

Guide d'achat
Quadrimestriel



Aankoopgids
Viermaandelijks

Printemps - Été 2024 **N°105** Lente - Zomer 2024

Fronsac
Canon-Fronsac



Minervois



La Livinière



Cognac



Pineau des Charentes



Pinots Blanc,
Gris & Noir
d'Alsace
(Bas-Rhin)

Accords
gourmands



Wijn en gerecht

Recommandé
par VTA

La Rose des Champs • L'Entre-Cœur

Gîte de charme et cabane insolite au cœur de notre domaine viticole



Domaine Rosfelder • Steve et Camille • 5, rue Heiligenbronn • 67140 Gertwiller
www.vinsrosfelder.fr • domainerosfelder@gmail.com • Tél : 03 88 08 43 76 • Mobile : 06 74 76 71 14

Mhmmm, l'Alsace, c'est à la Couronne !

L'adresse mythique des traditionnels
tartes flambées, choucroutes, baeckeoffe...
ou encore l'unique et délicieuse Ries'Soupe®.



VISITE VIRTUELLE SUR NOTRE SITE

www.couronne.com

2 rue de la Mairie - 67750 Scherwiller

Tél. : +33 3 88 92 06 24

Grande terrasse, salle pour les groupes

GOOGLE MAPS



Le métier de vigneron ressemble de plus en plus à un parcours du combattant. Entre diminution de la consommation mondiale de vin, l'augmentation du prix des matières premières et des charges sociales et surtout les dérèglements climatiques, reprendre un vignoble familial et transmettre une passion pour un métier à l'avenir de plus en plus incertain devient une aventure audacieuse.

Avec la disparition de 11000 domaines par rapport à 2010, le nombre de vigneron et viticulteurs français a baissé de 16 % en dix ans. En Nouvelle-Aquitaine, 3100 exploitations viticoles ont disparu en 10 ans (tombant à 10400).

A côté des prestigieux Saint-Emilion, affairés à se crêper le chignon pour remettre en question le dernier classement des grands Crus, le modeste vignoble de Fronsac, qui a connu récemment un épisode de grêle, attire davantage de véritables œnophiles que de "buveurs d'étiquettes" ou de riches asiatiques.

Le Minervois, région touristique par excellence subit lui, comme tout le Sud de la France, la sécheresse. Une parfaite maîtrise des vinifications permet aux vigneron de nous proposer des vins de grande qualité qui souffrent rarement d'un excès d'alcool.

Les vigneron alsaciens, attentifs à l'évolution des modes de consommation, augmentent leur production de vins secs. Les pinots gris, souvent trop riches, suivent le mouvement et s'invitent désormais plus volontiers à table. Des vins "natures" au caractère bien trempé voient le jour. Ils ne font pas toujours l'unanimité mais tentent de séduire une nouvelle clientèle ou des consommateurs plus attentifs aux démarches environnementales.

Les Pinots noirs, dont de nombreuses cuvées souffrent d'un excès d'acidité et d'un manque de densité, gagnent, avec le réchauffement climatique, en concentration et potentiel de garde.

La région de Cognac n'a récemment, pas été épargnée par la grêle mais le véritable tsunami menace d'arriver de Chine, principal acheteur de ces eaux-de-vie d'exception. Cette dernière menace de revoir sa politique d'importation, ce qui inquiète grandement les producteurs.

Malgré le climat morose qui règne sur une grande partie des terroirs de l'hexagone, il nous plaît de souligner la détermination et la qualité de travail des vigneron rencontrés lors de nos visites dans le vignoble.

Michel Praet

INDEX

• Editorial - Edito.....	3	• Pineau des Charentes - Cognac.....	51
• Fronsac - Canon-Fronsac.....	7	• Alsace-Bas-Rhin.....	92
• Minervois.....	24	• Salons VTA.....	131
• La Livinière.....	46		

Photo de couverture: © BNIC - Stéphane Charbeau

VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES

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

www.vinsetterroirs.be • contact@vinsetterroirs.be

Editeur Responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Het beroep van wijnbouwer lijkt steeds meer op een hindernisbaan. Tussen het minder wereldwijd wijnverbruik, het duurder worden van de grondstoffen en de sociale lasten en vooral de klimaatveranderingen, wordt het overnemen van een familiaal bedrijf en een passie voelen voor een steeds onzekerder beroep in de toekomst werkelijk een gedurfd avontuur.

Sinds 2010 zijn er al 11000 domeinen verdwenen en is het aantal wijnbouwers in 10 jaar met 16% gedaald. In Nouvelle-Aquitaine zijn er 3100 wijnbedrijven verdwenen in 10 jaar tijd. (naar 10400)

Naast de prestigieuze Saint-Emilion, waar ze nog altijd bekvechten om het laatste klassement van de Grands Crus in vraag te stellen, neemt de bescheiden wijngaard van Fronsac, die onlangs werd getroffen door een hagelbui, trekt meer wijnkenners aan waar vroeger enkel "etikettendrinkers" over de vloer kwamen of ook rijke Aziaten.

De Minervois, mooie toeristische regio, ondergaat, zoals heel het zuiden van Frankrijk, de droogte. Dank zij een professionele aanpak van de wijnbouwers kunnen ze ons nu wijnen van grote kwaliteit voorstellen die zelf een niet te hoge alcoholgraad hebben.

In de Elzas letten ze goed op de evolutie en veranderingen inzake het verbruik en vermeerderen ze de productie van droge wijnen. De Pinot Gris, vaak rijk aan suikers, volgt deze trant en komen zodoende gemakkelijker op tafel. Natuurwijnen met een sterk karakter zijn in opkomst. Ze worden niet altijd unaniem geprezen maar proberen een nieuw cliënteel of consumenten die meer aandacht hebben voor het milieu aan te spreken.

Pinot Noirs, waarvan vele cuvés lijden aan een te hoge zuurtegraad en een te weinig aan densiteit, winnen aan concentratie en rijpingspotentieel dank zij de klimaatopwarming.


De Cognac-regio is recentelijk niet gespaard gebleven van hagel, maar de tsunami dreigt vanuit China, belangrijkste afnemers van deze uitzonderlijke eau-de-vie, dat zijn importbeleid waarschijnlijk zal herzien en zo de producenten zorgen baart.

Ondanks het somber klimaat die over een goed deel van de wijngaarden van de zeshoek heerst, willen we de vastberadenheid en de kwaliteit van het werk der wijnbouwers, die we tegenkwamen tijdens ons bezoek ter plaatse, onderlijnen.


Michel Praet


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


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


 Vin disponible en Belgique
Wijn beschikbaar in België


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


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

 Accueil de camping-car
Onthaal camping-car

 Culture Biologique
Biologische cultuur

 Culture Biodynamique
Biodynamische cultuur

 Haute Valeur
Environnementale

 Terra Vitis

AUX: Auxerrois - CA: Carignan - CF: Cabernet Franc - CH: Chardonnay - CS: Cabernet Sauvignon
GR: Grenache - MA: Malbec - MAC: Maccabeu - MAR: Marsanne - ME: Merlot - MOU: Mourvèdre - PB: Pinot Blanc
PN: Pinot Noir - PG: Pinot Gris - PV: Petit Verdot - RI: Riesling - RO: Rolle - ROU: Roussanne - SAU: Sauvignon
SY: Syrah - VER: Vermentino - VIO: Viognier

FRONSAC ET CANON-FRONSAC, DEUX APPELLATIONS À ÉCHELLE HUMAINE DANS UN DES PLUS BEAUX CADRES NATURELS DU VIGNOBLE BORDELAIS

Le vignoble du fronsacais, sur la rive droite de la Garonne, est localisé à 40 km au nord-est de Bordeaux, à 5 Km au Nord-Ouest de Libourne.

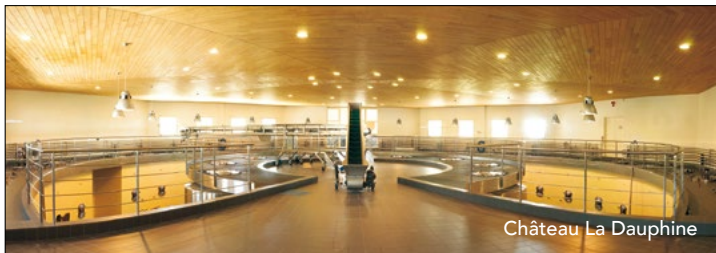
Il est plus précisément situé à l'Ouest de Pomerol, entre les méandres de l'Isle et de la Dordogne. Il est composé de deux appellations soeurs qui produisent exclusivement des vins rouges: L'AOC Fronsac (766 ha) et l'AOC Canon-Fronsac (237 ha).

Ces deux grands terroirs viticoles épousent de superbes paysages de plateaux et de coteaux.

Ces sols complexes sont en majorité calcaires sur le plateau et argilo-calcaires en côtes. C'est la qualité de ces sols, alimentés en eau de façon régulière et sans stress qui confère aux vins de Fronsac et Canon-Fronsac leur richesse et leur complexité.

Le climat océanique tempéré de la région, son caractère continental par rapport au reste du Bordelais et sa situation au confluent de deux rivières lui permettent de bénéficier d'un microclimat qui favorise une maturation lente des raisins.

Les trois principaux cépages de la région de Fronsac sont le merlot (78% de l'encépagement), le cabernet franc (15%) et le cabernet sauvignon.



Château La Dauphine

L'histoire de Fronsac s'est inscrite depuis longtemps dans la terre de ce petit territoire puisque la présence de carrières d'argile a servi à la fabrication d'amphores et que le "Duché de Fronsac" a eu, de par sa position, une importance géographique et politique stratégique, dès l'époque de Charlemagne.

En 769, il y bâtissait une puissante forteresse, qui fut le premier château de Fronsac. Plus tard, pendant les trois siècles d'occupation anglaise, les vins de Fronsac furent largement exportés vers l'Angleterre et la notoriété des vins ne cessera de s'étendre.

Au XVIIIème siècle, la révolution qualitative des vins du Libournais prend ses racines ici et l'essor du commerce maritime mondial contribuera largement à établir le vignoble de Fronsac parmi les plus nobles du Bordelais.

Au 18ème siècle, les vins de Fronsac et Canon-Fronsac jouissent d'une forte réputation. C'est avec eux qu'apparaît pour la première fois dans le Libournais, la notion de "Cru".

Aujourd'hui, la région de Fronsac est déterminée à faire revivre ce passé prestigieux en unissant les efforts de ses deux appellations, Fronsac et Canon-Fronsac, notamment les efforts qualitatifs apportés tant au suivi du vignoble que des vinifications. Les viticulteurs de Fronsac sont en effet conscients que c'est ainsi que les terroirs exceptionnels dont la nature a doté Fronsac se verront reconnus par le marché national et international.



Château de La Rivière

FRONSAC EN CANON FRONSAC, TWEE APPELATIES OP MENSELIJKE SCHAAL IN ÉÉN VAN DE MOOISTE NATUURLIJKE KADERS VAN DE BORDELESE WIJNGAARD



Château Barrabaque

Fronsac situeert zich, op de rechteroever van de Garonne, op 40km van Bordeaux en amper vijf km van Libourne en ten westen van Pomerol, tussen de meanders van het eiland en van de Dordogne.

In deze twee appellaties treft men enkel rode wijn aan. de AOP Fronsac (766 ha) en de AOP Canon Fronsac (237 ha).

De complexiteit van de ondergrond, meestal kalkhoudend op het plateau en leemachtig op de cotes, zorgen voor grote wijnen. Dank zij de kwaliteit van de grond, met regelmatige waterbevoorrading die stress tegengaat, bekomt men hier rijke en complexe wijnen.

De drie druivenrassen zijn merlot (78%) aangevuld met cabernet franc en cabernet sauvignon. De aanwezigheid van de leemachtige ondergrond in deze kleine appellatie wordt gestaafd door de teruggevonden amforen dat in het Her-

togdom van Fronsac een belangrijke rol speelde door haar geografische en geschiedkundige positie sinds Karel de Grote. In 769 liet hij een grote vesting bouwen dat trouwens het eerste kasteel van Fronsac was.

Tijdens de daaropvolgende drie eeuwen van engelse overheersing, werden de wijnen van Fronsac in grote getale naar Engeland verscheept waardoor ze wonnen aan bekendheid zodanig ze in de 18 eeuw van een grote reputatie genieten.

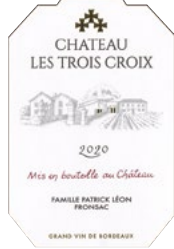
Hierdoor verschijnt in de Libournais voor het eerst de term "Cru". Vandaag de dag stellen ze alles in het werk om dit prestigieus verleden op te flakkeren door de inspanningen zowel in de wijngaard als door het vinifiëren te laten herleven.

De wijnbouwers van Fronsac zijn er zich van bewust dat hun uitzonderlijke goede wijngaarden die de natuur hen heeft geschonken, zich goed zullen positioneren zowel op de nationale als de internationale markten.



Château Mazeris

17,5/20 ★★★★★



Château Les Trois Croix

24,00 €

Splendide robe grenat profond presque d'encre au disque fermé. De grande douceur olfactive, ce puissant bouquet libère de séduisantes senteurs de fruits au sirop (mûre, myrtille, cerise), enveloppées d'un registre boisé noble, parfumé et extrêmement élégant. Un ensemble qui appelle la dégustation. Porté par un support d'acidité énergétique qui équilibre la grande maturité fruitée, ce vin aux tanins particulièrement distingués et respectueux de la matière a emporté les suffrages. Tout y est bien en place et la profondeur et la complexité de l'ensemble mettent en valeur un fruité prégnant (baies rouges et noires) et des tanins de grande élégance. Très longue finale juteuse et suave.

ME: 81 - CF: 19 • 2024/27

Cherche
Distributeur(s)

05/57.84.32.09
lestroiscroix@aol.com



17,5/20 ★★★



Château de Carles - "Haut-Carles"

Superbe robe de grande intensité, rubis profond au disque fermé. Complexe et étoffé, ce puissant bouquet mêle les notes de fruits au sirop (mûre, bigarreaux) aux notes subtilement boisées (tabac blond) et d'épices douces. Un ensemble très séduisant qui invite à la dégustation. Tout est parfaitement en place dans ce cru de haut rang qui fait honneur à son appellation. La matière très concentrée et de belle maturité se voit enveloppée de tanins gourmands et partiellement fondus. L'impression de plénitude se prolonge jusqu'en finale, où les saveurs fruitées reprennent la main (griotte, mûre). Longue finale subtilement toastée, qui donne envie d'y revenir.

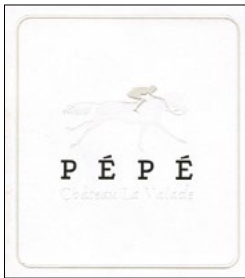
ME: 96 - CF: 4 • 2024/28

www.hautcarles.com
contact@hautcarles.com



17/20

★★★★★



Château La Valade - "Pépé"

23,00 €

Belle robe carminé intense, profonde et lumineuse. Le premier nez révèle un boisé prégnant et distingué (caramel, moka, tabac). Les senteurs de cerise confite et de fruits noirs confiturés complètent ensuite un ensemble engageant. Ce vin ample et profond, doté d'une trame serrée et ambitieuse, a séduit les dégustateurs. L'élevage y est ambitieux mais respectueux du fruit. Les tanins, partiellement lisés, enveloppent une matière séduisante de concentration. Longue finale légèrement grillée, pouvant encore harmoniser ses éléments.

ME: 100 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

06/98.89.30.08
chateaulavalade@orange.fr



Château La Valade



16,5/20 ★★★★★



Château Hauchat - "La Rose"

Robe rouge magenta, concentrée et au disque fermé. De généreux arômes de petits fruits noirs confiturés (myrtille, mûre, cerise) envahissent un premier nez franc et séduisant. Une fine touche de biscuit, caramel et réglisse ajoute de la complexité à un bouquet qui suscite la curiosité. Tout est bien en place dans ce vin complet et structuré, qui voit sa matière fruitée concentrée et expressive (baies rouges et noires confiturées) enveloppée d'un registre boisé très délicat et bien dosé. Une fine acidité équilibre l'ensemble et les tanins, gourmands, sont presque fondus. Un cru très bien construit.

ME: 100 • 2024/27

Grands Terroirs

www.vignobles-saby.com
famillesaby@orange.fr


16/20 ★★★★★



Château Tasta

Superbe robe carmin intense de grande concentration. Les notes de tabac blond parfumé et de caramel s'associent dans une belle harmonie au registre des fruits rouges et noirs confiturés. Un bouquet expressif et très engageant. Solidement construit et enveloppé d'une charpente tannique qui doit encore patiner ses contours, ce vin ambitieux et ferme délivre en milieu de bouche ses saveurs de baies noires sauvages et de réglisse. Il possède de beaux atouts pour évoluer harmonieusement et se voit ponctué d'une longue finale à la fois épicée, subtilement boisée et fruitée. Un cru au beau potentiel.

ME: 100 • 2025/28

 NCO - Groupvins
 Cherche Distributeur(s)

www.chateautasta.com
chateau.tasta@gmail.com

Conversion

16/20

★★★



Château La Vieille Cure

Superbe robe grenat profond très concentré. Ce bouquet enveloppé et très charmeur développe une belle complémentarité entre les arômes de boisé noble, fruits rouges confiturés et épices douces. Une grande élégance olfactive ! L'entrée de bouche, pleine et énergique, donne le ton d'un vin équilibré, dont l'élevage s'est placé au service du fruit. On y apprécie les saveurs de baies noires confiturées et l'enveloppe tannique de grande élégance, qui ne demande qu'à achever sa patine. Finale volumineuse et persistance pour un cru très bien construit.

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5 • 2024/27

www.la-vieille-cure.com
vieillecure@orange.fr


Château Tasta

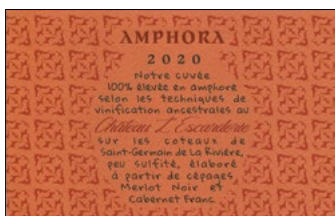


Château La Vieille Cure

16/20 ★★★

Château l'Escarderie - "Amphora"

18,00€



Très belle robe grenat soutenu de grande jeunesse encore. De puissants effluves de fruits rouges et noirs mûrs dominent un bouquet séduisant, doux et lactique (yaourt aux fruits, crème). Franche et juteuse, cette cuvée charnue et de texture serrée privilégie ouvertement une expression fruitée exubérante (cerise, mûre, myrtille). De fins tanins de fruits enveloppent un ensemble salivant et doté d'un bel équilibre acidité/gras. Finale séveuse et chaleureuse de persistance appréciable.

ME: 1/3 - CF: 1/3 - MA: 1/3 • 2024/26



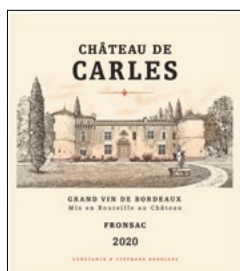
Cherche Distributeur(s)
Salon: Malmédy

www.lescorderievs.com
contact@lescorderievs.com



16/20

★★★



Château de Carles

Belle robe rubis cerise à reflets carminés, de grand éclat. Sans attendre, les senteurs de fruits rouges et de pâtisserie (tarte aux cerises, fraises) s'expriment avec générosité. L'aération complète la palette olfactive par quelques effluves discrètement vanillés. Portée par une acidité bien présente, cette bouche franche et énergique offre une jolie tension rafraîchissante. Les saveurs de baies rouges (groseille, cerise) s'expriment librement et la finale, suave et charnue se montre croquante de fruit, dans la longueur. Un cru suave et richement doté.

ME: 97 - MA: 3 • 2024/27

www.hautcarles.com
contact@hautcarles.com



15,5/20 ★★★

Château La Rousselle



Jolie robe carminée brillante, assez concentrée, au disque ouvert sans signe d'évolution. Velouté et mature, le bouquet révèle une réelle profondeur. On y apprécie les senteurs de boisé délicat, baies rouges et noires de belle maturité et d'épices douces. Un ensemble distingué et ambitieux par sa profondeur. Ce vin abouti et riche montre des tanins patinés et séduit par sa chair de fruit intacte, (griotte, mûre). Une texture délicate et rafraîchissante par son acidité apporte de la vigueur à une finale de persistance appréciable.

ME: 60 - CF: 40 • 2024/26



06/81.34.10.27
lucia33@orange.fr



15,5/20

★★★



Château de La Rivière

Robe rubis cerise de concentration appréciable. L'empreinte de l'élevage se montre présente dès l'ouverture (tabac, cuir). Une expression fruitée subtile s'exprime ensuite (fruits rouges mûrs). Doté d'une belle fraîcheur gustative, ce vin franc et distingué délivre une bouche fondue et charmeuse, de trame lissée, dont les saveurs de fruits rouges mûrs ont été respectées par l'élevage. Finale de longueur agréable pour une cuvée bien construite qui se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours.

ME: 85 - CF: 10 - CS: 3 - MA: 2 • 2024/26



Lesage

www.chateau-de-la-riviere.com
info@chateau-de-la-riviere.com



15/20 ★★★★★



Château Renard - "Argile Fauve"

12,50 €

Robe limpide et brillante, cerise de bel éclat. Un fruité intact et gourmand s'exprime sans attendre dans ce nez franc et engageant, qui livre sans retenue ses arômes de fruits confiturés (bigarreaux, mûre). Un bouquet séduisant qui invite à la dégustation. Cette bouche ferme et structurée associe charme fruité, concentration de matière et un beau gras pour équilibrer la vigueur de l'ensemble. Les saveurs de fruits rouges acidulés dominent une finale de persistance agréable, pouvant encore patiner quelque peu ses contours.

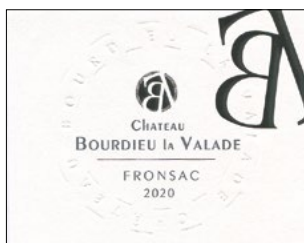
ME: 100 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaurenardmondesir.com
laurence@chateaurenardmondesir.com



14,5/20 ★★★★★



Château Bourdieu la Valade

9,00 €

Robe cerise éclatante. Ce bouquet doucereux évoque les notes pâtisseries (tarte aux cerises), une fine touche vanillée et quelques arômes de confiserie (framboise). Des fragrances d'épices douces complètent l'ensemble à l'aération. On apprécie le fondu et la souplesse de trame de cette cuvée assez charnue, proposant une expression fruitée expressive et mûre (baies rouges et noires), qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. La finale, croquante et suave, séduit par son harmonie et sa longueur appréciable.

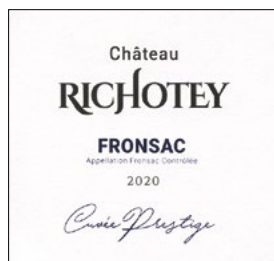
ME: 80 - CF: 20 • 2024/25

Cherche
Distributeur(s)

06/70.52.23.09
denis-roux@gmail.com

14/20

★★★★



Château Richotey - "Cuvée Prestige"

9,90 €

Robe profonde, rubis au disque en début d'évolution. Le bouquet développe de séduisants arômes de boisé noble, cuir et caramel, qui complètent une expression de fruit respectée par l'élevage (fraise, cerise). Cette bouche fondue et charmeuse séduit par sa délicatesse de texture, ses tanins patinés et l'expression fruitée généreuse (fruits rouges confiturés). L'ensemble se montre convivial et gourmand et se voit ponctué d'une finale assez suave, gouleyante, tout en rond.

ME: 85 - CF/CS: 15 • 2024/25

Cherche
Distributeur(s)

06/23.28.64.66
vignobles.faure.pontalier@orange.fr



Château Richotey



Château de La Rivière

16,5/20 ★★★★★

Château de La Rivière



Jolie robe rubis carmin de bel éclat. Mêlant avec harmonie les arômes de fruits rouges et noirs (griotte, mûre) et d'épices (poivre), ce bouquet franc et démonstratif invite à la dégustation. Une légère douceur caramélisée apparaît à l'aération. Superbe bouche, pleine et harmonieuse, qui a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son très bel équilibre acidité/moelleux et l'élégance de ses tanins presque lissés. Un bel exercice de vinification a donné naissance à ce vin suave et richement doté en expression fruitée (bais rouges et noires). On apprécie également l'énergie d'une finale enveloppante et de grande persistance.

ME: 85 - CF: 10 - CS: 3 - MA: 2 • 2024/26

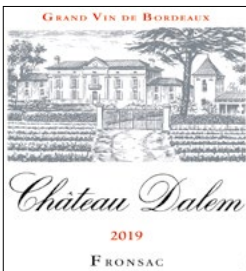
Lesage

www.chateau-de-la-riviere.com
info@chateau-de-la-riviere.com


16,5/20

★★★★

Château Dalem



Robe rubis cerise brillante et limpide. Une grande douceur olfactive se dégage dès le premier nez, livrant sans retenue de généreuses senteurs de fruits rouges et noirs croquants, agrémentés d'une touche lactique douceuse et d'une note pâtissière extrêmement engageante. Ce cru parfaitement équilibré et richement doté livre une bouche salivante et croquante de fruit (bigarreaux, mûre), enveloppée de tanins très élégants et presque fondus. La finale, grasse et puissante à la fois, séduit tant par sa longueur que par sa plénitude. Très beau vin.

ME: 85 - CF: 15 • 2024/26

 Lesage - Calivin
 Millesima - Cora

www.chateaudalem.com
contact@chateaudalem.com


16/20 ★★★★★

Château L'Escarderie - "Passion de Château L'Escarderie"

12,00 €



Très belle robe rubis carmin au disque fermé. Ce nez ouvert et parfumé associe les senteurs de fruits mûrs, tabac blond et épices douces, dans un ensemble engageant et expressif. Une sensation d'harmonie et de plénitude est ressentie à la dégustation de ce vin doté d'un beau volume de matière et d'un très bel équilibre acidité/gras. De fins tanins au grain serré enrobent une matière dense et bien mûre (baies rouges et noires) et la finale, relevée par quelques épices et une touche de réglisse, séduit par sa persistance. Un cru très bien construit.

ME: 65 - CF: 20 - MA: 5 • 2024/26

 Recherche Distributeur(s)
 Salon: Malmedy

www.lescarderievins.com
contact@lescarderievins.com


15,5/20 ★★★



Château Barrabaque - "Tradition"

Robe cerise au disque ouvert présentant une légère évolution. Un fruité intact s'exprime dès l'ouverture dans ce généreux bouquet (cerise, fraise, framboise). Une délicate touche de cuir frais et d'épices douces complète la palette olfactive à l'aération. Doté d'un très bel équilibre acidité/gras et d'une concentration de matière appréciable, ce vin franc et salivant délivre une texture élégante et serrée à la fois. Les saveurs fruitées (baies rouges) s'y montrent intenses et charmeuses, le support d'acidité en finale apportant la touche d'équilibre nécessaire à ce vin ample et chaleureux.

ME: 70 - CF: 20 - CS: 10 • 2024/26



Moniez
Cherche Distributeur(s)

www.chateaubarrabaque.com
commercial@chateaubarrabaque.com



15,5/20

★★★



Château Renard - "Mondésir"

16,00 €

Robe rubis intense, au disque fermé ne présentant aucune évolution. Le premier nez révèle une empreinte délicate mais prégnante de l'élevage (boisé fin, tabac blond, fumé). Ensuite, l'expression fruitée se montre plus présente, illustrée par de généreuses saveurs de baies rouges et noires confiturées et les épices. Cette cuvée ample et racée séduit par sa fraîcheur d'expression, l'élégance de ses tanins gourmands et la parfaite complémentarité de saveurs entre les fruits noirs (cerise, cassis), la vanille et les épices douces. Tout y est bien en place et en harmonie. Finale longiligne et digeste, de persistance appréciable.

ME: 95 - CF: 5 • 2024/27

Cherche
Distributeur(s)

www.chatearenardmondesir.com
laurence@chatearenardmondesir.com



15/20 ★★★★★



Château Hauchat

Robe cerise légèrement évoluée, de belle brillance. Le premier nez s'exprime sur le cuir et le caramel (babelutte), l'aération laissant davantage de place à l'expression fruitée (cerises, fraises cuites). La palette olfactive évolue doucement vers le registre tertiaire (sous-bois). Ce vin fondu et épanoui livre une bouche franche et salivante, où les saveurs fruitées se montrent encore généreuses (fruits rouges confiturés). La texture se révèle assez douce et les tanins fondus. Finale délicate et agréablement persistante, pour un cru à son apogée aujourd'hui.

ME: 100 • 2024/25



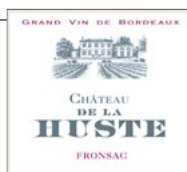
Grands Terroirs

www.vignobles-saby.com
famillesaby@orange.fr



14,5/20

★★



Château de la Huste

Belle présentation pour cette robe carminée de grand éclat. Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet délicat offre ensuite une belle complémentarité entre les arômes de cerise confite et de gelée de framboises. Une fine touche crémeuse et cacaotée intervient à l'aération.

La bouche est en contraste avec le nez par son profil ferme et sérieux. Les tanins doivent encore patiner leurs contours. L'expression fruitée est toutefois bien présente (fruits rouges confiturés). Finale sérieuse et longiligne, augurant une belle évolution encore.

ME: 95 - CF: 5 • 2024/27

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-delahuste.com
contact@chateaudalem.com



17,5/20

★★★★



Château La Valade - "L'intime"

24,00 €

Belle robe dense et lumineuse, rubis carmin élatant. Complexe et de grande profondeur, le bouquet associe les notes de fruits confiturés (cerise noire, myrtille, mûre) aux arômes de boisé noble (tabac blond, boîte à cigares) et d'épices douces. Il appelle la dégustation. La bouche, suave et extrêmement concentrée, a emporté les suffrages pour sa densité de matière, la générosité aromatique de son fruit respecté par l'élevage et la complémentarité de ses saveurs de baies noires confiturées et de tabac parfumé. Très longue finale de grande suavité. Un vin qui fait honneur à son appellation. ME: 100 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

06/98.89.30.08

chateaulavalade@orange.fr



17/20

★★★



Château de Carles - "Haut-Carles"

Jolie robe rouge cardinal, limpide et lumineuse. Ce nez mature et enveloppé se montre doucereux par ses senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et ses notes lactiques et pâtisseries charmeuses. Les dégustateurs sont sous le charme de ce cru séduisant et finement texturé, dont la maturité et la concentration fruitées (baies rouges) se montre exemplaire. De fins tanins presque fondus enveloppent un ensemble au grain serré, dont un support d'acidité bien présent garantit la fraîcheur. Puissante finale savoureuse, partiellement patinée, qui annonce une belle évolution encore. Très beau vin. ME: 100 • 2024/28

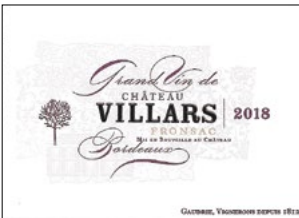
www.hautcarles.com

contact@hautcarles.com



17/20

★★★★



Château Villars

18,00 €

Superbe robe grenat profond, intense et très jeune encore, au disque fermé. De puissants arômes de boisé élégant (tabac blond, boîte à cigares) enveloppent une expression fruitée intacte (mûre, bigarreaux). Tout est parfaitement en place dans ce cru solidement construit mais travaillé en finesse, doté d'un parfait équilibre entre vivacité, maturité de fruit (mûre, cassis, bigarreaux) et support d'acidité garant de fraîcheur. Des tanins nobles et partiellement fondus enveloppent cette cuvée ambitieuse, ponctuée d'une très longue finale sur le tabac, les baies noires et les épices. ME: 77 - CF: 23 • 2024/28

Cherche Distributeur(s)

www.chateauvillars.com

chateau.villars@wanadoo.fr



Château Barrabaque



Château de Carles

16,5/20 ★★★★★



Château L'Escarderie

18,00 €

Superbe robe rubis grenat de grande jeunesse. Un élevage noble s'exprime dès le premier nez par de flatteuses senteurs de boisé fin et de tabac parfumé. L'expression fruitée n'est pas en reste, traduite par de généreuses senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (griotte, mûre). Un ensemble engageant ! Superbe vin présentant de solides atouts de structure, équilibre acidité/gras et concentration de matière. Le milieu de bouche dégage une belle énergie et une expression fruitée prégnante (baies noires sauvages). Longue finale au grain serré, augurant une belle évolution encore.

ME: 65 - CF: 25 - MA: 5 • 2024/27



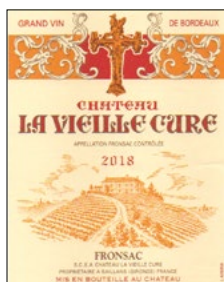
Cherche Distributeur(s)
Salon: Malmédy

www.lescarderievins.com
contact@lescarderievins.com



16/20

★★★★



Château La Vieille Cure

Robe cerise soutenue au disque brillant. Dominé à l'ouverture par un élevage ambitieux (tabac, caramel, santal), le nez se complète ensuite d'un fruité discret, illustré par quelques effluves de fruits rouges et noirs mûrs. Tout est bien en place dans cette bouche dense et dotée d'une belle concentration de matière. Les dégustateurs soulignent la prégnance du fruit (baies rouges et noires) et l'impression de chaleur et d'onctuosité d'un milieu de bouche très charmeur. La finale, enveloppée et suave, ponctue dans l'élégance ce cru très bien construit.

ME: 87 - CF: 10 - CS: 3 • 2024/26

www.la-vieille-cure.com
vieillecure@orange.fr



15,5/20 ★★★★★



Château Villars - "Charme de Villars"

13,00 €

Robe rubis carmin de bel éclat, sans réel signe d'évolution. Enveloppé et séduisant, le bouquet mêle les accents de fruits rouges et noirs confiturés (fraise, cerise, gelée de framboises) aux notes finement toastées et vanillées. Un fruité intact et croquant s'exprime dès l'attaque, dans ce vin franc et loyal, doté d'une structure étoffée et d'un très bel équilibre acidité/gras. Le support d'acidité équilibre la maturité et la rondeur du milieu de bouche. Longue finale énergétique, laissant à nouveau la priorité au fruit (baies sauvages). Un cru salivant qui donne envie d'y revenir.

ME: 100 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.chateauvillars.com
chateau.villars@wanadoo.fr



Château Villars



Château de Carles

15,5/20 ★★★



Château La Dauphine 2017

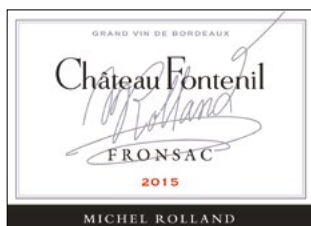
Un superbe rubis profond de belle jeunesse encore irise cette robe lumineuse. Particulièrement séduisant par ses délicates senteurs de tabac blond parfumé, cerise confite, cacao et épices douces, le bouquet se montre extrêmement engageant. La bouche est à l'avenant. Pourvue d'un très bel équilibre fraîcheur/maturité, elle séduit tant par sa texture distinguée que la densité fruitée intacte (myrtille, cassis, bigarreaux). Les tanins, civilisés, enveloppent une matière pleine et élégante à la fois et la finale, savoureuse et presque fondue, est dotée d'une persistance convaincante. Ce vin complet a traversé les ans avec réussite.

ME: 90 - CF: 10 • 2024/26

Colruyt - The Grape 1870 - Millesima
Cherche Distributeur(s)
www.chateau-dauphine.com
contact@chateau-dauphine.com


Bdy Bio

17/20 ★★★



Château Fontenil 2015

Robe cerise profond au disque ouvert et en légère d'évolution. Une belle élégance se dégage de ce bouquet chaleureux, qui exprime dès le premier nez ses senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise). Un discret tabac blond enveloppe l'ensemble, associé à une subtile touche vanillée. Cette superbe cuvée, ample et généreuse, a emporté les suffrages. Sa douceur d'expression, ses saveurs vanillées onctueuses et son fruité intact (bigarreaux, myrtille au sirop) délivrent un grand charme en milieu de bouche. La finale développe une belle énergie encore et se montre longiligne.

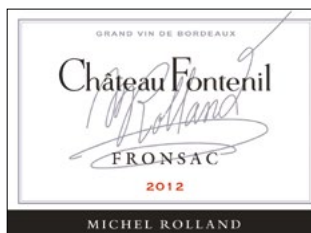
ME: 100 • 2024/27



Delhaize

www.rollandcollection.com
contact@rollandcollection.com / vignobles@rollandconseils.com


16/20 ★★★



Château Fontenil 2012

22,99 €

Un beau rubis carmin brille dans cette robe lumineuse. Particulièrement enveloppé et charmeur par sa douceur d'expression, le nez associe avec réussite les senteurs de fruits au sirop (mûre, cerise), vanille et épices douces. Subtile touche de tabac parfumé à l'aération. La bouche, savoureuse et concentrée, confirme l'impression du nez. Sa trame presque lissée donne une impression d'onctuosité, sans aucune lourdeur toutefois. De généreuses saveurs de baies rouges et noires mûres témoignent d'un fruité intact. L'ensemble est ponctué d'une longue finale serrée.

ME: 100 • 2024/26



Delhaize

www.rollandcollection.com
contact@rollandcollection.com / vignobles@rollandconseils.com


Château



La Dauphine

17/20

★★★



Château La Dauphine

Splendide robe rubis grenat très intense ne présentant aucun signe d'évolution. Le bouquet, complexe, associé avec harmonie de puissantes notes d'épices, de fruits noirs et de boisé subtil. La bouche confirme dès l'attaque la jeunesse et l'ambition de ce cru solidement tramé, dont la structure n'a d'égal que l'élégance d'une charpente partiellement patinée. La matière fruitée, respectée par l'élevage, s'illustre par d'expressives saveurs de cerise confite, myrtilles et mûres sauvages. Ce vin dense et étoffé a emporté les suffrages. Finale, ample, enveloppée et de grande longueur. Bravo.

ME: 90 - CF: 10 • 2024/26



Colruyt - The Grape 1870 - Millesima

www.chateau-dauphine.com
contact@chateau-dauphine.com



Bdy Bio

15,5/20

★★★



Château La Rousselle

Très belle robe rubis carminé, sans réel signe d'évolution. Le premier nez délivre quelques effluves d'élevage par un boisé délicat et une note finement grillée. À l'aération, l'expression fruitée se fait plus prégnante, par ses senteurs de baies noires sauvages, accompagnées d'épices. Une touche de cuir frais ponctue l'ensemble. Ce vin accompli a traversé les ans avec réussite. Sa concentration de matière n'a d'égal que la finesse de sa charpente presque fondue et l'équilibre fraîcheur/maturité est atteint. L'expression du fruit est dominante en bouche (cerise, prune macérées) et la finale, persistante, se révèle chaleureuse.

ME: 100 • 2024/25



06/81.34.10.27
lucia33@orange.fr



15/20

★★



Château Haut Lariveau

Robe cerise brillante à reflets d'évolution sur le disque. Chaleureux et expressif, le nez exhale sans attendre ses insistantes notes de fruits rouges cuits voire macérés (cerise, fraise), associée aux épices douces et à une touche vanillée. Une texture patinée et fondue enveloppe cette bouche chaleureuse, dont le registre des fruits à l'eau-de-vie se confirme dès l'attaque (kirsch, quetsche). Ce vin épanoui s'appuie sur de fins tanins presque lissés et offre une sensation d'enveloppement dans une finale charmeuse, agréablement persistante.

ME: 100 • 2024



Titulus Pictus

www.moulinpeylabrie.com
moulinpeylabrie@wanadoo.fr



Bio



Château



La Rousselle



Château Mazeris

16,5/20 ★★★★★



Château Mazeris

Robe brillante, rubis carmin de belle densité. Complexe et profond, puissant et élégant, ce nez étoffé impose son empreinte dès l'ouverture. On y apprécie la complémentarité des notes de boisé délicat, cacao et cerise confite, dans un ensemble qui invite à la dégustation. Très bien construit, ce vin ambitieux et chaleureux délivre une bouche pleine et harmonieuse, où les saveurs de fruits mûrs (bigarreaux, myrtille) s'expriment dans une texture presque onctueuse. Finale au grain assez serré, de persistance très appréciable. Un vin complet, de belle évolution encore.

ME: 80 - CF: 20 • 2024/26



Colruyt

www.chateau-mazeris.com
contact@chateau-mazeris.com



16,5/20 ★★★★★



Château Lamarche Canon

17,00 €

Belle robe rubis soutenu de concentration appréciable. Ce nez éloquent et complexe séduit les dégustateurs par sa douceur d'expression. On y apprécie la complémentarité des arômes de cacao, cerise confite et épices, mêlés à une fine touche de boisé délicat et noble. Engageant ! Tout est parfaitement en place dans ce cru concentré et doté d'un très bel équilibre vivacité/moelleux/tanins. L'expression du fruit a été respectée par l'élevage (saveurs de baies rouges et noires bien mûres). Longue finale structurée au grain serré, pouvant encore patiner ses contours.

ME: 70 - CF: 20 - MA: 10 • 2024/27



David Bhone
Cherche Distributeur(s)

www.vins-millaire.fr
bureau@vins-millaire.fr



16/20

★★★



Château Tasta - "T de Tasta"

Splendide robe presque d'encre au disque fermé, sans aucun signe d'évolution. L'empreinte de l'élevage est prégnante dans ce nez marqué par les senteurs de boîte à cigares, caramel et tabac blond. Le fruit s'exprime par de fines senteurs de fruits rouges confiturés. La bouche confirme l'impression prégnante de l'élevage relevée au nez. Puissante, solidement construite, enveloppée de tanins encore assez fermes et ne demandant qu'à s'assagir, elle délivre actuellement un fruité discret mais présent. Ce vin très ambitieux peut affronter l'avenir avec sérénité. Il possède le potentiel pour fondre ses éléments.

ME: 90 - CF: 10 • 2024/26



NCO - Groupvins
Cherche Distributeur(s)

www.chateautasta.com
chateau.tasta@gmail.com



Château



Mazeris

15,5/20 ★★★



Château du Gazin

Robe cerise assez intense en très légère évolution. Les notes d'épices, de sous-bois et de baies noires sauvages (sureau, cassis) s'associent avec réussite dans ce bouquet complété par un lien minéral assez appuyé. Cette bouche sérieuse et bien construite présente de beaux atouts de densité, fondu de tanins et vivacité. Elle développe une belle énergie et se montre concentrée et distinguée. Le registre des fruits noirs (mûre, cerise, cassis) s'y exprime librement. Finale partiellement lissée de persistance très appréciable.

ME: 85 - CF: 10 - MA: 5 • 2024/26



Godaert & Van Beneden

www.chateaudugazin.fr
chateaudugazin@hotmail.com

Conversion

15/20

★★★



Château Coustolle

13,00 €

Belle présentation pour cette robe rubis carmin intense, de bel éclat. Mêlant harmonieusement les arômes liés à l'élevage (tabac blond, bois de santal) aux notes de fruits rouges confiturés bien mûrs, ce bouquet s'exprime dans la douceur. Cette bouche sphérique et gourmande présente une texture fondue et très charmeuse. Sa finesse de trame révèle une présence fruitée expressive (cerise, fraise confiturées voire au sirop). La finale, enveloppée par un beau gras, séduit par son ampleur. Un vin épanoui et bien construit.

