrent partiellement fondus et au service d'un fruité intact (cerise, fraise, mûre). Finale de longueur appréciable.

MA: 60 - ME: 40 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.chateaulacouture.com
chateaulacouture@orange.frr

Conversion Bio HVE

15,5/20 ★★★

Château de Monteberiot - "La Part des Fées"

Superbe robe carminée, brillante et de grande intensité, ne présentant aucun signe d'évolution. De grande douceur, presque lactique, le bouquet se montre élégant et dominé par un fruit généreux (fraise, cerise, myrtille). L'ensemble conserve de la fraîcheur et invite à la dégustation. Porté par un beau support d'acidité qui confère de l'énergie à l'ensemble, ce vin tonique et de grande franchise confirme la distinction du nez. L'expression des saveurs de fruits rouges se montre généreuse, enveloppée de fins tanins presque fondus. Finale cacaotée persistante.

ME: 85 - MA: 15 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salons: Floreffe - Bertrix - Messancy

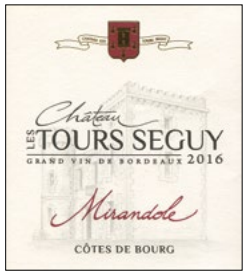
www.monteberiot.com
contact@monteberiot.com

HVE

14,5/20 ★★★

Château Les Tours Seguy - "Mirandole"

9,50 €



Robe rubis cerise concentrée et limpide, de bel éclat. De généreux arômes de cerise confite, pruneau et épices douces rivalisent d'expression dans ce bouquet ouvert, qui évolue à l'aération vers le moka et la torréfaction. Ce vin solidement construit est porté par une charpente tannique bien présente qui doit encore se fondre quelque peu. Le fruit est toutefois respecté (baies rouges et noires). De fins amers réglissés apparaissent dans une finale agréablement persistante.

ME: 50 - CS: 37 - CF: 13 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-les-tours-seguy.com
scea.tourseguy@gmail.com

Bio

Château

Les Tours Seguy

15,5/20 ★★★

Château Grand-Maison - "Grand Vin" 2015

15,00 €

Robe cerise intense, de bel éclat. De grande douceur, presque lactique, ce bouquet enveloppé mêle les notes biscuitées, finement épicées et de fruits rouges et noirs mûrs. Subtile touche de cuir à l'aération. Les dégustateurs ont apprécié l'énergie et la jeunesse de cette bouche savoureuse, dont l'expression fruitée (baies rouges et noires) se montre intacte.
La finale, chaleureuse et persistante, prolonge le plaisir de la dégustation. Un cru bien construit.

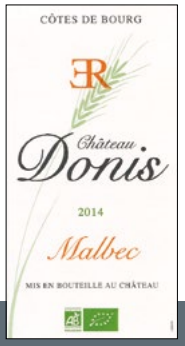
ME: 80 - MA: 13 - CF: 7 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
www.chateaugrandmaison.com
contact@pouvaretvignerons.com
Conversion Bio

15/20 ★★★

Château Donis - Malbec - 2014

9,00 €



Robe impressionnante de densité mais surtout de jeunesse, à reflets carminés intenses. Quelques notes de boisé fin, tabac blond, caramel dominent l'ouverture puis les senteurs de fruits cuits (fraise, cerise) se révèlent davantage. La bouche s'appuie dès l'attaque sur une belle énergie traduite par une vivacité présente de l'attaque à la finale. Les saveurs de baies noires sauvages (sureau, mûre, cassis) s'y livrent de concert. La finale, salivante et finement texturée, séduit par sa franchise et un profil épuré très digeste.

MA: 100 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)
06/08.49.45.71
vmercier.bio@orange.fr
Bio

Château Lacouture

Château

Grand Maison

15,5/20
★★★

Château Brulesécaille 2020

Jolie robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. Les effluves de fleurs blanches, groseille verte, herbe fraîche et agrumes (citron, pamplemousse rose) rivalisent d'expression dans ce nez démonstratif et engageant. Ce vin accompli est le fruit d'un bel exercice de vinification, dans lequel un élevage en bois dosé et maîtrisé s'est placé au service d'un fruité intact. Les saveurs d'agrumes du bouquet s'en voient renforcées, associées à une subtile touche de fruits secs. Finale épurée et longiligne, conservant une superbe fraîcheur, malgré une texture assez enveloppée.

SAU bl: 75 - SAU gris: 25

Magnus & Christiaens - **Salons:** Prowein - Wine Paris
Vignerons Indépendants de Lille et Luxembourg

www.brulesecaille.com
contact@brulesecaille.com

HVE

15/20
★★★

Château Nodoz - "Le Blanc" - 2021

Belle robe or blanc presque translucide. Sans attendre, les notes d'agrumes frais (pamplemousse, citron) s'expriment librement, assorties d'une touche herbacée rafraîchissante et de quelques effluves floraux (citronnelle).
La bouche confirme les promesses de fraîcheur du nez. Dès l'attaque, les saveurs d'agrumes se montrent présentes, dans un ensemble aérien et digeste, qui privilégie la finesse à l'opulence. Finale épurée et longiligne pour un cru convivial.

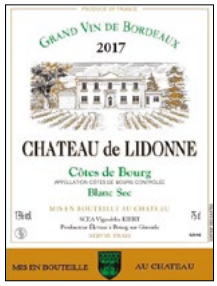
SAUV: 100

Velu Vins

www.chateau-nodoz.com
chateau.nodoz@orange-business.fr

HVE

14,5/20
★★



Château de Lidonne - 2017

7,00 €

Robe jaune paille, ensoleillée et brillante. Les notes de raisin de Corinthe, miel et pâtisserie dominent ce nez expressif et de grande maturité. Quelques senteurs d'abricot sec apparaissent à l'aération. Ce vin gourmand confirme dès l'entrée de bouche son profil riche et assez gras. Les saveurs de fruits blancs et jaunes mûrs s'y livrent de concert dans un ensemble de texture légère et aérienne. Finale agréablement persistante sur le fruits secs.

SAU bl: 95 - SAU gris: 5

Maison Honoré - Bollaert
Cherche Distributeur(s)

06/86.00.48.47
chateaudelidonne@gmail.com

15,5/20
★★★

Château L'Hurbe de Cablanc
Bordeaux Supérieur 2018

9,00 €

Robe dense, de belle jeunesse encore, au disque fermé. De charmeuses notes de tabac blond et de caramel envahissent le premier nez, avant de laisser place aux arômes de fruits macérés (kirsch, prune). La bouche confirme les promesses et la complexité du nez. Structurée, portée par une enveloppe tannique encore jeune mais distinguée, elle délivre une expression fruitée appréciable (cerise, mûre) et voit son acidité bien présente apporter de la vigueur à un ensemble très mûr. Ce vin possède un beau potentiel d'évolution.

ME - CS • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudelhurbe.com
a.m.hurbe@orange.fr

HVE

16,5/20 ★★★

Château L'Hospital - " HSSR "
IGP Vin de Pays de l'Atlantique 2019

Splendide robe rubis carmin profond au disque fermé. Ouvert, mature et complexe, le bouquet livre une corbeille bien garnie de fruits rouges et noirs au sirop assortie de quelques effluves de sous-bois voire d'épices. Un bouquet éloquent qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Charpentée, presque corsée, elle jouit d'une grande concentration de matière, d'un fruité juteux (baies noirs sauvages) et de tanins structurants et élégants, qui soutiennent un ensemble encore très jeune, ambitieux et promis à une belle évolution.

ME: 80 - MA: 10 - CF: 10 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-hospital.fr
altivitis.hospital@gmail.com

Bio

Accords Mets-Vins • Wijn en Gerecht

Les Côtes de Bourg sont des vins essentiellement enrobés, caractère qui est dû à la présence souvent majoritaire du merlot. Leurs accords sont donc orientés sur la rondeur. Parmi les plats qu'ils souligneront, citons le cassoulet auquel ils apporteront une certaine légèreté. Ils feront ainsi merveille avec des gésiers ou du canard confit mais cette rondeur sera un atout majeur pour également exalter des rognons ou du foie de veau.

Dans leur jeunesse, les Côtes de Bourg s'adaptent parfaitement aux viandes rouges cuites au barbecue.

En vieillissant, ils évoluent vers des notes de champignon, de sous-bois voire de gibier. Ils peuvent alors s'aventurer vers des alliances plus osées. Ils mettent en relief un boudin noir ou un plat accompagné d'une sauce liée au sang. Ils feront donc honneur à un civet de lièvre ou une lamproie à la bordelaise. Parfaitement adapté aux champignons en général, ils envelopperont de leurs tanins soyeux des cèpes grillés ou poêlés, voire une truffe sous la cendre.

De manière générale, ils n'aiment guère la compagnie des fromages, mais ils s'accordent toutefois assez bien aux vieux goudas, au cantal ou au salers.

