

Guide d'achat
Quadrimestriel



Aankoopgids
Viermaandelijks

Printemps - Été 2019 **N°93** Lente - Zomer 2019

Riesling
Bas-Rhin

•

Vouvray

•

Sancerre

Accords
gourmands

•

Wijn en gerecht



Tartes
flambées
Choucroutes
Baeckeoffe

Grande terrasse
Accueil de groupes
Ouvert 7 jours/7



2, rue de la Mairie
67750 Scherwiller
03.88.92.06.24
www.couronne.com

Le Royaume
des 7 Tartes Flambées

Recommandé
par VTA

Restaurant
La Couronne
SCHERWILLER

Créateur de l'authentique
Ries' Soupe®

Restaurant • Brasserie
Kzeg a Moda



Rue de l'Etoile 2
Sterstraat, 2
1620 Drogenbos
Tel: 02 377 65 86
Fax: 02 377 66 16
info@kzegamoda.be
www.kzegamoda.be

Recommandé
par V.T.A.

La crise du Coronavirus a permis aux œnophiles confinés de ranger leur cave ou d'effectuer de sérieuses ponctions dans leurs réserves de belles bouteilles.

La sortie de notre guide coïncide avec celle, plus progressive, du déconfinement. Si nombreux furent ceux qui, durant cette période difficile, furent tentés de "boire plus", notre mission et celle des vignerons que nous avons rencontrés est plutôt de vous inciter à "déguster mieux".

Bas les masques, j'espère que votre goût et la passion qui vous anime pour la bonne bouteille sont restés intacts ...et contagieux.

Notre guide de printemps/été fait la part belle à 3 vignobles qui ont fait des vins blancs en monocépage leur spécialité.

Des vins d'apéritifs conviviaux aux cuvées prestigieuses de haute gastronomie, les vignobles de Vouvray et de Sancerre offrent de merveilleuses expressions des cépages chenin et sauvignon.

La région du Bas-Rhin est sans doute moins prisée des touristes mais les œnophiles y trouveront des Rieslings secs parmi les meilleurs d'Alsace.

Bonnes dégustations, passionnantes, conviviales et gastronomiques !

Michel Praet



© Interlère

INDEX

• Editorial - Editio	3	• Sancerre	64
• Vouvray	5	• Anciens numéros	96
• Riesling (Bas-Rhin)	24	• Salons VTA	98

Photo de couverture: Soultz-les-Bains - © Zvardon - Conseil Vins Alsace

VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES

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

www.vinsetterroirs.be • contact@vinsetterroirs.be

Editeur Responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

De Coronacrisis verschaften de wijnliefhebbers de tijd hun kelders op orde te stellen of ze te ledigen (...) Toevallig valt de verschijning van onze iets progressievere gids samen met het einde van de lockdown. Indien sommigen geneigd waren "meer te drinken" in deze moeilijke periode bestaat onze missie, als ook die van de onlangs ontmoete wijnmakers erin, jullie eerder aan te moedigen om "beter te proeven"

Terug naar de feiten, ik hoop dat uw smaak en hartstocht voor een goede fles wijn onaangeroerd zijn gebleven...en dat die besmettelijk moge zijn.

Onze lente/zomergids geeft een ereplaats aan drie wijngebieden waarvan hun specialiteit bestaat uit witte wijn afkomstig van één druivenras.

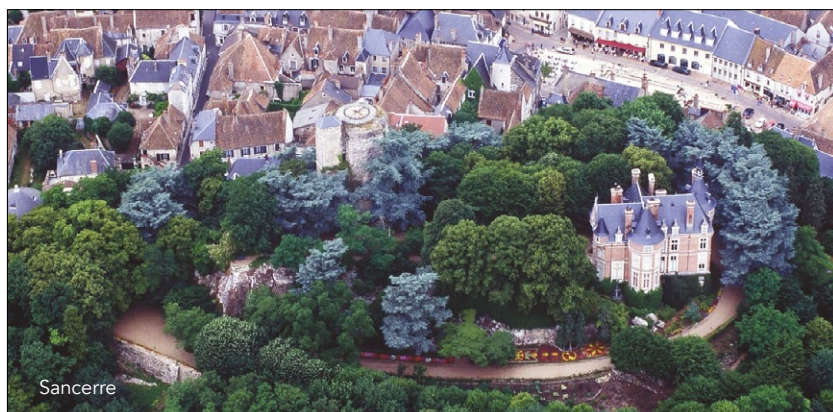
Van gezellige aperitiefwijnen tot meer prestigieuze, gastronomische cuvées, zullen zowel de Chenin blanc van Vouvray als de Sauvignon van Sancerre zich op hun best uiten.

De regio van de Neder-Rijn wordt door de toeristen waarschijnlijk minder gewaardeerd maar de echte wijnliefhebbers zullen hier droge Rieslings vinden die tot de beste van de Elzas behoren.

Goede proeverij, zowel boeiend, gezellig als gastronomisch.

Michel Praet

© Interloire



Rapport «plaisir-prix»
Verhouding prijs/kwaliteit

24,50 €

Prix particulier TTC départ cave
Prijs BTW inbegrijpen vertrek kelder



Vin disponible en Belgique
Wijn beschikbaar in België

Recommandé
par VTA

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



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



Accueil de camping-car
Onthaal camping-car



Culture Biologique
Biologische cultuur



Culture Biodynamique
Biodynamische cultuur



Haute Valeur
Environnementale



Terra Vitis

VOUVRAY: AU FIL DE L'EAU, À FLANC DE COTEAUX ET AU CŒUR DU TROGLO

Comment ne pas mentionner la Loire quand on parle de l'appellation Vouvray?

La Loire conduit au terroir, elle le façonne, elle invite à s'aventurer jusqu'aux coteaux. Le vignoble de Vouvray domine le fleuve royal ainsi que les vallées adjacentes. Ces dernières plongent vers le fleuve qui a longtemps été un lieu d'activité intense pour le commerce des vins. A l'aube du 18ème siècle, les échanges commerciaux sur la Loire sont florissants. Le vin y est transporté en gabares.

Le Fleuve est un régulateur thermique naturel dont l'effet se transmet au vignoble grâce aux multiples vallées qui façonnent les coteaux. Les échanges d'air entre les plateaux et le cours d'eau participent à la situation climatique idéale, à mi-chemin entre l'influence du climat océanique et du climat continental. Au creux de la Loire, régulateur thermique naturel, les vents de mer et les vents de terre se rencontrent et se conjuguent.

Cette situation climatique particulière marque un effet millésime fort, influencé par les conditions de maturité des raisins qui, selon leur richesse en sucre, laissent au vigneron le choix d'élaborer des cuvées de fines bulles ou des vins tranquilles secs ou demi secs. Lorsque l'été indien accompagne particulièrement les vendanges, on peut observer un développement de la pourriture noble qui permet alors la production des vins moelleux.

Vouvray se situe à quelques kilomètres de Tours, dans cette région du Val de Loire classée patrimoine mondial par l'UNESCO.

A Vouvray, l'aire de production strictement délimitée s'étend sur une vingtaine de kilomètres en amont de Tours, sur la rive droite de la Loire. De nombreux accidents géologiques ont façonné le calcaire turonien (Tuffeau) de 90 millions d'années et conféré au terroir de Vouvray toute son originalité. On y rencontre en effet une pluralité de situations, que l'on qualifie parfois de "micro-terroirs" selon la nature des sols qui recouvrent le tuffeau.





Les fameuses caves troglodytiques sont sans aucun doute l'une des plus grandes singularités du vignoble. Ces mystérieux labyrinthes se conjuguent avec les vallées et confèrent au terroir un charme à nul autre pareil. Ce paysage insolite avait subjugué Balzac, qui visita le village en 1831 et avait écrit à ce sujet que "Vouvray se trouve comme niché dans les gorges et les éboullements de roches".

Les caves troglodytiques sont le fruit d'une alliance ancestrale entre l'homme et la nature. Creusées à flanc de coteau, elles offrent l'avantage d'une température et d'une humidité constantes qui permettent une vinification et une conservation des vins dans des conditions optimales. L'extraction de la pierre dans ces carrières qui ont traversé les siècles a permis l'édification des plus belles églises, villages et châteaux.

Les vins de Vouvray ont la particularité de n'être produits qu'à partir d'une seule cépage: le Chenin blanc (ou Pineau de Loire). Réputé pour ses expressions minérales de craie et de silex, ce cépage étonnant confère aux vins toutes ses caractéristiques.

Les vignerons sont ici connus pour être des "funambules" qui cherchent le juste équilibre pour que le cépage puisse subtilement s'exprimer.

Les vins tranquilles secs présentent généralement dans leur jeunesse des arômes fruités

et floraux, qui peuvent, en vieillissant, faire place à des notes d'évolution (miel, tilleul...) et de minéralité. Lorsqu'ils contiennent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants.

Au fil du temps des notes d'amandes grillées, de miel ou de coing se révèlent, la robe devient plus ambrée et le bouquet gagne en richesse aromatique (fruits exotiques, épices...). La bouche évolue vers une texture plus soyeuse. Le vin s'arrondit, mais son acidité naturelle maintient un parfait équilibre.

Les vins mousseux, dont le succès est grandissant (plus de 60% de l'appellation!), se caractérisent souvent par des notes florales et d'agrumes. Des nuances briochées voire de fruits secs s'affirment avec le temps. La finesse et la légèreté de leurs bulles les distinguent. L'élevage "sur lattes", de douze mois au moins, contribue à développer leurs complexités aromatiques.

Propriétaires depuis plusieurs générations ou nouveaux venus, les 150 vignerons de Vouvray sont des experts d'une grande humilité. Ces hommes et femmes qui dirigent des domaines à taille humaine savent écouter la nature et respecter l'expression du terroir.



VOUVRAY: OVER HET WATER, OP DE HEUVELFLANKEN EN IN HET MIDDEN VAN DE HOLBEWONERS

Als men het over de appellatie Vouvray heeft, kan men moeilijk de Loire niet vermelden.

Hij leidt en vormt het terroir en nodigt uit om zich tot aan de heuvels te wagen. De wijngaard van Vouvray overziet de koninklijke rivier en de aangrenzende valleien. Deze laatste duiken naar de rivier die al lang een plaats van intense activiteit voor de wijnhandel was. Aan het begin van de 18e eeuw bloeide de handel op de Loire. De wijn werd er in riviervrachtschepen vervoerd.

De rivier is een natuurlijke thermische regulator waarvan het effect wordt doorgegeven aan de wijngaard dankzij de vele valleien die de hellingen vormen. Luchtuitwisselingen tussen de plateau's en de waterlopen nemen deel aan de ideale klimatologische situatie, halverwege de invloed van het oceanische en continentale klimaat. In het midden van de Loire ontmoeten en vervoegen zich de zee- en de landwinden.

Deze bijzonder klimatologische situatie heeft invloed op een sterk oogstjaar, beïnvloed door de rijpingsomstandigheden van de druiven die, afhankelijk van hun suikergehalte, de wijnmakers de keuze laat om ofwel fijne belletjes of droge tot halfdroge stille wijnen te produceren. Wanneer de Indian Summer de oogst vergezelt, nemen we een ontwikkeling van edelrot waar, die het vervaardigen van zoete wijnen mogelijk maakt.

Op een paar kilometer van Tours verwijderd, ligt Vouvray, in deze regio van de Loire die op het werelderfgoed van de UNESCO staat.

In Vouvray strekt het strikt afgebakend productiegebied zich uit over ongeveer 20 kilometer stroomopwaarts van Tours, aan de rechteroever van de Loire. Talrijke geologische breuken hebben de 90 miljoen jaar oude Turonische kalksteen (Tuffeau) gevormd en aan het terroir al zijn originaliteit meegegeven. Afhankelijk van de aard van de bodems die de tuffeau bedekken, worden ze hier als "micro-terroirs" aangeduid.

De beroemde troglodytische grotten zijn ongetwijfeld een van de grootste eigenaardigheden van de wijngaard. Deze mysterieuze doolhoven gaan mooi samen met deze valleien en verlenen aan het terroir een bijzondere charme als geen ander. Dit ongewoon landschap had Balsac zodanig gegrepen dat, toen hij het dorp in 1831 bezocht erover had geschreven dat "Vouvray gelegen ligt als genesteld tussen kloven en rotsen"

De grotten zijn het resultaat van een voorouderlijke samenwerking tussen mens en natuur. In de heuvels gegraven, bieden ze het



© Interloire - Maurice Albert



voordeel van een constante temperatuur en vochtigheidsgraad die het mogelijk maakt de wijn in optimale omstandigheden te maken met een groot bewaarpotentieel. De steengroeven in deze steengroeven door de eeuwen heen, heeft gezorgd tot de bouw van de mooiste kerken, dorpen en kastelen.

De vouvray- wijnen onderscheiden zich doordat ze gemaakt worden uit slechts één druivenras: Chenin blanc (of Pineau de Loire). Bekend om zijn minerale expressies van kalk en vuursteen verleent deze verbazingwekkende variëteit al zijn kenmerken.

De wijnmakers hier worden met "koorddansers" vergeleken die het juiste evenwicht vinden zodat deze druif zo subtiel mogelijk tot uiting komt.

In hun jeugd geven deze stille wijnen meer fruit en florale toetsen af, die naarmate ze verouderen plaats zullen maken voor meer geëvolueerde aroma's (honing, linde ...) en ook een minerale toets. Wanneer ze fermenteerbare suikers bevatten, zal het hun complexiteit en bewaarpotentieel verhogen.

Na verloop van tijd gaan er hint van geroosterde amandelen, kweeper en honing onthuld worden, zal de kleur naar amber overgaan en het bouquet zal meer aromatisch overkomen (exotisch fruit, kruiden...) in de mond zal hij zijde-achtig aanvoelen. De wijn zal afronden maar dankzij zijn natuurlijke zuurtegraad blijft hij in perfect balans.

De mousserende wijnen kennen een groeiend succes (over 60% van de appellatie!) en worden gekenmerkt door florale en citrus toetsen. Langzamerhand komen er geuren van briochebrood en droge vruchten vrij. Ze onderscheiden zich door de finesse en de lichtheid van de bubbels. Door de opvoeding van minstens 12 maanden "sur lattes" wordt de aromatische complexiteit verder ontwikkeld.

De 150 wijnmakers die Vouvray rijk is en of ze nu eigenaars sinds verschillende generaties of zelf nieuwkomers zijn, zullen een grote nederigheid bewaren. Deze mensen die geen al te grote domeinen bezitten weten hoe ze met de natuur moeten omgaan en de uitdrukking van het terroir moeten respecteren.



16,5/20 ★★★★★



Maillet Père & Fils

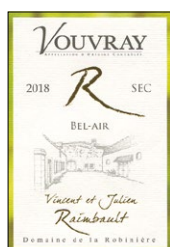
Robe jaune sable, soutenue et cristalline. Délicatement rafraîchissant, le nez associe de subtiles senteurs florales (jasmin, lilas) aux notes de fruits mûrs (poire, pomme), dans un ensemble flatteur et aérien. Cette bouche pleine et suave a séduit les dégustateurs qui soulignent la densité de matière, le juste équilibre douceur/vivacité et le charme d'une finale vineuse où s'expriment de généreuses saveurs de fruits jaunes (pêche, abricot) et d'agrumes mûr et de fins amers très agréables.

6 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

02.47.52.76.46
vouvray.maillet@orange.fr

16/20 ★★★★★



Domaine de la Robinière - Vincent et Julien Raimbault - "Bel-Air"

Robe jaune pâle à nuances citronnées. Le premier nez associe de fines notes herbacées et minérales, avant d'évoluer à l'aération vers le registre de la gelée de coing et de la poire. Un bouquet qui affiche une belle personnalité ! L'attaque, vive et portée par une belle tension, livre d'intenses saveurs d'agrumes frais (citron, mandarine). Le milieu de bouche, salivant et concentré, confirme la fraîcheur d'une cuvée dont la texture se resserre dans une finale savoureuse et longiligne, confirmant la pureté d'un ensemble qui présente le visage d'un vin de gastronomie.

7 gr/litre

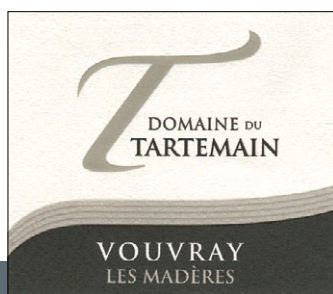
La Barrique - Cave de Batisse - Hallet - Jeanmoye - Leloup - Thierry Weise - Vinac

Cherche Distributeur(s) en Flandres

Salons: Jurbise - La Louvière - St Gilles - Marche en Famenne - Namur - Floreffe

www.domainedelarobiniere.fr
vins.raimbault@larobiniere.fr

15,5/20 ★★★★★



Domaine du Tartemain - "Les Madères"

5,80 €

Jolie robe jaune de Naples, peu intense et de belle brillance. Très floral (chèvrefeuille, acacia), ce nez enjôleur s'étend à l'aération vers de puissantes senteurs de vanille, guimauve et poire au sirop. Engageant ! Les dégustateurs s'accordent pour louer la suavité et l'équilibre de cette cuvée concentrée et élégante, dont la générosité fruitée (poire, pêche) n'a d'égal que la fraîcheur. La finale, savoureuse et opulente, confirme par sa persistance l'ambition de l'ensemble.

7 gr/litre



Cherche Distributeur(s)
Salon: Ciney

www.domaine-du-tartemain.fr
letartemain@orange.fr

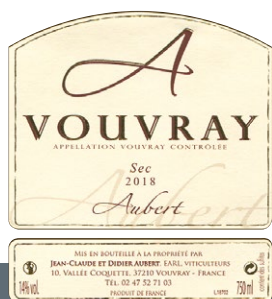


Domaine de la Robinière



15,5/20 ★★★★★

Jean-Claude et Didier Aubert



Robe jaune pâle de grand éclat. Complexe et profond, l'ensemble séduit par ses effluves de petits fruits secs et de pâtisserie (frangipane, millefeuille aux poires), avant de livrer une touche vanillée de grande douceur, associée à une subtile minéralité naissante. Ce sont l'équilibre d'ensemble et la densité de matière fruitée qui marquent de leur empreinte ce vin bien construit, qui offre un beau panier de fruits (fruits blancs et agrumes) et livre une finale opulente et persistante, conservant une belle acidité.

7 gr/litre

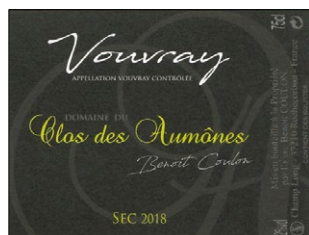


Vinodux - Cherche Distributeur(s) en Wallonie
Salon: Braine le Conte

www.aubertjeanclaudeetdidier.com
vinsdevouvray@aubertjcd.fr

15,5/20 ★★★★★

Domaine du Clos des Aumônes - Benoît Coulon



Robe translucide, jaune très pâle à or blanc. Floral à l'ouverture, (lilas, acacia), ce bouquet suave exhale ensuite des notes fruitées de grande maturité (pêche blanche, poire au sirop, ananas) qui invitent à la dégustation. On apprécie la tension acidulée de cette bouche vive et effilée, généreuse en saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron). Équilibrée par une fine touche de gras et de douceur, cette cuvée bien construite se montre tonique et digeste en finale, confirmant le charme d'un fruité rafraîchissant et expressif.

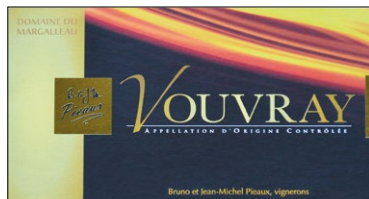
3 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-des-aumones.net
coulon.b@hotmail.fr

15,5/20 ★★★

Domaine du Margalleau - B. et JM. Pieaux



Robe jaune pâle à légers reflets dorés. On apprécie d'emblée la maturité fruitée et le charme de ce bouquet généreux, qui fait la part belle aux senteurs de fruits blancs et jaunes (abricot, nectarine), miel d'acacia et fleur d'aubépine. Un vouvray charmeur et parfumé, dont la tension acidulée équilibre une pointe de sucre résiduel mesurée. Le registre du fruit mûr (poire, pomme) et des petits fruits secs (amande fraîche) se livre sans retenue en milieu de bouche. La finale, enveloppée et savoureuse, se montre salivante et de persistance appréciable.

