



25 ans

Importateur - Invoerder: "Vins et Terroirs Authentiques" - Tél: 010/618.400



Parler de la pluie et du beau temps serait, pour un éditorial, traduire un manque d'imagination mais surtout, après de longs mois passés sous la neige, faire preuve d'un manque de réalisme.

Des fermentations ralenties, des mises en bouteilles reportées et des tailles retardées, tels furent les problèmes quotidiens des vignerons durant cette longue période hivernale.

Des aléas climatiques qui nous rappellent que si la qualité d'un vin est le fruit d'un

terroir et d'un savoir-faire, elle est avant tout tributaire des caprices de la météo.

Le temps rigoureux a toutefois permis de se débarrasser naturellement de bon nombre de larves des nuisibles nécessitant dès le printemps de multiples traitements.

L'optimisme reste donc de mise et les vignerons se plaisent à rappeler qu'à hiver rigoureux, été chaleureux.

La bonne conduite de la vigne est donc un combat quotidien pour que la récolte venue, les raisins que le vigneron offrira à son vin enfantent un grand millésime.

La culture biologique, très dépendante du ciel était, il y

a vingt ans, peu répandue. Plus tard, elle est parfois devenue une affaire de mode, voire un outil de promotion. Nous constatons aujourd'hui que la détermination et l'expérience grandissante d'un véritable savoir-faire respectueux de l'environnement et des consommateurs, permettent aux œnophiles de découvrir de nombreuses cuvées parfaitement équilibrées et savoureuses qui expriment si bien les typicités de leurs terroirs.

La qualité de ces vins authentiques est depuis quelques années soulignée par les excellentes cotations obtenues par ces crus de caractère lors de nos sélections.

Le vignoble de Bergerac nous offre de multiples appellations et des crus de caractère. Depuis toujours à l'ombre de leurs prestigieux voisins bordelais, les vins du pays de Cyrano

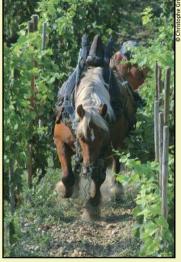
> acquièrent aujourd'hui davantage de notoriété et s'affichent sans rougir au devant de la scène des meil-leurs crus de la Dordogne.

Courage et détermination sont nécessaires aux vignerons de Saint-Joseph et de Crozes-Hermitage pour travailler des vignes accrochées aux contreforts parfois extrêmement pentus du vignoble rhodanien septentrional. Le travail est Harassant et périlleux, les rendements sont faibles et les vins, puissants et chaleureux, livrent de concert des saveurs tant épicées que fruitées.

La colline de Tain-l'Hermitage offre un terroir unique à l'un

des plus grand crus de la région; l'Hermitage. Rare et coûteux, il fait peu ombrage aux appellations voisines qui affichent des tarifs plus accessibles et dont certaines cuvées peuvent aisément se comparer au prestigieux patriarche.

Michel Praet



"Vins & Terroirs Authentiques"

La Revue des Prix du Vinº • De Gids over Wijnprijzenº

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

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires ® R.P.V. - V.T.A. - Photo de couverture: Alentours de Crozes-Hermitage - © Michel Praet



Praten over regen en mooi weer zou, in een voorwoord, niet alleen getuigen van een gebrek aan verbeelding maar vooral, na de lange maanden van sneeuw, van een gebrek aan realiteitszin.

Uitgestelde gisting, uitgestelde botteling en uitgestelde snoei waren schering en inslag voor de wijnbouwers gedurende deze lange winterperiode.

Wisselvalligheden van het klimaat die ons eraan herinneren dat de kwaliteit van een wijn niet alleen de vrucht van een terroir en een knowhow is, maar in de eerste plaats afhankelijk is van de grillen van het weer.

We zullen ons maar troosten met het feit dat een strenge winter ons op een natuurlijke wijze kan verlossen van de larven van heel wat schadelijk ongedierte dat vanaf de lente talrijke behandelingen vergt.

Optimisme blijft dus geboden en de wijnbouwers kunnen behagen scheppen in het vooruitzicht dat "op een strenge winter een warme zomer volgt".

Het goed leiden van een wijngaard is dus een onophoudelijke strijd opdat op de dag van de oogst de druiven die de wijnbouwer aan zijn wijn zal geven een groot wijnjaar zullen voortbrengen.

Biologische teelt, die sterk afhankelijk is van het weer, was twintig jaar geleden weinig verbreid en later een modeverschijnsel of zelfs een verkoopsmiddel. Wij stellen vast dat dankzij de



vastberadenheid en de toenemende ervaring van een echte milieu- en consumentvriendelijke knowhow de wijnliefhebbers nu talrijke volmaakt uitgebalanceerde en smaakvolle cuvées kunnen ontdekken waarin de terroirs mooi tot leven komen.

De kwaliteit van deze authentieke wijnen wordt sinds enkele jaren onderstreept door de uitstekende beoordelingen die deze karaktervolle cru's behalen tijdens onze selecties.

Het wijngebied van Bergerac biedt ons gevarieerde appellaties en karaktervolle cru's. De wijnen van het land van Cyrano, die altijd in de schaduw van hun prestigieuze buren van Bordeaux hebben geleefd, beginnen nu meer bekendheid te verwerven en zonder schroom op de voorgrond te treden van de beste cru's van de Dordogne.

Moed en vastberadenheid zijn noodzakelijk voor de wijnbouwers van Saint-Joseph en Crozes-Hermitage om druiven te telen op de steile uitlopers van het Rhône-wijngebied. Het werk is er afmattend en gevaarlijk, de opbrengsten zijn er laag, maar de krachtige en warme wijnen leveren eensgezind zowel kruidige als fruitige smaken.

De heuvel van Tain-l'Hermitage biedt een uniek terroir aan een van de grootste cru's van de streek: l'Hermitage. De zeldzame en dure appellatie overschaduwt haar buren die meer toegankelijke prijzen hebben en waarvan sommige cuvées de prestigieuze patriarch vlot kunnen evenaren.

Michel Praet

Index

| • Editorial - Edito3 | De bereiding | • Coups de cœur74 |
|--------------------------|---------------------|-----------------------|
| Saint-Joseph5 | van de keukenchef23 | La viticulture75 |
| Crozes-Hermitage17 | Hermitage25 | • De wijnbouw78 |
| Le Chef nous a préparé21 | • Bergerac32 | Portes ouvertes VTA81 |

Saint-Joseph: La rencontre de la puissance et de l'élégance.



Saint-Joseph, le Vin de Mauve"

Montélimar

Située dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône, sur la rive droite du fleuve, l'appellation saint-joseph s'étend sur pas moins de 50 kilomètres de long. Cette très large étendue correspond actuellement à une surface de 1123 hectares. La vigne est présente dans la vallée depuis près de deux millénaires mais les premières traces du commerce des vins de Tournon et de Mauves apparaissent en 1309, lorsque Louis XII mentionne chaleureusement le produit de ses clos de Tournon. Ce n'est toutefois qu'au 17ème siècle que la notoriété réelle de la production locale dépasse les frontières régionales. L'origine du nom actuel de l'appellation provient de parcelles de vignes qui appartenaient avant la révolution à un monastère. Ce furent les Jésuites locaux qui lui attribuèrent cette dénomination. Auparavant, il était d'usage de présenter les vins de la région sous l'appellation "vin de Mauves". Ils étaient déjà largement appréciés à la table des rois de France. La pro-

duction et le transport des vins de la région vers Paris sont signalés régulièrement vers 1700 et la Loire est aménagée spécialement en amont de Roanne pour faciliter cette commercialisation.

En 1956, lors de la création de l'appellation, seules six communes du sud étaient concernées; elles couvraient une superficie de 90 ha. A l'époque, le vignoble de Saint-Joseph, alors situé dans le voisinage de Tournon, occupait des terrasses baignées de soleil. Il donnait déjà naissance à des vins que beaucoup estimaient supérieurs aux meilleurs côtes du rhône. Jusqu'en 1969, plusieurs autres vignobles

du nord de la région rejoignent la bannière de l'appellation. Aujourd'hui, les vignes s'étendent sur pas moins de 26 communes de l'Ardèche (23) et de la Loire (3) situées entre Chavanay, au nord, et Châteaubourg, à michemin entre Tournon et Valence. Elles s'étendent dans la plaine côtière rhodanienne et sur les plateaux mais trouvent souvent refuge sur des pentes parfois très escarpées, exposées sud

sud-est et plongeant à pic vers le fleuve, offrant de superbes paysages orientés vers les Alpes. Le vignoble y est établi en "chaleys", petites terrasses soutenues par des murets de pierres sèches. Compte tenu de la physionomie des lieux, la densité de plantation ne dépasse pas 4500 pieds/ha pour un rendement maximal autorisé qui ne peut dépasser 40 hl/ha. La moyenne pratiquée avoisine 36hl/ha, ce qui place l'appellation au rang des plus sélectives et exigeantes.

Du point de vue géologique, la région est assez homogène. Les vignes s'enracinent sur des sols légers de schistes et de granit gneissique sur socle granitique. Ces sols sont profonds, légers, peu perméables et chauds; ils conviennent parfaitement à la viticulture.

Le climat de cette partie de la vallée peut être qualifié de continental modéré. Les étés y sont bien sûr chauds et secs mais la pluviométrie s'y avère régulière pendant les autres saisons. Les coteaux parfois très pentus bénéficient du soleil levant qui chasse les brouillards du fleuve et permettent une aération qui évite la plupart du temps les risques pourriture grise.



La production est largement dominée par les vins rouges qui représentent plus de 90% des cuvées. A l'image des prestigieuses appellation hermitage et cornas toutes proches, beaucoup d'entre elles s'articulent autour d'un cépage unique, la syrah, typique de cette partie de la vallée. L'addition dans les cuves d'un peu de vin blanc (limité à 10%) issu des cépages marsanne et roussanne est toute-

fois autorisée. Ce sont ces deux mêmes cépages qui entreront dans la composition des vins blancs.

Les vins rouges offrent des robes rubis profond, assez soutenu. Les arômes privilégient dans leur jeunesse de subtils parfums de violette, cassis et de framboise. Avec l'âge, les nuances de cuir, épices (poivre) et réglisse peuvent apparaître. Ces crus allient finesse, souplesse et grain serré; ils témoignent souvent d'un très bel équilibre et d'une grande harmonie, confirmés au curs de nos dégustations par la présence d'une acidité rafraîchissante et d'une expression fruitée extrêmement généreuse. Des crus tendres et légers, souples et faciles d'accès dès leur prime jeunesse, aux cuvées ambitieuses, dont la complexité peut atteindre celle du célèbre hermitage, la gamme de vins de saint-joseph se montre très complète. Selon le style des cuvées, le potentiel de conservation se situe entre 3 et 10 ans. Dans les millésimes favorables, la maturité est atteinte vers 4 ans et lors d'années exceptionnelles, les crus les plus réussis peuvent espérer



dépasser la décennie. Dans tous les cas, on évoque la tendresse presque féminine et la fraîcheur de crus qui conservent toutefois la charpente tannique apportée par la syrah.

Les vins blancs imposent des textures doucereuses et expriment des arômes floraux (acacia), miel, et fruits bien mûrs (poire, pêche, abricot). L'objectif poursuivi par les vignerons est de préserver une acidité qui sera garante de fraîcheur et équilibre. Au cours des dégustations, plusieurs cuvées de texture assez "molle" ont démontré qu'il s'agit d'un défi parfois difficile à relever. Les crus les plus réussis, souvent dominés par la marsanne, restent des vins à déguster dans leurs premières années.

Tout en contrastes, les vins de l'appellation saint-joseph séduiront les amateurs éclairés par la présence de textures serrées et charnues qui n'empêchent ni l'élégance ni la souplesse fruitée. Des vins complets, dont le niveau d'ensemble s'avère qualitativement élevé et homogène, et dont certaines cuvées se hissent rivalisent sans difficulté avec les célèbres appellations voisines de Cornas et Hermitage.

Crozes-Hermitage: La digne "cadette" de l'illustre Hermitage

A 90 km au sud de Lyon et une vingtaine de km au nord de Valence, lorsqu'on arrive dans le centre de la partie septentrionale de la vallée du Rhône, la rive gauche s'apparente presque à un désert vinicole, si on la compare à la rive opposée, où s'égrènent un chapelet d'appellations. Il s'agit pourtant de la patrie d'un vin illustre, celui de l'hermitage, considéré comme un fleuron de la production française, dont la "soeur cadette" porte le

nom de crozes-hermitage. Cette dernière, loin de représenter un sous-produit, est un cru à part entière, dont la qualité bien souvent élevée, peut séduire les amateurs les plus exigeants.

Crozes-hermitage couvre des terrains moins pentus et difficiles à exploiter que ceux de l'hermitage. Les vignes s'étendent sur le territoire de 11 communes de la Drôme entourant Tain-l'Hermitage. Bien que sa surface exploitée soit nettement plus regroupée que celle de saintjoseph, ses 1460 hectares repré-

sentent la plus vaste étendue de vigne du nord de la vallée du Rhône.

Le vignoble n'est pas si ancien que celui d'hermitage; il s'est développé au cours de ce siècle vers le sud au détriment des cultures fruitières. Du haut de la célèbre colline de l'Hermitage, lorsqu'on tourne dos au Rhône et donc à Tain et Tournon, le regard embrasse un paysage vallonné et verdoyant, où s'intègrent une partie de l'appellation, créée en 1937 et limitée à l'époque à la seule commune dont elle porte le nom, nichée dans une étroite vallée perpendiculaire au Rhône.

C'est après la guerre qu'une dizaine d'autres communes relevant de l'appellation générique côtes du rhône rejoignent le terroir initial, élevant en 1952 la surface totale d'A.O.C à plus de 4000 hectares dont un peu plus d'1/4 sont aujourd'hui cultivés. Du nord au sud, soit de Serves-sur-Rhône à Pont-de-l'Isère, on compte environ 25 kilomètres, qui présentent un visage très varié car si les terres d'origine sont très accidentées, on a par la suite beaucoup planté sur des surfaces planes permettant la mécanisation du travail. Ces importantes différences de topologie, conjuguées à des vinifica-

tions elles aussi multiples, expliquent la relative hétérogénéité d'une production qui propose aussi bien des vins faciles d'un intérêt relatif que des cuvées ambitieuses qui peuvent rivaliser avec les meilleurs crus du Rhône.

L'encépagement, comme dans toutes les côtes du rhône septentrionales, sont au nombre de trois: la syrah pour les vins rouges, et pour les vins blancs, la roussanne et surtout la marsanne. Selon les sols et les expositions, la culture de la vigne doit aussi s'adapter. sur les coteaux de Crozes ou de larnage, toute la difficulté est de lutter contre l'érosion. Dans ce secteur parsemé de terrasses et murets de soutènement, inutile d'espérer une mécanisation du travail. Plus au sud, dans la zone des plaines de mercurol et Beaumont-Monteux, le travail est plus facile et souvent mécanisé. Dans tous les cas, les rendements moyens s'élèvent à 42 hl/ha, ce qui reste raisonnable.

Ce terroir viticole bénéficie d'un climat tempéré dont la principale caractéristique est un vent quasi permanent qui souffle et assèche l'air le long du couloir rhodanien. Baptisé mistral lorsqu'il vient du nord, il apporte fraîcheur et beau temps en période estivale mais une impression de froid glacial en hiver. A cette latitude, l'influence du climat méditerranéen se fait directement sentir. L'ensoleillement y est élevé (environ 2400 heures) et les étés chauds et secs. la pluviométrie annuelle est modérée: environ 430 mm. Les pluies sont particulièrement importantes à la fin de l'été, surtout en septembre en raison de "l'effet cévenol" ou orage cévenol qui déverse souvent des trombes d'eau.

La production de vins rouges atteint 92%. Le plus souvent, seule l'illustre et aromatique syrah est utilisée, bien que la législation permette l'utilisation de vin blanc dans les assemblages, toutefois plafonnée à 15%.



Depuis les années 90, les vins pâles et sans relief ont progressivement laissé place à des cuvées auxquelles il devient difficile de résister, tant le charme de leur expression fruitée s'impose en bouche.

On estime en général que les meilleures cuvées proviennent du plateau qui s'étend au sud et au sud-ouest de Tainl'Hermitage. Les sols y sont constitués d'alluvions fluvio-glaciaires ou couverts de galets rappelant ceux qui inondent châteauneuf-dupape, avec la même action de restitution de chaleur pendant la nuit, tandis qu'au nord, les coteaux granitiques sont les plus courants. Enveloppés de robes brillantes de couleur pourpre, généreux et délicats, suaves et pleins de moelle, les vins rouges associent les saveurs de framboise et cassis aux notes plus tanniques, de cuir et d'épices. Ils possèdent un bon potentiel d'évolution (jusqu'à 6-8 ans) mais sont accessibles dans les deux à trois ans qui suivent la mise en bouteilles.

Les vins blancs se montrent gras en bouche, tout en restant secs. Très expressifs, ils évoquent l'abricot, l'aubépine, l'acacia et la noiselle. L'intérêt sera de les consommer jeunes, même s'ils peuvent évoluer sur 3 à 5 ans.

La grande rareté et donc le prix très élevé des vins de l'appellation hermitage soulignent l'incontestable intérêt que représentent les crus voisins de crozes-hermitage. Ceux-ci, proposés à des coûts bien plus abordables et compétitifs, représentent pour les amateurs de vins de syrah une remarquable opportunité de découverte. Les dégustations ont confirmé la qualité et l'harmonie d'ensemble de cuvées accessibles dès leur prime jeunesse mais pouvant évoluer sur plusieurs années.

Saint-Joseph: De ontmoeting van kracht en elegantie

Gelegen in het noordelijke gedeelte van de vallei van de Rhône, op de rechteroever van de stroom, strekt de appellatie Saint-Joseph zich uit over een lengte van 50 kilometer. Dit bijzonder uitgestrekte gebied beslaat momenteel een oppervlakte van 1123 hectaren. Al bijna twee millennia wor-

In 1956, bij de creatie van de appellatie, waren slechts zes gemeenten van het zuiden betrokken; ze bestreken een oppervlakte van 90 ha. In die tijd nam het wijngebied van Saint-Joseph, dat toen gelegen was in de buurt van Tournon, zonovergoten terrassen in. Het leverde reeds wijnen op die



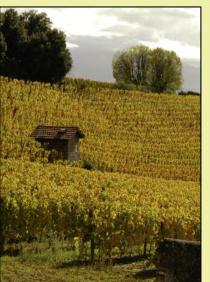
door velen superieur aan de beste Côtes du Rhône werden geacht. Tot in 1969 sloten zich verschillende andere wijngaarden van het noorden van de streek zich bij de appellatie aan. Nu strekken de wijngaarden zich uit over 26 gemeenten van de Ardèche en van de Loire, gelegen tussen Chavanay, in het noorden, en Châteaubourg, halverwege tussen Tournon en Valence. Ze strekken zich uit in de Rhônevlakte en op de plateaus maar zoeken vaak hun toevlucht tot soms zeer steile heuvels, met een zuidzuidoostelijk

den er druiven geteeld in de vallei, maar de eerste sporen van de handel in de wijnen van de Tournon en van Mauves dateren van 1309, toen Lodewijk de 12^{de} de opbrengst van zijn wijngaarden van Tournon ter sprake bracht. Het is echter pas in de 17^{de} eeuw dat

blootstelling die recht afdalen naar de rivier en prachtige landschappen bieden in de richting van de Alpen. De wijngaarden zijn er aangelegd in 'chaleys', kleine terrassen die worden ondersteund door droge stenen muurtjes. Gezien de gesteldheid van de

de bekendheid van de lokale productie de grenzen van de streek overschrijdt. De huidige naam van de appellatie is afkomstig van percelen wijngaarden die voor de revolutie toebehoorden aan een klooster. Het waren de lokale Jezuïeten die deze eraan gaven. naam Voorheen was het gebruikelijk om de wijnen van de presenteren streek te onder de appellatie 'Vin de Mauves'. Ze werden al bijzonder op prijs gesteld aan de tafel van de koningen van Frankrijk.

plaats bedraagt de beplantingsdichtheid maximaal 4500 wijnstokken/ha voor een toegestane opbrengst van maximaal 40 hl/ha.



De wijnstokken wortelen er in lichte bodems van schiefer en gneisgraniet op granietschol.

Het klimaat van dit gedeelte van de vallei kan worden beschreven als gematigd continentaal. De zomers zijn er uiteraard warm en droog, maar de regenval is er regelmatig gedurende de andere seizoenen. De productie wordt ruim overheerst door de rode wijnen die meer dan 90% van de cuvées vertegenwoordigen. Naar het evenbeeld van de prestigieuze nabijgelegen appellaties Hermitage en Cornas zijn vele van hen toegespitst op één enkel druivenras, de Syrah, die typisch is voor dit gedeelte van de vallei.

De rode wijnen hebben een nogal uitgesproken, diepe robijnrode kleur. De aroma's geven in hun jeugd de voorrang aan subtiele parfums van viooltjes, zwarte bes en framboos. Met de leeftijd kunnen nuances van leder, kruiden (peper) en drop verschijnen.

Van de zachte en lichte cru's, die soepel en toegankelijk zijn vanaf hun prille jeugd, tot de ambitieuze cuvées, waarvan de complexiteit die van de beroemde Hermitage kan evenaren, blijkt het gamma aan wijnen van Saint-Joseph zeer compleet. Naar gelang de stijl van de cuvées is het bewaarpotentieel gelegen tussen 3 en 10 jaar.

De witte wijnen hebben honingzoete texturen en drukken aroma's uit van bloemen (acacia), honing en goed rijpe vruchten (peer, perzik, abrikoos). De wijnbouwers trachten een zuurgraad te behouden die garant staat voor frisheid en evenwicht. De meest geslaagde cru's, die vaak worden overheerst door de Marsanne, blijven wijnen die in hun eerste jaren gedronken moeten worden.

Crozes-Hermitage: De eerbiedwaardige "jonge broer" van de beroemde Hermitage.

90 km ten zuiden van Lyon en een twintigtal km ten noorden van Valence, in het midden van het noordelijke gedeelte van de Rhônevallei, bevindt zich, op de linkeroever, de bakermat van een beroemde wijn, de Hermitage. Zijn 'jonge broer', die als een parel van de Franse productie wordt beschouwd, draagt de naam Crozes-Hermitage. Deze laatste is bijlange na geen subproduct, maar een volwaardige cru, waarvan de zeer vaak hoge kwaliteit de meeste veeleisende wijnliefhebber kan bekoren.

Crozes-Hermitage bestrijkt terreinen die minder steil en moeilijk te bebouwen zijn dan die van Hermitage. De wijngaarden strekken zich uit op het grondgebied van de 11 gemeenten van de Drôme die Tainl'Hermitage omringen. Hoewel de bebouwde oppervlakte duidelijk meer gegroepeerd is dan die van Saint-Joseph vormen de 1460 hectaren het meest uitgestrekte wijngebied van het noorden van de vallei van de Rhône.



Het wijngebied is niet zo oud als dat van Hermitage; het heeft zich in de loop van deze eeuw naar het zuiden toe ontwikkeld ten koste van de fruitteelt. De appellatie, die werd gecreëerd in 1937, was destijds beperkt tot de gemeente waarvan ze de naam draagt, die half verscholen in een smalle vallei loodrecht op de Rhône ligt.

Na de oorlog sloten een tiental andere gemeenten van de algemene appellatie Côtes du Rhône zich bij het oorspronkelijke terroir aan, waardoor de totale oppervlakte van de BOB in 1952 werd vergroot tot meer dan 4000 hectaren, waarvan nu iets meer dan 1/4 wordt bebouwd. Van het noorden tot het zuiden, dat wil zeggen van Serves-sur-Rhône tot Pont-de-l'Isère tellen we ongeveer 25 kilometer, die een zeer gevarieerde aanblik bieden: de oorspronkelijke gronden waren zeer ongelijk, maar vervolgens heeft men veel op vlakke oppervlakten geplant om te kunnen mechaniseren. Deze grote verschillen in topologie, in combinatie met al even talrijke vinificatiemethodes, verklaren de relatieve heterogeniteit van een productie die zowel gemakkelijke wijnen van relatief belang als ambitieuze cuvées die met de beste cru's van de Rhône kunnen wedijveren, aanbiedt.

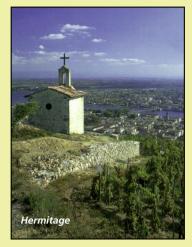
Het assortiment bestaat zoals bij alle noordelijke Côtes du Rhône uit drie verschillende druivenrassen: de Syrah voor de rode wijnen en de Roussanne en vooral de Marsanne voor de witte wijnen. Op de hellingen van Crozes of van Larnage bestaat de grootste moeilijkheid erin de erosie tegen te gaan. In deze sector, die bezaaid is met terrassen en steunmuurtjes, is hoop op mechanisering overbodig. Meer in het zuiden, in de zone van de vlakten van Mercurol en Beaumont-Monteux is het werk gemakkelijker en vaak gemechaniseerd. In alle gevallen bedraagt de gemiddelde opbrengst 42hl/ha, wat redelijk blijft.

Dit wijnterroir geniet van een gematigd klimaat waar de mistral waait, die frisse lucht en mooi weer brengt in de zomer maar een gevoel van ijzige koude in de winter. Op deze breedtegraad is de

invloed van het Middellandse Zeeklimaat onmiddellijk merkbaar. Het aantal uren zon is er hoog (ongeveer 2400 uren) en de zomers zijn er warm en droog. De jaarlijkse regenval is matig: ongeveer 430 mm.

De productie van rode wijnen bedraagt 92%. Meestal wordt enkel de beroemde en aromatische Syrah gebruikt, hoewel de wetgeving het gebruik van witte wijn in de assemblages toelaat, maar dan wel tot een limiet van 15%. Sinds de jaren '90 hebben de kleurloze en fletse wijnen geleidelijk plaats gemaakt voor cuvées die moeilijk te weerstaan zijn, zo groot is de charme van de fruitige expressie in de mond.

In het algemeen wordt geacht dat



de beste cuvées afkomstig zijn van het plateau dat zich uitstrekt in het zuiden en het zuidwesten van l'Hermitage. De gronden zijn er samengesteld uit fluvioglaciale aanslibsels of ziin bedekt met rolstenen die doen denken aan de stenen die Châteauneuf-du-Pape overspoelen. De rode wijnen hebben een goed ontwikkelingspotentieel (tot 6 à 8 jaar) maar zijn toegankelijk vanaf twee à drie jaar na het bottelen.

De witte wijnen zijn vet in de mond en toch vrij droog. Ze

kunnen best jong worden gedronken, ook al mogen ze 3 tot 5 jaar evolueren.

De grote zeldzaamheid en dus zeer hoge prijs van de wijnen van de appellatie Hermitage onderstrepen het onbetwistbare belang van de naburige cru's van Crozes-Hermitage. Deze cru's, die worden aangeboden voor meer toegankelijke en competitieve prijzen, houden voor de liefhebbers van Syrah-wijnen een ongelofelijke ontdekkingskans in. De wijnproeverijen hebben de kwaliteit en de totaalharmonie bevestigd van cuvées die toegankelijk zijn vanaf hun prille jeugd, maar meerdere jaren mogen evolueren.

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

Les coordonnées des producteurs, de leurs importateurs éventuels et les prix des vins (TTC départ cave, quand ils ne sont pas importés en Belgique) sont répertoriés en fin de dossier.

Hierna vindt u de crus die na blinddegustatie als beste uit de bus kwamen. Normaal zijn al deze crus voorradig, behoudens recente wijzigingen. (Dit verklaart ook waarom sommige wijnen niet

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten, van hun eventuele invoerders, alsook de prijzen (BTW inb. vertrek kelder, indien geen invoeders in België) van de wijnen opgenomen.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★★ Verhouding "prijs/kwaliteit" (van 1 tot 3)



= Chambre(s) d'Hôte ou/et Gîte rural.

= Gastheerkamer(s) of/en vakantiehuisje.



Vin disponible en BelgiqueWijn beschikbaar in Belgïe



- = Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
- = Biodynamische cultuur.



- = Vigneron pratiquant la culture Biologique.
- = Biologische cultuur.

opgenomen zijn in deze selectie).



Etablissement ou produit testé par V.T.A. et particulièrement recommandé pour sa qualité et son prix.

- Cépages rouges/rosés: SY: syrah GR: grenache MO: mourvèdre CA: carignan CI: cinsault
- Cépages blancs: MA: marsanne GR: grenache CL: clairette BOU: bourboulenc RO: roussane VI: viognier

Voir page 30 Zie pagina

SAINT-JOSEPH

Empreinte

Les 2008 sont actuellement encore en cours d'élevage références déjà disponibles.

Bij enkele producenten ligt de 2008 nog te lageren. chez certains producteurs. Voici toutefois des excellentes Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

Domaine Vallet "Cuvée des Muletiers"

Vue: Robe presque d'encre, au disque violacé.

Nez: Un bouquet énorme dont la typicité épicée (poivre, genévrier, garrique) n'a d'égal que la puissance fruitée (cerise, myrtille confite) et lactique (crème).



Bouche: Un cru de haute tenue, extrêmement ambitieux et complet. On relève une densité de matière irréprochable, une puissante expression fruitée (mûre sauvage, sureau) et une exubérance épicée. Ce cru corsé, bâti pour évoluer sur de longue années, est ponctuée d'une finale interminable et rafraîchissante.



(2011 - 18)

★★(★) 16.5/20



Vignoble Verzier - Chante-Perdrix

"Empreinte"

Vue: Rubis carmin profond. Nez: Charmeur, très complexe, ce bouquet profond mêle les notes d'épices douce, cacao et de cerise

noire confite. Bouche: Particulièrement charmeur et pom-

madé, ce vin de belle typicité offre une bouche suave et

racée. Les notes d'épices et de fruits noirs se livrent de concert. En finale, une charpente tannique jeune mais noble ne demande qu'à se fondre. Elle soutient un vin complet, ponctué par une longue finale de belle rémanence fruitée (cassis).

(2011 - 15)

★★(★) 15.5/20



Guy Farge "Terre de Granit"

Vue: Robe rubis grenat à nuances bleutées.

Nez: Le premier nez est puissament épicé (poivre) et minéral (terre, poivron). Les senteurs de clou de



giroufle et de grillé caramélisé apparaissent ensuite dans ce bouquet de caractère.

Bouche: L'attaque vive et tonique s'appuie sur un support d'acidité bien présent. Le milieu de bouche, généreux en saveurs fruitées (sureau, cassis) et épicées, souligne la typicité et la trame serrée. La longue finale de ce cru ambitieux s'exprime sur les épices et les baies noires acidulées.



★★ 15,5/20



Domaine de la Côte Sainte-Epine "Vieilles vignes"

Vue: Superbe robe grenat pourpre intense.

Nez: Quelque peu retenu actuellement, le nez révèle à l'aération un caractère soveux, de belle maturité sur des notes de fruits noirs confiturés.



Bouche: Un cru déjà

bien épanoui, croquant et gourmand, qui accorde ouvertement la priorité à l'expression du fruit (cerise, groseille, cassis). Soutenu par une acidité bien présente, ce vin révèle des tanins élégants, presque lissés qui le rendent déjà fort plaisant aujourd'hui.

(2010 - 13)

★(**★**) 14,5/20





Voir page Zie pagina 30



Domaine Vallet "Le Secret d'Antoine"

robe pourpre de bel éclat.

Nez: Charmeur par ses arômes de tabac. cuir frais et fruits noirs bien mûrs. Une subtile touche



de torréfaction apparaît à l'aération.

Bouche: Particulièrement ambitieuse, cette cuvée parfaitement construite met son élevage au service d'une concentration de matière irréprochable. L'intensité du fruit (mûre sauvage, cassis) domine ouvertement un milieu de bouche soutenu par des tanins jeunes et élégants. La finale, interminable, impose sa mâche et beaucoup de soyeux.



(2010 - 16)

★★(★) 17,5/20



Domaine des Amphores

Vue: Superbe robe cardinal de grand éclat.

Nez: Très expressif, sur d'insistantes effluves d'encre, épices (clou de girofle), cuir frais et baies noires.

Bouche: Ce cru ambitieux témoigne dès l'attaque de sa densi-



té. Il se voit soutenu par une solide charpente tannique ne masquant nullement l'expression des saveurs fruitées (myrtille, mûre). Un support d'acidité bienvenu apporte fraîcheur et équilibre à cette cuvée très persistante.



(2010 - 15)

CHANTE-PERORL

SAINT-JOSEPH

La Madone



★★★ 17/20



Domaine du Mortier "Combenière"

Vue: Grenat pourpre au disque bleuté.

Nez: Puissamment épicé dès l'ouverture, sur des notes de thym et de garrigue, agrémentées par de doucereuses senteurs de safran, cannelle et caramel.



Bouche: L'entrée de bouche, relevée par une acidité tonifiante, équilibre le gras et la densité de matière d'une cuvée généreuse en fruit (myrtille, mûre), gourmande et soutenue par des tanins de grande finesse. En finale, on apprécie la longueur d'un ensemble charnu. Belle réussite!



