

Guide d'achat  
Quadrimestriel

**V&Ta**®  
VINS TERROIRS  
AUTHENTIQUES

Aankoopgids  
Viermaandelijks

Printemps - Été 2022 N°99 Lente - Zomer 2022

Accords gourmands

•  
Wijn en gerecht

Ventoux

•  
Anjou

•  
Gewurztraminer  
(Haut-Rhin)

Tartes  
flambées  
Choucroutes  
Baeckeoffe

Grande terrasse  
Accueil de groupes  
Ouvert 7 jours/7



2, rue de la Mairie  
67750 Scherwiller  
03.88.92.06.24  
[www.couronne.com](http://www.couronne.com)

Recommandé par VTA

*Le Royaume  
des 7 Tartes Flambées*

Restaurant   
**La Couronne**  
SCHERWILLER

Créateur de l'authentique  
*Ries' Soupe*

# *Le Rosenmeer*

Restaurant & Hôtel ★★★



Le Rosenmeer • Hubert Maetz • 45, Avenue de la Gare • 67560 Rosheim  
Tél: 03/88.50.43.29 • [www.le-rosenmeer.fr](http://www.le-rosenmeer.fr) • [hubert@hubert-maetz.fr](mailto:hubert@hubert-maetz.fr)

**E**ntre guerre, Covid et gelées printanières dans le vignoble français, tentons, avec notre guide de printemps-été, d'apporter un peu de chaleur et de douceur dans ce monde qui en manque cruellement!...

Les prestigieux liquoreux d'Anjou souffrent aujourd'hui hélas d'un certain manque de succès. Le parfait équilibre entre sucrosité et acidité que promet le chenin, le savoir-faire et la patience des vignerons donnent pourtant naissance à des vins d'exception qu'il conviendrait d'inviter plus volontiers à nos tables.

De douceur il est encore question dans le climat alsacien et dans les gewurztraminers du Haut-Rhin. Ce cépage emblématique offre le meilleur de lui-même lorsqu'il conserve du sucre résiduel qui lui apporte de l'étoffe et de la gourmandise. Si les cuvées vinifiées en secs semblent hélas de plus en plus rares, on regrettera également l'aspect sirupeux et surtout le manque d'acidité de certaines cuvées un peu... too much.

Le vignoble rhodanien nous offre des vins riches, concentrés et chaleureux, parfois victimes dans leur démesure du réchauffement climatique. Au pied du Mont Ventoux, les vignes bénéficient d'une certaine fraîcheur qui se retrouve dans les vins de l'appellation. Les cuvées les plus ambitieuses et concentrées souffrent ainsi rarement d'un excès d'alcool, mais il conviendrait tout de même de les consommer avec modération si vous envisagez de gravir le "Géant de Provence" à vélo cet été.

Michel Praet



© CIVA

## INDEX

• Editorial - Edito.....	3	• Cabernet d'Anjou.....	67
• Ventoux.....	5	• IGP Val de Loire.....	69
• Anjou blanc.....	35	• Gewurztraminer.....	71
• Anjou rouge.....	41	• Gewurztraminer Grand Cru.....	96
• Coteaux du Layon.....	49	• Vendanges Tardives - SGN.....	111
• Bonnezeaux.....	57	• Crémant d'Alsace.....	119
• Savennières.....	59	• Autres Vins d'Alsace.....	121
• Coteaux de l'Aubance.....	61	• Anciens numéros.....	130
• Crémant de Loire.....	63	• Salons VTA.....	131

Photo de couverture: Ventoux - Domaine du Colibri © Olivier Legranger

### VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES

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

www.vinsetterroirs.be • contact@vinsetterroirs.be

Editeur Responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

**W**e zullen proberen met onze nieuwe lentegids een beetje warmte en zoetheid bij te brengen in deze brutale wereld tussen Covid, oorlog en lentevorst in de wijngaard!...

Vandaag de dag hebben de prestigieuze zoetigheden van Anjou te lijden onder een zeker gebrek aan succes. Het perfecte evenwicht tussen zoetheid en zuurtegraad, die de Chenin ons belooft, de know-how en het geduld van de wijnboeren geven niettemin geboorte aan uitzonderlijke wijnen die men vaker op tafel zou moeten brengen.

Zoetheid is nog steeds een vraag in het Elzasser klimaat alsook bij de Gewüztraminers van de Haut-Rhin. Deze emblematische druivensoort biedt het beste van zichzelf wanneer hij de restsuiker bewaart hetgeen hem vol- en gulheid oplevert. Indien de droog gevinifieerde cuvees helaas zeldzamer lijken, zullen we ook het stroperige aspect en vooral het gebrek aan zuren bij sommige cuvees betreuren...

De Rhodaniaanse wijngaard biedt ons rijke, geconcentreerde en warme wijn aan, soms slachtoffer van de excessen van de klimaatopwarming. Aan de voet van de Mont-Ventoux genieten de wijnstokken van een zekere frisheid die men terugvindt in de wijnen van de appellatie. De meest ambitieuze en geconcentreerde cuvees lijden niet onder een hoog alcoholgehalte, maar het blijft raadzaam ze met mate te verbruiken zeker indien je van plan zou zijn deze zomer de "Reus van de Provence" met de fiets te beklimmen.

Michel Praet



Rapport «plaisir-prix»  
Verhouding prijs/kwaliteit

24,50 €

Prix particulier TTC départ cave  
Prijs BTW inbegrijpen vertrek kelder



Vin disponible en Belgique  
Wijn beschikbaar in België

Recommandé  
par VTA

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



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



Accueil de camping-car  
Onthaal camping-car



Culture Biologique  
Biologische cultuur



Culture Biodynamique  
Biodynamische cultuur



Haute Valeur  
Environnementale



Terra Vitis

BOU: Bourboulenc - CA: Carignan - CF: Cabernet Franc - CHE: Chenin - CIN: Cinsault - CL: Clairette  
CS: Cabernet Sauvignon - GA: Gamay - GG: Grolleau Gris - GR: Grenache Rouge - GR bl: Grenache Blanc  
GW: Gewurztraminer - MAR: Marselan - MOU: Mourvèdre - MU: Muscat - PG: Pinot Gris - RI: Riesling  
ROU: Roussane - SAU: Sauvignon - SY: Syrah - VIO: Viogner

## L'AOC VENTOUX, DES VIGNERONS RÉUNIS POUR PARTAGER, PROTÉGER ET CULTIVER LE SOMMET DU VIVANT

**E**n arrivant au pied du Mont-Ventoux, ceux qui découvrent le territoire pour la première fois font bien souvent une expérience paradoxale. Se dresse devant eux une montagne qu'ils avaient, à distance, imaginée nue, mais qui se révèle foisonnante de vie. A mesure que se dévoile la richesse inouïe de l'environnement naturel, on comprend pourquoi le Géant de Provence fut autrefois un lieu de pèlerinage pour les naturalistes.

Sur ce territoire, les vignerons de l'AOC Ventoux sont les premiers témoins et les premiers bénéficiaires de cette étonnante profusion du vivant.

Passionnés et dynamiques, ils élaborent des vins rouges, blancs et rosés reconnus pour leur fraîcheur et leur diversité aromatique. Grâce à l'influence de la montagne, qui culmine à 1912 mètres, l'AOC bénéficie de l'un des climats les plus frais du sud de la Vallée du Rhône.

Les sols se déclinent des teintes ocre à des couleurs presque blanches. Cette alternance entre sols argileux et sols calcaires donne naissance à des vins puissants et à d'autres plus délicats.

Les 5850 hectares du vignoble sont essentiellement destinés à la production de vins rouges (54%) et de rosés (40%).

Le Grenache noir est le cépage principal. Il donne des vins corsés d'une belle couleur, fruités dans leur jeune âge. Un pourcentage judicieux de Syrah apporte au vin corps et structure. Il permet un meilleur vieillissement et une couleur plus soutenue. Bien adapté aux sols maigres des coteaux, le Carignan s'associe parfaitement au Grenache. Le Cinsault est un cépage qui se plaît en coteaux secs et pierreux.

L'élevage des vins rouges se pratique généralement en cuve sur une durée inférieure à 1 an. L'élevage en fût de chêne, pour des cuvées plus ambitieuses, est couramment envisagé.

C'est ainsi que l'on retrouve une gamme de rouges allant du vin souple, gouleyant et fruité à boire jeune, aux cuvées plus structurées et complexes à laisser vieillir quelque peu pour en apprécier toute la puissance et la complexité.

Les vins rosés sont obtenus soit par saignée, soit par pressurage direct. La vinification à basse température développe des arômes de fruits rouges caractéristiques. Pour les vins destinés à être consommés rapidement, le développement des arômes de fruits et la souplesse sont recherchés.

La production des Ventoux blancs est donc très confidentielle (6%) mais grandissante. En bouche, on apprécie la délicatesse de leurs arômes. La matière est ample et généreuse. Ces vins sudistes à l'acidité parfois un peu contenue se dégustent dans leur fraîcheur juvénile.

Classé Réserve de la Biosphère par l'Unesco en 1990, le site du Mont Ventoux sert d'écrin à des terroirs travaillés dans le respect de la nature et du patrimoine culturel et historique de la région. Ce spectaculaire sommet, très prisé par les cyclistes durant l'été, domine un vignoble exceptionnel auquel il prête généreusement son nom.



## DE AOC VENTOUX, WIJNBOUWERS VERENIGD OM TE DELEN, TE BESCHERMEN EN DE TOP VAN DE LEVENDE WEZENS TE CULTIVEREN.

**E**ens aan de voet van de Mont Ventoux aangekomen hebben diegenen die voor het eerst het gebied ontdekken vaak een paradoxale ervaring. Voor hen staat een berg die ze zich, in de verte, naakt hadden voorgesteld, maar die overvloedig levend blijkt te zijn. Naarmate zich de onvoorstelbare rijkdom van de natuurlijke omgeving zich onthult, begrijpen we waarom de "Reus van de Provence" ooit een bedevaartsoord voor naturalisten was.

Op dit grondgebied zijn de wijnbouwers van de AOC Ventoux de eerste getuigen en de eerste begunstigden van deze verbazingwekkende overvloed van de levende wezens.

Gepassioneerd en dynamisch produceren ze rode, witte en roséwijnen die bekend staan omwille van hun frisheid en hun aromatische diversiteit. Dankzij de invloed van de berg, die een hoogte van 1912m heeft, geniet deze AOC Ventoux van één van de koelste klimaten in het zuiden van het Rhône-dal.



Vignoble du Château Saint-Pons

De bodemlagen van okertinten verschromen tot bijna witte kleuren. Deze afwisseling tussen klei- en kalkhoudende bodems geeft aanleiding tot krachtige maar ook delicate wijnen.

De 5850 hectare van het wijngebied zijn hoofdzakelijk bestemd voor de productie van rode wijnen (54%) en roséwijnen (40%). De Grenache noir is de belangrijkste druivensoort. Hij geeft volle wijnen met een mooie kleur, die fruitig

zijn in hun jeugd. Een oordeelkundig percentage van Syrah geeft de wijn stevigheid en structuur. Het zorgt voor een beter bewaarpotentieel en een diepere kleur. De Carignan, die zich goed aanpast aan de arme bodems van de heuvels, vult de Grenache perfect aan. De Cinsault is een druivensoort die houdt van droge en steenachtige hellingen.

De wijnverzorging voor de rode wijnen vindt gewoonlijk plaats in een gistkuip gedurende een periode van minder dan 1 jaar. Rijping in eiken vaten, voor ambitieuzere wijnen, wordt gewoonlijk overwogen. Zo vinden we er een waaier van rode wijnen gaande van soepele, lichte en fruitige wijn om jong te drinken tot meer gestructureerde en complexe wijnen die ouder moeten worden om al hun kracht te kunnen waarden.

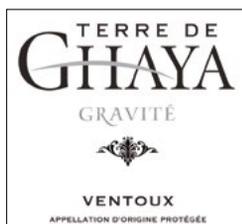
De roséwijnen worden verkregen door korte inweking ("saignée") of door directe persing. Door vinificatie op lage temperatuur worden de kenmerkende aroma's van rood fruit ontwikkeld. Voor de wijnen die snel verbruikt moeten worden, wordt gestreefd naar de ontwikkeling van aroma's van fruit en soepelheid. Voor de bewaarwijnen zijn de criteria de kleur, de structuur en meer geëvolueerde aroma's.

De productie van witte Ventoux is dus zeer beperkt (6%). In de mond waarden we de fijnheid van de aroma's. Het smaakpalet is uitgebreid en genereus. Deze zuiderse wijnen met een soms ingetogen zuurgraad worden gedronken in hun frisse jeugd.

Geclassificeerd als een biosfeerreservaat door UNESCO in 1990, dient de Mont Ventoux-site als een oase voor weelderige terroirs die zijn bewerkt met respect voor de natuur en het culturele en het historische erfgoed van de regio. Deze spectaculaire top, erg populair bij fietsers tijdens de zomer, domineert een uitzonderlijke wijngaard waaraan het gul zijn naam aan verleent.



17/20 ★★★



### Terre de Ghaya - "Gravité"

17,00€

Superbe robe grenat profond à nuances violacées. Le premier nez, complexe et parfumé, évoque le quinquina et les senteurs boisées orientales (santal). Des arômes de fruits noirs et d'épices douces (cannelle) complètent un ensemble éloquent qui invite au voyage. Les dégustateurs ne sont pas déçus par les promesses du nez. Puissante et racée, cette cuvée de haute tenue possède les atouts de concentration et de maturité pour faire face aux tanins fermes mais nobles. D'insistantes saveurs d'épices et de baies sauvages (cassis, mûre, sureau) rivalisent d'expression. Très longue finale complexe pour un cru qui peut envisager l'avenir avec sérénité.

SY: 50 - GR: 30 - CA: 20 • 2023/28



Cherches Distributeur(s)  
Salons: Gent - Liège

[www.terredeghaya.com](http://www.terredeghaya.com)  
terredeghaya@outlook.fr

Conversion

17/20 ★★★



### Domaine Souleyrol - "Storgé"

17,00€

Superbe robe profonde, rubis grenat à nuances violacées sur le disque. Affichant une réelle richesse aromatique et une palette assez large, ce nez enjôleur associe les senteurs de cassis, framboises et épices douces. Des effluves lactiques cacaotés complètent ce bouquet étoffé. Les dégustateurs sont unanimes pour louer l'ambition, la puissance de saveurs fruitées et épicées et la noblesse d'une charpente tannique ferme mais élégante. Cette cuvée de haute tenue fait honneur à son appellation. Très longue finale sur de fins amers réglissés. Bravo !

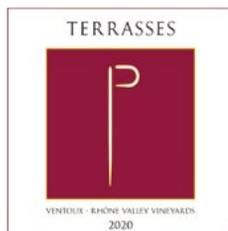
GR: 60 - SY: 40 • 2023/26

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-souleyrol.com](http://www.domaine-souleyrol.com)  
contact@domaine-souleyrol.com



16/20 ★★★★★



### Château Pesquié - "Terrasses"

Un beau rubis profond irise cette robe de bel éclat. Superbe bouquet, à la fois complexe et profond, associant les notes de mûre et myrtilles confiturées, épices douces et cacao. Séveuse et concentrée, cette bouche présente un beau grain de tanins qui a respecté une matière fruitée juteuse (fruits rouges et noirs). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, de belle allonge, présente beaucoup d'étoffe et livre une rémanence fruitée très présente. Belle réussite.

GR: 60 - SY: 40 • 2022/24

CHATEAU  
PESQUIÉ

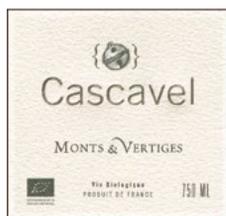


[www.chateaupesquie.com](http://www.chateaupesquie.com)  
contact@chateaupesquie.com



16/20 ★★★★★

### Cascavel - "Monts et Vertiges"



Robe rouge cardinal, brillante et limpide. Assez discret à l'ouverture, le nez gagne ensuite en expression et délivre une harmonieuse association de notes fruitées (baies rouges et noires) et épicées. Porté par des tanins gourmands et suaves, encore jeunes mais sans aucune fermeté, ce vin sérieux et de belle évolution offre une bouche où les saveurs de baies sauvages et d'épices rivalisent d'expression. La finale, ample et riche, séduit par sa persistance. Un cru ambitieux et bien construit.

GR: 70 - SY: 15 - CA: 15 • 2023/27



 Feys Wijn - MondeVino  
Cherche Distributeur(s)

[www.caravinserrail.com](http://www.caravinserrail.com)  
contact@caravinserrail.com



16/20 ★★★

### Domaine Souleyrol - "Agapè"

12,00€



Robe cerise de belle brillance. De caractère et très engageant, ce bouquet complexe et profond mêle dans une parfaite harmonie les senteurs de baies noires sauvages, épices et minéralité. Un ensemble puissant, qui invite à la dégustation. La bouche confirme dès l'attaque son ambition. La concentration de matière de matière n'a d'égal que l'élégance de tanins jeunes et gourmands. L'expression des saveurs de fruits confits (cerise, prune) se montre prégnante et la finale, structurée, augure d'un très beau potentiel d'évolution.

GR: 40 - SY: 40 - CA: 20 • 2023/26

Cherche  
Distributeur(s)

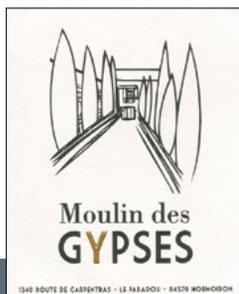
[www.domaine-souleyrol.com](http://www.domaine-souleyrol.com)  
contact@domaine-souleyrol.com



16/20 ★★★

### Moulin des Gypses - "La Grande Cuvée"

14,00€



Jolie robe carminée, de bel éclat. Une grande douceur olfactive se dégage de ce nez encore quelque peu sur la réserve aujourd'hui. On y retrouve les senteurs yaourt aux fruits rouges et d'épices douces, dans un ensemble flatteur mais discret. Les dégustateurs ont apprécié le profil juteux et riche en saveurs fruitées (baies rouges et noires) de cette cuvée relevée par une charpente tannique gourmande et partiellement fondue. Le milieu de bouche ne manque pas de gras et la finale gage d'une belle évolution.

GR: 65 - SY: 35 • 2023/25

Cherche  
Distributeur(s)

[www.moulinesgypses.fr](http://www.moulinesgypses.fr)  
contact@moulinesgypses.fr

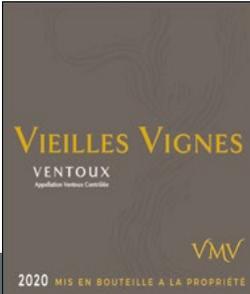


Moulin



des Gypses

15,5/20 ★★★★★



### Vignerons du Mont Ventoux - Vieilles Vignes

Un beau rubis carmin à nuances bleutées irise cette robe brillante. Douceur et charme au programme de ce nez enrobé, qui marie avec succès les notes d'épices douces, fruits noirs confiturés (mûre, myrtille, cerise) et fine minéralité. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée parfaitement construite, richement dotée en expression fruitée (bigarreaux, prune) et portée par un support d'acidité rafraîchissant. L'ensemble est enveloppé de fins tanins presque fondus et la finale, particulièrement gourmande, associe sève et souplesse. Un bel exercice de vinification.

GR: 1/3 - CA: 1/3 - SY: 1/3 • 2022/25

 Cherche Distributeur(s)

[www.vignerons-du-mont-ventoux.fr](http://www.vignerons-du-mont-ventoux.fr)  
sdamian@cavevmv.com



15,5/20

★★★★★



### Vignerons de Saint Marc - Cantepèrdrix

Jolie robe rubis pourpre assez concentrée à reflets bleutés. Un nez chaleureux et confituré, qui associe les notes de mûres et myrtilles aux arômes lactiques enveloppés et d'épices douces. La bouche présente d'emblée une trame assez serrée. On apprécie sa densité de matière, l'élégance d'une charpente tannique partiellement assagie et la sève d'un fruité démonstratif (cerise noire, cassis, sureau). L'ensemble se révèle charnu et de beau potentiel. Une délicate acidité bienvenue équilibre une finale persistante.

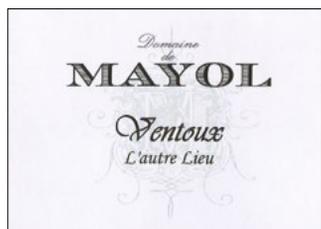
GR - SY - CA • 2022/24



[www.vignerons-saint-marc-cantepèrdrix.fr](http://www.vignerons-saint-marc-cantepèrdrix.fr)  
ma.gl@saint-marc-cantepèrdrix.fr



15,5/20 ★★★



### Domaine Mayol - "L'autre Lieu"

10,00 €

Splendide robe grenat pourpre au disque violacé. Ce bouquet expressif et chaleureux évoque les notes de figue, prune et épices orientales qui se complètent harmonieusement, dans un ensemble profond et complexe, de grande douceur olfactive. Ce vin aux contours lissés offre une bouche suave et riche, bien concentrée et relevée par de fines épices et une acidité revigorante. La finale, généreuse et étoffée, séduit par son équilibre vivacité/gras. Un cru bien construit.

GR: 50 - SY: 50 • 2022/25

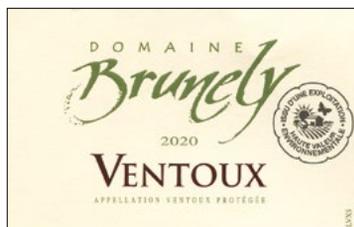


La Cave de David  
Cherche distributeur(s)

[www.domainedemayol.com](http://www.domainedemayol.com)  
domaine.mayol@free.fr



15/20 ★★★



### Domaine Brunely

7,00 €

Jolie robe rubis profond de grande jeunesse. Élégant et parfumé, le bouquet mêle dans une belle réussite les notes lactiques et crémeuses aux arômes de fruits au sirop (cerise, myrtille) et de réglisse. Cette bouche franche et convaincante propose une texture assez serrée; son fruité se montre exubérant (baies rouges et noires) et de belle maturité. L'acidité apporte la touche de vivacité nécessaire. Un vin complet et bien construit, associant précision et élégance.

SY: 40 - GR: 40 - CA: 20 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Seclin (Arras)

[www.domainebrunely.com](http://www.domainebrunely.com)  
contact@domainebrunely.com



15/20 ★★★



### Domaine de la Verrière

7,50 €

Robe engageante, rubis carmin à reflets bleutés sur le disque. Une puissante minéralité s'impose d'emblée (humus, encre, truffe), associée aux baies noires sauvages (sureau, cassis). Un nez au caractère affirmé qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Les amers réglissés et les saveurs de baies noires sauvages (sureau, mûre, cassis) se livrent de concert. Quelques tanins enveloppent une matière assez concentrée. Une cuvée prometteuse qui doit encore fondre ses éléments.

GR: 55 - SY: 35 - CIN: 10 • 2023/25

DOMAINE de la VERRIÈRE

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Namur - Stavelot

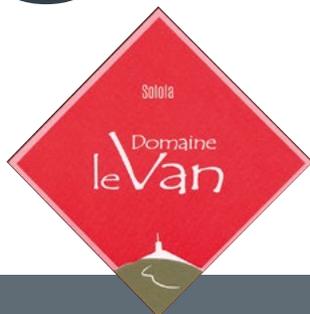
[www.domainedelaverriere.fr](http://www.domainedelaverriere.fr)  
laverriere2@wanadoo.fr

Conversion



Vignerons du Mont Ventoux

15/20 ★★



## Domaine Le Van - "Solola"

10,00 €

Robe rubis cerise brillante au disque ouvert. Plutôt retenu à l'ouverture, le nez se livre ensuite délicatement, libérant quelques arômes floraux (pivoine, violette), de confiserie et de framboises/cuberdon. La bouche confirme sans attendre l'impression du nez. Optant résolument pour une texture fondue et sans accroche, elle livre un fruité généreux et mûr (fraise, cerise) et une impression de fondu et de gras flatteuse. Ponctuée d'une finale agréablement persistante, elle se montre déjà épanouie et est à déguster sur son fruité juvénile et rafraîchissant.

GR: 50 - SY: 20 - CIN: 15 - VIO: 15 • 2022/24

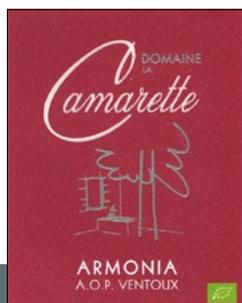


Cherche Distributeur(s)  
Salons: Roselaere - Sint-Niklaas

[www.domaine-le-van.fr](http://www.domaine-le-van.fr)  
csolas@domaine-le-van.fr



14,5/20 ★★



## Domaine La Camarette - "Armonia"

8,50 €

Robe rubis lumineuse, moyennement concentrée, au disque ouvert. Les notes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) s'expriment d'emblée, relayées par quelques arômes de violette et de confiserie. Un nez doux, presque pommadé. Ce vin convivial délivre une bouche souple aux tanins déjà partiellement fondus. Le fruit s'y montre généreux et la texture gourmande et lissée. On apprécie sa franchise et le profil gourmand d'une finale juteuse, assez persistante. Une gourmandise à croquer sur son fruité juvénile.

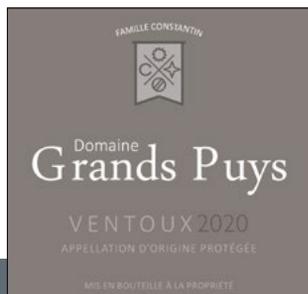
GR: 80 - SY: 20 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Dunkerke

[www.domaine-camarette.com](http://www.domaine-camarette.com)  
contact@domaine-camarette.com



14,5/20 ★★



## Domaine Grands Puys

9,00 €

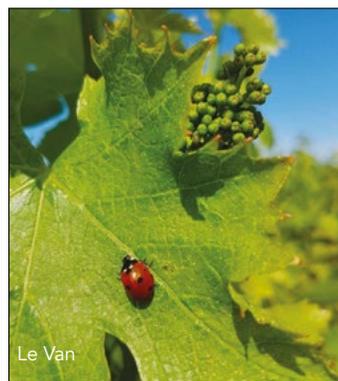
Belle présentation pour cette robe carminée intense au disque légèrement bleuté encore. Le bouquet affirme son caractère dès l'ouverture, livrant de concert les notes grillées, épicées (garrigue) et de baies sauvages (cassis, mûre). La bouche tient les promesses du nez. Les saveurs d'épices, de réglisse et de fruits noirs s'associent dans une belle harmonie. Le corps reste aérien et la finale se révèle agréablement persistante sur de fins amers.

GR: 40 - SY: 40 - CA: 20 • 2023/25

Cherche Distributeur(s)

06/14.37.23.24  
accueil@grandspuys.fr

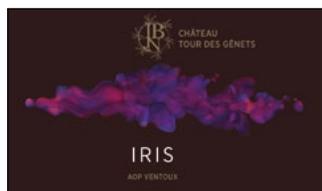
Conversion



17,5/20 ★★★

## Château Tour des Genêts - "Iris"

16,00 €



Splendide robe d'encre, presque noire, très jeune encore et au disque fermé. Ce nez enjôleur et presque envoûtant séduit par sa grande douceur d'expression et le charme de ses saveurs de cerise confite, chocolat et boisé noble (santal, tabac blond). Ce cru de haute tenue a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs relèvent une concentration de matière exemplaire, un parfait équilibre acidité/gras et la distinction d'une charpente tannique gourmande qui porte un fruité démonstratif (griotte, mûre, cassis). Longue finale granuleuse et cacaotée pour ce vin qui fait honneur à son appellation.

GR: 40 - SY: 60 • 2023/28

Cherche  
Distributeur(s)

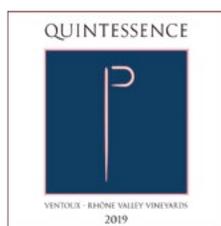
07/89.64.42.80

contact@chateautourdesgenets.com



17,5/20 ★★★

## Château Pesquié - "Quintessence"



CHATEAU  
PESQUIÉ

Superbe robe rubis grenat intense, au disque fermé. Sans attendre, de puissantes senteurs de baie de genévrier, poivre noir et baies sauvages (myrtilles, sureau, cassis) envahissent ce bouquet complexe et chaleureux, qui invite à la dégustation. Quelle élégance et profondeur dans ce cru puissant et richement doté, de texture extrêmement serrée, dont les saveurs fruitées, épicées et minérales rivalisent d'expression. La charpente tannique, encore ferme mais de grande distinction, se place au service du fruit. La finale, interminable, ponctue en beauté de cru qui fait honneur à son appellation. Superbe réussite.

GR: 20 - SY: 80 • 2023/29



www.chateaupesquie.com

contact@chateaupesquie.com



17/20 ★★★

## Domaine Champ-Long - "Autrefois"



Splendide robe presque d'encre, grenat pourpre à nuances violacées. Profond et engageant, associant les effluves de cuir frais, tabac blond caramélisé et fruits noirs confiturés, ce bouquet séduit par sa complexité et invite au voyage. Tout est élégance et concentration dans cette cuvée très bien travaillée, dont la densité de matière n'a d'égale que la distinction de tanins qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Les saveurs chocolatées, épicées et de baies noires sauvages rivalisent d'expression. Une belle réussite, pour un cru qui peut envisager l'avenir avec confiance.

GR: 5 - SY: 95 • 2022/26



Franssen Vins - Millésimes et Terroirs - Le Comptoir des vins  
Les Epicuriens de Bacchus - Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants de Lille et Strasbourg

www.champlong.fr

domaine@champlong.fr

Conversion



Château Pesquié



Alexandre & Frédéric

16,5/20 ★★★

### Château Unang - "La Source"



Un beau rubis grenat irise cette robe concentrée. Une forte personnalité s'impose d'emblée, illustrée par de puissantes notes d'épices (baie de genévrier, poivre), de minéralité (encre, graphite) et de baies sauvages (sureau, cassis, mûre). Un bouquet complexe qui invite à la dégustation. La bouche n'est pas en reste. Solidement bâtie mais ne souffrant d'aucune sévérité, cette cuvée structurée associe ampleur et élégance. Les saveurs de fruits noirs et d'épices rivalisent d'expression, portées par des tanins encore jeunes et ne demandant qu'à se fondre dans la matière. Un cru sérieux et racé, de belle évolution.

SY: 70 - GR: 25 - CIN: 5 • 2023/24

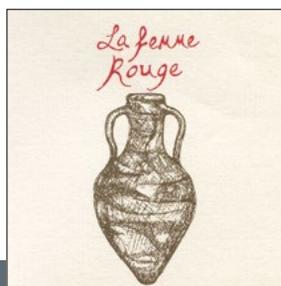
Le Comptoir des Vins  
Cherche distributeur(s)

[www.chateau-unang.com](http://www.chateau-unang.com)  
[bureau@chateauunang.com](mailto:bureau@chateauunang.com)



16,5/20 ★★★

### Domaine du Tix - "La Femme Rouge"



Éclatante robe rubis grenat intense, de belle jeunesse encore. Les épices douces et la fraise cuite dominent le premier nez, avant de laisser place à quelques notes de cuir frais et de tabac blond. Un bouquet séduisant et parfumé. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner la densité de chair, la finesse de tanins gourmands et nobles, l'exubérance de saveurs fruitées (baies noires) et épicées (poivre, garrigue) de ce vin ambitieux et structuré. L'ensemble révèle en finale une personnalité minérale qui ajoute à la complexité. Ce cru paré pour la gastronomie fait honneur à son appellation.

GR: 34 - SY: 66 • 2022/26



[www.domainedutix.com](http://www.domainedutix.com)  
[contact@domainedutix.fr](mailto:contact@domainedutix.fr)

Conversion

16/20 ★★★★★

### Clauvallis - "Les Merrains"

6,90 €



Robe rouge rubis profond au disque brillant et ouvert. Premier nez démonstratif sur une puissante expression épicée (poivre, genévrier). Ensuite, la douceur lactique s'associe aux arômes de fruits rouges et noirs confiturés et de cacao. Un ensemble complexe et généreux à la fois. Cette cuvée est le fruit d'un très bel exercice de vinification. Les saveurs liées à l'élevage se mêlent harmonieusement à l'expression fruitée (cassis, mûre, cerise) et épicée. On apprécie la vigueur et l'élégance de tanins gourmands et suaves, partiellement fondus. Ce vin digeste conserve une très belle fraîcheur d'ensemble et témoigne d'un beau potentiel.

GR: 65 - SY: 35 • 2022/26

Cherche  
Distributeur(s)

[www.clauvallis.fr](http://www.clauvallis.fr)  
[caveaucourtoisie@wanadoo.fr](mailto:caveaucourtoisie@wanadoo.fr)



Clauvallis



© Photos Mélanie Pouil

16/20 ★★★

Domaine de la Verrière - "Le Haut de la Jacotte"

11,20€



Très belle robe rubis grenat intense de grande jeunesse. Le premier nez s'imprègne de l'empreinte de l'élevage (boisé noble, tabac blond) puis le bouquet laisse davantage place aux arômes lactiques, de cacao et de baies noires (mûre, myrtille). La bouche confirme l'ambition de cette cuvée structurée, de belle étoffe, dont les saveurs fruitées (baies rouges et noires) et épicées se voient complétées par une touche grillée. Un cru solidement construit mais qui conserve de l'élégance, ponctué d'une longue finale pouvant encore fondre quelque peu ses tanins.

SY: 90 - GR: 5 - MOU: 5 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Namur - Stavelot

[www.domainedelaverriere.fr](http://www.domainedelaverriere.fr)  
laverriere2@wanadoo.fr

Conversion

16/20 ★★★

Cave de Lumières - "Luminense"

12,50€



Splendide robe encore jeune, presque d'encre au disque fermé. Profond et doux, ce nez intensément fruité (cerise noire confiturée, gelée de mûres et de framboises), s'agrément à l'aération d'une note lactique presque crémeuse et d'une touche parfumée de violette et cuberdon. Très engageant! La texture de ce cru séduisant se montre extrêmement douce, confirmant l'impression du bouquet. On apprécie la densité de chair, la finesse de texture et l'élégance de tanins partiellement fondus de ce vin complet et bien construit. Un cru croquant de fruit et très étoffé en finale, issu d'un bel exercice de vinification.

GR: 80 - SY: 20 • 2022/25

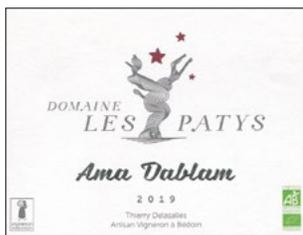
Cherche Distributeur(s)

[www.cavedelumieres.com](http://www.cavedelumieres.com)  
info@cavedelumieres.com

16/20 ★★★

Domaine Les Patys - "Ama Dablam"

13,00€



Superbe robe grenat pourpre profond, à reflets encore bleutés sur le disque. Épices de garrigue, baies noires sauvages, fine minéralité (encre, graphite)... Ce nez éloquent témoigne d'une belle complexité et d'une typicité affirmée. Un beau grain de tanin élégant et gourmand enveloppe une matière fruitée mûre et riche (cerise, myrtille). L'expression du fruit est omniprésente, de l'attaque à la finale. L'ensemble démontre un beau volume en bouche et séduit par sa finale profonde et complexe, de persistance appréciable. Equilibre et suavité au rendez-vous.

GR: 5 - CA: 95 • 2022/25

L'Origine des Sens - Total Wine Bio  
Salon: Namur

[www.domainelespatys.fr](http://www.domainelespatys.fr)  
thierry.delasalles@domaine-les-patys.fr



Domaine de la Verrière



15,5/20 ★★★

### Château Tour des Genêts - "Fuchsia"

13,00€



Splendide robe d'encre, presque opaque, au disque violacé fermé. Une corbeille de fruits rouges et noirs au sirop s'exprime dès l'ouverture, dans ce bouquet assorti à l'aération d'une touche lactique charmeuse. Les dégustateurs s'accordent pour souligner le croquant du fruit et le profil juteux de cette bouche ample et très généreuse en saveurs de bigarreaux et myrtilles confiturées. Des tannins suaves et délicats enveloppent la matière et la finale, séveuse, jouit d'une belle persistance.

GR: 40 - SY: 60 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)

07/89.64.42.80

contact@chateautourdesgenets.com



15,5/20 ★★★

### Domaine Leschancel - "LEROUGE N° 1"

13,50€



Très jolie robe rubis grenat intense, de belle jeunesse encore. Particulièrement charmeur par l'association harmonieuse des senteurs lactiques (crème) et confiturées (gelée de mûre, cassis, framboises), ce bouquet démonstratif invite à la dégustation. Digeste et jouissant d'un très bel équilibre acidité/gras, la bouche est vive et structurée. Elle souligne la complémentarité des saveurs fruitées (baies noires acidulées) et épicées. La finale, séveuse et persistante, se montre vigoureuse. Un cru bien construit.

GR: 60 - SY: 40 • 2022/26

Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants Paris - Wine Paris

www.leschancel.com

contact@leschancel.com

Conversion

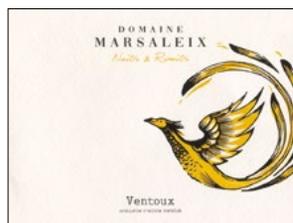


Château Tour des Genêts

15,5/20 ★★★

### Domaine Marsaleix - "Naître et Renaître"

14,50 €



Jolie robe lumineuse, rubis cerise intense. Ce bouquet de caractère évoque la garrigue, les épices et la réglisse au premier nez. L'expression du fruit se livre ensuite davantage (baies noires sauvages). Un ensemble complexe à forte personnalité. L'entrée de bouche confirme sans attendre le caractère de ce vin savoureux, dont les saveurs épicées (poivre, genévrier, garrigue) et de baies noires sauvages se voient soutenues par une belle acidité. La finale, riche en extrait sec, séduit par ses amers réglissés et sa persistance très appréciable. Ce vin corsé jouit d'un beau potentiel.

SY: 70 - GR: 10 - CA: 10 - MAR: 10 • 2023/26

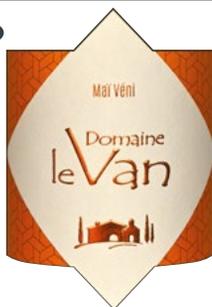
Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-marsaleix.com](http://www.domaine-marsaleix.com)  
contact@domaine-marsaleix.com



15,5/20

★★



### Domaine le Van - "Maï Vèni"

19,00 €

Très belle robe sombre, rubis grenat intense, au disque fermé. La douceur d'expression s'impose dès l'ouverture, illustrée par les senteurs de confiserie, violette et gelée de fruits rouges. Un nez charmeur aux tonalités lactiques et crémeuses à l'aération. Un vin sérieux mais de texture lissée, dont le caractère gourmand se voit souligné par la maturité du fruit (fraise, cerise). La finale, riche et suave, confirme le profil déjà presque fondu de ce cru friand qui se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours.

GR: 55 - SY: 45 • 2022/23

 Cherche Distributeur(s)  
Salons: Roselaere - Sint-Niklaas

[www.domaine-le-van.fr](http://www.domaine-le-van.fr)  
csolas@domaine-le-van.fr



15/20 ★★

### Terraventoux - "La Cavée"



Robe rubis carmin au disque ouvert ne présentant plus de signe de jeunesse. Ce bouquet complexe et enrobé séduit dès l'ouverture par ses notes fruitées de belle maturité (prune, griotte, figue), pâtisserie vanillée et cacao. Un ensemble qui invite à la dégustation. Ce cru bien construit a bénéficié d'un élevage maîtrisé et respectueux du fruit. On y apprécie la densité de matière, la générosité des saveurs de baies rouges et noires et les saveurs finement toastées très élégantes et sans aucun excès. La finale, enveloppée, voit sa chaleur équilibrée par un support d'acidité bien présent.

GR: 50 - SY: 50 • 2022/24

 Caves de Rochefort - Dewingerd  
Douchy Wijnhuis - Covisa - Universale

[www.terraventoux.com](http://www.terraventoux.com)  
contact@terraventoux.com

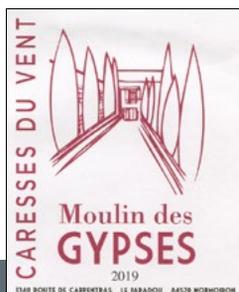


Terraventoux

14,5/20 ★★

## Moulin des Gypses - "Caresse du Vent"

10,50€



Robe cerise limpide et lumineuse, moyennement concentrée. Chaleureux et confituré, le bouquet met en présence de généreux arômes de fruits rouges (fraise, cerise) et de fines épices. Cette bouche souple et fondue confirme dès l'attaque le caractère chaleureux du nez. Les saveurs de fruits cuits voire macérés (kirsch, prune) dominent l'ensemble, une fine acidité bienvenue apportant une touche d'équilibre en finale. Un vin gouleyant et convivial, d'accès immédiat.

GR: 10 - SY: 90 • 2022/24

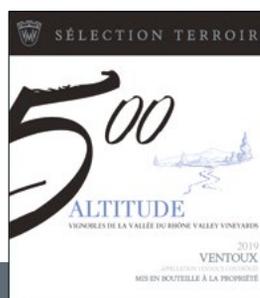
Cherche  
Distributeur(s)

[www.moulinesgypses.fr](http://www.moulinesgypses.fr)  
[contact@moulinesgypses.fr](mailto:contact@moulinesgypses.fr)



14/20 ★★★

## Vignerons du Mont Ventoux - "Altitude 500"



Robe carminée, brillante et limpide. Le nez dévoile d'emblée une palette aromatique de grande douceur, presque crémeuse, où se livrent de généreuses senteurs de fruits rouges mûrs voire confiturés (cerise, fraise, framboise). Cette bouche conviviale et gouleyante privilégie ouvertement la finesse de texture. Son profil sphérique trouve l'équilibre dans une fine acidité rafraîchissante et les saveurs de fruits rouges confiturés se montrent généreuses. Un cru gourmand et fondu.

GR: 25 - SY: 75 • 2022/24

 Cherche  
Distributeur(s)

[www.vignerons-du-mont-ventoux.fr](http://www.vignerons-du-mont-ventoux.fr)  
[sdamian@cavevmv.com](mailto:sdamian@cavevmv.com)



Au Cœur  
des vignes  
&  
des oliviers

## Gîtes & Chambres d'Hôtes



Moulin des Gypses • Le Paradou • 1340 route de Carpentras • 84570 Mormoiron • Tél: 04 90 66 79 88  
[contact@moulinesgypses.fr](mailto:contact@moulinesgypses.fr) • [www.moulinesgypses.fr](http://www.moulinesgypses.fr)

17/20 ★★★★★

Clos de Garaud - "1560 Au temps des Valois"

14,00 €



Un disque fermé entoure cette robe profonde, rubis cerise intense. Ambitieux, ce nez chaleureux et complexe livre une harmonieuse association entre les arômes de cacao, cerise macérée et eau-de-vie de prune. Quelques épices douces complètent un ensemble parfumé presque capiteux. L'attaque, charnue, complexe et de grande densité, donne le ton d'une cuvée présentant une puissance étoffée extrêmement charmeuse. Une sensation de sucrosité envahit le milieu de bouche (cerises noires confiturées, myrtilles) et la finale, de grande densité et impressionnante de longueur, révèle une belle ambition dans l'exercice de vinification. Bravo !

GR: 50 - CA: 50 • 2022/25



Cherche Distributeur(s)  
Salons: Braine L'Alleud - Seclin (Arras) - Dunkerke

[www.closdegaraud.com](http://www.closdegaraud.com)  
[closdegaraud@gmail.com](mailto:closdegaraud@gmail.com)



16,5/20 ★★★

Cascavel - "Réserve Léonor" - Vieilles Vignes



Un beau rubis carmin profond irise cette robe dense et à légers reflets évolués sur le disque. Le bouquet voluptueux et chaleureux, presque en sucrosité, dévoile sans attendre d'insistants arômes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise), mêlés à une touche lactique et d'épices douces. Un ensemble qui invite à la dégustation. De texture enveloppée et charnue, cette cuvée extrêmement gourmande et épanouie privilégie ouvertement l'expression d'un fruit confituré. La texture se montre grasse et douceuse; elle trouve l'équilibre dans une subtile acidité bienvenue. Finale gourmande et séveuse, de longueur appréciable.

SY: 80 - GR: 20 • 2022/25



Feys Wijn - MondeVino  
Cherche Distributeur(s)

[www.caravinserrail.com](http://www.caravinserrail.com)  
[contact@caravinserrail.com](mailto:contact@caravinserrail.com)



16,5/20 ★★★

Le Domaine du Grand Jacquet - "Juste avant les sangliers"

17,10 €



Très jolie robe rubis intense, de belle jeunesse encore et de grand éclat. De puissants arômes confiturés (myrtille, mûre sauvage, bigarreaux) dominent l'ouverture, apportant une sensation de charme et de douceur à un bouquet très engageant, complété d'une touche lactique presque crémeuse. Cette bouche enjôleuse propose une grande fraîcheur gustative, traduite par une corbeille de fruits rouges et noirs. Des tanins encore jeunes mais élégants enveloppent un ensemble vigoureux et juteux, dont l'acidité tonifiante n'a d'égal que l'exubérance fruitée. Un ensemble particulièrement gourmand et concentré.

GR: 40 - SY: 60 • 2022/24



Autrement Dit Vin

[www.grandjacquet.fr](http://www.grandjacquet.fr)  
[domaine@grandjacquet.fr](mailto:domaine@grandjacquet.fr)

Conversion Bio

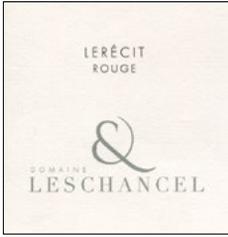
© Photos Serge Alvarez



16,5/20 ★★★

Domaine Leschancel - "LERECIT Rouge"

20,00 €



Superbe robe rubis grenat profond, de belle jeunesse encore. Un bouquet extrêmement démonstratif se livre dès l'ouverture, illustré par d'intenses senteurs de fruits au sirop (griotte, mûre, framboise), cuir frais, tabac blond et épices douces. Complexe et très engageant. L'attaque, vive et séveuse, donne le ton d'une cuvée ferme, dense et voluptueuse à la fois, sans aucune dureté, dont l'expression de fruit (cassis, myrtille, mûre sauvage, griotte) se montre exubérante. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, large et dense, confirme l'ambition de cette cuvée très bien construite et de belle évolution.

GR: 1/3 - SY: 1/3 - CA: 1/23 • 2022-26



Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants Paris - Wine Paris

[www.leschancel.com](http://www.leschancel.com)

[contact@leschancel.com](mailto:contact@leschancel.com)

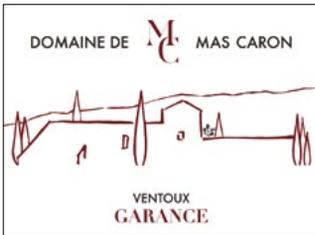
Conversion



16/20 ★★★★★

Domaine de Mas Caron - "Garance"

11,00 €



Jolie robe rubis cerise au disque ouvert. Ce bouquet mûr et enveloppé (fruits rouges confiturés voire cuits) offre une grande douceur olfactive. On y apprécie les saveurs de fraise et cerise bien mûres, agrémentées d'une touche lactique douceuse. Gourmande et juteuse, cette cuvée tout en pulpe délivre un fruité exubérant (cerise, framboise). Les dégustateurs soulignent sa concentration appréciable, le parfait équilibre vivacité/maturité et le profil croquant et longiligne d'une finale charmeuse qui donne envie d'y revenir.

GR: 70 - SY: 15 - CA: 15 • 2022/24



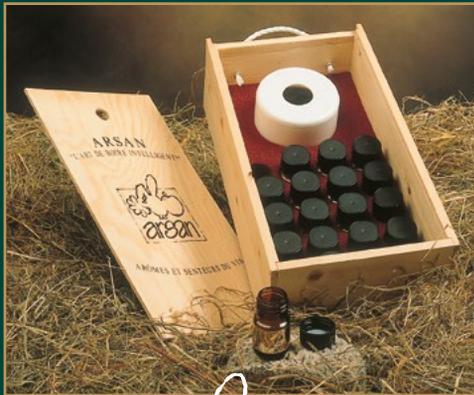
Pieter Greeve - Cherche Distributeur(s)

Salon: Gand

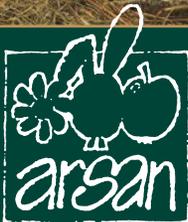
[www.domainedemasaron.fr](http://www.domainedemasaron.fr)

[domainemasaron@gmail.com](mailto:domainemasaron@gmail.com)

Conversion



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



OZIE

Recommandé  
par VTA

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

16/20 ★★★★★

## Château Unang - "La Croix"



Robe cerise concentrée, à nuances carminées profondes et brillantes. Les dégustateurs sont sous le charme de ce puissant bouquet à forte personnalité, qui exhale ses senteurs de poivre, garrigue, truffe et encre, mêlées aux baies sauvages (sureau, cassis). Un ensemble particulièrement engageant ! Tout en équilibre et suavité, ce vin concentré et doté d'un parfait équilibre vivacité/gras associe en bouche de généreuses saveurs épicées (poivre, garrigue) et fruitées (fruits rouges et noirs). La finale, légèrement réglissée, témoigne d'une belle persistance. Un cru bien construit.

