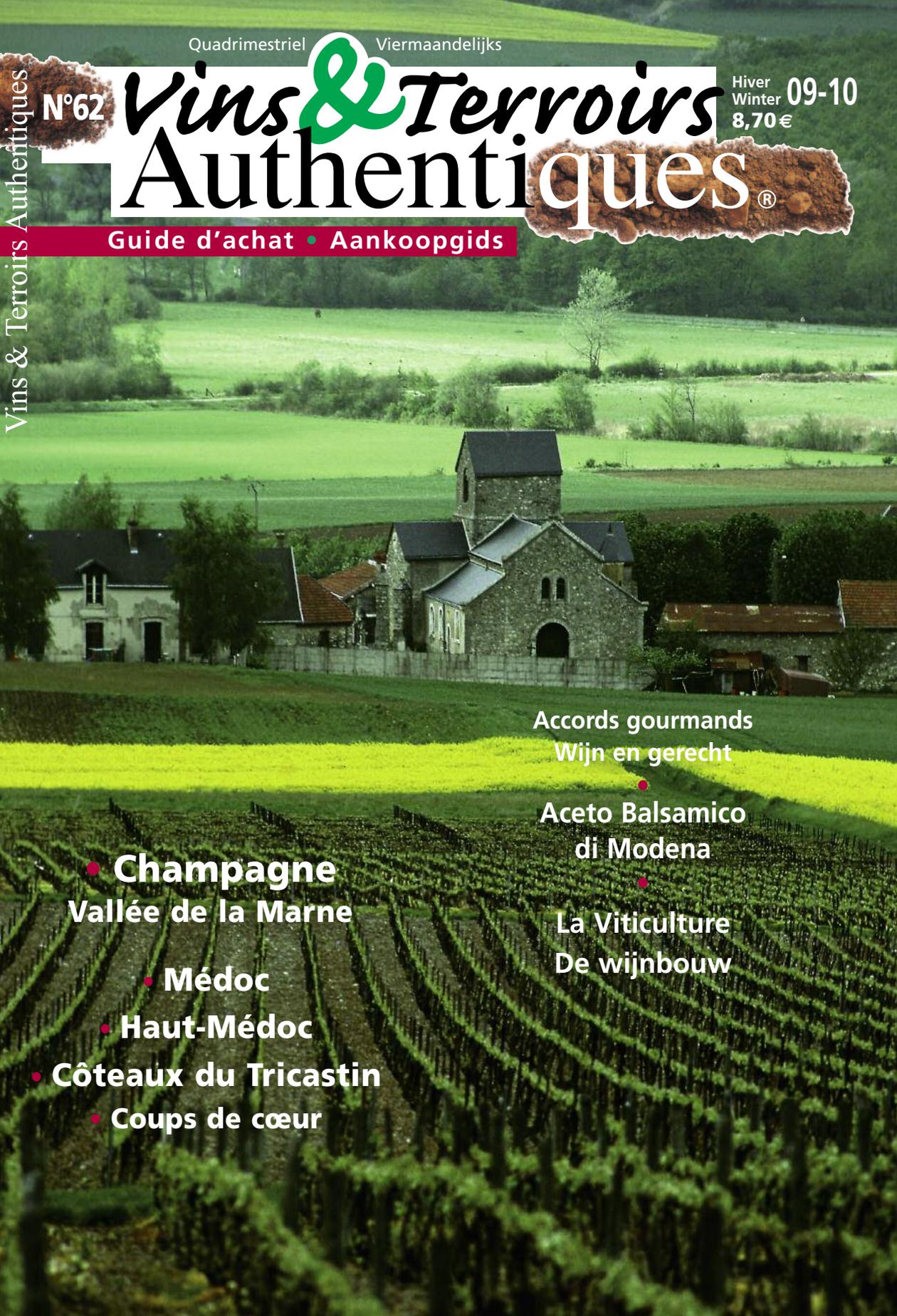


Vins & Terroirs Authentiques®

Hiver 09-10
Winter 8,70€

Guide d'achat • Aankoopgids



Accords gourmands
Wijn en gerecht

Aceto Balsamico
di Modena

La Viticulture
De wijnbouw

- Champagne
Vallée de la Marne
- Médoc
- Haut-Médoc
- Côteaux du Tricastin
- Coups de cœur

l'Auberge Champenoise



Hôtel typique de 55 chambres

Restaurant traditionnel Français
(Fermé le dimanche soir et le lundi)

Accueil de groupes jusqu'à 300 personnes

Parking privé surveillé par vidéo



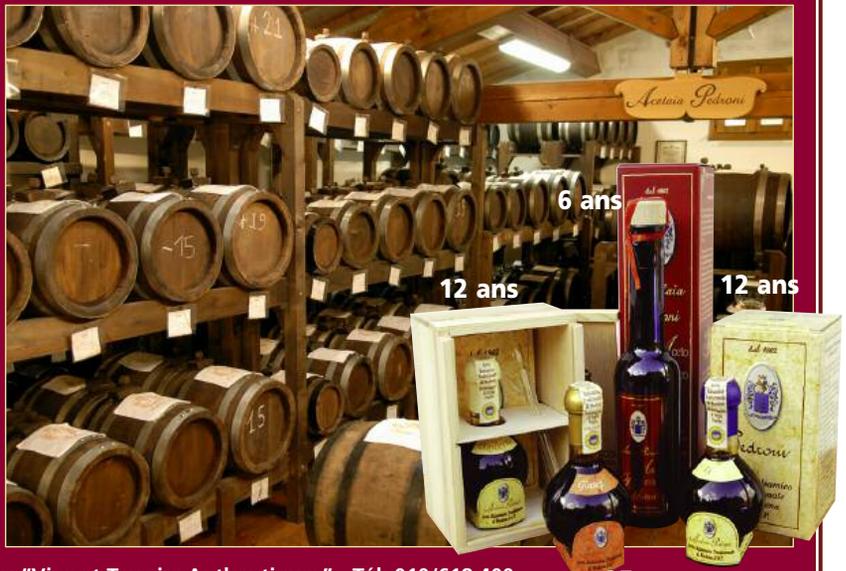
Moussy 51530 Epernay • Tél: 03/26.54.03.48 • Fax: 03/26.51.87.25

E-mail: auberge-champ@wanadoo.fr - Web: auberge-champenoise.com



Pedroni

Aceto Balsamico
Tradizionale
di Modena



Importateur - Invoerder: "Vins et Terroirs Authentiques" - Tél: 010/618.400

25 ans

Editorial

En ces lendemains de vendanges et à la veille des fêtes, notre numéro d'hiver vous dévoile son traditionnel lot de découvertes et, dans un dossier champagne de saison, une rigoureuse sélection des meilleurs crus de la Vallée de la Marne. On y retrouve de nouveaux talents mais également la confirmation de la qualité proposée par des vigneronnés déjà couronnés dans nos précédentes parutions.

Les quelques maisons champenoises familiales renseignées dans ce numéro apportent un soin tout particulier à l'élaboration de cuvées aux accents multiples, magnifiées par l'assemblage judicieux des trois cépages traditionnels.

La Champagne souffre d'une baisse des exportations de 13% ces derniers mois et d'une concurrence grandissante avec les "bulles étrangères". Les producteurs plébiscités dans notre guide offrant un produit d'une qualité haute et constante subissent moins la crise que les grandes marques.

Si ces quelques pâles flacons vendus en grande surface en-dessous de 10 euros permettent de faire mousser le consommateur à bon prix, ils ne risquent heureusement pas de s'imposer à la table de nos lecteurs qui auront la lucidité de préférer un Crémant de qualité.

Les Appellations Côtes du Ventoux et

Beaumes-de-Venise des numéros 59 et 61 nous avaient séduits par leur équilibre entre richesse ensoleillée et finesse, mais également par leurs excellents rapports plaisir-prix.

Les Côteaux du Tricastin complètent aujourd'hui la liste des ces crus rhodaniens peu médiatisés. La qualité des cuvées proposées par la poignée des vigneronnés de l'AOC justifie pleinement une réputation grandissante et notre intérêt.

Le cabernet sauvignon a trouvé sa terre d'accueil, entre océan et estuaire, dans le vignoble médocain.

Assemblé au merlot, au cabernet franc et au petit verdot, il exprime toute la diversité des crus des appellations Médoc et Haut-Médoc qui, lorsqu'ils sont parfaitement vinifiés, sans excès de bois, nous rappellent qu'ils sont issus d'un des plus anciens et prestigieux vignobles Français.

Nous quitterons enfin l'hexagone pour l'Italie et la région de Modène, à la découverte d'un produit traditionnel de haute gastronomie: le vinaigre balsamique. Les visites des "acetaia" et les dégustations de ces condiments, miracles d'alchimie entre tradition, savoir-faire et patience, nous ont laissés pantois.

De notre visite chez Giuseppe Pedroni, nous avons rapporté, à l'attention de nos lecteurs, quelques rares flacons de 6, 12 et 25 ans que nous vous proposons de découvrir.

Passionnantes dégustations et bonnes fêtes!

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: © John Hodder - Collection CIVC

In deze dagen na de oogst en vlak voor de feesten brengt ons winternummer zijn traditionele portie ontdekkingen en, in een passend champagnedossier, een strenge selectie van de beste cru's van de Vallei van de Marne. Je vindt er nieuwe talenten maar ook de bevestiging van de kwaliteit die wordt aangeboden door de wijnbouwers die reeds in onze vorige publicaties zijn bekroond.

De enkele familiale champagnewijnhuizen die in dit nummer worden vermeld, besteden extra zorg aan de samenstelling van cuvées met velerlei accenten, verheerlijkt door de oordeelkundige assemblage van de drie traditionele druivensoorten.

De Champagnestreek heeft de laatste maanden te lijden van een daling van de export met 13% en van de toenemende concurrentie van 'buitenlandse belletjes'. De producenten waar wij in onze gids achter staan, bieden een product van een hoge en constante kwaliteit dat minder te lijden heeft van de crisis dan de grote merken.

Als de enkele kleurloze flessen die in de grootwarkenhuizen voor minder dan 10 euro worden verkocht de consument al een goedkope schuimwijn kunnen verschaffen, ze zullen zich gelukkig niet opdringen aan de tafel van onze lezers die zo scherpzinnig zullen zijn de voorkeur te geven aan een kwaliteitsvolle Crémant.

De appellaties Côtes du Ventoux en Beaugues-de-Venise van nummer 59 en 61 hadden ons bekoord door hun evenwicht tussen zonovergoten rijkdom en finesse, maar eveneens door hun uitstekende prijs-genotverhouding.

De Côteaux du Tricastin vullen nu het lijstje aan van de Rhône-cru's die weinig in de mediabelangstelling komen. De kwaliteit van de cuvées die het handjevol wijnbouwers van de AOC aanbieden, rechtvaardigt volkomen hun groeiende reputatie en onze belangstelling.

De Cabernet Sauvignon heeft zijn gastland gevonden, tussen de oceaan en het estuarium, in het wijngedebied van de Medoc.

In assemblages met de Merlot, de Cabernet Franc en de Kleine Verdot drukt hij de volle verscheidenheid uit van de cru's van de appellaties Medoc en Haut-Medoc die, wanneer ze perfect in wijn worden omgezet, zonder teveel hout, ons eraan herinneren dat ze ontstaan zijn uit een van de oudste en meest prestigieuze Franse wijnstreken.

Wij zullen ten slotte Frankrijk verlaten om naar Italië te trekken en in de streek van Modena op ontdekking uit te gaan naar een tra-

ditioneel gastronomisch product: balsamicoazijn.

Het bezoek aan de 'acetaia' en de proeverijen van deze specerijen, wonderen van een alchemie tussen traditie, know-how en geduld, hebben ons versteld doen staan.



© Visual Impact - Collection CIVC

Van ons bezoek aan Giuseppe Pedroni hebben wij voor onze lezers enkele zeldzame flesjes van 6, 12 en 25 jaar meegebracht, die wij u nu laten ontdekken.

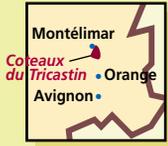
Veel smaakplezier en prettige feestdagen!

Michel Praet

Index

• Editorial - Edito.....	2	• Champagne.....	23	• De wijnbouw.....	92
• Coteau du Tricastin.....	5	• Aceto Balsamico di Modena..	51	• Livres - Boeken.....	95
• Le Chef nous a préparé.....	19	• Médoc - Haut-Médoc.....	59	• Portes ouvertes VTA.....	96
• De bereiding van de keukenchef.....	19	• Coups de cœur.....	88	• Opendeurdag van VTA.....	97
		• La viticulture	90	• Abonnement.....	99

Coteaux du Tricastin: un jardin secret au cœur de la vallée du Rhône.



C'est en Drôme provençale, là où la truffe s'épanouit en secret aux pieds des chênes verts, que s'étend, au sein d'un terroir parfumé par le senteurs du sud, le vignoble souvent méconnu des Coteaux du Tricastin. Les 2600 hectares de vignes sont répartis sur 21 communes, toutes situées entre Dauphiné et Provence, sur la rive gauche du Rhône, entre Montélimar et Saint Paul Trois Châteaux, près de Bollène. On se trouve ici à l'extrémité nord de la partie méridionale de la vallée du Rhône.

Les premières vignes furent plantées dans la région par les Phéniciens dès le V^{ème} siècle avant Jésus-Christ. Ensuite, ce sont les Romains qui y développent la viticulture et le terroir local devient l'un des plus riches pôles viticoles de la Gaule antique et médiévale, notamment grâce à la présence du Rhône, précieux axe de communications et de transport. La suite de l'évolution se montre moins favorable, essentiellement à cause des invasions barbares qui laissent le vignoble dévasté. Peu à peu, au fil des siècles, la production viticole reprend vie mais comme partout en France, les ravages du phylloxéra se font sentir. Dès 1885, le vignoble est menacé de disparition et une traversée du désert se profile. Elle ne prendra fin que dans les années 60, lorsque le vignoble reprend vie sous l'impulsion de viticulteurs rapatriés d'Algérie. Un chiffre illustre cette situation difficile; classées en V.D.Q.S. en 1964, les vignes ne couvrent alors que 365 hectares, contre 2500 un siècle plus tôt...

C'est en 1973 que les Coteaux du Tricastin obtiennent enfin le statut d'A.O.C. Toutefois, le réel essor qualitatif de cette jeune appellation n'a lieu qu'à partir de la fin des années 90, lorsque les vignerons engagent une véritable quête qualitative et se donnent enfin les moyens concrets de l'atteindre. Plusieurs cépages nobles sont plantés ou développés, tels la syrah (qui doit atteindre 20% de l'encépagement) et le mourvèdre pour les vins rouges, la marsanne, la roussanne et le viognier pour les vins blancs. Une charte de qualité engageant avec rigueur les vignerons est établie et une redélimitation parcellaire de l'aire d'appellation est entreprise. Par ailleurs, une stricte limitation du rendement net à 52 hl/ha est appliquée, davantage conforme aux objectifs louables ambitionnés par les vignerons.

Au sein de la vallée du Rhône, les **vins rouges** affirment leur personnalité par l'association réussie de 5 principaux cépages: la syrah (pour la robe et le fruit), le grenache (pour la puissance), le carignan (pour la vivacité), le mourvèdre (pour la structure et la couleur) et le cinsault (pour la finesse). Les **vins blancs** font appel aux cépages classiques de la

© Christophe Grillé



Près de 330 producteurs y exercent leurs talents dans une appellation où les propriétaires-récoltants ne représentent qu'à peine 10% des acteurs du vin. Le reste de la production est assuré par les 11 caves coopératives. La méconnaissance globale de cette appellation trouve son explication dans le faible taux d'exportation des crus (9%).

Si les cailloux, le soleil et le mistral sont les caractéristiques prédominantes du Tricastin, ils ne sont pas les seuls à influencer sur la diversité de ses vins. La région, magnifique, offre des lumières, des odeurs et des couleurs à l'infini, avec ses paysages de vignes au milieu des lavandes, ses garrigues où chantent les cigales, ses oliviers, ses arbres fruitiers et ses plantes aromatiques. Traditionnellement vouée à la polyculture et richement boisée, la région a vu ses plantations de vignes considérablement progresser, s'installant à la place de taillis et de garrigues ou sur des cultures de chênes truffiers en fin de production.

région, à savoir la marsanne (pour l'intensité aromatique et l'élégance), la roussanne (pour la finesse et la complexité), la clairette (pour la fraîcheur et les arômes de pomme), le bourboulenc (pour la vigueur), le grenache blanc (pour la longueur en bouche et le gras) et le viognier (pour la puissance de ses arômes).

sombre, avec des reflets violine. La typicité des bouquets exprime des notes épicées (garrigue, cannelle, poivre), fruitées (petites baies rouges et noires), réglissées ou boisées et torrifiées. En bouche, ces vins révéleront généralement une structure souple et une grande élégance. Ils se parent de tanins fins qui, la plupart du temps, ne masquent pas l'expression du fruit. Les vins les plus fruités se dégustent dans leur jeunesse, tandis que les crus plus charpentés et séveux, dont le pourcentage de syrah est dominant, peuvent se conserver jusqu'à 10 ans.

- Les vins rosés sont obtenus par pressurage ou saignée. Fruités et élégants, avec des nuances à la fois fraîches et chaleureuses, ils représentent 10% de la production totale. Leur nez typique associe les notes de petits fruits rouges (groseille, fraise, framboise) et de fruits secs. En bouche, fraîcheur, souplesse et générosité caractérisent ces crus, rarement de grande garde, mais friands et conviviaux.

- Très minoritaires, les vins blancs représentent une partie confidentielle de la production (environ 900 hl). Secs et rafraîchissants, tout en finesse, délicatement fruités dans leur jeunesse, ils se révèlent plus tendres, suaves, et moelleux après quelques années. Les bouquets expriment des notes de fruits à chair blanche (pomme), abricot, agrumes mûrs et de fleurs (tilleul, acacia, aubépine). En bouche, ils offrent une belle harmonie et se montrent assez vifs, avec des notes minérales et des registres qui évoquent le miel, les fruits secs, les fruits confits et le pain d'épices.

On ne peut évoquer la région du Tricastin en Drôme sans citer la multitude d'autres produits de ce terroir dont les arômes sont intimement mêlés aux vins. Dominante et somptueuse, la truffe noire y représente plus de 60% de la production nationale... On évoquera aussi l'olive de Nyons, qui se décline en tapenade ou en huile A.O.C, mais encore le picodon, petit fromage de chèvre à pâte molle, semblable à un palet circulaire, produit dans la région de Dieulefit et l'illustre nougat de Montélimar, lui aussi classé en A.O.C. De plus, cette belle terre de goûts nous régale également de ses senteurs de tilleul et de lavande et de ses richesses fruitées; pêchers et abricotiers inondent le paysage de leurs silhouettes. Enfin, ce pays de cocagne est aussi réputé pour ses asperges, vertes, violettes ou blanches...

Tous ces cépages plongent leurs racines dans un terroir d'une très grande diversité géologique, qui influence leur expression et façonne le caractère des crus qui y trouvent naissance. Le sous-sol est principalement argilo-calcaire ou sablonneux, mais les couches de surface diffèrent selon les zones, que l'on peut classer en 4 grands terroirs: **le centre** (chaîne de collines aux sols de terres de grès), **le sud-est** (plaine à forte pente, terrains très caillouteux ou graves), **l'ouest** (ensemble de terrasses formées de cailloutis calcaires et d'anciennes alluvions en bordure de la plaine du Rhône) et **le nord** (gros galets ronds, roulés par le fleuve).

Des sols à dominante calcaire, les vins retiendront arômes, élégance, rondeur et puissance. La présence d'argile leur apportera structure, fermeté et couleur soutenue. Si le sol est plutôt sableux, c'est la légèreté qui prédominera. Les galets, eux, définissent la complexité de la structure tannique ainsi que des arômes spécifiques.

Du point de vue climatique, l'influence méditerranéenne se ressent dès le sud de Montélimar. Plusieurs facteurs indispensables à une viticulture de qualité se trouvent réunis dans la région: des étés chauds et secs, des hivers doux et ensoleillés et le mistral, si précieux pour lutter contre certaines maladies.

- Les Coteaux du Tricastin rouges représentent 85% de la production. Leur robe, intense et lumineuse, varie du rubis vif au grenat



Coteaux du Tricastin: een geheime tuin in het hartje van de Rhône



Het is in de provençaalse Drôme, daar waar de truffel onder de groene eik op geheimzinnige wijze groeit, dat de voor velen onbekende wijngaard van de Coteaux du Tricastin, zich uitstrekt. De 21 gemeenten samen vormen 2600Ha wijngaard, allen gelegen tussen Dauphiné en de Provence, op de linkeroever van de Rhône, tussen Montélimar en Saint Paul Trois Châteaux, juist naast Bollène. Hier bevindt men zich in het meest noordelijk gelegen gebied van de zuidelijke Rhône.

De coöperatieven worden bevoorraad door de 330 wijnboeren waarvan er maar 10 propriétaires- récoltants zijn in die appellatie. Er is maar 9% voor de export bestemd, hetgeen de mindere bekendheid van de cru's meteen uitlegt. De Tricastin onderscheidt zich door de kiezels, de zon en de mistral maar ook het gebied en de lichtinval alsook de aroma's en de prachtig getinte landschappen van de wijngaarden middenin de lavendel en de garrigues waar krekels thuis zijn, maar ook door de fruiten olijfbomen en de welruikende planten. De traditie wilt dat er in de sterk beboste gebieden aan polycultuur gedaan wordt, maar de

zigheid van de Rhône, waarvan de belangrijkste rol transport en communicatie was. Later, door de invasie van de Barbaren, werd de oppervlakte verkleind. In de loop der tijd herneemt de productie, maar zoals overal in Frankrijk slaat de phylloxera toe en laat zijn sporen na sinds 1885. De uit Algerije teruggekomen wijnboeren slaan de handen in elkaar rond '60 om de productie weer op gang te krijgen. Dit resulteerde in een VDQS-status in 1964, terwijl men nog maar over 365 Ha wijngaard spreekt.

Pas in 1973 verwerft de Coteaux du Tricastin het A.O.C. status maar toch moet men tot in '90 wachten alvorens deze jonge appellatie haar echte opgang kent, doordat de wijnboeren zichzelf een kwaliteitsverbetering hadden opgelegd. Edele druivenrassen worden aangeplant, waaronder de syrah (die minstens voor 20% moet aanwezig zijn) en de mourvedre voor de rode wijnen. Voor witte wijn wordt dit marsanne, roussanne en viognier. Het charter wordt herschreven en bepaalt dat de rendementen niet hoger dan 52 Hl/Ha mogen bedragen.

© Christophe Grilhé



wijngaarden winnen terrein ten opzichte van de garrigues of van oudere truffeleiken die aan het eind van hun productie komen.

Sinds de vijfde eeuw voor onze jaartelling plantten de Feniciërs al wijngaarden aan. Later zorgden de Romeinen voor de verder ontwikkeling en deze terroir werd één van de rijkste aantrekkingspunten van het antieke en middeleeuwse Gallië, mede door de aanwe-

In het midden van de Rhônevallei, zijn het die vijf belangrijkste druivenrassen die de kwaliteit van de rode wijn zullen bepalen: de syrah (voor de kleur en het fruit), de grenache (voor de kracht), carrignan (voor het speelse), de mourvedre (voor de structuur en de kleur) en de cinsault (voor de finesse); Voor wit houdt men het bij de klassieke druivenrassen tzt: de marsanne (voor de aroma's en de elegantie), de roussanne (finesse en complexiteit), de clairette (appelgeuren), de bourbelenc (kracht), de witte grenache (de lengte en het romige) en de viognier (voor de perzik – en abrikoosaroma's, zelfs honing en kruiden).

Al deze druiven laten hun wortels graven in een terroir met een grote geologische verscheidenheid die de stempel op hun karakter zullen drukken. De kalkachtige of zanderige ondergrond zullen, naargelang de zones, deze terroir in vier veredelen: Het centrum – het zuidoosten – het westen en het noorden (met de bekende keien, afkomstig uit de Rhone).

De kalkachtige bodem zorgt voor het behouden van aroma's, elegantie en kracht. De leisteen staat in voor de structuur en aangehouden kleur. Indien men een zanderige ondergrond heeft, zal het lichtere werk bereikt worden. Dankzij de keien, zullen complexiteit en tannine rijke structuren alsook specifieke aroma's bepaald worden.

Het middenlands zeeklimaat uit zich vanaf het zuiden van Montélimar. De warme en droge zomers, de zachte winters alsook de mistral zorgen ervoor dat er zich minder ziekten in de wijngaard nestelen.

De rode wijnen vertegenwoordigen 85% van de productie. Hun intense kleur variëren van robijnrood tot granaatrood. Kruidig (kaneel, peper) en fruitig (kleine rode of zwarte bessen), al dan niet opgevoed in eiken (gebrande) vaten wordt als typerend ervaren. In de mond vinden we een soepele structuur die elegantie uitstraalt. De tannines gaan de fruitsmaak niet onderdrukken. De fruitige wijnen worden jong gedronken, daarentegen zal men de krachtige cru's, met syrah – dominantie, gerust tien jaar kunnen bewaren.

De roséwijnen verkrijgt men door persen of door de "saigné – methode". Ze staan in voor 10% van de productie. Ze zijn fruitig en elegant maar ook fris en aangenaam met een typische roséneus (aalbessen, aardbei, framboos). In de mond worden deze cru's gekenmerkt door hun aangename fruitigheid dat fris en soepel overkomt.

De witte wijnen vormen de minderheid (ongeveer 900 Hl). Ze zijn droog en verfrissend. In hun jeugd met meer finesse en licht gefruït, worden ze na enkele jaren zachter en afgerond. De ervaart de typische geuren van witvlezig fruit (appel), maar ook zowel abrikoos, citrus als floraal (linde, acacia, haagdoorn) tot zelfs lichte anijstoetsen. In de mond zijn ze harmonieus met een mooie zuurtegraad en minerale toetsen, die ook naar honing, gedroogd en gekonfijt fruit en naar peperkoek kunnen ruiken.

Het zou zonde zijn over de Tricastin in de Drôme te spreken zonder de andere terroir-producten, vaak verbonden aan de wijn, te vermelden.

De zwarte truffel bijt de spits af en vertegenwoordigt meer dan 60% van de nationale productie. Vermeldenswaardig zijn ook de olijven uit Nyons, onder de vorm van tapenade of in A.O.C. De picodon, u weet wel, de kleine, zachte geitenkaas uit Dieulefit en natuurlijk de alombekende nougat uit Montélimar, deze laatste ook geklasseerd in A.O.C. Vergeten we daarbij ook niet dat dit prachtig landsgedeelte ons overspoelt met geuren van de lindebomen, lavendel en fruit (perzik en abrikoos). Uiteindelijk is dit Luilekkerland ook gekend voor zijn asperges, zowel de groene als de paarse en de witte...

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) **often** vakantiehuisje.



= 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.

- Cépages rouges/rosés: **SY: syrah** • **GR: grenache** • **MO: mourvèdre** • **CA: carignan** • **CI: cinsault**
- Cépages blancs: **MA: marsanne** • **GR: grenache** • **CL: clairette** • **BOU: bourboulenc** • **RO: roussane** • **VI: viognier**

15 Domaine de Montine "Emotion"



Vue: Robe très intense, presque d'encre.

Nez: Extrêmement parfumé par ses effluves de crème de fruits (mûre, fraise des bois, myrtille), associées à un registre lactique (yaourt, crème

fraîche) et une touche de boisé noble (santal).

Bouche: Cette cuvée de haute tenue fait honneur à son appellation. Sa concentration et sa finesse font l'unanimité. Une charpente tannique noble enveloppe un ensemble suave et chaleureux, équilibré par une belle acidité. En finale, une corbeille de fruits rouges s'exprime sans réserve.



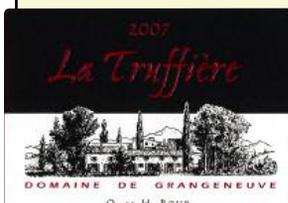
(2010 - 2014)

SY - GR

★★★ 17,5/20

8 Domaine de Grangeneuve

"La Truffière"



Vue: Robe carminée intense et éclatante.

Nez: Dès l'ouverture, les notes de fruits rouges et noirs confiturés se mêlent à une belle note épicée, dans un ensemble

enveloppé et chaleureux.

Bouche: Un cru ambitieux et racé, qui a emporté les suffrages. Ses principaux atouts: une structure irréprochable, une expression fruitée de grande générosité, des tanins vifs mais soyeux et un parfait équilibre acidité/gras. Finale de grande rémanence, particulièrement volumineuse.



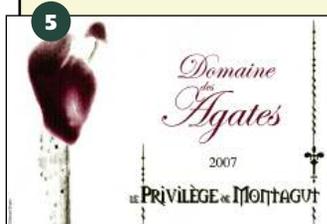
(2010 - 2014) SY: 90% - GR: 10% ★★★(★) 17,5/20

© Christophe Grilhé



Grenache

5



Domaine des Agates

"Le Privilège de Montagut"

Vue: Rubis profond éclatant.

Nez: Un bouquet complexe et distingué, qui mêle avec réussite les notes fruitées (petites baies noires) et délicatement boisées.

Bouche: Dès l'attaque, on mesure l'ambition et la race de ce vin structuré et solidement construit. Reposant sur des tanins vifs mais distingués, il livre d'intenses saveurs de fruits noirs (cassis, mûre sauvage) et d'épices, dans un ensemble qui présente un beau potentiel d'évolution. Un vin sérieux et suave.

(2011 - 2014) SY: 40% - GR: 50% - MO: 10%

★★★(★) 17/20

15 Domaine de Montine

Le Domaine de Montine, est une propriété familiale depuis trois générations. En 1987, Jean Luc et Claude Monteillet succèdent à leur père et créent leur cave particulière.

Ancienne ferme du château de Grignan, rendue célèbre par la Marquise de Sévigné, le domaine totalise aujourd'hui 80 ha dont 65 ha de vignes, 3 ha de chêne truffiers et 4 ha de lavandes.

Le vignoble est composé de deux natures de sol sensiblement différentes, l'une argilo-calcaire, caillouteuse et l'autre sablonneuse. Depuis une quinzaine d'années, le Domaine de Montine travaille en lutte raisonnée.

Sa production moyenne est de 2800 hl/an, répartie en 10% de Blanc, 30% de Rosé et 60% de Rouge. Les vins sont vinifiés en cuve inox avec contrôles des températures pour les fermentations et dans des cuves béton pour le stockage. Dotés d'une infrastructure innovante, Jean Luc et Claude ont toutefois conservé des méthodes très traditionnelles pour donner puissance et élégance à leurs vins.

La cuvée «Emotion», qui porte si bien son nom (Voir ci-dessus), est issue d'un mariage harmonieux de syrah et grenache des parcelles nobles du domaine. Ce vin a été élevé 1 an en barriques dans leurs vieilles caves voûtées.

Outre des vins typés d'une grande qualité, Luc et Claude nous proposent en saison des journées de démonstrations de cavage (recherche des truffes avec les chiens) et des week-end gastronomiques autour de "l'or noir" du domaine.

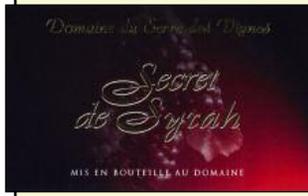
V.T.A.



Notre meilleur "Plaisir-Prix"

3 Domaine du Serre des Vignes

"Secret de Syrah"



Vue: Superbe robe pourpre violacé.

Nez: Ce bouquet profond et distingué a enthousiasmé les dégustateurs.

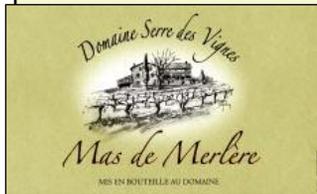
Les senteurs de crème de fruits s'associent à un boisé subtil et à quelques notes d'encre et de tabac blond.

Bouche: C'est avant tout le parfait équilibre de ce cru qui est souligné. La rémanence fruitée est puissante (cerise, cassis, myrtille) et les tanins se montrent vifs et nobles à la fois. En finale, la typicité épicée apparaît, dans un ensemble ambitieux et équilibré, de belle évolution.

(2010 - 2013) **SY:100%** ★★★ **16,5/20**

3 Domaine du Serre des Vignes

"Mas de Merrière"



Vue: Superbe robe pourpre intense violacé.

Nez: Puissant dès l'ouverture, ce nez de caractère associe les notes ani-

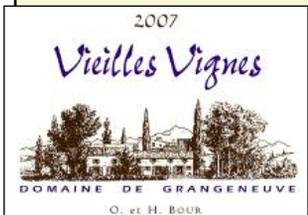
males (terre, encre) aux arômes d'épices (garrigue, pivre) et de mûre sauvage.

Bouche: Les dégustateurs sont unanimes pour louer la densité de matière et la structure de ce cru ambitieux et concentré. Les saveurs de fruits noirs (sureau, cassis) et d'épices se livrent de concert, dans un ensemble prometteur, ponctué par une longue finale.

(2011 - 2014) **SY:50% - GR:50%** ★★★ **16/20**

8 Domaine de Grangeneuve

Vieilles Vignes



Vue: Robe cardinal intense, de bel éclat.

Nez: D'emblée, de fins arômes de pâtisserie aux fruits (tarte aux cerises, fraises) envahissent ce bouquet délicat,

complété par une touche de tabac blond.

Bouche: L'attaque pleine et savoureuse, charpentée, révèle une cuvée ambitieuse. On y apprécie la concentration du fruit mûr (baies rouges et noires) et la structure tannique bien présente mais soyeuse, qui ne demande qu'à se fondre davantage. Longue finale sur la griotte confiturée.

(2011 - 2014) **SY:50% - GR:50%** ★★★ **16/20**

5 Domaine des Agates "Les Reflets de Montagu"



Vue: Rubis cerise assez concentré.

Nez: Un bouquet ouvert et chaleureux, presque capiteux, qui évoque les fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune).

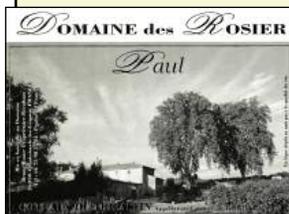
Bouche: Parfaitement construite, bâtie pour affronter les ans, cette cuvée de grande structure séduit par son expression fruitée intense (fruits confiturés voire macérés) et la distinction d'une charpente tannique encore jeune. Cette bouche savoureuse est ponctuée par une longue finale sur la crème de fruits et le cuir frais.

(2011-14) **SY:40% - GR:50% - MO:10%** ★★★ **16,5/20**

Le diamant noir de la Drôme

La prestigieuse et voluptueuse reine de la terre drômoise, la truffe noire, a trouvé dans la terre du Tricastin un terroir d'exception. Le territoire de 68 communes bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée et représente pas moins de 60% de la production nationale. Récoltée d'octobre à décembre, elle livre sans retenue son parfum puissant et sauvage, boisé et animal.

13 Domaine des Rosier "Cuvée Paul"



Vue: Jolie robe rubis soutenu, limpide et éclatante.

Nez: Particulièrement généreux en arômes de fruits mûrs voire confiturés (griotte, myrtille), ce profond bouquet révèle une

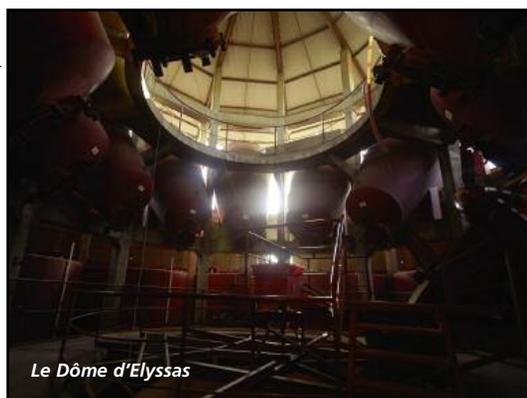
agréable douceur lactique. Une friandise olfactive!

Bouche: Un cru complet et racé, au fruité exubérant et dont la trame serrée témoigne d'une belle concentration de matière. Dès le milieu de bouche, la maturité des saveurs fruitées s'impose sans réserve (cerise, fraise). La finale, enveloppée, confirme le caractère lactique du bouquet.

(2010-2013) **SY:80 - GR:15% - VI:5%** ★★ **16/20**

De zwarte diamant uit de Drôme

De prestigieuze koningin van de Drôme, de zwarte truffel gedijt zeer goed in de gronden van de Tricastinheuvelds. Over 68 gemeenten heerst er een A.O.C. en samen stelt dit 60% van de nationale productie voor. De oogst vindt plaats tussen oktober en december en zo worden de wilde, krachtige en animale geuren verspreid.



Le Dôme d'Elyssas

7 Le Dôme d'Elyssas "Le Gros Chêne"



Vue: Rubis cerise au disque présentant une légère évolution.

Nez: Des effluves épicés envahissent le bouquet, complétées à l'aération par des notes d'eucalyptus et de fruits rouges mûrs (fraise, cerise).

Bouche: L'attaque sérieuse et racée, presque corsée, donne le ton d'une cuvée robuste, qui livre sans retenue ses saveurs épicées (poivre, garrigue) et fruitées (myrtille, mûre sauvage), soutenues par des tanins vifs mais soyeux. Ce cru ambitieux va encore s'assagir; il est bâti pour affronter les ans.

(2011 - 2014) SY:80% - GR:20% ★★★ 15,5/20

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

17 Cave Les Coteaux de Visan



Vue: Très jolie robe profonde au disque violacé.

Nez: Tout en profondeur, ce nez assez complexe associe les effluves de crème de fruits noirs (mûre, cassis) aux notes d'épices

douces. Touche de griotte confiturée à l'aération.

Bouche: Les dégustateurs apprécient la chair et la densité de cette cuvée assez ambitieuse, de texture fine, dotée d'un très bel équilibre acidité/gras. De fins tanins, soyeux, enveloppent une matière fruitée bien mûre (cerise). Finale onctueuse et persistante pour un cru bien construit.

(2009 - 2011) SY - GR - MO - CA ★★ 15,5/20



Mas Théo "Griffon"

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

Nez: Dès l'ouverture, de puissants arômes épicés envahissent ce bouquet charmeur et typé (genévrier, ciste, poivre), complété à l'aération par des senteurs fruitées parfumées (cerise au marasquin).

Bouche: Un vin ambitieux, corsé et de trame serrée. Les saveurs grillées et caramélisées témoignent de l'influence d'un élevage qui n'a toutefois pas effacé l'expression du fruit. Le milieu de bouche offre une texture douceuse. La finale, très longue, s'avère chaleureuse et torréfiée.

(2010 - 2012) SY:100% ★★ 15,5/20

5 Domaine des Agates

La passion du vignoble est apparue chez les Chabanis vers 1850. Olivier, l'actuel propriétaire, fut durant dix ans responsable qualité dans l'industrie avant de tomber amoureux du vin. Il a tout plaqué pour reprendre le vignoble familial. Après une formation de base à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, c'est dans de prestigieux domaines qu'il a appris la vinification de grande qualité. Il a pris la succession de ses ancêtres avec pour ambition de "donner le meilleur du raisin à ses vins".

"Je palisse les vignes afin d'améliorer l'exposition des feuilles pour une meilleure photosynthèse, précise Olivier. Je pratique la lutte raisonnée sur l'ensemble du domaine. J'enherbe le sol (totalement ou partiellement) afin de canaliser la vigende en fonction de la vigne. Je pratique un épamprage rigoureux que chaque vendange en vert afin de maîtriser les rendements à 40 Hl/ha en moyenne. Les vendanges, partiellement manuelles, sont effectuées tardivement, lorsque la maturité phénologique des raisins est à son optimum."

Olivier vinifie séparément chaque parcelle afin d'en extraire au mieux la personnalité. Il pratique un éraflage total ou partiel afin de canaliser la vigende en fonction de la vigne. Je pratique un épamprage rigoureux que chaque vendange en vert afin de maîtriser les rendements à 40 Hl/ha en moyenne. Les vendanges, partiellement manuelles, sont effectuées tardivement, lorsque la maturité phénologique des raisins est à son optimum."

Olivier élève ses vins en partie en fûts de chêne, afin d'harmoniser les tanins des vins les plus riches, et une partie en cuve béton afin de stabiliser les températures et de favoriser le dépôt naturel du vin. Cela permet de limiter les collages et les filtrations et ainsi de conserver toute la puissance aromatique. Enfin, il réalise les assemblages en veillant à l'harmonie de chaque vin sous les conseils avisés de deux œnologues de renom de la Vallée du Rhône: Bruno Sabatier et Gérard Lafond.

V.T.A.

5 **Domaine des Agates "Le Grand Luas"**



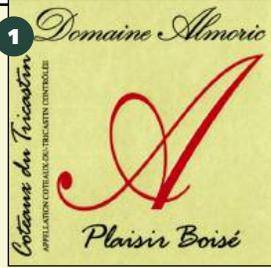
Vue: Superbe robe grenat pourpre au disque bleuté.

Nez: Ce bouquet aérien livre une expression aromatique flatteuse

sur les fruits rouges mûrs (fraise, cerise) et les notes de confiserie (grenade).

Bouche: Privilégiant ouvertement la franchise du fruit, ce cru suave et parfaitement équilibré offre une bouche qui s'apparente à une corbeille de fruits rouges. Bien concentrée, elle s'avère gourmande et conviviale, ponctuée par une finale agréablement persistante sur la cerise confiturée.

(2010 - 2012) **SY:60% - GR:10% - CI:30%** ★★ **15/20**



1 **Domaine Almorice "Plaisir Boisé"**

Vue: Robe cerise assez concentrée.

Nez: Assez discret à l'ouverture, le bouquet exprime une grande douceur à

l'aération (arômes lactiques), agrémentée de quelques notes de framboise et de violette.

Bouche: On apprécie la finesse de texture et l'équilibre acidité/gras de cette élégante cuvée. Le milieu de bouche révèle de beaux arômes de fruits mûrs (cerise), soutenus par des tanins présents et distingués, partiellement lissés. Un cru suave et bien construit.

(2010 - 2012) **SY:90% - GR:10%** ★(★) **15/20**



13 **Domaine des Rosier Cuvée Plaisir**



Vue: Belle robe rubis brillante, assez concentrée.

Nez: Un bouquet complexe et de caractère, qui évoque la cerise noire macérée à l'ouverture, pour évoluer vers la terre, le sous-bois et le pruneau cuit.

Bouche: L'entrée de bouche, généreuse et chaleureuse, laisse place à une expression fruitée confiturée voire macérée (fraise, cerise). Une délicate acidité soutient l'ensemble, apportant la fraîcheur nécessaire à une finale enveloppée.

(2010 - 2011) **GR:70% - SY:25% - VI:5%** ★★ **14,5/20**

16 **Les Vignerons de La Suzienne "Rabassière"**



Vue: Jolie robe cerise moyennement concentrée.

Nez: De caractère, profond et complexe, le bouquet associe les arômes de cuir frais, tabac blond et fruits

noirs. L'aération évoque l'encre et la terre.

Bouche: L'attaque, savoureuse et dense, est suivie d'un milieu de bouche équilibré, au boisé bien dosé, qui fait la part belle aux saveurs de fruits rouges confiturés voire cuits (fraise, cerise). En finale, une délicate acidité apporte la fraîcheur nécessaire à ce cru enrobé.

