

Guide d'achat
Quadrimestriel

V&Ta
VINS TERROIRS
AUTHENTIQUES

Aankoopgids
Viermaandelijks

Hiver 2023-24 N°104 Winter 2023-24

Champagne
(Côte des Bar)

•

Muscadet
et ses Crus

•

Beaujolais
(Les Pierres Dorées)

•

Corbières

•

Fitou

Accords
gourmands

•

Wijn en gerecht



Vendredi à Dimanche
26 au 28 Avril

ARTOIS EXPO
ARRAS

Salon
Les VINS de
Terroir
et Produits Régionaux

Entrée gratuite
Restauration sur place
Bouteilles à gagner *

52^{ÈME} ÉDITION

Vendredi 10h 20h
Samedi 10h 20h
Dimanche 10h 18h



RETROUVEZ LE SALON
SUR LE SITE INTERNET.



RETROUVEZ NOUS SUR
LA PAGE FACEBOOK
SALON DES VINS ARRAS

PAR UN DIALCOESTER DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

* GRACE À VOTRE INVITATION APRES TIRAGE AU SORT EN FONCTION DU STOCK DISPO ET DE VOTRE BON REÇU PAR COURRIER

Pour notre guide de fin d'année, outre notre traditionnel dossier Champagne qui souligne ici le travail des meilleurs vignerons de la Côte des bar, nous nous sommes à nouveau rendus dans le Muscadet à la découverte de l'actualité de ces vins iodés et ébouriffants de la fraîcheur de l'Atlantique.

La création des Crus initiée en 2011 avec la reconnaissance des Clisson, Gorges et Le Pallet a fait son chemin et ce sont aujourd'hui dix Crus Communaux qui offrent aux œnophiles des vins d'une qualité et d'un potentiel de garde parfois étonnants.

Au sud du Beaujolais, elle fait partie des plus beaux paysages viticoles de France. La région des "Pierres dorées" est riche de nombreux villages pittoresques. Les vins ensoleillés et concentrés sont de loin supérieurs aux Vins Nouveaux, gourmands et conviviaux mais souvent fluides et dont la saison et l'intérêt ne sont heureusement que passagers.

La région des Corbières et de l'appellation Fitou est très prisée des œnophiles belges. Ils y retrouvent des vins denses et très aromatiques. Les fruits rouges et noirs bien mûrs et les épices de garrigue s'y expriment de concert dans un festival de fragrances et saveurs suaves.

L'équipe de Vins et Terroirs Authentiques se joint à moi pour vous souhaiter une grande année 2024 toujours empreinte de passionnantes rencontres dans le vignoble français à la découverte des nombreux vignerons passionnés et des fruits de leur travail.

Michel Praet

© Photo Carole Brein



INDEX

• Editorial - Edito.....	3	• Corbières.....	87
• Champagne (Côte des Bar).....	5	• Fitou.....	119
• Muscadet.....	43	• Anciens numéros.....	128
• Beaujolais(LesPierresDorées).....	72	• Salons VTA.....	130

Photo de couverture: Muscadet - Domaine Chéreau-Carré © Photo Adrien Vilarem

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

Wat onze einde jaargids betreft, buiten ons traditioneel Champagnedossier, die hier de beste wijnbouwers van de Côte des Bar benadrukt, hebben we ons terug naar de Muscadet begeven, waar we deze geïjverde en adembenemende wijnen, vol frisheid uit de Atlantische oceaan hebben ontdekt.



Champagne
Jacques Chaput

De oprichting van de sinds 2011 nieuwe cru's van Clisson, Gorges en Le Pallet die al een hele weg hebben afgelegd en zodoende de erkenning hebben ontvangen, schenken ze vandaag deze 10 gemeentelijke cru's, met een verrassend lang bewaarpotentieel, kwaliteitswijnen voor onze oenofielen.

Ten zuiden van de Beaujolais, treffen we één van de mooiste wijnlandschappen van Frankrijk aan. De regio "Pierres Dorées" omvat veel pittoreske dorpjes. De zonovergoten en sterk geconcentreerde wijnen zijn niet vergelijkbaar met de "Vins Nouveaux-wijnen" met kwaliteiten afgestempeld als gulzig en gezellig en ook toegankelijk waar het seizoen gelukkig van korte duur is.

In de Corbières met de appellatie Fitou, treffen we lekkere wijnen aan die zeer gewaardeerd worden door Belgische wijnkenners. We vinden hier zeer aromatische en volle wijnen. Zwart en rood fruit met de typische kruiden uit het zuiden die zich manifesteren als een concert tijdens een festival, geurig en smaakvol.

De hele ploeg van "Vins et Terroirs Authentiques" sluit zich bij mij aan om jullie allen een groots 2024 toe te wensen en we blijven bereid om fantastische ontmoetingen in de Franse wijngaarden te doen alsook nieuwe, gepassioneerde wijnbouwers en tevens de vrucht van hun werk, te gaan ontdekken.

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 - CH: Chardonnay - CIN: Cinsault - COL: Colombard
CS: Cabernet Sauvignon - GA: Gamay - GR: Grenache - GR bl: Grenache Blanc - MAR: Marsanne
MOU: Mourvèdre - MU: Muscat - PB: Pinot Blanc - PG: Pinot Gris - PM: Pinot Meunier - PN: Pinot Noir
ROU: Roussanne - ME: Merlot - SY: Syrah - VER: Vermentino

LA CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE DESTINATION PÉTILLANTE

Le département de l'Aube accueille le territoire le plus méridional de la Champagne.

Autour de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Troyes s'étendent, plantés en coteaux et coiffés de forêts profondes, les 8000 hectares du vignoble de la côte des Bar. Le terme «Bar» signifie en celte le sommet. La côte des Bar tient ainsi son nom de son environnement: des reliefs escarpés creusés par les différents cours d'eau et rivières qui sillonnent le paysage.

Les villages pittoresques, la gastronomie et la palette des vins proposés, entre blanc de blancs et surtout blanc de noirs, méritent largement le voyage vers ce prestigieux terroir situé aux portes de la Bourgogne.

La visite de cette région débute par la ville de Bar-sur-Seine qui regorge de curiosités et de merveilles historiques. Vous vous en rendez vite compte en admirant les multiples maisons à pans de bois, qui illustrent l'aisance et la richesse de la ville aux XVIème et XVIIème siècles.

Les Riceys est un village de caractère situé au sud de la région à 60 kilomètres à peine de Chablis. Avec ses 866 hectares de vignes, c'est la commune qui possède la plus importante superficie viticole de toute la Champagne. Les Riceys offre un patrimoine d'exception; pas moins de 3 églises classées, 14 chapelles, 2 châteaux, lavoirs et autres maisons bourgeoises.

Le célèbre peintre français Auguste Renoir était un amoureux d'Essoyes, situé entre Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine. Il a été conquis par la beauté du village natal de son épouse Aline. Il y acheta une maison et y séjourna ainsi chaque été

pendant 25 ans avec sa famille. Aujourd'hui, on y visite l'atelier du maître et le cimetière où il repose.

A la limite des départements de l'Aube et de la Haute-Marne, le village de Colombey-les-Deux-Eglises attire chaque année une foule de visiteurs venus se recueillir sur la tombe de Général de Gaulle.



Bien qu'elle ne se trouve pas dans la zone viticole, il faudra également flâner dans les ruelles aux maisons à colombages de la ville de Troyes, contempler ses fières demeures des XIVe et XVe siècles, pénétrer dans ses riches musées et ses multiples églises aux statues et aux vitraux d'une émouvante beauté.

Nul doute que les paysages et villages du barséquanais aient contribué, en juillet 2015, à l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco des "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne".

C'est ainsi la valeur universelle exceptionnelle du paysage culturel viticole champenois qui est aujourd'hui reconnu.

DE CHAMPAGNE VAN DE CÔTE DES BAR BRUISENDE BESTEMMING

Het departement Aube herbergt het meest zuidelijke grondgebied van de Champagne. Rond Bar-sur-Seine en Bar-sur-Aube, ongeveer veertig kilometer ten zuidoosten van Troyes, strekken zich, geplant op hellingen met diepe bossen op de top, de 8000 hectaren van het wijngebied Côte des Bar uit. De term "Bar" betekent in het Keltisch "top". De Côte des Bar heeft zijn naam te danken aan de omgeving: steile hellingen uitgehouden door verschillende beken en rivieren die het landschap doorkruisen.

De pittoreske dorpjes, de gastronomie en het palet van aangeboden wijnen, waaronder blancs de blancs en vooral blancs de noirs, zijn zeker de reis naar dit prestigieuze terroir aan de poorten van de Bourgogne waard.

Het bezoek aan deze streek begint met de stad Bar-sur-Seine, die overvloedt van historische bezienswaardigheden en wonderen. U zult dat snel merken wanneer u de vele huizen met houtvakwerk bewondert, die de welvaart en de rijkdom van de stad in de 16e en de 17e eeuw illustreren.

Les Riceys is een karaktervol dorp in het zuiden van de streek, op amper 60 km van Chablis. Met zijn 866 hectaren wijngaarden is het de gemeente met de grootste wijnbouwoppervlakte van heel Champagne. Het is tevens de enige ge-

meente die de 3 "appellations contrôlées champenoises" (AOC) bezit: champagne, côteaux champenois en rosé des Riceys.

De beroemde Franse schilder Auguste Renoir was verliefd op Essoyes, gelegen tussen Bar-sur-Aube en Bar-sur-Seine. Hij was veroverd door de schoonheid van het geboortedorp van zijn echtgenote Aline. Hij kocht er een huis en verbleef er gedurende 25 jaar elke zomer met zijn gezin.

Vandaag kunt u er het atelier van de meester bezoeken, en het kerkhof waar hij rust. Om aangenaam van de landschappen van het wijngebied te genieten, kunt u ongebruikelijke wandelingen maken op zoek naar de cadoles: eigenaardige hutjes van platte stenen, die twee eeuwen geleden zijn gebouwd, waar de wijnbouwers beschutting in zochten.

Op de grens van de departementen Aube en Haute-Marne trekt het dorp Colombey-les-Deux-Eglises elk jaar massa's bezoekers aan die zich komen bezinnen aan het graf van Generaal de Gaulle.

Hoewel het zich niet in de wijnbouwzone bevindt, is het eveneens de moeite om te kuieren door de straatjes met vakwerkhuisen van de stad Troyes, de statige huizen van de 14e en de 15e eeuw te bewonderen, een bezoekje te brengen aan de rijke musea en de vele kerken met standbeelden en glas-in-loodramen met een ontroerende schoonheid.

De landschappen en dorpen van het Bar-wijngebied hebben er ongetwijfeld toe bijgedragen dat het in juli 2015 werd opgenomen op de Unesco-werelderfgoedlijst van "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne".

Zo is de buitengewone unversele waarde van het Champagne-wijnbouwlandschap vandaag erkend.



Champagne Guy Lamoureux



17/20 ★★★★★

Paul-Marie Bertrand - "154 Emotions"

25,00€



Robe dorée intense de grand éclat. Affichant une maturité appréciable dès le premier nez, ce bouquet suave exprime de généreuses senteurs de pâtisserie, fruits blancs compotés (pomme, poire) et pâte d'amande. Les dégustateurs apprécient la suavité et la profondeur vineuse de ce vin habillé de bulles. Le registre des fruits secs (noisettes, amandes) s'y livre sans retenue et la finale, distinguée et de grande longueur, se voit relevée par de beaux amers rafraîchissants. Très belle réussite pour cette cuvée de gastronomie.

CH: 50 - PN: 50

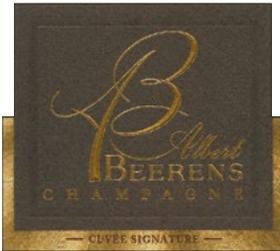
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-paulmarie-bertrand.fr
champagne.paulmarie.bertrand@wanadoo.fr



17/20 ★★★

Albert Beerens - "Cuvée Signature"



Robe intense, jaune doré éclatant, habillée d'un fin cordon de bulles. Profond et complexe, le bouquet invite au voyage et se montre extrêmement séduisant par la parfaite association de ses arômes d'agrumes frais (mandarine, citron), pâte d'amande (frangipane) et pâtisserie (brioche, biscuit vanillé). La bouche tient les promesses aromatiques du nez, confirmant une belle maturité fruitée (pêche, poire) tout en maintenant une tension acidulée revigorante. On apprécie la concentration de matière et le profil racé et salivant d'une finale à la fois épurée et gourmande.

PN: 60 - CH: 25 - PM: 15



www.champagnebeerens.com
contact@champagnebeerens.com

Conversion

16,5/20

★★★★★

Moutard Michel - "Cuvée Divine"

19,00€



Un beau jaune doré soutenu à reflets paille scintille dans cette robe éclatante. Plus en finesse qu'en démonstration, le nez s'exprime dans le registre des petits fruits secs (noisette caramélisée), du sirop de Liège et de la brioche. La bouche, ample et riche, témoigne d'une belle concentration de matière. Les saveurs de fruits blancs et de pâtisserie (cake, brioche) rivalisent d'expression et la finale, relevée par de fins amers agréables, ajoute de la finesse à un ensemble démonstratif qui s'invitera volontiers à table.

CH: 50 - PN: 50

Cherche Distributeur(s)

03/25.38.52.37
champagnemoutardmichel@orange.fr

16,5/20 ★★★★★

Lignier-Moreau - "Brut Réserve"

20,50€



Robe surprenante d'intensité, jaune ocré à reflets vieil or. Complexe et de grande profondeur, le bouquet exprime sans tarder ses notes de poire cuite, raisin de Corinthe, miel de tilleul et pain d'épices. Il invite au voyage et à la dégustation. Un vin habillé de bulles! Les dégustateurs apprécient sa vinosité, son extrême fraîcheur et la parfaite complémentarité de ses saveurs de zestes d'agrumes et de petits fruits secs. La finale associe longueur et tension acidulée, portée par de beaux amers. Elle impose une grande persistance. Très belle réussite pour ce vin de gastronomie.

PN: 50 - CH: 50

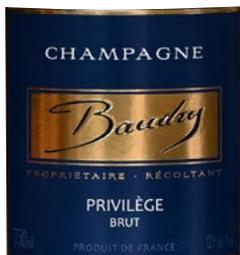
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-lignier-moreau.fr
contact@champagne-lignier-moreau.fr



16,5/20

★★★★



Baudry - "Privilège"

Très belle robe jaune doré soutenu à vieil or. Le bouquet se montre d'emblée charmeur et parfumé par ses insistantes notes de vanille, fruits blancs au sirop et petits fruits secs à coque. Complexité et profondeur sont au rendez-vous. Cette cuvée suave et salivante a emporté les suffrages pour son très bel équilibre vivacité/maturité de fruit, la densité de sa trame et la générosité de ses saveurs de poires et pommes mûres. La finale, ciselée et charmeuse à la fois, ajoute des qualités de persistance à cette cuvée bien construite et convaincante.

PN: 70 - CH: 30



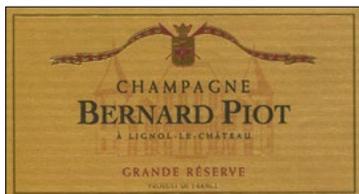
Verivino
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-baudry.fr
info@champagne-baudry.fr



16,5/20

★★★★



Bernard Piot - "Grande Réserve"

21,85 €

Très belle robe paille à doré éclatant. Affichant un caractère affirmé par sa minéralité, ses notes herbacées et de mousseron, ce nez ne laisse pas indifférent. Quelques effluves de fruits secs complètent la palette. Les dégustateurs sont sous le charme de cette bouche rectiligne et séveuse, dont les saveurs de fruits secs rivalisent d'expression. La densité de matière est irréprochable et une tension acidulée omniprésente assure la vigueur de l'ensemble. La finale est longiligne et salivante à souhait. Belle réussite.

CH: 50 - PN: 50

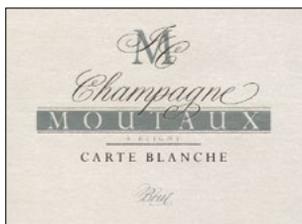
Cherche
Distributeur(s)

www.bernardpiot.fr
champagne@bernardpiot.fr



16,5/20

★★★



Moutaux - "Carte Blanche"

29,60 €

Robe ensoleillée de grand éclat. Petits fruits secs à coque, agrumes, fleurs printanières... Tout invite à la dégustation dans ce bouquet démonstratif, à la fois complexe et distingué. Portée dès l'attaque par de jolis amers rafraîchissants, cette cuvée ciselée et peu dosée séduit par sa finesse de texture, l'expression généreuse de ses saveurs de petits fruits secs à coque et son profil épuré. La concentration de matière est au rendez-vous et la finale, sur la peau d'amande, complète l'ensemble par une persistance aiguisée. Un vin habillé de bulles, prêt à relever de belles associations gastronomiques.

CH: 80 - PN: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-moutaux.com
contact@champagne-moutaux.com



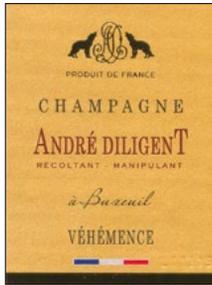
Champagne Cristian Senez



Champagne Baudry

16/20

★★★★



André Diligent - "Véhémence"

Éclatante robe doré ocré de grande intensité. De grande maturité, ce bouquet charmeur et expressif délivre de jolis parfums de pomme mûre, pâtisserie et amande fraîche. Les dégustateurs soulignent la vinosité importante de cette cuvée richement dotée, dont les saveurs de fruits blancs et de fruits secs se complètent harmonieusement. L'ensemble ne perd rien en élégance et la finale offre une belle étoffe et de fins amers rafraîchissants. Un vin bien construit qui s'invite volontiers à table.

PN: 85 - CH: 15

Chris Champ

www.champagne-andre-diligent.com
contact@champagne-andre-diligent.com



16/20

★★★★



Marinette Raclot - "Mathilde"

18,00€

Un beau doré éclatant scintille dans cette robe soutenue et éclatante. Charmeur et parfumé, associant de généreuses notes pâtisseries (frangipane), fruits blancs mûrs (poire) et vanille, ce séduisant bouquet invite à la dégustation. On apprécie dès l'attaque la vinosité et la mâche de cette cuvée qui allie concentration de matière et élégance. Les saveurs d'agrumes et de fruits secs s'associent dans une parfaite harmonie et la finale, longiligne et persistante, donne l'envie d'y revenir. Belle réussite.

CH: 50 - PN: 10

Cherche Distributeur(s) - Salons: Arras (Seclin)
Les Envies Culinaires - Marc en Bareuil

www.champagne-marinette-raclot.com
sebastien@champagne-marinette-raclot.com



16/20

★★★★



Cristian Senez - "Carte Verte"

Robe jaune pâle à doré. Premier nez rafraîchissant par ses notes herbacées et florales (verveine, tilleul). Ensuite, les notes de pain d'épices et d'agrumes complètent un ensemble tonique et distingué, relevé par de fins amers très agréables. Cette bouche a convaincu les dégustateurs par sa tension acidulée omniprésente, illustrée par les agrumes, ses fins amers très agréables et son très bel équilibre vivacité/maturité. Les saveurs fruitées se montrent expressives et salivantes et la finale, étoffée, jouit d'une belle longueur.

CH: 50 - PN: 10

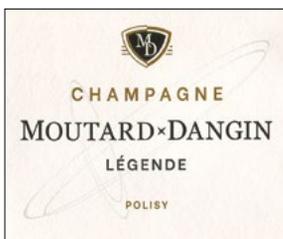
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-senez.com
contact@champagne-senez.com



16/20

★★★★



Moutard-Dangin - "Légende"

Superbe robe sable à nuances paille. Expressif et joliment parfumé par ses senteurs de petits fruits secs à coque et de fine minéralité, ce nez élégant invite à la dégustation. Touche vanillée et pâtisseries flatteuse à l'aération. Les dégustateurs ont apprécié cette bouche ciselée et peu dosée, qui offre des sensations de fraîcheur et de tonicité appréciables. Le registre des agrumes s'y impose sans retenue. La finale, racée, délivre un grain serré et se montre extrêmement salivante.

PN: 60 - CH: 30 - PM: 10

Cherche Distributeur(s)

www.champagnemoutarddangin.fr
contact@champagnemoutarddangin.fr



16/20

★★★★



Lhuillier - "Brut Réserve"

21,50 €

Robe soutenue doré à légères nuances pelure d'oignon. Les notes vanillées et pâtisseries (flan aux poires, millefeuille aux fruits blancs) se livrent de concert dans ce bouquet assez enveloppé et charmeur. Ampleur et vinosité caractérisent cette cuvée séveuse et de texture assez serrée. Le registre des fruits blancs mûrs (poire, pêche) trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent en milieu de bouche et la finale, persistante, associe opulence et distinction. Une cuvée très bien construite.

PN: 50 - CH: 50



Cherche Distributeur(s)
Salons: Bray-Dunes

www.champagne-lhuillier.fr
filles.lhuillier@orange.fr



16/20

★★★★



Jacques Chaput - "Tradition"

25,50 €

Robe dorée intense lumineuse. Puissamment expressif, ce bouquet exhale sans attendre une belle complémentarité entre arômes de fruits secs et de pâtisserie (noisette grillée, cake aux noix). L'aération complète cet ensemble démonstratif par quelques arômes de pomme cuite. La bouche confirme les promesses du nez. Dotée d'une belle vinosité qui n'empêche pas l'élégance, elle délivre de séduisantes saveurs de fruits blancs et d'amande (frangipane) et s'impose tant par sa densité de matière que par l'allonge de sa finale de grande suavité. Un vin habillé de bulles, qui s'invitera volontiers à table.

PN: 80 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)

www.jacques-chaput.fr
contact@jacques-chaput.com



16/20

★★★★



Soret-Devaux - "Réserve Brut"

25,90 €

Jolie robe jaune doré léger. De grande finesse olfactive, les arômes rafraîchissants d'agrumes et de fine minéralité s'expriment de concert. Un nez tonique et distingué, qui appelle la dégustation. Cette bouche citrique séduit d'emblée par sa vigueur, l'élégance de ses saveurs de mandarine, pomelo et citron et sa concentration de matière. La bouche, longiligne et salivante, développe une belle énergie et la finale, étoffée et persistante, ponctue cette cuvée racée et distinguée, parée pour la gastronomie.

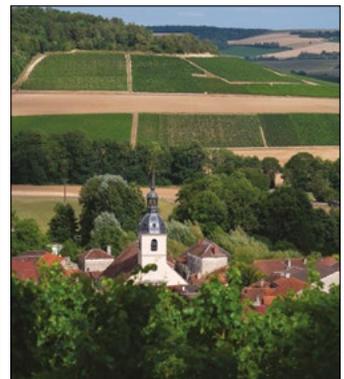
PN: 70 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

www.champagnesoretdevaux.com
contact@champagnesoretdevaux.com



Champagne Jacques Chaput



16/20 ★★★



D. Massin - "Solera 1990 Prestige"

Superbe robe ensoleillée de grand éclat, habillée de fines bulles. Le registre des fruits secs à coque (amande, noisette) se mêle aux effluves de fruits blancs (poire, pomme) dans ce nez expressif agrémenté d'une touche de citronnelle à l'aération. Élégance et finesse de texture caractérisent cette bouche dont les expressives saveurs de fruits secs et de fruits blancs (poire) se complètent avec harmonie. La finale, longiligne et racée, reste dans la finesse d'expression. Un vin séveux et distingué à la fois.

PN: 20 - PM: 5 - CH: 75

 De Wijnmeester Fonck

www.dominique-massin.com
contact@dominique-massin.com



Gîte D. Massin

au sein de la Côte des Bar



2 chambres • Terrasse • Parking privé



40, route des deux Bar - 10110 Ville-sur-Arce
 Tél: 03/25.38.74.97
contact@dominique-massin.com

16/20 ★★★



Drappier - "Carte d'Or"

Jolie robe paille de belle luminosité. Tout en élégance et suavité, ce nez démonstratif mêle harmonieusement d'expressives notes d'agrumes, fruits blancs et fleurs blanches parfumées. Il invite à la dégustation. Les dégustateurs soulignent le bel équilibre vivacité/maturité de cette cuvée ample et vineuse, dont l'élégance s'apprécie dès l'attaque. Les saveurs de pomme fraîche et de pamplemousse se livrent de concert et la finale, de texture fine, séduit par ses fins amers et sa persistance rafraîchissante, tout en finesse d'expression.

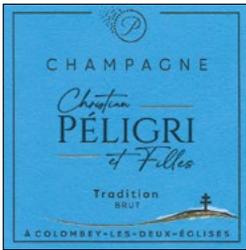
PN: 80 - CH: 15 - PM: 5



www.champagne-drappier.com
info@champagne-drappier.com



15,5/20 ★★★★★



Christian Péligré et Filles - "Tradition"

14,00 €

Robe paille lumineuse et de grand éclat. Le premier nez révèle d'intenses effluves de fruits secs à coque (noisette, amande). Ensuite, la minéralité exprime sa typicité, rejointe par quelques arômes de cake. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la vinosité et la mâche de cette cuvée dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance de texture. De puissantes saveurs de fruits secs confirment l'impression du bouquet. Ce champagne de gastronomie est ponctué d'une longue finale salivante. Belle réussite.

PN: 80 - PM: 15 - CH: 5



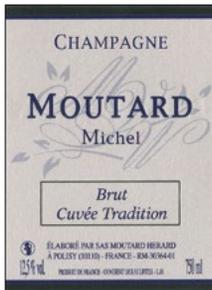
Cherche Distributeur(s)
 Salons: Bray Dunes - Ghuyvelde

www.champagne-christian-peligré.com
christian.peligré@wanadoo.fr



15,5/20

★★★★★



Moutard Michel - "Brut Cuvée Tradition"

16,50 €

Superbe robe doré très intense, lumineuse et engageante. Délicatement parfumé et affichant une maturité affirmée, le bouquet mêle les accents pâtisseries (tarte aux poires et amandes) et quelques notes de noisette grillée. La bouche contraste avec succès avec le bouquet. Salivante et portée par une superbe acidité tonifiante, elle s'exprime dans le registre des agrumes et de la pomme granny. Semblant peu dosée, elle affiche un profil très rafraîchissant. Longue finale citronnée confirment l'impression de vivacité. Superbe champagne d'apéritif ou d'accompagnement de fruits de mer.

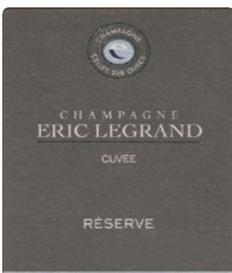
CH: 30 - PN: 60 - PM: 10

Cherche Distributeur(s)

03/25.38.52.37
champagnemoutardmichel@orange.fr

15,5/20

★★★★★



Eric Legrand - "Cuvée Réserve"

Belle robe or intense de grand éclat. Délicatement parfumé, le bouquet associe dans la douceur les senteurs de pâtisserie (cake aux fruits secs, brioche), amande fraîche et fruits blancs. Il appelle la dégustation. Séveuse et racée, l'attaque donne le ton d'une cuvée particulièrement bien construite, dotée d'une concentration de matière exemplaire et généreuse en saveurs de pomme mûre, millefeuille aux poires et viennoiseries. Bien équilibrée et rafraîchissante, elle offre une vinosité qui la destine à de beaux accords gourmands à table.

PN: 80 - CH: 20



Vitis Vins - Levino - Caves de Bordeaux
 Cherche Distributeur(s) Liège

www.champagne-eric-legrand.com
champagne.legrand@wanadoo.fr

15,5/20

★★★★



Guy de Forez - "Brut Réserve"

Robe bouton d'or étincelante. Les notes biscuitées et briochées dominent l'ouverture de ce bouquet charmeur et doux, complété à l'aération par les arômes de flan vanillé, poire au sirop et cake aux petits fruits secs. Les dégustateurs ont apprécié la mâche et le profil salivant de cette bouche rafraîchissante, dotée d'une belle énergie et mariant avec réussite les saveurs de pomme fraîche et de confiserie (bonbons aux fruits blancs). La finale se resserre sur une jolie tension acidulée. Longiligne, elle s'apparente à une gourmandise.

CH: 54 - PN: 46



The Grape Dercor
Cherche Distrib. - Salon: Wine Paris

www.guydeforez-riceys.fr
guy.de.forez@gmail.com



15,5/20

★★★★



Mennetrier - "Prestige"

19,50 €

Robe jaune de Naples pâle, éclatante. Un bouquet floral parfumé et délicat (fleurs blanches) se livre d'emblée, rejoint à l'aération par une touche de confiserie. Ce nez s'apparente à une friandise olfactive. Portée par une belle tension acidulée, cette cuvée salivante s'appuie sur une expression d'agrumes insistante, rejointe par les saveurs de pomme verte. L'ensemble se montre élégant et tonique. La finale, salivante à souhait et peu dosée, propose une longueur appréciable, dans la fraîcheur.

CH: 65 - PN: 35

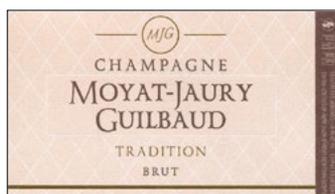
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-mennetrier.com
contact@champagne-mennetrier.com



15,5/20

★★★



Moyat-Jaury Guilbaud - "Tradition"

21,90 €

Un beau jaune doré soutenu scintille dans cette robe cristalline. Une grande maturité se dégage de la palette olfactive discrète mais charmeuse. S'y exhalent de flatteuses notes de pomme et poire bien mûres et de biscuit. La bouche confirme sans attendre l'impression d'enveloppement du bouquet. Les saveurs pâtisseries (millefeuille aux poires, cake aux fruits secs) s'y expriment sans retenue, soutenues par une jolie acidité tonifiante. La trame de l'ensemble reste digeste et délicate. Finale sur l'amande fraîche, pour un beau champagne d'apéritif dont le dosage semble flatteur.

PN: 80 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-moyat-jaury-guilbaud.com
contact@champagnemjg.com

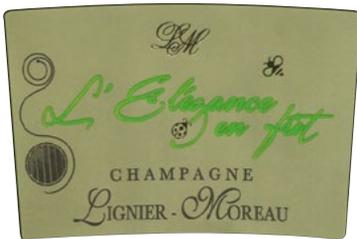


© CVC

15,5/20 ★★★

Lignier-Moreau - "L'Élégance en fût"

25,00 €



Éclatante robe or soutenu, habillée de fines bulles. Plus en finesse qu'en démonstration, le bouquet associe avec réussite les notes de viennoiseries (brioche, cake), petits fruits secs et beurre de noisette. On a ici privilégié l'enveloppement, la finesse et l'élégance. La sensation de velouté (pâtisseries aux amandes, noisettes) domine le milieu de bouche. L'ensemble est ponctué d'une longue finale suave, à la tension acidulée mesurée. De la dentelle!

PN: 30 - CH: 70

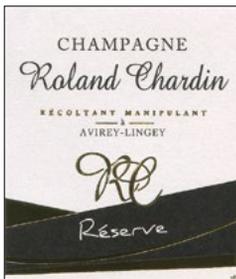
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-lignier-moreau.fr
contact@champagne-lignier-moreau.fr



15/20

★★★★



Roland Chardin - "Réserve"

Éclatante robe doré soutenu à reflets paille. Puissamment parfumé, le bouquet mêle dans une belle harmonie les senteurs d'amande fraîche, frangipane et poire mûre. Il invite à la dégustation. On apprécie dès l'entrée de bouche la vinosité, le dosage mesuré et la chair de cette cuvée marquée par les petits fruits secs, relevée par une belle tension acidulée et ponctuée d'une longue finale sur de fins amers très agréables.

PN: 80 - CH: 20

 Barril De Vino - Champstore
Cherche Distributeur(s)

www.chardinroland.com
champagnechardin@orange.fr

15/20 ★★★

D. Massin - "Cuvée de Réserve"



Robe lumineuse, doré à légers reflets rosés. Ce nez féminin et charmeur délivre à l'ouverture des arômes floraux séduisants (acacia, chèvrefeuille, tilleul). Ensuite, les notes pâtisseries et vanillées ajoutent à l'impression d'enveloppement de l'ensemble. Un nez gourmand. La bouche est à l'avenant. Conviviale et friande, elle propose une texture aérienne et digeste, sur des saveurs d'agrumes mûrs. Un ensemble bien construit, doté d'un équilibre vivacité/suavité appréciable.

PN: 75 - CH: 25

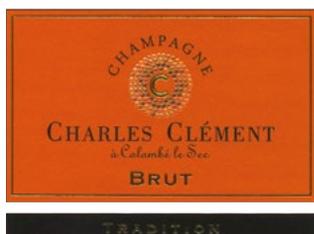
 De Wijnmeester Fonck

www.dominique-massin.com
contact@dominique-massin.com



© CIVC

15/20 ★★



Charles Clément - "Tradition"

25,50 €

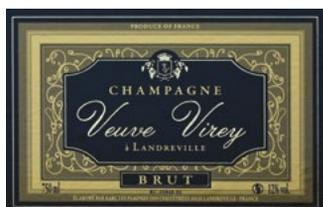
Robe ensoleillée, habillée de fines bulles. Ce nez délicat évoque un bouquet printanier à l'ouverture. S'y associent de flatteuses notes de fleurs blanches suaves et de fruits mûrs (poire, pêche). Une impression de douceur très engageante enveloppe l'ensemble. Cette cuvée privilégiée la délicatesse de texture à la densité de matière. Contrastant avec le bouquet, elle jouit d'une belle fraîcheur aromatique (saveurs d'agrumes et de pomme verte) et offre une bouche aérienne et digeste, en dentelles, idéale pour l'apéritif.

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

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-charles-clement.fr
contact@champagne-charles-clement.fr

14,5/20 ★★★



Veuve Virey

15,50 €

Très belle robe jaune pailleté, lumineuse. Flatteur et parfumé dès l'ouverture par l'association de ses senteurs pâtisseries (brioche vanillée, millefeuille aux fruits) et de pomme mûre voire compotée, le bouquet séduit par son enveloppement et son exubérance. Généreusement dosée, cette cuvée charmeuse confirme en bouche les promesses de douceur du bouquet. Les saveurs de fruits mûrs (poire, pomme) se montrent insistantes et le support d'acidité mesuré. La fraîcheur reste toutefois au rendez-vous grâce à de fins amers (amande) qui relèvent une finale agréablement persistante.

PN: 80 - CH: 20

www.champagne-veuvevirey.fr
champagne.veuve.virey@wanadoo.fr



14,5/20 ★★★



Poissenot-Berthelot - "Tradition"

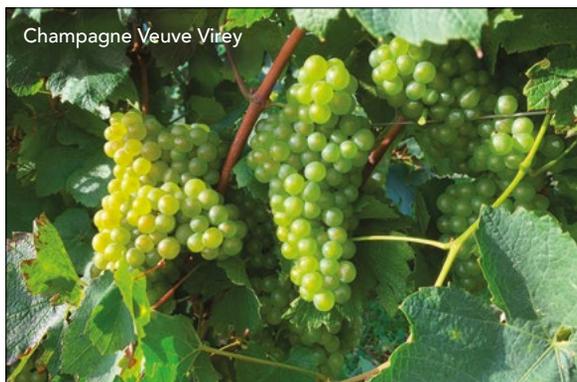
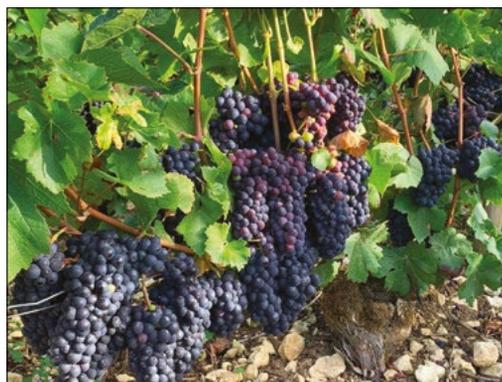
16,20 €

Jolie robe jaune pâle à doré, scintillante. En subtilité, ce bouquet aérien et gourmand mêle les accents de fleurs blanches délicates et de confiserie, dans un ensemble élégant. L'attaque, vive et digeste, donne le ton d'une cuvée friande et équilibrée, sur les bonbons acidulés. Tout en finesse et de concentration correcte, elle est ponctuée d'une finale salivante et rafraîchissante qui donne envie d'y revenir volontiers. Un Champagne élégant pour un apéritif convivial.

PN: 80 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-poissenot-berthelot.fr
champagne@poissenotberthelot.fr



Champagne Veuve Virey

17,5/20

★★★ Vincent Couche - "Chloé" - Brut Nature - "Solera - Sans Soufre"

72,00€



Superbe robe vieil or à reflets ocrés, éclatante. L'intensité aromatique et la complexité de ce profond bouquet séduisent dès l'ouverture. Les dégustateurs y apprécient les arômes d'épices douces, fruits secs à coque, vanille et poire cuite. Un ensemble très engageant. Ce vin ciselé habillée de bulles ne laissera personne indifférent. Sa trame fine et serrée, ses beaux amers rafraîchissants, la complémentarité de ses saveurs de fruits secs et de zestes d'agrumes sont ses principaux atouts. L'énergie de la finale se prolonge dans une très grande persistance. Une cuvée hors normes, parée pour la gastronomie.

PN: 70 - CH: 30



www.vincent-couche.com
communication@champagne-couche.fr

Bdy

17,5/20

★★

Moutard - "Cuvée des 6 Cépages"



Superbe robe ensoleillée, jaune doré éclatant. C'est avant tout l'élégance, la vigueur et la complexité qui s'imposent dans ce bouquet démonstratif. L'expression fruitée y est dominante par sa maturité (poire, pomme, pêche), assortie d'une touche d'herbe fraîche et de fine minéralité. Cette cuvée la fois distinguée et opulente, très digeste, parfaitement équilibrée entre sa vivacité et la maturité de son fruit (agrumes et fruits blancs), possède de très beaux atouts. Pleine et harmonieuse, la finale longiligne ajoute à l'impression de plénitude une belle énergie. Un vin séveux et racé, qui donne envie d'y revenir. Bravo !



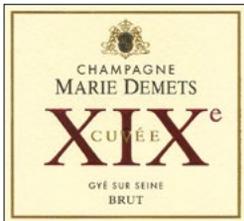
www.famillemoutard.com
contact@famillemoutard.com

HVE

16,5/20

★★★★

Marie Demets - "Cuvée XIXème"



Superbe robe jaune doré à vieil or. D'intenses effluves de fruits blancs compotés (pomme, poire), de cire d'abeille et de raisin de Corinthe dominant l'ouverture, ensuite complétées par les arômes de pâtisserie aux fruits secs. La bouche est à l'avenant. Délicieuse et très aromatique, elle impose une superbe vinosité et d'insistantes saveurs de cake aux noisettes et de millefeuille aux poires et amandes. Une superbe acidité rafraîchit le palais et l'impression salivante se prolonge jusqu'en finale, où la persistance aromatique semble ne jamais faiblir. Un très beau vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

PN: 50 - CH: 50



Calvin - Le Quai des Vignerons
Salon: Wine Paris

www.champagnemariemets.fr
contact@champagnemariemets.fr

HVE

16/20

★★★★

Jacques Chaput - "Excellence"

27,50€



Robe jaune doré intense, brillante. La maturité fruitée s'impose sans attendre dans ce puissant bouquet de grande élégance. Les arômes de pommes et poires compotées se mêlent aux accents de fruits secs et de viennoiseries (brioche, biscuit, cake). Complexité et distinction ! Épurée et longiligne, la bouche confirme les promesses du nez. D'insistantes saveurs d'amande fraîche, de noisette et de poire cuite s'y expriment avec générosité. La tension acidulée apporte la vigueur nécessaire et la finale, relevée par de beaux amers, impose une grande persistance, presque saline.

Très beau vin ciselé.

PN: 90 - CH: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.jacques-chaput.fr
contact@jacques-chaput.com

HVE

15,5/20 ★★★



Erick Schreiber - "Extra Brut"

Superbe robe jaune paille à ocré, lumineuse. Maturité et complexité caractérisent le bouquet de cette cuvée à forte personnalité. Les senteurs de fruits blancs mûrs, de petits fruits secs et de pâtisserie (brioche, cake) se complètent harmonieusement. Elles invitent à la dégustation. L'attaque, vive et tendue, relevée par de fins amers, se montre prometteuse. Le milieu de bouche, équilibré et suave, confirme le registre des fruits secs à coque. En finale, on relève une trame assez légère et digeste, qui participe à l'élégance de cette cuvée épanouie et salivante.

PN: 70 - CH: 18 - PG: 12

 Biofresh - Total Wine Bio
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-schreiber.fr
champagne.schreiber@orange.fr



15,5/20 ★★★



Mademoiselle Marg'O - "La Dame Noire"

Jolie robe ensoleillée, brillante et limpide. Plutôt discret à l'ouverture mais de belle finesse, le nez s'ouvre ensuite davantage, mariant les accents d'agrumes aux notes florales et de pomme fraîche. Cette cuvée bien construite développe une belle énergie. Les dégustateurs soulignent la générosité de ses saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron), soutenues par une tension acidulée tonifiante, présente de l'attaque à la finale. L'ensemble séduit également par son très bel équilibre vivacité/maturité et se voit ponctué d'une finale longiligne agréablement persistante.

PN: 80 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.champagne-mademoiselle-margo.fr
champagne@mademoisellemargo.fr



15/20 ★★★★★



Cordeuil Père et Fille - "Brut Nature"

Robe ensoleillée, doré intense. Un nez délicat et tonique par ses saveurs d'agrumes et de fine minéralité. Quelques notes d'herbe fraîche complètent l'ensemble à l'aération. La prise de mousse est importante en bouche, offrant une sensation de grande vigueur. Ce vin de texture élégante confirme dès l'attaque l'impression énergétique du bouquet. On a ici privilégié la délicatesse à l'opulence. La finale, épurée et incisive, confirme ce profil. Citrique, elle délivre de généreuses saveurs de lime et de mandarine. Une cuvée à la fois fine et savoureuse.

PN: 85 - CH: 15

Cherche Distributeur(s)

www.champagnecordeuil.com
contact@champagnecordeuil-perefilles.com



Champagne Eric Schreiber



16,5/20

★★★



Grémillet

Belle brillance pour cette robe pâle à doré léger. Floral et en dentelles à l'ouverture (chèvrefeuille, lilas), le bouquet exprime ensuite de délicates notes d'agrumes et de baies rouges acidulées. La bouche a impressionné les dégustateurs par son profil salivant et concentré. Très aromatique, elle est soutenue par une superbe tension acidulée et offre de généreuses saveurs d'agrumes et de fruits frais. Ce vin de gastronomie se voit ponctué d'une longue finale ciselée et revigorante. Bravo !