(2010 - 15)

★★(★) 16,5/20



Vignobles Verzier - Chante-Perdrix

"La Madone"

Vue: Robe grenat intense à nuances pourpres.

Nez: Somptueux bouquet, doux, profond et complexe à la fois. Il associe de puissants parfums de fruits noirs confiturés, boisé noble, tabac blond et épices douces.

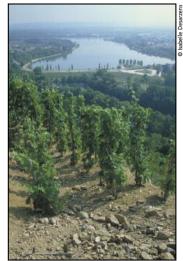
à conservé une remarquable fraîcheur.

Bouche: La corpulence et le volume n'ont d'égal que la distinction des tanins et la puissance fruitée (mûres sauvages, myrtilles). Doté d'un parfait équilibre et dosage boisé, ce cru ambitieux est ponctué par une très longue finale, qui par sa belle acidité,

(2010 - 14)

★★(★) 16,5/20







Voir page 30 Zie pagina



Gérard Boucher "Cuvée Panoramique"

CUVÉE PANORAMIQUE

Vue: Rubis grenat au disque bleuté.

Nez: Profond et épicé, ce bouquet complexe et de terroir évoque le tabac noir. le sous-bois, la truffe et la crème de mûre.



ce cru associe l'élégance de ses tanins à une belle expression de fruit (myrtille, sureau, cassis). Déjà très agréable aujourd'hui, il possède le volume pour évoluer favorablement sur plusieurs années. La finale, structurée et persistante, évogue la garrique et la mûre sauvage.



(2010 - 15)

*** 16/20



20 Dom. Saint Clair "Les Abîmes de l'Enfer"

Vue: Superbe robe profond pourpre presque d'encre.

Nez: Elégant bouquet généreux, qui mêle les notes de boisé noble, tabac blond et cuir à un



registre fruité davantage présent à l'aération (baies noires confiturées).

Bouche: L'attaque charnue, extrêmement serrée, annonce une cuvée ambitieuse et de haute tenue. soutenue par des tanins vifs qui ne demandent qu'à se fondre. De puissantes saveurs de mûre sauvage et de sureau se livrent de concert en milieu de bouche. Finale épicée, très rafraîchissante.

(2011 - 15)

**(*)

16/20



Domaine Courbis

Vue: Belle robe cerise, profonde et brillante.

Nez: Extrêmement charmeur par ses effluves



de fruits noirs au sirop et d'épices, ce bouquet typé évogue à l'aération le cuir frais et la cerise noire confite.

Bouche: Ce cru suave et bien construit possède beaucoup d'atouts. On apprécie la distinction de ses tanins, son parfait équilibre acidité/gras et son expression fruitée (fruits noirs confiturés). Le volume en bouche ne masque pas l'élégance d'un vin ambitieux, bâti pour affronter les ans.



(2010 - 16)

**(*)

16/20

Domaine Boissonnet "Bélive"

Vue: Robe carminée à reflets légèrement vio-

Nez: Un nez profond et doucereux, qui évoque les baies noires bien mûres (sureau, cassis). L'ensemble, charmeur, se voit agrémenté à



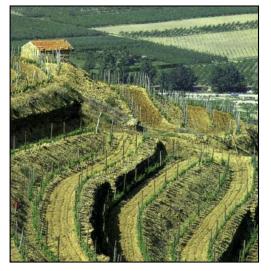
l'aération d'une pointe épicée et de cuir frais.

Bouche: Doté d'une densité de matière irréprochable, ce vin distingué associe une typicité fruitée (cassis) et épicée et une structure tannique soyeuse mais jeune. L'ensemble trouve son équilibre dans un support d'acidité rafraîchissant et se voit ponctué par une longue finale sur les bigarreaux.

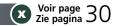
(2010 - 15)

★★(★)

16/20









Domaine Farion "Ma Sélection"

Vue: Robe cerise éclatante et limpide.

Nez: Privilégiant actuellement l'expression d'arômes fumés, le registre olfactif de ce cru s'étend à l'aération aux senteurs de cuir frais et de tabac blond.

Ambitieuse. Bouche:



cette cuvée impose une trame serrée et un important volume en bouche. Relevée par une acidité tonifiante, elle offre sans retenue ses saveurs fruitées (griotte, sureau, cassis) et épicées. Un cru prometteur, de belle évolution.



(2011 - 14)

★★(★) 15,5/20



Domaine Faury "La Gloriette"

Vue: Rubis profond à nuances carminées.

Nez: A l'ouverture, le nez dévoile d'emblée un caractère affirmé. On v retrouve les notes d'épices, cuir et torréfaction.

Bouche: Tout en franchise et suavité, cette cuvée de belle densité met en pré-



sence une matière fruitée (baies rouges et noires mûres) expressive et des tanins fins et suaves, partiellement lissés. La texture grasse et serrée à la fois de même que la puissance de la finale témoignent d'un beau potentiel de garde.

(2010 - 14)

★ ★ 15,5/20

(Bio)



10 Domaine de la Favière "La Favière"

Vue: Très iolie robe cardinal intense.

Nez: On est sous le charme de ce bouquet doucereux et engageant, qui évoque les registres lactique, fruité et floral illustrés par les arômes de yaourt, fruits des bois et violette.

Bouche: Tout en rondeur et suavité, cette cuvée

LA FAVIÈRE SAINT JOSEPH

dotée d'une texture souple révèle une belle concentration de fruit. On y apprécie les saveurs de cerise, framboise et bonbon à la violette, dans un ensemble savoureux et équilibré, ponctué par une finale agréablement persistante.

(2010 - 12)

★★(★) 15/20



Domaine Habrard

Vue: Moyennement intense, rubis cerise de belle brillance.

Nez: Le nez impose d'emblée sa minéralité. Il gagne en douceur à l'aération, livrant ses arômes de café et cara-

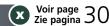
mel, agrémentés d'une touche de fruits noirs. Bouche: L'entrée de bouche, distinguée, s'avère déjà épanouie. Elle est dotée d'une concentration de matière appréciable (cassis, sureau) et d'une acidité bienvenue qui équilibre la maturité du fruit. Elle se montre gourmande et de grande franchise. Finale savoureuse aux tanins partiellement lissés.

(2010 - 13)

★★(★) 15/20









Domaine Boissonnet

Vue: Rubis grenat au disque bleuté.

Nez: Extrêmement parfumé et puissant, ce bouquet de caractère mêle les notes d'encre, épices et minéralité dès l'ouverture. Ensuite, le



registre des fruits noirs gagne en présence.

Bouche: Ce cru gourmand et concentré témoigne d'un bel équilibre acidité/gras. sans aucune lourdeur, il livre une expression fruitée généreuse (cerise, groseille). Son caractère franc et droit, finement acidulé, a séduit les dégustateurs qui évoquent un cru friand et "croquant" de fruit.

(2010 - 13)





Ferraton Père et Fils "La Source"

Vue: Robe rubis grenat soutenu, limpide et éclatant.

Nez: D'emblée, les senteurs liées à l'élevage (cuir, tabac, cèdre) s'imposent dans ce bouquet ouvert, complété par une



délicate note fruitée (sureau, cassis).

Bouche: Soutenu par une charpente tannique bien présente mais soyeuse et ne demandant qu'à se fondre, ce vin bien construit associe les saveurs boisées et fruitées (baies noires), dans un ensemble racé et structuré. De belle évolution, il est relevé en finale par une acidité rafraîchissante.



(2011 - 14)



Bio

14

Domaine de Gouye

Vue: Jolie robe carminée de belle intensité.
Nez: Enveloppé et délicatement parfumé, sur les notes de fruits macérés (prune) et de cuir, mêlées à une touche de sous-bois.



Bouche: Ronde et soyeuse, l'entrée de

bouche séduit par son caractère féminin. Cette cuvée très équilibrée exprime sa fraîcheur par la présence d'une belle acidité et l'omniprésence de son expression fruitée (cerise, cassis, framboise). Ce cru convivial et épanoui est à déguster dans l'exubérance de sa jeunesse.



(2010 - 12)

★(★) 14,5/20

29 Cave de Saint Désirat "Cuvée des Mariniers"

Vue: Jolie robe carminée à reflets bleutés

Nez: De caractère dès l'ouverture, sur d'expressives senteurs minérales (terre, truffe), mêlées au registre des épices (poivre, genévrier).



Bouche: Relevé d'emblée par un support d'acidité rafraîchissant, ce cru franc et gourmand se voit doté d'un bel équilibre. On apprécie sa finesse de texture et l'expression d'un fruité gourmand (cerise, groseille, cassis). D'agréable persistance, la finale offre une subtile touche épicée.

(2010 - 12)

★★ 14/20

Recommandé par V.T.A.



La Ferme des Denis

3 épis

5 chambres d'hôtes

Entre le Vercors et la Provence, à 5 kms de Tain l'Hermitage, Jacqueline et Jean-Pierre Sauvajon vous accueillent dans leur ferme rénovée du XV^{ene} siècle.



avec cour intérieure fermée et piscine couverte.

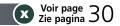
www.lesdenis.com

'Les Denis" • 26600 Chanos-Curson • Tél: 04/75.07.34.11



Référencé dans "le Guide du Routard"

Saint-Joseph blanc 2008-09



36

Ferraton Père et Fils Tradition

Vue: Superbe robe paille éclatante.

Nez: Assez réservé au premier nez, on se retrouve ensuite sous le charme d'effluves florales (lilas, jasmin) et fruitées (pêche, poire).



Bouche: Dès l'attaque, les dégustateurs apprécient le caractère franc et longiligne de ce vin concentré et particulièrement rafraîchissant. Le registre des fruits secs (amandes, noisettes) et des fruits blancs (poires) s'exprime sans retenue. Un cru très équilibré ponctué d'une longue finale.

(2010 - 13)

★★ 15,5/20



Cave de Saint-Désirat

Cuvée Amendine

Vue: Jolie robe sable, limpide et de grand éclat.

Nez: Délicatement parfumé à l'ouverture, le bouquet gagne rapidement en ampleur et expression.



Les arômes de fruits blancs mûrs (poire) se mêlent à de charmeuses effluves de confiserie (bonbons aux fruits).

Bouche: Ample et grasse dès l'entrée de bouche, cette cuvée riche affirme sa douceur. Les saveurs de fruits secs et de fruits blancs mûrs s'y associent, dans un ensemble équilibré en finale par une délicate acidité bienvenue.

(2010 - 13)

★★ 14.5/20



Tél: 00/352/95.05.74 (L) - 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/95.91.11 (L) - 04/361.26.36 • http://www.arsan-wine.com

Crozes-Hermitage rouge 2008

Voir page Zie pagina 30

références déjà disponibles.

Les 2008 sont actuellement encore en cours d'élevage Bij enkele producenten ligt de 2008 nog te lageren. chez certains producteurs. Voici toutefois des excellentes Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.



Domaine du Colombier

Vue: Un beau grenat profond au disque bleuté.

Nez: Complexe et typé, ce bouquet enveloppé évoque d'emblée les arômes d'épices douces, minéralité (mi-



ne de crayon, encre) et de fruit noir.

Bouche: L'attaque franche, structurée et longiligne, donne le ton de ce vin croquant et très ambitieux par sa concentration, ses tanins nobles et son support d'acidité garant de fraîcheur et d'équilibre. Un vin complet, magnifiquement réussit.



(2010 - 15)



5 Domaine les Bruyères - David Reynaud

"Georges Reynaud"

Vue: Robe cerise, assez concentrée.

Nez: Une délicate touche poivrée apparaît à l'ouverture, complétée ensuite par le tabac blond, la reglisse et les petites baies noires.

Bouche: Les dégustateurs sont séduits par l'in-



tensité des saveurs fruitées (cerise, myrtille) et épicées de cette cuvée de texture droite et longiligne. L'équilibre acidité/gras est atteint et les tanins, jeunes mais élégants, soutiennent une longue finale rafraîchissante et enveloppée à la fois.



(2010 - 14)





Equis "Equinoxe"

Vue: Jolie robe rubis grenat à reflets bleutés.

Nez: Le premier nez exhale de puissantes notes poivrées. Ensuite, le registre fruité s'exprime da-

vantage (mûre sau-



vage, cassis). Les épices (baie de genévrier) reprennent le dessus à l'aération.

Bouche: Attaque vive et croquante de fruit, s'exprimant sur les baies noires acidulées (sureau, myrtille, cassis). Dès le milieu de bouche, le registre épicé s'impose sans réserve. La longue finale poivrée souligne le grain serré de cette cuvée.

(2011 - 14)

★★(★) 15,5/20



Emmanuel Darnaud

"Les Trois Chênes"

Vue: Robe carminée profond, limpide et éclatante. Nez: Le registre de boisé noble (cèdre, santal) est complété par d'exubérantes senteurs confiturées et lactiques (yaourt aux fruits des bois). Délicate touche torréfiée à l'aéra-



Bouche: Fondue et soyeuse, cette cuvée tout en charme et volupté offre une bouche presque onctueuse, qui fait la part belle aux saveurs fruitées et lactiques. La finale de ce vin friand et souple laisse une agréable sensation de volupté.

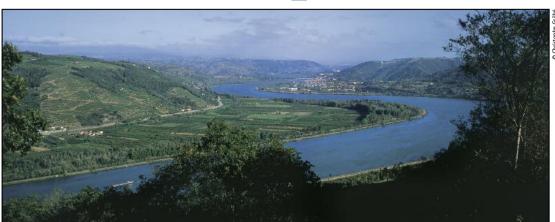


tion

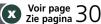
(2010 - 13)

★(★)

15/20



Crozes-Hermitage rouge 2007







Domaine Combier "Clos des Grives"

Vue: Robe pourpre très profonde.

Nez: Enorme bouquet complexe, mêlant les notes de boisé noble (santal, cèdre), fruits noirs confiturés (myrtille, mûre) et lactiques (vanille, crème).



Bouche: Ce cru de haute tenue fait honneur à son appellation. Les dégustateurs sont unanimes pour louer sa concentration irréprochable, son parfait équilibre acidité/gras, l'exubérance fruitée (cerise, mûre sauvage) et la distinction de sa charpente tannique encore jeune. Finale en queue de paon associant fruits et épices.

(2011 - 16)



18/20

20 Domaine Saint Clair "La Fleur Enchantée"

Vue: Robe carminée intense, à nuances grenat soutenu. **Nez:** Premier nez

fumé/toasté, évoquant le moka. Ensuite, les notes de pruneau et d'épices



complètent le registre boisé.

Bouche: Une bouche énorme, dont la distinction n'a d'égal que le volume de matière. Solidement construite, s'appuyant sur une charpente tannique distinguée et ne demandant qu'à se fondre, cette cuvée de haut rang livre dès le milieu de bouche son expression de fruit (baies noires) et d'épices. Longue finale caramélisée.

(2011 - 15)



cornirets



Yann Chave "Le Rouvre"

Vue: Jolie robe cardinal de belle intensité.

Nez: Ce bouquet complexe associe les notes de fruits confiturés (pruneau, mûre), d'épices douces et de bois noble.

Bouche: Une cuvée ambitieuse et structurée. parfaitement construite. L'élevage se met au servi-



ce de l'expression du fruit et la concentration de matière se montre irréprochable. La texture doucereuse trouve son équilibre dans un beau support d'acidité rafraîchissant. Très prometteur ce cru est ponctué par une longue finale épicée et toastée.



(2011 - 14)



17/20

Domaine Fayolle Fils et Fille

"Clos Les Cornirets"

Vue: Robe cerise au disaue bleuté.

Nez: Un bouquet presque envoûtant, qui mêle les notes doucereuses de ceri-

se au marasquin, grena-

de et boisé noble (santal). L'aération apporte une fine touche poivrée de belle typicité.

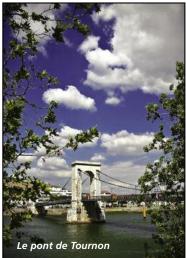
Bouche: Cette cuvée extrêmement élégante impose ses atouts: une densité de matière irréprochables, un parfait équilibre acidité/gras et des tanins soyeux et parfaitement dosés. Les dégustateurs soulignent l'exubérance fruitée (cerise, cassis) et la fraîcheur d'une finale très persistante.



(2010 - 13)

★★(★) 16,5/20







Domaine Saint Clair "Etincelle"

Vue: Une splendide robe pourpre de grande intensité.

Nez: Assez réservé à l'ouverture, puis le bouquet exprime son ampleur et exhale d'intenses effluves de fruits



noirs au sirop (mûre, myrtille).

Bouche: C'est le parfait équilibre de ce cru ambitieux et concentré qui a emporté tous les suffrages. En milieu de bouche, les saveurs de fruits rouges et noirs acidulés et d'épices se livrent de concert, soutenues par des tanins distingués. La finale, ample et persistante, se montre structurée et rafraîchissante.

(2010 - 14)





Domaine Belle "Les Pierrelles"

Vue: Robe d'encre. presque noire, au disque pourpre violacé.

Nez: Enveloppé et de grande maturité, sur de puissantes effluves de fruits confiturés, truffe et minéralité. Un bouquet qui gagne en complexité à l'aération.



Bouche: La franchise et la pureté d'expression de cette cuyée de grand équilibre ont séduit les dégusteurs qui relèvent la fraîcheur fruitée, la densité de matière et la persistance d'une finale charnue et partiellement fondue, exprimant un registre épicé de belle typicité.



(2010 - 13)

★★(★)

16/20

Bio



Domaine des Lises

Vue: Superbe robe grenat concentré au disque bleuté.

Nez: De caractère, ce bouquet complexe offre à l'ouverture des arômes de terre et d'encre.



puis libère des senteurs épicées (poivre, clou de girofle) et fruitées (mûre sauvage, sureau).

Bouche: On "croque" le fruit dans cette bouche généreuse de texture serrée. Les saveurs de baies noires acidulées se montrent exubérantes, dans un ensemble doté d'un bel équilibre acidité/gras, ponctué par une longue finale fruitée. Un cru franc et longiligne.

(2010 - 13)



16/20

Domaine Habrard

Vue: Robe rubis chatovante.

Nez: Une puissante minéralité domine le bouquet. D'intenses notes de terre, truffe et poivron envahissent le premier nez, complétées à l'aération par une touche de brûlis et d'épices.



Bouche: Typée, cette bouche corsée et très charnue impose son caractère épicé. On apprécie sa structure imposante et la distinction de ses tanins partiellement fondus. La finale, puissamment épicée et fruitée (cerise confite), témoigne de l'ambition de cette cuvée.



(2010 - 14)

★★★ 15,5/20



Domaine Saint Clair

Le Domaine Saint Clair est situé sur la commune de Beaumont-Monteux, au Sud-Est de Tain l'Hermitage. Il a été récemment créé par Denis Basset, vigneron passionné, qui a depuis le millésime 2007, décidé de promouvoir et commercialiser lui-même ses vins.

Le terroir des Crozes-Hermitage de Denis est composé de galets roulés qui assurent un bon drainage et restitue la nuit la chaleur emmagasinée le jour. Ceci permettant un parfait murissement



d'une vendange que Denis récolte à pleine maturité. Ses Saint-Joseph sont situés sur des terrasses granitiques qui

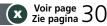
offrent de faibles rendements mais apportent aux cuvées concentrées du Domaine leur puissance et leur typicité.

Aux qualités exceptionnelles du terroir et de vignes âgées de plus de 30 ans, s'ajoute une vinification traditionnelle très pointue, en cuve inox thermo-régulées avec pigeage puis un vieillissement en fûts de chêne.

V.T.A.



Crozes-Hermitage rouge 2007





Vue: Très jolie robe grenat de belle brillance.

Nez: Particulièrement doucereux et parfumé, ce nez charmeur mêle les notes de cerise noire, cacao et



épices douces. Une touche lactique complète l'ensemble à l'aération.

Bouche: Extrêmement soyeuse et distinguée, cette bouche presque onctueuse offre une expression fruitée de grande maturité (griotte, cassis, mûre), dans un ensemble enveloppé, qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bienvenu et rafraîchissant.

(2010 - 13)

★★(★) 15,5/20



Domaine Fayolle Fils et Fille "Les Pontaix"

Vue: Rubis cerise

limpide et brillant.

Nez: Retenu à l'ouverture, ce bouquet mêle les notes de poivron



et cuir frais à un registre fruité bien mûr. Touche flatteuse de tabac blond à l'aération.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, on apprécie la la mâche de cette cuvée ambitieuse. L'expression des saveurs épicées et fruitées (cassis, mûre) s'y livre sans réserve, soutenue par des tanins vifs et distingués à la fois, ne demandant qu'à se fondre pour que ce cru corsé et livre tout son potentiel.



(2011 - 14)

★★ 15,5/20



Philippe et Vincent Jaboulet

"Nouvelère"

Vue: Robe cerise assez intense, Impide et éclatante.

Nez: De caractère, sur des notes de terre et de poivron, complétées à l'aération par un registre épicé expressif.



Bouche: Extrêmement franc et longiligne, s'appuyant sur un support d'acidité bien présent et des tanins partiellement lissés, ce cru bien construit se montre équilibré et généreux en expression fruitée (cerise du nord, groseille). La finale, de texture droite et de belle pureté, rejoint un registre épicé de grande typicité.



(2010 - 13)

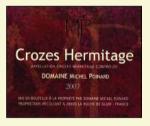
★(★) 15,5/20



Domaine Michel Poinard

Vue: Pourpre profond, intense et éclatant.

Nez: Expressif dès l'ouverture, ce bouquet engageant évoque les arômes de cerise confiturée voire macérée, tabac blond et caramel



Bouche: Particulièrement charmeur et friand, ce cru gourmand privilégie ouvertement l'expression fruitée très mûre (kirsch). La texture soyeuse et ronde se voit équilibrée par une fine acidité rafraîchissante et bienvenue. Finale agréablement persistante exprimant une fine note épicée.

(2010 - 12)







Le Chef nous a préparé

Coq à l'ancienne, mariné au Crozes-Hermitage

Pour 6 personnes

• Pour la marinade:

- 2 litres de bon vin rouge (Crozes-Hermitage par exemple) 25grs de cèpes secs
- 2 carottes épluchées, coupées et émincées
- 1 gros oignon émincé
- 3 gousses d'ail (dégermées et écrasées)
- 3 échalotes émincées

• Pour la recette:

- un beau coq (les cuisses et les ailes coupées en 3, le cou en 2, les filets en 3 dans le sens de la longueur et les ailerons à part)
- 100grs de beurre
- 1 dl d'huile
- 60grs de farine

- 500grs de champignons de Paris

- 1 pincée de fleur de thym

- sel et une cuillère à café

- 1 feuille de laurier

de poivre écrasé

- 200grs de lardons sautés à la poêle
- 200grs de petits oignons blancs
- 2 morceaux de sucre
- persil haché
- 2 gousses d'ail écrasées

• Progression:

- la veille:

dans un grand récipient mettez tous les ingrédients de la marinade sur les morceaux de coq, couvrez et gardez au frais jusqu'au lendemain.

- le matin: allumez votre four à 200°(th. 6-7)
- 1. A la passoire, récupérez avec précaution les morceaux de coq.
- 2. Pendant ce temps, égouttez et réservez la garniture de la marinade (conservez le vin).
- 3. Dans une grande cocotte (style le creuset) mettez votre beurre et l'huile(ou des petits morceaux de lard gras) sur un feu vif. Lorsque l'ensemble sera couleur "meunière", faites revenir vos morceaux de coq jusqu'à ce qu'ils soient bien rôtis sur chaque face.
- 4. Puis ajoutez les légumes égouttés de la marinade, couvrez et laissez étuver 5 minutes.
- 5. Ajoutez alors la farine en remuant(singer) et laissez cuire encore 5 minutes à couvert.
- 6. Mouillez avec le vin de la marinade, remuez et lorsque l'ébullition aura repris testez l'assaisonnement. Mettez au four à couvert pour 2 heures.

Pendant le temps de cuisson nous aurons largement le temps de préparer la garniture :

- -7. Dans une sauteuse plate mettez vos petits oignons épluchés, 20grs de beurre, 2 morceaux de sucre, salez, puis couvrez à hauteur avec de l'eau. Recouvrez avec un papier sulfurisé et laissez cuire doucement jusqu'à l'évaporation de l'eau et le « glaçage » des oignons (si vous n'avez pas le temps vous pouvez toujours sauter cette opération mais cela serait dommage).
- -8. Lavez vos champignons de Paris le plus rapidement possible et coupez-les en quartiers, faites-les sauter à la poêle dans un mélange de beurre, huile salez et poivrez, égouttez-les et réservez.
- -9. Votre coq cuit depuis 2 heures, testez sa cuisson en enfonçant une pointe de couteau dans un morceau de cuisse.

A l'aide d'une petite louche retirez le maximum de gras surnageant sur la casserole (digestion).

- -10. A l'aide d'une fourchette et d'une écumoire retirez avec précaution les morceaux de coq (décanter) et dressez-les dans votre plat de présentation.
- -11. Dans la sauce, ajoutez le persil haché et les 2 gousses d'ail, puis mixez 15 secondes et passez cette sauce au chinois (passoire) sur les morceaux du coq au vin puis reversez l'ensemble dans votre cocotte vide.
- -12. Ajoutez alors dans votre cocotte emplie du coq au vin, les petits oignons, les petits lardons sautés et les champignons de Paris et redonnez une ébullition...
 Voila c'est prêt !!!

Servir par exemple avec des tagliatelles au beurre ou des pommes à l'anglaise, le top restant une poêlée de cèpes frais, sans oublier un Crozes-Hermitage rouge à maturité.



Crozes-Hermitage rouge 2007



Voir page Zie pagina 30



18 Olivier Dumaine "La Croix du Verre"

Vue: Jolie robe carminée éclatante au disque violacé.

Nez: Tout en charme et volupté, le nez exhale de beaux arômes lactiques (crème, yaourt) et de fruits au sirop (myrtille, cassis), dans



un bouquet agrémenté d'une touche caramélisée à

Bouche: Doté d'une concentration exemplaire. cette cuvée gourmande et souple livre une bouche onctueuse et suave, généreuse en fruit, soutenue par des tanins en dentelle. La finale, presque crémeuse, se montre déjà épanouie. Un cru charmeur.



(2010 - 12)



Domaine Combier

Vue: Très jolie robe carminée éclatante.

Nez: Extrêmement charmeur par un festival épicé très parfumé (baie de genévrier, ciste, clou de girofle), complété à l'aération par les fruits noirs (sureau, mûre sauvage).



Bouche: Une cuvée franche et corsée à l'attaque, qui impose davantage de gras et d'expression fruitée mûre en milieu de bouche. Les saveurs de pru-

neau, figue et épices s'y livrent de concert et la finale, rafraîchissante par son acidité, se montre agréablement persistante.



(2010 - 12)

15/20

Bio



Jean-Claude et Nicolas Fayolle

"La Rochette" Vue: Rubis profond

assez concentré. Nez: On se trouve

d'emblée séduit par de puissantes effluves épicées (poivre) et fruitées (baies noires



acidulées). L'aération complète le bouquet par une touche d'humus et de cuir frais.

Bouche: Attaque épicée et nerveuse. Le milieu de bouche, ample et riche, offre une belle expression fruitée (fruits rouges et noirs mûrs), soutenue par des tanins vifs mais distingués. L'ensemble est ponctué par une finale au grain serré de persistance appréciable.

(2011 - 13)

★(★) 14,5/20



Cave de Clairmont

"Classique de Clairmont"

Vue: Jolie robe rubis gre-

Nez: Le premier nez révèle auelaues notes de fruits noirs (mûre sauvage, sureau) et d'épices (poivre, baie de genévrier). Ensuite, le bouquet s'agrémente d'une touche fumée.



Bouche: Vif, friand et soutenu par une belle acidité rafraîchissante, ce cru privilégie l'expression et la franchise du fruit (groseille, cerise). Epanoui et gourmand, il se voit doté d'un bel équilibre d'ensemble. Un vin convivial.

(2010 - 12)

★(**★**) 14/20







26 Domaine des Martinelles "Les Coteaux"

Vue: Robe rubis arenat, éclatante et limpide.

Nez: Complexe et de caractère, ce bouquet mêle les notes poivrées, d'encre et de tabac. L'aération libè-



re un fruité généreux (sureau, cassis) puis évolue vers le moka.

Bouche: L'attaque vive et franche, de grande typicité aromatique, impose un caractère grillé et épicé. Ensuite, on retrouve le registre de la minéralité, associé à quelques notes d'encre et de poivron. La structure tannique, partiellement assagie, témoigne de l'ambition de ce cru longiligne.



(2010 - 13)

★★★ 16,5/20

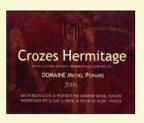
Crozes Hermitage



Michel Poinard

Vue: Très iolie robe cardinal éclatante.

Nez: De puissantes effluves grillées et toastées dominent le bouquet dès l'ouverture. Le registre épicé s'impose ensuite, ex-



primant des notes de clou de girofle, poivre et baie de genévrier.

Bouche: D'emblée, les saveurs fruitées et épicées cohabitent harmonieusement dans un ensemble dont la charpente tannique se montre assagie et l'équilibre acidité/gras bien dosé. En finale, le caractère vif et ferme de saveurs légèrement torréfiées s'impose progressivement.

(2010 - 13)



16/20



Vue: Rubis carmin de

belle brillance. Nez: De fines effluves poivrées et torréfiées envahissent le premier nez, complétées à l'aération par

quelques notes de baies noires (mûre, cassis).

Bouche: Pleine et harmonieuse dès l'attaque, cette cuvée de texture grasse et doucereuse se montre fondue. Le milieu de bouche est dominé par des saveurs de fruits rouges confiturés (cerise, fraise). Finale de grande franchise et de persistance appréciable sur la pâtisserie. Un vin charmeur.



(2010 - 12)

★★(★) 15,5/20



Robert et Stéphane Rousset

"Les Picaudières"

Vue: Jolie robe rubis carmin éclatant.

Nez: Ce bouquet envoûtant évoque le bois parfumé (cèdre, bois de santal). Ensuite, les notes épicées (poivre noir) et fruitées (cerise noire confite) se complètent avec harmonie.



Bouche: Fondue, gourmande et épanouie, cette cuvée propose une expression fruitée généreuse (cerise, groseille), agréablement concentrée. En milieu de bouche, la texture de ce vin se montre lissée et rafraîchissante. La finale, de persistance correcte, se voit relevée par une acidité tonifiante.

(2010 - 11)

★★ 14,5/20



Domaine des Martinelles

Les 20 hectares de vignes du domaine des Martinelles sont aujourd'hui gérés par Aimé et Pascal Fayolle. Depuis la vigne jusqu'au chai, tout est mis en œuvre pour que les vins expriment au mieux les spécificités du terroir dont ils sont issus





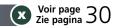
(vendanges manuelles, récoltes en palox pour les blancs ou en remorque auto-vidante pour les rouges, utilisation de cuves inox thermo-régulées pour les cuvaisons, élevages en demi-muids de chêne, ...). Ce sont l'homogénéité de la production du domaine et la sagesse des prix pratiqués qui séduiront les œnophiles.

Le crozes-hermitage rouge provient de vignes situées en grande partie sur le secteur nord de l'appellation, sur les communes de Larnage et Gervans. Le rendement de la syrah y est fixé à 45hl/ha et les vins qui y sont produits séduisent par leur fruité exubérant, les épices et une texture souple et structurée à la fois. Le crozes-Hermitage blanc fait appel aux cépages marsanne (95%) et roussanne (5%). Les fermentations achevées, le vin est élevé sur lies fines en demi-muids pendant 6 à 12 mois, selon le millésime.

L'hermitage rouge, exclusivement issu du cépage syrah planté sur les coteaux exposés plein sud de la colline qui domine Tain l'Hermitage (secteurs de la Beaume et de la Pierrelle), provient de vignes âgées de minimum 30 ans, dont le rendement est limité à 40 hl/ha. Après ses phases de cuvaison, il est élevé en fûts pendant 14 à 18 mois selon le millésime et produit un vin corsé, de grande garde.

V.T.A.

Crozes-Hermitage blanc 2007-08





Domaine des Martinelles 2007

Vue: Jolie robe pâle à reflets dorés éclatants.

Nez: Superbe bouquet expressif et enveloppé, exhad'intenses effluves florales et de fruits blancs



mûrs (poire). Fine touche de pâtisserie à l'aération (millefeuille aux amandes).

Bouche: L'entrée de bouche, suave et de texture douce, livre de belles saveurs de fruits mûrs (poire, pêche). Ensuite, le gras et l'onctuosité de cette cuvée ample et riche s'imposent, dans un ensemble relevé par une délicate acidité bienvenue.



(2010 - 12)

**(*)

15/20

Robert et Stéphane Rousset 2007

Vue: Robe paille à reflets sable.

Nez: Dès le premier nez, d'intenses effluves de fruits secs (amande. abricot) envahissent ce bouquet délicatement toasté à l'aération.

Bouche: Une cuvée au l'attaque se montre



enveloppée et biscuitée. Le milieu de bouche associe les saveurs de noisettes et amandes à un toasté délicat et bien dosé. Longue finale de texture grasse sur le beurre de noisettes.

