

Guide d'achat
Quadrimestriel



Aankoopgids
Viermaandelijks

Été 2022

N°101

Zomer 2022

Crus du Beaujolais (2)
•
Castillon Côtes de Bordeaux
•
Limoux

Champagne
(Montagne de Reims)

Accords
gourmands
•

Wijn en gerecht



Vendredi à Dimanche
21 au 23 Avril

**ARTOIS EXPO
ARRAS**

*Plus de
200 exposants*

Les **VINS** *de*
Terroir
et Produits Régionaux

**Entrée gratuite
Restauration sur place
Bouteilles à gagner ***

50^{ÈME} ÉDITION

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**

* ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
* GRÂCE À VOTRE INVITATION, APPEL À TIRAGE AU SORT EN FONCTION DU STOCK DISPO ET DE VOTRE BON REÇU PAR COURRIER

Bien qu'au mondial de football, les tricolores semblent confirmer leur statut de favoris, nous échangerions avec plaisir la coupe du Qatar contre celle d'un excellent Champagne de la Montagne de Reims que nous partagerons volontiers avec notre équipe d'amis ou en famille.

Les performances réalisées sur le terrain par les vignerons de l'Hexagone sont, dans notre numéro de fin d'année, hautement mises en valeur dans notre sélection. Des Champagne d'exception, des Castillon Côtes de Bordeaux

dont la qualité rivalise sans peine avec les voisins de Saint-Emilion, des Limoux blancs qui nous réservent des expressions inattendues des cépages Chardonnay et Mauzac, et des Limoux rouges aux assemblages originaux mettant en scène Merlot, Cabernet, Syrah et Malbec.

Au lendemain de l'épisode rencontrant de moins en moins d'intérêt du "Beaujolais Nouveau", nous vous présentons quatre dossiers supplémentaires de notre saga consacrée aux crus de Beaujolais, initiée dans notre précédent numéro.

Cette fois, cap sur les crus de Chiroubles, Fleurie, Morgon et Moulin-à-Vent, qui associent gourmandise, structure et empreintes de terroirs diversifiés.

Pour le prochain épisode, nous vous donnons rendez-vous sur les appellations de Régnié, Brouilly et Côte-de-Brouilly, en 2023, année et millésime que nous vous souhaitons merveilleux.

Michel Praet



INDEX

• Editorial - Edito.....	3	• Fleurie.....	71
• Champagne Montagne de Reims.....	5	• Morgon.....	82
• Castillon Côtes de Bordeaux.....	35	• Moulin-à-Vent.....	90
• Limoux.....	51	• Anciens numéros.....	96
• Chiroubles.....	67	• Salons VTA.....	98

Photo de couverture: Champagne Vilmart & Cie - Laurent et Thomas Champs - Photo: Jérémie Durand

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

Alhoewel er in de voetbalwereld de tricoloren de indruk wekken hun status van favoriet te bevestigen, zullen we met overgave de beker van Qatar ruilen met deze gevuld met een geweldige champagne van de Montagne de Reims dat we dan ook nog graag zullen delen met een paar vrienden of familieleden.

De verwezenlijkingen op het plein van de wijnboeren van de zeshoek, zijn in ons eindejaargids, hoog geplaatst in onze rangschikking. Champagnes van uitzonder-

lijke kwaliteit, Castillon Côtes de Bordeaux waarvan de kwaliteit niet moet onderdoen voor hun burens van Saint-Emilion, witte Limoux die ons onverwachte expressies van Chardonnay en Mauzac reserveren en rode Limoux met oorspronkelijke assemblages die de Merlot, de Cabernet, Syrah en Malbec ten toon spreiden.

's Anderendaags van de verminderde interesse voor de "Beaujolais Nouveau" zullen we u vier nieuwe bijkomende dossiers in ons relaas betreffende de crus van de Beaujolais, waar we vorig nummer aan begonnen.

Nu, richting crus de Chiroubles, Fleurie, Morgon en Moulin-à-vent, die gulzigheid, structuur en verschillende terroirafdrücken samenbrengen.

Wat het volgend nummer betreft, maken wij afspraak voor de appellaties Régnié, Brouilly en Côte-de-Brouilly, in 2023, oogstjaar dat wij jullie meer dan gelukkig toewensen.

Michel Praet



© Castillon Côtes de Bordeaux

★★★★ 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

Culture Biologique
Biologische cultuur

Culture Biodynamique
Biodynamische cultuur

Haute Valeur
Environnementale

Terra Vitis

CF: Cabernet Franc - CH: Chardonnay - CHE: Chenin Blanc
CS: Cabernet Sauvignon - MA: Malbec - MAU: Mauzac - ME: Merlot
PM: Pinot Meunier - PN: Pinot Noir - SY: Syrah

LA MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE, NATURE ET PATRIMOINE

Les Routes Touristiques du Champagne de la Montagne de Reims sont des invitations à la découverte. Elles se parcourent en prenant le temps. De Reims et ses alentours et jusqu'à Épernay au Sud, diverses activités et sites valent le détour, dont certains pour le moins insolites comme le phare de Verzenay ou la forêt des faux à Verzy!

Vous trouverez une multitude de Vignerons et de Maisons prêts à vous ouvrir leurs portes, vous faire déguster leurs vins et vous montrer leurs emblématiques caves.

Ces anciennes carrières de craie étaient exploitées pour la construction de la ville à partir du Xème siècle. Véritables cathédrales souterraines, elles sont reliées entre elles par d'immenses galeries. Certaines Maisons de Champagne ont eu la bonne idée d'utiliser ces espaces pour y entreposer leurs bouteilles.

Cette région présente des microclimats qui permettent de cultiver les trois cépages autorisés en Champagne et de proposer une large gamme de vins aux caractéristiques variées grâce au travail d'assemblage et de vieillissement des producteurs.

Le vignoble de la Montagne de Reims comporte plus de 9000 ha de vignes. Il est installé sur les pentes dont les couches successives sont constituées de craie, de sable, d'argiles et de calcaire. La nature des sous-sols, leur bon drainage, les pentes faibles permettent le développement d'un vignoble de grande qualité, majoritairement planté de Pinot noir ($\pm 60\%$ de l'encépagement total).

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

Cépage noir à pulpe blanche, le pinot noir est plus tardif et offre aux vins de la région sa puissance et son fruité. Il est à la fois le cauchemar du viticulteur et le paradis du dégustateur, car il est difficile à cultiver mais peut donner des vins fantastiques. Le pinot noir donne des vins qui se caractérisent par leur force et leur consistance, bien soutenus par une bonne charpente.

Les arômes sont assez fins avec ces fameuses notes de fruits rouges. Il sera volontiers assemblé au Chardonnay qui apporte finesse et vivacité pour créer des cuvées de prestige ou millésimées d'un remarquable équilibre et d'un potentiel de garde parfois étonnant. Le pinot meunier, spécialité de la vallée de la Marne, n'est pas en reste et, dans des cuvées à déguster plus jeunes, s'exprime ici avec beaucoup d'élégance.



Champagne Feneuil-Pointillart

DE MONTAGNE DE REIMS, NATUUR EN ERFGOED

De toeristische routes van de Champagne uit de Montagne de Reims zijn een uitnodiging tot ontdekkingen. Gelieve er de tijd voor te nemen. Vanuit de omgeving van Reims tot Epernay in het zuiden zijn er verschillende activiteiten en sites die het bekijken waard zijn, waarvan sommige, op zijn zachtst gezegd ongebruikelijk zijn, zoals de vuurtoren van Verzenay of het forêt des faux in Verzy!

U zal er verschillende wijnboeren en huizen tegenkomen die met veel plezier hun deuren zullen openen om hun wijnen te laten proeven en tegelijkertijd hun karakteristieke kelders te tonen.

Deze oude krijtgroeven werden geëxploiteerd om de bouw ervan vanaf de 10e eeuw te verwezenlijken. Echte ondergrondse kathedra-

len zijn met elkaar verbonden door immense galerijen. Sommige Champagnehuizen hadden het goede idee om deze ruimtes te gebruiken als opslagplaats.

Deze regio heeft microklimaten die de teelt van de drie toegestane druivensoorten toelaten om een breed scala wijnen aan te bieden met gevarieerde kenmerken dankzij het werk van de producenten wat het mengen en verouderen betreft.

Montagne de Reims, het meest oostelijke van de kust van Ile-de-France, heeft meer dan 9.000 ha wijngaarden.

De flanken vormen hellingen waarop de wijnstokken geplant zijn op krijthoudende bodems. De aard van de ondergronden, hun goede drainage en de lichte hellingen maken de ontwikkeling mogelijk van een wijngedebiet van hoge kwaliteit, dat voornamelijk beplant is met Pinot Noir (± 60% van het totale assortiment aan wijnstoksoorten).

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

Deze blauwe druivensoort met wit vruchtvlees komt later tot rijping en geeft de wijnen uit de streek hun kracht en fruitige smaak.

Hij is tezelfdertijd de nachtmerrie van de wijnbouwer en het paradijs van de proever want hij is moeilijk te kweken maar kan fantastische wijnen opleveren. Hij kan vlot gecombineerd worden met de Chardonnay die zorgt voor een verfijnde, levendige toets. Zo verkrijgt men prestigieuze wijnen of bijzonder evenwichtige jaren met een soms verbazingwekkend bewaarpotentieel.

De pinot meunier, specialiteit van de Marnevallei, moet daarvoor niet onderdoen. Hij moet wat jonger gedronken worden maar is erg elegant.



Champagne Vignon Père & Fils

16,5/20 ★★★★★

Duval-Charpentier - "Tradition" - Grand Cru

21,00 €



Superbe robe jaune paille à reflets légèrement rosés. De généreuses senteurs de fleurs parfumées, pâtisserie et amande fraîche dominent un nez démonstratif et enveloppé, qui exprime ensuite quelques senteurs de fruits rouges (cerise, grenade). L'ensemble invite à la dégustation. Pleine, harmonieuse et complexe, cette cuvée a convaincu les dégustateurs par sa densité de matière, sa finesse de texture, la générosité de ses saveurs fruitées de grande fraîcheur et la longueur de sa finale suave, qui donne envie d'y revenir.

PN: 70 - CH: 30

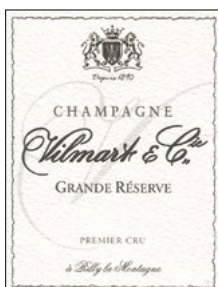
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-duval-charpentier.com
champagne.duval-charpentier@orange.fr



16,5/20

★★★



Vilmar & Cie - "Grande Réserve" - Premier Cru

Jolie robe doré à paille, présentant quelques reflets rosés. Premier nez sur la confiserie (bonbons acidulés), puis le registre aromatique rejoint les fruits rouges (cerise, framboise) et la pivoine. Racée et séveuse, cette cuvée allie richesse d'expression et ampleur, tout en préservant une grande distinction. Le registre des agrumes, la puissance aromatique et la longue finale sont les atouts relevés par des dégustateurs qui évoquent les fruits secs (amande, noisette) dans une longue finale envoûtante. Bravo !

PN: 70 - CH: 30

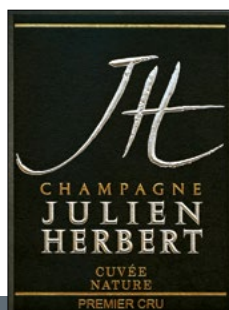
Vines
Cherche Distributeur(s)

www.champagnevilmar.fr
thomas.champs@champagnevilmar.fr



16,5/20

★★★



Julien Herbert - "Cuvée Nature" - Premier Cru

Superbe robe bouton d'or, doré intense. Ce bouquet au caractère affirmé délivre d'intenses senteurs de fruits à coque (amande, noix), pâtisserie (cake) et quelques arômes biscuités et de sous-bois. La bouche, parée pour la gastronomie, confirme les promesses du nez. Les registres des petits fruits secs et des fruits blancs mûrs voire compotés (pomme, poire) s'y expriment librement. Les dégustateurs soulignent la vinosité et l'ampleur de ce vin habillé de fines bulles. Finale de belle persistance sur de jolis amers.

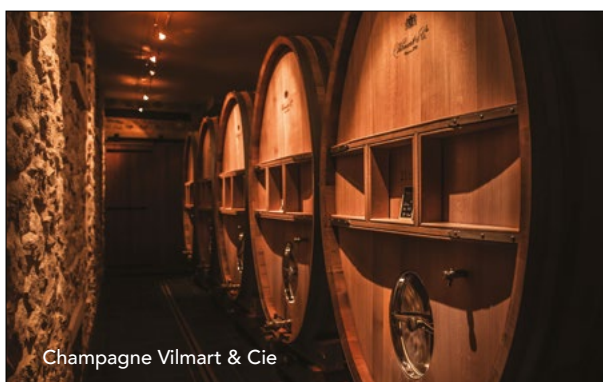
PN: 30 - PM: 20 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

www.champagnejulienherbert.com
julienherbert@hotmail.com



Champagne Duval-Charpentier



Champagne Vilmar & Cie

16/20 ★★★★★

Vincent Perseval - "Tradition" - Premier Cru

16,40 €



Superbe robe bouton d'or, limpide et lumineuse. Le premier nez, bis-cuité et presque vanillé, laisse ensuite place à un registre fruité prégnant, où s'expriment librement les senteurs de fruits blancs et jaunes mûrs (mirabelle, poire, prune). Un ensemble très engageant. Les dégustateurs apprécient d'emblée la sève et la densité de matière de cette cuvée vineuse, offrant un fruité intact et rafraîchissant. On apprécie également l'équilibre maturité/vivacité du milieu de bouche et le profil ciselé et tendu d'une finale longue et salivante.

PN: 20 - PM: 60 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

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

16/20 ★★★★★

Ponsart-Brochet - "Brut Extra" - Premier Cru

17,60 €



Éclatante robe doré intense à reflets vieil or. Enveloppé et charmeur, le bouquet s'exprime dès l'ouverture sur des notes de fruits blancs mûrs voire compotés (pomme, poire). Quelques effluves de pâtisserie, biscuit et petits fruits secs complètent la palette aromatique à l'aération. La bouche confirme d'emblée la maturité du bouquet. Ce vin habillé de bulles exprime de généreuses saveurs fruitées (fruits blancs et jaunes), soutenues par une acidité tonifiante, qui relève une finale ample et persistante, sur l'amande fraîche.

PN: 35 - PM: 50 - CH: 15

Cherche
Distributeur(s)

www.ponsart-brochet.fr
contact@ponsart-brochet.fr



16/20 ★★★★★

Dominique Foureur - Grand Cru



Éclatante robe bouton d'or à reflets paille. Premier nez expressif sur la croûte de pain et les fruits blancs mûrs (poire, pomme). Ensuite, quelques senteurs de pâtisserie (frangipane) apportent une touche douceuse très agréable. Les dégustateurs s'accordent pour souligner l'ampleur, l'élégance et la concentration de cette bouche salivante, généreuse en saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. La finale, longiligne et persistante, confirme l'ambition d'un assemblage très bien dosé.

PN: 75 - CH: 25

www.champagne-dominique-foureur.com
contact@champagne-foureur.fr

Conversion

16/20 ★★★

Delavenne Père & Fils - "Nature - Brut Non Dosé" - Grand Cru



Robe jaune pâle à doré, de bel éclat. Éléance et générosité caractérisent ce bouquet d'abord marqué par les fleurs blanches, avant de gagner en maturité et délivrer de généreux arômes de fruits blancs mûrs et de viennoiseries. Un ensemble engageant. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la race et la concentration de cette cuvée aiguisée comme une lame, dont la vinosité n'a d'égal que la concentration de matière. Les agrumes et les fruits secs s'y expriment librement et la finale, épurée, se voit relevée par de délicieux amers.

PN: 60 - CH: 40

Cherche
Distributeur(s)

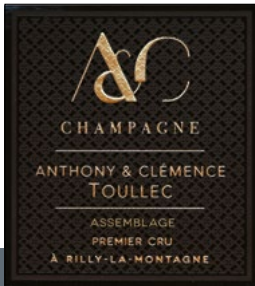
www.champagne-delavenne.com
maelle@champagne-delavenne.fr

Conversion

16/20

★★★ Anthony & Clémence Toullec - "Assemblage" - Premier Cru

26,00 €



Superbe robe jaune pâle, de grand éclat. Les dégustateurs soulignent unanimement la fraîcheur et l'élégance de ce nez engageant, qui exprime d'exubérants arômes d'agrumes (citron, pamplemousse), mêlés à une subtile minéralité et une touche anisée originale. Attaque ciselée et tendue, travaillée en finesse, suivie d'un milieu de bouche privilégiant l'expression d'agrumes frais. L'ensemble, digeste et salivant, redouble de charme et séduit par la finesse de sa texture. Un champagne tout en noblesse; on y revient volontiers.

PN: 50 - CH: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-toullec.com
contact@champagne-toullec.com



15,5/20

★★★★

Christophe Varlot - "Cuvée Jade" - Premier Cru

15,30 €



Éclatante robe bouton d'or intense. Une insistante minéralité s'exprime d'emblée, rapidement rejointe par les fruits secs à coque dans ce bouquet à forte personnalité, qui invite à la dégustation. Attaque tendue et ciselée, suivie d'un milieu de bouche sur les fruits secs, relevé de beaux amers rafraîchissants. La finale, vigoureuse et offrant une belle mâche, se montre salivante et donne l'envie d'y revenir.

Une cuvée qui peut sans souci s'inviter à table.

PN: 5 - CH: 95

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-christophe-varlot.com
champagnechristophevarlot@wanadoo.fr



15,5/20

★★★★

Delaunois-Chanez - "Sublime" - Premier Cru

18,50 €



Éclatante robe jaune de Naples, scintillante. Dès le premier nez, les senteurs de fruits secs (amande, noisette) envahissent un bouquet démonstratif et séduisant, rejoint à l'aération par les notes pâtisseries (cake, brioche), la croûte de pain et quelques effluves de baies rouges. Les dégustateurs soulignent le caractère de cette cuvée dense et distinguée à la fois, dont l'attaque révèle d'emblée de séduisantes saveurs de fruits secs, agrumes et pomme granny. L'ensemble privilégie l'énergie à l'opulence, livrant un milieu de bouche tendu et ciselé, confirmé en finale par des saveurs de bonbons acidulés.

PN: 40 - PM: 40 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-delaunois-chanez.fr
contact@champagne-delaunois-chanez.fr



Champagne Delaunois-Chanez



Champagne Toullec

15,5/20

★★★



Julien Herbert - "Extra Brut" - Premier Cru

Très belle robe or brillant, lumineuse. Quelques notes de fleurs blanches et de pomme fraîche s'expriment avec subtilité dans ce bouquet aérien et délicat mais élégant. La bouche se montre davantage en démonstration que le bouquet. Tendue et ciselée, elle s'appuie sur une colonne vertébrale acidulée et délivre d'exubérantes saveurs d'agrumes frais et de pomme granny. La finale, suave et persistante, rejoint le registre des fruits secs à coque.

PN: 30 - PM: 20 - CH: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnejulienherbert.com
julienherbert@hotmail.com



15,5/20

★★★



Cuperly - "Grande Réserve" - Grand Cru

23,50 €

Superbe robe or étincelant. Profond et complexe, associant puissance et élégance, ce bouquet charmeur présente une corbeille de fruits bien mûrs (poire, pomme), associée aux notes d'amande et de noisette et à une fine minéralité. Les dégustateurs apprécient le relief et le charme de cette cuvée gourmande et suave, qui allie finesse et vinosité. Les saveurs de fruits mûrs et de confiserie s'y expriment librement dans un ensemble éloquent et de persistance appréciable.

PN: 60 - CH: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-cuperly.com
info@champagne-cuperly.com

15/20

★★★★



Lepitre-Prevost - "Grande Cuvée"

16,20 €

Robe jaune de Naples pâle. Ce nez au caractère affirmé exprime d'emblée un registre herbacé rafraîchissant associé à une subtile minéralité. Les agrumes et la groseille verte se livrent ensuite, confirmant l'impression de fraîcheur de l'ensemble. Attaque épurée et ciselée, portée par une acidité tonifiante qui joue son rôle jusqu'en finale. Le milieu de bouche révèle d'insistantes saveurs d'agrumes et de pomme verte. Finale agréablement persistante et salivante sur le citron et le pamplemousse. Un vin vif doté d'une belle énergie.

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

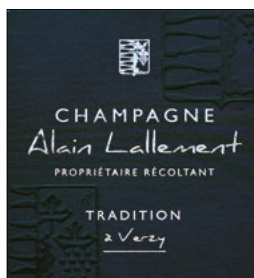
www.champagne-lepitre-prevost.fr
lepitre-prevost@orange.fr



Champagne Lepitre-Prevost

15/20

★★★



Alain Lallement - "Tradition"

17,50 €

Robe jaune pâle à légers reflets dorés, de bel éclat. Quelque peu retenu, le bouquet gagne progressivement en expression et libère quelques subtiles notes minérales (craie) et de petits fruits secs à coque (amande, noisette). La bouche est conviviale et gourmande, dotée d'une belle maturité de fruit. Une fine acidité revigorante apporte la tension nécessaire et la finale, sur les fruits secs, offre une agréable persistance.

PN: 60 - CH: 40



Cherche Distributeur(s)

Salon: Neupré (Coude à Coude)

www.champagne-alain-lallement.com

contact@champagne-alain-lallement.net



15/20

★★★



Goulin-Roualet - "Cuvée Or" - Premier Cru

18,35 €

Superbe robe dorée à légers reflets rosés. Finesse et maturité se dégagent de ce bouquet qui mêle avec réussite les arômes de petits fruits secs (amande fraîche) et de pâtisserie (frangipane) aux notes de pomme mûre voire compotée. Cette bouche équilibrée et suave jouit d'un bel équilibre vivacité/maturité. Le registre des fruits blancs s'exprime sans retenue et l'ensemble présente une belle étoffe. Finale agréablement persistante sur une subtile salinité et de fins amers.

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

Cherche

Distributeur(s)

www.goulin-roualet.fr

contact@goulin-roualet.fr



Champagne Cuperly



15/20 ★★

Guy Méa - "L'Assemblage" - Extra-Brut - Premier Cru



Robe soutenue, jaune paille à légers reflets ocrés. Aérien et délicat, ce bouquet subtil s'apparente à une friandise olfactive (guimauve, vanille, violette). Quelques senteurs de fruits blancs frais complètent ensuite une palette aromatique charmeuse. Tout est en place dans cette cuvée bien construite, dotée d'un équilibre appréciable entre vivacité et maturité du fruit. La texture se montre en dentelles et une jolie tension apporte la tonicité à un ensemble marqué par les agrumes dans une finale agréablement persistante.

PN: 70 - CH: 30

 C de Champagne

www.champagne-guy-mea.com
champagne.guy.mea@orange.fr

Conversion  

14,5/20 ★★★

Daniel Dumont - "Grande Réserve"

17,50 €



Belle présentation pour cette jolie robe paille à doré léger. Une fine minéralité et quelques notes de fruits blancs et agrumes marquent de leur empreinte ce bouquet franc et délicatement parfumé, qui présente une fraîcheur olfactive engageante. Présentant un bel équilibre d'ensemble entre vivacité et maturité, cette cuvée conviviale et assez gourmande met en présence les saveurs de petits fruits secs et de fruits blancs, dans un ensemble de texture aérienne, privilégiant l'élégance à la vinosité.

PN: 40 - PM: 20 - CH: 40

 Cherche Distributeur(s)
Salon: Bertrix

www.champagne-danieldumont.com
info@champagne-daniel/dumont.com

Le Clos du Vendôme

GITES



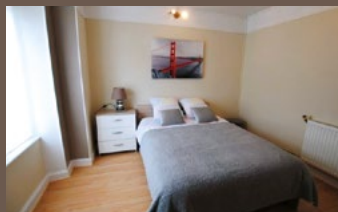
2 épis

N°: H51G008834 - H5IG008835



Dans un ancien corps de ferme situé au cœur de Mailly-Champagne, un petit village viticole très calme, 2 gîtes de 2 et 6 personnes offrent le confort nécessaire pour passer un agréable moment en famille ou entre amis.

Monsieur et Madame Rochet
14, ue Aristide Briand
51500 Mailly-Champagne
Tél: 03 26 49 48 39
06 88 79 59 68



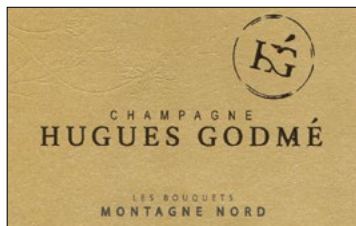
Une attention toute particulière est accordée par les vignerons à l'élaboration de ces cuvées de "Prestige". Les meilleures parcelles, les plus belles presses et des vins d'années plus anciennes, sont sélectionnés avec soin. Ces cuvées plus ambitieuses sont souvent aptes à une meilleure garde.

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

17/20

★★★

Hugues Godmé - "Les Bouquets - Montagne Nord" - Brut Nature



Belle robe paille, scintillante. De puissants effluves de fruits blancs presque caramélisés (poire, pomme) se livrent sans attendre, dans ce bouquet de belle personnalité, très charmeur par sa douceur d'expression et sa maturité (vanille). Ce vin de gastronomie, habillé de fines bulles, présente une belle personnalité en bouche. On y retrouve de puissantes saveurs de fruits secs (amande amère, noix), soulignées par une concentration de matière exemplaire. L'expression de plénitude se prolonge jusqu'en finale, où l'ensemble se montre tranchant et vineux à la fois. Belle réussite.

PN: 60 - CH: 40



DY 3 Imports - Winery

www.champagne-hugues-godme.fr
contact@champagne-hugues-godme.com

Conversion

16,5/20

★★★★

Vilmart & Cie - "Grand Cellier" - Premier Cru



Robe jaune de Naples pâle, brillante. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la profondeur de ce bouquet biscuité et vanillé, qui délivre sans retenue ses senteurs florales (lilas) et de poire fraîche. Une friandise olfactive. On apprécie dès l'entrée de bouche l'élégance alliée à la vinosité de cette cuvée suave, généreuse en saveurs d'agrumes et de petits fruits secs. Un parfait équilibre vivacité/maturité séduit de l'attaque à la finale. Un vin habillé de bulles, qui s'invitera volontiers à table.

PN: 30 - CH: 70



Vines
Cherche Distributeur(s)

www.champagnevilmart.fr
thomas.champs@champagnevilmart.fr



16/20

★★★★



Vincent Perseval - "Réserve" - Premier Cru

17,40 €

Jolie robe jaune doré lumineux. De flatteuses notes de fleurs blanches et de pomme mûre dominant le premier nez, avant de laisser place à la douceur des arômes de pâtisserie (frangipane). Développant une belle énergie, cette cuvée fougueuse délivre sans retenue ses saveurs d'agrumes et de pomme verte. Franche et rectiligne, elle privilégie l'élégance et la tonicité à l'opulence. Longue finale distinguée sur l'amande fraîche, pour un vin de gastronomie.

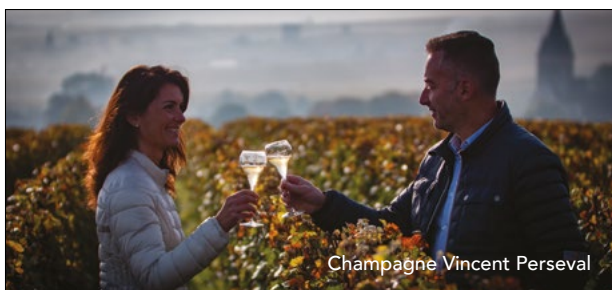
PN: 50 - PM: 30 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

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



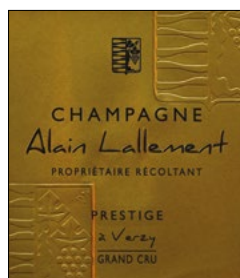
Champagne Godmé



Champagne Vincent Perseval

16/20

★★★★



Alain Lallement - "Cuvée Prestige" Grand Cru

22,00 €

Robe jaune brillant à nuances pelure d'oignon. Les arômes de fruits secs à coque et de fine minéralité s'associent avec bonheur dans ce bouquet démonstratif et très engageant. Racée et séveuse, l'attaque donne le ton d'un ensemble salivant, dont la bulle fine nettoie le palais et apporte une jolie tension. Les agrumes s'y expriment ouvertement et la finale, longiligne, aromatique et équilibrée, offre une longueur significative, dans l'élégance.

PN: 50 - CH: 50



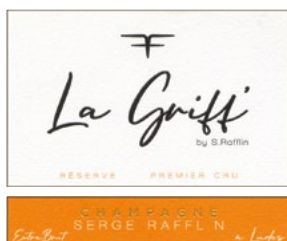
Cherche Distributeur(s)
Salon: Neupré (Coude à Coude)

www.champagne-alain-lallement.com
contact@champagne-alain-lallement.net



16/20

★★★



Serge Rafflin - "La Griff' - Réserve" - Extra-Brut

32,90 €

Robe lumineuse et de grand éclat à reflets vieil or. De puissants effluves de fruits secs (noix, peau d'amande) envahissent le premier nez, avant d'élargir la palette aux notes de croûte de pain et de brioche. Les dégustateurs soulignent le profil charnu, incisif et gourmand à la fois de cette cuvée de gastronomie, qui délivre de puissantes saveurs de fruits secs en milieu de bouche. La vinosité est au rendez-vous et la finale, ample et large à la fois, confirme l'ambition d'un ensemble puissant et distingué, dont on apprécie l'étoffe et les délicieux amers.

PN: 30 - PM: 45 - CH: 25



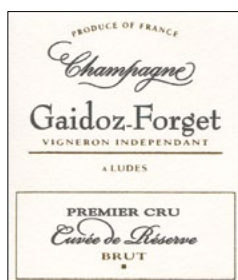
Laurent Richard Père & Fils

www.champagnesergerafflin.fr
contact@champagnesergerafflin.fr



15,5/20

★★★



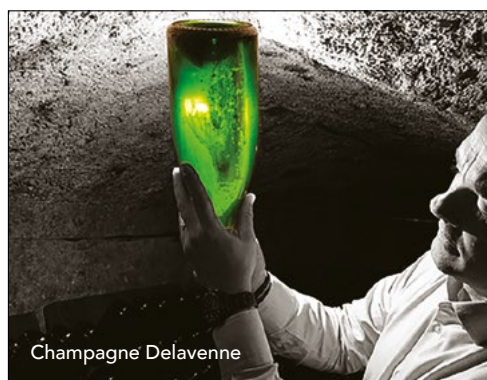
Gaidoz-Forget - "Cuvée de Réserve" - Premier Cru

Robe sable de belle brillance. Ce bouquet en dentelles se montre aérien et distingué. On y apprécie l'élégance des senteurs de fruits blancs mûrs et de petits fruits secs, agrémentées d'une touche pâtissière enveloppante. La bouche a conquis les dégustateurs par sa densité de sa matière fruitée de belle maturité et la complémentarité de ses saveurs d'agrumes, fruits blancs et fruits secs. La finale se resserre sur une jolie tension acidulée et témoigne d'une belle persistance. Sa bulle fine nettoie le palais et donne envie d'y revenir.