8 gr/litre



Cora

www.domaine-du-margalleau.fr
earl.pieux@orange.fr

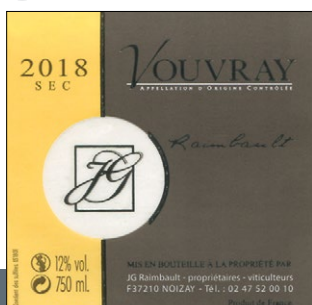


Bruno et Jean-Michel Pieaux



Domaine Jean-Claude et Didier Aubert

15/20 ★★★



J.G. Raimbault

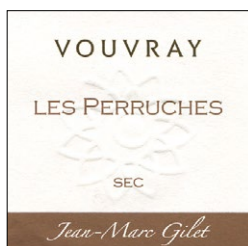
Robe jaune doré léger, de belle brillance. De doux parfums floraux et de confiserie (bonbons aux fruits) dominent le premier nez, rapidement rejoints par quelques effluves exotiques. Tonique et de grande franchise, la bouche de cette cuvée épurée s'appuie sur une jolie acidité et de savoureuses notes d'agrumes. Agréablement concentrée, elle bénéficie d'un bel équilibre acidité/gras et se voit ponctuée d'une finale aérienne sur le bonbon acidulé.

4 gr/litre

Cherche Distributeur(s)
Salon: Dunkerque (F)

www.vouvray-jg-raimbault.com
contact@vouvray-jg-raimbault.com

15/20 ★★★



Domaine de la Rouletière - Jean-Marc Gilet
"Les Perruches"

Robe jaune très pâle à reflets verdâtres. Un bouquet de fleurs printanières s'exprime sans attendre (violette, lilas, jacinthe). Cette friandise olfactive s'apparente à une confiserie (cuberdon, grenade). La bouche confirme les promesses du nez. Puissamment parfumée, elle livre d'insistantes saveurs de confiserie (bonbons aux fruits), pêche, ananas et séduit par sa douceur d'expression, qu'une fine tension acidulée équilibre dans une finale savoureuse et croquante.

6 gr/litre



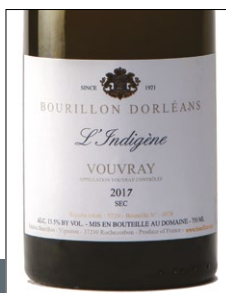
Autour d'un Verre - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons indépendants Lille (F)

www.domainedelarouletiere.com
jmgillet@domainedelarouletiere.com



Domaine du Margalleau

16/20 ★★



Bourillon Dorléans - "L'Indigène"

25,00 €

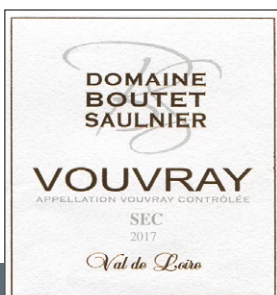
Un beau jaune doré soutenu scintille dans cette robe ensoleillée. Le bouquet est puissant, complexe et prometteur. Les notes fumées et de petits fruits secs dominent l'ouverture. Ensuite, l'ensemble évolue davantage vers la cire d'abeille, le miel et le térébinthe. Richesse et gras sont au rendez-vous de ce vin ample et généreux, qui ajoute aux saveurs de fruits mûrs quelques accents épicés et de fruits secs (amande amère). Fine touche de toast dans une finale étoffée et persistante. Un vin de gastronomie très aromatique.

6 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.bourillon.com
info@bourillon.com - frederic.bourillon@gmail.com

15,5/20 ★★★★★



Domaine Boutet Saulnier

Jolie robe jaune de Naples, limpide et brillante. À l'ouverture, les accents floraux (verveine, tilleul, acacia) et minéraux (craie, silex) se complètent harmonieusement. Quelques notes de petits fruits secs apparaissent ensuite (amande fraîche, noisette), dans un ensemble frais et de belle typicité variétale. Ce vin revigorant et tonique s'articule autour d'une colonne vertébrale acidulée extrêmement friande et digeste. Le fruité s'y révèle généreux et concentré et la finale, franche et rectiligne, confirme le profil tendu d'un cru paré pour la gastronomie.

4 gr/litre



Vinea
Cherche Distributeur(s) en Wallonie

www.domaineboutetsaulnier.com
christophe-boutet@wanadoo.fr

15/20

★★★



Luc Dumange - Domaine du Clos de l'Epinay

10,50 €

Robe jaune pâle à or blanc, cristalline. Le nez séduit par sa fraîcheur et sa franchise d'arômes. On y apprécie la netteté des notes florales (tilleul, acacia) et d'agrumes frais (mandarine, citron). La bouche est à l'avenant. Agréablement concentrée, elle privilégie ouvertement la finesse de texture et la fraîcheur des saveurs finement acidulées (bonbons aux agrumes). Son profil reste aérien et digeste, jusque dans les contours d'une finale souple et friande.

Un vin convivial.

6 gr/litre

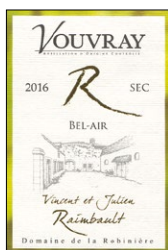
Cherche Distributeur(s)
Salons: Vignerons ind. Lille - Séclin Printemps (F)

www.vinvouvray.com
domaine.clos.epinay@cegetel.net



15,5/20 ★★★★★

Dom. de la Robinière - Vincent et Julien Raimbault - "Bel-Air"



Jolie robe jaune de Naples pâle et brillante. Un bouquet moyennement expressif, qui offre toutefois une belle fraîcheur aromatique. Les effluves floraux (chèvrefeuille, citronnelle) et les agrumes s'y dévoilent progressivement dans un ensemble harmonieux. Une friandise olfactive complétée d'une pointe de minéralité naissante. Beaucoup de relief et de vinosité dans cette cuvée précise et séveuse. On y apprécie la tension omniprésente des saveurs fruitées (citron vert, groseille blanche...) et la finale salivante et vigoureuse sur une acidité ascendante garante d'une belle évolution. Un vin de gastronomie très complet.

6,4 gr/litre



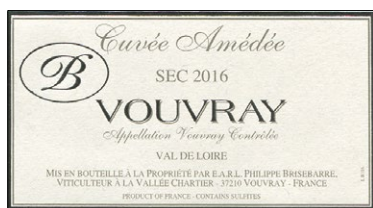
La Barrique - Cave de Batisse - Hallet - Jeanmoye - Leloup - Thierry Weise - Vinae
 Recherche Distributeur(s) en Flandres
 Salons: Jurbise - La Louvière - St Gilles - Marche en Famenne - Namur - Floreffe

www.domainedelarobiniere.fr
vins.raimbault@larobiniere.fr

15/20 ★★★

Philippe Brisebarre - "Cuvée Amédée"

9,20 €



Robe ensoleillée, doré éclatant. Beaucoup d'élégance dans ce bouquet floral aérien et flatteur qui libère à l'aération un fruité gourmand. Un ensemble doux et engageant complété d'une délicate touche réglissée. La bouche de concentration appréciable tient les promesses du nez et offre d'emblée un fruité juteux. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/sucrosité d'une ensemble bien construit et très aromatique. La finale est longiligne et rafraîchissante légèrement anisée.

6 gr/litre

Cherche
 Distributeur(s)

02.47.52.63.07 - 06.07.15.50.72
philippe@brisebarre.fr - vignoble@brisebarre.fr



Bourillon Dorléans

16/20 ★★★



Domaine du Viking

Brillante robe dorée à légers reflets ocrés. Le bouquet est mûr et profond sur les fruits blancs au sirop, les viennoiseries et quelques notes de fruits secs à l'aération (noisette, amande).

La bouche est ample, riche et vigoureuse à la fois. Du gras, des saveurs intenses de fruits blancs, une acidité ascendante très rafraîchissante et garante d'équilibre et une longue finale séveuse sont les principaux atouts d'une cuvée très aromatique et parfaitement construite qui s'invite volontiers à table.

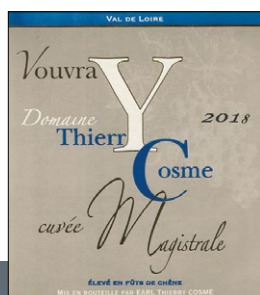
4 gr/litre



Vins Pirard

www.domaineduviking.fr
contact@domaineduviking.fr

15/20 ★★★



Domaine Thierry Cosme - "Cuvée Magistrale"

Robe éclatante, jaune de Naples intense. Un bouquet ouvert et parfumé. Les effluves floraux s'associent à une corbeille de fruits bien garnie (agrumes, poire, pêche, fruits exotiques...). Une pointe d'épice complète cette palette olfactive prometteuse. Beaucoup de franchise et de pureté dans cette cuvée incisive et rafraîchissante qui livre sans retenue ses saveurs d'agrumes dans un ensemble de vinosité très appréciable.

La finale de cette cuvée de gastronomie est longiligne et salivante, prometteuse d'une belle évolution.

1 gr/litre

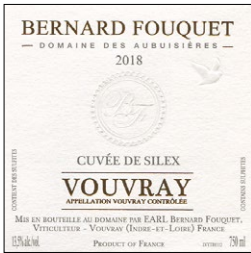
Cherche
Distributeur(s)

www.vinsvouvray.com
thierry.cosme@wanadoo.fr



Bourillon Dorléans

16/20 ★★★



Bernard Fouquet - Domaine des Aubuisières "Cuvée de Silex"

Robe jaune de Naples à or blanc. Une friandise olfactive, livrant sans attendre une belle expression florale (lilas, chèvrefeuille), associée à de charmeuses notes de vanille et de fruits mûrs (pêche, abricot). La bouche épurée et dotée d'une belle concentration de matière offre un fruité chatoyant et exubérant, dans le registre des agrumes mûrs et des fruits jaunes. L'ensemble est porté par un support d'acidité tonifiant et ponctué d'une longue finale sur le citron confit. Une réussite !

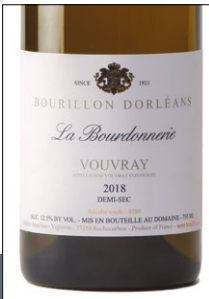
12,8 gr/litre



La Cavière - Goddart et Van Beneden - De Keyzer - Mostade - Maagvins
La Maison des Vins - Degreve - Universal Wine - Mathys - Cave de France

www.vouvrayfouquet.com
info@vouvrayfouquet.com

15,5/20 ★★★



Bourillon Dordléans - "La Bourdonnerie"

10,00 €

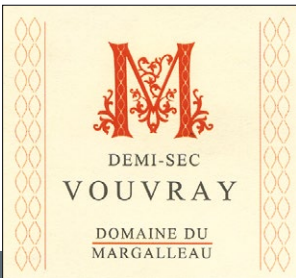
Robe bouton d'or intense. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, le nez se livre ensuite davantage, sur de fines notes de miel d'acacia, aubépine, pain d'épices et fruits blancs compotés. Le sucre résiduel assez imposant marque de son empreinte cette cuvée opulente et riche, dont la texture, grasse, offre volume et enveloppement. D'insistantes saveurs de fruits jaunes au sirop (abricot, pêche, ananas) s'expriment sans retenue et la finale, longiligne et enrobée, est relevée par une subtile acidité bienvenue.

28 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.bourillon.com
info@bourillon.com - frederic.bourillon@gmail.com

15/20 ★★★★★



Domaine du Margalleau - B. et J.M. Pieaux

Robe pâle à légères nuances dorées. Bouquet enveloppé et charmeur par ses arômes à la fois frais et enveloppants (agrumes mûrs, fruits blancs). Une subtile pointe minérale vient compléter l'ensemble.

Dotée d'une concentration appréciable, cette cuvée savoureuse offre un fruité juteux et croquant, dont la fraîcheur est assurée par une fine acidité omniprésente. Les dégustateurs soulignent les saveurs de fruits blancs et de petits fruits secs et l'harmonie d'une finale épurée et longiligne.

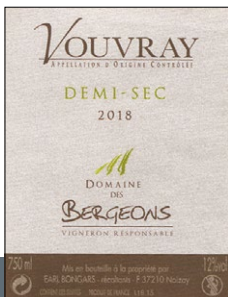
24 gr/litre



Cora - VDS Food

www.domaine-du-margalleau.fr
earl.pieaux@orange.fr

14,5/20 ★★★



Domaine des Bergeons

Robe jaune pâle à doré, de bel éclat. Retenu à l'ouverture, ce bouquet aérien livre de subtils effluves de fleurs blanches suaves. Il s'ouvre ensuite sur un fruité bien mûr et expressif (poire, nectarine). La bouche confirme le profil délicat du bouquet. Digeste, elle ne pêche par aucun excès de lourdeur et offre d'agréables saveurs de fruits jaunes. Un vin friand et gourmand, agréablement concentré, dont le gras s'impose en milieu de bouche. L'équilibre est apporté dans une finale de longueur correcte par une fine acidité bienvenue.

22 gr/litre



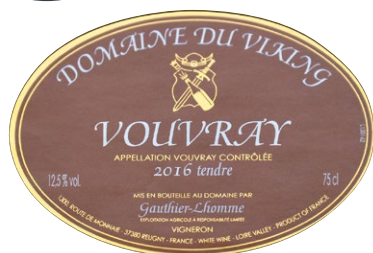
Salon: Anthée

www.domainedesbergeons.fr
contact@lesbergeons.fr



17/20 ★★★

Domaine du Viking - "Tendre" - 2016



Robe très soutenue, vieil or à nuances ocrées. De puissants effluves de cire, térébinthe, miel et raisin de Corinthe s'expriment dès l'ouverture, dans un ensemble qui évolue vers la crème brûlée à l'aération. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié le relief et l'ambition de cette bouche très aromatique, dont le registre fruité (zestes d'agrumes confits) se montre exubérant et l'acidité à l'ave-nant. L'équilibre vivacité/moelleux est atteint et la finale de ce cru complet et bien construit confirme l'ambition de l'ensemble par une grande persistance.

30 gr/litre

Vins Pirard

www.domaineduviking.fr
contact@domaineduviking.fr

15/20 ★★★

Domaine de Beauclair - "La Dame des Champs" 2017

6,50 €



Robe jaune doré très léger. La minéralité marque de son empreinte le premier nez. Ce bouquet au caractère affirmé se complète ensuite de fines notes de fruits jaunes au sirop (abricot, pêche). Structurée et rectiligne, la bouche est portée par une acidité très présente, qui équilibre le sucre résiduel. De puissantes saveurs de citron confits et de mandarine se livrent sans retenue et la finale, tendue et tonique, séduit par sa longueur et se resserre sur sa minéralité.

22 gr/litre

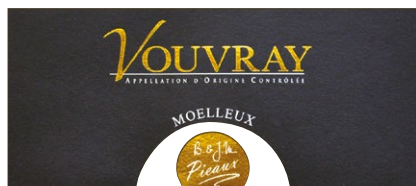

 Cherche
 Distributeur(s)

www.domainedebeauclair.fr
domainedebeauclair@sfr.fr


VOUVRAY MOELLEUX 2017

15,5/20 ★★★

Domaine du Margalleau - B. et J.M. Pieaux



Étincelante robe jaune de Naples à nuances dorées. Beaucoup de finesse et de fraîcheur se livrent dans ce nez flatteur où s'associent les notes florales, les fruits frais (agrumes, fruits exotiques) et une délicate pointe de minéralité naissante. Plus en finesse qu'en démonstration, mais surtout très rafraîchissante et digeste, cette cuvée fait la part belle à un fruité intact et salivant. Les dégustateurs soulignent sa vivacité omniprésente, sa finesse de trame et son élégance.

La finale est longiligne et gourmande sur la confiserie (bonbon Napoléon).

70 gr/litre

Cora - VDS Food

www.domaine-du-margalleau.fr
earl.pieux@orange.fr


17,5/20 ★★★



Bourillon Dorléans - "La Coulée d'Or"

30,00 €

Robe vieil or à ocré, très intense. Puissant et très profond, ce nez intensément parfumé mêle les effluves de raisin de Corinthe, sirop d'érable, épices douces et fruits jaunes au sirop voire compotés. Cette cuvée de haut rang a emporté tous les suffrages. Qualifiée d'"énorme" par plusieurs dégustateurs, elle allie puissance et distinction, surmaturité onctueuse et acidité pointue. Les zestes d'agrumes confits (kumquat, mandarine, citron) s'expriment sans réserve dans un milieu de bouche opulent et extrêmement concentré. Somptueuse finale en queue de paon !

180 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.bourillon.com
info@bourillon.com - frederic.bourillon@gmail.com

16/20 ★★★★★



Domaine Thierry Cosme

Jolie robe bouton d'or, soutenue et scintillante. De grande douceur mais sans excès, le nez mêle dans une parfaite harmonie les senteurs de compote de fruits (poire, abricot), miel d'acacia et cire d'abeille. Quelques notes de flan vanillé apparaissent ensuite.

Les saveurs pâtisseries (tarte aux fruits jaunes) s'imposent dans cette bouche riche, suave et enveloppée, équilibrée par une fine acidité bienvenue. L'onctuosité de l'ensemble s'illustre par les notes d'abricot et de fruits exotiques. Un vin suave et concentré.

65 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsvouvray.com
thierry.cosme@wanadoo.fr

16/20 ★★★



Maillet Père & Fils - "Coulée d'Or"

Splendide robe bouton d'or à reflets paille de grand éclat. Le bouquet prometteur est profond, doux et charmeur sur des effluves de fruits jaunes mûrs, de miel d'acacia et de raisins confits. Une bouche ample et salivante sur un fruité exubérant et une sucrosité importante. Les saveurs d'agrumes confits (zeste d'orange) et une agréable acidité omniprésente restent toutefois garantes de fraîcheur et d'équilibre. Une finale voluptueuse et de longueur très appréciable ponctue cette savoureuse cuvée de gastronomie.

110 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

02.47.52.76.46 - 06.07.96.55.00
vouvray.maillet@orange.fr



Domaine



de Beaclair

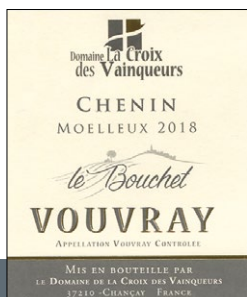


15,5/20

★★★★

Domaine La Croix des Vainqueurs - "Le Bouchet"

8,00 €



Robe ensoleillée jaune doré léger à nuances ocrées. Une belle corbeille de fruits (poire, coing, ananas, mangue...) se livre sans retenue dans ce bouquet captivant et très engageant. La bouche est ample et riche, très aromatique sur un fruité croquant (pêche, coing, raisin frais...). Onctueuse et sensuelle, elle est toutefois parfaitement équilibrée par une délicate acidité omniprésente et rafraîchissante. La finale de cette cuvée bien construite est ample et longiligne à la fois. Une réussite.

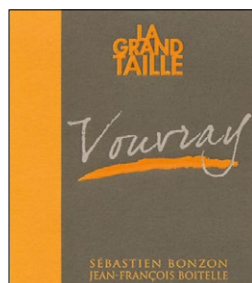
90 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.lacroixdesvainqueurs.e-monsite.com
lacroixdesvainqueurs@gmail.com

15,5/20

★★★★



La Grand Taille

Eclatante robe jaune de Naples à reflets or. Le bouquet est élégant et d'une grande finesse aromatique. Les fleurs sucrées, la poire voire les agrumes s'y expriment de concert dans un ensemble gourmand à souhait. La bouche tient les promesses du nez et séduit d'emblée par son fruité juteux et sa finesse de trame, mais surtout par cette remarquable acidité omniprésente et garante d'un parfait équilibre. Une cuvée tout en dentelle ponctuée d'une finale longiligne et salivante sur les agrumes confits. Une friandise !

80 gr/litre



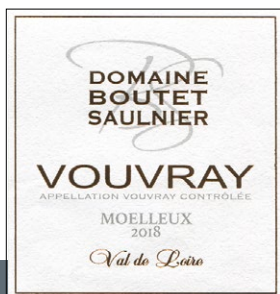
Cherche Distributeur(s)
Salons: Aiseau-Presles - Bertrix

www.domainedelagrandtaille.com
contact@domainedelagrandtaille.com

15/20

★★★

Domaine Boutet Saulnier



Robe jaune moyennement intense, cristalline et brillante. Sans aucune lourdeur, le bouquet délivre dès l'ouverture une belle corbeille de fruits (abricot, pêche), associée aux senteurs florales suaves et flatteuses. Un nez aérien qui invite à la dégustation. Cette bouche franche et gourmande annonce dès l'attaque sa pureté de fruit. La sucrosité reste mesurée et l'impression d'équilibre est assurée par une fine pointe acidulée qui nuance la maturité très présente. Longue finale épurée et charmante pour un cru construit dans la mesure et l'élégance.