(2011 - 2012) **SY:30% - GR:70%** ★★ **14,5/20**

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

1



Domaine Almorice
"Terre des Sages"

Vue: Rubis grenat soutenu, éclatante.
Nez: Ce bouquet engageant et doux exhale de généreuses notes de fruits rouges mûrs (framboise, cerise), enveloppées par un registre lactique charmeur. Une friandise olfactive!

Bouche: Cette cuvée épanouie et fondue offre une superbe rémanence fruitée. On y apprécie les saveurs de crème de fruits (cerise) et la douceur de texture d'un cru parfaitement équilibré. Une délicate acidité équilibrante et rafraîchissante soutient une finale savoureuse et gourmande.

(2010 - 2012) **SY:90% - GR:10%** ★★★ **16,5/20**

2



Domaine Saint-Guéry
"Serre-Blanc"

Vue: Robe carminée chatoyante, au disque encore jeune.
Nez: Dès l'ouverture, d'intenses notes d'épices douces (curry, safran) se mêlent à un registre fruité de grande maturité (tarte aux fraises, cerises).

Bouche: Les dégustateurs apprécient la franchise et la finesse de texture de ce cru relevé par une belle acidité et des tanins partiellement assagis. Le milieu de bouche livre un grain serré et d'expressives saveurs de fruits rouges frais. La finale, robuste, va encore gagner en harmonie et fondu.

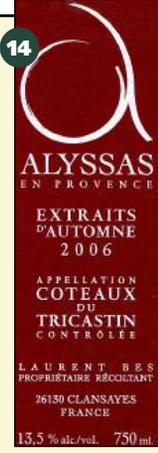
(2010 - 2013) **GR:100%** ★★★ **16/20**

"De honingboom"

Buiten het prachtig landschap dat de Coteaux de Tricastin te bieden heeft, laat ze u ook meegenieten van de geuren van de te droog gehangen lindebladeren en de lavendel. Met als bijnaam "de honingboom" neemt de linde een belangrijke plaats van deze regio in, zodanig dat het jaarlijks wederkerend lindsalon plaats vindt in de gemeente Buis-les-Baronnies. De lavendel daarentegen, schenkt prachtige, fijne honing buiten haar krachtige geuren en diepe kleuren van hun, door zon overgoten velden.



14



ALYSSAS
EN PROVENCE

EXTRAITS D'AUTOMNE
2006

APPELLATION COTEAUX DU TRICASTIN CONTRÔLÉE

LAURENT BÈS PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
26180 CLANSAYES FRANCE

13,5 % alc./vol. 750 ml

Les Alyssas
"Extraits d'Automne"

Vue: Robe cerise en début d'évolution.
Nez: Flateur et parfumé, ce bouquet enveloppé mêle les notes d'épices et d'eucalyptus, complétées par les fruits confiturés (griotte, mûre).
Bouche: Attaque suave et concentrée, livrant une texture serrée. Le milieu de bouche se montre exubérant en expression fruitée (baies rouges et noires bien mûres). L'ensemble est enveloppé et soutenu par des tanins soyeux. Finale épicée de persistance appréciable.

(2010 - 2012) **GR:60% - SY:40%** ★★★ **15,5/20**

11



Domaine du Serre Rouge
"Adrien"

Vue: Robe intense à reflets légèrement évolués.
Nez: D'emblée, les arômes de fruits cuits voire macérés s'imposent dans ce bouquet qui se complète par le caramel à l'aération.

Bouche: Ce cru épanoui et chaleureux livre une bouche gourmande et souple, aux tanins lissés. On y apprécie les saveurs de fruits rouges macérés (cerise, fraise) et la rondeur d'une finale agréablement persistante.

(2010 - 2011) **GR:100%** ★★ **14,5/20**



7


Le Dôme d'Elyssas
"Les Douelles d'Elyssas"

Vue: Rubis intense encore jeune.

Nez: Ce nez parfumé livre d'emblée un panier de fruits rouges et noirs bien mûrs (crème de cassis, griotte). Une fine touche lactique et vanillée complète l'ensemble à l'aération.

Bouche: Ce cru assez ambitieux offre une bouche charnue et solidement construite, reposant sur une charpente tannique encore vive mais soyeuse, qui soutient une matière fruitée mûre (baies rouges et noires). La finale, sur le noyau de cerise, peut encore gagner quelque peu en fondu.

(2010 - 2013)
SY:80% - GR:20%
★★ 15,520

11


Domaine du
SERRE ROUGE

Cuvée Réserve

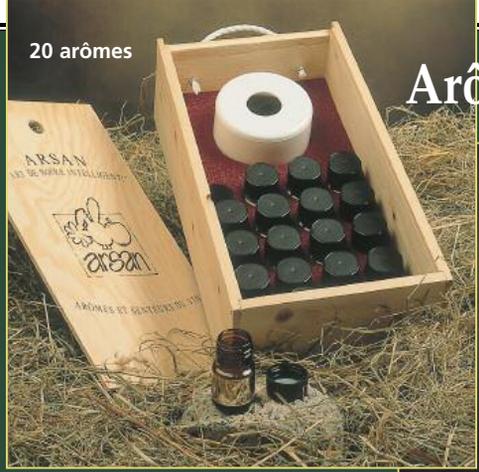
Vue: Robe cardinal soutenue, sans signe d'évolution.

Nez: Profond et généreux, ce bouquet complexe et profond mêle les notes de cuir frais, épices douces, tabac blond et fruits rouges mûrs (fraise, framboise, cerise).

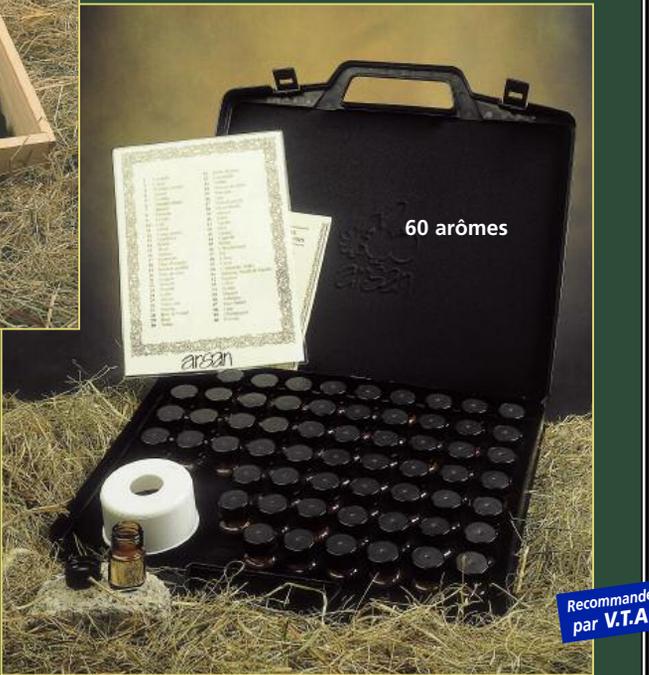
Bouche: Pleine, séveuse et racée, cette cuvée séduit par sa texture grasse en milieu de bouche et la maturité de son fruit. Le registre épicé n'est pas en reste et la finale, puissante et persistante, très structurée, va encore s'assagir quelque peu.

(2010 - 2013)
SY:100%
★★★ 15,520

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



Arômes & Senteurs du vin



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>

15 Domaine de Montine "Gourmandises" 2008



Vue: Robe pâle à reflets légèrement verdâtres.

Nez: Une friandise olfactive! Ce superbe bouquet exhale d'intenses

notes de fleurs (lilas, chèvrefeuille), fruits mûrs (poire) et confiserie (bonbon à l'ananas).

Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce vin complet offre un beau panier de fruits frais (poire, pêche blanche), dans un ensemble de grand charme, équilibré par une superbe acidité tonifiante. Un cru franc et séveux, ponctué par une finale persistante sur les agrumes confits.

MA - GR - CL - BOU - RO - VI ★★★ 16/20

3



Domaine du Serre des Vignes 2007

Vue: Belle robe pâle, brillante à nuances paille.

Nez: D'emblée de beaux arômes fruités s'expriment (melon, pêche) dans ce bouquet

flatteur et engageant complété d'une touche vanillée à l'aération.

Bouche: Parfaitement construit et équilibré, ce cru franc et suave offre un panier de fruits (pomme, poire) dans un ensemble dont on apprécie l'équilibre acidité/gras et la persistance de la finale.

GR:60% - MA:20% - CL:10% - BOU:10% ★★★ 15,5/20



13 Domaine des Rosier Cuvée Plaisir 2008



Domaine des Rosier Cuvée Plaisir 2008

Vue: Robe dorée éclatante.

Nez: D'emblée, le registre des fruits jaunes bien mûrs s'impose sans retenue (abricot, pêche, mangue). Subtile touche de pâtisserie

(cake aux poires) à l'aération.

Bouche: Entrée de bouche soyeuse et aérienne, dotée d'une belle acidité rafraîchissante. Ensuite, les saveurs noisettées et grillées s'imposent sans retenue, dans un ensemble ample et riche, qui propose une finale persistante de texture grasse, presque beurrée.

VI:50% - GR:20% - MA:15% - RO:15% ★★(★) 15/20

Une Confrérie ancestrale

Une Confrérie vigneronne "Saint Vincent" existait à Donzère avant le 14^{ème} siècle. Le flambeau a été repris par les vignerons du Tricastin. Coiffés et cappés d'azur et d'or, les preux chevaliers maintiennent ainsi d'ancestrales traditions bachiques, en adoubant de nombreuses personnalités d'horizons divers, au cours de solennels chapitres dont le plus éblouissant se déroule au château de Grignan "Palais d'Apollidon", siège de la Confrérie.

La devise des Chevaliers a été écrite par leur auguste et virtuelle marraine Madame de Sévigné, grande dame du roi Soleil, Louis XIV: "May d'honneur que d'honneur" (Plus d'honneur que d'honneurs!).

3 Domaine du Serre des Vignes

Le vin du Domaine du Serre des vignes est le fruit du travail de deux jeunes vignerons courageux et passionnés: Jérôme et Vincent Roux. Cette exploitation familiale, où la vigne côtoie lavande et abricotiers depuis plusieurs générations, est située à La Roche Saint Béonne, au Nord de Valréas. Le Domaine viticole représente 40 ha avec une production annuelle moyenne de 1500 litres.

Dans un souci de respect du sol, Jérôme et Vincent proscrivent les désherbants et labourent en surface afin de préserver la vie microbienne. Les vignes sont ébourgeonnées afin de ne garder que les meilleurs grappes et le vignoble est palissé avec des fils releveurs afin d'obtenir une plus grande surface foliaire qui assurera une bonne maturation du raisin. Grâce au mistral, ils n'utilisent que très peu de produits phytosanitaires.

La récolte s'effectue, pour 25% du vignoble, à la main et pour 75% à la machine. Ceci permet de vendanger plus rapidement et d'attendre donc un parfait mûrissement.

Le Domaine du Serre des vignes c'est aussi la culture de la lavande et du lavandin, mais également de 5 variétés d'abricots, sans oublier le nectar d'abricot à la saveur incomparable.

V.T.A.



10



Domaine Rozel
"Perle de Viognier"
2007

Vue: Robe très pâle à translucide, limpide et éclatante.
Nez: D'expressives notes d'agrumes et minéralité s'imposent sans réserve dans ce bouquet rafraîchissant et suave, qui évoque la poire au sirop à l'aération.
Bouche: Tout en charme et suavité, cette cuvée de grande franchise repose sur une acidité bien présente, garante de vivacité et fraîcheur. Les saveurs d'agrumes (lime, pamplemousse) s'expriment sans réserve en milieu de bouche et la finale révèle une longueur appréciable.

VI ★★★ 15/20

16



La Suzienne
"Le Lutin" 2008

Vue: Jaune pâle à reflets verdâtres.
Nez: Particulièrement parfumé et charmeur, sur des effluves de fleurs blanches et de confiserie, mêlées aux notes de pêche et de mirabelle.
Bouche: Un cru friand et enveloppé, tout en souplesse et rondeur. On est séduit par les saveurs de confiserie (bonbons aux fruits) et de fruits blancs mûrs. Cette cuvée présente une acidité contenue; elle privilégie le charme des saveurs de pâtisserie et de vanille. Finale douceuse sur la poire au sirop.

VI - GR ★★ 14/20



© Christophe Grifflé



© Christophe Grifflé

Coteaux du Tricastin

Rosé 2008

12

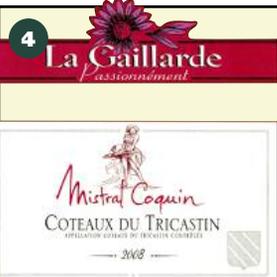


Domaine Bonetto-Fabrol
"Le Colombier"

Vue: Rose assez soutenue, de bel éclat.
Nez: Moyennement intense mais de belle franchise, sur des arômes de fleurs parfumées et de petits fruits rouges (groseille, framboise, cerise).
Bouche: Un cru bien construit, s'appuyant sur une acidité rafraîchissante. Charnu et concentré, il témoigne d'une belle ambition. On apprécie sa densité de matière et l'expression du fruit rouge mûr. Finale gourmande d'agréable persistance.

GR - SY ★★★ 15/20

4

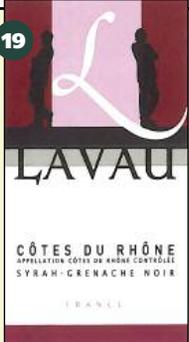


La Gaillarde
"Mistral Coquin"

Vue: Pétale de rose, limpide et brillante.
Nez: Le premier nez se montre fleuri (lilas) et douceux. L'aération fait évoluer le bouquet vers la grenade, la framboise et le jujube, dans un ensemble olfactif qui s'apparente à une confiserie.
Bouche: Tout en charme et fluidité, ce vin friand et soyeux présente un bel équilibre acidité/gras. Le milieu de bouche, d'accès facile, privilégie la fraîcheur du fruit (bigarreaux, fraise). La finale, de persistance correcte, exprime de flatteuses saveurs de bonbons aux fruits.

GR - CIN ★★★ 14,5/20

19 **Domaine Lavau 2008**



Vue: Très jolie robe intense, grenat pourpre profond au disque violacé.

Nez: Superbe bouquet, généreux et complexe, qui associe les arômes de crème de fruits noirs (cassis, myrtille) aux notes délicatement lactiques (yaourt, crème).

Bouche: Parfaitement équilibrée, cette bouche dense se montre charmeuse par ses saveurs de violette, framboise et grenade. On apprécie la chair de fruit et la générosité de sa matière. Des tanins soyeux enveloppent un ensemble ponctué par une finale très franche, relevée par une belle acidité.

(2010 - 2012) **GR:60% - SY:40%** ★★★ **15,5/20**

18 **Château de la Croix Chabrières**



Cuvée Privilège 07

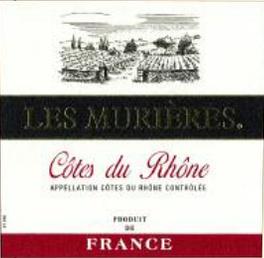
Vue: Rubis cerise profond et de bel éclat.

Nez: A l'ouverture, les arômes évoquent la cerise au marasquin et la framboise. Ensuite, l'ensemble évolue vers la réglisse et la grenade.

Bouche: Attaque franche et profonde, révélant une belle maturité de fruit. Le milieu de bouche, suave et concentré exprime d'intenses saveurs de fruits rouges et noirs mûrs, soutenues par d'élégants tanins partiellement fondus et une acidité particulièrement rafraîchissante.

(2010 - 2012) **SY:100%** ★★ **15,5/20**

17 **Cave Les Coteaux de Visan**



Les Murières 2007

Vue: Rubis carmin de belle intensité.

Nez: Superbe bouquet charmeur, livrant d'intenses effluves de crème de fruits (cerise, framboise), associées à une touche lactique.

Bouche: Ronde et charnue à la fois, cette cuvée bien construite s'impose par sa franchise, sa finesse de texture et la maturité de son fruit. Équilibrée par une fine acidité, elle se voit ponctuée par une finale agréablement persistante sur la griotte confiturée.

(2010 - 12) **SY:10% - GR:80% - CI:10%** ★★(★) **15/20**

Een eeuwenoude Confrerie

Voor de 14 eeuw bestond de confrerie Saint-Vincent reeds in Donzère. Gekleed zoals vroeger met hun blauwe capes, zetten de ridders de traditie verder en nodigen beroemdheden uit om ze tot ridder te slaan tijdens de plechtigheden die zich in het paleis "d'Apollidon" in het kasteel van Grignan afspelen. Hun devies luidt: "May d' honneur que d' honneur" (meer eer dan eer) en werd geschreven door de virtuele meter Madam de Sévigné.

16 **Les Vignerons de La Suzienne**



Cuvée Médicis 2007

Vue: Superbe robe cardinal au disque bleuté.

Nez: Premier nez sur un boisé fin ne masquant pas les senteurs fruitées, généreuses à l'aération (crème de griotte, mûre confiturée). Ce bouquet complexe est ensuite complété par une touche de caramel et de tabac blond.

Bouche: Ambitieuse et structurée, cette cuvée séduit par sa trame serrée. Les saveurs liées à l'élevage sont présentes (toast, grillé); elles s'associent à l'expression du fruit (cassis, mûre sauvage, myrtille). Longue finale caramélisée.

(2010 - 13) **SY:25% - GR:50% - CA:25%** ★★ **15/20**



© Christophe Grilhe

x Voir références pages 21 et 22 / Zie referenties pagina's 21 en 22

20



Domaine Saint-Luc
"L'escale Sérène"
2005

Vue: Superbe robe carmin intense, de belle jeunesse encore.

Nez: Ce bouquet ouvert exhale de généreuses effluves de confiture de prune et de figue bien mûre. Une fine touche fumée et toastée apparaît à l'aération.

Bouche: Ce cru séveux et charnu offre une bouche ample et riche, où les saveurs de griotte, fraise et cassis se livrent de concert. Une fine acidité apporte la fraîcheur nécessaire à une cuvée de texture douce, dont les tanins se révèlent presque entièrement fondus.

(2010 - 2011) ★★ 15,5/20

17

Cave Les Coteaux de Visan
"Notre-Dame des Vignes" - Visan 2004



Vue: Jolie robe cardinal sans signe d'évolution.

Nez: D'emblée, les arômes de fruits rouges confiturés (cerise, framboise, fraise) envahissent ce nez doux, auquel se mêle un registre lactique.

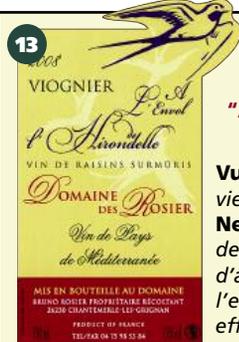
Bouche: Franc et épanoui, ce cru tout en équilibre a conservé une belle fraîcheur fruitée (baies rouges). Il révèle un parfait équilibre acidité/gras. Très charmeur et de texture fine, il atteint son équilibre dans une finale de belle vivacité, qui s'exprime sur les épices.

(2010 - 2011) SY:15% - GR:65% MO:10% - CA:10% ★★ 15/20

Vin de Pays

Blanc

13



Dom. des Rosier
VDP de Méditerranée
"A l'Envol de l'Hirondelle"
2008

Vue: Ocré intense à nuances vieil or robe éclatante.

Nez: Puissant, sur des notes de pomme blettiée et de cire d'abeille. L'aération complète l'ensemble par quelques effluves de fruits secs et de raisin de corinthe.

Bouche: Dès l'attaque, d'exubérantes saveurs de zestes d'agrumes confits et d'abricot au sirop envahissent une cuvée dont la surmaturité trouve son équilibre dans une superbe acidité rafraîchissante. La finale révèle une trame serrée; elle s'impose par sa vivacité et sa persistance interminable.

VI - 100 gr./litre ★★ 16,5/20

"L'arbre à miel"

Cette belle terre de goûts et de senteurs qu'est la Tricastin offre au visiteur ses parfums de tilleul mis à sécher et de lavande. Surnommé "l'arbre à miel", le tilleul occupe une place de choix dans la région, à tel point que l'une des plus importantes foires au tilleul d'Europe se déroule chaque année dans le village de Buis-les-Baronnies. Quant à la lavande, outre le bonheur des odeurs puissantes et des couleurs profondes de ses champs sous le soleil, elle offre à qui veut les goûter de merveilleux miels, fins et dorés.

6

Domaine du Creux du Merle
VDP des Portes de la Méditerranée
"Cuvée Océlia" 2008



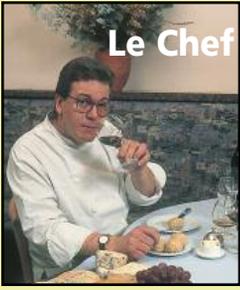
Vue: Robe paille à nuances ocrées, voire acajou.

Nez: Un bouquet presque envoûtant, qui s'apparente à une friandise olfactive par ses effluves de guimauve, vanille, violette et lilas blanc.

Bouche: Ce cru charmeur livre une bouche suave, dont on apprécie l'équilibre acidité/gras. Les saveurs compotées (pomme, poire) et de pâtisserie (tarte tatin) s'associent dans un ensemble dont la douceur de texture et le sucre résiduel sont équilibrés par une agréable vivacité acidulée.

(2010 - 2011) VI - 48 gr./litre ★★ 15,5/20





Le Chef nous a préparé • De bereiding van de keukenchef

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

Carré d'agneau rôti nature Confit de pommes de terre au thym, olives et à l'huile vierge

Pour 6 personnes

Confit de pommes de terre: dans une plaque à rôtir de 25 x 18 x 5 cm

- 700 g de bintjes épluchées & découpées en fins chips (à la mandoline),
- 200 g d'olives noires dénoyautées finement hachées,
- 1 petit oignon épluché & haché finement.

Posez les chips crus par couche avec les olives & l'oignon hachés dans la plaque à rôtir.

- Poivre, assez bien de thym, un peu de sel,
- 1 dl d'eau & couvrir à 3/4 avec de l'huile d'olive.

Cuisson: au four à 190-200°C pendant 60 à 75 min.

- Vérifiez la cuisson et / ou ajuster la cuisson en remettant au four (si nécessaire).
- Sortir le confit du four, débarrasser le confit de l'excès d'huile de cuisson et gardez bien chaud.

Carré d'agneau rôti nature: carré d'agneau (6cts) assaisonné sel, poivre à saisir & rôtir à souhait.

Sauce: Jus léger d'agneau nature + thym + quelques éclats d'olives noires.

Finition:

- Posez au centre des assiettes chaudes une portion de confit de pommes de terre.
- Découpez le carré d'agneau en côtes et posez-les contre le confit de pommes de terre.
- Terminez avec la sauce.

A déguster avec un Coteaux du Tricastin 2005 ou 2006



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

Lamskroon gebakken, gekonfijte aardappelen met tijm, olijven en olijfolie

Voor 6 personen

Gekonfijte aardappelen: in een ovenschotel van 25 x 18 x 5 cm

- 700 g bintjes gescheld en in fijne chips versneden,
- 200 g ontpitte zwarte olijven,
- 1 kleine ajuin gepeld en fijngehakt.

Plaats de rauwe chips afwisselend met de gehakte olijven en de uisnippers in de ovenschotel.

- beetje, zout, peper en voldoende tijm,
- 1 dl water en bedekken tot 3/4 met zuivere olijfolie.

Garen: in de oven op 190-200°C gedurende 60 à 75 min

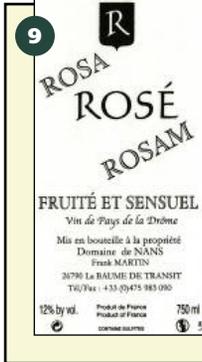
- de gaarheid nagaan en desnoods bijwerken door terug in de oven te plaatsen.
- de aardappelschotel uit de oven halen en de overtollige olie afgieten, de schotel goed warm bewaren.

Lamskroon natuurgebakken: voor 6 personen lamskroon kruiden en naar believen bakken.

Saus: Lamsjus natuur + tijm + olijfsnippers.

Afwerken:

- Schik wat van de aardappelbereiding in het midden op een warm bord.
- Versnijdt het lamsgebraad en schik langsheen de aardappelen.
- Sauseer.



Domaine de Nans Rosa Rosé Rosam Vin de table 2008

Vue: Belle robe rosée framboise très vif.
Nez: Un panier de fruits rouges! On est sous le charme des arômes exubérants de gelée de framboise, cerise et de cuberdon.
Bouche: Tout en finesse et suavité, ce vin très friand privilégie le charme de la fraîcheur fruitée (griotte, groseille). On apprécie l'équilibre acidité/gras et la persistance d'une finale gourmande.

★★★ 15/20



© Christophe Grillhe

Des vins de gibier • "Wildwijnen"

Selon leurs caractéristiques organoleptiques, les coteaux du Tricastin rouges font des mariages réussis avec les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce, les viandes blanches et volailles, les gratins de légumes ainsi que les plats à base d'agneau. Les cuvées plus âgées et les plus concentrées seront les partenaires idéaux des gibiers à plumes, des civets (lièvre, chevreuil), et de tous les plats méridionaux qui font appel à la truffe. Il est conseillé de servir les cuvées "de base", gouleyantes et fruitées à souhait, à une température de 14 à 15°. Les flacons plus ambitieux et matures seront ouverts plusieurs heures à l'avance, voire décantés. Ils exprimeront plus volontiers la complexité de leur caractère vers les 16 à 18°.

Les Coteaux du Tricastin rosés s'accordent particulièrement bien aux charcuteries, grillades, entremets et crudités. Ils font également des vins d'apéritif fins, frais et fruités et accompagnent à merveille les cuisines provençale et exotique. Leur température de service sera de 10 à 12°.

Dégustés avec bonheur à l'apéritif, les vins blancs accompagnent idéalement entrées, poissons grillés ou en sauce, coquillages, viandes blanches (veau, chapon), fromages moyennement relevés et desserts raisonnables en sucre. Il est conseillé de les servir à une température avoisinant 8 à 10°.

Volgens hun organoleptische karakteristieken, zullen de rode Tricastins passen bij rood vlees, gebraden of gegrild, wit vlees en gevogelte, groenten-gratins, pluimvee, klein wild zoals haas en ree, maar ook schaap-gerechten en de meridionale keuken bereid met truffel. Schenken rond 14 à 15° C is aan te raden.



De rosé-wijnen uit de Tricastin passen wonderlijk goed bij charcuterie, tussengerechten en rauwe kost. Als aperitief komen ze fijn, fris en fruitig over en vervoegen de provençalse keuken alsook de exotische gerechten. Iets frisser schenken rond 12°C.

Als aperitief schenken de witte wijnen voldoening en begeleiden voorgerechten, gegrilde vis, schelpdieren, wit vlees zoals kalf en koekoekshen, en ook niet te sterke kazen en niet te zoete desserts. Liefst schenken op een temperatuur tussen de 8 à 10°C.

Côtes du Rhône • Côtes du Rhône Villages • Vin de Table

Prix Rouge: TTC départ propriété

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

1. **Domaine Almorice** - 3, Rte de Montélimar - 26780 Allan
Tél et Fax: 04/75.46.60.39 - Port: 06/60.51.44.59
domainealmorice@aliceadsl.fr
- Rge Plaisir Boisé 2007.....**15/20** • Ch. dist. 8,00€
- Rge Terre des Sages 2006**16,5/20** • Ch. dist. 7,50€
2. **Domaine Saint-Guéry - Route de Bouchet**
26790 La Baume de Transit - Tél et Fax: 04/75.98.19.18
regnaud.saintguery@free.fr
- Rge Serre Blanc 2006.....**16/20** • Ch. dist. 7,00€
3. **Domaine du Serre des Vignes - 26770 La Roche St Secret**
Tél et Fax: 04/75.53.51.98 - Port: 06/75.06.93.38
gaec.serre-des-vignes@laposte.net - www.serredesvignes.com
- Blanc Tradition 2007.....**15,5/20** • Ch. dist. 5,00€
- Rge "Mas de Merlière" 2007.....**16/20** • Ch. dist. 5,50€
- Rge "Secret de Syrah" 2007.....**16,5/20** • Ch. dist. 6,75€
4. **Cave La Gaillarde - B.P 95 - 84602 Valréas Cédex**
Tél: 04/90.35.00.66 - Fax: 04.90.35.11.38
cave.lagaillarde@wanadoo.fr - www.cavelagaillarde.com
- Rosé "Mistral Coquin" 2008.....**14,5/20** • Ch. dist. 2,95€
5. **Domaine des Agates - Chemin de l'Etang**
26780 Châteauneuf du Rhône - Port: 06/03.09.50.63
Tél: 04/75.90.80.03 - Fax: 04/75.90.75.59
info@domainedesagates.com
www.domainedesagates.com
- Rge "Le Grand Luas" 2007.....**15/20** • Ch. dist. 6,50€
- Rge "Les Reflets de Montagut" 07...**16,5/20** • Ch. dist. 8,00€
- Rge "Le Privilège de Montagut" 07...**17/20** • Ch. dist. 10,00€
6. **Domaine du Creux du Merle - Le Creux du Merle**
D144 - 26290 Donzère
Tél et Fax: 04/75.51.67.21 - Port: 06/64.25.74.28
ch.molet@wanadoo.fr - www.creuxdumerle.fr
- Vin de Pays blc Cuvée Océlia 2008..**15,5/20** • Ch. dist. 10,00€
7. **Le Dôme d'Elyssas - La Combe d'Elissas**
26290 Les Granges Gontardes
Tél: 04/75.98.61.55 - Fax: 04/75.98.63.12
info@domeelyssas.com - www.domeelyssas.com
- Rge "Les Douelles" 2005.....**15,5/20** • Ch. dist. 7,90€
- Rge "Le Gros Chêne" 2007.....**15,5/20** • Ch. dist. 5,70€
8. **H. Bour - Domaine de Grangeneuve - 26230 Roussas**
Tél: 04/75.98.50.22 - Fax: 04/75.98.51.09
domaines.bour@wanadoo.fr - www.domainesbour.com
JUS - HAL - RIK - LEL - VSC - LAC - CAS - VAE
- Rge Vieilles Vignes 2007...**16/20** • Ch. dist. en Flandre 7,50€
- Rge "La Truffière" 07...**17,5/20** • Ch. dist. en Flandre 12,00€
9. **Domaine de Nans - La Brette - 26790 La Beaume de Transit**
Tél/Fax: 04/75.98.30.90
domainedenans@free.fr - www.domainedenans.com
- Vin de Table "Rosa, Rosé, Rosam"08..**15/20** • Ch. dist. 3,50€/50cl
10. **Domaine Rozel - Les Planes - 26230 Valaurie**
Tél: 04/75.98.57.23 - Fax: 04/75.98.64.38
dom-b.rozel@orange.fr - www.domaine-rozel.isasite.net
- Blc "Perle de Vignier" 2007.....**15/20** • Ch. dist. 6,50€

SECLIN (Parc de la Ramie)

Autoroute A1 sortie 19 (5 min. de Lille)

du 30 avril au 3 mai 2010

27^{ème} édition

300 vignerons

Dégustation gratuite de

+ 1000 crus

Qualité - Prix - Vente sur place

Gratis degustatie van honderden wijnsoorten
aan de stands van de exposanten

Restauration sur place - Parking gratuit

www.vins-de-terroir.com

Vendredi 30 Avr.
10 à 20 heures

Samedi 1 Mai
10 à 20 heures

Dimanche 2 Mai
10 à 20 heures

Lundi 3 Mai
10 à 18 heures

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





11. Dom. du Serre Rouge - Rte de Grignan - 26230 Valaurie
 Tél: 04/75.98.50.11 - Fax: 04/75.98.60.78
 domaineduserreorange@orange.fr

- Rge Cuvée Réserve 2005.....15,5/20 • Ch. dist. 8,50€
 - Rge Cuvée "Adrien" 2006.....14,5/20 • Ch. dist. 5,90€

12. Domaine Bonetto-Fabrol - 26700 La Garde Adhémar
 Tél: 04/75.52.14.38 - Fax: 04/75.04.42.01
 domainebonettofabrol@orange.fr

- Rosé "Le Colombier" 2008.....15/20 • Ch. dist. 5,00€

13. Domaine des Rosier - 26230 Chantemerle-Les-Grignan
 Tél. et Fax: 04/75.98.53.84

marc.domaine.des.rosier@gmail.com
 www.domaine-des-rosier.blogspot.com
 - Blc Cuvée Plaisir 2008.....15/20 • VIN • Ch. dist. 6,00€
 - Rge "Plaisir" 2007.....14,5/20 • VIN • Ch. dist. 4,50€
 - Rge Cuvée "Paul" 2007.....16/20 • VIN • Ch. dist. 8,00€
 - Blc VDP Méditer. 2008...16,5/20 • VIN • Ch. dist. 9,50€/50cl

14. Les Alyssas - 26130 Clansayes

Tél: 04/75.50.08.54 - Fax: 04/75.04.54.25
 laurentbes@numeo.fr - www.lesalyssas.com
 - Rge "Extrait d'Automne" 06..15,5/20 • AUF • Ch. dist. 6,00€

15. Domaine de Montine - 26230 Grignan

Tél: 04/75.46.54.21 - Fax: 04/75.46.93.26
 domainedemontine@wanadoo.fr
 www.domaine-de-montine.com
 - Blanc Cuvée "Gourmandises" 2008.....16/20 • RAB
 - Rouge "Emotion" 2007.....17,5/20 • RAB

16. Caveau La Suzienne - 26790 Suze-La-Rousse

Tél: 04/75.004.48.38 - Fax: 04/75.04.48.39
 caveau.la.suzienne@orange.fr - www.la-suzienne.com
 APP • DUB • OUD
 - Blc Cuvée "Le Lutin" 2008.....14/20 • Ch. dist. 3,50€
 - Rge Cuvée "Rabassière" 2007.....14,5/20 • Ch. dist. 4,30€
 - CDR Rge Cuvée "Médicis" 2007.....15/20 • Ch. dist. 8,00€

17. Les Coteaux de Visan - 84820 Visan

Tél: 04/90.28.50.80 - Fax: 04/90.28.50.81
 cave@coteaux-de-visan.fr - www.coteaux-de-visan.fr
 - Rouge 2007.....15,5/20 • LAM • Ch. dist.
 - CDR Rge "Les Murières" 2007.....15/20 • LAM • Ch. dist.
 - CDR Rge Vill. Visan Cuvée Notre-Dame des Vignes 2004.....
 15/20 • LAM • Ch. dist.

18. Château de La Croix Chabrières - Rte de Saint-Restitut

84500 Bollène - Tél: 04/90.40.00.89 - Fax: 04/90.40.19.93
 chateaucroixchabriere@wanadoo.fr
 www.chateau-croix-chabrieres.com
 - CDR Rge Cuvée "Privilège" 07.....15,5/20 • Ch. dist. 9,00€

19. Lavau SAS - Route de Cairanne - 84150 Violès

Tél: 04/90.70.98.70 - Fax: 04/90.70.98.79
 caveau@lavau.eu - www.lavau.eu
 - CDR Rge 2008.....15,5/20 • BVMP • Ch. dist. 4,50€

20. Domaine Saint-Luc - Route de Suze-la-Rousse

26790 La Baume-de-Transit
 Tél: 04/75.98.11.51 - Fax: 04/75.98.19.22
 info@dom-saint-luc.com - www.dom-saint-luc.com
 - CDR Rge "L'Escale Sérine" 05.....15,5/20 • Ch. dist. 9,50€

21. Mas Théo - Quartier Alligier - 26230 Roussas

Tél: 06/82.69.50.64 - Fax: 04/75.98.61.87
 info.mastheo@neuf.fr
 - Rge "Sélection Griffon" 07....15,5/20 • ASL • Ch. dist. 10,00€

Distributeurs belges • Belgische verdelers

APP: Wijnhandel Jos Appermont

Olmenstraat, 7 • 3500 Hasselt
 Tél: 011/28.34.34 • Fax: 011/28.34.35

ASL : Aux Sens Larges

Rue de Namur, 156 • 4280 Avin (Hannut)
 Tél 019/69.60.51 • Fax: 019/69.79.50

AUF: Au fond d'une grange

Rue des Juifs, 1 • 1357 Hélécinie
 Port: 0477/64.21.71

BAT: La Cave de Batisse

Rue des Clos Fleuris, 22 • 2570 Beauraing
 Tél: 082/74.46.42 • Fax: 082/71.10.29

BVMP: B.V.M.P. BVBA

Pater Kenislaan, 1 • 2970 Schilde

CAS: La Casière Rue du Commerce
 1300 Wavre • T: 010/22.22.28

CAV: Cavopro Wijnimport

Augustijnlei, 21 • 2580 Beerzel
 Tél: 015/76.05.55 • FAX:015/76.00.55

DUB: Dubois Robert 4460 Bierset

FRA: Francis Bernard

Passage Linthout, 39 • 1200 Bruxelles
 Tél: 02/735.68.80 • Fax: 02/736.24.38

HAL: Hallet Vins

Rue Reine Elisabeth, 12A • 5081 Saint-Denis
 Tél: 081/56.60.73 • Fax: 081/56.92.51

JUS: Justin Monard - Provino

Industrieweg, 2087 • 3520 Zonhoven
 Tél: 011/82.18.11-81.36.13 • Fax: 011/81.71.09

LAC: La Cave à Grains

Barcène, 4 • 5500 Ciney • Tél: 083/22.03.44

LAM: La Maison des Vins Fins

Rue des Arbalestriers, 28 • 7000 Mons

LEL: P. Leloup & Fils

Rue du Château, 93 / bte 1 • 1470 Bousval
 Tél: 010/61.60.04 • Fax: 010/62.16.40

ODU: Oud Huis Van Reeth

Hoogstraat, 21 • 2800 Puurs
 Tél: 03/889.00.57 • Fax: 03/899.18.65

RAB: Rabotvins

Vogelenzang, 114 • 9000 Gent
 Tél: 09/225.89.86

RIK: Vino Rikko

Braamland, 78 • 9472 Iddergem
 Tél: 053/67.34.62

VAE: Vaes Peter BVBA

Broekmansstraat, 21 • 2221 Booischoot
 Tél: 015/22.22.97

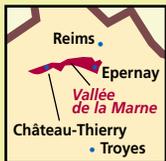
VIN: Vinalgros

Rue Valduc, 297 • 1160 Bruxelles
 Tél: 02/673.45.98 • Fax: 02/673.45.98

VSC: Vanschepdael Jean-Luc

Chemin d'Impegnies, 44 • 7811 Arbre

Champagne de la Marne: l'inimitable caractère du meunier.



L'existence du vignoble champenois remonte au début de notre ère. Ce n'est pourtant qu'en 1927 qu'une appellation d'origine contrôlée a déterminé ses limites territoriales. Cette dernière distinguait l'aire d'élaboration (647 communes) et l'aire de production, comprise au sein de la précédente et regroupant pas moins de 319 communes. Aujourd'hui, on dénombre un peu plus de 34 000 hectares de vignes classées en A.O.C. Cette superficie fait souvent débat et les velléités d'extension sont nombreuses, comme en témoigne l'autorisation récente (mars 2008) accordée à de nombreuses communes d'entrer à leur tour dans les zones d'élaboration (28 villages) et de production (40 villages) et de rejoindre ainsi leurs consoeurs qui en détenaient auparavant le privilège. Pour l'anecdote, cette large extension dont l'effet ne sera effectif qu'à l'horizon 2015 se voit "nuancée" par le retrait de deux malheureuses communes, qui se voient toutefois accorder un délai de 30 ans...



La nouvelle zone viticole champenoise atteindrait ainsi une superficie totale d'environ 40.000 ha, de quoi répondre à une demande mondiale qui semble mieux résister au marasme ambiant touchant de nombreuses autres régions viticoles.

Concernant la production viticole de la région, il faut souligner les mesures de régulation du marché prises par l'interprofession, dans un contexte économique global qui appelle malgré tout à une réduction du stock disponible dans les caves. Le rendement disponible est fixé à 9700 kg/ha mais les différentes maisons ne pourront tirer en bouteilles, à partir du 1er janvier 2010 au plus tôt, que les quantités issues de leurs achats de raisins dans la limite de 8000 kg/ha. Les 1700 kg/ha restants ne pourront être tirés avant le 1er octobre 2010, date à laquelle ils seront payés aux vignerons.

Par ailleurs, le rendement maximum ayant été fixé à 14000 kg/ha, le complément de récolte au-delà des 9700 kg/ha précités doit rester en cuverie pour y être mis en réserve individuelle. Il est à noter que tous les vignerons ne vendangent pas automatiquement ces 4300 kg/ha.

L'observation des terroirs des différentes sous-régions champenoises permet de mieux apprécier les nuances de caractère et de spécificité des cuvées qui en sont issues. La vallée de la Marne marque sa particularité par la présence dominante du pinot meunier, proche parent du pinot noir et apparu en Champagne au 16ème siècle. Souvent considéré comme mineur, voire peu intéressant par les autres régions que sont la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Côte des Bar, le pinot meunier trouve sur les coteaux entourant la Marne son terroir de prédilection. Là plus qu'ailleurs, il peut imprimer aux vins son inimitable vinosité. Le reproche qui lui est classiquement adressé réside dans une certaine "lourdeur" due au manque d'acidité et un vieillissement plus rapide que celui de ses pairs, le pinot noir et le chardonnay. Les cuvées 100% pinot meunier, qui se raréfient, ne peuvent en général espérer tenir plus de 10 ans. C'est probablement ce qui explique la présence croissante du char-

donnay dans la région, réputé pour son caractère aérien et distingué, parfaitement adapté à la conservation. La complémentarité de ces cépages y trouve ainsi une très belle expression. La présence et la proportion des différents cépages dans les cuvées dépend également de la nature des sols des parcelles cultivées. En terme géologique, retenons qu'en descendant vers l'aval, le sous-sol crayeux classique laisse peu à peu place à l'argile.

Le pinot meunier est un cépage particulièrement résistant, capable de mûrir lorsque les années froides induisent des soucis de maturité aux autres cépages. Sa large implantation dans la vallée de la Marne (77% de l'encépagement), très exposée aux gelées printanières, s'explique aussi par sa faible sensibilité à ce fléau, du fait de son bourgeonnement tardif et sa maturité précoce. De plus, son rendement 10 à 15% supérieur au pinot noir facilite sa popularité auprès des vignerons.

De Tours-sur-Marne à l'est, jusqu'à Château-Thierry et même au-delà à l'Ouest, sillonnant de ses méandres un splendide paysage de coteaux, la vallée de la Marne étend ses 8300 hectares, tout en incisant la Côte de l'Île-de-France.

Les vignerons ont eux-mêmes pris l'habitude de distinguer deux secteurs dans la région, le "Grande vallée de la Marne", qui va de Tours-sur-Marne à Cumières, et la "Petite Vallée de la Marne", qui s'étend de Damery à Château-Thierry. On retrouve dans les deux zones et en alternance des expositions méridionales et septentrionales, qui déterminent systématiquement l'encépagement des parcelles. Les deux rives de la rivière sont plantées des trois cépages, la rive droite étant toutefois plus largement exploitée. Partout, les grandes marques, cohabitent



© John Hodder - Collection CVC

avec les petits récoltants-manipulants. C'est essentiellement de la maîtrise toujours délicate du pinot meunier que dépend la qualité et l'aspect friand des cuvées. L'équilibre de celles-ci réside également par un apport bien proportionné des autres cépages, le chardonnay pour la finesse et la complexité et le pinot noir pour la densité et le caractère.