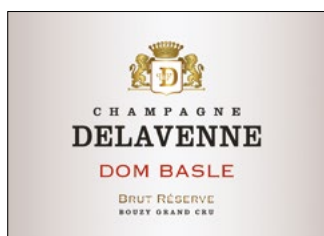
PN: 25 - PM: 50 - CH: 25

Cherche Distributeur(s)
Artisans Bubbles (F)

www.champagne-gaidoz-forget.com
bertille@champagne-gardoz.com



15/20 ★★★



Delavenne - "Dom Basle" - Grand Cru

Belle présentation pour cette éclatante robe ensoleillée, jaune doré scintillant. Premier nez sur l'amande fraîche et la noisette, puis l'ensemble se complète de délicates senteurs plus enveloppantes de poire mûre voire compotée. Un bouquet engageant de belle franchise. La bouche confirme sans attendre la sensation d'enveloppement du bouquet. Fondue et suave, elle délivre de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs et se voit ponctuée d'une finale qui confirme l'impression de douceur.

PN: 60 - CH: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-delavenne.com
maelle@champagne-delavenne.fr

Conversion 

15/20 ★★★



J.P. Secondé - "Brut Prestige"

25,00 €

Éclatante robe doré intense à reflets presque vieil or. Délicatement parfumé, le bouquet exprime ses senteurs florales suaves, associées à une touche de confiserie et de vanille. Tout en charme et enveloppement, cette cuvée séduit tant par sa maturité que par la générosité de ses saveurs de fruits blancs et de petits fruits secs. La finale, salivante, est soutenue par de fins amers très agréables. Elle jouit d'une persistance appréciable.

PN: 75 - CH: 25

 Shet

www.champagne-jean-pierre-seconde.com
earljps@wanadoo.fr



Champagne Vignon Père & Fils

17/20 ★★★



Georges Vesselle - Extra Brut - Grand Cru

Robe ensoleillée, jaune paille à nuances bouton d'or. Une corbeille de petits fruits rouges frais (groseille, framboise) se livre d'emblée dans ce bouquet mature qui exhale à l'aération une touche de tarte aux poires et amandes. En bouche, le registre des baies rouges acidulées reprend le dessus et marque de son empreinte cette cuvée salivante, au grain serré, qui allie élégance et profondeur, vinosité et finesse de texture. La finale, étoffée et persistante, séduit par sa maturité, tout en conservant une grande tonicité. Bravo !

PN: 100



Maenhout - Wijveld
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-vesselle.fr
contact@champagne-vesselle.fr



16,5/20 ★★★★★



Charton Guillaume - "Vieilles Vignes"

18,50 €

Éclatante robe or intense à reflets ocrés. De puissants effluves de poires et pommes mûres s'expriment rapidement, ensuite rejointes par un registre de fruits secs bien présent (noix, noisette). Complexe et engageant. Ce vin habillé de bulles confirme dès l'attaque l'intensité du registre de fruits secs à coque. Le milieu de bouche, démonstratif et opulent, souligne l'ambition de l'ensemble et la finale, au grain serré, offre une persistance épurée très agréable. Un vin très bien construit.

PM: 100



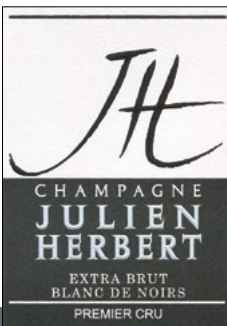
Cafermi - Cherche Distributeur(s)
Salon: Bazeilles (F)

www.champagne-charton-guillaume.fr
contact@champagnechartonguillaume.fr

Conversion

16,5/20

★★★★★



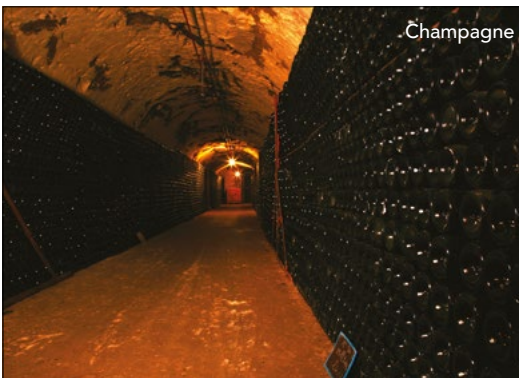
Julien Herbert - Extra Brut - Premier Cru

Robe sable de belle brillance, habillée de fines bulles. Le registre des petits fruits rouges domine l'ouverture, assorti d'une subtile minéralité, quelques notes pâtisseries apportant de la douceur à un bouquet qui conserve une fraîcheur appréciable. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée dont les dégustateurs soulignent tant la densité de matière que l'élégance et l'équilibre entre vivacité et maturité. Le registre des baies rouges acidulées et des agrumes s'y exprime librement et la finale, épurée et persistante, donne l'envie d'y revenir. Belle réussite.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnejulienherbert.com
julienherbert@hotmail.com



Champagne



Georges Vesselle

16,5/20 ★★★

Cuperly - "Cuvée Prestige" - Grand Cru

33,50 €



Superbe robe jaune doré intense à vieil or. Puissant et extrêmement parfumé, le bouquet offre d'exubérantes senteurs de pomme cuite compotée, épices douces (cannelle) et pain d'épices. La bouche ne tarde guère à confirmer la personnalité du bouquet. Démonstrative, complexe et généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs voire presque blettis, elle offre une texture ample et suave. Le support d'acidité nuance et équilibre la maturité de l'ensemble et la finale, profonde et aux épaules larges, séduit par sa longueur et sa distinction. Bravo !

PN: 100

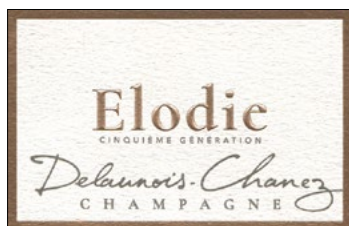
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-cuperly.com
info@champagne-cuperly.com

16,5/20 ★★★

Delaunois-Chanez - "Elodie" - Premier Cru - Non Dosé

35,00 €



Jolie robe ensoleillée, de grand éclat. Le nez, complexe et profond, associe caractère et élégance. Les saveurs de viennoiseries, brioche, vanille, fruits secs et fruits blancs rivalisent d'expression, dans un ensemble complexe. Ce vin habillé de bulles a emporté les suffrages pour sa vinosité, sa complexité aromatique (fruits blancs, fruits secs à coque) et sa densité de matière. La tension est omniprésente et la finale, relevée par de fins amers très agréable, s'exprime sur l'amande et la noix. Un grand vin de gastronomie.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-delaunois-chanez.fr
contact@champagne-delaunois-chanez.fr



16/20 ★★★★★

Goulin-Roualet - "Origine" - Premier Cru

20,65 €



Très jolie robe jaune doré à reflets paille. Le premier nez, d'abord discret, ne tarde pas à dévoiler de flatteuses senteurs de fruits blancs mûrs, viennoiseries et vanille. La maturité est présente mais sans concéder quoi que ce soit à la fraîcheur. En bouche, les atouts de vinosité, fine tension acidulée, exubérance fruitée (poire, pomme) et finesse de texture s'imposent sans retenue. Les dégustateurs soulignent la distinction et le charme presque opulent de ce vin habillé de bulles, ponctué d'une longue finale pâtissière, à la fois élancée et enrobée.

PM: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.goulin-roualet.fr
contact@goulin-roualet.fr



Champagne Delaunois-Chanez



Champagne Vilmart & Cie

16/20 ★★★

Duval-Charpentier - Extra Brut - Grand Cru

25,00 €



Superbe robe doré à paille, habillée de délicats reflets presque rosés. Profond et mûr, le bouquet se montre extrêmement séduisant par ses puissantes senteurs d'abricot et de pomme mûre. Les arômes de miel et pain d'épices ajoutent à la complexité d'un ensemble qui appelle la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée tonique et de belle concentration, dont on apprécie la vigueur. Le registre des agrumes s'y exprime sans retenue et les dégustateurs soulignent la densité de matière et la finesse de grain d'une finale énergique et persistante.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-duval-charpentier.com
champagne.duval-charpentier@orange.fr



16/20 ★★★

Eric Lacour - Premier Cru

27,00 €



Belle robe jaune doré soutenu, brillante et limpide. Le bouquet, profond et de belle complexité, oscille entre les arômes de fruits blancs composés, vanille et fine touche caramélisée. La bouche confirme sans attendre la maturité et la puissance du nez. Sa texture serrée, son grain charnu et salivant, la générosité de ses saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits rouges et l'intensité de sa finale sont les principaux atouts appréciés par les dégustateurs. Une cuvée dont la richesse de constitution permet d'envisager des accords savoureux à table, y compris avec des viandes goûteuses. Bravo !

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-lacour.com
contact@champagne-lacour.com



16/20 ★★★

Arnaud Moreau - "Phoenix" - Grand Cru - Extra Brut



Robe scintillante à nuances légèrement rosées. Les arômes d'une corbeille de petits fruits rouges (framboises, cerises, grenade) dominent ouvertement ce bouquet extrêmement parfumé, assorti à l'aération de fines notes d'épices douces. Portée par une élégante tension de vivacité dès l'attaque, cette cuvée incisive développe une grande énergie. Ses saveurs d'agrumes frais et de baies rouges acidulées apportent une impression de vigueur et de digestibilité présente de l'attaque à la finale. Un vin épuré à forte personnalité, qui ne laissera personne indifférent.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnearnaudmoreau.com
contact@champagnearnaudmoreau.com



Champagne Duval-Charpentier



Bouzy

15,5/20 ★★★



Perseval - Premier Cru

18,60 €

Très belle robe paille, irisée de légères nuances ocrées. Quelque peu retenu au premier nez, le bouquet s'exprime ensuite davantage, dans le registre des fruits mûrs (mirabelle, poire) et des fleurs blanches parfumées. Une touche pâtissière enveloppée monte en puissance à l'aération. Peu dosée, cette cuvée franche et longiligne offre une très jolie tension en bouche. On y apprécie les saveurs minérales et d'agrumes, dans un ensemble élégant et particulièrement rafraîchissant, ponctué d'une finale salivante. Une cuvée très tonique.

PN: 50 - PM: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-perseval.fr
bruno.perseval@champagne-perseval.fr



15,5/20 ★★★



Patrick Soutiran - Dosage Zéro - Grand Cru

Splendide robe vieil or à nuances presque ambrées. Ce nez puissant évoque les fruits secs, la poire cuite et une touche de raisin de Corinthe. On y ressent une grande maturité. Doté d'une belle vinosité, ce vin habillé de bulles confirme sans attendre la maturité du bouquet. Conservant néanmoins une grande fraîcheur, il propose ses saveurs d'amande amère et de miel, tout en délivrant une texture délicate. Une cuvée à forte personnalité, qui imprime en finale une certaine sensation de rondeur.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnesoutiran.fr
contact@champagnesoutiran.fr



15,5/20 ★★★

Dominique Foureur - "Cuvée du Père Hippolyte" - Grand Cru



Jolie robe bouton d'or de grand éclat. Les dégustateurs soulignent le caractère et la complexité de ce bouquet démonstratif qui mêle les notes végétales et herbacées au registre des fruits secs (brou de noix). Une cuvée bien construite, dotée d'une concentration appréciable, qui ne cède pas à la facilité. Le milieu de bouche confirme la maturité des saveurs fruitées (poire, pomme) et la finale, dense et vigoureuse, se montre salivante. Un vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

PN: 100

www.champagne-dominique-foureur.com
contact@champagne-foureur.fr

Conversion   



Champagne



J.M. Goulard

15/20

★★★★



Leclère-Pointillart - "Tradition" Premier Cru

15,60 €

Robe jaune paille à légers reflets rosés. Premier nez floral et parfumé (jacinthe, lilas) puis les notes briochées et de fruits blancs mûrs rivalisent d'expression. Un ensemble à la fois puissant et distingué. Tout est bien en place dans cette cuvée plus en élégance qu'en démonstration. La maturité du fruit (pomme, poire) se confirme en milieu de bouche et la finale nettoie le palais par sa tonicité effervescente, tout en offrant une vinosité appréciable.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.leclere-pointillart.com
leclpoint@aol.com



15/20

★★



E. Lacour - "Pur Meunier" - Premier Cru

25,00 €

Robe jaune sable, limpide et lumineuse. Le premier nez, minéral et herbacé, laisse rapidement place aux senteurs de fruits secs et de fruits blancs mûrs. Un bouquet expressif, à la personnalité affirmée. Cette bouche ronde et gourmande séduit par sa douceur d'expression. La maturité de ses saveurs de fruits blancs et de pâtisserie (millefeuille aux poires) se livre sans réserve et la finale, enveloppée et persistante, confirme l'impression d'enveloppement d'un ensemble charmeur et enrobé.

PM: 100

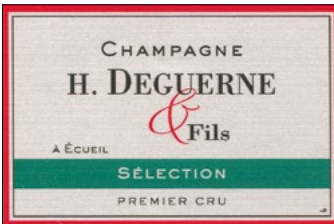
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-lacour.com
contact@champagne-lacour.com



14,5/20

★★★★



H. Deguerne & Fils - "Sélection" - Premier Cru

17,50 €

Robe ensoleillée, bouton d'or scintillante. Un bouquet classique, qui mêle avec réussite les senteurs de petits fruits rouges (framboise, grenade) et les notes de confiserie (violette, guimauve). Une friandise olfactive. Les dégustateurs apprécient la vinosité et la rectitude de cette bouche ciselée, qui offre un fruité bien présent (pomme, poire). L'ensemble est porté par une belle énergie et la finale, ciselée et persistante, donne l'envie d'y revenir par son profil salivant.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

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



Champagne J.M. Goulard



Champagne Gaidoz-Forget

14,5/20

★★★



CL de La Chapelle - "Ecrin" - Premier Cru

Robe jaune sable, éclatante et limpide. Le bouquet se montre aérien et subtil, sur l'élégance. Les senteurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs y rivalisent d'expression. Charmeuse et enveloppée, cette cuvée douceuse laisse une agréable sensation de légère sucrosité. Les saveurs de confiserie et de fruits mûrs (pêche, poire) trouvent leur équilibre dans une fine texture acidulée qui resserre quelque peu la finale. Un vin charmeur et de plaisir immédiat.

PN: 85 - PM: 15



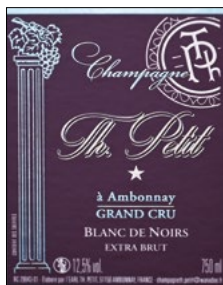
La Cave d'Aglae - Phivino
Salon: Dunkerke

www.cldelachapelle.com
infos@cldelachapelle.com



14,5/20

★★★



Th. Petit - Extra-Brut - Grand Cru

Jolie robe paille de grand éclat. Parfumé et aérien, le nez associe dans une grande fraîcheur les senteurs de fruits blancs, acacia et aubépine, une touche de pâtisserie complétant l'ensemble à l'aération. La bouche confirme sans attendre l'impression d'élégance du bouquet. Aérienne et digeste, elle privilégie une texture subtile, exprimant ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs. Une fine acidité omniprésente apporte la tension nécessaire et la finale, délicate, jouit d'une belle persistance. Un beau champagne d'apéritif.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

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



Recommandé
par VTA

RESTAURANT Le Comptoir à Bulles Chez Mathias



6 place St Avertin • 51500 Sacy • Tél: 03 26 46 26 37 • 06 98 85 76 54
mathias@lecomptoirabulles.fr • www.lecomptoirabulles.fr

16,5/20

★★★★



Philbert & Fils - Premier Cru

17,90 €

Robe ensoleillée, doré intense. Ouvert et de complexité intéressante, le bouquet associe un registre bien mûr (tarte aux poires) avec une touche pâtissière illustrée par les viennoiseries et la frangipane. Les fruits secs se confirment à l'aération.

Ce vin habillé de bulles a convaincu les dégustateurs par sa densité de matière, l'intensité de ses saveurs de petits fruits secs (noix, amande), sa tension acidulée revigorante et le profil épuré de sa finale à la fois persistante et incisive. Un vin paré pour la gastronomie.

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-philbert.com
contact@champagnephilbert.com



16/20

★★★★



Christophe Varlot - "Cuvée Saphir" Premier Cru

18,30 €

Robe dorée de grand éclat, habillée de fines bulles. Floral et parfumé à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en maturité et suavité, rejoignant le registre des fruits blancs mûrs (poire, pêche). On apprécie dès l'attaque l'équilibre vivacité/maturité, la vigueur et la finesse de texture de cette cuvée ample et charnue, qui conserve une jolie tension (agrumes) jusqu'en finale. Un ensemble démonstratif et concentré, ponctué de beaux amers. Un beau vin habillé de bulles.

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-christophe-varlot.com
champagnechristophevarlot@wanadoo.fr



16/20

★★★



Didier Rothier - Premier Cru

25,20 €

Jolie robe bouton d'or, lumineuse. Premier nez à forte personnalité, associant une minéralité bien présente et un registre végétal appuyé (foin coupé, mousse, champignon). Ce vin habillé de bulles séduit par sa vinosité, la puissance de ses saveurs de fruits secs et de fruits blancs compotés et ses notes de cake, brioche et biscuit. On apprécie la densité de matière du milieu de bouche et le profil charnu et séveux d'une finale de très belle persistance. Un cru bien construit, qui s'invite volontiers à table.

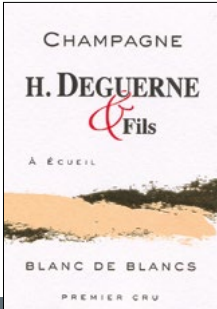
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-didier-rothier.fr
contact@champagne-didier-rothier.fr



15,5/20

★★★



H. Deguerne & Fils - Premier Cru

23,00 €

Jolie robe jaune de Naples pâle. Subtilement parfumé, cet élégant bouquet marie avec succès les notes de fleurs blanches, agrumes et confiserie (bonbons acidulés). Un nez printanier très rafraîchissant.

Tendue par une acidité revigorante, la bouche se montre ciselée et épurée, privilégiant ouvertement les saveurs d'agrumes frais (citron, mandarine) et de pomme granny. La finale, digeste et longiligne, assure une belle persistance, toujours dans la fraîcheur.

Cherche
Distributeur(s)

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



15/20

★★★★



Lepitre-Prevost - "Réserve"

16,95 €

Robe jaune pâle de belle brillance. Le nez s'impose par sa maturité et son enveloppement. Les effluves de fleurs blanches suaves sont complétées par un beau panier de fruits blancs (pêche, poire). Ce bouquet presque exotique s'apparente à une friandise olfactive. L'entrée de bouche, tonique et vigoureuse, donne le ton d'une cuvée incisive de l'attaque à la finale, où d'insistantes saveurs d'agrumes s'expriment sans réserve. De jolis amers ponctuent une finale légèrement saline, très salivante et de longueur appréciable.

www.champagne-lepitre-prevost.fr
lepitre-prevost@orange.fr



15/20

★★★



Feneuil-Pointillart - "Marquis de Luth" - Premier Cru

Jolie robe sable, lumineuse et habillée de délicates bulles. Extrêmement élégant au premier nez par ses senteurs de fleurs parfumées et agrumes, le bouquet affirme à l'aération son intensité aromatique par les notes de confiserie (bonbons acidulés). Il invite à la dégustation. L'élégance et la finesse du bouquet se confirment dès l'attaque. Ce vin en dentelles privilégie une texture subtile et un rafraîchissement permis par des saveurs expressives d'agrumes (citron) et de confiserie acidulée. La finale de cette cuvée conviviale est digeste et aérienne.

www.champagne-fp.com
champagne.fp@wanadoo.fr



15/20 ★★★



Patrick Soutiran - Trépail Premier Cru

Robe or intense à nuances vieil or. Premier nez aérien et charmeur par ses effluves de fleurs blanches et de fruits blancs. Quelques notes de noisette et d'amande complètent l'ensemble à l'aération. Attaque vive et tendue, joliment ciselée, suivie d'un milieu de bouche marqué par l'empreinte des agrumes frais. Ce vin de texture délicate privilégie la délicatesse de texture à l'opulence. Sa finale en dentelles confirme son profil digeste, épuré et aérien.

Cherchez
Distributeur(s)

www.champagnesoutiran.fr
contact@champagnesoutiran.fr



14,5/20

★★



Pierre-Emmanuel Paquay - "Synergie"

24,00 €

Belle robe jaune doré léger, scintillante. Délicat et aérien, le bouquet privilégie la fraîcheur et exhale de fines notes de citronnelle et d'agrumes, dans un ensemble qui privilégie la subtilité. L'entrée de bouche, friande et rafraîchissante par ses saveurs d'agrumes frais, apporte une agréable sensation de vivacité. Ensuite, la vigueur de l'ensemble se confirme par les saveurs citronnées et de pomme verte, la finale ponctuant ce vin qui séduit par un profil épuré et persistant.

Cherchez
Distributeur(s)

06/82.12.48.87
contact@champagne-pepaquay.fr

Conversion



Lieu insolite, visite inoubliable

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



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

17/20

★★★

Beurton-Couvreur - "Rosé de Saignée" 2018 - Premier Cru

40,60 €



Robe très intense, rubis cerise soutenu. Un panier de fruits gourmands (fraise, framboise, bigarreaux) s'impose d'emblée dans ce bouquet friand et frais, agrémenté de quelques senteurs florales délicates (violette). La bouche ne tarde guère à flatter le palais par sa concentration fruitée, sa fraîcheur et la délicatesse de ses bulles. Elle démontre une belle énergie et un fruité croquant et prénant. La texture offre un grain serré et la finale, salivante et

de persistance appréciable, donne l'envie d'y revenir. Un champagne gourmand et distingué à la fois.

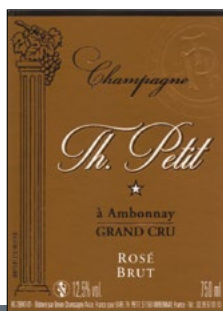
PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-beurton.com
dominique@champagne-beurton.com

16,5/20

★★★★



Th. Petit - Grand Cru

Belle robe rose soutenu à nuances saumonées. Le premier nez exprime une fine minéralité crayeuse puis les notes d'amande amère et de noisette complètent l'ensemble, avec une touche de poire mûre. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée de haut rang, racée et salivante, qui bénéficie d'une superbe densité de matière. Les saveurs fruitées mûres (fruits blancs) et de fine minéralité se complètent harmonieusement et l'impression d'opulence se prolonge jusqu'en finale. Distinction, générosité et texture charnue, pour un champagne extrêmement engageant.

PN: 15 - CH: 85

Cherche
Distributeur(s)

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



16,5/20

★★★

Francinet & Fils - Millésimé 2015 - "Cuvée Exception"

28,50 €

Brut Rosé de Saignée - Grand Cru



Robe rubis clair à nuances orangées. Le premier nez s'exprime sur l'herbe fraîche, le mousseron et une délicate minéralité. Ensuite, l'expression du fruit rouge mûr se livre davantage (fraise cuite, cerise). Associant la puissance à l'élégance, ce vin habillé de bulles a conquis les dégustateurs, qui soulignent la vinosité, la densité de matière et l'expression généreuse des saveurs de fruits secs (amande, noisette) et de fruits rouges. Longue finale salivante et étoffée pour un cru de gastronomie, porté par une tension omniprésente.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-francinet-et-fils.com
champagne.francinet@orange.fr



16/20

★★★★



Vincent Perseval

18,50 €

Lumineuse robe rose tendre à légers reflets saumonés. Ce bouquet au caractère affirmé mêle les notes de fruits secs, minéralité crayeuse et pâtisserie (cake). Ce vin habillé de bulles a convaincu les dégustateurs par sa texture serrée, sa densité de matière et la générosité de ses saveurs de fruits secs et de petits fruits rouges. La finale, saline et persistante, n'est pas en reste. Un vin de gastronomie, ponctué d'une longue finale revigorante.

PN: 40 - PM: 40 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

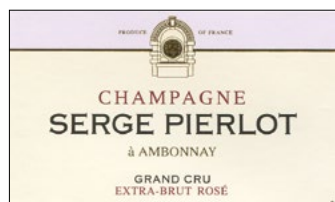
www.vincentperseval.com
vincent.perseval@orange.fr

16/20

★★★★

Serge Pierlot - Extra-Brut Dosage Zéro - Grand Cru

19,50 €



Très belle robe soutenue, saumon intense à reflets orangés. Premier nez aérien, floral (pivoine, violette) et fruité (fruits rouges mûrs). L'aération élargit la palette par quelques effluves d'amande fraîche et de minéralité. Un bouquet frais et de grande élégance. C'est avant tout l'équilibre entre la fraîcheur et la maturité du fruit qui a séduit les dégustateurs. La texture de cette cuvée savoureuse se montre assez serrée; elle révèle un profil salivant et charnu. On y apprécie les saveurs de baies rouges et de petits fruits secs. Très longue finale, racée.

CH: 85 - PN: 15

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-serge-pierlot.fr
champagne.serge.pierlot@wanadoo.fr



16/20

★★★

Duval-Charpentier - Grand Cru - Extra-Brut

25,00 €



Jolie robe pétale de rose à saumon léger. Rafraîchissant et dévoilant une belle énergie, le nez mêle les notes d'agrumes et de fruits blancs à une fine minéralité. Un ensemble attrayant par sa vivacité. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la densité de matière, l'élégance, la mâche et la texture ciselée de cette cuvée qui bénéficie d'une jolie tension acidulée. Les agrumes se révèlent omniprésents et la finale, épurée et salivante, jouit d'une grande persistance.

PN: 70 - CH: 30

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-duval-charpentier.com
champagne.duval-charpentier@orange.fr



Champagne



Vincent Perseval

15,5/20 ★★★★★



Feneuil-Pointillart - Premier Cru

Belle présentation pour cette robe de couleur intense, rose sombre à nuances saumonées. Offrant un profil gourmand le bouquet suave associe les rouges confiturés et la pâtisserie (tarte aux cerises). Les dégustateurs s'accordent pour souligner la mâche, l'élégance et la générosité fruitée de cette cuvée bien construite, parée pour la gastronomie et dotée d'un bel équilibre maturité/fraîcheur. Longue finale qui gagne en enveloppement et s'apparente à une friandise.

PN: 35 - PM: 45 - CH: 20

www.champagne-fp.com
champagne.fp@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Christophe Varlot - "Cuvée Perle" - Rosé de Saignée Premier Cru

20,50 €



Robe très intense, rubis légèrement orangé, de grand éclat. Un panier de fruits rouges mûrs voire confiturés (gelée de framboises, cerise, fraise...) s'impose d'emblée, complété par une touche pâtissière charmeuse. Ce vin habillé de bulles séduit par sa vinosité, son équilibre vivacité/maturité et la tension acidulée présente de l'attaque à la finale, assurant une fraîcheur très appréciable. Les saveurs de baies rouges acidulées dominent la finale épurée et persistante de ce vin très digeste.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-christophe-varlot.com
champagnechristophevarlot@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Cuperly - "Grande Réserve" - Grand Cru

25,50 €



Robe rose tendre à légers reflets saumonés. Premier nez herbacé et minéral (craie). L'aération complète l'ensemble par de fins arômes de rhubarbe, groseille verte et agrumes. On a ici privilégié une texture élégante et délicate. Cette bouche vigoureuse et portée par une jolie acidité tonifiante exprime ses saveurs d'agrumes en milieu de bouche. La finale développe une belle énergie, tout en conservant un profil ciselé. La persistance est au rendez-vous pour cette cuvée de gastronomie.

PN: 50 - CH: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-cuperly.com
info@champagne-cuperly.com



Champagne Serge Pierlot



Champagne Feneuil-Pointillart

15,5/20 ★★★

Gardet



Robe saumoné soutenu, de bel éclat. À l'ouverture, l'ensemble présente le visage d'un bouquet floral printanier. Ensuite, le nez gagne en maturité et associe dans une belle harmonie les senteurs de viennoiseries et de bigarreaux. Il invite à la dégustation par son profil gourmand. Une certaine opulence s'exprime dès l'attaque dans cette cuvée qui confirme en bouche la maturité des saveurs de fruits mûrs voire confiturés (baies rouges). Le support d'acidité, bienvenu, apporte l'équilibre et la finale confirme le style enveloppant d'un ensemble de persistance appréciable.

PN: 45 - PM: 45 - CH: 10



B & Co - Sobelvin - Rob
Cherche Distributeur(s)

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



15,5/20

★★



Vincent Carré - Premier Cru

30,00 €

Robe rose saumoné, intense et brillante. De délicats parfums de petits fruits rouges et de pâtisserie (brioche) s'expriment à l'ouverture, puis le bouquet élargit sa palette aromatique à quelques notes de fruits secs. Tonique et vigoureuse, la bouche s'appuie sur une belle acidité et offre une agréable tension en bouche. On y apprécie les saveurs d'agrumes, de bonbons acidulés et de baies rouges fraîches. La finale, agréablement persistante, se voit relevée par quelques beaux amers. Une cuvée distinguée, qui ne cède pas à la facilité de la douceur charmeuse.

CH: 75 - PN: 20 - Cru de Bouzy: 5

Cherche
Distributeur(s)

06/33.36.42.90

champagnevincentcarre@gmail.com

15/20 ★★★

La Chapelle - "Nuance" - Premier cru



Robe légère, œil-de-perdrix à nuances délicatement saumonées. Les notes pâtisseries (tarte aux cerises, fraises) se livrent sans attendre dans ce bouquet charmeur et enveloppé, complété à l'aération d'une touche de petits fruits secs. La maturité du fruit se confirme dès l'attaque par de puissantes saveurs de baies rouges mûres et une douceur qui s'apparente à de l'enveloppement. Ce vin charmeur présente le visage d'une confiserie. Il trouve son équilibre dans une tension acidulée vigoureuse, présente de l'attaque à la finale.