ME: 70 - CF: 27 - MA: 3 • 2024/25

Cherche
Distributeur(s)

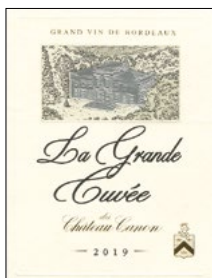
www.chateau-coustolle-fronsac.fr
coustolle.fronsac@wanadoo.fr



Château Canon

17/20

★★★★



Château Canon - "La Grande Cuvée"

Robe cerise profonde au disque ouvert présentant quelques signes d'évolution légère. De puissantes notes de fruits macérés (kirsch, quetsche) et de truffe envahissent un bouquet puissant, au caractère affirmé, complété par une touche grillée à l'aération. Porté par une superbe acidité tonifiante, ce vin sérieux et très concentré a emporté les suffrages pour son grain serré, la prégnance de son expression fruitée (cerise, cassis, myrtille) et la douceur de ses saveurs finement boisées et vanillées. Tout est parfaitement en place et la finale, racée et persistante, ponctue en beauté ce vin de belle évolution encore. ME: 100 • 2024/27

 De Coninck

www.vignoblesdeconinck.com
fdeconinck@wanadoo.fr



16,5/20 ★★★★★



Château Barrabaque - "Prestige"

Belle robe rubis intense au disque fermé en très légère évolution. Les notes de boisé délicat (caramel, tabac blond) se mêlent avec réussite aux notes de crème vanillée et de fruits rouges confiturés (fraise, cerise). L'élevage s'est résolument placé au service du fruit dans cette cuvée très bien travaillée. La structure est ambitieuse mais elle ne se fait pas au détriment de l'élégance. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, ample et longiligne, augure d'un beau potentiel d'évolution.

ME: 80 - CF: 18 - MA: 2 • 2024/27

 Moniez
Cherche Distributeur(s)

www.chateaubarrabaque.com
commercial@chateaubarrabaque.com



16/20

★★★★



Château Toumalin

Robe profonde et éclatante pour une présentation carminée chatoyante. Suberbe élégance pour ce bouquet suave et enveloppé, dont l'expression fruitée (fruits rouges et noirs au sirop) se voit complétée par de fines touches d'épices douces et de boisé délicat. La trame assez serrée mais sans aucune sévérité de ce vin dense et étoffé a séduit les dégustateurs qui soulignent l'équilibre acidité/gras, la prégnance du fruit (griotte, mûre) et la rondeur d'une finale ample et voluptueuse.

Un cru extrêmement charmeur, de longueur appréciable pour un vin très convaincant. ME: 90 - CF: 10 • 2024/27

 Daune Habaru
Cherche Distributeur(s)

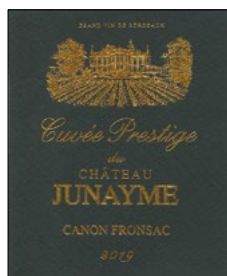
www.chateautoumalin.com
contact@chateautoumalin.com



© Fronsac - Canon-Fronsac

16/20

★★★



Cuvée Prestige du Château Junayme

Superbe robe de grande concentration, rubis grenat éclatant. Le registre du boisé noble (tabac blond, caramel, moka) se livre dès l'ouverture, avant de laisser place à une expression de fruit délicate qui prend davantage de place au fil de l'aération (fruits rouges cuits). En bouche, ce vin travaillé en finesse révèle davantage de présence fruitée bien mûre (griotte, myrtille). Des tanins de grande élégance enveloppent une matière concentrée et la finale, enveloppante et charmeuse, s'étire en longueur. Un cru très bien construit, sans aucun excès.

PV: 1/3 - CF: 1/3 - ME: 1/3 • 2024/26

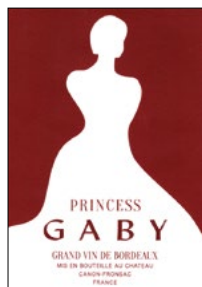
De Coninck

www.vignoblesdeconinck.com
fdeconinck@wanadoo.fr



15,5/20

★★★★



Vignobles Gaby - "Princess Gaby"

16,00 €

Robe rubis cerise en légère évolution. De puissants effluves de fruits rouges et noirs mûrs voire confiturés (bigarreaux, myrtille) envahissent dès l'ouverture un bouquet charmeur et velouté, complété par une touche de cacao et de vanille. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée savoureuse, dotée d'une trame assez serrée, dont la maturité de fruit (cerise, mûre) se trouve enveloppée d'élégants tanins presque fondus. On apprécie la mâche et le profil charnu et salivant d'un ensemble chaleureux, dont l'impression d'enveloppement se renforce en finale.

ME - CF - CS • 2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateaugaby.fr
contact@chateaugaby.com



15,5/20

★★★



Château Mazeris Bellevue

Très belle robe engageante, cerise à reflets carminés, sans aucun signe d'évolution. Le bouquet est démonstratif, mêlant les arômes de minéralité (terre, encre), baies noires (cassis, sureau, mûre) et d'épices. Un ensemble au caractère affirmé. Une bouche classique, laissant s'exprimer à la fois sa présence fruitée (mûre sauvage, bigarreaux), enveloppée de tanins partiellement fondus et distingués. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, séveuse et racée, jouit d'une agréable longueur.

ME: 70 - CF: 15 - CS: 15 • 2024/26

Les Vins qu'on Sème - Cherche Distributeur(s)
Salons: Court-Saint-Etienne - Floreffe

www.chateau-mazeris-bellevue.com
contact@chateau-mazeris-bellevue.com

Conversion



Château Gaby



Château Mazeris Bellevue

16,5/20 ★★★★★

Château Canon La Valade

16,50 €



Robe impressionnante de densité et de jeunesse, grenat profond au disque fermé. De grand charme et affirmant une complexité engageante, ce bouquet distingué associe avec réussite les notes d'élevage (boisé noble, tabac blond, vanille) aux arômes de fruits rouges et noirs au sirop (mûre, griotte, myrtille).

Un ressenti d'harmonie et de plénitude s'exprime dès l'entrée de bouche de ce cru travaillé avec ambition et finesse. La maîtrise de l'élevage se montre convaincante, respectant la matière fruitée. Les saveurs de baies rouges et noires confiturées se révèlent prégantes et la finale, au grain serré, séduit par son élégance, sa profondeur et sa longueur. Très beau vin de garde.

ME: 100 • 2024/28

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

06/98.89.30.08

chateaulavalade@orange.fr



16/20 ★★★★★

Château Lafond



Un beau rubis soutenu brille dans cette robe au disque ouvert. Une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet complexe et pommadé, qui exhale dès le premier nez d'intenses senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise), vanille, boisé parfumé et épices douces. Cette bouche convaincante a séduit les dégustateurs par sa densité de trame, sa charpente solide mais distinguée et la généreuse expression de ses saveurs fruitées (baies rouges et noires) en milieu de bouche. L'ensemble se montre encore jeune et doté d'un beau potentiel d'évolution, comme en témoigne la longue finale aux tanins pouvant encore patiner leurs contours.

ME: 100 • 2024/26

Cherche

Distributeur(s)

www.chateau-mazeris.com

contact@chateau-mazeris.com



15,5/20

★★★

Château Mazeris Bellevue

25,00 €



Robe lumineuse, rouge cardinal intense. Le bouquet, classique et démonstratif, mêle les accents fruités (mûre, myrtille, griotte) aux arômes de boisé délicat et d'épices douces voire orientales. Un ensemble engageant ! Ce vin suave et élégant présente une bouche presque lissée, où de fins tanins en voie d'assagissement enveloppent une matière fruitée chaleureuse et démonstrative (cerise, baies noires). La fraîcheur est au rendez-vous grâce à un support d'acidité bien présent. Finale épanouie et longiligne, de texture délicate, pour un cru aujourd'hui épanoui.

ME: 70 - CF: 15 - CS: 15 • 2024/26

Les Vins qu'on Sème - Cherche Distributeur(s)

Salons: Court-Saint-Etienne - Floreffe

www.chateau-mazeris-bellevue.com

contact@chateau-mazeris-bellevue.com

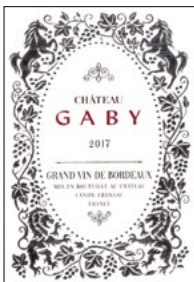


Château Junayme



16,5/20

★★★



Château Gaby 2017

28,00 €

Jolie robe rubis sombre au disque légèrement évolué. Le premier nez révèle l’empreinte d’un élevage dosé et charmeur par ses effluves de boisé noble (santal, cèdre) et de vanille. À l’aération, l’expression d’un fruité intact (mûre, bigarreaux) s’exprime pour compléter un bouquet complexe et très engageant. La bouche, à la fois structurée et élégante, délivre une matière concentrée (fruits rouges mûrs), enveloppée de tanins encore partiellement présents et ne demandant qu’à achever leur patine. Une belle fraîcheur d’ensemble équilibre la maturité du fruit et la finale, ample et généreuse, séduit par sa longueur.

ME: 100 • 2024/26

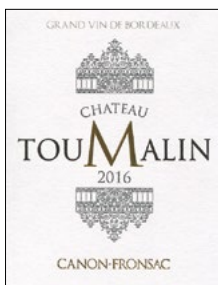
Cherche Distributeur(s)

www.chateaugaby.fr
contact@chateaugaby.com



14,5/20

★★★



Château Toumalin - 2016

Robe cerise en évolution, au disque ouvert à reflets tuilés. Le premier nez, marqué par les épices douces et un boisé délicat et parfumé (santal, cèdre), cède ensuite la place à un fruité encore bien présent, traduit par les fruits rouges confiturés. La bouche se montre souple et fondue, assez gourmande. Sa structure est patinée et les tanins fondus. L’impression de gras domine, accentuée par le registre confituré de l’expression fruitée (fraise, cerise, framboise). Finale suave assez onctueuse, de longueur correcte. Un cru à déguster dans les 2 ans.

ME: 90 - CF: 10 • 2024/25

 Daune Habaru
Cherche Distributeur(s)

www.chateautoumalin.com
contact@chateautoumalin.com

C’est en groupe, en famille ou entre amis que les vins de Fronsac se dégustent et se partagent. Les vins jeunes peuvent être recommandés sur des plats puissants, en sauce et épicés. Les vins plus vieux peuvent se consommer avec des grillades: viandes, poissons, volailles, ou des fromages pas trop forts. Au delà des idées reçues, les vins de Fronsac permettent une combinaison de mariages de goût avec le poisson: poissons au four (turbot, dorade...) en sauce (lotte, raie), l’idéal étant de cuisiner le poisson avec le vin que vous servirez. Les volailles à la chair onctueuse et grasse s’accompagnent de vins de Fronsac plus souples présentant des tanins gourmands et mûrs. Sur des viandes rouges grillées ou rôties et le gibier à plumes (faisan, perdrix...), on préférera des vins jeunes alors qu’on choisira des vins plus matures pour les viandes rouges en sauce et les gibiers à poils (sanglier, chevreuil...).



Au fromage, le mariage idéal se fait avec les pâtes pressées: brebis, Comté,... Certains autres fromages se marient aussi bien à condition qu’ils ne soient pas trop faits: les fromages à croûte fleurie type coulommiers ou brie de Meaux.

De wijnen van Fronsac worden gedeeld en geproefd met vrienden of in familie.

De jonge wijnen passen bij saus of gekruide gerechten. Oudere beter bij vlees , gevogelte of bij sterke kazen. In tegenstelling tot hetgeen we denken begeleiden deze wijnen ook visgerechten zowel bereid in de oven (talbot, zeebrasem,...) of met lekkere saus (roggeveugel, zee-duivel,...) de wijn die u aan tafel schenkt gebruikt u best in de keuken eveneens.

Gevogelte met een vetter vel vraagt meer naar soepele wijn met rijpe tanines. Bij rood vlees en klein wild (fazant , parelhoen,...) kiezen we voor jeugdige wijn terwijl de oudere wijnen rood vlees, harig wild (everzwijn, ree...) zullen plezieren.

Wat kaas betreft gaat men op zoek naar geperste kazen zoals schapenkaas of Comté of anders niet te rijpe kaas zoals Coulommiers of Brie de Meaux.

16,5/20 ★★★



Domaine du Carrelet - Rouge 2020

14,90 €

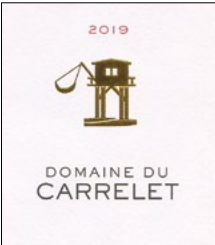
Très belle robe carminée intense au disque fermé. Dès l'ouverture, on apprécie la profondeur et l'enveloppement de ce bouquet suave, qui exprime sans attendre d'intenses arômes de fruits confits (cerise noire, myrtille), de cacao et de fines épices. Un ensemble qui appelle la dégustation. Porté par une charpente ferme mais de grande élégance, ce vin étoffé et solidement construit voit son fruité intact (baies rouges et noires) enveloppé de tanins gourmands et distingués, de grande jeunesse. L'enveloppement apparaît davantage dans une finale charmeuse et puissante à la fois, de belle évolution encore. Un vin ambitieux, qui fait honneur à son appellation.

ME: 100 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.domaineducarrelet.com
tinonins@hotmail.com

15,5/20 ★★★



Domaine du Carrelet - Rouge 2019

13,90 €

Un beau rubis profond de belle jeunesse encore irise cette robe lumineuse. Charmeur et délicatement parfumé, le bouquet mêle harmonieusement les notes lactiques (vanille, crème) et confiturées (bigarreaux, mûre). Subtile touche d'épices douces à l'aération. Dès l'attaque, on mesure la concentration et la densité de matière de ce vin sérieux, chaleureux par la maturité de son expression fruitée (fruits rouges confiturés voire cuits). La texture se révèle assez serrée et de fins amers réglissés apparaissent dans une finale aux tanins partiellement patinés, agréablement persistante.

ME: 100 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.domaineducarrelet.com
tinonins@hotmail.com

15/20 ★★★



Château de la Rivière - Blanc 2021

Très belle robe ensoleillée, jaune de Naples intense. Le bouquet, quelque peu réservé, libère progressivement des effluves d'agrumes et de fruits blancs dans un ensemble aérien qui gagne en expression et douceur à l'aération. La bouche offre davantage de relief. Pleine, riche et dotée d'un bel équilibre gras/acidité, elle jouit d'un fruité intact et croquant (agrumes mûrs). La finale, de longueur très appréciable, est relevée par une belle vivacité ascendante et des saveurs délicatement réglissées. Une cuvée de gastronomie, élégante et bien construite.

SAU: 67 - SAU gris: 33 • 2024/26

 Lesage

www.chateau-de-la-riviere.com
info@chateau-de-la-riviere.com



Château de La Rivière



Domaine



du Carrelet

MINERVOIS ET LA LIVINIÈRE, DES GRANDS VINS MILLÉSIMÉS PAR LE VENT



Le vignoble du Minervois est l'un des plus importants du Languedoc Roussillon. Sur près de 15000 ha de vignes produisant une large gamme de vins de cépages, vins de Pays et vins De France, 4000 ha de terroirs sélectionnés sont dédiés à la production d'Appellation d'Origine Protégée.

Tantôt balayé par le Cers, un vent dominant, puissant et tumultueux, tantôt caressé par le Marin, doux et humide, le Minervois s'est forgé une élégance si particulière et une rondeur unique grâce à la qualité et l'ardeur de ses vents qui soufflent de 250 à 300 jours par an et qui "nettoient" l'atmosphère et purifient l'air.

Dans le Minervois, le climat méditerranéen s'exprime pleinement avec plus de 315 jours de soleil/an.

L'AOC Minervois date de 1985. Les 5000 ha en production s'étendent sur 61 communes (16 dans l'Hérault et 45 dans l'Aude). Les vins rouges sont dominant avec plus de 85% de la production totale contre 12% pour les rosés et à peine 3% pour les blancs.

Le rendement maximum autorisé et rarement atteint est de 48 hl/ha et les principaux cépages rouges sont la syrah, le grenache, le ca-

rignan, le cinsault et le mourvèdre. Les vins possèdent un caractère sudiste bien affirmé. Charnus, fruités et épicés à souhait, ils bénéficient aujourd'hui de vinifications bien maîtrisées. La sensation d'alcool n'est plus excessive et l'élevage sous bois se fait de manière très modérée.

Les quelques rares blancs sont issus de grenache, bourboulenc, maccabeu, marsanne et roussanne.

L'AOP La Livinière date de 1999 et les quelque 450 ha en production se situent sur 6 communes (5 dans l'Hérault et 1 dans l'Aude). Elle ne se décline qu'en rouge et le rendement maximum autorisé est de 42 hl/ha.

Les principaux cépages sont la syrah, le grenache, le carignan, le cinsault, le mourvèdre et le picpoul.



Les vignerons de la région "La Livinière" ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité et la qualité de leurs vins rouges. Ils ont su trouver la meilleure adéquation entre les cépages et les sites de plantation et en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne. En récoltant à maturité optimale, ils ont su créer des crus de haute race, puissants et chaleureux, concentrés et tanniques mais toujours d'un équilibre remarquable.

MINERVOIS EN LA LIVINIÈRE, EEN GROOT OOGSTJAAR DANK ZIJ DE WIND

De wijngaard van de Minervois is één van de belangrijkste van de Languedoc-Roussillon. Op zo'n 15000 Ha wijngaard, die een breed gamma van cépage-wijnen, landwijnen, en vins de France voortbrengen, zijn er 4000 Ha uitgekozen voor de productie van de Appellation d'Origine Protégée.

De Minervois heeft zich een elegantie kunnen aansmeden dank zij ten eerste de dominante, krachtige en tumultueuse Cers-winden daarna geaaid door de zachte doch vochtige Marin die ook voor een zekere rondheid zorgde door 250 à 300 dagen per jaar met ijver en kracht te blazen en zodoende de atmosfeer "op te kuisen" en de lucht te zuiveren.

Het middelands zeeklimaat in de Minervois komt geheel tot uiting met meer dan 315 dagen zon per jaar.

De AOP Minervois dateert van 1985. Over 61 gemeenten (16 in de Herault en 45 in de Aude) goed voor 5000 Ha. Meer rood (85%) dan rosé (12%) en enkel 3% witte wijnproductie. De maximale toegelaten rendementen van 48 Hl/Ha worden zelden behaald en de belangrijkste rode druivenrassen zijn de syrah, de grenache, carignan, cinsault en de Mourvedre. Deze wijnen bezitten een typisch zuiders karakter. Vlezig, fruitig en naar believen gekruid, genieten ze vandaag de dag, over wel beheerste vinificatiemethoden.

Het alcoholgehalte is niet overdreven en de houtlagering wordt beperkt.

De weinige witte wijnen worden gemaakt van grenache, bourbelenc, maccabeu, marsanne en roussanne.



De AOP La Livinière dateert van 1999 en de productie verspreidt zich over zes gemeenten (5 in de Herault en 1 in de Aude), samen goed voor 450 Ha. Hier vindt men enkel rode wijnen met een maximale opbrengst van 42 Hl/Ha.

De belangrijkste druivenrassen zijn: syrah, grenache, carignan, cinsault, mourvedre en picpoul.

De wijnboeren van "La Livinière" waren er altijd van overtuigd dat ze over een know-how en een territorium beschikten die hen toeliet een stempel te drukken op de originaliteit en de kwaliteit van hun rode wijnen. Ze hebben de beste toereikendheid tussen de druivenrassen en de percelen kunnen vinden door hun snoei- en gleidingstechnieken aan te passen en door te oogsten bij optimale rijpheid hebben ze krachtige, warme, sterk geconcentreerde en tanninrijke kwaliteitswijnen kunnen creëren met toch altijd een uitzonderlijk mooi evenwicht.

Door hun bewaarpotentieel kunnen ze lang het fluweelachtige, de versmolten looizuren, de zachte warmte en het fruitig karakter van de grote wijnen van het zuiden aantonen.

Lors de notre passage, les crus du millésime 2022 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2022 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

15,5/20 ★★★

Puy Vignoble - "Le Clos des Matelles"

15,00 €



Robe carminée intense au disque fermé à nuances bleutées. Profond et affichant une personnalité affirmée, ce bouquet complexe mêle les accents fruités (baies rouges et noires confiturées) aux notes épicées (thym, laurier) et délicatement minérales (graphite). Ce vin sérieux et très bien construit s'appuie sur une trame assez serrée. Richement doté, il délivre une expression fruitée généreuse (cassis, bigarreaux, mûre sauvage), enveloppée par une charpente assez ferme mais distinguée, ne demandant qu'à se fondre dans une matière concentrée. Longue finale portée par de fins amers réglissés.

CA: 1/3 - MOU: 2/3 • 2024/28

www.vignoble-puy.com
puyemmanuel@aol.com



15/20

★★★★



Laurant Cabaret - "L'Excellence"

8,00 €

Très jolie robe violine, concentrée, à reflets grenat bleutés sur le disque. Complexité et élégance se donnent rendez-vous dans ce nez démonstratif, qui mêle les arômes de fruits des bois (myrtille, cassis, mûre sauvage) à la griotte et à de fines épices de garrigue. Dès l'attaque, on apprécie les qualités de chair de cette cuvée ample et étoffée. D'insistantes saveurs fruitées gourmandes dominant un milieu de bouche racé. La charpente tannique, présente mais noble ne demande qu'à se fondre dans cet ensemble très bien construit, ponctué d'une finale longiligne et équilibrée, conservant une fraîcheur appréciable. GR: 20 - SY: 80 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.laurant-cabaret.fr
laurancabaret@hotmail.com



14,5/20 ★★★

Puy Vignoble - "Peyrottes"

10,50 €



Très belle robe grenat à reflets pourpres violacés. Lactique et confituré, ce nez charmeur s'apparente à une confiserie. On y retrouve de flatteuses notes florales (violette) et de petits fruits rouges parfumés (framboise, grenade). Dès l'attaque, on apprécie le profil croquant et séveux de cette cuvée gorgée de fruit (cerise, myrtille), dont la texture se montre gourmande et les tanins jeunes mais civilisés. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous. Finale friande et conviviale, agréablement persistante pour un cru franc et juteux, à apprécier dès aujourd'hui.

GR: 75 - SY: 25 • 2024/26

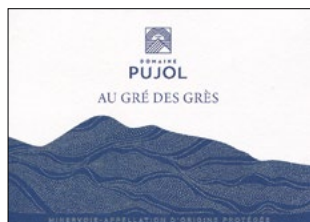
www.vignoble-puy.com
puyemmanuel@aol.com



Château Pépusque



17/20 ★★★★★



Domaine Pujol - "Au Gré des Grès"

Superbe robe grenat pourpre violacé, de grand éclat. D'insistantes senteurs de fruits noirs (mûre, cassis), de garrigue (thym, laurier) et de réglisse dominant ce bouquet sudiste qui gagne en douceur à l'aération. Relevé par une charpente ferme mais noble et une présence épicée énergique, cette cuvée croquante de fruit s'impose par sa concentration de matière, sa distinction et une texture ample, puissante et distinguée à la fois. Les tanins, en voie de patine, enveloppent un fruit respecté (mûre, griotte). Finale persistante, ne demandant qu'à poursuivre l'assagissement de sa structure. Bravo !

SY: 80 - GR: 20 • 2025/29

La Cave des Sommeliers - Châteaux Vini
Salon: Wine Paris

www.domainepujol.com
stephanie.pujol@domainepujol.com

Conversion

17/20 ★★★



Domaine Monastrel - "Hyspe"

16,00€

Robe carminée assez intense, de bel éclat. Ouvertement dominé par l'empreinte de l'élevage (caramel, boîte à cigares, moka), ce bouquet expressif délivre un fruité discret à l'aération (myrtille, griotte).

La bouche ne tarde guère à imposer davantage de fruit qu'au nez. Il a été respecté par un exercice de vinification très ambitieux. L'équilibre acidité/gras et l'énergie de cette cuvée ont séduit les dégustateurs qui soulignent également la longueur d'une finale ample et étoffée. Un cru racé, savoureux et complet.

MOU: 80 - GR: 15 - SY: 5 • 2024/28

Cherche Distributeur(s)
Salons: Thuin - Arlon

www.domainemonastrel.com
physa@domainemonastrel.com

Conversion

16,5/20

★★★★★



Château Pique-Perlou - "Batacla"

11,50€

Robe cerise assez soutenue, limpide et brillante. Le premier nez exprime d'insistantes senteurs de fruits rouges cuits voire macérés, une note de cuir frais et de minéralité. Sa complexité se confirme à l'aération et invite à la dégustation. Une trame serrée s'impose d'emblée dans cette cuvée sérieuse et solidement construite, s'appuyant sur une charpente ferme et élégante à la fois, respectueuse du fruit (baies noires sauvages). Ce vin possède d'incontestables atouts de densité et de structure pour évoluer favorablement dans l'avenir. Longue finale finement toastée.

CA - SY - GR - MOU • 2024/28

Cherche Distributeur(s)

www.piqueperlou.fr
chateau.pique-perlou@wanadoo.fr



Domaine Monastrel



Domaine



Pujol

16,5/20 ★★★★★



Château Mirausse - "Le Grand Penchant"

14,00 €

Un beau rubis carmin éclatant scintille dans cette robe engageante. Offrant dès le premier nez ses arômes d'épices de garrigue, de poivre et de fine minéralité, le nez révèle à l'aération un fruité davantage présent (fruits rouges et noirs confiturés). Ce cru de haute tenue a emporté les suffrages pour sa densité de matière, la puissance et l'élégance de ses tanins et l'exubérance de ses saveurs de fruits rouges et noirs (bigarreaux, mûre, cassis). La finale, ample et généreuse, impose une grande persistance, dans un registre épicé qui ajoute à la complexité.

SY: 75 - GR: 25 • 2025/29

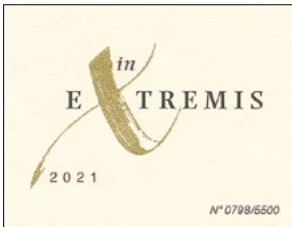
Cherche Distributeur(s)

06/87.77.81.53

julien.mirausse@wanadoo.fr

Conversion

16,5/20 ★★★



Château d'Agel - "In Extremis"

30,00 €

Robe impressionnante de densité, rubis grenat au disque fermé. Dominé par les notes minérales et épicées (garrigue, genévrier), ce nez expressif s'ouvre au fil de l'aération vers de charmeuses notes de fruits noirs confiturés (gelée de mûre, myrtille, cerise). Un ensemble complexe, qui gagne en ampleur et caractère avec le temps. Ce vin complet et construit avec ambition a séduit les dégustateurs par sa trame serrée mais distinguée, son exubérance fruitée (mûre, cerise, myrtille), ses tanins nobles et partiellement lissés et sa très longue finale étoffée, à la fois digeste, rafraîchissante et mûre. Un bel exercice de vinification.

SY: 80 - GR: 20 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudagel.com

contact@chateaudagel.com

Conversion

16/20 ★★★★★



Château Sainte Eulalie - "Buona Pulcella"

Éclatante robe rouge grenat encore assez jeune. Profond et de finesse appréciable, ce bouquet très élégant évoque les notes lactiques et les parfums de fruits au sirop (mûre, griotte). L'ensemble séduit par sa douceur d'expression. Les dégustateurs s'accordent pour louer la densité de matière de cette cuvée corpulente, relevée par de beaux amers, soutenue par des tanins jeunes et distingués ne demandant qu'à poursuivre leur patine. L'expression fruitée y est séduisante et omniprésente, de l'attaque à la finale (cassis, myrtille, griotte). Un ensemble savoureux et salivant, de belle évolution encore.

CA: 35 - SY: 35 - GR: 30 • 2024/27

Vinotheek - L'instant Divin
Cherche Distributeur(s) - **Salon:** Wine Paris

www.chateausainteulalie.com
info@chateausainteulalie.com

Conversion

16/20 ★★★



Domaine Monastrel - "Consolament"

12,00 €

Superbe robe presque d'encre au disque fermé, grenat pourpre violacé. Ce bouquet à forte personnalité minérale exhale de puissantes notes de graphite et de truffe. L'expression des baies noires (cassis, sureau) rejoint cette palette très expressive à l'aération. La bouche est à l'avenant. Solidement construite, presque corsée, elle s'appuie sur une charpente encore ferme ne demandant qu'à se fondre. Elle délivre d'insistantes notes de poivre noir, baie de genévrier, baies sauvages (sureau, cassis, mûre). Très longue finale de caractère, sur de puissants amers réglissés. Un cru très ambitieux, à attendre.

SY: 80 - MOU: 15 - GR: 5 • 2025/29

Cherche Distributeur(s)
Salons: Thuin - Arlon

www.domainemonastrel.com
physa@domainemonastrel.com

Conversion

15,5/20 ★★★

Château Armoria - "La Transformation"

10,00 €



Robe cerise de belle densité, lumineuse. Offrant dès l'ouverture une complexité appréciable, le bouquet associe les notes d'épices de garrigue (thym, laurier, ciste) aux notes de baies sauvages et de réglisse. Les dégustateurs apprécient la densité de matière, l'élégance de tanins encore jeunes mais très gourmands et l'exubérance fruitée rafraîchissante des saveurs de cassis, bigarreaux et mûre sauvage. La finale, au grain serré, est relevée par une tension acidulée équilibrante. Longue finale énergique pour un cru de belle évolution encore.

CA50 - SY: 25 - GR: 25 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

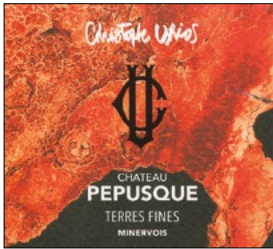
www.chateau-armoria.fr
chateauarmoria@gmail.com



15,5/20 ★★★

Château Pepusque - "Terres Fines"

15,50 €



Robe moyennement intense au disque en début d'évolution. Un boisé très délicat accompagne les arômes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise), dont la douceur rappelle quelques notes lactiques crémeuses. Dotée d'une belle vigueur et d'une grande finesse de texture, cette cuvée délicate et friande jouit d'un bel équilibre acidité/gras. L'expression du fruit est soulignée par l'élevage et la finale, relevée par une acidité bien présente, se montre digeste et gourmande.

GR: 42 - SY: 35 - CA: 23 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)
Salons: Vignerons Indépendants de Lille et Metz

www.chateau-pepusque.fr
contact@chateau-pepusque.fr



15,5/20

★★



Château Borie Neuve - "Camille"

20,00 €

Jolie robe carminée, concentrée et éclatante. Quelque peu réservé à l'ouverture, ce bouquet assez profond et séduisant évoque les senteurs lactiques et quelques notes de fruits rouges et noirs confiturés. Tout est bien en place et équilibré dans cette cuvée séveuse et racée, dont l'expression fruitée se montre nettement plus présente qu'au nez (bigarreaux, fraise, myrtille), enveloppée de délicats tanins partiellement fondus. Ce cru ample et généreux offre une finale voluptueuse, chaleureuse et persistante.

CA: 90 - GR: 5 - SY: 5 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.chateauborieneuve.com
info@chateauborieneuve.com



Château Pépusque



Domaine Borie Neuve

15/20 ★★★

9,50€



Domaine de la Senche - "Hibou"

Très jolie robe pourpre à nuances violacées intenses. Ce nez au caractère affirmé s'appuie à l'ouverture sur un registre minéral bien présent. Quelques épices (genévrier, poivre) et des senteurs de baies noires complètent à l'aération un ensemble complexe et démonstratif.

Attaque de belle vinosité, ample et généreuse, suivie d'un milieu de bouche doté d'un beau gras et révélant une maturité fruitée généreuse (cerise, myrtille, framboise). Ce vin bien construit s'appuie sur un bel équilibre et offre une finale persistante.

SY: 85 - GR: 15 • 2024/26

Vinobilis

www.domainedelasenche.com
domainedelasenche@gmail.com

Conversion

15/20

★★★



Domaine de Barroubio - "Marie-Thérèse"

Robe cerise assez concentrée et brillante. De grande douceur olfactive, ce bouquet voluptueux évoque le yaourt aux fruits des bois, les notes confiturées (gelée de framboises) et une fine touche florale séduisante (violette, pivoine). Une gourmandise ! En bouche, un profil sphérique s'impose dès l'attaque par une texture séduisante et lissée. Ce cru travaillé en finesse offre un beau gras et des tanins presque fondus. L'expression des fruits rouges et noirs confiturés s'y montre prégnante. Finale enveloppée et suave, agréablement persistante.

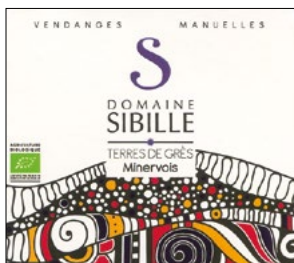
SY: 90 - GR: 10 • 2024/25

La Cave du Sommelier - Chais & Terroirs
Cherche Distributeur(s)

www.barroubio.fr
raymond.miquel63@gmail.com

15/20

★★★



Domaine Sibille - "Terres de Grès"

Jolie robe rubis cerise, brillante et limpide, moyennement concentrée. Le bouquet est délicatement expressif et doux sur quelques arômes de fruits des bois, d'épices (poivre, genévrier) et de réglisse. Tout est bien en place dans cette bouche séveuse, dotée d'un bel équilibre acidité/gras et généreuse en saveurs de fruits rouges et noirs frais. De fins tanins partiellement fondus enveloppent un ensemble de belle tonicité. Un vin croquant et convivial.

GR: 1/3 - CA: 1/3 - GR: 1/3 • 2024/26

La Société des Vins

www.domainesibille.com
domainesibille@gmail.com

14,5/20 ★★★

10,00€



Château Massiac - "Origine"

Robe cerise brillante, assez concentrée. Ce nez expressif et ouvert délivre dès l'ouverture des arômes charmeurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise), violette et une fine touche de tabac parfumé. Attaque vive et nerveuse, pour une cuvée énergétique, correctement concentrée et très digeste. Le milieu de bouche s'appuie sur les baies sauvages et un support d'acidité bien présent. Finale longiligne et tonique, agréablement persistante.

SY: 80 - GR: 20 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.domainedemassiac.com
domainedemassiac@gmail.com

Conversion

17/20 ★★★



Château Pique-Perlou - "La Sellerie"

22,00 €

Robe profonde, au disque ouvert en début d'évolution. Puissamment aromatique, ce bouquet démonstratif associe avec bonheur les arômes de tabac blond, fruits noirs au sirop et épices douces, dans un ensemble qui appelle la dégustation. Les dégustateurs s'accordent pour louer la parfaite intégration d'un élevage qui se place ouvertement au service d'un fruité intact (mûre, bigarreaux, cassis). Une belle acidité revigorante apporte l'équilibre et la finale, ample et généreuse, impose une longueur appréciable sur une trame encore assez serrée. Bravo !

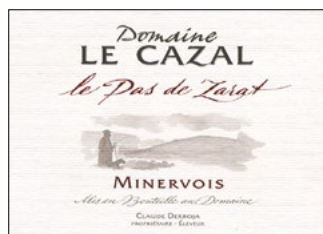
CA - SY • 2024/28

Cherche Distributeur(s)

www.piqueperlou.fr
chateau.pique-perlou@wanadoo.fr



16,5/20 ★★★★★



Domaine Le Cazal - "Le Pas de Zarat"

Un beau rubis carmin irise cette robe concentrée et avenante. On est d'emblée sous le charme de ce bouquet enveloppé, qui exprime d'insistantes senteurs de fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop, agrémentés d'une fine touche d'épices. Dès l'attaque, ce vin structuré s'appuyant sur une trame solide mais distinguée délivre dès l'attaque de puissantes saveurs de baies noires sauvages, d'épices et de cacao. Des tanins partiellement fondus mais élégants enveloppent une matière concentrée et salivante. La finale séduit par sa longueur et la vivacité apportée par les épices.

GR: 40 - CA: 30 - SY: 30 • 2024/27

 MC Vins/Spiritueux - Wijnzolder
Cherche Distributeur(s)

www.lecazal.com
info@lecazal.com

Conversion  

15,5/20

★★★★



Château Coupe-Roses - "Granaxa"

Superbe robe rubis grenat à nuances pourpres encore bleutées sur le disque. Une expression fruitée douceureuse et gourmande s'exprime dès l'ouverture (fruits rouges au sirop), associée au fil de l'aération à quelques notes doucement épicées. Un bouquet enveloppé et séduisant. On a ici privilégié un fruité gourmand, juteux et intact, exprimant une texture distinguée et rafraîchissante par sa belle acidité revigorante. L'équilibre est au rendez-vous et la finale vigoureuse et encore jeune, séduit par sa franchise et son profil épuré.

GR: 80 - SY: 20 • 2024/26

 Cherche Distributeur(s) Flandre

www.chateau-coupe-roses.com
coupe-roses@wanadoo.fr

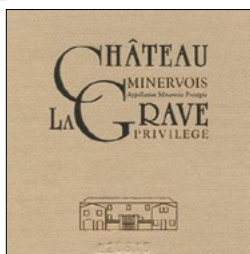


Château Coupe-Roses



Château La Grave

15,5/20 ★★★



Château La Grave - "Privilège"

Très belle robe rubis grenat pourpre de grande intensité, de belle jeunesse encore. Premier nez fumé et légèrement grillé, complété à l'aération par les baies sauvages (cassis, sureau) et quelques épices de garrigue. Séduisante par la générosité de ses saveurs de baies rouges et noires mûres, enveloppées de fins tanins partiellement fondus et s'appuyant sur un bel équilibre acidité/moelleux, cette cuvée bien construite possède de beaux éléments pour évoluer encore favorablement. Finale persistante sur les baies sauvages et les épices.

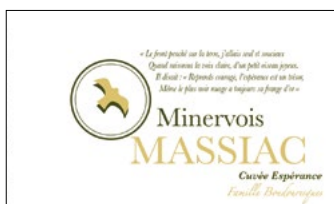
GR: 1/3 - MOU: 1/3 - SY: 1/3 • 2024/27

Le Comptoir des Vins
Cherche Distributeur(s)

www.chateau-la-grave.net
chateaulagrave@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★



Château Massiac - "Cuvée Espérance"

15,00€

Belle présentation pour cette lumineuse robe rubis cerise de grand éclat. De grande douceur et exprimant un registre de fruits rouges confiturés (cerise, framboise), le nez se complète de notes pâtisseries charmeuses (vanille) voire de fragrances de confiseries. Ce vin franc et vigoureux livre une bouche au fruité intact (fruits rouges mûrs). Une fine acidité apporte l'équilibre nécessaire et la finale, chaleureuse et longiligne, révèle une trame ciselée et délicate. Un cru épanoui.

SY: 80 - GR: 20 • 2024/26

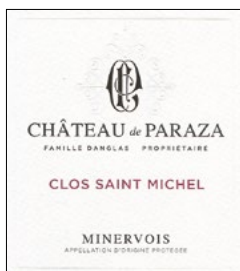
Cherche
Distributeur(s)

www.domainedemassiac.com
domainedemassiac@gmail.com

Conversion

15/20

★★★



Château de Paraza - "Clos Saint Michel"

Robe cerise au disque ouvert, en légère évolution. Ce nez discret à l'ouverture s'ouvre ensuite et exprime une belle association de notes fumées, délicatement épicées, de réglisse et de fruits noirs. Ce vin mature et chaleureux délivre une bouche ample, où les saveurs de fruits cuits (figue, prune, cerise) se voient enveloppées de fins tanins partiellement fondus. Finale agréablement persistante, sur de délicats amers réglissés et épicés.

SY - GR • 2024/26

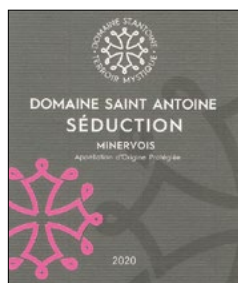
Wine Season - Le Coq Au Vin
Salon: Wine Paris

www.chateau-de-paraza.com
chateaudeparaza@gmail.com



14,5/20

★★★



Domaine Saint Antoine - "Séduction"

8,90€

Robe cerise limpide et brillante. Dominé à l'ouverture par l'expression des fruits rouges confiturés (cerise, fraise, framboise), ce bouquet enveloppé et séduisant démontre beaucoup de douceur, confirmée par une touche lactique à l'aération. Une bouche souple et fondue, aux tanins élégants, qui offre une expression gourmande et généreuse de fruits rouges mûrs, enveloppée d'une texture lissée. Ce vin épanoui et gouleyant est à déguster aujourd'hui, sur la douceur de son fruit juvénile.

CA - GR • 2024/25

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-st-antoine.com
alran@domaine-st-antoine.com



17/20 ★★★



Château Tour Boisée - "Jardin Secret"

Robe rubis profond de grand éclat, à reflets légèrement évolués sur le disque. L’empreinte noble d’un élevage ambitieux s’exprime dès le premier nez par d’insistantes senteurs de caramel, moka et tabac blond. Le registre fruité se révèle ensuite par quelques notes de baies noires sauvages (mûre, cassis).

Un exercice de vinification abouti a donné naissance à ce vin ambitieux, solidement construit mais sans aucun excès. Les saveurs de fruits noirs s’associent au boisé délicat et aux épices douces, dans une bouche étoffée et dotée d’un très bel équilibre acidité/gras. Finale puissante, aux tanins gourmands partiellement fondus, privilégiant l’expression cacaotée et épicée. Bravo !

SY: 70 - CA: 30 • 2024/28



Fruits de la Passion

Cherche Distributeur(s) Flandre

www.domainelaturboisee.com

info@domainelaturboisee.com / jean-louis@domainelaturboisee



16/20 ★★★



Domaine Barroubio - "Les Cresses"

Un beau rubis brillant irise cette robe en très légère évolution. L’expression fruitée intacte (bigarreaux, mûre) se montre séduisante. Elle est ensuite rejointe par quelques fragrances de fines épices et une touche cacaotée charmeuse. Un nez qui invite au voyage. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise, l’équilibre acidité/gras et la pureté de cette cuvée longiligne, au fruité intact (baies rouges et noires). Le milieu de bouche s’exprime sur le cacao et la cerise noire et la finale, salivante et racée, démontre une persistance affirmée. Ce vin ambitieux et énergique est le fruit d’un bel exercice de vinification. Bravo !

GR: 90 - SY: 10 • 2024/27



La Cave du Sommelier - Chais & Terroirs

Cherche Distributeur(s)

www.barroubio.fr

raymond.miquel63@gmail.com



15,5/20 ★★★★★



Domaine La Prade Mari - "Conte des Garrigues"

Robe rubis cerise moyennement intense mais brillante, au disque légèrement évolué. Ce bouquet au caractère affirmé exhale ses arômes minéraux (encre, terre, graphite), épicés (poivre, garrigue) et fruités (baies noires sauvages). La bouche confirme les promesses du nez. Ce vin sérieux affiche une belle personnalité. Doté de tanins partiellement assagis et d’une trame serrée, il offre une bouche dense, mature et d’une grande jeunesse encore. Le fruité se montre intact (bigarreaux, mûre). Il s’associe à une sensation légèrement grillée, plus accentuée dans une finale offrant quelques amers réglissés agréables.

