

7,50€

V&Ta
VINS • TERROIRS
AUTHENTIQUES

Guide d'achat • Aankoopgids

Quadrimestriel - Viermaandelijks

Printemps **N°87** Lente
2018

Corbières
•
Fitou
•
Bergerac
•
Graves

Accords gourmands

•
Wijn en gerecht

Salon
Les **VINS** de
Terroir

et Produits Régionaux

SECLIN

10 mn de Lille - A1 sortie 19
Au Parc de la Ramie
Près du 60 rue Marx Dormoy

Plus de 300 Exposants

27 Avril au 30 Avril 2018

Vendredi à Dimanche 10h 20h - Lundi 10h 17h

42^{ème} Edition

VENTE À EMPORTER - WIJNEN OM MEE TE NEMEN

RESTAURATION SUR PLACE - ON THE SPOT RESTAURANT

DÉGUSTATION GRATUITE - GRATIS DEGUSTATIE

PARKING GRATUIT - GRATIS PARKEERPLAATS

1 Bouteille offerte *



: Seclin Lesvinsdeterroir

Préparez votre visite: www.vins-de-terroir.com



* Sur présentation de cette publicité et remplissant vos coordonnées à l'entrée du salon. Valable pour 1 personne. Photocopies interdites.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Entrée non accessible 30 mn avant l'heure de fermeture.

Une palette de couleurs multicolores et une corbeille de fruits bien garnie se retrouvent dans notre guide de printemps et l'hiver, qui a cette année joué les prolongations, ne restera je l'espère qu'un mauvais souvenir. Des rafraîchissants vins secs aux liquoreux les plus envoûtants, des vins rouges gouleyants et conviviaux, aux cuvées exceptionnelles de complexité et de concentration, la palette des vins proposés dans ce numéro ne manque pas d'étoffe.

Pas de sur-extraction, ni de boisé envahissant et encore moins de tarifs prohibitifs dans les vins de Graves, voisins des prestigieux, voire prétentieux Pessac-Léognan. Des rouges francs et friands et des blancs nets et incisifs, tous croquants de fruits, sont proposés dans cette appellation très séduisante. Les vins se dégustent tantôt avec recueillement, ou se boivent simplement pour le plaisir d'une table conviviale entre amis.

Le vignoble de Bergerac, peu épargné ces dernières années par les aléas du climat, propose toutefois des vins d'une qualité constante. La difficulté est surtout aujourd'hui de satisfaire à la demande car bon nombre des vigneron ont dû se contenter d'une demi-récolte voire moins ces trois dernières années.

L'enthousiasme du comité de dégustation pour les vins de Corbières fut tel qu'il me faut le souligner. La qualité d'ensemble et la superbe de certaines cuvées exceptionnelles et parfaitement vinifiées sont remarquables. Un festival de fruits et d'épices est promis à l'œnophile exigeant dans ces cuvées qui ne souf-

frent pour la plupart d'aucun défaut. Une concentration exemplaire et jamais excessive, des élevages sous bois parfaitement maîtrisés et respectueux de la typicité des vins et un équilibre parfait. L'excès d'alcool de certaines cuvées d'antan fait désormais partie de lointains souvenirs capiteux.

Les caves coopératives, souvent spécialisées dans des cuvées gourmandes d'un excellent rapport plaisir/prix proposent également aujourd'hui des cuvées haut de gamme, soulignant un travail très pointu et une ambition qui se retrouve dans des crus de caractère qui ne cèdent pas forcément à la facilité et résolument destinés à un public de connaisseurs.



Peu médiatisée ou mal représentée par quelques pâles cuvées disponibles en grande surface, l'AOC Fitou, ne semble plus "modeste" que par son nombre de vigneron tant la qualité proposée aujourd'hui est grandissante.

Itinérants dans les appellations françaises, tant elles sont nombreuses et variées, nos dossiers de dégustations soulignent l'évolution du vignoble et la constante nécessité de remettre en question nos préjugés et appréciations.

Dans un domaine en perpétuel mouvement, constamment empreint de succès, de désillusions voire d'échecs, de moments d'euphorie ou de doute, la production d'un vin de qualité dépendra toujours de la nature, d'un savoir faire héréditaire et rigoureux mais également des modes de consommation. Rien ne sera jamais gagné d'avance...

Michel Praet

Index

• Editorial - Edito.....	3	• Fitou.....	76
• Bergerac.....	5	• Coups de Coeur	87
• Graves.....	30	• Anciens numéros - Oude nummers.....	88
• Corbières.....	50	• Salon de/van VTA	89

"Vins & Terroirs Authentiques"

Rédaction/Redactie: 1, Chemin de la Vallée • B-1495 Sart-Dames-Avelines • Tel: 00(32)(71)87.57.73

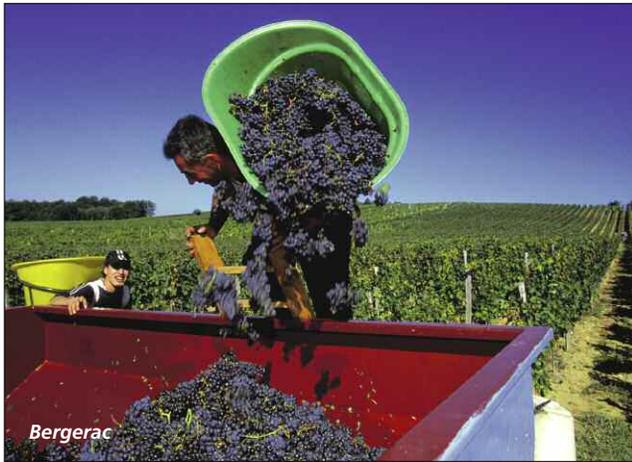
www.vinsetterroirs.be • e-mail: contact@vinsetterroirs.be

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires ® V.T.A. - Photo de couverture: Corbières

Een oneindig kleurenpalet en een goed gearneerde fruitkorf vinden we hier terug in onze lentegids en de winter, die dit jaar verlengingen speelde, zal maar, hoop ik, een slechte herinnering oproepen. Verfrissende droge witte tot de meest betoverende zoete wijnen, rode toegankelijk en vol fruit tot de meest uitzonderlijke, complexe en geconcentreerde wijnen zullen, hier in dit nummer voorgesteld, niet aan leerstof ontbreken.

Zonder overdreven houtextractie of teveel houtsmak en nog minder belemmerende tarieven in de Graves, buur van de prestigieuze, ja zelf hooghartige Pessac- Leognan. Uitgesproken goede rode wijnen en zuivere en scherpzinnige witte, allen krakend van fruit, worden in deze vleierende appelatie voorgesteld. Deze wijnen vragen een moment van bezinning of worden simpelweg aan tafel met vrienden gedronken.



De Bergerac, dat de laatste jaren niet gespaard bleef van de grillen van het klimaat, schenkt ons, ondanks alles toch nog wijnen met een constante kwaliteit. De grote moeilijkheid, vandaag de dag is aan de vraag te voldoen want vele wijnboeren moesten zich de drie laatste jaren tevreden stellen met een halve oogst ja zelf minder.

Ons degustatieteam was zo enthousiast over de Corbieres-wijnen dat ik dit toch wens te onderstrepen. De kwaliteit in het algemeen en het prachtige van enkele uitzonderlijke cuvées die perfect gevinifieerd zijn, nemen enkel maar toe. Men belooft een echt fruit- en kruidenfestival aan de veel-eisende oenofiel in haar cuves die voor elk van hen aan geen enkel mankement lijden. Een voorbeeldige concentratie zonder overdaad, goed beheerste houtlageringen die de wijn respecteert en een perfect evenwicht geeft, want het overdreven alcoholgehalte zoals vroeger het geval was, maakt momenteel deel uit van vervlogen tijden.

De Coöperatieven, die meestal gulzige wijnen met een uitstekende prijs/kwaliteit verhouding voortbrengen, stellen vandaag de dag zelf hoge kwaliteitswijnen voor door een ambitieuze en zeer scherpe werkmethode die men terugvindt in de karaktervolle cru's die resoluut bestemd zijn aan goed ingelicht oenofielen.

Fitou dat minder gemediatiseerd of ietwat slechter voorgesteld wordt omwille van lichtere wijnen in de grootwarenhuizen, is meer bescheiden door het aantal wijnboeren dan door de alsmaar toenemende kwaliteit.

Door ons door de talrijke en afwisselende franse appelaties te begeven, zullen onze degustatiedossiers de ontwikkeling ervan onderstrepen en behouden we de eeuwige vereiste om onze appreciaties en vooroordelen in vraag te stellen.

In dit opwindend domein, dat het steeds wederkerend succes benadrukt, ontgoocheling of zelf mislukking, met euforische momenten of twijfels, zal de kwaliteit van de wijn altijd afhankelijk zijn van de natuur, van een erfelijke en strenge know-how maar tegelijkertijd van het consumptiegedrag. Men is nooit op voorhand gewonnen.

Michel Praet

Le vignoble de Bergerac: Vins de plaisir et de terroir, ici, tout le monde est servi !



Le vignoble de Bergerac est au cœur du Sud-Ouest de la France. À quelques rangs de vigne de son voisin bordelais, il est situé en Périgord sur les deux rives de la rivière Dordogne. Un cadre idyllique où la nature s'exprime pleinement et avec panache, où règnent la douceur de vivre et la convivialité: un pays de rêve pour vigneron inspirés...

Sur une terre âpre à conquérir, fière, véritable explosion géologique, des générations se sont succédées pour défendre fièrement une culture, un savoir-faire et un art de vivre uniques qui portent la signature du Périgord Agenais. L'histoire de tous les vigneron de Bergerac, c'est celle dictée par le labeur, l'obstination mise au service de la qualité et de la passion.

Généreux comme la gouaille gasconne, le Bergeracois compte pas moins de 11 appellations pour un vignoble qui décline toute la palette des vins dans ses cinq couleurs.

L'appellation **Bergerac Rouge** se trouve au sud du département de la Dordogne, plus particulièrement dans l'arrondissement de Bergerac. Elle est reconnue AOC en 1936 et couvre l'ensemble du territoire bergeracois.

Il est donc possible de produire les vins en appellation Bergerac Rouge sur plus de 90 communes environnant la ville de Bergerac. La nature des sols reflète l'étendue du vignoble: des calcaires lacustres aux sables en passant par les argiles à graviers. La multiplicité des configurations liée aux reliefs, aux cours d'eaux et aux

expositions crée un grand nombre de climats locaux et permet à chaque viticulteur de se différencier.

Les Bergerac Rouges sont des vins fins, souples, dont la caractéristique prédominante est le fruit. Faciles à boire, ils peuvent être consommés jeunes. Frais, fuités mais avec une bonne structure, ils sauront tenir la conversation à des terrines de foies de volailles ou à des fromages de caractère. Là où ils excellent? Dans la convivialité! Ces vins de copains seront les compagnons idéaux des jambons, terrines et rillettes... du Périgord, bien sûr.

Les **Bergerac Blancs** Secs (Sauvignon, Sémillon et Muscadelle) offrent beaucoup de charme fruité et une belle vivacité. Comportant souvent du Sauvignon comme cépage majoritaire dans l'assemblage, ces vins représentent l'essentiel de la production de blanc sec.

Le **Bergerac Rosé** à la robe claire saumonée ou pétale de rose, ravira par ses arômes de groseille ou de fruits à chair blanche. Une certaine minéralité et quelques notes florales viendront parfaire le tout et apporter une agréable complexité.

Les **Côtes de Bergerac** ont été la deuxième appellation à développer un agrément en bouteilles. Le cap fixé par leur cahier des charges est très rigoureux aussi bien au niveau des conditions de production que dans le contrôle de tous les lots après la mise en bouteille. Cette exigence permet aux vigneron de donner naissance à des cuvées de rouge haut de gamme à la notoriété croissante.

Les vins des Côtes de Bergerac Blanc sont des vins moelleux offrant une alternative séduisante à la richesse des liquoreux pour d'autres opportunités et d'autres moments de consommation.

Monbazillac est la plus grande appellation de liquoreux au monde. Vendangé par tris successifs, le Monbazillac est un liquoreux très élégant, qui révèle un bouquet puissant aux nuances de miel d'acacia et d'épices. Deux types de Monbazillac s'offrent à nous:

- Le Monbazillac classique dont la sucrosi-



té se situe dans la première tranche des liquoreux trouve toute sa place à l'apéritif et au cours du repas avec des mets choisis.

- Le Monbazillac "sélection de grains nobles" affiche d'emblée une sucrosité supérieure à 85 grammes et s'offre en plaisir de dégustation pure ou avec un dessert bien choisi.

L'originalité de l'appellation **Pécharmant** n'est plus à démontrer avec son exposition de coteaux et son sous-sol très spécifique (strate de tran: concrétions ferrugineuses). Véritable étendard de la région, Pécharmant travaille sur son avenir pour garder sa notoriété et son image.

Le Pécharmant est un vin puissant, généreux et singulier, d'une grande intensité aromatique et au bon potentiel de garde.

Le **Montravel** rouge est un vin somptueux répondant à des conditions de production très exigeantes. L'assemblage comporte 50% minimum de cépage merlot, particulièrement adapté aux jolis coteaux qui constituent l'appellation, lui conférant souplesse et élégance.

Avec une large prédominance de Sauvignon, associé au Sémillon et à la Muscadelle, le terroir spécifique de Montravel produit des blancs secs "plaisir" et des blancs secs plus riches élevés en barrique. Leur signe distinctif? Sans aucun doute leur fraîcheur et leur incroyable minéralité!

Haut-Montravel est une petite appellation dédiée à la production de liquoreux sur la grande aire de Montravel. Elle correspond à une zone délimitée sur les meilleurs terroirs de Montravel, en crête. Doté d'une belle complexité aromatique, le Haut-Montravel possède une excellente aptitude au vieillissement.

Pour obtenir ce vin blanc liquoreux d'exception qu'est le Haut-Montravel, comme pour le Monbazillac, les vigneron recherchent le développement de la "pourriture noble". Les raisins sont vendangés exclusivement à la main par tris successifs. Les rendements sont donc très faibles.

Les **Côtes de Montravel** sont des vins moelleux et sont donc un peu moins riches et sucrés que les liquoreux de Haut-Montravel. Mais quelle alternative séduisante ! Avec leur robe paille brillante, ils allient rondeur en bouche et fraîcheur aromatique.

La très confidentielle appellation **Saussignac** se situe au Sud-Ouest de Bergerac, dans le prolongement des coteaux de Monbazillac. Elle compte environ une quinzaine de producteurs dont une grande partie en Agriculture Biologique. Liquoreux d'exception, le Saussignac est issu de grains aux nobles rides cueillis par tris successifs. Ce vin liquoreux artisanal se caractérise par une bouche ample et riche, mais surtout par un équilibre remarquable entre le sucre et l'acidité.

Les vins moelleux de **Rosette** sont des vins offrant une alternative séduisante à la richesse des liquoreux pour d'autres opportunités et d'autres moments de consommation. Les vins d'AOC Rosette, exploités sur à peine 24 hectares, doivent provenir des cépages Sémillon, Sauvignon et Muscadelle.

Compte tenu de l'incroyable diversité de couleurs et de styles des vins du Bergeracois, tout oenophile est susceptible d'y trouver des crus à son goût. Des rouges fruités et gouleyants aux cuvées de garde, plus corsées, en passant par les blancs secs, rosés, moelleux et liquoreux, le Périgord nous offre avec la région de Bergerac une palette de vins extrêmement étendue, qui peut accompagner avec bonheur l'ensemble de nos repas, de l'apéritif au dessert.



© FNBD

De Bergeracois, wijnen van plezier en terroir, iedereen wordt hier bediend



De wijngaard ligt in het midden van de Sud-Ouest. Op enkele wijnranken verwijderd van zijn buur Bordeaux. In de Perigord langs beide oevers van de Dordogne. Een idyllische omgeving waar de natuur zich volledig uit waar men de zachtheid van het samenleven ondervindt: een geweldig land voor geïnspireerde wijnboeren...

Op deze ruwe grond hebben verschillende generaties zich opgevolgd om hun cultuur en hun know how met fierheid voor de Agenese Perigord te verdedigen en zodoende hun handtekening te plaatsen. Door hun zwoegen en met passie hun kwaliteit te willen behouden ontstond het verhaal van deze wijnboeren.

We ontdekken hier 11 appellaties met een wijnpalet in de vijf kleuren.

De appellatie **Bergerac** rood bevindt zich in het zuiden van het departement Dordogne in het arrondissement Bergerac. In '36 tot AOC in het leven geroepen.

Dus over 90 gemeenten kan men rode Bergerac produceren. Door de veelzijdigheid en configuraties gelinkt aan het relief, de waterlopen en expositie, brengen microklimaten teweeg hetgeen aan de wijnboer de kans geeft zich te ontplooiën op verschillende vlakken.

Deze rode wijnen zijn fijn, soepel met veel fruit. Wegens hun toegankelijkheid kunnen ze al zeer jong worden gedronken. Dank zij hun structuur kan men ze matchen met ganzenpastaai of kazen met karakter.

De witte droge Bergeracs (Sauvignon, Sémillon en Muscadelle) brengen mooi fruit en aangename zuren teweeg. Hoofdzakelijk Sauvignon

staan in voor de productie van deze witte wijnen.

De Rosé Bergerac met haar zalmkleur of rozenblaadjes zal u verrassen door haar aroma's van aalbessen of fruit met wit vlees. Een zekere mineraliteit en enkele florale toetsen zorgen voor een aangename complexiteit.

De **Côtes de Bergerac** was de tweede appellatie die een accreditatie in flessen kon ontwikkelen. Met een moeilijk lastenboek waar de productievoorwaarden en de controle van alle loten na het in flessen brengen zeer streng is. Deze veeleisendheid zal de wijnboeren de kans geven rode wijnen te maken met stijgende bekendheid.

De witte Côtes de Bergerac zijn zoete wijnen en bieden een vleidend alternatief aan de rijkheid van de likoreuze wijnen voor andere consumptiemomenten.

Monbazillac is de grootste appellatie ter wereld van likoreuze wijnen. De oogstwijze van tri successifs, maakt er een elegante zoete wijn van met geuren van acacia-honing en kruiden.

We onderscheiden twee types:

- Klassiek, waar het zoete haar plaats vindt bij het aperitief en met wel uitgekozen gerechten tijdens de maaltijden.
- "Selection de grains nobles" waar men niet minder dan 85gr/l aantreft en dat men zuiver kan drinken of met een aangepast dessert.

Onnodig u de originaliteit van de appellatie nog aan te tonen: met mooi georiënteerde hellingen en de specifieke ondergrond. Als uitstraalraam van de regio, werkt **Pecharmant** verder aan de toekomst.

Het is een krachtige en gulle wijn met een hoog gehalte aan intense aroma's en een groot bewaarpotentieel.

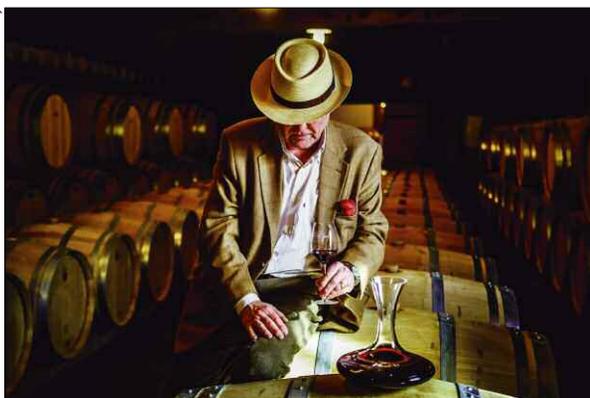
De rode **Montravel** is een weelderige wijn en komt tegemoet aan veeleisende productievoorwaarden. Met minstens 50% merlot in de assemblage zal de wijn soepel en elegant zijn.

Met Sauvignon als hoofddruif, samen met Sémillon en Muscadelle bekomen we hier droge witte "plezier" wijnen en de rijkere witte wijnen hebben een houtlagering ondergaan. Ze vallen op door hun frisheid en hun ongelooflijke mineraliteit!

De kleinere appelatie **Haut-Montravel** staat in voor de zoete wijnen. Ze bevindt zich in een wel afgebakende zone op een van de betere, puntige gronden van Montravel. Door haar aromatische complexiteit, zal de Haut-Montravel goed verouderen.

De kleinere **Saussignac**-appelatie, bevindt zich ten zuidwesten van Bergerac in het verlengde van de Monbazillac-hellingen. Met ongeveer vijftien wijnmakers waarvan het merendeel in Bio, maken ze uitzonderlijke likoreuze wijnen. Ze komen voort uit de selection de grains nobles. Deze artisanale zoete wijn ontplooit zich door een rijke, volle mond maar vooral door een opmerkelijk evenwicht tussen suiker en zuren.

© masafrey



De wijnboeren zullen de techniek van "edelrot" hanteren om deze witte, zoete Haut-Montravel zowel als de Monbazillac te maken. Met zeer lage opbrengst zullen de druiven handmatig uitgezocht worden.

De **Côtes de Montravel** zijn minder zoet en mollig en bevatten minder suiker dan de Haut-Montravel. Maar wat een verleidelijk alternatief! Met hun schitterende goudkleur zal de mondvlendheid mooi overeenstemmen met de aromatische frisheid.

De AOC **Rosette**, goed voor maar 24 Ha, komende van de druiven Sémillon, Sauvignon en Muscadelle, geven mollige, zoete wijnen en dienen als alternatief voor andere consumptiemomenten.

Met de ongelofelijke verscheidenheid aan kleuren en stijlen van de wijnen van de Bergeracois zal elke wijnliefhebber er cru's naar zijn gading vinden. Van de fruitige en lekker wegdrinkende rode wijnen tot de meer pittige bewaarwijnen, via de (al dan niet houtachtige) droge witte wijnen en roséwijnen, voor onmiddellijke consumptie, of de volle en zachte en likeurachtige cru's, de Périgord biedt ons met de streek van Bergerac een extreem uitgebreid palet van wijnen, die al onze gerechten, van het aperitief tot het dessert, met succes vergezellen.



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

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

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



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



= Accueil de camping-car
= Onthaal camping-car

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Disponible en Belgique (voir page 29)
= Beschikbaar in België (voir page 29)



= Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Culture Biologique.
= Biologische cultuur.



= Haute Valeur Environnementale



= Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

CS: Cabernet Sauvignon - CF: Cabernet Franc - ME: Merlot - MA: Malbec
SEM: Sémillon - SAUV: Sauvignon - MU: Muscadelle

BERGERAC ROUGE 2016

Lors de notre passage, les crus du superbe millésime 2016 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2016 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

16/20 **Barouillet**
★★★ "Larcin"

Eclatante robe rubis grenat intense. Un bouquet éloquent, profond et de caractère. Les baies noires sauvages, les sous-bois et les épices (clou de girofle, baie de genévrier) s'y expriment sans retenue. Une bouche ample et large, particulièrement croquante de fruit (fruits noirs au sirop). Les dégustateurs soulignent également la tonicité et le gras d'une cuvée ambitieuse qui fait honneur à l'appellation et laisse en finale une savoureuse impression de sucrosité voire de volupté.



(2018 - 2020) CS - MA

 **1**  www.barouillet.com 
contact@barouillet.com

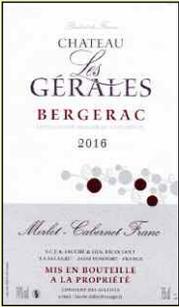
15/20 **Domaine Le Castellat**
★★★ Superbe robe grenat pourpre profond. Un bouquet élégant et ouvert, où se livrent de concert les fruits rouges et les épices. Il gagne ensuite en douceur à l'aération (crème de fruits, confiserie) dans un ensemble très engageant. Les dégustateurs soulignent unanimement la franchise, la précision et le fruité juvénile et croquant de cette cuvée bien construite, soutenue par de délicats tanins de fruits apportant une agréable vigueur et surtout beaucoup de fraîcheur à l'ensemble. Une réussite.



(2019 - 2020) CS - ME

 **2** *Ch. Distrib. Flandre* 05/53.27.08.83
domaine.castellat@wanadoo.fr

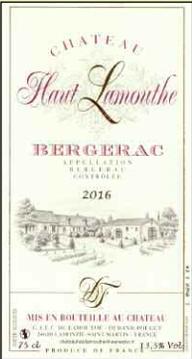
14,5/20 **Château Les Gérales** 5,50€
★★★ Une robe rubis carmin intense et brillante. Le nez est complexe et affirme d'emblée son caractère. Les effluves de fruits rouges et noirs sont accompagnés de notes terreuses (tourbe), d'épices et d'une fine minéralité. La bouche est précise, vigoureuse et offre un fruité juteux. Elle bénéficie d'une concentration de matière appréciable et d'une finale longiligne relevée par une agréable acidité rafraîchissante, garante d'équilibre et de quelques années de garde.



(2018 - 2021) ME: 70 - CF: 30 

A *Cherche Distrib.* www.chateau-les-gerales.com 
fauche.didier@orange.fr

14,5/20 **Château Haut Lamouthe**
★★★ Belle robe rubis cerise profond au disque fermé. Un joli panier de fruits rouges s'exhale d'emblée dans ce bouquet ouvert, franc et prometteur. Une bouche assez structurée et précise, livrant un fruité bien croquant et une agréable acidité rafraîchissante. Une cuvée bien construite, sans artifices, et facile d'accès. La finale, longue et tendue, gagnera encore quelque peu en finesse d'ici un ou deux ans. Un vin digeste et convivial.



(2018 - 2020) ME: 60 - CF: 20 - CS: 20

Cherche Distributeur(s) www.chateau-haut-lamouthe.com
chateauhautlamouthe@wanadoo.fr



17/20

Château Seignoret Les Tours "Séduction"

★★(★)

Belle robe rubis carmin assez concentrée. Dès l'ouverture, le nez affiche une grande complexité aromatique et beaucoup de douceur, par l'association de senteurs fruitées (cerise, myrtilles), vanillées et finement boisées (cèdre, boîte à cigares).

Un ensemble très engageant. La bouche confirme l'impression positive du bouquet. S'ouvrant sur une tonalité fruitée expressive (baies noires) et quelques épices, elle rejoint ensuite le registre du boisé noble et présente un très beau volume. Elle est relevée par une jolie acidité et d'agréables amers réglissés en finale. Très belle réussite.

(2019 - 2022)

ME: 60 - MA : 40



Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-gazziola.com
contact@vignobles-gazziola.com

16,5/20

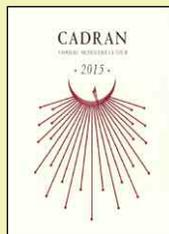
Château Monestier La Tour 9,50€ "Cadran"

★★(★)

Jolie robe rubis profond à reflets carminés. Intense, mûr et confituré, le bouquet séduit dès l'ouverture par ses effluves fruités (mûre, cerise), d'épices parfumées et de cacao. Tout dans ce vin évoque l'équilibre et un bel exercice de vinification. Les dégustateurs s'accordent pour louer la franchise d'un ensemble exubérant et de belle maturité, la noblesse de tanins, et la concentration d'une matière savoureuse qui associe les saveurs fruitées (baies rouges et noires) et subtilement épicées. Un cru ambitieux et de noble texture, très persistant.

(2019 - 2021)

ME - CF Conversion **Bdy**



B

Cherche Distrib. www.chateaumonestierlatour.com
contact@chateaumonestierlatour.com

Bio

16/20

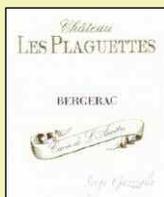
Château Les Plaguettes "Cuvée de l'Ancêtre"

★★★

Quelques reflets grenat scintillent dans cette robe limpide et brillante. Un panier gourmand de fruit s'exprime d'emblée dans ce nez franc et rafraîchissant (framboises, cerises, groseilles). A l'aération, l'ensemble se complète de quelques effluves d'épices douces. Ce vin charnu et diablement séduisant privilégie ouvertement l'expression du fruit. Il affiche une concentration de matière irréprochable et présente un parfait équilibre acidité/gras. Les dégustateurs apprécient sa texture délicate et suave à la fois. Un vin épanoui, ponctué d'une fine touche d'épices dans une finale persistante.

(2018 - 2020)

ME: 60 - CF: 30 - CS: 10



Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-gazziola.com
contact@vignobles-gazziola.com

16/20

Château Le Payral

★★★

Splendide robe presque d'encre au disque violacé. Moyennement dégagé à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite et affirme progressivement son caractère. Les notes de baies noires sauvages et de minéralité s'y associent aux épices. La bouche suave et profonde confirme la personnalité du nez. On y apprécie les saveurs de réglisse, baies noires sauvages et épices, dans un ensemble doté d'un très bel équilibre acidité/gras, ponctué d'une longue finale sur de jolis amers.

(2018 - 2021)

ME -CA



3

C Cherche Distrib.

www.le-payral.com
contact@le-payral.com

Bio



Château Monestier La Tour

16/20

Château Tourmentine

8,10€

★★★

Pauline de Monestier

“La Futée de Tourmentine”

Très jolie robe éclatante, grenat de belle jeunesse. D'insistants arômes de tabac blond, cuir frais et boisé fin dominant ce nez élégamment marqué par son élevage. Quelques senteurs de mûre et cerise apparaissent ensuite. Un panier gourmand de fruit (framboise, griotte, myrtille) s'exprime avec générosité dans cette bouche savoureuse et équilibrée, dont les tanins se montrent élégants et partiellement fondus. Ce vin solidement tramé séduit par son profil charnu et suave. Longue finale de grande franchise.



(2019 - 2020)

ME: 80 - CS: 20

Conversion Bdx



Cherche
Distrib.

www.chateau-tourmentine.fr
chateau-tourmentine@orange.fr

16/20

Château Cluzeau

★★★

“Le Château de Cluzeau”

Jolie robe carminée intense et profonde. Le bouquet est élégant et parfumé. Les fruits rouges confiturés sont accompagnés d'effluves délicatement boisés apportant beaucoup de douceur à l'ensemble.



La bouche est franche et droite, croquante de fruit.

Les dégustateurs soulignent l'équilibre gras/acidité d'une cuvée bien construite, soutenue par des tanins partiellement fondus et une finale vigoureuse qui gagent d'une belle évolution.

(2018 - 2020)

ME - CS - MA



Cherche Dist.
Bxl - Wallonie

www.chateaucluzeau.com
ab.gerard@chateaucluzeau.com

16/20

Château Michel de Montaigne

★★

“Les Essais”

Jolie robe rubis profond ne présentant plus de signe de jeunesse. Le premier nez révèle l'ambition de cette cuvée qui mêle les arômes délicatement toastés et grillés aux notes de fruits, pâtisserie (tarte aux cerises, fraises). Un bouquet qui invite à la dégustation. Les tanins se placent résolument au service du fruit dans cette bouche ambitieuse, qui mêle les saveurs caramélisées et toastées aux notes de fraises et cerises confiturées. Une très belle cuvée, solidement tramée, qui peut affronter sereinement l'avenir.



(2019 - 2021)

ME: 60 - CF: 20 - CS: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-montaigne.com
info@chateau-montaigne.com

15,5/20

Château de Malfourat

4,50€

★★★

Très belle présentation pour cette robe grenat au disque pourpre. Flateur et parfumé, le nez exhale ses senteurs florales (violette) et de confiserie (cuberdon), associées à une touche lactique douceuse. L'attaque se montre assez serrée, témoignant d'une belle concentration de matière. En milieu de bouche, l'expression du fruit (baies rouges et noires fraîches) se livre sans réserve, enveloppée par des tanins vigoureux, partiellement lissés et distingués. Un vin croquant de fruit, qui ne demande qu'à fondre ses éléments. Longue finale sur une jolie acidité tonifiante.

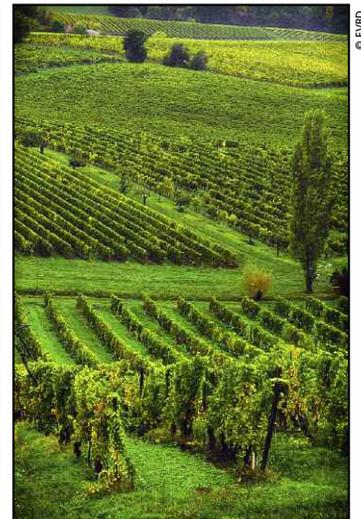


(2018 - 2020)

ME: 50 - CF: 25 - CS: 20 - MA: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-malfourat.fr
kjarzaguet@orange.fr



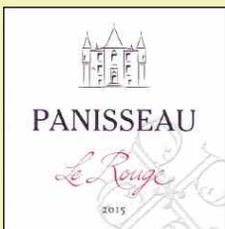
© FVBD

15,5/20

★★★

Château Panisseau "Le Rouge"

Robe rubis profond, lumineuse et engageante. Original et de grand caractère, ce puissant bouquet associe une minéralité expressive aux arômes d'épices de garrigue (genévrier, thym, laurier) et de cassis. La bouche confirme en tous points les registres du bouquet. On retrouve les saveurs d'épices et de baies sauvages, enveloppées de tanins frais et gourmands, ne demandant qu'à se fondre. La finale, ample et persistante, mêle le boisé et la minéralité. Un vin à forte personnalité.



(2019 - 2022)

ME: 79 - CS: 11 - MA: 6 - CF: 4

Cherche Distributeur(s) www.chateaudepanisseau.com
contact@panisseau.com



15,5/20

★★(★)

Le Clos du Breil "L'odyssée"

9,50€

Rubis profond au disque ouvert. Les dégustateurs apprécient dès le premier nez l'exubérance et la maturité du fruit (bigarreaux, mûre) de ce bouquet franc et engageant, qui séduit tant par sa fraîcheur que par la douceur de ses notes épicées à l'aération.



Porté par une charpente tannique bien présente mais sans excès, ce vin sérieux et concentré associe les saveurs de fruits noirs, réglisse et épices dans un ensemble offrant de la mâche et une texture serrée, dans une finale ample et persistante. Bel exercice de vinification.

(2019 - 2020)

Cherche Distrib.

www.leclosdubreil.fr
leclosdubreil@free.fr

15,5/20

★★(★)

Château Tourmentine "L'Epicuria de Tourmentine"

9,50€

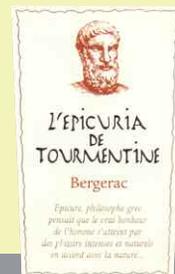
Robe rubis grenat profond à reflets encore légèrement bleutés sur le disque. De fines notes fumées et légèrement grillées s'expriment rapidement, laissant ensuite place aux arômes de prunes et cerises bien mûres. Un nez complexe et profond. L'élevage s'est ici placé au service d'une matière fruitée mûre et concentrée. Les dégustateurs ont apprécié la générosité et la complémentarité des saveurs fruitées (mûre sauvage, griotte) et finement toastées. Ce vin ample et complexe propose une trame assez serrée et se voit paré de tanins vigoureux mais élégants, qui ne demandent qu'à se fondre davantage.

(2018 - 2020)

ME - CS



Conversion



4 B

www.chateau-tourmentine.fr chateau-tourmentine@orange.fr

GÎTES



CHÂTEAU DE PANISSEAU

Le luxe au cœur des vignes...



Piscine sous toit chauffée - hammam - salle de fitness



- Dépendances meublées, rénovées en 2014
- Deux gîtes de luxe, logeant chacun 8 personnes
- Un appartement privé pour 2 personnes



Recommandé par V.T.A.

Château de Panisseau - 24240 Thénac
Tél: 05/53 58 40 03 - 06/20 90 32 67
contact@panisseau.com
www.chateaudepanisseau.com

15/20

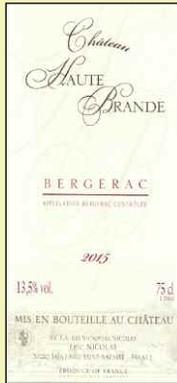
Château Haute Brande

4,50€

★★★ Robe cerise moyennement concentrée, brillante et en légère évolution. De fines notes biscuitées et grillées s'expriment à l'ouverture, rapidement rejointes par un fruité gourmand et expressif (myrtille, griotte). L'attaque, ferme et incisive, parée de tanins virils, laisse ensuite place à un milieu de bouche structuré, dont la charpente doit encore assagir ses angles. Un vin sérieux, bâti pour affronter l'avenir, ponctué d'une finale corsée et corpulente.

