

Vins & Terroirs Authentiques®

Guide d'achat • Aankoopgids



• Riesling & Muscat d'Alsace

- Lalande-de-Pomerol
- Côtes de Duras
- Côtes du Marmandais
- Coups de cœur

Accords gourmands
Wijn en gerecht

•
Le Havane - De Havana

FESTI'VERRE PORTE-VERRE OBJET DE COMMUNICATION

Recommandé
par V.T.A.



Le Kit **Mains Libres**
de la Dégustation



Canada Terrebonne 2004



France Cinérea 2006



Tchéquie Prague 2008

Un Cadeau de Bienvenue
Un outil de Dégustation
et de Promotion
de votre Evénement
et/ou de vos Partenaires



Espagne La Rioja 2007

Société JANAUBOIS - 117 rue Emile Zola - F 10100 ROMILLY - FRANCE

WWW.PORTE-VERRE.COM Tel : +33 (0)3 25 24 40 66 contact@porte-verre.com



Restaurant "A la Couronne"

Le Royaume des 7 Tartes Flambées

Christine et Didier
Roeckel
vous accueillent

Recommandé
par V.T.A.

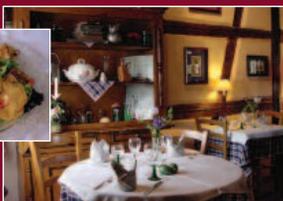
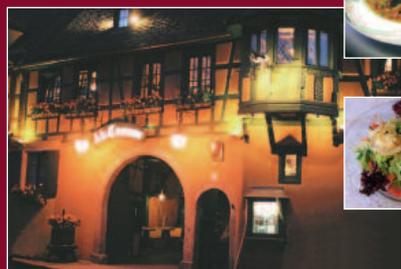
Tartes flambées • Choucroutes
Baeckeoffe • Ries'soupe

Grande terrasse

Ouvert 7 jours/7



Accueil de groupes



2, rue de la Mairie • 67750 Scherwiller

Tél: 03/88.92.06.24 • Fax: 03/88.82.70.85 • www.couronne.com

Editorial

La sortie de votre guide d'achat n°60, avec ses 3 parutions annuelles, célèbre 20 ans de travaux "forts gais". Ce sont 240 mois passés à arpenter le vignoble, et dans les caves de quelque 15.000 vignerons, un nombre incalculable de marches descendues avec enthousiasme et remontées, avec près de 40.000 échantillons!...

"Vins et Terroirs Authentiques" c'est surtout, pour nos fidèles lecteurs œnophiles, plus de 10.000 vins (disponibles à la vente au moment de la parution de chaque numéro), sélectionnés par notre comité de dégustation et renseignés dans nos guides.

Que ce soit devant un fût de chêne en France, ou derrière un crachoir en Belgique, c'est toute une équipe sympathique, dynamique et surtout très compétente qui a permis à notre guide d'obtenir avec fierté le succès et la crédibilité forgés durant deux décennies auprès des lecteurs et des vignerons.



L'Alsace, partenaire de toujours, est pour la Belgique une région viticole de prédilection. Le climat, le riesling et le muscat ont ici en commun d'être particulièrement secs.

Grand vin de gastronomie, le Riesling, un des plus beaux cépage au monde, séduit par son élégance, sa complexité, sa minéralité et son potentiel de garde souvent étonnant.

On croque le printemps et le fruit, avec ces muscats gourmands à souhait qui convolent en justes noces avec un délicieux plat d'asperges locales. Cet attirant duo de charme au soleil fait fondre en quelques semaines les stocks de ce vin hélas si confidentiel.

Notre vocation a toujours été la recherche de vins de qualité, constamment à la recherche du bon rapport "plaisir-prix". Privilégiant ainsi la découverte de vignobles moins médiatiques, c'est avec un peu de timidité parfois que nous nous sommes rendus dans le bordelais.

Il se fait néanmoins, qu'à côté des Grands Châteaux répertoriés dans notre guide "La Revue des Prix du Vin", existent également des appellations et des crus affichant des tarifs plus modestes pour des qualités qui ne le sont pas forcément.

Lalande de Pomerol fait sans doute partie de cette catégorie qui présente l'avantage, "financier et gustatif", de ne pas investir exagérément dans des fûts neufs. Le Merlot y trouve son terroir de prédilection et le consommateur des cuvées élégantes et fruitées à sou-

hait.

Les Côtes de Duras et du Marmandais constituent ces "dossiers-découvertes" qui justifient pleinement notre vocation. Ils stimulent cette passion qui nous anime depuis 20 ans, et que l'on espère partager avec vous, amis lecteurs, durant de longues dégustations encore.

Michel Praet

"Vins & Terroirs Authentiques"

La Revue des Prix du Vin® • De Gids over Wijnprijzen®

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

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires © R.P.V. - V.T.A. - Photo de couverture: ©CIVA- Zvardon

Met het uitkomen van uw aankoopgids nr. 60, die 3 keer per jaar verschijnt, vieren we 20 jaar werk met plezier. 240 maanden dat we door de wijnstroken trokken en de kelders van zo'n 15.000 wijnbouwers aandeden, een ontelbaar aantal trappen die we met enthousiasme afdaalden en, soms met meer moeite, weer opklommen, na tegen de 40.000 wijnstalen!...

"Vins et Terroirs Authentiques", dat is vooral, voor onze trouwe wijnliefhebbende lezers, meer dan 10.000 wijnen (verkrijgbaar in de verkoop op het moment van de verschijning van elk nummer), die door ons degustatiecomité worden geselecteerd en in onze gidsen worden beschreven.

Of het nu vóór een eiken vat in Frankrijk of achter een kwispedoor in België is, het is een heel sympathiek, dynamisch en vooral zeer bekwaam team waardoor onze gids met trots het succes en de geloofwaardigheid heeft verkregen die het in de loop van twee decennia heeft opgebouwd bij de lezers en de wijnbouwers.

De Elzas, partner sinds jaren, is een favoriete wijnstreek van de Belgen. Het klimaat, de Riesling en de Muscat hebben hier gemeen dat ze bijzonder droog zijn.

De Riesling, grote gastronomiewijn en één van de mooiste druivenrassen ter wereld, verleidt door zijn elegantie, zijn complexiteit, zijn mineraliteit en zijn vaak verrassend bewaarpotentieel.



We proeven de lente en fruit, met deze buitengewoon gulzige Muscat-wijnen die heerlijk smaken bij een lekkere schotel lokale asperges. Dit aantrekkelijke charmeduo in de zon doet in enkele weken tijd de voorraden van deze, helaas zo vertrouwelijke, wijn wegslinken.

Het is altijd onze roeping geweest om op zoek te gaan naar kwaliteitswijnen, met een goede plezier-prijsverhouding. Zo privilegeerden we de ontdekking van wijngebieden die minder in de mediabelangstelling staan. Het was dan ook soms met een zekere aarzeling dat we de Bordeauxstreek aandeden.

Naast de Grands Châteaux die in onze "Gids over Wijnprijzen" zijn opgenomen, bestaan daar nochtans eveneens appellaties en cru's tegen meer bescheiden tarieven voor een kwaliteit die dat niet noodzakelijk is.

Lalande de Pomerol behoort ongetwijfeld tot die categorie die het 'financiële en smaak-' voordeel heeft niet overdreven te investeren in nieuwe vaten. De Merlot vindt er zijn favoriete terroir en de consument buitengewoon elegante en fruitige cuvées.

De Côtes de Duras en de Côtes du Marmandais leveren de stof voor de "ontdekkingsdossierjes" die onze roeping volmaakt rechtvaardigen. Ze bevorderen die passie die ons sinds twee decennia bezielt en die we nog vele degustaties lang met u, waarde lezersvrienden, hopen te delen.

Michel Praet

Index

• Editorial - Edito	3	• Côtes de Duras.....	23	van de keukenchef.....	51
• Lalande de Pomerol.....	5	• Côtes du Marmandais.....	34	• Coups de cœur.....	84
• Le Chef nous a préparé.....	19	• Riesling & Muscat.....	40	• Cigares - Sigaren.....	86
• De bereiding van de keukenchef.....	19	• Le Chef nous a préparé.....	51	• Portes ouvertes VTA.....	88
		• De bereiding		• Abonnement.....	90

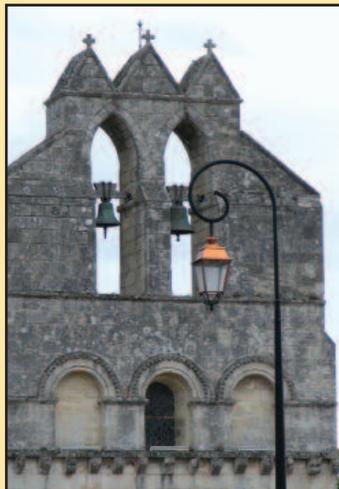
Lalande de Pomerol, à l'ombre de l'illustre "triangle magique"...



Si les premières traces de la présence de la vigne dans cette région remontent à fort longtemps (les Romains y faisaient du vin il y a plus de mille ans), c'est aux XI^{ème} et XII^{ème} siècles que le développement de la viticulture prit définitivement son essor, sous l'influence des moines constructeurs et plus particulièrement des Hospitaliers de Saint Jean de Jerusalem, Chevaliers de Malte. C'est sur cette terre d'accueil qu'ils établirent leur Commanderie et qu'ils s'adonnèrent à la culture de la vigne, tant pour répondre aux besoins des offices divins que pour assurer le réconfort aux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle et aux Croisés en partance pour la Terre Sainte. Aujourd'hui, l'insigne de cet ordre de chevalerie, la croix blanche à huit points, demeure encore l'emblème de l'appellation lalande de pomerol.

Située à quelques kilomètres seulement au nord de la ville de Libourne, l'appellation lalande de pomerol s'étend sur une superficie de 1334 ha (1100 hectares plantés), que se partagent près de 200 viticulteurs. Elle concerne exclusivement les vins produits dans les communes de Lalande et Néac et jouxte les prestigieuses A.O.C. pomerol et saint-émilion qui constituent avec fronsac l'illustre "Triangle Magique".

Autrefois, les vins de Lalande étaient classés sous l'appellation pomerol et ceux de Néac sous celle de néac-pomerol. Dans les années vingt, l'autorisation leur fut accordée de prendre le nom de lalande de pomerol, retirant le nom de pomerol à celui de néac. L'appellation néac existe toujours officiellement, mais elle n'est plus appliquée depuis 1954.



Le Syndicat Viticole fut un des tout premiers de Gironde, puisqu'il fut créé en 1884. Jadis outil de défense d'une profession qui se battait désespérément contre le sinistre phylloxéra, il a aujourd'hui pour vocation de constituer un espace de liberté et d'expression destiné à aider les viticulteurs dans leurs démarches. Afin d'améliorer la qualité et la structure du service, le Syndicat a acquis, en 1994, une maison du centre du village de Lalande de Pomerol, qui constitue un lieu de travail, d'informations et d'accueil idéalement situé.

Du point de vue climatologique, la région, proche du confluent de la Dordogne et de l'Isle, se voit protégée sur son flanc sud-ouest par le Tertre de Fronsac. Elle bénéficie également de l'influence maritime favorable de l'Océan Atlantique, situé à moins de 100 kilomètres. Ainsi, l'appellation bénéficie d'un climat ensoleillé, caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et humides. Ces deux facteurs constituent assurément un environnement très propice à la viticulture.

L'observation géologique des sols de l'appellation met en relief la présence de quatre variétés distinctes. Le sol est graveleux à argilo-graveleux au sud, sur le coteau qui borde le petit cours d'eau "La Barbanne". A l'est et au nord-est, la tendance s'oriente vers des couches argileuses à argilo-graveleuses (similaires à celles de pomerol), puis au nord la tendance graveleuse prédomine à nouveau. Enfin, au fil de l'éloignement vers l'ouest, les sols se montrent de plus en plus sableux. Dans le sous-sol, on retrouve la "crasse de

fer", constituée de dépôts décalcifiés durcis et rougis de quartz, silex et granits riches en oxyde ferrique.



Château de Musset

Les trois grands cépages nobles du Bordelais entrent dans la composition des vins de lalande de pomerol. Le merlot, largement dominant, occupe une place de premier rang et apporte rondeur et finesse aux assemblages, de même qu'une couleur sombre et profonde. Les sols riches en argile lui sont particulièrement favorables. Le cabernet franc, parfaitement complémentaire au merlot, offre sa richesse de bouquet mais aussi sa structure et sa charpente. Enfin, le cabernet sauvignon, bien moins fréquent que dans le Médoc, fait des vins de belle couleur, corsés, particulièrement aromatiques et offrant un bon potentiel de vieillissement. La moyenne des assemblages situe l'apport du merlot autour de 80%, tandis que le cabernet franc se contente d'environ 15% et que le cabernet sauvignon se limite généralement plus ou moins 5%.

L'appellation ne produit que des vins rouges. Récoltés à maturité, parfois élevés en fûts de chêne à grains fins, les vins de Lalande savent se faire attendre et ne se livrent pleinement qu'après 3 à 4 ans. Dans les millésimes favorables, leur potentiel de vieillissement peut avoisiner la décennie. Généreux, veloutés et nerveux à la fois, de belle structure, les crus de lalande de pomerol représentent un maître-choix dans la

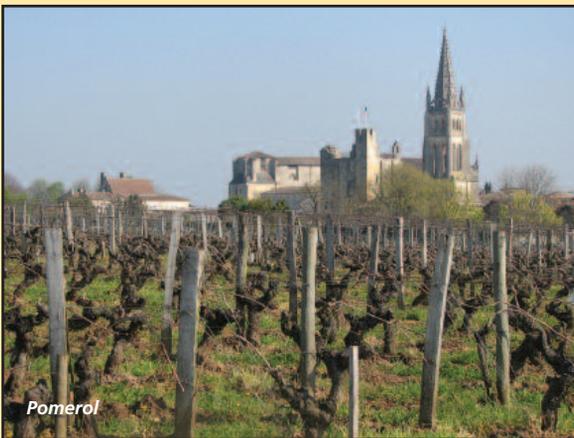
recherche de vins de Bordeaux de garde de la Rive Droite à prix raisonnables. N'oublions pas qu'à quelques kilomètres de là seulement, les prix des flacons s'envolent dans des proportions souvent peu raisonnables. Et si certains grands crus justifient incontestablement ce constat par une qualité irréprochable, d'autres trouvent dans la grande notoriété de leur appellation une justification à l'élévation de leur prix d'achat. Les déceptions gustatives ne sont alors pas rares, en regard du rapport plaisir-prix que chaque consommateur averti se garde bien d'oublier...

Notons également l'absence de coopérative dans l'appellation, ce qui peut surprendre lorsqu'on observe la taille somme toute modeste de nombreux domaines (4 ha en moyenne - ceux dépassant 20 ha étant très rares).

Nos dégustateurs ont souligné que l'usage parfois immodéré de l'élevage en barriques semble aujourd'hui à ranger au rayon des souvenirs. Les viticulteurs de l'appellation conduisent dans leur grande majorité des vinifications qui, si elles n'excluent pas le recours au fût, privilégient clairement l'expression de leur terroir et de leurs cépages. Les millésimes 2004 et surtout 2005 sont là pour en témoigner, avec des vins qui proposent des bouches pleines et harmonieuses, non dépourvues de structure mais très charnues et de grande rémanence de fruit mûr. Quel plaisir que de déguster ces crus francs et distingués, fins et corpulents, sans devoir attendre plusieurs années et "d'hypothétiques assagissements"! Les meilleurs d'entre eux, rarement austères dans leur prime jeunesse, peuvent se comparer à certains pomerols et leur être parfois supérieurs. Plus que jamais, les vins de Lalande de pomerol se présentent donc comme de remarquables opportunités d'achat.

Lalande de Pomerol: in de schaduw van de magische driehoek...

Ook al dateren de eerste sporen van wijnbouw in deze regio uit lang vervlogen tijden (de Romeinen maakten er meer dan duizend jaar geleden al wijn), het was pas in de XIde en de XIIde eeuw dat de ontwikkeling van de wijnbouw er definitief een hoge vlucht nam, onder de invloed van de monniken-wijnbouwers en meer in het bijzonder van de Hospitaalridders van Sint-Jan van Jeruzalem, de Ridder van Malta. Het was in dit gastland dat ze hun Commanderie stichtten en zich volledig overgaven aan de wijnbouw, zowel om aan de behoeften van hun godsdienstoefening te voldoen als om de pelgrims van Santiago de Compostella en de kruisvaarders op weg naar het Heilig Land troost te bieden. Het onderscheidingssteken van deze ridderorde, het witte kruis met acht punten, is nu nog het embleem van de appellatie Lalande de Pomerol.



Gelegen op slechts enkele kilometers ten noorden van de stad Libourne, strekt de appellatie Lalande de Pomerol zich uit over een oppervlakte van 1334 ha (1100 beplante hectaren), die gedeeld wordt door bijna 200 wijnbouwers. Ze geldt uitsluitend voor de wijnen die in de gemeenten Lalande en Néac worden geproduceerd en grenst aan de prestigieuze AOC's Pomerol en Saint-Emilion die samen

met Fronsac de beroemde 'Magische Driehoek' vormen.

Het Syndicat Viticole de Lalande was één van de allereerste van de Gironde, daar het in 1884 werd opgericht. Waar het vroeger een middel was ter verdediging van een beroep dat wanhopig de druifluiziekte bestreed, heeft het nu als roeping een ruimte voor vrijheid en expressie te zijn die bedoeld is om de wijnbouwers te ondersteunen in hun ondernemen.

De appellatie geniet een zonnig klimaat, dat gekenmerkt wordt door warme, droge zomers en zachte, vochtige winters. Deze twee factoren zorgen zonder enige twijfel voor een omgeving die zeer geschikt is voor wijnbouw.

De drie grote edele druivenrassen van Bordeaux komen voor in de samenstelling van de wijnen van Lalande de Pomerol. De Merlot, die ruimschoots overheerst, geeft rondheid en fijnheid aan de assemblages, evenals een donkere en diepe kleur. De kalkrijke gronden zijn bijzonder geschikt ervoor. De Cabernet Franc, die de Merlot perfect aanvult, zorgt voor het rijke boeket maar ook voor de structuur en stevigheid. De Cabernet Sauvignon, ten slotte, die hier heel wat minder voorkomt dan in de Médoc, maakt er wijnen met een mooie kleur van, die pittig en bijzonder aromatisch zijn en een goed rijpingspotentieel hebben. In de gemiddelde assemblages ligt het aandeel van de Merlot rond 80%, terwijl de Cabernet Franc zich tevreden stelt met ongeveer 15% en de Cabernet Sauvignon zich over het algemeen beperkt tot min of meer 5%.

De appellatie produceert enkel rode wijnen. Rijp geoogst en soms gerijpt in eiken vaten met een fijne structuur, kunnen de wijnen van Lalande op zich laten wach-

ten en komen ze pas na 3 tot 4 jaar ten volle tot hun recht. In goede wijnjaren kan hun rijpingspotentieel in de buurt van tien jaar komen. Met volle, fluweelachtige en tegelijkertijd pittige cru's, met een mooie structuur, is de Lalande de Pomerol een meesterlijke keuze voor wie op zoek is naar Bordeaux-bewaarswijnen van de rechteroever voor redelijke prijzen.

Merk ook op dat er geen coöperatie in de appellatie is, wat kan verrassen gezien de toch wel bescheiden omvang van veel domeinen (gemiddeld 4 ha – die van meer dan 20 ha zijn zeer zeldzaam).

Onze wijnproevers benadrukten dat het soms overmatige gebruik van rijping in okshoofden vandaag tot het verleden lijkt te behoren. De wijnbouwers van de appellatie geven in grote meerderheid bij de vinificatie, al sluiten ze het gebruik van vaten niet uit, duidelijk de voorkeur aan de uitdrukking van hun terroir en hun druivenrassen. De wijnjaren 2004 en vooral 2005 zijn daar het levende bewijs van, met wijnen met een volle en

harmonieuze smaak in de mond, niet zonder structuur maar zeer vlezig en met een lange nadronk van rijp fruit. Wat een



genoegen om deze rondborstige en gedistingeerde, fijne en corpulente cru's te proeven, zonder verschillende jaren en op een 'hypothetische bezadigdheid' te hoeven wachten! De beste van deze cru's, die zelden sober zijn in hun prille jeugd, zijn vergelijkbaar met sommige Pomerols en soms zelfs superieur eraan. De wijnen van Lalande-de-Pomerol bieden dan ook meer dan ooit opmerkelijke aankoopkansen.

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

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

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

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

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

Recommandé
par V.T.A.

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

Bij verscheidene producenten ligt de 2007 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

Les 2007 sont actuellement encore en cours d'élevage chez la plupart des producteurs. Voici toutefois deux excellentes références déjà disponibles.

11

Château L'Etoile de Salles



Vue: Superbe robe noire, presque d'encre.
Nez: Profond et mûr, de belle complexité aromatique, le bouquet libère ses notes de café, cacao, boisé fin, réglisse et fruits noirs (mûre sauvage).

Bouche: Superbe bouche pleine, corpulente et fine à la fois, dont le grain serré n'a d'égal que la distinction des tanins et la générosité du fruit (baies noires confiturées). Ce cru particulièrement ambitieux se voit ponctué par une finale cacaotée interminable. Un vin prometteur, charnu, soutenu par des tanins fermes mais soyeux.

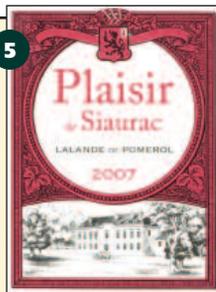
(2009 - 2013)

★★★ 17/20



5

Château Siaurac "Plaisir de Siaurac"



Vue: Jolie robe rubis grenat violacé.
Nez: Ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. Il révèle l'expression de fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise), associée un registre

lactique doucereux et flatteur.

Bouche: La bouche très friande se montre souple et bien équilibrée. De grande franchise, elle offre un panier de fruits rouges (grenade, cerise, framboise), dans un ensemble de texture fine et enveloppée à la fois, relevé par une fine acidité rafraîchissante. Un cru de grande pureté.

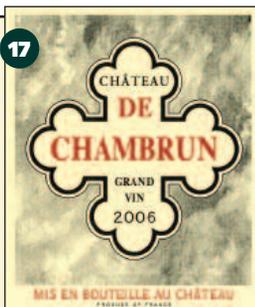
(2009 - 2011)

★★ 15/20



17

Château de Chambrun



Vue: Robe grenat soutenu, brillante.

Nez: Extrêmement séduisant par ses parfums de boisé noble (santal), qui s'associent aux arômes de fruits rouges et noirs confiturés (bigarreaux, mûre). Fine touche de cuir frais et de tabac blond à l'aération.

Bouche: Pleine et harmonieuse, cette bouche de haute tenue révèle une concentration de matière exemplaire, une grande exubérance fruitée (cerise noire) et un remarquable équilibre global. Un cru ambitieux, ponctué par une finale interminable.

(2009 - 2014)

★★★ 17,5/20

Un cours d'eau symbolique

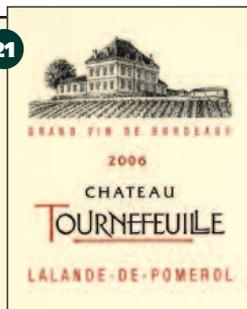
L'appellation Lalande de Pomerol est traversée par la RN 89, grand axe routier et se voit bordée par un petit cours d'eau, La Barbanne, de grande importance historique, puisque jadis, il symbolisait la limite entre les peuples d'Oc (au sud) et les peuples d'Oil (au nord).

Een symbolische waterloop

De appellatie Lalande-de-Pomerol wordt doorkruist door de RN 89, een grote verkeersas, en begrensd door een kleine waterloop, de Barbanne, van groot historisch belang omdat hij vroeger de grens symboliseerde tussen de volkeren van Oc (in het zuiden) en de volkeren van Oil (in het noorden).

21

Château Tournefeuille



Vue: Rubis carmin de belle intensité.

Nez: On se trouve d'emblée sous le charme de l'exubérance fruitée de ce bouquet enrobé et très fruité (crème de mûre, cassis, myrtille), qui évolue ensuite vers le caramel.

Bouche: Ce cru a emporté tous les suffrages par sa finesse de texture, la concentration de son fruit et son grain serré. Extrêmement charnu, la bouche se montre séveuse et gourmande, généreuse en fruit (griotte, mûre). Les tanins, vifs et nobles, très soyeux, enveloppent un ensemble ambitieux.

(2009 - 2014)

★★ 17/20



15

Château La Croix St André



Vue: Jolie robe cardinal de bel éclat.

Nez: Engageant et charmeur par ses puissantes senteurs de cacao, épices douces et cerise confite au marasquin. Touche d'encre à l'aération.

Bouche: Ce cru savoureux possède de nombreux atouts: une concentration irréprochable, un superbe

équilibre acidité/gras, une charpente tannique ferme mais élégante et une finale profonde et persistante. Ce vin ambitieux conserve, malgré sa grande maturité, une belle fraîcheur en bouche. Très longue finale sur le fruit confituré.

(2009 - 2012)

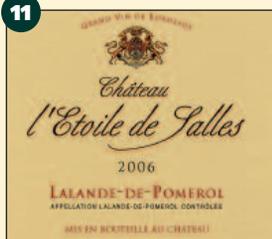
★★ 17/20



Maison des vins de Lalande de Pomerol

11

Château L'Etoile de Salles



Vue: Rubis soutenu.

Nez: De caractère, assez complexe, sur de fines notes d'épices et de cuir frais à l'ouverture, qui évoluent vers le

registre du cacao, du caramel et du grillé/toasté.

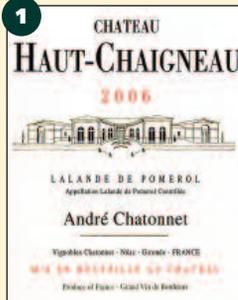
Bouche: Ce vin sérieux et racé offre une trame serrée dans une bouche dont l'exubérance de fruit mûr (myrtille, cerise) n'a d'égal que l'acidité rafraîchissante. Un support tannique encore vif mais de grande élégance enveloppe un ensemble qui va encore gagner en fondu et harmonie. Un cru richement doté.

(2009 - 2014)

★★★ 16/20



1



Château Haut-Chaigneau

Vue: Robe sombre, grenat éclatant.

Nez: Dès le premier nez, de charmeuses effluves de crème de fruits noirs (mûre sauvage, sureau) et de griotte confiturée envahissent ce séduisant bouquet, complété par une touche de boisé fin.

Bouche: Cette cuvée ambitieuse livre une bouche pleine et structurée, avec une belle finesse de trame. D'intenses saveurs fruitées s'y expriment sans réserve (cerise, myrtille), relevées par une charpente tannique ferme mais distinguée, qui va s'assagir, et une acidité vivifiante en finale.

(2009 - 2014)

★★★(★) 16/20



X

Voir références pages 21 et 22
Zie referenties paginas 21 en 22

11

Château L'Etoile de Salles

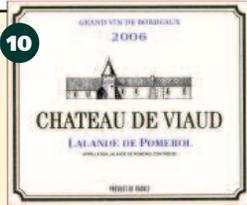
Située sur la partie ouest de l'appellation Lalande de Pomerol, la propriété couvre une superficie de 10 hectares de vignes, réparties sur des sols essentiellement composés de grèves anciennes, parfaitement adaptés pour favoriser une maturité progressive du raisin, par leur capacité à retenir la chaleur.

L'encépagement du vignoble fait la part belle au merlot, qui couvre 70 % de la propriété, les 30 % restants se répartissant à parts égales entre le cabernet sauvignon et le cabernet franc. L'esprit de travail du château associe rigueur, tradition et modernité, comme en témoignent un traitement raisonné du sol, l'utilisation de produits respectant le terroir, l'intervention sur la vigne pour maîtriser les rendements (taille courte, vendanges en vert), un tri sérieux des grappes à l'entrée au chai, des macérations de 4 à 5 semaines et des élevages en fûts allant de 12 à 24 mois. La climatisation des chais permet de maintenir une température constante et idéale pour la conservation des vins.

L'Etoile de Salles, cœur de gamme du domaine, produit chaque année 25 000 bouteilles. Issu de parcelles sélectionnées pour leur complémentarité, ce vin gourmand allie rondeur, soyeux et structure. Son potentiel d'évolution pourrait atteindre la décennie.

V.T.A.





10

Château de Viaud

Vue: Profonde et concentrée, à nuances rubis grenat.

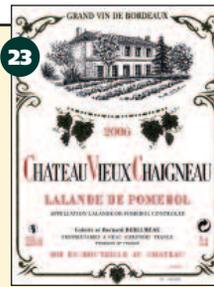
Nez: Belle complexité aromatique dans ce nez profond, qui exhale à l'ouverture des notes liées à l'élevage

(boisé noble, toast, caramel) pour ensuite exprimer des effluves de crème de fruits noirs.

Bouche: Ambitieuse, corsée et presque exigeante, cette cuvée révèle une densité de matière irréprochable. On y apprécie de puissants saveurs fruitées (baies noires) et épicées, soutenues par une charpente tannique ferme mais noble, qui va encore s'assagir. Un cru de belle évolution.

(2010 - 2014)

★★ 16/20



23

Château Vieux Chaigneau

Vue: Robe carminée intense et éclatante.

Nez: Puissant et ouvert, sur d'intenses senteurs d'épices à l'ouverture (baie de genévrier, poivre) et de poivron. Ensuite, le

registre des baies noires (sureau, cassis) complète ce nez complexe et très profond.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la structure serrée et l'ambition de ce cru rare, bien concentré, dont la charpente tannique ferme mais élégante ne demande qu'à se fondre davantage. On "croque" le fruit (baies noires) dans une finale persistante, marquée par une touche épicée.

(2009 - 2013)

★★★ 15,5/20



24

Château de Musset

Vue: Rubis profond et de bel éclat.

Nez: Ce bouquet ouvert et parfumé livre des arômes expressifs de fruits noirs confiturés (gelée de cassis, mûre), tabac blond et cuir frais.

Bouche: Attaque tranchante et vive, reposant sur une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche associe les saveurs fruitées (groseille, sureau, cassis) et épicées. ce cru structuré livre une bouche ambitieuse, presque corsée aujourd'hui, qui commence à gagner en harmonie et livrer tout son potentiel. Longue finale sur le noyau de cerise.

(2009 - 2012)

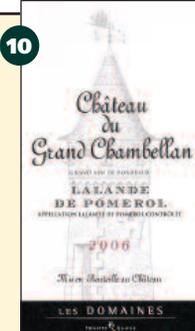
★★ 15,5/20



Château Haut-Chaigneau



Château de Musset



10

Château du Grand Chambellan

Vue: Rubis soutenu de bel éclat.

Nez: Enveloppé et franc, ce nez met en relief l'expression du fruit (cerise, mûre, fraise). De flatteuses notes d'encre et cacao apparaissent à l'aération.

Bouche: Une cuvée ambitieuse, puissante et corsée, au caractère affirmé. Les saveurs fruitées (mûre sauvage, sureau, cassis) et épicées s'y livrent généreusement, soutenues par une charpente tannique ferme et soyeuse à la fois. La finale, concentrée et persistante, fait apparaître un registre épicé bien présent.

(2010 - 2014)

★★ 15,5/20



14

Château des Annereaux

Vue: Robe cerise limpide et de belle brillance.

Nez: Dès l'ouverture, les notes de grillé/toasté envahissent un bouquet expressif, qui évolue vers le registre de la torréfaction.

Bouche: Tout en suavité, cette cuvée s'impose dès l'entrée de bouche par sa franchise et un bel équilibre acidité/lgras. Ensuite, de séduisantes saveurs de fruits rouges mûrs apparaissent (griotte, groseille, framboise), équilibrées par un support d'acidité rafraîchissant.

(2009 - 2012)

★(★) 15,5/20

4



Château Garraud

Vue: Grenat carminé, intense et éclatant.

Nez: Parfumé et doux par ses flatteuses notes de framboise, violette

et griotte confiturée. Un bouquet tout en charme, complété par une touche caramélisée à l'aération.

Bouche: Tout en franchise et suavité, ce cru parfaitement équilibré livre une bouche bien mûre, qui privilégie l'expression du fruit confituré (cerise, mûre sauvage). De délicats tanins ne demandant qu'à se fondre soutiennent un milieu de bouche gourmand. Longue finale partiellement lissée.

(2009 - 2012)

★★★ 15,5/20

20

Château des Treilles L'Embaré



Vue: Belle robe grenat profond, intense et brillante.

Nez: Expressif et charmeur par ses senteurs de tabac blond et caramel, qui s'associent aux arômes de fruits rouges et noirs confiturés.

Bouche: L'entrée de bouche propose une structure assez serrée et une belle mâche. La charpente tannique, encore jeune mais élégante, soutient une matière fruitée bien présente (baies noires). Ce cru de caractère va encore s'assagir; il gagnera en souplesse et livrera davantage encore tout son potentiel fruité.

(2010 - 2012)

★★ 15/20

9

Château Castel Viaud Fût de chêne



Vue: Jolie robe carminée éclatante.

Nez: Le premier nez témoigne d'un élevage bien dosé (boisé délicat), qui ne masque pas les arômes de petits fruits rouges mûrs (framboise, cerise). Touche poivrée à l'aération.

Bouche: L'attaque révèle

une trame fruitée de grande maturité, qui trouve son équilibre dans une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche offre une structure bien présente et des tanins jeunes et distingués, partiellement lissés. Ce vin charnu et soyeux séduit par sa finesse de texture.

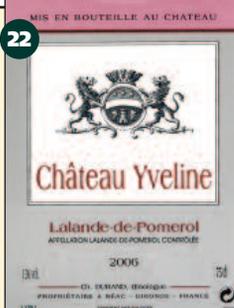
(2009 - 2012)

★★ 15/20

Château Garraud



22



Château Yveline

Vue: Jolie robe carminée.

Nez: Dès l'ouverture, de puissantes senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, framboise) envahissent ce nez flatteur et enrobé, qui évoque un registre lactique à l'aération (yaourt, crème).

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la franchise d'expression et la suavité d'un registre fruité de belle maturité (baies rouges), qui trouve son équilibre dans un support d'acidité rafraîchissant.

Un vin gourmand et très charnu, soutenu pas des tanins vifs et distingués, partiellement assagis.

(2009 - 2012)

★★ 15/20



Château Garraud

25



Château de Roquebrune

Vue: Belle robe rubis cerise très concentrée.

Nez: Assez expressif sur des notes veloutées de fruits cuits (confiture de fraise, cerise).

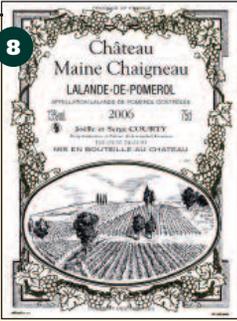
Subtiles effluves caramélisées et de moka à l'aération.

Bouche: Ce cru épanoui a atteint son équilibre. Les saveurs de fruits bien mûrs se révèlent généreuses et les tanins, élégants et partiellement fondus soutiennent un ensemble ponctué d'une agréable acidité rafraîchissante.

(2009 - 2010)

★★ 15/20

8



Château Maine Chaigneau

Vue: Robe carminée de bel éclat.

Nez: Parfumé et flatteur, sur de fines notes de crème de fruits rouges et noirs, complétées par le registre des épices douces et le tabac.

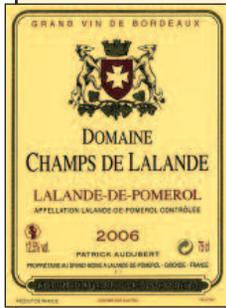
Bouche: Suave et presqu'fondue, ce vin de texture délicate offre une bouche friande et gourmande. L'expression de fruit s'y montre généreuse et de belle maturité (bigarreaux, framboise). la finale, relevée par une délicate acidité rafraîchissante, se montre d'agréable persistance.

(2009 - 2011)

★★★ 14,5/20

16

Domaine Champs de Lalande



Vue: Robe cerise, éclatante et limpide.

Nez: Assez retenu voire discret à l'ouverture. Ensuite, le bouquet se libère davantage et exhale de délicates senteurs fruitées de belle maturité (fraise, cerise).

Bouche: Un vin friand et équilibré, doté d'une acidité rafraîchissante et de tanins lissés, qui ne masquent pas une expression de fruit

franche et bien présente (cerise). Ce cru tout en suavité est aujourd'hui épanoui; il privilégie la facilité d'accès, sans toutefois manquer de volume en bouche.

(2009 - 2011)

★★ 14,5/20

2



Château des Cerfs

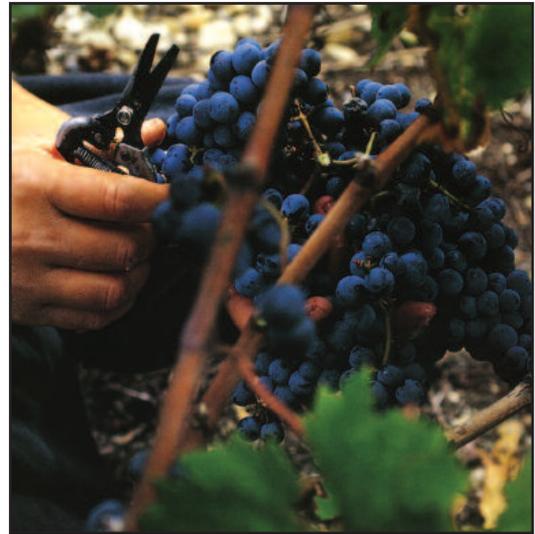
Vue: Rubis soutenu, brillant et limpide.

Nez: Assez dégagé, sur de délicates senteurs de fruits rouges confiturés (fraise, cerise).

Bouche: Attaque suave et charnue, révélant une belle concentration de fruit et une charpente tannique bien présente qui doit encore se fondre quelque peu. Les saveurs de fruits rouges (griotte) et de petites baies noires acidulées (sureau, cassis) s'y expriment généreusement, soutenues par une belle acidité. Longue finale sur les bigarreaux.

(2009 - 2013)

★★★ 14,5/20



9

Château Castel Viaud



Vue: Belle robe rubis soutenu.

Nez: On apprécie d'emblée la maturité de ce bouquet enveloppé, qui exhale des notes de cerises confites, de fraises confiturées et une fine touche lactique.

Bouche: Une cuvée friande et épanouie, qui privilégie l'expression de la fraîcheur fruitée (cerise, groseille). Franc et équilibré, ce cru facile d'accès et de texture fine, est ponctué par de délicats tanins lissés et une finale de persistance agréable.

(2009 - 2010)

★★★ 14/20



x Voir références pages 21 et 22
Zie referentias paginas 21 en 22

21



Château Tournefeuille

Vue: Magnifique robe cardinal de grande jeunesse.

Nez: Ce bouquet crémeux et suave livre d'intenses senteurs de myrtilles et bigarreaux confiturés. Très séduisant par son registre lactique. Touche de cerise confite à l'aération.

Bouche: Une bouche impressionnante de structure et de complexité, dont le parfait équilibre et la densité de chair sont les principaux atouts. On apprécie l'exubérance d'un fruité très mûr (cerise, fraise) et l'élégance des tanins. Un cru parfaitement construit, extrêmement charnu.

(2009 - 2013)

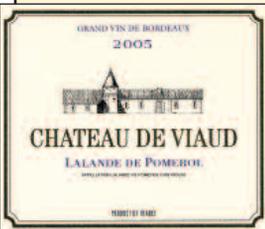
★★★ 17/20



Château Tournefeuille

10

Château de Viaud



Vue: Rubis profond à grenat.

Nez: D'intenses notes boisées et fruitées envahissent le premier nez. A l'aération, le registre de la crème de fruits (mûre, cassis, griotte) et du tabac blond dominant un ensemble parfumé.