Les vins de Champagne de la Vallée de la Marne se démarquent des cuvées des autres régions par leur caractère affirmé. Leur bouquet rappelle souvent le pain grillé ou le pain frais, de même qu'un caractère caramélisé charmeur. Certains développent des notes parfois rustiques voire terreuses ou minérales, mais aussi d'insistantes saveurs de fruits blancs compotés (pomme, poire) ou de fruits secs (amande, noisette) et de pâtisserie. A l'opposé du style aérien des cuvées majoritairement composées de chardonnay, ils séduiront tous les amateurs de champagnes soyeux et ronds, présentant une certaine onctuosité en bouche. Plus que jamais, l'adage selon lequel le champagne peut être défini comme "un vin habillé de bulles" trouve ici son incontestable illustration.



Champagne uit de Marne: het unieke karakter van de Meunier.



Het bestaan van het Champagne-wijngebied gaat terug tot het begin van onze jaartelling. Nochtans is het pas in 1927 dat een Beschermd Oorsprongsbenaming (Appellation d'Origine Contrôlée-AOC) de grenzen van het grondgebied heeft afgebakend. Deze AOC onderscheidde de wijnbouwzone (647 gemeenten) van de productiezone, die in de eerstgenoemde zone inbegrepen is en niet minder dan 319 gemeenten omvat. Nu behoren iets meer dan 34.000 hectaren wijngaarden tot de AOC. Over deze oppervlakte wordt vaak getwist en voornemens tot uitbreiding zijn legio, waarvan getuige de recente vergunning (maart 2008) voor een aantal gemeenten om op hun beurt toe te treden tot de wijnbouwzone (28 dorpen) en de productiezone (40 dorpen) en die zich zo te voegen bij hun collega's die eerder al dat voorrecht hadden. Voor de anekdote: deze belangrijke uitbreiding, die pas tegen het jaar 2015 effectief zal zijn, wordt genuanceerd door de intrekking van twee ongelukkige gemeenten, waaraan echter een termijn van 30 jaar wordt toegekend...



© John Hodder - Collection CNVC

De nieuwe Champagnewijnbouwzone zou zo een totaaloppervlakte bereiken van ongeveer 40.000 hectaren, voldoende om te beantwoorden aan de wereldvraag, die beter bestand lijkt te zijn tegen de malaise die een aantal andere wijnstroken treft.

Wat de wijnbouwproductie van de streek betreft, moeten we de marktregulerende maatregelen benadrukken die door het bedrijfsschap zijn getroffen in een globale economische context die ondanks alles oproept tot een verlaging van de beschikbaar

re voorraad in de kelders. Het beschikbare rendement is vastgelegd op 9700 kg/ha.

Een observatie van het terroir van de verschillende substreken van Champagne laat toe de nuances in karakter en specificiteit van de cuvées beter te beoordelen. De vallei van de Marne benadrukt haar bijzonderheid door de dominante aanwezigheid van de Pinot Meunier, een nabije verwant van de Pinot Noir, die in de 16^e eeuw in de Champagne verschenen is. De Pinot Meunier wordt vaak als minder belangrijk of weinig interessant beschouwd door de andere streken, zoals in de Montagne de Reims, de Côte des Blancs en de Côte des Bar, maar vindt op de hellingen rond de Marne zijn favoriete terroir. Daar meer dan elders kan hij de wijnen zijn ongeëvenaarde volheid geven. Het verwijt dat hem traditioneel wordt gemaakt, is een zekere 'zwaarte' die te wijten is aan een te laag zuurgehalte en een snellere veroudering dan die van zijn soortgenoten, de Pinot Noir en de Chardonnay. De cuvées met 100% Pinot Meunier, die schaars worden, kunnen over het algemeen niet hopen meer dan 10 jaar goed te blijven. Ze worden vrij zeldzaam. Dit verklaart waarschijnlijk de toenemende aanwezigheid van de Chardonnay in de streek, die bekend is om zijn vederlichte en gedistingeerde karakter en perfect geschikt is om te bewaren. De complementariteit van deze druivensoorten komt zo mooi tot uitdrukking. De aanwezigheid en de verhouding van de verschillende druivensoorten in de cuvées hangt eveneens af van de aard van de gronden van de bebouwde percelen. Wat de geologie betreft, onthouden we dat naarmate we stroomafwaarts gaan de klasieke krijthoudende ondergrond geleidelijk plaats maakt voor klei.

De Pinot Meunier is een bijzonder resistente druivensoort, die kan rijpen wanneer koude jaren rijpingsproblemen veroorzaken voor andere druivensoorten. Zijn ruime aanwezigheid in de vallei van de Marne (77% van het assortiment aan druivensoorten), die sterk blootgesteld is aan lentevorst, wordt ook verklaard door zijn lage gevoeligheid voor deze plaag, het laat-

tijdige uitbotten en de vroeg-tijdige rijpheid. Bovendien vergroot zijn rendement dat 10 à 15% hoger ligt dan dat van de Pinot Noir zijn populariteit bij de wijnbouwers.

Van Tours-sur-Marne in het oosten tot Château-Thierry en zelfs verder in het westen doorkruist de 8300 hectaren lange vallei van de Marne met zijn meanders een prachtig landschap van hellingen en doorklieft de kust van het Ile-de-France. De wijnbouwers hebben zelfs de gewoonte aangenomen twee sectoren in de streek te onderscheiden: de 'Grande vallée de la Marne', die van Tours-sur-Marne tot Cumières gaat, en de 'Petite Vallée de la Marne', die zich uitstrekt van Damery tot Château-Thierry. Men vindt in beide zones afwisselend een zuidelijke en noordelijke blootstelling, die systematisch het assortiment aan druivensoorten van de percelen bepalen. Beide rivieroeveren zijn beplant met de drie druivensoorten, de rechteroever is echter het meest bebouwd. Overal gaan de grote merken samen met die van kleine oogsters/wijnbouwers. Het is vooral van de delicate beheersing van de Pinot Meunier dat de kwaliteit en de smakelijke



aanblik van de cuvées afhangt. Het evenwicht ervan berust eveneens op een inbreng in de juiste verhoudingen van de andere druivensoorten, de Chardonnay voor de finesse en de complexiteit en de Pinot Noir voor de densiteit en het karakter.

De Champagnewijnen van de vallei van de Marne onderscheiden zich van de cuvées van de andere streken door het uitgesproken karakter. Hun boeket doet vaak denken aan geroosterd of vers brood en aan de bekoorlijke smaak van karamel. Sommige ontwikkelen soms robuuste oftewel gronderige of mineraaltoetsen, maar ook een indringende smaak van witte vruchten in compote (appel, peer) of gedroogde vruchten (amandel, hazelnoot) en gebak. In tegenstelling tot de vederlichte stijl van de cuvées die hoofdzakelijk uit Chardonnay samengesteld zijn, zullen ze alle liefhebbers van zijdeachtige en ronde champagnewijnen met een zekere smeuïgheid in de mond bekoren. Meer dan ooit komt het adagium dat champagne een 'wijn met belletjes' is hier tot uiting.

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.



= 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.

PM: pinot meunier • **PN:** pinot noir • **CH:** chardonnay

12 Henri David-Heucq Cuvée de Réserve



Vue: Jolie robe pâle à nuances paille.

Nez: On apprécie la profondeur de ce bouquet délicatement biscuité et brioché à l'ouverture, ensuite complété par

une agréable note de frangipane et d'amande.

Bouche: Les dégustateurs ont été séduits par le charme de cette cuvée de grande franchise, suave et racée, dont l'expression de fruit (poire, pomme mûre) n'a d'égal que le parfait équilibre. En finale, c'est la vivacité de ce vin ambitieux qui s'impose sans réserve, appuyée par d'intenses saveurs de tarte aux pommes.

PM:85% • PN:5% • CH:10% ★★★ 17/20



X Voir références pages 48 à 50
Zie referenties paginas 48 tot 50

34 Christian Vollereaux & Fils

Brut Carte d'Or



Vue: Jaune doré de grand éclat.

Nez: Puissamment expressif, ce bouquet mêle les notes de fruits composés voire surmûris (pomme, poire)

et de fruits secs (amande, noisette), dans un ensemble olfactif complexe et doux.

Bouche: Un vin complet. La vinosité de l'ensemble se trouve complétée d'une superbe acidité rafraîchissante. Le parfait équilibre de cette cuvée a conquis les dégustateurs qui relèvent aussi l'exubérance de fruit blanc bien mûr. Très longue finale sur la pâtisserie (tarte aux fruits secs).

PM:30% • PN:30% • CH:40% ★★★ 16,5/20

34 Champagne Christian Vollereaux & Fils

Hérité de deux familles en 1976, le Champagne Christian Vollereaux et Fils est situé à Reuil en plein cœur du vignoble de La Vallée de la Marne. Fier de succéder à son père, David a repris l'exploitation de 5 Ha et coordonne tous les travaux de l'élaboration du Champagne avec une attention particulière sur le suivi de la qualité de son produit.

David travaille dans le souci constant du respect des méthodes traditionnelles héritées de ses aïeux. Le Champagne Christian Vollereaux et Fils, c'est avant tout un savoir faire transmis depuis 3 générations et un esprit de travail familial très présent. "Nous portons un soin tout particulier à notre tâche de vigneron et maîtrisons au mieux les techniques modernes en harmonie avec les méthodes traditionnelles" souligne fièrement David.

Le Brut Carte d'Or est composé de 30% de Pinot Noir, 30% de Pinot Meunier et 40% de Chardonnay avec une seule année d'assemblage en cuvée (jus de 1ère presse).

Le Brut Prestige Symphonie (voir page 33), composé de 60% de Pinot Noir et 40% de Chardonnay est également réalisé avec l'assemblage des vins d'une seule année, en tête de cuvée.

Le Brut Rosé (voir page 40) est composé de vin rouge (80% de Pinot Noir et 20% de Pinot Meunier) et de vin blanc (Pinot Noir et Pinot Meunier).

V.T.A.



19

Locret-Lachaud Brut 1er Cru

Vue: Jolie robe légèrement dorée.

Nez: Charmeur, sur de fines senteurs d'amande de fraîche et de cake aux pommes caramélisées. Un bouquet ouvert et engageant.



Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la mâche et la trame serrée de cette cuvée ambitieuse. Le milieu de bouche, tout en volume et plénitude, exprime un fruité bien mûr (fruits blancs), associé aux saveurs de fruits secs (amande, noisette).

Un cru bien construit et parfaitement équilibré.



PM:1/3 • PN:1/3 • CH:1/3 ★★★ 16,5/20



37

François Heucq & Fils Brut Réserve

Vue: Jaune doré léger.

Nez: Puissamment expressif, suave, sur d'intenses effluves de pomme caramélisées, tarte tatin et sirop de Liège.

Un bouquet presque envoûtant.

Bouche: Suave et longiline, cette cuvée fine, tranchante et vineuse livre de généreuses saveurs de tarte aux poires et amandes, dans un ensemble de ambitieux, équilibré par une délicieuse acidité rafraîchissante. L'ensemble se voit ponctué par une très longue finale briochée.

PM:1/3 • PN:1/3 • CH:1/3 ★★★ 16/20

7

Demay-Dehu & Fils**Cuvée Pressoir**

Vue: Doré léger à paille.

Nez: Premier nez sur la croûte de pain et la brioche. Ensuite, ce bouquet extrêmement séduisant et complexe évoque le nougat et les fruits secs (amandes, noisettes) ainsi que la pomme compotée.

Bouche: Une bouche pleine et savoureuse, particulièrement généreuse en saveurs de fruits blancs compotés (poire, pomme) et de fruits secs (noisettes grillées). La finale, ample et riche, offre d'intenses saveurs de noix et une délicate amertume rafraîchissante.



PM:55% • PN:5% • CH:40% ★★★ 16/20

X

Voir références pages 48 à 50
Zie referenties paginas 48 tot 50

37

Champagne François Heucq & Fils

Situé à Fleury-la-Rivière, au cœur de la vallée de la Marne, cette entreprise familiale exploite 6 hectares de vignes dont 3 ha de pinot meunier, 1,5 ha de pinot noir et 1,5 ha de chardonnay. Les parents de François lui ont transmis en 1974, outre la passion du métier, la charge de l'exploitation. Perpétuant ainsi la tradition et l'héritage familial, Guillaume, le fils de François, titulaire d'un BTS Vitico, est venu rejoindre l'entreprise en 2003.

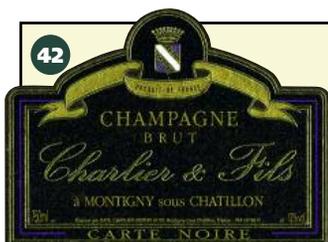
Exposé à mi-coteau, Fleury la Rivière est un des rares villages champenois où le sol et le sous-sol regorgent de coquillages, rendant ainsi, le "campanile" de l'air lutétien, célèbre dans la région.

Le village perpétue une tradition vieille de 150 ans: le couronnement de la "Rosière". Cet événement folklorique est destiné à récompenser la jeune fille la plus méritante dans sa 18ème année.

La cuvée "Réserve" ci-dessus doit son équilibre au parfait assemblage des trois cépages. La vinosité est apportée par les 30% de vins de réserve issus des années 2004 et 2005, qui se joignent aux vins de 2006.

V.T.A.

42



Charlier & Fils

Carte Noire

Vue: Jaune très intense à vieil or. Reflets ocres.

Nez: Délicieusement parfumé, sur des notes de

pâtisserie, sirop d'érable, pomme et poire composées voire cuites. L'aération évoque le registre de la pâtisserie (tarte tatin).

Bouche: Cette cuvée au caractère affirmé livre une bouche suave et particulièrement mûre, de grande vinosité. De puissantes saveurs de fruits blancs compotés voire surmûris (pomme) s'y expriment sans réserve, complétées en finale par le registre des fruits blancs secs (noisette, noix).

PM:60% • PN:20% • CH:20% ★★★ 16/20



5



Météyer Père & Fils

"Carte d'Argent"

Vue: Robe Jaune très pâle.

Nez: Engageant, sur de beaux arômes floraux et de fruits blancs (pomme, poire).

Une fine touche de fruits secs (noix de cajou) apparaît à l'aération.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, cette cuvée gourmande livre un expression fruitée généreuse (pomme) qui s'associe au registre de la pâtisserie (millefeuille aux poires, frangipane). Finale onctueuse et suave, équilibrée par une fine acidité rafraîchissante.

PM:1/3 • PN:1/3 • CH:1/3 ★★★ 16/20

41

Pessenet-Legendre Brut Tradition



Vue: Jaune doré léger de bel éclat.

Nez: Moyennement dégagé à l'ouverture, ce bouquet subtil associe les notes de fruits compotés (poire) et de fruits secs (amande douce).

Bouche: La bouche puissante et structurée confirme le caractère affirmé de cette cuvée

pleine et suave, dont le registre compoté (pomme) et biscuité trouve son équilibre dans un support d'acidité rafraîchissant. Une cuvée très vineuse, idéale pour la gastronomie.

PM:70% • PN:20% • CH:10% ★★★ 15,5/20

31



Edouard Brun & Cie

Réserve 1^{er} Cru

Vue: Robe très pâle éclatante.

Nez: Enveloppé et tout en dentelle, ce bouquet suave et longiligne livre

de généreux arômes de vanille et poire au sirop.

Bouche: Les dégustateurs sont unanimes pour relever la concentration de matière et la vinosité de cette cuvée extrêmement ample et mûre, équilibrée par une superbe acidité rafraîchissante. Le registre de la pomme mûre s'y livre sans réserve. On apprécie également la vivacité d'une finale de belle longueur.



PN:75 % • CH:25 %

★★ 16/20



6

Philippe Mallet Brut Tradition

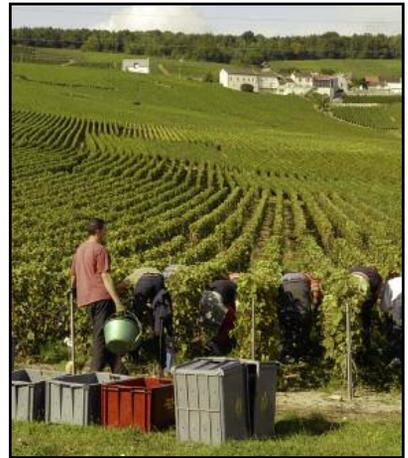


Vue: Robe pâle, éclatante.
Nez: D'intenses effluves de biscuit, cake à la vanille et croûte de pain dominant le premier nez de ce généreux bouquet. Ensuite, les effluves de fruits blancs compotés (pomme cuite) se livrent de concert.

Bouche: L'attaque ample et savoureuse offre une belle vinosité. On y apprécie d'emblée les saveurs de pâtisserie (tarte aux pommes) qui dominent un ensemble ne manquant pas de vivacité. La finale, ample et persistante, évoque la poire bien mûre et le biscuit.

PM:80% • PN:20%

★★★ 15,5/20



23

Husson-Joliet Cuvée Tradition



Vue: Jaune doré de belle brillance.
Nez: Ouvert, élégant et complexe, le bouquet mêle les notes de tarte aux poires, vanille et frangipane.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la mâche et la trame serrée de cette cuvée. Les saveurs de fruits secs (noisettes, amandes) et de pâtisserie (chausson aux pommes) se livrent de concert en milieu de bouche. L'ensemble se voit ponctué par une longue finale vineuse, présentant une délicieuse acidité rafraîchissante.

PM:50% • PN:50%

★★★ 15,5/20

40

Jean-Jacques Pessenet Brut Tradition



Vue: Jolie robe sable à reflets paille.

Nez: Engageant et parfumé dès l'ouverture, ce bouquet généreux exhale des effluves de brioche, cake aux pommes et de vanille.

Bouche: Une cuvée richement dotée et bien construite, savoureuse, bénéficiant d'un bel équilibre acidité/vinosité. On y apprécie l'exubérance des saveurs de pomme mûre et de fruits secs (noisettes), dans un ensemble gourmand, agréablement persistant en finale.

PM:60% • PN:30% • CH:10% ★★★ 15,5/20



Restaurant Le Caveau

Maître Restaurateur



Recommandé par "V.T.A."

Une cuisine légère de spécialités champenoises dans un cadre raffiné, taillé dans la craie.



Accueil de groupes



Jean-Claude Rambach • 51480 Cumières • Tél: 03/26.54.83.23 • Fax: 03/26.54.24.56 • www.lecaveau-cumieres.com

25

Vadin-Plateau Carte Blanche

Vue: Jaune pâle éclatant à nuances dorées.

Nez: Délicatement minéral à l'ouverture, puis l'aération fait apparaître des notes herba-

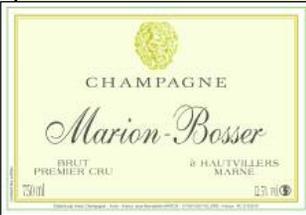
cées (mousse, fougère) et des arômes de rhubarbe et groseille verte. Un bouquet de caractère.

Bouche: Finesse et profondeur s'imposent dans cette cuvée longiligne, qui séduit par son caractère aérien et rafraîchissant. On y apprécie les saveurs de pomme verte et de fruits secs, dans un milieu de bouche tout en dentelle. Finale suave sur la pâtisserie.

PN:40% • CH:60%

★★★ 15,5/20

18

Marion-Bosser Brut 1er Cru

Vue: Robe jaune pâle brillante.

Nez: Tout en finesse et distinction, ce nez charmeur exhale de flatteuses effluves de fleurs blanches et de pomme verte.

Un bouquet aérien, très séduisant.

Bouche: Cette cuvée élégante et soyeuse associe finesse de texture et vinosité. On y apprécie les saveurs de fruits blancs mûrs et de biscuit, dans un milieu de bouche qui trouve son équilibre dans un support d'acidité rafraîchissant. Une cuvée longiligne, qui livre en finale une délicate minéralité.

PN:40% • CH:60%

★★★ 15,5/20

30

Nanet-Descôtes Brut Tradition

Vue: Doré léger à reflets paille.

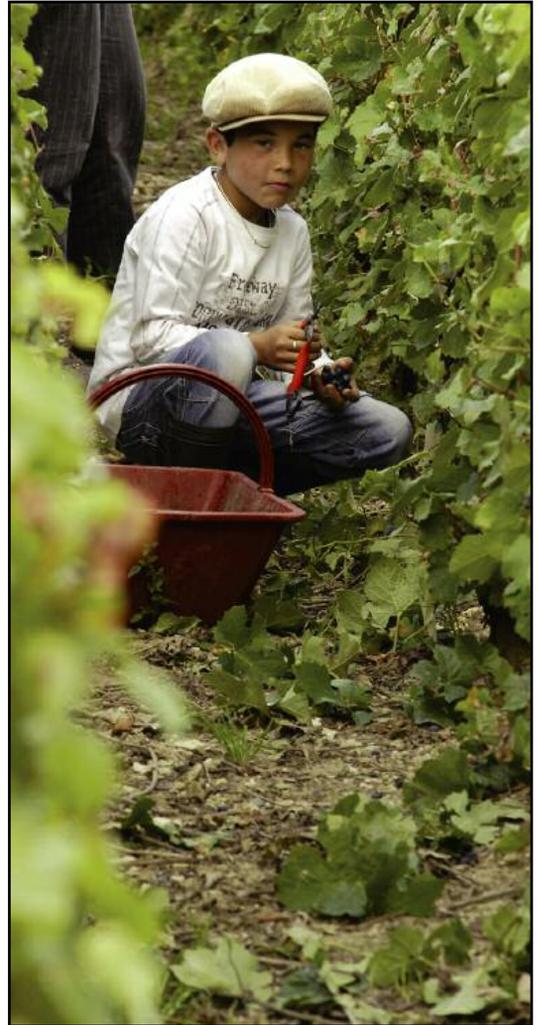
Nez: Superbe bouquet typé livrant d'intenses notes de pomme caramélisée, tarte tain et vanille.

Un ensemble olfactif doux et parfumé, très engageant.

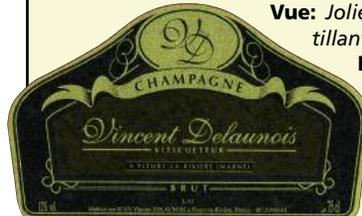
Bouche: Ce cru équilibré et suave, bien construit, associe une belle vinosité à des saveurs de pâtisserie (millefeuille aux poires, tarte aux amandes) et à un support d'acidité rafraîchissant. La finale, de persistance appréciable, s'exprime davantage sur les fruits secs.

PM:80% • PN:20%

★★ 15/20



38

Vincent Delaunois Brut

Vue: Jolie robe pâle, scintillante.

Nez: Le premier nez évoque la brioche et la croûte de pain. A l'aération, les notes de pâtisserie se confir-

ment (cake aux pommes, vanille), dans un ensemble typé et engageant.

Bouche: Suave et concentrée, cette bouche enveloppée et bien mûre livre une expression fruitée presque compotée (pomme), équilibrée par une acidité rafraîchissante. En finale, on retrouve le registre classique du biscuit vanillé.

PM:60% • PN:25% • CH:15%

★★ 15/20

X

Voir références pages 48 à 50
Zie referenties paginas 48 tot 50

20

Laval-Louïs Brut 1er Cru



Vue: Robe légèrement rosée éclatante.

Nez: D'emblée, de puissantes effluves de pomme compotée et caramélisée s'associent au registre de la pâtisserie (tarte tatin). Un

bouquet doucereux et particulièrement parfumé.

Bouche: Cette cuvée ronde et soyeuse livre une bouche dont la maturité de fruit s'exprime dès l'attaque. Les saveurs de fruits blancs surmûris s'y livrent sans retenue, dans un ensemble suave, ponctué par une finale agréablement persistante.

PM:1/3 • PN:1/3 • CH:1/3

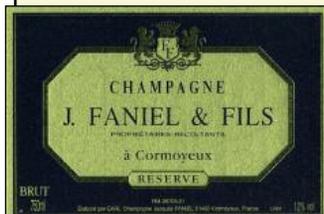
★★ 15/20



Cumières

44

J. Faniel & Fils Réserve



Vue: Superbe robe dorée éclatante.

Nez: Le premier nez exhale d'intenses notes de croûte de pain et de brioche.

Ensuite apparaissent les senteurs vanillées et biscuitées, complétées à l'aération par une touche noisettée.

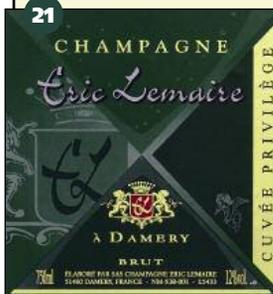
Bouche: Cette bouche séduisante et bien construite offre une belle vinosité. Enveloppée, elle livre sans retenue ses saveurs de pâtisserie (cake, brioche). La finale, gourmande et persistante, évoque les fruits blancs compotés et le sirop d'érable.

PM:40% • PN:60%

★★ 15/20

21

Eric Lemaire Cuvée Privilège



Vue: Belle robe dorée à reflets légèrement rosés.

Nez: Assez dégagé, sur de généreux et doucereux arômes de pomme cuite, poire au sirop et confiserie (bonbons aux fruits). Touche de

guimauve à l'aération. Un bouquet féminin.

Bouche: Une cuvée enveloppée et presque onctueuse, qui livre une bouche bien mûre, où s'expriment sans réserve les saveurs de tarte tatin et de caramel. Une jolie acidité soutient et équilibre cette cuvée suave et de persistance appréciable.

PM:70% • PN:10% • CH:20%

★★ 15/20

X

Voir références pages 48 à 50
Zie referenties paginas 48 tot 50

Hôtel - Restaurant



Le Cheval Blanc

26, rue de la Libération ● Tél: 03/26.59.10.03
51270 Montmort-Lucy ● Fax: 03/26.59.15.88

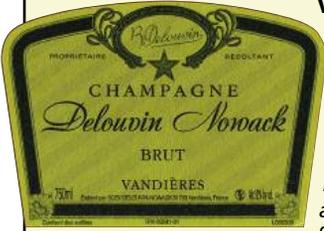


Recommandé
par V.T.A.

www.hotelrestaurantlechevalblanc.com
contact@hotelrestaurantlechevalblanc.com



8 Delouvin-Nowack Brut Carte d'Or



Vue: Très jolie robe dorée intense à nuances ocrées.

Nez: Subtilement parfumé, ce bouquet aérien mêle les senteurs de fruits blancs mûrs (pomme) à de fins arômes de fruits secs (noisettes).

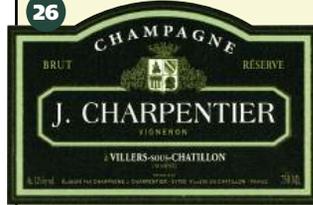
Bouche: Extrêmement suave et savoureuse, cette cuvée ambitieuse magnifie l'expression du pinot meunier. Intense et opulent, le milieu de bouche exprime de puissantes saveurs de poire cuite et pomme compotée, dans un ensemble doucereux, gourmand et enveloppé.



PM:100%

★★ 15/20

26



J. Charpentier Brut Réserve

Vue: Jaune paille à doré intense.

Nez: Un bouquet riche et séduisant par sa maturité et ses exubérantes

senteurs de pâtisserie (tarte tatin), pomme mûre et pâte d'amande (frangipane).

Bouche: Un vin bien construit, dont on apprécie l'équilibre acidité/vinosité. Le milieu de bouche, suave, livre d'exubérantes saveurs de poire compotée. Ce cru de caractère exprime parfaitement la typicité du pinot meunier. Complexe et persistante, la finale rejoint le registre de la pomme presque caramélisée.



PM:80% • PN:20%

★★ 15/20



Châtillon sur Marne



15 Louis-Reineville Brut



Vue: Belle robe à reflets dorés assez soutenus.

Nez: Le registre des fruits secs (noix) se livre subtilement dans ce bouquet qui se complète d'une

touche de raisin de corinthe et de cire d'abeille.

Bouche: Ce cru vineux et suave ne cède pas à la facilité. L'attaque fine et enveloppée évoque la pomme cuite et la pâtisserie. Ensuite, l'ensemble évolue vers un caractère plus aérien. La finale présente une délicieuse amertume rafraîchissante et une acidité vivifiante.

PM:85% • CH:15%

★★ 14,5/20

10

Boonen-Meunier Fils Brut Tradition



Vue: Superbe robe doré soutenu, éclatante.

Nez: Les senteurs de croûte de pain, brioche et tarte aux pommes se livrent de concert

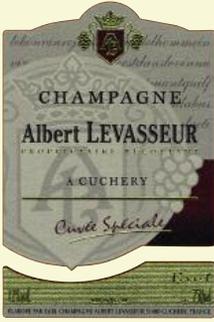
dans ce bouquet typé et généreux, particulièrement mûr.

Bouche: Un cru friand, gourmand, associant le registre des fruits mûrs et de la vanille. Cette cuvée se montre doucereuse et fluide; on apprécie son caractère aérien et le caractère convivial de sa finale.

PM:70% • PN:20% • CH:10%

★★ 14,5/20

33

Albert Levasseur Cuvée Spéciale

Vue: Jaune doré étincelant.

Nez: Moyennement expressif mais subtil et rafraîchissant par ses senteurs de pomme verte, associées à une fine minéralité.

Bouche: L'attaque, gourmande donne le ton d'une cuvée suave, dont l'expression fruitée se montre généreuse et tonifiante à la fois. On y retrouve de

finer saveurs d'agrumes (pamplemousse), mêlées en finale à une touche de pomme acidulée. Une cuvée longiligne.

PM:70% • PN:20% • CH:10% ★★ 14,5/20

45

Bochet-Lemoine

Vue: Jaune pâle de belle brillance.

Nez: Un généreux bouquet, qui s'apparente à une friandise olfactive. On y apprécie les délicates notes

florales et de confiserie.

Bouche: Une cuvée bien construite, tout en subtilité et élégance. Le milieu de bouche, de grande fraîcheur, évoque les agrumes et la pomme verte. Vif et tonifiant, ce vin longiligne séduit par sa finesse de trame et le caractère aérien d'une finale citronnée d'agréable persistance.

PM:55% • PN:30% • CH:15% ★★ 14,5/20

14

Didier Bonenfant Brut

Vue: Jolie robe jaune sable.

Nez: Dès l'ouverture, des arômes flatteurs de vanille, brioche et croûte de pain envahissent un nez qui évolue à l'aération

vers le registre des fruits secs (amande douce).

Bouche: Cette cuvée ne cède pas à la facilité. Franche et nerveuse, presque tranchante, elle offre une bouche acidulée et de trame serrée, où dominent les saveurs d'agrumes frais (pamplemousse) et de fruits secs. Un vin élégant, très rafraîchissant.

PM:1/3 • PN:1/3 • CH:1/3 ★★ 14,5/20



© John Heider - Collection CIVC

16

Veuve Maitre-Geoffroy Carte Rouge 1^{er} Cru

Vue: Jolie robe pâle à reflets légèrement dorés.

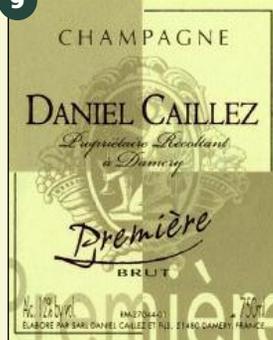
Nez: Discret voire retenu à l'ouverture, ce nez délicat associe de fins

arômes floraux à quelques notes de confiserie.

Bouche: Soyeuse et enveloppée, cette cuvée tout en charme offre un bel équilibre acidité/gras. Doucereuse en milieu de bouche, elle exprime de belles saveurs de fruits blancs mûrs (poire) et de pâtisserie. La finale, longiligne, s'avère aérienne et subtile. Un vin féminin.

PM:1/3 • PN:1/3 • CH:1/3 ★★ 14,5/20

9

Daniel Caillez Brut Première

Vue: Superbe robe dorée à légères nuances rosées.

Nez: Délicatement parfumé sur de fines senteurs de pain grillé, amandes et pomme mûre.

Bouche: Une cuvée tout en dentelle, gourmande et rafraîchissante à la fois. De texture fine, elle trouve son équilibre dans une bouche suave, délicieusement fruitée, ponctuée en finale par une délicate acidité.

PM:100% ★★ 14/20

x Voir références pages 48 à 50
Zie referenties paginas 48 tot 50

Une attention toute particulière est accordée par les vigneron à l'élaboration de ces cuvées de "Prestige". Les meilleures parcelles, les plus belles presses et des vins d'années plus anciennes, sont sélectionnés avec soin. Ces cuvées plus ambitieuses sont souvent aptes à un meilleur vieillissement.

Met bijzondere aandacht stellen wijnbouwers hun speciale cuvées samen. De beste percelen, het beste perssap en de oudste wijnen worden met veel zorg uitgekozen. Deze hoogstaande cuvées kunnen goed verouderen.



3

Collard-Picard Cuvée Prestige

Vue: Doré intense et éclatant.

Nez: Délicatement parfumé, le premier nez évoque un registre vanillé et biscuité.

Ensuite, l'ensemble évolue vers la pâtisserie (frangipane, millefeuille aux poires) dans un bouquet enveloppé.

Bouche: Cette cuvée pleine et parfaitement équilibrée associe expression fruitée mûre et acidité bien dosée. Les dégustateurs sont sous le charme de sa structure vineuse et de sa remarquable fraîcheur. La finale, suave et harmonieuse, est parfumée par ses saveurs de pomme mûre et de vanille.

PM:25% • PN:25% • CH:50% ★★★ 17,5/20



29

Billard Père et Fils

Brut Prestige

Vue: Jolie robe dorée à nuances sable.

Nez: Dès le premier nez, on est sous le charme des puissantes senteurs de pomme surmûrie voire compostée. Ensuite, le registre olfactif s'étend à la pâtisserie (tarte aux poires et amandes).

Bouche: Ce vin de caractère a emporté tous les suffrages.

L'expression de fruit blanc mûr voire comploté (pomme) s'y livre sans retenue, associée à un registre de fruits secs qui s'impose dans une finale persistante. Une cuvée tranchante et de texture droite, très savoureuse en finale.

PM:26% • PN:12% • CH:62% ★★★ 17/20



34

Christian Vollereaux & Fils

Prestige Symphonie

Vue: Robe vieil or à ocré, surprenante par son intensité.

Nez: Extrêmement original et puissant, sur des effluves de sucre candi,

sirop d'érable et poire cuite. Puis le registre évolue vers les fruits secs (cerneaux de noix).

Bouche: Une vinosité marquée domine cette cuvée de grand caractère, livrant sans retenue ses puissantes saveurs de fruits blancs surmûris et de fruits secs (marrons grillés, châtaignes). Ce cru racé ne laissera personne indifférent. Il séduit par sa profondeur et sa maturité.

PM:60% • CH:40% ★★★ 17/20



Musée du vignoble - Domaine Bacchus



40

Jean-Jacques Pessenet

Brut Réserve

Vue: Or blanc éclatant.

Nez: De belle fraîcheur olfactive et enveloppé à la fois, ce bouquet expressif et doux livre ses senteurs de pâte d'amandes et de pâtisserie aux fruits secs.

Bouche: Extrêmement savoureuse et concentrée, cette cuvée ambitieuse et longiligne, presque séveuse, offre une bouche opulente, de grande vinosité, dont on apprécie les saveurs de fruits blancs complotés, pâtisserie et fruits secs. Finale s'exprimant sur la pomme complotée.

PM:10% • PN:20% • CH:70% ★★★ 16,5/20



Le pinot "meunier", cépage emblématique de la vallée de la Marne, trouve l'origine de son nom dans le léger duvet qui recouvre ses feuilles, donnant l'impression de les recouvrir d'une fine couche de farine.

30



Nanet-Descôtes
Cuvée Prestige

Vue: Robe très pâle à or blanc, éclatante.
Nez: Finement parfumé et quelque peu réservé à l'ouverture, ce nez tout en subtilité mêle les notes de brioche, biscuit et pomme fraîche. Quelques effluves floraux apparaissent à l'aération.
Bouche: Dès l'attaque, cette bouche dense et suave impose sa grande vinosité et une concentration de matière irréprochable. On y apprécie l'expression des saveurs de fruits blancs mûrs et le très bel équilibre apporté par une acidité équilibrant la maturité du fruit. Un vin richement doté.

PM:30% • PN:30% • CH:40% ★★★ 16,5/20

23



Husson-Joliet
Cuvée Sélection

Vue: Doré intense.
Nez: Dès l'ouverture, d'exubérantes senteurs de fruits blancs
compotés voire surmûris envahissent ce bouquet mûr et profond, complété à l'aération par une touche de pâtisserie (tarte aux pommes).
Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la suavité et l'équilibre de cette cuvée qui associe une matière fruitée bien mûre (pomme), une grande vinosité et une fraîcheur omniprésente garantie par une belle acidité. L'association des cépages offre ici une très belle expression.

PM:1/3 • PN:1/3 • CH:1/3 ★★★ 16/20

5



Métayer
Père & Fils
Cuvée Marine

Vue: Robe extrêmement pâle à or blanc.
Nez: Premier nez sur un registre minéral très présent (craie humide). Ensuite, les senteurs de fruits secs (amandes, noisettes) complètent un registre olfactif typé et profond.
Bouche: Tout en finesse et suavité, cette bouche généreuse, dotée d'une belle concentration de matière, offre une expression fruitée rafraîchissante (citron, pamplemousse). Une fine touche noisettée apparaît dans une finale de longueur appréciable. Une cuvée tout en dentelle.

PM:25% • PN:25% • CH:50% ★★ 16/20



© John Hodder - Collection CIVC

12 **Champagne Henri David-Heucq**

Situé au cœur de la Champagne et bâti sur le sol dur du fameux calcaire lutétien où l'on trouve de nombreux coquillages fossilisés, Fleury-la-Rivière est un village typique de la vallée de la Marne. Depuis 4 générations, la famille David-Heucq cultive la vigne et vinifie ses champagne à la propriété, ce qui permet de suivre pleinement l'obtention des moûts et de maîtriser l'élaboration des différentes cuvées. Tandis que Maxime organise les vendanges et mène son équipe de cueilleurs et qu'Odile jette un coup d'œil attentif sur la qualité de la cueillette, Henri, Albert et Olivier, s'affairent autour du pressoir. Tout est ici sous la surveillance attentive familiale.

"Au fil des ans, souligne Henri, nous marions ainsi le don de la nature pour perpétuer des cuvées de qualité. Après les opérations de remuage et de dégorgement, nos bouteilles reposent dans nos caves à une température constante de 11°. Calme et longueur de temps viennent achever la patient travail".

V.T.A.




Notre meilleur "Plaisir-Prix"



5 **Métayer Père & Fils Cuvée Prestige**



Vue: Robe très pâle à translucide.

Nez: Ce bouquet élégant mêle avec réussite les arômes biscuités, d'amande douce et de pomme mûre.

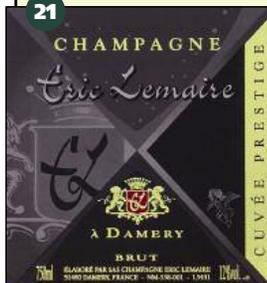
Bouche: On apprécie l'équilibre de cette cuvée vive et tranchante, de belle pureté. La prise de mousse est importante à l'attaque et le milieu de bouche souligne une belle vinosité qui apporte de l'ampleur à un ensemble dont on apprécie la délicatesse.

PM:40 % • CH:60%

★★★ 15,5/20

Pinot meunier, de druif bij uitstek van de Marnevallei, heeft haar naam te danken aan het feit dat de bladeren bedekt zijn met een witte dons, alsof er de molenaar zijn bloem had over uitgestrooid.

21



Eric Lemaire Cuvée Prestige

Vue: Superbe robe ocrée éclatante.

Nez: Un bouquet subtil et frais, presque floral, qui s'apparente à une confiserie (bonbons aux fruits). Fine touche vanillée à l'aération.

Bouche: Dans cette cuvée de belle vinocité, les saveurs presque compotées du pinot meunier trouvent leur équilibre dans la fraîcheur et la finesse apportées par le chardonnay. Ce vin équilibré et gourmand livre une bouche dont la trame serrée et la persistance (pomme surmûrie) ont été très appréciées.

PM:50% • CH:50%

★★ 15,5/20



10

Boonen-Meunier Cuvée Albert Mary

Vue: Doré léger éclatant.
Nez: Ce bouquet profond et mûr offre un caractère affirmé. Les senteurs de fruits blancs au sirop (poire, pomme) s'y expriment pleinement, dans un ensemble olfactif

parfumé et finement vanillé.

Bouche: Un vin original, structuré, doté d'une charpente imposante. On y retrouve d'exubérantes saveurs toastées et noisettées, dans une bouche dense et serrée, solidement construite. La finale, très persistante, s'exprime sur le caramel et l'amande fraîche.

PM:70% • PN:20% • CH:10% ★★★ 15,5/20



9

Daniel Caillez Cuvée Héritage

Vue: Robe sable à reflets rosés de grand éclat.

Nez: Un bouquet profond et original par ses notes de cire, complétées par le registre des fruits secs (raisin de corinthe, noisette, amande) et du pain d'épices.

Bouche: De puissantes saveurs de pomme cuite et de fruits secs s'associent avec réussite dans cette bouche corpulente et structurée, qui ne laissera personne indifférent. Un vin de caractère, qui se voit ponctué par une finale à l'amertume rafraîchissante (cerneaux de noix).

PM:1/3 • PN:1/3 • CH:1/3

★★ 15,5/20



28

Gosset-Brabant Réserve Grand Cru

Vue: Robe ocrée à nuances rosées.

Nez: Charmeur dès l'ouverture par ses notes vanillées et de fruits au sirop (flan

aux poires, pêches). L'aération apporte une fine touche caramélisée.

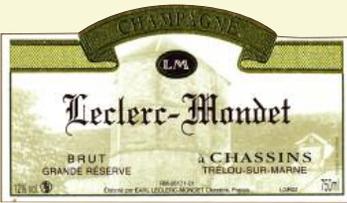
Bouche: On apprécie dès l'entrée de bouche la mâche et la suavité de cette cuvée concentrée, de grande franchise, qui mêle les saveurs biscuitées, vanillées et fruitées (poire, pomme). Une cuvée tout en équilibre, ponctuée par une longue finale sur les fruits secs, présentant une fine et délicieuse amertume rafraîchissante.

PN:80% • CH:20%

★★ 15,5/20

X Voir références pages 48 à 50
Zie referenties pagina's 48 tot 50

4 Leclerc-Mondet Brut Grande Réserve

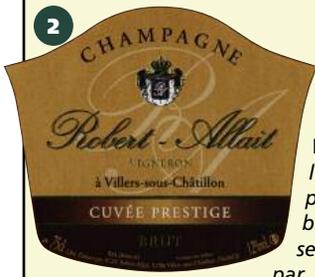


Vue: Jaune doré léger.
Nez: Subtil et tout en dentelle, sur de délicates notes florales et de confiserie.

Un bouquet engageant, finement parfumé.
Bouche: Cette cuvée privilégie le charme de la finesse et de la fraîcheur du fruit. Le milieu de bouche souligne d'exubérantes saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse), dans un ensemble parfumé et suave, ponctué par une finale longiligne, vive et persistante.