(2019 - 2022)

ME: 100



Cherche www.chateau-haute-brande.wixsite.com
Distributeur(s) vignobles.nicolas@gmail.com

15/20

Domaine Moulin Garreau

6,50€

★★★ Belle présentation pour cette robe rubis de belle jeunesse. De flatteuses notes de fruits rouges bien mûrs et d'épices douces dominent le premier nez puis une touche lactique agrément le bouquet à l'aération. Attaque franche et vive, s'imposant par sa vigueur tonifiante. Le milieu de bouche laisse s'exprimer le registre des petites baies acidulées (cassis, sureau, cerise du nord). L'ensemble privilégie la délicatesse de texture et se voit ponctué d'une finale rectiligne, agréablement persistante. Un vin construit sur un bel équilibre.

(2018 - 2020)

ME: 90 - CF: 10



Cherche www.domainemoulingarreau.fr
Distrib. info@domainemoulingarreau.fr



14,5/20

Château Les Merles

★★★ Jolie robe cerise profonde et éclatante. Les marques liées à l'élevage se livrent d'emblée (caramel, tabac blond, boîte à cigares), rapidement rejointes par une expression fruitée encore discrète mais de belle maturité (cerise, prune). En bouche, le fruit se révèle davantage et séduit par son caractère gourmand et croquant (bigarreaux, myrtilles). Une belle acidité rafraîchit un ensemble gouleyant et de texture soyeuse. Un vin convivial aux tanins patinés.

(2018 - 2019)

ME: 80 - CS: 20



05/53.63.43.70 - 06/22.13.54.13
alain.lajonie@wanadoo.fr

14,5/20

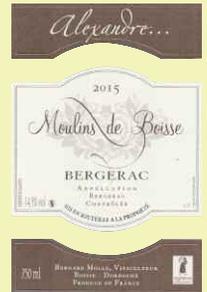
Moulins de Boisse

6,50€

★★ "Alexandre"
Jolie robe carminée, limpide et brillante, de belle jeunesse encore. Sans attendre, les notes de confiture de mûres et de myrtilles s'associent pour livrer un fruit éclatant dans ce bouquet qui se complète ensuite de fines épices. Très engageant. La bouche est à l'avenant, livrant dès l'attaque une appréciable générosité de fruits frais (cerise, framboise, cassis). L'ensemble est relevé par une jolie acidité tonifiante et présente un bel équilibre entre fraîcheur et maturité.

(2019 - 2020)

ME: 50 - CF: 50



Cherche www.moulinsdeboisse.com
Distrib. moulins.de.boisse@wanadoo.fr

www.moulinsdeboisse.com
moulins.de.boisse@wanadoo.fr



Moulin de Boisse

15,5/20

Château Haut-Fongrive
"L'impensable"

15,00€

★★★

Splendide robe rubis carmin profond au disque fermé. Le bouquet est ouvert et flatteur sur une chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs. Quelques effluves épicés et de boisé fin apportent une touche de caractère et de fraîcheur à un ensemble très engageant. La bouche est ample et juteuse. Vigoureuse et promise à un bel avenir encore, elle séduit par son fruité, sa texture serrée et sa finale longiligne et rafraîchissante soutenue par une belle acidité et de jolis tanins structurants.



(2018 - 2020)

ME - CF

E Cherche Distrib

www.haut-fongrive.com
haut.fongrive@yahoo.fr



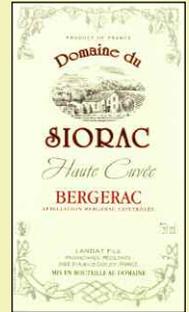
14,5/20

Domaine du Siorac
"Haute Cuvée"

7,70€

★★★

Belle robe cerise assez concentrée. Velouté et parfumé, le bouquet associe un fruité gourmand presque sucré (confiserie) à de subtiles notes de boisé fin (eucalyptus, caramel). Un ensemble presque crémeux. Cette cuvée épanouie et bien construite jouit d'un bel équilibre gras/acidité et d'un fruité encore bien croquant. De concentration appréciable, elle est ponctuée d'une finale longiligne et rafraîchissante sur une délicate acidité tonifiante et digeste.



(2018 - 2020)

Conversion

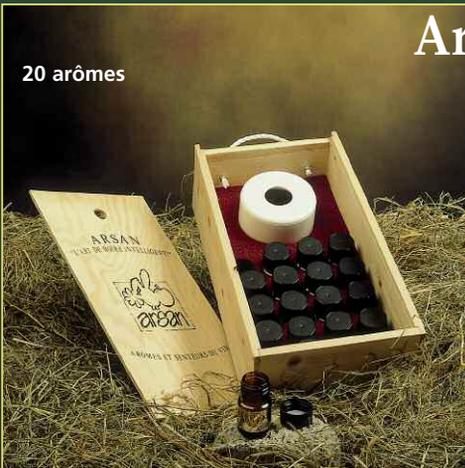
Cherche Distributeur(s)

www.domainedusiorac.fr
info@domainedusiorac.fr



Arômes & Senteurs du vin
...et de la Bière **Nouveau !!**

20 arômes



60 arômes



Recommandé par V.T.A.



OZIE



Bohey, 23 • 9647 Doncols

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

16,5/20 Château les Tours des Verdots

★★★ De lumineux reflets or brillants scintillent dans cette robe engageante et limpide. Le bouquet est à l'avenant. De puissantes senteurs de fruits mûrs (pêche, abricot, pomme) envahissent un ensemble complexe et de grande douceur, complété par quelques arômes de biscuit vanillé et de petits fruits secs. Un vin complet, à la fois suave et rafraîchissant, dont l'élégance a emporté les suffrages des dégustateurs. Fruits blancs caramélisés et fruits secs s'y livrent de concert et la finale, de longueur appréciable, est soutenue par de beaux amers.



SAU: 38 - SE: 30 - SAUV.G: 25 - MU:7

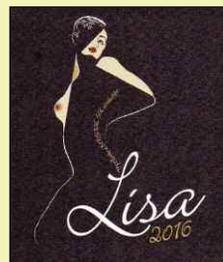


www.verdots.com
verdots@wanadoo.fr



16/20 Julien de Savignac

★★★ "Lisa"
Une robe or blanc à jaune pâle, de bel éclat. Le premier nez se révèle avenant et doux, mêlant dans une belle harmonie la crème vanillée, les fruits blancs et les fleurs printanières. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée rectiligne au grain serré, qui offre de charmeuses saveurs de coing, poire et agrumes mûrs. La texture se montre à la fois vigoureuse et ample, complétée par quelques notes biscuitées et finement toastées. Longue finale présentant de l'opulence mais restant extrêmement digeste.



SEM - SAUV - MU



www.julien-de-savignac.com
negoce.jds@orange.fr

15,5/20 Château Briand

8,50€

★★★ Splendide robe dorée très intense de grand éclat. Les fruits jaunes et la pâtisserie se livrent dans retenue dans ce bouquet enrobé et suave, qui se complète à l'aération de notes de fruits secs et de vanille. Dès l'entrée de bouche, cette cuvée ample et riche témoigne d'une concentration de matière appréciable et d'un élevage abouti, qui a respecté le fruit. Les saveurs vanillées, de fruits secs et de pâte d'amandes s'expriment généreusement et la finale se montre onctueuse.



SAUV: 100

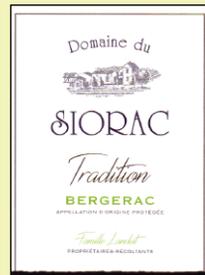
Cherche
Distributeur(s)

06/83.33.48.83
chtbriand@yahoo.fr

15/20 Domaine du Siorac

5,40€

★★★ "Tradition"
Robe dorée à nuances ocrées. Un bouquet très séduisant, par sa douceur d'expression et son enveloppement. Les notes de fruits jaunes (pêche, abricot) et de fleurs blanches suaves (chèvre-feuille) s'y livrent de concert. Très engageant! La bouche confirme dès l'attaque sa concentration de matière, son très bel équilibre acidité/gras et le charme d'une expression aromatique savoureuse (fruits jaunes mûrs et pâtisserie vanillée). Un vin rond et savoureux.



SAU: 38 - SE: 23 - MU: 23 - SAUV.G.: 16 Conversion

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedusiorac.fr
info@domainedusiorac.fr



Château des Verdots



© P&G

15/20

★★

Domaine le Castellat "Cuvée Victor et Hugo"

Robe jaune citron à doré léger, lumineuse et limpide. Aérien et subtilement parfumé, ce nez engageant mêle avec harmonie les senteurs de fruits blancs (pomme, poire), pâtisserie et douceur florale. On apprécie la densité de trame et la concentration de cette cuvée à la fois rafraîchissante et ample, qui présente de belles saveurs de fruits jaunes et de fruits secs, associées à une subtile touche noisettée. La finale, pleine et savoureuse, affiche une longueur appréciable, tout en restant très digeste.



SAU - SEM - MU



Ch. Distrib.
Flandre

05/53.27.08.83
domaine.castellat@wanadoo.fr

15/20

★★

Château des Vigiers

Robe cristalline éclatante, très pâle à légers reflets verdâtres. Un bouquet fin et quelque peu sur la réserve aujourd'hui, évoquant progressivement à l'aération de subtiles notes de confiserie, de guimauve et de fleurs blanches. Une bouche dotée d'un bel équilibre acidité/gras, livrant de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche). La finale, assez étoffée, révèle une persistance agréable. Un vin précis, convivial et rafraîchissant.



SAUV: 60 - SEM: 20 - MU: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.vigiers.com
vigiers@vigiers.com

14,5/20

★★

Château les Merles

Jolie robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. La typicité variétale du sauvignon domine l'ouverture (bourgeon de cassis, herbe fraîche). A l'aération, le registre s'étend aux agrumes frais (pamplemousse) et à la groseille verte. Finesse et fraîcheur pour une cuvée friande et conviviale, qui rappelle les agrumes du bouquet. Le profil aérien et rafraîchissant du milieu de bouche se confirme dans une finale longiligne à l'acidité ascendante, de persistance correcte.



SAUV: 90 - SEM: 10



05/53.63.43.70 - 06/22.13.54.13

alain.lajonie@wanadoo.fr

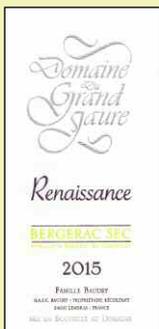


Château de Peyrel

16,5/20 **Domaine du Grand Jaure** **9,50€**

★★★ "Renaissance" 2015

Robe jaune doré léger de grand éclat. Splendide expression du sauvignon tout en délicatesse dans le premier nez (pamplemousse, buis, herbe fraîche) puis l'ensemble gagne en complexité et s'étend aux notes florales et mentholées, avec une touche d'amande à l'aération. Très engageant! Ce vin épuré a emporté tous les suffrages pour sa concentration irréprochable, sa grande fraîcheur et son parfait équilibre acidité/gras. L'élevage a parfaitement intégré une matière riche en saveurs d'agrumes mûrs et de vanille dans une finale interminable. Très belle réussite.



SEM - SAU bl. - SAUV.gris.

Cherche www.domainedugrandjaure.com
Distributeur(s) domaine.du.grand.jaure@wanadoo.fr

16/20 **Château de Peyrel** **16,00€**

★★★ "Renaissance" 2014

De jolis reflets bouton d'or scintillent dans cette robe intense. Délicat mais complexe, ce nez charmeur présente de profonds arômes de pâtisserie aux fruits blancs, pâte d'amandes, vanille et toast. Un bouquet qui invite à la dégustation. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée à la fois enveloppée et rafraîchissante, dotée d'une concentration appréciable, dont les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras et la complémentarité des saveurs de fruits blancs compotés et de noisette fraîche. Ce vin en dentelles est le fruit d'un exercice de vinification abouti.



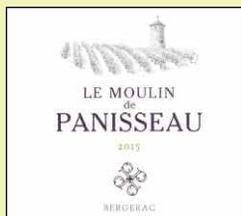
SEM: 97 - MU: 3 Conversion

M Cherche www.chateaupeyrel.com
Distrib. chateau.peyrel@orange.fr



15,5/20 **Château de Panisseau**
★★★ "Le Moulin de Panisseau" 2015

Très jolie robe dorée intense, à bouton d'or. Le nez, très expressif dès l'ouverture, délivre de jolies senteurs de petits fruits secs (noisette, amande) et de fruits blancs compotés (pomme, poire). Un bouquet mûr et profond. Les dégustateurs soulignent l'ampleur et l'opulence de cette cuvée riche et onctueuse, dont la maturité fruitée se voit complétée par de fines saveurs d'amande grillée et de beurre de noisette. La finale, longue et de texture grasse, séduit par son amplitude.



SAUV bl.: 56 - SEM: 22 - MU: 22

Cherche www.chateaupanisseau.com
Distributeur(s) contact@panisseau.com

14,5/20 **Grande Maison**
★★★ "Cuvée Dianaïs" 2015

Jolie robe jaune brillant à légères nuances dorées. C'est avant tout la fraîcheur d'expression aromatique qui séduit dans ce nez généreux en arômes d'agrumes et de fleurs blanches, assortis d'une subtile touche beurrée à l'aération. La bouche confirme sans attendre l'impression de vivacité du bouquet. On y apprécie la franchise des saveurs d'agrumes (citron, mandarine) et la grande délicatesse de texture d'un ensemble franc, épuré et digeste, relevé par une jolie tension acidulée en finale.



SAUV bl.: 80 - SEM: 20

Cherche www.grandemaison-monbazillac.com
Distrib. grandemaison.monbazillac@gmail.com



© FVRD



Château de Panisseau

17/20

Le Clos du Breil

25,00€

★★★ "Lei Peires"

Grande concentration pour cette robe rubis grenat au disque fermé. Ce bouquet éloquent et presque envoûtant exhale de généreux arômes de fruits confiturés (cerise, myrtille, framboise), boisé noble et épices douces.

Une cuvée de haute tenue, qui fait honneur à son appellation. Parmi ses nombreux atouts, une concentration de matière irréprochable, un fruit mûr et intense, de grande fraîcheur, une structure tannique à la fois ferme et distinguée et une finale croquante et savoureuse, à la persistance impressionnante. Très beau travail!

(2018 - 2024)

CS: 100



Cherche Distributeur(s)

www.leclosdubreil.fr
leclosdubreil@free.fr



16,5/20

Château de Panisseau

★★★

Splendide robe presque d'encre, sans signe d'évolution, très engageante. Extrêmement élégant, ce nez presque pommadé associe d'intenses senteurs de fruits rouges et noirs confiturés à un bois noble et parfaitement dosé. Un bouquet qui invite à la dégustation. La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. On y croque une matière juteuse, concentrée et de grand charme, enveloppée d'une charpente serrée et distinguée à la fois. L'ensemble, de haut rang, se voit ponctué par une finale interminable, subtilement patinée par un élevage parfaitement maîtrisé.

(2019 - 2025)

ME: 25 - CS: 60 - MA: 15

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudepandiseau.com
contact@panisseau.com



16/20

Grande Maison

★★★

"Cuvée Harmonie"

De jolis reflets grenat bleuté scintillent dans cette robe de grande jeunesse. Extrêmement engageant par ses puissantes senteurs de violette, pivoine, gelée de framboises et confiserie (cuberdon). Une friandise olfactive qui invite à la dégustation! La bouche a emporté les suffrages par sa précision et son absence d'artifices. Franche et suave, elle associe un fruit très mûr et chaleureux (baies rouges et noires au sirop) à une belle acidité revigorante et des tanins partiellement fondus de grande élégance. Un cru complet et parfaitement construit.

(2018 - 2021)

ME: 90 - CF: 10

Cherche Distrib.

www.grandemaison-monbazillac.com
grandemaison.monbazillac@gmail.com



15,5/20

Château Les Tours des Verdots

★★

Robe carminée intense et profonde. Ce bouquet complexe et de caractère livre des notes minérales, épicées, réglissées et de baies noires sauvages. L'ensemble gagne en douceur à l'aération. L'attaque est franche et structurée, dotée d'une concentration de matière appréciable et enveloppée d'une charpente tannique ambitieuse qui doit encore se fondre quelque peu dans la matière. Ce cru profond et riche en extrait est bâti pour affronter l'avenir, sa finale vigoureuse et tramée témoignant de son potentiel.

(2019 - 2024)

ME: 79 - CS: 12 - MA: 9



www.verdots.com
verdots@wanadoo.fr



Gîte du Puits Couvert

Annie et Alain Bonnegarde



5 bis, rue du Puits Couvert - 24680 Lamonzie-St Martin
Tél: 05/53.61.75.49 - 06/32.07.66.82
alainanniebonnegarde@wanadoo.fr



3 épis

Réf.: 24G318318

CÔTES DE BERGERAC BLANC 2017-16

15/20

Clos des Verdots 2016

★★(★)

Très jolie robe ensoleillée de grand éclat. Un bouquet ouvert et complexe, sur les agrumes mûrs, les fruits exotiques et les notes délicatement mielées. L'aération fait s'affirmer un registre pâtissier. La bouche, savoureuse à souhait, est à la hauteur du nez. Le fruité est bien présent, la sucrosité bien dosée et la finale, longiligne, rejoint le registre des fruits secs (abricots, raisin de Corinthe).



SEM - MU



www.verdots.com
verdotes@wanadoo.fr



14,5/20

Château La Brie 2017

★★(★)

Jolie robe jaune de Naples éclatante. Le bouquet, moyennement expressif aujourd'hui, libère progressivement des effluves fruités (poire, reine-claude) et des notes doucereuses de confiseries. Une bouche juteuse au fruité gourmand et mûr. Bon équilibre d'ensemble et une belle pureté aromatique pour une cuvée précise plus élégante qu'opulente.



SEM: 79 - SAUV bl: 14 - SAUV gris: 7



www.boutique-chateau-la-brie.educagri.fr
expl.bergerac@educagri.fr

14,5/20

Château Ladesvignes 2017

★★

Robe très pâle, or blanc. Un bouquet printanier délicatement parfumé et flatteur. Les notes florales (acacia, bergamote, tilleul,...) et les fruits blancs (pêche, raisin frais,...) s'y exhalent de concert. Les dégustateurs apprécient le fruité croquant (agrumes), la finesse de texture mais surtout la tension acidulée d'un ensemble friand et digeste. Une finale longiligne sur le bonbon Napoléon ponctuée cette délicate friandise.

(2018 - 2021)

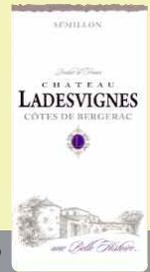
SEM - SAUV

Conversion



www.ladesvignes.com

contact@ladesvignes.com



CÔTES DE BERGERAC ROUGE 2014

15/20

Château Monestier la Tour

14,50€

★★

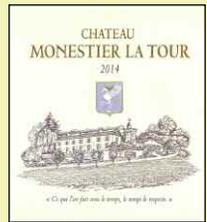
Robe rubis cerise moyennement intense, au disque ouvert. Les arômes de fruits cuits (fraise, cerise) s'expriment librement dans ce nez pommadé et doux, qui associe au fruit des notes de cuir frais et de tabac blond à l'aération. Ce vin fondu et épanoui livre une bouche agréablement expressive, dont la maturité de fruit se voit équilibrée par une fine acidité rafraîchissante. Quelques délicats tanins achèvent leur assagissement et la finale associe minéralité, saveurs de fruits mûrs et quelques épices.

(2018 - 2020)

ME: 39 - CS: 33 - MA: 28



Conversion Bdy



B Recherche Distributeur(s)

www.chateaumonestierlatour.com

contact@chateaumonestierlatour.com



Le Clos du Breil



Château Ladesvignes

15/20 **Domaine de Grimardy**

★★★

"1955"

Robe paille de belle brillance.

Le bouquet de caractère séduit d'emblée par sa délicate minéralité. Quelques effluves floraux et de fruits blancs s'associent à cet ensemble complexe et de belle évolution. Cette cuvée se révèle fondue et de texture fine et souple.

Le fruit est croquant et une délicate acidité omniprésente souligne le bon équilibre de ce cru ponctué d'une finale de longueur appréciable.

SEM: 60 - SAUV: 40 



14,5/20 **Château Haute Brande**

4,75€

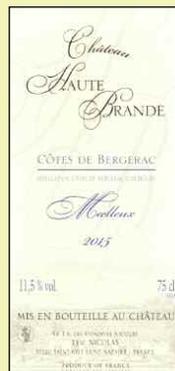
★★★

Jolie robe jaune de Naples de bel éclat. Une friandise olfactive.

Les fleurs sucrées, les agrumes mûrs et les fruits exotiques, se livrent sans retenue dans ce bouquet féminin très engageant.

On croque le fruit dans une cuvée gourmande, élégante et rafraîchissante à la fois. L'équilibre acidité/moelleux est parfaitement atteint dans un ensemble très digeste et d'accès immédiat. Convivial.

SAUV - SEM - MU

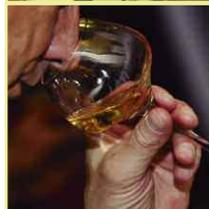


Ch. www.vins-bergerac-grimardy.com
Distrib. grimardy@wanadoo.fr

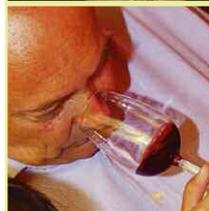
Cherche www.chateau-haute-brande.wixsite.com
Distributeur(s) vignobles.nicolas@gmail.com



Entre amis
ou collègues
de bureau
Pour débutants
et œnophiles
avertis



V&Ta
VINS TERROIRS
AUTHENTIQUES



**Scéances d'initiation
à la dégustation**

- Techniques de dégustation
- Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, etc.



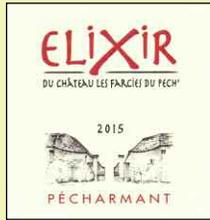
Contactez
"Vins et Terroirs Authentiques"
Michel Praet - *Rédacteur en Chef*
Tél: 010 618 400
contact@vinsetterroirs.be



17/20 Château Les Farcies du Pech' 18,90€

★★★ "Elixir"

Éclatante robe rubis intense, avenante et lumineuse. Extrêmement doux et parfumé, ce nez puissant exhale ses arômes de boisé noble, myrtilles, bigarreaux et mûres confiturées, ainsi qu'une touche d'épices douces. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les nombreux atouts de cette cuvée ambitieuse. L'équilibre acidité/moelleux/tanins est abouti, la texture se montre de grande élégance, l'expression fruitée gourmande (petites baies sauvages) et la finale, structurée mais sans excès, séduit par sa grande persistance. Extrêmement savoureux et harmonieux!



(2019 - 2024) ME: 25 - MA: 25 - CF: 25 - CS: 25

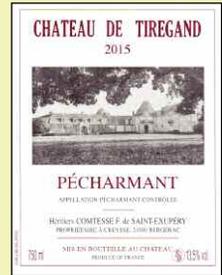


www.farciesdupech.com
sdbudard@gmail.com



16/20 Château de Tiregand

★★★ Superbe robe de belle densité, rubis carminé éclatant au disque fermé et de grande jeunesse. Le premier nez libère un fruit intense et engageant (griotte, mûre). Ensuite, les notes de violette et de boisé délicat complètent un ensemble qui invite à la dégustation. L'attaque est vigoureuse et structurée, portée par des tanins nobles qui ne demandent qu'à se fondre davantage dans une matière riche en extrait sec et bien concentrée. Longue finale sur la cerise fraîche, offrant une jolie tension acidulée. Un vin qui peut envisager l'avenir avec sérénité.



(2019 - 2022) ME - CS - CF - MA



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

15,5/20 Château Les Merles 10,00€

★★★ "L'Envol"

Robe cerise de belle intensité, au disque ouvert. Splendide bouquet qui s'impose sans attendre par sa complexité et sa profondeur. Les arômes de fruits rouges et noirs (cerise, myrtille, mûre sauvage) s'y associent avec les épices douces et une touche lactique presque crémeuse à l'aération. Tout en équilibre et suavité, cette cuvée digeste offre une finesse de texture appréciable et une belle précision. Les saveurs de fruits rouges et noirs frais s'y livrent sans retenue, relevées par une fine acidité et enveloppées de tanins délicats et soyeux. Un vin bien construit.

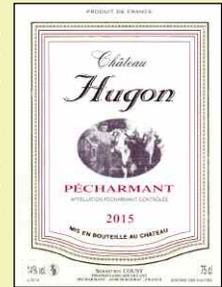


(2018 - 2021) ME: 50 - CS: 20 - CF: 20 - MA: 10

Cherche Distributeur(s) 05/53.63.43.70 - 06/22.13.54.13
alain.lajonie@wanadoo.fr

14,5/20 Château Hugon 9,50€

★★ Splendide robe grenat pourpre de grand éclat, très engageante. Un ensemble olfactif doux et presque crémeux, qui évoque le tabac blond, le caramel, les notes lactiques et une fine expression de fraise cuite. Un joli vin, doté d'un agréable équilibre vivacité/moelleux. L'élevage s'est placé au service d'une expression fruitée plus présente qu'au nez. Un vin pommadé et presque fondu, qui séduit par sa franchise et sa persistance agréable.



(2018 - 2020) ME: 40 - CS: 40 - CF: 10 - MA: 10

Cherche Distributeur(s) www.chateauhugon.com
chateau.hugon@neuf.fr



Château de Tiregand

16,5/20

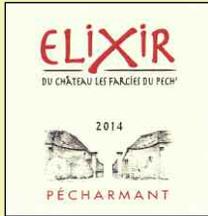
Château Farcies du Pech

18,90€

★★★

"Elixir"

Superbe présentation pour cette robe grenat à reflets pourpres, extrêmement dense et jeune. Une décoction de fruits rouges et noirs (myrtille, fraise, gelée de framboises, cerise confite) se livre sans attendre dans ce nez complexe, assorti d'une touche lactique et cacaotée à l'aération. Très engageant! La bouche confirme les promesses du bouquet. Charnue, tonique et réellement pulpeuse, elle laisse s'exprimer un fruit éclatant, parfaitement respecté par l'élevage. Des tanins soyeux et gourmands enveloppent une matière mûre et concentrée. Longue finale juteuse et de belle évolution encore.



(2018 - 2021) ME: 25 - MA: 25 - CF: 25 - CS: 25 HVE



Cherche Distrib.

www.farciesdupech.com
sbudubard@gmail.com



15,5/20

Château de Tiregand

"Grand Millésime"

★★

Très jolie robe carminée intense, sans réel signe d'évolution. Classique et engageant, le bouquet associe dès l'ouverture de fines notes fumées et légèrement toastées aux arômes de fruits bien mûrs voire cuits (prune, cerise). Joliment texturé, ce vin bien construit offre un fruit préservé (griotte, sureau, cassis), complété par une présence épicée qui s'affirme en milieu de bouche. La finale s'exprime davantage sur la réglisse; elle se voit relevée par de fins amers rafraîchissants.



(2018 - 2020)

ME - CS - CF - MA



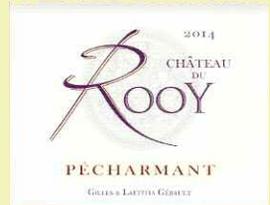
13

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

15/20

Château du Rooy

★★★ Splendide robe grenat extrêmement jeune, au disque fermé. C'est avant tout l'expression de fruit mûr qui domine le premier nez (myrtilles, cerises confiturées). Une touche lactique et très subtilement toastée apparaît à l'aération. Un vin joliment texturé, tout en finesse, qui privilégie ouvertement l'expression d'un fruit frais (baies rouges et noires acidulées). La finale prend de l'ampleur et propose une persistance appréciable, dans l'équilibre.



(2018 - 2020)

ME: 60 - CS: 30 - CF: 10



14

K Cherche Distributeur(s)

www.chateau-du-rooy.com

contact@chateau-du-rooy.com



© FVBD

17/20

★★★

Château Les Coteaux de Larchère

Robe intense, doré profond à reflets vieil or. Les dégustateurs sont sous le charme de cet élégant bouquet qui affiche une grande complexité (fleurs blanches, miel, cire, vanille) et de la maturité (abricot au sirop, pêche), tout en conservant une belle fraîcheur. Ce vin présente de nombreux atouts: une concentration irréprochable, un fruit explosif (mirabelle, abricot, prune), un remarquable équilibre acidité/gras et une finale interminable sur le zeste d'agrumes confit. Superbe réussite.

(2018 - 2025)



SEM - SAU - MU

Cherche Distributeur(s)

www.chateaularchere.fr
gerthy24@bbox.fr



16/20

★★

Château du Haut Pezaud "Tentation"

Robe très soutenue, doré intense à reflets ocrés. Un bouquet mature et profond, qui exprime de généreuses senteurs de pâte d'amandes, frangipane, poire caramélisée et miel. Opulence et richesse sont au rendez-vous de ce cru ambitieux et suave, qui livre d'insistantes saveurs d'agrumes confits (mandarine, kumquat), crème brûlée et vanille. La finale, puissante et de remarquable longueur, évoque le quinquina et le raisin de Corinthe.

(2018 - 2023)

SEM: 80 - SAU: 10 - MU: 10



Ch. Distrib.

www.chateau-du-haut-pezaud.com
cborgers@wanadoo.fr

15,5/20

★★★

Moulin des Pezauds "Cloé"

9,50€

Robe or éclatant. Un ensemble mûr et enveloppé, qui révèle à l'ouverture quelques notes de cire d'abeille et de raisin de Corinthe, pour évoluer à l'aération vers la pâtisserie (tarte aux abricots) et la vanille. La bouche se révèle chaleureuse mais sans excès. Dotée d'un beau gras et d'un sucre résiduel bien présent, elle trouve son équilibre dans une fine acidité tonifiante. Les saveurs de fruits jaunes confits et de fruits secs (raisin de Corinthe, abricot) se livrent généreusement. Un vin complet, ponctué d'une finale digeste agréablement persistante.

(2018 - 2023)

SEM: 80 - SAU: 15 - MU: 5



Cherche Distributeur(s)

06/30.85.32.46
nicolas.pruvost24@orange.fr

15,5/20

★★

Clos Fontindoule

12,00€

Très jolie robe dorée éclatante. Une friandise olfactive. Les effluves floraux et fruités (mandarine, pêche, mangue, ananas,...) se livrent de concert dans ce bouquet ouvert et engageant. La bouche est juteuse, fruitée à souhait. Beaucoup d'élégance dans une cuvée plus en finesse qu'en surmaturité. On apprécie l'équilibre sucrosité /acidité d'un vin ample et suave, ponctué d'une finale de persistance très appréciable.

(2018 - 2021)

SAU - SEM - MU



Cherche Distributeur(s)

06/84.60.28.83
nicolas.couture24@orange.fr

KOMBIJMÂ Brasserie • Restaurant



Eric Desogne

Place Sainte Catherine, 3
1000 Bruxelles
Tél: 02/502 35 73



Recommandé
par V.T.A.

www.kombijma.be

15/20

Julien de Savignac "Cuvée Amélie"

★★★

Jolie robe bouton d'or, limpide et lumineuse.

Délicatement parfumé, ce nez aérien, presque féminin, associe de fines notes florales et de confiserie aux arômes de fruits jaunes voire exotiques (mangue, ananas).

Attaque croquante et juteuse, suivie d'un milieu de bouche longiligne, sur des saveurs fruitées expressives (abricot, pêche). La finale reste aérienne et délicatement persistante. Une cuvée équilibrée, franche et conviviale.



(2018 - 2023)

SEM: 100



www.julien-de-savignac.com
negoce.jds@orange.fr

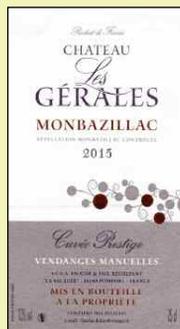
14,5/20

Château Les Gérales "Cuvée Prestige"

★★

9,50€

Des reflets jaune dorés éclatants scintillent dans cette robe avenante. Subtilement parfumé et livrant une grande fraîcheur, ce bouquet printanier associe les notes florales (lilas, chèvrefeuille) aux arômes de fruits blancs frais (poire, pêche). Un nez qui invite à la dégustation. La bouche confirme sans attendre le caractère digeste et délicat d'un vin dont l'acidité bien présente équilibre la maturité du fruit (abricot, pêche). Finale longiligne sur de fins amers très agréables.



(2018 - 2023)

SEM: 95 - SAU/MU: 5



www.chateau-les-gerales.com
fauche.didier@orange.fr



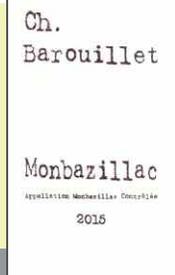
14,5/20

Château Barouillet

★★★

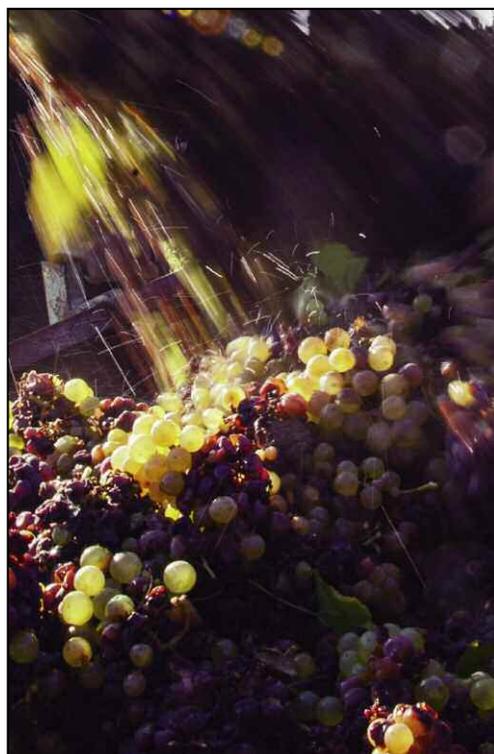
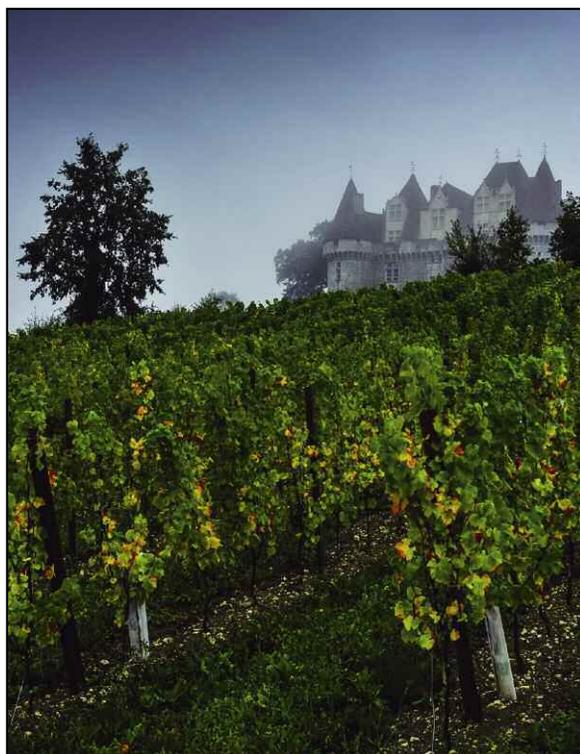
Une robe étonnante, presque orangée à reflets ambrés voire acajou. Expressif et complexe, l'ensemble évoque la poire cuite, le caramel, les épices douces et une fine touche de miel de tilleul à l'aération. D'emblée, d'insistantes saveurs de fruits blancs compotés (pomme, poire) et de pâtisserie envahissent une cuvée de texture légère et sans excès de gras, qui se voit ponctuée d'une finale aérienne agréablement persistante sur la confiserie et le sirop de Liège.