De Côtes de Bourg-wijnen zijn hoofdzakelijke ronde wijnen. Ze he ben hun karakter te danken aan de merlot-druif, die vaak het leeuwendeel voor zijn rekening neemt. De smaakcombinaties zijn dus afgestemd op een ronde afdronk. Zo smaken ze wonderwel bij een cassoulet, waarbij ze zorgen voor een zekere lichtheid. Ook bij eendenmaag of gekonfijte eend zijn ze lekker maar hun ronde smaak vormt vooral een belangrijke troef bij niertjes of kalfslever. Als ze jong zijn, passen de wijnen van de Côtes de Bourg perfect bij rood gegrild vlees. Naarmate ze verouderen, evolueren ze naar toetsen van paddenstoelen, kreupelhout of zelfs wild. Dan lenen ze zich zelfs tot meer gedurfde combinaties. Ze benadrukken de smaak van een bloedworst of een gerecht dat geserveerd wordt met een bloedsaus. Ze laten een hazenpeper of zeeprik à la bordelaise perfect tot hun recht komen. Ze gaan goed samen met champignons in 't algemeen maar hun zijdezachte tannines sluiten vooral aan bij de smaak van gegrild of gebakken eekhoorntjesbrood of een met as omhulde truffel.

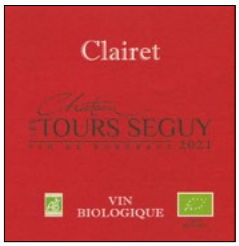
Algemeen genomen gaan ze niet zo goed samen met kaas maar toch kunnen ze gedronken worden bij een oude gouda, cantal of salers.

Bordeaux Clairet 2021

15,5/20 ★★★

Château Les Tours Seguy

6,00 €



Robe framboise éclatante, soutenue et cristalline. Puissant mais distingué, mûr mais sans aucune lourdeur, complexe par l'expression de ses senteurs exubérantes de fruits rouges (fraise, gelée de framboises), ce nez intense charme sans retenue. Ce vin complet et doté de beaux atouts de concentration a séduit les dégustateurs par son bel équilibre vivacité/douceur et l'intensité de son panier gourmand de petits fruits rouges confiturés (bigarreaux, framboise). On apprécie le grain serré de la finale, ainsi que sa persistance distinguée. Un clairet paré pour la table, dont l'ambition dépasse le simple rafraîchissement.

ME: 65 - CF: 20 - CS: 15

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-des-tours-seguy.com
scea.tourseguy@gmail.com

Bio

15/20 ★★★★

Château Haut-Macô

Jolie robe rose à nuances rubis clair, limpide et brillante. Un panier délicat de petits fruits rouges frais (grenade, framboise) et de fleurs parfumées (violette) apparaît dès le premier nez. L'ensemble gagne en maturité au fil de l'aération. Aérien et digeste mais sans faiblesse de constitution, ce vin tonique et joyeux délivre de séduisantes saveurs de baies rouges. La texture conserve de la vivacité malgré le gras présent en milieu de bouche et la finale, élégante et agréablement persistante, donne l'envie d'y revenir. Un clairet bien construit, en délicatesse.

ME: 50 - CS: 50

Lesage

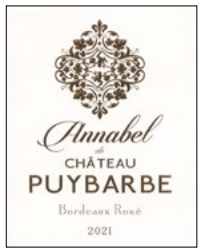
www.hautmaco.com
hautmaco@wanadoo.fr

HVE

Bordeaux Rosé 2021

15,5/20 ★★★

Château Puybarbe - "Annabel de Château Puybarbe"



Robe rose saumoné soutenu de belle brillance. Les notes de confiserie, fleurs parfumées (violette, lilas) et de petits fruits rouges (framboise, cerise) s'associent avec bonheur dans ce bouquet démonstratif, qui invite à la dégustation. Les dégustateurs s'accordent pour souligner l'ambition, la vinosité et l'équilibre acidité/maturité de ce vin complet et bien construit, généreux en saveurs de fruits (pomme granny et agrume). La tension en bouche se montre salivante et la finale, épurée et digeste, offre de la rémanence et une longueur appréciable.

ME: 87 - CS: 10 - MA: 3

Cherche Distributeur(s)
Salons: Prowein - Wine Paris

www.chateaupuybarbe.com
contact@chateaupuybarbe.com

Conversion Bio HVE

Château

Haut-Macô

Saint-Amour, Juliénas et Chénas
Trois crus parmi les fleurons du Beaujolais

Fleurons des vins de la région, les crus du Beaujolais magnifient cépage et terroirs. Leur qualité grandissante creuse à chaque récolte le gouffre qui les sépare des "Beaujolpifs Nouveau, qui se boivent et se pissent" (expression locale) traditionnellement à partir du 3ème jeudi de novembre.

A l'origine sans doute de la vocation viticole du Beaujolais, le **Juliénas** (AOC en 1938) est produit par une soixantaine de vignerons. L'histoire du vignoble remonte à plus de 2000 ans et il devrait son nom à Jules César lui-même.

Cru emblématique, il doit en partie sa réputation aux articles du Canard Enchaîné parisien qui lui rendait hommage dans la période d'après-guerre. Gagnant ainsi le titre de "Cru des journalistes", le Juliénas devint une véritable source d'inspiration et symbolisera pleinement le Beaujolais à Paris.

Cultivés entre 230 et 430 mètres d'altitude, les ceps se partagent entre sols d'origine granitique à l'ouest et terrains sédimentaires à l'est. Marqués par la plus importante diversité de terrains du vignoble, ils libèrent un goût charnu et charpenté, discrètement épicé. Ce vin noble, truculent et gourmand dès son plus jeune âge possède également un potentiel de garde qui peut parfois dépasser les 5 à 6 ans.

Le plus nordique des crus, tout entier en Saône et Loire, est un vin de rêve, ne serait-ce que par son nom: **Saint-Amour**. Il devrait, dit-on, son nom à un soldat romain, Amor, réfugié en Gaule. Celui-ci devint missionnaire et légua son nom au village.

C'est un "vin de robes", l'attribut de l'éternel féminin dans ces cuvées tendres au parfum de fleurs de vignes. C'est aussi la robe des pourpres violacés des princes de l'église dans les cuvées plus robustes qui ne craignent pas de vieillir.

Cajolé par une cinquantaine de viticulteurs, le Saint-Amour, reconnu AOC en 1946, donne depuis ses terrains de granite, d'argile et de schiste, des vins au goût fruité et floral. Les vignerons, selon la vinification, élèvent en majorité des crus tendres et flatteurs issus d'une macération courte. Leur consommation optimum s'opère dans les 12 à 18 mois. Les vins puissants sont eux plus gras, charpentés et complétés d'arômes d'épices et de kirsch. Leur apogée se situe entre 4 et 5 ans. Flirtant avec les terroirs du Saint-Véran, le Saint-Amour est évidemment très attendu lors de la Saint-Valentin.

Domaine les Sources d'Agapé

Avec ses 250 hectares exploités, **Chénas** (AOC en 1936) est la plus petite appellation des 10 crus. Deux légendes sont avancées pour expliquer le nom de l'appellation. L'une laisserait supposer que Gargantua, vidant sa hotte, aurait créé le "Pic de Rémont" qui, couronné de chênes, domine le vignoble. L'autre, plus souvent citée, affirme que la vigne aurait chassé les forêts de chênes druidiques de l'Empire romain.

Plantées sur des sables granitiques qui représentent l'empreinte géologique de la région, le vin de Chénas est paradoxalement un des plus anciens "meilleurs climats", puisque déjà répertorié comme tel en 1769 par Brac de la Perrière. On dit de ce cru qu'il est "une gerbe de fleurs disposées dans une corbeille de velours". Un vin sérieux, puisqu'il se révèle honnête et loyal chaque année, mais aussi corsé, fruité et de bonne garde. Le chénas est fortement prisé par les amateurs de crus authentiques.

Saint-Amour, Juliénas en Chénas: Drie cru's die tot de juwelen van de Beaujolais behoren

De cru's van Beaujolais, parels van de wijnen van de streek, doen de wijnstokken en bodems eer aan en hun van jaar tot jaar toenemende kwaliteit vergroot de kloof tussen hen en de Beaujolais Nouveau, die traditioneel vanaf de 3e donderdag van november "wordt gedronken en gepist" (zoals ze ter plaatse zeggen).

De **Juliénas**, die ongetwijfeld aan de oorsprong van de wijnbouwbestemming van de Beaujolais ligt, wordt geproduceerd door een zestigtal wijnbouwers. Zijn wijnbouwbestemming dateert van meer dan 2000 jaar geleden en de Juliénas zou zijn naam te danken hebben aan Julius Caesar zelf.

Op 230 tot 430 meter boven de zeespiegel zijn de wijnstokken verdeeld over gronden van granietoorsprong in het westen en sedimentair terrein in het oosten. Met de grootste variatie in terrein van het wijngebied leveren ze wijnen met een vlezige en stevige smaak en een subtiel aroma van kruiden. Deze nobele wijn, die kleurrijk en smakelijk is vanaf de jongste leeftijd, heeft ook een bewaarpotentieel dat soms meer dan 5-6 jaar kan bedragen.

De noordelijkste cru, volledig in de Saône-et-Loire, is een droom van wijn, door zijn naam alleen al: de **Saint-Amour**. Naar verluidt zou hij zijn naam te danken hebben aan een Romeinse soldaat, Amor, die gevlucht was naar Gallië. Deze laatste werd missionaris en liet zijn naam na aan het dorp. Het is een "vin de robes", het attribuut van het eeuwig vrouwelijke in zachte wijnen met een geur van wijnstokbloesem.

Het is ook het purperpaars van de prinsen van de kerk in de stevigste wijnen die goed verouderen.