PM: 35 - PN: 25 - CH: 20 - Coteau champ. rouge: 20



La Cave d'Aglae - Phivino
Salon: Dunkerke

www.cldelachapelle.com
infos@cldelachapelle.com



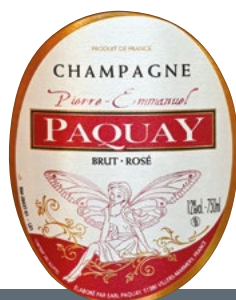
Champagne



Gardet

15/20

★★★



Pierre-Emmanuel Paquay - "Magnétisme"

25,00 €

Éclatante robe rose soutenu de grande intensité. Associant élégance et fraîcheur, ce nez au caractère affirmé mêle les senteurs de cerise mûre, biscuit et petits fruits secs. La bouche, enveloppée et charmeuse, confirme la maturité d'un ensemble généreux en saveurs de fruits rouges presque confiturés (gelée de framboises, cerises). Finale gourmande et salivante, qui donne l'envie d'y revenir.

PN: 20 - CH: 80

Cherche
Distributeur(s)

06/82.12.48.87

contact@champagne-pepaquay.fr

Conversion



15/20

★★



J.M. Goulard - "Origine Rosé" - Extra-Brut

31,50 €

Superbe robe pétale de rose, de couleur légère, brillante. Le premier nez, tout en délicatesse, associe élégance et fraîcheur. Les arômes d'agrumes, groseille verte et fleurs parfumées se révèlent séduisantes et engageantes. Attaque salivante et de texture fine, suivie d'un milieu de bouche privilégiant l'élégance à l'opulence. Les saveurs d'agrumes confèrent à l'ensemble un visage épuré. La finale, séveuse et agréablement persistante, présente un lien minéral apprécié par les dégustateurs.

PN: 35 - PM: 60 - MR: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-goulard.com

contact@champagne-goulard.com



14,5/20 ★★★



Philbert & Fils - Premier Cru

20,00 €

Robe rose soutenu à nuances rubis. Superbe bouquet, floral (violette) et parfumé (confiserie - guimauve, cuberdon), rejoint par les notes de framboises), pour un ensemble suave et très engageant. La bouche confirme sans attendre la douceur et l'enveloppement d'un ensemble qui assure en bouche le profil de panier de fruits gourmands (bigarreaux, framboise) de cette cuvée au fruité croquant et juteux, donnant une impression de sucrosité. Un vin charmeur et voluptueux.

PM: 25 - PN: 5 - CH: 70

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-philbert.com

contact@champagnephilbert.com



Champagne Philbert & Fils



Champagne J.M. Goulard

16,5/20 ★★★



Vignon Père & Fils - "Les Espérances" 2018 Blanc de Noirs - Grand Cru

Éclatante robe œil-de-perdrix à légèrement rosé. Ce bouquet suave s'apparente à une friandise olfactive. Les senteurs de petits fruits rouges et de confiserie rivalisent d'élégance et de charme, dans un ensemble presque enveloppé. Les dégustateurs soulignent la vinosité et l'ampleur de cette cuvée de gastronomie très aromatique. De puissantes saveurs de fruits blancs mûrs trouvent leur équilibre dans un support d'acidité épuré et la finale, s'exprimant sur l'amande amère, jouit d'une grande persistance.

PN: 100



Bulles de Princesse - Champstore - Les Bulles d'Anvers
Privin / Cherche Distributeur(s)

www.champagne-vignon.com
vignon.marquises@orange.fr

16/20 ★★★



Vignon Père & Fils - "Rochelles Potences" 2018 Extra Brut - Blanc de Blancs - Grand Cru

Robe jaune de Naples pâle, de grand éclat. Premier nez sur les fleurs et les agrumes, privilégiant la fraîcheur. L'aération complète la palette olfactive par une pointe de minéralité. Tendue par une belle acidité et une empreinte minérale assez présente, cette cuvée délivre d'insistantes saveurs de citron et de pomme verte en milieu de bouche. La finale, longiligne et ciselée, se voit relevée par d'agréables amers. Une cuvée qui peut envisager l'avenir avec sérénité.

CH: 100



Bulles de Princesse - Champstore - Les Bulles d'Anvers
Privin / Cherche Distributeur(s)

www.champagne-vignon.com
vignon.marquises@orange.fr



Champagne Vignon Père & Fils

17,5/20 ★★★



Vilmar & Cie - "Grand Cellier d'Or" - Premier Cru

Éclatante robe jaune or léger à reflets sable. Le premier nez exprime ses effluves de fleurs blanches parfumées (lilas, jasmin). Ensuite, le bouquet printanier évolue vers la confiserie et les notes de fruits blancs frais et de fruits secs (amande). Les dégustateurs s'accordent pour louer la structure, l'étoffe et l'élégance de cette cuvée particulièrement aromatique. Le registre des fruits secs et des agrumes (citron, pamplemousse) se livre librement et la finale, aiguisée et très tonique, se prolonge dans la vigueur et la distinction. Une très belle cuvée qui s'invitera volontiers à table.

PN: 20 - CH: 80

Vines
Cherche Distributeur(s)

www.champagnevilmar.fr
thomas.champs@champagnevilmar.fr



17/20 ★★★★★



Ponsart-Brochet - "Prestige" - Premier Cru

20,90 €

Superbe robe vieux or, presque ambrée. On se trouve d'emblée sous le charme de ce bouquet ouvert, complexe et mature, qui exhale sans attendre de généreux arômes de poire cuite et de pomme compotée, associées aux notes de viennoiseries et de vanille. Engageant! Par sa densité de matière, sa profondeur et l'intensité de ses saveurs de fruits blancs mûrs, cette cuvée ambitieuse offre un milieu de bouche large, puissant et enrobé. L'ensemble se resserre ensuite en finale sur une superbe acidité équilibrante, qui lui confère une grande élégance. Un vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

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

Cherche
Distributeur(s)

www.ponsart-brochet.fr
contact@ponsart-brochet.fr



17/20

★★★



Arnaud Moreau - "Erynn - Le Mont des Tours" Grand Cru - Extra-Brut

Éclatante robe doré léger. Le bouquet élégant, associe finesse et fraîcheur. Les notes florales laissent rapidement place à une belle corbeille d'agrumes et de fruits blancs. Il gagne en douceur à l'aération (brioche, crème pâtissière). La bouche est sèveuse et tendue. On apprécie sa vinosité, ses saveurs d'agrumes et une délicate minéralité. Un vin de gastronomie, très aromatique et ponctué d'une longue finale vigoureuse et salivante sur les fruits secs à coque. Une cuvée prête à affronter quelques années de cave et qui fait honneur à son cépage.

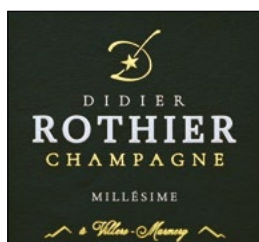
CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagnearnaudmoreau.com
contact@champagnearnaudmoreau.com



16/20 ★★★★★



Didier Rothier - Premier Cru

Jolie robe ensoleillée, doré léger. Délicatement parfumé, mêlant les notes d'agrumes confits, petits fruits secs et pâtisserie, ce bouquet suave invite à la dégustation. La texture longiligne et un profil élégant caractérisent cette cuvée présentant de fins amers et libérant sans retenue ses saveurs de fruits secs. L'ensemble présente une réelle fraîcheur, confirmée dans une finale énergique et ciselée. Une cuvée distinguée et digeste, idéale pour l'apéritif.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-didier-rothier.fr
contact@champagne-didier-rothier.fr



15/20 ★★★

Daniel Dumont - "Prestige" 2016 - Premier Cru

21,10 €



Lumineuse robe jaune pâle à doré, de belle brillance. Le registre des petits fruits rouges bien mûrs (cerise, framboise) s'exprime d'emblée dans ce nez très charmeur, relayé par une note biscuitée et pâtissière. Un bouquet généreux et mûr qui invite à la dégustation.

Cette cuvée conviviale et gourmande jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Les agrumes dominent le milieu de bouche et la finale, marquée par les fruits secs, révèle de beaux amers. Une cuvée tonique et vineuse à la fois.

PN: 70 - CH: 30



Cherche Distributeur(s)
Salon: Bertrix

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



16/20 ★★★★★

François Lecompte 2015 - Premier Cru

18,50 €



Jolie robe jaune doré éclatant. Classique et mature, le bouquet met en présence des arômes de fruits blancs mûrs (poire, pomme), biscuit vanillé et viennoiseries. Doté d'une belle vinosité, d'une trame assez serrée et délivrant d'expressives et généreuses saveurs fruitées, ce vin habillé de bulles a le visage d'une gourmandise. Sa douceur de texture et son enveloppement procurent un sentiment de volupté, accentué par un dosage présent. Finale longiligne conservant de la vivacité. Une cuvée très bien construite.

CH: 40 - PM: 30 - PN: 30



Cherche Distributeur(s)
Salon: Salon du Mariage et Champagne à Tour & Taxi

www.champagne-lecompte.fr
champagnelecompte@orange.fr

15,5/20 ★★★★★

Beurton-Couvreur - Premier Cru 2015

25,41 €



Très jolie robe bouton d'or, scintillante et habillée de fines bulles. Un registre minéral crayeux s'exprime finement à l'ouverture, avant de laisser rapidement place à des notes flatteuses et enveloppées de pâte d'amande, petits fruits secs et pomme mûre. Cette bouche salivante et dense a séduit les dégustateurs qui soulignent son équilibre vivacité/enveloppement, la maturité de ses saveurs de fruits blancs et la suavité d'une finale charmante

mais très digeste, dont la persistance s'avère appréciable.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-beurton.com
dominique@champagne-beurton.com

15,5/20 ★★★

Georges Vesselle - Nature 2015 - Grand Cru



Superbe robe paille, lumineuse, à légers reflets rosés. Une corbeille de petits fruits rouges envahit le premier nez sans attendre (framboise, cerise). Quelques notes de violette et de cuberdon complètent ensuite un ensemble particulièrement parfumé et engageant. Cette cuvée épurée et finement ciselée propose une bouche digeste et bien concentrée, dont la trame privilégie l'élégance à la vinosité. On y apprécie les saveurs de fruits secs et de minéralité, dans un ensemble ponctué d'une finale savoureuse et aérienne, relevée par de délicats et agréables amers.

PN: 90 - CH: 10



Maenhout - Wijveld
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-vesselle.fr
contact@champagne-vesselle.fr



16,5/20 ★★★★★

Charton-Guillaume 2013 - "Cuvée Millésime"

22,00 €



Belle robe jaune paille soutenu. D'expressives senteurs de pomme mûre et d'amande douce envahissent le premier nez, complétées par une touche pâtissière (cake aux noisettes, millefeuille aux poires). Dès l'attaque, cette cuvée vineuse à forte personnalité confirme le registre des fruits secs du bouquet. D'insistantes saveurs de noix et d'amande (frangipane) s'expriment librement, dans un ensemble enrobé et de grand charme, qui traduit sa maturité. Les bulles, fines, accompagnent la dégustation jusqu'en finale, garantissant l'équilibre maturité/vivacité d'une cuvée parée pour la gastronomie. Belle réussite !

PN: 33 - PM: 33 - CH: 34

Cafermi - Cherche Distributeur(s)
Salon: Bazeilles (F)

www.champagne-charton-guillaume.fr
contact@champagnechartonguillaume.fr

Conversion  

16/20 ★★★★★

Serge Pierlot - "Brut Prestige" 2012 - Grand Cru

23,00 €



Robe doré intense à vieil or, soutenue et lumineuse. De puissants arômes de pâtisserie, viennoiseries et fruits blancs mûrs (millefeuille aux poires, frangipane) se mêlent avec harmonie à une touche florale et végétale rafraîchissante. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner la distinction, la vinosité, la puissance d'expression et la jeunesse préservée de cette cuvée énergétique, riche en saveurs de pomme mûre et de fruits secs à coque. L'équilibre maturité/vivacité est parfait, pour cette cuvée savoureuse et étoffée, ponctuée d'une longue finale biscuitée qui donne envie d'y revenir. Superbe réussite !

PN: 60 - CH: 40

www.champagne-serge-pierlot.fr
champagne.serge.pierlot@wanadoo.fr



15,5/20

★★★★★



Francinet & Fils - "Cuvée Fifty" - Grand Cru 2011

24,50 €

Étincelante robe ensoleillée doré ocré. Le bouquet est ouvert et de caractère. La minéralité s'associe à des effluves de fruits secs à coque dans un ensemble démonstratif qui gagne en douceur à l'aération (cake, flanc pâtissier) et invite à la dégustation. La bouche est franche et épurée. Les dégustateurs soulignent le parfait équilibre entre les saveurs fruitées intenses et rafraîchissantes et la richesse d'une cuvée mature qui offre une belle vinosité. Un vin habillé de bulles ponctué d'une finale longue et large à la fois sur de délicats amers.

PN: 50 - CH: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-francinet-et-fils.com
champagne.francinet@orange.fr

HVE 



Champagne François Lecompte



Champagne Beurton-Couvreur

17/20 ★★

Gaidoz-Forget - "Cuvée Empreinte Meunier" Premier Cru - Brut Nature - 2008



Superbe robe doré intense à bouton d'or. Le bouquet printanier est subtil et élégant, délicatement parfumé et gourmand. Les effluves floraux, de confiseries et de viennoiseries se livrent de concert dans un ensemble engageant d'une étonnante finesse. La bouche confirme le nez par sa texture délicate, son élégance et sa tension omniprésente. Ciselée, épurée et longiligne cette cuvée fait honneur à son cépage et confirme son potentiel de garde parfois étonnant. Bravo.

PM: 100

Cherche Distributeur(s)
Artisans Bubbles (F)

www.champagne-gaidoz-forget.com
bertille@champagne-gardoz.com



17,5/20 ★★★

Arnaud Moreau - "Cuvée Odyssée" - Grand Cru Brut Zéro - 2005



Impressionnante robe vieil or à nuances ocrées. Le bouquet au caractère affirmé est ouvert et complexe sur les fruits secs (raisin de corinthe, cerneaux de noix), les sous-bois et la minéralité. En bouche cette cuvée de haut rang ne tarde pas à se livrer. Très démonstrative et aromatique sur ses saveurs de noisette, de pain d'épice et de grillé, elle ne cède pas à la facilité. Elle se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours et récolte d'emblée tous les suffrages. Une cuvée hors normes qui s'invite volontiers à table. La finale, large et revigorante, témoigne d'une bel avenir encore. Un vin abouti.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

www.champagnearnaudmoreau.com
contact@champagnearnaud.com



RATAFIA ROUGE

16/20

★★★



Domaine Paquay

25,00 €

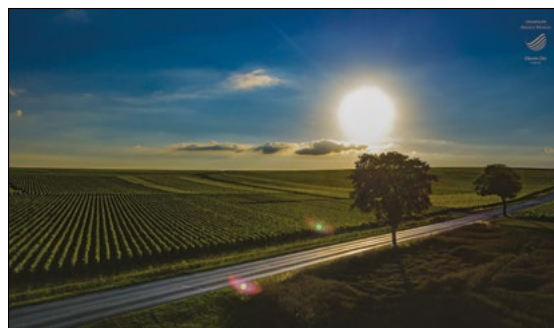
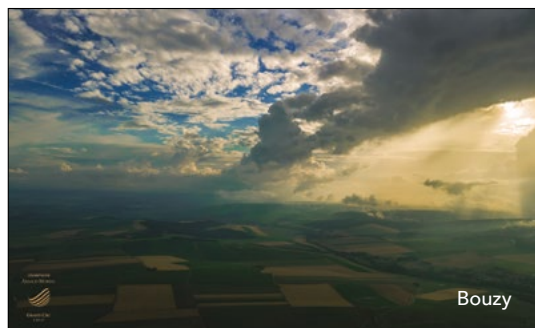
Eclatante robe limpide et brillante, cerise intense. Le bouquet est ouvert et complexe sur une belle corbeille de fruits rouges et noirs confiturés et des notes épicées (poivre sauvage, baie de genévrier, clou de girofle...) et grillées insistantes. La bouche est ample et gourmande, particulièrement juteuse et croquante de fruits (griotte, cassis, mûres sauvages). Les dégustateurs apprécient l'équilibre gras/acidité/alcool et la vigueur d'une fin de bouche presque corsée, relevée par de fins tanins et des saveurs de noyau de cerise et d'épices rafraîchissantes. Une réussite.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

06/82.12.48.87
contact@champagne-pepaquay.fr

Conversion



CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

UNE APPELLATION DE CARACTÈRE RICHE À DÉCOUVRIR

Bien que la vigne soit plantée dans cette région depuis la plus haute Antiquité, son véritable essor viticole commence au Moyen-Age. Avec notamment le mariage D'Aliénor d'Aquitaine et Henri Plantagenêt, la ville de Castillon devient une véritable ville portuaire et une importante forteresse est édifée sur les bords de la Dordogne. Les chemins de halage et gabarres permettaient l'exportation des vins aussi bien vers l'Angleterre que vers la Hollande.

Avant la création des AOC en 1935, les vins produits dans cette région du Libournais furent longtemps commercialisés sous la dénomination «Près Saint Emilionnais».

L'appellation Castillon Côtes de Bordeaux (AOC Côtes de Castillon de 1988 à 2008) doit son nom à la ville de Castillon-la-Bataille, qui fut en 1453, le cadre de l'ultime bataille de la guerre de Cent Ans qui mit fin à trois siècles de domination anglaise. Elle signe la mort du célèbre général Talbot et la reconquête de l'Aquitaine par Charles VII.

Castillon Côtes de Bordeaux, c'est aujourd'hui avant tout 230 familles de vignerons passionnés, engagés et tournés vers l'avenir. Des hommes et des femmes qui partagent les mêmes valeurs: le respect du terroir et l'amour du métier.

Au sein de propriétés d'une dizaine d'hectares en moyenne, les vignerons de l'appellation allient savoir-faire et proximité avec leurs consommateurs. L'appellation compte un grand nombre de vignerons engagés dans une démarche environnementale, dont 25% en bio/biodynamie. Ils ont toujours préservé la biodiversité en respectant l'équilibre naturel entre zones boisées et parcelles de vigne.

Issus du même plateau calcaire que Saint-Emilion, les vins de Castillon Côtes de

Bordeaux profitent d'une situation géographique privilégiée avec une exposition plein sud et un dénivelé d'altitude de plus de 100 mètres. Graveleux près de la rivière de la Dordogne, les sols argileux en pied de coteaux deviennent argilo-calcaires puis calcaires sur les plateaux. 3 grands types de terroirs qui font de Castillon une terre d'exception.

Du style, de la personnalité, tantôt intenses ou soyeux, les vins expriment une large palette d'arômes et une diversité des saveurs. Les Castillon Côtes de Bordeaux sont composés en majorité de merlot qui constitue plus de 70% de l'encépagement. Aux cabernet franc et cabernet sauvignon s'ajoutent les malbec et petit verdot en quantités très minoritaires toutefois. A l'image des vins de Saint-Emilion, les Castillon Côtes de Bordeaux séduisent par leur élégance, le soyeux de leurs tanins mais surtout leur fruité gourmand, qu'un boisé modéré vient enjoliver.

Eglises romanes, châteaux médiévaux, site historique... les paysages de l'appellation séduisent par leur diversité, ainsi que par leur riche patrimoine. Un atout que l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux met en avant à travers un programme complet d'animations pour découvrir les histoires des vignerons, les secrets de leur métier et la beauté du territoire.



© Castillon Côtes de Bordeaux - Robin

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX, EEN NOG TE ONTDEKKEN APPELATIE MET EEN RIJK KARAKTER

De wijnstok wordt in deze streek geteeld sinds de oudheid. En de wijn van dit wijngebied was befaamd tot in Rome. De echte bloei van de wijnbouw begon in de middeleeuwen met onder meer het huwelijk van Eleonora van Aquitanië en Henri Plantagenêt. De stad Castillon werd zo een echte havenstad en er werd een groot fort gebouwd op de oevers van de Dordogne. De jaagpaden en schepen maakten het mogelijk de wijn naar Engeland en naar Nederland uit te voeren.

Vóór de oprichting van de AOC's in 1935 werden de wijnen in deze regio van Libourne lang verkocht onder de naam "Près Saint Emilionnais". De naam Castillon Côtes de Bordeaux (AOC Côtes de Castillon van 1988 tot 2008) is ontleend aan de stad Castillon la Bataille, die in 1453 het kader was van de laatste slag van de Honderdjarige Oorlog die een einde maakte aan de Engelse overheersing. De slag leidde tot de dood van de beroemde generaal Talbot en de herovering van Aquitanië door Karel VII.

Castillon Côtes de Bordeaux staat vandaag voor 230 families van gepassioneerde, geëngageerde en toekomstgerichte wijnbouwers.

Mannen en vrouwen die dezelfde waarden delen: respect voor het land en liefde voor het vak. Op de eigendommen van gemiddeld tien hectaren paren de wijnbouwers van de appellation desku digheid aan nabijheid tot de consumenten.



© Castillon Côtes de Bordeaux

De appellation telt een groot aantal ecologisch geëngageerde wijnbouwers, van wie 25% actief is in bio/biodynamie. De wijnbouwers van Castillon Côtes de Bordeaux hebben de biodiversiteit altijd beschermd door het natuurlijke evenwicht tussen bossen en wijnbouwpercelen te respecteren.

Stijl, persoonlijkheid, nu eens intens dan weer zijdezacht, de wijnen drukken een brede waaier aan aroma's en een verscheidenheid aan smaken uit. De Castillon Côtes de Bordeaux zijn hoofdzakelijk samengesteld uit Merlot, dat meer dan 70% van het assortiment aan wijnstoksoorten vertegenwoordigt. Bij de Cabernet Franc en de Cabernet Sauvignon komen de Malbec en de Petit Verdot, maar in zeer geringe hoeveelheden. Net als de wijnen van Saint-Emilion bekoren de Castillon Côtes de Bordeaux door hun elegantie, hun zijdezachte tannines, maar vooral hun gulle fruitigheid, verfraaid door een gematigde houtmaak.

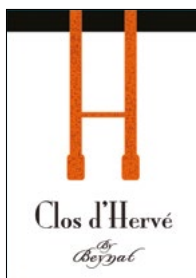
Romaanse kerken, middeleeuwse kastelen, historische monumenten, ... de landschappen van de appellation verleiden door hun diversiteit en door hun rijke erfgoed. Een troef die de appellation Castillon Côtes de Bordeaux uitspeelt in een compleet animatieprogramma om de geschiedenis van de wijnbouwers, de geheimen van hun vak en de schoonheid van het gebied te ontdekken.



Clos Vieux Rochers

17,5/20

★★★★



Château Beynat - "Clos Hervé"

Superbe robe carminée intense, profonde et de belle jeunesse, au disque fermé. Le registre des épices et des baies noires sauvages domine ce bouquet éloquent. Quelques notes finement caramélisées et de boisé noble (santal) complètent cet ensemble voluptueux, qui invite au voyage et à la dégustation. Densité, élégance, profondeur de chair, élégance de tanins... Ce vin de haute tenue présente de solides atouts qui ont enthousiasmé les dégustateurs. Le fruit y est parfaitement respecté par un élevage maîtrisé. Finale interminable, partiellement fondue, à la fois solidement construite et élégante.

CS: 100 • 2023/2029



Godaert & Van Beneden
Salons: Steinsel (GDL)

www.chateaubeynat.com
atourenne@gmail.com



17/20

★★★



Château Beynat - "Cuvée Terre à Terre"

Splendide robe opaque, de grande densité, presque noire. Le lien minéral domine l'ouverture (encre, truffe), avant de laisser s'exprimer de puissants effluves de cassis, sureau et bigarreaux. Une fine touche réglissée complète cette palette engageante de grande complexité. Hors normes, ce vin crémeux et de grande densité privilégie un fruité éclatant, une densité de chair et une élégance tannique prometteuses. De puissantes saveurs de coulis de mûre et de myrtille dominant le milieu de bouche. L'ensemble se voit ponctué d'une finale en queue de paon, sur la pâtisserie aux fruits (cerise noire). Splendide réussite.

ME: 100 • 2023/2025



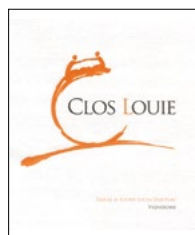
Godaert & Van Beneden
Salon: Steinsel (GDL)

www.chateaubeynat.com
atourenne@gmail.com



17/20

★★★



Clos Louie

Somptueuse robe d'encre, presque noire, au disque violacé fermé. Chaleureux, le bouquet développe d'insistantes senteurs de fruits confiturés et de pâtisserie (tarte aux cerises, myrtilles). À l'aération, quelques notes finement toastées et de caramel complètent une palette aromatique riche et complexe. Un élevage très ambitieux s'est ici placé au service d'une matière fruitée dense et de grande maturité. De puissantes saveurs de cerise noire, mûre sauvage et myrtille confiturée dominent un milieu de bouche qui se complète de quelques notes vanillées et de tabac blond. La finale n'est pas en reste; sa longueur impressionnante et son étoffe ont conquis les dégustateurs. Très belle réussite !

ME: 25 - CS: 25 - CF: 25 - MA: 25 • 2023/2028



Thienpont Wine
Salon: Budyvin (Paris)

<https://closlouie.site-solocal.com>
closlouie@orange.fr



Clos

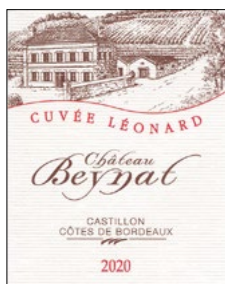


Louie



16,5/20

★★★★



Château Beynat - "Cuvée Léonard"

Jolie robe rubis carmin, de belle brillance. De puissantes senteurs lactiques et confiturées envahissent le bouquet dès l'ouverture, illustrées par les arômes de fruits rouges et noirs mûrs, vanille et boisé subtil. Les dégustateurs se déclarent unanimement sous le charme de cette cuvée extrêmement concentrée, dotée d'un très beau gras de texture, dont les saveurs de fruits rouges et noirs au sirop se révèlent intenses. La finale, crémeuse à souhait, jouit d'une grande longueur. Ce vin sphérique se montre irrésistible.

ME: 60 - CS: 40 • 2023/2026



Godaert & Van Beneden
Salon: Steinsel (GDL)

www.chateaubeynat.com
atourenne@gmail.com



16,5/20

★★★



Château de Pitray

31,00 €

Belle robe rubis profond de grand éclat. Ce nez complexe marie avec réussite les senteurs de baies noires confiturées (gelée de cassis, mûre), épicées et de boisé noble (tabac blond, eucalyptus). L'empreinte de l'élevage a marqué cette cuvée par ses saveurs de moka et de grillé, qui ne masquent toutefois pas l'expression d'un fruité délicat. La charpente tannique, ferme et distinguée, doit encore patiner ses contours pour que l'ensemble, richement constitué, puisse exprimer tout son potentiel. Un cru sérieux qui n'a rien à craindre de l'avenir.

ME: 90 - CF: 10 • 2024/2027



De Coninck
Salons: Prowein (D) - Wine Paris

www.chateau-pitray.com
contact@chateau-pitray.com



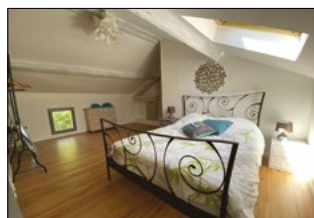
L'Escale des Vignes

Gîte de Charme

L'Escale des Vignes est une maison en pierre de taille, pleine de charme.

Au calme, entre vigne et campagne, elle est idéale pour les réunions en famille ou entre amis.

Située à 10 mn de Saint-Émilion, elle permet des escapades vers Bordeaux, Bergerac et la vallée de la Dordogne.



4 chambres • 2 salles de bain • Jardin clos

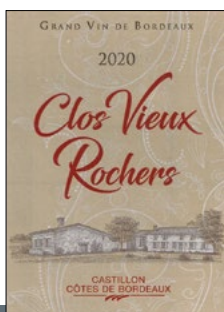
Château Beynat

23 Bis rue de Beynat - 33350 Saint-Magne-de Castillon
Tél: 05 57 40 01 14 - www.chateaubeynat.com
atourenne@gmail.com



16/20

★★★★



Clos Vieux Rochers

8,00 €

Jolie robe rubis grenat profond, à reflets bleutés sur le disque. Complexe, étoffé et charmeur, le bouquet marie avec succès les senteurs épicées (poivre, genévrier), fruitées (coulis de cerise, mûre) et finement vanillées à l'aération. L'attaque, ferme mais sans dureté, donne le ton d'une cuvée jouissant d'une solide trame, dont la concentration n'a d'égal que l'élégance tannique. De puissantes saveurs de baies sauvages (sureau, cassis, mûre) dominent un ensemble qui bénéficie d'une belle évolution.

ME: 80 - CF: 20 • 2023/2026

Cherche
Distributeur(s)

www.closvieuxrochers.com
info@closvieuxrochers.com

Conversion  

16/20

★★★★



Château de l'Estang - "Cuvée Maître "

12,00 €

Jolie robe concentrée, rubis carmin au disque fermé à reflets pourpres. Le bouquet est profond, complexe, élégant et voluptueux. Les notes de fruits rouges confiturés et les effluves liés à l'élevage (moka, cuir frais, pain grillé...) se livrent de concert dans un ensemble harmonieux et suave très engageant. Cette cuvée travaillée en finesse offre de nombreux atouts de concentration, d'élégance de tanins et de fruité gourmand. Un ensemble parfaitement équilibré, ponctué d'une finale longiligne et suave patinée par un élevage bien dosé. Bravo.

ME: 60 - MA: 40 • 2023/2025

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaulestang.fr
chateaulestang@gmail.com

15,5/20

★★★



Château de Pitray - "Les Prairies"

18,00 €

Robe cerise assez intense, au disque ouvert. Doucereux et quelque peu réservé pour l'instant, ce bouquet délicat exhale de fines senteurs de fruits rouges mûrs (cerise, fraise, framboise) et de confiserie. Les dégustateurs sont d'emblée sous le charme de la franchise et de la pureté fruitée de cette cuvée extrêmement gourmande, dont les saveurs de bigarreaux se montrent exubérantes. De fins tanins partiellement lissés enveloppent l'ensemble et la finale, dense et charnue, offre une très belle longueur. Un cru bien construit où tout est bien en place.