(2018 - 2022)



www.barouillet.com

contact@barouillet.com



17/20 Château Cluzeau "Le Bois Blanc"

★★★ Très jolie robe ocrée à reflets légèrement orangés, scintillants. Le bouquet se montre complexe, exhalant de séduisantes notes d'abricot confit, pâtisserie (tarte aux agrumes), miel d'acacia et kumquat. Un vin exemplaire par sa densité de matière, son opulence maîtrisée et son élevage parfaitement intégré. Les saveurs de fruits jaunes caramélisés et de petits fruits secs se livrent de concert, mêlées aux notes pâtisseries, l'ensemble étant rafraîchi de l'attaque à la finale par une superbe acidité tonifiante. L'équilibre acidité/gras/sucre est abouti et la finale, en queue de paon, s'exprime sur l'ananas rôti. Superbe.



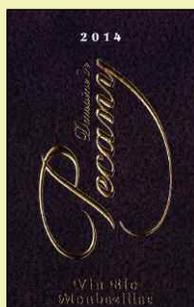
(2018 - 2023)

SEM: 100  

 **16** *Cherche Dist.* www.chateaucluzeau.com
Bxl & Wallonie ab.gerard@chateaucluzeau.com

16/20 Domaine de Pecany

★★★ Robe très intense, dorée soutenu à nuances vieil or presque ocré. D'intenses notes confites (zeste d'orange, mandarine) envahissent le premier nez, rapidement rejointes par la cire et le miel. Un bouquet marqué par le botrytis. Superbe réussite pour cette cuvée à la fois confite et aérienne, dotée d'une intense expression de fruits jaunes composites (abricot, pêche) et de zestes d'agrumes confits. Ce vin racé et de concentration exemplaire offre un fruit très intense, dans une finale interminable, évoquant la vanille et les petits fruits secs caramélisés. Superbe.



(2018 - 2023)

MU - SAU - SEM  

Cherche Distributeur(s) www.domainedemontlong.fr
domainedemontlong@orange.fr

15/20 Château La Brie "Prestige"

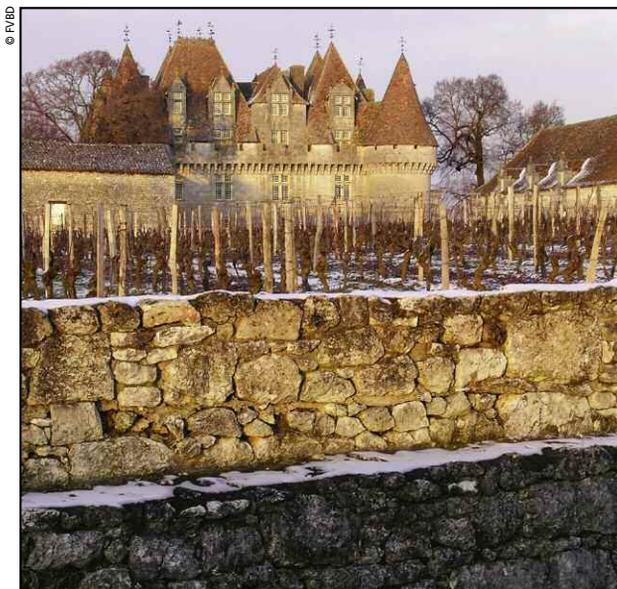
★★ De jolis reflets bouton d'or scintillent dans cette robe avenante. Le registre du fruit mûr voire comploté (mirabelle, abricot) et de la pâtisserie se révèle sans attendre dans ce bouquet qui évoque une pointe de térébinthe et d'épices à l'aération. On apprécie l'équilibre vivacité/moelleux d'un vin doté d'un sucre résiduel important mais non excessif. Un support d'acidité omniprésent assure l'équilibre et les saveurs d'agrumes confits se livrent de concert. Un vin complet et bien construit, très digeste.

(2018 - 2022)

SEM: 90 - MU: 5 - SAU: 5



 **9** www.boutique-chateau-la-brie.educagri.fr expl.bergerac@educagri.fr 



15/20

Château Vieux Tournon

17,00€

★★

Splendide robe vieil or très intense à nuances ocrées. Ce bouquet mature et velouté conserve une belle fraîcheur, malgré son caractère confit. On y apprécie les senteurs d'orangette, abricot au sirop, cire et pâtisserie, dans un ensemble qui invite à la dégustation. La bouche se montre enveloppée et onctueuse, dotée d'un sucre résiduel qui paraît raisonnable. Elle livre des saveurs de fruits jaunes et de vanille en milieu de bouche et propose une finale crémeuse relevée par une fine amertume rafraîchissante.



(2018 - 2020)

MUSC - SAU - SEM

Cherche Distributeur(s) www.vieuxtournon.com
liliane.gagnard@sfr.fr

17/20

Château

★★★

Les Coteaux de Larchère

Splendide robe bouton d'or à reflets légèrement cuivrés. L'abricot confit et les senteurs miellées envahissent le premier nez qui se complète par une décoction fruitée (ananas grillé, zestes d'agrumes) et raisin de Corinthe. Quelle jeunesse en bouche! Cette cuvée de haut rang séduit par l'exubérance de son fruit (abricot, mandarine), la complexité de sa gamme aromatique (vanille, amande, miel), l'équilibre vivacité/moelleux et sa finale en queue de paon soutenue par une jolie tension acidulée. Grande réussite.

(2018 - 2020)

SEM - SAU - MUSC



Cherche Distributeur(s)

www.chateaularchere.fr
gerthy24@bbox.fr



16/20

Château Vieux Tournon

24,00€

★★★

Une robe profonde, vieil or à acajou, presque ambrée. Encens, cire d'abeille, cuir, massepain... Le nez, particulièrement éloquent, ne manque pas de complexité. La bouche confirme dès l'attaque le profil aromatique étoffé du bouquet. L'ensemble se montre confit, marqué par les notes liées à l'élevages (fruits secs grillés, cuir, raisin de Corinthe) et offre une finale opulente et persistante, sur la poire cuite et le sirop de Liège.

(2018 - 2022)

MUSC: 80 - SEM: 20



Cherche Distributeur(s)

www.vieuxtournon.com
liliane.gagnard@sfr.fr

SAUSSIGNAC

16,5/20

Château Tourmentine

18,00€/50cl

★★★

"Chemin Neuf" 2005

Jolie robe cuivrée intense. Le bouquet est très ouvert et mature, presque confit. Raisins de Corinthe, crème caramel et viennoiseries sont assorties d'effluves miellés et d'épices. La bouche est énorme. D'une extrême concentration et richesse fruitée, elle ne souffre toutefois d'aucune lourdeur, une délicate pointe de vivacité se dévoilant en milieu de bouche. La finale, interminable sur le miel et le caramel, ponctue cette cuvée ambitieuse qui a traversé les ans avec succès.

(2018 - 2020)

SEM: 95 - MUSC: 5

Bio Bdy



Conversion



Cherche Distrib.

www.chateau-tourmentine.fr
chateau-tourmentine@oranger.fr

15,5/20

Château le Payral 2011

★★★

Splendide robe vieil or à ocré. Le bouquet est ouvert et complexe. Les fruits jaunes confits, le caramel, abricots sec, le massepain et le miel d'acacia s'y dévoilent de concert. Au fruité intact et croquant, s'ajoute une densité de matière exemplaire dans un ensemble riche et onctueux soutenu par une agréable acidité omniprésente qui maintient la bouche sous tension. Cette cuvée bien équilibrée est ponctuée d'une longue finale en queue de paon.

(2018 - 2023)

SAU - SEM - MUSC

Bio



Cherche Distrib.

www.le-payral.com
contact@le-payral.com



Château Le Payral

15/20

Château Seignoret les Tours

"Coup de Cœur" 2014

★★

Jolie robe doré intense à reflets vieil or. Élégant bouquet, particulièrement charmeur sur les fleurs sucrées, les fruits jaunes voire exotiques (pêche, mangue, ananas...). De doux effluves vanillés s'exhalent ensuite. Prometteur. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée épanouie et fondue, au fruité explosif. Les dégustateurs apprécient l'élégance de ce cru riche et gras, sans lourdeur toutefois. La finale est longue, presque envoûtante. Une réussite.

(2018 - 2024)

SEM: 100



Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-gazziola.com
contact@vignobles-gazziola.com

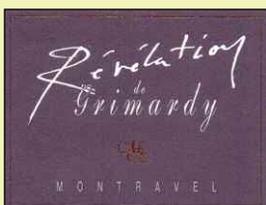
MONTRAVEL ROUGE

15,5/20

Domaine de Grimardy "Révélation de Grimardy" 2015

★★★

Robe cerise profonde et de bel éclat. Une friandise olfactive pour ce bouquet au boisé fin (boîte à cigares, caramel, brioche...). De délicats effluves fruités s'expriment à l'aération (petits fruits rouges, confiserie) dans



un ensemble flatteur et engageant. La bouche est gourmande, le fruité bien présent et l'équilibre gras/acidité est au rendez-vous. Structurée et digeste à la fois, elle est ponctuée d'une longue finale soutenue par de délicats tanins partiellement fondus.

(2019 - 2022)

ME: 80 - CF: 20 **Bio**



www.vins-bergerac-grimardy.com
grimardy@wanadoo.fr

15/20

Château de la Malleveille "Imagine" 2012

★★★

Très jolie robe rubis cerise de belle jeunesse encore. Le bouquet, assez expressif, se montre épanoui et fondu. Les fruits rouges confiturés (4



fruits) sont assortis d'une délicate note minérale et épicée qui apporte davantage de caractère. La bouche est franche et précise. Sèveuse, elle jouit d'une belle structure et d'un fruité bien présent. Les dégustateurs apprécient sa vivacité et ses tanins structurants prometteurs d'un bel avenir.

(2018 - 2020)

MA: 25 - CF: 25 - CS: 25 - ME: 25

Cherche Distributeur(s)

www.malleveille.com
chateaudelamalleveille@wanadoo.fr

MONTRAVEL BLANC 2016

15/20

Union des Viticulteurs "Port Ste-Foy "Terre Bleue"

★★★

6,20 €

Jolie robe éclatante, jaune de Naples pâle. Un nez franc, frais et de caractère sur une agréable minéralité (iode, bougeon de cassis, herbe fraîche) et des effluves fruités gourmands (citron, groseille blanche, pomme granny...). La bouche est pure et précise, construite autour d'une colonne vertébrale acide bien incisive. Les agrumes frais s'y retrouvent dans un ensemble délicatement tramé. La finale, longiligne et digeste souligne la finesse du sauvignon dominant.



SAU: 74 - SEM: 26 Conversion

Cherche Distrib.

www.vins-du-perigord.fr
magasin.cavepsf@orange.fr



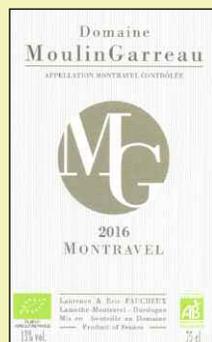
14,5/20

Domaine Moulin Garreau

6,50 €

★★

Une jolie robe ensoleillée, bouton d'or intense. Le bouquet est ample, riche et mûr sur une belle corbeille de fruits (poire, pêche, reine Claude,...) Un nez éloquent. La bouche est à l'avenant. Onctueuse et grasse, elle offre des saveurs fruitées gourmandes dans un ensemble savoureux et bien construit. Une cuvée ample et riche, relevée toutefois en finale par une délicate acidité bienvenue, rafraîchissante et équilibrante.



SAU: 50 - SEM: 50

Cherche Distrib.

www.domainemoulingarreau.fr
info@domainemoulingarreau



Château Larchère

16/20

Château de Peyrel 2014 16,00€

★★★

"Excellence"

Robe dorée intense à nuances vieilles or. Un bouquet ouvert et complexe sur les fruits blancs mûrs, les épices, le miel, le sirop d'érable,... Un nez profond et prometteur. La bouche, franche et précise offre de belles saveurs d'agrumes confits dans un ensemble riche et savoureux. Cette cuvée, encore prometteuse, est ponctuée par une finale de longueur appréciable, ample et rafraîchissante à la fois.



(2018 - 2024)

SEM: 70 - MU: 30 Conversion

M Cherche Distrib.

www.chateaudupeyrel.com
chateau.peyrel@orange.fr

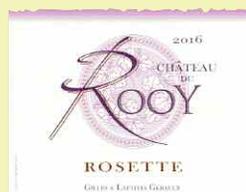


15/20

Château du Rooy 2016

★★★

Jolie robe ensoufflée éclatante. Un bouquet délicatement parfumé sur les effluves floraux et de confiserie. Une belle corbeille d'agrumes et de fruits exotiques complète la palette olfactive engageante. Juteuse et fruitée à souhait, cette friandise offre une belle concentration de matière, du gras et une finale longiligne, relevée par une agréable vivacité équilibrante (bonbons Napoléon).



(2018 - 2020)

SAU: 45 - MU: 30 - SEM: 25



14



Cherche Distrib.

www.chateau-du-rooy.com
contact@chateau-du-rooy.com

14,5/20

Domaine du Grand Jaure 2016

7,50€

★★★ Robe jaune pâle à paille. Un bouquet printanier assez expressif. Les notes florales, les bonbons acidulés et une touche miellée s'expriment progressivement à l'aération. La bouche est franche et de texture fine, On apprécie le fruité croquant (agrumes, fruits jaunes voire exotiques) et la délicate acidité omniprésente qui maintient en équilibre cette cuvée conviviale et digeste. Une gourmandise, plus en élégance qu'en surmaturité.



(2018 - 2020)

SAU - SE

Cherche Distributeur(s)

www.domainedugrandjaure.com

domaine.du.grand.jaure@wanadoo.fr



AUTRES VINS

15/20

Union des Viticulteurs

7,55€

★★★

Port Ste-Foy - "Terre d'Or"
Côtes de Montravel 2014

Robe dorée éclatante. Le bouquet aérien et flatteur offre des effluves floraux parfumés qui laissent place à l'aération aux notes de confiseries et à un panier de fruits bien garni (fruits jaunes et exotiques). La bouche est franche et précise. Les agrumes confits s'y expriment sans retenue dans un ensemble de texture fine et digeste. Les dégustateurs soulignent la délicate acidité omniprésente qui assure équilibre et fraîcheur à l'ensemble. Finale longiligne sans aucune lourdeur.



(2019 - 2020)

SEM: 100 Conversion

Cherche Distributeur(s)

www.vins-du-perigord.fr
magasin.cavepsf@orange.fr



15,5/20

Nicolas Pruvost 2016

6,00€

★★★

"L'inspiration des Pézauds" VDF

Un doré très délicat, de grande brillance. Ce nez assez réservé à l'ouverture dévoile une jolie complexité à l'aération, illustrée par les senteurs de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot) et de confiserie aux fruits exotiques (ananas). Un nez qui invite à la dégustation. Une bouche épurée, incisive, tout en fraîcheur et subtilité, qui se montre particulièrement gourmande. Son fruit juteux séduit dès l'attaque, de même que l'équilibre acidité/douceur, bien respecté. Finale longiligne et pulpeuse, irrésistible.



(2018 - 2020)

SAU: 100

Cherche Distributeur(s)

06/30.85.32.46
nicolas.pruvost24@orange.fr





Les vins rouges de Bergerac s'accordent merveilleusement dans leur jeunesse avec les viandes rouges grillées comme l'entrecôte à la bordelaise ou à la bergeracoise (relevée d'un hachis d'échalotes). Lorsque le temps commence à les patiner, ces vins, à plus forte raison s'ils ont connu un élevage en barriques, se marient avec bonheur aux arômes des plats de gibiers en sauce ou du lièvre à la royale. Les gibiers à plumes tels que faisan ou la bécasse rôtie restent de belles alternatives, mais Périgord oblige, on ne saurait oublier la truffe. L'alliance avec les fromages fera appel aux produits possédant de la personnalité sans être trop forts.

La vivacité et le fruité des bergerac blancs secs non boisés s'accordent avec les poissons de mer et les poissons grillés: sardines, maquereaux, daurades. Le plaisir se trouvera aussi dans l'alliance avec des plats plus exotiques tels que les sushis, les poissons marinés, le carpaccio de boeuf ou le curry de poissons. Plus surprenant, le mariage se révèle assez réussi avec les asperges et artichauts.



Vins parfumés et onctueux, les crus liquoreux de Monbazillac et Saussignac sont les compagnons tout désignés pour l'inévitable foie gras du Périgord, cuit, poêlé ou mi-cuit. On peut aussi servir ces vins puissants sur toutes les recettes sucré-salé et sur certaines viandes blanches. L'alliance avec les crustacés accommodés d'une sauce relevée sera intéressante. Enfin, pour clôturer un repas, l'accompagnement des pâtisseries telles que la tarte aux figues ou aux abricots ou de mousses de fruits exotiques fera merveille.

CAVISTES - WIJNHANDELAREN

- | | | |
|--|---|---|
| <p>1 Jacques Delire: Mons
Vins Naturels.be
Vins Lacroix: St Georges sur Meuse</p> <p>2 Fruits de la passion: Perwez</p> <p>3 Magnus: Deurne
Niels Vins: Brussels
Brasserie du Grand Enclos</p> <p>4 Biobelvin: Spa
Maagvin: Visé
Alkenmaes: Malines
Le clos du Soleil: Vodelee
Daune-Habaru: St Marie
sur Semois
Wine & Cofee Lovers: Maenhout
Brasserie Delsart: Fernelmont</p> | <p>5 John & Natalie: Ath
Hostellerie de Peiffeschof: Arlon</p> <p>6 Rabotvins: Gand</p> <p>7 Bar à Gouts: Jamoigne
Privinliège: Wavre
Calivin: Wihogne
La Cavinière: Spa
De Vinotheek: Roeselaere
Ghoos: Laakdal-Vorst
Terre et Vin: Lasne
Aux sens large: Avin
Mouchart: Brussels
La Cave de Batisse: Beauraing</p> <p>8 Didier Kort & PJ Vermeiren: Lille</p> <p>9 Cinocco: Brussels</p> | <p>10 Hasselt Milesime: Hasselt
Couvreur: Neerlinter
Wijnhuis Douchy: Oostende</p> <p>11 Copains de Soif: Orsmaal</p> <p>12 Patrice Peiffer: Tintigny</p> <p>13 Pirard: Genappe</p> <p>14 Cellier de Joconditas: Nignault
Au clos de Préalle: Marchain
Les Trésors du Vignoble: Wavre</p> <p>15 Postelein: Tremolo-Keerbergen
Het Wijnkelderke: Bree
Popsss (internet)</p> <p>16 Wijnen Sanders: Roeselare</p> |
|--|---|---|

SALONS

- | | | |
|---|---|---|
| <p>A Cambrai
Condette (le Touquet)</p> <p>B Prowijn: Dusseldorf</p> <p>C CapVin: Mouscron</p> <p>D Halluin (F)
Steinsel (Lux.)</p> <p>E Vignerons indépendants Lille
et Strasbourg et Luxembourg</p> | <p>F Tertre St Ghislain
Vielsam
La Louvière</p> <p>G Vignerons Indépendants Lille
Liège (Vert Bleu Soleil)</p> <p>H Marjolaine & Vinibio: Paris</p> <p>I Seclin (F)</p> | <p>K Neupré & Ernages</p> <p>L Rotary de Thuin</p> <p>M Wine & Spirit fair: Antwerpen
Chateau d'Acoz: Philippeville</p> <p>N Vini Birre Ribelli: Brussels</p> |
|---|---|---|

Les vins de Graves, une alliance unique entre diversité et richesse



L'appellation Graves représente le berceau historique du vignoble bordelais. Son véritable essor ne commence toutefois qu'au Moyen-Age, au moment où les premières vignes sont plantées au coeur même de la ville et aux alentours, sur des terres caillouteuses impropres à toute autre culture. A partir du mariage d'Alienor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenêt (1152), l'octroi à la "Banlieue" d'importants privilèges, prohibant toute concurrence tant qu'il restait une seule barrique de vin à vendre dans Bordeaux, augurait une longue période de grande prospérité, à une époque où le vin de Bordeaux était baptisé, à juste titre, "Claret Wine".

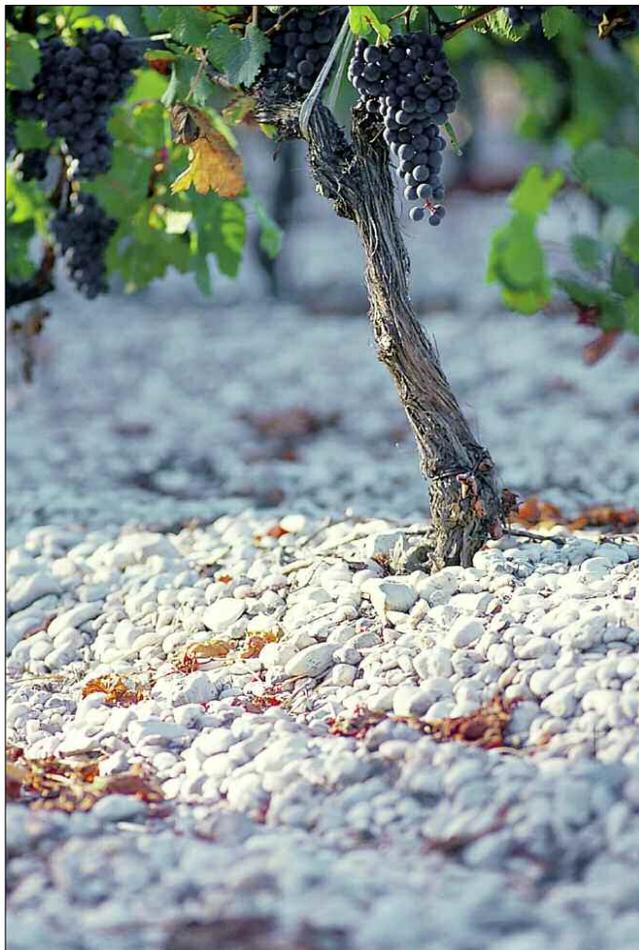
Nés sur un terroir identitaire entre La Brède et Langon, les vins de GRAVES sont des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée remarquables pour leur élégance. Vins d'assemblage, issus d'un mélange subtil et variable de plusieurs cépages, ils se font GRAVES rouge, GRAVES blanc sec ou GRAVES SUPERIEURES (moelleux) au gré des envies.

Aujourd'hui, 3.500 ha de vignes sont cultivées par 240 viticulteurs de l'appellation qui travaillent avec passion et rigueur afin de continuer à produire des vins blancs et rouges à la hauteur de leur notoriété.

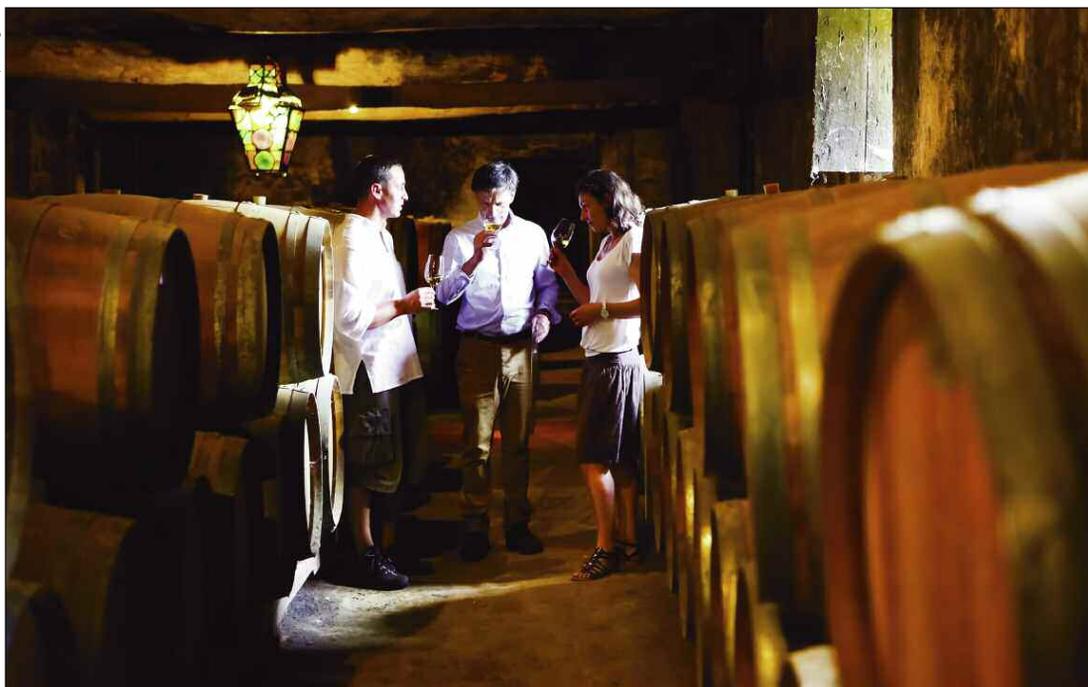
Le terroir est issu d'une histoire longue et complexe, étroitement liée à la naissance du fleuve Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Véritable dentelle géologique, il est constitué, comme son nom l'indique, de galets, cailloux, graviers plus ou moins gros, sables mêlés à des limons et argiles, reposant par endroit sur des calcaires mais généralement sur du sable pur, de l'aliôs ou des argiles. Ces sols pauvres d'une grande perméabilité et les pentes favorisant l'écoulement des eaux assurent une régulation optimum de l'alimentation hydrique de la vigne.

Réfléchissant le rayonnement solaire, les graves redistribuent progressivement la chaleur sur les grappes et contribuent ainsi à une meilleure maturation du raisin. Quant au climat, il est représentatif de la Gironde, influencé par l'océan Atlantique : tempéré et favorable à la vigne par sa douceur.

Les GRAVES Rouges sont réputés pour leurs arômes de fruits rouges et leur belle structure tannique. Ces vins bénéficient d'un encépagement



© G. Tessier



équilibré où les Cabernets apportent arômes et structure et le Merlot parfum et souplesse auxquels s'ajoutent le Petit-Verdot, le Malbec et le Carmenère.



Les GRAVES Blancs, élaborés avec du Sémillon, développent des notes florales ainsi qu'un gras naturel qui n'exclut pas la fraîcheur.

Assemblés au Sauvignon aux qualités de vivacité et d'expression et à la Muscadelle aux notes légèrement musquées, les GRAVES Blancs font ressortir des arômes de fleurs et d'agrumes accompagnés parfois de notes exotiques ou mentholées. Leur élevage en barrique, de plus en plus fréquent, leur permet de gagner en richesse et complexité après quelques années de vieillissement. Les blancs non boisés jouent finement sur le fruit et la fraîcheur et sont dans ce cas largement portés par le Sauvignon Blanc.

Les GRAVES SUPERIEURES vins moelleux, issus de raisins récoltés à surmaturation, vendangés par tries successives manuelles, sont structurés autour du Sémillon, fournissant des vins ronds, amples, de couleur or, parfois associé au Sauvignon et à la Muscadelle apportant alors de la fraîcheur.

De wijnen van de Graves, een enig huwelijk tussen verscheidenheid en rijkdom



Hier bevindt men zich in de historische wieg van de bordelese wijngaard. Haar echte ontplooiing begint pas in de middeleeuwen, wanneer de eerste wijnstokken geplant werden in het midden en rond de stad, op kiezelstenen waar andere gewassen niet konden groeien. Vanaf het huwelijk tussen Alienor d' Aquitaine met Henri II plantagenet (1152), kende de toekenning tot de "Banlieu" belangrijke voordelen, door elke concurrentie te verbieden zolang er ook maar 1 vat te koop was in Bordeaux en betekende een voorteken van een lange winstgevende periode, in een periode dat de Bordeaux-wijn ten juiste titel "Claret wine" werd gedoopt.

Tussen La Brede en Langon, geboren op een identieke terroir, zijn de wijnen van de Graves, allen in AOC, opmerkelijk door hun elegantie. Wijnen, subtiel gemengd en afwisselend door meerdere druivenrassen, zorgen ze voor rode GRAVES, witte droge GRAVES of GRAVES SUPÉRIEURES (zoet) naargelang ieders zin.

Vandaag bewerken 240 wijnboeren van de appellatie met passie en overgave de 3500 Ha wijngaard om de kwaliteit van hun witte en rode wijnen ten top te houden. Het terroir heeft te maken met het ontstaan van



© CIVB

de Garonne met haar lange en complexe geschiedenis maar ook haar aanpassingen door de gletsjertijden na het kwartaal tijdperk.

Zoals de naam het verraadt, wordt dit als het ware geologisch kantwerk gevormd door keien, kiezel, al dan niet gelijk van formaat, gemengd zand met klei op een nederzetting van kalk maar meestal op zuiver zand.

Deze niet doordringbare ondergrond alsook hun hellingen zorgen er voor dat het water een ideale voorraad betekent wat de watervoeding van de ranken betreft.

Door de zon te laten weerkaatsen gaan de kiezels geleidelijk aan de warmte overbrengen naar de druiven en zorgt voor een beter rijpheid van de druif. Het klimaat wordt beïnvloed door de Atlantische oceaan: gematigd en zacht en dus bevorderlijk voor de wijngaard.

De rode GRAVES werven bekendheid door hun aroma's van rood fruit en hun mooie tanninerijke structuur. Deze wijnen zijn mooi evenwichtig waar de Cabernets voor voldoende aroma's en structuur zorgen, de Merlot het parfum en de lenigheid gaan bevorderen en waar we ook nog Petit-Verdot, Malbec en de Carmenere kunnen aan toevoegen.

De witte GRAVES, meestal afkomstig van de Semillon, brengen florale toetsen teweeg alsook



© CIVB

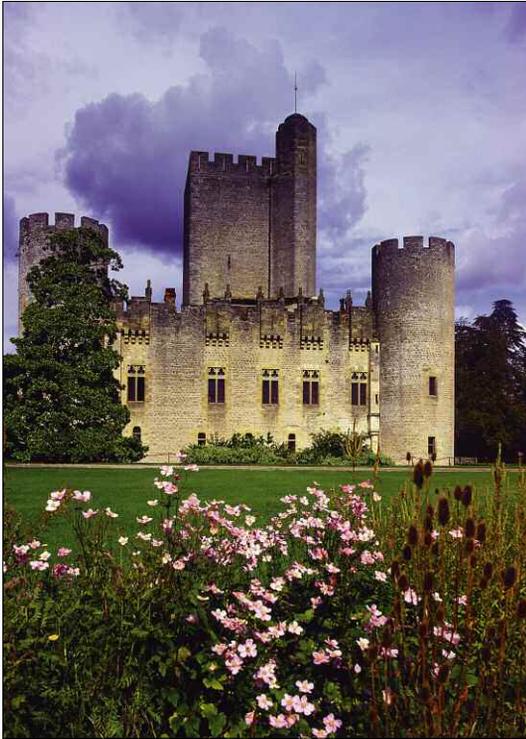
een zekere vetheid die de frisheid niet uitsluit. Met de expressieve en speelse Sauvignon, met de Muscadelle met licht muscustoetsen, zullen deze witte GRAVES florale en citrustoetsen, soms vergezeld van een hint van munt of zelf exotische



© Belloc

tonen teweeg brengen. Meer en meer worden deze wijnen opgevoed in eiken vaten hetgeen hen aan rijkheid en complexiteit doet winnen na enkele jaren veroudering. De witte wijnen die niet in eiken vaten werden bewaard gaan meer fruit en frisheid weergeven en hebben dit meestal te danken aan de Sauvignon Blanc.

De zoete GRAVES SUPERIEURES, enkel afkomstig van overrijpe Semillon druiven en geogst door manuele "tries successives" leveren ronde, volle goudkleurige wijnen maar door toedoen van Sauvignon en Muscadelle wordt de frisheid bewaard.



© CIVB

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

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

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



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



= Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Accueil de camping-car
= Onthaal camping-car



= Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Haute Valeur Environnementale



= Disponible en Belgique (voir page 48)
= Beschikbaar in België (voir page 48)



= Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

ME: Merlot - MA: Malbec - CS: Cabernet Sauvignon - CF: Cabernet Franc
PV: Petit Verdot - SEM: Sémillon - SAU: Sauvignon

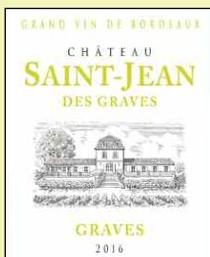
GRAVES ROUGE 2016

Lors de notre passage, les crus du millésime 2016 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2016 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

16/20 Château Saint-Jean des Graves

★★★ Superbe robe profonde, rubis carmin intense. Le bouquet est élégant et flatteur. Il associe les effluves floraux aux notes de confiserie (cuberdon) et de boisé fin (lactique). Engageant. Une bouche suave et gourmande, sur un fruité intact (fruits rouges) et un équilibre gras/acidité exemplaire. De délicats tanins de fruits, partiellement fondus, apportent vigueur et potentiel de garde à une cuvée de concentration appréciable. Précise et bien construite elle fait honneur à son appellation.



(2018 - 2023)

ME: 70 - CS: 30

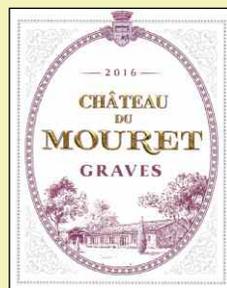
Cherche Distributeur(s)

www.chateauliot.com
chateau.liot@wanadoo.fr

15,5/20 Château du Mouret

7,35€

★★★ Eclatante robe rubis grenat. Le bouquet est ouvert et marqué actuellement par l'élevage (tabac blond, caramel, boîte à cigares). Au fil de l'aération se dévoilent des notes de fruits rouges confiturés et de confiserie. Une ensemble charmeur et gourmand. La bouche, pleine et incisive, révèle un fruité plus présent. Des tanins structurants apportent du caractère, de la vigueur et la promesse d'un bel avenir. La finale est longue et gagnera en finesse d'ici un ou deux ans.



(2019 - 2022)

Cherche Distributeur(s)

www.medeville.com
medeville@medeville.com

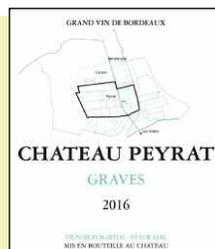


15/20

Château Peyrat

9,00€

★★ Robe rubis cerise, limpide et brillante. Le bouquet quelque peu fermé aujourd'hui, livre progressivement à l'aération des effluves de fruits rouges et d'épices, rejoints ensuite par un registre délicatement minéral. Les dégustateurs apprécient la franchise et la vigueur d'une bouche de caractère. Précise, sans artifices, elle séduit par la fraîcheur de son fruité croquant et par la finesse d'un ensemble bien construit et d'accès immédiat.



(2018 - 2021)

ME: 80 - CS: 10 - CF: 10

Cherche Distributeur(s)

www.chateaupeyrat.fr

chateaupeyrat@vignoblesmartialdulor.com

© CIVB



17/20

Château d'As

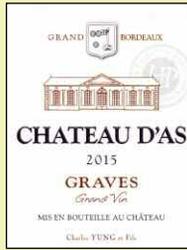
9,50 €

★★★

"Grand Vin"

Rubis grenat de belle brillance, au disque encore bleuté. Dès l'ouverture, le bouquet témoigne d'un élevage noble (senteurs de tabac blond, boîte à cigares, santal).

Ce registre est rejoint par les fruits rouges et noirs mûrs (prune, cerise, mûre sauvage). Très engageant! Ce cru de haut rang s'impose par sa noblesse de charpente, sa trame serrée et le parfait équilibre entre tanins et fruit. Un bel exercice de vinification lui a permis d'exprimer un fruit intense (mûre, griotte, cassis), enveloppé de tanins nobles pouvant encore se fondre dans la matière. Un vin ambitieux.



(2019 - 2022)

ME: 60 - CS: 30 - CF: 10

Cherche Distributeur(s)

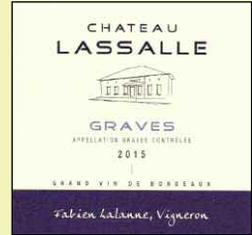
www.leshautsdepalette.com
contact@leshautsdepalette.com

17/20

Château Lassalle

★★★

Splendide robe concentrée et très jeune, grenat soutenu au disque fermé. Un bouquet à forte personnalité, qui associe minéralité, arômes de baies noires sauvages et épices. Touche grillée à l'aération. Ambitieuse par sa structure et son grain serré, cette cuvée riche en extrait sec ne cède pas à la facilité. Son équilibre acidité/gras/tanins semble abouti et le fruit a été respecté par l'élevage. Superbe équilibre d'ensemble et grand potentiel pour ce vin sérieux mais sans excès, ponctué d'une longue finale séveuse ne demandant qu'à se patiner.