GR: 60 - SY: 40 • 2022/24

 Le Comptoir des Vins  
Cherche distributeur(s)

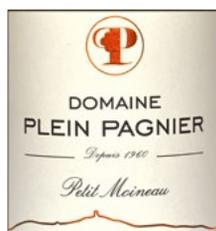
[www.chateau-unang.com](http://www.chateau-unang.com)  
bureau@chateauunang.com



15,5/20 ★★★

## Domaine Plein Pagnier - "Petit Moineau"

16,50 €



Superbe robe concentrée, rubis carmin profond, au disque fermé ne présentant aucune évolution. Un caractère très affirmé s'empare de ce bouquet qui ne laissera personne indifférent. De puissantes senteurs de truffe, encre, moka et baies sauvages s'y expriment de concert. Ce vin à la solide personnalité propose une bouche ferme et corsée, dont la trame serrée délivre de puissantes saveurs minérales et de baies sauvages (cassis, sureau, mûre). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, persistante et longiligne, témoigne d'une belle évolution encore.

SY: 50 - CA: 45 - GR: 5 • 2022/25

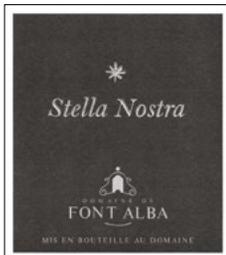
 Vert de Vin  
Cherche Distributeur(s)

[www.plein-pagnier.com](http://www.plein-pagnier.com)  
pleinpagnier@gmail.com



15/20 ★★★

## Domaine de Font Alba - "Stella Nostra"



Très jolie robe cerise à reflets carminés, soutenue et brillante. Une fine minéralité et quelques épices (encre, terre, graphite, poivre) s'associe à un fruité très mûr voire cuit (prune, cerise). La bouche, chaleureuse et enveloppée, se voit dominée par les saveurs de fruits rouges et noirs cuits; une délicate acidité rafraîchissante relève un ensemble enveloppé et charmeur. Finale agréablement persistante, complétée par de subtiles saveurs épicées et une touche délicatement réglissée.

GR: 15 - SY: 80 - MOU: 5 • 2022/24

 Leymarie  
Cherche Distributeur(s)

[www.chateaufontalba.com](http://www.chateaufontalba.com)  
chateaufontalba@orange.fr



Domaine

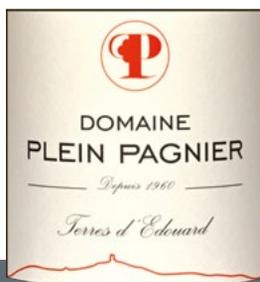


Font Alba

16/20 ★★★★★

### Domaine Plein Pagnier - "Terres d'Edouard"

11,80€



Très belle robe rubis grenat de belle jeunesse encore, limpide et lumineuse. Le premier nez révèle une forte personnalité minérale, assortie d'épices de garrigue et de baies noires sauvages. Complet et structuré, doté d'un très bel équilibre acidité/gras, ce cru très aromatique, dense et solidement construit présente de l'ambition. Son fruité est intact (bigarreaux, mûre) et la persistance de sa finale a emporté les suffrages. Une belle réussite.

GR: 40 - SY: 30 - CA: 30 • 2022/25



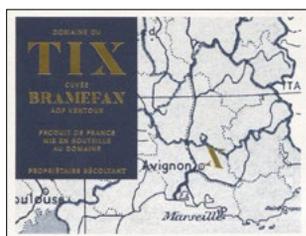
Vert de Vin  
Cherche Distributeur(s)

[www.plein-pagnier.com](http://www.plein-pagnier.com)  
[pleinpagnier@gmail.com](mailto:pleinpagnier@gmail.com)



16/20 ★★★

### Domaine du Tix - "Bramefan"



Splendide robe rubis pourpre à reflets encore violacés sur le disque. Le premier nez révèle quelques notes de boisé fin et de grillé, avant de laisser place aux arômes de pruneau, figue et cerise macérée. Un bouquet complexe et profond. La bouche est à l'avenant. L'attaque, très épicée, donne le ton d'un vin sérieux et charpenté, qui associe les saveurs d'épices et de baies noires, avant de laisser la finale, encore ferme, ponctuer ce vin de gastronomie qui peut envisager l'avenir avec sérénité.

SY: 92 - GR: 8 • 2022/26

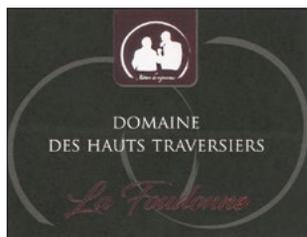


[www.domainedutix.com](http://www.domainedutix.com)  
[contact@domainedutix.fr](mailto:contact@domainedutix.fr)

Conversion

15,5/20 ★★★★★

### Domaine des Hauts Traversiers - "La Foudonne"



Robe concentrée rubis profond au disque fermé. Sans attendre, un superbe bouquet de fruits confiturés voire cuits (prune, cerise, figue) s'impose dans cet ensemble lactique et doux, presque voluptueux. Cette bouche dense et juteuse livre une texture croquante de fruit (cerise, fraise, myrtille), assortie d'arômes de framboise et de grenade. Le registre de la confiserie complète l'ensemble et la finale, gourmande à souhait, présente une texture lissée au fruité intact. Un vin très agréable, à son apogée aujourd'hui.

GR: 70 - SY: 30 • 2022/24



Cru Wine - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Frameries

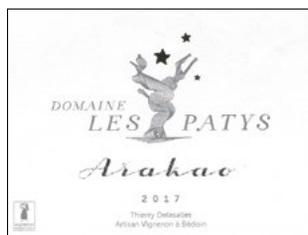
[www.leshautstraversiers.com](http://www.leshautstraversiers.com)  
[contact@hauts-traversiers.com](mailto:contact@hauts-traversiers.com)



15,5/20 ★★★

### Domaine Les Patys - "Arakao"

17,00€



Jolie robe rubis cerise bien concentrée. Dès le premier nez, les notes de boisé délicat, épices douces et fruits rouges et noirs confiturés s'associent avec harmonie dans ce puissant bouquet qui invite à la dégustation. Attaque vive et vigoureuse par son acidité. Le milieu de bouche séduit par son gras et son fruité croquant. Les tanins se montrent lissés et la finale, gourmande à souhait, jouit d'une finale agréablement persistante, laissant une légère impression de sucrosité.

GR: 60 - SY: 40 • 2022/24



L'Origine des Sens - Total Wine Bio  
Salon: Namur

[www.domainelespatys.fr](http://www.domainelespatys.fr)  
[thierry.delasalles@domaine-les-patys.fr](mailto:thierry.delasalles@domaine-les-patys.fr)

Conversion

17,5/20 ★★★



### Le Domaine du Grand Jacquet "Les Crocs, tout en haut..."

36,30 €

Belle robe concentrée, au disque fermé de belle jeunesse encore. Très beau bouquet expressif et complexe, qui marie avec bonheur de puissantes notes épicées et de fruits macérés (kirsch, quetsche) à un registre lactique de grande douceur. Fine touche de graphite et d'encre à l'aération. Épanoui aujourd'hui mais de belle évolution encore, ce vin de grande densité propose un fruité intact et très concentré, soutenu par une acidité équilibrante et enveloppé de tanins extrêmement élégants et partiellement lissés. Longue finale pour un cru très ambitieux qui fait honneur à l'appellation et qui n'a rien à craindre de l'avenir.

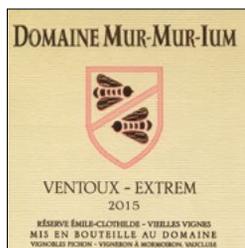
GR: 90 - SY: 10 • 2022/26

Autrement Dit Vin

[www.grandjacquet.fr](http://www.grandjacquet.fr)  
domaine@grandjacquet.fr

Conversion

16,5/20 ★★★★★



### Domaine Mur-Mur-Ium - "Extrem"

Splendide robe très concentrée, presque noire, au disque à peine évolué. Extrêmement flatteur par ses intenses notes de gelée de framboises, grenade, fruits confits et cacao, ce bouquet très engageant présente une grande douceur olfactive. Ce cru qui fait honneur à son appellation présente une bouche vigoureuse et, à l'image de sa robe, de grande jeunesse. Les dégustateurs soulignent le profil dense et charmeur de sa texture séveuse, la noblesse des tanins presque fondus et l'exubérance fruitée (griotte, mûre) d'un milieu de bouche extrêmement étoffé. Longue finale racée et savoureuse, finement réglissée. Bravo !

SY: 70 - GR: 30 • 2022/24

Wine bar Sablon (bxl) - Collot  
Cherche Distributeur(s)

[www.murmurium.com](http://www.murmurium.com)  
contact@vignoblespichon.com

**A**vec leurs arômes fruités, les vins rouges les plus jeunes se dégusteront entre amis, à l'apéritif, autour d'une grillade ou sur une assiette de charcuterie locale. Les vins de garde, plus concentrés et puissants, mais qui conservent de l'élégance, révéleront leurs arômes épicés et de fruits noirs confiturés sur des plats mettant en relief la truffe, sur les gibiers tels que le civet de lièvre ou sur le magret de canard aux pruneaux ou aux figues. Les vins légers s'associent aux fromages de chèvre ou de brebis, les autres pouvant faire face sans crainte aux Epoisses, Cîteaux ou Amour-de-Nuits.

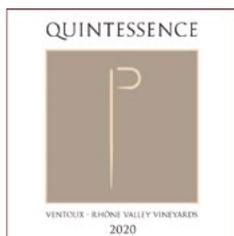


Les rosés, vins de charme, rieurs et friands, sont les complices des bons moments estivaux entre amis. Alliant les notes de fleurs, d'épices et de fruits rouges (fraise et framboise), ils sont parfaits pour les menus légers et les salades composées. Bien que minoritaires, les blancs révèlent de fortes personnalités. Partenaires choisis des entrées à base de poissons, ils accompagneront avec bonheur la tapenade, le caviar d'aubergine et autres spécialités provençales.

**M**et hun fruitige aroma's worden de jongste rode wijnen gesmaakt onder vrienden, bij het aperitief, geroosterd vlees of een schotel lokale charcuterie. De bewaarwijnen, die geconcentreerder en krachtiger zijn maar hun elegantie behouden, zullen hun krachtige kruidige aroma's uiten bij truffelgerechten, bij wildbraad, zoals hazenpeper, of bij eendenfilet met pruimen of vijgen. De lichte wijnen gaan goed samen met geiten- of schapenkaas, de andere kunnen probleemloos Epoisses, Cîteaux of Amour-de-Nuits aan.

De roséwijnen - charmante, vrolijke en snoeperige wijnen - zijn de bondgenoot op aangename zomerse momenten onder vrienden. Met hun toetsen van bloemen, kruiden en rode vruchten (aardbei en framboos) zijn ze perfect bij lichte menu's en zomer slaatjes. Ook al zijn ze in de minderheid, de witte wijnen hebben een sterk karakter. Ze zijn de uitgelezen partner bij voorgerechten op basis van vis en smaken heerlijk bij tapenade, kaviaar van aubergine en andere Provençaalse specialiteiten.

16,5/20 ★★★



CHÂTEAU  
PESQUIÉ



## Château Pesquié - "Quintessence"

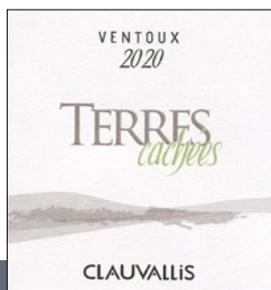
Splendide robe vieil or à ocré. Impressionnant de complexité et de profondeur, le bouquet associe les accents de fruits blancs compotés, miel, cire d'abeille et raisin de Corinthe, dans une palette puissante mais distinguée. Dès l'attaque on apprécie la densité de matière de cette bouche très pure, ciselée par une tension acidulée omniprésente et équilibrant la maturité fruitée. Ce vin distingué se montre extrêmement salivant, associant dans une parfaite harmonie les saveurs d'amande, de noisette, de poire caramélisée et de vanille. La finale, exubérante et large, impressionne également par sa persistance.

ROU: 80 - CL: 20

[www.chateaupesquie.com](http://www.chateaupesquie.com)  
contact@chateaupesquie.com



16/20 ★★★★★



## Clauvallis - "Terres Cachées"

4,80 €

Éclatante robe jaune pâle à doré, très lumineuse. Délicatement parfumé, sur les agrumes et quelques petits fruits secs, le bouquet se montre engageant et se complète par quelques agrumes à l'aération. Structurée et de grande pureté, cette bouche racée et savoureuse a séduit les dégustateurs par sa densité de matière, le parfait équilibre acidité/gras et le profil très aromatique de ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs. Finale salivante et de grande persistante, finement acidulée.

GR BI.: 75 - CL: 25

Cherche Distributeur(s)

[www.clauvallis.fr](http://www.clauvallis.fr)  
caveaucourtoisie@wanadoo.fr



16/20 ★★★



## Clos de Garaud – 1560 Au temps des Valois

16,00 €

Belle robe jaune de Naples intense. Complexe et charmeur le bouquet floral suave s'associe à un registre de fruits blancs mûrs, des notes de viennoiseries et de crème pâtisseries voire de vanille. Cette cuvée charnue et très aromatique est marquée par son élevage sous bois qui ne masque toutefois pas un fruité juteux. Il apporte de la complexité, du gras et beaucoup de relief à un vin de gastronomie parfaitement travaillé. La finale est longue et voluptueuse, relevée par une pointe d'acidité bienvenue.

GR BI.: 50 - CL: 10

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Braine L'Alleud - Seclin (Arras) - Dunkerke

[www.closdegaraud.com](http://www.closdegaraud.com)  
closdegaraud@gmail.com

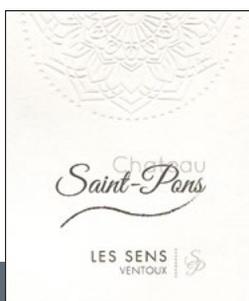


Château Saint-Pons

15,5/20 ★★★★★

### Château Saint-Pons - "Les Sens"

9,00 €



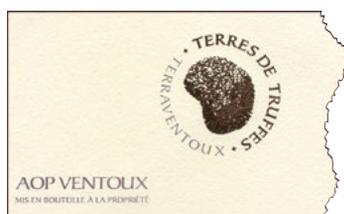
Robe jaune pâle peu soutenue, de grand éclat. Moyennement intense, ce nez délicat associe les senteurs d'agrumes et de fruits blancs, dans un ensemble flatteur mais qui reste discret à l'aération. Ce vin complet et doté d'une belle structure livre une bouche suave et démonstrative, dont on apprécie la chair et la maturité de fruit (pêche, poire). L'équilibre vivacité/moelleux est au rendez-vous et la finale séduit par sa longueur et son étoffe. Un vin charnu et rafraîchissant.

GR BI.: 30 - CL: 30 - ROU: 30 - VIO: 10

 Taste [www.saintpons.com](http://www.saintpons.com)  
 Cherche Distributeur(s) [chateau@saintpons.com](mailto:chateau@saintpons.com) Conversion   

15,5/20 ★★★★★

### Terraventoux - "Terres de Truffes"



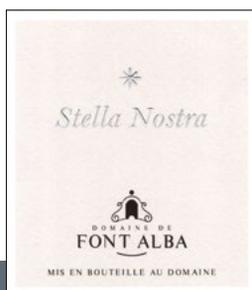
Jolie robe ensoleillée doré léger. Le bouquet floral est aérien et charmeur. Doucereux et presque velouté, il se complète à l'aération par une corbeille de fruits bien garnies (pêche, poire, mangue...). Un ensemble élégant et engageant. Les dégustateurs apprécient la finesse de texture, la pureté et surtout la fraîcheur omniprésente d'une cuvée au fruité (pomme verte, agrumes) généreux et salivant. La finale est longue et vigoureuse sur de délicats amers et des saveurs réglissées et subtilement minérales.

GR BI.: 50 - CL: 25 - VIO: 25  

 Babelvin - Caves de Rochefort - Covisa - Dewingerd - Douchy - Groupvin - Maagvins [www.terraventoux.com](http://www.terraventoux.com)  
 Maenhout Wijnen - Masetti - Sales & Dreams - Universale - Veluvins - Vertho [contact@terraventoux.com](mailto:contact@terraventoux.com)

15,5/20 ★★★

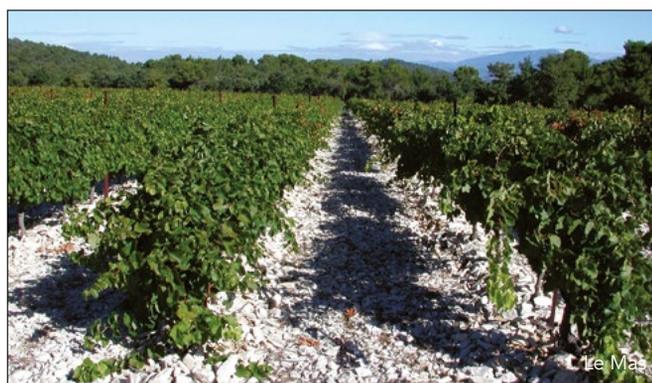
### Domaine de Font Alba - "Stella Nostra"



Jolie robe translucide à or blanc, brillante. Charmeur par sa douceur d'expression et la maturité de ses saveurs fruitées (poire, pêche, fruits exotiques), ce nez délicat s'exprime dans l'enveloppement. Une bouche sphérique mais sans lourdeur. De puissantes saveurs de fruits mûrs (poire, pêche blanche) s'y livrent de concert, relevées par une fine acidité bien présente. On croque le fruit dans une finale de belle allonge, qui apporte la fraîcheur nécessaire à un ensemble opulent.

GR BI.: 30 - ROU: 60 - CL: 10

 Leymarie [www.chateaufontalba.com](http://www.chateaufontalba.com)  
 Cherche Distributeur(s) [chateaufontalba@orange.fr](mailto:chateaufontalba@orange.fr)  



15/20

★★★



## Le Domaine du Grand Jacquet "rendez-vous sous le chêne..."

9,20€

Jolie robe bouton d'or de bel éclat. Puissamment floral par ses effluves de violette, lilas, chèvrefeuille et de confiserie (bonbons aux fruits blancs), ce bouquet très charmeur et parfumé invite à la dégustation. Doté d'une concentration de matière appréciable, ce vin suave et croquant de fruit (agrumes) se voit relevé par de beaux amers. La texture riche et assez grasse de la finale donne une impression d'ampleur et d'étoffe. Une conviviale gourmandise!

GR BI.: 70 - ROU: 30



Autrement dit Vins

[www.grandjacquet.fr](http://www.grandjacquet.fr)  
domaine@grandjacquet.fr

Conversion

15/20

★★★



## Terre de Ghaya - "Le Précieux"

9,80€

Un beau jaune doré éclatant scintille dans cette robe engageante. Le premier nez est aérien et charmeur, sur une belle association de fleurs blanches et de confiserie (bonbons aux fruits blancs). L'aération exprime davantage de notes de pâtisserie. Attaque franche et vive, assez incisive, suivie d'un milieu de bouche qui confirme la fraîcheur par d'intenses saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron). Finale agréablement persistante sur de fins amers.

CL: 50 - GR bl.: 40 - VIO: 10



Cherches Distributeur(s)  
Salons: Gent - Liège

[www.terredeghaya.com](http://www.terredeghaya.com)  
terredeghaya@outlook.fr

Conversion

15/20

★★★



## Domaine Champ-Long - "Les Gressannes"

Robe jaune doré léger. Premier nez marqué par l'empreinte de l'élevage (noisette grillée, fumé). L'aération laisse s'exprimer de timides senteurs de fruits blancs caramélisés (poire, pomme). L'attaque se montre vive et acidulée, apportant une jolie tension. En milieu de bouche, le gras s'impose, sur des saveurs de beurre de noisette. La finale, persistante et associant opulence et vivacité, laisse une impression de richesse et de volupté. Un vin travaillé qui a respecté le fruit.

GR BI.: 50 - ROU: 50



Franssen Vins - Millésimes et Terroirs - Comptoir des vins - Cherche Dist.  
Les Epicuriens de Bacchus / Salons: Vign. Indép. de Lille et Strasbourg

[www.champlong.fr](http://www.champlong.fr) Conversion   
domaine@champlong.fr

14,5/20

★★



## Le Mas des Flauzières - "La Beaume"

10,00€

Jolie robe ensoleillée, bouton d'or intense et brillante. Le bouquet, assez expressif, est mûr sur les fruits blancs, les notes de brioche, biscuit et fruits secs à coque. La bouche est franche et précise, rafraîchissante à souhait. Plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée friande, facile d'accès et conviviale est ponctuée d'une finale longiligne sur les agrumes. Un vin très digeste et sans aucune lourdeur, à croquer sur son fruité juvénile.

CL: 45 - ROU: 45 - VIO: 10



VPS Belgium  
Cherche Distributeur(s)

[www.lemasdesflauzieres.com](http://www.lemasdesflauzieres.com)  
lemasdesflauzieres@gmail.com

16/20 ★★★

## Domaine Marsaleix - "Cuvée Tradition"

18,50 €



Étincelante robe doré léger. Le bouquet complexe associe puissance et élégance. Les notes florales et fruitées sont rapidement rejointes par des fragrances réglissées et minérales qui ne demandent qu'à s'imposer davantage. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée de gastronomie bien construite et possédant de nombreux atouts. De la concentration, un fruité juteux et salivant, un bon équilibre gras/acidité et une finale longiligne et ciselée qui témoigne du bel avenir de cette cuvée ambitieuse. Bravo.

CL: 50 - ROU: 50

Cherche Distributeur(s)

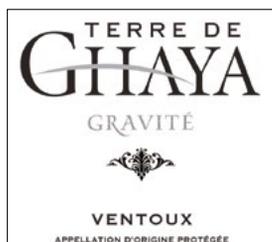
[www.domaine-marsaleix.com](http://www.domaine-marsaleix.com)  
contact@domaine-marsaleix.com



15,5/20 ★★★

## Terre de Ghaya - "Gravité"

16,00 €



Robe scintillante, très pâle à or blanc. Marqué de l'empreinte de l'élevage mais sans excès, le bouquet souligne les accents de fruits secs (amande, noisette), beurre et vanille, dans un ensemble enveloppé conservant toutefois une belle fraîcheur olfactive. Ce vin ample et riche est le fruit d'un bel exercice de vinification. La bouche permet aux saveurs grillées et fumées de s'associer au registre des fruits blancs (poire, pomme). En finale, on apprécie l'élégance de texture, les fins amers rafraîchissants et une texture longiligne et très gourmande.

VIO: 60 - CL: 40

Cherches Distributeur(s)  
Salons: Gent - Liège

[www.terredeghaya.com](http://www.terredeghaya.com)  
terredeghaya@outlook.fr

Conversion

15/20 ★★★

## Domaine du Colibri - "La tête dans les nuages"

15,00 €



Surprenante robe dorée très intense à nuances presque ocrées. De puissantes senteurs de fruits mûrs voire compotés (reine-claude, poire) envahissent le premier nez, rapidement rejointes par quelques notes de pâtisserie, de vanille et d'amande fraîche. Un bouquet complexe qui invite à la dégustation. Ce vin épuré et travaillé en finesse propose une bouche ciselée, de belle fraîcheur, marquée par les agrumes et les fruits secs. Il se montre épanoui et gagnera à être dégusté dès aujourd'hui. Finale ample et tendue à la fois.

CL: 60 - GR bl.: 20 - BOU: 20

Plaqué & Muselet  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaineducolibri.com](http://www.domaineducolibri.com)  
olivier@domaineducolibri.com



Domaine



du Colibri

15,5/20 ★★★

Domaine du Colibri - "Le Petit Tour"

8,00€



Robe rose saumoné à reflets pelure d'oignon. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Les effluves floraux laissent rapidement place à des notes de confiserie et à une délicate minéralité qui s'affirme à l'aération. Un nez prometteur. La bouche est franche et incisive. Les dégustateurs soulignent sa tension omniprésente très rafraîchissante et ses saveurs minérales qui affirment son caractère. La finale est aiguisée et longiligne. Un rosé revigorant qui s'invitera volontiers à table. Une belle réussite.

GR: 60 - CIN: 40

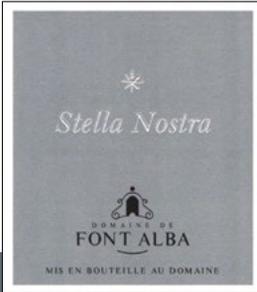
Plaque & Muselet  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaineducolibri.com](http://www.domaineducolibri.com)  
olivier@domaineducolibri.com



15/20 ★★★

Domaine Font Alba - "Stella Nostra"



Robe pâle légèrement saumonée à pelure d'oignon. Le bouquet est moyennement expressif et très doux, presque sucré sur des effluves floraux et de petits fruits rouges qui s'affirment à l'aération. La gourmandise, l'élégance et le charme fruité sont au rendez-vous de cette friandise juteuse et croquante. Une délicate amertume rafraîchissante et de subtiles saveurs épicées ponctuent une finale de persistance appréciable.

GR: 30 - SY: 30 - CIN: 40

Leymarie  
Cherche Distributeur(s)

[www.chateaufontalba.com](http://www.chateaufontalba.com)  
chateaufontalba@orange.fr



14/20

★★★★



Vignerons de Saint Marc - Cantepèrdrix

Eclatante robe rose tendre. Le bouquet est aérien et doux. Essentiellement floral, il est assorti de délicats effluves de confiseries, de violette voire de vanille. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée juteuse, franche et fruitée à souhait. Les dégustateurs soulignent sa vinosité appréciable et son équilibre gras/acidité. La finale est épurée, longiligne et salivante. Un vin convivial et digeste à partager sur son fruité juvénile.

GR - CIN



[www.vignerons-saint-marc-cantepèrdrix.fr](http://www.vignerons-saint-marc-cantepèrdrix.fr)  
ma.gl@saint-marc-cantepèrdrix.fr



Domaine



Font Alba

16,5/20 ★★★★★

### Domaine Mur-Mur-Ium - "Grenache Grandiose"



Jolie robe profonde, rubis intense au disque grenat. Le bouquet est franc et chaleureux sur les fruits noirs sauvages (cassis, mûre, myrtille). Quelques notes de garigue se dévoilent à l'aération. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée pulpeuse, riche en saveurs fruitées et d'une concentration de matière exemplaire. La sensation de sucrosité est équilibrée par une délicate acidité omniprésente et de splendides tanins de fruits qui apportent fraîcheur et vigueur à un vin sudiste promis à un bel avenir. Une cuvée de gastronomie qui fait honneur à son cépage.

GR: 100 • 2022/24



Wine bar Sablon (bxl) - Collot  
Cherche Distributeur(s)

[www.murmurium.com](http://www.murmurium.com)  
contact@vignoblespichon.com



16/20 ★★★

### Clos de Garaud - "Lélouza"

10,50 €



Éclatante robe concentrée, rubis carmin intense. Une belle corbeille de fruits rouges se livre sans réserve dans ce bouquet ouvert complété de subtiles effluves épicés et grillés. Un nez prometteur qui gagne en profondeur et velouté à l'aération. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée riche et pleine, très aromatique. Le fruité est croquant et des tanins élégants et partiellement fondus apportent de la structure et de la vigueur à l'ensemble. La finale est large sur une remarquable rémanence fruitée (baies noires au sirop).

CF: 100 • 2022/24



Cherche Distributeur(s)  
Salons: Braine L'Alleud - Seclin (Arras) - Dunkerke

[www.closdegaraud.com](http://www.closdegaraud.com)  
closdegaraud@gmail.com



15/20 ★★★

### Domaine de Mas Caron - "Vin de copains"

8,00 €



Étincelante robe, assez concentrée, rubis cerise. Le bouquet est expressif et gourmand sur les fruits rouges confiturés (cerise, framboise, groseille) et une pointe de minéralité et d'épices douces. Cette cuvée incisive et salivante offre un fruité gourmand dans un ensemble revigorant. On apprécie la vivacité omniprésente garante d'équilibre et de fraîcheur du vin qui ne souffre ni d'excès ni de lourdeur. La finale est longiligne et digeste, relevée par de délicats tanins de fruits.

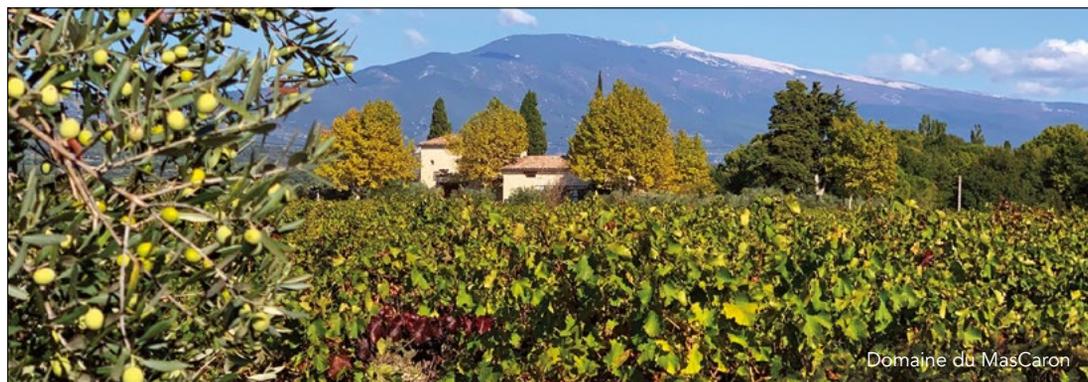
Caladoc: 100 • 2022/23



Pieter Greeve - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Gand

[www.domainedemascaron.fr](http://www.domainedemascaron.fr)  
domainemascaron@gmail.com

Conversion  



Domaine du MasCaron

15/20

★★★



### Domaine du Vas - "Grenache & Merlot" - 2019

10,00 €

Robe cerise assez concentrée au disque quelque peu ouvert. Le bouquet est gourmand et mature sur la confiture quatre-foits rouges et de délicates notes biscuitées et d'épices douces. Un nez élégant, suave et enveloppé. La bouche de cette friandise de concentration appréciable offre un fruité croquant dans un ensemble particulièrement charmeur et gouleyant. Du gras, de la rondeur et une délicate pointe de vivacité bienvenue en finale ponctuent ce vin convivial et épanouissant qui se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours.

GR: 50 - ME: 50 • 2022/23

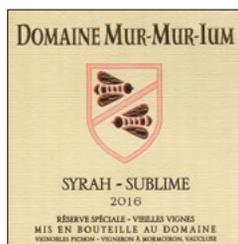
Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaineduvas.fr](http://www.domaineduvas.fr)  
contact@domaineduvas.fr



17/20

★★★



### Domaine Mur-Mur-Ium - "Syrah-Sublime" - 2016

Splendide robe profonde, rubis cerise intense sans aucun signe d'évolution. Le somptueux bouquet associe puissance et complexité. Les baies noires sauvages (myrtille, cassis), les épices douces et les notes minérales (tourbe, encre, grillé) se livrent de concert dans un ensemble chaleureux presque envoûtant. La bouche est à l'avenant. Structurée et vigoureuse sur un fruité juteux, elle offre une concentration de matière exemplaire et des tanins structurants partiellement fondus dans un ensemble ambitieux, bâti pour affronter encore quelques années de cave. La finale est large et interminable sur de beaux amers. Bravo.

SY: 100 • 2022/24

Wine bar Sablon (bxl) - Collet  
Cherche Distributeur(s)

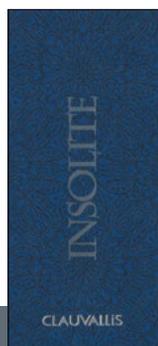
[www.murmurium.com](http://www.murmurium.com)  
contact@vignoblespichon.com



## VIN DE FRANCE ROUGE 2019

16/20

★★★



### Clauvallis - "Insolite"

8,50 €

Très jolie robe concentrée rubis carmin intense. Le bouquet charmeur associe élégance, gourmandise et complexité. Les notes de fruits rouges et noirs sont complétées d'effluves pâtisseries, de caramel et d'épices douces. Un ensemble qui invite à la dégustation. Cette cuvée parfaitement vinifiée possède de nombreux atouts. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière, sont fruité intact, son équilibre gras/acidité et la longue finale revigorante relevée par des tanins de fruits en voie d'assagissement et quelques saveurs épicées salivantes. Un vin promis à une belle évolution. Bravo.

SY: 16 - GR: 29 - Caladoc: 55 • 2022/25

Cherche  
Distributeur(s)

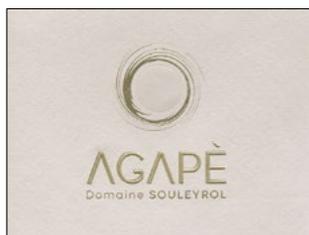
[www.clauvallis.fr](http://www.clauvallis.fr)  
caveaucourtoisie@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Domaine Souleyrol - IGP Vaucluse - "Agapè"

12,00 €



Belle robe pâle à reflets légèrement dorés, cristalline. Complexe et profond, le bouquet associe le registre des fruits blancs (poire, pomme, pêche), des fruits secs (amande fraîche) à une fine minéralité. L'attaque offre de l'enveloppement et confirme la maturité du fruit. Le milieu de bouche voit le support d'acidité apporter la pointe de fraîcheur nécessaire à l'équilibre. La texture, salivante, se montre serrée et la finale, associant fines épices, touche anisée et fruits blancs, séduit par sa longueur. Un vin ample et riche.

GR. bl.: 65 - VIO: 35

Cherche Distributeur(s)

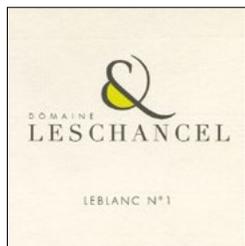
[www.domaine-souleyrol.com](http://www.domaine-souleyrol.com)  
contact@domaine-souleyrol.com



15,5/20 ★★★

Domaine Leschancel - IGP Vaucluse  
"LEBLANC N°1"

13,50 €



Jolie robe pâle, éclatante. Agrumes, fleurs blanches, fine minéralité... Ce nez aérien mais flatteur séduit par sa finesse d'expression et sa fraîcheur. Il invite à la dégustation. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la sève et la richesse de chair de cette cuvée particulièrement gourmande, dont l'équilibre vivacité/maturité est abouti. Le milieu de bouche offre de généreuses saveurs de fruits blancs frais (pêche, pomme) et d'agrumes et la finale, savoureuse, se montre salivante et de longueur appréciable. Un vin très bien construit.

Ugni blanc: 45 - Bourboulenc: 45 - CA bl.: 10

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Vignerons Indépendants Paris - Wines Paris

[www.leschancel.com](http://www.leschancel.com)  
contact@leschancel.com

Conversion

15/20 ★★★

Domaine de Mas Caron - IGP Vaucluse 2020  
"Mariage Blanc"

8,00 €



Robe dorée de bel éclat, cristalline. Superbe bouquet printanier, qui mêle dans une parfaite harmonie les effluves de fleurs blanches parfumées (lilas, chèvrefeuille), confiserie (bonbons aux fruits) et notes de pêche et ananas. Très engageant ! La bouche est à l'avenant. Gourmande à souhait, elle offre une texture digeste et aérienne, une densité de chair appréciable et une belle maturité de fruit (poire, pomme) qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent, ponctué d'une finale ample et enveloppée.

VIO: 1/3 - ROU: 1/3 - GR: 1/3

Pieter Greeve - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Gand

[www.domainedemascaron.fr](http://www.domainedemascaron.fr)  
domainemascaron@gmail.com

Conversion

© Photo Serge Alvarez

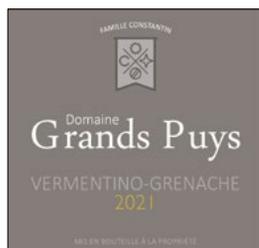


## IGP MÉDITERRANÉE BLANC 2021

14,5/20 ★★

### Domaine Grands Puys - "Vermentino - Grenache"

11,00€



Belle robe pâle à translucide, limpide et lumineuse. Le premier nez, floral et parfumé, évoque les fleurs blanches (lilas, chèvrefeuille), le tilleul et les fruits mûrs (poire). À l'aération apparaissent quelques tonalités de confiserie (bonbons aux fruits, violette). Un bouquet engageant et charmeur. D'un profil aérien et digeste, ce vin bien construit livre une bouche rafraîchissante, où sont appréciées les saveurs de pomme, coing et poire. De fins amers anisés apparaissent en milieu de bouche et la finale, longiligne et tonique (agrumes), présente une belle vigueur.

VER: 50 - GR bl.: 50

Cherche Distributeur(s)

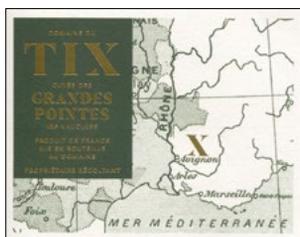
06/14.37.23.24  
accueil@grandspuys.fr

Conversion   

## IGP VAUCLUSE BLANC 2019

15,5/20 ★★★

### Domaine du Tix - IGP Vaucluse "Cuvée des Grandes Pointes"



Un beau jaune doré éclatant irise cette robe limpide et brillante. Le premier nez livre une fine minéralité et quelques arômes de bourgeon de cassis, avant d'évoluer vers davantage de douceur (pêche de vigne, poire) et une subtile touche anisée. Ce vin complet et doté d'une belle structure séduit par son parfait équilibre acidité/gras, l'exubérance de ses saveurs de fruits blancs, les fins amers rafraîchissants de son milieu de bouche (fruits secs) et la longueur aérienne de sa finale. Un viognier tout en élégance et suavité, dénué de toute lourdeur. Bravo !

VIO: 100



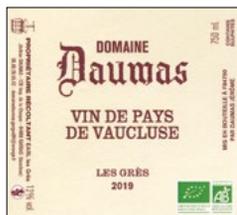
www.domainedutix.com  
contact@domainedutix.fr

Conversion  

14,5/20 ★★★

### Domaine Daumas - VDP de Vaucluse - "Les Grès"

7,50€



Superbe robe bouton d'or, lumineuse et limpide. Le premier nez livre sans attendre de charmeuses notes de fruits blancs mûrs (poire, pomme), avant de laisser s'exprimer quelques notes pâtisseries et vanillées. Un nez délicat et charmeur. La bouche, fluide et de texture très aérienne, privilégie la fraîcheur et un profil en subtilité. On y retrouve de fines saveurs d'agrumes mûrs, dans un ensemble friand et convivial, de persistance agréable. Un vin de plaisir immédiat.

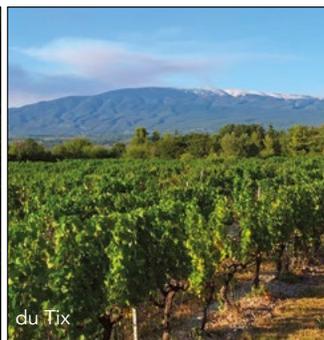
Ugni Blanc: 100

Cherche Distributeur(s)

Salons: Spy - Court-Saint Etienne - Braine l'Alleud  
Colfontaine - La Balade Provencale (Namur et Liège)

06/88.28.55.42  
domainedaumas.gargas84@orange.fr

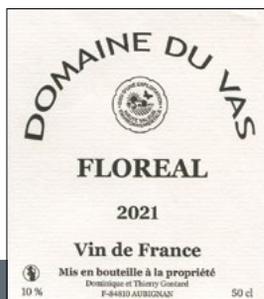




15/20 ★★★

### Domaine du Vas - "Floréal"

10,00 €/50cl



Robe or blanc, translucide et de belle brillance. Premier nez puissant et charmeur, sur la violette, le chèvrefeuille et la confiserie. Une grande douceur très engageante. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner le parfait équilibre sucrosité/fraîcheur de ce vin extrêmement gourmand et convivial, qui offre de généreuses saveurs de pêche blanche, bonbon à l'ananas et fruits exotiques. Le vin se montre subtil et aérien; il apporte sa douceur par un sucre résiduel présent mais sans excès et se voit ponctué d'une finale persistante sur la confiserie. Une gourmandise !

Floréal: 100 - 55 Gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaineduvas.fr](http://www.domaineduvas.fr)  
contact@domaineduvas.fr

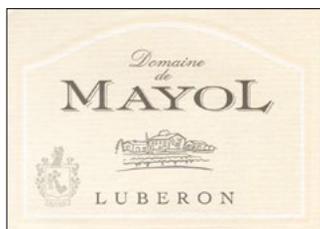


## AUTRES VINS

16/20 ★★★

### Domaine de Mayol - Luberon 2017

11,00 €



Eclatante robe rubis cerise intense de grande jeunesse encore. Le bouquet est ouvert, mature et velouté sur une belle corbeille de fruits rouges et noirs et quelques effluves épicés (poivre, garigue) voire de grillés. La bouche est franche et structurée. Elle offre des saveurs fruitées et épicées revigorantes dans un ensemble ambitieux qui a traversé les ans avec bonheur. On apprécie la trame serrée, les tanins partiellement fondus et la finale longue et salivante prometteuse d'un bel avenir encore. Une réussite.

GR: 40 - SY: 40 - CIN/CA/MOU: 20 • 2022/24

La Cave de David  
Cherche distributeur(s)

[www.domainedemayol.com](http://www.domainedemayol.com)  
domaine.mayol@free.fr



15,5/20 ★★★

### Domaine Brunely - Vacqueyras Rouge 2019

12,00 €

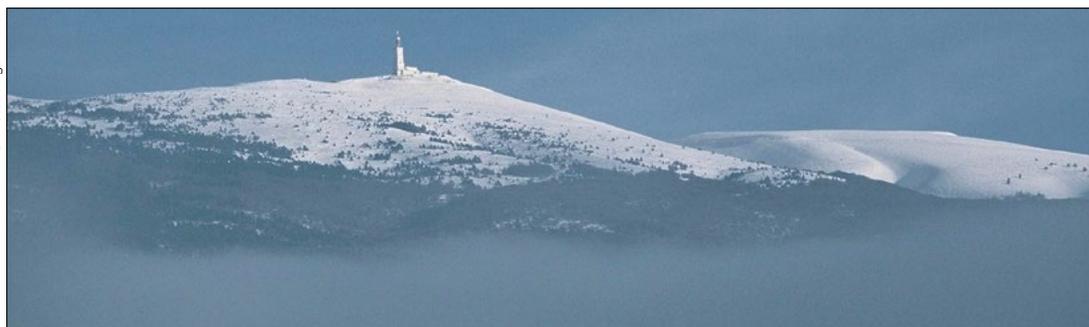


Robe rubis carmin éclatant, de concentration appréciable. Le bouquet, assez ouvert et complexe, s'exprime sur les fruits rouges et noirs confiturés, les épices douces et une délicate minéralité. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée dense aux tanins bien présents et prometteurs d'une belle évolution. Les notes épicées et fruitées s'expriment de concert dans une cuvée de gastronomie ambitieuse qui ne souffre d'aucun excès (concentration ou alcool) mais qui mérite quelques mois de patience. La finale est longue et séveuse, presque corsée, sur de beaux amers.

GR: 50 - SY: 30 - MOU: 10 - CIN : 5 - CA: 5 • 2023/26

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Seclin (Arras)

[www.domainebrunely.com](http://www.domainebrunely.com)  
contact@domainebrunely.com



## LES VINS DE L'ANJOU, DES SOLS, DES CÉPAGES ET DES CRUS VARIÉS D'UNE EXTRÊME RICHESSE

Lorsqu'est évoqué l'Anjou, c'est avant tout vers les douceurs de sa production que s'orientent les oenophiles. La notoriété de ces grands liquoreux de Loire, dont la consommation tend à diminuer sensiblement, n'est plus à démontrer mais les vins rouges et les blancs secs connaissent un succès grandissant.

En témoignent, par exemple, les dossiers introduits auprès de l'INAO par les vignerons de Bonnezeaux et de Quarts de Chaume pour obtenir une nouvelle appellation uniquement révolue au vins blanc secs: l'AOC Ronceray, pour ces derniers qui devrait bientôt voir le jour.

Le climat océanique caractérisé par de faibles écarts thermiques et des étés chauds qui se prolongent régulièrement jusqu'en automne permet au cépage local, le chenin, d'atteindre facilement sa maturité et parfois, sa surmaturité. Par ailleurs, la présence de nombreux cours d'eau favorise la formation de brouillards, élément singulier favorisant le développement du célèbre Botrytis Cinerea, responsable de la non moins célèbre pourriture noble.

Récolté en début de vendanges, le chenin donne naissance à de très beaux vins secs. Prenant facilement la mousse, il peut aussi être utilisé pour les méthodes effervescentes.

Plus tard, selon les conditions météorologiques de l'automne, il est davantage destiné à l'élaboration des vins moelleux et liquoreux (Coteaux du Layon, Chaume 1er Cru, Bonnezeaux, Coteaux de l'Aubance et Quarts de Chaume).

Ces grands vins affichent dès leur jeunesse à la fois les richesses liées à la surmaturation et les caractéristiques minérales spécifiques de leur terroir schisteux ou volcanique.

Quelle que soit leur appellation, ils sont exclusivement issus de chenin récolté tardivement et souvent par tries successives. Les baies contiennent alors tant de sucre que la fermentation ne peut en transformer la totalité en alcool. Lorsque les conditions climatiques le permettent, l'apparition de la pourriture noble en concentre encore davantage la teneur.

Le cépage chenin représente minimum 80% de la proportion des assemblages des Anjou blancs. Sauvignon et chardonnay font le complément. L'aire d'appellation est la même que celle des anjou rouges. Tantôt fins et minéraux, tantôt plus gras et opulents, ces vins se montrent séduisants, floraux et subtilement fruités, à déguster dans 2 à 3 ans.

Le grand vin sec et racé de la région, le Savennières, est un nectar de la région, apprécié des œnophiles avertis. Les vignes s'échelonnent la plupart du temps sur des pitons rocheux surplombant la Loire. Les vins bénéficient d'un potentiel de garde impressionnant.

On fait appel à différents cépages pour produire les Anjou rouges de style généralement souple et fruité: gamay, cabernet franc, cabernet sauvignon et pineau d'Aunis.

Ces crus printaniers privilégient l'expression d'un fruité juvénile. Ils sont à boire dans les 2 à 3 ans.

En progression, tant en terme de qualité que de quantité, les Anjou-villages rouges proviennent des cépages cabernet sauvignon et cabernet franc. A l'image des Anjou-Villages Brissac, ils sont souvent plus structurés et aptes à une meilleure garde.

Ces dernières années les vignerons ont dû faire face à de nombreuses gelées printanières et autres fléaux rendant ainsi plus difficile la survie de ces derniers et plus rares encore leurs précieux flacons.



Domaine des Flines



## DE ANJOU WIJNEN, BODEMS EN DRUIVENSOORTEN EN GEVARIEERDE WIJNEN VAN EXTREME RIJKDOM

**W**anneer Anjou aangehaald wordt, is het vooral op de zoetheid van zijn productie dat oenofielen zich oriënteren. De bekendheid van deze grote likoreuzen uit de Loire is niet langer aan te tonen, maar de rode en droge witte wijnen worden steeds populairder. Dit blijkt uit het dossier, dat de wijnbouwers van Quart de Chaume hebben ingediend om een nieuwe appellatie te verkrijgen die alleen voor droge witte wijn is verlopen: de AOC Ronceray die binnenkort het levenslicht zou moeten zien.

Het oceaan klimaat dat gekenmerkt wordt door kleine thermische variaties en hete zomers die zich regelmatig uitstrekken tot de herfst, staat de lokale druivensoort, de Chenin, toe gemakkelijk op rijpheid en zelf tot overrijpheid te komen. Bovendien bevordert de aanwezigheid van vele rivieren de vorming van mist en dauw, unieke elementen dat de vorming van de beroemde Botrytis Cinerea bevordert, verantwoordelijk voor het niet minder bekende edelrot.

Chenin, een vroegrijpe druif, dat prachtige droge wijnen baart, kan ook gebruikt worden voor schuimwijnen.

Later, afhankelijk van de weersomstandigheden tijdens de herfst, wordt hij meer aangewend voor de productie van zoetere wijnen (Coteaux du Layon, Chaume 1er Cru, Bonnezeaux, Coteaux de l' Aubance en de Quart de Chaume).