PN: 100



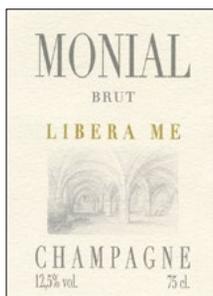
Vins Gelin
Salons: Wine Paris

www.champagne-gremillet.fr
info@champagne-gremillet.fr



16/20

★★★★



Monial - "Libera Me"

22,00 €

Belle robe jaune sable à nuances légèrement ocrées. Un bouquet de fleurs parfumées domine l'ouverture (tilleul, acacia). L'aération ajoute à la complexité de l'ensemble par l'expression d'arômes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) et de viennoiseries vanillées. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée séveuse, dont la maturité trouve l'équilibre grâce à une tension acidulée revigorante, présente de l'attaque à la finale. Les saveurs de fruits secs (noisette, abricot) et de pâtisserie (brioche, cake) rivalisent d'expression. Longue finale superbe de vinosité pour une cuvée à forte personnalité.

PN: 100



Vin Quotidien - Magic Wine Cup
Cherche Distributeur(s)

www.monial.net
calon.emmanuel@wanadoo.fr

Conversion

16/20 ★★★★★



Cheurlin-Dangin - "Christiane"

Robe jaune de Naples pâle. Ouvert, complexe et de caractère, le bouquet révèle un ancrage minéral appuyé, quelques notes herbacées (fougère, foin) et les arômes de fruits blancs mûrs voire compotés. Séveuse et concentrée, cette cuvée dotée d'une belle densité de matière offre une bouche longue et large à la fois. Très aromatique, elle livre d'exubérantes saveurs de fruits rouges frais et séduit par sa longueur. Cette cuvée s'invitera volontiers à table.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.cheurlin-dangin.fr
contact@cheurlin-dangin.fr

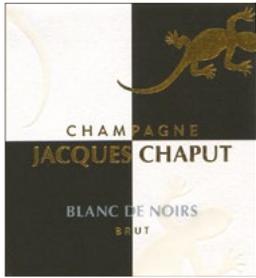


Champagne Grémillet



16/20

★★★



Jacques Chaput

30,00 €

Robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. Ce bouquet très mature évoque la pâtisserie (frangipane, tarte vanillée aux fruits rouges) et les petits fruits secs à coque (amande fraîche). La bouche confirme le registre aromatique du bouquet. Les saveurs prégnautes de fruits secs (noisette, amande) soulignent une grande vinosité.

Ce vin habillé de bulles offre de beaux amers rafraîchissants. Sa finale, longiligne et concentrée, ponctue en beauté cette cuvée très réussie.

PN: 100

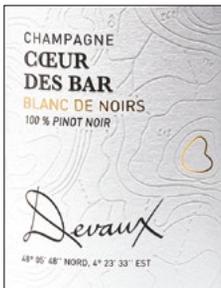
Cherche Distributeur(s)

www.jacques-chaput.fr
contact@jacques-chaput.com



16/20

★★★



Devaux - "Cœur des Bar"

Jolie robe doré léger, lumineuse et cristalline. Élégance et profondeur caractérisent ce bouquet parfumé, qui offre une belle corbeille de fruits frais (framboise, groseille). Quelques notes pâtisseries complètent la palette à l'aération. Un vin complet et bien construit. Tout y est bien en place. Les dégustateurs soulignent sa vinosité et son élégance, ainsi que la prégnance des saveurs de petits fruits rouges frais et d'agrumes. Longue finale développant une belle énergie.

PN: 100

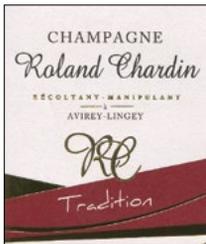
L'eau Délice Wines & Spirits

www.champagne-devaux.fr
arthur.duhal@sdua-champagne.fr

Conversion

15,5/20

★★★★



Roland Chardin - "Tradition"

Très belle robe jaune paille à doré soutenu. Un nez très aromatique, qui offre une belle complicité entre les arômes de pâtisserie aux fruits secs (frangipane, millefeuille) et les notes de fruits blancs mûrs voire compotés (coing, poire, pomme). La bouche est à l'avenant. Peu dosée, elle privilégie la finesse et la fraîcheur, sans sacrifier à la vinosité. Ample et expressive, elle confirme le registre des petits fruits secs à coque et se voit rafraîchie par une acidité revigorante. La finale déborde d'énergie; elle se montre convaincante par sa longueur et son profil salivant.

PN: 100

Barril De Vino - Champstore
Cherche Distributeur(s)

www.chardinroland.com
champagnechardin@orange.fr



Champagne Devaux



© CVC

15,5/20

★★★★



Collot Beauvalet

14,50 €

Robe or intense à reflets paille. Distingué et charmeur, le nez délivre dès l'ouverture une belle complémentarité d'arômes de fruits blancs mûrs (gelée de poires, pommes) et de pâtisserie (millefeuille, frangipane). Développant une belle énergie en milieu de bouche, cette cuvée confirme sans attendre l'impression de maturité du bouquet. On y apprécie la générosité des saveurs de fruits blancs et d'amande, dans un ensemble qui oscille entre tension vigoureuse et maturité de matière. La finale, étoffée et agréablement persistante, ponctue en beauté ce vin complet, habillé de fines bulles revigorantes.

PN: 100

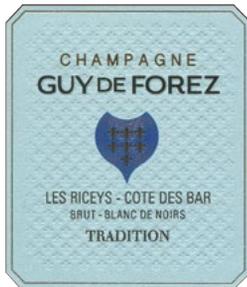
Cherche Distributeur(s)

www.champagnecollotbeauvalet.fr
jcbbeauvalet@orange.fr



15,5/20

★★★★



Guy de Forez - "Tradition"

Robe rosé tendre, de bel éclat. Subtilement parfumé, le bouquet délivre quelques arômes de confiserie, agrumes et petits fruits rouges frais. Il s'exprime plus en élégance qu'en puissance. L'attaque, nerveuse et tendue par son acidité, révèle un vin semblant peu dosé. De puissantes saveurs d'agrumes (lime) et de pomme verte s'y expriment sans retenue, conférant à l'ensemble un profil salivant qui donne envie d'y revenir. Finale longiligne et persistante sur la groseille.

PN: 100

The Grape Dercor
Cherche Distrib. - **Salon:** Wine Paris

www.guydeforez-riceys.fr
guy.de.forez@gmail.com



15,5/20

★★★



Moutard-Dangin

Belle robe doré intense à reflets vieil or. Mature et profond, révélant une belle complexité aromatique, le bouquet exhale dès l'ouverture ses arômes prégnants de fruits blancs mûrs et de pâtisserie (tarte aux poires, frangipane et amande). Dès l'attaque, on apprécie la vinosité et la maturité de cette cuvée dotée d'une certaine opulence. De fins amers soutiennent et rafraîchissent un milieu de bouche dominé par sa persistance. Elle privilégie l'élégance.

PN: 100

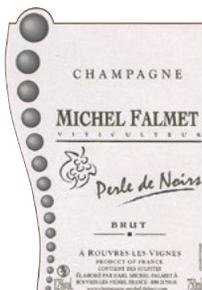
Cherche Distributeur(s)

www.champagnemoutarddangin.fr
contact@champagnemoutarddangin.fr



15,5/20

★★★



Michel Falmet - "Perle de Noirs"

24,30 €

Belle présentation pour cette robe lumineuse, jaune pâle à doré léger. Premier nez délicatement herbacé (foin, rhubarbe) puis l'ensemble élargit sa palette aromatique aux notes de fruits blancs. L'attaque, sévère et dotée d'une concentration appréciable, se révèle de grande fraîcheur. Le milieu de bouche, racé et tendu par une acidité ciselée, révèle une belle vigueur et la finale, salivante, séduit par sa persistance. Un vin complet et énergique.

PN: 60 - PM: 40

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-michel-falmet.com
champagne.michel-falmet@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★



Albert Beerens

Robe jaune ocré, lumineuse et cristalline. Bouquet riche et démonstratif, mariant avec réussite le registre des fruits jaunes (abricot et de petits fruits rouges). Touche finement caramélisée et vanillée à l'aération. Harmonieuse et délivrant une belle maturité, cette bouche suave ne manque pas de vigueur. Les saveurs d'agrumes mûrs se mêlent aux petits fruits secs à coque, dans un ensemble étoffé, ponctué d'une longue finale salivante. Une cuvée bien construite, dotée d'un bel équilibre vivacité/maturité.

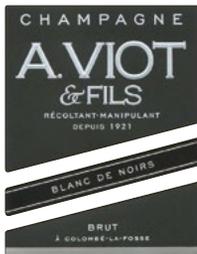
PN: 80 - PM: 20



www.champagnebeerens.com
contact@champagnebeerens.com

Conversion

15,5/20 ★★★



A. Viot & Fils

31,00€

Robe ocrée à reflets rose tendre. Charmeur et démonstratif, ce bouquet aromatique associe les notes d'agrumes frais et de fruits blancs mûrs (coing, poire). Il accentue son impression de maturité à l'aération. La bouche contraste avec le bouquet par sa grande fraîcheur gustative. Fruits secs à coque et agrumes s'y complètent harmonieusement, offrant une belle tension revigorante. La concentration est au rendez-vous; elle n'empêche pas l'élégance. Finale ciselée de belle vinosité et de persistance appréciable, sur de fins amers (amande).

PN: 100



Olivindieu - Les Bulles d'Anvers
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-viot.com
contact@champagne-viot.com



15/20

★★★



De Barfontarc

Belle robe soutenue, jaune doré à pelure d'oignon. Au nez, cette cuvée s'apparente à une friandise olfactive. Elle délivre de séduisantes notes de violette, framboise et grenade. Un bouquet très parfumé, qui invite à la dégustation. La bouche exprime dès l'attaque quelques saveurs de fruits secs. Portée par de fins amers rafraîchissants, elle jouit d'un bel équilibre d'ensemble. La finale, agréablement persistante, rejoint le registre des petits fruits rouges frais.

PN: 100



Van Eccelpoel

www.champagne-barfontarc.com
champagne@barfontarc.com



Champagne



A. Viot & Fils



© CIVC

17/20 ★★★



Romain Billette - "Sur le Bois"

36,00 €

Belle robe pelure d'oignon de grand éclat. Les notes biscuitées et briochées rivalisent d'expression à l'attaque. L'aération étend la palette olfactive aux arômes de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et d'amande fraîche. Un bouquet complexe et profond qui invite à la dégustation. Ce vin habillé de bulles a conquis les dégustateurs. Parmi ses nombreux atouts, on relève sa densité de matière, son parfait équilibre vivacité/maturité et la générosité de son expression aromatique, associant les agrumes et les fruits secs. Longue finale sur une trame serrée pour cette cuvée de gastronomie.

PM: 70 - PN: 30

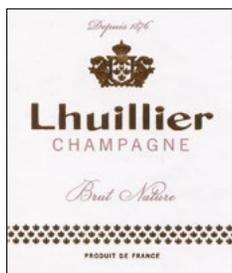
Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-romainbillette-urville.com
contact@champagne-romainbillette-urville.com



16/20

★★★★



Lhuillier - Brut Nature

19,00 €

Robe rose tendre à reflets pelure d'oignon. Une corbeille de fruits s'exprime sans retenue dès l'ouverture dans ce nez démonstratif et très engageant. On y apprécie les arômes de pâtisserie aux fruits rouges (cerises, framboises) et une fine touche flatteuse de poire mûre et de vanille. Ce vin habillé de bulles a conquis les dégustateurs, tant par sa mâche et son grain de matière serré que par son élégance. De puissantes saveurs d'amande et de noisette s'y expriment sans réserve, confirmées en finale par de fins amers très agréables. Un vin de gastronomie.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Bray-Dunes

www.champagne-lhuillier.fr
filles.lhuillier@orange.fr



15,5/20 ★★★



Pierre Gouthière et Fils - "Cuvée Nature"

28,00 €

Robe jaune pâle de belle brillance. Le premier nez, floral, se montre printanier. Le registre des fruits blancs frais complète ensuite la palette, accompagné d'une fine touche biscuitée. Cette cuvée au caractère affirmé associe vinosité et tension rafraîchissante. Les fruits frais et les agrumes rivalisent d'expression (mandarine, citron) et la tension se prolonge jusqu'en finale, où une persistance importante est appréciée. Une cuvée très bien construite.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.pierredegouthiere.fr
info@pierredegouthiere.fr



Champagne Romain Billette

15,5/20 ★★★

Rémy Massin - "L'Intégrale" - Extra Brut

28,90 €



Robe jaune de Naples très pâle à or blanc. Distingué et très rafraîchissant, le nez mêle sans attendre un bouquet de fleurs printanières et une corbeille de fruits (agrumes et fruits blancs frais). Il invite à la dégustation. Les dégustateurs soulignent la mâche et la densité de matière de cette cuvée séveuse et épurée. Le registre des agrumes s'y confirme sans retenue et la finale, citrique, se voit relevée par de fins amers. Elle s'impose par son élégance et sa longueur.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-massin.com
contact@champagne-massin.com



15/20 ★★

Chassenay d'Arce - "Cuvée Origine"



Belle robe jaune sable de belle intensité. Ce bouquet mature associe sans attendre les arômes de fruits blancs mûrs voire compotés (poire, pêche) et les notes de petits fruits secs. Touche biscuitée à l'aération. Vigoureuse et soutenue par une tension acidulée digeste et omniprésente, cette cuvée agréablement concentrée délivre ses saveurs d'agrumes frais et le registre des fruits secs domine la finale, relevée par de fins amers.

PN: 100

Brunin-Guillier - Caves Saint-Jacques - Schenk
Cherche Distributeur(s)

www.chassenay.com
champagne@chassenay.com



14,5/20 ★★

Moutaux - "Excellence" - Extra Brut

37,50 €

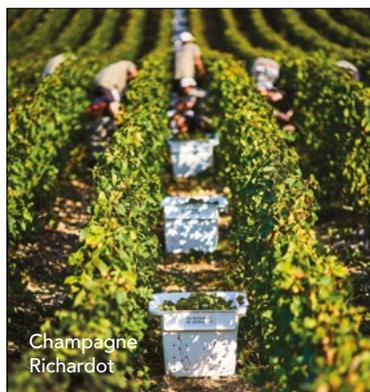


Robe jaune pâle à doré léger, de bel éclat. Plus en finesse qu'en démonstration, le nez exprime de fines notes d'agrumes et de fruits frais (pomme granny), agrémentées d'une touche florale charmeuse. Attaque vive et nerveuse, portée par une belle tension acidulée. Le milieu de bouche s'exprime sur la pomme verte et les agrumes, confirmant l'impression de fraîcheur de l'ensemble. La finale, longiligne et distinguée, reste citrique et s'étire dans une persistance appréciable.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-moutaux.com
contact@champagne-moutaux.com



Champagne Richardot



© CVC

17/20

★★★



Grémillet - "Cuvée Évidence"

Robe jaune pâle scintillant. De grande finesse, le premier nez évoque de charmeuses notes florales (lilas, acacia, tilleul). Il est rapidement rejoint par les arômes briochés et délicatement vanillés dans un ensemble très élégant. L'attaque, vive et tendue, donne le ton d'une cuvée extrêmement distinguée, où le registre des agrumes s'exprime sans réserve, complété par les notes de fruits blancs frais. Longue finale ciselée sur la pomme verte pour une cuvée parée pour la gastronomie.

CH: 100



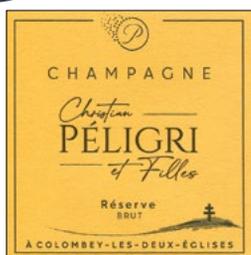
Vins Gelin
Salons: Wine Paris

www.champagne-gremillet.fr
info@champagnegremillet.fr



16,5/20

★★★★★



Christian Peligri et Filles - "Réserve"

16,00 €

Jolie robe sable à reflets paille. Expressif et complexe, le bouquet mêle les notes pâtisseries aux accents doux de brioche vanillée et de fruits blancs mûrs (poire, pomme). La bouche ne tarde pas à confirmer les promesses du nez. Dotée d'une vinosité expressive, elle confirme le registre des fruits blancs (pomme, poire) et y ajoute une très agréable expression de petits fruits secs (amande, noisette). La finale, plus enrobée, séduit par sa longueur. Ce vin habillé de bulles a emporté les suffrages; il est paré pour la gastronomie.

CH: 100



Cherche Distributeur(s)
Salons: Bray Dunes - Ghuyvelde

www.champagne-christian-peligri.com
christian.peligri@wanadoo.fr



16,5/20

★★★



J.A. Dautel - La Pitancerie - "La Pitancerie"

Un beau jaune doré lumineux irise cette robe engageante. Cet éloquent bouquet marie avec succès les notes de pâtisserie, fruits blancs mûrs (poire, pêche) et de fruits jaunes (abricot), tout en préservant une agréable fraîcheur aromatique (agrumes). La bouche a convaincu par l'élégance et la densité de ses saveurs d'agrumes frais et de petits fruits secs à coque. Concentrée et salivante, elle se montre très digeste. Finale séveuse de persistance appréciable, portée par quelques amers très agréables.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-lapitancerie.com
domainelapitancerie@gmail.com



Champagne Grémillet

16/20

★★★



Michel Falmet - "Perle de Blancs"

24,70 €

Superbe robe jaune-vert mordoré, de grand éclat. Particulièrement charmeur et expressif, le nez exhale dès l'ouverture de séduisantes notes de pâtisserie (frangipane, cake aux fruits secs) mêlées aux arômes de fruits blancs frais (poire, pomme). Dès l'attaque, on apprécie la distinction et la densité de matière de cette bouche incisive, salivante et généreuse en saveurs d'agrumes frais (citron) et de pomme verte. Le registre des fruits secs à coque (noisette, amande) prend ensuite possession de la bouche, la finale séveuse et énergique étant portée par de fins amers, eux aussi rafraîchissants.

CH: 100

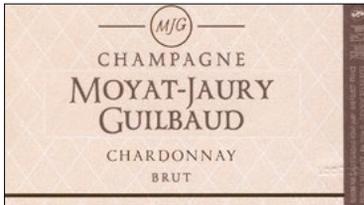
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-michel-falmet.com
champagne.michel-falmet@wanadoo.fr



16/20

★★★



Moyat-Jaury Guilbaud - "Brut Tradition"

25,30 €

Jolie robe jaune de Naples, lumineuse. Marqué par une subtile minéralité à l'ouverture, le nez exprime ensuite quelques arômes de fruits secs, de biscuit et de confiserie (bonbons aux fruits). La bouche de ce vin habillé de bulles présente de sérieux atouts d'élégance, concentration et générosité fruitée (fruits blancs frais et agrumes). L'équilibre vivacité/maturité est au rendez-vous en milieu de bouche et la finale, particulièrement salivante, impose une longueur déterminante, qui donne l'envie d'y revenir. Une très belle cuvée !

CH: 100

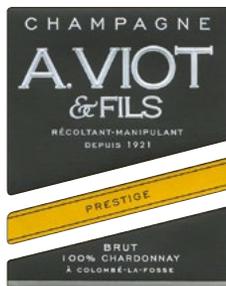
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-moyat-jaury-guilbaud.com
contact@champagnemjg.com



16/20

★★★



A. Viot & Fils - "Prestige"

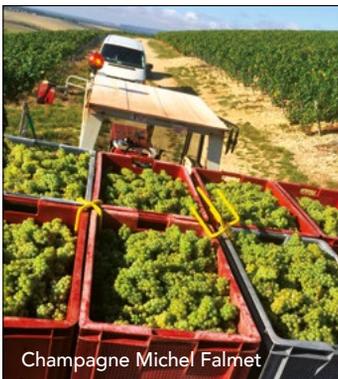
27,00 €

Robe jaune pâle à légers reflets dorés. Subtilement parfumé et mariant avec succès les notes minérales et florales à l'ouverture, le nez évolue ensuite vers les senteurs plus mûres de fruits blancs. L'entrée de bouche, charnue et salivante, donne le ton d'une cuvée qui offre de séduisantes saveurs de biscuit aux amandes et de zestes d'agrumes. Revigorante et longiligne, la finale se voit relevée par de fins amers très agréables. Un vin épuré.

CH: 100

 Olivindieu - Les Bulles d'Anvers
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-viot.com
contact@champagne-viot.com



Champagne Michel Falmet



Champagne J.A. Dautel

15,5/20 ★★★★★



Jérôme Cothias

17,30 €

Très belle robe or soutenu à nuances ocrées. Les fruits blancs mûrs (pomme) s'associent aux senteurs d'amande fraîche et de pâtisserie (frangipane, brioche), dans un bouquet éloquent. Tout est équilibre et éloquence dans cette cuvée séveuse, dont les dégustateurs soulignent la densité de chair, la fraîcheur et l'exubérance des saveurs de petits fruits secs à coque. La vinosité domine le milieu de bouche et la finale, étoffée et séveuse, prolonge le plaisir par une tension finement saline très agréable.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-cothias.fr
champagne.cothias@orange.fr

15,5/20 ★★★★★



Gyéjacquot Frères - "Collection Blanche"

Robe jaune pâle à reflets dorés lumineux. Premier nez particulièrement rafraîchissant par ses effluves d'herbe fraîche, mousse et fougère. L'aération complète la palette par quelques notes de fruits blancs frais et d'agrumes. Dès l'attaque, de fins amers soutiennent d'expressives saveurs de fruits secs et de pâtisserie (cake aux amandes). Le milieu de bouche séduit par sa mâche et sa vinosité. L'équilibre tension acidulée/maturité est au rendez-vous et la finale de ce vin habillée de bulles impose une belle longueur.

CH: 90 - PB: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-gyejacquot.com
champagne@gyejacquot.fr

Conversion

15,5/20 ★★★



Marc Hennequière

23,00 €

Robe jaune pâle éclatant. Un bouquet floral printanier s'exprime sans retenue dès l'ouverture, mêlé à quelques notes de confiserie. De douces notes pâtisseries apparaissent ensuite (frangipane, biscuit vanillé, millefeuille aux poires). Un ensemble complexe et engageant. La bouche, dotée d'un dosage mesuré, se montre rafraîchissante, équilibrant les accents de fruits blancs mûrs par une jolie tension acidulée, présente jusqu'en finale. Une cuvée bien construite, ponctuée par de fins amers agréables.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Bredene

www.champagne-marc-hennequiere.com
champagne.hennequiere@gmail.com



Champagne Marc Hennequière



Champagne Richardot

15,5/20

★★★



Richardot

Jolie robe jaune doré léger, limpide et brillante. Premier nez sur les fleurs blanches suaves, évoluant vers les agrumes et la confiserie au fil de l'aération. Un élégant bouquet délivrant une belle fraîcheur. Quelques saveurs de fruits secs (amande, noisette) imprègnent cette bouche dotée d'une vinosité appréciable. La fraîcheur est garantie par un dosage mesuré et la finale se resserre sur les agrumes, tout en s'imposant par sa vigueur et son allonge.

CH: 100

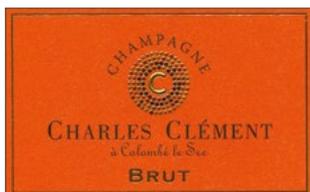


www.champagne-richardot.com
champagne.richardot@orange.fr



15,5/20

★★★



100% CHARDONNAY

Charles Clément

29,80 €

Robe ensoleillée, jaune doré lumineux. Un bouquet au caractère affirmé, qui marie les accents puissamment minéraux (craie humide, pierre à fusil) aux notes de mousseron. Le registre des fruits secs prend ensuite possession de l'ensemble. Les saveurs d'amande amère, de noisette et les notes miellées rivalisent de concert, dans un ensemble qui confirme un caractère bien trempé. Peu dosée, cette cuvée se voit ponctuée d'une finale racée dont la vinosité n'a d'égal que la longueur.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-charles-clement.fr
contact@champagne-charles-clement.fr



Champagne Gyéjacquot

15/20

★★★



Gilles Leseurre

16,50 €

Robe pâle de grand éclat. Parfumé et démonstratif, le premier nez exhale de séduisantes notes de fleurs printanières, herbe fraîche et agrumes. L'aération confirme ce profil en délicatesse et tonicité.

Les dégustateurs ont apprécié l'énergie et l'étoffe de cette cuvée tonique et salivante, dont la concentration de matière apporte une réelle sensation de vinosité. Les registres d'agrumes et de fruits secs se révèlent expressifs et la finale séduit par son allonge et sa distinction. Belle réussite.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.gilles-leseurre.com
champagnegillesleseurre@gmail.com

15/20

★★★



Collot Beauvalet - "Prestige"

18,00 €

Jolie robe pâle à verdâtre. Premier nez floral et parfumé (fleurs blanches suaves). Les notes de confiserie et d'agrumes mûrs s'expriment ensuite (citron, pamplemousse), rejointes par une subtile touche herbacée à l'aération (groseille verte). Dotée d'un bel équilibre vivacité/maturité, cette cuvée rafraîchissante et distinguée s'appuie sur une expression d'agrumes prégnante. Sa texture fine accentue l'impression de vivacité, confirmée en finale par une trame ciselée et incisive, presque citrique. Une cuvée digeste et dotée d'une belle énergie.

CH: 100

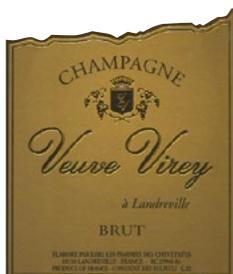
Cherche
Distributeur(s)

www.champagnecollotbeauvalet.fr
jcbeauvalet@orange.fr



15/20

★★★



Veuve Virey - "Cuvée Inès"

22,50 €

Robe très pâle à or blanc, presque translucide. Le nez se révèle assez discret à l'ouverture. Il délivre ensuite de subtiles notes florales et de confiserie (bonbons aux fruits), dans un ensemble frais et tonique. La bouche, ciselée, exprime de généreuses saveurs d'agrumes frais (citron, mandarine), sur une texture délicate et privilégiant la finesse à la richesse. Cette cuvée digeste et incisive séduit par sa distinction et l'allonge de sa finale épurée.

PB: 100



www.champagne-veuvevirey.fr
champagne.veuve.virey@wanadoo.fr



Champagne Marie Demets

17/20 ★★★



François Diligent - "Pinot Blanc Vrai"

Splendide robe doré soutenue. Le bouquet est intense et de caractère. Aux notes de fruits blancs mûrs s'associent des effluves de fruits secs à coque et une délicate minéralité naissante. Un nez qui invite au voyage. La bouche est séveuse, franche et droite. Les saveurs de fruits secs à coque s'y expriment sans retenue dans un ensemble richement doté qui a emporté les suffrages. La finale de ce vin habillé de bulles est ample et suave sur quelques notes pâtisseries (amandes grillées, noisette) et réglissées.

PB: 100



www.famillemoutard.com
contact@famillemoutard.com



16/20

★★★★



Marie Demets - "Harmonie Blanc de Blancs"

Éclatante robe doré léger. Le bouquet est ouvert et flatteur sur une belle corbeille d'agrumes et de fruits blancs qui se livrent de concert. Quelques notes crémeuses voire de brioche et de fruits secs complètent une palette olfactive étoffée et engageante. La bouche associe vinosité et tension dans un ensemble parfaitement équilibré, très aromatique qui fait la part belle aux saveurs citronnées. La finale, sur le bonbon Napoléon, est large et longue à la fois. Un beau vin de gastronomie. Bravo.

CH: 100



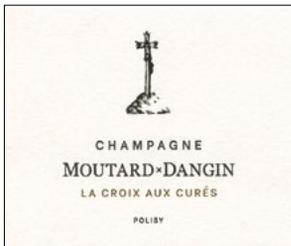
Calivin - Le Quai des Vignerons
Salon: Wine Paris

www.champagnemariemets.fr
contact@champagnemariemets.fr



16/20

★★★



Moutard-Dangin - "La Croix aux Curés"

Très belle robe scintillante jaune doré assez soutenu. Des senteurs de fleurs blanches et de fruits mûrs (pêche, poire, pomme) envahissent le premier nez, avant que le registre des agrumes (orange, mandarine) ne se dévoile. Un bouquet tonique qui invite au voyage. Ce vin de gastronomie, extrêmement aiguisé, confirme dès l'attaque la prégnance de ses puissantes saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron, pomelo). Les dégustateurs soulignent la finesse de sa texture salivante, et la profondeur de sa finale très énergique, dotée d'une grande longueur. Un vin ciselé, habillé de fines bulles.

PB: 100

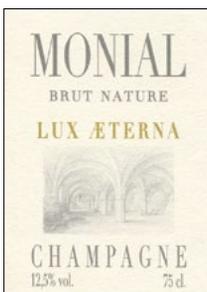
Cherche Distributeur(s)

www.champagnemoutarddangin.fr
contact@champagnezmoutarddangin.fr



15/20

★★★



Monial - "Lux Aeterna"

25,00€

Robe brillante, jaune de Naples pâle. Le bouquet, élégant et délicatement parfumé associe les effluves floraux (tilleul, chèvrefeuille, acacia...) à de subtiles notes d'agrumes et de confiseries. Une discrète minéralité naissante se confirme à l'aération. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée franche et épurée. Les dégustateurs soulignent sa finesse de trame, sa tension omniprésente, ses saveurs d'agrumes frais et sa finale longiligne, ciselée et salivante.

CH: 100



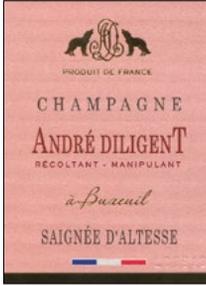
Vin Quotidien - Magic Wine Cup
Cherche Distributeur(s)

www.monial.net
calon.emmanuel@wanadoo.fr

Conversion

16,5/20

★★★★



André Diligent - "Saignée d'Altesse"

Robe saumonée intense. Le bouquet est ouvert et particulièrement généreux et gourmand sur ses notes de fruits rouges confiturés. Quelques effluves pâtisseries complètent une palette olfactive qui invite à la dégustation. La bouche, très démonstrative et séveuse, jouit d'une grande concentration de matière. Les dégustateurs soulignent sa vinosité et sa colonne vertébrale acidulée qui soutient un ensemble ambitieux, solidement tramé. La finale de ce vin de gastronomie est large et longue à la fois. Il fait honneur à son cépage.

PN: 100

Chris Champ

www.champagne-andre-diligent.com
contact@champagne-andre-diligent.com



16,5/20

★★★



Boulachin Chaput - "Rosé de Saignée"

24,00 €

Robe intense, vieux rose, saumonée. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Des fruits secs à coque, des fruits blancs, des agrumes et des notes minérales se livrent de concert dans un ensemble qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Concentrée, vigoureuse et tendue, cette cuvée de gastronomie ne cède pas à la facilité. Très aromatique et démonstratif, ce vin habillé de bulles mérite sans conteste d'être invité à table. Bravo.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagneboulachin.com
contact@champagneboulachin.com



16/20 ★★★★★



Jérôme Cothias - "Rosé de Saignée"

17,30 €

Robe très colorée, framboise à nuances saumonées. Le bouquet est ouvert et affirme un caractère mature et minéral bien trempé. Les fruits rouges confiturés s'associent à des fragrances de fruits secs à coque dans un ensemble éloquent qui ne laissera personne indifférent. Ce vin concentré jouit d'une trame serrée et de saveurs de fruits rouges juteuses. La vigueur de l'ensemble est domptée par une finale suave et riche qui semble témoigner d'un dosage généreux. Un vin habillé de bulles qui s'invitera volontiers à table.

PN: 65 - PM: 35

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-cothias.fr
champagne.cothias@orange.fr



16/20 ★★★★★

Guy Lamoureux - "Rosé de Saignée"

17,90 €



Robe saumonée intense. Le bouquet est étoffé, mature et de caractère. Les fruits rouges confiturés, une délicate minéralité et des effluves de fruits secs à coque se livrent de concert dans ce nez éloquent qui invite à la dégustation. La bouche est ample et très aromatique. Ce vin habillé de bulles offre un fruité juteux et un remarquable équilibre d'ensemble. La finale est longiligne et re-vigorante sur une belle acidité ascendante et de délicats amers salivants. De la belle ouvrage.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Marq en Bareuil (Fr)

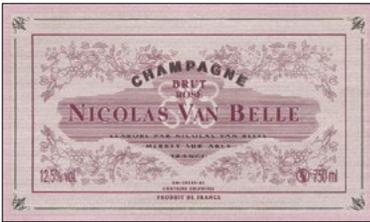
www.champagneguylamoureux.fr
contact@champagneguylamoureux.fr



16/20 ★★★

Nicolas Van Belle - "Rosé de Saignée"

22,00 €



Robe framboise intense et brillante. Le bouquet printanier est ouvert et charmeur. Aux effluves floraux s'associent des notes de confiseries (bonbon à la violette, cuberdon) et de fruits exotiques (grenade). La bouche est ample et séveuse. Les dégustateurs soulignent le fruité juteux et la tension omniprésente d'un vin habillé de fines bulles qui s'invitera volontiers à table. La finale est longue et relevée par d'agréables amers (fruits secs) rafraîchissants et salivants. Bravo.

PN: 100

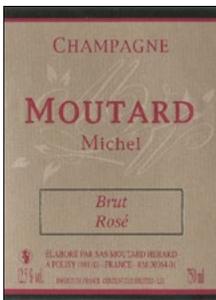
06/72.18.52.74

nicolas.vanbelle@yahoo.fr



15,5/20

★★★★★



Moutard Michel

17,50 €

Robe saumonée, pâle à reflets pelure d'oignons. Le bouquet, démonstratif et complexe, affirme d'emblée son caractère. Les notes de fruits compotés, de fruits secs à coque et de minéralité s'y expriment de concert. Ce vin habillé de bulles se livre sans attendre. Les dégustateurs soulignent sa vinosité, sa tension omniprésente et ses saveurs minérales et de fruits secs à coque qui soulignent le caractère droit et aiguisé de cette cuvée de gastronomie qui ne manque toutefois pas de finesse et d'élégance.

PN - PM - CH

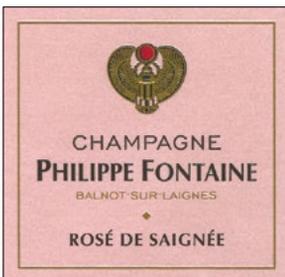
Cherche Distributeur(s)

03/25.38.52.37

champagnemoutardmichel@orange.fr

15,5/20

★★★



Philippe Fontaine - "Rosé de Saignée"

20,00 €

Robe framboise intense et brillante. Le bouquet est ouvert, doux et gourmand sur des notes de violette et de petits fruits rouges (cerise, framboise...) Une friandise olfactive (cuberdon)! La bouche, particulièrement séduisante, est à l'avenant. Sur un fruité juteux et mûr, elle semble généreusement dosée et offre une concentration de matière très appréciable. Une finale longue et suave sur la confiserie ponctue cette cuvée friande.

PN: 50 - PM: 50

Cherche Distributeur(s)

www.philippe-fontaine-10.fr
champagne-philippe-fontaine@hotmail.fr

15,5/20 ★★★



E. Rigollot

20,50 €

Belle présentation pour cette jolie robe saumonée. Une personnalité affirmée s'impose d'emblée dans ce bouquet élégant et complexe qui associe les notes florales et fruitées à une délicate minéralité. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée concentrée et fruitée à souhait. Les dégustateurs soulignent sa tension omniprésente et sa finale ciselée et revigorante. Elle est relevée par une belle acidité et d'agréables amers sur des saveurs de fruits secs à coque. Un vin de gastronomie.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-rigollot.com / www.champagne-charles-ernest.com
contact@champagne-rigollot.com



15,5/20

★★★



Bardiau - "Trait d'Union"

Éclatante robe rose tendre de bel éclat. Le bouquet, plus en finesse qu'en démonstration, est élégant et frais sur les agrumes (mandarine, orange sanguine...). De délicats effluves de confiseries s'expriment à l'aération dans un ensemble aérien qui invite à la dégustation. La bouche de ce vin habillé de bulles est concentrée, fruitée à souhait et parfaitement équilibrée. Tout est en place dans cette jolie cuvée élégante ponctuée d'une longue finale relevée par une agréable acidité ascendante et salivante.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-bardiau.com
champagnebardiau@gmail.com



15,5/20

★★



Devaux - "Cœur des Bar"

Robe brillante et limpide, rose tendre. Le bouquet printanier, ouvert et parfumé révèle sans attendre son caractère élégant et suave. Les fleurs sucrées, la violette, les effluves de confiseries voire de crème pâtissière s'associent harmonieusement. La bouche confirme les promesses du nez et se révèle finement texturée et gourmande sur un fruité croquant. Beaucoup de charme dans cette cuvée friande et souple qui jouit d'un bel équilibre d'ensemble et d'une finale rafraîchissante donnant envie d'y revenir.

PN: 80 - CH: 20

 L'eau Délice Wines & Spirits

www.champagne-devaux.fr
arthur.duhal@sdua-champagne.fr

Conversion 



Champagne Rigollot

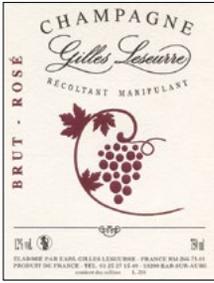


Champagne Guy Lamoureux

BRUT SANS ANNÉE - ROSÉS

15/20

★★★★



Gilles Leseurre

15,50 €

Robe framboise à nuances saumonées. Le bouquet est délicat et flatteur sur les notes florales, de violette et de confiseries (cuberdon, cerise amarena). Un ensemble féminin engageant. Cette cuvée épurée et tendue offre le charme de fruité juteux et salivant (cerise du nord, groseille rouge) dans un ensemble très rafraîchissant qui a séduit les dégustateurs qui soulignent sa finesse de trame et sa finale ciselée, salivante et digeste qui donne volontiers l'envie d'y revenir.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.gilles-leseurre.com
champagnegillesleseurre@gmail.com

15/20

★★★



Aline Juvenelle

22,50 €

Jolie robe cerise intense. Beaucoup de douceur et de gourmandise dans ce bouquet floral (chèvrefeuille, violette) et fruité intense (framboise, cerise). Une friandise que l'on est impatient de déguster. La bouche ne tarde pas à confirmer le croquant et le charme de ce bonbon aux fruits rouges. On apprécie la finesse de trame, le dosage parfaitement maîtrisé et la finale longiligne et revigorante. Une cuvée ciselée, moyennement concentrée mais très digeste.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)
Salons: Bray-Dunes - Ghyvelde

www.champagne-juvenelle.fr
aline.juvenelle@orange.fr



14,5/20

★★★



Gyéjacquot Frères - "Collection Rosé"

Éclatante robe rose pâle à reflets pelure d'oignon. Délicatement parfumé et élégant, le bouquet floral se révèle très doux. Quelques notes de confiserie (bonbon à la violette, cuberdon) se dévoilent à l'aération. La bouche est franche et épurée. Finement texturée, elle jouit d'un bel équilibre d'ensemble et d'une fraîcheur omniprésente. Une cuvée conviviale et facile d'accès, ponctuée d'une finale salivante de longueur appréciable. Le compagnon idéal de l'apéritif.

PN: 50 - PB/CH: 50

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-gyejacquot.com
champagne@gyejacquot.fr

Conversion



Champagne Bardiau



Champagne Gyéjacquot Frères

16/20

★★★★



Richardot - "Héritage" - 2019

Robe jaune sable brillante et limpide. Sans attendre, ce généreux bouquet exhale des arômes expressifs de viennoiseries, pâtisserie aux fruits secs (amande, noisette) et poire mûre. Un ensemble très charmeur. Affichant un très bel équilibre, cette bouche vineuse et racée confirme dès l'attaque les saveurs de petits fruits secs et de fruits blancs. Salivante et dotée d'une belle énergie, la finale étoffée donne l'envie d'y revenir.

PN: 40 - CH: 60



www.champagne-richardot.com
champagne.richardot@orange.fr



15,5/20

★★★★



Huguenot Tassin - "Signature" - 2017

Jolie robe ensoleillée à reflets or intense. On apprécie dès l'ouverture l'élégance et la fraîcheur de ce bouquet tonique, qui marie avec succès les notes d'agrumes et de fruits blancs frais (pomme, poire). La texture ciselée et salivante de cette cuvée énergique se montre convaincante. Le registre des agrumes frais (lime, mandarine) s'y exprime sans retenue. L'impression de fraîcheur et de tension acidulée se poursuit jusqu'en finale, y ajoutant une persistance qui prolonge le plaisir.

CH: 30 - PN: 50 - PB: 20



AD Bibendum - Le Verre Bouteille
Cherche Distributeur(s)

www.huguenot-tassin.com
contact@huguenot-tassin.com



16/20

★★★★



Gaston Cheq - Cuvée Spéciale - 2016

Très jolie présentation pour cette robe jaune paille, lumineuse. Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet révèle ensuite sa complémentarité entre les notes pâtisseries (flan vanillé aux poires, brioche) et de petits fruits secs. L'attaque est tendue et étoffée, offrant une tension salivante. Le milieu de bouche révèle de généreuses saveurs de petits fruits secs à coque et la finale, épurée, allie persistance et élégance. Une cuvée bien construite, parée pour la gastronomie.

PN: 40 - CH: 40 - PM: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-gaston-cheq.com
champagne@gastoncheq.com



Champagne Huguenot Tassin



Champagne Vincent Couche

17,5/20 ★★★



Vincent Couche - "Brut Nature" - 2015

70,00 €

Jolie robe jaune doré léger, lumineuse. Révélant dès l'ouverture une personnalité marquée, ce puissant bouquet marie les senteurs de fruits blancs cuits voire compotés (poire, pomme) et d'épices douces (cannelle). Il suscite la curiosité et invite au voyage. La dégustation confirme les promesses du nez. Maturité, concentration, sève et équilibre sont relevées par les dégustateurs qui ne tarissent pas d'éloges sur cette cuvée tendue, marquée par les fruits blancs mûrs et les fruits secs.

La finale, remarquablement persistante, se prolonge dans l'élégance, accentuant l'expression noisettée. PN: 67 - CH: 33

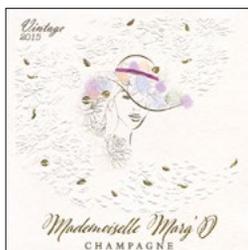


www.vincent-couche.com

communication@champagne-couche.fr



17/20 ★★★



Poissenot-Berthelot - "Mademoiselle Marg'O" - 2015

Belle robe jaune pâle à doré, de grand éclat. Premier nez légèrement minéral et herbacé puis ce bouquet complexe fait évoluer sa palette aromatique vers les petits fruits secs (amande, noisette) et la pâtisserie (brioche, millefeuille). Les dégustateurs soulignent unanimement la personnalité affirmée de cette cuvée de gastronomie, concentrée et racée, marquée par les fruits secs à coque. Finale longue et large à la fois, sur de beaux amers rafraîchissants, pour ce vin habillée de fines bulles. Belle réussite !

CH: 70 - PN: 30

Cherche Distributeur(s)

Salon: Wine Paris

www.champagne-mademoiselle-margo.fr

champagne@mademoisellemargo.fr



16/20 ★★★★★



Baudry - 2015

Robe jaune pâle à doré léger. Une impression de maturité et de douceur se dégage de ce nez marqué par les notes de frangipane, tarte feuilletée aux poires et noisettes. Les dégustateurs s'accordent pour souligner la vinosité de ce vin de gastronomie, possédant une belle personnalité. Les registres de fruits secs et d'agrumes mûrs s'y associent avec réussite. On apprécie la sève et la concentration de ce vin habillé de bulles, dont la finale, convaincante par sa persistance, se voit relevée de fins amers très agréables.