(2019 - 2022)

ME - CS **HVE**



Cherche Distrib. Bxl & Anvers

www.chateaulassalle.com
contact@chateaulassalle.com

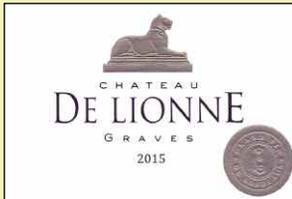
16,5/20

Château De Lionne

★★★

Rubis cerise au disque ouvert. Un nez tout en douceur et enveloppement, qui mêle les arômes de fleurs et fruits rouges frais à une touche lactique douceuse. Très élégant.

Un vin bien construit, dont la charpente tannique présente et distinguée se place au service d'un fruit généreux et rafraîchissant (mûre sauvage, griotte). Délicate touche épicée et légèrement grillée en finale pour un cru concentré qui témoigne d'une belle ambition.



(2018 - 2021)

ME - CS - PV



Cherche Distrib.

www.chateaudelionne.net
chateaudelionne@orange.fr



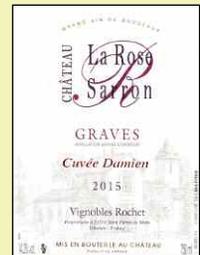
16,5/20

Château La Rose Sarron

★★★

"Cuvée Damien"

Magnifique robe grenat intense au disque fermé. Dès l'ouverture, les notes liées à l'élevage s'expriment librement mais sans excès, se plaçant résolument au service d'un fruité bien mûr et généreux (cerise, fraise, myrtille). De la mâche, du nerf, un superbe équilibre acidité/gras et une charpente tannique encore jeune mais distinguée et vigoureuse impriment un caractère ambitieux à ce vin dont le fruit se montre mûr et expressif (bigarreaux, mûre sauvage). Un cru promis à quelques années de garde.



(2019 - 2022)



Cherche Distrib.

www.la-rose-sarron.com
contact@la-rose-sarron.com



© philaquejeune

16/20

Château Beauregard Ducasse

★★★ Splendide robe grenat intense encore jeune et éclatante. Les dégustateurs sont sous le charme de ce bouquet crémeux et profond, qui associe les arômes de fruits en confiture (cerise noire, myrtille), vanille, épices douces et graphite. Un nez qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Presque corsée, solidement construite, elle se montre séveuse et se voit soutenue par une charpente ambitieuse et partiellement fondue. Le fruit commence à s'exprimer, dans un ensemble riche en extrait sec. Un vin bâti pour affronter sereinement l'avenir.



(2019 - 2023) ME: 60 - CS: 30 - PV: 10



www.mjperromat.com
aperromat@mjperromat.com

16/20

Château Lusseau

★★★ Robe carminée intense de bel éclat, à légères nuances encore bleutées sur le disque.

Délicatement parfumé, charmeur, l'ensemble exhale sans retenue un beau panier de fruits gourmands (fraise, cerise, grenade). Dès l'attaque, la bouche se montre pulpeuse et lissée, laissant un fruit prégnant s'imposer (mûre sauvage, cassis, cerise). De délicats tanins ne demandant qu'à se fondre enveloppent l'ensemble et la finale, de persistance appréciable, livre une subtile touche réglissée.



(2018 - 2021)

ME: 50 - CS: 40 - MA: 10



www.chateaulusseau.com
berengere@chateaulusseau.com

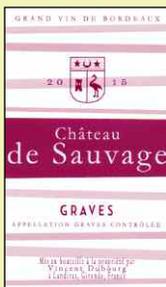


15,5/20

Château de Sauvage

9,00€

★★★ Très jolie robe carminée intense, de grand éclat et de belle jeunesse encore. Une grande douceur se dégage de ce bouquet enveloppé, qui mêle dans une belle harmonie les senteurs de fruits au sirop (myrtille, mûre), vanille et épices douces. Léger fumé à l'aération. Dès l'attaque, la bouche se montre droite et franche, généreuse en saveurs fruitées (baies rouges et noires) et soutenue par des tanins civilisés et gourmands. La texture est assez serrée et la finale propose une agréable persistance.



Un vin épanoui très agréable et doté d'un bel équilibre.

(2018 - 2020)

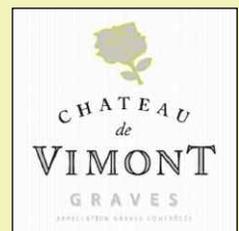
B Cherche www.chateaudesauvage.fr
Distributeur(s) info@chateaudesauvage.com

15,5/20

Château de Vimont

10,40€

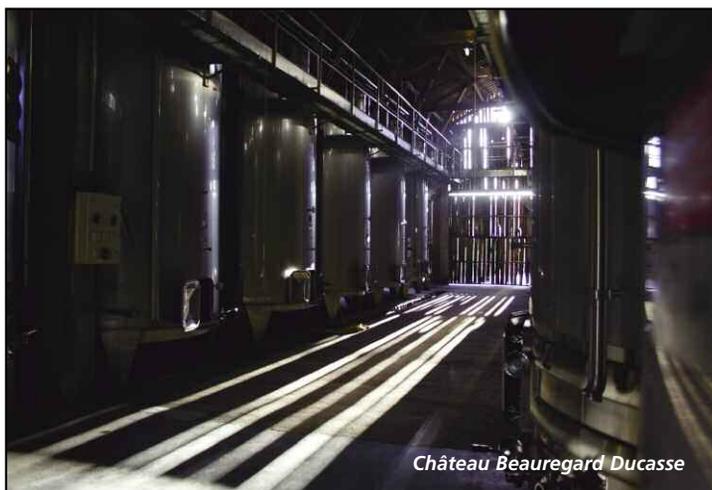
★★★ Robe cerise ne présentant plus de signe de jeunesse. Un bouquet franc et engageant, livrant un fruit généreux et mûr (cerise, framboise). Une touche lactique enveloppante s'impose à l'aération. Attaque franche, nette et rafraîchissante, suivie d'un milieu de bouche qui laisse un fruit exubérant s'exprimer (baies rouges). L'ensemble présente une texture fondue tout en offrant une délicate et agréable accroche structurante. Un cru bien construit.



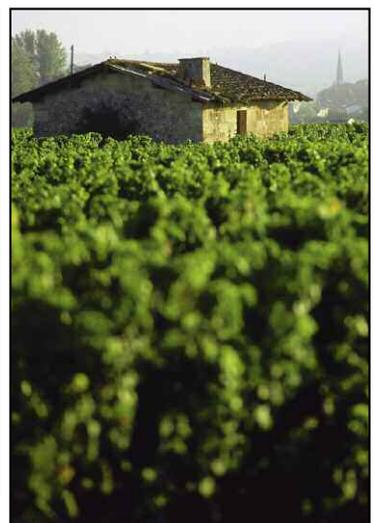
(2018 - 2020)

ME: 80 - CS: 20

Cherche [05/56.67.39.60](tel:0556673960) - [07/76.57.02.66](tel:0776570266)
Distributeur(s) nraynaud@institut-don-bosco.fr



Château Beauregard Ducasse

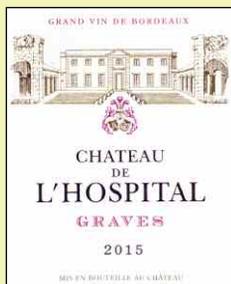


X X Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 48

15,5/20

Château de l'Hospital

★★ Robe cerise assez intense, brillante et limpide. Un nez enveloppé et charmeur qui s'apparente à une friandise par ses senteurs de gelée de framboises, cerises confites et cuberdon. Touche lactique flatteuse à l'aération pour un ensemble engageant. Une bouche pleine et suave, dont la puissance fruitée se montre pulpeuse (bigarreaux, mûre) et soutenue par des tanins extrêmement élégants et gourmands. Finale salivante et de persistance appréciable.



(2018 - 2021)

ME: 70 - CS: 30 Conversion **Bio**



6

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudelhospital.fr
chateauhospital@gmail.com

15,5/20

Château Haut Selve

★★ Une robe cerise assez intense, à reflets en début d'évolution sur le disque. Les effluves fruités (cerise, cassis) et délicatement épicés se livrent de concert, dans un ensemble qui se complète à l'aération de fines notes liées à l'élevage (cuir frais, tabac). Un vin sérieux, bien construit, dont la densité de matière fruitée se voit soutenue par une charpente tannique distinguée en voie d'intégration. Longue finale délicatement épicée, relevée par de fins amers.



(2018 - 2022)

ME: 60 - CS: 40



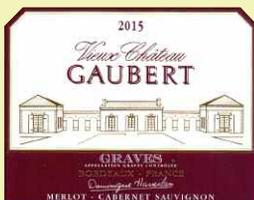
7

www.maison-leda.com
c.veillon@maisonleda.fr

15,5/20

Vieux Château Gaubert

★★ Un beau rubis grenat profond et concentré, de belle jeunesse encore. Ce bouquet mûr et expressif associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (myrtille, griotte) et de boisé délicat. Agréable touche lactique à l'aération. Les dégustateurs ont apprécié la concentration de cette bouche savoureuse, dont l'expression fruitée se voit soutenue par une charpente partiellement fondue. Un vin vigoureux, doté d'un bel équilibre acidité/gras, ponctué d'une finale persistante sur la cerise du nord.



(2018 - 2021)

ME: 50 - CS: 50



10

Cherche Distrib.

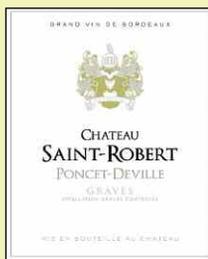
05/56.67.18.63
dominique.haverlan@libertysurf.fr

15,5/20

Château Saint-Robert

★★ Poncet-Deville

Très jolie robe rubis cerise de belle densité, à reflets carminés sur le disque. Parfumé et classique, le bouquet livre ses arômes de fruits rouges et noirs de belle maturité, associés à une touche de café et de fumé qui s'accroît à l'aération. Ce vin fondu et épanoui séduit par sa tendresse de texture, ses tanins assagis et l'expression d'un fruit confituré presque crémeux (griotte, myrtille). Touche lactique accentuée dans une finale enrobée et persistante.



(2018 - 2021)

ME: 60 - CS: 40



8

www.chateau-saint-robot.com
commercial.cellarmony@orange.fr

Bio

© CVB



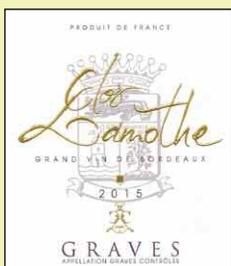
Landiras

15/20

Clos Lamothe

10,50€

★★★ Chatoyante robe rubis carmin de belle intensité. Le bouquet, presque féminin, est délicatement parfumé, associant maturité et douceur lactique, sur des arômes de cerises, framboises et fraises confiturées. Franche et gourmande, de texture particulièrement fine, la bouche confirme la délicatesse et la douceur du bouquet. Les tanins s'y montrent fondus, dans un ensemble qui privilégie un fruit franc et généreux. Une cuvée croquante et conviviale, à partager sans tarder.



(2018 - 2019)

ME: 95 - CS: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.closlamothe.com
contact@closlamothe.com



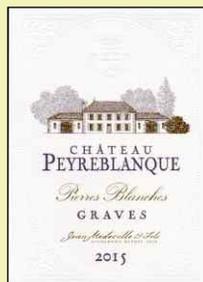
15/20

Château Peyreblanque "Pierres Blanches"

12,00€

★★

Robe cerise au disque ouvert en début d'évolution. Flatteur et parfumé dès l'ouverture, ce nez presque féminin évoque la fraise confiturée et la gelée de framboises. Subtile touche lactique à l'aération. La bouche confirme sans retenue le profil délicat et finement texturé d'un ensemble offrant beaucoup de gras et d'élégance, sur un fruité intact (baies rouges). Une finale plaisante et agréablement persistante pur un cru convivial, à savourer aujourd'hui.



(2018 - 2020)

CS: 70 - ME: 30

Cherche
Distributeur(s)

www.medeville.com
medeville@medeville.com



Le Gîte du Clos Lamothe



2 épis
Réf: G2160

Recommandé
par V.T.A.



A 25 km de Bordeaux
et aux portes de la forêt des Landes

Gîte de charme 2 chambres

Au cœur de l'exploitation viticole
avec vue exceptionnelle sur le terroir des Graves,
les coteaux de la Garonne et son méandre.



7, Route de Mathas • 33640 Portets
05.56.67.23.12 • 06 86 43 61 89
contact@closlamothe.com



15/20 La Tour des Remparts

★★

Robe cerise limpide et éclatante, peu concentrée. Le bouquet, délicatement parfumé se révèle aérien et flatteur. Les notes de confiserie et de petits fruits rouges témoignent de son élégance. Engageant. La bouche est le juste reflet du nez. Finesse de texture et fruité gourmand pour une cuvée épanouie et suave qui jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Les tanins sont lissés et la finale longiligne est relevée par une délicate acidité rafraîchissante et digeste. Une friandise!



(2018 - 2020)

ME: 80 - CS: 20



9

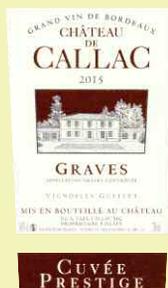
www.closdady.com
clos.dady@wanadoo.fr

15/20

Château de Callac "Cuvée Prestige"

★★

Rubis profond de belle intensité, limpide et brillant. Élégant et assez complexe, le bouquet associé de généreuses senteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs à une touche lactique flatteuse. L'aération apporte une touche d'épices revigorante. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la trame serrée et l'équilibre acidité/gras de ce vin texturé paré de tanins partiellement lissés. Les saveurs de cassis et griotte se voient rejointes en finale par une fine touche réglissée et de jolis amers.



(2018 - 2020)

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudecallac.com
callac-mg@orange.fr

14,5/20

Château Piron

★★

Jolie robe carminée intense, brillante et limpide. Franc et rafraîchissant, ce nez délicat libère sans attendre ses arômes de fruits rouges (fraise, framboise, cerise) et de confiserie (violette). Une friandise olfactive! Ce cru convivial a séduit par sa franchise d'expression, son bel équilibre acidité/moelleux et la délicatesse de sa texture. Le fruit y est digeste et généreux (bigarreaux, fraise des bois). Finale agréablement persistante, savoureuse et tout en pulpe.



(2018 - 2020)

ME: 80 - CS: 20



11

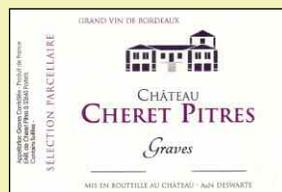
www.chateau-piron.fr
muriel.boyreau@chateau-piron.com

14,5/20

Château Cheret Pitres

★★

Une robe de concentration intense, au disque toutefois ouvert et en début d'évolution. De puissants effluves de moka et torréfaction envahissent le premier nez. L'aération laisse s'exprimer quelques fragrances de baies noires sauvages. La bouche présente de l'enveloppement et une texture fine. On y apprécie les saveurs de réglisse, mûre et cassis et le profil torréfié d'une finale persistante, devant enco-re se fondre pour que l'ensemble gagne en harmonie.



(2019 - 2020)

ME - CS



Ch. Distrib. Bxl
& Wallonie

www.chateacheretpitres.com
chateacheretpitres@gmail.com

© CIVB



16,5/20

Château du Haut Maray

★★★ Rubis cerise dense et brillant, pour une robe concentrée encore jeune. Dès l'ouverture, ce bouquet se montre engageant et charmeur par ses intenses effluves de cerises et myrtilles confituriées. Une touche lactique presque crémeuse apparaît ensuite. Les dégustateurs s'accordent pour louer le densité de chair de ce cru sérieux dont le fruit (mûre, griotte) s'allie aux épices et à un boisé bien maîtrisé pour offrir une bouche pleine et corpulente mais sans excès, l'ensemble se voyant ponctué d'une longue finale subtilement épicée, relevée par de jolis amers. Bel exercice de vinification pour un vin complet.

(2018 - 2023)

ME: 70 - CS: 30



13 Cherche Distrib.

05/56.76.83.33
chateauduhautmaray@cegetel.net

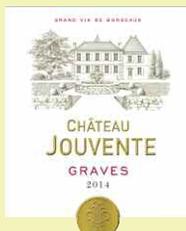
16/20

Château Jouvante

★★★ Robe rubis à reflets d'évolution, de bel éclat. Le bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits rouges et noirs au sirop (griotte, mûre, myrtille) et un registre lactique douxcreux (vanille, crème). Touche de boisé subtil et d'eucalyptus à l'aération. L'attaque, serrée et croquante de fruit, relevée par une charpente encore ferme mais de grande noblesse, donne le ton d'une cuvée ambitieuse et complexe, dont le volume de matière n'a d'égal que l'élégance de tanins. Finale étoffée et énergique, confirmant la concentration fruitée (cassis, mûre, cerise) et un élevage parfaitement maîtrisé. De la belle ouvrage!

(2018 - 2022)

ME: 63 - CS: 34 - PV: 3



14 Cherche Distributeur(s)

www.chateau-jouvante.fr
chateaujouvante@wanadoo.fr

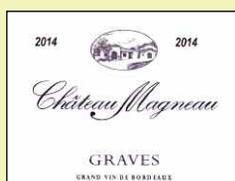
15,5/20

Château Magneau

★★★ Très jolie robe cardinal intense, lumineuse et concentrée. On est d'emblée séduit par ce nez profond et généreux en arômes fruités (griotte, mûre) et délicatement boisés (toast, grillé subtil). Un bouquet complet et enveloppé. Ce vin bien construit fait preuve d'une certaine ambition par sa densité de grain, l'intégration de son élevage bien présent dans la matière fruitée et la présence de tanins gourmands et partiellement fondus. Un cru sérieux et joliment tramé, pouvant encore évoluer favorablement sur 2 à 3 ans. Longue finale cacaotée et finement toastée offrant une jolie tension.

(2018 - 2021)

ME: 55 - CS: 41 - PV: 4



16 www.chateau-magneau.com
ardurats@chateau-magneau.com



15,5/20

Château de Chantegrive

★★ Robe cerise à nuances légèrement tuilées sur le disque. Les notes de boisé noble et torréfiées dominent l'ouverture, avant de laisser place aux épices et à quelques effluves de caramel. Ce cru aujourd'hui lissé et charmeur livre une bouche fondue, de grande douceur, où les saveurs de fruits rouges cuits (fraise, cerise) et d'épices douces se livrent de concert. Quelques tanins délicats apportent un regain de vigueur à une finale agréablement persistante, aux contours lissés.

(2019 - 2020)



15 www.chantegrive.com
courrier@chateau-chantegrive.com



Château de Chantegrive



15/20

Château Les Clauzots

★★★ Robe cerise assez intense, sans signes d'évolution sur le disque. Le premier nez se montre davantage sur le grillé et les épices que sur le fruit.

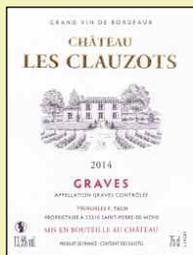
L'impression toastée se confirme ensuite, laissant toutefois apparaître quelques senteurs de baies noires sauvages (sureau, mûre). Ce vin aujourd'hui épanoui livre une bouche lissée, dotée d'un beau gras et d'une texture chaleureuse.

Les saveurs de fruits rouges cuits s'y expriment sans retenue et la finale, fondue, révèle une agréable persistance. Un cru gourmand et équilibré.

(2018 - 2020)

Cherche
Distributeur(s)

www.chatealesclauzots.com
chatealesclauzots@wanadoo.fr



15/20

Château Langlet

★★ Belle robe assez concentrée, carminée intense.

Le bouquet moyennement démonstratif, libère progressivement de délicats effluves de fruits rouges confiturés et de boisé fin (biscuit, brioche grillée) dans un ensemble doucereux et engageant.

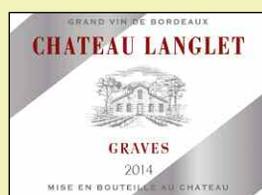
Une cuvée épanouie qui offre une belle finesse de texture, des tanins lissés et un fruité gourmand. A l'image du nez, la bouche élégante plus qu'opulente séduit par sa finesse, son équilibre et sa finale longiligne et digeste, rafraîchie par une agréable acidité ascendante.

(2019 - 2020)

CS: 15 - ME: 85



www.latourmartillac.com
chateau@latourmartillac.com



15/20

Château de Vimont

9,95€

★★★ Rubis carminé assez intense, au disque de belle jeunesse encore. L'élevage a marqué de son empreinte la gamme aromatique du bouquet. S'y associent les notes grillées et torréfiées qui dominent l'ouverture, avant de laisser place à un fruité bien mûr (baies noires au sirop).

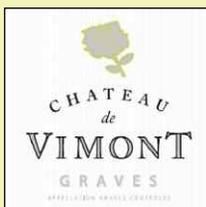
Les dégustateurs relèvent l'équilibre moelleux/tanins de ce vin aujourd'hui épanoui, dont l'expression de fruit (cerise, myrtille) prend le pas sur une charpente tannique bien dosée. Tout est bien en place dans cette bouche gourmande et digeste, ponctuée d'une finale rafraîchissante sur les petites baies acidulées.

(2018 - 2020)

ME: 80 - CS: 20

Cherche
Distributeur(s)

05/56.67.39.60 - 07/76.57.02.66
nraynaud@institut-don-bosco.fr



14,5/20

Château La Blancherie

10,80€

★★ Robe rubis de belle densité, en tout début d'évolution. Franc et délicat, ce nez charmeur propose une belle association entre épices douces et fruits rouges confiturés (framboise, cerise). La bouche est en contrastes. Porté par une charpente tannique encore bien présente et devant se fondre dans la matière, ce vin structuré présente une vigueur solide et encore ferme, la concentration fruitée cherchant pour l'instant à s'imposer. L'ensemble se montre sérieux, encore quelque peu corsé et relevé en finale par une agréable amertume réglissée.

(2019 - 2021)

ME: 70 - CS: 20 - CF: 10



Cherche
Distrib.

www.chateau-la-blancherie.com
contact@chateau-la-blancherie.com



16/20

Château du Haut Maray

★★★ Splendide robe carminée profonde et éclatante. Le bouquet parfumé est marqué par l'élevage. Les effluves de moka (babelutte), tabac blond et notes grillées laissent progressivement place, à l'aération, à une fruité délicat et des notes presque lactiques et crémeuses. Une bouche franche et structurée, pour cette cuvée qui offre beaucoup de mâche et des tanins structurants qui ne demandent qu'à se fondre davantage. La finale, longue et charnue, peut encore gagner en harmonie.



(2019 - 2021)

ME: 70 - CS: 30



13 Cherche Distrib.

05/56.76.83.33
chateauduhautmaray@cegetel.net

15,5/20

Château Camarset

9,00€

★★★ Eclatante robe cerise, limpide et brillante. Superbe bouquet, ouvert et flatteur qui associe un fruité gourmand (rouges et noirs biens mûrs) à de délicates effluves d'épices orientales. Engageant! Les dégustateurs soulignent unanimement la finesse de texture et le fruité juteux de cette cuvée élégante et aboutie, qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Sans artifices ni surextraction, d'un équilibre parfait, elle est ponctuée d'une finale longiligne, rafraîchissante et digeste.



(2018 - 2021)

Cherche Distributeur(s)

06/50.77.08.01
chateau.camarset@gmail.com

15/20

Château Caillivet

"F'in"

★★

Robe assez concentrée au disque légèrement ocré. Le bouquet gourmand se révèle engageant et parfumé. La violette, les confiseries et un beau panier de petits fruits rouges s'y exhalent de concert. On apprécie la concentration de matière et les tanins partiellement lissés qui soutiennent une cuvée structurée et ambitieuse. Le fruit n'est pas en reste et la finale, vigoureuse et tendue, témoigne de l'équilibre et de l'évolution favorable de cette cuvée bien construite.



(2018 - 2020)

CS - ME



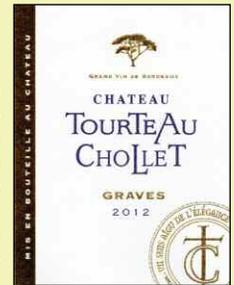
www.chateau-caillivet.com
chateucaillivet@orange.fr

14,5/20

Château Tourteau Chollet

★(★) Jolie robe cerise intense et éclatante.

Le bouquet est ouvert et mature sur les fruits rouges confiturés et de délicates notes épicées et minérales. La bouche est franche et offre un bel équilibre gras/acidité. Le fruit est bien présent et l'ensemble, de concentration appréciable, est relevé par une finale vigoureuse et rafraîchissante. Un vin épanoui, équilibré et digeste, plus en finesse qu'en démonstration.



(2018 - 2020)

ME: 40 - CS: 40 - PV: 20 **HVE**



17 Cherche Distrib.

www.vitisvintage.com
contact@vitisvintage.com

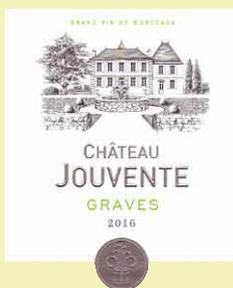


Château Caillivet

16,5/20

Château Jouvette

★★★ Jolie robe bouton d'or ensoleillée. Flatteur et expressif, de belle complexité, ce nez associe les notes de massépain, chèvrefeuille, poire mûre et biscuit aux amandes. Splendide bouche ample et riche, solidement construite, issue d'un élevage parfaitement maîtrisé, se plaçant résolument au service du fruit (agrumes mûrs). On apprécie également l'ampleur et la persistance d'une finale oscillant entre vivacité et gras. Belle réussite!



SAU: 50 - SEM: 50



14

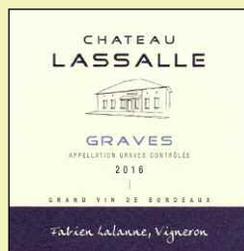
Cherche Distributeur(s)

www.chateau-jouvette.fr
chateaujouvette@wanadoo.fr

16/20

Château Lassalle

★★★ De jolis reflets jaune pâle brillants scintillent dans cette robe limpide et lumineuse. Assez discret à l'ouverture, l'ensemble se libère ensuite et offre de séduisantes notes de fruits blancs mûrs et de pâtisserie (tarte aux fruits blancs). Un cru tout en équilibre acidité/gras et vinosité, qui livre une bouche pleine et chaleureuse, généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire). La finale, ample et riche, s'exprime sur les petits fruits secs, patinés par l'élevage. Un vin bien construit.



SEM: 50 - SAU: 50 **HVE**



1

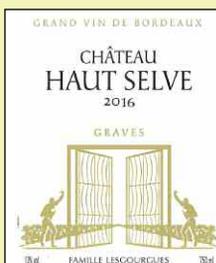
Cherche Distrib. Bxl & Anvers

www.chateaulassalle.com
contact@chateaulassalle.com

16/20

Château Haut Selve

★★ Superbe robe or très intense, à nuances bouton d'or. De puissantes senteurs de pâtisserie aux fruits blancs (poire, pêche) et de vanille envahissent un nez charmeur et doux, complété à l'aération par les fleurs blanches parfumées. Ampleur et richesse sont au rendez-vous de cette bouche pleine et généreuse, qui associe un beau fruité (poires et pommes caramélisées) à un boisé bien dosé. Longue finale presque crémeuse, sur la noisette et le biscuit. Belle réussite et ambition!



SAU blanc: 60 SAUV gris: 10 - SEM: 30



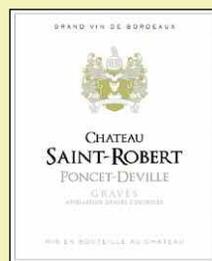
7

www.maison-leda.com
c.veillon@maisonleda.com

16/20

Château Saint-Robert Ponce-Deville

★★ Robe sable de bel éclat. Élégant bouquet, ouvert et parfumé. Les effluves florales rivalisent d'expression avec un fruité gourmand (pêche, poire, raisin frais,...). Une subtile minéralité complète la palette olfactive. La bouche est pleine et suave. Elle tient toutes les promesses du nez. On y apprécie la concentration de matière, le fruité croquant, l'équilibre gras/acidité et la finale longiligne et charnue sur des notes suaves presque crémeuses.



SAU: 80 - SEM: 20



8

www.chateau-saint-robot.com
commercial.cellarmy@orange.fr

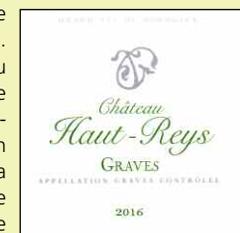


Cavistes / Wijnhandelaren & Salons: Voir page - Zie pagina 48

15,5/20

Château Haut-Reys

★★★ Robe jaune de Naples pâle et brillante. Premier nez assez retenu actuellement. On apprécie ensuite les senteurs d'agrumes et de fine minéralité d'un ensemble qui privilégie la délicatesse. Dès l'attaque, ce cru incisif et de jolie tenue séduit par l'exubérance de ses saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron), associées à une touche herbacée de grande fraîcheur. Ce vin précis et rafraîchissant se voit ponctué d'une finale offrant une belle tension. Un vin paré pour la gastronomie.



SAU: 50 - SEM: 25 - MUSC: 25



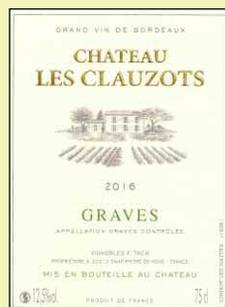
Cherche
Distrib.

www.haut-reys.com
gabin.earl@orange.fr

15,5/20

Château les Clauzots

★★★ Robe jaune soutenu légèrement dorée. Une belle typicité sauvignon sans excès attend le dégustateur, illustrée par d'intenses senteurs de buis, silex, pamplemousse et herbe fraîche. Un nez engageant par sa fraîcheur. Ce cru bien construit confirme en bouche les promesses du bouquet. Les dégustateurs ont apprécié sa vivacité, son bel équilibre acidité/gras et sa concentration de matière agréable.



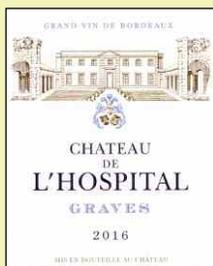
Cherche
Distributeur(s)

www.chatealesclauzots.com
chatealesclauzots@wanadoo.fr

15,5/20

Château de l'Hospital

★★★ Robe jaune très soutenu à nuances vieil or éclatant. De puissantes senteurs de pêche et abricot au sirop envahissent un nez chaleureux et enveloppé, complété à l'aération par une touche vanillée flatteuse. Riche et grasse, cette bouche opulente est encore actuellement marquée par son élevage. Les saveurs caramélisées et grillées se mêlent déjà avec harmonie au registre des fruits jaunes bien mûrs, tandis que la finale, chaleureuse, rejoint le registre des fruits secs. Un cru ambitieux et de beau potentiel.



SEM: 60 - SAUV: 40  Conversion



Cherche
Distributeur(s)

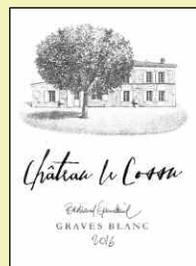
www.chateaudelhospital.fr
chateauhospital@gmail.com

15,5/20

Château Le Cossu

15,00€

★★ Eclatante robe pâle à nuances jaune de Naples. Les notes de fruits blancs au sirop (poire, pêche) se mêlent avec réussite aux arômes floraux parfumés (lilas, chèvrefeuille). Un bouquet printanier particulièrement ouvert et flatteur. Tout en équilibre et vivacité, ce vin complet associe une texture assez grasse avec une acidité bien présente. Le fruité se montre généreux (agrumes mûrs, poire) et la finale enveloppée, révèle une persistance appréciable.



SAU: 60 - SEM: 40 

 Cherche
Distrib.

www.vins-de-graves-guideuil.com
bertrand@vignobles-guideuil.com



15/20

Château La Rose Sarron

★★★

Belle robe jaune paille brillante. Le premier nez révèle sans réserve une belle maturité fruitée (pêche, poire) et de jolies senteurs vanillées (flan) et florales (violette). Très engageant! Offrant dès l'entrée de bouche une vivacité tonifiante, associée à une texture de belle douceur, ce vin bien construit livre une bouche digeste et suave, mêlant les saveurs d'agrumes frais (pamplemousse) et de minéralité. La finale se voit soutenue par de jolis amers rafraîchissants.



3 **Cherche Distrib.**

www.la-rose-sarron.com
contact@la-rose-sarron.com



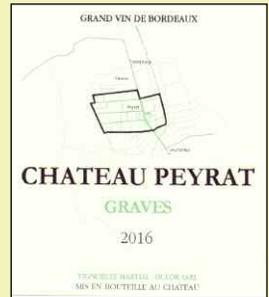
15/20

Château Peyrat

8,50€

★★

Robe or blanc, pâle et de belle brillance. D'insistants parfums presque exotiques (mangue, ananas) et de bonbons aux fruits (poire, pêche) envahissent un nez charmeur et très engageant! On retrouve dans ce vin franc et précis un bel équilibre entre vivacité et gras. Les saveurs d'agrumes mûrs et de confiserie se livrent de concert. La finale épurée séduit par sa fraîcheur et son agréable persistance.



SAU: 20 - SE: 80

Cherche Distrib.

www.chateaupeyrat.fr
chateaupeyrat@vignoblesmartialdulcor.com

14,5/20

Château Piron

★★★

Robe extrêmement pâle, or blanc de bel éclat. Un nez fin et quelque peu retenu à l'ouverture, qui exhale ensuite de délicates notes végétales et finement minérales. Une bouche de texture douce et délicate, livrant une expression fruitée de belle fraîcheur, sur les agrumes frais. Ce vin convivial et friand est ponctué d'une finale franche agréablement persistante.



(2018 - 2020)

SAU - SEM



www.chateau-piron.fr

muriel.boyreau@chateau-piron.com

Restaurant • Brasserie

Kzeg a Moda



Recommandé par V.T.A.



Rue de l'Etoile 2
Sterstraat, 2
1620 Drogenbos
Tel: 02 377 65 86
Fax: 02 377 66 16
info@kzegamoda.be
www.kzegamoda.be

16,5/20

Château Tourteau Chollet "Élégance"

★★(★)

Superbe robe jaune de Naples de grand éclat. Le nez trahit sans retenue la typicité variétale du sauvignon, par ses notes de buis, pamplemousse, cédrat et bourgeon de cassis. Un bouquet rafraîchissant, qui invite à la dégustation. Cette cuvée distinguée se montre ample et généreuse mais sans excès. C'est avant tout la finesse de texture et la fraîcheur des saveurs d'agrumes frais qui s'imposent dans cette bouche longiligne. Dotée d'une jolie tension acidulée, elle offre un profil savoureux et tonique. Longue finale ciselée, pour un vin de gastronomie.



SAU: 100 **HVE**



17

Cherche
Distrib.

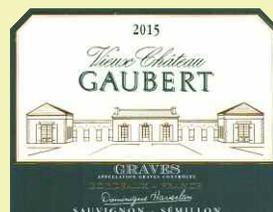
www.vitisvintage.com
contact@vitisvintage.com

16/20

Vieux Château Gaubert

★★(★)

De couleur or soutenu, cette robe séduit par son éclat et sa limpidité. Dès l'ouverture, le bouquet invite à la dégustation. On y apprécie la profondeur et la complexité d'arômes, évoquant le cédrat et le citron confit mais aussi les notes de vanille et pâtisserie aux fruits blancs (poire caramélisée). Un bel exercice de vinification a donné naissance à ce vin texturé, dont l'élevage se place au service d'un fruité bien mûr (poire, abricot). Les saveurs noisettées et de nougat enveloppent un vin doté d'un beau gras, qui conserve une jolie fraîcheur équilibrante dans sa longue finale opulente.



SEM: 50 - SAU: 50



10

Cherche
Distrib.