PM:40% • PN:30% • CH:30% ★★ 15/20

2 Robert-Allait Cuvée Prestige



Vue: Doré étincelant à reflets paille.
Nez: On est séduit par l'élégance et la complexité de ce bouquet biscuité et vanillé, qui se complète à l'aération par quelques effluves de

pâtisserie (cake aux amandes, millefeuille).
Bouche: Entrée de bouche gourmande et douceuse, très suave. Ensuite, l'expression du fruit blanc bien mûr voire au sirop (poire, pomme) envahit un ensemble vineux et onctueux, qui s'apparente à une confiserie et qui trouve son équilibre dans une belle acidité rafraîchissante.

PM:50% • PN:15% • CH:35% ★★ 15/20

36 Marizy Père et Fils Grande Réserve



Vue: Doré léger de belle brillance.
Nez: De subtiles effluves florales et de confiserie dominent le premier nez.

Puis ce généreux bouquet gagne en complexité et profondeur et évoque les fruits mûrs (mirabelle, poire), dans un ensemble très charmeur.

Bouche: Tout en équilibre et fraîcheur, cette cuvée longiligne livre de fines saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse), dans un ensemble de grande franchise, assez vif en finale, et d'agréable persistance. Un cru aérien, tout en dentelle.

PN:33% • CH:67% ★(★) 14,5/20



© John Hodder - Collection CIVC

39 Hennequin Père et Fils Cuvée Daniel Hennequin



Vue: Or très intense, éclatant.
Nez: Assez dégagé, sur la guimauve et le bonbon acidulé. Un bouquet floral et aérien, tout en dentelle.

Bouche: Un cru gourmand et acidulé, qui privilégie le charme de la fraîcheur du fruit par son expression fruitée insistante (agrumes). Délicate et friande, tout en légèreté, cette cuvée tonifiante et conviviale se voit ponctuée par une finale citronnée d'agréable persistance.

PM:15% • PN:35% • CH:50% ★(★) 14/20



© John Hodder - Collection CIVC

X Voir références pages 48 à 50
 Zie referenties paginas 48 tot 50

6



Philippe Mallet

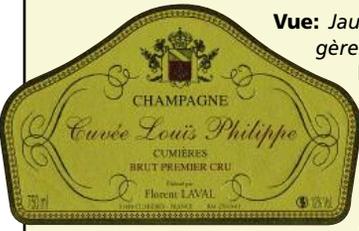
Vue: Robe légèrement paille.

Nez: Le premier nez exhale d'emblée ses arômes de croûte de pain, biscuit et vanille, pour libérer à l'aération une puissante expression compotée (pomme).

Bouche: C'est l'équilibre de ce vin qui a emporté les suffrages. Les dégustateurs relèvent l'importante vinosité d'une bouche suave et de grande maturité, généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs. Cette cuvée se montre particulièrement savoureuse et gourmande.

★★★☆☆ **16,5/20**

20



Laval-Louis 1er Cru - Cuvée Louis Philippe

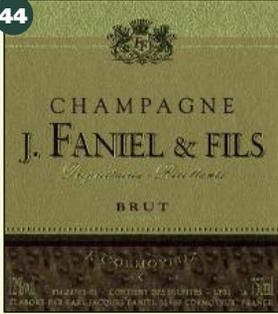
Vue: Jaune pâle légèrement doré.

Nez: Une friandise olfactive! Dès l'ouverture, de charmes effluves florales et vanillées envahissent ce bouquet enveloppé, qui évolue à l'aération vers les fruits au sirop.

Bouche: Maturité et élégance caractérisent cette cuvée dont l'équilibre acidité/vinosité a séduit les dégustateurs. Le milieu de bouche, ample et suave, se montre séduisant par son aspect enrobé et généreux en fruit (poire au sirop). Longue finale presque vanillée pour un cru de grand charme.

★★ **16/20**

44



J. Faniel & Fils
Cuvée Prestige

Vue: Or blanc à reflets verdâtres.

Nez: A l'ouverture, de flatteuses senteurs de pâtisserie et de vanille dominent ce bouquet qui se complète à l'aération de quelques notes minérales.

Bouche: Tout en rondeur et suavité, cette cuvée tout en charme livre une bouche douceuse et rafraîchissante à la fois, où dominent les saveurs de confiserie (bonsbons acidulés). Finale suave, très flatteuse, presque enveloppée.

★★★ **15,5/20**



© Fulvio Rottler - Collection CVC

Château du Ru Jacquier

Hostellerie ★★★









www.chateaurujacquier.fr
www.rujacquier.com

Recommandé par V.T.A.

51700 Igny Comblizy - Tél: 03/26.57.10.84 - Fax: 03/26.57.82.80 - lechateaudurujacquier@orange.fr



Bateau Champagne Vallée

"Croisi Champagne" à Cumières organise des croisières promenade et des croisières déjeuner sur la Marne. Découvrez des villages, d'une écluse, de la faune, de la flore et du Champagne...

Info: www.champagne-et-croisiere.com



Didier Bonnenfant

Brut de Chardonnay

Vue: Doré léger de grand éclat.

Nez: Particulièrement engageant par ses effluves de fruits blancs au sirop et de vanille (flan aux poires), complétées à l'aération

par une fine touche de pâtisserie (cake aux pommes).

Bouche: Attaque fine, distinguée et très rafraîchissante. Ensuite, le milieu de bouche gagne en ampleur et maturité (fruits au sirop, pâtisserie). La finale, gourmande et presque opulente, séduit pas son volume et sa rémanence fruitée. ★★ 15,5/20

25

Vadin-Plateau Cuvée Aurélie



Aurélié



Vue: Doré léger de bel éclat.

Nez: Une fine pointe minérale apparaît au premier nez. Ensuite, les notes de rhubarbe, groseille verte et d'agrumes se complètent à l'aération, dans un ensemble particulièrement rafraîchissant.

Bouche: L'attaque ronde et gourmande, engageante, est suivie d'un milieu de bouche suave et enveloppé, relevé par une belle acidité tonifiante. un beau panier de fruits

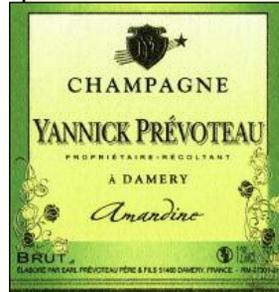
frais (agrumes) se livre sans réserve. Une cuvée longigline et friande, très agréable.

★★ 15,5/20

13

Yannick PrévotEAU

Cuvée Amandine



Vue: Jaune pâle à reflets verdâtres.

Nez: Délicatement parfumé, ce nez associe de flatteuses notes briochées et vanillées à un délicat registre floral.

Bouche: Ronde et suave, tout en charme et souplesse, cette cuvée révèle une grande maturité de fruit. Tout en dentelle, elle privilégie l'expression du fruit mûr. La finale, très parfumée et agréablement persistante, s'apparente à une confiserie.

★★ 14,5/20

22

Romain Guistel Grand Cru



Vue: Superbe robe très pâle à verdâtre de grand éclat.

Nez: Vanillé et brioché à l'ouverture, ce séduisant bouquet livre ensuite de flatteuses senteurs de confiserie et de croûte

de tarte à l'aération.

Bouche: L'attaque, délicate et fondue à la fois, donne le ton d'une cuvée de texture fine, aérienne, qui livre de délicates saveurs d'agrumes. Le milieu de bouche évolue vers davantage de maturité (pâtisserie) aux fruits blancs. Un vin friand.

★★ 14,5/20



Champagne Nanet-Descôtes

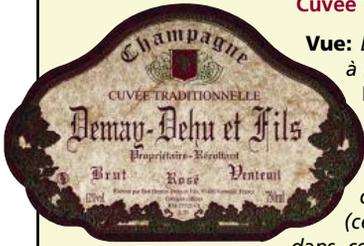
X

Voir références pages 48 à 50
Zie referenties paginas 48 tot 50

7

Demay-Dehu et Fils

Cuvée Traditionnelle



Vue: Belle robe rose vif à reflets saumonés.

Nez: D'emblée, de puissantes notes de pâtisserie (cake, brioche) et de fruits confits (cerise) s'imposent dans ce bouquet douce-

reux et expressif.

Bouche: L'attaque pleine et racée, donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dont la vinosité et l'expression du fruit (pomme compotée, poire cuite) se montre exubérante. Une cuvée au caractère affirmé, ponctuée par une longue finale biscuitée.

★★★ 17/20

3

Collard-Picard



Vue: Rosé très intense, presque cerise.

Nez: Extrêmement fruité et séduisant par ses intenses senteurs de griotte confiturée et de fram-

boise. L'aération complète l'ensemble par une touche de grenade et de violette.

Bouche: Attaque franche et structurée, longiligne, qui s'impose un registre fruité exubérant (cerise, groseille), dans un ensemble gourmand parfaitement équilibré et très rafraîchissant, de concentration irréprochable. Très belle réussite.

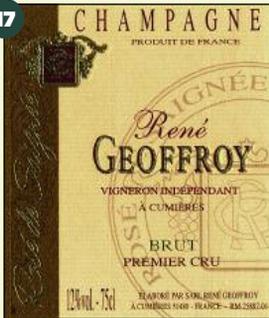
★★★(★) 16,5/20



17

René Geoffroy

Rosé de Saignée 1er Cru



Vue: Rose vif à nuances framboise.

Nez: Un bouquet assez dégagé, livrant de fins arômes de fruits mûrs (griotte), mêlés à une subtile touche de minéralité.

Bouche: Une cuvée séveuse, gourmande et croquante de fruit, dont les dégustateurs apprécient la franchise et le remarquable équi-

libre. La vinosité et l'exubérance des saveurs de cerise et groseille s'imposent dans un ensemble dont la trame serrée n'a d'égal que la persistance en finale.

★★ 16,5/20



© John Holder - Collection CVC

30

Nanet-Descôtes



Vue: Jolie robe framboise.

Nez: Extrêmement profond et complexe, ce nez généreux associe les senteurs de griotte confiturée, fleurs parfumées et vanille.

Un bouquet douxcreux.

Bouche: Un vin complet et suave, qui impose d'emblée sa grande vinosité et sa maturité.

La bouche confirme le caractère plein et enrobé du bouquet. Elle offre une expression fruitée généreuse qui évoque la cerise et les fruits secs en finale.

★★★ 16/20

22

Romain Guistel Cuvée Rosé



Vue: Robe saumonée intense.

Nez: On est séduit par la maturité et le caractère gourmand de cette cuvée particulièrement généreuse en saveurs de fruits blancs compotés, qui se mêlent aux senteurs de pain grillé et crôte de pain.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la chair et la vinosité de cette cuvée. Le milieu de bouche impose d'exubérantes saveurs de tarte aux pommes et de caramel (tarte tatin). La finale, concentrée, révèle une grande persistance et se voit équilibrée par une belle acidité rafraîchissante.

★★ 16/20



© Fulvio Rotter - Collection CIVC

37

François Heucq & Fils



Vue: Robe rose pâle éclatant.

Nez: Le premier nez s'ouvre sur

des notes herbacées et minérales. L'aération fait apparaître le registre fruité de manière plus présente.

Bouche: Une cuvée équilibrée et bien construite, dont la trame fruitée bien mûre (petites baies rouges) se voit équilibrée par une acidité rafraîchissante. Les dégustateurs soulignent la grain serré et la densité de ce vin ponctué par une longue finale sur la pâte d'amandes.

★★★ 15,5/20

34

Christian Vollereaux et Fils



Vue: Robe rosée éclatante.

Nez: Particulièrement frais, sur d'élégantes notes de pâtisserie et de vanille (millefeuille aux poires, frangipane). Un bouquet extrêmement séduisant.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, cette cuvée tranchante ne cède pas à la facilité. De généreuses saveurs minérales et de fruits frais (rhubarbe, groseille verte) s'y expriment sans réserve. Les dégustateurs apprécient la caractère vif et de belle pureté de ce vin bien construit, qui ne laissera personne indifférent.

★★ 15/20

16

Veuve Maître Geoffroy

Grand Rosé 1^{er} Cru

Vue: Pétale de rose de bel éclat.

Nez: Le premier nez évoque la croûte de tarte et le pain grillé.

Ensuite, les notes de pâtisserie aux fruits (cerise) envahissent ce bouquet charmeur et enveloppé.

Bouche: Doté d'un support d'acidité ascendant et particulièrement rafraîchissant, ce vin longiligne et de texture fine livre une bouche tranchante et de belle pureté, offrant d'intenses saveurs de groseille et cerise du nord, dans un ensemble de grande vivacité.

★★★ 15/20

Recommandé par V.T.A.

5 chambres

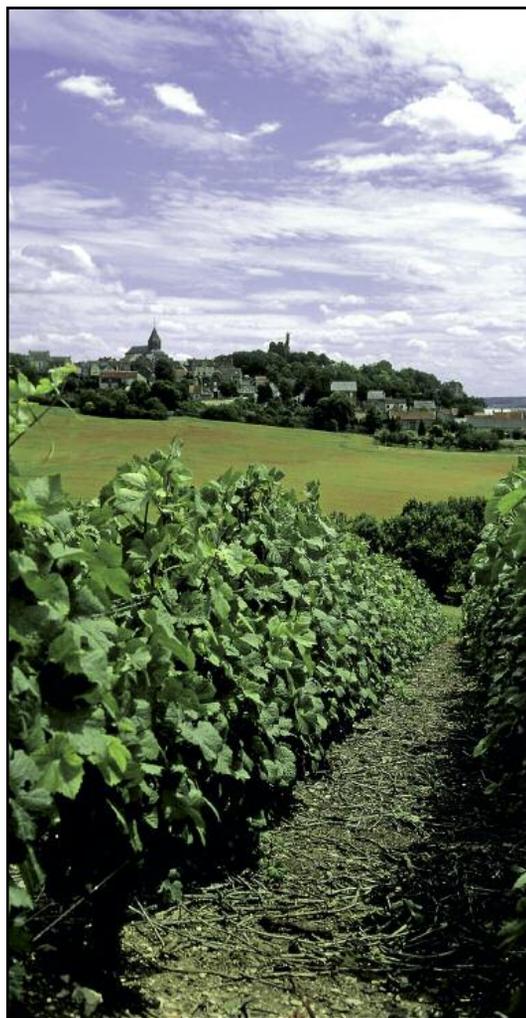
Piscine • Location de salle

Le domaine
du moulin
chambres d'hôtes de charme

1, Chemin du Moncetz
51160 Avenay-Val-d'Or
Tél: 03/26.53.96.30 - 06/81.80.41.89
ledomainedumoulin@orange.fr



www.domaine-moulin.com



19 Locret-Lachaud 1^{er} Cru - Cuvée Spéciale

Vue: Robe rose saumoné.

Nez: Subtilement parfumé, le bouquet mêle les senteurs florales (pivoine, rose) aux notes de poire et de pâtisserie (mille-feuille).



Bouche: Tout en rondeur et suavité, cette cuvée souple et friande bénéficie d'un bel équilibre d'ensemble. Elle privilégie les saveurs fruitées bien mûres et trouve sa fraîcheur dans une acidité bienvenue, qui rafraîchit une finale gourmande.



★★★ 15/20

27 Bourdellois

Vue: Pétale de rose à nuances saumonées.

Nez: De belle maturité, sur d'expressives effluves de fruits rouges

et de pâtisserie (tarte aux cerise, fraises), complétées par une touche de confiserie.

Bouche: Cette cuvée bien construite privilégie le charme de fraîcheur du fruit. Particulièrement friande, presque gourmande, elle offre en milieu de bouche ses saveurs de groseille et cerise du nord). On apprécie sa franchise et son bel équilibre d'ensemble.



★★★ 14,5/20

45

Bochet-Lemoine

Cuvée Sélectionnée

Vue: Robe saumonée de bel éclat.

Nez: Enveloppé et particulièrement mûr, ce généreux bouquet

évoque la pâtisserie (tarte aux fruits), dans un ensemble olfactif charmeur.

Bouche: On apprécie la vinosité et la maturité fruitée d'une cuvée généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs (pomme, poire) et de fruits secs (amandes, noisettes). Finale acidulée et de belle fraîcheur, pour un vin de belle typicité.

★★★ 14,5/20



43 Ernest Braux

Vue: Robe framboise de bel éclat.

Nez: D'emblée, de puissantes notes de griotte, framboise et grenade envahissent un bouquet flatteur qui s'apparente à une confiserie.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la franchise et la structure acidulée de cette cuvée tout en délicatesse. Le milieu de bouche évoque la cerise du nord et la groseille, confirmant la fraîcheur d'un vin longiligne, ponctué par une finale agréablement persistante.



★★★ 14/20

X

Voir références pages 48 à 50
Zie referenties paginas 48 tot 50



12

Henri David Heucq



Vue: Jolie robe dorée à reflets légèrement paille.

Nez: Distingué dès l'ouverture, ce bouquet charmeur associe les notes florales et vanillées aux arômes de fruits blancs au sirop (poire).

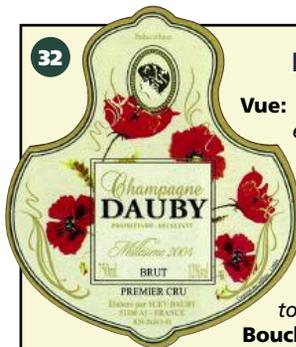
Bouche: Suave et concentrée, cette cuvée richement dotée livre une bouche savoureuse et typée, qui s'exprime sur la tarte aux pommes et les fruits secs (amandes). La finale, dense et charnue, particulièrement mûre, se voit équilibrée par une superbe acidité rafraîchissante.

PM:40% • CH:60%

★★★ 16/20

32

Dauby - 1er Cru



Vue: Robe sable de grand éclat.

Nez: De grande fraîcheur olfactive par ses intenses senteurs d'agrumes et de pomme verte.

Un bouquet aérien et tout en dentelle.

Bouche: La bouche, de grande pureté et très rafraîchissante, confirme le caractère vif du bouquet. Le registre des agrumes frais (citron, pamplemousse) s'y livre sans retenue, dans un ensemble extrêmement élégant et savoureux, ponctué par une très longue finale sur le bonbon acidulé.

PN:70% - CH:30%

★★★(★) 16/20

1

Autréau-Lasnot Brut Prestige



Vue: Robe très pâle à verdâtre.

Nez: Très fin, ce bouquet mêle les notes subtilement florales (lilas) aux arômes biscuités. Une délicate touche minérale complète l'ensemble à l'aération.

Bouche: Bien construite, cette cuvée généreuse associe fraîcheur et vinosité. Le milieu de bouche livre sans retenue ses saveurs de pomme et poire bien mûres. L'équilibre est apporté par un support d'acidité qui apporte la vivacité nécessaire à une bouche de grande maturité. Longue finale biscuitée relevée par une touche de fruits secs.

PN:50% • CH:50%

★★ 15/20



7

Demay-Dehu & Fils



Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Premier nez sur la pâtisserie, évoquant le cake aux pommes. Ensuite, l'ensemble évolue vers la pâte d'amandes (frangipane) et la vanille.

Bouche: Attaque prometteuse et distinguée, associant les saveurs de fruits mûrs (pomme) et de biscuit. Ensuite, le caractère aérien et longiligne de la cuvée s'impose, dans un milieu de bouche vif et frais, tout en dentelle, ponctué par une finale délicate, rejoignant le registre des agrumes.

PM:15% • PN:5% • CH:80%

★★ 14,5/20

41

Pessenet-Legendre

Cuvée Vieilles Vignes



Vue: Robe dorée très intense à nuances paille.

Nez: D'emblée, de puissantes senteurs de pomme surmûrie et de pâtisserie (millefeuille, tarte tatin) envahissent ce bouquet extrêmement mûr et exubérant.

Bouche: La bouche suave et comotée de cette cuvée de caractère privilégie les saveurs de fruits secs (cerneaux de noix, noisettes) et de pomme comotée. Une délicate amertume rafraîchissante s'impose dans une finale qui va encore s'assagrir quelque peu.

PM:90% • PN:10%

★★ 14,5/20

3

Collard-Picard

Cuvée des Archives

Vue: Jolie robe jaune doré léger.

Nez: Puissamment expressif et complexe par ses senteurs biscuitées et grillées. Le registre des fruits secs domine un ensemble doucereux (tarte aux amandes).

A l'aération apparaissent les arômes de sirop d'érable et de caramel.

Bouche: Cette prestigieuse cuvée a emporté tous les suffrages et fait l'unanimité. Sa vinosité et la distinction apportée par son élevage parfaitement dosé mettent en relief un fruité extrêmement intense (pomme compotée). Très grande réussite!

PN:20 % • CH:80 %

★★ 18,5/20



18

Marion-Bosser 1^{er} Cru

Vue: Jaune pâle à légers reflets dorés.

Nez: Le premier nez exprime une minéralité affirmée. Ensuite, les arômes de rhu-

barbe apparaissent, complétés à l'aération par quelques notes herbacées (mousse, fougère).

Bouche: C'est le parfait équilibre de ce vin qui a séduit les dégustateurs. Très suave, cette cuvée révèle une belle concentration de matière et une finesse de texture appréciable. De fines saveurs d'agrumes s'imposent en milieu de bouche. Finale soyeuse et longiligne sur la pomme verte.

PN:50 % • CH:50 %

★★★ 16/20



28

Gosset-Brabant

Gd Cru - Cuvée Gabriel

Vue: Superbe robe sable à reflets ocrés.

Nez: Extrêmement mûr et profond, ce puissant bouquet presque envoûtant exhale des effluves de pomme caramélisée et de pâtisserie

(cake), dans un ensemble très engageant.

Bouche: De trame serrée, cette bouche séveuse et tranchante confirme l'ambition révélée par son bouquet. D'insistantes saveurs de pomme surmûrie et de fruits secs (cerneaux de noix, amandes) dominent une cuvée racée, ponctuée par une longue finale de grande vinosité.

PN:85 % • CH:15 %

★★ 15,5/20



Venteuil

35

CHAMPAGNE Louis Nicaise

Louis Nicaise

Cuvée "Louis par Laure"

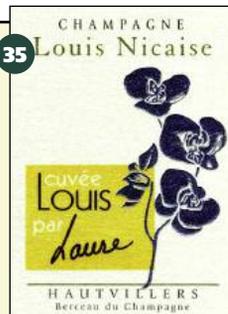
Vue: Paille à sable.

Nez: On relève dès le premier nez la maturité des senteurs de poire et reine-claude, qui se mêlent harmonieusement aux effluves vanillées et de cake aux pommes.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, cette cuvée très rafraîchissante associe vinosité et légèreté. On y apprécie l'expression des saveurs d'agrumes et de bonbons acidulés, dans un ensemble ponctué par une finale longiligne, offrant une acidité ascendante. Un vin de grande pureté.

PN:20 % • CH:80 %

★★★ 15/20





11 2002
CHAMPAGNE
P. GUERRE & FILS
 RÉCOLTANT-MANIPULANT
Millésime
BRUT

P. Guerre & Fils
Vue: Robe pâle à verdâtre, de bel éclat.
Nez: Particulièrement parfumé, dominé à l'ouverture par un registre floral exubérant (fleurs blanches).
 Ensuite, de subtiles senteurs vanillées et de pâtisserie (brioche) complètent ce bouquet charmeur.
Bouche: On a ici privilégié la fraîcheur de l'expression fruitée. Le milieu de bouche se montre généreux en saveurs d'agrumes. La finale, à la fois vineuse et aérienne, très soyeuse, s'apparente à une confiserie (bonbons aux fruits).

PN:50 % • CH:50 % ★★ 14,5/20

36 **Marizy Père & Fils** **Blanc de Blancs**

PRODUIT DE FRANCE
CHAMPAGNE
MARIZY
 PÈRE & FILS
Grande Réserve
 A CUMIÈRES
BRUT

Vue: Robe très pâle à or blanc.
Nez: Subtilement parfumé, tout en dentelle, sur des notes aériennes de minéralité, mêlées à quelques notes herbacées.
Bouche: Aérienne et de belle fluidité, cette cuvée fine et rafraîchissante livre d'agréables saveurs de fruits frais (citron, pamplemousse), dans un ensemble de texture fine et souple à la fois.

CH:100 % ★★ 14/20

Millésimés **2000-03-05**

17 **CHAMPAGNE**
René
GEOFFROY
 EXTRA BRUT
 MILLESIME
2000

René Geoffroy
Extra Brut 2000
Vue: Paille à doré.
Nez: Le premier nez exprime une minéralité affirmée. Ensuite, les effluves de fruits secs (amandes, noisettes) envahissent ce bouquet très profond, presque caramélisé à l'aération.
Bouche: Un vin de connaisseurs et de gastronomie. Longiligne, extrêmement distingué, ne cédant pas à la facilité, cette cuvée profonde offre ses généreuses saveurs de noisettes grillées et de croûte de pain en milieu de bouche. Subtile, la finale laisse apparaître un boisé délicat. Une cuvée bâtie pour affronter les ans.

PN:30 % - CH:70 % ★★ 17/20

8 **Delouvin-Nowack** **Extra-Sélection 2003**

Delouvin
CHAMPAGNE
Delouvin Nowack
 BRUT 2003
 EXTRA SÉLECTION
 VANDIÈRES MARNE

Vue: Très jolie robe paille de grand éclat.
Nez: Mûr et profond, sur d'intenses senteurs de mie de pain, pâte d'amandes et pâtisserie. L'aération apporte une touche florale parfumée.
 Un bouquet généreux.
Bouche: Attaque suave et extrêmement savoureuse, suivie d'un milieu de bouche dont l'exubérance fruitée s'impose sans réserve (pommes, poires compotées). Une belle acidité rafraîchissante équilibre cet ensemble gourmand, ponctué par une longue finale sur la vanille et la pâtisserie.

PM:30% • CH:70 % ★★★ 16/20

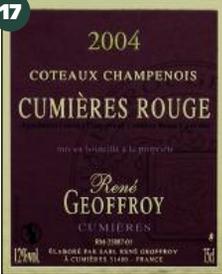


27 **CHAMPAGNE**
R. BURDELOIS
 MILLÉSIME
 à DIZY

R. Bourdellois
Blanc de Blancs 2005
Vue: Robe jaune pâle éclatant.
Nez: Délicatement parfumé voire sur la réserve, ce nez subtil exhale quelques arômes floraux et de confiserie, dans un ensemble tout en dentelle.
Bouche: La bouche, aérienne et fluide, privilégie le charme de la fraîcheur et de la délicatesse. De subtiles saveurs de bonbons acidulés s'imposent en milieu de bouche. La finale, tout en dentelle, révèle une agréable persistance.

CH:100 % ★★ 14,5/20

17



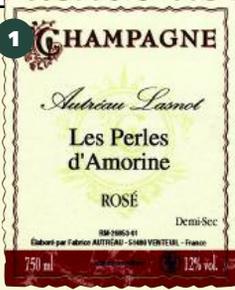
René Geoffroy
Cumières Rouge 04
Coteaux Champenois

Vue: Rubis éclatant, de belle jeunesse encore.
Nez: Superbe bouquet qui associe les arômes de griotte confiturée, boisé fin et caramel.
L'ensemble laisse une impression douceureuse à l'aération.

Bouche: Ce cru de haute tenue fait honneur à son appellation. Son parfait équilibre acidité/gras, ses exubérantes saveurs fruitées (cerise, prune) et la finesse de sa trame ont conquis les dégustateurs. D'élégants tanins bien dosés enveloppent un vin profond et de grande franchise.

★★ 16/20

1



Autréau-Lasnot
Champagne Rosé
semi-sec
"Les Perles d'Amorine"

Vue: Robe chatoyante, rose légèrement framboise.
Nez: Particulièrement délicat, ce nez subtil exhale de généreux arômes floraux et de confiserie, qui donnent un caractère charmeur, tout en dentelle.
Bouche: Cette cuvée soyeuse et parfumée s'apparente à une friandise. Les saveurs de framboise, grenade et cerise s'y livrent généreusement, dans un ensemble douceux. Une délicate acidité apporte la fraîcheur nécessaire en finale.

★★★ 15/20

24



Caillez-Lemaire
Ratafia

Vue: Superbe robe orangée éclatante.
Nez: Complexe et puissamment parfumé par ses intenses senteurs de cuir, quinquina et figue confiturée. Touche de poire cuite et de sirop d'érable à l'aération.
Bouche: Attaque enveloppée et voluptueuse, tout en onctuosité. Les dégustateurs relèvent son caractère chaleureux et ses saveurs de fruits blancs cuits mêlées à une touche caramélisée. Très longue finale sur d'intenses notes de poire macérée.

★★★ 15/20



x Voir références pages 48 à 50
Zie referenties paginas 48 tot 50

Respect et révélation des saveurs

Le champagne peut ajouter une dimension brillante et pleine de légèreté à un repas de qualité. Il respecte les saveurs tout en les révélant par son acidité délicate et son effervescence persistante. La Champagne possède évidemment sa propre cuisine. Les spécialités traditionnelles sont le boudin blanc, l'andouillette de Troyes ou le pied de cochon, mais aussi de multiples fromages comme le Brie, le Langres, le Brillat-Savarin ou le Chaource si crémeux.

Le grand principe est qu'à chaque type de champagne correspond idéalement un certain type de mets car c'est bien autour de la typicité des arômes, exprimée par l'assemblage, le dosage et le vieillissement, que viennent s'inscrire les multiples saveurs.

On choisira le classicisme en mariant l'acidité d'une cuvée à dominance de chardonnay avec un plateau de fruits de mer, un turbot au beurre citronné ou des écrevisses au champagne. Pinot noir et meunier, apportant plus de vinosité, trouveront un écho des plus favorables auprès d'une cuisine affichant d'avantage de caractère comme une terrine de foie gras, une truite lardée au jambon fumé d'Ardenne, une brochette de coquilles Saint-Jacques ou même un Pot-au-feu.





Prix Rouge: TTC départ propriété

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

1. **Autreau-Lasnot - 6, rue du Château - 51480 Venteuil**
Tél: 03/26.58.49.35 - Fax: 03/26.58.65.44
info@champagne-autreau-lasnot.com
www.champagne-autreau-lasnot.com
- Brut Millésimé 2004 **15/20** • 17,50€
- Rosé 1/2 sec "Les Perles d'Amorine" **15/20** • 14,30€
2. **Robert Allait - 6, rue du Parc - 51700 Villers-sous-Châtillon**
Tél: 03/26.58.37.23 - Fax: 03/26.58.39.26
champagne.allait@wanadoo.fr
www.champagne-robert-allait.com
- Cuvée Prestige **15/20** • 14,60€
3. **Collard-Picard - 1, rue du Chenizot - 51700 Villers-sous-Châtillon - Tél: 03/26.52.36.93 - Fax: 03/26.59.90.82**
collard-picard@wanadoo.fr - www.champagnecollardpicard.fr
- Cuvée Rosée **16,5/20** • SAS • Ch. dist.
- Cuvée Prestige **17,5/20** • SAS • Ch. dist.
- Cuvée des Archives Mill. 2002 **18,5/20** • SAS • Ch. dist.
4. **Leclerc-Mondet - 5, rue Beethoven - 02850 Trélou s/Marne**
Tél: 03/23.70.23.39 - Fax: 03/23.70.10.59
leclerc-mondet@orange.fr - www.champagne-leclerc-mondet.fr
- Brut Grande Réserve **15/20** • 13,00€
5. **Météyer Père & Fils - 39, r. de l'Europe - 02850 Trélou s/Marne**
Tél: 03/23.70.26.20 - Fax: 03/23.70.14.26
champagnemeteyer@wanadoo.fr
www.champagnemeteyer.com
- Cuvée Prestige **15,5/20** • Ch. dist. 15,80€
- Cuvée Marine **16/20** • Ch. dist. 17,60€
- Carte d'Argent **16/20** • Ch. dist. 14,20€
6. **Philippe Mallet - 5, Rte de Courcelles - 02850 Trélou s/Marne**
Tél et Fax: 03/23.70.34.09 - Port: 06/10.23.92.02
champagnephilippemallet@laposte.net
www.champagnephilippemallet.com
- Brut Tradition **15,5/20** • Ch. dist. 12,50€
- Cuvée Gde Réserve Bl. de Blcs **16,5/20** • Ch. dist. 16,50€
7. **Demay-Dehu & Fils - 2, rue du Faubourg d'Arnotay**
51480 Venteuil - Tél: 03/26.58.49.21 - Fax: 03/26.58.49.10
champagne-demay-dehu-fils@orange.fr
www.champagne-demay-dehu-et-fils.com
- Cuvée Pressoir **16/20** • Ch. dist. 13,00€
- Brut Millésimé 2004 **14,5/20** • Ch. dist. 15,80€
- Brut Rosé Cuvée Traditionnelle **17/20** • Ch. dist. 12,90€
8. **Delouvin-Nowack - 29, rue Principale - 51700 Vandières**
Tél: 03/26.58.02.70 - Fax: 03/26.57.10.11
info@champagne-delouvin-nowack.com
www.champagne-delouvin-nowack.com
- Brut carte d'Or **15/20** • HAS
- Brut Extra sélection Millésime 2003... **16/20** • Ch. dist. 16,00€
9. **Daniel Cailleze - 19, rue Pierre Curie - 51480 Damery**
Tél: 03/26.58.46.02 - Fax: 03/26.52.04.24 - Port: 06/70.79.54.15
daniel.cailleze@orange.fr - www.champagnedanielcailleze.com
- Brut Première **14/20** • Ch. dist. 12,10€
- Cuvée Héritage **15,5/20** • Ch. dist. 16,90€
10. **Boonen-Meunier Fils - 4, rue du Flagot - 51700 Festigny**
Tél: 03/26.58.36.83 - Fax: 03/26.59.15.96
champagne.boonen@wanadoo.fr
www.champagneboonen.com
- Brut Tradition **14,5/20** • 12,00€
- Cuvée Albert Mary **15,5/20** • 14,50€
11. **P. Guerre et Fils - 3, rue de Champagne - 51480 Venteuil**
Tél: 03/26.58.62.72 - Fax: 03/26.58.64.06
champagne.michel.guerre@orange.fr
- Brut Millésimé 2002 **14,5/20** • REN
12. **H. David-Heucq - Route de Romery - 51480 Fleury-La-Rivière**
Tél: 03/26.58.47.19 - Fax: 03/26.52.36.25
champ.davidheucq@wanadoo.fr
- Brut Cuvée de Réserve **17/20** • 12,90€
- Millésimé 2004 **16/20** • 16,20€

Respect en revelatie van smaken

Champagne kan een sprankelende dimensie en volop lichtheid brengen bij een kwaleitigerecht. Het respecteert de smaken en onthult ze met zijn zachte zuurgehalte en zijn aanhoudend bruisen. De Champagnestreek heeft uiteraard zijn eigen keuken. De traditionele specialiteiten zijn witte worst, de andouillettes van Troyes (speciale worstjes) of varkenspoten, maar ook tal van kazen zoals de Brie, de Langres, de Brillat-Savarin of de smeuïge Chaource.

Het belangrijkste principe is dat elk soort champagne samengaat met een bepaald soort gerecht, want het is aan de eigenheid van de aroma's die door de assemblage worden uitgedrukt, aan de dosering en aan de veroudering dat de gevarieerde smaken te danken zijn.

Je kiest voor klassiek door de zuurheid van een cuvée waarin de Chardonnay overheerst, te combineren met een schotel zeevruchten, tarbot met citroenboter of garnalen in champagnesaus. De Pinot Noir en Meunier, die meer volheid verschaffen, zullen een goede weerklank vinden bij gerechten met iets meer karakter, zoals een terrine van ganzenlever, een forel gelardeerd met gerookte Ardense ham, een brochette van jakobsschelpen of zelfs een stoofpot.



- 13. PrévotEAU Père & Fils - 4 bis, av. de Champagne**
51480 Damery - Tél: 03/26.58.41.65 - Fax: 03/26.58.61.05
yannick.prevotEAU@orange.fr
www.champagne-yannick-prevotEAU.com
- Cuvée "Amandine" Bl. de Blcs..... **14,5/20** • 15,00€
- 14. Didier Bonnenfant - 380, Rue G. Poittevin - 51480 Cumières**
Tél: 03/26.55.27.69 - Fax: 03/26.55.24.56
champagnebonnenfant@wanadoo.fr
- Brut..... **14,5/20** • Ch. dist. 13,00€
- Brut de chardonnay Blc de Blcs..... **15,5/20** • Ch. dist. 17,00€
- 15. Louis-Reineville - 11, rue A. Perrin - 51480 Damery**
Tél: 03/26.58.44.32
- Brut..... **14,5/20** • 12,00€
- 16. Vve Maître Geoffroy - 116, rue G. Poittevin - 51480 Cumières**
Tél: 03/26.55.29.87- Fax: 03/26.51.85.77 - Port:06/08.46.39.67
th.maitre@wanadoo.fr
- Brut Carte Rouge 1er Cru..... **14,5/20** • Ch. dist. 13,60€
- Brut Grand Rosé 1er Cru..... **15/20** • Ch. dist. 15,10€
- 17. René Geoffroy - 150, rue du Bois des Jots - 51480 Cumières**
Tél: 03/26.55.32.31- Fax: 03/26.54.66.50
info@champagne-geoffroy.com
www.champagne-geoffroy.com
- Rosé de Saignée 1er Cru..... **16,5/20** • GRY • MOM
- Extra Brut Millésimé 2000..... **17/20** • GRY • MOM
- Cumières Rge Cot. Champenois 2004.... **16/20** • GRY • MOM
- 18. Marion-Bosser - 1, rue de la Croix de Fer - 51160 Hautvillers**
Tél: 09/61.45.34.29- Fax: 03/26.52.61.83
elodie.marion@champagnemarionbosser.fr
www.champagnemarionbosser.fr
- Brut Tradition 1er Cru..... **15,5/20** • Ch. dist. 17,70€
- Millésimé 2002 1er Cru..... **16/20** • Ch. dist. 27,70€

- 19. Locret-Lachaud - 40, rue Saint-Vincent - 51160 Hautvillers**
Tél: 03/26.59.40.20 - Fax: 03/26.59.40.92
champagne.locret.lachaud@wanadoo.fr - www.locret.com
- Brut 1er Cru..... **16,5/20** • DEJ
- Rosé 1er Cru "Cuvée Spéciale"..... **15/20** • DEJ
- 20. Laval Louis - 369, rue du Bois des Jots - 51480 Cumières**
Tél: 03/26.51.72.98 - Fax: 03/26.58.86.43
- Brut 1er Cru..... **15/20** • 13,10€
- Brut 1er Cru Blc. de Blcs "Louis Philippe"..... **16/20** • 18,10€
- 21. Eric Lemaire - 1, rue Jean Mermoz - 51480 Damery**
Tél: 03/26.58.40.01- Fax: 03/26.58.69.04
eric.lemaire@wanadoo.fr - www.champagne-ericlemaire.com
- Cuvée Privilège..... **15/20** • Ch. dist. 13,40€
- Cuvée Prestige..... **15,5/20** • Ch. dist. 17,50€
- 22. Romain Guistel - 1, rue des Remparts de l'Ouest**
51480 Damery - Tél: 03/26.58.40.40- Fax: 03/26.52.04.28
r.guistel@wanadoo.fr - www.champagne-romain-guistel.fr
- Blanc de Blancs Grand Cru..... **14,5/20** • Ch. dist. 22,00€
- Cuvée Rosé..... **16/20** • Ch. dist. 18,50€
- 23. Husson-Joliet - 3, rue de la Croix St Jean - 51480 Boursault**
Tél: 03/26.58.44.31- Fax: 03/26.59.18.22
- Cuvée Sélection..... **16/20** • Ch. dist. 13,50€
- Cuvée Tradition..... **15,5/20** • Ch. dist. 12,50€
- 24. Caillez-Lemaire - 14, rue Pierre Curie - 51480 Damery**
Tél: 03/26.59.48.11 - Fax: 03/26.52.04.23
champ-caillez.lemaire@wanadoo.fr
- Ratafia..... **15/20** • 11,00€
- 25. Vadin-Plateau - 12, rue de la Coopérative - 51480 Cumières**
Tél: 03/26.55.23.36 - Fax: 03/26.51.87.56
contact@champagne-et-croisiere.com
www.champagne-et-croisiere.com
- Cuvée Aurélie..... **15,5/20** • 22,00€
- Carte Blanche..... **15,5/20** • 14,40€
- 26. J. Charpentier - 88, rue de Reuil - 51700 Villers s/Châtillon**
Tél: 03/26.58.05.78- Fax: 03/26.58.36.59
info@jcharpentier.fr - www.jcharpentier.fr
- Brut Réserve..... **15/20** • WD
- 27. R. Bourdelois - 737, av. du Général Leclerc - 51530 Dizy**
Tél: 03/26.55.23.34 - Fax: 03/26.55.29.81
champagnebourdelois@hotmail.fr
- Brut Rosé..... **14,5/20** • Ch. dist. 16,00€
- Blc de Blcs 2005..... **14,5/20** • Ch. dist. 15,70€
- 28. Gosset-Brabant - 23, rue du Maréchal de Lattre de Tassigny**
51160 Ay - Tél: 03/26.55.17.42 - Fax: 03/26.54.31.33
gosset-brabant@wanadoo.fr
- Réserve Grand Cru..... **15,5/20** • Ch. dist.
- Grand Cru "Gabriel" 2002..... **15,5/20** • Ch. dist.
- 29. Billard Père et Fils - Domaine Bacchus - 4, rue Bacchus**
L'Echelle - 51480 Reuil - Tél: 03/26.58.66.60 - Fax: 03/26.57.65.30
info@domaine-bacchus.com - www.domaine-bacchus.com
- Brut Prestige..... **17/20** • Ch. dist. 14,80€
- 30. Nanet Descôtes - 11, rue des Vignes - 51480 Reuil**
Tél: 03/26.58.09.30 - jean.yvesnanet@wanadoo.fr
- Brut Tradition..... **15/20** • 12,20€
- Brut Prestige..... **16,5/20** • 15,70€
- Brut Rosé..... **16/20** • 13,80€
- 31. Edouard Brun & Cie - 14, rue Marcel Mailly - 51160 Ay**
Tél: 03/26.55.20.11 - Fax: 03/26.51.94.29
contact@champagne-edouard-brun.fr
www.champagne-edouard-brun.fr
- Réserve 1er Cru..... **16/20** • BOD • Ch. dist. Wallonie

- 32. Dauby - 22, rue Jeanson - 51160 Ay**
Tél: 03/26.54.96.49 - Fax: 03/26.55.54.05
champagne.dauby@wanadoo.fr - www.champagne-dauby.fr
- Millésimé 2004.....**16/20** • 19,90€
- 33. Albert Levasseur - 6, rue du Sorbier - 51480 Cuchery**
Tél: 03/26.58.11.38 - Fax: 03/26.58.35.43
champagne-levasseur@neuf.fr - www.champagne-levasseur.fr
- Cuvée Spéciale.....**14,5/20** • Ch. dist. 12,50€
- 34. Vollereaux et Fils - 8, Lotissement du Parc - 51480 Reuil**
Tél: 03/26.58.01.21 - Fax: 03/26.57.68.50
champagnevollereauxetfils@wanadoo.fr
www.champagne-vollereaux-fils.com
- Brut Carte d'Or.....**16,5/20** • 13,50€
- Brut Prestige Symphonie.....**17/20** • 15,60€
- Brut Rosé.....**15/20** • 13,80€
- 35. Louis Nicaise - 11, Place de la République - 51160 Hautvillers**
Tél: 03/26.59.40.21 - Fax: 03/26.52.06.96
champagnelouisnicaise@hotmail.fr
- Cuvée "Louis par Laure" Mill. 2002.....**15/20** • 18,55€
- 36. Marizy Père et Fils - 65, rue du Bois des Jots**
51480 Cumières - Port: 06/07.30.34.91
Tél: 03/26.51.77.87 - www.champagne-marizy.com
- Grande Réserve.....**14,5/20** • Ch. dist. 14,30€
- Blc de Blancs Millésimé 2002.....**14/20** • Ch. dist. 15,60€
- 37. François Heucq et Fils - 3, Impasse de l'Ecole**
51480 Fleury-La-Rivière
Tél: 03/26.58.60.20 - Fax: 03/26.57.12.96
- Brut Réserve.....**16/20** • Ch. dist. 11,80€
- Brut Rosé.....**15,5/20** • Ch. dist. 12,90€
- 38. Vincent Delaunois - 29, rue du Bourg de Vesle**
51480 Fleury-La-Rivière - Tél et Fax: 03/26.58.48.33
- Brut Tradition.....**15/20** • 12,50€
- 39. Hennequin Père & Fils - Rue des Pommiers - Arty -**
51480 Venteuil - Tél: 03/26.52.30.14 - Fax: 03/26.58.60.46
contact@champagne-hennequin.com
www.champagne-hennequin.com
- Prestige Cuvée Daniel Hennequin....**14/20** • Ch. dist. 13,00€
- 40. J.-J. Pessenet et Fils - 10bis, Grande Rue - 51480 Reuil**
Tél: 03/26.58.03.43 - Fax: 03/26.58.97.97
jjpessenet@wanadoo.fr - www.champagne-pessenet.fr
- Brut Tradition.....**15,5/20** • Ch. dist. 13,00€
- Brut Réserve.....**16,5/20** • Ch. dist. 14,00€
- 41. Pessenet-Legendre - 37, Grande Rue - 51480 Reuil**
Tél et Fax: 03/26.57.87.19
champagne-pessenet-legendre@orange.fr
http://monsieur.wanadoo.fr/champagne_pessenet
- Brut Tradition.....**15,5/20** • LAM • Ch. dist. 12,30€
- Cuvée Vieilles Vignes 04.....**14,5/20** • LAM • Ch. dist. 16,30€



© Visual Impact - Collection CVC

- 42. Charlier & Fils - 4, rue des Pervenches**
51700 Montigny S/Châtillon - Tél: 03/26.58.35.18
Fax: 03/26.58.02.31 - champagne.charlier@wanadoo.fr
www.champagne-charlier.com
- Carte Noire.....**16/20** • 13,40€
- 43. Ernest Braux - 3, rue du Parc - 51480 Reuil**
Tél: 03/26.58.32.47 - frederique-braux@orange.fr
- Brut Rosé.....**14/20** • Ch. dist. 13,50€
- 44. J. Faniel & Fils - 19, rue des Gouttes d'Or - 51480 Cormoyeux**
Tél: 03/26.58.64.04 - Fax: 03/26.52.76.88
jacques.faniel@9online.fr
- Cuvée Prestige.....**15,5/20** • Ch. dist. 14,90€
- Cuvée de Réserve.....**15/20** • Ch. dist. 13,10€
- 45. Bochet-Lemoine - 3, rue Dom Pérignon - 51480 Cormoyeux**
Tél: 03/26.58.64.11 - Fax: 03/26.58.61.23
bochet.lemoine@wanadoo.fr
www.champagne-bochet-lemoine.com
- Brut Cuvée Sélectionnée.....**14,5/20** • Ch. dist. 12,80€
- Brut Rosé.....**14,5/20** • Ch. dist. 14,00€

Distributeurs belges • Belgische verdelers

BOD: Bodegas

Reizerlaan, 20 • 2880 Bornem
Tél: 03/899.38.55 • Fax: 03/899.38.54

DEJ: A. De Jonge-Vandenhove

Kursele, 59 • 9667 Horebeke
Tél: 055/49.99.97

GRY: Gryson

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

HAS: Hasselt Millésime

Schippersstraat, 1 • 3500 Hasselt
Tél: 011/28.19.57 • Fax: 011/28.19.50

LAM: Benoît Lambinon

Rue J. Dethier, 23 • 1340 Villersd L'Évêque
Tél: 0479/809.749

MOM: Het Moment

Molenstraat 30 • 9300 Aalst
Tél: 053/41.34.46

REN: Renavins

405, Chaussée de Roelux • 7060 Soignies
Tél: 067/33.48.54

SAS: Sassicaia Consult BVBA

Rue des Boscailles, 17 • 1457 Walhain
Tél: 02/387.48.42 • Fax: 02/384.49.90

WD: Divino Wijnimport

Zandstraat, 40 • 9200 Dendermonde
Tél: 052/38.02.80 • Fax: 052/20.36.09

Le vinaigre balsamique de Modène: l'alchimie du temps, de la sagesse et de la tradition.