60 gr/litre



Vinea
Cherche Distributeur(s) en Wallonie

www.domaineboutetsaulnier.com
christophe-boutet@wanadoo.fr

15/20

★★★★

Domaine de la Varenne



Robe doré intense à reflets paille. Un nez ouvert, mature et complexe, qui associe les fruits jaunes mûrs (abricots, pêches) et les effluves de miel floral à une délicate minéralité. Beaucoup de maturité et de profondeur dans cette cuvée riche au fruité bien mûr (abricots, raisins confits). Quelques saveurs miellées complètent une palette aromatique ample et voluptueuse. La finale est très suave et relevée par une délicate pointe d'acidité bienvenue.

99 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

06.83.37.34.06
perdrigeon.pascal@orange.fr

17/20 ★★★

Luc Dumange - Cuvée "Le Clos de l'Epinay"

14,00 €



De beaux reflets jaune sable à nuances bouton d'or scintillent dans cette robe ensoleillée. Intensément parfumé et doux, le bouquet exhale sans attendre ses notes florales (chèvrefeuille, lilas, violette) et fruitées (pêche, abricot). Un ensemble mûr et enveloppé. La bouche, salivante à souhait, contraste du bouquet par sa tension acidulée omniprésente. Les saveurs d'agrumes mûrs s'y expriment sans réserve, dans un ensemble offrant une superbe tension, équilibrée par une douceur de texture induite par le dosage. Un vin habillé de bulles, longiligne et incisif en finale, qui a séduit par sa densité de matière.

14 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons ind. Lille - Séclin Printemps (F)

www.vinvouvray.com

domaine.clos.epinay@cegetel.net

Terra

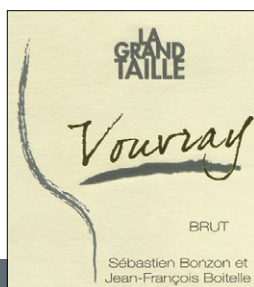
Vitis

HVE



16,5/20 ★★★★★

La Grand Taille



Robe très intense, dorée à nuances vieil or. Ce bouquet délicatement parfumé livre de séduisantes notes florales (violette, lilas...) et de confiserie, dans un ensemble plus aérien et en dentelles que puissant. L'attaque est vive et tonique, suivie d'un milieu de bouche dont la vinosité n'a d'égal que la distinction. D'intenses saveurs de fruits frais (pêche, poire), soutenues par un support d'acidité parfaitement dosé, marquent de leur empreinte cette cuvée de gastronomie très élégante.

7 gr/litre



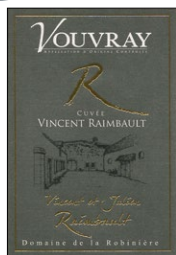
Cherche Distributeur(s)

Salons: Aiseau-Presles - Bertrix

www.domainedelagrاندtaille.com

contact@domainedelagrاندtaille.com

16/20 ★★★★★

Domaine de la Robinière - Vincent et Julien Raimbault
"Cuvée Vincent Raimbault"

Belle robe dorée assez intense, cristalline. La minéralité ne tarde pas à marquer de son empreinte ce nez complété par quelques notes d'herbe fraîche et de rhubarbe, puis par une note fruitée plus mûre (poire, gelée de coing).

Les dégustateurs soulignent la concentration, le bel équilibre acidité/gras et la vinosité de cette cuvée harmonieuse, dont les saveurs de fruits blancs mûrs trouvent leur équilibre dans une fine acidité tonifiante. Un vin plein qui a emporté les suffrages.



La Barrique - Cave de Batisse - Hallet - Jeanmoye - Leloup - Thierry Weise - Vinæ

Cherche Distributeur(s) en Flandres

Salons: Jurbise - La Louvière - St Gilles - Marche en Famenne - Namur - Floreffe

www.domainedelarobiniere.fr

vins.raimbault@larobiniere.fr



16/20 ★★★★★



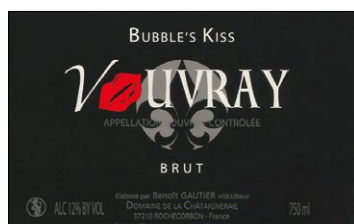
Thierry Cosme - "Cuvée Prestige"

Superbe robe or intense, de grand éclat. Une confiserie, qui associe les notes de fleurs printanières (violette, lilas...) et arômes de bonbons aux fruits (poire, pêche). Profondeur et complexité caractérisent cette bouche suave, qui mêle les saveurs de fruits secs et de fruits blancs dans une parfaite harmonie. L'élégance est au rendez-vous et la trame de la finale se resserre sur une belle concentration de matière et quelques saveurs d'agrumes mûrs et de pâtisserie.

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsvouvray.com
thierry.cosme@wanadoo.fr

16/20 ★★★ Benoît Gautier - Domaine de la Châtaigneraie - "Bubbles' Kiss"



Jolie robe cristalline, jaune paille à nuances or brillant. Le premier nez, floral (violette, lilas), laisse rapidement place à des arômes charmeurs de pêche et d'abricot, dans une palette olfactive enjôleuse et conservant une grande fraîcheur. La bouche est à l'avant. Franche, joyeuse et salivante, elle offre un fruité généreux (fruits blancs, agrumes) et une texture à la fois délicate et serrée. La finale est relevée par d'agréables amers très fins (peau d'aman-
de, noisette) et séduit par sa longueur. Belle réussite.

 Rabotvins

<http://vouvraygautier.com>
info@vouvraygautier.com

16/20 ★★★



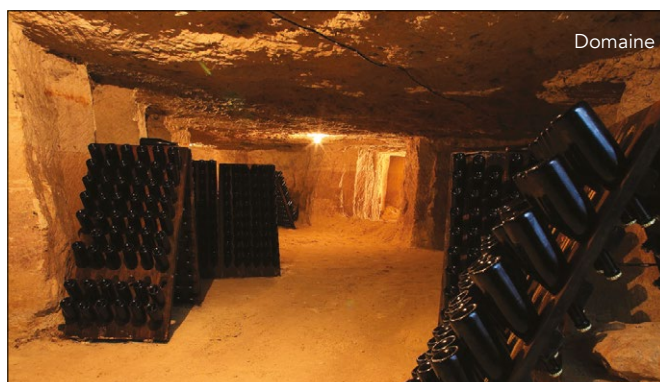
Damien Pinon - "Le Brut de Brut"

Jolie robe ensoleillée de grand éclat. Un bouquet complexe et de grande douceur, qui associe les notes de crème pâtissière, flan vanillé, fleurs blanches et fruits mûrs (poire). Les dégustateurs soulignent la vinosité, la richesse et le très bel équilibre entre vivacité et maturité de cette cuvée ample et riche, dont la concentration de matière révèle un panier de fruits blancs frais. Belle finale, persistante et distinguée.

4 gr/litre

 VPS Belgium
Cherche Distributeur(s)

www.damienpinon.wix.com/vouvray
gaec.pinon@wanadoo.fr

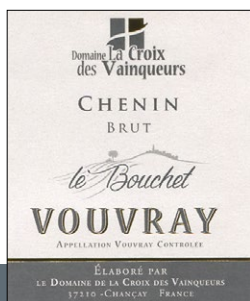


15,5/20

★★★★

Domaine La Croix des Vainqueurs - "Le Bouchet"

6,50 €



Jolie robe pâle à nuances jaune de Naples. Le premier nez livre une fine minéralité et quelques arômes de fruits secs. On apprécie la franchise de ce bouquet à forte personnalité, qui invite à la dégustation.

Vinosité et concentration s'apprécient dès l'attaque, dans cette cuvée pleine et dotée d'un très bel équilibre entre maturité et vivacité.

Les saveurs d'agrumes et de noisette marquent une finale suave et longiligne. Belle réussite.

7 gr/litre

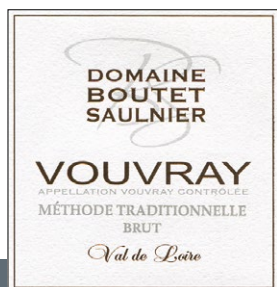
Cherche
Distributeur(s)

www.lacroixdesvainqueurs.e-monsite.com
lacroixdesvainqueurs@gmail.com

15,5/20

★★★★

Domaine Boutet Saulnier



Jolie robe Jaune de Naples, pâle, limpide et lumineuse. Dès l'ouverture, le bouquet se montre délicat et en dentelles, livrant de fines senteurs d'agrumes (citron, mandarine) et de pomme verte. L'attaque est franche et vive, témoignant d'une concentration exemplaire. Le registre des agrumes mûrs et des petits fruits secs se livre sans retenue, dans un ensemble croquant et juteux, porté par un très bel équilibre tonicité/maturité.

Une cuvée digeste et élancée, de persistance appréciable.

8 gr/litre



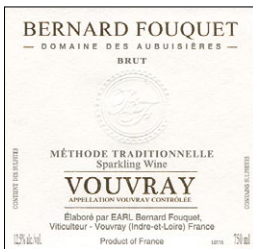
Vinea
Cherche Distributeur(s) en Wallonie

www.domaineboutetsaulnier.com
christophe-boutet@wanadoo.fr

15,5/20

★★★

Bernard Fouquet - Domaine des Aubuisières



Superbe robe bouton d'or éclatant. Un bouquet très distingué et de grande délicatesse s'exprime d'emblée, illustré par une corbeille de fruits (agrumes, fruits blancs) et quelques arômes pâtisseries. Un nez qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche, vineuse et concentrée, laisse s'exprimer sans retenue les saveurs de fruits blancs, avant de laisser place à une fine minéralité dans une finale relevée par de jolis amers.

Un vin de belle évolution.

4,5 gr/litre



La Cavière - Goddard et Van Beneden - De Keyzer - Mostade - Maagvins
La Maison des Vins - Degreve - Universal Wine - Mathys - Cave de France

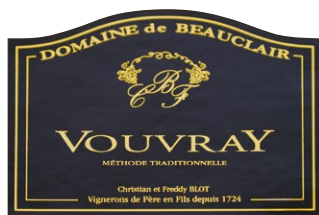
www.vouvrayfouquet.com
info@vouvrayfouquet.com

15/20

★★★★

Domaine de Beauclair "Prestige"

6,00 €



Robe lumineuse et intense, jaune doré à nuances bouton d'or éclatant. Typé et engageant, le nez mêle harmonieusement les senteurs de biscuit, cake et petits fruits secs aux arômes de poire mûre et de pâtisserie (frangipane). Savoureuse et bien construite, cette cuvée ample et riche propose une bouche salivante, dotée d'un très bel équilibre vivacité/douceur, où s'expriment sans retenue de charmeuses saveurs de fruits secs et de fruits blancs. La finale, persistante, se voit relevée par de fins amers très agréables.

6 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

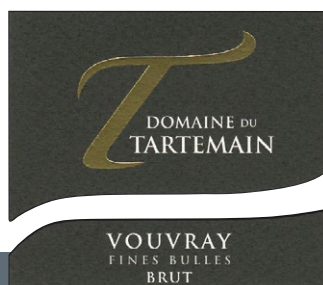
www.domainedebeauclair.fr
domainedebeauclair@sfr.fr



15/20 ★★★★★

Domaine du Tartemain - "Fines Bulles"

6,20 €



Eclatante robe jaune de Naples légèrement doré. Quelques notes de biscuit et de vanille accompagnent les effluves d'agrumes, dans un ensemble olfactif aérien, à la fois enveloppé et frais.

Une bouche juteuse et incisive, au profil citrique, qui fait émerger d'intenses saveurs de lime et de pomme verte. On apprécie la finesse de trame d'une cuvée tendue et salivante. Finale ciselée tout en dentelles, très rafraîchissante et digeste.

0 gr/litre



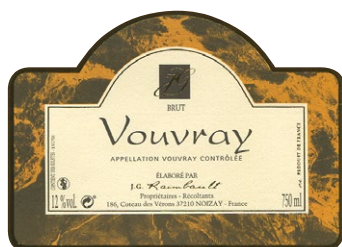
Cherche Distributeur(s)
Salon: Ciney

www.domaine-du-tartemain.fr
letartemain@orange.fr



15/20 ★★★★★

J.G. Raimbault



Robe jaune pâle à doré, limpide et brillante. Parfumé, charmeur et délicat à l'ouverture, l'ensemble offre ensuite une flatteuse association d'arômes floraux (violette, lilas), de confiserie (bonbons aux fruits) et de pâtisserie (tarte aux poires). Cette cuvée enveloppée et enjôleuse confirme la douceur du bouquet, tout en trouvant son équilibre dans une belle acidité. Les fruits blancs s'y expriment généreusement et le dosage, mesuré, apporte une touche flatteuse, dans une finale qui s'apparente à une friandise.

12 gr/litre

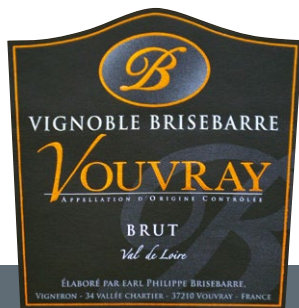
Cherche Distributeur(s)
Salon: Dunkerque (F)

www.vouvray-jg-raimbault.com
contact@vouvray-jg-raimbault.com

15/20 ★★★

Vignoble Brisebarre

7,40 €



Robe jaune sable, éclatante et habillée de fines bulles. Premier nez quelque peu sur la réserve, s'ouvrant ensuite davantage, sur de subtils arômes de fruits blancs et de petits fruits secs. Cette bouche de belle tenue offre une bonne mâche et une vinosité suave et charmeuse, sur un profil gourmand et convivial, épaulé par une délicate acidité bienvenue. Les fruits mûrs s'y expriment avec générosité, et la finale, gourmande et fondue, révèle une agréable persistance.

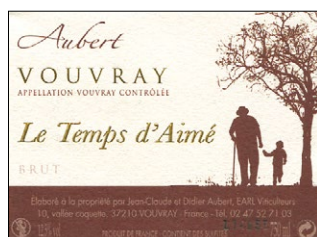
8 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

02.47.52.63.07 - 06.07.15.50.72
philippe@brisebarre.fr - vignoble@brisebarre.fr

15/20 ★★

Jean-Claude et Didier Aubert - "Le Temps d'Aimé"



Très jolie robe jaune or, de bel éclat. Un bouquet aérien et subtil s'exprime à l'ouverture, illustré par de fines notes de petits fruits secs et de fleurs printanières. Les agrumes complètent la palette à l'aération. La bouche confirme dès l'attaque le profil délicat du bouquet. Elle privilégie la finesse à l'opulence et séduit par sa fraîcheur d'ensemble (saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais).

Finale agréablement persistante, sur une subtile touche minérale.

4 gr/litre



Vinodux - Cherche Distributeur(s) en Wallonie
Salon: Braine le Conte

www.aubertjeanclaudeetdidier.com
vinsdevouvray@aubertjcd.fr

14,5/20 ★★★

Domaine de la Varenne - "Cuvée Marie Antoinette"



Très jolie robe jaune doré soutenu, de bel éclat. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez se livre ensuite davantage et libère quelques notes d'herbe fraîche, mousse et rhubarbe, avant d'évoluer vers des arômes de pomme verte et d'agrumes. La bouche, tonique et incisive, est le prolongement du bouquet. Elle privilégie la vivacité et libère d'insistantes saveurs de fruits frais (mandarine, pamplemousse), relevées par une acidité bien présente. Un vin longiligne dont la bulle nettoie le palais.

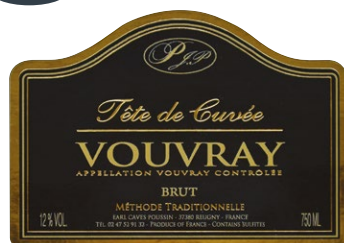
Cherche
Distributeur(s)

06.83.37.34.06
perdrigeon.pascal@orange.fr

14,5/20 ★★

Domaine Poussin - "Tête de Cuvée"

8,50 €



Robe jaune doré assez soutenu, limpide et brillante. Complexe et profond, associant avec harmonie les notes de fruits secs, pomme compotée et pâtisserie, le bouquet s'apparente à une friandise olfactive. Généreusement dosée, cette cuvée offre le visage d'une confiserie (bonbons aux fruits blancs). La douceur de texture se confirme dès le milieu de bouche, renforcée par une impression de tendresse sucrée. Finale agréablement persistante sur quelques saveurs de pêche et d'abricot au sirop.

8 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.cavespoussin.com
caves-poussin@orange.fr

Les vins secs sont idéaux à l'apéritif, pour ouvrir le palais. Ils seront parfaitement complices des produits de la mer; cuisinés très simplement: langoustines, bar, rouget, sole poêlée, turbot grillé, en sauce blanche ou émulsions diverses, carpaccio de Saint-Jacques au citron vert, cassolette de fruits de mer; tagliatelles au saumon. Pour les demi-secs, le conseil est de ne pas hésiter à oser l'accord sucré-salé. Parmi les nombreuses possibilités, citons le canard aux pêches, le tajine aux agrumes, les mets asiatiques aigre-doux et/ou caramélisés. La présence de coriandre ou de gingembre n'est pas inadéquate. Plus classiques, l'aile de raie aux câpres, les foies de volailles, le homard grillé et les ris de veau aux morilles.



À table, les vins moelleux de l'appellation rejoignent les grands accords classiques: foie gras poêlé, fromages à pâte persillée, chèvres rôtis... les plats confits ne leur font pas peur: viandes ou volailles aux pruneaux, figues, dattes... Au dessert, on retrouve le pain d'épices, le nougat, les fruits confits, la pâte d'amandes, la tarte meringuée au citron...

Les fines bulles sont parfaitement indiquées pour l'apéritif, avec des petits toasts au fromage ou au saumon. Très polyvalents, les plus vineux peuvent accompagner tout le repas et s'accommoderont sans souci des viandes blanches (blancs de poulet aux épices tandoori) et des poissons de rivière.

De droge wijnen zijn ideaal als aperitief, om de eetlust op te wekken. Ze zijn de perfecte metgezellen van eenvoudig bereide zeevruchten: langoustines, baars, poon, gebakken tong, geroosterde tarbot, met witte saus of diverse emulsies, carpaccio van jakobsschelpen met limoen, een ovenschotelletje van zeevruchten, tagliatelle met zalm, met cognac geflambeerde zeeduivel.

Voor de halfdroge wijnen is het advies: niet aarzelen om zout en zoet te combineren. Van de talrijke mogelijkheden vermelden we eend met perziken, tajine met citrusvruchten, Aziatische zoetzure en/of gekaramelliseerde gerechten. De aanwezigheid van koriander of gember is niet slecht. Klassieker zijn roggeveugel met kappertjes, gevogeltevers, geroosterde kreeft en kalfszwezeriken met morilles.

De schuimwijnen zijn perfect aangewezen als aperitief, met toastjes met kaas of met zalm. De krachtigste ervan, die zeer veelzijdig zijn, kunnen de hele maaltijd vergezellen en gaan probleemloos samen met wit vlees (kippenwit met tandoorkruiden) en riviervis.



RIESLING DU BAS-RHIN

IL TIRE DES PIERRES SES PLUS BELLES CONFIDENCES

Le vignoble alsacien, qui s'étire sur 120 km de Marlenheim au Nord jusqu'à Thann au sud, offre une mosaïque de terroirs qui confèrent aux vins leur personnalité et supplément d'âme.

Cette extrême diversité de sols, sous-sols et micro-climats a conduit les producteurs à conserver une large palette de cépages, privilégiant ainsi la biodiversité végétale et offrant pour chacun des cépages retenus leurs conditions d'expression optimale.

Parmi les sept cépages principaux qui donnent aux vins d'Alsace leurs noms et leurs caractères aromatiques, le Riesling, avec près de 22% de l'encépagement, constitue le cépage le plus cultivé. La production du Pinot blanc est sensiblement supérieure mais 55% des raisins sont ici utilisés pour l'élaboration des Crémant d'Alsace contre seulement 14% pour le Riesling.

C'est le cépage rhénan par excellence! Chacun s'accorde à reconnaître que la vallée du

Rhin est son berceau. Pour certains, il s'agirait de l'Argitis minor des romains et sa culture remonte-rait à l'occupation romaine.