ME: 75 - CF: 23 - MA: 2 • 2023/2025

 De Coninck
Salons: Prowein (D) - Wine Paris

www.chateau-pitray.com
contact@chateau-pitray.com



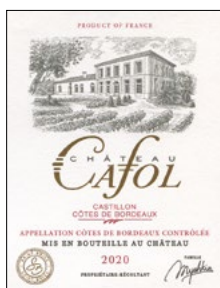
Château Beynat



Château Clarisse

15/20

★★★★



Château Cafol

6,00 €

Très belle présentation pour cette robe rubis sombre au disque fermé, de bel éclat. Premier nez mariant avec succès les senteurs d'épices et de fruits noirs (bigarreaux, mûre). Fine touche de tabac blond à l'aération. Bien construite, cette cuvée mûre et enveloppée d'élégants tanins délivre un fruité appréciable et bien concentré (baies rouges et noires). Le milieu de bouche, juteux, se montre charmeur et la finale, presque lissée, jouit d'une agréable persistance.

ME: 70 - CS/CF: 30 • 2022/2024

Cherche
Distributeur(s)

05/57.40.20.54
info@chateausaintbrice.com



15/20

★★★



Château La Gramondie

7,00 €

Robe rubis profond bien concentrée, ne présentant plus de signe de jeunesse. À l'ouverture, les arômes de fruits rouges mûrs voire confiturés (fraise, cerise) dominent ce nez charmeur et voluptueux. Ensuite, la palette se complète de quelques notes de poivron et de terre, sur un lien minéral qui apporte la complexité. Charnue et jouissant d'une belle trame, cette cuvée jouit d'une concentration appréciable. Elle offre un fruit juteux (baies rouges et noires) respecté par l'élevage. La finale, au grain assez serré, délivre une agréable persistance. Un cru bien construit et presque épanoui.

ME: 70 - CS: 20 - CF: 10 • 2023/2025

Cherche Distributeur(s)
Salon: Braine le Comte

06.07.59.57.47
chateaulagramondie@orange.fr



15/20

★★



Château La Mondette - "La Mondette"

9,60 €

Très jolie robe rubis carmin éclatant. Quelque peu sur la réserve aujourd'hui, le bouquet exprime à l'aération de délicates senteurs de baies rouges (fraise, framboise, cerise) et de confiserie (violette, cuberdon). On a ici privilégié la finesse de texture, l'exubérance d'un fruité juteux et l'équilibre acidité/gras. L'ensemble se montre gouleyant et fondu, déjà épanoui. Un vin bien construit et convivial à déguster sur son fruité juvénile.

ME: 70 - CS: 30 • 2022/2023

Cherche Distributeur(s)
Salon: Court-Saint-Etienne

www.chateau.lamondette.fr
brunoslizewicz@gmail.com



17,5/20 ★★★

Château de Belcier - "Le Pin de Belcier"

29,50 €



Impressionnante robe presque d'encre, grenat intense au disque fermé. Un élevage bien dosé s'est placé au service d'une expression fruitée intacte et de grande maturité. Les arômes de santal, tabac blond, cerise confite et épices douces se livrent de concert, dans ce nez complexe qui invite au voyage. Les dégustateurs saluent le bel exercice de vinification qui a donné naissance à ce vin de haute tenue, parfaitement équilibré, dont la densité de matière fruitée n'a d'égal que l'élégance tannique. De puissantes saveurs de mûre confiturée et de bigarreaux s'expriment sans retenue et la finale, interminable, associe gras, vinosité et fraîcheur. Grande réussite !

ME: 90 - MA: 10 • 2023/2027



Cherche Distributeur(s)

Salons: Wine Paris - Prowein (D)

www.gironde-et-gascogne.com

chateaubelcier@orange.fr



17/20 ★★★

Château Clarisse

28,00 €



Éclatante robe rubis cerise de densité appréciable. Beaucoup de douceur et de volupté se dégagent d'emblée dans ce bouquet qui offre sans retenue une belle corbeille de fruits rouges et noirs mûrs. Quelques subtiles effluves d'épices douces et de boisé noble apportent finesse et complexité à un ensemble très élégant et prometteur. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée ambitieuse et charnue, qui offre des saveurs fruitées croquantes et des tanins nobles partiellement fondus. La finale est large et longue à la fois, relevée par une délicate acidité garante de fraîcheur et d'une belle évolution.

ME: 100 • 2023/26

Cherche

Distributeur(s)

www.chateau-clarisse.com

contact@chateau-clarisse.com

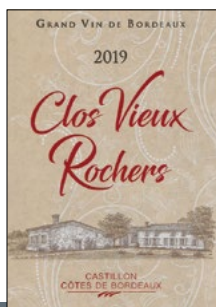


16/20

★★★★

Clos Vieux Rochers

9,00 €



Magnifique robe rubis grenat intense. Superbe et velouté, ce bouquet enjôleux délivre dès l'ouverture d'insistantes senteurs de fruits confiturés voire au sirop (crème de griottes, mûres). Les épices douces et un boisé subtil apportent de la complexité à ce nez très engageant. Les dégustateurs soulignent les qualités de concentration, équilibre vivacité/gras, élégance de tanins et gourmandise de fruit de ce vin complet et très bien construit, qui a bénéficié d'un élevage maîtrisé. De persistance appréciable en finale, il présente une distinction exemplaire.

ME: 80 - CF: 20 • 2023/2042

Cherche

Distributeur(s)

www.closvieuxrochers.com

info@closvieuxrochers.com

Conversion



Château Clarisse



Clos Vieux Rochers

16/20

★★★★



Château Grand Tuillac - "Élégance"

Un beau carmin concentré scintille dans cette robe engageante. De puissants effluves de fruits rouges et noirs confiturés marquent de leur empreinte un bouquet doux, complété à l'aération par une fine touche vanillée et d'épices douces. La bouche confirme le profil solaire et aromatique du bouquet. Pleine, riche et suave, elle délivre un fruité mûr (cerise noire confite) croquant, enveloppé de fins tanins presque patinés. Un vin chaleureux et persistant en finale.

ME: 85 - CF: 15 • 2023/2025



Cherche Distributeur(s)
Aux Coteaux de Vinalmont - Traiteur Les Cours - Lootens

www.grandbert.com
contact@grandbert.com



16/20

★★★



Château Pillebois - "Mano à Mano"

15,00 €

Robe profonde et concentrée, rubis carmin de bel éclat. De généreuses notes de fruits rouges et noirs confiturés (myrtille, cerise) dominent l'ouverture, puis le bouquet se complète de notes pâtisseries et d'épices douces. Cette cuvée au caractère affirmé s'appuie sur une charpente solide mais distinguée, partiellement lissée. L'expression du fruit y est respectée (bigarreaux, baies noires sauvages) et un beau support d'acidité apporte la fraîcheur nécessaire. Ce vin énergique peut encore patiner ses contours. Il est doté de beaux atouts et ne craint pas l'avenir.

ME: 50 - CS: 50 • 2023/2026

Cherche Distributeur(s)

www.chateaupillebois.fr
contact@chateaupillebois.fr



16/20

★★



Château Robin

22,00 €

Jolie robe éclatante, rubis cerise. Un caractère minéral affirmé se dégage de ce bouquet à forte personnalité (encre, terre, sous-bois, truffe). Quelques timides effluves de fruits cuits (prune, cerise) complètent l'ensemble au fil de l'aération. En bouche, l'expression du fruit seréville plus présente (baies noires sauvages). Elle s'associe aux saveurs épicées. Ce vin ferme s'appuie sur des tanins qui peuvent encore s'assouplir. Il n'est pas inutile de l'aérer avant dégustation. Longue finale, sérieuse, relevée par quelques amers réglissés. Un cru presque corsé, corpulent et à l'avenir serein.

ME: 85 - CS: 3 - CF: 10 - MA: 2 • 2024/2027



Cherche Distributeur(s)

www.cru-robin.com
jan.thienpont@terroir-de-crus.com

Conversion



15,5/20

★★★★



Château Grimon

7,00 €

Robe profonde, cerise intense, en évolution. Les arômes parfumés de fruits rouges confiturés (fraise, griotte, framboise) et de violette dominent ce nez qui s'apparente à une friandise olfactive gourmande. Tout est bien en place dans ce cru à la fois structuré et délicat, qui délivre un fruité intact (baies rouges et noires), enveloppé de tanins distingués et partiellement lissés. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, salivante et charnue, se voit dotée d'une très belle étoffe, qui donne envie d'y revenir.

ME: 90 - CF: 10 • 2023/2026

Cherche Distributeur(s)

06.58.20.33.22
chateaugrimon@orange.fr

15,5/20

★★★★



Château Damas de Montdespic

Belle présentation pour cette jolie robe sombre de grande jeunesse encore. Moyennement intense, ce bouquet classique mêle quelques notes de fruits cuits aux arômes finement toastés. La bouche est plus démonstrative. L'attaque, ferme et structurée, donne le ton d'une cuvée sérieuse, s'appuyant sur une charpente encore bien présente.

Les saveurs de fruits noirs et d'épices se livrent de concert en milieu de bouche et la finale, subtilement réglissée, offre une agréable longueur.

ME: 70 - CS: 15 - CF: 15 • 2023/2025



Cherche Distributeur(s)
Salon: Dunkerque

www.vignobles-lavau.fr
vignobles-lavau@orange.fr



15,5/20

★★★

Domaine d'Argilius - "Les Truffards du domaine d'Argilius"

9,80 €



Jolie robe rubis carminé de bel éclat. Un bouquet au caractère affirmé, qui marie les senteurs d'encre, épices et de grillé à l'ouverture. Quelques effluves de fruits rouges et noirs apparaissent à l'aération. Sans surprise, la bouche confirme la personnalité du bouquet. Exubérante en saveurs épicées, grillées et minérales (encre, terre), elle n'est pas dénuée de fruit (cassis, myrtille) et se voit enveloppées de tanins encore bien présents mais structurants et distingués. Un cru corsé et solidement construit, qui n'a rien à craindre de l'avenir.

ME: 95 - CS: 2 - CF: 3 • 2023/2026

Cherche Distributeur(s)

www.domainedargilius.com
ludovic-battistin@orange.fr

Conversion



Château de l'Etang

15/20

★★★



Château Haut-Dina

Robe rubis cerise assez intense à légers reflets tuilés. Une belle complémentarité d'arômes s'exprime dans ce nez flatteur qui associe les notes fruitées mûres (bigarreaux, myrtille), d'épices douces et de vanille. Dotée d'une agréable vigueur en bouche, cette cuvée franche et charnue délivre un fruité intact et croquant. De fins tanins presque lissés enveloppent en milieu de bouche une matière concentrée et la finale, longiligne et rafraîchissante, offre une belle persistance.

ME: 50 - CS: 35 - MA: 15 • 2023/2024



Cherche Distributeur(s)
Salon: Dunkerque

www.vignobles-lavau.fr
vignobles-lavau@orange.fr



14,5/20

★★



Château Roqueville

10/12 €

Robe cerise assez concentrée, au disque ouvert légèrement évolué. Sur la réserve voire timide à l'ouverture, le nez exhale progressivement quelques senteurs de fruits rouges frais (cerise, framboise), assorties d'une touche lactique enveloppante. Ce vin gourmand et épanoui s'appuie sur une texture douce et délivre des saveurs lactiques (crème, yaourt) et un fruité croquant (baies rouges). Sa texture en bouche se montre lissée. Il est à apprécier sur sa finesse de trame, son élégance et son fruité intact.

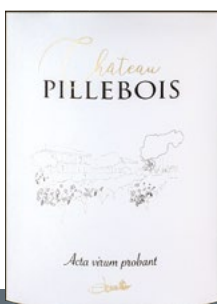
ME: 85 - CS: 3 - CF: 12 • 2023/2024

www.vignoblespalatinguibert.fr
contact@vignoblespalatinguibert.fr



14/20

★★



Château Pillebois

10,00 €

Robe cerise moyennement intense, au disque ouvert en début d'évolution. Le bouquet délivre d'emblée des senteurs de boisé/toasté, épices douces et baies rouges et noires confiturées. Lissée et flatteuse, cette bouche franche et épurée présente une texture patinée. On a ici privilégié la finesse et la souplesse dans un ensemble fondu, offrant une expression de fruit mûre (griotte, myrtille). Les tanins se révèlent lissés. Un vin à son apogée, à déguster sur son profil épanoui et gourmand.

ME: 70 - CS: 30 • 2023

Cherche Distributeur(s)

www.chateaupillebois.fr
contact@chateaupillebois.fr



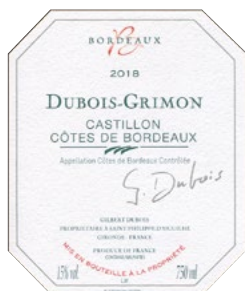
Clos Vieux Rochers



Château Pillebois

17/20

★★★★



Dubois-Grimon

16,00 €

Splendide robe rubis grenat concentré, sans aucun signe d'évolution. D'emblée, l'empreinte de l'élevage se montre prégnante dans ce bouquet marqué par les arômes de boisé noble, torréfaction et moka. Des effluves fruités (cerise noire, myrtille) apparaissent à l'aération. L'expression du fruit (baies rouges et noires) s'exprime davantage en bouche. Portée par une puissante charpente distinguée, cette cuvée structurée voit son élevage se placer au service d'une matière de grande maturité. Ce vin de haut rang peut envisager l'avenir avec sérénité.

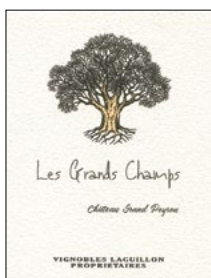
ME: 100 • 2023/2028

Cherche
Distributeur(s)

06.58.20.33.22
chateaugrimon@orange.fr

17/20

★★★★



Château Saint Peyrou - "Les Grands Champs"

16,00 €

Robe presque d'encre au disque fermé, à nuances encore violacées. Mature, suave et pommadé, ce bouquet parfumé mêle avec réussite les senteurs de cerise noire, myrtille et framboises, dans un ensemble olfactif au fruité prégnant. Quelle jeunesse en bouche pour ce vin structuré mais sans excès, intensément fruité (baies rouges et noires confiturées), dont l'équilibre vivacité/gras/tanins se montre atteint. L'élégance de cette cuvée profonde et charnue a emporté les suffrages. La charpente peut encore quelque peu patiner ses contours. Très longue finale séduisante, qui donne envie d'y revenir.

CS: 92 - MA: 8 • 2023/2025



Maag Vins
Salons: Arras - Dunkerque (F)

06.81.03.15.77 - 06.82.49.04.96
vignobles.laguillon@wanadoo.fr

16,5/20

★★★★



Château Bellevue - "Cuvée Vieilles Vignes"

10,00 €

Superbe robe rubis grenat intense, de belle jeunesse encore. Particulièrement expressif et enjôleur, ce bouquet complexe marie avec succès les senteurs de fruits au sirop (mûre, griotte), d'épices douces et de boisé délicat (tabac blond, caramel). Il invite à la dégustation. Cette cuvée de haute tenue a convaincu les dégustateurs par sa densité de matière, son parfait équilibre gras/acidité, sa noblesse de tanins encore jeunes et la puissance charnue de sa longue finale qui marie épices et fruits noirs. Un cru ambitieux, bâti pour affronter les ans avec sérénité.

ME: 65 - CF: 35 • 2023/2027



Cherche Distributeur(s)
Salon: Lille (F)

www.vignobleslydoire.com
vignobleslydoire@orange.fr



© Castillon Côtes de Bordeaux

16/20 ★★★★★



Château Bellevue

8,00 €

Robe cerise au disque ouvert légèrement évolué. On apprécie d'emblée la personnalité de ce bouquet marqué par les épices, une fine minéralité, l'encre et les baies sauvages (cassis, sureau, mûre). Dense et charnue, l'attaque donne le ton d'une cuvée de concentration très appréciable, portée par son fruité exubérant (bigarreaux, myrtille) et enveloppée de tanins partiellement lissés. Ce vin vigoureux et étoffé a séduit par son superbe équilibre d'ensemble et sa longue finale au grain serré.

ME: 80 - CF: 20 • 2023/2025



Cherche Distributeur(s)
Salon: Lille (F)

www.vignobleslydoire.com
vignobleslydoire@orange.fr



15,5/20

★★★★★



Château Grand Tuillac

8,50 €

Un beau carmin profond irise cette robe dense et lumineuse. Délicatement parfumé, ce bouquet profond, suave et élégant délivre un fruité intact (corbeille de fruits rouges bien mûrs), assortie d'un enveloppement lactique et confituré charmeur et engageant. Tout est ici équilibre et suavité. La trame serrée d'une matière concentrée se montre voluptueuse de maturité. Les saveurs de cerise confite et mûre confiturée se livrent de concert, enveloppées de délicates notes biscuitées et légèrement caramélisées. Longue finale corpulente tout en restant distinguée.

ME: 85 - CF: 15 • 2023/2025

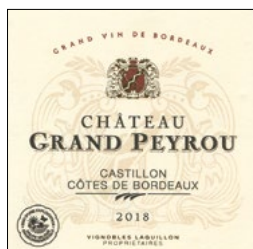


Cherche Distributeur(s)
Aux Coteaux de Vinalmont - Traiteur Les Cours - Lootens

www.grandbert.com
contact@grandbert.com



15/20 ★★★★★



Château Grand Peyrou

8,00 €

Jolie robe carminée intense et lumineuse. Lactique et confituré, ce nez franc et enjôleur a le visage d'une friandise olfactive. On y retrouve les arômes de gelée de framboises, fraise confiturée. Un enveloppement lactique (crème, yaourt) apporte une douceur appréciable et engageante. Dotée d'une brillante chair de fruit (baies rouges et noires) et d'un parfait équilibre d'ensemble, cette cuvée franche et distinguée se montre extrêmement savoureuse. Tout y est bien en place et la finale, salivante et longiligne, donne une délicieuse impression de sucrosité. Un cru tout en charme et suavité.

ME: 90 - CF: 10 • 2023/2025



Maag Vins
Salons: Arras - Dunkerque (F)

06.81.03.15.77 - 06.82.49.04.96
vignobles.laguillon@wanadoo.fr



© Castillon Côtes de Bordeaux

17,5/20

★★★



Château Picoron - "Né de l'Eden"

25,00 €

Très belle robe carminée intense et profonde. Ce bouquet profond et mature se montre lactique (vanille, crème), confituré (cerises noires, myrtilles) et enveloppé de fines touches torréfiées et de moka. Les dégustateurs, unanimes, s'accordent pour louer la densité de matière, la profondeur fruitée, le parfait apport d'un élevage maîtrisé et l'élégance de cette cuvée qui n'a pris aucune ride. La trame, structurée et distinguée à la fois, offre un grain particulièrement serré. Longue finale voluptueuse, confirmant l'ambition d'un cru de haut rang, qui fait honneur à son appellation.

ME: 100 • 2023/2026

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaupicoron.fr
contact@chateaupicoron.fr

Conversion   

16/20

★★★★



Maison Kavaklidere - "La Folie"

8,00 €

Robe rubis cerise profonde en début d'évolution, au disque fermé. Un caractère affirmé s'exprime d'emblée dans ce puissant bouquet marqué par une minéralité insistante (encre, truffe), un profil grillé et des notes de cassis et sureau. Cette bouche fondue et concentrée a séduit les dégustateurs qui soulignent l'étoffe, l'équilibre acidité/gras et la générosité d'un fruité intact et confituré (bigarreaux, myrtille). L'enveloppement tannique se montre élégant et la finale, porteuse d'une belle accroche réglissée, peut encore se fondre quelque peu.

ME: 90 - CF: 10 • 2023/2025

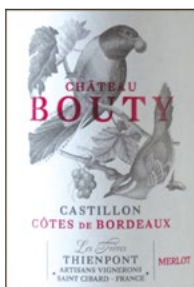
Cherche
Distributeur(s)

www.maisonkavaklidere.com
cecile.gonzales@acroixlartigue.com

15,5/20

★★



Château Bouty

18,00 €

Robe cerise éclatante au disque ouvert. Mature et franc de fruit, le bouquet délivre de généreuses senteurs de prunes et cerises confitonnées, accompagnées par quelques effluves d'épices douces et une touche de cuir frais. Cette cuvée franche et finement texturée offre une fraîcheur appréciable en bouche, grâce à son acidité bien présente de l'attaque à la finale. Digeste, elle délivre un fruité intact et vigoureux (baies rouges et noires acidulées). Un vin très gourmand de texture rectiligne.

ME: 100 • 2023/2024

 Cherche
Distributeur(s)

www.cru-robin.com
jan.thienpont@terroir-de-crus.com

Conversion   



Château Bouty



17,5/20 ★★★★★



Patrick Honnef / Gérald Lecomte - Page

20,00 €

Très belle robe carminée au disque fermé. Le bouquet est envoûtant, élégant et complexe. Les notes de fruits rouges au sirop et les effluves de boisé noble (eucalyptus, moka, brioche, tabac blond...) s'y expriment de concert dans un ensemble harmonieux, doux et engageant.

La bouche de cette cuvée particulièrement ambitieuse est ample, structurée et croquante d'un fruité parfaitement respecté par un élevage dosé avec maîtrise. Les dégustateurs soulignent unanimement la concentration de matière, l'élégance des tanins, l'équilibre et la finale d'une cuvée qui fait honneur à l'appellation. Bravo.

ME: 75 - CS: 25 • 2023/2025

Cherche
Distributeur(s)

06.61.51.45.31
aodwine@yahoo.fr



16,5/20 ★★★



Château La Croix Lartigue

21,00 €

Très jolie robe carminée intense de belle jeunesse encore. Splendide bouquet intense, profond et charmeur sur un fruité intact particulièrement engageant. Quelques effluves de boisé noble apportent de la complexité et de la douceur à un ensemble qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée concentrée et croquante de fruits. Le milieu de bouche séduit par sa corpulence et sa vigueur, le tout ponctué d'une finale large et longue à la fois, relevée par de jolis tanins de fruits et de saveurs épicées qui témoignent d'un avenir serein. De la belle ouvrage.

ME: 70 - CF: 30 • 2023/2025

Cherche
Distributeur(s)

www.maisonkavaklidere.com
cecile.gonzales@lacroixlartigue.com



16,5/20 ★★★



Patrick Honnef / Gérald Lecomte - Page Noire

25,00 €

Jolie robe concentrée, rubis cerise de grand éclat. Le bouquet est ouvert et étoffé sur des notes de fruits rouges confiturés, d'épices, de sous-bois et de cuir frais. Dense, charpentée et presque corsée, la bouche offre des saveurs fruitées et épicées qui s'associent dans un ensemble vigoureux et concentré soutenu par une charpente tannique partiellement fondue. Charismatique et virile, cette cuvée de gastronomie, bâtie pour affronter quelques années de cave encore, se voit ponctuée d'une finale ample et chaleureuse.

ME: 20 - CS: 80 • 2023/2027

Cherche
Distributeur(s)

06.61.51.45.31
aodwine@yahoo.fr



Page



CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2016

15,5/20 ★★★★★



Château de Belcier

13,50 €

Belle robe cerise de concentration appréciable. Le bouquet est complexe et intense. Il associe les notes de fruits rouges confiturés aux effluves d'épices, d'encre et de pain grillé. Un nez de caractère aux accents minéraux. La bouche est franche et équilibrée sur des saveurs fruitées bien présentes. On apprécie la densité de matière, la délicate acidité omniprésente et l'élégance d'un ensemble épanoui, relevé toutefois par une finale salivante et de persistance appréciable sur de délicats amers.

ME: 90 - CF: 10 • 2023/2025



Cherche Distributeur(s)

Salons: Wine Paris - Prowein (D)

www.gironde-et-gascogne.com

chateaubelcier@orange.fr



15,5/20

★★★



Château Moya

20,00 €

Robe assez concentrée au disque en début d'évolution. Délicatement parfumé et suave, le bouquet élégant et étoffé associe dans une parfaite harmonie les notes de fruits rouges et de boisé noble. Une friandise olfactive tout en douceur. La bouche tient les promesses du nez. Pulpeuse et de concentration appréciable, elle offre de nombreux atouts d'élégance, d'équilibre et de fruité bien présent. De délicats tanins partiellement fondus et une finale longiligne patinée par un élevage sous bois bien dosé ponctuent cette cuvée qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours.

ME: 93 - CF: 7 • 2023/2024

Cherche

Distributeur(s)

www.chateaugaby.com

contact@chateaugaby.com



CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2015

16/20 ★★★★★



Domaine d'Argilius

12,90 €

Robe assez concentrée au disque légèrement évolué. Le bouquet est élégant et mature sur une expression fruitée intacte (fruits rouges et noirs confiturés). Quelques effluves d'épices douces, de moka et de tabac blond apportent de la complexité et de la douceur à un ensemble pommadé très engageant. Cette cuvée a traversé les ans avec succès. Concentration de matière, fruité salivant, tanins élégants partiellement fondus et finale large, longiligne et rafraîchissante en sont les principaux atouts. De la belle ouvrage.

ME: 70 - CS: 12 - CF: 8 - MA: 10 • 2023/2024

Cherche

Distributeur(s)

www.domainedargilius.com

ludovic-battistin@orange.fr

Conversion



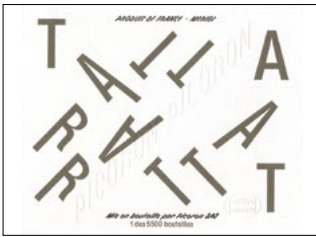
Château Moya



15,5/20 ★★★

Château Picoron - Vin de France - 2021 - "Tattarrattat"

15,00 €



Éclatante robe concentrée, rubis carmin intense. Le bouquet est gourmand et charmeur sur une corbeille de fruits rouges bien garnie (cerise, framboise, grenade...) et des notes délicates de violette et de confiserie (cuberdon). La bouche est franche et épurée. Elle accorde ouvertement la priorité à une expression fruitée juteuse et salivante dans un ensemble qui jouit d'une trame assez serrée et d'un bel équilibre gras/acidité. Déjà très agréable aujourd'hui cette cuvée bien construite pourra sans crainte affronter une ou deux années de cave.

ME: 100 • 2023/2025

Cherchez
Distributeur(s)

www.chateaupicoron.fr
contact@chateaupicoron.fr

Conversion   

15/20

★★★



Château de L'Etang Bordeaux blanc - 2020

8,00 €

Éclatante robe jaune de Naples à doré léger. La finesse et la fraîcheur s'exhalent d'emblée dans ce bouquet qui associe les notes florales, la citronnelle et les agrumes à une délicate minéralité (bourgeon de cassis, silex, herbe fraîche...). La bouche est franche, incisive et épurée. On apprécie les saveurs d'agrumes, (citron, pamplemousse) et l'équilibre gras/acidité du milieu de bouche. Cette cuvée revigorante et salivante est ponctuée d'une finale longiligne et tendue sur de subtiles saveurs minérales.

SAU: 100

Cherchez
Distributeur(s)

www.chateaulestang.fr
chateaulestang@gmail.com

Le Castillon Côtes de Bordeaux est un vin essentiellement rond, caractère qui est dû à la présence souvent majoritaire du cépage merlot. Ses accords sont donc tous orientés sur la rondeur. Le Cahors et le Madiran n'ont pas l'exclusivité sur le cassoulet. Le bouquet légèrement boisé du Castillon enrobe bien les haricots sans alourdir le plat. Ces vins font merveille sur un confit de canard, des rognons ou du foie de veau. De tradition, ils sont certainement les vins les plus adaptés aux viandes rouges cuites au barbecue. Le caractère grillé de la côte de boeuf ou de l'entrecôte se combine avec le goût légèrement viandé du vin.



En vieillissant, ils peuvent s'aventurer vers des alliances plus osées comme un boudin noir ou une sauce liée au sang. Ils feront de ce fait honneur à un civet de lièvre.

Le Castillon Côtes de Bordeaux s'accorde assez bien avec les vieux goudas et les tommes du Massif Central comme les cantal, salers ou laguiole, un peu vieillies, un peu rances.

De Castillon-Côtes-de-Bordeaux is voornamelijk een ronde wijn, een kenmerk dat toe te schrijven is aan de vaak dominante aanwezigheid van het druivenras Merlot. De harmonie wijn-gerecht is dus altijd op rondheid gericht. De Cahors en de Madiran hebben geen alleenrecht op cassoulet. Het lichtjes houtachtige bouquet van de Castillon omhult de bonen goed, zonder het gerecht te verzwaren. Ze doen wonderen bij gekonfijte eend, kalfsniertjes of -lever. Traditioneel zijn ze zeker de meest geschikte wijnen bij rood vlees dat gebakken is op de barbecue. Het gegrilde karakter van runderrib of entrecôte gaat goed samen met de lichtjes vlezige smaak van de wijn.

Wanneer ze ouder worden, kunnen ze meer gedurfde combinaties aan, zoals bloedworst of met bloed gebonden saus. Ze zullen dan een hazenpeper eer aandoen.

De Castillon-Côtes-de-Bordeaux harmonieert vrij goed met oude gouda- en tommekazen van het Centraal Massief, zoals lichtjes verouderde en ranzige Cantal, Salers of Laguiole.

LIMOUX, UN JOYAU AU CŒUR DU PAYS CATHARE QUI CONJUGE AVEC TALENT VINS EFFERVESCENTS ET VINS TRANQUILLES

Jolie petite ville du Languedoc posée au pied de la Montagne Noire, à quelques encablures de la Cité de Carcassonne, Limoux vit naître la magie de la bulle au seizième siècle.

Vignes, villages et abbayes sont empreints de l'histoire de la Blanquette que les vents Cers et Marin murmurent sans cesse comme une légende. A Limoux, mauzac, chardonnay et chenin reflètent toute la passion, la pétillance, la rondeur et la vivacité des vigneronn blanchetiers.

La Blanquette de Limoux trouve son origine, en 1531, dans les caves de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, lorsqu'un moine découvrit que le vin qu'il avait mis en bouteilles et soigneusement bouché de liège formait des bulles, comme s'il commençait une nouvelle fermentation. Le premier brut du monde venait de naître au sein du vignoble limouxin.

Les vigneronn de Limoux proposent aujourd'hui 3 AOC d'effervescents et 2 AOC de vins tranquilles.