A l'image de certains vins ou régions vinicoles, il est de ces produits de haute gastronomie dont on ignore hélas souvent l'existence et les vertus.

Dans la région d'Emilie-Romagne, les terres fertiles entourant Modène, Parme, Reggio Emilia et l'imagination des producteurs régionaux ont donné naissance à des produits qui sont reconnus dans le monde entier comme le Parmigiano Reggiano, le jambon de Parme, les cerises de Vignola ou le Lambrusco. L'"Aceto Balsamico di Modena" fait partie de cet héritage et c'est avec curiosité et humilité que nous avons visité plusieurs vinaigreries familiales.

Miracle de savoir-faire, de respect et de patience, l'histoire du vinaigre balsamique remonte à la nuit des temps. Les premières notices historiques relatives à la production du vinaigre et du moût cuit viennent de l'Egypte antique et du Proche-Orient, au troisième millénaire avant notre ère.

Le vinaigre fut utilisé par les Grecs et les Romains pour assaisonner et conserver les aliments. Avec le moût cuit dilué dans l'eau, on obtenait des boissons et avec un moût plus concentré, obtenu après une longue ébullition, on produisait le "Saba", appelé encore "agrodolce" chez les Romains. A cette époque, cet édulcorant remplaçait souvent le miel.



Même si l'on ne connaîtra jamais l'origine précise du vinaigre balsamique, il existe plusieurs écrits qui témoignent, au cours des siècles, de l'existence de substances similaires.

Au XI^{ème} siècle, on l'utilisait à des fins médicinales et les rumeurs circulaient sur ses propriétés aphrodisiaques.

Du XII^{ème} au XIV^{ème}, un produit semblable fut fabriqué et des consortium furent formés pour que la production de ce vinaigre particulier demeure secrète.

La diffusion du "vinaigre noir" remonte à la Renaissance. En 1502, Alphonse I^{er} d'Este gouverneur du duché de Modène fit construire une vinaigrerie pour ses propres besoins. La famille d'Este offrait du vinaigre balsamique aux souverains étrangers et il faisait partie de la dot des femmes de la noblesse. C'est sans doute à cette époque que ce vinaigre fit son entrée dans la gastronomie.

"Condiment" est le meilleur terme pour décrire le vinaigre balsamique fabriqué selon la méthode traditionnelle. C'est un peu une aberration de l'appeler vinaigre car s'il est vrai qu'il passe par un processus d'acétification, sa méthode de fabrication est bien différente de celle des vinaigres de vin traditionnels.



Acetaia Sereni à Marano

A côté du liquide que l'on sirotait comme digestif était produit un vinaigre servant à la cuisson et un autre, plus concentré, utilisé comme condiment.

Comme pour l'élaboration d'un bon vin, la méthode de fabrication artisanale du vinaigre balsamique passe par la récolte d'un raisin de qualité. Selon la loi, on ne peut utili-

ser que les cépages régionaux Trebbiano, Occhio di Gatto, Spergola, Ancellota, Berzemino et Lambrusco. Les raisins récoltés à pleine maturité sont traités immédiatement avant que commence la fermentation.

Ils subissent une cuisson lente, contrôlée par thermostat, dans des cuves en cuivre ou en acier inox, ce qui permet d'obtenir la concentration en sucre désirée. Les raisins cuisent ainsi dans ces bacs ouverts pour favoriser l'évaporation durant 24 à 36 heures.

Ce moût est ensuite versé dans un grand fût en inox ou en bois où il restera pendant plusieurs mois pour que la fermentation puisse commencer. Le sucre se transforme alors en alcool et les acétobacteries transforment l'alcool en acide acétique. Quand ce processus est engagé, on verse le liquide dans un foudre de grande capacité ("la madre"). A mesure que le vinaigre vieillit, l'acide acétique et l'alcool diminuent et le goût devient plus moelleux en gardant sa vivacité.

C'est dans les greniers non isolés qui sont soumis à d'importantes variations de température que l'on trouve les meilleures conditions d'élaboration. C'est là que sont entreposées les "batteries" de fûts nécessaires aux multiples transvasements. Ceux-ci se déroulent pendant l'hiver quand la température est fraîche et que la fermentation est ralentie.

Le processus commence par le plus petit fût de la série, qui est celui où le vinaigre balsamique a le plus vieilli. On retire et embouteille une portion du vinaigre correspondant à environ 20% du contenu total du fût. Ce baril sera ensuite rempli de vinaigre provenant du fût précédent, soit celui qui est juste un peu plus grand. On répète cette opération pour chacun des fûts, jusqu'à ce qu'il reste de l'espace dans le dernier baril, où l'on rajoutera alors du moût cuit.



Afin d'ajouter et de retirer du vinaigre, de faire les inspections visuelles et gustatives et surtout de favoriser l'évaporation, les fûts possèdent en leur sommet une ouverture rectangulaire, occultée par un tissu qui empêche les insectes d'entrer.

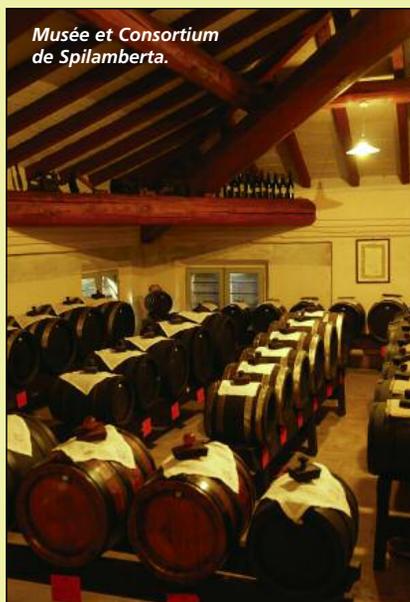
Les différentes typicités du vinaigre viennent des méthodes de vieillissement propres à chacun mais sont surtout dictées par les multiples essences de bois qui constituent les batteries familiales.

Le vinaigre vieillit le plus souvent dans du chêne, du châtaignier, de l'acacia, du frêne et du cerisier sauvage. Les bois les plus précieux et les plus rares sont le genévrier et le mûrier.

Les préférences en matière de bois varient d'un producteur à l'autre et chaque essence utilisée influence le vinaigre de diverses façons. Le châtaignier est riche en tanin et donne de la couleur. Le cerisier est fruité et sucré. Le chêne, grâce à sa densité, aide à la concentra-

tion et apporte la finesse. Le dernier fût marque davantage le produit tandis que certains vinaigres ne sont élevés que dans une seule essence de bois.

Chez la plupart des bons producteurs, trois à quatre années de vieillissement suffisent déjà à l'élaboration d'un vinaigre balsamique de bonne qualité, mais c'est dans ces flacons de 6 ans, 12 ans et 25 ans d'âge que se dévoilent toute la complexité et la profon-



deur de ce condiment exceptionnel. Ces élixirs constituent d'émouvants voyages dans le temps, à la recherche de coutumes conservées avec une passion jalouse dans chaque famille, de génération en génération.

De plus en plus à la mode chez les chefs cuisiniers, le vinaigre balsamique est, depuis une trentaine d'année, devenu un produit plus accessible aux consommateurs.

Une certaine méconnaissance et des confusions existent hélas aujourd'hui car on trouve de multiples contrefaçons. Les aspects juridiques et les stratégies promotionnelles parfois malhabiles ont de plus embrouillé la distinction entre les différentes catégories de vinaigre balsamique. Sous l'étiquette "Aceto Balsamico di Modena" la plupart des flacons qui inondent le marché sont en fait des "sous-produits" fabriqués industriellement. Il n'ont bien souvent qu'un vieillissement très court (quand il en ont un...) et il est parfaitement autorisé, pour obtenir et équilibrer des condiments plus séduisants, d'ajouter du vinaigre, des arômes, du colorant et du caramel.

Cette confusion pénalise évidemment le producteur qui fabrique, à l'issue d'un long processus de vieillissement, un produit haut de gamme, avec des ingrédients de qualité et sans additifs.



Acetaia Léonardi à Magreta

Trois groupes se sont formés dans la région pour protéger et appuyer la production artisanale: la Consorteria à Spilamberto, le consortium de Modène et celui de Reggio Emilia. Ces confréries (une sorte d'INAO) ont pour but d'étudier et d'évaluer le procédé de fabrication de l'Aceto Balsamico Tradizionale. Elles organisent des cours de maître dégustateur et des concours qui couronnent les meilleurs vinaigres et distribuent des agrégations. Pour le concours du "Palio di San Giovanni", plus de mille échantillons, dont les trois quarts ne sont pas commercialisés mais participent au prestige d'un patrimoine familial, sont présentés chaque année à l'aveugle au jury.

Lors des séances de dégustations officielles, un formulaire très complet avec un système de cotation sur 400 points permet d'évaluer les différentes fioles. Celles qui obtiennent la cotation minimale requise ont alors l'autorisation d'apporter leur production au consortium. Celui-ci s'occupera de l'embouteillage du vinaigre dans les flacons arborant les sceaux officiels, ce qui constituera l'assurance que ce vinaigre balsamique satisfait aux normes de la législation.

L'histoire de la vinaigrerie de la famille Pedroni à Modène remonte à 1862, à l'époque où Giuseppe Pedroni obtint la licence d'ouvrir une "osteria", destinée à accueillir les passants et saisonniers. Héritier d'une longue lignée d'aubergistes, Italo



Acetaia Léonardi à Magreta



Acetaia Pedroni à Modène

Pedroni, poursuit également aujourd'hui la production d'Aceto Balsamico Tradizionale.

Cette petite entreprise familiale "multidécorée" aux sévères concours annuels de la Consorceria de Spilamberto, propose un vinaigre balsamique d'exception qui respecte les traditions séculaires.

Les batteries de fûts reposent dans la pénombre silencieuse sous les vastes combles de la maison familiale tandis que Franca Prampolini, la femme d'Italo, oeuvre en cuisine.

Ce sont les flacons de plus de 12 et 25 ans d'âge ainsi que ceux élevés uniquement dans du genévrier et du cerisier, qui font la réputation de la maison.

"Traditionnellement, nous confie Giuseppe, le fils d'Italo, lors de la naissance d'un enfant, chaque famille commence une

quatre générations.



Acetaia Pedroni à Modène

batterie à son nom. Le vinaigre pourra être consommé 12 ans plus tard à la communion et à l'âge de 25 ans, il sera offert en dot lors du mariage ou en souvenir aux invités".

C'est à Magreta, à la limite de la province de Modène, que nous trouvons une ferme charmante et une vinaigrerie datant de 1871.

Véritable musée d'outils et de matériel agricole, la vinaigrerie Giovanni Leonardi, observe toutes les règles imposées par la tradition et tous les secrets transmis par

Plus de 1000 conteneurs sont utilisés pour procéder à la maturation et au vieillissement des moûts. Dans la cour, nous croisons des paons, des chats et des chiens. Nous entrons dans la grange pour gravir les marches de bois qui mènent aux greniers. Dans chaque salle sont entreposées des batteries d'où sont issus des vinaigres au prestige grandissant à mesure qu'on se rapproche des combles.

Cette visite et dégustation exceptionnelle se termina en apothéose par quelques gouttes sirupeuses de ce patriarche de 100 ans issu d'un très vieux fût portant le sceau de Matilde di Canossa, membre de cette noble famille.

Les multiples volées d'escaliers de bois grinçantes nous avaient enfin menés au paradis...



Acetaia Léonardi à Magreta

- **Acetaia Pedroni**

Via Risaia, 2 - Rubbiana di Nonantola - Modena
 Importateur: "Vins et Terroirs Authentiques".
 Tél: 010/618.400 - contact@vinsetterroirs.be

- **Acetaia Léonardi Giovanni**

Via Mazzacavalla, 62 - 41043 Magreta
 Importateur: "Best Caviar" - Dilbeek.

- **Acetaia Paltrinieri**

Via Verdeta, 11 - Modena

- **Acetaia Sereni Pier Luigi**

Via Villabianca, 2871 - 41054 Marano

Balsamico-azijn uit Modena: een scheikundige ingreep van tijd, kennis en traditie.

In vergelijking met sommige wijnen of wijnregio's, behoort hij tot de topproducten in de gastronomie, waarvan men helaas het bestaan en de deugden vaak niet van kent.



Acetaia Léonardi à Magreta

In Emilia-Romagna, hebben de vruchtbare gronden rond Modena, Parma, Emilia en de verbeelding van bepaalde producenten, producten doen ontstaan die wereldwijd faam kennen zoals Parmigiano Reggiano, Parmahesp of de Lambrusco. De Balsamico-azijn maakt hier ook deel van en met een zekere nieuwsgierigheid en nederigheid zijn we bij een aantal familiale azijnmakers gaan aankloppen.

De geschiedenis van de balsamico-azijn zal zijn oorsprong ver terug vinden en het resultaat van de kennis, het geduld en het respect is net een mirakel. In het oude Egypte en het Nabije-oosten, drie eeuwen voor onze era, werden de eerste notities in verband met de gekookte most en de azijnproductie geschreven.

De azijn werd al door de Romeinen en de oude Grieken gebruikt omwille van hun bewaarcapaciteiten en ook om de smaak van hun voedsel te verbeteren. De gekookte most werd aangelengd met water om zo een drank te bekomen en met de geconcentreerde most,

die men liet inkoken, maakte men "Saba" of ook "agrodolce" geheten bij de Romeinen. In deze periode verving men de honing door dit suikergoedje. Zelfs indien men niet nooit de ware oorsprong van de balsamico-azijn zal kennen, bestaan er door de eeuwen heen, voldoende geschreven documenten over het bestaan van gelijkaardige substanties.

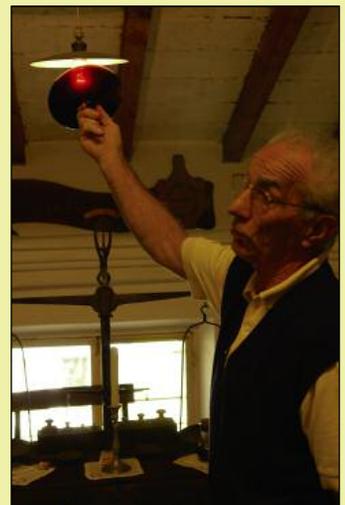
In de elfde eeuw werd hij in de geneeskunde gebruikt en dacht men ook dat hij potentieverhogende krachten bezat. De verspreiding van de "zwarte azijn" vindt plaats in de Renaissance – periode. In 1502 laat Alfonso 1 d'Este, toen gouverneur van het hertogdom Modena, een azijnfabriek bouwen om te voldoen aan zijn dagelijks verbruik. De Este-familie schonk deze balsamico-azijn aan alle vreemde staatshoofden en maakte ook deel uit van de dotatie aan de vrouwen van adel. Hoogstwaarschijnlijk is het in die periode dat deze azijn haar intrede in de gastronomie deed.

Buiten het feit dat ze dit goedje als digestief gebruikten, werden er ook nevenproducten vervaardigd, enerzijds om mee te koken, en een ander, meer geconcentreerd, die gebruikt werd als kruidenversterker.

Net zoals het maken van wijn, zal de artisanale balsamico-azijn over een kwaliteitsdruif moeten beschikken. Men mag



Musée et Consortium de Spilamberta.



enkel de lokale druivenrassen gebruiken volgens de wetgeving zoals de Trebbiano, de Occhio di Gatto, de Spergola, de Ancellota, de Berzemino en de Lambrusco.

De druiven ondergaan een zacht kookproces, geregeld door een thermostaat, in koperen of inox- vaten, hetgeen toelaat het gewenste suikergehalte te bekomen. Ze zullen zo, gedurende 24 tot 36 uren in open kuipen koken, hetgeen de verdamping bevordert.

Deze most wordt dan in een grote houten of inox kuipen gegoten, waar hij gedurende verschillende maanden zal verblijven teneinde de fermentatie te starten. De suikers worden dan in alcohol en acetaat omgezet. Eens dit gebeurd, giet men deze vloeistof in een groot vat (de madre). Naargelang de azijn veroudert, zal het azijnzuur en de alcohol verminderen en de smaak zal ronder worden zonder zijn levendigheid te verliezen.

Het is in deze niet geïsoleerde zolders, waar de temperatuursverschillen groot zijn, dat men de beste werkcondities vindt. Daar staan de "batterijen" vaten klaar om de verschillende overhevelingen te kunnen ondergaan. Dit gebeurt tijdens de wintermaanden als de temperaturen lager zijn en zodoende het gistingsproces doet vertragen.

Het hele proces komt op gang met het kleinste vaatje van de serie, daar waar de azijn het langst is gestockeerd. Dan giet men ongeveer 20% van de inhoud van één vaatje in flessen en vult men dit vat terug op met azijn, afkomstig uit het vorige vat. Voor elk vat wordt deze operatie hernomen, tot er voldoende ruimte in het laatste vat komt, en dit wordt dan terug aangevuld met de gekookte most.

Om de azijn gemakkelijk te kunnen ophalen of bijvullen, en ook om de zichtbaarheid te vrijwaren, maar ook om te kunnen proeven en vooral om de verdamping te laten plaatsvinden, is er op het bovenste gedeelte een rechthoekige opening, dat men bedekt met een stoffen doekje zodanig er geen insecten kunnen inkruipen. De verscheidenheid aan deze typische azijn is te danken aan de verouderingsmethoden en ook de houtsoorten die men gebruikt.



Acetaia Léonardi à Magreta

Meestal veroudert de azijn in eikenhout of in vaten van kastanjelaars of acacia of hout van een wilde kerselaar en zelfs es. De meest zeldzame zijn afkomstig van het hout van de jeneverbess en de moerbeiboom.



Acetaia Léonardi à Magreta

De producent bepaalt de houtsoort omdat die verschillende geuren de azijn zullen beïnvloeden. Het laatste vat zal een grote invloed op de smaak hebben, terwijl sommige azijn op één enkele houtsoort wordt bewaard.

Bij de meeste goede producenten is drie tot vier jaar veroudering om een goede balsamicoazijn te bekomen voldoende, maar in de flessen van 6, 12 of zelfs 25 jaar komt al de complexiteit en de diepte van deze uitzonderlijke zuur-

waar tot uiting.

Sinds een kwarteeuw wordt deze balsamico-azijn gebruikt in de moderne keuken, maar men moet bij de pinken blijven omdat er meer en meer namaakproducten op de markt worden gegooid. De strategische promoties en de juridische aspecten hebben ertoe bijgedragen dat niemand nog wegwijst geraakt in dit kluwen van verschillende categorieën van de Balsamico- azijn. Onder het etiket "Aceto Balsamico di Modena" zijn de meeste flessen die onze markt overspoelen feitelijk "minderwaardige producten" die op industriële manier gemaakt worden. Vaak zonder enige vorm van veroudering maar desondanks niet strafbaar. Om meer

evenwichtige en meer toegankelijke zuurwaren te bekomen, voegt men vaak azijn, kleurstoffen, aroma's en karamel toe.

Deze verwarving straft de producent van hoogwaardige producten. (Hij gebruikt geen additieven en werkt met ingrediënten van goede kwaliteit en zorgt voor een degelijk verouderingsproces.)

In die regio heeft men drie groepen gevormd om de artisanale productie te beschermen: de Consorteria te Spilamberto, het consortium van Modena en die van Emilia. Dit soort I.N.A.O. heeft tot doel de



Acetaia Paltrinieri à Sorbara

procedure van het maken van de Aceto Balsamico Tradizionale te bestuderen en te evalueren. Ze organiseren cursussen om Meester- proever te worden, wedstrijden die de beste azijn bekronen en delen ook aggregaties uit.

Tijdens de officiële proeverijen moet er een formulier met een quotatiesysteem ingevuld worden waar 400 punten te behalen zijn zodanig dat elk flesje kan geëvalueerd worden. Diegenen die de minst vereiste punten behalen, hebben het recht hun product naar dit consortium te brengen. Deze staat in

voor de botteling van de azijn plus de officiële zegels, hetgeen de waarborg geeft dat deze Balsamico-azijn aan alle wettelijke normen voldoet.

CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE SPILAMBERTO											
TAV. N.										CAMPIONE	
ASSAGGIATORE:										N.	
DATA										MSE	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE											
DENSITA'	20	colore	10	viscosità	10	note di	10	note	10	note	10
VISIVI	20	odore	10	aspetto	10	aroma	10	retro	10	persistenza	10
COLORE	20	odore	10	aspetto	10	aroma	10	retro	10	persistenza	10
ASPIRACIONE	20	odore	10	aspetto	10	aroma	10	retro	10	persistenza	10
FRANGIBILITA'	20	odore	10	aspetto	10	aroma	10	retro	10	persistenza	10
OLFATTIVI	20	odore	10	aspetto	10	aroma	10	retro	10	persistenza	10
INTENSITA'	20	odore	10	aspetto	10	aroma	10	retro	10	persistenza	10
PERSISTENZA	20	odore	10	aspetto	10	aroma	10	retro	10	persistenza	10
ACQUA	20	odore	10	aspetto	10	aroma	10	retro	10	persistenza	10
SENSAZIONE FINALE (giusto - offuscato)	20	odore	10	aspetto	10	aroma	10	retro	10	persistenza	10
PUNTEGGIO FINALE											
OSSERVAZIONI:											
FIRMA:											



Acetaia Léonardi à Magreta

Het verhaal van de azijnhandel van de familie Pedroni in Modena gaat terug tot in 1862, wanneer Giuseppe Pedroni toelating krijgt een "osteria" te openen met de bedoeling de voorbijgangers en de seizoenarbeiders te verwelkomen. Sinds generaties aubergisten, is het nu de beurt aan Italo Pedroni om de productie van de Aceto Balsamico Tradizionale verder te zetten. Deze kleine familiale onderneming, veelvuldig gedecoreerd tij-

dens zeer strenge wedstrijden van het Consorteria van Spilamberto, stelt een uitzonderlijke balsamico-azijn voor die de eeuwenoude traditie respecteert.

De batterijen van vaten rusten in de stille schaduw van de uitgestrekte zolders van het familiale huis, terwijl Franca Prampolini, Italo's vrouw, het werk in de keuken op zich neemt Enkel de flesjes van 12 en 25 jaar veroudering alsook die die enkel op jeneverbessenhout en kerselaar opgevoed werden, maken de reputatie van het huis. Traditioneel gesproken, fluistert Giuseppe, Italo's zoon ons toe, is het zo dat bij een geboorte elke familie haar eigen batterij op hun naam opzet. Na de plechtige communie kan deze azijn al geproefd worden en op 25 jarige leeftijd zal het een geschenk zijn voor het huwelijk.



Giuseppe Pedroni

steken de binnenplaats over en gaan de schuur binnen om de trappen te nemen, die ons naar de zolder zullen leiden. In elke zaal zijn er batterijen vaten opgesteld die prestigieuze azijn voortbrengen, die verbeteren naargelang men de zolders nadert.

Deze uitzonderlijke proeverij en dit bezoek werd tot een apotheose gebracht door het proeven van enkele stroopachtige luttele druppeltjes van deze 100-jarige oude patriarch, getapt uit een zeer oud vat met het zegel van Matilde di

Canossa, lid van deze edele familie. De vele krakende houten trappen hadden ons uiteindelijk naar de schatkist geleid...



Acetaia Léonardi à Magreta



Acetaia Paltrinieri à Sorbara

In Magreta, aan de grens van de provincie Modena, vinden we nog een charmante hoeve waar sinds 1871 azijn werd gemaakt.

Het lijkt meer op een museum van gereedschappen en landbouwmateriaal, die azijnmakerij van Giovanni Leonardi, die nog alle opgelegde regels in acht neemt en waar de geheimen sinds vier generaties worden doorgegeven.

Over de duizend vaten worden er gebruikt om de opvoeding en het verouderen van de most te kunnen verzorgen. We

• **Acetaia Pedroni**

Via Risaia, 2 - Rubbiara di Nonantola - Modena
 Invoerder: "Vins et Terroirs Authentiques".
 Tel: 010/618.400 - contact@vinsetterroirs.be

• **Acetaia Léonardi Giovanni**

Via Mazzacavalla, 62 - 41043 Magreta
 Invoerder: "Best Caviar" - Dilbeek.

• **Acetaia Paltrinieri**

Via Verdeta, 11 - Modena

• **Acetaia Sereni Pier Luigi**

Via Villabianca, 2871 - 41054 Marano

Médoc & Haut Médoc: Noblesse de sang, noblesse de robe, nobles vignobles.



Pays du milieu, le Médoc ou Pagus Medulorum fut longtemps une terre sans vignes. Isolé, pris entre deux vastes mers, le Médoc était une terre plutôt sauvage habitée par les Medulli, tribu autochtone vivant à la mode gauloise, au début de l'époque gallo-romaine. Les Celtes fondèrent Burdigala (Bordeaux) qui devint la capitale de la Gaule Aquitaine. Avant le Moyen Âge, on ne peut véritablement parler de culture de la vigne en Médoc.

Dans l'Antiquité, les quelques îlots de vignes étaient concentrés autour de Bordeaux et le territoire médocain était surtout connu pour ses forêts, ses prairies marécageuses et ses terres à seigle. On y pratiquait la chasse, la pêche et on y buvait aussi beaucoup de cervoise.

Au début du Moyen Âge, les communautés religieuses et les grands seigneurs firent naître les premières organisations viticoles. Ce modeste microvignoble médiéval produisait des vins nouveaux dits « clarets » très appréciés par les Anglais.



© Credit Photo CIVB

Progressivement, le Médoc accueillit les pèlerins d'Europe du Nord qui repartaient avec le goût des vins médocains et leur goût de pleine de bon vin « franc et loyal ». Commencèrent alors le premier tourisme viticole et les débuts de la carrière des vins du Médoc.

Le développement viticole se poursuivit tout au long du XVII^e siècle. Ce fut le début d'une organisation tournée vers la qualité. Le début des grands vins médocains.

A partir de 1730, les nouvelles techniques de vinification se généralisèrent. On travailla à la bonne conservation des vins et le lien fut fait entre l'expression du terroir et le choix des cépages. L'ouillage, le soutirage et le méchage (ou l'allumette hollandaise) permirent de mieux conserver les vins. Les excellents New French Clarets devinrent des grands crus dans le langage courant et l'on commença à parler de château et de hiérarchie des communes viticoles.

Un siècle plus tard, arrivèrent l'oïdium, le phylloxéra et le mildiou qui dévastèrent les vignobles. Il fallut plus d'une trentaine d'années pour voir se reconstituer les vignes médocaines à l'aide des porte-greffes américains naturellement résistants au phylloxéra. Après une baisse de la production et du prix des exportations en 1880, le vignoble connut un nouvel essor qui le mena à un optimum viticole dès la Belle Époque.

Malheureusement, les grandes révoltes vigneronnes de 1907 et 1908 liées à la contrefaçon et à la surproduction freinèrent, une nouvelle fois, la production viticole médocaine. La guerre de 14-18 et la crise des années 30 n'arrangèrent pas la situation. Après la Seconde Guerre mondiale et les gelées de 1956, le vignoble médocain ne dépassait pas 6.000 hectares. Mais à partir des années 60, débuta la formidable renaissance de la viticulture médocaine. La modernisation des exploitations, les progrès de l'œnologie et surtout le travail et la passion des hommes permirent une fabuleuse expansion des surfaces viticoles. En trente ans, les superficies et les récoltes doublèrent, s'accompagnant d'une importante restructuration des domaines. Même si le Médoc viticole n'a pas récupéré sa taille d'avant l'invasion phylloxérique, il est aujourd'hui à la pointe du progrès.

Le Médoc est un pays entièrement sédimentaire. À chaque période, à chaque distribution sédimentaire, la nature a, depuis quelque 50 millions d'années, façonné le territoire ou plus exactement les territoires du Médoc en leur attribuant une histoire géologique différente. Les vignes n'ont eu qu'à puiser dans ce fabuleux trésor pour donner naissance à des crus aux personnalités et aux qualités distinctes et exceptionnelles.

Érodées par les eaux, bousculées par les tremblements sismiques, brisées par les fortes poussées des Pyrénées et l'élévation du plateau charentais, les terres de graves devinrent des croupes de graves bien dessinées, formidables sols en bosses et en creux au rôle indispensable pour évacuer les eaux de fond et de surface.

Située au sud-ouest de la France, entre l'océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, la péninsule médocaine est traversée par le 45^e parallèle, ce qui explique en partie son climat tempéré favorable à la vigne.

Plutôt chaud et humide, jouissant d'un ensoleillement régulier, le Médoc profite surtout pleinement du doux brassage des vents. Les vents océaniques, mélangés à ceux de l'estuaire, créent de bonnes circulations d'air qui protègent les vignobles des gelées tardives du printemps et des maladies cryptogamiques (affections causées par des champignons microscopiques) dont le développement est en général facilité durant les étés pluvieux. Mais l'originalité du Médoc réside bien évidemment dans sa situation privilégiée entre les deux mers que sont d'un côté l'océan et de l'autre l'estuaire. Ces deux masses d'eau jouent un rôle considérable dans la régulation thermique dont bénéficie la presqu'île médocaine. Chaque variation climatique conditionne le style des millésimes. L'été médocain est plutôt chaud et peu arrosé, facilitant ainsi la naissance de grands millésimes.



©Crédit Photo CIVB

La grande particularité des vins médocains est qu'ils sont issus de l'assemblage de multiples cépages. De leur union naissent la richesse de la gamme et la multiplication des plaisirs gustatifs.

Le **cabernet-sauvignon** occupe la première place dans l'encépagement. Particulièrement adapté au sol graveleux, il produit un vin plein de finesse et de bouquet doté d'un fort pouvoir de conservation.

On demande au **merlot** d'apporter la rondeur, le fruit, la fraîcheur et le moelleux à l'assemblage. Les vins qu'il produit sont moins aptes au vieillissement que ceux offerts par le cabernet-sauvignon car ses racines restent plus superficielles. Présent en grande quantité dans les terres médocaines, il s'épanouit facilement sur des terroirs argilo-calcaires comme sur des graves.

Le **cabernet franc**, en plus faible proportion de nos jours que par le passé, préfère généralement les sols argileux et offre au vin une couleur éclatante ainsi qu'un bouquet très riche.

Le **petit verdot**, au doux parfum de violette et cultivé en petites quantités, donne le «nerf» au vin médocain. Il lui apporte une belle couleur, de la teneur en alcool et le dynamise d'une pointe d'acidité.

Le **malbec** et la **carmenère** sont deux cépages dits «d'assortiment». Très faiblement utilisés, ces cépages apportent, en général, de bonnes qualités complémentaires.

Le viticulteur doit apprendre à maîtriser les éléments extérieurs afin d'offrir à ses vignes les conditions idéales de réussite et permettre à leurs fruits d'atteindre la richesse et la saveur désirées.



©Crédit Photo CIVB

Bien orienté, le vignoble médocain bénéficie d'un soleil total. La vigne, constamment à bonne température, mûrit en toute quiétude. Pour optimiser ce phénomène, il faut alors préférer une vigne basse. Loin d'être un choix esthétique, cette pratique a pour but de permettre aux cailloux, véritables micro-miroirs, de réfléchir les rayons du soleil vers les grappes durant le jour et de restituer au vignoble, pendant la nuit, toute la chaleur accumulée.

Il est important et même indispensable de savoir exprimer un terroir, de révéler ce qu'il a de meilleur. Le travail des viticulteurs consiste à adapter les cépages à chaque terroir. Sur les terres maigres et chaudes des graves des moyennes terrasses, le cabernet-sauvignon s'épanouit divinement bien et offre toute sa complexité. Le merlot se plaît sur des sols plus frais particulièrement argilo-calcaires. Le cabernet franc, en fonction du porte-greffe, préférera les terres très sèches des graves profondes ou les sols argileux. Le petit verdot, qui apprécie les sols chauds, se développe sur des terroirs bien pourvus en humus. Adapter parfaitement le cépage au sol permet à la vigne de donner les raisins qui offriront le grand millésime de demain.

Depuis longtemps, le viticulteur médocain sait qu'il obtiendra de bons raisins s'il limite la vigueur de sa plante. Ainsi, lors de la taille, étape précise et très réglementée en Médoc, le vigneron donne au pied de vigne la charpente idéale et ne laisse qu'un nombre limité de bourgeons en fonction de la fertilité de chaque cépage. La vigne ne possédera alors que quelques grappes, puis les effeuillages ne laisseront que le feuillage strictement nécessaire à la bonne alimentation des raisins. Avec 10 000 pieds à l'hectare, le Médoc possède la densité de plantation la plus importante du vignoble bordelais. Cette méthode, qui a pour but de diminuer le rendement par pied, entraîne une meilleure maturation du raisin et une production de vins plus concentrés.

A.O.C. Médoc

L'appellation la plus grande du Médoc s'étend paradoxalement sur la zone la plus étroite de la péninsule. Une terre dans laquelle s'est enracinée la vigne, aussi profondément que les valeurs et les coutumes de ses habitants.

Le terme Médoc fait s'opposer 2 vérités. Quand on parle de Médoc, on entend naturellement l'ensemble de la presqu'île triangulaire. Cependant, Médoc est aussi utilisé pour désigner l'AOC du même nom.

On parlera plus facilement des terroirs de l'AOC Médoc plutôt que du terroir, tellement la variété des sols est importante en ces terres. Dans cette région viticole, les graves garonnaises se mélangent aux pyrénéennes et les sous-sols fourmillent d'argile, de calcaire, de sédiments marins et de tout ce que le brassage des eaux et les multiples érosions ont bien voulu créer. L'AOC Médoc profite, également, d'une Gironde plus large, atout géographique de taille car responsable de quelques conséquences climatiques bien-faisantes.



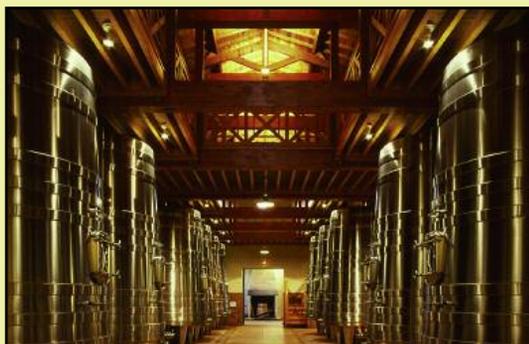
©Credit Photo CIVB

Les vins de Médoc, généralement pleins de rondeur et de distinction, savent, selon les envies, se faire plus corsés et arborer une belle robe couleur rubis. En vieillissant, ils dévoilent d'autres nuances et, plus noirs, enchantent par une corpulence équilibrée. Certains les préféreront plus jeunes et apprécieront l'élégance et la subtilité de leur bouquet sans jamais se priver de leur finesse légendaire.

A.O.C. Haut-Médoc

On l'imagine perché sur une colline mais il s'étire et se déploie entre ses appellations voisines. On l'imagine facilement identifiable mais il brouille sans cesse les pistes, surprenant même les plus avertis, par sa riche palette de saveurs.

La délimitation de l'AOC Haut-Médoc date de 1935 mais dès 1815, on fait déjà mention des grands vins rouges du Haut-Médoc. Une manière explicite de reconnaître les efforts engagés par les vigneron tout au long du XVIII^e siècle.



©Credit Photo CIVB

Une évolution positive qui n'a eu de cesse de se matérialiser en termes de rendement, de plantation, de qualité des vins ou de superficie. En effet, profitant au maximum du grand renouveau de la viticulture médocaine, l'appellation Haut-Médoc a connu, et ce jusqu'à aujourd'hui, les progrès œnologiques et la succession des millésimes de qualité.

De la Jalle de Blanquefort à Saint-Seurin-de-Cadourne, s'étend la grande appellation de Haut-Médoc. Large couloir de 60 km, le Haut-Médoc slalome entre les différentes appellations communales et traverse plus d'une vingtaine de communes.

Principalement composé de nappes de graves garonnaises, le territoire est surtout connu pour son extrême diversité de sols alliant terres calcaires, terrains argileux et parcelles sableuses.

Pour comprendre l'étonnante différence de style et de qualité qui existe entre les vins, il faut sillonner cette terre et découvrir qu'elle offre de multiples paysages, promesses de parfums et de saveurs qui se laissent déchiffrer telles de douces énigmes. Ils développent tous le même équilibre harmonieux, la même brillance et la même dose de générosité sans excès de puissance.

Médoc & Haut Médoc: bloedadel, ambtsadel, edele wijngebieden



Het "land van het midden", de Médoc of de Pagus Medulorum, was lang een land zonder wijngaarden. Geïsoleerd tussen twee grote wateren was de Médoc een vrij woest land dat werd bewoond door de Medulli, een inheemse stam die op Gallische wijze leefde. In het begin van het Gallo-Romeinse tijdperk stichtten de Kelten Burdigala (Bordeaux), dat de hoofdstad van het Aquitaanse Gallië werd. Voor de Middeleeuwen was er niet echt sprake van wijnbouw in de Médoc.

In de Oudheid waren de enkele eilandjes van wijngaarden gelegen rond Bordeaux. Het grondgebied van de Médoc was vooral bekend om zijn wouden, zijn moerassige graslanden en zijn roggevelden. Er werd gejaagd en gevist en ook veel gerstebier gedronken.

In het begin van de Middeleeuwen richtten de religieuze gemeenschappen en de landsheren de eerste wijnbouworganisaties op. Dit bescheiden middeleeuwse microwijng gebied produceerde nieuwe wijnen, 'claret' genaamd, die erg in de smaak vielen bij de Engelsen.

Geleidelijk had de Médoc pelgrims uit Noord-Europa te gast, die vertrokken met de smaak van de wijnen van de Médoc in de mond en hun veldfles vol goede 'rondborstige' wijn.

Vervolgens begon het eerste wijntoerisme en daarmee het begin van de carrière van de wijnen van de Médoc.

In elk tijdperk, bij elke sedimentverdeling heeft de natuur sedert ongeveer 50 miljoen jaren geleden het grondgebied of meer bepaald de grondgebieden van de Médoc vorm gegeven door hun een eigen geologische geschiedenis te geven. De wijnstokken hoeven slechts uit deze fabelachtige schat te putten om het leven te schenken aan cru's met aparte en uitzonderlijke persoonlijkheden en kwaliteiten.