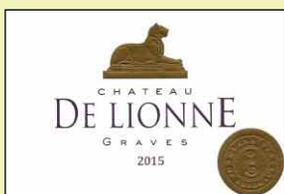
05/56.67.18.63
dominique.haverlan@libertysurf.fr

16/20

Château de Lionne

★★★

Des reflets jaune paille scintillent dans cette robe lumineuse et engageante. Un nez classique par ses effluves d'agrumes et de fruits blancs frais, mais aussi original par les senteurs d'épices douces, de cire et de raisin de Corinthe qui apparaissent à l'aération. Par son opulence, sa densité de matière, le gras de sa texture et la fine structure acidulée qui assure la fraîcheur de l'ensemble, ce vin ambitieux et riche a séduit les dégustateurs. Les saveurs de fruits blancs mûrs s'y voient associées en finale à une subtile touche de pâtisserie et de jolis amers. Belle réussite.



SEM: 80 - SAU: 20



2

Cherche
Distrib.

www.chateaudelionne.net
chateaudelionne@orange.fr



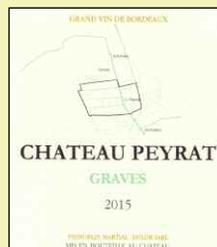
15,5/20

Château Peyrat

7,50€

★★(★)

Très jolie robe dorée intense, à nuances ocrées. Ce bouquet parfumé n'attend pas pour livrer d'exubérants senteurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs voire au sirop (pêche, poire). Une touche de cire et de fines senteurs minérales complètent l'ensemble à l'aération. Dans un style plus opulent que ciselé, ce vin riche présente un beau gras dès l'entrée de bouche. Ensuite, les saveurs de pâtisserie (tarte aux agrumes), petits fruits secs et biscuit envahissent un ensemble ponctué d'une finale ample finement noisettée.



SE: 70 - SAU: 30

Cherche
Distrib.

www.chateaupeyrat.fr
chateaupeyrat@vignoblesmartialdolor.com



15,5/20

Château de Chantegrive

★★ Robe dorée de belle brillance. Une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet suave, qui associe dans une belle harmonie les arômes de fleurs parfumées (lilas, chèvre-feuille) et de fruits blancs mûrs (pêche, poire). Tendresse vanillée à l'aération pour une friandise olfactive! Ce cru franc et vif, de texture ciselée et précise, se montre séduisant par ses saveurs expressives de fruits frais (agrumes) et de confiserie (bonbons acidulés). Une fine touche herbacée conforte l'impression de tonicité de ce vin franc et digeste.



SAU: 50 - SEM: 50



www.chantegrive.com
courrier@chateau-chantegrive.com

15,5/20

Château de Chantegrive

"Cuvée Caroline"

★(★) Un beau or éclatant scintille dans cette robe lumineuse et engageante. Le premier nez trahit l'élevage de la cuvée par ses effluves noisettées, vanillées et biscuitées. L'aération étend le registre aux arômes d'abricot confit et de nougat. Un bouquet ample et complexe. Ce vin "travaillé" plaira aux amateurs de cuvées boisées. Le registre noisetté et grillé domine une bouche ample et riche. Une cuvée ambitieuse, ponctuée d'une finale interminable sur le caramel, qui ne laissera personne indifférent.



SAU: 50 - SEM: 50

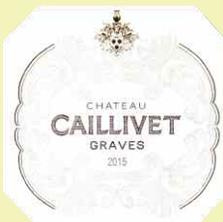


www.chantegrive.com
courrier@chateau-chantegrive.com

15/20

Château Caillivet

★★ Robe pâle à or blanc, lumineuse et limpide. Le premier nez est ouvertement marqué par le sauvignon. Les effluves de bourgeon de cassis, buis et pamplemousse s'y livrent de concert. Ensuite, le registre se complète de notes florales rafraîchissantes (citronnelle, verveine) et d'une fine pointe minérale. La bouche confirme dès l'attaque la vivacité du bouquet, associant dans une belle harmonie les saveurs d'agrumes frais et de fleurs parfumées. La texture se montre aérienne et élégante, et la finale, franche et vive, séduit par sa jolie tension acidulée. Un vin bien construit.



SE: 70 - SAU: 30



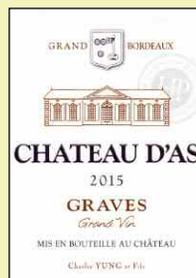
www.chateau-caillivet.com
chateucaillivet@orange.fr

14,5/20

Château d'As

6,50€

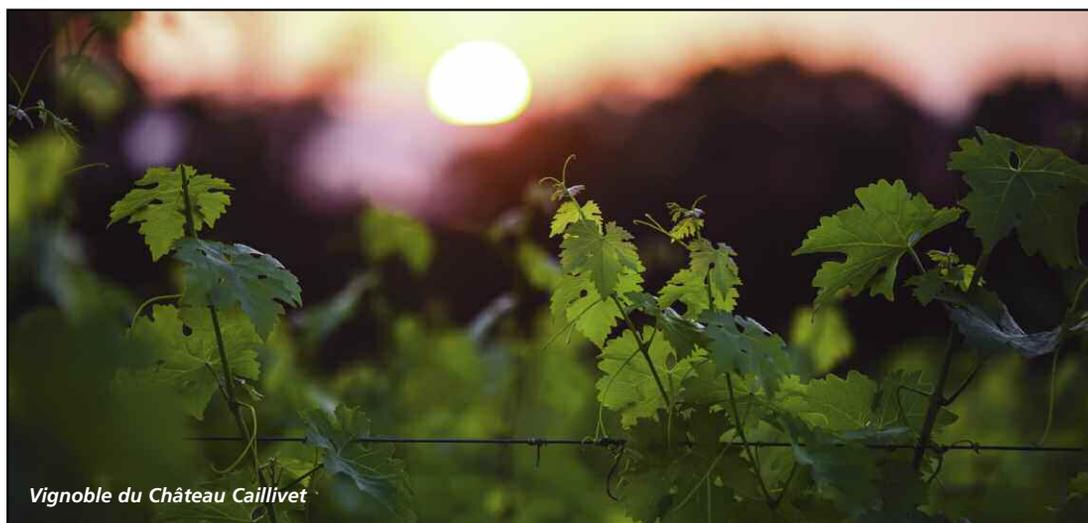
★★(★) Une robe engageante, jaune-vert éclatant à reflets dorés. Le premier nez trahit une belle expression du sauvignon qui y semble dominant (notes herbacées et d'agrumes frais). Ensuite, les senteurs de bourgeon de cassis et de délicate minéralité se livrent de concert. Un bouquet rafraîchissant et engageant. Tout en équilibre et vivacité, la bouche privilégie la texture fine et ciselée à l'opulence. Les agrumes y confirment leur présence, associés aux notes d'herbe fraîche. La finale, agréablement persistante, rejoint une délicate minéralité. Un vin aérien et subtil.



SEM: 70 - SAU: 30

Cherche
Distributeur(s)

www.leshautsdepalette.com
contact@leshautsdepalette.com

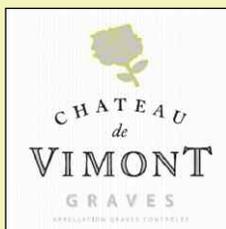


Vignoble du Château Caillivet

15,5/20

Château de Vimont 2014

10,90€



★★★ Robe Jaune de Naples éclatante. Le bouquet est délicatement parfumé, aérien et toutefois complexe. Il associe les notes d'agrumes pamplemousse, lime) et de fruits secs à coque aux délicats effluves minéraux (silex, bourgeon de cassis, herbe fraîche). Les dégustateurs apprécient la finesse et la précision d'une cuvée vigoureuse et tendue, soutenue par une acidité parfaitement dosée qui affirme les saveurs d'agrumes frais. La finale, longiligne et digeste, souligne sa fine minéralité.

(2018 - 2020)

SEM: 80 - SAU blanc: 20

Cherche Distributeur(s)

05/56.67.39.60 - 07/76.57.02.66

nraynaud@institut-don-bosco.fr

CAVISTES - WIJNHANDELAREN

- | | | |
|--|--|---|
| 1 Sobelvin: Angleur (Liège) | 8 CORA | 16 Rodrigues: Zele |
| 2 Van Hende: Gavere
Le Grain Noble: St Katelijnewaver
Chantal Van Laer: Liège | 9 Olivier Vins: Wierde
Vin de Pievre: Schilde | Brunin Guillier: Gaurain-Ramecroix
Dulst: Blanden
Kasteelke: Beveren Waes |
| 3 Vinotime: Kessel Nijlen | 10 Charvins: Gerpennes
CORA | 17 Monard Provino: Zonhoven
Despert & Co: Sint-Job-in-'t-Goor
De Keyser: Woluwé St Etienne |
| 4 Declerck: Kortrijk | Frères - French Kiss: Brussels
Vanden Bussche: Gent
La Volnaysienne: Schilde | Wijnimport Couvreur: Neerlinter
Sofico: Knokke Heist
Covisa: Chapelle Lez Herlemont |
| 5 Magavins: Charleroi
Hallet: St Denis la Bruyère
Le Madec: Brussels | 11 Franz Tricot: Jumet | 18 De Brabandere: Wielsbeke
France Wine: Brussels |
| 6 Dulst: Blanden
Van Ghyssegem: Tienen | 12 Vinilux: Audenaerde | 19 de Caigny Gebroeders
Hanos Cash and Carry
Horeca Totaal |
| 7 Velu Vins: Brussels
La Fontaine aux Vins: Enghien
Manigart: Arlon | 13 Wijnen Michel: Dilbeek | |
| | 14 Le Marché des Chefs: Brussels | |
| | 15 CORA - COLRUYT | |

SALONS

- A** Foire de Libramont **C** Gand - Court St Etienne - Floreffe - Aiseau-Presles - Waregem - Roeselaere
- B** Huy - Bertrix

Les graves rouges sont des vins harmonieux et suaves. Dans leur jeunesse, ils sont irremplaçables pour escorter la lamproie ou l'alose à la bordelaise. Ces vins s'entendent à ravir avec les entrées froides comme une assiette de charcuterie ou la salade de magret de canard. Les graves sont, parmi les vins du Bordelais, les plus adaptés aux repas d'été en extérieur. On les associe avec succès à la plupart des volailles et des viandes rouges poêlées ou grillées (boeuf ou canard braisé, palombe ou pintade rôtie), et aux côtes et carrés d'agneau.

Les graves fraternisent volontiers avec les tommes de brebis, les vieux hollandes et les fromages de montagne. Les vins les plus concentrés et les flacons plus matures laisseront une cuisine simple et rapide au profit des mets mijotés qui incorporent les champignons et la truffe (poularde aux truffes), ces ingrédients se fondant dans leurs arômes patinés.

Le graves blanc, fruité à souhait et offrant une belle vivacité en bouche, sera le compagnon idéal de quelques huîtres d'Arcachon, d'un poisson noble au beurre blanc, d'une assiette de poissons fumés, d'un carpaccio de thon ou de coquille Saint-Jacques ou de quelques asperges à la sauce mousseline. Un peu vieilli, ce vin accompagne harmonieusement le foie gras, surtout en terrine. La coutume veut que l'on privilégie un liquoreux en cette circonstance, mais avec graves, cette entrée gagnera en sagesse et équilibre.



© CIVB - Y. Micheler

Accords gourmands

15,5/20

L'envolée de Lionne Bordeaux rouge 2015

★★★

Jolie robe profonde, rubis cerise intense. Un bouquet ouvert qui associe les effluves boisés (tabac blond, toasté, moka,...) à une délicate trame fruitée (rouges confiturés). Ces derniers se révèlent plus présents dans une bouche ambitieuse et structurée, presque corsée aujourd'hui. Des tanins nobles, qui ne demandent qu'à se fondre davantage, soutiennent un ensemble charnu ponctué d'une finale large et séveuse. Cette cuvée bien construite gagnera encore en finesse et harmonie d'ici un ou deux ans.



(2018 - 2020)

ME: 100



Cherche
Distrib.

www.chateaudelionne.net
chateaudelionne@orange.fr



16/20

Château Fayau Cadillac 2011

★★★

8,90 €

Jolie robe bouton d'or intense. Le bouquet est profond et intense. Les fruits confits (agrumes et fruits jaunes) s'y expriment sans retenue. De délicates touches de miel, d'épices voire de minéralité apportent de la complexité et du relief à l'ensemble. La bouche est ample et juteuse, d'un fruité explosif sur les fruits confits et les notes miellées. Riche et suave, cette cuvée ambitieuse, qui a traversé les ans avec bonheur, est assortie d'une délicate acidité bienvenue et d'une longue finale pleine de promesses encore. Une réussite.



(2018 - 2021)

www.medeville.com
medeville@medeville.com



15/20

Château Liot - Sauternes 2015

★★★ Robe or intense à léger reflets ocrés.

Le bouquet est parfumé et flatteur, une friandise olfactive. Bonbons aux fruits, pêche, abricot, mangue... et une touche de vanille s'exhalent de concert. C'est la finesse de texture, l'élégance et le fruité gourmand qui ont séduit les dégustateurs. Harmonieuse et suave, sur une acidité contenue mais sans lourdeur toutefois, cette cuvée épanouie et tout en dentelle, ponctuée d'une finale longiligne, se révèle parfaitement équilibrée.



(2018 - 2022)

SEM: 85 - MUS: 5 - SAU: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.chateauliot.com
chateau.liot@wanadoo.fr

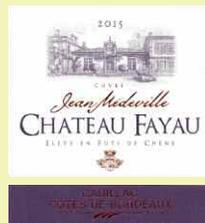
15,5/20

Château Fayau "Cuvée Jean Médeville" Cadillac Côtes de Bordeaux 2015

★★★

8,60 €

Jolie robe rubis carmin profond. Le bouquet est élégant et complexe. Les notes fruitées (rouges et noires) sont assorties d'effluves de boisé fin (caramel, pain grillé) et d'épices. Les dégustateurs apprécient la concentration de matière, le fruité bien présent et l'équilibre acidité/gras de cette cuvée parfaitement vinifiée. Soutenue par d'élégants tanins elle est ponctuée d'une finale longiligne, vigoureuse et rafraîchissante qui augure d'une belle garde. Une réussite.



(2019 - 2022)

ME: 60 - CS: 40

www.medeville.com
medeville@medeville.com



De rode Graves zijn harmonieuze en zachte wijnen. In hun jeugd zijn ze onvervangbaar bij lamprei of elft op de wijze van Bordeaux. Deze wijnen kunnen het uitstekend vinden met koude voorgerechten zoals een schotel fijne vleeswaren of een slaatje van eendenfilet. De Graves zijn, van de Bordeauxwijnen, de meeste geschikte wijnen bij zomergerechten in de open lucht. Ze worden met succes gecombineerd met het meeste gevogelte en gebraden of geroosterd rood vlees (rundvlees of gestoofde eend, gebraden houtduif of parelhoen), en lamsrib.

De Graves verbroederen graag met tommes van schaa, oude Hollandse kazen en bergkazen.

De meest geconcentreerde wijnen en de rijpere flessen zullen eenvoudige en snelle gerechten links laten liggen ten voordele van stoofpotjes met paddenstoelen en truffels (poularde met truffels).

De fruitige en levendige witte Graves zal de ideale metgezel zijn van enkele oesters van Arcachon, een edele vis in witte botersaus, een schotel geroekte vis, een carpaccio van tonijn of jakobsschelp of enkele asperges. De witte Graves is een wijn voor ingewijden, zeldzaam en vaak duur. Hij zet bijvoorbeeld de verfijndheid van warme oesters met room, het karakter van zwemkrab, kreeft of langoest kracht bij.



Les Corbières, une affaire de tradition, de passion et d'exigence



Dans le massif des Corbières, le vin est sans doute la seule activité agricole possible. Dans cette région aride, la culture de la vigne remonte au II^e siècle avant Jésus-Christ.

Situées au sein du Languedoc-Roussillon dans le département de l'Aude, entre Narbonne et Carcassonne, les Corbières bénéficient de conditions idéales pour offrir de superbes terroirs pour la culture viticole: le climat méditerranéen, sec, ensoleillé et chaud, favorise les cycles longs de la vigne et le vent du nord-ouest très présent tout au long de l'année permet d'éviter des traitements excessifs. Devenu en 1985 un vin d'appellation contrôlée (AOC), le vignoble des Corbières affiche une grande richesse de couleurs.

Le décret du 27 décembre 1985 fixant les règles de production des vins en appellation d'origine contrôlée Corbières détermine la liste des cépages autorisés.

- Pour les rouges:

Carignan, Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Cinsault, Lledoner pelut, Piquepoul noir, Terret noir. L'encépagement permet de garder une typicité "Corbières" avec une base de 50% de Carignan maximum. Les autres cépages permettent d'affiner la qualité et la complexité des vins.

- Pour les blancs:

Grenache blanc, Maccabeu, Bourboulenc (que l'on appelle en Corbières Malvoisie), Marsanne, Roussanne, Vermentino ou Rolle, Clairette, Muscat (maximum 10%), Piquepoul, Terret Blanc.

Depuis une quinzaine d'années, réencépagement, sélections et technologies modernes ont permis aux vignerons d'affiner la qualité de leurs produits. L'appellation Corbières est actuellement en volume la première du Languedoc et la quatrième de France.

En 2017, la surface totale des vignes de l'AOC Corbières produite en Agriculture Biologique totalisait 1245 ha. Avec plus de 70 vignerons, le vignoble des Corbières est devenu le premier vignoble BIO de France.

Introduite par les marchands grecs dès le II^e siècle avant J.-C., la vigne ne se développa réellement qu'avec l'occupation romaine. Les conditions étaient si favorables que la viticulture de la Narbonnaise fit ombrager aux propriétaires «italiens» incitant l'Empereur à une limitation de la production. Cette prospérité dura jusqu'à la fin de la Pax Romana avant que le long défilé des envahisseurs venus de l'est, du nord ou du sud, ne laisse désolation et friches.



© Château de l'Horre



Château Haut Gléon

La paix revint avec les moines, bénédictins et cisterciens, dont les abbayes servirent de bases à la recolonisation du pays. La vigne reprit alors ses droits: Les vins de Lagrasse ou Fontfroide séduisirent même le sommelier de Charlema-gne.

Malheureusement, la croisade des Albigeois venue exterminer l'hérésie cathare vint à nouveau briser ce bel élan. La prospérité ne revint qu'avec le XVIIIe siècle, l'essor des communications rompant l'isolement des Corbières grâce notamment à la construction du canal du Midi. Plus tard, la destruction des oliveraies, victimes d'hivers trop rudes, favorisera encore l'extension de la vigne mais la fin du XIXe siècle connut une forte désorganisation du marché français miné par les fraudes et la surproduction.

Dès 1908, les vigneron des Corbières s'organisèrent en syndicat de défense. En 1923,

l'aire de production fut délimitée, et en 1951, leur vin obtint le label VDQS récompensant pour la première fois les efforts accomplis.

En 1985, les Corbières entrèrent dans la famille des appellations d'origine contrôlées. Depuis, le syndicat de l'Appellation a lancé un ambitieux programme de développement avec notamment la mise en place de la hiérarchisation de la production (voir l'Appellation).

En 2005, naissance de l'AOC Corbières Boutenac, seule appellation communale en Corbières, qui réunit aujourd'hui 28 producteurs sur 10 communes, autour du massif du Pinada.

Partez à la découverte du vignoble des Corbières, à travers la Route des Étangs et de la Mer, la Route des Sites Cathares, la Route du Cru Boutenac, la Route de l'Alaric et la Route de Narbonne à Lézignan-Corbières. Chacune d'entre elles peut se découvrir en une journée... ou en plusieurs jours.

Pas de début, ni de fin, ni d'arrêt obligatoire.

On y picore son plaisir, ici ou là, comme on le souhaite. Laissez-vous guider. Vous ne risquez rien. Sauf de tomber amoureux de cette terre du Sud, à l'accent chantant et de ses vigneron, à l'authenticité bien enracinée.



Vignoble du Château Ciceron



De wijnen van Corbières, een traditie, een hartstocht en veeleisendheid



In het massief van Corbières is de wijn ongetwijfeld de enige landbouwactiviteit die mogelijk is in deze dorre streek. De wijnbouw gaat hier terug tot de 2de eeuw voor onze era.

In de Languedoc-Roussillon gelegen, in het departement Aude, tussen Narbonne en Carcassonne genieten de Corbières van ideale omstandigheden die prachtige terroirs bieden voor de wijnbouw: het mediterrane klimaat, droog zonnig en warm, bevordert lange wijncyclusen, dank zij de noordwestenwind, die het hele jaar lang sterk aanwezig is, kan overmatige behandeling worden vermeden.

Door hun AOC te verwerven in 1985, vinden we hier een rijkheid in verschillende kleuren. Het decreet van 27/12/85 regelt de productie en de toegelaten druivenrassen.

- **Rood:** Carignan, syrah, grenache, Mourvedre, Cinsault, Lledoner pelut, Piquepoul noir, Terret met maximum 50% Carignan.

- **Wit:** Grenache blanc, Maccabeu, Bourbelanc



Château de l'Horte

(ook Malvoisie geheten), marsanne, roussanne, Vermentino (Rolle), Clairette, Muscat (max 10%) Piquepoul en terret blanc.

Op gebied van volume is Corbières de eerste in Languedoc en vierde in heel Frankrijk

In 2017 behaalde Corbières met 70 wijnboeren een oppervlakte van 1245 Ha in Bio en verwierf zo de eerste plaats in Frankrijk.

De wijnbouw werd geïntroduceerd door Griekse handelaars, maar kwam pas echt tot ontwikkeling in het begin van de Romeinse bezetting. De condities waren zo vruchtbaar dat ze de "trans-alpijnse" grote eigenaars een productiebeperking aanvroegen. Deze voorspoed duurde tot het einde van de Pax Romana.

Dank zij de monniken werd de vrede terug bewaard. De kloosterwijnngaarden kenden een bloei met de stichting van de Cisterciënzer en Benedictijnenabdijen van Lagrasse, Fontfroide en St-Hilaire maar ze werden verwoest door de kruistocht van de Albigenzen die in het begin van de 13 eeuw vernieling zaaiden in het land.

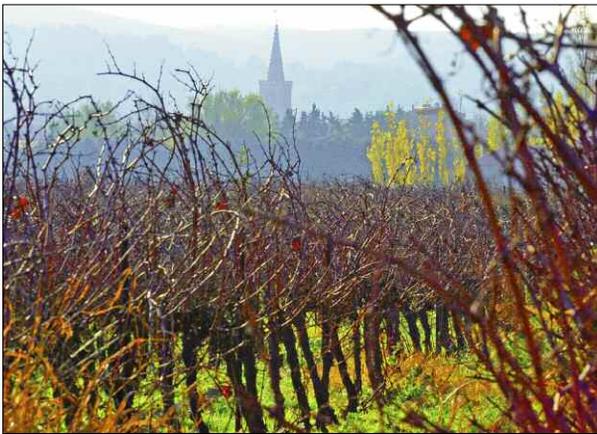
In 1908 organiseerden ze hun syndicaat de defence, in '23



Château Haut Gléon

werd de productiezone beperkt en in '51 behaalden ze de VDQS. Pas in 1985 treden ze in de AOC.

Na jaren van volharding heeft de cru Boutenac op 20 mei 85 het levenslicht gezien. vertegenwoordigd door 28 wijnboeren over 10 gemeenten rond het Pinadamassief.



In verschillende dagen kan men er rondreizen, langs de route des Etangs de la Mer of la Route du Cru de Boutenac of van Narbonne tot Lézignan...

Nergens een startpunt of een einde, nooit een verplichte stop. Laat u gaan, u riskeert niets behalve verliefd te worden op deze zuiderse omgeving met een zingend accent en hun wijnboeren met authentieke wortels.



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

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

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



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



= Accueil de camping-car
= Onthaal camping-car

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Disponible en Belgique (voir page 75)
= Beschikbaar in België (voir page 75)



= Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Culture Biologique.
= Biologische cultuur.



= Haute Valeur Environnementale



= Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitverhouding.

*SY: Syrah - GR: Grenache - MOU: Mourvèdre - CA: Carignan - MAC: Maccabeu
CIN: Cinsault - VER: Vermentino - BOU: Bourboulenc - ROU: Roussane - MAR: Marsanne
GR bl: Grenache Blanc*

16,5/20

Château du Grand Caumont "Impatience"

★★★

Rubis carminé intense au disque fermé de belle jeunesse. Complexité et profondeur se donnent rendez-vous dans ce nez suave et charmeur par ses senteurs de garrigue (thym, laurier), de baies sauvages (cassis, myrtilles) et de boisé subtil. Cette cuvée est la parfaite illustration d'une matière concentrée bénéficiant d'une vinification respectueuse du fruit. Ce dernier est intact et expressif (griotte, mûre). Grande finesse de texture, tanins très élégants et une finale persistante sont là pour nous en convaincre. Très belle réussite.



(2018 - 2022)

SY - CA - GR



1 **A** Cherche www.grandcaumont.com
Distrib. chateau.grand.caumont@wanadoo.fr

16,5/20

Château Ciceron "Premières Vignes"

★★★

Robe profonde, carminée à nuances grenat sur un disque fermé. Profondeur et suavité sont au rendez-vous de ce nez intense et complexe, qui associe dans une parfaite harmonie les baies rouges et noirs bien mûre, cacao, et épices douces. Les dégustateurs s'accordent pour louer la concentration de matière de cette cuvée ample, dont l'exubérance de fruit mûr trouve son équilibre dans un support d'acidité bien dosé. Un vin complet et savoureux, aux tanins de grande élégance presque fondus. Bel exercice de vinification!



(2018 - 2021)

SY - GR

www.saint-auriol.com
ciceron@les-domaines-auriol.eu



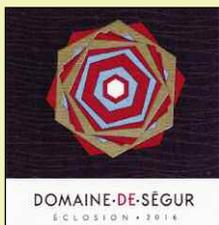
16/20

Domaine de Ségur "Ecllosion"

★★★

10,00€

Robe carminée profonde et intense, au disque violacé fermé, de grand éclat. Subtil mélange d'arômes fruités (fraise, cerise noire, myrtille) et de notes délicatement boisées (tabac blond, vanille). Élégance et volupté. Dès l'attaque, la bouche confirme les ambitions du bouquet. Structurée, charpentée mais sans excès, elle démontre de solides atouts de densité de fruit (sureau, myrtille, cerise), élégance de tanins et équilibre acidité/gras. Un vin complet et bien dosé, qui peut affronter l'avenir avec sérénité.



(2019 - 2022)

CA: 35 - SY: 40 - GR: 25



Cherche www.romanissa.fr
Distributeur(s) marie-paule.roux@orange.fr



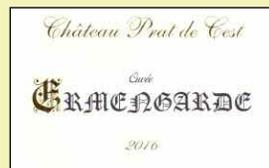
16/20

Château Prat de Cest "Cuvée Ermengarde"

★★★

12,00€

Robe rubis grenat sombre au disque violacé. Ce bouquet profond, généreux et complexe mêle les arômes d'épices de garrigue aux fruits noirs et à une touche finement réglissée et cacaoitée. De texture longiligne mais serrée, cette cuvée ambitieuse voit sa matière fruitée concentrée (mûre, myrtille, griotte) soutenue par une charpente tannique encore jeune mais distinguée et ne demandant qu'à se fondre dans la matière. Ce vin de belle évolution présente de la profondeur et de l'élégance. Il révélera tout son potentiel d'ici 1 à 2 ans.



(2019 - 2022)

SY - GR - CA



Cherche www.chateau-prat-de-cest.fr
Distributeur(s) chateaupratdecest@hotmail.fr



Vignoble du Château Ciceron

16/20

Domaine Les Cascades
"Le Ribaute"

13,00 €

★★★

Très belle robe rubis grenat profond, au disque pourpre. Ce puissant bouquet séduit par sa complexité. S'y associent les senteurs d'épices douces, tabac blond, fruits rouges et noirs confiturés et minéralité. Ambitieuse, cette bouche concentrée affiche une belle personnalité par ses intenses saveurs minérales et épicées, qui ne masquent pas l'expression du fruit (baies noires sauvages). Ce vin sérieux est porté par des tanins encore assez fermes mais élégants, qui ne demandent qu'à se fondre davantage d'ici 1 à 2 ans. Belle évolution en perspective!



(2019 - 2023)

SY - CA - GR - MOU Conversion

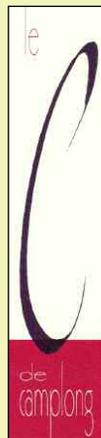
B Cherche
Distrib.www.domainelescascades.fr
domainelescascades@yahoo.fr

16/20

Vignerons de Camplong
"C de Camplong"

★★

Une très belle robe presque noire, pourpre violacé au disque fermé. C'est la puissance en douceur qui domine ce nez charmeur. On y apprécie les senteurs d'épices douces, de baies rouges et noires confiturées, de tabac blond et de cuir frais. La bouche ne tarde pas à confirmer les promesses du nez. Concentrée et séveuse, elle séduit par sa trame serrée, l'élégance de sa charpente tannique jeune mais noble et l'intensité de son expression fruitée (cassis, mûre, cerise noire). Longue finale cacaotée pour un vin qui ne craint pas l'avenir.



(2019 - 2023)

SY - CA - GR - MOU

www.vigneronsdecamplong.com
secretariat.camplong@orange.fr

15,5/20

Château du Grand Caumont
"Réserve de Laurence"

★★★

Robe rubis profond à légères nuances bleutées. Les senteurs de baies noires sauvages (sureau, cassis, mûre sauvage) envahissent le premier nez, mêlées à une subtile minéralité (graphite, encre) et à une touche de réglisse à l'aération. Franchise, finesse de texture, fraîcheur épicée et équilibre acidité/gras marquent de leur empreinte cette cuvée où tout est bien en place, sans aucune dominance de l'un de ses éléments. Du plaisir dès aujourd'hui, dans une grande franchise d'expression.



(2018 - 2020)

SY - CA - GR

1 A Cherche
Distrib.www.grandcaumont.com
chateau.grand.caumont@wanadoo.fr

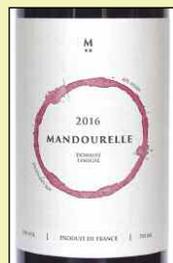
15,5/20

Domaine Mandourelle
"M***"

★★★

9,00 €

Très jolie présentation pour cette robe grenat pourpre violacé. Quelle douceur engageante dans ce nez presque crémeux et lactique, qui exhale sans retenue d'intenses parfums de mûres et myrtilles confiturées, assortis d'épices de garrigue bien présentes (thym, laurier). La bouche de ce vin onctueux confirme l'impression enveloppante du bouquet. Sa texture se montre lisse, les saveurs fruitées de grande maturité (cerise, mûre) et l'ensemble conserve une belle fraîcheur grâce à un support d'acidité bien présent. Equilibre et suavité au rendez-vous!



(2018 - 2021)

GR: 60 - SY: 40

Cherche
Distributeur(s)www.mandourelle.com
sales@mandourelle.com

15,5/20

Prieuré Sainte-Marie d'Albas
"4 Saisons"

★★(★)

Robe carminée de belle intensité, au disque ouvert et brillant. Le bouquet mûr et chaleureux évoque les fruits rouges confiturés voire cuits (cerise, fraise). Il évolue ensuite vers les épices douces et une touche de cuir frais.

Ce cru bien construit propose une matière fruitée (baies noires sauvages) généreuse, soutenue par des tanins jeunes mais distingués qui ne demandent qu'à se fondre et une texture au grain serré mais sans excès. L'ensemble doit encore livrer tout son indéniable potentiel. Finale réglissée persistante sur de beaux amers.

(2019 - 2020)

CA - GR - SY - MOU



4

Cherche
Distrib.
www.saintemariedalbas.com
contact@saintemariedalbas.com

15,5/20

Château Cambriel
"Grande Réserve"

★★

10,00€

Splendide robe grenat pourpre profond de grande densité. Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet s'ouvre ensuite et mêle dans une belle harmonie les notes de baies noires confiturées et de boisé subtil. Cette cuvée ambitieuse a parfaitement intégré son élevage à la matière fruitée.

Tout y est équilibre et profondeur, les saveurs fruitées (griotte, mûre) se voyant enveloppées de tanins soyeux ne demandant qu'à se fondre. La finale, persistante et au grain serré, est relevée par de jolis amers réglissés. Un vin de belle évolution

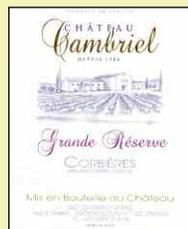
(2018 - 2020)

CA: 60 - GR: 30 - SY: 10



En cours

HVE



3

Cherche
Distrib.
www.vignobles-cambriel.com
christophe.cambriel@orange.fr

15/20

Roque Sestière
"A l'Orée des Pins"

★★(★)

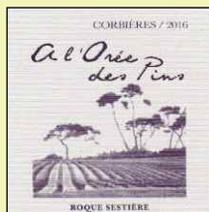
6,00€

Robe très sombre, carminé profond au disque grenat pourpre violet. Ce nez doucereux offre de généreuses senteurs lactiques et de fruits rouges et noirs confiturés (framboises, cerises, myrtilles). Il invite à la dégustation. On apprécie dès l'entrée de bouche l'équilibre vivacité/moelleux de cette cuvée

dont la délicatesse de texture n'a d'égal que l'exubérance fruitée (baies rouges et noires bien mûres). La finale est homogène et persistante; elle se montre à la fois aérienne et dense en rémanence de fruit. Un vin bien construit.

(2018 - 2021)

SY: 60 - CA: 40


Cherche
Distrib.
www.roque-sestiere.com
roque.sestiere@orange.fr

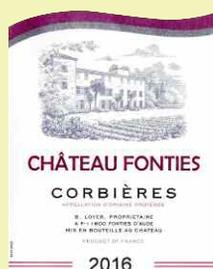

15/20

Château Fontiès
"Cuvée Prestige"

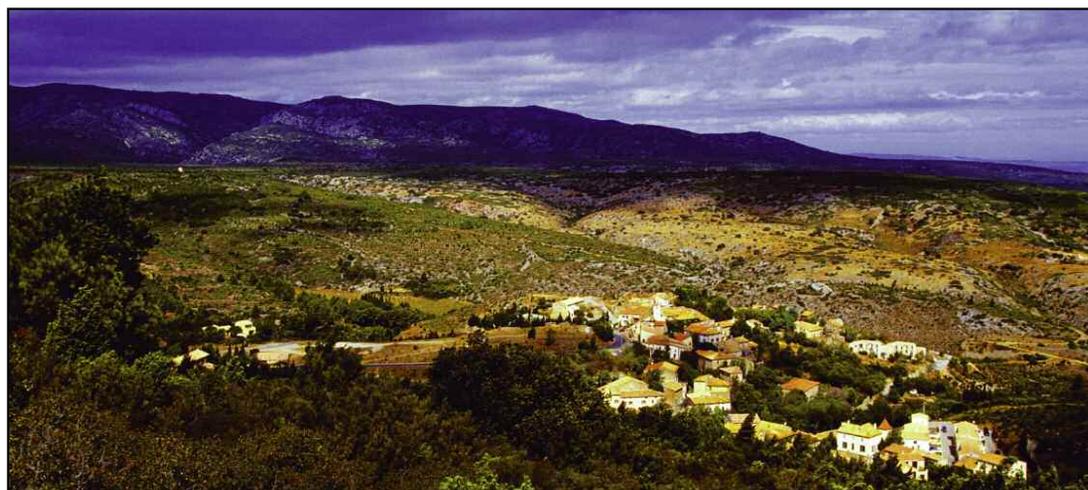
★★(★)

Un beau rubis profond à nuances bleutés pour un disque soutenu. Parfumé dès l'ouverture, le nez dévoile des arômes charmeurs de fruits confiturés (gelée de framboise, cerise), mêlés à une touche lactique de grande douceur. Tout est équilibre et suavité dans ce vin qui associe une texture délicate et un fruit mûr (baies rouges) qui trouve son équilibre dans une belle acidité rafraîchissante. L'ensemble se montre convivial et gourmand, agréablement persistant.