Bouche: Charnu et de texture serrée dès l'attaque, ce vin corpulent et corsé livre une bouche volumineuse et suave, exubérante en fruit (baies noires) et épicées. D'élégants tanins, soyeux et partiellement fondus, enveloppent un ensemble de grande élégance.

(2009 - 2013)

★★★ 16,5/20

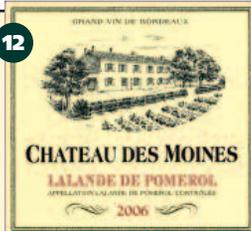
Les Baillis de Lalande

Cette confrérie a été créée en 1985, et placée sous la présidence d'honneur du Commandant Jacques Yves Cousteau. Leur nom rappelle le séjour des moines soldats dans cette contrée. Les Baillis de Lalande-de-Pomerol ont pour devise "cordi habeo...", soit "j'ai à coeur..."

Garants d'un patrimoine viticole et culturel unique, les baillis ont à coeur de mieux faire connaître encore les vins qui façonnent l'image de leur appellation. Ils s'y emploient au fil de dégustations organisées dans le monde entier et de participations prestigieuses à des manifestations professionnelles ou grand public, aux côtés d'autres confréries du grand Conseil du Vin de Bordeaux. Des soirées de gala sont en outre proposées autour de thèmes festifs comme la Littérature, la Danse, la Mode, la Musique ou le Cinéma.



12



Château des Moines Cuvée Prestige

Vue: Rubis concentré de bel éclat.

Nez: Particulièrement doucereux et complexe, ce nez charmeur mêle les notes de boisé noble, tabac blond et crème de griotte.

Bouche: Doté d'une texture ample et grasse, cette cuvée presque onctueuse libère de flatteuses saveurs de fruits confiturés (cerise noire, mûre, cassis), soutenues par des tanins gourmands et assagis. On apprécie la texture fine et concentrée à la fois d'un ensemble équilibré par un beau support d'acidité en finale.

(2009 - 2012)

★★★ 16/20

X

Voir références pages 21 et 22 - Zie referenties paginas 21 en 22

24



Château de Musset

Vue: *Rubis carmin assez concentré.*

Nez: *Ouvert et parfumé, le bouquet mêle les notes d'encre et cuir frais aux arômes de fruits*

noirs confiturés (myrtille, mûre, coulis de sureau).

Bouche: *Tout en équilibre et profondeur, ce vin épanoui et velouté présente une bouche gourmande et suave, généreuse en saveurs fruitées (mûre, cassis, griotte), et soutenue par des tanins lissés et soyeux. L'ensemble, généreux et charmeur, impose une exubérance de fruit et se voit relevé par une belle acidité rafraîchissante.*

(2009 - 2011)

★★★ 16/20



De Baillis de Lalande

Deze gilde werd opgericht in 1985 en onder het erevoorzitterschap geplaatst van commandant Jacques-Yves Cousteau. De naam herinnert aan het verblijf van de monniksoldaten in deze streek. De Baillis de Lalande-de-Pomerol hebben als lijfspreuk "cordi habeo..." of "ik behartig..."

Als behoeders van een uniek wijn- en cultuurpatrimonium hechten de Baillis eraan nog meer bekendheid te geven aan de wijnen die het imago van hun appellatie vormen. Ze zetten zich daarvoor in tijdens wijnproeverijen die de hele wereld georganiseerd worden en prestigieuze deelnames aan professionele of publieke evenementen, aan de zijde van andere gildes van het grote Conseil du Vin de Bordeaux. Daarnaast worden er gala-avonden georganiseerd rond feestthema's zoals de Literatuur, de Dans, de Mode, de Muziek of de Film.

2



Château des Cerfs

Vue: *Superbe robe cardinal au disque violacé, très jeune.*

Nez: *Un bouquet doux et très charmeur, dominé par ses senteurs de fruits confiturés (griotte, mûre, fraise), associées à un registre lactique flatteur.*

Bouche: *Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la chair et la finesse de texture de ce cru structuré, généreux en saveurs fruitées (baies rouges et noires), soutenu par une acidité rafraîchissante. Ce vin bien construit gagnera en fondu d'ici 1 an et livrera alors tout son potentiel.*

(2010 - 2012)

★★★(★) 15,5/20

3



Château Canon Chaigneau

Vue: *Superbe rubis grenat concentré.*

Nez: *Un bouquet au caractère affirmé, qui évoque un registre boisé auquel s'associent les arômes de truffe, terre et réglisse.*

Bouche: *L'attaque, puissante et ferme, donne le ton d'une cuvée corsée, dont les tanins virils ne masquent pas une matière fruitée bien présente (sureau, cassis) et les saveurs épicées (baie de genévrier, poivre). Ce cru ambitieux, très jeune encore, est promis à un bel avenir.*

(2010 - 2014)

★★ 15,5/20



Merlot

6



Château Belles-Graves

Vue: Rubis cerise de bel éclat.
Nez: Mûr et expressif, enveloppé, dans le registre de la pâtisserie (tarte aux fraises, cerises), évoluant vers une

touche de tabac parfumé et de café à l'aération.
Bouche: Ce cru plein et savoureux révèle une belle densité de matière et des tanins très élégants, presque fondus. Ce sont l'équilibre d'ensemble et la primauté du fruit qui ont séduit les dégustateurs. Un cru bien construit, tout en suavité, ponctué par une finale structurée et doucereuse, sur les fruits rouges.

(2009 - 2012) ★★ 15,5/20



13

Château Ame de Musset



Vue: Pourpre bleuté de belle jeunesse.
Nez: Discret voire retenu à l'ouverture. Quelques notes délicatement grillées et toastées et d'épices apparaissent à l'aération.

Bouche: On apprécie la finesse de trame et la chair de ce vin encore jeune, soutenu par une charpente tannique encore ferme mais distinguée. L'expression fruitée commence à s'ouvrir, dans un ensemble solidement bâti, qui va encore gagner en souplesse d'ici 1 à 2 ans.

(2009 - 2012) ★★ 15/20



X Voir références pages 21 et 22 / Zie referenties paginas 21 en 22

■ Chambres d'Hôtes Belles-Graves



Calme & Détente...

... dans un cadre magique au cœur des vignes.
 A 5 km de Libourne, sur la commune de Néac,
 4 chambres d'Hôtes de charme au mobilier ancien.

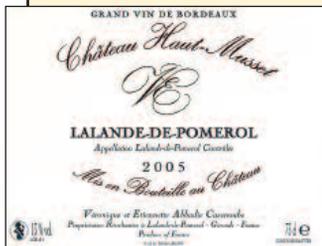


Xavier Piton • 33500 Néac • Tél: 05/57.51.09.61 • Fax: 05/57.51.01.41
 Email: x.piton@belles-graves.com • www.belles-graves.com



18

Château Haut Musset



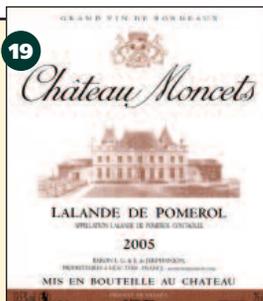
Vue: Robe grenat carminé.
Nez: Bouquet enveloppé et délicatement parfumé, sur de fines notes de petites baies noires, complétées par un registre lactique doux.

Bouche: Ce cru épanoui offre une bouche fondue et presque crémeuse, équilibrée par une fine acidité rafraîchissante. Les saveurs de fruits noirs s'y expriment agréablement, dans un ensemble correctement concentré, qui privilégie la franchise du fruit et la vivacité en bouche.

(2009 - 2011)

★★★ 14,5/20

19



Château Moncets

Vue: Robe grenat au disque de belle jeunesse.
Nez: Un nez chaleureux et enrobé, qui exhale d'intenses senteurs de fruits cuits voir macérés (pruneau, figue).

Bouche: Un cru épanoui et friand, qui propose une bouche fondue et souple, facile d'accès, dans le registre des fruits rouges cuits (fraise, cerise). La texture douce de l'ensemble se confirme par la délicatesse des tanins et la maturité de l'expression fruitée. Un vin de velours, tout en charme.

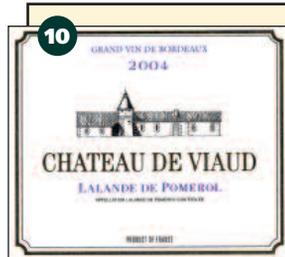
(2009 - 2010)

★★★ 14,5/20

Lalande de Pomerol

2004

10



Château de Viaud

Vue: Très jolie robe grenat profond, de belle jeunesse encore.
Nez: Presque doux, ce profond bouquet évoque l'encre et le tabac blond à l'ouverture. Les notes de baies noires confiturées (myrtille) apparaissent ensuite, complétées par une fine touche épicée.

Bouche: Dès l'attaque, ce cru ample témoigne de son ambition. Charnu, il offre un milieu de bouche suave et doté d'une belle mâche. Les saveurs de cassis et mûre sauvage s'y associent au registre épicé. La finale, dotée d'un support tannique partiellement fondu, livre une longueur appréciable.

(2009 - 2011)

★★★ 16/20

26



Domaine du Petit Brouard

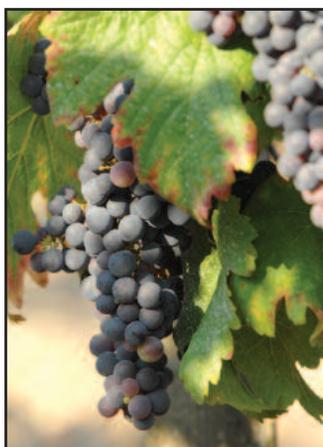
Vue: Eclatante robe cerise.
Nez: Un bouquet exubérant et charmeur, qui exhale de généreuses senteurs de cèdre et santal, associées aux arômes de baies noires au sirop (myrtille) et épicées (poivre noir) à l'aération.

Bouche: Une cuvée dont la bouche se montre concentrée. On y apprécie la finesse de trame et la générosité d'une expression fruitée de

belle maturité. De délicats tanins, presque fondus, soutiennent un ensemble bien construit, ponctué par une finale persistante sur le noyau de cerise.

(2009 - 2011)

★★ 15/20



23



Château Vieux Chaigneau

Vue: Belle robe rubis carminé éclatant.
Nez: Le premier nez révèle un registre épicé bien présent (poivre, baie de genévrier). L'ensemble se complète à l'aération par des effluves de fruits confiturés (baies noires).
Bouche: Ce cru épanoui et bien construit propose une bouche friande et fondue, dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de fruits rouges cuits s'y livrent en milieu de bouche et la finale, enveloppée, présente une agréable persistance. Un cru charmeur, qui privilégie l'accès immédiat.

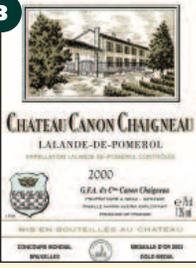
(2009 - 2010)

★★★ 14,5/20

Lalande de Pomerol

2000-2003

3 **Château Canon Chaigneau 2000**



Vue: Très jolie robe carminée de belle jeunesse.
Nez: Extrêmement parfumé, ce nez profond et complexe s'ouvre sur le registre des fruits noirs macérés pour évoluer vers les arômes d'épices douces (clou de girofle, cannelle).
Bouche: Aujourd'hui épanoui, ce cru témoigne d'une belle densité de matière. On y apprécie les saveurs de pruneau cuit et de figue, dans un ensemble doté d'un beau gras et relevé par une acidité tonifiante. Les tanins de ce cru parfaitement équilibré se montrent fondus et lissés.

(2009 - 2010) ★★ 15/20

7 **Château La Borderie-Mondésir 2003**



Vue: Rubis cerise concentré.
Nez: Délicatement parfumé, ce bouquet tout en élégance, mêle les arômes de tabac blond aux notes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise).
Bouche: Pleine et harmonieuse, cette bouche livre une texture grasse, équilibrée par une acidité bien présente. On retrouve les fruits rouges dans une expression aromatique de grande franchise. Un vin épanoui, ponctué par une finale sur la cerise macérée (kirsch).

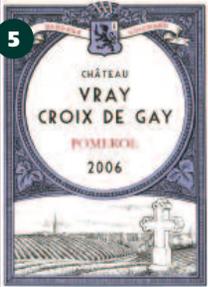
(2009 - 2010) ★★ 14,5/20



Pomerol

2006

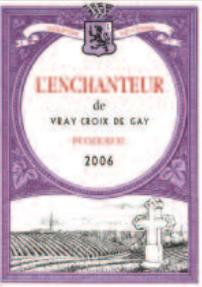
5 **Château Vray Croix de Gay 2006**



Vue: Robe cerise de bel éclat, limpide.
Nez: Profond, ce nez enveloppé et de belle maturité évoque les fruits mûrs voire macérés. Un registre doucereux (crème, fruits rouges confiturés) complète l'ensemble.
Bouche: Cette bouche ambitieuse et suave associe un volume de matière irréprochable à des tanins gourmands, vifs et distingués. Les dégustateurs ont apprécié, l'expression intense des saveurs de fruits noirs et le registre épice d'une finale réglissée très persistante.

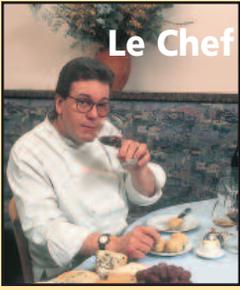
(2009 - 2014) ★(★) 16,5/20

5 **L'Enchanteur de Vray Croix de Gay 2006**



Vue: Rubis brillant.
Nez: Moyennement expressif à l'ouverture mais franc et séduisant par ses notes de fruits rouges bien mûrs, associés à une délicate touche d'épices douces.
Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la délicatesse et la fraîcheur de cette cuvée tout en dentelle, qui privilégie le charme de l'expression fruitée (baies rouges). De délicats tanins enveloppent un ensemble qui se voit soutenu et équilibré par une acidité rafraîchissante. Un cru très friand, qui séduit par sa pureté et sa franchise d'expression.

(2009 - 2012) ★★ 15/20



Le Chef nous a préparé • De bereiding van de keukenchef

Par Herman Dedapper, du Restaurant "La Brouette" à Anderlecht

Escargots dans une compote d'épinards et chou-fleur "tartufata"

La tartufata est une pâte de truffe italienne à trouver en commerce (vous pouvez naturellement utiliser de la truffe fraîche).

Par personne

- Une bonne poignée d'épinards lavés (encore mouillés) à faire tomber dans une noisette de beurre. dans une cocotte 20 secondes à feu doux. Récupérez le petit jus de cuisson pour la sauce.
- Morceau (bouquet) de chou-fleur à précuire à l'anglaise, rafraîchir et laissez égoutter.
- Quelques escargots précuits (6 à 9 petits gris de Namur).
- Sel, poivre (prudence avec le sel sur les épinards!!!).
- Ecrasez le bouquet de chou-fleur et ajoutez de la tartufata (petite cuillère) + une échalote suée au beurre.

Disposez la tombée d'épinards dans le fond d'un anneau inox, plantez quelques escargots dans les épinards cuits, couvrir par la compote de chou-fleur truffée et terminez avec encore quelques escargots, réservez.

Sur une petite plaque vous placez l'anneau avec les épinards, chou-fleur & escargots au four 180-190°C pendant 18 à 20 minutes sous feuille aluminium.



Sauce: Chauffez le jus de cuisson des épinards dans un petit poêlon et ajoutez-y une petite noix de beurre ainsi que une petite cuillère de tartufata, sel & poivre.

Finition:

- Déposez l'anneau avec les épinards, escargots et chou-fleur chaud au centre d'une assiette chaude, enlevez le cercle métal. Râpez de la truffe sur la préparation (ou lamelles de truffe).
- Saucez avec le beurre truffé chaud

A déguster avec Lalande de Pomerol 2005 ou 2006

Door Herman Dedapper van het Restaurant "La Brouette" te Anderlecht

Slakjes in een kompot van spinazie en bloemkool "tartufata"

Tartufata is een Italiaanse truffelbereiding in de handel verkrijgbaar (U kan natuurlijk ook verse truffel gebruiken)

Per persoon

- Een handvol gespoelde spinazie (nog vochtig) dat we in wat warme boter 20 seconden korstoven en we bewaren het klein kookvocht.
- Stukje bloemkool gaarkoken in lichtgezouten water, afgieten, laten afkoelen.
- Enkele (6 à 9) voorgekookte slakjes (petits gris de Namur).
- Zout en peper (voorzichtig met het zout op de spinazie!!!).
- Plet de gekookte bloemkool en voeg er een lepeltje tartufata en een gestoofd fijngehakt sjalotje aan toe.

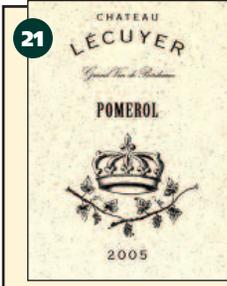
Schik de gegaarde spinazie in een inox ring, plaats er enkele slakjes op en bedek met de bloemkool-truffelbereiding en wederom wat slakjes bovenop, bijhouden.

Bedek de gevulde ring met alufolie en plaats op een schoteltje in de voorverwarmde oven 180°-190°C gedurende 18 à 20 min.

Saus: Warm het kookvocht van de spinazie op en voeg er een klontje boter aan toe, peper en zout en een klein lepeltje tartufata.

Afwerken: Schik de verwarmde inoxring met de bereiding op een warm bord, verwijder de ring en rasp wat verse truffel over de bereiding, overgiet met de saus.

Te degusteren met een Lalande de Pomerol 2005 of 2006

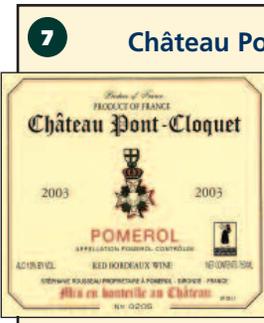


21 Château L'Ecuyer 2005

Vue: Rubis cerise profond.
Nez: Particulièrement charmeur ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. On y apprécie les notes lactiques (yaourt, crème) fruitées (cerise noire), et de tabac blond.

Bouche: Les dégustateurs sont sous le charme de cette bouche solidement construite mais très élégante, impressionnante par son volume de matière. De puissantes saveurs fruitées (prune, cerise noire) s'y expriment sans réserve, soutenues par des tanins vifs, soyeux et distingués. Un cru très ambitieux.

(2009 - 2013) ★★ 16,5/20



7 Château Pont-Cloquet 2003

Vue: Très jolie robe rubis grenat intense, encore jeune.

Nez: Ce bouquet ouvert et parfumé évoque les épices (poivre, baie de genévrier), puis se complète par le registre des petits fruits noirs (cassis, myrtille, sureau).

Bouche: Un cru équilibré, doté d'une charpente partiellement lissée. Le milieu de bouche s'exprime sur les fruits mûrs. L'ensemble, relevé par une acidité rafraîchissante et équilibrante, se voit ponctué par une longue finale sur le noyau de cerise. Un cru racé, qui peut encore gagner en fondu.

(2009 - 2010) ★★ 15,5/20



Un besoin de rondeur... • Behoeftte aan rondheid...

Les Lalande-de-Pomerol, Pomerol et Saint-Emilion sont des vins essentiellements ronds, caractère qui est dû à la présence souvent majoritaire de merlot. Leurs accords sont donc tous orientés sur la rondeur.

Ils font merveille avec un cassoulet qu'ils ont tendance à alléger. Ils trouveront un écho des plus favorables auprès de cuisses de canards et de gésiers confits. Leur velouté est un atout majeur pour exalter des rognons ou du foie de veau, grillés ou poêlés. Etrangement, ces grands vins rouges corsés et très fins peuvent faire bon ménage avec des potages enrichis à la viande, comme une soupe de légumes agrémentée d'un morceau de lard.

Plus de saison, le Lalande de Pomerol est certainement un des vins les plus adaptés aux viandes rouges cuites au barbecue. Le caractère grillé de la côte de boeuf ou de l'entrecôte, se combine avec le goût légèrement viandé d'un cru à maturité.

En vieillissant davantage encore, son bouquet évolue vers des notes de sous-bois et de gibier. Il mettra alors en relief un boudin noir accompagné de pommes risolées ou un plat agrémenté d'une sauce liée au sang, comme un civet de marcassin ou de lièvre. Le Lalande de Pomerol est parfaitement adapté aux champignons en général, et aux cèpes grillés ou poêlés en particulier, accompagnant des viandes d'agneau et de boeuf.

L'harmonie sensuelle de ce vin séveux au bouquet vieilli et rond, formera enfin un ensemble délectable avec le fin goût de gibier d'une bécasse ou d'une grive.

De Lalande-de-Pomerol, de Pomerol en de Saint-Emilion zijn hoofdzakelijk ronde wijnen, een karakter dat te wijten is aan de vaak overheersende aanwezigheid van de Merlot. Hun harmonieën zijn dan ook allemaal op rondheid gericht.

Ze doen wonderen bij een cassoulet, die ze neigen te verlichten. Ze zullen een zeer positieve weerklank vinden bij eendenbiljetjes en gekonfijte magen. Hun fluweligheid is een sterke troef om geroosterde of gebakken niertjes of kalfslever sterker te doen uitkomen. Vreemd genoeg gaan deze pittige en uitgelezen grote wijnen goed samen met soep die verrijkt is met vlees, zoals groentesoep met een stuk spek.

Meer in het seizoen is de Lalande de Pomerol zeker één van de meest geschikte wijnen bij op de barbecue gebakken rood vlees. Het geroosterde karakter van een runderkotelet of ribstuk gaat samen met de licht vlezige smaak van een rijpe cru.

Wanneer hij nog ouder wordt, ontwikkelt het boeket toetsen van onderhout en wild. Hij zal dan reliëf geven aan bloedworst met gebakken aardappelen of een gerecht met een saus die met bloed gebonden is, zoals ragout van everjong of hazenpeper. De Lalande de Pomerol is perfect geschikt bij paddenstoelen in het algemeen, en geroosterd of gebakken eekhoortjiesbrood in het bijzonder, geserveerd bij lams- en rundvlees.

De sensuele harmonie van deze pittige wijn met een ouder en rond boeket zal, ten slotte, een heerlijk geheel vormen met de verfijnde wildsmaak van snip of lijster.

1. **Vignobles Chatonnet - 33500 Néac - Tél: 05/57.51.31.31**
 Fax: 05/57.25.08.93 - contact@vignobleschatonnet.com
 www.vignobleschatonnet.com
 VPB • MV • IN • CBO • DEL • LES • ALV • VZ • DEP • LAV • VIG
 - Château Haut Chaigneau 2006.....**16/20**
2. **Château des Cerfs - 33500 Néac - Tél: 05/57.74.62.40**
 Fax: 05/57.74.59.16 Ch. dist. pour la restauration
 - Château des Cerfs 2006.....**14,5/20** • 8,40€
 - Château des Cerfs 2005.....**15,5/20** • 9,00€
3. **Château Canon Chaigneau - SCEA Marin Audra**
 33500 Néac BP2 - Tél: 05/57.24.69.13 - Fax: 05/57.24.69.11
 suzanne.marin@wanadoo.fr - www.lalandedepomerol.com
 - Château Canon Chaigneau 2000.....**15/20** • Ch.dist. 15,00€
 - Château Canon Chaigneau 2005.....**15,5/20** • Ch.dist. 15,00€
4. **Château Garraud - Vignobles Léon Nony**
 33500 Néac - Tél: 05/57.55.58.58 - Fax: 05/57.25.13.43
 info@vln.fr - www.vln.fr Disponible en Belgique
 - Château Garraud 2006.....**15,5/20** • 16,00€
5. **Château Siaurac - 33500 Néac - Tél: 05/57.51.64.58**
 Fax: 05/57.51.41.56 - info@baronneguichard.com
 www.baronneguichard.com DZ • Ch.dist.
 - Plaisir de Siaurac 2007 - Lalande de Pomerol....**15/20** • 8,40€
 - L'Enchanteur de Vray Croix de Gay 06 - Pomerol...**15/20** • 22,00€
 - Château Vray Croix de Gay 06 - Pomerol.....**16,5/20** • 49,00€
6. **Château Belles-Graves - 33500 Néac**
 Tél: 05/57.51.09.61 - Fax: 05/57.51.01.41
 x.piton@belles-graves.com - www.belles-graves.com
 - Château Belles-Graves 2005.....**15,5/20** • TF: 16,88€
7. **Vignobles Rousseau - Petit Sorillon - 33230 Abzac**
 Tél: 05/57.49.06.10 - Fax: 05/57.49.38.96
 chateau@vignoblesrousseau.com - www.vignoblesrousseau.com
 - Chât. Laborderie Mondésir 03....**14,5/20** TAR • Ch.dist.13,10€
 - Château Pont-Cloquet 03.....**15,5/20** TAR • Ch.dist. 31,00€
8. **Château Maine Chaigneau - Vignobles J et S. Courty**
 Chaigneau - 33500 Néac - Tél: 05/57.74.02.93 - 06/81.39.99.34
 Fax: 05/57.25.31.39 - chateaumainechaigneau@wanadoo.fr
 - Château Maine Chaigneau 2006.....**14,5/20** • 6,80€
9. **Château Castel Viaud - R. et C. Courty**
 Le Bourg 33500 Lalande de Pomerol - Tél: 05/57.51.47.31
 Fax: 05/57.74.13.77 - chateaucastelviaud@wanadoo.fr
 - Château Castel Viaud 2006.....**14/20** • Ch.dist. 7,00€
 - Château Castel Viaud "Fût" 2006.....**15/20** • Ch.dist. 9,80€
10. **Château de Viaud - "Viaud" - 33500 Lalande de Pomerol**
 Tél: 05/57.51.17.86 - Fax: 05/57.51.79.77
 chateaudeviaud@wanadoo.fr - www.chamvermeil.com
 www.winery.fr
 - Château de Viaud 2004.....**16/20** • Ch.dist. 14,35€
 - Château de Viaud 2005.....**16,5/20** • Ch.dist. 15,25€
 - Château de Viaud 2006.....**16/20** • Ch.dist. 13,99€
 - Château du Grand Chambellan 06...**15,5/20** • Ch.dist. 10,41€
11. **Château l'Etoile de Salles - "Pont des Guitres"**
 33500 Lalande de Pomerol
 Tél: 05/57.51.13.53 - 06/25.94.08.55 - Fax: 05/57.25.91.81
 etoile-de-salles@wanadoo.fr - www.chateau-etoiledesalles.com
 - Château l'Etoile de Salles 2006.....**16/20** • VPS • VDE • CF
 - Château l'Etoile de Salles 2007.....**17/20** • VPS • VDE • CF
12. **Chât. des Moines - "Musset" - 33500 Lalande de Pomerol**
 Tél: 05/57.51.40.41 - Fax: 05/57.25.04.21
 chateaudesmoines@wanadoo.fr
 - Chât. des Moines "Prestige" 05...**16/20** • DEM • PEN • Ch.dist.
13. **Chât. Ame de Musset Vignobles Delbeck & Développement**
 Château Tour du Pas Saint Georges - 33570 Montagne
 Tél: 05/57.24.70.94 - Fax: 05/57.24.67.11
 contact@delbeckvignobles.com - www.delbeckvignobles.com
 - Château Ame de Musset 2005.....**15/20** • COL: 12,95€
14. **Château des Annereaux - 33500 Lalande de Pomerol**
 Tél: 05/57.51.03.01 - hessel@annereaux.com
 www.annereaux.com
 - Château des Annereaux 2006.....**15,5/20** • 13,50€
15. **Château la Croix Saint André - 33500 Néac**
 (BP N°1 - 33500 Pomerol)
 Tél: 05/57.84.36.67 - Fax: 05/57.74.32.58
 fcarayon@wanadoo.fr
 - Château La Croix St André 2006.....**17/20** • PDE
16. **Château Champs de Lalande - "Le Grand Moine"**
 33500 Lalande de Pomerol - Tél/Fax: 05/57.74.01.39
 patrick.audebert@orange.fr
 - Domaine Champs de Lalande 2006.....**14,5/20** • Ch. dist 8,50€
17. **Château de Chambrun - 33500 Néac**
 Tél: 05/57.40.34.99 - Fax: 05/57.40.36.14
 - Château de Chambrun 2006.....**17,5/20** • Ch.dist. 15,00€
18. **Chât. Haut-Musset - "Musset" - 33500 Lalande de Pomerol**
 Tél/Fax: 05/57.51.24.85 - hautmusset@free.fr
 - Château Haut-Musset 2005.....**14,5/20** • Ch.dist. 12,00€
19. **Château Moncets - 33500 Néac**
 Tél: 05/57.51.19.33 - Fax: 05/57.51.56.24
 moncets@moncets.com - www.moncets.com
 - Château Moncets 2005.....**14/20** • Ch.dist. 12,60€
20. **Château des Treilles l'Embarré - 4, av. de Cheval**
 33500 Néac - Tél: 05/57.51.39.67 - 06/11.54.00.61
 - Château des Treilles l'Embarré 2006.....**15/20** • Ch.dist. 8,00€
21. **Château Tournefeuille - 33500 Néac**
 Tél: 05/57.51.18.61 - Fax: 05/57.51.00.04
 chateautournefeuille@wanadoo.fr
 www.chateau-tournefeuille.com
 - Château Tournefeuille 2005.....**17/20** • DC • DE • SOM
 - Château Tournefeuille 2006.....**17/20** • DC • DE • SOM
 - Château l'Ecuyer 2005 Pomerol.....**16,5/20** • DC • DE • SOM
22. **Château Yveline - "Bertineau" - 33500 Néac**
 Tél: 05/57.51.62.40 - Fax: 05/57.51.68.30
 christian@bouyat-durand.fr
 www.vinsdebordeaux-christian-durand.com
 - Château Yveline 2006.....**15/20** • 9,70€
23. **Château Vieux Chaigneau - 33500 Néac**
 Tél/Fax: 05/57.51.57.70 - bernard.berlureau@orange.fr
 - Château Vieux Chaigneau 04....**14,5/20** • EUR • Ch. dist 7,25€
 - Château Vieux Chaigneau 06....**15,5/20** • EUR • Ch. dist 6,95€
24. **Château de Musset - SCE Y. Foucard & Fils**
 33500 Lalande de Pomerol - Tél: 05/57.51.11.40
 Fax: 05/57.25.36.45 - foucardetfils@orange.fr
 - Château de Musset 2006.....**15,5/20** • SCH • Ch. dist 9,60€
 - Château de Musset 2005.....**16/20** • SCH • Ch. dist 10,60€

25. Château de Roquebrune - "Les Galuesses" Cidex 6 Bte 10
 33500 Lalande de Pomerol - Tél: 05/57.51.44.54
 Fax: 09/79.94.86.30 - www.chateauderoquebrune.com
 chateauderoquebrune@lalande-pomerol.com

26. Vignobles Fabris - Domaine du Petit-Brouard
 "Le Bati" - 33570 Montagne - Tél: 05/57.74.67.68
 Fax: 05/57.24.30.51 - www.apv-wines.com
 vignobles-fabris@wanadoo.fr

- Château de Roquebrune 2006.....15/20 • Ch. dist 11,00€

- Domaine du Petit Brouard 2004.....15/20 • Ch. dist 14,00€

Distributeurs belges • Belgische verdelers

ALV: Alvo Rijksweg, 17 • 2880 Bornem

CBO: Continental Bodega

Rue des 4 Vents, 157 • 1080 Bruxelles

CF: Caves de France

Opstalplein, 22 • 9200 Dendermonde
 Tel: 052/42.73.73 • Fax: 052/ 42.69.73

COL: Colruyt

Points de vente partout en Belgique.
 Verkooppunten over gans België.

DC: De Coninck

Chaussée de Bruxelles, 39 • 1410 Waterloo
 Tél: 02/353.07.65 • Fax: 02/353.07.10

DE: De Brabandere

Ooigemstraat, 19 • 8710 Wielsbeke
 Tél: 056/66.60.22 • Fax:056/66.59.04

DEL: Delimundo Muizendries, 23

9070 Heusden-Destelbergen

DEM: Demoor

Gentssesteenweg, 398 • 9300 Aalst
 Tél: 053/21.45.82 • Fax: 053/78.94.99

DEP: Francis Deparis

Rue Mansart, 52 • 7534 Maulde

EUR: Euro Boissons Distribution

Rue Albert 1er • 6810 Pin-Izel

IN: Intergros Delften, 23 • 2390 Male

LAV: La Volnaysienne

Du Chastellei, 88 • 2170 Merksem (Anvers)

LES: Voeding Lesage

Westvleterenstraat, 11 • 8640 Oostvleteren

MV: Wijnen Maenhout Vins

Monnikenwerve 117 • 8000 Brugge

PDE: Paul De Clerck

Burg Vercruysselaan, 14 • 8500 Kortrijk
 Tél: 056/35.65.11 • Fax:056/39.03.95

PEN: Wijnen Penen

Romestraat, 2a • 2331 Hoogstraten - Meer
 Tél: 03/218.84.25 • Fax: 03/281.19.69

SCH: Ets Schoonjans

Steenweg, 201 • 9473 Denderleeuw
 Tél: 053/68.49.84 • Fax:053/68.49.63

SOM: Le Sommelier

Rue du Bon Voisin, 84a - 1480 Tubize
 Tél: 067/64.62.31 - Fax: 067/64.66.28

TAR: Yves Tarica - Louis de la Vignes

21, av. des Chrysanthèmes - 1640 Rhode St
 Genèse • Tél: 02/345.48.13 - 0475.27.31.47

TF: Franz Tricot

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

VBE: Van Bellinghen

Stationsstraat, 247 • 9550 Herzele

VDE: Van Durme

Groenendaallaan, 22 • 2060 Merksem
 Tél: 03/645.91.410 • Fax: 03/645.96.08

VIG: Le Vigneron Provençal

Antwerpsesteenweg, 328 B • 2950 Kapellen

VPB: Vranken Pommery Belgique

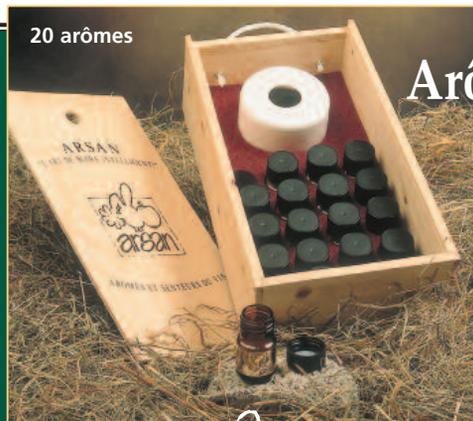
11/12 Bte 7 Square Sainctelette • 1000 Bxl

VPS: VPS Belgique - Goffard

Avenue G.Latinis, 14 • 1030 Bruxelles
 Tél: 02/242.02.69 • Fax: 02/245.01.93

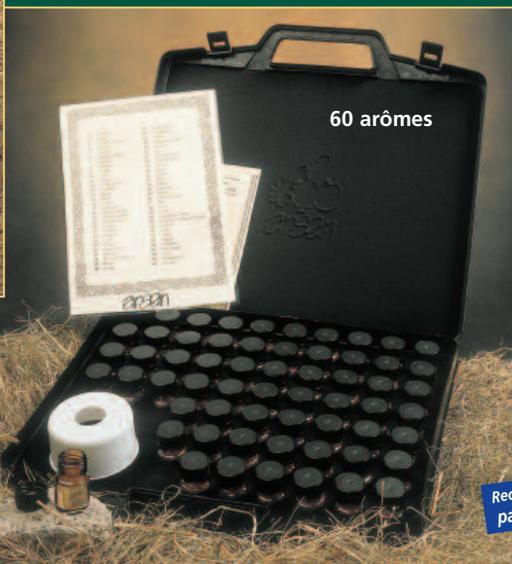
VZ: Vanden Bussche & Zonen

Vlaanderenstraat, 110 • 9000 Gent



20 arômes

Arômes & Senteurs du vin



60 arômes



OZIE

Demandez les
 20 nouveaux
 arômes !

Recommandé
 par V.T.A.

Rue GD Charlotte, 59 • L-9515 Wiltz • Luxembourg

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

Côtes de Duras: pour sortir des sentiers encombrés...



D'une superficie actuelle de 1873 hectares répartis sur une quinzaine de communes, le vignoble des

Côtes de Duras, situé au coeur du Sud-Ouest et aux confins du Lot et Garonne, de la Dordogne et de la Gironde, jouit d'une importante notoriété depuis l'époque gallo-romaine.

Particulièrement appréciés par les Anglais dès le XII^{ème} siècle, à une époque où ils étaient Maîtres de l'Aquitaine, les vins de la région circulent en barriques et tonneaux sur la Dordogne et la Gironde, en vue de leur exportation vers l'Angleterre.

Vers la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble de Duras, comme la plupart des autres vignobles de l'hexagone, subit de plein fouet les ravages des différents fléaux qui se succèdent sans relâche (mildiou, oïdium et phylloxéra). Une traversée du désert s'annonce, aggravée par le regrettable politique de production surabondante qui succède à cette désastreuse période.

Toutefois, conscients que quantité et qualité font rarement bon ménage, les

des regrettables habitudes du passé et les vins obtiennent en 1939 l'A.O.C., signe de reconnaissance de qualité.

Au fil des ans, l'ensemble des acteurs économiques de la région mettent en place plusieurs structures destinées à assurer le rayonnement des vins de l'appellation. Ainsi voient le jour la cave coopérative "Les Vignerons des Coteaux de Duras" qui fusionnera plus tard avec la Cave de Landerrouat, l'Union Interprofessionnelle des vins des Côtes de Duras, la Fédération Départementale des caves particulières, puis la "Maréchalat", Commanderie qui assure la représentation culturelle et festive de l'appellation, et depuis son inauguration de 2002, la Maison des Vins de Duras. Actuellement, les viticulteurs y exposent une partie de leur production, soit environ une centaine de vins des trois couleurs.

L'AOC Côtes de Duras regroupe aujourd'hui plus de 200 vigneron qui perpétuent la tradition et proposent des vins de qualité en blanc sec et moelleux, rouge et rosé, tous issus d'un terroir caractéristique à dominantes géologiques marneuse ou molassique (idéales pour les blancs), calcaire ou argilo-calcaire (idéales pour les rouges). On dénombre environ 120 coopérateurs et 87 caves particulières.



© Côtes de Duras - UIVD

Situé à une centaine de kilomètres de l'Océan Atlantique, le vignoble de Duras est encore sous influence climatique océanique. Bénéficiant d'un temps la plupart du temps moins pluvieux et globalement plus chaud que son prestigieux voisin bordelais, il favorise un épanouissement et un mûrissement des cépages dans des conditions très favorables.

viticulteurs de Duras unissent leurs efforts, énergies et compétences pour inverser la tendance. Leur ardeur a finalement raison

l'INAO s'élèvent à 60 hl/ha pour les vins blancs secs, 55 hl/ha pour les rouges et les rosés, et 50 hl/ha pour les moelleux.

Les vins rouges représentent 53% de la production. Ils peuvent provenir de 4 cépages: le merlot, largement dominant avec 52% de l'encépagement rouge, le cabernet sauvignon (27%), le cabernet franc (20%) et le malbec (1%). Ces cépages sont également utilisés pour les rosés.

D'un style en général souple et fruité, les rouges s'apprécient dès leur prime jeunesse mais certaines cuvées plus "travaillées" ayant séjourné en fûts évolueront favorablement après quelques années en cave.

Les vins blancs secs (33% de la production) sont issus de pas moins de 7 cépages. Le sauvignon règne en maître avec 67% de l'encépagement; il se voit complété par le sémillon (27%) et la muscadelle (4%), le solde de 2% se répartissant entre mauzac, ondenc, chenin et ugni blanc.

On rencontre deux styles de vins blancs: frais et nerveux pour les vinifications traditionnelles ou gras, amples et complexes pour les cuvées passées en fûts. Les premiers sont très proches du style des Entre-deux-Mers avec leur caractère floral, minéral et fruité vif (agrumes). Les seconds puisent leur complexité dans une minéralité très présente, qui s'associe aux notes empyreumatiques et balsamiques issues de l'élevage.