Pour d'autres, le Riesling aurait été introduit au IX^{ème} siècle dans les vignobles du Rheingau. En 843, au lendemain du partage de l'empire de Charlemagne, Louis II le Germain fit planter du gentil aromatique le long du Rhin. Ce cépage prit bientôt le nom de Riesling, nom qui vient de riesen (couler en allemand) car avant qu'il ne se soit acclimaté à l'Alsace, il était sensible à la coulure.

Différent de son cousin allemand, le riesling alsacien a été implanté dans la région dès la fin du XV^{ème} siècle. Il est couramment cité le siècle suivant mais sa culture ne se développera que dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle.

Les sous-sols granitiques, marneux, gneissiques, calcaire et schisteux lui procurent ses meilleurs expressions et notamment cette tension et typicité minérale tant appréciée. Le Riesling est un grand vin de garde qui peut parfois affronter quelques décennies de cave.



Blienschwiller



© Conseil Vins Alsace

Souvent considéré comme le roi des cépages alsacien, il est sans conteste le cépage le plus "gastronomique". Vinifié la plupart du temps en sec (il n'affiche que très rarement plus de 8 à 10 grammes de sucre résiduel par litre), il s'invite volontiers à table et sa vivacité et son aspect digeste en font le compagnon idéal d'une cuisine tantôt simple et conviviale ou plus élaborée et de caractère.

Vertical, il est construit autour d'une colonne vertébrale acide que l'on apprécie du début à la fin de la dégustation.

Sa robe est pâle et brillante aux reflets verts. Son bouquet est racé et d'une grande finesse à la fois. Il offre un bouquet floral parfumé et une chatoyante corbeille de fruits (agrumes, fruits blancs). Avec le temps il affirme son caractère minéral (pierre à fusil, silex, "pétrole"...) qui s'exprime plus volontiers encore dans les rares Grands Crus (3% de la production de vins alsacien). Ces derniers, sont au nombre de 51 mais le Bas-Rhin n'en compte que 14.

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

De nombreux œnophiles et producteurs du nord alsacien s'accordent à affirmer que le

Riesling serait la spécialité des vignerons du Bas-Rhin et Scherwiller de clamer haut et fort son titre de "Capitale du Riesling" !...

Si l'intérêt pour des vins plus secs semble aujourd'hui grandissante, c'est plus une question de terroir que de mode qui a toujours poussé les vignerons du Bas-Rhin à vinifier des Riesling sensiblement moins "sucrés" que dans le Haut-Rhin, la plupart des vins se situant entre 2 et 6 grammes de sucre par litre.

Cette information, que nous avons affichée en regard de nos commentaires, reste hélas toujours absente sur les contre-étiquettes des bouteilles. Nous y retrouvons tout au plus un petit graphique "sec à sucré" qui ne donne hélas au consommateur qu'une idée très approximative.

Blotti entre Barr et Obernai, le village viticole de Heiligenstein est situé au pied du Mont Sainte-Odile. Il est connu pour son AOC Klevener de Heiligenstein produit par une douzaine de vignerons. Ce vin particulier et méconnu est né du cépage Savagnin Rose.

Le Klevener est un vin blanc à la robe égayée de reflets dorés. Son bouquet velouté et discret et son caractère flatteur et gourmand lui confèrent un fruité assez particulier.



RIESLING UIT DE NEDER-RIJN

HIJ ONTFUTSELT HET VERTROUWEN VAN DE STENEN

De Elzasser wijngaard, dat zich over 120 km uitstrekt van Marlenheim in het noorden naar Thann in het zuiden, biedt een mozaïek van terroirs aan die de wijnen persoonlijkheid en een extra ziel geven.

Deze extreme diversiteit aan bodems, ondergrond en microklimaten leidde de producenten ertoe een breed scala aan druivenrassen te behouden, waardoor de groentebiodiversiteit en optimale expressievoorwaarden worden bevorderd.

Onder de zeven belangrijkste druivenrassen die aan de Elzasserwijnen hun naam

alsook hun aromatisch karakter geven, zal de Riesling, goed voor zo'n 22%, de meest aangeplante zijn. Echter wordt Pinot blanc meer aangeplant maar 55% ervan wordt aangewend om het vervaardigen van de Crémant d'Alsace tegenover amper 14% Riesling.

Het is de druivensoort aan de Rijn bij uitstek! Iedereen is het erover eens dat hier de Argitis Minor van de Romeinen betreft en de cultuur dateert uit de Romeinse bezetting.

Anderen menen dat de Riesling in de 9e eeuw werd geïntroduceerd in de Rheingau. In 843, de dag van de verdeling van het rijk van Karel de Grote, plantte Lodewijk de Duitser aromatische Gentil druiven. Deze druif nam al snel de naam Riesling, naam afgeleid van het Duits "riesen" (coulure).

Anders dan zijn Duitse neef, werd de Riesling in de Elzas aangeplant rond de 15e eeuw. Hij wordt vaak vernoemd in de daaropvolgende eeuw maar uiteindelijk zal de cultuur ervan zich ontwikkelen in de tweede helft van de 19e eeuw.

Dank zij de granieten, mergel, gneissic, kalksteen en leien onderbodem, komen de typische mineraliteit en de zeer gewaardeerde spanning ten volste tot uitdrukking. De Riesling is een wijn met een zeer groot bewaarpotentieel dat men gerust tientallen jaren in de kelder kan houden.

Vaak beschouwd als de koning van de Elzasserwijnen, is het zonder meer de meest gastronomische druivensoort. Meestal droog gevinificeerd (Zelden wordt er restsuikergehalte hoger dan 10° aangetroffen) wordt hij graag aan tafel bovengehaald en zijn speelsheid en zijn hoge verteerbaarheidsgraad maken het de ideale metgezel van een eenvoudige of zelf een meer uitgebreide en karaktervolle keuken.

© Thomas Martin



Domaine Kirmann

In zijn volledige lengte blijven de mooie zuren gewaardeerd van het begin tot het einde van een degustatie.

De kleur is bleek en glanzend met groene accenten. Het boeket is pittig en tegelijkertijd met grote finesse.

Hij biedt een aangenaam geurend bloemenboeket en een mandje vol fruit (citrus, witte vruchten). Na verloop van tijd zal hij zijn mineraal karakter uiten (vuursteen, pierre à fusil, petroleum...) die in de zeldzame Grands Crus (amper 3% van de productie, in totaal 51 maar 14 in de Neder-Rijn) nog makkelijker worden uitgedrukt.

Net als Pinot Gris, Gewürztraminer en de Muscat sluit hij aan bij de groep van 4 toegestane druivenrassen om het aanwenden van de Vendanges Tardives (Late oogst) en de Sélections de Grains Nobles. (druiven aangetast door de edelschimmel Botrytis Cinerea n.v.d.r.)



© Ruhmann-Schutz

Vele wijnbouwers en producenten in het noorden van de Elzas bevestigen dat de Riesling de specialiteit van de wijnmakers van de Neder-Rijn zijn, en tegelijkertijd dat Scherwiller de titel van "Hoofdstad van de Riesling" mag claimen.

Indien de belangstelling voor drogere wijnen vandaag lijkt te groeien is het meer een kwestie van terroir dan van modeverschijnsel dat altijd de wijnbouwers van de Neder-Rijn uitdrukkelijk minder zoet hebben doen vinifiëren dan in de Opper-Rijn, waaronder de meeste wijnen zich aanbieden met 2 à 6 gr restsuiker per liter.

Deze informatie, die we met betrekking tot onze opmerkingen hebben gepost, is spijtig genoeg niet terug te vinden op het tegenetiket. Hooguit is er een kleine grafiek te bespeuren van "droog tot zoet" dat helaas maar een benaderend idee geeft aan de verbruiker.

Tussen Barr en Obernay gelegen, ligt aan de voet van de Mont Sainte-Odille het wijndorp Heiligenstein. Een dozijn wijnboeren maken er de Klevener de Heiligenstein waarvoor ze bekend staan. Deze bijzonder en weinig gekende wijn is een aanverwante van de Savagnin Rose druif.

De Klevener is een witte wijn, met een kleur, opgevolgd door gulden weerkaatsingen. Zijn fluweelachtige en discreet boeket en zijn vlelend en gulzig karakter zorgen voor een bijzonder fruitigheid.



© Zvardon - © Conseil Vins Alsace



16,5/20 ★★★★★



Domaine Bernhard & Reibel "Coteaux du Haut Koenigsbourg"

11,00 €

Eclatante robe jaune pâle à reflets verdâtres. Un bouquet aérien et rafraîchissant sur les agrumes, une délicate minéralité et quelques effluves régressés. La bouche est franche, concentrée et vigoureuse. On apprécie sa tension omniprésente et ses saveurs citronnées salivantes. De subtiles notes minérales ne demandent qu'à s'affirmer. La finale est épurée et tendue, prometteuse d'une belle évolution. Un grand vin de gastronomie qui magnifie son cépage et son terroir. Belle réussite !

6 gr/litre

Cherchez Distributeur(s)
Salon: Scléin (F)

www.domaine-bernhard-reibel.fr
bernhard-reibel@wanadoo.fr



16,5/20 ★★★



Robert Klingenfus - "Terroir du Fleckstein"

14,05 €

Robe très pâle à reflets sable. Le bouquet aérien tout en finesse est délicatement parfumé sur de suaves notes de fleurs blanches et de confiseries. Une subtile minéralité apparaît à l'aération. La bouche est franche et tonique, très épurée et rafraîchissante. Les dégustateurs apprécient cette cuvée de gastronomie, vigoureuse et de concentration appréciable qui ne cède pas à la facilité. La finale, longiligne et salivante, souligne une minéralité qui s'affirmera prochainement. Un bel exercice de vinification.

2 gr/litre

Cherchez Distributeur(s)

03.88.38.07.06
alsace-klingenfus@orange.fr



16/20 ★★★★★



Pernet & Fils - "Cuvée Prestige"

Robe jaune de Naples à reflets légèrement ocrés. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits blancs mûrs (poire, pomme, pêche...) et de minéralité (silex, craie) s'y exhalent de concert dans un ensemble prometteur. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et savoureuse. Elle tient les promesses du nez et propose sans tarder un fruité juteux et croquant. La finale, de persistance appréciable, est relevée par une délicate acidité bienvenue et de beaux amers sur des saveurs minérales et régressées. Un vin complet et de belle évolution.

6 gr/litre

Cherchez Distributeur(s)

www.vins-pernet.fr
alsacepernet@hotmail.com



16/20 ★★★★★

Domaine Pierre & François Koch - "Zellberg"



Robe Jaune de Naples pâle à reflets verdâtres. Ample et généreux, le bouquet ouvert associe une belle maturité de fruits (blancs et exotiques) à des effluves floraux parfumés (chèvrefeuille, tilleul...). Un ensemble très engageant.

L'entrée de bouche révèle d'emblée une cuvée séveuse et ciselée. Les dégustateurs apprécient sa tension omniprésente, ses saveurs d'agrumes frais, son équilibre acidité/gras et sa finale longiligne sur la réglisse et un délicate minéralité qui ne demandera qu'à s'affirmer avec les ans.

2,5 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

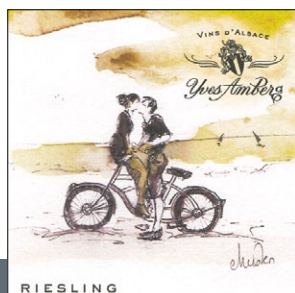
www.pierrekoch.com
vin-pierrekoch@orange.fr



16/20 ★★★★★

Yves Amberg - "Vieilles Vignes"

7,80 €



Eclatante robe dorée très engageante. Un bouquet franc et généreux qui offre beaucoup de maturité fruitée (fruits blancs au sirop) et des notes briochées et délicatement miellées. Quelques effluves épicés complètent la palette aromatique. L'entrée de bouche tient les promesses du nez et donne le ton d'une cuvée ample et charnue, particulièrement suave sur un fruité croquant. La finale est large, presque enveloppée et d'une longueur très appréciable.

9 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-bio-amberg.com
amberg.yves@wanadoo.fr



Scherwiller

15,5/20 ★★★★★

Domaine Pierre & François Koch



Eclatante robe jaune pâle à nuances sable. Le bouquet est aérien, délicatement parfumé sur des notes florales, d'agrumes frais et de réglisse. La bouche est assez concentrée et tendue, très rafraîchissante sur ses saveurs de citron vert et de pamplemousse. Une subtile minéralité naissante complète la palette aromatique d'une cuvée de gastronomie bien construite, épurée et digeste à la finale longiligne et salivante. Une réussite qui gagnera encore en expression et profondeur dans un ou deux ans.

2,5 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

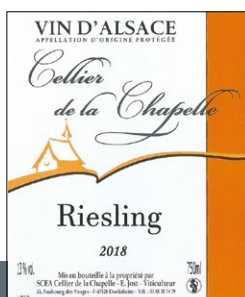
www.pierrekoch.com
vin-pierrekoch@orange.fr



15,5/20 ★★★★★

Cellier de la Chapelle

5,70 €



Eclatante robe doré léger à ocré. Le bouquet est franc et gourmand sur de délicates effluves floraux rapidement rejoints par une belle corbeille d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est juteuse et tonique à la fois. On apprécie sa concentration de matière, son fruité croquant (lime, pamplemousse), sa tension omniprésente et salivante et sa finale longiligne et épurée très rafraîchissante sur de subtiles saveurs minérales et réglissées. Un joli vin de gastronomie très digeste.

3 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

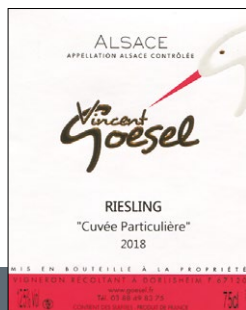
www.cellierdelachapelle.fr
edouard.jost@free.fr

Conversion

15,5/20 ★★★★★

Vincent Goesel - "Cuvée Particulière"

6,30 €



Robe jaune de Naples pâle et étincelante. Beaucoup de douceur dans ce bouquet printanier qui fait la part belle à une corbeille de fruits bien garnie (pêche, poire, mangue...). Des notes de miel de tilleul apportent encore davantage de suavité. Une cuvée gourmande et flatteuse sur un fruité juteux une sucrosité importante. Dès le milieu de bouche, l'acidité assure la fraîcheur et l'équilibre nécessaire à une cuvée surmaturée qui ne souffre d'aucune lourdeur. La finale, longiligne, est relevée par une belle tension sur ses saveurs de zeste de citron.

32,9 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.goesel.fr
v.goesel@orange.fr



Vincent Goesel

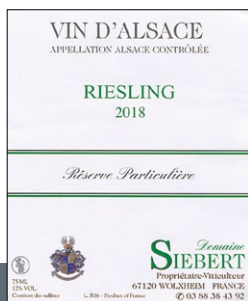


Robert Blanck

15,5/20 ★★★★★

Domaine Siebert - "Réserve Particulière"

6,90 €



Jolie robe jaune paille de bel éclat. Un bouquet ouvert, complexe et de caractère. Les notes de fruits blancs et d'agrumes sont assortis d'une élégante minéralité (silex, craie, pierre à fusil). Tout est en place dans cette cuvée d'un parfait équilibre acidité/gras qui jouit d'un fruité croquant (fruits blancs et agrumes) et d'un minéralité qui ne tardera pas à s'affirmer davantage. La finale, de longueur appréciable, est longiligne et rafraîchissante sur les bonbons acidulés (Napoléon). Un bel exercice de vinification.

12 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

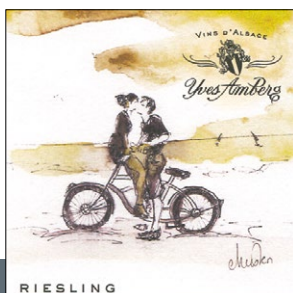
www.vins-siebert.com
contact@vins-siebert.fr



15,5/20 ★★★★★

Yves Amberg - "Tradition"

7,00 €



Splendide robe bouton d'or intense à reflets paille. Le bouquet est ouvert et gourmand sur les fleurs sucrées, les fruits blancs (poire, pêche...) et des notes vanillées doucereuses. Une ensemble mature et délicat à la fois. La bouche ne tarde pas à affirmer ses nombreux atouts. Cette cuvée bien travaillée est suave et riche, très aromatique. On apprécie son fruité juteux, sa délicate acidité en milieu de bouche et sa finale longiligne et juteuse sur les fruits blanc mûrs. Une délicieuse gourmandise.

6 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

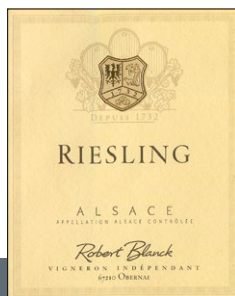
www.vins-bio-amberg.com
amberg.yves@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Robert Blanck

8,90 €



Robe jaune paille de bel éclat. Le bouquet est ouvert et franc, rafraîchissant sur les effluves floraux (chèvrefeuille, jasmin, citronnelle...) et un fruité gourmand qui s'affirme à l'aération. Des notes de viennoiseries, voire de vanille complètent la palette olfactive. Les dégustateurs soulignent la franchise et la pureté d'une cuvée de concentration très appréciable et offrant un fruité (agrumes) croquant et salivant. La finale, légèrement perlée actuellement, est longiligne, tendue et épurée. Une cuvée de gastronomie bien construite et promise à une belle évolution.

5 gr/litre



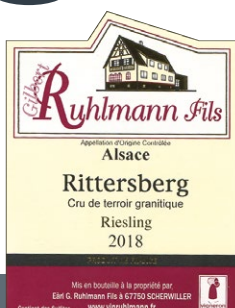
Salon: Les Mazures

www.blanck-obernai.com
info@blanck-obernai.com

Conversion



15,5/20 ★★



Gilbert Ruhlmann Fils - "Rittersberg"

12,20 €

Eclatante robe doré léger. Le bouquet bien que moyennement expressif offre toutefois du caractère. Les effluves d'agrumes (citron, pamplemousse...) et de fruits blancs (poire, pêche blanche...) s'y dévoilent dans un rafraîchissante harmonie assortie d'une pointe de minéralité naissante. Cette cuvée, à l'aube de son expression, possède une concentration de matière appréciable, une trame fruitée gourmande et un bon équilibre sucrosité/acidité. La finale, de persistance appréciable, est relevée par de délicats amers.

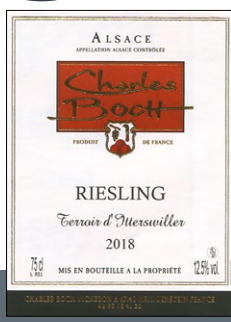
4,9 gr/litre

Cherche Distributeur(s)
Salons: Séclin - Vignerons indép. de Lille (F)

<https://vinruhlmann.fr>
info@vinruhlmann.fr



15/20 ★★★



Charles Boch - "Terroir d'Itterswiller"

Belle robe doré léger à ocré. Un bouquet profond et intense sur une belle corbeille de fruits blancs (poire, pêche, reine-claude). De délicats effluves floraux voire vanillés apportent de la douceur à un ensemble très engageant. La bouche qui tient les promesses du nez est ample et savoureuse sur un fruité juteux. On apprécie l'équilibre gras/acidité/sucrosité d'une cuvée harmonieuse, élégante et de concentration très appréciable. Elle est ponctuée d'une finale longiligne et gourmande. Une friandise parfaitement construite.

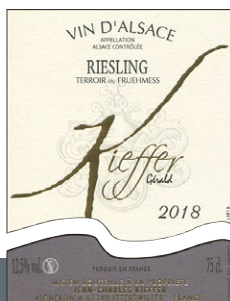
4 gr/litre

Cherche Distributeur(s)
Salon: Tiff (Liège)

www.vins-boch.fr
contact@vins-boch.fr



15/20 ★★★



Gérald Kieffer - "Terroir du Fruehmess"

Eclatante robe jaune de Naples pâle. Le bouquet est ouvert et flatteur. Les fleurs blanches et les fruits frais (agrumes, pêche, poire...) s'y exhalent sans retenue dans un ensemble très aromatique, harmonieux et engageant. On apprécie la franchise et la tension omniprésente d'une cuvée épurée et fruitée à souhait. Quelques saveurs minérales se dévoilent en fin de bouche et les dégustateurs soulignent la persistance et l'aspect très digeste de cette cuvée dynamique bien construite.