Vanaf hun prille begin tonen deze grote wijnen rijkdom, gelinkt aan de overrijpheid en de minerale kenmerken die typisch zijn omwille van hun leisteenbodem of vulkanische ondergrond.

Wat de oorsprongsbenaming ook moge zijn, ze komen altijd voort uit de Chenin van een late oogst en vaak ook door opeenvolgende sorteringen (tries successives). Dan bevatten de bessen zoveel suikers dat ze door de gisting niet allemaal kunnen worden omgezet in alcohol. Wanneer de klimatologische omstandigheden gunstig zijn, zal het edelrot nog meer aanwezig zijn.

De Chenin vertegenwoordigt minstens 80% voor de assemblages van de witte Anjouwijnen. De Chardonnay en de Sauvignon Blanc mogen worden toegevoegd. Dit appellatiegebied is hetzelfde als dat van de rode Anjouwijnen. Fijn en mineralig, soms rijker en weelderiger worden deze wijnen verleidelijk, floraal en subtiel fruitig om binnen twee à drie jaar te consumeren. De grote droge en pittige wijn van de regio, de Savennières, is een echte nectar, gewaardeerd door de best geïnformeerde oenofielen. De wijnstokken zijn meestal verspreid over rotsachtige toppen met uitzicht op de Loire. Deze wijnen hebben een indrukwekkend bewaringspotentieel.

Om de rode Anjouwijnen, meestal soepel en fruitig, te produceren doet men beroep op verschillende druivenrassen : gamay, cabernet franc, cabernet sauvignon en de pineau d' aunis. Deze lentecru's bevorderen de expressie van een jonge fruitigheid te drinken binnen de twee à drie jaar.

In uitvoering, zowel wat de kwaliteit als de hoeveelheid betreft, zijn de rode Anjou-Villages afkomstig van de Cabernet Sauvignon en de Cabernet Franc. Zoals de Anjou-Villages Brissac zijn ze meer gestructureerd en beter geschikt voor een langere bewaring.

In de afgelopen jaren hebben de wijnboeren te maken gehad met tal van voorjaarsvorst en andere plagen en hebben zij, alsook hun kostbare flessen, het moeilijk gehad om te overleven.

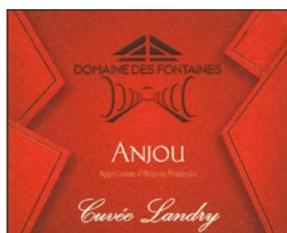


Château du Fresne

16,5/20 ★★★★★

## Domaine des Fontaines – "Cuvée Landry"

10,50 €



Jolie robe dorée à reflets ocrés. Le bouquet est mûr et profond. Il associe les notes fruitées intenses (pêche, poire, abricot...) à de délicates fragrances pâtisseries et de fruits secs. Une pointe d'épices complète une palette olfactive engageante. Cette cuvée charnue et très aromatique fait honneur à l'appellation. Outre sa densité de matière, c'est le fuité juteux et l'équilibre gras/acidité que les dégustateurs soulignent unanimement. Sévère et racée, ce vin ambitieux est ponctuée d'une longue finale salivante et épicée revigorante sur de beaux amers. Un grand vin de gastronomie.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arras

[www.domainedesfontaines.com](http://www.domainedesfontaines.com)  
[domaine.des.fontaines@wanadoo.fr](mailto:domaine.des.fontaines@wanadoo.fr)



16/20 ★★★

## Le Clos Galerne - "Balade en Chenin"



Jolie robe jaune de Naples pâle à reflets paille. Le bouquet printanier est ouvert et délicieusement parfumé. Les notes florales (chèvreuille, acacia) et fruitées (pêche, poire, raisin frais...) rivalisent d'expression dans un ensemble harmonieux qui invite à la dégustation. La bouche est franche, épurée et incisive. Les dégustateurs apprécient sa nervosité, ses saveurs insistantes d'agrumes et une subtile minéralité qui ne tardera pas à s'exprimer davantage. La finale de cette cuvée de gastronomie est longiligne et tendue. Elle témoigne d'un potentiel de garde intéressant.

 Lubovín - Portovino  
Salon: Couthuin

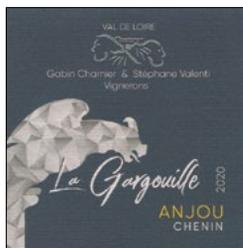
[www.closgalerne.com](http://www.closgalerne.com)  
[contact@closgalerne.com](mailto:contact@closgalerne.com)

Conversion 

16/20 ★★★

## Domaine des Hauts Perrays - "La Gargouille"

13,00 €



Jolie robe jaune de Naples assez intense. Le bouquet est ouvert et complexe. Il associe les notes de fruits blancs mûrs aux effluves de viennoiseries et de fruits secs. Quelques fragrances grillées complètent la palette olfactive. Tout est en place dans cette bouche structurée, de concentration appréciable. Les dégustateurs soulignent la vivacité et la pureté d'un vin qui fait la part belle à d'insistantes saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron vert). Une fine minéralité et des notes de fruits secs ponctuent cette cuvée revigorante promise à une belle évolution.

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

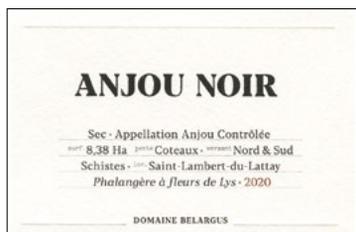
[www.domaine-des-hauts-perrays.fr](http://www.domaine-des-hauts-perrays.fr)  
[contact@domaine-des-hauts-perrays.fr](mailto:contact@domaine-des-hauts-perrays.fr)



Château de Fesles



16/20 ★★



### Domaine Belargus - "Anjou Noir"

Splendide robe ensoleillée, bouton d'or intense. Le bouquet est assez expressif et dévoile un caractère minéral. Des notes de fruits blancs et d'épices douces se dévoilent ensuite dans un ensemble qui gagne progressivement en expression et caractère. Beaucoup de suavité et d'élégance caractérisent cette cuvée travaillée en finesse. La bouche offre un fruité généreux dans un ensemble épuré et tonique. La finale de cette cuvée promise à une belle évolution est longiligne et ciselée sur les agrumes.

 Epicuria Selection

[www.belargus.com](http://www.belargus.com)  
franck@belargus.com

Conversion 

15,5/20 ★★★★★



### Domaine du Portaille - "Coteaux de Millé"

6,50 €

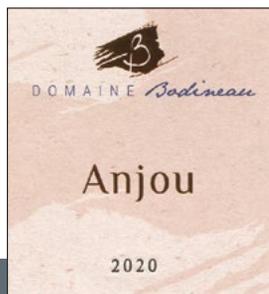
Jolie robe ensoleillée, bouton d'or. Le bouquet charmeur est délicieusement parfumé sur les fleurs sucrées (acacia, chèvrefeuille) et les notes pâtisseries voire vanillées. Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. Cette cuvée travaillée en finesse offre de nombreux atouts d'élégance, de suavité et d'équilibre. Le fruit est intact et juveux. Du gras, une subtile acidité omniprésente parfaitement dosée et quelques saveurs vanillées en finale ponctuent cette cuvée qui fait honneur à son cépage. De la belle ouvrage.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaineduportaille.com](http://www.domaineduportaille.com)  
earl.tisserond@wanadoo.fr

Terra Vitis

15,5/20 ★★★★★



### Domaine Bodineau

7,20 €

Éclatante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet, assez expressif, est délicatement parfumé et frais. Les effluves floraux, d'agrumes et de fruits blancs s'y révèlent de concert. Une fine minéralité s'exhale à l'aération dans un ensemble qui gagne progressivement en complexité. La bouche est franche et droite, sans artifices. Les dégustateurs apprécient sa vivacité, sa finesse de texture et ses saveurs d'agrumes rafraîchissantes et revigorantes. La finale est longiligne et salivante sur une acidité ascendante. Un vin qui s'invite volontiers à table.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arras (Séclin)

[www.domainebodineau.fr](http://www.domainebodineau.fr)  
domainebodineau@yahoo.fr

HVE 

14,5/20 ★★★



### Château de la Pichonnière

6,00 €

Éclatante robe doré léger à reflets paille. Le bouquet est aérien et frais. A l'aération, une délicate minéralité laisse rapidement place à des notes florales, d'agrumes, de fruits exotiques et de réglisse. La bouche est franche et tendue sur une belle acidité rafraîchissante. On apprécie la finesse de texture de l'ensemble, les saveurs d'agrumes et la finale ciselée, longue et salivante. Un vin épuré, convivial et vigoureux à croquer sur son fruité intact et juvénile.

 Cherche Distributeur(s)  
Salon: Ans

[www.chateaudelapichonniere.fr](http://www.chateaudelapichonniere.fr)  
contact@chateaudelapichonniere.com

17,5/20 ★★

### Domäne Vincendeau - "Le Carré du Puits"

44,00 €



Les nuances vieil or scintillent dans cette robe brillante et limpide. Beaucoup d'enveloppement et de profondeur caractérisent ce bouquet démonstratif, qui associe les arômes de fruits jaunes mûrs au notes de flan vanillé et petits fruits secs. Un nez prometteur. Cette cuvée a enthousiasmé les dégustateurs par sa densité de texture, son parfait équilibre acidité/gras et la puissance de ses saveurs fruitées intactes (abricot, coing, poire). Un élevage parfaitement dosé s'est placé au service d'une matière mûre et concentrée. Très belle réussite pour un grand vin de gastronomie!

Wijnen Crijns Michel  
Cherche Distributeur(s) Wallonie - Bruxelles

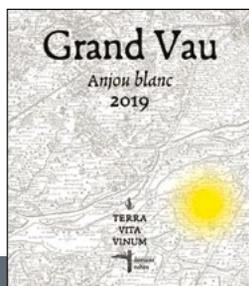
[www.domaenevincendeau.com](http://www.domaenevincendeau.com)  
liv@domaenevincendeau.com

Bdy Bio

17/20 ★★★

### Terra Vita Vinum - "Grand Vau"

19,00 €



Belle robe pâle éclatante à nuances verdâtres. Les dégustateurs soulignent de concert la race et la pureté de ce nez rafraîchissant, où s'associent dans une belle harmonie les arômes d'agrumes, de minéralité et de gelée de coing. Un bouquet qui invite à la dégustation. Sans attendre, cette cuvée aiguisée comme une lame met la bouche sous tension par l'insistance de ses saveurs d'agrumes (mandarine, citron). Porté par un très bel équilibre vivacité/moelleux, ce vin concentré et salivant propose une finale légèrement saline, de longueur impressionnante. Quelle élégance ! Bravo.

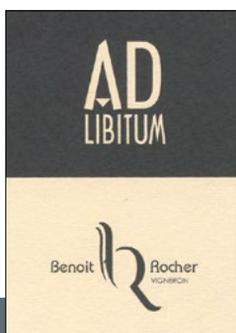
Vininvest (Les Vents d'Ange)  
Cherche Distributeur(s)

[www.terravitavinum.fr](http://www.terravitavinum.fr)  
bienvenue@terravitavinum.fr

Bdy

16,5/20

★★★★



### Benoit Rocher - "Ad Libitum"

12,00 €

Robe très soutenue à nuances presque ambrées. Premier nez puissant, sur les notes vanillées et caramélisées. L'aération évoque l'abricot sec et le raisin de Corinthe puis se complète d'une touche de miel (tilleul, acacia). Ce vin de gastronomie, hors normes, délivre une puissante personnalité. L'expression des saveurs de fruits secs à coque et de fruits blancs (poire, coing) se montre exubérante. L'acidité apporte une vigueur importante à cet ensemble extrêmement salivant, ponctué d'une très longue finale aromatique sur la noix fraîche.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.benoitrocher.fr](http://www.benoitrocher.fr)  
contact@benoitrocher.fr

Bio



Domaine Bodineau

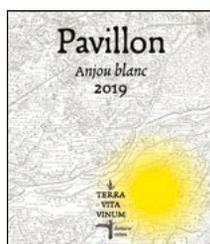


Domäne Vincendeau

16,5/20 ★★

## Terra Vita Vinum - "Pavillon"

35,00 €



Très jolie robe ensoleillée, limpide et de bel éclat. Ce bouquet séduit par la profondeur et la complexité de sa palette aromatique. L'ouverture souligne les accents de fruits blancs frais (pomme, poire), avant de laisser place aux notes finement miellées (tilleul, acacia), de vanille et de petits fruits secs. La bouche démontre rapidement une opulence importante. Particulièrement suave, elle délivre une texture très grasse, presque crémeuse, traduite par des notes de fruits blancs mûrs voire au sirop et des notes beurrées. Une fine acidité bienvenue apparaît en finale, apportant une subtile touche de vigueur à un ensemble enveloppé et richement doté.



Vininvest (Les Vents d'Ange)  
Cherche Distributeur(s)

[www.terravitavinum.fr](http://www.terravitavinum.fr)  
[bienvenue@terravitavinum.fr](mailto:bienvenue@terravitavinum.fr)



16/20 ★★★★★

## Domaine Le Haut Mont - "Le Clos de la Roche"

11,20 €



Superbe robe or intense à nuances légèrement ocrées. Très beau bouquet, complexe et profond, mêlant dans une belle harmonie de puissantes saveurs de coing, poire caramélisée, croûte de tarte et vanille. Un ensemble extrêmement prometteur, qui invite à la dégustation. Cette bouche suave livre une texture sphérique et de texture grasse, dont la maturité de fruit (poire, abricot, pêche de vigne) se voit équilibrée par une jolie acidité revigorante. La finale témoigne davantage de l'empreinte de l'élevage par se saveurs finement noisettées très agréables.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

02/41.54.02.55 - 06/64.50.70.21  
[robin.pichery@wanadoo.fr](mailto:robin.pichery@wanadoo.fr)



16/20

★★★



## Château Pierre Bise - "Le Haut de la Garde"

Robe ocrée soutenue et de grand éclat. Les arômes de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot) se mêlent avec réussite aux notes de miel et de cire d'abeille. Un nez suave et engageant. La bouche est à l'avenant. Ample et richement dotée, dotée d'une belle opulence, elle séduit par la vivacité de son attaque, avant que le milieu de bouche ne confirme les saveurs de fruits jaunes mûrs et de petits fruits secs. Longue finale épurée de grande distinction.



Le Madec - Vinetiq  
Salons: Vignerons Indépendants de Metz et Strasbourg

[www.chateaupierrebise.fr](http://www.chateaupierrebise.fr)  
[chateaubp@hotmail.com](mailto:chateaubp@hotmail.com)



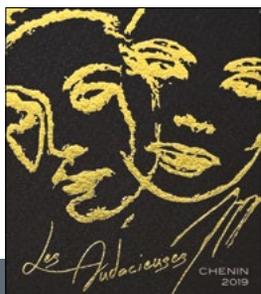
Terra Vita Vinum



Château Pierre Bise

16/20 ★★★

### Domaine du Petit Clocher - "Les Audacieuses"



Jolie robe bouton d'or, limpide et cristalline. Le bouquet associe dès l'ouverture profondeur et complexité. On y apprécie la parfaite complémentarité des effluves de fruits mûrs (poire, mirabelle) et de boisé délicat (noisette grillée), beurre. La bouche est à l'avenant. Puissante, enveloppée et dotée d'une texture opulente et grasse, elle délivre d'insistantes saveurs de fruits secs (amande, noisette), frangipane, vanille et poire caramélisée. Un vin racé, de grande distinction, ponctué d'une très longue finale beurrée.

 Brunin Guillier - Piqole Vandeputte

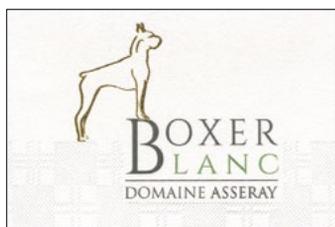
[www.domainedupetitclocher.fr](http://www.domainedupetitclocher.fr)  
contact@domainedupetitclocher.fr



15,5/20 ★★★★★

### Domaine Asseray - "Boxer Blanc"

9,50 €



Éclatante robe jaune de Naples pâle. Ce bouquet printanier évoque un bouquet de fleurs à l'ouverture (jasmin, chèvrefeuille, lilas). Quelques notes exotiques et de fruits blancs au sirop (pêche, ananas) agrémentent l'ensemble à l'aération. Un vin complet et richement doté, dont les dégustateurs soulignent la sève et la densité de matière. D'insistantes saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais envahissent un milieu de bouche aiguisé comme une lame. Ce vin de gastronomie est ponctué d'une longue finale longiligne extrêmement salivante. Bravo.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaineasseray.com](http://www.domaineasseray.com)  
domaineasseray@yahoo.fr



15/20 ★★★★★

### Domaine des Clostiers - "Valliennes"

8,50 €



Belle présentation pour cette jolie robe jaune de Naples pâle, éclatante. Ce bouquet au caractère affirmé, s'exprime sur une fine minéralité, de l'herbe fraîche et quelques effluves d'agrumes frais (pamplemousse, pomelo...). Dès l'attaque, la texture ciselée et épurée de cette cuvée marque de son empreinte un ensemble généreux en saveurs d'agrumes. Ce vin très franc, digeste et salivant propose une texture délicate et particulièrement rafraîchissante.

 La Ferme de la Motte - Cherche Distributeur(s)  
**Salon:** Vignerons Indépendants de Lille

[www.domainedesclostiers.fr](http://www.domainedesclostiers.fr)  
domainedesclostiers@gmail.com

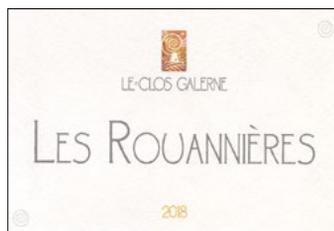


Domaine des Clostiers



Domaine du Petit Clocher

17,5/20 ★★★



### Le Clos Galerne - "Les Rouannières"

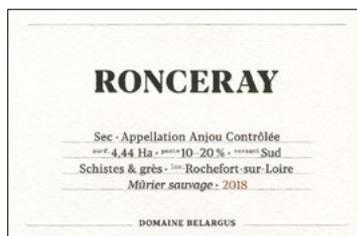
Jolie robe doré soutenu, scintillante et limpide. Particulièrement doux et soulignant la dominance des arômes de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot) et de pâtisserie, ce bouquet enveloppé se montre très charmeur par ses notes suaves. L'attaque est vive et épurée, portée par une jolie acidité tonifiante, suivie d'un milieu de bouche associant tension minérale et expression d'agrumes frais (citron, pamplemousse). La finale, longiligne et ciselée, ponctuée ce vin rectiligne et digeste, très salivant. Un cru tout en vivacité et élégance.

 Lubovin - Portovino  
Salon: Couthuin

[www.cloggalerne.com](http://www.cloggalerne.com)  
contact@cloggalerne.com

Conversion 

17/20 ★★★



### Domaine Belargus - "Ronceray"

Superbe robe bouton d'or éclatant. Le premier nez, de grande fraîcheur, se révèle intensément minéral, avant de laisser place aux notes d'herbe fraîche, fleur de sureau, gelée de coing et agrumes. Un bouquet à forte personnalité aromatique. Puissance, opulence et trame serrée caractérisent cette bouche de texture grasse, dont le support d'acidité présent de l'attaque à la finale garantit la fraîcheur. On retrouve les saveurs d'agrumes et de poire mûre dans une finale enveloppante et de longueur appréciable. Un vin complet, aux épaules larges.

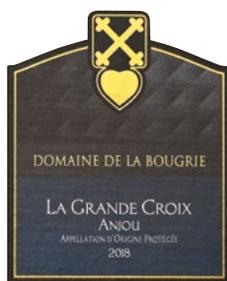
 Epicuria Selection

[www.belargus.com](http://www.belargus.com)  
franck@belargus.com

Conversion 

16/20

★★★★



### Domaine de la Bougrie - "La Grande Croix"

Robe or très intense à nuances vieil or ocré. Puissamment aromatique, doté d'une grande complexité, ce nez très engageant associe les arômes de fruits jaunes confits, raisin sec, beurre de noisette et cire de meuble. Un ensemble opulent, qui invite à la dégustation. Sans attendre, la bouche confirme le travail de vinification par ses saveurs de fruits secs à coque, poire caramélisée et beurre de noisette. Portée par une jolie tension acidulée qui équilibre le gras, elle délivre une impression d'opulence et de richesse qui se prolonge jusqu'en finale.

 Vins Eleuthéria - Au Cent Vins et Un - Vin sur Wijn  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

[www.labougrie.com](http://www.labougrie.com)  
jean.demontigny@labougrie.com



16/20 ★★★★★

### Château des Rochettes - "Pièces du Moulin"



Jolie robe ensoleillée, limpide et lumineuse. Agrumes, fruits blancs, notes d'herbe fraîche et de fleurs (verveine, tilleul); ce nez franc et expressif invite à la dégustation. Ce vin complet et bien construit a séduit les dégustateurs par sa complexité aromatique (fruits secs grillés, coing, beurre, poire mûre...). La texture se veut enveloppante et on apprécie l'équilibre acidité/gras du milieu de bouche. De fins amers apparaissent dans une finale de belle opulence. Un cru travaillé finement, qui possède de beaux atouts pour la gastronomie.

 Vinicole Leloup - Les Champs Follots  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-ete.fr](http://www.domaine-ete.fr)  
domainedelete@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Château de Fesles - "La Chapelle" - Vieilles Vignes



Jolie robe jaune sable de grand éclat. Une belle complémentarité d'arômes s'exprime sans retenue dans ce bouquet expressif, qui mêle les notes vanillées, de boisé délicat et de fruits blancs (poire, coing). Un ensemble élégant et profond, qui appelle la dégustation. Digeste et aérien, ce vin épuré privilégie la distinction à l'opulence. Les saveurs herbacées, florales et d'agrumes frais se complètent en milieu de bouche, avant que la douceur de la finale ne se montre plus enveloppante, tout en restant tonique.

Vin dit Vin

[www.fesles.fr](http://www.fesles.fr)  
gbigot@sauvion.fr

Conversion

ANJOU ROUGE 2019 - 18

14,5/20 ★★★

Château des Mines - 2019

6,00€



Robe rubis profond, de belle intensité, sans signe d'évolution. Le bouquet s'apparente à un panier de fruits gourmands. On y apprécie les senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise, gelée de framboises) et une subtile touche d'épices douces. Vinifié dans un objectif de gourmandise et de franchise de fruit, ce vin remplit parfaitement son rôle. On apprécie le caractère gourmand et juteux d'un milieu de bouche généreux en saveurs de bigarreaux et myrtilles, relevé par une fine acidité tonifiante. La finale, ciselée et assez persistante, ponctuée dans la finesse ce vin à déguster sur son fruité juvénile.

CF: 80 - CS: 20 • 2022/24

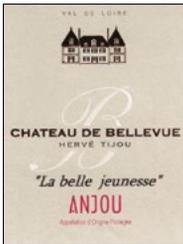
Cherche Distributeur(s)

[www.domaineguichoux.jimdofree.com](http://www.domaineguichoux.jimdofree.com)  
pguichoux@orange.fr

15/20 ★★★

Château de Bellevue - "La belle jeunesse" - 2018

7,50€



Très belle robe carminée, à nuances bleutées sur le bord du disque. Le bouquet confirme dès le premier nez la jeunesse de la robe. Le fruit s'y montre prégnant et mûr (bigarreaux, myrtilles), assorti d'une touche lactique douce et d'une fine note réglissée. Un ensemble engageant. Extrêmement charmeur par son onctuosité en bouche, ce vin aromatique et enveloppé confirme la maturité du fruit par d'insistantes saveurs de cerise et fruits noirs au sirop. La texture se révèle sphérique et douce et la finale, gourmande à souhait, séduit par son profil gouléant et salivant. Une friandise.

CF: 100 • 2022-24

Cherche Distributeur(s)  
Salons: La louvière - Arras (Seclin) - Vignerons Ind. de Lille

[www.chateaubellevue.fr](http://www.chateaubellevue.fr)  
chateaubellevuetijou@orange.fr



Domaine de la Bougrie



Château de Bellevue

16/20 ★★★



## Domaine du Moulin de la Douve "Clos de la Barangerie"

8,00 €

Splendide robe noire, presque d'encre à reflets pourpres. Minéral et terreux au premier nez, le bouquet livre ensuite des notes grillées, de cuir et d'encre, agrémentées d'arômes de baies noires sauvages. La bouche, solidement construite, laisse davantage de place à l'expression fruitée (baies rouges et noires), qui se mêle aux accents épicés. On apprécie la densité de matière et la trame serrée d'un ensemble parfumé, soutenu par des tanins gourmands, et porteur d'une belle évolution qui va patiner ses contours.

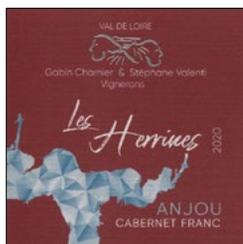
CS: 100 • 2023/27

Cherche Distributeur(s)

02/41.57.48.86 - 06/83.53.87.59  
billotbaptiste@yahoo.fr



15,5/20 ★★★



## Domaines des Hauts Perrays - "Les Herrines"

12,00 €

Robe rubis grenat à nuances violacées sur le disque. Sans attendre, ce nez charmeur associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs voire au sirop et les notes de grenade et de cuberdon (gelée de framboises). Ce vin charnu et concentré a convaincu les dégustateurs par sa densité de matière, la générosité de ses saveurs fruitées (myrtilles, bigarreaux) et la distinction de tanins gourmands et partiellement fondus. Un cru bien construit.

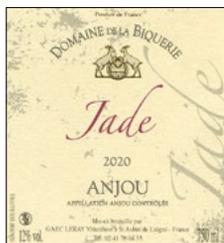
CF: 100 • 2023-25

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

www.domaine-des-hauts-perrays.fr  
contact@domaine-des-hauts-perrays.fr



15/20 ★★★★★



## Domaine de la Biquerie - "Jade"

6,95 €

Un beau rubis carmin éclatant scintille dans cette robe engageante moyennement concentrée. Un boisé noble et délicat apparaît dès l'ouverture (santal, tabac blond), avant de laisser place à une expression fruitée mûre (baies rouges et noires) et une touche biscuitée. La bouche, de concentration correcte, laisse davantage de place à l'expression du fruit (baies rouges et noires), soutenue par un élevage boisé maîtrisé. De fins tanins presque fondus enveloppent l'ensemble et la finale se montre enveloppante et de longueur appréciable.

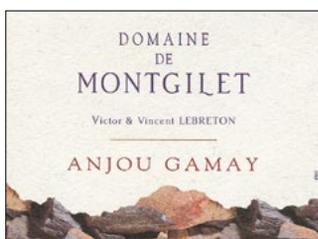
CF: 80 - CS: 20 • 2022/25

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Saint-Aubin - Virton - Musson

06/07.62.01.74  
gaecleray@orange.fr



15/20 ★★★



## Domaine de Montgilet - Anjou Gamay

Jolie robe rubis grenat à reflets bleutés. Enveloppé et charmeur, le nez exhale rapidement ses notes de confiserie (bonbons aux fruits rouges), florales (pivoine, violette) et finement lactiques. Un bouquet enveloppant. La bouche, revigorante et tonique, contraste avec la douceur du bouquet. Relevée par un support d'acidité omniprésent, elle laisse s'exprimer de généreuses saveurs de fruits rouges frais (cerise du nord, groseille, framboise). La texture se montre croquante et juteuse et la finale, énergique, affiche une persistance appréciable.

Un vin très gourmand et tonique.

GA: 100 • 2022/25

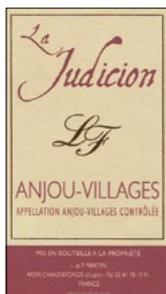
Rob

www.montgilet.com  
montgilet@wanadoo.fr

Conversion Bio HVE

16/20

★★★★



## Domaine L. et F. Martin - "La Judicion"

7,50 €

Éclatante robe rubis profond au disque fermé. Ce nez charmeur souligne avant tout les arômes fruités et de confiserie (gelée de framboises, tarte aux cerises). Une fine touche lactique agrémente l'ensemble à l'aération. Charnu et salivant dès l'ouverture, ce vin richement doté et très aromatique offre une expression fruitée exubérante (griotte, mûre, framboise). L'ensemble livre une texture à la fois distinguée et concentrée, une trame assez serrée et un croquant de fruit qui domine une finale pleine et étoffée. Bravo !

CF: 100 • 2022-26



Cherche Distributeur(s)

Salon: Hermalle-sous-Argenteau (Visé)

02/41.78.98.25 - 07/65.25.02.61

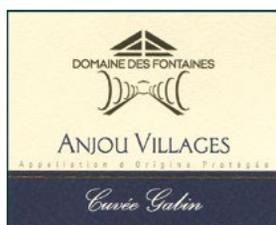
gaecmartin49@gmail.com

Conversion



15,5/20

★★★



## Domaine des Fontaines - "Cuvée Gabin"

10,00 €

Robe cerise moyennement intense, au disque ouvert à légères nuances bleutées. Un bouquet printanier, délicatement parfumé, qui mêle les accents floraux (pivoine, violette) aux notes de petits fruits rouges et de pâtisserie (tarte aux cerises). Dès l'attaque, on apprécie le gras et le fondu de texture de ce vin voluptueux, richement fruité (fraise, cerise, framboises), dont la concentration n'a d'égal que l'élégance. Ce vin bien construit est le fruit d'un bel exercice de vinification. Il s'avère de belle évolution.

CF: 50 - CS: 50 • 2022/26

Château de Fontaines

Cherche Distributeur(s)

Salon: Arras

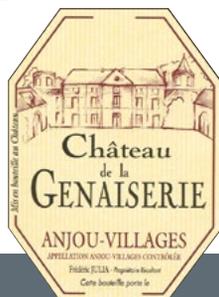
www.domainedesfontaines.com

domaine.des.fontaines@wanadoo.fr



14,5/20

★★★



## Château de la Genaiserie

8,00 €

Robe cerise ne présentant plus de signe de jeunesse. Ce bouquet voluptueux laisse une impression de suavité par la douceur de ses arômes pâtisseries et confiturés (cerise, fraise, framboise). Un panier gourmand, qui invite à la dégustation. Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce cru salivant confirme en bouche les promesses fruitées du bouquet. La texture se montre gouleyante et lissée. La finale, salivante, jouit d'une agréable persistance. Un vin convivial et enjôleur.

CF: 60 - CS: 40 • 2022/24



Cherche Distributeur(s)

Salon: Chaîneux (Le Temps Divin)

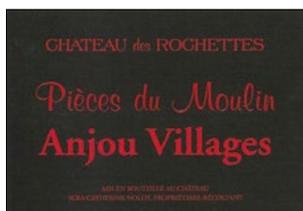
www.genaiserie.com

genaiserie@genaiserie.com



16/20 ★★★

### Domaine des Rochettes - "Pièces du Moulin"



Superbe robe grenat pourpre profond, au disque fermé. Le premier nez se montre marqué par l'empreinte de l'élevage (grillé, torréfaction, tabac blond). Ensuite, les arômes de fruits mûrs (bigarreaux) et d'épices douces apparaissent au fil de l'aération. Un cru qui témoigne de son ambition dès l'attaque, par sa puissante charpente tannique encore ferme, mais sans sévérité. Les saveurs de baies noires et d'épices s'associent en milieu de bouche. Cette cuvée est dotée d'un très beau potentiel. Elle assagira ses contours d'ici 1 an et livrera alors toute l'étendue de ses qualités, déjà perceptibles.

CF: 100 • 2023/26

 Les Champs Folliotics  
Cherche Distributeur(s)

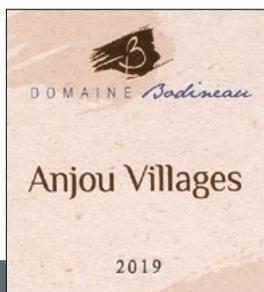
[www.domaine-ete.fr](http://www.domaine-ete.fr)  
domainedelete@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★

### Domaine Bodineau

7,80 €



Robe rubis grenat bien concentrée. Charmeur, profond et affichant une maturité engageante, ce nez complexe mêle les senteurs de fruits rouges confiturés aux notes lactiques, cacaotées et d'épices douces. Il invite au voyage. On apprécie dès l'entrée de bouche le grain serré de cette cuvée savoureuse et bien construite, dont la densité de matière fruitée (baies rouges et noires) n'a d'égal que l'élégance de tanins de fruits, gourmands, jeunes et structurants. Ce vin révèle une belle énergie, comme en témoigne la vigueur de sa finale persistante sur le noyau de cerise, pouvant encore gagner quelque peu en fondu.

CF: 100 • 2022/25

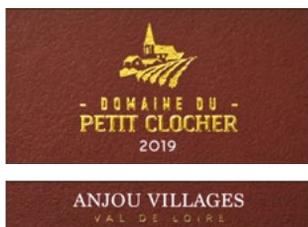
Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arras (Séclin)

[www.domainebodineau.fr](http://www.domainebodineau.fr)  
domainebodineau@yahoo.fr



15,5/20 ★★★★★

### Domaine du Petit Clocher



Jolie robe rubis carmin au disque lumineux et violacé. Le bouquet souligne les accents de baies noires sauvages (mûre, cassis, sureau), mêlés à de fines notes grillées et de tabac. Profond et charmeur à la fois. Doté d'une texture à la fois fine et serrée, ce vin bien construit propose une bouche généreusement fruitée (baies rouges et noires), assortie d'une touche lactique charmeuse. La charpente, déjà bien fondue, enveloppe l'ensemble et la finale, séveuse et racée, jouit d'une belle persistance tout en promettant une évolution encore favorable.

CS: 70 - CF: 30 • 2022/25

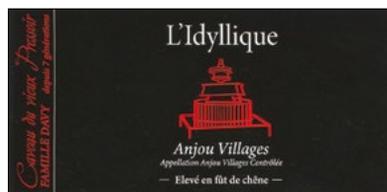
 Brunin Guillier - Piqole  
Vandeputte

[www.domainedupetitclocher.fr](http://www.domainedupetitclocher.fr)  
contact@domainedupetitclocher.fr



15,5/20 ★★★

### Caveau du Vieux Pressoir - "L'Idyllique"



Jolie robe cerise clair, de bel éclat. Associant les notes de fines épices, fruits noirs et boisé délicat, ce bouquet parfumé, élégant et complexe invite à la dégustation. En bouche, ce vin finement tramé confirme l'influence de l'élevage, tout en respectant l'expression du fruit (griotte, mûre). La trame se montre assez serrée et les tanins partiellement fondus. Ce vin complet se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Il est toutefois encore promis à une belle évolution.

CF: 80 - CS: 20 • 2022/25

 Cherche Distributeur(s) - Salons: Meix-devant-Virton  
Romponcelle - Linkebeek - Mussy-La-Ville

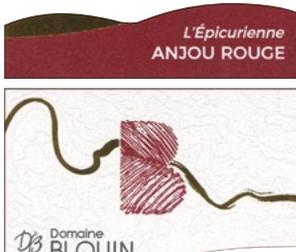
[www.caveauduvieuxpressoir.fr](http://www.caveauduvieuxpressoir.fr)  
info@caveauduvieuxpressoir.fr



14,5/20 ★★★

Domaine Blouin - "L'Epicurienne"

6,30 €



Un beau grenat pourpre encore bleuté scintille dans cette robe jeune et brillante. Le nez affiche une complicité affirmée entre les senteurs boisées (tabac, cuir, boisé noble), fruitées (myrtille, griotte) et cacao-tées. Fine touche d'épices douces à l'aération. La bouche se montre équilibrée, de trame assez serrée, associant un registre fruité bien présent (baies noires) aux épices et à de légers amers réglissés qui apparaissent en finale. La texture reste légère et la finale délicate, sur une persistance agréable.

CF: 50 - CS: 50 • 2022/24

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Dunkerke

[www.domaineblouin.fr](http://www.domaineblouin.fr)  
contact@domaineblouin.fr



17/20 ★★★★★

Château du Fresne - "L'YDN"

11,00 €



Splendide robe grenat pourpre profond, presque d'encre. Une fine minéralité (terre, encre) apparaît à l'ouverture, avant de laisser place aux épices douces et à quelques arômes de fruits noirs. Un nez qui invite à la dégustation. Porté par une charpente tannique partiellement lissée mais de grande distinction, ce cru de haute tenue offre une grande richesse en extrait sec. Le fruit a été respecté par l'élevage et la texture veloutée témoigne de la réussite de cette vinification ambitieuse. Très longue finale, associant puissance et distinction. Bravo !

CF: 50 - CS: 50 • 2022/26

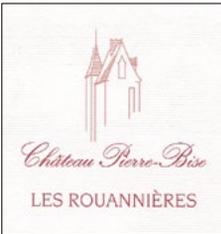
Cave du Roy - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Ambly - Vins des Compagnons Hesbignons

[www.chateaudufresneanjou.com](http://www.chateaudufresneanjou.com)  
contact@chateaudufresneanjou.com



17/20 ★★★

Château Pierre-Bise - "Les Rouannières"



La robe irise des reflets rubis grenat; elle démontre une belle jeunesse par ses reflets bleutés sur le disque. Les dégustateurs sont sous le charme de ce bouquet qui s'apparente à un panier gourmands de fruits rouges et noirs mûrs (bigarreaux, myrtille, framboise). Quelques notes lactiques et confiturées complètent l'ensemble, agrémentées d'une touche d'épices douces. Ce vin de haut rang a emporté les suffrages pour sa densité de matière, la générosité de ses saveurs de baies noires sauvages, l'élégance de ses tanins encore présents mais distingués et la puissance de sa finale légèrement réglissée, relevée par une acidité revigorante. Un cru de belle évolution encore.

CF: 90 - CS: 10 • 2022/25

Le Madec - Vinetiq  
Salons: Vignerons Indépendants de Metz et Strasbourg

[www.chateaupierrebise.fr](http://www.chateaupierrebise.fr)  
chateaub@hotmaail.com



© Photo Paul Stefanaggi



Domaine du Petit Clocher

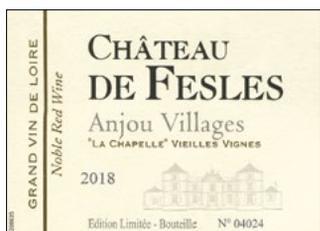


Château du Fresne

© Photo Thomas Jean Langlet

16,5/20 ★★★★★

## Château de Fesles - "La Chapelle" - Vieilles Vignes



Robe carminée chatoyante et de grand éclat. Une décoction d'arômes fruités confiturés voire au sirop (cerise amarena, mûre) se mêlent aux notes cacaotées et d'épices douces. Ce bouquet se révèle particulièrement enjôleur. De texture grasse et enveloppante, cette cuvée charmeuse confirme dès l'attaque la primauté d'un fruité généreux et très mûr (baies rouges et noires). L'équilibre acidité/moelleux est atteint et les tanins se montrent lissés. Longue finale enrobée, salivante et donnant l'envie d'y revenir.

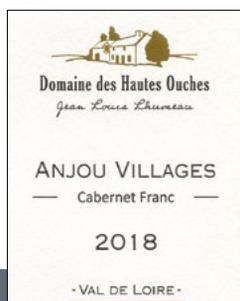
CF: 100 • 2022/24

[www.fesles.fr](http://www.fesles.fr)  
gbigot@sauvion.fr

Conversion

16/20 ★★★

## Domaine des Hautes Ouches



Robe cerise concentrée, au disque en début d'évolution. L'empreinte de l'élevage se révèle dès l'ouverture par de puissants arômes de tabac blond, cuir frais et boisé noble. Quelques timides effluves de fruits rouges s'immiscent à l'aération. La bouche est à l'avenant, tout en laissant un fruité mûr (cerise confite, myrtille) s'exprimer davantage. La texture se montre enveloppée et charmeuse et les saveurs légèrement grillées dominent une finale savoureuse et de grande persistance. Un cru ambitieux et très bien construit, qui va encore gagner en charme lorsque ses contours seront totalement fondus.

CF: 100 • 2023/26

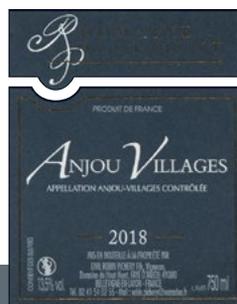
La Cave à Grains - Mapole  
Terroir Monard

[www.domainedeshautesouches.com](http://www.domainedeshautesouches.com)  
domainedeshautesouches@orange.fr

15,5/20 ★★★★★

## Domaine du Haut Mont

7,10 €



Superbe robe presque d'encre au disque fermé. Complexe et parfumé, de belle profondeur, ce nez associe sans attendre les notes de fruits noirs (myrtille, cassis, mûre), épices douces, cacao et fine minéralité (encre, graphite). En bouche, ce vin riche en extrait sec s'avère solidement construit, presque corsé. Le support d'acidité équilibre la maturité du fruit et les tanins, fermes mais distingués sont en voie d'assagissement. Longue finale vigoureuse et épicée. Un cru à forte personnalité. Très bel exercice de vinification.

CS: 100 • 2023/26

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

02/41.54.02.55 - 06/64.50.70.21  
robin.pichery@wanadoo.fr



Domaine de la Calonnière

16,5/20 ★★★★★



## Château de la Calonnière - "Dominus"

7,10€

Jolie robe carminé intense, brillante, encore jeune. L'empreinte d'un élevage ambitieux mais distingué et respectueux de l'expression du fruit domine ce bouquet parfumé, qui associe les senteurs de boisé délicat, myrtilles et mûres confiturées, vanille et épices douces. Très engageant! Tout est en place dans cette cuvée ambitieuse, qui fait honneur à son appellation. L'élevage s'est placé au service d'un fruit prégnant et mûr (bigarreaux, myrtille, mûre sauvage) et l'acidité est au rendez-vous pour apporter la vigueur nécessaire. La charpente tannique, noble et gourmande, témoigne d'un exercice de vinification maîtrisé et d'une belle évolution encore. Bravo!

CS: 100 • 2022/26



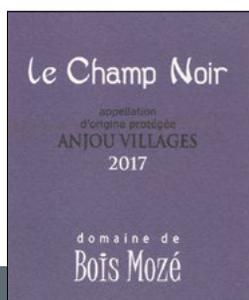
Cherche Distributeur(s)  
Salon: CPV de Lille

[www.chateaudelacalonniere.com](http://www.chateaudelacalonniere.com)

[modestie.banchereau@chateaudelacalonniere.fr](mailto:modestie.banchereau@chateaudelacalonniere.fr)

Conversion  

16/20 ★★★



## Domaine de Bois Mozé - "Le Champ Noir"

11,80€

Un rubis carmin scintille dans cette robe de belle jeunesse encore. Une personnalité minérale émane de ce bouquet de caractère, qui gagne ensuite en complexité, mêlant les notes subtilement boisées aux arômes lactiques (crème vanille) et de fruits rouges mûrs. Cette bouche pleine et aromatique est le fruit d'un bel exercice de vinification. Tout y est équilibre et l'élevage s'est résolument placé en soutien mesuré d'un fruité intact et de belle maturité (fraise, bigarreaux, mûre). Une sensation de plénitude envahit une finale harmonieuse et très persistante, dans la délicatesse.

CF: 100 • 2022/24

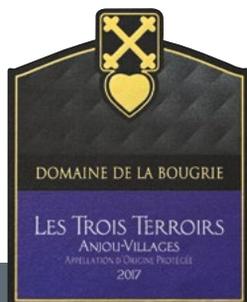
Cherche Distributeur(s)

[www.boismoze.com](http://www.boismoze.com)

[contact@bois-moze.fr](mailto:contact@bois-moze.fr)



15/20 ★★★



## Domaine de la Bougrie - "Les Trois Terroirs"

Robe rubis profond, au disque fermé, sans signe d'évolution. Un fruité mûr et confituré (fraise cuite, myrtille) s'impose au premier nez, rapidement rejoint par quelques arômes lactiques, de cacao et de cerise noire. Engageant ! L'attaque, tonique et vigoureuse, donne le ton de cette bouche énergique, marquée par les saveurs de baies noires acidulées. Les contours se montrent lissés et la texture assouplie. En finale, une belle complémentarité aromatique (fruits mûrs, épices) apporte une impression de complexité et d'enveloppement.

CF: 80 - CS: 20 • 2022/25



New Cellier - Oeno TK  
Cherche Dist.- Salon: Wine Paris

[www.labougrie.com](http://www.labougrie.com)

[jean.demontigny@labougrie.com](mailto:jean.demontigny@labougrie.com)



Domaine de Bois Mozé



Domaine de la Bougrie  
Jean de Montigny

**17/20** ★★★★★ **Château de la Pichonnière - "Vieilles Vignes" - 2020** **7,50€**



Superbe robe noire, presque d'encre, au disque fermé. Ce bouquet profond, éloquent et suave a enthousiasmé les dégustateurs par ses puissantes senteurs de baies rouges et noires, son expression lactique et ses notes d'épices douces. Il appelle la dégustation! Ce cru de haute tenue a emporté les suffrages pour sa concentration irréprochable, l'élégance de ses tanins salivants qui ne demandent qu'à se fondre et la puissance de ses saveurs de fruits rouges et noirs qui s'apparentent à un panier gourmand. Une impression confiturée domine une finale étoffée et salivante, qui laisse une sensation charmeuse de fine sucrosité. Superbe cru, qui fait honneur à son appellation. **CS: 100 • 2023/28**

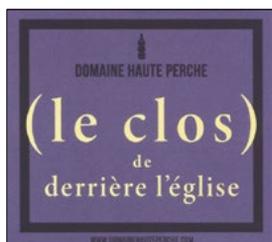
 Cherche Distributeur(s)  
Salon: Ans

[www.chateaudelapichonniere.fr](http://www.chateaudelapichonniere.fr)  
contact@chateaudelapichonniere.com



**16,5/20** ★★★

**Domaine Haute Perche** **15,00€**  
**"le clos de derrière l'église" - 2020**



Robe brillante, carmin intense, engageante. Dès l'ouverture, l'empreinte de l'élevage marque délicatement ce nez complexe et profond. On y retrouve les senteurs de boisé noble, cuir frais et tabac blond, relayées par les épices douces et la confiserie aux fruits rouges. Travaillé en finesse et fruit d'un bel exercice de vinification, ce vin complet livre une belle complémentarité de saveurs fruitées, épicées et de boisé subtil. La texture se montre ample et riche et la finale, longiligne, séduit par sa finesse de trame et sa persistance. **CF: 80 - CS: 20 • 2022/26**

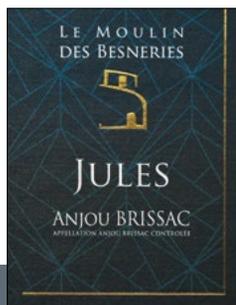
 Cherche Distributeur(s)  
Salons: Vignerons Indép. de Lille, Strasbourg, Paris

[www.domainehauteperche.com](http://www.domainehauteperche.com)  
serge.bertrand@hauteperche.fr



**16/20** ★★★★★

**Le Moulin des Besneries - "Jules" - 2019** **9,95€**



Superbe robe rubis grenat intense, encore très jeune. Le bouquet, parfumé et très charmeur, associe de flatteuses notes de fruits rouges mûrs voire confiturés (cerise, framboise) aux effluves finement vanillés et de tabac blond. Tout est ici ambition et profondeur. Les dégustateurs soulignent une densité de matière exemplaire, un support tannique encore jeune mais distingué qui enveloppe un fruité gourmand et la complexité d'une très longue finale, associant épices, boisé délicat et noyau de cerise. Un cru ambitieux qui n'a rien à craindre de l'avenir. **CS: 100 • 2022/27**

Cherche Distributeur(s)

[www.vignoble-papin.com](http://www.vignoble-papin.com)  
papin.herve2@wanadoo.fr



Château de Fesles

16/20 ★★★★★

Domaine de la Biquerie - "Moulin Guerin"

6,90 €



Robe bouton d'or intense, brillante et limpide. Ouvert et parfumé, le bouquet exhale sans attendre de généreuses senteurs de fruits jaunes composés (abricot, pêche). Quelques notes de fleurs blanches suaves complètent l'ensemble à l'aération. Porté par une tension acidulée omniprésente, ce cru concentré et séveux livre une bouche dense, dont la trame serrée n'a d'égal que la distinction. D'insistantes saveurs de zestes d'agrumes confits (mandarine, kumquat) envahissent le milieu de bouche et la finale, citrique, se révèle de grande persistance. Belle réussite !