Les vins blancs moelleux (3%) sont principalement appel aux mêmes cépages que dans le sauternais, à savoir le sémillon, le sauvignon et la muscadelle. Ils laissent s'exprimer leurs arômes de fruits jaunes confits tout en restant rafraîchissants (accents mentholés et anisés), mais ne présentent pas les mêmes potentiels de conservation que leurs prestigieux cousins.

La découverte de cette appellation située à l'ombre parfois encombrante de ses illustres voisins a séduit les



© Côtes de Duras - UIVD

dégustateurs. Ceux-ci ont avant tout apprécié la diversité de la production et la franchise de crus dont la typicité se trouve préservée par le privilège de l'expression fruitée ou par l'aspect modéré des élevages en fûts.

Dans les 3 couleurs, ce sont des vins friands, gourmands et conviviaux qui attendent l'oenophile soucieux de sortir des sentiers viticoles habituels et souvent encombrés des appellations bordelaises. Quelques cuvées plus ambitieuses pourraient sur-

prendre plus d'un dégustateur par leur structure et leur potentiel d'évolution, tout en offrant un rapport plaisir-prix remarquable dans une région qui n'en est pas souvent coutumière.



© Côtes de Duras - UIVD

Côtes de Duras, om de drukke paden te verlaten...

Met een huidige oppervlakte van 1873 hectaren verspreid over een vijftiental gemeenten geniet het wijngebied Côtes de Duras, dat gelegen is in het hart van het zuidwesten en begrensd wordt door de Lot en de Garonne, de Dordogne en de Gironde, een grote bekendheid sinds de Gallo-Romeinse periode.

Vanaf de XIde eeuw werden de wijnen van de streek bijzonder geapprecieerd door de Engelsen, in de periode dat ze meester van Aquitanië waren, en circuleerden in okschoufden en tonnen op de Dordogne en de Gironde om te worden uitgevoerd naar Engeland.

Tegen het einde van de XIXde eeuw werd het wijngebied van Duras, zoals de meeste andere wijngebieden van Frankrijk, met volle kracht getroffen door de verwoestingen van de verschillende rampen die elkaar onafgebroken opvolgden (meeldauw, oïdium en druifluus). Een tocht door de woestijn kondigde zich aan, nog verergerd door het jammerlijke beleid van overproductie dat op deze rampzalige periode volgde.

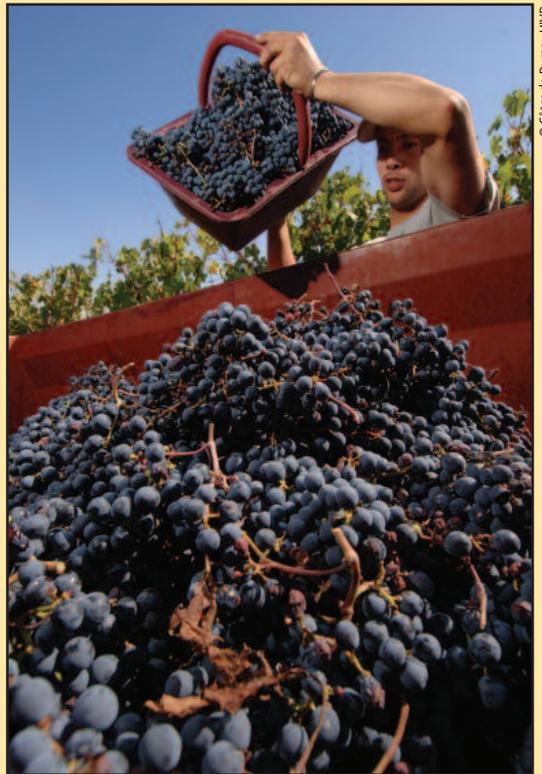
Bewust van het feit dat kwantiteit en kwaliteit zelden goed samengaan, bundelden de wijnbouwers van Duras hun inspanningen, energie en deskundigheid om de trend om te keren. Hun hartstocht overwon uiteindelijk de betreuwenswaardige gewoonten uit het verleden en de wijnen verkregen in 1939 hun AOC, teken van erkenning van de kwaliteit.

In de loop der jaren zetten de ondernemers van de streek meerdere structuren op om de wijnen van de appellatie een uitstraling te geven. Zo ontstaat de coöperatieve kelder 'Les Vignerons des Coteaux de Duras' die later zal samensmelten met de Cave de Landerrouat, daarna de 'Maréchalat', een commanderie die zorgt voor de culturele en feestelijke voorstelling van de appellatie en, sedert zijn inhuldiging in 2002, het Maison des Vins de Duras. Momenteel bieden de wijnbouwers er een gedeelte van hun productie aan, namelijk een honderdtal wijnen van de drie kleuren.

De AOC Côtes de Duras verenigt vandaag meer dan 200 wijnbouwers die de traditie voortzetten en kwaliteitswijnen in droge witte, volle en zachte, rode en roséwijnen aanbieden, die allemaal afkomstig zijn van een karakteris-

tieke terroir met een geologische dominantie aan mergel of mergelhoudende zandsteen, kalk of kleikalk.

Met zijn ligging op een honderdtal kilometer van de Atlantische Oceaan staat het wijngebied van Duras nog onder oceanische klimaatinvloeden. Doordat het minder regenachtig en globaal warmer weer geniet dan zijn prestigeuze buur van Bordeaux ontwikkelen en rijpen de druivenrassen er in zeer gunstige omstandigheden.



© Côtes de Duras - UNIV

De maximale opbrengst die het INAO toestaat, bedraagt 60 hl/ha voor de droge witte wijnen, 55 hl/ha voor de rode en de roséwijnen en 50 hl/ha voor de volle en zachte wijnen.

De rode wijnen vertegenwoordigen 53% van de productie. Ze kunnen afkomstig zijn van 4 druivenrassen: de Merlot, die ruimschoots overheerst met 52% van het rode assortiment, de Cabernet Sauvignon (27%), de Cabernet Franc (20%) en de Malbec (1%). Deze

druivenrassen worden eveneens gebruikt voor de roséwijnen.

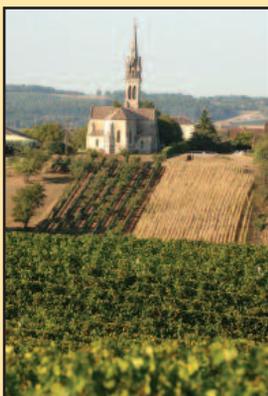
De over het algemeen soepele en fruitige rode wijnen worden gewaardeerd vanaf hun prille jeugd, maar sommige meer 'bewerkte' cuvées, die op vat gelegen hebben, zullen zich gunstig ontwikkelen na enkele jaren in de kelder.

De droge witte wijnen (33% van de productie) zijn afkomstig van niet minder dan 7 druivenrassen. De Sauvignon is de onmiskenbare meester met 67% van het assortiment; hij wordt gevolgd door de Semillon (27%) en de Muscadelle (4%), de overige 2% wordt verdeeld tussen de

Mauzac, Ondenc, Chenin en Ugni Blanc. Er zijn twee stijlen van witte wijnen: frisse en pittige voor de traditionele vinificaties of taaie, mondvollende en complexe voor de cuvées op vat.

Voor de volle en zachte witte wijnen (3%) worden meestal dezelfde druivenrassen gebruikt dan in de Sauternais, namelijk de Semillon, de Sauvignon en de Muscadelle. Ze brengen hun aroma's van gekonfijte gele vruchten tot uitdrukking terwijl ze toch verfrissend blijven

vat. In de 3 kleuren zijn het snoepachtige, gulzige en gezellige wijnen die liggen te wachten op de wijnkenner die de begane wijnpaden, die vaak overvol zijn met de Bordeaux-appellaties, wil verlaten. Enkele meer ambitieuze cuvées zouden meer dan één wijnproever kunnen verrassen door hun structuur en hun ontwikkelingspotentieel, terwijl ze een opmerkelijke plezierprijsverhouding bieden in een streek waar dat gewoonlijk niet het geval is.



© Côte de Duras - UIVD

(menthol- en anijsaccenten), maar hebben niet hetzelfde bewaarpotentieel als hun prestigieuze neven.

De ontdekking van deze appellatie die tot het hinderlijke toe door zijn prestigieuze burens overschaduwde wordt, heeft de wijnproevers bekoord. Ze apprecieerden vooral de diversiteit van de productie en de rondborstigheid van de cru's waarvan de eigenheid behouden blijft door de bij voorrang fruitige uitdrukking of het gematigd voorkomen van rijping op



© Côte de Duras - UIVD

vat. In de 3 kleuren zijn het snoepachtige, gulzige en gezellige wijnen die liggen te wachten op de wijnkenner die de begane wijnpaden, die vaak overvol zijn met de Bordeaux-appellaties, wil verlaten. Enkele meer ambitieuze cuvées zouden meer dan één wijnproever kunnen verrassen door hun structuur en hun ontwikkelingspotentieel, terwijl ze een opmerkelijke plezierprijsverhouding bieden in een streek waar dat gewoonlijk niet het geval is.

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

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

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

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

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.



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

3



Domaine du Grand Truchasson

Fût

Vue: Robe très sombre, pourpre violacé.

Nez: Séduisant bouquet, presque onctueux, qui évoque la crème de fruits noirs (mûre, myrtille) et le boisé délicat. Fine touche d'épices douces à l'aération.

Bouche: Ce vin franc et savoureux séduit par la maturité de son fruit et la distinction de ses tanins jeunes mais soyeux. Les dégustateurs relèvent le parfait équilibre d'un ensemble parfumé, ponctué par une finale de belle rémanence de fruit (baies noires), très rafraîchissante par sa délicate acidité.

(2009 - 2012) ★★★ 16/20

14



Domaine de Laplace

"Belle Saison"

Vue: Extrêmement concentrée, presque d'encre.

Nez: De caractère, ce nez expressif exhale des arômes marqués de fumé/grillé, mêlés à des d'épices douces (clou de girofle) et de fruits noirs confiturés (mûre, cassis).

Bouche: Un cru solidement bâti, reposant sur une puissante charpente tannique encore ferme, qui va s'assagir. Les saveurs fruitées (sureau) commencent à s'exprimer et la finale, épicée, confirme le caractère d'un cru prometteur.

(2010 - 2013) ★★★ 15/20

11



Château Molhière

"Les Maréchaux"

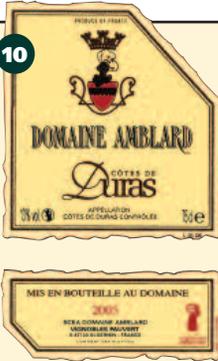
Vue: Jolie robe rubis à nuances carminées.

Nez: De grand charme, ce puissant bouquet mêle avec réussite les notes lactiques (crème, yaourt) et fruitées (coulis de myrtilles, cassis), dans un ensemble olfactif très flatteur.

Bouche: L'attaque riche, ample et volumineuse, donne le ton d'une cuvée de haute tenue, où s'expriment sans réserve les saveurs de griotte et mûre confiturées. Le milieu de bouche, gourmand, s'appuie sur une structure tannique encore jeune mais distinguée, partiellement assouplie. Un cru solidement construit et de belle évolution.

(2009 - 2012) ★★★ 16/20

10



Domaine Amblard

Vue: Jolie robe carminée de bel éclat.

Nez: Ce bouquet typé exprime dès l'ouverture d'intenses senteurs de fruits confiturés voire cuits (prune, cerise), associés à une touche d'encre et de terre (minéralité).

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la structure et l'ambition de ce vin généreux, exubérant en saveurs fruitées (myrtille, sureau, cassis) et épicées (genévrier, poivre). L'ensemble est soutenu par des tanins virils mais distingués, qui ne demandent qu'à s'assouplir. Un vin ambitieux.

(2009 - 2013) ★★★ 15,5/20

© Côtes de Duras - UIVD



9



Château La Grave Béchade

Vue: Rubis soutenu.

Nez: Enveloppé sur de flatteuses senteurs de fruits rouges mûrs (fraise, framboise, cerise) et de pâtisserie. Subtile touche parfumée de tabac à l'aération.

Bouche: Entrée de bouche charnue et serrée. Ensuite, ce vin de caractère offre une belle expression épicée et délicatement parfumée, soutenue par une charpente tannique partiellement lissée. Finale ample et vive par son acidité encore bien présente.

(2009 - 2011) ★★ 14,5/20

X Voir références page 33
Zie ref. pagina 33



© Côtes de Duras - UIVD

4

Domaine des Argiles

Vue: Superbe robe grenat intense.

Nez: Extrêmement charmeur et parfumé, ce bouquet complexe exhale ses parfums de tabac blond, caramel, boisé fin et petits fruits rouges. Touche cacao-tée à l'aération.

Bouche: Cette cuvée a emporté tous les suffrages. Sa texture voluptueuse s'avère très séduisante et met en relief une expression fruitée confiturée, voire au sirop (cerise, myrtille). L'ensemble est soutenu par d'élégants tanins de belle jeunesse. La trame serrée de la finale confirme son ambition.

(2009 - 2011) ★★★ 17/20

7

Domaine du Petit Malromé "Paleo"

Vue: Rubis intense, encore très jeune.

Nez: De belle fraîcheur olfactive, ce puissant bouquet de caractère livre ses arômes de terre, poivron et baies noires acidulées (cassis, mûre sauvage).

Bouche: Ce cru sérieux et parfaitement construit, révèle une texture serrée et une grande ambition. L'expression des saveurs de fruits noirs (mûre, myrtille, sureau) se voit associée à une superbe acidité rafraîchissante et à des tanins nobles et soyeux. Longue finale sur le noyau de cerise.

(2009 - 2012) ★★★(★) 16,5/20

10

Domaine Amblard

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

Nez: Profond et délicat, quelque peu discret à l'ouverture, puis s'exprime davantage à l'aération et exprime de subtiles notes d'épices et de sureau.

Bouche: La bouche, structurée et pleine, révèle davantage de fruit que le bouquet (cerise, cassis). Bien mûre, elle se voit équilibrée par une acidité rafraîchissante et des tanins encore jeunes et distingués, partiellement assagis. Longue finale, ample et riche, sur la cerise confiturée.

(2009 - 2011) ★★★ 16/20

7 **Domaine du Petit Malromé**

C'est en 1927, que l'arrière-grand-père d'Alain Lescaut, l'actuel propriétaire, publiciste à l'époque, acheta la ferme. En 1990, le parents d'Alain prenant leur retraite, il décida avec Geneviève son épouse de prendre leur succession. Depuis, l'exploitation de polyculture élevage est devenue Domaine viticole à part entière. Le Petit Malromé c'est aujourd'hui 7,5 Ha de vignes. Les cépages Rouges: Merlot, Cabernet-Franc et Cabernet-Sauvignon Les cépages Blancs: Sauvignon, Sémillon et Muscadelle. Une production de noix sur 3 Ha complète leur activité.

Engagés dans la culture biologique, ils cultivent leurs terres sans produits chimiques de synthèse. Ils vinifient leurs vins en respectant les préceptes de la Biodynamie. Pour Alain, la biodynamie est une philosophie qui nous replace nous Humains, animaux et végétaux dans la globalité de l'univers. Ainsi travaille-il en tenant compte des cycles lunaires, des caractéristiques de chaque élément (terre, feu, eau, air) et n'utilise des préparations spécifiques qu' à doses "homéopathiques".

V.T.A.

Notre meilleur "Plaisir-Prix"

2



Domaine Moulin de Paillo

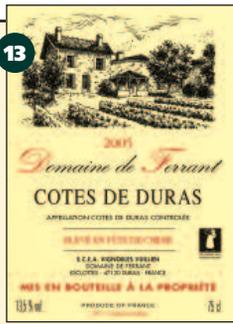
Vue: Rubis grenat bien soutenu.

Nez: De belle maturité, sur des notes de fruits confiturés (fraise, griotte), complétées par une touche lactique.

Bouche: Dès l'attaque, cette cuvée propose une bouche pleine et harmonieuse, dont la maturité de fruit (cerise, framboise) trouve son équilibre dans une jolie acidité tonifiante. De délicats tanins, très soyeux et partiellement fondus, enveloppent un ensemble concentré et doté d'une belle mâche en finale. Un cru sérieux.

(2009 - 2011) ★★★ 15/20

13



Domaine de Ferrant - Fût

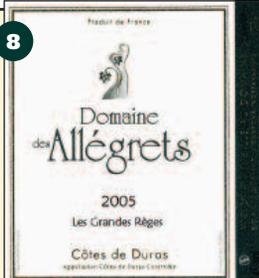
Vue: Rubis carmin bien concentré.

Nez: Le premier nez met en relief les notes de boisé noble et de tabac blond. Ensuite, le registre des fruits noirs (myrtille, mûre) complète ce bouquet charmeur et complexe.

Bouche: Ce vin corsé livre une bouche au grain serré, généreuse en saveurs fruitées (sureau, mûre sauvage) et d'épices. La charpente tannique, encore jeune, doit se fondre quelque peu pour que cette cuvée ambitieuse s'exprime pleinement.

(2009 - 2012) ★★★ 15/20

8



Domaine des Allégrets
"Les Grandes Règes"

Vue: Robe carminée profonde et intense.

Nez: Une certaine rusticité à l'ouverture. Les notes terreuses (humus) dominent ce nez profond qui évolue à l'aération vers le fruit mûr voire cuit (fraise, pruneau).

Bouche: Encore jeune, cette cuvée impose une charpente tannique ferme et soyeuse à la fois, qui ne masque pas l'expression du fruit (bigarreaux, mûre). Accessible dès aujourd'hui, ce vin plein et gourmand séduit par sa plénitude et la persistance de sa finale de belle rémanence.

(2009 - 2011) ★★ 14,5/20

Het was in de tijd van het huwelijk van Eleonora van Aquitanië dat het kasteel van Duras gebouwd werd op een rotsachtig voorgebergte dat de vallei van de Dropt overheerst! Het vertelt de geschiedenis van Aquitanië en die van Frankrijk. Vanuit de toren kan men een zeer mooi heuvelachtig landschap bewonderen, waar de terroir tot uitdrukking komt. Bij helder weer kan men zelfs de Pyreneeën ontwaren.

Côtes de Duras

2003

9

Château La Grave Béchade
Cuvée Alexandra

Vue: Superbe robe rubis à reflets tuilés sur le disque.

Nez: On est d'emblée sous le charme de ce bouquet parfumé, et doucereux, qui évoque les fruits noirs et la pâtisserie (tarte aux prunes), puis le tabac blond.

Bouche: Cette cuvée de haute tenue a emporté les suffrages. Ses principaux atouts sont le volume en bouche, la franchise d'expression (fruits noirs et épices) et l'élégance de ses tanins presque fondus. Encore jeune, ce cru livre une finale suave dont le grain serré n'a d'égal que l'équilibre.

(2009 - 2010) ★★★ 16,5/20

1



Vignerons de Berticot
Sélection

Vue: Rubis soutenu assez concentré.

Nez: Le premier nez évoque les arômes tertiaires de cuir, tabac et pruneau cuit. Ensuite, on retrouve la figue et le caramel.

Bouche: Ce cru a traversé les ans avec réussite. On apprécie son équilibre acidité-gras, sa finesse de texture et la générosité d'expression de ses saveurs fruitées macérées (prune, kirsch). Un vin épanoui et fondu, doté d'un beau gras en finale.

(2009) ★★ 14,5/20

X Voir références page 33 / Zie referenties pagina 33

6



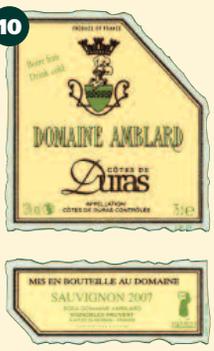
Domaine d'Eybro
2008

Vue: Jaune doré léger à reflets verdâtres.

Nez: Une puissante minéralité envahit le premier nez (bourgeon de cassis, buis). Ensuite, les notes florales et fruitées (pamplemousse) complètent ce bouquet très parfumé de belle typicité.

Bouche: La bouche suave et franche confirme le caractère minéral de l'ensemble. Doté d'une acidité rafraîchissante qui équilibre sa texture douce-reuse, ce cru bien construit livre d'intenses saveurs d'agrumes et de groseille verte. ★★★ 15,5/20

10



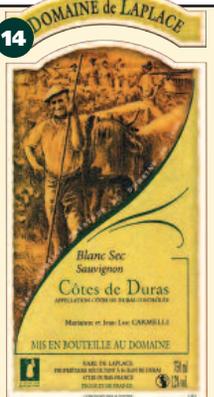
Domaine Amblard
2007

Vue: Pâle à verdâtre de bel éclat.

Nez: Une subtile minéralité apparaît à l'ouverture (herbe mouillée, buis), qui laisse place à un registre floral parfumé et à une touche de confiserie à l'aération (bonbons aux agrumes).

Bouche: Tout en équilibre et fraîcheur, ce cru parfaitement construit s'appuie sur une expression finement minérale et des saveurs d'agrumes et de pomme verte flatteuses. Un cru franc et savoureux, longiligne et de texture délicate. ★★★(★) 15/20

14



Domaine de Laplace
2007

Vue: Or blanc éclatant.

Nez: Assez dégagé, sur de fins arômes de pâtisserie aux fruits blancs (poire). Subtile touche anisée à l'aération.

Bouche: Attaque franche et acidulée, garante de fraîcheur et vivacité. Les agrumes frais (pamplemousse, citron) envahissent le milieu de bouche et la finale, agréablement persistante, évoque la confiserie. Ce vin aérien et soyeux privilégie l'expression du fruit. ★★ 14,5/20

1



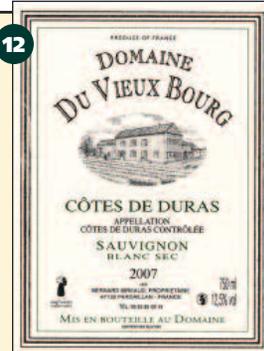
Les Vignerons de Berticot
Cuvée Première 2007

Vue: Robe or blanc à translucide.

Nez: Assez expressif et élégant, le bouquet livre d'emblée une délicate note de minéralité (buis, bourgeon de cassis), associée à un registre floral parfumé.

Bouche: Particulièrement rafraîchissant, ce cru de texture fine offre une belle expression fruitée (citron, pamplemousse jaune) dans un ensemble friand, facile d'accès. Une délicate minéralité complète cette cuvée équilibrée et conviviale. ★★ 14/20

12

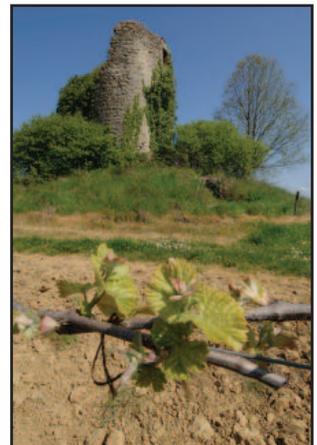


Domaine du Vieux Bourg 2007

Vue: Robe pâle à nuances sable, brillante et limpide.

Nez: Charmeur et extrêmement parfumé, sur d'élégantes senteurs de pâtisserie, fruits blancs mûrs (poire, pomme) et vanille.

Bouche: La bouche soyeuse et enveloppée de ce cru suave confirme par son gras son caractère doux-reux. Les saveurs de fruits blancs au sirop s'y expriment généreusement, équilibrées en finale par une délicate acidité bienvenue. Un vin gourmand. ★★ 14/20



© Côtes de Duras - UIVD

X Voir références page 33 / Zie referenties pagina 33

7

Domaine du Petit Malromé

Blanc d'Alban 2005



Vue: Robe paille brillante.

Nez: Profond et complexe, ce bouquet associe les notes de boisé noble et de minéralité aux senteurs de cire et de miel. L'aération apporte quelques effluves de raisin de corinthe et de caramel.

Bouche: Dense et concentrée, cette cuvée riche et grasse est ouvertement dominée par ses saveurs grillées et caramélisées.

L'amande et la noisette s'y livrent de concert, dans un ensemble dont la trame serrée n'a d'égal que l'opulence. Très longue finale beurrée équilibrée par une belle acidité.

★★★ 17/20



3

Domaine du Grand Truchasson

2006

Vue: Doré très intense à ocré.

Nez: Assez dégagé voire discret à l'ouverture, le bouquet gagne en intensité à l'aération et libère quelques senteurs de tarte aux pommes et de cannelle.

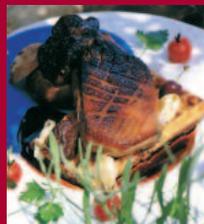
Bouche: L'attaque ample, riche et onctueuse donne le ton d'une cuvée savoureuse et très mûre, qui s'exprime dans le registre des fruits jaunes en milieu de bouche. La finale, presque crémeuse, libère d'intenses saveurs de fruits secs grillés (beurre de noisette).

★★ 15,5/20

Hostellerie des Ducs

Hôtel Restaurant de tourisme

16 chambres • Garage privé • Jardin • Piscine • Billard



Boulevard Jean-Brisseau - 47120 Duras - Tél: 05/53.83.74.58 - Fax: 05/53.83.75.03

www.hostellerieducs-duras.com - hostellerie.des.ducs@wanadoo.fr

5



Domaine Les Bertins Cuvée des Demoiselles 2006

Vue: Doré très intense.
Nez: Charmeur et particulièrement expressif, ce puissant bouquet exhale ses arômes de zeste d'agrumes confits (kumquat, pamplemousse), associés à un registre miellé (tilleul) flatteur.

Bouche: Entrée de bouche riche et grasse, de texture douceuse. Ensuite, les saveurs de fruits jaunes et exotiques (ananas, mangue, abricot) trouvent leur équilibre dans un support d'acidité très rafraîchissant. L'ensemble, tout en finesse et maturité s'avère parfaitement construit. ★★★ 16,5/20



7

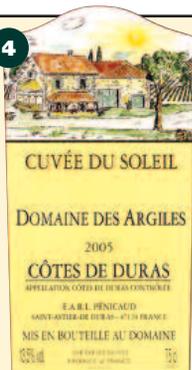
Domaine du Petit Malromé "Grains d'Elles" 2007

Vue: Robe doré soutenu à nuances ocrées.
Nez: Assez dégagé et de belle maturité, sur d'élégantes senteurs d'agrumes confits (mandarine, orange) et d'abricot compoté.
Bouche: L'attaque franche et suave repose sur un support d'acidité très rafraîchissant, qui équilibre la maturité du fruit (ananas, abricot confit). Tout en équilibre, ce vin savoureux se voit ponctué par une finale miellée onctueuse et vive à la fois.



★★★ 16/20

4



Domaine des Argiles Cuvée du Soleil 2005

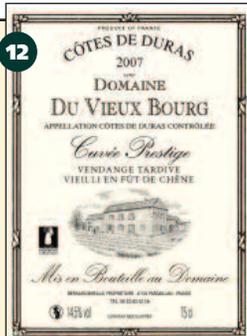
Vue: Jolie robe vieil or, éclatante.
Nez: Puissant et de belle maturité, sur de charmeuses notes de pâte de fruits (abricot, coing), mêlées à une subtile touche vanillée et de pâtisserie.

Bouche: Cette puissante bouche de grande onctuosité a séduit les dégustateurs par sa maturité, l'exubérance de ses saveurs confites et exotiques (mangue, abricot) et sa très longue finale presque sirupeuse, équilibrée par une délicate acidité bienvenue. ★★ 15/20



© Côtes de Duras - UIVD

12

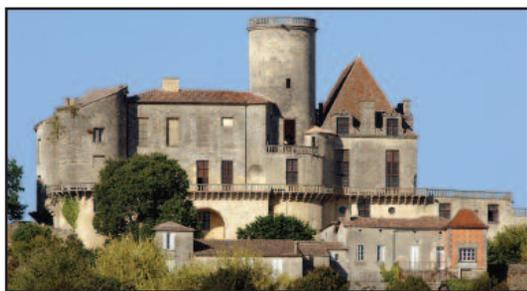


Domaine du Vieux Bourg Cuvée Prestige 2007

Vue: Or soutenu à vieil or.
Nez: Ce bouquet original et parfumé livre des notes de fruits secs (noisettes grillées), sucre candi et caramel.
Bouche: Expressive et onctueuse, cette cuvée est dotée d'un beau gras. Elle offre ses saveurs de fruits confits (ananas, pêche jaune) et de raisin de corinthe. Une fine acidité bienvenue apparaît dans une très longue finale qui s'exprime sur la pâtisserie (tarte aux abricots).



★★ 15/20



© Côtes de Duras - UIVD

C'est à l'époque du mariage d'Aliénor d'Aquitaine que le château de Duras a été construit sur un éperon rocheux dominant la vallée du Drop! Il raconte l'histoire de l'Aquitaine et celle de la France. Du haut de sa tour, on peut admirer un fort beau paysage vallonné où s'exprime son terroir.

Prix Rouge: TTC départ propriétaire

Ch. dist.= cherche distributeur(s) - verdeler(s) gezocht

- 1. Berticot - Route de Sainte Foy la Grande**
Tél: 05/53.83.75.47 - Fax: 05/53.83.82.40
berticot@wanadoo.fr - www.berticot.com
- Côtes de Duras rouge "Sélection"03.....**14,5/20** • Ch.dist. 4,55€
- Côtes de Duras Blanc "Première"07.....**14/20** • Ch.dist. 3,95€
- 2. Dom. Moulin de Paillo - "Le Robineau" - 47120 Soumensac**
Tél/F: 05/53.83.06.68 - 06/87.23.52.61 - olivierdelage@orange.fr
- Côtes de Duras rouge 2005.....**15/20** • Ch.dist. 3,50€
- 3. Dom. Truchasson - "La Sivaderie" - 47120 St Jean de Duras**
Tél: 05/53.89.04.38 - 06/86.17.88.61 - Fax: 05/53.89.04.38
thierryteyssandier@wanadoo.fr - www.domainetruchasson.com
- Côtes de Duras blanc 2006.....**15,5/20** • Ch.dist. 6,00€
- Côtes de Duras rouge fût 2007.....**16/20** • Ch.dist. 6,00€
- 4. Domaine des Argiles - 47120 St Astier de Duras**
Tél: 05/53.94.73.91 - 06/76.93.35.39 - Fax: 05/53.83.08.57
domainedesargiles@aliceadsl.fr
- Côtes de Duras rouge fût 2005.....**17/20** • Ch.dist. 5,80€
- Duras Moelleux "Cuvée du Soleil"05.....**15/20** • Ch.dist. 8,60€
- 5. Domaine des Bertins - 47120 St Astier de Duras**
Tél: 05/53.94.76.26 - Fax: 05/53.94.76.64
bertins.manfe@wanadoo.fr
- Moelleux "Cuvée des Demoiselles"06...**16,5/20** • Ch.dist. 7,50€
- 6. Domaine d'Eybrou - 47120 Soumensac**
Tél: 05/53.89.01.81 - Fax: 05/53.89.07.66
domaine-cybrou@orange.fr
- Côtes de Duras blanc 2008.....**15,5/20** • Ch.dist. 4,00€
- 7. Dom. du Petit Malromé - "Le Lac" - 47120 St Jean de Duras**
Tél/Fax: 05/53.89.01.44
petitmalrome@wanadoo.fr - www.petitmalrome.com
- Côtes de Duras blanc d'Alban 2005.....**17/20** • PRO
- Côtes de Duras Rouge "Paleo" 2005.....**16,5/20** • PRO
- Côtes de Duras blanc Moelleux "Grains d'elles"07...**16/20** • PRO
- 8. Domaine des Allégrets - 47120 Villeneuve de Duras**
Tél/Fax: 05/53.94.74.56
contact@allegrets.com - www.allegrets.com
- C. de Duras "Les Grandes Règes"05.....**14,5/20** • Ch.dist. 4,75€
- 9. Chât. La Grave Béchade - "La Grave" - 47120 Baleyssagues**
Tél: 05/53.83.70.06 - Fax: 05/53.83.82.14
lagravebechade@wanadoo.fr - www.lagravebechade.fr
- Côtes de Duras Rouge 2006.....**14,5/20** • VEL - CA - Ch.dist.
- Côtes de Duras Rge "Alexandra"03...**16,5/20** • Ch.dist. 6,80€
- 10. Dom. Amblard - "Amblard" - 47120 St Sernin de Duras**
Tél: 05/53.94.77.92 - Fax: 05/53.94.27.12
domaine.amblard@wanadoo.fr
(Livraison en Belgique Franco à domicile)
- Côtes de Duras Rouge 2005.....**16/20** • 4,00€
- Côtes de Duras Rouge 2006.....**15,5/20** • 4,00€
- Côtes de Duras Blanc 2007.....**15/20** • 4,00€
- 11. Château Molhière - "Le Boucau" - 47120 Duras**
Tél: 05/53.83.70.19 - Fax: 05/53.83.07.30
molhiere@wanadoo.fr NEV - CRO - CS - GRY - WIV - GHO
- Côtes de Duras Rouge "Les Maréchaux" 06...**16/20** • Ch.dist.
- 12. Dom. du Vieux Bourg - 47120 Pardillan - Tél: 05/53.83.02.18**
Fax: 05/53.83.02.39 - vieux-bourg2@wanadoo.fr
- Côtes de Duras Blanc 2007.....**14/20** • VIN • 3,80€
- Côtes de Duras Moelleux "Prestige" 2007.....**15/20** • VIN
- 13. Domaine de Ferrant - 47120 Esclottes - Tél: 05/53.84.45.02**
Fax: 05/53.93.52.10 - vignobles.vuillenfree.fr
- Côtes de Duras Rge "Fûts de chêne"05...**15/20** • Ch.dist. 5,60€
- 14. Domaine de Laplace - 47120 Saint Jean de Duras**
Tél: 05/53.83.00.77 - Fax: 05/53.20.85.93
laplace.carmelli@wanadoo.fr - www.gite-le-rusthe.new.fr
- Côtes de Duras Rouge "Belle Saison"07...**15/20** • Ch.dist. 6,00€
- Côtes de Duras Blanc 2007.....**14,5/20** • Ch.dist. 3,50€

Distributeurs belges • Belgische verdelers

CA: Cafermi Rue de Monceau, 8
5555 Bievre • Tél: 061/51.25.44

CS: Cavens

Limburgstaat, 49/53 • 2020 Antwerpen
Tél: 03/248.01.72 - 03/239.87.67
Fax: 03/216.40.55

CRO: Crombez

Engelse Wandeling, 11 • 8500 Courtrai
Tél: 056/21.19.87 • Fax: 056/20.51.98

GHO: Luc Ghoos - Rob Marc

Verboekt, 196 • 2430 Vorst-Laakdal
Tél: 013/66.13.97 • Fax: 013/67.23.21

GRY: Gryson

Av. de la Jonction, 51-53 • 1190 Bruxelles
Tél: 02/343.35.90 • Fax: 02/343.35.98

NEV: Horecaservice Nevejean

St Rijkersstraat, 17 • 8690 Alveringem
Tél: 058/28.08.83 • Fax: 058/28.08.86

PRO: Provinovero

Kloosterhoek, 23 • 9790 Wortegem
Tél: 05/668.83.07 • Fax: 05/670.28.80

VEL: Velu vins

Rue de la Bienvenue, 19

1070 Bxl • Tél: 02/520.60.68 • Fax: 02/520.92.85

VIN: Vinigeri SPRL

Rue Florimont de
Pauw 70/80 • 1070 BXL • Tél: 02/522.13.06

WIV: Wijnagentuur Vincent

Steenweg op Sint Truiden • 3401 Waasmont

Les vins rouges, en général souples et fruités, peuvent être tanniques et charpentés pour les cuvées vieilles en fût. Ils s'accrochent parfaitement d'une viande rouge comme d'une entrecôte grillée, un plat régional comme le magret de canard, du confit, du gibier, ou du navarin d'agneau. S'ils sont jeunes, friands et fruités à souhait, ils mettront en relief une belle assiette de charcuterie, une saucisse de Morteau, une terrine de canard ou une viande blanche.

Les blancs, proches des Entre-deux-Mers, avec leur caractère fruité et vif, accompagneront les poissons nobles, les coquillages et les crustacés. Les rosés, friands et faciles d'accès apporteront de la fraîcheur à une assiette de charcuterie à une grillade ou à des plats exotiques.

Les Moelleux enfin, s'inviteront volontiers à l'apéritif ou au dessert avec une belle salade de fruits frais, mais également avec du foie gras ou un fromage bleu.

Côtes du Marmandais: deux terroirs, une appellation.



D'une superficie d'environ 1314 hectares répartis sur le territoire de 27 communes du département du Lot-et-

Garonne, l'appellation côtes-du-marmandais jouxte à l'est l'Entre-deux-Mers et au sud les côtes-de-duras. Elle revêt une particularité de taille; elle est partagée par le fleuve Garonne et son vignoble s'étend sur les deux coteaux rive droite et rive gauche. La vallée en elle-même est une zone non viticole séparant les deux vignobles. Durant des décennies, l'histoire de ces coteaux s'est écrite séparément.

Sur la rive droite, tout près de la ville de Marmande, les vigneron se sont rattachés à l'histoire de la cité et ont pris pour emblème son cloître, signant de celui-ci leurs cuvées.

Sur la rive gauche, les vigneron se sont regroupés autour de la Cave de Cocumont et de son église romane devenue célèbre. Cette petite chapelle devient rapidement la "signature" des vigneron de la Cave de Cocumont. La Cave du Marmandais, regroupant les deux sites de Beaupuy et de Cocumont, baptisée "Origine Marmandais" lors de la fusion de leurs structures, produit les plus importants volumes d'une appellation qui a obtenu le statut A.O.C en 1990 et qui ne compte qu'une petite dizaine de caves particulières.

Les deux parties du vignobles, bénéficiant d'un climat océanique tempéré identique, caractérisé par un bon ensoleillement, des températures rarement élevées et des pluies régulières et modérées, présentent des caractéristiques géologiques spécifiques.

Sur la rive droite de la Garonne, les coteaux se trouvent parfaitement drainés et exposés. Composés de molasses argileuses et calcaires, les sols conviennent à l'épanouissement de la vigne et permettent au

merlot et à l'abouriou d'affirmer leur typicité.

Les sols composés de graviers mêlés de marnes et gros sables de la rive gauche sont formés de sédiments marins; ils conservent d'importants dépôts de fossiles et leur sous-sol recèle des couche d'aliôs (argile riche en fer). Il s'agit de l'illustre "crasse", typique de certains grands vignobles. Sur ce terroir graveleux, le cabernet franc et le cabernet sauvignon atteignent facilement la maturité qui leur est nécessaire.

Les cépages complémentaires en rouge sont le malbec, le fer servadou, le gamay et la syrah. Croquants de fruit et charnus ou plus amples et structurés selon le type vinification, les vins rouges présentent des robes pourpres et se montrent ronds et harmonieux, dotés de tanins dosés et séduisants. Ils se conservent de 3 à 5 ans.

La production de l'appellation propose également quelques rosés d'un intérêt mesuré, que les saveurs de framboise et de bonbon anglais apparentent à des vins friands et faciles d'accès, de consommation rapide.

Pour les vins blancs, produits en quantité confidentielle (3%), on retrouve les cépages bordelais traditionnels: sauvignon (dominant), sémillon et muscadelle (parfois associés avec de l'ugni blanc). Ces crus sont secs, vifs et fruités.

Les dégustations ont démontré que dans cette appellation méconnue, la très large production des groupements de viticulteurs atteint un niveau particulièrement intéressant, qui ne doit toutefois pas occulter le travail courageux et qualitatif des rares caves particulières. Assurément des crus à découvrir au travers de ce dossier qui ouvre le regard sur une appellation qui mériterait certainement une plus grande notoriété.

De Côtes du Marmandais: twee terroirs, één appellatie.