Door de watererosie, de aardbevingen, de sterke opwaartse druk van de Pyreneeën en de verhoging van het plateau van de Charente werden de kiezelandgronden scherp afgetekende bergkruinen van kiezelzand, prachtige gronden in bulten en kuilen die een onmisbare rol spelen bij het afvoeren van het bodem- en oppervlaktewater.

Gelegen in het zuidwesten van Frankrijk, tussen de Atlantische Oceaan en de trechtermond van de Gironde, wordt het schiereiland van de Médoc doorkruist door de 45^{ste} breedtecirkel, wat gedeeltelijk het gematigde klimaat verklaart dat gunstig is voor wijnbouw.

De Médoc heeft een eerder warm en vochtig klimaat met een regelmatige bezonning en geniet vooral volop van een zachte vermenging van luchtlagen. De oceaanlucht, vermengd met die van het estuarium zorgt voor een goede luchtcirculatie die de wijngaarden beschermt tegen late lentevorst en ziekten.

Maar de originaliteit van de Médoc ligt uiteraard in de bevoorrechte ligging tussen twee wateren, de oceaan aan de ene kant en het estuarium aan de andere. Beide watermassa's spelen een belangrijke rol in de temperatuurregeling waarvan het schiereiland van de Médoc geniet. Elke klimaatverandering beïnvloedt de stijl van de wijnen. De zomer in de Médoc is vrij warm en weinig vochtig, wat het ontstaan van grote wijnen in de hand werkt.

De grote bijzonderheid van de wijnen van de Médoc is dat ze ontstaan zijn uit de assemblage van verschillende druivensoorten.

De Cabernet Sauvignon neemt de eerste plaats in het assortiment aan druivensoorten in. Hij is bijzonder geschikt voor steenachtige gronden en produceert een wijn vol finesse, met een rijk boeket en een sterk bewaarpotentieel.

De Merlot wordt gevraagd om rondheid, fruitigheid, frisheid, volheid en zachtheid in de assemblage te brengen. De wijnen die hij produceert zijn minder geschikt voor bewaring dan die van de Cabernet Sauvignon, want zijn wortels gaan minder diep. Hij komt veel voor op de gronden van de Médoc en gedijt goed op kleizand- en op kiezelzandgronden.

De Cabernet Franc, die tegenwoordig iets minder voorkomt dan in het verleden, geeft over het algemeen de voorkeur aan kleigronden en geeft de wijn een heldere en stralende kleur evenals een zeer rijk boeket.

De Petit Verdot, met de zachte geur van viooltjes en die in kleine hoeveelheden wordt geteeld, geeft de wijn van de Médoc "pit". Hij verschaft hem een mooie kleur, een alcoholgehalte en geeft hem dynamiek door een tikkeltje zuurheid.

De Malbec en de Carmenère zijn twee zogenaamde "assortimentdruivensoorten". Ze worden zeer weinig gebruikt en bieden over het algemeen goede aanvullende eigenschappen.

De wijnbouwer moet de elementen leren beheersen om zijn wijngaarden de ideale voorwaarden voor succes te bieden en de vruchten hun gewenste rijkdom en smaak te laten bereiken.

Een goed gelegen wijngaard in de Médoc geniet van een totale bezonning. Overdag absorbeert de bodem de buitenwarmte, die hij 's nachts weer uitstraalt. De wijnstok, die voortdurend op de juiste temperatuur is, kan zo in alle rust rijpen. De lage wijnstok is verre van een esthetische keuze, maar heeft als doel dat de kiezelstenen, die echte microspiegels zijn, de zonnestrallen overdag weerkaatsen naar de druiventrossen en 's nachts de opgestapelde warmte afgeven.

De wijnbouwer van de Médoc weet



© Credit: Photo CIVB

sedert lang dat hij goede druiven verkrijgt als hij de kracht van de plant beperkt. Tijdens het snoeien, een precieze en sterk gereglementeerde fase in de Médoc, zal de wijnbouwer dan ook de voet van de wijnstok het ideale gestel geven en slechts een beperkt aantal knoppen overlaten, al naargelang de vruchtbaarheid van de druivensoort. De wijnstok zal dan slechts enkele druiventrossen overhouden en bij de verwijdering van de bladeren zullen slechts de bladeren worden behouden die strikt noodzakelijk zijn om de druiven goed te voeden. Met 10 000 wijnstokken per hectare bezit de Médoc de grootste beplantingsdichtheid van de Bordeauxwijnstreek. Deze methode, die als doel heeft de opbrengst per stok te verminderen, zorgt voor een betere rijping van de druif en een productie van meer geconcentreerde wijnen.

De AOC Médoc

De grootste appellatie van de Médoc beslaat paradoxaal genoeg de smalste strook van het schiereiland. Een land waarin de wijnstok even diep wortelt als de waarden en gewoonten van zijn bewoners.

In de term Médoc komen 2 waarheden tegenover elkaar te staan. Wanneer men het over de Médoc heeft, bedoelt men uiteraard het geheel van het driehoekige schiereiland. Médoc wordt echter ook gebruikt voor de gelijknamige AOC.

In deze wijnstreek vermengt het kiezelzand van de Garonne zich met dat van de Pyreneeën en de ondergrond krioelt van klei, kalk, zeesedimenten en alles wat de vermenigving van de wateren en de talrijke erosies ook maar hebben willen creëren. De AOC Médoc geniet eveneens van een bredere Gironde, een geografische troef van formaat want verantwoordelijk voor enkele heilzame klimaatgevolgen.

De Medocwijnen, over het algemeen zeer rond en gedistingeerd, kunnen, naar wens, pittiger zijn en een mooie robijnrode kleur hebben. Sommigen zullen ze liever jong drinken en de elegantie en subtiliteit van hun boeket weten te waarderen zonder het ooit zonder hun finesse te hoeven stellen.

De AOC Haut-Médoc

Men zou denken dat ze hoog op een heuvel ligt maar ze strekt zich uit en ontvouwt zich tussen de aangrenzende appellaties. Men zou denken dat ze gemakkelijk identificeerbaar is, maar ze wist voortdurende de sporen uit, verrast zelfs de grootste kenners met haar rijke smaakpalet.

De afbakening van de AOC Haut-Médoc dateert van 1935 maar vanaf 1815 werd ze al vermeld bij de grote rode wijnen van de Haut-Médoc. Een uitdrukkelijke manier om de inspanningen te erkennen die de wijnbouwers de hele XVIIIde eeuw lang leverden.

Een positieve evolutie die onophou-

delijk verwezenlijkt werd in termen van opbrengst, aanplant, kwaliteit van de wijnen of oppervlakte. Door de grote opleving van de wijnbouw van de Médoc optimaal te benutten heeft de appellatie Haut-Médoc immers oenologische vooruitgang en een opeenvolging van kwaliteitsvolle wijnen gekend tot op de dag van vandaag.

Van de Jalle de Blanquefort tot Saint-Seurin-de-Cadourne strekte de grote appellatie Haut-Médoc zich uit. De brede gang van 60 km zigzagt tussen de verschillende gemeentelijke appellaties door en doorkruist meer dan twintig gemeenten.

Het grondgebied, dat hoofdzakelijk uit lagen kleizand van de Garonne bestaat, is vooral gekend om zijn extreme verscheidenheid aan bodems die kalkgronden, kleiachtige terreinen en zanderige percelen met elkaar combineren.

Om het verrassende verschil in stijl en kwaliteit tussen de wijnen te begrijpen, moet je dit land doorkruisen en ontdekken dat het veelzijdige landschappen heeft. Beloften van geuren en smaken die zich als gemakkelijke raadsels laten ontcijferen. Deze cru's worden echter verenigd door enkele herkenbare trekken. Zo ontwikkelen ze allemaal hetzelfde harmonieuze evenwicht, dezelfde schittering en dezelfde volheid zonder overdreven kracht.

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



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

- ROUGE: **CS: cabernet sauvignon** • **M: merlot** • **CF: cabernet franc** • **PV: petit verdot** • **MA: malbec**
- BLANC: **SA: sauvignon** • **SE: sémillon**



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

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

Les 2007 sont actuellement encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici toutefois trois excellentes références déjà disponibles.

14



CHATEAU
LIVERSAN
HAUT-MÉDOC 2007
GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Liviersan

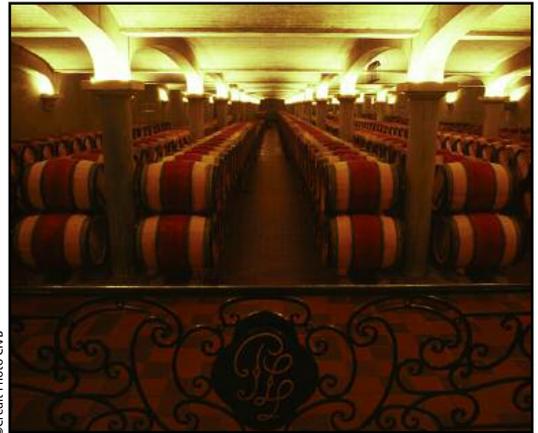
Vue: Robe carminée assez intense.

Nez: Quelque peu réservé à l'ouverture, ce nez doux se livre ensuite généreusement et exprime de flatteuses notes de

pâtisserie (tarte aux myrtilles). Touche parfumée de tabac blond à l'aération.

Bouche: Déjà très agréable, cette cuvée franche, structurée et bien construite offre une matière fruitée expressive (cerise, cassis, sureau), soutenue par des tanins partiellement lissés. On y apprécie la fraîcheur apportée par l'acidité et l'équilibre d'ensemble. Longue finale sur le noyau de cerise.

(2010 - 2014) CS:50% - M:50% ★★★ 16/20



©Credit Photo CIVB

12

CHATEAU
de
COUDOT

HAUT-MÉDOC

2007

CRU ARTISAN

1667 BLANCHARD

Château de Coudot

Vue: Concentrée et de bel éclat.

Nez: Subtil et délicatement parfumé, sur des arômes flatteurs de boisé fin et de petites baies noires confiturées. Un bouquet enveloppé, tout en charme.

Bouche: Particulièrement suave, ce vin flatteur livre une bouche généreusement fruitée (fraise, cassis, cerise), soutenue par des tanins soyeux et parfaitement dosés.

La finale, de belle ampleur, se montre de grande franchise et persistante. C'est le superbe équilibre d'ensemble qui a séduit les dégustateurs.

(2010-13) CS:60%-M:35%-CF:5% ★★★ 15,5/20

46



Château de Cassana

Vue: Rubis profond à nuances grenat.

Nez: De généreux arômes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise) envahissent ce bouquet enrobé, complété par une touche lactique flatteuse.

Bouche: La bouche confirme dès l'attaque le caractère mûr et profond du bouquet. Les saveurs fruitées s'y livrent sans retenue (baies rouges et noires), soutenues par des tanins soyeux et délicats, presque fondus. Un cru épanoui et gourmand, très apprécié pour sa franchise.

(2011 - 2012)

CS:52% - M:34% - CF:6% - PV:6% - CA:2% ★★★ 15/20



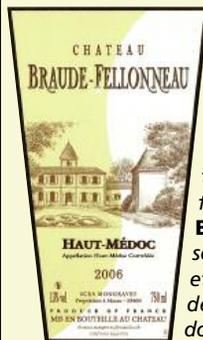
X Voir références pages 85 à 87
Zie referenties paginas 85 tot 85



©Credit Photo CIVB

3

Château Braude-Fellonneau



Vue: Somptueuse robe presque noire, de grande jeunesse encore.

Nez: Extrêmement distingué et complexe, ce bouquet tout en suavité associe les notes de tabac blond, boisé noble, cuir frais et fruits noirs confiturés.

Bouche: Les dégustateurs sont séduits par le volume de matière et la texture fine et douceuse de cette bouche enveloppée, dont les saveurs fruitées généreuses et mûres (baies noires au sirop) se montrent exubérantes. Les tanins de ce cru ambitieux sont presque fondus.

(2010 - 2013) CS:70% - M:30% ★★★ 17/20

42

Château Sociando Mallet



Vue: Jolie robe rubis carmin, de belle jeunesse encore.

Nez: Premier nez sur la griotte confiturée. Ensuite, le bouquet se complète par des effluves de boisé fin, vanille et caramel.

Un ensemble olfactif engageant.

Bouche: Ambitieux et structuré, ce vin riche en extrait et parfaitement équilibré a emporté tous les suffrages. Le milieu de bouche se montre généreux en saveurs fruitées confiturées (mûre, cassis) et soutenu par des tanins soyeux et nobles, partiellement lissés. Un cru de haute tenue, bâti pour affronter les ans.

(2010-2015) CS:55% - M:40% - CF:5% ★★ 17/20

L'eau semble partout présente dans la région, en raison de l'abondance des noues et des canaux. Jusqu'au XVIII^e siècle, le Médoc était décrit comme une région sauvage et solitaire, «une terre de misère». Pays de forêts et de marécages, les terres étaient souvent inondées et le paludisme y faisait des ravages.

15

Château de Villegeorge



Vue: Rubis carmin éclatant, bien concentré.

Nez: De belle complexité, ce bouquet suave et profond associe les notes de fruité mûr (fraise, myrtille) aux arômes de boisé noble et de fumé/toasté.

Bouche: Un cru sérieux et structuré, qui offre une bouche racée, dont l'expression fruitée (cassis, sureau, myrtille) se voit soutenue par des tanins encore bien présents mais nobles, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Très équilibrée, la finale s'impose par sa persistance et sa mâche. Un cru solidement construit, de belle évolution.

(2009 - 2013) CS:74% - M:26% ★★★(★) 16,5/20

11

Château de Lauga



Château de Lauga

Vue: Rubis grenat profond.

Nez: Un bouquet puissamment expressif et original par ses intenses effluves épicées (thym, poivre, garrigue) et de clou de girofle, agrémentées d'une touche

de fruits noirs mûrs.

Bouche: On se trouve d'emblée sous le charme de la structure et de la distinction de ce cru dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance des tanins. Encore jeune, cette cuvée généreuse en saveurs de baies noires bien mûres séduit par son équilibre acidité/lgras et la puissance de sa finale épicée.

(2009 - 2012) ★★★ 16/20

Met de overvloed aan greppels en kanalen lijkt er wel overal water te zijn in de streek. Tot in de XVIIIde eeuw werd de Medoc beschreven als een woeste en afgelegen streek, 'een land van ellende'. In dit woud- en moerasland stonden de velden vaak onder water en de moeraskoorts richtte er verwoestingen aan.

CRU BOURGEOIS

3



CHATEAU
DE
BRAUDE
HAUT-MÉDOC

APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

2006

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
S.C.E.A. MOKORNEY - PROPRIÉTÉ À MOCOU 33550
HAUT-MÉDOC - FRANCE

1976 VOL

750 ML

Château de Braude

Vue: Superbe robe rubis grenat profond.

Nez: Bouquet mûr et complexe associant les notes de fruits noirs au sirop, d'épices et de bois délicat.

Bouche: Tout en équilibre, ce vin suave jouit d'une belle concentration de matière fruitée et se voit soutenu par une charpente tannique noble et bien dosée.

On apprécie le gras d'une longue finale délicatement épicée.

(2010 - 2012) CS:50% - M:50% ★★★ 16/20

©Crédit Photo CIVB



37

Château d'Aurilhac



Vue: Très concentrée, rubis grenat intense.

Nez: Les senteurs de cuir, boîte à cigare et tabac envahissent le premier nez. Ensuite, quelques effluves de cerise confite apportent leur touche fruitée agréable et mûre.

Bouche: Attaque franche et structurée, suivie d'un milieu de bouche solidement construit, soutenu par une charpente tannique encore jeune. L'expression fruitée (cassis, mûre sauvage) apparaît ensuite, dans un ensemble assez ambitieux, ponctué par une longue finale sur le noyau de cerise.

(2010-12) CS:60%-M:38%-PV/CF:2% ★★★(★) 15,5/20

31

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU LA TONNELLE
CRU BOURGEOIS

2006

2006



HAUT-MÉDOC

APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

FABRIE VITICULTEURS - 33350 CIGSAC - MÉDOC - FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

UNIVERS OF FRANCE - CANTON DE BORDEAUX

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - PETIT VERDEAU

Château La Tonnelle

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

Nez: Superbe bouquet fin, parfumé et complexe à la fois, mêlant les arômes

de tabac blond, boîte à cigares et caramel à de subtiles notes de baies noires confiturées.

Bouche: Ambitieuse, cette bouche pleine et structurée offre un grain serré dès l'attaque. Le milieu de bouche met en relief des saveurs fruitées généreuses (cassis, sureau, griotte), mêlées aux saveurs liées à l'élevage. Des tanins encore jeunes mais très soyeux enveloppent cet ensemble corpulent.

(2010 - 2012) CS:60- M:35%- PV:5% ★★★(★) 15,5/20



Voir références pages 85 à 87
Zie referenties paginas 85 tot 87

Chambres d'hôtes

"Les Prés Verts"

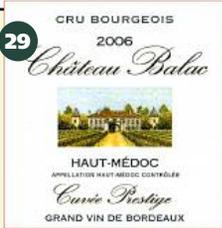
Table d'hôtes



Parc de 4000m²
Jardin d'hiver
Salon TV, Wifi
Parking privé

www.presverts33.com

"Basse Terre" • 1, chemin des Courtieux • 33340 Civrac-en-Médoc • Tél: 05/56.73.48.75 • contact@presverts33.com



Château Balac Cuvée Prestige

Vue: Rubis cerise éclatant.
Nez: De puissants arômes liés à l'élevage (cuir frais, tabac blond, caramel et moka) dominant ce nez extrêmement séduisant, qui évolue vers la cerise confite à l'aération.

Bouche: Ce cru ambitieux séduit par sa mâche, la franchise de son expression fruitée (cerise, mûre sauvage), et la grande élégance de sa charpente tannique. La finale, longiligne et persistante, va encore s'assagir quelque peu. Elle s'exprime dans le registre de la torréfaction.

(2011 - 2012) CS:20 - M:50% - CF:30% ★★ 15,5/20



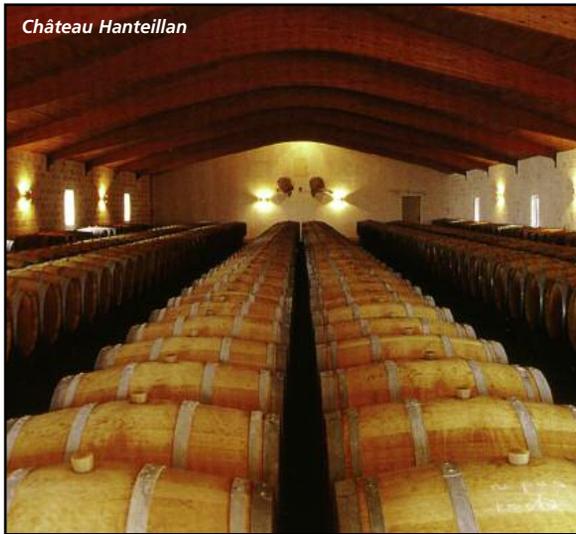
Château Maurac Les Vignes de Cabaleyrans

Vue: Un beau rubis carmin profond.

Nez: Particulièrement flatteur et envoûtant par ses notes de tabac blond, bois de santal et caramel.

Bouche: Cette cuvée ambitieuse témoigne d'une belle structure. Les saveurs fruitées et épicées s'y livrent de concert, dans un ensemble sérieux, soutenu par des tanins vifs et nobles. La charpente va encore s'assagir quelque peu pour permettre au fruit de s'imposer davantage. Un cru de belle évolution.

(2011 - 2013) CS:40% - M:60% ★★ 15,5/20

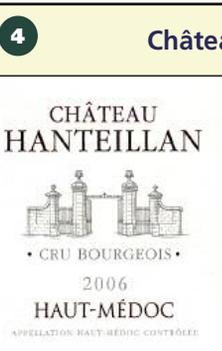


Château Hanteillan



©Crédit Photo CIVIS

Parmi les pêches traditionnelles du Médoc, il y a le «filet rond», mouillé depuis des cabanes en bois, construites sur pilotis. Elle participent au décor et certaines ne permettent plus aujourd'hui que d'y faire une bonne sieste.



Château Hanteillan

Vue: Rubis éclatant à nuances grenat.

Nez: D'emblée, les arômes de fruit mûr (fraise, cerise) se mêlent aux notes boisées et vanillées. L'aération apporte un registre complexe de tabac blond et d'épices douces.

Bouche: On apprécie la franchise et l'équilibre de ce vin structuré. Le milieu de bouche met en présence des tanins encore vifs mais soyeux et une expression de fruit généreuse (mûre, cerise, cassis). L'ensemble, longiligne et de belle pureté, s'appuie sur une trame serrée.

(2011 - 2013) CS:45% - M:50% - PV:5% ★★ 15/20



Château de Cassana

Vue: Robe cerise assez concentrée.

Nez: Fin et floral à l'ouverture, puis ce nez charmeur évoque la violette et la confiserie, avec une touche de grenade à l'aération.

Bouche: Tout en suavité et charme, ce cru bien construit se voit doté d'un beau gras et d'une texture douceureuse.

Les saveurs de pâtisserie et de fruits rouges bien mûrs trouvent leur équilibre dans une fine acidité rafraîchissante. Finale ronde et soyeuse, d'agréable persistance.

(2010 - 2012)

CS:52 - M:34% - CF:6% - PV:6% - CA:2% ★★ 15/20



Château Meyre

4



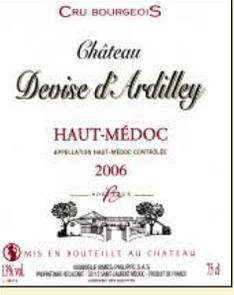
Château Hanteillan "Le Vin des Nanas"

Vue: Robe cerise éclatante, moyennement intense.
Nez: Le registre des fruits rouges mûrs (cerise confiturée) et de la pâtisserie s'exprime généreusement à l'ouverture dans un ensemble de grande franchise.
Bouche: L'attaque, nette et gourmande, donne le ton d'une cuvée séduisante, privilégiant ouvertement l'expression du fruit (cerise, framboise, fraise).

De délicats tanins lissés enveloppent un ensemble très friand, doté d'un bel équilibre acidité/gras.

(2009 - 2010) CS:40%-M:50%-CF:10% ★★ 14,5/20

8

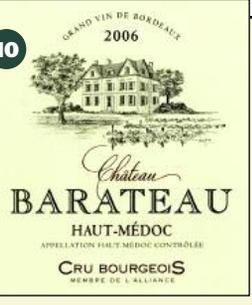


Château Devise d'Ardilly

Vue: Jolie robe carminée.
Nez: Expressif dès l'ouverture, sur des notes de cerise confite et de cacao, complétées à l'aération par une touche de tabac blond.
Bouche: Ce cru friand et gourmand privilégie le charme de la fraîcheur du fruit. Doté d'un bel équilibre acidité/gras, il exprime avec générosité ses saveurs de petits fruits rouges (cerise, groseille), dans un ensemble bien construit, enveloppé de tanins lissés, et ponctué par une finale agréablement persistante.

(2010 - 2011) CS:50 - M:45% - PV:5% ★(★)14,5/20

10



Château Barrateau

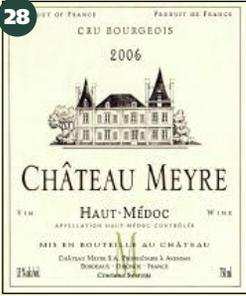
Vue: Robe cerise limpide et brillante.
Nez: Profond et de belle maturité, le bouquet exhale de généreuses effluves de boisé fin, vanille et

petites baies noires confiturées.

Bouche: Ce cru sérieux et bien construit livre une bouche structurée, dont on apprécie l'expression fruitée (cerise, mûre, cassis). On apprécie l'équilibre acidité/moelleux du milieu de bouche et l'élégance des tanins partiellement lissés d'une finale agréablement persistante.

(2010-12) CS/CF:50%-M:48%-PV:2% ★(★) 14,5/20

28



Château Meyre

Vue: Robe cerise assez concentrée.
Nez: Réserve voire discret à l'ouverture. Quelques effluves de fruits mûrs (myrtille, cerise) apparaissent à l'aération.

Bouche: Doté d'une acidité rafraîchissante, ce cru franc et nerveux doit encore s'assagir pour livrer son potentiel. La concentration de matière s'impose en milieu de bouche par des saveurs de griotte, cassis et myrtille. Finale persistante et grasse révélant un registre légèrement torréfié.

(2009-11) CS:40%-M:35%-CF:15%-PV:10% ★(★) 14/20

X Voir références pages 85 à 87 / Zie referenties paginas 85 tot 87

42

Château Sociando Mallet



Vue: Robe d'encre de grande jeunesse.
Nez: Profond et complexe, particulièrement doucereux, ce nez mêle les arômes de fruits noirs au sirop (crème de mûre, cassis) à quel-

ques notes vanillées et de boisé noble.

Bouche: De haute tenue, ce cru séduit dès l'attaque par sa fraîcheur et son volume. Le milieu de bouche voluptueux, parfaitement équilibré, privilégie l'expression fruitée (cerise noire, mûre sauvage), soutenue par des tanins encore jeunes d'une extrême élégance. Finale au grain serré de grande persistance.

(2010 - 2016) CS:55% - M:40% - CF:5% ★★ 17,520

5



Château Maucomps

Vue: Superbe robe rubis grenat profond, encore jeune.

Nez: Profond et généreux, ce bouquet complexe mêle les notes de crème de fruit (griotte, prune) aux arômes délica-

tament boisés, caramel et humus à l'aération.

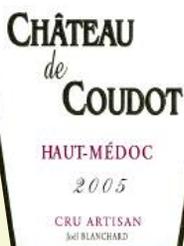
Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la mâche et le grain serré de cette cuvée sérieuse et racée, très ambitieuse, qui livre de généreuses et puissantes saveurs fruitées (mûre, cassis) et épicées. Ce cru ambitieux et structuré a conquis les dégustateurs qui relèvent un parfait équilibre d'ensemble.



(2010 - 14) CS:30 - M:60% - PV:10% ★★★ 16,520

12

Château de Coudot



Vue: Rubis cerise à reflets grenat.

Nez: Dès l'ouverture, une puissante expression fruitée de grande maturité envahit ce bouquet complexe. On y retrouve des senteurs de myrtilles et cassis confiturées, mêlées aux notes de terre, encrê et épices (genévrier).

Bouche: Une bouche très harmonieuse, qui témoigne d'une belle ambition. La concentration de fruit (cerise, fraise) n'a d'égal que la distinction des tanins presque fondus. On apprécie le gras et le volume de cette cuvée charmeuse, ponctuée par une finale de texture serrée, légèrement toastée.

(2010 - 2013) CS:60 - M:35% - CF:5% ★★★ 16/20

7

Château Puy Castéra



Vue: Un beau grenat profond sans signe d'évolution.

Nez: Premier nez enveloppé voire chaleureux, sur les arômes de fruits noirs macérés (kirsch, eau-de-vie de prune). Touche subtilement toastée et caramélisée à l'aération.

Bouche: Une cuvée généreuse en fruit, dont l'équilibre acidité/gras s'avère atteint. Les dégustateurs ap-

précient sa texture épanouie et doucereuse, révélée par des saveurs fruitées bien mûres (cerise, cassis). La finale, presque onctueuse, impose une persistance appréciable.

(2010 - 2012)

CS:50% - M:35% - CF:14% - PV:1% ★★(★) 15,520

De bewoner van de Medoc weet dat hij op puin loopt, dat hij het dunne oppervlak van de aarde raakt, op een plaats waar zijn Keltiberische voorouders altijd hebben gevreesd dat een nachtelijke storm alles zou wegvagen. Het weinige dat er werd gebouwd, lijkt gewoon neergezet te zijn.

©Credit Photo CIVR



X

Voir références pages 85 à 87
 Zie referenties paginas 85 tot 87

31



Château Landat

Haut - Médoc

Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot

2005

Élevé en Barriques de Chêne

Château Landat

Vue: Robe cerise en début d'évolution.

Nez: Le premier nez, distingué et en évolution, libère sans retenue ses senteurs de torréfaction et de moka.

L'aération complète l'ensemble par ses notes de pruneau et de cuir.

Bouche: Une cuvée solidement construite, bâtie pour affronter les ans. La charpente tannique, encore de belle jeunesse, soutient une bouche pleine et structurée, où s'expriment les saveurs fruitées (baies noires) et épicées. Un cru de caractère, qui va encore gagner en sagesse.

(2010 - 2014) CS:75%-M:20%-PV:5% ★★ 15/20



22



Château Grand Merrain

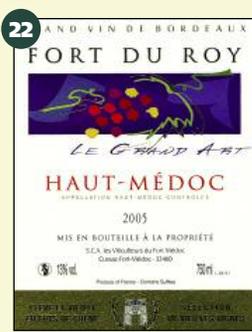
Vue: Jolie robe carminée de belle jeunesse encore.

Nez: Un ensemble olfactif ouvert, livrant d'emblée ses arômes tertiaires de sous-bois et de cuir.

Bouche: L'attaque, vive et fraîche, est suivie d'un milieu de bouche d'expression fruitée agréable (cerise, groseille). La charpente tannique doit encore s'assagir quelque peu pour que ce vin robuste livre tout son potentiel. Finale charnue de grande persistance.

(2010 - 2012) CS:50% - M:50% ★(★) 14,5/20

22



Fort du Roy

Vue: Rubis cerise assez intense, éclatant.

Nez: Le registre du boisé fin apparaît dès l'ouverture. Une fine touche de tabac blond et de vanille lui succède, puis apparaissent les arômes fruités.

Bouche: Une cuvée conviviale et de belle fraîcheur gustative. Les saveurs de fruits rouges (cerise du nord, groseille) s'y expriment généreusement, soutenues par de délicats tanins bien dosés et presque fondus. Ce vin gourmand a séduit par son caractère très franc et équilibré.

(2010 - 2012) CS:55% - M:45% ★(★) 14,5/20

Château Réal



Situé à mi-chemin entre Bordeaux et Soulac, près des rives sauvages de la Gironde, Château Réal est une base idéale pour la visite du Médoc viticole.

Cette demeure de charme abrite cinq chambres d'hôtes dont une suite familiale, toutes équipées de leurs WC et salle d'eau.



5 Chambres • Table d'hôtes

Patrick et Violaine Lapeyere - Réal - 6, rue Clément Lemaignan - 33180 Saint Seurin de Cadourne
Tél: 05/56.59.31.04 - 06/22.56.24.83 - www.real-en-medoc.com

37



Château d'Aurilhac

Vue: Grenat de grande intensité, encore jeune.

Nez: Le registre du boisé délicat s'impose d'emblée, évoquant un élevage bien dosé.

Ensuite, les notes de moka et de caramel s'imposent dans un ensemble doux.

Bouche: Ce cru sérieux et charnu s'avère solidement construit. Riche en expression fruitée (cerise noire, mûre), il présente une charpente tannique ferme mais élégante, qui ne demande qu'à s'assouplir davantage. Une cuvée ambitieuse, ponctuée par une longue finale toastée et caramélisée.

(2010 - 14) CS:60% - M:38% - CF:PV:2% ★★★ 16,5/20

8



Château Devise d'Ardilly

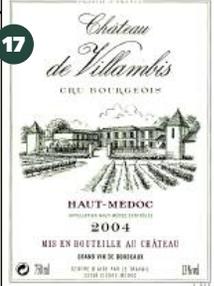
Vue: Rubis cerise, intense et concentré.

Nez: Ce bouquet profond et suave associe les notes de boisé noble aux effluves de fruits rouges mûrs et de pâtisserie (tarte aux fraises, cerise). Un nez tout en charme.

Bouche: Parfaitement équilibrée et dotée d'un beau gras, cette bouche riche et ample met en valeur un fruité encore très présent (baies rouges et noires confiturées). Une charpente tannique distinguée et fondue soutient un ensemble doux et de beau volume. Un cru mûr et séduisant.

(2010 - 2013) CS:50% - M:45% - PV:5% ★★★ 16/20

17



Château de Villambis

Vue: Superbe robe grenat concentré, de grande jeunesse encore.

Nez: Assez discret à l'ouverture, l'ensemble gagne ensuite en générosité et mêle les notes de cerise confite aux arômes tertiaires qui dominent à l'aération (grillé/toasté, cuir).

Bouche: Un cru solidement construit, doté d'une charpente tannique encore vive, ne masquant pas l'expression du fruit (cerise, cassis). On apprécie le volume du milieu de bouche et la concentration de matière d'une finale persistante sur le noyau de cerise, pouvant encore se fondre quelque peu.

(2010 - 2013) CS:43% - M:57% ★★★(★) 15,5/20



11



Château de Lauga

Vue: Rubis tuilé, limpide et brillant.

Nez: Charmeur et parfumé, ce bouquet fin et profond mêle les notes de caramel et de tabac blond aux arômes de pruneau cuit.

Bouche: Une bouche charnue et de belle maturité, dont la franchise et l'équilibre ont séduit les dégustateurs. Les saveurs de fruits cuits s'y montrent généreuses, soutenues par des tanins soyeux. La finale, de persistance appréciable, s'exprime sur la noisette grillée.

(2010 - 2012) CS:55% - M:40% - PV:3% - CF:2% ★★★ 15/20

9



Château Beaumont

Vue: Robe légèrement évoluée à reflets tuilés.

Nez: D'emblée, le registre de la torréfaction et du caramel s'impose dans ce nez dominé par un caractère toasté et grillé.

Bouche: Lissée et éprouvée, cette bouche de beau volume se montre douceuse et fondue, soutenue par des tanins assouplis; les saveurs de noyau de cerise s'y expriment sans réserve, dans un ensemble franc et équilibré, qui a évolué favorablement. Un vin accompli.

(2010 - 2011) CS:46% - M:48% - CF:4% - PV:2% ★★★ 14,5/20

32



Les Granges des Domaines E. de Rothschild

Vue: Jolie robe cerise assez concentrée.
Nez: D'emblée, les notes de cuir et de tabac blond envahissent un bouquet où s'expriment des arômes de pruneau cuit, figue confite et caramel à l'aération.
Bouche: Un cru bien construit, dont l'équilibre acidité/gras s'impose dès l'attaque. Les saveurs de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) se livrent sans réserve en milieu de bouche, enveloppées par des tanins assagis. Finale ronde et suave d'agréable persistance.

(2010) CS:40% - M:50% - CF:10% ★(★) 14,5/20

2



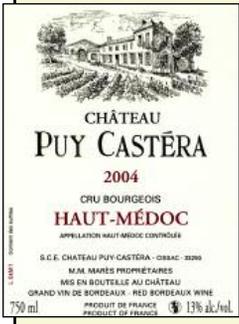
Château Hourtin-Ducasse

Vue: Robe cerise en début d'évolution.
Nez: A l'ouverture apparaissent les notes de pruneau confituré et de caramel. Ensuite, un registre épique complète l'ensemble.
Bouche: L'attaque fine et friande est suivie d'un milieu de bouche qui propose un

bel équilibre entre le support d'acidité et la texture grasse. Les saveurs fruitées (cerise du nord) se voient soutenues par des tanins distingués et presque fondus. La finale, agréablement persistante, s'exprime davantage sur un registre grillé.

(2010 - 2011) CS:68% - M:25% - CF:5% - PV:2% ★(★) 14,5/20

7



Château Puy Castéra

Vue: Robe cerise légèrement orangée.
Nez: Ouvert et généreux, le nez s'exprime d'emblée dans le registre de la torréfaction et du moka. Quelques senteurs de cuir et d'humus complètent le bouquet à l'aération.
Bouche: Ce cru sérieux livre une bouche fondue et enveloppée, dont les tanins lissés laissent place à une expression fruitée encore bien présente (prune, cassis).

La finale, relevée par une délicate acidité équilibrante, s'exprime davantage sur le café et le cuir.
 (2010 - 2011) CS:50% - M:35% - CF:14% - PV:1% ★(★) 14/20



Château Beaumont

Bij de traditionele visvangst in de Medoc is er die met de 'ronde netten' die vanaf houten hutjes, die op palen gebouwd zijn, te water worden gelaten. Zij maken deel uit van het decor en sommige zijn nu alleen nog maar geschikt om er een middagslaapje in te doen.

Haut-Médoc 2003

© Crédit Photo CIVB



6



Château Bertrand Braneyre

Vieilles Vignes 2003

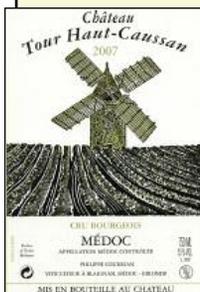
Vue: Robe cerise au disque en légère évolution.
Nez: Dès l'ouverture, d'agréables notes de pruneau et de fraise confiturées se mêlent aux notes plus évoluées d'humus, truffe et épices. Un bouquet complexe.
Bouche: Ce cru charnu et dense a conservé beaucoup de tenue et de fraîcheur en bouche. On y apprécie le charme des saveurs de fruits confiturés voire macérés (kirsch, prune), dans un ensemble fondu et épanoui, ponctué par une finale persistante sur le moka.

(2010) CS:55% - M:43% - PV/CS:2% ★★ 15/20



16

Château Tour Haut-Caussan



Vue: Robe rubis carmin au disque bleuté.

Nez: Extrêmement flatteur et complexe par ses senteurs de crème de fruits noirs (myrtille, mûre, cassis), associées à une touche lactique douceuse et aux notes d'eucalyptus et de tabac blond à l'aération.

Bouche: Particulièrement profond, ce cru solidement construit et bâti pour affronter les ans offre une attaque nette et longiligne, suivie d'un milieu de bouche de grand volume, où les saveurs fruitées et boisées nobles se livrent de concert. La charpente tannique distinguée de ce cru ambitieux va encore s'assagir; il livrera alors tout son potentiel.

(2011-2015) CS:50% - M:50% ★★★ 17/20

24

Château Le Breuil Renaissance



Château Le Breuil Renaissance

Vue: Rubis éclatant.

Nez: Extrêmement profond, presque envoûtant, ce nez tout en subtilité et charme exhale de douces notes de boîte à cigares, caramel et cacao.

Bouche: Entrée de bouche charnue et sérieuse, bien concentrée. Ensuite,

Le vin est élevé traditionnellement en fût de chêne et mis en bouteille au château.

les saveurs fruitées (baies rouges et noires mûres) s'associent avec réussite au registre du boisé noble et du grillé/toasté. Charmeur et complexe, ce cru ample et riche se voit ponctué par une longue finale caramélisée qui va encore gagner en fondu d'ici 1 à 2 ans.

(2010 - 2014) CS:40% - M:60% ★★★ 16,5/20

26

Château Segue Longue Monnier



Vue: Rubis très dense, au disque en début d'évolution.

Nez: Premier nez subtilement épicé (poivre, genévrier). Ensuite, le registre fruité s'exprime davantage sur des arômes de baies noires (mûre sauvage, cassis, sureau).

Bouche: Attaque nette et suave, presque longiligne, relevée par une acidité très rafraîchissante. Le milieu de bouche confirme le caractère du bouquet. Les saveurs fruitées et épicées s'y livrent de concert, soutenues par des tanins jeunes et soyeux. Un cru tout en équilibre, doux en finale.

(2010 - 2013)

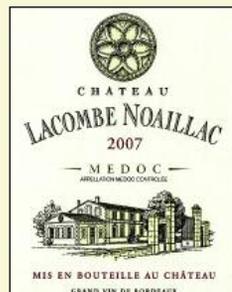
CS:60% - M:30% - CF:5% - PV:5% ★★★ 16,5/20



©Crédit Photo CIVB

14

Château Lacombe Noillac



Vue: Robe carminée profonde et éclatante.

Nez: Distingué, évoquant l'eucalyptus et le menthol. Puis les notes subtilement caramélisées s'imposent, associées au tabac blond et aux effluves d'épices douces (cannelle, muscade).

Bouche: Les dégustateurs sont séduits par la finesse de trame et l'élégance tannique de ce cru complet et racé, dont la bouche concentrée met en présence un fruité généreux (baies noires) et les épices. La charpente encore jeune de ce vin ne demande qu'à se fondre pour que l'ensemble prenne toute sa dimension.

(2010 - 2014) CS:50% - M:50% ★★★ 16/20



©Crédit Photo CIVB



14

Château Patache d'Aux

2007



Château
Patache d'Aux

MÉDOC

GRAND VIN DE BORDEAUX

Vue: Robe carminée au disque encore jeune.

Nez: Quelque peu réservé aujourd'hui, ce nez subtil exhale à l'aération ses senteurs de fruits noirs (mûre, cassis) et une touche lactique.

Bouche: La texture serrée, l'équilibre acidité/gras, et la distinction des tanins ont séduit les dégustateurs. Ce cru parfaitement construit et sérieux associe les saveurs fruitées (mûre sauvage, pruneau, cassis) et cacaoitées. La charpente tannique, noble et encore jeune, ne demande qu'à s'assagir davantage pour que ce vin ambitieux livre tout son potentiel.

(2010 - 14) CS:60% - M:35% - PV:5% ★★ 15,5/20

40

Château Saint-Aubin

GRAND VIN DE BORDEAUX
CHATEAU
Saint-Aubin
CRU BOURGEOIS



2007

MÉDOC

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Vue: Rubis cerise au disque à nuances violacées.

Nez: Ce bouquet doux-cereux, presque crémeux, évoque les fruits rouges confits (cerise au marasquin).

Bouche: Tout en charme et volupté, cette cuvée confirme en bouche la douceur de son bouquet par sa texture enveloppée et chaleureuse. D'intenses saveurs de fruits confiturés (fraise, cerise) s'y expriment sans réserve. L'ensemble trouve son équilibre dans une jolie acidité rafraichissante en finale.

(2010 - 2013)
CS:14% - CF:21% - M:35% - PV:30% ★★★ 15,5/20

19

Château de Panigon



CHATEAU DE
PANIGON
CRU BOURGEOIS

MÉDOC

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
GRAND VIN DE BORDEAUX

Vue: Cerise moyennement intense.

Nez: D'emblée, de puissantes effluves de terre, encre et épices envahissent ce bouquet de caractère, particulièrement expressif.

Bouche: Solidement construit, ce vin charpenté

confirme en bouche son grand caractère. Les puissantes saveurs fruitées et épicées sont soutenues par des tanins fermes mais nobles, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Très longue finale au grain serré, évoquant les épices et la truffe.

(2011 - 2014) CS:45%-M:50%-PV:5% ★★ 15/20

13

Château des Moulins



2007

Château des Moulins

MÉDOC

APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

J. CH. PRÉVOSTEAU
PROPRIÉTAIRE & VINIFICATEUR
CHATEAU DES MOULINS

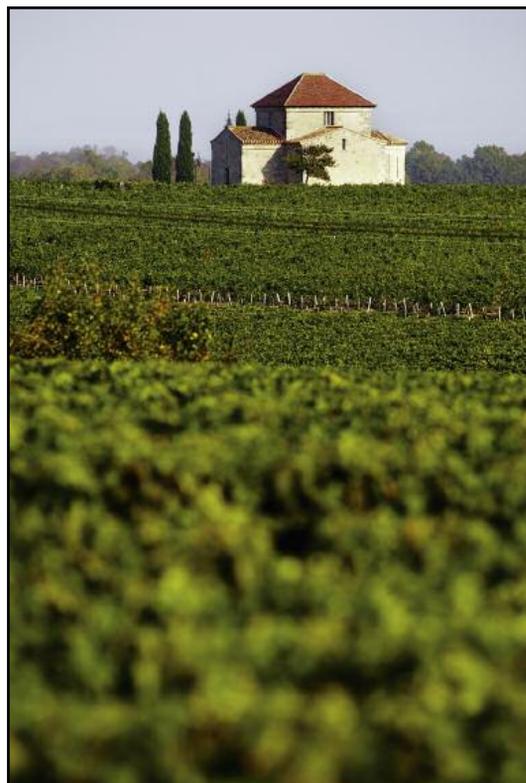
125 cl
750 ml
UNION DES PRODUCTEURS DE VINS DE FRANCE

Vue: Rubis grenat violacé à nuances pourpres.