(2010 - 12)

★★ 14,5/20

Le 45ime parrallèle

Il est intéressant de constater que le vignoble est traversé par le 45ème parallèle, ce qui signifie qu'il se trouve à égale distance de l'Equateur et du Pôle Nord. Ceci a d'heureuses répercussions climatiques, d'autant plus que la plupart des coteaux étant exposés est-ouest, ceux-ci protègent le vignoble du vent du nord froid.



Vue: Robe très pâle à verdâtre.

Nez: Une friandise olfactive, qui exhale d'emblée ses flatteuses senteurs de fruits blancs compo-



tés, quimauve et miel. Un joli bouquet enveloppé et doucereux.

Bouche: Le ton est donné dès l'entrée de bouche par l'expression de saveurs fruitées bien mûres (pêche, poire). La douceur de texture de cette cuvée onctueuse trouve son équilibre grâce à l'acidité tonifiante qui apparaît dans une finale agréablement persistante.

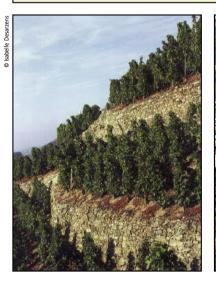


(2010 - 13)

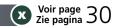
15/20

De 45im breedteciskel

Het is interessant vast te stellen dat het wijngebied wordt doorkruist door de 45ste breedtecirkel, wat betekent dat het zich op gelijke afstand van de evenaar en de Noordpool bevindt. Dit heeft gunstige gevolgen voor het klimaat, temeer daar de meeste hellingen oost-west gelegen zijn en het wijngebied beschermen tegen de koude noordenwind.







Domaine des Remizières Cuvée Emilie 2007

Vue: Superbe robe d'encre presque noire, au disque violacé. **Nez:** Tout en finesse et profondeur, ce nez crémeux presque associe les arômes de



fruits au sirop (cerise noire, myrtille), vanille, cuir frais et boisé délicat.

Bouche: Une bouche énorme, dont la concentration de matière fruitée n'a d'égal que la puissance et la suavité des tanins. Elle impose d'intenses saveurs de cerise noire confite. La finale, interminable, associe les épices et le fruit. Un cru de grande classe, bâti pour affronter les ans.



(2012 - 18)

★★(★) 17,5/20

25 Domaine Belle 2006

Vue: Jolie robe carminée à reflets grenat et nuances encore bleutées sur le disque.

Nez: Le premier nez évoque la vanille, les fruits noirs et la pâtisserie. Le registre s'étend



aux arômes d'eucalyptus et de menthol.

Bouche: Une cuvée voluptueuse qui associe sa concentration et sa maturité de fruit (baies noires) à des tanins suaves et partiellement lissés, dans un ensemble de texture grasse et doucereuse. Elle se voit ponctuée par une longue finale subtilement réglissée.



(2010 - 15)

**

17/20

Domaine du Colombier 2007

Vue: Rubis grenat profond et éclatant.

Nez: De caractère, sur d'intenses effluves de poivron, encre et épices, qui se livrent dès l'ouverture. Ensuite, les arômes de fruits macérés (kirsch) et de



cacao envahissent un bouquet typé et complexe.

Bouche: Attaque dense et particulièrement charnue, soutenue par des tanins jeunes et distingués à la fois. En milieu de bouche, la densité de matière s'impose, par des saveurs de fruits noirs au sirop, qui trouvent leur équilibre en finale dans une délicate acidité bienvenue.



(2011 - 16)

★(★) 16,5/20

Yann Chave 2007

Vue: Très iolie robe arenat à reflets bleutés sur le disaue.

Nez: De grande délicatesse et très profond, ce bouquet évoque le cacao et le moka à l'ouverture, puis évolue vers le tabac blond, la truffe et les fruits noirs à l'aération.

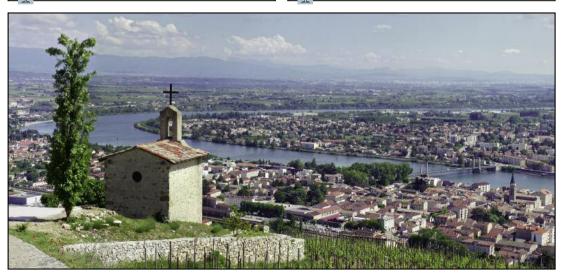


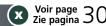
Bouche: L'attaque ferme et structurée offre un grand volume. Puis on apprécie l'élégance de tanins fermes mais soyeux et la générosité d'un fruit très mûr (myrtille, cassis). Le registre épicé est également présent. Ce cru ambitieux est ponctué par une longue finale sur la cerise noire confite.



(2010 - 17)

★(★) 16,5/20







Domaine des Martinelles 2006

Vue: Rubis cerise profond et de bel éclat.

Nez: Le premier nez affirme d'intenses notes de café et de moka, évoluant vers le cara-



mel et la boîte à cigares. **Bouche:** Les dégustateur

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la franchise et l'équilibre de ce vin charnu et intense, dont le fruit se montre gourmand (cerise, cassis). L'ensemble se voit soutenu par une belle acidité et enveloppé par des tanins de grande distinction. Un vin profond et ambitieux, de grand avenir.



(2010 - 16)

★★ 16/20

Jean-Claude et Nicolas Fayolle "Les Dionnières" 2006

Vue: Robe profonde au disque fermé.

Nez: Ouvert et chaleureux, sur de fines notes de fruits bien mûrs, voire macérés (prune, cerise noire). Ce bou-



quet de caractère se complète par une belle minéralité et quelques notes lactiques et de cacao.

Bouche: Vif et nerveux, reposant sur une acidité très présente et des tanins fermes, ce cru structuré et robuste doit encore s'assagir pour livrer tout le potentiel de son expression fruitée (mûre sauvage, sureau, myrtille). Longue finale, charnue et concentrée, de belle évolution.

(2011 - 14)

★(★) 14,5/20

L'ermite qui domine

L'appellation crozes-hermitage tire son nom de deux toponymes. le premier, crozes, d'origine latine, signifie croix ou croisée de chemins. Le second, hermitage, de même origine, fait référence à la colline qui domine le Rhône au-dessus de Tain, au sommet de laquelle le chevalier de Sterimberg, de retour de la croisade contre les Albigeois, s'installa pour vivre en ermite.



Dom. Fayolle Fils & Fille "Les Dionnières"

Vue: Robe cerise carminée assez concentrée.

Nez: Une friandise olfactive, parfumée, qui évoque les fruits noirs confiturés et



la pâtisserie (tarte aux myrtilles). L'ensemble est agrémenté d'une touche de cacao à l'aération.

Bouche: Vif et franc dès l'attaque, ce cru équilibré et délicat propose un milieu de bouche gourmand et suave, très rafraîchissant par son acidité bien présente. La finale, relevée par une touche délicatement épicée, se montre chaleureuse et de belle persistance.



(2010 - 15)

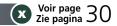
★(★) 15,5/20

De naam van de appellatie komt van twee plaatsnamen. De eerste, Crozes, van Latijnse oorsprong, betekent kruis of kruising van wegen. De tweede, Hermitage, van dezelfde oorsprong, verwijst naar de heuvel die de Rhône boven Tain overheerste en op de top waarvan ridder de Sterimberg zich bij zijn terugkeer van de kruistocht tegen de katharen vestigde om een kluizenaarsbestaan te leiden.





Hermitage blanc 2007-08





Domaine Habrard 2007

Vue: Jaune doré éclatant. Nez: Délicatement parfumé, sur de charmeuses et doucereuses notes de guimauve et de confiserie, associées à une touche de fruits blancs mûrs.

Bouche: Extrêmement douce et suave, cette bouche particulièrement oncteuse impose sans retenue ses saveurs de



fruits secs (amandes grillées). Les dégustateurs évoquent le beurre de noisette et le registre toasté d'un ensemble richement constitué, gras et très persistant.

(2010 - 13)

★ 16/20

Jean-Claude et Nicolas Fayolle "Les Dionnières" 2008

Vue: Superbe robe iaune-vert mordoré.

Nez: Profond et de grande fraîcheur dès le premier nez, ce bouquet extrêmement élégant mêle avec réussite les notes minérales,



de rhubarbe et groseille verte. Subtile touche de quimauve à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche propose une belle vinosité et s'impose par sa mâche et sa texture serrée. Ensuite, les saveurs de fruits blancs au sirop et de fruits secs s'imposent sans réserve, équilibrées en finale par un support d'acidité rafraîchissant.

(2010 - 14)

★ 15/20

Recommande par V.T.A.

HÔTEL LE CHÂTEAU



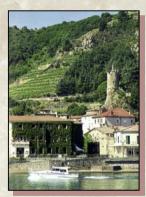
RESTAURANT

Plaisir, confort et bonheur, entre fleuve et vignoble.





Logis de France



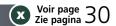
TOURNON-SUR-RHÔNE



Famille Gras • 12, Quai Marc-Seguin • 07305 Tournon-sur-Rhône

Tél: 04/75.08.60.22 • Fax: 04/75.07.02.95 • www.hotel-le-chateau.com • le-chateau@wanadoo.fr







4 Domaine Courbis Cornas "La Sabarotte" 06

Vue: Rubis carmin profond de grande concentration.

Nez: Dès l'ouverture, de puissantes effluves de moka, cuir et épices envahissent ce bouquet généreux, complété



à l'aération par une note de truffe.

Bouche: Une bouche énorme et puissamment bâtie, dont la concentration de matière n'a d'égal que la finesse de texture. Ce cru de haute tenue se montre extrêmement généreux en fruit (griotte, mûre, cassis) et soutenu par des tanins distingués. Finale interminable sur le novau de cerise.



(2011 - 18)



Alain Voge Cornas "Les Chailles" 2007

Vue: Grenat pourpre violacé intense et éclatant.

Nez: Puissamment expressif, ce bouquet envoûtant associe les notes de cerise noire confite voire macérée aux notes lactiques (cacao, vanille).



Bouche: Particulièrement structurée, cette cuvée dotée d'un parfait équilibre acidité/gras se montre ambitieuse. D'exubérantes saveurs de fruits rouges et noirs frais (cerise, cassis) s'y expriment sans réserve, soutenues par des tanins vifs mais élégants. Un vin bâti pour évoluer favorablement.



(2010 - 16)

★★ 15,5/20



Domaine Vincent Paris Cornas 2008

Vue: Robe rubis carmin éclatant.

Nez: Enveloppé et de grande maturité, ce bouauet ouvert livre des arômes de fruits cuits voire macérés (eau-de-vie de prune) et de tabac blond. Un registre épicé délicat apparaît à l'aération.



Bouche: Solidement construit, corsé mais de grande élégance, ce cru sérieux et ambitieux offre une bouche dense et suave. La maturité de fruit n'a d'égal que la fraîcheur apportée par le support d'acidité. La finale persistante s'exprime sur les fruits noirs et les épices (poivre).

(2011 - 16)



Côte-Rôtie



Vignobles Verzier - Chante-Perdrix "Indiscrète" 2008

Vue: Belle robe grenat pourpre au disque violacé.

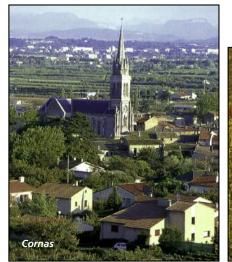
Nez: D'emblée de puissante effluves de poivre noir et genévier s'imposent, agrémentées d'un fruité de belle fraîcheur (sureau, cassis, myrtille). Note de violette à l'aération.



Bouche: Racé et séveux dès l'attaque, ce cru de haute séduit autant par son élégance que par son volume en bouche. Il offre d'exubérantes saveurs de fruits noirs (mûre sauvage, cassis) et d'épices, dans un ensemble enveloppé par des tanins soyeux. Un vin extrêmement suave.

(2010 - 15)

** 16/20









Domaine Boissonnet Condrieu 2008

Vue: Doré intense à reflets légèrement ocrés.

Nez: Particulièrement complexe et parfumé, le bouquet livre d'intenses arômes de poire cuite, coing et fleur d'acacia. Touche flatteuse de guimauve à l'aération.

Bouche: Extrêmement suave et gourmande, la bouche parfaitement équilibrée de ce cru ambitieux offre d'intenses saveurs flo-

rales et fruitées. On y "croque" les fruits blancs (poire mûre) et la finale, d'agréable persistance, associe les notes beurrées et de fruits secs.

(2011 - 14)



**



16/20

15 Domaine Faury Condrieu "Tradition" 2007

Vue: Superbe robe iaune éclatant à reflets verdâtres.

Nez: On est d'emblée sous le charme de cet élégant bouquet, qui associe les arômes de fleurs blanches parfumées et de fruits mûrs (poire au sirop). Fine touche vanillée à l'aération.

Bouche: Savoureux et complexe, ce cru dense livre dès



l'attaque une bouche de texture serrée, où s'expriment de concert les saveurs de fruits blancs compotés et de fruits secs. L'ensemble est relevé en finale par une acidité tonifiante et ponctué par d'intenses saveurs de noisettes et amandes.

(2010 - 14)

★ ★ 15,5/20

Des vins charnus et flatteurs • Vlezige en streende wijnen

Les Crozes-Hermitage et Saint-Joseph rouges peuvent dérouter les non-initiés. Puissants et épicés il convient de les associer à des mets très goûteux. Une de leurs places préférées est l'accompagnement avec les champignons. Les parfums de fruits rouges et noirs s'accordant parfaitement avec les senteurs de sous-bois. Les gastronomes les placent volontiers avec les viandes rouges, les grillades et le gibier pas trop faisandé. Ils supportent parfaitement leurs goûts puissants. S'ils font bon ménage avec une terrine de gibier ou un filet mignon de porc, il n'est pas de meilleur accord que celui proposé plus modestement par un savoureux boudin noir. La rusticité de ce dernier fera bon mariage avec un rouge plus mature, charnu et flatteur.

Le vin blanc est servi à l'apéritif, entre 10 et 12° avec des amuse-queule pas trop salés ni au parfum trop tranché (fruits secs, noisettes, amandes). Ils s'accomodent également des salades, si elles n'ont pas d'excès de vinaigre ou de moutarde.

Les autres accords classiques vont vers le foie gras, la langouste et les poissons maigres tels que la sole ou la daurade. L'association avec la truite ou les guenelles de brochet est également un excellent choix. Enfin, l'alliance avec le fromage de chèvre du plateau ardéchois se montre souvent très séduisante.

De rode Crozes-hermitage- en Saint-joseph-wijnen kunnen niet-ingewijden van de wijs brengen. Deze krachtige en kruidige wijnen vragen om gerechten met een sterke smaak. Een van hun favoriete metgezellen zijn paddenstoelen. De parfums van rode en zwarte vruchten gaan perfect samen met de geuren van onderhout. Gastronomen zetten ze graag op het menu bij rood vlees, gegrild vlees en niet te adellijk wild. Ze kunnen perfect hun sterke smaak aan. Als ze al goed kunnen opschieten met een terrine wild of een varkenshaasje, er is geen betere harmonie dan die met een meer bescheiden bloedworst. Het boerse karakter daarvan zal goed samengaan met een rijpere, vlezige en strelende rode wijn.

De witte wijn wordt bij het aperitief opgediend, geserveerd tussen 10 en 12°, met borrelhapjes die niet te gezouten of geen te uitgesproken smaak hebben (gedroogde vruchten, hazelnoten, amandelen). Ze gaan eveneens goed samen met salades, als er niet teveel azijn of mosterd op zit.

Andere klassieke harmonieën zijn die met ganzenlever, langoest en magere vis zoals tong of zeebrasem. De associatie met forel of quenelles van snoek is eveneens een uitstekende keuze. Ten slotte blijkt de combinatie met de geitenkaas van het plateau van de Ardèche vaak zeer aanlokkelijk.

Références **St-Joseph - Crozes-Hermitage** Referenties

Hermitage • Cornas • Condrieu

XXX: Adresses des distributeurs belges - Ch. dist.: cherche distributeur(s) - Prix Rouge: TTC départ propriété XXX: Verdelers adressen - Ch. dist.: verdeler(s) gezocht - Rode prijs: TTC départ propriété

| 1 Domaine du Colombier - 2, route de Chantemerle-les-Blés 26600 Tain l'Hermitage - Tél: 04/75.07.44.07 - Fax: 04/75.07.41.43 vial.florant@wanadoo.fr - Crozes-Hermitage rouge 2008 | B Domaine Boissonnet - 51, rue de la Voûte - 07340 Serrières Tél: 04/75.34.07.99 - Fax: 04/75.34.04.55 domaine.boissonnet@orange.fr - www.domaine-boissonnet.fr - Condrieu 2008 |
|--|--|
| 3 Jean-Claude et Nicolas Fayolle - RN 7 - 26600 Gervans Tél: 04/75.03.38.33 - Fax: 04/75.03.73.01 - Crozes-Hermitage "La Rochette"0714,5/20 • Ch.dist. 9,00€ - Hermitage rge "Les Dionnières"0614,5/20 • Ch.dist. 24,00€ - Hermitage blc "Les Dionnières"0815/20 • Ch.dist. 22,00€ 4 Domaine Courbis - RD 36 - 07130 Chateaubourg | Domaine Faury - "La Ribaudy" - 42410 Chavanay Tél: 04/74.87.26.00 - Fax: 04/74.87.05.01 - p.faury@42.sideral.fr - Saint-Joseph Rouge "La Gloriette" 200715,5/20 • Ch.dist Condrieu 2007 |
| Tél: 04/75.81.81.60 - Fax: 04/75.40.25.39 domaine.courbis@numeo.fr - www.vins-courbis-rhone.com - St-Joseph rg 0716/20 • HIS • JDE • LCS • Ch.dist. en Flandre - Cornas "Sabarotte" 0618/20 • HIS • JDE • LCS • Ch.dist. en Fl. | Saint-Joseph Rouge 2007 |
| Domaine les Bruyères - D. Reynaud - 12, chemin du stade 26600 Beaumont-Monteux - Tél: 04/75.84.74.14 Fax: 04/75.84.14.06 - domainelesbruyeres@orange.fr - Crozes-Hermitage rouge 2008 "G.Reynaud"16/20 Roland Betton - RN7 - Les Chassis - 26600 La Roche de Glun | 18 Cave Olivier Dumaine - 26600 Larnage Tél: 04/75.07.26.29 - Fax: 04/75.07.21.50 cave.olivier.dumaine@wanadoo.fr - www.la-croix-du-verre.com - Crozes-Hermitage "Croix du Verre"0715/20 • Ch.dist.10,00€ |
| Tél/Fax: 04/75.84.70.40 - betton.roland@wanadoo.fr - Crozes-Hermitage blanc 200815/20 • F5 • SUM • Ch.dist Crozes-Hermitage rouge 0715,5/20 • F5 • SUM • Ch.dist Crozes-Hermitage rouge 0615,5/20 • FS • SUM • Ch.dist. 2 Michel Poinard - RN7 - Les Chassis - 26600 La Roche de Glun | Philippe et Vincent Jaboulet - "La Négociale" 26600 Mercurol - Tél: 04/75.07.44.32 - Fax: 04/75.07.44.06 jabouletphilippeetvincent@wanadoo.fr www.jaboulet-philippe-vincent.fr Crozes-Hermitage "Nouvelère" 0715,5/20 • Ch.dist.14,00€ |
| Caveau: Quartier "La Beaume" - 26600 Mercurol Tél: 06/03.02.77.12 - Fax: 04/75.84.70.40 dom.mpoinard@hotmail.fr - Crozes-Hermitage rouge 2007 | Domaine Saint Clair - "Le Colombier" 26600 Beaumont-Monteux - Tél: 04/75.84.63.23 - 06/86.81.83.50 Fax: 04/75.84.63.23 - domainesaintclair@orange.fr - Crozes-Hermitage "Etincelle" 07 |
| B Dom. Fayolle Fils & Fille - 9, rue du Ruisseau - 26600 Gervan Tél: 04/75.03.33.74 - Fax: 04/75.03.32.52 contact@fayolle-filsetfille.fr - www.fayolle-filsetfille.fr DUL • ASL • LM • Ch.dist. en Flandres | Cave Gérard Boucher - "Vintabrin" - 42410 Chavanay T: 04/74.87.23.38 - F: 04/74.87.08.36 - earl.boucher@42.sideral.fr - Saint-Joseph "Cuvée Panoramique"0716/20 • Ch.dist.11,00€ |
| - Crozes-Hermitage Rouge "Clos les Cornirets" 2007 16,5/20 - Crozes-Hermitage Rouge "les Pontaix" 2007 15,5/20 - Hermitage Rouge "Les Dionnières" 2007 15,5/20 2 Domaine Yann Chave - "La Burge" - 26600 Mercurol | Domaine Vallet - "La Croisette" - RD 86 - 07340 Serrières Tél: 04/75.34.04.64 - Fax: 04/75.34.14.68 domainevallet@wanadoo.fr - www.domainevallet.com - Saint-Joseph "Le Secret d'Antoine" 07 17,5/20 • THO • TOV |
| Tél: 04/75.07.42.11 - Fax: 04/75.07.47.34 - chaveyann@yahoo.fr - Crozes-Hermitage Rouge "Le Rouvre"2007 | - Saint-Joseph "Les Muletiers"07 |
| Domaine de la Favière - "Chez Favier" - 42520 Malleval Tél/Fax: 04/74.87.15.25 - contact@domainedelafaviere.fr - Saint-Joseph "La Favière" 200715/20 • Ch.dist. 10,00€ | - Hermitage "Emilie"07 17,5/20 • CHR • COM • COU • KEM • SIC • TER 24 Domaine Combier - RN 7 - 26600 Pont de l'Isère Tél: 04/75.84.61.56 - Fax: 04/75.84.53.43 |
| ① Domaine Farjon - "Morzellas" - 42520 Malleval T: 04/74.87.16.84 - F: 04/74.87.95.30 - domaine.farjon@orange.fr - St-Joseph 07"Ma sélection"15,5/20 • BFA • Ch.dist. 12,50€ 12 Equis - "Les Chênes Verts" - 26600 Pont de l'Isère | domaine-combier@wanadoo.fr - www.domaine-combier.com MOU • OBL • JDE • POR • TOV • VAN - Crozes-Hermitage 2007 |
| Tél: 04/75.55.13.49 - Fax: 04/75.55.11.94 maximegraillot@wanadoo.fr - Crozes-Hermitage "Equinoxe"0815,5/20 • Ch.dist. 8,00€ - Crozes-Hermitage "Dom. des Lises"0716/20 • Ch.dist.14,00€ | Domaine Belle - Larnage - 26600 Tain l'Hermitage Tél: 04/75.08.24.58 - Fax: 04/75.07.10.58 domaine.belle@wanadoo.fr - Crozes-Hermitage rouge "Les Pierrelles" 200716/20 - Hermitage rouge 2006 |

| 26 Dom. des Martinelles - 2, route des Vignes - 26600 Gervans | Dom. Alain Voge - 4, impasse de l'Equerre - 07130 Cornas |
|--|---|
| T: 04/75.07.70.60 - 06/26.43.64.20 - www.domaine-des-martinelles.fr | Tél: 04/75.40.32.04 - Fax: 04/75.81.06.02 |
| contact@domaine-des-martinelles.fr BP • MH • BD | contact@alain-voge.com - www.alain-voge.com |
| - Crozes-Hermitage rouge "Les Coteaux" 2006 | - Cornas "Les Chailles" 2007 |
| - Crozes-Hermitage blanc 2007 | MOU • OLI • Ch.dist. en Flandres |
| - Hermitage rouge 2006 16/20 | 33 Francisco Democrat D. du Charle 20000 La Danka da Clara |
| Domaine Habrard - 7, route des Blancs - 26600 Gervans | 33 Emmanuel Darnaud - R. du Stade - 26600 La Roche de Glun |
| Tél/Fax: 04/75.03.30.91 - laurent@domainehabrard.com | Tél: 04/75.84.81.64 - Fax: 04/75.84.81.64 |
| www.domainehabrard.com | emmanuel.darnaud26@orange.fr |
| - Crozes-Hermitage rouge 2007 15,5/20 | - Crozes-Herm. rg 08 "Les Trois Chênes" 15/20 • COU • 16,00€ |
| - Saint-Joseph rouge 2007 | Dom. de la Côte Ste-Epine - 17, Chemin de la Côte Ste-Epine |
| - Hermitage blanc 2007 | 07300 Saint Jean de Muzols - Tél: 04/75.08.85.35 - 06/63.90.16.22 |
| | Fax: 04/75.08.85.35 - mikael.desestret@yahoo.fr |
| 28 Domaine Rousset - Rue des Impaillot - Route de Gervans | - St-Joseph rge "Vieilles vignes" 08 14,5/20 • Ch.dist. 13,00€ |
| 26600 Erône - Tél/Fax: 04/75.03.30.38 | 50 305cpr 1gc |
| - Crozes-Hermitage blanc 2007 14,5/20 • Ch.dist. 8,00€ | 35 Vignobles Verzier - Chante-Perdrix - 7, Izeras |
| - Crozes-Herm. rge "Picaudières" 06 14,5/20 • Ch.dist. 12,00 € | 42410 Chavanay - Tél: 04/74.87.06.36 - Fax: 04/74.87.07.77 |
| 29 Cave de St Désirat - 07340 St Désirat - Tél: 04/75.34.22.05 | chanteperdrixverzier@wanadoo.fr - http://verzier.site.voila.fr |
| Fax: 04/75.34.30.10 - maisondesvins@cave-saint-desirat.fr | - Saint-Joseph rouge "Empreinte" 08 15,5/20 • Ch.dist. 10,50€ |
| www.cave-saint-desirat.com | - Saint-Joseph rge "La Madone"08 16,5/20 • Ch.dist. 14,00€ |
| - St-Joseph blc "Cuvée Amendine"09 14,5/20 • Ch.dist. 7,95€ | - Côte Rôtie "Indiscrète" 2008 |
| - St-Joseph rge "Cuvée des Mariniers"07 14/20 • Ch.dist. 8,90€ | |
| 30 Domaine du Mortier - "Le Mortier" - 07340 St Désirat | Ferraton Père & Fils - 13, rue de la Sizeranne - 26600 Tain |
| Tél: 04/75.34.23.05 - 06/61.86.22.29 - dcrouzet@wanadoo.fr | l'Hermitage - Tél: 04/75.08.59.51 - Fax: 04/75.08.74.53 |
| - St-Joseph rouge 2007 | spic.@ferraton.fr - www.ferraton.fr |
| - 31-10sepi11ouge 2007 | - Saint-Joseph rouge "La Source" 2007 15/20 • TRI |

Q Q

Distributeurs belges • Belgische verdelers

PIR: Jacques Pirard et Fils: Rue de Glabais, 1 1470 Genappe - Tél: 067/77.31.01 - Fax: 067/77.11.99 LCC: Le Clos du Culot: Le Culot, 4 - 1400 Wavre Tél: 010/22.68.72 - Fax: 010/24.26.71

Dom. Vincent Paris - Chemin des Peyrousses - 07130 Cornas

Tél: 04/75.40.13.04 - Fax: 04/75.80.03.24 - vinparis@wanadoo.fr - Cornas "Cuvée Granit 30" 2008...15/20 • OBL • Ch.dist. 17,00€

4 HIS: Histoires de Vin - Vranken: Av. Blonden, 76 4000 Liège - Tél: 04/252.65.56 - Fax: 04/252.40.20

JDE: Jacques Delire: Rue des Fougères, 61 - 6010 Charleroi Tél: 0478/39.20.39 - Fax: 082/61.42.85

LCS: *La Cave à Vins*: Rue du Jupille, 12 - 4600 Visé Tél: 043/74.12.90 - 0477/47.62.98

6 FS: Les Champs Fulliots: Rue Henri Chapelle,12 4651 Battice - Tél et Fax:087/66.12.26

SUM: Summerwine: Edward Caertsstraat, 12 - 2180 Ekeren Tel: 03/235.20.24

B DUL: Dulst: Bierbeekstraat, 21 - 3052 Blanden Tél & Fax: 016/40.10.28 - E-Mail: wijnen@dulst.be

ASL: Au Sens Large: Rue de Namur, 156 - 4280 Avin Tél: 019/69.60.51 - Fax: 019/69.750

LM: Le Cellier de Marie: Rue Visé Voie, 50 - 4000 Liège Tél./Fax: 042/24.21.92

(Section 2) KIN: Albert Kint: Stormestraat, 97 • 8790 Waregem Tél: 056/60.11.78 • Fax: 056/60.24.36

11 BFA: Barbier-François & Associés: 10, rue derrière la Tour 4130 Esneux - Tél/Fax: 04/380.17.79

14 AE: Au Parlé Vin: Rue Solvay, 10

7160 Chapelle-les-Herlaimont - Tél et fax: 064/26.73.13

MH: Mostade Hennebert: Rue Saule Godaux. 8

6560 Solre S/Sambre - Tél: 071/55.52.49 Fax: 071/55.52.04 **GOD: Godaert & Van Beneden:** Rue de Lessines, 15 1080 Bruxelles - Tél: 02/410.12.93 - Fax: 02/410.11.86

THO: Thorrout-Ghysens: Rue des Semailles, 23/1 4400 Flémalle - Tél: 04/250.77.80 - Fax: 04/250.77.88 TOV: Tout est Vin: Rue Middelburg, 60

1170 Watermael Boitsfort - Tél: 02/672.42.53

CHR: Christiaens Wijnhuis: Kappitelstraat, 20 - 3740 Bilzen Tél: 089/85.40.29 • Fax: 089/86.32.96

COM: Compagnons du cep: 29, rue du Bois - 4624 Romsée Tél/Fax: 043/58.53.56 **COU:** Courtiers Vinicoles: Sluisstraat, 84-86 3590 Diepenbeek - Tél: 011/23.06.10 - Fax: 011/21.07.74

KEM: Kempisch Wijnhuis: Wieltjes, 1 - 2300 Turnhout Tél: 014/42.39.15 • Fax:014/42.01.03

SIC: Sicorello Vins: Rue Tierne à Tarte, 83 - 7100 Trivières Tél: 064/22.18.61 • Fax: 064/28.07.27

TER: Terroir: Lange Leemstraat. 372 - 2018 Antwerpen

TER: Terroir: Lange Leemstraat, 372 - 2018 Antwerper Tel: 032/81.08.82 - Fax: 032/81.08.84

MOU: Ets Mouchart et Fils: Rue Eugène Cattoir, 11 1050 Bruxelles - Tél: 02/648.51.34 - Fax: 02/646.57.73 OBL: La Cave des Oblats: Rue Basse-Wez. 339b

4020 Liège - Tél: 04/342.68.92 - Fax: 04/344.33.73 JDE: Jacques Delire: Rue des Fougères. 61 - 6010 Charlero

JDE: Jacques Delire: Rue des Fougères, 61 - 6010 Charleroi Tél: 0478/39.20.39 - Fax: 082/61.42.85

POR: *Portovino:* Ringbaan, 32 - Gavere **TOV:** *Tout est Vin:* Rue Middelburg, 60

1170 Watermael Boitsfort - Tél: 02/672.42.53 VAN: Van Hende: Provinciebaan, 1087 • 9890 Gavere

Tél: 093/62.51.95 • Fax: 093/62.41.54

THO: Thorrout-Ghysens: Rue des Semailles, 23/1

4400 Flémalle - Tél: 04/250.77.80 - Fax: 04/250.77.88

BP: Bernard Poulet: Rue des Béguines, 118 • 1080 Bruxelles
Tél: 02/414.41.39 • Fax: 02/414.35.14

MH: Mostade Hennebert: Rue Saule Godaux, 8 6560 Solre S/Sambre - Tél: 071/55.52.49 Fax: 071/55.52.04 BD: B & D Driving: 10, Chemin de Thines - 1400 Nivelles

(31) **OBL:** La Cave des Oblats: Rue Basse-Wez, 339b 4020 Liège - Tél: 04/342.68.92 - Fax: 04/344.33.73

MOU: Ets Mouchart et Fils: Rue Eugène Cattoir, 11 1050 Bruxelles - Tél: 02/648.51.34 - Fax: 02/646.57.73

OLI: *Olivier Vins de Qualité:* Pl. de Brogne, Les Vieux Logis 1400 St Gérard - Tél: 071/79.90.19 - Fax: 071/79.90.20

COU: Courtiers Vinicoles: Sluisstraat, 84-86 3590 Diepenbeek - Tél: 011/23.06.10 - Fax: 011/21.07.74

TRI: Franz Tricot: Zoning de Jumet • 6040 Jumet Tél: 071/35.88.00 • Fax: 071/35.90.67

Le Bergerac: Un vignoble aux multiples facettes





Sur les 470 appellations d'origine contrôlée françaises, 13 sont situées dans le vignoble de Bergerac, qui s'étend des deux côtés des

rives de la célèbre Dordogne. Les vins rouges s'y déclinent dans les appellations Bergerac, Côtes de Bergerac, Montravel et Pécharmant. La couleur rosée ne concerne que la seule appellation Bergerac tandis que les vins blancs secs se retrouvent en Bergerac et Montravel. Cette région produit également des crus moelleux ou liquoreux dignes d'intérêt. Quatre appellations s'orientent vers les moelleux: Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel et Rosette.

Enfin, Monbazillac et Saussignac font partie du cercle restreint des grands vins liquoreux botrytisés. Haut Montravel peut les y rejoindre par dérogation.