GR: 50 - SY: 50 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.laprademari.com

domainelaprademari@wanadoo.fr



Château Pépousse



Château Coupe-Roses

15,5/20 ★★★



Château Tour Boisée - "Marie-Claude"

Très belle robe carminée intense au disque lumineux. Charmeur au premier nez par ses notes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise), le bouquet gagne en caractère à l'aération, associant quelques fragrances d'épices et de réglisse. Tout est bien en place dans cette cuvée franche et dotée d'une concentration de matière appréciable.

Les saveurs de fruits confiturés (bigarreaux, mûre sauvage) s'associent aux épices douces, dans un ensemble équilibré, charnu et offrant une belle énergie. La finale, séveuse et au grain serré, témoigne d'une belle évolution encore.

GR: 1/3 - SY: 1/3 - CA: 1/3 • 2024/26



Fruits de la Passion
Cherche Distributeur(s) Flandre

www.domainelaturboisee.com

info@domainelaturboisee.com / jean-louis@domainelaturboisee.com



15,5/20 ★★★



Domaine Pierre Fil - "Dolium"

Robe rubis profond en légère évolution. Le nez exprime dès l'ouverture une personnalité bien affirmée. Les notes de sous-bois, minéralité et encrè s'associent aux baies noires sauvages (cassis, sureau).

La bouche, presque crémeuse, se montre fondue et charmeuse. L'élevage y est parfaitement intégré et les saveurs fruitées (prune, figue, cerise) se montrent prégantes. La finale, voluptueuse à souhait, jouit d'une persistance appréciable. Un cru très bien construit, à son apogée aujourd'hui.

MOU - GR - CA • 2024/26



La Maison des Vins Fins - L'Entrepôt du Vin
Cherche Distributeur(s) / Salon: Wne Paris

06/84.17.60.39 - 09/67.19.40.24

info@domaine-pierre-fil.fr



15/20 ★★★★★



Château Sainte Luchaire - "La Petite Lulu"

7,70€

Très jolie robe de belle jeunesse encore, rubis profond concentré. Les épices de garrigue et les fruits noirs s'expriment librement dans ce bouquet généreux et ouvert, qui se complète à l'aération d'une fine touche de kirsch.

La bouche ne déçoit pas et confirme les promesses du nez. Ce vin plein et richement constitué a traversé les ans avec réussite. Sa matière fruitée intacte (baies rouges et noires bien mûres) se voit portée par une structure à la fois solide et distinguée. L'ensemble séduit par sa densité et sa jeunesse en bouche. Longue finale cacaoitée. Un cru de belle évolution encore.

SY: 55 - GR 35 - CA: 10 • 2024/27



Cherche Distributeur(s)
Salons: Blégny - Liège - Malmédy - Rochefort - Wavreilles

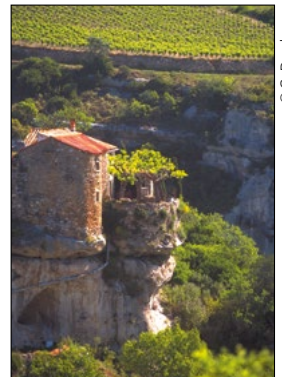
www.domaine-sainte-luchaire.com

assistante@domaine-sainte-luchaire.fr

© G. Deschamps



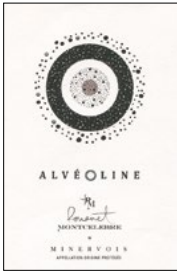
Château de Paraza



© G. Deschamps

15/20

★★★



Domane Rouanet Montcélebre - "Alvéoline"

11,00€

Très belle robe rouge carmin, soutenue et brillante, sans réelle évolution. Les épices de garrigue (thym, romarin, menthe poivrée) parfument ce bouquet séduisant. L'aération complète la palette olfactive par quelques notes fruitées de belle maturité (cerise noire, myrtille). Une subtile touche fumée apparaît ensuite. Présentant une texture lissée et aujourd'hui fondue, ce vin patiné se montre assez charmeur par sa douceur d'expression. On y apprécie les saveurs de fruits rouges confiturés voire cuits, dans un ensemble finement texturé et épanoui. Finale dotée d'un bel équilibre, agréablement persistante et chaleureuse.

SY: 60 - GR: 40 • 2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.rouanetmontcelebre.com
rouanet.jeremy@wanadoo.fr



15/20

★★★



Domane Sainte Léocadie - "Fernand Averoux"

Robe cerise moyennement intense au disque ouvert. D'insistantes notes de cuir frais, tabac et épices de garrigue dominant, avant de laisser place à une délicate expression de fruits noirs. Un lien minéral (graphite) s'exprime au fil de l'aération. Ce vin ample et chaleureux a patiné ses contours. Il offre aujourd'hui une sensation de chaleur et d'enveloppement illustrée par les fruits rouges confiturés voire cuits. De fins tanins presque fondus enveloppent l'ensemble et la finale suave et charmeuse, assure une agréable longueur, sur de fins amers. Un cru bien construit, à son apogée.

SY: 50 - GR: 30 - MOU: 20 • 2024/25

The Grape

www.domaine-sainte-leocadie.com
contact@domaine-sainte-leocadie.com

Conversion

Bar • Restaurant



Chez LA SOSSO



Se sentir bien, à l'écoute et choyé

Cuisine maison, simple et gourmande, réalisée par le Chef et Patron Jean-Philippe



Jean-Philippe Pain
4, rue Lecoin
11160 Peyriac-Minervois



Tél: 04 30 34 12 38
chezlasosso@gmx.fr



16,5/20

★★★



Château de Paraza - "X"

Robe concentrée au disque présentant quelques nuances ambrées. D'insistantes senteurs de boîte à cigares et de caramel dominent l'ouverture, avant de laisser les tonalités fruitées (griotte, mûre) compléter une palette aromatique très parfumée. La bouche a convaincu les dégustateurs par sa profondeur, l'élégance de ses tanins presque fondus et respectueux du fruit (baies noires) et son très bel équilibre vivacité/gras. Se présentant aujourd'hui sous ses plus beaux atours, elle allie suavité et concentration. Sa finale, ample et large, confirme le volume d'un ensemble ambitieux, de belle évolution encore. Un exercice de vinification convaincant.

SY - GR - MOU • 2024/28



Wine Season - Le Coq Au Vin
Salon: Wine Paris

www.chateau-de-paraza.com
chateaudeparaza@gmail.com



15,5/20

★★★★



Château Sainte Luchaire - "1884"

17,00 €

Robe assez concentrée au disque tuilé à reflets ambrés. Le premier nez, mature, s'exprime sur le cuir, la cacao et les épices. L'aération complète la palette par quelques arômes de fruits confiturés voire cuits (cerise, figue). L'empreinte d'un élevage ambitieux mais bien dosé s'affirme dès l'attaque, respectant un fruité intact qui s'exprime en milieu de bouche (cerise confite, mûre, cassis).

La charpente, partiellement fondue, porte une structure à la fois solide et élégante. Un vin bien construit, qui a traversé les ans avec réussite.

SY: 55 - GR: 45 • 2024/27



Cherche Distributeur(s)
Salons: Blégny - Liège - Malmédy - Rochefort - Wavreilles

www.domaine-sainte-luchaire.com
assistante@domaine-sainte-luchaire.fr

15,5/20

★★★



Château Coupe-Roses - "Orience"

Cette robe de belle jeunesse encore présente des reflets rubis carmin de bel éclat. Complexe et profond dès l'ouverture, le bouquet confirme les promesses de la robe. On y apprécie les arômes de boisé noble, chocolat, tabac parfumé et caramel, associés à un fruité intact (fraise, bigarreaux). Un ensemble qui invite au voyage. Ce cru encore vigoureux s'appuie sur une matière concentrée et généreuse. L'expression du fruit (baies noires sauvages) s'associe aux épices, révélant une belle jeunesse encore. La finale, à la fois élanée et persistante, révèle un bel équilibre.

SY: 80 - GR: 20 • 2024/26

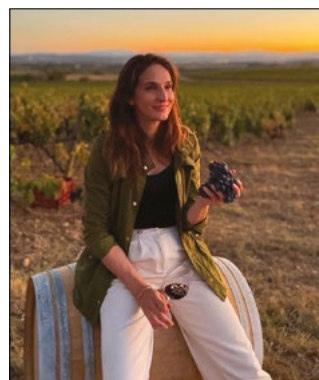


Cherche Distributeur(s) Flandre


www.chateau-coupe-roses.com
coupe-roses@wanadoo.fr



Château de Paraza



16,5/20
★★★



Domaine Borie Neuve - Excellium



15,00 €

Éclatante robe jaune paille à reflets doré léger. Le bouquet est ouvert et offre de délicates notes florales qui laissent rapidement place à une corbeille de fruits bien garnie (pêche, poire, fruits exotiques...). Quelques effluves vanillés complètent cette friandise olfactive engageante. La bouche est ample et riche, très aromatique sur son fruité croquant et ses saveurs de confiseries. On apprécie la concentration de matière et l'équilibre gras/acidité d'une cuvée de gastronomie parfaitement construite et équilibrée relevée par une finale longue et salivante. De la belle ouvrage.


ROU: 70 - VER: 30

Cherche Distributeur(s)

www.chateauborieneuve.com
info@chateauborieneuve.com


15/20
★★★★




Château La Grave - "Expression"

Robe ensoleillée, brillante et limpide. Un nez actuellement discret voire fermé, qui dévoile progressivement de timides notes de confiserie (bonbons aux fruits) et de fleurs blanches. Juteuse et croquante de fruit, cette cuvée présente une tension acidulée très agréable, équilibrant la maturité de la matière. Quelques saveurs d'agrumes frais dominant le milieu de bouche et la finale, salivante, bénéficie d'une belle longueur. Un vin franc et épuré.

MAC: 60 - VER: 30 - MAR: 10


 Le Comptoir des Vins
 Cherche Distributeur(s)

www.chateau-la-grave.net
chateauagrave@wanadoo.fr

14,5/20
★★★



Château d'Agel - "Les Bonnes"

9,00 €

Robe jaune-vert très pâle. Parfumé par de séduisantes notes florales, le nez s'agrémente à l'aération de quelques arômes de pêche blanche et d'agrumes mûrs. La bouche conserve une belle fraîcheur par ses saveurs de fruits frais. Équilibrée par un subtile acidité bienvenue et finement texturée, cette bouche friande et conviviale est ponctuée d'une finale agréablement persistante confirmant les agrumes.

MAC: 70 - GR bl: 15 - RO: 15

Cherche Distributeur(s)

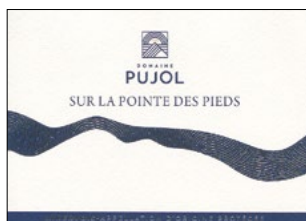
www.chateaudagel.com
contact@chateaudagel.com

 Conversion 





16/20 ★★★★★



Domaine Pujol - "Sur la Pointe des pieds"

Jolie robe jaune très pâle, cristalline. Associant des parfums floraux flatteurs (aubépine, acacia) à quelques arômes de fruits blancs mûrs, ce nez engageant révèle une grande franchise. Tout est parfaitement en place pour cette cuvée épurée, très élégante, dotée d'un parfait équilibre fraîcheur/maturité. L'expression fruitée révèle de puissantes saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs (poire, pêche). La texture, à la fois serrée et distinguée emporte les suffrages par sa densité et son profil extrêmement gourmand. Finale séveuse et persistante, donnant envie d'y revenir. Un vin ciselé et bien construit.

MAC: 60 - GR bl: 30 - VER: 10

La Cave des Sommeliers - Châteaux Vini
Salon: Wine Paris

www.domainepujol.com
stephanie.pujol@domainepujol.com

Conversion  

16/20 ★★★



Château Pique-Perlou - "La Sellerie"

15,00 €

Robe cristalline, jaune pâle à doré léger. Dès l'ouverture, de délicates notes grillées et de viennoiseries (brioche) envahissent un bouquet éloquent qui se complète à l'aération de subtiles senteurs d'amande, de noisette et de fruits blancs mûrs (poire, pomme). L'élevage a ici été parfaitement dosé pour souligner les qualités d'une matière mûre, généreuse et densément concentrée. Les saveurs de petits fruits secs s'associent aux fruits à chair blanche et le gras trouve son équilibre dans un support d'acidité délicatement présent de l'attaque à la finale. Un cru ambitieux, fruit d'un bel exercice de vinification.

GR bl - MAR

Cherche Distributeur(s)

www.piqueperlou.fr
chateau.pique-perlou@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★



Jean-Philippe Charpentier - "La Polissonne"

10,75 €

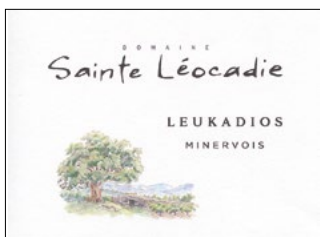
Très belle robe jaune paille de grand éclat. De grande élégance, ce nez enveloppé mais restant frais exhale de charmeuses notes de biscuit vanillé, flan aux poires et léger fumé. Une palette aromatique très engageante. Un exercice de vinification maîtrisé a donné naissance à ce vin ample, gras mais sans excès, dont la densité de matière n'a d'égal que l'élégance. Les saveurs de fruits jaunes mûrs, de petits fruits secs à coque et de miel s'y associent dans une belle complémentarité. On apprécie la finesse de trame et l'équilibre acidité/gras de ce vin ambitieux, solidement construit mais qui ne sacrifie rien à l'élégance.

ROU: 70 - GR bl: 30

Cherche Distributeur(s)

www.vins-jpcharpentier.fr
jpcvin@orange.fr

15/20 ★★★★★



Domaine Sainte Léocadie - "Leukadios"

Robe jaune soutenu à reflets bouton d'or. Engageant et doucereux par ses effluves d'agrumes mûrs, de pêche, abricot et de fleurs blanches, ce nez séduisant est une invitation à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée racée, dotée d'une belle concentration de matière. Un support d'acidité bien dosé apporte l'équilibre et l'expression des saveurs d'agrumes et de fruits blancs se montre généreuse. Un vin franc et épuré, ponctué d'une finale de longueur appréciable.

RO - MAR - Muscat petits Grains

The Grape

www.domaine-sainte-leocadie.com
contact@domaine-sainte-leocadie.com



15/20

★★★

Jean-Luc Dressayre - Mas Paumarhel - "Le Mourel Blanc"

11,00 €



Robe jaune paille soutenu à reflets dorés assez intenses. Maturité et enveloppement marquent de leur empreinte ce bouquet suave et chaleureux, qui associe les fruits jaunes (pêche, abricot) à la vanille et à une subtile touche de viennoiseries (brioche vanillée, croûte de tarte). Engageant ! L'empreinte de l'élevage, présente de l'attaque à la finale, s'illustre par un corps large et opulent, un milieu de bouche assez gras et une expression aromatique révélant les fruits secs (amande, noisette) et la pomme mûre. Finale enrobée agréablement persistante.

ROU: 80 - GR bl: 20 • 2024/26



Cherche Distributeur(s)
Salons: Vinalies - SPA

www.mas-paumarhel.fr
mas.paumarhel@gmail.com

Conversion

15/20

★★



Château Pepusque - "L'Instinct"

14,50 €

Superbe robe bouton d'or éclatant. Complexe et engageant, le bouquet mêle les accents d'agrumes mûrs, fruits à noyau (pêche, abricot) et une délicate note de pâtisserie vanillée. Il invite à la dégustation. Cette bouche onctueuse mais sans excès présente un profil ample et large, où l'expression du fruit mûr (fruits blancs) s'associe à quelques saveurs de petits fruits secs. La concentration de matière est appréciable et la finale, gourmande et enveloppée, appelle à y revenir.

ROU: 67 - VER: 23 - VIO: 10 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants de Lille et Metz

www.chateau-pepusque.fr
contact@chateau-pepusque.fr

Terra Vitis

14,5/20

★★★★

Tour Saint-Martin

5,50 €



Jolie robe jaune doré de grand éclat. Parfumé à l'ouverture par ses notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, ce bouquet séduisant se montre charmeur et ouvert. Les dégustateurs apprécient la fraîcheur et l'équilibre tonicité/gras de cette cuvée franche et épurée, associant dans une belle complicité les saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. Un vin gourmand et bien construit.

VER: 40 - GR bl: 50 - MAC: 10 • 2024/26

www.tour-saint-martin.com
contact@tour-saint-martin.com

14,5/20

★★★



Château Saint-Méry

7,10 €

Belle robe ensoleillée et limpide, jaune pâle éclatant. Délicatement parfumé, exprimant de fines senteurs florales et de confiserie, ce bouquet discret mais séduisant offre une belle finesse olfactive. La bouche se montre assez onctueuse, profilée par une texture grasse. La maturité du fruit s'exprime sans attendre (pêche, poire), dans un ensemble subtil, friand et agréablement persistant. Un vin facile d'accès, convivial et digeste.

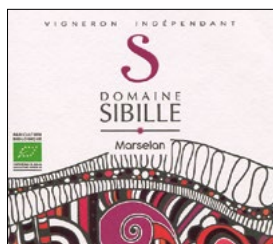
VER: 50 - MAR: 30 - VIO: 20 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.saintmery.com
client@saintmery.com

16/20 ★★★★★



Domaine Sibille - Marselan

Belle présentation pour cette robe profonde, rubis grenat au disque pourpre. Le bouquet expressif et complexe associe étoffe, élégance et caractère. Les fruits rouges et noirs confiturés, les épices douces et les notes cacaoées s'y expriment de concert. Les dégustateurs soulignent les nombreux atouts de cette cuvée qui fait honneur à son cépage: concentration de matière, fruité croquant, équilibre gras/acidité, et finale longue et salivante, délicatement épicée qui donne volontiers envie d'y revenir.

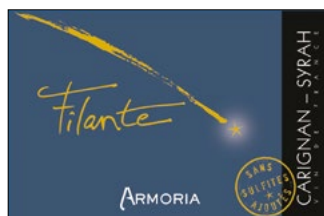
Marselan: 100 • 2024/25

La Société des Vins

www.domainesibille.com
domainesibille@gmail.com



15,5/20 ★★★



Armoria - "Filante"

13,00 €

Éclatante robe rubis carmin intense. Profond et velouté, le bouquet offre une belle corbeille de fruits rouges et noirs confiturés, voire au sirop. Quelques notes épicées apportent du caractère et de l'étoffe à l'ensemble. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée concentrée et nerveuse qui fait la part belle aux saveurs de baies noires sauvages agrémentées de notes épicées revigorantes. On apprécie les tanins de fruits structurants et la finale persistante qui soutiennent un ensemble qui fait honneur à ses cépages et qui ne craindra pas quelques années de cave.

CA: 50 - SY: 50 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-armoria.fr
chateauarmoria@gmail.com



14,5/20

★★★★★



Domaine Pierre Fil - "Le Fil Rouge"

Belle robe rubis cerise de concentration appréciable. Le bouquet sudiste offre un fruité intense et mûr, des effluves d'épices (poivre, garrigue) et de délicates fragrances de cacao. Un ensemble de caractère qui invite au voyage. Tout est bien en place dans cette cuvée bien construite, fruitée à souhait et qui ne manque pas de concentration de matière. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et quelques saveurs épicées relèvent en fraîcheur une finale salivante de persistance appréciable. Un vin franc, gourmand et convivial. Mission accomplie.

CA: 25 - GR: 25 - ME: 25 - SY: 25 • 2024

La Maison des Vins Fins - L'Entrepôt du Vin
Cherche Distributeur(s) / Salon: Wine Paris

06/84.17.60.39 - 09/67.19.40.24
info@domaine-pierre-fil.fr



14/20

★★★★★



Les Vignerons d'Argeliers - "Qué !"

4,80 €

Jolie robe cerise intense et brillante. Le bouquet est ouvert et gourmand sur une corbeille de fruits rouges bien garnie. Quelques notes de confiserie (cuberdon) voire de violette et de vanille complètent une palette olfactive très séduisante et engageante. La bouche de cette friandise est particulièrement juteuse et suave. Moyennement concentrée, elle fait la part belle à un fruité intact et à des saveurs de bonbons aux fruits rouges. Une cuvée finement tramée, gouleyante et conviviale, à partager sur son fruité juvénile. Du plaisir immédiat !

CA: 50 - SY: 50 • 2024

Cherche Distributeur(s)

www.lesvigneronsdargeliers.com
lang-vin@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★



Château de Paraza - "C'est la Vie !" - 2021

Splendide robe rubis profond de grande concentration. Le bouquet est intense, complexe et chaleureux. Les fruits noirs (cassis, mûre sauvage, sureau...), les sous-bois, l'encre et les épices s'y expriment de concert dans un ensemble éloquent au caractère affirmé. Concentration de matière, fruité croquant, équilibre gras/acidité et finale longue et large à la fois sont les principaux atouts de cette cuvée bien travaillée soutenue par des tanins partiellement fondus et qui peuvent encore gagner en finesse d'ici un ou deux ans. De la belle ouvrage.

SY - Marselan - ME - CF • 2024/26

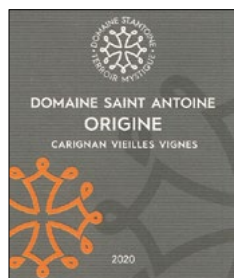
Wine Season - Le Coq Au Vin
Salon: Wine Paris

www.chateau-de-paraza.com
chateaudeparaza@gmail.com



15,5/20

★★★



Domaine Saint Antoine - "Origine" - 2020

11,50 €

Belle robe cerise, profonde et de bel éclat. Le bouquet est ouvert et sudiste sur les fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop. Une impression de grande douceur s'en empare confirmée à l'aération par quelques effluves d'épices orientales, de viennoiseries et de cacao. La bouche est à l'avenant. Juteuse et concentrée, elle offre un bel équilibre gras/alcool/acidité dans un ensemble au fruité gourmand, agrémenté de subtiles saveurs épicées. La finale, longiligne et revigorante sur de délicats amers, gage d'une belle évolution.

CA: 100 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-st-antoine.com
alran@domaine-st-antoine.com



L'Olivette

Gîte 6 personnes

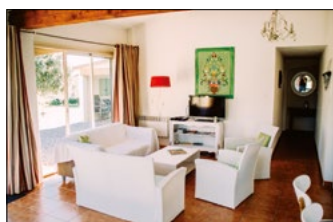


Le Rosier

Gîte 4 personnes



Grande Terrasse • Piscine Chauffée • Pétanque • Trampoline



Domaine Saint Antoine - 1160 Rieux-Minervois - Tél: 04 68 79 32 80
www.domaine-st-antoine.com - alran@domaine-st-antoine.com

MUSCAT DE SAINT-JEAN DE MINERVOIS 2022

15,5/20

★★★★



Domaine de Barroubio

Très belle robe ensoleillée, jaune de Naples à reflets sable. Le bouquet printanier est ouvert et extrêmement flatteur. Les notes florales (chèvre-feuille, lilas, tilleul) sont assorties d'une corbeille de fruits bien garnie (raisin frais, pêche de vigne, manque, melon, litchi...). Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. La bouche est ample et généreuse, particulièrement suave et croquante de fruits. La sucrosité importante est équilibrée par une délicate acidité omniprésente. Un bonbon gourmand ponctué par une longue finale relevée par de délicates saveurs de zeste d'agrumes voire d'épices douces.



La Cave du Sommelier - Chais & Terroirs
Cherche Distributeur(s)

www.barroubio.fr

raymond.miquel63@gmail.com



VIN DE PAYS BLANC 2022

15/20

★★★



Mas de Fauzan - Chardonnay

7,00€

Belle robe jaune de Naples, limpide et éclatante. Le bouquet est ouvert et frais sur les fleurs blanches, les agrumes et une délicate note de minéralité naissante. Un ensemble aérien et élégant. La bouche est épurée et aiguisée comme une lame. Les dégustateurs soulignent les saveurs citronnées, la concentration de matière appréciable et la finale longiligne et salivante sur le bonbon Napoléon. Une belle cuvée de gastronomie.

CH: 100 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

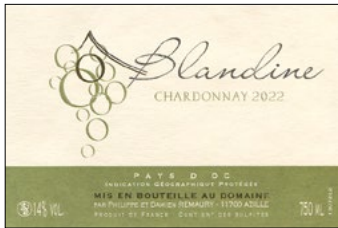
www.chateaufauzan.com

chateaufauzan@orange.fr



14,5/20

★★★★



Ph. & D. Remaury - "Ô Blandine" - Chardonnay

Jolie robe paille à reflets dorés. Le bouquet suave et gourmand fait la part belle aux notes de fleurs sucrées, aux effluves de fruits blancs, de crème pâtissière et de brioche. La bouche est franche et gourmande, fruitée à souhait. Les dégustateurs soulignent son équilibre gras/acidité, sa belle concentration de matière et sa finale salivante de longueur très appréciable. Une cuvée épurée, conviviale et friande. On y revient volontiers.

CH: 100 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

06/75.02.24.12

scea-de-floris@orange.fr



Château



Floris

15,5/20 ★★★



La Languedocienne et ses vigneron
"Les Combes de Lagasque"

9,95 €

Lumineuse robe ensoleillée, bouton d'or intense. Le bouquet est ouvert et complexe, marqué par les notes boisées (caramel, biscuit, brioche, crème pâtissière). Quelques effluves de fruits blancs et jaunes complètent une palette olfactive complexe et engageante. La bouche est très aromatique et suave sur des saveurs de fruits blancs au sirop, des notes boulangères et crémeuses. Beaucoup de gras, une acidité contenue et une longue finale sur des saveurs beurrées, noisettées ponctuent cette cuvée très travaillée.

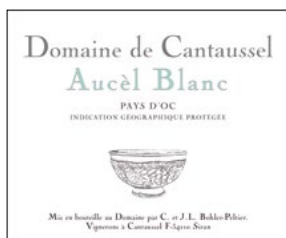
CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.lesvigneronsdargeliers.com
lang-vin@wanadoo.fr



15/20 ★★



Domaine de Cantausseil - "Aucèl Blanc"

Jolie robe éclatante doré léger. Le bouquet est aérien et délicatement parfumé. Les effluves floraux sont accompagnés de notes d'agrumes et de fruits blancs dans un ensemble de belle fraîcheur olfactive. Une pointe de minéralité voire de réglisse s'exprime à l'aération. La bouche est juteuse, fruitée à souhait (pomelo, pamplemousse, raisin frais). On apprécie l'équilibre gras/acidité et la finale longiligne et salivante qui donne envie d'y revenir.



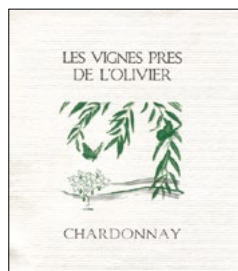
Cherche Distributeur(s) / **Salons:** Vign. Indépendants de Paris - Reims
Strasbourg - Arras (Seclin) - Angers - Colmar - Arras

www.cantausseil.fr
jlbohler@pt.lu



15/20

★★★



Tour Saint Martin

"Les Vignes Près de l'Olivier"

7,50 €

Belle robe ensoleillée jaune de Naples. Le bouquet est ouvert et suave. Les fleurs blanches (chèvrefeuille, tilleul, acacia...) et les notes de fruits blancs s'y expriment de concert. Une friandise olfactive ponctuée d'effluves de confiserie voire de brioche à l'aération. Un nez engageant. La bouche est franche, épurée et incisive. Elle offre une belle tension et des saveurs d'agrumes très rafraîchissantes. La finale laisse entrevoir quelques saveurs de fruits secs à coque, des épices et de délicats amers revigorants.

CH: 100

www.tour-saint-martin.com
contact@tour-saint-martin.com



Domaine Sibille



15/20 ★★★

L'Oustal Blanc - "K" - 2021

10,00€



Belle robe rubis carmin, intense et brillante. Une impression de grande douceur et de finesse se livre d'emblée dans ce bouquet charmeur et fruité à souhait (confiture quatre fruits rouges). Quelques effluves vanillés voire de confiserie confirment la gourmandise d'un ensemble qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée incisive qui accorde la priorité à un fruité intact et croquant (baies noires sauvages). Une acidité bien dosée apporte fraîcheur à une cuvée qui gagnera encore en harmonie d'ici un an. La finale est longiligne et salivante sur quelques saveurs épiciées.

CA: 100 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.loustalblanc.com
loustalblanc@gmail.com

15,5/20 ★★★

Les Clos des Pères - "Vous avez carte blanche" - 2020



Robe peu concentrée au disque en débout d'évolution. Le bouquet est profond, mature et suave sur ses notes de fruits rouges confiturés, d'épices douces et de tabac blond. Juteuse et revigorante, la bouche offre une belle finesse de trame dans un ensemble particulièrement rafraîchissant. Les saveurs de cerise du nord et de groseille rouge s'y expriment de concert dans une cuvée très digeste qui ne souffre d'aucune lourdeur et se voit ponctué d'une finale gouleyante, ciselée et salivante.

CA: 100 • 2024/26

Le Millésime / Cherche Distributeur(s)
Salon: Vin Nature en Nord (Lille)

www.lesclosdesperes.com
lesclosdesperes@gmail.com

17/20 ★★★

Domaine Le Cazal - "Alvéoline" - 2018



Belle robe cerise intense, de concentration appréciable et sans réel signe d'évolution. Le bouquet est délicatement parfumé et élégant. Les effluves de fruits rouges confiturés sont assortis de fragrances de croûte de pain, cuir frais et boîte à cigare dans un ensemble doucereux et engageant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée qui a traversé les ans avec succès et se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Le fruité est intact, la matière concentrée et l'équilibre parfaitement au rendez-vous. La fin de bouche est longiligne et suave sur une délicieuse impression de sucrosité.

CA: 100 • 2024/26

MC Vins/Spiritueux - Wijnzolder
Cherche Distributeur(s)

www.lecazal.com
info@lecazal.com

Conversion



Les Clos des Pères

17,5/20 ★★★★★



Mas Paumarhel - "Seize"

20,00 €

Un beau rubis profond pour une robe assez concentrée à reflets carminés. Un boisé fin et noble s'exprime à l'ouverture, avant de laisser place aux fruits rouges et noirs confiturés et à une touche de vanille. Cette bouche pleine et charnue se montre très séduisante par la maturité de son expression fruitée (bigarreaux, mûre), l'élégance de ses tanins et son parfait équilibre acidité/gras. Tout est bien en place et la finale, suave et de longueur appréciable, ponctue en beauté une dégustation convaincante. Très belle réussite !

SY - 80 - MOU: 20 • 2024/28



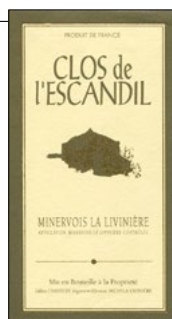
Cherche Distributeur(s)
Salons: Vinalies - SPA

www.mas-paumarhel.fr
mas.paumarhel@gmail.com

Conversion Bio

17/20

★★★★



Clos de l'Escandil

Superbe robe presque d'encre, grenat profond au disque violacé. Ce puissant bouquet très enveloppé exhale sans attendre d'intenses senteurs de cacao, cerise confite, vanille et crème de mûre. Il invite à la dégustation.

Ce cru parfaitement construit fait honneur à son appellation. Dense, équilibré et porté par des tanins gourmands et partiellement fondus, il s'impose par son élégance, la complémentarité de ses saveurs de baies noires et d'épices et une longue finale épurée de belle évolution encore. Un très bel exercice de vinification.

SY - GR - MOU • 2024/28

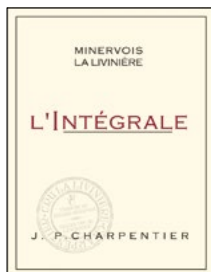


Toby Vins - La Cavinière
Cherche Distributeur(s)

04/68.91.54.40
aires.hautes@orange.fr

16/20

★★★★



J.-P. Charpentier - "L'Intégrale"

19,75 €

Superbe robe d'encre, grenat pourpre violacé de grand éclat. Le premier nez révèle une empreinte marquante de l'élevage (boisé noble, eucalyptus, boîte à cigares). L'aération exhale un fruité plus présent (cerise confite), mêlé aux épices douces voire orientales et aux herbes aromatiques. Un vin sérieux, bien construit, délivrant une expression de fruits noirs intense, enveloppée de tanins encore jeunes et ne demandant qu'à poursuivre leur patine. La charpente ne montre aucune sévérité et la finale affiche une personnalité affirmée et se montre de longueur appréciable.

SY - 80 - MOU: 20 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.vins-jpcharpentier.fr
jpcvin@orange.fr



Mas Paumarhel

16/20

★★★



Château de Gourgazaud - "Quintus"

Un beau rubis profond à nuances grenat scintille dans cette robe lumineuse. Le bouquet étoffé affiche d'emblée une forte personnalité par ses tonalités minérales presque terreuses, d'encre et d'épices. Les fruits noirs complètent à l'aération une palette de caractère. La bouche, suave et généreuse, séduit par son gras, l'impression de sucrosité laissée par son fruité mûr et confituré (griotte, myrtille) et la délicate acidité rafraîchissante nécessaire à son équilibre. Finale pleine et persistante pour un cru bien construit.

SY - MOU • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.gourgazaud.com
laetitia.chabbert@gourgazaud.com



15/20

★★★



Domaine Aires Hautes - "Réserve"

Un beau rubis grenat scintille dans cette robe à reflets bleutés. Mariant les accents d'épices de garrigue à la réglisse et aux baies noires, ce bouquet à forte personnalité se montre généreux et typé. Porté par une belle acidité revigorante, ce cru doté d'un agréable équilibre vivacité/gras délivre une bouche assez généreuse en saveurs de fruits confiturés voire cuits (kirsch, prune). La finale, élancée et digeste, affiche un profil longiligne.

SY - GR - CA • 2024/26

 Toby Vins - La Cavinière
Cherche Distributeur(s)

04/68.91.54.40
aires.hautes@orange.fr

15/20


★★



Les Clos des Pères - "Rouge des Vents"

Robe grenat pourpre à nuances bleutées sur le disque. Le nez, ouvert et démonstratif, exhale à l'ouverture de fines notes minérales et terreuses, agrémentées d'une touche de cuir. Les épices et les baies noires sauvages (cassis, sureau) complètent ensuite l'ensemble. La bouche confirme sans attendre le caractère du nez. Elle présente des saveurs d'épices, de sous-bois et de fruits noirs, dans un ensemble corsé, ponctué d'une finale sur de légers amers.

SY: 80 - GR: 20 • 2024/27

 Le Millésime / Cherche Distributeur(s)
Salon: Vin Nature en Nord (Lille)

www.lesclosdesperes.com
lesclosdesperes@gmail.com



Château de Gourgazaud



17/20 ★★★★★

Domaine de la Senche - "Cuvée Somi"

19,50 €



Superbe robe de grande densité, rubis grenat au disque fermé. L'attaque, expressive et mature, évoque la crème de cerise noire, ensuite rejointe par quelques notes de tabac et de caramel. Un ensemble enveloppé et complexe. Une bouche épaisse, dont la densité de matière n'a d'égal que la charpente, distinguée et partiellement lissée. Les dégustateurs apprécient le gras et la maturité d'une expression fruitée gourmande et confiturée. Finale à la fois digeste et serrée, augurant d'une belle évolution encore.

SY: 70 - CA: 20 - GR: 10 • 2024/27

Vinobilis

www.domainedelasenche.com
domainedelasenche@gmail.com

Conversion

16,5/20

★★★★★



Château de Fauzan - "Falisia"

10,00 €

Un beau rubis profond pour une robe lumineuse et limpide. Superbe bouquet, enveloppé et mûr, qui présente une joliesse fruitée insistante (mûre, bigarreaux, myrtille), associée au cacao et aux épices douces. Fine touche de tabac blond à l'aération. Une bouche énorme, presque corsée, qui a convaincu les dégustateurs par sa densité de matière, sa vigueur, la puissance de ses saveurs de baies noires sauvages et la densité de ses tanins partiellement fondus. Un cru de haut rang et de très belle évolution encore, ponctué d'une longue finale épicée sur de beaux amers.

SY: 70 - GR: 25 - CA: 5 • 2024/28

Cherche Distributeur(s)

www.chateaufauzan.com
chateaufauzan@orange.fr

16,5/20 ★★★

Château Sainte Eulalie - "La Cantilène"



Splendide robe grenat pourpre profond au disque fermé de belle jeunesse encore. Superbe bouquet, complexe, profond et démonstratif, associant d'intenses senteurs de baies noires au sirop, cacao, épices douces et léger fumé. Un ensemble qui invite à la dégustation. Dès l'attaque, cette bouche suave et chaleureuse associe les saveurs de boisé noble, épices douces et fruits confiturés, dans un ensemble charnu aux tanins intégrés. La finale s'exprime sur la cerise confite; elle est patinée par un élevage dosé.

SY: 55 - CA: 30 - GR: 15 • 2024/27

Vinotheek - L'instant Divin
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

www.chateausainteulalie.com
info@chateausainteulalie.com

Conversion

Les vins blancs du Minervois sont de typicité résolument sudiste. Si la palette des cépages utilisée est étendue, il n'en reste pas moins que ce sont souvent des vins riches et très aromatiques. Passé l'apéritif, ils appellent une cuisine travaillée et goûteuse. Ils feront merveille sur des anguilles à la Catalane ou une fricassée d'escargots aux aromates mais ils trouveront également un écho favorable auprès d'un simple gratin d'aubergines à la tomate ou d'un petit salé aux lentilles.

Les vins rouges imposent leurs notes de fruits rouges et noirs mais également d'épices provençales. Leur structure tannique sera domptée par quelques années de bouteille. Leurs saveurs parvenues à maturité s'épanouissent en compagnie de viandes grillées, plats mijotés et onctueux. À côté de la traditionnelle Côte de boeuf à la moelle, l'entrecôte ou l'andouillette grillée, ils feront un joli mariage avec une daube provençale, un lapin aux pruneaux ou un navarin d'agneau. Riches de leurs notes épicées et minérales, les cuvées plus structurées, que l'on aura soin de déguster aux alentours de 18°C, souligneront avec justesse un coquelet rôti au thym ou une épaule d'agneau aux herbes.

ACCORDS METS-VINS

15,5/20

★★★



CUVÉE MÉLANIE
VENDANGES FAMILIALES
2020

Château de Gourgazaud - "Cuvée Mélanie"

Robe cerise, dense et éclatante. Fin, profond et distingué, le bouquet se livre en délicatesse, associant quelques effluves de fruits rouges et noirs confiturés, agrémentés d'une touche lactique douceuse. Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras, généreuse en saveurs fruitées mûres (myrtille, griotte) et rafraîchie par une jolie tension. La texture se montre élégante et les tanins assouplis. Un vin gourmand, aujourd'hui épanoui, ponctué d'une finale enveloppée persistante.

SY - MOU - GR • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.gourgazaud.com
laetitia.chabbert@gourgazaud.com



15,5/20

★★★



Mas Paumarhel - "le Mourel Rouge"

13,50€

Robe rubis carmin éclatant, de densité appréciable et encore jeune. Dès l'ouverture, les notes de fruits au sirop (crème de mûre, cerise, myrtille) envahissent un bouquet doux et charmeur, agrémenté d'une touche lactique et confiturée. Délicate touche d'épices douces à l'aération. Porté par les épices (poivre, genévrier) et un support d'acidité présent de l'attaque à la finale, ce vin vigoureux et concentré a convaincu les dégustateurs. Son équilibre est atteint et la finale, longiligne et digeste, séduit par sa persistance et son élégance.

MOU: 70 - SY: 30 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)
Salons: Vinalies - SPA

www.mas-paumarhel.fr
mas.paumarhel@gmail.com

Conversion

15/20

★★



Château Maris - "La Touge"

Robe cerise en début d'évolution. Le premier nez exhale une minéralité insistante par ses notes d'encre, de terre et de graphite. Ensuite, les senteurs de garrigue et de baies noires (cassis, sureau) complètent un ensemble au caractère affirmé. Tout est bien en place dans cette cuvée marquée par l'expression des épices (herbes aromatiques) et du fruit confiturés (mûre, griotte). La texture se montre délicate et l'équilibre acidité/gras atteint. Finale presque aérienne, sur la réglisse, chaleureuse mais sans aucun excès de lourdeur.

SY: 70 - GR: 30 • 2024/26



www.chateaumaris.com
hannah@chateaumaris.com



© Photo Asphéries



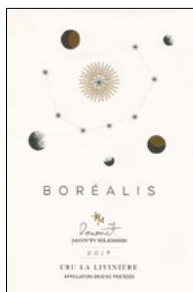
Mas Paumarhel



© G. Deschamps

15,5/20

★★★



Domaine Rouanet Montcélebre - "Boréalis" - 2019

21,00 €

Un beau rubis profond pour cette robe cerise bien concentrée. Un fruité intact se livre dans ce bouquet mature et confituré (fraise, cerise), agrémenté à l'aération d'une douceur lactique. Un nez enrobé qui invite à la dégustation. Charnu et croquant de fruit, ce vin suave et aromatique laisse une très agréable impression de sucrosité mais sans aucune lourdeur.

De puissantes saveurs de crèmes de fruits (bigarreaux, myrtille) s'expriment en milieu de bouche, délicatement rafraîchies par une fine acidité bienvenue. Finale croquante et agréablement persistante pour ce cru qui a traversé les ans avec réussite.

SY: 70 - GR: 30 • 2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.rouanetmontcelebre.com
rouanet.jeremy@wanadoo.fr



15,5/20

★★



Domaine L'Oustal Blanc - "Prima Donna" - 2019

40,00 €

Robe cerise au disque ouvert à nuances légèrement tuilées. Pruneau, cuir, caramel, figue confite... Les arômes puissants de ce bouquet mature s'expriment dans la chaleur et l'enveloppement. Dès l'attaque, cette bouche intense et de caractère délivre une trame serrée et une belle complémentarité entre les saveurs de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) et d'épices.

De beaux amers équilibrent une finale de longueur appréciable, qui confirme l'aspect chaleureux du bouquet.

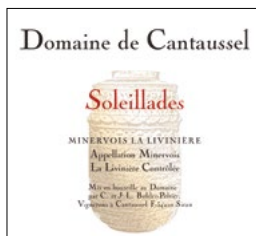
GR: 55 - SY: 45 • 2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.loustalblanc.com
loustalblanc@gmail.com

15/20

★★★



Domaine de Cantaussel - "Soleillades" - 2017

Robe cerise moyennement intense au disque ouvert en évolution.