(2018 - 2020)

www.chateaufonties.com
mpsirven-chfonties@orange.fr


19



15/20

Domaine Vent d'Ange "Cuvée des Dieux"

6,50€

★★★

De beaux reflets grenat pourpre scintillent dans cette robe engageante. Le premier nez est une invitation à la balade dans la garrigue (thym, laurier, ciste). Ensuite, l'expression du fruit se fait croissante (myrtille, cerise). L'attaque, solidement tramée mais sans excès, donne le ton d'une cuvée ambitieuse aux tanins élégants. Ce vin au grain serré conserve une belle fraîcheur d'ensemble grâce à son acidité tonifiante et à son fruit (baies noires acidulées). Bel exercice de vinification, pour un cru digeste, doté d'un bon potentiel d'évolution.



(2018 - 2021)

GR: 40 - CA: 40 - SY: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.chaidesvignerons.com
chai-vignerons@wanadoo.fr

15/20

Terre d'Expression "Magnac"

11,90€

★★

Jolie robe rubis grenat au disque ouvert de belle jeunesse. De séduisantes notes finement épicées se mêlent avec bonheur aux arômes de petites baies sauvages rouges et noires. Un nez frais et engageant. Tout est légèreté et délicatesse dans ce vin franc et très fruité, qui propose une grande fraîcheur gustative par ses insistantes saveurs de baies acidulées (fraise des bois, cerise, groseille, cassis). Un panier gourmand, qu'on appréciera sur le charme de sa vivacité juvénile.



(2018 - 2020)

SY - GR

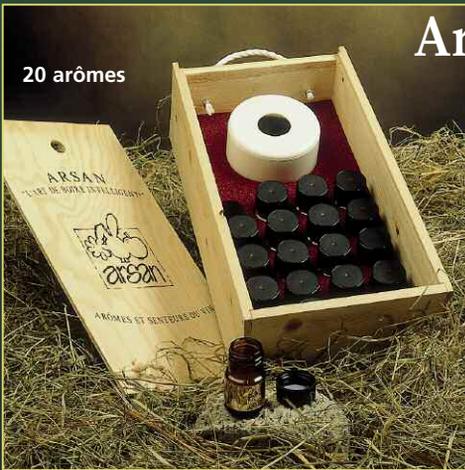
Cherche
Distributeur(s)

www.terredexpression.fr
info@terredexpression.fr



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

20 arômes



60 arômes



Recommandé
par V.T.A.



OZIE

Bohey, 23 • 9647 Doncols

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

David Prevel présente



RESTAURANT GASTRONOMIQUE
HÔTEL ★★★ - PISCINE - TERRASSE
+33 (0)4 68 27 08 19

L'Auberge Côté Jardin

l'envol des sens



www.auberge-cotejardin.com



Parking privé sous Vidéosurveillance - Présence Humaine 24/24h

Réservation conseillée

Avenue 113 - 11200 Conilhac-Corbières - contact@auberge-cotejardin.com



18/20

Château de Fontenelles

35,00€

★★★

"Moural de Salomon"

Beaucoup de concentration et de jeunesse dans cette robe profonde, rubis grenat intense.



L'empreinte très noble de l'élevage se livre au premier nez (santal, cèdre). Le fruit envahit ensuite ce bouquet complexe et engageant (cerises noires et myrtilles confiturées). Splendide cuvée de grande ambition, dont l'élevage se place au service d'une matière fruitée concentrée et mûre (mûre, griotte, myrtille). Tout est puissance et distinction dans ce vin profond, ponctué d'une finale impressionnante de longueur et d'élégance. Une cuvée qui fait honneur à son appellation.

(2018 - 2025)

SY: 75 - CAR. MOU: 25

Cherche Distributeur(s)

www.fontenelles.com
t.tastu@fontenelles.com

17/20

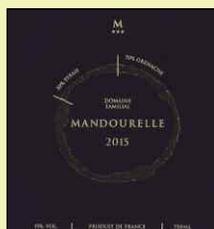
Domaine Mandourelle

14,00€

★★★

"M****"

Somptueuse robe noire pres- que d'encre, au disque violacé fermé. Le bouquet, chaleureux et complexe, associe les notes de baies sauvages, fine minéralité et épices. Touche de cuir frais à l'aération. La densité de matière de cette cuvée ambi- tieuse et charpentée n'a d'égal



que l'élégance de tanins partiellement fondus. L'expres- sion du fruit (mûre sauvage, myrtille, cassis, cerise noire) est exubérante. Longue finale chaleureuse, riche en ex- trait sec. Une cuvée ambitieuse, parfaitement construite.

(2019 - 2023)

GR: 70 - SY: 30

Cherche Distributeur(s)

www.mandourelle.com
sales@mandourelle.com



16,5/20

Château Gléon

11,80€

★★★

"Ad Clivum"

Belle robe carminée, de con- centration appréciable.



Ce puissant bouquet douce- reux offre de charmuses notes de myrtilles et mûres confiturées, assorties d'une touche de boisé très délicat (boîte à cigares). La bouche démontre d'emblée son potentiel et ses précieux atouts. Solidement construite mais sans sévérité, intensément parfumée par ses sen- teurs fruitées sauvages (cassis, sureau, myrtille) et épi- cées, elle offre du volume et un bel équilibre. Ce vin com- plet va encore fondre ses éléments; il gagnera encore en harmonie et profondeur. Finale interminable et salivante.

(2019 - 2022)

SY: 60 - GR: 20 - MOU: 20



www.gleon-montanie.com
info@gleon-montanie.com



16,5/20

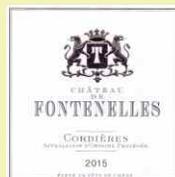
Château de Fontenelles

15,00€

★★★

"Renaissance"

Carminé profond pour une robe au disque fermé. Ce nez puissant et distingué associe dans une complexité charmuse les senteurs d'épices de garrigue, tabac blond et fruits rouges et noirs confiturés. Un ensemble parfumé et engageant. Soutenu par une charpente tannique ferme mais élégante et ne demandant qu'à se fondre, ce vin ambitieux laisse s'exprimer un fruit généreux (baies noires sauvages), dans un ensemble encore quelque peu corsé mais de grand potentiel.



Un très beau vin de gastronomie.

(2019 - 2024)

SY: 55 - GR: 25 - MOU: CAR: 20

Cherche Distributeurs

www.fontenelles.com
t.tastu@fontenelles.com



16,5/20

Castelmaure
"N°3"

21,90€

★★★

Robe particulièrement sombre, au disque grenat violacé de grande jeunesse. Quelle élégance dans ce bouquet complexe et envoûtant, qui associe dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits au sirop (mûre, myrtille, bigarreaux), boisé subtil, tabac blond et eucalyptus. La bouche ne tarde pas à confirmer les promesses du nez. Parmi ses nombreux atouts, une trame serrée, des saveurs fruitées très mûres, équilibrées par l'acidité, des tanins gourmands et soyeux à la fois et une finale rectiligne et épurée, très persistante.

(2019 - 2023)

SY: 40 - GR: 35 - CA: 25



17

www.castelmaure.com
vins@castelmaure.com

16/20

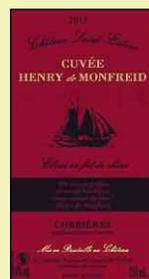
Château Saint-Estève
"Cuvée Henry de Monfreid"

★★★

Robe rubis profond et concentré à reflets grenat sur le disque. On apprécie dès l'ouverture la maturité de ce bouquet complexe, qui mêle harmonieusement les senteurs de fruits noirs confiturés, tabac blond et épices douces. Touche lactique enveloppante à l'aération. Tout est bien en place dans ce vin complet et structuré, dont la concentration de matière n'a d'égal que la distinction de tanins gourmands et partiellement lissés. Le fruit est exubérant (griotte, mûre) et la finale se montre charnue, persistante et finement cacaotée. Un vin de belle évolution.

(2018 - 2020)

SY - CAR - GR - MOU



6 D

www.chateau-saint-esteve.com
contact@chateau-saint-esteve.com


16/20

Château du Vieux Parc
"La Sélection"

★★★

Belle robe carminée.

De grande douceur, le nez révèle d'emblée ses senteurs de cerise amarena et de cacao, assorties à une touche d'épices douces (cannelle). Très engageant! Tout est ici élégance et équilibre dans ce vin gourmand et suave, qui séduit tant par finesse de texture que par son expression fruitée généreuse (cerise, mûre). La finale, aérienne et longiligne se montre déjà lissée. Un vin très bien construit qui peut encore se fondre quelque peu.

(2019 - 2022)

CAR: 40 - SY: 40 - GR: 10 - MOU: 10

HVE


Cherche Distrib.
www.chateau-vieuxparc.fr
contact@chateau-vieuxparc.fr

16/20

Château de l'Îlle
"Cuvée Louis"

★★★

Splendide robe grenat pourpre à nuances violacées sur un disque lumineux. Un bouquet mature et velouté, qui associe les épices douces, les fruits noirs et une touche de cuir frais. Le grain serré de cette cuvée témoigne d'une belle concentration de matière. L'élevage s'est placé au service du fruit (baies noires acidulées). L'ensemble offre de l'étoffe, de la volupté et une finale persistante et encore jeune, qui ne demande qu'à se fondre.

(2019 - 2022)

SY: 50 - MOU: 50



7 E

Cherche Distrib.
www.chateaulille.net
chateau-de-lille@wanadoo.fr

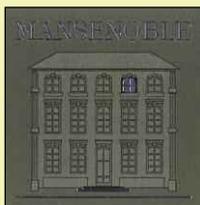

16/20

Château Mansenoble

"Réserve du Château"

★★

De beaux reflets rubis grenat scintillent dans cette robe de bel éclat. Les dégustateurs ont apprécié la complexité de ce nez profond, mettant en scène les fruits rouges et noirs de belle maturité, les épices et une touche de tabac blond presque caramélisé. Tout est bien en place dans ce vin étoffé et équilibré, dont l'expression fruitée (baies rouges et noires macérées) se voit soutenue par des tanins gourmands et partiellement lissés. Une cuvée suave et longiligne, livrant une finale étoffée et persistante. Bel exercice de vinification.



(2019 - 2022)

GR: 40 - SY: 25 - CAR: 25 - MOU: 10



www.chateaumansenoble.com
chateaumansenoble@gmail.com



15,5/20

Château Aiguilloux

★★★ "Aventure"

Robe cerise à nuances carminées et au disque ouvert. Dès l'ouverture, une empreinte minérale s'exprime sans réserve (terre, encre). L'aération complète le bouquet par d'agréables effluves de baies noires sauvages. La bouche confirme la personnalité du bouquet. De structure solide, elle conserve de l'élégance et une grande suavité. L'expression des fruits noirs mûrs se voit enveloppée de tanins gourmands et partiellement fondus. La finale évoque le noyau de cerise; elle peut encore gagner quelque peu en fondu d'ici 1 an.



(2019 - 2022)

CA - GR - SY



www.chateau-aiguilloux.com
aiguilloux@wanadoo.fr

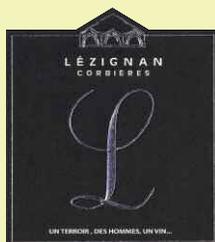
15,5/20

Le Chai des Vignerons

8,00€

★★★ "L de Lézignan"

Robe cerise intense et concentrée, ne présentant plus de signes de jeunesse. Premier nez épiced et minéral, à forte personnalité, puis les arômes de baies noires sauvages s'expriment de concert (mûre, cassis, myrtille). Ce vin équilibré et concentré, qui ne cède pas à la facilité, est le fruit d'un bel exercice de vinification. Les dégustateurs y ont apprécié la générosité des saveurs de fruits noirs et d'épices et la délicatesse de texture, qui n'empêche pas la profondeur. Belle réussite!



(2019 - 2020)

SY: 70 - GR: 30

Cherche
Distributeur(s)

www.chaidesvignerons.com
chai-vignerons@wanadoo.fr

15,5/20

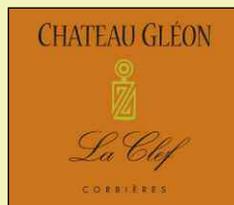
Château Gléon

8,90€

★★★

"La Clef"

Robe cerise très intense et de grande jeunesse. Une corbeille de fruits rouges et noirs confits s'exprime d'emblée, dans un ensemble particulièrement charmeur par sa douceur lactique presque crémeuse. Garrigue à l'aération. Un nez qui invite à la dégustation. Les dégustateurs soulignent le profil charnu de ce vin qui offre un superbe croquant de fruit et un parfait équilibre acidité/gras. Tout est ici équilibre et franchise et la finale, savoureuse et rafraîchissante se voit soutenue par la vigueur de jolis tanins de fruit.

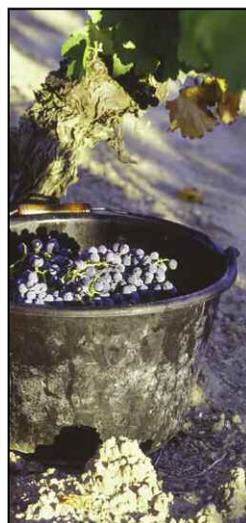
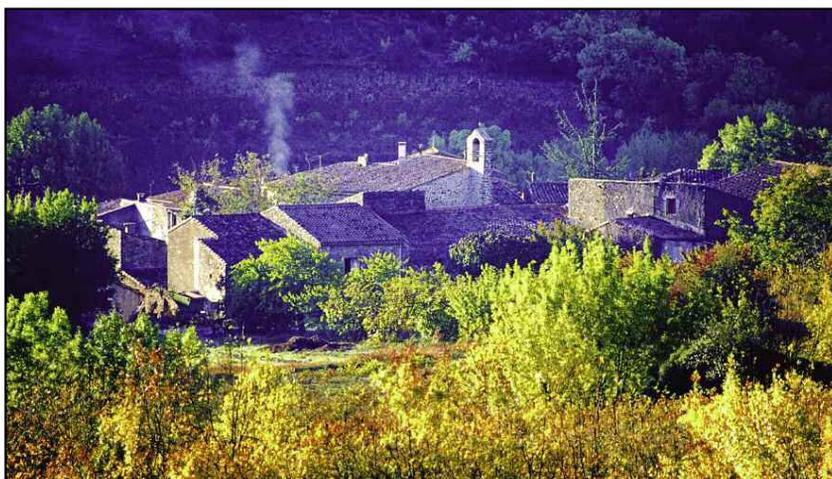


(2019 - 2021)

CAR: 40 - SY: 25 - CIN: 20 - GR: MOU: 15



www.gleon-montanie.com
info@gleon-montanie.com



15,5/20

Castelmaure

9,40€

★★(★)

"La Pompadour"

Très jolie robe soutenue, rubis grenat au disque fermé. Élégance et enveloppement sont au rendez-vous de ce bouquet généreux, qui mêle les senteurs lactiques et confiturées (cerise, framboise, myrtille)

aux arômes profonds d'épices et de tabac blond. Ambitieux, ce vin sérieux séduit par une belle densité de matière, un enveloppement tannique de grande distinction et un fruité intact qui s'avère de belle rémanence en finale (cassis, mûre sauvage, cerise). Un cru séveux et charnu, dont on apprécie la fraîcheur et la vigueur.

(2018 - 2021)

CA: 50 - SY: 30 - GR: 20



www.castelmaure.com
vins@castelmaure.com

15,5/20

Abbaye Sainte Eugénie

10,00€

★★

"Les Sarrasines"

Robe soutenue grenat à nuances pourpres, de belle jeunesse encore. Les arômes de fruits rouges et noirs mûrs se livrent sans attendre dans ce bouquet évolutif, qui se complète à l'aération de notes lactées et d'épices douces. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise, l'équilibre acidité/gras et la générosité de fruit (cerise, mûre) de cette bouche charnue et vigoureuse, enveloppée de tanin soyeux et partiellement lissés. Un vin bien construit qui ne craint pas l'avenir et peut encore gagner en fondu.

(2019 - 2024)

MOU: 90 - GR: 10



Cherche www.abbaye-sainte-eugenie.fr
Distrib. abbaye.sainte.eugenie@wanadoo.fr



15,5/20

Domaine de Longue Roche

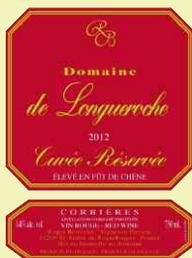
★★

"Cuvée Réserve"

Rubis profond assez intense. Premier nez quelque peu grillé, marqué par l'élevage, puis l'ensemble laisse s'exprimer les arômes de griotte et mûre, assorties d'une touche lactique et légèrement caramélisée. Attaque serrée et vigoureuse, pour un vin solidement bâti, doté d'une charpente tannique encore un peu ferme mais distinguée, qui ne masque pas l'expression du fruit. L'ensemble assure une belle fraîcheur et de la longueur mais doit encore fondre quelque peu ses éléments. Un vin qui jouit d'un très beau potentiel.

(2019 - 2023)

CAR: 35 - GR: 35 - SY: 20 - MOU: 10



Cherche Distrib.
en Flandres.

04/68.32.46.34
contact@rogerbertrand.fr

15,5/20

Château Saint Jean de la Gineste

★★

"Velours Noir"

Jolie robe carminée profonde et lumineuse. Le fruit domine à l'ouverture (griotte, cassis) puis une subtile minéralité s'exprime à l'aération, rejointe par quelques notes d'épices douces et de réglisse. La bouche est à l'avenant. De texture voluptueuse, elle séduit par sa douceur et son impression de sucrosité. Les saveurs confiturées s'y expriment sans réserve (myrtille, mûre, cerise noire), associées au cacao. La finale, ample et persistante, est au niveau de l'ensemble. Belle réussite.

(2019 - 2023)

MOU - SY



Cherche Dist. www.saintjeandelagineste.fr
en Flandres saintjeandelagineste@orange.fr



15/20 **Domaine Martinolle-Gasparets**

★★★ Robe cerise moyennement concentrée. Particulièrement charmeur par ses notes lactiques (crème, yaourt) et de fruits noirs au sirop (mûre, cassis, framboise, myrtille), ce bouquet flatteur se montre dès l'ouverture très engageant.



Attaque vive et finement acidulée, suivie d'un milieu de bouche élégant et de texture subtile, où les saveurs de fruits frais du bouquet se confirment. Finale précise et rectiligne, aux tanins partiellement fondus.

(2019 - 2021)



15 *Cherche Distrib.* www.domaine-martinolle.com
pierre.martinolle@martinolle.com

15/20 **Château de l'Horte** "Réserve Spéciale"

★★★ Robe rubis grenat de belle jeunesse encore. Ce bouquet de grande douceur associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (cerise, myrtille, mûre), épices douces et cacao.



Un vin précis, épuré, doté d'un bel équilibre acidité/gras. Sa texture aérienne et digeste domine une bouche savoureuse et rafraîchissante, généreuses en saveurs de baies sauvages. Finale longiligne pour un vin bien construit.

(2018 - 2020)



13 *Cherche Distrib. en Wallonie* www.chateaudelhortecorbières.com
horte@wanadoo.fr

15/20 **Château de Roquenégade** 8,50€

★★ Eclatante robe carminée pourpre violacé, au disque ouvert. De belle fraîcheur olfactive, le bouquet associe de subtils arômes fruités (baies rouges et noires) à une fine note cacao à l'aération. Un vin vigoureux et franc, dont on apprécie les généreuses saveurs de fruits frais (myrtille, mûre, cerise) et la délicatesse de tanins. L'ensemble possède un bel équilibre et offre une finale persistante au grain serré.



(2018 - 2021)

SY - GR - CAR - MOU

Cherche Distributeur(s) 04/68.24.01.24
frederic.juвет@orange.fr



15/20 **Domaine Py** 9,40€ "Antoine"

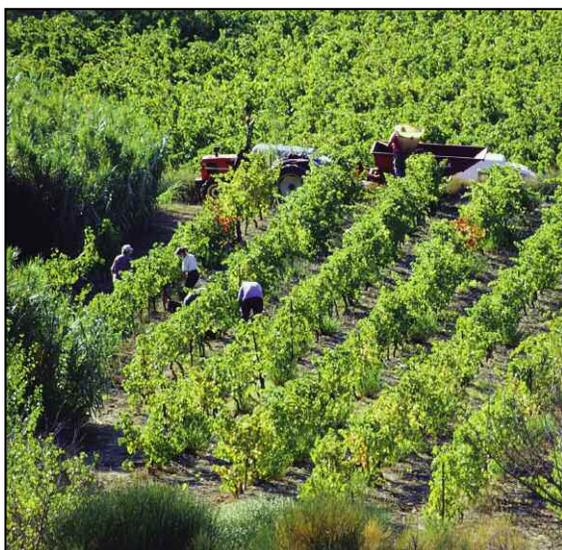
★★ Jolie robe grenat de belle intensité. Une friandise olfactive, illustrée par les arômes de fleurs (violette), de fruits rouges (framboise, grenade) et de confiserie (cuberdon). Engageant et parfumé! La bouche se montre d'emblée vigoureuse et rafraîchissante, soutenue par une jolie acidité omniprésente, qui équilibre un fruité croquant (cerise, myrtilles, mûre). Un vin franc et séveux, sans artifices et de texture longiligne.



(2019 - 2021)

CAR: 55 - SY: 30 - GR: 15

Cherche Distributeur(s) www.domaine-py.com
domaine.py@orange.fr



15/20 **Vignerons de Camplong** "La Cuvée"

★★★ Robe grenat à nuances pourpres violacées, de grande jeunesse encore. Flatteur et parfumé, le nez associe les arômes de cerise noire confiturée, cacao et réglisse. On a ici privilégié la finesse de texture et un profil digeste et épuré. Les baies rouges et noires s'expriment de concert, soutenues par une jolie acidité tonifiante. Finale sapide et persistante, pour un vin doté d'un bel équilibre d'ensemble.



(2018 - 2021)

SY - MOU - CA - GR

2 www.vigneronsdecamplong.com
secretariat.camplong@orange.fr

17/20

Château Saint Estève

★★★

"Altaïr"

Splendide robe d'encre au disque fermé violacé. Un bouquet profond, mature et complexe. Les effluves fruités, les notes délicatement boisées (moka, caramel, cuir frais,...) et une touche de réglisse s'y expriment de concert dans un ensemble éloquent et prometteur. La bouche est charnue et suave. Son fruité est intact. Beaucoup de plénitude dans cette cuvée charpentée et vigoureuse, aux ardeurs domptées par la patine du temps et un boisé parfaitement maîtrisé. Une grande cuvée bâtie pour affronter l'avenir avec sérénité.



(2018 - 2024)

SY - GR



www.chateau-saint-estève.com
contact@chateau-saint-estève.com



16/20

Prieuré Sainte Marie d'Albas

★★★

"Terre rouge"

Éclatante robe cerise intense. Superbe bouquet expressif et complexe aux accents sudistes où se livrent de concert les fruits rouges et noirs au sirop et les épices (garigue). Très engageant. Volume et structure n'ont d'égal que l'expression des saveurs fruitées et épicées particulièrement généreuses. Les dégustateurs soulignent unanimement la concentration de matière, les tanins nobles et la longue finale vigoureuse sur de beaux amers prometteurs d'une belle évolution. Un vin qui fait honneur à son appellation.



(2018 - 2021)

SY - GR



4 *Cherche Distrib.*

www.saintemariedalbas.com
contact@saintemariedalbas.com

16/20

Abbaye Sainte Eugénie

★★★

"Jeanne Estève"

12,00 €

Superbe présentation pour cette robe profonde rubis grenat. Un premier nez de caractère (épices, minéralité, sous-bois, truffe,...). Quelques effluves de baies noires sauvages s'expriment ensuite. Précise, sans artifices et de grande jeunesse encore, cette cuvée ambitieuse impose son caractère vigoureux et ses saveurs fruitées acidulées. Des tanins qui ne demandent qu'à se fondre davantage soutiennent un ensemble prometteur qui gagnera encore en harmonie dans un ou deux ans.



(2019 - 2021)

MOU: 70 - CA: 30



F *Cherche Distributeur(s)*

www.abbaye-sainte-eugenie.fr

abbaye.sainte.eugenie@wanadoo.fr



15,5/20

Château Etang des Colombes "Bois des Dames"

★★★

Jolie robe rubis cerise de bel éclat. Un bouquet subtil et profond, charmeur, par ses effluves florales, de fruits des bois et de notes biscuitées. Un ensemble sudiste, voluptueux et prometteur. La bouche est à l'avenant et se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Charnue sur son fruité généreux, elle est soutenue par d'élégants tanins de fruits structurants qui la maintiennent sous tension. La finale est longue et suave, délicieusement patinée. Une réussite.



(2018 - 2021)

CA - SY - GR

Cherche
Distributeur(s)

www.etangdescolombes.com
christophe.gualco@wanadoo.fr



15,5/20

Chais des Vignerons "Esprit 1909"

★★(★)

12,00€

Belle robe rubis cerise profonde, au disque encore fermé. Un bouquet flatteur et voluptueux sur une belle corbeille de fruits et un boisé très fin (brioche, biscuit, crème vanille,...). Une bouche particulièrement suave sur un fruité croquant intact et bien mûr. Tout en finesse et élégance, cette cuvée démontre aujourd'hui ses nombreux atouts issus d'une vinification maîtrisée. La finale est longiligne, presque envoûtante sur une agréable sensation de sucrosité. Un délice!



(2018 - 2021)

Cherche
Distributeur(s)

www.chaidesvignerons.com
chai-vignerons@wanadoo.fr

15,5/20

Château Spencer La Pujade "Le Bosc"

★★(★)

13,50€

Robe dense, rubis cerise. Le bouquet est franc, complexe et chaleureux. Les fruits rouges et noirs au sirop s'y expriment sans retenue, assortis d'une pointe d'épices douces dans un ensemble voluptueux et prometteur. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée corpulente et ambitieuse qui offre un fruité intact (baies noires sauvages). Vigoureuse par ses tanins et ses extraits secs qui contribuent à l'équilibre gras/acidité, cette cuvée de gastronomie est promise à un bel avenir.

(2018 - 2021)

MOU: 100 Conversion

Cherche Distributeur(s)

www.spencer-lapujade.fr contact@spencer-lapujade.fr



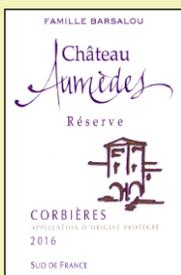
15/20

Château Aumèdes
 "Cuvée Emilien Raissac"

9,50€

★★(★)

Robe concentrée au disque en début d'évolution. Un bouquet moyennement expressif mais séduisant sur des notes de fruits noirs, d'épices douces, de noisette et d'eucalyptus. Une bouche pleine et fruitée à souhait. Les dégustateurs soulignent le gras du milieu de bouche rapidement rejoint par une acidité rafraîchissante bienvenue, gage d'équilibre et de potentiel de garde. Une cuvée séveuse et bien construite qui s'invite volontiers à table.



(2019 - 2022)

CA - SY



12

 Cherche
 Distrib.

www.domainesbarsalou.com
contact@famillebarsalou.com

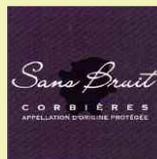
15/20

Domaine Régazel
 "Sans Bruit"

9,90€

★★(★)

Jolie robe rubis profond. Un bouquet élégant et parfumé sur une belle corbeille de fruits rouges assortie de notes de boisé fin. Doucereux et engageant. La bouche est droite et précise. On apprécie la concentration de matière, le fruité croquant et les tanins élégants et partiellement fondus qui apportent de la structure et de la vigueur à l'ensemble. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une agréable acidité rafraîchissante, gage d'une belle évolution.



(2019 - 2022)



10

 Cherche
 Distributeur(s)

www.domaine-regazel.com
domaine.regazel@live.fr

14,5/20

Domaine Régazel "Petites Mains"

7,70€

★★(★)

Éclatante robe carminée intense. Un bouquet ouvert et de caractère. Les épices, les notes minérales et terreuses (clou de girofle, encre, tourbe) sont assorties d'effluves de fruits noirs qui s'exhalent progressivement à l'aération. La bouche, précise, se livre plus en finesse qu'en opulence. Le fruité est bien mûr et gourmand. De texture enveloppée, cette cuvée bien construite et épanouie présente aujourd'hui son plus beau visage. A partager sur son fruité juvénile.

(2018 - 2020)

CA - SY



10

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-regazel.com
domaine.regazel@live.fr


Château Haut Gléon

CORBIÈRES ROUGE 2013

16/20

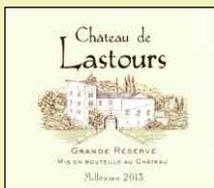
Château de Lastours

19,00€

★★★

"Grande Réserve"

Splendide robe rubis cerise de grande jeunesse. Un superbe bouquet, profond et envoûtant. Les senteurs de fruits rouges et noirs confiturés sont assorties d'effluves de boisé fin et de notes presque crémeuses. Prometteur. Cette cuvée possède bien des atouts: une concentration de matière exemplaire et un fruité intact. Riche et voluptueuse, elle conserve toutefois une belle vigueur par ses tanins partiellement lissés et une longue finale relevée par de beaux amers. Une cuvée ambitieuse bâtie pour affronter l'avenir.



Conversion

(2018 - 2023)



11 Cherche Distrib.

www.chateaudelastours.com
xderozieres@chateaudelastours.com

16/20

Château Haut Gléon

★★

"Notre Dame"

Une robe concentrée au disque fermé, carminé intense. Le bouquet de caractère affirme sa personnalité. Les notes épicées et minérales (encre, tourbe, graphite) se voient rapidement rejointes par une belle corbeille de fruits noirs mûrs (bigarreaux, myrtille, cassis,...). La bouche est séveuse, franche et concentrée. Les petites baies noires acidulées s'y expriment sans retenue. Des tanins élégants et rafraîchissants soutiennent un ensemble presque corsé qui gagnera encore en harmonie dans un ou deux ans. Un grand vin de gastronomie.



(2019 - 2024)

CA - GR - SY

Cherche Distributeur(s)

www.hautgleon.com
arinoa@foncalieu



CORBIÈRES ROUGE 2011-09

16,5/20

Prieuré Sainte Marie d'Albas

★★★

"Clos de Cassis" 2011

Superbe robe rubis cerise intense d'une grande jeunesse. Bouquet énorme et étoffé. Les fruits noirs au sirop, les épices et les effluves minérales rivalisent de puissante et de charme. La bouche est à l'avenant. Charpentée, charnue sur un fruité juteux, elle offre une concentration de matière exemplaire et la vigueur d'une étonnante jeunesse, assagie par un élevage bien dosé et la patine du temps. Finale interminable sur une délicieuse sensation de sucrosité. Une grande réussite.



(2018 - 2023)



4 Cherche Distrib.

www.saintemariedalbas.com
contact@saintemariedalbas.com

15/20

Château des Eoliers

★★

"Cuvée L'Astraeos" 2009

16,00€

Robe de concentration moyenne au disque évolué. Fruits rouges confiturés (pruneau), épices, eucalyptus, pin et cuir frais se livrent de concert dans ce bouquet mature et complexe. La bouche est à l'avenant, plus en finesse qu'en corpulence. Franche et vigoureuse, sans artifices, elle livre un fruité encore bien présent. On apprécie la finesse de texture, la patine des tanins et la finale longiligne, rafraîchissante et digeste relevée par des saveurs épicées.

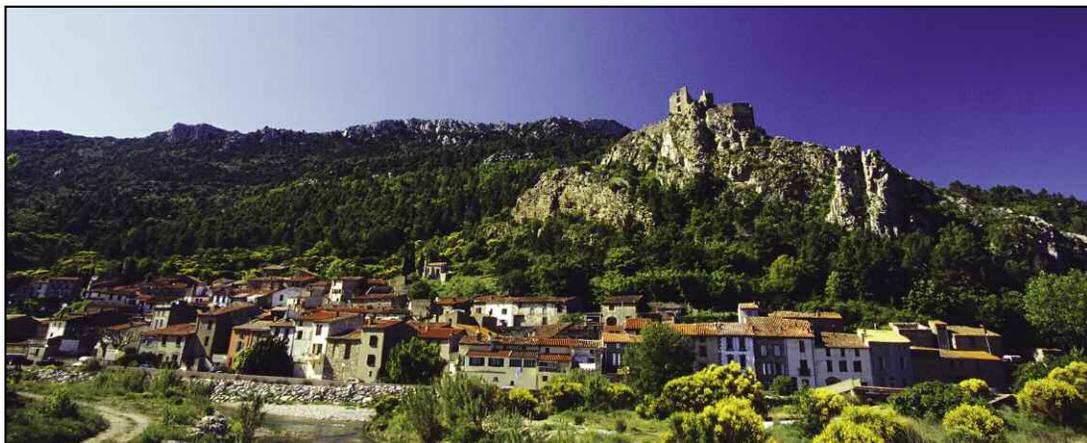


(2018 - 2020)

GR - SY - MOU

Cherche Distributeur(s)

www.les-eoliers.com
contact@les-eoliers.com



18/20

Spencer la Pujade "MMXII – Le Millésime"

26,00€

★★★

Splendide robe carminée de belle jeunesse. Le bouquet est à l'avenant. Ouvert et complexe sur un fruité d'embrée exubérant (fruits rouges et noirs au sirop). Quelques effluves épicés et un boisé extrêmement fin apportent de la complexité et de l'élégance à la palette olfactive. La bouche tient les promesses du bouquet. Franche et concentrée, elle livre sans retenue ses saveurs de baies noires acidulées et d'épices. Extraits secs et tannins biens présents apportent de l'accroche et garantissent un avenir ambitieux.



(2018 - 2024)

MOU: 80 - SY: 20 Conversion

Cherche
Distributeur(s)

www.spencer-lapujade.fr
contact@spencer-lapujade.fr



16,5/20

Château de l'Horte "Le Coq de l'Horte"

★★★

Robe assez concentrée, au disque en début d'évolution. Un bouquet parfumé et profond qui invite au recueillement. Voluptueux, doux et chaleureux, il livre une chatoyante corbeille de fruits noirs biens mûrs dans un ensemble engageant complété d'effluves de boisé noble (eucalyptus, caramel,...). Cette cuvée a recueilli tous les suffrages. Sa concentration de matière n'a d'égal que son fruité intact magnifié par un élevage sous bois parfaitement à son service. Les tanins sont presque lissés et la finale est longue, suave et gourmande.



(2018 - 2021)



13 Cherche Dist.
en Wallonie

www.chateaudelhorte.com
horte@wanadoo.fr

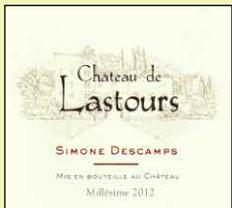
15,5/20

Château de Lastours "Simone Descamps"

13,00€

★★★

Robe cerise limpide et brillante au disque légèrement ouvert. Le bouquet, plus élégant qu'exubérant, se révèle mature et doux. Les fruits rouges confiturés (fraise des bois, cerise) sont assortis d'effluves de boisé noble et d'épices douces. La bouche est d'une grande suavité. Voluptueuse et grasse, épanouie aujourd'hui, elle offre des saveurs fruitées gourmandes, des tanins lissés, et une longue finale interminable, patinée par un élevage parfaitement dosé.



(2018 - 2019)



Conversion



11

Cherche
Distrib.

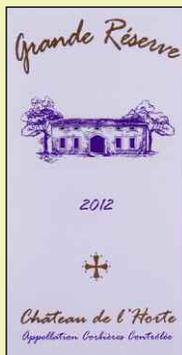
www.chateaudelastours.com
xderozieres@chateaudelastours.com

15,5/20

Château de l'Horte "Grande Réserve"

★★★

Robe éclatante et limpide, cerise assez concentrée. Le bouquet est ouvert et complexe, de caractère. Il associe les notes de fruits confiturés (pruneaux, fraise des bois,...) aux effluves minérales (tourbe, graphite,...) et de boisé (toast, moka, notes grillées). Les dégustateurs soulignent la vigueur et la concentration tout en élégance de cette cuvée encore jeune et prometteuse. Un bel équilibre gras/acidité et une finale longiligne et rafraîchissante ponctuent cette cuvée bien construite.