Met een oppervlakte van ongeveer 1314 hectaren verdeeld over het grondgebied van 27 gemeenten van het departement Lot-et-Garonne, heeft de appellatie Côtes du Marmandais een bijzonderheid van formaat; ze wordt doorkruist door de Garonne-rivier en de wijnstreek strekt zich uit over de beide hellingen, op de rechteroever en de linkeroever. De vallei zelf is een onbebouwde zone die de twee wijngebieden van elkaar scheidt.

De wijngebieden genieten eenzelfde gematigd oceaanklimaat, dat gekenmerkt wordt door een goede bezonning, temperaturen die zelden hoog zijn en een regelmatige en matige regenval, maar vertonen specifieke geologische kenmerken.

Op de hellingen van de rechteroever van de Garonne, met een perfecte drainage en blootstelling, komen de wijnstokken tot volle wasdom en kunnen de Merlot en de Abouriou hun typische karakter doen gelden.

Op de met mergel en grof zand vermengde kiezelgronden van de linkeroever kunnen de Cabernet Franc en de Cabernet Sauvignon gemakkelijk tot de voor hun noodzakelijke rijpheid komen.

Bijkomende druivenrassen in de rode wijnen zijn de Malbec, de Fer Servadou, de Gamay en de Syrah. De rode wijnen zijn krokant fruitig en vlezig of eerder mondvullend en gestructureerd, naargelang het type van vinificatie; het zijn ronde en harmonieuze wijnen met verleidelijke tannines. Ze bewaren 3 tot 5 jaar.

De productie van de appellatie biedt eveneens enkele matig interessante roséwijnen die met hun toetsen van framboos en Engelse bonbons snoepachtige wijnen voor snelle consumptie zijn.

Bij de witte wijnen, die in beperkte hoeveelheid geproduceerd worden (3%), vindt men de originele druivenrassen van Bordeaux: de Sauvignon (dominant), de Semillon en de Muscadelle (soms in combinatie met de Ugni Blanc). Deze cru's zijn droog, levendig en fruitig.

Uit de wijnproeverijen blijkt dat in deze miskende appellatie de overgrote productie van de groeperingen van wijnbouwers een bijzonder interessant niveau bereikt, waar het moedige en kwaliteitsvolle werk van de zeldzame privékelers echter niet voor onder hoeft te doen.

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

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

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

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

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

Recommandé
par V.T.A.

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

6

Domaine Bonnet et Laborde

"Les Astéries"



Vue: Grenat profond au disque bleuté.

Nez: A l'ouverture, les notes de boisé noble et tabac dominant ce bouquet charmeur, complété par les épices douces et la cerise au marasquin.

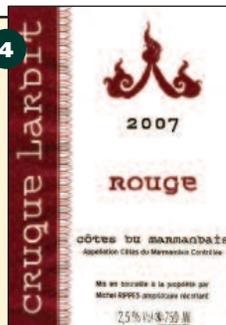
Bouche: Ambition et caractère sont au rendez-vous de cette cuvée puissamment construite.

La bouche s'appuie sur des tanins virils et distingués à la fois, qui soutiennent une matière fruitée riche et concentrée (baies noires). La finale, intense et devant encore s'assagir, livre un expression épicée et beaucoup de relief.

(2010 - 2014)

★★★ 16/20

4



Cruque lardit

Vue: Robe cerise brillante et peu intense.

Nez: Flateur et délicatement parfumé, sur de fines effluves de petits fruits rouges (framboise, grenade) et de confiserie.

Bouche: En bouche, ce vin confirme le caractère charmeur du bouquet. Il s'apparente à une friandise et privilégie ouvertement les saveurs de fruits rouges frais, dans un ensemble facile d'accès et de plaisir immédiat, ponctué par une finale de persistance correcte sur le cuberdon et la gelée de framboises. Un cru convivial.

(2009 - 2010)

★(★) 14,5/20



Cave de Cocumont

6

Château Videau



Vue: Jolie robe cardinal intense et éclatante.

Nez: Extrêmement charmeur et généreux, ce bouquet associe les fruits noirs confiturés (myrtille, mûre) aux notes de violette et de framboise. Une délicate touche de tabac blond et

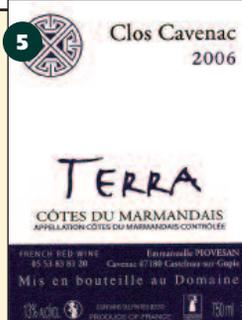
de crème brûlée complète l'ensemble à l'aération. **Bouche:** Particulièrement corpulente et ambitieuse, cette bouche offre une trame serrée et d'intenses saveurs fruitées (mûre sauvage, cassis) qui se voient soutenues par une charpente tannique ferme et distinguée. Les dégustateurs sont séduits par l'onctuosité d'une très longue finale.

(2010 - 2013)

★★★ 16,5/20

5

Clos Cavenac 2006



Clos Cavenac

"Terra"

Vue: Robe rubis profond.

Nez: Le registre fruité s'impose dès l'ouverture par ses arômes de myrtille et bigarreaux, mêlés à une touche lactique flatteuse (yaourt aux fruits des bois).

Bouche: Ce cru équilibré et savoureux livre une bouche au grain serré où s'expriment généreusement les saveurs de petites baies rouges et noires, enveloppées par des tanins soyeux, ponctuellement lissés. Finale d'agréable persistance sur le noyau de cerise.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20

5  **Clos Cavenac**
Grand Cros 2004

Vue: Robe grenat de belle intensité.
Nez: Enveloppé, ce nez suave associe un registre lactique doucereux (yaourt, crème) à de flatteuses notes de fruits rouges confiturés, voire au sirop (framboise, griotte).

Bouche: Tout en équilibre et suavité, cette cuvée volumineuse livre une bouche onctueuse par ses saveurs de fruits confiturés (mûre sauvage, cassis). L'équilibre est apporté par une acidité rafraîchissante et de fins tanins, très soyeux et presque lissés aujourd'hui. Un cru opulent et ambitieux.

(2009 - 2012) ★★ 16/20

3  **Domaine Lassolle**
Le Petit Lassolle 2004

Vue: Rubis profond de bel éclat.
Nez: De surprenantes notes d'épices douces (cannelle, clou de girofle) dominent le premier nez. Ensuite, les senteurs de tabac parfumé (boîte à cigares) et de cerise au marasquin complètent ce bouquet engageant.

Bouche: Un vin de caractère, robuste et bien construit, qui livre une bouche dont la trame serrée n'a d'égal que la jeunesse des tanins. D'intenses saveurs fruitées (mûre sauvage, sureau, cassis) et épicées. La finale, riche en extrait sec, se révèle très persistante. Un cru de belle évolution.

(2009 - 2013) ★★★ 15,5/20

1  **Château Bazin**
2002

Vue: Robe très profonde et concentrée, de grande jeunesse.
Nez: Ouvert et expressif, sur de les arômes de fruits cuits (pruneau, figue) et d'épices douces. Touche de tabac blond, cuir frais et torréfaction à l'aération.

Bouche: Une bouche épanouie et fondue, pour un cru qui a brillamment traversé les ans. L'expression fruitée s'illustre par des saveurs de cerise confite et de prune confiturée, dans un ensemble de texture doucereuse, qui trouve son équilibre dans une acidité rafraîchissante.

(2009 - 2010) ★★ 15,5/20

2  **Domaine des Geais** **2005**

Vue: Superbe robe grenat pourpre.
Nez: Discret voire réservé à l'ouverture. Quelques senteurs de petites baies noires et de poivron apparaissent à l'aération.

Bouche: De texture fine et serrée à la fois, l'attaque donne le ton d'une cuvée savoureuse et dense, de grande fraîcheur en bouche par son support d'acidité bien présent. Le registre des fruits rouges (groseille, cerise du nord) domine un ensemble qui privilégie la franchise d'expression et la vivacité. Finale structurée sur le noyau de cerise.

(2009 - 2012) ★★★ 15/20

1 **Cave du Marmandais Tap d'E Perbos 2005**



Vue: Robe cerise assez intense.
Nez: De fines senteurs liées à l'élevage apparaissent au premier nez et s'expriment sur le caramel et le tabac blond. L'expression fruitée s'illustre ensuite par des senteurs de crème de cerise griotte.

Bouche: Cette cuvée ambitieuse se montre profonde et dotée d'un bel équilibre dès l'attaque. De fins tanins enveloppent et soutiennent une trame fruitée généreuse (baies rouges et noires). Longue finale toastée et torréfiée.

(2009 - 2011) ★★★ 15/20



X Voir références page 39
Zie referenties page 39



1 Cave du Marmandais - La Chapelle Saint Benoît 2008

Vue: Or blanc très pâle à translucide.

Nez: Flatteur et délicatement parfumé, sur d'élégants arômes de fruits blancs mûrs (pêche, poire). Un bouquet engageant.

Bouche: Attaque franche, nette et nerveuse, reposant sur une acidité très présente. Le milieu de bouche livre de généreuses saveurs d'agrumes et de pomme verte, dans un ensemble particulièrement rafraîchissant et de texture fine. Finale longiligne sur les bonbons acidulés (citron).

★★★ 14,5/20

Autres vins



4 Cruquelardit Vin de Table blanc

Vue: Robe soutenue, jaune doré assez intense.

Nez: Discret voire réservé, livrant à l'aération quelques effluves florales, boisé délicat et fruits secs à l'aération.

Bouche: Un cru expressif et atypique dont la bouche évolue de manière originale, s'appuyant sur un support d'acidité bien présent à l'attaque, puis livrant un milieu de bouche doux, illustré par des saveurs de bonbons aux fruits. La finale, structurée et séveuse, rejoint le registre des fruits secs (noisettes et amandes grillées)

★★★ 15,5/20



DINANT

Place d'Armes (face au casino)

8-9-10 mai 2009

3^e Festival des Vins et Saveurs du Monde



85 Stands de dégustation · Vins & gastronomie
Vente des produits du monde

Hôte d'honneur :
LA RÉPUBLIQUE DE MOLDAVIE

Info : 0485 56 48 87 - www.festivaldessaveurs.net



2 Château de La Vieille Tour

Bordeaux Supérieur 2006

Ce vin est issu des cépages typiquement bordelais
MERLOT et CABERNET
Cette bouteille porte le N°02083

Vue: Rubis cerise assez intense.

Nez: Les senteurs de fruits rouges bien mûrs (cerise, fraise) voire confiturés envahissent dès l'ouverture ce bouquet enrobé et charmeur, de grande franchise.

Bouche: Attaque franche et nette, charnue. On apprécie l'équilibre acidité/alcool et la chair de fruit d'un milieu de bouche soutenu par des tanins encore jeunes mais soyeux. Ce cru presque gourmand se voit ponctué par une finale assez persistante sur le noyau de cerise.

(2009 - 2011) ★★★ 14,5/20

Prix Rouge: TTC départ propriété

Ch. dist. = cherche distributeur(s) - verdeler(s) gezocht

1. Origine - "Vieille Eglise" - 47250 Cocumont
 Tél: 05/53.94.50.21 - Fax: 05/53.94.19.05
 commercial@origine-marmandais.fr
 www.origine-marmandais.fr

Ch. dist.

- Côtes du Marmandais blanc "Chap. St Benoît" 08.....**14,5/20**
 - Côtes du Marmandais Rouge "Château Bazin" 02.....**15,5/20**
 - Côtes du Marmandais Rouge "Tap d'E Perbos" 05.....**15/20**

2. Domaine des Geais - Vignobles Boissonneau
 "Cathélicq" - 33190 St Michel de Lapujade
 Tél: 05/56.61.72.14 - Fax: 05/56.61.71.01
 vignobles@boissonneau.fr - www.boissonneau.fr

- Côtes du Marmandais Rouge 2005.....**15/20** • BRA
 - Château de la Vieille Tour - Bordeaux Sup. 06.....**14,5/20** • BRA

3. Domaine Lassolle - 47250 Romestaing
 Tél: 05/53.94.55.73 - chateau.lassolle@wanadoo.fr
 - "Le Petit Lassolle" Rouge 2004.....**15,5/20** • GOD

4. Michel Rippes - "Cruque Lardit" - 47250 Cocumont
 Tél/Fax: 05/53.94.51.30

- Cruquelardit Rouge 2007.....**14/20** • Ch. dist. 5,00€
 - Cruquelardit VDT Blanc.....**15,5/20** • Ch. dist. 8,00€

5. Clos Cavenac - 47180 Castelnau sur Gupie
 Tél: 05/53.83.81.20 - 06/74.03.28.54 - Fax: 05/53.83.81.20
 closcavenac@yahoo.fr

- Côtes du Marmandais "Terra" 06...**15/20** • BAB • Ch. dist. 4,40€
 - Côtes du Marm. "Grand Cros" 04...**16/20** • BAB • Ch. dist. 9,50€

6. Dom. Bonnet et Laborde - "La Chalosse" - 47180 Lagupie
 Tél: 06/14.74.78.90 - 06/83.81.18.64 - Fax: 05/53.83.43.07
 domainebonnet-laborde@orange.fr

- Côtes du Marm. - Château Videau 06...**16,5/20** • Ch. dist. 5,10€
 - Côtes du Marm. - "Les Astéries" 07.....**16/20** • Ch. dist. 5,10€

Distributeurs belges • Belgische verdelers

BAB: Babelvin Rue de la Gare, 21
 6670 Gouvy • Tél: Fax: 080/51.70.57
 babelvingouvy@skynet.be

BRA: Robert Braive
 Rue Darchis, 27 • 4000 Liège
 Tél: 04/223.50.86 - 04/223.24.71
 Fax: 04/223.36.06 - info@robertbraive.be

GOD: Godaert & Van Beneden
 Rue de Lessines, 15 • 1080 Bruxelles
 Tél: 02/410.12.93 • Fax: 02/410.11.86

SECLIN (Parc de la Ramie)
 Autoroute A1 sortie 19 (5 min. de Lille)
 du 24 au 27 avril 2009

26^{ème} édition

300 vigneron

Dégustation gratuite de

+ 1000 crus

Qualité - Prix - Vente sur place

Gratis degustatie van honderden wijnsorten
 aan de stands van de exposanten

Restauratie sur place - Parking gratuit

www.vins-de-terroir.com

Salon
 Les **VINS** de
Terroir
 et Produits Régionaux

Vendredi 24 Avr.
 10 à 20 heures

Samedi 25 Avr.
 10 à 20 heures

Dimanche 26 Avr.
 10 à 20 heures

Lundi 27 Avr.
 10 à 18 heures

Le Riesling et le Muscat d'Alsace, des vins de plaisir "raffiné".

Si l'Alsace n'a pas inventé le vin, elle aura eu le mérite de l'apprécier depuis les temps les plus anciens, la vigne ayant existé bien avant l'apparition de l'homme sur le territoire géographique de la vallée du Rhin. Si les fruits de la vigne ont été utilisés dans cette région depuis des temps immémoriaux, le passage du stade de la cueillette à celui de la culture proprement dite s'est effectuée après la conquête romaine. L'existence, dès le II^{ème} siècle, de transports de vin sur la Moselle et le Rhin prouve que la production de vins est entrée très rapidement dans l'ère de la commercialisation.

Dans son étude sur l'histoire de la viticulture en Alsace, le Chanoine Barth révèle que des documents antérieurs à l'an 900 mentionnent déjà plus de 160 localités où la vigne est cultivée. Cette expansion se poursuit sans interruption jusqu'au XVI^{ème} siècle, au cours duquel elle atteint son apogée.

Durant cette époque naissent aussi diverses réglementations sur les cépages parmi lesquels sont déjà mentionnés le Riesling et le Muscat.

En 1828, la superficie du vignoble atteindra 30.000 ha. Une surproduction aggravée par une diminution de la consommation du vin au profit de la bière, le phylloxéra fin XIX^{ème} et les 2 guerres redessinent le vignoble alsacien qui ne couvre plus aujourd'hui que 7500 ha.

L'évolution vers une production de vins fins se concrétise par la reconnaissance de l'AOC Alsace en 1962, de l'AOC Alsace Grand Cru en 1975 et l'AOC Crémant d'Alsace en 1976.

Le *Riesling*, cépage rhénan par excellence, occupe actuellement 22% du vignoble.

D'après l'ampélographe Stoltz, il fut introduit au IX^{ème} siècle dans les vignobles du Rheingau. Son nom vient de "riesen" ("couler" en allemand) car avant qu'il ne soit acclimaté à l'Alsace, il était très sensible à la coulure.

Différent de son cousin allemand, le riesling alsacien a été planté ici dès la fin du XV^{ème} siècle. Sa culture se développera dans la moitié du XIX^{ème} siècle et c'est après 1960 qu'il accède au premier rang des surfaces de production en Alsace.

Tout comme le Pinot gris, le Gewurztraminer et le Muscat, il fait partir du groupe des 4 cépages autorisés pour l'AOC Alsace Grand Cru ainsi que pour l'élaboration des Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

Il y a peu, la vinification de ce grand vin noble laissait apparaître plus volontiers un taux de sucre résiduel important. Le rendement ainsi plus flatteur, il plaisait davantage à une clientèle néophyte, à l'apéritif, au détriment de sa vocation première de grand vin de gastronomie.

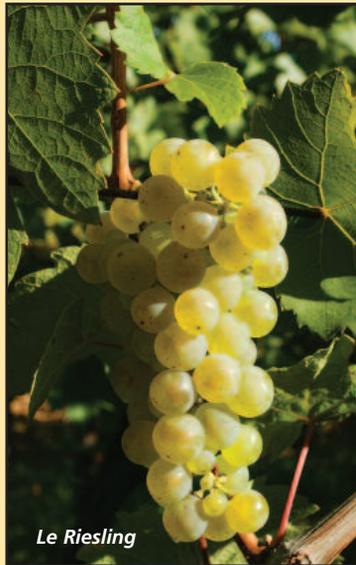
La tendance actuelle semble refaire la part belle aux Riesling plus secs et il est heureusement rare, hormis quelques superbes crus vendangés tardivement, d'être



confronté à un vin où le sucre résiduel dépasse les 6 à 7 grammes par litre.

C'est un vin qui possède des arômes très caractéristiques qui se développent avec l'âge pour sublimer son terroir. Il est bon de lui réserver des sols peu riches, voire même caillouteux, et une exposition favorable. Affirmant au cours des ans sa sève et sa minéralité, il est sans conteste, pour l'œnophile averti, le cépage roi d'Alsace.

Le **Muscat** se distingue ici des Muscats doux du Midi, par son caractère sec.



© CIVV - Zwarden

Deux variétés sont cultivées; le Muscat dit "à petits grains" ou "Muscat d'Alsace", apparu au début du XVI^{ème} siècle, et le "Muscat Ottonel" arrivé en Alsace au milieu du XIX^{ème} siècle.

Très aromatique, il exprime à merveille la saveur du fruit frais et ce déguste en général dans sa jeunesse. Il est alors bien "croquant" et apparaît volontiers au printemps dans les Wistub à l'apéritif, ou de préférence, accompagné d'un beau plat d'asperges locales.

Sa production, très confidentielle ($\pm 2,3\%$) justifie sa rareté et la plupart des vignerons diffusent leur production en quelques jours, dès l'apparition des premiers rayons de soleil, annonçant l'arrivée des œnophiles belges.

De Riesling en de Muscat, "geraffineerde" plezierwijnen.

Ook al heeft de Elzas de wijn niet uitgevonden, ze heeft in elk geval de verdienste hem sinds oudsher te appreciëren, de wijnstok bestond er immers lang voordat de mens zich op het geografische grondgebied van de Rijnvallei vestigde. De vruchten van de wijnstok worden sinds onheuglijke tijden in deze streek gebruikt, maar de overgang van het stadium van het plukken naar het eigenlijke stadium van het verbouwen heeft zich pas na de Romeinse verovering voorgedaan. Het bestaan, vanaf de IIde eeuw, van wijntransport over de Moezel en de Rijn toont aan dat de wijnproductie al zeer snel gecommercialiseerd is.

In zijn studie over de geschiedenis van de wijnbouw in de Elzas onthult Chanoine Barth dat documenten van voor het jaar 900 al meer dan 160 plaatsen vermelden waar wijn verbouwd werd. Deze expansie zet zich zonder onderbreking voort om in de XVI^{de} eeuw haar hoogtepunt te bereiken.

In die tijd ontstaan ook diverse reglementeringen over de druivenrassen waarin reeds de Riesling en de Muscat vermeld werden.

In 1828 zal de oppervlakte van het wijngedebied 30 000 ha bereiken. Een overproductie, verergerd door een vermindering van het wijnverbruik ten voordele van bier, door de druifluisziekte aan het eind van de XIXde eeuw en door de 2 oorlogen, hertekent het Elzassische wijngedebied, dat nu nog slechts 7500 ha beslaat.

De evolutie naar een productie van uitgelezen wijnen neemt een concrete vorm aan door de erkenning van de AOC Alsace in 1962, de AOC Alsace Grand Cru in 1975 en de AOC Crémant d'Alsace in 1976.

De Riesling, het Rijnse druivenras bij uitstek, neemt momenteel 22% van het wijngedebied in.

Volgens wijnstokkenner Stoltz werd hij in de IXde eeuw ingevoerd in de wijngaarden van Rheinghau. Zijn naam komt van

'riesen' ('druipen' in het Duits), want voordat de wijnstokvariëteit in de Elzas geacclimatiseerd was, was hij zeer gevoelig voor vruchtverlies.

De Elzassische Riesling, die verschilt van zijn Duitse neef, werd hier vanaf het einde van de XVde eeuw geplant. De verbouwing ervan zal zich in de helft van de XIXde eeuw ontwikkelen en na 1960 zal de Riesling één van de grootste productieopervlakken in de Elzas beslaan.

Net als de Pinot Gris, de Gewurztraminer en de Muscat maakt hij deel uit van de groep van de vier toegelaten druivenrassen voor de AOC Alsace Grand Cru evenals voor de samenstelling van de Vendanges Tardives en de Sélections de Grains Nobles.

Tot voor kort kwam er in de vinificatie van deze grote edele wijn bij voorkeur een groot gehalte restsuiker voor. Zo was hij aangener en viel hij meer in de smaak bij een nieuwe groep klanten, als aperitief, ten nadele van zijn eerste roeping van grote gastronomiewijn.

De huidige trend lijkt de drogere Riesling weer ruimer te bedelen en het komt gelukkig zelden voor, behalve in enkele uitstekende laat geogste cru's, dat men geconfronteerd wordt met een wijn waarin de restsuiker meer dan 6 tot 7 gram per liter bedraagt.

Het is een wijn met zeer karakteristieke aroma's die zich met de leeftijd ontwikkelt om zijn terroir te sublimeren. Hij gedijt goed op minder rijke, of zelfs kiezelachtige, gronden met een goede bezonning. Zijn pit en zijn mineraliteit komen met de jaren tot uitdrukking en voor de ervaren wijnliefhebber is hij zonder enige twijfel de koningsdruif van de Elzas.

De Muscat onderscheidt zich hier, van de zoete Muscats van Zuid-Frankrijk, door zijn droge karakter.

Er worden twee variëteiten verbouwd: de zogeheten Muscat 'met kleine pitten' of 'Muscat d'Alsace', die in het begin van de XVIde eeuw verschenen is, en de 'Muscat Ottonel', die in het midden van de XIXde eeuw in de Elzas werd ingevoerd.

Met zijn sterke aroma's brengt hij uitstekend de smaak van vers fruit tot uitdrukking en wordt hij over het algemeen in zijn jeugd gesmaakt. Hij is dan lekker 'krokan' en verschijnt graag in de Wistub in de lente, als aperitief of, liever nog, bij een mooie schotel lokale asperges.

Zijn zeer beperkte productie (± 2,3%) verklaart zijn zeldzaamheid en de meeste wijnbouwers verspreiden hun productie in enkele dagen tijd, vanaf het verschijnen van de eerste zonnestralen die de komst van de Belgische wijnliefhebbers aankondigen.

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

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

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

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

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



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



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

Recommandé
par V.T.A.

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

14

Klein - Aux Vieux Remparts

"Shlossreben"



Vue: Jaune pâle légèrement doré.

Nez: A l'ouverture, les notes minérales dominent ce bouquet typé et de caractère, qui évolue vers des arômes de fougère et de foin coupé.

Bouche: Attaque franche et de texture droite, très vive, suivie d'un milieu de bouche suave et concentré, de grande pureté aromatique. De puissantes saveurs d'agrumes (lime, pamplemousse) et de pomme verte envahissent un milieu de bouche de grande typicité variétale. Très longue finale acidulée, agrémentée d'une pointe de minéralité.

1,5 gr.litre

★★★ 17,5/20

50



François Schmitt

"Bollenberg"

Vue: Doré très soutenu de grand éclat.

Nez: Très expressif et de caractère, le bouquet mêle de puissantes notes minérales (pierre à fusil) et herbacées (mousse, fougère) à un registre fruité de belle maturité (abricot).

Bouche: Ce cru ambitieux allie structure, vinosité, maturité de fruit et fraîcheur. Profond et gras, il offre une bouche qui privilégie les saveurs fruitées et minérales. Ce vin prometteur est ponctué d'une longue finale bien mûre (abricot, pêche), équilibrée par une superbe acidité.

5,5 gr.litre

★★★ 17/20

30



Yves Amberg Cuvée Exceptionnelle

Vue: Jaune pâle à doré.

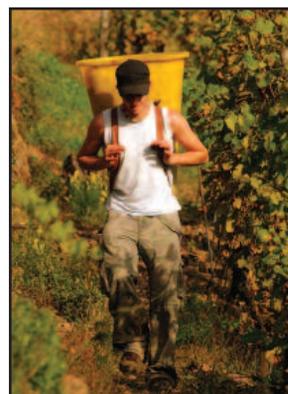
Nez: D'emblée, les senteurs de fruits blancs mûrs voire compotés (pomme, poire) s'associent à une subtile touche de minéralité. Un bouquet mûr et enveloppé, très séduisant.

Bouche: Ce cru complet et racé livre une bouche profonde et de grande suavité.

L'expression de fruits jaunes compotés (abricot, pêche) trouve sa nuance dans une délicate acidité rafraîchissante. Structuré et charnu, ce vin s'impose par son relief et un remarquable équilibre acidité/gras. Très longue finale sur la pâtisserie.

10 gr.litre

★★★ 17/20



© CIVA - HECHT

50

Domaine François Schmitt

Issu de générations de vignerons, c'est au début des années 70 que François SCHMITT reprend la ferme familiale, alors dotée de 3 Ha de vignes. Dans son souci de pérenniser et de consolider l'exploitation, François entreprend plusieurs acquisitions foncières notamment sur les coteaux du Bollenberg et du Grand Cru Pfingstberg, terroirs qui constituent près de 80% de la surface du domaine qui compte aujourd'hui 12ha.

En 1998, le fils Frédéric entre au sein du domaine, riche d'une formation en viticulture et œnologie acquise à Rouffach (Alsace) et à Beaune (Bourgogne).

La philosophie dans la gestion du vignoble est de tout mettre en oeuvre afin de récolter des raisins à maturité et dans un état sanitaire optimum afin d'obtenir la concentration, la typicité et la minéralité des vins du domaine. François et Frédéric alternent le travail du sol et l'enherbement en fonction de chaque terroir.

Afin de protéger au mieux la matière première, les raisins vendangés manuellement sont chargés sur le pressoir pneumatique entier, sans trituration. Les pressurages lents et doux varient de 4 à 8 heures. Après le débouillage, les levures naturelles assurent une fermentation lente, sous un contrôle strict des densités et de la température. L'élevage s'effectue sur lies fines ou sur lies totales avec une remise en suspension afin de nourrir le vin et lui conférer une stabilité naturelle. Une filtration fine viendra ponctuer l'élevage juste avant la mise en bouteille.

V.T.A.

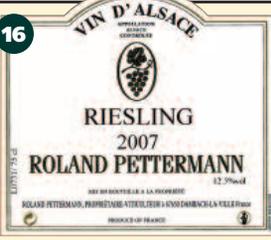


Notre meilleur "Plaisir-Prix"

X

Voir références pages 79 à 82 / Zie referenties paginas 79 tot 82

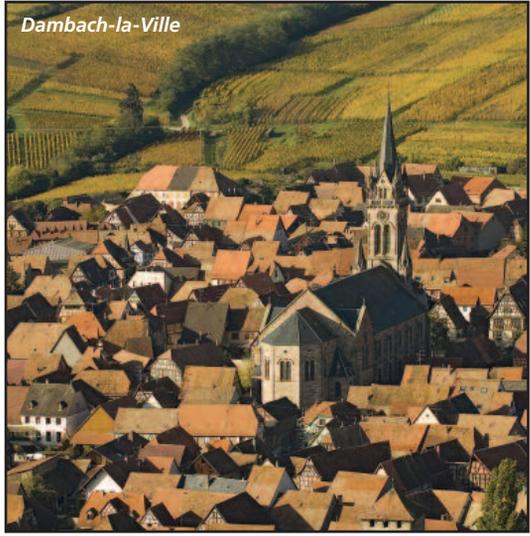
16



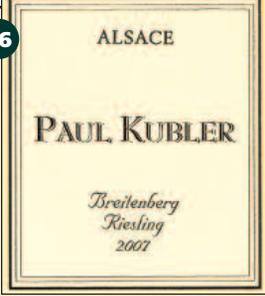
Roland Pettermann
Cuvée Prestige

Vue: *Pâle à or blanc.*
Nez: *Premier nez sur une belle minéralité et des notes herbacées (herbe mouillée, foin coupé). L'aération complète l'ensemble par des arômes de rhubarbe et groseille verte, dans un bouquet typé, au caractère affirmé.*
Bouche: *L'attaque, franche, vive et longiligne, donne le ton d'une cuvée séveuse et racée, dont la fraîcheur n'a d'égal que la concentration de matière. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'exubérance des saveurs d'agrumes frais et la pureté d'une finale particulièrement persistante.*

6 gr./litre ★★★ 16,5/20



56



ALSACE
PAUL KUBLER
Breitenberg Riesling 2007

Vue: *Doré assez soutenu.*
Nez: *Le bouquet au caractère affirmé affiche une belle minéralité, qui s'associe aux arômes de fruits secs.*
Bouche: *On est séduit dès l'attaque par le grain serré et la sève de ce cru tranchant et de grande pureté aromatique. Les saveurs minérales et fruitées (agrumes frais) se livrent de concert, dans un ensemble structuré et ambitieux, ponctué par une finale longiligne et très persistante sur le citron vert.*

5 gr./litre ★★★ 16,5/20

40



André Hopfner
"Westenberg"

Vue: *Jolie robe pâle à or blanc.*
Nez: *Original, complexe et parfumé, sur ses arômes de cire, miel, raisin de corinthe et tarte aux pommes caramélisées. Un bouquet profond et exubérant.*
Bouche: *Les dégustateurs on été séduits par l'équilibre de cru suave et longiligne. Le milieu de bouche offre d'insistantes saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de pâtisserie, qui trouvent leur équilibre dans une finale persistante de belle vivacité.*

5 gr./litre ★★★ 16/20

Restaurant "A la Couronne"

Le Royaume des 7 Tartes Flambées

Choucroute • Baeckeoffe • Ries'soupe
Terrasse • Ouvert 7J/7 • Accueil de groupes





2, rue de la Mairie • 67750 Scherwiller
Tél: 03/88.92.06.24 • Fax: 03/88.82.70.85 • www.couronne.com

Recommandé par V.T.A.

30



Yves Amberg
Vieilles Vignes

Vue: Or pâle éclatant.
Nez: A l'ouverture, la minéralité domine ce bouquet profond et distingué qui évolue à l'aération vers les notes plus mûres de tarte aux fruits (coing, poire).

Bouche: Belle réussite! On est d'emblée sous le charme de la suavité et de la concentration de cette cuvée ambitieuse, dont l'expression fruitée bien mûre (fruits jaunes) n'a d'égal que la fraîcheur apportée par l'acidité. Un cru tout en contrastes, complet et racé.

10 gr./litre ★★★ **16/20**

5

RIESLING
2007



Roger Jung
"Kronenbourg"

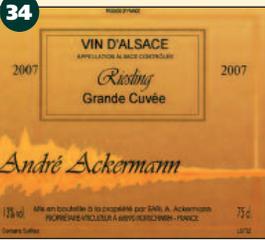
Vue: Doré assez intense, de bel éclat.
Nez: Très beau bouquet, franc et typé, qui exhale de superbes arômes de fruits blancs mûrs, pâtisserie (frangipane, cake) et agrumes confits (mandarine). Touche vanillée à l'aération.

Bouche: Un vin bien construit, dont les dégustateurs ont beaucoup apprécié le trame serrée et la générosité du fruit. Le milieu de bouche révèle un parfait équilibre acidité/gras et la finale, dominée par les saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse), se montre persistante et très rafraîchissante.

7 gr./litre ★★★ **16/20**

Le volume des exportations de vins d'Alsace (hors Crémant) est passé de 40.000hl en 1969 à 250.000hl (33 millions de bouteilles) aujourd'hui. Ils sont référencés dans plus de 130 pays et c'est la Belgique qui depuis 2007 confirme sa position de leader des Alsaces tranquilles à l'export avec 23% des quantités exportées, soit 7,7 millions de cols!

34



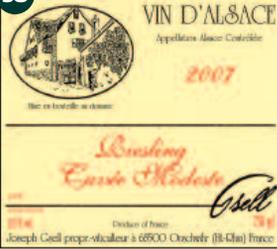
André Ackermann
Grande Cuvée

Vue: Très belle robe doré intense.
Nez: Délicatement parfumé par ses effluves fruitées bien mûres voire composées (abricot, pêche) et de fleurs blanches sucrées (lilas, chèvrefeuille). Une friandise olfactive!

Bouche: Dès l'attaque, ce cru riche et suave, de texture onctueuse, confirme son caractère enveloppé. L'équilibre reste atteint grâce à une acidité bien présente, qui nuance les saveurs de pêche au sirop. Un cru profond et séveux, ponctué d'une finale agréablement persistante.

20 gr./litre ★★ **16/20**

58



Joseph Gsell
Cuvée Modeste

Vue: Doré léger de belle brillance.
Nez: Complexe, parfumé et doux, par ses effluves florales flatteuses (violette, lilas), associées au registre des fruits blancs mûrs (pêche, poire) et de la pâtisserie (millefeuille, frangipane).

Bouche: Franche et suave, cette cuvée de grande vivacité en bouche associe maturité de fruit et acidité rafraîchissante. Les agrumes frais (pamplemousse, citron) s'y expriment sans réserve, dans un ensemble structuré et savoureux, ponctué par une finale de texture fine et serrée à la fois.

6,5 gr./litre ★★ **16/20**

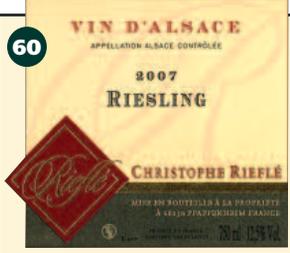
Het exportvolume van Elzaswijnen (buiten de Crémant) is gestegen van 40.000 hl in 1969 naar 250.000 hl (33 miljoen flessen) vandaag. Ze worden in meer dan 130 landen van een referte voorzien en het is België dat sinds 2007 zijn leiderspositie voor geëxporteerde Elzaswijnen bevestigt, met 23% van de uitgevoerde hoeveelheden, ofwel 7,7 miljoen flessen!



x

 Voir références pages 79 à 82
Zie referenties paginas 79 tot 82

60

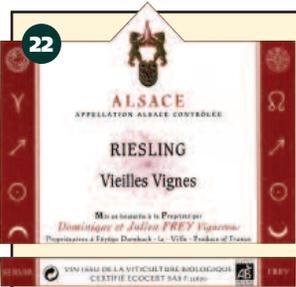


Christophe Rieflé

Vue: Doré soutenu de grand éclat.
Nez: Le registre des fruits blancs au sirop (poire, pêche) et de la pâtisserie (frangipane, tarte aux abricots) évolue à l'aération vers les notes plus exotiques.
Bouche: L'attaque ample et riche, de texture douceuse, s'avère gourmande et de grand charme. On y apprécie l'expression fruitée bien mûre (mirabelle, reine-claude) et les saveurs de pâtisserie, dans un milieu de bouche suave et plein, dont l'équilibre est assuré par la jolie acidité qui rafraîchit la finale.

9 gr./litre ★★★ 15,5/20

22



CH. et D. Frey
Vieilles Vignes

Vue: Robe jaune pâle éclatant.
Nez: Un bouquet élégant et suave, qui mêle les arômes de fleurs blanches parfumées à des notes fruitées de belle maturité (abricot, pêche).
Bouche: De grande franchise, l'attaque se montre friande et subtile. Le milieu de bouche, structuré et plein, s'ouvre davantage et livre des saveurs de bonbons aux fruits acidulés (citron). Une cuvée équilibrée et gourmande, ponctuée par une finale agréablement persistante sur la confiserie.

6,2 gr./litre ★★★ 15,5/20



Logis de France

Recommandé par V.T.A.

Auberge RAMSTEIN

Hôtel - Restaurant

Une auberge de charme nichée au cœur du vignoble alsacien.



15 chambres
 &
 6 studios avec balcon
 •
 200 vins à la carte!
 •
 Piscine couverte - Jacuzzi



Cuisine gastronomique au rythme des saisons dans un style alsacien créatif.



1, rue du Riesling • 67750 Scherwiller • Tél: 0033.3/88.82.17.00 • Fax: 0033.3/88.82.17.02
 Site: www.hotelramstein.fr • e-mail: hotel.ramstein@wanadoo.fr



1

Scheidecker

Vue: Jaune pâle à reflets légèrement dorés.

Nez: Le registre de confiserie (bonbons aux fruits, guimauve) s'associe aux effluves florales (lilas), dans ce bouquet séduisant et ouvert.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la vinosité, la pureté aromatique et la concentration de cette bouche très franche, dotée d'un bel équilibre acidité/gras. D'expressives saveurs d'agrumes frais dominent une finale de texture délicate et longiligne. Un cru racé, qui exprime la typicité de son cépage.

5 gr.litre ★★★ 15,5/20

10

André Rohrer
Vieille Vigne

Vue: Robe pâle à or blanc, de belle brillance.

Nez: Réserve à l'ouverture mais de belle maturité, ce fin bouquet livre de beaux arômes enveloppés de mirabelle et reine-claude presque comptées.

Bouche: Ambitieuse, pleine et riche, cette bouche typée impose une trame serrée et un beau volume de matière. La maturité du fruit trouve son équilibre dans un support d'acidité extrêmement rafraîchissant. La finale, ample et vineuse, s'exprime sur le pamplemousse.

1 gr.litre ★★★ 15,5/20

70

Domaine du Windmuehl
Vieilles Vignes

Vue: Jaune pâle à reflets paille.

Nez: Délicatement floral et minéral, ce nez aérien et soyeux associe d'élégants arômes de lilas, guimauve et herbe fraîche. L'aération met en relief un registre plus mûr de bonbons aux fruits (poire, pêche).

Bouche: Un panier de fruits frais! D'intenses saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) et de pomme verte s'expriment dans un ensemble gourmand et suave, doté d'une bonne concentration de matière. Finale persistante et de grande pureté.

2,5 gr.litre ★★★ 15,5/20

19

G. Ruhlmann Fils
"Rittersberg"

Vue: Jolie robe pâle, éclatante.

Nez: Flatteur et parfumé par ses arômes très francs de violette et confiserie (bonbons aux fruits). Le registre des fruits blancs bien mûrs (pomme, poire) s'associe à une touche vanillée flatteuse.

Bouche: Ampleur et richesse de constitution sont au rendez-vous de ce vin très savoureux, dont la texture douceuse et presque onctueuse (fruits blancs au sirop) se voit équilibrée par une délicate acidité omniprésente et tonifiante en finale. Un cru bien construit.

8 gr.litre ★★★ 15,5/20

59

Kuentz et Fils
Réserve

Vue: Jaune pâle de bel éclat.

Nez: premier nez légèrement minéral (craie) et iodé. Ensuite, quelques senteurs de fruits blancs apparaissent à l'aération.