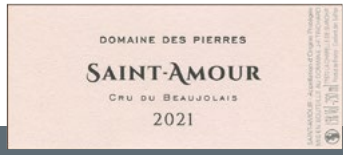
Met zijn 250 hectare, **Chénas** is de kleinste van de 10 cru's. De namen van de wijngaarden van de gemeente zijn afkomstig van twee legendes. De ene vertelt hoe Gargantua, bij het legen van haar mand, de "Pic de Rémont" creëerde die uittorent boven de eiken en uitkijkt over de wijngaard, voor eeuwig oog in oog met zijn historische buur, de beroemde wind- en graanmolen. De andere beroemde legende beschrijft hoe de wijnstok de eikenbossen van de druïden uit het Romeinse rijk wist te verdrijven.

De wijnstokken zijn geplant op graniethoudendzand, typisch voor de streek. De wijn uit Chénas is wat minder bekend dan zijn tegenhanger maar is één van de oudste "meilleurs climats" want hij werd in 1769 al als dusdanig omschreven door Brac de la Perrière. Deze ernstige, fruitige bewaarwijn wordt gewaardeerd door liefhebbers van echte cru's.

© Photo Etienne Ramousse

16/20 ★★★★

Domaine des Pierres



Très jolie robe carminée à reflets bleutés sur un disque brillant. D'emblée, les notes florales (violette, pivoine) et de confiserie (cuberdon) envahissent ce bouquet doucereux, presque lactique. Ample et richement constituée, cette bouche dotée d'une texture grasse et enveloppante, offre une expression fruitée savoureuse (bigarreaux, framboise), portée par une jolie acidité tonifiante. La finale, de longueur appréciable, ponctue en beauté ce vin très bien construit et finement tramé.

2022/25

Salon: Arras

www.domaine-des-pierres.fr
trichardjf@orange.fr

HVE

16/20 ★★★

Château de Belleverne - "La Madone"

11,00 €

Robe rubis carminée brillante au disque ouvert. Le premier nez révèle des accents épicés (poivre, genévrier), avant de laisser place à de généreux arômes de fruits rouges et noirs typés. Fine minéralité naissante à l'aération. Ce vin solidement construit a séduit les dégustateurs qui soulignent sa densité de matière, l'élégance de ses tanins gourmands et jeunes et la générosité des saveurs fruitées (baies rouges et noires). La finale, tout en allonge, rejoint un registre épicé et délivre de jolis amers.

2023/26

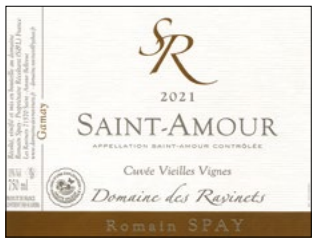
The Source
Cherche Distributeur(s)

www.domainedebelleverne.fr
cavesdebelleverne@orange.fr

HVE

15,5/20 ★★★★

Domaine des Ravinets - "Cuvée Vieilles Vignes"



De beaux reflets bleutés irisent cette robe pourpre, concentrée et lumineuse. Une friandise olfactive. Un panier de fruits rouges gourmands se livre d'emblée, illustré par les notes de gelée de framboises, cerise confiturée et cuberdon. Engageant! On apprécie la texture serrée et l'élégance de tanins de cette cuvée franche et dotée d'un très bel équilibre acidité/gras. L'expression du fruit s'y montre prégnante (bigarreaux, myrtille) et la finale, salivante et structurée, gage d'une belle évolution.

2023/25

De Keyser - La Cave à Vins
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-des-ravinets.fr
domaine.ravinets@yahoo.fr

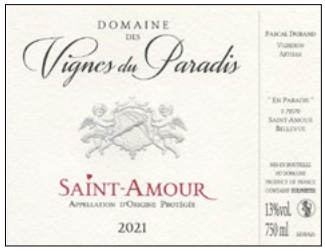
HVE

© Photo Fabrice Ferrer

15,5/20 ★★★

Domaine des Vignes du Paradis

12,00 €



Magnifique robe pourpre limpide et brillante. On apprécie la complexité et la profondeur de ce bouquet au caractère affirmé, qui mêle les notes fruitées (baies rouges) aux épices et à une minéralité (graphite, encre) bien présente. La bouche, pleine et salivante, confirme les promesses du nez. Elle associe les saveurs de baies rouges et noires de belle maturité à quelques saveurs épicées revigorantes. La finale, ample et persistante, associe relief et franchise. Un cru bien construit.

2022/25

Wine Idea - Pirita à Lasne
Cherche Distributeur(s)

www.saint-amour-en-paradis.com
saint-amour.pascaldurand@wanadoo.fr

Conversion Bio HVE

15/20 ★★★

Cave de Juliénas Chaintré - "Réserve des Pierres"

Très belle robe grenat pourpre violacé, lumineuse. Un bouquet printanier, qui exhale de fines senteurs de fruits rouges frais (groseille, cerise, framboise). Elégante note d'épices douces à l'aération. Ce cru équilibré et revigorant s'appuie sur une acidité bien présente, qui soutient une matière fruitée expressive (baies rouges). On apprécie le profil franc et épuré de ce vin croquant, ponctué d'une finale salivante et très digeste.

2022/24

Prowines
Cherche Distrib.

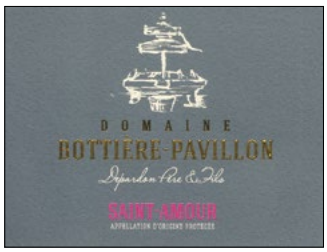
www.julienaschaintre.fr
contact@julienaschaintre.fr

Conversion Bio HVE

14,5/20 ★★★

Domaine Bottière-Pavillon

9,20 €



Très jolie robe rubis grenat soutenu à reflets bleutés sur le disque. Les senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, griotte) se livrent sans retenue, dans un ensemble de grande douceur, agrémenté d'une touche lactique enveloppante. On apprécie la concentration de matière et la franchise de cette bouche épurée, dont les saveurs de fruits rouges mûrs se révèlent prégnantes, enrobées de tanins déjà presque fondus. Finale longiligne et digeste, agréablement persistante.

2022/24

Cherche
Distributeur(s)

www.beaujolais-depardon.com
contact@beaujolais-depardon.com

Conversion Bio HVE

Cave de Juliénas Chaintré

17/20 ★★★

Domaine de la Pirolette - "Les Passionnés"

16,00 €

Superbe robe rubis grenat, jeune et intense, très engageante. Un nez au caractère très affirmé, qui s'apparente à une balade dans la garrigue par ses accents épicés (poivre, thym) et minéraux (graphite), l'expression de fruits noirs complétant l'ensemble au fil de l'aération (cassis, mûre sauvage). Ce cru de haute tenue fait honneur à son appellation. Densité, élégance, solidité de charpente et profondeur caractérisent une bouche chaleureuse, puissante et riche en saveurs de fruits rouges et noirs confiturés voire macérés. Très longue finale enveloppante ponctuant en beauté la dégustation. Bravo !

2022/27

Vasco
Cherche Distributeur(s)

www.domainedelapirolette.com
contact@domainedelapirolette.com

HVE

16,5/20 ★★★★

Domaine du Clos du Fief - "Les Capitans"

Splendide robe de grande densité, au disque fermé et jeune. Ce puissant bouquet évoque un enveloppement charmeur. Les effluves de fruits rouges et noirs bien mûrs voire au sirop (myrtille, cerise noire, framboise) s'associent aux épices et à une douceur lactique (yaourt, crème) très engageante. Superbe bouche au grain serré, dont la densité de matière n'a d'égal que l'équilibre acidité/gras. Le fruit s'y révèle prégnant, jalonnant la dégustation de l'attaque à la finale. Il est complété par une touche d'épices. Ses tanins, nobles et jeunes, peuvent encore patiner leurs contours.

2022/26

Cafermi - Godaert & Van Beneden - La Maisons des Vins Fins
Cherche Distributeur(s) - **Salon:** Rotary de Mons

www.micheltete.com
domaine@micheltete.com

HVE

16/20 ★★★★

Domaine Gaël Martin - "Le Clos des Guillons"

9,50 €

Robe cerise de bel éclat. Le premier nez, de caractère, s'affine et s'adoucit rapidement, délivrant quelques arômes d'encre, graphite et fruits rouges et noirs bien mûrs. La bouche, ambitieuse, confirme dès l'attaque les promesses du bouquet. Sa trame serrée ne souffre d'aucune sévérité malgré la jeunesse et l'expression fruitée (cassis, myrtille, bigarreaux) se voit portée par des tanins gourmands et jeunes, civilisés. Longue finale salivante et de grande franchise, donnant l'envie d'y revenir.

2022/25

Charvins - Cherche Distributeur(s)
Salon: Thuin

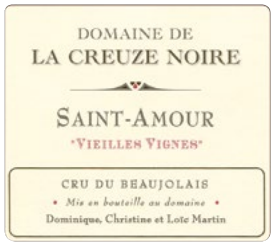
www.domaine-gaelmartin.fr
gaelmartin.vins@outlook.fr

HVE

© Photos Fabrice Ferrer

16/20 ★★★

Domaine de la Creuze Noire - "Vieilles Vignes"



Robe rubis cerise de belle brillance. Équilibre, complexité et enveloppement sont au rendez-vous de ce bouquet à la fois puissant et distingué, qui s'adoucit à l'aération par ses notes de crème de fruits (framboise, cerise). Ce vin charnu et concentré développe une belle énergie. Les saveurs de baies rouges et noires s'y livrent généreusement, enveloppées de fins tanins qui ne demandent qu'à poursuivre leur patine. La finale, dense et persistante, ponctue en beauté ce cru bien construit.