CH: 50 - PN: 50



Verivino

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-baudry.fr

info@champagne-baudry.fr



15,5/20

★★★



Soret-Devaux - 2015

37,60 €

Robe jaune pâle à or blanc. Aérien et très élégant, ce nez de grande jeunesse encore révèle de flatteuses notes de fleurs blanches (tilleul, chèvrefeuille) et de fruits frais (pomme, poire). Il se révèle engageant. Portée par une tension acidulée très rafraîchissante, cette cuvée incisive semble peu dosée. Elle privilégie l'expression d'agrumes et offre une texture délicate et salivante, qui se prolonge en finale. Tout y est bien en place, dans un équilibre global appréciable.

CH: 50 - PN: 50

Cherche Distributeur(s)

www.champagnesoretdevaux.com

contact@champagnesoretdevaux.com



17,5/20 ★★★



Erik Schreiber - "Astral" - 2014

Très belle robe vieil or soutenu. Ce puissant bouquet ne laissera personne indifférent. D'intenses senteurs de fruits blancs composites (poire, pomme) s'y expriment sans retenue, complétées par quelques notes de fruits secs à coque, de cire et de miel. Un nez complexe qui invite au voyage. La bouche est à l'avenant. Large et très vineuse, elle présente avant tout un vin habillé de bulles, marqué par les saveurs de fruits secs (noix, noisette, amande fraîche). La finale, tendue par de fins amers, associe opulence et ampleur. Une grande cuvée de gastronomie.

PN: 85 - CH: 15

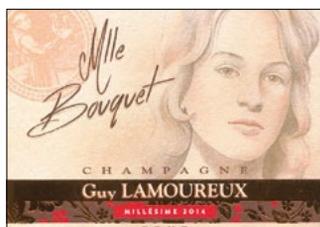


Biofresh - Total Wine Bio
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-schreiber.fr
champagne.schreiber@orange.fr

Bdy

16,5/20 ★★★★★



Guy Lamoureux - "Mlle Bouquet" - 2014

21,10€

Robe jaune doré léger. Les dégustateurs soulignent la fraîcheur et la jeunesse de ce bouquet marqué par les fragrances florales et les arômes de fruits blancs frais (pomme, poire) et agrumes. Dès l'attaque, la vivacité et l'élégance s'imposent dans cette cuvée parfaitement dosée, qui associe vinosité et distinction. Le registre des agrumes et de la pomme verte y domine l'expression et la finale, citrique et ciselée, se montre très digeste. Elle donne envie d'y revenir. Un très beau vin de gastronomie.

PN: 50 - CH: 50



Cherche Distributeur(s)
Salon: Marq en Bareuil (Fr)

www.champagneguylamoureux.fr
contact@champagneguylamoureux.fr

HVE

15,5/20 ★★★



Joël Thierry - "Jardin de Barret" - 2014

32,00€

Robe jaune de Naples pâle. On apprécie la fraîcheur minérale de ce nez qui ne témoigne d'aucune évolution. Les agrumes et les fruits secs à coque y rivalisent d'expression, rejoints par une subtile minéralité garante de fraîcheur. Gourmande et charmeuse, cette cuvée enveloppée donne une impression marquante de douceur et de maturité. Le registre des fruits blancs mûrs (pêche, poire) et la vanille confirment en milieu de bouche l'impression de volupté, soulignée en finale par une note vanillée. Un champagne à son apogée.

CH: 70 - PN: 30

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-joel-thierry.fr
champagnejoelthierry@gmail.com

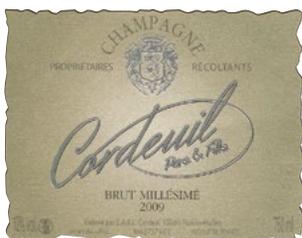
HVE



Champagne Joël Thierry



15,5/20 ★★★★★



Cordeuil Père & Fille - 2009

Splendide robe ensoleillée, doré éclatant. Le bouquet est ouvert, élégant et complexe. Les effluves de fruits blancs mûrs, les notes pâtisseries (brioche, pain grillé) et les fruits secs s'y expriment dans un ensemble harmonieux qui invite à la dégustation. Cette cuvée bien construite a conservé la fraîcheur et le croquant fruité de sa jeunesse. On apprécie la finesse de trame, les saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais et la tension omniprésente qui témoigne d'un dosage modéré. La finale est longiligne et rafraîchissante sur les fruits secs à coque.

PN: 50 - CH: 50

Cherche Distributeur(s)

www.champagnecordeuil.com
contact@champagnecordeuil-perefille.com



17/20

★★★



Perron-Beauvineau - "Cuvée Pure - Elixir" - 2008

Splendide robe soutenue, or intense à vieil or. Le bouquet de caractère affiche d'emblée des notes de fruits secs à coque intenses (noisette, noix). Quelques fragrances d'épices, de crème pâtissière voire de flan au caramel complètent une palette olfactive éloquente. La bouche est droite et ciselée, très aromatique sur ses saveurs de fruits secs. Ce vin habillé de bulles traverse les ans sans sourciller. La finale de cette cuvée de gastronomie qui n'a rien à craindre de l'avenir, est large et longue à la fois. Bravo.

PN: 83 - CH: 15 - PM: 2

Cherche Distributeur(s)
Salon: Valon de Loon-Plage

www.champagne-perron-beauvineau.com
champagne-perron-beauvineau@hotmail.fr



Champagne Guy Lamoureux

15/20 ★★★

Joël Thierry - "Cuvée Diapause" - Extra Brut - 2018

30,00 €



Étincelante robe doré léger. Le bouquet est délicatement parfumé voire aérien sur de subtiles notes florales et des effluves d'agrumes et de fruits blancs frais (pamplemousse, poire, pêche blanche...).

La bouche est franche et droite. Incisive sur ses saveurs citronnées (lime, groseille verte), elle jouit d'une belle finesse de trame et d'une grande élégance. La finale est épurée et élancée d'une agréable fraîcheur salivante. Un Champagne qui ouvre l'appétit.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-joel-thierry.fr
champagnejoelthierry@gmail.com



16,5/20 ★★★★★

Boulachin Chaput - "Cuvée Dame Noire" - 2016

28,00 €



Robe doré intense à reflets vieil or. Le bouquet est ouvert et mature sur les fruits blancs mûrs voire compotés, les notes pâtisseries et les fruits secs à coque. Une délicate minéralité complète une palette olfactive engageante.

La bouche est ample et très aromatique. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière, les saveurs fruitées intenses, et le bel équilibre d'ensemble d'une cuvée ambitieuse et de gastronomie qui n'a rien à craindre de l'avenir. De la belle ouvrage.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagneboulachin.com
contact@champagneboulachin.com



16/20 ★★★

Chassenay d'Arce - "Audace" - Extra Brut - 2014



Belle robe dorée à nuances sable. Le bouquet est ouvert et de caractère sur une minéralité assez présente qui, à l'aération, laisse rapidement place à un registre plus doucereux sur les viennoiseries et les fruits secs (noix, amandes). L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ciselée et épurée particulièrement incisive et salivante. Les dégustateurs soulignent les saveurs minérales et de fruits secs qui se livrent de concert. La finale est longiligne et tranchante sur de beaux amers et une acidité ascendante revigorante. Une cuvée qui s'invite volontiers à table.

PN: 100

 Brunin-Guillier - Caves Saint-Jacques - Schenk
Cherche Distributeur(s)

www.chassenay.com
champagne@chassenay.com



17/20

★★★★

Charles Ernest - "La Petite Marrère" - Extra-Brut - 2012

32,00€



Etincelante robe ensoleillée doré léger à reflets sable. Le bouquet est délicatement parfumé, élégant et doux sur les notes de fruits blancs mûrs et les effluves de brioche, cake au fruits confits et viennoiseries. La bouche est séveuse et tranchante, particulièrement épurée et rafraîchissante.

On apprécie sa concentration de matière, ses saveurs de fruits secs et sa délicate minéralité. La finale de cette cuvée de gastronomie est large et longue à la fois, très salivante. Une cuvée qui fait honneur à son cépage et témoigne d'un remarquable potentiel de garde.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-rigollot.com / www.champagne-charles-ernest.com
contact@champagne-rigollot.com



16,5/20

★★★



Gaston Cheq - Extra Brut - 2011

Jolie robe jaune pâle à doré léger, ensoleillée. Ce bouquet complexe au caractère affirmé exprime sans retenue ses arômes de fruits secs à coque et de pâtisserie (frangipane, millefeuille aux poires). Dans un style charmeur et séveux, cette cuvée de gastronomie offre une bouche tendue par une belle acidité et se révèle d'une grande jeunesse encore. Salivante, la finale épurée donne l'envie d'y revenir. Elle développe une superbe énergie et rejoint le registre des agrumes.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-gaston-cheq.com
champagne@gastoncheq.com



16/20

★★★

Huguenot Tassin - Brut - "Cuvée Noire Spéciale" - 2010



Robe brillante doré assez soutenu à nuances vieil or. Tout en dentelle, le bouquet moyennement démonstratif mais très élégant, révèle progressivement un registre floral et de confiserie d'une étonnante jeunesse et suavité. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et savoureuse qui jouit d'un fruité intact. Concentrée et revigorante sur une acidité bien présente, elle semble peu dosée et séduit également par sa finale élancée sur les fruits secs à coque et les notes réglissées. De la belle ouvrage.

PN: 100

AD Bibendum - Le Verre Bouteille
Cherche Distributeur(s)

www.huguenot-tassin.com
contact@huguenot-tassin.com



Champagne Huguenot Tassin



Champagne Charles Ernest

15/20

★★★



Philippe Fontaine - "Cuvée des Lys" - 2018

28,50 €

Belle présentation pour cette éclatante robe jaune de Naples pâle. Un bouquet élégant tout en dentelles. Les fragrances florales, les notes de confiseries voir de crème pâtissière s'associent dans un ensemble suave et doux très charmeur qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez par sa finesse de texture, son velouté et ses saveurs salivantes de bonbons aux fruits. La finale est longiligne et gourmande, presque enrobée. Une friandise !

PB: 100

Cherche Distributeur(s)

www.philippe-fontaine-10.fr
champagne-philippe-fontaine@hotmail.fr

16,5/20

★★★★



Marie Tassin - "Emotion Blanche" - 2017

31,40 €

Robe ensoleillée, d'un doré éclatant. Le bouquet printanier est ouvert et complexe sur les fleurs sucrées et une corbeille de fruits bien garnie (pamplemousse, pêche, poire, raisin frais...). Une délicate minéralité et des effluves noisettés et réglissés complètent une palette olfactive engageante. La bouche est droite, épurée et séveuse. Peu dosée, elle fait la part belle aux saveurs d'agrumes, de groseille blanche et de rhubarbe. La finale sur les fruits secs à coque se resserre sur une acidité ascendante particulièrement salivante. On y revient volontiers.

PB: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagnefumeytassin.com
contact@champagnefumeytassin.com



16/20

★★★



Gaston Cheq - 2017

Étincelante robe doré léger. Les bouquet est ouvert, frais et complexe. Les notes d'agrumes, de minéralité, de fruits secs à coque et de réglisse s'y expriment de concert. La bouche est à l'avenant. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière appréciable, son fruité croquant et sa belle acidité rafraîchissante parfaitement dosée. La finale est longue et large à la fois sur des saveurs de fruits secs relevées par de beaux amers revigorants. Une belle cuvée de gastronomie.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-gaston-cheq.com
champagne@gastoncheq.com



17,5/20 ★★



Erick Schreiber - "Blanc de Gris" - 2015

Très belle présentation pour cette robe or intense et brillante. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les effluves minéraux (craie, silice, pierre à fusil), les fruits blancs compotés (pêche, poire, pomme golden) et, à l'aération, les fruits secs (noix, amande...) et notes pâtisseries s'y exhalent sans retenue. La bouche, franche et séveuse est très aromatique. Fruits secs à coque et minéralité tiennent l'avant de la scène dans un ensemble séveux et vigoureux. Une finale ciselée, ample et tendue ponctuée cette grande cuvée de gastronomie. Bravo.

PB: 60 - PG: 40

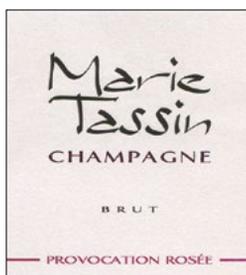
 Biofresh - Total Wine Bio
 Cherche Distributeur(s)

www.champagne-schreiber.fr
champagne.schreiber@orange.fr



15,5/20

★★★



Marie Tassin - "Provocation Rosé" - 2018

25,10€

Splendide robe framboise intense. Le bouquet printanier est délicatement parfumé sur ses effluves floraux et de petits bonbons aux fruits rouges (framboise, grenade). Une subtile note crémeuse voire vanillée ajoute au profil enveloppé de ce nez prometteur. La bouche est franche et vigoureuse sur des saveurs de fruits (cerise du nord et de groseille) rafraîchissantes. La texture épurée de l'ensemble révèle finesse et élégance. Longiligne et salivante, la finale tendue invite volontiers à y revenir.

PN: 100

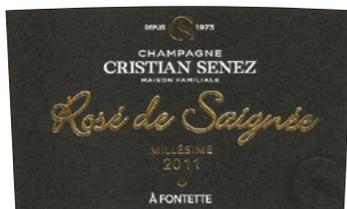
Cherche
Distributeur(s)

www.champagnefumeytassin.com
contact@champagnefumeytassin.com



17/20

★★★



Cristian Senez - "Rosé des Saignée" - 2011

Robe saumonée intense. Splendide bouquet qui allie la finesse à la maturité et un caractère qui s'affirme à l'aération. Les fruits rouges et blancs confiturés, les notes pâtisseries et les fragrances de fruits secs s'associent dans un nez qui invite au voyage. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée ample et très aromatique sur un fruité intact et juteux. On apprécie la vinosité et la tension d'un ensemble qui paraît peu dosé. La finale de cette cuvée de gastronomie est large et longue à la fois sur de beaux amers. Bravo.

PN: 80 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-senez.com
contact@champagne-senez.com



18/20

★★



Vincent Couche - Extra Brut - 2009

83,00€

Robe vieux rose à nuances saumonées. Le bouquet mature est très démonstratif, plus en puissance qu'en finesse. On apprécie son expression de fruits bien mûrs voire compotés, ses notes de fruits secs (noix, amande) et une délicate minéralité qui complète la palette olfactive. La bouche tient les promesses du nez. Ample, riche et suave, elle offre un remarquable équilibre d'ensemble. La finale est sévère et interminable. Une cuvée de haute tenue qui témoigne du potentiel de garde des plus grands vins de Champagne.

PN: 75 - CH: 25



www.vincent-couche.com
communication@champagne-couche.fr

Bdy

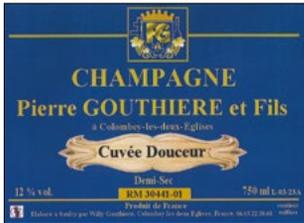


15/20

★★★

Pierre Gouthière et Fils - Cuvée Douceur - Demi-Sec

29,00 €



Étincelante robe ensoleillée, jaune de Naples. Le bouquet printanier est parfumé et doux. Les notes florales, les fruits blancs frais et les effluves de confiseries s’y expriment harmonieusement. Une friandise olfactive! La bouche est franche et juteuse, croquante de fruits (pêche, poire, fruits exotiques). Charme et élégance sont au rendez-vous. On apprécie la finesse de texture, la sucrosité modérée, et la finale longiligne relevée par une délicate acidité ascendante bienvenue et rafraîchissante (bonbons acidulés, zeste d’agrumes).

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.pierredegouthiere.fr
info@pierredegouthiere.fr



16/20

★★★

Cheurlin-Dangin - Ratafia



Profonde robe rubis cerise intense. Le bouquet ouvert et complexe offre un panier gourmand de fruits rouges bien garnis (griotte, framboise, fraise des bois). Suave et sans excès apparent d’alcool, cette friandise invite au voyage. La bouche est ample, riche et très aromatique sur ses saveurs de fruits rouges confiturés et de cerises confites. Dépourvue de lourdeur, on apprécie la parfaite intégration de l’alcool et la finale gourmande et suave qui donne volontiers l’envie d’y revenir. A partager et à croquer avec modération toutefois !...

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.cheurlin-dangin.fr
contact@cheurlin-dangin.fr



© CMC



L’apéritif, alors que le palais est vierge de tout goût, est probablement le meilleur moment pour apprécier le champagne.

Ceux de la Côte des Bar offrent beaucoup d’élégance et la finesse de leurs saveurs suscite le recueillement. Le champagne est hélas assez peu utilisé à table. Il présente pourtant des qualités intéressantes: il respecte les saveurs tout en les relevant par son acidité délicate et son effervescence persistante.

L’accord des mets et du champagne n’est pas une arithmétique mais une magie. On choisira le classicisme en mariant l’acidité d’un blanc sec et un turbot au beurre citronné, ou on jouera la provocation en associant un canard laqué à un rosé demi-sec. Le champagne s’adapte aux humeurs et envies du moment. La recherche des accords devient plus que jamais un art qui marie l’inspiration et les préférences personnelles.

Het aperitief, wanneer het gehemelte nog verstoken is van enige smaak, is waarschijnlijk het beste moment om van champagne te genieten.

Die van de Côte des Bar biedt veel elegantie en de finesse van hun smaken zet aan tot contemplatie. De champagne wordt helaas weinig gebruikt aan tafel. Hij heeft nochtans interessante eigenschappen: hij respecteert de smaken, terwijl hij ze met zijn subtiele zuurgraad en aanhoudend bruisen versterkt.

Het harmoniëren van gerechten met champagne is geen kwestie van rekenkunde maar van magie. We kiezen voor klassiek door de zuurgraad van een droge witte te combineren met tarbot met citroenboter of we provoceren door pekingeend te combineren met half droge rosé. De champagne past zich aan de ste mingen en verlangens van het moment aan. Het zoeken naar harmonieën wordt meer dan ooit een kunst die inspiratie en persoonlijke voorkeuren combineert.

ACCORDS METS-VINS • WIJN EN GERECHT

LES VINS DU MUSCADET, DES VINS D'ÉCUMES, SALÉS, IODÉS ET MENTHOLÉS DES VINS ÉBOURIFFANTS DE LA FRAÎCHEUR DE L'ATLANTIQUE

A l'extrémité Ouest du vignoble du Val de Loire, le vignoble du Muscadet qui couvre quelque 2000 hectares, bénéficie d'un climat océanique tempéré avec des précipitations réparties dans l'année.

Les Muscadet Sèvre-et-Maine, qui prennent le nom des deux rivières qui le traversent, sont à l'image des paysages : sauvages et nobles. Cette appellation, issue exclusivement du cépage «melon de Bourgogne» peut bénéficier d'un élevage et de la mention "Sur Lie". Deux tiers des muscadets sont ainsi vinifiés «sur lie». Ces vins doivent avoir passé tout l'hiver suivant les vendanges en cuves ou en fût, sur leurs lies, sans transfert ni soutirage. C'est ainsi qu'ils acquièrent leur richesse, leur complexité et leur gras caractéristique.

La diversité et les tendances fortes des sols du vignoble Nantais ont fait émerger l'idée de muscadets exprimant l'excellence de leur terroir. Ainsi, le 7 juillet 2011, l'INAO reconnaissait officiellement les trois premiers crus communaux; Clisson, Gorges et Le Pallet.

Aujourd'hui, ce sont dix Crus qui sont reconnus. Ils rassemblent une centaine vigneron pour 200 ha de vignes représentent le haut-de-gamme en matière de vins du vignoble de Nantes. Ils offrent une complexité et une aptitude au vieillissement qui en font des vins de choix pour la gastronomie. Ils peuvent s'apprécier jeunes, pleins de vivacité, mais arrivés à belle maturité, ils acquièrent une richesse souvent étonnante.

Les vins de ces crus sont issus d'un élevage sur lie prolongé, de 18 ou 24 mois minimum, de faibles rendements, et surtout ils expriment le sous-sol de leurs grands terroirs. Chaque cru possède une personnalité qui lui est propre. Le terroir est bien là pour les différencier les uns des autres, et leurs signes distinctifs se ressentent dans le verre.

Les Muscadets de **Clisson** allient puissance et générosité. Ils se caractérisent généralement par des degrés plus élevés, de la concentration et de la richesse en bouche.

Les **Gorges** sont des vins tout en longueur. Ils ont de la tension en bouche. Pour ces vins, les vigneron procèdent à des élevages longs, voire très longs, de 24 à 40 mois. Cette durée est nécessaire pour que les vins expriment tout leur potentiel, car ils se livrent peu dans leur jeunesse.

Le Pallet produit des vins chaleureux et élégants, fruités et gourmands. Ils sont soutenus par une belle minéralité. Un élevage de 18 mois des vins suffit généralement à révéler leurs arômes puissants et à leur conférer leur onctuosité caractéristique.

Les vins de **Goulaine** se caractérisent par l'élégance et l'équilibre. Ils sont harmonieux tout en étant riches en bouche. Ils sont élevés sur lies entre 20 et 30 mois.

Les vins de **Château-Thébaud** sont équilibrés, tendus avec beaucoup de finesse et des finales légèrement salines. Ces vins demandent du temps pour développer leurs qualités, ils exigent donc des élevages prolongés sur lie, de 36 à 48 mois.

Les vins de **Msouzillon-Tillières** se distinguent par une structure montrant de beaux amers en bouche, ainsi qu'une trame tendue. Parfois austères dans leur jeunesse, ils révèlent un important potentiel aromatique au cours de leur vieillissement.

Les vins de **Monnières-Saint Fiacre** sont charnus, dotés d'une texture crémeuse qui s'accompagne d'une subtile amertume rafraîchissante en finale.

Les vins de **La Haye Fouassière** sont à la fois tendus et élégants. Ils se révèlent également très expressifs. Comme les raisins qui leur donnent naissance arrivent précocement à maturité, ils réussissent à s'exprimer avec des élevages sur lies généralement plus courts que dans les autres crus, d'environ 18 mois.

Les vins de **Vallet** sont riches et élégants, expressifs avec des arômes dominés par une expression très marquée des fruits et des fleurs. Ils ont une durée d'élevage supérieure à 18 mois.

Les vins de **Champtoceaux** sont veloutés, voire soyeux. Leur texture charnue s'accompagne d'une expression aromatique aussi intense que complexe. Ces vins vivent un élevage sur lie de 17 mois minimum.

© Photo Philippe Caharel



DE WIJNEN VAN MUSCADET,

SCHUIMIGE, ZILTE, GEJODEERDE EN MENTHOLHOUDENDE WIJNEN ADEMBENEMENDE WIJNEN MET FRISHEID UIT DE ATLANTISCHE OCEAAN

Aan de westkant van de wijngaard van de Loire-vallei ligt de wijngaard van Muscadet, dat zo'n 2000 Ha beslaat, genietend van een gematigd oceanisch klimaat.

De Muscadet Sèvre-et-Maine, die de naam draagt van de twee rivieren die ze doorkruisen, zijn zoals de landschappen: wild en edel.

Deze appellatie, uitsluitend voortgebracht van de druivensoort "Melon de Bourgogne" geniet van een opvoeding en de vermelding "Sur Lie" (op droesem) Twee derde van de Muscadets worden dus op droesem gevinifieerd. Deze wijnen moeten de hele winter na de oogst in vaten op hun droesem, zonder overhevelen noch aftappen, verblijven. Hierdoor bereiken ze hun rijkdom, complexiteit en hun karakteristieke romigheid. De verscheidenheid alsmede de sterke trends van de ondergrond van de wijngaard van Nantes brengt het idee naar voren dat Muscadets de voortreffelijkheid van hun terroir tot uitdrukking brengen. Zo erkende de INAO op 7 juli 2011 officieel de drie gemeentelijke premiers cru's; Clisson, Gorges en Le Pallet.

Tegenwoordig worden tien cru's erkend. Zij brengen zo'n honderd wijnboeren samen voor 200 Ha wijnstokken en vertegenwoordigen zodoende de top van het assortiment qua wijnen uit de wijngaard van Nantes. Ze bieden zowel complexiteit als verouderingsproces aan waardoor ze gekozen worden voor gastronomische doeleinden. Ze kunnen jong gedronken worden en zitten vol levendigheid maar wanneer ze de volledige rijpheid bereiken, verwerven ze een vaak verbazingwekkende rijkdom. De wijnen van deze cru's zijn afkomstig van langdurige rijping op droesem gedurende 18 of 24 maanden, lage rendementen en bovenal geven ze de uitdrukking van de ondergrond van hun grote terroirs. Elke cru heeft haar eigen persoonlijkheid. Het terroir is er om ze van elkaar te kunnen onderscheiden en hun kenmerkende eigenschappen zijn merkbaar in het glas.

De Muscadets **Clisson** combineren kracht en gulheid. Zij worden doorgaans gekenmerkt door hogere alcoholwaarden, een goede concentratie en rijkdom in de mond.

De Muscadets **Gorges** zijn wijnen met lengte. Ze zorgen voor spanning in de mond. Voor deze wijnen voeren de wijnbouwers een lange, ja zelfs heel lange rijping uit gaande van 24 tot 40 maanden. Deze termijn is noodzakelijk zodat de wijnen al hun potentieel kunnen ten beste geven omdat die in het begin zoek zijn.

De Muscadets **Le Pallet** geeft warme en elegante wijnen die fruitig en gulzig zijn. Ze worden door een mooie mineraliteit ondersteund. 18 maanden opvoeding volstaan om hun krachtige aroma's alsook hun karakteristieke romigheid te onthullen.

De **Goulaine**-wijnen worden door evenwicht en elegantie gekenmerkt. Ze zijn harmonieus en tegelijkertijd rijk in de mond. Ze worden op hun droesem gedurende 20 à 30 maanden opgevoed.

De **Château-Thébaud** wijnen zijn evenwichtig, strak met veel finesse en een licht zilte afdronk. Deze wijnen hebben tijd nodig om hun kwaliteiten te ontwikkelen en hebben daarom een langdurige opvoeding van 36 tot 48 maanden op hun droesem nodig.

De **Mouzillon-Tillières** wijnen onderscheiden zich door een structuur en een strak kader met een mooie bitterheid in de mond. Hoewel ze in hun jeugd streng kunnen zijn, onthullen ze een aanzienlijk aromatisch potentieel tijdens het rijpingsproces.

De **Monnières-Saint Fiacre** zijn vlezig met een romige textuur wat gepaard gaat met een subtiele, verfrissende bitterheid in de afdronk.

De **La Haye Fouaussière** wijnen zijn zowel gespannen als elegant. Zij zijn ook zeer expressief. Zoals de druiven, die vroegtijdig tot ontplooiing komen, slagen deze wijnen erin zich uit te drukken na een veroudering op droesem, die over het algemeen korter is dan de andere cru's, ongeveer 18 maanden.

De **Vallet**-wijnen zijn rijk en elegant, expressief met aroma's gedomineerd door een zeer duidelijke expressie van fruit en bloemen. Zij hebben een rijpingsproces van meer dan 18 maanden.

De **Champtoceaux**-wijnen zijn fluweelachtig, zelfs zijdeachtig. Hun vlezige textuur gaat gepaard met een aromatische expressie die zo intens is als complex. Deze wijnen rijpen minimaal 17 maanden op hun droesem.



© Photo Christophe Bornet

Jo Landron

17/20 ★★★

13,50€

Domaine Brégeon - "Original"



Superbe robe ensoleillée, jaune paille à doré intense. La palette aromatique complexe séduit par la maturité de ses arômes de fruits blancs (poire, pomme), mêlés à quelques notes de fruits secs (amande fraîche) et de fine minéralité. Dès l'entrée de bouche, ce vin complet et ambitieux emporte les suffrages. Parmi ses nombreux atouts, une concentration de matière exemplaire, un parfait équilibre fraîcheur/maturité et la puissance aromatique de ses saveurs d'agrumes mûrs. Ce cru qui fait honneur à son appellation jouit d'une grande persistance qui prolonge le plaisir de dégustation. Très belle réussite !

Cherche Distributeur(s)

www.domainebregeon.com
contact@domainebregeon.com



16,5/20 ★★★

Les Vins de Lavie - "Le Vaurien"



Superbe robe jaune ocré à reflets vieil or. Particulièrement mûr et charmeur, ce puissant bouquet délivre sans attendre ses insistantes notes d'abricot, miel, raisin de Corinthe et petits fruits secs. Un nez à forte personnalité, qui suscite la curiosité. La bouche, comotée et presque confite, affiche un profil sec mais de texture assez onctueuse. Puissamment aromatique, elle se montre quelque peu atypique mais très charmeuse, tant par son gras que par sa maturité fruitée (fruits jaunes et exotiques). Longue finale confite pour un vin au caractère affirmé.

Vins Naturels

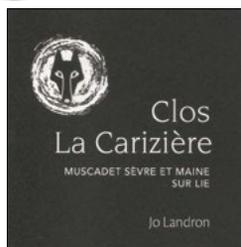
06/23.12.82.82
lesvinsdelavie@gmail.com

Conversion Bio



© Interfolio

16,5/20 ★★★



Jo Landron - "Le Clos la Carizière"

Un beau jaune or éclatant scintille dans cette robe lumineuse et engageante. Mêlant dans l'élégance et une parfaite harmonie les senteurs de fruits mûrs (pêche, poire), viennoiseries et frangipane, ce bouquet ample et généreux suscite la curiosité. Associant élégance et puissance aromatique, cette cuvée ample et de trame généreuse voit son support d'acidité équilibré par un beau gras. Les saveurs de zestes d'agrumes et de petits fruits secs à coque se livrent sans retenue en milieu de bouche et la finale, étoffée, est relevée par de fins et agréables amers minéraux.

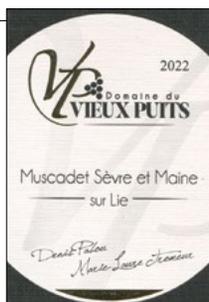
 Godaert & Van Beneden - Titulus Pictus
Cherche Distributeur(s)

www.domaines-landron.fr
contact@domaines-landron.fr

Bdy Bio

16/20

★★★★



Domaine du Vieux Puits

4,90 €

Jolie robe pâle à doré très léger. Parfumé et séduisant, ce bouquet printanier évoque les fleurs blanches suaves (chèvrefeuille, lilas) et les fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, pêche). Touche enveloppée de crème pâtissière à l'aération. Ce vin complet et structuré a convaincu les dégustateurs par sa concentration de matière, sa trame serrée, l'exubérance de ses saveurs d'agrumes et son très bel équilibre acidité/gras. Longue finale, opulente et tonique à la fois. Belle réussite !

Cherche
Distributeur(s)

www.le-vieux-puits.com
earl.levieuxpuits@orange.fr

HVE 

16/20

★★★★



Domaine des Mortiers-Guibourg

Belle robe bouton d'or de grand éclat. Discret voire retenu à l'ouverture, le bouquet s'ouvre ensuite davantage et libère une complémentarité d'arômes appréciable par ses notes de pomme fraîche et d'agrumes. Élégance, race et suavité sont au rendez-vous de ce cru richement doté. Le registre des fruits frais (pomme, citron) et de petits fruits secs parfume un milieu de bouche dense et distingué à la fois. La finale n'est pas en reste. Les dégustateurs soulignent sa persistance, son étoffe et son profil tonique et particulièrement rafraîchissant.

Cherche
Distributeur(s)

02/40.06.98.57 - 06/25.63.65.96
damien.cormeraisorange.fr

Conversion Bio



Domaine du Vieux Puits



Domaine de la Bretonnière

16/20 ★★★★★



Domaine des Noës - "Vieilles Vignes"

Robe doré intense à reflets vieil or. Étonnant bouquet très démonstratif associant fruits blancs mûrs, notes pâtisseries (brioche, crème vanille) voire caramélisées et miellées. Une cuvée ambitieuse, très aromatique. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière, ses saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs et sa tension salivante qui conduit à une finale vigoureuse et séveuse qui témoigne d'une belle évolution. Un vin de gastronomie qui fait honneur à l'appellation. Bravo.

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

06/10.66.13.53

domainedesnoes@orange.fr

Conversion

16/20 ★★★★★



Domaine Raphaël Luneau - "L'R du temps..."

6,60€

Superbe robe jaune mordoré, de grand éclat. Engageant et doté de beaux parfums, le bouquet mêle les notes d'agrumes mûrs et de fruits blancs, dans un ensemble de belle maturité donnant une impression d'enveloppement. Les dégustateurs soulignent et apprécient la suavité et la vinosité de ce vin richement doté, soutenu par de fins amers (fruits secs à coque) et une minéralité qui apparaît davantage en finale.

La concentration est au rendez-vous, confirmée par une finale dense et longiligne à la fois.

Cherche Distributeur(s)

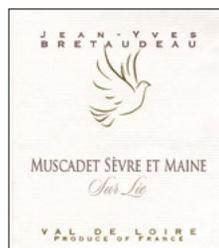
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.domainraphaelluneau.fr

contact@domainraphaelluneau.fr

HVE

15,5/20 ★★★★★



Domaine du Colombier - "Cuvée des Deux Colombes"

Robe jaune pâle de grand éclat. Enveloppé et charmeur, ce voluptueux bouquet exhale dès l'ouverture de jolis parfums de fleurs blanches suaves et de fruits mûrs (poire, pêche). On apprécie son élégance, qui invite à la dégustation. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras et la franchise de cette bouche richement dotée, dont la concentration ne cède rien à l'élégance. Les saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron) s'y livrent sans retenue et la finale, tendue par une jolie acidité, se montre agréablement persistante et séveuse.

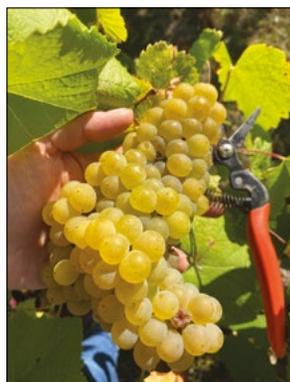
Desmedt

Cherche Distributeur(s)

www.muscadet-sur-lie.com

contact@lecolombier.com

HVE



Domaine Raphaël Luneau

15,5/20 ★★★★★



Domaine Moulin de Serjeux

5,00 €

Robe très pâle à reflets verdâtres. Des effluves de fleurs blanches et une belle corbeille de fruits (agrumes et fruits blancs) s'expriment d'emblée dans ce bouquet féminin très délicat. La bouche est plus démonstrative. Franche, nette et fruitée à souhait, elle jouit d'un remarquable équilibre d'ensemble et surtout d'une acidité parfaitement dosée et salivante. La finale est longiligne sur une belle rémanence d'agrumes frais. Une cuvée bien construite qui s'invite volontiers à table.

Cherche
Distributeur(s)

02/40.13.02.56 - 06/64.44.84.82
vincent.landais0882@orange.fr



15,5/20

★★★★★



Domaine de la Gagnerie - "Vieilles Vignes"

6,00 €

Belle robe doré léger de grand éclat. Le bouquet est ouvert et complexe. Les effluves floraux laissent rapidement place à une fruité éloquent (agrumes, groseille blanche, poire...) assorti d'une subtile minéralité. Finement texturée mais tranchante et salivante, cette cuvée épurée et assez concentrée jouit d'une fraîcheur omniprésente soulignée par ses saveurs d'agrumes frais et de minéralité. Plus en finesse qu'en concentration, c'est cette tension salivante qui a emporté les suffrages.

Cherche
Distributeur(s)

02/40.06.64.75 - 06/08.62.25.05
douillard.bern@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★



Domaine des Baluettes - "Les Coteaux"

Robe jaune doré léger, cristalline. Particulièrement parfumé et engageant, ce puissant bouquet associe les notes florales suaves (chèvrefeuille, iris, lilas), les notes de fruits mûrs (poire au sirop, ananas) et une touche pâtissière presque vanillée. Ce cru bien construit propose un bel équilibre acidité/gras. Les registres aromatiques s'y expriment sur les fleurs et les fruits blancs. La texture se révèle en dentelles et une fine salinité apparaît dans une finale de persistance appréciable.

Magnus - Le Millésime - La Chavée - Wijnen Crijis
Salon: Wine Paris

www.bidgi.fr
contact@bidgi.fr



Domaine Jo Landron

© Photo Christophe Bernet

15,5/20 ★★★

Famille Heraud - "Mellarium"



Belle robe doré intense de grand éclat. Dès l'ouverture, le bouquet se montre enveloppé et de grande maturité, exprimant de fines senteurs de fruits blancs et jaunes (abricot, pêche). Subtile touche de fruits secs à l'aération. Dès l'attaque, ce vin épuré se voit maintenu sous tension par un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. La bouche contraste avec l'enveloppement du bouquet par sa texture ciselée et la fraîcheur de ses saveurs d'agrumes expressives et tonifiantes. Finale longiligne et salivante pour un vin bien construit.

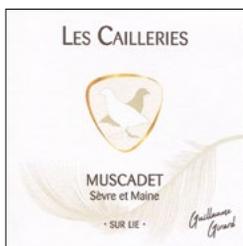
 Mostade
Cherche Distributeur(s)

www.vallon-des-perrieres.fr
vallondesperrieres@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Domaine du Grand Chêne - "Les Cailleries"



Jolie robe jaune-vert mordoré, brillante et limpide. Le premier nez exprime de flatteuses notes de fleurs blanches et de confiserie (guimauve). Au fil de l'aération, d'agréables effluves de poires et de pêches bien mûres complètent un ensemble dominé par la douceur d'expression. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'élégance, la franchise et la concentration de matière de cette cuvée racée, dont les saveurs de pamplemousse et de zeste de citron dominant le milieu de bouche. De fins amers très agréables relèvent également une finale salivante, dont ont apprécié la persistance.

Cherche
Distributeur(s)

06/31.17.24.16
guillaumegirardmuscadet@gmail.com



15,5/20 ★★★

Domaine du Grand Mouton - "Carte Noire"



Robe dorée assez intense, limpide. De séduisantes senteurs de fruits jaunes mûrs (nectarine, pêche, abricot) dominent l'ouverture, avant que le bouquet ne gagne encore en maturité à l'aération et propose des notes exotiques (litchi, ananas). Un ensemble olfactif très parfumé et prometteur. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la fraîcheur, la densité de matière et l'équilibre de cette cuvée énergique. Les saveurs d'agrumes et de minéralité complètent ensuite le milieu de bouche et la finale, au grain assez serré, séduit par sa longueur et ses fins amers rafraîchissants.

 Franz Tricot

www.muscadet-grandmouton.com
contact@muscadet-grandmouton.com



Château du Coing



15,5/20 ★★★

Domaine Stéphane Orieux - "La Grand Pièce"



Robe ensoleillée, or intense, cristalline. Le registre des fruits mûrs (abricot, pomme) se voit rapidement rejoint par quelques notes discrètement minérales, fumées et de petits fruits secs.

Un bouquet très engageant par sa complexité et sa profondeur. La bouche ne déçoit pas. Pleine et harmonieuse, elle propose un superbe équilibre vivacité/gras et se montre généreuse en saveurs d'amande, de poire fraîche et de fine minéralité. Salivante, la finale prolonge le plaisir dans la persistance. Un vin bien construit.

 Cherche Distributeur(s) Flandre

www.muscadet-orieux.com
contact@muscadet-orieux.com



15/20 ★★★★★

Jean Aubron - Grand Fief de l'Audigère - "Cuvée Éléance"



Robe pâle à verdâtre, de belle brillance. Le bouquet, subtil et délicatement parfumé, mêle avec réussite les arômes de fleurs blanches, de pomme fraîche et d'agrumes. Une subtile minéralité apparaît à l'aération. La texture assez serrée de ce vin rafraîchissant présente de la suavité. Les saveurs de zestes d'agrumes et de fruits blancs frais s'y complètent harmonieusement. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale offre une agréable longueur. Un vin équilibré et gourmand, à déguster sur sa fraîcheur juvénile.

 La Maison Deparis Cherche Distributeur(s)

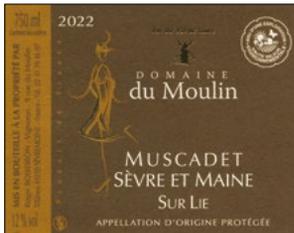
www.muscadet.aubron.com
jean.aubron@wanadoo.fr



15/20 ★★★★★

Domaine du Moulin

5,40 €



Belle robe jaune-vert mordoré, brillante et limpide. Assez discret, le nez s'ouvre progressivement et exhale une belle complémentarité d'arômes avec ses notes pâtisseries, presque vanillées, et de fruits au sirop (poire, mirabelle). La bouche contraste avec le bouquet par sa vigueur. Les dégustateurs soulignent unanimement les qualités d'équilibre (vivacité/maturité), de concentration de matière et d'étoffe de ce vin porté par de fins amers très agréables, qui délivre sans retenue ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. Finale salivante donnant l'envie d'y revenir.

Cherche Distributeur(s)

06/65.51.00.76
boisdron.roger@gmail.com

Conversion  



Domaine



Stéphane Orieux

15/20

★★★★



Château La Gagnerie - "Cep Blanc"

5,00€

Jolie robe doré léger. Le bouquet élégant est délicatement parfumé et gourmand sur les agrumes, les fruits blancs et les bonbons acidulés. Un nez féminin très engageant. La bouche est nette, précise et d'une grande fraîcheur aromatique (agrumes frais). D'une concentration très appréciable, elle jouit de surcroît d'un bel équilibre gras/acidité et d'une finale aiguisée très rafraîchissante. Un vin bien construit à croquer sur son fruité gourmand et juvénile.

Cherche Distributeur(s)

www.vignoblenaulin.fr
vignoble.naulin@wanadoo.fr



15/20

★★★



Château de la Cormerais

Belle robe lumineuse, jaune de Naples. Le bouquet aérien, moyennement expressif, offre beaucoup de finesse et de fraîcheur. Notes florales, citronnelle et délicate minéralité s'associe aux fragrances d'agrumes (citron, pamplemousse...). La bouche est franche et droite. Epurée et tendue elle jouit d'un fruité croquant et d'une tension omniprésente et revigorante ponctuée par une finale longiligne et salivante légèrement saline et réglissée.

Cherche Distributeur(s)
Salons: Floreffe (Spy) - Lesquin (Fr)

www.chateaudelacormerais.com
chateau.cormerais@gmail.com



15/20

★★★



Domaine Poiron Dabin - "Clé du Sol Chantegrolle"

Robe jaune de Naples, éclatante. Le registre minéral domine le premier nez, avant de laisser place aux arômes d'agrumes frais (citron, pomelo), assortis d'une touche d'herbe fraîche et de rhubarbe. La tension acidulée très rafraîchissante de cette cuvée pleine et harmonieuse ne masque pas la belle maturité de matière fruitée (agrumes, fruits blancs). Ce vin délicat séduit par sa finesse de texture et le profil longiligne de sa finale énergique. On y revient volontiers.