Les épices et les herbes aromatiques dominent le premier nez, avant de laisser s'exprimer les arômes de fruits cuits (prune, cerise) et de tabac blond. Un bouquet engageant. Fondue et épanouie, cette bouche aux contours lissés délivre une expression fruitée mûre et chaleureuse (figue, bigarreaux). La trame se montre enrobée et assez grasse et la finale, digeste et de longueur agréable, séduit par sa patine.

GR: 70 - MOU: 20 - CA: 10 • 2024/25

Cherche Distributeur(s) / Salons: Vign. Indépendants de Paris - Reims
Strasbourg - Arras (Seclin) - Angers - Colmar - Arras

www.cantaussel.fr
jlbohler@pt.lu



De witte wijnen van de Minervois hebben een typisch zuidelijk karakter. Ondanks het uitgebreide palet aan gebruikte druivensoorten zijn het vaak rijke en zeer aromatische wijnen. Na het aperitief vragen ze om een doorwrochte en smakelijke keuken. Ze doen wonderen bij Catalaanse paling of bij een fricassee van slakken met kruiden, maar vinden ook een positieve weerklink bij gegratineerde aubergines met tomaat of pekelvlees met linzen.

De rode wijnen doen hun toetsen van rode en zwarte vruchten maar ook van Provençaalse kruiden gelden. Hun tanninestructuur wordt getemd door een paar jaar in de fles. Tot rijpheid gekomen ontplooiën hun smaken zich bij geroosterd vlees, smeuijge en gestoofde gerechten.

Naast de traditionele runderrib met merg, geroosterde entrecote of geroosterde andouillette zullen ze mooi harmoniëren met een Provençaals stoofpotje, konijn met pruimen of lamsragout.

COGNAC, UN SAVOIR-FAIRE SÉCULAIRE

DES EAUX-DE-VIE D'EXCEPTION

ISSUES DE SUBTILS ASSEMBLAGES

Le cognac est une eau-de-vie réputée dans le monde entier, produite en plein cœur de la Charente. Fort d'une histoire aussi longue que riche, ce breuvage 100 % français doit son extrême finesse au climat doux et tempéré dans lequel ses cépages évoluent et à la passion des viticulteurs qui le fabriquent depuis le 15^{ème} siècle. Officiellement devenu AOC en 1936, le cognac est aujourd'hui exporté à 97% et vendu dans plus de 160 pays.

Le vignoble couvre environ 86 180 hectares, répartis entre la Charente-Maritime, une grande partie de la Charente, et quelques communes de la Dordogne et des Deux-Sèvres.

Officiellement délimitée en 1909, cette aire de production, traversée par la Charente et composée de plaines et de collines aux doux reliefs, est divisée en 6 crus qui font référence aux différentes appellations:

Grande Champagne (plus de 13 200 ha), Petite Champagne (plus de 15 200 ha), Borderies (4 000 ha), Fins Bois (31 200 ha), Bons Bois (9 300 ha) et Bois ordinaires ou Bois à terroir (moins de 1 000 ha).

Le vin de distillation à partir duquel on obtient le cognac provient majoritairement du cépage Ugni Blanc. Ce cépage apprécié pour sa résistance et sa maturité tardive donne un vin à fort taux d'acidité et faible teneur alcoolique.

Ces deux caractéristiques sont essentielles pour la qualité finale des eaux-de-vie: l'acidité permet au vin de se conserver naturellement avant la distillation et le faible degré alcoolique assure une forte concentration des arômes contenus dans les vins. D'autres cépages blancs comme la Folle Blanche ou le Colombard peuvent aussi être utilisés.

Quand le raisin a atteint sa maturité, vient le temps des traditionnelles vendanges, du pressurage et de la vinification, qui selon des méthodes traditionnelles, donnent au cognac toute son identité de produit d'exception.

La distillation achevée, les eaux-de-vie sont placées en fût de chêne pour un séjour de deux ans au minimum.



© CIPC

Les mentions de vieillissement sont réglementées dans le cahier des charges de l'appellation.

- «**VS**» (Very Special): Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins deux ans. Il a la force et la fougue de la jeunesse, avec tous les arômes fruités et floraux typiques. Il est vif au nez et sec en bouche.

- «**VSOP**» (Very Superior Old Pale), «Réserve»...: Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins quatre ans. Il gagne en douceur et se montre plus boisé et épicé.

- «**Napoléon**», «Très vieux»...: Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins six ans. Les fruits secs font leur apparition, ainsi que davantage de notes toastées, torréfiées voire chocolatées.

- «**XO**» (Extra Old), «Hors d'Age»...: Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins dix ans. Il est riche et structuré, d'une complexité aromatique remarquable. D'une douceur rare, il a gagné en gras et l'alcool y est fondu.



Produit vivant, le cognac voit sa couleur et son bouquet évoluer sous l'effet du bois. Échange de saveurs oblige! Plus le vieillissement est long, plus les arômes sont riches et concentrés et plus la couleur s'accroît.

Après, tout est question d'atmosphère: le chêne permet à l'eau-de-vie de rester en contact avec l'air, tantôt humide, tantôt sec, des chais, et de perdre ainsi peu à peu de sa force alcoolique et de son volume. Cette évaporation naturelle, nommée «part des anges», est conditionnée par l'humidité des chais.

Leur maturité atteinte, le maître de chai met fin au vieillissement des eaux-de-vie en les transférant dans des bonbonnes de verre appelées «dames-jeannes» qu'il place dans un chai obscur: un vrai coin de paradis ! Les eaux-de-vie y séjournent à l'abri de l'air durant de nombreuses décennies sans évoluer, car une fois sous verre, le processus de vieillissement ne s'opère plus.

Pineau des Charentes

Appellation d'origine contrôlée depuis 1945, le Pineau des Charentes est issu du mariage entre moûts de raisin et de l'eau-de-vie de Cognac.

Blanc, rouge ou rosé, chaque cépage offre au Pineau des Charentes une palette aromatique unique. Au Pineau blanc, l'ugni blanc, le colombar, la folle blanche, le montils ou le sauvignon apportent fraîcheur, arômes floraux, panier d'agrumes, de fruits jaunes ou exotiques, noix et vanille. Le merlot, le cabernet franc et sauvignon procurent au pineau rouge et rosé des notes de fruits rouges exceptionnelles.

Un pineau des Charentes aura vieilli au moins 8 à 12 mois sous bois. Il est alors gourmand et convivial, à servir frais, seul ou en cocktails. Un «Vieux Pineau» aura passé 5 ans au moins en fût de chêne, un Très vieux, 10 ans au moins. Ils gagnent alors en profondeur, en complexité et suavité.

Produits savoureux d'un terroir généreux, rendez-vous gourmands, le Pays du vignoble du Cognac a le goût du bien vivre et du bien manger, et aime le faire partager!

Invitez-vous à la table des grands chefs, rencontrez les producteurs locaux, flânez sur les marchés de pays, poussez la porte des bouilleurs de cru et viticulteurs pour déguster les Cognacs et Pineau,...et si c'était ça, la recette du bonheur?



COGNAC, EEN SECULIERE KNOW-HOW VAN UITZONDERLIJKE BRANDEWIJNEN DIE UIT EEN SUBTIELE MIX VOORTSPRUITEN

Cognac is een wereldberoemde eau-de-vie die wordt geproduceerd in het hart van de Charente. Met een even lange als rijke geschiedenis, dankt deze 100% Franse drank zijn extreme finesse aan het milde, gematigde klimaat waar zijn druivenrassen groeien en aan de passie van de wijnmakers die hem al maken sinds de 15e eeuw. De officiële AOC verkregen in 1936, wordt 97% van de Cognac nu geëxporteerd en verkocht in meer dan 160 landen.

De wijngaarden beslaan zo'n 86180 Ha. Dit productiegebied, doorkruist door de Charente, bestaat uit zacht glooiende vlaktes en is heuvelachtig en wordt verdeeld in 6 cru's die verwijzen naar de verschillende appellations: Grande Champagne (ruim 13200Ha), Petite Champagne (ruim 15200 Ha), Borderies (4000 Ha), Fins Bois (31200 Ha), Bons Bois (9300 Ha), en Bois ordinaires of Bois à terroirs (minder dan 1000 Ha)

De distillatiewijn waarvan Cognac wordt vervaardigd komt voornamelijk van het druivenras Ugni Blanc. Dit druivenras wordt gewaardeerd omwille van zijn resistentie en door de late rijping produceert hij een hoge zuurtegraad met een laag alcoholgehalte. Er kunnen ook andere witte druivenrassen gebruikt worden zoals Folle Blanche of Colombard. Zodra de druiven rijp zijn, is het tijd voor de traditionele oogst, het persen en het vinifiëren waarbij traditionele methoden worden gebruikt die aan de cognac zijn identiteit als uitzonderlijk product zal geven.

Eens de distillatie gedaan is worden de eaux-de-vies in eiken vaten bewaard gedurende minstens twee jaar.

De rijpingsvereisten staan beschreven in het lastenboek van de appellatie.

- **VS** (Very Special): Cognac waarvan het jongste

eau-de-vie minstens twee jaar oud is.

- **VSOP** (Very Superior Old Pale); "Réserve"...: Cognac waarvan het jongste eau-de-vie minstens vier jaar oud is.

- **Napoléon**, "Très vieux"...: Cognac waarvan het jongste eau-de-vie minstens zes jaar oud is.

- **XO** (Extra Old), "Hors d'Age"...: Cognac waarvan het jongste eau-de-vie minstens tien jaar oud is.

Hij is rijk en gestructureerd, met een opmerkelijke complexiteit. Hij heeft een zeldzame zoetheid, en is romeriger geworden waar de alcohol zich heeft ingesmolten.

Pineau des Charentes

Sedert 1945 erkend als Appellation d'Origine Contrôlée, wordt de Pineau des Charentes gemaakt van druivenmost en Cognacbrandewijn. Wit, rood of rosé, zorgt elke druivensoort voor een uniek aromatisch palet. Voor de Pineau wit, zorgen de Ugni Blanc, de Colombard, de Folle Blanche, de Montils en de Sauvignon voor frisheid, florale toetsen, citrus en exotisch fruit met een hint van noten en vanille. Merlot, Cabernet Franc en Sauvignon geven de rode en de rosé Pineau uitzonderlijke mooie fruittoetsen. Pineau des Charentes moet minstens 8 tot 12 maanden rijpen op hout. Het is een heerlijke, gezellige wijn, die het best gekoeld op zichzelf of in cocktails geserveerd wordt.

Een "Vieux Pineau" heeft minstens vijf jaar op eikenhouten vaten gerijpt, en een "Très Vieux", minstens tien jaar. Ze winnen dan aan diepte, complexiteit en aan zachtheid.

Smakelijke producten van een gul terroir, of gastronomische afspraken zullen in de regio van de Cognac-wijngaarden een voorliefde voor goed leven en lekker eten aanwenden en zullen dit graag delen!



17,5/20

★★★



Domaine du Chêne - "Folle Blanche"

29,50 €

Éclatante robe ensoleillée, doré intense. La finesse et l'élégance du bouquet sont d'emblée soulignées par les dégustateurs. Les notes florales, les agrumes et fruits jaunes confits, le boisé fin, et les notes pâtisseries voire délicatement miellées s'y expriment de concert. Franche et épurée, sur son fruité juteux, cette cuvée a fait l'unanimité tant par sa netteté et son élégance que par sa finesse de texture et surtout son acidité omniprésente particulièrement rafraîchissante et équilibrante (agrumes confits, zeste de pamplemousse). Finale longiligne et salivante. Bravo.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Namur

www.ledomaineduchene.fr
j.baillif@ledomaineduchene.fr



17/20

★★★★



Château Bellevue

Splendide robe acajou à reflets orangés. Extrêmement séduisant par ses effluves de boisé noble, nougat aux fruits confits, crème brûlée à l'orange et noisette caramélisée, ce nez distingué séduit par sa complexité et sa profondeur. Tout est parfaitement en place dans ce cru de haute tenue, qui fait honneur à son appellation. Profondeur, complexité aromatique, élégance et équilibre entre l'acidité, le moelleux et le sucre sont ses principaux atouts. En milieu de bouche, les saveurs de rancio, caramel, orange confite et petits fruits secs rivalisent d'expression. La finale ample donne envie d'y revenir. Grande réussite !



Brasserie de L'Enclos
Cave à Grains - Cherche Distributeur(s)

www.vignoblesarrive.com
contact@vignoblesarrive.com



17/20

★★★★



Domaine Landreau

Robe profonde, ocrée à reflets ambrés. Puissant et évolué, le bouquet est marqué par d'intenses notes d'épices (poivre, cannelle), cuir et tabac qui complètent les effluves de fruits jaunes confits. Les saveurs de fruits confits et de zestes d'agrumes s'associent dans cette bouche à la fois onctueuse et digeste grâce à son support d'acidité parfaitement dosé. La finale, confite mais sans lourdeur, évoque la crème brûlée à l'orange. Elle séduit par sa persistance et sa distinction.



Cherche Distributeur(s)
Vino Duo - Malternative

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

17/20

★★★★



H. Begey & Fils

13,60 €

Superbe robe or intense, à nuances vieil or. Les arômes de fruits jaunes et exotiques (abricot, pêche, ananas, mangue) envahissent sans attendre ce bouquet légèrement biscuité et brioché à l'aération. Engageant ! Les dégustateurs sont unanimes pour louer l'équilibre fraîcheur/moelleux de ce cru ample, porté par une jolie tension acidulée et extrêmement généreux en saveurs fruitées mûres (fruits jaunes et exotiques). La finale, distinguée et particulièrement salivante, ponctue en beauté ce cru extrêmement bien construit.



La Ferme Legat - La Grange Gourmande
Cherche Distributeur(s)

www.begey.com
contact@begey.com



16,5/20

★★★★



Vignobles Boule & Fils

9,15€

Splendide robe jaune orangé à reflets acajou. De grande élégance dès l'ouverture, ce bouquet profond mêle les arômes de quinquina et épices douces aux notes de fruits confits (ananas, abricot) et de boisé délicat. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités d'équilibre entre l'acidité, l'alcool et le sucre de cette cuvée racée et distinguée. D'exubérantes saveurs de fruits jaunes caramélisés (tarte aux pêches, abricots), vanille et noisette apportent de la complexité à un milieu de bouche extrêmement savoureux. Longue finale digeste et élégante pour un cru associant élégance, puissance et complexité aromatique.

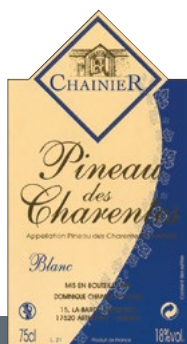
Cherche
Distributeur(s)

www.vignobles-boule.com
vignobles.boule@orange.fr



16,5/20

★★★★



Dominique Chainier & Fils

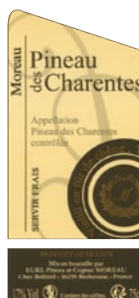
Robe vieux bronze de grand éclat. Une belle élégance se dégage de ce bouquet épuré et aérien, qui exhale à l'aération quelques notes de pâte de coing, raisin de Corinthe et fruits jaunes au sirop. Un ensemble digeste, qui invite à la dégustation. On apprécie dès l'attaque la finesse de trame et l'élégance de ce cru épuré et démonstratif, marqué par les saveurs d'agrumes confits et de pâte de fruits jaunes. L'ensemble présente un équilibre acidité/gras irréprochable et une longue finale, délicatement caramélisée.



www.cognachainier.com
info@cognachainier.com

16/20

★★★★



Moreau

Superbe robe ambrée à nuances bronze. Le registre du rancio se montre présent dès l'ouverture. On y apprécie de puissantes notes de fruits secs presque caramélisés (noisette, amande), tabac et cuir, dans un ensemble démonstratif qui évolue à l'aération vers l'eau-de-vie de quetsche. Crémeuse à souhait mais sans excès d'alcool, cette bouche savoureuse confirme dès l'attaque l'impression de rancio du bouquet. Les saveurs de beurre de noisette, crème brûlée et boisé noble s'y complètent harmonieusement. La finale, en onctuosité, séduit par son ampleur et sa persistance. Un cru de gastronomie, extrêmement distingué.

 Brasserie Vanuxeem
Salons: Arras - Dunkerque

www.cognac-moreau.fr
stephane@cognac-moreau.fr



Cognac H. Begey & Fils



Domaine Landreau

16/20

★★★★



Quintard Frères - "Du Frolet"

12,00 €

Très belle présentation pour cette robe soutenue, vieil or à reflets légèrement ambrés. A l'ouverture, les épices douces (cannelle, muscade) et de petits fruits secs à coque (noix, noisette) marquent ce bouquet puissant et original de leur empreinte. Attaque aromatique et charnue, suivie d'un milieu de bouche sur les zestes d'agrumes confits, pour un cru construit sur la densité et l'élégance. En finale, on retrouve d'insistantes saveurs d'abricot sec et de raisin de Corinthe. Un Pineau de gastronomie.

Cherche Distributeur(s)

www.domainequintard.com
thomas.cognacdufrolet@gmail.com




16/20

★★★



G & C Raby

Belle présentation pour cette jolie robe doré léger, limpide et cristalline. De fins arômes de miel, pâtisserie (tarte aux fruits jaunes) et de vanille se complètent dans ce bouquet expressif et engageant. La bouche séduit par sa vigueur et ses puissantes saveurs de zestes d'agrumes confits, qui garantissent une sensation de fraîcheur présente de l'attaque à la finale. Un vin digeste et épuré, qui privilégie la finesse à l'opulence.

 Alfaspirit - Caveman Wines
Cherche Distributeur(s) Wallonie & Bxl

www.cognac-raby.com
contact@cognac-raby.com



16/20

★★★



Vignobles Arrivé - "Elisabeth" - Réserve Privée

15,00 €

Robe vieil or intense à nuances ambrées. Les fruits secs, les épices, les notes caramélisées et de boisé fin (boîte à cigares, cacao) se livrent de concert dans ce bouquet complexe qui invite au voyage. La bouche est ample et riche, très aromatique. Fruits confits, notes de miel et de caramel rivalisent d'expression dans un ensemble ambitieux. La finale sur les fruits secs, les saveurs boisées et un délicat rancio témoigne de plusieurs années d'élevage.



Cherche Distributeur(s)

www.vignoblesarrive.com
contact@vignoblesarrive.com



© GRC

15,5/20

★★★★



Pineau de l'Estuaire

9,50 €

Robe paille à doré intense. Premier nez floral (tilleul, chèvrefeuille), évoluant rapidement vers les arômes de pêche jaune, abricot et raisin mûr. Un bouquet engageant, qui s'apparente à une corbeille de fruits. On apprécie cette cuvée franche et vigoureuse, portée par une belle acidité équilibrant les saveurs d'agrumes confits (citron, mandarine). Les dégustateurs soulignent la distinction et la délicatesse de texture d'une bouche salivante donnant l'envie d'y revenir.

Cherche Distributeur(s)

Salon: Lumes (Fr)

www.pineau-de-lestuaire.com

christian.robert0528@orange.fr



15,5/20

★★★



Domaine Fradon

Robe ensoleillée, jaune paille éclatant. Dégageant une fraîcheur olfactive appréciable, le bouquet délivre d'intenses senteurs de fruits jaunes et exotiques (pêche, abricot, ananas), mêlées aux tonalités de nougat aux fruits confits et pâte d'amande. Salivante et concentrée, cette bouche suave jouit d'un bel équilibre acidité/sucrosité. On y apprécie la franchise et l'exubérance des saveurs de fruits jaunes mûrs et de pâtisserie, ainsi que la persistance digeste d'une finale sans aucune lourdeur. Un cru bien construit.

Salon: Pirard - GroupVins

Salons: Meix - Virton - Jamoigne - Saint-Aubin

www.domaine-fradon.com

contact@domaine-fradon.com



15,5/20

★★★



Le Maine Giraud

12,50 €

Ensoleillée, cette robe dorée intense est éclatante. Beaucoup de finesse dans ce bouquet parfumé qui offre une belle corbeille d'agrumes et de fruits jaunes (pomelo, mandarine, pêche de vigne, abricot...). Un nez engageant. La bouche est à l'avenant. Son fruité croquant et son équilibre gras/acidité/alcool sont soulignés par les dégustateurs. Une cuvée gourmande bien construite. La finale est longue et salivante, relevée par de délicieuses saveurs de zeste d'agrumes qui titillent les papilles gustatives.

Cherche

Distributeur(s)

www.mainegiraud.com

contact@mainegiraud.com



Le Maine Giraud



15,5/20

★★★



Arcalis - Bodard - "Les Chênégards"

Robe vieil or à nuances légèrement ambrées. Le bouquet est complexe et élégant, délicatement parfumé sur ses notes de fruits jaunes au sirop, de miel et de boisé fin. Quelques effluves de fruits secs (noisette, amande) s'exhalent à l'aération. Engageant. Beaucoup de fraîcheur et de gourmandise dans cette cuvée fruitée à souhait. On apprécie sa concentration de matière, son élégance et sa finale relevée par de délicats amers rafraîchissant garants d'équilibre. On y revient volontiers.



Cherche Distributeur(s)

Salon: Foire aux Vins de Haspres

www.domainearcalis.fr

contact@domainearcalis.fr / chambres@domainearcalis.fr



15,5/20

★★★



Lisca Begay

14,00 €

Robe profonde ambrée de bel éclat. Bouquet intense ou s'associe d'insistantes notes épicées et boisées. Un léger rancio complète la palette olfactive d'une cuvée mature à forte personnalité. Les saveurs boisées de cette cuvée ample, riche et onctueuse tiennent le devant de la scène. Ce pineau affiche un caractère bien trempé qui témoigne de plusieurs années d'élevage. On y retrouve des notes de miel, pâte de fruits, pruneau et pain d'épices. Les fruits secs (amande, beurre de noisette) et quelques saveurs épicées et de rancio ponctuent une fin de bouche large et persistante.

Cherche Distributeur(s)

Salon: Harelot Neuchâtel

www.cognacliscabegay.com

liscabegay@gmail.com / contact@cognacliscabegay.com



15,5/20

★★



Braastad - Tiffon

Robe ambrée à reflets acajou, très intense. De puissantes notes de nougat aux fruits confits (pruneau, figue) envahissent le bouquet à l'ouverture. L'aération complète l'ensemble par quelques tonalités de caramel et cacao. La bouche confirme dès l'attaque la puissance, l'opulence et le registre aromatique de cette cuvée caramélisée, riche en saveurs miellées et de fruits jaunes et exotiques au sirop. La finale, opulente et persistante, témoigne de l'ampleur de ce cru onctueux.



De Clerck
Claudio Vino

www.braastad.com

e.braastad@cognac-tiffon.com



15/20

★★★



Le Clos de la Groie

9,30 €

Robe lumineuse, vieil or à reflets ambrés. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et libère quelques effluves de pâte de coing, fruits confits et pâtisserie aux fruits jaunes. Cette bouche massive et richement dotée délivre une certaine opulence. Les saveurs de figue, fruits confits et de miel s'y associent harmonieusement. Un délicat rancio (fruits secs et caramel) apparaît dans une finale ample et large, s'exprimant en puissance.

Cherche
Distributeur(s)

www.leclosdelagroie.com/cognac.htm
denechere.sebastien@orange.fr

15/20

★★★



Aux Pargers

10,50 €

Robe sable à nuances dorées, de belle brillance. Les arômes de fruits secs (noisette caramélisée) et de brioche se livrent dès l'ouverture. Un léger rancio apparaît au fil de l'aération. Cette impression est confirmée en bouche dès l'attaque. On y retrouve de puissantes saveurs de fruits secs (amande, noisette) et de pruneau. La finale, sur des saveurs caramélisées voire miellées, est persistante et de grande ampleur.

Cherche
Distributeur(s)

www.auxpargers-pineau-cognac.fr
auxpargers@gmail.com

14,5/20

★★★



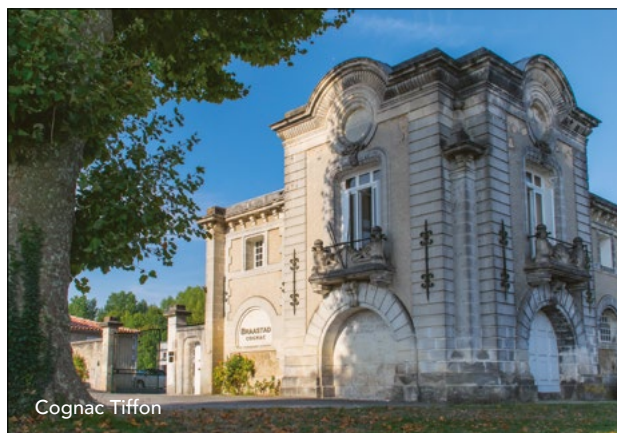
Christophe Dubois

10,70 €

Robe vieil or intense, brillante. Particulièrement fruité et dotée d'une grande finesse d'expression, le nez mêle les notes de fruits au sirop (poire, pomme) et de pâtisserie (tarte tatin). Un ensemble engageant. Doté d'une belle fraîcheur d'ensemble, ce cru suave et onctueux exprime d'exubérantes saveurs de pâte de fruits (abricot, pêche), une fine acidité équilibrant en finale l'impression de maturité laissée en milieu de bouche.

Cherche
Distributeur(s)

www.cognacdubois.free.fr
earlduboischristophe@orange.fr



Cognac Tiffon



Domaine Aux Pargers

17,5/20

★★★



Vallein Tercinier - Très Vieux - "Reste des Anges N°4"

Superbe robe acajou de grand éclat. Doucereux et suave, le bouquet mêle avec bonheur les arômes de petits fruits secs, pruneau sec, raisin de Corinthe et figue confite. On y apprécie l'élégance et la profondeur d'arômes fins et prénants à la fois. Les dégustateurs sont unanimes pour louer la vigueur et la puissance d'un registre de zestes d'agrumes confits (citron, écorce d'orange). Un parfait équilibre entre tension acidulée et sucrosité est également relevé, induisant une finale à la fois riche, opulente et très digeste, imposant une vigueur très présente et une longueur interminable. Un vrai nectar.



Young Charly

www.cognac-tercinier.com

contact@cognac-tercinier.com



17,5/20

★★★



Deau - Distillerie des Moisans - 2006

Très belle présentation pour cette superbe robe orangée de grand éclat. De généreuses notes de fruits jaunes mûrs voire confits (pêche, abricot) et quelques notes exotiques (mangue, ananas) marquent de leur empreinte ce bouquet franc et de belle jeunesse. De grande vigueur en bouche, ce cru franc et salivant délivre une puissante expression d'agrumes confits (citron, mandarine, kumquat). La bouche est maintenue sous tension salivante jusqu'à la finale par un support d'acidité omniprésent et offre une impression de fraîcheur très agréable.

www.distillerie-des-moisans.com

distillerie@moisans.com

17/20

★★★★



Puy-Gaudin - Guerin - "Amber"

Robe vieux bronze éclatant, de grande intensité. De puissantes saveurs de rancio dominant l'ouverture (pruneau, raisin sec, noix) dominant l'ouverture, avant de laisser place aux épices et à la noisette caramélisée. Les dégustateurs s'accordent pour louer la trame serrée, l'équilibre acidité/alcool/sucre est parfait et les saveurs de pruneau, figue confite et sirop de Liège rivalisent d'expression. L'ensemble séduit par son exubérance aromatique et sa finale interminable se resserrant sur une tension acidulée remarquable, évoquant la crème balsamique.



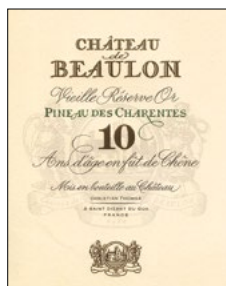
Conseil Vins - Grandes Distilleries de Charleroi
Cherche Distributeur(s)

www.famille-guerin.com

aprevaud@puygaudin.com

17/20

★★★



Château de Beaulon - "Vieille Réserve Or"

Superbe robe vieil or à ocré, à nuances acajou. La pâte de coing et les fruits jaunes confits s'associent pour offrir à ce cru un bouquet mature et distingué à la fois. La tabac blond et le caramel complètent l'ensemble à l'aération. Tout est parfaitement en place dans cette bouche puissante et distinguée à la fois, dotée d'un très bel équilibre acidité/gras. Sa puissance aromatique se montre prénante (pâte de coing, abricot sec, fruits secs à coque). Longue finale se resserrant sur une acidité bienvenue. Belle réussite.



Young Charly

www.chateau-de-beaulon.fr

info@beaulon.fr



16,5/20

★★★★



Domaine du Plantis - "Cuvée Extra"

18,00 €

Robe vieux bronze à ambré. Une belle complémentarité d'arômes s'impose d'emblée (cuir frais, tabac blond, rancio, petits fruits secs) dans un bouquet profond et enveloppé qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner la puissance d'expression teintée d'élégance de cette bouche exubérante en saveurs d'orange amère, épices, fruits secs et tourbe. L'ensemble, extrêmement ambitieux, est ponctué d'une finale interminable sur de beaux amers. Grande réussite.



Cherche Distributeur(s) / **Salon:** Dunkerque - Saint-Gilles
Marche en Famenne - Wellin - Anthée

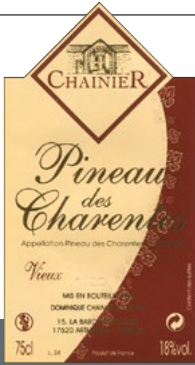
06/82.02.16.52

cedric.grellier@orange.fr



16,5/20

★★★★



Dominique Chainier & Fils

Jolie robe soutenue à nuances orangées, de bel éclat. L'écorce d'orange, les épices et les fruits secs à coque (noix, noisette) s'associent harmonieusement dans ce nez démonstratif et engageant. De puissantes saveurs de pain d'épices, raisin de Corinthe, pruneau et abricot sec se livrent sans réserve dans ce cru bien construit, dont l'équilibre est assuré par une acidité bien présente. Finale interminable sur la pâte de fruits jaunes et une fine touche caramélisée.



www.cognacchainier.com

info@cognacchainier.com

16,5/20

★★★



Groussin - Domaine de la Brunette
"Réserve Privée"

35,00 €

Très belle robe orangée éclatante. Splendide bouquet qui a emporté les suffrages pour sa finesse d'expression et la puissance de ses senteurs de pêche de vigne, fruits exotiques et abricot. Touche de miel de tilleul à l'aération. Engageant! Un support d'acidité garant de fraîcheur et de tonicité porte ce vin profond et puissamment aromatique, dont les saveurs d'orange confite et d'abricot sec rivalisent d'expression. Très longue finale ample et large, longiligne.



ARS Exploitation - Bohey
Cherche Distributeur(s)

www.williamgroussin.com - 06/99.85.06.44

groussinwilliam@gmail.com



Distillerie des Moisans



Groussin

16,5/20

★★



Les Frères Moine

72,00 €

"Très Vieux Pineau des Charentes"

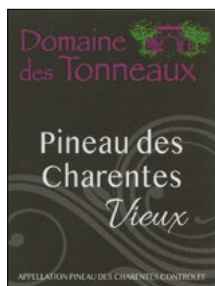
Robe très intense, vieux bronze au disque jaunâtre à orangé. Un festival aromatique, illustré par les notes de cassonade, pain d'épices, raisin sec, tabac blond et rancio insistant. Complexité et profondeur pour un bouquet qui appelle la dégustation. La bouche se montre riche et opulente, aux épaules larges, elle délivre une onctuosité très présente. Les saveurs de fruits confits et de caramel amplifient l'impression d'enveloppement, confirmée en finale par le caramel et la pâte d'amandes.

Cherche Distributeur(s)

www.moinefreres.fr
contact@moinefreres.fr

16/20

★★★★



Domaine des Tonneaux

Robe très intense, ambre soutenu à reflets acajou. Élégant et parfumé, exprimant dès l'ouverture ses arômes de boisé fin, miel et fruits secs (raisin, abricot), ce bouquet expressif évoque le caramel à l'aération. S'appuyant sur une personnalité affirmée, ce cru onctueux et généreux délivre une expression engagée de fruits secs à coque (noisette grillée, amandes). Son équilibre moelleux/acidité est assuré et la finale, large et opulente, séduit par sa grande longueur et ses délicats amers.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Chaineux

www.domainedestonneaux.com
info@domainedestonneaux.com



16/20

★★★★



Domaine des Bessons - "Réserve Familiale"

20,00 €

Robe soutenue, vieil or à ocré, cristalline. Quelque peu sur la retenue au premier nez, l'ensemble s'ouvre ensuite sur quelques effluves de caramel, pain d'épices et boisé délicat. Riche et ample, mais soutenue par une belle acidité revigorante, cette cuvée parfaitement équilibrée dans ses apports de sucre et d'acidité, associe les saveurs de sirop de Liège, amande grillée et raisin de Corinthe à quelques notes miellées qui s'imposent dans une finale large et digeste à la fois. Un cru tout en nuances et équilibre.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-des-bessons.fr
tesseron@wanadoo.fr

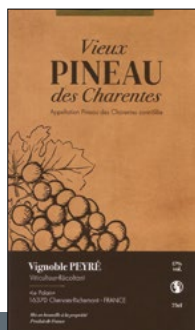


Domaine des Tonneaux



15,5/20

★★★★



Vignoble Peyré

19,00 €

Très belle robe dorée éclatante, à reflets vieil or. Les senteurs de fruits jaunes et de fruits exotiques (abricot, pêche, ananas) se livrent sans retenue dans ce bouquet de belle jeunesse encore. Porté par un support d'acidité omniprésent et équilibrant de l'attaque à la finale, ce cru salivant exprime d'intenses saveurs de zestes d'agrumes confits (mandarine, orange). Très longue finale salivante, finement texturée, offrant de délicieux et légers amers.

Cherche Distributeur(s)

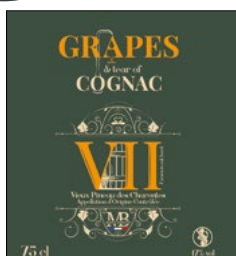
06/30.47.56.67 - 06/87.91.65.54

sarl.peyremathieu@gmail.com



15,5/20

★★★★



Maison Barbotin

19,00 €

Robe or soutenu, à reflets ambre. Les senteurs de poire cuite (sirop de Liège), pain d'épices et orange confite s'associent harmonieusement dans ce bouquet profond et de belle complexité. De puissantes saveurs de raisin de Corinthe, zestes d'agrumes confits et caramel envahissent une bouche suave et de grande maturité, trouvant son équilibre dans une acidité ascendante. La finale, épurée et incisive donne une impression de fraîcheur malgré le sucre bien présent.

Cherche Distributeur(s)

www.maison-barbotin.fr

contact@natol-barbotin.fr



15,5/20

★★★



Chollet

15,00 €/50cl

Jolie robe blonde à reflets ambrés. D'insistantes notes de petits fruits confits (abricot), et de fruits secs à coque (noisette) dominant l'ouverture, puis quelques arômes de tabac blond et de boisé délicat complètent la palette. Ample et généreuse, la bouche séduit par l'exubérance de ses saveurs de fruits confits, de miel et de fin rancio. La finale, persistante et s'exprimant sur le raisin de Corinthe, se montre chaleureuse et étoffée.

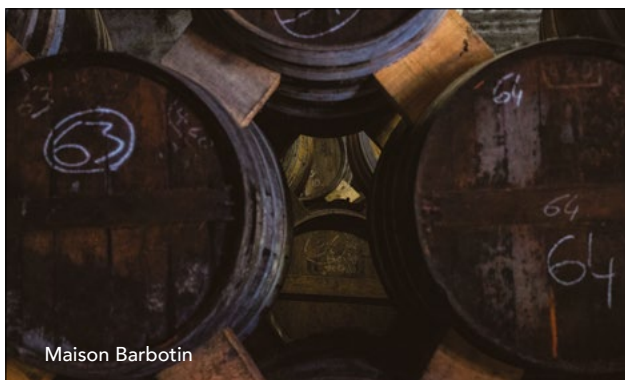
Cherche Distributeur(s)

www.cognac-chollet.com

christophe@cognac-chollet.com



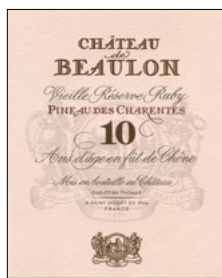
Vignoble Peyré



Maison Barbotin

17,5/20

★★★



Château de Beaulon - "Vieille Réserve Ruby"

Robe peu concentrée, ambre léger aux reflets acajou et disque orangé. Le bouquet est particulièrement ouvert, complexe et mature. Les notes de fruits rouges confiturés, les pruneaux et raisins de Corinthe, les effluves boisés (caramel, cuir, pain grillé...) et le rancio s'associent dans un ensemble très démonstratif qui invite au voyage. La bouche est à l'avenant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée opulente et offrant une palette aromatique chatoyante de saveurs. Elle ne souffre toutefois d'aucun excès et se voit ponctuée d'une finale interminable sur le caramel, le miel et un délicat rancio. Bravo.

Young Charly

www.chateau-de-beaulon.fr
info@beaulon.fr



16,5/20

★★★★



Château Bellevue

Très belle robe cerise profond de grand éclat au disque légèrement tuilé. Complexité et profondeur pour ce bouquet ample et généreux, qui mêle les senteurs de baies rouges et noires (griotte, mûre, cassis) aux effluves d'épices et de cuir frais. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de densité, finesse, équilibre sucrosité/vivacité et générosité aromatique (griotte, myrtille) de ce cru très digeste, porté par une texture distinguée et ponctué d'une finale longiligne sur le noyau de cerise et les petits fruits secs.

Brasserie de L'Enclos - Cave à Grains
Cherche Distributeur(s)

www.vignoblesarrive.com
contact@vignoblesarrive.com



16,5/20 ★★★★★

Vignobles Arrivé - "Elisabeth" - Réserve Privée

15,00 €



Robe cerise intense et profonde au disque légèrement ambré. Le bouquet moyennement expressif associe élégance et complexité. Les fragrances de fruits rouges et d'épices se dévoilent à l'aération dans une palette olfactive subtile et engageante. La bouche jouit d'un grain serré et de saveurs de fruits rouges et noirs particulièrement prégnantes. De délicats tanins et des saveurs de fruits secs assurent à l'ensemble une belle fraîcheur garante d'un équilibre parfaitement au rendez-vous d'une cuvée opulente ne souffrant dès lors d'aucune lourdeur. De la belle ouvrage.

Cherche Distributeur(s)

www.vignoblesarrive.com
contact@vignoblesarrive.com



16/20

★★★★



Le Maine Giraud

12,50 €

Superbe robe très intense, acajou à nuances brunâtres. Retenu voire discret à l'ouverture, le bouquet délivre ensuite de timides effluves de fruits confits et d'épices. Dotée d'un bel équilibre vivacité/moelleux, cette bouche digeste et salivante propose ses généreuses saveurs de fruits confits (prune, cerise) et de caramel. La finale, longue et suave, présente une belle structure et ne pêche par aucun excès de chaleur. Un cru très équilibré et savoureux.

Cherche Distributeur(s)

www.mainegiraud.com
contact@mainegiraud.com



16/20 ★★★★★

G & C Raby



Splendide robe rubis carmin intense. Des notes de confiseries (violette, cuberdon) et une corbeille de fruits rouges bien garnie s'expriment sans réserve dans ce bouquet flatteur qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Outre le fruité gourmand et juteux (griotte, cerise du nord), c'est l'équilibre gras/acidité/alcool qui est unanimement souligné par les dégustateurs. En finale, une pointe d'épice et une légère amertume (fruits secs, noyau de cerise) contribuent à la fraîcheur d'un ensemble travaillé en finesse.

 Alfspirit - Caveman Wines
Cherche Distributeur(s) Wallonie & Bxl

www.cognac-raby.com
contact@cognac-raby.com



16/20

★★★



Distillerie des Moisans - Deau

Robe cerise éclatante, peu concentrée et au disque légèrement ocré. Des notes de confiture quatre-fruits rouges, de boisé fin, d'épices orientales et de léger rancio se livrent de concert dans ce bouquet mature et démonstratif. Les fruits secs s'exhalent ensuite. La bouche est gourmande et salivante. Elle associe finesse et concentration dans une cuvée juteuse qui jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Une délicate acidité ascendante et bienvenue et des saveurs de fruits secs apportent en finale la touche de fraîcheur indispensable.

www.distillerie-des-moisans.com
distillerie@moisans.com


15,5/20

★★★★



Giboin - "L'Hermitage"

Robe assez dense, aux nuances ambrées. Le bouquet suave, plus en finesse qu'en démonstration révèle des notes de fruits rouges cuits, de boisé fin et d'épices dans un ensemble qui gagne progressivement en expression et complexité. La bouche est franche, très aromatique et bien équilibrée. Les dégustateurs apprécient le bon rapport sucrosité/alcool/acidité d'une cuvée parfaitement construite, ponctuée d'une longue finale salivante sur les fruits secs et le noyau de cerise.

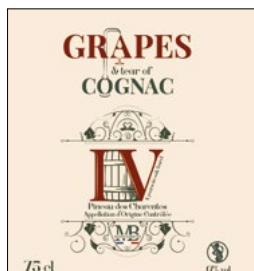
 Bourgogne Wijnen - alfa Spirit - Fleur de Bruyère / Cherche Distributeur(s) Wallonie

www.giboincognac.com
contact@giboincognac.com



15,5/20

★★★



Maison Barbotin

10,50 €

Robe prune au disque ouvert à reflets orangés. Dès le premier nez, un panier de fruits gourmands (bigarreaux, framboise, myrtille) s'exprime sans retenue, associé à l'aération aux senteurs pâtisseries (tarte aux fraises). La bouche confirme le profil croquant de fruits du bouquet. L'exubérance des saveurs de fruits rouges confiturés voire confits se montre séduisante et la texture, moelleuse mais sans excès, trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue. Une gourmandise !

Cherche Distributeur(s)

www.maison-barbotin.fr
contact@natol-barbotin.fr



15,5/20

★★★



Aux Pargers

10,50 €

Robe de concentration appréciable au disque orangé. Le bouquet est délicatement parfumé, élégant et flatteur. Les notes florales et de petits fruits rouges (bigarreaux, framboise, grenade...) s'associent dans un nez charmeur tout en légèreté. Finement texturée et fondue cette bouche gourmande jouit d'un fruité juteux et suave. L'importante sucrosité est tempérée par une délicate acidité ascendante et revigorante garante d'équilibre. La finale est particulièrement savoureuse et gourmande sur le noyau de cerise. On y revient volontiers.

Cherche Distributeur(s)

www.auxpargers-pineau-cognac.fr
auxpargers@gmail.com

15,5/20

★★★



Chollet

11,50 €

Très jolie robe concentrée, cerise éclatante. Le bouquet offre une chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs confiturés (griotte, framboise, frais des bois, myrtille, cassis...). Un ensemble généreux et gourmand qui invite à la dégustation. Les dégustateurs apprécient cette cuvée bien travaillée où l'équilibre acidité/alcool/sucrosité est au rendez-vous. Elle offre un grain serré et des saveurs de fruits rouges macérés croquantes assorties de quelques des notes caotées. La finale est plus chaleureuse, large et longue à la fois. Une réussite.