2022/25

Bollaert - Delivino - Michel Willems
Cherche Distributeur(s)

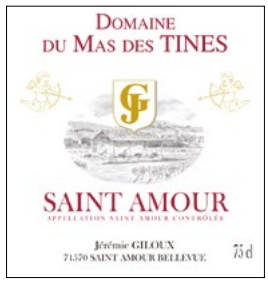
www.domainemartin-creuze-noire.com
domainemartin.dcn@gmail.com

HVE

15/20 ★★★

Domaine du Mas des Tines

9,50 €



Robe carminée à reflets encore bleutés, jeune et brillante. Tout en douceur et enveloppement, le nez offre de généreuses senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, framboise, cerise), agrémentées d'une touche lactique charmeuse. Ce vin gourmand et charnu séduit par sa concentration, la pureté de son expression fruitée (baies rouges), son acidité équilibrante et le profil salivant de sa finale longiligne. Un cru bien construit etde grande franchise.

2022/24

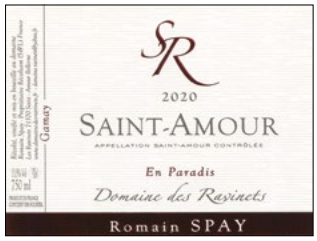
Cherche Distributeur(s)
Salons: Floreffe - Amiens

03/85.37.41.49 - 06/72.79.50.26
j.giloux@sfr.fr

HVE

15/20 ★★

Domaine des Ravinets - "En Paradis"



Robe cerise éclatante. Dès l'ouverture apparaissent les arômes de fruits rouges confiturés, biscuit vanillé et épices douces. Un ensemble enveloppé et charmeur. L'entrée de bouche, suave et dotée d'un beau gras, annonce une cuvée charmeuse et onctueuse, dont l'expression fruitée se montre respectée et charnue (bigarreaux, mûre). La finale, persistante et relevée par de fines épices, se montre déjà presque fondue.

2022/24

De Keyser - La Cave à Vins
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-des-ravinets.fr
domaine.ravinets@yahoo.fr

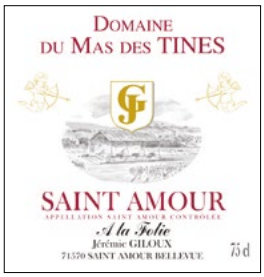
HVE

© Photo Fabrice Ferrer

Domaine de la Creuze Noire

Saint-Amour 2019

15,5/20
★★★



Domaine du Mas des Tines - "À la Folie"

11,20 €

Robe cerise peu intense au disque évolué à nuances tuilées. Ce bouquet mature et profond mêle les notes de fruits confiturés (cerise, prune) à une minéralité naissante (terre, encre). Un vin complet, doté d'une trame assez serrée, dont les dégustateurs apprécient à la fois l'élégance et la structure. Les saveurs épicées et fruitées se livrent de concert et la finale, de belle rémanence de fruit (mûre, cerise), gage d'une belle évolution encore. Un vin complet.

2022/24

Cherche Distributeur(s)
Salons: Floreffe - Amiens

03/85.37.41.49 - 06/72.79.50.26
j.giloux@sfr.fr

HVE

15,5/20 ★★★

Les Sources d'Agapé - "Petit Besset"

15,00 €

Robe cerise clairet très peu concentrée, au disque ouvert. Particulièrement suave et doucereux, ce bouquet parfumé délivre de beaux arômes lactiques et fruités (bigarreaux, framboise) qui invitent à la dégustation. Gourmand et finement texturé, ce vin charnu et de grande franchise confirme en bouche la générosité du fruit (cerise, grenade, fraise). Plus en finesse qu'en démonstration, la finale séduit par son étoffe et sa persistance.

2022/24

Cherche Distributeur(s)

www.lessourcesdagape.com
lessourcesdagape@outlook.com

Conversion Bio

Saint-Amour 2018

17,5/20 ★★★

Domaine de la Pirolette - "La Poulette"

20,00 €

Somptueuse robe d'encre presque noire, de grande jeunesse encore, au disque fermé. De puissants effluves de fruits confiturés (cerise, fraise, mûre) et de tabac blond envahissent un bouquet complexe. Un ensemble doux et prometteur, qui évoque une certaine sucrosité. Les dégustateurs ont été enthousiasmés par ce cru de haut rang qui fait honneur à son appellation. La trame extrêmement serrée de cette bouche élégante témoigne d'une concentration de matière exemplaire. Le fruit y est respecté par une vinification ambitieuse et la finale, interminable, délivre de puissantes saveurs de cerise confite et épices douces. Un cru irrésistible.

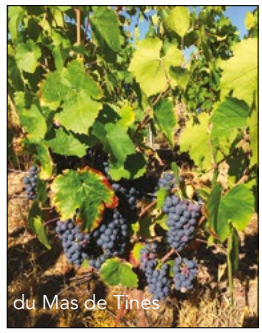
2022/27

Robert Blaive
Cherche Distributeur(s)

www.domainedelapirolette.com
contact@domainedelapirolette.fr

HVE

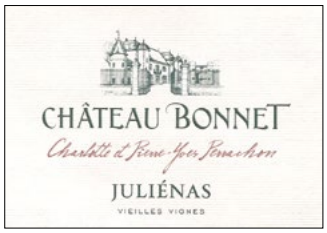
Domaine


du Mas de Tines

Domaine les Sources d'Agapé

16/20 ★★★

Domaine Bonnet - "Vieilles Vignes"



Jolie robe rubis grenat profond. Le bouquet puissant, affirme une forte personnalité par ses senteurs terreuses et minérales (graphite, encre). Une touche de réglisse apparaît ensuite et l'expression fruitée (baies noires sauvages), reste assez réservée. De texture serrée et développant une belle complexité aromatique, ce vin sérieux et corpulent associe dans une belle harmonie les saveurs épicées et un fruité plus présent qu'au nez (mûre, cassis, sureau, cerise). L'enveloppe tannique, distinguée, augure d'un bel avenir et la finale, tendue et persistante, ponctue en beauté ce cru qui fait honneur à son appellation.

2022/2026

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-bonnet.fr
pierre-yves@chateau-bonnet.fr

Conversion Bio HVE Terra Vitis

15,5/20 ★★★★

Domaine du Maupas

Très belle robe lumineuse, rubis carmin à reflets bleutés sur un disque concentré. Ce nez mature et enveloppé mêle dans une belle harmonie les senteurs de fruits rouges confiturés et les notes d'épices douces (cannelle, girofle). Il invite à la dégustation. Croquant de fruit, vif et charnu, ce vin ambitieux présente une trame au grain serré, qui laisse s'exprimer les saveurs de baies sauvages et d'épices. Presque corsé, il doit encore harmoniser ses éléments mais se révèle d'un beau potentiel. Longue finale sans concessions, qui confirme le sérieux de l'ensemble.

2023/2026

Toby Vins - Cherche Distributeur(s)
Salon: Meix-devant-Virton

06/32.04.74.89
jacques.lespinasse@orange.fr

HVE

15,5/20 ★★★★

Domaine des Pierres

Belle présentation pour cette jolie robe limpide et lumineuse, rubis bleuté de bel éclat. Le premier nez, lactique et confituré, donne le ton d'un ensemble enrobé et presque crémeux, qui développe de généreuses notes de framboise, cerise et fraise au sirop. Croquant de fruit, soutenu par une acidité revigorante nuancée par une texture enveloppante, ce vin bien construit offre de chatoyantes saveurs de fruits rouges et noirs mûrs et livre une finale persistante et étoffée.

2022/24

Salon: Arras

www.domaine-des-pierres.fr
trichardjf@orange.fr

HVE

Château Bonnet

© Photo Etienne Ramousse

15/20 ★★★

Château de Belleverne - "Le Bois de Chat"

11,00 €

Superbe robe grenat violacé de grande intensité. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez se livre ensuite davantage et libère quelques arômes d'épices douces et de fruits confits (cerise, fraise), une subtile minéralité apparaissant au fil de l'aération. L'attaque, tonique et épicée, s'appuie sur une acidité tonifiante. Le milieu de bouche, de belle structure, offre ses saveurs de baies sauvages (sureau, cassis) et la finale, presque fondue, témoigne d'une agréable persistance. Un vin épanoui mais qui peut encore harmoniser ses éléments.

2022/2025

The Source
Cherche Distributeur(s)

www.domainedebelleverne.fr
cavesdebelleverne@orange.fr

HVE

15/20 ★★

Domaine Bottière-Pavillon - "L'Indécente d'Alex"

12,00 €

Robe cerise, moyennement intense mais de bel éclat. Assez réservé à l'ouverture, le bouquet monte ensuite en puissance, délivrant ses senteurs de fruits rouges et noirs confiturés, assorties d'une touche lactique charmeuse. La texture distinguée de cette cuvée bien construite a séduit les dégustateurs qui soulignent son profil suave et fondu, la générosité d'un fruité mûr et intact (bigarreaux, framboises). La finale, longiligne et salivante, donne l'envie d'y revenir.