Bouche: Un cru bien construit, qui révèle un grain assez serré et affirme une grande fraîcheur par ses saveurs d'agrumes (lime) et de groseille verte. Tout en finesse et suavité, ce cru typé et de caractère offre une persistance appréciable dans une finale longiligne. Les dégustateurs ont été séduits par sa franchise et sa texture droite.

4 gr.litre ★★★ 15/20

27



Henri Brecht

Vue: Robe jaune sable, limpide et brillante.

Nez: Délicat voire réservé à l'ouverture. Quelques senteurs de confiserie (bonbons

aux fruits, guimauve), vanille et fleurs (violette) apparaissent à l'aération.

Bouche: Distingué et charmeur, ce cru franc et savoureux associe une matière bien mûre à un support d'acidité omniprésent et rafraîchissant. D'expressives saveurs d'agrumes (citron, mandarine) envahissent une finale suave et de grande persistance.

4 gr./litre

★★★ 15/20

65



Laurent Bannwarth
"Bildstoecklé"

Vue: Jaune doré étincelant.

Nez: De grande fraîcheur olfactive, ce nez complexe associe les notes biscuitées

et d'amande douce, dans un ensemble qui évolue vers la poire cuite.

Bouche: Vif et friand dès l'attaque, ce vin reste très rafraîchissant malgré son sucre résiduel bien présent. Le milieu de bouche, aérien et soyeux, exprime des saveurs de bonbons aux fruits et la finale, agréablement persistante, s'exprime sur la confiserie. Un cru gourmand.

19,3 gr./litre

★★★ 15/20

44



Jean-Luc Meyer

Vue: Robe légèrement dorée.

Nez: D'emblée, de séduisants parfums envahissent ce bouquet de belle maturité, qui évoque la poire et la pêche au sirop, associées à une touche de confiserie et de vanille à l'aération.

Bouche: Ce cru doté d'un bel équilibre d'ensemble livre une bouche gourmande,

associant une expression de fruits généreuse à un support d'acidité rafraîchissant. La finale, extrêmement friande, s'apparente à une friandise par ses saveurs de bonbons aux fruits (ananas).

6 gr./litre

★★★ 15/20



Itterswiller

© CIVA - Zvarden

28



Paul Schneider
Médaille d'Or

Vue: Robe dorée de grand éclat.

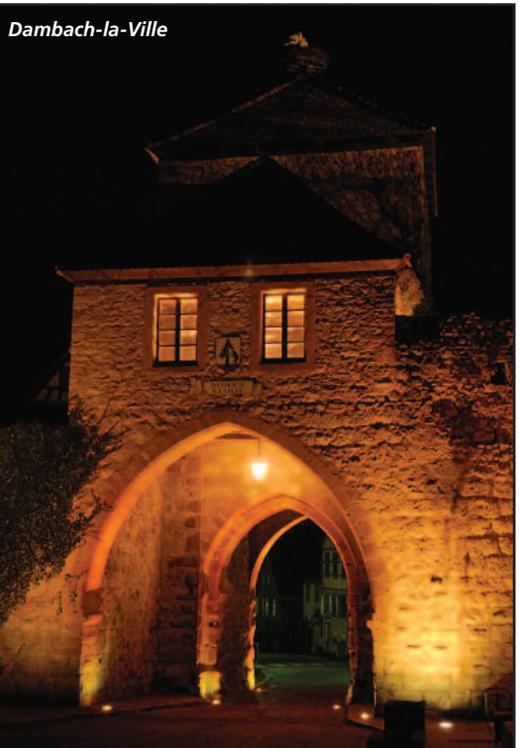
Nez: Délicatement parfumé par ses effluves florales (lys, lilas) et de bonbons aux

fruits. Un bouquet séduisant et enveloppé.

Bouche: Franc, friand et presque gourmand, ce cru tout en fraîcheur offre un panier de fruits et une belle vivacité en finale. On apprécie son équilibre acidité/gras et la délicatesse de ses saveurs d'agrumes. La finale, d'agréable persistance, s'exprime sur le pamplemousse et le kum-quat.

4,5 gr./litre

★★★ 15/20



Dambach-la-Ville

53

Victor Lorang & Fils

Cuvée Particulière



Vue: Pâle à or blanc.

Nez: Le premier nez est dominé par une minéralité expressive (pierre à fusil). Ensuite, d'expressives senteurs de fruits secs complètent ce bouquet au caractère affirmé.

Bouche: L'entrée de bouche, tranchante et vive, donne le ton d'une cuvée de belle pureté, où s'expriment sans retenue les saveurs d'agrumes (lime) et de pomme verte. La finale, soutenue par une acidité ascendante, présente une grande fraîcheur.

3,3 gr./litre ★★☆☆ 14,5/20

69



Ruhlmann

Cuvée Jean-Charles

Vue: Jaune pâle brillant.

Nez: Premier nez enveloppé, charmeur et vanillé. Ensuite, ce bouquet soyeux livre d'intenses senteurs de pâtisserie (abricot, prune jaune).

Bouche: On apprécie la finesse de texture et la suavité de ce vin équilibré, dont la douceur d'expression et la maturité du fruit trouvent leur équilibre dans une délicate acidité. Franc et facile d'accès, ce cru offre une finale friande et souple, agréablement persistante.

2,9 gr./litre ★★ 14,5/20

33



Sylvie Fahrler "Silberberg"

Vue: Robe pâle de belle brillante.

Nez: Le registre minéral s'exprime dès l'ouverture. Ensuite, ce nez typé et complexe évolue vers les fruits secs (pâte d'amandes).

Bouche: Entrée de bouche franche et de texture délicate, à laquelle succèdent les saveurs de fruits frais (pamplemousse, citron). Une subtile pointe de sucre résiduel apparaît dans une finale qui s'apparente à une confiserie. Un vin très charmeur.

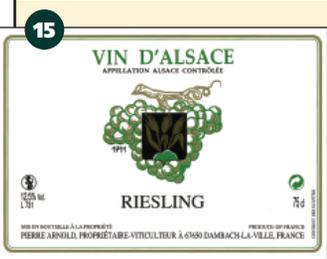
8 gr./litre ★★ 14,5/20



Orschwiller

© CIV - Zrandon

15



Pierre Arnold Prestige de Dambach

Vue: Robe jaune pâle limpide et éclatante.

Nez: Délicatement parfumé et distingué, ce nez

douceux mêle de charmeuses senteurs florales (violette, lilas) au registre la confiserie (bonbons aux agrumes).

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru rafraîchissant et longiligne offre une bouche de texture droite, où s'expriment sans réserve les saveurs de citron et pamplemousse. La finale, de belle pureté aromatique, se montre friande et souple.

4 gr./litre ★★ 14,5/20

43

Pierre Koch et Fils "Zellberg"



Vue: Robe légèrement dorée.

Nez: Subtilement parfumé, aérien, ce nez délicat associe les senteurs florales (lilas blanc, lys) aux arômes de confiserie (bonbons aux agrumes).

Bouche: Ce cru de texture fine livre un beau gras dès l'attaque. Le milieu de bouche, correctement concentré, s'exprime sur les fruits blancs mûrs (pêche, poire) et se voit équilibré par une acidité bienvenue. Un vin soyeux et aérien, tout en équilibre.

8 gr./litre ★★ 14,5/20

x

Voir références pages 79 à 82
Zie referenties paginas 79 tot 82

75



J-P Mauler

Vue: Doré assez intense.

Nez: Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, puis s'ouvre davantage à l'aération,

livrant quelques senteurs florales et de bonbons aux fruits acidulés.

Bouche: Entrée de bouche de texture délicate et de belle fraîcheur. L'expression du fruit frais (agrumes, pomme verte) se livre généreusement dans un ensemble de belle pureté dont l'équilibre acidité/gras est appréciable. Un vin friand, soyeux et facile d'accès.

2,5 gr./litre

★(★) 14/20

8



Denis Koblöth

Cuvée Prestige

Vue: Jaune doré léger, de bel éclat.

Nez: Séduisant et enveloppé par ses arômes de fleurs parfumées (violette, lilas) et de guimauve. une fine touche d'agrumes mûrs (mandarine) apparaît à l'aération.

Bouche: Une friandise!

Cette bouche extrêmement parfumée et suave confirme les registres aromatiques du bouquet. Les saveurs de fruits frais et de bonbons acidulés se livrent généreusement dans une finale de persistance appréciée. Un cru convivial et friand.

6 gr./litre

★(★) 14/20



Ammerschwihr

© CIVA - Zuercher



© CIVA - Hecht



DINANT Place d'Armes (face au casino)
8-9-10 mai 2009

3^e Festival des Vins et Saveurs du Monde



85 Stands de dégustation • Vins & gastronomie
Vente des produits du monde

Hôte d'honneur :
LA RÉPUBLIQUE DE
MOLDAVIE

Info : 0485 56 48 87 - www.festivaldessaveurs.net



36



Louis Hauller

Cave du Tonnellier

Vue: Jolie robe pâle à translucide.

Nez: Discret voire réservé à l'ouverture, puis exhale de fines senteurs florales et de pomme verte.

Un nez subtil tout en fraîcheur et délicatesse.

Bouche: Doté d'un équilibre acidité/gras appréciable, ce cru flatteur et longiligne offre une bouche vive et rafraîchissante, de texture fine. Les saveurs citronnées et de groseille verte s'y expriment avec franchise. Finale de belle longueur, soyeuse et épanouie.

5 gr./litre

★(★) 14/20



Voir références pages 79 à 82
Zie referenties paginas 79 tot 82

Le Chef nous a préparé • De bereiding van de keukenchef

Par Mr Ramstein, chef de l'Hôtel Restaurant "Le Ramstein"

Filet de Truite fario, légumes confits sauce poisson au Riesling de Scherwiller

Pour 4 personnes

- 4 Filets de truite fario «retirer la peau et réserver».
- 2 petits courgettes coupées en rondelles de 1 cm.
- 1 courgette coupée dans le sens de la longueur 1 cm épaisseur.
- 3 tomates mondées coupées en quatre.
- 30 gr de giroilles.
- 5 cl de sauce poisson au Riesling de Scherwiller.
- 6 pommes de terre ratte du touquet.
- 12 feuilles de basilic.
- 1 branche de thym.
- huile de noix, huile d'olive, sel de Guérande et poivre du moulin.



Préparation

Cuire les pommes de terre en robe et les éplucher, 4 seront coupées en rondelles d'1 cm d'épaisseur et les 2 autres écrasées à la fourchette, assaisonner d'une cuillère à café d'huile de noix, au sel de Guérande et poivre du moulin.

Griller à la poêle la courgette coupée dans le sens de la longueur avec une cuillère d'huile d'olive assaisonnée de thym, sel et poivre du moulin.

Faire revenir sans coloration dans une poêle avec 2 cuillères d'huile d'olive, la branche de thym et les giroilles pendant 1 minute puis ajouter les courgettes en rondelles, les tomates en quartiers assaisonnées au sel de Guérande et poivre du moulin. Couvrir et cuire à feu doux «confire» pendant environ 5 minutes. Chauffer la sauce poisson au Riesling de Scherwiller et griller la peau des filets de truites croustillante avec l'huile d'olive. Les filets de truites seront cuits à la vapeur pendant 3 minutes.

Finition

Disposer au centre de chaque assiette les légumes confits et la pomme de terre écrasée, puis le filet de poisson, dessus la peau croustillante, autour les giroilles et un peu de sauce poisson au Riesling de Scherwiller et quelques feuilles de basilic.

Farioforefilet, gekonfijtje groenten, vissaus met Riesling van Scherwiller

Voor 4 personen

- 4 farioforefilets, de velletjes verwijderen en opzij zetten.
- 2 kleine courgettes, in schijfjes gesneden met een dikte van 1 cm.
- 1 courgette, in de lengterichting gesneden met een dikte van 1 cm.
- 3 gepelde tomaten, in kwartjes gesneden.
- 30 g cantharellen.
- 5 cl vissaus met Riesling van Scherwiller.
- 6 Ratte du Touquet-aardappelen.
- 12 basilicumblaadjes.
- 1 takje tijm.
- Notenolie, olijfolie, Guérandezout en peper uit de molen.

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil en pel ze. Snijd 4 aardappelen in schijfjes met een dikte van 1 cm en plet de 2 overige met een vork, kruid met een koffielepel notenolie, Guérandezout en peper uit de molen.

Rooster de in de lengterichting gesneden courgette in de pan met 1 lepel olijfolie, kruid met tijm, zout en peper uit de molen.

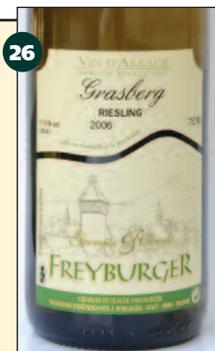
Laat het takje tijm en de cantharellen gedurende 1 minuut fruiten in 2 lepels olijfolie, zonder te kleuren, en voeg daarna de schijfjes courgette en de kwartjes tomaten toe, kruid met Guérandezout en peper uit de molen. Bedek en laat gedurende ongeveer 5 minuten op een zacht vuurtje 'konfijten'. Verwarm de vissaus met Riesling van Scherwiller en rooster de velletjes van de forefilets in olijfolie tot ze knapperig zijn. De forefilets worden gedurende 3 minuten gestoomd.

Afwerking

Leg in het midden van elk bord de gekonfijte groenten en de geplette aardappel, daarna de visfilet met daar bovenop het knapperige velletje, rondom de cantharellen en een beetje vissaus met Riesling van Scherwiller en enkele blaadjes basilicum.



Andlau



G. et Cl. Freyburger "Grasberg"

Vue: Jaune pâle à légers reflets dorés.

Nez: Premier nez franc et expressif, associant une fine minéralité (craie, hydrocarbure) à un registre floral parfumé qui s'ouvre davantage à l'aération.

Bouche: Dès l'attaque, une fine acidité rafraîchissante équilibre la douceur de texture et le sucre résiduel important d'une cuvée qui exprime de jolies saveurs d'agrumes confits (zeste d'orange, mandarine). Ce cru révèle une belle mâche; il se voit ponctué par une finale suave sur la pâtisserie.

30 gr./litre

★★★(★) 16/20



35



J-M. Koehly "Hahnenberg"

Vue: Jaune pâle à reflets dorés.

Nez: Une délicate expression minérale s'associe avec réussite à de fines effluves de fruits frais (agrumes), dans un ensemble olfactif rafraîchissant.

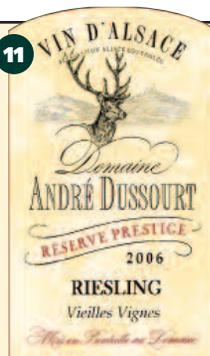
Bouche: Ce cru richement doté et distingué allie puissance et finesse de texture. Le milieu de bouche livre une belle trame fruitée (pamplemousse, citron) et révèle une concentration appréciable par son grain serré. Un vin doté d'un bel équilibre, très savoureux.

6 gr./litre

★★★(★) 15,5/20



11



André Dussourt

Réserve Prestige V.V.

Vue: Jaune pâle éclatant à reflets verdâtres.

Nez: Particulièrement charmeur par ses senteurs florales (lilas, violette), ses arômes de vanille et de fruits au sirop (poire, pêche). Une friandise olfactive!

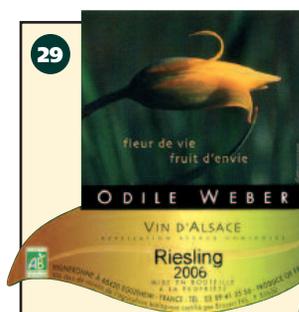
Bouche: Tout en fraîcheur et vivacité, ce cru de texture fine privilégie le charme de l'expression du fruit. Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais s'y associent dans un ensemble longiligne, ponctué par une finale acidulée très agréable et de belle persistance.

10 gr./litre

★★ 15/20



29



Odile Weber

Vue: Jaune doré assez intense à reflets paille.

Nez: Premier nez doux et parfumé, évoquant les arômes de fleurs blanches et de fruits

frais (pomme, poire). un bouquet subtil et aérien.

Bouche: Entrée de bouche de belle pureté, très franche et vivifiante. Ensuite, la richesse du fruit s'impose (agrumes mûrs), soutenue par une belle acidité. Un vin tranchant et net, de texture droite, qui ne cède pas à la facilité.

4 gr./litre

★★ 15/20



26



G. et Cl. Freyburger "Pflanzler"

Vue: Somptueuse robe dorée éclatante à reflets vieil or.

Nez: Charme dès l'ouverture, ce puissant bouquet associe les notes de vanille, fruits confits et pâtisserie. L'aération met en relief les arômes de fruits au sirop (abricot, pêche).

Bouche: Une bouche délicate et profonde à la fois, qui confirme sa maturité par ses saveurs de fruits jaunes compotés et sa vivacité par un support d'acidité bien présent. Un cru complet et bien construit, dont le sucre résiduel ne montre aucun excès.

15 gr./litre

★★ 15/20

56

ALSACE

PAUL KUBLER

Riesling "K"
2006

Paul Kubler "K"

Vue: Robe pâle à doré.

Nez: Le premier nez révèle une subtile minéralité, qui s'associe au registre des fruits blancs frais (agrumes) à l'aération. Un bouquet profond et distingué, aérien.

Bouche: Tout en rondeur et suavité, cette

bouche de texture douceuse livre un beau gras et témoigne d'une grande maturité de fruit (poire au sirop). L'ensemble trouve son équilibre dans une délicate acidité rafraîchissante en finale. Un cru enveloppé et gourmand.

1,5 gr./litre

★★ 15/20

© CIVA - Hecht



LE PARC

HÔTEL - RESTAURANT

Claire, Carmen et Joseph
KIENTZEL



Recommandé
par V.T.A.

25 chambres & 6 suites • Restaurant gastronomique • Winstub



6, rue du Parc - 68590 Saint-Hippolyte - Tél: +33 (0)3.89.73.00.06 - Fax: +33 (0)3.89.73.04.30
www.le-parc.com - hotel-le-parc@wanadoo.fr



12



Domaine du Vieux Pressoir

Vue: Pâle à translucide.
Nez: Finement parfumé, sur des notes de confiserie (guimauve) et de violette. Une friandise olfactive, tout en doux et suavité.

Bouche: La bouche franche et de texture délicate confirme le caractère aérien et soyeux de ce cru tout en

dentelle, doté d'un beau gras en bouche. Les saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire) s'y expriment généreusement. Finale correctement concentrée, d'agréable persistance.

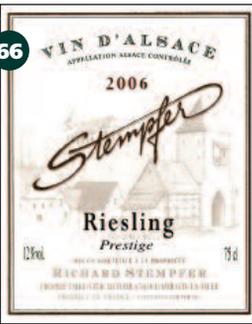
6 gr./litre

★★ 14,5/20



Turckheim

66



Stempfer

Cuvée Prestige

Vue: Robe sable à nuances paille.

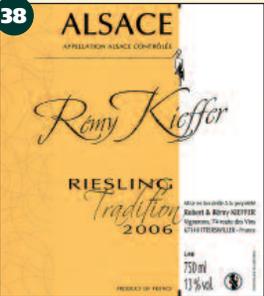
Nez: Parfumé et doux-cercieux par ses senteurs de pâte d'amandes et de pâtisserie (millefeuille aux poires, frangipane). Un bouquet féminin.

Bouche: De concentration appréciable, ce cru tout en suavité associe son registre fruité (saveurs d'agrumes) à une touche minérale de belle typicité en milieu de bouche. Doté d'une acidité rafraîchissante, il se révèle franc et de texture fine, bien équilibré.

5,5 gr./litre

★★ 14,5/20

38



Rémy Kieffer

Tradition

Vue: Jaune doré léger éclatant.

Nez: Généreux et particulièrement séduisant dès l'ouverture par ses notes fruitées bien mûres voire au sirop (pêche, abricot).

Bouche: De belle expression aromatique en entrée de bouche, ce cru suave confirme la maturité du bouquet. Les saveurs de fruits jaunes compotés presque confits trouvent leur équilibre dans une fine acidité bienvenue en finale. Un vin enveloppé et charmeur, doté d'une texture soyeuse.

5 gr./litre

★★ 14,5/20

X

Voir références pages 79 à 82
 Zie referenties paginas 79 tot 82

25

Domaine Jacques Iltis & Fils

Situé au pied du Haut Koenigsbourg, le domaine Jacques Iltis s'étend sur 10 hectares. C'est en 1999 que les deux fils, Benoît et Christophe, ont pris en charge la gestion de la propriété. La tradition et l'expérience de plusieurs générations de vignerons sont attestées par la présence d'anciens foudres de chêne, encore utilisés aujourd'hui pour l'affinages des nombreuses cuvées.

La philosophie de travail est résolument orientée vers l'expression typée du terroir et des cépages. Culture raisonnée, enherbement partiel, vendanges manuelles, élevages sur lies, vinifications parcellaires... tout indique l'ambition et la rigueur du travail de viticulture et de vinification.

En témoignent les remarquables expressions aromatiques et la finesse de texture des Rieslings, magnifiées notamment dans le Grand Cru Altenberg Bergheim, dont le terroir argilo-calcaire et marno-calcaire offre des vins d'exception, destinés à la fine gastronomie. La gamme du domaine s'étend à tous les cépages alsaciens, parmi lesquels on retrouve l'inimitable Muscat, "croquant de fruit", et parfaitement adapté à l'accompagnement des asperges de saison.



V.T.A.

Notre meilleur "Plaisir-Prix"

49

François Baur Heimbourg



Vue: Superbe robe paille à doré intense.
Nez: Profond et distingué, ce nez complexe exhale un registre floral parfumé qui se mêle à une subtile minéralité et à quelques notes d'agrumes frais.

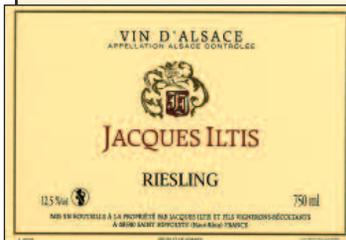
Bouche: De puissantes saveurs de fruits secs (amandes, noisettes grillées) se livrent sans retenue, complétées en milieu de bouche par le brou de noix et la croûte de pain. Ce vin au caractère affirmé livre une finale caramélisée complexe et persistante, de grande vinosité.

2,5 gr./litre

★★ 17120

25

Jacques Iltis & Fils Vieilles Vignes



Vue: Jaune pâle de belle brillance.
Nez: Le bouquet s'avère extrêmement minéral et de grande typicité par ses intenses effluves d'hydrocarbure qui apparaissent dès l'ouverture.

Bouche: Les dégustateurs sont conquis par la typicité minérale qui se confirme en bouche. Le terroir et le cépage sont magnifiés, dans un ensemble qui se complète par une expression fruitée très rafraîchissante (agrumes). Finale longiligne de texture fine. Un cru ambitieux.

6 gr./litre

★★★ 16,520

Gîte à Turckheim, sur la route des vins



6 personnes
 Cuisine Super-équipée



90m² • 2 chambres



Garage • Terrasse privée
 Location par semaine ou par nuit



Thomas Baur
 3, Grand'rue
 68230 Turckheim

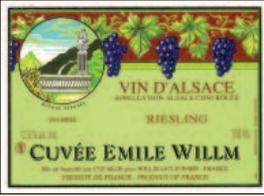


Tél: 03/89.27.06.62
 06/50.87.23.06 - tbaur@live.fr
 www.vinsbaur.com

Recommandé
 par V.T.A.

71

Willm Cuvée Emile Willm



Vue: Robe jaune pâle éclatant.

Nez: De grande typicité variétale, ce bouquet distingué et profond livre une puissante minéralité par ses senteurs

d'hydrocarbure et de craie humide qui s'associent à l'aération aux notes d'agrumes frais.

Bouche: Franche, nette et longiligne, l'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée structurée et savoureuse, typée, qui mêle les registres minéraux et fruités dans un ensemble soutenu par une acidité très rafraîchissante. Finale tranchante pour un cru persistant et longiligne.

1,9 gr.litre

★★ 15,5/20

46

Guntz Grande Cuvée - Vieille Vigne



Vue: Doré intense de grand éclat.

Nez: Les parfums de fruit au sirop (pêche, abricot) et de minéralité (hydrocarbure) s'associent dans ce bouquet charmeur, typé et exubérant.

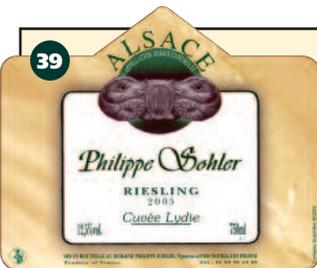
Bouche: Flatteur et exubérant, ce cru suave offre une bouche enveloppée, qui exprime d'intenses saveurs de fruits blancs au sirop (poire, pomme) et de pâtisserie (vanille, cannelle). Un vin soyeux, ponctué par une longue finale sur les bonbons acidulés.

30 gr.litre

★(★) 15,5/20

39

Philippe Sohler Cuvée Lydie



Vue: Pâle à doré léger.

Nez: Enrobé et doux par ses senteurs de confiserie (bonbons aux

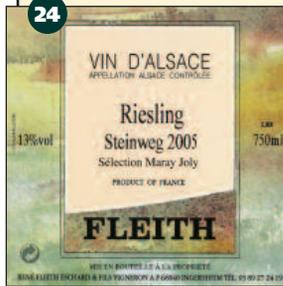
fruits acidulés) et de fleurs parfumées. Un bouquet tout en dentelle.

Bouche: Franche et nerveuse dès l'attaque, cette cuvée de grande fraîcheur livre une bouche structurée, dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse) envahissent une finale acidulée de persistance appréciable. Un cru distingué et aérien dont on apprécie la typicité.

5 gr.litre

★★ 15/20

24



Fleith

"Steinweg" Sélection Maray-Joly

Vue: Jaune doré éclatant.

Nez: Premier nez délicatement minéral, sur des notes d'hydrocarbure. L'aération complète l'ensemble par une touche anisée.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la franchise et la pureté de cette cuvée typée dont les saveurs minérales s'associent au registre des agrumes frais et de la pomme verte. Structurée et longiligne, la finale souligne davantage encore la minéralité de ce cru tranchant et racé, ponctué par une finale longiligne. Belle réussite.

3 gr.litre

★★ 15,5/20

Eguisheim



© CIVA - Zardone

72

Wolfberger Cuvée des Seigneurs



Vue: Jolie robe pâle de bel éclat.

Nez: De belle typicité, ce fin bouquet offre une minéralité bien présente qui évoque l'hydrocarbure. Subtile

touche de citron et pamplemousse à l'aération.

Bouche: Tout en équilibre et fraîcheur, ce cru vif et tonique livre une bouche typée, qui accorde la priorité aux saveurs minérales et d'agrumes frais. Finale légèrement anisée de persistance appréciable. Un vin de gastronomie.

1 gr.litre

★★ 14,5/20

X

Voir références pages 79 à 82
Zie referenties paginas 79 tot 82

14 Klein aux Vieux Remparts Schlossreben



Vue: Jolie robe paille à ocré.

Nez: Un bouquet ouvert, franc et de caractère.

Complexe, et rafraîchissant sur ses notes d'agrumes frais (citron vert), de

minéralité (silex, craie) et une touche réglissée.

Bouche: Ample et vineux, ce cru ambitieux se révèle épanoui et parfaitement équilibré. Il offre beaucoup de mâche, de gras et une expression fruitée généreuse (pomme, poire, pêche). Une longue finale gourmande est ponctuée d'une suave minéralité.

1,5 gr./litre

★★★ 16/20

64



Fernand Stenz

Cuvée des Buis

Vue: Robe dorée assez intense.

Nez: Le registre minéral (silex, hydrocarbure) s'exprime dès l'ou-

verture. Ensuite, ce bouquet affirmé se complète par quelques notes d'anis et de fleurs parfumées.

Bouche: L'entrée de bouche, suave et de trame serrée, confirme la typicité d'un cru richement doté, associant les saveurs minérales et fruitées. Un support d'acidité rafraîchissant équilibre la maturité du fruit. La finale est tranchante et de longueur appréciable.

1,5 gr./litre

★★★ 15,5/20

73



Bernard Haegelin Bollenberg

Vue: Eclatante robe dorée intense à vieil or.

Nez: Un bouquet enveloppé et doucereux par ses arômes de pêche jaune et de reine-claude. Il évolue vers un caractère minéral plus affirmé.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la franchise et la suavité d'une cuvée nette et tranchante. Elle offre d'exubérantes saveurs de fruits mûrs, équilibrées par un beau support d'acidité. L'ensemble est ponctué par une longue finale ou s'exprime un délicat registre minéral.

7,3 gr./litre

★★ 15,5/20

57



Charles Schleret

Vue: Superbe robe dorée éclatante.

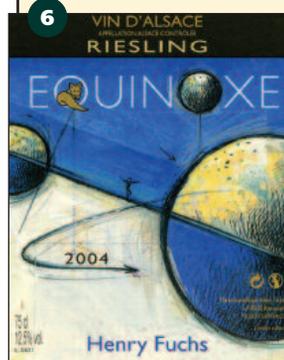
Nez: Un bouquet ouvert et flatteur sur un panier de fruits blancs et jaunes (pêche, mirabelle,...) et une subtile minéralité à l'aération.

Bouche: Un cru riche et savoureux, voire onctueux. L'entrée de bouche, enrobée, révèle ses saveurs de fruits au sirop. Une délicate acidité omniprésente est soulignée en finale par de rafraîchissantes notes de pommes vertes.

7,3 gr./litre

★★ 15/20

6



Henry Fuchs "Equinoxe"

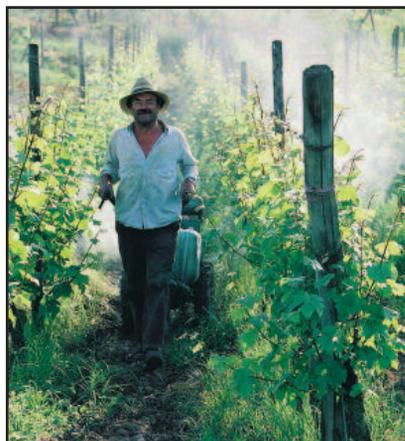
Vue: Robe dorée éclatante.

Nez: Délicatement parfumé, le bouquet mêle aux notes minérales (silex), des effluves d'herbe fraîche, de réglisse et de groseille blanche.

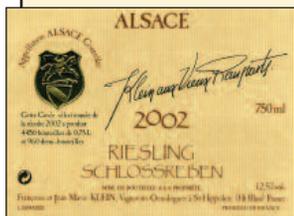
Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la typicité de ce cru de caractère! Vif et tranchant il impose d'emblée ses notes de fruits frais (lime, groseille verte) et une acidité très rafraîchissante qui souligne sa grande jeunesse et gage d'un beau potentiel de garde.

4 gr./litre

★★ 14,5/20



14 Klein aux Vieux Remparts Schlossreben



Vue: Doré intense à vieil or.

Nez: Complexe et élégant le bouquet impose d'emblée son caractère minéral (pierre à fusil, hydrocarbure). A l'aération s'entremêlent des notes de cerneaux de noix, de citrons confits et de kumquats.

Bouche: On apprécie la pureté et la typicité d'un cru de terroir! Plein et vineux il est complété par une finale tranchante. Souligné par une acidité ascendante où s'exprime la minéralité, le citron vert et le pamplemousse jaune, ce vin est bâti pour affronter les ans.

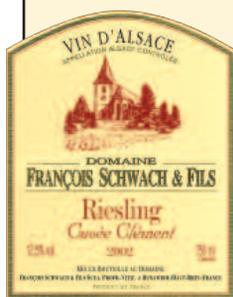


1,5 gr.litre

★★★ 16,5/20

51 François Schwach et Fils

Cuvée Clément



Vue: Eclatante robe soutenue, dorée à paille.

Nez: Un bouquet ouvert, complexe et mûr où s'expriment les fruits jaunes et exotiques (pêche, mangue,...). Subtile touche minérale à l'aération.

Bouche: Les dégustateurs sont séduits par la vinosité, la richesse et l'onctuosité

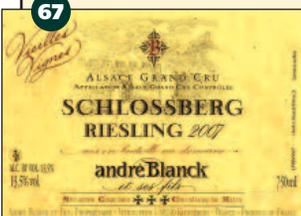
d'une bouche où se livre un panier de fruits mûrs voire au sirop (poire, pêche, lichee). L'ensemble est équilibré par une acidité bien dosée et ponctué d'une longue finale de grand charme.

1,5 gr.litre

★★★ 15,5/20

Riesling Grand Cru

67



André Blanck

Schlossberg

Vieilles vignes

Vue: Doré léger, éclatant.

Nez: Particulièrement subtil et profond, ce bouquet

suave mêle les senteurs de fruits au sirop (pêche, poire) aux arômes de confiserie (guimauve) et de fleurs blanches (lilas, chevreuille,...).

Bouche: Cette superbe cuvée a fait l'unanimité! Son remarquable équilibre d'ensemble souligne une grande fraîcheur et une concentration de matière irréprochable. D'exubérantes saveurs fruitées très mûres et une finale acidulée interminable ponctuent ce cru extrêmement suave.



16 gr.litre

★★★ 17,5/20

25



Jacques Iltis

Altenberg

de Bergheim

Vue: Robe pâle à verdâtre.

Nez: Extrêmement fin et profond, ce bouquet de grande distinction associe les arômes d'agrumes

presque confits (mandarine, kumquat), de confiserie (nougat) et une délicate minéralité.

Bouche: Entrée de bouche de texture suave et profonde, relevée par une superbe acidité rafraîchissante. La maturité du fruit n'a d'égal que la délicatesse d'un cru riche, séveux et persistant.

15 gr.litre

★★★ 17/20

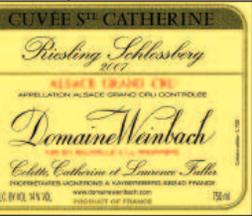


Saint-Hippolyte

Domaine Weinbach Clos des Capucins

**Cuvée Ste Catherine
Schlossberg**

74



Vue: Robe doré intense et éclatant.

Nez: Bouquet subtil et de grande finesse qui évoque des arômes floraux et de fruits blancs mûrs voire compotés à l'aération (abricot).

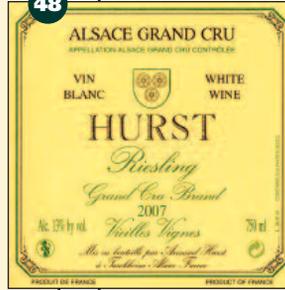
Bouche: Profonde et complexe, tout en évolution, cette cuvée offre sa pureté d'expression dès l'entrée de bouche. Dotée d'une acidité particulièrement rafraîchissante, elle libère d'insistantes saveurs d'agrumes mûrs. Une finale de très grande persistance sur la pâtisserie aux fruits ponctue ce

5 gr./litre ★★ 17/20

Armand Hurst

**Vieilles vignes
Brand**

48



Vue: Robe très pâle.

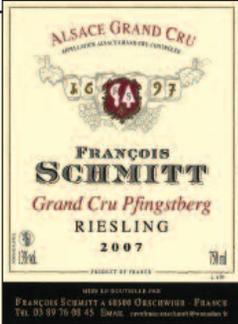
Nez: Un bouquet complexe et de caractère affirmé qui mêle des notes finement herbacées (fougère, mousse) aux arômes de minéralité et de fruits secs grillés.

Bouche: De haute tenue, ce cru ample, riche et presque opulent livre une bouche extrêmement savoureuse où s'imposent les notes fruitées mûres (pêche, abricot). Une superbe acidité garantit la fraîcheur et l'équilibre de cette cuvée ambitieuse, particulièrement réussie.

6,1 gr./litre ★★(★) 16,5/20



50



**François Schmitt
Pfingsberg**

Vue: Jaune pâle à nuances dorées.

Nez: Le caractère minéral, résineux et herbacé de ce bouquet de caractère s'exprime d'emblée. Il est complété à l'aération par des notes de fruits secs.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise et la pureté d'expression de ce cru suave et concentré, doté d'un superbe équilibre acidité/gras et généreux en saveurs de fruits blancs. La finale persistante révèle une agréable minéralité. Un vin prometteur.

6,5 gr./litre ★★(★) 16/20

21



**J.-L. et E. Kamm
Frankstein**

Vue: Jaune doré léger.

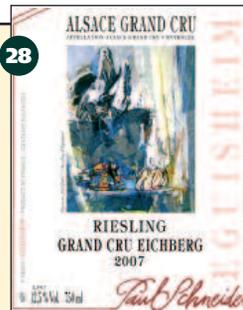
Nez: A l'ouverture, un registre très mûr, voire exotique domine ce bouquet enrobé et charmeur. Les notes de pâtisserie et de fruits blancs y

apportent la complexité.

Bouche: Attaque vive et fraîche, de belle pureté. Le milieu de bouche révèle la maturité de cette friandise qui exhale des saveurs de bonbons aux fruits. Très équilibré ce cru est gourmand et complexe à la fois.

13 gr./litre ★★ 16/20

28



**Paul Schneider
Eichberg**

Vue: Jaune pâle à léger reflets dorés.

Nez: Le premier nez exhale une minéralité affirmée (craie, rhubarbe, buis). L'aération souligne davantage la maturité du fruit (blancs compotés) et des notes de pâtisserie (frangipane).

Bouche: Un cru corpulent, doté d'un bel équilibre acidité/gras. Le sucre résiduel présent se voit nuancé par des saveurs d'agrumes mûrs (citron, kumquat) très charmeuses. Ce cru bâti pour affronter les ans livre une puissante finale de belle vivacité.

12 gr./litre ★★(★) 16/20



X Voir références pages 81 à 84
Zie referenties paginas 81 tot 84

15



Pierre Arnold
Frankstein

Vue: Or blanc à translucide.

Nez: Tout en subtilité et fraîcheur, ce bouquet séveux livre une fine minéralité

(silex, craie) associée à de profonds arômes de fruits secs.

Bouche: Superbe réussite pour un cru racé et séveux, qui impose une grande vinosité dès l'attaque. Le milieu de bouche confirme le grain serré et l'élégance des saveurs d'un vin complet, tout en fraîcheur et typicité de terroir. Longue finale sur les agrumes (pamplemousse) et la minéralité.

9 gr./litre ★★★ 16/20

54

Materne Haegelin & ses Filles
Spiegel



Vue: Jaune doré léger.

Nez: Le premier nez, biscuité et charmeur, évoque la pâtisserie. A l'aération, les notes de pâte d'amandes s'associent au registre de la pomme comptée.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, cette cuvée ample et riche, presque corpulente, exprime de délicieuses saveurs de fruits blancs au sirop (poire), qui trouvent leur équilibre dans un support d'acidité bien dosé et rafraîchissant. Un vin complet, ponctué d'une longue finale sur la tarte aux poires.

12 gr./litre ★★ 16/20

51

François Swach & Fils Rosacker



Vue: Très jolie robe pâle à verdâtre.

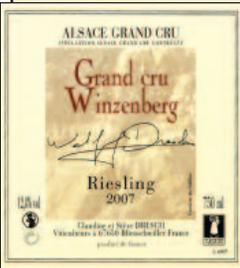
Nez: L'ouverture exprime une belle minéralité (craie, silex) et une délicate note herbacée. A l'aération apparaissent des arômes de nougat et fruits confits.

Bouche: Un vin qui ne cède pas à la facilité et qui livre une bouche de texture droite où le sucre résiduel se montre discret. On y apprécie la vivacité et la franchise des saveurs d'agrumes. La finale, persistante, est de belle pureté.

12 gr./litre ★★ 16/20

17

Wolf-Dresch Winzenberg



Vue: Pâle à verdâtre.

Nez: Un registre compté généreux apparaît d'emblée (pêche, poire au sirop). L'aération libère des effluves vanillées très flatteuses. Un bouquet engageant.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la vinosité et le gras d'un ensemble riche, de texture douceuse. Les saveurs fruitées bien mûres (pêche, abricot) s'expriment généreusement dans une finale enveloppée soutenue toutefois par une délicate acidité bienvenue. Un vin très friand!