On l'aura compris, cette région au riche offre passé une incroyable diversité de crus, répartie au sein des 12 800 hectares en production qui entourent pas moins de 93 villages. Première ressource économique de la région, l'activité viticole concerne plus de 1150 vignerons, dont près de 45% sont regroupés caves en

coopératives. On recense également 150 négociants.

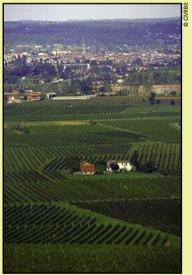
La production de vin rouge est dominante avec 54% du volume total. Quant aux vins blancs, il convient de préciser que leur proportion de 38 % est dominée par les vins secs (16%), tandis que les moelleux atteignent 13% et les liquoreux 9%. Le solde restant pour les rosés atteint 8%. Au total, 7 cépages unissent leurs typicités pour marquer de leur empreinte les cuvées de la région: merlot, cabernet franc, cabernet sau-

vignon et côt ou malbec pour les rouges, sauvignon, sémillon et muscadelle pour les blancs. Pour toutes les A.O.C, les vins doivent provenir au minimum de deux cépages.

La naissance du vignoble de Bergerac se confond avec l'avènement de la civilisation gallo-romaine. Le cépage de ces premières plantations s'appelait "Biturica", nom rappelant celui de la tribu qui introduisit sa culture, les "Bituriges Vivisques". Il s'agissait de l'ancêtre du cabernet. Si les légions de César ont apporté la vigne dans la région, c'est à l'orée du Moyen-Age que la viticulture devient une activité dominante dans la vallée de la Dordogne en Périgord. Les premiers documents attestant de l'impor-

tance et de la localisation du vignoble datent du 13ème siècle. Ils montrent que ce furent d'abord les abbayes puis les seigneuries qui possédaient les principales pièces de vignes. S'étendant sur la rive droite de la Dordogne, dans un rayon de 10 à 15 kilomètres autour de la ville de Bergerac, puis dans la région de Montravel, la vinée de Bergerac franchira bientôt la rivière pour s'étendre vers le sud.

Le droit aux appellations d'origine contrôlée est acquis dès 1936 pour Bergerac, Bergerac sec, Côtes de Bergerac et Côtes de Bergerac moelleux.



Bergerac et Côtes de Bergerac

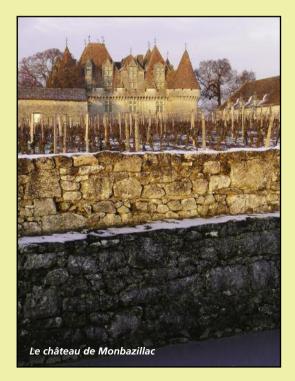
Bergerac est connu dans le monde entier grâce à son emblème littéraire, Cyrano, personnage ancré dans l'imaginaire de tous. L'image de ce personnage haut en couleurs correspond bien aux différentes facettes que proposent les vins de l'appellation.

Issus de rendements de 55 hl/ha, les bergerac rouges sont des vins fins, assez souples, dont les arômes fruités (fraise, cassis) se révèlent dominants. Ils sont consommés dans leurs 2 à 3 premières années. Plus complexes et structurés, les côtes de bergerac sont issus des meilleures sélections de chaque viticulteur et de rendements réduits à 50 hl/ha. Ils bénéficient souvent d'un élevage en barriques. Leur solide constitution permet d'envisager un excellent potentiel de garde (10 à 15 ans). Les arômes de pruneaux, griotte et cassis se mêlent alors aux notes empyreumatiques (tabac, goudron) et épicées, parfois minérales et animales (cuir).

Les bergerac rosés, sont la plupart du temps vinifiés par saignée, ce qui explique leur couleur soutenue. Dotés d'un fruité gourmand et d'une grande fraîcheur aromatique, ils privilégient les arômes de framboise et fraise des bois.

Les bergerac blancs sont des vins secs, issus de rendements atteignant 60 hl/ha, font la part belle au cépage sauvignon. Généralement peu colorés, ces crus séduisent par leur fraîcheur aromatique, leur tonicité en bouche et l'exubérance de leurs saveurs florales et fruitées (agrumes). Il est conseillé de les consommer très tôt pour bénéficier de leurcharme juvénile.

De type moelleux mais sans aucune





lourdeur, les côtes de bergerac blancs sont dominés par le cépage sémillon. Ils associent rondeur et moelleux et se révèlent être d'excellents vins d'apéritif. Leur sucre résiduel ne peut dépasser 54 gr./l. Les notes florales parfumées (lilas, violette, chèvrefeuille) s'y associent aux arômes et saveurs de fruits blancs (pêche, poire) et de confiserie.

Monbazillac

Situé dans le sud de la vallée de la Dordogne, sur la côte sud de celle-ci mais orienté au nord, le vignoble de Monbazillac, le plus célèbre de la région, prend son véritable envol au Moyen-Age. La légende raconte que les moines de Saint Martin, trop occupés à d'autres tâches, auraient un temps délaissés leurs vignes, permettant au devenu célèbre Botrytis Cinerea de s'y installer.

Réparti sur le territoire de 5 communes (Pomport, Rouffignac, Colombier, Saint Laurent des Vignes et Monbazillac), occupant une superficie de 3600 hectares, ce vignoble bénéficie d'un climat particulier. Le phénomène climatique le plus remarquable prend la forme, en automne, de brouillards matinaux qui prennent du temps à se dissiper, favorisant dans l'atmosphère humide ambiante, l'apparition du microscopique champignon tant attendu, responsable de la célèbre "pourriture noble". Les grappes botrytisées, de maturités diverses, sont récoltées par tries successives et donnent naissance à un vin liquoreux dont le potentiel de garde est impressionnant. Prêts à être dégustés jeunes (à partir de 3 ans), ces vins généreux en saveurs de fruits jaunes surmûris et d'épices, voire de miel ou de parfums exotiques, peuvent se conservés pendant plusieurs décennies.



Montravel

Les coteaux qui constituent l'essentiel du terroir de Montravel prolongent à l'est ceux de Saint-Emilion et des Côtes de Castillon. C'est donc le premier vignoble bergeracois que l'on découvre en quittant le Libournais. On se trouve là sur les premiers contreforts du Périgord Pourpre, dans une superbe région vallonnée dont le climat marque la frontière entre les influences océaniques et continentales. La zone s'étend sur le territoire de 14 communes et concerne 115 vignerons et 4 caves coopératives.

Terre de naissance du célèbre philosophe Michel Eyquem de Montaigne, le terroir de Montravel était planté majoritairement de cépages blancs jusque dans les années 70. Aujourd'hui, les vins rouges occupent 67% des surfaces.

Les cépages blancs (sauvignon, sémillon, muscadelle) occupent environ 1000 ha et donnent naissance à des vins secs vifs et minéraux. Le retour en force du merveilleux cépage local, la muscadelle, complète la gamme aromatique des crus de la région par un registre épicé charmeur et typé. Certains crus sont élevés sur lies et en fûts mais tous sont à consommer dans leur jeunesse. mêmes cépages, récoltés plus tard, permettent l'élaboration des Côtes de Montravel, vins moelleux et distingués, dont le sucre résiduel, raisonnable, préserve une belle tonicité en bouche. Enfin, issus du même phénomène climatique automnal qu'à Monbazillac, les crus de l'appellation Haut Montravel font partie des grands vins liquoreux naturels. Les rendements des crus moelleux et liquoreux sont de 39hl/ha.

D'autre part, les coteaux argilo-calcaires de la région permettent sur près de 2000 ha la culture des cépages rouges (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec). Compte tenu de la nature argileuse du sol, le merlot est très largement majoritaire (min. de 50% dans les assemblages). Ce grand terroir est reconnu en A.O.C. depuis le millésime 2001. Sa particularité est d'être la première appellation française à offrir des vins qui ne reçoivent l'agrément qu'après leur mise en bouteilles.

Ces vins racés et de belle évolution (jusqu'à 10 ans), issus de rendements moyens de 42 hl/ha, mettent en relief des arômes de fruits nois, finement vanillées et torréfiés, qui évoluent avec le temps vers le registre de la truffe et du sous-bois.

Pécharmant

Reconnue par décret dès 1946, l'A.O.C. Pécharmant est disposée en hémicycle au nord de bergerac, sur la rive droite de la





Dordogne. Seules quatre communes sont concernées: Creysse, Bergerac, Lembras et saint-Sauveur. Les coteaux, exposés au sud, révèlent des sols de sables et graviers du Périgord. La production concerne une cinquantaine de vignerons (dont 15 sont en cave coopérative) et les domaines s'étendent sur une surface totale d'environ 400 hectares.

Les vins, rouges uniquement, sont isus de rendements de 45 hl/ha. En bouche, la minéralité du terroir apporte à la matière riche des vins un caractère racé et élégant. Agréables dès leur jeunesse grâce à la rondeur du merlot (41%), ils évoluent favorablement sur plusieurs années 3 à 10 ans) et marient leurs arômes de caramel et tabac blond aux notes de fruits macérés (cerise à l'eau-de-vie).

Rosette

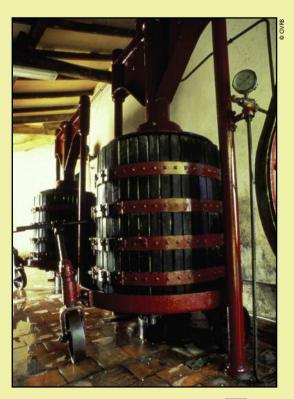
Situé au nord-ouest de la ville de Bergerac, sur des coteaux ensoleillés de la rive droite de la Dordogne, le terroir de la petite appellation Rosette (125 ha autorisés mais 1/4 seulement revendiqués) ne concerne qu'une douzaine de vignerons. Dès 1946, la qualité de ces vins doux délicats aux parfums floraux subtils (fleur d'oranger) est reconnue par l'obtention du label A.O.C. Les rendements autorisés ne peuvent dépasser 40 hl/ha. Ils concernent les cépages sémillon, sauvignon et muscadelle, sur des grains surmûris, parfois légèrement botrytisés. Le sucre résiduel ne peut excéder 54 gr./l, ce qui garantit à la fois la fraîcheur et l'équilibre de ces crus doucereux mais aériens.

Saussignac

Les versant pentus du vignoble de Saussignac accueillaient déjà des vignes au IXème siècle. Blotti sur les coteaux qui regardent la rivière au sud-ouest de Bergerac, il s'étend sur 4 communes (Gageac-Rouillac, Monestier, Razac de Saussignac et Saussignac) et représente une superficie de 903 hectares. Le rendement de base de ces crus liquoreux ne

pouvant profiter d'aucune chaptalisation est de 25 hl/ha. La richesse en sucres naturels ne peut être inférieure à 289 gr./l et les grains sont non seulement surmûris mais ils présentent aussi une concentration due à l'action de la pourriture noble ou au passerillage. Les bouches sont amples et riches, avec un équilibre acidité/sucre remarquable. Les notes exotiques (ananas, mangue) de fruits confits (abricot, écorce d'orange), de vanille et d'épices (cannelle) se comlètent harmonieusement. Le potentiel de garde de ces crus d'exception s'étend sur plusieurs décennnies.

On l'aura compris, compte tenu de l'incroyable diversité de couleurs et de styles des vins du Bergeracois, tout oenophile est susceptible d'y trouver des crus à son goût. Des rouges fruités et gouleyants aux cuvées de garde, plus corsées, en passant par les blancs secs (boisés ou non) et rosés, de consommation immédiate ou par les crus moelleux et liquoreux, le Périgord nous offre avec la région de Bergerac une palette de vins extrêmement étendue, qui peut accompagner avec bonheur l'ensemble de nos repas, de l'apéritif au dessert. Les prix pratiqués restant raisonnables, en ce y compris pour les vins de garde, le consommateur éclairé n'hésitera plus à emprunter la route qui mène à cette splendide région.



De Bergeracois: een wijnstreek met vele gezichten

Het ontstaan van de wijnstreek van Bergerac valt samen met de komst van de Gallo-Romeinse beschaving. Het druivenras van de eerste aanplanten heette: 'Biturica', een naam die verwijst naar de stam die de teelt ervan invoerde, de 'Bituriges Vivisques'.

Van de 470 Franse beschermde oorsprongsbenamingen zijn er 13 gelegen in de wijnstreek van Bergerac, die zich uitstrekt aan weerszijden van de oevers van de beroemde Dordogne. De rode wijnen vallen er uiteen in de appellaties Bergerac, Côtes de

Bergerac. Montravel en Pécharmant. Rosé komt enkel voor in de appellatie Bergerac terwijl er droge witte wijnen worden aangetroffen in de Bergerac en Montravel. Deze streek produceert eveneens volle en zachte of likeurachtige cru's die de moeite waard zijn. Vier appellaties neigen tot het volle en zachte: Côtes de Bergerac, Haut Montravel. Côtes Montravel en Rosette. Monbazillac en Saussignac, ten slotte, behoren tot de beperkte kring van de grote gebotrytiseerde likeurwijnen. Haut Montravel

kan er zich bij wijze van uitzondering bij aansluiten.

Het is wel duidelijk: deze streek met een rijk verleden biedt een ongelofelijke verscheidenheid aan cru's, verspreid over 12 800 bebouwde hectaren die niet minder dan 93 dorpen omringen.

De productie van rode wijn overheerst met 54% van het totale volume. Bij de witte wijnen moeten we preciseren dat hun aandeel van 38% wordt overheerst door de droge wijnen (16%), terwijl de zachte en volle wijnen 13% innemen en de likeurwijnen 9%. Het overblijvende saldo voor de roséwijnen bedraagt 8%. In totaal verenigen 7 verschillende druivenrassen hun typische kenmerken om hun stempel te drukken op de cuvées van de streek: de Merlot, de Cabernet franc, de Cabernet sauvignon en de Côt of de Malbec voor de rode wijnen, de Sauvignon, de Sémillon en de Muscadelle voor de witte wijnen. Voor alle AOC's moeten de wijnen uit minstens twee druivenrassen voortkomen.



Het was de voorloper van de Cabernet. De legioenen van Caesar hebben dan wel de wijnstok in de streek geïntroduceerd, het is pas bij het aanbreken van de Middeleeuwen dat de wijnbouw de belangrijkste activiteit wordt in de vallei van de Dordogne in de Périgord. Zich uitbreidend op de rechteroever van de Dordogne, in een straal van 10 tot 15 kilometer rond de stad Bergerac, en daarna in de streek van Montravel, zal de druiventak van Bergerac weldra de rivier oversteken om zich naar het zuiden uit te breiden.



Het recht op de beschermde oorsprongsbenamingen wordt vanaf 1936 verworven voor Bergerac, Bergerac sec, Côtes de Bergerac en Côtes de Bergerac moelleux.

Bergerac en Côtes de Bergerac

Bergerac is over de hele wereld gekend dankzij zijn literaire held, Cyrano, een personage dat in ieders verbeelding leeft. Het beeld van dit kleurrijke personage komt goed overeen met de verschillende facetten die de wijnen van de appellatie bieden.

De rode Bergerac-wijnen, uit opbrengsten van 55 hl/ha, zijn verfijnde, vrij soepele wijnen met overheersend fruitige aroma's (aardbei, zwarte bes). Ze worden gedronken wanneer ze 2 tot 3 jaar oud zijn. De meer complexe en gestructureerde Côtes de Bergerac komen uit de beste selecties van elke wijnbouwer en opbrengsten die beperkt worden tot 50 hl/ha. Ze genieten vaak van een rijping in vaten. Hun stevige samenstelling zorgt voor een uitstekend bewaarpotentieel (10 tot 15 jaar).

De rosé Bergerac-wijnen worden meestal gevinifieerd volgens de methode van het uitpersen ('par saignée'), wat hun diepe kleur verklaart. Ze zijn begiftigd met een gulzige fruitigheid en een grote aromatische frisheid.

De witte Bergerac-wijnen zijn droge wijnen, uit opbrengsten tot 60 hl/ha, die de Sauvignon-druif ruim bedelen. Deze doorgaans weinig kleurrijke cru's bekoren door hun aromatische frisheid. Het wordt aangeraden ze zeer jong te drinken om van hun jeugdige charmes te genieten.

De witte Côtes de Bergerac-wijnen, die vol en zacht zijn maar zonder enige zwaarheid, worden overheerst door de Sémillon-druif. Ze combineren rondheid met zoetheid en blijken uitstekende aperitiefwijnen te zijn.

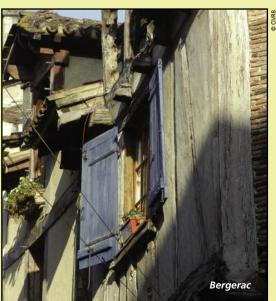
Monbazillac

In het zuiden van de vallei van de Dordogne, op de zuidelijke helling ervan maar met een noordelijke oriëntatie ligt



Monbazillac, het beroemdste wijngebied van de streek, dat in de Middeleeuwen een hoge vlucht nam. Volgens een legende zouden de monniken van Saint Martin, die het te druk hadden met andere bezigheden, hun wijngaarden een tijdje hebben verwaarloosd zodat de nu beroemde Botrytis Cinerea de gelegenheid kreeg zich er te nestelen.

Dit wijngebied, dat verspreid ligt over het grondgebied van 5 gemeenten (Pomport, Rouffignac, Colombier, Saint Laurent des Vignes en Monbazillac) en een oppervlakte van 3600 hectaren beslaat, geniet van een bijzonder klimaat. Het meest opmerkelijke klimaatverschijnsel is de ochtendnevel in de herfst die lang blijft hangen en zo in de vochtige omgevingslucht de lang-



verwachte microscopische schimmel, die zorgt voor de beroemde 'edele rotting', doet opduiken. De gebotrytiseerde trossen, van diverse rijpheid, worden na opeenvolgende schifting geoogst en leveren een likeurwijn met een indrukwekkend bewaarpotentieel op. Deze volle wijnen, die jong (vanaf 3 jaar) kunnen worden gedronken, kunnen gedurende verschillende decennia worden bewaard.

Montravel

De hellingen waaruit het terroir van

Montravel hoofdzakelijk bestaat, liggen in het oosten in het verlengde van die van Saint-Emilion en van de Côtes de Castillon. Het is dus het eerste wijngebied van de Bergerac dat men tegenkomt bij het verlaten van de Libournais. Het terroir van Montravel. de bakermat van beroemde filosoof Michel Evguem de Montaigne, was tot in de jaren '70 hoofdzakeliik beplant met witte druivenrassen. Nu nemen de rode wijnen 67% van de oppervlakte in.

De witte druivenrassen (Sauvignon, Sémillon, Muscadelle)

nemen ongeveer 1000 ha in en leveren levendige en mineraalrijke droge wijnen op. De comeback van het heerlijke lokale druivenras, de Muscadelle, maakt het aromatische gamma van de cru's van de streek compleet.

Sommige cru's rijpen op droesem en in vaten, maar ze moeten allemaal jong worden gedronken. Dezelfde druivenrassen leveren bij een latere oogst de Côtes de Montravel op, volle, zachte en gedistingeerde wijnen, waarvan de restsuiker, met mate, zorgt voor een mooie tonus in de mond. De cru's van de appellatie Haut Montravel, ten slotte, ontstaan uit hetzelfde klimaatverschijnsel in de herfst dan in Monbazillac, behoren tot de grote natuurlijke likeurwijnen. De opbrengsten van deze zoete en likeurachtige cru's bedragen 39hl/ha.

Daarnaast maken de kleikalkhoudende hellingen van de streek over bijna 2000 ha de teelt van rode druivenrassen (Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec) mogelijk. Omwille van de kleiachtige aard van de bodem is de Merlot ruim overheersend (minstens 50% in de assemblages). Dit grote terroir is erkend als AOC sinds het wijnjaar 2001. Bijzonder eraan is dat het de eerste Franse appellatie is die wijnen aanbiedt die pas de goedkeuring krijgen nadat ze in flessen zijn gedaan. Deze raszuivere en goed evoluerende wijnen (tot

10 jaar) komen voort uit gemiddelde opbrengsten van 42 hl/ha.



De AOC Pécharmant, die bij decreet erkend is sinds 1946, ligt in een halve cirkel ten noorden van Bergerac, op de rechteroever van Dordogne. Slechts vier gemeenten komen in aanmerking voor AOC: Creysse, Bergerac, Lembras en Sauveur. De hellingen, met een zuidelijke blootstelling, worden gekenmerkt door de zand- en kiezelzandgronden van de Périgord. De wijn-

gaarden strekken zich uit over een totale oppervlakte van ongeveer 400 hectaren.

De wijnen, enkel rode, komen voort uit opbrengsten van 45 hl/ha. In de mond geven de mineralen van het terroir de rijke materie van de wijnen een raszuiver en elegant karakter. Dankzij de rondheid van de Merlot (41%) zijn ze aangenaam vanaf hun jeugd om gunstig te evolueren over verschillende jaren (3 tot 10 jaar).



De kleine appellatie Rosette (125 toegestane ha, maar slechts 1/4 opgeëist), gelegen ten noordwesten van de stad Bergerac, op de zonnige hellingen van de rechtoever van de Dordogne, heeft slechts betrekking op een twaalftal wijnbouwers. De maximaal toegestane opbrengst is





40hl/ha. De druivenrassen zijn de Sémillon, de Sauvignon en de Muscadelle, die overrijp en soms lichtjes gebotryseerd worden geoogst. De restsuiker mag niet meer dan 54 gr./l bedragen, wat zorgt voor de frisheid en het evenwicht van deze honingzoete maar vederlichte wijnen.

Saussignac

De steile bergwanden van het wijngebied Saussignac onthaalden reeds wijngaarden in de 9^{de} eeuw. Gevleid tegen de hellingen die uitzien op de rivier in het zuidwesten van Bergerac, strekt het wijngebied zich uit over 4 gemeenten (Gageac-Rouillac, Monestier. Razac de Saussignac

Saussignac) en beslaat een oppervlakte van 903 hectaren. De basisopbrengst van deze likeurachtige cru's die van geen verzoeting mogen genieten, bedraagt 25 hl/ha. De rijkdom aan natuurlijke suikers moet minimum 289 gr./l bedragen en de druiven zijn niet alleen overrijp maar ook geconcentreerd door edele rotting of indroging. Ze hebben een overvloedige en rijke smaak, met een opmerkelijk evenwicht van zoet en zuur. Het bewaarpotentieel van deze uitzonderlijke cru's bedraagt meerdere decennia.

Het is wel duidelijk: met de ongelofelijke verscheidenheid aan kleuren en stijlen van de wijnen van de Bergeracois zal elke wijnliefhebber er cru's naar zijn gading vinden. Van de fruitige en lekker wegdrinkende rode wijnen tot de meer pittige bewaarwijnen, via de (al dan niet houtachtige) droge witte wijnen en roséwijnen, voor onmiddellijke consumptie, of de volle en zachte en likeurachtige cru's, de Périgord biedt ons met de streek van Bergerac een extreem uitgebreid palet van wijnen, die al onze gerechten, van het aperitief tot het dessert, met succes vergezellen. Daar de prijzen redelijk blijven, met inbegrip van die voor de bewaarwijnen, zal de verstandige consument niet aarzelen om de weg in te slaan die naar deze prachtige streek leidt.

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

Les coordonnées des producteurs, de leurs importateurs éventuels et les prix des vins (TTC départ cave, quand ils ne sont pas importés en Belgique) sont répertoriés en fin de dossier.

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

Achteraan in het dossier zijn de gegevens van de producenten, van hun eventuele invoerders, alsook de prijzen (BTW inb. vertrek kelder, indien geen invoeders in België) van de wijnen opgenomen.

Rapport "plaisir-prix" (de 1 à 3) ★★★ Verhouding "prijs/kwaliteit" (van 1 tot 3)



- = Chambre(s) d'Hôte ou/et Gîte rural.
- = Gastheerkamer(s) of/en vakantiehuisje.



- = Vin disponible en Belgique
- = Wijn beschikbaar in Belgïe



- = Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
- = Biodynamische cultuur.



- = Vigneron pratiquant la culture Biologique.
- = Biologische cultuur.



Etablissement ou produit testé par V.T.A. et particulièrement recommandé pour sa qualité et son prix.

- ROUGE: CS: cabernet sauvignon M: merlot CF: cabernet franc PV: petit verdot MA: malbec
- BLANC: SA: sauvignon SE: sémillon MU: muscadelle



1

Domaine de Coutancie

Cuvée "Jules"

Vue: Splendide robe cardinal très intense, à reflets pourpres.

Nez: Particulièrement expressif et doux, ce bouquet



envoûtant évoque la cerise confite et la crème de fruits noirs (mûre, myrtille), dans un ensemble profond, doucereux et de grand charme.

Bouche: Croquante de fruit, gourmande, cette bouche structurée s'appuie sur une charpente tannique bien présente mais noble et soyeuse, qui ne masque nullement un fruité intense et rafraîchissant (baies noires acidulées). Une cuvée de grande vinosité, bâtie pour affronter les ans avec sérénité.



(2011 - 2015) CS/CF: 50% - M: 50% * * 17,5/20

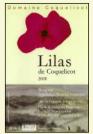


Domaine Coquelicot

"Lilas de Coquelicot"

Vue: Somptueuse robe grenat pourpre violacé.

Nez: Cet énorme bouquet a fait l'unanimité. Il réunit toutes les qualités de maturité fruitée (cerise confiturée, framboise), expression intense et douceur d'arômes lactiques. Touche de cerise au marasquin à l'aération.



Bouche: Extrêmement dense et parfumée, cette bouche ambitieuse impose un grain serré, une grande douceur lactique et une exubérance fruitée (cerise, fraise, framboise). On apprécie le bel équilibre acidité/gras ainsi que la persistance de la finale très enveloppée.



(2010 - 2014) M:100%



17/20



Château Haut-Fongrive

"L'Impensable"

Vue: Jolie robe cardinal, limpide et brillante.

Nez: Chaleureux et charmeur, ce bouquet très mûr évoque la violette et les fruits confiturés voire macérés (cerise au ma

macérés (cerise au marasquin). **Bouche:** On est d'emblée

séduit par la trame de ce cru

ample et vineux. L'expression des saveurs fruitées (cerise, groseille) se montre de grande maturité. Elle trouve son équilibre dans une acidité rafraîchissante. Finale de longueur appréciable sur le sureau et le cassis. Un vin gourmand et concentré.

(2010 - 2013) M:60% - CF:40%

★★★ 16,5/20

HAUT-FONGRIVE

L'IMPENSABLE



Bdu

Château Bouffevent Cuvée Mathilde

Vue: Rubis profond et concentré, éclatant.

Nez: Les dégustateurs sont sous le charme de cet élégant bouquet, très velouté, qui livre un panier de fruits mûrs (fraise, cerise), associé à une touche lactique et vanillée.



State on Title of Color

BERGERAC

ADMINISTRATION OF THE CHAPLES

Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée suave et solidement construite livre une charpente tannique bien présente mais noble, qui ne masque pas l'expression et la fraîcheur du fruit (cassis, airelles, sureau). Structurée et vive à la fois, la finale doit encore gagner quelque peu en fondu et harmonie. Un cru de belle évolution.

(2010 - 2014) M:100%

★★★ 16/20



Bergerac rouge 2008



Domaine Theulet-Marsalet

"Cuvée René"

Vue: Rubis éclatant à reflets bleutés.

Nez: Un panier de fruits rouges frais (framboise, grenade, cerise), agrémenté d'une touche florale (violette) et de confiserie (cuberdon).

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la structure et la concentration de matière de

cette bouche ample et rafraîchissante par un beau support d'acidité. Les saveurs fruitées (baies rouges) dominent un ensemble charnu, soutenu par de fins tanins qui vont se fondre d'ici 1 an.

(2010 -2013) CS: 45% - MA: 45% - ME: 10% 15,5/20



55

Château de la Mallevieille

Vue: Cardinal éclatant à nuances bleutées.

Nez: Un ensemble olfactif de grande douceur, qui exhale de beaux parfums de violette et quimauve, agrémentés d'une touche de confiserie (cuberdon, grenade). Une friandise! Bouche: L'attaque, fine,

croquante et gourmande donne le ton d'un cru qui



privilégie ouvertement l'expression et la fraîcheur du fruit (groseille, cerise du nord, sureau). On est sous le charme de la franchise de ce vin charnu, ponctué par une belle finale.



(2010 - 2012) M: 70% - CS:20% - CF:10%

15/20



26 Château Poulvère

Vue: Robe rubis intense, limpide et brillante.

Nez: Enveloppé et doucereux par ses effluves lactiques yaourt, crème) et de ariotte bien mûre. Une friandise!

Bouche: Un vin convivial, croquant de fruit, très gourmand par l'exubérance et la franchise de ses

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

POLILVERE

saveurs de fruits frais (cerise du notd, groseille, sureau). L'ensemble se voit relevé par une acidité très rafraîchissante. Un cru de grande netteté, équilibré et de plaisir immédiat.



(2010 - 2012) CS-CF-M: 1/3-1/3-1/3 ** 14,5/20



Château Briand

Vue: Rubis profond à nuances grenat, au disque bleuté.

Nez: Un nez expressif et ouvert, qui affirme d'emblée son caractère par ses notes de poivron, encre et terre, complétées à l'aération par une touche subtilement minérale.



Bouche: Doté d'un beau gras et d'une vinosité intéressante, ce cru bien équilibré offre une expression fruitée rafraîchissante par ses saveurs de groseille et bigarreaux. On apprécie la franchise et la vivacité d'une finale persistante.

(2010 - 2012) M: 60% - CS/CF: 40%

★★ 14,5/20



🕶 Château Haut-Fongrive

Passionnée par le vin depuis de nombreuses années, Doriane Dublanc s'est installée à Thénac en juillet 2006. C'est en bio-dynamie qu'elle a choisi de travailler, utilisant diverses plantes et insectes comme l'ortie et la coccinelle et en se basant sur les effets de la lune pour l'organisation de ses actes de viticulture et de vinification. L'enherbement et le non-labours, de même que la diminution des actes mécaniques favorisent la biodiversité et l'activité biologique du sol. Les résultats sont à la hauteur de l'investissement et les vins sont commercialisés à des prix particulièrement attractifs.

Le bergerac rouge "Impensable" (merlot 60% - cabernet franc 40%) témoigne d'une grande ambition. Cette cuvée est élevée en fûts de chêne; agréable dès sa prime jeunesse grâce au fruité intense du merlot, elle peut évoluer favorablement sur plusieurs années.

Le bergerac blanc sec "Harmonie Gourmande", gourmand et tonifiant en bouche, séduit par sa fraîcheur gustative. C'est sur la vivacité de son fruit qu'il est conseillé de le déguster, dès sa mise en bouteilles.

Tout en douceur et onctuosité, le côtes de bergerac moëlleux "Cuvée Fongrivette" révèle un très bel équilibre acidité/gras en bouche. L'assemblage du sémillon et du sauvignon y est parfaitement dosé. Cette bouteille propose un sucre résiduel raisonnable, qui lui permet de se déguster tant à l'apéritif qu'en accompagnement du foie gras du Périgord ou des fromages à pâte persilllée.

V.T.A.



Château Haut Garrique "La Source"

Vue: Robe carminée intense à reflets grenat. Nez: Charmeur et de caractère à la fois, ce nez chaleureux exhale d'emblée ses généreuses effluves de fruits noirs au sirop (myrtille, cerise, cassis), agrémentées



d'une fine touche d'épices douces.

Bouche: Dense et structurée, l'attaque donne le ton d'une cuvée dont le grain serré n'a d'égal que l'élégance de tanins. L'expression fruité gourmande se voit soutenue par une charpente tannique bien présente, partiellement lissée. Un vin sérieux, dont on appprécie la sève et la finale persistante.

(2010 - 2012) M:80% - CS:20%

★★(★) 17/20

Château

du Haut Pezaud

Con State

1

BERGERAC

2007



Château K

Vue: Superbe robe grenat profond, concentrée et éclatante.

Nez: Les arômes de baies rouges et noires (airelles, cassis) se mêlent au registre vanillé et du tabac blond. Une fine touche de cuir frais apparaît à l'aération.

Bouche: Dotée d'une belle trame fruitée, cette cuvée concentrée et bien construite offre une texture douce et rafraîchissante à la fois. On apprécie sa mâche et le bel équilibre acidité/gras. Ce vin de grande maturité exprime sans réserve ses saveurs de fruits au sirop (cerise, myrtille,

mûre), dans un ensemble franc et longiligne.

(2010 - 2013) CS: 80% - M: 20%



17/20



Château du Haut Pezaud

Vue: Superbe robe rubis grenat très concentré.

Nez: Bouquet ouvert et complexe, sur la violette, les myrtilles et la cerise confite. Quelques notes de pâtisserie complètent un nez très flat-

Bouche: Ce cru possède beaucoup d'atouts: une matière concentrée, d'intenses

saveurs fruitées, du gras et des tanins élégants déjà presque lissés. L'élevage, parfaitement dosé, apporte complexité, soyeux et suavité à une finale de grande rémanence. Belle réussite!