3,5 gr/litre

Le Pressoir (Gembloux)

www.hotel-kieffer.com
jean-charles-kieffer@wanadoo.fr



Gilbert Ruhlmann Fils



© Michel Praet

14,5/20 ★★



Domaine Kirmann

7,40 €

Jolie robe pâle étincelante à reflets verdâtres. Le bouquet aérien, quelque peu réservé aujourd'hui, associe des effluves floraux (citronnelle, tilleul...) à une délicate minéralité rafraîchissante. La bouche est franche et épurée, sans artifices. Les saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse) maintiennent l'ensemble sous tension tout au long de la dégustation. Elles sont rejointes en finale par des notes délicatement minérales. Une cuvée ciselée, longiligne et digeste.

2,3 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.kirmann.com
domaine@kirmann.com

Conversion

14/20 ★★



Michel Goettmann

6,90 €

Robe très pâle, de bel éclat. Le bouquet aérien est assez expressif et de grande fraîcheur sur les agrumes (lime, pamplemousse) et les fleurs printanières (Tilleul, chèvrefeuille, citronnelle...). Une délicate minéralité complète l'ensemble qui gagne en expression à l'aération. La bouche est franche, précise et très rafraîchissante sur ses saveurs citronnées. De texture fine, elle est ponctuée d'une finale longiligne et salivante. Un vin convivial à partager sur son fruité juvénile et croquant.

0,2 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

03.88.82.12.40 - 06.19.29.19.14
mgoettmann@wanadoo.fr

Terra
Vitis



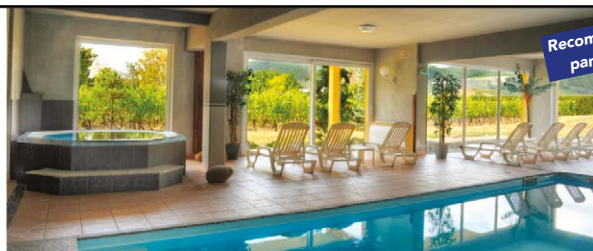
Auberge Ramstein

Nicolas, Ursula et Lucas Ramstein

Hôtel *** Restaurant Gastronomique
Route des Vins
1, rue du Riesling – 67750 SCHERWILLER
+33 3.88.82.17.00

hotel.ramstein@numericable.fr

www.hotelramstein.fr



Recommandé
par VTA

Nouvelle Distinction 2020 : la Table Distinguée Logis
Une étape comme on en rêve !

Demi-pension Gastronomique,
21 chambres au milieu des Vignes !
Une carte des vins de plus de 250 références
d'ici et d'ailleurs
Chambres rénovées et climatisées
Piscine et Jacuzzi intérieur

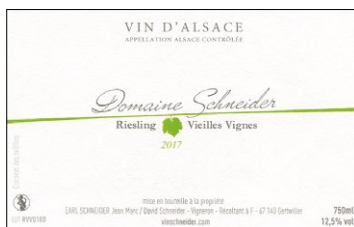


Meilleur Tarif Garanti pour les réservations par téléphone ou par mail

17/20 ★★★★★

Domaine Schneider - "Vieilles Vignes"

8,40 €



Robe pâle à or blanc, de belle brillance. Profond et complexe, le bouquet témoigne d'une grande richesse olfactive. Les arômes de fruits mûrs (pêche, abricot) se livrent sans attendre, rapidement re-joints par une jolie minéralité. Un bouquet très prometteur. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner la suavité, la concentration, la pureté ciselée et la vinosité de cette cuvée ambitieuse et concentrée qui offre une très belle association de saveurs d'agrumes, de pomme verte et de minéralité. Longue finale épurée et savoureuse pour ce vin de gastronomie.

3 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

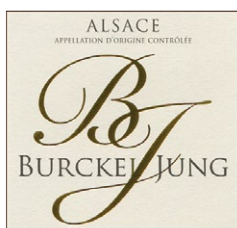
www.vinschneider.com
vin.schneider@hotmail.fr

Conversion

17/20 ★★★

Burckel Jung - "Sandreben"

13,50 €



Jolie robe légèrement dorée. La fraîcheur du fruit décelée au premier nez (agrumes) laisse rapidement place aux senteurs de miel d'acacia, aubépine, fruits secs et fine minéralité. Un ensemble complexe et engageant. Un riesling comme beaucoup d'amateurs les apprécient: délicat, resserré sur son acidité, généreux en saveurs vives d'agrumes très frais et de pomme verte, sans le charme facile d'accès du sucre résiduel. La concentration de matière est également au rendez-vous, confirmée dans une longue finale ciselée par une belle mâche et un grain serré. Très beau vin.

3 gr/litre

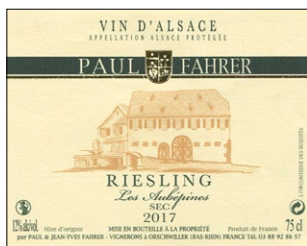


www.burckel-jung.com
contact@burckel-jung.com

16,5/20 ★★★★★

Paul Fahrre - "Les Aubépines"

6,50 €



Robe bouton d'or, limpide et brillante. Profond bouquet de caractère, marqué d'emblée par la minéralité et de fines senteurs de fenouil et d'anis. Les effluves de citron et pamplemousse s'imposent ensuite, relayées par une subtile touche d'hydrocarbure. La bouche confirme les impressions olfactives. Tendue par une belle acidité, livrant de généreuses saveurs d'agrumes (pamplemousse, citron) et confirmant la minéralité du bouquet, elle se montre structurée et épurée, bâtie pour affronter les ans et développer son empreinte de terroir.

3 gr/litre

Cherche Distributeur(s)
Salon: Marché de Noël Crespin (F)

www.paulfahrre.fr
vins@paulfahrre.fr

Conversion

16,5/20 ★★★★★

Mathieu Goetz et Fils

6,70 €



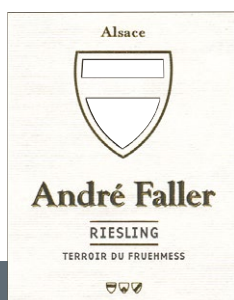
Jolie robe jaune doré léger, limpide et cristalline. Dès l'ouverture, on décèle la fraîcheur et la vivacité citronnée de ce bouquet incisif qui invite à la dégustation. Les senteurs de kumquat et mandarine envahissent cet ensemble épuré. La bouche confirme sans attendre le profil tonique et longiligne du bouquet. Portée par une colonne vertébrale acidulée de grande fraîcheur, elle se montre franche et vive, équilibrée par la maturité du fruit. Longue finale se resserrant sur les agrumes pour un vin de gastronomie.

3 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsgoetz.com
mathieu.goetz67@gmail.com

16,5/20 ★★★



André Faller - "Terroir du Fruehmess"

10,50 €

Superbe robe jaune citron de grand éclat. Exubérant et charmeur par sa complexité aromatique, ce bouquet ouvert et parfumé mêle les notes florales (acacia, lilas blanc), de confiserie et de fruits blancs (poire) dans un ensemble qui invite à la dégustation. Ce vin complet a enthousiasmé les dégustateurs. Richement doté et concentré, il présente de beaux atouts d'équilibre, maturité de fruit et richesse de sève. La finale, longue et salivante, se resserre sur une fine tension acidulée et de fins amers agréables.

4 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

www.vins-faller.com
andre.faller@orange.fr

Conversion

16,5/20

★★★



Philippe Schaeffer - "Haut Fronholz"

De beaux reflets or irisent une robe cristalline. Le registre du fruit mûr (pêche, nectarine) et de la pâtisserie (tarte aux mirabelles, prune blanche) domine un ensemble charmeur et enrobé, qui se complète à l'aération d'une fine minéralité. La bouche n'est pas en reste. Bien construite, structurée, elle associe dans une grande harmonie vivacité et enveloppement, son sucre résiduel modéré mais présent trouvant l'équilibre dans un support d'acidité qui soutient et tonifie une finale marquée par les fruits jaunes et les agrumes mûrs. Belle réussite.

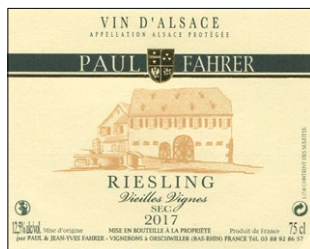
8 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

06.08.17.77.50

Salon: Tour des Chais (Ernage) schaeffer@saveurs-et-terroirs.com

16/20 ★★★★★



Paul Fahrre - "Vieilles Vignes"

6,80 €

Très belle robe doré éclatant. Un bouquet enrobé et de grande douceur, qui s'apparente à une friandise olfactive. On y apprécie les senteurs florales (jasmin, chèvrefeuille), vanillées et d'abricot mûr.

Volumineuse et confirmant l'enveloppement du bouquet par son gras, cette bouche ambitieuse associe de puissantes saveurs de fruits blancs et jaunes de belle maturité (pêche, poire, abricot), tout en préservant une belle pureté acidulée en finale.

3 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

Salon: Marché de Noël Crespin (F)

www.paulfahrre.fr
vins@paulfahrre.fr



Domaine Burckel Jung



© Zvardon - © Conseil Vins Alsace

16/20 ★★★



Hubert Metz - "Réserve de la Dîme"

9,00 €

Un beau jaune doré éclatant scintille dans cette robe avenante. Un bouquet aérien et convivial, doucement parfumé, qui mêle les arômes de délicate minéralité aux effluves floraux (tilleul, verveine, acacia...) et de zeste d'agrumes. Tout est générosité et suavité dans cette bouche racée et dense qui exprime de généreuses saveurs de poire et pomme fraîches, soutenues par une belle acidité tonique mais sans excès. Une finale séveuse et gourmande ponctue un cru construit sur un très bel équilibre d'ensemble.

1,5 gr/litre

Cherchez
Distributeur(s)

www.hubertmetz.com
contact@hubertmetz.com

Conversion Terra Vitis

16/20 ★★★



Domaine Kirmann - "Vieilles Vignes"

9,00 €

Robe jaune pâle de belle brillance. Une douceur florale flatteuse envahit le premier nez (violettes, lilas). Ensuite, l'expression de fruits mûrs (pêche, nectarine, abricot) et de confiseries (guimauve) se livre sans réserve, dans un ensemble charmeur, complété par une subtile touche d'amande fraîche. On a ici privilégié un profil ciselé et tonique, associé à une belle concentration de matière. De puissantes saveurs d'agrumes frais font de cette cuvée un vin paré pour la gastronomie et la garde. La finale, épurée est aiguisée comme une lame. Un vin racé.

2,9 gr/litre

Cherchez
Distributeur(s)

www.kirmann.com
domaine@kirmann.com

Conversion

Restaurant & domaine

KIRMANN



Venez déguster tartes flambées, choucroute, spécialités régionales & vins du domaine - Soirées folkloriques & accueil de groupes

→ retrouvez toutes les infos sur notre site : kirmann.com

→ réservations au 03 88 85 51 17 - 6 rue des Alliés à Epfig



suivez nous!

16/20 ★★



Luc Fallier

Jolie robe jaune doré intense, ensoleillée. On apprécie dès l'ouverture la franchise et la générosité de ce bouquet qui mêle dans une grande harmonie les fruits jaunes et les notes exotiques aux fleurs parfumées et à la confiserie (bonbon à l'ananas). Un vin complet qui allie puissance et élégance, densité de matière et délicatesse, vivacité et maturité de fruit.

Ce vin parfaitement construit livre une finale longiligne de grande rémanence fruitée (agrumes mûrs). Belle réussite.

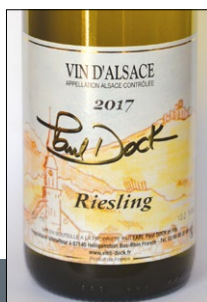
3 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

03.88.85.51.42
vin.fallier@orange.fr



15,5/20 ★★★★★



Paul Dock

Jolie robe très pâle à or blanc, limpide et cristalline. Un profil enveloppé et de caractère s'impose d'emblée dans ce nez qui associe les senteurs de fruits secs et d'herbe fraîche. Touche de fruits blancs mûrs et fines épices à l'aération. La bouche, salivante et structurée, cumule les qualités de densité de matière, complexité aromatique (minéral, agrumes) et vivacité. Ce vin de belle évolution montre déjà ses qualités; il retrouve en finale une très agréable tension acidulée qui se confirme dans une belle persistance.

0,7 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-dock.fr
vinsdock@orange.fr



15,5/20 ★★★★★



Pierre et Frédéric Becht - "Stierkopf"

7,10€

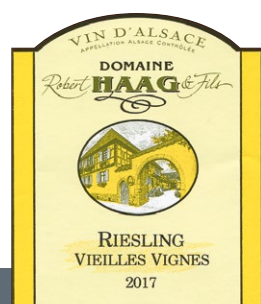
Magnifique robe bouton d'or éclatant. Maturité et suavité se donnent rendez-vous dans ce nez profond et charmeur, qui exprime sans réserve ses arômes de fruits blancs et fruits jaunes bien mûrs, assortis d'une touche vanillée et de pâtisserie. La bouche, salivante à souhait, associe enveloppement et tension acidulée. L'expression de fruit (cédrat, pamplemousse) s'y montre prégnante et l'équilibre entre vivacité et douceur est atteint. La finale, digeste et épurée, propose une belle typicité variétale. Belle réussite.

4,4 gr/litre

Babelvin
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-becht.com
info@domaine-becht.com

15,5/20 ★★★★★



Robert Haag & Fils - Vieilles Vignes

Robe doré léger, de grand éclat. Un fruit éclatant et gourmand, de belle maturité (fruits jaunes et fruits blancs) s'impose sans attendre dans ce bouquet profond et complexe, qui inspire la douceur et l'enveloppement.

Riche, concentrée et opulente mais sans lourdeur, cette cuvée dotée d'une matière concentrée associe d'expressives saveurs d'agrumes mûrs et de fine tension minérale. Ce cru paré pour la gastronomie se montre prometteur; il gagnera encore en profondeur et complexité d'ici 1 à 2 ans.

5,2 gr/litre

Cherche Distributeur(s)
Salon: Séclin (F)

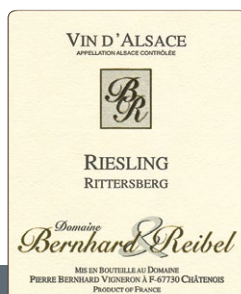
www.domaine-roberthaag.com
vins.haag.robert@estvideo.fr



15,5/20 ★★★

Bernhard & Reibel - "Rittersberg"

15,00 €



Robe dorée à sable, brillante et limpide. S'imposant sans attendre par sa maturité de fruit (pêche, abricot) et ses notes de pâtisserie vanillée, le bouquet délivre une agréable impression de douceur, tout en exprimant une délicate minéralité naissante. Associant gras et vivacité dans une belle harmonie d'ensemble, la bouche démontre une certaine opulence, tout en préservant une agréable fraîcheur. Les saveurs fruitées (gelée de coing, poire) se livrent sans retenue et la finale, ample et riche, affiche une belle persistance.

1,5 gr/litre

Cherche Distributeur(s)
Salon: Sclén (F)

www.domaine-bernhard-reibel.fr
bernhard-reibel@wanadoo.fr



15/20 ★★★★★

Sohler & Fils



Robe jaune pâle à doré léger. Une subtile touche minérale apparaît dès le premier nez, ensuite complétée par de généreux arômes d'agrumes mûrs et de fruits blancs. Un bouquet épuré et rafraîchissant. L'attaque, vive et tonique, donne le ton d'une cuvée agréablement concentrée, exprimant de généreuses saveurs d'agrumes frais (citron, mandarine). Finale savoureuse et croquante de fruit pour un cru bien construit et équilibré.

3 gr/litre



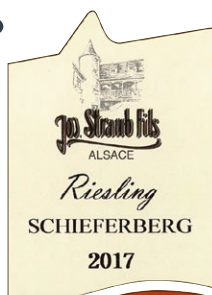
Cherche Distributeur(s)
Salons: Château de Leers - Fasteau (Noël)

www.sohler-et-fils.fr
contact@sohler-et-fils.fr



15/20

★★★



Jos Straub Fils - Domaine de la Tour - "Schieferberg"

Robe jaune pâle de belle brillance. Robe jaune pâle à reflets sable. Le bouquet est engageant, parfumé et distingué. Il mêle les accents floraux aux notes de fruits frais (poire, pêche, reine-claude...). Franche et vive, la bouche s'appuie sur une tension acidulée revigorante, soulignant les saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse, mandarine...). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, à la fois longiligne et suave, affirme une persistance appréciable.

6,8 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

www.vins-straub.fr
contact@vins-straub.fr



15/20 ★★

Jacques Maetz - "Réserve du Domaine"



Un beau doré intense à nuances vieil or scintille dans cette robe ensoleillée. D'emblée, les senteurs pâtisseries et de fruits mûrs (tarte aux fruits jaunes) impriment le caractère de ce bouquet enveloppé et suave, qui étend à l'aération son registre aux notes de miel et de cire. Dès l'attaque, le registre doucereux du fruit bien mûr voire au sirop (abricot, pêche) s'impose sans retenue, équilibré toutefois par une fine acidité bienvenue, dans une finale suave et fondue, agréablement persistante.

12 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.jacquesmaetz.com
contact@jacquesmaetz.com

Hôtel  

Le Rosenmeer

Restaurant & Hôtel ★★★



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

15/20 ★★



Emile Seltz - "Cuvée SPZ"

11,00 €

Jaune pâle de belle brillance. Un bouquet de caractère s'affirme d'emblée, sur des notes miellées et de minéralité, avant de gagner en douceur d'expression à l'aération (fruits blancs au sirop).

Ce vin équilibré et suave possède de beaux atouts de vivacité et maturité de fruit. On apprécie la finesse des saveurs d'agrumes mûrs (citron, pamplemousse) et la jolie tension acidulée qui relève une finale agréablement persistante. Un vin bien construit.

1 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

Salon: Gussignies (F)

03.88.08.92.08 - 06.36.55.15.16

philippe.seltz@laposte.net



14,5/20 ★★★



Robert Haag & Fils - "Rittersberg"

Belle robe jaune de Naples, limpide et brillante. Un bouquet complexe et profond, qui associe les arômes de fruits mûrs (abricot, poire) et de vanille, avec une évolution minérale très intéressante à l'aération. La bouche se concentre davantage sur une jolie fraîcheur acidulée, illustrée par les agrumes (citron, kumquat). La finale, ciselée et croquante de fruit, se voit relevée par de fins et agréables amers. Un vin doté d'un bel équilibre d'ensemble.

1,3 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

Salon: Séclin (F)

www.domaine-robert-haag.com

vins.haag.robert@estvideo.fr

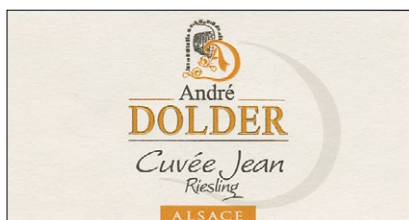


Bfenschwiller

16/20 ★★★★★

André Dolder - "Cuvée Jean"

6,80 €



Jolie robe dorée à nuances paille. La maturité de fruit (abricot, pêche, poire) se livre d'emblée, rapidement rejointe par quelques senteurs florales flatteuses. Un nez qui invite à la dégustation. Cette cuvée affiche un beau caractère et un superbe équilibre acidité/gras. Les saveurs d'agrumes frais (mandarine, pamplemousse) se mêlent avec harmonie au registre minéral, la finale, longiligne et salivante, se ponctuant sur le bonbon acidulé. Un bel exercice de vinification.

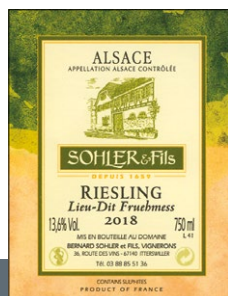
4,2 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-dolder.fr
contact@vins-dolder.fr

15,5/20 ★★★

Sohler & Fils - "Fruehmess"



Robe ensoleillée, jaune doré éclatant. Une belle association d'arômes minéraux et d'agrumes frais s'exprime sans attendre dans ce bouquet complexe et prometteur. Engageant ! Amplitude et rondeur de texture se donnent rendez-vous dans cette cuvée aromatique et généreuse en saveurs de fruits frais (agrumes, fruits blancs), qui ne manque ni de fraîcheur ni de vigueur.

Un vin paré pour la gastronomie, de longueur appréciable dans une finale suave et assez large.