50 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salons: Saint-Aubin - Virton - Musson

06/07.62.01.74  
gaecleray@orange.fr



16/20

★★★

Domaine Cady - Coteaux du Layon St Aubin - "Les Varennes"



Robe ensoleillée, doré assez soutenu. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, le nez se livre ensuite davantage, mêlant dans une belle harmonie les arômes fruités mûrs (pêche de vigne, abricot, mirabelle) et de fleurs blanches parfumées (lilas, chèvrefeuille). Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la générosité et l'élégance des saveurs de fruits jaunes presque confits de cette bouche salivante et parfaitement équilibrée (sucrosité/vivacité). L'ensemble reste digeste et ne souffre d'aucun excès de lourdeur. Bel exercice de vinification.

115 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Rochefort

www.domainecady.fr  
contact@domainecady.fr

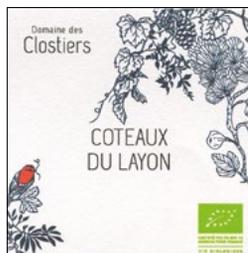


15/20

★★★

Domaine des Clostiers

10,50 €



Jolie robe jaune paille soutenu. Ce bouquet suave et charmeur s'exprime dans la douceur. Les effluves d'agrumes confits, de fruits jaunes (abricot) et de fruits de la passion se livrent de concert, dans un ensemble engageant et doux, qui s'apparente à une confiserie. Proposant un bel équilibre acidité/moelleux, ce vin convivial et gourmand se montre enveloppant. On y apprécie les saveurs de pâtisserie aux fruits (vanille, pêche) et le charme d'une finale savoureuse et agréablement persistante.

104 gr./Litre



La Ferme de la Motte - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.domainedeslostiers.fr  
domainedeslostiers@gmail.com



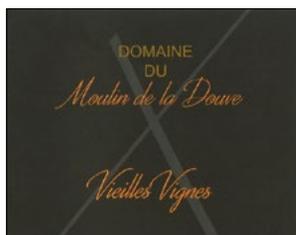
© Interfoire - P. Girault



15,5/20 ★★★★★

**Domaine du Moulin de la Douve - Coteaux du Layon Rablay - Vieilles Vignes**

7,80 €



Très jolie robe jaune-vert mordoré. Quelque peu discret voire retenu à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite, toujours dans la finesse, sur de charmeuses notes de fruits jaunes et de confiserie. La bouche se révèle franche, rectiligne, plus démonstrative que le nez. Elle offre un fruité intense et de grande maturité (agrumes), tout en se voyant soutenue par un support d'acidité équilibrant et présent de l'attaque à la finale (citron confit). Une firandise!

124 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

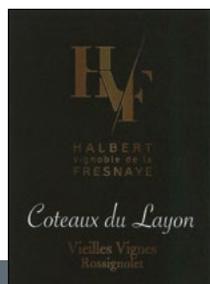
02/41.57.48.86 - 06/83.53.87.59  
billotbaptiste@yahoo.fr



15/20 ★★★

**Vignoble de la Fresnaye - Vieilles Vignes "Rossignolet"**

8,80 €



Robe bouton d'or intense, brillante et limpide. Particulièrement fin, le nez mêle de charmeuses notes florales (tilleul) et d'agrumes mûrs (pamplemousse). Aérien et parfumé, il invite à la dégustation. Cette cuvée ample et riche livre une bouche dotée d'un très bel équilibre vivacité/moelleux. L'expression de ses saveurs de fruits jaunes voire exotiques (abricot, pêche, mangue) se révèle flatteuse et la tension acidulée apporte une sensation d'harmonie à un ensemble complet et bien construit.

120 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

www.vignoblehalbert.fr  
scea.halbertje@orange.fr



14,5/20 ★★★

**Domaine de la Poilane Coteaux du Layon St Lambert**

8,00 €



Superbe robe jaune or soutenu à reflets paille. Discret à l'ouverture, le bouquet reste délicatement parfumé au fil de l'aération, mêlant quelques effluves floraux (chèvrefeuille, lilas, acacia...) à la confiserie et aux agrumes. La bouche confirme le caractère friand et léger du nez. Soutenue par une fine acidité bienvenue, elle privilégie la douceur d'expression (fruits jaunes et exotiques compotés) et se révèle plus en finesse qu'en démonstration. Friande et savoureuse, elle ne pêche toutefois par aucun excès de lourdeur.

78 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

www.domainedelapoilane.fr  
d.ricou@domainedelapoilane.fr



Domaine du Petit Clocher

© Photo Paul Stefanaggi

16,5/20 ★★★★★

### Domaine du Petit Clocher - "Les Perrières"



COTEAUX DU LAYON  
LES PERRIÈRES

Robe or éclatant, lumineuse et cristalline. Une corbeille de fruits jaunes voire exotiques (pêche de vigne, abricot, ananas, mangue) s'impose sans attendre dans ce nez mûr et parfumé qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez. À la fois riche, ample et opulente, elle se voit tendue par une superbe acidité de l'attaque à la finale. Le registre des fruits exotiques et des zestes d'agrumes s'exprime sans retenue et la finale, étoffée et opulente, témoigne d'une persistance interminable. Bravo!

123 gr./Litre

Brunin Guillier - Piqole Vandeputte

[www.domainedupetitclocher.fr](http://www.domainedupetitclocher.fr)  
contact@domainedupetitclocher.fr



15,5/20 ★★★

### Domaine des Hautes Ouches



La robe très intense se pare de reflets ambrés à cuivrés. Extrêmement complexe, ce bouquet mature associe dans une belle harmonie de puissantes senteurs de miel, raisin de Corinthe, abricot sec, poire cuite et cuir frais. Un ensemble très engageant! Puissamment aromatique mais sans lourdeur, ce vin très bien construit livre en bouche de généreuses saveurs de zestes d'agrumes, crème brûlée à l'orange, raisin de Corinthe, pain grillé et miel fleuri. Une belle acidité apporte la tension nécessaire et de fines touches de fruits secs apparaissent en finale. Un cru complet et structuré.

95 gr./Litre

La Cave à Grains - Mapole Terroir Monard

[www.domaineshautesouches.com](http://www.domaineshautesouches.com)  
domaineshautesouches@orange.fr



## CLOS DU MOULIN st CATHERINE

GÎTE ET MAISON D'HÔTES



Vanessa Cady • Le Clos du Moulin de Sainte Catherine • 49190 Rochefort sur Loire  
Tél: +(0) 620 96 73 96 • [gite@domainecady.fr](mailto:gite@domainecady.fr) • [www.domainecady.fr](http://www.domainecady.fr)

17/20 ★★★★★

### Vignoble de l'Ecasserie - Vieilles Vignes

8,80 €/50cl.



Splendide robe ambrée de grand éclat. Les dégustateurs sont d'emblée séduits par les puissantes notes de caramel, boisé délicat, cuir frais et raisin de Corinthe. Une touche d'abricot et de pâtisserie vanillée (tarte aux pêches) complète ce bouquet complexe. La bouche est à l'avenant. Particulièrement riche et suave, elle est le fruit d'un élevage très soigné, au service d'un fruité exubérant (pêche de vigne, orange confite, abricot). Tout est équilibre, puissance et distinction dans une finale interminable subtilement saline, extrêmement digeste.

150 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vignoble-ecasserie.fr](http://www.vignoble-ecasserie.fr)  
vignoble.ecasserie@orange.fr



16,5/20 ★★★★★

### Domaine de la Maison Rouge

10,00 €



Robe jaune ocré très intense à reflets vieil or. Complexe, profond et démonstratif, ce nez enveloppant associe un registre fruité presque surmûri (pêche, abricot, mirabelle) aux notes de vanille, raisin de Corinthe et cire d'abeille. Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre d'ensemble et la vigueur de cette cuvée concentrée, ambitieuse par son volume et la maturité de ses puissantes saveurs de fruits confits (agrumes, fruits jaunes). La tension acidulée revigorante soutient le vin de l'attaque à la finale, tout en visitant un registre complet de zestes d'agrumes (orange sanguine, mandarine). Bravo !

160 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.domainedelamaisonrouge.com](http://www.domainedelamaisonrouge.com)  
regisrichard@domainedelamaisonrouge.com



16,5/20 ★★★★★

### Domaine Robineau Chrislou - "Cuvée Prestige"

9,50 €/50cl.



Superbe robe cuivrée, de grand éclat. D'expressives senteurs de fruits exotiques (ananas, mangue) et d'abricot au sirop dominant ce nez profond, doux et très parfumé. Cette bouche ample et riche impressionne par sa concentration de matière, l'opulence de ses saveurs de zestes d'agrumes (mandarine, kumquat) et la tension acidulée omniprésente. La finale, longiligne et ciselée, livre une grande persistance aromatique, relevée par de fins et agréables amers. Bravo !

164,8 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.robineau-chrislou.com](http://www.robineau-chrislou.com)  
info@robineau-chrislou.com



Bonnezeaux

16,5/20 ★★★

### Caveau du Vieux Pressoir - "L'Épicurienne" Coteaux du Layon Lambert du Lattay



Superbe robe bouton d'or éclatant, limpide et scintillante. Dès le premier nez, on apprécie la générosité des notes de fruits jaunes et exotiques (pêche, abricot, mangue), une touche pâtissière et vanillée complétant l'ensemble à l'aération. Dès l'attaque une puissante acidité revigorante apporte la tension à cette bouche concentrée et énergique, dont on apprécie les saveurs de zestes d'agrumes (orange sanguine, citron confit). Les dégustateurs soulignent la complexité de cette cuvée ponctuée d'une finale interminable sur la mandarine.

Cherche Distributeur(s) - Salons: Meix-devant-Virton  
Romponcelle - Linkebeek - Mussy-La-Ville

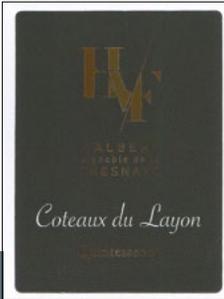
www.caveauduvieuxpressoir.fr  
info@caveauduvieuxpressoir.fr



16/20 ★★★

### Vignoble de la Fresnaye - "Quintessence"

16,50 €



Superbe robe ensoleillée, bouton d'or intense. Profond et enjôleur par ses puissantes senteurs exotiques (ananas, mangue) et d'abricot au sirop, ce bouquet mûr et presque confit se complète d'une touche de pâtisserie vanillée à l'aération. Porté par une superbe acidité équilibrante, ce vin puissant et confit délivre une belle expression de zestes d'agrumes (kumquat, mandarine) de pêche et d'abricot. La sucrosité est très présente, pour un vin riche et opulent, qui conserve toutefois jusqu'en finale une jolie tension acidulée.

180 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

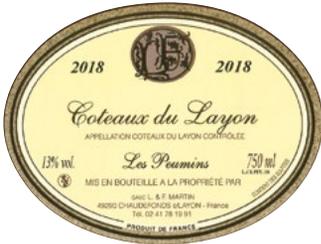
www.vignoblehalberrt.fr  
scea.halbertje@orange.fr



16/20 ★★★

### L. et F. Martin - "Les Peumins"

19,50 €



Jolie robe lumineuse et ensoleillée, jaune doré intense. Puissamment parfumé (miel, fruits jaunes compotés, pâtisserie), le bouquet évolue au fil de l'aération vers le raisin de Corinthe et l'abricot confit. Ambitieuse par sa puissante structure et son sucre résiduel très présent, cette cuvée voluptueuse et confite livre d'intenses saveurs d'abricot au sirop et de caramel. La finale voit une fine acidité bienvenue apporter la touche de fraîcheur nécessaire à un ensemble riche et opulent, aux épaules larges.

200 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Hermalle-sous-Argenteau( Visé)

02/41.78.98.25 - 07/65.25.02.61  
gaecmartin49@gmail.com

Conversion Bio



Les multiples visages des vins d'anjou appellent de nombreux accords souriants. Anjou blanc sec et Savennières, suaves et fruités à souhait, s'apprécient à l'apéritif mais ils passeront volontiers à table accompagnés de poissons en marinade ou avec une daurade royale rôtie au four. Ils apporteront de la fraîcheur et du relief à un émincé de veau à l'Anjou blanc ou à une escalope de veau milanaise. Les Anjou rouges croquants de fruits et les villages, plus structurés, affectionnent une cuisine simple mais goûteuse. Ils soutiennent de leurs caractères un boeuf grillé aux poivrons rouges et baies roses ou une caille en tajine marinée aux épices.

La forte puissance des vins liquoreux permet des accords sensibles et insolites. Coteaux-du-Layon et Coteaux de l'Aubance se marient parfaitement avec le ris de veau, les viandes blanches et les volailles crémeuses, ou encore les poissons comme le saund et le saumon accompagné de beurre blanc. Ils font merveille, en l'enrobant, avec de grands classiques comme la terrine de foie gras ou, encore mieux, le foie gras chaud déglacé au verjus. Tout comme le Bonnezeaux et le Quarts de chaume, ce sont de beaux vins de dessert. Ce sont des partenaires talentueux d'une tarte aux fruits, d'une tarte Tatin voire même d'un coeur au chocolat. Ces vins moelleux et plaisants rehaussent enfin les arômes frais d'une salade de fruits exotiques.

ACCORDS METS-VINS

15,5/20 ★★★

Domaine Marçais - "Coup d'Foudre"

11,00 €



Belle robe cuivrée, très brillante. De puissantes senteurs de miel, raisin de Corinthe et ananas rôti envahissent un premier nez exubérant, ensuite complété par quelques arômes de zestes d'agrumes. Les dégustateurs sont conquis par l'équilibre vivacité/moelleux de ce vin ample et riche, qui confirme le registre aromatique du bouquet (fruits jaunes et exotiques). La finale se resserre sur une jolie acidité (mandarine) et offre beaucoup de relief.

130 gr./Litre

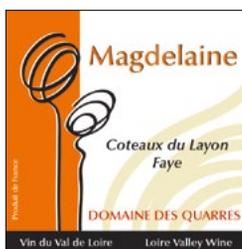
Cherche Distributeur(s)

[www.domainemarçais.com](http://www.domainemarçais.com)  
domainemarçais@sfr.fr



15/20 ★★★

Domaine des Quarres - Coteaux du Layon Faye "Magdelaine"



Jolie robe jaune doré soutenu, limpide et brillante. Tout en subtilité, ce nez aérien délivre des arômes suaves de fleurs blanches parfumées, confiserie (bonbons aux fruits jaunes) et litchi au sirop. Les dégustateurs soulignent l'équilibre et la suavité de cette cuvée bien construite qui séduit par son élégance et la justesse de son expression fruitée (fruits jaunes et fruits exotiques). L'ensemble, épuré et digeste, se voit ponctué d'une finale agréablement persistante et salivante.

80 gr./Litre



Vinicole Leloup - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Moustier sur Sambre

[www.domaine-des-quarres.com](http://www.domaine-des-quarres.com)  
domainedesquarres@orange.fr

Conversion Bio HVE

14,5/20 ★★★★★

Domaine Eric Freulon

6,00 €



Jolie robe jaune de Naples de belle brillance. Délicatement parfumé, très aérien, ce bouquet élégant mêle les notes florales charmeuses aux arômes de confiserie (bonbons aux fruits). En bouche, ce vin gourmand confirme le profil subtil du nez. Ne pêchant par aucun excès de lourdeur, cette cuvée finement texturée offre de généreuses saveurs d'agrumes mûrs et se voit ponctué d'une agréable finale, sur la confiserie aux fruits jaunes. Une friandise!

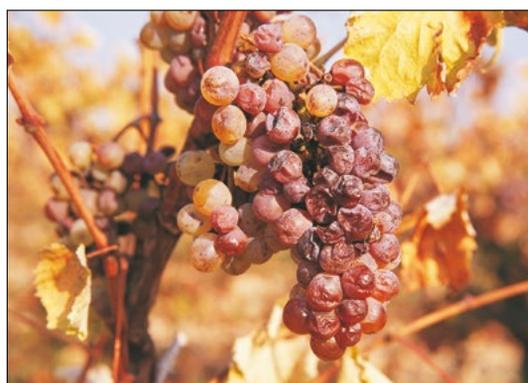
102 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

02/41.54.00.66 - 06/83.10.86.93  
e.freulon@orange.fr



Château du Fresne



© Interflore - L-M Blanchard

17/20

★★★★

Le Clos des Mailles - François Rullier - "Bégné"

12,25 €/50cl.



Très belle robe ambrée à reflets presque orangés. Une expression aromatique mellifère domine sans partage l'ouverture. Ensuite, les arômes de zestes d'agrumes confits (kumquat, pamplemousse, citron) s'expriment sans réserve. Dès l'entrée de bouche, la texture de ce cru richement doté s'appuie sur une tension acidulée importante, gage d'équilibre pour les saveurs d'orange, citron et mandarine confites. Ce vin tendu et ciselé livre une texture aiguisée comme une lame, vigoureuse et énergique. Un cru paré pour la gastronomie, qui réalisera de superbes accords à table.

135 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

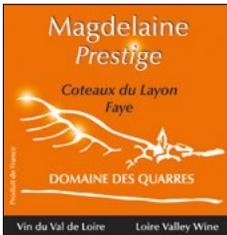
[www.leclosdesmailles.com](http://www.leclosdesmailles.com)  
francois@leclosdesmailles.com



16/20

★★★

Domaine des Quarres - Faye - "La Magdelaine Prestige"



Splendide robe or cuivré, de grand éclat. De puissantes notes de fruits jaunes et exotiques envahissent le premier nez (pêche, abricot, ananas). À l'aération, la palette aromatique s'élargit et se complète de notes subtilement caramélisées. Aucune lourdeur dans ce vin riche en extrait, doté d'un sucre résiduel prégnant qui trouve son équilibre dans un support d'acidité omniprésent, de l'attaque à la finale. Ce vin savoureux et digeste livre une expression fruitée surmûrie très agréable (fruits jaunes compotés) et se voit ponctué d'une longue finale ciselée, où les agrumes reprennent la main. Un vin bien construit et étoffé.

140 gr./Litre



Vinicole Leloup - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Moustier sur Sambre

[www.domaine-des-quarres.com](http://www.domaine-des-quarres.com)  
domainedesquarres@orange.fr

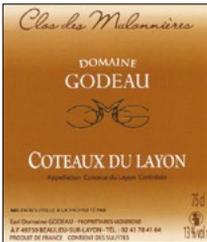
Conversion

15/20

★★★★

Domaine Godeau - "Clos des Mulonnières"

8,00 €



Robe bouton d'or éclatant, limpide et cristalline. Aérien et rafraîchissant, le premier nez s'apparente à un bouquet printanier, avant de laisser place à de généreuses notes d'agrumes mûrs et d'abricot au sirop. Fine touche de frangipane à l'aération. Tout en nuances, ce vin délicat et sans excès de sucrosité privilégie une texture légère et un bel équilibre entre vivacité et moelleux. On y apprécie le registre des fruits jaunes mûrs et les saveurs de confiserie (bonbons aux fruits jaunes), dans une finale friande et agréablement persistante.

136 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

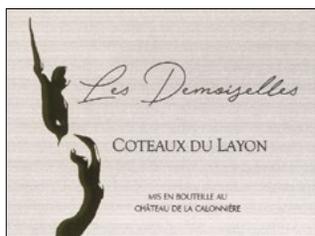
02/41.78.41.64 - 06/74.15.33.71  
domainegodeau49@yahoo.fr



16/20 ★★★★★

### Château de la Calonnière - "Les Demoiselles"

7,00€



Splendide robe ambrée, limpide et cristalline. Démonstratif et de grande maturité, le bouquet associe dans une belle harmonie les effluves de fruits confits (abricot, zeste d'orange), de cire d'abeille et de tarte aux fruits. On retrouve d'emblée la tension acidulée (agrumes) qui permet de rafraîchir cette bouche suave et confite, concentrée et dotée d'un équilibre tonicité/moelleux abouti. Les dégustateurs soulignent également la longueur d'une finale démonstrative relevée par de fins amers très agréables. Belle réussite !

110 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salon: CPV de Lille

[www.chateaudelacalonniere.com](http://www.chateaudelacalonniere.com)  
modestie.banchereau@chateaudelacalonniere.fr

Conversion

## COTEAUX DU LAYON - 1<sup>ER</sup> CRU CHAUME

17,5/20 ★★★★★

### Domaine Blouin - "Cuvée Angela" 2018

14,90€



Splendide robe vieil or à ocré, brillante, à reflets presque ambrés. Extrêmement démonstratif et de grande complexité, le bouquet évoque d'insistantes notes de zestes d'agrumes confits (kumquat, mandarine, citron), miel et cire d'abeille, avec une fine touche caramélisée à l'aération. Un cru de haut rang qui fait honneur à son appellation. Les dégustateurs sont unanimes pour louer la grande densité de matière, une trame serrée et salivante, une expression fruitée exubérante (fruits de la passion, fruits jaunes compotés) et la finale en queue de paon d'un ensemble qui se resserre sur une superbe acidité tonifiante. Un très beau vin, bâti pour affronter sereinement l'avenir.

186 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Dunkerke

[www.domaineblouin.fr](http://www.domaineblouin.fr)  
contact@domaineblouin.fr

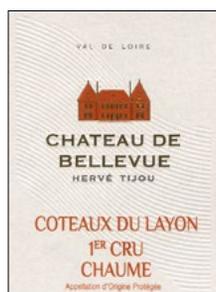
Terra Vitis

17/20

★★★

### Château de Bellevue - 2017

17,00€



De beaux reflets vieil or à ocrés scintillent dans cette robe lumineuse et limpide. Complexe et profond, particulièrement charmeur, le bouquet délivre une belle complexité entre notes fruitées et pâtisseries (tarte aux abricots, agrumes confits). Une touche miellée et de cire d'abeille apparaît à l'aération. Un ensemble engageant! La bouche, crémeuse à souhait mais soutenue par une acidité omniprésente, confirme rapidement les promesses du nez. Le registre des fruits au sirop (abricot, pêche de vigne) s'associe au zeste d'agrumes, l'ensemble se voyant rejoint par des notes pâtisseries vanillées. Longue finale portée par de fins et agréables amers pour ce vin complet et savoureux. Grande réussite!

145 gr./Litre



Cherche Distributeur(s) - Salons: La louvière  
Arras (Seclin) - Vignerons Indépendants de Lille

[www.chateaubellevue.fr](http://www.chateaubellevue.fr)  
chateaubellevuetjou@orange.fr



17/20 ★★★★★

Domaine des Petits Quarts - "Le Malabé" - 2021

25,00€



Éclatante robe bouton d'or intense. D'insistantes senteurs de fruits jaunes et exotiques au sirop (pêche, abricot, litchi) envahissent sans attendre le premier nez, avant de laisser place à une expression pâtissière charmeuse et engageante (flan vanillé aux pêches). Ce cru de haute tenue a fait l'unanimité parmi les dégustateurs, qui évoquent une bouche énorme, dont les puissantes saveurs de fruits jaunes (abricot, pêche), zestes d'agrumes (kumquat, mandarine) et de pâtisserie (miel) se montrent prégnautes et envoûtantes. Les agrumes confits dominent une finale interminable. Grande réussite, pour un vin qui n'a rien à craindre de l'avenir.

181 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

02/41.54.03.00 - 06/07.97.02.03  
domainedespetitsquarts@gmail.com

16,5/20 ★★★

Domaine des Petits Quarts - "Clos des Melleresses" 2020

28,00€



Robe vieil or intense à reflets cuivrés, presque ambrés. Dès l'ouverture, les notes de cire d'abeille, cuir frais, caramel, orange sanguine et raisin de Corinthe marquent de leur empreinte ce puissant bouquet. Dès l'attaque, ce vin démonstratif s'apparente à une praline. On est d'emblée sous le charme de cette bouche opulente et onctueuse, marquée par les saveurs d'abricot au sirop et de miel parfumé. La finale n'est pas en reste, s'imposant par une longueur impressionnante.

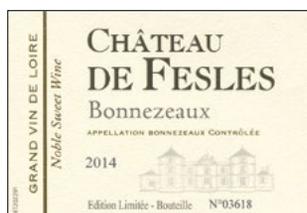
164 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

02/41.54.03.00 - 06/07.97.02.03  
domainedespetitsquarts@gmail.com

16,5/20 ★★★★★

Château de Fesles - 2014



De beaux reflets vieil or scintillants irisent cette robe presque ocrée. Un bouquet puissamment aromatique et complexe, qui mêle les notes de zestes d'agrumes confits (citron, mandarine, kumquat) aux notes vanillées et miellées. Fine touche de crème brûlée à l'orange à l'aération. Cette bouche digeste et racée se montre très aromatique. L'expression de ses saveurs confites (fruits jaunes et exotiques) est prégnaute, équilibrée par un support d'acidité bien présent. De jolis et fins amers enveloppent une finale persistante sur le zeste d'agrumes, la noisette caramélisée et la pâte de coing. Complexe et distingué !

140 gr./Litre

La Barrique

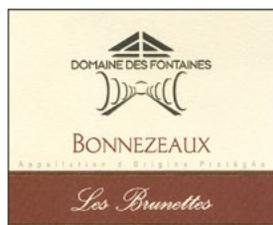
www.fesles.fr  
gbigot@sauvion.fr

Conversion Bio HVE

16/20 ★★★★★

Domaine des Fontaines - "Les Brunettes" - 2019

14,70€



Très belle robe or éclatant, limpide et brillante. Extrêmement charmeur par ses notes de nougat aux fruits confits, lait d'amande et fruits jaunes compotés, ce bouquet étoffé, distingué et sans aucune lourdeur invite à la dégustation. Richesse et opulence se donnent rendez-vous dans cette cuvée qui trouve son équilibre dans une délicate acidité présente de l'attaque à la finale. Les saveurs de fruits au sirop (abricot, pêche, ananas) se livrent de concert et la finale, à la fois riche et distinguée, livre une grande rémanence fruitée. Un vin complet.

132 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arras

www.domainedesfontaines.com  
domaine.des.fontaines@wanadoo.fr

HVE

16/20 ★★★

## Benoît Rocher - "La Montagne" - 2016

21,00 €



Superbe robe ambrée à nuances légèrement acajou. Le premier nez, très aromatique, exprime d'insistantes notes de poire William. À l'aération, le bouquet se complète par les fruits jaunes et la pâtisserie vanillée. Un ensemble original qui invite au voyage. La bouche est à l'avant. Rafraîchie par sa belle acidité et ses fins amers, elle associe des saveurs confites (abricot, pêche) à une délicate expression de confiserie (bonbon à l'ananas). L'équilibre est au rendez-vous et ce cru de belle évolution offre une longue finale savoureuse et très digeste, agréablement persistante.

120 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.benoitrocher.fr](http://www.benoitrocher.fr)  
contact@benoitrocher.fr



15,5/20 ★★★★★

## Domaine de la Gauterie - 2020

16,95 €



Jolie robe ensoleillée doré intense à reflets paille. Le bouquet est ouvert et friand, sur corbeille de fruits bien garnie (poire, abricot, pêche de vigne, mangue...). Une pointe d'épices apporte de la fraîcheur et de la complexité à un ensemble engageant. La bouche est juteuse et croquante d'une fruité intact assorti de délicates saveurs miellées. On apprécie l'équilibre sucre/acidité d'un ensemble élégant ponctué d'une finale longiligne et salivante sur de beaux amers revigorants et des saveurs de fruits secs rafraîchissantes.

110 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Ernage (Gembloux)

[www.domainedelagauterie.com](http://www.domainedelagauterie.com)  
contact@domainedelagauterie.com



15,5/20 ★★★

## Domaine de Terrebrune - "Prestige" - 2018

19,00 €



Splendide robe or éclatant, lumineuse et limpide. Les arômes de fruits jaunes compotés (abricot, pêche) rivalisent d'expression dans ce bouquet élégant, charmeur et enveloppé, complété à l'aération par une touche de cire et de miel. Attaque puissante, riche, grasse et onctueuse, suivie d'un milieu de bouche où la tension acidulée apparaît tout en équilibre. Les saveurs d'agrumes confits et d'abricot au sirop se complètent harmonieusement et la finale, subtilement saline, offre étoffe et persistance.

150 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.domainedeterrebrune.fr](http://www.domainedeterrebrune.fr)  
domaine-de-terrebrune@wanadoo.fr



15/20 ★★★

## Domaine de Haut Mont - 2020

13,70 €



Très jolie robe vieil or à légères nuances ocrées. À l'ouverture, les notes de mangue, litchi et fleurs blanches parfumées se livrent de concert. L'aération élargit la palette olfactive à un registre pâtissier charmeur. De puissantes saveurs de pâte de coing, poire cuite et de fruits exotiques dominent cette bouche juteuse et fondue, équilibrée par une fine acidité. L'ensemble reste très digeste et s'apparente en finale à une confiserie. Les dégustateurs soulignent sa longueur et son profil opulent.

124 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

02/41.54.02.55 - 06/64.50.70.21  
robin.pichery@wanadoo.fr



17/20 ★★★

Loïc Mahé - "Les Fougeraies" - 2015



Superbe robe bouton d'or intense. Fruits blancs, agrumes et minéralité se livrent de concert dans ce bouquet complexe et étoffé, complété à l'aération par quelques notes d'abricot sec, coing et de tilleul. Ce cru racé et finement texturé livre une bouche de grande jeunesse encore, solidement tramée et très aromatique. On apprécie l'équilibre acidité/gras, la densité de matière et la puissance des saveurs d'agrumes (zestes de pamplemousse, citron). La finale, salivante, donne envie d'y revenir, tant par sa persistance que par sa distinction. Un grand vin de gastronomie.

 TG Vins - Passion for Wines  
Cherche Distributeur(s) Flandre

[www.loicmahe.fr](http://www.loicmahe.fr)  
lm@loicmahe.fr



16,5/20 ★★★★★ Château de Varennes - "Les Grands Bureaux" - 2019

14,90 €



Belle robe jaune doré léger, limpide et cristalline. Quelques notes d'herbe fraîche et de subtile minéralité dominant l'ouverture, avant de laisser place au registre des agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits secs. Un bouquet complexe, qui invite à la dégustation. Cette cuvée étoffée et séveuse livre une trame serrée et un grain ambitieux. Le registre des agrumes et des fruits blancs frais se confirme, complété par une minéralité actuellement discrète mais présente. Ce vin de gastronomie propose une finale salivante et finement saline, de longueur appréciable.

 Cherche Distributeur(s)  
Salon: Foire Expo de Douai

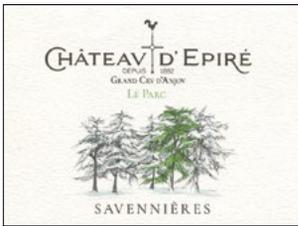
[www.raymond-morin.com](http://www.raymond-morin.com)  
contact@raymond-morin.com



16,5/20 ★★★

Château d'Epiré - "Le Parc" - 2019

18,50 €



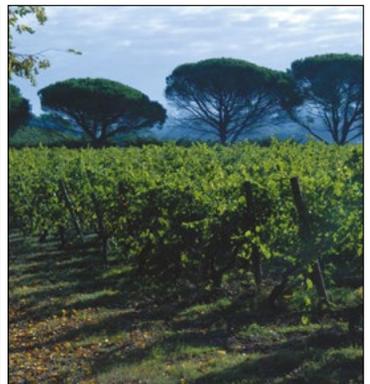
Belle robe jaune or scintillant. Complexe et engageant, le nez mêle avec réussite les notes d'agrumes, groseille à maquereau, herbe fraîche et subtile minéralité. Extrêmement vigoureux et tendu, ce vin épuré a conquis les dégustateurs par sa puissante expression d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Cette cuvée énergique et concentrée se voit également dotée d'une finale séveuse et racée, sur de fins amers anisés et une minéralité affirmée. Un beau vin de terroir !

Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-epire.com](http://www.chateau-epire.com)  
paul.bizard@chateau-epire.com



Domaine de Terrebrune



16/20 ★★★

Château d'Epiré - "La Croix Picot" - 2019

25,00 €



De beaux reflets or intense scintillent dans cette robe limpide et lumineuse. Une puissante minéralité domine l'ouverture, avant de laisser place à une expression d'agrumes prégante. La bouche se montre large et enveloppante, ne cédant pas à la facilité.

Le registre des fruits secs (noisette, amande fraîche) marque de son empreinte un ensemble travaillé, livrant de fins amers, dont la personnalité imposante le destine à la gastronomie. Un bel équilibre d'ensemble, pour un cru qui ne laissera personne indifférent.

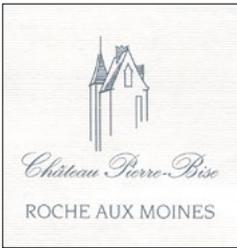
Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-epire.com](http://www.chateau-epire.com)  
paul.bizard@chateau-epire.com



16/20 ★★★

Château Pierre-Bise - Savennières Roche aux Moines 2020



Robe ensoleillée, jaune doré de bel éclat. Un bouquet profond et de belle complexité apparaît dès l'ouverture. S'y associent harmonieusement les notes de fruits secs à coque, brioche, biscuit et d'agrumes mûrs. Une fine minéralité complète ensuite l'ensemble. L'attaque, ample et richement dotée, donne le ton d'une cuvée suave et de texture assez enveloppante.

Les saveurs de fruits blancs et de fruits secs se confirment (amande, noisette), livrant un beau gras en milieu de bouche. La finale, biscuitée et légèrement fumée, propose une subtile salinité et de fins amers.

 Le Madec - Viniq  
Salons: Vignerons Indépendants de Metz et Strasbourg

[www.chateaupierrebise.fr](http://www.chateaupierrebise.fr)  
chateaupb@hotmail.com

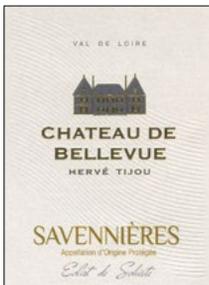


15,5/20

★★★

Château de Bellevue - "Éclat de Schiste" 2019

22,00 €



Robe bouton d'or, lumineuse et engageante. Particulièrement charmeur par ses notes finement noisettées et biscuitées, le nez se complète à l'aération par quelques effluves de poire et pêche mûres. De texture enveloppante, cette cuvée charmeuse livre un beau gras, illustré par les saveurs de fruits blancs mûrs (poire, reine-claude). Une fine acidité équilibrante apparaît en milieu de bouche et la finale, riche et persistante, confirme l'impression d'ampleur de ce vin bien construit.

 Cherche Distributeur(s) - Salons: La louvière  
Arras (Seclin) - Vignerons Indépendants de Lille

[www.chateaubellevue.fr](http://www.chateaubellevue.fr)  
chateaubellevuetijou@orange.fr

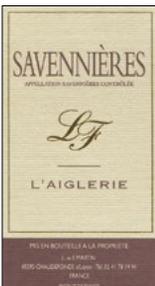


15/20

★★★

L. et F. Martin - "L'Aiglerie" - 2020

11,50 €



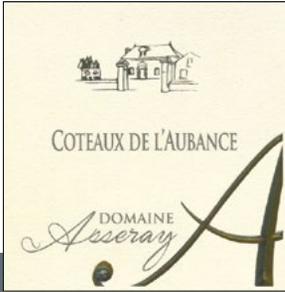
Robe jaune pâle à nuances sable. Premier nez floral assez délicat, livrant quelques notes de lilas et de violette. Quelque peu sur la réserve actuellement, il s'élargit ensuite aux notes de fruits blancs frais (poire, pêche, pomme). L'entrée de bouche, gourmande et fine, laisse rapidement place à une sensation de vigueur et d'énergie. Le registre des agrumes frais s'y exprime sans retenue et les dégustateurs soulignent la concentration de l'ensemble. Finale tendue et ciselée, agréablement persistante.

 Cherche Distributeur(s)  
Salon: Hermalle-sous-Argenteau (Visé)

02/41.78.98.25 - 07/65.25.02.61  
gaecmartin49@gmail.com



16/20 ★★★★★



### Domaine Asseray

7,10€

Éclatante robe bouton d'or, limpide et lumineuse. Puissant et mûr, complexe et profond, le bouquet souligne de chatoyantes notes de pêche jaune, mangue, ananas au sirop. Le registre exotique s'accroît à l'aération. Dès l'attaque, cette bouche franche et épurée, très salivante, livre une puissante expression de zestes d'agrumes confits (mandarine, citron), dont la vivacité fait parfaitement écho au sucre résiduel bien présent. L'équilibre de ce vin opulent, riche et aromatique est au rendez-vous. Très longue finale suave et étoffée.

85 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaineasseray.com](http://www.domaineasseray.com)  
[domaineasseray@yahoo.fr](mailto:domaineasseray@yahoo.fr)



15/20

★★★



### Domaine Haute Perche - "Tradition"

12,00€

Impressionnante robe très soutenue, vieil or à ocré. Le bouquet est ouvert et très aromatique. Le premier nez s'ouvre sur les senteurs d'abricot au sirop. A l'aération, il évolue vers les fragrances de pâtisserie, de miel d'acacia et de raisin de Corinthe. L'attaque est riche et grasse, onctueuse, sur une texture enveloppante. Le milieu de bouche s'exprime sur les fruits confits et en finale, une fine rémanence d'acidité s'accompagne d'une pointe de salinité. Un cru opulent sans lourdeur toutefois.

80 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salons: Vignerons Indép. de Lille, Strasbourg, Paris

[www.domainehauteperche.com](http://www.domainehauteperche.com)  
[serge.bertrand@hauteperche.fr](mailto:serge.bertrand@hauteperche.fr)



14,5/20

★★★★



### Le Moulin des Besneries

8,80€

Robe pâle à nuances paille. Les effluves de fleurs blanches et de confiserie (bonbons aux fruits) apparaissent dès l'ouverture, rapidement rejointes par quelques notes vanillées et de flan aux poires. Tout est équilibre et finesse dans ce vin digeste et aérien, de texture délicate, qui exprime en milieu de bouche de flatteuses saveurs d'agrumes mûrs. Un vin de plaisir immédiat, ponctué d'une finale agréablement persistante.

70 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.vignoble-papin.com](http://www.vignoble-papin.com)  
[papin.herve2@wanadoo.fr](mailto:papin.herve2@wanadoo.fr)



Château de Bellevue  
Anne et Hervé Tijou



16/20 ★★★★★

### Domaine de Bois Mozé - "Élégance" - 2018

11,20 €



Robe dorée à reflets vieil or, soutenue et brillante. De grande douceur olfactive, ce bouquet charmeur mêle les notes de fruits jaunes mûrs voire compotés (abricot, pêche), à une touche de miel parfumé et de raisin de Corinthe. De grande maturité mais ne pêchant par aucun excès de lourdeur, ce vin richement doté délivre une puissante maturité de fruit (abricot, ananas) tout en préservant de l'élégance dans sa texture. La finale, longiligne, se montre aérienne et équilibre l'opulence fruitée de ce vin bien construit.

90 gr./Litre

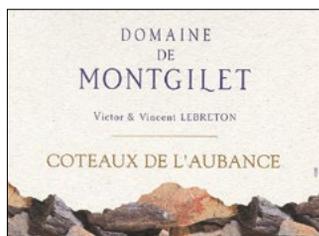
Cherche Distributeur(s)

[www.boismoze.com](http://www.boismoze.com)  
contact@bois-moze.fr



16/20 ★★★

### Domaine de Montgilet - 2019



Robe vieil or intense à reflets cuivrés. Le bouquet est profond et doux-cereux. Suave, il offre des généreuses notes de fruits jaunes (pêche, abricot) bien mûrs voire au sirop. Quelques fragrances crémeuses, caramélisées voire miellées ponctuent l'impression de volupté.

La bouche confirme les promesses du bouquet. Très aromatique et riche, elle propose un fruité juteux et une sucrosité importante. Dès le milieu de bouche une délicate acidité ascendante (agrumes confits) vient, jusqu'en finale, équilibrer une cuvée ambitieuse et opulente.

112 gr./Litre

Rob

[www.montgilet.com](http://www.montgilet.com)  
montgilet@wanadoo.fr

Conversion

15/20 ★★★

### Domaine Escogriffe - "La Petite Sœur" - 2019

9,50 €



Superbe robe or scintillant, de grand éclat. Rafraîchissant par ses notes herbacées et florales au premier nez (verveine, tilleul), le bouquet évolue vers les fruits secs (amande fraîche) et la pâtisserie (frangipane). Tendu dès l'attaque par une présence acidulée très marquée et rafraîchissante, cette cuvée digeste et ciselée livre de belles saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et se voit ponctuée d'une finale bien équilibrée entre sucrosité et vivacité.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Le Printemps des Vignes (Frameries)

[www.domaine-escogriffe.com](http://www.domaine-escogriffe.com)  
domaine.escogriffe@gmail.com

Conversion



Domaine Escogriffe



17/20

★★★

## Château de la Viaudière - "L'Âme du Crémant de Loire" - Brut Nature - 2019

12,10 €



Surprenante robe jaune doré éclatant à reflets vieil or. Ce bouquet très mature mêle de puissants arômes de biscuit vanillé, fruits secs et pomme caramélisée. Très engageant ! Particulièrement ambivalente et aromatique, la bouche tient les promesses du nez. D'intenses saveurs de pomme mûre, d'amande et de fruits secs envahissent un ensemble digeste, salivant et distingué. La finale, épurée et concentrée, jouit d'une belle étoffe et d'une persistance appréciable. Un vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

CHE: 60 - CH: 20 - GG: 20



Vinodis - Vinvestor

Salons: Vignerons Indép. de Lille, Reims, Strasbourg

[www.chateau-viaudiere.com](http://www.chateau-viaudiere.com)

[pierre\\_antoine@chateauviaudiere.com](mailto:pierre_antoine@chateauviaudiere.com)

Conversion

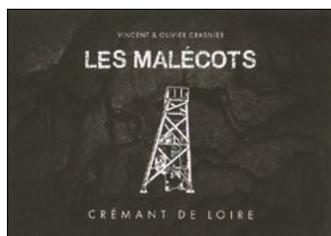
Bdy Bio

16,5/20

★★★

## Domaine des Roseraies - "Les Malécots"

12,00 €



Robe or blanc presque translucide. Quelque peu réservé à l'ouverture, le nez exhale ensuite de subtiles senteurs minérales et herbacées (citronnelle, herbe fraîche). Touche d'agrumes à l'aération. On apprécie la suavité et la concentration de cette bouche rafraîchissante, généreuse en saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et bien équilibrée. La finale, vineuse à souhait et salivante, se voit relevée de jolis amers.

CHE: 100



Nestor Vins

Cherche Distributeur(s)

[www.domainedesroseraies.fr](http://www.domainedesroseraies.fr)

[contact@domainedesroseraies.fr](mailto:contact@domainedesroseraies.fr)



16/20

★★★

## Domaine du Landreau - "Préférence" - Brut 2016

10,00 €



Robe pâle à verdâtre, habillée d'un fin cordon de bulles. Charmeur et parfumé, le bouquet associe dans une parfaite harmonie les effluves de fleurs blanches printanières, confiserie et fruits frais (pomme, poire). L'attaque, grasse et plutôt douceuse, témoigne d'une maturité de fruit épanouie, puis un support d'acidité omniprésent du milieu de bouche à la finale apporte l'équilibre nécessaire. Ce vin habillé de bulles s'avère très bien construit et sa finale, ample et fraîche à la fois, confirme son ambition.

CF: 1/3 - CH: 1/3 - CHE: 1/3

Cherche Distributeur(s)

Salon: Foire Expo de Douai

[www.raymond-morin.com](http://www.raymond-morin.com)

[contact@raymond-morin.com](mailto:contact@raymond-morin.com)



16/20

★★★

## Clos de Beugnon

8,85 €



Belle robe doré léger de grand éclat. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les notes de fruits blancs et de fruits secs à coque sont assorties d'effluves minéraux (silex, pierre à fusil, sous-bois) qui gagnent en expression à l'aération. La bouche ne tarde pas à confirmer l'impression du nez. On apprécie la densité de matière et l'équilibre d'ensemble d'une cuvée très démonstrative et aromatique. Les saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs rivalisent d'expression. La finale est longue et large à la fois, sévère sur de délicats amers. Bravo.

CHE: 80 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)

[www.closdubeugnon.com](http://www.closdubeugnon.com)

[closdubeugnon@yahoo.fr](mailto:closdubeugnon@yahoo.fr)



15,5/20 ★★★★★

Domaine de Chantemerle - "C/C Cuvée Corentin"



Jolie robe jaune pâle de grand éclat. Quelques arômes de verveine et de tilleul dominant l'ouverture, avant de laisser place au registre des agrumes. Un ensemble frais, expressif et élégant. Tout est bien placé dans cette cuvée ambitieuse, dotée d'une belle vinosité et dont les saveurs d'agrumes frais et de pomme verte rivalisent d'expression. La bouche séduit par son fruité croquant et la finesse de sa bulle qui nettoie le palais. Un vin de gastronomie, extrêmement digeste.

CHE: 60 - PN: 40

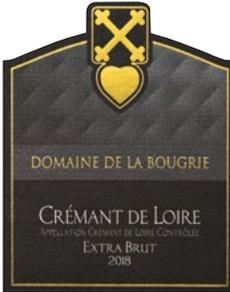
Van Hende  
Cherche Distributeur(s)

www.domainedechantemerle.com  
chantemerle49@wanadoo.fr



15,5/20

★★★★



Domaine de la Bougrie - "Extra-Brut" - 2018

Belle robe pâle à translucide, limpide et lumineuse. Premier nez finement minéral et herbacé, très rafraîchissant (rhubarbe, groseille verte, herbe). À l'aération, le registre des agrumes se fait plus présent (pamplemousse, citron). Vive et très tonique dès l'attaque, cette cuvée salivante privilégie ouvertement l'élégance et la tension acidulée. Les agrumes frais (lime) et les saveurs de pomme granny s'y livrent de concert. La finale, ciselée et incisive, se montre salivante et persistante. Bravo !

CH: 80 - CF: 20

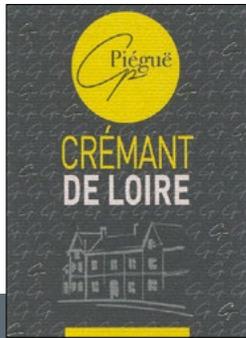
Wine Fever - ceno TK - New Cellier - Cherche Distrib.  
Salon: Wine Paris

www.labougrie.com  
jean.demontigny@labougrie.com



15,5/20

★★★★



Château Piégüe

8,50 €

Éclatante robe pâle. Complexe et démonstratif, le nez mêle dans une belle harmonie les notes de petits fruits secs, à coque et de fruits blancs. Une fine touche anisée complète l'ensemble. Un bouquet élégant et très rafraîchissant. La bouche est à l'avenant. Séveuse et racée, elle témoigne d'une concentration appréciable et associe harmonieusement les saveurs d'agrumes, amande fraîche et pomme verte. L'ensemble se montre épuré et digeste et témoigne d'une persistance minérale épurée très agréable.

CH: 50 - CHE: 50

Cherche Distributeur(s)  
www.chateau-piegue.com  
chateaupiegue.direction@gmail.com



15,5/20 ★★★

Le Clos des Mailles - François Rullier  
"Cuvée Nature"

9,50 €



Splendide robe dorée très intense à nuances presque ocrées. Ce puissant nez révèle d'insistantes senteurs de flan vanillé, poire cuite, brioche et pâte de coing. Il invite à la dégustation. La bouche confirme l'impression du bouquet par ses saveurs de noisette et d'amande. L'ensemble séduit par sa distinction, la délicatesse de sa texture et le profil aérien et digeste de sa finale relevée par de fins amers. Un vin très intéressant, qui ne cède pas à la facilité.

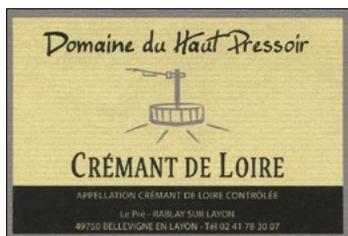
CHE: 100

Cherche Distributeur(s)

www.leclosdesmailles.com  
francois@leclosdesmailles.com



15/20 ★★★★★



## Domaine du Haut Pressoir

6,60 €

Robe sable, lumineuse et cristalline. Le bouquet, aérien et finement minéral à l'ouverture, rejoint ensuite le registre de l'herbe fraîche, des agrumes et de la pomme granny. Tonique et engageant ! Cette bouche incisive et digeste, de grande vigueur, offre une densité de matière appréciable et une sensation omniprésente de pureté. Peu dosée, elle délivre d'intenses saveurs de pomme verte, groseille blanche et de pamplemousse. La finale se resserre sur son acidité et séduit par son allonge ciselée.

CH: 40 - CHE: 50 - GG: 10

Cherche Distributeur(s)

[www.domaineduhautpressoir.com](http://www.domaineduhautpressoir.com)  
noiret-bureau@orange.fr



15/20 ★★★



## Domaine du Portaille

7,20 €

Eclatante robe or blanc lumineuse. Le premier nez, herbacé (rhubarbe, fougère) se voit ensuite complété d'une fine minéralité et de quelques effluves d'agrumes. Une bulle fine et épurée domine l'entrée de bouche. Cette cuvée peu dosée livre ensuite de généreuses saveurs de pomelo et de pamplemousse, relevées par de fins amers rafraîchissants. La finale, tendue et longiligne, confirme le profil ciselé d'une cuvée distinguée et revigorante.