• BLANQUETTE DE LIMOUX METHODE TRADITIONNELLE

Le Mauzac doit représenter 90% minimum de la composition des cuvées, Chardonnay et Chenin ne pouvant excéder 10%.

• LIMOUX METHODE ANCESTRALE

Cela ne concerne que des vins 100% Mauzac.

• CREMANT DE LIMOUX

Ils se composent des cépages principaux Chardonnay et Chenin dans une proportion de 90% maximum de l'assemblage, le Chenin devant représenter 10% au minimum et 40% au maximum. Les cépages accessoires sont le mauzac et le pinot noir. Les raisins doivent être cueillis à la main. Les vins doivent être conservés 9 mois sur lies.

• LIMOUX BLANC

Ils peuvent être élaborés avec du Chardonnay, du Mauzac ou du Chenin. Surfaces contingentées, rendements limités à 50 hl/ha, cueillette manuelle pour éviter l'écrasement du raisin, pressurage des raisins entiers, vinification séparée par cépage.

Le Limoux blanc est un vin rare qui présente la particularité d'être la seule appellation du Languedoc-Roussillon dont la fermentation et l'élevage doivent se faire obligatoirement en fûts de chêne à partir de raisins qui titrent un minimum de 11° sur souche.

• LIMOUX ROUGE

Ils se composent de 45 à 70% minimum de merlot; 20% minimum de cô't, syrah, grenache. Ils peuvent également comporter jusqu'à 35% de cabernet franc et cabernet sauvignon considérés comme cépages accessoires. Pour avoir le droit à l'AOC, les vins doivent être constitués d'au moins trois cépages. Le rendement est limité à 50 hl/ha.

Les vins de l'appellation Limoux rouge sont vinifiés suivant les méthodes couramment utilisées pour l'élaboration de ce type de vin: macération après éraflage ou macération carbonique, élevage en cuves ou sous bois en fonction du choix du vigneron.

Le département de l'Aude possède un patrimoine architectural, historique et naturel d'une grande richesse qu'une balade dans les terroirs de Limoux permet de découvrir.

Dans la zone Méditerranéenne, l'abbaye de Saint-Hilaire mais aussi la célèbre Cité de Carcassonne et le Canal du Midi, tous deux inscrits au patrimoine mondial de l'Humanité, constituent une journée complète de visites.



Domaine B. & B. Bouché



LIMOUX, EEN JUWEEL IN HET HART VAN HET LAND VAN DE KATHAREN DIE VAKKUNDIG SCHUIMWIJN ALS STILLE WIJN COMBINEERT

Limoux, een mooi stadje in de Languedoc aan de voet van de Montagne Noire, op een steenworp afstand van de stad Carcassonne, ziet de magie van de bubbel ontstaan in de zestiende eeuw. De wijngaarden, dorpen en abdijen zijn door drongen van de geschiedenis van de Blanquette, waarover de Cers en de Marin onophoudelijk fluisteren als een legende. In Limoux brengen de Mauzac, de Chardonnay en de Chenin alle passie, sprankeling, rondheid en levendigheid van de wijnbouwers van de Blanquette tot uiting.

De Blanquette de Limoux vindt zijn oorsprong, in 1531, in de kelders van de Benedictijner abdij van Saint-Hilaire, wanneer een monnik ontdekt dat de wijn in flessen die hij zorgvuldig met een kurk heeft gesloten, bubbels vormt alsof hij opnieuw begint te gisten.

De eerste "brut" ter wereld is ontstaan in het wijngebied van Limoux.

De wijnbouwers van Limoux bieden zo vandaag 3 bruisende AOC-wijnen en 2 stille AOC-wijnen aan.

• BLANQUETTE DE LIMOUX METHODE TRADITIONNELLE

De Mauzac moet ten minste 90% van de samenstelling van de wijn vertegenwoordigen, de Chardonnay en de Chenin ten hoogste 10%.

• LIMOUX METHODE ANCESTRALE

Dit geldt alleen voor wijnen met 100% Mauzac.

• CREMANT DE LIMOUX

Zij bestaan uit de hoofddruivenrassen Chardonnay en Chenin in een aandeel van ten hoogste 90% van de samenstelling, waarin de Chenin ten minste 10% en ten hoogste 40% vertegenwoordigt.

Bijkomstige druivenrassen zijn de Mauzac en de Pinot Noir. De druiven moeten met de hand worden geplukt en de wijnen op fles moeten gedurende 9 maanden op droesem worden bewaard.

• LIMOUX BLANC

Ze mogen gemaakt worden met Chardonnay, Mauzac of Chenin. Gecontingenteerde oppervlakken, rendement beperkt tot 50 hl/ha, met de hand geplukt om verplettering van de druif te voorkomen, persen van hele druiven, aparte vinificatie per wijnstok. Limoux blanc is een zeldzame witte wijn die de bijzonderheid vertoont de enige appellation van de Languedoc-Roussillon te zijn waarvan de gisting en rijping verplicht moet gebeuren op eiken vaten uit druiven die een alcoholpercentage van ten minste 11° geven.

• LIMOUX ROUGE

Ze bestaan uit 45-70%, ten minste 50% Merlot; ten minste 20% Côt, Syrah en Grenache. Zij kunnen ook tot 35% Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon bevatten, die als bijkomstige druivenrassen worden beschouwd. Om recht te hebben op de appellation moeten de wijnen uit ten minste drie druivenrassen bestaan. Het rendement is beperkt tot 50 hl/ha.

De rode wijnen worden gevinifieerd volgens de methoden die doorgaans worden gebruikt voor de bereiding van dit type wijn: maceratie na het afstelen of maceratie onder koolzuur, rijping in vaten of onder hout, al naargelang de keuze van de wijnbouwer.

Het departement Aude bezit een bijzonder rijk architectonisch, historisch en natuurlijk erfgoed dat u kunt ontdekken tijdens een wandeling in de terroirs van Limoux.

In de zone Méditerranéenne zorgen de abdij van Saint-Hilaire, de beroemde stad Carcassonne en het Canal du Midi, beide opgenomen bij het werelderfgoed van de mensheid, voor een volledige dag bezoeken.



16/20 ★★★

Domaine Begude - "Etoile"

15,95 €



Robe bouton d'or intense. Une friandise olfactive. Les arômes d'agrumes mûrs et de fruits blancs rivalisent d'expression, dans un bouquet ouvert et flatteur, qui conserve une belle fraîcheur olfactive. On apprécie d'emblée la richesse de constitution et l'enveloppement de cette cuvée dense et ample, dotée d'un beau gras. Le registre des fruits blancs mûrs (poire, pomme) se livre sans retenue, équilibré par une fine acidité bienvenue. La finale, relevée par de fins amers, rejoint l'expression de petits fruits secs à coque. Un vin complet.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Millésime Bio (Montpellier)

www.domainebegude.com
james@domainebegude.com



15/20 ★★★

Domaine La Rolande - "Le Chai des 3 Colombes"

12,00 €



Jolie robe jaune pâle à doré, cristalline. Cet élégant bouquet met en présence une belle harmonie d'arômes, où les notes d'agrumes mûrs, vanille et brioche rivalisent d'expression et de complémentarité. Délivrant une texture grasse et enveloppée mais sans lourdeur aucune, cette cuvée pleine et riche offre une bouche ample, vineuse, où les saveurs de fruits blancs s'associent aux notes biscuitées. Une pointe d'acidité équilibrante garantit l'équilibre et la finale, finement vanillée, témoigne d'une agréable persistance.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

06/86.79.61.69
just.kevin@hotmail.fr



15/20 ★★★

Mr. S. - "Samo"



Robe jaune pâle de bel éclat. De généreux parfums de fleurs blanches suaves et de fruits mûrs voire au sirop (pêche, poire) dominent ce bouquet engageant et enveloppé, qui invite à la dégustation. Dès l'attaque, les dégustateurs soulignent la vivacité et le profil citrique d'une bouche marquée par d'insistantes saveurs d'agrumes et de pomme fraîche. La texture du milieu de bouche se révèle aérienne et distinguée et la finale, agréablement persistante, s'exprime sur le bonbon acidulé.

CH: 100

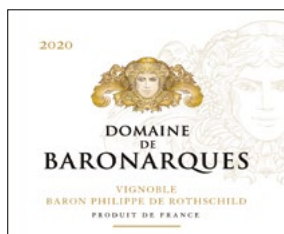
Cherche Distributeur(s)

06/33.43.41.46
e.fort@live.fr



Domaine Begude

17/20 ★★★



Domaine de Baronarques

Robe très pâle à reflets or blanc. De puissantes senteurs de fruits blancs et de fruits secs à coque dominant l'ouverture de ce nez complexe, avant d'évoluer vers la brioche beurrée, la vanille et une subtile touche de pain grillé. Les dégustateurs s'accordent pour louer les solides atouts de ce cru de haute tenue, qui fait honneur à l'appellation. Sont appréciés la concentration de matière, le parfait équilibre acidité/gras, un très bel exercice de vinification sublimant le fruit, la maturité de celui-ci et la puissance d'une finale interminable, charnue et salivante, finement miellée. Bravo !

CH: 98 - CHE: 2



De Brabandere

www.domainedebaronarques.com
j.morrison@domainedebaronarques.com



16/20

★★★★



Vignoble Nicolas Therez - "Serres-Moi"

15,90 €

Robe légère, jaune sable brillant. On apprécie dès l'ouverture, la maturité et la douceur d'expression de ce bouquet qui évoque la poire au sirop, le flan vanillé et quelques effluves d'épices douces. Conservant une belle fraîcheur d'ensemble, ce vin complet et structuré présente une trame serrée et charnue. Le registre des fruits blancs matures envahit le milieu de bouche, équilibré par une tension acidulée délicate mais présente jusqu'en finale. Une cuvée qui combine harmonieusement tous ses éléments.

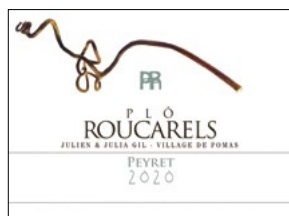
CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.vignoble-nicolas-therez.fr
contact@vignoble-nicolas-therez.fr



15,5/20 ★★★★★



Domaine Plô Roucarels - "Peyret"

14,00 €

Belle robe jaune de Naples à reflets paille. Les dégustateurs soulignent la complexité et la profondeur de ce nez exubérant, qui s'apparente à une corbeille de fruits mûrs (reine-claude, citron confit, fruits exotiques). Une touche pâtissière et vanillée complète ensuite l'ensemble (flan aux abricots, aux poires). Très engageant! La bouche, riche et aromatique, confirme rapidement les promesses du nez. Généreuse en saveurs de pommes et poires mûres, elle offre une trame digeste et élégante et un équilibre vivacité/maturité appréciable. La finale, tendre et savoureuse, jouit d'une belle persistance.

CH: 100



L'Avinture - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.plo-roucarels.com
poste@plo-roucarels.com



Domaine de Baronarques

LIMOUX BLANC 2020

15/20 ★★★



Domaine du Grès Vaillant - "Les Chênes"

Robe jaune pâle brillant. Dès l'ouverture, les notes de pommes et poires mûres dominent un ensemble très parfumé, qui se complète à l'aération d'une fine touche de fumé, de biscuit et d'herbes aromatiques. Les dégustateurs soulignent d'emblée l'équilibre et la vigueur de cette cuvée qui rejoint en bouche le registre des agrumes. Croquante de fruit, elle se voit relevée d'un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. Ce vin aérien et digeste séduit par sa tonicité et la persistance de sa finale finement amère.

MAU: 100

Vineaste - XD Wines / **Salon:** Court-Saint-Etienne
Cherche Distributeur(s) Flandres et Bruxelles

www.gresvaillant.fr
gresvaillant@gmail.com



LIMOUX BLANC 2019

16/20 ★★★



Anne de Joyeuse - "Château de Brasse"

Robe jaune citron lumineuse. Le bouquet mêle avec harmonie les senteurs de boisé subtil, vanille, fruits blancs au sirop et fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille). Cette bouche suave et équilibrée révèle une maturité fruitée prégnante (fruits blancs, agrumes), équilibrée par une fine acidité bienvenue en milieu de bouche. De fins amers agréables soutiennent une finale où de délicates saveurs de petits fruits secs à coque viennent compléter la palette aromatique.

CH: 100

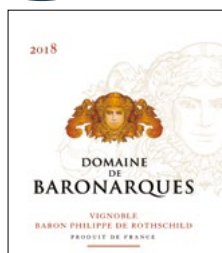
Salons: Prowein - Wine Paris

www.annedejoyeuse.fr
commercial.export@cave-adj.com



Anne de Joyeuse

16,5/20 ★★★



Domaine de Baronarques - 2018

Robe impressionnante de densité, presque d'encre, au disque fermé. Crémeux et vanillé à l'ouverture, le bouquet affirme ensuite de généreuses senteurs de fruits mûrs voire au sirop (figue, cerise noire), enveloppées de fins arômes de boisé noble et parfumé (tabac blond). Un ensemble qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche, solidement construite et puissante en saveurs épicées, donne le ton d'une cuvée large d'épaules, dont les saveurs de fruits à l'eau-de-vie (kirsch, quetsche) se voient agrémentées de tanins encore assez présents mais de grande noblesse. La finale, au grain serré, offre de l'étoffe et séduit par sa persistance chaleureuse.

ME: 47 - CF: 25 - SY: 21 - MA: 5 - CS: 2 • 2023/26



De Brabandere

www.domainedebaronarques.com
jmorrisson@domainedebaronarques.com



15,5/20

★★★★



Anne de Joyeuse - "La Butinière" - 2020

Superbe robe profonde et concentrée, rubis grenat de grand éclat, au disque fermé. De grande finesse aromatique, le bouquet marie harmonieusement les effluves de boisé noble (tabac blond), épices douces et fruits confiturés voire au sirop (figue, prune, cerise). Un ensemble très engageant. Un bel exercice de vinification a donné naissance à cette cuvée suave, voluptueuse et de grand charme, dont les saveurs fruitées (bigarreaux, mûre) se vient soutenues par une charpente distinguée et partiellement fondue. Une cuvée ambitieuse et savoureuse, qui se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours.

ME: 50 - CS-SY-MA: 50 • 2023/25



Salons: Prowein - Wine Paris

www.annedejoyeuse.fr
commercial.export@cave-adj.com



Anne de Joyeuse

17/20 ★★★★★



Domaine Mayrac - "Savoir Etre"

Superbe robe grenat intense, de grande concentration, au disque fermé, encore jeune. D'insistantes senteurs de fruits mûrs voire au sirop (cerise noire, myrtille) se mêlent à un registre lactique doucereux dans ce bouquet mature et suave, complété à l'aération par quelques effluves d'épices douces. Les dégustateurs soulignent unanimement les qualités de richesse de chair, densité de trame, exubérance fruitée (baies rouges et noires) et équilibre acidité/gras de cette cuvée ambitieuse, dense et salivante. Une finale de grande rémanence de fruit ponctue ce vin bâti pour affronter sereinement l'avenir.

ME: 50 - SY: 25 - CF: 25 • 2023/26



Innovino
Cherche Distributeur(s) Wallonie

www.domaine-mayrac.fr
domaine-de-mayrac@wanadoo.fr



16/20 ★★★



Domaine La Rolande - "Le Claux"

11,50 €

Robe rubis cerise brillant, en début d'évolution. À l'ouverture, de puissantes senteurs de fraise confiturée dominant le bouquet. Ensuite, les épices douces (cannelle, girofle) et une fine touche vanillée élargissent une palette aromatique très engageante. Les dégustateurs ont apprécié la mâche et la richesse de chair de cette cuvée concentrée, où s'expriment sans retenue les saveurs de fruits mûrs (myrtille, bigarreaux) et épicées. La finale, légèrement cacaotée, peut encore achever sa patine. Un vin bien construit et de belle évolution encore.

ME: 60 - SY: 30 - CS: 10 • 2023/25

Cherche
Distributeur(s)

06/86.79.61.69
just.kevin@hotmail.fr



17,5/20 ★★★



Anne de Joyeuse - "Rencontre"

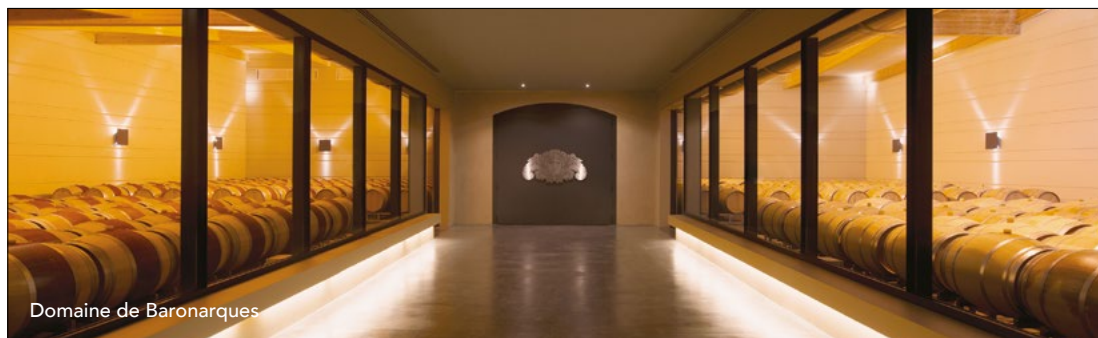
Robe incroyablement jeune pour son âge, impressionnante de densité. Les notes d'épices douces, fruits confits, vanille et encre rivalisent d'expression dans ce bouquet puissant et complexe, qui confirme l'impression de jeunesse de la robe. La bouche, fondue, sphérique et crémeuse, s'exprime sur les fruits noirs au sirop (myrtille, mûre, bigarreaux). Puissante et lissée, elle laisse une impression de sucrosité flatteuse dans une finale extrêmement charmeuse et persistante. Bravo.

ME: 50 - SY-MA-CS: 50 • 2023/25



Salons: Prowein - Wine Paris

www.annedejoyeuse.fr
commercial.export@cave-adj.com



Domaine de Baronarques

16/20 ★★★★★

J.-P. Taudou

9,00 €



Splendide robe vieil or à nuances presque ambrées. La maturité du bouquet s'impose d'emblée, illustrée par d'insistantes notes de fruits blancs compotés (poire, pomme) et de pâtisserie (millefeuille, tarte tatin caramélisée). Un ensemble extrêmement enveloppé, qui appelle la dégustation. L'entrée de bouche confirme sans attendre les promesses de maturité du nez. Puissante, vineuse et salivante, elle offre de belles saveurs fruitées presque confites et se montre à la fois large d'épaules et distinguée. Très longue finale pour ce vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

MAU: 90 - CH/CHE: 10

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons indép. de Colmar

<https://taudou.fr> - 09/64.45.23.96

taudouvignerons@orange.fr



15/20 ★★★

Domaine du Grès Vaillant - Mauzac Brut nature 2019



Très jolie robe bouton d'or, scintillante. Premier nez sur la pomme mûre et la poire au sirop puis le bouquet élargit sa palette olfactive aux arômes de pâtisserie aux amandes et noisettes. Cette cuvée rafraîchissante offre une texture assez serrée, portée par une acidité tonifiante. On y retrouve de généreuses saveurs de pomme fraîche et de rhubarbe, dans un ensemble qui privilégie un profil aérien et de texture fine. Finale agréablement persistante, élancée et longiligne.

MAU: 100



Vineaste - XD Wines / **Salon:** Court-Saint-Etienne

Cherche Distributeur(s) Flandres et Bruxelles

www.gresvaillant.fr

gresvaillant@gmail.com



Domaine du Grès Vaillant

16,5/20 ★★★★★



Domaine B & B Bouché - "Prestige"

13,00 €

Jolie robe paille de bel éclat. Extrêmement élégant et profond, le bouquet invite à la dégustation. Mariant les notes florales délicates aux arômes de fruits blancs et d'agrumes, il impose une grande délicatesse; la complexité s'y invite par quelques touches de fruits secs à l'aération. Ce vin habillé de bulles a emporté les suffrages. Parmi ses nombreux atouts sont relevés une concentration de matière irréprochable, associée à une grande élégance, la complexité aromatique de ses saveurs de fruits secs à coque et de fruits blancs, de fins amers particulièrement rafraîchissants et une finale savoureuse et persistante, finement biscuitée. Bravo !

CH: 50 - CHE: 30 - PN: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.domainebouche.com
info@domainebouche.com



16/20 ★★★

J. Laurens – Clos des Demoiselles - "Tête de Cuvée" 2020

13,70 €



Robe brillante, jaune sable, habillée de fines bulles. Mariant avec réussite les arômes de fruits blancs frais (poire, pêche et de petits fruits secs, le nez séduit par sa vivacité et son élégance. Il invite à la dégustation. La texture fine et ciselée de cette cuvée offrant une belle tension en bouche a convaincu les dégustateurs.

Le milieu de bouche, salivant et porté par une grande vigueur, offre de généreuses saveurs d'agrumes frais. Peu dosé, l'ensemble privilégie la distinction à l'opulence. De fins amers (fruits

secs) relèvent une finale longiligne et persistante. Belle réussite. CH: 60 - CHE: 25 - PN: 15

Salon: Wine Paris

www.jlaurens.fr
contact@jlaurens.fr

16/20 ★★★

Delmas - "Cuvée des Sacres" - 2020



Robe jaune pâle à légers reflets sable. Agrumes, fine minéralité, notes d'herbe fraîche et de pâtisserie aux fruits secs, tout indique la complexité de ce bouquet à la fois distingué et profond. Élégance, suavité, concentration et exubérance aromatique sont au rendez-vous de cette bouche ambitieuse, richement dotée et très bien construite. On y apprécie la belle complémentarité de saveurs entre noisette, amande et agrumes frais. La trame se montre à la fois serrée et distinguée et la finale, étouffée et persistante, confirme l'impression de plénitude d'une cuvée qui fait honneur à son appellation.

CH: 80 - CHE: 10 - PN: 10

Brunin Guillier - Vive le Vin - Bio Dyvino
La Cave St-James - Cherche Distributeur(s)

www.domaine-delmas.com
contact@domaine-delmas.com



15,5/20 ★★★

J. Laurens - "Les Graiménous"

11,20 €



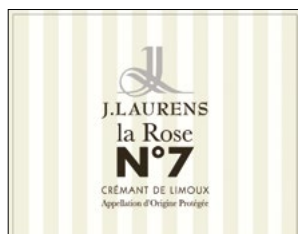
Jolie robe jaune pâle, lumineuse. Délicatement parfumé, le premier nez évoque quelques fragrances de fleurs blanches. Ensuite, les notes fruitées (poire, pêche) et de confiserie envahissent un bouquet séduisant et expressif, engageant. La bouche délivre dès l'attaque une agréable tension acidulée, illustrée par d'insistantes saveurs d'agrumes (pomme, citron). Dotée d'une densité de matière appréciable, elle se montre savoureuse et longiligne, tout en associant vinosité et élégance. Finale salivante, peu dosée, se resserrant sur son acidité. Un vin paré pour la gastronomie.

CH: 60 - CHE: 25 - PN: 15

Salon: Wine Paris

www.jlaurens.fr
contact@jlaurens.fr

15,5/20 ★★★



J. Laurens - Rosé - "la Rose n°7"

12,20 €

Très jolie robe tendre éclatant. Particulièrement parfumé par ses arômes de petits fruits rouges (framboise, grenade) et de confiserie, le nez gagne en maturité à l'aération et exhale sans retenue ses notes pâtisseries (frangipane, tarte aux cerises). La bouche confirme dès l'attaque les promesses du nez. Concentrée, dotée d'un superbe équilibre vivacité/maturité, elle délivre un fruité croquant (fruits rouges frais) et se voit portée par une tension acidulée particulièrement rafraîchissante. La finale, ample et large mais conservant une belle tonicité, jouit d'une grande persistance longiligne. Belle réussite !

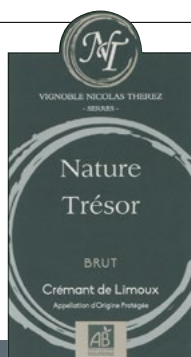
CH: 60 - CHE: 25 - PN: 15

Salon: Wine Paris

www.jlaurens.fr
contact@jlaurens.fr

15/20

★★★



Nicolas Therez - "Nature Trésor"

11,60 €

Jolie robe ensoleillée, jaune doré léger, brillante. Le premier nez est très frais, minéral et finement herbacé, avant d'évoluer à l'aération vers la rhubarbe et les agrumes. Tonique et rafraîchissante, cette cuvée ciselée propose une bouche élancée, où les saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et de pomme verte se livrent de concert. Les dégustateurs soulignent la délicatesse de texture d'un ensemble digeste et relevé en finale de fins amers qui ajoutent à la sensation de fraîcheur.

CH: 60 - PN: 20 - CHE: 20

Cherche Distributeur(s)

www.vignoble-nicolas-therez.fr
contact@vignoble-nicolas-therez.fr



14,5/20 ★★



Guinot - "Impérial Brut Tendre"

11,55 €

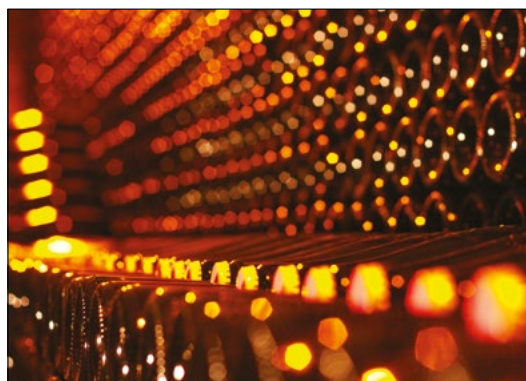
Très belle robe bouton d'or à nuances ocrées, de grande intensité. Dès l'ouverture, les senteurs de pâtisserie et de fruits jaunes composés (abricot, pêche) dominent un ensemble de grande maturité, qui évoque la vanille et la poire au sirop à l'aération. Flatteuse et presque onctueuse, cette cuvée ample et très aromatique offre une grande douceur d'expression dans un ensemble suave et mature. Un vin féminin, très charmeur et convivial, à l'acidité quelque peu contenue.

CH: 60 - CHE: 30 - MAU: 10

Bar Olo
Cherche Distributeur(s)

www.blanquette.fr / www.cremant.fr
guinot@blanquette.fr / guinot@cremant.fr

Conversion Bio HVE



J. Laurens

© Photo C. Deschamps

15,5/20 ★★★

Domaine St Jacques - "Gourmandise"

8,00 €



Robe jaune pâle à or blanc, habillée de fines bulles. Premier nez floral (fleurs blanches suaves) puis l'ensemble évolue vers la pomme compotée, la frangipane et quelques effluves de poire au sirop et de biscuit. Privilégiant une texture délicate et une sucrosité mesurée, cette cuvée a séduit les dégustateurs par son profil élancé et digeste. Les saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche) s'y expriment avec bonheur, nuancées par un support de vivacité omniprésent. Finale tendre mais épurée, évoquant la confiserie aux fruits. Bel équilibre d'ensemble !

MAU: 100

Cherche Distributeur(s)

06/85.67.83.23

domainesaintjacques@orange.fr



15/20 ★★★

Taudou

8,00 €



Robe très intense, dorée à ocré. Le nez se montre très parfumé dès l'ouverture, délivrant de généreuses notes pâtisseries (tarte aux pêches, abricots) et biscuitées. Les arômes de raisin frais se mêlent à l'ensemble. Dotée d'un sucre résiduel imposant, cette cuvée tendre et onctueuse confirme en bouche le registre des fruits très mûrs voire compotés du bouquet (fruits blancs et jaunes). Une fine acidité présente de l'attaque à la finale nuance la sucrosité et apporte une délicate tension bienvenue en bouche.

MAU: 100

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons indépendants de Colmar

<https://taudou.fr> - 09/64.45.23.96

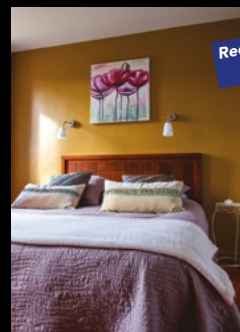
taudouvignerons@orange.fr



LA MONEZE BASSE

Créateur de votre séjour en Pays Cathare

Gîtes de charme ★★★



Recommandé par VTA

Trois gîtes de charme grand confort, loin du stress et du tumulte



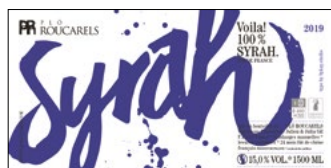
Domaine La Monèze Basse • Jeremy & Tania • 11300 Limoux • +33(0)468.31.66.43

info@lamoneze.com • www.lamoneze.com

17/20 ★★★

Domaine Plô Roucarels - Vin de France - "Voilà!" 100% Syrah" - 2019

25,00 €



Robe intense au disque fermé à nuances violacées. Engageant et délivrant une forte personnalité, le bouquet associe les notes finement fumées, à la réglisse et aux baies noires sauvages (sureau, cassis, mûre). Ce cru ambitieux et parfaitement construit propose une bouche dense et distinguée à la fois. De puissantes saveurs de fruits noirs et d'épices s'expriment sans réserve. La structure tannique, ferme mais noble, porte une matière concentrée. La finale n'est pas en reste; elle séduit par sa persistance et les amers réglissés très agréables. Un cru étoffé, de belle typicité variétale. SY: 100 • 2023/27



L'Avinture - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.plo-roucarels.com
poste@plo-roucarels.com



15,5/20 ★★★★★

Domaine La Rolande - IGP Pays d'Oc "Carignan Vieilles Vignes" 2020

10,00 €



Robe dense, rubis profond, au disque ouvert, sans réelle évolution. Charné et velouté, le nez exprime d'emblée des senteurs de cerises et framboises confiturées, enveloppées d'un registre lactique doux. Légère note fumée et de tabac à l'aération. Charnue, dense et flatteuse, la bouche révèle un fruité mûr (bigarreaux, baies noires sauvages), assorti de notes épicées. L'équilibre vivacité/gras est atteint et l'enveloppe tannique, mesurée, se porte au service du fruit. Finale salivante, aromatique et de longueur très appréciée. CA: 100 • 2023/25

Cherche
Distributeur(s)

06/86.79.61.69
just.kevin@hotmail.fr



15,5/20 ★★★

Domaine Begude - "Esprit" - Haute Vallée de l'Aude 2021

16,95 €



Belle présentation pour cette brillante robe rubis grenat de belle jeunesse. Un bouquet frais et gourmand, qui privilégie l'expression d'un fruité mûr et parfumé (cerise, framboise). Quelques effluves de fleurs (violette) complètent l'ensemble à l'aération. Les dégustateurs apprécient la densité de matière, le croquant de fruit et l'élégance de tanins soyeux de cette cuvée riche en saveurs de baies rouges et noires. La finale, étoffée, offre une trame serrée. Elle se montre persistante et vigoureuse. PN: 100 • 2023/24

Cherche Distributeur(s)
Salon: Millésime Bio (Montpellier)

www.domainebegude.com
james@domainebegude.com



15/20

★★★



Domaine de Treille - Pays d'Oc - 2021

10,00 €

Robe cerise, soutenue, en début d'évolution. Le bouquet ouvert et de caractère affirme d'emblée sa personnalité. Les senteurs de fruits rouges et noirs rivalisent d'expression, assorties d'une touche minérale et légèrement épicée. La bouche confirme dès l'attaque le profil épicé du bouquet. Ensuite, les saveurs de cerise du nord et de groseille se livrent de concert, assurant un profil rafraîchissant et tonique à cette cuvée longiligne et charismatique.