2023/2025

Cherche
Distributeur(s)

www.beaujolais-depardon.com
contact@beaujolais-depardon.com

HVE Bio

14,5/20 ★★★

Domaine Thomas Kuhnel - "La Ville"

9,00 €

Robe profonde et concentrée, rubis carmin éclatant. Ce bouquet s'apparente à une confiserie. Porté par d'exubérants arômes de violette, cuberdon, gelée de framboises, il se montre flatteur et enrobé. L'équilibre acidité/gras et la délicatesse de texture sont là pour témoigner du plaisir gouleyant procuré par ce vin généreusement fruité (cerise, framboise, fraise), dont les tanins se montrent déjà lissés. Un vin gourmand et épanoui.

2023/2025

Cherche
Distributeur(s)

www.thomaskuhnel.fr
thomas.kuhnel@orange.fr

HVE

© Photos Etienne Ramousse

Domaine Thomas Kuhnel

16,5/20 ★★★★

Domaine Julien Aucagne

9,00 €

Très jolie robe carminée intense. On se trouve rapidement sous le charme de ce bouquet enveloppé (yaourt aux fruits des bois), qui accentue son registre lactique à l'aération et s'adoucit encore davantage par de flatteuses senteurs de pâtisserie (tarte aux cerises). Les dégustateurs s'accordent pour louer l'équilibre, la profondeur et la densité de matière de ce vin où tout est bien en place. L'expression du fruit se voit portée par de jolis tanins élégants et gourmands. La finale n'est pas en reste. Juteuse et persistante, elle confirme la prégnance du fruit. Bravo !

2022/26

Cherche Distributeur(s)

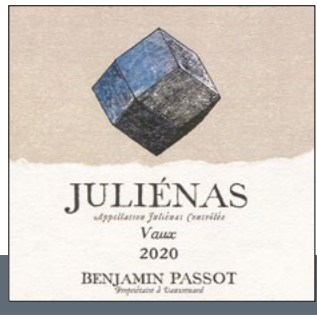
06/79.45.74.32
domainejulienaucagne@gmail.com

HVE

16,5/20 ★★★

Domaine Benjamin Passot - "Vaux"

13,00 €



Superbe robe presque d'encre, grenat profond. Particulièrement engageant, le bouquet mêle dans une parfaite harmonie un registre boisé délicat et de généreuses senteurs de mûre, cassis et bigarreaux. Un nez qui suscite l'envie de dégustation. La bouche est à l'avenant. Charnue, présentant une trame serrée et élégante à la fois, elle offre un fruité intact (fruits rouges et noirs), souligné par un élevage maîtrisé. La finale, étoffée et persistante, ponctue en beauté ce cru encore jeune et de belle évolution.

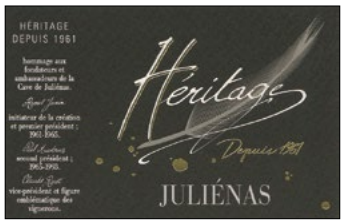
2023/2026

Cherche Distributeur(s)

www.domainebenjaminpas.wixsit.com
domaine.benjamin.passot@sfr.fr

16/20 ★★★

Château du Bois de la Salle - "Héritage"



Très jolie robe rubis carmin au disque de belle jeunesse encore. Puissamment expressif, le nez présente dès l'ouverture des arômes de menthol, épices douces, baies rouges et noires. Il suscite la curiosité. L'entrée de bouche, solidement construite et portée par une charpente tannique encore jeune mais de grande élégance, donne le ton de ce vin tendu, au grain serré, dont les saveurs d'épices et de baies sauvages rivalisent d'expression. La finale, prometteuse, doit encore patiner sa structure. Elle séduit tant par sa longueur que par son étoffe.

2023/2027

Cherche Distributeur(s)
Prowines

www.julienaschaintre.fr
contact@julienaschaintre.frfr

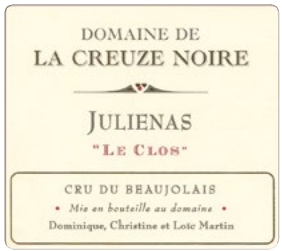
Conversion Bio HVE

Domaine

de la Creuze Noire

15,5/20 ★★★★

Domaine de la Creuze Noire - "Le Clos"



Robe moyennement soutenue, brillante et limpide, au disque ouvert en début d'évolution. Complexe et de profondeur intéressante, le bouquet mêle les arômes minéraux aux senteurs de baies sauvages (mûre, cassis, sureau). L'aération apporte une touche de douceur supplémentaire. Cette bouche accomplie présente un bel équilibre acidité/gras. Elle offre une expression fruitée intacte (fruits rouges et noirs mûrs), relevée par de fines épices et une belle acidité revigorante. Un vin bien construit, déjà très agréable aujourd'hui.

2022/2025

Bollaert - Delivino - Michel Willems
Cherche Distributeur(s)

www.domainemartin-creuze-noire.com
domainemartin.dcn@gmail.com

HVE

15,5/20 ★★★★

Domaine Gaël Martin - "Le Clos"

9,50 €

Robe cerise soutenue, lumineuse. Charmeur par ses effluves d'épices douces et de fruits au sirop (crème de cerise, mûre), le bouquet presque crémeux (yaourt aux fruits) invite à la dégustation. Attaque vive et tonique, suivie d'un milieu de bouche concentré, généreux en saveurs de baies rouges et noires fraîches. La texture de l'ensemble se montre ensuite plus enveloppante et la finale, séveuse et racée, démontre une personnalité très intéressante.

2022/2024

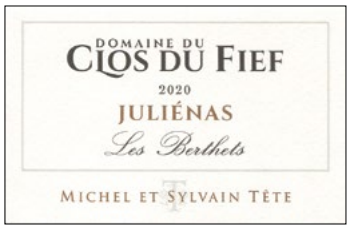
Charvins - Cherche Distributeur(s)
Salon: Thuin

www.domaine-gaelmartin.fr
gaelmartin.vins@outlook.fr

HVE

15,5/20 ★★★

Domaine du Clos du Fief - "Les Berthets"



Robe profonde, cerise à reflets carminés. Les dégustateurs apprécient la complexité et la profondeur de ce bouquet qui mêle les notes d'épices douces, encre, tabac blond, senteurs lactiques et de fruits mûrs voire confiturés. Un ensemble qui invite à la dégustation. Tout est bien en place et fondu dans ce vin ample et généreux, doté d'un beau gras, dont le fruité se montre juteux et croquants (fruits rouges et noirs). En finale, on retrouve une acidité revigorante et équilibrante. Un cru bien construit, qui a conquis le jury.

2022/2025

Cafermi - Godaert & Van Beneden - La Maisons des Vins Fins
Cherche Distributeur(s) - **Salon:** Rotary de Mons

www.micheltete.com
domaine@micheltete.com

HVE

15,5/20 ★★

Domaine des Tilleuls Argentés - "Néoris"

15,00 €

Belle robe limpide et brillante, rubis clair. Profond et pommadé, ce bouquet à la fois délicat et de belle expression délivre un fruit généreux et charmeur (baies rouges et noires), associé à une minéralité subtile. Cette bouche suave et bien construite s'appuie sur un bel équilibre acidité/gras. L'expression du fruit est intacte et généreuse (cassis, griotte, mûre) ; elle se voit enveloppée d'épices et la finale, structurée et de longueur appréciable, se révèle salivante.

2022/2025

Cherche Distributeur(s)
Salon: Calais

06/38.67.90.84
descombes.ren@orange.fr

HVE

15/20 ★★★

Cellier de la Vieille Église

9,50 €

Splendide robe rubis grenat violacé, de grand éclat. Un panier de fruits rouges gourmands s'exprime sans attendre, associé aux notes florales (violette, pivoine) et de confiserie (grenade, cuberdon). Porté par une jolie acidité rafraîchissante, ce vin franc et juteux offre un beau croquant de fruit (framboise, cerise, myrtille). La trame se révèle aérienne et la finale, revigorante, présente un profil assez salivant.

2022/2025

Cherche Distributeur(s)

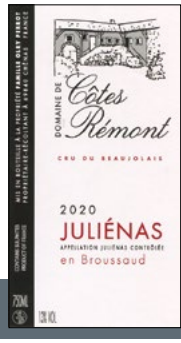
06/88.57.85.57
cellierdelavieilleeglise@orange.fr

HVE

14,5/20 ★★★

Domaine de Côtes Rémont - "En Broussaud"

9,00 €



Robe cerise moyennement concentrée, au disque ouvert. Les effluves de fruits rouges confiturés (cerise, framboise) s'associent à d'expressives senteurs lactiques (crème, yaourt) et confiturées. De texture aérienne, ce vin convivial privilégie la délicatesse et l'élégance. On y apprécie un panier de rouges gourmands et l'équilibre vivacité/gras d'une finale franche et agréablement persistante.

2022/2024

Cherche Distributeur(s)

www.chenascotesremont.com
olryfamily@chenascotesremont.com

HVE

Domaine Franck Besson

17/20 ★★★

Domaine Franck Besson - "Le Clos du Fief"

11,50 €

Superbe robe carminée intense, de grande jeunesse encore. Fin et profond, le bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs de cerise, myrtille au sirop, épices douces et cuir frais. Dès l'attaque, ce cru de haute tenue a séduit les dégustateurs, tant par la densité de sa trame, doublée d'élégance, que par l'intensité de ses saveurs fruitées intactes (baies rouges et noires). L'équilibre vivacité/gras est au rendez-vous et la matière s'est trouvé soulignée par un élevage parfaitement dosé. Longue finale savoureuse et suave pour un vin de haut rang qui fait honneur à son appellation.