CH: 50 - PN: 10

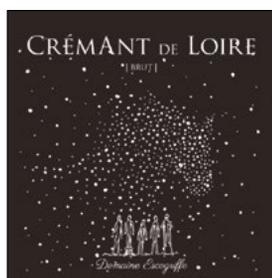
Cherche Distributeur(s)

[www.domaineduportaille.com](http://www.domaineduportaille.com)  
earl.tisserond@wanadoo.fr



15/20

★★★



## Domaine Escogriffe

7,50 €

Robe sable à reflets paille, lumineuse. Racé et de belle profondeur, ce nez enjôleur s'apparente à un bouquet printanier (fleurs blanches), complété à l'aération par d'expressives notes de poire et de pêche blanche. Un fruit de belle maturité et des saveurs de confiserie (bonbons aux fruits blancs) dominent cette bouche finement tramée, enjôleuse et mûre. La finale, enrobée et juteuse, se montre agréablement persistante et conviviale.

CHE: 60 - CF: 40

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Le Printemps des Vignes (Frameries)

[www.domaine-escogriffe.com](http://www.domaine-escogriffe.com)  
domaine.escogriffe@gmail.com

Conversion



Domaine de Chantemerle



Château Piégue

15,20 ★★

## Domaine de Terrebrune - "Zéro Dosage" Collection N° 4 - 2018

9,50 €



Robe jaune doré soutenu, lumineuse et cristalline. Des arômes floraux flatteurs et parfumés dominent l'ouverture (lilas, violette), avant de laisser place aux notes de confiserie (bonbons fruités) et de fruits blancs de belle maturité (poire, pomme). Délivrant un bel équilibre vivacité/enveloppement, cette cuvée confirme en bouche la maturité de son expression fruitée. Sa texture se montre enveloppée et charmeuse, sur d'agréables saveurs fruitées (agrumes fruits blancs). De fins amers (fruits secs) apparaissent dans une finale persistante et enjôleuse. Une cuvée gourmande.

CHE: 40 - CH: 40 - GG: 20

Cherche Distributeur(s)

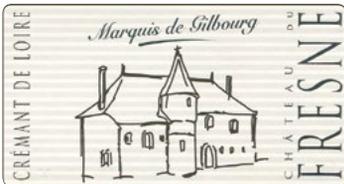
[www.domainedeterrebrune.fr](http://www.domainedeterrebrune.fr)  
domaine-de-terrebrune@wanadoo.fr



14,5/20 ★★

## Château du Fresne - "Marquis de Gilbourg"

7,80 €



Robe jaune pâle à légers reflets dorés, éclatante. Un superbe bouquet, ouvert et démonstratif, livre dès le premier nez de charmeuses notes de fleurs blanches (lilas), confiserie (bonbons aux fruits), agrumes et vanille. Engageant! Une bouche conviviale et de texture aérienne, qui privilégie un profil délicat. De fines saveurs d'agrumes envahissent le milieu de bouche et la finale, tonique et subtile, témoigne d'une agréable persistance. Une friandise gourmande.

CH: 50 - CHE: 40 - GG: 10

Cave du Roy - Cherche Distributeur(s)

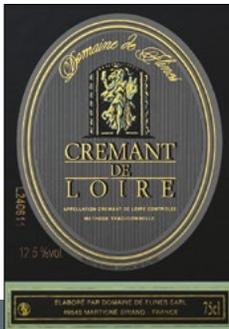
Salons: Ambly - Vins des Compagnons Hesbignons

[www.chateaudufresneanjou.com](http://www.chateaudufresneanjou.com)  
contact@chateaudufresneanjou.com



14,5/20

★★



## Domaine de Flines

8,00 €

Jolie robe jaune de Naples pâle et éclatante. Le bouquet, moyennement expressif, est fin et élégant sur des notes florales (acacia, jasmin, citronnelle) et des fragrances d'agrumes et de fruits blancs frais. La bouche est franche et épurée, très rafraîchissante sur ses saveurs de citron vert et de groseille blanche. Finement texturée et particulièrement salivante et digeste, elle est ponctuée d'une finale longiligne revigorante sur une acidité ascendante.

CH: 1/3 - CHE: 1/3 - GG: 1/3

ETS Daune Habaru  
Cherche Distributeur(s)

[www.domainedeflines.com](http://www.domainedeflines.com)  
domaine.de.flines@wanadoo.fr

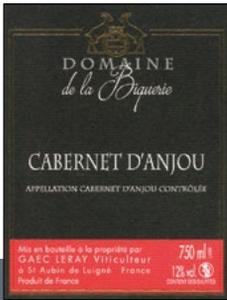


Château



du Fresne

16/20 ★★★★★



Domaine de la Biquerie

4,90 €

Eclatante robe rose tendre aux reflets saumonés. Le bouquet est suave et doucereux sur une belle corbeille de fruits rouges (fraise taguada, framboise, grenade...). Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée franche et vigoureuse, particulièrement rafraîchissante malgré son sucre résiduel. Les saveurs fruitées se livrent sans retenue dans un ensemble parfaitement construit et équilibré qui fait honneur à l'appellation. Bravo.

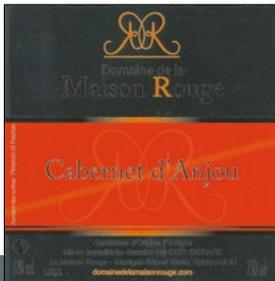
CF: 100

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Saint-Aubin - Virton - Musson

06/07.62.01.74  
gaecleray@orange.fr



15,5/20 ★★★★★



Domaine de la Maison Rouge

4,70 €

Robe saumonée de bel éclat. Le bouquet est assez expressif et frais sur la confiserie et de délicates notes herbacées voire épicées. Franche et nette, cette cuvée épurée et très rafraîchissante ne souffre d'aucune lourdeur. On a ouvertement privilégié les saveurs fruitées (cerise du nord, groseille) et la vivacité dans cette cuvée conviviale et friande, parfaitement équilibrée et salivante en finale. On y revient volontiers.

Cherche Distributeur(s) [www.domainedelamaisonrouge.com](http://www.domainedelamaisonrouge.com)  
regisrichard@domainedelamaisonrouge.com



15/20 ★★★



Domaine de Flines

Jolie robe pétale de rose. Le bouquet printanier est délicatement parfumé et gourmand sur des effluves floraux et des notes de confiserie (violette, guimauve, cuberdon). Friande et juteuse, la bouche jouit d'une trame fruitée intacte et salivante. L'ensemble, finement texturé, présente un profil aérien et gourmand. L'équilibre est au rendez-vous d'une cuvée gouleyante ponctuée d'une finale longiligne sur une délicate acidité ascendante.

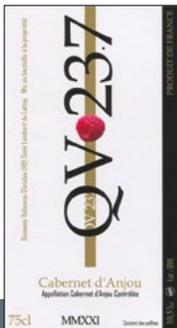
CF: 100

ETS Daune Habaru  
Cherche Distributeur(s)

[www.domainedeflines.com](http://www.domainedeflines.com)  
domaine.de.flines@wanadoo.fr



15/20 ★★★



Domaine Robineau Chrislou - "QV 237"

7,00 €

Eclatante robe rose tendre. Le bouquet printanier est aérien et flatteur sur des notes florales (chèvrefeuille, lilas, violette...) et de confiseries (guimauve, cuberdon) qui s'associent dans un ensemble doucereux et engageant. La bouche est tendre et gourmande, sur un fruité croquant. Les dégustateurs soulignent son équilibre sucrosité/acidité et la finale, acidulée et salivante, s'exprime sur des saveurs de cerise du nord et de groseille rouge. Une cuvée conviviale à croquer sur son fruité juvénile.

CS: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.robineau-chrislou.com](http://www.robineau-chrislou.com)  
info@robineau-chrislou.com



15,5/20 ★★★



### Benoit Rocher - " Joséphine "

6,50 €

Eclatante robe framboisée engageante. Le nez, moyennement expressif offre toutefois le charme d'un bouquet printanier et la gourmandise de la confiserie et des petits fruits rouges. La bouche, très aromatique et juteuse, tient les promesses du nez. Les dégustateurs soulignent son fruité chatoyant, sa sucrosité modérée et sa vivacité omniprésente. La finale est longiligne et revigorante d'une remarquable rémanence fruitée. Bravo.

CF: 70 - CS: 30

Cherche Distributeur(s)

[www.benoitrocher.fr](http://www.benoitrocher.fr)  
contact@benoitrocher.fr



14,5/20 ★★★



### Château des Mines

4,70 €

Robe saumon soutenu à nuances pelure d'oignon. Le bouquet, plus en élégance et finesse qu'en démonstration, offre un registre floral et fruité accompagné d'une délicate note minérale (craie, silex). Cette cuvée franche et de concentration appréciable, jouit d'un bel équilibre d'ensemble. La sucrosité n'est pas excessive et une acidité bien dosée et omniprésente reste garante de fraîcheur. Une finale longiligne et assez tendue ponctue une cuvée bien construite qui a conservé une belle vigueur.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaineguichoux.jimdofree.com](http://www.domaineguichoux.jimdofree.com)  
pguichoux@orange.fr



15/20 ★★★



### Clos du Beugnon - IGP Val de Loire - Sauvignon

4,15 €

Robe jaune très pâle à or blanc. Superbe nez de grand charme, exhalant dès l'ouverture et sans réserve de flatteuses notes florales (jasmin, lilas, chèvrefeuille), de confiserie (bonbon à la violette) et d'agrumes frais. Dans un style franc et épuré, ce vin bien construit atteint son objectif. Les dégustateurs soulignent sa franchise fruitée (agrumes, fruits blancs), la fraîcheur de son support d'acidité sans excès et le profil friand de sa finale aérienne, dont on apprécie la persistance. Un vin digeste et croquant.

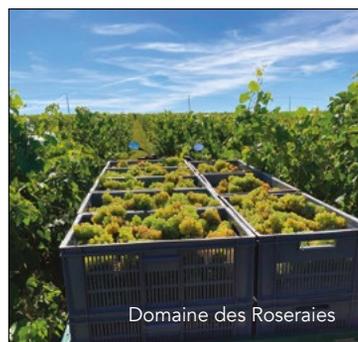
SAU: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.closdubeugnon.com](http://www.closdubeugnon.com)  
closdubeugnon@yahoo.fr



Château Piégüe

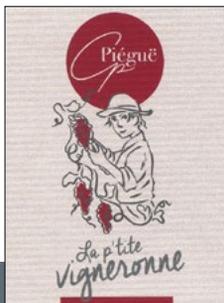


Domaine des Roseraies

15,5/20 ★★★

### Domaine Piégüë - "La P'tite Vigneronne" 2020

6,00 €



Superbe robe sombre, rubis grenat à reflets violacés. Particulièrement engageant et voluptueux, ce nez charmeur se voit marqué par d'intenses notes de yaourt aux fruits (framboises, mûre) et d'épices douces qui invitent à la dégustation. Doté d'une agréable fraîcheur en bouche, permise par une fine acidité et l'empreinte épicée, ce vin parfumé présente une trame assez serrée. L'expression du fruit (myrtille, bigarreaux) se voit enveloppée de fins tanins partiellement fondus. L'ensemble se montre sérieux et charmeur à la fois. Une finale charnue sur le noyau de cerise ponctue une dégustation qui donne envie d'y revenir.

GA: 85 - CS: 15

Cherche Distributeur(s)

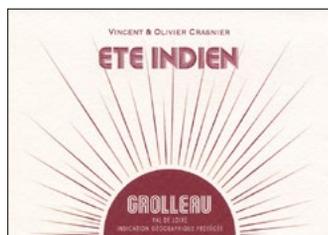
[www.chateau-piegue.com](http://www.chateau-piegue.com)  
chateaupiegue.direction@gmail.com



15,5/20 ★★★

### Domaine des Roseraies - "Été Indien" 2020

8,00 €



Très belle robe, lumineuse, rubis grenat à reflets violacés sur le disque. Tout en douceur et volupté, ce bouquet enjôleur s'apparente à une friandise, par sa corbeille gourmande de fruits rouges (framboises, cerises) assortie d'une touche lactique (crème, yaourt) enveloppante. Dès l'attaque, ce vin souple et de texture grasse confirme l'impression suave du bouquet. De concentration correcte, il souligne un profil digeste et aérien, privilégiant l'expression d'un fruit mûr voire confituré. Cette cuvée est une confiserie; elle est ponctuée d'une finale douce-reuse, agréablement persistante.

GG: 100

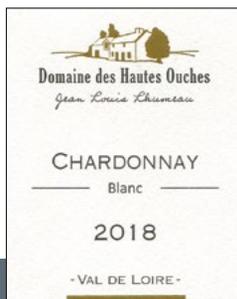
Nestor Vins  
Cherche Distributeur(s)

[www.domainedesroseraies.fr](http://www.domainedesroseraies.fr)  
contact@domainedesroseraies.fr



15,5/20 ★★★

### Domaine des Hautes Ouches - "Chardonnay" 2018



Robe vieil or à nuances cuivrées, très soutenue et de grand éclat. Puissamment expressif, ce bouquet complexe et profond mêle les notes de cire d'abeille et raisin de Corinthe aux arômes d'abricot sec et de beurre de noisette. L'empreinte de l'âge et de l'élevage est bien présente, délivrant de beaux parfums. La bouche est à l'avenant. Marquée par le choix de vinification, elle délivre d'insistantes saveurs caramélisées et de fruits secs, assorties d'une touche de crème brûlée. Un vin à forte personnalité, ponctué d'une longue finale sur l'amande grillée.

CHA: 100

La Cave à Grains  
Terroir Monard - Mapole

[www.domainedeshautesouches.com](http://www.domainedeshautesouches.com)  
domainedeshautesouches@orange.fr



14,5/20 ★★★★★

### Domaine Chantemerle - "Sauvignon Le Fruité" 2020



Robe pâle à reflets légèrement verdâtres. Distingué et sans aucune violence aromatique, le nez se montre d'emblée très charmeur par la complicité de ses senteurs de fleurs blanches et de fruits frais (pomme, agrumes). Il invite à la dégustation. Particulièrement rafraîchissante, cette cuvée salivante confirme dès l'attaque un profil citrique illustré par d'insistantes saveurs de citron et pamplemousse. La trame de l'ensemble reste digeste et aérienne et la finale, savoureuse et agréablement persistante, s'apparente à une confiserie (bonbon Napoléon).

SAU: 100

Van Hende  
Cherche Distributeur(s)

[www.domainechantemerle.com](http://www.domainechantemerle.com)  
chantemerle49@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Château Bellerive - Quarts de Chaume - 2018

25,90 €/50cl.



Robe vieil or intense à nuances cuivrées. Le bouquet est profond, complexe et particulièrement suave. Les notes de fruits jaunes (pêche de vigne, abricot, coing) et exotiques confits s'associent à de délicates fragrances caramélisées et miellées dans un ensemble éloquent qui invite au voyage. La bouche est énorme, riche et presque sirupeuse. Les saveurs de fruits confits et de miel se livrent sans retenue dans une cuvée très démonstrative, ponctuée d'une finale fondue interminable sur les abricots secs, les raisins de Corinthe et le caramel.

171 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Foire Expo de Douai

[www.raymond-morin.com](http://www.raymond-morin.com)  
contact@raymond-morin.com



15,5/20 ★★★

Domaine de la Maison rouge - Méthode Traditionnelle "La Tante Marie"

7,00 €



Robe vieil or intense à nuances cuivrées. Le bouquet est délicatement parfumé et suave. Les notes de fruits bancs mûrs et pâtisseries voire crémeuses s'associent dans un ensemble très aromatique et qui invite à la dégustation. On apprécie la vinosité et la suavité d'une cuvée gourmande qui offre un fruité croquant assorti de saveurs de fruits secs à coque rafraîchissantes. La finale est ample et persistante. Une cuvée bien construite qui s'invite volontiers à table.

CHE: 50 - SAU: 50

Cherche Distributeur(s)

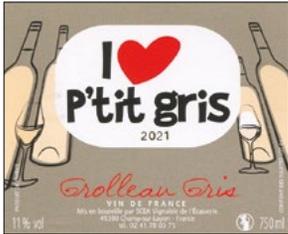
[www.domainedelamaisonrouge.com](http://www.domainedelamaisonrouge.com)  
regisrichard@domainedelamaisonrouge.com



14,5/20 ★★★

Vignoble de L'Ecasserie - Vin de France "I love P'tit gris" 2021

4,20 €



Eclatante robe pâle à or blanc. Le bouquet aérien et friand est délicatement parfumé. Les effluves floraux s'associent à une belle corbeille de fruits blancs (poire, pêche, pamplemousse, raisin frais...). Un nez qui gagne en douceur à l'aération pour évoluer vers la confiserie. La bouche est juteuse et salivante sur un fruité croquant. Cette friandise conviviale offre un bel équilibre sucrosité/acidité et une finale longiligne sur les agrumes confits et le bonbon Napoléon.

GG: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.vignoble-ecasserie.fr](http://www.vignoble-ecasserie.fr)  
vignoble.ecasserie@orange.fr



De vele gezichten van de wijnen van Anjou nodigen uit tot talrijke vrolijke combinaties. Witte droge Anjou en Savennières, zoet en fruitig naar believen, worden gewaardeerd bij het aperitief maar ook graag gedronken bij gemarineerde vis of in de oven gebakken goudbrasem. De buitengewoon fruitige rode Anjou en de meer gestructureerde Villages zijn dol op eenvoudige maar smakelijke gerechten. Ze ondersteunen met hun karakter geroosterd rundsvlees met rode paprika's en rode bessen of kwartels in tajine gemarineerd met kruiden.

De sterke likeurwijnen laten gevoelige en ongebruikelijke combinaties toe. Coteaux-du-layon en Coteaux de l'Aubance passen perfect bij kalfszwezerik, wit vlees en gevogelte in roomsaus of vis zoals snoek en zalm in witte botersaus. Ze doen wonderen bij grote klassiekers zoals terrine van ganzenlever of, beter nog, ganzenlever geblust met verjus. Net als de Bonnezeaux en de Quart de chaume zijn het prima dessertwijnen. Getalenteerde partners van fruittaart, een tarte Tatin met gekarameliseerde appels, perentaart met honing of zelfs een chocoladehart. Ten slotte versterken deze aangename moelleuwijnen ook de frisse aroma's van een exotische vruchtensla.

WIJN EN GGerecht

## GEWURZTRAMINER DU HAUT-RHIN LE PLUS EXTRAVERTI ET EXTRAVAGANT

**L**e Riesling, spécialité du Bas-Rhin avec sa "capitale" auto-proclamée Scherwiller, est le cépage qui, avec le gewurztraminer, caractérise le mieux l'Alsace. A l'exception de quelques parcelles en Moselle, ce dernier est totalement absent des autres terroirs français.

Le gewurztraminer, à en croire certains vignerons du Haut-Rhin, serait ici LEUR grande spécialité. La mosaïque des terroirs alsaciens et les nombreux vins dégustés jadis dans le Bas-Rhin ne permettent nullement de confirmer cette affirmation chauviniste un peu légère.

Il suffit d'avoir goûté ce cépage une première fois pour ne plus l'oublier. Opulent et charmeur, parfois excessif, il est souvent doté d'arômes voluptueux et épicés en harmonie avec son nom (gewürz signifie "épicé" en allemand ou dialecte alsacien).

Peu de vins comme celui-ci suscitent à la fois autant d'enthousiasme ou de rejet. Il faut être doté d'une certaine culture gustative pour apprécier ce vin très fruité, corsé, aux parfums presque violents, plus savoureux que le riesling mais incontestablement moins fin.

Le gewurztraminer trouve un bel allié dans le climat alsacien. Adossé au versant Est des Vosges, il profite d'un ensoleillement prolongé tout au long de la journée.

Les expositions Sud et Sud-Est, qui sont majoritaires, les chaudes températures d'été, une pluviométrie parmi les plus basses de France ainsi qu'une arrière-saison exceptionnelle, favorisent l'épanouissement des cépages. Le gewurztraminer en profite pleinement et les conditions météorologiques de l'automne lui permettent d'attendre sans risques majeurs la surmaturation ou le phénomène de botrytis.

Si nous devons noter que près de nombreux gewurztraminer sont vinifiés en secs, il convient de souligner la remarquable adaptation de ce cépage à la présence de sucre résiduel, ce qu'ont souligné les dégustations qui ont mis en relief l'équilibre et l'harmonie entre les arômes et saveurs typiques du cépage et la douceur sucrée.

Les Gewurztraminer plus "doux" se répartissent entre les "génériques moelleux", les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles.

Notons ici que le taux de sucre résiduel par litre affiché en bas des commentaires de dégustation est une information à prendre avec prudence. Un vin en manque d'acidité affichant par exemple un taux de sucre de 20 gr/litre pourrait paraître plus «sucré» qu'une cuvée mieux équilibrée qui aurait 30 gr de sucre par litre!

La gamme aromatique du gewurztraminer se caractérise par son extrême richesse, dans une association de fruits (coing, pamplemousse), souvent exotiques (litchi, mangue), d'épices (poivre noir, cannelle, girofle) et de fleurs musquées voire entêtantes (pétale de rose, acacia, géranium). Ces notes évoluent vers l'abricot et les fruits secs dans les vins liquoreux.



Trimbach

## GEWÜRZTRAMINER VAN DE HAUT-RHIN DE MEEST EXTRAVERTE EN EXTRAVAGANTE

© CVA - Zierdon



**R**iesling, de specialiteit van de Bas-Rhin, met de door haar uitgeroepen hoofdstad Scherwiller, is de druivensoort die samen met de Gewürztraminer het meest de Elzas kenmerkt. Op een paar uitzonderingen van enkele percelen uit de Moezel na, zal men deze laatste in geen enkel andere franse wijngaard tegenkomen.

Als men enkele wijnboeren uit de Haut-Rhin mogen geloven zou de Gewürztraminer hier één van hun specialiteiten zijn. Het mozaïek in de terroirs van de Elzas noch de vele wijnen die in het verleden in de Bas-Rhin geproefd werden, bevestigen op geen enkele wijze deze enigszins licht chauvinistische bewering.

Het volstaat deze druivensoort een eerste keer te proeven om hem nooit te vergeten. Weelderig en charmant, soms overdreven in zijn aroma's, is hij vaak begiftigd met volle en kruidige smaken in harmonie met zijn naam (Gewürz betekent "gekruid" in het Duits of in het Elzasser dialect).

Weinig wijnen als deze wekken zoveel enthousiasme of afwijzing tegelijk. Men moet een zekere smaakcultuur hebben om deze zeer fruitige, pittige wijn, met bijna gewelddadige toetsen te waarderen, die meer smaak heeft dan de riesling, maar ontegenzeggelijk minder verfijnd is.

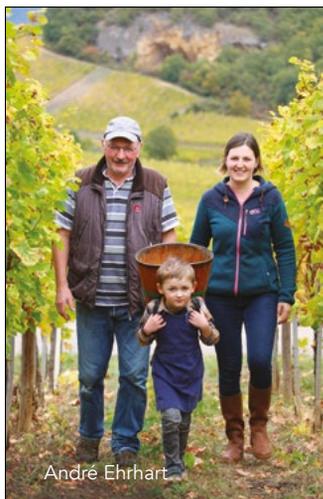
De Gewürztraminer vindt in het Elzasser klimaat een goede bondgenoot. Op de oostelijke hellingen van de Vogezes geniet hij de hele dag van een langdurige bezonning.

De zuidelijke en zuidoostelijke blootstellingen, die in de meerderheid zijn, de warme zomertemperaturen, een neerslag die tot de laagste in Frankrijk behoort en een buitengewoon naseizoen bevorderen de rijping van de druiven. Hoewel van bijna 70% van de Gewürztraminer droge wijnen gemaakt wordt, is de opmerkelijke aanpassing van deze druivensoort aan de aanwezigheid van restsuiker vermeldenswaardig, zoals bleek uit de proeverijen die wezen op het evenwicht en de harmonie tussen de typische smaken en aroma's van de druivensoort en de zoetheid ervan.

De overige 30% wordt verdeeld tussen de generieke moelleuxwijnen, de "Vendanges Tardives" en de "Sélections de Grains Nobles".

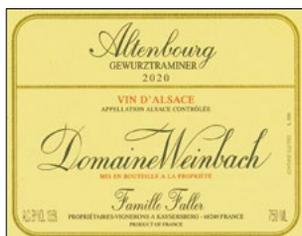
De informatie die onderaan de proefopmerkingen wordt weergegeven wat de restsuikergehalte betreft, moet met de nodige voorzichtigheid worden genomen. Een wijn met een suikergehalte van 20gr/l met een lage zuurtegraad zou zoeter kunnen overkomen dan een beter uitgebalanceerde cuvee die 30gr/l suikerrest bevat.

Het aromatisch palet van de Gewürztraminer wordt gekenmerkt door zijn extreme rijkdom, in een combinatie van vruchten (kweepeer, pomelo), vaak exotische (lychee, mango), kruiden (vers gemalen zwarte peper, kaneel, kruidnagel) en muskusachtige of bedwelmende bloemen (rozenblaadjes, acacia, geranium). Deze toetsen evolueren naar abrikoos en gedroogde vruchten in de likeurwijnen.



17,5/20 ★★

### Domaine Weinbach - "Altenbourg"



Robe lumineuse, jaune doré assez soutenu. Le bouquet, complexe et démonstratif, marie avec bonheur les senteurs de cannelle, poivre blanc, fruits mûrs (pêche, abricot) et pétale de rose. Il invite à la dégustation. En bouche, on apprécie une belle typicité variétale, la puissance opulente et presque violente d'un vin racé et sans nuances, dont la maturité de fruit (mangue, pêche de vigne) s'associe au registre du miel. L'ensemble reste digeste, grâce à un support d'acidité qui remplit son rôle et la finale, interminable, marie élégance et caractère. Un vin accompli, déjà très agréable mais qui peut affronter l'avenir avec sérénité. 32 gr./Litre

 Young Charly  
Terre et Vin

[www.domaineweinbach.com](http://www.domaineweinbach.com)  
[contact@domaineweinbach.com](mailto:contact@domaineweinbach.com)

17/20 ★★★★★

### Vignoble des 5 Sens - "Cuvée Particulière"

10,00 €/50cl.



Robe ensoleillée et soutenue, aux reflets dorés éclatants. Le premier nez exhale sans attendre ses arômes de miel (acacia, tilleul). Ensuite, ce bouquet ouvert et démonstratif se concentre sur les épices (poivre, girofle), tout en livrant un fruité délicat (zestes d'agrumes). Les dégustateurs sont unanimes pour louer la concentration de matière, le parfait équilibre acidité/sucrosité et l'intensité de saveurs fruitées de ce cru racé, qui s'exprime sur le zeste d'agrumes confits (orange, kumquat, citron) et conserve une grande élégance, malgré son sucre important. Finale interminable, digne d'une vendange tardive accomplie. 60 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.vignobledes5sens.fr](http://www.vignobledes5sens.fr)  
[vignobledes5sens@gmail.com](mailto:vignobledes5sens@gmail.com)

Conversion    

16,5/20 ★★★★★

### Gustave Lorentz - "Evidence"



Un beau jaune doré éclatant scintille dans cette robe cristalline. Quelque peu sur la réserve, le bouquet s'ouvre progressivement et délivre une harmonieuse association d'arômes de fruits blancs au sirop, fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille) et d'épices douces. Un sentiment de plénitude et d'harmonie se dégage de la dégustation de ce vin parfaitement construit, oscillant entre le charme d'un fruit mûr (pêche, abricot), la douceur d'un sucre résiduel présent mais mesuré et la fraîcheur délivrée par un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. Un cru digeste, étoffé et flatteur mais sans excès, ni de lourdeur ni de facilité. 14 gr./Litre

 Château Vini

[www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)  
[caveau@gustavelorentz.com](http://caveau@gustavelorentz.com) / [info@gustavelorentz.com](mailto:info@gustavelorentz.com)





Domaine Weinbach

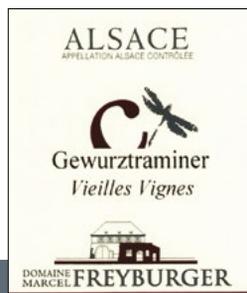


Catherine, Eddy et Théo Fallot

16,5/20 ★★★

## Domaine Marcel Freyburger - "Vieilles Vignes"

12,50 €



Belle robe bouton d'or, lumineuse et engageante. Un registre fruité de belle maturité domine le premier nez (pêche de vigne, poire, abricot), assorti d'une touche épicée vivifiante. Un bouquet franc et démonstratif, qui invite à la dégustation. Réellement savoureuse, cette bouche salivante a conquis les dégustateurs par sa franchise aromatique (fruits blancs et jaunes, épices douces, cannelle, gingembre), sa concentration de matière et son équilibre moelleux/vivacité. Le sucre résiduel est bien intégré dans l'ensemble. Ce vin digeste est le fruit d'une vinification aboutie, l'équilibre entre ses composantes se montrant atteint. Bravo !

25gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Spa

[www.freyburger.fr](http://www.freyburger.fr)  
info@freyburger.fr



16/20 ★★★★★

## Antoine Ehrhart - "Vieilles Vignes"



Superbe robe éclatante, doré intense à reflets vieil or. Puissant, complexe et engageant, ce bouquet profond mêle des accents fumés et minéraux aux notes puissamment fruitées (mangue, litchi, goyave), de miel et de cire d'abeille. Un ensemble de grande intensité, marqué par une impression de surmaturité. Ce vin accompli a réussi le pari de proposer une grande fraîcheur d'ensemble malgré son sucre résiduel important. D'exubérantes saveurs d'agrumes confits et de fruits jaunes au sirop envahissent le milieu de bouche, tout en étant équilibrées par une tension acidulée, présente de l'attaque à la finale. Un cru ambitieux et construit avec talent. Bravo !

60 gr./Litre

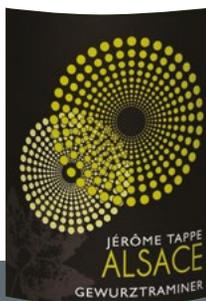
[www.vins-antoine-ehrhart.com](http://www.vins-antoine-ehrhart.com)  
accueil@vins-antoine-ehrhart.com



16/20 ★★★★★

## Jérôme Tappe

9,00 €



Robe jaune pâle à reflets légèrement verdâtres. Le bouquet développe une belle maturité olfactive, illustrée par les notes de fruits mûrs voire composés (pêche, poire), fleurs blanches, pâtisserie vanillée et épices douces. Les dégustateurs s'accordent pour souligner l'énergie et la fraîcheur de cette cuvée digeste, aromatique et dont l'expression fruitée se montre prégnante (gelée de coing, poire mûre, pêche de vigne). L'ensemble laisse une très agréable impression de vigueur, confirmée en finale par une texture ciselée, élégante et aérienne. Parfait à l'apéritif.

12 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-tappe.fr](http://www.vins-tappe.fr)  
jerome.tappe@orange.fr



Domaine



Marcel Freyburger

© Benoit FACCH - www.cliche-bf.fr

16/20 ★★★



## Domaine Henri Klée - "Vieilles Vignes"

12,00€

Très belle robe paille, limpide et brillante. Avant tout marqué par l’empreinte des effluves de fruits exotiques (ananas, mangue), ce nez charmeur et enveloppé se voit complété par les notes de litchi au sirop et d’épices douces. Une invitation à la dégustation ! La bouche n’est pas en reste. Portée par une superbe acidité équilibrante, elle offre un festival de saveurs surmûries (abricot, pêche au sirop), tout en restant aérienne et distinguée, malgré son sucre résiduel prégnant. Un bel exercice de vinification a donné naissance à ce vin complet et bien construit, destiné aux plus beaux desserts aux fruits jaunes ou exotiques.

40 gr./Litre

 Samson Vins  
Cherche Distributeur(s)

[www.vins-klée-henri.com](http://www.vins-klée-henri.com)  
[contact@vins-klée-henri.com](mailto:contact@vins-klée-henri.com)



16/20 ★★★



## Jacques Ziegler - "Prestige"

12,50€

Splendide robe vieil or à nuances ocrées, lumineuse. Premier nez très minéral, sur des notes d’hydrocarbure et de brûlés. L’aération laisse apparaître une timide expression fruitée (fruits blancs). Un bouquet à forte personnalité, qui ne laissera personne indifférent. Dès l’attaque, la bouche, puissante et très dense, annonce les ambitions de cette cuvée ambitieuse par sa concentration de matière, exubérante en saveurs fruitées (goyave, litchi, abricot) et dotée d’une acidité suffisante pour équilibrer le sucre résiduel. Longue finale, à la fois crémeuse et digeste,

pour un vin de caractère, qui a été très apprécié des dégustateurs.

45 gr./Litre

Cherche Distributeur(s) [www.vinsjacquesziegler.com](http://www.vinsjacquesziegler.com)  
[contact@vinsjacquesziegler.com](mailto:contact@vinsjacquesziegler.com) / [jacquesziegler78@orange.fr](mailto:jacquesziegler78@orange.fr)

Conversion  

16/20 ★★★



## Domaines Schlumberger - "Les Princes Abbés"

Très jolie robe paille, lumineuse et cristalline. Assez discret à l’ouverture, ce nez typé gagne ensuite en expression et complexité, mêlant dans une belle complicité les notes minérales, épicées (poivre, girofle), florales (fleurs musquées) et herbacées (géranium). Tout en charme et volupté, exprimant sans retenue la typicité variétale (gingembre, poivre blanc, abricot sec, miel fleuri), cette cuvée généreuse et étoffée propose un très bel équilibre sucrosité/acidité. L’ensemble se montre gourmand et se voit ponctué d’une finale de persistance appréciable.

25 gr./Litre

 Delhaize

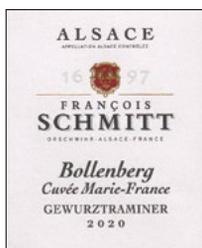
[www.domaines-schlumberger.com](http://www.domaines-schlumberger.com)  
[info@domaines-schlumberger.com](mailto:info@domaines-schlumberger.com)



Domaine Jacques Ziegler



15,5/20 ★★



**François Schmitt - Bollenberg  
"Cuvée Marie-France"**

11,50 €

Robe lumineuse, jaune éclatant et limpide. Particulièrement engageant et charmeur, ce bouquet suave associe les fragrances de fruits jaunes voire compotés (pêche, abricot, mirabelle), pâtisserie vanillée et épices douces.

Il invite à la dégustation. Digeste, rafraîchie par une belle acidité tonifiante, proposant une expression fruitée mûre et flatteuse, cette cuvée bien construite se montre très séduisante. Sa texture reste aérienne et aucune lourdeur n'envahit une finale élégante et de longueur appréciable, qui s'exprime sur l'abricot au sirop.

32 gr./Litre



SH Vins - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Anthée

[www.francoisschmitt.fr](http://www.francoisschmitt.fr)  
info@francoisschmitt.fr



15,5/20 ★★★



**Kress-Bléger - "Délice du Paradis"**

11,70 €



Très belle robe paille à doré éclatant. Flatteur mais restant actuellement quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le nez marie ensuite les notes subtilement fumées et biscuitées aux notes épicées (clou de girofle, gingembre) et d'agrumes mûrs. Savoureuse et gourmande, cette bouche voit son expression d'épices et son acidité équilibrer une matière mûre (fruits jaunes) et un sucre résiduel présent mais sans lourdeur. Les dégustateurs soulignent le profil friand et tonique d'un ensemble étoffé, doté d'une certaine opulence dans une finale persistante.

29 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.kress-bleger.com](http://www.kress-bleger.com)  
kress-bleger@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★



**Domaine Pierre Schillé - "Vogelgarten"**

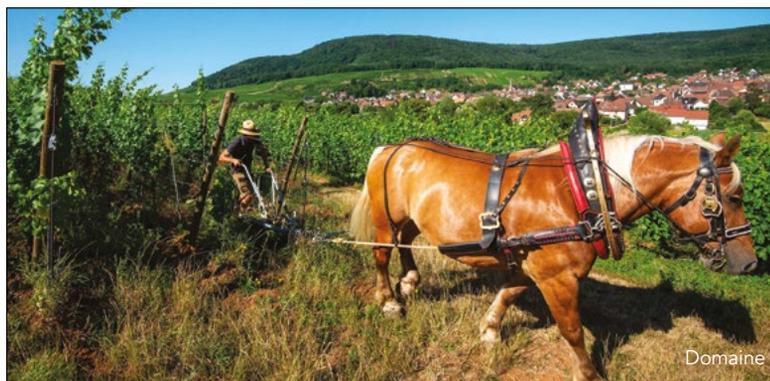
12,00 €

Belle présentation pour cette robe bouton d'or, lumineuse et engageante. Une fine note fumée et minérale s'exprime au premier nez. Ensuite se dévoilent les fragrances de fruits jaunes (abricot, pêche), assorties d'une touche miellée délicate. La bouche est à l'avenant. Richement dotée, dense et charmeuse, elle offre une complémentarité intéressante entre les saveurs poivrées, fruitées (litchi, banane) et de fine minéralité. La finale, ample et onctueuse, présente une subtile et agréable salinité.

35 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vinsalsaceschille.fr](http://www.vinsalsaceschille.fr) / 06/25.71.66.82  
vinsalsaceschille@wanadoo.fr



Domaine



François Schmitt

15/20 ★★★★★

## Domaine Haeffelin - "Cuvée Particulière"



Robe ensoleillée, limpide et de bel éclat. Premier nez marqué par les notes poivrées, avant de laisser place aux arômes de girofle, fruits exotiques (mangue, papaye) et abricot. Un ensemble démonstratif et charmeur. En bouche, ce vin est une friandise. Les saveurs de bons aux fruits (ananas, pêche) rivalisent d'expression, assorties d'une subtile touche épicée, l'ensemble étant soutenu et équilibré par une pointe d'acidité tonifiante en finale. Un vin complet et charmeur, au sucre résiduel très raisonnable.

15 gr./Litre

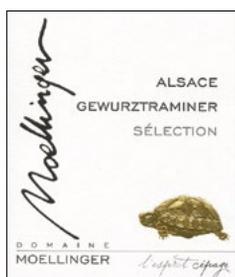
Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-haeffelin.com](http://www.domaine-haeffelin.com)  
info@domaine-haeffelin.com



15/20

★★★



## Domaine Moellinger

Robe pâle à légères nuances dorées, limpide et brillante. Le premier nez, rafraîchissant par ses notes d'agrumes (citron, mandarine), annonce un bouquet sans lourdeur. Des notes plus mûres de fruits jaunes (ananas, mangue) et quelques fragrances florales et herbacées (tilleul, acacia) complètent l'ensemble à l'aération. Un exercice de vinification maîtrisé a donné naissance à cette cuvée de belle typicité et concentration. De généreuses saveurs de fruits exotiques et de petits fruits secs dominent le milieu de bouche et la finale, savoureuse et énergique grâce à son acidité, rejoint le registre des épices.

24 gr./Litre

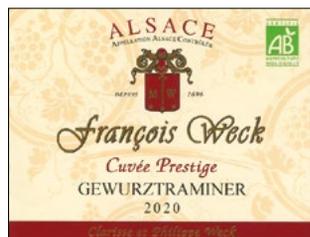
Vino Select  
Salon: Mouscron

[www.vins-moellinger.com](http://www.vins-moellinger.com)  
contact@vins-moellinger.com

Conversion

15/20 ★★★

## Weck François - "Cuvée Prestige"



Très belle robe or intense, de grand éclat. Les notes finement poivrées dominent l'ouverture, avant de laisser place à une expression fruitée (fruits jaunes et exotiques) de grande maturité. Quelques notes pâtisseries complètent l'ensemble à l'aération. Classique et typée, cette bouche savoureuse dotée d'un sucre résiduel prégnant, trouve son équilibre dans une expression épicée revigorante. Les saveurs de mangue et pêche compotée se livrent ensuite sans retenue et la finale, chaleureuse et opulente montre des épaules larges. Un vin riche et onctueux, à l'acidité quelque peu contenue.

31,4 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Douai

[www.vin-weck.fr](http://www.vin-weck.fr)  
contact@vin-weck.fr



Domaine Moellinger



Kaysersberg

15/20 ★★★

## Domaine Pierre Schillé - "Cuvée Réservee"

9,50€



Un beau jaune doré intense scintille dans cette robe lumineuse. Une puissante expression variétale s'exprime dès l'ouverture, illustrée par d'insistantes senteurs de fines épices, fruits exotiques et musc. Ce bouquet invite au voyage et à la dégustation. On a ici privilégié la douceur d'expression et la richesse opulente à la finesse de texture. Ce cru démonstratif se montre très charmeur par l'intensité de ses saveurs de fruits jaunes au sirop (pêche, abricot). Il est ponctué d'une finale de persistance correcte, à l'acidité quelque peu contenue toutefois. Une friandise.

30 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vinsalsaceschille.fr](http://www.vinsalsaceschille.fr) / 06/25.71.66.82  
vinsalsaceschille@wanadoo.fr

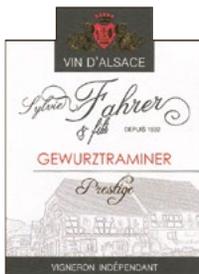


15/20

★★

## Sylvie Fahrer et Fils - "Prestige"

12,50€



Magnifique robe or paille très intense, lumineuse et cristalline. Sur la retenue à l'ouverture, ce nez privilégie la finesse (notes florales et finement herbacées, épices douces, fruits de la passion) à l'exubérance. Une agréable impression de fraîcheur invite à la dégustation. Tout en nuances et délicatesse, ce vin épuré associe distinction et texture aérienne. Un léger perlant est encore présent en milieu de bouche, ce qui n'empêche pas la générosité fruitée de s'exprimer (fruits jaunes, et exotiques). La fraîcheur reste présente jusqu'en finale grâce à l'acidité bien présente et l'ensemble présente un bel équilibre sucrosité/vivacité.

42 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Mormont

[www.fahrer-sylvie.com](http://www.fahrer-sylvie.com)  
direction@fahrer-fils.com



Pour débutants  
et œnophiles  
avertis  
Pour groupes  
de 8 à 30  
personnes

**Scéances dégustation**

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

Contactez  
**"Vins et Terroirs Authentiques":**  
Tél: 071/87.57.73  
[contact@vinsetterroirs.be](mailto:contact@vinsetterroirs.be)

16,5/20 ★★★★★

Domaine Hurst - "Vieilles Vignes"

12,00€



Robe vieil or nuances ocrées. Finesse et gourmandise se livrent d'emblée dans ce bouquet charmeur qui associe les effluves floraux aux senteurs de fruits exotiques. Une pointe d'épices et de miel complète une palette olfactive engageante. La bouche est ample et mature sur des saveurs de fruits jaunes et exotiques qui se livrent de concert. Du gras en milieu de bouche, une délicate acidité et une finale subtilement épicée (réglisse) ponctuent ce vin de gastronomie parfaitement vinifié. Bravo.

13,1 gr./Litre

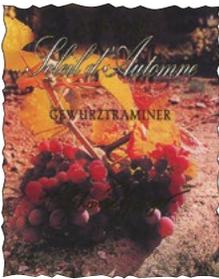
Cherche Distributeur(s)

www.hurst-shop.fr  
domaine@armand-hurst.fr



16,5/20

★★★



Alphonse Meyer et Fils "Soleil d'Automne"

16,50€

Belle robe doré intense à reflets vieil or. Ce bouquet puissant et mature associe les notes d'agrumes et fruits jaunes confits aux effluves de fruits secs (abricots, figue) et de miel. La bouche, très démonstrative, est ample et riche. La surmaturité de ce vin vendangé tardivement est prégnante. Une acidité parfaitement dosée et bien présente assure toutefois la fraîcheur et l'équilibre exemplaire d'une cuvée vinifiée avec maîtrise. La finale est large et longue à la fois sur les zestes d'agrumes confits. Un vin qui fait honneur à son cépage.

51 gr./Litre

Covisa - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Caen - Rouan - Salon agriculture de Paris

www.meyer-wines.fr  
contact@meyer-wines.fr



16/20

★★★★★



Philippe Brun - "Tradition"

6,45€

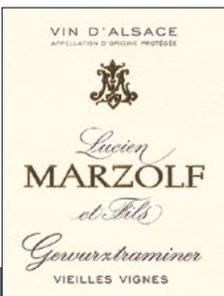
Belle présentation pour cette éclatante robe jaune de Naples. Le bouquet, assez expressif, associe des notes florales (lilas, rose blanche...), fruitée (mangue, lichee), épicées et légèrement grillées. Il s'affirme à l'aération et dévoile une délicate minéralité. La bouche, très aromatique, offre de nombreux atouts de concentration, fruité croquant et équilibre sucrosité/acidité. On apprécie également ses saveurs épicées et sa finale longiligne et revigorante délicatement saline. Une réussite.

18 gr./Litre

www.vinsphilippebrun.fr  
vins.brun@orange.fr

16/20 ★★★★★

Lucien Marzolf et Fils - "Vieilles Vignes"



Robe ensoleillée, or intense. Le bouquet délicatement parfumé, se révèle mûr et enveloppé sur les fruits jaunes et exotiques au sirop. Une pointe de miel confirme la douceur de l'ensemble. La bouche est plus démonstrative. Ample, riche et juteuse, elle offre un fruit particulièrement savoureux et croquant (fruits jaunes et agrumes confits). Une délicate acidité omniprésente est garante de fraîcheur et d'équilibre dans une cuvée très aromatique qui ne souffre d'aucune lourdeur. La finale de ce vin de gastronomie est large et longue à la fois. Bravo.

37,5 gr./Litre

Cherche Distributeur(s) www.domaine-marzolf.com marzolfucien@gmail.com / marzolfnathalie68@gmail.com



16/20 ★★★★★



Domaine Klein Brand - "Cuvée Lucas"

9,90€

Impressionnante robe vieil or à reflets cuivrés. Le bouquet est complexe et charmeur sur les fruits jaunes au sirop et les notes pâtisseries (tarte au flan, viennoiseries, millefeuille, brioche). Un ensemble gourmand qui éveille la curiosité. La bouche est ample et riche, très aromatique sur son panier de fruits (pruneau, poire au sirop, raisin de Corinthe...) et son sucre résiduel important. Une délicate acidité omniprésente et une finale salivante sur les agrumes confits sont garants de relief et d'équilibre. Une cuvée de gastronomie qui fait honneur à son cépage.

30 gr./Litre



Salon: Vresse-sur-Semois

www.klein-brand.fr  
kleinbrand@sfr.fr

Conversion

16/20 ★★★



Domaine "Le Freud" - "Bergweingarten"

13,80€

Eclatante robe ensoleillée, doré intense. Le bouquet, particulièrement ouvert et flatteur, fait la part belle à une chatoyante corbeille de fruits jaunes et exotiques mûrs voire confits (pêche, mangue, lichee...).

A l'aération s'exhalent de délicates fragrances épicées voire grillées. La bouche est ample et riche sur un fruité croquant qui s'exprime sans retenue. L'impression de gras et de sucre résiduel important ne nuit toutefois pas à l'équilibre de l'ensemble car la finale longiligne et suave est relevée par une délicate acidité et note épicée bienvenue.

28 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

Salons: Vitry en Artois - Epernay - Maily Champagne

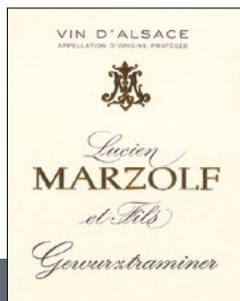
www.robert-freudreich-et-fils.com

robert.freudreich@wanadoo.fr

Conversion



15,5/20 ★★★★★



Lucien Marzolf et Fils

Eclatante robe bouton d'or intense. Le bouquet est ouvert et élégant. Cette friandise olfactive fait la part belle aux effluves floraux (rose, acacia, chèvre-feuille...) et fruités (agrumes et fruits exotiques) particulièrement engageants. La bouche est franche et salivante sur son fruité croquant (agrumes et fruits jaunes). On apprécie la concentration de matière, l'élégance et surtout l'équilibre sucre/acidité omniprésent de cette cuvée soulignée par une finale longiligne légèrement épicée. Une belle réussite.

13,5 gr./Litre

Cherche

Distributeur(s)

www.domaine-marzolf.com

marzolfucien@gmail.com / marzolfnathalie68@gmail.com



Domaine Klein Brand

Famille Marzolf



15,5/20 ★★★

### Domaine Marcel Freyburger - "Essentiel"

11,00€



Splendide robe doré intense. Le bouquet, assez expressif, est mature et profond. Les notes florales s'y expriment sans retenue, rapidement rejointes par un registre fruité gourmand (fruits blancs et exotiques) qui s'affirme à l'aération. La bouche de cette cuvée bien construite et correctement concentrée offre de nombreux atouts. De l'élégance, un fruité juteux et intact, une délicate acidité omniprésente et rafraîchissante. Une subtile minéralité et une finale longue et large à la fois sur ses saveurs épicées ponctuent une cuvée revigorante travaillée en finesse.

10 gr./Litre

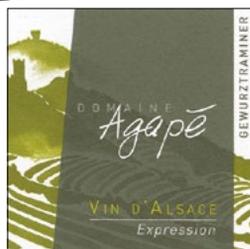
Cherche Distributeur(s)  
Salon: Spa

[www.freyburger.fr](http://www.freyburger.fr)  
info@freyburger.fr



15,5/20 ★★★

### Domaine Agapé



Belle présentation pour cette robe doré intense à vieil or. Le bouquet est ouvert, puissant et complexe sur des notes de fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, prune, pomme golden, sirop de Liège). Quelques notes miellées et de fruits secs s'immiscent à l'aération. La bouche est franche et savoureuse, très aromatique. On apprécie les saveurs fruitées, la vinosité d'un ensemble charnu et la juste acidité omniprésente et équilibrante. La finale est longue et suave sur les fruits secs et les raisins de Corinthe.

10 gr./Litre

La Cave du Sommelier - Soete Huis  
Cherche Distributeur(s)

[www.alsace-agape.fr](http://www.alsace-agape.fr)  
domaine@alsace-agape.fr

Conversion

15,5/20 ★★★

### Domaine Mittnacht Frères - "Les Terres Blanches"



Scintillante robe doré assez soutenu. Le bouquet printanier, délicatement parfumé et suave, fait la part belle à un insistant registre floral (chèvrefeuille, acacia, rose blanche...). Des notes vanillées et de confiseries complètent un ensemble féminin engageant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée épurée et salivante qui offre un fruité intact et surtout une délicate acidité omniprésente, garante de fraîcheur et d'équilibre. La finale est finement texturée et digeste, de longueur très appréciable.

16 gr./Litre

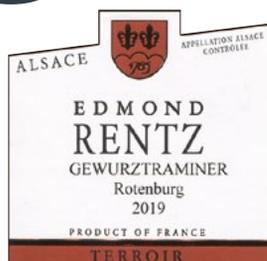
Horeca Services - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Strasbourg, Paris

[www.mittnachtfreres.fr](http://www.mittnachtfreres.fr)  
contact@mittnachtfreres.fr



15,5/20 ★★★

### Edmond Rentz - "Rotenburg"



Jolie robe ensoleillée doré éclatant. Le bouquet est profond et complexe. Aux notes florales du premier nez s'associent des fragrances de fruits jaunes et exotiques et des effluves pâtisseries et des épices douces. La bouche est franche et droite. Épurée et vigoureuse, elle offre des saveurs fruitées et épicées qui se livrent de concert dans un ensemble bien construit et équilibré. La finale, longue et large à la fois, affirme encore le caractère et le potentiel de garde d'une cuvée qui fait honneur à son terroir.

18,9 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.edmondrentz.com](http://www.edmondrentz.com)  
info@edmondrentz.com

Conversion

15,5/20

★★★



Domaine Karcher & Fils - "Cuvée Nathalie"

Splendide robe bouton d'or intense à nuances ocrées. Les fruits jaunes et exotiques se livrent sans retenue dans ce bouquet très ouvert, suave et charmeur. Des effluves pâtisseries (crème vanille, brioche) s'exhalent à l'aération. La bouche est ample, riche et grasse, sur les fruits jaunes au sirop. Une pointe d'épices titille les papilles gustatives et apporte une touche de vivacité à un ensemble richement doté au sucre résiduel important. La finale est longue et suave. Un vin de gastronomie qui sera le partenaire idéal d'un munster fermier ou d'un foie gras !

47 gr./Litre



Nature et Traditions - Recherche Distributeur(s)

Salons: Vins et Gastronomie de Lincen - Vins et Bières Dunkerke

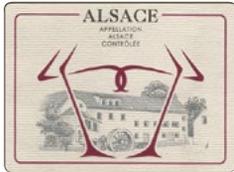
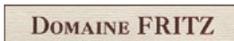
[www.vins-karcher.com](http://www.vins-karcher.com)

[info@vins-karcher.com](mailto:info@vins-karcher.com)



15,5/20

★★★



Domaine Fritz - "Cuvée de l'Ami Fritz"

15,50 €

Robe or intense à reflets ocrés. Tout en nuance et élégance, le bouquet délicat parfumé associe les effluves floraux à un fruité généreux (fruits jaunes et exotiques). Une pointe d'épices douces complète une palette olfactive prometteuse. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée suave et fondue. Epurée et précise sur son fruité juteux, elle séduit par sa finesse de trame et son élégance. Une juste acidité fait écho au sucre résiduel dans un ensemble tout en dentelle ponctué par une finale longiligne et élancée.

32 gr./Litre

Recherche Distributeur(s)

[www.domaine-fritz.fr](http://www.domaine-fritz.fr)

[contact@domaine-fritz.fr](mailto:contact@domaine-fritz.fr)



15/20

★★★★



Gilbert Meyer "Sélection Vieilles Vignes"

7,50 €

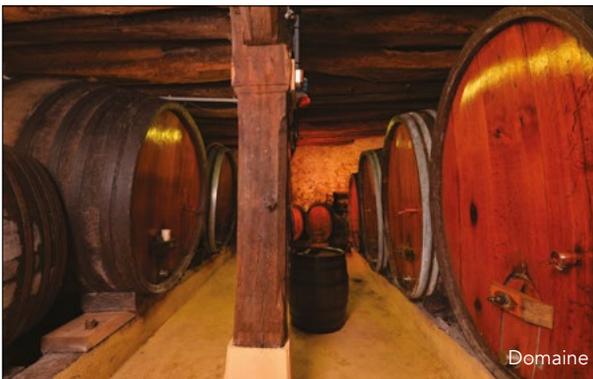
Éclatante robe ensoleillée, doré intense. Le bouquet est délicatement parfumé et suave. La confiserie, les fleurs sucrées et les notes pâtisseries voire vanillées s'y expriment de concert dans un ensemble harmonieux. La bouche tient les promesses du nez avec son fruité juteux et croquant, sa concentration appréciable et surtout son équilibre gras/sucrosité/acidité au rendez-vous d'une cuvée très aromatique et séduisante ponctuée d'une finale salivante relevée par une pointe d'épice revigorante. Une réussite.

12 gr./Litre

Recherche Distributeur(s)

[www.vins-alsace-gilbertmeyer.fr](http://www.vins-alsace-gilbertmeyer.fr)

[dubs.laurence@orange.fr](mailto:dubs.laurence@orange.fr)



Domaine



Karcher & Fils

15/20

★★★★



### Philippe Brun - "Sédution"

7,90€

Eclatante robe jaune de Naples. Le bouquet est délicatement parfumé, élégant et suave sur ses fragrances florales qui laissent rapidement place à une corbeille de fruits bien garnie (raisin frais, pêche, poire, mangue, lichée...). Tout est en place dans cette cuvée gourmande et finement texturée. Du gras et de la sucrosité dans un ensemble qui trouve son équilibre grâce à une délicate acidité omniprésente jusqu'en fin de bouche. Un vin bien construit et salivant en finale sur les zeste d'agrumes.

36 gr./Litre

[www.vinsphilippebrun.fr](http://www.vinsphilippebrun.fr)  
vins.brun@orange.fr

15/20

★★★★



### Mathieu Lichtlé

8,00€

Robe paille à légèrement ocré. Le bouquet printanier est particulièrement élégant et gourmand. Les notes florales, de fruits jaunes et exotiques s'y exhalent de concert. Une friandise olfactive ! La bouche confirme sans attendre l'impression du nez. Un fruité chatoyant et intact, une belle concentration de matière et un équilibre sucrosité/acidité sont au rendez-vous. La finale de cette cuvée bien construite est longiligne et salivante sur un léger perlé naturel.

22 gr./Litre

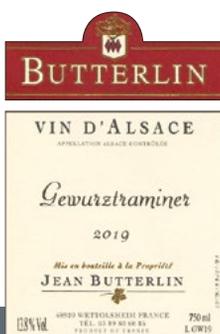
Cherche Distributeur(s)

[www.vignoblelichtle.com](http://www.vignoblelichtle.com)  
earl.mathieu.lichtle@gmail.com



14,5/20

★★★



### Jean Butterlin

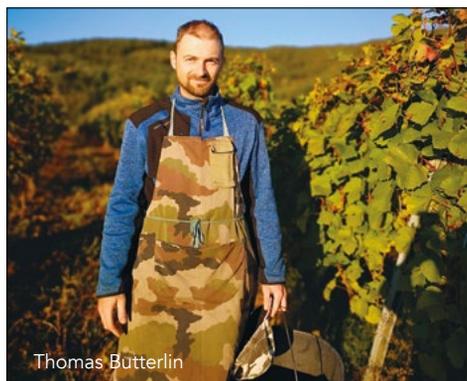
8,90€

Chatoyante robe bouton d'or intense. Le bouquet féminin est parfumé et charmeur. Les effluves floraux et les notes de confiseries (bonbons Napoléon, guimauve, violette,...) s'y associent harmonieusement. A l'aération se dévoile une pointe d'épices et de fruits secs à coque. La bouche est franche, bien construite et équilibrée sur une délicate acidité omniprésente très rafraîchissante. Plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée gouleyante et digeste est ponctuée par une finale salivante où l'on retrouve de délicates saveurs épiceées.

10 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.butterlin.fr](http://www.butterlin.fr)  
info@butterlin.fr



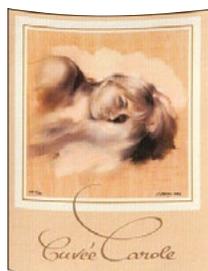
Thomas Butterlin



Philippe Brun

17/20

★★★



### Jean Sipp - "Cuvée Carole"

Splendide robe lumineuse, or étincelant. Sans attendre, les notes confites et de pâtisseries aux fruits jaunes voire exotiques s'emparent de ce nez richement doté. Le zeste d'agrumes s'exprime au fil de l'aération (orange sanguine, mandarine). Ce vin de haute tenue a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa puissance aromatique, la fraîcheur incisive apportée par un support d'acidité omniprésent, la richesse de ses saveurs fruitées (mangue, ananas, abricot caramélisé) et la persistance de sa finale. Le sucre résiduel important fait sans difficulté face aux éléments susceptibles de l'équilibrer. Superbe travail.

65,3 gr./Litre



Le Comptoir des Vins  
Finesse - Mouchart et Fils

[www.jean-sipp.com](http://www.jean-sipp.com)  
domaine@jean-sipp.com

Conversion

16,5/20 ★★★★★



### Jean-Claude Gueth - "Veilleur de Nuit"

16,00 €

Robe très intense, vieil or éclatant à reflets ocrés. Extrêmement complexe et de grande profondeur, ce bouquet évoque ouvertement un registre d'abricot et de pêche confits, associé aux notes de cannelle et de miel. Un ensemble très parfumé, qui évoque une vendange tardive. Ce vin confit et puissant mais conservant une grande distinction livre une bouche extrêmement fruitée où s'associent dans une parfaite harmonie les saveurs de fruits au sirop (mirabelle, abricot). Une acidité omniprésente harmonise et équilibre le tout. La finale, savoureuse et tonique, charmeuse par son sucre résiduel mais digeste, séduit également par sa persistance. Bravo !

31 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.vin-alsace-gueth.com](http://www.vin-alsace-gueth.com)  
cave@vin-alsace-gueth.com

16,5/20 ★★★★★



### Paul Blanck & Fils - "Altenbourg"

18,00 €

Très belle robe ensoleillée à reflets bouton d'or brillants. Profond, distingué et complexe, ce bouquet expressif associe les notes épicées (girofle, gingembre, poivre blanc) aux senteurs de fruits mûrs voire au sirop (pêche, abricot). Fine touche miellée à l'aération. Ce vin complet et richement doté a emporté les suffrages. Sa densité de matière et sa maturité témoignent de son ambition. De puissantes saveurs de fruits jaunes au sirop (mirabelle, abricot, pêche) rivalisent d'expression avec le registre épicé classique qui apporte la tension nécessaire pour équi-

librer l'ensemble. Ce cru fait honneur au cépage qu'il représente. Bravo !

23 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.blanck.com](http://www.blanck.com)  
info@blanck.com



Muriel Gueth



Philippe et Frédéric Blanck

16/20 ★★★★★



André Vielweber - "Muehlforst"

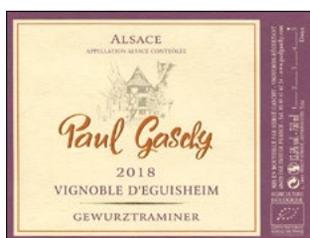
11,60€

Superbe robe jaune ocré de grand éclat. On se trouve d'emblée sous le charme de ce bouquet de grande complexité, qui associe dans une parfaite harmonie les arômes de zestes d'agrumes confits (mandarine, citron), vanille, cire d'abeille, raisin de Corinthe et abricot. Particulièrement digeste et expressive, cette bouche savoureuse délivre une grande fraîcheur tactile, qui équilibre son sucre résiduel. Les saveurs de fruits blancs et d'agrumes sont rejointes par quelques fines épices et la finale, distinguée, s'étire en longueur en préservant la vivacité de l'ensemble. Un vin racé, construit davantage sur l'élégance que sur l'opulence. 28 gr./Litre

06/25.94.29.82  
andre@vielweber.fr



16/20 ★★★★★



Paul Gaschy - "Vignoble d'Eguisheim"

12,00€

Un beau jaune-vert mordoré irisé cette robe brillante et limpide. De superbes effluves de zestes d'agrumes confits (kumquat, pamplemousse, mandarine) envahissent ce bouquet rafraîchissant et confit à la fois. Une touche de miel et de cire d'abeille complète l'ensemble à l'aération. Ce vin richement doté a bien intégré son sucre résiduel important. Le support d'acidité omniprésent et le registre épice apportent la vivacité et la tension nécessaire pour équilibrer les saveurs de fruits jaunes compostés et de fruits exotiques. La finale, digeste et épurée, séduit par sa persistance et sa complexité aromatique. Bravo ! 56 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Soumagne

www.paulgaschy.com  
contact@paulgaschy.com



16/20 ★★★



Ostermann - "Cuvée Valérie"

15,00€

Robe jaune-vert mordoré de grand éclat. Premier nez actuellement assez discret voire retenu puis l'aération ouvre le bouquet aux classiques notes de fruits jaunes compostés et d'épices. Un ensemble subtil et aérien. La bouche contraste avec la légèreté du bouquet par son profil séveux et racé, dans le registre du zeste d'agrumes confit (orange, mandarine). L'acidité est au rendez-vous pour équilibrer le sucre résiduel et la finale, puissante et élégante à la fois, jouit d'une belle persistance. Un exercice de vinification maîtrisé pour ce vin sans aucune lourdeur. 40 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Gembloux

www.domaineostermann.fr  
domaineostermann@sfr.fr



15,5/20

★★★★★



Albert Ziegler - "Cuvée Anne-Cécile"

7,80€

Robe jaune pâle à doré, limpide et scintillante. Ce bouquet profond, démonstratif et charmeur s'apparente à un panier gourmand de fruits. On y apprécie les notes de pêche et poires au sirop, accompagnées d'une touche de pâtisserie vanillée à l'abricot. Une invitation à la dégustation! La bouche ne déçoit pas. Son expression fruitée confite (abricot, mirabelle, agrumes) trouve l'équilibre dans une acidité bien présente et tonifiante. La texture se montre à la fois enveloppée et énergique et la finale, salivante, donne envie d'y revenir. Un vin très bien construit. 25 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Longwy

www.albert-ziegler.fr  
ziegler.voelklin@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★



### Klein Brand - "Prestige"

7,80 €

Jolie robe bouton d'or, limpide et brillante. Le bouquet se montre fin et profond, mêlant les senteurs de fines épices, fruits blancs et jaunes mûrs.

Une subtile touche fumée complète l'ensemble à l'aération. Attaque de belle typicité variétale, mêlant les notes épicées (poivre, gingembre) au registre des fruits exotiques (litchi, mangue). Le milieu de bouche confirme la maturité de l'ensemble; il se voit équilibré par une acidité garante de légèreté et de fraîcheur. Un cru bien construit, sans aucun excès de lourdeur, ponctué d'une finale agréablement persistante, sur de fins amers.

17 gr./Litre



Salon: Vresse-sur-Semois

[www.klein-brand.fr](http://www.klein-brand.fr)  
kleinbrand@sfr.fr

Conversion

15,5/20

★★★★



### Heimberger - Cave de Beblenheim "Vieilles Vignes"

9,50 €

Jolie robe jaune paille. Le registre épicé (gingembre, poivre, girofle) domine l'ouverture, avant de laisser place à quelques effluves de miel, cire d'abeille et abricot sec. Les dégustateurs ont souligné le très bel équilibre vivacité/moelleux de cette cuvée bien construite, dont les saveurs fruitées mûres (pêche, poire, abricot) se voient rejointes par un registre épicé bien présent (poivre blanc, gingembre). Une finale tendue et rafraîchissante, ponctue ce vin distingué et sans lourdeur, fruit d'un bel exercice de vinification.

22 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)

[www.cave-beblenheim.com](http://www.cave-beblenheim.com)  
info@cave-beblenheim.com

15,5/20

★★★★



### Hertzog - "Sainte Cécile"

9,90 €

Superbe robe jaune ocré soutenu, à nuances ambrées. Les dégustateurs soulignent la complexité et l'intensité de ce nez démonstratif, dont les senteurs fruitées très mûres (reine-claude, pêche de vigne, abricot) s'associent à une minéralité bien présente. Entrée de bouche pleine et harmonieuse, suave, dont le sucre résiduel semble parfaitement intégré et mesuré. Ensuite, l'intensité aromatique s'impose (fruits jaunes et exotiques), dans un ensemble doté d'un bel équilibre acidité/gras, ponctué d'une finale digeste et agréablement persistante.

25 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-alsace-hertzog.fr](http://www.vins-alsace-hertzog.fr)  
sylvainhertzog@gmail.com



15,5/20 ★★★



## Domaine de l'Envol - "Dorfburg"

13,00 €

Robe jaune paille intense, cristalline. Le premier nez, minéral et fumé, se voit ensuite rejoint par de flatteuses senteurs de fruits jaunes et agrumes mûrs. Quelques épices complètent l'ensemble. Un bouquet éloquent et engageant. L'entrée de bouche révèle sans attendre un sucre résiduel prégnant, souligné par les saveurs compotées d'abricots et de pêches. La texture grasse et charmeuse domine ensuite, sans lourdeur toutefois et la finale, agréablement persistante, livre une fine mais perceptible touche saline. Un vin bien construit et très aromatique.

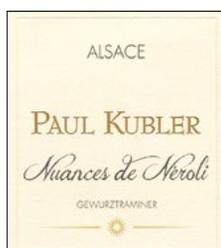
25 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Jurbize

[www.domainedelenvol.fr](http://www.domainedelenvol.fr)  
contact@domainedelenvol.fr



15,5/20 ★★



## Paul Kubler - "Nuances de Néroli"

14,00 €

Robe jaune sable de bel éclat. De puissantes notes de poire mûre envahissent l'ouverture, avant d'être complétées par les arômes enjôleurs de fruits au sirop (abricot, pêche de vigne) et de confiserie. Un bouquet de grand charme, qui invite au voyage. Les dégustateurs soulignent de concert la distinction et l'équilibre de cette cuvée bien construite, dont la typicité aromatique (fruits jaunes et exotiques, délicates épices) n'a d'égal que l'équilibre sucrosité/fraîcheur. L'ensemble se montre fondu et onctueux mais sans aucune lourdeur; il se voit ponctué d'une longue finale de belle ampleur. Bel exercice de vinification, au service de l'élégance.

25 gr./Litre

Cherche Distributeur(s) Flandres et Bruxelles  
Salon: Vresse sur Semois

[www.paulkubler.com](http://www.paulkubler.com)  
contact@paulkubler.com



15,5/20 ★★



## Cave de Ribeauvillé - Réserve - "Lieu-Dit Burg"

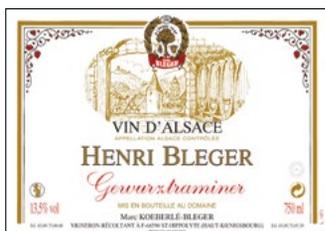
Superbe robe bouton d'or éclatant. Tout en charme et enveloppement, ce bouquet complexe et suave marie les arômes de vanille, fruits au sirop (pêche, poire, abricot) et de pâtisserie. Une touche de cire et finement miellée apparaît à l'aération. Une invitation à la dégustation! Onctueuse et dotée d'une matière fruitée (fruits jaunes et exotiques) de grande maturité, cette cuvée très aromatique se voit soutenue par une délicate acidité bienvenue pour équilibrer sa richesse de matière. Le milieu de bouche témoigne d'une grande opulence et la finale, ample et large, rejoint les fruits confits dans sa persistance. Un vin massif mais qui conserve de l'élégance.

65 gr./Litre

[www.vins-ribeauville.com](http://www.vins-ribeauville.com)  
yves.baltenweck@cave-ribeauville.com



15/20 ★★★



## Henri Bléger - "Cuvée Prestige"

9,40€

Belle robe très soutenue, jaune ocré éclatant. Sans attendre, les arômes de raisin de Corinthe, cire d'abeille et abricot confit envahissent un bouquet démonstratif et de grande maturité. L'entrée de bouche confirme sans attendre le profil confit et très fruité du bouquet. Puissante, dotée d'un sucre résiduel très présent, elle ne pêche par aucun excès de lourdeur grâce à ses notes épicées et une fine acidité qui soutient l'ensemble. Le profil de ce vin savoureux reste toutefois ample et opulent, privilégiant le moelleux à la finesse. Un cru riche et enveloppé.

51 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-koeberle-bleger.fr](http://www.vins-koeberle-bleger.fr)  
henri.bleger@orange.fr



15/20

★★



## Roger Jung & Fils - "Vieilles Vignes"

11,70€

Éclatant robe ensoleillée à nuances or intense. Le registre floral très parfumé de l'ouverture (fleurs blanches suaves) laisse rapidement place à de puissants arômes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). Un nez très mûr et enjôleur. On apprécie l'équilibre sucrosité/acidité de cette cuvée ample et riche, dont l'expression fruitée bien mûre et presque compotée (abricot, mirabelle) envahit le milieu de bouche. Une fine salinité apparaît dans une finale de texture grasse, agréablement persistante. Un vin complet.

19 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-roger-jung-et-fils.fr](http://www.vins-roger-jung-et-fils.fr)  
contact.rjung@orange.fr



15/20 ★★



## Clos Ste Apolline - "Bollenberg"

13,00€

Superbe paille à nuances légèrement ocrées. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, ce nez suave livre ensuite une palette aromatique classique, où se mêlent des arômes de grande douceur (pâtisserie aux fruits jaunes, vanille, épices douces). Les dégustateurs ont apprécié la délicatesse de texture et le profil digeste et aérien de cette bouche élégante, dont la maturité fruitée (agrumes, mirabelle, pêche) se voit équilibrée de l'attaque à la finale par une jolie acidité vivifiante. Un vin tout en nuances et sans aucune lourdeur, au sucre résiduel bien intégré, parfait pour l'apéritif.

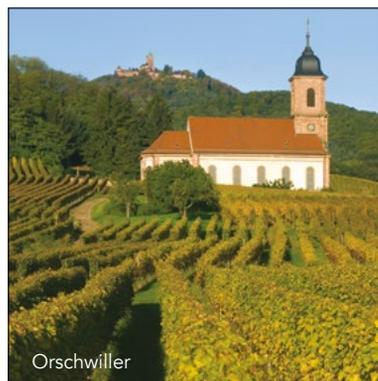
21 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Lille - Paris - Strasbourg - Dunkerke - Reims

[www.bollenberg.com](http://www.bollenberg.com)  
apollinemeyer@bollenberg.com



Domaine Henri Bléger



Orschwiller

Bergheim  
fête le Gewurztraminer  
les 30 et 31 juillet 2022

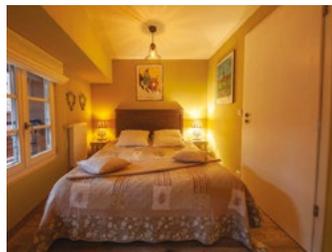


Recommandé  
par VTA



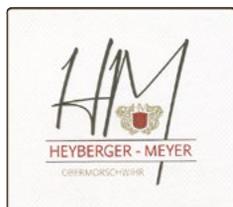
Les Gîtes du Lakmi vous accueillent au cœur de l'Alsace  
Goûtez à l'authenticité et aux traditions alsaciennes et résidez dans notre maison vigneronne  
du 17ème siècle dans le charmant village médiéval de Bergheim

## Le Loft du Lakmi



Jean Kubler • 8 Rue des Vignerons • 68750 Bergheim • Tél: 06 65 29 58 21  
www.gites-lakmi.fr • kublerjean@gmail.com

14,5/20 ★★★



GEWURZTRAMINER  
Cuvée Seppi

VINS D'ALSACE

## Heyberger-Meyer - "Cuvée Seppi"

7,00 €

Robe jaune doré de belle brillance. Premier nez à forte personnalité, associant les notes herbacées, minérales et de géranium. Ensuite, le bouquet gagne en charme et expression de fruit, s'exprimant sur l'abricot, la pâte de coing et les fruits secs. Puissant et complexe. Dans un style riche et de texture enveloppante, cette cuvée chaleureuse confirme dès l'attaque sa grande maturité de matière (fruits jaunes compotés). Quelques épices s'associent au fruit et la finale, large et enrobée, est relevée par de fins amers équilibrants. Un vin enjôleur.

20 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.heyberger-meyer.fr](http://www.heyberger-meyer.fr)  
[heybergermeyer@orange.fr](mailto:heybergermeyer@orange.fr)



14,5/20

★★



## Hertzog - "Le Bild"

8,30 €

Des reflets vieil or éclatants irisent cette robe intense et lumineuse. La maturité du fruit s'exprime d'emblée dans ce bouquet marqué par les fruits exotiques et de la passion (litchi, goyave, ananas). Quelques touches épicées apparaissent au fil de l'aération. Un bouquet enveloppé, typé et charmeur. Par son onctuosité, la bouche confirme dès l'attaque le profil doux du bouquet. Le registre des fruits jaunes mûrs et exotiques s'y exprime sans retenue. On apprécie l'opulence et la richesse d'un ensemble au profil enrobé, soutenu par une discrète et bienvenue acidité en finale.

10 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.vins-alsace-hertzog.fr](http://www.vins-alsace-hertzog.fr)  
[sylvainhertzog@gmail.com](mailto:sylvainhertzog@gmail.com)



14,5/20 ★★



## Mathieu Lichtlé - "Cuvée Mathis"

9,50 €

Splendide robe jaune ocré soutenu. Moyennement expressif à l'ouverture, le nez offre ensuite de fines senteurs de fruits secs, abricot confit et délicates épices poivrées à l'aération. Associant le moelleux lié à la sucrosité aux saveurs épicées revigorantes (poivre, gingembre), ce vin riche et opulent livre un milieu de bouche plus en onctuosité qu'en vivacité. La fraîcheur est de retour en finale, grâce à une pointe d'acidité bienvenue. Cette bouche évolutive propose une typicité variétale intéressante par l'association des registres fruités et épicés.

34 gr./Litre

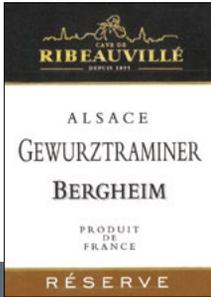
Cherche  
Distributeur(s)

[www.vignoblelichtle.com](http://www.vignoblelichtle.com)  
[earl.mathieu.lichtle@gmail.com](mailto:earl.mathieu.lichtle@gmail.com)



Hunawihr

16/20 ★★★★★



Cave de Ribeauvillé - Réserve - "Bergheim"

Robe ensoleillée, jaune or éclatant. Un panier de fruits exotiques et de la passion s'empare d'emblée de ce bouquet suave et enrobé (ananas, litchi, mangue). Quelques notes biscuitées et de pâtisserie (frangipane, tarte aux abricots) complètent un ensemble engageant. Parmi les atouts de ce vin ambitieux et sérieusement construit, on retrouve d'expressives saveurs de zestes d'agrumes confits et de beaux amers qui conjuguent leurs qualités pour équilibrer un sucre résiduel bien présent mais dénué de toute lourdeur. Ce cru étoffé et vigoureux propose une finale épicée et persistante, qui ponctue avec énergie un ensemble possédant de belles qualités. 45gr./Litre

www.vins-ribeauville.com  
yves.baltenweck@cave-ribeauville.com



15,5/20 ★★★



Château d'Orschwihr - "Hueben Steinbach"

14,50 €

Des reflets vieil or presque ocrés scintillent dans cette robe lumineuse. Particulièrement mûr et enrobé, le nez exhale rapidement des arômes de miel, cire encaustique et raisin de Corinthe. Les fruits secs (abricot) complètent la palette aromatique à l'aération. L'expression fruitée est très soutenue en bouche. Dès l'attaque, les fruits jaunes compotés (nectarine, pêche) et exotiques (ananas, mangue) rivalisent d'expression dans une bouche onctueuse mais qui conserve une certaine fraîcheur grâce à son support d'acidité discret mais présent. Ce cru doux se montre réellement charmeur et se voit ponctué d'une finale confite de longueur appréciable. 36 gr./Litre

Alsavins - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Strasbourg - Paris

www.chateau-or.com  
contact@chateau-or.com



15,5/20

★★★



Jean Sipp - "Vieilles Vignes"

Somptueuse robe jaune doré intense, limpide et scintillante. Le premier nez laisse s'exprimer une délicate minéralité, qui cède rapidement la place aux notes pâtisseries charmeuses (fruits jaunes et exotiques, vanille). La sucrosité de ce vin de haute maturité (mangue, ananas, abricot au sirop) se voit équilibrée par les épices bien présentes (poivre blanc) et une texture aérienne et distinguée qui rend le vin très digeste et porteur d'une belle énergie. On a ici privilégié l'élégance à l'opulence et les dégustateurs ont apprécié ce choix !

37,98 gr./Litre

Le Comptoir des Vins  
Finesse - Mouchart et Fils

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

Conversion Bio HVE



Eguisheim

© CIVA - Zverdon

15/20 ★★★★★



**Fahrer-Ackermann**  
**"Terroir du Haut Koenigsbourg"**

10,40 €

Robe bouton d'or, à reflets vieil or. Une grande maturité de fruit se dégage sans attendre de ce bouquet démonstratif et enveloppé. On y retrouve d'agréables notes de litchi et abricot au sirop, assorties de fleurs blanches suaves et parfumées. Cette cuvée flatteuse au sucre mesuré et bien intégré dans la matière propose une bouche équilibrée, qui confirme dès l'attaque la prégnance d'un fruité mûre (fruits jaunes), rejoint par une touche de miel et de raisin de Corinthe. En finale, de beaux amers (fruits secs) apportent une touche de fraîcheur. Un cru bien construit.

16 gr./Litre

Cherche  
 Distributeur(s)

[www.fahrer-ackermann.fr](http://www.fahrer-ackermann.fr)  
[vincent.ackermann@wanadoo.fr](mailto:vincent.ackermann@wanadoo.fr)



15/20 ★★★



**Domaine Martin Jund - "Hinterburg"**

14,00 €

Jolie robe ensoleillée et de belle brillance. Les senteurs de miel et de cire d'abeille s'invitent au premier nez, avant de laisser s'exprimer quelques effluves d'abricot confit et de fruits secs. Charme et volupté se donnent rendez-vous dans cette bouche assez onctueuse, dans laquelle les saveurs de fruits jaunes et exotiques se livrent sans retenue. L'ensemble se montre tonique et vigoureux grâce au registre des épices, et la finale séduit par son allongement et son profil salivant.

7 gr./Litre

Cherche  
 Distributeur(s)

[www.martinjund.com](http://www.martinjund.com)  
[martinjund@hotmail.com](mailto:martinjund@hotmail.com)



Domaine Trimbach

16,5/20 ★★★★★



**Domaine Armand Hurst**  
**"Baronne Tonia de Turckheim"**

14,90 €

Belle robe paille, lumineuse et engageante. Extrêmement charmeur et enveloppé par sa maturité fruitée aboutie, le bouquet délivre sans attendre une belle complémentarité entre notes de fruits au sirop (pêche de vigne, mirabelle, abricot) et de fruits exotiques (litchi, mangue). Ample et onctueuse, richement dotée, cette cuvée de grande noblesse confirme les promesses de maturité et de charme du nez. L'expression d'un fruité exubérant et mature mais sans aucune lourdeur domine un ensemble épanoui et salivant, ponctué d'une longue finale élancée très élégante. Bravo !

15,9 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.hurst-shop.fr](http://www.hurst-shop.fr)  
domaine@armand-hurst.fr

Conversion **HVE**

16/20 ★★★



**Trimbach - "Réserve"**

Robe bouton d'or éclatant, scintillante et limpide. Une décoction de fruits jaunes et d'agrumes confits s'exprime dans ce puissant bouquet charmeur, qui invite à la dégustation par ses notes pâtisseries et vanillées. Un support d'acidité bien présent apporte la touche de fraîcheur nécessaire à ce vin franc et épuré, de texture à la fois enveloppée et digeste, qui confirme en bouche la prégnance des saveurs de mirabelle, reine-claude et abricot. L'équilibre et l'harmonie sont au rendez-vous et la finale, agréablement persistante, se montre longiligne.

8,7 gr./Litre



[www.trimbach.fr](http://www.trimbach.fr)  
contact@trimbach.fr



15,5/20 ★★★



**Fahrer-Ackermann - "Cuvée Théa"**

12,20 €

Jolie robe jaune doré brillant, engageante.

Le nez se révèle très flatteur, par la douce association de notes florales parfumées (chèvrefeuille, lilas) et de fruits au sirop (poire, pêche). Equilibre et suavité sont au rendez-vous de ce vin précis et digeste, dont la sucrosité est bien intégrée dans la matière, équilibrée par un support d'acidité rafraîchissant. Le registre des fruits jaunes se confirme, assorti d'une touche vanillée et de confiserie (bonbon à l'ananas). Un vin enjôleur et étoffé.

30 gr./Litre

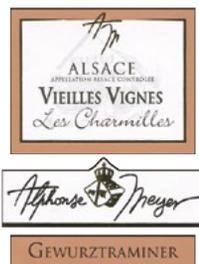
Cherche Distributeur(s)

[www.fahrer-ackermann.fr](http://www.fahrer-ackermann.fr)  
vincent.ackermann@wanadoo.fr



15,5/20

★★★



**Alphonse Meyer - Vieilles Vignes**  
**"Les Charmilles"**

12,50 €

Jolie robe jaune sable à reflets jaune or brillant. L'empreinte minérale est présente dès l'ouverture dans ce bouquet démonstratif, qui se complète ensuite de notes de fruits jaunes mûrs et de zestes d'agrumes (abricot, orange). Salivante et dotée d'un très bel équilibre sucrosité/fraîcheur, cette harmonieuse offre une texture ample et riche mais très élégante, où les saveurs fruitées (pêche, abricot) se mêlent aux fines épices. L'ensemble se resserre en finale sur de fins et agréables amers et y livre une persistance appréciable et finement saline.

8 gr./Litre



Covisa - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Caen - Rouan - Salon agriculture Paris

[www.meyer-wines.fr](http://www.meyer-wines.fr)  
contact@meyer-wines.fr



15,5/20

★★★

François Schwach - Terre d'Expressions "Muehlforst"

13,60 €



Très jolie robe ensoleillée, jaune citron éclatant. Particulièrement charmeur par ses puissantes senteurs de fruits blancs et jaunes compotés voire au sirop (poire, abricot, nectarine), ce bouquet suave invite au voyage. Touche de miel et d'ananas à l'aération. Les épices et l'acidité confèrent de la vigueur à cette cuvée franche et charmeuse, dont l'expression fruitée se révèle intense et de grande maturité (fruits jaunes et exotiques). Malgré le sucre résiduel important, aucun excès de lourdeur ou de mollesse ne vient perturber l'équilibre onctuosité/vivacité de cette cuvée très bien construite, ponctuée d'une finale salivante, digeste et persistante.

30 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.schwach.com](http://www.schwach.com)  
info@schwach.com



15/20

★★★

Sick Dreyer

10,00 €



Robe jaune pâle à reflets verdâtres, étonnamment claire. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, ce nez délicat et frais livre ensuite une harmonieuse association de notes florales et de fruits blancs mûrs (poire, prune). Un bouquet de grande jeunesse encore. Les dégustateurs ont apprécié la délicatesse de texture, le fruité encore intact et presque juvénile (pêche au sirop, abricot, mangue) et l'équilibre onctuosité/fraîcheur de cette cuvée franche et savoureuse, portée par une belle acidité jusqu'en finale. Un vin ciselé, qui a parfaitement intégré son sucre résiduel.

26 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

Salons: Toernich - Vignerons Indép. de Lille, Paris, Strasbourg, Reims

[www.sick-dreyer.com](http://www.sick-dreyer.com)  
domaine@sick-dreyer.com



14,5/20

★★

André Vielweber - "Vieilles Vignes"

11,60 €



Robe paille, brillante et limpide. Un nez très discret voire retenu, qui livre à l'aération de subtiles et flatteuses senteurs de confiserie (bonbons aux fruits jaunes) et d'épices douces. Ce vin suave et chaleureux, de texture grasse et enveloppante, s'exprime ouvertement dans le registre des fruits compotés et de la pâtisserie. La fraîcheur apparaît toutefois en finale grâce à une fine acidité bienvenue. Une cuvée opulente et riche, au fruité très mûr et intact, de persistance agréable en finale.

40 gr./Litre

06/25.94.29.82  
andre@vielweber.fr



Trimbach



Hugel

16,5/20 ★★★

Trimbach - "Seigneurs de Ribeaupierre" 2015



Splendide robe ensoleillée, bouton d'or intense. Une corbeille de fruits bien garnie s'exprime d'emblée dans ce bouquet démonstratif et charmeur. Les fruits jaunes (pêche de vigne, abricot...) et exotiques (mangue, lichee...) se livrent de concert. L'aération laisse apparaître des effluves de fruits secs à coque et de fine minéralité dans un ensemble suave qui invite à la dégustation. La bouche est franche et juteuse, sur un fruité intact et salivant. Des saveurs épicées apportent nervosité et fraîcheur à une cuvée de gastronomie qui traverse parfaitement les années. Finale équilibrée, longue et revigorante. Bravo.

24 gr./Litre



www.trimbach.fr  
contact@trimbach.fr



16/20 ★★

Famille Hugel - "Grossi Laüe" - 2012



Robe jaune de Naples pâle, éclatante et limpide. Le bouquet d'une grande jeunesse olfactive est délicatement parfumé et élégant sur les agrumes (pamplemousse, pomelo), les fruits exotiques et la confiserie. Une pointe de minéralité se dévoile à l'aération. Un ensemble plus en délicatesse qu'en démonstration. La bouche tient les promesses du nez tant par sa finesse de texture et sa suavité que par l'étoffe de ses saveurs fruitées intactes. Les dégustateurs soulignent sa vigueur qui témoigne d'une belle évolution et d'un sucre résiduel modéré et parfaitement intégré.

La finale, très digeste, est longiligne et légèrement épicée.

20 gr./Litre



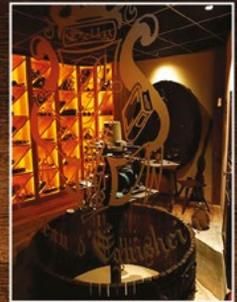
De Koninck - Rob - Magnus Wijnen - Général Store - Monard  
Cherche Distributeur(s)

www.hugel.com  
jf@hugel.com



Caveau d'Eguisheim  
Restaurant traditionnel

1 & 3, Place du Château Saint-Léon  
68 420 Eguisheim - Tél : +33 (0)3 89 41 85 72  
Fermé mercredi et jeudi



Site: www.caveau-eguisheim.fr

Mail: contact@caveau-eguisheim.fr



www.facebook.com/caveau.eguisheim



17/20 ★★★★★



### Jean-Marie Haag - Zinnkoepfle

Jolie robe jaune or scintillant. Fraîcheur et élégance se donnent rendez-vous dans ce bouquet fin et profond, qui associe dans une belle harmonie les senteurs florales parfumées, de fruits mûrs (poire, mirabelle, reine-claude). En bouche, ce vin est un ravissement. Sans aucun excès de mollesse ou de lourdeur, il propose une texture ciselée, des saveurs fruitées bien mûres (fruits jaunes et exotiques) et un équilibre vivacité/sucrosité qui le démarque de ses pairs. Tout est ici nuance, concentration, typicité variétale et générosité. Longue finale épicée revigorante, augurant d'une belle évolution.

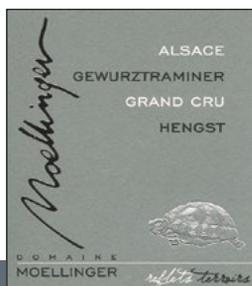
43 gr./Litre

Fruits de la Passion - Vinterra - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Bourdon - Vresse sur Semois

[www.domaine-haag.fr](http://www.domaine-haag.fr)  
[info@domaine-haag.fr](mailto:info@domaine-haag.fr)



16/20 ★★★★★



### Domaine Moellinger - Hengst

Robe lumineuse et ensoleillée, à reflets dorés éclatants. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet associe ensuite dans une belle harmonie les arômes minéraux, épicés et fruités, dans une élégante complexité engageante. Les dégustateurs sont unanimes pour louer la force aromatique, la densité de matière, l'équilibre acidité/gras et la tension revigorante apportée par un registre épicé prégnant et la persistance aromatique de belle typicité d'une finale digeste et complexe.

43 gr./Litre

Vino Select  
Salon: Mouscron

[www.vins-moellinger.com](http://www.vins-moellinger.com)  
[contact@vins-moellinger.com](mailto:contact@vins-moellinger.com)

Conversion

16/20 ★★★



### Riefle - Steinert

14,25 €

Superbe robe doré soutenu à nuances vieil or. Ce bouquet de caractère associe puissance, distinction et profondeur. Les dégustateurs y apprécient l'expression des arômes de tarte aux fruits (prune jaune, pêche), vanille et épices douces. Il invite tant au voyage qu'à la dégustation. Cette cuvée richement dotée livre de solides atouts de concentration fruitée, équilibre vivacité/sucrosité et complexité aromatique (épices, miel, fruits confits). Riche et opulente, elle trouve son équilibre et sa fraîcheur dans une acidité présente de l'attaque à la finale, accompagnée d'une touche épicée revigorante. Un grand cru bien construit.

38 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-christophe-riefle.com](http://www.vins-christophe-riefle.com)  
[christopheriefle@aol.com](mailto:christopheriefle@aol.com)

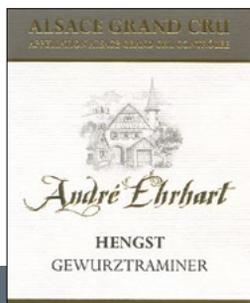


André Ehrhart



15,5/20 ★★★

### André Ehrhart - Hengst



Belle robe bouton d'or, limpide et lumineuse. On apprécie dès l'ouverture la maturité et le charme des effluves de fruits mûrs voire compotés (abricot, pêche) et les parfums de fleurs blanches suaves (lilas, chèvrefeuille) de ce nez charmeur qui invite à la dégustation. Privilégiant les saveurs épicées et un panier de fruits gourmand (fruits jaunes), cette bouche dotée de beaux amers et de saveurs épicées séduit par son équilibre sucrosité/vivacité. Un vin accompli, à l'aube de son expression, ponctué d'une longue finale de belle rémanence de fruit, sur une texture plus enveloppée que l'attaque.

32 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

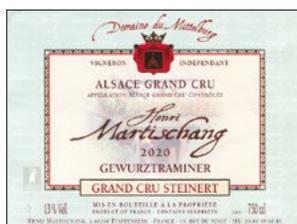
[www.andre-ehrhart.fr](http://www.andre-ehrhart.fr)  
ehrhart.andre@neuf.fr

Conversion  

15,5/20 ★★★

### Domaine du Mittelburg - Henri Martischang - Steinert

13,50 €



Robe jaune pâle à légères nuances dorées. Douceur d'expression et maturité fruitée (fruits blancs et jaunes) accompagnent quelques notes subtilement fumées et d'épices douces, dans un bouquet flatteur, sans excès aromatique. On aurait pu craindre un excès de lourdeur compte tenu du sucre résiduel imposant. Il n'en est rien. La tonicité permise par les saveurs d'agrumes mûrs (mandarine, orange) et l'acidité présente de l'attaque à la finale apportent l'équilibre à ce vin richement doté, ponctué de savoureuses notes de fruits jaunes au sirop (abricot) et de fruits exotiques.

Un vin massif à siroter comme une palatine.

70 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Paris

03/89.49.60.83

[vin.h.martischang@free.fr](mailto:vin.h.martischang@free.fr)

15,5/20 ★★

### Clos Sainte-Apolline - Zinnkoepflé

21,00 €



Robe paille, scintillante. De fines et flatteuses senteurs florales et de confiserie ouvrent la dégustation, avant de laisser place à quelques délicats arômes de fruits blancs mûrs (poire, reine-claude). Un nez subtil et aérien, engageant. La bouche se montre d'emblée savoureuse et généreusement fruitée, mêlant de charmeuses saveurs de fruits jaunes compotés et de fruits exotiques à une délicate touche épicée qui, associée à une jolie acidité, apporte la fraîcheur nécessaire. Une cuvée bien construite, agréablement concentrée et persistante.

24 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

Salons: Lille - Paris - Strasbourg - Dunkerke - Reims

[www.bollenberg.com](http://www.bollenberg.com)

[apollinemeyer@bollenberg.com](mailto:apollinemeyer@bollenberg.com)

Conversion   

15/20

★★★★



### Bernard Schneider - Kaefferkopf

9,80 €

Robe pâle à doré léger, cristalline. Assez réservé à l'ouverture, ce nez discret livre ensuite quelques arômes de fruits jaunes mûrs et de pâtisserie vanillée. Pleine et savoureuse, cette bouche a séduit les dégustateurs par sa concentration de matière, sa texture grasse et charmeuse mais sans lourdeur et le profil démonstratif de son expression fruitée bien mûre (pêche, abricot). Les épices prennent possession du milieu de bouche et la finale, légèrement saline, offre une certaine opulence et une persistance appréciable.

25 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vin-schneider.com](http://www.vin-schneider.com)  
info@vin-schneider.com

15/20 ★★★



### Bernard Haas & Fils - Schlossberg

10,10 €

Jolie robe jaune pâle à légères nuances dorées. Fruits jaunes mûrs, épices douces, pâtisserie... ce bouquet suave, chaleureux et généreusement aromatique invite à la dégustation. La bouche livre sans attendre une texture assez grasse, qui témoigne de la maturité du fruit. On y retrouve les saveurs classiques de fruits au sirop (abricot) et exotiques (mangue, ananas), dans un ensemble plus riche que tonique, charmeur par son gras et l'enveloppement de sa finale de texture douce. Un vin séduisant, qui plaira aux amateurs privilégiant l'opulence à l'énergie.

45 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salons: Dison - Ciney - Bellefontaine

[www.vins-haas.com](http://www.vins-haas.com)  
contact@vins-haas.com



15/20

★★



### Albert Ziegler - Pfingstberg "Cuvée Elodie"

12,30 €

Jolie robe jaune pâle à doré léger. Les effluves exotiques (ananas, mangue, litchi) s'expriment de concert à l'ouverture, associés aux notes de bonbons aux fruits et de fleurs parfumées. Un bouquet suave et très engageant. La bouche confirme sans attendre l'impression de douceur et d'enveloppement du bouquet. On y apprécie un registre fruité bien mûr (abricot, mirabelle, pêche) et une texture charmeuse livrant un beau gras. Tout est ici délicatesse et rondeur, une fine touche épicée apportant en finale un regain de vivacité bienvenu.

35 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Longwy

[www.albert-ziegler.fr](http://www.albert-ziegler.fr)  
ziegler.voelklin@wanadoo.fr

Conversion

14,5/20

★★



### Henri Ehrhart - Kaefferkopff

11,00 €

Un beau doré lumineux scintille dans cette robe limpide et de bel éclat. Le registre des fruits jaunes compotés (abricot, nectarine) s'impose d'emblée, rapidement rejoint par des arômes exotiques flatteurs (litchi, ananas) qui ajoutent à l'impression de maturité de l'ensemble. Dès l'attaque, la bouche confirme l'impression de maturité du bouquet. La structure de l'ensemble reste légère et flatteuse, tout en livrant des saveurs de belle maturité (pâte de coing, poire). Un vin plus en finesse qu'en démonstration, ponctué d'une finale aérienne et digeste, sur de fines épices douces.

28 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.henri-ehrhart.com](http://www.henri-ehrhart.com)  
cyrille@henri-ehrhart.com



14,5/20 ★★

### Domaine Haeffelin - Steingrubler - "L'Inédit d'Henri"



Jolie robe jaune doré léger, cristalline et limpide. Une belle typicité variétale se dégage de cet élégant bouquet, qui marie avec réussite les notes délicatement fumées (minéralité), d'épices douces et de fruits jaunes mûrs (typicité variétale). La bouche se montre grasse et charmeuse par ses saveurs marquées de fruits jaunes et exotiques. Une fine acidité bienvenue équilibre en finale la sensation de maturité, accompagnée de quelques épices typées. Un vin enrobé, de trame assez fine, à déguster sur son fruité juvénile.

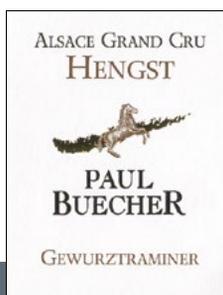
45 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-haeffelin.com](http://www.domaine-haeffelin.com)  
info@domaine-haeffelin.com



17/20 ★★★★★



## Paul Buecher - Hengst

Robe scintillante, vieil or à ocré. Les fruits au sirop (abricot, pêche) marquent la dominance de l'expression mûre et presque confite d'une fruité exubérant. Une touche vanillée, miellée et de pâtisserie complète à l'aération ce bouquet de grande douceur. Ce cru complexe et extrêmement digeste a emporté les suffrages pour sa densité de matière, la grande fraîcheur apportée par les saveurs intenses de zestes d'agrumes confits et la tension acidulée revigorante qui accompagne la dégustation, de l'attaque à la finale. Sont également soulignées la remarquable persistance et le parfait équilibre sucrosité/vivacité d'un ensemble qui fait honneur au cépage. Bravo !

36 gr./Litre

 La Cave à Grains  
Cherche Distributeur(s) Flandre

[www.paul-buecher.com](http://www.paul-buecher.com)  
vins@paul-buecher.com



16,5/20

★★★★★



## Domaine Fleck - Zinnkoepfle

Robe lumineuse, jaune or brillant. Plutôt réservé mais très rafraîchissant, ce délicat bouquet mêle avec harmonie les senteurs florales, finement herbacées, d'épices et de fruits blancs. Un ensemble aérien mais complexe. De l'attaque à la finale, un support d'acidité omniprésent fait face et équilibre une sucrosité importante. D'insistantes saveurs de zestes d'agrumes confits (mandarine, kumquat) et d'abricot s'expriment sans retenue, dans un ensemble très savoureux, étoffé, dont la finale salivante ne donne qu'une envie d'y revenir. Bravo !

54 gr./Litre

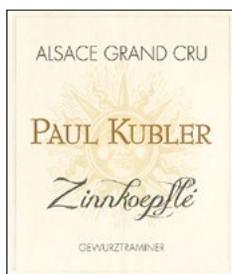
 Cherche Distributeur(s)  
Salons: Verviers - Vresse sur Semois

[www.renefleck.com](http://www.renefleck.com)  
renefleck@orange.fr

Conversion   

16/20

★★★



## Paul Kubler - Zinnkoepfle

20,50 €

Splendide robe ocrée de grand éclat. On apprécie dès l'ouverture la maturité et la force des arômes fruités compotés (mirabelle, pêche, abricot) de ce bouquet prégnant, complété à l'aération par une fine touche miellée et d'épices douces. De l'enveloppement mais sans excès et un fruité confit mais conservant une belle fraîcheur (zestes d'agrumes). Ce vin en nuances impose un profil distingué, aromatiquement complexe, soutenu par une fine acidité et quelques épices qui donnent à la finale un profil digeste et très équilibré. Un cru plus en finesse qu'en opulence, fruit d'un bel exercice de vinification.

27 gr./Litre

 Cherche Distributeur(s) Flandres et Bruxelles  
Salon: Vresse sur Semois

[www.paulkubler.com](http://www.paulkubler.com)  
contact@paulkubler.com



Famille Bernard Haas



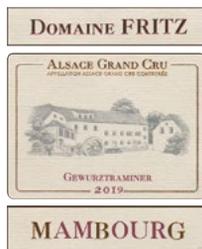
Mittelbergheim

© CIVA - Zverdon

16/20 ★★★

## Domaine Fritz - Mambourg

20,00 €



Robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. À l'ouverture, le bouquet se montre assez réservé mais doux. L'aération permet à l'expression du fruit de se livrer davantage (nectarine, abricot). Une délicate et rafraîchissante expression herbacée complète le bouquet. La bouche propose de beaux atouts de concentration et d'équilibre. Savoureuse et proposant une belle mâche, elle offre un fruité mûr intense (fruits jaunes et fruits exotiques (ananas, litchi)). La trame de ce vin très bien construit et équilibré se révèle serrée et une fraîcheur subtilement acidulée se prolonge jusqu'en finale. Bel exercice de vinification pour ce vin racé et sans lourdeur aucune, malgré son sucre résiduel important.

47 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-fritz.fr](http://www.domaine-fritz.fr)  
contact@domaine-fritz.fr



15,5/20 ★★★

## Xavier Schoepfer - Hatschbourg



Jolie robe jaune paille à or soutenu. L'abricot compoté envahit sans attendre le premier nez. Ensuite, la palette aromatique s'élargit aux arômes de fleurs blanches suaves et de confiserie. Bien construit, sur une matière dense et de belle maturité, ce cru étoffé séduit par la générosité de son registre fruité presque confit (agrumes, fruits jaunes). Une touche épicée apporte la vigueur nécessaire à cet ensemble très mûr et la finale, de persistance appréciable, associe distinction et persistance.

45 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.schoepfer-xavier.com](http://www.schoepfer-xavier.com)  
info@schoepfer-xavier.com



15/20 ★★★★★

## Jean-Claude Koehler & Fils - Zinnkoepflé

12,50 €



Superbe robe bouton d'or éclatant, soutenue et brillante. Le premier nez se voit marqué de l'empreinte du miel et du raisin de Corinthe. Quelques notes de fruits secs apparaissent ensuite, mêlées au pain d'épices.

L'expression fruitée reste quelque peu en retrait actuellement. De texture grasse et enveloppante, presque crémeuse, cette bouche savoureuse privilégie la douceur. Le registre des fruits compotés voire au sirop est plus présent qu'au nez (abricot, nectarine) et la finale, onctueuse, jouit d'une belle persistance, tout en accueillant quelques saveurs épicées qui apportent une touche de vigueur bienvenue.

35 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-koehler.fr](http://www.vins-koehler.fr)  
contact@vins-koehler.fr

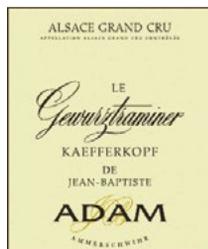


17/20

★★★★

## Jean-Baptiste Adam - "Vieilles Vignes" - Kaefferkopf

20,50 €



Belle robe pâle à doré, de grand éclat. Le premier nez, très élégant et frais, dévoile des arômes minéraux et floraux, assortis d'épices (poivre, gingembre). L'expression fruitée apparaît ensuite, illustrée par l'abricot, le coing et la pêche de vigne. Un bouquet complexe et distingué. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de ce vin parfaitement construit, dont la densité et la maturité de fruit n'ont d'égal que l'énergie apportée par une acidité vigoureuse. Un panier gourmand s'impose rapidement (zestes d'agrumes, pêche, abricot) dans cette bouche extrêmement salivante, juteuse et racée, ponctuée d'une finale longiligne, finement saline, qui donne envie d'y revenir. Très belle réussite qui magnifie l'expression du cépage.

45 gr./Litre

VIEILLES VIGNES

Cherche  
Distributeur(s)

[www.jb-adam.fr](http://www.jb-adam.fr)  
jbadam@jb-adam.fr

Bdy

16,5/20

★★★★

## Thomas André & Fils - Mambourg

16,50 €



Superbe robe vieil or éclatant. La typicité variétale s'exprime sans attendre dans ce bouquet démonstratif et distingué, illustrée par l'association des arômes épicés (gingembre, poivre), floraux (rose) et fruits exotiques (mangue, litchi). Ce vin doté d'un sucre résiduel important mais parfaitement intégré dans la matière se montre très séduisant par son registre fruité charmeur et intense (fruits jaunes au sirop). Dès le milieu de bouche, la texture dense se resserre sur le zeste d'agrumes confits, ce qui apporte la fraîcheur nécessaire à ce cru très bien vinifié. Il est ponctué d'une longue finale onctueuse de grand charme, dénuée de lourdeur. Bravo !

60 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.thomas-vin-bio-alsace.com](http://www.thomas-vin-bio-alsace.com)  
thomasfr4@hotmail.fr

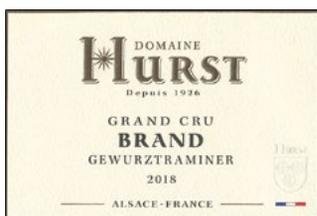
Bio

16,5/20

★★★

## Armand Hurst - Brand

21,00 €



Une belle nuance bouton d'or pour cette robe ensoleillée et lumineuse. Fraîcheur, profondeur et complexité pour qualifier ce bouquet riche en arômes minéraux, de fines épices (gingembre, girofle, poivre blanc) et de fruits mûrs (reine-claude, pêche de vigne). Les dégustateurs sont unanimes pour louer la qualité de cette cuvée ciselée, dont la maturité de fruit (fruits blancs et jaunes au sirop) trouve l'équilibre dans une texture délicate et digeste. Tout est mesure et nuance dans ce vin racé, salivant et étoffé, ponctué d'une finale subtilement saline très rafraîchissante.

Une cuvée épurée et de grande élégance.

30 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.hurst-shop.fr](http://www.hurst-shop.fr)  
domaine@armand-hurst.fr

Conversion Bdy



Jean-Claude Koehler & Fils



Jean-Baptiste et Laure Adam

16/20 ★★★★★

Léon Heitzmann - Kaefferkopf

16,00 €



Robe jaune pâle scintillant. Les arômes de fleurs blanches suaves et de confiserie (bonbons aux fruits) dominant l'ouverture de ce bouquet parfumé. À l'aération, l'ensemble gagne en maturité et rejoint le registre des fruits jaunes au sirop. Ce vin complet et en nuances a beaucoup plu aux dégustateurs qui soulignent la belle intégration de son sucre résiduel, la fraîcheur finement acidulée présente de l'attaque à la finale et la prégnance d'un fruit mûr et charmeur (fruits blancs et jaunes) du milieu de bouche. La finale se montre subtilement minérale et saline, très salivante. Elle jouit d'une très belle persistance.

44,3 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Bertrix

[www.domaine-heitzmann.com](http://www.domaine-heitzmann.com)  
contact@domaine-heitzmann.com



16/20 ★★★

Paul Gaschy - Pfersigberg

17,00 €



Robe jaune citron à reflets dorés. Un bouquet de caractère, qui associe d'intenses notes miellées au raisin de Corinthe et à la cire encaustique. Les fruits jaunes confits apparaissent ensuite, complétés par les zestes d'agrumes (pamplemousse, kumquat). Les dégustateurs ont beaucoup apprécié les qualités d'élégance et d'équilibre de ce cru richement doté, au sucre résiduel prégnant, mais particulièrement digeste par ses saveurs de fruits blancs mûrs, les légers amers rafraîchissants de sa finale et la jolie acidité qui enveloppe une matière très mûre. Un cru étoffé de belle pureté, sans aucun excès d'onctuosité.

62 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Soumagne

[www.paulgaschy.com](http://www.paulgaschy.com)  
contact@paulgaschy.com



15,5/20 ★★★★★

Cave de Beblenheim - Heimberger - Sonnenglanz

13,50 €



Belle robe paille bouton d'or. Dès le premier nez, une puissante empreinte mellifère envahit ce bouquet très intense, qui laisse place à l'aération à quelques arômes de cire de meuble, térébinthe, raisin de Corinthe et fruits secs. La bouche propose d'emblée un registre fruité beaucoup plus expressif qu'au nez. Savoureuse, elle associe un registre de fruits jaunes et exotiques (abricot, mangue, litchi), tout en conservant une belle fraîcheur d'ensemble, confirmée en finale par un support d'acidité bienvenu pour équilibrer le sucre résiduel présent mais non massif. Un bel exercice de vinification.

50 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)

[www.cave-beblenheim.com](http://www.cave-beblenheim.com)  
info@cave-beblenheim.com

15,5/20 ★★★★★

Jean Becker - Froehn

14,90 €



Robe jaune pâle peu intense, limpide. Extrêmement charmeur par ses intenses effluves de fleurs blanches parfumées et ses puissantes notes de fruits jaunes au sirop et de confiserie, ce nez démonstratif et enjôleur appelle la dégustation. La maturité des saveurs de fruits au sirop voire confits (abricot, nectarine, mangue) se voit équilibrée par un registre épicé bien présent qui apporte la tonicité et une belle vigueur. Ce vin bien construit offre une bouche en nuances, pleine et harmonieuse, ponctuée d'une finale qui s'étire dans l'élégance, tout en soulignant une sucrosité bien intégrée.

30 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vinsbecker.com](http://www.vinsbecker.com)  
vinsbecker@aol.com



15,5/20

★★★



## Baumann-Zirgel - Sporen

21,00€

Un beau jaune doré éclatant brille dans cette robe engageante. La douceur olfactive répond rapidement présente, les arômes de fruits jaunes compotés (mirabelle, pêche, abricot) s'imposant sans attendre. Une touche de miel de tilleul apparaît ensuite, dans ce nez charmeur mais aérien. L'attaque onctueuse donne le ton de ce vin doté d'une trame intense et enveloppée. Le sucre résiduel très présent trouve son équilibre dans les saveurs de zestes d'agrumes confits (mandarine, orange sanguine). La finale, large et opulente, reste digeste. Elle s'étire en longueur sur la pêche jaune au sirop.

62 gr./Litre



Biofresh - Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Strasbourg, Paris

[www.baumann-zirgel.com](http://www.baumann-zirgel.com)

[contact@baumann-zirgel.com](mailto:contact@baumann-zirgel.com)



15,5/20

★★★



## Mittnacht Frères - Rosacker

Robe jaune-vert mordoré éclatante. Plutôt sur la réserve à l'ouverture (tilleul, églantier, verveine), le nez démontre une grande fraîcheur et exprime ensuite de flatteuses notes de fruits blancs et d'agrumes. La texture de ce vin ample et généreux se montre très grasse mais l'ensemble ne pêche par aucun excès de lourdeur car une fine acidité apporte la tension nécessaire. Les saveurs de fruits jaunes au sirop (nectarine, abricot) se révèlent insistantes et la finale, enveloppée et chaleureuse se resserre sur une fraîcheur bienvenue.

44 gr./Litre



Horeca Services - Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Strasbourg, Paris

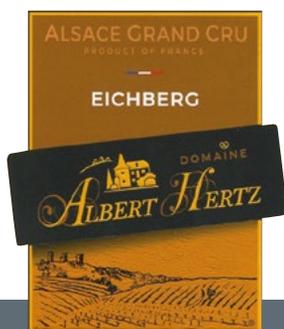
[www.mittnachtfreres.fr](http://www.mittnachtfreres.fr)

[contact@mittnachtfreres.fr](mailto:contact@mittnachtfreres.fr)



15,5/20

★★★



## Domaine Albert Hertz - Eichberg

Robe paille lumineuse et de grand éclat. Le premier nez souligne une fine touche miellée puis les fruits confits (abricot) et le raisin de Corinthe s'expriment de concert, dans un ensemble très aromatique et suave. Aucun excès de lourdeur dans cette cuvée aérienne, au sucre résiduel bien intégré dans la matière, et qui associe dans l'harmonie les saveurs de fines épices (poivre blanc, girofle) et de fruits (coing, prune).

Un vin salivant et très digeste, franc et épuré.

24 gr./Litre



De Keyser

[www.alberthertz.com](http://www.alberthertz.com)

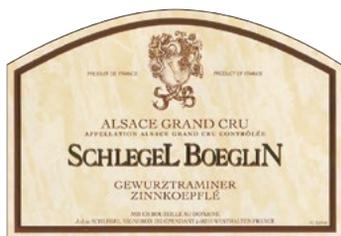
[info@alberthertz.com](mailto:info@alberthertz.com)



Cave de Beblenheim - Heimberger



15/20 ★★★★★



## Schlegel Boeglin - Zinnkoefflé

13,00 €

Jolie robe bouton d'or éclatante. Miel, cire, térébinthe, raisin de Corinthe, abricot confit... Une palette aromatique expressive et complexe marque de son empreinte ce bouquet de grande maturité. Puissant et mûr, ce vin concentré offre une bouche onctueuse et opulente, où se livrent sans réserve les saveurs de fruits jaunes et exotiques (mangue, ananas). Le support d'acidité, bien présent, apporte la tension nécessaire dès le milieu de bouche et la finale, persistante, s'étire dans un profil plus crémeux et enveloppé.

40 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.schlegel-boeglin.fr](http://www.schlegel-boeglin.fr)  
schlegel-boeglin@wanadoo.fr



15/20 ★★★



## Domaine Stirn - Mambourg - "Cuvée Juliette"

15,20 €

Robe jaune doré léger. Douceur et enveloppement se donnent rendez-vous dans ce bouquet suave, qui associe les notes fruitées bien mûres (mirabelle, pêche jaune) aux épices douces et à une fine touche miellée, davantage présente à l'aération. Dès l'entrée de bouche, un support d'acidité bien présent rafraîchit et équilibre cette cuvée charmeuse, dont la maturité de fruit (notes exotiques et d'abricot au sirop) s'avère importante. La finale, vigoureuse et onctueuse à la fois, jouit d'une belle persistance. Un vin bien construit et possédant de beaux atouts de concentration.

53 gr./Litre

Cherche Distributeur(s) [www.domaine-stirn.fr](http://www.domaine-stirn.fr)  
Salon: Fretin domainestirn@free.fr



15/20

★★★★



## Ginglinger - Eichberg

Jolie robe jaune doré soutenu. Particulièrement parfumé et engageant, le bouquet met en présence de puissants arômes de fleurs blanches suaves (chèvrefeuille, lilas), fruits jaunes et exotiques au sirop (pêche, abricot, litchi) et épices douces. Un ensemble complexe, qui invite à la dégustation. La typicité variétale épicée est omniprésente dans ce vin puissant dont les saveurs poivrées et de gingembre envahissent l'entrée de bouche. Ensuite, le sucre résiduel assez discret soutient un fruité présent et mûr (reine-claude, pêche). La finale, digeste et de persistance appréciable, est relevée par une subtile salinité.

24,9 gr./Litre

 Vins Qu'on Sème - Vineast - Boutiek St-Vincent  
Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Strasbourg, Paris

[www.vins-ginglinger.com](http://www.vins-ginglinger.com)  
info@vins-ginglinger.fr



14,5/20 ★★★



## Odile Weber - Pfersigberg

16,50 €

Un beau or éclatant à nuances ocrées scintille dans cette robe engageante. Le premier nez impose une présence minérale très présente. Ensuite, les épices apparaissent, assorties d'une touche de fruits confits et de fruits secs. En bouche, ce vin démontre qu'il a bien intégré son sucre résiduel. La texture reste distinguée, le fruité bien présent et mûr mais sans lourdeur (pomme, poire, amande douce). La finale, soutenue par de légers amers, affirme une agréable longueur. Un cru au profil plus délicat qu'opulent.

38 gr./Litre

[www.odile-weber.fr](http://www.odile-weber.fr)  
vinsodileweber@gmail.com



17/20 ★★★★★



### Domaine Stirn - Sonnenglanz

15,20 €

Robe jaune doré soutenu à reflets légèrement ocrés. Une friandise olfactive, illustrée par de généreux arômes de fruits jaunes compotés (abricot, pêche), miel et de fruits exotiques. Une subtile touche florale complète à l'aération cet ensemble engageant. Cette cuvée parfaitement construite a enthousiasmé les dégustateurs qui soulignent sa concentration de matière, la surmaturité d'un fruit prégnant (agrumes confits, fruits jaunes), la superbe tension acidulée et le parfait équilibre vivacité/moelleux. Un vin de haute tenue, ponctué d'une finale interminable sur la pâtisserie aux fruits jaunes.

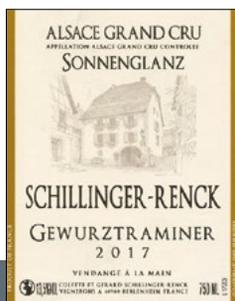
45 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Fretin

[www.domaine-stirn.fr](http://www.domaine-stirn.fr)  
[domainestirn@free.fr](mailto:domainestirn@free.fr)



16,5/20 ★★★★★



### Schillinger-Renck - Sonnenglanz

12,80 €

Robe ensoleillée, jaune doré léger. Le bouquet est aérien et délicatement parfumé. Il mêle les notes exotiques (mangue, litchi) et la vanille à une touche miellée et de pain d'épices. Tout est en place dans cette cuvée énergique, portée par son expression épicée et dont la matière fruitée révèle une grande maturité (fruits jaunes au sirop). Une acidité omniprésente apporte la tension nécessaire; elle équilibre le sucre résiduel. Très longue finale étoffée et voluptueuse de grande typicité variétale.

38 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

03/89.47.91.59  
[raymond.renck@orange.fr](mailto:raymond.renck@orange.fr)



16/20 ★★★



### Domaine de l'Envol - Florimont

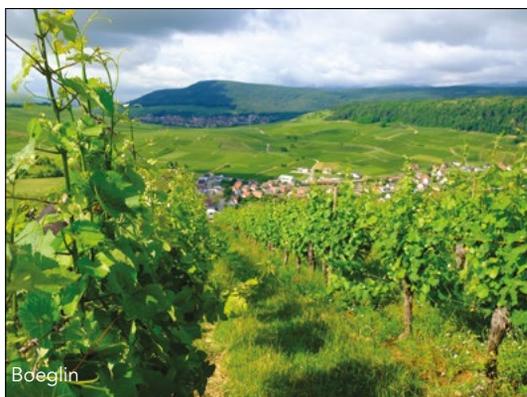
21,00 €

Une robe jaune doré léger brillante. Superbe bouquet, puissant et distingué, qui exhale d'insistantes notes exotiques et de fruits confits (ananas, abricot), mêlées aux senteurs de miel et de raisin de Corinthe. Superbe bouche, dotée d'un parfait équilibre acidité/moelleux, dont l'élégance et l'exubérance fruitée (agrumes mûrs, fruits blancs) ont séduit les dégustateurs. La finale, aérienne et digeste, se montre énergique et persistante. Bravo !

20 gr./Litre

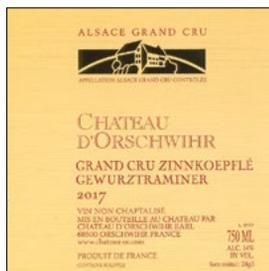
Cherche Distributeur(s)  
Salon: Jurbize

[www.domainedelenvol.fr](http://www.domainedelenvol.fr)  
[contact@domainedelenvol.fr](mailto:contact@domainedelenvol.fr)



15,5/20

★★★



## Château d'Orschwihr - Zinnkoepfle

14,50 €

Jolie robe sable à reflets paille. Les senteurs de pain d'épices, de fleurs blanches suaves et de fruits exotiques s'associent harmonieusement dans ce bouquet charmeur et engageant. Cette bouche épaisse et de texture enveloppante jouit d'une belle richesse de matière et d'une grande exubérance fruitée (pêche, mangue, ananas...). Une pointe d'épices soutient une finale longiligne et équilibre cet ensemble voluptueux.

24 gr./Litre



Alsavins - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Strasbourg - Paris

[www.chateau-or.com](http://www.chateau-or.com)  
contact@chateau-or.com

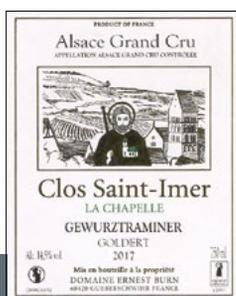


15/20

★★

## Domaine Ernest Burn - Clos Saint-Imer - Goldert

20,00 €



Superbe robe vieil or intense à reflets cuivrés. Premier nez sur la réserve voire discret. À l'aération, quelques effluves de nougat et d'épices douces complètent les notes de fruits jaunes et de vanille. Fine touche minérale et poivrée à l'aération. Un vin tout en nuances, rafraîchissant, doté d'un bel équilibre vivacité/sucrosité qui empêche la lourdeur. L'expression du fruit mûr (ananas, abricot) se prolonge jusqu'en finale, dans un ensemble épanoui et juteux.

40 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-burn.fr](http://www.domaine-burn.fr)  
francis.burn@hotmail.fr



Domaine Léon Heitzmann



16,5/20

★★★★



## Materne Haegelin et Filles - Pfingsberg

Éclatante robe ensoleillée, bouton d'or intense. Délicatement parfumé, élégant et complexe, le bouquet de grande jeunesse offre des effluves fruités gourmands (pêche, mangue, ananas,...) associés à des fragrances subtilement épicées. Un ensemble très séduisant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée friande, finement texturée et jouissant d'un parfait équilibre. D'un fruité juvénile (agrumes, fruits jaune et exotiques), cette cuvée de grande finesse est ponctuée d'une finale longiligne et salivante sur de délicieuses notes épicées. Bravo.

35 gr./Litre



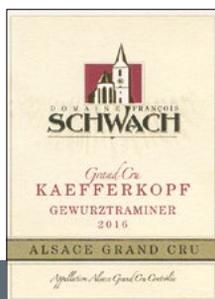
Van Hende - Cave de Batisse - La Part des Anges  
Cherche Distributeur(s) Flandres

[www.materne-haegelin.fr](http://www.materne-haegelin.fr)  
vins@materne-haegelin.fr

Conversion

16/20

★★★



## François Schwach - Kaefferkopf

21,60 €

Superbe robe or intense à nuances paille. Le bouquet est ouvert sur une corbeille de fruits jaunes voire exotiques bien garnie. De délicats effluves miellés, voire caramélisés apportent de la gourmandise à un ensemble qui invite à la dégustation. La bouche, large et très aromatique, offre une chair fruitée impressionnante et particulièrement mûre. Très démonstrative, elle reste toutefois élégante. On apprécie les saveurs de zeste d'orange et la pointe de vivacité apportée par de subtiles notes épicées revigorantes qui titillent la langue en finale.

40 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.schwach.com](http://www.schwach.com)  
info@schwach.com

15/20

★★★★



## René Birghan - Steinert

13,50 €

Robe doré éclatant à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert et fruité à souhait (fruits jaunes et exotiques mûrs). Quelques notes de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe) apportent de la richesse et de la suavité à un ensemble mature. La bouche est ample sur un fruité juteux et croquant. Elle offre du gras et de la suavité, sur un sucre résiduel assez prégnant, des saveurs de fruits confits. Une longue finale subtilement épicée et une pointe de vigueur bienvenue et équilibrante ponctuent cette cuvée épanouie.

25 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.birghan.fr](http://www.birghan.fr)  
birghan.formaniak@gmail.com

Conversion



Materne Haegelin et Filles

16,5/20 ★★★



## Gustave Lorentz - Altenberg de Bergheim

Éclatante robe ensoleillée, doré intense. Le bouquet suave et profond offre beaucoup de douceur par son registre floral, et des bonbons vanillés qui accompagnent des effluves gourmands de fruits jaunes et exotiques. Un ensemble aérien et féminin. Cette friandise a remporté tous les suffrages. Sa richesse fruitée n'a d'égal que sa finesse de texture et son parfait équilibre sucrosité/acidité. Tout en dentelle, cette cuvée d'une grande jeunesse et d'une élégance indiscutable a traversé les ans avec bonheur et invite au recueillement. Splendide exercice de vinification ponctué d'une subtile note épicée.

32 gr./Litre

Château Vini

[www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)  
caveau@gustavelorentz.com / info@gustavelorentz.com



16/20 ★★★



## Paul Blanck et ses Fils - Mambourg

25,00 €

Robe ensoleillée, bouton d'or à nuances paille. Le bouquet est profond et complexe. Le nez est charmeur et enrobé sur un fruité bien présent et des notes poivrées revigorantes. Une subtile minéralité se dévoile progressivement à l'aération. Cette cuvée de gastronomie, épurée et ciselée, séduit d'emblée par la jeunesse de son fruité et l'équilibre sucrosité/acidité. Plus en finesse qu'en démonstration, elle confirme l'élégance du bouquet et la fraîcheur d'un ensemble bien construit ponctué d'une finale longiligne et salivante légèrement épicée sur de beaux amers. On y revient volontiers.

10 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.blanck.com](http://www.blanck.com)  
info@blanck.com



16/20 ★★★



## Paul Blanck et ses Fils - Furstentum "Vieilles Vignes"

25,00 €

Éclatante robe or intense. Le bouquet est ouvert, frais et parfumé à souhait. Les notes florales, les fruits jaunes et exotiques, et quelques fragrances épicées s'y livrent de concert dans un ensemble harmonieux et élégant qui invite au voyage. La bouche est franche et très aromatique sur un fruité chatoyant particulièrement suave. Quelle jeunesse dans cette cuvée pleine et savoureuse qui offre une trame à la fois fine et serrée ! La finale sur la confiserie est de persistance impressionnante. De la belle ouvrage.

33 gr./Litre

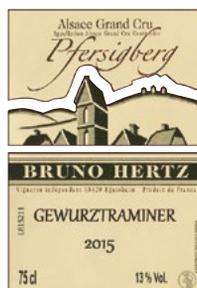
Cherche Distributeur(s)

[www.blanck.com](http://www.blanck.com)  
info@blanck.com



15,5/20

★★★★



## Bruno Hertz - Pfersigberg

17,00 €

Robe dorée profond à reflets vieil or. Le bouquet éloquent et de caractère associe les notes biscuitées, grillées et de fruits secs à un registre délicatement minéral. Tout est en place dans cette cuvée franche, incisive au fruité juteux (fruits jaunes, agrumes confits) qui jouit d'un parfait équilibre acidité/vivacité. Finement texturée et d'une grande élégance, elle se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours: un fruité intact et beaucoup de fraîcheur. La finale est salivante et de longueur appréciable sur le bonbon Napoléon.

24,2 gr./Litre

Vinloup  
Cherche Distributeur(s)

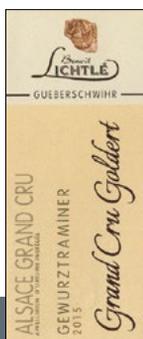
[www.lesvinshertz.com](http://www.lesvinshertz.com)  
contact.bruno@lesvinshertz.fr



## GEWURZTRAMINER GRAND CRU 2015

15/20

★★★★



### Benoît Lichtlé - Goldert

12,00 €

Belle robe bouton d'or intense. Cette friandise olfactive offre sans attendre une corbeille de fruits bien garnie (fruits jaunes et exotiques). Des effluves de friandises (guimauve, violette) voire de crème pâtissière confirment le charme et la douceur d'un ensemble très engageant. La bouche tient les promesses du bouquet tant par ses saveurs fruitées intactes que par sa finesse de trame. L'équilibre est au rendez-vous d'une cuvée de grand charme ponctuée d'une finale distinguée et longiligne sur les zestes d'agrumes confits.

30 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.lichtle-vins-alsace.fr](http://www.lichtle-vins-alsace.fr)  
[benedite.rittmann@orange.fr](mailto:benedite.rittmann@orange.fr)



## GEWURZTRAMINER GRAND CRU 2011

16/20

★★★★



### Serge & Gérard Hartmann - Hatschbourg "Françoise"

16,00 €

Belle robe jaune or brillant, légèrement ocré. Complexe et livrant une personnalité affirmée, le bouquet mêle avec réussite les notes de minéralité, fruits blancs (coing, poire), d'épices et de fruits secs. Un fruité intact et de belle maturité témoigne de la belle jeunesse encore de ce cru racé, opulent et porteur d'un bel équilibre vivacité/moelleux. Cette cuvée n'a pris aucune ride et les saveurs de fruits jaunes mûrs se révèlent exubérantes. Longue finale, étouffée et digeste pour un vin qui a convaincu les dégustateurs.

20 gr./Litre

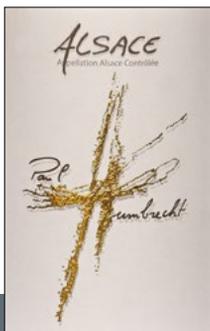
Cherche Distributeur(s)  
Salon: Strasbourg

03/89.49.30.27  
[hartmannserge@gmail.com](mailto:hartmannserge@gmail.com)



15,5/20

★★★



### Paul Humbrecht - Steinert

27,00 €

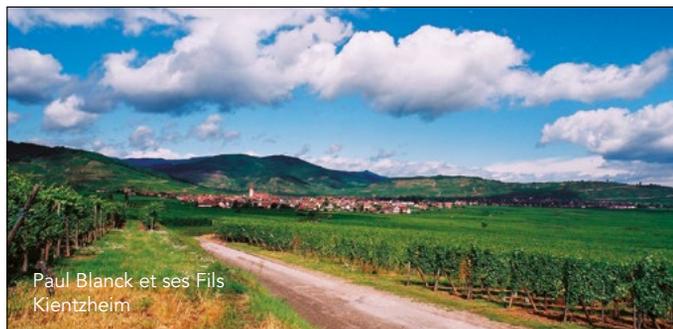
Robe jaune paille à doré soutenu. Une corbeille de fruits blancs et jaunes (poire, pêche, abricot) se livre avec générosité à l'ouverture, avant de se compléter d'une subtile touche épicée à l'aération.

Cette bouche fondue et crémeuse, dotée d'une fine acidité bienvenue, privilégie l'onctuosité à la vigueur. Le registre des fruits jaunes mûrs voire compotés se livre sans retenue et la finale, enveloppée, confirme l'impression d'opulence d'un ensemble épanoui, à son apogée.

28 gr./Litre

Wine top  
Salon: Paris (Vivre Autrement)

[www.vins-humbrecht.fr](http://www.vins-humbrecht.fr)  
[contact@humbrecht.fr](mailto:contact@humbrecht.fr)



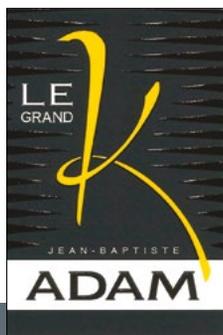
Paul Blanck et ses Fils  
Kientzheim



Paul Humbrecht

16,5/20

★★★



## Jean-Baptiste Adam - "Le Grand K" 2018

21,00 €

Jolie robe éclatante jaune pâle à doré. Le bouquet est ouvert et complexe. Les arômes marqués de fruits mûrs voire exotiques trouvent leur équilibre dans les épices et une subtile minéralité. Un nez tout en nuances et délicatesse. La puissance aromatique (épices, fruits exotiques) du gewurztraminer trouve ici un parfait complice avec la pureté et la fraîcheur du riesling, dont l'acidité prégnante équilibre le sucre résiduel. Ce vin parfaitement construit jouit également d'une finale interminable, suave et salivante. Bravo !

RI: 30 - GW: 70 • 50 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.jb-adam.fr](http://www.jb-adam.fr)  
jbadam@jb-adam.fr

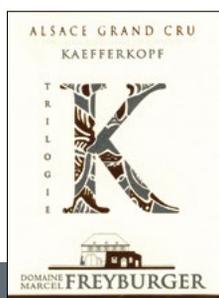
Bdy

16/20

★★★

## Domaine Marcel Freyburger - "La Trilogie" - 2018

17,00 €



Robe bouton d'or, intense et lumineuse. Au nez, une corbeille de fruits bien garnie (abricot, pêche, mangue) domine l'ouverture, avant de laisser place aux notes de poivre blanc et de vanille. Un bouquet doucereux et charmeur. Sans attendre, de puissants arômes de fruits confits voire exotiques dominent une cuvée ample et riche, sans aucune lourdeur toutefois. Les saveurs épicées et fruitées (agrumes mûrs et fruits jaunes) se voient soutenues par une superbe acidité qui confère un profil juteux à ce vin salivant. Longue finale étouffée, qui donne envie d'y revenir.

GW - RI - PG • 35 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Spa

[www.freyburger.fr](http://www.freyburger.fr)  
info@freyburger.fr

Bio

15/20

★★★

## Jean-Pierre Kappler - "Renaissance" 2020

12,00 €



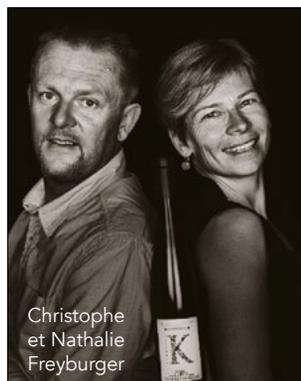
Belle robe pâle à nuances légèrement rosées. Premier nez minéral et herbacé, à forte personnalité. Ce nez complexe délivre ensuite de généreuses notes de nougat, fruits secs, épices orientales et fruits mûrs (poire, pêche). Très engageant ! Dès l'entrée de bouche, ce vin épuré et tendu livre une agréable impression de fraîcheur. La profondeur et la complexité du bouquet se confirment en bouche et l'équilibre acidité/gras est atteint. Les agrumes s'expriment librement, apportant la vivacité attendue et les épices tendent une finale de persistance appréciable.

RI: 30 - GW: 30 - PG: 30 - MU: 10 • 9,6 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vinkappler.com](http://www.vinkappler.com)  
vkappler@wanadoo.fr

HVE



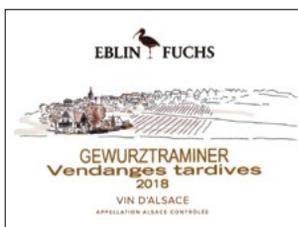
Christophe et Nathalie Freyburger



© Benoit FACCHI - www.cliche-bf.fr

17,5/20 ★★★★★

## Eblin Fuchs - Muehlforst



Splendide robe vieil or intense à nuances ambrées. Magnifique bouquet soulignant les arômes de fruits confits (coing, abricot), qui s'associent aux notes de miel et de raisin de Corinthe. Une touche pâtissière et crémeuse complète l'ensemble à l'aération. Un bouquet qui suscite la curiosité et appelle la dégustation. Puissante et élégante, cette cuvée de haute tenue a emporté les suffrages pour l'extrême concentration de sa matière surmûrie, l'amertume rafraîchissante de ses saveurs de zestes d'agrumes confits et son parfait équilibre sucrosité/acidité. La finale, interminable, ponctuée en beauté ce grand vin de gastronomie. 92 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Malmédy

[www.eblin-fuchs.com](http://www.eblin-fuchs.com)  
alsace@eblin-fuchs.com



16,5/20

★★★★★



## Domaine Henri Klée

21,00 €

Superbe robe paille à bouton d'or, éclatante. Le registre des fruits exotiques domine dès l'ouverture ce bouquet enveloppant et doux-cereux, qui illustre par ses arômes de fruits au sirop et presque confits la surmaturité de la matière. Cette cuvée a rassemblé les suffrages des dégustateurs qui soulignent son ambition en termes de concentration, élégance et équilibre sucrosité/fraîcheur. Les saveurs de zestes d'agrumes confits (orange, mandarine), de vanille et de caramel rivalisent d'expression. Très longue finale confite, relevée par des épices revigorantes. Bravo ! 100 gr./Litre

Samson Vins  
Cherche Distributeur(s)

[www.vins-klee-henri.com](http://www.vins-klee-henri.com)  
contact@vins-klee-henri.com



16/20 ★★★★★

## Lucien Meyer & Fils

15,50 €



Robe jaune-vert mordoré, moyennement soutenue et très brillante. Un bouquet engageant par l'impression de fraîcheur qu'il dégage. Les senteurs de fleurs blanches et de fruits au sirop (poire, pêche de vigne) s'associent aux notes biscuitées et vanillées, dans un ensemble distingué et suave, qui invite à la dégustation. Les avis sont unanimes pour souligner le très bel équilibre de ce vin richement doté, puissamment fruité (agrumes, fruits jaunes et exotiques) et dont le support d'acidité omniprésent maintient la bouche sous tension soutenue. Le profil digeste mais concentré se prolonge jusque dans une finale de grande élégance et convaincante par son étoffe. 108 gr./Litre

Christ'al Wine - Guyvin Wijnen  
Cherche Distributeur(s)

[www.earl-meyer.com](http://www.earl-meyer.com)  
info@earl-meyer.com



© Eblin-Fuchs



Zellenberg



Hunawhir

© Eblin-Fuchs

16/20

★★★★

## Domaine du Mittelburg - Henri Martischang

21,00 €



Jolie robe bouton d'or éclatant. Un bouquet qui associe élégance et maturité, délivrant dès le premier nez d'insistants arômes d'ananas au sirop, litchi et mangue, assortis d'une touche vanillée charmeuse. L'équilibre sucrosité/fraîcheur acidulée est au rendez-vous dès l'attaque de ce vin bien construit, dont les dégustateurs ont apprécié l'exubérance aromatique, les saveurs de zestes d'agrumes prégnantes (écorce d'orange, mandarine) et les légers amers d'une finale savoureuse, offrant une jolie tension et particulièrement persistante. Très bel exercice de vinification.

120 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Paris

03/89.49.60.83

vin.h.martischang@free.fr



16/20

★★★

## Hinderer et Wolff

24,00 €



Robe jaune doré de grand éclat. Une minéralité assez présente se livre au premier nez, assortie de quelques notes de fruits secs. Une touche légèrement fumée et épicée complète ce bouquet complexe, à personnalité affirmée. La bouche confirme le caractère du bouquet. Relevée par une puissante présence épicée et par de jolis amers rafraîchissants (zestes d'agrumes) qui équilibrent le sucre résiduel, cette cuvée énergique voit sa finale poivrée présenter une grande persistance, toujours dans l'élégance.

80 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)

Salons: Châtillon - Wine Paris - Honfleur

www.hinderer-wolff.fr

sophie@hinderer-wolff.fr

Conversion



15,5/20

★★★

## Gérard & Serge Hartmann "Françoise"

22,00 €



Robe or léger, limpide et brillante. Le nez se montre charmeur par ses effluves de raisin frais, reine-claude et mirabelle. Très parfumé, il associe élégance et surmaturité, sans aucune lourdeur. De charmeuses saveurs de zestes agrumes (orange, citron) apparaissent sans attendre à l'attaque. Le milieu de bouche associe texture enveloppante et crémeuse à un profil aérien et la finale, légèrement épicée, séduit par sa vigueur et sa persistance.

80 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

Salon: Strasbourg

03/89.49.30.27

hartmannserge@gmail.com



Domaine

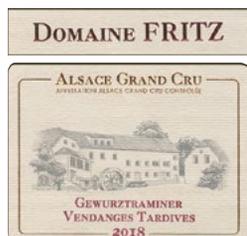


Agapé

15,5/20 ★★★

## Domaine Fritz - Grand Cru Mambourg

25,00 €



Jolie robe bouton d'or de bel éclat. On apprécie d'emblée les arômes surmûris d'abricot, pêche jaune et ananas de ce bouquet délicat et enveloppé. Touche miellée à l'aération. Une bouche assez épaisse, au toucher enveloppant et presque crémeux, très charmeuse. Les saveurs de fruits au sirop (abricot, pêche de vigne) s'expriment librement, une fine acidité bienvenue apportant la touche délicate de vivacité en milieu de bouche. Finale onctueuse, relevée par de fins amers (zestes d'agrumes).

75 gr./Litre

MAMBOURG

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-fritz.fr](http://www.domaine-fritz.fr)  
contact@domaine-fritz.fr



15,5/20

★★★



## Domaine Karcher & Fils

28,40 €

Robe ambrée à reflets acajou, extrêmement intense. Sans attendre, les effluves de cassonade, caramel, abricot confit et marmelade d'orange s'expriment librement dans ce nez charmeur et enveloppé. Malgré son sucre résiduel très important, cette cuvée onctueuse conserve un bel équilibre vivacité/moelleux. Le registre des zestes d'agrumes confits (orange sanguine, mandarine, kumquat) se livre librement avec générosité et la texture se révèle distinguée et serrée à la fois. Finale interminable relevée par de fins amers très agréables, pour un cru puissamment construit mais qui reste élégant.

120 gr./Litre



Nature et Traditions - Cherche Distributeur(s)

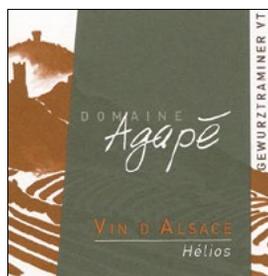
Salons: Vins et Gastronomie de Lincet - Vins et Bières Dunkerke

[www.vins-karcher.com](http://www.vins-karcher.com)  
info@vins-karcher.com



15,5/20

★★



## Domaine Agapé - "Hélios"

26,00 €/50cl.

Robe or soutenu à reflets vieil or, scintillante et limpide. Cet élégant bouquet mêle avec réussite et harmonie les senteurs de fruits jaunes compotés (pêche, nectarine, abricot), de pâtisserie et de miel fleuri. De texture délicate et portée par un support d'acidité bien présent, cette cuvée élégante et richement fruitée (fruits jaunes et exotiques) a séduit par son superbe équilibre d'ensemble. La finale, associant opulence et élégance, séduit par sa longueur, sa tension et ses fins amers.

80 gr./Litre



La Cave du Sommelier - Soete Huis  
Cherche Distributeur(s)

[www.alsace-agape.fr](http://www.alsace-agape.fr)  
domaine@alsace-agape.fr

Conversion



Domaine



Fritz

15/20

★★★



### Léon Baur - Grand Cru Pfersigberg

26,00 €

Robe jaune doré scintillant. Le registre des fruits jaunes et de la pâtisserie (tarte aux mirabelles, pêches) se livre délicatement à l'ouverture, assorti de notes florales suaves. Un nez de belle fraîcheur.

On a ici privilégié la délicatesse de texture et un profil rafraîchissant dans cette cuvée digeste et aérienne, au fruité juteux (agrumes mûrs et fruits exotiques). Un vin énergique et tout en dentelles, ponctué d'une finale agréablement persistante.

56 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salon : Dunkerke

[www.leon-baur.com](http://www.leon-baur.com)  
contact@leon-baur.com



14,5/20

★★★



### Robert Freudenreich

22,00 €

Très belle robe bouton d'or à reflets vieil or. Premier nez sur la feuille de géranium et le miel de tilleul. Ensuite, l'expression d'un fruité mûr se livre davantage (mangue, ananas, abricot confit). Un nez complexe et de profondeur appréciable. Particulièrement riche et onctueuse, presque crémeuse, cette cuvée privilégie un fruité surmûri et une texture enveloppante. Les saveurs d'abricot au sirop et de pêche de vigne rivalisent d'expression. Une subtile acidité bienvenue apparaît en finale. Un vin riche et concentré, témoignant d'une certaine opulence.

83 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

Salons: Vitry en Artois - Epernay - Mailly Champagne

[www.robert-freudenreich-et-fils.com](http://www.robert-freudenreich-et-fils.com)  
robert.freudenreich@wanadoo.fr

Conversion



14,5/20

★★★



### Jean-Paul & Denis Specht

15,50 €/50cl

Robe sable à nuances paille. Complexe et de belle profondeur, le bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits compotés voire au sirop (nectarine, mangue, abricot). Un registre miellé et une touche de raisin de Corinthe complètent l'ensemble à l'aération. La bouche démontre une certaine épaisseur. Les saveurs caramélisées et de tarte aux abricots s'y livrent de concert, dans un ensemble croquant de fruit, de belle franchise et ponctuée d'une finale grasse et aromatique, agréablement persistante.

75 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vaux-sur-Sûre

[www.vins-alsace-specht.fr](http://www.vins-alsace-specht.fr)  
contact@vins-alsace-specht.fr

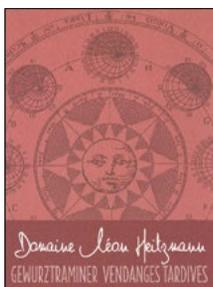
Conversion



Léon et Laurence Heitzmann

16/20

★★★★



### Domaine Léon Heitzmann

25,00€

Robe vieil or à ocré, scintillante. Le registre des zestes d'agrumes confits (pamplemousse, mandarine, orange amère) se livre sans attendre, assorti d'une touche de pâte d'amande et de viennoiseries. Un ensemble très engageant ! L'attaque, riche et suave, donne le ton d'une cuvée dont on apprécie le caractère onctueux. La concentration de matière fruitée s'illustre par d'insistantes saveurs d'abricot au sirop et de zestes d'agrumes. Ces derniers apportent une fine touche amère très agréable, qui équilibre la richesse de l'ensemble. Un cru savoureux ponctué d'une finale de grande persistance.

88,4 gr./Litre



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Bertrix

[www.domaine-heitzmann.com](http://www.domaine-heitzmann.com)  
contact@domaine-heitzmann.com



15,5/20

★★★★



### Koeberlé Bléger & Bléger Henri

21,30€

Somptueuse robe vieil or à reflets cuivrés. Un registre exotique expressif apparaît dès l'ouverture, exhalant d'intenses arômes de mangue, ananas, papaye et abricot confit. Touche de cassonade et de Corinthe à l'aération. Onctueuse à souhait, livrant une belle complémentarité de saveurs fruitées (fruits exotiques), de vanille et d'épices douces, cette cuvée charmeuse et concentrée possède de beaux atouts. Son profil confit trouve l'équilibre dans une délicate acidité. Finale extrêmement gourmande et sans excès de lourdeur, persistante.

80 gr./Litre

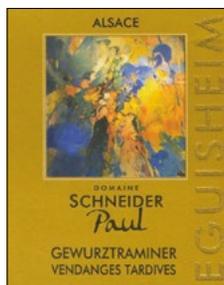
Cherche Distributeur(s)

[www.vins-koeberle-bleger.fr](http://www.vins-koeberle-bleger.fr)  
henri.bleger@orange.fr



15/20

★★★



### Domaine Paul Schneider

Robe paille scintillante, or soutenu. Particulièrement charmeur par ses généreux arômes de fleurs blanches suaves et de fruits jaunes au sirop (pêche, nectarine, abricot), ce nez enveloppé associe élégance et maturité. Riche et opulente, de texture crémeuse, cette bouche confite privilégie la force à la délicatesse. Extrêmement généreuse en saveurs de fruits confits (agrumes, fruits jaunes), elle trouve son équilibre en finale dans une présence épicée revigorante et de fins amers. Un vin massif, aux épaules très larges.

63 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Dunkerke

[www.vins-paul-schneider.fr](http://www.vins-paul-schneider.fr)  
contact@domainepaulschneider.fr



Domaine Paul Schneider



17,5/20 ★★★

### Famille Hugel - 2010



Surprenante robe jaune-vert mordoré, de bel éclat. Les dégustateurs s'accordent pour louer l'élégance et la fraîcheur de ce bouquet profond et complexe, qui met en présence les arômes de fruits blancs au sirop, de litchi et de fleurs blanches parfumées (chèvrefeuille, lilas). Un nez d'une incroyable jeunesse encore, qui invite à la dégustation. En bouche, c'est un délice... Portée par un support d'acidité délivrant une tension équilibrant le sucre résiduel de l'attaque à la finale, ce vin de haut rang offre une puissante expression fruitée surmûrie (ananas, pêche de vigne, agrumes), complétée par de fins amers très agréables et une présence minérale qui s'accroît à l'aération. Un grand vin complet, qui n'a pris aucune ride. 105 gr./Litre

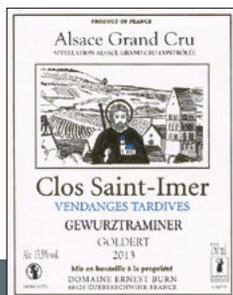


De Koninck - Rob - Magnus Wijnen - Général Store - Monard  
Cherche Distributeur(s)

[www.hugel.com](http://www.hugel.com)  
jf@hugel.com

16,5/20 ★★★ Dom. E. Burn - Clos Saint-Imer - Gd cru Goldert - 2013

30,00 €



Robe or paille à nuances ocrées, scintillante. Un fruité exubérant et confit (abricot, ananas rôti, pêche) domine l'ouverture de ce bouquet démonstratif, qui rejoint rapidement le registre des fruits exotiques, de la pâtisserie aux agrumes et du miel. Les dégustateurs relèvent l'ambition et la densité de cette cuvée puissamment aromatique, dont l'expression surmûrie se traduit par d'intenses saveurs de fruits confits (agrumes, coing, abricot). La trame, serrée, témoigne d'une grande concentration de matière et la finale, impressionnante de longueur et se resserrant sur son acidité équilibrante, associe étoffe et équilibre. Bravo. 80 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-burn.fr](http://www.domaine-burn.fr)  
francis.burn@hotmail.fr



15,5/20

★★★★

### Benoît Lichtlé - 2015

20,50 €



Robe jaune or éclatant, de grande intensité. D'emblée, les notes d'agrumes confits, d'amande, de nougat aux fruits et de crème brûlée à l'orange envahissent un bouquet distingué et marqué par la surmaturité. Tout est bien en place dans cette cuvée de texture crémeuse, dont l'acidité garantit l'équilibre et la fraîcheur. L'expression de fruit surmûri (abricot, pêche jaune) se révèle exubérante. L'impression d'ensemble privilégie l'opulence et l'enveloppement. Longue finale vanillée conservant un profil digeste et ciselé. Un vin tout en nuances, fruit d'un bel exercice de vinification. 80 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

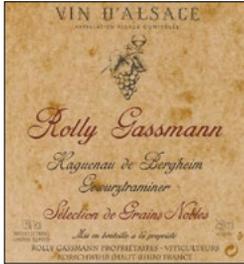
[www.lichtle-vins-alsace.fr](http://www.lichtle-vins-alsace.fr)  
benedite.rittmann@orange.fr



Materne Haegelin et Filles

17,5/20

★★★★



### Domaine Rolly Gassmann 2007

Splendide robe vieil or de grand éclat. Les notes minérales et de fruits blancs presque macérés (poire, coing) se livrent de concert dans ce nez profond, complété par les épices et une subtile touche de cire de meuble. Cette bouche remarquable de fraîcheur et de jeunesse a emporté les suffrages. Les dégustateurs relèvent un parfait équilibre vivacité/moelleux, une intensité fruité exubérante (fruits jaunes et exotiques), et une trame serrée qui souligne dans la nuance un sucre résiduel délicat. Superbe vin, de grande jeunesse encore, qui n'a rien à craindre de l'avenir.

82 gr./Litre



La Cave à Grains  
Van Den Bussche

[www.rollygassmann.fr](http://www.rollygassmann.fr)  
[rollygassmann@wanadoo.fr](mailto:rollygassmann@wanadoo.fr)

17/20

★★★

### Serge Hartmann Grand Cru Hatschbourg "Janina" - 2017

36,00 €/50cl



Robe bouton d'or intense. Les arômes pâtisseries et vanillés (tarte aux abricots) dominent l'ouverture, avant de laisser place aux senteurs de brioche et viennoiseries. Le registre des fruits jaunes au sirop s'impose davantage au fil de l'aération. Cette bouche démonstrative, juteuse et salivante a convaincu les dégustateurs par sa puissante expression de fruits confits et de zestes d'agrumes (mandarine, orange sanguine). L'acidité revigorante et présente de l'attaque à la finale équilibre sans peine le sucre résiduel important. Une très belle cuvée, à la fois digeste et intensément confite.

150 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Strasbourg

03/89.49.30.27

[hartmannserge@gmail.com](mailto:hartmannserge@gmail.com)



16,5/20

★★★★



### Materne Haegelin et Filles - 2017

Jolie robe vieil or soutenue à reflets ocrés. Intensément minéral à l'ouverture, le bouquet complexe évolue ensuite vers le miel et quelques arômes de fruits jaunes confits. Cette bouche ambitieuse et richement dotée délivre une expression intense de fruits exotiques (ananas, mangue) et jaunes (abricot confit). Les saveurs prégnantes de pâtisserie et de miel complètent ensuite l'ensemble. Très longue finale confite, convaincante par son équilibre vigueur/moelleux, malgré le sucre résiduel important.

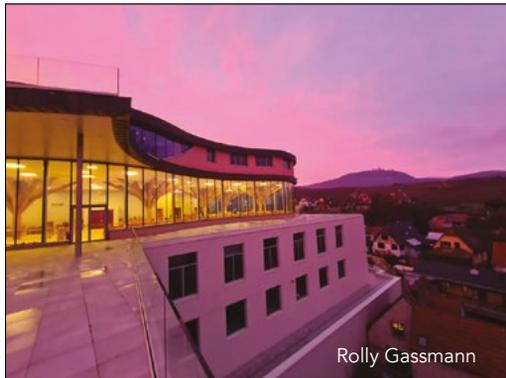
137 gr./Litre



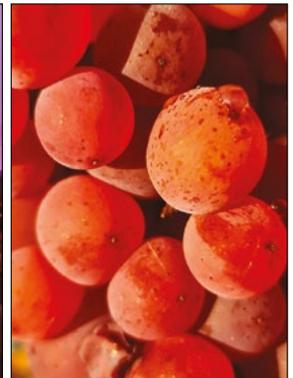
Van Hende - Cave de Batisse - La Part des Anges  
Cherche Distributeur(s) Flandres

[www.materne-haegelin.fr](http://www.materne-haegelin.fr)  
[vins@materne-haegelin.fr](mailto:vins@materne-haegelin.fr)

Conversion  

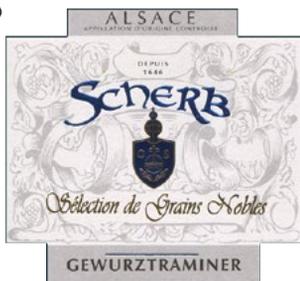


Rolly Gassmann



15,5/20

★★★



**Bernard Scherb & Fils - 2017**

23,00 €/50cl

Impressionnante robe cuivrée à nuances ambrées. Chaleureux et puissamment aromatique, le bouquet délivre d'intenses senteurs de fruits macérés (abricot, poire), raisin de Corinthe, térébinthe et miel. Un ensemble profond et complexe. Cette bouche onctueuse privilégie l'expression d'un fruité gourmand (fruits jaunes et exotiques), relevé par une jolie acidité et quelques épices revigorantes en finale. Un vin à la fois puissant et distingué, très aromatique.

90 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.scherb.fr](http://www.scherb.fr)  
vins.scherb@orange.fr

Conversion   

15/20

★★★



**Kress-Bléger - 2018**

25,50 €

Superbe robe vieil or à reflets cuivrés. Ce bouquet aromatique délivre une expression soutenue d'arômes de miel, térébinthe, cire de meuble et abricot confit. Dès l'attaque, on apprécie la vivacité apportée par un support d'acidité omniprésent, qui parvient sans peine à équilibrer les saveurs de fruits confits et de pâtisserie aux fruits jaunes. Ce vin fondu et crémeux délivre une texture digeste et aérienne; il ne pêche par aucun excès de lourdeur et se voit ponctué d'une finale de persistance agréable, sur la frangipane.

115 gr./Litre

Cherche  
Distributeur(s)

[www.kressbleger.com](http://www.kressbleger.com)  
kress-bleger@wanadoo.fr



Odile Weber

16/20 ★★★★★

10,00 €

Odile Weber - 2019



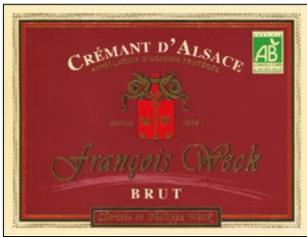
Éclatante robe jaune de Naples. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes florales laissent rapidement place à l'aération et au registre fruité chatoyant (pamplemousse, pêche, poire, lichee...). Une friandise olfactive! Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée gourmande parfaitement construite. La vinosité et le fruité juteux (fruits blancs et exotiques) sont soulignés ainsi que l'équilibre d'ensemble. La finale, suave, longiligne et gouleyante, confirme l'élégance d'une cuvée qui fait honneur à l'appellation.

[www.odile-weber.fr](http://www.odile-weber.fr)  
vinsodileweber@gmail.com



15,5/20 ★★★★★

Weck François



Jolie robe bouton d'or de grand éclat. Le bouquet, moyennement expressif, ne manque toutefois pas de caractère. Les fruits blancs mûrs, les fruits secs à coque et les épices sont assortis d'une pointe de minéralité. La bouche se montre plus démonstrative. Ample et juteux, ce vin habillé de fines bulles offre un fruité croquant dans un ensemble particulièrement suave et savoureux qui semble généreusement dosé. La finale est gouleyante et de persistance très

Cherche Distributeur(s)  
Salon: salon de Douai

[www.vin-weck.fr](http://www.vin-weck.fr)  
contact@vin-weck.fr



15,5/20 ★★★

Cave de Beblenheim – Pure Sélection - 2017  
Blanc de Blancs

9,80 €



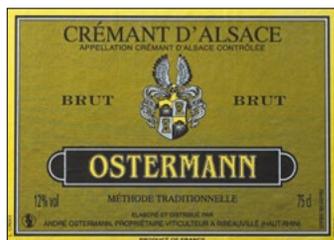
Éclatante robe jaune de Naples. Le bouquet est frais et élégant. Les effluves floraux (citronnelle, jasmin, bergamote...) et d'agrumes (pamplemousse, pomelo) tiennent le devant de la scène. Des notes réglissées et d'épices douces confirment la fraîcheur de l'ensemble. La bouche est franche et épurée, sur une acidité bien dosée. Tendue et vigoureuse, elle séduit par sa finesse de trame et ses saveurs d'agrumes salivantes. La finale est logiligne et digeste. On y revient volontiers...

 Cherche Distributeur(s)

[www.cave-beblenheim.com](http://www.cave-beblenheim.com)  
info@cave-beblenheim.com



15/20 ★★★



## Ostermann

9,50 €

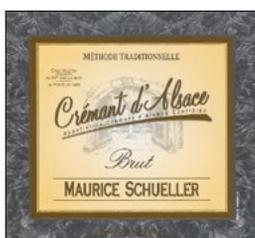
Robe doré léger à reflets ocrés. Le bouquet est aérien, délicatement parfumé sur ses effluves floraux et une belle corbeille d'agrumes et de fruits blancs. Quelques notes briochées voire vanillées s'expriment à l'aération. La bouche, finement texturée, est friande et gourmande. De l'élégance, de la suavité et une finale de persistance appréciable ponctuent cette cuvée apéritive qui offre en fin de bouche une pointe de minéralité et des saveurs de fruits secs qui apportent une tension bienvenue à l'ensemble.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Gembloux

[www.domaineostermann.fr](http://www.domaineostermann.fr)  
domaineostermann@sfr.fr

Conversion

15/20 ★★★



## Maurice Schueller - 2018

9,50 €

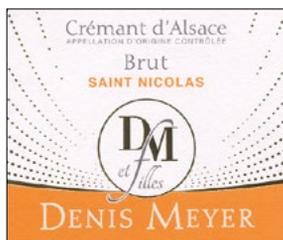
Éclatante robe jaune de Naples pâle. Une friandise olfactive. Le bouquet floral (chèvrefeuille, jasmin, acacia) est associé au registre de la confiserie voire de la crème pâtissière dans un ensemble parfumé et doux très engageant. La bouche est ample et fruitée à souhait. On apprécie la vinosité et l'équilibre gras/acidité d'une cuvée bien construite et parfaitement dosée. La finale est longiligne, salivante et revigorante sur les agrumes.

Salons: Mussy la Ville - Differt

[www.vins-schuller.com](http://www.vins-schuller.com)  
marc@vins-schuller.com

Conversion

14,5/20 ★★★



## Denis Meyer & Filles - Saint Nicolas

Robe pâle et brillante. Assez expressif, le bouquet est élégant et velouté. Les fragrances florales et de bonbons acidulés s'expriment dans un ensemble aérien flatteur et subtil. La bouche est franche et incisive sur des saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. Epurée et rafraîchissante, elle offre une texture fine dans un ensemble très digeste ponctué d'une finale longiligne et salivante.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Foire aux Vins d'Alsace de Bourdon

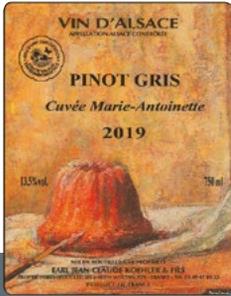
[www.vins-dfmeyer.free.fr](http://www.vins-dfmeyer.free.fr)  
contact@denismeyeretfilles.com



Jean-Paul Ostermann



15,5/20 ★★★★★



## Domaine Jean-Claude Koehler & Fils Cuvée Marie-Antoinette

8,00 €

Robe ensoleillée, doré intense. Aérien et gourmand, le bouquet suave offre une belle corbeille de fruits jaunes et exotiques dans un ensemble très doucereux complété à l'aération par des fragrances de crèmes pâtisseries voire de vanille. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée riche, très aromatique, fruitée à souhait (fruits jaunes et exotiques confits) et qui possède un sucre résiduel important. L'ensemble conserve toutefois une certaine finesse de texture et une délicate acidité ascendante et bienvenue en finale assure l'équilibre.

34 gr./Litre

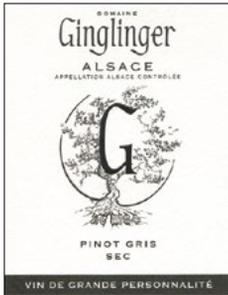
Cherche  
Distributeur(s)

[www.vins-koehler.fr](http://www.vins-koehler.fr)  
[contact@vins-koehler.fr](mailto:contact@vins-koehler.fr)



15,5/20

★★★



## Domaine Ginglinger - Sec

Éclatante robe doré léger. Le bouquet est délicatement parfumé, frais et élégant. Les notes florales, les effluves fruités (pêche, poire, pamplemousse...) et les notes de confiseries s'y associent harmonieusement. Cette cuvée franche et épurée offre un fruité croquant et salivant. Les dégustateurs soulignent unanimement la tension omniprésente d'une cuvée de gastronomie particulièrement rafraîchissante. La finale, sur les agrumes et une fine note épicée, est longiligne et revigorante.

0 gr./Litre

 Vins Qu'on Sème - Vineast - Boutiek St-Vincent  
Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Strasbourg, Paris

[www.vins-ginglinger.com](http://www.vins-ginglinger.com)  
[info@vins-ginglinger.fr](mailto:info@vins-ginglinger.fr)



15/20

★★★



## Domaines Schlumberger - "Les Princes Abbés"

Robe jaune de Naples pâle et de grand éclat. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes fruitées (agrumes, fruits blancs) sont assorties de fragrances épicées, grillées et délicatement minérales. La bouche, de concentration appréciable, offre un fruité gourmand dans un ensemble bien construit où l'équilibre sucrosité/acidité est au rendez-vous. La finale est longue et suave sur une pointe d'épices douces.

8 gr./Litre

 Delhaize

[www.domaines-schlumberger.com](http://www.domaines-schlumberger.com)  
[info@domaines-schlumberger.com](mailto:info@domaines-schlumberger.com)



Domaine Ginglinger

15,5/20 ★★★★★



### Domaine Schneider Paul - Steinert

Robe pâle et brillante, doré léger. Le bouquet est ouvert et frais sur les notes florales (chèvrefeuille, acacia, citronnelle) et les agrumes (pamplemousse, pomelo...). Une pointe d'épices et de grillé revigorante se dévoile à l'aération dans une nez qui invite à la dégustation. Quelle finesse et élégance dans cette friandise qui offre un fruité intact (fruits jaunes et exotiques) dans un ensemble finement texturé, qui jouit d'un bel équilibre et d'aucune lourdeur eu égard à un sucre résiduel important. La finale est longiligne et rafraîchissante sur les bonbons acidulés. De la belle ouvrage.

27 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Dunkerke

[www.vins-paul-schneider.fr](http://www.vins-paul-schneider.fr)  
contact@domainepaulschneider.fr



## PINOT GRIS GRAND CRU VENDANGES TARDIVES

16/20 ★★★★★



### Jacques Ziegler - Pfingstberg

18,00 €

Intense robe soutenue, doré ocré à reflets vieil or. Le bouquet, assez intense, est suave et élégant, sans aucune lourdeur. Les fruits confits (agrumes, pêche, abricot...), les notes pâtisseries et délicatement miellées s'associent dans un ensemble voluptueux et engageant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée concentrée, friande et juteuse. L'équilibre sucrosité/acidité est particulièrement souligné dans une cuvée suave ponctuée d'une finale interminable sur le zeste d'agrumes.

135 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vinsjacquesziegler.com](http://www.vinsjacquesziegler.com)  
contact@vinsjacquesziegler.com / jacquesziegler78@orange.fr

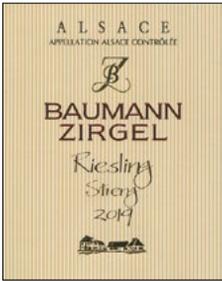
Conversion



Domaine Jean-Claude Koehler & Fils

16/20

★★★



### Baumann Zirgel - Streng

14,50 €

Robe vieil or intense à ocré. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les notes d'agrumes et de fruits blancs s'associent à une minéralité déjà bien présente (silex, pierre à fusil). Quelques effluves de fruits secs à coque complètent une palette olfactive prometteuse. Séveuse et vigoureuse, la bouche offre une trame serrée dans un ensemble ciselé qui jouit d'une remarquable tension omniprésente. La finale longiligne souligne la minéralité d'une cuvée de gastronomie parée pour affronter quelques années de cave.

5 gr./Litre



Biofresh - Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Strasbourg, Paris

[www.baumann-zirgel.com](http://www.baumann-zirgel.com)

[contact@baumann-zirgel.com](mailto:contact@baumann-zirgel.com)



15/20

★★★



### Bruno Hertz - Hospices de Strasbourg

8,50 €

Belle présentation pour cette éclatante robe bouton d'or intense. Le bouquet est mature et profond sur les fruits blancs au sirop, les notes de fruits secs, de grillé et de délicate minéralité. Franche et épurée, cette cuvée offre une trame assez serrée et une tension omniprésente garante de fraîcheur et d'équilibre. Revigorante sur ses saveurs d'agrumes, elle est ponctuée d'une finale de persistance appréciable sur de beaux amers et saveurs de fruits secs à coque.

7 gr./Litre



Vinloop

Cherche Distributeur(s)

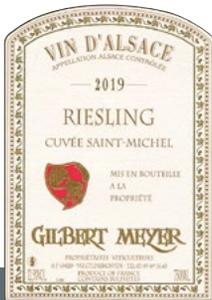
[www.lesvinshertz.com](http://www.lesvinshertz.com)

[contact.bruno@lesvinshertz.fr](mailto:contact.bruno@lesvinshertz.fr)



14,5/20

★★★



### Gilbert Meyer - Cuvée Saint-Michel

6,50 €

Eclatante robe ensoleillée bouton d'or. Moyennement expressif le bouquet gourmand offre de délicats effluves floraux et un fruité bien mûr (poire, pêche, reine-claude) dans un ensemble aérien et charmeur. Cette cuvée de concentration appréciable offre un fruité juteux et salivant dans une cuvée travaillée en finesse et bien équilibré. La finale est longiligne et relevée par une acidité ascendante très rafraîchissante. Un vin convivial.

5,6 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-alsace-gilbertmeyer.fr](http://www.vins-alsace-gilbertmeyer.fr)

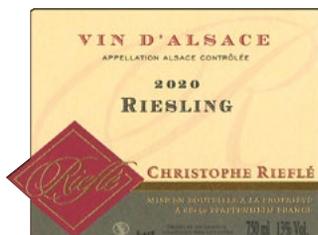
[dubs.laurence@orange.fr](mailto:dubs.laurence@orange.fr)



Domaine Baumann Zirgel



15,5/20 ★★★★★



### Christophe Rieflé 2020

7,00 €

Robe doré intense à reflets paille. Le bouquet est ouvert et frais. Les effluves floraux et d'agrumes s'y expriment sans retenue dans un ensemble qui évolue vers les fruits blancs à l'aération (pomme, poire). Une pointe de minéralité naissante complète la palette olfactive. La bouche est franche, droite et épurée sur une acidité très rafraîchissante. Les dégustateurs soulignent les saveurs d'agrumes dans un ensemble vigoureux paré pour la gastronomie. La finale de cette cuvée parfaitement construite est longue et salivante.

6 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-christophe-riefle.com](http://www.vins-christophe-riefle.com)  
christopheriefle@aol.com



15,5/20 ★★★★★



### Domaine Baltenweck & Fils - 2018

7,30 €

Eclatante robe doré intense. Le bouquet, moyennement ouvert ne manque toutefois pas de complexité et de caractère. Il associe les notes d'agrumes, de fruits blancs, d'épices douces et de délicate minéralité. Cette cuvée épurée, éguisée comme une lame, offre une belle vinosité et des saveurs d'agrumes revigorantes. La finale de ce vin de gastronomie, promis à une belle évolution, est longiligne et salivante. Un bel exercice de vinification.

3,2 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-baltenweck.fr](http://www.vins-baltenweck.fr)  
vins.baltenweck@gmail.com

Conversion

16,5/20

★★★



### Cave de Ribeauvillé - 125 années de passion - 2017 Silberberg de Rorschwihr

Splendide robe lumineuse, bouton d'or intense. Le bouquet est profond et complexe, plus en finesse qu'en démonstration. La minéralité tient le devant de la scène rapidement rejointe par des notes d'agrumes et de fruits secs à coque. Tendue et salivante, cette cuvée épurée et vivifiante fait honneur à son cépage. Les saveurs d'agrumes et de minéralité s'y expriment de concert dans un ensemble ponctué d'une longue finale tendue sur de délicates notes salines et réglissées. Un beau vin de gastronomie. Bravo.

4,5 gr./Litre



[www.vins-ribeauville.com](http://www.vins-ribeauville.com)  
yves.baltenweck@cave-ribeauville.com



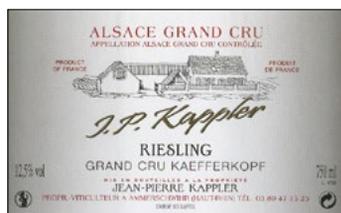
Kaysersberg

© CIVA - Zwardon

15,5/20 ★★★★★

Jean-Pierre Kappler - Kaefferkopf - 2020

8,30 €



Splendide robe ensoleillée, doré éclatant. Le bouquet est délicatement parfumé, frais et élégant. Les notes d'agrumes, les effluves floraux (chèvrefeuille, citronnelle) et de bonbons acidulés s'associent dans cette friandise olfactive. Une pointe de minéralité naissante se dévoile à l'aération. La bouche, plus démonstrative, offre un fruité juteux dans un ensemble épuré et séveux. On apprécie la tension omniprésente et la finale salivante d'une cuvée qui gagnera en profondeur et minéralité d'ici deux ans.

5,4 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vinkappler.com](http://www.vinkappler.com)  
[vkappler@wanadoo.fr](mailto:vkappler@wanadoo.fr)



15/20 ★★★

Domaine Baltenweck & Fils - Osterberg - 2020

15,90 €



Belle robe doré léger à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert et flatteur. Il offre une douceur olfactive dans un ensemble où s'expriment de concert les agrumes (pamplemousse), les fruits blancs (groseille, poire, reine-claude...) et des effluves de fleurs sucrées et de guimauve. La bouche est franche et incisive. Les agrumes et les fruits secs à coque s'y expriment de concert rejoints en finale par des saveurs grillées et minérales. Une cuvée de caractère qui s'invite volontiers à table.

1,8 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-baltenweck.fr](http://www.vins-baltenweck.fr)  
[vins.baltenweck@gmail.com](mailto:vins.baltenweck@gmail.com)

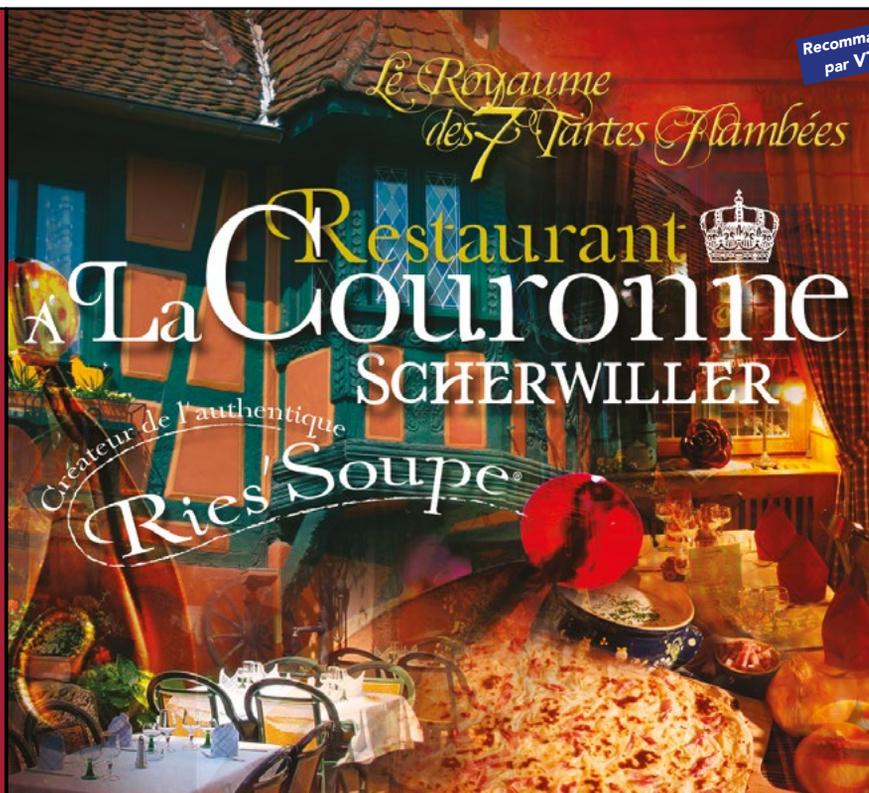
Conversion

Tartes flambées  
 Choucroutes  
 Baeckeoffe

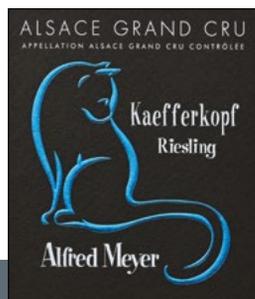
Grande terrasse  
 Accueil de groupes  
 Ouvert 7 jours/7



2, rue de la Mairie  
 67750 Scherwiller  
 03.88.92.06.24  
[www.couronne.com](http://www.couronne.com)



16,5/20 ★★★★★



## Alfred Meyer - Kaefferkopf

11,50 €

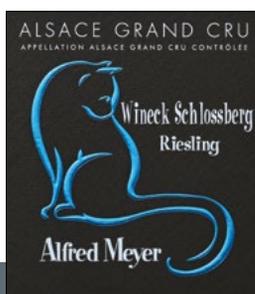
Etincelante robe jaune de Naples. Finesse et d'élégance caractérisent ce bouquet aérien et frais qui offre une belle corbeille d'agrumes, de fruits exotiques et des effluves de confiserie charmeurs. Une pointe de minéralité s'exprime à l'aération. Cette cuvée parfaitement vinifiée dévoile d'emblée ses nombreux atouts. Franche, séveuse, très aromatique sur son fruité juteux, elle séduit par sa pureté et sa vivacité omniprésente et salivante. La finale de cette cuvée de gastronomes prête à affronter les ans est longiligne, ciselée et revigorante. Bravo.

6,9 gr./Litre

[www.vinsalfredmeyer.com](http://www.vinsalfredmeyer.com)  
daniel.meyer0813@orange.fr



15,5/20 ★★★



## Alfred Meyer - Wineck Schlossberg

11,50 €

Robe doré léger, de grand éclat. Le bouquet, moyennement expressif, n'en est pas moins charmeur et velouté. Fruits blancs et notes de bonbons acidulés voire de notes briochées, vanillées. La bouche tient les promesses du nez. Suave, presque enveloppée, elle fait la part belle aux saveurs d'agrumes mûrs voire confits dans un ensemble très séduisant qui conserve toutefois, grâce à une délicate acidité ascendante en fin de bouche, un bel équilibre d'ensemble. La finale sur le zeste de citron et délicatement épicée confirme cette impression de fraîcheur.

11 gr./Litre

[www.vinsalfredmeyer.com](http://www.vinsalfredmeyer.com)  
daniel.meyer0813@orange.fr



15/20 ★★★



## Marcel et Jean-Marc Mullenbach - Sommerberg

11,00 €

Splendide robe bouton d'or intense. Le bouquet est ouvert et mature sur les fruits blancs et jaunes mûrs voire au sirop, les épices douces, la crème pâtissière et le miel de tilleul. Un ensemble suave et enveloppé. Ample et très aromatique, la bouche jouit d'une concentration de matière appréciable et de saveurs fruitées bien présentes (poire, pêche, abricot). Une délicate acidité et des notes épicées rafraîchissantes font écho à un sucre résiduel assez présent. La finale est longue et équilibrée, sur les fruits secs à coque.

14 gr./Litre

06/18.00.06.35

[vins.gites.mullenbach@wanadoo.fr](mailto:vins.gites.mullenbach@wanadoo.fr)



Daniel et Christine Meyer



Colmar

16/20

★★★★

Domaine Henri Klée – Wineck-Schlossberg 2018

11,00€



Splendide robe bouton d'or intense. Le bouquet est élégant, profond et complexe. La belle corbeille d'agrumes (pamplemousse, pomelo, citron...) et de fruits blancs (poire, pêche...) est assortie d'une délicate minéralité (silex, craie, pierre à fusil). Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée de gastronomie, ample et vigoureuse. Très aromatique, elle jouit d'un parfait équilibre gras/acidité, d'un fruité intact complété par des saveurs de minéralité. La finale est large et longue à la fois, salivante et racée. Bravo.

4 gr./Litre



Samson Vins  
Cherche Distributeur(s)

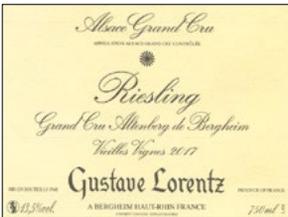
[www.vins-klee-henri.com](http://www.vins-klee-henri.com)  
[contact@vins-klee-henri.com](mailto:contact@vins-klee-henri.com)



16,5/20

★★★

Gustave Lorentz - Altenberg de Bergheim  
Vieilles vignes - 2017



Splendide robe ensoleillée, doré intense à vieil or. Ce bouquet qui invite au recueillement, est emprunt de beaucoup d'élégance, de finesse et de fraîcheur. La minéralité s'impose d'emblée dans une palette olfactive qui évolue vers les fruits secs, le pain d'épices et la réglisse. La bouche de cette cuvée ambitieuse qui fait honneur à son cépage, est épurée et aiguisée, sur une tension omniprésente. On apprécie son caractère affirmé, ses saveurs d'agrumes, sa grande fraîcheur d'ensemble. Finale séveuse pour une cuvée parfaitement construite et qui s'invite volontiers à table.

4 gr./Litre



Château Vini

[www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)

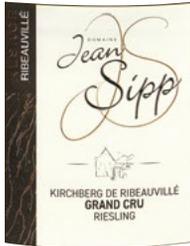
[caveau@gustavelorentz.com](mailto:caveau@gustavelorentz.com) / [info@gustavelorentz.com](mailto:info@gustavelorentz.com)



16/20

★★★

Domaine Jean Sipp – Kirchberg de Ribeauvillé - 2017



Jolie robe doré à vieil or à nuances créées. Le bouquet élégant associe finesse et complexité aromatique. Les effluves minéraux tiennent le devant de la scène, rapidement rejoints à l'aération par les notes de fruits jaunes et de fruits secs (abricot, noix, amande...) Les fragrances d'épices douces complètent la palette olfactive engageante. La bouche est franche et épurée. Elle jouit d'une belle concentration de matière, d'un fruité juteux et d'un bon équilibre gras/acidité. La finale, de persistance appréciable est tendue et salivante soulignant des saveurs minérales qui pourront encore s'affirmer dans les prochaines années.

3,79 gr./Litre



Le Comptoir des Vins  
Finesse - Mouchart et Fils

[www.jean-sipp.com](http://www.jean-sipp.com)  
[domaine@jean-sipp.com](mailto:domaine@jean-sipp.com)

Conversion

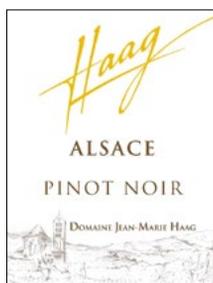


Paul Kubler



16/20

★★★



### Jean-Marie Haag - 2020

Éclatante robe rubis cerise, de concentration appréciable. Le nez est délicatement parfumé, quelque peu sur la réserve aujourd'hui. Il laisse ouvertement la priorité à un fruité gourmand (confiture 4 fruits rouges). Un douceur lactique se dévoile à l'aération dans un ensemble qui gagne en complexité. La bouche est franche et incisive sur un fruité croquant et salivant (cerise du nord, groseille). Les dégustateurs soulignent l'équilibre gras/acidité d'une cuvée équilibrée et bien construite, ponctuée par une finale revigorante et prometteuse d'une belle évolution.

2023 - 2026



Fruits de la Passion - Vinterra - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Bourdon - Vresse sur Semois

[www.domaine-haag.fr](http://www.domaine-haag.fr)  
[info@domaine-haag.fr](mailto:info@domaine-haag.fr)



15,5/20

★★★

### Kress Bléger - Pinot Noir Rouge - 2018

8,90 €



Splendide robe concentrée, rubis carmin profond. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits rouges confiturés s'associent à de délicats effluves de sous-bois et d'épices. L'ensemble gagne en douceur à l'aération et libère des fragrances de cacao et de viennoiseries. La bouche est charnue et suave sur un fruité croquant et bien mûr. Quelques tanins de fruits élégants et partiellement fondus apportent vigueur et fraîcheur à une cuvée aboutie, équilibrée et prometteuse d'un bel avenir. Elle s'invitera volontiers à table.

2022 - 2023

Cherche Distributeur(s)

[www.kress-bleger.com](http://www.kress-bleger.com)  
[kress-bleger@wanadoo.fr](mailto:kress-bleger@wanadoo.fr)



Les vins issus de gewurztraminer concourent souvent à des harmonies insoupçonnées, des recettes exotiques aux volailles en passant par les coquillages, l'inévitable foie gras, le gibier; sans oublier les fromages... Richement aromatique, il est avant tout le vin des fromages à pâte molle ou croûte lavée, au goût corsé tels que les munster, maroilles, livarot, pont l'évêque ou les pâtes persillées (feuilleté au roquefort, fourme d'ambert, ...). Ils s'enrichissent naturellement et le gewurztraminer leur apporte sa structure charpentée et ses notes épicées. Son explosion aromatique épouse également les accents parfumés des cuisines asiatiques, marocaine et indienne (curry, safran, coriandre, gingembre).



Enfin, il est aussi le vin de tous les desserts peu sucrés. Plus ils seront sucrés, plus il sera recommandé de faire appel à une Vendange Tardive ou à une Sélection de Grains Nobles. Le soufflé au kirsch, la tarte au fromage blanc, la charlotte aux fruits rouges, le traditionnel kougelhöpf ou la pêche au sabayon de gewurztraminer représentent de magnifiques harmonies.

Au-delà de ces nombreuses alliances, les oenophiles avertis considèrent que la plus belle place du gewurztraminer est certainement et tout simplement à l'apéritif.

Wijnen gemaakt van de Gewürztraminer zorgen vaak voor onverwachte harmonieën bij exotische recepten met gevogelte, schelpdieren, de onvermijdelijke ganzenlever; wild, kazen, ...

Rijk aan aroma's is hij vooral geschikt bij zachte kazen of kazen met gewassen korst, met een sterke smaak, zoals Munster, Maroilles, Livarot, Pont l'Évêque, of schimmelkazen (Roquefort in bladerdeeg, Fourme d'Ambert, ...). Ze verrijken elkaar natuurlijkervijs en de Gewürztraminer geeft ze zijn doortimmerde structuur en toetsen van kruiden.

Zijn explosie van aroma's harmonieert ook met de geurige accenten van de Aziatische, Marokkaanse en Indische keuken (curry, saffraan, koriander, gember).

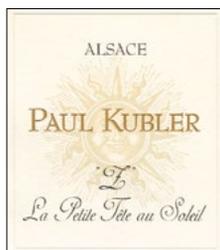
Ten slotte is hij ook ideaal bij weinig zoete desserts. Hoe zoeter ze zijn, hoe meer aanbevolen wordt om een Vendange Tardive of een Sélection de Grains Nobles te gebruiken. Soufflé met kirsch, kwarktaart, charlotte met rood fruit, de traditionele kugelhöpf of perzik met sabayon van Gewürztraminer creëren mooie harmonieën.

Naast deze talrijke allianties vinden de ervaren wijnkenners dat de Gewürztraminer het best tot zijn recht komt bij het aperitief.

16/20 ★★★

**Paul Kubler - "Z" - La Petite Tête au Soleil  
Sylvaner 2016**

19,50 €



Éclatante robe or intense avec un léger perlé naturel au service. Le bouquet est ouvert et de caractère. La minéralité s'y exprime sans retenue (silex, pierre à fusil, craie), complété par quelques effluves herbacés, d'agrumes et de fruits blancs à l'aération. Un ensemble complexe qui suscite la curiosité. La bouche est à l'avenant. Cette cuvée de gastronomie fait honneur à son cépage.

Les dégustateurs soulignent son ambition, sa tension omniprésente, sa densité de matière, ses saveurs minérales et d'agrumes et sa finale large et longue à la fois. Bravo.

Cherche Distributeur(s) Flandres et Bruxelles  
Salon: Vresse sur Semois

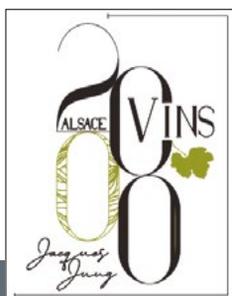
[www.paulkubler.com](http://www.paulkubler.com)  
contact@paulkubler.com



15,5/20 ★★★

**Roger Jung & Fils - "Deux Mille Vins"**

9,00 €



Jolie robe dorée étincelante. Une friandise olfactive ! Les notes florales et la confiserie accompagnent une corbeille de fruits jaunes et exotiques bien garnie. Un bouquet délicatement parfumé, élégant et charmeur qui invite à la dégustation. Tout en équilibre et en fruité juteux, cette cuvée parfaitement travaillée et très aromatique offre une belle complémentarité de saveurs.

On apprécie son parfait équilibre sucrosité/acidité et la finale salivante et longiligne sur les bonbons acidulés (Napoléon). Un vin convivial à croquer sur son fruité juvénile.

RI - MU - PG • 20 gr./Litre

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-roger-jung-et-fils.fr](http://www.vins-roger-jung-et-fils.fr)  
contact.rjung@orange.fr



15/20 ★★

**Mittnacht Frères - Solar Macération  
Vin de France rosé**



Robe vieux rose à reflets pelure d'oignons. Le bouquet, assez expressif, gagne en caractère à l'aération. Les notes de fruits blancs et jaunes (pêche, poire, abricot...) sont assorties d'une pointe d'épices et de minéralité. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée séveuse et vigoureuse, particulièrement incisive et rafraîchissante. Affichant une forte personnalité, ce

vin qui ne laissera personne indifférent pourrait gagner en harmonie d'ici un ou deux ans. Elle est ponctuée d'une finale revigorante et salivante, légèrement saline et minérale.

0 gr./Litre

Horeca Services - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Strasbourg, Paris

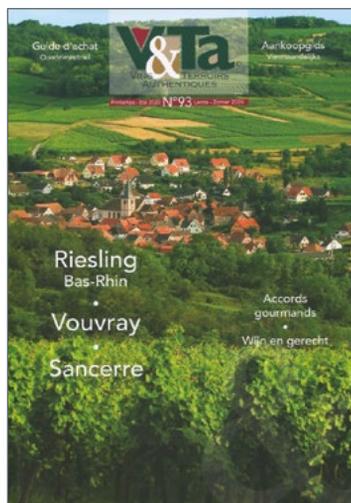
[www.mittnachtfreres.fr](http://www.mittnachtfreres.fr)  
contact@mittnachtfreres.fr



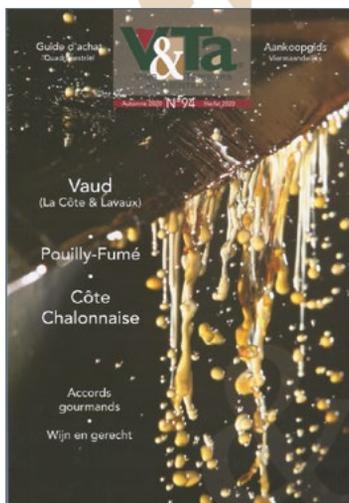
Jean-Marie Haag



## ANCIENS NUMÉROS • OUDE NUMMERS



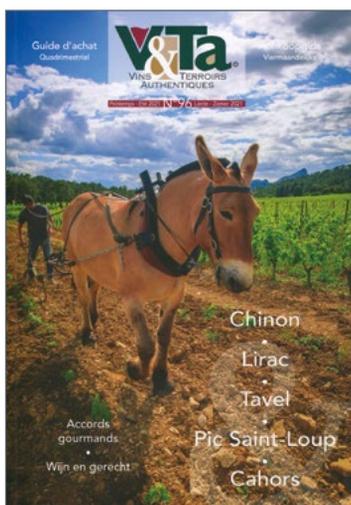
Printemps - Été VTA 93 - 2020 Lente - Zomer



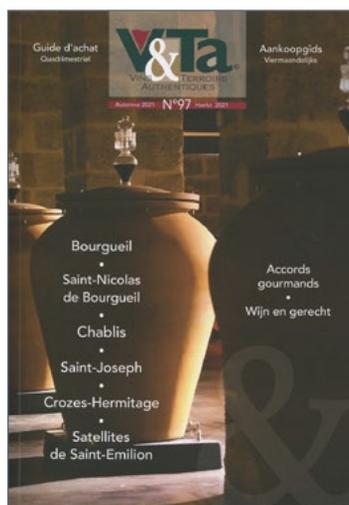
Automne VTA 94 - 2020 Herfst



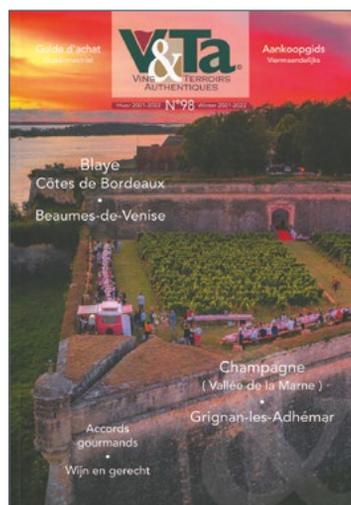
Hiver VTA 95 - 2020-2021 Winter



Printemps - Été VTA 96 - 2021 Lente - Zomer



Automne VTA 97 - 2021 Herfst



Hiver VTA 98 - 2021-2022 Winter

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

## ABONNEMENT

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

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

Version  
"Informatique"  
"Computer" versie

•  
Voir site internet  
Zie website

[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be)

## SALON DE/VAN VTA



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

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



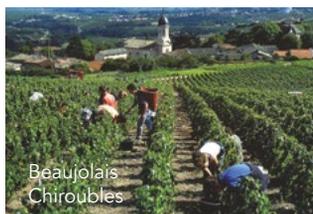
**Entrée Gratuite ! Gratis Ingang**

Restaurant 'K zeg a moda - Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos - [www.kzegamoda.be](http://www.kzegamoda.be)

PROCHAIN NUMÉRO **V&Ta** VOLGEND NUMMER



Automne 2022 **N°100** Herfst 2022



Savoie • Côtes de Bourg • Gaillac • Bandol • Cassis  
Crus du Beaujolais (1)



Pour débutants  
et œnophiles  
avertis  
Pour groupes  
de 8 à 30  
personnes

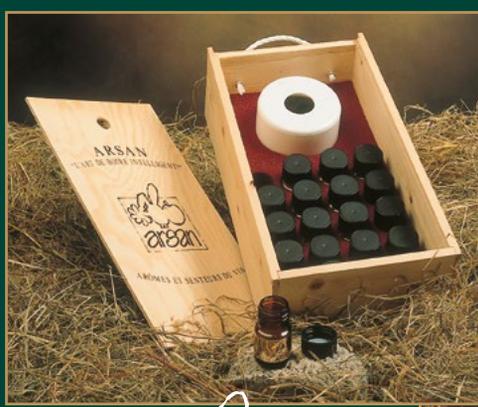
**V&Ta**  
VINS TERROIRS  
AUTHENTIQUES

**Scéances dégustation**

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

Contactez  
"Vins et Terroirs Authentiques":  
Tél: 071/87.57.73  
[contact@vinsetterroirs.be](mailto:contact@vinsetterroirs.be)

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







**OZIE**

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

Recommandé  
par VTA