(2010 - 2013) M:60% - CF:40%

★★★ 16,5/20



Château Laroque

Vue: Somptueuse robe grenat pourpre violacé. Nez: Surprenant bouquet de

grande complexité, qui associe les notes minérales et fruitées (fruits rouges et noirs presque confits) aux arômes de cacao, épices douces et cerise au marasquin.

Bouche: Corsée, ambitieuse, cette puissante cuvée impose une densité de matière impressionnante et une charpente tannique ferme mais distinguée, qui ne

demande qu'à s'assagir. De belle évolution, elle livre une trame fruitée généreuse (cassis, bigarreaux, sureau) et une finale très persistante.



(2011 - 14) M: 55% - CS/CF:40% - MA:5% * 16,5/20



Château du Haut Pezaud

C'est sur les hauteurs de l'appellation Monbazillac que se situe le vignoble du château du Haut Pezaud, sur une superficie de 10 hectares, dont 7ha sont consacrés au prestigieux vin liquoreux qu'est le monbazillac. Christine Borgers, belge passionnée des vignobles de Dordogne a racheté le domaine en 1999 et assure depuis la production et la commercialisation des crus du château.

Les cépages rouges (merlot et cabernet franc) et blancs (sau-

vignon, sémillon, muscadelle) sont plantés sur un plateau situé à proximité du célèbre château de Monbazillac. C'est dans un souci constant d'agriculture raisonnée (désherbage limité, vendanges manuelles, ...) que les soins sont apportés aux vignes.

Le bergerac rouge, dont l'encépagement est assuré par 60% de merlot et 40% de cabernet franc, est un vin souple et rond pouvant se déguster dès ses premières années, et qui offre un fruité bien présent. Son élevage en fûts de chêne lui assure toutefois une structure autorisant quelques années de garde.

Le monbazillac classique provient pour 50% de sémillon et 50% de sauvignon gris. Ce vin, tout en onctuosité mais sans lourdeur, peut se conserver une dizaine d'années. V.T.A.



Rapport "Plaisir-Prix"

Bergerac rouge 2007



Domaine du Petit Paris "Antique"

Vue: Robe cerise assez dense.

Nez: Bouquet particulièrement ouvert et mûr. L'exubérance des notes de fruits rouges confiturés (tarte aux cerises) est complétée par des effluves flatteuses de boisé noble et de moka.

Bouche: Cette gourmandise jouit d'un parfait équilibre. L'expression fruitée, généreuse, n'a d'égal que la finesse des tanins qui caractérise un cru gourmand et suave.

Epanoui, ce vin laisse en finale une délicieuse impression de volupté.





65

(2010 - 2012) M:70% - CS:30%

★★★ 16/20

Château Larchère

Vue: Robe grenat profond, bien concentrée.

Nez: Un puissant bouquet de caractère. On v retrouve les arômes de sous-bois, grillée, épices et encre (minéralité), agrémentées d'une expression fruitée aénéreuse (sureau, cassis).



Bouche: Ce cru ambitieux et possédant beaucoup de relief est caractérisé par un grain serré et un fruité expressif (baies rouges). Les élégants tanins encore jeunes gagent d'un beau potentiel et la finale, rafraîchissante, est soulignée par quelques notes épicées tonifiantes.



(2011-13) CS/CF: 60% - M: 40% ★★(★) 15,5/20



Château La Grande Pleyssade

Vue: Jolie robe limpide et brillante, à reflets carminés. Nez: Un bouquet doucereux, qui évoque le boisé fin, le caramel et le tabac blond

au premier nez. Des notes de prune et de figue compotée apparaissent ensuite.

Bouche: Un cru racé et séveux, dont la bouche longiligne témoigne d'une

belle concentration de matière. Les tanins, jeunes mais élégants, soutiennent une expression de fruit qui s'exprime par des saveurs de bigarreaux, sureau et mûre sauvage. Cet ensemble de beau volume est ponctué par une finale de persistance appréciable.

(2010 - 2013) M:80% - CS/CF:20%

★★(★) 15,5/20



Domaine du Boyer "Le Rougier"

Vue: Rubis à reflets carminés, de grand éclat.

Nez: Assez réservé à l'ouverture, ce cru met en relief un bouquet dominé par les effluves de vanille, fruits rouges mûrs (framboise, cerise) et la confiserie (violette).

Bouche: La structure serrée de

cette cuvée intense et suave, presque corsée, imprime le style de ce vin séveux et racé. Les saveurs de petites baies noires et de noyau de cerise s'y expriment sans retenue, soutenues par des tanins encore jeunes qui ne demandent qu'à se fondre. Un vin sérieux, de belle évolution.

(2010 - 13) M:70% - CF:20% -CS:10% ★★(★) 15,5/20







Château **Haut Lamouthe**

Vue: Robe concentrée, rubis éclatant.

Nez: Délicatement parfumé. aérien, sur des notes florales (lilas, violette) et de confiserie (cerise au marasquin, cuberdon). Une friandise olfactive! **Bouche:** Les dégustateurs ont apprécié la franchise et la générosité du fruit de cette cuvée très aromatique. La texture, à l'image des tanins, se révèle très fine et une délicate



acidité ponctue et soutient ce cru épanoui et friand. Un vin de plaisir immédiat. **(*)

(2010 - 2012) M:60% - CF:25% - CS:15%

15/20



Château Gravillac

Vue: Robe cerise à reflets carminés.

Nez: Complexe et de caractère, sur des notes de poivron, terre, sous-bois et petites baies noires. Une touche épicée (poivre, genévrier) apparaît ensuite.

Bouche: Ample et vineuse dès l'attaque, cette cuvée de grande franchise se voit dotée d'un bel équilibre aci-



dité/gras. Elle associe les saveurs fruitées (cerise, gelée de groseille) et ls épices. De délicats tanins presque lissés enveloppent un ensemble ponctué par une finale séveuse et rafraîchissante.

(2010 - 2012) CF: 60% - CS:20% - M:20% ★★(★) 15/20

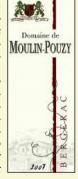


Domaine de Moulin-Pouzy

Vue: Robe cerise concentrée.

Nez: Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le nez libère ensuite des notes veloutées de fruits rouges confits (cerise au marasquin), associées à une douceur presque lactique (vaourt).

Bouche: Friand, ce cru de grande franchise et d'agréable concentration jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Il offre une fraîcheur fruitée intéressante (baies rouges acidulées) et se voit soutenu par de fins tanins presque complètement assagis. Un cru convivial, tonifiant et épanoui.



(2010 - 2012) M: 90% - CS: 10%

★(**★**)

14,5/20

24 Château Brunet-Charpentière

Vue: Rubis cerise, limpide et assez intense.

Nez: Puissamment épicé à l'ouverture, ce nez de caractère libère des notes de minéralité dans un ensemble qui libère à l'aération des effluves fruitées bien mûres (framboise, cerise).

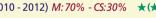


Bouche: De texture fine

et longiligne, cette cuvée de franchise appréciable s'appuie sur une acidité rafraîchissante et une expression de fruit généreuse (cerise, groseille). Dotée d'un bel équilibre d'ensemble, elle séduira les amateurs de vins friands et gourmands.



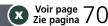
(2010 - 2012) M: 70% - CS: 30% ★(★) 14,5/20













Château Haut Garrique

Vue: Superbe robe cardinal au disque de belle ieunesse encore.

Nez: Une friandise olfactive! De puissantes effluves de fruits noirs mûrs voire au sirop (myrtille, cassis, coulis de sureau) se mêlent à un registre lactique doucereux (crème,



Bdv Bio 🔷

vaourt). Touche de boîte à cigares à l'aération. Bouche: L'attaque souligne un grain serré et une concentration exemplaire. Ensuite, les saveurs fruitées (cerise, prune) s'expriment sans réserve, relevées par des tanins jeunes, qui vont se fondre. Ce cru sérieux fait honneur à son appellation.

(2010 - 2013) M:100%

*** 16/20



Domaine de Brousse

Vue: Rubis profond et intense à reflets carminés.

Nez: Ce bouquet complexe et de caractère associe d'emblée les notes minérales (truffe, terre humide, goudron) et d'épices. Le registre des fruits noirs apparaît davantage à l'aération.

Bouche: De belle tenue en bouche, ce cru offre de la tonicité et une grande fraîcheur aromatique.



Les saveurs de fruits noirs (cassis) et d'épices s'y associent avec bonheur. La finale, concentrée et persistante, confirme le bel équilibre d'un ensemble séveux et tonifiant.

(2010 - 2012) M:60% - CS:20% - CF:20% * * 15/20



Château Haut Mayne

Vue: Rubis cerise assez soutenu, en début d'évolution.

Nez: Ce bouquet ouvert libère ses notes de pruneau cuit et de fruits macérés dans un ensemble qui rejoint à l'aération le registre du cuir et de l'humus.



Bouche: Dès l'attaque, ce vin séduisant et enveloppé livre une bouche onctueuse qui privilégie l'expression du fruit confituré (fraise, cerise). Doté d'un beau gras et soutenu par des tanins presque lissés, il offre une finale assez persistante, gouleyante et fondue. Un cru soyeux et charmeur.

(2010 - 11) M: 70% - CF: 20% - CS: 10% ★★ 14,5/20

Het Maison des Vins van Bergerac

Welkom in het hartje van de oude stad waar het Maison des Vins u onthaalt in het klooster van de Recollets, een prachtig kloostergebouw uit de 17de eeuw. De zalen waar de monniken angstvallig waakten over hun fusten zijn nu het schrijn van een prachtige tentoonstelling "Le vin est voyage", een historisch fresco van het Tertiaire tijdperk tot nu met diashow en sensoriële zaal. De bezoeker neemt deel aan een grote reis door de tijd en de zintuigen. De weg wordt vervolgd in de vinotheek, waar een proeverij van de cru's van de streek wordt aangeboden en bezoeken aan het wijngebied, op de wijnroute, worden voorgesteld.

1, rue des Récollets - 24104 Bergerac Tél: 05/53.63.57.57 - Fax: 05/53.63.01.30 e-mail: contact@vins-bergerac.fr





Batillian Chates



Clos des Terrasses

Vue: Robe carminée à reflets grenat, de grande jeunesse encore.

Nez: Ce bouquet complexe associe les arômes caramélisés et d'humus au registre du fruit confit (cerise noire). Pointe de cannelle à l'aération.

Bouche: Les dégustateurs sont séduits par la mâche et la

sont sedats par la mache et cru ambitieux. Le grain serré s'exprime par d'intenses saveurs fruitées (mûre sauvage, cerise), relevées par une acidité omniprésente et rafraîchissante, dans un ensemble mûr et suave. Finale de grande rémanence sur le fruit rouge confituré. Belle réussite.



(2010 - 13) M:50% - CS:20% - CF:30% ** 16/20



Bio 🛌

Château Les Brandeaux

Vue: *Très jolie robe rouge grenat, concentrée et encore jeune.*

Nez: D'emblée, les notes minérales (terre, truffe) s'imposent dans ce nez au caractère affirmé. A l'aération, on retrouve des arômes enveloppés de pâtisserie (tarte

aux prunes) et d'épices douces. **Bouche:** D'une extrême franchise
dès l'attaque, cette cuvée tout en fruit et fraîcheur
d'expression séduit par son grain serré, un bel équilibre acidité/gras et la générosité de son fruit (griotte, mûre, myrtille). Un cru gourmand et persistant,
soutenu par une acidité tonifiante.



(2010 - 2012) M: 70% - CS: 25% - CF: 5% **15,5/20**



Domaine des Frétillères

Cuvée La Charmille

Vue: *Très jolie robe carminée intense.*

Nez: Tout en douceur et suavité, sur d'agréables effluves confiturées (fraise, grenade, griotte).

trée de bouche par l'exubérance du fruit (cerise) de ce cru extrêmement équilibré et croquant. De fins tanins partiellement

lissés soutiennent et enveloppent une matière bien concentrée et de belle maturité. L'acidité, présente dès l'attaque, garantit la fraîcheur d'un vin qui privilégie la franchise du fruit.

(2010 - 2012) M:100%



Frétillères

BERGERAC

2005

Cute Str Clemette

TRISTING BEIGE PA

MASE IN BOUTERLE &



Domaine Les Graves

Vue: Robe cerise assez intense au disque évolué.

Nez: Premier nez sur les fruits rouges cuits voire macérés (fraise, cerise). Ensuite, quelques notes de cuir et de tabac blond apparaissent.

Bouche: Un cru bien construit, dont on apprécie dès l'attaque le bel équilibre acidité/gras. Le milieu de bou-

che souligne une expression fruitée généreuse et de belle maturité (griotte, groseille), relevée par une acidité rafraîchissante. Finale croquante de fruit, agréablement persistante.

(2010 - 2011) M:40% - CS:30% - CF:30% ★(★) 14,5/20





Recommandé par V.T.A.

Clos du Pech Bessou "Le Merrain du Pech Bessou" 2004

Vue: Superbe robe grenat intense, de grande jeunesse encore.

Nez: Ample et profond, ce bouquet complexe associe les arômes de boisé noble, vanille, épices (thym, poivre, laurier) et de petites baies noires (myrtille, cassis).

Bouche: Puissante, l'attaque donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dont on apprécie le volume et le fruité exubérant (cassis, mûre, sureau), soutenu par des tanins encore présents mais distingués. La

finale, savoureuse et persistante, s'exprime sur le noyau de cerise. Ce vin a traversé les ans sans faiblir.

(2010 - 2014) M:90% - CS:10%



16/20

**(*)

36

Château Tuquet Monceau

Vue: Rubis cerise au disque légèrement orangé.

Nez: On apprécie dès le premier nez la douceur de ce bouquet enveloppé qui exhale de flatteuses notes vanillées et de fruits rouges mûrs voire confiturés (fraise, cerise).

Bouche: Ce vin épanoui a conservé de belles qualités. Les dégustateurs relèvent une acidité rafraîchissante qui équilibre la maturité du fruit (cerise, prune macérée) et le



TUOUET

MONCEAU

soyeux de tanins presque lissés aujourd'hui. Un cru bien construit, gourmand et croquant de fruit.

(2010 - 2012) M:60% - CF:20%

★★ 14,5/20

Restaurant **Côté Bastide**





Cuisine moderne et gastronomique



Belle carte de vins

Terrasse ombragée

Air conditionné





4, rue de l'Abattoir 33220 Saint Foy La Grande Tél: 05/57.46.14.02

Bergerac blanc sec 2009



HAUT-FONGRIVE

HARMONIE GOURMANDE



Château La Robertie

Vue: Jaune pâle, limpide et de bel éclat.

Nez: Assez réservé à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en complexité et livre des arômes subtilement minéraux, associés aux notes de fruits blancs (poire) et de confiserie.

Bouche: Ce vin complet et de grande ampleur possède de nombreux atouts: un

superbe équilibre acidité/gras, une expression fruitée généreuse (agrumes, pomme verte) et une texture particulièrement délicate et longiligne. Finale citronnée de grande pureté.

SA: 70% - SE: 30%



CHÂTEAU



Château Haut-Fongrive "Harmonie Gourmande"

Vue: Doré léger de belle éclat.

Nez: De surprenantes notes de fruits secs apparaissent au premier nez. A l'aération, les senteurs minérales et de fruits blancs s'expriment davantage.

Bouche: De belle tenue, ce cru franc et suave offre une

texture assez serrée, soutenue par une agréable acidité. Le registre des agrumes frais (citron) se livre sans réserve, dans un ensemble longiligne, ponctué par une finale persistante. Un cru tonique!

MU: 60% - SA Gris: 40%





Château de la Mallevieille

Vue: Jaune pâle à nuances légèrement verdâtres.

Nez: De belle maturité dès l'ouverture, sur de charmeuses notes de fruits blancs (poire, pêche), associées au registre de la confiserie et des fleurs parfumées (lilas, violette).

Bouche: Doté d'un très bel équilibre acidité/gras dès l'entrée de bouche, ce cru

longiligne et de belle pureté offre une bouche savoureuse et rafraîchissante, où s'expriment sans réserve de belles saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. Un cru gourmand et suave.



SA: 90% - SE: 10%





Château Briand

Vue: Doré léger de bel éclat. Nez: D'emblée, une minéralité affirmée envahit ce bouquet franc et frais. On y apprécie une belle typicité du cépage sauvignon par d'intenses effluves citronnées, buis et bourgeon de cassis.

Bouche: Friande dès l'entrée de bouche, cette cuvée soyeuse et

de grand charme privilégie ouvertement la fraîcheur fruitée. Les saveurs d'agrumes s'y expriment pleinement, dans un ensemble aérien et tout en dentelle, ponctué par une finale agréablement persistante sur la confiserie.

SA: 90% - SE: 10%

()

14,5/20



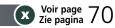








Bergerac blanc sec 2008





Château Cluzeau "L'Envol"

Vue: Doré léger de belle brillance. Nez: Remarquable bouquet extrêmement complexe. La diversité d'arômes met en présence un fruité de gran-



de maturité (poire, pêche), une touche subtilement boisée, des parfums vanillés et une note minérale.

Bouche: La structure et la vinosité de ce cru qui allie finesse et profondeur ont séduit les dégustateurs. Le milieu de bouche, ample et vif à la fois, met en relief les saveurs d'agrumes et de petits fruits secs (noisette). Ce vin complet et racé se voit ponctué par une longue finale sur la noix fraîche.

SA: 75% - SE et MU: 25%

★(★)

16,5/20

70

Clos d'Yvigne "Princesse de Clèves"

Vue: Un beau doré soutenu de grand éclat.

Nez: Enveloppé et presque crémeux, ce bouquet de grand charme met en relief ses arômes de fruits blancs mûrs et de vanille dans un ensemble qui évoque la pâtisserie à l'aération.



Bouche: Dès l'entrée de bou-

che, on est séduit par la générosité de saveurs de ce cru ambitieux, exprimant sans retenue ses saveurs noisettées et biscuitées. La finale, de grande persistance, confirme le registre des fruits secs; elle est dotée d'un bel équilibre acidité/gras.

SA: 50% - SE: 30% - MU: 20%

★★(★) 16/20



Domaine Haut Montlong "Vent d'Autan"

Vue: Doré assez intense à nuances vieil or.

Nez: Complexe et enveloppé, sur de charmeuses notes d'amandes et de noisette, mêlées à une touche de fruits blancs mûrs (poire cuite) et de vanille à l'aération

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée propose une bouche riche et de belle vinosité. On y apprécie les saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire) et de fruits secs, dans un ensemble relevé par un support d'acidité très rafraîchissant. Finale persistante, évoquant la noisette caramélisée.



SA:80% - SE:20% ★★(★) **16/20**

Les Vents d'Anges Gîtes de charme



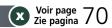




www.chambre-bergerac.com



Bergerac blanc sec 2008





Château Les Tours des Verdots

Vue: Superbe robe sable à nuances de grand éclat.

Nez: Brioché et biscuité dès l'ouverture par ses senteurs de toast



et de grillé, ce bouquet ouvert et parfumé se complète à l'aération par les arômes de beurre de noisette et de caramel.

Bouche: Attaque suave au boisé bien présent mais agréable. Les dégustateurs louent le gras et la richesse des saveurs beurrées et noisettées d'un cru marqué par son élevage mais séduisant par son onctuosité et la persistance de sa finale. **★★(★)**



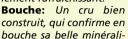
SA: 38% - SE: 31% - SAgr: 21% - MU:10%

15/20



Domaine de Pécoula

Vue: Très pâle à or blanc. Nez: Le bouquet, délicatement minéral, se complète à l'aération par de subtiles senteurs de groseille verte et citron, dans un ensemble olfactif réellement rafraîchissant.



DOMAINE de PÉCOULA Bergerac Sec 2009



té et sa fraîcheur de fruit (pamplemousse). On apprécie l'équilibre et la vivacité d'une cuvée longiligne et de texture fine. Finale minérale tranchante pour un vin de grande franchise.

SA:50% - SE:40% - MU:10%

★ ★ 14,5/20



48 Château Grinou

Vue: Belle robe brillante, pâle à nuances pailles.

Nez: Délicatement parfumé. ce bouquet tout en dentelle évoque la confiserie



(bonbon acidulé) associée aux notes florales.

Bouche: Entrée de bouche longiligne et de belle pureté, s'appuyant sur une acidité bien présente. Ensuite les saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse) se livrent de concert dans un ensemble ponctué par une finale acidulée sur la pomme verte.

SA:50% - SE:50%

★(★) 14,5/20

6

Château Tour de Grangemont

Vue: Jolie robe pâle à translucide.

Nez: Un registre minéral (buis, pipi de chat) s'impose à l'ouverture dans ce nez de belle typicité variétale, très rafraîchissant. Un registre floral parfumé complète l'ensemble à l'aération.



Bouche: L'entrée de bouche, nerveuse et tranchante, donne le ton d'une bouche particulièrement rafraîchissante. De puissantes saveurs d'agrumes (citron vert) et de minéralité s'y associent harmonieusement dans un ensemble de grande franchise, ponctué par une finale acidulée, agréablement persistante.

SAU:100%

14/20 **

Bergerac blanc sec 2007

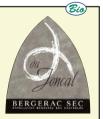


Domaine du Joncal "Alpha" 2007

Vue: Jaune doré très soutenu de grand éclat. Nez: De puissants arômes liés à l'élevage dominent ce bouquet suave qui exprime sans réserve ses notes de fruits secs (noisette), beurre et de cire de meuble.

Bouche: Cette cuvée ambitieuse séduit par sa chair et son volume en bouche. L'élevage se met au service d'une matière fruitée de grande expression. Le registre des fruits secs (amandes) se voit enveloppé par un beau gras. Très longue finale sur le beurre de noisettes.

SE: 35% - SA gr: 25% - SA: 20% - MU: 20%





★(★) 16,5/20





43

Château Marie-Plaisance

"Le Brin de Plaisance" 09

Vue: Eclatante robe rose bonbon.

Nez: Superbe bouquet, ouvert et complexe, exhalant de charmeuses notes florales (lilas, violette), assorties de parfums fruités flatteurs et mûrs (pêche, abricot).

Bouche: Attaque gourmande et particulièrement croquante de fruit. La texture est fine et

les saveurs de confiserie (cerise amarena, cuberdon) se livrent sans réserve. En finale, une acidité bienvenue apporte la fraîcheur et l'équilibre nécessaires à un ensemble gourmand et friand.

CF: 50% - CS:20% - M:30%

★★★ 15,5/20



Château Pagnon 2008

Vue: Rose soutenu à nuances vermillon. **Nez:** Profond bou-

quet de caractère, qui associe les notes fruitées bien mûres (fraise des bois, cerise) à une délicate touche minérale.



Bouche: Franche et structurée, cette cuvée jouit d'une belle acidité et d'une agréable vinosité par la maturité de son fruit. Le caractère se confirme en milieu de bouche (notes minérales). Une longue finale rafraîchissante ponctue ce cru qui révèle de surprenantes notes réglissées en rétro-olfaction.

CS: 70% - M:30%





Château Les Fontenelles 2009

Vue: Robe framboise éclatante et limpide.

Nez: Ouvert et complexe sur une note minérale rafraîchissante qui se complète à l'aération par le registre des fruits parfumés (nectarine, pêche blanche).

Bouche: Tranchant dès l'attaque et offrant une belle vinosité, ce cru bien équilibré livre d'agréables saveurs fruitées (cerise du nord, groseille) et se voit ponctué d'une finale acidulée de persistance appréciable, sur le pamplemousse.





CF: 60% - M:40%

★★(★) 15/20

Domaine de Moulin-Pouzy 2009

Vue: Rose framboisé intense et brillant.

Nez: Particulièrement parfumé et enveloppé, ce puissant bouquet mêle les effluves florales (violette, lys) aux confiseries (guimauve, bonbon anglais).

Bouche: Un vin gourmand, savoureux par son fruité exubérant. On est séduit dès l'attaque par sa douceur de texture et le caractère confituré de ses saveurs de petits fruits rouges. Ce vin s'apparente à une friandise, ponctuée par une finale ronde soulignée par une pointe de sucre résiduel.



M:100%

★★ 14,5/20





Château

Tertres du Planton

Côtes de Bergerac

2007

Bouteille à la Propriete

Voir page 70 Zie pagina



Château Cluzeau "L'Empyrée"

Vue: Superbe robe presque noire, à reflets pourpres.

Nez: Puissant, profond et complexe, cet énorme bouquet associe les notes de



tabac parfumé et de vanille aux arômes de fruits confits (cerise noire, mûre) et de cacao.

Bouche: Ce cru de haute tenue fait honneur à son appellation. Ses principaux atouts: une concentration exemplaire, une charpente tannique imposante mais distinguée, un parfait dosage de l'élevage et un fruité exubérant en milieu de bouche (mûre, griotte, cassis). Finale interminable, pour un cru bâti pour affronter les ans.

(2011 - 2015) CS: 70% - M:30%



39 Château Tertres du Plantou

Vue: Superbe robe très intense à nuances pourpre violacé.

Nez: Parfumé et chaleureux, sur des notes de cerise confite voire macérée (kirsch) et de cacao. Le boisé noble (santal, cèdre) complète l'ensemble.

Bouche: L'entrée de bouche, plaine et croquante de

fruit, donne le ton par son imposante structure. Les tanins, fermes et élégants à la fois, soutiennent un fruité déjà bien présent (mûre, sureau). Ce vin ambitieux et de belle évolution est ponctué par une finale cacaotée volumineuse.

(2011 - 2014) CS: 90% - M: 10%



16/20



Château Belingard Cuvée Blanche de Bosredon

Vue: Robe cardinal à nuances légèrement bleutées.

Nez: Les notes de tabac blond, caramel et cuir frais envahissent le premier nez. Ensuite, le fruit s'exprime davantage par des effluves de crème de fruits noirs (mûre, coulis de sureau).

Bouche: Les dégustateurs apprécient l'équilibre, la franchise fruitée et la trame



serrée de cette cuvée. D'élégants tanins soutiennent ce cru ponctué par une finale sur les baies noires confiturées et les épices douces.



(2010 - 2013) CS:50% - M:50% ★★(★) 15,5/20



Château Les Jandis Cuvée Lucie Adèle

Vue: Rubis cerise assez intense.

Nez: On est séduit par la douceur des délicateparfums ment boisés et vanillés qui apparaissent au premier nez.

Ensuite, les notes de caramel et boîte à cigares s'associent à un fruité doucereux (crème de mûre).

Bouche: De plaisir immédiat, cette cuvée franche et de texture droite livre une bouche qui privilégie l'expression du fruit. Les saveurs de novau de cerise et de petits fruits noirs s'y associent avec réussite. La finale, d'agréable persistance, va encore gagner quelque peu en fondu.

(2010-12) M:40%-CS:25%-CF:20%-MA:15% 14,5/20







Voir page 70 Zie pagina

52 Clos Le Joncal "Mirage du Joncal"

Vue: Robe rubis cerise intense et éclatante.

Nez: Le boisé noble (boîte à cigares, tabac blond, cuir frais) se livre dès l'ouverture, sans toutefois masquer les arômes fruités de belle maturité (cerise confite au marasquin) et cacaotés.

Bouche: Les dégustateurs relèvent l'ambition et la trame serrée de ce cru concentré, dont la matière fruitée (baies noires)

n'a d'égal que la vivacité des tanins encore fermes mais de grande distinction. Riche en extrait sec, ce cru ambitieux se voit ponctué par une longue finale sur le novau de cerise.

(2010 - 14) M:60% - CS:25% - CF:15% ★★ 16,5/20



Château Les Jandis Cuvée Lucie Adèle

Vue: Rubis grenat profond, intensité.

Nez: Le premier nez révèle un caractère très boisé. Ensuite, les senteurs de tabac, poivre, chocolat et cerise noire.



Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée concentrée voit sa matière fruitée généreuse (baies noires) soutenue par une charpente tannique encore jeune mais distinguée, qui va encore gagner en fondu. Une acidité rafraîchissante apporte l'équilibre à un ensemble doucereux et enveloppé. Finale persistante sur la cerise amarena.

★★(★)

(2010 - 14) M:40% - CS:25% - CF:20 - MA:15% 15/20



Château Les Tours des Verdots

Vue: Rubis profond au disque en début d'évolution.

Nez: On est séduit par la typicité et le charme de ce nez



enveloppé qui mêle avec harmonie les senteurs d'épices douces et de fruits cuits (fraise, cerise).

Bouche: Fondue et épanoui, ce vin aérien, souple et tout en dentelle offre une bouche de texture fine, qui exprime sans réserve ses saveurs de fruits rouges mûrs (cerise). De délicats tanins particulièrement lissés enveloppent un ensemble charnu et de plaisir immédiat.

★★(★)

ONCAL

(2010-12) *M:63%-CF:21%-* CS:8

(2010-12) M:63%-CF:21%-CS:8%-MA:8% **15/20**

La Maison des Vins de Bergerac

Bienvenue au coeur de la vieille ville où la Maison des Vins vous accueille dans le cloître des Recollets, superbe bâtiment monastique du 17^{eme} siècle. Les salles où les moines veillaient jalousement sur leurs barriques sont aujourd'hui l'écrin d'une superbe exposition, "le vin est voyage". fresque historique de l'ère tertiaire jusqu'à nos jours, diaporama, salle sensorielle. Le visiteur participe à un grand voyage dans le temps et les sens. L'itinéraire se poursuit dans la vinothèque, là où sera proposée une dégustation des crus de la région ainsi qu'une présentation des visites dans le vignoble, sur la Route des Vins.

1, rue des Récollets - 24104 Bergerac Tél: 05/53.63.57.57 - Fax: 05/53.63.01.30 e-mail: contact@vins-bergerac.fr







Voir page Zie pagina



67 Château La Robertie "E" de la Robertie

Vue: Robe profonde. très concentrée et de belle jeunesse encore.

Nez: De flatteuses effluves de fruits confiturés voire macérés (cerise, prune) domiune subtile touche



d'épices et de cruir frais à l'aération. Bouche: Puissante et de grande vinosité, cette

cuvée possède beaucoup de relief et témoigne d'une grande ambition. D'intenses saveurs fruitées (cerise noire, myrtille, fraise) s'y livrent de concert, enveloppées par des tanins suaves. Un cru onctueux, équilibré par une fine acidité bienvenue.

(2010 - 2013) M:50% - CS:50%



Bio

Château de Panisseau "Baccarat"

Vue: Jolie robe carminée, brillante, de belle ieunesse encore.

Nez: De grande finesse, ce profond bouquet séduit par ses arômes d'épices douces, tabac blond, ariotte confiturée et cuir frais.

Bouche: Savoureuse dès l'attaque, cette cuvée sérieuse offre une trame serrée et une charpente noble partiellement fondue. De puissantes saveurs de griotte et mûre sauvage envahissent le milieu de bouche. On apprécie le bel équilibre acidité/gras et la persistance d'une finale qui s'exprime



sur la cerise confiturée. Un cru de belle évolution.



(2010 - 2013) M:85% - CS:15%



17/20

(Bio)



Château Belingard "Ortus"

Vue: Robe pourpre, extrêmement dense. Nez: Généreux et expressif, le bouquet profond associe les effluves de tabac blond, épices douces et cerise noire confi-



Bouche: Cette cuvée racée et ambitieuse affirme d'emblée sa concentration et l'exubérance de sa matière fruitée (mûre, myrtille, cerise). La charpente tannique, partiellement assagie, soutient un ensemble qui a bien intégré son élevage et qui offre une très longue finale fruitée (griotte, cassis) en queue de paon. Une grande réussite!



(2010 - 14) M: 65% - CS: 20% - MA: 15% * 17/20



Château Le Clou "Cassiopée"

Vue: Robe rubis carminée de belle jeunesse.

Nez: Mêlant avec harmonie le boisé noble, les épices douces et le cacao, ce bouquet complexe séduit d'emblée.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la structure et l'ambition de cette bouche soutenue par une belle charpente partiellement fondue, qui se met au service de l'expression fruitée. Les saveurs de cerise

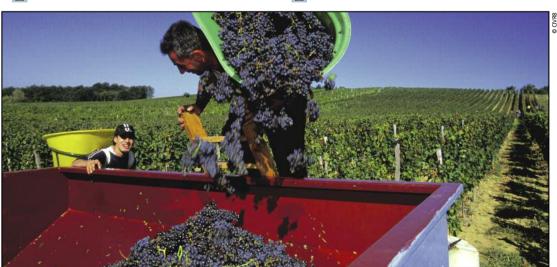


CHATEAU LE CLOU

et de myrtille s'expriment sans réserve et la finale associe relief et persistance.



(2010 - 14) M:80% - CS:10% - CF:10% ★★(★) 16/20





Masburel





Château de Panisseau

"Mademoiselle Jane"

Vue: Robe cerise au disque en début d'évolution.

Nez: De puissantes senteurs de gelée de framboise et griotte confiturée envahissent ce bouquet doucereux et très séduisant.

Bouche: Ce cru enveloppé et dense à la fois à emporté tous les suffrages, par sa trame fruitée exubérante (cerise, fraise), son remar-



Château de Panisseau

quable équilibre acidité/gras et le soyeux de ses tanins. La finale croquante et de grande rémanance s'exprime sur les fruits confiturés voire macérés.



(2010 - 2013) M:85% - CS:15% ★★(★)

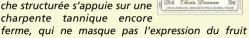


Château Masburel

Vue: Splendide robe carminée intense, extrêmement concentrée et encore ieune.