Cherche Distributeur(s)

www.cognac-chollet.com
christophe@cognac-chollet.com



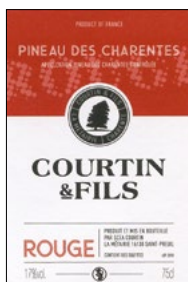
Maison Barbotin



© CIPC

15,5/20

★★★



Courtin & Fils

11,50 €

Robe évoluée et peu concentrée, ambrée à nuances jaunâtres sur le disque. Délicatement parfumé, ce nez gourmand évoque la cerise confite voire macérée, le sucre candi et les épices douces (cannelle). Particulièrement distingué et porté par une acidité équilibrante, ce cru voit ses qualités d'équilibre sucrosité/vivacité, générosité fruitée (bigarreaux, mûre) et suavité reconnues par les dégustateurs. La finale, ample et gourmande, ponctuée dans la persistance un cru bien construit, où tout est bien en place.

Cherche
Distributeur(s)

www.cognaccourtin.fr
cognaccourtin@yahoo.com



15/20

★★★



Le Clos de la Groie

9,55 €

Robe ambre foncé au disque orangé. D'intenses senteurs de rancio, caramel et fruits secs dominant un bouquet expressif, qui évolue vers les épices douces à l'aération. La bouche confirme sans attendre l'impression du bouquet. De texture très grasse et riche, elle privilégie les saveurs de fruits confits (abricot, pruneau, figue). Une finale chaleureuse et persistante ponctuée cette cuvée de gastronomie très démonstrative.

Cherche
Distributeur(s)

www.leclosdelagroie.com/cognac.htm
denechere.sebastien@orange.fr

15/20

★★★



Domaine des Quillets - Paul Rumeau

Eclatante robe légèrement ambrée à reflets acajou. Le bouquet est ouvert, gourmand et engageant. Il exprime sans attendre de généreux arômes de cerise confite, prune et épices douces. L'entrée de bouche, ample et profonde, révèle un fruité croquant et suave (prune, griotte). Le gras envahit un milieu de bouche opulent et démonstratif. La finale, longiligne et enrobée, se révèle chaleureuse.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-des-quillets.com
contact@domaine-des-quillets.com



Cognac Cholet

PINEAU DES CHARENTES ROUGE

15/20

★★



Puy-Gaudin - Guerin - "Tradition"

Robe cerise à nuances ambrées de belle densité. Le bouquet est profond et mature sur les fruits rouges confiturés voire macérés. Quelques notes d'épices, de cuir frais et de boisé fin apportent du caractère et de la complexité à l'aération. La bouche est pleine sur d'insistantes saveurs de fruits rouges cuits et de caramel. De délicates notes d'épices voire de rancio subtil apportent un certain caractère et une pointe de fraîcheur à une finale longiligne.



Conseil Vins - Distilleries de Charleroi
 Recherche Distributeur(s)

www.famille-guerin.com
aprevaud@puygaudin.com

14,5/20

★★★



Lablanche

9,20 €

Robe ambrée à acajou, intense et profonde. Le bouquet est ouvert, doux-cercieux et gourmand sur une corbeille de fruits rouges bien garnie (cerise, griotte, framboise, fraise des bois...). Une friandise qui invite à la dégustation. La bouche est charnue et gourmande sur une sucrosité importante. On croque le fruit dans cette cuvée juteuse relevée en finale par une fine acidité et de délicats amers sur le noyau de cerise qui apportent une impression revigorante bienvenue et équilibrante.

Recherche
 Distributeur(s)

www.cognac-lablanche.fr
scea-lablanche@orange.fr



5 chambres d'hôtes d'exception au cœur de la Petite Champagne



Les Chenegards • 17520 Archiac • Tél: 06 79 97 84 03 • 06 86 48 82 33
www.domainearcalis.fr • chambres@domainearcalis.fr

16,5/20

★★★★



Arcalis - Vignoble Bodard

Robe sombre, rubis évolué à reflets tuilés sur le disque. Extrêmement élégant et dégageant une impression de fraîcheur soutenue, ce bouquet puissant et distingué à la fois exhale des effluves de fruits rouges mûrs (framboise, cerise), fleurs parfumées (violette) et confiserie. Quelques épices douces complètent l'ensemble à l'aération. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée à la fois ample et distinguée, dont la concentration de matière n'a d'égal que l'équilibre vivacité/moelleux. D'intenses saveurs de cerise confite dominent l'ensemble et la finale, étoffée et persistante, se montre croquante de fruit. Un délice.



Cherche Distributeur(s)

Salon: Foire aux Vins de Haspres

www.domainearcalis.fr

contact@domainearcalis.fr / chambres@domainearcalis.fr



16,5/20

★★★



Domaine des Bessons - "Réserve Familiale"

21,00 €

Robe ambré à nuances acajou, au disque jaunâtres, limpide et éclatante. Les dégustateurs sont sous le charme de ce bouquet puissant et distingué, qui mêle les arômes de boisé délicat, fruits secs (amande, noisette, abricot), raisin de Corinthe et pruneau cuit. Un cru de haute tenue, à la fois puissant et distingué, offrant une palette aromatique très large (orange confite, figue, épices douces, fruits secs et délicat rancio...). L'équilibre onctuosité/vivacité est respecté et la finale, relevée par de fines épices, impressionne par sa longueur. Un cru ambitieux.

Cherche

Distributeur(s)

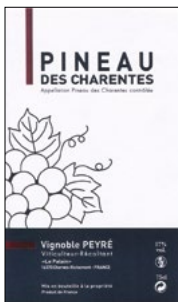
www.domaine-des-bessons.fr

tesson@wanadoo.fr



15,5/20

★★★★



Vignoble Peyré

9,80 €

Superbe robe rubis cerise soutenu, de grand éclat. Complexe et profond, le nez associe dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits rouges mûrs (fraise, cerise, framboise) et les notes lactiques et confiturées. Touche d'épices douces à l'aération. Un nez qui invite au voyage. De puissantes saveurs de cerise confite (marasquin) et de pâte d'amandes s'associent dans cette bouche exubérante, dotée d'une trame enveloppante et onctueuse. L'ensemble, large et opulent, reste digeste et se voit ponctué d'une longue finale pâtissière et vanillée.

Cherche

Distributeur(s)

06/30.47.56.67 - 06/87.91.65.54

sarl.peyremathieu@gmail.com



15,5/20

★★★



Lisca Begay

14,00 €

Robe légère, rubis clair à reflets orangés, moyennement limpide. Plutôt discret à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et s'exprime sur le cuir frais, les épices, les fruits confits (agrumes, pruneau, figue). Touche de miel et de raisin de Corinthe à l'aération. On apprécie dès l'entrée de bouche la texture fine et rafraîchissante de ce cru plus en élégance qu'en opulence. Les saveurs fruitées, expressives (cerise, prune) dominent un milieu de bouche équilibré et digeste. La finale, plus en onctuosité, se révèle légèrement caramélisée dans sa persistance.

Cherche Distributeur(s)

Salon: Harelbot Neuchâtel

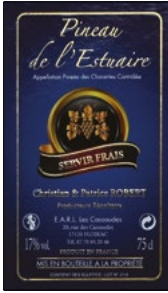
www.cognacliscabegay.com

liscabegay@gmail.com / contact@cognacliscabegay.com



15/20

★★★



Pineau de l'Estuaire

10,50 €

Robe rose tendre, lumineuse et limpide. Un nez délicatement floral à l'ouverture (violette, rose, pivoine), qui exprime ensuite de généreuses senteurs de fruits frais (framboise, fruits blancs) dans un ensemble subtil et distingué. La bouche confirme dès l'attaque le profil gourmand et franc du bouquet. Elle propose un fruité expressif et chaleureux, enveloppé d'un beau gras mais sans excès. Longue finale de belle rémanence, salivante et donnant envie d'y revenir. Un cru équilibré, plus en finesse qu'en démonstration.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Lumes (Fr)

www.pineau-de-lestuaire.com
christian.robert0528@orange.fr



15/20

★★★



Domaine Montansier

Robe de teinte légère, rubis clair à nuances pelure d'oignon, moyennement limpide. Discret à l'ouverture mais très élégant, ce bouquet original évoque le musc, les épices orientales et les fruits confits (agrumes, fruits jaunes). Fine touche de poivre doux à l'aération. Tout en finesse et distinction, ce pineau délicat ne pêche par aucun excès. On apprécie son fruité expressif, sa texture enrobée mais sans lourdeur et la générosité de ses saveurs fruitées mûres. L'ensemble est relevé par une acidité bienvenue en finale. Un vin digeste et charmeur.

Cherche Distributeur(s)

www.domainemontansier.fr
contact@domainemontansier.fr



16,5/20

★★★



H. Fils – Extra Vieux Rosé 18 ans - "Lot N°02"

Superbe robe profonde, ambrée à nuances acajou orangées. De puissants effluves de sucre candi, crème brûlée, tabac blond et boîte à cigares accompagnent les senteurs de fruits jaunes confits. Élégance et complexité pour un bouquet très prometteur. Ce Pineau très aromatique et de grande onctuosité est équilibré par une fine acidité bienvenue. Les saveurs de figue et prune confites se livrent de concert, relevées par de fins amers et quelques notes de fruits secs à coque qui apportent une vigueur appréciée.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Epicures d'Argent: Monde de L'Epicier Fine Paris 2022

www.hfils.com
francois.sehpossian@gmail.com



H. Fils



© Destination Cognac

16/20 ★★★



Groussin - Domaine de la Brunette

39,00 €

Robe éclatante ocrée à légèrement ambrée. Le bouquet est ouvert et enveloppé sur des notes de fruits confits (abricots, orange...), de viennoiseries (flan, brioche, tarte tatin...), de caramel et de boisé fin. Un ensemble doucereux et complexe à la fois qui invite à la dégustation. La bouche est ample et suave, très aromatique. On y retrouve volontiers des saveurs qui témoignent de sa maturité. Fruits secs, notes délicatement miellées et de caramel apportent vigueur et gourmandise à un ensemble ponctué lors d'une finale de longueur appréciable par une subtile sensation de sucrosité. Bravo.

ARS Exploitation - Bohey
Cherche Distributeur(s)

www.williamgroussin.com - 06/99.85.06.44
groussinwilliam@gmail.com



15,5/20

★★★



Meukow

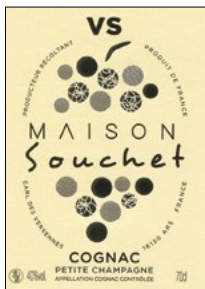
Robe profonde, ambrée intense à reflets acajou. Des notes de fruits secs à coque (cerneaux de noix, amandes, noisettes grillées) et de boisé fin (cèdre, boîte à cigares, cuir) s'expriment d'emblée dans ce bouquet de caractère complété à l'aération par quelques fragrances épicées (muscade, poivre, réglisse...). Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée suave et enveloppée qui offre beaucoup de gourmandise et une sensation de douceur omniprésente. Cette friandise est soulignée par une finale longiligne sur le caramel, les notes boisées et les fruits secs à coque.

Young Charly
Salons: Wine Paris - Prowein

www.meukowcognac.com
visite.meukow@cdgcognac.com

14,5/20

★★★



Maison Souchet - Petite Champagne

20,50 €

Jolie robe ensoleillée dorée intense. Le bouquet est aérien, délicatement parfumé. Il associe les effluves floraux à une belle corbeille de fruits. Les dégustateurs évoquent les agrumes et les fruits jaunes voire exotiques (mandarine, pomelo, pêche de vigne, mangue...). Quelques notes d'épices douces s'exhalent à l'aération. La bouche est épurée, finement texturée et fruitée à souhait. On apprécie également son élégance et son équilibre d'ensemble. Une cuvée plus en finesse qu'en démonstration, facile d'accès et gourmande.

Cherche
Distributeur(s)

06/63.47.02.13
pineaucognacsouchet@gmail.com



Cognac Lisca Begay

16,5/20

★★★★



Maxime Trijol - Grande Champagne

Superbe robe doré intense, ambrée à nuances acajou. Complexe et profond dès l'ouverture, le bouquet mêle les tonalités fruitées (zestes d'agrumes confits, abricot sec et raisin de Corinthe) aux arômes de boisé délicat et de cuir frais. Ce cru complet et très aromatique a séduit les dégustateurs par son équilibre, sa douce sensation de sucosité sans excès et la finesse de ses saveurs fruitées expressives (fruits jaunes et exotiques). La finale complète l'ensemble par de fins amers très agréables sur les fruits secs (amande, noix). Une réussite.



Alfa Spirit - Groupvin - VPS
The Grape - La Cave à Grains

www.maxime-trijol.com
ptrijol@maximetrijol.com

16,5/20

★★★★



Gilles Brisson - Grande Champagne

40,00 €

Superbe robe ambrée à nuances acajou, lumineuse. Tout en douceur et enveloppement, le nez se montre d'abord fruité (fruits jaunes mûrs), avant d'évoluer vers les épices (cannelle, safran) et les fruits secs (pruneau, raisin de Corinthe). La bouche, suave et enjôleuse, séduit par la puissance de ses saveurs fruitées mûres (abricot, pêche, raisin) et un registre vanillé et légèrement caramélisé (tarte tatin). Un cru franc et longiligne, dans une finale crémeuse et fondue, sans impression excessive d'alcool. Bel équilibre entre la puissance et la finesse d'expression.

Cherche
Distributeur(s)

07/77.90.36.16
cognacgillesbrisson@gmail.com



16/20

★★★★



Courtin & Fils - Grande Champagne

28,00 €

Robe orangée à légères nuances acajou. Élégance et profondeur sont au rendez-vous de ce bouquet démonstratif et enjôleur. On y retrouve les senteurs de viennoiseries, crème brûlée aux agrumes, caramel et fruits jaunes confits (abricot). Un ensemble qui invite au voyage. Savoureuse et fondue, la bouche associe puissance d'expression, ampleur et maturité. Le registre des fruits macérés (poire, mirabelle, abricot) s'exprime librement en milieu de bouche et la finale épurée, associe enveloppement et distinction.

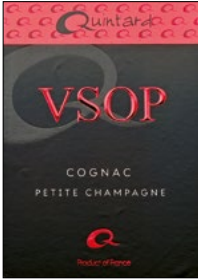
Cherche
Distributeur(s)

www.cognaccourtin.fr
cognaccourtin@yahoo.com



16/20

★★★★



Quintard Frères - Petite Champagne

32,00 €

De jolis reflets ocrés à vieil or scintillent dans cette robe légèrement ambrée. Très beau bouquet, complexe et mature, mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs de sucre candi, épices douces (cannelle, tarte tatin et tourbe). La bouche confirme les promesses du bouquet. Complexe, et distinguée, elle place d'abord l'impression d'alcool quelque peu en retrait, au bénéfice de puissantes saveurs d'épices douces (safran, muscade), fruits blancs macérés (eau-de-vie de poire) et fruits secs à coque. Longue finale, à la fois puissante et chaleureuse.

Cherche Distributeur(s)

www.domainequintard.com
thomas.cognacdufrolet@gmail.com



16/20

★★★



André Petit

Robe extrêmement intense, vieux bronze au disque acajou. Un boisé noble et parfumé (santal, cèdre) domine l'ouverture, avant de laisser place aux notes d'épices, tabac blond, caramel et tarte tatin. Une bouche large et ample, associant rondeur et profondeur, livrant une impression marquée de rancio, épices orientales (cannelle, muscade, safran) et zestes d'agrumes confits. L'élevage, délicat et parfumé, se montre bien présent, jusqu'en finale. Un cru ambitieux et complexe.



www.petitcognac.com
andrepetit3@wanadoo.fr



16/20

★★★



Arcalis - Bodard - Petite Champagne

Robe profonde, ambrée à nuances acajou. Le bouquet est profond et assez mature. Les fruits secs à coque et les notes pâtisseries (tarte tatin, brioche, pain d'épices...) sont rejointes à l'aération par un registre enveloppant plus boisé (caramel, boîte à cigares, cuir frais, cacao...) et un rancio subtil. Complexe, suave et engageant ! La bouche est serrée, bien équilibrée et très aromatique. Les saveurs liées à un élevage patient se livrent sans retenue (boisé noble, fruits secs, léger rancio). Démonstrative mais sans excès toutefois, elle est ponctuée d'une finale large et longiligne à la fois. De la belle ouvrage.



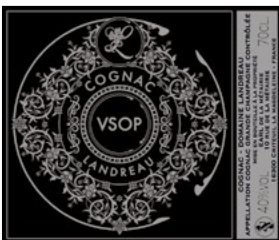
Cherche Distributeur(s)
Salon: Foire aux Vins de Haspres

www.domainearcalis.fr
contact@domainearcalis.fr/chambres@domainearcalis.fr



16/20

★★★



Landreau - Grande Champagne

Superbe robe soutenue, orangée à reflets légèrement ambrées. De belle finesse olfactive, le bouquet associe harmonieusement les arômes de brioche aux fruits confits (raisin, abricot), confiture de coing et de poire. À l'aération, l'ensemble gagne encore en intensité, sur le raisin de Corinthe et la crème brûlée à l'orange. Puissante et marquée positivement par l'empreinte de l'élevage, cette cuvée opulente délivre ses saveurs de fruits secs, boisé délicat, écorce d'orange et sucre candi. La finale, démonstrative, met l'expression du fruit (fruits jaunes, amande, noisette) en relief. Bel exercice de vinification.



Cherche Distributeur(s)
Vino Duo - Malternative

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

16/20 ★★



Domaine Montansier - "Folle Blanche" Petite Champagne

Belle robe dorée éclatante à nuances légèrement ambrées. Le bouquet est délicatement parfumé. Aux effluves floraux (jasmin, fleur d'oranger...) s'associe une corbeille de fruits confits bien garnie (agrumes, fruits jaunes et exotiques) et de doucereuses notes de vanille et de viennoiseries. Un ensemble élégant, fin et engageant. La bouche est suave et fondue, particulièrement gourmande. Elle confirme la finesse du bouquet. Plus en subtilité qu'en démonstration, elle ne manque toutefois pas de complexité et se voit ponctuée d'une finale longiligne et souple qui donne envie d'y revenir.

Cherche
Distributeur(s)

www.domainemontansier.fr
contact@domainemontansier.fr




15,5/20

★★★★



Maxime Trijol

Belle robe brillante, ambrée à reflets vieil or. Le bouquet, plus en finesse qu'en démonstration, offre des notes de fruits jaunes confiturés voire confits et un registre pâtissier charmeur et gourmand (crème caramel, flan, cramique grillé...). La bouche de cette friandise est à l'avenant d'un nez séduisant et élégant. On apprécie la finesse de trame, les saveurs de fruits confits et délicatement boisées et cette délicieuse sensation de sucrosité omniprésente. La finale ne souffre d'aucun excès d'alcool et confirme l'équilibre parfaitement au rendez-vous. On y revient volontiers.

 Alfa Spirit - Groupvin - VPS
The Grape - La Cave à Grains

www.maxime-trijol.com
ptrijol@maximetrijol.com

15,5/20

★★★



Vallein Tercinier - "Premium"

Robe vieil or à nuances légèrement ocrées. Les épices orientales (curry, safran) se mêlent aux senteurs de fruits jaunes et exotiques dans ce puissant bouquet qui évoque l'eau-de-vie de poire à l'aération. Enveloppée et onctueuse, cette bouche suave confirme les arômes de poire macérée du bouquet. Finesse et volupté sont au rendez-vous d'une bouche franche et suave, de texture soyeuse. Un ensemble agréablement fruité, dont la finesse de trame se montre convaincante.

 Young Charly

www.cognac-tercinier.com
contact@cognac-tercinier.com



Maxime Trijol



E. & K. Michelet

15,5/20

★★



Meukow

Jolie robe ocrée à reflets ambrés, de grand éclat. Délicatement parfumé, associant les notes d'épices douces, tabac blond, cuir et fruits confits, le bouquet séduit par sa complexité et sa profondeur. Puissant et gras, ce cru bien construit évoque les notes de boisé délicat, caramel et tourbe, enveloppées d'un léger rancio. Le milieu de bouche se révèle subtilement caramélisé et la finale, démonstrative, révèle de séduisantes saveurs de fruits secs (abricot) et de raisin de Corinthe.



Young Charly

Salons: Wine Paris - Prowein

www.meukowcognac.com

visite.meukow@cdgocognac.com

15,5/20

★★



Cognac Moreau - Fins Bois

Robe ensoleillée de teinte légère, vieil or brillant. Très finement parfumé, le bouquet enjôleur exprime d'insistantes senteurs de zestes d'agrumes confits, fleurs parfumées (tilleul, acacia) et pêche de vigne. Un ensemble distingué qui invite à la dégustation. Franc et charmeur par son exubérance fruitée (fruits jaunes, agrumes, abricot sec), ce cru équilibré et de texture aérienne, très digeste, a séduit les dégustateurs par son élégance et sa fine sensation de sucrosité en finale.



Brasserie Vanuxeem

Salons: Arras - Dunkerque

www.cognac-moreau.fr

stephane@cognac-moreau.fr



15/20

★★★



Guerin - Bons Bois

Belle robe orangée à reflets acajou. De puissantes senteurs de tabac, cuir frais, épices (girofle, poivre) envahissent le premier nez, avant d'évoluer vers un rancio marqué par les fruits secs. Complexe et profond. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'élégance et la finesse de texture de ce cru ample et riche, sans aucune lourdeur, généreux en saveurs de fruits confits, caramel, boisé délicat et pain grillé. Le milieu de bouche, plein et harmonieux, séduit par son fruité expressif (fruits jaunes et un léger rancio). Une bouche crémeuse à souhait.



Conseil Vins - Distilleries de Charleroi
Cherche Distributeur(s)

www.famille-guerin.com

aprevaud@puygaudin.com

14/20

★★



E & K Michelet - Grande Champagne

Robe ensoleillée doré intense à reflets vieil or. Le bouquet printanier est franc et ouvert. Les notes de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe, pruneau...) sont assorties de délicats effluves d'épices orientales (muscade, cannelle, gingembre...). La bouche est finement texturée, suave et fruitée à souhait. On apprécie sa franchise, son aspect épuré et son bon équilibre d'ensemble. La finale, assez longiligne, ne souffre d'aucun excès d'alcool.



Nicky Verlinden

Cherche Distributeur(s) Salon: Sint-Niklaas

www.cognac-michelet.fr

eric.michelet@wanadoo.fr



16,5/20

★★★



Deau - Distillerie des Moisans

Jolie robe éclatante, légèrement ambrée au disque orangé. Le bouquet est franc et étoffé. Il associe caractère et élégance dans un ensemble qui fait la part belles aux notes épicées (muscade, poivre, clou de girofle, réglisse...), aux fruits secs à coque et aux senteurs liées à un élevage prolongé (caramel, cuir frais, boîte à cigares, léger rancio...). Un nez engageant. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée suave, finement texturée et parfaitement équilibrée. Très aromatique, elle gagne en puissance et relief au cours d'une dégustation ponctuée d'une finale large et longue à la fois. Bravo.

 Dewit

www.distillerie-des-moisans.com
distillerie@moisans.com

16/20

★★★★



Maison Barbotin - "Natol"

Robe intense, ambrée à reflets acajou. Le bouquet est puissant et de caractère. Les notes épicées (baie de genévrier, clou de girofle, poivre, réglisse...), terreuses et de sous-bois s'y expriment sans retenue. L'aération dévoile progressivement des effluves plus veloutés et suaves (crème brûlée, tarte tatin, pain d'épices, cramique grillé...) engageants. La bouche est ample et nerveuse, à l'image du nez, très démonstrative. Vigoureuse sur ses saveurs de fruits secs à coque et ses notes boisées insistantes, elle est ponctuée d'une finale large et étoffée sur de beaux amers. Un Cognac complet.

Cherche
Distributeur(s)

www.maison-barbotin.fr
contact@natol-barbotin.fr



16/20

★★★



Dudognon - Grande Champagne

Éclatante robe ensoleillée, vieil or intense à nuances ocrées. Cette friandise olfactive, éloquente et gourmande, offre une belle corbeille de fruits jaunes et exotiques confiturés voire confits. De délicats effluves de viennoiseries et d'épices douces complètent une palette aromatique élégante et engageante, presque sucrée. L'entrée de bouche est nerveuse et vigoureuse sur des saveurs fruitées insistantes et des notes d'épices rafraichissantes. Les dégustateurs soulignent à nouveau l'élégance et la finesse d'un ensemble abouti et parfaitement équilibré.

 Alfa Spirit

www.maisondudognon.com
claudine@maisondudognon.com



15,5/20

★★★★



Paul Rumeau - Domaine des Quillets

Lumineuse robe vieil or intense à nuances orangées et légèrement ambrées. Les notes d'agrumes et fruits jaunes confits voire secs (abricot, raisin de Corinthe...) du premier nez laissent rapidement place aux senteurs de fruits secs à coque et notes boisées qui se livrent sans retenue dans ce bouquet qui invite à la dégustation. Quelques effluves de moka et d'épices (cannelle, curry, muscade) complètent la palette olfactive. On apprécie la finesse de texture et la suavité d'une cuvée fondue et gourmande, parfaitement équilibrée. La finale ne manque toutefois pas d'énergie, de vigueur et de longueur.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-des-quillets.com
contact@domaine-des-quillets.com

15,5/20

★★★

65€



Guy Gombert

Robe profonde, ambrée à nuances vieux bronze. Le bouquet est puissant et de caractère. Les notes de fruits secs à coque (noisette, amande), les effluves boisés, grillés et terreux sont assortis de fragrances de vieux cuir et de léger rancio et témoignent d'une grande maturité d'élevage. La bouche est à l'avenant. Très démonstrative et aromatique, elle impose d'emblée une trame serrée et des saveurs insistantes liées à l'élevage (notes de sous-bois, champignon, épices et de rancio). Une cuvée au caractère affirmé qui ne laissera personne indifférent.

Cherche Distributeur(s)

05/46.94.93.17 - 06/60.09.31.75
pynaud@bbox.fr



15/20

★★★



Château Bellevue

Robe orangée, légèrement ambrée. Le bouquet est ouvert et élégant, tout en finesse. Les notes de fruits blancs et jaunes mûrs voire confits et les effluves de boisé fin s'y expriment de concert dans un ensemble complexe et doux (confiture de coing, sirop de Liège, tarte tatin, tabac blond, boîte à cigares, brioche, pâte d'amande...). La bouche est à l'avenant du nez et confirme la finesse et l'élégance d'une cuvée bien construite et équilibrée. Elle gagne progressivement en puissance et expression aromatique tout au long de la dégustation et se voit ponctuée d'une finale ample et vigoureuse.

 Brasserie de L'Enclos - Cave à Grains
Cherche Distributeur(s)

www.vignoblesarrive.com
contact@vignoblesarrive.com



14/20

★★★★



Giboin - "Réserve de Castex"

Belle robe lumineuse ocré intense à nuances ambrées. Fruits confits, caramel, miel et épices douces s'exhalent sans retenue dans ce bouquet assez démonstratif, rejoint à l'aération par des effluves de boisé noble (caramel, cuir frais, pain grillé, cacao...) et de léger rancio. Un bouquet mature et engageant. La bouche est suave, finement texturée et fondue. On apprécie sa douceur d'expression, ses notes caramélisées et sa finale empreinte d'une certaine souplesse et rondeur. Elle jouit de surcroît d'une longueur appréciable. Un Cognac très digeste.

«Cognac» désigne le terme attribué au Général de Castex, qui a écrit tout un livre sur ce sujet. Il est devenu un terme de référence pour tous les amateurs de Cognac. Le mot «Cognac» est devenu un terme de référence pour tous les amateurs de Cognac. Le mot «Cognac» est devenu un terme de référence pour tous les amateurs de Cognac. Le mot «Cognac» est devenu un terme de référence pour tous les amateurs de Cognac.

 Bourgogne Wijnen - Alfa Spirit - Fleur de Bruyère
Cherche Distributeur(s) en Wallonie

www.giboincognac.com
contact@giboincognac.com

18,5/20

★★★★



Château de Beaulon - Grand XO

Eclatante robe ambre doré à nuances cuivrées. Finesse, gourmandise et élégance s'exhale d'emblée dans ce bouquet ouvert et engageant. On apprécie les effluves de fruits confits, raisin de Corinthe, caramel et viennoiseries (tarte tatin, brioche grillée, pain d'épices...). De doucereuses fragrances de tabac blond, de cuir et de boîtes à cigares complètent un ensemble suave qui gagne en intensité et sucrosité à l'aération. Quelle élégance dans cette cuvée épanouie, particulièrement savoureuse et charmante qui emporte tous les suffrages. L'équilibre puissance/velouté est parfaitement au rendez-vous et la finale en queue de paon se révèle légèrement sucrée et interminable. Bravo.

 Young Charly

www.chateau-de-beaulon.fr
info@beaulon.fr



18,5/20

★★★★



William Groussin - Borderies - "Intense"

169 €

Lumineuse robe ambre doré de belle concentration. Les dégustateurs sont sous le charme de ce bouquet envoûtant, doucereux et suave, particulièrement enveloppé et engageant. Les notes pâtisseries (brioche, tarte tatin, pain d'épices, crème caramel, abricot sec, raisin de Corinthe...) se livrent sans retenue. Elles sont rejointes par une chatoyante palette d'effluves boisés. Les dégustateurs évoquent le pain grillé, le santal, la boîte à cigares, le cacao, le cuir frais, le moka... La bouche tient les promesse du nez. Large et très aromatique, elle jouit d'un parfait équilibre puissance/suavité. Les dégustateurs soulignent unanimement les saveurs caramélisées, de boisé noble et la finale envoûtante sur une délicate sucrosité.

 ARS Exploitation - Bohey
Cherche Distributeur(s)

www.williamgroussin.com - 06/99.85.06.44
groussinwilliam@gmail.com



18/20

★★★★

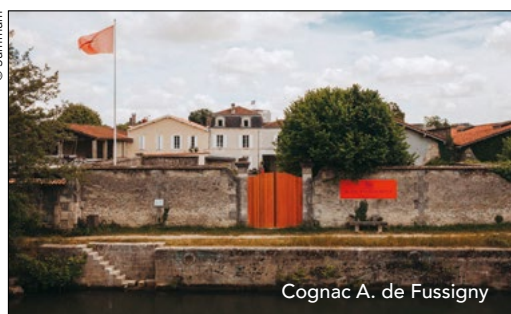


A. de Fussigny

Impressionnante robe profonde, ambrée à nuance acajou. Le bouquet, plus en finesse qu'en démonstration, se révèle profond, mature et velouté. On y retrouve des notes de tarte tatin, crème brûlée, caramel et pain d'épices mais surtout une palette chatoyante d'effluves boisés qui s'impose rapidement. Les dégustateurs évoquent le pain grillé, les fruits secs (amande, noisette), le tabac, le cuir, la tourbe et les sous-bois. La bouche est pleine, très aromatique et d'une grande harmonie et suavité. Les saveurs boisées, les épices (régliasse) et les notes caramélisées voire miellées s'y exhalent de concert soulignant son parfait équilibre puissance/velouté et sa finale interminable offrant une subtile impression de sucrosité.

 Cherche Distributeur(s)

www.adezufussigny.com
pierre@adezufussigny.com



Cognac A. de Fussigny



Cognac Tiffon

18/20

★★★



Tesseron - Lot N° 53 - "Perfection" Grande Champagne

Belle robe intense ambrée à nuances acajou. Le bouquet profond et assez expressif témoigne d'un élevage long. Il gagne très progressivement en puissance et complexité et associe les notes épicées (muscade, poivre, réglisse, clou de girofle..) à un registre boisé et grillé insistant (pain et noisette grillés, tabac noir, cuir, sous-bois d'automne, léger rancio...) dans un ensemble au caractère désormais plus affirmé. La bouche est très démonstrative, puissante et suave à la fois. On y retrouve les saveurs épicées, grillées, boisées et de subtil rancio. La finale, très aromatique et vigoureuse, est longue et large à la fois. De la belle ouvrage.

 The Grape

www.tesseroncognac.com
info@tesseroncognac.com

17,5/20

★★★★



Dudognon - "Héritage" - Grande Champagne

Robe assez intense ambré doré. Le bouquet envoûtant est ouvert et suave sur une chatoyante palette d'effluves de boisé fin. Les dégustateurs évoquent la tarte tatin, la brioche, le santal, la boîte à cigare, le cacao, le caramel... et quelques notes d'épices douces (cannelle, muscade) qui complètent un ensemble éloquent et doucereux qui invite au voyage. La bouche tient les promesses du nez. Élégante, très aromatique et presque fondue, elle témoigne d'un élevage particulièrement long. On y retrouve une palette étoffée de saveurs boisées. Alliant finesse et puissance, elle est ponctuée d'une finale interminable sur le caramel et les fruits secs. Une patience récompensée.

 Alfa Spirit

www.maisondudognon.com
claudine@maisondudognon.com

17,5/20

★★★★



Braastad - Tiffon - "A-MO"

Robe profonde ambrée intense à nuances cuivrées. Le bouquet, très démonstratif, associe dans une complexité aromatique harmonieuse, les notes de fruits confits, fruits secs à coque (amande, noisette) et de boisé intense (pain grillé, cire, tourbe, café, cuir...). Un ensemble au caractère puissant qui ne manque toutefois ni d'élégance ni de velouté qui se confirment progressivement à l'aération. Quelle suavité dans cette bouche ample, richement dotée et parfaitement équilibrée. On apprécie la complexité aromatique, la puissance maîtrisée et cette délicate sensation de sucrosité qui ponctue une finale en queue de paon. Bravo.

 De Clerck
Claudio Vino

www.braastad.com
e.braastad@cognac-tiffon.com



Cognac Tesseron - Le Paradis



Noé Tesseron

17/20

★★★★



Marc Dubois

75 €/50cl

Éclatante robe ambre doré à nuances cuivrées. Particulièrement suave et enveloppé, le bouquet envoûtant fait la part belle à une palette olfactive issue d'un élevage long. Les notes boisées insistantes se traduisent par des effluves de fruits au sirop, crème brûlée, moka, caramel, pain d'épices, crémique grillé, boîte à cigares... Quelques fragrances épicées et de fruits secs à coque complètent un ensemble charmeur et enrobé. La bouche ne tarde pas à confirmer les promesses du nez. Large, riche et suave, elle jouit d'une grande complexité aromatique et d'un bel équilibre. Beaucoup d'enveloppement dans cette finale envoûtante et presque onctueuse sur le caramel et la pâte d'amandes.

Cherche
Distributeur(s)

www.cognacdubois.free.fr
earlduboischristophe@orange.fr



17/20

★★★



Domaine des Bessons - Héritage - Les Dames Jeanne

120 €

Robe profonde, ambre doré intense à reflets acajou. Le bouquet est démonstratif et flatteur sur les fruits confits, les notes caramélisées (crème brûlée, miel) et les viennoiseries (brioche, millefeuille, pain d'épices...). Les effluves de boisé noble se révèlent subtils et suaves. Les dégustateurs évoquent la vanille bourbon, le cèdre, le cacao, le cuir, le moka, le tabac blond... Un nez éloquent qui invite au voyage. La bouche est charnue et très aromatique. Dotée d'une puissance mesurée, elle offre un bel équilibre et des saveurs boisées et épicées insistantes et revigorantes. La finale est large, chaleureuse et très persistante sur une délicate sensation de sucrosité bienvenue. Bravo.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-des-bessons.fr
tesson@wanadoo.fr



17/20

★★★



Forgeron - "La Salamandre" - Grande Champagne

Jolie robe éclatante, ambre doré à nuances cuivrées. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits secs (raisin de Corinthe, amandes grillées, noisette...), les épices douces (cannelle, muscade, réglisse...) et les fragrances de boisé noble (santal, pain grillé, tabac blond, boîte à cigares et léger ran-cio) s'y expriment de concert dans un ensemble très éloquent et harmonieux. Quelle élégance et finesse dans cette bouche fondue et suave qui ne manque toutefois ni de relief ni de caractère. Les dégustateurs soulignent les notes boisées et de réglisse qui s'expriment dans un ensemble puissant, vigoureux et très démonstratif. La finale associe élégance et volupté. Bravo.

 Het Wijnhuis
Cherche Distributeur(s)

www.cognacboutique.com
boutique@cognacforgeron.com



Cognac



Forgeron

17/20

★★★



Deau - Distillerie des Moisans

Brillante robe vieil or intense à reflets cuivrés. Le bouquet est assez expressif. Les notes de fruits secs à coque, de pain grillé sont assorties d'un registre épicé prégnant (poivre, cannelle, clou de girofle, réglisse...). Au fil de l'aération le nez gagne en relief et complexité, dévoilant des notes de boisé noble (tabac, cuir, sous-bois, léger rancio...). La douceur s'exprime ensuite avec de subtiles touches de miel, de cacao et de caramel. La bouche est franche, puissante et structurée sur des saveurs insistantes de fruits secs et notes boisées. Revigorante, elle est ponctuée d'une finale persistante relevée par de délicats amers salivants.

 Dewit

www.distillerie-des-moisans.com
distillerie@moisans.com

16,5/20

★★★★



André Petit - Extra

Profonde robe ambrée à reflets acajou. Le bouquet est puissant, mature et complexe, marqué par des notes boisées insistantes assorties de délicats effluves de fruits secs et d'épices. Les dégustateurs évoquent le pain et les amandes grillés, la tourbe, les sous-bois, le cuir, la cendre, le tabac brun et un subtil rancio. Un nez inspirant et profond, presque envoûtant. La bouche est large et pleine, tout en douceur et volupté. On apprécie sa parfaite maturité, ses saveurs de fruits confits, de caramel et de boisé fin. La finale est longue et ponctuée d'une délicate sensation de sucrosité (sucre candi, raisin de Corinthe). On y revient volontiers.



www.petitcognac.com
andrepetit3@wanadoo.fr



16,5/20

★★★★



E & K Michelet - Grande Champagne

Robe ambre doré à nuances cuivrées. Le bouquet est délicatement parfumé et voluptueux. Une grande douceur s'exprime dans ce nez enrobé qui fait la part belle aux notes pâtisseries (tarte tatin, pain d'épices, flan caramel) et aux effluves de boisé noble (santal, boîte à cigares, tabac parfumé, cuir frais...). Les dégustateurs soulignent unanimement la complexité aromatique et le charme grandissant au fil de l'aération. Tout est bien en place dans cette cuvée qui associe élégance, volume, douceur et richesse aromatique. L'équilibre alcool/puissance/moelleux est parfaitement au rendez-vous. La finale est suave et interminable. Magnifique.



Nicky Verlinden
Cherche Distributeur(s) - Salon: Sint-Niklaas

www.cognac-michelet.fr
eric.michelet@wanadoo.fr



André Petit



Cognac A. de Fussigny

16,5/20

★★★



Moreau - Fins Bois

Robe vieil or intense à nuances légèrement ambrées. Le bouquet est ouvert, profond et complexe. Franc et intense sur les fruits secs (abricot, raisin de Corinthe, noix, amande amère) et un registre épicé insistant (poivre, clou de girofle, réglisse), il se révèle très engageant. Les notes liées à l'élevage ne sont pas en reste (pain grillé, sous-bois, cire, torréfaction...). Beaucoup de finesse et d'élégance sont soulignées par les dégustateurs sous le charme de cette bouche fondue et suave qui offre des saveurs pâtisseries, de caramel et de moka instantanes. De la force en milieu de bouche et une finale envoûtante qui laisse une délicieuse sensation de sucrosité ponctuée ce bel exercice de vinification. Bravo.



Cherche Distributeur(s)
Salons: Arras - Dunkerque

www.cognac-moreau.fr
stephane@cognac-moreau.fr



16/20

★★★★



Domaine du Plantis - "25"

60 €

Robe intense et profonde, ambrée à reflets cuivrés. Le bouquet est puissant et mature sur des notes boisées insistantes (boîte à cigares, sous-bois, tourbe, cuir, rancio...). Des senteurs d'épices orientales (cannelle, safran) complètent une palette olfactive éloquente et prometteuse qui ne cesse de gagner en expression et complexité à l'aération. Plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée fondue et de charme immédiat séduit d'emblée par sa texture onctueuse soulignée par une délicieuse sensation de sucrosité. Un cognac élégant, harmonieux et suave. Une patience récompensée.



Cherche Distributeur(s) / Salon: Dunkerque
Saint-Gilles - Marche en Famenne - Wellin - Anthée

06/82.02.16.52
cedric.grellier@orange.fr



16/20

★★★★



Arcalis - Bodard - Petite Champagne

Robe concentrée ambre foncé à nuances acajou. Étoffé et complexe, le bouquet ouvert et mature offre d'emblée une sensation de volupté traduite par ses fragrances pâtisseries (cake, tarte tatin, crème brûlée...) et ses notes de miel, de caramel et de cuir frais. Un ensemble très séduisant qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée parfaitement équilibrée et aboutie. Très démonstrative, elle impose son caractère sans toutefois manquer d'élégance, de finesse et de suavité. Aucune sensation d'alcool excessive dans cette finale onctueuse presque envoûtante sur une délicieuse pointe de sucrosité (sucre candi). Bravo.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Foire aux Vins de Haspres

www.domainearcalis.fr
contact@domainearcalis.fr / chambres@domainearcalis.fr



Cognac Courtin & Fils



Domaine Arcalis

16/20

★★★★



Courtin & Fils - Grande Champagne

64 €

Robe profonde, ambre à reflets cuivrés. Le bouquet mature et de caractère fait la part belle aux notes boisées et de fruits secs (amandes grillées, tourbe, cèdre, cuir, torréfaction) assorties de fragrances caramélisées gourmandes. Quelques effluves épicés et un léger rancio apportent une touche de complexité et vigueur à un ensemble très démonstratif. Les dégustateurs apprécient la finesse et la complexité d'une cuvée aboutie et de texture onctueuse qui associe force et douceur. La finale longue et large à la fois est relevée par des saveurs épicées et réglissées revigorantes.

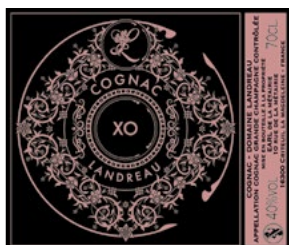
Cherche
Distributeur(s)

www.cognaccourtin.fr
cognaccourtin@yahoo.com



16/20

★★★★



Domaine Landreau

Robe profonde, ambrée à reflets cuivre. Le bouquet ouvert associe puissance et élégance. Les notes pâtisseries (tarte tatin, flan caramel, sirop de Liège, raisin de Corinthe...) s'associent à un registre épicé revigorant qui s'impose progressivement à l'aération, rejoint par des fragrances de boisé fin (santal, cèdre, boîte à cigares). Un nez qui invite au voyage. La bouche est riche et chaleureuse. Solidement tramée, elle impose d'emblée ses notes de sous-bois, d'épices et de fruits secs salivantes et revigorantes. De beaux amers réglissés et une finale puissante, presque corsée et large, ponctuent cette cuvée au caractère affirmé.