2022/25

Le Pressoir
Salons: Malmédy - Spa - Verviers - Namur - Aiseau-Presles

www.domainefranckbesson.fr
domainebesson@wanadoo.fr

HVE

16/20 ★★★

Domaine Franck Besson - "Le Griottier"

9,50 €

Robe cerise assez concentrée, lumineuse. Délicat, associant fraîcheur et finesse, ce nez subtil mêle les arômes de fruits rouges et noirs à quelques senteurs finement épicées. Il s'apparente aujourd'hui à une friandise et séduit par son enveloppement. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée de grande élégance, incisive, qui associe texture serrée et élégance. De puissantes saveurs de fruits encore frais s'y expriment sans réserve (griotte, myrtille, cassis), dans un ensemble longiligne, convaincant par sa finesse de trame et par sa persistance en bouche. Très beau travail.

2023/26

Le Pressoir
Salons: Malmédy - Spa - Verviers - Namur - Aiseau-Presles

www.domainefranckbesson.fr
domainebesson@wanadoo.fr

HVE

16/20 ★★★

Domaine du Maupas - "Réserve de la Cadole"

Jolie robe brillante, cerise, au disque ouvert à légères nuances d'évolution. Les senteurs de fruits cuits voire macérés à l'eau-de-vie (kirsch, quetsche) se livrent d'emblée dans ce bouquet sudiste et enveloppant, relayé par quelques notes d'épices. Attaque ferme mais élégante, charnue et corsée, suivie d'un milieu de bouche dont la densité de trame se montre convaincante. L'élevage s'est placé au service d'une matière très concentrée. Les saveurs de baies rouges et noires se montrent généreuses et l'acidité omniprésente équilibre la maturité d'un ensemble ponctué d'une longue finale, savoureuse et distinguée. Bravo !

2023/26

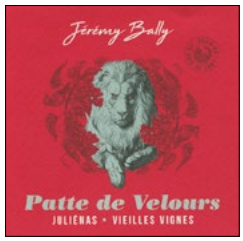
Toby Vins - Cherche Distributeur(s)
Salon: Meix-devant-Virton

06/32.04.74.89
jacques.lespinasse@orange.fr

HVE

Domaine du Bois de Chat

16/20 ★★★



Domaine du Bois de Chat "Patte de Velours"- Vieilles Vignes

18,00 €

Belle robe carminée brillante, concentrée au disque fermé. Puissant et doucereux, ce nez complexe mêle les marques aromatiques de l'élevage aux senteurs de fruits rouges et noirs confiturés voire macérés (kirsch, prune). Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la vigueur, la profondeur et l'équilibre entre saveurs fruitées et d'élevage de ce cru dense et accompli. Un légère impression de sucrosité envahit une bouche savoureuse et concentrée et la finale, à la fois vive et enveloppante, jouit d'une grande persistance. Un vin qui n'a pris aucune ride.

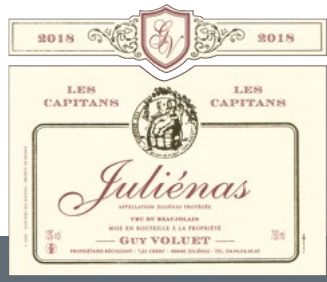
2022/24

Oenoteca - le 13 degrés
Cherche Distributeur(s)

www.domaineduboisdechat.com
jeremy.bally@wanadoo.fr

Conversion Bio

14,5/20 ★★★



Guy Voluet - "Les Capitans"

8,10 €

Robe sombre et légèrement brunâtre. Les senteurs de cuir frais, cacao, cerise, fraise et pruneau cuit dominent un bouquet qui laisse une place à l'expression du fruit. Ce vin fondu et épanoui offre aujourd'hui une bouche aux contours lissés, qui délivre un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de fruits mûrs (bigarreaux, fraise) s'expriment sans réserve, équilibrées en finale par une jolie acidité tonifiante. Un cru lissé, à déguster aujourd'hui.

2022/23

Cherche Distributeur(s)

www.domaine.guyvoluet.free.fr
domaine.guyvoluet@free.fr

HVE

Domaine Franck Besson

16/20
★★★★

Domaine du Maupas - "L'indésirable"

Superbe robe engageante, rubis à reflets grenat sur un disque fermé et jeune. Les effluves de fruits rouges et noirs confiturés (fraise, cerise, myrtille) se mêlent aux accents finement épicés (girofle, cannelle), dans un ensemble parfumé et engageant. Concentrée, cette bouche charnue témoigne d'une belle ambition. Les dégustateurs s'accordent pour louer son équilibre, la complémentarité des saveurs d'épices et de baies sauvages ainsi que l'élégance d'une charpente tannique qui va se fondre d'ici à 2 ans. Un cru sérieux, doté d'une belle évolution.

2023/26

Toby Vins - Cherche Distributeur(s)
Salon: Meix-devant-Virton

06/32.04.74.89
jacques.lespinasse@orange.fr

HVE

15,5/20 ★★★

Domaine Gaël Martin - "En Nervat"

9,50 €

Robe cerise, lumineuse et sans signe de jeunesse. Le registre des fruits rouges confiturés se mêle à une fine touche d'épices et de subtile minéralité, dans ce bouquet profond et enveloppé. Dès l'entrée de bouche, cette cuvée sérieuse affiche une belle personnalité. Ses saveurs épicées et de baies sauvages (mûre, cassis) se voient enveloppées d'un support d'acidité bien présent. On apprécie la chair de la finale et l'impression d'harmonie offerte par un ensemble très bien construit.

2023/25

Charvins - Cherche Distributeur(s)
Salon: Thuin

www.domaine-gaelmartin.fr
gaelmartin.vins@outlook.fr

HVE

15/20 ★★★

TRICHARD
JEAN-FRANÇOIS

Domaine des Pierres

Jolie robe profonde, rubis grenat violacé. Une belle corbeille de fruits rouges et noirs (bigarreau, mûre, framboise) se mêle aux accents floraux (violette). Une friandise olfactive, tout en fraîcheur. Tout est en place dans ce vin bien construit, doté d'une concentration de matière appréciable, d'une expression fruitée généreuse (baies rouges et noires fraîches) et d'un bel équilibre vivacité/gras. La finale, déjà enveloppée, jouit d'une agréable longueur.

2023/24

Salon: Arras

www.domaine-des-pierres.fr
trichardjf@orange.fr

HVE

© Photo Fabrice Ferrer

16,5/20 ★★★★

Thomas Kuhnel - "Bois Dupland"

9,00 €

Splendide robe sombre, rubis grenat profond, au disque fermé. Doucereux et expressif à la fois, ce bouquet engageant mêle dans une belle harmonie les senteurs de fruits au sirop (crème de mûre, cerise), d'épices douces et de tabac blond. Dense, profond, équilibré et suave… Ce vin aromatique jouit d'un grain serré et d'une densité de matière fruitée exemplaire, soulignée par un élevage bien dosé. La finale, salivante et pleine, donne l'envie d'y revenir. Bravo !

2023/26

Cherche Distributeur(s)

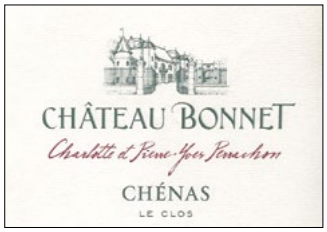
www.thomaskuhnel.fr
thomas.kuhnel@orange.fr

HVE

16/20 ★★★

Château Bonnet - "Le Clos"

12,00 €



Robe carminée intense, à reflets bleutés sur le disque. Démonstratif, ce nez complexe et pommadé souligne des arômes mûrs et charmeurs de fruits rouges et noirs confiturés, mêlés à une touche biscuitée et d'eucalyptus. La bouche est à l'avenant. Corpulente et solidement construite, elle s'appuie sur une charpente tannique noble et partiellement lissée. Un support d'acidité bien présent et revigorant donne une expression fruitée (mûre, myrtille, cerise) généreuse. L'ensemble peut encore harmoniser ses éléments et la finale séduit par sa longueur et sa précision.

2023/26

???? Cherche Distributeur(s)

www.chateau-bonnet.fr
pierre-yves@chateau-bonnet.fr

Conversion Bio HVE Terra Vitis

16/20 ★★★★

Cave de Juliénas Chaintré - "Tradition du Bois de la Salle"

Superbe robe chatoyante, rubis carmin soutenu et de grand éclat. Premier nez sur la violette et les fruits rouges mûrs. À l'aération, le bouquet se complète d'une touche de pâtisserie (tarte aux cerises) et d'un registre lactique enveloppant. Un ensemble engageant et flatteur. L'attaque, franche et dense, donne le ton de ce cru parfaitement construit, qui séduit par son équilibre acidité/gras et l'étoffe de sa finale structurée et distinguée à la fois. D'élégants tanins de fruits portent l'ensemble et la finale persistante s'exprime sur le noyau de cerise. Un vin de gastronomie.