Nez: Le bouquet particulièrement charmeur et enveloppé mêle les arômes de fruits confiturés (cerise, myrtille) au registre du boisé noble.

Bouche: Encore jeune voire corsé, ce cru robuste paraît bâti pour affronter les ans. La bouche structurée s'appuie sur une



(baies noires). Ce cru ambitieux est ponctué par une finale ample sur la cerise confite.



(2011 - 2015) M. et CS.

★(**★**)

Château

Tertres du Plantou

Côtes de Bergerac

2005

Mis en Bouteille à la Propriété

16/20

Bio



Paul-André Barriat

Vue: Robe rubis profond éclatant.

Nez: Bouquet complexe sur la réglisse suivi par des arômes de tabac blond, de fruits cuits (pruneau) et de cuir frais.

Bouche: Pleine et de texture grasse, cette cuvée gourmande se voit dotée d'un bel équilibre aciditélgras. Les saveurs fruitées (bigarreaux, groseille)



séduisent en milieu de bouche. Un cru dense et harmonieux, bien construit et épanoui qui offre une finale particulièrement soyeuse.

(2010 - 2013) CS: 60% - M: 40%





Vue: Très jolie robe grenat soutenu, jeune et éclatante.

Nez: Réservé à l'ouverture, ce nez subtil livre ensuite de fins arômes de petits fruits noirs au sirop (sureau, cassis).

Bouche: Dotée d'une charpente tannique encore bien présente, cette cu-

vée franche et longiligne se voit relevée par une belle acidité rafraîchissante qui équilibre la maturité du fruit (baies rouges). La finale est assez persistante et plus doucereuse,

de belle rémanence fruitée (cerise).

(2010 - 12) CS: 60% - M: 20% - CF: 20%

★(★) 15/20



Château La Grande Borie Cuvée CL

Vue: Rubis profond à légèrement reflets évolués sur le disque.

Nez: Un registre tertiaire parfumé et enveloppé apparaît dès le premier nez. Les arômes de caramel et de torréfaction domi-



nent ensuite, évoluant à l'aération vers les notes de fruits cuits et les épices.

Bouche: Friand et souple, ce cru épanoui livre une bouche gouleyante, dotée d'une agréable concentration fruitée. On apprécie l'équilibre acidité/gras et la belle persistance d'une finale qui s'exprime sur les fruits rouges (fraise, cerise).

(2010 - 2011) M:75% - CS:25%



14,5/20









Voir page 7



Château Haut Bernasse Cuvée Mélina

Vue: Robe rubis soutenu à nuances légèrement tuilées.

Nez: S'exprimant dans le registre tertiaire dès le premiez nez, le bouquet associe les notes de pruneau cuit et tabac aux arômes de cuir et humus.



Bouche: Tout en fondu

et suavité, ce cru a traversé les ans avec bonheur. Il offre une bouche suave et enveloppée, presque onctueuse, qui impose ses saveurs de fruits confits (cerise, prune). Dotée d'une texture grasse, la finale séduit par sa persistance et son caractère soyeux.

(2010)

★★ 15,5/20

Domaine du Petit Paris Cuvée Prestige

Vue: Splendide robe rubis grenat profond au disque légèrement tuilé.

Nez: La maturité du fruit s'impose d'emblée, exhalant ses senteurs de fruits rouges et noirs au sirop (griotte, mûre, framboise). Le registre du boisé noble et du tabac blond complète ce bouquet charmeur.

Bouche: Rond et savoureux, ce cru séduit par son ampleur en bouche et sa richesse fruitée. Il offre sans retenue ses saveurs de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune).

Une délicate acidité apporte la fraîcheur nécessaire à ce vin équilibré, épanoui et fondu.



(2010 - 2012) M: 70% - CS: 30% ★★(★)

Côtes de Bergerac moelleux 2009



Château Brunet-Charpentière

Vue: Robe or blanc à translucide.

Nez: Le registre floral très parfumé (lilas, violette) domine ce bouquet fin et profond à l'ouverture. On v retrouve une subtile minéralité et quelques arômes de confiserie (bonbon à l'ananas).



Bouche: Cette cuvée franche et distinguée séduit par la maturité de sa matière fruitée (pêche, ananas). Elle se voit dotée d'un très bel équilibre par la présence d'une acidité rafraîchissante. La finale, savoureuse, exprime des saveurs de confiserie.



SE:90% - SA:10%

★★★ 15,5/20



Château Haut-Fongrive

Cuvée Fongrivette

Vue: Jaune paille écla-

Nez: Ce bouquet affirme d'emblée sa maturité par son registre de fruits jaunes confits (abricot) et miellé (miel de tilleul).

Bouche: Grasse et onctueuse, l'entrée de





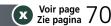
bouche donne le ton d'un vin richement doté. On y apprécie l'expression généreuse d'un fruité particulièremement mûr (pêche jaune, mangue, abricot), qui trouve son équilibre en finale grâce à une agréable acidité rafraîchissante.

★★ 15.5/20





Côtes de Bergerac moelleux 2009





Château La Brie

Vue: Robe pâle à reflets légèrement verdâtres.

Nez: Ce bouquet délicat s'apparente à une friandise. Il associe avec harmonie les arômes de confiserie et fruits blancs frais (poire, pêche).



Bouche: Savoureuse, cette bouche épanouie offre une belle vinosité et un panier de fruits mûrs (abricot, pêche). Un support d'acidité bien dosé apporte fraîcheur et équilibre à un ensemble suave, aérien et souple, ponctué par une finale de persistance agréable. Un cru charmeur et tout en dentelle.



SE:80% - SA:20%

★★(★) 15/20



Château Ladesvignes

Vue: Jaune doré éclatant.
Nez: Particulièrement
charmeur et parfumé, ce
bouquet enveloppé associe les arômes de fleurs
sucrées (chèvrefeuille,
lilas blanc) et les notes de
poire au sirop et pâte
d'amandes.



Bouche: On apprécie l'ampleur et la suavité de

MOELLEUX

ce cru de texture fine et doucereuse à la fois. La maturité du fruit (pêche, abricot) se voit équilibrée par une jolie acidité tonifiante. La finale, charnue et persistante, évoque le registre exotique.

SE:100%

**

15/20

Côtes de Bergerac moelleux 2008



Domaine Les Brandeaux

Vue: Robe très pâle à translucide.

Nez: Une minéralité affirmée (buis, bourgeon de cassis) se livre dès l'ouverture. Ensuite, ce bouquet poursuit sa typicité par des arômes de citron, pamplemousse et groseille blanche.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru franc livre une bouche extrêmement rafraîchissante et distinguée, où dominent les saveurs de

re et une fraîoù de

citron confit et de mandarine. Les dégustateurs soulignent son élégance et sa suavité.



SA Gris: 100%

★★★ 15,5/20

CÔTES DE BERGERAC

2008

EARL PLOTERTA

MIS EN BOUTERLE

AU DOMAINE

MORTLETT



Château Pintoucat

Vue: Jolie robe jaune doré léger.

Nez: Les notes exotiques (ananas, lichee) s'associent aux arômes de fruits jaunes (pêche), amandes effilées et bergamote. Un joli bouquet complexe et parfumé.

Touche de miel à l'aération. **Bouche:** Suave et très charmeur dès l'attaque, ce cru expressif, féminin et soyeux



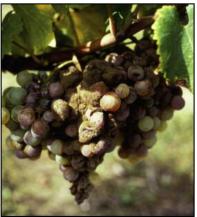
par son onctuosité associe d'intenses saveurs de violette et guimauve aux arômes fruités de grande maturité (ananas). Longue finale crémeuse pour un ensemble très suave.

SE: 1/3 - SAU Gris:1/3 - MU:1/3

★★(★)

15/20









Château Les Farcies du Pech

Vue: Pourpre intense à reflets grenat violacés.

Nez: Le premier nez affirme sa minéralité (truffe, terre). Puis les notes d'épices et de grillé s'associent aux arômes de baies noires (mûre sauvage, sureau), dans un ensemble olfactif profond.



Bouche: Dès l'attaque, ce cru sérieux, très concentré, se révèle harmonieux et richement doté. Les épices et les fruits noirs s'y expriment sans réserve, dans un milieu de bouche suave et de texture serrée. Ce cru très équilibré repose sur des tanins fermes et nobles. Il est bâti pour affronter les ans.



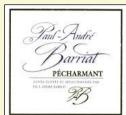
(2011 - 2014) M - CS - CF - MA **★★★** 16,5/20



Paul-André Barriat

Vue: Jolie robe rubis grenat profond, concentré.

Nez: Extrêmement parfumé, sur un panier de fruits confiturés (gelée de framboise, cerise), agrémenté d'une touche boisée présente mais bien intégrée.



Bouche: Suave et franche dès l'attaque, cette cuvée sérieuse et concentrée offre une belle trame fruitée (baies rouges mûres), soutenue par d'élégants tanins partiellement lissés, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Structuré et généreux en fruit, ce vin racé offre une longue finale confiturée.

(2010 - 2013) CS:55% - M:30% - CF:15% ★★ 16/20



Château du Rooy

Vue: Jolie robe carminée, éclatante,

Nez: Enveloppé et charmeur dès l'ouverture par ses notes de fruits noirs (mûre, cassis) et son registre lactique doucereux. La complexité s'intensifie



à l'aération par les arômes d'épices et de truffe.

Bouche: Attaque ferme et structurée, qui offre une belle expression épicée ne masquant pas les saveurs fruitées (baies rouges et noires confiturées). L'ensemble se voit soutenu par une charpente tannique ferme mais distinguée, qui va encore gangner en fondu d'ici 1 an.

(2011 - 14) M:60% - CS:30% - CF:10% ★★(★)16/20



Château d'Elle

Vue: Splendide robe grenat pourpre.

Nez: Une friandise olfactive! Ce bouquet exhale ses notes de fruits confits (cerise noire) et de petites baies au sirop (crème de mûre, coulis de sureau).

Bouche: Un panier de fruits! Ce cru riche et suave séduit par la générosité et la maturité de sa matière. D'exubérantes saveurs de cerise amarena, framboise et grenade envahissent une bouche pleine et gourmande, soutenue



par d'élégants tanins. Un vin et fondu, qui propose une longue finale vanillée.



(2010 - 2013) M:45% - CS:35% - CF:20% 15,5/20



Vignobles Dubard

Situés sur les coteaux ensoleillés qui bordent la rive droite de la Dordogne, les vignobles Dubard élaborent des vins racés dans les trois couleurs, dont la réputation n'est plus à faire. C'est à la fin des années 70 que la famille Dubard s'est installée en Périgord Pourpre. Les chais de vinification et d'élevage sont situés au cœur d'une authentique ferme périgourdine typique du XVIIIème siècle, entièrement rénovée aujourd'hui.



Le vignoble comprend 80 hectares sur plusieurs appellations, dont celle de Montravel (château Laulerie) qui propose, notamment, des vins rouges de haute tenue. Une autre propriété, le château Les Farcies du Pech en Pécharmant, bénéficie également depuis 2000 des soins apportés par les propriétaires.

La maturation des raisins est assurée par l'implantation des vignes à haute densité (5 000 pieds/ha) sur des coteaux argilo-calcaires exposés Sud-Sud-Ouest. Elle est aussi favorisée par la maximisation de la surface foliaire exposée grâce à un palissage rigoureusement adapté à l'écartement entre rangs. La pratique de la protection raisonnée depuis de nombreuses années préserve l'environnement et la personnalité des terroirs. Un équipement moderne (cuves inox, pressoir pneumatique, chaîne de mises en bouteilles...) équipe les chais de vinification tandis qu'un chai d'élevage souterrain accueille les barriques destinées à faire évoluer les cuvées les plus ambitieuses.

V.T.A.





Pécharmant 2007



Domaine du Grand Jaure

DOMAINE DU

GRAND JAURE

TERROIR

PÉCHARMANT

2007

Famille BALIDRY

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PÉCHARMANT

2007

Dist in S

Vue: Rubis éclatant.

Nez: Extrêmement doucereux et parfumé, ce bouquet profond livre de beaux arômes de fraise confiturée et de pâtisserie. Une fine touche de boisé délicat complète l'ensemble à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche, ronde et suave, donne le ton d'une cuvée gourmande offrant une généreuse expression de fruit confituré (griotte, myrtille). De délicats tanins soutiennent et structurent co vin his

d'un bel équilibre d'ensemble.

(2010 - 2013) M:60% - CS:30% - CF:10% ** 15/20



Château Terre Vieille

Vue: Rubis profond à reflets cerise.

Nez: Charmeur et enveloppé, sur des arômes expressifs de fruits rouges confiturés (cerise) et d'épices douces. Un bouquet élégant et soyeux, tout en délicatesse.



Bouche: Doté d'un bel équilibre acidité/gras et d'une texture fine, ce vin suave et épanoui livre une bouche dont la générosité fruitée (fraise, cerise) n'a d'égal que la franchise d'expression. Tout en rondeur, ce cru gourmand séduit par le plaisir immédiat qu'il procure et sa finale doucereuse.

(2010 - 2012) M: 65% - CS/CF: 35%

()

Domaine

du Vieux Fapin

Printing CASENILLE

IS EN BOUTELLE A LA PROP

15/20

33

Château Peyretaille

Vue: Robe carminée, limpide et éclatante.

Nez: Charmeur et expressif dès l'ouverture par ses effluves d'épices et de fruits noirs, agrémentées d'une touche de poivron. Un boisé délicat complète l'ensemble. **Bouche:** Franc et vif dès l'attacue so via privilégie app

Bouche: Franc et vif dès l'attaque, ce vin privilégie en milieu de bouche l'expression du fruit frais (groseille,

cerise du nord). Soutenue par une acidité tonifiante, cette cuvée de texture fine se voit ponctuée par une finale agréablement persistante sur les bigarreaux.

(2010 - 12) M:50% - CS:25% - CF:25% ★★ 14/20



Domaine du Vieux sapin

Vue: Rubis cerise, limpide et de bel éclat.

Nez: Un bouquet friand et charmeur par ses notes lactiques et de fruits rouges mûrs (fraise, cerise). Une agréable touche de confiserie (grenade, framboise) complète le panier de fruits. Bouche: Tout en rondeur et

Bouche: Tout en rondeur et volupté, cette cuvée privilégie le charme de la fraî-

cheur du fruit (cerise, groseille). Un boisé extrêmement délicat soutient une bouche orientée vers la franchise. Finale agréablement persistante sur les bigarreaux et la framboise.



(2010-11) M:38%-CS:29%-CF:22%-MA:11% 14/20



Domaine de Rudel

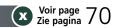
Chambres & Table d'hôtes



www.domaine-de-rudel.com

Nadine et Jacques Riboulet - 24240 Saussignac - Tél: 05/53.24.77.37 - domaine-de-rudel@orange.fr

Pécharmant 2005-2006





Château La Tilleraie 2006

Vue: Robe cerise au disque à nuances légèrement tuilées.

Nez: Parfumé dès l'ouverture, ce séduisant bouquet évoque le cuir frais, la boîte à cigares et le cèdre. Les notes de tabac blond et de fruits compotés (prune, figue) se livrent ensuite.

Bouche: Tout en charme et concentration, ce cru bien construit jouit d'un bel équilibre acidité/gras. Les dégustateurs sou-



lignent également la générosité du fruit en milieu de bouche (cerise, fraise) et la longueur d'une finale partiellement fondue, s'exprimant sur le caramel et le moka.

(2010-13) M:40% - CS:20% - CF:20% - MA:10% 16/20

73 Château Champarel Cuvée Prestige 2005

Vue: Superbe robe grenat pourpre au disque violacé très ieune encore.

Nez: Un bouquet ouvert et complexe! Sont évoquées les effluves de boisé noble (cèdre), tabac blond, épices douces et fruits noirs confiturés (myrtille, mûre sauvage).

Bouche: Ce cru a emporté tous les suffrages. On apprécie son grain serré, la finesse



de sa trame fruitée, l'élégance de ses tanins et son remarquable équilibre acidité/gras. De belle fraîcheur, il témoigne d'un soin rigoureux et se montre bâti pour affronter les ans.

(2010 - 2013) M:55% - CS/CF:45% ★★



16/20

28

Domaine La Métairie 2005

Vue: Robe sombre, rubis profond au disque évolué.

Nez: Puissant et charmeur dès le premier nez, ce profond bouquet exhale d'intenses senteurs de pruneau cuit, cuir frais, cerise noire confite voire au marasquin. Très enveloppé, ce nez témoigne d'une grande maturité fruitée.



Bouche: Fondu et épanoui, ce vin privilégie aujourd'hui la souplesse fruitée et une texture gouleyante. Le registre des fruits rouges cuits s'y livre sans réserve, dans un ensemble friand, relevé et équilibré par une belle acidité, puis ponctué par une finale agréablement persistante.



(2010 - 2011) M: 70% - CS: 30%



26 [

Domaine Les Grangettes 2006

Vue: Rubis cerise moyennement intense à reflets évolués.

Nez: Les arômes de cuir et d'humus apparaissent dès le premier nez, complétés à l'aération par quelques notes de fruits cuits voire macérés (prune, fique).

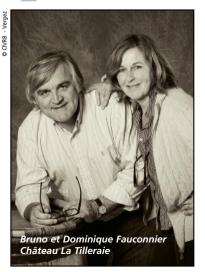
Bouche: Relevé dès l'attaque par une acidité bien présente qui équilibre la maturité du fruit, ce vin vif

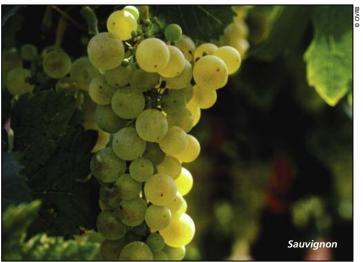


séduit par sa droiture. Il privilégie ouvertement l'expression du fruit (groseille, cerise du nord), dans un ensemble gouleyant et de bellle fraîcheur. ★★



(2010 - 11) M:30% - CS/CF:60% - MA:10% 14,5/20







Château Malfourat

Vue: Jaune pâle à nuances dorées.

Nez: D'intenses senteurs de zestes d'agrumes (mandarine confits kumquat) dominent le premier nez. L'aération ap-porte des notes exotiques (ananas).



Bouche: La dégustation confirme dès l'attaque l'exubérance du registre d'agrumes. Onctueuse et de beau volume, riche et presque crémeuse, la bouche se voit équilibrée par une superbe acidité omniprésente. On y apprécie la puissante expression des saveurs d'orange et mandarine confites. Un vin complet et savoureux.

SE: 90% - SA/MU: 10%



Château

du Haut Pezaud

STATE NO.

MONBAZILLAC

2007

- Com 10 16



Château La Brie

Vue: Robe dorée, brillante et limpide. **Nez:** Extrêmement mûr et doucereux par ses arômes intenses de miel, cire d'abeille et fruits



bouquet complété par une fine touche exotique à l'aération.

Bouche: Onctueuse en entrée de bouche, cette cuvée offre une texture très grasse et de grande opulence. Les saveurs d'abricot, mangue et ananas s'associent au registre miellé, dans un ensemble relevé en finale par une acidité bienvenue.



SE:80% - SA:15% - MU:5%



(Bio)



Château du Haut Pezaud

Vue: Jolie robe vieil or à reflets ocrés.

Nez: Particulièrement mûr et suave par son expression fruitée dominante (ananas, abricot, mangue), ce bouquet séduisant affirme dès l'ouverture son caractère enveloppé voire miellé.

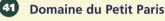
Bouche: Un cru soyeux et tout en dentelle, qui privilégie la

finesse des arômes de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot). Un support d'acidité bien présent apporte la fraîcheur nécessaire à ce cru qui met en relief l'expression du fruit compoté. Un vin gourmand, agréablement persistant en finale.



SE:50% - SA:50%





Vue: Superbe robe paille à doré intense.

Nez: Assez réservé à l'ouverture, le bouquet exhale ensuite de fins parfums d'épices (poivre) et de minéralité, complétés par de subtiles notes de zeste de citron confit.

Bouche: Suave et bien équilibrée. cette bouche aérienne met en relief des saveurs bien mûres (pêche jaune, ananas) qui trouvent leur équilibre dans une acidité tonifiante, présente dès l'attaque. La finale, assez longue, rejoint le registre du zeste d'agrumes.



Detit Paris



SE:90% - MU:10%

★★ 14,5/20

750m

Monbazillac 2006



Château Haute-Fonrousse

Vue: Vieil or scintillant.

Nez: Typé et charmeur par ses exubérantes senteurs de cire d'abeille, miel et fruits jaunes compotés (abricot, mangue, pêche). A l'aération, le zeste d'agrumes confit s'impose ouvertement.

Bouche: Les dégustateurs s'accordent pour louer la vivacité et la fraîcheur de cette cuvée qui impose une bouche citronnée de grand charme. Ce vin fin et suave ne souffre d'aucune lourdeur; il fait la part belle au registre des agrumes. La finale, richement dotée, associe le bonbon acidulé aux notes caramélisées.



★★(★) 15.5/20





SE: 70% - MU: 20% - SA: 10%

Château Ladesvignes "Automne"

Vue: Superbe robe dorée très intense.

Nez: Extrêmement expressif et chaleureux dès l'ouverture. sur des arômes de miel, cire, raisin de

MONBAZILLAC tutomne

CHATEAU

LADESVIGNES

corinthe d'agrumes confits. **Bouche:** Les saveurs liées au botrytis sont très pré-

sentes dans cette cuvée charmeuse et expressive. Relevée par une acidité ascendante en finale, cette bouche opulebte met en présence d'intenses saveurs de noisettes grillées caramélisées, qui s'associent à la pâte d'amandes. Le zeste d'agrume apparaît dans une longue finale acidulée.



SE: 90% - MU: 10%

17/20 **★★(★)**



4 Château Belingard "Blanche de Bosredon"

Vue: Robe dorée intense à nuances paille.

Nez: Particulièrement charmeur par ses effluves d'écorce d'orange (quinquina) et de fruits jaunes voire exotiques (abricot au sirop, mangue). Touche de pâtisserie à l'aération.

Bouche: Une bouche croquante de fruit, extrêmement savoureuse, dont l'onctuosité ne montre au-



cune lourdeur, malgré sa belle surmaturité. Les notes confites (ananas, abricot) s'associent en finale aux notes caramélisées et biscuitées. Un cru racé.



SE:80% - SA:10% - MU:10%

★(★) 16,5/20



Château de Planques

Vue: Eclatante robe vieil or à nuances ocrées.

Nez: Particulièrement dominé par les notes minérales et d'agrumes (zeste de pamplemousse). Un bouquet de caractère, complété par une fine touche grillée.



Bouche: Les dégustateurs sont unanimes pour souligner la vivacité de cette cuvée de grande élégance. En milieu de bouche, le registre du zeste de citron confit et du pamplemousse s'impose sans retenue, garant d'équilibre. Très longue finale sur le bonbon acidulé pour un cru ambitieux, qui allie sucrosité et fraîcheur.

SE:80% - SA:10% - MU:10%

★★(★) 15,5/20



Château Poulvère "Exception"

Vue: Jaune doré éclatant. **Nez:** Franc et délicatement parfumé, ce bouquet associe de subtiles senteurs minérales et fruitées (pêche, abricot). Touche de pâtisserie à l'aération (frangipane).

Bouche: Ample et riche dès l'attaque, cette cuvée bien construite offre un fruité surmûri voire confit exubérant (fruits jaunes) et des saveurs de pâtisserie (tarte aux abricots caramélisés, milllefeuille).





Généreuse et de texture grasse, elle se voit relevée par une délicate acidité bienvenue en finale.



SE:60% - MU:30% - SA:10%

15/20







CHATEAU LE CLOU

ANDROMEDE

MONBAZILLAC

MIS EN PORTEILLE AU CRATEAU

12.5% vol.®



Château Les Hauts de Caillevel "Grains de Folie"

Vue: Superbe robe ambrée de belle brillance.

Nez: Le premier nez, original, livre quelques notes lactiques et beurrées. Ensuite, le bouquet se complète par d'agréables effluves de pain d'épices et de fruits secs.

Bouche: La bouche de ce cru suave et de grande richesse mêle les saveurs liées à l'élevage (fruits secs grillés, caramel) aux notes de pâtisserie (tarte aux fruits jaunes).

Très longue finale vanillée et noisettée pour un vin opulent au caractère affirmé, qui ne laissera personne indifférent.

SE: 80% - MU: 20%

★(★) 15/20

Bio 🗀

Chineau

Les Сотеаих

de Larchère

H

Chateau LES HAUTS DE CAILLEVEL 2005

Monbazillac

HIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



Château Le Clou "Andromède"

Vue: Belle robe très intense à reflets ocrés.

Nez: Un bouquet puissamment grillé et caramélisé, qui se complète à l'aération par le miel et la cire d'abeille.

Bouche: Extrêmement grasse et onctueuse, cette cuvée séduira les amateurs de vins opulents, presque sirupeux.

D'expressives saveurs de noisettes caramélisées s'y associent au registre des fruits

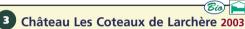
jaunes confits. En finale, une fine acidité bienvenue apporte une délicate touche de fraîcheur. Un cru enveloppé et suave.



SE: 75% - MU: 15% - SA: 10%

★(★) 14,5/20

Monbazillac 200



Vue: Jolie robe ocrée à vieil or. **Nez:** Puissamment complexe par ses exubérantes saveurs exotiques (mangue, ananas), miel et zeste d'orange confite. Une touche de sirop d'érable complète l'ensemble à l'aération.

Bouche: Attaque très subtile suivie d'un milieu de bouche opulent et riche, sans aucune lourdeur, généreux en saveurs fruitées (agrumes mûrs et fruits jaunes compotés). Un support

MONBAZILLAC 2003 Door Barly "Eal Go Merrian Mature & Proposes

d'acidité omniprésent équilibre et rafraîchit ce cru parfaitement construit, qui s'apparente à une confiserie. Très longue finale sur l'ananas confit.



SE: 60% - SA: 20% - SE: 20%

★★(★) 17.5/20



Château Haut Bernasse

"Sélection de Grains Nobles" 2003

Vue: Superbe robe jaune ocré à vieil or.

Nez: Une friandise olfactive! Ce bouquet fin et profond livre des notes de miel et d'abricot, dans un ensemble complété par le flan au caramel.

Haut Bemasse

Bouche: La bouche extrêmement délicate et fondue de ce vin a séduit les dégustateurs. Tout en dentelle, elle associe les saveurs puissamment vanillées et caramélisées et le registre de l'abricot confit. Finale suave, relevée par une acidité équilibrante. Ambition et équilibre sont au rendez-vous!

SE:80% - MU:15% - SA:5%

★★ 16/20





Monbazillac Autres Millésimes



Voir page 70 Zie pagina



Château Theulet "Antoine Alard" 2001

Vue: Superbe robe doré intense à vieil or. Nuances ocrées.

Nez: Extrêmement généreux, ce bouquet de grande complexité livre sans retenue ses arômes d'orange confite, crème brûlée et caramel. Touche parfumée de quinquina à l'aération.

Bouche: Onctueuse et aérienne à la fois, cette cuvée hors normes offre une bouche suave et puissante, qui privilégie la noi-



sette caramélisée, le sucre candi et le sirop d'érable. La finale, interminable, révèle une fraîcheur appréciable par l'expression des agrumes confits. Superbe vin de grand équilibre.



SE:80% - SA:20%

★★(★) 17,5/20

GAMARDE

MONBAZILLAC

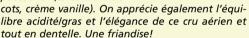


Château La Gamarde 2004

Vue: Paille à nuances ocrées.

Nez: Expressif et généreusement miellé dès l'ouverture, le nez exhale ensuite d'intenses senteurs de raisin de corinthe, de cire d'abeille et de fruits jaunes mûrs (abricot au sirop).

Bouche: Dès l'entrée de bouche, ce cru franc et longiligne libère ses saveurs de pâtisserie (tarte aux abri-



SE: 60% - MU: 30% - SA: 10%

★★ 14,5/20



En 1749, l'Amsterdam, vaisseau de la Compagnie des Indes néerlandaises, sombre en vue des côtes anglaises. Plus de deux siècle après, des archéologues remontent de l'épave des bouteilles remplies d'un monbazilllac liquoreux 1747 qui, à la dégustation, révélera une goût et une tenue irréprochables. Aussi tragique soit-il, cet épisode démontre que le vin de Monbazillac est capable de traverser les siècles et faisait depuis longtemps l'objet d'un commerce actif.



Château Cadière 1995

Vue: Doré éclatant à nuances paille.

Nez: De belle fraîcheur olfactive, ce bouquet aérien et charmeur révèle d'élégants arômes de zeste d'agrumes (mandarine, orange, pamplemousse).



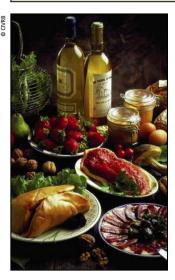
Bouche: Opulente et riche, la bouche offre d'emblée sa texture doucereuse et onctueuse. Les saveurs de fruits jaunes au sirop (abricot, pêche) et de fruits exotiques (mangue, ananas) s'y livrent de concert, dans un ensemble relevé en finale par une délicate acidité bienvenue.

SE: 90% - SA/MU: 10%

★★(★)

15/20

In 1749 zonk de Amsterdam, een schip van de Verenigde Oost-Indische Compagnie voor de Engelse kust. Meer dan twee eeuwen later haalden archeologen flessen met een likeurachtige Monbazillac van 1747 boven uit het wrak, die, bij het proeven, een onberispelijke smaak en houdbaarheid onthulden. Hoe tragisch deze episode ook is, ze bewijst dat de wijn van Monbazillac eeuwen kan doorstaan en sedert lang actief wordt verhandeld.





Montravel rouge 2005



Voir page 70 Zie pagina



Château Moulin Caresse

Vue: Grenat intense, presque noir, sans évolution pour l'instant.

Nez: Profond et fin. le bouquet s'exprime sur un boisé subtil, la réglisse et l'eucalyptus. Ensuite, s'imposent de puissantes effluves de fruits noirs et d'épices.

Bouche: Ce cru très ambitieux possède de nombreux

atouts: une matière fruitée mûre et de grand charme (griotte, cassis), une charpente ferme et soyeuse et un remarquable équilibre acidité/gras. Finale confiturée interminable, dont le grain serré n'a d'égal que la rémanence de fruit.



(2010 - 15) M:50% - CF:30% - MA:20% 17,5/20



Domaine de la Roche Marot

Vue: Splendide robe pourpre au disque encore violacé.

Nez: On est d'emblée charmé par cet exubérant bouquet enveloppé et doucereux,

DOMAINE de la ROCHE MAROT MONTRAVEL Dodogne Trance To a source 75 d

qui évoque les senteurs de crème de fruits (griotte, mûre, myrtille). Un registre lactique et une touche de cerise noire confite complètent l'ensemble.

Bouche: Les qualificatifs ne manquent pas pour décrire l'élégance de ce cru parfaitement équilibré, extrêmement concentré et exubérant en fruit (baies noires mûres). Enveloppé par des tanins soyeux presque fondus, ce vin opulent offre une grande douceur de texture (griotte au sirop).

(2010 - 2013) CS: 67% - CS: 33%

★★★ 16,5/20



Château Laulerie "Comtesse de Ségur"

Vue: Robe carminée concentrée, à nuances bleutées sur le disque.

Nez: Premier nez sur des arômes de menthol, réalisse et eucalyptus. Ensuite, les notes torréfiées et grillées apparaissent, complétées par une touche de pruneau cuit.



CHATEAU

MOULIN CARESSE



Bouche: Attaque franche et structurée, reposant sur une charpente tannique encore jeune mais distinquée. Le milieu de bouche révèle un fruité généreux et mûr (baies rouges et noires confiturées). Ce cru doté d'une belle acidité offre une finale sur le kirsch et la prune macérée.



(2010-13) M:70%-CS:10%-CF:10%-MA:10% 16/20



Château Marot "Désir Carmin"

Vue: Rubis cerise moyennement intense, limpide et de bel éclat.

Nez: Quelque peu sur la réservée à l'ouverture mais flatteur par ses



subtiles notes de tababc blond et de cuir frais, auxquelles se mêlent des arômes de cerise macérée.

Bouche: Friand, facile d'accès et d'agréable expression fruitée, ce cru croquant de fruit séduit par la fraîcheur de ses saveurs de cerise et groseille. On apprécie son équilibre et le caractère souple et

gourmand de sa finale.

(2010 - 2011) M:80% - CS:20% ★(★) 14,5/20

Montravel rouge 2003

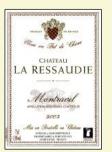


Château La Ressaudie "Fût"

Vue: Un beau rubis soutenu, de belle jeunesse encore.

Nez: Profond et complexe, sur de doucereuses notes de cerise et de prune macérée, de caramel et d'épices douces.

Bouche: Entrée de bouche ample et riche, presque opulente. L'expression du fruit macéré (griotte, myrtille) s'y livre sans retenue, soutenue par une acidité équilibrante. La finale, enveloppée et savoureuse, s'impose par sa persistance et la densité de sa matière. Ce cru suave a évolué avec réussite. Il se montre épanoui aujourd'hui.