Cherche Distributeur(s)
Vino Duo - Malternative

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

16/20

★★★★



J. Ordonneau - Vieille Réserve - Borderies

80 €

Robe profonde, ambre doré très légèrement trouble. Le nez est démonstratif et de caractère. D'insistantes notes d'épices (cannelle, muscade, poivre rose, réglisse...), de fruits secs à coque et de boisé noble s'y expriment de concert. Les dégustateurs évoquent le pain grillé, le pain d'épices, le tabac brun, les sous-bois d'automne voire les champignons. Un ensemble qui gagne encore en relief et complexité au fil de l'aération et qui invite au voyage. La bouche associe puissance et élégance. Fondue et suave, elle séduit par sa finesse de toucher et sa subtile et savoureuse impression de sucosité (caramel, sirop de Liège, miel...). La finale est puissante, large et longue à la fois sur des saveurs boisées et un subtil rancio.

Cherche
Distributeur(s)

www.cognacordonneau.com
antoine@cognacordonneau.com



Le Cognac n'est pas uniquement un digestif. Des cuvées modestes entrent dans la composition de nombreux cocktails mais les plus belles eaux-de-vies peuvent volontiers s'inviter à table.

Elles s'accorderont parfaitement avec vos entrées à base de foie gras. Le Cognac accompagnera aussi vos plateaux de charcuterie, des brochettes de poulet marinées au cognac ou des escargots à la crème de cognac. Il sera volontiers le partenaire de viandes braisées au cognac, comme le boeuf bourguignon ou le gigot d'agneau à l'ail et au cognac.

Glacé, il accompagnera vos plus beaux plateaux de fruits de mer ainsi que vos plats à base de poissons fumés.

Idéal vers la fin du repas, il fera un mariage bien consommé avec un plateau de fromages. Le Cognac s'accorde plus particulièrement avec le Roquefort, la Mimolette ou le Brie. Enfin, vous pourrez déguster un verre de Cognac avec tous vos desserts chocolâtés !

16/20

★★★



Maxime Trijol

Robe ambrée intense à reflets cuivrés. Le bouquet est élégant, velouté et complexe. Les dégustateurs soulignent ses fines senteurs pâtisseries (tarte tatin, millefeuille aux poires, crème brûlée...) et caramélisées gourmandes dans un ensemble tout en dentelle. De subtils effluves de boisé noble (santal, cèdre, boîte à cigares...) et d'épices douces complètent une palette olfactive très séduisante. La bouche est franche et bien équilibrée. On apprécie sa finesse de trame, son aspect lissé et très légèrement sucré et sa finale revigorante à la puissance ascendante.

Alfa Spirit - Groupvin - VPS
The Grape - La Cave à Grains

www.maxime-trijol.com
ptrijol@maximetrijol.com

16/20

★★★★



Gilles Brisson – Grande Champagne

85 €

Profonde robe ambre doré au disque vieil or. Le bouquet est délicatement parfumé et flatteur. De grande finesse aromatique, il fait la part belle aux notes de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe, figue...) et aux effluves de viennoiseries (brioche, cake, millefeuille aux poires...), de flan caramel et de boisé fin (tabac blond, cuir frais, boîte à cigares, cèdre...). Un ensemble doucereux et gourmand qui invite à la dégustation. Suavité et douceur s'expriment d'emblée dans ce cognac particulièrement aromatique et onctueux, offrant une délicate impression de sucrosité omniprésente. La finale, presque envoûtante est large et longue à la fois. On y revient volontiers.

Cherche
Distributeur(s)

07/77.90.36.16
cognacgillesbrisson@gmail.com



16/20

★★★★



Château de Beaulon - XO Premier

Jolie robe ambre doré de grand éclat. Ouvert et flatteur, le bouquet élégant, complexe et de grande finesse olfactive, associe harmonieusement les notes de fruits confits, de pâtisseries (brioche, flan caramel, crème pâtissière, babette...). De subtiles notes boisées (moka, boîte à cigares, tabac blond, cacao...) et d'épices douces (safran, réglisse) complètent un ensemble doucereux et charmeur qui invite à la dégustation. La bouche associe finesse et puissance dans un équilibre parfaitement au rendez-vous. La finale est longue et vigoureuse sur les fruits secs à coque.

Young Charly

www.chateau-de-beaulon.fr
info@beaulon.fr



Cognac dient niet enkel als aperitief. De minder geslaagde jaargangen worden in veel cocktails gebruikt, maar die fijne eaux-de-vies worden ook aan tafel geschonken. Bij voorgerechten op basis van foie gras passen zij voortreffelijk. Ook bij vleesgerechten zal hij goed passen of in Cognac gemarineerde kipspiesjes of nog bij escargots met cognaccrème. Vlees dat geeraard heeft in Cognac, zoals boeuf bourguignon of lamsbout met knoflook en Cognac zal het een match geven.

Bij de lekkerste schotels met zeevruchten en gerookte visgerechten zal hij ook passen als hij op voorhand gekoeld werd. Aan het eind de van de maaltijd zal hij ideaal bij een kaasschotel passen. Cognac past bijzonder goed bij Roquefort, Mimolette en Brie. En vergeet niet te genieten van een glas Cognac bij al je chocoladedesserts!

16/20

★★★



Domaine des Bessons - Fins Bois

65€/50cl

Robe intense et profonde ambrée doré. Moyennement expressif, le bouquet offre de notes de fruits secs, de sous-bois d'automne et d'épices (clou de girofle, cannelle). Il gagne progressivement en caractère et intensité à l'aération et exhale des effluves tourbés et de rancio. La bouche est pleine, riche et très aromatique. Les dégustateurs apprécient sa vigueur mesurée et son aspect suave et enveloppé. La finale est longue sur le moka et le caramel qui soulignent une délicieuse sensation de douceur.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-des-bessons.fr
tesson@wanadoo.fr



15,5/20

★★★★



Le Maine Giraud - "Vieille Réserve"

48 €

Eclatante robe ambrée doré à nuances cuivrées. Ce sont les notes de boisé fin qui dominent un bouquet éloquent. Les notes de miel, de caramel, de tarte tatin et de fruits confits voire au sirop s'expriment de concert dans ce bouquet qui évolue dans la douceur vers des notes de torréfaction et de léger rancio. Un ensemble qui, à l'aération, gagne constamment en complexité aromatique. La bouche est suave et fondue, sans aucune aspérité ni sensation d'alcool. On apprécie les saveurs pâtisseries, caramélisées, de fruits secs à coque et de pain d'épices. La finale est longue, souple et onctueuse. Du belle ouvrage.

Cherche
Distributeur(s)

www.mainegiraud.com
contact@mainegiraud.com



15,5/20

★★★★



J. Ordonneau - Borderies - "Extra"

55 €

Robe ambrée doré légèrement trouble. Le bouquet est aérien, élégant et doux. Délicatement parfumé, presque sucré, il exhale de délicieuses fragrances de fruits confits, viennoiseries, flan au caramel et tarte tatin. L'aération laisse s'exhaler des notes d'épices (clou de girofle, cannelle...) de cuir et de pain grillé. Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. La bouche est gourmande (pommes, poires caramélisées, raisin de Corinthe) et élégante, finement texturée. Elle offre un bel équilibre d'ensemble et se révèle fondue et friande, dépourvue de tout excès de sensation d'alcool. La finale est longiligne et enrobée. On y revient volontiers.

Cherche
Distributeur(s)

www.cognacordonneau.com
antoine@cognacordonneau.com



Maxime Trijol



© Destination Cognac

15,5/20

★★★



Lisca Begay - Petite Champagne

60€

Éclatante robe ambrée intense à nuances acajou. Le bouquet est ouvert et suave sur les notes pâtisseries (tarte tatin, cramique grillé, flan caramel, miel), de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe, noisette, amande), d'épices douces et de boisé noble (santal, boîte à cigares, cuir frais). Un nez tout en élégance et d'une complexité très appréciable. La bouche est franche et ample, très aromatique. On apprécie sa concentration de matière, ses saveurs de fruits secs et de boisé fin. La finale est longue et salivante sur une agréable et délicate sensation de sucrosité (caramel, pain d'épices).

Cherche Distributeur(s)
Salon: Hardelet Neuchâtel

www.cognacliscabegay.com
liscabegay@gmail.com / contact@cognacliscabegay.com



15,5/20

★★★



Paul Rumeau - Domaine des Quillets

Belle robe ambrée à nuances cuivrées. Le bouquet est mature, profond et complexe. Toute la palette des effluves boisés est au rendez-vous de ce nez enrobé et engageant. Les dégustateurs évoquent la brioche grillée, le flan caramel, le cuir, la boîte à cigares, la noisette, les notes de sous-bois et un subtil rancio. Un festival olfactif. La bouche est juteuse et suave, très aromatique (épices, pain grillé, fruits secs à coque...). On apprécie son onctuosité, son équilibre d'ensemble et sa finale longiligne et souple qui laisse place à une agréable sensation de sucrosité. Une réussite.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-des-quillets.com
contact@domaine-des-quillets.com

15,5/20

★★★



G & C Raby - Grande Champagne

Lumineuse robe vieil or intense à nuances cuivrées. Le bouquet parfumé associe puissance et élégance. Les notes de fruits confits, de caramel, de d'effluves pâtisseries et d'épices douces s'associent dans un ensemble suave de grande finesse aromatique. Des fragrances de boisé fin se dévoilent progressivement et ajoutent à la complexité d'un nez qui invite à la dégustation. Finement texturée, cette bouche suave, élégante et fondue offre un bel équilibre. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée de grande élégance qui a emporté les suffrages. De la dentelle !



Alfaspirt - Caveman Wines
Cherche Distributeur(s) Wallonie & Bxl

www.cognac-raby.com
contact@cognac-raby.com



Domaine des Quillets

15,5/20

★★★



Tesseron - Lot N°90 - "Ovation"

Éclatante robe doré ocré assez intense. Le bouquet est ouvert, parfumé et engageant. Les notes florales laissent rapidement place à des senteurs de fruits confits voire au sirop (orange, poire, prune, raisin de Corinthe...) dans un ensemble de grande finesse et de complexité appréciable. Les notes de boisé noble (tarte tatin, caramel, moka, tabac blond, cuir frais, boîte à cigares...) s'exhalent dans une belle harmonie olfactive. L'élégance et une certaine fraîcheur caractérisent cette cuvée savoureuse et équilibrée, finement texturée. La finale, nerveuse et revigorante, est de longueur appréciable.

 The Grape

www.tesseroncognac.com
info@tesseroncognac.com

15,5/20

★★



Dudognon - Folle Blanche - Grande Champagne

Éclatante robe vieil or à nuances orangées, cuivrées. Le bouquet est ouvert et flatteur, très élégant. Les notes de fruits confits (orange, mangue, raisin de Corinthe...) s'y expriment sans retenue. Des effluves doucereux de vanille, crème pâtissière, cake et épices douces sont assortis de quelques fragrances de boisé fin (cèdre, tabac blond, moka, cuir frais...). Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. La bouche est suave et d'une grande finesse aromatique. Plus en élégance qu'en démonstration, elle séduit par ses saveurs fruitées, délicatement épicées et de boisé noble dans un ensemble épanoui et séduisant. La finale est longiligne et chaleureuse.

 Alfa Spirit

www.maisondudognon.com
claudine@maisondudognon.com

15/20

★★★



Vallein Tercinier - "Roots"

Étincelante robe caramel blond à nuances ambrées. Le bouquet est délicatement parfumé et gourmand. Il offre une belle corbeille de fruits mûrs voire confits (pruneaux, coing, abricot...) qui laisse rapidement place aux effluves pâtisseries (brioche grillée, pain d'épices, tarte aux poires, flan caramel...) liées à un patient élevage. Un festival de senteurs suaves et enrobées qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée vigoureuse et chaleureuse. On y retrouve volontiers les saveurs d'épices douces et de viennoiseries dans un ensemble ponctué d'une finale assez sévère et de longueur appréciable.

 Young Charly

www.cognac-tercinier.com
contact@cognac-tercinier.com



Vallein



Tercinier

15/20

★★



Chollet

72 €

Robe ambre doré de belle profondeur. Le bouquet est assez expressif et d'une grande finesse et suavité. On y retrouve les fruits confits et les fruits secs (abricot, raisin de Corinthe, figue séchée, amandes, noix de cajou...) et de délicates notes de boisé noble (santal, cuir frais, moka, cacao...) dans un ensemble qui gagne en élégance, expression et sucosité à l'aération. La bouche, plus en finesse qu'en démonstration, est finement texturée et fondue. On apprécie ses saveurs pâtisseries, sa délicate sucosité et sa finale longiligne et de persistance appréciable. Un Cognac voluptueux très charmeur.

Cherche
Distributeur(s)

www.cognac-chollet.com
christophe@cognac-chollet.com



14,5/20 ★★★



Aux Pargers - Petite Champagne

47 €

Robe caramel blond, à nuances ambrées voire cuivrées, légèrement trouble. Le bouquet est élégant et délicatement parfumé sur une belle corbeille de fruits blancs et jaunes confiturés voire confits (confiture de coing ou d'abricot, zeste d'orange...). Une friandise olfactive assortie de quelques fragrances d'épices orientales (cannelle, safran, muscade...). La bouche tient les promesses du nez. Plus en finesse qu'en démonstration, parfaitement fondue et équilibrée, elle séduit par ses saveurs de fruits confits, sa finesse de trame et sa finale longiligne et suave d'une belle fraîcheur (notes réglissées) et rémanence fruitée.

Cherche
Distributeur(s)

www.auxpargers-pineau-cognac.fr
auxpargers@gmail.com

14,5/20

★★



Le Clos de la Groie

55,65 €

Robe très profonde, ambre foncé à nuances acajou. Le bouquet est ouvert, complexe et particulièrement doucereux. La suavité s'exhale dans ses notes de viennoiseries, caramel, sirop de Liège, tabac blond, miel, cire... Ce nez très démonstratif témoigne d'une grande maturité et invite au voyage. Franche et droite, ample et onctueuse à la fois, la bouche offre des saveurs insistantes de fruits secs (amandes grillées, noisette), de tourbe et d'épices dans un ensemble au caractère bien trempé et revigorant. Plus en puissance qu'en finesse, mais sans toutefois manquer d'élégance, elle est ponctuée d'une finale large et sévère.

Cherche
Distributeur(s)

www.leclosdelagroie.com/cognac.htm
denechere.sebastien@orange.fr



Cognac Chollet



© Destination Cognac

17/20

★★★★



Domaine Le Petit Marand - "Merlot à Papy Guy"

19,00 €

Superbe robe grenat violacés à nuances pourpres. Le premier nez évoque le tabac blond et le bois de santal. Très parfumé, le bouquet s'enrichit ensuite d'effluves de fruits rouges confiturés (cerise) et de subtile minéralité. Un ensemble doucereux qui invite au voyage. La bouche tient les promesses olfactives. Dès l'attaque, on apprécie la concentration de matière, l'équilibre acidité/gras et la puissance fruitée (baies rouges et noires bien mûres), d'un ensemble enrobé de tanins distingués ne demandant qu'à se fondre. Longue finale finement réglissée. Un cru qui fait honneur au cépage.

ME: 100 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.lepetitmarand.com
fabrice@domaine-papin.com



16,5/20

★★★★



Domaine Le Petit Marand - "L'Espérance"

13,00 €

Très belle robe grenat pourpre à reflets violacés. Affichant une personnalité marquée, le bouquet mêle les accents de baies noires confiturées (cerise, myrtille, cassis) aux notes de fine minéralité et épices. Complexité et profondeur sont au rendez-vous. Les dégustateurs s'accordent pour louer la densité de matière, l'élégance et le parfait équilibre entre vigueur et rondeur de ce cru très séduisant. D'intenses saveurs de fruits noirs confiturés (mûre, cassis) dominant ce vin doté d'une très belle étoffe et dont les tanins, jeunes et gourmands, ne demandent qu'à se fondre. Longue finale légèrement réglissée de grande fraîcheur.

ME: 70 - MA: 15 - CS: 15 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.lepetitmarand.com
fabrice@domaine-papin.com



15,5/20

★★★★



Domaine Montansier - "Family Reserve"

Robe violette profonde et de bel éclat. Ce bouquet chaleureux mêle les accents délicatement minéraux aux notes de fines épices et de fruits rouges et noirs mûrs (bigarreaux, myrtille). Croquant de fruit, ce vin doté d'un beau gras offre une bouche ample et généreuse, où les saveurs de fruits confiturés voire au sirop se livrent avec générosité (cerise, baies noires). Les dégustateurs soulignent la franchise et l'élégance des tanins, gourmands et partiellement fondus. Un vin complet à déguster sur 2 à 3 ans.

PN: 75 - CF: 25 • 2024/27

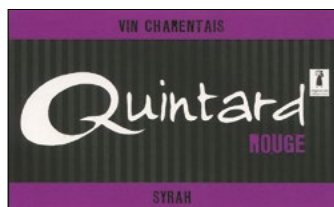
Cherche Distributeur(s)

www.domainemontansier.fr
contact@domainemontansier.fr



15/20

★★★★



Quintard Frères

6,00 €

Robe rouge profond à nuances pourpres bleutées. Un caractère affirmé traduit par une minéralité bien présente (terre, encre) domine l'ouverture, avant que les baies noires sauvages (cassis, sureau, mûre sauvage) ne s'associent aux épices (poivre, genévrier). Une syrah franche, délicate et salivante, privilégiant l'expression fruitée. Ses tanins sont élégants et presque lissés. La fraîcheur est assurée par un support d'acidité bien présent. Ce vin accompli présente une finale souple et aromatique, persistante et de belle opulence.

SY: 100 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.domainequintard.com
thomas.cognacdufrolet@gmail.com



IGP ROUGE 2019

17/20

★★★



Domaine Le Petit Marand - "Extra Ordinaire"

33,00 €

Robe rubis cerise de grande profondeur, sans réel signe d'évolution. Ce bouquet pommadé s'exprime en douceur et maturité. On y retrouve d'exubérantes notes de cerise confite, cuir frais et épices douces, agrémentées d'une touche lactique charmeuse. Un fruité intact. Présentant dès l'attaque une trame serrée et une matière concentrée portée par des tanins partiellement patinés, cette bouche sérieuse se démarque de l'image classique de rondeur délivrée par le cépage. La bouche, étoffée et vigoureuse, séduit par son fruit mûr, enveloppé d'une charpente ne demandant qu'à se fondre davantage. Ce cru ambitieux s'avère de belle évolution encore.

ME: 100 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.lepetitmarand.com
fabrice@domaine-papin.com



IGP & VDF BLANC 2022

16/20

★★



Domaine Le Petit Marand - IGP - "Extra Ordinaire"

38,00 €

Robe cristalline, jaune doré intense à reflets vieil or. Particulièrement séduisant et traduisant une empreinte d'élevage bien présente et distinguée, le nez associe les arômes de fruits jaunes mûrs (abricot), flan vanillé et fruits secs à coque. Ce cru accompli, profond et savoureux offre un très bel équilibre entre acidité et enveloppement. Le registre des fruits secs presque grillés s'y exprime dans retenue, dans un ensemble séveux, relevé par de fins amers et ponctué d'une finale assez opulente et persistante. Un cru paré pour la gastronomie.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.lepetitmarand.com
fabrice@domaine-papin.com



15,5/20

★★★



Les Frères Moine - VDF - "La Dame Blanche"

15,50 €

Robe lumineuse, jaune paille de belle brillance. Les effluves de petits fruits secs et de fleurs blanches rivalisent d'expression dans ce nez démonstratif, complété à l'aération d'une touche de beurre de noisette et de pâtisserie. Puissant et large d'épaules, ce vin à forte personnalité livre une bouche suave et grasse, portée par de beaux amers. L'empreinte de l'élevage se fait présente en milieu de bouche (amande grillée, noisette) et plus insistante dans la finale, agréablement persistante et presque caramélisée.

CHE: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.moinefreres.fr
contact@moinefreres.fr



Domaine



Le Petit Marand



Domaine des Tonneaux - Boisson Spiritueuse

Belle robe brillante, orangée à reflets cuivrés. Le bouquet printanier est aérien, délicatement parfumé sur des effluves de fleurs sucrées et une belle corbeille de fruits jaunes confits. Quelques notes pâtisseries presque crémeuses (flan caramel, cramique, raisin de Corinthe) se dévoilent à l'aération. Les dégustateurs sont sous le charme de cette onctueuse et savoureuse friandise au fruité juteux. La sucrosité importante est parfaitement équilibrée par une acidité bien dosée qui apparaît en milieu de bouche et en finale par la puissance apportée par une présence alcoolique toutefois mesurée.

Pineau + Cognac • 23%Vol.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Chaineux

www.domainedestonneaux.com
info@domainedestonneaux.com



Braastad - Tiffon - Crème de Liqueur au Cognac

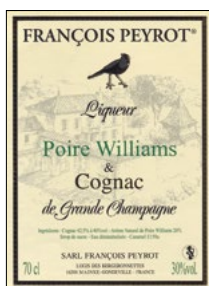
Robe café au lait affichant au service une consistance assez épaisse. Le bouquet est délicat et charmeur, très engageant. Il gagne en expression et complexité à l'aération. Les dégustateurs évoquent les notes de vanille, brioche, caramel, moka, babelute, pain d'épice, cramique... La bouche est riche et dense, particulièrement suave. Les saveurs caramélisées, pâtisseries et de moka s'y expriment de concert dans un ensemble gourmand affichant une sucrosité importante. Une pointe d'alcool bienvenue en finale apporte vigueur et équilibre à l'ensemble. On y revient volontiers. Délicieux.

17%Vol.



De Clerck
Claudio Vino

www.braastad.com
e.braastad@cognac-tiffon.com



François Peyrot - Liqueur Poire Williams & Cognac de Grande Champagne

Robe ambre doré profond. Le bouquet expressif associe les notes de poires mûres voire confiturées aux effluves de miel, de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe...), de viennoiseries et de boisé fin (tabac blond, moka). L'aération libère quelques effluves de quinquina et de noisette. La bouche est riche, grasse et très aromatique. Le fruité est juteux et croquant, la sucrosité est importante mais la finale relevée par une présence d'alcool mesurée, apporte vigueur et équilibre à cette gourmandise qu'il convient de déguster bien rafraîchie.

30%Vol.

Cherche Distributeur(s)

www.cognac-peyrot.com
infos@cognac-peyrot.com



Cognac Moreau - Liqueur Hélène - Cognac Poire

Robe intense ambrée à nuances cuivre. Le bouquet est puissant et particulièrement gourmand. Les notes de poires mûres dominent l'ensemble mais les dégustateurs évoquent également un registre floral, des senteurs d'abricots, fruits exotiques et de doux effluves crémeux voire vanillés. Un ensemble complexe et suave qui invite à la dégustation. Puissante et concentrée, très aromatique et riche, presque sirupeuse la bouche tient les promesses du nez. Une délicate acidité et amertume rafraîchissante (fruits secs) permet à l'ensemble de conserver son équilibre et de ne souffrir jusqu'en finale d'aucune lourdeur.

28%Vol.



Brasserie Vanuxeem
Salons: Arras - Dunkerque

www.cognac-moreau.fr
stephane@cognac-moreau.fr



LE BAS-RHIN ET SES TROIS TONALITÉS ALSACIENNES: PINOT BLANC PRINTANIER, PINOT GRIS GÉNÉREUX PINOT NOIR LÉGER OU CHARPENTÉ

L'Alsace est un jardin extraordinaire où se côtoient des paysages uniques et une culture séculaire. Au fil du vignoble, des villages éternels semblent disposés selon un art mystérieux tandis que du haut des collines, tours et châteaux offrent les derniers vestiges d'un passé révolu.

C'est bien l'amour du vin qui modèle ici les paysages, fleurit les ruelles et donne aux caves la sérénité propice à la dégustation.

L'extrême diversité des sols, sous-sols et micro-climats a conduit les producteurs alsaciens à conserver une large palette de cépages, privilégiant ainsi la biodiversité végétale et offrant pour chacun des cépages retenus leurs conditions d'expression optimale.

Tant dans la vigne que dans la cave, le savoir-faire alsacien vise à préserver dans les vins fraîcheur et expression aromatique. À noter plus particulièrement, la conduite en palissage haut du feuillage qui limite les effets du gel et favorise l'exposition au soleil, ou la technique de l'enherbement qui facilite la rétention de l'eau et limite l'érosion, notamment sur les coteaux.

Les 15.500 hectares de vignes AOP offrent chaque année 150 millions de bouteilles. Le vignoble d'Alsace compte 4200 viticulteurs mais seuls quelque 900 opérateurs vendent leur vins en bouteilles.

Parmi les différents cépages traditionnels, le **Pinot Blanc** représente 21,3% de la superficie plantée contre 15,4% pour le pinot gris et 10,2% pour le pinot noir.

Léger comme une belle journée de printemps, le Pinot Blanc tout en nuances affiche un charme discret, en toute simplicité. Jouant d'un équilibre entre un fruité gourmand et une acidité mesurée, il s'adapte avec une facilité déconcertante pour accompagner avec légèreté et élégance les bons petits plats de tous les jours.

Le Pinot Blanc est fréquemment associé à l'Auxerrois dont le caractère rond et ample constitue un complément judicieux. Ce vin d'assemblage porte alors le nom de Pinot Blanc ou Pinot. En revanche, lorsqu'il est vinifié seul, l'Auxerrois donne son nom au vin.

Le **Pinot Gris**, vin plein de noblesse présente une étoffe qui lui permet souvent de remplacer avantageusement un vin rouge.

Généralement peu intense mais d'une grande complexité aromatique, le Pinot Gris développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmands de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices...

Ce vin ample et charnu est soutenu par une jolie tension qui donne de la plénitude à un ensemble bien charpenté. Il brille par son équilibre, cette fraîcheur structurante qui vient tempérer sa puissance et sa rondeur.

De nombreuses cuvées de Pinot Gris sont aujourd'hui vinifiées en vins secs. Cette tendance suit une certaine mode et permet surtout à ces vins plus tendus de s'inviter plus volontiers à table.

Exception dans un monde voué aux Blancs, les **Pinots Noirs** d'Alsace sont étonnants



Zimmermann

DE DRIE ELZASSERS TONEN VAN DE BAS-RHIN: LENTELIJKE PINOT BLANC, GULLE PINOT GRIS EN LICHTE PINOT NOIR OF MET HOUTLAGERING

© CIVC - Zvandon



du nord alsacien affichent en général un taux de sucre résiduel inférieur à celui des cuvées du Haut-Rhin. La tendance à produire des vins de plus en plus secs s'accroît d'année en année.

La plus célèbre Route des Vins de France offre au visiteur un voyage incomparable à travers des paysages pittoresques, une architecture, une gastronomie et une culture uniques.

De génération en génération, chaque vallon, chaque colline, chaque parcelle, avec sa géologie et son micro climat particulier ont été explorés, aimés et cultivés, comme un jardin !

de légèreté et de fruité. Ils développent parfois une structure plus charpentée et plus complexe lorsqu'un élevage en fûts, modéré toutefois, vient anoblir leur matière. Quelques années de cave pourront alors assagir leurs tanins et dévoiler toute leur étoffe.

De nombreux œnologues et vignerons du Bas-Rhin s'accordent à affirmer que les vins



De Elzas is een buitengewone tuin waarin unieke landschappen samengaan met een eeuwenoude cultuur. In de loop van het wijngedebied liggen eeuwig dorpen als gerangschikt volgens een mysterieuze kunst, terwijl op de heuvels, torens en kastelen de laatste overblijfselen van een vervlogen tijdperk bieden.

Het is wel degelijk de liefde voor de wijn die hier de landschappen vormgeeft, de straatjes tooit en de kelders de sereniteit geeft die bevorderlijk is voor proeverij.

De buitengewone diversiteit van de bodems, ondergronden en microklimaten heeft de producenten van de Elzas ertoe gebracht om een breed assortiment van wijnstokvariëteiten te handhaven, waardoor de biodiversiteit van de planten wordt bevorderd en elke gekozen druivensort in optimale omstandigheden tot expressie kan komen.

Zowel in de wijngaard als in de kelder is de Elzasser knowhow erop gericht om de frisheid en aromatische expressie van de wijnen te behouden. Bijzonder opmerkelijk is de hoge opbinding van de ranken die de gevolgen van vorst beperkt en de blootstelling aan de zon bevordert, of de techniek van het bodemgroen dat water helpt vasthouden en erosie beperkt, vooral op de hellingen.



© CIVC - Zvandon



De 15.500 hectare aan AOP-wijngaarden bieden elk jaar 150 miljoen flessen. Het Elzasser wijngedebiet telt 4200 wijnboeren maar slechts ongeveer 900 exploitanten verkopen hun wijn in flessen.

Bij de verschillende traditionele druivensorten vertegenwoordigt de Pinot Blanc 21,3% van de beplante oppervlakte tegenover 15,4% voor de Pinot Gris en 10,2% voor de Pinot Noir.

Licht als een mooie lentedag uit de **Pinot Blanc** op een zeer genuanceerde manier een discrete charme, in alle eenvoud. Spelend met een evenwicht tussen een discrete fruitigheid en een gemeten zuurgraad past hij zich met een onsteltend gemak aan om de goede keuken van elke dag met lichtheid en elegantie te vergezellen.

De Pinot Blanc wordt vaak gecombineerd met de Auxerrois, waarvan het ronde en overvloedige karakter een oordeelkundige aanvulling vormt. Deze assemblagewijn wordt dan Pinot Blanc of Pinot genoemd. Wanneer de Auxerrois alleen wordt gevinifieerd, geeft hij echter zijn naam aan de wijn.

De **Pinot Gris**, een zeer nobele wijn, is vaak stevig genoeg om een rode wijn op voordelige wijze te vervangen. Over het algemeen weinig intens, maar met een grote aromatische

complexiteit, ontwikkelt de Pinot Gris typisch rokerige toetsen en gulzige aroma's van gedroogde vruchten, abrikoos, honing, bijenwas, peperkoek, ...

Deze overvloedige en vlezig wijn wordt ondersteund door een mooie spanning die volheid geeft aan een goed gestructureerd geheel. Hij blinkt uit door zijn evenwicht, een structuur rende frisheid die zijn kracht en zijn rondheid tempert.

De **Pinots Noirs** van de Elzas, een uitzondering in deze wereld gewijd aan de Blancs, verrassen door hun lichtheid en fruitigheid. Ze ontwikkelen soms een stevigere en complexere structuur wanneer een, echter matige, rijping op vaten hun materie veredelt. Enkele jaren in de kelder kunnen dan hun tannines temperen en al hun complexiteit tot uiting brengen.

Menig wijnliefhebber alsook wijnbouwers in de Bas-Rhin zijn het ermee eens dat de wijnen uit het noorden van de Elzas in het algemeen minder restsuikers bevatten vergeleken met die van de Haut-Rhin. De tendens die nu gaande is om meer en meer droge wijnen te maken, die aangenamer zullen overkomen aan tafel, worden elk jaar meer en meer benadrukt.

De beroemdste Route des Vins de France biedt de bezoekers een onvergelykbare reis dwars door pittoreske landschappen rijk aan architecturale, gastronomische en een unieke cultuur. Van vader op zoon hebben ze elke glooiing, elke heuvel, elk perceel met hun eigen ondergrond en hun afzonderlijk microklimaat ontdekt, geliefd en gecultiveerd, zoals een tuin !



16,5/20 ★★★



Domaine Bader -" Baumgarten"

Jolie robe pâle et scintillante, jaune doré léger. Profond, complexe et engageant par l'impression de fraîcheur dégagée, ce nez généreux associe avec harmonie les notes minérales, d'herbe fraîche, d'agrumes et de fruits blancs. Séveux et racé, ce cru particulièrement élégant et salivant a convaincu les dégustateurs. Sa trame se montre à la fois serrée et longiligne, soulignant sans retenue d'insistantes saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron, kumquat). La finale, incisive et épurée, ponctuée en beauté la dégustation par sa longueur très appréciable. Un vin qui offre une très belle image du cépage.

 Brunin Guillier

www.domaine-bader.fr
vinsbader@gmail.com



16/20

★★★★



Henri Kieffer Fils

Robe jaune pâle à doré léger. De fins parfums de fleurs blanches, confiserie et biscuit marquent de leur empreinte ce nez expressif et élégant. Dès l'attaque, la bouche s'impose par une densité de matière appréciable, une trame assez serrée et une grande fraîcheur. De généreuses saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs s'expriment sans retenue, laissant une impression de tonicité et de puissance fruitée. Ce vin tendu et salivant fait honneur au cépage. Très belle réussite.

 Daune Habaru - Brasserie Corman - Brasserie Delsart - HelloDrink
Salons: Wine Paris - Prowein

www.vins-kieffer.com
contact@vins-kieffer.com



15/20

★★★★



Charles Wantz

Robe jaune pâle à léger doré. De fins parfums de fleurs blanches et de confiserie dominant l'ouverture, puis le bouquet délivre un fruité mûr et expressif, traduit par de généreuses senteurs de poire et de pêche. Tout est bien en place dans ce cru équilibré et rafraîchissant, qui associe harmonieusement les saveurs de fruits frais (agrumes, fruits blancs). Une fine acidité apporte la tension nécessaire et la finale, agréablement persistante, bénéficie d'une fine minéralité.

 Douchy

www.ch-wantz.com
charles.wantz@ch-wantz.com

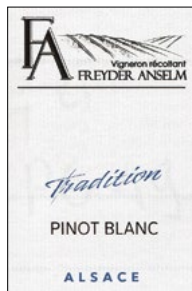


Dangolsheim

© CVC - Zvardon

15,5/20

★★★★



Freyder Anselm - "Tradition"

8,80 €

Jolie robe sable, éclatante. Parfumé et engageant, le premier nez s'apparente à une confiserie (bonbons aux fruits) ; il s'accompagne de notes florales délicates (lilas blanc, tilleul). Quelques senteurs de fruits blancs mûrs complètent l'ensemble à l'aération (poire). Doté d'une concentration de matière appréciable, ce vin bien construit associe fraîcheur d'expression et douceur de texture. Les saveurs de fruits blancs mûrs voire au sirop se montrent expressives et la douceur apportée par un léger sucre résiduel bien dosé trouve l'équilibre dans une fine acidité, présente de l'attaque à la finale.

Cherche Distributeur(s)

Salons: Jeanlain - le Nouvion en Thierach

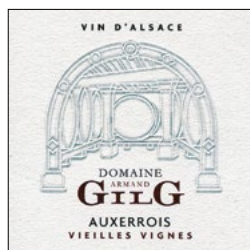
www.freyder-anselm.fr

freyder.anselm@gmail.com




16,5/20

★★★★



Domaine Armand Gilg - "Vieilles Vignes"

Robe pâle à or blanc, limpide et brillante. Fleurs parfumées (violette, lilas), agrumes, fruits frais (poire, pêche). Ce bouquet charmeur et démonstratif est une invitation à la dégustation. Typée sec, rafraîchissante et jouissant d'une concentration de matière appréciée, cette cuvée tendue par une acidité tonifiante exprime d'exubérantes saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron). Elles marquent de leur empreinte une bouche épurée et digeste, salivante jusqu'en finale, où la persistance aromatique se prolonge longuement. Très belle réussite pour un vin distingué et finement ciselé.

 Alsavins
Het Wijnatelier

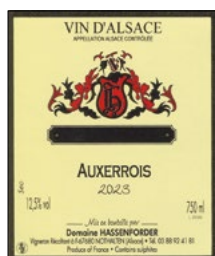
www.domaine-gilg.com

armand.gilg@wanadoo.fr



15,5/20

★★★



Domaine Hassenforder

8,50 €

Robe très pâle à translucide, de bel éclat. Plutôt discret voire réservé à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression et délivre une belle complémentarité d'arômes fruités mûrs (fruits blancs) et de notes exotiques (ananas). Touche de confiserie flatteuse à l'aération. Tout est bien en place dans cette cuvée à la fois rafraîchissante et mûre, dont les saveurs fruitées se montrent généreuses (agrumes) en milieu de bouche. La concentration est appréciable et la finale est relevée par de fins amers. Un cru bien construit et équilibré.

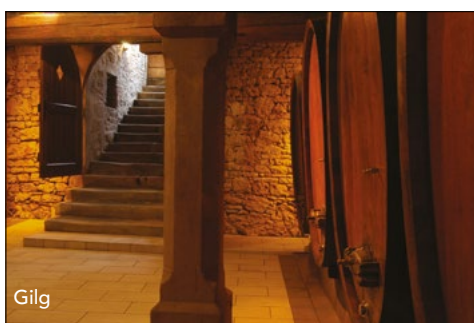
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-hassenforder.fr

domaine-hassenforder@orange.fr



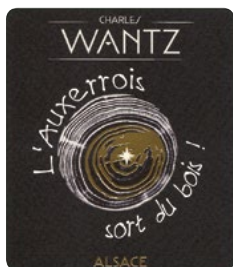
Armand



Gilg

16/20

★★★



Charles Wantz - "L'Auxerrois sort du Bois !"

Robe doré léger de bel éclat. L'empreinte de l'élevage s'exprime dès l'ouverture, illustrée par les senteurs de noisette grillée, fumé délicat et tabac blond. Quelques senteurs de pomme mûre complètent l'ensemble à l'aération. En bouche, le boisé se montre bien dosé et intégré dans la matière. Les saveurs de fruits secs à coque se mêlent avec harmonie au registre des fruits blancs (poire, pomme). Quelques saveurs pâtisseries (cake, brioche, biscuit) complètent une bouche pleine et ambitieuse, atypique mais intéressante par sa complexité.

Douchy

www.ch-wantz.com
charles.wantz@ch-wantz.com

15,5/20

★★★★



Pierre et Frédéric Becht

Jolie robe intense à nuances dorées assez soutenues. À l'ouverture, le registre minéral se livre sans réserve. Il laisse ensuite place à un fruité généreux (poire, pêche) et à une touche de pâtisserie, mêlée à la vanille. Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre acidité/gras de cette cuvée à la fois enrobée et longiligne, dont le sucre résiduel se voit nuancé par une tension acidulée présente de l'attaque à la finale. Les saveurs de fruits blancs et jaunes mûrs voire compotés trouvent leur équilibre dans un support d'acidité bien présent. L'ensemble séduit par son équilibre vivacité/moelleux. Longue finale tendue, très aromatique.

Alsavins
Babelvin

www.becht.fr
info@becht.fr



14,5/20

★★★



Domaine du Vieux Pressoir – M. Schlosser

7,20 €

Robe jaune pâle à légers reflets dorés. Premier nez parfumé, associant les notes de fleurs blanches et de confiserie. D'intense arômes de fruits frais (pomme, poire, coing) complètent l'ensemble au fil de l'aération. Délicieusement parfumé et laissant une impression de grande douceur, ce vin gourmand et enjôleur séduit par ses généreux arômes de fruits au sirop (poire, pêche) et de confiserie. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, friande, jouit d'une agréable persistance.

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-schlosser.com
contact@vins-schlosser.com



Pierre et Frédéric Becht



15,5/20 ★★★

Gloeckler-Brenner 2020

7,50 €



Jolie robe sable à nuances dorées de belle brillance. Premier nez au caractère affirmé, intensément minéral (hydrocarbure). L'aération fait apparaître de généreuses et charmeuses notes d'agrumes (citron, pamplemousse). Un ensemble olfactif de grande fraîcheur, ayant conservé un fruit intact. La bouche confirme dès l'attaque les promesses du bouquet. Tendue par une acidité revigorante, elle accorde la priorité aux saveurs d'agrumes frais et séduit par sa densité de matière. Un léger gras enveloppe une finale persistante et charmeuse, dont la longueur est soulignée par les dégustateurs. Un cru bien construit, n'ayant pris aucune ride.

Cherche Distributeur(s)

www.gloeckler-brenner.fr
alsace@gloeckler-brenner.com

Conversion

15,5/20 ★★★

Zimmermann - "Réserve" - 2021

8,00 €



Robe paille à doré intense. Particulièrement charmeur par ses notes florales suaves (lilas, chèvrefeuille) qui s'expriment dès l'ouverture, le nez se complète rapidement par le registre des fruits jaunes et exotiques (pêche, abricot, ananas). Une friandise olfactive! La bouche, gourmande, offre une jolie trame serrée et voit la maturité de son expression fruitée équilibrée par une superbe tension acidulée rafraîchissante. Ce vin salivant est relevé en finale par une délicate minéralité et quelques saveurs citriques très agréables. Un vin de gastronomie qui fait honneur à son cépage.

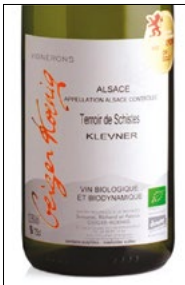
Cherche Distributeur(s)

www.zimmermann.fr
vins.fins.zimmermann@gmail.com

KLEVNER (PINOT AUXERROIS) 2022

15,5/20

★★★



Domaine Geiger-Koenig - Felsberg
"Terroir de Schistes"

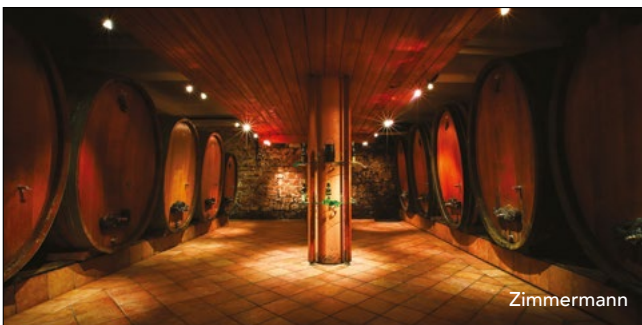
7,40 €

Eclatante robe doré léger à reflets sable. Le bouquet exhale quelques effluves floraux qui laisse rapidement place à une jolie corbeille de fruits blancs frais. Très doucereux et charmeur sur ses notes de confiseries voire de vanille, il invite à la dégustation. Cette cuvée de concentration très appréciable se montre d'emblée incisive et très aromatique en bouche. Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs la maintiennent sous tension dans un ensemble bien équilibré et très rafraîchissant qui s'invitera volontiers à table.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons indépendants Reims

www.vins-geiger-koenig.com
vinsgeigerkoenig@gmail.com

Bdy



Zimmermann




PINOT NOIR 2023

Lors de notre passage, les crus du millésime 2023 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2023 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

16/20
★★★



Yves Amberg - Vieilles Vignes

9,90€



Splendide robe profonde, carminée intense au disque violacé. Le bouquet, ouvert et complexe, associe caractère, élégance et gourmandise. Les fruits rouges confiturés s'imposent sans retenue, associés à un registre épicé et grillé assez insistant. Un ensemble qui invite au voyage. Concentration de matière, tanins nobles, fruité juteux, équilibre gras/acidité et finale suave sont les principaux atouts relevés par les dégustateurs qui soulignent un travail abouti et une cuvée qui ne craindra pas quelques années de cave.