PN: 100 • 2023/25

Cherche Distributeur(s)
Salon: VinOmed (Montpellier)

www.domainedetreille.com
domainedetreille@orange.fr

15/20

★★



Domaine Delmas - Haute Vallée de l'Aude - 2020

Superbe robe rubis carmin profond, de grande concentration et de belle jeunesse encore. De puissantes senteurs de fruits rouges et noirs au sirop (mûre, bigarreaux, myrtille) dominant le premier nez. L'aération complète la palette par quelques senteurs finement grillées. Cette cuvée sérieuse et solidement construite s'appuie sur une charpente tannique encore jeune mais noble. Les saveurs de baies noires sauvages et d'épices s'associent en milieu de bouche. Ce vin corpulent peut encore assagir ses contours pour révéler toutes ses qualités. Finale ample et large, de grande persistance.

PN: 100 • 2023/25

 Brunin Guillier - Vive le Vin - Bio Dyvino
La Cave St-James - Cherche Distributeur(s)

www.domaine-delmas.com
contact@domaine-delmas.com



Blanquettes et crémants se dégustent généralement dans les trois ans qui suivent la récolte. Les "brut" sont de tous les apéritifs festifs. La Blanquette Méthode Ancestrale prend place à la fin du repas pour se prêter à de jolis mariages avec les desserts aux pommes, les crêpes, les soufflés, les tartes aux fruits exotiques et la galette des rois. Les blanquettes et crémants millésimés de plus de cinq ans d'âge et ceux élevés sous bois se présentent aux côtés de mets goûteux comme la blanquette de veau, les poissons de mer grillés, la truite meunière, la poularde ou le chapon du Lauragais aux champignons, les gibiers à plumes et à chair blanche, ainsi que les fromages au lait de brebis. Il convient de les servir à une température de 10°C.



À l'instar de tous les grands blancs, les Limoux blancs se dégustent également vers 10°C, pour accompagner crustacés, poissons, foie gras et tous les fromages qui préfèrent la compagnie des blancs à celle des rouges: chèvres secs, vieux cantal, brebis des Pyrénées...

Les Limoux rouges, servis à 16 à 18°C, se prêtent à de jolis mariages avec les viandes grillées pour les vins jeunes ou des plats doucement mijotés pour les vins plus concentrés ou matures.

Blanquettes en crémants worden meestal gedronken binnen drie jaar na de oogst. De "brut" is aanwezig op alle feestelijke aperitieven. De Blanquette volgens de Ancestrale Methode komt aan het eind van de maaltijd en leent zich voor mooie combinaties met appeldesserts, pannenkoeken, soufflés, taarten met exotisch fruit en koningskoek. De blanquettes en crémants van meer dan vijf jaar oud en die op hout gerijpt zijn, gaan samen met smakelijke gerechten zoals kalfsrugout, gegrilde zeevis, forel à la meunière met amandelen, mesthoen of kapoen van Lauragais met paddenstoelen, pluimwild en wild met wit vlees, evenals schapenkazen. Ze moeten geserveerd worden op een temperatuur van 10°.

Net als alle grote witte wijnen worden de witte Limouxwijnen rond 10° gedronken bij schaaldieren, vis, ganzenlever en alle kazen die het gezelschap van witte wijn verkiezen boven dat van rode: droge geitenkazen, oude cantalkazen, schapenkazen van de Pyreneeën, ...

De rode Limouxwijnen, geserveerd op een temperatuur van 16 tot 18°, lenen zich voor mooie harmonieën met gegrild vlees, voor de jonge wijnen, of zachtjes gestoofde gerechten, voor de meer geconcentreerde wijnen.

16/20 ★★★



Clos Teisseire - "Vue Sur Ciel" Haute Vallée de l'Aude 2021

Robe éclatante doré léger à reflets verdâtres. Le bouquet est délicatement parfumé et élégant. Il associe un registre floral féminin à une belle corbeille de fruits blancs (pêche, poire, raisin frais...) dans un ensemble suave qui invite à la dégustation. De l'élégance, un fruité croquant et un remarquable équilibre acidité/gras sont les principaux atouts de cette cuvée qui a d'emblée fait l'unanimité. La finale est large et longue à la fois, très rafraîchissante sur une délicate minéralité et salinité. Un mariage heureux entre deux cépages.

CH: 50 - CHE: 50



Lubovin - Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants de Lille - Mexy - Blégnay

www.closteisseire.comclosteisseire@gmail.com

15,5/20 ★★★



Domaine Begude - "Terroir 11300" Haute Vallée de l'Aude 2021

11,00 €

Éclatante robe dorée. Le bouquet est élégant, charmeur et complexe. Les notes florales, les agrumes et fruits blancs se livrent de concert dans un ensemble engageant complété à l'aération par quelques effluves briochés voire vanillés. Cette gourmandise possède de nombreux atouts: une concentration appréciable, un fruité juteux, un bon équilibre gras/acidité et une finale longiligne et salivante sur une délicate minéralité naissante. Un vin travaillé en finesse dans le respect de son fruit.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

Salon: Millésime Bio (Montpellier)

www.domainebegude.comjames@domainebegude.com

Clos Teisseire

CHIROUBLES, FLEURIE, MORGON ET MOULIN-À-VENT GOURMANDISE, FORCE ET PUISSANCE

Nous poursuivons notre minutieuse découverte des dix crus du Beaujolais, initiée l'été dernier avec nos dossiers Saint-Amour, Chénas et Juliéas. Ce sont les appellations voisines de Chiroubles, Fleurie, Morgon et Moulin-à-Vent qui ont, cette fois, retenu toute notre attention.



Les qualités gustatives du **Chiroubles**, empruntées aux fruits rouges expriment remarquablement bien le gamay. Il est de nature gourmande, donnant à l'amateur l'agréable sensation de glisser en bouche. Il tire du sol de granit rose ses arômes floraux, de rose et de violette. Tendre et fruité à souhait, il est adossé aux monts du Beaujolais et constitue l'appellation la plus élevée : entre 250 et 450 mètres d'altitude.

Les qualités gustatives du **Fleurie** associent élégance, finesse, un corps charnu et soyeux. Évoluant vers des notes épicées avec les années, ce cru profite de la géographie particulière du site, adossé à la chaîne des crêtes d'Avenas, de Durbize et des Labourons.

L'appellation qui tire son nom d'un légionnaire romain et non d'un quelconque bouquet, possède 13 climats différents pour autant de vins typés, dont la Madone, Grille-Midi, La Chapelle des Bois, et Champagne.

En référence au village de Villié-Morgon qui s'épanouit au cœur de la zone des crus, l'appellation **Morgon** est la plus étendue après celle de Brouilly. Dominées par le Mont du Py, les parcelles de roches décomposées constituées de schistes et de roches éruptives très anciennes sont, depuis 1985, réparties en 6 climats bien distincts, dont le plus renommé est celui de la Côte du Py. Sur cette colline, culminant à 350 mètres,

les vins offrent des notes de fruits rouges souvent assorties de saveurs épicées.

Corsé, ce vin de garde est parfaitement apte, dans de beaux millésimes, à rester en cave 5 à 10 ans. Le morgon est peut-être celui qui exprime le mieux son terroir, à tel point que les vignerons du cru ont inventé un mot pour le décrire, lorsqu'il atteint son apogée : le morgon «morgonne», disent-ils.

Moulin-à-Vent, est un cru qui bénéficie d'une plus grande réputation. Emblème de cette appellation, le célèbre et antique moulin à grains du 15ème siècle la domine et la signale car à l'inverse des autres crus, aucun village ne porte le nom de l'appellation. La superficie de 660 hectares (la 4ème des 10 crus) favorise la notoriété de la production locale.

Ces vins de garde se révèlent puissants et charpentés, bien éloignés de l'image symbolique de "fruit facile" habituellement attribuée aux vins de la région. Intenses et tanniques, ils associent les arômes de fleurs, d'épices et de fruits mûrs. On dit de Moulin-à-Vent qu'il est le 1er Cru Beaujolais, le vin de garde par excellence, le seigneur des 10 crus... mais aussi le plus secret des vins régionaux. Selon les goûts et les millésimes, il se conservera précieusement dans les caves pendant 5 ou 10 ans...

CHIROUBLES, FLEURIE, MORGON EN MOULIN-À-VENT HEBZUCHTIG, KRACHTIG EN MACHTIG

We zetten onze zorgvuldige ontdekking van de 10 cru's van de Beaujolais verder, die deze maal onze aandacht opeisten, daar waar we vorig jaar startten met onze dossiers betreffende Saint-Amour, Chénas en Juliénas.

De smaakeigenschappen van de **Chiroubles**, afkomstig van rood fruit, brengen de gamay op een opmerkelijke manier tot uiting. Hij is van nature lekker en geeft de liefhebber een aangenaam, glijdend mondgevoel. Uit de roze granietgrond haalt hij zijn bloemenaroma's van roos en viooltje. Deze zachte en fruitige wijn is afkomstig van de bergen van de Beaujolais en is de hoogst gelegen appellation: tussen 250 en 450 meter hoogte. Omdat de temperaturen er lager zijn dan in andere gebieden wordt deze lichte cru later geoogst.

De smaakeigenschappen van **Fleurie** combineren elegantie, verfijning en een krachtige, zijdezachte smaak. Deze cru evolueert door de jaren heen naar een meer kruidige toets en haalt voordeel uit de bijzondere ligging van het terrein, tegen de bergkammen van Avenas, Durbize en Labourons.

Deze appellation, die verwijst naar een Romeins legionair en niet naar een boeket, telt 13 verschillende landstreken met evenveel typische

wijnen, waaronder de Madone, Grille-Midi, La Chapelle des Bois en Champagne.

De appellation **Morgon** verwijst naar het dorp Villié-Morgon dat in het hart van de zone van de cru's ligt. Dit is één van de meest vermaarde appellations en is tevens de meest uitgestrekte na die van Brouilly. De rotsgrond, bestaand uit losse schist en eeuwenoude vulkanische rotsen worden gedomineerd door de Mont du Py.

Sinds 1985 is het terrein verdeeld in 6 verschillende landstreken waarvan de meest vermaarde wel de Côte du Py is. Op deze heuvel van 350 meter hoog geven de wijnen een toets van rood fruit, vaak gepaard met een kruidige smaak. Deze pittige bewaarwijn kan, zeker bij een mooi wijnjaar, 5 tot 10 jaar in de kelder blijven liggen.

Moulin-à-Vent is een cru met een grotere faam. De beroemde oude graanmolen uit de 15de eeuw die deze appellatie haar naam gaf, domineert de streek en is ook het kenteken ervan want anders dan bij andere cru's is er geen dorp dat de naam van de appellatie draagt.

De oppervlakte van 660 hectare (de 4 de van 10 cru's) bevordert de faam van de lokale productie.

Deze bewaarwijnen zijn krachtig en stevig, verre van het symbolische beeld van het "gemakkelijk fruit" dat meestal aan de wijnen uit de streek wordt toegedicht. Ze zijn intens en tanninerijk, ze combineren aroma's van bloemen, kruiden en rijp fruit. Men zegt dat Moulin-à-Vent de 1ste cru van Beaujolais is, de bewaarwijn bij uitstek, de heerser onder de 10 cru's ... maar ook dat het de meest geheime van de regionale wijnen is. Naargelang smaak en wijnjaar zou hij 5 tot 10 jaar in de kelder kunnen worden bewaard...



© Photo Fabrice Ferrer

16,5/20 ★★

Château de Raousset - "Bel-Air"



Jolie robe rubis carmin à nuances bleutées sur un disque lumineux. Complexe et profond, ce bouquet au caractère affirmé associe avec réussite les arômes de fruits rouges et noirs mûrs aux notes d'épices douces et de cacao. Son enveloppement lactique appelle la dégustation. Puissante et corpulente, l'attaque donne le ton d'une cuvée solidement construite tout en restant élégante. D'insistantes saveurs de baies sauvages (cassis, sureau, mûre) envahissent le milieu de bouche. La finale, profonde et persistante, ponctue en beauté un vin qui n'a rien à craindre de l'avenir.

2023/27

Cherche Distributeur(s)
Salons: Chaudfontaine - Wine Paris

www.chateauderaousset.com
info@chateauderaousset.com



16/20 ★★★★★

Domaine du Père Lathuilière - "Les Roches"

8,50 €



Robe grenat violacé au disque ouvert. Floral et ouvertement parfumé par ses notes de gelée de framboises, fleurs délicates (violette) et épices douces, ce nez est très charmeur et engageant. Les dégustateurs s'accordent pour souligner l'ambition de ce cru doté d'une structure serrée et d'une concentration de matière exemplaire. L'expression du fruit (baies rouges et noires) se montre croquante et la maturité trouve son équilibre dans un beau support d'acidité qui apporte vigueur et tension dans une finale juteuse et salivante. Belle réussite.

2023/27

Cherche Distributeur(s)

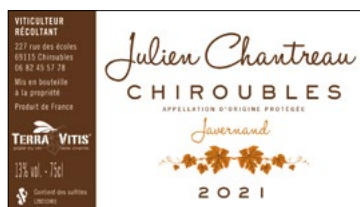
www.domaine-pere-lathuiliere.com
lathuiliere.lionel@orange.fr



15,5/20 ★★★★★

Julien Chantreau - "Javernand"

9,70 €



Robe cerise assez intense, de belle brillance. Le nez s'apparente à une friandise olfactive. On y perçoit d'agréables effluves de violette, grenade, cerise et confiserie. Les dégustateurs soulignent la vigueur et la concentration de ce vin qui se trouve encore à l'aube de son expression. De fins tanins de fruit enveloppent une matière au grain serré et les saveurs fruitées se révèlent déjà exubérantes (bigarreaux, mûre sauvage). Longue finale structurée pouvant encore assagir quelque peu ses contours.

2023/25

Cherche Distributeur(s)

06/82.45.57.78
vins.chantreau.julien@gmail.com



Julien Chantreau



15,5/20 ★★★

Domaine de Thulon



Robe rubis carmin éclatant. Les arômes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) s'expriment dès le premier nez. La maturité s'accroît à l'aération (coulis de cerise, myrtille), dans un ensemble enveloppé, complété par quelques effluves de fleurs parfumées (pivoine, violette). Tout est bien en place dans cette cuvée qui présente un superbe équilibre acidité/gras et un grain de matière serré. On apprécie l'exubérance des saveurs de baies rouges bien mûres. La finale est de texture douce et suave. Elle séduit par sa persistance aromatique.

2023/25



ABC Vins

Salon: Vignerons Indépendants de Reims et Strasbourg

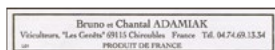
www.thulon.com

carine@thulon.com



14,5/20

★★★



Domaine de Montvaillant - "Les Roches"

Robe limpide et de bel éclat, cerise assez intense. Le bouquet est délicatement parfumé. Quelques effluves de petits fruits rouges et de confiserie apparaissent à l'ouverture. Une fine touche d'épices douces complète l'ensemble à l'aération. L'expression du fruit se livre dès l'entrée de bouche (cerise, framboise), assortie d'une fine touche réglissée, dans un ensemble doté d'un bel équilibre acidité/gras qui séduit par la maturité de sa matière. Un cru joliment construit et gourmand.

2023/24



Vinovo

Cherche Distributeur(s)

06/12.90.25.34

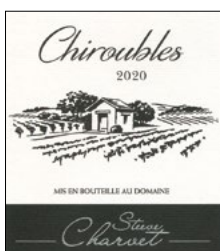
bruno.adamiak@wanadoo.fr



Steeve Charvet

17,5/20 ★★★★★

Steeve Charvet



Robe profonde et concentrée, lumineuse. Le bouquet se montre séduisant et complexe dès l'ouverture, avec une forte personnalité qui associe les notes végétales rafraîchissantes aux arômes d'épices (poivre, genévrier) et de fruits sauvages (cassis, sureau, myrtille, fraise des bois). Ce vin de haut rang fait honneur à son appellation. Puissamment construit, mariant une grande élégance de texture à une forte personnalité aromatique (baies sauvages, épices, minéralité), il présente de nombreux atouts. Les dégustateurs soulignent son étoffe, un profil extrêmement juteux et salivant et une très longue finale développant une grande énergie. Un vin abouti, de très belle évolution.

2023/26

 Vin'art - Le Lithérer - Cherche Distributeur(s)
Salons: Marche en Famenne - Marcourt - St-Gilles (Bruxelles)

www.charvet-gites-vins.fr
charvet-steeve@orange.fr



16/20 ★★★★★

Maxime Bulliat - "Coquine - La Gravelle"

11,00 €



Robe presque d'encre, extrêmement dense, de belle jeunesse. Très en-jôleur, ce bouquet parfumé mêle harmonieusement les effluves patis-siers et fruités (tarte aux cerises). Quelques épices douces complètent un ensemble qui évoque une sensation de sucrosité à l'aération (fruits au sirop). Cette cuvée énergique propose dès l'attaque une trame à la fois serrée et distinguée. Le registre des baies sauvages (cassis, mûre, bigarreaux) s'exprime sans réserve, enveloppé d'une charpente tan-nique encore jeune mais noble. Longue finale aromatique et suave, de belle évolution. Un vin de gastronomie.

2023/25

Cherche
Distributeur(s)

www.domainebulliatmaxime.com
contact@domainebulliatmaxime.com



16/20 ★★★

Domaine Thivolle - "Amphoras"



Superbe robe grenat violacé, de grand éclat. Une belle maturité olfactive se dégage de ce nez franc et fruité (fraise, cerise), qui se démarque par sa douceur d'expression et quelques arômes de pâtisserie (tarte vanil-lée aux cerises). Attaque vive et tonique, suivie d'un milieu de bouche généreux en saveurs de fruits frais (groseille, cerise). Un léger gras équi-libre l'ensemble et apporte un enveloppement très agréable. Ce cru bien construit offre de la gourmandise et une belle patine dans une finale chaleureuse et agréablement persistante.

2023/25

 Cherche Distributeur(s)
Salon: Floreffe

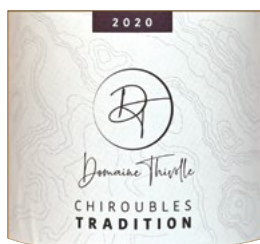
www.domaine-thivolle.com
contact@domaine-thivolle.com

Conversion 



CHIROUBLES 2020

15,5/20 ★★★



Domaine Thivolle - "Tradition"

Jolie robe cerise éclatante. Pommadé et confituré, ce nez franc et ouvert dominé par les senteurs lactiques (yaourt, crème) et de confiserie (cuberdon, grenade) se montre enjôleur et de grande douceur. Dense et charnue, enveloppée d'élégants tanins qui ne demandent qu'à se fondre, cette cuvée bien construite présente un grain serré et un très bel équilibre acidité/gras. L'expression fruitée (griotte, mûre) se livre sans retenue et la finale, partiellement lissée, séduit par sa plénitude et son étoffe.

2023/26



Cherche Distributeur(s)
Salon: Floreffe

www.domaine-thivolle.com
contact@domaine-thivolle.com

Conversion

15,5/20 ★★★



Julien Chantreau - "Cuvée du Vieux Chai"

12,30 €

Un beau rubis grenat au disque encore bleuté. De flatteuses notes de boîte à cigares et de caramel dominant le premier nez, avant de laisser place à une expression fruitée sauvage (myrtille, coulis de mûre) et à quelques effluves de cannelle. Une grande douceur extrêmement engageante! Finesse, élégance et distinction de tanins caractérisent ce vin bien construit, qui s'appuie sur un bel équilibre acidité/gras et délivre un fruité gourmand (cerise, fraise des bois). De fins tanins presque assagis enveloppent l'ensemble. Finale persistante, conservant une belle fraîcheur.

2023/25

Cherche Distributeur(s)

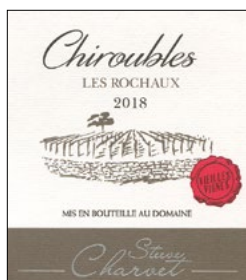
06/82.45.57.78

vins.chantreau.julien@gmail.com



CHIROUBLES 2018

17,5/20 ★★★★★



Steeve Charvet - "Les Rochaux"

Splendide robe, rubis carmin profond et concentré, sans signe d'évolution. Ce superbe bouquet marie avec bonheur les senteurs de boisé noble et de tabac blond au registre des fruits mûrs voire confiturés (bigarreaux, myrtilles). Quelques effluves de pain d'épices et de biscuit à la cannelle complètent ce bouquet prometteur. La bouche se montre d'emblée conquérante et ambitieuse. Dotée d'un parfait équilibre entre vivacité et enveloppement, expression fruitée mûre et saveurs délicatement boisées, elle a emporté les suffrages et conquis les dégustateurs qui évoquent un vin hors normes, puissamment construit tout en préservant l'élégance. Il est ponctué d'une finale interminable mariant fruits et épices, sur une touche finale lactique cacaotée. Bravo !

2023/24



Vin'art - Le Lithérer - Cherche Distributeur(s)
Salons: Marche en Famenne - Marcourt - St-Gilles (Bruxelles)

www.charvet-gites-vins.fr
charvet-steeve@orange.fr



16,5/20 ★★★★★

Domaine de Grille Midi - "Vieilles Vignes"

15,00 €



Superbe robe concentrée, rubis grenat violacé, engageante. Enveloppé et charmeur, le nez mêle harmonieusement les senteurs d'eucalyptus, épices douces, fruits noirs confiturés et tabac blond. L'attaque, charnue et structurée, donne le ton d'une cuvée dont la concentration de matière n'a d'égal que l'élégance tannique. D'insistantes saveurs chaleureuses de fruits rouges confiturés (griotte, framboise) s'associent au registre des épices douces. Longue finale sur de fins amers réglissés, pouvant encore gagner en fondus.

2023/27



Cherche Distributeur(s)
Salons: Bomal - Ferrières

www.domaine-degrillemidi.com
contact@domaine-degrillemidi.com

16,5/20 ★★★

Domaine des Marrans - "Clos du Pavillon"



Eclatante robe rubis carmin. Le bouquet est moyennement expressif mais charmeur et velouté sur de délicates notes de confiture quatre-fruits rouges et une subtile touche lactique voire de confiseries. La bouche, assez structurée, se révèle incisive et rafraîchissante sur des saveurs de petits fruits rouges acidulés et de délicats tanins de fruits qui maintiennent l'ensemble sous tension. Un vin revigorant qui ne manque pas de personnalité et qui pourra bénéficier d'une à deux années de cave.

2023/25



Le Comptoir des Vins - La Maison des Vins Fins
Terroirs Monard - Vin Naturel - Vinéa - Cherche Dist.

www.domainedesmarrans.com
contact@domainedesmarrans.com

Conversion



16/20

★★★★★



Cyril Copéret - "La Madone"

Robe cerise au disque ouvert en début d'évolution. Éléphant, mature et doux, le bouquet séduit par sa profondeur et son fin ancrage minéral. On y apprécie les senteurs fruitées (mûre, cerise) et les effluves d'épices douces qui s'intensifient au fil de l'aération. Puissante et solidement construite, cette cuvée vigoureuse et opulente présente un grain serré, une charpente tannique bien présente et des saveurs fruitées rouges et noires exubérantes. De fins amers relèvent une finale persistante. Un vin qui peut encore assagir ses contours.

2023/26



Vinovo - Cherche Distributeur(s)
Salon: Bomal

www.cyrilcoperet-fleurie.fr
coperet-cyril.vins@gmail.com



Domaine de Grille Midi



16/20 ★★★

Guillaume Chanudet - "La Patte du P'tit Chat"

12,00 €



Superbe robe sombre, rubis grenat à nuances pourpres au disque fermé. Chaleureux et enveloppant, le nez délivre d'emblée de charmeuses senteurs de fruits au sirop voire macérés (fraise, cerise). Les épices douces complètent la palette à l'aération. Complexe et dotée d'une charpente tannique encore jeune, cette cuvée vigoureuse exprime de puissantes saveurs de baies sauvages (cassis, sureau, mûre sauvage). Un vin presque corsé, qui appelle la patience et révélera tout son potentiel d'ici 1 à 2 ans. Les dégustateurs apprécient l'étoffe de sa finale et sa densité de matière.

2024/27

Cherche
Distributeur(s)

06/79.12.83.57.
chanudet.guillaume@gmail.com

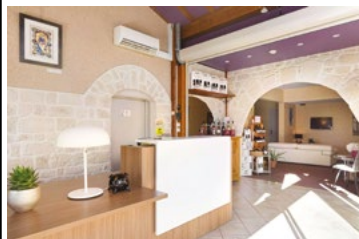
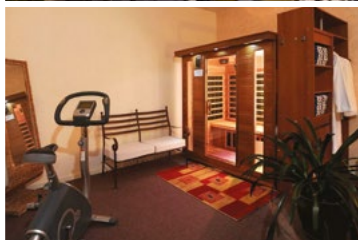
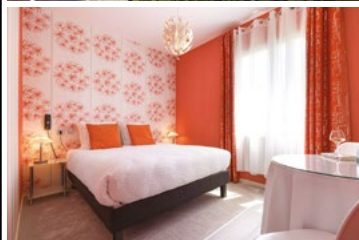
Conversion **Bio** **HVE**



HOTEL ★★★
DES GRANDS VINS

Recommandé
par VTA

Le charme d'un hôtel★★★ au milieu des vignes du Beaujolais Pause, Détente et Saveurs



304 Rue de la Grappe • 69820 Fleurie • +33(0)4 74 69 81 43
www.hoteldesgrandsvins.com • contact@hoteldesgrandsvins.com

16/20 ★★★



Château de Raousset - "Grille Midi"

Robe chatoyante, carminé intense, au disque bleuté. Quelque peu réservé aujourd'hui, ce bouquet délicat associe les notes de fruits confiturés (fraise, cerise) et lactiques (yaourt aux fruits des bois).

Un bouquet pommadé. Les dégustateurs ont apprécié la densité de chair, l'exubérance fruitée (et épicée) de cette bouche pleine et aromatique, portée par une acidité présente de l'attaque à la finale, garante de vigueur et de vivacité. Longue finale tendue, prometteuse d'une belle évolution.

2023/27

 Cherche Distributeur(s)
Salons: Chaudfontaine - Wine Paris

www.chateauderaousset.com
info@chateauderaousset.com



16/20 ★★★



Nestor Bêlicard

15,00 €

Très jolie robe rubis carmin intense de concentration appréciable. Le bouquet est ouvert et profond sur les fruits rouges confiturés et de délicats effluves de sous-bois et d'épices. La bouche est franche et ample sur des saveurs fruitées exubérantes (fruits rouges et noirs mûrs). Les dégustateurs apprécient la concentration de matière, les tanins de fruits partiellement lissés et la finale vigoureuse, large et longue à la fois et prometteuse d'une belle évolution. Un vin corpu lent qui ne cache pas son ambition.

2023/26

Cherche Distributeur(s)

www.domainenestor.fr
contact@domainenestor.fr



15,5/20 ★★★★★



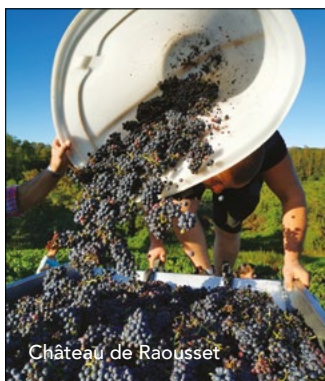
Cave des Grands Vins de Fleurie "Présidente Marguerite - Subtil"

Très belle robe à reflets carminés intenses et profonds. Les dégustateurs s'accordent pour souligner la maturité et la suavité du puissant bouquet. Les effluves de bigarreaux confiturés et de gelée de mûre s'y expriment, assorties d'une touche de vanille et de biscuit. L'entrée de bouche, ferme et structurée, donne le ton d'une cuvée dont la densité de matière (cassis, sureau, myrtille, griotte) et les épices garantissent le potentiel. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, charnue et portée par des tanins encore jeunes mais nobles, se prolonge dans la vigueur et l'élégance.

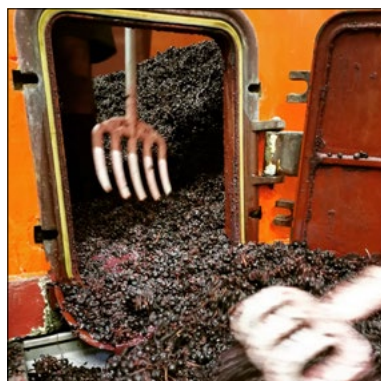
2023/26

Cherche Distributeur(s)
Salons: Wine Paris - Prowein - London Wine Fair

www.cavefleurie.com
commercial@cavefleurie.com



Château de Raousset



15,5/20 ★★★

Château de Fleurie

13,00 €



Robe rubis cerise de grand éclat. Le bouquet est ouvert et engageant sur une corbeille de fruits rouges bien garnie. Quelques effluves lactiques voire crémeux apportent enveloppement et douceur à un nez qui invite à la dégustation. En bouche, cette cuvée vigoureuse et structurée ne cède pas à la facilité. Concentrée et ambitieuse, elle offre une trame serrée et une fraîcheur que les dégustateurs soulignent unanimement. Un vin ambitieux et de gastronomie qui pourra volontiers affronter quelques années de cave pour se livrer pleinement.