10 gr./litre ★★ 15/20



© CIVA - Hecht

X Voir références pages 81 à 84
Zie referenties paginas 71 tot 84

36  **La cave du tonnelier**

Louis Hauller
Tonnelier - Frankstein

Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Bouquet flatteur et enrobé sur les fruits blancs au sirop, la pâtisserie (mille-feuille) et une touche vanillée à l'aération.

Bouche: Gourmand dès l'attaque, ce vin offre beaucoup de relief et de suavité. Il offre d'intenses notes de confiserie (bonbons aux fruits) et de guimauve. La finale, de persistance appréciable, révèle une acidité bien présente et équilibrante.

 12 gr./litre ★(★) 15/20

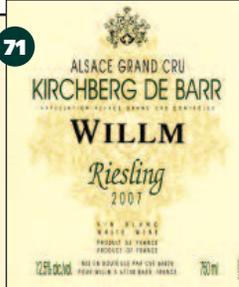
71 

Alsace Willm
Kirchberg de Barr

Vue: Robe éclatante, jaune pâle.

Nez: Tout en finesse et distinction, ce bouquet profond livre une délicate minéralité associée à quelques effluves de fleurs blanches.

Bouche: Un cru tout en dentelle, soutenu par un beau support d'acidité rafraîchissant, livrant en milieu de bouche de délicieuses saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse). La finale, d'agréable persistance, exprime une subtile minéralité. Ce vin bien construit gagnera encore en expression au cours des ans.

 1,9 gr./litre ★(★) 15/20



55 

Ebelmann
Zinnkoefflé

Vue: Un beau jaune doré éclatant.

Nez: D'emblée des senteurs parfumées de fruits au sirop (pêche, abricot) s'expriment sans retenue, évoluant vers un registre presque exotique (ananas, mangue).

Bouche: Une confiserie! Friand et gourmand ce cru tout en suavité séduit par son panier de fruits blancs mûrs. De texture grasse et enveloppée, il se voit ponctué par une finale correctement concentrée relevée d'une délicate acidité rafraîchissante.

 12 gr./litre ★(★) 14,5/20

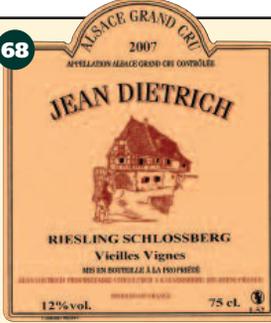
68  

Jean Dietrich
Vieilles vignes
Schlossberg

Vue: Pâle à verdâtre.

Nez: Le premier nez évoque la confiserie (jujube, guimauve) et les fleurs blanches (lilas). Ensuite, une grande maturité apparaît (fruits exotiques, ananas).

Bouche: L'attaque soyeuse et gourmande donne le ton d'une cuvée où l'on "croque" le fruit. Le milieu de bouche, riche et rafraîchissant par sa jolie acidité confirme le caractère friand d'un cru équilibré et très plaisant.

 6 gr./litre ★(★) 14,5/20

15



**Pierre Arnold
Frankstein**

Vue: Or blanc à translucide.

Nez: Tout en subtilité et fraîcheur, ce bouquet séveux livre une fine minéralité

(silex, craie) associée à de profonds arômes de fruits secs.

Bouche: Superbe réussite pour un cru racé et séveux, qui impose une grande vinosité dès l'attaque. Le milieu de bouche confirme le grain serré et l'élégance des saveurs d'un vin complet, tout en fraîcheur et typicité de terroir. Longue finale sur les agrumes (pamplemousse) et la minéralité.

9 gr./litre

★★★ 16/20

54

Materne Haegelin & ses Filles

Spiegel



Vue: Jaune doré léger.

Nez: Le premier nez, biscuité et charmeur, évoque la pâtisserie. A l'aération, les notes de pâte d'amandes s'associent au registre de la pomme comptée.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, cette cuvée ample et riche, presque corpulente, exprime de délicieuses saveurs de fruits blancs au sirop (poire), qui trouvent leur équilibre dans un support d'acidité bien dosé et rafraîchissant. Un vin complet, ponctué d'une longue finale sur la tarte aux poires.

12 gr./litre

★★ 16/20

© CIVA - Hecht



51

François Swach & Fils Rosacker



Vue: Très jolie robe pâle à verdâtre.

Nez: L'ouverture exprime une belle minéralité (craie, silex) et une délicate note herbacée. A l'aération apparaissent des arômes de nougat et fruits confits.

Bouche: Un vin qui ne cède pas à la facilité et qui livre une bouche de texture droite où le sucre résiduel se montre discret. On y apprécie la vivacité et la franchise des saveurs d'agrumes. La finale, persistante, est de belle pureté.

12 gr./litre

★★ 16/20

17

Wolf-Dresch Winzenberg



Vue: Pâle à verdâtre.

Nez: Un registre compté généreux apparaît d'emblée (pêche, poire au sirop). L'aération libère des effluves vanillées très flatteuses. Un bouquet engageant.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la vinosité et le gras d'un ensemble riche, de texture douceuse. Les saveurs fruitées bien mûres (pêche, abricot) s'expriment généreusement dans une finale enveloppée soutenue toutefois par une délicate acidité bienvenue. Un vin très friand!

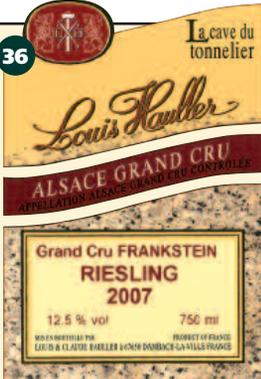
10 gr./litre

★★ 15/20

X Voir références pages 81 à 84
Zie referenties paginas 81 tot 84

36

La cave du tonnelier



Louis Hauller
Tonnelier - Frankstein

Vue: Jaune pâle éclatant.

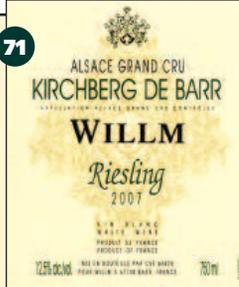
Nez: Bouquet flatteur et enrobé sur les fruits blancs au sirop, la pâtisserie (mille-feuille) et une touche vanillée à l'aération.

Bouche: Gourmand dès l'attaque, ce vin offre beaucoup de relief et de suavité. Il offre d'intenses notes de confiserie (bonbons aux fruits) et de guimauve. La finale, de persistance appréciable, révèle une acidité bien présente et équilibrante.

12 gr./litre
★(★) 15/20

71

Alsace Willm
Kirchberg de Barr



Vue: Robe éclatante, jaune pâle.

Nez: Tout en finesse et distinction, ce bouquet profond livre une délicate minéralité associée à quelques effluves de fleurs blanches.

Bouche: Un cru tout en dentelle, soutenu par un beau support d'acidité rafraîchissant, livrant en milieu de bouche de délicieuses saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse). La finale, d'agréable persistance, exprime une subtile minéralité. Ce vin bien construit gagnera encore en expression au cours des ans.

1,9 gr./litre
★(★) 15/20



© CIVA - Zwarden

55

Ebelmann
Zinnkoefflé



Vue: Un beau jaune doré éclatant.

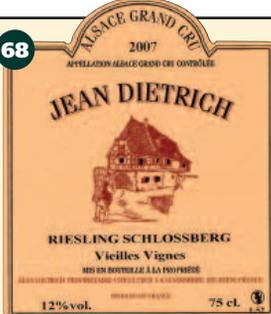
Nez: D'emblée des senteurs parfumées de fruits au sirop (pêche, abricot) s'expriment sans retenue, évoluant vers un registre presque exotique (ananas, mangue).

Bouche: Une confiserie! Friand et gourmand ce cru tout en suavité séduit par son panier de fruits blancs mûrs. De texture grasse et enveloppée, il se voit ponctué par une finale correctement concentrée relevée d'une délicate acidité rafraîchissante.

12 gr./litre
★(★) 14,5/20

68

Jean Dietrich
Vieilles vignes
Schlossberg



Vue: Pâle à verdâtre.

Nez: Le premier nez évoque la confiserie (jujube, guimauve) et les fleurs blanches (lilas). Ensuite, une grande maturité apparaît (fruits exotiques, ananas).

Bouche: L'attaque soyeuse et gourmande donne le ton d'une cuvée où l'on "croque" le fruit. Le milieu de bouche, riche et rafraîchissant par sa jolie acidité confirme le caractère friand d'un cru équilibré et très plaisant.

6 gr./litre
★(★) 14,5/20

49 François Baur Cuvées Thomas Vieilles vignes Brand



Vue: Robe paille à nuances ocres.

Nez: Ce bouquet suave exhale un fruité de belle maturité (pêche, abricot), qui s'associe à un registre floral parfumé.

Complexe et enveloppé, il conserve toutefois beaucoup de fraîcheur.

Bouche: Ce cru de haute tenue a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs soulignent la complexité, la corpulence, la maturité et l'exubérance fruitée d'une cuvée équilibrée par une superbe acidité omniprésente et garante de fraîcheur. La finale, en queue de paon, offre d'intenses saveurs de pêche, abricot et d'agrumes confits.

44 gr./litre

★★★ 18/20



5 RIESLING

2004



Grand Cru SPOREN

Roger Jung et Fils Sporen

Vue: Doré très intense à reflets vieil or.

Nez: Particulièrement fin et profond, le bouquet complexe associe les notes de fruits au sirop (poire, abricot) et les arômes de pâtisserie (croûte de pain, cra-

mique grillé), et de raisin de Corinthe.

Bouche: La bouche opulente et de grande vinosité confirme l'ambition dévoilée par le bouquet. Extrêmement mûre et grasse, elle trouve son équilibre dans une belle acidité. Les saveurs de fruits jaunes (mirabelle, reine-claude) et de pâtisserie s'y exprime sans réserve, complétées par une fine touche d'épices en finale.

12 gr./litre

★★★ 16/20

5 RIESLING

2004



Grand Cru ROSACKER

Roger Jung & Fils Rosacker

Vue: Jolie robe jaune doré soutenu.

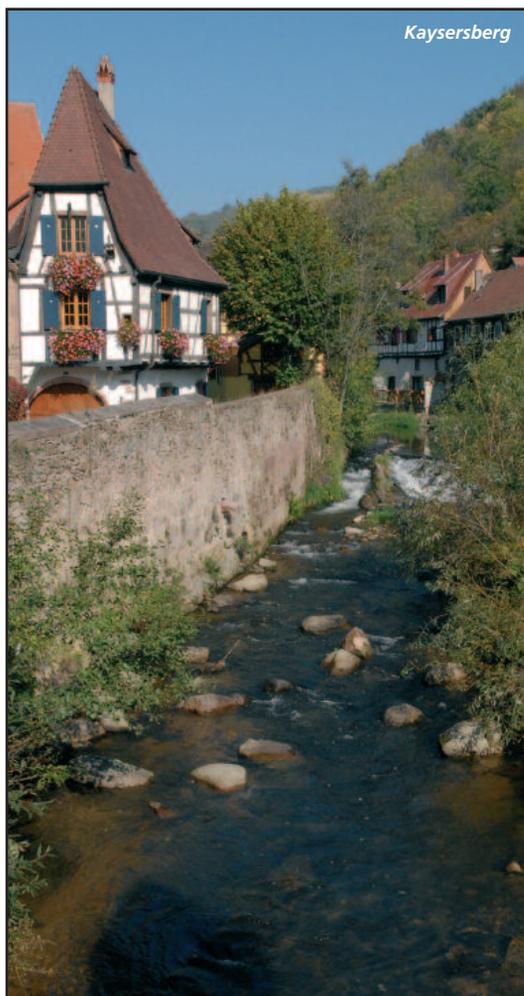
Nez: Ouvert et généreux, de grande ampleur, sur des senteurs de fruits et de pâtisserie (tarte aux abricots, poire et amandes). Note presque toastée et de pain

d'épices à l'aération.

Bouche: Ample et vineuse dès l'attaque, cette bouche savoureuse séduit par son volume. Les dégustateurs apprécient les saveurs de fruits mûrs (pêche, abricot) qui trouvent leur équilibre dans une superbe acidité rafraîchissante. La finale, longue et racée, ponctue ce cru de haute tenue.

7,5 gr./litre

★★★ 17/20



Kaysersberg

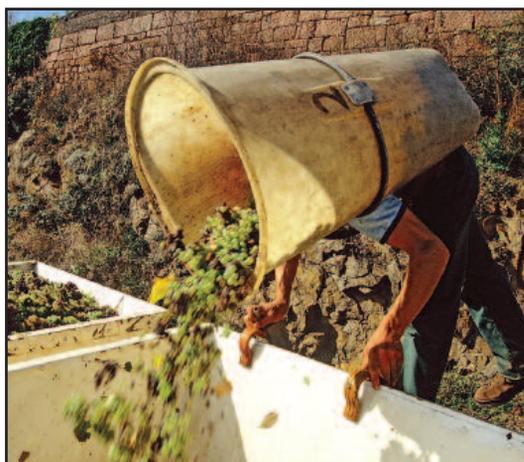
26

Georges et Claude Freyburger
Altenberg de Bergheim

Vue: Somptueuse robe ocrée de grand éclat.
Nez: Bouquet ouvert et de caractère, sur d'intenses senteurs miellées (tilleul). L'aération livre d'insistants arômes de poire William, raisin de Corinthe et sirop de Liège.
Bouche: Dès l'attaque, ce cru opulent et onctueux, offre une texture enveloppée et de généreuses saveurs d'agrumes confits (mandarine, kumquat). Une délicate acidité bienvenue apporte la fraîcheur nécessaire à un vin ambitieux, marqué, sans aucune lourdeur, par son sucre résiduel.

6 gr./litre ★★ 15,5/20

© CIVA



69



Ruhlmann
Muenchberg

Vue: Robe doré très intense à vieil or.
Nez: Doucereux dès l'ouverture, le nez mêle les arômes de pâte d'amandes et poire au sirop dans un ensemble charmeur.
Bouche: L'attaque généreuse et de belle ampleur

donne le ton d'une cuvée de caractère, dont les saveurs de fruits blancs compotés voire blettis (pomme, poire) s'avèrent généreuses. Doté d'une acidité rafraîchissante, ce vin typé sec, ne cède pas à la facilité. En finale, on retrouve une agréable pointe de minéralité. Un cru de terroir.

3,5 gr./litre ★(★) 15/20

1



Scheidecker
Sporen

Vue: Jolie robe dorée, limpide et brillante.
Nez: Premier nez sur des arômes flatteurs de fruits exotiques et de

confiserie (bonbon à l'ananas). A l'aération, quelques senteurs d'épices complètes ce bouquet engageant (muscade, curry).

Bouche: Flatteur et parfumé dès l'attaque, ce cru voit ses saveurs de fruits au sirop (poire, abricot) soutenues par un support d'acidité bienvenu. La finale, de texture riche et grasse révèle une persistance agréable. Un cru épanoui et bien équilibré.

10 gr./litre ★★ 14,5/20

X Voir références pages 81 à 84
 Zie referenties paginas 81 tot 84

5

Domaine Roger Jung & Fils

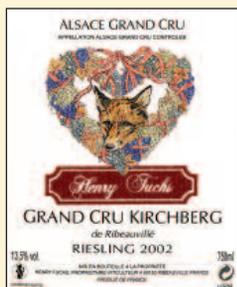
L'entreprise familiale, qui trouve son origine en 1961, exploite actuellement 15,5 ha de vignes situées dans les meilleurs coteaux au coeur du vignoble alsacien, sur les communes de Riquewihr, Hunawirh, Ammerschwirh, Kientzheim, Ribeauvillé, Mittelwih, Beblenheim et Zellenberg. L'encépagement a été judicieusement choisi et adapté à la nature des sols et à leur exposition. La richesse naturelle des terrains est entretenue par une fertilisation organique et un enherbement maîtrisé.

Afin de pouvoir vinifier et élever avec le plus grand soin ses différentes cuvées, le Domaine dispose d'une batterie de plus de 40 cuves en inox allant de 3 hl à 100 hl. Lors des vinifications, les jus provenant d'un pressurage lent sont soigneusement débourbés. Afin de préserver les arômes, la fermentation est thermorégulée ne dépassant pas 20°. Après un soutirage en fin de fermentation, les vins restent sur lies fines jusqu'au printemps. Ils sont élevés pendant 6 à 9 mois en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

V.T.A.



6 Henri Fuchs Kirchberg de Ribeauvillé 2002



Vue: Robe doré intense à créé.

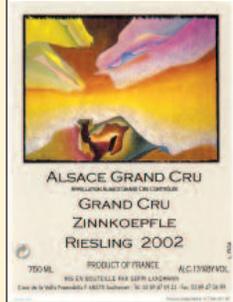
Nez: Bouquet franc et typé où la minéralité (hydrocarbure) s'exprime sans réserve. Ensuite s'expriment des notes de fruits blancs compotés.

Bouche: Ce cru ambitieux et séveux possède de nombreux atouts: les dégustateurs ont été séduits par son grain serré, sa grande fraîcheur et l'exubérance de ses saveurs d'agrumes. Tout en équilibre, il plaira aux amateurs de grands vins secs. Un cru épanoui, de belle évolution.

3 gr./litre

★★★(★) 16/20

47 Seppi Landmann Zinnkoeplé 2002



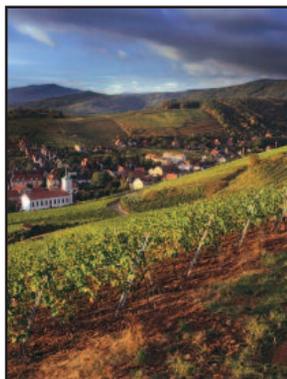
Vue: Jaune doré éclatant.

Nez: Profond et complexe, sur de fines notes de minéralité, fruits blancs mûrs (poire) et pomme surmûrie.

Bouche: Tout en finesse et suavité, ce cru longiligne privilégie l'élégance. On apprécie son harmonie et son équilibre acidité/gras dans une bouche rafraîchissante et distinguée, qui livre sans retenue des saveurs d'abricot sec et de minéralité. Un vin racé et persistant.

9 gr./litre

★ 15,5/20



© CIVA - Zardron

43 Pierre Koch et Fils Riesling Grand Cru Wiebelsberg 2002



Vue: Robe paille de belle brillance.

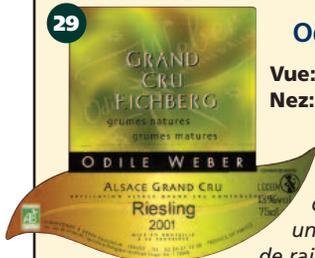
Nez: Une subtile minéralité apparaît d'emblée (silex, hydrocarbure). De délicates notes de fruits blancs compotés s'associent ensuite à des effluves réglissées, anisées.

Bouche: La bouche ample et vineuse reste vive et structurée. Elle ne cède pas à la facilité et affirme de belles saveurs de fruits blancs et de fruits secs (amandes, noisettes). Relevé par une acidité rafraîchissante, ce cru bien construit et épanoui, jouit d'une bon équilibre d'ensemble.

8 gr./litre

★★★(★) 14,5/20

29 Odile Weber Eichberg



Vue: Jolie robe ocrée à vieil or.

Nez: Rejoignant un registre exotique dès l'ouverture, le bouquet offre une exubérance de fruit (litchi, ananas), associée à une délicate note de cire et de raisin de Corinthe.

Bouche: La bouche suave, voluptueuse et enveloppée offre une belle densité de matière fruitée (pêche, abricot au sirop). Cette texture grasse et suave trouve son équilibre dans une acidité rafraîchissante. La finale, ample et persistante évoque la pâtisserie (cramique).

19 gr./litre

★★★(★) 16/20



© CIVA - Hecht

X Voir références pages 81 à 84
Zie referenties paginas 81 tot 84

Riesling Vendanges Tardives

74

Domaine Weinbach Grand Cru Schlossberg 2004



Robe: Robe jaune doré étincelant.

Nez: Premier nez profond et délicat à la fois (lait d'amande, coco, ananas confit). Le bouquet complexe libère ensuite des

notes de guimauve, violette et vanille.

Bouche: Distinction, concentration et puissance aromatique sont les principaux atouts d'une cuvée de haut rang, dont le parfait équilibre a emporté tous les suffrages. L'exubérance du fruit surmûri n'a d'égal que la richesse de texture. La finale en queue de paon magnifie le cépage en surmaturité.

60 gr./litre

★★ 18/20



47

Landmann Grand Cru Zinnkoepflé 1998



Vue: Doré intense et éclatant.
Nez: D'emblée s'exprime la surmaturité sur des notes confites et miellées (miel de tilleul, d'acacia). Une délicate minéralité apparaît à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche de grande vivacité témoigne du potentiel de cette cuvée particulièrement ambitieuse, dont les saveurs de zestes d'agrumes et de caramel se montrent exubérantes. Ce vin suave et profond se voit doté d'une belle acidité équilibrante et ponctué d'une finale interminable (crème brûlée et note minérale).

70 gr./litre

★★ 17,5/20



61

Bernard Scherb & Fils 2005



Vue: Jaune doré soutenu.

Nez: Extrêmement élégant et parfumé, par ses notes de fruits jaunes surmûris (pêche, mirabelle) et de vanille, son registre exotique et son boisé délicat.

Bouche: Cette cuvée de haute tenue a conquis les dégustateurs par sa suavité, sa concentration et son équilibre acidité/sucre résiduel. Elle offre une expression fruitée mure et intense (ananas, mangue) qui se voit équilibrée, dans une finale persistante, par une belle vivacité.

50 gr./litre

★★★ 17/20



LE RELAIS DU VIGNOBLE

Hôtel HH NN - Restaurant

Ouvert
7 jours/7



30 chambres tout confort
(1^{er} étage avec balcon)



Spécialités gastronomiques alsaciennes, vins de la propriété

Restaurant fermé mercredi midi et jeudi.

33, rue des Forgerons • 68420 Guebenschwihr • Tél: 03/89.49.22.22 • Fax: 03/89.49.27.82
www.chez.com/hotelrelaisduvignoble • e-mail: relaisduvignoble@wanadoo.fr



48 Armand Hurst Grand Cru Brand 2006

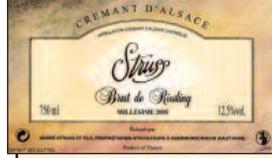


Vue: Doré de bel éclat.
Nez: Premier nez original par ses notes végétales et de sous-bois (mousse, champignon). Des notes d'agrumes mûrs et d'abricot sec apparaissent à l'aération.

Bouche: L'attaque de grande vinosité, très concentrée donne le ton d'une cuvée particulièrement généreuse en saveurs de zeste d'agrumes confits (kumquat, pamplemousse). Ce cru doté d'une acidité bien présente et garante d'équilibre se voit ponctué une finale rafraîchissante et persistante. Une grande réussite!

48 gr./litre ★★(★) 16/20

45 André Struss & Fils Cuvée "S" - 2007*



Vue: Robe paille éclatant.

Nez: Ce bouquet exubérant et charmeur mêle les arômes floraux et de fruits jaunes au sirop (pêche, mangue,

ananas). Distingué, il livre à l'aération de délicieuses effluves d'agrumes confits (kumquat).

Bouche: L'attaque, charmeuse et gourmande se poursuit vers un milieu de bouche suave qui confirme le registre aromatique du bouquet. Les saveurs exotiques (litchi, mangue) s'y expriment généreusement, dans un ensemble ambitieux, dont la surmaturité se montre bien présente toutefois équilibrée par une belle acidité.

50 gr./litre ★★ ★ 15,5/20



31 Philippe Schaeffer "Hertenstein" 2005



Vue: Doré intense à vieil or.

Nez: Dès l'ouverture, les notes de miel de tilleul et de sirop de Liège dominent un bouquet qui évolue vers la pâtisserie (tarte tatin).

Bouche: Attaque ample, opulente et fondue, presque crémeuse, dominée par des saveurs compotées (abricot, pêche) et vanillées. Le milieu de bouche est suave et riche. En finale, une délicate acidité contenue apporte la touche de vivacité nécessaire à l'ensemble.

40 gr./litre ★★(★) 15/20

13 Claude Bléger 2001



Vue: Superbe robe vieil or à nuances ocrées.

Nez: Le premier nez évoque la pâtisserie et les fruits au sirop (tarte aux poires et aux amandes). Ensuite les saveurs exotiques s'expriment sur la mangue et l'ananas confit.

Bouche: Tout en richesse et onctuosité, ce cru ample et suave livre une bouche pleine, de texture grasse, dont la surmaturité s'exprime par des saveurs de poire cuite et de sirop d'érable. En finale, une délicieuse amertume rafraîchissante apparaît, garante de fraîcheur et d'équilibre.

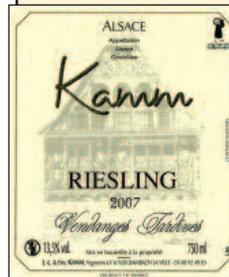
38 gr./litre ★★(★) 15/20

Pour bénéficier des mentions "Vendanges Tardives" et "Sélections de Grains Nobles", les vins doivent répondre à des conditions de production très strictes. Les raisins doivent être récoltés à la main et le vin ne doit avoir fait l'objet d'aucun enrichissement. Ils doivent présenter des richesses naturelles minimales. Le vin doit surtout faire l'objet d'une déclaration préalable lors de la vendange auprès de l'INAO et sera après la vinification, présenté, dégusté et agréé à un examen analytique et organoleptique avant toute commercialisation.

* Sous réserve de l'obtention de l'agrément "Vendanges Tardives" par la commission de contrôle. Ces 2007 ne seront disponibles qu'à partir de l'été.

* Onder voorbehoud van het behalen van de officiële erkenning als "Vendanges Tardives" door de controlecommissie. Deze wijnen van 2007 zullen pas vanaf de zomer verkrijgbaar zijn.

21 J.L. et E. Kamm 2007*



Vue: Robe jaune pâle à doré.

Nez: Encore quelque peu timide aujourd'hui, ce bouquet mûr et enveloppé exhale de fins arômes de fruits blancs au sirop (poire) et de vanille. Touche finement biscuitée à l'aération.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce cru fait cohabiter la maturité du fruit (abricot, pêche jaune) et une belle fraîcheur apportée par son support d'acidité. On "croque" le fruit dans cette cuvée racée et savoureuse, ponctuée par une finale persistante sur la vanille et un délicat registre exotique.

40 gr./litre ★★(★) 15/20

Riesling Sélections de Grains Nobles

47

Seppi Landmann Grand Cru Zinnkoepflé 2005

Vue: Jaune doré assez intense.

Nez: Quelque peu sur la réserve actuellement, le bouquet évoque les fruits au sirop (mirabelle, pêche blanche) et la pâtisserie (crème, vanille). Un nez tout en dentelle!

Bouche: L'attaque fine, profonde et suave, presque tranchante par son acidité, témoigne de l'ambition et du potentiel d'évolution de cette cuvée de grande distinction. Le registre des zestes d'agrumes trouve son équilibre dans un sucre résiduel modéré. Cette cuvée suave et longiligne a séduit les dégustateurs par sa sève et l'élégance de sa longue finale sur le citron confit.



ALSACE GRAND CRU
 ANCIENNE MAISON SECCI
 GRAND CRU
 ZINNKOEPELLE
 RIESLING 2005
 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
 750 ML PRODUCT OF FRANCE ALC 12% VOL

75 gr./litre

★ 16,5/20

Om de vermeldingen "Vendanges tardives" en "Sélections de grains nobles" te kunnen dragen, moeten de wijnen aan zeer strikte productievoorwaarden voldoen. De druiven moeten met de hand geoogst worden en de wijnen mogen op generlei wijze verrijkt worden. Ze moeten minimale natuurlijke rijkdommen vertonen. De wijn moet vooral het voorwerp zijn van een voorafgaande aangifte tijdens de oogst aan het INAO en na de vinificatie voorgesteld, geproefd en goedgekeurd worden na een analytisch en organoleptisch onderzoek, voordat hij verhandeld kan worden.

© CIVA



Rosenwiller

65

Laurent Bannwarth 2006

Vue: Très jolie ambrée de grand éclat.

Nez: Premier nez puissant et très parfumé sur l'ananas au sirop. Ensuite le registre exotique se confirme et s'étend à la mangue et au raisin de Corinthe.

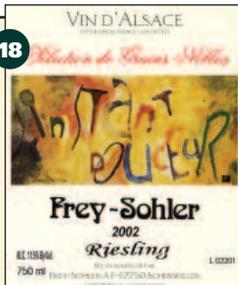
Bouche: Pleine et harmonieuse, cette cuvée tout en suavité associe sa matière surmûrie et son sucre résiduel imposant à un superbe support d'acidité omniprésent et rafraîchissant. Le registre du zeste d'agrumes confit (orange, mandarine, kumquat) se montre exubérant et la finale, sur le caramel et le raisin de Corinthe, de grande persistance.

97 gr./litre

★★★ 16/20

18

VIN D'ALSACE



Frey-Sohler 2002

Vue: Robe ambrée éclatant.

Nez: Un bouquet massif et enveloppé affirme d'emblée de puissantes senteurs d'abricot confit et de pêche de vigne, complétées à l'aération par la pâtisserie et le zeste d'agrumes confit (kumquat, clémentine).

Bouche: Opulent, riche et grasse dès l'attaque, tout en trouvant son équilibre dans une acidité bienvenue, cette cuvée onctueuse révèle de séduisantes saveurs de fruits jaunes compotés (abricot, mangue), dans un ensemble typé et séveux, ponctué par une longue finale savoureuse.

107 gr./litre

★★ 15,5/20

18

Frey-Sohler



Vue: Jaune pâle à or blanc.

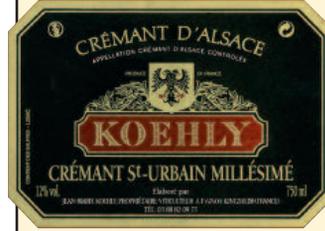
Nez: Expressif, élégant et complexe le bouquet, engageant, associe les notes florales (tilleul) à de délicates effluves minérales.

Bouche: Un cru franc, nerveux et de belle vinosité. Rafraîchissant, qui livre sans retenue un exubérant panier de fruits frais (pamplemousse, citron vert,...). Le finale, sur une acidité ascendante soulignée et magnifie le cépage et le caractère minéral de ce superbe vin de terroir.

★★★ 16/20

35

J.-M. Koehly Cuvée Saint Urbain - Millésimé



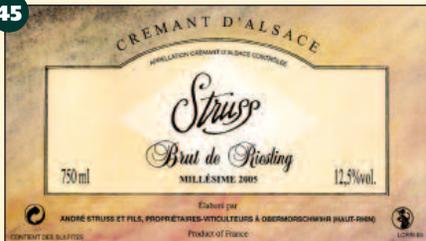
Vue: Robe jaune doré éclatant.

Nez: Bouquet ouvert et mûr sur les fruits blancs (pêche, pomme), presque compoté et les notes briochées à l'aération.

Bouche: La bouche est pleine et vineuse. Très charnue, elle confirme le caractère bien mûr du bouquet. Les notes de fruits compotés sont assorties de saveurs de pâtisserie (cake, tarte aux pommes). La finale est dense et ponctue en puissance ce vin de caractère affirmé.

★★ 15/20

45



André Struss & Fils 2005

Vue: Robe jaune soutenu, éclatante.

Nez: Un bouquet assez expressif et doux sur de subtiles notes fruitées (pomme, poire, pêche blanche) et de confiserie.

Bouche: Une friandise! Tout en dentelle et suavité, il dévoile ses notes de fruits frais et de bonbons aux fruits dans une cuvée de texture fine. Soutenu par une délicate acidité, ce vin convivial est ponctué par une finale enveloppée et charmeuse.

★★ 14,5/20

Riesling: des sommets de complexité

La grande diversité des vins d'Alsace les prédispose aux alliances culinaires les plus variées.

Le Riesling, un des plus beaux cépages blancs au monde, est sans conteste un incontournable vin de grande gastronomie. Il réalise en effet un rare équilibre entre vivacité et richesse d'arômes, et peut atteindre des sommets de complexité.

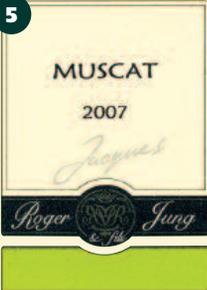
Jeune, le Riesling est sec, avec des arômes qui expriment les fleurs, les agrumes - citron - et les fruits blancs. Son caractère vif en fait alors le complice des entrées froides, des charcuteries, des poitrines fumées, ou d'un presskopf. Il est également excellent avec les sushis, un saumon ou un colin froid, et il fraternise avec les poissons d'eau douce tels que les truites ou les sandres. Il est de coutume de l'accompagner d'une choucroute, mais attention toutefois à lui associer un cru typé sec avec maximum 2 à 3 grammes de sucres résiduels. En vieillissant, le Riesling gagne en onctuosité. Il se marie alors, ce qui n'est pas sa moindre originalité, avec des légumes. Il convole en justes noces avec des asperges, une tarte à l'oignon ou un canard aux navets.

Avec les Grands Crus, les accords peuvent se faire plus osés. Il se comporte alors avec talent sur les viandes fumées ou les cuisses de grenouilles, mais également, s'il offre davantage de sucrosité, avec un foie gras poêlé. En fin de repas, il offrira un accord très fin avec les fromages de chèvre secs.

Idéales à l'apéritif, les vendanges tardives de Riesling séduisent par leur équilibre sucre/acidité. Elles seront le parfait compagnon d'arme d'un foie gras en terrine, ou d'un munster fermier auxquels elles apporteront une note de fraîcheur bienvenue.

Le Riesling est un très grand vin. Il exhale des saveurs inconnues et sera le partenaire idéal pour la cuisine inventive de ceux qui recherchent des accords nouveaux. Et si c'était le grand cépage blanc du XXI^{ème} siècle?...

5



Roger Jung

Vue: Doré intense à ocré de grand éclat.
Nez: Extrêmement expressif et charmeur, ce nez tout en profondeur livre sans réserve ses puissantes notes de poire et de quetsche, associées à la crème brûlée et la croûte de tarte caramélisée.

Bouche: Un cru complet et extrêmement savoureux, qui associe douceur de texture, volume de matière et un superbe équilibre acidité/gras. L'intensité des saveurs muscatées a séduit des dégustateurs conquis par l'ambition et la maturité de ce vin ample et riche, voire opulent.

5 gr./litre ★★★ 17/20

59



Kuentz et Fils
Réserve

Vue: Surprenante robe dorée, très intense.
Nez: Un bouquet complexe et original, qui évoque la pâtisserie, noisettes, cake à la vanille et millefeuille. Fine touche caramélisée à l'aération.

Bouche: La bouche atypique mais expressive livre ses saveurs d'abricot sec, raisin de corinthe et poire cuite, mêlées à une touche de sirop d'érable. La finale, de texture douce et vive à la fois, offre une grande suavité. Elle s'exprime dans le registre de la pâtisserie.

3 gr./litre ★★★ 16,5/20

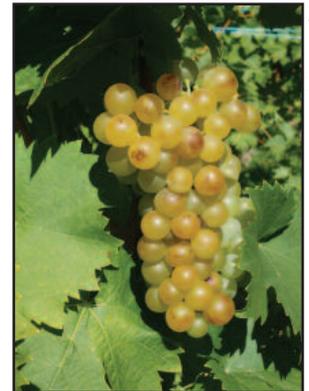
61



Bernard Scherb & Fils

Vue: Jaune pâle de belle brillance.
Nez: Le bouquet parfumé et rafraîchissant mêle les arômes de pâtisserie et d'agrumes (tarte au citron). On apprécie sa franchise et sa vivacité.
Bouche: Les dégustateurs sont unanimes pour louer la structure à la fois rafraîchissante et enveloppée de ce cru extrêmement suave et concentré. D'exubérantes saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche) se livrent sans retenue en milieu de bouche et la finale, profonde et persistante, révèle une texture douceuse mais de belle vivacité.

6 gr./litre ★★★ 16,5/20



Riesling: Toppen van complexiteit

De Riesling, één van de mooiste witte druivenrassen ter wereld, is onbetwistbaar een onmisbare wijn in de grote gastronomie. Hij bewerkstelligt immers een zeldzaam evenwicht tussen levendige en rijke aroma's en kan hoge toppen van complexiteit scheren.

De jonge Riesling is droog, met aroma's van bloemen, citrusvruchten – citroen – en wit fruit. Zijn levendige karakter maakt hem dan tot een bondgenoot bij koude voorgerechten, fijne vleeswaren, gerookt borststuk of geperste kop. Hij smaakt eveneens uitstekend bij sushi's, koude zalm of koolvis, en verbreedt met zoetwatervis zoals forel of snoekbaars. Het is de gewoonte hem op te dienen bij zuurkool, maar gebruik in dat geval een typische droge cru met maximaal 2 tot 3 gram restsuiker. Naarmate de Riesling ouder wordt, wint hij aan smeugigheid. Hij gaat dan, wat niet zonder enige originaliteit is, goed samen met groenten. Hij huwt met asperges, uientaart of eend met witte knolletjes.

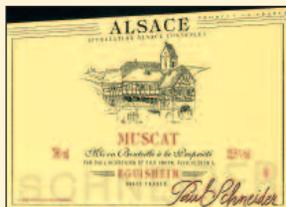
Bij de grote cru's kunnen de combinaties gedurfd zijn. De Riesling gedraagt zich dan met gave op gerookt vlees of kikkerbiljetjes, maar biedt eveneens meer suikerigheid bij gebakken eendenlever. Aan het einde van de maaltijd zal hij zeer verfijnd harmoniëren met droge geitenkaas.

De laat geoogste Riesling is ideaal bij het aperitief, waar hij bekoort door het evenwicht tussen zoet en zuur. Hij zal de perfecte wapenbroeder zijn van eendenlever in terrine of hoefmunster, waaraan hij een welkome frisse toets geeft.

De Riesling is een zeer grote wijn. Hij brengt ongekende smaken tot uitdrukking en zal de ideale metgezel zijn bij de inventieve keuken van degenen die op zoek zijn naar nieuwe harmonieën. En als het nu eens het grootste witte druivenras van de XXI^{ste} eeuw is?

28

Paul Schneider - Cuvée St Urbain



Vue: Surprenante robe légèrement rosée.

Nez: De grande typicité variétale, ce bouquet "muscate" puissamment dès l'ouverture.

L'aération apporte quelques notes de litchi et poire au sirop.

Bouche: Cette cuvée présente une belle expression du cépage. Équilibrée et suave, elle révèle une concentration appréciable et offre ses saveurs de fruits frais en milieu de bouche. Ample et vineuse, elle se voit ponctuée par une finale persistante sur la confiserie. Belle réussite!

5 gr.litre

★★★ 16/20

35



J-M. Koehly

Vue: Jaune paille éclatant.

Nez: Délicatement parfumé, sur des notes de poire et de vanille, agrémentées d'une touche

de pâtisserie à l'aération.

Bouche: Cette cuvée savoureuse et charnue offre une belle fraîcheur en bouche par son acidité bien présente, qui équilibre la maturité de l'expression du fruit (poire, pêche blanche). Une subtile et délicieuse note vanillée enveloppe l'ensemble et la finale, longiligne, offre une belle persistance.

10 gr.litre

★★★ 16/20

32



Zimmermann Réserve Spéciale

Vue: Pâle à doré de bel éclat.

Nez: Premier nez classique et typé, sur le raisin frais. A l'aération, une fine pointe de

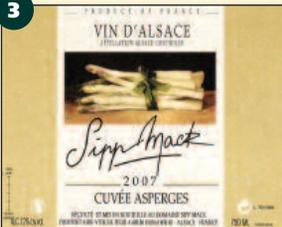
minéralité s'associe au registre de la rhubarbe et de la groseille blanche.