(2018 - 2021)



13 Cherche Dist.
en Wallonie

www.chateaudelhorte.com
horte@wanadoo.fr



Château de l'Horte



CHÂTEAU DE L'HORTE

Appartement • Chambres d'Hôtes

Recommandé
par V.T.A.



Route d'Escalles • 11700 Montbrun des Corbières
04 68 43 91 70 • 06 37 77 69 01
horte@wanadoo.fr • www.chateaudelhorte.fr

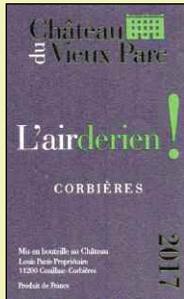
15,5/20

Château du Vieux Parc

★★★

"L'air de rien!"

Jolie robe jaune pâle à reflets verdâtres, de grand éclat. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite et libère quelques senteurs de pâtisserie aux fruits (pêches, poires) et de vanille. Cette bouche rectiligne a séduit par la générosité de ses saveurs fruitées (fruits blancs et agrumes mûrs), sa jolie tension acidulée omniprésente et le profil digeste et très parfumé de sa finale agréablement persistante. Un cru bien construit, évocant les fruits secs en rétro-olfaction.



ROU - VER - GR bl. - Muscat **HVE**



Cherche
Distrib.

www.chateau-vieuxparc.fr
contact@chateau-vieuxparc.fr



15,5/20

Château de Caraguilhes

★★★

Belle présentation pour cette robe jaune-vert éclatant et limpide.

Les agrumes mûrs s'expriment sans retenue dès l'ouverture, rapidement rejoints par quelques senteurs florales flatteuses (acacia, aubépine) et une touche finement anisée à l'aération. Ce vin ample et richement constitué se démarque par une texture particulièrement grasse qui témoigne de la maturité du fruit. Un support d'acidité bienvenu apporte la vivacité nécessaire dans une finale persistante évoquant les petits fruits secs (amande) et relevée par de fins amers.



www.caraguilhes.fr
chateau@caraguilhes.fr

15/20

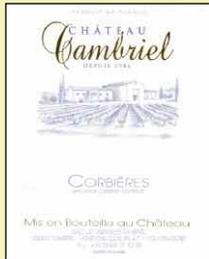
Château Cambriel

★★★

"Prestige"

6,50€

Robe or blanc, translucide et de belle brillance. Subtilement parfumé, ce nez mêle dans une grande douceur les senteurs florales (violette, lilas) et de confiserie (guimauve), avant d'évoluer vers le registre du fruit blanc frais (poire). Un bouquet qui invite à la dégustation. Un vin fondu et presque crémeux, qui séduit par sa richesse et une forme d'opulence. Les saveurs fruitées bien mûres (fruits blancs) dominent le milieu de bouche et la finale se voit rafraîchie par une fine acidité bienvenue.



MAC: 40 - MAR: 30 - ROU: 30



Cherche
Distrib

www.vignobles-cambriel.com
christophe.cambriel@orange.fr

14,5/20

Les Celliers d'Orfée

★★★

"Orfée"

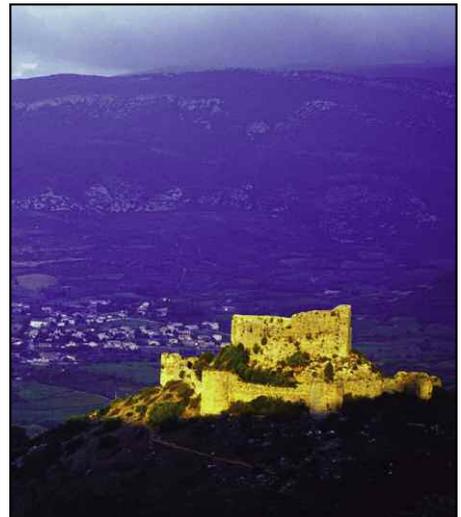
Robe pâle à légères nuances sable. Le nez se montre très parfumé dès l'ouverture, livrant d'intenses senteurs florales (lilas, chèvreuille) et de fruits blancs (poire, mirabelle). Touche d'ananas à l'aération pour un ensemble très engageant. L'attaque, vive et fraîche, est suivie d'un milieu de bouche ample et opulent où la maturité du fruit s'exprime sans retenue. L'ensemble devient plus fluide ensuite et propose une finale équilibrée et digeste. Un vin de plaisir immédiat.



GR bl. - MAC - MAR

Cherche
Distributeur(s)

www.celliersdorfee.com
contact@celliersdorfee.com



16,5/20

Château Haut Gléon

★★★ Robe cristalline, jaune doré léger. On est d'emblée sous le charme de ce profond bouquet complexe qui associe maturité fruitée et notes mellifères et vanillées. Suavité, concentration, équilibre acidité/gras et générosité de fruit caractérisent une bouche racée et savoureuse, de grande fraîcheur gustative. D'insistantes saveurs de fruits blancs mûrs et de pâtisserie (tarte aux poires, mirabelles) s'y expriment sans réserve et la finale, de longueur rectiligne, offre une persistance fraîche très appréciable. Grande réussite qui fait honneur à l'appellation dans cette couleur de vin.



ROU - VER

Cherche
Distributeur(s)

www.hautgleon.com
arinao@foncalieu



15,5/20

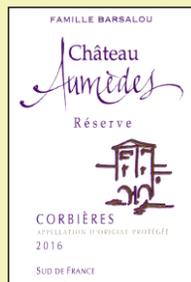
Château Aumèdes

6,50€

"Réserve"

★★★

Un beau jaune doré soutenu scintille dans cette robe de bel éclat. Beaucoup de maturité et de douceur dans ce bouquet intensément parfumé, qui mêle les arômes de pêches et d'abricots au sirop, raisin frais et pâtisserie vanillée. Savoureuse et racée, cette cuvée présente une belle étoffe et de la profondeur. Son fruit est généreux (saveurs d'agrumes et de fruits blancs) et la fraîcheur est au rendez-vous. La finale, longiligne, se resserre sur une fine acidité et de beaux amers.



ROU - MAR - GR bl.



Cherche
Distrib.

www.domainesbarsalou.com
contact@famillebarsalou.com

15/20

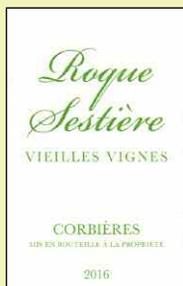
Roque Sestière

8,50€

★★★

"Vieilles Vignes"

Robe jaune pâle cristalline. Dès l'ouverture, le nez se montre charmeur et engageant par ses effluves de fleurs blanches parfumées et de fruits mûrs (pomme, poire). Touche de vanille et de confiserie à l'aération pour un ensemble complexe et attirant. On apprécie dès l'entrée de bouche l'équilibre acidité/gras de cette cuvée franche bien construite, dont la maturité de fruit se voit équilibrée par une jolie tension. La texture se montre assez serrée et la finale offre une agréable persistance.



(2018 - 2020)

GR. bl.: 45 - MAC: 45 - ROU: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.roque-sestiere.com
roque.sestiere@orange.fr



15,5/20

Cellier des Demoiselles

11,80€

★★

"Messaline"

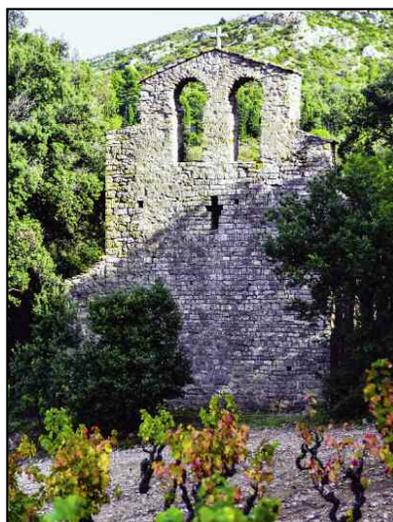
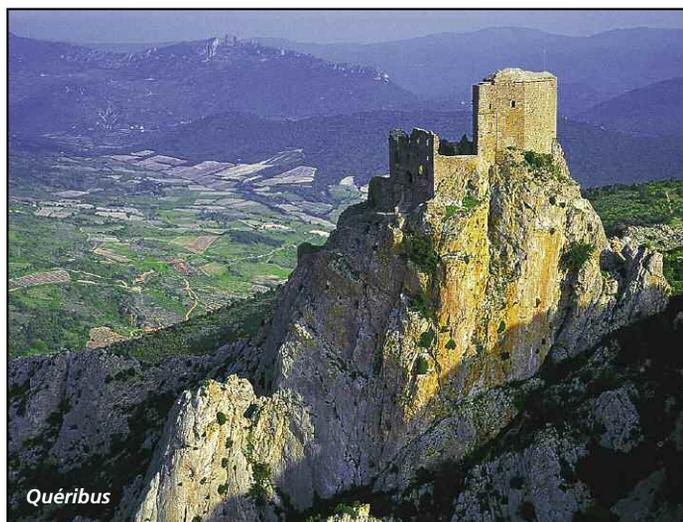
Superbe robe sable à nuances or scintillant. Très beau bouquet, ample et puissant, qui associe dans une harmonie aboutie les notes de fruits secs grillés (noisette, amande), vanille, biscuit et pâte de coing. L'élevage, bien maîtrisé, a intégré la matière sans la dominer. Le vin y a gagné en ampleur, en gras et en complexité aromatique. On y retrouve une vivacité bienvenue et la cohabitation réussie des saveurs de fruits blancs et de petits fruits secs. Une belle réussite.



GR bl. - MAR - ROU - VER



www.cellierdesdemoiselles.com
caveau@cellierdesdemoiselles.com



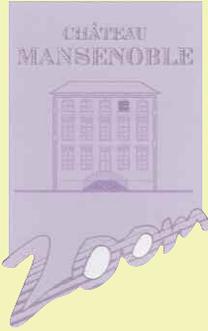
15/20

Château Mensenoble

★★(★)

"Zoom"

Jolie robe rose pâle à reflets saumon. Le bouquet est profond et mûr sur une belle corbeille de fruits (pêche, poire, reine-claude,...). La bouche tient les promesses du nez. Ample, riche et grasse, elle jouit d'une fruité bien croquant et d'une vinosité très appréciable. La finale, longiligne et gourmande, offre une délicate impression de sucrosité. Un bonbon!



www.chateaumansenoble.com
chateaumansenoble@gmail.com



15/20

Château Ciceron

★★

Jolie robe pétale de rose à reflets violacés. Le bouquet est ouvert et engageant. Les effluves floraux et de confiseries s'y exhalent de concert. La bouche est à l'avenant. Gourmande et suave, croquante de fruit, elle offre un bel équilibre acidité/gras et une finale longiligne et chaleureuse relevée toutefois par une délicate acidité rafraîchissante bienvenue et une subtile note saline.

GR gris: 90 - SY: 10

www.saint-auriol.com

ciceron@les-domaines-auriol.eu



Men moet goed opletten bij het uitkiezen van een witte Corbières wanneer men aan tafel gaat. De zonnige wijn moet echter niet onderdoen voor een te sterk of te gekruid gerecht en een goede levendigheid behouden om het gerecht kracht bij te zetten en te verfrissen. Zouden de diversiteit en het bijzondere karakter van de talrijke druivensoorten niet meer gewaardeerd worden als aperitief?

De rode wijnen van Corbières hebben een sterke aromatische intensiteit. Ze zijn nu eens fijn



en lekker wegdrinkend, vragend om eenvoudige en gezellige gerechten, en dan weer krachtig en rijk aan smaken en tannines. Ze zijn dan meer geschikt bij gebraden of gemarineerd vlees of bij wild in saus. Ze hebben een vrij hoog alcoholgehalte en dienen gedronken te worden tussen 16 et 18°, waarbij men ervoor zorgt dat een geconcentreerde cuvée van een recent wijnjaar goed op voorhand wordt geopend.

Met het verouderen worden de tannines van de grote Corbières fijner. De aroma's van specerijen, truffel, inkt en pitvruchten evolueren dan naar toetsen van leder, pruim en tijm die de wijn verheerlijken. Ze ontplooiën zich bij gestoofde en

smeuïge gerechten. Een osso buco of konijn met pruimen zorgt voor een geslaagde combinatie. Een net gebraden geitenjong, lichtjes gekruid, zal eveneens harmoniëren met de tannines. Geserveerd bij haarwild verschaft de wijn een warme en zuidelijke toets aan de herfst- en wintergerechten.

Hij zal ook lekker smaken bij schimmelkazen, samengestelde salades (maagjes, lever), en voor de durvers, bij desserts op basis van chocolade.

17,5/20

Château Saint Estève "Ganymède"

★★★

Profonde robe presque d'encre. Le bouquet invite au recueillement. Etoffé et mûre, il associe les notes de fruits au sirop (rouges et noirs), les épices douces et une délicate minéralité dans un ensemble très prometteur, qui allie charme et caractère. La bouche est énorme. Puissante, charpentée, d'une concentration exemplaire et d'une fruité intact, sa vigueur est tempérée par un élevage parfaitement maîtrisé et du gras qui apporte de la complexité, de l'équilibre et de la patine à cette finale interminable. Un vin complet!



(2018 - 2025)

CA - SY - GR - MOU



www.chateau-saint-esteve.com
contact@chateau-saint-esteve.com

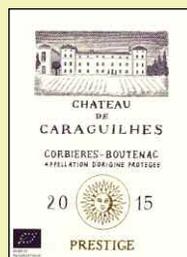


16,5/20

Château de Caraguihles "Prestige"

★★★

Splendide robe rubis carmin au disque fermé. Un nez complexe et de caractère où se livrent sans retenue les épices et les notes minérales (encre, brûlés, graphite,...) rapidement rejointes par les effluves de baies noires acidulées. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée séveuse et ambitieuse. Corpulente, presque corsée, elle offre une trame fruitée croquante et des tanins bien présents mais élégants qui ne demandent qu'à se fondre dans la matière. Un grand vin de gastronomie qui pourra affronter les années avec sérénité.



(2019 - 2025)

SY - CA - MOU



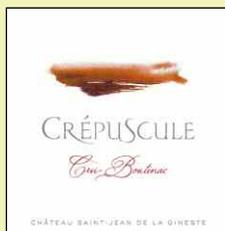
www.caraguihles.fr
chateau@caraguihles.fr

16/20

Château Saint Jean de la Gineste "Crépuscule"

★★★

Belle présentation pour cette robe rubis de grande concentration. Un bouquet très profond et doucereux à la fois sur les fruits noirs confiturés, quelque effluves de sous-bois voire de truffe et des notes d'épices douces dans un ensemble encore enjolivé par un boisé fin. La bouche est envoûtante. Beaucoup de charme, de gras et de plénitude parfaitement servis par une fruité croquant bien mûr. La finale est large et pulpeuse pour une cuvée bâtie pour affronter l'avenir.



(2019 - 2024)

CAR - GR - SY



Cherche Dist. www.saintjeandelagineste.fr
en Flandres saintjeandelagineste@orange.fr

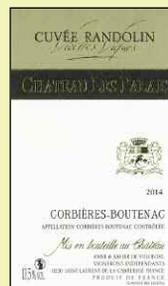


15,5/20

Château les Palais "Cuvée Randolin"

★★★

Jolie robe rubis cerise de grand éclat. Un bouquet éloquent sur une belle corbeille de fruits des bois (fraise, myrtille, cassis,...) et quelques notes épicées rafraîchissantes. La bouche, pulpeuse et suave, allie concentration et finesse de trame. Les dégustateurs soulignent le bel équilibre d'un ensemble précis et gourmand, plus en finesse qu'en démonstration. Cette cuvée bien construite offre une finale de persistance appréciée relevée par une délicate acidité rafraîchissante. Beaucoup de charme.



(2018 - 2022)

14,00€

Cherche Distributeur(s)

www.chateaulspalais.com
chateaulspalais@orange.fr



15/20

Cellier des Demoiselles "Messaline"

★★

Brillante robe cerise intense. Une friandise olfactive! Le bouquet ouvert et flatteur livre un fruité exubérant (rouges et noirs confiturés) et des effluves doux de boisé fin (moka, viennoiserie...) voire de confiserie. Très engageant. La bouche tient les promesses du nez. Juteuse, croquante de fruits, elle souligne par sa vinification parfaitement maîtrisée son équilibre, sa concentration de matière et son élégance. Du gras et des tanins partiellement lissés, apportent charme et structure à l'ensemble. La finale, encore prometteuse, est longiligne et suave.



(2018 - 2021)

SY - CAR



www.cellierdesdemoiselles.com
caveau@cellierdesdemoiselles.com

16,5/20

★★★

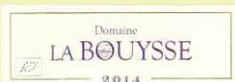
Domaine La Bouysse

"Mazérac"

Chatoyante robe rubis grenat de grande jeunesse. Un bouquet gourmand sur un fruité intact (myrtille, cassis, bigarreau...) et de rafraîchissantes effluves épicés (poivre, garigue, baie de genévrier).

Caramel et cuir frais à l'aération. La bouche est franche et précise, incisive. Les fruits noirs (petites baies acidulées) bien présents, une trame serrée, des tanins nobles qui ne demandent qu'à se fondre davantage et une longue finale vigoureuse et prometteuse sont les principaux atouts de cette grande cuvée de gastronomie.

(2018 - 2024)



www.domainelabouysse.com
info@domainelabouysse.com



16/20

★★★

Domaine

du Pech de l'Escale

16,00€

"Shurando"

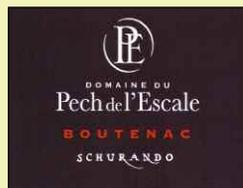
Superbe robe rubis carmin, concentrée et éclatante de jeunesse. Le bouquet bien ouvert fait la part belle aux notes fruitées (rouges et noirs au sirop). Il gagne en douceur à l'aération et s'apparente alors à une friandise. Beaucoup de charme et de velouté dans cette cuvée sans artifices, gourmande et plus en finesse qu'en démonstration. Le fruit est omniprésent, la texture est grasse et onctueuse et la finale est longiligne et gouleyante. Une belle réussite.

(2018 - 2021)

MOU: 55 - CA: 25 - GR: 20 Conversion

Cherche Distributeur(s)

www.pech-de-lescale.com
domaine@pechdelescale.fr



15,5/20

★★★

Martinolle-Gasperts

Robe cerise, assez concentrée. Un bouquet puissant au caractère bien trempé. Les épices (poivre, garigue, clou de girofle...), les notes grillées et minérales (encre, tourbe, brûlis...) s'y expriment de concert. Les fruits noirs s'immiscent à l'aération. La bouche reflète parfaitement le nez. Séveuse et concentrée, presque virile, elle jouit d'une trame serrée, de tanins bien présents mais élégants et de saveurs oscillant entre fruits et épices. La finale est longue et prometteuse d'un bel avenir.

(2019 - 2023)



Cherche Distrib. www.domaine-martinolle.com
pierre.martinolle@martinolle.com



15/20

★★

Terre d'Expression

"L'Improbable"

Très belle présentation pour cette robe carminée éclatante et limpide. Le nez est ouvert et complexe. Aux effluves de fruits rouges et noirs confiturés s'associe une touche de minéralité et d'épices douces qui apportent étoffe et caractère au bouquet. La bouche se révèle fondue, gouleyante et fruitée à souhait. Les dégustateurs soulignent sa finesse de trame, son gras, sa délicate impression de sucrosité et sa longue finale patinée.

(2018 - 2020)

CAR - GR - SY

Cherche Distributeur(s)

www.terredexpression.fr
info@terredexpression.fr



15/20

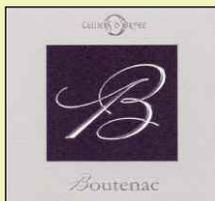
★★★

Les Celliers d'Orfée

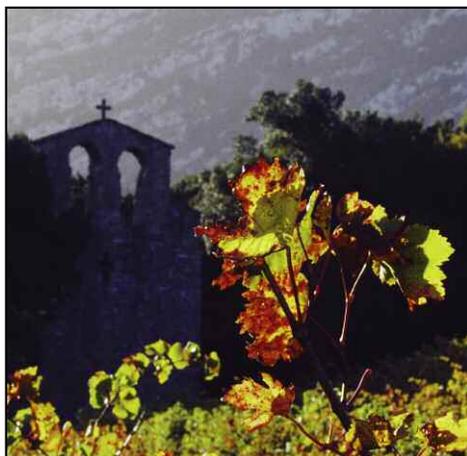
"B de Boutenac"

Jolie robe concentrée, rubis cerise intense. Un bouquet profond et mûre sur une belle corbeille de fruits. Quelques effluves lactiques, presque crémeux apportent du charme et du velouté à un ensemble très engageant. La bouche est pleine et juteuse, croquante de fruit. On apprécie la concentration de matière, les tanins élégants et lissés qui magnifient un ensemble épanoui et suave. Beaucoup de gras et une finale large relevée par de beaux amers.

(2018 - 2020)



www.celliersdorfee.com
contact@celliersdorfee.com



AUTRES VINS

15,5/20

Domaine Romanissa 2016 Languedoc AOP

6,00€

★★★ Jolie robe carminée intense, limpide et lumineuse. Beaucoup de personnalité dans ce nez à la fois minéral et épicé à l'ouverture, qui laisse ensuite s'exprimer les senteurs de mûre sauvage, cerise et cassis. Ce vin complet et bien construit affiche une texture serrée, d'insistantes saveurs de cerise noire et de myrtille confiturrées en milieu de bouche et un enveloppement tanannique partiellement fondu de belle noblesse. Tout est ici équilibre et signe d'une vinification maîtrisée et sans excès de surextraction. Finale longiligne et vigoureuse sur le cacao et les bigarreaux.

(2018 - 2022)

SY: 40 - CA: 35 - GR: 25

Cherche Distributeur(s)

www.romanissa.fr

marie-paule.roux@orange.fr



CAVISTES - WIJNHANDELAREN

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1 IBUS: Werrik
Babelvin: Gouvy
Caves de Bordeaux: Knokke
Vins Degreve: St Symphorien</p> <p>2 Christiaens Wijnen: Bilzen
De Clerck: Kortrijk
Despert & Co: St-Job-In't-Goor
Ripailleurs: Baudour
L'Hermitage: Rhode St Genèse</p> <p>3 J.P. Bertrand: Florée</p> <p>4 Maes-Braem: Zwijndrecht</p> <p>5 Le Cellier: Nivelles</p> <p>6 Vinicole Leloup: Bousval</p> <p>7 Champagne & Limousine: Rebecq</p> | <p>8 Feys: Bruges
VPS Belgium: Brussels
Vandenbossche: Maldegem</p> <p>9 Biobelvins: Spa
Young Charly: Aartselaar - Merksem</p> <p>10 Maes braem: Zwyndrecht</p> <p>11 Cinoco: Brussels</p> <p>12 Schenkels: Turnhout</p> <p>13 de Vinotheek: Roselaere
de Smedt: Lebbeke</p> <p>14 Magnus: Deurne</p> <p>15 Boussart: Binche</p> <p>16 Maga-Vins: Marcinelle
Toby Vins: Namur</p> | <p>17 Cafermi: Bievre
Michel Delattre - Divin: Brussels
Roscam: Grimbergen
H et H Vins: Grand Halleux
Odilon: Brugge</p> <p>18 Bio Planet - Colruyt
Basin & Marot Wines: Brussels
Charvins: Gerpinnes
De Arend: Antwerpen
Lootens: Gistel
Le Pur Sang: Turnhout
Terroirs & découvertes: Frameries
Tire Bouchon: Brugge
La Vigne Verte: Queue du Bois</p> <p>19 Les Châteaux: Anvers
Goyens Genk: Limbourg</p> |
|--|---|--|

SALONS

- | | | |
|--|---|---|
| <p>A Vins & Gastronomie: Nandrin</p> <p>B Aiseau-Presles
Court-Saint-Etienne</p> | <p>C Sainte Julienne: Liège
Maler Dei: Banneux</p> <p>D Vignerons indépendants: Lille</p> | <p>E Seclin (F) - Bligny - Ciney</p> <p>F Seclin (F) G Floreffe</p> <p>H Seclin (F) - Les Vinalies: Liège</p> |
|--|---|---|

Il convient d'être vigilant sur le choix d'un blanc de Corbières quand il passe à table. Vin de soleil, il ne doit toutefois pas s'effacer devant une cuisine trop puissante ou copieusement assaisonnée. Il doit conserver une bonne vivacité pour souligner et rafraîchir le plat.

Les vins rouges de Corbières ont une forte intensité aromatique. Ils sont tantôt fins et gouleyants appellants des plats simples et conviviaux, tantôt puissants, riches en saveurs et en tanins. Il conviendra de les servir alors sur des viandes rôties ou marinées ou des gibiers en sauce. Affichant un degré alcoolique important, il sera judicieux de les déguster entre 16 et 18° en ayant eu soin d'ouvrir bien à l'avance une cuvée plus concentrée d'un millésime récent.



Avec l'âge, un grand Corbières affine ses saveurs et ses tanins. Ses arômes d'épices, de truffe, d'encre et de fruits à noyau évoluent vers des notes de cuir, de pruneau et de thym qui les magnifient. Ils s'épanouissent alors en compagnie de plats mijotés et onctueux. Un chevreau tout juste rôti, légèrement épicé s'harmonisera avec ses tanins. Servi avec un gibier à poils, il apportera une note chaude et sudiste aux repas d'automne et d'hiver.

Il s'accommodera également de fromages à pâte persillée, des salades composées (gésiers, foie), et pour les plus audacieux, des desserts à base de chocolat.

Accords gourmands

Fitou: "Omnia fecit Deus Fitou homines" *

* "Dieu fit tout, l'homme le Fitou"



Fitou viendrait de «fita» qui signifie «limite», le village étant la frontière entre la Gaule et l'Ibérie. Arrivés il y a près de 2700 ans, les Grecs retrouvent, émerveillés, à Leucate les falaises blanches de leur île, s'y installent et établissent la vigne sur le littoral, au voisinage des ports. Mais ce sont les Romains, lors de la conquête des Gaules, qui vont développer le commerce du vin, en bordure de la Via Domitia.

Après l'époque trouble des invasions barbares où le vignoble fut quasiment délaissé, l'archevêque primat de toutes les Gaules (Duc de Narbonne) étend son autorité sur toute la région. Sous cette unité administrative, les échanges entre les différentes parties du pays s'intensifient. Les moines et notamment les cisterciens de l'Abbaye de Fontfroide fondée à la fin du XII^{ème} siècle, participent largement au développement viticole local.

Un terrible gel, en 1709, eut pour incidence l'extension très importante (replantation massive) du vignoble languedocien: le Diocèse de Narbonne comptait 25800 ha de vignes.

Au cours du XIX^{ème} siècle, le recul de la culture des céréales et des oliviers, déjà mise à mal par des hivers rigoureux, se poursuit. En 1850, Fitou est en monoculture viticole.

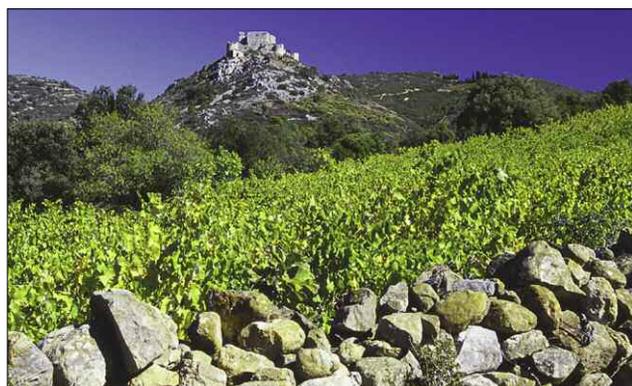
L'arrivée, en 1864, du phylloxéra, puis la révolte des vigneronniers méridionaux en 1907 auront pour



incidence la création des AOC, quarante ans plus tard. Fitou sera ainsi classé AOC le 28 avril 1948 mais son histoire est surtout celle de la conviction de plusieurs vigneronniers, déterminés et persévérants à faire connaître et reconnaître leur vin. Aujourd'hui encore, outre le faible rendement naturel, ils s'attachent à une viticulture qui préserve le paysage, inscrite dans le territoire du Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée.

Située au cœur du Massif sauvage des Corbières, l'aire d'appellation Fitou se situe dans le Languedoc, au sud-est de l'Aude. De Leucate à Tuchan, du bord de mer aux montagnes, la région est balayée par le cers, porteur des envoûtants parfums de garrigue.

L'AOC est séparée en 2 zones distantes d'une trentaine de kilomètres. La première réunit les villages de Fitou, Caves, La Palme, Leucate, et Treilles. La seconde puise sa force au pied des Châteaux Cathares, Paziols, Tuchan et Villeneuve. Avec 22 types de sols différents, l'AOC, nourrie de contrastes, conjugue le tendre et le sauvage dans une nature et un climat rebelles. 300 jours d'ensoleillement par an, vent sec et puissant, vignes éparses, murets de pierres sèches, terrasses étroites, pentes abruptes et garrigue sauvage: le décor est planté.



Le Fitou, constitué des 4 cépages incontournables (carignan, grenache noir, syrah et mourvèdre) ne se décline qu'en rouge. Il sera tantôt charpenté, tantôt plus fin, nuancé par le savoir faire du vigneron. Si le rendement est limité à 45hl/ha, on observe aujourd'hui plus volontiers une moyenne d'à peine 35hl/ha .

Selon les parcelles, les vignerons du Fitou allient vendanges manuelles ou mécanisées. Si les techniques traditionnelles dominent, les vignerons s'assurent que les moyens les plus

modernes soient particulièrement performants et respectueux de la vendange.

Avec ses 2600 hectares, l'appellation a su protéger ses rendements et s'attacher à une viticulture vouée à la préservation de l'environnement afin de livrer toute la force de cette riche nature.

Fitou: "Omnia fecit Deus Fitou homines"*

* "Dieu fit tout, l'homme le Fitou"

* *God maakte alles en de mens de Fitou*

Fitou zou afkomstig zijn van "fita", dat "grens" betekent: het dorp lag op de grens tussen Gallië en Iberië. Toen de Grieken zo'n 2700 jaar geleden in Leucate aankwamen, vonden ze er tot hun grote vreugde de witte kliffen van hun eiland terug, vestigden er zich en plantten wijnstokken aan de kust, in de buurt van de havens. Het waren echter de Romeinen die er, tijdens de verovering op de Galliërs, de wijnhandel ontwikkelden, langs de Via Domitia.

Na het woelige tijdperk van de invallen van de barbaren waarin de wijngaarden nagenoeg verwaarloosd werden, breidde de aartsbisschop van alle Galliërs (de Graaf van Narbonne) zijn macht uit over de hele streek. Onder deze administratieve eenheid werden de uitwisselingen tussen de verschillende delen van het land intensiever. De monniken, en vooral de Cisterciënzers van Fontfroide, die aan het einde van de 12e eeuw werd gesticht, leverden een aanzienlijke bijdrage aan de ontwikkeling van de lokale wijnbouw.

In de loop van de 19e eeuw ging de teelt van granen en olijfbomen, die reeds te lijden had onder de strenge winters, verder achteruit. In 1850 heerste er in Fitou een monocultuur van druiven.

De komst, in 1864, van de druifluisziekte en daarna de opstand van de meridionale wijnbouwers in 1907 leidden veertig jaar later tot de creatie van de AOC's. Zo werd de Fitou als AOC geklasseerd op 28 april 1948, maar zijn geschiedenis is vooral die van de overtuiging van een aantal vastberaden en volhardende wijnbouwers.





gaarden, muurtjes van droge stenen, smalle terrassen, abrupte hellingen en wilde scrub: dat is het decor.

De Fitou, samengesteld uit 4 onvermijdelijke druivensoorten (Carignan, Grenache noir, Syrah en Mourvèdre), bestaat enkel in rode wijnen. Nu eens stevig, dan weer meer verfijnd, genuanceerd door de bedrevenheid van de wijnbouwer. Hoewel het rendement beperkt is tot 45hl/ha, ziet men vandaag eerder een gemiddelde van amper 35hl/ha.

Het gebied van de appellation Fitou, in het hart van het wilde Massief van Corbières, is gelegen in de Languedoc, in het zuidoosten van de Aude. Van Leucate tot Tuchan, van de zee tot de bergen, jaagt de "cers", een hevige wind, door de streek en voert onweerstaanbare geuren van scrub met zich mee.

Naargelang de percelen oogsten de wijnbouwers van Fitou manueel of mechanisch. Ook al overheersen de traditionele technieken, ze zorgen ervoor dat de modernste middelen zeer performant zijn en de oogst respecteren.

De AOC bestaat uit 2 zones die een dertigtal kilometer van elkaar verwijderd zijn. De eerste verenigt de dorpen Fitou, Caves, La Palme, Leucate en Treilles. De tweede put haar kracht uit de voet van de burchten van de katharen met Cascastel, Paziols, Tuchan en Villeneuve. Met 22 verschillende soorten gronden verenigt de AOC, rijk aan contrasten, de tederheid en wildheid van een rebelse natuur en klimaat. 300 dagen zon per jaar, een droge en krachtige wind, her en der verspreide wijn-

Met haar 2600 hectaren heeft de appellation haar rendementen kunnen beschermen en zich kunnen toeleggen op een wijnbouw die gericht is op het behoud van de omgeving om alle kracht van deze rijke natuur te leveren.

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

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

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



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



= Culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Accueil de camping-car
= Onthaal camping-car



= Culture Biologique.
= Biologische cultuur.

15,00€

= Prix particulier TTC départ cave
= Prijs (BTW inb. vertrek kelder)



= Haute Valeur Environnementale



= Disponible en Belgique (voir page 86)
= Beschikbaar in België (voir page 86)



= Recommandé pour sa qualité et son prix.
= Aanbevelen voor prijs-kwaliteitsverhouding.

SY: Syrah - GR: Grenache - MOU: Mourvèdre - CA: Carignan - MAC: Macabeu

FITOU ROUGE 2016

Lors de notre passage, les crus du millésime 2016 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2016 nog te lageren. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

16,5/20 **Domaine Lepaumier** **14,00 €**
★★(★)
"Clos du Vignié"

Robe très profonde, rubis carmin au disque violacé. Le boisé noble (cèdre, santal) se livre d'emblée puis ce bouquet complexe et profond se complète par d'agréables et flatteuses notes d'épices douces et de myrtilles confiturées.

Ce vin ambitieux et complet est le fruit d'un bel exercice de vinification. Sa matière fruitée est concentrée et très mûre (bigarreaux, myrtilles). Elle se voit équilibrée par une acidité tonifiante et parée de tanins vigoureux mais de grande délicatesse. Très longue finale associant épices, notes réglissées et confiture de fruits rouges et noirs.

(2019 - 2023)

Cherche Distributeur(s) 04/68.45.66.95 - 06/12.26.27.71
lepaumier.christophe@hotmail.fr

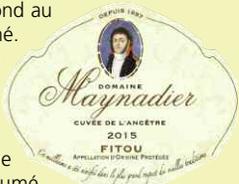


16/20 **Domaine Maynadier** **7,00 €**
★★★
"Cuvée de l'Ancêtre"

Splendide robe pourpre profond au disque grenat violacé fermé. Une explosion de fruits confits (cerise amarena, framboises, myrtilles) s'exprime dès l'ouverture. A l'aération, les épices douces et une fine touche de tabac parfumé complètent ce nez presque envoûtant. Superbe cuvée, complexe, densément tramée, enveloppée de tanins jeunes mais nobles et confirmant dès l'entrée de bouche l'intensité fruitée du bouquet (baies rouges et noires). La finale associe chaleur, structure et longueur. Très belle réussite pour un vin complet et de belle évolution.

(2018 - 2021) CA - GR - SY

Cherche Distrib. www.domainemaynadier.com
cecile@domainemaynadier.com



15/20 **Château Abelanet** **5,00 €**
★★★

Un beau rubis profond de belle jeunesse. Le premier nez est marqué par les épices puis l'expression fruitée s'exprime davantage, illustrée par les senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (fraise, griotte). Une bouche structurée mais sans excès, dont la matière fruitée (cerise noire, framboise, myrtille) offre maturité et concentration. Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre acidité/gras et la densité d'une finale persistante et de grande élégance.