De la belle ouvrage.

2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.vins-bio-amberg.fr
amberg.yves@wanadoo.fr

16/20
★★★



Domaine Carl - "Barbe Rouge"

Belle densité pour cette robe cerise éclatante et engageante. Fruits rouges et noirs, notes épicées (clou de girofle, baie de genévrier, poivre sauvage...) et effluves grillés voire de graphite se livrent de concert dans ce bouquet étoffé et de caractère affirmé. Les dégustateurs plébiscitent unanimement cette cuvée ambitieuse, franche, concentrée, fruitée à souhait et qui offre un équilibre gras/acidité parfaitement au rendez-vous. La finale large et longue à la fois est relevée par de beaux amers et des épices. Une cuvée de belle évolution, promise à un bel avenir.

2024/27

 Cherche Distributeur(s)
Salon: Made in Alsace (Bxl)

www.vinsbiocar.com
contact@vinsbiocar.com



15,5/20 ★★★



Xavier Muller

Eclatante robe rubis carmin de densité appréciable. Le bouquet est ouvert, doux et gourmand sur une belle corbeille de fruits rouges (framboise, cerise, grenade...). Un nez velouté et suave, qui dévoile à l'aération quelques effluves pâtisseries (tarte aux cerise) et qui invite à la dégustation. Tout en rondeur, charme et élégance, cette cuvée franche et épurée laisse ouvertement la priorité à un fruité juteux et croquant. On apprécie l'équilibre gras/acidité d'une cuvée particulièrement gourmande ponctuée d'une finale longue et gouleyante. Bravo.

2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.vin-alsace.fr
xavier.muller3@wanadoo.fr



15/20

★★★

ALSACE



DOMAINE DOCK

PINOT NOIR
Les Terres Rouges

Domaine Dock - "Les Terres Rouges"

9,00 €

Robe rubis étincelant au disque violacé. Le bouquet de caractère est ouvert et complexe. Les dégustateurs apprécient l'association des notes fruitées et des effluves épicés et grillés, le tout ponctué de délicates fragrances minérales. Cette cuvée, digne représentante de son cépage, se montre d'emblée très rafraîchissante, finement texturée et fruitée à souhait. La finale offre de l'allonge et se révèle tendue et revigorante.

2024/26

Cherche Distributeur(s)


www.domaine-dock-christian.fr
cdock@wanadoo.fr



14,5/20

★★

VIN D'ALSACE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



PINOT NOIR
Cuvée Florent
2023

Mis en bouteille par
Domaine HASSENFORDER
Vigneron-Racéoleur à FAYARD-MONVALENT (Alsace) • TEL. 03 88 92 41 81
Product of France • Contient alcool

Domaine Hassenforder - "Cuvée Florent"


10,00 €

Robe rubis cerise assez concentrée. Le bouquet, quelque peu réservé actuellement, est délicatement parfumé sur des notes florales, de confiseries et de petits fruits rouges confiturés. Une friandise olfactive qui gagne en intensité à l'aération. La bouche est franche et nerveuse sur la groseille rouge et la cerise du nord. Relevée par une acidité très rafraîchissante, cette cuvée de densité appréciable et incisive gagnera en harmonie d'ici un ou deux ans. La finale est longiligne et salivante.

2025/26

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-hassenforder.fr
domaine-hassenforder@orange.fr



Mhmmm, l'Alsace, c'est à la Couronne !

L'adresse mythique des traditionnels tartes flambées, choucroutes, baeckeoffe... ou encore l'unique et délicieuse Ries'Soupe®.



VISITE VIRTUELLE SUR NOTRE SITE

www.couronne.com

2 rue de la Mairie - 67750 Scherwiller
Tél. : +33 3 88 92 06 24

Grande terrasse, salle pour les groupes







GOOGLE MAPS

17/20

★★★★



Kirmann - "La Cuvée du Fou"

Robe profonde, rubis carmin intense. Charmeur, douxereux et confituré, ce nez ouvert et généreux accorde la priorité aux arômes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) et notes lactiques (yaourt, crème). On apprécie son enveloppement et les épices douces qui apparaissent à l'aération. Ce vin ample, généreux et complexe a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son parfait équilibre vivacité/gras et la maturité d'un fruité explosif, respecté par l'élevage (cerise noire, framboise, mûre). Très longue finale, séveuse et racée, donnant envie d'y revenir.

2024/28

Grand Vins de France

www.kirmann.com
domaine@kirmann.com

RESTO

16,5/20

★★★★



Joseph Gross - "Cuvée François"

10,10€

Robe rubis clair, peu intense, au disque ouvert. Le bouquet se montre d'emblée marqué par un élevage qui a induit des arômes de caramel, boisé noble et boîte à cigares. L'expression du fruit rouges (fraise, cerise) se livre timidement à l'aération. Ce vin structuré offre une bouche ample et sérieuse, dont la charpente encore ferme mais distinguée se place au service d'un fruité intact, plus présent en bouche qu'au nez (bigarreaux, mûre, myrtille). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale se révèle salivante et persistante. Belle réussite.

2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.josephgross.fr
info@josephgross.fr

16,5/20

★★★★



Bernhard & Reibel - "Tradition"

12,00€

Très jolie robe rouge carmin profond, concentrée au disque fermé. Le bouquet se montre complexe et engageant dès le premier nez. On y apprécie les effluves de baies rouges et noires confiturées (griotte, mûre), associées à une fine touche de viennoiserie. Ce vin ambitieux et très bien construit fait honneur au cépage. La charpente, noble et encore jeune, ne demande qu'à se fondre dans une matière très concentrée. D'intenses saveurs de fruits rouges et noirs frais (griotte, mûre, cassis) se livrent librement en milieu de bouche et la finale, persistante et étoffée, ponctue en beauté ce cru très équilibré.

2024/26

Cherche Distributeur(s)
 Salons: Seclin - Lille

www.domaine-bernhard-reibel.fr
contact@domaine-bernhard-reibel.fr



16/20 ★★★★★



Rosfelder - "Barrique"

13,40 €

Superbe robe carminée, intense, au disque violacé fermé. Profond, complexe et mêlant avec réussite les arômes de fruits noirs, épices douces et boisé délicat, ce bouquet doucereux et étoffé invite à la dégustation. Ce vin sérieux et solidement construit ne demande qu'à patiner ses contours. Sa charpente tannique, encore jeune mais noble, enveloppe un fruité intact (fruits noirs) et apporte un volume très intéressant. L'ensemble, énergique, délivre une trame serrée et se voit ponctué d'une finale charnue et persistante. Belle réussite.

2025/28

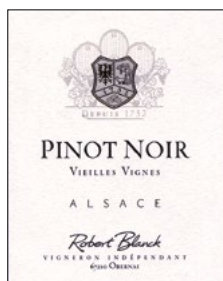
Cherche
Distributeur(s)

www.vinsrosfelder.fr
domainerosfelder@gmail.com



16/20

★★★★★



Robert Blanck - "Vieilles Vignes"

14,20 €

Belle concentration pour cette robe profonde, rubis pourpre brillant. Puissamment parfumé et de grande complexité, ce bouquet exubérant associe les notes d'épices orientales, boisé noble et fruits rouges confiturés (fraise, cerise). Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de densité, équilibre, vivacité et générosité fruitée de cette cuvée structurée, mais sans excès, dont l'élevage s'est placé au service d'un fruité mûr et concentré (myrtille, cerise, cassis). L'ensemble est homogène et se voit ponctué d'une finale racée et salivante. Un cru bien construit et de belle évolution.

2024/28

Salon: Les Mesures (Fr)

www.blanck-obernai.com
info@blanck-obernai.com

Conversion

Recommandé
par VTA

La Rose des Champs • L'Entre-Cœur

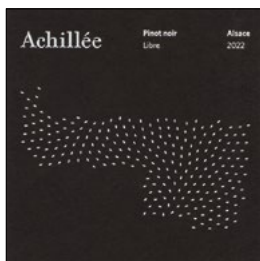
Gîte de charme et cabane insolite au cœur de notre domaine viticole



Domaine Rosfelder • Steve et Camille • 5, rue Heiligenbronn • 67140 Gertwiller
www.vinsrosfelder.fr • domainerosfelder@gmail.com • Tél : 03 88 08 43 76 • Mobile : 06 74 76 71 14

16/20


★★★



Achillée - "Libre"

Robe profonde, rubis intense ne présentant plus de signe de jeunesse. De puissants effluves de fruits rouges et noirs (myrtille, cassis, cerise) dominent l'ouverture, avant de laisser place aux notes lactiques et biscuitées, légèrement fumées. Un bouquet complexe et engageant. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de concentration, équilibre acidité/gras, structure et joliesse fruitée (cassis, mûre, cerise) de ce cru sérieux et doté d'une certaine ambition. L'ensemble peut encore fondre ses éléments et gager d'un beau potentiel d'évolution.

2024/27

 Viniregi - Vintastik
Winery Boitfort

www.achillee.alsace
contact@achillee.alsace



15,5/20

★★★★



Pierre-Yves Meyer - "Le Rang d'Honneur"

10,00 €

Splendide robe grenat pourpre très intense au disque fermé violacé. Ce bouquet exubérant s'apparente à un panier gourmand de fruits rouges et noirs (griotte, mûre). On apprécie sa douceur d'expression et un registre lactique qui accentue l'impression d'enveloppement.

Attaque dense et concentrée, portée par une charpente tannique noble mais encore un peu ferme, qui ne demande qu'à s'assouplir. L'expression du fruit est bien présente (baies rouges et noires) et les épices agrémentent une finale juteuse et salivante. Un cru de belle évolution.

2025/27

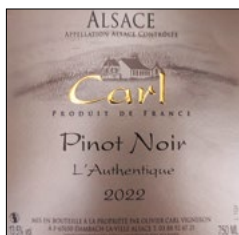
 Cherche Distributeur(s) / Salons: Thuin
Vignerons Indépendants de Lille et Strasbourg

www.vins-meyer.fr
contact@vins-meyer.fr



15,5/20

★★★



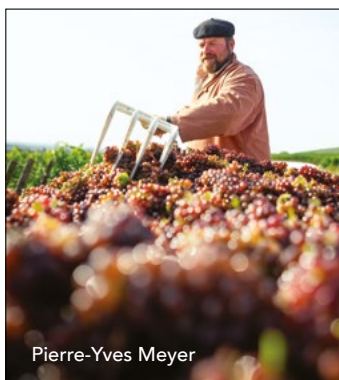
Domaine Carl - "L'Authentique"

Jolie robe rubis grenat de bel éclat, jeune et limpide. Un nez très parfumé et enveloppant, qui mêle les senteurs d'épices douces (cannelle, safran) aux arômes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise) et de pâtisserie. Tout est bien en place dans ce cru équilibré et savoureux, dont l'expression fruitée mûre et concentrée (baies rouges et noires) se livre sans compter en milieu de bouche. Les dégustateurs soulignent la densité de matière et le grain assez serré d'une cuvée séveuse et racée, ponctué d'une finale persistante sur le noyau de cerise. Un cru bien construit.

2024/28

 Cherche Distributeur(s)
Salon: Made in Alsace (Bxl)

www.vinsbiocarl.com
contact@vinsbiocarl.com



Pierre-Yves Meyer



Olivier Carl



15,5/20

★★★



Domaine Armand Gilg - "Barriques"

De beaux reflets rubis carminés scintillent dans cette robe peu concentrée, au disque ouvert. L'empreinte de l'élevage se montre prégnante dès l'ouverture par quelques notes fumées, de moka et légèrement toastées. L'expression du fruit reste quelque peu en retrait. En bouche, ce cru laisse davantage de place à l'expression du fruit. Les saveurs de griotte et myrtille se voient enveloppées d'un boisé délicat, respectueux de la matière. La finale, digeste et tonique, jouit d'une longueur appréciable. Un vin bien travaillé.

2024/25



Alsavins
Het Wijnatelier

www.domaine-gilg.com
armand.gilg@wanadoo.fr



15/20

★★★



Gloeckler-Brenner - "Hoell" - Fût de Chêne

10,00 €

Robe cerise brillante, moyennement intense. Une friandise olfactive! Ce bouquet de grande douceur exprime sans attendre ses arômes de yaourt aux fruits des bois (fraise, myrtille). Délicate touche de cacao à l'aération. Engageant ! Tout est bien en place dans cette cuvée parfaitement équilibrée, dont l'élevage s'est mis au service d'un fruité croquant (baies rouges et noires). Ce vin complet et étoffé présente de beaux atouts de densité et de fondu en bouche. Finale élégante, patinée par un boisé maîtrisé et très subtil.

2024/25

Cherche
Distributeur(s)

www.gloeckler-brenner.fr
alsace@gloeckler-brenner.com



15/20

★★★



Gilbert Ruhlmann Fils

Jolie robe carminée de concentration appréciable. Le registre fruité (baies rouges et noires) s'exprime d'emblée et généreusement (bigarreaux, myrtille). Le bouquet se montre délicatement parfumé et se complète à l'aération de quelques notes pâtisseries (tarte aux cerises) et d'épices douces. Ce vin gourmand et juteux propose un bel équilibre acidité/gras. Son fruité croquant séduit en milieu de bouche (baies rouges) et sa finale, agréablement persistante, se révèle friande et savoureuse.

2024/26

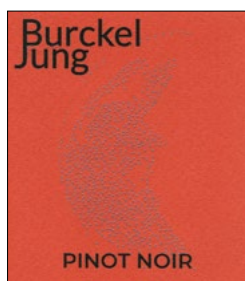
Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

<https://vinruhlmann.fr>
info@vinruhlmann.fr



15/20

★★



Burckel Jung

Robe rubis cerise moyennement intense, brillante. Une expression florale séduisante s'exprime dès l'ouverture (violette), complétée à l'aération par d'insistantes senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et de pâtisserie. Une friandise olfactive ! Les dégustateurs sont sous le charme de ce vin gourmand, de grande franchise et finement texturé. On y croque un fruité juteux et mûr (cerise, framboise), relevé par un beau support d'acidité, garant de fraîcheur. Finale de persistance correcte pour un vin friand et convivial.

2024/27



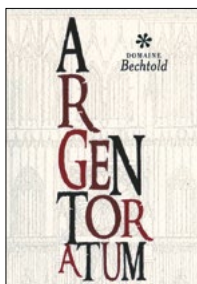
Vita Verde - Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.burckel-jung.com
contact@burckel-jung.com



16,5/20

★★★★



Domaine Bechtold - "Argentoratum"

Un beau rouge cardinal profond scintille dans cette robe assez concentrée. Profond, complexe et expressif, le bouquet met en présence de généreuses notes de baies noires sauvages (myrtille, cassis, sureau) et de bigarreaux, complétées par une subtile touche épicée et finement terreuse. Cette cuvée ambitieuse a conquis les dégustateurs par sa solide constitution, qui n'empêche pas l'élégance. La concentration de matière est au rendez-vous et l'expression fruitée se montre intense (baies rouges et noires fraîches) et salivante. L'équilibre acidité/gras offre un ressenti d'harmonie qui se prolonge jusqu'en finale.

2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.bechtold.alsace
domaine.bechtold@orange.fr



16/20

★★★★



Pierre et Frédéric Becht - "Husaren"

Robe rubis, limpide et de belle brillance. Le nez se montre parfumé et très agréable dès l'ouverture, associant dans une belle complicité les effluves de fruits rouges et noirs confiturés et d'épices douces. Un bouquet enveloppé et engageant. Dès l'attaque, la bouche confirme les promesses du bouquet. Structurée, proposant un grain serré mais fin, elle délivre un fruité croquant (cerise, framboise, cassis) et se voit portée par des tanins très élégants. L'ensemble est bien construit, rafraîchissant et offre une finale harmonieuse, de persistance très appréciable. Ce vin franc et juteux est le fruit d'un bel exercice de vinification.

2024/28

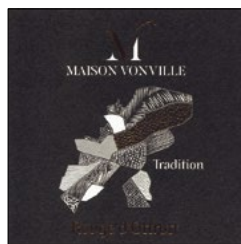
Alsavins Babelvin

www.becht.fr
info@becht.fr



16/20

★★★★



Maison Vonville - Rouge d'Ottrott - "Tradition"

13,50 €

Robe carminée de belle intensité, brillante et limpide. À l'ouverture, les accents minéraux se montrent dominants (encre, terre, graphite). Au fil de l'aération, les accents fruités (fraise, mûre, cassis) et épicés s'associent dans un bouquet profond, à personnalité marquée. La bouche, portée par une trame serrée et charnue, séduit par son élégance et sa densité de matière. De puissantes saveurs de fruits noirs (cassis, myrtille, sureau) s'y expriment pleinement, enveloppées de tanins gourmands et partiellement lissés. Les épices complètent une finale étoffée et de longueur appréciable.

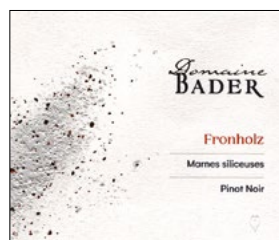
2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.vins-vonville.com
info@vins-vonville.com



17,5/20 ★★★



Domaine Bader - "Fronholz"

Très belle robe rubis grenat à nuances pourpres sur le disque. Un bouquet splendide et remarquablement parfumé, qui a suscité l'enthousiasme des dégustateurs. On y retrouve d'intenses senteurs de griottine, boisé noble, épices douces et tabac blond, dans une palette envoûtante. La bouche ne déçoit pas. Pleine, harmonieuse, dotée d'une densité de matière irréprochable, elle fait honneur au cépage et au terroir. D'intenses saveurs de baies rouges et noires mûres s'y livrent sans retenue, rafraîchies par une tension acidulée parfaitement dosée et enveloppées de fins tanins gourmands. Ce vin abouti est le fruit d'un très bel exercice de vinification. Bravo! 2024/29

Brunin Guillier

www.domaine-bader.fr
vinsbader@gmail.com



17/20 ★★★★★



Habsiger - "a parté"

18,00 €

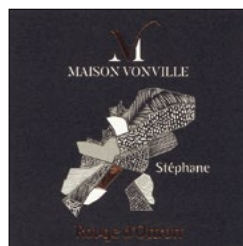
Superbe robe carminée intense au disque fermé à reflets bleutés. Séduisant et charmeur, ce bouquet étoffé et complexe dévoile sans attendre ses effluves de fruits au sirop (griotte, myrtille), vanille, cacao et tabac blond, dans un ensemble particulièrement enveloppé. Ce cru sérieux et richement doté a emporté les suffrages. Parmi ses nombreux atouts, les dégustateurs relèvent une trame serrée, une enveloppe tannique ferme et gourmande de grande noblesse et un fruité intact (mûre, griotte, myrtille), respecté par un élevage dosé. La qualité d'extraction de matière en fait un vin sérieux, ambitieux et de garde, qui patinera ses contours d'ici 1 à 2 ans. 2025/30

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-habsiger.fr
alsace.habsiger@gmail.com



17/20 ★★★



Maison Vonville - Rouge d'Ottrott - "Stéphane"

18,50 €

Belle robe cerise assez intense en léger début d'évolution. L'ancrage minéral est présent dès l'ouverture, par des notes de terre, encre et humus. L'expression du fruit (baies noires sauvages, mûre, cassis, sureau) et des épices complète cette palette aromatique généreuse à l'aération. Un grain serré et des tanins nobles et encore jeunes mais gourmands assurent la trame de cette cuvée ambitieuse, dont l'expression fruitée intense (prune, griotte, cassis) n'a d'égal que l'équilibre d'ensemble. Les dégustateurs soulignent également la puissance maîtrisée d'une finale extrêmement savoureuse. 2024/30

Cherche Distributeur(s)

www.vins-vonville.com
info@vins-vonville.com



Pierre et Frédéric Becht

16,5/20 ★★★★★



Ruhlmann Schutz - "Elevé en barrique"

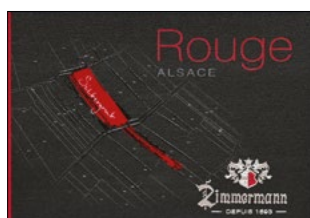
13,50 €

Robe intense, rubis carmin profond au disque fermé. Le premier nez révèle une empreinte d'élevage noble (santal, tabac, fumé/toasté). Au fil de l'aération, les arômes d'épices (poivre, cannelle) et de fruits noirs sauvages (sureau, cassis, mûre) se mêlent aux accents cacaotés et vanillés. La bouche ne déçoit pas et confirme dès l'attaque les promesses du bouquet. Ample, mûre et offrant une trame très serrée, elle voit son fruité préservé (cerise, prune) enveloppé d'une charpente jeune, noble et partiellement fondue, qui ne demande qu'à poursuivre sa patine. La profondeur et l'étoffe du milieu de bouche annoncent un cru de haut potentiel, prêt à relever des défis ambitieux à table ! Superbe réussite pour un exercice de vinification abouti. 2024/30

www.ruhlmann-schutz.fr
vins@ruhlmann-schutz.fr

Conversion

16,5/20 ★★★



Zimmermann

25,00 €

Très belle robe rubis carmin profond, lumineuse et sans signe d'évolution. L'empreinte de l'élevage, noble et dosée, enveloppe une matière fruitée mûre et concentrée (cerise, prune), complétée par les épices douces et une note de tabac blond. Complexité et profondeur. Un passage en barriques bien maîtrisé a donné naissance à ce vin ample doté d'une densité de matière appréciable, dont le fruité intense (griotte, mûre) se mêle avec réussite aux accents toastés, légèrement fumés et vanillés. L'ensemble laisse une grande impression de fraîcheur et se voit ponctué d'une finale vibrante et persistante. Bravo ! 2024/30

Cherche Distributeur(s)

www.zimmermann.fr
vins.fins.zimmermann@gmail.com



16/20 ★★★



Famille Zaepffel - "Cuvée Z"

24,00 €

Robe rubis cerise au disque ouvert en début d'évolution. Profond et charmeur, mêlant les accents d'épices douces et de fruits confiturés (cerise, myrtille) aux notes lactiques, ce bouquet franc et expressif se révèle engageant. L'attaque et le milieu de bouche répondent aux promesses du bouquet. La texture du vin est serrée et se montre distinguée. Le fruité (baies rouges), est respecté par un élevage maîtrisé. La finale, plus aérienne et en finesse, se montre agréablement persistante, laissant une impression de fondu. Un vin déjà très agréable, aux tanins presque lissés. 2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.famillezaepffel.com
vins@domaine-zaepffel.com



15,5/20 ★★★★★



Bohn - "Prestige de Blienschwiller"

8,90 €

Splendide robe impressionnante de densité, presque noire. Le bouquet est à l'avenant. Puissamment fruité (myrtilles, cerise noire, cassis au sirop) et présentant une maturité insistante, il séduit à la fois par son enveloppement et ses notes finement vanillées et fumées. L'entrée de bouche donne le ton de l'ambition de cette cuvée pleine et savoureuse, dont l'expression fruitée intense (baies rouges et noires) se voit enveloppée de tanins partiellement fondus et très élégants. Une touche de cacao et d'épices complète une longue finale au grain serré, qui ne demande qu'à poursuivre sa patine.

2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.vins-bohn.alsace
rene.bohn@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★



René et Michel Koch - "WH"

12,50 €

Un beau rubis profond irise cette robe concentrée et lumineuse, sans signe d'évolution. Assez discret à l'ouverture, le nez s'enrichit au fil de l'aération de notes de fruits rouges frais (cerise, framboise) et d'une subtile touche de minéralité et de réglisse. Tout est bien en place dans cette cuvée aux tanins presque lissés, dont la concentration de matière se montre bien présente. Les saveurs de bigarreaux et de mûres se complètent harmonieusement et l'équilibre vivacité/maturité est assuré par une acidité dosée, présente de l'attaque à la finale. Un vin franc, séveux et bien construit.

2024/26

Librairie du Bois D'Avroy - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.vin-koch.com
contact@vin-koch.com



14,5/20

★★★★



Rémy Biwand

9,00 €

Robe peu concentrée, rubis cerise limpide et brillant. Associant les parfums d'épices, de fruits rouges et de fine minéralité, ce bouquet développe une complexité engageante. La bouche se montre fraîche et fluide, de concentration correcte, privilégiant la franchise fruitée (groseille, cerise du nord) dans un ensemble aérien et digeste, porté par une belle acidité revigorante. Finale agréablement persistante pour un cru à déguster sur son fruité juvénile.

2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.vins-remy-biwand.fr
remy.biwand@wanadoo.fr



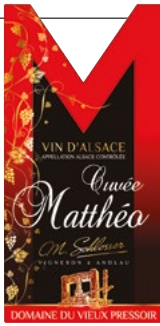
Domaine du Vieux Pressoir



PINOT NOIR 2019

15,5/20

★★★



Domaine du Vieux Pressoir - M. Schlosser "Cuvée Matthéo"

13,50 €

Très belle robe rubis profond, sans aucun signe d'évolution. Dès l'ouverture, le bouquet se montre convaincant par la parfaite association des senteurs de fruits confiturés voire macérés (prune, cerise) et de boisé délicat. La bouche fait preuve dès l'attaque d'une grande jeunesse. Puissante, concentrée, généreuse en saveurs de fruits rouges et noirs et portée par une charpente tannique gourmande, encore assez jeune et de grande noblesse, elle séduit tant par sa structure ferme mais distinguée que par sa densité de matière fruitée (mûre sauvage, bigarreaux, myrtille).

2024/28

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-schlosser.com
contact@vins-schlosser.com



15/20

★★★



Koehly - "Fût de Chêne"

Robe rubis carmin au disque ouvert, sans réelle évolution. Noble et parfumé, le bouquet associe les accents de fruits rouges mûrs (cerise, framboise), épices douces et boisé subtil. Un ensemble qui invite à la dégustation. Dès l'attaque, ferme et robuste, on mesure l'ambition de ce cru solidement construit. Les tanins, encore assez fermes, ne demandent qu'à se fondre dans une matière fruitée concentrée (baies rouges et noires). Ce vin sérieux peut encore gagner en harmonie et fondu.

2024/27

Alsavins - Le Grand Cerf - Auberge de la Ferme
Salons: Rochehaut - Wavreilles / Cherche Distributeur(s)

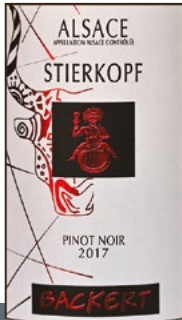
www.vins-koehly.com
vins@koehly.fr



PINOT NOIR 2017

16/20

★★★



Backert - "Stierkopf" 2017

22,00 €

Robe cerise clair, légèrement évoluée. Le bouquet affirme dès l'ouverture une personnalité marquée par ses tonalités minérales (terre, humus), épicées (poivre) et réglissées. L'expression du fruit (prune, cerise noire) complète la palette olfactive. Dense, parfumée, enveloppée d'une charpente noble et partiellement fondue, cette bouche tramée séduit par la générosité de ses saveurs fruitées (cassis, cerise, prune) et épicées. Les dégustateurs soulignent la franchise et l'équilibre vivacité/moelleux/tanins d'une cuvée ambitieuse et de belle évolution encore.

2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsalsacesbackert.fr
earl.backert@gmail.com



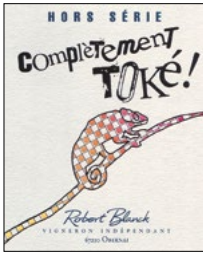
Lydie Backert



Koehly

17/20

★★★



Domaine Robert Blanck - "Complètement Toké"

19,50 €

Robe saumon orangé à reflets cuivrés très intense. Charmeur et intensément parfumé, le bouquet mêle dans une belle harmonie les senteurs fruitées mûres (abricot, pêche, mangue) et d'épices douces, dans un ensemble enrobé très aromatique. Un léger frémissement est encore perceptible à l'attaque. Ce vin tendre et salivant a convaincu les dégustateurs par sa trame assez serrée, l'exubérance de son expression fruitée (fruits jaunes et notes exotiques), sa texture à la fois grasse et énergique et la puissance de sa longue finale, tout en élégance. Vinosité et concentration, au service d'un vin de caractère, parfait pour la table. 9,8 gr/l

Salon: Les Mesures (Fr)

www.blanck-obernai.com
info@blanck-obernai.com

Conversion

16,5/20

★★★★



Francis Risch - "Eichelberg"

8,70 €

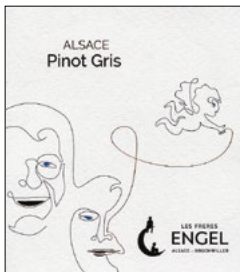
Robe jaune pâle à reflets presque verdâtres, limpide et brillante. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et libère une association harmonieuse de notes fruitées (poire mûre, pêche) et de pâtisserie (tarte aux fruits vanillée). Les dégustateurs sont positivement surpris par la fraîcheur affichée par cette cuvée incisive, malgré son sucre résiduel. Les agrumes mûrs et les fruits blancs s'y complètent avec complicité. Des atouts d'équilibre, suavité et plénitude sont relevés et soulignent un vin très bien construit et gourmand, étoffé et énergique. Une belle réussite. 15 gr/l

Cherche Distributeur(s)
Salon: Aiseau-Preles

www.vins-francis-risch.com
domaine.francisrisch@gmail.com

16/20

★★★★



Les Frères Engel

10,80 €

Jolie robe jaune sable de bel éclat. Particulièrement mûr, le bouquet développe sans attendre d'intenses senteurs de fruits jaunes au sirop (pêche, abricot) et exotiques (ananas). Il se montre séduisant et enjôleur dès l'ouverture. L'attaque, juteuse et croquante de fruit, démontre une concentration de matière soulignée par les dégustateurs. De puissantes saveurs d'agrumes et de fruits blancs mûrs s'expriment en milieu de bouche et la finale, salivante, ample et richement dotée, séduit par sa longueur et son parfait équilibre. Un vin paré pour la gastronomie. 4 gr/l

Cherche Distributeur(s)

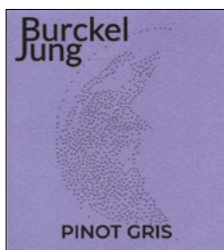
www.vins-engel.com
contact@vins-engel.com



Robert Blanck



16/20 ★★★



Burckel Jung

Jolie robe Jaune de Naples de bel éclat. Ce bouquet mature délivre d'emblée de puissantes senteurs de fruits blancs et jaunes mûrs et de pâtisserie vanillée, flatteuses et enveloppantes. Une pointe de minéralité apporte la fraîcheur nécessaire. L'entrée de bouche, vive et tendue, donne le ton d'une cuvée qui contraste avec le bouquet par sa pureté et ses saveurs d'agrumes frais. Parfumée et séduisante, elle développe une grande intensité aromatique et se voit ponctuée d'une finale incisive et persistante, qui donne envie d'y revenir par son profil salivant.

1,42 gr/l

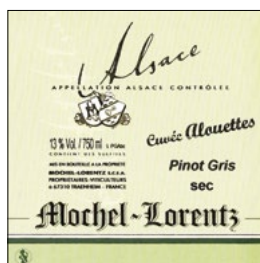
Vita Verde - Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.burckel-jung.com
contact@burckel-jung.com



15,5/20

★★★★



Mochel-Lorentz - "Cuvée Alouettes"

Superbe robe doré intense à reflets bouton d'or. Une grande maturité olfactive se dégage de ce puissant bouquet, qui exprime sans attendre d'exubérants parfums de fruits jaunes et exotiques (abricot, pêche, mangue), associés à une subtile touche fumée à l'aération. Les dégustateurs ont apprécié la concentration et la densité de matière de cette cuvée mûre et complexe, dont les saveurs fruitées (mirabelle, pêche, poire) trouvent leur équilibre dans un support d'acidité tonifiant, présent de l'attaque à la finale. Un cru très bien construit, offrant une finale suave et salivante.

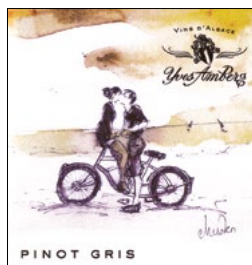
Cherche Distributeur(s)

www.mochel-lorentz.com
plorentz@mochel-lorentz.com



15,5/20

★★★★



Yves Amberg - "Rencontre"

8,90 €

Superbe robe jaune paille à reflets or intense. Charmeur et parfumé par ses puissantes notes de fruits compotés et de pâtisserie (mirabelle, abricot, pêche jaune), ce nez enveloppé s'apparente à une friandise olfactive. Répondant à l'attente des amateurs de vins doux, ce pinot onctueux mais sans excès délivre dès l'attaque ses saveurs prégnantes de fruits jaunes compotés (abricot, pêche) et de fruits exotiques (ananas, mangue). Un support d'acidité bienvenu évite la sensation de lourdeur et la finale, confite, séduit par sa persistance.

30 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.vins-bio-amberg.fr
amberg.yves@wanadoo.fr



Yves



Amberg

15,5/20 ★★★



Koehly - "Hahnenberg"

Robe intense, or soutenu à reflets vieil or. Parfumé et délivrant une grande maturité dès l'ouverture, le nez exhale ses puissantes notes de fruits jaunes compotés (abricot, nectarine) et de viennoiseries. Engageant ! Juteux et croquant de fruit, ce vin tendre et charmeur voit son onctuosité équilibrée par une jolie acidité revigorante. Les saveurs fruitées mûres (pêche, abricot) s'y expriment librement, enveloppées d'un sucre résiduel dosé et plaisant. Longue finale sur la confiserie, développant une belle énergie.

10 gr/l

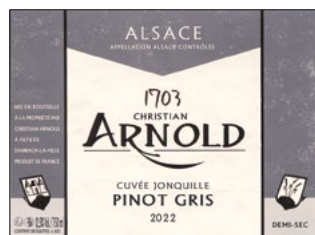


Alsavins - Le Grand Cerf - Auberge de la Ferme
Salons: Roehhaut - Wavreilles / Cherche Distributeur(s)

www.vins-koehly.com
vins@koehly.fr



15/20 ★★★★★



Christian Arnold - "Cuvée Jonquille"

Belle robe ensoleillée, jaune doré éclatant. Les fruits blancs mûrs voire au sirop dominant le premier nez. L'aération fait évoluer la palette vers une touche de sirop de Liège et de poire cuite. Un ensemble enrobé. On apprécie la tension acidulée de ce vin typé sec malgré son taux de sucre résiduel. En bouche, les agrumes mûrs et les fruits blancs se complètent harmonieusement. L'impression de vinosité est présente de l'attaque à la finale, grâce à une concentration de matière suave. Un vin complet et juteux, ponctué d'une finale de persistance appréciable.

10 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.vins-arnold.fr
vins.arnold@free.fr



15/20 ★★★



Joseph Gross - "Le Gastronom"

8,20 €

Jolie robe pelure d'oignon, limpide et brillante. Puissamment fruité et développant une grande maturité olfactive, ce nez charmeur évoque ouvertement les notes exotiques (melon, ananas, mangue) à l'ouverture. L'ensemble a le visage d'une confiserie et se montre très flatteur. Présentant un bel équilibre acidité/gras, ce vin tendre et agréablement concentré privilégie le charme d'un fruité juteux (fruits blancs, agrumes mûrs). Il développe une tension acidulée ascendante au fil de la dégustation et se resserre sur sa finale longiligne et énergique. Un vin très digeste.

3 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.josephgross.fr
info@josephgross.fr



15/20

★★★



Baltzinger - "La Réserve"

8,40 €

Robe jaune pâle de belle brillance. La personnalité du bouquet s'exprime d'emblée, illustrée par les senteurs d'épices, de minéralité et de fruits secs. Quelques discrets effluves d'abricot compoté apparaissent à l'aération. Ouvertement typé demi-sec par ses puissantes saveurs de fruits mûrs et exotiques (abricot, pêche de vigne, mangue), ce vin doté d'un sucre résiduel très présent ne pêche toutefois par aucun excès de lourdeur, son support d'acidité se montrant suffisamment présent pour apporter l'équilibre. L'onctuosité s'impose malgré tout dans une finale persistante et suave.

17 gr/l

Cherche Distributeur(s)

06/86.65.98.50
sambaltzinger@hotmail.fr



15/20

★★★



MIS EN BOUTEILLE AU
DOMAINE DE LA TOUR

Jos Straub Fils - Dom. de la Tour - "Vieilles Vignes"

9,50 €

Belle robe ensoleillée, doré léger. Assez discret au premier nez, le bouquet s'ouvre ensuite davantage et libère quelques arômes de fruits mûrs (abricot, nectarine) et de pâtisserie vanillée. Digeste et bien dosée, cette cuvée tendre et flatteuse ne pêche par aucun excès d'onctuosité, malgré la présence d'un sucre résiduel assez important. L'expression du fruit (mirabelle, pêche) s'y montre prégnante et la finale, enveloppée mais restant digeste, jouit d'une agréable persistance.

20 gr/l

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-straub.fr
info@vins-straub.fr



15/20

★★★



Domaine Louis Speitel

10,70 €

Robe ocrée très intense, à légers reflets vieil or. Puissant, atypique, mêlant les arômes de poire cuite et de fruits secs aux notes de pain d'épices, ce nez expressif ne laissera personne indifférent. Portée par de jolis amers rafraîchissants et des saveurs complexes de fruits blancs (pomme compotée, poire) et d'épices, cette bouche dense et charnue présente une belle étoffe et une vinosité appréciable. Son grain se montre serré et la finale, persistante, s'apprécie pour son profil digeste et très aromatique. Un pinot de caractère, paré pour la gastronomie.

7 gr/l

Cherche Distributeur(s)
Salons: Oreye - Mions - Dainville - La Feirière

www.domaine-speitel.com
domaine.speitel@gmail.com



Koehly

15/20 ★★



Einhart - "L'intrépide"

16,00 €

Robe rose soutenu à reflets saumonés, limpide. Fleuri et délicatement parfumé au premier nez, le bouquet se complète ensuite de notes d'agrumes mûrs et de fruits jaunes. L'ensemble dégage une impression de grande maturité. En contraste avec le bouquet, tendre et fruitée mais dotée d'une tension acidulée rafraîchissante et tonifiante, cette cuvée associe les saveurs d'agrumes frais et de fruits blancs. La finale, longiligne, se resserre sur ce support de vivacité et témoigne d'une agréable longueur.

0 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.einhart.fr
domaine@einhart.fr



14,5/20

★★★



Domaine Raphaël Meyer

9,00 €

Robe rose tendre, lumineuse et cristalline. Particulièrement charmeur par ses effluves de fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille) et de confiserie (bonbons aux fruits blancs), ce nez enjôleur appelle la dégustation. Construit dans l'équilibre acidité/gras, ce vin tendre par son sucre résiduel bien présent délivre une trame fluide et souple, correctement concentrée. Les saveurs de fruits jaunes mûrs s'y expriment librement. Finale agréablement persistante sur la pâtisserie aux fruits blancs et jaunes (pêche, poire).

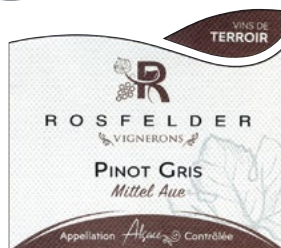
12 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.domainemeyer.com
domainemeyerraphael@orange.fr

Conversion

14,5/20 ★★



Rosfelder - "Mittel Aue"

10,50 €

Robe pâle éclatante à reflets légèrement dorés. Dès le premier nez, le bouquet s'apparente à une friandise olfactive. Les dégustateurs y apprécient les notes de fleurs blanches et de confiserie (bonbons aux fruits blancs) et la franchise d'un ensemble printanier. La bouche confirme dès l'attaque l'impression de douceur du nez. Agréablement concentrée, elle bénéficie d'un bel équilibre acidité/gras et associe ses saveurs de fruits mûrs à une fine touche de viennoiserie et de biscuit. Finale de persistance correcte pour un vin friand et convivial.

1 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.vinsrosfelder.fr
domainerosfelder@gmail.com



Frédéric

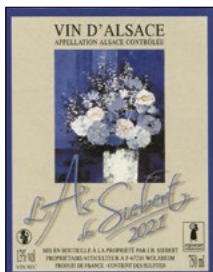


Moche

© Leif Carlsson

16,5/20

★★★★



Domaine J.B. Siebert - "L'As de Siebert"

10,50 €

Robe jaune vert mordoré, limpide et lumineuse. De généreux arômes de fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, pêche) s'expriment sans attendre, associés à une subtile touche miellée et de pâtisserie. Un bouquet enveloppé et charmeur. Typé sec, porté par une tension acidulée lui procurant une très belle énergie, ce vin vigoureux et ciselé livre une bouche marquée par les agrumes. Les dégustateurs apprécient sa pureté d'expression et son profil digeste et longiligne dans une finale se resserrant sur sa vivacité. Un très beau vin de gastronomie.

1,7 gr/l

Cherche Distributeur(s)

Salons: Lesquin - Marcq en Baroeul - Le Touquet - Vaucelles

www.vins-siebert.com

contact@vins-siebert



16/20

★★★



Les Frères Engel - "Bocksberg"

17,00 €

Robe bouton d'or éclatant, cristalline. La douceur olfactive du bouquet s'illustre par de séduisantes senteurs de fruits blancs (pomme mûre, poire, coing), mêlées à quelques fragrances florales délicates (acacia, aubépine). Dès l'entrée de bouche, on se trouve sous le charme de cette cuvée ciselée, privilégiant l'élégance à l'opulence. La tension acidulée apportée par les saveurs prégnantes d'agrumes mûrs assure un très bel équilibre à ce vin typé sec, doté d'une belle concentration et ponctué d'une finale salivante et de longueur appréciable.

3 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.vins-engel.com

contact@vins-engel.com



15,5/20

★★★★



Pierre et Frédéric Becht - "Stierkopf"

Robe jaune pâle à légers reflets dorés. Extrêmement charmeur et marqué par une maturité fruitée exemplaire, le bouquet propose de séduisantes notes de fleurs blanches suaves et fruits jaunes mûrs. Un registre exotique complète cette palette olfactive. Le sucre résiduel, bien intégré dans l'ensemble, ne procure aucune sensation de lourdeur dans cette cuvée concentrée confirmant le registre mûr et suave des saveurs de pêche, poire et abricot. La finale, enveloppée, marque par sa longueur savoureuse une cuvée ample et riche, séduisante également par son étoffe. Un cru moelleux et équilibré à la fois.