2023/25

Cherche
Distributeur(s)

www.loron.fr
chateaufleurie@gmail.com



15,5/20 ★★★

Clos de la Roilette - "Cuvée Tardive"



Jolie robe à reflets légèrement carminés. Le caractère de ce bouquet ouvert et mûr s'exprime d'emblée. Les arômes minéraux (terre, humus, encre), de baies noires (mûre, bigarreaux) et de cuir frais s'y complètent harmonieusement. Les dégustateurs apprécient la trame serrée, la délicatesse de texture tannique et l'équilibre acidité/gras de cette cuvée dense, généreuse en saveurs fruitées et épicées (mûre sauvage, cassis, griotte). La charpente tannique, encore jeune, enveloppe en finale une matière charnue et concentrée. Un cru de belle évolution.

2023/26



Mostade Gobert - Franck Fissette
Cherche Distributeur(s) - **Salon:** Bomal

www.laroilette.com
clos-de-la-roilette@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Domaine des Deux Fontaines - "La Presle"



Jolie robe rubis cerise éclatante. Particulièrement parfumé, le bouquet délivre d'emblée ses effluves d'épices douces (clou de girofle, cannelle), bois de santal et fruits confits. Cette bouche bien construite s'appuie sur un bel équilibre acidité/gras. L'enveloppe tannique, jeune mais gourmande et distinguée, soutient une matière fruitée concentrée (griotte, myrtille), rafraîchie par une fine acidité bien dosée. Finale cacaotée au grain assez serré, pour un vin qui va arrondir ses contours d'ici 1 à 2 ans.

2023/26



le Moulin à Vins

www.domaine2fontaines.fr
sylvain.patureaux44@gmail.com



Château de Fleurie



15/20 ★★★



Cave des Grands Vins de Fleurie - "Les Garants"

Robe cerise éclatante et limpide. Le nez s'apparente à une friandise olfactive. On y retrouve l'association parfumée des arômes de fleurs (violette), grenade et cuberdon, dans un ensemble de grande franchise très engageant. Franchise et équilibre caractérisent cette cuvée croquante de fruit (griotte, myrtille), vigoureuse par son acidité et ses épices. Tout y est équilibre et suavité, dans un ensemble concentré et élégant, dont la finale juteuse et persistante révèle une belle étoffe. Un cru très gourmand, accessible dès aujourd'hui.

2023/25

Cherche Distributeur(s)

Salons: Wine Paris - Prowein - London Wine Fair

www.cavefleurie.com

commercial@cavefleurie.com

15/20 ★★★



Clos de la Roquette

Robe cerise assez intense, de bel éclat. On apprécie la personnalité de ce bouquet parfumé, qui mêle dans une belle harmonie les senteurs d'épices douces, tabac blond et fruits rouges (framboise, griotte). L'entrée de bouche se montre vive et énergique, portée par une belle acidité. Ensuite, la maturité de fruit s'impose, enveloppée d'une texture assez grasse et portée par un corps à la fois concentré et distingué. Finale chaleureuse pouvant encore assagrir ses contours, pour un cru de belle évolution.

2023/25



Mostade Gobert - Franck Fissette

Cherche Distributeur(s) **Salon:** Bomal

www.laroquette.com

clos-de-la-roquette@wanadoo.fr



15/20

★★★



Cyril Copéret - "C' Ampagne"

Jolie robe rubis carmin intense et brillant. Une belle corbeille de fruits mûrs (framboise, cassis, bigarreaux) s'associe à un registre lactique et crémeux de grande douceur. Touche flatteuse de confiserie à l'aération. Tout est en place dans ce cru bien construit, doté d'un fruité croquant, d'une densité de matière appréciable et d'un bel équilibre vivacité/moelleux. De juteuses saveurs de cerise et de cassis s'expriment librement, enveloppées de tanins gourmands, encore jeunes mais élégants. Finale assez ample et persistante pour un vin prometteur.

2023/26



Vinovo - Cherche Distributeur(s)

Salon: Bomal

www.cyrilcoperet-fleurie.fr

coperet-cyril.vins@gmail.com



15/20 ★★

Domaine du Clos des Garands - "Vieilles Vignes"

15,50 €



Robe cerise peu intense en début d'évolution. Le nez se révèle extrêmement doux et charmeur. Les dégustateurs y apprécient la complémentarité des senteurs de fruits au sirop (mûre, myrtille, bigarreaux), tabac blond et pâtisserie (tarte aux cerises). Cette bouche pleine et fondue semble déjà proposer une texture partiellement lissée. S'y expriment de généreuses saveurs de fruits rouges frais, dans un ensemble de texture délicate, qui privilégie l'élégance à l'opulence. Finale agréablement persistante.

2023/25

Cherche
Distributeur(s)

www.closdesgarands.fr
closdesgarands@orange.fr



14,5/20 ★★

Baptiste Aufranc - "Quatre Chemins"



Belle présentation pour cette robe cerise à reflets carminés. Le premier nez, à forte personnalité, délivre d'insistantes notes de terre, encre et graphite. La réglisse, les fruits rouges mûrs et les baies noires sauvages élargissent la palette olfactive à l'aération. Cette bouche souple et fluide laisse davantage s'exprimer le fruit, dans un profil rafraîchissant (cerise du nord, framboise). Finale longiligne et gouleyante de texture légère, agréablement persistante.

2023/24

 Vin'Art - le Lithérer
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-aufranc.fr
baptiste.aufranc@gmail.com



14,5/20 ★★

Domaine Grégoire Hoppenot - "Origines"



Robe limpide et brillante carminée intense. Le bouquet est parfumé et gourmand sur les épices douces (cannelle, réglisse), les petits fruits rouges acidulés et les effluves de confiseries à l'aération. Un ensemble élégant et engageant. On a ici ouvertement privilégié l'expression fruitée d'une cuvée gourmande et gouleyante. Les dégustateurs soulignent l'équilibre gras/acidité, la finesse de trame et la finale longiligne et rafraîchissante d'une cuvée conviviale à partager sur son fruité juvénile et croquant. Mission accomplie!

2023/24

 Vin Quotidien

www.domainehoppenot.com
greghoppenot@hotmail.com



17/20 ★★★



Domaine des Deux Fontaines - "La Presle"

Splendide robe rubis grenat intense et profond. Le bouquet est ouvert, complexe et chaleureux. Les dégustateurs apprécient l'expression fruitée intense (baies rouges et noirs confiturées) et les fragrances de boisé fin qui s'associent harmonieusement dans un magnifique ensemble qui invite au voyage. La bouche est impressionnante de concentration et offre un fruité chatoyant (bigarreaux, myrtille, cassis). Ce vin ambitieux est soutenu par des tanins élégants et partiellement fondus et une finale large et vivifiante. Un vin de gastronomie qui fait honneur à son appellation. Bravo.

2023/26

 Le Moulin à Vins

www.domaine2fontaines.fr
sylvain.pataureau44@gmail.com



16,5/20 ★★★



Domaine de la Madone - "Madone Vieilles Vignes"

Jolie robe dense, rubis cerise de bel éclat. Profond et élégant, le bouquet se révèle mûr et pommadé. Les fruits rouges et noirs confiturés s'y associent dans un ensemble élégant et doux particulièrement charmeur et engageant. Tout est en place dans cette cuvée parfaitement vinifiée et dosée qui possèdent de nombreux atouts de concentration, sans excès toutefois, de fruité intact et d'équilibre. Ambitieux et vigoureux sur une belle acidité rafraîchissante, ce vin de gastronomie pourra volontiers affronter quelques années de cave.

2023/26

 Cave à Grains Barcène - Monard Pro Vino
La boutique de l'harmonie - Odilon Wijnen

www.domaine-de-la-madone.com
contact@domaine-de-la-madone.com



16/20 ★★★



Domaine de la Madone - "La Dame Nature"

Robe cerise de concentration appréciable. Le bouquet est parfumé sur la violette et les fruits rouges au sirop. De délicates notes épicées apportent une pointe d'exotisme et de fraîcheur à la palette olfactive. La bouche tient les promesses du nez tant par son fruité chatoyant que par sa fraîcheur et son aspect revigorant et salivant. Les dégustateurs soulignent également la densité de matière appréciable et la longue finale relevée par quelques saveurs épicées et de beaux amers prometteurs d'une évolution très favorable.

2023/25

 Cave à Grains Barcène - Monard Pro Vino
La boutique de l'harmonie - Odilon Wijnen

www.domaine-de-la-madone.com
contact@domaine-de-la-madone.com



Domaine de la Madone



16/20

★★★



Domaine de Robert - "1930 - Lucie"

Robe carminée intense de densité appréciable. Le bouquet est profond et complexe. Les effluves de fruits rouges et noirs sont assortis de notes grillées et épicées qui affirment son caractère. La bouche n'est pas en reste. Structurée, vigoureuse et rafraîchissante, elle jouit de délicats tanins et livre sans retenue des saveurs de petits fruits rouges acidulés qui confèrent à l'ensemble fraîcheur et gourmandise. La finale, de longueur appréciable, se révèle épurée et digeste, délicatement épicée.

2023/25



Cherche Distributeur(s)
Salons: Rochefort - Mussion

06/81.97.25.55

patrickbrunet.vins@gmail.com



15,5/20

★★★★



Domaine du Niagara

Belle présentation pour cette jolie robe concentrée rubis intense au disque grenat. Le bouquet est suave, plus en finesse qu'en démonstration. On y apprécie la gourmandise de ses notes de confiserie et de petits fruits rouges et noirs au sirop (bigarreaux, framboise, myrtille...) relevées par quelques fragrances d'épices douces et de cacao. Beaucoup de gras et de suavité dans cette cuvée riche, chaleureuse, très aromatique et presque onctueuse. Croquante de fruit, elle séduit par sa volupté et sa finale large laissant une agréable sensation de sucrosité. Un vin presque sudiste !

2023/25



Cave à Grains Barcène - Monard Pro Vino
La boutique de l'harmonie - Odilon Wijnen

www.domaine-de-la-madone.com
contact@domaine-de-la-madone.com



15,5/20

★★★★

Guillaume Chanudet - "La Madone"

11,00 €



Robe cerise, peu concentrée et de bel éclat. Le bouquet est assez expressif. Les fragrances fruitées, minérales (sous-bois, encre, grillé) et épicées s'affirment à l'aération dans un ensemble qui gagne progressivement en caractère. La bouche est plus démonstrative et très aromatique sur des saveurs fruitées et légèrement épicées et minérales revigorantes. On apprécie également la concentration de matière et la finale large et longue à la fois qui augure d'un bel avenir encore.

2023/26

Cherche Distributeur(s)

06/79.12.83.57.

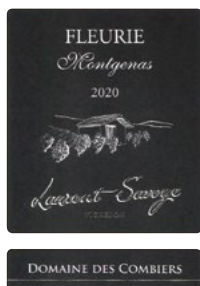
chanudet.guillaume@gmail.com

Conversion



15,5/20

★★★



Domaine des Combiers - "Montgenas"

15,00 €

Splendide robe rubis grenat profond. Le bouquet est ouvert, mature et complexe. Les notes de fruits rouges et noirs confiturés sont assorties de délicates fragrances d'épices douces et d'une pointe de minéralité. Fruitée à souhait, cette cuvée juteuse offre une belle concentration de matière et un équilibre acidité/gras parfaitement au rendez-vous. La finale est longue et large à la fois sur des tanins partiellement fondus qui soutiennent un ensemble qui augure d'une belle évolution.

2023/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Laon

www.domainedescombiers.fr
savoyelaurent@gmail.com



15,5/20 ★★★



Baptiste Aufranc - "La Tonne"

Belle robe concentrée, rubis éclatant. Le bouquet printanier associe finesse et gourmandise. Une belle corbeille de fruits rouges s'y exprime d'emblée rapidement rejointe par quelques effluves de violette, de confiserie et de notes lactiques. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée solidement tramée ou l'expression fruitée (baies rouges et noirs sauvages) s'exprime sans retenue. Un ensemble ambitieux soutenu par une belle acidité et des tanins de fruits partiellement fondus et prometteurs d'une belle évolution. Finale large et vigoureuse sur des saveurs épicées.

2023/25

 Vin'Art - le Lithérer
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-aufranc.fr
baptiste.aufranc@gmail.com



15/20

★★★



Domaine des Deux Fontaines

Jolie robe concentrée, rubis carmin. Fruits rouges et noirs, épices douces et délicates notes lactiques se livrent de concert dans ce bouquet élégant et doux, presque féminin et particulièrement engageant. L'entrée de bouche se montre d'emblée incisive et fruitée à souhait (cerise du nord, groseille rouge...) dans un ensemble de concentration appréciable. La finale est longiligne et salivante sur de délicats amers et quelques saveurs épicées revigorantes.

2023/25

 le Moulin à Vins

www.domaine2fontaines.fr
sylvain.pataux44@gmail.com



15,5/20 ★★★

Domaine Romanesca - "La Chapelle des Bois"

20,00 €



Éclatante robe cerise, limpide et peu concentrée. Le bouquet est profond et doux sur de délicates notes de fruits rouges confiturés, des effluves pâtisseries (tarte aux cerises, cake...) et une subtile minéralité. La bouche est ample et charnue sur un fruité croquant. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière et l'équilibre d'ensemble d'une cuvée bien construite qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. La finale n'est pas en reste. Elle se révèle longue et suave mais assortie toutefois d'une délicate acidité rafraîchissante.

2023/24



Upper Wine
Cherche Distributeur(s)

www.domaineromanesca.com

contact.domaineromanesca@gmail.com



17,5/20 ★★★

Domaine du Clos des Garands - "La Demoiselle"

22,00 €



Très belle robe cerise intense et éclatante au disque encore très jeune. Le bouquet est ouvert et charmeur sur ses fragrances de boisé noble (eucalyptus, tabac blond, brioche grillée, flanc caramel...) et ses notes de fruits rouges confiturés. Quelques effluves épicées complètent une palette olfactive étoffée et engageante. Cette cuvée de haut rang, parfaitement travaillée, révèle une belle maîtrise de vinification. La concentration de matière, le fruité intact, l'équilibre gras/acidité, l'élégance des tanins et la finale longiligne et patinée par un boisé bien dosé ont emporté tous les suffrages.

2023/24

Cherche
Distributeur(s)

www.closdesgarands.fr

closdesgarands@orange.fr



Domaine Romanesca

17/20 ★★★

Château de Poncié - "Les Hauts du Py"



Chatoyante robe rubis carmin de densité appréciable. Le bouquet profond et élégant invite au recueillement. Suave et enrobé, il offre des notes de fruits rouges bien mûrs et de croûte de tarte, des fragrances d'épices orientales et d'eucalyptus. Une palette olfactive étoffée qui invite au voyage. Tout est au rendez-vous dans cette cuvée qui fait honneur à l'appellation. Elle offre un fruité exemplaire et intact dans un ensemble élégant et concentré qui ne manque toutefois pas de finesse. La finale est longue et large à la fois. Une vinification parfaitement aboutie. Bravo.

2023/26

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudeponcie.fr
contact@chateaudeponcie.com

Conversion

16,5/20 ★★★

Domaine du Clos des Garands - "Vieilles Vignes"

15,50 €



Splendide robe rubis cerise, intense et concentrée. Le bouquet est ouvert, complexe et particulièrement engageant. Les notes de fruits rouges confiturés et les épices douces sont assorties de délicates fragrances pâtisseries voire de cacao dans un ensemble qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée particulièrement bien construite qui jouit d'un fruité gourmand, d'un bel équilibre gras/acidité et d'une finale ample laissant une délicate impression de sucrosité. Une cuvée ambitieuse qui a traversé les ans avec bonheur.

2023/25

Cherche
Distributeur(s)

www.closdesgarands.fr
closdesgarands@orange.fr

15,5/20 ★★★

Château de Poncié - "949"



Robe cerise, limpide et moyennement concentrée. Le nez très expressif impose d'emblée un caractère bien trempé. Les notes minérales (encre, graphite...), de grillé, d'épices et de sous-bois se livrent de concert. Franche et vigoureuse, cette cuvée impose d'emblée dans une trame serrées ses saveurs d'épices assorties aux fruits rouges et noirs dans un ensemble structuré et revigorant qui ne cède pas à la facilité. Ce vin de gastronomie, soutenu par des tanins partiellement fondus, est paré pour affronter encore quelques années de cave.

2023/26

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudeponcie.fr
contact@chateaudeponcie.com

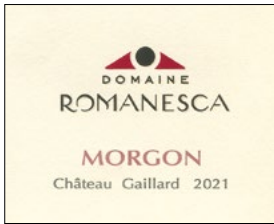
Conversion



Château de Poncié



17/20 ★★★



Domaine Romanesca - Château Gaillard

21,00 €

Jolie robe grenat pourpre violacé, concentrée et lumineuse. Puissant et extrêmement charmeur, le bouquet délivre une expression de fruits au sirop (cerise noire, framboise), associée à un registre lactique et quelques épices douces. Un nez éloquent, qui suscite la curiosité. Le grain serré de cette cuvée ambitieuse a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la densité de matière de cet ensemble de grande maturité, où les saveurs de cerise noire et myrtilles s'expriment librement. La charpente de l'ensemble témoigne de son ambition. Très longue finale mariant fruits et épices pour un vin qui fait honneur à son appellation.

2023/28



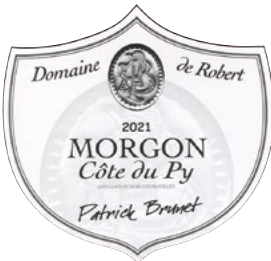
Upper Wine
Cherche Distributeur(s)

www.domaineromanesca.com

contact.domaineromanesca@gmail.com



16/20 ★★★★★



Domaine de Robert - "Côte du Py"

Superbe robe rubis grenat violacé, de bel éclat. L'expression d'un fruité bien mûr voire confituré (cerise, myrtille) s'offre dès le premier nez. À l'aération, la palette aromatique se complète de flatteuses notes de tabac blond, cuir frais et délicate minéralité. Un nez complexe et parfumé. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée profonde et structurée, associant avec réussite ses éléments fruités (mûre, bigarreaux) et épicés. D'élégants tanins ne demandant qu'à se fondre enveloppent l'ensemble et la finale, à la fois structurée et élégante, rejoint le registre des épices (poivre, genévrier). Bravo !

2023/27



Cherche Distributeur(s)
Salons: Rochefort - Musson

06/81.97.25.55

patrickbrunet.vins@gmail.com



16/20 ★★★★★



Domaine Ruet - "Grands Cras"

Robe rubis clair et de belle brillance. Puissamment marqué par les notes de terre, graphite, goudron et encre, ce bouquet à forte personnalité se complète ensuite de quelques arômes de baies noires sauvages (cassis, sureau) et d'une note grillée. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la puissance fruitée aromatique de cette cuvée solidement construite, qui associe dans l'équilibre l'empreinte minérale à l'expression du fruit. Les tanins, nobles et jeunes, ne demandent qu'à se fondre dans une matière concentrée et ambitieuse. Bel exercice de vinification.

2024/28



Cherche Distributeur(s)
Salons: Leuze en Hainaut - Vign. Ind. de Lille

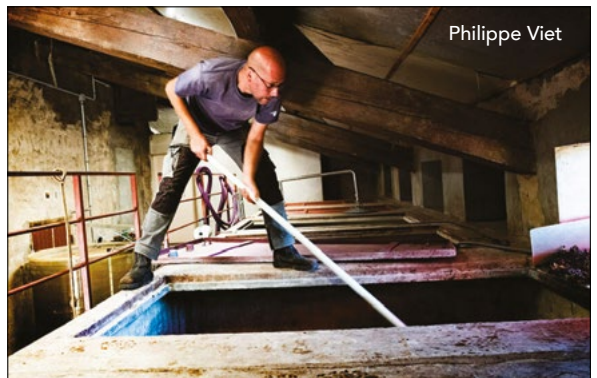
www.ruet-beajolais.fr

ruet.beajolais@orange.fr

Conversion



Domaine Ruet



Philippe Viet

16/20 ★★★



Domaine Philippe Viet - "Corcelette"

Jolie robe carminée intense. Un bouquet au caractère affirmé, qui associe les arômes de poivron, terre, encre et baies noires sauvages. La bouche confirme d'emblée la personnalité du bouquet. Délivrant une matière concentrée, elle exprime de généreuses saveurs épicées et minérales, relayées par les baies noires sauvages. En finale, le grain de tanin se montre présent, noble et structurant. Un cru richement doté et prometteur d'une belle évolution.

2023/26

 Lâche moi la Grappe
Cherche Distributeur(s)

www.domainephilippeviet.fr
philippeviet@yahoo.fr

Conversion 

15,5/20 ★★★★★



Domaine du Pressoir Fleuri

Robe rubis grenat bleuté de belle jeunesse, brillante. Mêlant dans une belle harmonie les senteurs d'épices (poivre), minéralité (terre, graphite) et fruit (cassis, sureau, myrtille), ce nez complexe se montre engageant. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée ample et grasse, dotée d'une concentration appréciable, dont les éléments se combinent avec harmonie. L'expression du fruit (fraise, griotte) se voit complétée par quelques épices douces. Finale charnue, persistante et grasse, pour un cru déjà très agréable aujourd'hui.

2023/26

 Cherche Distributeur(s)
Salons: Arras (Seclin) - Le Tour de France des Vins (Liège)

www.domainedupressoirfleuri.net
dom.pressoirfleuri@numericable.fr



15,5/20 ★★★★★

Domaine du Père Lathuilière - "Grands Cras"

8,50 €

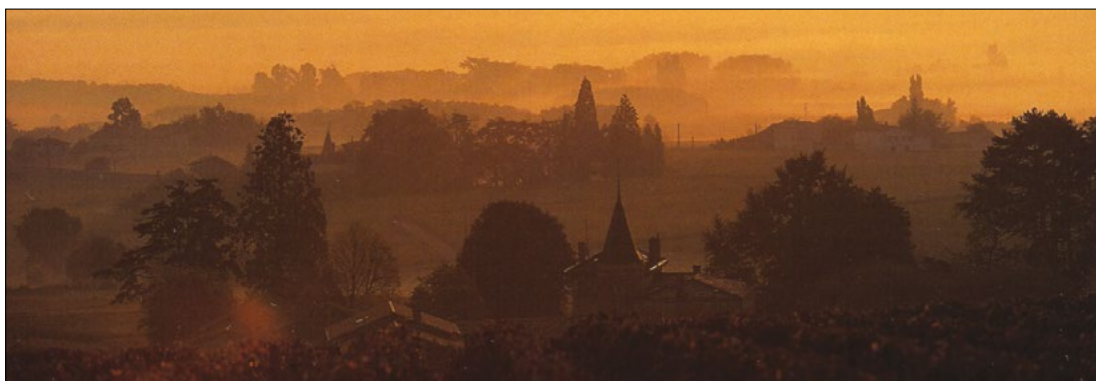


Belle présentation pour cette robe carminée de bel éclat. Moyennement expressif mais de grande douceur, ce bouquet délicat mais complexe associe les fruits cuits, les épices douces et une discrète pointe de minéralité. Il invite à la dégustation. Cette bouche large et ample a séduit les dégustateurs. Elle offre une belle mâche et son fruité intact (baies rouges et noires) se voit porté par d'élégants tanins partiellement fondus. La finale, ronde et suave, mêle fruits et épices douces. Elle se montre persistante et épurée.

2023/27

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-pere-lathuiliere.com
lathuiliere.lionel@orange.fr



15,5/20 ★★★



Domaine de Thulon

Jolie robe cerise lumineuse et jeune. Enveloppé (fruits rouges confiturés) et marqué par une minéralité appuyée à l'aération, ce bouquet de caractère se montre expressif et mature. S'appuyant sur un support d'acidité présent de l'attaque à la finale, ce vin vigoureux et rafraîchissant délivre en milieu de bouche une expression fruitée généreuse, (griotte, myrtille). Ses tanins sont gourmands et jeunes. La texture de la finale, longiligne, séduit par son élégance. Un vin doté d'un beau potentiel d'évolution.

2023/27



ABC Vins

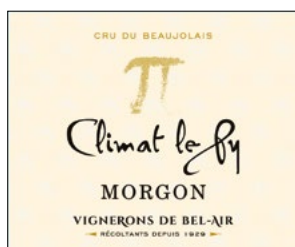
Salon: Vignerons Indépendants de Reims et Strasbourg

www.thulon.com

carine@thulon.com



15/20 ★★★



Vignerons de Bel-Air - Climat le Py

10,40 €

Jolie robe cerise moyennement concentrée de bel éclat. Mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs de fraise confiturée, tabac blond, vanille et fruits confits, ce bouquet très engageant invite à la dégustation par sa profondeur et sa douceur d'expression. Cette cuvée travaillée en finesse révèle un caractère pommadé et enveloppant. L'expression du fruit (griotte, framboise) se montre prégnante et le registre lactique (yaourt, crème) envahit une finale enjôleuse et gourmande. À déguster sur son fruité juvénile.

2023/25

Cherche
Distributeur(s)

www.vinescence.fr

cvab@vinescence.fr

14,5/20

★★



Dominique et Rémy Passot

Robe rubis clair à reflets bleutés. Beaucoup de relief et de maturité dans ce bouquet presque pommadé, qui délivre de généreuses senteurs de fruits rouges et noirs confiturés, mêlées à une touche biscuitée et d'épices douces. De texture lissée, ce vin convivial et gourmand jouit d'un bel équilibre acidité/gras. Il accorde la priorité à un fruité croquant (fruits rouges). La finale, gourmande, présente une persistance aromatique agréable. Un cru convivial à croquer sans attendre.

2023/25



Giraudy & Laurent

www.domaine-passot.com

felix@domaine-passot.com



Vignerons de Bel-Air



Domaine de Vernus

17,5/20 ★★★



Château Bellevue - "Côte du Py - Javernières"

Robe noire extrêmement intense, au disque violacé complètement fermé. Sans attendre, ce puissant bouquet exprime d'insistantes senteurs confiturées (myrtille, gelée de framboises, cerise noire). Les notes lactiques et cacaotées complètent une palette particulièrement charmante laissant une impression de sucrosité. La bouche, démonstrative et très ambitieuse, est à l'avenant du bouquet. Profonde, complexe, puissamment fruitée (baies sauvages) et portée par une charpente tannique encore jeune mais distinguée, elle n'a rien à craindre de l'avenir. Un grand vin de gastronomie, qui fait honneur à son appellation.

2023/27

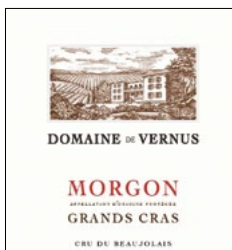
 Cinoco - Palais du Vin

www.chateau-bellevue.fr
contact@chateau-bellevue.fr



16,5/20

★★★



Domaine de Vernus - "Grands Crus"

Robe concentrée à reflets rubis carmin, lumineuse. Ce nez au caractère affirmé exprime sans attendre d'intenses senteurs de terre, cuir et épices orientales, qui se mêlent aux notes de mûre sauvage. Puissant et présentant une forte personnalité, ce vin confirme en bouche les promesses du nez. L'expression du fruit y prend davantage de place (myrtille, bigarreaux), complétée par des accents minéraux et d'élevage bien maîtrisés. La finale, large et opulente, exprime de beaux amers réglissés dans sa longueur. Un cru très bien construit et de belle évolution.

2023/27

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedevernus.com
hello@domainedevernus.com



16/20 ★★★★★



Domaine de la Chaponne - "Côte du Py"

9,80 €

Robe carminée éclatante, de belle densité. Délicatement parfumé, ce bouquet profond et mûr s'exprime dans la subtilité et la gourmandise. On y apprécie les arômes fruités mûrs (cerise, myrtille) et un registre lactique doux. Relevée et équilibrée par un support d'acidité présent dès l'attaque, cette cuvée pleine et harmonieuse jouit d'une belle étoffe. Son expression fruitée se révèle extrêmement gourmande (baies rouges et noires confiturées) et sa finale, sévère et racée, affiche une grande persistance, dans la douceur.

2023/26

Cherche
Distributeur(s)

www.laurent-guillet.com
domaine-chaponne@wanadoo.fr



Vignerons de Bel-Air



Château Bellevue

16/20 ★★★



Olivier Pezenneau - "Corcelette"

Robe rubis cerise en début d'évolution. Profond et doux, le bouquet mêle dans une parfaite harmonie les accents fruités (fraise, cerise), d'épices douces et de subtile minéralité. Il invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée profonde et jouissant d'une belle définition de matière. Les saveurs de baies sauvages et de fruits rouges frais se mêlent aux épices, dans un ensemble très équilibré, ponctué d'une longue finale salivante. Ce cru peut évoluer favorablement sur quelques années.

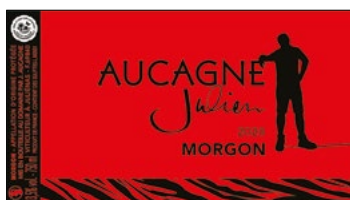
2023/27

 Vinovo - Salon: Virton
Cherche Distributeur(s)

www.olivier-pezenneau.com
vins@olivier-pezenneau.com



15,5/20 ★★★



Julien Aucagne - "Fût de Chêne"

12,00 €

Robe carminée concentrée, au disque fermé encore jeune. Enveloppé et presque doux, le nez exprime une belle complémentarité d'arômes vanillés, subtilement toastés et de fruits rouges mûrs (fraise, cerise). Un élevage bien dosé et maîtrisé enveloppe en douceur cette bouche dotée d'un beau gras et de texture charmeuse. Les saveurs fruitées dominent le milieu de bouche (framboise, cerise confite) et la finale, élégante et persistante, se voit relevée par une belle acidité et quelques notes épicées.

2023/25

Cherche
Distributeur(s)

06/79.45.74.32
domainejulienaucagne@gmail.com



15,5/20 ★★★



Maxime Bulliat - "Happy sex - Côte du Py"

12,50 €

Splendide robe grenat pourpre à reflets violacés sur le disque, très engageante. Ce nez enveloppé et très charmeur, presque crémeux, délivre de généreuses senteurs lactiques (yaourt aux fruits des bois) et confiturées (fraise, bigarreaux). Il invite à la dégustation par sa douceur d'expression. Tout est bien en place dans cette cuvée épurée et dotée d'un très bel équilibre acidité/gras. Le registre des fruits rouges mûrs s'y exprime sans retenue, enveloppé d'élégants tanins qui peuvent encore achever leur patine. Déjà très agréable aujourd'hui, ce cru peut encore évoluer favorablement.