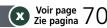






(2010) M:100%







Domaine de Perreau

Vue: Surprenante robe légèrement rosée.

Nez: D'emblée, une belle minéralité s'impose dans ce bouquet ouvert et parfumé, qui évoque le bourgeon de cassis et la rhubarbe.



Quelques arômes de fruits blancs (poire) et d'amande apparaissent à l'aération.

Bouche: Ce cru franc et séveux privilégie le charme de la fraîcheur fruitée (pamplemousse, citron). Doté d'un bel équilibre acidité/gras, il séduit par sa concentration et la persistance d'une finale très ample, mais de texture délicate. Un vin tout en dentelle, suave.



SA:80% - SE:20%

★★★ 15,5/20

56

Château Les Grimard

Vue: Or blanc translucide, de grand éclat.

Nez: Particulièrement charmeur par ses effluves doucereuses de violette, guimauve et lilas blanc. Une friandise olfactive!

CHATEAU LES GRIMARD

2008

MONTRAVEL

JAMES TRANSLE

TOTAL 1. HAVALD

TOTA

Bouche: Cette cuvée gourmande et "cro-

quante" de fruit a séduit par sa texture grasse et ample qui trouve son équilibre dans une belle acidité rafraîchissante. D'intenses saveurs de fruits au sirop (pêche, poire) s'y expriment sans réserve. La finale, de persistance appréciable, s'apparente à une confiserie.

SA:100%

★★★ 15

15/20

- <u>Y</u>

Château Moulin Caresse

Vue: Jolie robe pâle à or blanc translucide.

Nez: Ce bouquet presque envoûtant par sa douceur et son caractère parfumé évoque le bonbon aux fruits, la violette et les fleurs blanches sucrées à l'ouverture (lilas, lys).

Bouche: Franche et équilibrée, la bouche repose sur une belle acidité rafraîchissante. Dotée d'une texture fine, elle livre de généreuses saveurs de pamplemousse et citron, dans un ensemble ponctué par une finale agréablement persistante.



Q

SA:90% - SE:10%

★★(★) 14,5/20



Château Riffaud "Subtilité"

Vue: Pâle à Or blanc, limpide et brillante. **Nez:** Les dégustateurs

Nez: Les degustateurs évoquent un bouquet typé et engageant complexe, qui mêle les notes d'agrumes et de minéralité dès l'ouverture. Les notes fumées (silex) s'associent en-



MONTRAVEL

suite aux senteurs de groseille verte et rhubarbe. **Bouche:** La bouche, fine et de texture délicate, séduit par l'expression et la fraîcheur de son fruit (citron). On y apprécie la franchise et la pureté d'un ensemble équilibré, ponctué par une finale de persistance correcte sur les bonbons acidulés.



SA:90% - SE:10%

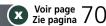
★★ 14/20

In Monte Revelationem

De Latijnse uitdrukking 'In Monte Revelationem' (terwijl ik naar boven ging had ik een openbaring) die de officiële fles van de wijnen van Montravel kenmerkt, ligt aan de oorsprong van de naam van het voormalig versterkt dorpje Montravel, dat de Dordogne overheerste. Het werd met de grond gelijk gemaakt in 1622, onder het gezag van Lodewijk de 13de. Deze fles, verplicht voor de rode Montravel-wijnen, werd ontworpen in de lente van 2003, voor de eerste rode Montravel.



Montravel blanc sec 2008





Château Haut Mayne

Vue: Robe très pâle, or blanc translucide. Nez: Un bouquet aérien, qui mêle avec subtilité les notes florales et de confiserie (bonbons

aux fruits frais). **Bouche:** Entrée de bouche vive et net-



te, presque tranchante, pour un vin friand, qui révèle une belle expression de fruits frais (pomme verte, poire). Dotée d'un beau gras, elle se montre friande et facile d'accès. Un cru convivial.

SA:90% - MU:10%

★★(★) 14,5/20



Alliance Aquitaine StV de Saint-Vivien

Vue: Robe pâle éclatante et limpide.

Nez: Délicat et quelque peu sur la réserve, exprimant de jolies notes florales et de fruits frais (pomme verte).

Bouche: La bouche gouleyante et souple confirme le caractère aérien du bouquet. Bien équilibrée, elle offre une expression



d'agrumes généreuse et se voit complétée en finale par une délicate minéralité. Un vin friand, tout en charme et vivacité.



SA: 70% - SE: 30%

★★ 14/20

Haut Montravel - Côtes de Montrave

There on Ful de Char

CHATEAU

LA RESSAUDIE

Haut Montravel

Ma in Bushille on Charas



Château La Ressaudie

Haut Montravel 2006

Vue: Jolie robe paille à reflets légèrement ocrés. **Nez:** Parfumé dès l'ouverture,

Nez: Partumé des l'ouverture, bien mûr tout en restant rafraîchissant, ce bouquet complexe associe les arômes fruités (ananas, abricot) et les notes vanillées.

Bouche: Les dégustateurs sont conquis par l'ambition et la structure de ce vin délicieu-

sement fruité à l'attaque (pêche jaune, mangue, ananas) complété par le registre des fruits secs (noisette grillée). Un élevage bien dosé enveloppe ce cru savoureux, ponctué par une finale caramélisée.



SA:50% - SE:50%

★★(★) 16/20



Château Pagnon Haut Montravel 2008

Vue: Superbe robe doré éclatant.

Nez: Expressif, ce nez séduit par sa douceur d'expression et sa maturité. On y apprécie les arômes de pêche jaune bien mûre, qui évoluent à l'aération vers les notes

de fruits exotiques.



Haut Montravel

Bouche: Une confiserie! La bouche se montre croquante de fruit et charmeuse par son caractère onctueux qui trouve toutefois son équilibre dans une jolie acidité. Un cru élégant, exprimant en finale ses saveurs de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot).



SE:80% - SA:20%

★★(★) 15,5/20



Château Les Grimard Côtes de Montravel 2007

Vue: Jaune doré de belle brillance. **Nez:** Original et parfumé, ce profond bouquet exhale ses arômes de miel de tilleul et poire cuite. Subtile touche de cire à l'aération. **Bouche:** Reposant sur un bel équilibre acidité/gras, cette bouche ample et suave, sans aucune lourdeur, met en présence les saveurs de fruits surmûris voire compotés et une délicate minéralité. La finale.



une délicate minéralité. La finale, aérienne et doucereuse à la fois, témoigne d'une persistance appréciable.

SE:90% - MU:10%

★★ 14,5/20

In Monte Revelationem

La locution latine "In Monte Revelationem" (en montant, j'ai eu la révélation) qui personnalise la bouteille syndicale des vins de Montravel est à l'origine du nom de l'ancien petit village fortifié de Montravel, qui dominait la Dordogne. Il fut rasé en 1622, sous l'autorité de Louis XIII. Cette bouteille, obligatoire pour l'embouteillage des Montravel rouges, a vu le jour au printemps 2003, pour contenir le 1er millésime de Montravel Rouge.





Domaine du Grand Jaure 2009

Vue: Robe scintillante, très pâle à or blanc, presque translucide.

Nez: Un bouquet aérien et typé, très charmeur par ses exubérantes notes de confiserie, agrumes et minéralité. Touche florale flatteuse à l'aération.

Bouche: Particulièrement franche, cette bouche de grand charme impose d'emblée ses sa-





veurs de bonbon à l'ananas et de fruits mûrs (poire, pêche). Croquante et gourmande, elle se voit ponctuée par une finale de grande fraîcheur.

SA:60% - SEM:40%

★★★ 15,5/20



Domaine de Coutancie 2008

"Harmonie Gourmande"

Vue: Doré soutenu, limpide et brillant.

Nez: A l'ouverture, les senteurs de fruits jaunes bien mûrs (abricot, mirabelle, pêche) s'expriment de concert, complétées par une subtile touche minérale.

Bouche: Entrée de bouche franche et longiligne, de texture fine et très rafraîchissante. C'est un panier d'agrumes

qui se livre généreusement par des saveurs confites de mandarine, orange et kumquat. Un cru gourmand doté d'un parfait équilibre acidité/gras.



SE:70% - MU:25% - SA:5%

**(*)

15/20



Les Vignobles du Lac 2009

Vue: Jaune pâle à légères nuances dorées.

Nez: Enveloppé mais assez discret à l'ouverture, le nez évolue vers les fruits blancs (poire, pêche) et de subtiles effluves florales à l'aération (violette).

Bouche: Le registre des fruits jaunes compotés (abricot, pêche) se livre dès l'attaque. Le milieu de bouche, de texture grasse et onctueuse mais sans lourdeur, se voit équilibré par une fine acidité. La finale, enrobée et riche, presque crémeuse, impose une grande persistance et d'intenses saveurs de pâtisserie (tarte ax poires).

POST TE APPLIANT OF THE POST O

Cas Vignobles du Car

SA:80% - SE:20%

★★ 14,5/20

Klassieke en onverwachte harmonieën

De zucht naar originaliteit mag de grote klassiekers niet doen vergeten. De rode wijnen van de Côtes de Bergerac of die van de terroirs van Pécharmant en van Montravel gaan in hun jeugd wondergoed samen met gegrild rood vlees zoals entrecote op de wijze van Bordeaux of op de wijze van Bergerac (met gehakte sjalotten). Wanneer de tijd zijn stempel op deze wijnen begint te drukken, vooral als ze in vaten gerijpt zijn, harmoniëren ze uitstekend met de aroma's van wildgerechten in saus of koninklijke haas. Pluimwild zoals gebraden fazant, patrijs of snip blijft een mooi alternatief.

Périgord verplicht: de truffel mag niet ontbreken op het menu. Roerei met truffels van de Périgord zal voldoende worden ondersteund door een jonge rode Bergerac. Bij vlees met Périgord-saus zal men echter de voorkeur geven aan een Pécharmant of een Montravel die reeds bezadigd is door de jaren.

Bij de kazen zal worden gekozen voor producten met persoonlijkheid zonder te sterk te zijn. Harde kazen van het type Edam of Mimolette of tommes zoals die van de Trappe d'Echournac zullen wonderen doen met jonge wijnen.

Voor meer onverwachte harmonieën zal een beroep worden gedaan op visschotels zoals tonijn op Baskische wijze, vispannetje met poon, zeebrasem uit de oven en niet te vergeten de lamprei op de wijze van Bergerac die zal vragen om een Montravel van twee à drie jaar. Dit type van wijn gaat eveneens goed samen met de mediterrane keuken: koeskoes, tajine, brochettes met komijn, mezze uit de Libanese keuken, maar ook Indische gerechten met kerrie.

De levendigheid en de fruitigheid van de niet-houtachtige droge witte Bergerac- of Montravelwijnen harmoniëren met zeevis en gegrilde vis: sardienen, makreel, zeebrasem. Ook de combinatie met meer exotische gerechten zoals sushi's, gemarineerde vis, rundcarpaccio of viskerrie zal in de smaak vallen.

De geurige en zoete, likeurachtige cru's van Monbazillac en Saussignac zijn de aangewezen metgezellen van de onvermijdelijke ganzenlever van de Périgord, gekookt, gebakken of half gekookt. Men kan deze krachtige wijnen ook opdienen bij alle zoet-zout gerechten en sommige soorten wit vlees of wild zoals gebraden fazant. De combinatie met schaaldieren in een pikante saus is ook interessant. En ten slotte, om de maaltijd af te sluiten, doen deze cru's wonderen bij gebak, zoals vijgen- of abrikozentaart, of bij een exotische vruchtenmousse.

Saussignac 2007



Domaine des Frétillères

Vue: Jaune éclatant à nuances ocrées.

Nez: Premier nez sur la cire. Les notes de zeste d'agrumes complètent l'ensemble à l'aération (quinquina, mandarine).

Bouche: Ce cru ambitieux et concentré présente beraucoup d'atouts: une acidité omniprésente qui équilibre la surmaturité du fruit, une douceur de texture qui reste aérienne et de délicates saveurs noisettées et caramélisées.

Il se voit ponctué par une longue finale associant les agrumes mûrs (zeste d'orange) et le biscuit.

SE:100%

★★(★)

Frétillènes

SAUSSIGNAC

2007

new Rivelte Manuelle

15,5/20

Domaine du Cantonnet Cuvée Cécile

Vue: Jaune doré soutenu à reflets paille.

Nez: Les notes minérales et fruitées (pamplemousse) s'associent avec réussite dans ce puissant bouquet qui évoque la cire d'abeille, l'orange confite et les épices douces.

Bouche: La bouche longiligne et acidulée confirme le caractère minéral et fraîchement fruité de ce cru très suave. Les agrumes mûrs dominent un ensemble qui pri-

vilégie la franchise et la délicatesse de texture. Finale de belle persistance sur la tarte au citron.



SE:95% - MU:5%

**

Domaine

2007

Taussignac

Cantonnet

15/20

Les classiques et les inattendus

Les rouges

La recherche de l'originalité ne doit pas faire oublier les grands classiques. Les vins rouges des Côtes de Bergerac ou ceux issus des terroirs de Pécharmant et de Montravel s'accordent merveilleusement dans leur jeunesse avec les viandes rouges grillées comme l'entrecôte à la bordelaise ou à la bergeracoise (relevée d'un hachis d'échalotes). Lorsque le temps commence à les patiner, ces vins, à plus forte raison s'ils ont connu un élevage en barriques, se marient avec bonheur aux arômes des plats de gibiers en sauce ou du lièvre à la royale. Les gibiers à plumes tels que faisan ou la bécasse rôtie restent de belles alternatives. Périgord oblige, on ne saurait oublier la truffe. Une brouillade d'oeufs aux truffes du Périgord sera suffisamment soutenue par un jeune bergerac rouge. En revanche, sur une viande enrichie à la sauce périgourdine, on privilégiera un pécharmant ou un montravel déjà assagis par les années.

L'alliance avec les fromages fera appel aux produits possédant de la personnalité sans être trop forts. Les pâtes cuites type édam ou mimolette, ou les tommes comme celle de la Trappe d'Echournac feront merveille avec les vins jeunes. Un montravel assoupli par le temps supportera sans faiblir un brie à la truffe ou un munster.

Des accords plus inattendus feront appel aux plats de poissons tels que la tranche de thon basquaise, la poêlée de rougets, la dorade au four, sans oublir la lamproie à la bergeracoise qui appellera un montravel de deux à trois ans. Ce type de vin se fond bien également avec la cuisine méditerranéenne: couscous, tajine, brochettes relevées au cumin, mezze de la cuisine libanaise, mais aussi les plats indiens assaisonnés au curry.

Les secs et rosés

poulet basquaise.

La vivacité et le fruité des bergerac ou montravel blancs secs non boisés s'accordent avec les poissons de mer et les poissons grillés: sardines, maquereaux, daurades. Le plaisir se trouvera aussi dans l'alliance avec des plats plus exotiques tels que les sushis, les poissons marinés, le carpaccio de boeuf ou le curry de poissons. Plus surprenant, le mariage se révèle assez réussi avec les asperges et artichauts. Les bergerac rosés, légers et fruités, font merveille en apéritif ou sur la simple charcuterie, mais aussi sur les viandes grillées, méchouis, couscous, pizzas et paëlla. Leur mariage est aussi réussi avec le thon ou le

Les moelleux et liquoreux

Vins parfumés et onctueux, les crus liquoreux de Monbazillac et Saussignac sont les compagnons tout désignés pour l'inévitable foie gras du Périgord, cuit, poêlé ou mi-cuit. On peut aussi servir ces vins puissants sur toutes les recettes sucré-salé et sur certaines viandes blanches ou gibier comme le faisan rôti. L'alliance avec les crustacés accomodés d'une sauce relevée sera intéressante. Enfin, pour clôturer un repas, l'accompagnement des pâtisseries telles que la tarte aux figues ou aux abricots ou de mousses de fruits exotiques fera merveille.

Si on se dirige vers les saveurs asiatiques un peu aigre-douces, l'appellation rosette, offrant des vins légèrement moelleux et acidulés, s'impose pour mettre en valeur les arômes et saveurs exotiques. On retrouvera également cette agréable et délicate sucrosité sur les côtes de bergerac et côtes de montravel.

Références **Bergerac** Referenties

Côtes de Bergerac • Monbazillac • Montravel • Côtes de Montravel • Rosette • Saussignac

XXX: Adresses des distributeurs belges - Ch. dist.: cherche distributeur(s) - Prix Rouge: TTC départ propriété
XXX: Verdelers adressen - Ch. dist.: verdeler(s) gezocht - Rode prijs: TTC départ propriété

| 1 Domaine de Coutancie - Route de Semondie 24130 Prigonrieux - Tél: 05/53.57.52.26 - 05/53.58.01.85 Fax: 05/53.58.52.76 - coutancie@wanadoo.fr www.domaine-de-coutancie.com REC • ROB • JUL - Bergerac rge "Cuvée Jules"0817,5/20 • 8,80€ • Ch.dist. - Rosette 2008 | Château Le Clou - 24240 Pomport - Tél/Fax: 05/53.63.32.76 contact@chateau-le-clou.fr - www.chateau-le-clou.fr LUP • SAN • COL • VIN • VIG • VIV - Monbazillac "Andromède" 2005 |
|--|---|
| Château Ladesvignes - D 17 - "Ladesvignes" - 24240 Pomport Tél: 05/53.58.30.67 - Fax: 05/53.58.22.64 chateau.ladesvignes@wanadoo.fr - www.ladesvignes.com - Côtes de Bergerac Moelleux 0915/20 • COU • DOU • COR - Monbazillac "Cuvée Automne" 0517/20 • COU • DOU • COR | <i>Tél: 05/53.22.72.71 - caroline@hautgarrigue.com www.hautgarrigue.com</i> - Bergerac rouge 2006 |
| 3 Château Larchère - "Larchère" - 24240 Pomport Tél: 05/53.58.25.84 - Fax: 05/53.61.39.99 - gerthy24@libertysurf.fr - Bergerac Rouge 2007 | Tél: 05/53.58.40.03 - Fax: 05/53.58.94.46 panisseau@gmail.com - Côtes de Bergerac "Mlle Jane" 0516/20 • 10,00€ • Ch.dist Côtes de Bergerac "Baccarat" 0517/20 • 12,00€ • Ch.dist. |
| Château Belingard - Dom. de Bosredon - 24240 Pomport Tél: 05/53.58.28.03 - Fax: 05/53.58.38.39 laurent.debosredon@wanadoo.fr - www.belingard.com MAF • GRO • PAP • SOB • WIN • LAN - Côtes de Bergerac Rouge 2007 | Domaine de la Rochemarot - 7, Chemin de Marot 24230 Lamothe Montravel - Tél/Fax: 05/53.58.52.05 gaecdelarochemarot@orange.fr - Montravel rouge 2005 |
| - Monbazillac "Blanche de Bosredon" 2005 | Domaine Coquelicot - "Le Bourdelat" - 24610 Montpeyroux Tél: 04/22.64.16.14 - Fax: 05/53.80.36.95 rousseau.gregoire@wanadoo.fr - www.domaine-coquelicot.fr - Bergerac rouge "Cuvée Lilas"0817/20 • 9,50€ • MAX • Ch.dist. |
| - Monbazillac 2006 | B Dom. de Brousse - 24130 Prigonrieux - Tél: 06/83.52.54.21 Fax: 05/53.58.04.30 - domainedebrousse@hotmail.fr www.domainedebrousse.winealley.com - Bergerac rouge 2006 |
| - Bergerac blanc sec 2008 | Château La Tilleraie - 24100 Bergerac Tél/Fax: 05/53.57.86.42 - contact@vignobles-fauconnier.fr www.vignobles-fauconnier.fr - Pécharmant 2006 |
| - Montravel rouge 2003 | Château Theulet-Marsalet - "Le Marsalet" 24240 Monbazillac - Tél: 05/53.57.94.36 - Fax: 05/53.61.34.81 rene.monbouche@wanadoo.fr www.domaines-monbouche.com - Bergerac rouge "Cuvée René" 200815,5/20 • 5,00€ • Ch.dist. |
| Fax: 05/53.74.33.13 - chateauhautlamouthe@wanadoo.fr www.pays-de-bergerac.com/vins/chateau-haut-lamouthe - Bergerac rouge 2007 | Château La Gamarde - "La Gamarde" - 24240 Pomport Tél: 05/53.58.42.40 - Fax: 05/53.74.33.28 scealagamarde@wanadoo.fr - www.chateaulagamarde.com |
| Vins Paul André Barriat - Eyrenville - 24560 Issigeac Tél: 05/53.58.71.60 - Fax: 05/53.61.26.03 pabarriat@orange.fr - www.domainebarriat.com Côtes de Bergerac rouge 2005 | - Monbazillac 2004 |
| © Château La Grande Borie - 24520 Saint-Nexans Tél: 05/53.24.33.21 - Fax: 05/53.24.97.74 - cllafaye@wanadoo.fr - C. de Bergerac "CL"05 14,5/20 • 8,50€ • BER • MET • Ch.dist. | Château Moulin Caresse - 1235 Route de Couin 24230 St Antoine de Breuilh - Tél: 05/53.27.55.58 Fax: 05/53.27.07.39 - moulin.caresse@cegetel.net |
| 11 Vignobles Dubard - "Le Gouyat" 24160 St Méard-de-Gurçon - Tél: 05/53.82.48.31 Fax: 05/53.82.47.64 - vignobles-dubard@wanadoo.fr www.vignoblesdubard.com CLO • ALL - Château Laulerie - Montravel rouge 200516/20 • 9,90€ | www.pays-de-bergerac.com/vins/chateau-moulin-caresse KEY • CAV • FRA • HER • DIV • DEL • Ch.dist. en Flandre - Montravel rouge 2005 |
| - Château Les Farcies du Pech - Pécharmant 0716,5/20 • 8,50€ 2 Domaine de la Cardinolle - 39, route de la Cardinolle 24130 Prigonrieux - Tél/Fax: 05/53.63.28.77 | Château Brunet-Charpentière - "Les Charpentières" 24230 Montazeau - Tél: 05/53.27.54.71 - Fax: 05/53.27.54.71 frank.descoins@free.fr - Côtes de Bergerac moelleux 2009 |
| - Château Gravillac - Bergerac rge 07 15/20 • 5,00€ • Ch.dist. | - Bergerac rouge 2007 |

| Château Masburel - "Fougueyrolles" 33220 Sainte-Foy-La-Grande - Tél: 05/53.24.77.73 Fax: 05/53.24.27.30 - chateau-masburel@wanadoo.fr www.chateau-masburel.com - Côtes de Bergerac rouge 2005 | Château Les Fontenelles - 24500 Saint Julien d'Eymet Tél/Fax: 05/53.58.82.01 - chateau.fontenelles@orange.fr www.pays-de-bergerac.com/vins/chateau-fontenelle/ - Bergerac rosé 2009 |
|---|--|
| - Monbazillac "SGN" 2003 | Tél: 05/53.58.30.41 - Fax: 05/53.58.35.63 petit-paris@wanadoo.fr - www.petit-paris.fr VER • VSV MOU • MEE • DEM • ENT • COM • KAV • CAV • NEY • KRI • VDB Côtes de Bergerac rouge "Cuvée Prestige" 2003 |
| patchabrol@wanadoo.fr - Monbazillac 2007 | Chât. Marie Plaisance - La Ferrière - 24240 Gageac-Rouillac Tél/Fax:05/53.27.86.23 - chateau.marie.plaisance@hotmail.com - Bergerac rosé "Le Brin de Plaisance" 200915,5/20 • 3,60€ Château K - "Le Fougueyrat" - 24240 Saussignac Tél: 05/53.58.79.60 - 06/72.13.73.17 - Fax: 05/53.58.79.60 mowi@wanadoo.fr - www.chateauk.com - Bergerac rouge 200717/20 • 11,00€ • Ch.dist. |
| Tél: 05/53.24.77.98 - Fax: 05/53.61.36.87 vignobles.valette@wanadoo.fr - Montravel blanc sec "Subtilité" 200914/20 • JPA • VIN 2 Vignobles Reynou - "Perreau" 24230 Saint Michel de Montaigne - Tél: 05/53.58.67.31 Fax: 05/53.73.07.68 - jeanyves.reynou@gmail.com www.reynou.free.fr | Chât. Haut Mayne - "Le Bourrichou" - 24230 Bonneville Tél/Fax: 05/53.27.50.61 - Port: 06/81.06.11.85 vignobleloubery24@orange.fr - www.haut-mayne.fr - Montravel blanc sec 2008 |
| 33 Chât. Peyretaille - 1214, Chem. du Hameau de Pecharmant 24100 Bergerac - Tél/Fax: 05/53.22.88.58 chateau.peyretaille@gmail.com - Pécharmant 2007 | 47 Château Pagnon - "Prentygarde" - 24230 Vélines Tél: 05/53.27.10.72 - Fax: 05/53.27.56.00 chateau.pagnon@wanadoo.fr - Haut-Montravel blanc moelleux 0815,5/20 • 4,70€ • Ch.dist Bergerac rosé 2008 |
| Alliance Aquitaine - "Le Vignoble" - 24130 Le Fleix Tél: 05.53.24.64.32 - Fax: 05/53.24.65.46 contact@allianceaquitaine.com DEL • Ch.dist. - Domaine du Vieux Sapin - Pécharmant 2007 | Vignobles Rigal - Domaine du Cantonnet 24240 Razac-de-Saussignac - Tél: 05/53.27.88.63 vin@domaine-du-cantonnet.fr - www.domaine-du-cantonnet.fr - Saussignac "Cuvée Cécile" 2007 |

| Clos le Joncal - 24500 Saint Julien d'Eymet Tél: 05/53.61.84.73 - 06/86.96.70.52 - Fax: 05/53.61.84.73 | (|
|---|-----|
| www.closlejoncal.com | |
| - Bergerac blanc "Alpha" 2007 | - |
| 53 Clos des Terrasses - 24240 Sigoulès - Tél: 05/53.63.22.60 | , |
| clos-des-terrasses@orange.fr - www.closdesterrasses.com - Côtes de Bergerac rge 0516/20 • 8,50€ • Ch.dist.en Flandres | |
| 54 Domaine du Moulin-Pouzy - "La Font du Roc" | - |
| 24240 Cunèges - Tél: 05/53.58.41.20 - Fax: 05/53.58.02.29 | (|
| - Bergerac rosé 2009 | |
| 55 Chât. de la Mallevieille - "Mallevieille" - 24130 Monfaucon Tél: 05/53.24.64.66 - Fax: 05/53.58.69.91 | (|
| chateaudelamallevieille@wanadoo.fr | |
| - Bergerac blanc sec 2009 15/20 • 4,00 € | |
| - Bergerac rouge 2008 | (|
| Château Les Grimard - Les Grimard - 24230 Montazeau Tél: 05/53.63.09.83 - 06/81.27.62.79 - Fax: 05/53.24.90.14 | |
| ch.lesgrimard@orange.fr - www.chateaulesgrimard.fr | - |
| - Montravel blanc sec 2009 | (|
| Dom. du Grand Jaure - 16, chem. de Jaure - 24100 Lembras | - |
| Tél: 05/53.57.35.65 - Fax: 05/53.57.10.13 domaine.du.grand.jaure@wanadoo.fr | - |
| - Rosette 2009 15,5/20 • 6, 50€ | - (|
| - Pécharmant 2007 | , |
| Château Bouffevent - 19, route de Bouffevent 24680 Lamonzie-Saint-Martin - Tél: 05/53,24,29,05 | |
| Fax: 05/53.61.83.32 - chateaubouffevent@wanadoo.fr | - |
| - Bergerac rouge "Cuvée Mathilde"08 16/20 • 5,50€ • Ch.dist. | (|
| 59 Château La Brie - 24240 Monbazillac - Tél: 05/53.74.42.48 Fax: 05/53.58.24.08 - expl.lpa.bergerac@educagri.fr | - |
| chateau-la-brie.fr - Côtes de Bergerac Moelleux 2009 | (|
| - Monbazillac 2007 | |
| Chât. du Haut Pezaud- "Les Pezauds" - 24240 Monbazillac Tél: 05/53.73.01.02 - 06/70.75.56.72 - Fax: 05/53.61.35.31 | |
| cborgers@wanadoo.fr - www.chateauduhautpezaud.com | |
| - Bergerac rge "fût" 07 16,5/20 • 7,50€ • DIV • POS • Ch.dist. - Monbazillac 2007 15/20 • 8,00€ • DIV • POS • Ch.dist. | (|
| 61 Dom. Les Graves - "Les Graves" - 24240 Gageac & Rouillac | |
| Tél/Fax: 05/53.24.01.11 - bernardbarse@aol.com http://domgraves.free.fr | - |
| - Bergerac rouge 2005 14,5/20 • 5,90€ • Ch.dist. | (|
| Château Terre Vieille - "Grateloup" 24520 St-Sauveur-de-Bergerac - Tél: 05/53.57.35.07 | |
| Fax: 05/53.61.91.77 - gerome-morand-monteil@wanadoo.fr | |
| www.terrevieille.com Vente direct en Belgique | |
| - Pécharmant 2007 | |
| Château d'Elle - Chemin de la Briasse - 24100 Bergerac Tél: 05/53.61.66.62 - 06/32.81.04.79 - Fax: 05/53.61.66.88 | |
| contact@chateaudelle.com - www.chateaudelle.com | |
| - Pécharmant 2007 | |
| Domaine du Boyer - "Le Boyer" - 24240 Pomport Tél: 05/53.58.64.37 - Fax: 05/53.58.84.47 | |
| yannick.dumonteil008@orange.fr | |
| - Bergerac rouge "Le Rougier"07 15,5/20 • 7,00€ • Ch.dist. | |
| 55 Château La Grande Pleyssade - 24240 Mescoules Tél: 05/53.24.27.61 - Fax: 05/53.23.48.97 | |
| scea.dupuy@orange.fr - www.lagrandepleyssade.com | |
| - Bergerac rouge 2007 15,5/20 • 6,30€ • Ch.dist. | |
| | |

66 Domaine du Lac - Le Lac - 24130 Ginestet Tél: 05/53.57.45.27 - Fax: 05/53.73.10.13 domainedulac@orange.fr - Rosette "Les vignobles du Lac"09...... 14,5/20 • 4,50€ • Ch.dist. 67 Château La Robertie - 24240 Rouffignac-de-Sigoulès Tél: 05/53.61.35.44 - Fax: 05/53.58.53.07 chateau.larobertie@wanadoo.fr - www.chateau-larobertie.com 68 Château Cadière - GAEC du Barouillet - 24240 Pomport Tél: 05/53.58.42.20 - Fax: 05/53.58.68.83 vianobles.alexis@voila.fr 69 Château les Hauts de Caillevel - 24240 Pomport Tél/Fax: 05/53.73.92.72 - caillevel@wanadoo.fr - Monbazillac "Grains de Folie" 05........**15/20** • 14,50€ • Ch.dist. ӣ Clos d'Yvigne - Le Bourg - 24240 Gageac-Rouillac Tél: 05/53.22.94.40 - Fax: 05/53.23.47.67 patricia.atkinson@ wanadoo.fr - www.cdywine.com - Bergerac bl. "Princesse de Clèves" 08..... 16/20 • 8,50€ • Ch.dist. Château Les Brandeaux - "Puyguilhem" - 24240 Thenac Tél/Fax: 05/53.58.41.50 - piazzetta@orange.fr - Côtes de Bergerac bl. Moelleux 08...... 15,5/20 • 3,90€ • Ch.dist. 🔁 Château Cluzeau - 24240 Flaugeac - Tél: 05/53.24.33.71 06/80.71.04.05 - 06/20.63.43.60 - Fax: 5/53.24.33.71 marc.saury@chateaucluzeau.com - www.chateaucluzeau.com - Bergerac blanc sec "L'Envol" 2008.... 16,5/20 • 16,00€ • Ch.dist. - Côtes de Bergerac rg "L'Empyrée"07...17/20 • 16,00€ • Ch.dist. 🛂 Château Champarel - Pécharmant - 24100 Bergerac Tél: 05/53.57.34.76 - Fax: 05/53.73.24.18 Château Les Tours des Verdots - Les Verdots 24560 Conne de Labarde - Tél: 05/53.58.34.31 Fax: 05/53.57.82.00 - verdots@wanadoo.fr - www.verdots.com CAL • CAV • VIN • GIL • FIS • VIL • GHO • TER Domaine de Pécoula - "Pécoula" - 24240 Pomport Tél: 05/53.58.46.48 - Fax: 05/53.58.82.02 pecoula.labaye@wanadoo.fr - www.pecoula.fr Château Pintoucat - 24240 Monbazillac Tél: 05/53.57.00.84 - Fax: 05/53.61.35.97 chateau.pintoucat.fr - Côtes de Bergerac moelleux 2008...........15/20 • 4,50€ • Ch.dist.