Bouche: L'entrée de bouche, d'une certaine opulence et de texture serrée, donne le ton d'une cuvée douceuse et gourmande, dont les saveurs de confiserie (bonbons aux fruits) se voit équilibrées par une superbe acidité vivifiante. Un vin flatteur et distingué à la fois.

21,3 gr.litre

★★ 16/20

3



Sipp Mack

Cuvée Asperges

Vue: Doré éclatant.

Nez: On est d'emblée séduit par la maturité de ce bouquet exubérant et généreux, qui livre de séduisants arômes

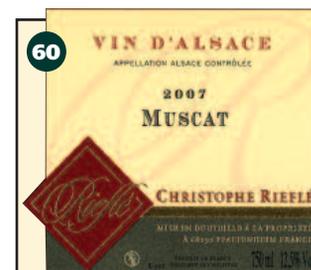
de pêche jaune au sirop et d'ananas.

Bouche: Ambitieuse et racée, cette cuvée met en valeur la typicité du cépage. Les saveurs de raisin s'expriment sans réserve, dans un cru longiligne, doté d'une texture enveloppée mais typé sec. Fraîcheur et distinction sont au rendez-vous de la finale de ce cru qui s'exprime sur les fruits blancs mûrs et la pâtisserie (millefeuille aux poires).

5 gr.litre

★★ 16/20

60



Christophe Rieflé

Vue: Doré soutenu à nuances légèrement ocrées.

Nez: Délicate touche noisettée et toastée à l'ouverture, mêlée au

registre du champignon et de l'humus à l'aération.

Bouche: Une gourmandise! Ce vin suave livre en bouche des saveurs douceuses (pâtisserie, beurre, croûte) et de raisin de corinthe. On apprécie la chair et la finesse de trame d'un ensemble opulent et riche, ponctué par une finale agréablement persistante sur la pêche jaune au sirop.

11 gr.litre

★★★ 15,5/20

© CIVA - Zvarden

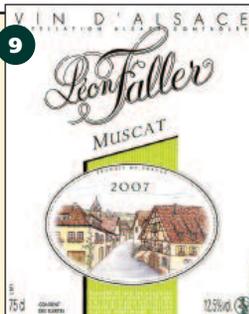


Ribeauvillé



x Voir références pages 81 à 84
Zie referenties paginas 81 tot 84

9



Léon Fallier

Vue: Jolie robe éclatante.

Nez: Extrêmement généreux et complexe, ce puissant bouquet mêle les arômes de fleurs blanches parfumées (lilas) aux notes de confiserie (bonbons aux fruits).

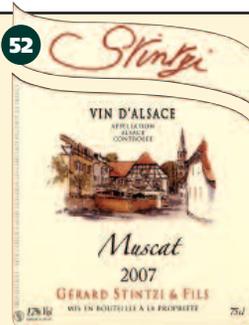
Bouche: Les dégustateurs ont été conquis par le bel équilibre et la fraîcheur de ce vin tout en dentelle mais doté d'une belle concentration. Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais se montrent exubérantes, dans une bouche suave et longiligne très élégante.

6 gr./litre

★★★ 15,5/20



52



Gérard Stinzi et Fils

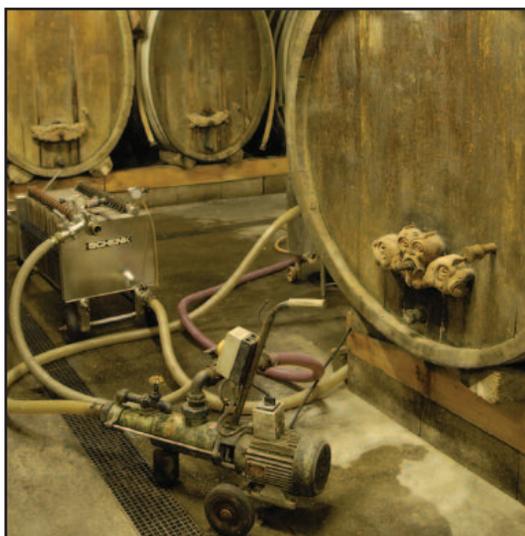
Vue: Jaune pâle à nuances paille.

Nez: Ce bouquet original et expressif évoque sans retenue la pâtisserie (levure, brioche, croûte de tarte) et le raisin bien mûr.

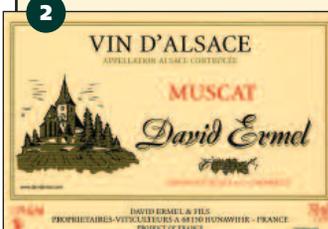
Bouche: Dès l'attaque, ce vin témoigne d'une belle concentration de matière. Il offre beaucoup de mâche et une texture fine et serrée à la fois. On est séduit par les saveurs de vanille et tartes aux fruits (poire, mirabelle) d'un ensemble séveux et racé, soutenu par une belle acidité rafraîchissante.

4 gr./litre

★★★ 15,5/20



2



David Ermel

Vue: Or blanc à translucide.

Nez: Presque envoûtant par ses intenses senteurs florales (chèvrefeuille,

lilas blanc, lys), associées aux notes vanillées et fruitées (touche exotique).

Bouche: Ambitieuse par sa concentration de matière et sa finesse de texture, cette cuvée franche et suave évoque un panier de fruits frais (pamplemousse, pomme verte). La finale, nette et tranchante, bien typée du cépage, se voit relevée par une belle acidité.

3 gr./litre

★★★ 15,5/20



39



Kumpf et Meyer "Westerberg"

Vue: Robe très pâle à or blanc.

Nez: Frais, vif et franc, sur une minéralité expressive associée à des senteurs végétales (silex, rhubarbe, buis)

et de bourgeon de cassis.

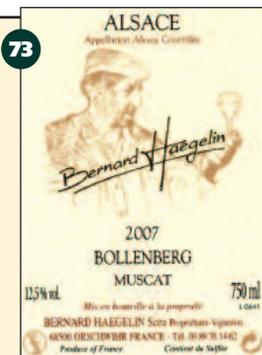
Bouche: La bouche, typée et expressive, se montre tranchante et vive par ses saveurs d'agrumes (pamplemousse) et groseille verte. Ce panier de fruits frais se confirme par une acidité ascendante, particulièrement rafraîchissante en finale. Un cru racé et séveux.

5 gr./litre

★★★ 15,5/20



73



Bernard Haegelin "Bollenberg"

Vue: Robe sable de bel éclat.

Nez: Dès l'ouverture, de puissantes senteurs de fruits exotiques (litchi, mangue) envahissent ce bouquet bien mûr et enveloppé.

Bouche: Attaque grasse et enveloppée sur les fruits jaunes bien mûrs. Le milieu de bouche révèle une délicate acidité rafraîchissante, garante d'équilibre. Finale agréablement persistante révélant une texture très douceuse.

10,3 gr./litre

★★★ 15/20



33



Sylvie Fahrler

Cuvée Jordane

Vue: Jaune pâle à translucide.
Nez: De caractère, ce bouquet évoque une insistante minéralité et des senteurs herbacées. L'aération s'exprime sur le pétale de rose et la rhubarbe.

Bouche: Vif et frais dès l'attaque, ce cru met en relief des saveurs acidulées de grande franchise (pomme verte, pamplemousse) dans un ensemble équilibré et de texture très fine. Longue finale légèrement citronnée.

4 gr./litre

★★★ 15/20

70



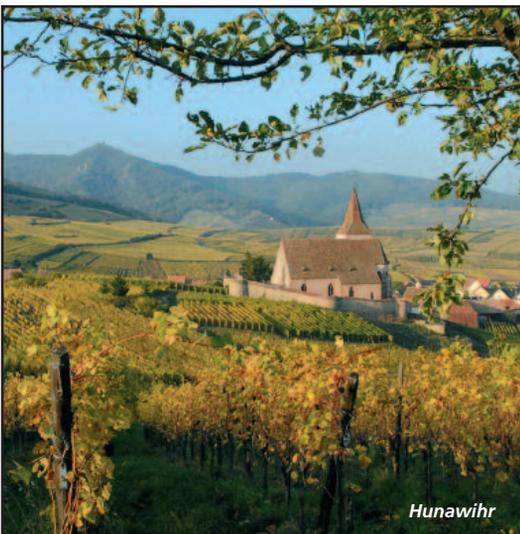
Domaine du Windmuehl

Vue: Robe or pâle à translucide.
Nez: Subtilement parfumé sur de fines notes florales (violette, lilas), mêlées à une subtile touche de confiserie (bonbons aux fruits acidulés).

Bouche: De texture douceuse dès l'attaque, ce vin suave et généreux livre une bouche dont la trame fruitée se montre expressive (fruits blancs frais). La finale témoigne d'une agréable vinosité; elle se montre de belle persistance.

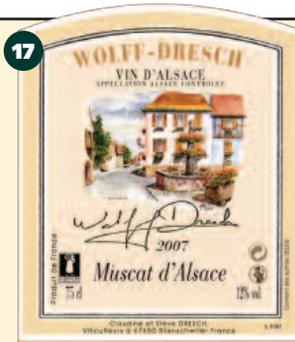
3 gr./litre

★★★ 15/20



Hunawihr

17



Wolff-Dresch

Vue: Jaune pâle à doré.

Nez: Assez réservé, sur les fleurs blanches et la confiserie. Ce bouquet aérien et soyeux s'apparente à une friandise olfactive.

Bouche: Entrée de bouche vive et nerveuse, reposant sur une belle acidité. Ensuite, ce vin gourmand et suave exprime de généreuses saveurs de fruits jaunes (mirabelle, reine-claude, pêche). Longue finale douceuse et de texture grasse.

8 gr./litre

★★★ 15/20

Parmi les cépages traditionnels alsacien, le Muscat qui couvre 350ha, est le vin, après le Klevener d'Heiligenstein, dont la production est la plus réduite. Elle avoisine habituellement à peine 2,2% de l'ensemble des crus alsaciens. Ce pourcentage, suite à des conditions climatiques défavorables, amène chuté, pour 2008, à 1,6%!

54



Materne Haegelin et ses Filles

Vue: Or blanc à reflets verdâtres.

Nez: Assez dégagé, sur de fines notes de fruits mûrs et de pâtisserie (millefeuille aux poires) et de vanille (flan). Un bouquet charmeur et enveloppé.

Bouche: Ce vin bien construit possède de beaux atouts: un bel équilibre acidité/gras, un expression fruitée généreuse (poire) et de délicieuses saveurs de tarte aux fruits en finale. Ce cru richement doté trouve son équilibre dans une acidité bien dosée.

7 gr./litre

★★ 15/20

Van de traditionele Elzassische druivenrassen is de Muscat, na de Klevener van Heiligenstein, de wijn met de laagste productie. Deze benadert amper 2,2% van het geheel van de Elzassische cru's. Dit percentage is in 2008, ten gevolge van ongunstige weersomstandigheden, zelfs gedaald naar 1,6%!

x Voir références pages 81 à 84
 Zie referenties paginas 81 tot 84

12



Domaine du Vieux Pressoir

Vue: Robe pâle éclatante.
Nez: Premier nez finement minéral, évoquant le silex et la craie humide.
 L'aération confirme cette expression par ses senteurs de buis et bourgeon de cassis.

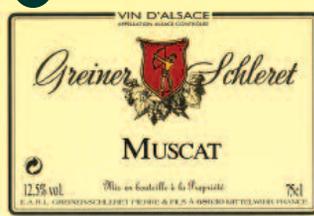
Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce vin doté d'une belle trame

fruitée se montre rafraîchissant et longiligne. Typé sec, il livre de généreuses saveurs d'agrumes dans un ensemble harmonieux qui se ponctue sur un panier de fruits frais.

6 gr./litre

★★ 14,5/20

7



Greiner Schleret

Vue: Jolie robe pâle brillante et limpide.
Nez: Enveloppé et charmeur par ses senteurs de pêche jaune au sirop, abricot et

litchi à l'aération.

Bouche: Typé sec, ce vin tout en finesse et fraîcheur offre une bouche franche et soyeuse, dont l'expression de fruit se libère sans retenue (agrumes frais). On apprécie l'équilibre d'ensemble et la vivacité de ce vin tonique agréablement persistant.

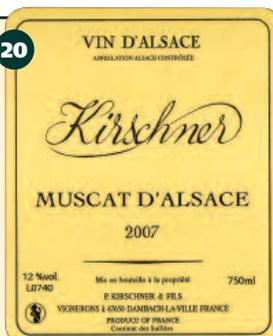
2 gr./litre

★★ 14,5/20



Kaysersberg

20



Kirschner

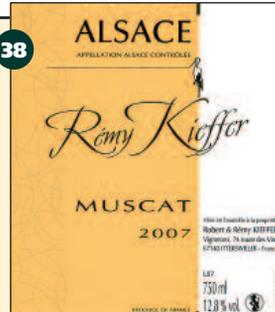
Vue: Robe or blanc de grand éclat.
Nez: Délicatement parfumé et rafraîchissant par ses senteurs de fleurs blanches (lilas, chèvrefeuille) et de fruits frais (pomme, poire).

Bouche: De texture enveloppée et grasse à l'attaque, cette cuvée gourmande offre une belle vinosité et d'insistantes saveurs de fruits blancs mûrs. Une fine acidité bienvenue apporte équilibre et fraîcheur à un ensemble très gourmand en finale.

6,6 gr./litre

★★★ 14,5/20

38



Rémy Kieffer

Vue: Jaune à légers reflets dorés.
Nez: Doucereux et parfumé par ses effluves de citronnelle et de fleurs blanches sucrées (chèvrefeuille, lilas).

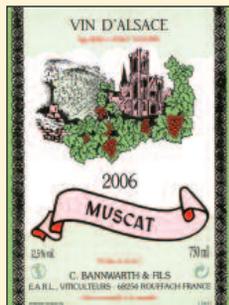
Bouche: Tout en fraîcheur et subtilité, ce cru friand et presque gourmand séduit par sa franchise d'expression. On y relève d'agréables saveurs qui s'apparentent à une confiserie (bonbons acidulés aux agrumes). La finale, de persistance correcte, confirme l'impression de vivacité de ce cru équilibré.

7 gr./litre

★★★ 14/20

63

C. Bannwarth et Fils



Vue: Un beau doré éclatant.

Nez: Le premier nez exprime son caractère minéral affirmé par ses notes de pierre à fusil et silex. Ensuite, le registre aromatique s'étend aux notes biscuitées et de fruits blancs.

Bouche: L'attaque, de texture douceuse et grasse, donne le ton d'une cuvée riche et équilibrée par une belle acidité. Les saveurs de pomme et poire au sirop dominent une bouche charmeuse et pleine, ponctuée par une finale persistante légèrement poivrée.

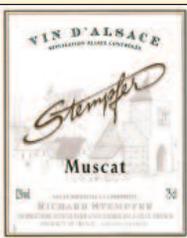


10 gr./litre

★★★ 16/20

66

Stempfer



Vue: Pâle à verdâtre, de bel éclat.

Nez: Assez dégagé, ce nez subtil associe de fines effluves florales et les notes de confiserie (bonbons aux fruits acidulés).

Bouche: En bouche, ce vin est une gourmandise. Il s'assimile à un bonbon et offre de généreuses saveurs de fruits blancs mûrs voire au sirop (raisin poire). Particulièrement charmeur et enveloppé, il offre une douceur de texture qui trouve son équilibre en finale dans une acidité vivifiante.

9,5 gr./litre

★★★ 15/20

24



Fleith

Vue: Jaune pâle limpide et brillant.

Nez: Les senteurs florales et fruitées se livrent de concert, dans ce bouquet séduisant et enveloppé, tout en finesse et volupté.

Bouche: Ce cru savoureux et de grande franchise offre une bouche souple et soyeuse, de concentration appréciable, qui confirme le caractère bien mûr de l'expression du fruit. Les saveurs de pâtisserie (tarte aux poires) et de vanille dominent une finale assez ample, d'agréable persistance.

4 gr./litre

★★ 15/20

© CIVA - Zvendon



Barr

23

Jean Hirtz & Fils



Vue: Robe translucide à or blanc.

Nez: Les senteurs de bonbons aux fruits et de fleurs blanches (lilas) dominent ce bouquet enveloppé, qui exprime sa douceur dès l'ouverture.

Bouche: Ce cru friand et facile d'accès s'apparente à une confiserie. La bouche confirme le caractère gourmand du bouquet et exprime de belles saveurs de fruits blancs frais (pomme, poire). On apprécie son équilibre et la fraîcheur acidulée de sa finale de belle longueur.

5 gr./litre

★★ 14,5/20



Colmar



Voir références pages 81 à 84
Zie referenties paginas 81 tot 84

57



Charles Schleret

Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Les dégustateurs sont conquis par ce bouquet fin, profond et complexe, qui mêle une délicate minéralité aux notes de fruits blancs mûrs (poire, raisin) et biscuit.

Bouche: Cette cuvée parfaitement construite, extrêmement charmeuse, magnifie le cépage. Le milieu de bouche, ample, riche et très suave, livre d'intenses saveurs de pomme mûre. La finale, persistante et tranchante, exprime une fine touche épicée. Un cru au caractère affirmé, qui a conquis les dégustateurs.

5 gr./litre ★★ 16,5/20

13



Claude et Christophe Bléger

Vue: Robe extrêmement pâle à reflets grisâtres.

Nez: Flatteur, ce nez parfumé livre une expression fruitée douceuse, qui s'illustre par de séduisantes effluves de poire au sirop.

Bouche: Attaque franche et savoureuse, suivie d'un milieu de bouche dense et équilibré, qui met en relief la maturité du fruit (pomme verte, poire) et la confiserie (bonbons acidés). La finale, dotée d'une texture souple, conserve sa fraîcheur par son support d'acidité bien présent.

8,4 gr./litre ★★★ 16/20

25



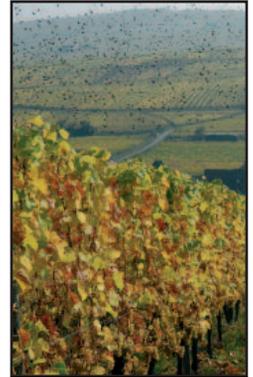
Jacques Iltis & Fils

Vue: Or blanc à translucide.

Nez: Assez retenu à l'ouverture, voire discret, le nez évoque ensuite une subtile minéralité et de délicates senteurs de fleurs blanches.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, on apprécie la chair, la densité et la très grande fraîcheur de cette cuvée longiligne et savoureuse, de grande pureté. D'intenses saveurs de zestes d'agrumes dominent un ensemble ponctué par une longue finale au grain serré. Un cru encore jeune et ambitieux.

6 gr./litre ★★★(★) 15/20



14

Klein Aux Vieux Remparts



Vue: Robe sable à nuances paille.

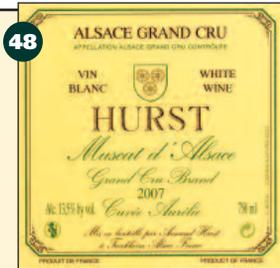
Nez: Premier nez franc et de grande fraîcheur, sur des notes de rhubarbe et groseille verte, agrémentées d'une pointe de minéralité de belle typicité.

Bouche: L'entrée de bouche, tonique et relevée par une belle acidité, donne le ton d'une cuvée longiligne et vive, dont on apprécie l'expression d'agrumes (pamplemousse) et de groseille à maquereau. Un cru franc et savoureux, qui confirme sa fraîcheur en finale par ses saveurs de pomme verte.

1,5 gr./litre ★★ 15,5/20



Muscat Grands Crus



48

Armand Hurst "Brand"

Cuvée Aurélie 2007

Vue: Jolie robe dorée de grand éclat.

Nez: Une belle expression de fruits mûrs (pêche de vigne, abricot, reine-claude), voire de pâtisserie (vanille, fruits jaunes compotés).

Bouche: Les dégustateurs sont sous le charme de la suavité de ce cru de haute tenue, qui offre une bouche ample et de grande vinosité, généreuse en saveurs de fruits mûrs et cake aux fruits. La finale, puissante et racée, s'exprime sur les fruits surmûrs (pomme) et le caramel. Grande réussite.

10 gr./litre

★★★ 17/20



62

Maurice Schueller "Goldert" 2006



Vue: Vieil or à doré éclatant.

Nez: Un bouquet au caractère affirmé, qui évoque les fruits secs à l'ouverture, puis évolue vers les agrumes confits, raisin de corinthe et miel.

Bouche: Ce cru ample, nerveux et typé sec offre une bouche qui ne cède pas à la facilité. Sa sève et son grain serré ont beaucoup plu aux dégustateurs qui évoquent une amertume rafraîchissante et les noisettes grillées, soutenues par une superbe acidité. Un cru tranchant et de belle pureté.

5 gr./litre

★★★ 15,5/20



73

Bernard Haegelin "Pfingstberg" 2005

Vue: Robe pâle de bel éclat.

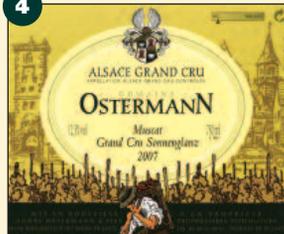
Nez: Dès l'ouverture, les arômes exotiques s'expriment sans réserve dans un bouquet qui livre des arômes de mangue, litchi et ananas.

Bouche: C'est le parfait équilibre de cette cuvée qui a séduit les dégustateurs. Friand, gourmand et de belle expression, ce cru distingué, de texture aérienne, livre une bouche longiligne et soyeuse qui s'exprime sur les fruits blancs frais. La finale, persistante, exprime une délicate touche épicée.

15 gr./litre

★★ 15,5/20

4



Ostermann "Sonnenglanz" 2006

Vue: Jaune doré intense à nuances ocrées.

Nez: Premier nez sur les fruits jaunes bien mûrs (mirabelle, pêche) et les épices douces (cannelle, muscade). Ensuite, les arômes de fruits blettis (poire cuite) et de pâtisserie complètent ce bouquet complexe.

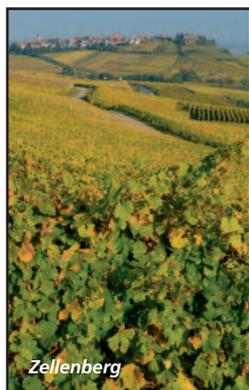
Bouche: Ce cru suave et enveloppé livre une bouche douceuse. On y relève d'agréables saveurs de fruits blancs bien mûrs, qui trouvent leur équilibre dans une acidité bienvenue et rafraîchissante. Longue finale sur le sirop d'érable.

5 gr./litre

★★★ 15/20

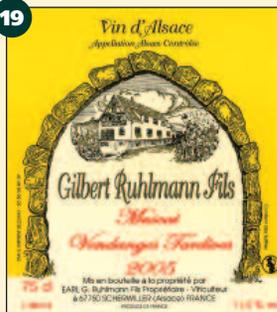


Muscat Vendanges Tardives



Zellenberg

19



Gilbert Ruhlmann Fils 2005

Vue: Robe dorée à reflets ocrés.

Nez: La surmaturité s'exprime d'emblée dans cet ensemble olfactif qui évoque les senteurs de fruits jaunes confits (abricot), la cire d'abeille et le miel aux agrumes.

Bouche: Extrêmement riche et opulent, ce cru impose une texture onctueuse voire sirupeuse. Le registre des fruits jaunes au sirop (pêche, mirabelle) et des fruits exotiques (litchi, ananas, mangue) domine un ensemble enveloppé, soutenu par une fine acidité bienvenue.

45 gr./litre

★★★ 15,5/20

58



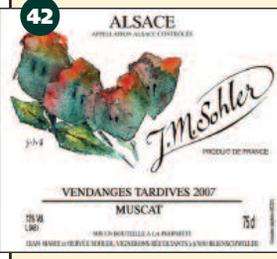
Gsell 2007*

Vue: Jaune pâle éclatant.
Nez: Sur la réserve actuellement, ce cru fin et suave offre un nez essentiellement dominé par les fleurs parfumées et le registre de la confiserie (guimauve).

Bouche: Particulièrement savoureuse, cette cuvée riche et suave impose une exubérance fruitée dès l'attaque. On y retrouve les saveurs de pêche et abricot au sirop, équilibrées par une délicate acidité rafraîchissante. Un panier de fruits, pour un cru qui s'apparente à une friandise!

55 gr./litre ★★★ 15,5/20

42



J. M. Sohler 2007*

Vue: Jolie robe paille de bel éclat.
Nez: A l'ouverture, les notes de pâte d'amandes et guimauve envahissent ce nez tout en profondeur et suavité. Ensuite, les senteurs de fruits doux (melon, pêche jaune) complètent l'ensemble.

Bouche: Ce cru distingué et profond offre une bouche à la fois fine et suave, dont la trame fruitée s'avère bien mûre (poire). Dès le milieu de bouche, on apprécie l'équilibre acidité/gras d'un vin ponctué par une longue finale relevée par une délicate touche épicée.

50 gr./litre ★★★ 15/20

* Sous réserve de l'obtention de l'agrément "Vendanges Tardives" par la commission de contrôle. Ces 2007 ne seront disponibles qu'à partir de l'été.

* Onder voorbehoud van het behalen van de officiële erkenning als "Vendanges Tardives" door de controlecommissie. Deze wijnen van 2007 zullen pas vanaf de zomer verkrijgbaar zijn.

Recommandé
par V.T.A.

Gîte de caractère 7 chambres

jusqu'à 13 personnes !



Gîtes de France - 3 épis
(n°1700)



Hervé SOHLER



16, rue du Winzenberg
67650 Blienschwiller



Tél: 03/88.92.61.45 - Portable: 06/80.10.90.15

Muscat Sélections de Grains Nobles

13



Cl. et Chr. Bléger

2001

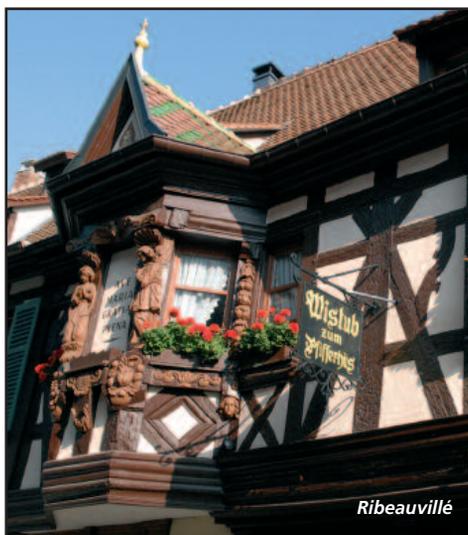
Vue: Somptueuse robe acajou à reflets ambrés.

Nez: A l'ouverture, ce nez puissamment surmûri évoque la poire cuite caramélisée, le sirop d'érable et le sucre candi. Les notes de tarte tatin complètent cet ensemble complexe à l'aération.

Bouche: Extrêmement vif dès l'attaque par ses saveurs acidulées, ce vin de grand volume impose une texture douceuse et d'exubérantes saveurs d'agrumes confits, dans un ensemble très enveloppé mais qui conserve une grande fraîcheur. Finale en queue de paon sur la crème brûlée à l'orange.

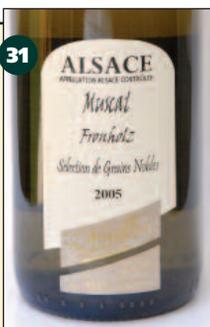
76,4 gr./litre

★★★ 16,5/20



Ribeauvillé

31



Ph. Schaeffer

"Fronholz" 2005

Vue: Jaune pâle à doré.

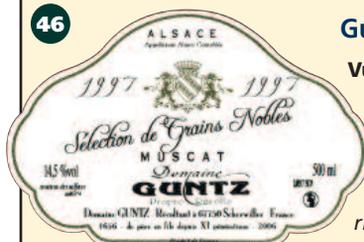
Nez: Suave et douceux par ses senteurs de fruits bien mûrs, voire au sirop (poire, pêche) et de vanille. Une subtile touche minérale complète l'ensemble.

Bouche: Les dégustateurs sont unanimes pour louer la finesse de trame et la générosité de fruit de ce cru extrêmement ambitieux. Le milieu de bouche associe les saveurs d'abricot et pêche jaune surmûries, qui se voient équilibrées par une acidité omniprésente. Un cru parfaitement construit, qui fait honneur à son rang.

80 gr./litre

★★★ 16/20

46



Guntz 1997

Vue: Vieil or très intense à nuances ocrées.

Nez: Le zeste d'agrumes confit (mandarine, kum-quat) se livre généreusement au premier nez. Ensuite, le bouquet se complète par une touche de cire de meuble et de raisin de corinthe.

Bouche: Puissamment bâti, ce cru d'une grande suavité livre une bouche vineuse et opulente, riche en extrait, dont les saveurs fruitées (abricot confit) trouvent leur équilibre dans un support d'acidité omniprésent. Très longue finale caramélisée.

???? gr./litre

★★ 15,5/20

Le Muscat d'Alsace se distingue par son fruité inimitable et son caractère à la fois sec et aromatique. C'est un délicieux vin d'apéritif qui ne fatigue pas le palais et parle tout seul...

Compagnon idéal d'un week-end printanier dans le vignoble, il créera à table, une harmonie gourmande avec les asperges, dont il parvient à vaincre l'amertume. Cette association un peu végétale, combinant le côté herbacé de l'asperge et le muscaté du vin, est toujours très réussie.

Il rend de grands services aux cuisines exotiques épicées et relevées mais cet allié des cuisines fortes peut redevenir plus sage et se contenter de rehausser les saveurs de truites ou d'ombles cuits tout simplement à la vapeur. Son goût frais respecte bien la chair tendre et délicate de ces poissons de rivière.

De Muscat d'Alsace onderscheidt zich door zijn ongeëvenaarde fruitigheid en zijn tegelijkertijd droge en aromatische karakter. Het is een heerlijke aperitiefwijn die het gehemelte streelt en voor zichzelf spreekt...

Deze ideale metgezelt op een voorjaarsweekend in de wijnstreek zal aan tafel een lekkere harmonie creëren met asperges, waarvan hij de bittere smaak kan overwinnen. Deze ietwat plantaardige associatie, die het kruidachtige aspect van de asperge combineert met het muskaataspect van de wijn, is altijd zeer geslaagd.

Hij bewijst goede diensten aan sterk gekruide en pikante exotische gerechten, maar deze bondgenoot van sterke gerechten kan ook braver worden en zich tevredenstellen met het versterken van de smaak van gewoon gestoomde forel of goudforel. Zijn frisse smaak respecteert goed het zachte en delicate vlees van deze riviervissen.

Prix Rouge: TTC départ propriété

Ch. dist.= recherche distributeur(s) - verdeler(s) gezocht

- 1. Dom. Scheidecker - 68630 Mittelwihr - 13, rue des Merles**
Tél: 03/89.49.01.29 - Fax: 03/89.49.06.63
vins.scheidecker@wanadoo.fr
- Riesling Gd Cru Sporen 2004..... **14,5/20** • Ch. Dist. 8,00€
- Riesling 2007..... **15,5/20** • Ch. Dist. 5,20€
- 2. Domaine David Ermel - 68150 Hunawihr**
30, Rte de Ribeauvillé - Tél: 03/89.73.61.71 - Fax: 03/89.73.32.56
info@davidermel.com • www.davidermel.com
Ch.dist. Bruxelles et Flandres
- Riesling Grand Cru "Rosacker" 2005..... **15/20** • LEN • TVC • 8,90€
- Muscat 2007..... **15/20** • LEN • TVC • 5,90€
- 3. Domaine Sipp-Mack - 68150 Hunawihr - 1, rue des Vosges**
Tél: 03/89.73.61.88 - Fax: 03/89.73.36.70
sippmack@sippmack.com - www.sippmack.com
Ch.dist Flandres.
- Muscat Cuvée Asperges 2007..... **16/20** • GEL • VIE • 8,00€
- Riesling Gd Cru "Rosacker" 05..... **17/20** • GEL • VIE • 16,20€
- 4. Domaine André Ostermann & Fils - 68150 Ribeauvillé**
5, rue du Cimetière - Tél: 03/89.73.60.81 - Fax: 03/89.73.77.93
domaineostermann@free.fr
- Muscat Grand Cru "Sonnenglanz" 06... **15/20** • Ch.dist. 7,00€
- 5. Domaine Roger Jung & Fils - 68340 Riquewihr**
23, rue de la 1^{re} Armée - Tél: 03/89.47.92.17 - Fax: 03/89.47.87.63
rjung@terre-net.fr - www.roger-jung-et-fils.com
- Muscat 2007..... **17/20** • Ch.dist. 6,30€
- Riesling Kronenbourg 2007..... **16/20** • Ch.dist. 6,50€
- Riesling Gd Cru "Rosacker" 2004..... **17/20** • Ch.dist. 10,95€
- Riesling Gd Cru "Sporen" 2004..... **16/20** • Ch.dist. 11,35€
- 6. Domaine Henri Fuchs & Fils - 68150 Ribeauvillé**
8, rue du 3 Décembre - Tél: 03/89.73.61.70 - Fax: 03/89.73.39.18
hfuchs@terre-net.fr - www.henry-fuchs-et-fils.fr
- Riesling Gd Cru "Kirchberg" 2002..... **16/20** • 11,90€
- Riesling "Equinoxe" 2004..... **14,5/20** • 7,80€
- 7. Domaine Greiner-Schleret - 68630 Mittelwihr**
22, rue de Riquewihr - Tél: 03/89.47.92.67 - Fax: 03/89.47.90.07
vins@greiner-schleret.com - www.greiner-schleret.com
- Muscat 2007..... **14,5/20** • Ch.dist. 6,20€
- 8. Domaine Denis Kobloth - 67140 Itterswiller**
Tél: 03/88.57.82.23 - Fax: 03/88.57.84.62
denis.kobloth@wanadoo.fr - www.alsace-vin.com
- Riesling 2007 Cuvée Prestige..... **14/20** • Ch.dist. 5,20€
- 9. Dom. Léon Fallier - 56, Route Romaine - 67140 Itterswiller**
Tél: 03/88.85.50.49 - Fax: 03/88.57.81.64
domaineleonfallier@wanadoo.fr - www.vins-et-vacances.com
- Muscat 2007..... **15,5/20** • BOL • Ch.dist. • 5,20€
- 10. Domaine André Rohrer - 22, rue des Vosges**
67140 Mittelbergheim - Tél: 03/88.08.97.23 - Fax: 03/88.08.56.10
rohrer.andre@wanadoo.fr
- Riesling Vieille Vigne 2007..... **15,5/20** • MAA
- 11. Dom. André Dussourt - 67750 Scherwiller**
2, rue de Dambach - Tél: 03/88.92.10.27 - Fax: 03/88.92.18.44
info@domainedussourt.com - www.domainedussourt.com
- Riesling V.V. Prestige 06..... **15/20** • SER • Ch.dist. 7,30€
- 12. Domaine du Vieux Pressoir - Marcel Schlosser**
67140 Andlau - 5-7, rue des Forgerons
Tél: 03/88.08.03.26 - Fax: 03/88.08.13.76
schlosser@terre-net.fr - www.marcel-schlosser.fr
- Riesling 2006..... **14,5/20** • Ch.dist. 4,90€
- Muscat "Vieux Pressoir" 2007..... **14,5/20** • Ch.dist. 5,30€
- 13. Dom. Claude et Christophe Bléger - 67600 Orschwiller**
23, Grand'Rue - Tél: 03/88.92.32.56 - Fax: 03/88.82.59.95
contact@bleger.fr - www.bleger.fr
- Muscat 2005..... **16/20** • Ch.dist. 6,60€
- Muscat SGN 2001..... **16,5/20** • Ch.dist. 21,50€/50 cl
- Riesling Vendanges Tardives 01... **15/20** • Ch.dist. 11,90€/50 cl
- 14. Klein Aux Vieux Remparts - 68590 Saint-Hippolyte**
2, rue Schlossreben - Tél/Fax: 03/89.73.00.41
vins-alsace@klein-aux-remparts Ch. Dist. Bxl et Flandres
- Muscat 2004..... **15,5/20** • PRI • MER • 9,00€
- Riesling "Schlossreben" 2007..... **17,5/20** • PRI • MER • 9,50€
- Riesling "Schlossreben" 2004..... **16/20** • PRI • MER • 9,00€
- Riesling "Schlossreben" 2002..... **16,5/20** • PRI • MER • 9,00€
- 15. Domaine Pierre Arnold - 67650 Dambach-la-Ville**
16, rue de la Paix - Tél: 03/88.92.41.70 - Fax: 03/88.92.62.95
alsace.pierre.arnold@wanadoo.fr
- Riesling Prestige 2007..... **14,5/20** • Ch.dist. 5,90€
- Riesling Gd Cru "Frankstein" 2007..... **16/20** • Ch.dist. 9,60€
- 16. Maison Pettermann - 67650 Dambach-la-Ville**
9, Rue de Dieffenthal - Tél: 03/88.92.42.01 - Fax: 03/88.92.47.14
vins.pettermann@wanadoo.fr - www.vins-pettermann.com
- Riesling Prestige 2007..... **16,5/20** • Ch.dist. 5,20€
- 17. Domaine Wolff-Dresch - 67650 Blienschwiller**
62, route du Vin - Tél: 03/88.92.41.32 - Fax: 03/88.92.45.22
vins.wolff.dresch@orange.fr
- Muscat 2007..... **15/20** • Ch.dist. 6,40€
- Riesling Gd Cru "Winzenberg" 2007... **15/20** • Ch.dist. 9,00€
- 18. Domaine Frey-Sohler - 67750 Scherwiller**
72, rue de l'Ortenbourg - T: 03/88.92.10.13 - F: 03/88.82.57.11
contact@frey-sohler.fr - www.frey-sohler.fr
Présent aux salons de Séclins
- Riesling SGN 2002..... **15,5/20** • 38,00 €/75 cl
- Crémant de Riesling..... **16/20** • 7,60€
- 19. Domaine Gilbert Ruhlmann Fils - 67750 Scherwiller**
31, rue d'Ortenbourg - Tél: 03/88.92.03.21 - Fax: 03/88.82.30.19
vin.ruhlmann@terre-net.fr - www.alsacerruhlmann.fr
- Muscat VT 2005..... **15,5/20** • Ch.dist. 18,00€/75 cl
- Riesling "Rittersberg" 2007..... **15,5/20** • Ch.dist. 6,75€
- 20. Domaine P. Kirschner & Fils - 67650 Dambach-la-Ville**
26, rue Th. Bader - Tél: 03/88.92.40.55 - Fax: 03/88.92.62.54
kirschner.pierre@wanadoo.fr - www.kirschner-viticole.fr
- Muscat 2007..... **14,5/20** • Ch.dist. 5,50€
- Riesling Gd Cru "Frankstein" 2006... **15,5/20** • Ch.dist. 7,80€
- 21. Dom. Jean-Louis et Eric Kamm - 67650 Dambach-la-Ville**
59, rue Maréchal Foch - Tél. et Fax: 03/88.92.49.03
jl.kamm@orange.fr
- Riesling Gd Cru "Frankstein" 2007..... **16/20** • Ch.dist. 9,00€
- Riesling V.T 2007..... **15/20** • Ch.dist. 16,00€/75 cl
- 22. Dom. Charles et Dominique Frey - 67650 Dambach-la-Ville**
4, rue des Ours - Tél: 03/88.92.41.04 - Fax: 03/88.92.62.23
frey.dom.bio@orange.fr - www.vinsfreybio.com PET • PIR
- Riesling Vieilles Vignes 07..... **15,5/20** • Ch.dist. 8,00€
- Riesling Gd Cru "Frankstein" 06..... **16,5/20** • Ch.dist. 11,00€
- 23. Dom. Jean Hirtz et Fils - 67140 Mittelbergheim**
13, rue Rotland - Tél/Fax: 03/88.08.47.90 - Port: 06/76.06.22.54
edy.hirtz@9business.fr
- Riesling Gd Cru "Zotzenberg" 2006... **14,5/20** • Ch.dist. 7,10€
- Muscat 2006..... **14,5/20** • Ch.dist. 4,90€