Divo - Terroirs et Découvertes - Bar Provisoire - Vin Athitude
Salons: Prowein - Wine Paris

www.poiron-dabin.com
contact@poiron-dabin.com



Château de la Cormerais



Domaine Poiron Dabin

15/20

★★★



Robert-Futeuil - "Domaine de la Hautière"

7,00€

Superbe robe jaune citron de grande brillance. Dégageant une impression de maturité par ses notes de fruits blancs, ce nez ne manque pas de fraîcheur, comme en témoignent ses fins arômes d'agrumes qui prennent place à l'aération. Ce vin de texture fine et ciselée privilégie l'élégance et un profil aérien à la densité.

On y apprécie de délicates saveurs d'agrumes et de fins amers qui relèvent une finale agréablement persistante. Un vin friand, de plaisir immédiat.

Cherche
Distributeur(s)

www.muscadet-vignoblerobert.com
damien.robert3@free.fr

14,5/20

★★★



Domaine Girard - "Le Fleuron"

Robe translucide à or blanc, éclatante. Quelque peu réservée à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite davantage, mêlant les notes de confiserie (bonbons aux fruits) et florales (verveine, tilleul), dans un ensemble qui gagne en douceur au fil de l'aération. La bouche présente un bel équilibre acidité/gras.

Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs conservent une jolie tension omniprésente, de l'attaque à la finale. Ce vin complet se voit relevé en finale par une délicate minéralité et quelques saveurs de petits fruits secs.

Cherche
Distributeur(s)

www.domainegirard.fr
earlgirard@wanadoo.fr



Domaine Jo Landron

© Photo Christophe Bornet

16,5/20

★★★★



Château Briacé - "Le B"

7,50 €

Robe jaune paille de bel éclat. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez s'exprime ensuite en douceur, sur de flatteuses notes de fruits blancs mûrs, pâtisserie vanillée et fleurs blanches. Les dégustateurs sont conquis par cette bouche ciselée, extrêmement rafraîchissante, dont les puissantes saveurs citriques (mandarine, citron) et de pomme granny se livrent de concert. La finale de ce vin paré pour la gastronomie confirme le profil tendu d'un ensemble finement minéral et très vigoureux.

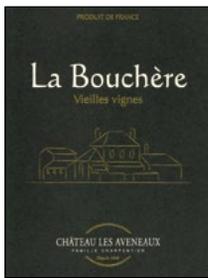
Cherche Distributeur(s)

www.briace.com
contact@chateau-briace.com



16/20

★★★★



Château Les Avenaux - "La Bouchère" - Vieilles Vignes

Robe jaune de Naples de bel éclat. Le premier nez, délicatement parfumé, s'exprime sur les fleurs blanches. Au fil de l'aération, les notes de confiserie et de fruits blancs mûrs complètent la palette aromatique élégante de ce bouquet engageant. Concentré et charnu, ce vin ambitieux associe une maturité fruitée insistante (agrumes et fruits blancs) à une tension acidulée garante de fraîcheur et d'équilibre. L'ensemble se montre plein et harmonieux et la finale, salivante, pleine et longiligne, prolonge le plaisir de dégustation.

Cherche Distributeur(s)

06/63.51.27.16
lesaveneaux@orange.fr



15,5/20

★★★★



Domaine de Chaintre
"Clos de la Morlière"

5,70 €

Robe translucide, très pâle à or blanc. Particulièrement mûr et profond, le bouquet exhale sans attendre d'exubérantes notes de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche) et de fruits exotiques (ananas). La bouche est en contraste avec le nez. Tendue et ciselée dès l'attaque par une jolie acidité tonifiante, elle exprime d'exubérantes saveurs d'agrumes frais et de pomme verte, dans un ensemble épuré, ponctué d'une finale citrique longiligne, développant une belle énergie.

Cherche Distributeur(s)

www.domainedechaintre.fr
sylvain.luneau@orange.fr



15,5/20

★★★



Domaine du Grand Mouton - "Cuvée One"

Robe jaune pâle à reflets légèrement verdâtres. Plutôt réservé à l'ouverture, le bouquet s'exprime ensuite progressivement, en finesse, mêlant les notes d'agrumes mûrs (pamplemousse, citron) et de fine minéralité. Un bouquet fin et profond à la fois. L'attaque, vive et tendue, est portée par une tension acidulée tonifiante. Le milieu de bouche confirme cette impression de fraîcheur par ses insistantes saveurs d'agrumes frais (lime, mandarine). Longue finale ciselée, salivante, donnant l'envie d'y revenir.

Franz Tricot

www.muscadet-grandmouton.com
contact@muscadet-grandmouton.com



16,5/20

★★★



Château Cassemichère - "Cuvée 1601"

Superbe robe jaune-vert mordoré, de bel éclat. Le premier nez, exubérant et de grand charme, trahit la présence d'un élevage bien dosé. On y retrouve de fines senteurs vanillées et de petits fruits secs à coque, mêlées à quelques arômes de fruits mûrs (pêche, poire) et de fine minéralité. Un ensemble complexe. La densité de matière et le corps solide de cette cuvée ont permis un élevage ambitieux, qui ne masque toutefois pas l'expression du fruit. Les dégustateurs soulignent les qualités d'élégance, de suavité et de persistance de ce cru travaillé qui fait honneur à son appellation et témoigne de la capacité du cépage à bénéficier d'un élevage maîtrisé.



Cherche
Distributeur(s)

www.chateaucassemichere.fr
contact@chateaucassemichere.fr



16,5/20

★★★

Vignobles Günther-Chereau - Château du Coing de St Fiacre "Comte de Saint-Hubert"



Jolie robe jaune or léger, lumineuse et limpide. Flatteur et particulièrement parfumé, le bouquet délivre une belle complémentarité d'arômes entre les notes de fleurs printanières, de fruits blancs mûrs (coing, poire) et de délicate minéralité. Racée, séveuse et concentrée, cette bouche convaincante présente de beaux atouts d'élégance. Le registre des agrumes frais s'y montre prégnant (pamplemousse, mandarine), soutenu par un support d'acidité revigorant qui confère à l'ensemble une très belle jeunesse encore. Longue finale salivante donnant l'envie d'y revenir.

Cherche
Distributeur(s)

www.vgc.fr
contact@vgc.fr

Conversion



16/20

★★★★

Domaine des Tilleuls - "Les Vénérables" - Vieilles Vignes



Jolie robe jaune pâle à or blanc. Complexe et profond, le nez mêle avec réussite les notes finement fumées aux arômes floraux (acacia, aubépine) et d'agrumes mûrs. Touche de citronnelle à l'aération sur une belle fraîcheur. L'attaque, citrique et distinguée, donne le ton d'une cuvée dotée d'une grande énergie. Le registre des agrumes frais (lime, pamplemousse) se confirme, complété par la pomme. La finale, salivante, et aiguisée, confirme l'impression de vigueur d'un ensemble prêt pour la gastronomie. Un cru complet.



Château Vini - Cherche Distributeur(s)
Salon: Arras (Seclin)

www.domainedestilleuls.fr
contact@domainedestilleuls.fr



Château



Cassemichère

16/20

★★★



Jo Landron - "La Louvetrie"

10,00€

Robe jaune doré assez soutenu, de grand éclat. L'expression minérale fumée domine l'ouverture de ce puissant bouquet, avant de laisser les arômes de fruits blancs frais et d'agrumes élargir une palette aromatique généreuse et engageante. Tout est élégance et suavité dans cette cuvée de texture distinguée, dont la trame acidulée (agrumes frais) garantit la fraîcheur et l'énergie. Le milieu de bouche offre de généreuses saveurs fruitées qui révèlent une grande maturité de matière et la finale, ample et généreuse, séduit par sa longueur et sa distinction.

 Godaert & Van Beneden - Titulus Pictus
Cherche Distributeur(s)

www.domaines-landron.fr
contact@domaines-landron.fr



15,5/20

★★★



Domaine Girard - "Les Rebourgères"

Robe jaune de Naples pâle. Parfumé et séduisant, le bouquet mêle les notes de fleurs blanches, de fruits mûrs (pomme, poire) et de confiserie. Ce vin franc et digeste a conservé une belle fraîcheur en bouche. Le registre des agrumes se montre prégnant et la densité de matière est au rendez-vous. Les dégustateurs soulignent également la tension de la finale et la subtile salinité minérale qui y apparaît. Un vin complet et bien construit.

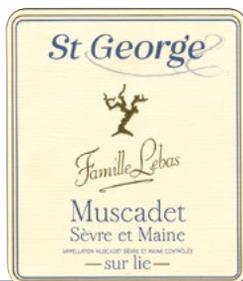
Cherche
Distributeur(s)

www.domainegirard.fr
earlgirard@wanadoo.fr



14,5/20

★★★★



Famille Lebas - "St George"

Robe jaune pâle à reflets légèrement dorés. Une belle corbeille de fruits mûrs (agrumes, fruits blancs) se livre d'emblée dans ce nez ouvert et délicatement parfumé. Enveloppée et présentant une texture assez suave, cette cuvée se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Gourmande et friande, elle offre des saveurs juteuses de fruits blancs mûrs en milieu de bouche. La finale, gourmande, confirme le profil charmeur de l'ensemble.

Cherche
Distributeur(s)

www.famille-lebas.fr
herve.lebas@neuf.fr



© Photos Christophe Borneat

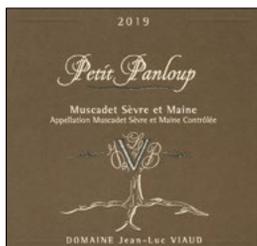


Domaine Jo Landron

16/20 ★★★★★

Domaine Jean-Luc Viaud - "Petit Panloup"

7,50 €



Jolie robe bouton d'or de grand éclat. Fin, profond et complexe à la fois, le bouquet associe les senteurs d'herbe fraîche, petits fruits secs à coque et fruits blancs (coing, pomme). Tout est parfaitement en place dans cette bouche à la fois structurée et distinguée, séveuse et généreuse en saveurs fruitées. Une délicate minéralité et l'expression de fruits secs complètent le milieu de bouche. La finale, longiligne et persistante, ponctue en beauté ce cru ambitieux, charnu et très étoffé qui a traversé les ans avec réussite.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Wanze

www.domainejeanlucviaud.fr
contact@domainejeanlucviaud.fr



15/20 ★★★

Domaine Basse-Ville - "Le Quarteron"

9,60 €



Robe vieil or extrêmement intense, presque ocrée. Le nez est à l'avenant. Exprimant sans retenue d'insistants arômes de fruits jaunes mûrs voire compotés (pêche, abricot) et quelques notes exotiques, il exprime une grande maturité. Grasse et presque opulente, la bouche confirme dès l'attaque le profil extrêmement mûr du bouquet. On y retrouve les saveurs de fruits compotés, complétées par les fruits secs à coque et une touche de raisin de Corinthe et de miel. Finale puissante et grasse, équilibrée par une fine acidité. Un vin épanoui et atypique, à son apogée.

Cherche Distributeur(s)

www.domainebasseville.fr
bossard@basse-ville.fr



15/20

★★★★



Domaine de la Garnière - "N°9"

10,00 €

Belle robe jaune de Naples pâle et étincelante. Le bouquet, assez expressif, est doux et gourmand sur des notes fruitées suaves (fruits blancs et exotiques) bien présentes et rejointes à l'aération par un registre de confiserie voire de vanille (guimauve, bonbon aux fruits). La bouche est ample, riche, très aromatique. Beaucoup de gras, mais une délicate acidité omniprésente et ascendante assure un bel équilibre à l'ensemble. Un joli vin de gastronomie ponctué d'une finale étoffée et revigorante sur les agrumes frais et une touche de minéralité.



Cherche Distributeur(s)
Salons: Malmedy - St Niklaas - Arras

www.garniere.com
fleurance@garniere.com



Vignoble Chéreau-Carré

16,5/20

★★★



Chéreau-Carré - Comte Leloup du Château de Chasseloir "Cuvée des Ceps Centenaires"

Superbe robe or intense de grand éclat. Mûr et parfumé, le nez associe les senteurs charmeuses de viennoiseries, fruits blancs et jaunes et une fine touche d'amande. Un ensemble complexe et profond. Un vin complet, qui a convaincu les dégustateurs. L'équilibre acidité/maturité y est optimal et l'exubérance des saveurs fruitées (agrumes et fruits blancs frais) domine le milieu de bouche et témoigne d'une grande concentration de matière. La finale, longiligne, étoffée et persistante, ponctuée en beauté ce vin structuré qui n'a pris aucune ride.



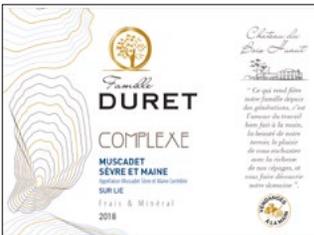
Cherche
Distributeur(s)

www.garniere.com
contact@chereau-carre.fr



16/20

★★★★



Château du Bois Huaut - "Complexe"

Très jolie robe jaune pâle à doré, de grande jeunesse encore. Par sa puissante fraîcheur, le bouquet confirme l'impression de jeunesse intacte de la robe. On y apprécie les senteurs d'agrumes, de petits fruits secs et de minéralité, assemblés dans une belle complicité. Ce cru épuré et séveux a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa fraîcheur ciselée, l'intensité de ses saveurs de pamplemousse et de pomme verte, son support d'acidité garant d'équilibre et de garde et la finale longiligne et distinguée, qui séduit par sa persistance. Bravo !

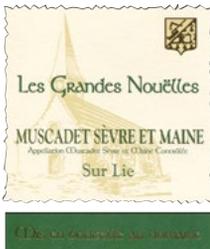
Cherche
Distributeur(s)

02/40.36.10.79
duret.famille@wanadoo.fr



15,5/20

★★★



Domaine Basse-Ville - "Les Grandes Nouëll'es"

9,80 €

Robe ocrée très intense. De puissants parfums de fruits jaunes voire exotiques (abricot, nectarine, ananas) embaument ce bouquet mûr et intensément parfumé, qui évoque une grande maturité. Touche de pâtisserie vanillée à l'aération. La bouche, quelque peu atypique, confirme le profil mature du bouquet. D'insistantes saveurs de fruits jaunes presque composés y dominent la palette aromatique. La texture, ample et grasse, se prolonge jusqu'en finale. Un cru présentant une certaine opulence, ponctué d'une longue finale sur de fins amers.

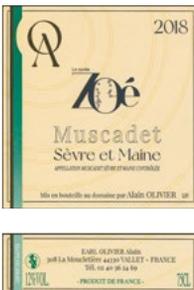
Cherche
Distributeur(s)

www.domainebasseville.fr
bossard@basse-ville.fr



15/20

★★★



Alain Olivier - "Cuvée Zoé"

Très belle robe jaune-vert mordoré, brillante et limpide. Particulièrement démonstratif, le bouquet s'ouvre sur une association rafraîchissante d'arômes d'agrumes et de minéralité. Une touche plus mûre de fruits blancs complète ensuite une palette très engageante. Porté par de beaux amers rafraîchissants et un support d'acidité présent de l'attaque à la finale, ce vin ample et généreux confirme en bouche le registre des zestes d'agrumes. Des petits fruits secs complètent l'expression aromatique et la finale, plus enveloppée, propose une persistance appréciable.

Cherche
Distributeur(s)

www.alainolivier-vins.fr
alainolivier0365@orange.fr

Conversion



Château Cassemichère - "La Cuvée Unique"

Superbe robe jaune-vert éclatant. Présentant une grande fraîcheur olfactive, ce puissant bouquet délivre sans attendre d'expressives notes de coing, poire et pomme, relayées par une délicate minéralité et une touche de miel d'acacia. La bouche confirme dès l'attaque l'impression de fraîcheur du nez. Portée par une belle tension acidulée, elle offre une expression fruitée intense (fruits blancs, zestes d'agrumes) et une trame assez serrée, qui se prolonge jusqu'en finale. Ce vin complet et doté d'une belle structure est aujourd'hui à son apogée. Il est paré pour la gastronomie.

 Cherche Distributeur(s)

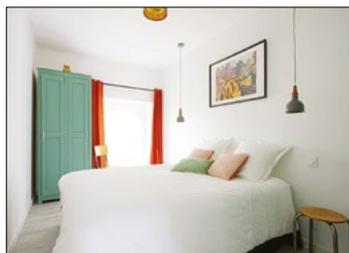
www.chateaucassemichere.fr
contact@chateaucassemichere.fr



Recommandé par VTA

Gîte La Forge du Curé

© Photos MHBUSSET



La Vieille Cure • 44690 Saint Fiacre sur Maine • www.lavieillecure.org
lavieillecure.salle@gmail.com • Tél: 06 88 16 64 73

15,5/20 ★★★



Chéreau-Carré - "Katharos" - 2022

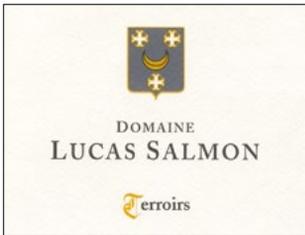
Splendide robe ensoleillée, bouton d'or intense. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Les effluves d'agrumes, de rhubarbe, voire d'herbe fraîche sont assortis de notes délicatement minérales. Ample et juteuse, cette cuvée très aromatique offre un fruité croquant dans un ensemble riche et gras, presque enveloppé. La finale est longiligne et relevée par une délicate vivacité bienvenue et équilibrante. Un vin gourmand et convivial, facile d'accès.

Cherche Distributeur(s)

www.chereau-carre.fr
contact@chereau-carre.fr



15/20 ★★★



Domaine Lucas Salmon - "Terroirs" - 2021

9,50€

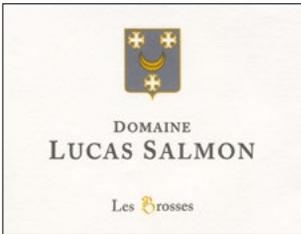
Belle présentation pour cette robe doré léger de grand éclat. Le bouquet est aérien, délicatement parfumé sur des notes florales, d'agrumes (pamplemousse) et de confiseries (bonbons acidulés). Il gagne en douceur à l'aération et invite à la dégustation. La bouche est élégante et de texture fine. Epurée et salivante, cette cuvée jouit d'un fruité intact et d'une acidité très bien dosée dans un ensemble friand et digeste, de concentration moyenne mais parfaitement équilibré.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-salmon-muscadet.com
contact@domaine-salmon-muscadet.com

Conversion

16,5/20 ★★★



Domaine Lucas Salmon - "Les Brosses" - 2020

14,00€

Étincelante robe doré assez soutenu. Splendide bouquet, démonstratif et complexe qui associe une belle corbeille de fruits (agrumes et fruits blancs) à une délicate minéralité (craie, silex, bourgeon de cassis, réglisse). La bouche tient les promesses du nez. Séveuse et concentrée, aiguisée comme un lame sur ses saveurs citronnées, cette cuvée qui fait honneur à l'appellation a remporté tous les suffrages. La finale de ce vin de gastronomie est longue et incisive, légèrement saline. Bravo.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-salmon-muscadet.com
contact@domaine-salmon-muscadet.com

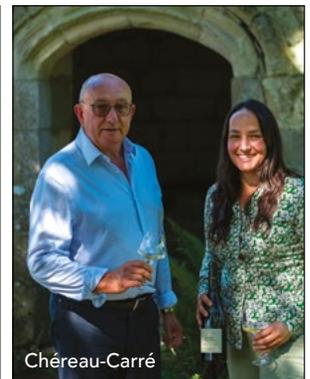
Conversion



Domaine



Lucas Salmon



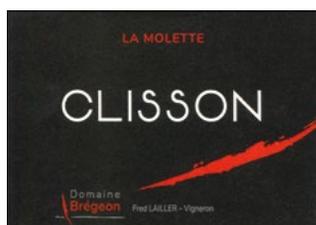
Chéreau-Carré

© Photo Adrien Vilarem

16,5/20 ★★★

Domaine Brégeon - "La Molette" - 2019

19,50 €



Robe doré léger de bel éclat. Premier nez quelque peu retenu voire discret puis le bouquet s'ouvre davantage, délivrant quelques notes de flan aux poires, frangipane et de miel. La bouche contraste avec le nez et délivre dès l'attaque une tension acidulée revigorante. D'insistantes saveurs d'agrumes mûrs s'y expriment sans réserve, dans un parfait équilibre vivacité/maturité. Les dégustateurs soulignent également la longueur et la précision d'une finale structurée et revigorante. Un cru bien construit et de belle évolution.

Cherche Distributeur(s)

www.domainebregeon.com
contact@domainebregeon.com



16/20 ★★★★★

Famille Héraud - 2019



Superbe robe bouton d'or, cristalline et lumineuse. Ouvert et parfumé, ce nez généreux mêle les arômes de fruits mûrs voire au sirop (poire, pêche) et de pâtisserie vanillée (brioche). Un ensemble enveloppé s'exprimant en douceur. Tout est équilibre et suavité dans ce cru ample et généreux, richement doté et présentant une vinosité appréciable. Les zestes d'agrumes presque confits et les saveurs de fruits jaunes se complètent en harmonie et la finale, relevée par de fins amers très agréables, laisse s'exprimer une délicate touche de minéralité.

 Mostade
Cherche Distributeur(s)

www.vallon-des-perrieres.fr
vallondesperrieres@wanadoo.fr



16/20 ★★★★★

Domaine de la Bretonnière - Cormerais & Branger - 2016



Jolie robe bouton d'or de belle brillance. De grande finesse olfactive, le bouquet marie avec bonheur les senteurs d'agrumes mûrs, de fine minéralité et de fruits blancs frais. Une palette aromatique distinguée et démonstrative. Ce cru ample présente des atouts convaincants de trame serrée, équilibre fraîcheur/maturité et générosité fruitée (agrumes mûrs, fruits blancs frais). Les dégustateurs soulignent aussi la remarquable jeunesse de ce cru énergique, ponctué d'une longue finale qui souligne le potentiel de garde de l'appellation. Bravo !

Cherche Distributeur(s)
Salons: Wine Paris - Salon des Vins de Loire

www.vignolecormeraisbranger.com
benjaminormerais@orange.fr



Domaine de la Bretonnière

15,5/20 ★★★★★



Domaine du Vieux Puits - 2020

9,90€

Jolie robe jaune pâle à verdâtre, limpide et scintillante. Ce bouquet printanier exprime dès l'ouverture des senteurs florales et d'agrumes, dans un ensemble rafraîchissant qui invite à la dégustation. Dès l'attaque, on apprécie le fruité croquant et charnu de ce vin de grande franchise, qui exprime de puissantes saveurs de zestes d'agrumes. Les dégustateurs soulignent la vigueur et la tension acidulée d'un ensemble qui se prolonge en finale et développe une belle énergie. Un cru complet et très bien construit, de belle évolution.

Cherche Distributeur(s)

www.le-vieux-puits.com
earl.levieuxpuits@orange.fr



16/20 ★★★



Domaine Brégeon - "Les Vigneaux" - 2018

21,00€

Robe doré intense à reflets vieil or, de grand éclat. Ce nez au caractère affirmé associe dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits secs à coque, agrumes mûrs et délicate minéralité fumée voir de pierre à fusil. Ce vin complet et structuré a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son parfait équilibre vivacité/gras et l'exubérance de ses saveurs d'agrumes et de fruits secs (amande, noisette). La finale est portée par une trame serrée et tendue; elle gage d'une belle évolution encore.

Cherche Distributeur(s)

www.domainebregeon.com
contact@domainebregeon.com



15/20 ★★★



Domaine du Vieux Puits - 2018

13,00€

Belle robe jaune doré soutenu. Les arômes flatteurs de fleurs blanches suaves (lilas, chèvrefeuille) dominent l'ouverture, complétés par les fruits jaunes mûrs voire au sirop (abricot, pêche). Un bouquet éloquent et enveloppé, prometteur. Attaque vive et vigoureuse, suivie d'un milieu de bouche suave et fin à la fois. De délicates saveurs d'agrumes s'expriment librement, dans un ensemble épuré, ponctué d'une finale agréablement persistante et subtilement minérale.

Cherche Distributeur(s)

www.le-vieux-puits.com
earl.levieuxpuits@orange.fr

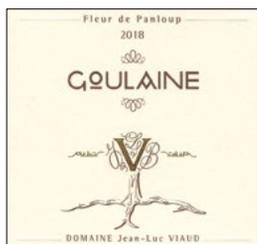


© Photos Philippe Caharel

15,5/20 ★★★

Domaine Jean-Luc Viaud - "Fleur de Panloup" - 2018

10,80 €



Jolie robe sable à reflets paille, de bel éclat. Dès le premier nez, les arômes de fruits blancs mûrs (pêche, poire) et de fleurs blanches dominent ce bouquet enjôleur et parfumé. Subtile touche minérale à l'aération. Relevé par de fins amers très agréables, ce vin richement doté présente un parfait équilibre acidité/gras. De délicates saveurs d'agrumes mûrs se mêlent aux fruits secs, dans un ensemble étoffé, ponctué d'une finale se resserrant sur son acidité tonifiante.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Wanze

www.domainejeanlucviaud.fr
contact@domainejeanlucviaud.fr



15,5/20

★★★



Château Briacé - 2018

12,00 €

Robe jaune doré léger, limpide et cristalline. Le premier nez, délicat et aérien, exprime de flatteuses notes de fleurs printanières. De belle jeunesse, il se complète à l'aération d'arômes d'agrumes et de fine minéralité naissante. Tout est équilibre et suavité dans ce vin exubérant et très aromatique, qui marie avec succès les arômes fruités mûrs (pomelo, citron). Ce vin tonique et porté par une grande fraîcheur se montre juteux et gourmand. Il témoigne d'une belle jeunesse encore.

Cherche Distributeur(s)

www.briace.com
contact@chateau-briace.com



16,5/20

★★★★



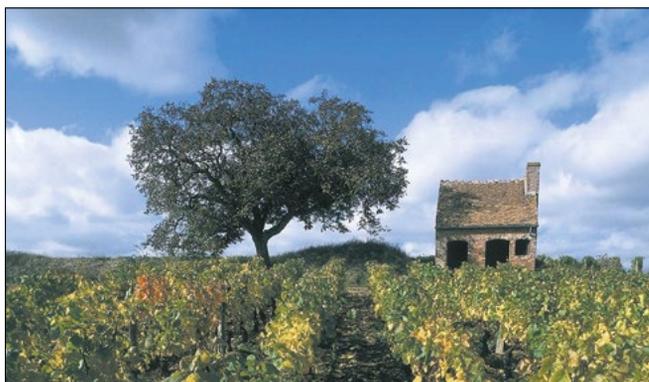
Domaine Raphaël Luneau "R de la Grange" - 2015

12,90 €

Belle robe bouton d'or éclatant. Particulièrement riche et mature, ce bouquet ample et généreux exhale sans attendre ses arômes de fruits jaunes (abricot, pêche). Une subtile minéralité complète l'ensemble à l'aération. Salivante et gourmande, l'attaque se montre démonstrative. On y apprécie la complémentarité appréciable entre les saveurs de zestes d'agrumes, de minéralité et de fruits secs. Longue finale vigoureuse et étoffée, pour un cru qui fait honneur à son appellation.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

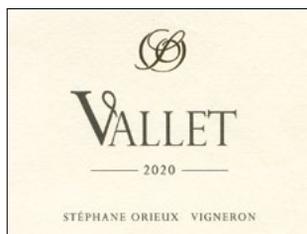
www.domainraphaelluneau.fr
contact@domainraphaelluneau.fr



© Photos Philippe Caharel

15,5/20 ★★★

Stéphane Orieux - 2020



Robe jaune de Naples à doré léger. D'insistantes senteurs d'agrumes frais (pomelo, pamplemousse, citron) s'expriment d'emblée, rejointes au fil de l'aération par une minéralité déjà assez marquée. Tout est bien place dans cette cuvée salivante, dotée d'une chair de fruit expressive (agrumes et fruits blancs frais). L'équilibre vivacité/gras est au rendez-vous et la finale, ciselée, jouit d'une belle persistance qui maintient la bouche sous une agréable tension acidulée. Une cuvée qui affirmera son caractère d'ici un ou deux ans.

 Cherche Distributeur(s) Flandre

www.muscadet-orieux.com
contact@muscadet-orieux.com



16/20 ★★★★★

Domaine des Pélerins - "Clos de la Pingossière" - 2019

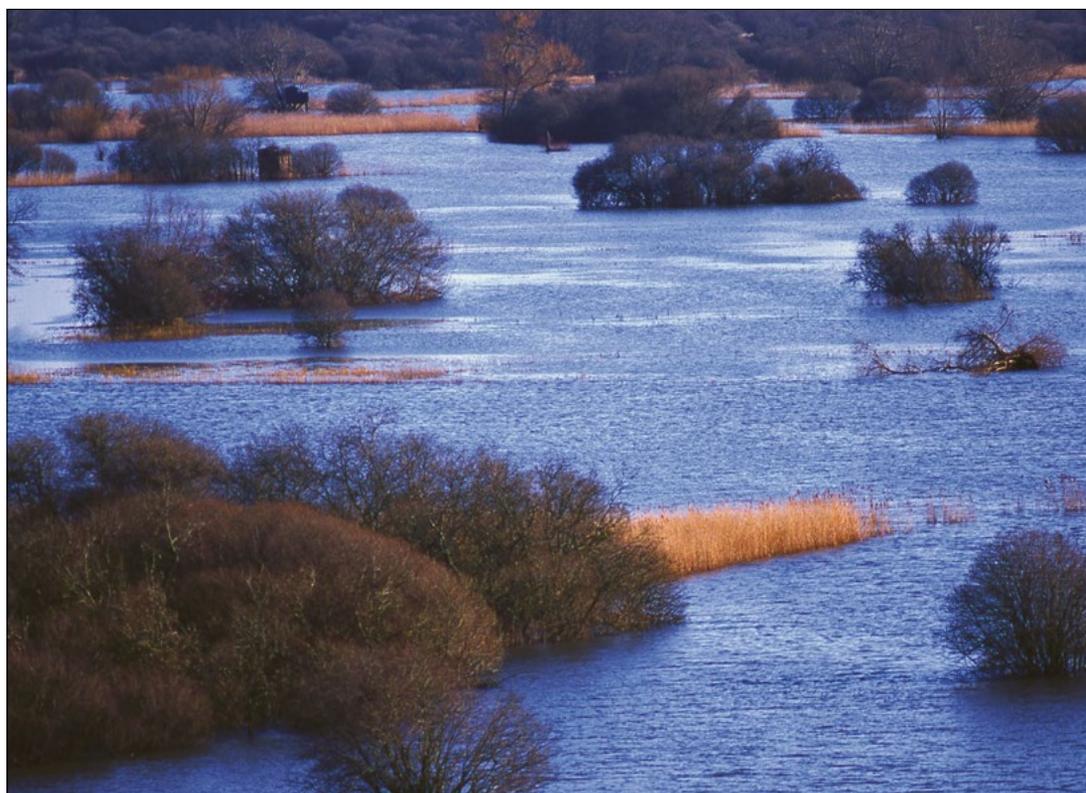
9,00€



Superbe robe jaune citron très brillante. Une corbeille de fruits expressive et bien mûre se livre sans attendre (pêche, abricot), mêlée à une fine touche exotique qui s'accroît à l'aération. Les dégustateurs soulignent la trame serrée de ce cru concentré et expressif. De puissantes saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs (poire, pomme) se livrent sans retenue en milieu de bouche. La finale, épurée, se resserre sur son support d'acidité. Ce cru richement doté développe une belle énergie. Un vin paré pour la gastronomie.

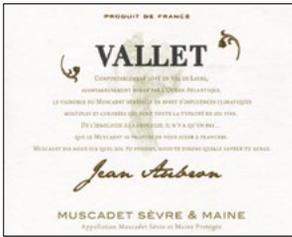
Cherche Distributeur(s)

06/80.23.06.17
phguerier44@free.fr



© Photo Philippe Caharel

16,5/20 ★★★★★



Domaine Jean Aubron - 2018

Robe jaune doré éclatant, lumineuse. Le premier nez révèle la présence d'une fine minéralité. L'aération confirme la fraîcheur de l'ouverture par ses senteurs d'agrumes et de citronnelle. Un ensemble très engageant. Superbe cuvée, ciselée et concentrée, dont la densité de matière ne cède rien à l'élégance. Le registre des agrumes est confirmé (mandarine, citron) et la finale, racée et séveuse, séduit par sa longueur et sa minéralité présente en rétro-olfaction. Une cuvée de gastronomes.



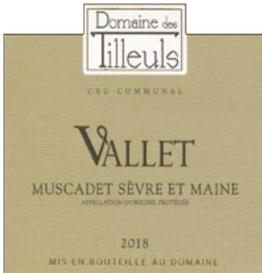
La Maison Deparis
Cherche Distributeur(s)

www.muscadet.aubron.com
jean.aubron@wanadoo.fr



15,5/20

★★★



Domaine des Tilleuls - 2018

Robe jaune doré léger, de bel éclat. Ce bouquet aérien et subtil délivre quelques fines notes de confiserie (bonbons aux fruits blancs) et de fleurs blanches. Il privilégie la délicatesse d'expression à l'opulence. La bouche confirme le profil épuré du nez. De texture fine, elle apporte une fraîcheur aboutie et des saveurs d'agrumes expressives et salivantes. Ce vin doté d'un bel équilibre d'ensemble est ponctué d'une finale ciselée de grande élégance.



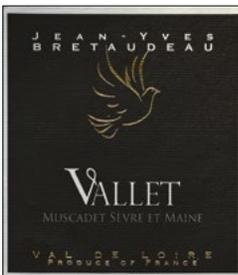
Château Vini - Cherche Distributeur(s)
Salon: Arras (Seclin)

www.domainedestilleuls.fr
contact@domainedestilleuls.fr



15/20

★★★



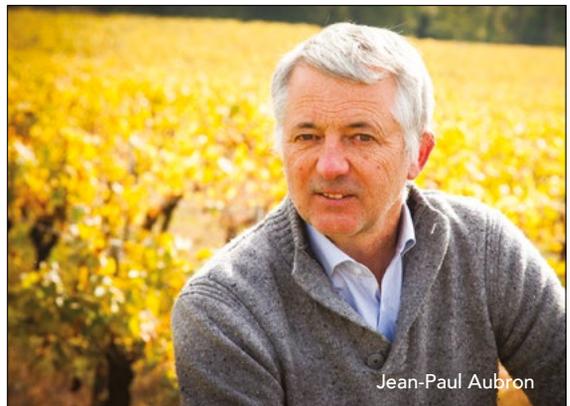
Domaine Jean-Yves Bretaudeau - 2018

Très jolie robe ensoleillée, or soutenu. Puissamment expressif, ce bouquet de grande maturité exhale d'intenses senteurs d'abricot, pêche de vigne et fruits exotiques, dans une palette aromatique séduisante de grande maturité. Doté d'une texture ample, riche et presque opulente, ce vin marqué par une texture assez grasse privilégie les saveurs fruitées bien mûres (poire, pêche). Une acidité assez contenue apporte une fine touche de fraîcheur bienvenue dans une finale démonstrative et aromatique.



Desmedt
Cherche Distributeur(s)

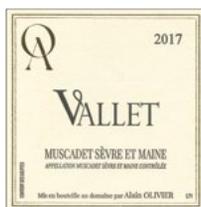
www.muscadet-sur-lie.com
contact@lecolombier.com



Jean-Paul Aubron

16,5/20

★★★★



Domaine Alain Olivier - 2017

Robe jaune pâle à doré, très lumineuse. Premier nez de grande fraîcheur, mariant avec succès les notes de fleurs blanches, minéralité et agrumes. Une grande élégance qui invite à la dégustation. Cette bouche ambitieuse a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son parfait équilibre acidité/gras et l'intensité de ses saveurs d'agrumes frais, extrêmement salivantes. Ce cru racé et doté d'une belle étoffe s'invitera volontiers à table. Sa fraîcheur souligne le potentiel de conservation du cru. Bravo !

Cherche
Distributeur(s)

www.alainolivier-vins.fr
alainolivier0365@orange.fr

Conversion

15/20

★★★



Domaine du Moulin - 2015

11,70€

Jolie robe sable à reflets dorés intenses. Exhalant une grande maturité fruitée (poire au sirop, pêche), ce bouquet intense et enveloppé évoque le miel de tilleul à l'aération. Une palette olfactive douceuse de grand charme. Dotée d'un équilibre vivacité/gras appréciable, cette cuvée aujourd'hui épanouie offre de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs. La texture se montre enveloppée et suave, sans aucune lourdeur toutefois. La finale est agréablement persistante.

Cherche
Distributeur(s)

06/65.51.00.76
boisdron.rogier@gmail.com



17/20

★★★★

Domaine des Pèlerins - "Clos de la Pingossière" - 2014

14,00€



Superbe robe jaune-vert mordoré, de grand éclat. Puissamment minéral dès l'ouverture (craie, pierre à fusil), complété par les notes d'herbe fraîche (buis, mousse), ce nez de grande fraîcheur affiche une personnalité affirmée. Les agrumes et les fruits secs complètent l'ensemble à l'aération. Ce vin de haute tenue a conquis les dégustateurs, qui relèvent un grain extrêmement serré, une fraîcheur intacte et un support d'acidité qui confère à l'ensemble une grande vigueur. La finale, de persistance impressionnante, s'exprime sur les fruits secs à coque et les agrumes. Très belle réussite.

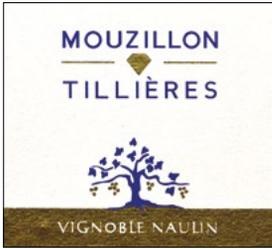
Cherche
Distributeur(s)

06/80.23.06.17
phguerin44@free.fr



© Photos Philippe Caharel

15/20 ★★★



Vignoble Naulin Frères - 2019

11,00 €

Robe scintillante, jaune pâle à doré. C'est avant tout l'exubérance de l'expression fruitée du bouquet qui domine l'ouverture. On y apprécie les senteurs d'agrumes et de fruits blancs frais (pomme granny, citron), rejointes à l'aération par une fine touche florale. Porté par une acidité discrète mais suffisamment présente de l'attaque à la finale, ce cru bien construit révèle une texture délicate et digeste, soulignant les saveurs d'agrumes et de fine minéralité naissante. On apprécie son profil digeste et l'équilibre d'ensemble. Un cru de belle évolution encore.

Cherche Distributeur(s)

www.vignoblenaulin.fr
vignoble.naulin@wanadoo.fr



16/20 ★★★★★



Domaine de Chaintre - Sylvain Luneau - 2018

12,00 €

Jolie robe ensoleillée, jaune doré léger. Le premier nez est délicatement minéral et fumé. Ensuite, la palette aromatique s'étend aux arômes de zestes d'agrumes mûrs (mandarine, citron), dans un ensemble tonique, rafraîchissant et gagnant en ampleur à l'aération. L'attaque se montre tendue puis une texture plus enveloppée témoigne de la maturité du fruit. Cette bouche gourmande et soyeuse délivre des saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche), dans un ensemble qui laisse davantage une impression de volupté que de tension. La finale se resserre toutefois sur ses agrumes et la minéralité. Un cru enjôleur et charnu à la fois.

Cherche Distributeur(s)

www.domainedechaintre.fr
sylvain.luneau@orange.fr



15,5/20

★★★



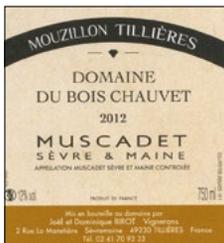
Famille Luneau - "Nuance" - 2015

Robe or très intense, à reflets ocrés. Les notes de fruits jaunes mûrs, de raisin de Corinthe et de miel se mêlent à une minéralité bien présente. Un bouquet complexe, profond et engageant. Ce vin complet a convaincu les dégustateurs par ses puissantes saveurs d'agrumes mûrs, son support d'acidité omniprésent et rafraîchissant et l'empreinte minérale de sa longue finale ciselée, légèrement fumée. Un cru complet, aujourd'hui à son apogée.

Cherche Distributeur(s)

www.muscadetluneau.fr
cpluneau@wanadoo.fr

16/20 ★★★★★



Domaine du Bois Chauvet - 2012

10,00 €

Belle présentation pour cette robe or brillant. Élégant, profond et complexe, ce puissant bouquet mêle les arômes de fruits blancs (pêche, poire), agrumes mûrs et minéralité. Il témoigne d'une très belle fraîcheur encore. La bouche, pleine et séveuse, confirme les promesses du nez. Dense et tonique, elle développe une très belle énergie à l'attaque et en milieu de bouche par ses saveurs d'agrumes. La finale, conviviale et gourmande, se montre plus enveloppée. Elle séduit par son profil plein et harmonieux. Sa persistance est très appréciable. Ce vin bien construit n'a pas pris de rides.

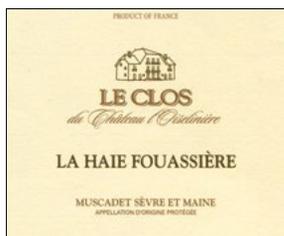
Cherche Distributeur(s)

06/14.17.82.42
birot.dominique0261@orange.fr



CRU LA HAYE FOUASSIÈRE

15,5/20 ★★★



Le Clos du Château l'Oiselinière - 2016

Belle robe de grande jeunesse encore, jaune doré léger, limpide et scintillante. Superbe bouquet, mêlant dans une grande harmonie les notes florales, minérales et d'agrumes frais. L'ensemble exprime une grande fraîcheur et invite à la dégustation. Développant une belle énergie, la bouche confirme les promesses du nez. Tonique, elle offre de généreuses saveurs de zestes d'agrumes et se voit marquée par une minéralité affirmée, qui se prolonge dans une finale tendue, où de fins amers s'expriment librement. Un vin complet, qui a traversé le temps avec réussite.



Cherche
Distributeur(s)

www.chereau-carre.fr
contact@chereau-carre.fr



CRU CHAMPTOCEAUX

16/20 ★★★ Domaine des Galloires - Muscadet Coteaux de la Loire - 2017

10,30 €



Une robe ensoleillée très soutenue, or intense. Le bouquet est profond, mature et velouté sur des notes de fruits blancs mûrs voire au sirop et des senteurs pâtisseries (viennoiseries, biscuit, craquelin). La bouche se révèle ample, très aromatique mais très rafraîchissante, contrastant ainsi avec l'impression olfactive. Cette cuvée ambitieuse et parfaitement équilibrée fait honneur à l'appellation. Elle est ponctuée d'une finale longue et séveuse sur les fruits secs et s'invitera volontiers à table.

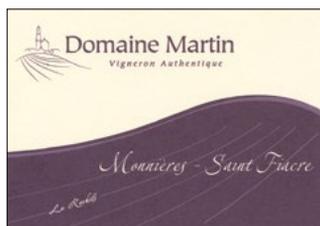
Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris - Salon des Vins de Loire

www.galloires.com
contact@galloires.com



© Photos Philippe Caharel

15,5/20 ★★★★★



Domaine Martin - "Le Rochils" - 2020

Robe sable à nuances paille, brillante et limpide. Particulièrement rafraîchissant, le premier nez invite à la dégustation. Il révèle sans retenue ses effluves de citron et pamplemousse, relayés par une subtile minéralité. Ce vin complet et structuré oscille entre la vivacité des saveurs d'agrumes et la maturité évoquée par sa texture assez enveloppée en milieu de bouche. Les saveurs de fruits blancs suivent, agrémentées d'une salinité minérale très agréable. Longue finale, ample et étoffée, pour un cru de belle évolution.