2023/26

Prowines Cherche Dist.

www.julienaschaintre.fr
contact@julienaschaintre.fr

Conversion Bio HVE

Juliénas Chaintré Vignerons Associés

Château Bonnet

15,5/20 ★★★

Domaine du Clos du Fief - "Les Grands Gandelins"

Robe cerise au disque ouvert, limpide. Expressif et délivrant un lien minéral bien présent, ce nez au caractère affirmé mêle les notes de graphite et d'encre aux senteurs de fruits noirs (sureau, cassis). Une présence épicée (poivre, girofle) apparaît à l'aération. L'ensemble suscite la curiosité. La bouche confirme les promesses du nez. Dense mais élégante, structurée mais présentant des tanins patinés, elle privilégie l'expression de saveurs fruitées prégnantes (griotte, mûre) et se voit ponctuée d'une finale harmonieuse et persistante. Un vin complet.

2023/24

Cafermi - Godaert & Van Beneden - La Maisons des Vins Fins
Cherche Distributeur(s) - **Salon:** Rotary de Mons

www.micheltete.com
domaine@micheltete.com

HVE

15/20 ★★★

Château des Jean-Loron Guillaume Bouchacourt - "Les Gandelins"

Robe carminée de bel éclat. Ce bouquet doucereux offre de délicates senteurs de violette, gelée de framboises et cerise confiturée. Touche lactique enveloppante à l'aération. Ce cru harmonieux et doté d'une densité de matière appréciable se montre franc et épuré. L'expression de son fruit (baies rouges) se livre dans une texture ciselée et rafraîchissante. La finale, aux tanins presque fondus, se montre salivante.

2023/25

Red des vins - Cherche Distributeur(s)
Salons: Bacchus - Leuven - Soy

www.chateaudesjeanloron.fr
vins.bouchacourt@chateaudesjeanloron.fr

HVE

14,5/20 ★★

Domaine des Tilleuls Argentés - "Le Bois Retour"

9,50 €

Jolie robe cerise éclatant et limpide. Un lien minéral présent dès l'ouverture se livre délicatement, avant de laisser s'exprimer les arômes lactiques et de baies rouges et noires. Un bouquet enveloppé. Cette bouche sphérique et fondue présente une trame épanouie dotée d'un beau gras. L'expression des saveurs de cerise, fraise et framboise se montre généreuse et relevée par une jolie acidité. Ce vin croquant et gourmand est à déguster sur le charme de son fruité juvénile.

2023/24

Cherche Distributeur(s)
Salon: Calais

06/38.67.90.84
descombes.ren@orange.fr

HVE

© Juliénas Chaintré Vignerons Associés

Château du Bois de la Salle

Domaine du Clos du Fief - Sylvain Tête

16/20

★★★★

Domaine de Côtes Rémont - "En Rémont"

8,75 €

Splendide robe rubis cerise intense et profonde. De généreux arômes confiturés voire cuits (fraise, cerise) s'expriment sans réserve, avant de laisser place à quelques épices et à une fine touche minérale. Un ensemble engageant. Cette bouche au grain serré s'est montrée convaincante par sa densité de matière, sa vigueur acidulée rafraîchissante et la parfaite complémentarité entre ses saveurs fruitées et épicées. Charnue à souhait, elle offre en outre une structure partiellement lissée et se voit ponctuée d'une longue finale salivante. Bravo !

2022/25

Cherche Distributeur(s)

www.chenascotesremont.com
olryfamily@chenascotesremont.com

HVE

15,5/20 ★★★

Domaine Franck Besson - Les Hauts "En Rémont"

11,50 €

Très belle robe carmin soutenu, de grande concentration. Délicatement parfumé, ce bouquet enveloppé associe les notes fruitées confiturées voire au sirop (mûre, bigarreaux) et les épices douces. Il invite à la dégustation. Pleine et harmonieuse, cette bouche suave offre un superbe équilibre acidité/gras. Les saveurs de baies rouges et noires mûres se voient relevées par un support d'acidité bien présent. La finale, ample et persistante, ponctue dans l'enveloppement ce vin bien construit.

2022/24

Le Pressoir
Salons: Malmédy - Spa - Verviers - Namur - Aiseau-Presles

www.domainefranckbesson.fr
domainebesson@wanadoo.fr

HVE

Accords Mets-Vins • Wijn en Gerecht

Les vins du Beaujolais accompagnent savoureusement les plaisirs de la table. Conviviaux et croquants de fruit, les beaujolais et beaujolais villages se dégustent vers 15°C et s'apprécient sur une belle assiette de charcuteries, une terrine de poisson ou de légumes ou un fromage de chèvre.

Plus concentrés et ambitieux, les Saint-Amour, Chénas et Juliénas méritent davantage d'égards et pourront obtenir un écho favorable auprès d'une cuisine plus travaillée et goûteuse. Ils souligneront à merveille les saveurs d'un poulet de Bresse, d'une grillade de boeuf, d'un pot-au-feu ou d'une terrine de lapereau.

Château Bonnet

Charpentés, ils s'accorderont aussi avec les plats typiquement bourguignons tels un boeuf mijoté, un coq au vin, des oeufs en meurette, du jambon persillé ou des escargots de Bourgogne. Ils prendront également la mesure d'une belle andouillette, des pieds de porc grillés ou d'un faisan aux raisins.

De wijnen uit de Beaujolais vergezellen op een smakelijke manier de geneugten van een lekkere tafel. De Beaujolais en Beaujolais Villages zijn to gankelijk en fruitig. Ze worden gedronken rond 15° en passen goed bij een lekker bordje vleeswaren, een vis- of groenteterrine of een geitenkaasje.

De Saint-Amour, Chénas en Juliénas zijn meer geconcentreerd en ambitieuzer, ze verdienen meer eer en vinden hun gading eerder in een meer bewerkte en smakelijke keuken. Ze benadrukken wonderwel de smaak van een Bresse-kip, gegrild rundvlees, een stoofpotje of een terrine van konijn.

Het zijn stevige wijnen die ook passen bij typische Bourgondische gerechten zoals een sudderpotje van rund, een coq au vin, eieren in wijnsaus, gepersilleerde ham of escargots de Bourgogne. Ze kunnen ook een mooie andouillette, gegrilde varkenspootjes of fazant met druiven moeiteloos aan.

15,5/20 ★★★★

Julien Aucagne - Beaujolais-Villages Blanc 2021

7,00 €

Robe jaune-vert mordoré, de bel éclat. Finement parfumé, ce bouquet engageant mêle avec réussite les senteurs de fleurs blanches, pomme mûre, pâte de coing et petits fruits secs. Un ensemble de belle complexité. La minéralité s'exprime davantage en entrée de bouche. Elle est accompagnée de saveurs d'amandes et de noisettes fraîches, avec une subtile touche vanillée flatteuse. Ce vin enveloppant et suave séduit par son volume avec l'étoffe d'une finale persistante et épurée. L'ensemble se montre convaincant et concentré. Belle réussite.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

06/79.45.74.32
domainejulienaucagne@gmail.com

HVE

15,5/20 ★★★

Domaine de la Creuze Noire - Beaujolais Blanc 2021

Jolie robe paille à doré, limpide et brillante. On apprécie d'emblée l'élégance et la profondeur de ce nez franc et frais, qui mêle les senteurs de poire, coing et amande dans une belle harmonie. Touche de beurre frais à l'aération. Parfaitement équilibré, ce vin suave et démonstratif offre en milieu de bouche d'intense saveurs de fruits blancs (pomme) et de fruits secs (amande, noisette fraîche). Le gras est équilibré par une acidité revigorante et la finale, charmeuse et salivante, jouit d'une très belle persistance. Ce vin fait honneur à son appellation et représente dignement son cépage.

CH: 100

Bollaert - Delivino - Michel Willems
Cherche Distributeur(s)

www.domainemartin-creuze-noire.com
domainemartin.dcn@gmail.com

HVE

15/20 ★★★

Vin des Broyers - Jeu de Bulles - "Cuvée Brigitte" Méthode Traditionnelle - Gamay Extra-sec 2017

12,00 €

Belle robe œil-de-perdrix à nuances pelure d'oignon. Nez assez discret, mêlant à l'aération les senteurs de foin coupé, pâte d'amande et petits fruits secs. La bouche offre une belle tenue dès l'attaque. Associant les saveurs de fruits blancs mûrs, pâtisserie vanillée et fruits confits, elle voit sa subtile douceur équilibrée par une tension acidulée bien présente. La sensation de sucrosité en finale ne pêche par aucune lourdeur. Un vin convivial, gourmand, charmeur et enveloppé.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.vinsdesbroyers.fr
jmbataillard@vinsdesbroyers.fr

HVE

Julien, Karolina

et Vincent Aucagne

IMPORTANT - BELANGRIJK

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de coeur. 15/20 est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie. De vermelde behoordeling bedraagt minimum 15/20!

16,5/20 ★★★

Anjou blanc - "Cheninsolite" 2021 - Domaine Cady

Superbe robe doré intense aux reflets ocrés. Le bouquet, quelque peu réservé actuellement, affirme progressivement son caractère mature. En témoignent ses notes de fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, pêche, pomme golden…), ses effluves de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe) et sa délicate touche miellée. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et très aromatique offrant un fruité juteux dans un ensemble ou l'équilibre gras/acidité est parfaitement au rendez-vous. La finale, tout aussi démonstrative de ce vin ambitieux et de gastronomie, est large et séveuse sur une délicate minéralité naissante.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Salon de Rochefort

www.domainecady.fr
contact@domainecady.fr

Bio

15,5/20 ★★★

Crémant d'Alsace - Extra-Brut - Jean Sipp - "Evidence"

Robe doré ocré de bel éclat, arborant de fines bulles.
Le bouquet est parfumé et doucereux sur des notes de fleurs parfumées et une belle corbeille de fruits (poire, pêche, mangue…). Une friandise olfactive. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée franche, épurée, très aromatique et rafraîchissante. On apprécie les saveurs de fruits blancs voire de fruits secs et la finale longiligne et tendue d'une cuvée élégante et salivante. Une réussite.