Nez: On est d'emblée sous le charme de la douceur de ce bouquet qui exhale de beaux arômes de fruits noirs au sirop (crème de mûre, myrtille), agrémentées d'une touche lactique.

Bouche: Ambitieux et structuré, ce cru solidement bâti s'appuie sur des tanins vifs mais nobles, qui soutiennent une matière fruitée concentrée et généreuse (cassis, sureau, myrtille). La finale, de trame serrée, va encore gagner en sagesse.

(2011 - 2013) CS:55% - M:45% - PV:5% ★★ 15/20

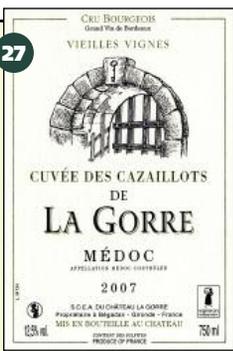


©Credit Photo BEEPIX.COM

X

Voir références pages 85 à 87
Zie referentias paginas 85 tot 87

27



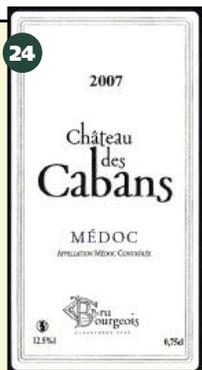
Château La Gorre
Cuvée des Cazailots

Vue: Robe assez intense.
Nez: Doucereux, complexe et extrêmement parfumé, ce bouquet offre de beaux arômes de fruits confiturés (framboise, myrtille) et de confiserie (cerise au marasquin).

Bouche: Ce vin richement doté et de belle élégance séduit par sa douceur de texture et l'équilibre apporté par son acidité rafraîchissante. On y apprécie la suavité des tanins et la belle rémanence fruitée en finale (baies rouges et noires).

(2010 - 2012) CS:40% - M:55% - PV:5% ★★ 15/20

24



Château des Cabans

Vue: Robe cerise peu concentrée.

Nez: De fines effluves de boisé noble, caramel et tabac blond dominant un nez très fin, complété à l'aération par une touche vanillée charmeuse.

Bouche: Attaque vive et franche, de belle pureté, relevée par une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche, gourmand et suave, met en relief des saveurs fruitées expressives (groseille, cerise du nord).

Un cru épanoui et séduisant, dont les tanins s'avèrent soyeux et presque fondus.

(2010 - 2012) CS:70% - M:30% ★(★) 15/20

23



Château d'Escurac

Vue: Robe cerise éclatante.

Nez: De caractère, cet exubérant bouquet impose au premier nez ses effluves boisées et torréfiées, voire fumées.

L'aération confirme ce registre avec de flatteuses effluves de tabac blond et caramel.

Bouche: Une cuvée ambitieuse et robuste, s'appuyant sur une charpente tannique ferme mais distinguée, soutenant les saveurs épicées et une matière fruitée qui commencent à s'exprimer.

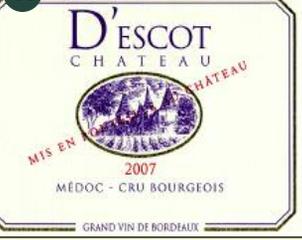
On apprécie le gras de la finale et le volume de ce vin corsé qui ne demande qu'à s'assagir et livrer tout son potentiel.

(2011 - 2014) CS:50% - M:50% ★(★) 15/20



©Credit Photo CIVB

41



Château d'Escot

Vue: Robe cerise peu concentrée.

Nez: Doucereux et expressif, le nez mêle les notes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise) aux arômes

de boisé fin et d'épices douces.

Bouche: L'attaque, fine et dotée d'un bel équilibre, donne le ton d'une cuvée suave et gourmande, généreuse en saveurs fruitées bien mûres (cerise, framboise). Le registre biscuité et grillé s'impose davantage dans une finale de belle persistance.

(2010 - 2012) CS:70% - M:30% ★★ 14,5/20

34



Château Pierre de Montignac

Vue: Jolie robe cardinal, limpide et brillante.

Nez: D'emblée, les arômes de boisé/toasté et de torréfaction envahissent ce bouquet complété par une touche caramélisée à l'aération.

Bouche: Une cuvée épanouie et fondue, qui livre sans retenue ses saveurs de fruits rouges cuits (fraise, cerise), complétées par un registre légèrement grillé. Ce vin soyeux et rond se voit ponctué par une finale savoureuse, agréablement persistante.

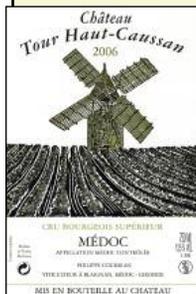
(2010 - 2011) CS:50% - M:50% ★(★) 14/20

X

Voir références pages 85 à 87
Zie referenties paginas 85 tot 87

16

Château Tour Haut-Caussan



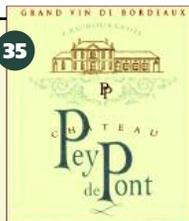
Vue: Jolie robe cardinal, profonde et éclatante.

Nez: Charmeur par ses puissantes effluves de fruits confiturés voire macérés (fraise, cerise), complétées par le boisé noble, le caramel et le cacao.

Bouche: De beau volume dès l'attaque, cette cuvée savoureuse et de trame serrée met en relief une solide charpente de grande élégance, qui soutient une matière fruitée concentrée et exubérante (groseille, cerise, cassis). Ce cru ambitieux est bâti pour affronter les ans. Il propose une finale racée et suave, dotée d'un beau gras.

(2010 - 2014) CS:50%-M:50% ★★★ 17/20

35



Château Pey de Pont

Vue: Robe carminée de grand éclat, limpide et de belle jeunesse.

Nez: Expressif dès l'ouverture, ce nez enveloppé impose un registre lactique charmeur, traduit par des arômes de yaourt aux fruits (griotte, mûre). Une touche de tabac blond complète l'ensemble.



Bouche: Ce cru de haute

tenu et bâti pour affronter les ans possède beaucoup d'atouts: une structure irréprochable, un bel équilibre acidité/gras et une matière fruitée très concentrée (baies noires mûres), soutenues par une charpente encore ferme mais distinguée.

(2011 - 2014) CS:40%-M:60% ★★★ 16,5/20

43



Château Loudenne

Vue: Rubis intense à nuances carminées.

Nez: On est séduit par la maturité des senteurs fruitées confiturées voire macérées (fraise, cerise). Ce bouquet complexe livre ensuite des notes charmeuses de tabac blond et boîte à cigares.

Bouche: Solidement construit dès l'attaque, ce cru structuré et massif impose une bouche particulièrement dense, où s'associent de généreuses saveurs toas-

tées et fruitées. Un cru ambitieux, de texture douceuse, soutenue par une charpente tannique encore présente mais noble. Très longue finale sur le noyau de cerise et la baie de sureau.

(2011 - 2015) CS:40% - M:55% - CF/MA:5% ★★ 16/20



Château Loudenne

16

Château Tour Haut-Caussan

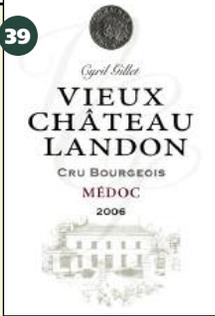
La famille Courrian habite Blaignan-Médoc depuis 1634. L'aïeul des propriétaires actuels a acheté la propriété viticole et le moulin qui est en son centre en 1877. Représentant la quatrième génération d'exploitants, Véronique et Fabien Courrian unissent leurs talents dans la gestion des 16 hectares du domaine. Planté à parts égales de cabernet sauvignon et de merlot noir âgés en moyenne de 30 ans, le vignoble produit un remarquable Médoc classé Cru Bourgeois Supérieur, dont la concentration et la finesse font honneur à l'appellation. De la vigne au chai, tout est mis en oeuvre pour atteindre ce niveau de qualité: vendanges manuelles avec tri, absence de désherbant chimique, vendange en vert lorsque le rendement s'avère trop important... L'élevage se déroule à 100% en barriques, dont 1/3 sont neuves. Rien d'excessif donc, comme entémoignent les dégustations des millésimes 2006 et 2007, exemplaires par l'intensité de leur expression fruitée, malgré une charpente qui laisse augurer de beaux potentiels de garde.



V.T.A.

Notre meilleur "Plaisir-Prix"

39



Vieux Château Landon

Vue: Rubis cerise au disque légèrement évolué.

Nez: Complexe, ce puissant bouquet évoque le bois de santal et le cèdre, puis exprime un registre fruité doux (figue, mûre) et quel-ques notes de cuir et de tabac blond.

Bouche: Doté d'un beau gras et d'une charpente tannique noble, jeune et distinguée, ce cru suave livre une bouche ambitieuse et profonde, où s'expriment d'intenses saveurs fruitées de grande maturité (griotte, sureau). La finale, persistante et séveuse, est équilibrée par une belle acidité.

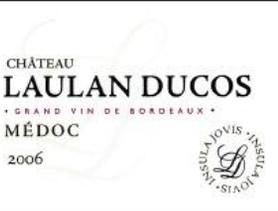
(2010 - 13) CS:70%-M:25%-MA:5% ★★★ 16/20



©Crédit Photo CIVB

45

Château Laulan Ducos



Vue: Robe carminée de bel éclat.

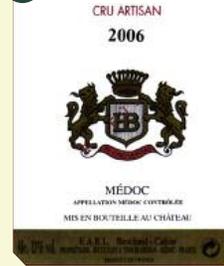
Nez: D'emblée, les notes de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) dominant ce bouquet enveloppé, agrémenté d'une touche lactique.

Bouche: C'est l'équilibre acidité-gras et la concentration de matière de ce cru épanoui et gourmand qui ont séduit les dégustateurs. Le milieu de bouche offre un fruité exubérant (cerise, fraise), soutenu par des tanins soyeux, presque fondus. Une belle réussite!

(2010 - 2012) CS:54%-M:43%-CF:3% ★★★ 16/20

18

Château Haut-Blaignan



Château Haut-Blaignan

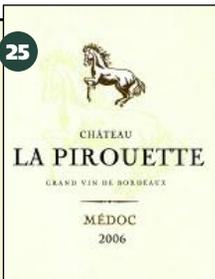
Vue: Superbe robe rubis grenat intense, de grande jeunesse.

Nez: On est séduit par ce bouquet extrêmement fin et parfumé, évoquant les notes d'eucalyptus et boisé noble, mêlés à un fruité généreux (baies noires au sirop).

Bouche: Suave et de texture grasse, la bouche confirme le caractère enveloppé et chaleureux de ce vin bien construit. L'expression du fruit macéré (cerise, prune) s'y livre sans retenue, soutenue par des tanins encore jeunes mais distingués. Longue finale sur le noyau de cerise.

(2010 - 2012) CS:50% - M:50% ★★(*) 15,5/20

25



Château La Pirouette

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

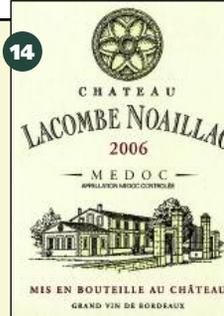
Nez: Un registre lactique doux s'exprime d'emblée, ensuite complété par le registre du fruit rouge

mûr, voire confituré (fraise, cerise).

Bouche: De trame extrêmement serrée, ce cru ambitieux et robuste livre une bouche sérieuse et corpulente. Les saveurs fruitées bien présentes (cassis, mûre sauvage, sureau, bigarreaux) s'y expriment sans réserve, soutenues par une charpente tannique ferme et noble à la fois, qui va encore gagner en fondu.

(2010 - 14) CS:40%-M:40%-PV:20% ★★(*) 15,5/20

14



Château Lacombe Noaillac

Vue: Robe rubis soutenu en cours d'évolution.

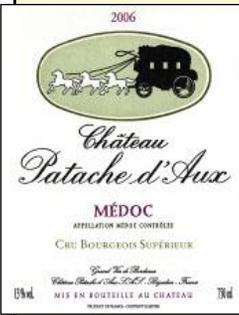
Nez: Délicatement parfumé, sur de subtiles notes florales et de fruits mûrs (fraise, cerise), qui s'expriment davantage à l'aération.

Bouche: De texture assez serrée, ce vin livre beaucoup de chair et de suavité. Les dégustateurs apprécient l'expression fruitée généreuse qui s'impose en milieu de bouche (cassis, groseille, sureau) et la présence dosée de tanins presque lissés. Un cru franc et équilibré.

(2010 - 2012) CS:50% - M:50% ★(*) 15,5/20

14

Château Patache d'Aux



Vue: Rubis cerise, brillante et limpide.

Nez: Assez discret à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression et livre de fines notes de petites baies noires confiturées (myrtilles, mûres).

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la fraîcheur, la structure et l'équilibre acidité/ gras de ce vin épanoui et gourmand, soutenu par

des tanins encore jeunes mais distingués. Ce cru généreux en saveurs fruitées (baies noires) et épicées se voit ponctué par une longue finale suave.

(2010 - 12) CS:60%-M:35%-PV:5% ★★ 15,5/20

13

Château des Moulins



Vue: Belle robe grenat carminé à reflets pourpres, de grande jeunesse.

Nez: Dès l'ouverture, les notes fruitées confiturées (myrtille) s'expriment généreusement, dans un ensemble olfactif soyeux, complété par une touche

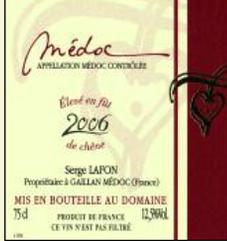
lactique et une pointe de tabac blond.

Bouche: Un caractère affirmé s'impose dès l'attaque. On se trouve séduit par la franchise d'expression et la concentration de matière fruitée (sureau, cassis, mûre sauvage) de cette cuvée parfaitement équilibrée, de texture fine et serrée et de belle évolution.

(2011 - 14) CS:55%-M:40%-PV:5% ★★ 15/20

30

DOMAINE DE LA MOTHE



Domaine de la Mothe

Vue: Rubis cerise à reflets légèrement évolués.

Nez: La maturité du fruit s'exprime par d'insistants arômes de fruits rouges cuits voire macérés (cerise), associés au registre de la pâtisserie (tarte aux fraises).

Bouche: Une bouche gourmande, qui offre une belle franchise et beaucoup de finesse de texture. Les saveurs de fruits rouges (groseille, cerise) s'expriment généreusement, dans un ensemble relevé par une jolie acidité et des tanins partiellement fondus. Finale agréablement persistante.

(2010 - 2012) CS:60% - M:40% ★★ 14,5/20



Château Le Temple

36

CHATEAU LE TEMPLE



Château Le Temple

Vue: Robe cerise à nuances légèrement évoluées.

Nez: Le premier nez exprime des arômes d'épices et de minéralité. Les senteurs de sous-bois et de poivron s'y livrent généreusement, complétées à l'aération par une note de poivron.

Bouche: On a ici privilégié le charme de l'expression

fruitée mûre (fraise, cerise). Le milieu de bouche, de texture douce, se montre fondu et suave.

Il trouve son équilibre dans une délicate acidité rafraîchissante qui s'impose dans une finale aérienne, agréablement persistante.

(2010 - 11) CS:60%-M:35%-PV:5% ★★ 14/20

DINANT
7 - 8 - 9 mai 2010

4^e Festival des vins et Saveurs du Monde

STANDS DÉGUSTATION - VINS & GASTRONOMIE
PRODUITS DU MONDE

DINANT | bourdeaux-capelle | delta lloyd BANK

X Voir références pages 85 à 87
Zie referenties paginas 85 tot 87

39

Château Haut Barrail



Vue: Rubis profond de grande jeunesse.

Nez: Ouvert et parfumé, ce bouquet marqué par l'élevage exhale d'intenses notes de tabac blond, caramel et boisé/toasté,

agrémentées à l'aération d'une fine note de cuir.

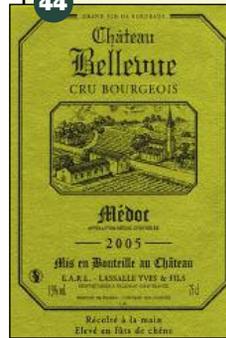
Bouche: Ce vin robuste et charpenté n'est pas dénué de fruit. Soutenu par des tanins jeunes mais distingués, il livre une matière fruitée expressive (mûre sauvage, cassis) qui apparaît en milieu de bouche. La finale, franche et de belle pureté, assure une grande fraîcheur et se montre persistante.



(2010 - 2013) CS:30% - M:70% ★★ 16,5/20

44

Château Bellevue



Vue: Superbe robe grenat au disque de belle jeunesse.

Nez: Particulièrement charmeur par ses effluves de fruits au sirop voire confiturés (framboise, myrtille, cerise). Une douceur lactique complète le bouquet à l'aération.

Bouche: De grande fraîcheur dès l'attaque, ce cru ambitieux et parfaitement équilibré se montre très sé-

duisant par la maturité et l'intensité de son expression fruitée (griotte, myrtille, cassis). L'ensemble est enveloppé par des tanins nobles et lissés.

Un cru épanoui, de belle évolution encore.



(2010 - 12) CS:45% - M:50% - CF:5% ★★★ 16/20

- Cours d'œnologie
- Initiation à la dégustation



Reflets de Vignes
Un parcours sensoriel à la portée de chacun

www.refletsdevignes.be
info@refletsdevignes.be
Jean-Christophe Cools: 0479/522.931



✕ Voir références pages 85 à 87 / Zie referenties paginas 85 tot 87



Château Loudenne

43



Château Loudenne

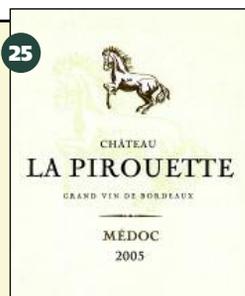
Vue: Grenat intense et éclatant.

Nez: Le premier nez exhale d'élégants arômes de boisé noble. L'aération complète cet élégant bouquet par des notes de fruits noirs et d'épices.

Bouche: L'attaque, corsée et corpulente, soutenue d'emblée par des tanins fermes mais distingués, donne le ton d'une cuvée ambitieuse et de belle évolution. Le milieu de bouche offre de généreuses saveurs de cassis, sureau et mûre sauvage. En finale, ce cru riche en extrait impose son volume et une persistance appréciable.

(2010 - 14) CS:40% - M:55% - CF/MA:5% ★(★) 16/20

25



Château La Pirouette

Vue: Superbe grenat intense.

Nez: Discret à l'ouverture, le bouquet gagne en profondeur et générosité à l'aération, exhalant de superbes notes de fruits confiturés

(prune, cerise) et une touche légèrement grillée.

Bouche: Charnu dès l'attaque, ce vin exprime une trame serrée et élégante à la fois. Il associe un fruité bien mûr (griotte, cassis) à un registre subtilement grillé et torréfié. On apprécie son équilibre acidité/gras et la distinction de ses tanins presque fondus. Belle réussite!

(2010 - 12) CS:40% - M:40% - PV:20% ★★(★) 15,5/20

38



Château Roquegrave

Vue: Rubis cerise assez concentré en début d'évolution.

Nez: Enveloppé et doucereux mais assez réservé à l'ouverture. Ensuite, le bouquet libère quelques notes caramélisées et légèrement toastées, agrémentées d'une touche de fraise confiturée.

Bouche: On est séduit par la fraîcheur et la franchise de cette bouche friande, généreuse en expression fruitée et épicée. Les dégustateurs évoquent un vin convivial et gourmand, doté d'une structure intéressante et soutenu par des tanins presque fondus.

(2010 - 2012) CS:40% - M:55% - PV:5% ★★ 14,5/20

© Crédit Photo DEEPIK CVM



39

Vieux Château Landon - Château Haut Barrail

Situés au cœur du Médoc, sur la commune de Bégadan, les vignobles du Vieux Château Landon et du Château Haut Barrail voient aujourd'hui leur destinée confiée aux mains expertes de la famille Gillet. Le premier s'étend sur un terroir argilo-calcaire de 40 hectares et fait la part belle au cabernet sauvignon qui y occupe 70% de l'encépagement et se voit associé pour 25% au merlot noir et pour 5% au malbec. Dans un pieux respect de la tradition, les vins vieillissent paisiblement en fûts de chêne merrain durant 18 mois, où ils acquièrent rondeur, tanins et nuances aromatiques, sans toutefois masquer l'expression du fruit. Le second est une propriété qui existe depuis 1632. Seul le moulin subsiste aujourd'hui et la construction actuelle date, pour ses parties plus anciennes, du début du 17^{ème} siècle. La première cuvée du Château Haut Barrail a fait son apparition pour le millésime 1995. Ouvertement dominés par le merlot (70%) qui leur confère un caractère féminin, les millésimes récents allient richesse fruitée et puissance, dans un très bel équilibre d'ensemble.



V.T.A.

Notre meilleur "Plaisir-Prix"

21

Château Les Ormes Sorbet 2003



Vue: Rubis concentré au disque légèrement évolué.

Nez: Extrêmement parfumé, ce bouquet complexe et charmeur évoque les fruits macérés (cerise noire confite, crème de mûre). Une touche épicée douceuse

complète l'ensemble à l'aération (clou de girofle).

Bouche: Parfaitement construit, ce cru a traversé les ans avec bonheur. L'équilibre et la maturité de l'expression fruitée sont unanimement appréciés. L'ensemble se voit soutenu par des tanins soyeux presque fondus, puis ponctué par une très longue finale caramélisée, gourmande et harmonieuse.

(2010 - 2011) CS:65% - M:30% - PV:5% ★★ 16,5/20

20

Château Fontis 2004



Vue: Robe cerise à nuances légèrement tuilées.

Nez: Un bouquet dominé par le registre tertiaire, libérant dès l'ouverture des notes d'humus et de cuir.

Bouche: Relevé par un support d'acidité bien présent, ce cru franc et vif livre une bouche épanouie, où s'expriment des saveurs fruitées encore bien présentes (prune), soutenues par de fins tanins lissés. Finale enveloppée subtilement grillée, de persistance agréable.

(2010 - 2011) CS:50% - M:50% ★(★) 14,5/20

La Calèche



Georget Parent, fort de 25 ans de gastronomie en Belgique, Maître Rôtisseur et toque blanche, vous accueille en toute convivialité au milieu des vignes, dans un cadre rustique avec cheminée et pierres, et vous propose sa table d'hôtes.



- 3 Chambres d'hôtes
- 4 Gîtes
- Table d'hôtes



Jardin et piscine privée



12, route de Landeuille • 33340 BEDAGAN • Tél: 05/56.41.35.49 • www.caleche33.com

15



Château Tour de Bessan Margaux 2005

Vue: Superbe robe rubis profond concentré.

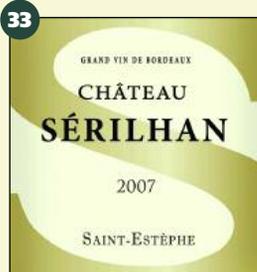
Nez: Particulièrement profond et doux, ce bouquet complexe exhale d'intenses senteurs fruitées de grande maturité (cassis, mûre sauvage) et des arômes d'encre et boisé noble.

Bouche: Extrêmement onctueux dès l'attaque, ce cru de haut rang s'impose par la maturité de son fruit (cerise au sirop, myrtille confiturée) et un parfait équilibre acidité/gras. Les tanins soyeux et charnus enveloppent un milieu de bouche riche en extrait. Très longue finale opulente, pour une cuvée de grande ambition.

(2010 - 2015) CS:50% - M:50% ★★ 17,5/20



33



Château Sérilhan St Estèphe 2007

Vue: Rubis grenat éclatant à nuances bleutées sur le disque.

Nez: Un nez exubérant au caractère affirmé, qui libère de puissantes notes de terre, encre et poivron. L'aé-

ration complète l'ensemble par un registre épicé bien présent.

Bouche: Un cru très dense, robuste, dont la charpente tannique jeune et élégante ne masque pas la générosité du fruit (baies noires confiturées). Les dégustateurs sont conquis par la structure et l'ambition d'une cuvée de grand potentiel, livrant déjà de belles promesses. Belle réussite!

(2011-15) CS:55%-M:37%-CF:8% ★★★ 16,5/20



15



Château Duplessis Moulis-en-Médoc 2005

Vue: Un beau rubis grenat éclatant.

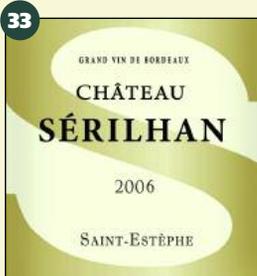
Nez: La maturité du fruit s'impose d'emblée dans ce bouquet ouvert qui exhale ses senteurs de baies rouges et noires confiturées, épices et tabac à l'aération.

Bouche: Attaque franche et de grande pureté, soutenue par une belle acidité. Le milieu de bouche, charnu et racé, témoigne d'une concentration irréprochable. Les saveurs fruitées (griotte, mûre, cassis) s'y livrent sans réserve, soutenues par des tanins encore vifs mais soyeux, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Un cru savoureux.

(2010 - 2013) CS:25% - M:70% - PV:5% ★★ 15,5/20



33



Château Sérilhan St Estèphe 2006

Vue: Robe cerise en début d'évolution.

Nez: Ouvertement dominé par les notes de fruits au sirop (griotte, myrtille), ce nez délicat et pommadé séduit par sa douceur.

Bouche: Entrée de bouche franche et nette, dont la fraîcheur a conquis les dégustateurs. Ensuite, le registre des fruits rouges et noirs bien mûrs (cerise, cassis) s'impose, soutenu par une belle acidité et des tanins dosés qui enveloppent l'ensemble. Un cru très équilibré, épanoui dès à présent.

(2009 - 2011) CS & CF:23 - M:13 ★★★ 15/20





19

Château Panigon

"Le Rosé de Panigon"
Cuvée Valombreuse 08

LE ROSÉ DE
PANIGON
2008

Cuvée Valombreuse

Vue: Robe framboise éclatante.

Nez: Un bouquet charmeur, qui associe les notes délicatement florales et les arômes de petits fruits rouges (framboise, grenade, cerise) et de confiserie (cuberdon).

Bouche: La bouche s'apparente à une friandise. On y apprécie la texture fine et la trame fruitée particulièrement généreuse. Les saveurs de grenade, framboise et griotte s'y livrent de concert, dans un ensemble rafraîchissant, ponctué par une finale friande sur la confiserie.

CS:20% - M:80%

★★★ 15,5/20

43

Château Loudenne Bordeaux Blanc 2007



Vue: Très pâle de grand éclat, à légères nuances dorées.

Nez: Finement parfumé, sur de délicates notes florales et de vanille, complétées par une touche d'agrumes frais.

Bouche: L'attaque nette et tranchante donne le ton d'une cuvée de grande franchise, ambitieuse, ouvertement dominée par d'intenses saveurs d'agrumes frais (lime) et de pomme verte. La finale, caramélisée, s'exprime davantage sur les fruits secs.

SA:75% - SE:25%

★★★

15/20

1

Château de Cazenove

Bordeaux Supérieur 2006

Vue: Rubis cerise en début d'évolution.

Nez: Suave et charmeur, ce fin bouquet subtilement boisé à l'ouverture évolue ensuite vers le moka et la torréfaction, puis libère une touche de fruit macéré (prune, cerise).

Bouche: Un cru épanoui, doté d'un équilibre d'ensemble appréciable. L'expression du fruit mûr voire macéré (kirsch) s'impose en milieu de bouche. La finale, d'agréable persistance, révèle une texture délicate et des tanins presque lisés.

(2010 - 2011)

CS:34% - M:66%

★★★ 14,5/20



©Crédit Photo CUVB

Chevalier servant d'une grillade juteuse

Le Médoc s'entend bien avec la plupart des viandes, grillées et rôties. Il n'est pas contrarié par une palombe ou des gibiers à plume et il est mis en valeur par les abats, rognons ou foie de veau. A Noël, il participera à la fête en escortant un chapon, une oie ou une dinde rôtis, garnis de marrons qui attendrissent le vin



Quand le Médoc devient adulte, entre quatre et cinq ans, il sera le chevalier servant d'un gigot d'agneau ou d'une épaule, plus goûteuse, à condition d'éviter les légumes verts qui durcissent le vin. Vieilli, il devient assez complexe pour rehausser les viandes braisées. Il affirmera son caractère sur un magret ou un confit de canard, un cassoulet, des rognons à la moutarde ou une lamproie à la bordelaise.

Il n'aime pas les fromages à croûte lavée de type normands ou briards et préfère les fromages de montagne plus enveloppant. Les Bordelais affectionnent les vieux hollandes (gouda, édam, mimolette), qui font ressortir le vin sans le dominer.

Accords gourmands

Appellations communales & Autres vins

Prix Rouge: TTC départ propriété

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

1. **Château de Cazenove - 33460 Macau**
Tél: 05/57.88.79.98 - Port:06.86.18.26.91
Fax:05/57.88.79.98 - louis@chateaucazenove.com
www.chateaucazenove.com
- Bordeaux Supérieur 2006..... **14,5/20** • Ch.dist. 8,50€
2. **Château Hourtin-Ducasse - BP 89 - 33250 Saint-Sauveur**
Tél: 05/56.59.56.92 - Fax: 05/56.59.52.77
contact@hourtin-ducasse.com - www.hourtin-ducasse.com
- Haut-Médoc 2004..... **14,5/20** • Ch.dist. 12,50€
3. **Château de Braude - Arsac - 33460 Margaux**
Tél: 05/56.58.84.51 - Fax: 05/56.58.83.39
chateau.mongravey@wanadoo.fr - www.chateau-mongravey.fr
- Chât. de Braude - Haut-Médoc 2006..... **16/20** • Ch.dist. 12,00€
- Chât. Braude-Fellonneau - Ht-Méd. 06... **17/20** • Ch.dist. 17,00€
4. **Château Hanteillan - 12, route d'Hanteillan**
33250 Cissac Médoc- Tél: 05/56.59.35.31 - Fax: 05/56.73.49.08
chateau.hanteillan@wanadoo.fr - www.chateau-hanteillan.com
- Chât. Hanteillan - Haut-Médoc 2006..... **15/20** • ALD
- Le Vins des Nanas - Haut-Médoc - 2006..... **14,5/20**
5. **Château Maucamps - BP 11 - Macau - 33460 Margaux**
Tél: 05/57.88.07.64 - Fax: 05/57.88.07.00
vitigestion@wanadoo.fr
- Chât. Maucamps Ht-Médoc 05... **16,5/20** • Ch.dist. 16,80€ • SER
- Cht. Maurac - Les Vignes de Cabaleyrans - Haut-Médoc 06
15,5/20 • Ch.dist. 13,80€ • MOD
6. **Château Bertrand Braneyre - Rue de la Croix des Gunes, 15**
33250 Cissac - Pauillac - Tél: 05/56.59.54.03
Fax: 05/56.59.59.46 - contact@bertrand-braneyre.com
www.bertrand-braneyre.com
- Haut-Médoc 2003 Vieilles Vignes **15/20** • COO
7. **Château Puy Castéra - Route de Castéra, 8 - 33250 Cissac**
Tél: 05/56.59.58.80 - 06/21.96.26.92 - Fax: 05/56.59.54.57
puycastera@terre-net.fr - www.puycastera.fr
- Haut-Médoc 2004..... **14/20** • LAM • Ch.dist. hors Gand
- Haut-Médoc 2005..... **15,5/20** • LAM • Ch.dist. hors Gand
8. **Château Devise d'Ardilly - 33112 Saint-Laurent Médoc**
Tél/fax: 05/57.75.14.26 - devise.dardilly@terre-net.fr
www.chateaudevisedardilly.fr
- Haut-Médoc 2004..... **16/20** • Ch.dist. 9,50€
- Haut-Médoc 2006..... **14,5/20** • Ch.dist. 9,50€
9. **Château Beaumont - 33460 Cussac Fort Médoc**
Tél: 05/56.58.92.29 - Fax: 05.56.58.90.94
epriou@chateau-beaumont.com
www.chateau-beaumont.com
- Haut-Médoc 04..... **14,5/20** • COL - FWS - GOD - VDB • 10,00€
10. **Château Barateau - 33112 Saint-Laurent-du-Médoc**
Tél: 05/56.59.42.07 - Fax: 05/56.59.49.91
cb@chateau-barateau.com - www.chateau-barateau.com
- Haut-Médoc 2006..... **14,5/20** • Ch.dist. 10,50€
11. **Château de Lauga - 33460 Cussac-Fort-Médoc**
Tél: 05/56.58.92.83 - 06.16.55.14.90 - Fax: 05/56.58.97.88
chateau@lauga.com - www.lauga.com Ch. Dist.
- Haut-Médoc 2004 - Cuvée du Grand-Père... **15/20** • 11,50€ • BAI
- Haut-Médoc 2006..... **16/20** • 8,30€ • BAI
12. **Château de Coudot - Impasse de Coudot, 9**
33460 Cussac Fort Médoc - Tél: 05/56.58.90.71
Fax: 05/57.88.50.47 - ch.coudot@wanadoo.fr
- Haut-Médoc 2005..... **16/20** • SIC - VHC • Ch.dist. 10€
- Haut-Médoc 2007..... **15,5/20** • SIC - VHC • Ch.dist. 9,50€

De ridderlijke dienaar van sappig geroosterd vlees

De Medoc gaat goed samen met het meeste geroosterd of gebraden vlees. Hij contrasteert niet met ringelduif of pluimwild en orgaanvlees, en niertjes of kalfsvlees doen hem goed uitkomen. Met Kerstmis zal hij meefeesten met een gebraden kapoen, gans of kalkoen met kastanjes die de wijn zachter maken.

Wanneer de Medoc rijp wordt, tussen vier en vijf jaar oud, zal hij de ridderlijke dienaar van een lamsbout of een sappigere lamschouder zijn, op voorwaarde dat je er geen groene groenten bij serveert, omdat die de wijn harder maken. De oudere Medoc is complex genoeg om gebraden vlees beter te doen uitkomen. Hij zal zijn karakter tot uitdrukking brengen bij eendenfilet of gekonfijte eend, cassoulet, niertjes in mosterdsaus of lamprei op de wijze van Bordeaux.

Hij houdt niet van gewassen korstkazen van het Normandische of het Brie-type en geeft de voorkeur aan de meer omhullende bergkazen. Bordeauxwijnen zijn dol op oude Hollandse kazen (Gouda, Edam, Mimolette), die de wijn goed doen uitkomen zonder hem te overheersen.



- 13. Château des Moulins - 33180 Vertheuil**
 Tél: 05/56.41.95.20 - Fax: 05/56.41.95.20
 chateaudesmoulins@wanadoo.fr
 - Médoc 2006.....**15/20** • Ch.dist. 8,00€ • LD - CHA
 - Médoc 2007.....**15/20** • Ch.dist. 7,00€ • LD - CHA
- 14. Domaines Lapalu - 1, Rue du 19 Mars - 33340 Begadan**
 Tél: 05/56.41.38.55 - Fax: 05/56.41.54.65
 aline@domaines-lapalu.com - www.domaines-lapalu.com
 - Château Liversan Ht-médoc 07.....**16/20** • VEL
 - Château Patache d'Aux Médoc 06.....**15,5/20** • VEL
 - Château Patache d'Aux Médoc 07.....**15,5/20** • VEL
 - Château Lacombe Noaillac Médoc 06.....**15,5/20** • VEL
 - Château Lacombe Noaillac Médoc 07.....**16/20** • VEL
- 15. Vignobles Marie-Laure Lurton - 2036 Route du Chalet 33480 Moulis-en-Médoc - Tél: 05/56.58.22.01**
 Fax: 05/56.58.15.10 - contact@mariaurelurton.com
 www.marielaurelurton.com
 - Château Duplessis 2005 - Moulis.....**15,5/20** • COL
 - Château Tour de Bessan 2005 - Margaux.....**17,5/20** • COL
 - Château de Villegeorge 2006 - Haut Médoc.....**16,5/20** • COL
- 16. Château Tour Haut-Caussan - Rue de Verdun, 27 bis 33340 Blaignan - Tél: 05/56.09.00.77 - Fax: 05/56.09.06.24**
 courrian@tourhautcaussan.com - www.tourhautcaussan.com
 - Médoc 2006.....**17/20** • VAN • Ch.dist.
 - Médoc 2007.....**17/20** • VAN • Ch.dist.
- 17. Château de Villambis - Allée de Villambis,3- 33250 Cissac**
 Tél: 05/56.73.90.90 - Fax: 05/56.73.90.99
 chateau.de.villambis@adapei33.com
 www.chateaudevillambis.com
 - Haut-Médoc 2004.....**15,5/20** • VNS • Ch.dist.
- 18. Château Haut-Blaignan (Earl Brochard-Cahier) Rue de Verdun, 1 - 33340 Blaignan - Tél: 05/56.09.02.57**
 Fax: 05/56.09.00.08 - chateau.haut.blaignan@wanadoo.fr
 - Médoc 2006.....**15,5/20** • Ch.dist. 6,20€
- 19. Château de Panigon - 33340 Civrac-en-Médoc**
 Port: 06/86.18.63.85 - Fax: 05/56.41.37.00
 dwl.france@orange.fr
 - Médoc 2007.....**15/20** • Ch.dist. 6,50€
 - Le Rosé de Panigon 2008.....**15,5/20** • Ch.dist. 4,20€
- 20. Château Fontis - Route de Hontemieux, 2 33340 Ordonnac - Tél: 05/56.73.30.30 - Fax: 05/56.73.30.31**
 - Médoc 2004.....**14,5/20** • Ch.dist. 12,75€
- 21. Château Les Ormes Sorbet - 20, Rue du 3 Juillet 1895 33340 Couquèques - Tél: 05/56.73.30.30 - Fax: 05/56.73.30.31**
 ormes.sorbet@wanadoo.fr - www.ormes-sorbet.com
 - Médoc 2003.....**16,5/20** • Ch.dist. 17,00€
- 22. Les Viticulteurs du Fort-Médoc - 105, Av. du Haut-Médoc 33460 Cussac Fort-Médoc**
 Tél: 05/56.58.92.85 - Fax: 05/56.58.92.86
 cave-fort-medoc@wanadoo.fr - www.cave-fort-medoc.fr
 - Fort du Roy - Haut-Médoc 2005.....**14,5/20** • Ch.dist. 8,50€
 - Ch. Grand Merrain - Haut-Médoc 05.....**14,5/20** • Ch.dist. 8,00€
- 23. Château D'Escurac - 33340 Civrac en Médoc**
 Tél: 05/56.41.50.81 - Fax: 05/56.41.36.48
 chateau.d.escurac@wanadoo.fr - www.chateaudescurac.com
 - Médoc 2007.....**15/20** • BAS - SIC - LAC - DZE
- 24. SCA Ph. Berard - Route du Bana, 6 - 33340 Begadan**
 secretariat@lebreuil-renaissance.com
 www.lebreuil-renaissance.com - www.chateau-descabans.com
 www.hotelocean.com
 - Château des Cabans - Médoc 07.....**15/20** • Ch.dist. 10,00€ • COR
 - Château Le Breuil Renaissance- Médoc 2007... **16,5/20**
 Ch.dist. 7,00€ • COR
- 25. Château La Pirouette - Chemin de Semansan, 37 33590 Jau-Dignac-Loirac - Tél/Fax: 05/56.09.42.02**
 lapirouette@wanadoo.fr
 www.chateaulapirouette.skyrock.com
 - Médoc 2005.....**15,5/20** • Ch.dist. 8,00€
 - Médoc 2006.....**15,5/20** • Ch.dist. 7,00€
- 26. Château Segue Longue Monnier - BP 3 33590 Saint-Vivien-de Médoc - Tél/Fax: 05/56.09.57.28**
 chateau.segue-longue@9business.fr
 www.chateauseguelongue.com
 - Médoc 2007.....**16,5/20** • Ch.dist. 7,50€
- 27. SCEA du Château de la Gorre - 1, Rue du Château Landon 33340 Begadan - Tél: 05/56.41.52.62 - Fax: 05/56.41.35.83**
 olivier33.hue@orange.fr
 - Cuvée des Cazailots - Médoc 2007.....**15/20** • Ch.dist. 7,50€
- 28. Château Meyre SAS - 16, Route de Castelnaud 33480 Avensan - Tél: 05/56.58.10.77 - Fax: 05/56.58.13.20**
 chateau.meyre@wanadoo.fr - www.chateaumeyre.com
 - Haut-Médoc 2006.....**14/20** • Ch.dist. 9,50€
- 29. Château Balac - 33112 Saint-Laurent-du-Médoc**
 Tél: 05/56.59.41.76 - Fax: 05/56.59.93.90
 chateau.balac@wanadoo.fr - www.chateaubalac.com
 - Haut-Médoc 2006 Cuvée Prestige...**15,5/20** • MAA - VRA - DEK
- 30. Domaine de la Mothe - 33340 Gaillan**
 Tél et fax: 05/56.41.76.20
 - Médoc 2006.....**14,5/20** • Ch.dist. 9,80€
- 31. Domaines Fabre - Cissac-Médoc - 33250 Pauillac**
 Tél: 05/56.59.58.16 - Fax: 05/56.59.57.97
 domaines.fabre@enfrance.com - www.domaines-fabre.fr
 - Chât. La Tonnelle - Haut-Médoc 2006**15,5/20** • MAK
 - Chât. Landat - Haut-Médoc 2005**15/20** • VER
- 32. Caveau Saint-Emilion - 33, Rue Jacques de Lalaing 1040 Bruxelles - Tél: 02/230.18.72 - Fax: 02/230.35.50**
 info@caveaustemilion.be - www.caveaustemilion.be
 - Les Granges des Domaines Ed. de Rothschild
 Haut-Médoc 2004.....**14,5/20** • STE • 10,30€
- 33. Château Sérilhan - 5, Rue Ed. Henriot - 33180 St Estèphe**
 Tél: 05/56.59.38.83 - Fax: 05/56.59.35.14
 chateau.serilhan@wanadoo.fr
 - Château Sérilhan - Saint-Estèphe 2007...**16,5/20** • ALD: 9,90€
 - Château Sérilhan - Saint-Estèphe 2006.....**15/20**
- 34. Château Pierre de Montignac - 1, Route de Montignac 33340 Civrac-Médoc - Tél et fax: 05/56.73.59.08**
 pierredemontignac@free.fr - www.pierre-de-montignac.com
 - Médoc 2007.....**14/20** • Ch.dist. 8,00€
- 35. EARL Henri Reich & Fils - 3-5, Route Port de Goulée Trembleaux - 33340 Civrac-Médoc - Tél/fax: 05/56.41.52.80**
 cht.pey-de-pont@wanadoo.fr - www.chateau-pey-de-pont.com
 - Château Pey de Pont - Médoc 2006.....**16,5/20** • Ch.dist. 6,80€
- 36. Bergery Denis - 30, Rue du Port de Goulée 33340 Valeyrac-en-Médoc - Tél: 05/56.41.53.62**
 Fax: 05/56.41.56.45 - chateauletemple@orange.fr
 - Château Le Temple - Médoc 2006.....**14/20** • DEV
- 37. SCEA des Châteaux d'Aurilhac et La Fagotte 13, Route de Lesparre - 33180 Saint Seurin de Cadourne**
 Tél/fax: 05/56.59.35.32 - erik-nieuwaal@wanadoo.fr
 - Château d'Aurilhac - Ht Médoc 2004...**16,5/20** • Ch.dist. 9,50€
 - Château d'Aurilhac - Ht Médoc 2006...**15,5/20** • Ch.dist. 9,50€
- 38. S.A Château des Granges d'Or - 1, Rue des Granges d'Or 33340 Blaignan - Tél: 05/56.41.95.61 - Fax: 05/56.41.59.15**
 chateaudesgrangesdor@orange.fr
 www.chateau-des-granges-dor.com
 - Château Roquegrave - Médoc 2005...**14,5/20** • Ch.dist. 7,00€