Elegant Wines

www.martin-bernard.com
info@martin-bernard.com



17/20

★★★★★



Vignobles Günther Chereau - 2018

Superbe robe or intense à reflets vieil or. Profond, complexe et invitant à la dégustation, le nez marie avec succès les accents d'agrumes mûrs et de fruits blancs, libérant au fil de l'aération une minéralité bien présente et quelques notes de verveine et de tilleul. Ce vin de haute tenue a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière, sa fraîcheur gustative et la complémentarité des saveurs fruitées (mandarine, citron) et minérales. La finale, suave et extrêmement salivante, s'étire en longueur et donne l'envie d'y revenir. Superbe vin, qui fait honneur à son appellation.

Cherche Distributeur(s)

www.vgc.fr
contact@vgc.fr

Conversion

16/20 ★★★★★



Château de la Cormerais - 2018

Très belle robe jaune-vert mordoré, brillante et limpide. C'est avant tout la maturité qui marque le bouquet de son empreinte. On y apprécie l'exubérance des effluves de fruits jaunes (pêche, abricot) et la touche vanillée et pâtissière qui conforte l'impression de douceur. Touche de poire au sirop à l'aération. La bouche tient les promesses du nez. Associant une jolie tension acidulée à l'attaque (zestes d'agrumes) à la maturité fruitée en milieu de bouche, elle séduit par sa texture au grain serré, son parfait équilibre et l'intensité aromatique d'une finale impressionnante de longueur et de suavité.

Cherche Distributeur(s)
Salons: Floreffé (Spy) - Lesquin (Fr)

www.chateaudelacormerais.com
chateau.cormerais@gmail.com



17/20 ★★★★★

9,50€



Vignoble Landais-Rétif - 2019

Jolie robe jaune pâle à très légères nuances dorées, lumineuse. Mûr et profond, marqué par une expression fruitée prégnante (agrumes et fruits blancs), ce nez révèle une ampleur olfactive appuyée. D'intenses notes de poire mûre dominent l'aération. Ce vin confirme dès l'entrée en bouche les grandes promesses du nez. Puissant, tendu par une superbe acidité et présentant une densité de matière irréprochable, il est porté par d'intenses saveurs d'agrumes frais et de pomme verte. Sa vigueur n'a d'égal que sa distinction. La finale, interminable et incisive, se montre extrêmement épurée. Un cru de haute tenue. Bravo !

Cherche Distributeur(s)

02/40.13.02.56 - 06/64.44.84.82
vincent.landais0882@orange.fr



16,5/20 ★★★★★

Domaine de la Bretonnière - Cormerais & Branger - 2018



Robe jaune pâle de grand éclat. Vibrant et tonique, ce puissant bouquet est une invitation à la dégustation. Ses arômes prégnants d'agrumes frais (pamplemousse, lime) et de pomme verte lui procurent une grande vigueur. Une minéralité naissante complète un bouquet vivifiant et très engageant. Dès l'attaque, la bouche confirme le profil vigoureux du nez. D'insistantes saveurs de pomelo et citron vert s'y expriment sans réserve. Les dégustateurs relèvent la densité de matière et la distinction de cette cuvée séveuse et racée, ponctué d'une finale presque saline, de grande longueur et augurant d'une belle évolution encore.

Cherche Distributeur(s)
Salons: Wine Paris - Salon des Vins de Loire

www.vignoblecormeraisbranger.com
benjamincormerais@orange.fr



L'association classique mais ô combien incontournable du Muscadet de l'année, frais et léger, sur ses notes citronnées restera toujours les huîtres fraîches ou le plateau de fruits de mer en général. On pourra y ajouter par exemple les anguilles fumées ou des mini brochettes de sardines.

Les Muscadet plus matures et les prestigieux «Cru» issus de parcelles sélectionnées, complexes et élégants s'invitent désormais aux repas gastronomiques. L'étonnant potentiel de garde de certaines cuvées, la concentration et

cette minéralité affirmée que dévoilent les meilleurs crus méritent largement une cuisine plus raffinée et travaillée. Ils mettront en valeur les coquilles Saint-Jacques, un homard grillé, un poisson noble en sauce ou une viande blanche. Ils apporteront une juste fraîcheur tout en contraste à une belle terrine de foie gras au naturel. Ils seront en fin de repas les partenaires idéaux de la plupart des fromages en privilégiant les chèvres et brebis et en évitant également les plus corsés.

De klassieke maar onvermijdelijke combinatie van de Muscadet van het jaar, fris en licht, met toetsen van citroen, blijft die met verse oesters of, meer in het algemeen, een zeevruchtenschoel. Je kunt er bijvoorbeeld gerookte paling of minibrochettes van sardientjes aan toevoegen.

De rijpere Muscadet en de prestigieuze "Cru's" afkomstig van geselecteerde percelen, complex en elegant, nodigen zich nu uit bij gastronomische maaltijden. Het verbaazingwekkende bewaarpotentieel van sommige cuvées, de concentratie, de rijpheid en het uitgesproken minerale karakter dat de beste cru's onthullen, verdienen ruimschoots een meer verfijnde en doorwrochte keuken. Ze doen jakobsschelpen, geroosterde kreeft, edele vis met saus of wit vlees beter tot hun recht komen. Ze verschaffen de juiste frisheid, in alle contrast, aan een mooie terrine van ganzenlever op natuurlijke wijze. Aan het einde van de maaltijd zijn ze de ideale partners van de meeste kazen, waarbij de voorkeur uitgaat naar geiten- en schapenkazen en de sterkste kazen vermeden worden.

15,5/20 ★★★★★



**Domaine du Bois Huaut - IGP Val de Loire
Cuvée Spéciale - Sauvignon Gris - 2022**

Lumineuse robe jaune de Naples pâle. Le bouquet est délicatement parfumé et frais. Il associe des effluves floraux (chèvrefeuille, tilleul, citronnelle) à une belle corbeille d'agrumes (pamplemousse, pomelo, citron). Une friandise olfactive. La bouche est à l'avenant. Délicieuse et gourmande sur son fruité juteux et son bel équilibre gras/acidité. Une cuvée sans artifice, friande et conviviale, travaillée en finesse. La finale, sur les bonbons aux fruits est longiligne et suave. On y revient volontiers.

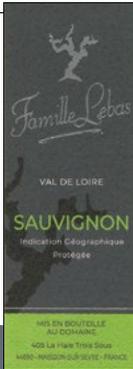
Cherche Distributeur(s)

02/40.36.10.79
duret.famille@wanadoo.fr



15/20

★★★★★



Famille Lebas - IGP Val de Loire - Sauvignon - 2022

Une robe éclatante, pâle à reflets verdâtres. Le nez est parfumé sur un bouquet floral printanier (chèvrefeuille, tilleul, citronnelle) et une belle corbeille d'agrumes. Une pointe de minéralité (bourgeon de cassis) complète cette friandise olfactive. La bouche est franche, tranchante et incisive, de plaisir immédiat. On apprécie sa finesse de texture et ses saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse) particulièrement salivantes et digestes. Une cuvée conviviale et croquante ponctuée d'une finale longiligne qui donne envie d'y revenir.

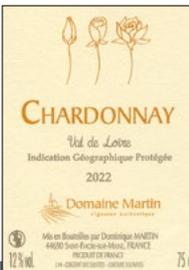
Cherche Distributeur(s)

www.famille-lebas.fr
herve.lebas@neuf.fr



14,5/20

★★★



Domaine Martin - IGP Val de Loire - Chardonnay - 2022

Eclatante robe jaune de Naples pâle. Délicatement parfumé, le bouquet associe effluves floraux, notes de confiseries et de crème pâtissière voire de brioche. Un bouquet engageant, plus en finesse qu'en démonstration. Moyennement concentrée, mais incisive et fruitée à souhait, cette cuvée finement texturée jouit d'une grande fraîcheur et de saveurs citronnées salivantes. Epurée, elle offre une finale tranchante. Un vin facile d'accès, digeste et convivial. Mission accomplie.

Cherche Distributeur(s)

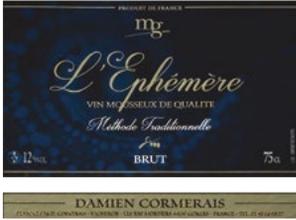
www.martin-bernard.com
info@martin-bernard.com



Domaine des Galloires

15/20 ★★★

Méthode Traditionnelle - Damien Cormerais - "L'Éphémère"



Robe pelure d'oignon à reflets légèrement rosés. La maturité des arômes de fruits blancs composés et de pâtisserie vanillée s'exprime dès l'ouverture dans ce bouquet toutefois subtil. On apprécie dès l'ouverture la vinosité et la concentration de matière de cette cuvée bien équilibrée, qui offre en milieu de bouche de généreuses saveurs d'agrumes. L'ensemble se montre salivant et la finale, relevée par de fins amers, séduit par son agréable persistance.

Cherche Distributeur(s)

02/40.06.98.57 - 06/25.63.65.96
damien.cormerais@orange.fr

Conversion

15/20

★★★



Mortiers-Guibourg - VDF Blanc - "l'impensable"
Vin Nature - 2022

Belle robe ensoleillée doré léger. Le bouquet est assez ouvert et frais. Citronnelle, pamplemousse, groseille blanche, herbe fraîche et délicate minéralité s'y expriment de concert. Il gagne toutefois en douceur à l'aération. Un fruité intact et juteux (pomelo, rhubarbe...), une tension rafraîchissante omniprésente et une finale longiligne et tendue sont les principaux atouts de cette cuvée sans artifices, construite autour d'une belle colonne vertébrale acidulée et incisive. La finale donne l'envie d'y revenir.

Cherche Distributeur(s)

02/40.06.98.57 - 06/25.63.65.96
damien.cormerais@orange.fr

Conversion

16/20 ★★★

Domaine des Galloires - "Les Grands Vignes"

8,90 €



Coteaux d'Ancenis - 2022

Robe éclatante et concentrée, rubis carmin intense. Le bouquet est ouvert sur une corbeille de fruits rouges mûrs bien garnie (framboise, cerise, grenade...). Une délicate note lactique voire de cacao apporte une touche de douceur. La bouche de cette cuvée ambitieuse offre une trame assez serrée dans un ensemble revigorant relevé par une acidité

bien dosée qui gage d'une belle évolution. Le fruit est parfaitement respecté (rouges et noirs) et une finale large et salivante ponctue cette cuvée de gastronomie.

GA: 100 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris - Salon des Vins de Loire

www.galloires.com
contact@galloires.com

15,5/20 ★★★

Guillaume Girard - Merlot - Vin de France Rouge - 2022



Splendide robe profonde, rubis grenat éclatant. Le bouquet est ouvert et mature sur la violette et une belle corbeille de fruits rouges mûrs. Quelques effluves lactiques apportent davantage de douceur à l'aération et invitent à la dégustation. Croquante de fruit, cette gourmandise offre une belle concentration de matière et un parfait équilibre gras/acidité. Une cuvée sans artifices et sympathique à partager sur son fruité juteux et juvénile.

ME: 100 • 2024/25

Cherche Distributeur(s)

06/31.17.24.16
guillemegirardmuscadet@gmail.com

Conversion

LES BEAUJOLAIS DES PIERRES DORÉES DES VINS VIVANTS, REFLETS DE SOLS INSPIRANTS

A travers ses vins et ses villages, le Beaujolais cultive depuis toujours, l'âme d'une région accueillante sachant partager les plaisirs de la vie.

Au cœur du Beaujolais Pierres Dorées, des femmes et des hommes de la vigne et du vin ont choisi de se regrouper pour partager leurs pépites. Animés d'une sincère volonté de respecter cet environnement et protéger la nature, tous travaillent les cépages emblématiques Gamay ou Chardonnay avec délicatesse pour faire jaillir de séduisantes cuvées. Une précision acquise à l'Antiquité où l'énergie et la passion permettaient déjà de mettre en lumière des vins vivants, reflets dorés de sols inspirants.

La géologie du Beaujolais Pierres Dorées s'est enrichie par de grands mouvements tectoniques depuis plus de 400 millions d'années. De l'influence des volcans à celui des océans, à la croisée des climats Continentaux et Méditerranéens, le paysage des Pierres Dorées s'est édifié en reliefs vallonnés typiques avec une richesse de sols particulièrement propice à la culture de la vigne... dès le III^{ème} siècle.

Ce territoire singulier du Beaujolais, enraciné tantôt dans le calcaire, les oxydes de fer, le granit ou les argiles est le seul à pouvoir produire légitimement 3 couleurs de vins, toujours lumineux et parfumés.

Pour révéler les meilleurs expressions et caractères de ce terroir, il était impératif de rédiger un cahier des charges encore plus précis et exigeant que celui de l'AOC Beaujolais; Sélection des meilleurs parcelles, certification environnementale obligatoire (HVE, Terra Vitis ou AB) et dégustations en commission autorisant (ou pas) le droit d'apposer la mention "Pierres Dorées".

Le terroir exceptionnel des Pierres Dorées est le fruit d'une histoire géologique parmi les plus riches et les plus complexes de France. Il offre une diversité unique de sols, dont la couleur des pierres illumine les façades des villages.

Dans cet écrin précieux, rayonne la passion de vigneron responsables et exigeants, conscients du trésor sur lequel ils vivent.



© Photo Inter beaujolais - Denis Laveur

Ternand

BEAUJOLAIS DES PIERRES DORÉES

LEVENDE WIJNEN, WEERSPIEGELINGEN VAN DE INSPIRERENDE BODEMS

Via zijn wijnen en zijn dorpen heeft Beaujolais sinds altijd, de ziel van een gastvrije regio gecultiveerd die weet hoe je de geneugten van het leven moet delen.

In het hart van de Beaujolais de Pierres Dorées, hebben vrouwen en mannen van de wijn ervoor gekozen om samen te komen om hun druivenpitten te delen.

Gedreven door een oprechte wens om dit milieu en de natuur te respecteren en te beschermen, werkt iedereen op delicate wijze met de emblematische Gamay of Chardonnay om verleidelijke cuvées naar voren te brengen. Een precisie verworven in de Oudheid waar energie en passie het al mogelijk maakte om levende wijnen met gouden reflecties van inspirerende bodems het daglicht te schenken.

De geologie van Beaujolais Pierres Dorées is enorm verrijkt door tektonische bewegingen sinds meer dan 4 miljoen jaar. Van de invloed van vulkanen en van die van de oceanen, het kruisen van continentale en mediterrane klimaten heeft het landschap van de Pierres Dorées de typische heuvelachtige reliëfs verworven, met een rijkdom aan ondergrond die bijzonder bevorderlijk is voor de teelt van de wijnstokken...en dit vanaf de 3de eeuw.

Dit unieke gebied van de Beaujolais, soms geworteld in kalksteen, ijzeroxiden, graniet of klei is de enige die in staat is om op legitieme wijze de 3 kleuren, geurige en heldere wijnen te produceren.

Om de beste uitdrukkingen en karakters van dit terroir te onthullen, was het absoluut noodzakelijk om nog een preciezer en veeleisender lastenboek dan die van de AOC Beaujolais op te



© Photo Inter-beaujolais - Denis Laveur

stellen; De selectie van de beste percelen, verplichte milieucertificering (HVE, Terra Vitis of AB) en degustaties in opdracht van de commissies, zorgen ervoor of ze dit recht wel (of niet) toelaten om de stempel Pierres Dorées aan te brengen.

Het uitzonderlijk terroir van Pierres Dorées is de vrucht van een geologische geschiedenis van één van de rijkste en meest complexe van Frankrijk. Hij biedt een unieke diversiteit aan ondergrond, waarvan de kleur van de stenen de gevels van de dorpen verlicht.

In deze kostbare omgeving schittert de passie van verantwoordelijke en veeleisende wijnboeren, zich bewust zijnde van de schat waarvan ze leven.

16,5/20 ★★★★★

Domaine de Milhomme - "Vigne Centenaire"

9,80 €



Belle profondeur pour cette robe rubis de grand éclat et au disque fermé. Le bouquet est complexe et engageant. Fruits rouges confiturés, délicates notes de sous-bois et d'épices douces, effluves légèrement cacaotés voire de moka à l'aération s'associent dans un nez qui invite au voyage. Structurée et nerveuse, cette cuvée ambitieuse ne cède pas à la facilité. Démonstrative et très aromatique sur ses saveurs fruitées acidulées (cerise du nord, sureau, cassis) et ses tanins de fruits élégants, elle a remporté tous les suffrages. La finale vigoureuse et tendue témoigne de la perspective d'une belle évolution.

2024/27

Cherche Distributeur(s)

06/88.89.12.32
dommilhomme@orange.fr



16,5/20 ★★★

Jean-Gabriel Devay - "La Passion de mon Père"

12,00 €



Belle robe ensoleillée rubis carmin éclatante. Le bouquet, assez expressif, gagne lentement en profondeur et complexité. Les notes de fruits rouges et les effluves pâtisseries s'associent à des notes cacaotées doucereuses. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ambitieuse, travaillée avec maîtrise. Parmi ses nombreux atouts sont soulignés le fruité croquant, la concentration, l'équilibre gras/acidité et la finale ample et suave garante d'une belle évolution. Une cuvée de gastronomie.

2024/27

Cherche Distributeur(s)

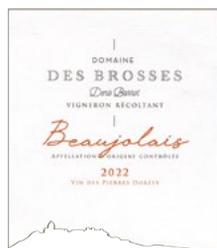
www.domainederochecattin.com
jg.devay@gmail.com



16/20 ★★★★★

Domaine des Brosses - "Vins des Pierres Dorées"

6,00 €



Splendide robe rubis grenat profond, de grande concentration. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits rouges et noirs se livrent de concert, assorties de notes délicatement épicées et minérales. Un nez éloquent et prometteur. Cette cuvée parfaitement travaillée et équilibrée (gras/acidité) fait honneur à son cépage. Structurée, vigoureuse, fruitée à souhait, elle offre une belle densité de matière et n'aura pas à craindre quelques années de cave. La finale de cette cuvée de gastronomie est longue et large à la fois, relevée par une belle tension acidulée (cerise du nord, cassis, mure sauvage). De la belle ouvrage.

2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.domainedesbrosses.fr
denis.barrot.sjdv@gmail.com



Domaine de Milhomme



© Photos E.Perrin

16/20

★★★★



Christophe Coquard - "69 par Christophe Coquard"

7,90 €

Belle robe concentrée, rubis profond. Le bouquet expressif et suave est envoûtant. Les fruits rouges et noirs au sirop s'y expriment sans retenue assortis de quelques fragrances lactiques voire crémeuses engageantes. La bouche est charnue et très aromatique. Les dégustateurs sont sous le charme de l'expression fruitée juteuse et particulièrement mûre. Du gras et une finale large et longue à la fois, laissant une délicate impression de sucrosité, ponctuent cette cuvée qui fait honneur à l'appellation. Bravo.

2024/26

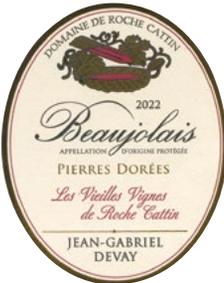
Cherche Distributeur(s)

www.maison-coquard.com
contact@maison-coquard.com



16/20

★★★★



Domaine de Roche Cattin - "Pierres Dorées"

9,00 €

Les Vieilles Vignes

Robe moyennement concentrée cerise éclatante. Le bouquet est aérien et friand sur un beau panier de fruits rouges mûrs et quelques notes d'épices parfumées. Il gagne en expression et douceur au fil de l'aération. Cette cuvée parfaitement travaillée et équilibrée se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Un fruité juteux, une belle densité de matière, un équilibre acidité/gras parfaitement au rendez-vous et une longue finale suave laissant une agréable sensation de sucrosité. Un délice !

2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.domainederochecattin.com
jg.devay@gmail.com



15,5/20

★★★★



Christophe Coquard - "Pierres Dorées"

7,90 €

Éclatante robe rubis cerise. Le bouquet complexe et de caractère, associe les notes fruitées, épicées, grillées et minérales. La bouche offre une belle concentration de matière dans un ensemble vigoureux et incisif qui ne manque toutefois pas d'élégance. Les saveurs de fruits rouges et noirs s'expriment en milieu de bouche et la finale, ponctuée d'une délicate acidité ascendante et de notes épicées, offre vigueur et vivacité garantes d'équilibre et d'une belle évolution.

2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.maison-coquard.com
contact@maison-coquard.com



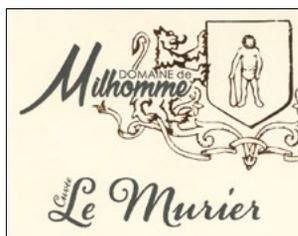
Domaine Christophe Coquard



15,5/20 ★★★

Domaine de Milhomme - "Cuvée Le Murier"

8,30 €



Robe de densité moyenne, cerise intense. Le bouquet est franc et ouvert sur un fruité mûr, intense et velouté (confiture quatre fruits rouges). Quelques fragrances pâtisseries voire lactiques confirment cette impression de douceur. De la vigueur, du fruit croquant à souhait, une belle concentration de matière et une finale longue et salivante offrant une belle tension rafraîchissante sont les principaux atouts de cette cuvée bien construite et parfaitement équilibrée.

2024/26

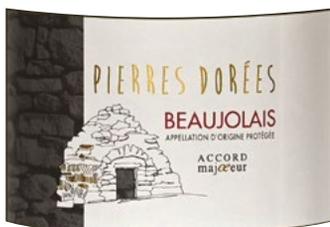
Cherche
Distributeur(s)

06/88.89.12.32
dommilhomme@orange.fr



15,5/20

★★★



Oedoria - "Pierres Dorées"

Très belle robe rubis grenat de belle densité. Le bouquet est flatteur et gourmand sur une corbeille de fruits rouges bien garnie. Une certaine douceur lactique ponctuée à l'aération l'impression d'enveloppement. La bouche est franche, d'une ampleur appréciable et d'un fruité juteux. De la rondeur et du gras et une finale longiligne laissant une délicate impression de sucosité ponctuent cette cuvée bien équilibrée, gouléante et conviviale.

2024/25

Cherche
Distributeur(s)

www.oedoria.com
contact@oedoria.com

15/20 ★★★

Domaine de la Revol - "Vieilles vignes"



Très jolie robe rubis carmin intense de belle concentration. Une friandise olfactive. Un panier de fruits rouges bien garni (framboise, groseille, grenade...) et des notes de confiserie (violette, cuberdon) rivalisent d'expression dans ce nez enjôleur qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée franche et droite, assez structurée qui laisse le fruit s'exprimer généreusement. Les dégustateurs soulignent l'équilibre gras/acidité d'une cuvée bien construite, rafraîchissante et ponctuée d'une finale longue et digeste. On y revient volontiers.

2024/25

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedelarevol.fr
contact@domainedelarevol.fr



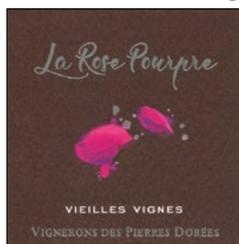
Domaine de La Revol



15/20 ★★★

Vignerons des Pierres Dorées - "La Rose Pourpre"

7,50 €



Belle présentation pour cette robe rubis carmin intense. Cette friandise olfactive associe les notes de violette, petits fruits rouges, guimauve et cuberdon dans un ensemble enrobé qui invite à la dégustation. La bouche assez structurée, franche et épurée, laisse ouvertement la priorité à un fruité gourmand. Les dégustateurs soulignent l'équilibre gras/acidité d'une cuvée salivante ponctuée d'une finale rafraîchissante et revigorante sur de délicats amers. Quelques mois de patience pourront encore enjoliver l'impression d'ensemble.

2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.vignerons-pierres-dorees.fr
contact@vigneronsdespierresdorees.com



15/20 ★★★

Domaine les Gryphées - "Cuvée Beaujolais - Terroir"

7,70 €



Étincelant robe rubis carmin. Délicatement parfumé et enjôleur le bouquet fait la part belle aux notes florales, de guimauve, de confiserie et de petits fruits rouges (framboise, cerise, grenade). L'entrée de bouche assez structurée et vigoureuse donne le ton d'une cuvée incisive qui offre une belle perspective d'évolution. Plus démonstrative qu'au nez, sur ses saveurs de fruits rouges et noirs frais et ses beaux amers rafraîchissants, elle pourra gagner en sagesse et harmonie d'ici un an.

2024/26

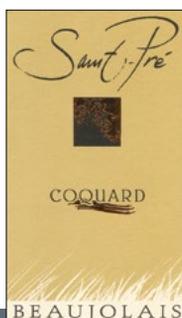
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-lesgryphees.com
domainelesgryphees@wanadoo.fr



14,5/20

★★★



Domaine Saint-Pré

7,00 €

Robe peu concentrée, rubis cerise, limpide et brillante. Le bouquet est doux et pommadé sur une belle corbeille de fruits rouges confiturés et quelques délicats effluves lactiques voire de confiserie. La bouche est franche et épurée de texture fine. Cette gourmandise a ouvertement privilégié les saveurs fruitées qui se révèlent particulièrement juteuses et salivantes. Un vin bien construit, facile d'accès et convivial à croquer sur son fruité juvénile. La finale est longiligne, suave et gouleyante. Un bonbon!

2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-saintpre.com
mcoquard@outlook.com



© Photo E. Perrin

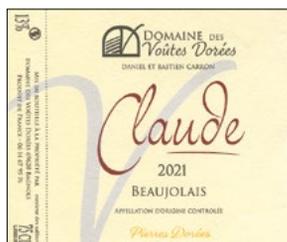


Domaine de Milhomme



Domaine des Gryphées

16,5/20 ★★★



Domaine des Voûtes Dorées - "Claude"

Jolie robe rubis carmin de densité appréciable. Un caractère affirmé se livre d'emblée dans ce bouquet étoffé. Fruits rouges et noirs, notes tourbées, grillées voire épicées s'y expriment de concert. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ambitieuse, structurée et revigorante. Saveurs fruitées et épicées, notes minérales et délicats amers sont les ingrédients d'un vin qui ne craindra pas un à deux ans de patience. Un vin plein de promesses encore.

2024/26

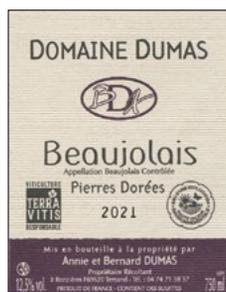
Maro Wines

www.domainedesvoutesdorees.com
domainedesvoutesdorees@gmail.com



15,5/20

★★★★



Domaine Dumas - "Pierres Dorées"

5,60 €

Très jolie robe rubis carmin profond. Le bouquet est éloquent et complexe. Les notes de fruits rouges confiturés s'associent à un registre subtilement épicé, minéral, voire de sous-bois. Il invite à la dégustation. La bouche, fruitée à souhait, offre une belle densité de matière et un équilibre acidité/gras parfaitement au rendez-vous. La finale de cette cuvée qui fait honneur à la région, est large et longue à la fois. De la belle ouvrage.

2024/26

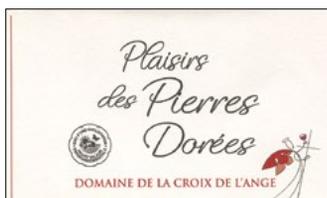
Cherche Distributeur(s)

www.domainedumas.fr
contact@domainedumas.fr



15,5/20

★★★★



Domaine de la Croix de l'Ange - "Plaisirs des Pierres Dorées"

6,50 €

Très belle robe rubis cerise profonde et éclatante. Velouté et gourmand, le bouquet suave, presque sucré offre d'insistants effluves de fruits rouges et de délicates notes pâtisseries, crémeuses et lactiques. Un nez flatteur qui invite au voyage. Beaucoup de charme, de rondeur et fruité croquant s'expriment sans attendre dans cette bouche franche, suave et très aromatique. Les dégustateurs soulignent également la concentration de matière appréciable, l'équilibre gras/acidité et la finale longiligne qui donne volontiers envie d'y revenir.

2024/26

Cherche Distributeur(s)

04/78.43.02.23 - 06/16.99.51.62
sacquin.beaujolais@wanadoo.fr

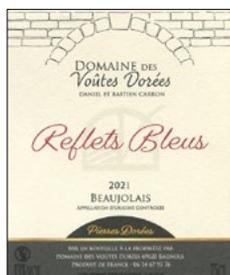


Domaine des Voûtes Dorées



15/20

★★★



Domaine des Voûtes Dorées - "Reflets Bleus"

Éclatante robe cerise peu concentrée. Le bouquet est assez ouvert et complexe. Les effluves de fruits mûrs (confiture quatre-fruits rouges), les notes de tarte au cerise et une subtile touche crémeuse s'associent harmonieusement. Une friandise. Gouleyante et juteuse, le fruité intact et croquant de cette bouche n'a laissé personne indifférent. Une belle concentration de matière, un bon équilibre gras/acidité, une longue finale salivante et tout est en place pour un vin complet à croquer sans modération.

2024/25

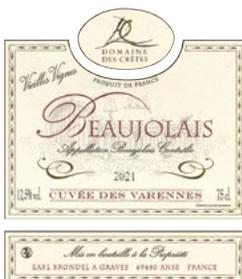
 Maro Wines

www.domainedesvoutesdorees.com
domainedesvoutesdorees@gmail.com



15/20

★★★



Domaine des Crêtes - "Cuvée des Varennes"

8,50 €

Robe rubis cerise éclatante, de densité moyenne. Le nez associe complexité, finesse, profondeur et élégance. Un beau panier de fruits rouges et de subtiles fragrances tourbées, épicées et grillées s'y expriment harmonieusement. On apprécie la vigueur et la concentration de ce vin qui offre un fruité juteux et une tension omniprésente et très rafraîchissante. Une finale longiligne sur de délicats amers et des saveurs épicées salivantes ponctuent cette cuvée bien construite.

2024/25

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedescrettes.com
contact@domainedescrettes.com

Conversion 

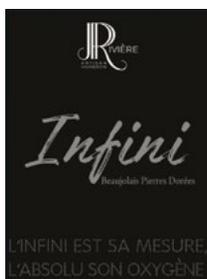


© Photo Inter beaujolais - Denis Laveur

Oingt

17,5/20

★★★



JP Rivière – Pierres Dorées - "Infini"

23,00 €

Robe engageante, cerise intense et brillante. La bouquet est assez expressif mais affiche un caractère et une complexité qui s'affirment à l'aération. Baies rouges et noires, notées épicées, de sous-bois voire minérales s'associent dans un nez qui invite au voyage. La bouche est franche, séveuse, presque corsée. Cette cuvée de gastronomie qui ne cède pas à la facilité offre une trame serrée, des saveurs de fruits noirs et d'épices intenses et une finale revigorante, longue et large à la fois, sur de beaux amers. Un cru de belle évolution qui a emporté tous les suffrages. Bravo.

2024/27

Cherche
Distributeur(s)

www.domainejpriviere.com
contact@domainejpriviere.com



16/20

★★★



JP Rivière - Pierres Dorées - Fût de chêne

13,00 €

Splendide robe rubis profond au disque fermé. Le bouquet est flatteur et doux sur un fruité intact (confiture quatre-fruits rouges) et gourmand. Quelques discrets effluves de boisé noble, voire de crème pâtissière complètent la palette olfactive. La bouche est ample, riche et fruitée à souhait. On apprécie, outre la concentration de matière, l'équilibre gras/acidité et la finale longiligne d'une cuvée ambitieuse qui fait honneur à l'appellation. L'élevage sous bois à peine perceptible est parfaitement mis au service du fruit et d'une finale patinée et suave.

2024/26

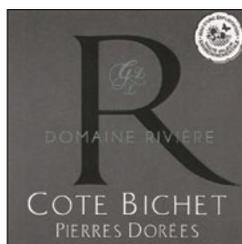
Cherche
Distributeur(s)

www.domainejpriviere.com
contact@domainejpriviere.com



15,5/20

★★★★



Domaine Rivière - Côte Bichet - Pierres Dorées

7,00 €

Jolie robe rubis carmin de grand éclat. Le bouquet est ouvert et complexe. Il associe une franchise fruitée gourmande à quelques notes épicées et délicatement terreuses et grillées qui affirment un caractère invitant à la dégustation. La bouche est ample et charnue, très aromatique. Les dégustateurs soulignent les saveurs fruitées et épicées qui se livrent de concert dans un ensemble solidement construit soutenu par des tanins de fruits salivants et prêts à affronter encore un ou deux ans de cave. La finale est ample et vigoureuse.

2024/25

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-riviere.fr
domaineriviere@orange.fr



15/20

★★★



Domaine Bosse-Platière - Pierres Dorées

8,90 €

Belle robe limpide et brillante, cerise intense. Disque légèrement ouvert. Le bouquet est délicatement parfumé et flatteur. Des notes florales (violette), lactiques et de confiseries (guimauve, cuberdon) s'associent à une corbeille de fruits rouges bien garnie dans un ensemble de grande fraîcheur. De l'élégance, de la finesse et un fruité juteux sont les principaux atouts de cette cuvée qui n'a pas pris le moindre ride. L'équilibre est au rendez-vous et la finale salivante et gouléante offre une belle acidité et une longueur très appréciable.

2024/25

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudelachassagne.com
contact@mcsvignobles.com



16/20 ★★★



Château Laforest

11,50€

Belle robe limpide et brillante sans réel signe d'évolution. Le bouquet est éloquent, complexe et de caractère. On y retrouve un fruité intact et quelques fragrances épicées rafraîchissantes. L'aération apporte davantage de douceur et de velouté (notes crémeuses et de confiserie). Un nez engageant. Quelle jeunesse encore dans cette bouche franche et séveuse, au fruité intact. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/gras d'une cuvée qui a traversé les ans avec succès et se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. De la belle ouvrage.

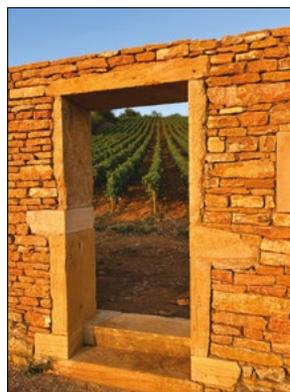
2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.vignerons-pierres-dorees.fr
contact@vigneronsdespierresdorees.com



Vignobles
Salmanazar



© Photo Inter-beaujolais - Etienne Ramouisse



ETIENNE RAMOUSSE
PHOTO

16,5/20 ★★★★★

Domaine Les Gryphées - "Cuvée des Pierres Dorées"

7,70€



Robe jaune de Naples de belle brillance. Le bouquet, moyennement expressif gagne en caractère et complexité à l'aération. Les fruits blancs, les notes pâtisseries (brioche, cake, viennoiseries) et les fruits secs s'y révèlent de concert dans un ensemble enrobé et engageant. La bouche de cette cuvée parfaitement construite et équilibrée offre une belle concentration de matière, une vivacité omniprésente et des saveurs fruitées juteuses (agrumes). De nombreux atouts pour cette cuvée ponctuée d'une finale longue et tranchante!

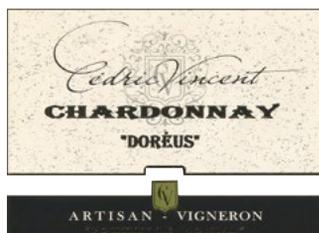
Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-lesgryphees.com
domainelesgryphees@wanadoo.fr



16,5/20 ★★★

Cédric Vincent - "Doréus"



Robe doré assez intense à reflets beige. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Fragrances minérales et agrumes s'y expriment de concert dans un ensemble qui invite au voyage. La bouche de cette cuvée de gastronomie a emporté tous les suffrages. Concentration de matière, minéralité naissante et tension omniprésente sont les principaux atouts de cette cuvée séveuse et ambitieuse, ponctuée d'une finale large et longue à la fois. Elle n'a rien à craindre de l'avenir. Bravo.

Cherche
Distributeur(s)

www.cedricvincent.com
domainecvincent@gmail.com



16/20 ★★★★★

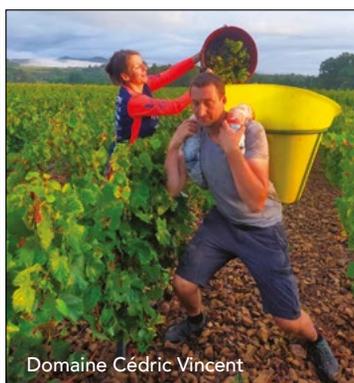
Domaine des Voûtes Dorées



Belle robe jaune de Naples brillante. Le bouquet est ouvert et impose d'emblée un caractère bien trempé dans un ensemble complexe. Fruits blancs mûrs, fruits secs à coque et fragrances minéraux (silex, craie humide) s'y expriment de concert. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée assez ambitieuse. Les dégustateurs soulignent sa tension acidulée, sa vinosité et les saveurs d'agrumes frais et minérales. Une cuvée de terroir qui fait honneur à l'appellation. La finale est longiligne et aiguisée. De la belle ouvrage.

 Maro Wines

www.domainedesvoutesdorees.com
domainedesvoutesdorees@gmail.com



Domaine Cédric Vincent



15,5/20 ★★★



J-P Rivière - "Saint Trys"
"Beaujolais Pierres Dorées"

11,00 €

Éclatante robe ensoleillée, bouton d'or. Les fleurs sucrées du premier nez laissent rapidement place à une belle corbeille de fruits dans ce bouquet charmeur qui invite à la dégustation (agrumes, fruits exotiques). Franche et incisive sur ses saveurs citronnées, la bouche, de concentration appréciable, offre une tension omniprésente et salivante dans un ensemble bien construit et épuré. La finale de cette friandise est longiligne sur le bonbon Napoléon.

Cherche Distributeur(s)

www.domainejpriviere.com
contact@domainejpriviere.com



15/20 ★★★



Domaine de la Revol

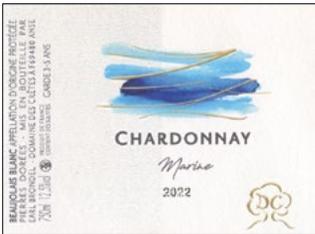
Robe doré léger de belle brillance. Le bouquet est franc et frais sur les notes florales (citronnelle), et les agrumes (pamplemousse, citron). Il gagne en douceur à l'aération (bonbons aux fruits). Cette friandise séduit par sa fraîcheur, son équilibre d'ensemble et ses saveurs d'agrumes revigorantes. La finale tout en dentelle et suavité révèle davantage de gras dans une finale de persistance appréciable.

Cherche Distributeur(s)

www.domainedelarevol.fr
contact@domainedelarevol.fr



15/20 ★★



Domaine des Crêtes - "Marine"

9,00 €

Splendide robe ensoleillée, doré intense. Le bouquet, aérien et frais, offre de délicates notes florales et d'agrumes qui associent à un registre délicatement minéral (iode, craie, silice). L'équilibre est au rendez-vous d'une cuvée épurée et sans artifices qui accorde ouvertement la priorité aux saveurs d'agrumes dans un ensemble plus en finesse qu'en démonstration qui se révèle facile d'accès et très digeste par son acidité omniprésente et parfaitement mesurée. Une cuvée conviviale vers laquelle on revient volontiers.

Cherche Distributeur(s)

www.domainedescrettes.com
contact@domainedescrettes.com



© Photo Inter beaujolais - Denis Laveur



Oingt



Domaine des Voûtes Dorées

16/20

★★★



Oedoria - Accord Majeur - "Réserve Particulière"

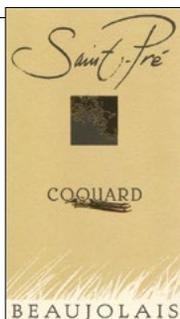
Belle robe ensoleillée, doré assez intense. Le bouquet est ouvert et parfumé sur les fleurs sucrées, les fruits jaunes, les notes briochées et biscuitées voire de crème vanille. La bouche est ample et très aromatique, marquée par l'élevage. Le fruit reste toutefois bien présent assorti de saveurs pâtisseries. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous et la finale suave est large et longue à la fois sur les fruits secs à coque. Une cuvée de gastronomie, travaillée en finesse.

Cherche
Distributeur(s)

www.oedoria.com
contact@oedoria.com

15,5/20

★★★



Domaine Saint-Pré

7,00 €

Éclatante robe jaune pâle à reflets verdâtres. Le bouquet est élégant et assez complexe. Les notes florales et les effluves d'agrumes sont assortis d'une délicate minéralité (silex, iode, craie) et d'une pointe de réglisse. La bouche est franche et épurée, très aiguës. Elle jouit d'une belle fraîcheur dans un ensemble salivant qui laisse ouvertement la priorité à un fruité juteux (citron, pamplemousse). De délicates saveurs minérales ponctuent cette cuvée tranchante et digeste.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-saintpre.com
mcoquard@outlook.com



15/20

★★★



Domaine de la Croix de l'Ange "Plaisirs des Pierres Dorées"

7,00 €

Étincelante robe jaune doré léger. Le bouquet printanier libère sans attendre des notes florales insistantes (chèvre-feuille, acacia, tilleul), des effluves de fruits blancs (poire, pêche) voire exotiques. Il invite à la dégustation. Cette cuvée très aromatique et suave (fruits blancs, vanille) offre un fruité intact et juteux, beaucoup de gras voire d'enveloppement et une finale relevée par une délicate acidité bienvenue et équilibrante dans un ensemble assez riche et démonstratif ponctué d'une finale briochée.

Cherche
Distributeur(s)

04/78.43.02.23 - 06/16.99.51.62
sacquin.beaujolais@wanadoo.fr



Juveniles ou arrondis par quelques années de garde, les vins du Beaujolais accompagnent savoureusement les plaisirs de la table. Servis légèrement rafraîchis les Beaujolais et Beaujolais-villages s'apprécient avec une grande variété de plats: charcuteries, fruits de mer, pommes de terre gratinées avec des oignons ou encore tartare de poisson! Ce sont des compléments idéaux du caractéristique «goûtillon beaujolais» ou du mâchon lyonnais: tripes, boudin, andouillettes, cervelas. Ils se marient très bien avec les produits régionaux: poulet de Bresse, escargots de Bourgogne et fromages de chèvre. Beaujolais et Beaujolais-villages sont parfaits l'été pour accompagner barbecues, terrines de poisson ou de légumes, fromages de chèvre frais et salades de fruits rouges.

Plus corsés et charpentés, les meilleures cuvées s'accordent quant à eux merveilleusement avec les grillades de boeuf, le pot-au-feu, le foie de veau (avec sauce au Beaujolais!) mais également la volaille ou l'agneau de lait. Longs en bouche, ils s'associent également aux terrines et poissons de rivière et ne déparent nullement avec un coq au vin. Ils accompagneront une terrine de gibier, un canard rôti, une côte de boeuf, un boeuf bourguignon, un filet de sandre au beurre rouge ou un bon coulommiers.