3 gr/litre



Cherche Distributeur(s)
Salons: Château de Leers - Fasteau (Noël)

www.sohler-et-fils.fr
contact@sohler-et-fils.fr



15/20 ★★★

Koehly - "Hahnenberg" - Vieilles Vignes



Robe brillante, jaune de Naples. Une fine minéralité se mêle à un fruité expressif (agrumes) dans ce bouquet étoffé et généreux, qui se complète au fil de l'aération par une délicate minéralité. Ce cru friand et convivial présente un profil gourmand et enveloppé. La pointe de sucre résiduel lui confère le visage d'une friandise, par des saveurs de fruits blancs et d'agrumes mûrs, l'ensemble se ponctuant d'une finale flatteuse sur la confiserie.

6 gr/litre

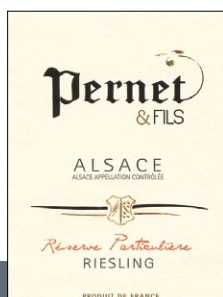


Alsavin (Boninne)
La Barrique (Nalines)

www.vins-koehly.com
vins@koehly.fr

14,5/20 ★★★

Pernet & Fils - "Réserve Particulière"



Jolie robe dorée soutenu. Dès le premier nez, le registre minéral s'impose sans réserve, sur d'expressives senteurs de pierre à fusil et d'hydrocarbure. L'aération complète l'ensemble par quelques notes épicées et d'agrumes. Attaque vive et citrique, construite en délicatesse autour d'une colonne vertébrale acide. On y retrouve les saveurs de lime et de groseille verte, dans un ensemble qui confirme dans sa finale agréablement persistante sa tension acidulée.

1 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-pernet.fr
alsacepernet@hotmail.com



16,5/20 ★★★

Frédéric Mochel - "Kaploen"



Robe jaune pâle à doré, brillante. Le bouquet suave, opulent et complexe affirme d'emblée une belle association de senteurs de fruits jaunes voire exotiques (abricot, mangue), de miel et de cire d'abeille. Touche de raisin de Corinthe à l'aération. L'ensemble démontre une grande volupté. Tout au long de la dégustation, la bouche propose un superbe équilibre entre vivacité et moelleux, tension acidulée et douceur résiduelle. Les zestes confits de citron et de mandarine l'emportent en milieu de bouche et la finale, croquante de fruit, persistante et soutenue par une jolie acidité, séduit par son élégance et sa remarquable persistance. Très belle réussite.

33 gr/litre



La Boutique de l'Harmonie
Gemilü (Ophain)

www.mochel.alsace
info@mochel.alsace

Conversion **BIO** **HVE**

16/20 ★★★★★

Hirtz Jean et Fils - "Stein" - Prestige

11,10 €



Superbe robe étincelante, jaune or à nuances ocrées. La maturité s'exprime d'emblée dans ce nez complexe, qui associe les effluves de fruits mûrs (pêche, nectarine, poire, mirabelle) aux senteurs pâtisseries (tarte au fruit, crème vanillée). Suavité, profondeur, complexité et équilibre sont au rendez-vous de cette cuvée bien construite autour de l'acidité de son cépage. La douceur du sucre résiduel s'intègre dans un ensemble généreux en saveurs de fruits jaunes mûrs, la tension acidulée nécessaire à l'équilibre se resserrant d'avantage dans une finale juteuse et longiligne. Un vin charmeur et digeste à la fois.

24 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

03.88.08.47.90 - 06.76.06.22.54
edy.hirtz@orange.fr

Tartes
flambées
Choucroutes
Baeckeoffe

Grande terrasse
Accueil de groupes
Ouvert 7 jours/7



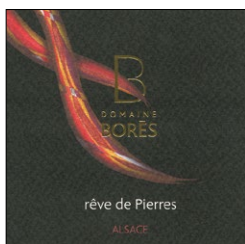
2, rue de la Mairie
67750 Scherwiller
03.88.92.06.24
www.couronne.com

16/20

★★★★

Domaine Borès - "Schieferberg" - "rêve de Pierres"

15,60 €



Robe bouton d'or, scintillante et limpide. Les agrumes confits (orange, citron) se mêlent sans tarder aux notes de pâtisserie, dans un bouquet qui allie maturité et élégance, vivacité et franchise. Portée par un support d'acidité omniprésent, cette cuvée savoureuse et enveloppée trouve facilement son équilibre, malgré le sucre résiduel bien présent. L'ensemble oscille entre onctuosité et tonicité, livrant dans une finale élégante et rectiligne de généreuses saveurs de pâtisserie (tarte vanillée au citron, cake à l'orange). Un vin bien construit et de grande douceur mais sans excès.

34 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

Salons: Reims - Arras - Sedan - Vivier-au-Court (F)

www.domaine-bores.fr

contact@domaine-bores.fr

16/20

★★★

Schaeffer - Hertenstein - "Cuvée Maximilien" 2015



Robe jaune légèrement ambré, de grand intensité. Le bouquet est très démonstratif et complexe. Les agrumes confits s'associent aux senteurs miellées et de cire de meuble au premier nez. Un registre exotique s'exprime davantage à l'aération. Les saveurs confites (agrumes, fruits jaunes) s'expriment dès l'entrée de bouche, imprimant une typicité à la fois acidulée et de grande maturité à un ensemble ponctuée par une finale citronnée interminable en queue de paon. Quelle étoffe !

60 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

Salon: Tour des Chais (Ernag)

06.08.17.77.50

schaeffer@saveurs-et-terroirs.com

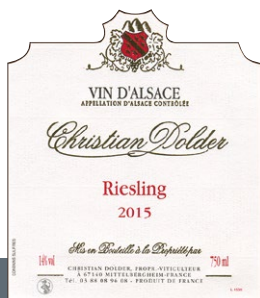


15,5/20

★★★★

Christian Dolder

6,20 €



Jolie robe bouton d'or à reflets vieil or. Le bouquet, charmeur et profond, affiche une grande douceur d'expression (notes de fruits blancs et jaunes au sirop), équilibrées par une touche minérale bien présente et quelques notes de foin coupé. C'est avant tout l'équilibre de cette cuvée savoureuse et distinguée qui a séduit les dégustateurs. La maturité du fruit et les saveurs de tarte aux pêches, prunes blanches se voient accompagnées par une fine tension acidulée qui apporte la fraîcheur nécessaire. Le sucre résiduel est bien intégré et reste mesuré dans sa perception. Longue finale gourmande.

23 gr/litre

Cherche

Distributeur(s)

03.88.08.96.08 - 06.76.47.63.71

christian.dolder@wanadoo.fr

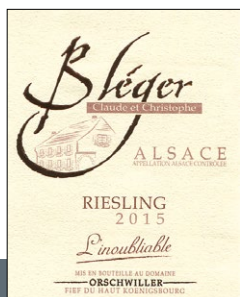


15,5/20

★★★

Claude et Christophe Bléger - "L'Inoubliable"

10,90 €



Superbe robe or intense, à reflets vieil or. Parfumé et de belle typicité, le nez se voit marqué par les arômes de fruits mûrs (poire, pêche), associés à une subtile minéralité et à quelques épices. Engageant ! Cette bouche presque exotique surprend par son gras et son onctuosité de texture. Elle livre de suaves expressions de fruits jaunes (pêche, abricot) et se voit équilibrée par une fine acidité bienvenue et quelques épices tonifiantes. Un vin puissant, plus en opulence et richesse qu'en vivacité, affichant un sucre résiduel bien présent.

10 gr/litre

Cherche

Distributeur(s)

www.bleger.fr

contact@bleger.fr



15/20 ★★★

Jacques Maetz - "Réserve du Domaine"



Robe doré très soutenu, à nuances paille. Premier nez expressif et racé, mêlant sans attendre les notes classiques de minéralité (silex, hydrocarbure) aux arômes d'agrumes (pamplemousse, lime). Ce vin racé et harmonieux a séduit les dégustateurs par sa concentration de matière, son bel équilibre entre vivacité et maturité de fruit et sa pointe de sucre résiduel dosée et bien intégrée, qui ne nuit aucunement à la fraîcheur de l'ensemble. Les agrumes mûrs s'expriment sans réserve, dans un ensemble tonique, longiligne et persistant. Belle réussite.

7 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.jacquesmaetz.com
contact@jacquesmaetz.com

Hôtel  

15/20 ★★★

Dietrich - "Lanzenberg"



Robe jaune paille à nuances ocrées. Les senteurs de raisin de Corinthe, de cire d'abeille et de térébinthe s'associent à une minéralité bien présente. Quelques effluves de poire cuite complètent l'ensemble à l'aération. Ce vin de belle typicité variétale confirme en bouche l'association du registre minéral et des saveurs de fruits blancs mûrs voire cuits (poire, pomme). De délicats amers soutiennent l'ensemble et la finale se montre longiligne et salivante.

5 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

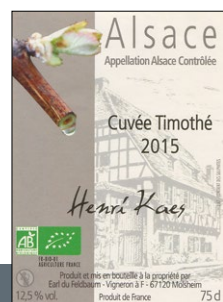
www.vins-dietrich.com
famille@vins-dietrich.com

Conversion  

15/20 ★★

Henri Kaes - "Cuvée Timothé"

17,00 €



Robe jaune pâle à doré, brillante. Les senteurs pâtisseries s'imposent sans retenue dans ce nez généreux et doux, qui associe se flatteuses senteurs de reine-claude, poire mûre et tarte aux poires à une subtile minéralité. Un cru étonnant, dont la perception de douceur due au sucre résiduel se fait attendre. Séveuse, la bouche démontre une belle concentration. Ses saveurs de zestes d'agrumes (kumquat, pamplemousse) et de plantes aromatiques (verveine, tilleul) séduiront les amateurs de vins racés ne cédant pas à la facilité d'un sucre envahissant. Un vin paré pour la gastronomie.

25 gr/litre

 Cherche Distributeur(s)
Salons: Givet - Vielsalm

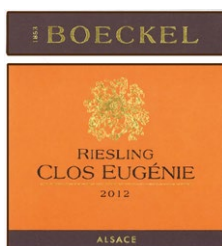
www.vins-kaes.fr
contact@vins-kaes.fr

Conversion   



Dangolsheim

16/20 ★★★



Boeckel - "Clos Eugénie" - 2012

Robe de grande jeunesse, jaune pâle à légers reflets dorés. Un fruité intact envahit sans attendre un bouquet qui confirme la jeunesse de la robe.

On y apprécie l'association des arômes d'agrumes mûrs et de fruits blancs, rejoins à l'aération par quelques notes pâtissières de grand charme. Cette cuvée confirme en bouche l'impression du bouquet. Délicate, portée par une jolie acidité qui apporte la tension nécessaire, elle s'exprime sur les agrumes (pamplemousse, mandarine) et privilégie un profil ciselé à l'opulence.

La finale, épurée, se resserre sur de fins amers (zeste d'agrumes) très agréables. Un vin qui a traversé le temps sans prendre de rides.

Velu Vins

www.boeckel-alsace.com
boeckel@boeckel-alsace.com

Conversion

15,5/20 ★★★★★ Dontenville - "Hahnenberg de Châtenois" - Réserve 2007

9,90 €



Robe vieil or à ocré, scintillante et limpide. Le fruit est discret dans ce bouquet mature, qui privilégie aujourd'hui les senteurs de cire, térébinthe, caramel et cuir frais. La bouche en revanche séduit par son équilibre acidité/gras, sa belle concentration de matière et ses généreuses saveurs d'abricot au sirop et de crème brûlée à l'orange. Ample et riche, elle ne pêche par aucun excès de lourdeur et présente une finale opulente et persistante. Un vin qui offre encore aujourd'hui une belle texture et un charme fruité indéniable.

32,3 gr/litre

www.dontenville.com
gilbert.dontenville@wanadoo.fr



16,5/20

★★★★

Mathieu Goetz et Louis - "Altenberg de Wolxheim"

10,50 €



Robe or blanc, très pâle à reflets verdâtres. Subtilement aromatique, le bouquet aérien et frais mêle de fines senteurs minérales aux arômes d'agrumes (pamplemousse, citron). Une superbe cuvée, qui a emporté les suffrages pour sa richesse de constitution, la maturité de son fruit (zestes d'agrumes confits), sa minéralité naissante qui va s'accroître au fil du temps et la générosité de ses saveurs finement acidulées dans une finale salivante et longiligne.

Très belle réussite.

4 gr/litre

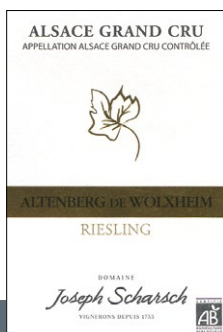
Cherche
Distributeur(s)

www.vinsgoetz.com
mathieu.goetz67@gmail.com



16/20

★★★



Joseph Scharsch - "Altenberg de Wolxheim"

Jolie robe pâle à légères nuances dorées. Frais et délicatement parfumé, le bouquet associe quelques notes florales et d'herbe fraîche aux arômes de fruits blancs (pomme, poire). La bouche, structurée, bien concentrée et dotée d'un bel équilibre acidité/gras, livre une texture assez serrée, sur d'expressives saveurs d'agrumes frais. La finale, savoureuse et ciselée, se voit portée par une jolie tension acidulée et de fins amers. Un cru de belle évolution.

2 gr/litre



www.domaine-scharsch.com
cave@domaine-scharsch.com



15,5/20

★★★

Robert Klingenfus - "Bruderthal"

14,85 €



Robe translucide, jaune extrêmement pâle, de grand éclat. Ce bouquet mûr et gourmand associe de flatteuses notes de fleurs blanches aux arômes de poires et pêches bien mûres. Un ensemble enrobé et charmeur, qui invite à la dégustation. Cette cuvée privilégie l'élégance et la délicatesse de texture. Le registre des agrumes et de la pomme verte s'y exprime sans retenue, dans un ensemble équilibré et suave, tendu par une belle acidité et ponctué d'une finale persistante sur le bonbon acidulé.

4 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

03.88.38.07.06
alsace-klingenfus@orange.fr



Haut-Andlau

16,5/20 ★★★★★

Jean et Hubert Heywang - "Kirchberg de Barr"

14,20 €



Belle robe jaune sable à paille. Une belle complémentarité entre fruit et minéralité marque de son empreinte ce nez qui offre de belles senteurs de rhubarbe, herbe fraîche, lime et fleurs parfumées. Engageant ! Puissamment marqué par les registres de la minéralité (silex, hydrocarbure) et du fruit frais (pamplemousse, kumquat), ce vin suave et incisif livre une bouche salivante, tendue et ciselée par une superbe acidité. Ce grand cru de gastronomie est bâti pour affronter les ans avec sérénité.

4 gr/litre

D-Vins
Cherche Distributeur(s)

www.heywang-vins.fr
contact@heywang-vins.fr



16/20 ★★★

Ruhlmann-Schutz - "Frankstein"



Superbe robe jaune-vert mordoré de bel éclat. D'emblée, de puissantes senteurs de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche), voire de notes exotiques (ananas, mangue) envahissent un nez de grande douceur, qui s'apparente à une confiserie. L'attaque confirme l'impression douceuse du bouquet (corbeille de fruits mûrs) puis le milieu de bouche et la finale se resserrent sur une belle acidité et une tension équilibrante, associée à de fins amers minéraux très agréables. Très belle harmonie d'ensemble pour un vin bâti pour évoluer sereinement.

8,2 gr/litre

Vins Fins (Ayeneux)

www.ruhlmann-schutz.fr
vins@ruhlmann-schutz.fr@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Pierre Arnold - "Frankstein"

12,00 €



Jolie robe cristalline, jaune pâle à doré. Agrumes et minéralité naissante s'associent dans ce bouquet suave, typé et tout en délicatesse.

On a ici privilégié la finesse de texture. Les saveurs de citron, pamplemousse rose et bonbon acidulé se livrent de concert, dans une bouche aiguisée et digeste, tendue par une jolie acidité salivante et ponctuée d'une finale longiligne sur le lime et la pomme verte.

Un vin élégant à l'aube de son expression.

4 gr/litre



Cherche Distributeur(s)
Salon: Jupille

www.vins-pierre-arnold.fr
alsace.pierre.arnold@orange.fr



Barr

15,5/20 ★★★



Rühlmann-Schutz "Muenchberg"

Robe bouton d'or éclatant. Le bouquet s'apparente à une friandise. Presque exotique, il révèle les senteurs de bonbons aux fruits (pêche, poire, abricot) et de vanille et évolue vers le registre exotique (ananas). La bouche confirme sans attendre l'impression de douceur du nez, tout en se voyant soutenue par une belle acidité tonifiante. Les saveurs de fruits blancs et d'agrumes se livrent généreusement, rejointes par quelques épices. Longue finale croquante et savoureuse.

4,1 gr/litre

Vins Fins (Ayeneux)

www.ruhlmann-schutz.fr
vins@ruhlmann-schutz.fr@wanadoo.fr



15/20

★★★



Domaine Hauler - "Muenchberg"

13,80 €

Jolie robe jaune Naples de bel éclat. Le premier nez révèle une fine minéralité (silex, pierre à fusil, hydrocarbure), rapidement rejointe par un registre d'agrumes expressif et rafraîchissant. Cette bouche fine et suave associe gras et vivacité, dans un ensemble savoureux et doté d'une concentration appréciable, où les saveurs d'agrumes (pamplemousse) se voient relevées par de beaux amers agréables. Une cuvée vigoureuse qui s'invite volontiers à table.

0 gr/litre

www.hauler.fr
philippe.gery@mousquetaires.com

14,5/20 ★★



Frédéric Mochel - "Altenberg de Bergbieten" "Cuvée Henriette"

De beaux reflets sable à paille scintillent dans cette robe jaune de Naples. Dominé dès l'ouverture par d'insistantes senteurs minérales (hydrocarbure), le nez se complète ensuite de beaux arômes de pamplemousse et de citron confit. Attaque aérienne et délicate, puis le milieu de bouche révèle de belles saveurs d'agrumes frais. Ce vin délicat propose une texture très fine. Sa finale, agréablement persistante sur de beaux amers va gagner en profondeur au fil de l'évolution.

4,7 gr/litre

La Boutique de l'Harmonie
Gemilu (Ophain)

www.mochel.alsace
info@mochel.alsace

Conversion

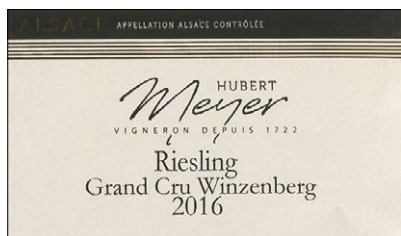


L'Altenberg de Bergbieten - Frédéric Mochel

15/20 ★★★

Hubert Meyer - "Winzenberg" 2016

12,00 €



Robe sable à doré léger. Une corbeille de fruits mûrs (pêche, poire) domine le premier nez puis une délicate touche minérale apparaît à l'aération. On apprécie dès l'attaque la vinosité et l'agréable concentration de cette bouche aromatique, tonique et généreuse en saveurs d'agrumes. En finale, la minéralité ne demande qu'à s'affirmer ; on y apprécie aussi les fins amers qui relèvent l'ensemble (touche de fruits secs).

2 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-hubert-meyer.fr
contact@vins-hubert-meyer.fr



14,5/20 ★★★

Hubert Metz - "Winzenberg"

16,00 €



Robe dorée éclatante. Une délicate fraîcheur florale et végétale s'exprime dès l'ouverture (tilleul, verveine), puis l'ensemble évolue vers le registre des agrumes. Dès l'attaque, la bouche confirme le profil citrique du bouquet. Les saveurs de mandarine, cédrat et pamplemousse s'expriment de concert, dans un ensemble digeste et correctement concentré, relevé en finale par une tension acidulée omniprésente. Finale aérienne et longiligne.

4,4 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.hubertmetz.com
contact@hubertmetz.com

Conversion Terra Vitis



Gîte "Les Trois Epis d'Or"

Sur la Route des Vins, au cœur d'un village médiéval fortifié

Recommandé
par VTA



Gîte 2 chambres avec chacune sa salle d'eau
Terrasse fleurie Garage privatif



Pierre Arnold - 03 88 92 41 70 16
Rue de la Paix - 67650 Dambach-la-Ville

alsace.pierre.arnold@orange.fr
www.vins-pierre-arnold.fr

16,5/20 ★★★



Charles Wantz - "Wiebelsberg"

19,50 €

Robe dorée très intense à nuances ocrées. Des arômes pâtisseries flatteurs apparaissent à l'ouverture (tarte aux mirabelles, poires), assortis de notes biscuitées et de nougat aux fruits confits. Un bouquet enjôleur. Relevée par de fins amers agréables (peau d'agrumes) et une belle expression de fruits secs, cette cuvée tendue et ciselée se voit portée par sa minéralité épurée. On apprécie l'élégance et la typicité d'une finale longiligne et persistante.

Un vin paré pour la gastronomie.

0,4 gr/litre

Cherche Distributeur(s)
Salon: Prowein

www.ch-wantz.com
charles.wantz@wanadoo.fr

16/20 ★★★★★



Mathieu Goetz et Louis "Altenberg de Wolxheim"

10,50 €

Robe jaune de Naples pâle, brillante. De fines notes d'hydrocarbure apparaissent au premier nez, se complétant ensuite d'arômes d'agrumes frais (pamplemousse rose, lime) et de pomme verte. Une bouche gourmande et distinguée, dont la précision a séduit les dégustateurs qui apprécient la maturité du fruit, équilibrée par une superbe acidité tonifiante et omniprésente. La concentration de matière est au rendez-vous et la finale, salivante, prolonge le plaisir par sa persistance rectiligne.

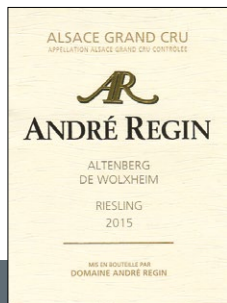
6 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vinsgoetz.com
mathieu.goetz67@gmail.com



15,5/20 ★★★★★



André Regin - "Altenberg de Wolxheim"

Superbe robe jaune doré intense, cristalline et éclatante. Premier nez floral et parfumé (lilas), complété par une touche de confiserie (bonbons aux fruits) et pâtisseries (tarte aux poires). L'équilibre acidité/moelleux est au rendez-vous dans cette cuvée à la fois tendre et ciselée, dont l'expression fruitée ample et suave (agrumes, fruits blancs mûrs) se voit portée par une belle vivacité. La finale laisse apparaître une minéralité naissante, qui va s'accroître au fil du vieillissement.

11 gr/litre

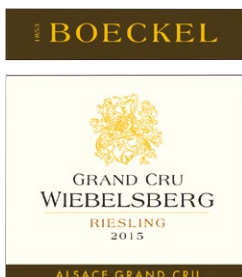


Cherche Distributeur(s)
Salon: Aiseau-Presles

www.domaine-regin.fr
caveau@domaine-regin.fr

Conversion

15,5/20 ★★★



Boeckel - "Wiebelsberg"

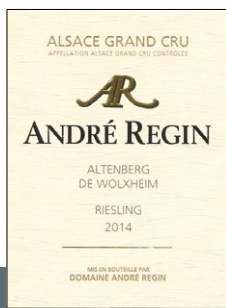
Jolie robe jaune paille pour une robe ensoleillée. De subtiles notes d'épices, rhubarbe et groseille verte dominent l'ouverture, avant que le registre olfactif ne s'étende aux arômes plus mûrs de pomme et de coing. Une bouche large et expressive, que les dégustateurs ont appréciée pour sa complexité et sa typicité minérale et épicée. L'élégance est au rendez-vous et les saveurs d'agrumes généreuses. Longue finale, finement amère, de belle tenue.

Velu Vins

www.boeckel-alsace.com
boeckel@boeckel-alsace.com

Conversion

16,5/20 ★★★



André Regin - "Altenberg de Wolxheim"

Robe bouton d'or, brillante et soutenue. La minéralité s'exprime sans attendre, illustrée par les notes de fumé et hydrocarbure, l'aération apportant sa touche de fruits secs (abricot, raisin) et d'épices douces (cannelle). Beau-coup de mâche et de vinosité dans cette bouche au grain serré, vigoureuse et tendue, marquée par la domination des agrumes frais (lime, pamplemousse), dont la texture ciselée et vive nettoie les papilles. La minéralité n'apparaît qu'en finale, assortie de beaux amers dans une persistance importante.

2 gr/litre

 Cherche Distributeur(s)
Salon: Aiseau-Presles

www.domaine-regin.fr
caveau@domaine-regin.fr

Conversion 

15/20

★★★



Domaine Pierre & François Koch "Muenchberg"

Eclatante robe pâle à doré léger, limpide. Tonique et aérien, le bouquet associe dans une belle harmonie les arômes de citronnelle, fenouil et agrumes frais. L'entrée de bouche, fine et tendue, donne le ton d'une cuvée délicatement texturée, dont les saveurs d'agrumes et de pomme verte dominent une finale épurée, agréablement persistante. Une cuvée élégante plus que démonstrative qui a traversé les ans avec bonheur.

5,7 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.pierrekoch.com
vin-pierrekoch@orange.fr

SÉLECTION DE GRAINS NOBLES 2015

17/20 ★★★



Pierre et Frédéric Becht

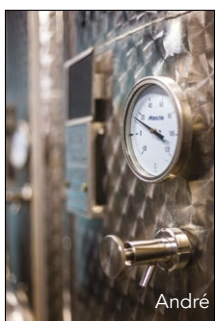
30,30 €/50cl

Robe jaune bouton d'or intense, à reflets vieil or. De puissantes senteurs exotiques (ananas, litchi), de fruits jaunes (pêche, abricot) et de cire d'abeille s'associent dans ce nez qui évolue vers l'orange confite à l'aération. Cette cuvée de grand charme a emporté les suffrages pour sa parfaite construction autour d'une acidité omniprésente et équilibrante, bien nécessaire pour faire face à de splendides saveurs de surmaturité (fruits jaunes et fruits exotiques). L'ensemble, suave, étoffé et paré pour la garde, est ponctué d'une finale interminable sur l'abricot confit.

95 gr/litre

 Babelvin
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-becht.com
info@domaine-becht.com



16,5/20 ★★★★★



Zimmermann - 2014

18,00 €

Robe ensoleillée, doré assez intense. Une corbeille de fruits jaunes voire exotiques se délivre sans attendre (pêche, ananas, abricot), dans ce bouquet à la fois aérien et prégnant. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la tension acidulée de cette bouche marquée par le registre du zeste d'agrumes. Épurée, elle associe un profil citrique très rafraîchissant à un sucre résiduel bien intégré et mesuré. Longue finale ciselée sur la confiserie (bonbon Napoléon) et le zeste de citron.

69 gr/litre

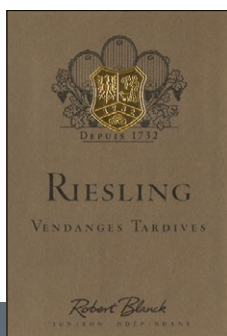
Cherche
Distributeur(s)

www.zimmermann.fr
vins.fins.zimmerman@gmail.com



16,5/20

★★★



Robert Blanck - 2015

26,00 €/50cl

Superbe robe bouton d'or intense. Très beau nez qui livre à l'ouverture de charmeuses notes de miel fleuri, épices douces (safran, cannelle) et fruits caramélisés (tarte tatin, abricots caramélisés). La bouche, originale et parfumée, tient les promesses du nez. Les saveurs de fruits exotiques, épices presque orientales et zestes d'agrumes (pamplemousse, kumquat) se livrent de concert, dans un ensemble suave et remarquablement persistant, de belle complexité.

72 gr/litre

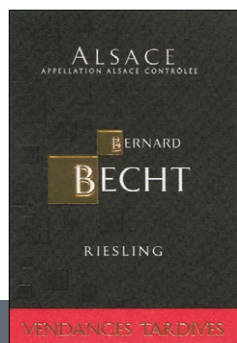

Salon: Les Mazures

www.blanck-obernai.com
info@blanck-obernai.com

Conversion   

16/20

★★★★★



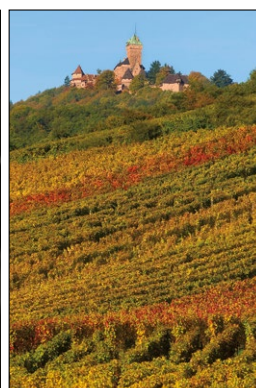
Bernard Becht - 2015

Jolie robe dorée de grand éclat. Un nez surprenant par son registre plus végétal et minéral que de fruits mûrs. Aérien et encore quelque peu fermé aujourd'hui. La bouche confirme sans attendre le profil délicat du nez. Le profil tendu et citrique prend clairement le dessus, nuancé par une sucrosité mesurée. Ce vin digeste et ciselé se voit ponctué d'une finale salivante et de longueur très appréciable. Un vin complet et de belle typicité variétale.

52 gr/litre

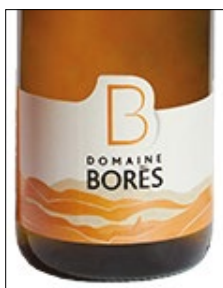
Cherche Distributeur(s)
Salons: Vignerons Ind. Paris - Lille

www.bernardbecht.com
contact@bernardbecht.com



15,5/20

★★★



Domaine Borès - 2015

22,00 €

De beaux reflets bouton d'or scintillent dans cette robe éclatante. Le registre pâtissier (tarte aux abricots, pêches) se mêle à quelques notes vanillées et de millefeuille. Un ensemble charmeur et engageant. Tout est équilibre et suavité dans cette bouche qui associe une belle sucrosité à de jolis amers agréables. Les saveurs d'agrumes mûrs et de térébinthe s'associent dans une belle harmonie, l'ensemble se voyant ponctué d'une finale épurée sans lourdeur, relevée par de fins amers agréables.

60 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

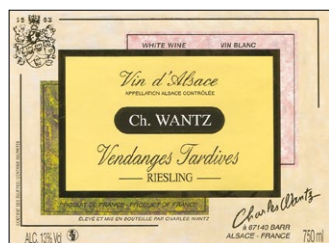
Salons: Reims - Arras - Sedan - Vivier-au-Court (F)

www.domaine-bores.fr

contact@domaine-bores.fr

15,5/20

★★★



Charles Wantz 2007

33,50 €

Splendide robe vieil or intense à nuances bouton d'or. Les effluves d'abricot au sirop, miel et cire de meuble s'associent à quelques notes de raisin de Corinthe. Cette bouche épanouie et digeste présente une texture fine, une sucrosité mesurée et assure une belle fraîcheur d'ensemble. Les saveurs de fruits jaunes mûrs se livrent en milieu de bouche et la finale se resserre sur une jolie tension acidulée (agrumes confits). Un bel exercice de vinification tout en équilibre.

40 gr/litre

Cherche Distributeur(s)

Salon: Prowein

www.ch-wantz.com

charles.wantz@wanadoo.fr

15/20

★★★★



Gilbert Ruhlmann Fils 2014

19,10 €

Une robe jaune ocré de grande profondeur, à reflets ambrés. Puissamment surmûri, le bouquet livre sans attendre d'insistantes notes de cire, térébenthine, miel et abricot confit. La bouche affiche un profil onctueux et suave, dans un ensemble fondu et doté d'un beau gras. Le fruité y est intact (abricot, nectarine) et généreux en surmaturité. La finale, puissante et enveloppée, se voit relevée par une fine acidité équilibrante et bienvenue.

84 gr/litre

Cherche Distrib.

Salons: Séclin
Vignerons ind. de Lille (F)

<https://vinruhlmann.fr>
info@vinruhlmann.fr



Andlau

16/20 ★★★★★

Gérald Kieffer - Blanc de Noirs



Une robe brillante, rose tendre. Le bouquet floral est flatteur et gourmand sur la violette, les confiserie et la guimauve. Un ensemble délicat qui invite à la dégustation. La bouche est plus démonstrative. Ample et riche, vigoureuse sur une vinosité très appréciable et un fruité croquant, cette cuvée de gastronomie fait honneur à son cépage et impose un caractère bien trempé. La finale est large et puissante sur de beaux amers prometteurs d'une évolution favorable. Un bel exercice de vinification.



Le Pressoir (Gembloux)

www.hotel-kieffer.com

jean-charles-kieffer@wanadoo.fr

Hôtel

16/20

★★★



Claude Moritz

Robe pâle de grand éclat. Le bouquet printanier est ouvert et flatteur sur les fleurs sucrées, les fruits blancs et les notes briochées voire vanillées. Il gagne en expression à l'aération (fruits secs, subtile minéralité). La bouche est franche et pleine, très aromatique. Les dégustateurs soulignent son caractère bien trempé et sa tension omniprésente et salivante. La finale, épurée et vigoureuse, est très rafraîchissante et d'une longueur appréciable. Une réussite qui s'invite volontiers à table.

Cherche
Distributeur(s)

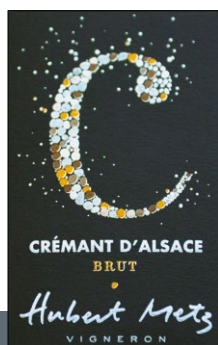
www.domaine-moritz.fr

contact@domaine-moritz.fr



15,5/20

★★★



Hubert Metz

9,50 €

Jolie robe doré léger de grand éclat et à la bulle généreuse. Le bouquet est ouvert et frais, sur les fleurs blanches, la citronnelle et les agrumes (citron, pamplemousse). Des effluves de fruits secs complètent la palette olfactive à l'aération. La bouche est franche, droite et épurée. Les saveurs citronnées sont au rendez-vous d'une cuvée ciselée très rafraîchissante. On apprécie la finale longiligne et salivante d'une cuvée qui ne cède pas à la facilité et qui gagnera encore en profondeur et minéralité d'ici un ou deux ans.

Cherche
Distrib.

www.hubertmetz.com

contact@hubertmetz.com

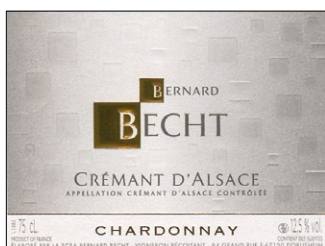
Conversion Terra Vitis



Andlau



15,5/20 ★★★



Bernard Becht - Chardonnay

Robe jaune de Naples pâle à la bulle généreuse. Le bouquet est délicat, voire discret sur les fleurs blanches, les fruits blancs et la confiserie. Un nez aérien et doux. La bouche offre davantage d'expression et de relief. On apprécie son fruité juteux et son équilibre acidité/sucrosité. Un vin complet qui jouit d'une belle concentration de matière et d'une finale longue et salivante sur une acidité ascendante garante de fraîcheur. Une cuvée de belle évolution qui fait honneur à son cépage.

Cherchez Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants Paris - Lille (F)

www.bernardbecht.com

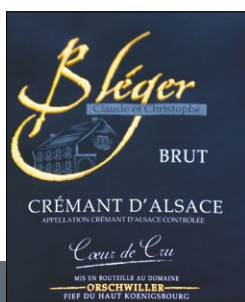
contact@bernardbecht.com



15/20 ★★★

Claude et Christophe Bléger - "Cœur de Cru" 2016

9,70 €



Belle présentation pour cette robe éclatante jaune de Naples pâle. Le bouquet est ouvert et engageant. Les notes florales, les fruits blancs (poire, pêche) et les effluves de viennoiserie (brioche, cake à la vanille...) s'y expriment de concert. Une cuvée épanouie et juteuse qui offre un fruité croquant, une agréable finesse de texture et une suavité qui souligne l'élégance d'un ensemble bien construit et équilibré, facile d'accès et convivial. Une gourmandise !

Cherchez

Distributeur(s)

www.bleger.fr

contact@bleger.fr



14,5/20 ★★



Philippe Heitz

10,30 €

Jolie robe doré intense. Le bouquet est aérien et frais sur les agrumes (pamplemousse, groseille blanche...). Une délicate note minérale et d'herbe fraîche complète un ensemble tout en dentelles. La bouche tient les promesses du nez. On apprécie son fruité croquant et gourmand. Plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée friande et facile d'accès est ponctuée d'une finale salivante sur la confiserie (bonbon Napoléon). Une friandise !

Cherchez Distributeur(s)

Salon: "Natura Bio" Lille (F)

www.vins-heitz.com

contact@vins-heitz.com



Dangsheim

15,5/20 ★★★★★

Hirtz Jean et Fils - "Grand Cru Zotzenberg" - 2018

10,60 €



Robe jaune doré éclatant, engageante et lumineuse. On se trouve d'emblée sous le charme de ce bouquet intensément parfumé, qui mêle dans une grande harmonie les senteurs de fruits mûrs (abricot, pêche), vanille et pâtisserie (brioche, cake). Un ensemble charmeur et enveloppé. Richesse et opulence se donnent rendez-vous dans cette bouche suave, dont la densité de matière démontre l'ambition. L'onctuosité domine le milieu de bouche, tandis que la finale trouve son équilibre dans une fine acidité et une agréable touche épicée.

6,2 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

03.88.08.47.90 - 06.76.06.22.54
edy.hirtz@orange.fr

15,5/20 ★★★

Emile Seltz - "Grand Cru Zotzenberg" - 2018

12,00 €



Robe jaune pâle à légers reflets dorés. Un nez généreux et ouvert, qui offre sans attendre quelques arômes de fruits blancs aux agrumes frais et à une subtile minéralité fumée. On est déduit par l'équilibre et le charme de cette bouche dotée d'un beau gras mais soutenue par une acidité suffisante pour apporter l'équilibre. Le fruit mûr s'exprime (poire, pomme) et l'ensemble est ponctué d'une finale agréablement persistante.

4 gr/litre

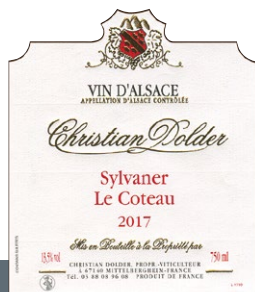
Cherche Distributeur(s)
Salon: Gussignies (F)

03.88.08.92.08 - 06.36.55.15.16
philippe.seltz@laposte.net

15/20 ★★★★★

Christian Dolder - "Le Coteau" - 2017

5,15 €



Jolie robe ensoleillée, limpide et brillante. Une exubérance fruitée s'impose dès l'ouverture, illustrée par les senteurs de fruits mûrs voire compotés (pomme, poire) et de pâtisserie (tarte aux abricots). S'appuyant sur une jolie tension acidulée qui assure la fraîcheur et la vivacité d'une bouche de belle maturité, cette cuvée exprime de belles saveurs d'agrumes et voit sa finale assez persistante relevée par de fins amers agréables.

1 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

03.88.08.96.08 - 06.76.47.63.71
christian.dolder@wanadoo.fr


Dieffenthal



16/20

★★



Charles Boch - "L'Authentique Cuvée N° 1"

Robe jaune pâle de belle brillance. Un bouquet ouvert, complexe et de caractère. Les fruits blancs mûrs voire compotés, les notes minérales (iode, pierre à fusil, craie...) et les épices s'y expriment de concert. Une bouche gourmande et riche, très aromatique sur ses saveurs de fruits au sirop et de miel. Aucune lourdeur toutefois, car cette cuvée offre davantage de finesse que d'opulence et la finale est relevée par de délicates notes épicées rafraîchissantes et bienvenues.

50 gr/litre

Cherche
Distrib.

Salon: Tilff (Liège)

www.vins-boch.fr
contact@vins-boch.fr



15,5/20

★★★

Domaine A. Ruff & Fils - "Terre Natale"

9,00 €



Jolie robe ensoleillée, doré à paille. Un bouquet expressif et fruité à souhait (fruits jaunes voire exotiques). Un nez très flatteur qui invite à la dégustation. Des saveurs fruitées intenses et gourmandes, une concentration de matière appréciable, un bon équilibre d'ensemble et une longue finale légèrement épicée sur de délicats amers sont les principaux atouts de cette cuvée de gastronomie très bien construite. Une réussite.

10 gr/litre

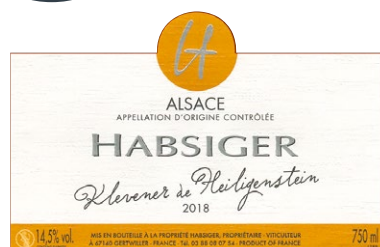
Cherche
Distributeur(s)

www.ruffvigneron.fr
ruffvigneron@wanadoo.fr



Heiligenstein

15/20 ★★★



Habsiger - 2018

8,20 €

Robe jaune de Naples assez intense et brillante. Une friandise olfactive. Les fleurs sucrées (chèvrefeuille, tilleul...) et une corbeille de fruits bien garnie (pêche, poire, litchi...) s'expriment de concert dans ce bouquet prometteur et doux. La bouche tient les promesses du nez. Juteuse et fruitée à souhait, elle séduit par sa pureté et sa richesse aromatique. Elle jouit d'un bel équilibre acidité/sucrosité et d'une finale suave sur les agrumes et le bonbon Napoléon.