- 39. EARL Gillet Cyril - 6, Route du Château Landon**
33340 Bégadan - Tél: 05/56.41.50.42 - Fax: 05/56.41.57.10
chateau.landon@wanadoo.fr
- Vieux Château Landon - Médoc 2006.....**16/20** • CHS - CHP
- Château Haut Barrail - Médoc 2005.....**16,5/20** • CHS - CHP
- 40. SCEA Fernandez de Castro - 27, Chemin de Dignac**
33590 Jau-Dignac-et-Loirac
Tél: 05/56.58.08.57 - Fax: 05/56.58.08.59
chateau.st.aubin@wanadoo.fr - www.chateausaintaubin.fr
- Château Saint-Aubin - Médoc 2007.....**15,5/20** • DZE
- 41. SCEA du Château d'Escot - BP18 - 33341 Lesparre Médoc**
Tél: 05/56.41.06.92 - Fax: 05/56.41.82.42
chateau-d-escot@wanadoo.fr - www.chateau-d-escot.com
- Médoc 2007.....**14,5/20** • Ch.dist. 8,00€
- 42. SCEA Jean Gautreau - 33180 St Seurin de Cadourne**
Tél: 05/56.73.38.80 - Fax: 05/56.73.38.88
scea-jean-gautreau@wanadoo.fr
- Château Sociando Mallet - Haut-Médoc 2005.....**17,5/20**
- Château Sociando Mallet Haut-Médoc 2006.....**17/20**
- 43. Domaines Lafragette - 33340 Saint-Yzans-de-Médoc**
Tél: 05/56.73.17.80 - Fax: 05/56.09.02.87
f.reverdy@lafragette.com - www.lafragette.com
- Château Loudenne - Bdx Blanc sec 2007.....**15/20** • CEL
- Château Loudenne - Médoc 2005.....**16/20** • CEL
- Château Loudenne - Médoc 2006.....**16/20** • CEL
- 44. EARL Lassalle et Fils - 10, Rue du 8 mai 1945 - Valeyrac**
33340 Lesparre Médoc - Tél 05/56.41.52.17
Fax: 05/56.41.36.64 - earl.lassalle@wanadoo.fr GOD - BUF
- Château Bellevue - Médoc 2005**16/20** • Ch.dist. 8,00€
- 45. Château Laulan Ducos - 4, Route de Vertamont**
33590 Jau-Dignac-Loirac
Tél: 05/56.09.42.37 - Fax: 05/56.09.48.40
chateau@laulanducos.com - www.laulanducos.com
- Médoc 2006.....**16/20** • Ch.dist. 8,50€
- 46. Château de Cassana - 33250 Saint-Sauveur**
Tél et Fax: 05/56.73.90.24
fabienautet@aol.com - www.chateau-de-cassana.com
- Haut-Médoc 2006.....**15/20** • Ch.dist. 10,00€
- Haut-Médoc 2007.....**15/20** • Ch.dist. 10,00€

Distributeurs belges • Belgische verdelers

ALD: ALDI

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

BAI: La Cave du Bailli

Rue de Thiméon, 14 • 6230 Viesville

BAS: Basin & Marot

Rue du Page, 90,a - Bruxelles
02/347.64.66

BUF: Bufrapex - Meersseman

12, rue Demanetstraat • 1020 Laeken
Tél: 02/268.00.75 • Fax: 02/268.50.46

CEL: Le Cellier des vins

Chaussée de Waterloo, 1469 • 1180 Bxl
Tél: 02/374.85.33

CHA: Chateau Classics

www.chateau-classics.be

CHP: La Chapelle

Penniseweg, 11 • 1700 Dilbeek

CHS: Charvins sprl

Rue des Tayettes, 22 • 6280 Gerpinnes
Tél: 071/50.15.86 • Fax: 071/50.51.93

COL: Colruyt

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

COO: NV Cooreman SA

Rue Vanden Eede, 30 • 1702 Groot Bijgaarden
Tél: 02/466.72.17 • FAX: 02/466.98.22

COR: Cordonnier SA

Avenue Colonel Daumerie, 17 • 1150 Bruxelles
Tél: 02/770.29.18 • Fax: 02/762.15.17

DEK: De Keyzer

Chaussée de Louvain, 54 • St Stevens Woluwe
Tél: 02/720.04.17 • Fax: 02/720.85.79

DEV: De Vin en Vin

Avenue des Douaire, 66 • 1314 Ottignies
Tél: 010/40.02.55

DZE: Delhaize

Point de ventes partout en Belgique
Verkooppunten over gans België

FWS: Fine Wines

Elizabethlaan, 317 - Oostende
Tél: 0475/313.916 • Fax: 059/80.11.75

GOD: Godaert & Van Beneden

Rue de Lessines, 15 • 1080 Bruxelles
Tél: 02/410.12.93 • Fax: 02/410.11.86

LAC: La Cavinière - M. Michel

Rue desCapucins,13 • 4900 SPA
Tél & Fax: 087/77.40.30

LAM: Lambrecht

Kortrijksesteenweg, 265a • 9830 St Martens
Latem • Tél:09/282.87.62 • Fax:09/282.86.79

LD: Louis Delhaize

Chaussée de Liège, 57 • 5360 Hamois

MAA: Maag Vins

Allée Verte, 12/14
4540 Visé • T:04/379.13.12 • F:04/379.25.58

MAK: Makro

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

MOD: SPRL Modius Le Temps des Vins

Chée de Waterloo, 1092 • 1180 Bruxelles
Tél: 02/375.78.08 • Fax: 02/372.02.24

SER: Servin SPRL

Rue de l'Orme, 44 • 1040 Bruxelles
Tél: 02/732.02.24

SIC: Sicorello Vins

Rue Tierne à Tarte, 83 • 7100 Trivières
Tél: 064/22.18.71 • Fax: 064/28.07.27

STE: Caveau Saint-Emilion

Rue Jacques de Laling, 33 • 1040 Bruxelles
Tél: 02/230.18.72 • Fax: 02/230.35.50

VAN: Van Hende

Provinciebaan, 1087 • 9890 Gavere
Tél: 093/62.51.95 • Fax: 093/62.41.54

VDB: Van den Bussche

Vlaanderenstraat, 110 - Gent
Tél: 092/25.00.36 • Fax: 092/33.25.25

VHC

Rue du bois, 374/3 - 1150 Bruxelles
Tél: 02/779.95.84 • gsm: 0475/26.50.43

VEL: Velu vins

Rue de la Bienvenue, 19 • 1070 Bruxelles
Tél: 02/520.60.68 • Fax: 02/520.92.85

VER: Vermeiren P.J. SPRL

Gelaarsde Katplein, 8 • 1180 Bruxelles
Tél: 02/374.90.33 • Fax: 02/374.93.16

VNS: Vinalgros

Rue Valduc, 297 • 1160 Bruxelles
Tél: 02/673.45.98 • Fax: 02/675.30.95

VRA: Histoires de Vin - Vranken

Av. Blonden, 76 • 4000 Liège
Tél: 04/252.65.56 • Fax: 04/252.40.20



1 Château Romilhoc Corbières 2006 "Rapsodie"

Vue: Un beau grenat limpide et éclatant.

Nez: D'emblée, les arômes de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune, sureau) envahissent un bouquet qui se complète par un registre épice.

Bouche: Une bouche massive et distinguée à la fois, qui a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs sont sous le charme du registre lactique doucereux d'un cru dominé par une puissante expression fruitée de grande maturité (mûre sauvage, myrtille). L'ensemble est équilibré par une fine acidité. Finale caramélisée interminable.

(2010 - 2012)

★★★ 17,5/20



2 Domaine Nudant Aloxe-Corton Clos de la Boulotte 2007

Vue: Robe cerise moyennement intense et de bel éclat.

Nez: Profond et typé, sur de beaux arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre sauvage, myrtille), qui évoluent vers le boisé délicat et une fine minéralité.

Bouche: Ce cru ambitieux et racé a emporté tous les suffrages. Sa concentration de matière (baies rouges et noires) n'a d'égal que son parfait équilibre acidité/gras. Des tanins soyeux enveloppent un ensemble plein et de grande maturité, ponctué par une longue finale charnue et sévère.

(2010 - 2015)

★★ 17/20



3 Domaine du Météore Fauçères "Les Orionides" 2006

Vue: Rubis profond de belle jeunesse encore.

Nez: Doucereux, ce bouquet presque envoûtant mêle les arômes de fruits noirs macérés (crème de mûre, cassis, griotte) aux notes charmeuses de caramel et de boîte à cigares.

Bouche: L'attaque particulièrement structurée donne le ton d'une cuvée, dont la trame serrée rivalise avec l'élégance tannique. De puissantes saveurs de fruits noirs au sirop s'expriment en milieu de bouche, dans un ensemble richement doté et bâti pour affronter les ans.

(2010 - 2014)

★★★ 16,5/20



5 Château Cascadais Corbières 2005

Vue: Jolie robe grenat intense de belle jeunesse encore.

Nez: Profond, mûr et chaleureux, sur des arômes de fruits confits, figue et cerise macérée. Subtile note épice à l'aération.

Bouche: Particulièrement expressif et ambitieux, ce cru bâti pour affronter les ans livre une bouche dense et structurée, où la matière fruitée (mûre, cassis, cerise noire) se voit soutenue par une charpente tannique encore ferme mais distinguée, qui va encore gagner en fondu. L'ensemble est ponctué par une longue finale épice.

(2010 - 2014)

★★★ 16,5/20



2 Domaine Nudant Ladoix 1^{er} Cru Blanc "Les Gréchons" 2008

Vue: Robe paille limpide et éclatante.

Nez: On se trouve d'emblée sous le charme de ce bouquet complexe, qui mêle les notes de fruits blancs mûrs (poire) aux arômes subtilement biscuités et de pâtisserie (cake). Touche vanillée et noisettée à l'aération.

Bouche: De grande franchise dès l'attaque, cette cuvée de texture fine, grasse tout en conservant de la fraîcheur, séduit par son bel équilibre d'ensemble.

Les saveurs de fruits secs se montrent généreuses et la finale, persistante, s'exprime sur le beurre de noisette et le caramel.

(2010 - 2013)

★★ 16/20



7 Domaine de Rancy Rivesaltes Ambré - 4 ans d'âge

Vue: Superbe robe ambrée à reflets acajou, limpide et brillante.

Nez: Intensément parfumé, le bouquet mêle de doucereuses notes de cuir et de caramel, qui se complètent par le registre des fruits macérés (prune, figue).

Bouche: Extrêmement savoureuse, la bouche présente une grande onctuosité dès l'attaque. Le milieu de bouche souligne de généreuses saveurs de fruits secs (noisettes grillées caramélisées) et se voit équilibré par une fine acidité bienvenue. La finale, sur le sucre candi, est de grande persistance.

(2010 - 2015)

★★ 16/20

4

Domaine Philippe Gagniet

Nuits-St-Georges 1^{er} Cru - "Les Pruliers" 2006



Vue: Robe rubis cerise au disque en début d'évolution.

Nez: Premier nez sur la torréfaction et le cuir.

L'aération complète l'ensemble

par quelques notes d'épices et de grillé.

Bouche: On est séduit par la trame serrée et la charpente de ce vin solidement construit, qui associe en milieu de bouche les saveurs de fruits confiturés (cerise, cassis) et d'épices. Ce vin de belle évolution s'avère structuré et bien construit.

(2010 - 2013)

★★★ 16/20

6

P. et Ch. Labeille Cuvée du Baron Charles Graves de Vayres 06



Vue: Rubis cerise en début d'évolution.

Nez: Charmeur, associant de flatteuses notes de boisé noble, boîte à cigares et cuir frais. Le registre du caramel et de la figue confiturée complète l'ensemble.

Bouche: L'entrée de bouche, fine et savoureuse, séduit par son bel équilibre acidité/gras et la générosité de son expression fruitée (prune, cassis). Un registre épice délicat apparaît dans une finale caramélisée et toastée de ce cru concentré qui peut encore évoluer favorablement sur 2 à 3 ans.

(2010 - 2013)

★★ 15,5/20

8

Vignobles Dubard Clos de l'Eglise - Lalande-de-Pomerol 2007



Vue: Rubis limpide et brillant.

Nez: Subtilement parfumé, ce profond bouquet livre des arômes doux de cerise confite, tabac blond et épices douces.

Bouche: Un cru bien construit, qui séduit par sa finesse de texture et son expression fruitée généreuse et mûre (cerise, fraise). L'ensemble est soutenu par des tanins lissés et la finale, enveloppée et soyeuse, offre une fine touche caramélisée et toastée. Une cuvée dont on apprécie la franchise et l'équilibre.

(2011 - 2013)

★★ 15/20

Références • Referenties

- I-V-Bouvier - Château Romilhac - 11100 Narbonne**
Tél: 04/68.41.59.67 - chateau-de-romilhac@wanadoo.fr
- Corbières "Rapsodie" 06 17,5/20 • TRI • Ch.dist. 11,50€
- SARL Nudant Jean-René - 11, Rue de Dijon - BP15
21550 Ladoix-Serrigny - Tél: 03/80.26.40.48**
Fax: 03/80.26.47.13 - domaine.nudant@wanadoo.fr
- Aloxe Corton "Clos de la Boulette" 07..... 17/20 • BEP • VIN
- Ladoix 1er Cru Blanc "Les Gréchons" 08..... 16/20 • BEP • VIN
- EARL Coste-Libes - Dom. du Météore - 34480 Cabrerolles**
Tél: 04/67.90.21.12 - domainedumeteore@wanadoo.fr
- Faugères "Les Orionides" 06.. 16,5/20 • AVS • Ch.dist. 7,80€
- Domaine Philippe Gagniet - 36, rue Docteur Louis Legrand
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél: 03/80.61.09.41**
Fax: 03/80.61.03.56 - contact@domaine-gagniet.fr
www.domaine-gagniet.fr RAB • KMB
- Nuits-Saint-Georges Vieilles vignes 2007..... 15/20
- Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Chaboefus" 2006..... 15,5/20
- Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Les Pruliers" 2006..... 16/20
- Château Tour Haut-Caussan - 27bis, Rue de Verdun
33340 Blaignan - Tél: 05/56.09.00.77 - Fax : 05/56.00.06.24**
courrian@tourhautcaussan.com - www.tourhautcaussan.com
- Château Cascadais - Corbières 2005..... 16,5/20 • VAN
- P. et Ch. Labeille - Château Le Tertre - 33870 Vayres**
Tél: 05/57.74.76.91 - Fax: 05/57.74.87.40
clabeille@vignobles-labeille.com
- Graves de Vayres - Cuvée du Baron Charles 2006.....
15,5/20 • TER • CHA • Ch.dist. 8,30€
- Domaine de Rancy - Rue Jean Jaurès, 11
66720 Latour de France - Tél: 04/68.29.03.47**
info@domaine-rancy.com - www.domaine-rancy.com
- Rivesaltes Ambré 4 ans d'âge..... 16/20 • 12,00€ • WIN
- Vignoble Dubard - Le Gouyat - 24160 St Méard de Gurçon**
Tél: 05/53.82.48.31 - Fax: 05/53.82.47.64
vignobles-dubard@wanadoo.fr - www.vignobles-dubard.com
- Lalande de Pomerol "Clos de l'Eglise" 2007..... 15/20
ALL • Ch.dist. 14,90€

ALL: Allied Vintners Internat.

Westpoort, 17 • 2070 Zwijndrecht
Tél: 03/766.32.00 • Fax: 03/765.08.63

AVS: Aperitifs Vins Selects

Rue du Vivier, 27 • 5020 Malonne

BEP: Bernard Poulet

Rue des Béguines, 118 • 1080 Bruxelles
Tél: 02/414.41.39 • Fax: 02/414.35.14

CHA: Charvins sprl

Rue des Tayettes, 22 • 6280 Gerpinnes
Tél: 071/50.15.86 • Fax: 071/50.51.93

KMB: K.M.Bénélux

Bd du Midi, 25 - 27 • 1000 Bruxelles

RAB: Rabotvins

Vogelenzang, 114

9000 gent • Tél: 09/225.89.86

TER: Terroirs et Découvertes

Av. de la Sideho, 14 • 7780 Comines
Tél. et Fax: 056/55.92.61

TRI: Triumvinum - J. Gonzales

Place de l'Europe, 6 • Waudrez-lez-Binche
Port: 0498/53.58.94

VAN: Van Hende

Provinciebaan, 1087 • 9890 Gavere
Tél: 093/62.51.95 • Fax: 093/62.41.54

VAN: Vindemia

Blekerrijstraat, 75 • 9000 Gent
Tél: 0494/74.66.30

WIN: Wine-Not - Pascal Courel

Rue du Collège, 39 • 1050 Bruxelles
Tél: 02/513.47.74 • Fax: 02/513.53.09

La Viticulture (5)



L'encépagement (suite)

Les principaux cépages blancs et leurs caractéristiques

CHARDONNAY

Origine: Bourgogne.

Il existe dans le Mâconnais un petit village appelé Chardonnay (du latin «*cardonnacum*» qui désignait un «*endroit plein de chardons*»). Cépage le plus cultivé sur la planète pour son adaptabilité et son expression aromatique. C'est le cépage roi en Champagne (où il est le seul cépage blanc cultivé) car il prend bien la mousse et en Bourgogne, où il produit les plus grands vins blancs secs du monde. On le retrouve aussi dans le Jura, la Savoie et le Languedoc.

- Cépage de 1^{ère} époque, débourrement précoce (attention au gel!), vigoureux mais peu productif en taille courte, sol calcaire, coloré (teinte + jaune), souvent utilisé en mono-cépage, supporte très bien l'élevage en bois.

- Arômes: pomme, poire, citron, acacia, fruits secs (amande, noisette), beurre, miel, ...

- Synonymes: Melon Blanc, Beaunois, Auvernat, Melon d'Arbois, Rousseau, ...

SAUVIGNON

Origine incertaine: Vallée de la Loire ou Bordelais?

Cépage surtout cultivé en Gironde, où il est associé au Sémillon et à la Muscadelle pour l'élaboration des Graves et Sauternes. Il donne de bons résultats dans la Loire (Sancerre, Pouilly Fumé) et en Dordogne (Bergerac). Dans le reste du monde, on le retrouve dans le nord-est de l'Italie, en Californie, Afrique du sud et Nouvelle-Zélande. Le Sauvignon est souvent utilisé en monocépage dans la Loire, où il donne des vins secs, nerveux et très parfumés.

- Cépage de 2^{ème} époque, au débourrement moyen, très vigoureux, sol calcaire, acidité importante, coulure fréquente et sensible à la pourriture grise et à l'oïdium.

- Arômes: herbacés, minéraux, végétaux (buis, bourgeon de cassis, menthe), fruités (citron, pomme, poire).

- Synonymes: Blanc-Fumé, Fumé, Surin, Sylvaner Musqué, ...



RIESLING

Origine: vallée du Rhin et de la Moselle.

Cépage qui convient bien aux climats exigeants. Il s'exprime pleinement en Allemagne (Rheingau), Autriche et bien sûr en Alsace, où il donne des vins à la structure légère, frais et aromatiques, de grande finesse et supportant bien la garde. Il peut produire des vins de vendanges tardives et de sélection de grains nobles.

- Débourrement tardif et maturité tardive (2^{ème} époque), forte acidité, taux d'alcool moyen à élevé, pas sensible au gel mais sensible à la coulure, à l'oïdium et à la pourriture grise, doit être planté sur des coteaux bien exposés, adapté à la surmaturation et au Botrytis.

- Arômes: ils varient entre fruits (citron, pêche, fruits de la passion) et fleurs (chèvre-feuille), allant jusqu'aux minéraux et miel.

- Synonymes: Raisin du Rhin, Gentil aromatique, ...

VIOGNIER

Cépage de la vallée du Rhône (rive droite). Il y produit des vins de grande finesse (Condrieu, Château-Grillet). Sa surface de plantation reste minime, même en Californie, où il acquiert une certaine popularité.

- Peu fertile (doit être conduit à long bois), maturité de 2^{ème} époque, corps moyen et acidité faible, ne permettant pas une grande garde.

- Arômes: abricot, pêche, mangue, miel d'acacia, ...

- Synonymes: Vionnier, Petit Vionnier, Galopine, ...

CHENIN

Origine: Anjou.

Cépage noble de la vallée de la Loire, où il produit de beaux vins secs ou moelleux (Vouvray, Montlouis), voire liquoreux (Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quart-de-Chaume). On le retrouve aussi dans le Languedoc (crémant de Limoux), en Californie, uniquement pour les vins secs et en Nouvelle-Zélande, où il est appelé le *Steen*.

- Vigoureux, débourrement précoce, donc sensible aux gelées printanières, à la pourriture grise et aux vers de la grappe, mûrissement plus tardif (mi-fin octobre), adapté au sol de tuffeau de la Loire (murs de sol calcaire pur), adapté à la surmaturation, forte acidité et texture « huileuse » en bouche (viscosité), grande capacité de garde, prend très bien la mousse.

- Arômes: fleur d'acacia, coing, poire, abricot, fruits confits (agrumes) et fruits de la



passion (liquoreux), miel, amande, tilleul, ...

- Synonymes: Pineau de la Loire, Gamay Blanc, Blanc d'Anjou, Pointu de Sanennières,...

PINOT GRIS

C'est la forme grise du Pinot Noir, dont il ne diffère que par la couleur des baies. Cépage dominant dans le nord-est de l'Italie (Pinot Grigio). On le retrouve également en Allemagne sous le nom de *Ruländer*, en Alsace (Tokay Pinot gris) et aux Etats-Unis (Oregon). Il donne des vins corsés, capiteux, opulent mais sans grande délicatesse.

- Couleur de peau assez sombre pour un cépage blanc, corps moyen, acidité faible, exigeant et de faible rendement.

- Arômes: assez neutres, ils font parfois penser à des peaux de fruits telles que les peaux de pêche ou les écorces d'orange.

Synonymes: Pinot beurot, Burot, gris Cordelier, Fauvet, Malvoisie, Tokay, ...

GEWURZTRAMINER

Origine: Autriche, puis introduit en Allemagne au XVI^{ème} siècle et en Alsace à partir de 1870.

Le nom de ce cépage signifie « cépage épicé en provenance de Tramin » Tramin est une ville du nord de l'Italie, où on parle un dialecte allemand. Ce cépage produit des grands vins blancs, extrêmement riches et aromatiques, à la robe intense. On le retrouve aussi en Allemagne, en Autriche (Tyrol), en Hongrie et aux Etats-Unis (Californie et Oregon).

- Cépage vigoureux, maturité de 2^{ème} époque, à débourrement précoce, sensible aux gelées et à l'oïdium. Tendance à offrir un taux de sucre élevé et une faible acidité. Supporte très bien la surmaturation et la pourriture noble.

- Arômes: Litchi, rose, abricot, épices (poivre, noix de muscade), musc, ...

- Synonyme: Gentil rose aromatique.

SEMILLON

Origine: Sauternais.

Cépage essentiellement planté dans le Sud-ouest de la France (Dordogne, Lot et Garonne) et dans le Bordelais, où il est un ingrédient essentiel des Sauternes et des



Graves. C'est un partenaire dans les assemblages du Sauvignon et de la Muscadelle, mais il peut être vinifié seul. On le retrouve également en Californie, Australie et Afrique du sud.

- Vigoureux et productif, maturité de 2^{ème} époque, débourrement moyen et étalé dans le temps (avantage pour les gelées), acidité relativement faible, adapté aux sols graveleux et argilo-calcaires ; donne des goûts peu acides et très sucrés, peu sensible au mildiou et à l'oïdium, mais très sensible à la pourriture noble et au Court-noué.

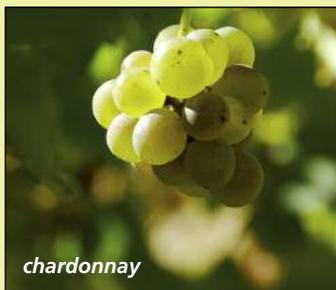
- **Arômes:** miel, cire d'abeille, fruits secs, abricot, acacia, ...

- **Synonymes:** Sémillon muscat, Sémillon roux, Gros Sémillon, Malaga, Colombier, ...

MUSCAT

Origine: Bassin méditerranéen.

Cépage aromatique permettant de produire des vins pétillants italiens tels que l'Asti. Il est aussi utilisé en Alsace, où il est associé au



Muscat Ottonel pour l'élaboration de vins blancs secs surprenants et dans d'autres régions, telles que le sud de la France (Vins doux naturels, Clairette de Die) et de l'Italie, ainsi qu'en Australie.

- Cépage de 2^{ème} époque, de vigueur moyenne, à la chair ferme, juteuse, très sucrée.

Débourrement précoce, très

sensible à de nombreuses maladies (oïdium, mildiou, pourriture grise, vers de la grappe, court-noué, abeilles et guêpes,...)

- **Arômes:** Typiques du raisin, fleurs et fruits secs,

- **Synonymes:** Muscat à petits grains blancs. Il prend aussi le nom de la région où il est cultivé: Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Die, Muscat d'Alsace,... A ne pas confondre avec le Muscat d'Alexandrie (d'origine égyptienne) et le Muscat de Beaumes-de-Venise (d'origine espagnole).

De wijnbouw (5)



Het assortiment aan druivenrassen (vervolg)

De voornaamste witte druivenrassen en hun eigenschappen

CHARDONNAY

Oorsprong: Bourgogne.

In de streek van Macon is er een dorpje dat Chardonnay heet (afgeleid van het Latijnse woord 'cardonnacum' dat verwees naar een 'plek vol distels'). Het meest geteelde druivenras van de planeet omwille van zijn aanpassingsvermogen en zijn aromatische uitdrukking. Het voornaamste druivenras in Champagne (waar het tevens het enige witte druivenras is), omdat het goed schuimt, en in Bourgogne, waar het de grootste droge witte wijnen ter wereld produceert. Het komt ook voor in de Jura, in de

Savoie en in de Languedoc.

- Druivenras van de 1^{ste} periode, ontbot vroeg (opgelet voor vorst), sterk maar weinig productief bij korte snoei, kalkgrond, gekleurd (gelere tint), soms in monocépage (wijn van één druivenras), rijpt zeer goed op houten vaten.



- **Aroma's:** appel, peer, citroen, acacia, gedroogd fruit (amandel, hazelnoot), boter, honing...
- **Synoniemen:** Melon Blanc, Beaunois, Auvernat, Melon d'Arbois, Rousseau...

SAUVIGNON

Onzekere oorsprong: de Loirevallei of de streek van Bordeaux?

Druivenras dat vooral in de Gironde wordt geteeld, waar het gecombineerd wordt met de Sémillon en de Muscadelle voor de productie van de Graves en de Sauternes. Het geeft goede resultaten in de Loire (Sancerre, Pouilly Fumé) en in de Dordogne (Bergerac). Elders in de wereld komt het druivenras voor in het noordoosten van Italië, in Californië, Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland. De Sauvignon wordt vaak in monocépage gebruikt in de Loire, waar hij droge, pittige en zeer geurige wijnen geeft.

- Druivenras van de 2^{de} periode, ontbot middelmatig vroeg, zeer sterk, kalkgrond, hoog zuurgehalte, frequent vruchtverlies en gevoelig voor grauwe schimmel en oidium.

- **Aroma's:** kruiden, mineralen, planten (buis, knoppen van zwarte bessen, munt), vruchten (citraen, appel, peer).

- **Synoniemen:** Blanc-Fumé, Fumé, Surin, Sylvaner Musqué ...

RIESLING

Oorsprong: de Rijn- en de Moezelvallei.

Druivenras dat goed gedijt in een veeleisend klimaat. Het komt tot volle uitdrukking in Duitsland (Rheingau), Oostenrijk en uiteraard in de Elzas, waar het frisse en aromatische wijnen met een lichte structuur, een grote finesse en een grote bewaarcapaciteit geeft. Het kan wijnen van late oogsten ("vendanges tardives") en wijnen van druiven die aangetast zijn door edele rotting ("vins de sélection de grains nobles") produceren.

- Ontbot laat en is laat rijp (2^{de} periode), hoog zuurgehalte, middelmatig tot hoog alcoholgehalte, niet gevoelig voor vorst maar wel voor vruchtverlies, oidium en grauwe schimmel, moet worden geplant op

gunstig gelegen hellingen, is bestand tegen overrijping en Botrytis.

- **Aroma's:** variëren van vruchten (citraen, perzik, passievruchten) en bloemen (kamferolie) tot mineralen en honing.

- **Synoniemen:** Raisin du Rhin, Gentil aromatique...

VIIGNIER

Druivenras van de Rhônevallei (rechteroever), waar het wijnen van een grote finesse (Condrieu, Château-Grillet) produceert. De totale beplante oppervlakte blijft klein, zelfs in Californië waar het aan populariteit wint.

- Weinig vruchtbaar (de ranken moeten lang worden), rijp in de 2^{de} periode, middelmatig stevig, laag zuurgehalte, niet geschikt voor lange bewaring.

- **Aroma's:** abrikoos, perzik, mango, acacia-honing...

- **Synoniemen:** Vionnier, Petit Vionnier, Galopine...



CHENIN

Oorsprong: Anjou.

Edel druivenras van de Loirevallei, waar het mooie droge of volle en zachte wijnen (Vouvray, Montlouis) produceert, of likeurwijnen (Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quart-

de-Chaume). Het komt ook voor in de Languedoc (crémant de Limoux), in Californië, enkel voor droge wijnen, en in Nieuw-Zeeland, waar het *Steen* wordt genoemd.

- Sterk, ontbot vroeg en is bijgevolg gevoelig voor lentevorst, grauwe schimmel en druivenbladroller, rijpt later (half tot eind oktober), geschikt voor de tufkrijtgrond van de Loire, bestand tegen overrijping, hoog zuurgehalte en 'olieachtige' textuur in de mond (viscositeit), grote bewaarcapaciteit, schuimt goed.

- **Aroma's:** acaciabloem, kweepeer, peer, abrikoos, gekonfijt fruit (citrausvruchten) en passievruchten (likeurachtig), honing, amandel, linde...

- **Synoniemen:** Pineau de la Loire, Gamay Blanc, Blanc d'Anjou, Pointu de Sanennières...

PINOT GRIS

De grijze vorm van de Pinot Noir, waarvan het enkel verschilt door de kleur van de druiven. Dominant druivenras in het noordoosten van Italië (Pinot Grigio). Komt eveneens voor in Duitsland onder de benaming *Ruländer*, in de Elzas (Tokay Pinot gris) en in de Verenigde Staten (Oregon). Geeft pittige, koppige, opulente wijnen, maar zonder veel verfijndheid.

- Vrij donkere kleur voor een wit druivenras, middelmatig stevig, laag zuurgehalte, veelzijdig en laag rendement.

- Aroma's: vrij neutraal, doen soms denken aan de schil van vruchten, zoals perzikhuid of sinaasappelschil.

Synoniemen: Pinot beurot, Burot, gris Cordelier, Fauvet, Malvoisie, Tokay...

GEWURZTRAMINER

Oorsprong: Oostenrijk, daarna ingevoerd in Duitsland in de XVI^{de} eeuw en in de Elzas vanaf 1870.

De naam van dit druivenras betekent '*gekruid druivenras afkomstig van Tramin*'. Tramin is een stad in het noorden van Italië waar een Duits dialect wordt gesproken. Dit druivenras produceert grote witte wijnen, die zeer rijk en aromatisch zijn, met een intense kleur. Het komt ook voor in Duitsland, in Oostenrijk (Tirol), in Hongarije en in de Verenigde Staten (Californië en Oregon).

- Sterk druivenras, rijp in de 2^{de} periode, ontbot vroeg, gevoelig voor vorst en oïdium. Neiging tot een hoog suikergehalte en een laag zuurgehalte. Zeer goed bestand tegen overrijping en edele rotting.

- Aroma's: lychee, roos, abrikoos, kruiden (peper, muskaatnoot), muskus...

- Synoniem: Gentil rose aromatique.

SEMILLON

Oorsprong: Sauternes.

Druivenras dat voornamelijk wordt geplant in het zuidoosten van Frankrijk (Dordogne, Lot en Garonne) en in de Bordeauxstreek, waar het een essentieel ingrediënt is



van de Sauternes en de Graves. Het maakt deel uit van de assemblages van de Sauvignon en de Muscadelle, maar kan ook alleen gevinifieerd worden. Het komt eveneens voor in Californië, Australië en Zuid-Afrika.

- Sterk en productief, rijp in de 2^{de} periode, ontbot middelmatig vroeg en langdurig (voordeel voor vorst), betrekkelijk laag zuurgehalte, geschikt voor steenachtige en klei-kalkgronden, geeft weinig zure en zeer zoete most, weinig gevoelig voor meeldauw en oïdium, maar zeer gevoelig voor edele rotting en court-noué (infectieuze degeneratie).

- Aroma's: honing, bijenwas, gedroogde vruchten, abrikoos, acacia,...

- Synoniemen: Sémillon muscat, Sémillon roux, Gros Sémillon, Malaga, Colombier,...

MUSCAT

Oorsprong: Middellandse-Zeebekken.

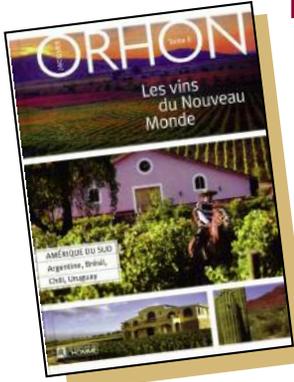
Aromatisch druivenras dat wordt gebruikt voor de productie van Italiaanse mousserende wijnen, zoals de Asti. Het wordt ook in de Elzas gebruikt, waar het gecombineerd wordt met de Muscat Ottonel voor de productie van verrassende droge witte wijnen, en in andere streken, zoals het zuiden van Frankrijk (natuurlijk zoete wijnen, Clairette de Die) en van Italië, evenals in Australië.

- Druivenras van de 2^{de} periode, middelmatig sterk, vast vruchtvlees, sappig en zeer zoet. Ontbot vroeg en is zeer gevoelig voor veel ziekten (oïdium, meeldauw, grauwe schimmel, druivenbladroller, court-noué, bijen en wespen, ...)

- Aroma's: typische aroma's van druiven, bloemen en gedroogde vruchten

- Synoniemen: Muscat à petits grains blancs.

Het neemt ook de naam over van de streek waar het wordt geteeld: Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Die, Muscat d'Alsace... Niet te verwarren met de Muscat d'Alexandrie (van Egyptische oorsprong) en de Muscat de Beaumes-de-Venise (van Spaanse oorsprong).



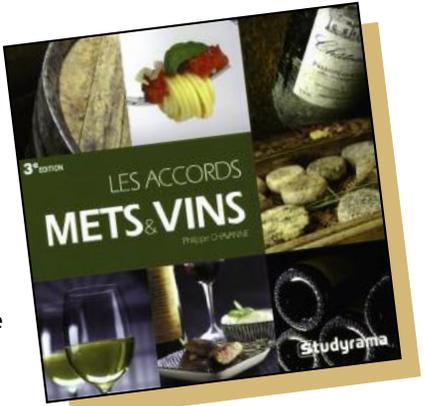
Les vins du Nouveau Monde (Tome II)

(Les éditions de l'Homme, Jacques Orhion)

Les Pays du Nouveau Monde ont, depuis quelques temps, développé l'art d'exploiter leurs terroirs, propices à l'élaboration de vins d'une qualité indéniable.

L'auteur a sillonné les vignobles d'Argentine, du Chili, de l'Uruguay et du Brésil. Il brosse ici un tableau précis et rigoureux de ces contrées latines d'Amérique et nous fait découvrir leurs régions viticoles.

34,00€



9,95€

Les accords mets & vins

(Editions Studyrama, Philippe Chavanne)

Réaliser de parfaits accords entre vos plats cuisinés et les vins existant dans le commerce n'est pas chose facile. Après avoir rappelé les principes de base, les règles du service du vin et les grandes tendances actuelles, cet ouvrage vous présente plus de 600 produits et recettes.

Pour chacun d'entre eux, les plus belles bouteilles sont mises en évidence, depuis les vins de pays jusqu'aux crus les plus prestigieux.

Le Champagne

Effervescence, la science du champagne

(Editions Odile Jacob, Gérard Liger-Belair)

Quelle est la mystérieuse alchimie à l'origine de l'une des boissons les plus prisées au monde?

A travers un texte clair, étayé de photographies, cet ouvrage perce tous les mystères du champagne. Gérard Liger-Belair nous offre un éclairage scientifique inédit en nous faisant découvrir l'invisible... ajoutant à ce vin un charme inattendu.



23,90€

Les plus grands vins d'Europe

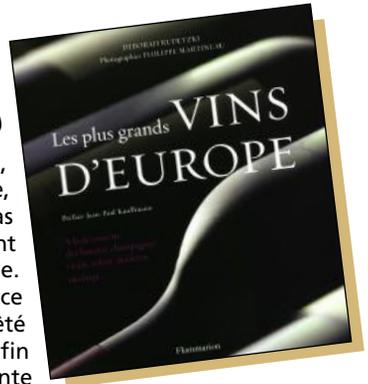
(Editions Flammarion, Deborah Rudetzki)

Partez à la découverte des ports, des madères secs, des vins de Grèce, des grands crus d'Alsace, des panoramas lunaires des Canaries, du déconcertant vernaccia de Sardaigne.

Pour écrire ce livre de référence moderne, les auteurs ont enquêté sur les routes du Vieux Continent afin de proposer une approche vivante de la dive bouteille. Des vignes aux chais, ils nous font découvrir une culture et un savoir-faire en montrant,

sous un jour plus humain, ces vignobles et ces cépages que l'on croit connaître et qui réservent bien des surprises.

45€



Ces ouvrages sont disponibles à l'ATHENAEUM de la vigne et du vin

5, rue de l'Hôtel-Dieu - 21200 Beaune

www.athenaeumfr.com

Tél: 03/80 25 08 30 - Fax: 03/80 25 08 31

CATALOGUE SUR DEMANDE

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



Aceto Balsamico di Modena



Arômes Arsan



**Nouvelle adresse:
Nieuw adres:**

**Restaurant
'K zeg a moda**

2, rue de l'Etoile - 2, Sterstraat

1620 Drogenbos

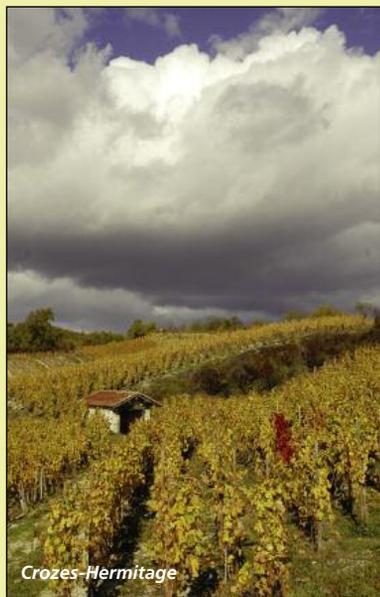
www.kzegamoda.be



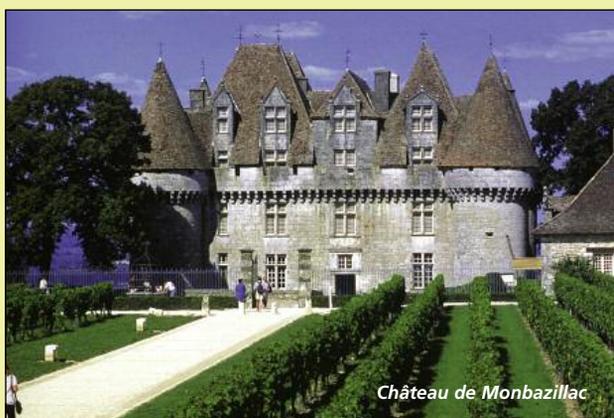
Aceto Balsamico di Modena

Dégustations - Degustaties

Saint-Joseph • Crozes-Hermitage • Hermitage



*Bergerac, Côtes de Bergerac,
Monbazillac, Montravel,...
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^o: 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 !

WORLDWIDE CHAUFFEUR DRIVE

CORPORATE

VIP SERVICE

OFFICIAL VISITS

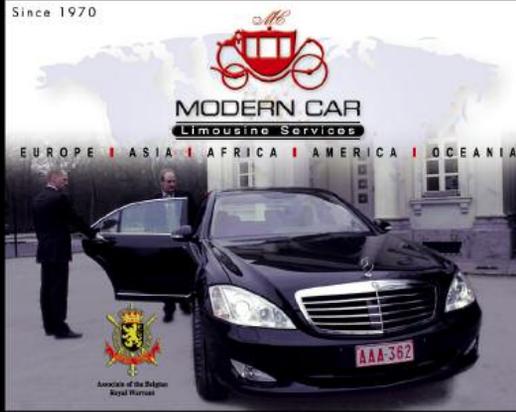
SHOW BUSINESS

WEDDING

SHUTTLE

EVENT

Since 1970



Recommandé
par V.T.A.

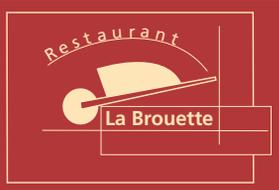
© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombek - @ Photos by Image - Patrick Wuyts



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

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

Recommandé
par V.T.A.



Herman Dedapper

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

RESTAURANT



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

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

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

gift-it!

surprise & be surprised

www.gift-it.eu



gift-it fait un cadeau de chaque présent

A la mode, traditionnel, grand ou petit, Gift-it® représente des emballages cadeau très joliment imprimés dans toutes sortes de formes attrayantes et dimensions possibles.

Trendy, klassiek, groot of klein: Gift-it® heeft geschenkverpakkingen in alle mogelijke vormen en maten, opvallend en bijzonder fraai bedrukt.

gift-it maakt van elk geschenk een cadeau

www.gift-it.eu | Tel. 014/68 79 68 | Steenweg op Mol - 2300 Turnhout



Domaine du Cassana



Gîte de 80m² pour 5 personnes, au cœur des plus prestigieux vignobles du Médoc, à 20 km des plages

Jardin clos • Terrasse • Piscine



Domaine du Cassana • 28, route de la Chatole • 33250 Saint Sauveur • Tél: 05/56.73.90.24 • 06/09.43.23.94

www.chateau-de-cassana.com