24. Dom. René et Vincent Fleith-Eschard - 68040 Ingersheim 8, Lieu-dit Lange Matten - Tél: 03/89.27.24.19

Fax: 03/89.27.56.79 - vins.fleith@free.fr

- Muscat 2006.....**15/20** • Ch.dist. 7,50€
- Riesling "Steinweg" 2005.....**15,5/20** • MAR

25. Domaine Jacques Iltis et Fils - 68590 Saint-Hippolyte 1, rue Schlossreben - Tél: 03/89.73.00.67 - Fax: 03/89.73.01.82 jacques.iltis@calixo.net - www.iltis.fr

- Riesling Vieilles Vignes 2005.....**16,5/20** • Ch.dist. 6,10€
- Riesling Gd Cru "Altenberg de Bergheim" 2007.....**17/20** • Ch.dist. 14,50€
- Muscat 2005.....**15/20** • Ch.dist. 5,60€

26. Domaine Freyburger - 68750 Bergheim Route du Vin - Tél: 03/89.73.63.78 - Fax: 03/89.73.82.91 www.freyburger-gc.fr

- Riesling "Pflanzler" 2006.....**15/20** • Ch.dist. 7,30€
- Riesling "Grasberg" 2006.....**16/20** • Ch.dist. 8,50€
- Riesling Gd Cru "Altenberg de Bergheim" 2004.....**15,5/20** • Ch.dist. 15,50€

27. Domaine Henri Brecht - 68420 Eguisheim 4, rue du Vignoble - Tél: 03/89.41.96.34 - Fax: 03/89.24.45.29 www.freyburger-gc.fr

- Riesling 2007.....**15/20** • Ch.dist. 6,00€

28. Domaine Paul Schneider - 68420 Eguisheim 1, rue de l'Hôpital - Tél: 03/89.41.50.07 - Fax: 03/89.41.30.57 vins.paul.schneider@wanadoo.fr - www.vins-paul-schneider.fr

- Riesling Médaille d'Or 2007.....**15/20** • Ch.dist. 6,00€
- Riesling Gd Cru "Eichberg" 2007.....**16/20** • Ch.dist. 9,00€
- Muscat Cuvée Saint Urbain 2007.....**16/20** • Ch.dist. 6,00€

29. Domaine Odile Weber - 68420 Eguisheim 14, rue de Colmar - Tél/Fax: 03/89.41.35.56 odile-weber@wanadoo.fr - www.odile-weber.com

- Riesling 2006.....**15/20** • Ch.dist. 7,30€
- Riesling Gd Cru "Eichberg" 2001.....**16/20** • Ch.dist. 16,50€

30. Domaine Yves Amberg - 67680 Epfig 19, rue Fronholz - Tél: 03/88.85.51.28 - Fax: 03/88.85.52.71 sandrine@domaine-ambert.com - www.domaine-ambert.com

- Riesling Vieilles Vignes 2007.....**16/20** • Ch. dist. 6,00€
- Riesling Cuvée Exceptionnelle 2007 ...**17/20** • Ch. dist. 7,00€

31. Dom. Philippe Schaeffer - 67680 Epfig - 9, rue de Rohan T. bur: 03/88.57.84.66 - T. Cave: 03/88.85.51.10 - Fax: 03/88.57.82.46 Port: 06/08.17.77.50 - schaeffer@saveurs-et-terroirs.com www.saveurs-et-terroirs.com

- Riesling "Hertenstein" V.T 2005.....**15/20** • FUL
- Muscat "Fronholz" SGN 2005.....**16/20** • FUL

32. Domaine Alphonse Zimmermann - 67600 Orschwiller 3, Grand'Rue - Tél: 03/88.92.08.49 - Fax: 03/88.92.94.55

- Muscat Réserve Spéciale 2007.....**16/20** • Ch.dist. 7,50€

33. Domaine Sylvie Fahrer - 68590 Saint-Hippolyte 24, route du Vin - Tél: 03/89.73.00.40 - Fax: 03/89.73.05.01 sylvie.fahrer@wanadoo.fr - www.fahrer-sylvie.com

- Riesling "Silberberg" 2007.....**14,5/20** • Ch.dist. 5,70€
- Muscat Cuvée Jordane 2007.....**15/20** • Ch.dist. 6,25€

34. Domaine André Ackermann - 68590 Rorschwihr 25, route du Vin - Tél: 03/89.73.63.87 - Fax: 03/89.73.38.16 andre.ackermann@hotmail.com http://levigner.com.canalblog.com

- Riesling Grande Cuvée 2007.....**16/20** • Ch.dist. 12,00€

35. Domaine Jean-Marie Koehly - 67600 Kintzheim 64, rue Gén. de Gaulle - Tél: 03/88.82.09.77 - Fax: 03/88.82.70.49 jean-marie.koehly@wanadoo.fr

- Riesling VV "Hahnenberg" 06.....**15,5/20** • ALS • BAR • 6,90€
- Riesling Crémant St Urbain.....**15/20** • ALS • BAR • 6,60€
- Muscat 2007.....**16/20** • ALS • BAR • 6,30€



© CIVA

36. L. Hauler - Dom. du Tonnelier - 67650 Dambach-la-Ville 92, rue Foch - Tél: 03/88.92.40.00 - Fax: 03/88.92.47.10 claude@louishauler.com - www.louishauler.com

- Riesling 2007.....**14/20** • ROS • 5,45€
- Riesling Gd Cru "Frankstein" 07.....**15/20** • ROS • 9,95€

39. Dom. Philippe Sohler - 80A, Rte des Vins - 67680 Nothalten Tél/Fax: 03/88.92.49.89 - Port: 06/87.76.60.39 sohler.philippe@wanadoo.fr - www.sohler.fr

- Riesling "Lydie" 2005.....**15/20** • Ch.dist. 6,00€

38. Domaine Rémy Kieffer - 67140 Itterswiller 74, Rte des Vins - Tél: 03/88.85.50.55 - Fax: 03/88.85.50.20 contact@kieffer-iterswiller.fr - www.kieffer-iterswiller.fr

- Riesling Tradition 2006.....**14,5/20** • Ch.dist. 4,90€
- Muscat 2007.....**14/20** • Ch.dist. 5,20€

39. Domaine Kumpf et Meyer - 67560 Rosheim 34, Rte de Rosenwiller - Tél: 03/88.50.20.07 - Fax: 03/88.50.26.75 kumpfetmeyer@online.fr - www.kumpfetmeyer.fr

- Riesling Gd Cru "Bruderthal" 2006.....**15/20** • TER • GRA
- Muscat "Westerberg" 2007.....**15,5/20** • TER • GRA

40. Domaine André Hopfner - 67570 Rosheim 28, rue Nouvelle - Tél: 03/88.50.22.74 - Fax: 03/88.50.27.44 alsace@vinhopfner.fr - www.vinhopfner.fr

- Riesling "Westerberg" 2007.....**16/20** • Ch.dist. 5,60€

41. Domaine Claude Dietrich - 68240 Kintzheim 13, Rte du Vin - Tél: 03/89.47.19.42 - Fax: 03/89.47.36.67 claude-dietrich@wanadoo.fr

- Riesling Gd Cru "Schlossberg" 06.....**15,5/20** • Ch.dist. 10,00€

42. Domaine J-M. et Hervé Sohler - 67650 Blienschwiller 16, rue du Winzenberg - T/F: 03/88.92.42.93 - Port: 06/80.10.90.15 Muscat VT 2007.....15/20** • Ch.dist. 23,00€/75cl**

- Riesling Gd Cru "Winzenberg" 05.....**14,5/20** • Ch.dist. 7,50€

43. Domaine Pierre Koch - 2, Rte des Vins - 67680 Nothalten Tél: 03/88.92.42.30 - Fax: 03/88.92.62.91 pierrekoch1@wanadoo.fr - www.pierrekoch.com

- Riesling "Zellberg" 07.....**14,5/20** • Ch.dist. 6,10€
- Riesling Gd Cru "Wiebelsberg" 02.....**14,5/20** • Ch.dist. 7,60€

44. Domaine Jean-Luc Meyer - 68420 Eguisheim 4, rue des 3 Châteaux - Tél: 03/89.24.53.66 - Fax: 03/89.41.66.46 info@vins-meyer-eguisheim.com - www.vins-meyer-eguisheim.com

- Riesling 2007.....**15/20** • 6,30€

45. Domaine André Struss & Fils - 68420 Obermorschwihr 16, rue Principale - Tél: 03/89.49.36.71 - Fax: 03/89.49.39.30 philippe.struss@orange.fr

- Riesling VT Cuvée "S" 2007.....**15,5/20** • Ch.dist. 15,40€
- Crémant de Riesling 2005.....**14,5/20** • Ch.dist. 6,20€

46. Domaine Guntz - 67750 Scherwiller - 27, rue de Dambach Tél: 03/88.58.30.30 - 06/08.52.70.45 Fax: 03/88.82.70.77 - vins.guntz@free.fr

- Riesling V.V Grande Cuvée 2005.....**15,5/20** • Ch.dist. 12,00€
- Muscat SGN 1997.....**15,5/20** • Ch.dist. 24,50€/50cl

47. Domaine Seppi-Landmann - 68570 Soultzmatt 20, rue de la Vallée - Tél: 03/89.47.09.33 - Fax: 03/89.47.06.99 contact@seppi-landmann.fr - www.seppi-landmann.fr

- Riesling Gd Cru "Zinnkoepflé" 02.....**15,5/20** • CAV
- Riesling Gd Cru "Zinnkoepflé" VT 1998.....**17,5/20** • CAV
- Riesling Gd Cru "Zinnkoepflé" SGN 2005.....**16,5/20** • CAV

48. Domaine Armand Hurst - 68230 Turckheim - BP 46
8, rue de la Chapelle - Tél: 03/89.27.40.22 - Fax: 03/89.27.47.67
vinsahurst@wanadoo.fr

- Riesling Gd Cru "Brand" VV 2007.....**16,5/20** • Ch.dist. 13,00€
- Riesling Vendanges Tardives 06.....**16/20** • Ch.dist. 20,00€/75cl
- Muscat Gd Cru "Brand" Aurélie 07.....**17/20** • Ch.dist. 11,00€

49. Domaine François Baur - 68230 Turckheim
3, Grand'Rue - Tél: 03/89.27.06.62 - Fax: 03/89.27.47.21
mail@vinsbaur.com - www.vinsbaur.com

- Riesling "Heimbourg" 2005.....**17/20** • Ch.dist. 12,20€
- Riesling Gd Cru "Brand" Clos de la Treille 2005
15,5/20 • Ch.dist. 16,50€
- Riesling Gd Cru "Brand" Cuvée Thomas 2004
18/20 • Ch.dist. 15,90€

50. Domaine François Schmitt - 68500 Orschwihr
19, Rte de Soultzmmatt - Tél: 03/89.76.08.45 - Fax: 03/89.76.44.02
info@francoisschmitt.fr - www.francoisschmitt.fr

- Riesling "Bollenberg" 07.....**17/20** • SME • Ch.dist. 6,50€
- Riesl. Gd Cru "Pfungstberg" 07.....**16/20** • SME • Ch.dist. 8,90€

51. Domaine François Schwach & Fils - 68150 Hunawihr
28, Rte de Ribeauvillé - Tél: 03/89.73.62.15 - Fax: 03/89.73.39.84
nathalie.menotti@schwach.com - www.schwach.com

- Riesling Cuvée Clément 2002.....**15,5/20** • Ch.dist. 7,60€
- Riesling Gd Cru "Rosacker" 2007.....**16/20** • Ch.dist. 15,00€

52. Domaine Gérard Stinzi - 68420 Husseren-les-Châteaux
29, rue Principale - Tél: 03/89.49.30.10 - Fax: 03/89.49.34.99
olivier.stinzi@wanadoo.fr

- Muscat 2007.....**15,5/20** • Ch.dist. 5,60€

53. Domaine Victor Lorang et Fils - 68230 Katzenthal
"Au Florimont" - Tél: 03/89.27.05.29 - Fax: 03/89.27.17.39
vins.lorang@orange.fr - www.vinslorang.fr.st

- Riesling Cuvée Particulière 2007.....**14,5/20** • Ch.dist. 4,60€

54. Domaine Materne Haegelin & Filles - 68500 Orschwihr
45-47, Grand'Rue - Tél: 03/89.76.95.17 - Fax: 03/89.76.88.87
filles@haegelin-materne.fr - www.haegelin-materne.fr

- Riesling Gd Cru "Spiegel" 2007.....**16/20**
- Muscat 2007.....**15/20**

55. Domaine Marcel & José Ebelmann - 68570 Soultzmmatt
27, rue des Chèvres - Tél: 03/89.47.00.09 - Fax: 03/89.47.65.33
jose.ebelmann@wanadoo.fr

- Riesling Gd Cru "Zinnkoepflé" 07.....**14,5/20** • Ch.dist. 9,10€

56. Domaine Paul Kubler - 68570 Soultzmmatt
103, rue de la Vallée - Tél: 03/89.47.00.75 - Fax: 03/89.47.45.15
kubler@lesvins.com

- Riesling "K" 2006.....**15/20** • Ch.dist. 8,20€
- Riesling "Breitenberg" 2007.....**16,5/20** • Ch.dist. 10,90€

57. Domaine Charles Schleret - 68230 Turckheim
1-3, Rte d'Ingersheim - Tél et Fax: 03/89.27.06.09
charles.schleret@orange.fr

- Muscat 2005.....**16,5/20** • Ch.dist. 9,00€
- Riesling 2004.....**15/20** • Ch.dist. 9,00€

58. Domaine Joseph Gsell - 68500 Orschwihr
26, Grand'Rue - Tél: 03/89.76.95.11 - Fax: 03/89.76.20.54
joseph.gsell@wanadoo.fr - www.jgsell.com

- Muscat Vend. Tardives 07.....**15,5/20** • Ch.dist. 24,00€/75cl
- Riesling "Cuvée Modeste" 2007.....**16/20** • Ch.dist. 9,90€

59. Domaine Kuentz & Fils - 68250 Pfaffenheim
22, rue du Fossé - Tél: 03/89.49.61.90 - Fax: 03/89.49.77.17
vinskuentz@yahoo.fr

- Muscat 2007.....**16,5/20** • LAC • Ch.dist. Bxl et Flandres 5,00€
- Riesling 2007.....**15/20** • LAC • Ch.dist. Bxl et Flandres 5,20€

60. Domaine Christophe Riefélé - 68250 Pfaffenheim
32A, rue de La Lauch - Tél et Fax: 03/89.49.77.85
christopheriefle@aol.com

- Muscat 2007.....**15,5/20** • Ch.dist. 5,10€
- Riesling 2007.....**15,5/20** • Ch.dist. 5,50€

61. Domaine Bernard Scherb & Fils - 68420 Gueberrschwihr
3, rue Basse - Tél: 03/89.49.33.82 - Fax: 03/89.49.35.83
Port: 06/81.52.60.14 - vins.scherb@orange.fr - www.scherb.fr

LEJ • Ch.dist. Bxl et Flandres
- Muscat 2007.....**16,5/20** • 6,50€
- Riesling VT 2005.....**17/20** • 12,00€/50cl

62. Domaine Maurice Schueller - 68420 Gueberrschwihr
17, rue Basse - Tél: 03/89.49.31.80 - Fax: 03/89.49.26.60
marc@vins-schueller.com - www.vins-schueller.com

- Muscat Gd Cru "Goldert" 2006.....**15,5/20** • Ch.dist. 7,60€

63. C. Bannwarth et Fils - 68250 Rouffach

19, rue de 4e Spahis Marocains
Tél: 03/89.49.62.39 - Fax: 03/89.49.50.92
vins-bannwarth@terre-net.fr - www.vins-bannwarth.com
- Muscat 2006.....**16/20** • CAM • Ch.dist. Bxl et Flandres • 4,70€

64. Domaine Fernand Stentz - 68420 Husseren-les-Châteaux
40, Route du Vin - Tél: 03/89.49.30.04 - Fax: 03/89.49.32.88
- Riesling Cuvée des Buis 2004.....**15,5/20** • 5,80€

65. Dom. Laurent Bannwarth & Fils - 68420 Obermorschwihr
9, Route du Vin - Tél: 03/89.49.30.87 - Fax: 03/89.49.29.02
laurent@bannwarth.fr - www.bannwarth.fr

- Riesling "Bildstoecklé" 2007.....**15/20** • Ch.dist. 6,20€
- Riesling SGN 2006.....**16/20** • Ch.dist. 21,00€/50cl

66. Domaine Richard Stempfer - 67650 Dambach-la-Ville
19, rue du Sapin - Tél et Fax: 03/88.92.48.19
vignoblestempfer@orange.fr

- Riesling Prestige 2006.....**14,5/20** • Ch.dist. 5,20€
- Muscat 2006.....**15/20** • Ch.dist. 5,30€

67. Domaine André Blanck - Ancienne Cour des Chevaliers de Malte - 68240 Kientzheim - Tél: 03/89.78.24.72
Fax: 03/89.47.17.07 - charles.blanck@free.fr

- Riesling Gd Cru Schlossberg Vieilles vignes 07...**17,5/20** • COR

68. Domaine Jean Dietrich - 51, route de Lapoutroie
68240 Kaysersberg
Tél: 03/89.78.25.24 - Fax: 03/89.47.30.72
dietrich.jean-et-fils@wanadoo.fr - www.vins68.com

- Gd Cru Schlossberg Vieilles Vignes 07..**14,5/20** • Ch.dist. 9,40€

69. Domaine Ruhlmann - 34, rue du Maréchal Foch
67650 Dambach-la-Ville
Tél: 03/88.92.41.86 - Fax: 03/88.92.61.81
vins@ruhlmann-schutz.fr - www.ruhlmann-schutz.fr

- Riesling "Jean-Charles" 2007.....**14,5/20** • 5,40€ • SIC
- Riesling Grand Cru Muenchberg 2004.....**15/20** • 10,00€ • SIC



- 70. Domaine du Windmuehl - 92, route du Vin**
68590 St Hippolyte - Tél: 03/89.73.00.21 - Fax: 03/89.73.04.22
vins.bleger.claude@wanadoo.fr - www.vins-bleger.com
- Riesling Vieilles Vignes 2007.....**15,5/20** • Ch.dist. 6,10€
- Muscat 2007.....**15/20** • Ch.dist. 6,40€
- 71. Alsace Willm - BP 19 - 68420 Eguisheim**
Tél: 03/89.41.24.31 - Fax: 03/89.24.20.54
contact@alsace-willm.com - www.alsace-willm.com
- Riesling Grand Cru "Kirchberg de Barr" 07.....**15/20** • Ch.dist.
- Riesling Cuvée Emile Willm 2005.....**15,5/20** • Ch.dist.
- 72. Wolfberger - 6, Grand'Rue - 68420 Eguisheim**
Tél: 03/89.22.20.20 - Fax: 03/89.23.47.09
a.trouve@wolfberger.com - www.wolfberger.com
- Riesling Grand Cru "Hengst" 2005.....**16/20** • VAS
- Riesling "Cuvée des Seigneurs" 2005.....**14,5/20** • VAS

- 73. Domaine Bernard Haegelin - 26, rue de l'Eglise**
68500 Orschwihr - Tél: 03/89.76.14.62 - Fax: 03/89.74.36.46
bernard.haegelin@wanadoo.fr - www.haegelin.fr
- Muscat Grand Cru "Pfingstberg" 05...**15,5/20** • Ch.dist. 16,00€
- Muscat Bollenberg 2007.....**15/20** • Ch.dist. 5,30€
- Riesling Bollenberg 2004.....**15,5/20** • Ch.dist. 6,90€
- 74. Dom. Weinbach - Colette Fallier & ses Filles - 25, rte du vin**
68420 Kaysersberg - Tél: 03/89.47.13.21 - Fax: 03/89.47.38.18
contact@domainewinbach.com - www.domainewinbach.com
- Riesling Grand Cru Schlossberg 2007.....**17/20** • COU
- Riesling Gd Cru Schlossberg Vend. Tardives 04.....**18/20** • COU
- 75. Vins Jean-Paul Mauler - 3, Place des Cigognes**
68630 Mittelwihr - Tél: 03/89.47.93.23 - Fax: 03/89.47.88.29
vins.jpmauler@orange.fr
- Riesling 2007.....**14/20** • Ch.dist. 4,70€

Distributeurs belges • Belgische verdelers

ALS: Alsavin

Rue des Inhauts, 9 • 5021 Boninne
Tél et Fax: 081/21.24.49

BAR: La Barrique

Rue des Ecoles, 5 • 6120 Nalinnes
Tél: 071/21.80.25

BOL: Wijnhandel Luc Bollen

Casterstraat, 46 • 3500 Hasselt
Tél: 011/22.31.63 • 011/22.31.63

CAM: V. Cambier

Arbre Saint-Pierre, 49 • 7890 Ellezelles

CAV: Cavopro Wijnimport

Augustijnelei, 21 • 2580 Beerzel
Tél. et Fax: 015/76.05.55

COR: Cora

Points de vente partout en Belgique
Verkooppunten over gans België

COU: Wijnmakelaarsunie - Courtiers Vinicoles

Sluisstraat, 84-86 • 3590 Diepenbeek
Tél: 011/23.06.10 • Fax: 011/21.07.74

FUL: Les Champs Fulliots

Rue Henri Chapelle, 12 • 4651 Herve
Tél et Fax: 087/666.12.26

GRA: Gravibo Chem du Bois d'Hazy, 16
6600 Bastogne • Tél: 061/21.72.64

GEL: Gelin Vins

Rue E. Van Ophem, 14-18 • 1180 Bruxelles
Tél: 02/332.18.39 • Fax: 02/332.15.54

LAC: La Corbeille

Rue Virgile Overt, 9 • 1350 Orp-Le-Grand
Tél: 071/79.90.19 • Fax: 019/63.20.70

LEJ: Lejeune Charlier

Grand Rue, 21 • Trooz (Liège)

LEN: Le Nectar Dit Vin

Rue St Hubert, 59 • 4880 Aubel
Tél et Fax: 087/68.85.56

PET: Le Pt Verdot

Molenstraat, 2 B
1740 Ternat • T: 025/82.56.77 • F: 025/81.08.99

PIR: Cellier Piron

Rue Chainrue, 16
6940 Barvaux sur Ourthe • Tél: 086/21.39.17

MAA: Maag Vins

Allée Verte, 12/14
4540 Visé • T: 04/399.13.12 • F: 04/399.25.58

MAR: Maray-Joly

Av. Marie de Hongrie, 129 • 1083 Ganshoren
Tél: 02/467.16.04 • Fax: 02/522.01.66

MER: Meryvins

Av d'Esneux, 94 • Esneux • Tél: 04/388.16.76

PRI: Privinliège

Rue Auguste Buisseret, 43 • 4000 Liège
Tél: 04/252.59.04 - 0475/39.63.96

ROS: Roscam

Boechoutlaan, 245 • 1820 Grimbergen
Tél: 022/69.27.23 • Fax: 022/69.73.32

SER: La Cave Sérésienne

Seraing (Liège)

SIC: Sicorello Vins

Rue Tierne à Tarte, 83 • 7100 Trivières
Tél: 064/22.18.71 • Fax: 064/28.07.27

SME: Smetjeskelder

R. De Smedt
Weg Messelbroek, 250 • 3271 Zichem
Tél/Fax: 013/77.36.21

TER: Terroirs et Tradition

Av. des Châteaux, 109/a • 7780 Comines
Tél: 056/55.92.61 • Fax: 056/34.07.68

TVC: 3 V Conseil

Rue de Gages, 10 • 7866 Bois de Lessines
Tél: 068/33.80.90 • Fax: 068/33.80.91

VAS: Vasco

Industrielaan, 16/20
1740 Ternat • T: 02/583.57.57 • F: 02/581.06.11

VIE: De la Vigne au Verre

Rue du Monument, 59 • 1340 Ottignies
Tél et Fax: 010/40.05.07

Authentiques coups de cœur

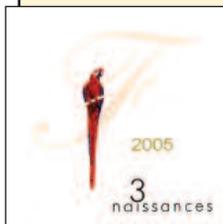
Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de cœur.

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

Les cotations attribuées à chaque vin sont à considérer en regard de leur propre appellation. La qualité d'un vin de pays ayant obtenu 17/20 n'est évidemment pas à comparer avec un grand Bourgogne coté 15/20.

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie. De vermelde behoordeling bedraagt minimum **15/20!**

1 Domaine de Familongue Cot. du Languedoc "3 Naissances" 2005



Vue: Robe très jeune, presque noire.
Nez: Un festival d'arômes se développe dans cet énorme bouquet, qui associe les épices douces, les fruits noirs confiturés (cassis, mûre sauvage) et un boisé délicat et parfumé.

Bouche: Une bouche intense, qui a emporté tous les suffrages. Dès l'attaque, ce vin profond offre un volume de matière impressionnant. Des saveurs de sureau, cassis et épices s'associent, dans un ensemble suave, ponctué par une finale interminable qui gagnera encore en fondu.

(2009 - 2014)

★★★ 18/20

1 Dom. de Familongue Cot. du Languedoc

"L'Esprit de la Bastide
aux Oliviers" 2006



L'Esprit
de la Bastide
aux Oliviers

COTEAUX DU LANGUEDOC
Association des producteurs de vins de France
TERRASSES DU LANGUEDOC
2006

Vue: Jolie robe carminée, éclatante.

Nez: D'insistantes senteurs de cuir frais et de grillé/toasté se mêlent avec réussite aux arômes de terre et de poivron.

Bouche: Ce cru ambitieux et de grande vinosité impose d'emblée un grain très serré. Soutenue par des tanins fermes mais élégants, l'expression fruitée (baies noires) offre une grande maturité, équilibrée par une superbe acidité rafraîchissante. Un cru de haute tenue, bâti pour affronter les ans.

(2009 - 2013)

★★★ 16,5/20



2 Domaine Alexandrin

Coteaux du Languedoc "Alex" 2007



Vue: Robe pourpre à reflets bleutés.
Nez: Un bouquet de garrigue (génévrier, clou de girofle, thym). Ensuite, les notes grillées s'associent pour compléter ce puissant bouquet parfumé agrémenté d'une touche de cerise noire

2006

confite.



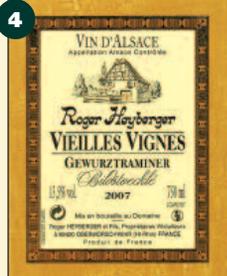
Bouche: Ce cru ambitieux possède de nombreux atouts: une expression fruitée et épicée de grande typicité, un remarquable équilibre acidité/gras, une charpente tannique ferme mais soyeuse et une finale interminable, encore jeune et corsée. Un vin qui fait honneur à son appellation.

(2010 - 2014)

★★ 16/20

4 R. Heyberger et Fils

Gewurztraminer V.V
"Bildstoeklé" 07



Vue: Pâle à verdâtre, de grand éclat.

Nez: Ouvert et parfumé, par ses intenses senteurs de fruits jaunes au sirop, voire surmûris (pêche, abricot) et de biscuit.

Subtile touche minérale à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche, opulente, dotée d'une texture grasse, donne le ton d'une cuvée qui magnifie le cépage par son registre fruité de grande maturité (pêche, mangue) et ses saveurs épicées (poivre) en finale. On apprécie également l'équilibre apporté par une superbe acidité.

25 gr./litre

★★★ 16/20

3 Domaine des Homs

Minervois 2007

Vue: Superbe robe grenat pourpre au disque violacé.

Nez: Complexe et engageant, ce puissant bouquet mêle les senteurs d'encre et de terre, et les arômes de petites baies noires (myrtille, mûre, cassis) et d'épices.

Bouche: L'attaque dense et charnue est suivie d'un milieu de bouche corsé, solidement bâti, dont on apprécie les saveurs fruitées acidulées (sureau, myrtille) et la fermeté des tanins distingués toutefois. Ce cru prometteur et ambitieux va s'assagir et gagner en harmonie d'ici 1 an.

(2010 - 2012)

★★★ 15/20

1. SCEA Quinquarlet - 34725 St André de Sangonis
3, rue Familongue - contact@domainedefamilongue.fr
Tél: 04/67.57.59.71 - fax: 04/67.57.26.32

ch.dist. sur Anvers, Bxl et Côte belge
- Cot. du Languedoc "3 Naissances" 05.....18/20 • GRO • VAN
- Cot. du Languedoc "L'Esprit de la Bastide aux Oliviers" 2006
16,5/20 • COL

2. Dom. Alexandrin - 34150 St Jean de Fos - 8, rue du Labadou
Tél: 04/67.57.72.09 - exclamation@domaine-alexandrin.com
- Cot. du Languedoc "Alex" 2007.....17/20 • ch.dist. 12,00 €

3. Domaine des Homs - 11160 Rieux Minervois

Tél: 04/68.78.10.51 - Fax: 04/68.78.47.41
jm.decrozals@free.fr - www.domainedeshoms.com
- Minervois 2007.....15/20 • ch.dist. 7,00 €

4. Dom. Roger Heyberger & Fils - 68420 Obermorschwihr
5, Rue Principale - Tél: 03/89.49.30.01 - Fax: 03/89.49.22.28
info@vins-heyberger.fr - www.vins-heyberger.fr
- Gewurztr. V.V. "Bildstoeklé" 07.....16,5/20 • ch.dist. 7,10 €

Références • Referenties

Distributeurs belges • Belgische verdelers

ASL : Aux Sens Larges

Rue de Namur, 156 • 4280 Avin
T: 019/69.60.51 • F: 019/69.79.50

COL: Collot & Fils

55, r. de Dinant • 5500 Falmignoul
T: 082/74.42.19 • F: 082/74.42.26

GRO: Groupvin

Chaussée de Namur, 414
5030 Gembloux
Tél et Fax: 081/56.78.14

VAN: Vanshepdael J.-L.

44, Chemin d'Impignies
7811 Arbre.

Cigares, Porto et Madère, ce subtil goût de rancio...



Nombreux sont les *aficionados* qui, fréquentant les fumoirs des grands palaces, s'octroient avec leur cigare, comme un plaisir suprême, un Porto. Mais pas n'importe lequel! Impérativement, il doit avoir de la bouteille et se ranger dans la catégorie des *vintages*, ceux qui développent des arômes de cuir et de pruneau. Les tanins doivent être fondus et le Porto choisi pour ces fiançailles d'un jour doit "rancioter" quelque peu...

Comme pour les vins de Bordeaux, c'est aux Anglais, encore une fois, que nous devons la reconnaissance du Porto. C'est au XVII^{ème} siècle que les Britanniques (et les Flamands...) développèrent le commerce des vins de Porto.

Rappelons que ce sont des vins d'assemblages issus de nombreux cépages et parfois de vins de plusieurs millésimes. Après une fermentation plus ou moins longue en cuve, le raisin pressé est muté à l'eau-de-vie de vin et mis en barrique. C'est ce passage par le bois qui lui confère son goût de rancio, proche des fruits secs, de la chicorée et de l'écorce d'orange.

Les unions parfaites entre Porto et cigare consacrent toujours un vieux Porto avec un cigare de caractère et, sur ce registre, c'est souvent vers les havanes que les choix se portent. Un Corona de chez Partagas de Luxe, par exemple, avec à l'allumage, ses notes épicées et chocolatées, est tout indiqué avec un *tawny* d'au moins 20 ans d'âge. La suavité en bouche, avec ses notes d'amandes, de cacao, de café et de noisette qui caractérisent ce Porto, trouve un écho solennel avec ce cubain à l'équilibre irréprochable.

Le Porto est un vin noble qui, à l'instar de ce que prétendait Winston Churchill, ne se satisfait que du meilleur. Toute autre forme d'alliance avec un *puro* léger et sans personnalité relèverait de l'incongruité.

Le Madère, issu d'une autre île portugaise fameuse, ne demande qu'à accompagner, lui aussi, en tout bien tout honneur, un excellent *puro*.

Les Madères de haute estime se singularisent par leur finesse, leur arôme de rancio et leur acidité vive. Parmi ceux qui tendent vers un accord parfait avec généralement un havane, type "panatella de Rafael Gonzales" ou un "Sir Winston de H. Upmann", vous opterez pour des Special Reserve, dont le plus jeune des composants aura moins de dix ans d'âge, ou un Extra Reserve, vin d'assemblage de plus de 15 ans.

Pour un accord plus que parfait, choisissons un Madère Vintage (millésimé) qui, à la différence du Porto, aura vieilli en fût pendant un minimum de vingt ans. Les notes de rancio, de noix et de pruneau confit n'ont pas leur pareil pour mettre en valeur un havane rassasiant, aux saveurs subtilement miellées ou réglissées.

Un Madère ancestral avec un *puro* humidifié à souhait, risque de générer ce que le poète évoque comme des "instants d'éternité"...

Michel Praet
& Jean-Pierre Mispereuve

Sigaren, Porto en Madera, die subtiele smaak van rancio...



Talrijk zijn de liefhebbers die zich, bij een bezoek aan de rooksalons van luxehotels, bij hun sigaar, als ultiem plezier, een Porto gunnen. Maar niet om het even welke! Hij moet absoluut goed oud zijn en tot de categorie behoren van de vintages die aroma's van leer en pruimen ontwikkelen. De tannines moeten gesmolten zijn en de Porto die voor deze verloving van één dag wordt uitgekozen, moet een beetje 'ranzig' zijn...

Zoals voor de Bordeauxwijnen, is het weeral aan de Engelsen dat we de erkenning van de Porto te danken hebben. Het was in de XVII^{de} eeuw dat de Britten (en de Vlamingen...) de handel in Portowijnen ontwikkelden.

Herinner u dat het assemblagewijnen zijn van talrijke druivenrassen en soms van wijnen van verschillende wijnjaren. Na een meer of minder lange rijping op vat wordt de geperste wijn gemuteerd in fijne brandewijn en op fust gedaan. Het is door deze passage in hout dat hij zijn smaak van rancio krijgt, verwant aan die van gedroogde vruchten, cichorei en sinaasappelschil.

Voor een perfecte combinatie van een Porto en een sigaar gaat de voorkeur uit naar een oude Porto met een karaktervolle sigaar en, in die laatste categorie, wordt vaak gekozen voor havanna's. Een Corona van bij Partagas de Luxe, bijvoorbeeld, met toetsen

van kruiden en chocolade bij het aansteken, is perfect geschikt bij een tawny van minstens 20 jaar. De zachte smaak in de mond, met de toetsen van amandel, cacao, koffie en hazelnoot die deze Porto kenmerken, vindt een plechtige weerklink in deze Cubaan met een onberispelijk evenwicht.

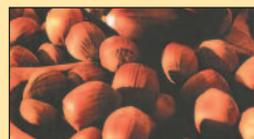
De Porto is een edele wijn die, in navolging van wat Winston Churchill beweerde, zich enkel tevredenstelt met het beste. Elke andere vorm van alliantie met een lichte puro zonder persoonlijkheid zou ongepast zijn.

De Madera, afkomstig van een ander beroemd Portugees eiland, vraagt ook, in alle eer en deugd, om het gezelschap van een uitstekende puro.

Hoog gewaardeerde Madera's vallen op door hun fijnheid, hun aroma van rancio en hun levendige wrangheid. Bij degenen die naar een perfecte harmonie neigen met een havanna, van het type panatella van Rafael Gonzales of Sir Winston van H. Upmann, kiest u voor een Special Reserve, waarvan het jongste bestanddeel minstens tien jaar oud is, of een Extra Reserve, een assemblagewijn van meer dan 15 jaar.

Voor een meer dan perfecte harmonie kiezen we een vintage Madera (met jaartal) die, in tegenstelling tot de Porto, gedurende minstens twintig jaar op vat gelegen heeft. Niets gaat boven de toetsen van rancio, noten en gekonfijte pruimen om een verzadigende havanna, met subtiele honing- of zoethout-smaak, beter te doen uitkomen.

Een voorouderlijke Madera met een buitengewoon bevochtigde puro zou wel eens kunnen leiden tot wat de dichter 'momenten van eeuwigheid' noemt...



Le Vin & le Cigare

(Jean-Pierre Alaux - Editions Féret).

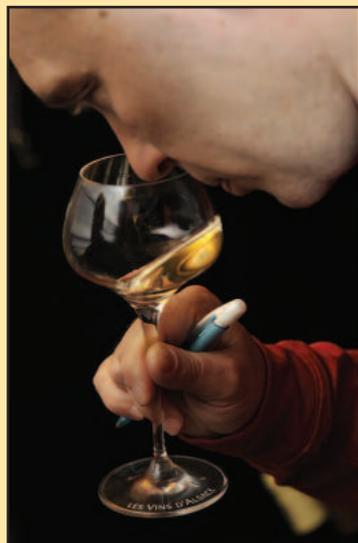
Le salon de V.T.A.

“Les portes et bouteilles ouvertes” pour nos abonnés.



Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de chaque numéro de “Vins & Terroirs Authentiques” sont **offerts** par les vignerons à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

**Entrée
gratuite**



Salon van V.T.A. Opendeur- en Openflessendag



De wijnbouwers bieden onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers van ieder nummer van "Vins & Terroirs Authentiques" aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.

Gratis ingang

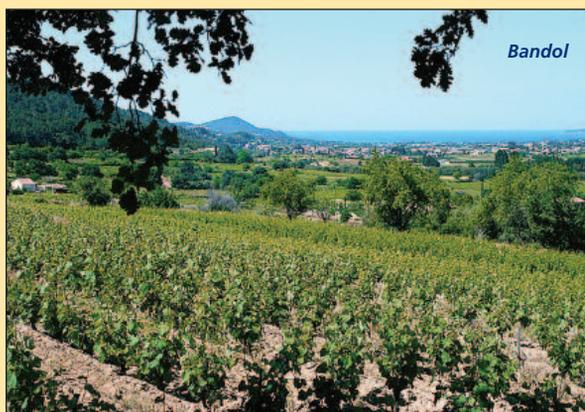
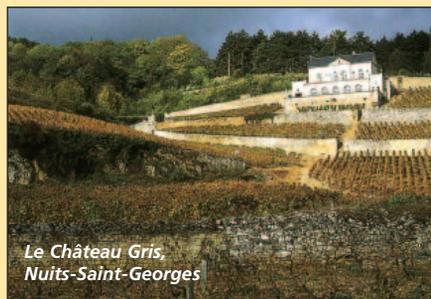


Dégustations - Degustaties

Vosne-Romanée • Nuits-Saint-Georges

Vins du Luberon • Bandol

Cassis • Coups de Cœur



Abonnement

- 1 an - 3 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 22,50 €
 1 jaar - 3 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 22,50 €

- 2 ans - 6 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 39,50 €
 2 jaar - 6 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 39,50 €

Je verse au compte N°: 210-0985687-25

- Ik stort op rekeningnummer: 210-0985687-25

J'envoie un chèque à l'ordre de la R.P.V.

- Ik sluit hierbij een cheque op naam van R.P.V.

• Nom / Naam:

• Adresse / Adres:



Avec
son supplément
**La Revue
des Prix du Vin**
compris !

•
Met
zijn supplement
**De Gids
over Wijnrijzen**
inbegrepen !

Anytime, anywhere, with a smile all over the world



Limousines
Sedans Minibus (7/8 seats)
Luxurious Coaches
(12, 20, 34 (VIP) & 50 seats)



Associate of the Belgian Royal
Warrant

Recommandé
par V.T.A.



MODERN CAR
Limousine Service

Avenue Firmin Lecharlierlaan, 85 • Bruxelles 1090 Brussel

Tel: 02/420.1000 - Fax: 02/420.1200 • E-mail: car@moderncar.com • Website: <http://www.moderncar.com>

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

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

Recommandé
par V.T.A.



RESTAURANT

Herman Dedapper

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



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

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

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

Minisource



Crémant d'Alsace,
du Grand Art.

CRÉMANTS
D'ALSACE

LES GRANDS BLANCS

www.vinsalsace.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION