

Quadrimestriel Viermaandelijks

Vins & Terroirs Authentiques

N°61

# Vins & Terroirs Authentiques®

Eté - Aut. 09  
Zomer - Herfst  
8,70€

Guide d'achat • Aankoopgids

• Nuits-Saint-Georges  
&  
Vosne-Romanée

• Bandol  
• Côtes du Luberon  
• Beaumes de Venise  
&  
Muscat  
de Beaumes de Venise

• Coups de cœur

Accords gourmands  
Wijn en gerecht

•  
Le Havane - De Havana

# "La Gentilhommière"

Hôtel<sup>\*\*\*\*</sup>

Ancien pavillon de chasse au cœur  
des prestigieux vignobles de Bourgogne.



# "Le Chef Coq"

Restaurant

Recommandé  
par V.T.A.

Le charme des 20 chambres traditionnelles...  
et l'originalité des 11 nouvelles suites.



## Nuits-Saint-Georges

13, Vallée de la Serrée  
Direction Meuilley  
21700 Nuits-Saint-Georges



Tél: 03 80 61 12 06 - Fax: 03 80 61 30 33  
contact@lagentilhommiere  
www.lagentilhommiere.fr

Recommandé  
par V.T.A.



*Au cœur du vignoble*



*Chambres calmes et spacieuses  
Boutique de produits régionnaux*



**Hostellerie Saint-Vincent**  
Rue du Gén. de Gaulle - 21700 Nuits-St-Georges  
Tél: 03/80.61.14.91 - Fax: 03/80.61.24.65  
www.hostellerie-st-vincent.com

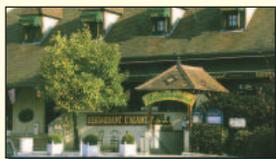
HOSTELLERIE  
SAINT  
VINCENT



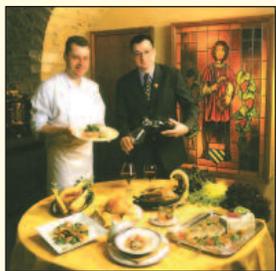
Logis de France  
3 Cheminées



RESTAURANT  
*L'Alambic*  
RESTAURATEURS DE FRANCE



*de Nuits-Saint-Georges*



*Nouvelle salle  
pour prestations diverses*



**Restaurant L'Alambic**  
Rue du Gén. de Gaulle - 21700 Nuits-St-Georges  
Tél: 03/80.61.35.00 - Fax: 03/80.61.24.65  
www.lalambic.com

# Editorial

Puissance, prestige, élégance et découvertes pimentent votre numéro estival, passionnément mijoté.

Parmi ses ingrédients, l'appellation Bandol, un des vins les plus concentrés de France, propose des rosés charnus et chaleureux. Il magnifie dans ses rouges corsés le mourvèdre qui, avec ses notes de fruits noirs et de garrigue, exhale la puissance de son terroir.

Tenue de soirée de rigueur pour vous présenter deux prestigieux hôtes de la Côte de Nuits; Vosne-Romanée et Nuits-Saint-Georges font partie des plus grands vins de Bourgogne. Restons toutefois vigilants car quand l'émotion n'est pas au rendez-vous, le prix devient quelque peu indigeste!... Rassurez-vous, lecteurs épicuriens, nous n'avons retenu et invité à votre table que des flacons étoilés.

Rafinement et élégance caractérisent le Muscat de Beaumes de Venise. A l'abri des Dentelles de Montmirail, ce vin doux naturel, parfumé à souhait, séduit par sa finesse et sa suavité. Convivial à l'apéritif, il convolera en justes noces avec un melon de Cavaillon bien juteux.

L'appellation «Beaumes de Venise» qui date de 2005, ne se décline qu'en rouge. Grenache noir et mourvèdre s'associent à la syrah dans un florilège de saveurs de fruits rouges et noirs agrémenté de délicieuses notes épicées.



La région rhodanienne nous fait également découvrir les vins du Luberon, voisins des Côtes du Ventoux (cfr VTA 59). Aux portes de la Provence, cette appellation «tricolore» propose des rosés abondants mais de qualité hétérogène, des blancs minoritaires, mais surtout des rouges d'un rapport plaisir-prix très séduisant.

Nous vous souhaitons de multiples émotions aux saveurs parfumées de mets et de vins sincères et authentiques.

*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](http://www.vinsetterroirs.be) • e-mail: [contact@vinsetterroirs.be](mailto:contact@vinsetterroirs.be)

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires © R.P.V. - V.T.A. - Photo de couverture: Nuits-Saint-Georges

Kracht, prestige, elegantie en ontdekkingen kruiden uw met passie bereid zomernummer.

De appellatie Bandol, die tot de meest geconcentreerde wijnen van Frankrijk behoort, biedt vlezige en warme roséwijnen, verheerlijkt in zijn pittige rode wijnen de Mourvèdre die, met zijn toetsen van zwarte vruchten en garrique, de kracht van het terroir tot uiting brengt.

Avondkleding verplicht om u twee van de prestigieuze ingrediënten van de Côte de Nuits voor te stellen; Vosne-Romanée en Nuits-Saint-Georges behoren tot de grootste bourgognewijnen. Laten we echter voorzichtig blijven, want wanneer de emotie niet van de partij is, wordt de prijs ietwat onverteerbaar!... Maar wees gerust, levensgenietende lezers, wij hebben enkel sterflessen weerhouden en voor u opgedist.

Verfijning en elegantie kenmerken de Muscat de Beumes de Venise. In de beschutting van de Dentelles de Montmirail

verleidt deze natuurlijke zoete wijn, die buitengewoon geurig is, door zijn finesse en zachtheid. Als perfecte metgezel bij het aperitief, harmonieert hij uitstekend met een lekker sappige cavaillon.

De appellatie Beumes de Venise, die dateert van 2005, produceert enkel rode wijnen. De Grenache Noir en de Mourvèdre sluiten er een bondgenootschap met de Syrah in een bloemlezing van smaken van rode en zwarte vruchten, verlevendigd met heerlijke kruidtoetsen.



Bandol

In de Rhônestreek ontdekken we eveneens de wijnen van de Luberon, buren van de Côtes du Ventoux (zie VTA 59). Aan de poorten van de Provence biedt deze "driekleurige" appellatie weelderige roséwijnen, maar van uiteenlopende kwaliteit, een minderheid van witte wijnen, maar vooral rode wijnen met een zeer verleidelijke prijs-genotverhouding.

Wij wensen u talrijke emoties bij de geurige smaken van een goed gerecht en oprechte en authentieke wijnen.

*Michel Praet*

## Index

- Editorial - Edito .....3
- Bandol.....5
- Nuits-Saint-Georges.....16
- Vosne-Romanée.....16
- Le Chef nous a préparé.....23
- De bereiding van de keukenchef.....23
- Côtes du Luberon.....38
- Beumes de Venise.....52
- Coups de cœur.....62
- Livres - Boeken.....64
- Salon - Abonnement.....65

# Bandol: un balcon de vignes, face à la mer



Pour les touristes, "Bandol" évoque davantage le site pittoresque où est installé un joli petit port méditerranéen qu'un produit viticole. C'est qu'en réalité, le port de Bandol a donné son nom aux vins qui provenaient des communes environnantes pour s'y embarquer, comme Bordeaux a finalement dénommé les vins de la Gironde qu'on y exportait.



Les crus de Bandol plongent leurs racines dans une longue histoire. Au 5<sup>ème</sup> siècle avant J.-C., les Phocéens débarquent sur les rivages, apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin. Plus tard, sous domination romaine, la région présente un vignoble qui s'étage en terrasses, comme on le trouve actuellement. Pilier de l'économie antique, la viticulture trouve dans ce site privilégié les parfaites conditions de son développement.

Le terroir historique correspond à celui que l'oenophile averti peut découvrir aujourd'hui. Bien délimité par ses barrières géologiques, le "Gros Cerveau" au sud, le Mont Caume à l'est et le massif de la Sainte-Baume culminant au nord à 1147 mètres d'altitude, il possède, avec le golfe de Bandol, un débouché naturel. La vocation du lieu pour un négoce maritime se confirmera jusqu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle.



En 1846, près de 9600 tonneaux de vin sont embarqués sur les bateaux et la cité résonne des coups de marteaux de plus de cent ateliers de tonnellerie. C'est vers 1870 que la surface du vignoble atteint sa pleine expansion qui, comme partout ailleurs, subira un coup d'arrêt brutal avec l'arrivée du sinistre puceron phylloxéra.

La reconstruction s'associe fort heureusement à une quête qualitative qui passe par une sélection variétale des cépages les mieux adaptés au terroir et par un choix rigoureux des meilleures parcelles. Le mourvèdre, cépage roi du Bandol, va assurer la renaissance d'un vignoble résolument engagé sur la voie de la qualité. L'I.N.A.O ne s'y trompe pas et accorde à Bandol, le 11 novembre 1941, le statut d'appellation contrôlée.

Situé à l'abri d'un merveilleux amphithéâtre de collines boisées, le vignoble descend en terrasses vers la mer sur un site naturel exceptionnel. La superficie actuelle s'élève à 1569 hectares, répartis sur le territoire de 8 communes: Bandol, Le Beausset, Le Castellet, La Cadière, Saint-Cyr-sur-mer, Sainte-Anne d'Evenos, Sanary et Ollioules. La production se répartit entre 49 domaines et 3 caves coopératives, pour un total avoisinant les 400 producteurs. De strictes règles de viticulture sont appliquées avec rigueur par des vignerons qui ont



volontairement limité le rendement à 38 hl/ha, la plupart du temps restreint à 35 hl/ha, ce qui correspond à un des rendements les plus bas de France.

Le climat de Bandol, inondé de soleil avec ses 3000 heures d'ensoleillement par an, est puissamment et favorablement influencé par la proximité de la Méditerranée, qui joue un rôle de régulateur thermique, tandis que les brises d'est et sud-est apportent au vignoble l'aération et les pluies nécessaires. Le Mistral quant à lui, permet de maintenir un état sanitaire parfait, même après de fortes précipitations.

Du point de vue géologique, c'est l'aridité de ces terres qui représente le facteur principal de qualité. En effet, la terre riche a progressivement coulé vers la plaine, laissant les coteaux marneux et calcaires, très caillouteux, à une vigne qui affectionne la pauvreté de ce type de sols très minéraux. Après l'érosion de la roche mère, ce sont des sols de grès enrichis d'éléments silico-calcaires qui sont apparus, très représentatifs de l'aire d'appellation. Pour "fixer" ce terroir et épierrier les terrains, les vignerons ont au fil des siècles édifié d'innombrables murets de pierres sèches et terrasses, appelés "restanques" de Bandol.

L'expression du terroir se décline dans les trois couleurs.

- Le cépage emblématique des vins rouges de Bandol est le mourvèdre, dont la proportion dans les assemblages doit s'élever à minimum 50 %, sans pouvoir dépasser 95 %. Nulle part ailleurs, ce cépage peu productif au tempérament fort n'est utilisé dans de telles proportions. Ses complices sont le grenache et le cinsault, tandis que les cépages d'appoint sont représentés par la syrah et le carignan, qui ne peuvent dépasser chacun 10 % de l'encépagement.

Les vins rouges sont les fers de lance de l'appellation. Puissants, racés et de grand

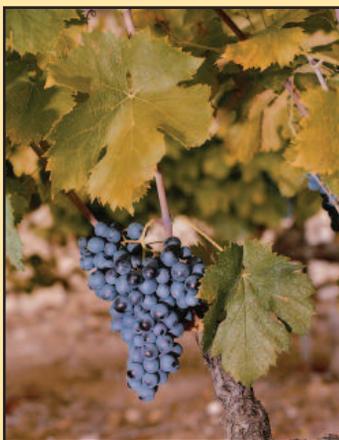


caractère, ils doivent séjourner en bois durant une période minimale de 18 mois et présentent d'importantes aptitudes à la garde, même si leur charme opère dès leur prime jeunesse. Leur palette aromatique est extrêmement diversifiée, allant des fruits confiturés aux épices, en passant par le sous-bois, le cuir, la truffe.

- Les vins rosés, majoritaires dans l'appellation, révèlent un style charmeur et tout en rondeur. La technique du pressurage direct permet aux

cépages mourvèdre, cinsault et grenache de créer des vins structurés et raffinés. La présence du mourvèdre leur apporte également puissance et vinosité, de même qu'une très belle tenue dans le temps.

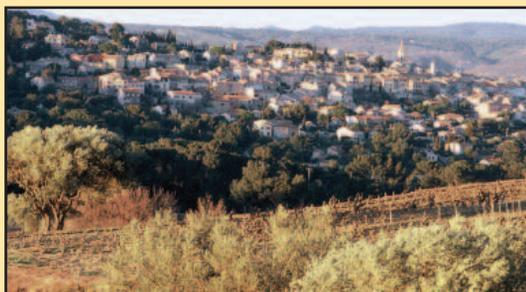
Un volume très discret de vins blancs est également produit dans l'appellation (+/- 4%). Clairette, bourboulenc et ugni blanc constituent la base de l'encépagement. Issus de vignes majoritairement exposées aux nord et aux entrées maritimes qui mettent en valeur leur fraîcheur, ces crus offrent une belle complexité aromatique, illustrée par des arômes d'agrumes, fruits blancs, fleurs parfumées ou fruits exotiques.



La découverte des crus nés sur ces terres arides, où les rendements extrêmement bas induisent des coûts de production élevés, a de quoi surprendre plus d'un dégustateur. Le haut niveau qualitatif atteint par des vins rouges puissants et de garde rivalise avec une

production de rosés, assez onéreux eux-aussi, mais dont le corps et l'aptitude au vieillissement se révèlent étonnants. Peu exportés, il nous appartient donc de dénicher ces crus chez nos cavistes avertis ou d'effectuer un voyage des plus agréables dans cette Provence méditerranéenne dont les ports pittoresques et les vignobles suspendus entre mer et montagnes nous attendent sereinement.

## Bandol: een balkon van wijngaarden, met uitzicht op zee



Voor de toeristen doet "Bandol" eerder denken aan de schilderachtige plek waar zich een mooi mediterraan haventje bevindt dan aan een wijnproduct. Dat komt in feite doordat de haven van Bandol zijn naam gegeven heeft aan de wijnen uit de omliggende gemeenten voordat ze op de schepen geladen werden, net zoals Bordeaux uiteindelijk zijn naam gegeven heeft aan de wijnen van de Gironde die er geëxporteerd werden.

De cru's van Bandol wortelen in een lange geschiedenis. In de vijfde eeuw vóór J.-C. zetten de Marseillanen hier voet aan wal en brachten in hun amforen de wijnbeschaving mee. Later, tijdens de Romeinse overheersing, vond men in de streek terrasvormige wijngaarden, zoals nu nog het geval is. De wijnbouw, pijler van de economie in de Oudheid, vond op deze bevoorrechte plaats de ideale omstandigheden om zich te ontwikkelen.

Omstreeks 1870 bereikte de oppervlakte van het wijngedebied haar volle expansie die, zoals overal elders, brutaal tot staan werd gebracht door de komst van de boosaardige druifluus.

De wederopbouw ging gelukkig gepaard met een kwaliteitsstreven door een variëteitselectie van de best geëigende druivenrassen voor het terroir en door een strenge keuze uit de

beste percelen. De Mourvèdre, koning van de druivenrassen van de Bandol, zou zorgen voor de heropleving van een wijngedebied dat duidelijk de weg van de kwaliteit ingeslagen was. Het INAO vergiste zich niet toen het op 11 november 1941 het statuut van gecontroleerde herkomstbenaming toekeende aan Bandol.

In de beschutting van een prachtig amfiteater van beboste heuvels daalt het wijngedebied in terrassen af naar de zee in een uitzonderlijk natuurlandschap. De huidige oppervlakte beslaat 1569 hectaren. De productie is verspreid over 49 domeinen en 3 coöperatieve kelders, voor een totaal van tegen de 400 producenten. Strenge wijnbouwvoorschriften worden er strikt toegepast door de wijnbouwers die de opbrengst bewust beperkt hebben tot 38hl/ha, wat één van de laagste opbrengsten in Frankrijk is.

Het zonovertogen klimaat van Bandol, met 3000 uren zonneschijn per jaar, wordt sterk en gunstig beïnvloed door de nabijheid van de Middellandse Zee, die een warmteregulerende rol speelt, terwijl de oostelijke en zuidoostelijke briesjes de wijnstreek de nodige ventilatie en regen bieden. De mistral, op zijn beurt, zorgt voor het behoud van een perfecte gezondheidstoestand, zelfs na zware regenval.

Het terroir komt tot uitdrukking in de drie kleuren.

- Het emblematische druivenras voor de rode wijnen van Bandol is de Mourvèdre, waarvan het aandeel in de assemblages minstens 50%, maar niet meer dan 95% mag bedragen.

Zijn bondgenoten zijn de Grenache en de Cinsault, en de secundaire druivenrassen de Syrah en de Carignan, die elk niet meer dan 10% van het assortiment mogen innemen.



De rode wijnen zijn de speerpunten van de appellatie. Het zijn sterke, raszuivere en karaktervolle wijnen die minstens 18 maanden moeten rijpen in houten vaten en bijzonder geschikt zijn als bewaarwijnen, ook al bekoren ze vanaf hun prille jeugd. Hun aromatisch palet is zeer veelzijdig, van jamvruchten tot kruiden, via onderhout, leer en truffel.

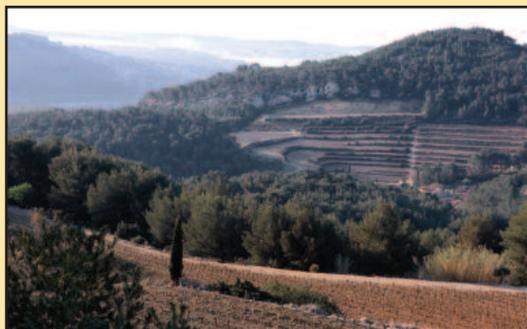
- De roséwijnen hebben een charmante stijl en zijn één en al rondheid. Doordat de druiven direct uitgeperst worden, zijn de wijnen van de Mourvèdre, de Cinsault en de Grenache gestructureerd en geraffineerd.

Er wordt eveneens een zeer bescheiden volume aan witte wijnen geproduceerd in de appellatie ( $\pm 4\%$ ). De Clairette, de Bourboulenc en de Ugni Blanc vormen de basis van dit assortiment. De cru's bieden een mooie aromatische complexiteit, die zich onderscheidt door aroma's van citrus-



vruchten, witte vruchten, geurige bloemen of exotische vruchten.

De ontdekking van deze cru's, ontstaan op deze dorre gronden waar de extreem lage opbrengsten tot hoge productiekosten leiden, zal meer dan een wijnproever verrast doen staan. Het hoge kwaliteitsniveau van de sterke rode bewaarwijnen wedijvert met een productie van roséwijnen, die eveneens vrij duur is, maar met een verbazingwekkende volheid en verouderingspotentieel. Daar deze cru's weinig geëxporteerd worden, is het aan ons ze op de kop te tikken bij onze vakkundige kelderhouders of om een bijzonder aangename reis te maken naar deze mediterrane Provence waarvan de schilderachtige havens en de wijngaarden die zweven tussen bergen en zee sereen op ons liggen te wachten.



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

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

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

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

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



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



= Vin disponible en Belgique  
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.

Recommandé  
par V.T.A.

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

**5**



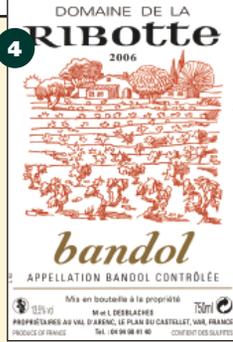
**Domaine de la Vivonne**

**Vue:** Somptueuse robe grenat pourpre violacé.  
**Nez:** Dès l'ouverture, ce bouquet charmeur et complexe associe les notes de boisé délicat et de fruits confiturés (griotte, mûre). L'aération fait évoluer l'ensemble vers l'encre et les épices.

**Bouche:** Ce cru de haut rang possède de nombreux atouts: une densité de matière irréprochable, des tanins vifs et fermes mais de grande distinction, une expression fruitée généreuse (mûre sauvage, cerise, cassis) et un beau potentiel d'évolution. Un vin complet, extrêmement charnu.

(2009 - 2014) ★★ **16,5/20**

**4**



**Domaine de la Ribotte**

**Vue:** Pourpre profond de grande intensité.  
**Nez:** Le premier nez met en relief d'intenses notes épicées (genévrier, clou de girofle), qui s'associe avec réussite aux arômes de fruits noirs confiturés (myrtille, mûre).

**Bouche:** Encore très jeune, cette bouche structurée et dotée d'une charpente tannique ferme mais noble, se montre corsée et ambitieuse. L'expression fruitée commence à se livrer (griotte, sureau). Ce vin, bâti pour affronter les ans, offre une finale épicée de grande longueur.

(2010 - 2013) ★★★ **15,5/20**

**11**



**Domaine des Baguiers**

**Vue:** Très jolie robe cardinal de bel éclat.  
**Nez:** Un bouquet très fruité qui offre d'intenses notes confiturées (fraise, cerise, framboise), mêlées à une délicate note lactique.  
**Bouche:** Franc et net dès l'attaque, ce cru équilibré offre beaucoup de fraîcheur en bouche par son support d'acidité bien présent et ses saveurs de fruits acidulés (griotte, sureau, sureau). Les dégustateurs apprécient l'équilibre et la vivacité de ce vin richement doté et bien construit, de belle évolution.

(2009 - 2012) ★★(\*) **15,5/20**



**12**



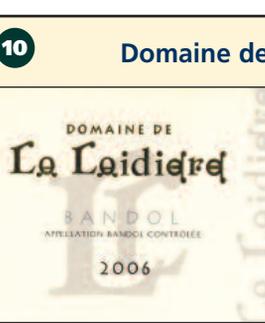
**Domaine du Gros'Noré**

**Vue:** Très belle robe cardinal de grand éclat.  
**Nez:** D'emblée, de puissantes effluves de cerise confite ou au marasquin, dominant ce bouquet séduisant par son aspect doux et très parfumé.

**Bouche:** La bouche confirme le caractère chaleureux voire capiteux du bouquet extrêmement mûr et enveloppé. Presque onctueuse, elle révèle de généreuses saveurs de fruits cuits (cerise) et de figue confiturée, dans un ensemble équilibré en finale par une acidité bienvenue.

(2009 - 2011) ★★ **15/20**

**10**



**Domaine de la Laidière**

**Vue:** Robe profonde, rubis grenat intense.  
**Nez:** Puissant et de caractère, sur des arômes de terre et d'encre, voire de poivron. Ensuite, des notes de café grillé et torréfié dominant le bouquet.

**Bouche:** Attaque franche et structurée, soutenue par des tanins encore bien présents, qui ne demandent qu'à se fondre. Le milieu de bouche associe les saveurs d'épices et de fruits noirs, dans un ensemble qui doit encore quelque peu s'assagrir. Longue finale de trame serrée.

(2010 - 2012) ★(\*) **14,5/20**

6

## Domaine de la Tour du Bon

"Saint Ferréol"



**Vue:** Robe rubis grenat soutenu.

**Nez:** Particulièrement élégant et parfumé, le bouquet associe ses arômes fruités (griotte, mûre, myrtille) à une touche vanillée et cacaoïté flatteuse.

**Bouche:** Ce cru massif et de haute tenue possède de nombreux atouts: une charpente tannique encore ferme mais distinguée, une exubérance fruitée de grande maturité en milieu de bouche (griotte, mûre, myrtille) et une longue finale acidulée, de texture serrée, qui va encore s'assagir.

(2009 - 2012)

★★★ 16,5/20



12



## Domaine du Gros' Noré

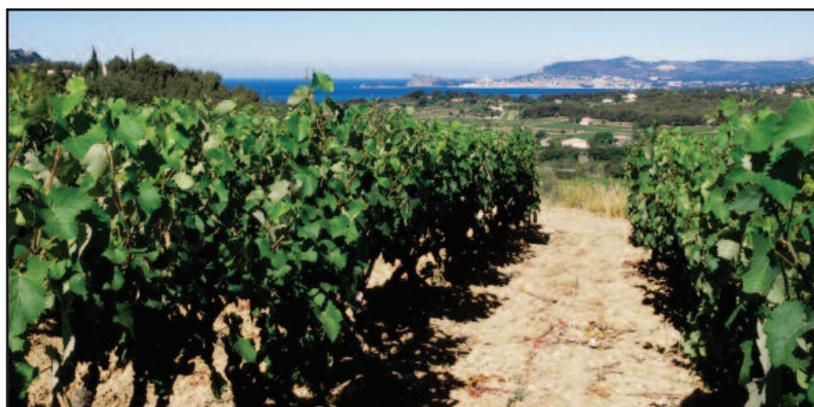
**Vue:** Superbe robe carminée éclatante et encore jeune.

**Nez:** Extrêmement mûr et charmeur, ce bouquet presque envoûtant évoque la crème de fruits noirs (myrtille, mûre) et un registre lactique.

**Bouche:** Une bouche massive et chaleureuse, dont la texture grasse révèle la grande maturité de fruit. Les saveurs de cerise macérée (kirsch) et d'eau-de-vie de prune s'imposent en milieu de bouche et la finale, onctueuse et enveloppée, se montre très persistante.

(2009 - 2010)

★★★ 16/20



Domaine de Souviou



6

## Domaine de la Tour du Bon



**Vue:** Robe cerise assez intense.

**Nez:** Chaleureux et enveloppé, ce bouquet mûr et profond exhale de flatteuses notes lactiques et de fruits cuits voire macérés (cerise, prune).

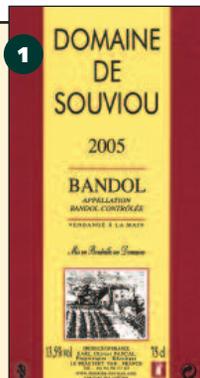
**Bouche:** Dès l'attaque, on apprécie la chair et le grain serré de cette cuvée ample et ambitieuse, particulièrement généreuse en expression fruitée (cerise) et relevée par une acidité équilibrante et rafraîchissante. Longue finale gourmande sur le noyau de cerise. Un vin suave.

(2009 - 2011)

★★★ 15,5/20



1



## Domaine de Souviou

**Vue:** Jolie robe cerise sans signe d'évolution.

**Nez:** D'emblée, les notes fruitées (pruneau, figue) s'associent à une fine touche épicée qui confère de la fraîcheur à ce bouquet engageant.

**Bouche:** Un vin accompli, dont les dégustateurs relèvent le très bel équilibre acidité/gras. L'expression de fruit (cassis, groseille, mûre sauvage) se montre rafraîchissante et relevée par une superbe acidité. Cet ensemble très harmonieux est ponctué par une finale acidulée et subtilement épicée.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20

**3**



**Domaine Ray-Jane**

**Vue:** Robe grenat de belle jeunesse encore.

**Nez:** Ouvert et parfumé dès le premier nez, sur des arômes de pruneau, boisé fin et cuir frais.

**Bouche:** Un cru bien construit, doté d'une trame serrée, dont on apprécie les saveurs fruitées de belle maturité (baies noires) et la délicatesse des tanins.

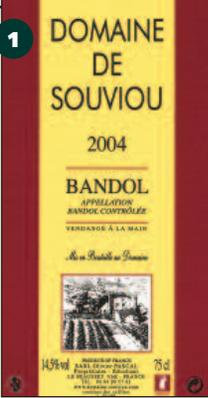
La finale se montre rafraîchissante par sa délicate acidité. Un cru épanoui, qui privilégie l'expression du fruit (griotte).

( 2009 - 2010 ) ★(★) 14,5/20



# Bandol 2004-2007

**1**



**Domaine de Souviou**  
2004

**Vue:** Superbe robe rubis éclatant, de belle jeunesse encore.

**Nez:** Premier nez franc et enveloppé, sur la cerise confite, les épices (garrigue) et l'encre. Touche de cuir à l'aération pour ce bouquet chaleureux.

**Bouche:** Une bouche pleine et charnue, de belle fraîcheur encore, dont la trame fruitée mûre (cerise confite, sirop de cassis) s'associe aux épices. L'ensemble est ponctué par une finale persistante et structurée. Un cru bien construit et équilibré.

( 2009 - 2010 ) ★(★) 15/20

**2**



**Domaine de l'Estagnol**  
Le Cabanon d'Hélène 07

**Vue:** Robe cardinal à reflets pourpres.

**Nez:** Ce somptueux bouquet livre d'exubérants arômes de baies noires (cassis, mûre) et d'épices (garrigue, thym, genévrier, ciste).

**Bouche:** Suave et concentrée, cette cuvée présente des tanins nobles, qui se mettent au service de l'expression du fruit. On y retrouve des saveurs de crème de fruit (mûre sauvage, cassis), qui s'associent à un registre lactique particulièrement doux. Finale structurée et onctueuse à la fois, de grand charme.

( 2009 - 2012 ) ★★ 15,5/20

**1** **Domaine de Souviou**

Il y a mille ans doute, des hommes choisirent de s'installer dans un vallon caché dans les contreforts du Massif de la Sainte Baume.

La végétation y croissait avec bonheur, en particulier la sauge sauvage, qui donna son nom au vallon: en provençal "Soouvi" signifie sauge.

Au fil des ans furent construites, sur toute la propriété, des "restanques", terrasses maintenues par des murets de pierres sèches, où l'on planta vignes et oliviers.

Le Domaine de Souviou, qui figurait déjà au cadastre en 1588, compte 51 hectares, consacrés, comme par le passé, à cette double culture. La cave, en partie creusée dans le rocher, abrite les productions du domaine et la salle de dégustation voûtée se prête à un accueil chaleureux et convivial.

Les caractéristiques du terroir où se situe le domaine, au fort ensoleillement tempéré par la brise marine, donnent naissance à des Bandol charnus, fruités et épicés à souhait et de belle garde. Leur vinification, après éraflage total, leur permettent toutefois d'être apprécié dans leur jeunesse.

V.T.A.



Notre meilleur "Plaisir-Prix"

2

## Domaine de l'Estagnol

"Le Cabanon d'Hélène"  
2008



**Vue:** Rose vif de grand éclat à reflets framboise.

**Nez:** Ouvert et charmeur, particulièrement parfumé, évoquant dès l'ouverture les arômes de grenade et framboise, mêlés à une touche lactique.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce vin bien

construit se voit doté d'une expression de fruit généreuse (cerise, groseille) et d'une belle fraîcheur d'ensemble. La finale, profonde et persistante, confirme la vivacité et l'ampleur de ce vin richement doté.

★★ 16/20

9

## Domaine La Chrétienne 2008



**Vue:** Robe soutenue, oeil-de-perdrix à nuances saumonées.

**Nez:** Ce bouquet suave et expressif associe avec réussite les notes florales (pivoine) et fruitées (framboise, grenade). Une confiserie!

**Bouche:** Extrêmement vineuse, ample et grasse dès l'attaque, cette cuvée opulente offre sans retenue ses saveurs de fruits rouges mûrs voire cuits (fraise, cerise). La finale, persistante, se montre enveloppée et chaleureuse, équilibrée toutefois par une pointe d'acidité bienvenue.

★★ 15,5/20

1

## DOMAINE DE SOUVIOU 2008



## Domaine de Souviou 2008

**Vue:** Rose bonbon éclatant et limpide.

**Nez:** Puissant et de caractère, ce bouquet associe les arômes d'agrumes (pamplemousse rose) et de minéralité, dans un ensemble olfactif franc et très rafraîchissant.

**Bouche:** On apprécie l'expression et le caractère tranchant et net de cette

bouche de grande pureté, qui ne cède pas à la facilité. Le registre des agrumes frais s'y confirme sans retenue et la finale, structurée et persistante, évoque le lime.

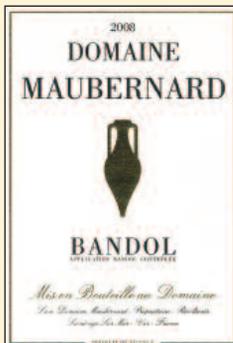
★★ 15,5/20

## Le Réveil de Bandol

Le 15 février 1942, soit un an après l'obtention par décret du statut A.O.C., nos pouvions lire dans la 50ème édition du "Réveil Agricole" l'hommage suivant aux crus de Bandol: "les vins à caractères locaux font partie de tout ce qui est spécial à nos belles régions françaises. Il faut souhaiter qu'aux beaux jours de la paix, lorsque les touristes viendront admirer la Provence, ils pourront déguster sur place les vins généreux de Bandol. Ils les associeront alors dans leurs souvenirs au tableau merveilleux des barques de pêche aux couleurs vives qui se balancent mollement sur le petit port aux eaux bleues..."

8

## Domaine Maubernard 2008



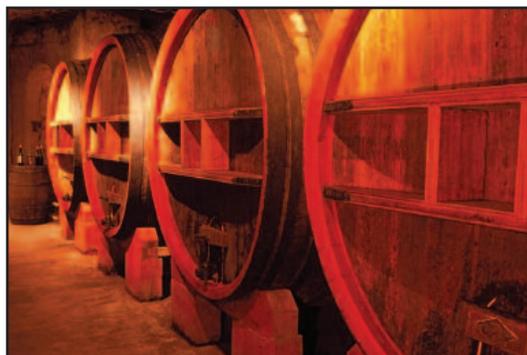
**Vue:** Rose très pâle à nuances sable.

**Nez:** Complexe et profond, ce bouquet dégagé associe les notes de fruits blancs mûrs et de biscuit vanillé dans un ensemble olfactif séduisant et enveloppé.

**Bouche:** Doté d'un support d'acidité bien présent, ce cru confirme son caractère et sa complexité dans une bouche

nette et tranchante. Les saveurs d'agrumes (pamplemousse) se voient complétées en finale par une subtile touche épicée.

★★★ 15/20



x

Voir références page 14  
Zie referentias pagina 14

7

### Château Pradeaux 2007



**Vue:** Rose soutenue et intense à reflets saumonés.  
**Nez:** Profond et mûr, le bouquet exhale des senteurs d'écorce d'orange et d'épices, dans un ensemble au caractère affirmé.

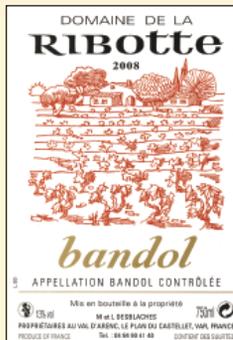
**Bouche:** Ce vin friand et gourmand se voit doté d'un bel équilibre acidité/gras. Le milieu de bouche, vineux et ample, livre de séduisantes senteurs de fraise et cerise confiturées. Finale riche et presque opulente, de grande longueur.

★★ 15/20



4

### Domaine de la Ribotte 2008



**Vue:** Rose très pâle. Léger cordon au service.  
**Nez:** Une friandise olfactive! Ce bouquet ouvert et charmeur exhale sans retenue ses arômes de bonbons aux fruits et de fleurs parfumées (violette, lilas).

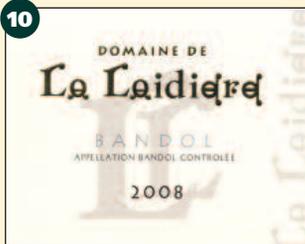
**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, ce cru voluptueux se montre très douxereux par ses saveurs de fruits rouges mûrs (framboise, fraise). On apprécie le bel équilibre d'ensemble en finale, apporté par une délicate acidité bienvenue.

★(★) 14,5/20



## Bandol Blanc

10



### Domaine La Laidière 2008

**Vue:** Robe limpide, très pâle à or blanc.

**Nez:** Extrêmement parfumé et charmeur par ses effluves florales (jasmin, chèvrefeuille, lilas), qui se mêlent au registre des agrumes frais. Un bouquet très rafraîchissant.

**Bouche:** Un cru complet et suave, bien construit, qui offre une bouche pleine et structurée, où s'exprime sans réserve le registre des fruits blancs frais. La finale, de texture serrée et persistante, livre une délicate touche anisée. Belle réussite!

★(★) 15,5/20



## Autre vin

5

### Domaine de la Vivonne

Côtes de Provence Rosé  
 "Lantéri" 2007



**Vue:** Robe rosée éclatante, légèrement saumonée.

**Nez:** Délicatement parfumé et douxereux sur des arômes de confiserie et de fleurs blanches sucrées.

**Bouche:** Ronde et enveloppée, cette cuvée suave, grasse et vineuse offre un milieu de bouche généreux en saveurs de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise), dans un ensemble presque onctueux, relevé en finale par une pointe d'acidité bienvenue. Une bouche ample et riche.

★(★) 14,5/20

Op 15 februari 1942, dus één jaar nadat Bandol bij decreet het statuut van gecontroleerde herkomstbenaming verkregen had, konden we in de vijftigste editie van de 'Réveil Agricole' de volgende eerbetuyging aan de cru's van Bandol lezen: 'de wijnen met een lokaal karakter maken deel uit van datgene wat bijzonder is aan onze mooie Franse streken. We mogen wensen dat in mooie vredesdagen, wanneer de toeristen de Provence komen bewonderen, ze ter plaatse kunnen genieten van de overvloedige wijnen van Bandol zullen kunnen proeven. Ze zullen ze dan in hun herinneringen verbinden met de wonderlijke tafereelen van vissersboten in levendige kleuren die zachtjes liggen te dobberen in de kleine haven aan de blauwe zee...'

Prix Rouge: TTC départ propriété

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

1. **Domaine de Souviou - RN8 - 83330 Le Beausset**  
Tél: 04/94.90.57.63 - Fax: 04/94.98.62.74  
souviou@aol.com - www.souviou.com  
- Bandol Rosé 2008.....**15,5/20** • Ch. dist. 12,00€  
- Bandol Rouge 2005.....**15/20** • Ch. dist. 13,00€  
- Bandol Rouge 2004.....**15/20** • Ch. dist. 14,00€
2. **Domaine de l'Estagnol - Feraud Dupuy**  
1426, Route de La Cadière - 83270 Saint Cyr sur Mer  
Tél: 06/13.07.69.35 - Fax: 04/94.32.06.45  
sandrinerferaud@hotmail.com  
www.aoc-bandol-domaineestagnol.com  
- Bandol Rge 07 "Cabanon d'Hélène"....**15,5/20** • Ch. dist. 13,00€  
- Bandol Rosé 2008.....**16/20** • Ch. dist. 10,00€
3. **Domaine Ray-Jane - 83330 Le Plan du Castellet**  
Tél: 04/94.98.64.08 - Fax: 04/94.98.68.72  
domainerayjane@gmail.com - www.ray-jane.com  
- Bandol Rouge 2005.....**14,5/20** • Ch. dist. 14,50€
4. **Domaine de la Ribotte - 1072, Chemin du Val d'Arenc**  
83330 Le Plan du Castellet - Tél: 04/94.90.41.40 - 06/84.71.12.44  
- Bandol Rouge 2006.....**15,5/20** • Ch. dist. 10,00€  
- Bandol Rosé 2008.....**14,5/20** • Ch. dist. 10,00€
5. **Domaine de la Vivonne - 3345 Montée du Château**  
83330 Le Plan du Castellet - Tél: 04/94.98.70.09  
Fax: 04/94.90.59.98 - info@vivonne.com - www.vivonne.com  
- Bandol Rouge 2006.....**16,5/20** • Ch. dist. 14,50€  
- Côtes de Provence Rosé "Lantéri" 07....**14,5/20** • Ch. dist. 9,00€
6. **Domaine de la Tour du Bon - 714 Chemin de l'Olivette**  
83330 Le Brulat du Castellet - Tél: 04/98.03.66.22  
Fax: 04/98.03.66.26 - www.tourdubon.com  
- Bandol Rouge 2005.....**15,5/20** • 16,00€ • BAF • JVF • PRO  
- Bandol Rge St Ferréol 05....**16,5/20** • 25,00€ • BAF • JVF • PRO
7. **Château Pradeaux - 676 Chemin des Pradeaux**  
83270 Saint-Cyr sur Mer - Tél: 04/94.32.10.21  
Fax: 04/94.32.16.02 - chateaupradeaux@wanadoo.fr  
- Bandol Rosé 2007....**15/20** • BEP • Ch. dist. Flandres & Wallonie
8. **Domaine Maubernard - 4949, Chemin de Saint-Antoine**  
83270 Saint-Cyr-sur-Mer - Tél: 04/94.26.20.17  
Service commercial: 11, Rue Saint Jacques - 1306 Marseille  
Tél: 04/91.37.03.44 - Fax: 04/91.57.01.52  
domaine.maubernard@wanadoo.fr  
www.domaine-maubernard.com  
- Bandol Rosé 2008.....**15/20** • Ch. dist. 8,00€



9. **Domaine La Chrétienne - 713, Chemin de la Barbarie**  
Quartier de la Gare - 83270 Saint-Cyr-sur-Mer  
Port: 06/11.54.88.62 - Fax: 04/94.26.18.77  
simon@lachretienne.fr  
- Bandol Rosé 2008.....**15,5/20** • Ch. dist. 11,80€
10. **Domaine de la Laidière - 426, Chemin de Font Vive**  
83330 Evenos - Tél: 04/98.03.65.75 - Fax: 04/94.90.38.05  
info@laidiere.com - www.laidiere.com  
- Bandol Rouge 06....**14,5/20** • GRI • TRE • GIL • Ch. dist. 14,50€  
- Bandol Blanc 08....**15,5/20** • GRI • TRE • GIL • Ch. dist. 14,50€
11. **Domaine des Baguiers - 227, rue des Micocouliers**  
83330 Le Plan du Castellet - Tél/Fax: 04/94.90.41.87  
jourdand@domainedesbaguiers.fr  
www.domainedesbaguiers.fr  
- Bandol Rouge 2006.....**15,5/20** • Ch. dist. 11,50€
12. **Domaine du Gros'Noré - 675, Chemin de l'Argile**  
83740 La Cadière d'Azur  
Tél: 04/94.90.08.50 - Fax: 04/94.98.20.65  
alainpascal@gros-nore.com - www.gros-nore.com  
- Bandol Rge 05.....**16/20** • HAR • DOM • CAV • Ch. dist. 17,00€  
- Bandol Rge 06.....**15/20** • HAR • DOM • CAV • Ch. dist. 16,00€

## Distributeurs belges • Belgische verdelers

### BAS: Basin & Marot

Rue du Page, 90 A • 1050 Bruxelles  
Tél: 02/347.64.66 • Fax: 02/347.41.84

### BEP: Bernard Poulet

Rue des Béguines, 118 • 1080 Bruxelles  
Tél: 02/414.41.39 • Fax: 02/414.35.14

### CAV: La Cave Saint Jacques

21, rue du Piquet • 7500 Tournai  
Tél et Fax: 069/23.20.20

### DOM: Châteaux & Domaines

Rue Paul Bossu, 7 • 1150 Bruxelles  
Tél: 02/771.21.53 - Fax: 02/72.03.36

### GIL: Domaine Gilbert Wijnen

Kouterstraat, 3 • 9772 Wannegem-Dede  
Tél: 093/85.39.09

### GRI: Grisar & Co

Callebeekstraat, 257 • 2620 Hemiksem  
Tél: 0473/98.05.96 • Fax: 056/87.55.72

### HAR: Boutique de l'Harmonie

Rue des Tombes Romaines, 11 • 1450 Chastre  
Tél: 010/65.81.19

### JFV: Jacques Feys & Van Acker

Raamstraat, 1Bis • 8000 Brugge  
Tel: 050/33.21.98 • Fax: 050/34.65.14

### PRO: Profiel BVBA

Tramweglei, 27 • 2500 Lier  
Tél: 03/480.85.95 • Fax: 03/480.29.71

### TRE: Les Trésors du Vignoble

Avenue Chevalier Jehan, 78 • 1300 Wavre  
Tél: 010/22.74.62

# SECLIN (Parc de la Ramie)

Autoroute A1 sortie 19 (5 min. de Lille)

du 30 avril au 3 mai 2010

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

27<sup>ème</sup> édition

300 vigneronns

Dégustation gratuite de

+ 1000 crus

Qualité - Prix - Vente sur place

Gratis degustative van honderden wijnsoorten  
aan de stands van de exposanten

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

Restauration sur place - Parking gratuit

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

## Saveurs fortes et relevées • Sterke en geconcentreerde smaken

La Provence n'est pas la patrie des seuls vins rosés, que l'on boit volontiers à l'apéritif, sur un plateau de charcuterie ou une brandade de morue.

Le Mourvèdre produit à Bandol la plus belle expression de ce cépage qui offre des vins rouges concentrés, à déguster de préférence après 2 ou 3 ans de cave en compagnie de plats mijotés et onctueux. L'osso buco se prête particulièrement bien à cette alliance. Le lapin aux pruneaux convient davantage au bandol un peu vieilli, car les pruneaux épousent ses arômes de fruits séchés. Un cabri ou un chevreau tout juste rôtis, légèrement épicés et aromatisés de laurier, s'harmoniseront avec ses tanins. Aimant les saveurs relevées et fortes, il conviendra en justes noces avec les fromages affinés de Bourgogne comme l'Epoisses ou le Cîteaux.

Les jeunes bandols peuvent être servis un peu frais. Ils accompagnent sans heurts les plats de poissons goûteux comme le rouget entier ou la fricassée de supions à l'encre.

De Provence is niet alleen het land van de roséwijnen, die men graag drinkt bij het aperitief, bij een charcuterieschotel of kabeljauwbrandade. De Mourvèdre produceert in Bandol de mooiste expressie van de druivensoort, die geconcentreerde rode wijnen biedt om bij voorkeur van te genieten na 2 of 3 jaar bewaring bij gestoofde en smeulige gerechten. Ossobuco leent zich bijzonder goed tot deze alliantie. Konijn met pruimen is meer geschikt bij de iets oudere Bandol, want de pruimen huwen met zijn aroma's van gedroogde vruchten. Licht gebraden geitenlam, lichtjes gekruid en op smaak gebracht met laurier, harmonieert met de tannines ervan. De Bandol houdt van pikante en sterke smaken en huwt dan ook ideaal met verfijnde Bourgognekazen, zoals de Epoisses of de Cîteaux. De jonge Bandol kan licht gekoeld geserveerd worden. Hij is de perfecte metgezel van smakelijke visschotels, zoals hele poot of inktvisragout.

# Nuits-Saint-Georges et Vosne-Romanée: deux perles de la Côte de Nuits



Le vignoble bourguignon ne constitue "que" 3% de la production française (27.700 ha) mais il est représenté par 100 appellations ("Bourgogne Tonnerre", reconnue en 2006, étant la 100<sup>ème</sup>) et près de 3800 domaines viticoles...

Largement dominé par les vins blancs (2/3 de la production), il se targue de posséder de célèbres terroirs de vins rouges, parmi les plus grands de la planète, en particulier dans la Côte de Nuits, dont le sol calcaire se trouve être le terroir de prédilection du pinot noir. Cette partie méridionale de la Côte d'or contribue depuis plus de deux mille ans à la réputation des vins de Bourgogne.

Nos dossiers de dégustation se penchent sur deux appellations voisines de cette région: Vosne-Romanée et Nuits-Saint-Georges, cette dernière ayant donné son nom à cette partie de la Côte qui produit près de 90% de vins rouges sur une superficie représentant environ 13% de la surface plantée en Bourgogne.

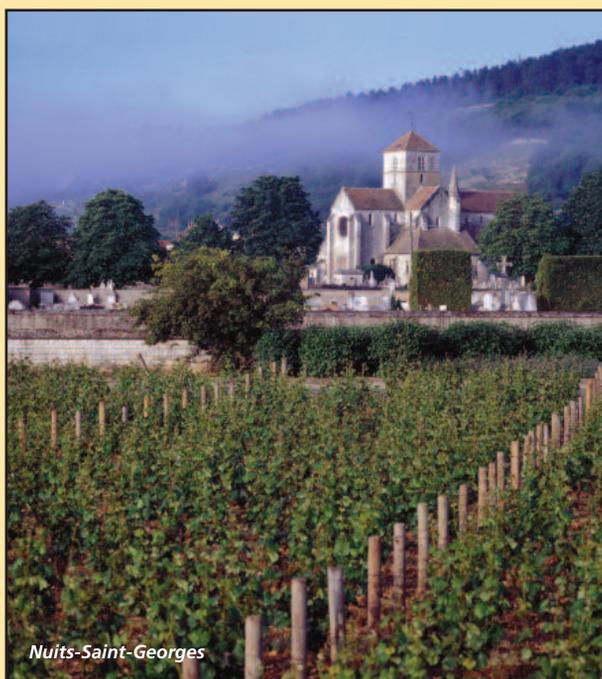
## Nuits-Saint-Georges

Avec une surface plantée de 306 hectares, l'appellation Nuits-Saint-Georges, instituée dès septembre 1936, est la plus vaste A.O.C de la Côte de Nuits, après Gevrey-Chambertin. La "petite capitale" de cette partie de la Côte est non seulement un centre actif de négoce mais aussi le coeur d'un vignoble passionnant mais souffrant d'une certaine méconnaissance. C'est pourtant le nom d'un de ses crus emblématiques, Les Saint-Georges", qui a été adjoint à son propre nom, en 1982.

Répartie sur les communes de Nuits-Saint-Georges et Premeaux, l'appellation ne comprend aucun Grand Cru mais propose pas moins de 41 Premiers Crus. Les vins rouges y représentent environ 11.700 hectolitres sur une production annuelle de 12.000 hec-

tolitres, ce qui rend la production de blancs anecdotique dans cette appellation.

Le vignoble se divise en deux parties, l'une au nord de la petite ville, s'étendant de Vosne-Romanée à la combe dite de la "Serrée", escaladant hardiment la côte jusqu'à près de 350 mètres d'altitude, l'autre se dirigeant vers le Midi et le village de Prémieux, sur une bande de terre dont la largeur se réduit considérablement et l'altitude également.. Le caractère des vins qui y sont produits fait apparaître des nuances, expliquées tant par la nature des sols que par l'exposition des vignes. Dans la partie nord, les sols proviennent de limons à cailloutis descendus de la Côte et des alluvions de la vallée du Meuzin quand ils ne sont pas situés en haut des coteaux. Dans la partie sud, les limons du bas proviennent de la combe des Vallerots, sur des terres marno-calcaires et profondes, alors qu'au sommet des coteaux, le rocher est presque affleurant, avec une exposition de vignes en majorité au levant.



Nuits-Saint-Georges

© BIVE / Muzard JP

La palette aromatique des vins est vaste et complexe. Dans leur jeunesse, se cachent derrière leurs robes pourpres à reflets violets des senteurs évoquant la réglisse et les fruits frais (cassis, fraise, griotte). Avec l'âge apparaissent les notes giboyeuses, de cuir ou de truffe, complétées par les fruits macérés (pruneau) et les épices. Le Nuits-Saint-Georges possède une charpente solide. Il se montre vigoureux et corsé, énergique et chaleureux. Ses tanins relativement fermes lui permettent de supporter plusieurs années de garde. Il faut toutefois distinguer les crus du nord de l'appellation, dont le style charnu et rond permet une consommation assez rapide et ceux du sud, taillés pour la garde, comme en témoigne leur solide constitution.

## Vosne-Romanée

Cette prestigieuse appellation qui se consacre exclusivement aux vins rouges est un véritable joyau de la Côte de Nuits. Instituée en 1936, répartie sur près de 150 hectares, dont 15 Premiers Crus représentant le 1/3 de la surface cultivée, elle se partage entre deux communes: Vosne-Romanée (environ 130 ha) et Flagey-Echézeaux (20 ha), déjà dans la plaine, mais dont la partie viticole remonte jusqu'au-dessus du célèbre Clos de Vougeot.

Sur un sommet aride, le grand coteau qui entoure les deux villages propose une sublime expression du pinot noir, qui s'y trouve remarquablement bien exposé et abrité. Par ailleurs, au-dessus du village de Vosne-Romanée, le coeur de ce coteau abrite 6 des 8 Grands crus de l'appellation, dont l'illustre Romanée Conti se trouve être le fleuron. C'est autour de ces fabuleux grands crus qui forment ce qu'on nomme habituellement le "collier de perles", que s'éparpillent les climats de premiers crus.

Le niveau moyen des vins de cette appellation est fort élevé, probablement un des plus intéressants de Bourgogne. Charnus et soyeux, structurés et distingués, ces crus se présentent à nous marqués par leurs paradoxes et un équilibre rarement égalé en Côte de Nuits.



L'appellation Vosne-Romanée étend ses vignes de part et d'autre des grands crus, soit en haut du coteau, soit sur le Piémont, prolongeant parfois ceux-ci à la même altitude. Le pinot noir y plonge ses racines dans les couches calcaires mêlées à des marnes argileuses dont la profondeur peut aller jusqu'à 1 mètre.

Les crus de Vosne-Romanée présentent une robe vermeil, pouvant tirer sur le pourpre sombre. Un véritable panier de fruits s'exprime généreusement (myrtille, cassis, framboise, fraise), agrémenté d'une touche épicée souvent présente. L'évolution fait apparaître des arômes fondus de fruits macérés (kirsch, prune), cuir et fourrure. Associant charpente et distinction, richesse et délicatesse de texture, ces vins de garde se montrent parfois anguleux et austères dans leur jeunesse. Volupté et ampleur récompensent les oenophiles avertis, capables d'attendre que l'âge leur apporte la sagesse.



# Nuits-Saint-Georges en Vosne-Romanée: twee parels van de Côte de Nuits

De Bourgondische wijnstreek vormt "slechts" 3% van de Franse productie (27 700 ha) maar wordt vertegenwoordigd door 100 appellaties ('Bourgogne Tonnerre', erkend in 2006, is de 100ste) en bijna 3800 wijndomeinen...

Ook al overheersen de witte wijnen ruimschoots (2/3 van de productie), de wijnstreek gaat er ook prat op beroemde terroirs van rode wijnen te bezitten, die tot de grootste der aarde behoren, vooral in de Côte de Nuits, waarvan de kalkbodem het favoriete terroir is van de Pinot Noir. Dit zuidelijk deel van de Côte d'or draagt sedert meer dan tweeduizend jaar bij tot de reputatie van de bourgognewijnen.

In onze proefdoSSIers behandelen we twee aangrenzende appellaties aan deze streek: Vosne-Romanée en Nuits-Saint-Georges, laatstgenoemde heeft zijn naam gegeven aan dit deel van de Côte die bijna 90% rode wijnen produceert op een oppervlakte die overeenkomt met ongeveer 13% van de beplante oppervlakte in Bourgondië.

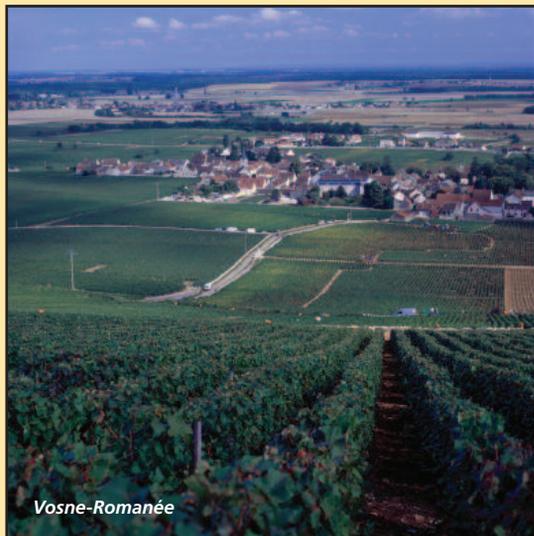
## Nuits-Saint-Georges

Met een oppervlakte van 306 hectaren is de appellatie Nuits-Saint-Georges, ontstaan in september 1936, de grootste gecontroleerde herkomstbenaming van de Côte de Nuits, na Gevrey-Chambertin. De appellatie ligt verspreid over de gemeenten Nuits-Saint-Georges en Premeaux, telt geen enkele grand cru maar wel niet minder dan 41 premiers cru's. De rode wijnen vertegenwoordigen er ongeveer 11.700 hectoliter op een jaarlijkse productie van 12.000 hectoliter, zodat de productie van witte wijnen anekdotisch is in deze appellatie.

Het wijng gebied is onderverdeeld in twee delen: het eerste ligt ten noorden van het stadje en strekt zich uit van Vosne-Romanée tot aan de zogeheten 'Combe de la Serrée', het tweede loopt naar het zuiden en het dorpje Premeaux, op een strook grond die geleidelijk smaller wordt. Het karakter van de wijnen die er geproduceerd worden, vertoont subtiele verschillen, die te verklaren zijn door

de aard van de gronden en de blootstelling aan de zon van de wijngaarden.

Het aromatisch palet van de wijnen is breed en complex. In hun jeugd gaan achter hun purperkleur met violette weerschijn geuren schuil die doen denken aan zoethout en verse vruchten (zwarte bes, aardbei, morel). Met de leeftijd verschijnen wildrijke toetsen, van leer of van truffel, aangevuld met toetsen van geweekte vruchten (pruim) en kruiden. De Nuits-Saint-Georges heeft een stevige onderbouw. Hij blijkt krachtig en pittig, energiek en hartelijk. Door zijn betrekkelijk stevige tannines kan hij verschillende jaren bewaring aan. Er moet echter een onderscheid gemaakt worden tussen de noordelijke cru's van de appellatie, waarvan de vlezige en ronde stijl een vrij snelle consumptie toelaat, en de zuidelijke, die uitermate geschikt zijn voor bewaring, zoals blijkt uit hun stevige samenstelling.



## Vosne-Romanée

Deze prestigieuze appellatie, die zich exclusief aan rode wijnen wijdt, is een ware parel van de Côte de Nuits. Ze is ontstaan in 1936, beslaat bijna 150 hectaren - 15 premiers cru's nemen 1/3 van de beplante oppervlakte in - en ligt verspreid over twee gemeenten: Vosne-Romanée (ongeveer 130 ha) en Flagey-

Echézeaux (20 ha), die zich al in de laagvlakte bevinden, maar waarvan het wijnbouwgedeelte de helling opgaat tot boven het beroemde Clos de Vougeot.

Op de dorre toppen brengt de grote wijngaard die de twee dorpen omringt de Pinot Noir, die er van een opmerkelijk goede blootstelling en beschutting geniet, tot een sublieme uitdrukking. Boven het dorp Vosne-Romanée herbergt het hart van deze wijngaard overigens 6 van de 8 grands cru's van de appellatie, waarvan de beroemde Romanée Conti het juweeltje is. Het is rondom deze fabelachtige grands cru's, die samen het zogenaamde 'parel-snoer' vormen, dat zich de sferen van de premiers cru's bevinden.



© BVB / Gademé D.

Het gemiddelde niveau van de wijnen van deze appellatie ligt zeer hoog, waarschijnlijk één van de interessantste van Bourgondië. Deze vlezig en zijdeachtige, gestructureerde en gedistingeerde cru's worden gekenmerkt door paradoxen en een evenwicht dat zelden wordt geëvenaard in Côte de Nuits.

De wijngaarden van de appellatie Vosne-Romanée strekken zich uit aan weerskanten van de grands cru's, bovenop de helling of in de piedmont, soms op dezelfde hoogte. De Pinot Noir wortelt er in met kleimergel vermengde kalklagen, die tot 1 meter diep kunnen zijn.

De cru's van Vosne-Romanée hebben een hoogrode kleur, die naar donkerpurper kan neigen. Een waar vruchtenmandje komt hier overvloedig tot uitdrukking (bosbes, zwarte bes, framboos, aardbei), vaak nog verlevendigd met een kruidentoets. Met de tijd verschijnen in elkaar overlopende aroma's van geweekte vruchten (kirsch, pruim), leer en bont. De bewaarwijnen zijn doortimmerd en gedistingeerd, rijk en fijn van textuur, maar soms hoekig en sober in hun jeugd. Wellust en volheid belonen de ervaren wijnproever die kan wachten tot de leeftijd bezadigheid brengt.

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 "prijis/kwaliteit" (van 1 tot 3)



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



= Vin disponible en Belgique  
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



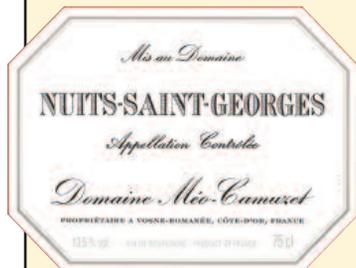
= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.

Recommandé  
par V.T.A.

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

19

## Domaine Méo-Camuzet



**Vue:** Très jolie robe rubis grenat à reflets bleutés.

**Nez:** Un bouquet enveloppé et doux, qui associe un panier de fruits rouges mûrs (framboise, cerise) et

quelques arômes lactiques et subtilement boisés.

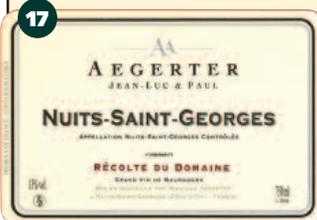
**Bouche:** Ambitieuse et racée, cette cuvée révèle une concentration irréprochable et un remarquable équilibre acidité/gras. L'expression du fruit confituré (baies rouges et noires) se livre sans retenue et la finale, gourmande et persistante, enveloppe ce cru parfaitement construit.

(2010 - 2015)

★★ 17/20



17



## J.-L. et P. Aegerter

**Vue:** Jolie robe cardinal de bel éclat.

**Nez:** A l'ouverture, les notes de cèdre et de santal

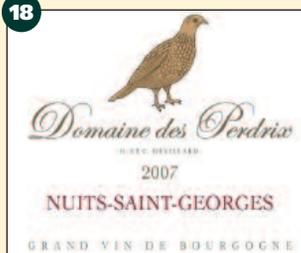
s'expriment sans réserve. L'aération complète ce registre boisé noble par d'élégants parfums de griotte confiturée.

**Bouche:** Puissante et solidement construite, cette bouche suave, dotée d'une belle acidité rafraîchissante, se voit soutenue par des tanins jeunes et distingués, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Le fruit s'exprime déjà généreusement dans un ensemble franc et typé, de belle évolution.

(2011 - 2014)

★(★) 16/20

18



## Domaine des Perdrix

**Vue:** Robe pivoine à reflets sur le disque.

**Nez:** Les dégustateurs apprécient le charme de ce bouquet profond

et de caractère, qui évoque la mûre sauvage, les notes épicées et une pointe de minéralité (encre).

**Bouche:** On apprécie la franchise et la suavité de ce cru dont l'équilibre acidité/gras et la concentration s'avèrent irréprochables. Les saveurs de griotte, mûre et cassis s'y expriment généreusement, dans un milieu de bouche de belle fraîcheur, soutenu par des tanins partiellement lissés.

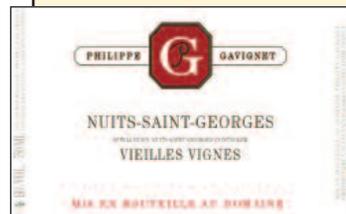
(2010 - 2013)

★(★) 15,5/20



20

## Philippe Gagniet Vieilles Vignes



**Vue:** Jolie robe rubis cerise à reflets grenat.

**Nez:** Dès l'ouverture, ce bouquet engageant livre d'intenses effluves de fruits confiturés (mûre, cassis, framboise), mêlées à un registre lactique.

**Bouche:** De texture grasse et douceuse, presque onctueuse, cette cuvée gourmande offre une bouche concentrée et fondue à la fois, qui fait la part belle aux saveurs de cerises et fraises bien mûres. La finale, enrobée et de belle longueur, confirme le parfait équilibre de ce cru parfumé.

(2009 - 2012)

★★(★) 15/20



x

Voir références pages 36 & 37  
Zie referentias paginas 36 & 37





"La Gentilhommière"

Hôtel

"Le Chef Coq"

Restaurant

Nuits-Saint-Georges

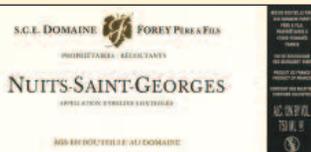


13, Vallée de la Serrée • Direction Meuilley  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél: 03 80 61 12 06 • Fax: 03 80 61 30 33  
contact@lagentilhommiere  
www.lagentilhommiere.fr



2

## Domaine Forey Père et Fils



**Vue:** Robe cerise au disque bleuté.

**Nez:** Dès le premier nez, ce bouquet complexe et généreux exhale de belles notes d'épices et de fruits mûrs (crème de cassis, framboise) et de boisé subtil.

**Bouche:** Structurée et corpulente, cette bouche encore jeune, presque corsée, livre une trame serrée et une texture droite. La fermeté de la charpente tannique va s'assagir; le fruit déjà bien présent (griotte) s'exprimera alors davantage. Longue finale au grain serré, légèrement épicée.

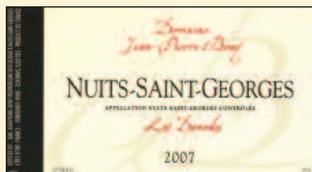
(2011 - 2014)

★★ 15/20

25

## Domaine Jean-Pierre Bony

"Les Damodes"



**Vue:** Robe rubis cerise assez concentrée et de bel éclat.

**Nez:** Les senteurs de fruits rouges voire confiturés (fraise) s'expriment pleinement dans ce bouquet qui évoque la pâtisserie, la cerise presque confite et le tabac blond à l'aération.

**Bouche:** Vif et frais dès l'attaque, ce cru bien construit exprime la typicité de son cépage et livre de généreuses saveurs de groseille et cerise du nord, soutenues par de fins tanins partiellement lissés. Un cru très rafraîchissant en bouche.

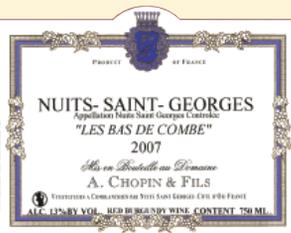
(2010 - 2012)

★(★) 14,5/20

8

## Domaine A. Chopin et Fils

"Les Bas de la Combe"



**Vue:** Rubis profond à reflets carminés.

**Nez:** Franc et généreux, sur des notes de fruits confiturés (cerise, framboise), vanille

et boisé fin. Un bouquet élégant, agrémenté d'une touche florale.

**Bouche:** Entrée de bouche friande, relevée par une belle acidité rafraîchissante. Ensuite se livrent d'expressives saveurs de bigarreaux et de groseille. La finale, agréablement persistante, s'exprime sur le noyau de cerise.

(2010 - 2012)

★(★) 14,5/20

5

DOMAINE ALAIN MICHELOT

NUITS-SAINT-GEORGES

Aux Champs-Perdrix

RECOLTE 2006

## Domaine Alain Michelot

"Aux Champs-Perdrix"

**Vue:** Robe carminée de bel éclat.

**Nez:** D'emblée, ce bouquet de caractère livre ses arômes d'encre, épices (genévrier) et terre.

Quelques notes de tabac apparaissent à l'aération.

**Bouche:** Les dégustateurs apprécient la trame serrée et la densité de matière de cette cuvée sérieuse et bien construite, où s'associent les registres fruité (baies noires) et épicé. L'ensemble se voit soutenu par une charpente tannique encore jeune mais distinguée, qui va s'assagir d'ici 1 an.

(2010 - 2013)

★★ 15,5/20



11

## Domaine Thibault Liger-Belair

"La Charmotte"



THIBAUT LIGER-BELAIR

NUITS-SAINT-GEORGES

"LA CHARMOTTE"

**Vue:** Rubis brillant moyennement intense.

**Nez:** Dès l'ouverture, ce puissant bouquet impose un caractère affirmé par ses notes de grillé, brûlés, terre et encre.

**Bouche:** La bouche se démarque du nez par son charme d'ensemble. Savoureuse et ample, dotée d'un bel équilibre acidité/gras, elle livre d'intenses saveurs de fruits confiturés (fraise, cerise), soutenues par des tanins presque fondus. Un cru de belle vinosité, ponctué par une finale persistante sur la pâtisserie.

(2009 - 2011)

★★ 15/20



21

JEAN CHAUVENET

Nuits Saint Georges

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

## Domaine Jean Chauvenet

**Vue:** Rubis cerise assez intense.

**Nez:** Très flatteur par ses arômes délicatement caramélisés et de tabac blond qui dominent le bouquet. Le registre de la pâtisserie (tarte aux fraises) apparaît à l'aération.

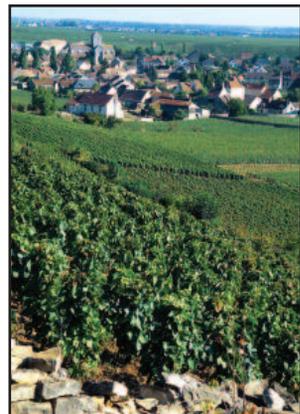
**Bouche:** Attaque vive et de grande fraîcheur, suivie d'un milieu de

bouche enveloppé, révélant une belle maturité de fruit (cerise, fraise).

Ce vin structuré se voit soutenu par une acidité bien présente et des tanins partiellement fondus. Un cru équilibré, de belle évolution.

(2009 - 2013)

★★ 14,5/20



© BVB / Muzard JP

13



NUITS-SAINT-GEORGES

2005

DUFOLLEUR FRÈRES

## Dufouleur Frères 2005

**Vue:** Robe encore jeune, rubis intense à reflets carminés.

**Nez:** Particulièrement charmeur et parfumé par ses effluves doucereuses de crème de fruits (framboise, grenade, cerise), et son registre lactique et subtilement caramélisé à l'aération.

**Bouche:** Ce vin ample et charnu témoigne d'une belle ambition. Les dégustateurs relèvent son équilibre acidité/gras, sa densité de matière fruitée (griotte, framboise, mûre) et la texture douce du milieu de bouche. En finale, une délicate acidité confirme la fraîcheur de ce cru plein et suave.

(2009 - 2012)

★★ 16/20

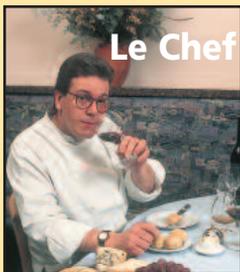


© BVB / Gédéme D



X

Voir références pages 36 & 37  
Zie referenties paginas 36 & 37



## Le Chef nous a préparé • De bereiding van de keukenchef

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

### Levée de daurade grillée sur la peau, laurier, céleri rave, beurre au pinot noir

Pour 4 personnes

- 4 morceaux (levées) de filet de daurade de 90g (avec peau et sans arêtes). Faire une incision sous la peau et y introduire une feuille de laurier.
- Céleri-rave: Taillez 4 tranches (même dimension que les morceaux de poisson) de 1 cm d'épaisseur et cuire dans de l'eau salée (al dente), rafraîchir, égoutter. Griller le céleri sur grillade bien chaude (barbecue), réserver.
- Sur la grillade chaude: colorer la peau du poisson et le laurier, retourner et continuer à griller avec la peau vers le haut, réserver.

#### Sauce au pinot noir:

- Faites réduire à 1/5 le vin d'une demi bouteille de bourgogne rouge avec de l'échalote hachée, thym, poivre noir, 1 feuille de laurier, un peu de sirop de gingembre et un petit trait de vinaigre vin rouge.
- Filtrer (chinois).
- Monter la sauce doucement avec une bonne noix de beurre frais.
- Rectifier l'assaisonnement.



Terminer la cuisson du poisson pendant 8 min au four (190-200°). Chauffer aussi le céleri grillé au four. Disposer dans chaque assiette chaude: tranche céleri rave, la levée de poisson par-dessus et saucer.

Présentation: voir photo

*A déguster avec Nuits-Saint-Georges de 4 à 5 ans*

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

### Filet van goudbrasem gegrild op het vel met laurierblad, raapselder en pinot noir-boter

Voor 4 personen

- 4 stukken goudbrasem (daurade) van 90g (met vel, zonder graten)  
Maak een inkerving onder het vel en schuif er laurierblad in (tussen vel en vlees).
- Raapselder: Snij 4 sneden (zelfde vorm en afmeting dan de visstukken) van 1 cm dikte en kook beetgaar in gezouten water, koudschrikken, drogen en nadien grillen op een warm rooster (barbecue), bewaren.
- Op de warme grill: de vis aankleuren aan de velkant met het laurierblad, omdraaien en eveneens de vleeszijde aangrillen en bewaar.

#### Saus van pinot noir:

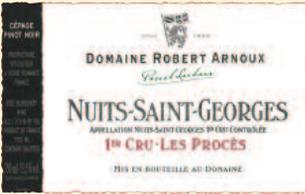
- Laat tot 1/5 de inhoud van een halve fles rode bourgogne inkoken met fijngesnipperde sjalot, tijm, zwarte peper, een laurierblad, wat gembersiroop en een scheutje rode wijnazijn.
- Filteren door een kleine zeef.
- Bind en monteer deze saus met een goeie klont verse boter.
- Bijkruiden.

De vis afbakken gedurende 8 min in de oven (190°-200°). Verwarm de gegrilde knolselder eveneens in de oven. Schik op ieder warm bord de warme raapselder en overdek met het warme visstuk en omringen met saus.

Presentatie: zie foto

*Te degusteren met een Nuits-Saint-Georges van reeds enkele jaren*

## 15 Domaine Robert Arnoux "Les Procès"



**Vue:** Superbe robe grenat intense.

**Nez:** Ce puissant bouquet de caractère associe son registre épice (clou de

girofle, cannelle) aux arômes de fruits noirs confiturés. Une note finement caramélisée et boisée complète l'ensemble à l'aération.

**Bouche:** Une bouche massive et concentrée, soutenue par des tanins virils mais de grande distinction, qui ne demandent qu'à se fondre.

L'expression fruitée est bien présente (baies noires); elle est complétée par de fines saveurs épicées en finale. Un cru racé, bâti pour affronter les ans.

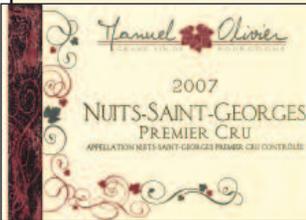
(2010 - 2015)

★★ 17/20



© BMB / DR

## 17 Domaine Manuel Olivier



**Vue:** Rubis carmin au disque légèrement bleuté.

**Nez:** Flatteur et expressif, par ses senteurs de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise) et de pâtisserie. Un bouquet doux, doux,

subtilement vanillé.

**Bouche:** L'attaque, fine et structurée à la fois, séduit par sa vivacité et sa trame fruitée serrée et généreuse. Les dégustateurs apprécient la concentration et l'exubérance de fruit (griotte) de ce cru suave et racé, dont les tanins jeunes et élégants ne demandent qu'à s'assagir quelque peu pour que l'ensemble révèle tout son potentiel.

(2009 - 2014)

★★ 16/20



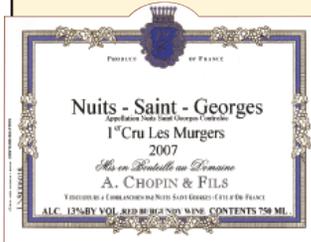
## Bourgogne wordt geëxporteerd

De bourgognewijnen vallen uiteen in regionale appellaties (52%), gemeentelijke appellaties en premiers cru's (46,6%) en grands cru's (1,4%). Ze vertegenwoordigen 'slechts' 0,5 % van de wereldproductie maar bereiken 5% van de wereldhandel in waarde, wat veel zegt over hun handelswaarde. De invloed van de handelshuizen (bijna 250) is niet vreemd aan dit afzetkanaal.

## 8 Domaine A. Chopin et Fils



"Les Murgers"



**Vue:** Très jolie robe cardinal, brillante.

**Nez:** Séduisant et exubérant, le bouquet exhale ses notes de crème de fruits (framboise, cerise, myrtille) et de fleurs parfumées (pivoine, violette). Une friandise olfactive!

**Bouche:** Parfaitement construite, cette cuvée structurée et de grand charme associe un fruité bien mûr (baies rouges) à des tanins jeunes mais distingués, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. La finale, longue et enveloppée, séduit par sa texture douceuse. Belle réussite!

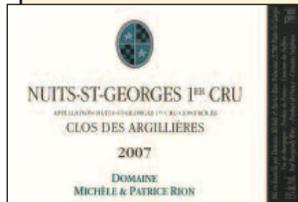
(2009 - 2013)

★★ 16,5/20



## 27 Domaine Michèle et Patrice Rion

"Clos des Argillières"



**Vue:** Rubis cerise assez intense et de bel éclat.

**Nez:** Le premier nez exhale une fine touche lactique et caramélisée, presque biscuitée, qui se complète à l'aération par une note confiturée (fraise, framboise).

**Bouche:** Solidement construite, cette bouche suave de texture serrée livre de généreuses saveurs de fruits mûrs (cerise, framboise, myrtille), soutenues par une acidité rafraîchissante et des tanins dosés, partiellement fondus. Un cru ambitieux.

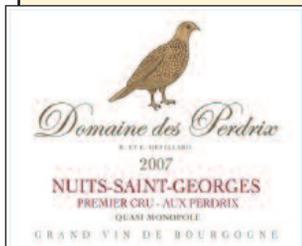
(2010 - 2014)

★(★) 16/20



**X** Voir références pages 36 & 37  
Zie referenties paginas 36 & 37

**18** **Domaine des Perdrix "Aux Perdrix"**



**Vue:** Rubis cerise de belle brillance.  
**Nez:** Les senteurs de fruits confiturés voire cuits (fraise) envahissent ce doux bouquet, très séduisant par son registre lactique et confituré.

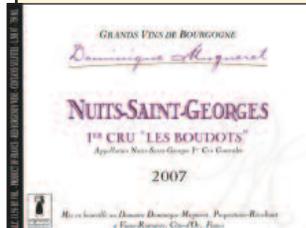
**Bouche:** Tout en franchise et suavité, ce cru bien construit propose une trame fine et serrée à la fois. On apprécie sa concentration de matière fruitée (groseille, bigarreaux) et la fraîcheur apportée par une acidité bien présente. Un cru équilibré et gourmand, ponctué par une longue finale racée.

( 2010 - 2013 )

★ **16/20**

**9** **Domaine Dominique Mugneret**

**"Les Boudots"**



**Vue:** Rubis profond à reflets carminés.  
**Nez:** Le registre du boisé délicat se complète à l'aération par la vanille et les fruits au sirop (myrtille, mûre, griotte).

**Bouche:** Dotée d'un volume de matière appréciable et d'une structure tannique partiellement fondue, cette cuvée séveuse livre un fruit généreux (baies rouges et noires confiturées) en milieu de bouche. La finale s'impose par sa persistance et sa corpulence.

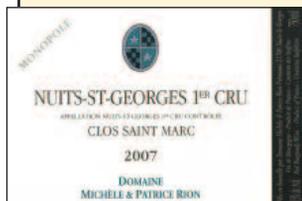
( 2009 - 2012 )

★(★) **15,5/20**



**27** **Domaine Michèle et Patrice Rion**

**"Clos Saint Marc"**



**Vue:** Très jolie robe grenat au disque légèrement bleuté.  
**Nez:** De belle expression, ce bouquet doux évoque les fruits rouges confiturés (grenade,

cerise, framboise), mêlés à une touche vanillée flatteuse et à quelques effluves de boisé noble.

**Bouche:** Une bouche épanouie, friande et ample. Les saveurs de cerise au marasquin et de gelée de framboises se livrent de concert, dans un ensemble dont la maturité trouve son équilibre dans une délicate acidité rafraîchissante.

( 2009 - 2011 )

★(★) **15,5/20**

**4** **Domaine Chevillon-Chezeaux**

**"Les Saint-Georges"**



**Vue:** Belle robe cerise moyennement intense.  
**Nez:** Dès l'ouverture, un caractère affirmé s'exprime sans réserve (poivron, encre, terre). Ensuite, les

notes d'épices et de fruits cuits (fraise) complètent cet ensemble chaleureux.

**Bouche:** Entrée de bouche vive et très rafraîchissante. Puis, les saveurs de cerise du nord et de groseille se livrent de concert, dans un ensemble de texture fine, relevé par des tanins subtils, ponctué par une finale agréablement persistante.

( 2009 - 2011 )

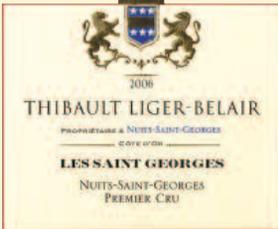
★(★) **14,5/20**



11

## Domaine Thibault Liger-Belair

"Les Saint-Georges"



**Vue:** Robe rubis cerise au disque en début d'évolution.

**Nez:** Complexe et doux dès l'ouverture, le bouquet exhale de beaux arômes de pâtisserie (tarte aux fraises, cerise), associés à une touche caramélisée et de tabac blond.

**Bouche:** Ambitieuse et racée, cette cuvée s'impose par sa maturité de fruit, sa structure tannique bien présente mais distinguée et sa concentration exemplaire. La finale, sur les baies rouges et noires confiturées, offre une grande rémanence. Elle va encore gagner en harmonie et fondu d'ici 1 an.

(2009 - 2013)

★(★) 16,5/20



5

## Domaine Alain Michelot

"La Richemone"



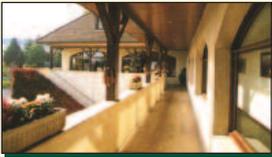
**Vue:** Très jolie robe rubis grenat profond.

**Nez:** Particulièrement profond et expressif, ce puissant bouquet associe les notes d'encre, terre et épices à un registre fruité intense (cassis, sureau) qui s'exprime sans retenue à l'aération.

**Bouche:** Une bouche massive, puissamment construite, dont les dégustateurs louent la structure, l'élégance de tanins encore jeunes et la densité de matière fruitée. La finale présente beaucoup de mâche; elle témoigne par sa persistance de l'ambition de ce cru racé.

(2010 - 2014)

★★(★) 16/20



Au cœur du vignoble



Chambres calmes et spacieuses  
Boutique de produits régionaux



### Hostellerie Saint-Vincent

Rue du Gén. de Gaulle - 21700 Nuits-St-Georges  
Tél: 03/80.61.14.91 - Fax: 03/80.61.24.65  
www.hostellerie-st-vincent.com

HOTELLERIE  
SAINT  
VINCENT

★★★



Logis de France  
3 Cheminées



de Nuits-Saint-Georges



Nouvelle salle  
pour prestations diverses



### Restaurant L'Alambic

Rue du Gén. de Gaulle - 21700 Nuits-St-Georges  
Tél: 03/80.61.35.00 - Fax: 03/80.61.24.65  
www.lalambic.com



RESTAURANT

L'Alambic

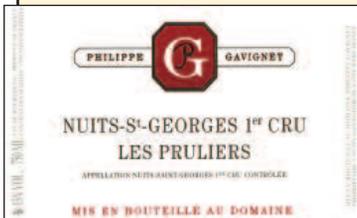


RESTAURATEURS de FRANCE

20

## Domaine Philippe Gavignet

"Les Pruliers"



**Vue:** Robe rubis cerise au disque en début d'évolution.

**Nez:** Premier nez sur la torréfaction et le

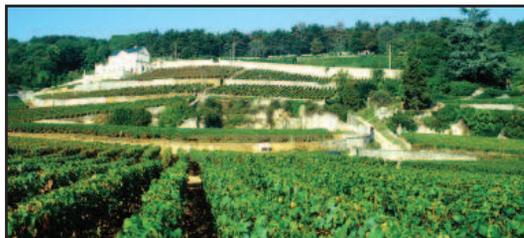
cuir. L'aération complète l'ensemble par quelques notes d'épices et de grillé.

**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

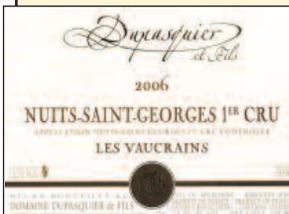
© BIVB / DR



3

## Domaine Dupasquier et Fils

"Les Vaucrains"



**Vue:** Robe cerise éclatante.

**Nez:** Bouquet nerveux et expressif par ses senteurs d'épices (poivre) et de baies noires confiturées (sureau, myrtille).

Une touche grillée et d'encre complète l'ensemble.

**Bouche:** Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise et la vivacité de cette cuvée longiligne, exubérante en fruit, tout en dentelle. D'intenses saveurs de groseille et griotte dominent un milieu de bouche dont l'élégance et la délicatesse s'imposent, malgré la structure serrée de l'ensemble.

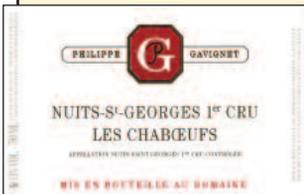
(2009 - 2012)

★★★ 15,5/20

20

## Domaine Philippe Gavignet

"Les Chaboeufs"



**Vue:** Robe cerise moyennement concentrée, limpide.

**Nez:** De caractère affirmé, le bouquet exprime ses arômes de terre et minéralité,

agrémentés à l'aération de quelques effluves épicés et de fruits rouges mûrs (fraise, cerise).

**Bouche:** Dès l'attaque, le caractère doucereux et soyeux de ce cru s'impose. On apprécie la finesse de texture et le caractère fondu d'une bouche qui privilégie la maturité du fruit (baies rouges). Finale longiligne et de texture enveloppée sur d'agréables saveurs de tarte aux fruits.

(2009 - 2011)

★★★ 15,5/20



Domaine Alain Michelot

20

## Domaine Philippe Gavignet

4 générations se sont succédées au domaine familial. Il est depuis 1979, dirigé par Philippe qui, à l'inverse des générations précédentes, est le premier à se consacrer entièrement à la vigne et au vin.

Le Domaine Gavignet s'étend aujourd'hui sur une superficie d'environ 10 hectares regroupant 12 appellations différentes.

Philippe propose principalement des vins rouges mais également un bourgogne rosé et des vins blancs dont un superbe Nuits-Saint-Georges (Voir page 33).

La récolte est principalement commercialisée en bouteilles soit au caveau de dégustation aménagé à cet effet, soit à l'occasion de salons.

Les rouges proviennent exclusivement de la commune de Nuits-Saint-Georges. «Inutile de vanter davantage cette appellation dont la renommée n'est plus à faire», souligne Philippe. Elle est connue jusque sur la lune. En effet, à l'occasion de la mission Apollo 15, une bouteille de Nuits-Saint-Georges a été déposée sur la lune. Et puisque nous sommes sur les anecdotes, nous rajouterons simplement que, dans notre commune, on aime à dire que: "Un verre de Nuits prépare la vôtre !".

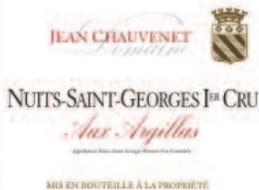
V.T.A.



21

## Domaine Jean Chauvenet

### "Aux Argillas"



**Vue:** Un beau grenat éclatant de belle jeunesse.

**Nez:** Extrêmement enveloppé, ce bouquet ouvert livre d'intenses senteurs de crème de fruits

(myrtille, cerise noire, framboise), dans un ensemble harmonieux et doux.

**Bouche:** Attaque franche et gourmande, sur de généreuses saveurs fruitées (baies rouges). Le milieu de bouche, soutenu par d'élégants tanins partiellement lissés s'impose par sa maturité et sa concentration. La finale, agréablement persistante, s'exprime davantage sur le noyau de cerise.

(2010 - 2012)

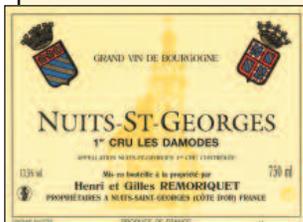
★(★) 15/20



24

## Domaine H. et G. Remoriquet

### "Les Damodes"



**Vue:** Jolie robe carminée de belle jeunesse encore.

**Nez:** Délicatement parfumé, ce bouquet enrobé s'apparente à une friandise olfactive et exhale de séduisantes notes

framboisées, complétées par une touche de violette et de grenade.

**Bouche:** Un cru suave et tout en dentelle, dont les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/gras et la franchise fruitée (baies rouges). De délicats tanins presque fondus apportent structure et vivacité à un ensemble de texture fine et aérienne.

(2009 - 2011)

★(★) 14,5/20

# Vosne-Romanée

# 2007

15

## Domaine Robert Arnoux



**Vue:** Rubis profond de belle densité.

**Nez:** Enveloppé et chaleureux, par ses généreuses effluves de fruits mûrs (bigarreaux, coulis de sureau, myrtille), auxquelles s'associent les notes de tabac blond et caramel.

**Bouche:** Dès l'attaque, cette cuvée opulente, dense et charnue impose une grande rémanence de fruit et une concentration irréprochable.

L'ensemble, généreux en saveurs de mûre sauvage et cassis, s'appuie sur une charpente tannique bien présente et élégante, qui ne demande qu'à s'assouplir. Un cru sérieux et prometteur.

(2010 - 2015)

★★ 17/20



© BIVB / Gadenne D.

19

## Domaine Méo-Camuzet



**Vue:** Superbe grenat pourpre violacé.

**Nez:** De grande maturité, ce bouquet profond et velouté mêle les arômes de framboises et cerises confitillées aux notes lactiques et florales (crème de

cassis, violette). Un nez presque envoûtant.

**Bouche:** Entrée de bouche puissante et structurée, qui témoigne de l'ambition d'une cuvée solidement bâtie, s'appuyant sur des tanins encore jeunes mais nobles. L'expression du fruit mûr commence à s'imposer. Un cru corpulent, ponctué par une longue finale sur le noyau de cerise.

(2010 - 2014)

★★ 16,5/20

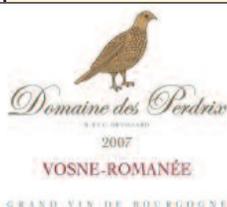


© BIVB / Gadenne D.



18

## Domaine des Perdrix



**Vue:** Jolie robe rubis éclatant au disque bleuté.

**Nez:** Le nez exprime dès l'ouverture un beau panier de fruits (bigarreaux, mûre), complété à l'aération par une touche de boisé noble et de torréfaction.

**Bouche:** Ambitieuse et charnue, cette bouche structurée livre un parfait équilibre acidité/gras. Les saveurs fruitées généreuses (myrtille, sureau, cerise noire) se voient soutenues par des tanins jeunes et soyeux qui ne demandent qu'à se fondre. Un cru ambitieux, ponctué par une finale suave et persistante.

( 2010 - 2014 )

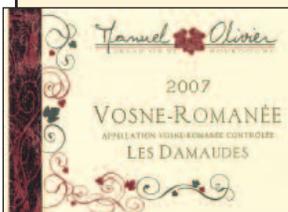
★★★ 16,5/20



17

## Domaine Manuel Olivier

"Les Damaudes"



**Vue:** Superbe robe grenat pourpre concentré.

**Nez:** D'emblée, de puissantes et charmantes effluves de fruits au sirop (myrtille, mûre, cerise)

envahissent ce nez engageant, agrémenté d'une touche lactique et de boisé noble (santal).

**Bouche:** Cette bouche pleine, dense et charnue a séduit par sa structure, son gras et la maturité de son fruit. Tout en rondeur et suavité malgré ses tanins encore jeunes, elle laisse une séduisante impression de volupté en finale, par ses saveurs de crème de fruits noirs.

( 2009 - 2013 )

★★★ 16/20



© BVB / DR

2

## Domaine Forey Père et Fils



**Vue:** Robe carminée intense et concentrée, de bel éclat.

**Nez:** Les dégustateurs sont sous le charme

de ce bouquet profond et complexe, qui mêle les arômes de baies noires au sirop aux notes épicées (poivre), d'encre et de caramel à l'aération.

**Bouche:** Solidement construit, ce cru sérieux, racé, livre une trame serrée et une charpente tannique ferme mais distinguée. Le milieu de bouche offre une expression fruitée bien mûre, qui gagnera en ampleur lorsque les tanins se seront quelque peu assagis. Un vin dense et de belle évolution.

( 2010 - 2014 )

★★★ 15,5/20



28

## Domaine Mongeard-Mugneret



**Vue:** Robe cerise assez intense et de bel éclat.

**Nez:** De délicates notes de tabac blond et de caramel apparaissent dès l'ouverture, complétées par un registre

fruité de grande maturité (cerise confite).

**Bouche:** Une cuvée corsée et exigeante, qui s'appuie sur une charpente tannique assez ferme et qui va s'assagir. Une belle acidité rafraîchissante apporte la vivacité à un ensemble dont l'expression fruitée et le potentiel s'exprimeront davantage d'ici 1 an.

( 2010 - 2013 )

★★★ 15/20



X Voir références pages 36 & 37 / Zie referenties paginas 36 & 37

**14** **Domaine J. Cacheux et Fils**  
**"Les Raviolles"**



**Vue:** Robe cerise éclatante.  
**Nez:** Dès l'ouverture, de délicats arômes de fumé/toasté, boisé noble et de tabac blond envahissent ce bouquet qui évolue vers le caramel à l'aération.  
**Bouche:** On apprécie la texture douceuse de cette bouche enveloppée, qui offre de belles saveurs de fruits rouges (groseille, bigarreaux). L'ensemble est relevé par une acidité de bon aloi qui gage d'un beau potentiel.

(2009 - 2012) ★(★) 14,5/20

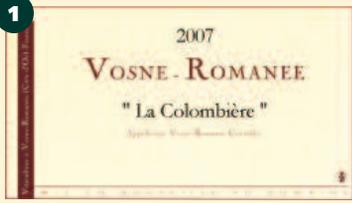
**9** **Domaine Dominique Mugneret**



**Vue:** Rubis cerise, limpide et brillant.  
**Nez:** Le premier nez séduit par sa douceur. On y retrouve les arômes de boisé fin et de fruits rouges, mêlés à une touche lactique et vanillée charmeuse.  
**Bouche:** Tout en suavité et franchise, ce cru bien construit jouit d'un parfait équilibre. Le milieu de bouche, de belle pureté, privilégie l'expression du fruit frais (groseille, bigarreaux) et la finale, agréablement persistante, livre des saveurs subtilement vanillées.

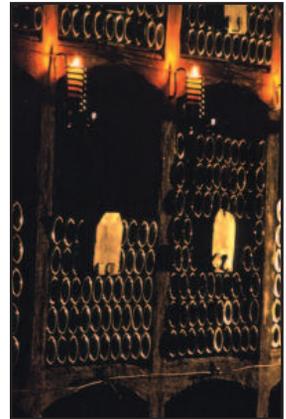
(2009 - 2012) ★(★) 14,5/20

**1** **Domaine Fabrice Vigot**  
**"La Colombière"**



**Vue:** Jolie robe cardinal de bel éclat.  
**Nez:** Un bouquet ouvert et franc, sur d'agréables notes de fruits rouges mûrs (fraise) et de fleurs parfumées (pivoine, violette).  
**Bouche:** Fin, vif et rafraîchissant, de grande franchise par son expression fruitée généreuse (cerise du nord, groseille). Un cru friand et de texture souple, facile d'accès, déjà épanoui aujourd'hui mais pouvant supporter encore quelques années de garde.

(2009 - 2011) ★(★) 14/20



© BVB / Montier

# Vosne-Romanée 2006

**14** **Domaine J. Cacheux et Fils**  
**"Aux Réas"**



**Vue:** Jolie robe cardinal, de bel éclat.  
**Nez:** Délicatement parfumé et de belle franchise aromatique, ce bouquet engageant associe les arômes de fruits rouges (grenade, framboise, cerise) aux notes florales et de confiserie (pivoine, violette).  
**Bouche:** Ample et charmeuse, cette cuvée tout en dentelle offre finesse de texture et concentration. On y retrouve un registre fruité généreux (baies rouges confiturées), dans un ensemble ample et de texture grasse en milieu de bouche, relevé par une fine acidité rafraîchissante en finale.

(2009 - 2012) ★★(★) 15,5/20

**23** **François Confuron-Gindre**



**Vue:** Robe cerise peu concentrée.  
**Nez:** Profond et de caractère, sur la crème de fruits noirs (mûre, casis, sureau) et les épices. Touche de cerise confite à l'aération.  
**Bouche:** Attaque pleine et gourmande, suivie d'un milieu de bouche assez structuré, charnu, qui offre de généreuses saveurs de fruits, soutenues par des tanins encore vifs et jeunes mais séduisants. La finale, sur le noyau de cerise, se montre charpentée; elle va encore gagner en fondu et harmonie d'ici 1 an.

(2010 - 2012) ★★ 15/20

## 6 Domaine A.-F. Gros "Clos de la Fontaine"



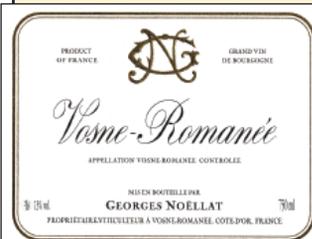
**Vue:** Rubis intense, limpide et brillant.  
**Nez:** Un bouquet au caractère affirmé, qui associe les notes d'encre et d'épices (genévrier, clou de girofle) à un registre boisé et grillé délicat.

**Bouche:** Cette cuvée, puissante et structurée, impose une trame serrée et une charpente tannique encore jeune. Les saveurs de petites baies noires et d'épices se livrent de concert, dans un milieu de bouche corpulent, qui doit encore gagner quelque peu en fondu et sagesse. Un cru sérieux, de belle évolution.

(2009 - 2013)

★(★) 15/20

## 29 Domaine Georges Noëllat



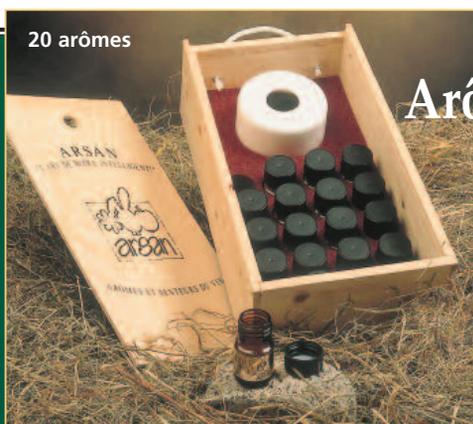
**Vue:** Robe cerise éclatante.  
**Nez:** Délicat et doucereux, sur d'élégants arômes de fruits rouges mûrs. Touche lactique flatteuse à l'aération.

**Bouche:** Tout en rondeur et suavité, ce cru épanoui livre une bouche séduisante et de texture grasse, dotée d'un bel équilibre d'ensemble. On a privilégié l'expression du fruit (cerise, fraise) dans cette cuvée franche et soyeuse, presque aérienne en finale. Un cru convivial et gourmand.

(2009 - 2011)

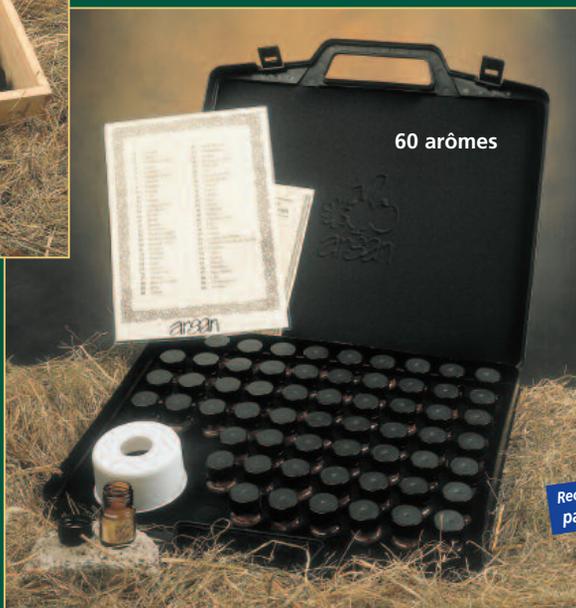
★(★) 14,5/20

20 arômes



## Arômes & Senteurs du vin

60 arômes



**OZIE**

Demandez les  
20 nouveaux  
arômes !

Recommandé  
par V.T.A.

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

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

X Voir références pages 36 & 37 / Zie referenties paginas 36 & 37

15

## Domaine Robert Arnoux

"Les Chaumes"





**Vue:** Jolie robe carminée.

**Nez:** Extrêmement charmeur et complexe, presque envoûtant, ce bouquet associe les notes de

cuir frais, tabac blond et caramel à un registre fruité doucereux (fraise des bois, mûre, myrtille).

**Bouche:** Une bouche charpentée et ambitieuse, dont la concentration n'a d'égal que l'élégance des tanins. Ce cru étoffé, opulent, offre une grande expression de fruit confituré (cassis, myrtille, bigarreaux). Il se voit ponctué par une très longue finale épicée, qui va encore s'assagir.

(2010 - 2015)

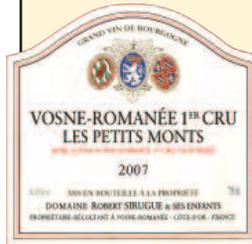
★★ 16,5/20



10

## Robert Sirugue et ses Enfants

"Les Petits Monts"



**Vue:** Robe carminée.

**Nez:** Le premier nez est actuellement marqué par le bois (brûlés, toast).

Tabac, cuir frais et caramel complètent ensuite ce bouquet charmeur.

**Bouche:** Ce cru ambiteux livre dès l'attaque une trame serrée qui témoigne de sa concentration. Les saveurs de griottes et mûres sauvages s'y expriment sans réserve, soutenues par des tanins fermes mais distingués. L'équilibre acidité/gras est atteint et la finale, persistante et encore jeune, s'exprime sur le caramel et le toast. Belle réussite!

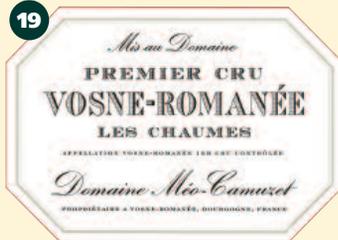
(2010 - 2014)

★★ 16/20

19

## Domaine Méo-Camuzet

"Les Chaumes"



**Vue:** Rubis intense au disque bleuté.

**Nez:** On apprécie la complexité et la puissance fruitée de ce bouquet doucereux, qui exhale ses arômes de grenade et framboise au sirop, complétés à l'aération par une touche lactique flatteuse (yaourt).

**Bouche:** Charnue, l'attaque gourmande et concentrée donne le ton d'une cuvée bien construite et riche en matière. On y apprécie d'exubérants saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs, équilibrés par une acidité rafraîchissante et des tanins dosés. Un vin prometteur.

(2010 - 2014)

★★ 15,5/20



© BIVE / Gaëlle D.

22

## Domaine René Cacheux et Fils

"Les Suchots"



**Vue:** Jolie robe grenat pourpre bleuté.

**Nez:** Ce bouquet, généreux et complexe se voit dominé d'emblée par les arômes liés à l'élevage (cuir frais, tabac blond, moka), et

les notes de fruits rouges confiturés à l'aération.

**Bouche:** Entrée de bouche puissante, structurée, reposant sur une charpente tannique bien présente, qui ne demande qu'à s'assagir pour livrer son potentiel fruité. On est séduit par l'ampleur de l'ensemble et la persistance de la finale sur les fruits rouges confiturés (fraise, cerise).

(2010 - 2013)

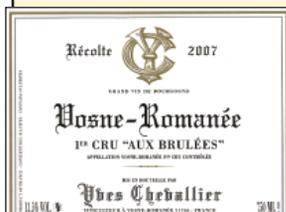
★(★) 15,5/20



26

## Domaine Yves Chevallier

"Aux Brûlées"



**Vue:** Rubis cerise à légers reflets brique.

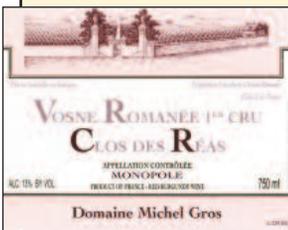
**Nez:** Un bouquet doucereux et capiteux, qui évoque la cerise confite et la quetsche, dans un ensemble enveloppé.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, cette cuvée pleine et harmonieuse livre une matière fruitée confiturée voire macérée (bigarreaux, prune), qui trouve son équilibre dans une belle acidité rafraîchissante et de délicats tanins partiellement fondus. Un cru bien construit, ponctué par une finale doucereuse sur la cerise confite.

(2009 - 2012)

★(★) 14,5/20

## 7 Domaine Michel Gros "Clos des Réas"



**Vue:** Superbe robe rubis grenat éclatant de belle jeunesse.

**Nez:** D'emblée, d'intenses senteurs de cuir frais, de fumé/toasté et d'épices dominant ce bouquet qui évolue vers le caramel et le moka à l'aération.

**Bouche:** L'attaque, franche et structurée, presque corpulente, donne le ton d'une bouche solidement construite mais élégante. Le milieu de bouche, charpenté, laisse s'exprimer les saveurs de petites baies noires, soutenues par des tanins encore fermes mais distingués. Un vin racé et ambitieux.

(2010 - 2015)

★★ 16/20

## 28 Domaine Mongeard-Mugneret "Les Orveaux"



**Vue:** Rubis brillant en début d'évolution.

**Nez:** Extrêmement charmeur et enveloppé par ses notes de cerise confite et de framboise au sirop. Subtile touche boisée à l'aération.

**Bouche:** Une cuvée ambitieuse, dont la bouche se montre pleine et savoureuse, quelque peu corsée toutefois. Le registre des fruits rouges mûrs s'y exprime sans réserve, relevé par une charpente tannique ferme mais soyeuse. Ce cru se voit ponctué par une longue finale sur la noyau de cerise.

(2010 - 2013)

★★ 15,5/20

12



## Domaine Confuron-Cotetidot "Les Suchots"

**Vue:** Robe cerise, limpide et brillante.

**Nez:** Quelque peu retenu à l'ouverture, ce nez flatteur et engageant livre ensuite de subtiles senteurs d'épices douces, cerise au marasquin et cacao.

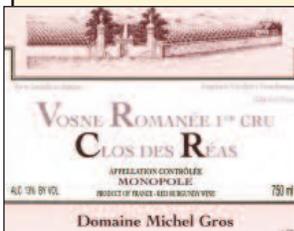
**Bouche:** Un cru gourmand et structuré, dont on apprécie la finesse de texture et l'élégance de tanins. Le registre des fruits rouges s'y exprime sans retenue, soutenu par une solide charpente qui va encore s'assagir. Un cru franc et bien construit, doté d'un beau gras en finale.

(2010 - 2014)

★(★) 15/20



## 7 Domaine Michel Gros "Clos des Réas" 2001



**Vue:** Robe rubis cerise au disque à reflets légèrement évolués.

**Nez:** A l'ouverture, de puissantes notes de café grillé et de tabac noir dominant ce bouquet de caractère, qui évolue vers la terre et l'humus.

**Bouche:** Cette cuvée a traversé les ans avec réussite. On y apprécie encore la vinosité, la fraîcheur apportée par une acidité bien présente et l'expression enveloppée d'un fruité bien mûr, voire au sirop (prune, figue). Un vin accompli et fondu, ponctué par une finale douceuse mais de belle vivacité encore.

(2009 - 2010)

★★ 15/20



x Voir références pages 36 & 37  
Zie referenties paginas 36 & 37

## 9 Domaine Dominique Mugneret

"En Orveaux" 2007

**Vue:** Très jolie robe carminée au disque bleuté.

**Nez:** Complexe et profond, le bouquet mêle les notes d'encre, épices douces et tabac blond aux arômes lac-

tiques et de fruits au sirop (crème de mûre, griotte).

**Bouche:** L'attaque, ambitieuse et racée, donne le ton d'une cuvée dont le grain serré n'a d'égal que l'élégance tannique et la concentration de matière. Les saveurs fruitées et finement épicées s'y livrent de concert, dans un ensemble racé et de texture grasse, promis à un grand avenir.

(2010 - 2016)

★★ 16/20

## 1 Domaine Fabrice Vigot 2006

**Vue:** Rubis grenat moyennement concentré.

**Nez:** Au premier nez apparaissent les arômes de boisé délicat et de fruits rouges mûrs (fraise confit-rée). Ensuite, une fine

touche caramélisée complète ce bouquet aérien et tout en dentelle.

**Bouche:** Un cru très franc, particulièrement élégant, qui offre un fruité généreux et bien mûr (cerise, fraise), soutenu par des tanins dosés et partiellement lissés. Ce vin tout en équilibre et suavité, évoluera favorablement dans les 4 à 5 ans.

(2009 - 2013)

★(★) 15/20

## Autres vins

## Rouge

## 6 Domaine A.-F. Gros Pommard 1<sup>er</sup> Cru

"Les Pezerolles" 06

**Vue:** Robe cardinal assez intense.

**Nez:** Ce nez profond et enveloppé livre de beaux arômes de cerise noire et de boisé fin, associés au registre du tabac blond et des épices.

**Bouche:** Les principaux atouts de ce vin sérieux et concentré sont sa densité de matière et sa chair de fruit. Le milieu de bouche libère d'expressives saveurs de fruits mûrs confiturés (griotte, myrtille), soutenues par d'élégants tanins partiellement lissés. Un cru à la fois distingué et corpulent.

(2009 - 2012)

★★ 16/20

## 26 Domaine Yves Chevallier

Bourgogne 2006

**Vue:** Rubis cerise, limpide et éclatant.

**Nez:** Dès l'ouverture, ce nez enveloppé et chaleureux révèle des senteurs de fruits cuits voire macérés (prune, cerise).

**Bouche:** Attaque friande et gourmande, privilégiant l'expression du fruit (griotte). L'ensemble est soutenu par des tanins bien présents qui doivent encore quelque peu s'assagir. La finale, fluide et assez persistante, rejoint le registre des fruits macérés (kirsch).

(2009 - 2010)

★★ 14/20



Nuits-Saint-Georges

## Nuits blanches...

Rarissime et méconnu des oenophiles, le Nuits-Saint-Georges blanc s'étend sur à peine 7 hectares (dont 4 ha en premiers crus). Ces quelques vignes blanches de chardonnay donnent un vin racé et opulent qui se présente sous une robe soutenue et dont le bouquet brioché, parfois miellé et de fleurs blanches laisse augurer une bouche ferme et capiteuse. A table, ses complices seront les poissons de mer grillés et les crustacés gratinés ou grillés.

20

## Domaine Philippe Gagnon

**Nuits-Saint-Georges  
"Les Argillats" 2007**



**Vue:** Jolie robe pâle éclatante à reflets verdâtres.

**Nez:** Extrêmement fin et suave, très charmeur par ses

subtiles effluves de boisé délicat, vanille et poire bien mûre. Un bouquet tout en dentelle.

**Bouche:** Ce vin racé et de grande élégance a enthousiasmé les dégustateurs par sa finesse de texture et sa concentration. On y apprécie le registre des fruits blancs mûrs, et l'équilibre apporté par une acidité bien présente en finale (citron). Un cru rafraîchissant et savoureux.

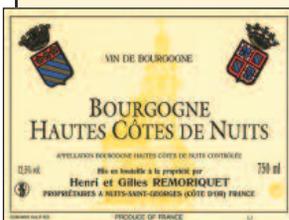
★★★ 16/20



24

## Domaine Henri et Gilles Remoriquet

**Bourg. Hautes Côtes  
de Nuits 2007**



**Vue:** Robe pâle à reflets verdâtres.

**Nez:** On est d'emblée sous le charme de ce bouquet engageant et flatteur, qui exhale sans retenue ses

arômes de fleurs blanches et de fruits frais (poire, pomme).

**Bouche:** Une bouche friande et longiligne, soutenue par une acidité rafraîchissante. Les dégustateurs apprécient la franchise de ses saveurs d'agrumes et la structure délicate de sa finale. Un vin aérien et de belle pureté, très équilibré.

★★ 15/20

## D'un caractère trempé... • Een gestaald karakter...

Les vins de **Nuits-Saint-Georges** imposent un caractère trempé qui appelle logiquement des plats de caractère. Ils se mettent donc à table avec les viandes à la fois goûteuses et viriles telles que l'agneau rôti, la côte de boeuf braisée ou le magret de canard aux épices. Les fins connaisseurs n'hésitent pas à proposer des plats de poissons tels que la carpe en matelotte au vin rouge. Les crus plus évolués révèlent des arômes sauvages et animaux; ils proposent dès lors une association harmonieuse avec le gibier à plumes (filet de marcassin, chevreuil, cerf). Enfin, n'oublions pas les fromages à pâte molle ou croûte lavée du type Langres, Soumaintrain ou Epoisses.

Sous le couvert de leur structure tannique puissante mais soyeuse et veloutée, les vins opulents de **Vosne-Romanée**, charnu et épicés, marquent leur préférence pour les viandes fortes qu'ils se vantent de pouvoir dompter en les enveloppant. Ainsi, les complices privilégiés seront les volailles rôties, l'agneau et les gibiers à plumes rôtis doucement au four. Le choix du fin gourmet peut aussi s'étendre au pavé de boeuf sauce vigneronne ou aux couscous épicés à la volaille ou à l'agneau. Certains n'hésitent pas à proposer un foie gras poêlé.

Enfin, compte tenu de sa forte personnalité, ce vin puissant ne craint pas les fromages régionaux à saveur intense tels que l'Epoisses, le Langres, le Saint-Florentin, l'Aisy Cendré mais aussi le Cîteaux.

De wijnen van **Nuits-Saint-Georges** hebben een gestaald karakter dat logischerwijs om karaktervolle gerechten vraagt. Ze worden dus geserveerd bij zowel smaakrijk als 'viriel' vlees, zoals gebraden lamsvlees, op houtskool geroosterde runderrib of eendenfilet met kruiden. De grote kenners aarzelen niet om visgerechten voor te zetten, zoals een matelote van karper met rode wijn. De meer ontwikkelde cru's onthullen wilde en dierlijke aroma's; ze gaan dan ook harmonieus samen met haarwild (filet van everjong, ree, hert). Ten slotte mogen we de weke kazen of de kazen met gewassen korst van het type Langres, Soumaintrain of Epoisses niet vergeten.

Onder de dekmantel van hun krachtige maar zijde- en fluweelachtige tanninerijke structuur geven de weelderige wijnen van **Vosne-Romanée**, die vlezig en gekruid zijn, de voorkeur aan sterk vlees, waarvan ze er prat op gaan dat ze het kunnen temmen door het te omhullen. Favoriete disgenoten zijn dan ook gebraden gevogelte, lamsvlees en zachtjes in de oven gebraden pluimwild. De keuze van de fijnproever kan zich ook uitbreiden tot runderpavé in wijnsaus of gekruide koeskoes met gevogelte of lam. Sommigen aarzelen niet om gebraden ganzenlever voor te zetten.

Omwille van zijn sterke persoonlijkheid is deze sterke wijn, ten slotte, gewaagd aan streekkazen met een sterke smaak zoals Epoisses, Langres, Saint-Florentin, Aisy Cendré, maar ook Cîteaux.

Prix Rouge: TTC départ propriété

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

- 1. Domaine Fabrice Vigot - 20, rue de la Fontaine**  
21700 Vosne-Romanée - Tél/Fax: 03/80.61.13.01  
fabrice.vigot@wanadoo.fr - www.domainevigot.com  
- Vosne-Romanée "La Colombière"07...14/20 • Ch. dist. 25,00€  
- Echezeaux 2006.....15/20 • Ch. dist. 65,00€
- 2. Domaine Forey Père & Fils - 2, rue de Derrière le Four**  
21700 Vosne-Romanée - Tél: 03/80.61.09.68  
Fax: 03/80.61.12.63 - domaineforey@orange.fr  
- Vosne-Romanée 2007.....15,5/20 • CF • WG • GOR • HER  
- Nuits-Saint-Georges 2007.....15/20 • CF • WG • GOR • HER
- 3. Domaine Dupasquier & Fils - 47b, rue H.Challand**  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél: 03/80.61.13.78  
Fax: 03/80.61.05.08 - dupasquier.domaine@wanadoo.fr  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Les Vaucraines"2006.....15,5/20  
Ch. dist. 25,00€
- 4. Domaine Chevillon-Chezeaux - Rue H. Bahèzre**  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél: 03/80.61.23.95  
Fax: 03/80.61.13.57 - chevillon-chezeaux@wanadoo.fr  
- Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Les St-Georges"07.....14,5/20 • GRO
- 5. Domaine Alain Michelot - 6, rue Camille-Rodier**  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél: 03/80.61.14.46  
Fax: 03/80.61.35.08 - domalainmichelot@aol.com  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "La Richemone"2006.....16/20  
VIT • Ch. dist. 28,20€  
- Nuits-Saint-Georges "Aux Champs Perdrix"2006.....15,5/20  
VIT • Ch. dist. 27,20€
- 6. Domaine A.-F. Gros - 5, Grand Rue - 21630 Pommard**  
Tél: 03/80.22.61.85 - Fax: 03/80.24.03.16  
www.af-gros.com - af.gros@wanadoo.fr  
- Pommard 1<sup>er</sup>Cru "Les Pezerolles" 06...16/20 • Ch. dist. 34,00€  
- Vosne-Romanée 05 "Clos de la Fontaine"2005.....15/20  
Ch. dist. 28,00€
- 7. Domaine Michel Gros - 7, rue des Communes**  
21700 Vosne-Romanée - Tél: 03/80.61.04.69 - Fax: 03/80.61.22.29  
domaine.mgros@wanadoo.fr - www.domaine-michel-gros.com  
- Vosne-Romanée 1<sup>er</sup>Cru "Clos des Réas"06.....16/20 • BOD  
- Vosne-Romanée 1<sup>er</sup>Cru "Clos des Réas"01.....15/20 • BOD
- 8. Domaine A. Chopin & Fils - D974 - 21700 Comblanchien**  
Tél: 03/80.62.92.60 - Fax: 03/80.62.70.78  
domaine.chopin-fils@orange.fr  
- Nuits-Saint-Georges "Les Bas-de-Combe" 2007..14,5/20 • VZ  
- Nuits-Saint-Georges "Les Murgers" 2007.....16,5/20 • VZ
- 9. Domaine Dominique Mugneret - 9, rue de la Fontaine**  
21700 Vosne-Romanée - Port: 06/63.32.79.72  
Fax: 03/80.61.24.54 TAS • SCH • VIG • VPS • OSC  
- Vosne-Romanée 2007.....14,5/20  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Les Boudots"2007.....15,5/20  
- Echezeaux Grand Cru "En Orveaux" 2007.....16/20
- 10. Domaine Robert Sirugue - 3, rue du Monument**  
21700 Vosne-Romanée - Tél: 03/80.61.00.64  
Fax: 03/80.61.27.57 - sirugue@france.com  
- Vosne-Rom. 1<sup>er</sup>Cru "Petits Monts"07...16/20 • Ch. dist. 25,00€
- 11. Domaine Tibault Liger-Belair - 32, rue Thurot**  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél/Fax: 03/80.61.51.16  
tligerbelair@wanadoo.fr - www.thibaultligerbelair.com  
- Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Les St Georges"06...16,5/20 • BOU  
- Nuits-St-Georges "Lea Charmotte"2006.....15/20 • BOU
- 12. Domaine Confuron Cotetidot - 10, rue de la Fontaine**  
21700 Vosne-Romanée - Tél: 03/80.61.03.39  
Fax: 03/80.61.17.85 - domaine-confuron@wanadoo.fr  
- Vosne-Romanée 1<sup>er</sup>Cru "Les Suchots"2006.....15/20 • JM
- 13. Domaine Dufouleur Frères - 1, rue de Dijon**  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél: 03/80.61.00.26  
Fax: 03/80.61.36.33 - contact@dufouleur-freres.com  
www.dufouleur-freres.com  
- Nuits-Saint-Georges 2005.....16/20 • WHE • TOU
- 14. Domaine Jacques Cacheux & Fils - 58, route Nationale**  
21700 Vosne-Romanée  
Tél: 03/80.61.01.84 - 06/63.19.01.84 - Fax: 09/55.34.07.21  
cacheuxjetfils@free.fr - www.domainecacheux.fr  
- Vosne-Romanée "Les Raviolles"2007.....14,5/20 • 19,30€  
- Vosne-Romanée "Aux Réas"2006.....15,5/20 • 18,85€
- 15. Domaine Robert Arnoux - 3, route Nationale 74**  
21700 Vosne-Romanée - Tél: 03/80.61.08.41  
Fax: 03/80.61.36.02 - arnoux.lachaux@wanadoo.fr  
- Vosne-Romanée 2007.....17/20 • YC  
- Vosne-Romanée 1<sup>er</sup>Cru "Les Chaumes"2007.....16,5/20 • YC  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Les Procès"2007.....17/20 • YC
- 16. Domaine Jean-Luc et Paul Aegerter - 5, rue Sonoys**  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél/Fax: 03/80.62.32.43  
nuits@aegerter.fr - www.aegerter.fr  
- Nuits-Saint-Georges 2007.....16/20 • Ch. dist. 39,00€
- 17. Domaine Manuel Olivier - Hameau de Corboin**  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél: 03/80.62.39.33 - Fax: 03/80.62.10.47  
contact@domaine-olivier.com - www.domaine-olivier.com  
AME • GLO • CLE • PE • PAP • WIJ  
- Vosne-Romanée "Les Damaudes"07.....16/20 • Ch. dist.  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru 2007.....16/20 • Ch. dist.
- 18. Domaine des Perdrix - Rue des Ecoles**  
21700 Premeaux Prissety - Tél: 03/85.45.21.61  
Fax: 03/85.98.06.62 - contact@domaine-devillard.com  
www.domaines-devillard.com VPS • DC • CY • GRI  
- Nuits-Saint-Georges 2007.....15,5/20  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Aux Perdrix" 2007.....16/20  
- Vosne-Romanée 2007.....16,5/20
- 19. Domaine Méo-Camuzet - 11, rue des Grands Crus**  
21700 Vosne-Romanée - Tél: 03/80.61.55.55  
Fax: 03/80.61.11.05 - meo-camuzet@wanadoo.fr  
www.meo-camuzet.com BOU • CR • DE  
- Vosne-Romanée 1<sup>er</sup>Cru "Les Chaumes"2007.....15,5/20  
- Vosne-Romanée 2007.....16,5/20  
- Nuits-Saint-Georges 07.....17/20
- 20. Domaine Philippe Gavignet - 36, rue Docteur Louis Legrand**  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél: 03/80.61.09.41  
Fax: 03/80.61.03.56 - contact@domaine-gavignet.fr  
www.domaine-gavignet.fr RAB • KMB  
- Nuits-Saint-Georges Vieilles vignes 2007.....15/20  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Chaboeufs"2006.....15,5/20  
- Nuits-Saint-Georges Blanc "Argillats"2007.....16/20  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Les Pruliers"2006.....16/20
- 21. Domaine Jean Chauvenet - 3, rue de Gilly**  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél: 03/80.61.00.72  
Fax: 03/80.61.12.87 - domaine-jean.chauvenet@orange.fr  
- Nuits-Saint-Georges 2006.....14,5/20 • LLC  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Aux Argillas"2006...15/20 • LLC
- 22. Domaine René Cacheux & Fils - 28, rue de la Grand Velle**  
21700 Vosne-Romanée - Tél: 06/98.10.47.90  
Fax: 03/80.61.05.61 - gerald.cacheux@free.fr  
www.domaine-cacheux.com CAT • DEP  
- Vosne-Romanée 1<sup>er</sup>Cru "Les Suchots"07..15,5/20 • Ch. dist. 34,00€

Prix Rouge: TTC départ propriété

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

- 23. Domaine F. Confuron-Gindre - 2, rue de la Tâche**  
21700 Vosne-Romanée - Tél: 03/80.61.20.84  
Fax: 03/80.62.31.29 - confuron.gindre@wanadoo.fr  
- Vosne-Romanée 2006.....15/20 • Ch. dist. 17,00€
- 24. Domaine Remoriquet - Rue de Charmois, 25, 27**  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél: 03/80.61.08.17 - 03/80.61.24.84 - Fax: 03/80.61.36.63  
domaine.remoriquet@wanadoo.fr Ch. dist.  
- Hautes Côtes de Nuits Blanc 2007.....15/20 • 9,00€  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Les Damodes"06...14,5/20 • 26,00€
- 25. Domaine Jean-Pierre Bonny - 5, rue de Vosne**  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél/Fax: 03/80.61.16.02 - fabiennebonny@wanadoo.fr  
- Nuits-St-Georges "Les Damodes"07...14,5/20 • Ch. dist.18,00€
- 26. Domaine Yves Chevallier - 10, rue La Croix Rameau**  
21700 Vosne-Romanée - Tél: 03/80.61.32.35  
Fax: 03/80.62.10.46 - dom.chevallier.yves@orange.fr  
- Bourgogne Rouge 2006.....14/20 • Ch. dist. 7,00€  
- Vosne-Rom. 1<sup>er</sup>Cru "Aux Brûlées"07.....14,5/20 • Ch. dist. 29,00€
- 27. Domaine Michèle et Patrice Rion - 1, rue de la Maladière**  
21700 Prémieux Prissey  
Tél: 03/80.62.32.63 - Fax: 03/80.62.49.63  
patrice.rion@wanadoo.fr - www.patricerion.com  
VAN • OLI • GOY  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Clos St Marc"2007.....15,5/20  
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup>Cru "Clos des Argillières"2007.....16/20
- 28. Domaine Mongeard-Mugneret - 14, rue de la Fontaine**  
21700 Vosne-Romanée  
Tél: 03/80.61.11.95 - Fax: 03/80.62.35.75  
domaine@mongeard.com - www.mongeard.com  
CIG • ENC • Ch. dist.  
- Vosne-Romanée 2007.....15/20  
- Vosne-Romanée 1<sup>er</sup>Cru "Les Orveaux" 2006.....15,5/20
- 29. Domaine Georges Noëllet - 1, rue des Chaumes**  
21700 Vosne-Romanée  
Tél: 03/80.61.11.03 - Fax: 03/80.61.01.25  
- Vosne-Romanée 2005.....14,5/20 • 20,00€

## Distributeurs belges • Belgische verdelers

- AME: AME bvba - De Wijnwinkel**  
Eksersstraat, 59 • 2580 Putte  
Tél: 015/76.67.03 • Fax: 015/76.67.04
- BOD: Bodega** Rue des 4 Vents, 157  
1080 Bruxelles • Tél: 02/410.54.55
- BOU: Bourgogne Wijnen**  
Drie Eikenstraat, 236 • 2650 Edegem  
Tél: 03/238.48.84
- CAT: Les vins de Catherine**  
Rue des Alliés, 48 • 6150 Anderlues  
Tél: 0474/32.01.11 • Fax: 071/54.55.28
- CF: Caves de France**  
Opstalplein, 22 • 9200 Dendermonde  
Tél: 052/42.73.73 • Fax: 052/ 42.69.73
- CIG: La Maison du cigare**  
161, rue Haute-Wez • 4030 Grivegnée  
Tél: 04/342.52.81
- CLE: Une autre clef du paradis**  
5660 Presgaux - Tél: 03/685.10.72
- CR: Wijnmakelaarsunie - Courtiers Vinicoles**  
Sluisstraat, 84-86 • 3590 Diepenbeek  
Tél: 011/23.06.10 • Fax: 011/21.07.74
- CY: Yves Catulle**  
Rue de Ribaucourt 146-152 • 1080 Bxl  
Tél: 02/426.61.00 • Fax: 02/426.61.01
- DC: De Coninck**  
Chaussée de Bruxelles, 37 • 1410 Waterloo  
Tél: 02/353.07.65 • Fax: 02/353.07.10
- DE: De Brabandere**  
Ooigemstraat, 19 • 8710 Wielsbeke  
Tél: 056/66.60.22 • Fax:056/66.59.04
- DEP: De Pallet**  
Betekomsesteenweg, 95 • 3200 Aarschot  
Tél: 016/57.12.97 • Fax: 016/56.41.00
- ENC: Le Grand Enclos**  
Rue des Minières, 2 • 6832 Sensenruth  
Tél: 061/46.66.24
- GLO: Restaurant La Gloriette**  
6900 Marche en Famenne - Tél: 084/379.822
- GOR: Gorsco - Peter Colemont**  
Martinusstraat, 20 • 3840 Gors-Opleeuw  
Tél: 012/74.66.22
- GOY: Goyens Damen**  
Hasseltweg, 39 • 3600 Genk
- GRI: Grisar & Co - Vins personnalisés**  
Callebeekstraat, 257 • 2620 Hemiksem  
Tél: 0473/98.05.96 • Fax: 056/87.55.72
- GRO: Groupvin** Ch. de Namur, 414  
5030 Gembloux • Tél et Fax: 081/56.78.14
- HER: Wijnhandel Herman**  
Westraat, 1 • 4571 HL Axel  
Tél: 0031(0)115.561.860
- JM: Justin Monard**  
Industrieweg, 2087 • 3520 Zonhoven  
Tél: 011/82.18.11 - 81.36.13 • Fax:011/81.71.09
- LCC: Le Clos du Culot**  
Le Culot, 4 • 1400 Wavre  
Tél: 010/22.68.72 • Fax: 010/24.26.71
- OLI: Olivier Vins de Qualité**  
Pl. de Brogne, Les Vieux Logis • 1400 St Gérard  
Tél: 071/79.90.19 • Fax: 071/79.90.20
- OSC: Vandam Oscar**  
JB Van Der Lindenstraat 55 • 1750 Lennik  
Tél: 02/532.43.16 • Fax: 02/532.26.35
- PAP: Traiteur Papillon**  
Parvis Saint Henri 52 • 1200 Bruxelles  
Tél: 02/733.06.60
- PE: Privinliège**  
Rue Auguste Buisseret, 43 • 4000 Liège  
Tél: 04/252.59.04 - 0475/376.396
- RAB: Rabotvins** Vogelenzang, 114  
9000 gent • Tél:09/225.89.86
- SCH: Schevenhels**  
Rhodesstraat, 7 - 4870 Trooz
- TAS: Tastevin**  
Route de Verviers, 8 • 4870 Trooz  
Tél. et Fax: 04/351.66.71
- TOU: Les Tourinners**  
Chaussée de Namur, 2 • 1320 Hamme-Mille  
Tél: 010/86.72.15 - lestourinners@skynet.be  
www.lestourinners.be
- VAN: Van Hende**  
Provinciebaan, 1087 • 9890 Gavere  
Tél: 093/62.51.95 • Fax: 093/62.41.54
- VIG: Louis de la Vigne**  
21, av. des Chrysanthèmes - 1640 Rhode St  
Genèse • Tél: 02/345.48.13 - 0475.27.31.47
- VIT: Vitis Vin** Meirebeekstraat, 7  
9031 Drongen • Tél: 0479/260.312
- VPS: VPS Belgique - Goffard**  
Avenue G.Latinis, 14 • 1030 Bruxelles  
Tél: 02/242.02.69 • Fax: 02/245.01.93
- WG: Willy P. Goorden**  
Alsembergsesteenweg, 801 • 1653 Dworp  
Tel: 02/380.54.37 • Fax: 02/381.22.20
- WHE: Wijnen Herman**  
Menenstraat, 376 • 8560 Wevelgem  
Tél: 010/86.72.15 - info@wijnherman.be  
www.wijnherman.be
- WIJ: Wijnegems**  
Reigerstraat, 13 • 2110 Wijnegem  
Tél: 03/685.10.72
- YC: Young Charly**  
Bredabaan 744-746 • 2170 Merksem  
Tel: 03/646.38.49 • Fax: 03/645.96.64

# Côtes du Luberon: couleurs et parfums d'un terroir intense.



Implanté sur les versants nord et sud du massif du Luberon, ce vignoble rhodanien est situé à la périphérie de la région et se positionne géographiquement

comme une porte d'entrée vers la Provence toute proche. Terre de lavandes et d'oliviers, de miel et de parfums du maquis, le vignoble très ancien de l'appellation couvre le territoire de 36 communes. Reconnue Appellation d'Origine Contrôlée en 1988, elle offre la particularité d'être entièrement inscrite à l'intérieur du Parc Naturel Régional du Luberon, un des premiers créés en France et admis depuis 1997 par l'UNESCO dans le réseau mondial des réserves de la biosphère.

La massif et ses coteaux s'enracinent du côté de Cavaillon, et rejoint la ville de Manosque, dans les Alpes de Haute Provence. Ses frontières sont constituées par deux vallées: au nord, la vallée du Calavon et au sud, celle de la Durance. Depuis les étroites gorges d'Oppedette, la première s'élargit et devient plaine au niveau d'Apt, les villages et vignobles s'étendant sur les collines et plateaux. La seconde propose de douces pentes et des reliefs moins escarpés. La vigne y côtoie l'olivier.

La surface susceptible d'obtenir l'appellation contrôlée s'étend à près de 6000 hectares. Selon le contexte du marché, le nombre d'hectares revendiqués est variable mais il avoisine en moyenne les 3000 hectares.



La géologie du Luberon et le climat qui y règne forment deux éléments indissociables, qui sont les sources à la fois de richesse et unicité.

Dans la région coexistent plusieurs variétés de sols favorables à la production de vins de qualité. Au sud de l'aire d'A.O.C, les sols sont caillouteux, tandis qu'au sud-ouest et au nord, ils sont composés de petites pierres et d'éboulis. Le sable apparaît au sud-est de l'aire, qui voit aussi apparaître des conglomérats de plateaux de galets et d'argile rouge.

Le climat, de type méditerranéen, est néanmoins marqué par les influences continentales provenant des Alpes et de la vallée du Rhône toute proche. Il se traduit par la présence de vents puissants et classiques de la région, le Mistral et la Tramontane et par une pluviométrie atteignant 700 à 800 mm. L'ensoleillement, particulièrement généreux (2600 heures/an), permet aux cépages d'atteindre une maturité optimale. Ses éventuels excès se voient nuancés par le gradient des températures diurnes et nocturnes, qui permet à la vigne de se réhumecter et réhydrater pendant les nuits, particulièrement fraîches.

L'appellation tire son encépagement de la vallée du Rhône. Pour l'assemblage des vins rouges, on retrouve en cépages principaux les classiques syrah (30%) et grenache (40%). Leurs complices sont le mourvèdre, devenu marginal, le carignan (20%) et le cinsault (7%), parfois complétés par des cépages secondaires qui ne peuvent dépasser les 10% tels que le picpoul noir, la counoise, le gamay et le pinot noir.

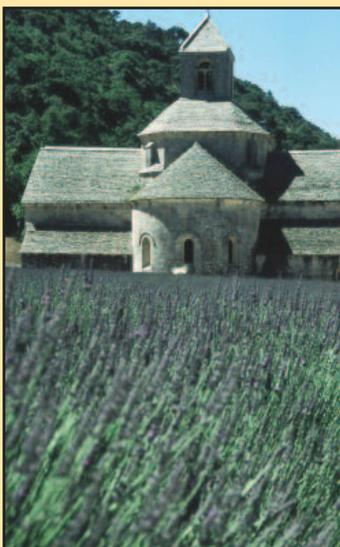
Les vins rouges et rosés portent donc l'empreinte du grenache et de la syrah.

Le climat plus frais que dans la vallée du Rhône et les vendanges plus tardives expliquent par ailleurs les 20% de vins blancs dans la production locale, proportion plus élevée qu'ailleurs dans les appellations environnantes. Bien que l'ugni blanc soit le cépage traditionnel et le plus répandu de l'appellation (environ 50%), sa proportion décroît très sensiblement au fil des ans, au profit de cépages plus

aromatiques et nobles comme le grenache blanc (20%), la clairette ou le vermentino ou rolle (7%), introduit dans le décret depuis 1992. Les cépages dits secondaire ne peuvent dépasser 20% dans les assemblages. Parmi eux, la roussanne présente d'indéniables qualités, reconnues par l'ensemble des vignerons qui n'hésitent pas à accroître son apport. La marsanne est parfois utilisée, dans de moindres proportions toutefois.

Les Côtes-du Luberon se déclinent donc dans les 3 couleurs. Les vins rouges représentent environ 40% de la production. C'est essentiellement vers eux que notre dossier de dégustation s'est orienté, révélant une production particulièrement homogène et intéressante dans sa qualité d'ensemble. Ces crus révèlent des arômes de petits fruits noirs (cassis, sureau, mûre sauvage), complétés par des notes de caractère telles que le poivron et la truffe, évoluant au fil du temps vers le cuir et le sous-bois. Amples et racés en bouche, ils supportent une moyenne garde.

Les rosés (+/- 40% de la production) allient fraîcheur de fruit (baies rouges et



agrumes), rondeur et générosité. Certains d'entre eux méritent incontestablement de dépasser le cadre classique du rosé d'été et de soif, dégusté sous la tonnelle au bord de la piscine. Enfin, les blancs offrent un registre fruité qui associe les fruits blancs et jaunes (pêche, abricot) et les fleurs parfumées (tilleul, chèvrefeuille).

La production se répartit entre 12 coopératives (en recul), 45 caves particulières (en nette augmentation) et quelques grands négociants de la vallée du Rhône.

Dans le prolongement des Côtes-du-Ventoux, que nous avons explorés et appréciés l'hiver passé (VTA 59), l'appellation Côtes-du-Luberon a présenté un profil tout aussi intéressant, permettant la découverte de crus tantôt fruités, tantôt corsés, d'accès globalement aisé et ne nécessitant pas de longues années de patience. De surcroît l'œnophile averti peut acquérir ces flacons qui reflètent la beauté de leur terroir, à des prix parfaitement accessibles.

Une splendide destination de vacances et de découvertes, pour le plaisir des yeux et du palais...

## Côtes de Luberon: kleuren en geuren van een intens terroir.

Met zijn ligging op de noordelijke en zuidelijke hellingen van het massief van Luberon bevindt dit Rhônewijngedebied zich aan de rand van de streek en vormt het geografisch een toegangspoort tot de nabijgelegen Provence. Het zeer oude wijngedebied van de appellatie, land van lavendel en olijfbomen, honing en maquisgeuren, strekt zich uit over het grondgebied van 36 gemeenten. Erkend als gecontroleerde herkomstbenaming sinds 1988, vertoont het de bijzonderheid dat het zich volledig binnen het Regionaal Natuurpark van Luberon bevindt, één van de eerste regionale natuurparken die in Frankrijk werden opgericht en dat sinds

1997 door het UNESCO is opgenomen in het wereldnetwerk des biosfeerreservaten.

De oppervlakte die aanspraak kan maken op de gecontroleerde herkomstbenaming beslaat bijna 6000 hectaren. Naargelang de marktcontext verschilt het aantal opgeëiste hectaren, maar het ligt gemiddeld in de buurt van de 3000 hectaren.

De geologie van de Luberon en het klimaat dat er heerst, vormen twee onlosmakelijk verbonden elementen, die bronnen van zowel rijkdom als uniekheid zijn.

In de streek komen verschillende bodemsoorten voor die gunstig zijn voor de productie van kwaliteitswijnen. In het zuiden

van de appellatie zijn de gronden kiezelachtig, terwijl ze in het zuidwesten en in het noorden uit steenslag en puin bestaan. Zand komt voor in het zuidoosten van het gebied, waar ook conglomeraten van plateaus van keien en rode klei voorkomen.

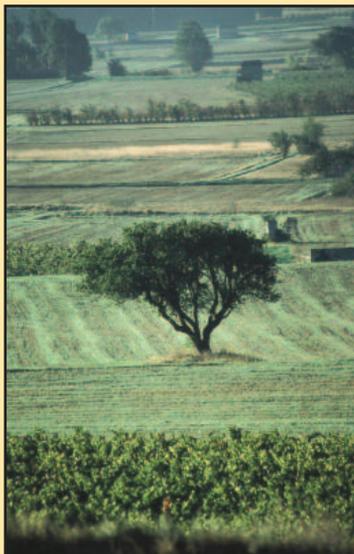
Het klimaat is van mediterrane aard, maar wordt toch gekenmerkt door continentale invloeden van de Alpen en de nabijgelegen Rhônevallei. Dit vertaalt zich in de krachtige, kenmerkende winden van de streek, de mistral en de tramontane, en in een pluviometrie van 700 tot 800 mm. Door de bijzonder overvloedige zonneshijn (2600 uren/jaar) kunnen de druiven er tot een optimale rijping komen.

De appellatie haalt haar assortiment aan druivenrassen uit de Rhônevallei. Voor de assemblage van de rode wijnen vinden we als belangrijkste druivenrassen de klassieke Syrah (30%) en Grenache (40%). Hun bondgenoten zijn de Mourvèdre, die marginaal geworden is, de Carignan (20%) en de Cinsault (7%), soms aangevuld met bijkomende druivenrassen die niet meer dan 10% mogen innemen, zoals de Picpoul Noir, de Counoise, de Gamay en de Pinot Noir.

De rode wijnen en de roséwijnen dragen dus het stempel van de Grenache en de Syrah.

Het koelere klimaat dan dat van de Rhônevallei en de latere oogsten verklaren het 20% aan witte wijnen in de lokale productie, een hogere verhouding dan elders in de aangrenzende appellaties. Hoewel de Ugni Blanc het traditionele en meest voorkomende druivenras van de appellatie is (ongeveer 50%), neemt zijn aandeel zeer gevoelig af met de jaren, ten voordele van meer aromatische en nobele druivenrassen zoals de Grenache Blanc (20%), de Clairette of de Vermentino of Rolle (7%).

Bij de zogeheten 'secondaire' druivenrassen vertoont de Roussanne onmiskenbare kwaliteiten, die worden erkend door alle wijnbouwers die niet aarzelen om het aandeel ervan te verhogen. Soms wordt de Marsanne



gebruikt, maar in een kleinere verhouding.

De Côtes-du Luberon komen dus in de 3 kleuren voor. De rode wijnen vertegenwoordigen ongeveer 40% van de productie. Ons proefdossier is hoofdzakelijk op hen gericht - over het geheel genomen een bijzonder homogene en interessante productie. De cru's onthullen aroma's van kleine zwarte vruchten (zwarte bes, vlier, wilde bosbes), aangevuld met karaktervolle toetsen zoals peper en truffel en, in de loop der jaren, van leer en onderhout. Ze zijn overvloedig en raszuiver in de mond en kunnen middellang bewaard worden.

De roséwijnen (+/- 40% van de productie) paren een frisse fruitigheid (rode bessen en citrusvruchten) aan rondheid en volheid.

De witte wijnen, ten slotte, bieden een fruitig smaakregister dat witte en gele vruchten (perzik, abrikoos) combineert met geurige bloemen (linde, kamperfoelie).

In het verlengde van de Côtes-du-Ventoux, die we vorige winter ontdekten en waardeerden (VTA 59), heeft de appellatie Côtes-du-Luberon een profiel dat even interessant is, met nu eens fruitige en dan weer pittige cru's, die globaal gezien gemakkelijk toegankelijk zijn en niet lange jaren van geduld vergen, en waarvan de ervaren wijnliefhebber bovendien flessen kan kopen die de schoonheid van het terroir tot uitdrukking brengen, voor volmaakt toegankelijke prijzen.

Een schitterende vakantie- en ontdekkingsbestemming, voor een streling voor het oog en het gehemelte...



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 "prijis/kwaliteit" (van 1 tot 3)



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



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



= Vin disponible en Belgique  
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.

## Côtes du Luberon

# 2007

### 4 Domaine de la Royère "L'Oppidum"



**Vue:** Rubis carmin éclatant et concentré.

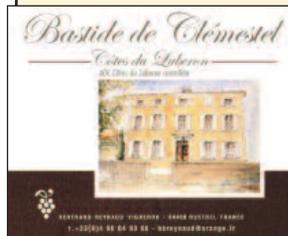
**Nez:** Les notes fruitées (baies noires) et épicées s'associent avec réussite dans ce bouquet presque doux par ses effluves lactiques et de pâtisserie (tarte aux cerises).

**Bouche:** Les dégustateurs sont conquis par ce cru tout en équilibre et suavité. Le milieu de bouche offre un fruit exubérant (cerises, myrtilles confiturerées), relevé par des tanins soyeux et partiellement lissés. Ce cru de grand charme se voit ponctué par une longue finale sur la crème de fruits.

(2009 - 2013)

★★★ 17/20

### 17 Bastide de Clémestel



**Vue:** Superbe robe grenat pourpre très concentrée.

**Nez:** Un bouquet complexe et profond qui associe les notes de fruits noirs au sirop voire macérés aux effluves d'épices et d'encre.

**Bouche:** Franche, pleine et structurée, cette cuvée de terroir séduit par son caractère, son expression fruitée généreuse assortie de délicieuses saveurs épicées. Ambitieux et de beau potentiel, ce cru est complété par des tanins de fruits élégants et équilibré par une acidité de bon aloi.

(2009 - 2013)

★★★ 16/20

### 4 Domaine de la Royère

Anne et Jean-Pierre Hugues ont repris le domaine familial en 1986 et après plus de 20 années passées à remodeler l'encépagement du vignoble, à équiper la cave et à travailler l'élevage des vins, ils élaborent aujourd'hui des cuvées concentrées dans lesquelles le terroir et les cépages s'expriment pleinement.

Le vignoble est situé sur les contreforts du Luberon, au bord du Calavon, à l'emplacement d'un ancien gué, passage vers la Via Domitia. Les vignes, dont les plus anciennes sont centenaires, s'étendent sur 30 ha. Elles sont cultivées sans desherbant ni engrais chimique et les rendements sont volontairement limités.

Les vendanges sont faites à la main. Les rouges sont éraflés puis vinifiés de manière traditionnelle. Les vinifications sont conduites au fur et à mesure de la maturité complète des raisins par terroir et selon l'âge des vignes. Les assemblages sont faits sur vins finis à la dégustation. Deux cuvées sélectionnées sur les plus anciennes vignes et les meilleurs terroirs sont élevées en barriques. Les collages et filtrations sont limités au maximum.

Les cuvées "Oppidum", "Vieilles Vignes" et "Quercus" sont l'expression des meilleurs terroirs. La concentration naturelle de ces vins leur permet de vieillir harmonieusement en conservant tout leur potentiel aromatique.

V.T.A.



Notre meilleur "Plaisir-Prix"

6

Château La Canorgue



CHÂTEAU LA CANORGUE



**Vue:** Superbe grenat pourpre au disque violacé.

**Nez:** Profond et de belle typicité, sur un imposant registre épice (garrigue, thym, poivre), complété à l'aération par

une fine touche fruitée (mûre sauvage, griotte).

**Bouche:** Tout en suavité et caractère, ce cru solidement construit présente une texture serrée, des tanins fermes et nobles et une expression épicée mêlée aux saveurs de fruits noirs (cassis, sureau). Un vin de caractère, bâti pour affronter les ans, dont la densité n'a d'égal que la distinction.

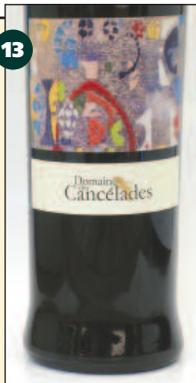
(2010 - 2015)

★★ 16/20



13

Domaine des Cancélades



**Vue:** Robe cerise brillante, assez intense.

**Nez:** Ce nez doux et charmé par ses parfums de fruits au sirop voire macérés (cerise à l'eau-de-vie, prune).

**Bouche:** Très belle réussite pour ce cru de grande franchise, suave et concentré, dont les dégustateurs apprécient l'exubérance fruitée (baies rouges et noires bien mûres). L'ensemble se voit relevé par des tanins fermes mais distingués, qui vont encore se fondre quelque peu.

Un vin corpulent et racé, de belle évolution.

(2010 - 2014)

★★★ 15,5/20

15

Domaine de la Citadelle

"Le Châtaignier"



**Vue:** Somptueuse robe pourpre violacé.

**Nez:** D'emblée, de puissantes effluves de fruits macérés (cerise noire à l'alcool) dominant ce bouquet chaleureux.

**Bouche:** Extrêmement friande voire gourmande, cette cuvée de grande franchise accorde la priorité à l'expression du fruit mûr.

De plaisir immédiat, elle offre en milieu de bouche d'intenses saveurs de griotte et myrtille, soutenues par une acidité rafraîchissante. La finale soyeuse se montre charmeuse et agréablement persistante.

(2009 - 2012)

★★ 15/20



7

Domaine les Chapelins

CÔTES DU LUBERON  
APPELLATION CÔTES  
DU LUBERON CONTRÔLÉE  
PRODUIT DE FRANCE

Cave de Bonnieux

Domaine Les Chapelins

**Vue:** Jolie robe rubis profond à reflets bleutés sur le disque.

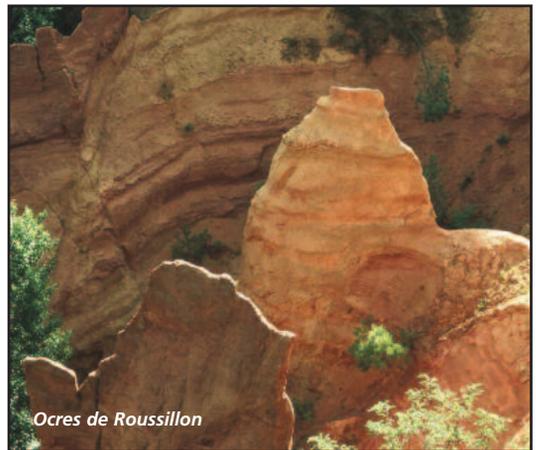
**Nez:** Dès l'ouverture, une puissante expression de baies noires (cassis, myrtille, sureau) envahit ce bouquet franc et de belle fraîcheur. Subtile touche de tabac à l'aération.

**Bouche:** Entrée de bouche gourmande, de texture grasse et de belle vinosité, qui offre d'emblée sa chair de fruit. Ensuite, le registre de la griotte confiturée se livre sans réserve, dans un ensemble déjà partiel-

lement fondu, très charmeur en finale.

(2009 - 2012)

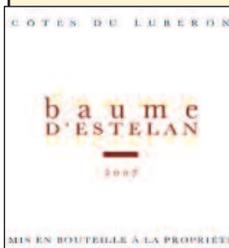
★★★ 15,5/20



Ogres de Roussillon

7

Cave de Bonnieux "Baume d'Estelan"



**Vue:** Rubis profond au disque violet.

**Nez:** De belle fraîcheur aromatique, ce bouquet typé livre des arômes d'encre et d'épices, associés aux notes de petites baies noires (sureau, cassis).

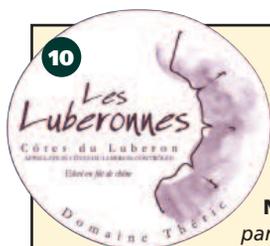
**Bouche:** La bouche structurée et puissante confirme le caractère de cette cuvée dont le grain serré n'a d'égal que la finesse des tanins. De belle évolution, ce vin robuste ne demande qu'à s'assagir quelque peu pour livrer tout son potentiel. Les saveurs d'encre et de truffe s'accompagnent alors d'un fruité plus présent.

(2010 - 2013)

★★ 14,5/20



Voir références page 49  
Zie referenties pagina 49



10

## Le Puy des Arts Domaine Théric

"Les Lubéronnes" Fût

**Vue:** Rubis profond concentré.

**Nez:** Premier nez dominé par les arômes liés à l'élevage (boisé fin, tabac, cuir). Ensuite, le registre aromatique s'étend à des notes fruitées plus expressives (mûre, myrtille, framboise).

**Bouche:** La bouche confirme le caractère du bouquet. Dotée d'une charpente tannique encore jeune mais distinguée, elle associe les saveurs boisées à une expression fruitée généreuse (baies noires). Les dégustateurs relèvent l'ambition de ce vin structuré et charnu.

(2010 - 2012)

★★★ 15,5/20



12

## Château de Clapier Cuvée Soprano

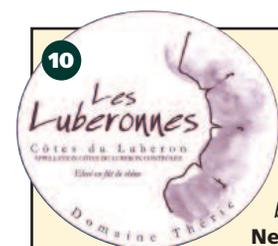
**Vue:** Rubis cerise au début d'évolution.

**Nez:** Les arômes de pruneau et de figue se mêlent avec réussite aux notes de cuir frais et de tabac. Un bouquet franc et profond.

**Bouche:** La texture dense et enveloppée de ce cru sérieux et concentré a séduit les dégustateurs qui relèvent également le bel équilibre acidité/gras et la franchise fruitée du milieu de bouche (cassis, groseille, mûre sauvage). Un vin franc et convivial, de belle évolution.

(2010 - 2013)

★★★ 15/20



10

## Le Puy des Arts Domaine Théric

"Les Lubéronnes"

**Vue:** Robe cerise éclatante encore légèrement bleutée.

**Nez:** Un bouquet tout en charme et franchise, qui exhale ses notes de fruits rouges (cerise, fraise, framboise), mêlées à une touche lactique douceuse.

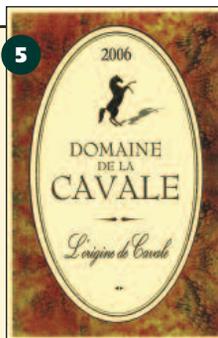
**Bouche:** On a ici privilégié le charme de l'expression du fruit. Particulièrement flatteuse, presque gourmande, la bouche offre son exubérance dans le registre des baies rouges mûres et de la confiserie (framboise, grenade). Finale fondue sur la girotte confiturée.

(2009 - 2011)

★★★ 14,5/20



5



## Domaine de la Cavale

"L'origine de Cavale"

**Vue:** Robe rubis grenat à reflets carminés.

**Nez:** Particulièrement expressif, ce nez de caractère évoque des notes grillées/toastées et de torréfaction. L'ensemble se complète par un fruité bien présent (myrtille, mûre sauvage, cassis).

**Bouche:** Dès l'attaque, c'est la texture douce et grasse de cette cuvée ample et vineuse qui domine ce cru charmeur et généreux en saveurs de pâtisserie (tarte aux fraises, cerises). Une fine acidité bienvenue apporte la fraîcheur indispensable à une finale enveloppée, presque crémeuse.

(2009 - 2011)

★★ 14,5/20



4



## Domaine de la Royère Vieilles Vignes

**Vue:** Robe cardinal à reflets grenat, de belle jeunesse encore.  
**Nez:** Complexe et distingué dès l'ouverture, ce puissant bouquet associe les arômes fruités (baies noires) et délicatement boisés (tabac blond, caramel).  
**Bouche:** L'entrée de bouche, corpulente, offre un grain serré, une charpente encore ferme mais de grande distinction, et une exubérance fruitée (cassis, sureau). Ensuite, les épices se livrent davantage. La finale, persistante, est relevée par une belle acidité.

(2009 - 2011) ★★(★) 16/20

9

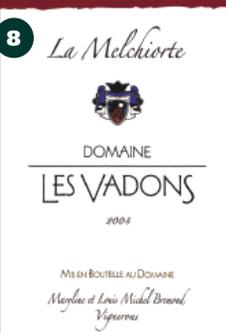


## Domaine Faverot Le Mazet

**Vue:** Belle robe sombre et jeune, grenat pourpre.  
**Nez:** Ce nez enveloppé et charmeur associe les notes de cerise confite et de cacao dans un ensemble olfactif doux-reux agrémenté d'une fine touche lactique.  
**Bouche:** Ambitieuse, cette cuvée concentrée repose sur une charpente tannique encore jeune mais soyeuse. En milieu de bouche, d'exubérantes saveurs de fruits noirs acidulés (cassis, sureau) s'imposent sans réserve. Longue finale structurée pouvant encore gagner en fondu d'ici 1 an.

(2009 - 2012) ★★(★) 15,5/20

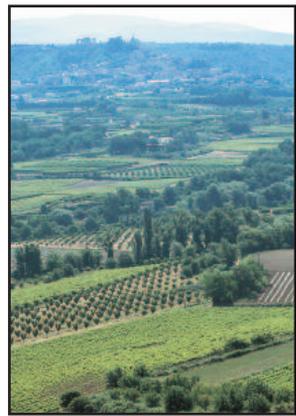
8



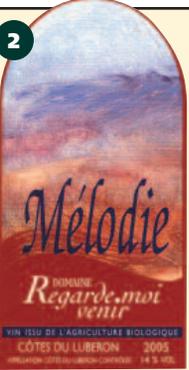
## Domaine Les Vadons "La Melchiorte"

**Vue:** Superbe robe pourpre violacé.  
**Nez:** Assez expressif, sur des notes de réglisse, chocolat et fruits noirs mûrs (myrtille, cassis). Les notes épicées s'expriment davantage à l'aération.  
**Bouche:** Attaque nette, suivie d'un milieu de bouche ample et suave, dont la trame serrée (baies noires bien mûres) se voit soutenue par une fine acidité rafraîchissante et d'élégants tanins partiellement fondus. Finale de longueur appréciable, associant les saveurs de cassis, myrtille et épices.

(2009 - 2011) ★★(★) 15,5/20



2

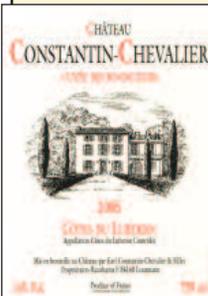


## Domaine Regarde-moi Venir "Méloodie"

**Vue:** Rubis carmin au disque encore bleuté.  
**Nez:** Particulièrement enveloppé et chaleureux par ses effluves de fruits confits (cerise noire) et macérés (kirsch, eau-de-vie de prune), cet exubérant bouquet est complété par une touche de cacao.  
**Bouche:** Une bouche chaleureuse, richement dotée, dont le registre confituré voire macéré offre une texture onctueuse. Une acidité bienvenue offre la vivacité nécessaire à ce vin fondu, ponctué par une longue finale sur le kirsh.

(2009 - 2010) ★★(★) 15/20

11



## Château Constantin-Chevalier Cuvée des Fondateurs

**Vue:** Jolie robe cardinal intense.  
**Nez:** Doucereux et enveloppé, le bouquet évoque les fruits cuits (fraise, cerise). Une touche de confiserie (violette) apparaît à l'aération.  
**Bouche:** Un cru épanoui et très friand, presque gourmand, qui privilégie la franchise fruitée par ses saveurs de fraises et cerises confiturées. L'ensemble, doté d'un bel équilibre, révèle une texture lisse et douce-reuse, nuancée en finale par une fine acidité. Un vin suave, tout en rondeur et souplesse.

(2009 - 2010) ★(★) 14,5/20



Le plus grand salon de vin en Belgique



Hôte d'honneur. **Bordeaux**



Déguster avant d'acheter !

22 pays représentés,  
260 exposants et des  
milliers de vins à découvrir !

|                |   |              |
|----------------|---|--------------|
| Vendredi 16/10 | : | de 18 à 23 h |
| Samedi 17/10   | : | de 12 à 20 h |
| Dimanche 18/10 | : | de 10 à 19 h |
| Lundi 19/10    | : | de 10 à 18 h |

 Palais 3

## MEGAVINO 2009

2x3€

Sur présentation de ce bon à l'entrée de MEGAVINO vous avez droit à une réduction de 3€ sur votre ticket d'entrée de 10€ ainsi que pour la personne qui vous accompagne. Vous recevrez un verre à dégustation.

Info: [megavino@vinopres.com](mailto:megavino@vinopres.com)  
[www.megavino.be](http://www.megavino.be)

Locations et chambres d'hôtes  
à 30 minutes d'Aix en Provence

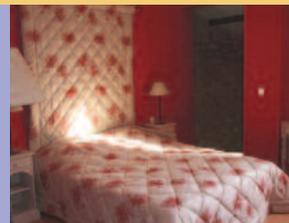
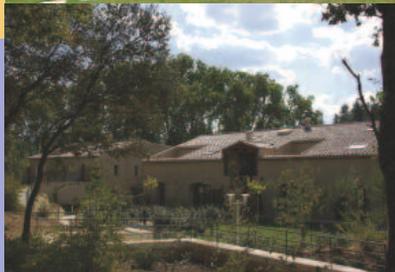
## Le relais du Grand Logis



Le Relais du Grand Logis vous propose des appartements équipés de tout le confort nécessaire pour passer un séjour agréable: décoration soignée, cuisine équipée...  
Différentes possibilités s'offrent à vous selon votre désir, le nombre de personnes (de 2 à 12) et votre budget.



Le Relais du Grand Logis vous propose 4 grandes chambres d'hôtes au décor personnalisé et de grand confort.



Vous profiterez, sous les voûtes du rez-de-chaussée de la bâtisse, d'un salon-bibliothèque avec cheminée, d'une cuisine indépendante et d'une salle à manger.



Aurore et Florian Méheust - 84120 Mirabeau  
Tél: 04/90.09.61.06 - 06/73.76.63.32 - Fax: 04/90.68.27.52  
relaisdugrandlogis@yahoo.fr - www.relaisdugrandlogis.com



4



quercus

domaine de la royère  
côtes du luberon  
appellation  
côtes du luberon  
contrôlée

réserve familiale de propriété  
sans impôts, sans droits  
successoraux, le vin de table  
appellation contrôlée de France

750ml  
alc 14% by vol  
2004

## Dom. de la Royère "Quercus"

**Vue:** Superbe robe grenat profond, limpide et de grand éclat.

**Nez:** Somptueux bouquet, complexe et charmeur, qui exhale ses senteurs de boisé noble (cèdre, santal), tabac blond et baies noires confiturées (mûre sauvage, myrtille).

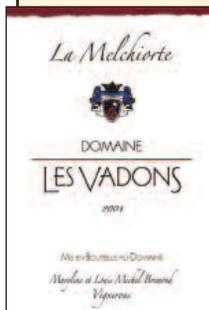
**Bouche:** Cette cuvée ambitieuse fait honneur à son appellation. On apprécie son équilibre acidité/gras, le parfait dosage de son boisé, sa concentration irréprochable et l'élégance de ses tanins. Ce vin "hors normes" est ponctué par une finale interminable sur les baies noires macérées.

(2009 - 2013)

★★★ 17,5/20

8

## Domaine Les Vadons "La Melchiorte"



**Vue:** Très belle robe sombre et éclatante, à reflets grenat.

**Nez:** D'exubérantes senteurs de bigarreaux macérés et de crème de griotte envahissent ce bouquet chaleureux et enveloppé, presque envoûtant.

**Bouche:** Une bouche énorme, presque massive, dont la densité se montre impressionnante. Elle offre de puissants saveurs de crème de fruits (griotte, mûre, myrtille) et de cacao, dans un ensemble soutenu par des tanins vifs mais soyeux, qui vont encore s'assagir quelque peu, ponctué par une longue finale confiturée.

(2009 - 2012)

★★★ 16,5/20

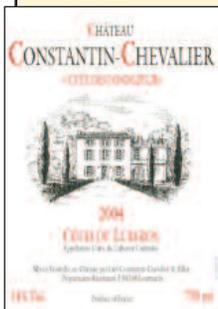


De Luberon overvloeit van de natuurwonderen, de okerkleurige aarde van de kliffen van Rousillon inspireerde tot de gekste legenden. De okerkleur zou trouwens te wijten zijn aan de zelfmoord van een edelvrouw die door haar echtgenoot werd gedwongen om het hart van haar minnaar te verorberen... Een het kasteel van Lourmarin zou in het begin van de eeuw behekst zijn door zigeuners en een plaats van gevaar zijn voor degenen die er te dicht in de buurt van komen.

11

## Domaine Constantin-Chevalier

Cuvée des Fondateurs



**Vue:** Rubis profond, limpide et brillant.

**Nez:** Assez expressif, le nez associe les arômes de fruits cuits (cerise, fraise) et d'épices, dans un bouquet complété par une touche de cacao.

**Bouche:** Dès l'attaque, on apprécie la structure, la finesse de trame et la concentration de cette cuvée charnue.

Les saveurs fruitées (cassis, mûre sauvage, sureau) se voient relevées par d'élégants tanins partiellement fondus. Un cru bien construit et richement doté, de belle évolution.

(2009 - 2011)

★★ 15/20

16

CÔTES DU LUBERON  
APPELLATION  
CÔTES DU LUBERON  
CONTRÔLÉE  
VINOGRAPHE



## Domaine de Marie N°1

**Vue:** Robe cardinal assez intense.

**Nez:** D'emblée, les arômes de fruits rouges et noirs cuits (fraise, cerise, mûre) s'associent à une note d'encre et de boisé délicat.

**Bouche:** Gourmande et suave, cette cuvée profonde au grain serré livre une bouche charnue, où s'expriment sans retenue des saveurs fruitées bien mûres (cerise noire, cassis, sureau). De délicats tanins presque lissés enveloppent l'ensemble et la finale, persistante, exprime une fine note épicée.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20

2



**Domaine  
Regarde-Moi Venir**  
"Icare" 2003

Eco

**Vue:** Jolie robe rubis cerise, profonde.

**Nez:** Enorme bouquet complexe, évoquant de puissantes effluves de fruits noirs au sirop (mûre, casis, myrtille). L'aération apporte quelques notes de cuir et d'épices.

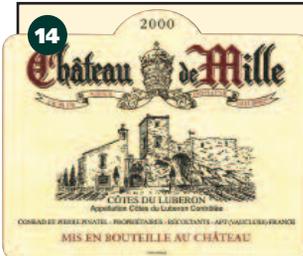
**Bouche:** Ce cru hors normes a emporté tous les suffrages.

Extrêmement concentré et savoureux, il livre une bouche onctueuse, dominée par d'intenses saveurs de cerise amarena. De délicieux tanins, partiellement lissés, enveloppent un ensemble qui n'a pas pris de rides. Longue finale macérée.

(2009 - 2012)

★★★ 17/20

14



**Château  
de Mille**  
2000

**Vue:** Robe cerise de belle jeunesse encore.

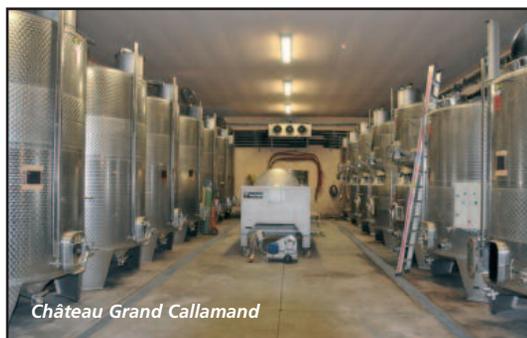
**Nez:** Le premier nez exhale de flatteuses senteurs de confiture

de prune et de figue. Ensuite, le caractère doux se confirme par une note de pâtisserie.

**Bouche:** Ce cru a traversé les ans avec réussite. Les dégustateurs apprécient son fruité bien mûr, équilibré par une délicate acidité omniprésente. Le milieu de bouche révèle une texture douceuse et enveloppée et la finale, encore structurée et subtilement épicée, s'exprime sur le noyau de cerise.

(2009 - 2011)

★★ 15/20



Château Grand Callmand

3



**Cave du Luberon**  
"Fanfan"

**Vue:** Robe framboise de grand éclat.

**Nez:** Dès l'ouverture, les notes florales (pivoine, violette) et de confiserie (cerise, framboise, grenade) se livrent de concert, dans un bouquet parfumé et engageant.

**Bouche:** Ce cru bien construit propose un bel équilibre d'ensemble. Les dégustateurs apprécient la texture douceuse de son fruité bien mûr (baies rouges) et la fraîcheur apportée par sa fine acidité. Tout en finesse

et suavité, il se voit ponctué par une finale persistante sur la confiserie.

★★★ 15,5/20

1

**Château Grand Callmand "Vous"**



**Vue:** Rose pâle à nuances saumonées.

**Nez:** Assez expressif, sur de délicates notes de minéralité, d'agrumes frais (pamplemousse rose) et de groseille verte. Un nez aérien et frais.

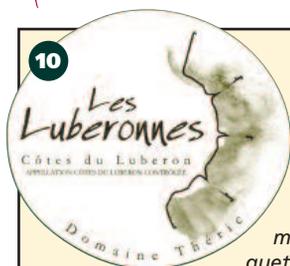
**Bouche:** L'entrée de bouche, fine et très vive, presque tranchante, donne le ton d'une cuvée de belle pureté, et offre d'intenses saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse). Ce cru, tonique, se montre extrêmement rafraîchissant.

★★ 15/20

Le Luberon regorge de merveilles naturelles, la terre ocre des falaises de Roussillon a inspiré des légendes les plus folles. Sa couleur serait d'ailleurs le fruit d'un suicide d'une noble dame, obligée par son mari à manger le cœur de son amant... Quant au château de Lourmarin, il aurait été ensorcelé par les Gitans au début du siècle et serait un lieu de péril pour les gens qui s'y intéressent d'un peu trop près.

X

Voir références page 49  
Zie referenties pagina 49



10

## Le Puy des Arts Domaine Théric "Les Lubéronnes" 07

**Vue:** Jaune doré à nuances paille.

**Nez:** Fin et particulièrement distingué, ce bouquet profond et complexe associe les arômes de fruits blancs mûrs (poire, pêche) et les notes vanillées et de crème fraîche.

**Bouche:** Tout en équilibre et suavité, cette cuvée parfaitement construite révèle une grande densité de matière et un support d'acidité extrêmement rafraîchissant, qui équilibre la maturité du fruit. La finale, de texture serrée, confirme par sa persistance l'ambition de ce cru de haute tenue.

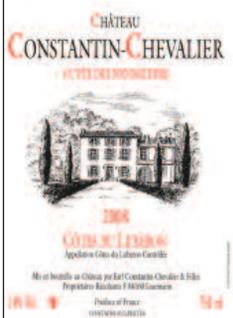
★★★ 16,5/20



11

## Château Constantin-Chevalier

Cuvée des Fondateurs 08



**Vue:** Robe jaune pâle à reflets sable.

**Nez:** Une friandise olfactive! On est séduit dès le premier nez par les arômes floraux parfumés (lilas, violette) et de confiserie (guimauve, bonbon aux fruits).

**Bouche:** Ce cru de belle vinosité, presque opulent, voit sa texture douceuse équilibrée par une belle

acidité. En milieu de bouche, les saveurs de pêche blanche, reine-claude et coing s'expriment sans réserve. Un vin racé, ponctué par une longue finale rafraîchissante.

★★★ 15,5/20

## 1 Château Grand Callamand "Ils" 2008



**Vue:** Jaune doré limpide et éclatant.

**Nez:** Le registre minéral et herbacé domine ce bouquet expressif. Ensuite, les notes d'agrumes frais s'expriment généreusement.

**Bouche:** L'entrée de bouche, vive, rafraîchissante et de grande pureté, confirme le caractère tonique de cette cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de pomme verte et pamplemousse s'y livrent de concert, dans un ensemble relevé en finale par un registre plus enveloppé (fruits blancs mûrs).

★★ 15/20

7



## Cave de Bonnieux

"Les Safres" 2008



**Vue:** Or blanc de bel éclat.

**Nez:** Extrêmement charmeur par ses puissantes effluves de fleurs blanches parfumées (chèvrefeuille, lilas), associées aux

notes presque muscatées.

**Bouche:** Friande et gourmande, cette cuvée dotée d'un bel équilibre livre une bouche typée qui s'apparente à une confiserie. Correctement concentrée, elle privilégie le charme de l'expression du fruit. Finale agréablement persistante sur le pamplemousse frais.

★★★ 14,5/20

## Château Grand Callamand

Dans une superbe bastide du XVI<sup>ème</sup> siècle posée au cœur du domaine viticole



Une rencontre, un lieu, des vins



Jardin • Piscine • Parking clos • Table d'hôtes

- 3 Chambres d'hôtes
- Gîte pour 2 à 6 personnes



Route de la Loubière • 84120 Pertuis • Tél/Fax: 04/90.09.61.00 • Port: 06/87.47.48.34  
contact@chateaugrandcallamand.fr • www.chateaugrandcallamand.fr



**16**

**Domaine de Marie**  
VDP du Vaucluse  
Viognier 2008

**Vue:** Superbe robe jaune paille à reflets légèrement ocrés.

**Nez:** Dès l'ouverture, de flatteuses notes de violette et lilas s'expriment sans réserve, complétées par les notes de fruits blancs et de coing.

**Bouche:** Cette bouche bien construite, ample et grasse, propose un superbe équilibre acidité/gras. De généreuses saveurs de confiserie et de pomme mûre s'expriment et la finale, de longueur appréciable, révèle des saveurs de fruits secs. Un cru ambitieux et complexe.

★(★) 15,5/20



**2**

**Domaine Regarde-Moi Venir**  
VDP du Vaucluse 2002

**Vue:** Jolie robe paille à reflets ocrés, de belle brillance.

**Nez:** Premier nez de caractère, sur des notes de cire, miel et boisé fin. L'aération fait apparaître des fruits secs (amande grillée, noisette).

**Bouche:** Attaque souple et fluide, évoquant les fruits blancs blettis. Milieu de bouche rafraîchissant, agréablement concentré, offrant des saveurs de pomme mûre et d'amandes. La finale, de persistance correcte, est soutenue par une acidité bienvenue et équilibrante.

★★ 14,5/20

# 19<sup>e</sup> Salon du Vin et de la gastronomie



**Namur**  
Palais des Expositions

**11 au 13 décembre**

Vendredi: 16 à 22h. • Samedi: 10 à 20h. • Dimanche: 10 à 20h.

Renseignements:  
Tél: 0032(0)4/222.41.98

**VERS L'AVENIR**

Prix Rouge: TTC départ propriété

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

- 1. Chât. Grand Callamand - Rte de la Loubière - 84120 Pertuis**  
Tél/Fax: 04/90.09.61.00 - chateaugrandcallamand@wanadoo.fr  
www.chateaugrandcallamand.fr  
- C. du Luberon Rosé "Vous" 2008.....**15/20** • Ch. dist. 6,50€  
- C. du Luberon Blanc "Ils" 2008.....**15/20** • Ch. dist. 7,00€
- 2. Domaine Regarde-Moi Venir - 84240 Grambois**  
Tél/Fax: 04/90.77.93.56 - Tél Caveau: 04/90.08.92.79  
gerard.charnus@gmail.com  
- Vin de Pays Blanc 2002.....**14,5/20** • Ch. dist. 5,00€  
- C. du Luberon Rouge "Mélodie" 05.....**15/20** • Ch. dist. 6,50€  
- C. du Luberon Rouge "Icare" 2003.....**17/20** • Ch. dist. 8,00€
- 3. Cave du Luberon - 229, Rte de Cavaillon - 84660 Maubec**  
Tél: 04/90.76.91.02 - Fax: 04/90.76.72.92  
contact@caveduluberon.com - www.caveduluberon.com  
- C. du Luberon Rosé "Fanfan" 2008.....**15,5/20** • Ch. dist. 5,25€
- 4. Domaine de la Royère - 375, Route de la Senancole**  
84580 Oppède - Tél: 04/90.76.87.75 - Fax: 04/90.76.79.50  
info@royere.com - www.royere.com  
- C. du Luberon Rge "L'Oppidum" 07.....**17/20** • Ch. dist. 6,95€  
- C. du Luberon Rge Vieilles Vignes 05.....**16/20** • Ch. dist. 9,20€  
- C. du Luberon Rge "Quercus" 04.....**17,5/20** • Ch. dist. 19,95€
- 5. Domaine de la Cavale - Rte de Lourmarin - 84160 Cucuron**  
Tél: 04/90.77.22.96 - Fax: 04/90.77.25.64  
domaine-cavale@wanadoo.fr - www.domaine-la-cavale.com  
- C. du Luberon Rouge "L'Origine de Cavale" 2006  
**14,5/20** • Ch. dist. 8,10€
- 6. Château La Canorgue - Route du Pont Julien**  
84480 Bonnieux - Tél: 04/90.75.81.01 - Fax: 04/90.75.82.98  
chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr  
- Côtes du Luberon Rouge 2007.....**16/20** • BIO
- 7. Cave de Bonnieux - Quartier de la Gare - 84480 Bonnieux**  
Tél: 04/90.75.80.03 - Fax: 04/90.75.98.30  
v.honorat@cave-bonnieux.com - www.cave-bonnieux.com  
- Luberon Blanc "Les Safres" 2008.....**14,5/20** • Ch. dist. 3,80€  
- C. du Luberon Rge "Domaine Les Chapelins" 2007.....  
**15,5/20** • Ch. dist. 6,00€  
- C. du Luberon Rouge "Baume d'Estelan" 2007.....  
**14,5/20** • Ch. dist. 5,80€
- 8. Domaine Les Vadons - La Resparine - 84160 Cucuron**  
Tél/Fax: 04/90.77.13.40 - Port: 06/03.00.10.29  
les.vadons@wanadoo.fr - www.domaine-les-vadons.com  
- C. du Lub. Rge "La Melchiorte" 04..**16,5/20** • Ch. dist. 9,00€  
- C. du Lub. Rge "La Melchiorte" 05..**15,5/20** • Ch. dist. 9,00€
- 9. Domaine Faverot - L'Allée - 84660 Maubec**  
Tél/Fax: 04/90.76.65.16  
domainefaverot@wanadoo.fr - www.domainefaverot.com  
- C. du Luberon Rge "Le Mazet" 05.....**15,5/20** • Ch. dist. 7,00€
- 10. Le Puy des Arts - Domaine Théric - Quartier Les Bessières**  
84240 Ansouis - Tél: 04/90.09.81.76 - Fax: 04/90.09.99.71  
Port: 06/62.35.92.90  
contact@lepuydesarts.com - www.lepuydesarts.com  
- C. du Lub. Blc "Les Lubéronnes" 07..**16,5/20** • Ch. dist. 9,20€  
- C. du Lub. Rge "Les Lubéronnes" 06..**14,5/20** • Ch. dist. 7,70€  
- C. du Lub. Rge "Les Lubéronnes" 06 Fût  
**15,5/20** • Ch. dist. 9,00€
- 11. Château Constantin-Chevalier - 84160 Lourmarin**  
Tél: 04/90.68.38.99 - Fax: 04/9068.37.37  
allen.chevalier@wanadoo.fr - www.constantin-chevalier.fr  
- C. du Luberon Blanc "Cuvée des Fondateurs" 2008....**15,5/20**  
Ch. dist. 8,25€  
- C. du Luberon Rouge "Cuvée des Fondateurs" 2004....**15/20**  
Ch. dist. 7,95€  
- C. du Luberon Rouge "Cuvée des Fondateurs" 2005..**14,5/20**  
Ch. dist. 8,25€
- 12. Château de Clapier - Rte de Manosque - 84120 Mirabeau**  
Tél: 04/90.77.01.03 - Fax: 04/90.77.03.26  
chateau-de-clapier@wanadoo.fr  
www.chateau-de-clapier.com  
- C. du Luberon Rge "Soprano" 2007.....**15/20** • Ch. dist. 8,50€
- 13. Dom. des Cancellades - Rte de Lacoste - 84560 Ménerbes**  
Tél/Fax: 04/90.72.34.21 - lescancelades@wanadoo.fr  
- C. du Luberon Rge "Cancellades" 07..**15,5/20** • Ch. dist. 6,00€
- 14. Château de Mille - Route de Bonnieux - 84400 Apt**  
Tél: 04/90.74.11.94 - Fax: 04/90.74.56.82  
pinatel@chateaudemille.fr - www.chateau-de-mille.fr  
- C. du Luberon Rouge "Château de Mille" 2000.....**15/20**  
Ch. dist. 11,30€
- 15. Domaine de la Citadelle - 84560 Ménerbes**  
Tél: 04/90.72.41.58 - Fax: 04/90.72.41.59  
contact@domaine-citadelle.com  
www.domaine-citadelle.com  
- C. du Luberon Rouge "Le Châtaignier" 2007.....**15/20**  
KEM • Ch. dist. 6,50€
- 16. Domaine de Marie - Quart. La Verrerie - 84560 Ménerbes**  
Tél: 04/90.72.54.23 - Fax: 04/90.72.54.24  
domainedemarie@groupe-sibuet.com  
- C. du Luberon Rge "N°1" 2004.....**15/20** • Ch. dist. 12,50€  
- VDP du Vaucluse "Viognier" 2008.....**15,5/20** • Ch. dist. 8,50€
- 17. Dom. de Clémestel - Le Grand Saint Julien - 84400 Rustrel**  
Tél/Fax: 04/9004.93.08  
bbreynaud@orange.fr - www.vins-luberon-ventoux.com  
- Côtes du Luberon Rouge - Bastide de Clémestel 07.....**16/20**  
Ch. dist. 7,50€

## Distributeurs belges • Belgische verdelers

### BIO: Biotiek

Ten Hoflaan, 22b • 2980 Zoersel  
Tél: 033/12.24.38 • Fax: 033/12.59.14

### KEM: Kempisch Wijnhuis

Wieltjes, 1 • 2300 Turnhout  
Tél: 014/42.39.15 • Fax: 014/42.01.03

# Beaumes de Venise: Un double joyau, niché au creux des Dentelles de Montmirail



A l'abri des parois des Dentelles dont elles colonisent le versant sud-est, 4 communes sont concernées par l'appellation Beaumes de Venise. Situées au nord du département du

Vaucluse, proches du Mont Ventoux et limitrophes de leurs voisines Gigondas et Vacqueyras, Beaumes de Venise, Lafare, La Roque Alric et Suzette sont autant de petits villages charmants, perdus dans les vignes et oliviers, qui ont vu les efforts de leurs vignerons récompensés en juin 2005, lorsque l'INAO leur accorda l'accès au rang suprême de cru de la vallée du Rhône. L'appellation contrôlée Beaumes de Venise était née; elle ne concernait que les vins rouges de ce magnifique terroir. Une centaine de vignerons sont concernés par cette distinction, qui intervient 62 ans après celle que reçurent les vins doux naturels de la région, les illustres Muscat de Beaumes de Venise. Ceux-ci proviennent de raisins récoltés à très faibles rendements sur un terroir délimité des communes de Beaumes de Venise et Aubignan.

L'A.O.C Beaumes de Venise s'étend sur près de 600 hectares. Elle occupe les plus beaux coteaux des quatre communes précitées et n'admet que des rendements limités à 38 hl/ha. La production annuelle s'élève à environ 20 000 hectolitres dont 90% sont conditionnés à la propriété.

L'A.O.C Muscat de Beaumes de Venise couvre environ 500 hectares qui s'étendent sur des terrasses centenaires, appelées aussi Muscadières, autrefois principalement plantées d'oliviers et abricotiers, et dont le sous-sol se compose essentiellement d'argilo-calcaires et sables du miocène. Les rendements autorisés ne peuvent dépasser 30 hl/ha, ce qui en dit long sur la politique qualitative de l'appellation. Ainsi, seulement 13 000 hectolitres de vin doux naturel sont élaborés chaque année, sur base de normes strictes de taille, richesse naturelle en sucre, et vinification.

Les vignerons de la région ont à cœur de pratiquer une viticulture responsable et écologique. Ils perpétuent les traditions de vendanges manuelles et de tris sélectifs des grappes récoltées. Conscients de l'importance de l'eau pour la faune, la flore et autres végétaux, ils s'imposent des règles très strictes pour préserver ce pur joyau. Deux sources situées sur l'aire de production sont captées pour alimenter en eau les différents villages.

Conservatoire naturel des essences méditerranéennes, le site exceptionnel des Dentelles de Montmirail protège un vignoble s'échelonnant de 100 à 500 mètres d'altitude. Le climat y est méditerranéen et chaud, car protégé du Mistral par le massif. Au niveau des sols, ce terroir est principalement constitué de nuances marneuses, de crétacés supérieurs et du fameux "Trias", unique en vallée du Rhône. La variabilité des conditions géologiques crée des conditions micro-climatiques et agronomiques permettant l'expression d'une typicité variétale très diversifiée.

Le Beaumes de Venise ne se décline qu'en rouge. Les cépages principaux qui entrent dans les assemblages sont classiques de la vallée du Rhône. Le **grenache noir** résiste bien à la sécheresse et au vent. Sa richesse en composés phénoliques et sa puissance en font un cépage incontournable, riche en saveurs de fruits rouges, réglisse et épices. Son apport doit être au moins de 50% dans les assemblages. La **syrah**, d'origine dauphinoise, offre sa couleur pourpre, sa remarquable expression aromatique (fruits rouges et noirs, menthe poivrée, réglisse, café) et une belle aptitude à la

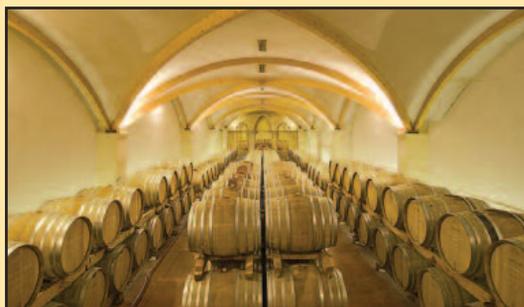


garde. Elle compte pour minimum 25% dans la constitution des cuvées. Le **mourvèdre**, exigeant en lumière et chaleur, possède un pouvoir anti-oxydant indéniabla et intéressant. Son registre aromatique de caractère ne l'est pas moins; il exprime des notes de baies noires, cuir et sous-bois. Comme cépages d'appoint rouges, on retrouve principalement le carignan, le cinsault et la counoise. Il est aussi permis d'utiliser un maximum de 5 % de cépages blancs.

Le Muscat de Beaumes de Venise est composé du muscat à petits grains blancs (appelé aussi muscat de Frontignan) et noirs, dont les premières vignes furent plantées à Beaumes vers 600 avant J.-C. par les colons grecs d'Asie Mineure. Plinè l'Ancien nommait ce cépage "la vigne des abeilles". Il trouve dans ce terroir rhodanien un superbe équilibre entre maturité et finesse.

La toute jeune appellation Beaumes de Venise présente des vins élégants, amples et fruités, dont le bouquet offre des arômes de fruits rouges et noirs agrémentés de notes épicées. Leurs robes soutenues évoluent du grenat intense au pourpre. Les dégustations ont témoigné de la structure des cuvées, du soyeux de leurs tanins et du caractère marqué de leurs saveurs de cuir et animales qui complètent l'expression du fruit.

Les Muscats de Beaumes de Venise sont des vins mutés. Les raisins doivent avoir une richesse en sucre supérieure à 252 g/l. Mutés en cours de fermentation avec de l'alcool pur à 95°, ils doivent conserver au mini-



um 110 grammes de sucre résiduel par litre et titrer une richesse minimale en alcool acquis de 15%.

Ces crus présentent généralement une robe variant du jaune pâle au doré soutenu, avec une teinte franche, éclatante et soutenue. Les nez, puissants, riches et charmeurs offrent par leur complexité des arômes exotiques (litchi, mangue), de fruits jaunes (pêche, abricot), de miel et de fleurs parfumées. En bouche, les vins se montrent opulents et onctueux; les meilleurs d'entre eux conservent une belle fraîcheur par leur support d'acidité bien présent.

C'est donc à la recherche de vins rouges de haut rang et de vins blancs doux parfumés que s'orienteront les amateurs désireux d'explorer ces deux appellations rhodaniennes, nichées dans l'écrin d'un site naturel exceptionnel, dont les pittoresques villages et les sentiers de grande randonnée dans une nature sauvage sont les autres atouts d'une véritable invitation au voyage.

## Beaumes de Venise: een tweevoudig juweel, genesteld in de holte van de Dentelles de Montmirail

In de beschutting van de wanden van de Dentelles, waarvan ze de zuidoostelijke helling koloniseren, voeren 4 gemeenten de appellatie Beaumes de Venise. Gelegen in het noorden van het departement Vaucluse, vlakbij de Mont Ventoux en grenzend aan Gigondas en Vacqueyras, zijn Beaumes de Venise, Lafare, La Roque Alric en Suzette één voor één charmante dorpjes, verloren in de wijnstokken en de olijfbomen, waar de inspanningen van de wijnbouwers beloond werden in juni 2005, toen het INAO hen liet

toetreden tot de hoge rang van cru van de Rhônevallei. De gecontroleerde herkomstbenaming Beaumes de Venise was geboren; ze gold enkel voor de rode wijnen van dit prachtige terroir.

De AOC Beaumes de Venise strekt zich uit over bijna 600 hectaren. Ze bezet de mooiste hellingen van de vier voornoemde gemeenten en staat slechts opbrengsten tot 38 hl/ha toe. De jaarlijkse productie bedraagt ongeveer 20 000 hectoliter, waarvan 90%

wordt gebotteld bij de eigenaar.

De AOC Muscat de Beauges de Venise beslaat ongeveer 500 hectaren die zich uitstrekken op eeuwenoude terrassen, ook wel Muscadières genoemd, die vroeger hoofdzakelijk beplant waren met olijfbomen en abrikozenvruchten. De maximaal toegestane opbrengst bedraagt 30 hl/ha, wat veel zegt over het kwaliteitsbeleid van de appellatie. Zo wordt slechts 13 000 hectoliter natuurlijk zoete wijn geproduceerd per jaar, op basis van strenge normen voor het snoeien, het natuurlijke suikergehalte en de vinificatie.

De wijnbouwers van de streek staan erop een verantwoorde en ecologische wijnbouw te beoefenen. Ze zetten de tradities van het manueel oogsten en het selectief sorteren van de geogste trossen voort.

Als natuurlijke conservator van mediterrane soorten beschermt de uitzonderlijke site van de Dentelles de Montmirail een wijngebied dat van 100 tot 500 meter hoogte reikt. Het klimaat is er mediterraan en warm, want het wordt door het massief beschermd tegen de mistral. Wat de gronden betreft bestaat dit terroir hoofdzakelijk uit nuances van mergel, superieur krijt en het vermaarde "Trias", uniek in de Rhônevallei.



zoethout en kruiden. Zijn aandeel in de assemblages moet minstens 50% bedragen. De Syrah, afkomstig uit de Dauphiné, zorgt voor de purperkleur, de opmerkelijke aromatische expressie (rode en zwarte vruchten, gepeperde munt, zoethout, koffie) en een mooi bewaarpotentieel. Hij neemt in de samenstelling van de cuvées minstens 25% in. De Mourvèdre, veeleisend qua licht en warmte, bezit een onmiskenbaar en interessant antioxidant vermogen. Zijn karaktervol aromatisch register doet hier niet voor onder, met toetsen van zwarte bessen, leder en onderhout. Als secundaire rode druivenrassen komen hoofdzakelijk de Carignan, de Cinsault en de Counoise voor. Het is ook toegelaten om tot 5% witte druivenrassen te gebruiken.

De Muscat de Beauges de Venise is een muskaatdruif met witte en zwarte pitjes (ook Muscat de Frontignan genoemd), waarvan de eerste wijnstokken omstreeks 600 vóór Christus in Beauges geplant werden door Griekse kolonisten uit Klein-Azië. Plinius de Oude noemde dit druivenras 'de bijenwin-gerd'. Het bereikt in dit Rhône-terroir een prachtig evenwicht tussen rijpheid en verfijndheid.

De zeer jonge appellatie Beauges de Venise levert elegante, volle en fruitige wijnen, waarvan het bouquet aroma's biedt van rode en zwarte vruchten, verlevendigd met kruidige toetsen. Hun diepe kleuren evolueren van donkerrood tot purper. Bij het proeven komt de structuur van de cuvées naar voren, hun zijdeachtige tannines en het uitgesproken karakter van hun leder- en dierlijke smaken die de expressie van het fruit aanvullen.

De Muscats de Beauges de Venise zijn gemuteerde wijnen. De druiven moeten een suikergehalte van meer dan 252 g/l hebben. Na de mutatie met zuivere alcohol van 95° tijdens het gistingsproces moeten ze minstens 110 grammen restdruif per liter overhouden en een alcoholpercentage van minstens 15% hebben.

Deze cru's vertonen over het algemeen een kleur die varieert van lichtgeel tot



Onder de AOC Beauges de Venise worden enkel rode wijnen geproduceerd. De belangrijkste druivenrassen die in de assemblages voorkomen zijn klassiek voor de Rhônevallei. De Grenache Noir is goed bestand tegen de droogte en de wind. Zijn sterkte maakt hem tot een onmisbaar druivenras, rijk aan smaken van rode vruchten,

diep goudgeel, met een heldere, felle en diepe tint. De sterke, rijke en bekoorlijke neuzen bieden door hun complexiteit exotische aroma's (lychee, mango), aroma's van gele vruchten (perzik, abrikoos), van honing en geurige bloemen. In de mond blijken de wijnen weelderig en smeugig te zijn: de beste blijven lekker fris door de duidelijk aanwezige zuurte.

Het is dus naar rode wijnen van hoog niveau en geurige zoete witte wijnen dat de liefhebbers op zoek zijn die op ontdekking uitgaan naar deze twee Rhône-appellaties, verscholen in een uitzonderlijk natuurlandschap, waarvan de schilderachtige dorpjes en de grote wandelpaden in de wilde natuur andere troeven zijn die echt uitnodigen tot een reisje.

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 "prijis/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.



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.  
= Biodynamische cultuur.



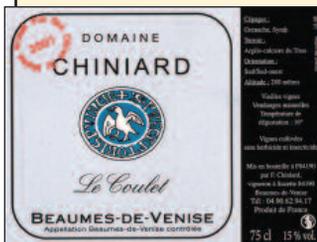
= Vigneron pratiquant la culture Biologique.  
= Biologische cultuur.

# Beaumes de Venise

2007

8

## Domaine Chiniard "Le Coulet"



**Vue:** Jolie robe à reflets carminés.

**Nez:** Les senteurs épicées s'associent à une fine touche minérale et au registre des fruits noirs mûrs (pruneau, figue), dans un bouquet délicat et profond.

**Bouche:** Extrêmement charnu et structuré, ce cru sérieux et concentré a emporté tous les suffrages. Sa structure imposante n'a d'égal que l'élégance et la vivacité de ses tanins et la typicité de ses saveurs épicées. Le milieu de bouche offre une puissante expression de fruit (cerise noire, cassis). Un cru ambitieux et dense, très prometteur.

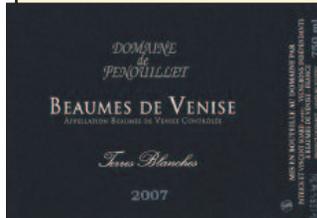
(2010 - 2013)

★★★ 17/20

10

## Domaine de Fenouillet

"Terres Blanches"



**Vue:** Robe d'encre au disque violacé.

**Nez:** L'expression du fruit confituré (baies noires) se voit complétée par les épices et une fine touche de cuir

frais à l'aération.

**Bouche:** Dès l'attaque, on est séduit par l'acidité rafraîchissante de ce cru concentré et généreux en fruit (cassis, sureau, bigarreaux). C'est l'équilibre de cette bouche qui a séduit les dégustateurs, unanimes pour louer sa concentration et la distinction de ses tanins. Finale interminable de texture douceuse pour ce vin accompli et ambitieux.

(2009 - 2012)

★★★ 16,5/20

✘ Voir références pages 60 et 61 / Zie referenties paginas 60 en 61

6

## Domaine de Beauvalcinte

"Les Trois Amours"



**Vue:** Rubis grenat profond éclatant.

**Nez:** Extrêmement puissant et typé, ce nez complexe exhale d'intenses notes de terre, encre et truffe,

mêlées à une pointe épicée (poivre, genévrier).

**Bouche:** Ce cru sérieux et prometteur possède de nombreux atouts: une concentration de matière qui n'a d'égal que la finesse de texture, une typicité épicée bien présente et une charpente tannique ferme et soyeuse à la fois, qui gage d'un beau potentiel. On "croque" le fruit (baies noires) dans une finale sur la mûre sauvage et le cassis.

(2010 - 2014)

★★★ 16,5/20



2

## Domaine Vaubelle



**Vue:** Rubis profond.

**Nez:** On apprécie le caractère affirmé de ce bouquet typé, qui mêle avec réussite les notes épicées et de petites baies noires (cassis, sureau). Touche minérale terreuse à l'aération.

**Bouche:** L'entrée de bouche, corsée et concentrée, donne le ton d'une cuvée ambitieuse, dont les saveurs de petits fruits noirs et d'épices s'expriment sans réserve, soutenues par une acidité rafraîchissante et une charpente tannique élégante. Un cru sérieux et de belle évolution.

(2009 - 2012)

★★★ 15,5/20

10

## Domaine de Fenouillet

C'est l'arrière-grand-père maternel « CASIMIR » qui fut le premier à vinifier et à être récompensé pour ses vins en 1902. En 1988, 3 générations plus tard, Patrick et Vincent, désormais à la tête du domaine, créent le chai de vinification, aménagent un caveau de vente et donnent naissance à leur premier millésime en septembre 1989.

La richesse du domaine, c'est la multiplicité des terroirs, avec un vignoble qui s'étend sur sept communes différentes, toutes limitrophes à Beaumes de Venise où se trouvent les sols sablonneux du miocène, terrain de prédilection des Muscats.

Les Beaumes de Venise puisent leurs ressources dans les sols argilo-calcaires des communes de La Roque Alric et Suzette en plein cœur du massif des Dentelles de Montmirail.

La cuvée «Terres Blanches» (voir page 53) est constituée de 50% de grenache, 40% de syrah et 10% de mourvèdre. Elle est issue de raisins triés et vendangés manuellement, et après de longues macérations, élevés uniquement en cuves avant l'assemblage final.

La cuvée «Yvon Soard», d'un assemblage similaire, est issue de vignes âgées de plus de 75 ans dont le rendement est inférieur à 35 hl/ha. Elle a bénéficié, pour 20% de son volume, d'un élevage en barriques françaises durant 12 mois. Ces deux cuvées concentrées et au fruité intact réjouiront les amateurs de vins de garde.

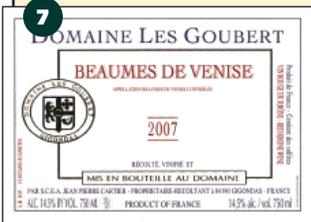
V.T.A.



Notre meilleur "Plaisir-Prix"

7

## Domaine Les Goubert



**Vue:** Robe cerise assez intense.

**Nez:** Le premier nez, fin et suave, évoque une fine touche de grillé et

de tabac blond. Ensuite, le registre fruité s'impose davantage (cerise macérée), complété par quelques notes épicées (garrigue).

**Bouche:** Onctueuse et grasse dès l'attaque, cette bouche suave séduit par sa douceur, la maturité de son fruit et son bel équilibre acidité/gras. On y apprécie les saveurs de cerise confite et fruits noirs au sirop, qui envahissent une finale agréablement persistante et chaleureuse.

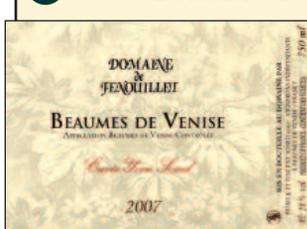
(2009 - 2012)

★★★ 15,5/20



10

## Domaine de Fenouillet



**Cuvée Yvon Soard**

**Vue:** Superbe robe pourpre profond de grand éclat.

**Nez:** On apprécie la profondeur et la complexité de ce bouquet, qui mêle les notes grillées,

d'encre et de baies noires acidulées (cassis, sureau).

**Bouche:** Solidement construite et de beau potentiel, sur une charpente tannique ferme mais distinguée devant encore s'assagir. Les épices envahissent le milieu de bouche et la finale, persistante, est relevée par une acidité ascendante. Un vin prometteur qui doit encore trouver son équilibre.

(2010 - 2014)

★★★ 15,5/20



4

### Domaine des Bernardins



**Vue:** Jolie robe pourpre violacé.

**Nez:** Premier nez puissamment épicé (poivre noir, genévrier). A l'aération, ce bouquet de terroir se complète par une touche de tabac

blond et de mûre sauvage.

**Bouche:** Le caractère épicé de cette bouche expressive domine un ensemble complété par des saveurs d'encre et de terre. Un support d'acidité très présent apporte la touche de fraîcheur nécessaire à ce cru dont le grain serré et la charpente témoignent de l'ambition. Ce vin corsé doit encore s'assagir pour gagner en harmonie.

( 2010 - 2012 )

★★ 15/20

3

### Domaine de Durban Vieilles Vignes



**Vue:** Rubis carmin bien concentré.

**Nez:** Tout en charme et en douceur, sur des notes de fruits (griotte, myrtille), associées à un registre lactique doux (crème, yaourt).

**Bouche:** Entrée de bouche gourmande, dont on apprécie la texture grasse et enveloppée. Ensuite, la maturité du fruit s'impose sans réserve (fruits noirs au sirop), équilibrée par une fine acidité bienvenue. Finale agréablement persistante sur le kirsch.

( 2009 - 2011 )

★★ 14,5/20

# Beaumes de Venise

# 2006

12

### Château Redortier



**Vue:** Rubis cerise, limpide et brillant.

**Nez:** Profond et de belle complexité, cet élégant bouquet mêle les notes de crème de fruits noirs à une touche de tabac blond et grillé/toasté.

**Bouche:** Attaque corsée et structurée, de belle typicité par l'exubérance de ses saveurs épicées (poivre, garrigue) et fruitées (baies noires). Solidement construite, elle s'appuie sur une charpente tannique partiellement lissée, qui ne demande qu'à se fondre davantage. Longue finale rafraîchissante sur le noyau de cerise.

( 2010 - 2012 )

★★★ 16/20

BEAUMES DE VENISE heeft zijn naam te danken aan de grotten die uitsteken over het dorp, 'Balmes' in het Provençaals; de kwalificatie 'de Venise' afgeleid van "Venaissin", is de naam van het beroemde "Comtat", eigendom van de pausen.

Op het blazoen van het dorp staan drie gouden taukruisen (antiek kruizen) die verwijzen naar de drie dorpen (of groepen van christenen) - St Véran, Beaumes en Aubune - die samen het dorp Beaumes vormen: oude trouw aan de godsdienst van de gekruisigde.

6

### Domaine de Beauvalcinte



#### Les Trois Amours

**Vue:** Rubis cerise assez concentré de bel éclat.

**Nez:** On est sous le charme de la finesse d'arômes de ce bouquet complexe et élégant, qui mêle les notes de fruits

rouges sucrés (framboise, cerise au marasquin) aux notes de vanille, pâtisserie et tabac blond.

**Bouche:** L'entrée de bouche, de belle fraîcheur, privilégie l'expression du fruit (baies rouges).

Ce cru gourmand et très friand est soutenu par une acidité équilibrante et relevé par des tanins soyeux presque fondus. Subtile pointe épicée en finale.

( 2009 - 2011 )

★★ 15,5/20

BEAUMES DE VENISE, doit l'origine de son nom aux grottes qui surplombent le village, «Balmes» en provençal, le qualificatif de Venise dérivant de Venaissin, est le nom du célèbre Comtat, propriété des Papes.

Le Blason du village représente trois Tau d'Ors (croix antique) qui correspondent aux trois villages (ou groupes chrétiens): St Véran, Beaumes et Aubune qui constituent le village de Beaumes : Antique fidélité à la religion du crucifié.

X Voir références pages 60 et 61  
Zie referenties paginas 60 en 61

9

## Domaine de la Colline St Jean



**Vue:** Superbe robe vermillon intense et éclatante.

**Nez:** Enorme bouquet, enveloppé et capiteux, qui évoque le cacao, l'alcool, la figue et la cerise macérée à l'eau-de-vie.

**Bouche:** Chaleureuse et enveloppée dès l'attaque,

ce cru ample et riche, presque opulent, livre une bouche de texture grasse et onctueuse, où s'affirment de puissantes saveurs de fruits cuits (fraise, cerise). Longue finale tartée, équilibrée par une fine acidité bienvenue.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20

1

## Vignerons de Beaumes de Venise

Terres de Trias



**Vue:** Superbe robe de belle jeunesse rubis grenat.

**Nez:** Flatteur et parfumé par ses arômes de fruits rouges confiturés et de pâtisserie (tarte aux fraises), complétées par une touche de pivoine et cerise au marasquin.

**Bouche:** Dès l'attaque, les registres fruité et épicé se livrent de concert dans un ensemble à grande franchise, relevé par une acidité particulièrement rafraîchissante et équilibrante. On apprécie les saveurs de cassis, sureau et bigarreaux et la finale légèrement poivrée.

(2009 - 2012)

★★ 15/20



x

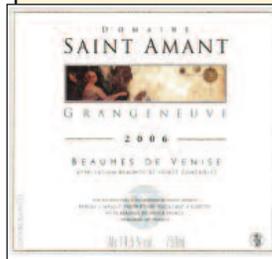
Voir références pages 60 et 61  
Zie referenties paginas 60 en 61

A l'occasion de la Fête Nationale Belge, le mardi 21 juillet 2009, les Vignerons et la Commune de Beaumes de Venise se mettent aux couleurs de la Belgique. Au Programme: dégustations, stands culinaires, intronisations, grillades et concert.

Renseignements au Conservatoire tous les matins au 09.77.87.16.67  
ou par mail: aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr

11

## Domaine Saint Amant "Grangeneuve"



**Vue:** Jolie robe carminée intense et brillante.

**Nez:** Profond bouquet de terroir au caractère affirmé, qui libère ses arômes de terre, poivron et humus.

**Bouche:** La bouche se démarque du bouquet. Tout en rondeur et plénitude,

ce cru harmonieux s'appuie sur une charpente tannique encore présente mais soyeuse, qui ne masque pas l'expression du fruit mûr voire macéré (cerise, myrtille). La finale, de trame assez serrée, se montre agréablement persistante.

(2009 - 2011)

★★ 15/20

Ter gelegenheid van de Belgische Nationale Feestdag, op dinsdag 21 juli 2009, zullen de wijnbouwers van de gemeente Beaumes de Venise de Belgische kleuren aannemen.

Op het programma: proeverijen, culinaire stand, inhuldigingen, barbecue en concert.

Inlichtingen bij het Conservatoire op het nummer: 00 33 9 77 87 16 67 (elke voormiddag)  
of via e-mail: aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr

5

## Domaine de Beaumalric



**Vue:** Robe cerise au disque en début d'évolution.

**Nez:** D'emblée, d'intenses effluves de fruits confiturés voire macérés (griotte, prune) envahissent ce

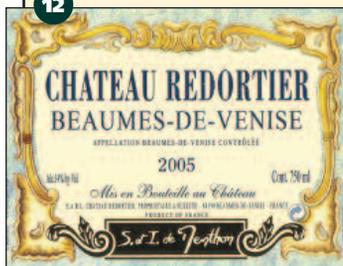
bouquet chaleureux et enveloppé.

**Bouche:** La bouche confirme le caractère chaleureux et macéré du nez par ses saveurs de kirsch et eau-de-vie de prune. De texture grasse, elle présente une délicate acidité bienvenue et équilibrante dans une finale agréablement persistante.

(2009 - 2010)

★★★ 14,5/20

12



## Château Redortier

**Vue:** Rubis cerise, de bel éclat et encore jeune.

**Nez:** Complexe et de belle profondeur, ce bouquet mûr évoque les épices (poivre, clou de girofle), les fruits noirs confiturés (myrtille, mûre sauvage et le caramel à l'aération.

**Bouche:** Pleine et charpentée, presque corpulente, cette cuvée ambitieuse associe sa puissance fruitée (baies noires) et épicées (poivre, thym) à des tanins vifs et nobles à la fois. La finale de grande persistance se voit soutenue par une superbe acidité qui apporte à l'ensemble une belle fraîcheur et un parfait équilibre.



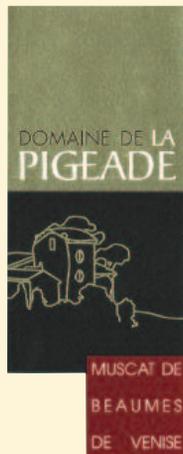
(2009 - 2013)

★★★ 16,5/20

# Muscat de Beaumes de Venise

13

## Domaine de la Pigeade 2008



**Vue:** Robe paille à légers reflets roses.

**Nez:** Le premier nez évoque le raisin frais. A l'aération apparaissent de séduisantes senteurs de fleurs, de pêche blanche et de poire au sirop.

**Bouche:** Équilibré et suave, ce cru présente une grande finesse de texture et un remarquable équilibre acidité/gras. Les dégustateurs sont séduits par l'expression du fruit mûr (abricot, pêche) et le registre presque exotique d'une longue finale onctueuse conservant toutefois une belle fraîcheur.

★★★ 16/20



1

## Vignerons de Beaumes de Venise

Rose Exclusif



**Vue:** Rose pâle à nuances saumonées.

**Nez:** De fines effluves de pêche de vigne, mandarine et pamplemousse apparaissent dans cet exubérant bouquet qui évoque ensuite la guimauve et le jujube.

**Bouche:** La maturité des saveurs de fruits mûrs voire compotés (coing, abricot, kum-quat, pêche jaune) domine cette bouche onctueuse, qui offre néanmoins une certaine fraîcheur par la présence d'une fine acidité en finale.

Un vin riche et savoureux, presque opulent.

★★★ 15,5/20



1

## Vignerons de Beaumes de Venise

Tradition



**Vue:** Jaune pâle éclatant.

**Nez:** Très aérien, tout en dentelle, le bouquet libère un registre floral (chèvrefeuille, lilas), agrémenté d'une fine touche vanillée.

**Bouche:** Particulièrement suave et savoureuse, cette cuvée de texture fine et soyeuse offre une bouche gourmande, très friande et exubérante en fruit (zestes d'agrumes presque confits). La finale, relevée par un beau support d'acidité, se montre persistante et rafraîchissante.

★★★ 15/20



4

## Domaine des Bernardins 2007



**Vue:** Robe intense, pelure d'oignon.

**Nez:** Un bouquet assez dégagé à l'ouverture, qui évoque l'orange amère et la cire d'abeille, complé-

tée à l'aération par une touche de raisin de corinthe et de miel.

**Bouche:** Enveloppée, cette puissante bouche, riche et suave, offre beaucoup d'ampleur et de vinosité. Les saveurs d'abricot sec et de fruits blancs au sirop (poire) s'y livrent généreusement, dans un ensemble douxcreux voire onctueux.

★★ 15/20



# Références *Beaumes de Venise* Referenties

**Prix Rouge: TTC départ propriété**

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

- 1. Les Vignerons de Beaumes de Venise - Quartier Ravel**  
84190 Beaumes de Venise  
Tél: 04/90.12.41.00 - Fax: 04/90.12.41.35  
vignerons@beaumes-de-venise.com  
www.beaumes-de-venise.com CCM • VEJ • CLO  
- Muscat Rosexclusif ..... **15,5/20** • Ch. dist. 9,95€  
- Muscat Tradition ..... **15/20** • Ch. dist. 8,90€  
- Beaumes de Venise - Terre du Trias 06... **15/20** • Ch. dist. 8,60€
- 2. Domaine Vaubelle - "Vaubelle" - 84190 Beaumes de Venise**  
Tél: 04/90.65.86.28 - Fax: 04/90.12.39.46  
zorah.lesbros@wanadoo.fr  
- Beaumes de Venise 2007..... **15,5/20** • Ch. dist. 5,90€
- 3. Domaine de Durban - 84190 Beaumes de Venise**  
Tél: 04/90.62.94.26 - Fax: 04/90.65.01.85  
domaine.de.durban@wanadoo.fr - www.domainedurban.com  
BOU • DE • AUX • VPS • VIN • INT • WER • YC.  
- Beaumes de Venise V.V. 2007..... **14,5/20** • Ch. dist. 6,60€
- 4. Domaine des Bernardins - Route de Lafare**  
84190 Beaumes de Venise - Tél: 04/90.62.94.13  
Fax: 04/90.65.01.42 - domainedesbernardins@gmail.com  
www.domaine-des-bernardins.com COU • WAU • BTR  
- Beaumes de Venise 2007..... **15/20** • Ch. dist. 7,10€  
- Muscat Tradition 2007..... **15/20** • Ch. dist. 8,90€
- 5. Dom. de Beaumalric - St-Roch - 84190 Beaumes de Venise**  
Tél: 04/90.65.01.77 - Fax: 04/90.62.97.28  
domaine-de-beaumalric@wanadoo.fr  
- Beaumes de Venise 2006..... **14,5/20** • Ch. dist. 6,70€
- 6. Dom. Beauvalcinte - Suzette - 84190 Beaumes de Venise**  
Tél: 04/90.65.08.37 - contacts@domainebeauvalcinte.com  
www.domainebeauvalcinte.com  
- Beaumes "les 3 Amours" 06..... **15,5/20** • FER • Ch. dist. 9,90€  
- Beaumes "les 3 Amours" 07..... **16,5/20** • FER • Ch. dist. 9,90€
- 7. Domaine Les Goubert - 84190 Gigondas**  
Tél: 04/90.65.86.38 - Fax: 04/90.65.81.52  
jpcartier@lesgoubert.fr - www.lesgoubert.fr  
- Beaumes de Venise 07..... **15,5/20** • LED • PAS • Ch. dist. 7,20€
- 8. Domaine Chiniard - Route du Barroux - 84190 Suzette**  
Tél: 04/90.62.94.17 - Fax: 04/90.37.05.98  
francoischiniard@wanadoo.fr - www.domainechiniard.com  
- Beaumes de Venise "Le Coulet" 07..... **17/20** • Ch. dist. 11,40€
- 9. Domaine de la Colline Saint-Jean - 84190 Vacqueyras**  
Tél: 04/90.65.85.50 - Fax: 04/90.65.89.49  
collinesaintjean@aliceadsl.fr  
- Beaumes de Venise 2006..... **15/20** • Ch. dist. 7,00€
- 10. Dom. de Fenouillet - St-Roch - 84190 Beaumes de Venise**  
Tél: 04/90.62.95.61 - Fax: 04/90.62.90.67  
contact@domaine-fenouillet.fr - www.domaine-fenouillet.fr  
- Beaumes de Venise "Terres Blanches" 07... **16,5/20** • TOB • THO  
- Beaumes de Venise "Yvon Soard" 07..... **15,5/20** • TOB • THO
- 11. Domaine Saint Amant - 84190 Suzette - Tél: 04/90.62.99.25**  
Fax: 04/90.65.03.56 - contact@saint-amant.com  
www.domainesaintamant.com  
- Beaumes de Venise "Grangeneuve" 2006..... **15/20** • MAI

## Hôtel Restaurant *Les Florets*



Recommandé  
par V.T.A.

Terrasses - jardins - piscine

Contemplez la Provence  
au pied des Dentelles de Montmirail



Hôtel Les Florets - Route des Dentelles - 84190 Gigondas

Tél: 04/90.65.85.01 - Fax: 04/90.65.83.80 - accueil@hotel-lesflorets.com - www.hotel-lesflorets.com

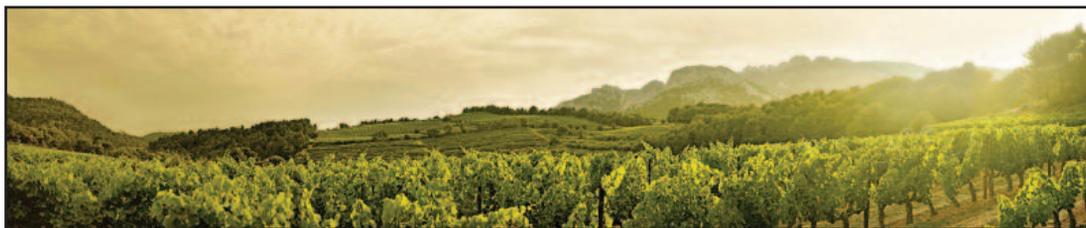
**12. Château Redortier - 84190 Suzette**  
Tél: 04/90.62.96.43 - Fax: 04/90.65.03.38  
chateau-redortier@wanadoo.fr

- Beaumes de Venise "Château" 2005.....16,5/20 • CAL • VIS  
- Beaumes de Venise "Château" 2006.....16/20 • CAL • VIS

**13. Domaine de la Pigeade - Route de Caromb**  
84190 Beaumes de Venise

Tél: 04/90.62.90.00 - Fax: 04/90.62.90.90  
contact@lapigeade.fr - www.lapigeade.fr

- Muscat 2008.....15/20 • CAV • MAI • Ch. dist. 11,00€



## Distributeurs belges • Belgische verdelers

**AUX: Aux Coteaux**

Chée de Tirlémont, 227 • 4520 Vinalmont  
Tél: 085/25.52.63 • Fax: 085/25.07.02

**BOU: La bouteille à la mer**

Rue des Rôtisseurs - 4500 Huy  
Tél: 085/23.60.02

**BTR: Boutelegier**

Baron Ruzettelaan, 119 • 8310 Brugge  
Tél: 050/35.65.01 • 050/36.27.87

**CAL: Calivin**

Rue de la Seigneurie, 61 • 4452 Wihogne  
Tél: 04/278.58.89 • Fax: 04/278.09.96

**CAV: La Cave des Vignerons**

Rue des Quatorze Bonniers, 13B - 4431 Loncin  
Tél/Fax: 04/246.56.61

**CGM: Cora - Carrefour - Makro  
Colruyt - Intermarché**

Points de vente partout en Belgique  
Verkooppunten over gans België

**CLO: Le Clos Saint-Roch**

Grande Chavée, 1/D - 1370 Zetrud-Lumay  
Tél: 010/888.886

**COU: Courtiers Viniholes**

Sluisstraat, 84-86 • 3590 Diepenbeek  
Tél: 011/23.06.10 • Fax: 011/21.07.74

**DE: De Brabandere**

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

**FER: La Ferme de la Motte**

7830 Thoricourt - Silly - Tél: 067/458.421

**INT: Intervinco** Sint Lamberstraat, 11

3722 Wintershoven - Tél: 011/23.54.44

**LED: Le Domaine des Peupliers**

R. de Mariemont, 43 • 4801 Stembert Verviers  
Tél: 087/33.51.34 • Fax: 087/35.37.80

**MAI: Maison des vins fins**

28, rue des Arbalestriers - 7000 Mons  
Tél: 065/35.16.66 - Fax: 065/36.36.71

**PAS: La Passion du Vin**

6044 Roux • Tél: 071/457.470

**THO: Thorout-Ghysens**

Rue des Semailles, 23/1 • 4400 Flémalle  
Tél: 04/250.77.80 • Fax: 04/250.77.88

**TOB: Toby**

Rue P. Michaux, 76 • 4683 Vivegnis  
Tél: 02/264.10.72 • 04/264.67.49

**VEJ: Vejmino Cohva**

Eksaarsedam, 44 • 9180 Moierbeke Waas  
Tél et fax: 085/51.19.01

**VIN: Vins fins et cuisine du terroir**

Rue de Sart d'Avril, 1 - 5380 Cortil Wodon  
Tél: 081/83.57.35

**VIS: Vinigros** Deerlijksesteenweg, 64

8530 Harelbeke • Tél: 056/22.93.88

**VPS: VPS Belgique - Goffard**

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

**WAU: Jacques Wauquier**

7300 Boussu-Bois • Tél/Fax: 065/65.46.57

**WER: Werco** Hospitaalstraat, 5

8400 Oostende - info@wercowines.com

**YC: Young Charly**

Bredabaan 744-746 • 2170 Merksem  
Tél: 03/646.38.49 • Fax: 03/645.96.64

## Douceur et corpulence • Vlezige en corpulente

La douceur du Muscat est dominée par la fraîcheur. Parfait à l'apéritif lorsqu'il est servi bien frais (8-10°), il accompagne aussi idéalement le foie gras, les desserts au chocolat, le nougat glacé et les melons de Provence. Il n'a pas son pareil pour accompagner une pastilla au pigeon ou un tajine aux citrons confits ou une canette au miel et au pommes. Servi légèrement moins frais (12-14°), il fera merveille avec les fromages à pâte persillée.

Les vins rouges charnus et corpulents de Beaumes de Venise rehaussent le caractère des daubes et autres plats mijotés en sauce. On peut également les apprécier sur les grillades de boeuf, ainsi que sur une pastiula de pigeon et les divers petits gibiers à plumes. L'association avec les fromages moyennement corsés et de fine saveur est une belle alternative.

De zoetheid van de Muscat wordt gedomineerd door frisheid. Perfect bij het aperitief wanneer hij goed koel geserveerd wordt (8-10°), maar ook ideaal bij ganzenlever, chocoladedesserts, en meloenen uit de Provence. Ietsje minder koel geserveerd (12-14°) smaakt hij uitstekend bij schimmelkazen.

De vlezige en corpulente wijnen van Beaumes de Venise versterken het karakter van stoofpotten en andere gestoofde gerechten in saus. Ze worden eveneens geapprecieerd op gegrild rundvlees, alsook op een pastiula van duif en divers klein pluimwild. De combinatie met matig sterke kazen met een fijne smaak is een geslaagd alternatief.

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

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

Les cotations attribuées à chaque vin sont à considérer en regard de leur propre appellation. La qualité d'un vin de pays ayant obtenu 17/20 n'est évidemment pas à comparer avec un grand Bourgogne coté 15/20.

Dit degustatiedossier bevat wijnen van velerlei oorsprong. Het zijn allen wijnen die behoren tot de beste crus uit hun appellatie. De vermelde behoordeling bedraagt minimum 15/20!

## 1 Domaine Balliccioni Faugères 2007 "Kalliste"



**Vue:** Très jolie robe pourpre violacée intense et de belle brillance.

**Nez:** Ce puissant bouquet complexe mêle des senteurs de tabac, cuir et bois exotique, associés à une expression fruitée mûre (cassis, sureau) et épicée (genévrier, ciste).

**Bouche:** Une bouche énorme dont la suavité n'a d'égal que la densité de matière. Cette cuvée ambitieuse, offre une exubérance fruitée de grande maturité (mûre sauvage, myrtille, crème de cassis), soutenue par des tanins puissants mais racés, de grande élégance. Longue finale réglissée pour un cru ambitieux.

(2009 - 2014)

★★★ 17,5/20



## 2 Ludovic et Béatrice Mélinand

Fleurie 2007



**Vue:** Robe rubis cerise de bel éclat.

**Nez:** Une friandise olfactive, qui évoque les fruits rouges mûrs, agrémentés d'une fine touche épicée à l'aération (poivre).

**Bouche:** Cette cuvée séduit par sa franchise, son équilibre d'ensemble et sa pureté aromatique. La bouche, pleine et savoureuse accorde la priorité aux saveurs de fruits rouges mûrs (cerise, framboise), soutenues par une jolie acidité rafraîchissante. Finale assez persistante et très gourmande.

(2009 - 2010)

★★ 15,5/20



## 3 Paul Hazard Champagne Brut



**Vue:** Robe dorée très intense à reflets vieil or.

**Nez:** Très beau bouquet mûr et profond, extrêmement charmeur par ses notes de pomme comptée, vanille et pâtisserie (tarte aux poires et amandes).

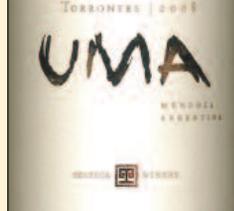
**Bouche:** Une bouche gourmande et suave, dont la maturité offre une texture douceuse mais néanmoins rafraîchissante par son acidité omniprésente. Charnue et friande, cette cuvée presque enrobée se voit ponctuée par une longue finale sur les fruits blancs au sirop.

★★ 16/20



## 4 Torrontès Uma 2008

Mendoza Argentina



**Vue:** Robe jaune très pâle de belle brillance.

**Nez:** Extrêmement flatteur et parfumé sur d'intenses notes de confiserie (bonbons aux fruits), fleurs blanches, vanille et guimauve. Une friandise olfactive!

**Bouche:** Entrée de bouche fondue, presque onctueuse, équilibrée toutefois par une acidité omniprésente. Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs mûrs (pêche, poire) s'y associent, dans un ensemble très charmeur ponctué par une longue finale sur la vanille, agrémentée d'une pointe de minéralité.

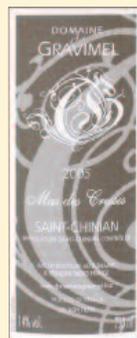
(2009 - 2011)

★★★ 15/20



## 5 Domaine de Gravimel

Mas des Cresses - St-Chinian 05



**Vue:** Superbe robe rubis grenat intense, encore jeune.

**Nez:** Le registre des petites baies noires confiturées (myrtille, cassis) et la crème de mûre se révèle dans ce bouquet charmeur.

**Bouche:** Parfaitement équilibrée et extrêmement charnue, cette cuvée "croquante" de fruit séduit par son équilibre, sa concentration, le velouté de ses tanins soyeux et ses saveurs de cerise confite. Ce vin tout en volupté est ponctué d'une longue finale crémeuse et structurée à la fois.

(2009 - 2011)

★★ 16/20



ΚΤΙΜΑ  
ΜΙΧΑΛΑΚΗ  
2005  
CABERNET  
SAUVIGNON

## Domaine Michalakis Cabernet Sauvignon 2005

**Vue:** Belle robe grenat intense.

**Nez:** Profond et de belle jeunesse, ce bouquet enveloppé exprime d'emblée ses senteurs de fruits compotés (baies rouges) et de pâtisserie.

**Bouche:** Structurée et puissante, cette cuvée enveloppée et charnue voit son expression de fruits macérés (griottes) soutenue par d'élégants tanins partiellement lissés. Une acidité bien présente apporte l'équilibre à cette cuvée solidement construite et de belle évolution.

( 2009 - 2012 )

★★ 15,5/20



## Références • Referenties

- 1. Domaine Balliccioni - 1, Chemin de Ronde - 34480 Autignac**  
Tél: 04/67.90.20.31 - 06/11.12.02.41 - Fax: 04/67.90.20.31  
ballivin@aol.com  
- Faugères 2007 - Cuvée Kalliste.....**17,5/20** • ch.dist. 14,00 €
- 2. Ludovic et Béatrice Mélinand - Route d'Eloi, 305**  
69220 St-Jean-d'Ardières - Tél/Fax: 04/74.66.40.55  
ludovic.melinand@wanadoo.fr - www.beaujolaismelinand.com  
- Fleurie 2007.....**15,5/20** • ch.dist. 6,70 €
- 3. Champagne Paul Hazard - La Fontinette - 5, Place Gaucher**  
51700 Châtillon sur Marne - Tél: 03/26.51.46.09  
earlfontinette@orange.fr - www.champagnepaulhazard.com  
- Brut.....**16/20** • ch.dist. 15,70 €
- 4. Tango Vino - Rue China, 39 - B-4141 Louveigné**  
Tél: 04/360.73.91 - Fax: 04/360.73.93  
info@tangovino.com - www.tangovino.com  
- Torrentès Uma 2008.....**15/20** • 6,70 €
- 5. Dom. de Gravimel - Av. de Villespassans, 4 - 34360 Cébazan**  
Tél/Fax: 04/67.24.89.72  
www.domainedegravimel.eu  
- Mas des Cresse 2005.....**16/20** • COR • LSP • ch.dist. 8,70 €
- 6. Spicy sprl - Rue Emile Musselle, 43 - 4257 Berloz**  
Tél/Fax: 019/54.52.15  
spicysprl@skynet.be  
- Cabernet Sauvignon 2005.....**15,5/20** • ch.dist.

## Distributeurs belges • Belgische verdelers

**COR : J-P. Cornet**

Tél: 0471/501.527

**LSP: L-Spedition**

9890 Gavere-Asper • Tel: 09/281.10.12 • Fax: 09/281.10.41

Consommateurs, un vigneron indépendant  
qui vous raconte son vin  
ne vous soûle jamais. **Comptez sur nous.**

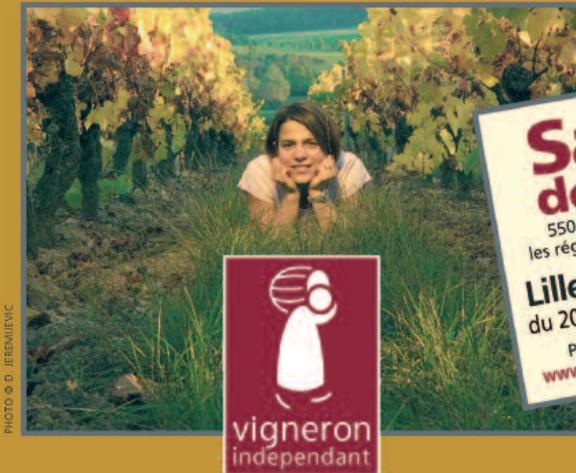


PHOTO © D. JEREMIEVIC

**Salon  
des Vins**

550 vignerons de toutes  
les régions viticoles françaises

**Lille Grand Palais**  
du 20 au 23 novembre 2009

Préparez votre visite sur  
[www.vigneron-independant.com](http://www.vigneron-independant.com)

LE SAVOIR-ÊTRE DU VIN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



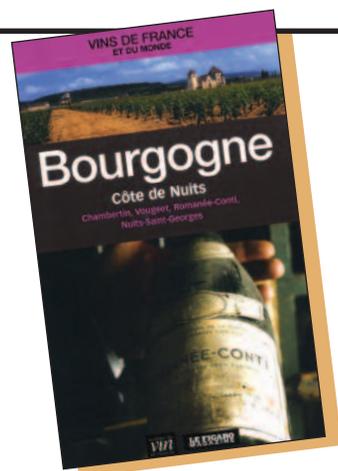
## Un siècle de construction du vignoble bourguignon

Les Organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC  
(Editions Universitaires de Dijon, Olivier Jacquet)

L'histoire du vignoble de Bourgogne s'entoure encore trop souvent d'un parfum d'éternité au passé linéaire et anecdotique laissant penser à tort qu'entre le Moyen-Age et aujourd'hui, le vignoble n'aurait finalement que très peu changé.

Cet ouvrage propose de revenir sur les périodes cruciales et pourtant mal connues de la construction des territoires du vin de Bourgogne que sont la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle et la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle.

25,00€



## Bourgogne

Côte de Nuits (Vins de France et du monde)

Une présentation de la région et une sélection exigeante des meilleurs vins. Pour les servir, les conseils d'un grand sommelier ainsi que des recettes gourmandes.

Choisir et déguster devient, avec cette collection de 20 ouvrages, un art à la portée de tous.

5,50€

## Les Vins de Bandol

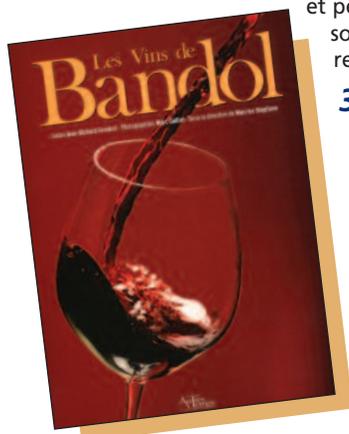
(Editions Autre Temps, Maurice Stagliano)

Si le terroir de Bandol ne représente qu'à peine 5% de la production en Provence, sa notoriété le place cependant au sommet de cette région à forte vocation viticole.

Avec la riche histoire de Bandol, le présent ouvrage vous invite à découvrir ses domaines actuels, rendant ainsi hommage aux grands vigneronniers qui en assurèrent le renouveau

et perpétuent son incontestable renommée.

35,00€ Anne-Claire Meffre, Claire Covin



## Escapades gourmandes en Bourgogne

(Editions ereme, Anne-Claire Meffre, Claire Covin)

Des rives de l'Yonne à celles de la Saône en passant par la Côte de Beaune et les bois du Morvan, de vignobles prestigieux en pâturages, de fermes et d'abbayes en châteaux, ce livre nous invite à redécouvrir une Bourgogne riche d'une longue histoire, d'une tradition régionale vivante et d'une gastronomie hors du commun.

Au fil d'une promenade gourmande

vingt-sept restaurants nous ouvrent leurs portes.

De superbes photographies, l'histoire de six produits emblématiques de la région, des recettes, des rencontres et des récits

font de ce livre un objet à savourer... 29,50€



Ces ouvrages sont disponibles à  
**l'ATHENAEUM de la vigne et du vin**  
5, rue de l'Hôtel-Dieu - 21200 Beaune  
[www.athenaeumfr.com](http://www.athenaeumfr.com)

Tél: 03/80 25 08 30 - Fax: 03/80 25 08 31

**CATALOGUE SUR DEMANDE**

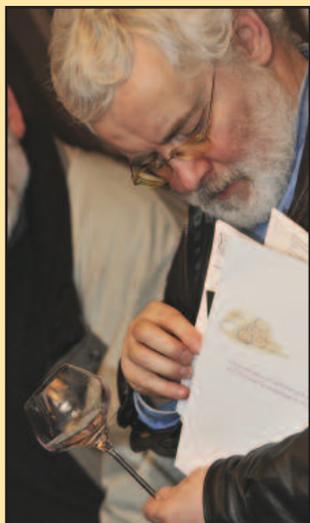
# Le salon de V.T.A.

"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 vigneronns à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

**Entrée gratuite**



## Abonnement

1 an - 3 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 22,50 €  
 1 jaar - 3 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 22,50 €

2 ans - 6 N<sup>os</sup> (à partir du N<sup>o</sup>:.....) au prix de 39,50 €  
 2 jaar - 6 Nr (vanaf N<sup>r</sup> .....) voor de prijs van 39,50 €

Je verse au compte N<sup>o</sup>: 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 !

## Salon van V.T.A. Opendeur- en Openflessendag



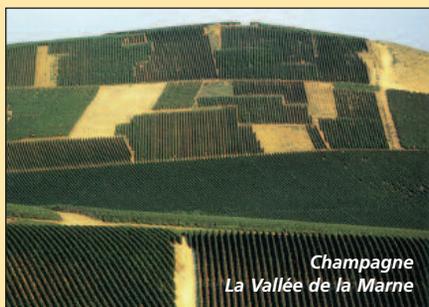
**Gratis ingang**



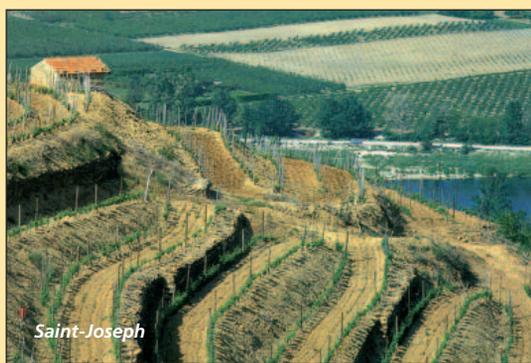
De wijnbouwers **bieden** onze abonnees  
meer dan **200 wijnen**  
uit de degustatiedossiers van ieder nummer  
van "Vins & Terroirs Authentiques" aan,  
voorgesteld door ons gespecialiseerde team.

### **Dégustations - Degustaties**

**Champagne (Vallée de la Marne) • Médoc • Haut-Médoc**  
**Saint-Joseph • Crozes Hermitage • Coteaux du Tricastin**  
**Côtes du Vivarais**

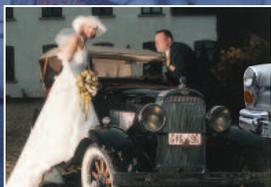


Champagne  
La Vallée de la Marne



Saint-Joseph

# Anytime, anywhere, with a smile all over the world



Limousines  
Sedans Minibus (7/8 seats)  
Luxurious Coaches  
(12, 20, 34 (VIP) & 50 seats)



Associate of the Belgian Royal  
Warrant

Recommandé  
par V.T.A.



**MODERN CAR**  
*Limousine Service*

Avenue Firmin Lecharlierlaan, 85 • Bruxelles 1090 Brussel

Tel: 02/420.1000 - Fax: 02/420.1200 • E-mail: [car@moderncar.com](mailto:car@moderncar.com) • Website: <http://www.moderncar.com>

© Copyright by Modern Car - Stéphane Bombek - © Photos by Image - Patrick Wuyts

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

Recommandé  
par V.T.A.



## RESTAURANT

**Herman Dedapper**

1<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique 82-83  
3<sup>ème</sup> mondial 83



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

**CEGO**

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij  
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

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

# BEAUMES DE VENISE

CRU FROM RHÔNE VALLEY - FRANCE

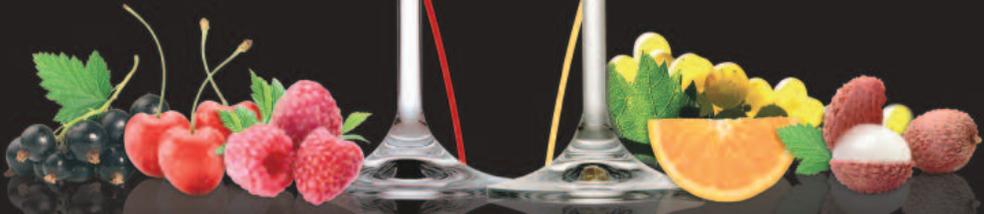


*Finest Cru*

Beaumes de Venise Red

*Sweet Wine*

Muscat de Beaumes de Venise



*Sources d'Arômes*



[www.beaumesdevenise-aoc.fr](http://www.beaumesdevenise-aoc.fr)