15,5/20 ★★★



Château de Chanzé

11,50 €

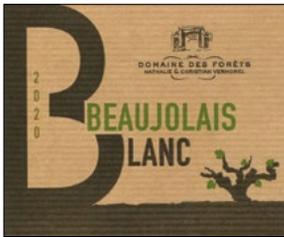
Belle présentation pour cette éclatante robe pâle, jaune de Naples. Le bouquet est délicatement parfumé voire aérien et très élégant. Les notes florales et d'agrumes sont rejointes à l'aération par de subtiles effluves minéraux. La bouche est plus démonstrative, ample et fruitée à souhait. Les dégustateurs soulignent sa jeunesse, son élégance, son parfait équilibre gras/acidité et sa longue finale sur ses saveurs de fruits secs à coque voire de brioche. On y revient volontiers. De la belle ouvrage !

Cherche Distributeur(s)

www.vignerons-pierres-dorees.fr
contact@vigneronsdespierresdorees.com



14,5/20 ★★★



Domaine des Forêts

6,00 €

Splendide robe or intense et brillante. Un bouquet au caractère minéral se livre sans attendre dans ce nez éloquent (silex, pierre à fusil, iode, bourgeon de cassis). Quelques notes d'agrumes s'invitent à la palette olfactive. Epurée et tranchante, sans artifices, la bouche jouit d'une belle fraîcheur dans un ensemble de concentration appréciable qui a conservé une agréable jeunesse revigorante. La finale est longiligne sur de subtiles saveurs briochées voire de fruits secs à coque.

Cherche Distributeur(s)

www.domainedesforets.fr
vermorelchristian@wanadoo.fr



© Photo Etienne Ramousse



Oingt

15,5/20 ★★★

Domaine Méryt - Vin de France - "A table"

9,60€



Impressionnante robe dense, presque d'encre au disque pourpre. Un caractère bien trempé s'affirme d'emblée dans ce bouquet exubérant qui associe les notes de baies noires sauvages (cassis, mûre, myrtille) et de cacao, à un registre épicé (réglisse, clou de girofle). Un nez qui invite au voyage. Impressionnante de densité et de chair fruitée, cette cuvée structurée et sans artifices ne laissera personne indifférent. Très aromatique, riche et grasse, elle est ponctuée d'une finale large laissant une délicieuse impression de sucrosité.

Gamaret: 100 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.meryt.fr
contact@meryt.fr



16/20 ★★★

Domaine Méryt - Crémant de Bourgogne - "A toute heure"

12,00€



Belle robe ensoleillée, doré léger. Le bouquet est ouvert et complexe, sur les fruits blancs, les fruits secs à coque (noix, noisette) et la réglisse. Quelques notes minérales se révèlent à l'aération et affirment son caractère. La bouche est franche et séveuse. On apprécie sa concentration, sa tension omniprésente et ses saveurs insistantes de fruits secs. La finale, de longueur appréciable, est relevée par de beaux amers revigorants. Un crémant abouti qui s'invitera volontiers à table.

Cherche Distributeur(s)

www.meryt.fr
contact@meryt.fr



15/20

★★★



Claude Denis - Oedoria - Crémant de Bourgogne 2020

Éclatante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet printanier est particulièrement parfumé et charmeur. Des notes florales (chèvrefeuille, violette) et de confiseries (guimauve, cuberdon) s'expriment de concert dans un ensemble élégant, délicatement parfumé de grande fraîcheur olfactive. La bouche est ciselée et précise. Les dégustateurs soulignent la finesse de texture, la tension salivante et les saveurs d'agrumes et de pomme verte qui se livrent en milieu de bouche. La finale de cette cuvée qui semble peu dosée est longiligne et digeste.

Cherche Distributeur(s)

www.oedoria.com
contact@oedoria.com

Jong, of ronder na enkele jaren bewaring, zijn de wijnen van de Beaujolais een smakelijke metgezel aan tafel. Licht gekoeld geserveerd worden de Beaujolais en Beaujolais Villages geapprecieerd bij een grote verscheidenheid aan gerechten: fijne vleeswaren, zeevruchten, gegratineerde aardappelen met uien of vistartaar! Ze zijn ideaal bij de typische "goûtillon beaujolais" of "mâchon lyonnais": pensen, bloedworsten, andouillettes, cervelaatworsten. Ze harmoniëren goed met de producten van de streek: kip van Bresse, Bourgondische slakken en geitenkazen. De Beaujolais en Beaujolais Villages zijn in de zomer perfect bij barbecues, vis- of groenteterrines, verse geitenkazen en salades van rode vruchten.

De pittigere en stevigere Beaujolais, op kamertemperatuur gebracht (16-18°C), gaan dan weer goed samen met gegrild rundvlees, stoofvlees, kalfslever (met beaujolaissaus!) maar ook gevogelte of melklamsvlees. Met hun lange afdronk passen ze ook goed bij terrines en riviervis en zijn ze ook gewaagd aan een coq-au-vin. Zelfs zoetigheid kan ze niet weerstaan.

CORBIÈRES

ICI, L'HOMME ET LA NATURE ONT SIGNÉ UN PACTE

Dans le massif des Corbières, le vin est sans doute la seule activité agricole possible. Dans cette région aride, la culture de la vigne remonte au II^e siècle avant Jésus-Christ. Situées au sein du Languedoc-Roussillon dans le département de l'Aude, entre Narbonne et Carcassonne, les Corbières bénéficient de conditions idéales pour offrir de superbes terroirs pour la culture viticole: le climat méditerranéen, sec, ensoleillé et chaud, favorise les cycles longs de la vigne et le vent du nord-ouest, très présent tout au long de l'année, permet d'éviter des traitements excessifs. Devenu en 1985 un vin d'appellation contrôlée (AOC), le vignoble des Corbières affiche une grande richesse de couleurs.

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

- Pour les rouges: Carignan, Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Cinsault, Lledoner pelut, Piquepoul noir, Terret noir. L'encépagement permet de gar-

der une typicité "Corbières" avec une base de 50% de Carignan maximum. Les autres cépages permettent d'affiner la qualité et la complexité des vins.

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

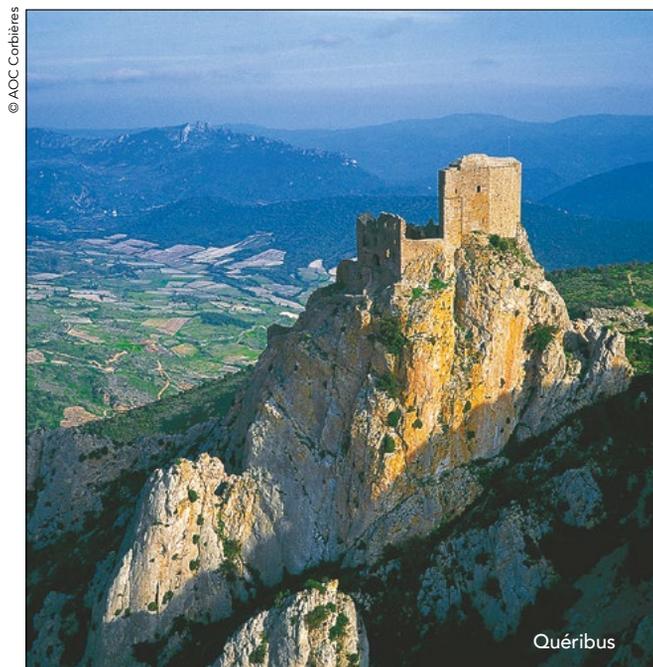
Depuis une vingtaine d'années, réencépagement, sélections et technologies modernes ont permis aux vignerons d'affiner la qualité de leurs produits. L'appellation Corbières est actuellement en volume la première du Languedoc et la quatrième de France.

La surface totale des vignes de l'AOC Corbières produite en Agriculture Biologique dépasse aujourd'hui les 2600 ha. Avec plus de 107 vignerons, le vignoble des Corbières est devenu le premier vignoble BIO de France.

En 1985, les Corbières entrèrent dans la famille des appellations d'origine contrôlées et l'année 2005 a vu naître l'AOC Corbières Boutenac, seule appellation communale en Corbières, qui réunit aujourd'hui 28 producteurs sur 10 communes, autour du massif du Pinacda.

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

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



Quéribus



CORBIÈRES

HIER HEEFT DE MENS EEN OVEREENKOMST MET DE NATUUR GESLOTEN

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

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

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

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



© AOC Corbières

- Wit: Grenache blanc, Maccabeu, Bourboulenc, (ook Malvoisie geheten), Marsanne, Roussanne, Vermentino (Rolle), Clairette, Muscat (max 10%), Piquepoul en terret blanc.

Op gebied van volume is Corbières de eerste in Languedoc en vierde in heel Frankrijk. In 2023 behaalde Corbières met 107 wijnboeren een oppervlakte van 2600 Ha in Bio en verwerf zo de eerste plaats in Frankrijk.

Na jaren van volharding heeft de cru Boutenac op 20 mei 85 het levenslicht gezien. vertegenwoordigd door 28 wijnboeren over 10 gemeenten rond het Pinadamasief. In verschillende dagen kan men er rondreizen, langs de route des Etangs de la Mer of la Route du Cru de Boutenac of van Narbonne tot Lézignan...

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



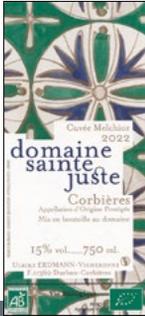
© Photo Yann Monel

Domaine de l'Abbaye de Fontfroide



16,5/20

★★★★



Domaine Sainte Juste - "Cuvée Melchior"

11,00 €

Très jolie robe rouge carmin éclatant au disque fermé. Délicatement parfumé, ce fin bouquet révèle une grande maturité par ses arômes de fruits confiturés voire cuits (cerise, prune, figue). Un nez chaleureux. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'énergie et la vigueur de cette cuvée charpentée, dont la trame tannique ferme mais élégante se place au service de l'expression du fruit (bigarreaux, mûre, cassis). L'équilibre est au rendez-vous et la finale, ambitieuse, révèle une grande persistance. Un cru de belle évolution.

CAR: 25 - GR: 25 - SY: 50 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

06/30.16.74.23

domaine.saintejuste@gmail.com



16/20

★★★

Domaine de Combe Grande
"Roc de l'Espère"

14,00 €

Jolie robe rubis carmin éclatant. Ce nez fin et profond à la fois évoque les fruits rouges et noirs mûrs voire confiturés, la figue et une note lactique insistante. Dès l'attaque, ce vin ambitieux par sa structure, sa charpente tannique noble et sa concentration de matière, se montre séduisant. Le milieu de bouche se montre rafraîchissant par son support d'acidité et la finale, distinguée et persistante, ponctuée en beauté un ensemble doté d'un beau potentiel.

SY: 60 - MOU: 20 - GR/CA: 20 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

06/70.43.52.05

domaine.combegrande@orange.fr



16/20

★★★

Château Prat de Cest - "Cuvée Jeremy Banster - Héritage"

15,00 €



Robe cerise moyennement concentrée, au disque ouvert ne présentant plus de signe de jeunesse. Parfumé et flatteur, ce nez charmeur et enveloppé évoque le tabac blond, le cacao, la cerise confite et les épices douces. Ce vin ample et richement doté a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son fruité croquant (cerise, myrtille, mûre) et son parfait équilibre acidité/gras. L'élégance est au rendez-vous et la finale, ample et volumineuse, offre beaucoup de vinosité et une patine enjôleuse. De la belle ouvrage !

GR: 20 - SY: 70 - CA: 10 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-prat-de-cest.fr

chateaupratdecest@hotmail.fr



16/20

★★★

Domaine Gauthier Gazanhiol - "Gaza"

15,50 €



Robe rubis grenat à nuances bleutées sur le disque. Doucereux et profond, le bouquet mêle les notes de boisé délicat (cacao, tabac blond) aux senteurs de fruits rouges mûrs voire confiturés (fraise, cerise). Un ensemble parfumé et engageant. Une texture sphérique s'offre dès l'attaque dans cette cuvée ample et fondue, délivrant un beau gras. Les saveurs de cerises et fraises confiturées s'y expriment sans retenue. Finale opulente et longiligne, laissant une délicieuse impression de sucrosité.

CA: 95 - GR: 5 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

06/85.64.56.36

gazanhiol.gauthier@hotmail.fr

Conversion

16/20 ★★★

Domaine La Rune - "Coup de Lune"

14,50 €



Belle Robe rubis éclatant à reflets bleutés. De grande douceur, ce nez enjôleur exprime sans attendre ses arômes de cerise confite, cacao et crème, dans un ensemble enrobé qui invite à la dégustation. Ce vin joliment tramé, a convaincu les dégustateurs par sa charpente ferme et distinguée à la fois. Les saveurs de fruits rouges et noirs et d'épices se voient relevées par une acidité équilibrante. La structure se montre serrée, jusqu'en finale où l'on apprécie la sève et le profil salivant d'une cuvée très persistante et de beau potentiel.

CA: 70 - GR: 30 • 2024/27

 La Cabotte
Cherche Distributeur(s)

www.domainelarune.com
domainelarune@gmail.com
Conversion  

15,5/20 ★★★

Dom & Terre - Dominique Terrier - "Corps à corps"

10,50 €



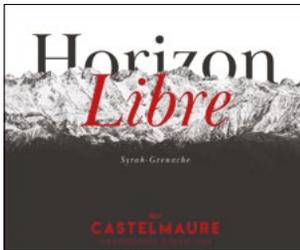
Très jolie robe rubis profond à nuances grenat violacé. Profond et affichant une belle personnalité, ce bouquet complexe associe les notes minérales (encre, graphite, terre) aux arômes d'épices et de baies noires. Presque corsée, cette cuvée vigoureuse livre une bouche ferme et intense, dont les saveurs fruitées (baies noires sauvages) sont enveloppées de tanins encore jeunes devant patiner leurs contours. Ce vin solidement construit mérite un peu de patience.

CA: 40 - SY: 40 - GR: 20 • 2025/27

Cherche
Distributeur(s)
www.dom-et-terre.fr
dometterre@gmail.com
 

15,5/20

★★★



Castelmaure - "Horizon Libre"

12,10 €

Superbe robe concentrée, grenat pourpre violacé. Profond et de belle maturité, le bouquet associe les notes de fruits rouges et noirs bien mûrs à l'ouverture (myrtille, bigarreaux, framboise) à quelques effluves d'épices et de fine minéralité. Les baies noires sauvages (cassis, sureau, mûre) se livrent d'emblée dans ce vin doté d'une belle densité et d'une accroche garante de potentiel. Les épices complètent le tableau et la finale, persistante, est relevée par de fins amers réglissés. Un vin complet.

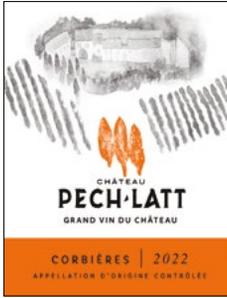
SY: 70 - GR: 30 • 2024/26


www.castelmaure.com
vins@castelmaure.com
HVE  

Domaine de la Rune

15,5/20

★★★



Château Pech-Latt - "Grand Vin du Château"

Jolie robe rubis grenat violacé. On apprécie la profondeur et la complexité de ce bouquet marqué par les baies noires, les épices et une touche minérale expressive. L'attaque, vive et séveuse, séduit par sa vigueur. Les dégustateurs apprécient la chair et le grain assez serré d'un milieu de bouche généreux en saveurs de cerise confite, myrtille et doté d'un très bel équilibre acidité/gras. De fins tanins partiellement lissés enveloppent un ensemble concentré et élégant à la fois.

SY: 40 - CIN: 25 - GR: 15 - CA: 15 - MOU: 5 • 2024/26

www.pech-latt.com
contact@pech-latt.com

15/20

★★★★



Cellier des Demoiselles - "Rouge Demoiselles"

7,10€

Jolie robe rubis carminé, concentrée. Le premier nez exprime de fins arômes de cerise confite et de cacao. Au fil de l'aération, l'ensemble gagne en caractère et délivre une minéralité bien présente (humus, terre). Une bouche sphérique et très enjôleuse. Son expression fruitée intense (cerise, myrtille) domine dès l'attaque et le grain de tannin se montre délicat et presque fondu. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale est agréablement persistante. Un cru très gourmand.

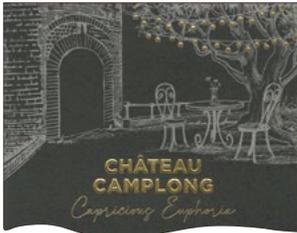
GR: 70 - SY: 30 • 2024/26

 Cherche Distributeur(s)
 Salon: Wine Paris

www.cellierdesdemoiselles.com
contact@cellierdesdemoiselles.com

15/20

★★★



Château Camplong - "Capricious Euphoria"

Robe rubis brillant. Ce bouquet est une gourmandise olfactive. On apprécie dès l'ouverture ses arômes de violette, grenade et cuberdon, complétés à l'aération par de généreuses notes lactiques presque crémeuses. Un ensemble de grande douceur.

Ce vin doté d'une belle chair offre dès l'attaque une texture croquante de fruit (baies rouges et noires). De fins tanins enveloppent l'ensemble et une acidité équilibrante apporte la fraîcheur équilibrante nécessaire. Finale digeste et longiligne.

SY - GR - CA - MOU • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

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


Château Pech-Latt

15/20

★★★



Domaine Fairjal

9,50 €

Robe carminée limpide et de bel éclat. Une belle personnalité s'exprime dans ce nez intensément épicé (garrigue), dont la palette aromatique s'élargit aux notes de mûre sauvage, graphite, grillé et encre à l'aération. Tout est bien en place dans cette bouche fraîche et vigoureuse, portée par une jolie acidité qui équilibre les saveurs de fruits mûrs voire confiturés (prune, cerise). La finale, délicatement épicée, jouit d'une persistance appréciable. Un vin gourmand.

GR - MA - CAR • 2024/25

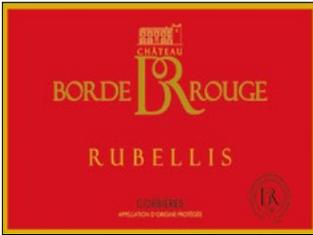
Cherche
Distributeur(s)

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



15/20

★★



Château Borde Rouge - "Rubellis"

12,00 €

Robe cerise à reflets carminés. Fin et délicatement parfumé, le bouquet printanier et enjoleur mêle les arômes de fruits rouges mûrs (cerise, fraise), confiserie (grenade, framboise) et de notes lactiques (yaourt, crème). La bouche, fondue et crémeuse, trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue. Les saveurs de fruits rouges du nez sont confirmées, agrémentées d'une délicate touche épicée. Un vin gouleyant et bien construit.

CA: 1/3 - GR: 1/3 - SY: 1/3 • 2024/25

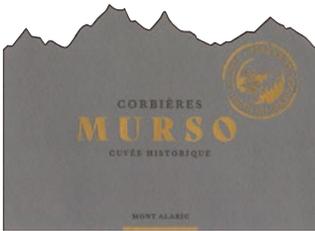
Cherche
Distributeur(s)

www.borde-rouge.com
contact@borde-rouge.com



14/20

★★★★



Cave Mont Alaric - "Murso"

7,20 €

Robe rubis cerise moyennement concentrée. Délicatement parfumé, ce nez enveloppé évoque les arômes lactiques et confiturés (cerise, fraise), dans un ensemble qui s'apparente à une friandise olfactive. L'attaque, gourmande et très friande, laisse une sensation de sucrosité par ses intenses saveurs de fruits rouges et noirs mûrs. Le milieu de bouche confirme un fruité croquant et la finale, de texture délicate, ponctue en finesse ce vin facile d'accès et séduisant, à déguster sur son fruité juvénile.

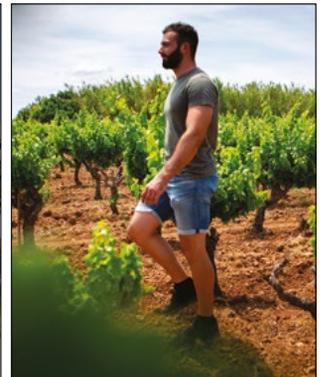
GR: 70 - SY: 30 • 2024/25

Cherche
Distributeur(s)

04/68.43.90.13
cavemontalaric@orange.fr



Domaine Pique Perlou



17/20 ★★★★★



Domaine du Grand Arc - "En Sol Majeur"

Superbe robe rubis grenat au disque fermé. Puissant, profond et marqué par d'intenses senteurs de fruits rouges et noirs au sirop (cerise, mûre, myrtille), d'épices et de minéralité, ce nez éloquent invite à la dégustation. Portée par une charpente tannique puissante et noble à la fois, cette bouche suave et extrêmement concentrée délivre d'instantanés saveurs de réglisse, fruits noirs, épices de garrigue. Elle a conquis les dégustateurs par sa densité de matière et la puissance interminable de sa finale, étoffée et de grande rémanence fruitée.

GR: 60 - SY: 40 • 2024/28

Salon: Foire aux vins
de la Basse Meuse

www.domaine-grandarc.fr
domaine.grandarc@gmail.com



17/20

★★★★★



Les Celliers d'Orfée - "Cuvée Sextant"

Splendide robe d'encre, presque noire au disque fermé. Extrêmement engageant, ce nez complexe associe les senteurs finement boisées, de cuir frais et de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise). Une douceur lactique apparaît à l'aération. Dès l'ouverture, ce vin témoigne d'une grande ambition. L'élevage s'est placé dans le respect d'un fruité intense (myrtille, bigarreaux). La texture particulièrement serrée a emporté les suffrages car le vin maintient une grande élégance. La finale, interminable et pouvant encore patiner ses contours, s'exprime sur le cacao, les épices et la réglisse. Bravo !

SY: 70 - CA: 30 • 2024/27



www.celliersdorfee.com
contact@celliersdorfee.com



17/20 ★★★★★



Château Olivery - "Eole"

22,00 €

Superbe robe presque noire au disque fermé. Dès l'ouverture, de puissantes notes d'élevage marquent le bouquet de leur empreinte (boîte à cigares, tabac blond, caramel). Quelques effluves de petits fruits rouges et noirs confiturés complètent cet ensemble olfactif prometteur.

Un grand vin, complet et structuré, dont l'élevage s'est résolument placé au service d'une expression fruitée concentrée. Le milieu de bouche, expressif, associe les saveurs de cerise confite et de caramel. Très longue finale patinée par l'élevage. Un cru de belle évolution.

SY: 60 - GR: 35 - CA: 5 • 2024/28

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-olivery.com
amandine.bonnet@samfi.fr



Château Olivery



Orfée

16,5/20 ★★★★★



Domaine du Grand Arc - "Cuvée des Quarante"

Splendide robe d'encre à reflets violacés, presque noire. Cet éloquent bouquet évoque une balade dans la garrigue (thym, laurier, ciste, baie de genévrier). Les senteurs de baies sauvages et de léger grillé/fumé complètent un ensemble révélateur à l'aération une exubérance fruitée prégante (baies noires sauvages). Cette cuvée complexe et épanouie a emporté les suffrages par sa densité de matière, son fondu extrêmement charmeur et la richesse de sa chair de fruit. L'ensemble présente des atouts sérieux qui augurent d'une belle évolution. Longue finale cacaotée.

CA: 45 - GR: 35 - SY: 20 • 2024/27

 **Salon:** Foire aux vins de la Basse Meuse

www.domaine-grandarc.fr
domaine.grandarc@gmail.com



16,5/20 ★★★★★



Castelmaure - "Grande Cuvée"

13,10 €

Superbe robe rubis carmin à reflets pourpres, de grande jeunesse encore. Le premier nez révèle d'intenses notes de boîte à cigares et caramel. L'expression du fruit n'est pas en reste (cerise noire, myrtille). Un bouquet puissant et charmeur. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié les qualités de concentration, d'équilibre entre l'élevage et l'expression fruitée exubérante (bigarreaux, mûre) et d'étoffe de cette cuvée très ambitieuse. L'élevage a porté la matière sans aucunement la dominer. Une belle acidité garantit la fraîcheur de l'ensemble et la finale séduit par sa longueur. Bravo !

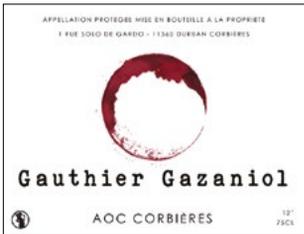
SY: 70 - GR: 30 • 2024/27



www.castelmaure.com
vins@castelmaure.com



16,5/20 ★★★★★



Domaine Gauthier Gazaniol

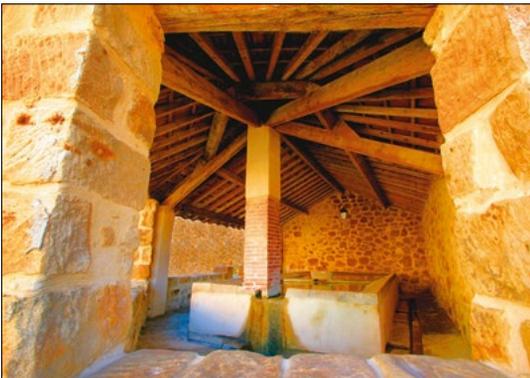
14,00 €

Splendide robe violacée à reflets pourpres sur un disque fermé. Le premier nez, minéral et au caractère affirmé se montre prégant (goudron, grillé, encre). Au fil de l'aération apparaissent les senteurs de baies noires sauvages (cassis, sureau, mûre). Un nez à forte personnalité. Les dégustateurs apprécient dès l'attaque la trame serrée et la vigueur acidulée de ce vin presque corsé dont l'expression de baies sauvages (mûre, cassis, sureau) se révèle très généreuse. Ce vin richement doté jouit d'une belle évolution et gagnera en fondu et harmonie d'ici 1 à 2 ans. Un cru ambitieux.

CA - SY - GR • 2025/27

Cherche Distributeur(s)

06/85.64.56.36
gazaniol.gauthier@hotmail.fr



16,5/20

★★★★



Château Prieuré de Bubas - "Klô Bubas"

15,00€

Superbe robe grenat pourpre concentré, très dense et encore jeune. On apprécie la complexité et la profondeur de ce bouquet qui associe les senteurs d'épices, de garrigue et de fruits noirs (cassis, myrtille) confiturés. Volupté et enveloppement sont au rendez-vous. Solidement construit, ce vin dense et parfumé s'appuie sur une charpente tannique gourmande et noble, ne demandant qu'à se fondre. L'expression fruitée n'est pas dominée (baies noires), associée aux épices. Longue finale réglissée pour un cru qui a emporté les suffrages.

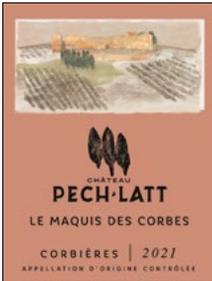
CA: 50 - SY: 50 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

04/68.79.18.48 - 06/75.24.89.31
odr01@orange.fr

16,5/20

★★★



Château Pech-Latt - "Le Maquis des Corbes"

Très belle robe carminé profond, de belle densité, au disque fermé. Les dégustateurs apprécient la profondeur, la complexité et la personnalité de ce bouquet qui associe dans une belle harmonie les senteurs d'encre, terre, baies noires sauvages et brûlés. Un nez qui titille la curiosité. Attaque serrée, de texture ample et concentrée, suivie d'un milieu de bouche porté par une belle acidité et d'expressives saveurs de fruits noirs (cerise, mûre, myrtille), enveloppées de tanins encore jeunes mais de grande élégance. Un vin complet et de belle évolution, qui peut encore patiner ses contours.

CA: 60 - GR: 30 - SY: 10 • 2025/28

www.pech-latt.com
contact@pech-latt.com



16/20

★★★★



Castelmaure - "La Pompadour"

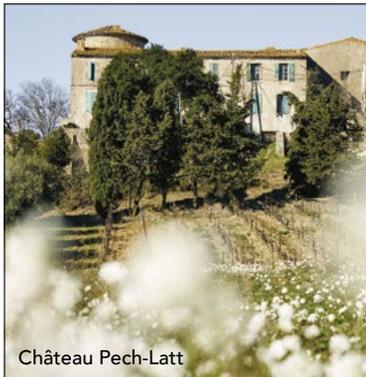
10,90€

Robe rubis profond au disque bleuté fermé et encore jeune. Ce bouquet pommadé se montre très charmeur par ses puissantes notes de fruits rouges confiturés (framboise, cerise), sa douceur lactique et sa subtile note de cacao. Offrant une matière mûre et concentrée, cette cuvée parfaitement équilibrée présente de beaux atouts de densité, équilibre acidité/gras et générosité fruitée (baies noires). La charpente tannique, encore présente, se montre à la fois ferme et distinguée. Elle peut encore patiner ses contours. Longue finale de belle rémanence fruitée.

CA: 50 - GR: 30 - SY: 20 • 2024/27



www.castelmaure.com
vins@castelmaure.com



Château Pech-Latt



16/20

★★★★



Abbaye de Fontfroide - "Ocellus"

13,10€

Robe cerise à reflets légèrement évolués, au disque ouvert. D'emblée, les arômes de fruits cuits (prune, figue, cerise) dominent un bouquet enveloppé et charmeur, agrémenté d'une touche lactique. L'impression de sucrosité et de douceur enveloppante se confirme dès l'attaque. De puissantes saveurs de fruits rouges et noirs témoignent d'une concentration de matière élevée. L'équilibre vivacité/moelleux reste présent grâce aux épices et à une délicate acidité bienvenue. Longue finale convaincante par sa rémanence fruitée. Un vin dense et richement doté.

SY - GR - MOU • 2024/26

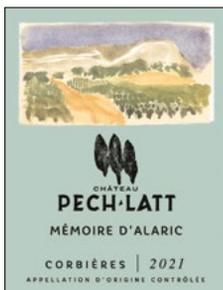
Cherche Distributeur(s) - Salons: Wine Paris
Vign. Indépendants de Lille, Paris, Strasbourg

www.vins-de-fontfroide.fr
contact@vins-de-fontfroide.fr



16/20

★★★★



Château Pech-Latt - "Mémoire d'Alaric"

Robe cerise moyennement concentrée mais de grand éclat. Une expression fruitée mûre et juteuse se délivre dès l'ouverture dans ce nez ensoleillé, qui exprime ses effluves de fruits rouges confiturés (fraise, cuite, cerise). Délicate touche épicée à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de fraîcheur, concentration, équilibre acidité/gras et exubérance fruitée de cette cuvée parfaitement construite. La texture se révèle serrée et la finale, juteuse à souhait, révèle une grande persistance. Bravo !

GR: 60 - CA: 30 - MOU: 10 • 2024/26

www.pech-latt.com
contact@pech-latt.com



Abbaye de Fontfroide

15,5/20

★★★★



Le Chai des Vignerons - "L"

8,95 €

Très belle robe rubis grenat profond. Le premier nez révèle une présence de boisé fin et de fumé/grillé. Les épices s'expriment (régilisse, poivre), associées à l'aération aux baies noires sauvages. Dès l'attaque, on apprécie la texture ferme et élégante de ce cru bien construit, qui délivre d'intenses saveurs de fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop (bigarreaux, mûre). L'enveloppe tannique se montre de grande noblesse et ne demande qu'à achever son assagissement. Longue finale mêlant épices et baies noires.

Un vin ambitieux et richement doté.

SY: 70 - GR: 30 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

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



15,5/20

★★★

Château Prat de Cest - "Cuvée Ermengarde"

12,00 €



Robe rubis cerise, de concentration appréciable. Ouvert et chaleureux, le bouquet évoque les fruits au sirop (cerise, fraise) et les épices douces. La bouche démontre davantage de vigueur par son acidité bien présente, ses épices et d'exubérantes saveurs de baies noires sauvages (mûre, cassis). La finale, structurée et vigoureuse, peut encore gagner en fondu et harmonie. Un vin complet et prometteur, très élégant.

SY: 80 - GR: 10 - CA: 10 • 2024/27

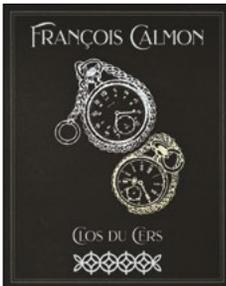
Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-prat-de-cest.fr
chateaupratdecest@hotmail.fr

Conversion

15,5/20

★★★



Clos du Cers - "François Calmon"

15,00 €

Robe rubis cerise assez concentrée, au disque ouvert. Une corbeille de fruits noirs s'exprime rapidement, rejointe par quelques senteurs de boisé délicat. Un nez élégant et finement aromatique. Tout est bien en place dans ce vin porté par un très bel équilibre acidité/gras. La fraîcheur du fruit est respectée par l'élevage et la finale, voluptueuse et enrobée, jouit d'une persistance appréciable.

Un vin complet.

SY: 60 - GR: 40 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.closducers.com
closducers@gmail.com



15,5/20

★★



Vignerons de Camplong - "Le C de Camplong"

Superbe robe rubis carmin profond, de belle jeunesse encore. Complexe et affichant une belle maturité fruitée (fraise, cerise), le bouquet se complète de notes lactiques et confiturées et de quelques épices douces à l'aération. Suave et séduisant par sa concentration de matière, ce cru doté d'un très bel équilibre acidité/gras offre une densité fruitée croquante et mûre (bigarreaux, myrtille), associée à un registre épicé qui apporte la vigueur nécessaire à un ensemble très mûr.

SY - GR - CA - MOU • 2024/26

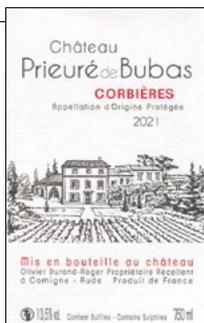
Cherche
Distributeur(s)

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



15/20

★★★★



Château Prieuré de Bubas

7,00 €

Robe rubis cerise concentré en début d'évolution. Une décoction de fruits rouges et noirs au sirop s'exprime sans attendre (cerise, myrtille, mûre), rejointe à l'aération par les épices douces et une touche lactique très enveloppante. On apprécie la densité de matière et la générosité aromatique (baies noires, réglisse) de cette cuvée dotée d'une belle acidité équilibrante et enveloppée de tanins fermes mais élégants, ne demandant qu'à se fondre. Un vin complet.

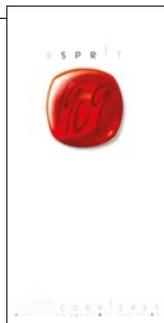
CA: 50 - SY: 25 - GR: 25 • 2024/27

Cherche
Distributeur(s)

04/68.79.18.48 - 06/75.24.89.31
odr01@orange.fr

15/20

★★



Le Chai des Vignerons - "Esprit 1909"

14,40 €

Jolie robe carminée assez intense. De beaux parfums de fruits noirs confiturés s'associent à un registre lactique presque crémeux. Fine touche de tabac blond et de caramel à l'aération dans ce bouquet élégant et complexe. Particulièrement croquant et franc de fruit, ce vin doté d'un bel équilibre acidité/gras privilégie l'expression d'un fruité juteux (cerise confite, myrtille). De fins tanins enveloppent une matière concentrée et la finale, séveuse, jouit d'une belle persistance. Une cuvée travaillée en finesse.

SY: 80 - GR: 20 • 2024/25

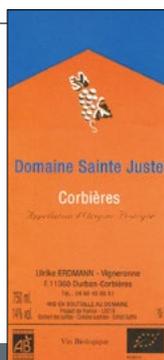
Cherche
Distributeur(s)

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



14,5/20

★★★★



Domaine Sainte Juste

8,00 €

Belle robe rubis grenat à reflets légèrement bleutés sur le disque. Délicatement parfumé, exprimant de fines notes de fruits cuits (pruneau, figue), ce nez enrobé reste quelque peu réservé. Franche de fruit, dotée d'une texture souple et épanouie, cette cuvée salivante est à déguster sur son fruité juvénile. On y apprécie les saveurs de cerises, myrtilles et mûres confiturées et la patine d'une texture fondue. Finale agréablement persistante, enveloppée.

CAR: 50 - GR: 25 - SY: 25 • 2024/25

Cherche
Distributeur(s)

06/30.16.74.23
domaine.saintejuste@gmail.com



14,5/20 ★★★

Château Les Palais - "Rouge Coquelicot"

9,50 €



Robe rubis profond, de bel éclat. Un nez enjôleur et délicatement parfumé, mêlant les senteurs de confiserie, violette et petits fruits rouges (framboise, cerise). La bouche confirme le profil friand et gourmand du nez. Elle privilégie un fruité franc et juteux, dans un ensemble convivial et de plaisir immédiat, de texture aérienne. Finale de persistance correcte pour un vin aujourd'hui déjà épauvé.

CA - 50 - SY - 30 - GR - 20 • 2024/25

Cherche
Distributeur(s)

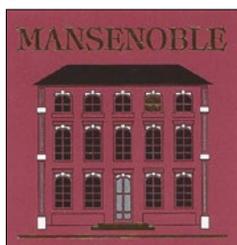
www.chatealespalais.com
chatealespalais@orange.fr



14,5/20 ★★

Château Mansenoble - "Alaric"

10,00 €



Jolie présentation pour cette robe cerise éclatante. De douces senteurs d'épices orientales, tabac parfumé et vanille s'associent à une corbeille de fruits rouges et noirs expressive. Un bouquet engageant. Rafraîchissant par son support d'acidité bien présent, équilibrant une expression fruitée mûre (cerise, myrtille), ce vin de concentration moyenne, gourmand et convivial est à déguster aujourd'hui, sur la fraîcheur de son fruité juvénile.

CA - SY - GR • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaumansenoble.com
chateaumansenoble@gmail.com



Château MANSENOBLE

3 Gîtes de 6 personnes



Château Mansenoble - 15, Avenue Henri Bataille - 11700 MOUX - 04 68 32 56 12 - 06 30 82 22 83
www.chateaumansenoble.com - info@chateaumansenoble.com

18/20

★★★



Domaine du Grand Arc - "L'an sans Bleu"

Superbe robe d'encre presque noire, sans signe d'évolution. D'intenses senteurs de fruits noirs au sirop (bigarreaux, mûre) et de cacao dominant l'ouverture, les tonalités de vanille et bois de santal enveloppant ce bouquet doux et extrêmement engageant. Parmi les nombreux atouts de ce vin ambitieux, les dégustateurs relèvent une expression fruitée mûre et très concentrée (baies rouges et noires), une structure à la fois ferme et élégante et un parfait équilibre entre les tanins partiellement fondus et le gras d'une matière extrêmement dense. Finale en queue de paon, associant fruits noirs, réglisse et épices. Grande réussite !

CA - GR - SY - CIN - MOU • 2024/28



Salon: Foire aux vins de la Basse Meuse

www.domaine-grandarc.fr
domaine.grandarc@gmail.com



17,5/20

★★★★



Château du Vieux Parc - "Ethan"

Robe carminée intense, lumineuse et concentrée. De fines senteurs d'épices douces et de baies noires confitonnées voire au sirop (myrtille, cassis) s'associent à un registre lactique doux et discrètement complété par une touche biscuitée et de café. Ce cru de haute tenue a emporté les suffrages pour sa densité de trame, l'extrême intensité de son expression fruitée (baies rouges et noires confitonnées), la noblesse de ses tanins presque fondus et la puissance de sa finale interminable. Un cru abouti qui conserve une grande élégance malgré sa puissance. Il fait honneur à son appellation.

MOU: 80 - SY: 20 • 2024/27



La Cavinière - Stevin - Karmozijn
 Baeten - Cherche Distributeur(s)

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



17/20

★★★



Les Celliers d'Orfée - "Ego in Terra"

Robe rubis carmin de grande densité, lumineuse et au disque légèrement ouvert. Le premier nez exprime d'intenses notes épicées (poivre noir, genévrier) puis évolue vers les tonalités orientales (bois de santal, cannelle, girofle). L'expression d'un fruité mûr se livre ensuite, illustrée par les arômes de prune et cerise confite. Un bouquet complexe et très engageant. Issue de petits rendements et d'une extraction poussée, cette cuvée confitonnée et dense délivre une texture grasse et puissante, généreuse et chaleureuse par son expression mature. Le registre des fruits macérés (kirsch, quetsche) trouve son équilibre dans une fine acidité bienvenue. Un vin hors normes et chaleureux.

SY: 80 - MOU: 20 • 2024/26



www.celliersdorfee.com
contact@celliersdorfee.com



16,5/20 ★★★★★

Château du Vieux Parc - "La Sélection"



Robe rubis profond très concentrée, au disque légèrement ouvert. Une expression fruitée élégante et de grande maturité (cerise confite, fraise) s'exprime dès l'ouverture, dans ce nez dense et complexe, qui se complète à l'aération de notes d'épices douces et de vanille. Ce vin extrêmement charmeur délivre une bouche suave et enveloppante, dont l'expression fruitée de grande maturité (griotte, mûre) se révèle exubérante. Un support d'acidité présent de l'attaque à la finale assure l'équilibre et les tanins se montrent presque lissés, enveloppant une matière juteuse et salivante.

CA: 40 - SY: 40 - GR: 10 - MOU: 10 • 2024/26



La Cavinère - Stevin - Karmozijn
Baeten - Cherche Distributeur(s)

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



16,5/20 ★★★★★

Château Etang des Colombes - "Bois des Dames"

12,00 €



Très belle robe carminé intense. Le nez exprime toute sa complexité, mêlant dans une belle harmonie les arômes finement toastés, réglissés et d'épices. L'expression des baies noires, du cuir et du café se livre davantage à l'aération. Dense, complexe et dotée d'un parfait équilibre vivacité/moelleux, cette cuvée au grain serré a convaincu les dégustateurs. Parmi ses nombreux atouts, un élevage maîtrisé et respectueux du fruit et une longueur impressionnante. Les saveurs de fruits mûrs s'associent au registre du cuir frais et du tabac, l'ensemble étant enveloppé de tanins gourmands partiellement lissés. Un vin ambitieux et richement doté.

CA: 50 - SY: 40 - GR: 10 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants de Paris - Reims - Strasbourg

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



16,5/20 ★★★★★

Château Saint-Estève - "H. de M."



Superbe robe d'encre presque noire, de grande jeunesse encore. Le bouquet, profond et suave, mêle de puissants arômes de fruits rouges et noirs au sirop (mûre, griotte, myrtille) aux notes de tabac blond, caramel et épices douces. Un ensemble complexe et engageant. L'attaque, fine et expressive à la fois, donne le ton d'une cuvée de grand charme, dont on apprécie l'élégance. L'élevage s'est résolument placé au service du fruit (saveurs de fruits rouges et noirs confits) et la finale, charmeuse et de très grande persistance, s'exprime sur le cacao et la cerise confite.