Le Comptoir des Vins
Finesse - Mouchart et Fils

www.jean-sipp.com
domaine@jean-sipp.com

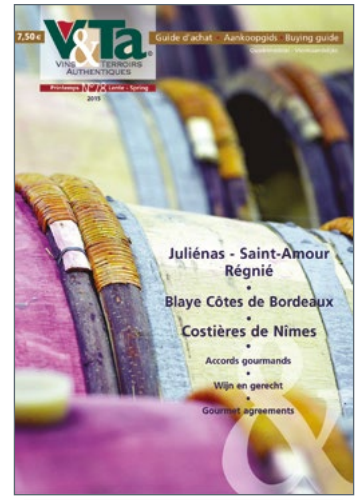
Conversion Bio HVE

Julien, Karolina et Vincent Aucagne

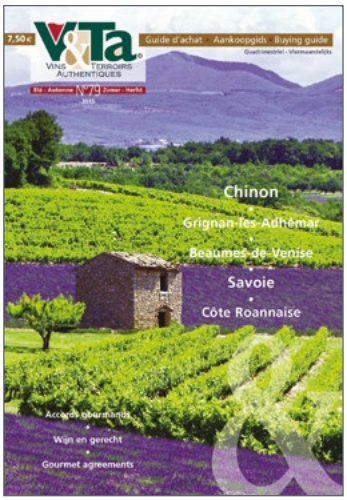
Anciens Numéros

Eté - Automne **2014** Zomer - Herfst

Hiver **2014-2015** Winter



Printemps **2015** Lente



Eté - Automne **2015** Zomer - Herfst

Hiver **2015-2016** Winter

Printemps **2016** Lente

1n°: 6 € • 3N°: 12 € • 6N°: 20€ (Port Gratuit - Portokosten gratis)

Abonnement

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

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

Version "Informatique"
"Computer" versie

•

Voir site internet
Zie website

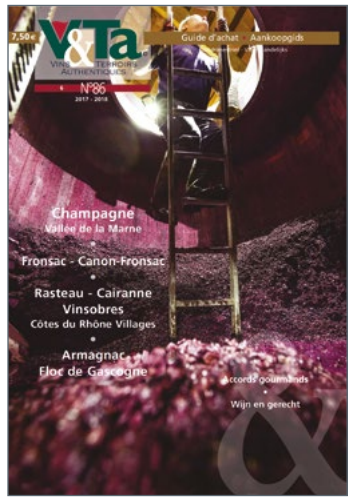
www.vinsetterroirs.be

Eté - Automne **2016** Zomer - Herfst

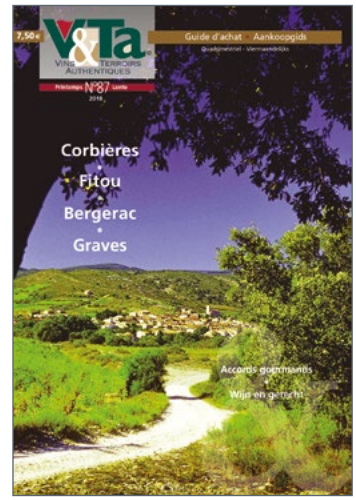
Hiver **2016-2017** Winter

Printemps **2017** Lente

Eté - Automne **2017** Zomer - Herfst



Hiver **2017-18** Winter

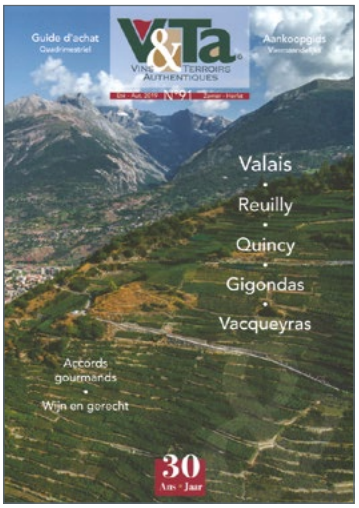


Printemps **2018** Lente

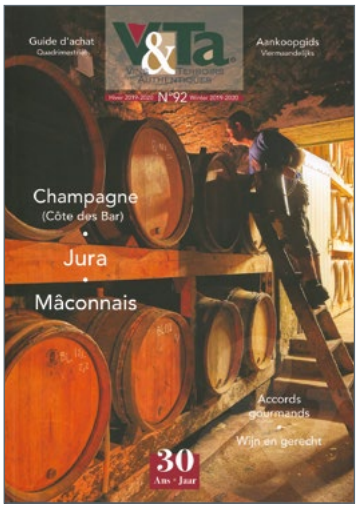
Eté - Automne **2018** Zomer - Herfst

Hiver **2018-2019** Winter

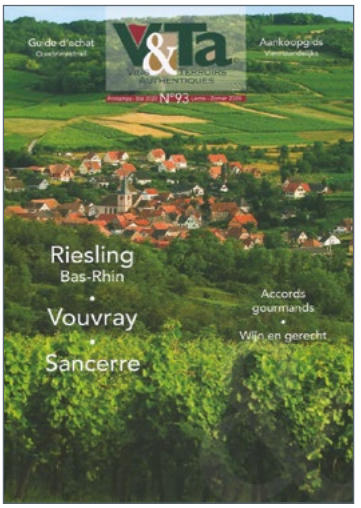
Printemps **2019** Lente



Eté - Automne **2019** Zomer - Herfst

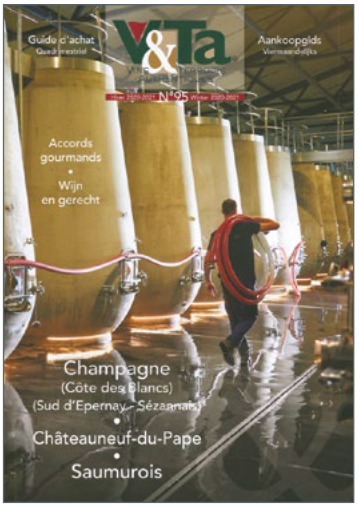


Hiver **2019-2020** Winter



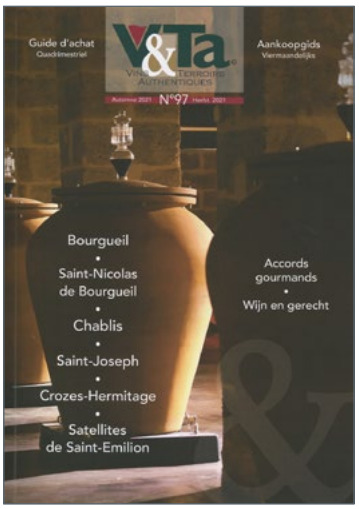
Printemps - Eté **2020** Lente - Zomer

Automne **2020** Herfst

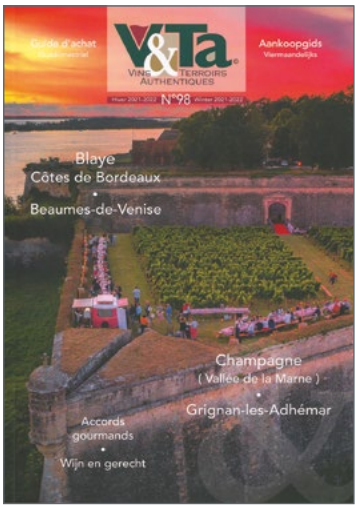


Hiver **2020-2021** Winter

Printemps - Eté **2021** Lente - Zomer



Automne **2021** Herfst



Hiver **2021-2022** Winter

Printemps - Eté **2022** Lente - Zomer

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

Prochain Numéro V&Ta Volgend Nummer

Vins & Terroirs Authentiques

Hiver 2022-2023 **N°101** Winter 2022-23

Castillon la Bataille

Chamery - Montagne de Reims

Villié-Morgon

Champagne (Montagne de Reims)
Moulin-à-Vent • Fleurie • Chiroubles • Morgon
Castillon Côtes de Bordeaux • Limoux

Pour débutants
et œnophiles
avertis
Pour groupes
de 8 à 30
personnes
V&Ta
VINS & TERROIRS
AUTHENTIQUES
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
ARSAN
arsan
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

4 au 6
Novembre 2022
ARTOIS EXPO
ARRAS
Salon
Les VINS de
TerroiR
et Produits Régionaux
Plus de
200 exposants
49ÈME ÉDITION
Entrée gratuite
Restauration sur place
Bouteilles à gagner *
Vendredi 10h 20h
Samedi 10h 20h
Dimanche 10h 18h
RETROUVEZ LE SALON
SUR LE SITE INTERNET.
RETROUVEZ NOUS SUR
LA PAGE FACEBOOK
SALON DES VINS ARRAS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
* GRACE À VOTRE INVITATION APRES TIRAGE AU SORT, EN FONCTION DU STOCK DISPO ET DE VOTRE BON RECU PAR COURRIER.