Distributeurs belges • Belgische verdelers

- **1 REC:** Le Clos des Recollets: Rue de la Prevoté, 9 6940 Durbuy Tél: 086/21.29.69
 - **ROB:** *Maison Roberfroid:* Rue Brun, 44 5900 Andenne Tél: 085/84.10.61
 - **JUL:** Le Fils de Jules: Le Plaisir de la bouche Ch. de Namur, 272 - 1495 Marbais - Tél: 071/88.54.14
- 2 COU: Couvreur: Grote Steenweg, 118 3350 Neerlinter DOU: Wijnhuis Douchy: Edouard Vlietinckstraat, 7 8400 Ostende Tél: 059/.51.03.11 Fax: 059/50.68.87 COR: Corman Collins: Rue Xhéneumont, 1a 4651 Battice
- **3 COL:** Colruyt "Bio planète": Points de vente partout en Belgique. Verkooppunten over gans Belgïe.
- MAF: Mafribel: Vaucampslaan, 110 1654 Huizingen GRO: Groupvin: Chaussée de Namur, 414 - 5030 Gembloux. PAP: Traiteur Papillon: 52, Parvis Saint-Henri - 1200 Bxl
 - **SOB:** Sobega: 317, rue Léopold 1er 1090 Bruxelles WIN: Winetime: Ambachtstraat, 11 8620 Nieuwpoort
 - LAN: Maison de Landtsheer: Mandekenstraat, 179 9255 Buggenhout
- **DEP: Francis Deparis:** 52, rue Mansart 7534 Maulde **MAK: Makro:** Points de vente partout en Belgique. Verkooppunten over gans Belgïe.
 - LIN: Le Domaine de Lintillac: Bruxelles Liège
- **BOS:** *Pol Bossuyt:* Rue Lieutenant Général Gérard 8520 Kuurne Tél : 056/72.41.20 Fax:056/75.36.27
- **BER:** Bertrand & Degroote: Rue de l'Artisanat, 22 1400 Nivelles Tél: 0637/84.15.38 Fax: 067/84.14.06
 - **MET:** *Metro:* Points de vente partout en Belgique. Verkooppunten over gans Belgïe.
- Tel: 010/22.68.72 Fax: 010/24.26.71

 ALL: Allied Vintners International: Westpoort, 17
- 2070 Zwijndrecht Tél:03/766.32.00 -Fax: 03/765.08.63 LUP: Lupedu
 - **SAN:** Vino Sanilas **COL:** Colruyt "Bio planète": Points de vente partout en Belgique. Verkooppunten over gans Belgïe.
 - **VIN:** *Vinalgros:* Rue Valduc, 297 1160 Bruxelles Tél: 02/673.45.98 Fax: 02/675.30.95
 - VIG: De la Vigne au Verre: Rue du monument, 59 1340 Ottignies - Tél et fax: 010/40.05.07
 - **VIV:** *Vive le Vin:* Rue des Vennes, 214 4020 Liège Tél: 0477/225.994
- **(E) VEL: Velu vins:** Rue de la Bienvenue, 19 1070 Bruxelles Tél: 02/520.60.68 Fax: 02/520.92.85
 - **CAV:** *La Cave à grains:* Barcène, 4 5590 Ciney Tél: 061/58.80.54 Fax: 061/58.71.52
- **MAX:** *Maxivins:* Rue Vanderkindere, 113/4 Uccle Tél: 02/346.94.07
 - Av. Prekelingen, 83 Woluwe-Saint-Lambert Tél: 02/735.32.00
- **EXECUTE:** Ch. de Louvain, 54 St Stevens Woluwe Tel: 02/720.04.17 Fax: 02/720.85.79
 - **CAV:** *La Cavinière:* Rue des Ecomines 4900 SPA Tél & Fax: 087/77.40.30
 - **FRA:** France Vins Vins sur Vins: Rue Edouard Faes, 100 1090 Bruxelles Tél: 02/427.20.12 Fax: 02/425.08.48
 - **HER:** *Herman:* Menenstraat, 376 8560 Wevelgem **DIV:** *Divo:* Vlamingveld, 15 8490 Jabbeke
 - **DEL: Delille:** Av. des Feux Follets, 74 7700 Mouscron
- **LEL: P. Leloup & Fils:** Rue du Château, 93/bte 1 1470 Bousval Tél: 010/61.60.04 Fax: 010/62.16.40
- VIN: Vins et découvertes: 61, rue Abbesse 1457 Nil-Saint-Vincent

- **COV:** Covisa: Rue du Chêne 7160 Chapelle-Lez-Herlaimont **REN:** Renavin: Ch. du Roeulx, 405 7060 Soignies Tél: 067/33.48.54 Fax: 067/33.61.43
- **37 JPA:** JP Alsem: Loosduineweg, 693 NL-2571 Den Haag VIN: Vinoble: Wechelsebaan, 141 Lille Tél: 014/55.74.09
- DEW: Dewinger: Kapelhostraat, 1 3500 Hasselt
- **35 DEL:** *Delhaize:* Points de vente partout en Belgique Verkooppunten over gans Belgïe.
- **GHO:** *Ghoos:* Verboekt, 196 2430 Laakda-Vorst Tél: 013/66.13.97
- VER: Vercammen: Leerstraat, 83 9220 Hamme VSV: Vin sur Vin: Av. Ed. Faes - 1090 Bruxelles
 - MOU: Mouchart: Rue Eugène Cattoir, 11 1050 Bruxelles MEE: Bal Louis Meeus: Autoleii, 107 - 2160 Womelgem DEM: Demoor: Gentsesteenweg, 398 - 933 Aalst
 - ENT: Entrepôts Nationnaux: R. de la Sambre, 1020 Bruxelles COM: Comptoir des Vins: Ch. de Louvain, 171 Wavre
 - **KAV:** *Kava:* Meensesteenweg, 381 8501 Bissegem **CAV:** *La Cave à vins:* Rue de Jupilée 4600 Visé
 - NEY: Neykens Product: 19/21 Rue Henri Chapelle 4821 Andrimont
 - KRI: Kribi: 23, rue du Jonckay, 5380 Bierwart
 - VDB: Van den Bosch: Stationstraat, 76 9990 Maldegem
- **48 VIO: Vion Wijnen:** Brugseweg,267 8900 leper (Sint-Jan) Tél: 057/20.01.67 Fax: 057/21.77.59
 - **OPD:** *Opdebeeck:* Nijverheidstraat,13 2570 Duffel Tél: 03/488.44.44 Fax: 03/488.44.88
 - **DEM:** G. Demeulemeester: Le Potiron-point 11, rue du Moulin 5929 Thorembais St-Trond Tél: 081/65.67.13
- 49 MAI: La Maison du vin: Zoning de Sorinnes, 4 5503 Dinant - Tél: 082/22.23.24 - Fax: 082/67.99.36
- **S9 CIN: Cinoco:** Rue P. Van Humbeekstraat, 5 1080 Bruxelles Tél:02/410.47.47 Fax: 02/410.14.54
 - **PAL:** *Palais du Vin:* Rue Notre Dame du Sommeil, 38-48 1000 Bruxelles Tél: 02/512.47.77 Fax: 02/512.09.58
- 60 DIV: Les Dix Vins: Rue Grétry, 77 4020 Liège Tél: 043/79.36.41 - Fax: 093/46.83.08
 - POS: Restaurant Postelein: Tremolo-Keerbergen
- **COR:** Corman: Rue de la Coopérative, 3 4140 Sprimont Tél: 04/382.18.73
- **CAL:** Calivin: Rue de la Seigneurie, 61 4452 Wihogne Tél: 04/278.58.89
 - **CAV:** *La Cavinière*: Rue des Capucins, 13 4900 Spa Tél: 087/77.40.30
 - VIN: De Vinotheek: Ardooisesteenweg 8800 Roeselare Tél: 051/74.72.89
 - **GIL:** *Domaine Gilbert:* Kouterstraat, 3 9772 Wannegem-Lede Tél:09/385.39.09
 - FIS: Franck Fissette: Sluisstraat, 44 3590 Diepenbeek Tél: 011/23.38.00
 - **VIL:** *Vinilux:* Opperije, 45 9700 Oudenaarde Tél: 055/31.47.68
 - **GHO:** *Ghoos:* Verboekt, 196 2430 Laakdal vorst Tél: 013/66.13.97
 - **TER: Terre et Vin:** 304a, rue de l'Etat 1380 Maransart Tél/Fax: 021/652.33.57

Authentiques coups de cœur

Domaine Rompillon Coteaux du Layon 2008

Vue: Robe pâle à doré de grand éclat.

Nez: Extrêmement rafraîchissant par ses intenses senteurs de zeste d'agrumes confits



(kumquat, quinquina, mandarine), le bouquet se montre charmeur et exubérant.

Bouche: Les dégustateurs sont sous le charme de l'équilibre et de la fraîcheur de cette cuvée croquante de fruit, dont les saveurs d'ananas, abricot et agrumes se livrent sans retenue. L'acidité ascendante de la finale garantit la fraîcheur et l'équilibre d'un cru particulièrement savoureux, ponctué par une longue finale sur l'orange amère.

(2010 - 2018)



Régis Bouvier Bourgogne rouge 2007 "En Montre Cul"

Vue: Robe cerise limpide et éclatante.

Nez: Le registre des fruits rouges bien mûrs voire confiturés (fraise, cerise) s'impose dès le premier nez. Puis apparaissent les notes de confise-

Bouche: De grande franchise, ce cru intense offre une structure serrée et une trame

soutenue. On y apprécie une exubérance fruitée vive et très rafraîchissante (groseille, cerise du nord, airelles), dans un ensemble aérien et de belle vivacité. Un vin convivial et épanoui.



(2010 - 2012)



REGIS BOUVIER



Domaine Saint-Luc

"L'escale Sérine" 2005

Vue: Superbe robe carmin intense, de belle ieunesse encore.

Nez: Ce bouquet ouvert exhale de généreuses effluves de confiture de prune et de fique bien mûre. Une



fine touche fumée et toastée apparaît à l'aération. Bouche: Ce cru séveux et charnu offre une bouche ample et riche, où les saveurs de griotte, fraise et cassis se livrent de concert. Une fine acidité apporte la fraîcheur nécessaire à une cuvée de texture douce, dont les tanins se révèlent presque entièrement fondus.

(2010 - 2011)

★★ 15,5/20

DOMAINE

DELAMOTHE

médoc

2006

MIS EN BOUTEILLE AU DONAINE

PRINTERINAL USE



Cuvée Sélectionnée

Vue: Robe saumonée de bel éclat.

Nez: Enveloppé et particulèrement mûr, ce généreux bouquet évoque la

pâtisserie (tarte aux fruits), dans un ensemble olfactif charmeur.

Bouche: On apprécie la vinosité et la maturité d'une cuvée généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire) et de fruits secs (amandes, noisettes). Finale acidulée et de belle fraîcheur, pour un vin de belle typicité.

(2010 - 2011)

15/20

CORMOVEUX



Domaine de la Mothe Médoc 2006

Vue: Rubis cerise à reflets légèrement évolués.

Nez: La maturité du fruit s'exprime par d'insistants arômes de fruits rouges cuits voire macérés (cerise), associés au registre de la pâtisserie (tarte aux fraises).

Bouche: Une bouche gourmande, qui offre une belle franchise et beaucoup de finesse de texture. Les saveurs

de fruits rouges (groseille, cerise) s'y expriment généreusement, dans un ensemble relevé par une jolie acidité et des tanins partiellement fondus. Finale agréablement persistante.

(2010 - 2012)



Références • Referenties

- 1 Dom. Rompillon L'Ollulière 49750 St Lambert du Lattav Tél/Fax: 02/41.78.48.84 - www.domainerompillon.fr
- Domaine Régis Bouvier 52, rue de Mazy 21160 Marsannav-la-Côte - dom.reg.bouvier@hotmail.fr Tél: 03/80.51.33.93 - Fax: 03/80.58.75.07
- Bourgogne rouge "En montre cul".... 15/20 Willy Goorden Ch. dist. en région liégeoise.
- Domaine Saint-Luc Route de Suze-la-Rousse 26790 La Baume-de-Transit Tél: 04/75.98.11.51 - Fax: 04/75.98.19.22 info@dom-saint-luc.com - www.dom-saint-luc.com
- CDR Rge "L'Escale Sérine" 05.........15,5/20 Ch. dist. 9,50€ 4 Bochet-Lemoine - 3, rue Dom Pérignon - 51480 Cormoyeux Tél: 03/26.58.64.11 - Fax: 03/26.58.61.23

bochet.lemoine@wanadoo.fr www.champagne-bochet-lemoine.com

- Champagne Brut Rosé Cuvée Sélect... 15/20 Ch. dist. 14,00€
- 5 Dom. de la Mothe 33340 Gaillan Tél/fax: 05/56.41.76.20



La Viticulture (6)

L'encépagement (suite)

Les principaux cépages rouges et leurs caractéristiques

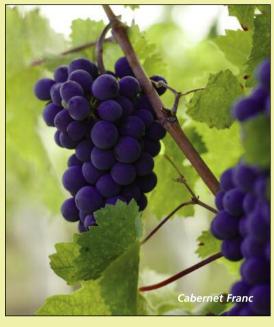
- Cabernet Sauvignon

Origine: Bordelais.

Ce cépage s'adapte parfaitement à de très nombreuses régions, tant que le climat n'y est pas trop frais. En Gironde, il est associé au Cabernet franc et au Merlot dans des proportions diverses pour les grands vins du Médoc. Son adaptabilité lui permet d'être également cultivé dans le Sud-ouest et en Loire (Anjou et Touraine), mais aussi en Californie, Italie, Australie, Afrique du sud, Chili, etc. Il donne des vins généralement tanniques puissants et assez corsés, dont le potentiel de vieillissement est appréciable.

- Cépage de 2^{ème} époque tardive, au débourrement tardif, vigoureux, très sensible à l'oïdium, assez résistant à la pourriture grise grâce à l'épaisseur de ses baies, idéalement planté dans des sols un peu calacaires, maigres et secs.
- Arômes: cassis, mûre, poivron, violette, ...
- Synonymes: Petit-Cabernet, Petit-Bouchet, Vidure, Carbouet, Bidure (en patois, bois dur),...





Cabernet Franc

Origine: Bordelais, mais implanté depuis très longtemps en Touraine.

La moitié des vignes est plantée en Gironde aux alentours (Dordogne, Lot-et-Garonne), où il est associé à d'autres cépages. Egalement très implanté dans la vallée de la Loire, où il est vinifié seul dans plusieurs appellations (Chinon, Bourgueil,

> Saumur-Champigny, ...). Enfin, on le retrouve dans le sud-ouest (Madiran) et il commence à s'implanter dans la région méditerranéenne.

> - Cépage de 2^{ème} époque, au débourrement moyen, assez vigoureux mais peu productif donc nécessitant une taille longue, sensible aux maladies, moins riche en tanins que le Cabernet-Sauvignon, donc de consommation plus rapide., peu difficile sur le choix des sols (seuls les Marnes ne lui conviennent pas).

- <u>Arômes</u>: poivron vert, fleur de cassis, fraise, framboise, violette, ...
- <u>Synonymes</u>: Breton ou Plant Breton (Touraine), Véron (Loire), Bouchet (Madiran), Gros Cabernet ou Vidure (Médoc), Plant des sables (Landes).

- Merlot

Origine: incertaine.

Ce cépage est très cultivé depuis la seconde moitié du XIXè siècle en Gironde, surtout à Saint-Emilion et Pomerol, mais on le rencontre aussi en Dordogne et dans le Languedoc, dans le nord de l'Italie, en Suisse, au Chili, aux

Etats-Unis (Etat de Washington et Californie) et même jusqu'en Russie. Le Merlot est d'une approche plus aisée que le Cabernet-Sauvignon, car plus souple et moins riche en tanins, consommable plus rapidement.

- Cépage de 2^{ème} époque, moyennement vigoureux, débourrement précoce (sensible aux gelées printanières), doit être cueilli rapidement car tendance à la pourriture, sensible à la coulure, acidité très faible (sensation de moelleux en bouche).
- <u>Arômes</u>: Epices, cassis, truffe, chocolat, prune, ...
- <u>Synonymes</u>: Plant Médoc, Sème de la Canau, Sème dou flube (plant du fleuve), ...

- Pinot Noir

<u>Origine</u>: déjà cultivé en Bourgogne à l'époque gallo-romaine

Cépage roi de Bourgogne, où il est souvent vinifié seul dans les grandes appellations, mais aussi en Champagne, surtout dans la

montagne de Reims (vinifié seul ou en assemblage). On le retrouve aussi dans le Jura, en Savoie, en Loire (pour les rouges et rosés de Sancerre et certains rouges de Touraine). Enfin, il fait partie de l'encépagement pour les vins rouges d'Alsace. Ailleurs, on citera l'Oregon et la Californie.

- Cépage de 1^{ère} époque, débourrement précoce, culture délicate, aime les sols calcaires ou crayeux et bien drai-



nés, fertilité assez faible. Qualité instable mais sublime lorsque les conditions de maturation sont réunies. Bonne aptitude au vieillissement précoce, avec une évolution de la teinte assez rapide (pelure d'oignon). Taux d'alcool assez important, acidité moyenne à forte.

- <u>Arômes</u>: petits fruits rouges et noirs (cassis, cerise, mûre, fraise, framboise), arômes parfois terreux et boisés, en fonction des conditions de culture et vinification.
- <u>Synonymes</u>: Franc Pinot ou Pineau, Auvernat noir, Noble ou Noble-joué (Touraine), Plant doré (Champagne), Savagnin noir ou Salvagnin (Jura),...

- Syrah

Origine: incertaine.

Syracuse en Sicile (rapporté par les légions

romaines dès le III^è siècle) ou Shiraz (province de Perse - ville de Schiraz en Iran, d'où elle aurait été rapportée au retour d'une croisade par un chevalier qui se serait établi sur la colline de l'Hermitage, vers 1224)? Ce cépage donne le meilleur de lui-même dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône (Hermitage, Côte-Rôtie). La Syrah entre aussi dans l'encépagement des autres Côtes-du-Rhône et d'une mutitude de vignobles du sud de la France. Ailleurs,

elle est cultivée en Italie, Australie,



Afrique du sud et Californie. Un peu âpre dans sa jeunesse, le vin de Syrah s'avère sombre et charpenté, tannique, mais très élégant, capiteux, velouté et puissant après quelques années.

- Cépage de 2^{ème} époque, au débourrement moyen, vigoureux, fertilité plutôt faible et régulière, doit être conduit en taille longue pour des rendements corrects, sensible au mildiou et à la pourriture grise.
- <u>Arômes</u>: viande fumée, poivre grillé, framboise, violette, cassis, muscade, cacao....
- <u>Synonymes</u>: Sérine, Marsanne noire, Biaune,...

- Grenache

<u>Origine</u>: Espagne (province d'Aragon), où il est appelé Garnacha.

Il s'agit d'un cépage dont la surface de plantation est la plus importante au monde, capable de donner du vin très faible ou éticelant (comme à Châteauneuf-du-pape où il domine l'encépagement). Lorsque la vendange est poussée, on obtient des vins dépourvus de goût et pâles. Avec un rendement normal, les vins sont chaleureux et les flaveurs fruitées et puissamment épicées.

Le Grenache est dominant dans toute la partie sud de la vallée du Rhône et le Languedoc. De plus, tous les rosés de qualité du Sud (Tavel, Lirac, Côtes de Provence, ...) sont élaborés à base de Grenache. On le retrouve aussi à Rivesaltes, Maury et Banyuls pour les vins doux.

- Cépage robuste de 3^{ème} époque, résistant à la sécheresse (port élevé) et aux vents violents de la vallée du Rhône, peu atteint l'oïdium mais très sensible au Mildiou, à la





pourriture grise et à la coulure. Globalement, il manque d'acidité et s'oxyde facilement.

- <u>Arômes</u>: Framboise, cerise cuite, cassis, mûre, épices, thym, clou de girofle, cacao et figue ...
- <u>Synonymes</u>: Aragonais, Roussillon, Tinto, Alicante, Sans-pareil,...

- Gamay

Origine: Cultivé depuis très longtemps en Bourgogne (Gamay noir à jus blanc). Il existe un village en Côte d'Or qui s'appelle Gamay. Ce cépage est presque partout considéré comme un cépage très ordinaire, donnant des vins peu raffinés. Il se plaît pourtant dans les sols granitiques d'Auvergne ou du Beaujolais et y produit des vins très fruités, peu tanniques et moyennement colorés, sans réel potentiel de garde. On en trouve beaucoup dans le Mâconnais, un petit peu en Côte d'Or, dans la Loire (Touraine et Anjou) où il produit des vins légers, en Savoie mais aussi dans le Sud-ouest. Les vins sont peu alcooliques et conservent une acidité bien présente, agréable pour les Primeurs.

- Cépage de 1ère époque, sensible aux maladies en général et aux gelées de printemps mais bien adapté aux vignobles septentrionaux ou de montagne. Très productif, il est malheureusement souvent victime de chaptalisation excessive.
- <u>Arômes</u>: Fraise, framboise, cerise, violette, banane, ... caramel, chocolat et prune au vieillissement.
- <u>Synonymes</u>: Petit bourguignon, Gamay Beaujolais, Lyonnaise,...

De wijnbouw (6)



De voornaamste rode druivenrassen en hun eigenschappen

- Cabernet Sauvignon

Oorsprong: Bordeaux.

Dit druivenras kan zich perfect aanpassen aan zeer vele streken, voor zover het klimaat er niet te kil is. In de Gironde wordt het samengevoegd met de Cabernet franc en de Merlot, in verschillende verhoudingen, voor de grote wijnen van de Médoc. Dankzij zijn aanpassingsvermogen kan het druivenras eveneens worden geteeld in het zuidwesten van Frankrijk en in de Loire (Anjou en Touraine), maar ook in Californië, Italië, Australië, Zuid-Afrika, Chili, enz. Het levert over het algemeen krachtige en vrij pittige tanninewijnen op, met een aanzienlijk verouderingspotentieel.

- Druivenras van de late 2^{de} periode, ontbot laat, sterk, zeer gevoelig voor oïdium, dankzij de dikte van de vruchten vrij goed bestand tegen grauwe schim-

mel, idealiter geplant in arme en droge, licht kalkhoudende gronden.

- <u>Aroma's</u>: zwarte bes, braambes, paprika, viooltjes ...
- <u>Synoniemen:</u> Petit-Cabernet, Petit-Bouchet, Vidure, Carbouet, Bidure,...

- Cabernet Franc

<u>Oorsprong:</u> Bordeaux, maar sedert lang aanwezig in Touraine.

De helft van de wijnstokken staat in de Gironde en omstreken (Dordogne, Lot-et-Garonne), waar het met andere druivenrassen wordt gecombineerd. Eveneens sterk aanwezig in de vallei van de Loire, waar het alleen gevinifieerd wordt in verschillende appellaties (Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny ...). Ten slotte vindt men het terug in het zuidwesten (Madiran) en begint het ingang te vinden in de streek van de Middellandse Zee.

- Druivenras van de 2^{de} periode, ontbot matig vroeg, vrij sterk maar weinig productief dus lange snoei is noodzakelijk, gevoelig voor ziekten, minder rijk aan tannines dan de Cabernet-Sauvignon, dus voor snellere consumptie, niet echt moeilijk in de keuze van de bodems (enkel mergelgronden zijn niet geschikt).
- <u>Aroma's</u>: groene paprika, bloem van zwarte bes, aardbei, framboos, viooltjes, ...
- <u>Synoniemen:</u> Breton of Plant Breton (Touraine), Véron (Loire), Bouchet (Madiran), Gros Cabernet of Vidure (Médoc), Plant des sables (Landes).

- Merlot

Oorsprong: onbekend.

Dit druivenras wordt sinds de tweede helft van de 19^{de} eeuw zeer veel geteeld in de Gironde, vooral in Saint-Emilion en Pomerol,

maar men komt het ook tegen in de Dordogne en in de Languedoc, in het noorden van Italië, in Zwitserland, in Chili, in de Verenigde Staten (in de staat Washington en Californië) en zelfs in Rusland. De Merlot is meer toegankelijk dan de Cabernet-Sauvignon, want hij is soepeler, minder rijk aan tannines en kan sneller worden geconsumeerd.

- Druivenras van de 2^{de} periode, matig sterk, ontbot vroeg (gevoelig voor lentevorst), moet snel worden geplukt



want neigt tot rotting, gevoelig voor vruchtverlies, zeer lage zuurgraad (volle en zachte smaak in de mond).

- Aroma's: kruiden, zwarte bes. truffel, chocolade, pruim...
- Synoniemen: Plant Médoc, Sème de la Canau, Sème dou flube. ...

- Pinot Noir

Oorsprong: reeds geteeld in Bourgondië in de Gallo-Romeinsetijd

De koning onder de druiven van Bourgogne, waar het vaak alleen gevinifieerd wordt in de grote appellaties, maar ook in Champagne, vooral in de Berg van Reims (alleen gevinifieerd of in assemblage). Men vindt het ook terug in de Jura, in de Savoie, in de Loire (voor de rode en roséwijnen van Sancerre en sommige rode wijnen van Touraine). Ten slotte maakt het ook deel uit van het assortiment aan druivenrassen voor de rode Elzasser wijnen. Elders in de wereld komt het onder andere voor in Oregon en Californië.

- Druivenras van de 1ste periode, ontbot vroeg, gevoelige teelt, houdt van kalk- of krijthoudende en goed gedraineerde gronden, vrij lage vruchtbaarheid. Onstabiele kwaliteit maar subliem wanneer alle voorwaarden voor rijping verenigd zijn. Neiging tot voortijdige veroudering, met een vrij snelle verandering van de kleur (uienschil). Vrij hoog alcoholgehalte, matige tot sterke zuurgraad.
- Aroma's: kleine rode en zwarte vruchten (zwarte bes, kers, braambes, aardbei, framboos), soms aardeachtige en houtachtige aroma's naar gelang de teelt- en vinificatieomstandigheden.
- Synoniemen: Franc Pinot of Pineau, Auvernat noir, Noble of Noble-joué (Touraine), Plant doré (Champagne), Savagnin noir of Salvagnin (Jura), ...



- Syrah Oorsprong: onbekend. Svracuse in Sicilië (meegebracht door de Romeinse legioenen vanaf de 3de eeuw) of Shiraz (pro-

vincie van Perzië stad Schiraz in Iran, waaruit het meegebracht zou zijn bij de terugkeer van een kruistocht door een ridder die zich zou hebben gevestigd op de heuvel van Hermitage, omstreeks 1224)? Dit druivenras geeft het beste van zichzelf in het noordelijke gedeelte van de vallei van de Rhône (Hermitage, Côte-Rôtie). De Syrah komt ook voor in het assortiment aan druivenrassen van de andere Côtes-du-Rhône en tal van wijngebieden in het zuiden van Frankrijk. Elders in de wereld wordt het geteeld in Italië, Australië, Zuid-Afrika en Californië. Wijn van Syrah is een beetje wrang in de jeugd, somber en stevig onderbouwd, rijk aan tannines, maar zeer elegant, koppig, fluwelig en krachtig na enkele jaren.

- Druivenras van de 2de periode, ontbot matig vroeq, sterk, eerder zwakke en regelmatige vruchtbaarheid. lange snoei vereist voor behoorlijke opbrengsten, gevoelig voor meeldauw en grauwe schimmel.
- Aroma's: gerookt vlees, gegrilde peper, framboos, vioolties, zwarte bes, muskaat, cacao...
- Synoniemen: Sérine, Marsanne noire, Biaune....

- Grenache

Oorsprong: Spanje (provincie Aragona), waar de druif Garnacha

wordt genoemd. Dit is het meest aangeplante druivenras ter wereld, die zeer zwakke of sprankelende wijn kan opleveren (zoals in Châteauneuf-du-pape waar de



Grenache het assortiment overheerst). Wanneer de wijnoogst wordt opgedreven, bekomt men smaakloze en bleke wijnen. Bij een normale opbrengst zijn de wijnen warm met fruitige en sterk gekruide smaken.

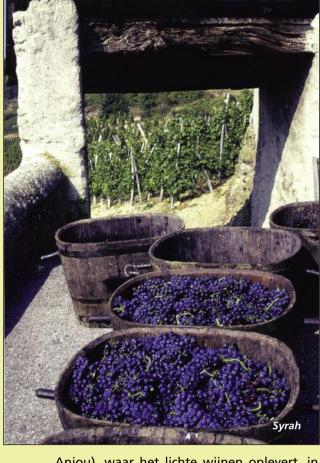
De Grenache overheerst in het hele zuidelijke gedeelte van de vallei van de Rhône en de Languedoc. Bovendien worden alle kwaliteitsvolle roséwijnen van het Zuiden (Tavel, Lirac, Côtes de Provence ...) op basis van Grenache gemaakt. Men vindt het druivenras ook terug in Rivesaltes, Maury en Banyuls voor zoete wijnen.

- Sterk druivenras van de 3^{de} periode, bestand tegen de droogte (hoge dracht) en de krachtige wind in de vallei van de Rhône, wordt weinig aangetast door oïdium maar is zeer gevoelig voor meeldauw, grauwe schimmel en vruchtverlies. Over het algemeen mist het aan zuurgraad en oxideert het gemakkelijk.
- <u>Aroma's</u>: framboos, gekookte kers, zwarte bes, braambes, kruiden, tijm, kruidnagel, cacao en vijg...
- <u>Synoniemen:</u> Aragonais, Roussillon, Tinto, Alicante, Sans-pareil,...

- Gamay

Oorsprong: Sedert lang geteeld in Bourgondië. (blauwe Gamay met wit sap). In de Côte d'Or is een dorp dat Gamay heet. Dit druivenras wordt bijna overal als een

zeer banaal druivenras beschouwd, dat weinig verfijnde wijnen oplevert. Het gedijt echter goed in de granietbodems van Auvergne of van de Beaujolais en produceert er zeer fruitige wijnen, met weinig tannines en middelmatiq gekleurd, zonder reëel bewaarpotentieel. Het komt veel voor in de Mâconnais, een beetje in de Côte d'Or, in de Loire (Touraine en



Anjou), waar het lichte wijnen oplevert, in de Savoie maar ook in het zuidwesten. De wijnen hebben een laag alcoholgehalte en behouden een duidelijke zure smaak, die aangenaam is voor de Primeurs.

- Druivenras van de 1^{ste} periode, gevoelig voor ziekten in het algemeen en voor lente-

> vorst, geschikt voor noordelijk gelegen wijngebieden of in de bergen. Zeer productief maar spijtig genoeg vaak het slachtoffer van overdreven verzoeting.

- Aroma's: aardbei, framboos, kers, viooltjes, banaan... karamel, chocolade en pruim bij het ouder worden.
- <u>Synoniemen:</u> Petit bourguignon, Gamay Beaujolais, Lyonnaise, ...



Le salon de V.T.A.

"Les portes et bouteilles ouvertes" pour nos abonnés

Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de chaque numéro de "Vins & Terroirs Authentiques" sont offerts par les vignerons à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

Entrée gratuite





Salon van V.T.A. Opendeur- en Openflessendag



De wijnbouwers bieden onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers van ieder nummer van "Vins & Terroirs Authentiques" aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.

Gratis ingang

Nouvelle adresse: Nieuw adres:

Restaurant **'K zeg a moda**

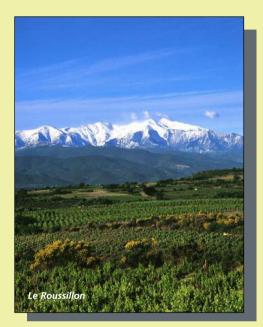
2, rue de l'Etoile - 2, Sterstraat 1620 Drogenbos

www.kzegamoda.be



Dégustations - Degustaties

Vins du Roussillon • Graves • Pessac Léognan



Vins Argentins Coups de Cœur

Château Smith Haut Laffitte Grand Cru Classé de Graves



Abonnement

| 1 an - 3 Nº (à partir du N°:) au prix de 22,50 € 1 jaar - 3 Nr (vanaf N') voor de prijs van 22,50 € |
|---|
| 2 ans - 6 N° (à partir du N°:) au prix de 39,50 € 2 jaar - 6 Nr (vanaf N′) voor de prijs van 39,50 € |
| Je verse au compte N°: 210-0985687-25 Ik stort op rekeningnummer: 210-0985687-25 |
| J'envoie un chèque à l'ordre de la R.P.V. Ik sluit hierbij een cheque op naam van R.P.V. |
| • Nom / Naam: |
| Adresse / Adres: |
| |





CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT











Firmin Lecharlier

Ave 85 BELGIUM P

+ 32 (0)2 + 32 (0)2 420 10 00 420 12 00 W :

www.moderncar.com info@moderncar.com

Vins & Terroirs Authentiques offre aux nouveaux clients, la bouteille de Champagne dans la limousine ou à votre table (min. 4 couverts) sur présentation de la Revue





Herman Dedapper

1er Maître-Sommelier de Belgique 82-83 3ème mondial 83





RESTAURANT

Centre d'Epanouissement Gastronomique Initiation à l'art de la table et à l'œnologie

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

Prins Van Luiklaan 61 Bld Prince de Liège • 1070 Anderlecht • Tel/Fax: 02/522 51 69



Maison des Vins à Bergerac : +33 5 53 63 57 55 www.vins-bergerac.fr

Office du tourisme : +33 5 53 57 03 11

www.bergerac-tourisme.com







CREATION: TOSCARA / ILLUSTRATION: YANN