SY - GR - MOU - CA • 2024/26



Vinicole Leloup - Maag Vins - Feys - Magnus
Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Paris

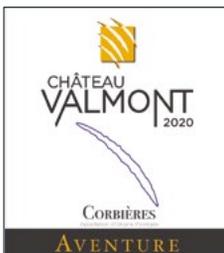
www.famillelatham.com
contact@chateau-saint-estève.com

Conversion



16/20 ★★★★★

Château Valmont - "Aventure"



Jolie robe carminée de belle brillance. Ce bouquet à forte personnalité mêle les tonalités minérales et grillées aux épices (poivre, genévrier). L'expression de baies sauvages (cassis, myrtille, sureau) apparaît ensuite. Ce vin ferme et presque corsé présente une trame très serrée et voit sa charpente tannique ambitieuse partiellement fondue. De puissantes saveurs d'épices et de baies sauvages (sureau, cassis) s'expriment en milieu de bouche et la finale, intense et réglissée, délivre une grande longueur. Ce vin n'a rien à craindre de l'avenir.

GR: 30 - SY: 20 - MOU: 35 - CA: 15 • 2024/28



Salons: Prowein - Wine Paris

www.chateau-valmont.fr
vins@chateau-valmont.fr



15,5/20

★★★



Château Vaugelas - "V"

Robe carminée limpide et éclatante. Profond et affichant une belle complexité aromatique, ce bouquet exprime de puissantes senteurs de tabac, épices et fruits noirs. Un nez étoffé, qui invite à la dégustation. On apprécie le gras et la douceur de texture de ce vin concentré et mature, dont les saveurs de cerise confite se montrent exubérantes. La trame se révèle distinguée et les dégustateurs apprécient la finesse de l'ensemble, confirmée par une finale longiligne et séveuse.

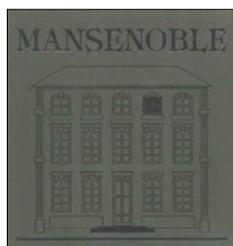
GR - CA - SY - MOU • 2024/26

Colruyt

www.bonfilswines.com
 export@bonfilswines.com


15,5/20

★★★



Château Mansenoble - "Réserve"

18,00 €

Robe cerise lumineuse au disque ouvert. Profond et doux, le nez associe quelques notes de tabac blond et de vanille aux épices douces et à une expression fruitée généreuse (baies rouges et noires). Un ensemble suave et complexe. Équilibrée et privilégiant une expression fruitée franche et élégante (myrtille, bigarreaux, mûre sauvage), cette cuvée longiligne présente une trame assez serrée et digeste, rafraîchie par un support d'acidité présent de l'attaque à la finale, délicatement épicée.

CA - SY - GR - MOU • 2024/26

 Cherche
 Distributeur(s)

www.chateaumansenoble.com
 chateaumansenoble@gmail.com


15/20

★★★★

Cellier des Troubadours - "La Lyre des Troubadours"

9,00 €



Jolie robe carminée de bel éclat, à reflets de belle jeunesse encore. Le bouquet, profond, mûr et complexe, associe avec réussite les senteurs de fruits rouges confiturés (cerise, framboise, fraise) aux notes délicatement boisées (tabac blond), dans un ensemble de grande douceur, qui appelle la dégustation. Les dégustateurs soulignent unanimement l'équilibre acidité/gras, la concentration de matière et l'étoffe de ce cru bien construit, dont le fruité exubérant se voit enveloppé de fins tanins presque lissés. Ce vin gourmand délivre en finale quelques saveurs charmeuses d'épices douces.

GR: 70 - SY: 30 • 2024/26

 Cherche
 Distributeur(s)

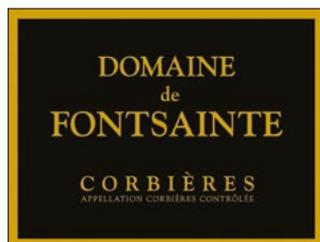
www.cellier-des-troubadours.com
 cellierdestroubadours@gmail.com


15/20

★★★

Domaine de Fontainte

9,90 €



Profonde robe rubis cerise intense. Le bouquet généreux et complexe associe les notes de boisé fin (moka, pain grillé, cuir frais, noisette...) à des effluves de fruits rouges mûrs et d'épices douces (cannelle, réglisse). La bouche est suave et se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Une concentration de matière appréciable, un fruité encore intact et de délicats amers en fin de bouche se montrent garants d'équilibre et de fraîcheur. Une finale longiligne complète cette cuvée bien travaillée.

CA:60 - GR: 30 - SY: 10 • 2024/26

 Cherche Distributeur(s)
 Salons: VIF Colmar & Bascharage

www.fontainte.com
 earl.laboucarie@fontainte.com


15/20 ★★★

Dom & Terre - Dominique Terrier - "Tout'autour"

12,00 €



Jolie robe rubis grenat de belle jeunesse encore. Ce nez au caractère affirmé mêle dès l'ouverture les tonalités minérales et épicées aux arômes de baies sauvages (mûre, cassis, sureau). Il invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette bouche croquante de fruit (cerise noire, myrtille), dont la maturité trouve l'équilibre dans un support d'acidité bien présent et revigorant. De fins tanins soyeux enveloppent l'ensemble. Finale gourmande et suave pour un vin très franc et bien construit.

SY: 80 - CA: 10 - GR: 10 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.dom-et-terre.fr
dometterre@gmail.com



14,5/20

★★★★

Château Etang des Colombes
"Bicentenaire - Vieilles Vignes"

10,00 €

Robe rubis profond à légers reflets évolués sur le disque. Les notes de fruits cuits, tabac, cuir frais et épices rivalisent d'expression dans ce bouquet puissant et parfumé, très mature.

Aujourd'hui épanoui, ce vin énergique, porté par une belle acidité revigorante, exprime sans retenue ses saveurs de fruits cuits (prune, cerise), dans un ensemble distingué et de trame digeste et aérienne. Finale agréablement persistante sur le cuir frais.

GR: 40 - CA: 30 - MOU: 30 • 2024/25

Cherche Distributeur(s)

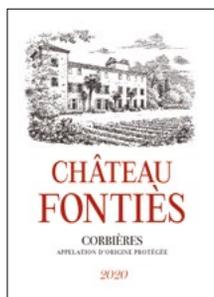
Salons: Vignerons Indépendants de Paris - Reims - Strasbourg

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



14,5/20

★★★★



Château Fontiès

8,00 €

Très belle robe grenat à reflets pourpres violacés, éclatante. Les épices de garrigue (thym, laurier, ciste) et le poivre s'expriment dès le premier nez. Au fil de l'aération, une expression fruitée de belle maturité (cerise confite, mûre sauvage) se mêle aux accents minéraux et légèrement grillés. Ce vin sérieux et structuré s'appuie sur une charpente ferme mais noble, qui ne demande qu'à poursuivre sa patine. L'expression du fruit (baies rouges et noires) se révèle prégnante, accompagnée de quelques épices. Finale de longueur appréciable, rafraîchie par une belle acidité.

GR - CA - SY • 2024/27

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaufonties.com
mps@chfonties.com



Domaine de Fontainte



17,5/20 ★★★★★



Très belle robe cardinal profond, de grand éclat et concentrée. De grande élégance, ce nez profond et complexe associe de charmeuses notes lactiques et vanillées aux épices douces et au tabac blond parfumé. Les fruits confits cerise, prune) complètent ensuite une palette aromatique très engageante. Ce cru de haut rang fait honneur à son appellation. La typicité variétale des cépages est soulignée par une charpente ferme mais gourmande et distinguée, ne demandant qu'à poursuivre sa patine, de vives épices et d'intenses saveurs de baies noires sauvages confiturées voire au sirop. Un vin corpu et distingué, ponctué d'une très longue finale racée et salivante.

SY: 80 - MOU: 20 • 2024/28



Salons: Prowein - Wine Paris

www.chateau-valmont.fr
vins@chateau-valmont.fr

Conversion

17/20 ★★★★★



Domaine du Grand Crès - "Cuvée Majeure"

Très belle robe rubis grenat de grande jeunesse encore, prometteuse. Extrêmement charmeur, ce bouquet confituré se montre particulièrement engageant par ses insistantes notes de cerises et myrtilles confiturées, sa touche vanillée charmeuse et les épices qui lui confèrent une belle vivacité. Ce grand vin riche et distingué à la fois a séduit les dégustateurs par sa puissance d'expression, l'élégance de ses tanins partiellement lissés, le croquant de son fruité intact et la grande persistance d'une finale réglissée et distinguée. Très bel équilibre d'ensemble.

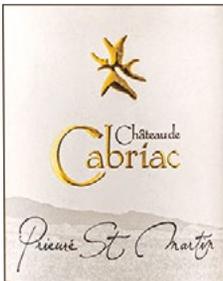
GR: 20 - SY: 80 • 2024/27

Rob - Les Vignes en Ville
Cherche Distributeur(s)
www.domainedugrandcres.fr
grand.cres@outlook.fr

Conversion

16,5/20

★★★★★



Château de Cabriac - "Prieuré St Martin"

Robe cerise de bel éclat. Le premier nez s'oriente vers une fine minéralité terreuse, agrémentée de notes boisées et grillées. L'expression du fruit apparaît ensuite, illustrée par les baies noires sauvages (cassis, sureau, mûre). Ambitieuse et structurée, cette cuvée solidement construite s'appuie sur une charpente tannique partiellement lissée mais élégante, qui enveloppe une expression fruitée très mûre et de grand charme (fruits rouges et noirs cuits). Une longue finale de grande ampleur ponctue ce cru étoffé, fruit d'un bel exercice de vinification.

SY: 30 - GR: 30 - MOU: 25 - CA: 15 • 2024/27

Torhout-Ghyssen - AVS
Cherche Distributeur(s)
www.cabriac.fr
cabriac@wanadoo.fr

Conversion



Château Valmont

15,5/20

★★★★



Château de Cabriac - "Tradition"

Robe cerise peu concentrée, au disque ouvert en évolution. Lactique et confituré, le bouquet délivre une belle expression de fruits rouges mûrs (cerise, fraise), associée aux notes lactiques et de fines épices. Une délicieuse sensation de sucrosité s'exprime dès l'attaque.

De puissantes saveurs de fruits au sirop (griotte, myrtille, mûre) se livrent dans un milieu de bouche concentré et richement extrait. Finale confite presque capiteuse, de persistance appréciable.

SY: 45 - GR: 30 - CAR: 15 - MOU: 10 • 2024/26



Torhout-Ghyssen - AVS
Cherche Distributeur(s)

www.cabriac.fr
cabriac@wanadoo.fr



15/20

★★★



Les Terroirs du Vertige - "Roc de Bonelli"

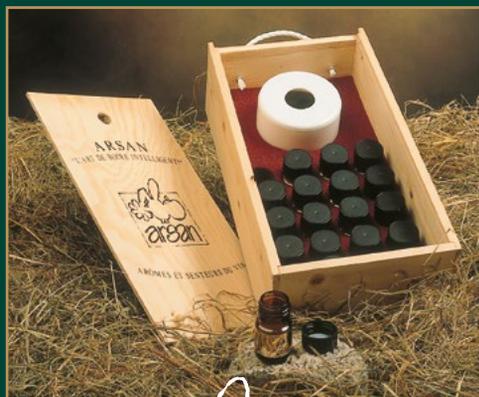
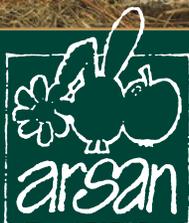
14,00 €

Jolie robe carmin profond de belle brillance, au disque ouvert. Les notes liées à l'élevage (tabac, cuir, moka) s'associent sans tarder aux arômes de fruits mûrs voire confiturés (bigarreaux, myrtille). Ce vin complet et bien construit laisse intacte l'expression du fruit, malgré les saveurs inhérentes à l'élevage en fûts. On apprécie le gras et la suavité d'un milieu de bouche qui confirme le registre du fruit confituré (griotte, mûre). Longue finale enveloppante sur quelques notes pâtisseries. Un cru doté d'un bel équilibre d'ensemble.

SY: 50 - GR: 50 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.terroirsduvertige.fr
anne@terroirsduvertige.fr

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

17/20 ★★★



Domaine Longueroché - "L'Interdit"

Robe cerise légèrement évoluée. Premier nez sur de fines notes de boisé noble et de tabac. L'aération laisse davantage de place à quelques arômes de baies rouges et noires confites (cerise, prune, mûre). Un très bel exercice de vinification a donné naissance à ce vin profond, complexe et très aromatique. Les saveurs finement toastées et fumées accompagnent avec bonheur le registre des fruits rouges et noirs confiturés, dans un ensemble épanoui, rafraîchi par une fine acidité. Des tanins granuleux sont encore présents, garants de structure, et la finale, pleine et racée, s'étire en longueur, associant épices douces et fruits mûrs. Très belle réussite pour un vin de grande jeunesse encore.

SY: 90 - GR: 10 • 2024/26



La Maison du Vin
Cherche Distributeur(s)

www.longueroché.com
contact@rogerbertrand.fr

Conversion Bio

16/20 ★★★★★



Les terroirs du Vertige - "Corvaria"

22,00 €

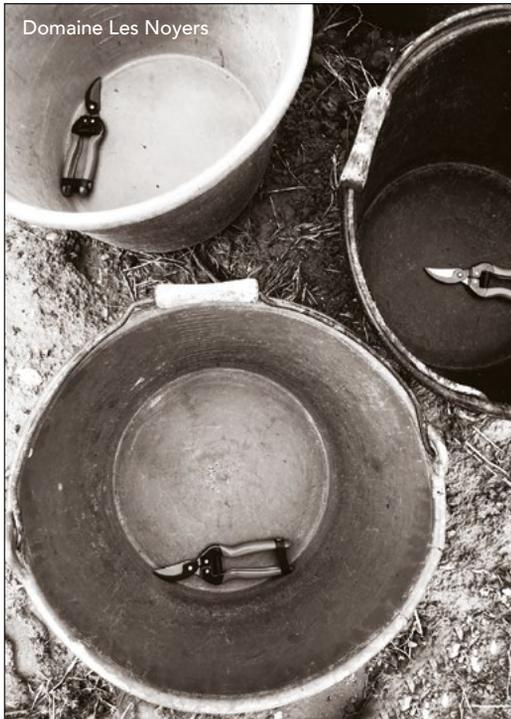
Superbe robe rubis profond concentré au disque fermé. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la profondeur de ce bouquet mûr et complexe, qui mêle harmonieusement d'agréables effluves de boisé délicat (tabac parfumé, santal) et d'expressives notes de fruits mûrs voire au sirop (myrtille, griotte). Il invite à la dégustation. Parmi les nombreux atouts de cette cuvée très appréciée, on retrouve une concentration de matière ambitieuse, de fins tanins gourmands, un très bel équilibre vivacité/maturité et l'exubérance de saveurs de baies noires sauvages confiturées (cassis, sureau, myrtille). L'ensemble reste digeste et élégant jusqu'en finale.

SY: 80 - GR: 20 • 2024/26

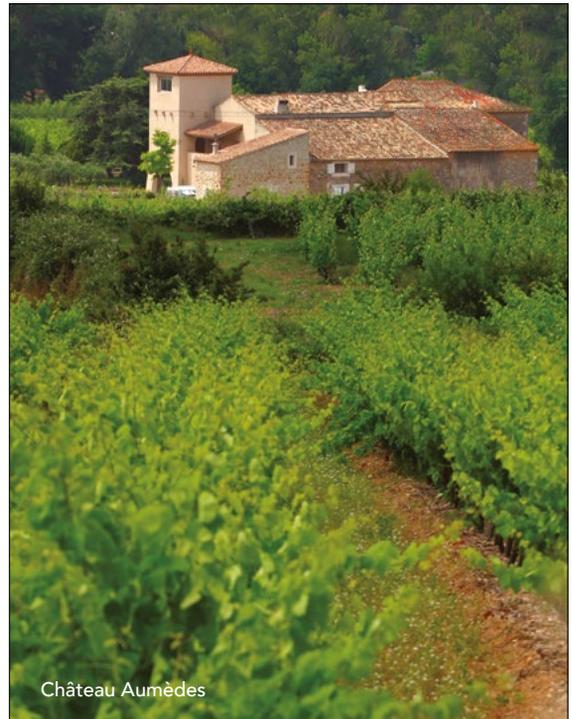
Cherche
Distributeur(s)

www.terroirsduvertige.fr
anne@terroirsduvertige.fr

HVE



Domaine Les Noyers



Château Aumèdes

CORBIÈRES ROUGE 2018

15,5/20

★★★



Domaine de Longueroche - "Raoul"

Robe rubis assez soutenu au disque ouvert et brillant, en début d'évolution. Tout en douceur et enveloppement, ce bouquet charmeur délivre sans attendre ses senteurs de fruits au sirop (crème de cerise, mûre), cacao et vanille. Parfaitement équilibrée par son rapport harmonieux entre maturité de fruit et support d'acidité, cette cuvée suave et enjôleuse est aujourd'hui à son apogée. Elle associe une texture grasse et une belle vigueur, confirmées en finale par une impression de volupté sans aucune lourdeur. À déguster sur sa plénitude actuelle.

CA: 20 - GR: 30 - SY: 40 - MOU: 10 • 2024/25



La Maison du Vin
Cherche Distributeur(s)

www.longueroche.com
contact@rogerbertrand.fr

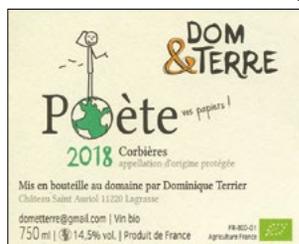
Conversion 

15/20

★★★

Dominique Terrier - Dom & Terre - "Poète vos Papiers !"

17,00€



Très belle robe rouge cardinal, sans signe d'évolution. L'empreinte minérale (terre, encre, graphite) s'exprime dès l'ouverture, cédant ensuite progressivement la place aux notes de cacao et cerise noire, dans un bouquet éloquent et parfumé. Ce vin énergique n'a pris aucune ride. Il exprime dès l'entrée de bouche de séduisantes saveurs de baies sauvages (mûre, myrtille, cassis), rafraîchies par un support d'acidité bien présent. L'enveloppe tannique se montre presque fondue et la finale révèle une vigueur appréciée et une longueur appuyée.

SY: 75 - CA: 25 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

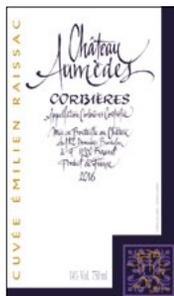
www.dom-et-terre.fr
dometterre@gmail.com



CORBIÈRES ROUGE 2016

14,5/20

★★★



Domaines Barsalou - Château Aumèdes "Cuvée Emilien Raissac"

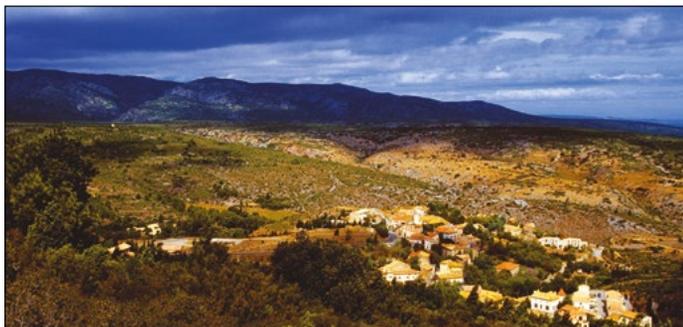
11,50€

Très belle robe rubis brillant au disque ouvert à nuances légèrement tuilées. Sans attendre, de puissantes senteurs de café, moka, cuir et fruits cuits envahissent ce bouquet mature, riche en arômes tertiaires. La bouche est à l'avenant. Presque confite, elle associe un registre macéré (cerise, prune) aux saveurs toastées et torréfiées, dans un ensemble chaleureux de texture lissée, ponctué d'une finale persistante. Un cru épanoui, à ne plus attendre.

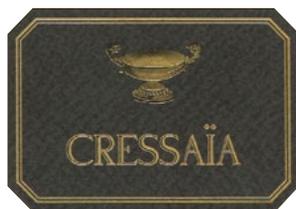
CA: 70 - SY: 15 - MOU: 15 • 2024

Cherche
Distributeur(s)

www.barsalou.vin
contact@famillebarsalou.com



17/20 ★★★



Domaine du Grand Crès - "Cressaia"

Très belle robe rouge cardinal de grand éclat. Une grande élégance et profondeur se dégage de ce bouquet complexe. Les arômes de fruits rouges et noirs mûrs (griotte, myrtille), épices douces et réglisse s'y complètent harmonieusement. Ce cru hors normes a emporté tous les suffrages, imposant ses qualités de concentration, élégance, équilibre acidité/gras et distinction de charpente de l'attaque à la finale. Le registre des fruits noirs s'y révèle prégnant (mûre sauvage, myrtille, cassis) et le grain de tannin, presque fondu, très gourmand. Très longue finale étoffée, sans

excès de chaleur, pour un cru qui fait honneur à son appellation.

GR: 50 - SY: 50 • 2024/28



Rob - Les Vignes en Ville
Cherche Distributeur(s)

www.domainedugrandcres.fr
grand.cres@outlook.fr

Conversion



15,5/20

★★★★



Domaines Barsalou - Château Villenouvette "Cuvée Marcel Barsalou"

11,50 €

Splendide robe rubis carmin très sombre et de grande brillance. Le premier nez témoigne d'un élevage assez ambitieux par ses notes fumées, de tabac et de cuir frais. L'expression du fruit ne reste pas longtemps en retrait, illustrée par de généreuses senteurs de cerise confite et baies noires confiturées. Un bouquet engageant. La bouche confirme sans attendre l'impression du nez. Mariant avec réussite les saveurs boisées, torréfiées et fruitées (fruits rouges macérés), elle allie puissance et distinction. Un support d'acidité bien présent assure l'équilibre et la finale impressionnante par sa longueur. Un vin ambitieux et large d'épaules.

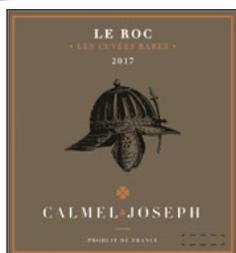
CA: 90 - SY: 10 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.barsalou.vin
contact@famillebarsalou.com



15/20 ★★★



Calmel & Joseph - "Le Roc"

Robe cerise au disque ouvert en légère évolution. Profond et expressif, associant les notes de cerise cuite, prune et figue aux arômes discrètement fumés et torréfiés. Une impression de grande maturité se dégage de ce bouquet mûr et complexe. Porté par une belle tonicité, ce cru ample et gourmand délivre une bouche mature et généreusement aromatique. On y apprécie les saveurs légèrement toastées, associées aux bigarreaux et aux fines épices de garrigue. Ce cru épanoui et bien construit est aujourd'hui à son apogée.

SY - GR - MOU • 2024/25



Invinity
Salons: Wine Paris - Prowein - Millésime Bio

www.calmel-joseph.com
contact@calmel-joseph.com

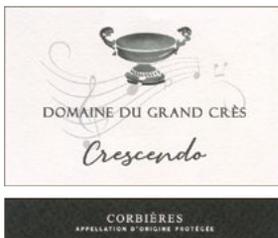


Château
Villenouvette



Calmel & Joseph

16/20 ★★★★★



Domaine du Grand Crès - "Crescendo"

12,00€

Splendide robe or intense à reflets vieil or. Le premier nez, rafraîchissant et de grande franchise, exprime de généreuses senteurs d'agrumes frais (pamplemousse, pomelo). Au fil de l'aération, le registre aromatique gagne en maturité et évoque des fruits à chair blanche bien mûrs et le miel de tilleul. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée racée et salivante, dont la densité de trame n'a d'égal que l'élégance et la fraîcheur incisive. Agrumes et fruits à chair blanche s'y livrent de concert, soutenues par une belle acidité revigorante. La finale, dotée d'un beau gras, complète l'équilibre. Très belle réussite.

ROU: 70 - VER: 30

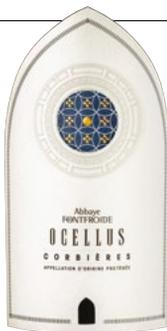
Rob - Les Vignes en Ville
Cherche Distributeur(s)

www.domainedugrandcres.fr
grand.cres@outlook.fr

Conversion

16/20

★★★★★



Abbaye de Fontfroide - "Ocellus"

12,10€

Jolie robe jaune pâle, lumineuse et limpide, à légers reflets verdâtres. Élégance et complexité caractérisent ce bouquet profond, parfumé et très engageant. On y relève de charmeuses notes de fruits à chair blanche (pêche, poire), mêlées aux accents floraux (tilleul, acacia, aubépine) et une touche de pâtisserie aux amandes. La bouche ne déçoit pas. Concentrée, distinguée et dotée d'une expression fruitée franche et de belle maturité, mêlant agrumes et fruits blancs, elle démontre une belle vigueur et sa finale, longiligne, libère une grande rémanence qui donne envie d'y revenir. Très belle réussite pour un vin qui fait honneur à son appellation.

GR - ROU - VER

Cherche Distributeur(s) - Salons: Wine Paris
Vign. Indépendants de Lille, Paris, Strasbourg

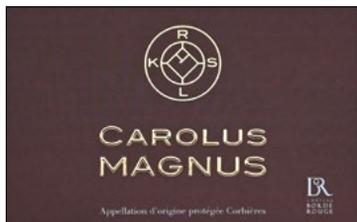
www.vins-de-fontfroide.fr
contact@vins-de-fontfroide.fr

Terra Vitis

16/20 ★★★

Domaine Borde Rouge - "Carolus Magnus"

15,00€



Un beau jaune doré pailleté irise cette robe lumineuse. Parfumé et démonstratif, le bouquet s'apparente à une corbeille de fruits à chair blanche bien garnie (pêche, poire, pomme). Subtile touche minérale à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de franchise, vivacité et équilibre acidité/gras de ce vin richement doté, porté par une trame au grain serré. La finale, longiligne et puissante à la fois, ponctue en beauté ce vin épanoui et très gourmand, paré pour la gastronomie.

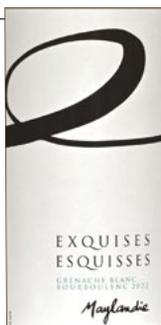
ROU: 50 - VER: 50

Cherche Distributeur(s)

www.borde-rouge.com
contact@borde-rouge.com

15,5/20

★★★



Château Maylandie - "Exquises Esquisses"

Jolie robe jaune doré léger, limpide et brillante. De généreux arômes de fruits blancs mûrs s'expriment au premier nez, associés à une touche vanillée flatteuse et quelques notes d'amande fraîche. Une palette aromatique très élégante. L'entrée de bouche révèle une tension acidulée rafraîchissante puis le vin gagne en ampleur, enveloppement et opulence, sur une texture assez grasse et des saveurs fruitées mûres (poire, pêche). Le registre des fruits secs apparaît ensuite, confirmé en finale par quelques amers et une touche de caramel.

GR bl: 80 - BOU: 20

Entrepôt du Vin - Wine Top
Maison Jeanmoye

www.maylandie.fr
contact@maylandie.fr

15,5/20 ★★★



Château Saint-Estève - "Sissèle" - 2022

Superbe robe pailletée à nuances or intense. Associant dans une harmonie flatteuse les senteurs de viennoiseries, vanille, petits fruits secs à coque (noisette, amande) et léger fumé, ce nez démonstratif témoigne d'une empreinte d'élevage bien présente. La bouche confirme sans attendre cette impression par ses saveurs toastées et fumées, qui enveloppent un registre fruité bien mûr (pêche, abricot). La finale, sur le sucre candi et le caramel, associe ampleur et persistance aromatique. Un vin ambitieux, marqué par l'élevage choisi.

GR bl - ROU - MAR

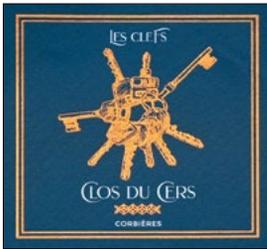


Vinicole Leloup - Maag Vins - Feys - Magnus
Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Paris

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

Conversion

15/20 ★★★



Clos du Cers - "Les Clefs" - 2022

9,50€

Robe jaune pâle à verdâtre, de grand éclat. Le nez se montre franc, rafraîchissant et engageant par l'association de ses arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Subtile touche florale à l'aération. La bouche confirme dès l'attaque les qualités de vivacité et de franchise fruitée du bouquet. D'agréables saveurs d'agrumes frais et une touche anisée s'imposent sans attendre; dans un ensemble qui révèle une trame assez serrée et de densité appréciable. Ce vin tonique et revigorant sera un parfait compagnon pour l'apéritif ou les poissons grillés.

GR bl: 50 - MAR: 50 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.closducers.com
closducers@gmail.com

15,5/20

★★★



Château La Bastide - "Eidos" - 2020

Jolie robe jaune or éclatant. Superbe bouquet expressif et complexe, mêlant d'intenses senteurs de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche), viennoiseries (brioche, cake), vanille et délicat fumé. Ce vin mature et richement doté est aujourd'hui à son apogée. Les dégustateurs apprécient son fruité intact et juteux, le support d'acidité garant de fraîcheur et la force des saveurs d'agrumes mûrs qui marquent le milieu de bouche de leur empreinte. La finale, plus élancée qu'opulente, jouit d'une agréable persistance, sur de fines tonalités boisées.

ROU: 80 - BOU: 20



Cherche Distributeur(s)
Flandre - Bruxelles

www.chateaulabastide.com
contact@chateaulabastide.com

Conversion



Château La Bastide

15,5/20

★★★



Les Vignerons de Camplong - "Le C de Camplong"

Robe rose très pâle et de bel éclat. Le bouquet est franc et de caractère. Les notes délicatement minérales (craie, silex, bourgeon de cassis) s'associent à un registre fruité de grande fraîcheur (agrumes, groseille verte, fruits exotiques). La bouche confirme les promesses du nez. Les saveurs citronnées et minérales s'y expriment de concert dans un ensemble structuré et très aromatique. Ce vin bien construit, paré pour la gastronomie a emporté tous les suffrages. Bravo.

GR: 100

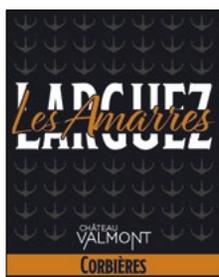
Despert & Co

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



15/20

★★★★



Château Valmont - "Larguez les Amarres"

Robe rose tendre à reflets pelure d'oignons. Au nez, les effluves floraux (tilleul, acacia, violette) laisse rapidement place à une corbeille de fruits mûrs voire au sirop bien garnie (pêche, poire, abricot...). L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée tendue et épurée qui fait la part belle aux saveurs d'agrumes (pamplemousse, pomelo, groseille verte...) dans un ensemble particulièrement rafraîchissant. Cette cuvée digeste qui s'invitera volontiers à table, est prolongée d'une finale de persistance appréciable.

GR: 80 - CIN: 20

Salons: Prowein - Wine Paris

www.chateau-valmont.fr
vins@chateau-valmont.fr



15/20

★★★



Château Saint-Jean de la Gineste - "Nos Jours Heureux"

Robe soutenue, pétale de rose à nuances saumonées. Le bouquet est délicatement parfumé et suave sur les fleurs sucrées et les bonbons au fruit. Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. La bouche est franche, précise et aiguisée. On apprécie tant sa concentration de matière que son fruité croquant. Cette cuvée gourmande jouit d'une belle acidité rafraîchissante et d'une finale savoureuse et longiligne. Salivante, on y revient volontiers.

CIN - GR

Magavins - Toby Vins
Cherche Distributeur(s) Flandre

www.saintjeandelagineste.fr
camille.bacave@hotmail.fr



Château Valmont



17/20

★★★★



Château Maylandie - "Villa Ferrae"

Superbe robe pourpre, profonde et violacée, de grand éclat. Ce puissant bouquet mêle les accents délicatement fumés aux arômes fruités bien mûrs voire confiturés (bigarreaux, myrtilles). Délicate touche de tabac blond parfumé à l'aération. Ambitieuse et concentrée, cette cuvée extrêmement charnue confirme dès l'attaque les promesses du nez. Sa structure solide mais élégante se place au service du fruit (saveurs de cerises, mûres). La densité de l'ensemble ne cède rien à l'élégance de texture. Longue finale finement grillée, complétée par les épices. Un vin complet et de belle évolution.

GR: 1/3 - SY: 1/3 - CA: 1/3 • 2024/26



Entrepôt du Vin - Wine Top
Maison Jeanmoye

www.maylandie.fr
contact@maylandie.fr



16,5/20 ★★★



Château Ollieux Romanis - "Atal Sia"

Robe carminée intense, de grand éclat. Une forte personnalité se dégage de ce bouquet, illustrée par les notes grillées, d'encre et de minéralité. L'expression des baies sauvages se délivre ensuite (sureau, mûre, cassis). Puissance et profondeur au rendez-vous pour ce nez qui invite à la dégustation. Ce vin ample et généreux séduit les dégustateurs par son superbe équilibre acidité/gras, l'exubérance de ses saveurs fruitées (baies rouges et noires) et épicées et l'élégance de ses tanins encore jeunes mais très gourmands. Longue finale, associant puissance et distinction pour un cru dense et richement doté.

SY - GR - CA • 2024/27



La Cave des Sommeliers

www.ollieuxromanis.com
ollieux@artisans-partisans.com



15,5/20 ★★★



Château Ollieux Romanis - "Cuvée Prestige"

Superbe robe rubis grenat de belle jeunesse encore par ses reflets encore bleutés sur le disque. Enveloppé et très aromatique, ce nez suave délivre sans attendre ses effluves de fruits confiturés voire au sirop (griotte, mûre), assortis d'une touche lactique douceuse. De texture douceuse et présentant un beau gras, ce vin généreux en expression fruitée bien mûre (framboise, cerise) séduit par sa finesse et la délicatesse de ses tanins partiellement lissés. Un support d'acidité bien présent assure l'équilibre maturité/vivacité et la finale se montre croquante et longiligne. Un cru bien construit.

SY - GR - CA • 2024/26

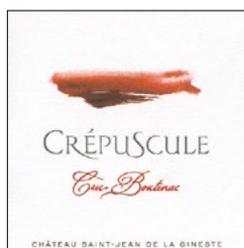


La Cave des Sommeliers

www.ollieuxromanis.com
ollieux@artisans-partisans.com



15/20 ★★★



Château Saint-Jean de la Gineste - "Crépuscule"

Robe carminée de densité appréciable. D'expressifs arômes de fruits au sirop (cerise, mûre) s'expriment dès le premier nez, rejoints à l'aération par les notes lactiques (yaourt, crème). Un bouquet très enveloppé et enjôleur. L'attaque, plus en finesse qu'en démonstration, présente un vin finement texturé, dont l'expression fruitée est la priorité. De fins tanins gourmands enveloppent l'ensemble. Le milieu de bouche trouve son équilibre dans une belle acidité revigorante. Finale agréablement persistante, mariant fines épices et fruits rouges mûrs.

CA - SY - GR • 2024/26

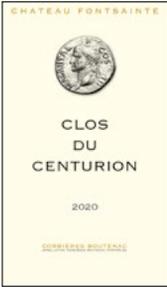


Magavins - Toby Vins
Cherche Distributeur(s) Flandre

www.saintjeandelagineste.fr
camille.bacave@hotmail.fr



15/20
★★★



Domaine de Fontaine - "Clos du Centurion" 2020 **17,60€**

Robe sombre, rubis profond de belle brillance. Premier nez discrètement fumé, complété par les notes de cuir frais et de caramel. Quelques effluves de fruits rouges cuits apparaissent ensuite. La bouche, fondue et presque sphérique, présente aujourd'hui un vin épanoui. La densité de matière est au rendez-vous et les saveurs de fruits rouges cuits s'expriment de concert (fraise, cerise). Finale conviviale et gourmande, confirmant l'impression de plénitude et d'enveloppement.

CA: 60 - GR: 30 - SY: 10 • 2024/25

Cherche Distributeur(s)
Salons: VIF Colmar & Bascharage

www.fontsainte.com
earl.laboucarie@fontsainte.com



16/20
★★★★



Château Fabre Gasparets - 2019

Belle densité pour cette robe rubis profond de grand éclat. D'intenses senteurs de framboise et de cassis s'expriment à l'ouverture, relayées par quelques notes lactiques et vanillées presque crémeuses (yaourt, crème). Un bouquet enjôleur. L'attaque, fondue et structurée à la fois, donne le ton d'une cuvée bien construite, portée par d'élégants tanins partiellement fondus. Les saveurs de baies noires sauvages et d'épices s'y expriment harmonieusement. Une belle acidité revigorante soutient une finale large et de grande persistance.

CA - SY - MOU • 2024/27



www.famillefabre.com
info@famille-fabre.com



15,5/20
★★★★



Les Celliers d'Orfée - "B de Boutenac" - 2019

Quelle jeunesse dans cette robe pourpre à reflets encore bleutés sur un disque fermé. Une présentation prometteuse. Extrêmement charmeur et complexe, ce puissant bouquet enveloppé marie avec succès les arômes fruités bien mûrs (figue, prune, cerise) aux accents finement toastés et caramélisés. Touche d'épices douces à l'aération. La bouche tient les promesses du nez. Associant vigueur, étoffe et densité de matière, elle séduit par ses saveurs fruitées respectées (griotte, mûre), enveloppées de tanins partiellement fondus. Très longue finale réglissée, relevée par de beaux amers. Un cru de belle évolution encore.

GR: 60 - CA: 30 - SY: 10 • 2024/26



www.celliersdorfee.com
contact@celliersdorfee.com



Recommandé par VTA



Domaine Maylandie
2 Gîtes de 4 personnes au cœur des vignes







Château Maylandie • Anne-Marie et Jean-Marie Maymil • 18, Avenue de Lézignan • 11200 Ferrals-Les-Corbières
Tél: 04 68 43 66 50 • contact@maylandie.fr • www.maylandie.fr

15,5/20

★★★★



Domaine Fourtanier - "L'Alicante de Fourtanier" - 2021

9,00 €

Magnifique robe rubis grenat pourpre à reflets violacés. Une expression intense de baies noires confiturés voire au sirop (myrtille, mûre, cerise) s'impose dans ce nez enveloppé et charmeur, agrémenté d'une touche lactique douceuse. Ce vin franc et énergique est une gourmandise. Porté par une belle énergie, il voit sa matière fruitée démonstrative et mûre (bigarreaux, cassis, sureau) équilibrée par un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. De fins tanins enveloppent l'ensemble et l'impression de charme (cacao, cerise confite) se prolonge longtemps en bouche. Un vin friand et croquant de fruit.

Alicante: 100 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

04/68.24.01.40 - 07/85.02.64.18
domainefourtanier@wanadoo.fr

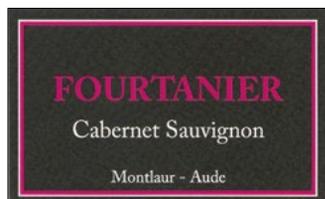


15,5/20

★★★

Domaine Fourtanier - Cabernet Sauvignon - 2021

15,00 €



Jolie robe rubis assez soutenu au disque légèrement ouvert. On apprécie d'emblée la complexité et la générosité de ce bouquet aromatique, qui associe les notes de fruits rouges et noirs confiturés (prune, cerise), léger fumé et fines épices. Ce vin tendre et patiné présente un visage assagi du cépage. Sa texture se montre distinguée et très digeste. Les saveurs fruitées se livrent sans retenue en milieu de bouche, enveloppées de fins tanins civilisés et presque fondus. Finale suave et digeste, de persistance appréciable, relevée par une jolie acidité tonifiante.

CS: 100 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

04/68.24.01.40 - 07/85.02.64.18
domainefourtanier@wanadoo.fr

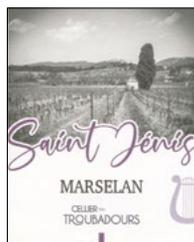


15/20

★★★★

Cellier des Troubadours - "Saint Jénis" - Marselan - 2021

6,50 €



Robe rubis carmin profond à légers reflets bleutés sur le disque. C'est avant tout l'expression du fruit confituré qui domine ce nez engageant et parfumé. Les senteurs de fraises et cerises bien mûres se montrent insistantes, assorties d'une fine touche d'épices de garrigue. Dès l'attaque, on apprécie la fraîcheur de cette cuvée vigoureuse, dont l'expression fruitée prégnante (myrtille, cerise noire, sureau) se voit soutenue par une belle structure. Le grain de matière se montre assez serré et l'équilibre est au rendez-vous. Finale croquante et séveuse, agréablement persistante, mariant baies rouges et noires et fines épices.

Marselan: 100 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.cellier-des-troubadours.com
cellierdestroubadours@gmail.com



15/20

★★★★

Château Pique Perlou - "Sens Interdit" - 2021

7,00 €



Étincelante robe jaune de Naples pâle à reflets verdâtres. Le bouquet printanier est ouvert et parfumé. Les effluves floraux (tilleul, acacia, chèvrefeuille) sont accompagnés d'une corbeille de fruits bien garnie (pêche de vigne, pomelo, raisin frais, fruits exotiques...). Une friandise olfactive particulièrement engageante ! Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée sans artifices et croquante à souhait d'un fruité gourmand (agrumes). Finement texturée, parfaitement équilibrée, elle jouit d'une belle fraîcheur et d'une finale élancée sur les bonbons acidulés (Napoléon). On y revient volontiers.

MU: 80 - SAU: 20

Cherche Distributeur(s)

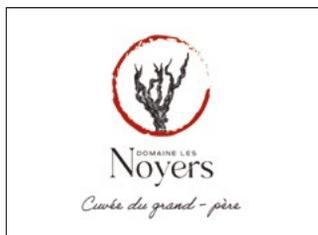
www.piqueperlou.fr
chateau.pique-perlou@wanadoo.fr



14,5/20 ★★★

Domaine Les Noyers - "Cuvée du Grand-Père" - 2022

12,00€



Robe cerise peu concentrée au disque ouvert. Moyennement dégagé, le bouquet mêle les arômes de fruits noirs et de fines épices, dans un ensemble quelque peu réservé aujourd'hui. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous dans cette bouche charnue, portée par une belle acidité. Les saveurs de petits fruits rouges et de baies noires sauvages s'y expriment généreusement accompagnées de délicates notes d'épices. Finale agréablement persistante dégageant une vigueur appréciable.

GR- CIN - CA • 2024/25

Cherche Distributeur(s)

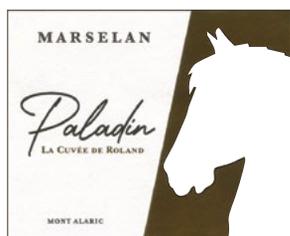
06/20.23.66.12
scefamillegaly@gmail.com



15/20 ★★★★★

Cave Mont Alaric - "Paladin - La Cuvée de Roland" - 2022

5,50€



Très jolie robe rubis grenat au disque violacé. Le bouquet est profond et suave sur une belle corbeille de fruits rouges et noirs (bigarreaux, mûre, myrtille...). Quelques fragrances d'épices (garrigue, baie de genévrier) complètent la palette olfactive. La bouche est franche et ample, sur un fruité croquant (baies noires au sirop). Les dégustateurs apprécient son caractère et son équilibre gras/acidité. La finale longiligne et salivante oscille entre saveurs délicatement épicées et délicate sensation de sucrosité. Une cuvée gourmande et conviviale.