20 gr/l

Alsavins
Babelvin

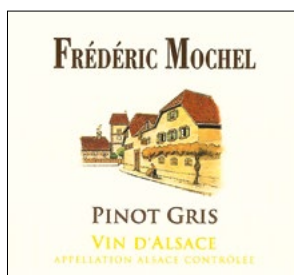
www.becht.fr

info@becht.fr



15,5/20

★★★



Frédéric Mochel

Belle robe jaune sable, brillante. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et livre une association charmeuse de notes florales (fleurs blanches suaves) et de fruits jaunes (abricot). Tout est équilibre et suavité dans ce cru bien construit, dont la maturité fruitée se voit portée par une jolie acidité tonifiante. Les saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs se complètent harmonieusement et l'impression d'élégance se prolonge jusque dans une finale digeste et persistante.

4,9 gr/l

La Boutique de l'Harmonie - Gemilu - Le Bar à Goûts
Cherche Distributeur(s) en Flandre - Salon: Jamoigne

www.mochel.alsace

info@mochel.alsace



16/20

★★★



Virginie et Pierre-Yves Meyer - "Zellberg"

15,00 €

Jolie robe ensoleillée, or intense. Une douceur olfactive charmeuse se dégage de ce bouquet tendre et suave, mêlant avec réussite les notes fruitées mûres (pêche, nectarine), d'épices douces et de viennoiseries. Tout est bien en place dans ce cru qui associe vinosité et élégance, fraîcheur acidulée et maturité fruitée. La texture souligne un grain assez serré et les saveurs fruitées (fruits blancs et petits fruits secs à coque) impriment une palette aromatique prégnante et séduisante. Un support d'acidité présent de l'attaque à la finale assure la vigueur de l'ensemble. Un vin accompli.

2 gr/l.

Cherche Distributeur(s) / Salons: Thuin
Vignerons Indépendants de Lille et Strasbourg

www.vins-meyer.fr
contact@vins-meyer.fr



15,5/20

★★★★



Famille Zaepffel

11,50 €

Robe scintillante à reflets or intense, cristalline. Affichant une typicité aromatique affirmée, ce puissant bouquet dévoile sans attendre ses effluves d'épices, de fruits jaunes mûrs, d'amande et de léger fumé à l'aération. De salivantes saveurs de pêche et d'abricot composés, de mangue et d'ananas se complètent harmonieusement dans cette bouche ample et richement dotée, dont le sucre résiduel bien présent ne souffre d'aucun excès de lourdeur. La finale, suave et enveloppée, se montre convaincante par sa persistance. Un vin tendre et bien construit.

20 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

www.famillezaepffel.com
vins@domaine-zaepffel.com



15/20

★★★★



Bohn

6,90 €

Superbe robe vieil or à nuances ocrées, intense et éclatante. Dès l'ouverture, la maturité de la palette olfactive se traduit par d'insistantes senteurs de fruits jaunes mûrs voire composés (pêche, nectarine, abricot). Une touche pâtissière charmeuse ajoute au plaisir de l'olfaction. L'attaque confirme rapidement les promesses de douceur du bouquet. Marquée par les saveurs fruitées de grande maturité, avec une touche miellée, elle trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue, présente dès le milieu de bouche. Finale suave sur les notes briochées et pâtissières.

14 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

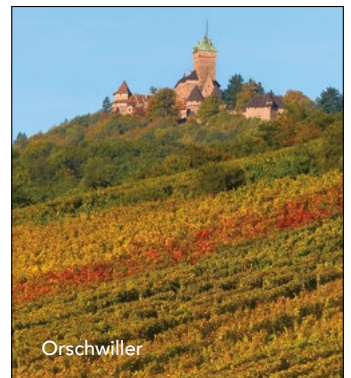
www.vins-bohn.alsace
rene.bohn@wanadoo.fr






© CVC - Zvardon



Andlau



Orschwiller

15,5/20		Freyder Anselm - "Tradition"	7,60 €
★★★★		<p>Jolie robe jaune de Naples éclatant. Un nez assez timide à l'ouverture, qui s'ouvre ensuite davantage, libérant quelques arômes de fruits mûrs (abricot, pêche) et de pâtisserie (brioche, crème pâtissière, flan). La bouche, suave et dotée d'une belle concentration, s'exprime sur les agrumes confits et les fruits jaunes. Son sucre résiduel est bien intégré et se voit nuancé par une subtile acidité tonifiante dans une finale longiligne et persistante. Une cuvée bien construite et équilibrée.</p>	14,4 gr/l.
Cherche Distributeur(s) Salons: Jeanlain - Le Nouvion en Thierach		www.freyder-anselm.fr freyder.anselm@gmail.com	 

15/20		Bechtold - "Silberberg"	
★★★		<p>Robe dorée à nuances légèrement ocrées. Associant de subtiles notes minérales et de fruits blancs mûrs (pomme, poire, pêche), ce bouquet ouvert et parfumé se montre complexe et engageant. Ce vin franc et gourmand délivre une texture délicate et un fruité rafraîchissant (agrumes et fruits blancs). De fins amers relèvent un ensemble friand et digeste, ponctué d'une finale agréablement persistante. Un vin épuré.</p>	3 gr/l.
Cherche Distributeur(s)		www.bechtold.alsace.com domaine.bechtold@orange.fr	  



Pierre-Yves Meyer

17/20

★★★★



Domaine Armand Gilg - "Zotzenberg" - 2021

Superbe robe bouton d'or de grand éclat. Les épices douces, les fruits jaunes et exotiques mûrs (pêche, abricot, mangue) et les notes de pâtisserie vanillée marquent de leur empreinte ce bouquet enveloppé et engageant. Une bouche convaincante, tendue de l'attaque à la finale par un support d'acidité omniprésent, qui apporte un équilibre remarquable entre onctuosité et vivacité. Les saveurs de zestes d'agrumes confits s'y expriment sans retenue. La densité de matière est également relevée. La finale, en queue de paon, achève l'œuvre d'une cuvée qui porte haut les couleurs de son grand cru. Superbe vin.

31,8 gr/l



Alsavins
Het Wijnatelier

www.domaine-gilg.com
armand.gilg@wanadoo.fr



16/20

★★★★



René et Michel Koch - "Muenchberg" - 2013

17,00 €

Superbe robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. Les notes pâtissières (tarte aux fruits blancs, vanille) dominent l'ouverture, avant d'accentuer la maturité (pêche, melon). Un bouquet enveloppé au fruité intact, engageant. Ce vin tendre et suave a convaincu les dégustateurs par son fruité exubérant. D'insistantes saveurs de fruits jaunes (abricot, pêche de vigne) dominent une bouche dont la texture serrée n'a d'égal que l'élégance. Le sucre résiduel y est bien présent, sans lourdeur toutefois. Un cru concentré qui a traversé les ans avec bonheur.

23 gr/l



Librairie du Bois D'Avroy - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.vin-koch.com
contact@vin-koch.com

Conversion  

16/20

★★★★



Ruhlmann Schutz - "Frankstein" - 2020

17,00 €

Robe intense saumonée à nuances orangées, de belle brillance. Puissement parfumé par ses effluves exotiques (ananas, mangue), de fruits confits et de raisin de Corinthe, ce bouquet séduit par une maturité importante qui évoque la confiserie et la pâtisserie vanillée aux fruits (mirabelle, pêche, abricot). Une gourmandise. Cette cuvée charmeuse et dense délivre un fruité intense, associant les fruits blancs et jaunes au sirop. Une fine acidité bienvenue équilibre l'onctuosité et la finale, tendre et digeste à la fois, jouit d'une persistance appréciable. Un cru qui s'apparente à une gourmandise, offrant une douceur mesurée.

33 gr/l

www.ruhlmann-schutz.fr
vins@ruhlmann-schutz.fr



15,5/20

★★★



Les Frères Engel - "Praelatenberg" - 2022

25,00 €

Très jolie robe jaune doré léger, de grand éclat. Agrumes frais, minéralité, notes finement herbacées... Tout indique la fraîcheur de ce nez franc et délicat, qui invite à la dégustation. L'attaque incisive et ciselée, donne le ton d'une cuvée vive et salivante, confirmant sans attendre le registre des agrumes du bouquet. La texture de l'ensemble propose un équilibre entre enveloppement et salinité, l'impression d'ensemble soulignant un profil digeste et épuré, agréablement concentré. Un vin paré pour la gastronomie.

3 gr/l

Cherche
Distributeur(s)

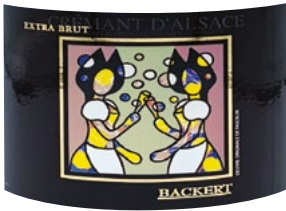
www.vins-engel.com
contact@vins-engel.com



17/20 ★★★★★

Backert - "Extra-Brut"

15,45 €



Robe or soutenu à nuances paille, intense et brillante. Ce puissant bouquet s'impose par sa maturité fruitée (poire, pomme) et ses notes enrobées de brioche, pâtisserie (tarte aux fruits, frangipane). Une fine note biscuitée et légèrement grillée apparaît à l'aération. Les dégustateurs sont enthousiastes et s'accordent pour louer les qualités de densité, maturité et équilibre de cette cuvée dotée d'une trame serrée, salivante, dont la puissante expression fruitée (fruits blancs et petits fruits secs à coque) et pâtissière emporte les suffrages. Longue et large finale associant étoffe et distinction pour une très belle réussite. Bravo !

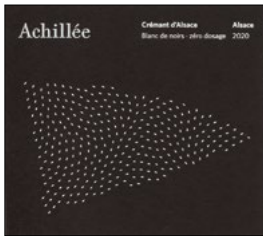
PN - CH

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsalsacesbackert.fr
earl.backert@gmail.com

16,5/20 ★★★

Yves Dietrich - Achillée - 2020 - Blanc de Noirs Zéro Dosage



Robe rose tendre de grand éclat. Présentant une personnalité affirmée, ce bouquet offre dès l'ouverture d'intenses arômes de petits fruits rouges frais (griotte, groseille, framboise), mêlés aux épices et à une surprenante note balsamique tonifiante. Un nez qui suscite la curiosité. Opulente, cette cuvée confirme dès l'attaque les promesses du nez. Son équilibre est parfait, un support d'acidité portant le vin jusqu'en finale. Les saveurs fruitées se confirment et l'ensemble savoureux et salivant, associe ampleur, richesse aromatique et élégance, dans une remarquable persistance. Un cru de gastronomie.

PN

Viniregi - Vintastik
Winery Boitfort

www.achillee.alsace
contact@achillee.alsace

Bdy Bio

16/20 ★★★★★

Gloeckler-Brenner

9,50 €



Très belle robe jaune or léger habillée de fines bulles. Superbe nez mariant les notes de bergamote, violette, lilas, et pêche de vigne.

Le registre des agrumes s'exprime sans retenue à l'aération. La bouche ne déçoit pas. Tendue par une superbe acidité revigorante, elle séduit par son élégance et sa finesse de trame. Séveuse et racée, elle offre une concentration de matière appréciable et confirme le registre des agrumes. Une délicate minéralité complète l'ensemble. Longue finale ciselée, salivante, donnant l'envie d'y revenir. Très belle réussite !

PB: 40 - AUX: 40 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

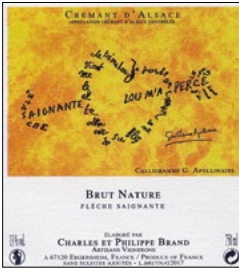
www.gloeckler-brenner.fr
alsace@gloeckler-brenner.com

Conversion Bio



16/20

★★★



Charles et Philippe Brand - Brut Nature "Flèche Saignante"

15,00 €

Superbe robe jaune doré soutenu à reflets paille, scintillante. De puissantes senteurs compostées envahissent ce bouquet mature (pomme, coing, poire), qui évoque la pâtisserie à l'aération. Cette cuvée affiche une personnalité aromatique séduisante. Les fruits blancs mûrs voire cuits s'associent harmonieusement aux tonalités de fines épices. La maturité de l'ensemble trouve l'équilibre dans un support d'acidité tonifiant. Longue finale de vinosité appréciable. Un cru présentant une belle ambition.

PB: 50 - PG: 40 - PN: 10



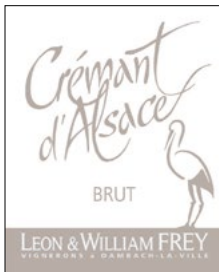
Salon: Made in Elsass
Le Grrrabuge

www.domainebrand.fr
domainebrand@gmail.com



15,5/20

★★★★



Léon & William Frey

9,00 €

Superbe robe dorée à paille, teintée de légers reflets rose orangé. Extrêmement élégant et rafraîchissant, le nez ne tarde pas à exprimer ses arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise) et de pâtisserie aux fruits secs (frangipane). L'ensemble séduit par sa douceur d'expression. En bouche, cette impression se confirme par le dosage choisi. La texture se révèle à la fois douce et délicate, livrant de généreuses saveurs de fruits mûrs, équilibrées par un support d'acidité bien présent. Finale ample et charmeuse, donnant l'envie d'y revenir. Un crémant idéal pour accompagner les desserts.

RI: 50 - AUX: 20 - PG: 20 - PN: 10

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants Strasbourg

www.domainewilleo.fr
sophie.eckenfels@gmail.com

15,5/20

★★★



Domaine Siebert - Blanc de Blancs - "1824"

15,00 €

Très jolie robe jaune pâle de grande brillance, habillée de fines bulles. Particulièrement distingué et frais, le bouquet séduit par sa complexité et son élégance. On y retrouve une belle association de notes florales et minérales (acacia, tilleul, craie humide) et de senteurs fruitées (agrumes et fruits blancs frais). Une invitation à la dégustation. S'appuyant sur un support d'acidité tonifiant, la bouche séduit par ses intenses saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et la délicatesse de son effervescence. Une cuvée concentrée mais tout en finesse, relevée dans sa finale longiligne par de fins amers (fruits secs).

AUX: 100

Cherche Distributeur(s)

Salons: Lesquin - Marcq en Baroeul - Le Touquet - Vaucelles

www.vins-siebert.com
contact@vins-siebert



Léon et William Frey

15,5/20 ★★★



Jérôme Meyer - Blanc de Noirs

15,00 €

Très jolie robe jaune sable à reflets légèrement dorés. Distingué et charmeur, le bouquet dévoile d'emblée de flatteuses senteurs de fruits blancs frais (poire, pomme), biscuit vanillé et petits fruits secs à coque. La bouche est à l'avenant. L'attaque fine et tonique, est suivie d'un milieu de bouche de texture plus enveloppante, s'exprimant sur une belle complémentarité d'arômes fruités et finement minéraux. La finale, épurée et salivante, se voit relevée par de fins amers. Une cuvée bien construite, aérienne et digeste.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.vins-alsace-meyer.fr
jerome.meyer@vins-alsace-meyer.fr

Conversion    

15/20 ★★★



Hansmann de Père en Fils

8,00 €

Robe jaune paille à reflets légèrement ocrés. Le nez est expressif. Les senteurs de pomme mûre voire compotée se mêlent aux notes herbacées et d'épices douces (cannelle). Touche pâtissière à l'aération. La bouche, ample, confirme l'impression olfactive par une grande maturité. Riche, presque opulente, elle délivre sans réserve ses saveurs bien mûres (fruits blancs), accompagnées d'une touche de petits fruits secs (amande) qui apporte de légers amers dans une finale large de longueur appréciable.

PB: 80 - PN: 20

Cherche Distributeur(s)

www.vinhansmann.com
fred@vinhansmann.com



14,5/20

★★★



Hauler Jean & Fils

Robe jaune pâle, brillante et habillée de fines bulles. Le bouquet se révèle expressif et distingué, séduisant par ses effluves d'agrumes frais, subtile minéralité et notes finement herbacées. Dotée d'un dosage généreux, cette cuvée s'apparente à une confiserie (bonbons aux fruits). Les saveurs de fruits blancs (poires et pommes mûres) se complètent harmonieusement, dans un ensemble de texture aérienne, au profil gourmand et friand.

 Intermarché

www.hauler.fr
haulier_contact@mousquetaires.com

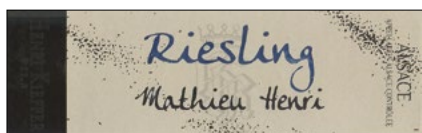


Jérôme Meyer



15,5/20 ★★★★★

Henri Kieffer Fils - "Mathieu Henri" - 2022



Robe pâle à translucide, à reflets or blanc. Une personnalité minérale affirmée (hydrocarbure, graphite) s'exprime dès le premier nez. L'aération élargit la palette aromatique à quelques effluves d'agrumes et de fruits blancs frais.

Les dégustateurs sont sous le charme de ce vin tendu, aiguisé comme une lame, dont la trame serrée révèle de puissantes saveurs d'agrumes frais (lime, pomelo) et de pomme granny. Un léger frémissement carbonique est encore présent en milieu de bouche. Finale citrique, distinguée, persistante et de grande pureté.

5,4 gr/l.



Daune Habaru - Brasserie Corman - Brasserie Delsart - HelloDrink
Salons: Wine Paris - Prowein

www.vins-kieffer.com
contact@vins-kieffer.com



15,5/20

★★★★



Domaine Raphaël Meyer - "Zellberg" - 2021

12,00 €

Jolie robe pâle à or blanc, translucide. Agrumes, fruits blancs frais, délicate minéralité... Tout appelle la fraîcheur dans ce bouquet élégant et subtilement parfumé. La bouche est immédiatement mise sous tension par un support d'acidité bien présent. D'expressives saveurs d'agrumes (kumquat, mandarine, citron) s'y livrent sans retenue, dans un ensemble épuré et ciselé, distingué et ponctué d'une finale citrique longiligne.

0,2 gr/l.

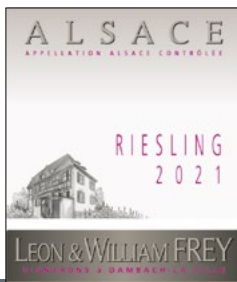
Cherche
Distributeur(s)

www.domainemeyer.com
domainemeyerraphael@orange.fr

Conversion Bio

15/20

★★★★★



Léon & William Frey - 2021

8,00 €

Robe brillante et limpide, jaune pâle à sable. Une grande maturité fruitée s'impose dans ce bouquet parfumé (fruits jaunes voire exotiques), associée à une touche mellifère plus insistante à l'aération. En bouche en revanche, c'est la vivacité qui domine, illustrée par d'insistantes saveurs d'agrumes frais. Une touche herbacée complète l'ensemble. Ce vin tonique bénéficie d'une agréable concentration et se voit ponctué d'une finale longiligne et savoureuse.

6,3 gr/l.

Cherche
Distributeur(s)

www.domainewilleo.fr
sophie.eckenfels@gmail.com



Léon et William Frey



Raphaël Meyer

© VTA

16/20

★★★



Virginie et Pierre-Yves Meyer - "Thal" Vieilles Vignes

12,00 €

Belle robe or blanc, lumineuse et cristalline. Le premier nez révèle rapidement une empreinte minérale appuyée (hydrocarbure, graphite), associée au fil de l'aération à d'expressives senteurs herbacées et d'agrumes frais. Ce vin racé et savoureux présente une bouche à la, fois ample et large et tenue par une texture ciselée voire incisive. Les saveurs d'agrumes mûrs s'y expriment librement (mandarine, citron) et la finale, étoffée, se montre convaincante par sa longueur et sa puissance distinguée.

2 gr/l.

Cherche Distributeur(s) / Salons: Thuin
Vignerons Indépendants de Lille et Strasbourg

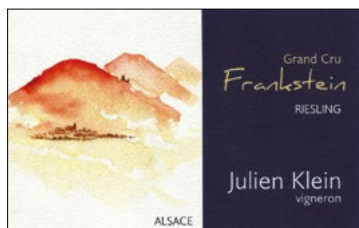
www.vins-meyer.fr
contact@vins-meyer.fr



RIESLING GRAND CRU

17,5/20

★★★



Julien Klein - "Frankstein" 2021

46,00 €

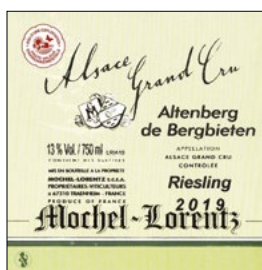
Superbe robe jaune or scintillant à reflets vieil or. Premier nez subtilement fumé et miellé (acacia, tilleul). L'aération élargit la palette aromatique aux notes de fruits jaunes mûrs. Un puissant bouquet qui suscite la curiosité. Typé sec, porté par une acidité présente de l'attaque à la finale, ce vin épuré et correctement concentré est à l'aube de son expression. La tension rafraîchit le palais et les saveurs d'agrumes frais contrastent avec la maturité du bouquet. Un cru racé, de belle évolution et développant une grande énergie.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vins Nature en Nord

www.julienklein-vigneron.fr
info@julienklein-vigneron.fr

15,5/20

★★★



Mochel-Lorentz - "Altenberg de Bergbieten" 2019

Robe jaune doré soutenu, limpide et lumineuse. Fin, profond et délicatement minéral, le nez rejoint rapidement le registre des agrumes (pamplemousse, citron) et des petits fruits secs à coque. L'attaque, serrée et tendue, donne le ton de cette cuvée incisive, généreuse en saveurs citronnées et de pomme verte. Le milieu de bouche, salivant et très concentré, ajoute au fruité une touche minérale. Ce cru bien construit se révèle particulièrement séveux et salivant dans sa finale citrique épurée.

Cherche
Distributeur(s)

www.mochel-lorentz.com
plorentz@mochel-lorentz.com



© CIVC - Zvarden

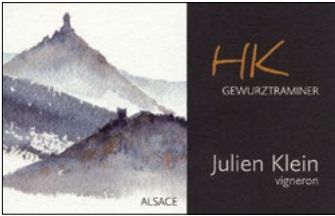


Pierre-Yves



Meyer

16/20 ★★★



Julien Klein

18,00 €

Impressionnante robe vieil or intense à nuances ocrées. Le bouquet est très ouvert et mûrs sur les fleurs sucrées (pivoine, pétale de rose) et les fruits au sirop (pêche, poire, mangue...). Quelques fragrances miellées et de fruits secs ajoutent à l'aspect doucereux et mature de l'ensemble. Ample, riche et très aromatique sur ses saveurs de fruits confits, d'épices et de miel, cette cuvée très démonstrative et vendangée tardivement affiche une sucrosité importante. Une belle tension acidulée et équilibrante est apportée en finale par de beaux amers, saveurs épicées et de fruits secs.

50 gr/l.

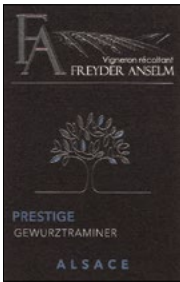
Cherche Distributeur(s)
Salon: Vins Nature en Nord

www.julienklein-vigneron.fr
info@julienklein-vigneron.fr



15,5/20

★★★★



Freyder Anselm - Prestige

8,50 €

Belle robe ensoleillée, dorée de grand éclat. Le bouquet est mature et profond sur les fleurs sucrées (chèvrefeuille, tilleul, acacia) et une belle corbeille de fruits blancs et exotiques bien mûrs. Quelques effluves vanillés complètent un ensemble charmeur presque envoûtant. La bouche est riche et suave sur les fruits mûrs voire confits. Ample et savoureuse sur une sucrosité importante, elle ne souffre toutefois d'aucune lourdeur, une délicate pointe d'acidité bienvenue et de saveurs épicées se dévoilant lors d'une finale gourmande et de longueur appréciable.

23,7 gr/l.

Cherche Distributeur(s)
Salons: Jeanlain - Le Nouvion en Thierach

www.freyder-anselm.fr
freyder.anselm@gmail.com



15/20 ★★★



Louis Speitel

10,70 €

Eclatante robe jaune de Naples intense. Le bouquet est une friandise. Les notes florales sont associées à un fruité particulièrement charmeur et gourmand (pêche, raisin frais, melon, fruits exotiques...). Un séduisant bonbon qui invite à la dégustation. La bouche est finement texturée, franche et juteuse sur son fruité intact. Epurée et rafraîchissante, elle jouit d'une sucrosité modérée garante d'équilibre et d'une finale longiligne et salivante. Un vin convivial à croquer sur son fruité juvénile. On y revient volontiers.

8 gr/l.

Cherche Distributeur(s)
Salons: Oreye - Mions - Dainville - La Ferière

www.domaine-speitel.com
domaine.speitel@gmail.com



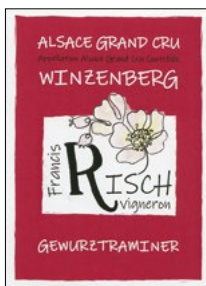
© CVC - Zvardenon



© VTA

15,5/20

★★★



Francis Risch - Grand Cru Winzenberg

15,00 €

Jolie robe bouton d'or intense. Le bouquet est ouvert et élégant. Les effluves floraux sont complétés par d'insistantes notes de fruits frais (pêche, poire, pomelo, lichi...) dans un ensemble qui invite à la dégustation. Tout est en place dans cette cuvée bien construite, plus en finesse qu'en démonstration et parfaitement équilibrée. Les dégustateurs soulignent le fruité intact et juteux, la délicate acidité omniprésente et la finale longiligne et rafraîchissante qui donne volontiers envie d'y revenir.

25 gr/l.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Aiseau-Presles

www.vins-francis-risch.com
domaine.francisrisch@gmail.com



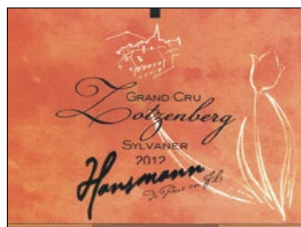
SYLVANER

16/20

★★★

Hansmann de Père en Fils - Grand Cru Zotzenberg 2012

12,50 €



Jolie robe ensoleillée doré intense. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Marqué par la minéralité, les fruits blancs mûrs (poire, abricot...) et les fruits secs (noix, amande), il invite à la dégustation. La bouche est très aromatique, ample et tendue. Cette cuvée ambitieuse, qui a traversé les ans avec succès et magnifie aujourd'hui sa minéralité, fait honneur à son cépage et s'invitera volontiers à table. Bravo.

0 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

www.vinhansmann.com
fred@vinhansmann.com

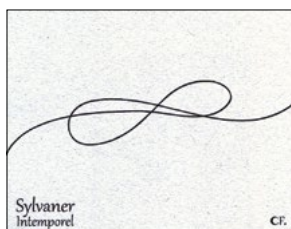


15,5/20

★★★

Charles Frey - "Intemporel" - 2022

14,00 €



Robe doré éclatant à nuances ocrées. Le bouquet est délicatement parfumé sur des effluves floraux et une belle corbeille de fruits frais (agrumes et fruits blancs). Il se révèle très doux sur des notes de confiseries. La bouche est franche, épurée et incisive. Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais s'y expriment sans retenue dans un ensemble très digeste ponctué d'une finale tendue et salivante. Un vin de gastronomie.

0 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

www.charles-frey.fr
contact@charles-frey.fr



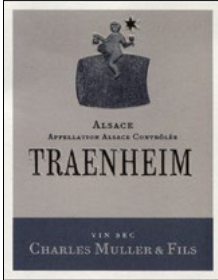
Freyder-Anselm



© VTA

16/20

★★★



Charles Muller & Fils - "Traenheim" Blanc 2020

14,70 €

Très jolie robe ensoleillée, doré intense. Le bouquet ouvert et flatteur associe dans une belle harmonie les notes de fleurs sucrées (chèvre-feuille, tilleul...), les fruits blancs mûrs et les effluves de viennoiseries voire de crème pâtissière dans un ensemble très doucereux qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée sèzeuse et vigoureuse. Incisive, elle ne cède pas à la facilité et jouit d'une belle concentration de matière, de saveurs d'agrumes rafraîchissantes et d'une finale longue et salivante sur de délicats amers et saveurs de fruits secs à coque.

AUX: 40 - PG: 40 - PB: 20

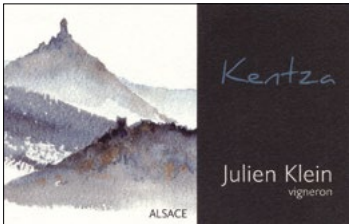
Cherche Distributeur(s)

www.alsacemuller.fr
alsacemuller@gmail.com



15,5/20

★★★



Julien Klein - "Kentza" - 2021

13,00 €

Jolie robe doré intense à nuances légèrement ocrées. Bouquet délicatement parfumé, frais et élégant qui associe des effluves floraux à une belle corbeille de fruits (agrumes et fruits blancs). La bouche est franche et épurée, très rafraîchissante sur ses saveurs d'agrumes. On apprécie la concentration de matière, l'équilibre d'ensemble d'une cuvée bien construite qui s'invitera volontiers à table. La finale est longiligne et salivante.

PB - PG - AUX

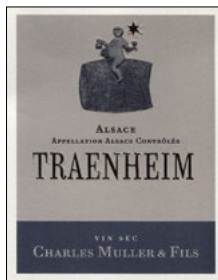
Cherche Distributeur(s)

www.julienklein-vigneron.fr
info@julienklein-vigneron.fr



15,5/20

★★★



Charles Muller & Fils - "Traenheim" Rouge - 2022

15,30 €

Robe carminée de concentration appréciable. Un nez caractère affirmé, qui mêle les notes minérales (encre, graphite, terre) et fruitées (cerise, baies noires sauvages). Doté d'une trame assez serrée, ce vin sérieux et presque corsé gagnera à être attendu 1 an afin de fondre ses éléments. Ses tanins, encore jeunes et gourmands enveloppent une bouche dont l'expression fruitée se révèle prégnante (cerise du nord, groseille).

Ce cru bien construit se voit ponctué d'une finale persistante au grain serré qui va encore patiner ses contours.

PN: 90 - PG: 10

Cherche Distributeur(s)

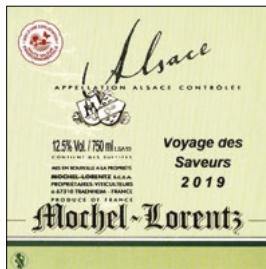
www.alsacemuller.fr
alsacemuller@gmail.com



© VTA

15/20

★★★★



Mochel-Lorentz - "Voyage des Saveurs" 2019

Robe jaune de Naples pâle et de grand éclat. Le bouquet printanier associe un registre floral insistant à des fragrances d'agrumes (pamplemousse, pomelo, bonbon Napoléon...) dans un ensemble démonstratif, frais et très engageant. La bouche est à l'avenant. De texture fine, juteuse et croquante de fruits (agrumes), elle séduit par sa belle fraîcheur omniprésente et sa finale longiligne sur le zeste de citron. Une cuvée conviviale, friande et digeste au fruité parfaitement intact.

Cherche Distributeur(s)

www.mochel-lorentz.com
plorentz@mochel-lorentz.com



15/20

★★★



Jérôme Meyer - "Les Pucelles de César" - 2017

13,50 €

Robe vieil or intense à nuance ocrées. Le bouquet est ouvert, mature et complexe. Les notes de fruits blancs compotés, de viennoiseries, de fruits secs (noisette grillée, amande...) et de délicate minéralité s'y expriment de concert. La bouche est ample et riche, très aromatique et grasse. Une délicate acidité et de beaux amers viennent apporter en finale une légère touche de fraîcheur bienvenue et équilibrante. Un vin de gastronomie qui ne laissera personne indifférent.

PB: 80 - PG: 20

Cherche Distributeur(s)

www.vins-alsace-meyer.fr
jerome.meyer@vins-alsace-meyer.fr



van geïmproviseerde buffetten, kleine snacks voor onderweg, zachtjes gestoofd wit vlees, net gegrilde vis of gemengde salades.

De **Pinot Gris** van de Elzas is een stevige, taaië wijn, met een ronde en lange afdronk. Maar waar men een zekere zwaarte zou vrezen, is er een mooie zuurstructuur om het geheel in evenwicht te brengen, waar hij al zijn nobelheid aan ontleent. Daarom houdt hij van gerechten met een sterk smaak karakter, die hij verheerlijkt zonder de smaakpapillen te vervelen. Zoals foie gras, bijvoorbeeld. Om dit bijzondere gerecht te vergezellen, is een niet te lichte en niet te zure witte wijn nodig, met volheid, finesse maar ook een intensiteit die de ongeëvenaarde smaak en textuur ervan kunnen benadrukken. De aromatische complexiteit en de rijke textuur van de Pinot Gris zijn perfect bij exotische gerechten of zoete-hartige combinaties, zoals kalfsstoofpot met vanille of tajine met pruimen en abrikozen. Hij bereikt zijn hoogtepunt bij Indische curry-gerechten, waarbij zijn volle smaak de pikante kruiden omhult met alle intensiteit en elegantie die deze smakelijke gerechten vereisen. De Pinot Gris is, met zijn volheid, zijn kracht en lange smaak in de mond, een logische keuze bij Comtés en Beauforts, zelfs bij een goed gerijpte Munster.

In de lichte, rode versie zal de **Pinot Noir**, droog en koel geserveerd, erg gewaardeerd worden bij een landelijk buffet van koud vlees en fijne vleeswaren. De vlezigere en goed gestructureerde Pinot Noir Rouge biedt zijn mooie donkere kleur en stevige tannines aan bij rood vlees en wild. Uit te proberen met bizon- of struisvogelbiefstuk, hertenvleesfilet met veenbessensaus of eendenborst met kersen.

16/20 ★★★



Domaine Gérard Goepp & Fils

Belle robe ensoleillée, dorée intense. Le bouquet est ouvert et complexe. Il associe les notes d'agrumes et de fruits blancs frais à un registre délicatement épicé voire grillé. Une pointe de minéralité naissante complète une palette olfactive engageante. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée séveuse et revigorante. On apprécie la tension omniprésente, les saveurs d'agrumes salivantes et la finale longiligne et tendue, très rafraîchissante. Une cuvée bien construite, ambitieuse et concentrée qui s'invitera volontiers à table. Bravo.

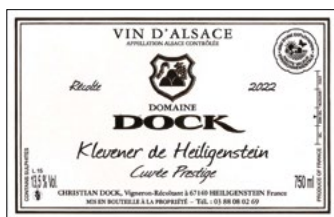
2 Gr/l.



03/88.08.95.75 - 06/16.55.42.94
goepp@orange.fr



14,5/20 ★★★



Domaine Dock - "Cuvée Prestige"

8,80 €

Robe éclatante, jaune de Naples pâle. Le bouquet est subtil, délicatement parfumé sur un registre floral très charmeur (chèvrefeuille, tilleul, acacia, vanille...). L'aération dévoile quelques fragrances de fruits blancs voire exotiques (pêche, poire, raisin frais, mangue...) dans un ensemble féminin qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez. Juteuse et fruitée à souhait, elle offre une belle finesse de trame et un bon équilibre gras/sucrosité/acidité. La finale est suave et gouleyante sur les confiseries. Une friandise!

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-dock-christian.fr
cdock@wanadoo.fr



Accompagnant les mets tantôt avec élégance et finesse, tantôt avec force et tempérament, les Vins d'Alsace rafraîchissent ou enrobent le palais de mille arômes, rejoignent un plat avec une complixité gourmande, en jouant sur les affinités ou sur les contrastes.

Jouant d'un équilibre parfait entre un fruité discret et une acidité mesurée, le **Pinot Blanc** s'adapte avec une facilité déconcertante pour accompagner avec légèreté et élégance les bons petits plats de tous les jours. Jamais pris au dépourvu, il est l'allié idéal des buffets improvisés, des petits en-cas pris sur le pouce, des viandes blanches doucement mijotées, des poissons juste grillés ou des salades composées.

Le **Pinot Gris** d'Alsace est un vin étoffé, avec du gras, rond et long en bouche. Mais là où l'on pourrait craindre une certaine lourdeur, une belle structure acide vient équilibrer l'ensemble, lui donnant toutes ses lettres de noblesse. C'est bien pour cela qu'il raffole des mets à forte personnalité gustative, qu'il magnifie sans lasser les papilles.

Comme le foie gras par exemple. Il faut, pour accompagner ce mets singulier, un vin blanc ni trop léger, ni trop acide, avec de l'ampleur, de la finesse mais aussi une intensité capable de souligner sa saveur et sa texture inimitables. La complexité aromatique et la texture onctueuse du pinot gris sont parfaites avec la cuisine exotique ou les accords sucrés-salés comme une blanquette de veau ou un tajine aux pruneaux ou aux abricots. Il atteint sa plénitude avec les currys indiens, son ampleur enveloppant le piquant des épices avec toute l'intensité et l'élégance que réclament ces plats savoureux.

Le Pinot Gris, par sa vinosité, sa puissance et sa longueur en bouche s'impose avec beaucoup de naturel sur les Comtés et Beauforts, voire même un Munster bien affiné.

En version rouge léger, le **Pinot Noir**, sec et servi frais, sera très apprécié autour d'un buffet campagnard composé de viandes froides et de charcuteries. Plus charnu et bien charpenté, le Pinot Noir Rouge offre sa belle robe sombre et ses tanins fermes aux viandes rouges et aux gibiers. À tester avec des steaks de bison ou d'autruche, un filet de biche accompagné de sa sauce aux airelles, ou un magret de canard aux griottes.

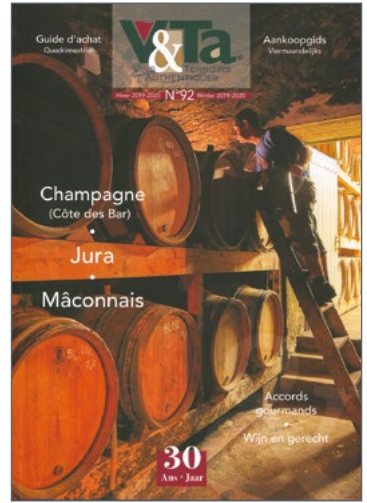
ANCIENS NUMÉROS • OUDE NUMMERS



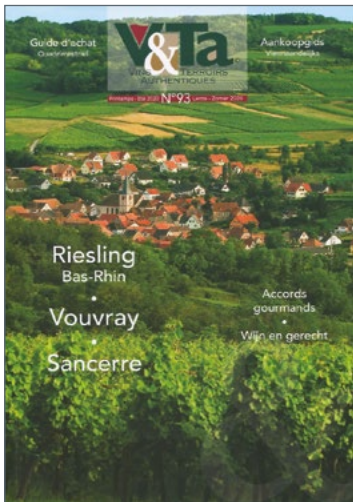
Printemps 2019 Lente



Eté - Automne 2019 Zomer - Herfst



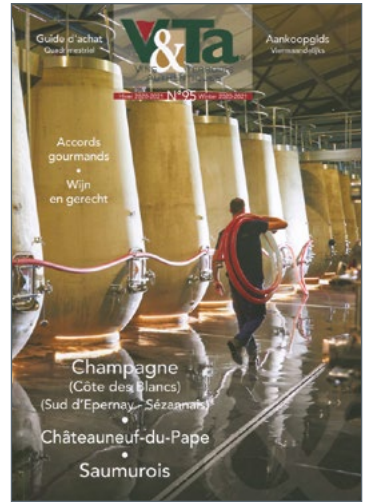
Hiver 2019-2020 Winter



Printemps - Eté 2020 Lente - Zomer



Automne 2020 Herfst



Hiver VTA 95 - 2020-2021 Winter

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

ABONNEMENT

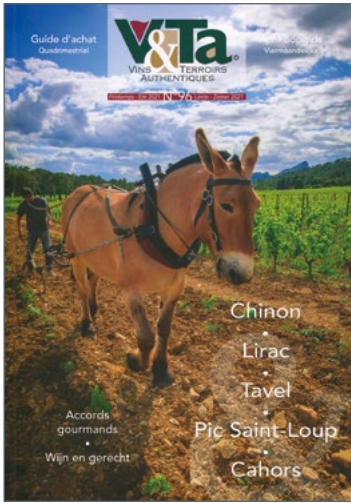
- 1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 22,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 22,50 €
- 2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 39,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 39,50 €

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

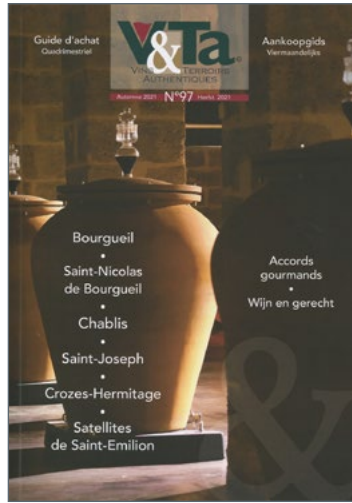
Version
"Informatique"
"Computer" versie

•
Voir site internet
Zie website

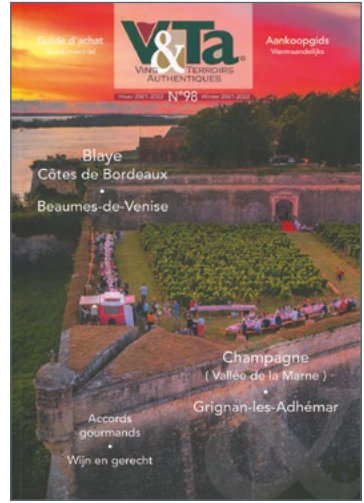
www.vinseterroirs.be



Printemps - Été 2021 Lente - Zomer



Automne 2021 Herfst



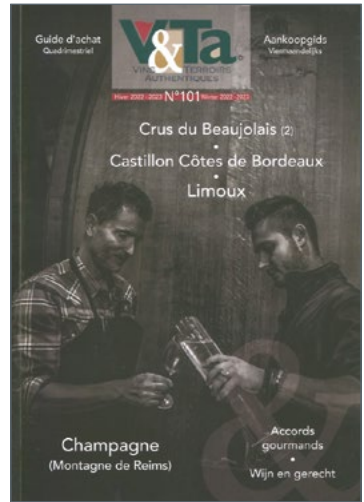
Hiver 2021-2022 Winter



Printemps - Été 2022 Lente - Zomer



Automne 2022 Herfst



Hiver 2022-2023 Winter



Printemps - Été 2023 Lente - Zomer



Automne 2023 Herfst



Hiver 2023-2024 Winter

SALON DE/VAN VTA



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

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



Entrée Gratuite ! Gratis Ingang

PROCHAIN NUMÉRO **V&Ta** VOLGEND NUMMER



Automne 2024 **N°106** Herfst 2024



Gigondas



Moselle Luxembourgeoise



Saint-Chinian - Mas Champart



Terrasses du Larzac

Saint-Chinian • Faugères • Moselle Luxembourgeoise
Gigondas • Vacqueyras • Terrasses du Larzac

LA ROUTE DU
CHAMPAGNE EN FÊTE
ROUTEDUCHAMPAGNE.COM

BUXEUIL
NEUVILLE-SUR-SEINE
GYÉ-SUR-SEINE
COURTERON
SUR LA SEINE, 4 VILLAGES

Sur la
Seine,
4 villages
20 et 21 juillet 2024

Courteron • Gyé-sur-Seine
Neuville-sur-Seine • Buxeuil



Illustration : Agnès Bouché