(2018 - 2022) CA: 60 - GR: 20 - SY: 20

www.chateau-abelanet.com
contact@chateau-abelanet.com

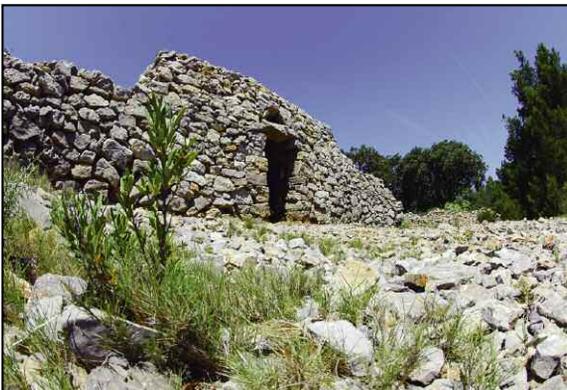


15/20 **Domaine Lepaumier** **7,50 €**
★★(★)
"Vieilles Vignes"

Jolie robe rubis carminé à nuances grenat bleuté. Le premier nez exprime un boisé délicat, rapidement rejoint par une expression de tabac blond caramélisé et de fruits rouges confiturés. Les dégustateurs ont apprécié la délicatesse et la finesse de texture de cette bouche au fruit subtil et de belle maturité. L'équilibre acidité/gras est atteint et l'ensemble livre une finale douceuse et agréablement persistante.

(2018 - 2020)

Cherche Distributeur(s) 04/68.45.66.95 - 06/12.26.27.71
lepaumier.christophe@hotmail.fr

14,5/20

★★

Château de Cascastel "Cuvée Exception"

Robe carminée intense à légères nuances bleutées. La douceur olfactive s'illustre sans tarder par d'agréables senteurs de fraises et griottes confiturées, complétées par une note de cacao. Un nez qui invite à la dégustation. De texture plutôt souple qu'opulente, ce vin bien équilibré présente des tanins lissés et gourmands et un beau gras en milieu de bouche. Le registre des fruits cuits voire macérés (kirsch) est bien présent et la finale, enveloppée, témoigne d'une agréable persistance.



Cuvée Exception

(2018 - 2021)

CA - GR - SY 

 **3** *Cherche Distrib.*

www.vin-cascastel.com
marcguinebault@cascastel.com

14/20

★★

Mont Tauch "Fruité et Velouté"

Robe cerise moyennement intense ne présentant plus de signe de jeunesse. Un nez moyennement expressif, qui s'ouvre progressivement sur de jolis arômes fruités, privilégiant la douceur du fruit mûr à l'aération. Un bouquet suave, délicatement parfumé. La bouche est à l'avenant. Elle est dominée par la douceur de ses saveurs fruitées et présente une texture lissée et fondue. L'ensemble se montre digeste et gourmand. Un vin convivial à croquer dans sa jeunesse.



(2018 - 2019)

CA - GR - SY

www.mont-tauch.fr
contact@mont-tauch.com

Entre amis
ou collègues
de bureau
Pour débutants
et œnophiles
avertis



**Scéances d'initiation
à la dégustation**

- Techniques de dégustation
- Dégustations thématiques,
de prestige, à la carte, etc.

Contactez
"Vins et Terroirs Authentiques"
Michel Praet - *Rédacteur en Chef*
Tél: 010 618 400
contact@vinsetterroirs.be

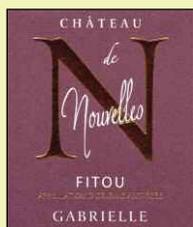
17/20

Château de Nouvelles "Gabrielle"

16,50 €

★★★

Jolie robe concentrée, rubis carmin au disque bien fermé. Beaucoup d'élégance, de profondeur et de volupté dans ce nez marqué par l'élevage. Les notes de fruits rouges au sirop s'associent aux fragrances de boisé fin (eucalyptus, boîte à cigare, moka,...) dans un ensemble délicatement parfumé. Quelle suavité dans cette cuvée concentrée au fruité gourmand. Les tanins partiellement lissés sont d'une grande élégance. L'équilibre est parfait et l'élevage a apporté une jolie patine en finale. Bel exercice de vinification.



(2018 - 2020)

CA: 60 - GR: 30 - SY: 10

Cherche

04/68.45.40.03 - 06/89.43.75.13

Distributeur(s)

daurat-fort@terre-net.fr



16,5/20

Domaine du Vent "Vieilles vignes"

15,00 €

★★★

Jolie robe rubis cerise profond au disque fermé. Un bouquet gourmand très flatteur et engageant. Presque crémeuse, cette friandise olfactive offre une corbeille de fruits rouges bien garnie, assortie d'effluves de boisés fins.



Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée riche et savoureuse qui offre un fruité croquant, un équilibre gras/acidité remarquable et une longue finale vigoureuse et prometteuse d'une belle évolution. Ambitieux.

(2019 - 2022)

GR noir: 40 - CA: 40 - MOU: 20

Cherche

06/08.57.98.61

Distributeur(s)

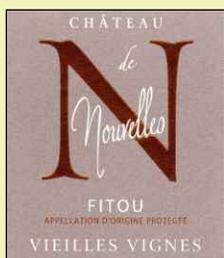
16,5/20

Château de Nouvelles "Vieilles vignes"

12,50 €

★★★

Splendide robe grenat pourpre profond. Un bouquet complexe et généreux. Les notes de fruits noirs confiturés s'associent aux effluves minéraux et d'épices dans un ensemble au caractère bien trempé. La bouche tient les promesses du nez. Franche, structurée et incisive, elle livre un fruité croquant et intact et se voit soutenue par d'élégants tanins de fruits qui apportent vivacité et potentiel de garde. Puissance et élégance... Un vin complet.



(2018 - 2020)

CA: 40 - GR: 30 - SY: 30

Cherche

04/68.45.40.03 - 06/89.43.75.13

Distributeur(s)

daurat-fort@terre-net.fr



16,5/20

Domaine la Garrigo "20 de Terre"

20,00 €

★★

Eclatante robe carminée. Un bouquet profond et suave sur les fruits noirs au sirop voire confiturés (cassis, myrtille,...).



Des effluves doux apportent du velouté à l'ensemble. Vigoureuse et incisive sur ses saveurs de petites baies noires acidulées et d'épices, cette cuvée précise et sans artifices, séduit par sa franchise, sa nervosité et sa longue finale rafraîchissante, digeste et prometteuse d'un bel avenir.

(2019 - 2022)

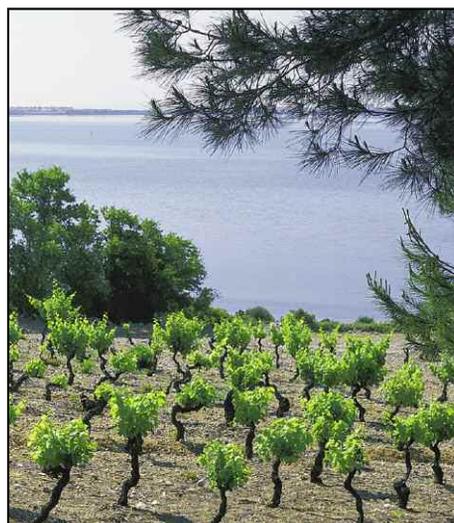
GR noir: 60 - CA: 30 - SY: 10

Cherche

www.domainelagarrigo.fr

Distributeur(s)

christian.coteil@wanadoo.fr



16/20

Domaine de Roudène

★★★ Belle présentation pour cette robe rubis carmin concentré. Le bouquet est parfumé et élégant. Les effluves de boisé noble (eucalyptus, pain grillé, moka) sont accompagnés d'un fruité qui gagne progressivement en définition.



Un ensemble complexe et éloquent. La bouche, précise et concentrée, est à l'avenant. L'élevage, parfaitement dosé et résolument au service du fruit, a laissé ce dernier intact et a apporté à l'ensemble de la complexité et de la patine. Bel exercice de vinification.

(2019 - 2020)

GR: 40 - CA: 35 - SY: 25



Cherche Distributeur(s) www.domainederoudene.fr
domainederoudene@orange.fr



16/20

Vignerons de Cascastel "F de Cascastel"

★★

Magnifique robe rubis carmin intense au disque fermé. Le bouquet est à l'avenant. Un fruité explosif (griotte, cassis, myrtille,...) et quelques effluves épicés rafraîchissant dans un ensemble très prometteur. La bouche est franche et structurée. Les baies noires s'y exhalent sans retenue dans un ensemble vigoureux et concentré soutenu par des tanins élégants, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Une cuvée ambitieuse très prometteuse ponctuée d'une longue finale rafraîchissante sur de beaux amers.



(2019 - 2023)

CA: 45 - GR noir: 25 - SY: 30



Cherche Distrib. 3

www.vin-cascastel.com
marcguinebault@cascastel.com

15,5/20

Domaine du Capitat "Cuvée Chautrus"

★★★

7,60€

Robe cerise intense et brillante. Un nez mature et profond. Les fruits rouges et noirs bien mûrs s'y livrent de concert dans un bouquet expressif et chaleureux. La bouche franche et assez structurée offre une belle fraîcheur d'ensemble par ses saveurs fruitées et délicatement épicées mais surtout par ses délicats tanins et son acidité rafraîchissante. Plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée bien "travaillée" est ponctuée par une finale longiligne et prometteuse.



(2018 - 2022)

CA: 55 - MOU: 15 - GR noir: 35

Cherche Distributeur(s) www.abelanet-capitat.fr
pierre.abelanet@wanadoo.fr

15,5/20

Domaine de la Grange "Via Domitius"

★★★

Éclatante robe rubis carmin intense de belle concentration. Un bouquet ouvert et de caractère. Les notes minérales, épicées et terreuses (encre, tourbe) s'y livrent de concert.



Les effluves de baies noires sauvages s'immiscent ensuite. Un vin de gastronomie qui ne laissera personne indifférent. Corpulence et vigueur définissent cette cuvée qui ne cède pas à la facilité. Les baies noires acidulées et les épices s'y expriment sans retenue. Des tanins prometteurs d'une belle évolution et qui ne demandent qu'à se fondre soutiennent cette cuvée ambitieuse.



(2019 - 2020)

www.dellova-freres.fr
dellovafreres@orange.fr

4



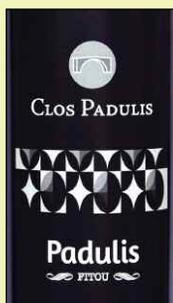
15,5/20

Domaine Clos Padulis

★★★

Très jolie robe de grande jeunesse, rubis grenat. Une friandise olfactive! Ce délicieux bouquet, gourmand et fruité à souhait séduit par son intensité aromatique et son enveloppement. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée pleine et suave, croquante de fruits. Gourmande, elle offre un grain serré, beaucoup de gras et de volupté.

La finale est large et d'une persistance très appréciable, sur une délicieuse impression de sucrosité.



(2018 - 2020)

CA: 50 - SY: 30 - GR: 20 Conversion



Cherche Distrib. www.clospadulis.fr
en Flandres thierry.billes@wandoo.fr



15,5/20

Domaine la Garrigo

13,00€

★★

"Le Lien au Naturel"

Jolie robe cerise intense et brillante. Une corbeille de fruits rouges et noirs bien garnie se livre d'emblée dans ce bouquet ouvert, friand et prometteur. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée structurée, chaleureuse et juteuse. Les dégustateurs soulignent le fruité chatoyant et surtout l'équilibre acidité/gras d'une cuvée qui se révèle séveuse et rafraîchissante à la fois. Des tanins en voie d'assagissement soutiennent un ensemble ambiteux qui gagnera encore en harmonie dans un an.



(2019 - 2021)

GR noir: 60 - CA: 30 - SY: 10

Cherche Distributeur(s)

www.domainelagarrigo.fr
christian.coteil@wanadoo.fr



15/20

Domaine du Capitat

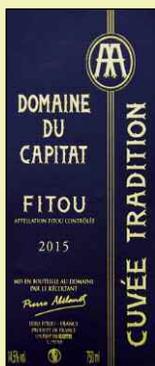
7,10€

★★★

"Cuvée Tradition"

Robe rubis cerise éclatante.

Une friandise olfactive sur la violette, les fruits rouges confiturés, la confiserie (cuberdon, guimauve). Un bouquet très parfumé. Croquante et juteuse, gouleyante à souhait, cette cuvée conviviale offre sans retenue un fruité chatoyant et gourmand (cersie, framboise). De l'enveloppement et une délicieuse impression de sucrosité ponctue cette cuvée épauouie et complétée d'une longue finale suave.



(2018 - 2020)

CA: 50 - GR noir: 40 - MOU: 10



Cherche Distrib. www.abelanet-capitat.fr
pierre.abelanet@wanadoo.fr

15/20

Vignerons de Cascastel

★★

"Expression de Schistes"

Jolie robe rubis cerise de grand éclat. Un bouquet ouvert et complexe, doucereux sur un fruité gourmand (rouges et noirs) et une touche légèrement minérale à l'aération. La bouche est franche et précise sans artifices.

Elle privilégie l'expression d'un fruité croquant et gouleyant dans une cuvée charnue qui bénéficie d'une délicate acidité omniprésente qui équilibre, par sa fraîcheur cette cuvée bien construite et gourmande.



(2019 - 2020)

CA: 45 - GR noir: 25 - SY: 30 Bio



Cherche Distrib. www.vin-cascastel.com
marcguinebault@cascastel.com



FITOU ROUGE 2014-13

17/20

Domaine Maynadier "Cuvée Sélection" 2014

10,00€

★★★

Splendide robe grenat profond, presque d'encre. Un superbe bouquet, étoffé et généreux, qui associe puissance et élégance. Les fruits noirs s'y expriment sans retenue assortis de subtils effluves d'épices et de minéralité. Vigoureuse et structurée, d'une concentration exemplaire mais sans excès toutefois, cette cuvée fait honneur à l'appellation. Le fruité est juteux, les tanins sont puissants mais nobles et la finale envoûtante est interminable et vigoureuse. Magnifique.



(2018 - 2023)



Cherche
Distrib.

www.domainemaynadier.com
cecile@domainemaynadier.com



16/20

Château de Montmal 2013

★★★

Jolie robe engageante, cerise éclatante. Un bouquet éloquent et gourmand, sur un beau panier de fruits rouges et noirs murs et quelques notes doucereuses biscuitées, presque lactiques. Beaucoup de charme fruité et de plénitude dans cette cuvée épanouie et juteuse. Une trame serrée, du gras et une longue finale soutenue par quelques tanins partiellement lissés et prometteur d'une belle évolution. De la belle ouvrage!



(2018 - 2020)

SY - GR

www.mont-tauch.fr
contact@mont-tauch.com



15/20

Château de la Grange 2013 "Via Fonteius"

11,00€

★★

Robe cerise au disque en début d'évolution. Un bouquet mature et de caractère sur les fruits rouges cuits, les épices et une minéralité bien présente. La bouche est franche et structurée, encore prometteuse. Les dégustateurs soulignent sa vigueur, son fruité encore savoureux (petites baies noires acidulées), son équilibre gras/acidité et sa longue finale relevée par une belle acidité rafraîchissante.



(2018 - 2020)



www.dellova-freres.fr

dellovafreres@orange.fr



FITOU ROUGE 2012-11

16/20

Domaine de Roudène 2011

★★★

Belle robe cerise à peine évoluée et au disque encore fermé. Une friandise olfactive. Ce bouquet profond, élégant et flatteur séduit par son fruité et ses notes de confiserie assorties d'effluves de boisés fin. Engageant.



Quelle jeunesse! Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée concentrée, riche et suave. Le fruité est juteux et gourmand, les tanins sont lissés dans un ensemble qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Finale longiligne patinée par un élevage bien dosé. Bel exercice de vinification.

(2018 - 2020)

GR: 40 - CA: 35 - SY: 25



Cherche
Distributeur(s)

www.domainederoudene.fr
domainederoudene@orange.fr

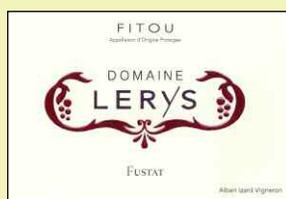


15,5/20

Domaine Lerys "Fustat" 2012

★★★

Superbe robe, éclatante et limpide, carminée intense. Le bouquet est à l'avenant. Ouvert et complexe, il offre un fruité chatoyant et des notes épiceées qui se livrent de concert dans un ensemble vigoureux et de caractère. Une douceur lactique s'exhale toutefois à l'aération. Cette cuvée parfaitement construite jouit de bien des atouts. Une finesse de trame, un fruité juvénile et croquant, un équilibre gras/acidité remarquable et une longue finale rafraîchissante et digeste.



(2018 - 2020)

SY: 50 - CA: 50



Cherche
Distrib.

www.domainelerys.com
domlerys@gmail.com



18/20 **Domaine Grand Guilhem** **25,00€**
★★★ "Angels" Vin de France 2016

Robe rubis grenat très profond au disque violet, intense et engageante. La douceur du fruit confituré (myrtilles, gelée de mûres, griottes) se livre d'emblée, rapidement rejointe par un enveloppement lactique presque envoûtant et quelques épices douces (cannelle, girofle) et une touche de tabac blond. Quelle complexité! Ce vin de haut rang est la parfaite illustration qu'une matière concentrée associée à un élevage maîtrisé peut donner de très grandes bouteilles. Le fruit (presque confit) y est intégralement respecté et la finale, juteuse et distinguée offre une rémanence impressionnante. Irrésistiblement gourmand malgré sa structure imposante!

(2018 - 2020) CA: 80 - GR: 20



www.grandguilhem.fr
 gguilhem@aol.com



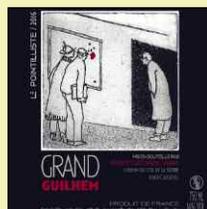
16,5/20 **Domaine Grand Guilhem** **19,00€**
★★(★) IGP Vallée du Paradis 2016
 "Le Pointilliste"

Des beaux reflets grenat bleutés scintillent dans cette robe soutenue et éclatante. Les épices de garrigue et la minéralité (encre, graphite) dominent ce vin à forte personnalité. L'aération laisse apparaître davantage de fruit (sureau, mûre sauvage). Extrêmement savoureux et offrant une belle fraîcheur gustative permise par une acidité bien dosée, ce vin rectiligne offre une bouche suave, où l'expression du fruit se montre exubérante (griotte, cassis). L'équilibre est parfait et on apprécie le gras et le profil fondu d'une finale lissée de grande longueur. Très beau travail.

(2018 - 2022) SY: 60 - GR: 20 - MAC: 20



www.grandguilhem.fr
 gguilhem@aol.com



Les vins de Fitou ont cette force de restituer l'expression aboutie d'un terroir aux multiples facettes. Entre mer et montagne, le Fitou plaira sur les deux pôles de goût. Un vin léger servi vers 16° accompagnera poissons grillés ou en sauce; une anguille, des filets de rouget ou une dorade.

Côté Montagne, il convient d'abord de réserver une place de choix à ce prince automnal qu'est le sanglier. Un Fitou plus concentré fera également merveille avec les palombes, les grives mais également avec les champignons et les escargots. Il trouvera un parfait écho auprès d'un rôti de veau aux olives, d'un gigot d'agneau au romarin, d'une estouffade de bœuf ou d'une tartine généreuse de tapenade. Il s'accommodera volontiers d'une bonne grillade dès lors qu'un brin de romarin ou un peu de thym s'en mêlent.



N'oublions pas ces beaux légumes, piments, poivrons, tomates, oignons doux qui parlent la langue audoise avec déjà une pointe d'accent catalan et qui accompagneront avec élégance ce beau festin, noce idéale des plaisirs de la mer et de la montagne.



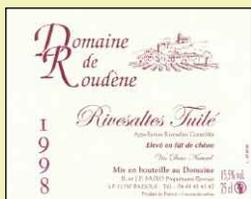
Accords gourmands

16,5/20

Domaine de Roudène Rivesaltes Tuilé - 1998

★★(★)

Une robe opaque au disque acajou. Un bouquet énorme sur les fruits secs (noix, noisette, amandes grillées), les épices, la minéralité, la torréfaction et le rancio. Envoûtant. La bouche tient les promesses du nez: pleine et riche, particulièrement suave. Les dégustateurs soulignent toutefois sa finesse de texture et sa sucrosité mesurée. Tout est équilibre dans cette cuvée aboutie et fondue, ponctuée d'une finale interminable agréablement incisive. Une patience largement récompensée!...



(2018 - 2025...)

MAC: 100

Cherche www.domainederoudene.fr
Distrib. domainederoudene@orange.fr



15/20

Domaine Maynadier "Muscat de Rivesaltes"

★★(★)

8,00€

Eclatante robe jaune pâle à reflets ocrés. Une friandise olfactive. Le bouquet aérien et flatteur livre des notes florales (chèvrefeuille, jasmin) et fruitées gourmandes (pêche, litchi, raisin frais,...). La bouche est à l'avenant. Juteuse et croquante de fruits, elle jouit d'un remarquable équilibre sucrosité/fraîcheur dans un ensemble suave sans aucune lourdeur. La finale longiligne offre des saveurs d'agrumes confits (bonbon Napoléon). Délicieux.



(2018 - 2020)

Cherche www.domainemaynadier.com
Distrib. cecile@domainemaynadier.com



CAVISTES - WIJNHANDELAREN

- | | | |
|---|------------------|---|
| 1 Couleurs Vins: Braine le Comte | 3 Colruyt | 4 Lazugé Nandrin le Cellier: Theux |
| 2 Cave du Roy: Bastogne | CORA | 5 Vinum Broker: Londerzeel |

SALONS

- | | |
|----------------------|--|
| A Seclin (Fr) | B Vignerons Indépendants - Lille (Fr) |
|----------------------|--|

De wijnen van Fitou hebben het vermogen de voltooide expressie van een veelzijdig terroir weer te geven. De Fitou, tussen berg en zee, bevalt aan beide smaakpolen. Een lichte wijn, geserveerd op ongeveer 16°, vergezelt graag gegrilde vis of vis in saus: paling van Leucate, poonfilet of rode zeebrasem.

Aan de bergzijde moeten we eerst een uitgelezen plaats voorbehouden voor de herfstprins: het everzwijn. Een meer geconcentreerde Fitou zal ook wonderen doen bij bosduif en lijster maar ook



bij paddenstoelen en slakken. Hij zal een volmaakte weerklank vinden bij kalfsgebraad met olijven, lamsbout met rozemarijn, een rundsstoofschotel of een boterham met een gulle laag tapenade. Hij harmonieert goed met een lekkere grillade zolang er maar een takje rozemarijn of een beetje tijm mee gemoeid is.

Laten we niet vergeten dat de mooie groenten, pepers, paprika's, tomaten en zoete uien die de taal van Aude spreken met een licht Catalaans accent, dit mooie festijn met elegantie begeleiden, een ideale combinatie van de genoegens van de zee en de bergen.



IMPORTANT - BELANGRIJK

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de cœur.

15/20 est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie.

De vermelde behoordeling bedraagt minimum **15/20!**

This tasting file contains wines of every origin. They belong to best crus of their appellation, and constitute heartfelt favourites.

15/20 is the minimum score to be obtained from our tasting committee in order to be selected!

15/20

★★

Domaine Saint Andéol
"Excellence" Cairanne 2016

Superbe robe grenat pourpre, profonde et brillante. Le bouquet sudiste est généreux. Il associe les fruits noirs au sirop et les épices (baie de genévrier, garigue). L'aération apporte une certaine douceur lactique (confiserie). Une friandise olfactive. La bouche, franche, précise et de texture fine, séduit par son fruité croquant et juvénile. Plus en élégance qu'en opulence, cette cuvée friande et conviviale est relevée en finale par une délicate acidité équilibrante.



(2018 - 2020)

SY - GR

Cherche

04/90.30.81.53 - 06/14.19.19.20

Distributeur(s)

cave.beaumont@orange.fr



15,5/20

★★★

Domaine Pique-Basse

"L'As de Pique" - Côtes du Rhône Villages Roaix 2014

Jolie robe cerise, limpide et de bel éclat. Le bouquet est mature et de caractère. Les fruits rouges et noirs confiturés et les effluves minéraux (encre, truffe, tourbe) s'y livrent de concert, relayés par des notes d'épices douces. La bouche est dense et séveuse. Elle ne cède pas à la facilité. Ce vin ambitieux est soutenu par des tanins partiellement fondus dans un ensemble vigoureux et encore prometteur. Les fruits noirs et les épices dominent cette cuvée de gastronomie.

(2018 - 2020)

GR: 80 - SY: 10 - CA: 10



www.pique-basse.com

earl.desplans@wanadoo.fr



1 Autrement Dit Vin: Namur



Anciens Numéros (Version "Papier")



N°67 (2011)

Côte de Provence
Santenay
Chassagne-Montrachet
Vouvray



N°68 (2011-12)

Champagne
(Côte des Bar)
Saint-Emilion
Jurançon



N°69 (2012)

Côte du Rhône Villages
Vinsobres • Rasteau
Gevrey-Chambertin
Moulin-à-Vent • Chénas



N°70 (2012)

Corbières
Fitou
Sancerre
Coteaux de Gien



N°71 (2012-13)

Champagne
(Côte des Blancs)
Languedoc
Montagne de Corton



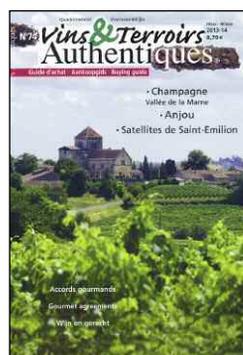
N°72 (2013)

Minervois
Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh
Gewurztraminer



N°73 (2013)

Saumur
Côte de Bourg
Brouilly
Côte de Brouilly



N°74 (2013-14)

Champagne (Marne)
Anjou
Satellites
de Saint-Emilion

1 N°: 6,00 € • 3 N°: 12,00 € • 6 N°: 20,00 € (Port Gratuit - Portokosten gratis)

Abonnement

- 1 an - 3 N°s (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 19,50 €
 - 2 ans - 6 N°s (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf N°) voor de prijs van 35,50 €
- N° de Compte / Rekeningnummer Nr: BE70 210-0985687-25

Version "Informatique"
"Computer" versie

Voir site internet
Zie website

www.vinsetterroirs.be

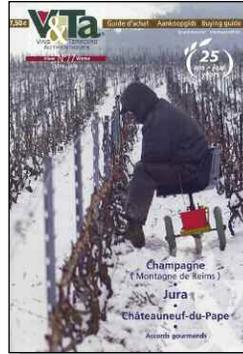
Oude nummers



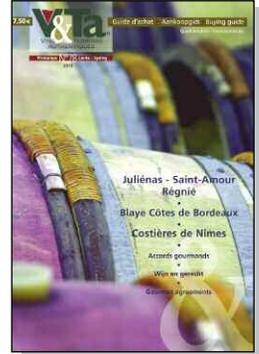
N°75 (2014)
 Saint-Chinian
 Faugères
 Muscadet
 Gigondas - Vacqueyras



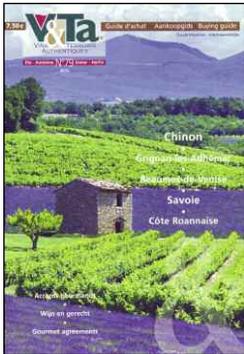
N°76 (2014)
 Cahors - Pouilly-Fumé
 Coteaux du Gienois
 Cabardès
 Moselle luxembourgeoise



N°77 (2014-2015)
 Champagne
 (Montagne de Reims)
 Jura
 Châteauneuf-du-Pape



N°78 (2015)
 Juliénas - Saint Amour
 Régnié
 Blaye Côtes de Bordeaux
 Costières de Nîmes



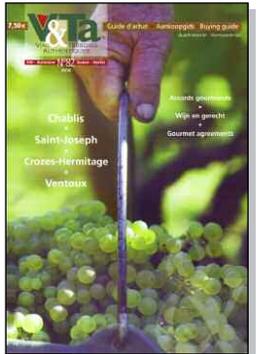
N°79 (2015)
 Chinon
 Grignan-les-Adhémar
 Beauges-de-Venise
 Savoie - Côte Roannaise



N°80 (2015-2016)
 Champagne (Côte des Bar)
 Bourgueil
 Saint-Nicolas-de-Bourgueil
 Lirac - Tavel - Gaillac



N°81 (2016)
 Coteaux d'Aix
 Les Baux de Provence
 Entre-deux-Mers
 Crozes-Hermitage
 Pinot Blanc, Gris et Noir



N°82 (2016)
 Chablis
 Saint-Joseph
 Crozes-Hermitage
 Ventoux



N°83 (2016-2017)
 Champagne
 (Côte des Blancs)
 Lalande-de-Pomerol
 Bandol - Roussillon



N°84 (2017)
 Castillon Côtes de Bordeaux
 Saint-Romain, Monthélie,
 Auxey-Duresses, etc.
 Limoux - Malepère
 Loupiac - Cadillac,...



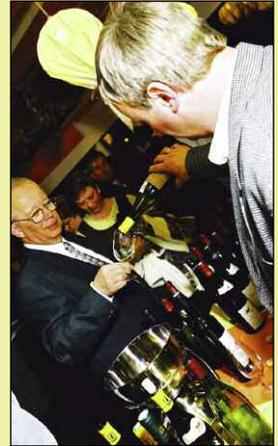
N°85 (2017)
 Cognac
 Pineau des Charentes
 Côtes de Provence
 Médoc
 Haut-Médoc



N°86 (2017-18)
 Fronsac - Canon-Fronsac
 Champagne (Marne)
 Cairanne - Rasteau
 Vinsobres - Armagnac
 Floc de Gascogne

Le salon de V.T.A. • Salon van VTA

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



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

Entrée gratuite
Gratis ingang

Restaurant 'K zeg a moda

Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos

Tél: 02/377.66.16

www.kzegamoda.be

V&Ta
VINS TERROIRS
AUTHENTIQUES

N°88 Eté - Zomer **2018**



*Minervois - Minervois La Livinière
Madiran - Pacherenc du Vic-Bilh
Coteaux Varois*



WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

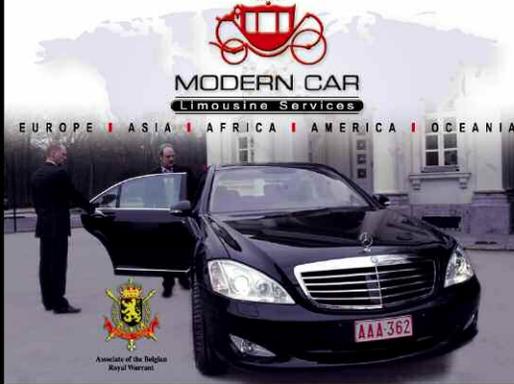
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé par V.T.A.

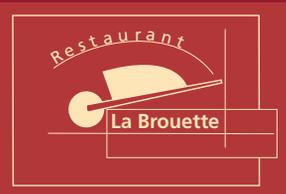


Firmin Lecharlier Ave 85 | P : + 32 (0)2 420 10 00 | W : www.moderncar.com
 1090 Brussels - BELGIUM | F : + 32 (0)2 420 12 00 | E : info@moderncar.com

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombeek - © Photos by Image - Patrick Wuys

Vins & Terroirs Authentiques offre aux nouveaux clients, la bouteille de Champagne dans la limousine ou à votre table (min. 4 couverts) sur présentation de la Revue

Recommandé par V.T.A.



Herman Dedapper

1^{er} Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3^{ème} mondial 83

RESTAURANT



Centre d'Epanouissement Gastronomique
Initiation à l'art de la table et à l'œnologie

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

Prins Van Luiklaan 61 Bld Prince de Liège • 1070 Anderlecht • Tel/Fax: 02/522 51 69

LA ROUTE DU CHAMPAGNE

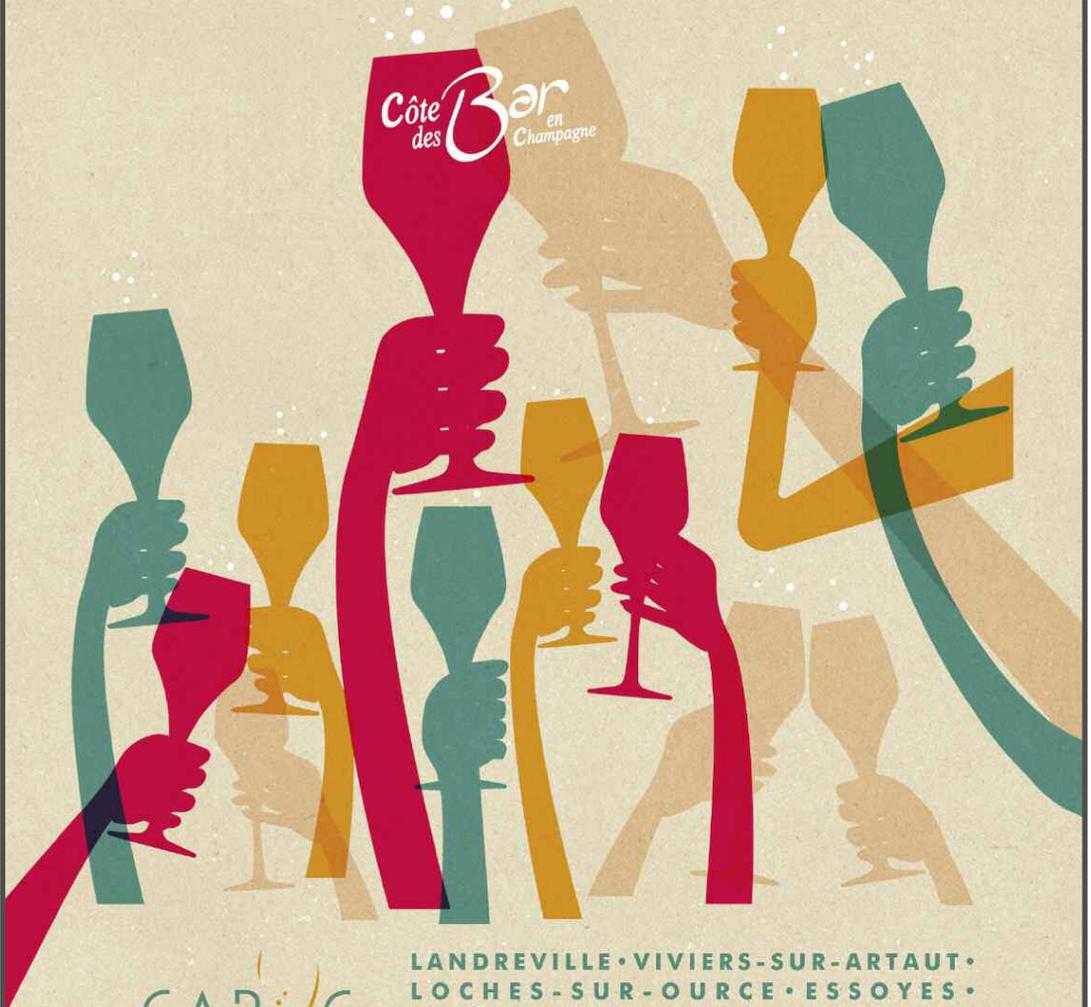
WWW.ROUTEDUCHAMPAGNE.COM

EN FÊTE

28
29

JUILLET

Vallée de l'Ource 2018



CAP: C
48°17' N 4°4' E

LANDREVILLE • VIVIERS-SUR-ARTAUT •
LOCHES-SUR-OURCE • ESSOYES •
NOÉ-LES-MALLETS • FONTETTE •
VERPILLIÈRES-SUR-OURCE

Groupama
Indemnité pour mal.

Terres
Ighes



SGV
Aube



AGRICULTURES
& TERRESTRIQUES
UNION INTERPROFESIONNELLE

CA
CHAMPAGNE
BOULFOURNE
BANQUE ET ASSURANCES

Wreoland
www.wreoland.com

GrandEst
AUBE
CHAMPAGNE

AUBE
en Champagne