Marselan: 100 • 2024/25

Cherche Distributeur(s)

04/68.43.90.13
cavemontalaric@orange.fr

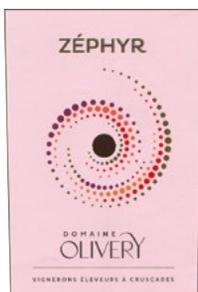


15/20

★★★

Domaine Olivéry - "Zéphyr" - Pays d'Oc - 2021

8,00€



Robe cerise concentrée au disque légèrement évolué. Le bouquet est profond et mature sur les fruits rouges cuits, quelques notes d'épices douces (régliasse, baie de genévrier), de cuir frais et de cacao. Un nez complexe qui invite au voyage. La bouche confirme les promesses du nez. Le fruit est juteux, la trame assez serrée et l'équilibre gras/acidité au rendez-vous d'une cuvée friande qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. La finale longiligne est relevée par de délicats amers et saveurs de fruits secs rafraîchissants.

ME : 100 • 2024/25

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-olivery.com
amandine.bonnet@samfi.fr



15,5/20 ★★★

La Courbaïrole - IGP Aude-Hauterive - "L'Escut" - 2019

9,50€



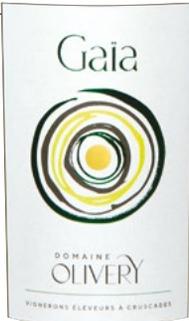
Très belle robe rubis cerise intense sans aucune traces d'évolution. Le bouquet est ouvert et parfumé. Il associe un registre de fruits rouges et noirs confiturés à des effluves de crème pâtissière, de brioche et de moka dans un ensemble velouté. Cette cuvée épanouie et gourmande offre un fruité intact, une concentration de matière appréciable et une délicate acidité rafraîchissante et équilibrante qui témoigne de son ambition et de sa vigueur intacte. Une cuvée bien construite qui a traversé les ans avec succès. Bravo.

GR: 100 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.courbaïrole.com
hronsse@wanadoo.fr

15/20 ★★★



Domaine Olivery - "Gaïa" - 2022 **8,00 €**

Belle robe doré léger à reflets beige. Délicatement parfumé et élégant, le bouquet floral (chèvrefeuille, tilleul, acacia) s'associe à des notes fruitées gourmandes (agrumes, fruits exotiques) et à de subtiles effluves vanillés. Un ensemble féminin engageant. La bouche est très aromatique, ample et croquante de fruits. Les dégustateurs soulignent sont équilibre gras/acidité et sa finale large et longue à la fois. Une cuvée bien construite qui s'invitera volontiers à table.

COL: 33 - BOU: 33 - GR bl: 34

Cherche Distributeur(s) www.chateau-olivery.com amandine.bonnet@samfi.fr  

15/20 ★★★



Les Chapelles d'Argenties - "Alvarinho" - 2022 **11,30 €**

Belle présentation pour cette jolie robe ensoleillée doré éclatant. Le bouquet de caractère associe les notes herbacées voire épicées à un panier de fruits frais bien garnis (pamplemousse, groseille verte, pomelo). La bouche est droite et aiguisée sur des saveurs citronnées insistantes et des notes délicatement épicées. Les dégustateurs soulignent également la finale épurée très rafraîchissante et digeste qui donne volontiers l'envie d'y revenir.

Alvarinho: 100

Cherche Distributeur(s) www.argenties.com admin@argenties.com 

16,5/20 ★★★★★



Les Terroirs du Vertige - Vallée du Paradis - "Octa" - 2021 **11,00 €**

Étincelante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet parfumé et marqué par l'élevage fait la part belle aux notes de viennoiseries, de fruits secs à coque voire de crème pâtissière. La bouche est franche et droite. Très aromatique, cette cuvée séduit par sa concentration de matière, ses saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs. L'équilibre gras/acidité est unanimement souligné dans un vin de gastronomie travaillé avec beaucoup de maîtrise (boisé fin) et ponctué d'une finale en queue de paon. Bravo.

GR bl: 100

Cherche Distributeur(s) www.terroirsduvertige.fr anne@terroirsduvertige.fr  



15/20 ★★★

H.J. Ronsse - La Courbaïrole - Vieilles vignes - 2021

10,00€



Très belle robe rubis profond, lumineuse et jeune. Fruits cuits (prune, cerise, fraise), épices, fine touche de minéralité...

Ce bouquet ouvert et parfumé propose une belle signature aromatique, qui appelle la dégustation. Une forte personnalité se dégage de cette bouche ferme et solidement construite. Sa charpente tannique encore jeune enveloppe une matière concentrée (baies noires), qui exprime une rémanence épicée bien présente

en finale (poivre, garrigue). Ce vin sérieux doit encore patiner ses contours pour gagner en harmonie et fondu mais il possède de beaux atouts.

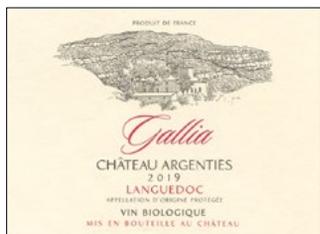
CA: 1/3 - SY: 1/3 - GR: 1/3 • 2025/27

Cherche
Distributeur(s)

www.courbaïrole.com
hronsse@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★★★

Château Argentiès - "Gallia" - 2019



La robe présente un beau rubis profond au disque légèrement ouvert sans réelle évolution. Profond et de grand charme, le bouquet marie des arômes de petits fruits rouges aux accents d'épices douces. Fine touche de tabac à l'aération. Tout est parfaitement en place et en harmonie dans cette cuvée qui a convaincu les dégustateurs. On y retrouve une matière mûre et concentrée, un très bel équilibre acidité/gras, une texture charmeuse et dense à la fois et une parfaite complémentarité entre saveurs fruitées et finement épicées. De fins tanins gourmands enveloppent un ensemble irrésistible de saveur et de densité. Un vin à son apogée. Bravo !

SY - GR - CA • 2024/25

 Delhaize

www.argenties.com
admin@argenties.com



La Courbaïrole

15/20

★★★

Domaine de Fontiès - Pays d'Oc Rosé - "Côté Rosé" - 2022

6,50 €



Lumineuse robe pâle, rose tendre. Le bouquet aérien et féminin est délicatement parfumé sur ses notes de fleurs printanières (acacia, tilleul, chèvrefeuille) et de confiserie (cuberdon, guimauve) voire de vanille. La bouche est franche et incisive, particulièrement rafraîchissante sur ses saveurs d'agrumes. Epurée, aiguisée et ponctuée d'une finale longiligne, salivante et très digeste, elle jouit d'un bel équilibre d'ensemble. On y revient facilement...et volontiers !

GR: 100 • 2024/26

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaufonties.com
mps@chfonties.com

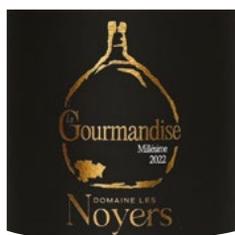


16/20

★★★

Domaine Les Noyers - "La Gourmandise"
Vin de Liqueur - 2022

18,00 €



Robe soutenue saumonée intense. Le bouquet, capiteux, complexe et très démonstratif, associe les notes de fruits secs et confits (abricot, raisin de Corinthe, pruneaux...) aux effluves de miel, sirop de Liège, noisette et notes épicées (poivre noir). Une étourdissante invitation au voyage. La bouche associe finesse et puissance aromatique. Suave, riche et douceuse sur une sucrosité importante, elle ne souffre toutefois d'aucune lourdeur ni sensation d'alcool. Cette friandise sera la compagne idéale d'un Roquefort ou un Stilton, d'un foie gras ou d'un dessert au chocolat.

Cherche
Distributeur(s)

06/20.23.66.12
sceafamillegaly@gmail.com



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

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



Avec l'âge, un grand Corbières affine ses saveurs et ses tanins. Il s'épanouit alors en compagnie de plats mijotés et onctueux comme un chevreau tout juste rôti, légèrement épicé ou un gibier à poils. Il s'accommodera également des fromages à pâte persillée, des salades composées (gésiers, foie), et pour les plus audacieux, des desserts à base de chocolat.

Men moet goed opletten bij het uitkiezen van een witte Corbières wanneer men aan tafel gaat. De zonnige wijn moet echter niet onderdoen voor een te sterk of te gekruide gerecht en een goede levendigheid behouden om het gerecht kracht bij te zetten en te verfrissen.

De rode wijnen van Corbières hebben een sterke aromatische intensiteit. Ze zijn nu eens fijn en lekker wegdrinkend, vragend om eenvoudige en gezellige gerechten, en dan weer krachtig en rijk aan smaken en tannines. Ze zijn dan meer geschikt bij gebraden of gemarineerd vlees of bij wild in saus.

Met het verouderen worden de tannines van de grote Corbières fijner. De aroma's van specerijen, truffel, inkt en pitvruchten evolueren dan naar toetsen van leder, pruim en tijm die de wijn verheerlijken. Ze ontplooiën zich bij gestoofde en smeuge gerechten. Geserveerd bij haarwild verschaft de wijn een warme en zuidelijke toets aan de herfst- en wintergerechten. Hij zal ook lekker smaken bij schimmelkazen, samengestelde salades (maagjes, lever), en voor de durvers, bij desserts op basis van chocolade.

FITOU: "OMNIA FECIT DEUS FITOU HOMINES"* *"DIEU FIT TOUT, L'HOMME LE FITOU"

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

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

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

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

L'arrivée, en 1864, du phylloxéra, puis la révolte des vignerons méridionaux en 1907 auront pour incidence la création des AOC, quarante ans plus tard.

Fitou sera ainsi classé AOC le 28 avril 1948 mais son histoire est surtout celle de la conviction de plusieurs vignerons, déterminés et persévérants à faire connaître et reconnaître leur vin.

Aujourd'hui encore, outre le faible rendement naturel, ils s'attachent à une viticulture qui préserve le paysage, inscrite dans le territoire du Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée.

Située au coeur du Massif sauvage des Corbières, l'aire d'appellation Fitou se situe au sud-est de l'Aude. De Leucate à Tuchan, du bord

de mer aux montagnes, la région est balayée par les cers, porteur des envoûtants parfums de garrigue.

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

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

Selon les parcelles, les vignerons du Fitou allient vendanges manuelles ou mécanisées. Si les techniques traditionnelles dominent, les vignerons s'assurent que les moyens les plus modernes soient particulièrement performants et respectueux de la vendange.

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



© AOC Fitou

FITOU: "OMNIA FECIT DEUS FITOU HOMINES"*

*"DIEU FIT TOUT, L'HOMME LE FITOU"

* *God maakte alles en de mens de Fitou*

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

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

In de loop van de 19e eeuw ging de teelt van granen en olijfbomen, die reeds te lijden had onder de strenge winters, verder achteruit.

In 1850 heerste er in Fitou een monocultuur van druiven. De komst, in 1864, van de druifluisziekte en daarna de opstand van de meridionale wijnbouwers in 1907 leidden veertig jaar later tot de creatie van de AOC's. Zo werd de Fitou als AOC

geklasseerd op 28 april 1948, maar zijn geschiedenis is vooral die van de overtuiging van een aantal vastberaden en volhardende wijnbouwers

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

De AOC bestaat uit 2 zones die een dertigtal kilometer van elkaar verwijderd zijn. De eerste verenigt de dorpen Fitou, Caves, La Palme, Leucate en Treilles. De tweede put haar kracht uit de voet van de burchten van de katharen met Castellet, Paziols, Tuchan en Villeneuve. Met 22 verschillende soorten gronden verenigt de AOC, rijk aan contrasten, de tederheid en wildheid van een rebelse natuur en klimaat. 300 dagen zon per jaar, een droge en krachtige wind, her en der verspreide wijnwijngaarden, muurtjes van droge stenen, smalle terrassen, abrupte hellingen en wilde scrub: dat is het decor.

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

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

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



© AOC Fitou



17,5/20 ★★★



L'âme de Padulis

Splendide robe engageante, rubis profond au disque opaque. Somptueux bouquet associant exubérance, complexité et élégance. Les dégustateurs soulignent ses effluves fruités insistants (baies noires au sirop), son velouté et ses fines notes cacaotées gourmandes. Ambitieuse et très aromatique, cette cuvée de gastronomie offre une trame serrée, un fruité intact et un parfait équilibre d'ensemble. Bâtie pour affronter les ans avec sérénité, elle est ponctuée par une finale ample relevée par des tanins de fruits revigorants et prometteurs. Bravo.

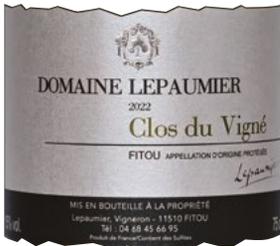
CA - SY • 2024/27

Salon: Floreffe (Spy)

www.clospadulis.fr
clospadulis@gmail.com



16,5/20 ★★★



Domaine Lepaumier - Clos du Vigné

15,00€

Très jolie robe rubis carmin de belle concentration. Le bouquet est élégant et complexe. Les notes de fruits rouges confiturés sont assorties d'effluves de boisé fin (eucalyptus, moka, brioche, crème pâtissière...) dans un ensemble harmonieux. Un nez qui invite au voyage. La bouche tient les promesses du nez et offre de nombreux atouts: concentration de matière, fruité croquant, parfait équilibre gras/acidité/alcool et longue finale ronde et suave patinée par un élevage sous bois parfaitement dosé. De la belle ouvrage.

CA - GR - MOU - SY • 2024/26

06/12.26.27.71
lepaumier.christophe@hotmail.fr

16/20 ★★★★★



Domaine Lerys - "Respelida"

Très jolie robe dense, rubis carmin au disque bleuté. Le bouquet gourmand fait ouvertement la part belle à une corbeille de fruits bien garnie. De délicats effluves grillés voire épicés apportent un touche de caractère à l'ensemble. La bouche, richement dotée, offre une belle concentration de matière et des saveurs fruitées généreuses (fruits rouges et noirs au sirop). Beaucoup de gras et une finale ample et très aromatique sur une délicieuse impression de sucrosité ponctuent cette belle cuvée de gastronomie qui fait honneur à l'appellation.

CA: 60 - SY: 20 - GR:20 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)
Salons: Ans - Vignerons Indépendants de Lille

www.domainelerys.com
anaïs@domainelerys.com



15,5/20 ★★★



Domaine Lepaumier - Vieilles vignes

8,50 €

Robe assez concentrée au disque ouvert, cerise limpide et éclatante. Le bouquet, plus en finesse qu'en démonstration, se révèle suave et très charmeur sur un fruité intact et gourmand, presque sucré qui invite à la dégustation. Extrêmement séduisante et juteuse sur ses saveurs fruitées salivantes, cette cuvée a emporté tous les suffrages. On apprécie sa finesse de trame, son équilibre d'ensemble et sa finale longiligne et rafraîchissante.

GR - CA - SY • 2024/26

06/12.26.27.71

lepaumier.christophe@hotmail.fr

15,5/20 ★★★



Domaine Esclarmonde - "L'impulsif"

8,00 €

Magnifique robe très profonde rubis intense. Le bouquet est élégant, complexe et suave. Les notes de fruits confiturés (rouges et noirs) s'y expriment sans retenue, assorties de quelques fragrances pâtisseries voire d'épices douces. La bouche est franche, vigoureuse et fruitée à souhait. On apprécie sa concentration de matière, ses tanins de fruits et ses délicates saveurs épicées. La finale est longue et large à la fois. Une cuvée qui ne craindra pas quelques années de cave.

GR: 1/3 - CA: 1/3 - SY: 1/3 • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

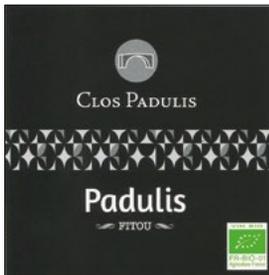
06/33.11.08.07

gaetan.esclarmonde@orange.fr



15/20

★★★



Clos Padulis - "Padulis"

Éclatante robe rubis cerise de belle densité. Le bouquet ouvert ne tarde pas à imposer son caractère. Les notes minérales, terreuses, d'épices et de fruits noirs mûrs s'y expriment de concert. Tout est en place dans cette cuvée bien dosée. On apprécie sa concentration sans excès, ses saveurs fruitées intenses, son équilibre gras/acidité et sa finale longiligne et gourmande qui donne volontiers envie d'y revenir.

CA - SY - GR • 2024/25

Couleur Vins - Cherche Distributeur(s)
Salon: Floreffa (Spy)

www.clospadulis.fr
clospadulis@gmail.com

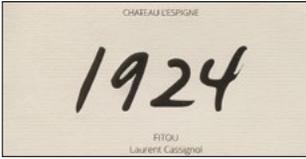


Domaine Esclarmonde

17,5/20 ★★★

Château L'Espigne - Laurent Cassagnol - "1924"

25,00€



Somptueuse robe prometteuse, rubis grenat intense au disque encore violacé. Splendide bouquet extrêmement engageant, qui marie avec succès de puissants effluves de fruits rouges et noirs au sirop avec un registre d'épices douces et une délicate touche de cuir frais. Complexité et élégance! Solidité et fermeté caractérisent cette cuvée de très belle évolution. Sa personnalité s'exprime par d'intenses saveurs épicées, de réglisse et de baies noires sauvages (sureau, cassis). Une charpente ferme et noble à la fois enveloppe l'ensemble et la finale, au grain serré, s'étire en longueur. Un cru sérieux qui n'aura rien à craindre de l'avenir.

CA: 70 - GR: 30 • 2024/29

Cherche Distributeur(s)

www.chatealespigne.fr
chateau.lespigne@orange.fr



17/20 ★★★★★

Domaine Esclarmonde - "La Cuvée 2 Guy"

14,00€



Jolie robe rubis soutenu, de bel éclat. Une décoction de fruits rouges et noirs se présente dans ce bouquet charmeur et enveloppé, qui exprime dès l'ouverture ses notes de bigarreaux, mûres et myrtilles confiturées. Ce cru dense et richement doté a emporté les suffrages. L'élevage s'est placé au service d'une matière fruitée très concentrée et de grande maturité. Une sensation de sucrosité se dégage d'un milieu de bouche qui évoque les fruits au sirop (crème de mûre, cerise). Un beau gras enveloppe l'ensemble, équilibré par un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. Un digne représentant de son appellation.

CA: 80 - GR: 20 • 2024/28

Cherche Distributeur(s)

06/33.11.08.07
gaetan.esclarmonde@orange.fr



16,5/20 ★★★★★

Domaine de la Rochelierre - "Privilège"



Robe éclatante, rubis grenat soutenu, au disque fermé. Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression, délivrant de séduisantes notes de fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop (cerise, myrtille). Quelques arômes lactés complètent l'ensemble, mêlés aux tonalités d'épices douces. Dès l'entrée de bouche, ce vin sérieux et très bien construit affiche son ambition. Doté d'une densité de matière appréciée, il délivre une trame serrée, sans aucune austérité. Le registre des baies noires sauvages (cassis, sureau) s'y exprime avec intensité, associé aux épices. La fraîcheur est assurée par une jolie acidité. Un cru très harmonieux.

CA - GR - SY - MOU • 2024/26



Privilège - La Perte de la Tramontane - Cherche Distributeur(s)
Salons: Vignerons Ind. de Lille - Bascharage (Luxembourg)

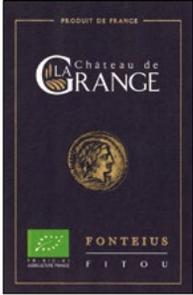
www.domainedelarochelierre.com
la.rochelierre@orange.fr



Château L'Espigne - Laurent Cassagnol



16/20 ★★★★★



Château de la Grange - "Fonteus"

11,00 €

La robe, assez concentrée, présente des reflets rubis carmin de bel éclat. Quelques notes délicatement fumées et de cuir frais s'expriment à l'ouverture. L'expression d'un fruit confituré se livre davantage à l'aération (cerise noire, mûre). Une subtile touche minérale complète l'ensemble. Ce cru sérieux et concentré fait honneur à son appellation. On y apprécie la concentration de matière, la grande maturité de fruit (saveurs de baies rouges et noires au sirop), l'élégance d'une charpente partiellement lissée et la persistance d'une finale dense, qui prolonge le plaisir. Un vin racé et étoffé, richement doté.

GR: 40 - MOU: 30 - CA: 30 • 2024/28

Cherche Distributeur(s) www.dellova-freres.fr
dellovafreres@orange.fr 

16/20 ★★★



Domaine de Rolland - "Vieilles Vignes"

12,90 €

Robe rouge cardinal éclatant. Quelle élégance dans ce bouquet puissant et généreux, qui accorde la priorité à une expression fruitée mûre et concentrée (griotte, mûre, myrtille), agrémentée d'une touche de tabac et d'épices douces. Suavité et étoffe sont au rendez-vous de cette cuvée concentrée, dotée d'un parfait équilibre acidité/gras. L'expression des fruits au sirop (griotte, mûre) se livre sans retenue. La texture de l'ensemble se révèle serrée et enjôleuse. La finale, au grain serré, témoigne d'une belle évolution. Ce vin complet se montre richement doté. Bravo.

CA - SY - GR • 2024/26

Cherche Distributeur(s) www.domainederolland.com
Salon: Dunkerque pauline.colomer@domainederolland.com 

16/20 ★★★



Domaine de la Rochelierre - "Noblesse du Temps"

Jolie robe rouge carminé intense, au disque encore jeune. Expressif dès l'ouverture, ce puissant bouquet délivre une belle complémentarité d'arômes par ses notes de réglisse, épices, cacao et fruits noirs au sirop. Fine touche fumée à l'aération. Tout est bien en place dans cette cuvée concentrée et dotée d'un bel équilibre acidité/gras. La texture fine du milieu de bouche confère une impression de charme à ce vin généreux en saveurs fruitées mûres (bigarreaux, framboise, myrtille). La trame de l'ensemble se veut délicate et la finale, relevée par une subtile acidité assure la vigueur nécessaire. Sa persistance est appréciable.

MOU - CA - GR • 2024/26 

 Privilégié - La Perte de la Tramontane - Cherche Distributeur(s)
Salons: Vignerons Ind. de Lille - Bascharage (Luxembourg) www.domainedelarochelierre.com
la.rochelierre@orange.fr 



© AOC Fitou

15,5/20 ★★★



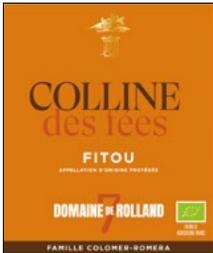
Château Les Fenals **10,00€**

Très jolie robe rubis grenat éclatant à reflets encore bleutés sur le disque. Dès l'ouverture, le nez affirme une personnalité marquée. Les senteurs minérales et terreuses dominent l'expression, associées aux arômes de réglisse, épices et baies noires. La bouche confirme d'emblée l'impression du bouquet. Solidement bâtie, s'appuyant sur une charpente encore assez ferme, elle exprime sans attendre ses saveurs de cassis, sureau et mûre sauvage, associées aux épices (poivre, baie de genévrier). Un support d'acidité présent de l'attaque à la finale assure la vigueur de ce vin de grande jeunesse encore.

CA: 45 - GR: 30 - SY: 25 • 2024/26

Cherche Distributeur(s) www.lesfenals.com
les.fenals@wanadoo.fr 

15,5/20 ★★★



Domaine de Rolland - "Colline des Fées" **17,00€**

La robe se présente sous des reflets rubis carmin de bel éclat. Associant dans une belle harmonie les arômes de fruits rouges et noirs mûrs, d'épices de garrigue et de délicate minéralité, ce bouquet de caractère délivre une belle complexité. Dès l'attaque, les dégustateurs relèvent la forte personnalité de cette bouche dense au grain serré, dont la solidité de trame n'a d'égal que l'exubérance de saveurs (baies noires sauvages, épices). De légers amers réglissés apparaissent dans une finale partiellement fondue, qui harmonisera ses éléments d'ici 1 à 2 ans. Un vin sérieux qui mérite d'être attendu.

GR - SY - CA • 2024/26

Cherche Distributeur(s) www.domainederolland.com
pauline.colomer@domainederolland.com 

15/20 ★★★



Château de la Grange - "Domitius" **8,00€**

Robe rubis cerise de belle brillance, au disque légèrement ouvert. Parfumé et engageant, le bouquet mêle avec bonheur les senteurs d'épices, de fruits mûrs voire macérés (griotte, framboise, cassis) et de tabac. Un ensemble complexe et engageant. Les dégustateurs soulignent unanimement la sensation d'équilibre et de gras procurée par cette bouche harmonieuse, dont la densité fruitée de grande maturité (cerise, baies noires confiturées) se montre exubérante. Un très bel équilibre vivacité/enveloppement se dégage de ce vin richement doté, charmeur et délivrant déjà ses qualités aujourd'hui.

Une belle évolution est toutefois possible. CA: 50 - SY: 25 - GR: 25 • 2024/26

Cherche Distributeur(s) www.dellova-freres.fr
dellovafreres@orange.fr 

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

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

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

16,5/20 ★★★



Domaine Esclarmonde - "Partage"

10,00 €

Très belle robe profonde, rubis intense au disque fermé. Alliant puissance et distinction, ce bouquet très parfumé offre une belle complexité entre arômes minéraux, épicés (poivre, genévrier), réglisse et fruits confiturés (gelée de mûres, myrtilles, cerises). Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les qualités d'équilibre, de densité et d'élégance de cette cuvée démonstrative, dont la concentration et la maturité fruitée (cerise noire, mûre) n'ont d'égal que la distinction de tanins charmeurs et gourmands. Ce vin très étoffé laisse une impression de grande maturité.

Il fait honneur à son appellation. Bravo ! SY: 40 - CA: 30 - GR: 30 • 2024/27

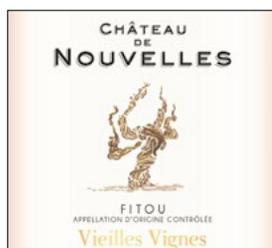
Cherche Distributeur(s)

06/33.11.08.07

gaetan.esclarmonde@orange.fr



16/20 ★★★



Château de Nouvelles - "Vieilles Vignes"

14,00 €

Robe brillante, rubis carmin au disque ouvert. Mêlant dès l'ouverture les accents finement boisés et toastés aux notes de fruits noirs et d'épices, ce nez complexe et démonstratif est une invitation au voyage. Tout est parfaitement en place dans ce vin dont l'élevage a respecté une matière fruitée (baies noires sauvages) dense et concentrée. La trame se montre à la fois serrée et distinguée. Des tanins gourmands et presque fondus témoignent d'un enveloppement encore structuré, pouvant finaliser son assagissement. Très longue finale réglissée pour un cru ambitieux, doté d'une belle évolution encore.

CA: 40 - GR: 30 - SY: 30 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons Indépendants de Lille

www.chateaudenouvelles.fr

contact@chateaudenouvelles.fr

15,5/20 ★★★



Domaine Le Cigalet - "Ardoises"

9,50 €

Robe rubis grenat concentré de belle jeunesse encore. Le bouquet affiche une personnalité complexe marquée. On y retrouve l'association d'arômes fruités (cassis, myrtille, mûre sauvage), minéraux (encre, graphite) et une touche délicatement fumée. L'attaque, au grain assez serré, témoigne de la structure d'une bouche pleine et racée, dont les saveurs fruités (baies rouges et noires mûres) et épicées se livrent de concert. De fins tanins pouvant encore achever leur patine enveloppent l'ensemble et la finale, longiligne et persistante, s'exprime sur le cacao et la réglisse.

Un vin abouti, de belle évolution encore.

GR - CA • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.domainelecigalet.fr

domlecigalet@gmail.com



15,5/20 ★★★



Clos Padulis - "Sérénité"

Un beau rouge cardinal irise cette robe lumineuse, assez intense. Particulièrement charmeur par ses effluves de fruits rouges et noirs au sirop (bigarreaux, mûre, framboise), ce nez enveloppé se complète d'une touche lactique et vanillée qui ajoute à la séduction de l'ensemble. La bouche est à l'avenant. Dotée d'une trame lissée, elle offre un beau gras et confirme la maturité fruitée par ses insistantes saveurs de fruits presque confits (cerise, prune). Quelques amers réglissés et de fines épices apparaissent dans une finale fondue et persistante.

Un vin bien construit, prêt à être apprécié dès aujourd'hui.

SY - CA - GR • 2024/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Floreffe (Spy)

www.clospadulis.fr

clospadulis@gmail.com



16,5/20 ★★★★★

Domaine Le Cigalet - "Anglade" - 2019

8,00 €



Robe de grande jeunesse par ses nuances encore bleutées sur un disque grenat. Une décoction de fruits rouges et noirs confiturés s'exprime dès l'ouverture dans ce nez profond et doucereux (crème de mûre, cerise noire confite). Ce cru au fruité intact a emporté les suffrages. Ses qualités de concentration, équilibre maturité/vivacité et la parfaite complémentarité de ses saveurs fruitées (baies rouges et noires) et épicées en font une cuvée de haute tenue, qui n'a pris aucune ride. Un vin énergique, ponctué d'une finale de longue impressionnante, qui fait honneur à l'appellation.

CA - GR • 2024/26

Cherche Distributeur(s)

www.domainelecigalet.fr
domlecigalet@gmail.com

Conversion

15,5/20 ★★★

Château L'Espigne - "Louise" - 2019

14,00 €



Un beau rouge carminé à nuances pourpres irise cette robe lumineuse. Les notes terreuses et minérales dominent un premier nez au caractère affirmé. Ensuite, le registre des épices complète la palette aromatique, associées aux baies sauvages (cassis, sureau). Tout est bien en place dans ce vin sérieux et structuré, dont la charpente tannique se montre partiellement lissée. Le registre épicé se mêle aux accents de cacao et de fruits noirs. Une note délicatement fumée et minérale accompagne l'ensemble en finale. Un cru sans artifices, pos-

sédant encore un potentiel d'évolution.

CA: 50 - GR: 30 - SY: 20 • 2024/27

Cherche Distributeur(s)

www.chateaulespigne.fr
chateau.lespigne@orange.fr

16/20 ★★★★★

Domaine Lerys - "Fustat" - 2016



Robe brillante, rubis carmin assez concentré. Un fruité intact et séduisant s'impose dès l'ouverture dans ce bouquet qui exprime sans retenue ses tonalités de cerises et framboises confiturées, assorties de fines épices. Solidement construite, s'appuyant sur un support d'acidité équilibrant et une charpente ferme mais gourmande, ce vin profond délivre une trame serrée. Il impose ses saveurs de baies noires acidulées (cassis, myrtille, sureau) et se voit ponctué d'une finale longiligne, aux contours encore sérieux. Ce cru richement constitué a traversé les ans avec réussite.

CA - SY • 2024/25

Cherche Distributeur(s)
Salons: Ans - Vignerons Indépendants de Lille

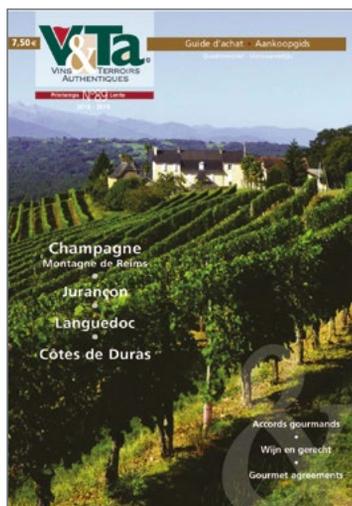
www.domainelerys.com
anais@domainelerys.com

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

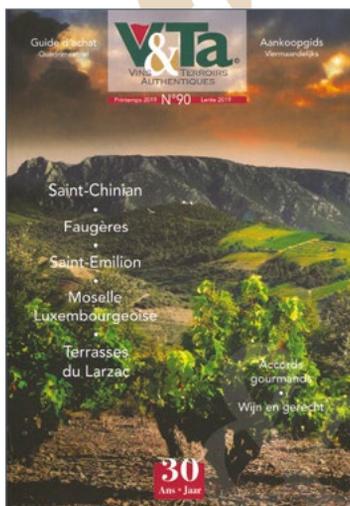
Aan de bergzijde moeten we eerst een uitgelezen plaats voorbehouden voor de herfstprins: het everzwijn. Een meer geconcentreerde Fitou zal ook wonderen doen bij bosduif en lijster maar ook bij paddenstoelen en slakken. Hij zal een volmaakte weerklank vinden bij kalfsgebraad met olijven, lamsbout met rozemarijn, een rundsstoofschotel of een boterham met een gulle laag tapenade. Hij harmonieert goed met een lekkere grillade zolang er maar een takje rozemarijn of een beetje tijm mee gemoeid is.

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

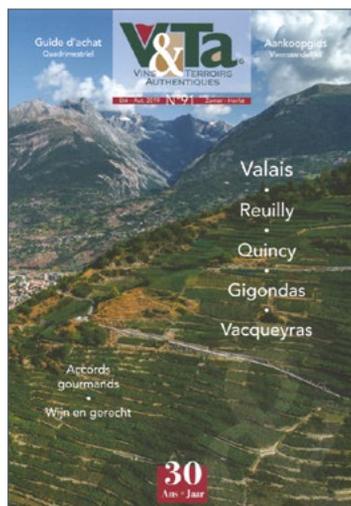
ANCIENS NUMÉROS • OUDE NUMMERS



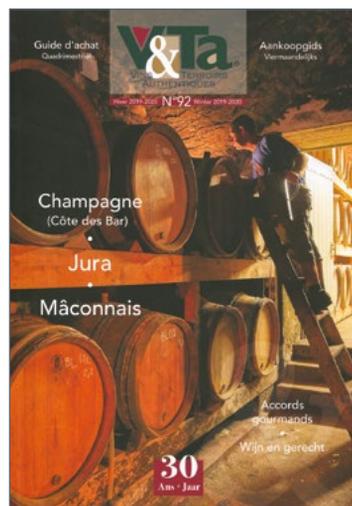
Hiver 2018-2019 Winter



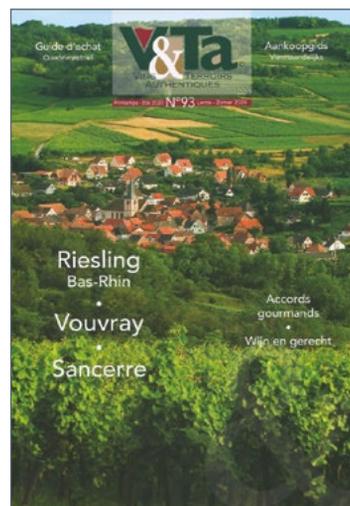
Printemps 2019 Lente



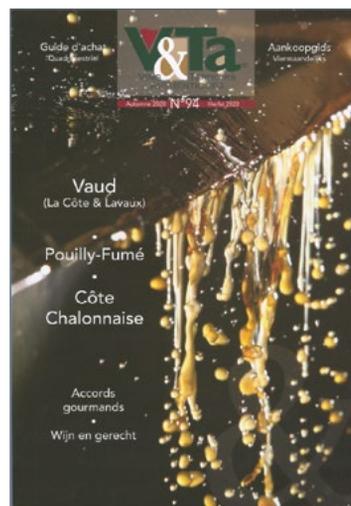
Été - Automne 2019 Zomer - Herfst



Hiver 2019-2020 Winter



Printemps - Été 2020 Lente - Zomer



Automne 2020 Herfst

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

ABONNEMENT

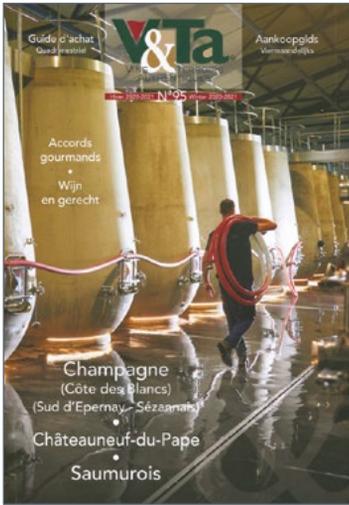
- 1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 19,50 €
- 2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 35,50 €

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

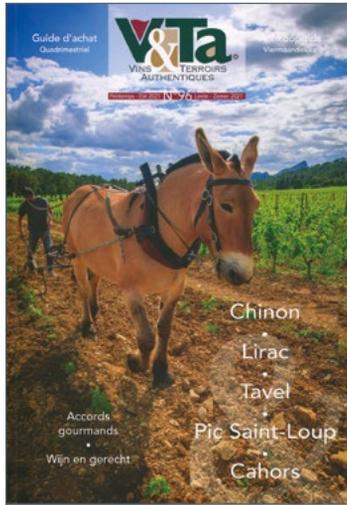
Version
"Informatique"
"Computer" versie

•
Voir site internet
Zie website

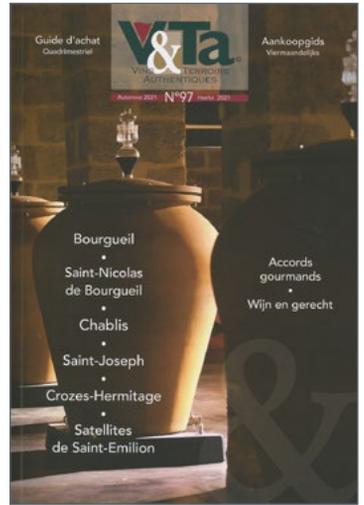
www.vinsetterroirs.be



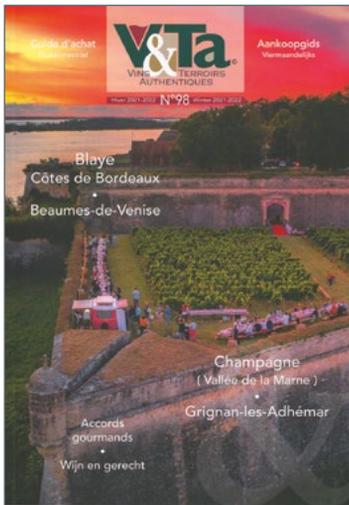
Hiver 2020-2021 Winter



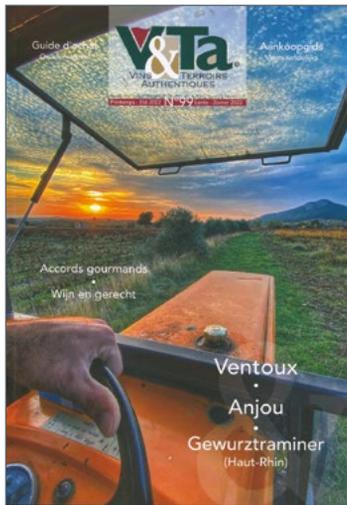
Printemps - Été 2021 Lente - Zomer



Automne 2021 Herfst



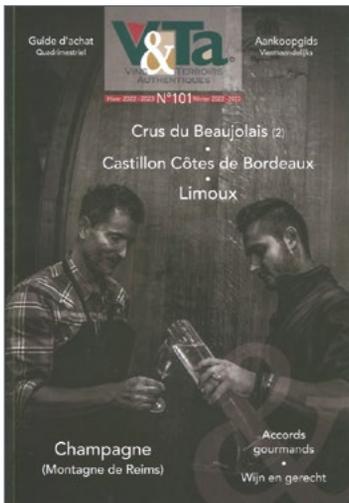
Hiver 2021-2022 Winter



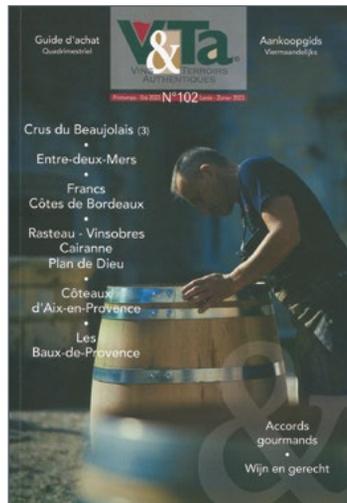
Printemps - Été 2022 Lente - Zomer



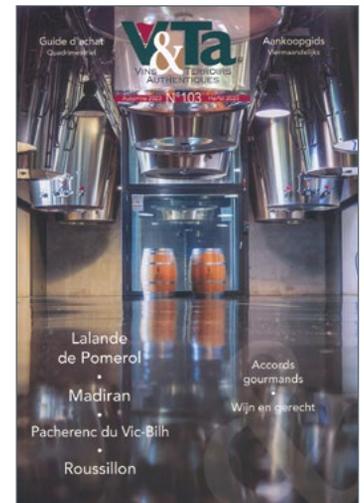
Automne 2022 Herfst



Hiver 2022-2023 Winter



Printemps - Été 2023 Lente - Zomer



Automne 2023 Herfst

SALON DE/VAN VTA

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

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



Entrée Gratuite ! Gratis Ingang

PROCHAIN NUMÉRO **V&Ta** VOLGEND NUMMER

VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES

Printemps 2024 **N°105** Lente 2024



Fronsac • Canon-Fronsac • Minervois • Minervois la Livinière
Cognac • Pineau des Charentes
Pinot Blanc, Gris et Noir d'Alsace (Bas-Rhin)



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



V&Ta
VINS TERROIRS
AUTHENTIQUES

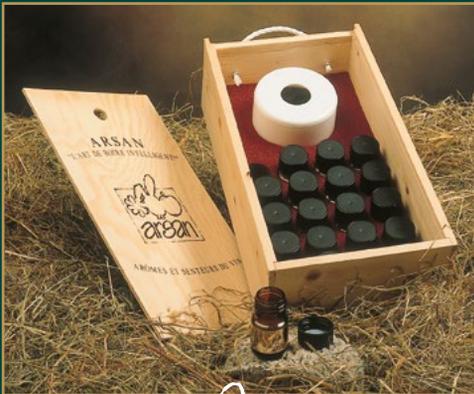


Scéances dégustation

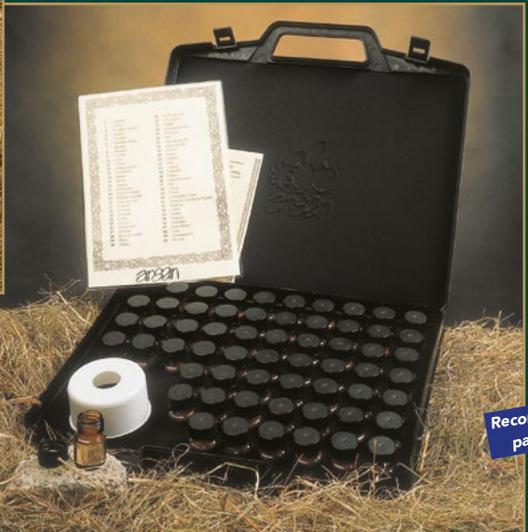
- Techniques de dégustation
- Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, pour un anniversaire, etc.



Contactez
"Vins et Terroirs
Authentiques":
Tél: 071/87.57.73
contact@vinseterroirs.be



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



OZIE

Recommandé
par VTA

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

13^e Salon du Vin de *Couthuin*

16 de 17h à 22h

17 de 11h à 21h

18 de 11h à 19h

**FÉVRIER
2024**

19 vignerons issus de France et
du Luxembourg. Produits du terroir.

SALLE PLEIN VENT

Rue Pravée 32 - 4218 Couthuin

www.salonduvindecouthuin.be