2023/26

Cherche
Distributeur(s)

www.domainebulliatmaxime.com
contact@domainebulliatmaxime.com



Domaine



Aucagne

15/20 ★★

Domaine Thivolle - "Le Charmeur"



Jolie robe rubis grenat intense de belle jeunesse. Puissant et affichant une personnalité affirmée, le nez exprime sans attendre ses notes de graphite, encre, truffe et humus, avant de laisser place aux arômes de baies noires sauvages (cassis, sureau). Vigoureuse et presque corsée, cette cuvée de caractère ne laissera personne indifférent. Relevée par une acidité bien présente et enveloppée de tanins jeunes et encore fermes mais nobles, elle délivre un fruité rafraîchissant (cassis, mûre sauvage). Finale tendue et longiligne, pouvant encore patiner ses contours.

2023/25



Cherche Distributeur(s)
Salon: Floreffe

www.domaine-thivolle.com
contact@domaine-thivolle.com

Conversion

14,5/20 ★★★

Julien Aucagne

9,00 €



Robe cerise limpide et brillante. Premier nez délicatement minéral (terre, encre), puis l'aération révèle de généreuses notes d'épices, de grillé et de fruits noirs. La bouche se montre gourmande et conviviale, portée par une belle acidité revigorante. Elle laisse davantage de place à l'expression du fruit (cerise, groseille). Sa charpente est déjà lissée. Ce vin franc et convivial est à déguster sur son fruité juvénile; il ne gagnera rien à être attendu.

2023/24

Cherche
Distributeur(s)

06/79.45.74.32
domainejulienaucagne@gmail.com



Recommandé
par VTA

L'atelier du Cuisinier

Restaurant • Hôtel • Bistrot à vins

*Sur la route des vins, au cœur du village renommé de Villié-Morgon,
le bistrot L'Atelier du Cuisinier, vous accueille dans un environnement bucolique et charmant.*



L'hôtel du Parc • 17 rue Beaudelaire • 69910 Villié-Morgon • 04 74 62 20 76
www.atelier-cuisinier.fr • chgerber@orange.fr

16,5/20 ★★★



Château Bellevue - "Les Charmes"

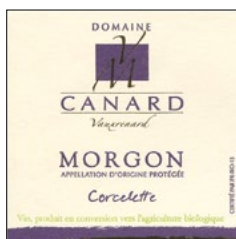
Robe rubis cerise ne présentant plus de signe de jeunesse. Associant dans une belle harmonie les arômes de prune, cerise, épices, cuir frais et de léger grillé, ce nez complexe séduit tant par sa douceur d'expression que par sa complexité. L'attaque révèle sans attendre une forte personnalité. Vigoureuse et épicée, elle développe une réelle énergie, équilibrée par la maturité du fruit (fraise des bois, griotte, mûre). De fins tanins structurants enveloppent l'ensemble. Ce vin abouti est ponctué d'une longue finale subtilement poivrée et rappelant les fruits confits. Un cru très bien construit et dense ne craindra pas quelques années de garde. 2023/26

 Cinoco - Palais du Vin

www.chateau-bellevue.fr
contact@chateau-bellevue.fr



16/20 ★★★



Domaine Canard - "Corcelette"

11,00 €

Très belle robe rubis grenat violacé, limpide et lumineuse. Profond et de grande maturité, le bouquet souligne à l'ouverture les accents de baies rouges et noires mûres (confiture de fraises, myrtilles, coulis de sureau, cassis), puis se complète d'arômes finement épicés et d'une touche de cacao. Franc et expressif, il invite au voyage. Les dégustateurs sont unanimes pour louer la densité de trame, l'élégance et la générosité fruitée de cette cuvée parfaitement construite, ambitieuse, dont les saveurs fruitées (bigarreaux, mûre) se voient enveloppées de tanins distingués et partiellement lissés. Ce cru encore jeune par son énergie et très savoureux aujourd'hui révèle un beau potentiel d'évolution. 2023/26

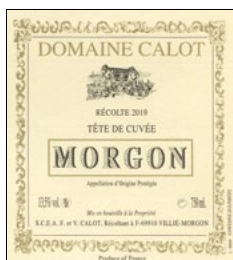
Cherche
Distributeur(s)

www.domainecanard.com
domainecanard@gmail.com



15/20

★★★



Domaine Calot - "Tête de Cuvée"

8,00 €

Robe cerise moyennement intense au disque ouvert. Les arômes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) se mêlent dans une belle harmonie aux épices douces et au cacao. Un nez enrobé et charmeur, qui invite à la dégustation. Une sensation de sucrosité et de maturité s'impose d'emblée, illustrée à l'attaque par d'expressives saveurs de fruits rouges confits. L'ensemble trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. De fins tanins très élégants enveloppent une matière concentrée et la finale, dense et large, témoigne d'un très bel équilibre acidité/gras. Un vin construit en nuances, de belle évolution. 2023/26

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-calot-morgon.fr
svincalot@yahoo.fr



16/20 ★★★



Château Bellevue - 2018 - "Côte du Py"

Belle robe rubis profond, lumineuse et concentrée. Ce nez mature et chaleureux délivre d'expressifs arômes de prune et cerise confite, agrémentés d'épices douces et de tabac à l'aération. La bouche, fondue et concentrée à la fois, délivre de généreuses saveurs de fruits confits et présente une trame au grain extrêmement serré. Une acidité revigorante apporte la fraîcheur nécessaire à l'équilibre et la finale, tendue et salivante, associe les notes de cerise noire et de cacao. Un vin concentré et salivant, persistant et distingué.

2023/25

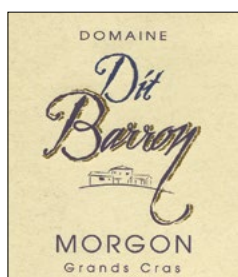
Cinoco - Palais du Vin

www.chateau-bellevue.fr
contact@chateau-bellevue.fr



15,5/20

★★★



Domaine Dit Barron - 2017 - "Grands Cras"

10,50 €

Robe rubis profond au disque ouvert, lumineuse. De flatteuses notes de cacao et cerise confite apparaissent dès le premier nez, ensuite complétées par quelques effluves caramélisées et finement toastées. Ce vin sérieux et bien construit voit son expression fruitée (baies noires sauvages) associée à un délicat ancrage minéral (encre, graphite). Offrant un beau gras en milieu de bouche, équilibré par une acidité revigorante, il séduit par son étoffe et sa finesse de trame. La finale, franche et persistante, ponctue dans l'équilibre une cuvée épanouie mais qui ne craindra pas 2 à 3 ans d'évolution.

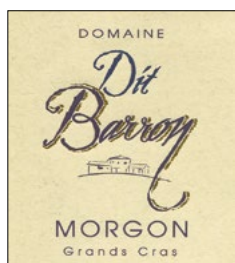
2023/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Corenne

www.domaineditbarron.fr
gilles.aujogues@wanadoo.fr



16,5/20 ★★★★★



Domaine Dit Barron - 2016 - "Grands Cras"

11,00 €

Superbe robe rubis profond à nuances carminées. On apprécie d'emblée la maturité et l'exubérance aromatique (mûre, myrtille, bigarreaux) de ce bouquet suave, au fruité intact. La bouche confirme dès l'attaque les promesses du nez. Parmi ses nombreux atouts, les dégustateurs relèvent une concentration irréprochable, l'élégance d'une charpente tannique structurante, se plaçant au service du fruit et le très bel équilibre acidité/gras qui apporte un sentiment de plénitude. Les saveurs de baies rouges et noires, accompagnées de fines épices, se montrent prégnantes. Longue finale subtilement réglissée pour un cru ambitieux pouvant encore évoluer sur plusieurs années. Belle réussite!

2023/27

Cherche Distributeur(s)
Salon: Corenne

www.domaineditbarron.fr
gilles.aujogues@wanadoo.fr

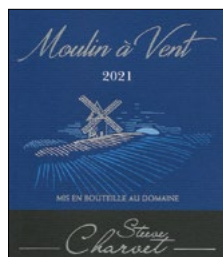


Château de Raousset



16,5/20

★★★★



Steeve Charvet

Robe cerise moyennement intense mais lumineuse. Les dégustateurs soulignent la forte personnalité aromatique de ce bouquet parfumé d'épices (thym, laurier, poivre), de baies noires (cassis, sureau, mûre) et d'une subtile touche minérale (graphite). Il appelle la dégustation!

La bouche ne tarde guère à confirmer le caractère du nez. Mariant sans attendre les saveurs fruitées (bigarreaux, myrtille, mûre sauvage) et épicées, elle s'appuie sur une charpente tannique ferme mais distinguée, encore jeune. Ce cru dense et concentré harmonisera ses éléments très prometteurs d'ici 1 à 2 ans. Il n'a rien à craindre de l'avenir.

2023/28



Vin'art - Le Lithérer - Cherche Distributeur(s)

Salons: Marche en Famenne - Marcourt - St-Gilles (Bruxelles)

www.charvet-gites-vins.fr

charvet-steeve@orange.fr



16/20

★★★★

Nathalie et Bernard Remuet - "Vieilles Vignes - Cuvée 1924"

12,20 €



Robe rubis assez sombre, sans plus de signe de jeunesse. Puissamment parfumé, lactique (crème, yaourt) et doux par ses arômes confiturés (cerise, fraise), ce nez chaleureux se complète d'une touche de tabac blond, léger fumé et d'épices douces à l'aération. Un exercice de vinification maîtrisé et abouti a donné naissance à cette cuvée profonde et dense, parfaitement équilibrée et extrêmement suave. La franchise fruitée (fraise des bois, griotte, myrtille) envahit le palais, enveloppée de tanins gourmands et distingués. La finale offre un grain serré et se prolonge dans une suavité savoureuse.

2023/27

Cherche
Distributeur(s)

www.beajolais-remuet.fr

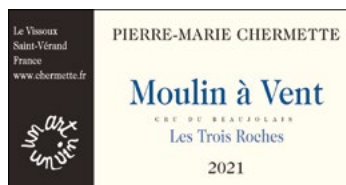
b.remuet@numericable.com



15,5/20

★★★

Pierre-Marie Chermette - "Les Trois Roches"



Belle robe carminée intense, au disque ouvert. Associant avec bonheur les arômes fruités (baies sauvages) et épicés, ce nez généreux et complexe rejoint au fil de l'aération un registre minéral (encre, terre) et de cuir frais. Tout est bien en place dans cette cuvée au grain serré, dont la trame fruitée concentrée (cerise, mûre, myrtille) se voit enveloppée de tanins soyeux ne demandant qu'à poursuivre leur patine. La concentration de matière est appréciable et la finale, savoureuse et longiligne, finement cacaotée, augure d'une très belle évolution. Un vin étoffé et harmonieux.

2023/27

Maison des Vins - La Cavinière
Leymarie

www.chermette.fr

info@chermette.fr



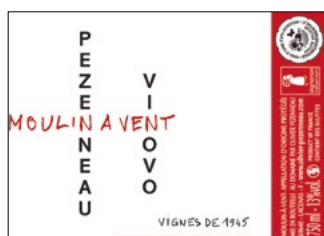
© Anaïs Chaine



Pierre-Marie Chermette

15,5/20 ★★★

Olivier Pezenneau - "Vignes de 1945"



Robe cerise de bel éclat. Une belle maturité se dégage de ce bouquet parfumé, qui marie les notes fruitées classiques (mûre, cerise) aux épices douces et à une touche minérale de graphite plus présente à l'aération. Dès l'attaque, on apprécie le profil charnu de cette cuvée encore très jeune. L'expression fruitée (bigarreaux, myrtille) se révèle fraîche et vigoureuse. Elle se complète de saveurs finement épicées qui apportent une belle tension. La matière se veut agréablement concentrée et privilégie la franchise et le croquant de fruit. Finale savoureuse et tonique, dotée d'un bel équilibre d'ensemble.

2023/26

 Vinovo - Salon: Virton
Cherche Distributeur(s)

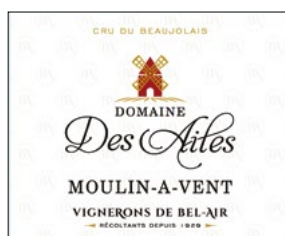
www.olivier-pezenneau.com
vins@olivier-pezenneau.com



15/20 ★★★

Vignerons de Bel-Air - Domaine des Ailes

10,90 €



Jolie robe rubis cerise assez intense. Complexe, profond et de grande douceur, ce bouquet enveloppé exhale à l'ouverture des notes de cerise confite, tabac blond et vanille. L'aération accentue le caractère de l'ensemble par une présence de cuir frais. L'empreinte de l'élevage se veut très présente dès l'entrée de bouche. Les saveurs fumées et grillées dominent actuellement une cuvée solidement construite qui doit encore fondre ses éléments pour que l'expression du fruit prenne davantage de place. Les tanins, encore un peu fermes, vont se patiner d'ici 1 à 2 ans. Ce vin corsé semble prometteur d'une belle évolution.

2023/28

Cherche
Distributeur(s)

www.vinescence.fr
cvab@vinescence.fr


Recommandé
par VTA

Situé à quelques kilomètres, entre crus de Moulin à vent et de Juliéas, Christian GERBER vous accueille sur le domaine exceptionnel d'une bâtisse datant de la fin du 18ème siècle. Son jardin, sa terrasse ombragée et ses salles de réceptions offrent une vue et un cadre idyllique pour vos soirées d'été et vos repas d'hiver au coin du feu.

Les plats sont ancrés dans la tradition de la cuisine bourgeoise française. La carte des vins fait place aux vins du Beaujolais et des Crus environnants, mais elle propose également une large gamme de vins des autres régions.



Les Deschamps • 69840 Chénas
03 85 36 79 80 • chgerber@orange.fr
www.platanedeschenas.fr



17/20 ★★★★★

Domaine de Chênepierre - "Vigne de 1913"

12,50 €



Très belle robe rubis grenat pourpre au disque fermé. Profondeur et complexité sont au rendez-vous d'un bouquet puissant sur d'intenses arômes d'épices orientales (girofle, cannelle), de fruits noirs mûrs (sureau, myrtille...) et un registre presque lactique de grande douceur. Tout est en place dans cette cuvée de haute tenue. Les dégustateurs ont apprécié l'élégance et la concentration de matière d'une bouche dont la texture allie élégance et force. L'expression du fruit se montre intense; elle se voit rejointe par les épices et une pointe de réglisse dans une finale ample et de remarquable persistance. Bravo !

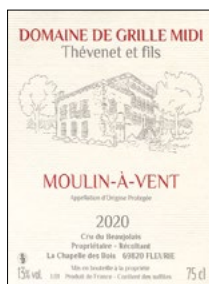
2023/27

Cherche Distributeur(s)

www.christophe-lapierre.fr
lapierre-christophe@wanadoo.fr

16,5/20

★★★★★



Domaine de Grille Midi - Thèvenet et Fils

11,00 €

Splendide robe grenat pourpre violacé, très concentrée. Complexe, le bouquet marie avec succès les accents minéraux (encre) et fruité (cerise noire, myrtilles confiturées). Quelques épices parfumées complètent l'ensemble à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de concentration, l'équilibre acidité/gras et la générosité d'arômes (gelée de framboises, bigarreaux, myrtilles...) de ce cru dense et élégant à la fois, dont les tanins peuvent encore poursuivre leur patine. La finale, de grande longueur, se montre salivante. Elle donne envie d'y revenir et ponctue en beauté ce cru parfaitement construit.

2023/27

Cherche Distributeur(s)
Salons: Bomal - Ferrières

www.domaine-degrillemidi.com
contact@domaine-degrillemidi.com

16/20 ★★★★★

Thomas Kuhnel - "Vieilles Vignes"

10,50 €



Robe extrêmement jeune, intense au disque fermé à nuances violacées. Puissant, lactique et doux, le bouquet est une invitation à la dégustation. On y apprécie la maturité de l'expression fruitée (fraise cuite, griotte, gelée de cassis) et les délicates empreintes minérales qui apparaissent à l'aération. À l'aube de son expression, ce cru démonstratif ne laissera personne indifférent. Porté par des tanins fermes mais élégants, il laisse s'exprimer d'insistantes saveurs de baies rouges et noires mûres, de tabac et de réglisse. La bouche se montre dense et étoffée; elle est ponctuée d'une finale sur de fins amers très agréables.

2023/28

Cherche Distributeur(s)

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



15/20 ★★★

Guillaume Chanudet - "Les Petits Bois"

10,00 €



Jolie robe carminée, moyennement intense, de belle jeunesse encore. Premier nez sur les fruits rouges mûrs (fraise, cerise, framboise) puis l'empreinte minérale apparaît, associée à une fine touche poivrée. Dès l'attaque, la bouche se montre gourmande et conviviale. Elle accorde la priorité à un fruité croquant (baies rouges et noires), enveloppé de tanins civilisés. Portée par une acidité revigorante et un bel équilibre, elle peut encore envisager une belle évolution.

2023/26

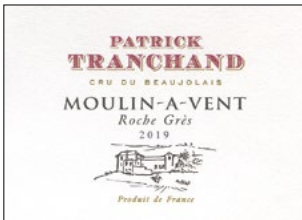
Cherche Distributeur(s)

06/79.12.83.57.
chanudet.guillaume@gmail.com

Conversion

16/20 ★★★★★

Domaine du Haut Poncié - Patrick Tranchand - "Roche Grès"



Un beau carmin profond irise cette robe concentrée. L'ancrage aromatique minéral s'exprime dès l'ouverture, rapidement rejoint par l'expression intense de fruits noirs (cassis, myrtille, sureau) et d'épices. Un bouquet à forte personnalité. Sans attendre, la bouche confirme les promesses du nez. Portée par d'élégants tanins partiellement lissés, elle exprime d'intenses saveurs fruitées (baies rouges et noires) et présente un parfait équilibre acidité/gras. Sa texture se montre à la fois délicate et serrée et la finale, puissante et persistante, ponctue un cru abouti qui peut encore évoluer sur plusieurs années.

2023/26

04/74.04.16.06 - 06/87.07.51.25
tranchand.patrick@orange.fr


15,5/20 ★★★

Domaine Romanesca - "Champ de Cour"

22,00 €



Robe cerise moyennement intense au disque ouvert ne présentant plus de signes de jeunesse. Douceur d'expression, charme fruité (prune, cerise confit, notes lactiques et d'épices douces flatteuses... Tout est en place dans ce bouquet pour inviter à la dégustation. Cette bouche sérieuse et solidement construite offre un grain de tanin partiellement lissé, qui enveloppe une expression fruitée intacte et généreuse (cerise confit). On apprécie sa texture serrée qui n'empêche pas l'élégance et la puissance d'une finale étoffée et longiligne, encore très énergique.

2023/25

Upper Wine
Cherche Distributeur(s)

www.domaineromanesca.com
contact.domaineromanesca@gmail.com


Les vins du Beaujolais accompagnent savoureusement les plaisirs de la table. Conviviaux et croquants de fruits, 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 Crus méritent davantage d'égards et pourront obtenir un écho plus 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. 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 toegankelijk en fruitig. Ze worden gedronken rond 15° en passen goed bij een lekker bordje vleeswaren, een vis- of groenteterrine of een geitenkaasje.

De Crus zijn meer geconcentreerd en ambtieuzer; 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.

16/20 ★★★



Domaine Romanesca - "La Rochelle"

25,00 €

Robe de concentration appréciable, en début d'évolution. Le bouquet est profond, complexe et mature. Aux notes de fruits confiturés s'associent des effluves de boisé noble et d'épices douces dans un ensemble velouté qui invite au voyage. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée intense qui a traversé les ans avec succès. Concentration de matière, fruité intact, équilibre gras/acidité et finale longiligne et revigorante sont les principaux atouts de ce vin de gastronomie qui fait honneur à l'appellation et souligne son potentiel de garde. Bravo.

2023/25



Upper Wine
Cherche Distributeur(s)

www.domaineromanesca.com

contact.domaineromanesca@gmail.com



15,5/20 ★★★



Xavier et Nicolas Barbet

16,00 €

Éclatante robe cerise intense de belle jeunesse encore. Le bouquet, plus en finesse qu'en démonstration, se révèle particulièrement doux et enrobé. Les fruits rouges confiturés tiennent le devant de la scène, et quelques fragrances de grillé, de croûte de tarte et de pain d'épices se dévoilent à l'aération. Cette cuvée ambitieuse et structurée mais sans excès, offre de nombreux atouts de concentration, de fruité juteux et d'équilibre. Elle se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Soutenue par une charpente tannique partiellement fondue et une finale large et rafraîchissante, elle ne craindra toutefois pas quelques années de cave.

2023/25

Cherche
Distributeur(s)

www.loron.fr

moulinavent@gmail.com



14,5/20

★★★



Domaine de Grille Midi

11,00 €

Belle présentation pour cette robe rubis cerise moyennement concentrée mais de belle jeunesse encore. Le bouquet est délicatement parfumé et élégant. Les fruits rouges mûrs et les épices orientales s'associent dans un ensemble doucereux et pommadé engageant. Cette cuvée épanouie offre une texture fine et enveloppée. Fondue, sur un fruité croquant, elle bénéficie d'un bel équilibre d'ensemble et d'une finale longiligne relevée par une délicate acidité rafraîchissante.

2023/24



Cherche Distributeur(s)
Salons: Bomal - Ferrières

www.domaine-degrillemidi.com

contact@domaine-degrillemidi.com



Domaine Romanesca



15,5/20

★★★



Nestor Bêlicard - Beaujolais-Villages Lancié Rouge 2018

9,00 €

Robe cerise intense et profonde, au disque à peine évolué. Le bouquet est mature, profond et complexe. Les notes de fruits rouges et noirs confiturés, les effluves d'épices orientales, et les fragrances de sous-bois s'y expriment de concert. La bouche de cette cuvée ambitieuse et de caractère ne laissera personne indifférent. Charnue et vigoureuse, elle offre une belle concentration de matière et des saveurs fruitées et minérales bien présente. Cette cuvée de gastronomie est ponctuée d'une finale large relevée par une délicate acidité et de fins amers salivants et équilibrants.

2023/25

Cherche
Distributeur(s)

www.domainenestor.fr
contact@domainenestor.fr



14,5/20

★★★



Domaine des Combiers - "Les Bruyères" Beaujolais-Villages Blanc 2021

8,75 €

Robe brillante, doré léger. Le bouquet printanier est délicatement parfumé et rafraîchissant sur ses notes florales (tilleul, chèvrefeuille, citronnelle) et d'agrumes frais. Une friandise olfactive. La bouche tient les promesses du nez. Friande et rafraîchissante sur ses saveurs d'agrumes, elle jouit d'un bon équilibre d'ensemble, d'une agréable finesse de texture et d'une finale longiligne. Un vin convivial à croquer sur son fruité juvénile.

2023/25

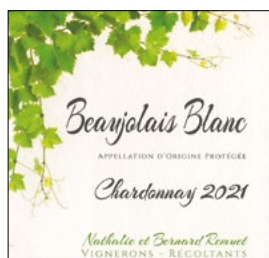
Cherche Distributeur(s)
Salon: Laon (F)

www.domainedescombiers.fr
savoyelaurent@gmail.com



14/20

★★★



Nathalie et Bernard Remuet

6,90 €

Robe brillante, doré léger. Le bouquet printanier, délicatement parfumé, offre un registre floral insistant et charmeur (chèvrefeuille, acacia, tilleul). L'aération dévoile quelques délicates notes de minéralité naissante. Finement texturée et rafraîchissante, la bouche offre des saveurs fruitées juteuses (agrumes, fruits blancs) dans un ensemble qui jouit d'une bel équilibre gras/acidité. La finale est longiligne et salivante, particulièrement digeste.

2023/24

Cherche
Distributeur(s)

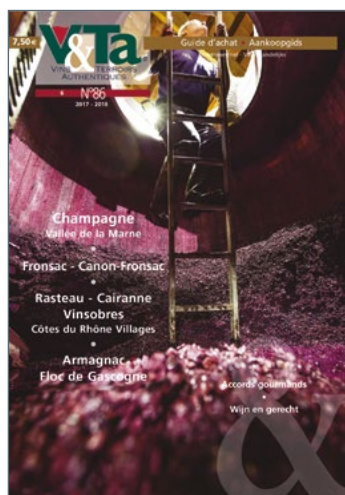
www.beaujolais-remuet.fr
b.remuet@numericable.com



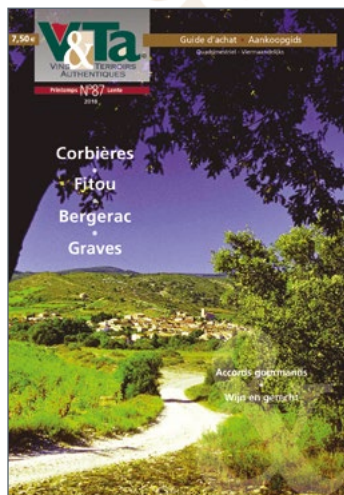
Domaine des Combiers



ANCIENS NUMÉROS • OUDE NUMMERS



Hiver 2017-18 Winter



Printemps 2018 Lente



Été - Automne 2018 Zomer - Herfst



Hiver 2018-2019 Winter



Printemps 2019 Lente



Été - Automne 2019 Zomer - Herfst

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

ABONNEMENT

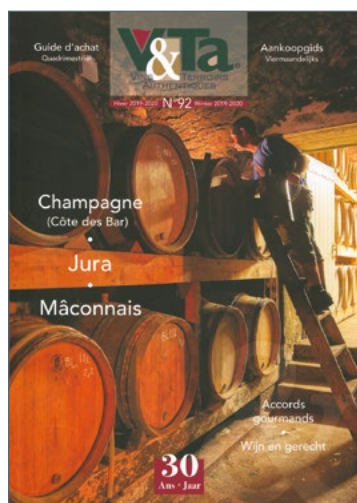
- 1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 19,50 €
- 2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 35,50 €

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

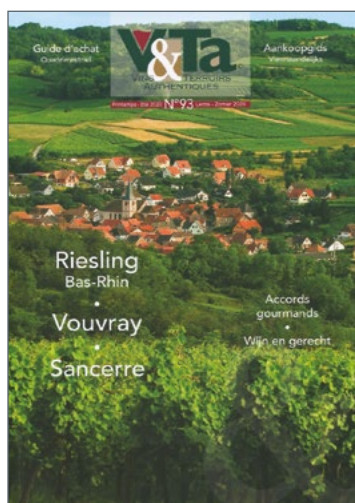
Version
"Informatique"
"Computer" versie

Voir site internet
Zie website

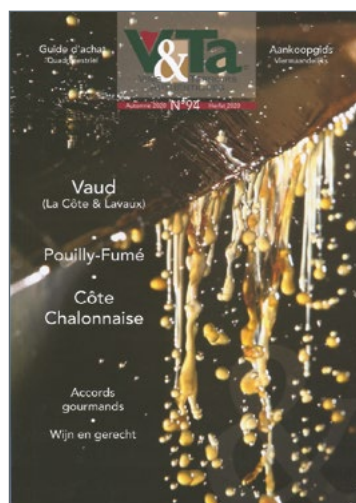
www.vinsetterroirs.be



Hiver 2019-2020 Winter



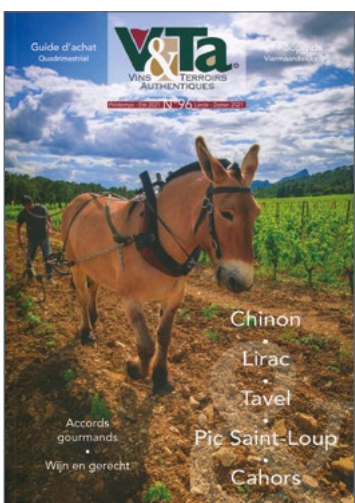
Printemps - Eté 2020 Lente - Zomer



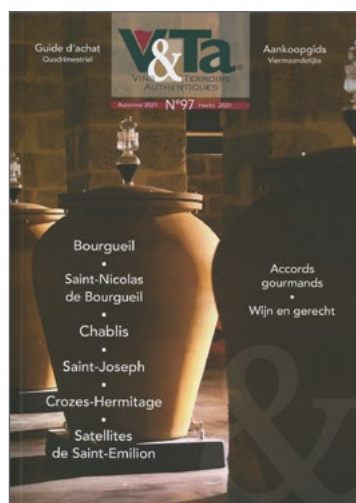
Automne 2020 Herfst



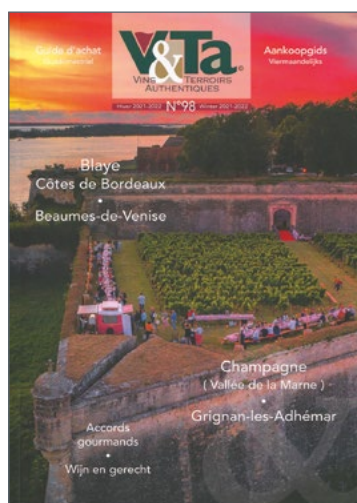
Hiver VTA 95 - 2020-2021 Winter



Printemps - Eté VTA 96 - 2021 Lente - Zomer



Automne 2021 Herfst



Hiver 2021-2022 Winter



Printemps - Eté 2022 Lente - Zomer



Automne 2022 Herfst

SALON DE/VAN VTA

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

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



Entrée Gratuite ! Gratis Ingang

PROCHAIN NUMÉRO



VOLGEND NUMMER

Printemps - Eté 2023 **N°102** Lente - Zomer 2023



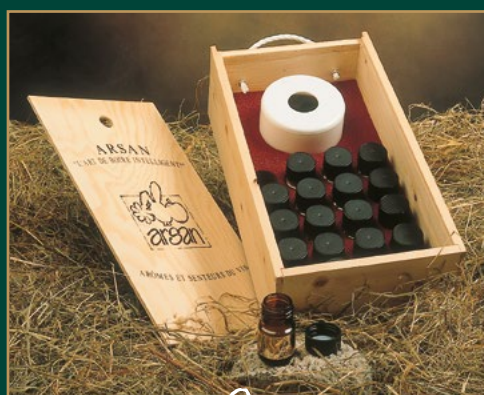
Château Bonnet
Entre-deux-Mers



Château Dalmeran
Les Baux de Provence

Régnié • Brouilly • Côtes de Brouilly • Entre-deux-Mers
Coteaux d'Aix-en-Provence • Les Baux-de-Provence

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



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



OZIE



Recommandé
par VTA

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



Lieu insolite, visite inoubliable

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



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

12^e 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