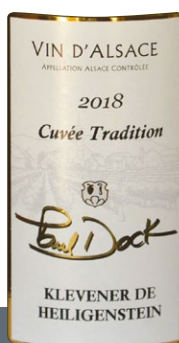
9 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.alsace-habsiger.fr
alsace.habsiger@gmail.com

14,5/20

★★★



Paul Dock – Cuvée Tradition

Robe pâle, doré léger et de grand éclat. Le bouquet délicatement parfumé est empreint d'élégance et de finesse. Fleurs blanches, confiseries et notes pâtisseries s'y exhalent de concert dans un ensemble aérien et prometteur. La texture est fine et les saveurs fruitées intenses et salivantes. Du gras et une sucrosité bien dosée dans un ensemble correctement concentré et ponctué d'une finale longiligne et épurée sur une belle acidité ascendante et équilibrante.

12 gr/litre

Cherche
Distrib.

www.vins-dock.fr
vinsdock@orange.fr



Heiligenstein

17,5/20 ★★★★★

Henri Kaes - Rouge Leimen 2018

13,00 €



Impressionnante robe rubis profond au disque grenat intense. Le bouquet est à l'avenant. Exubérant et profond sur une chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs au sirop et une pointe d'épices. Eloquent, il a remporté tous les suffrages et invite à la dégustation. La bouche n'est pas en reste. Structurée, charnue et juteuse à souhait, elle offre un fruité intense et gourmand. Du gras et des tanins structurants d'une grande élégance soutiennent un ensemble bâti pour affronter les ans avec sérénité. Un grand vin de gastronomie parfaitement construit.



Cherche Distributeur(s)
Salons: Givet - Vielsalm

www.vins-kaes.fr
contact@vins-kaes.fr

Conversion **Bdy** **Bio**

17/20 ★★★

Domaine Schneider - Barriques 2017

17,00 €



Belle présentation pour cette robe rubis intense et brillante. Splendide bouquet, expressif, élégant et complexe. Le boisé fin (eucalyptus, brioche, moka...) et les notes de fruits rouges confiturés se livrent de concert dans une harmonie complice. Une friandise olfactive ! Parfaitement construite et vivifiée, cette cuvée qui fait honneur à son cépage associe concentration de matière, fruité intact, équilibre acidité/gras et une parfaite complémentarité entre tanins de fruits et de bois. Une finale, longue et large à la fois, ponctuée d'une cuvée de gastronomie promise à un bel avenir encore.

Cherche Distributeur(s)

www.vinschneider.com
vin.schneider@hotmail.fr

Conversion **Bio**

16/20 ★★★

Jean-Charles et Stéphane Vonville - Rouge d'Ottrott "Cuvée Stéphane" 2017



Robe cerise assez concentrée au disque légèrement ocré. Un nez de caractère où les notes de fruits rouges s'associent à des effluves épicés (poivre, clou de girofle, baie de genévrier...) et à une minéralité naissante (encre, sous-bois). La bouche tient les promesses du bouquet. Vigoureuse et corpulente, elle offre une réelle concentration de matière, un fruité croquant et une finale ample relevée par de beaux amers et des tanins structurants. Une cuvée ambitieuse qui gagnera en complexité et harmonie dans un ou deux ans.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Seraing

www.vins-vonville.com
info@vins-vonville.com

Conversion **Bio**



Domaine Schneider



Epfig

15,5/20 ★★★★★

Habsiger - "Rouge Suprême" - 2017

8,50 €



Jolie robe rubis cerise limpide et brillante. Beaucoup de douceur et de gourmandise dans ce bouquet qui associe les effluves floraux (violette) et de fruits rouges aux confiseries (cuberdon) dans un ensemble qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée concentrée et croquante de fruit. On apprécie son équilibre gras/acidité, l'élégance de ses tanins de fruits et la finale longiligne, vigoureuse et suave à la fois, prometteuse d'une belle évolution. Une réussite !

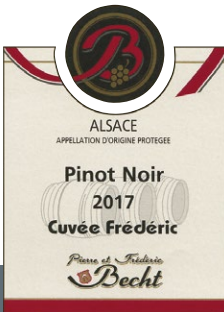
Cherche
Distributeur(s)

www.alsace-habsiger.fr
alsace.habsiger@gmail.com

15,5/20 ★★★

Pierre et Frédéric Becht - "Cuvée Frédéric" - 2017

11,10 €



Splendide robe rubis grenat de grand éclat. Le bouquet est ouvert et flatteur sur une belle corbeille de fruits rouges (cerise, framboise, grenade...) et une délicate touche d'épices douces. La bouche est franche et nette. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière appréciable, son fruité juteux et son parfait équilibre acidité/gras. La finale est longiligne et suave, relevée par une délicate vivacité, des tanins de fruits et des saveurs épicées salivantes.

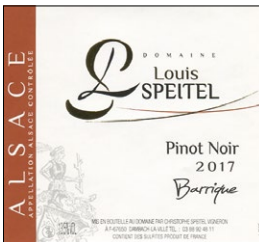
 Babelvin
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-becht.com
info@domaine-becht.com

15,5/20 ★★

Domaine Louis Speitel - L'Empreinte - 2017

16,00 €



Robe cerise de belle concentration. Le bouquet est moyennement expressif et toutefois complexe. Il associe à ses notes fruitées (rouges confiturés), une délicate minéralité et des effluves épicés. Un nez au caractère engageant. La bouche est nette et rafraîchissante sur ses saveurs fruitées (cerise du nord, groseille...) croquantes. Une texture fine et une longue finale délicatement patinée par un élevage sous-bois très modéré soulignent son fruité juvénile intact. Une cuvée conviviale bien construite et épanouie, d'accès immédiat.

 Cherche Distributeur(s)
Salons: Oreye - Floreffe - Bourdon - Ciney - La Feirière - Dainville

www.domaine-speitel.com
earlspeitel@aol.com

Conversion  

15/20 ★★★

Jean-Charles et Stéphane Vonville - Rouge d'Ottrott 2018



Éclatante robe rubis cerise assez concentrée. Un fruité généreux et des effluves floraux (pivoine, violette...) se livrent d'emblée dans ce nez friand (cuberdon), doux et très engageant. On apprécie le fruité juvénile et croquant d'une cuvée de texture fine relevée par une délicate acidité bien dosée et rafraîchissante. La finale est longiligne et salivante, très digeste sur une belle rémanence fruitée (cerise du nord, framboise). Un vin de belle évolution.

 Cherche Distributeur(s)
Salon: Seraing

www.vins-vonville.com
info@vins-vonville.com

Conversion  

16/20

★★★★

Dietrich - Pinot Gris - "Grand Cru Frankstein" 2014



Robe extrêmement soutenue, vieil or à reflets ocrés. Quelque peu retenu à l'ouverture, l'ensemble associe des senteurs finement minérales aux arômes de fruits compotés (pêche, abricot) et de pâtisserie. C'est avant tout l'exubérance fruitée du bouquet qui se confirme dans une bouche riche et opulente, dotée d'un sucre résiduel bien présent et qui livre une texture enveloppée mais sans lourdeur aucune. L'équilibre est assuré

par une fine tension acidulée et la finale démontre une belle rémanence de fruit, dans la longueur.
Un vin qui n'a pas pris de rides.

28 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-dietrich.com
famille@vins-dietrich.com

Conversion  

15,5/20

★★★



Dontenville - Pinot Gris "Hahnenberg de Châtenois" 2014

9,90 €

Superbe robe bouton d'or, irisée d'un doré éclatant. Les notes miellées, fumées et épicées conjuguent leur force dans ce puissant nez qui exhale des arômes de fruits confits (abricot). Un bouquet de grande exubérance. Ce vin digeste et aérien a traversé les ans sans dommages. On apprécie sa fraîcheur préservée, un fruit encore intact (fruits blancs et jaunes à noyau) et le profil ciselé et tonique d'une finale relevée par une jolie acidité.

16,2 gr/litre

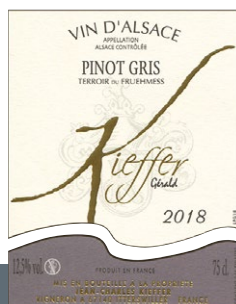
www.dontenville.com
gilbert.dontenville@wanadoo.fr



15/20

★★★

Gérald Kieffer - Pinot Gris - "Terroir du Fruehmess" 2018



Superbe robe jaune or scintillant. Les notes fruitées presque exotiques (banane, ananas, mangue) ne tardent pas à s'exprimer dans ce puissant bouquet qui évolue vers les fruits confits et la pâte d'amandes. Ce vin bien construit présente un très bel équilibre entre vivacité et moelleux. Son fruit (pêche, abricot) se montre généreux et la texture, délicate mais au grain assez serré, témoigne d'une belle étoffe. Finale fondue et charmeuse, relevée par une fine touche épicée qui lui apporte de la vigueur.

8 gr/litre

 Le Pressoir (Gembloux)

www.hotel-kieffer.com
jean-charles-kieffer@wanadoo.fr

Hôtel 



Mittelbergheim

16/20 ★★★★★



Yves Amberg - "Les Primevères"

8,00 €

Très belle robe ensoleillée, doré léger à reflets paille. Le bouquet est ouvert et complexe. Cette corbeille de fruits blancs et jaunes bien garnie s'associe à quelques effluves pâtisseries (brioche, flanc vanillé,...) et d'épices douces. Un ensemble qui invite à la dégustation.

La bouche est riche et ample, extrêmement juteuse sur son fruité exubérant et bien mûr. Une délicate acidité bienvenue (zeste d'agrumes) et une pointe d'épices apportent en finale fraîcheur et équilibre à une cuvée très aromatique qui fait honneur à son cépage.

25 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-bio-amberg.com
amberg.yves@wanadoo.fr



15/20 ★★★★★



Vincent Goesel

5,10 €

Robe paille à légers reflets rosés. Le bouquet est ouvert sur une chatoyante corbeille de fruits (jaunes voire exotiques). Quelques effluves floraux (lilas, violette, chèvrefeuille...) complètent la palette olfactive. La bouche, très aromatique, tient les promesses du nez avec un fruité juteux particulièrement suave. Elle jouit d'une belle concentration de matière et d'une sucrosité enveloppante qui ne souffre toutefois d'aucun excès. La finale est relevée par une délicate acidité ascendante et équilibrante. Une réussite.

8,9 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.goesel.fr
v.goesel@orange.fr



14,5/20 ★★★



Sohler & Fils - "Fleurs de Printemps"

Robe jaune de Naples pâle et brillante. Un bouquet délicatement parfumé et suave sur les fleurs blanches (tilleul, jasmin...) et les fruits frais (poire, pêche, raisin). Une nez aérien et engageant. La bouche est franche et précise, sans artifices. Elle laisse la priorité à un fruité intact et croquant dans un ensemble de texture fine très rafraîchissant. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous d'une cuvée conviviale et digeste ponctuée d'une finale longiligne et salivante.

2 gr/litre



Cherche Distributeur(s)
Salons: Château de Leers - Fasteau (Noël)

www.sohler-et-fils.fr
contact@sohler-et-fils.fr



De Elzaswijnen ontplooiën zich over een gamma van ongelooflijke verschillen, van de droogste en lichtste tot de meest volle en weelderige. Een smaakpalet die veel mogelijkheden toelaat in de culinaire overeenkomsten, zowel de voor de hand liggende als smakelijke, gedurfde of zelfs onverwachte!

De Riesling is elegant, verfijnd en kan toppen van complexiteit bereiken. Jong zal de Riesling koude voorgerechten, fijne vleeswaren, gerookte pluimveeborsten of zelf een presskopf begeleiden. Hij zal opperbest passen met sushi, forel, zalm of snoekbaars.

Het is gebruikelijk hem met zuurkool te schenken maar wees op uw hoede en kies een droge cru met maximaal 2 tot 3 gr reitsuiker. Met het verouderen zal de Riesling voller smaken. Dan wordt hij interessant met asperges, een uientaart of bij een eendenfilet met rapen.

Men kan ons al aan iets gedurfdere wagen met een Grand Cru. Op een gerookte eend of kikkerbilletjes zal hij zich talentvol kunnen ontplooiën en ook een foie gras, zeker als hij wat meer zoetheid bevat. Aan het eind van een maaltijd biedt het een zeer fijne overeenkomst met droge geitenkaas.

15,5/20 ★★★

Hubert Meyer - Gewurztraminer Grand Cru "Winzenberg" 2018

13,00 €



Robe éclatante, jaune soutenu à bouton d'or. Premier nez sur les notes mellifères puis le nez élargit sa palette d'arômes aux effluves exotiques (ananas confit, mangue) et poivre doux.

Le piège de la lourdeur a été évité dans cette cuvée riche et opulente, dotée d'un beau gras mais équilibrée par les saveurs épicées et une finale qui se resserre sur une fine acidité bienvenue. L'ensemble affiche malgré tout un profil onctueux et se voit ponctué d'une finale de persistance appréciable.

62 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

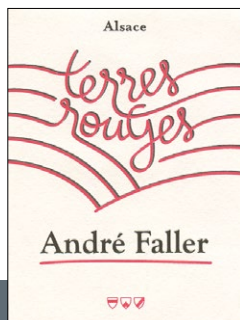
www.vins-hubert-meyer.fr
contact@vins-hubert-meyer.fr



15/20 ★★

André Faller - "Terres Rouges" - Assemblage 2018

12,00 €



Robe jaune paille à nuances légèrement ocrées. Quelque peu réservé à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite davantage et associe dans une belle harmonie quelques arômes fumés et de miel, assortis d'une touche de cire et de pain d'épices. Le fruit complète ensuite l'ensemble par des notes pâtissières (tarte aux abricots). Le profil plus ciselé du riesling a équilibré la rondeur naturelle du pinot gris dans ce vin délicat et aérien, dont l'objectif aromatique est atteint. Les fruits jaunes se confirment et la finale, de longueur agréable, se voit empreinte d'une fine amertume rafraîchissante.

2/3 Riesling - 1/3 Pinot Gris • 10 gr/litre

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-faller.com
andre.faller@orange.fr

Conversion



Les vins d'Alsace se déploient sur une gamme d'une incroyable diversité, des plus secs et légers aux plus opulents et corsés. Une palette de choix qui permet des alliances culinaires à la fois évidentes et savoureuses, tout autant qu'audacieuses et inattendues !

Le Riesling est élégant, raffiné et frais et peut atteindre des sommets de complexité. Jeune, il sera le complice des entrées froides, des charcuteries, des poitrines fumées, ou d'un presskopf. Il est également excellent avec les sushis, un saumon, une truite ou un sandre. Il est de coutume de l'accompagner d'une choucroute, mais attention toute-

fois à lui associer un cru typé sec avec maximum 2 à 3 grammes de sucres résiduels. En vieillissant, le Riesling gagne en onctuosité. Il se marie alors avec des asperges, une tarte à l'oignon ou un canard aux navets.

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

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



SANCERRE

UNE ÎLE AU RELIEF TOURMENTÉ, BORDÉE PAR LA LOIRE

Le Sancerrois est une région vallonnée, bordée par la rive gauche de la Loire. Située en plein cœur de la France, les vignes règnent sur un paysage représentant plus de 2 900 hectares en appellation Sancerre réparties sur quatorze communes.

Ce petit terroir viticole de 15km sur 10 était, il y a des millions d'années, recouvert par la mer. A Sancerre, les racines d'un cep de vigne traversent des couches de roches aux caractéristiques très différentes, dont les plus anciennes seraient restées inaccessibles sans l'accident géologique originel. Cet accident est appelé «faille de Sancerre». De direction nord-10°est, il délimite par ses sommets l'ouest du bassin de la Loire.

Cette richesse, trois terroirs principaux se la partagent. D'ouest en est, il s'agit des "terres blanches", des "caillottes" et des terres argilo-siliceuses.

Les "terres blanches" nous viennent de l'ère jurassique, il y a 146 millions d'années. Elles représentent 40% du vignoble. On les trouve sur

les pentes les plus accentuées, à l'ouest du Sancerrois, principalement de Crézancy à Sury-en-Vaux.

Vieilles de 150 millions d'années, les roches très pierreuses qui forment le terroir des "caillottes" (et "griottes") sont plus anciennes. Elles occupent 45% du vignoble, entre les "terres blanches" et Sancerre, à Bué, Chavignol ou Verdigny. On les remarque à leurs grossiers éclats de calcaire, blanc et compact.

Les terres argilo-siliceuses représentent le plus petit des principaux terroirs, environ 15% du vignoble. Ses roches argileuses sont les couches les moins épaisses et les plus jeunes du Sancerrois. Elles contiennent du silex qui a la propriété de réchauffer la vigne de manière continue. On trouve ce terroir au sommet et sur les versants des grandes collines de l'est du Sancerrois, notamment à Sancerre, Saint-Satur, Ménétréol-sous-Sancerre et Bannon.

En observant la course du soleil, on remarque la diversité d'ensoleillement des nombreux coteaux. Autant d'orientations, autant d'arômes de raisins subtilement différents. Sur ce territoire au sol si complexe, les vigneron sancer-



© Interloire



© Interdore

rois ont planté deux types de cépages: du sauvignon qui donne le Sancerre blanc, et du pinot noir qui produit du Sancerre rouge ou rosé.

Les exploitations du Sancerrois sont en général de petite taille et souvent constituées d'une multitude de parcelles dispersées sur différents villages. Sur l'ensemble du vignoble, on compte plus de 7500 parcelles qui sont autant de mini-terroirs. Chaque parcelle peut avoir un sol, un sous-sol et une exposition différents. Voici donc chaque vigneron à la tête d'une infinie possibilité de combinaisons et on pourrait dire sans exagérer qu'il y aurait au moins autant de vins de Sancerre qu'il y a de vignerons.

Aujourd'hui, le vignoble du Sancerrois s'étend sur près de 3000 hectares et plus de 300 familles y travaillent le raisin. Environ 25 millions de bouteilles sont produites chaque année, dont 75% de blanc, 20% de rouge et 5% de rosé. Des centaines de milliers de bouteilles sont exportées dans le monde entier, où les vins de Sancerre sont reconnus et appréciés.

Depuis l'obtention de l'AOC Sancerre en 1936, les sancerrois ont su se fédérer et opter pour la qualité plutôt que la quantité pour faire de leur vin blanc un des plus connus de la planète.

En 1956, les vignerons de Sancerre créent "les Amis du Sancerre" un collectif qui a pour but d'organiser la communication, la promotion et la défense des vins de Sancerre.

Devenu au fil du temps, le Comité de Promotion des vins de Sancerre, son but reste inchangé mais ses actions évoluent jusqu'au projet de la Maison des Sancerre, qui a débuté en 1996 avec l'achat d'un bâtiment dans le cœur de Sancerre, cette maison a ouvert ses portes en 2005 afin de devenir l'outil de promotion collective de l'ensemble des vignerons de l'appellation.



© Interdore

SANCERRE

EEN EILAND MET EEN GEKWELD RELIËF, BEGRENSD DOOR DE LOIRE

De Sancerrois is een heuvelachtig gebied dat wordt begrensd door de linkeroever van de Loire. In het hart van Frankrijk gelegen, regeren de wijngaarden over het landschap dat meer dan 2900 Ha in de appellatie vertegenwoordigt en verspreid is over veertien gemeenten.

Dit kleine wijnbouwgebied van 15 km bij 10 km was, miljoenen jaren geleden, bedekt door de zee. Hier doorkruisen de druivenwortels rotslagen met telkens zeer verschillende kenmerken, waarvan de oudste ontoegankelijk zouden zijn gebleven zonder de oorspronkelijke geologische breuk, "faille de Sancerre" geheten. Van west naar oost zijn het de westelijke pieken die het Loirebekken afbakenen.

Men onderscheidt hier drie belangrijke terroirs: Van west naar oost, het betreft hier de witte landgronden, ("caillottes") en klei- en zandgronden. Deze witte gronden dateren uit het Jura-tijdperk, zo'n 146 miljoen jaar geleden. Goed voor 40% van de wijngaard. Ze bevinden zich op de steilste hellingen, ten westen van de Sancerrois, voornamelijk van Crézancy naar Sury-en-Vaux.

Ondanks hun 150 miljoen jaar, zijn het de zeer steenachtige rotsen die het terroir bepalen waarvan de "caillottes" en de "griottes" nog ouder zijn. Ze bezetten 45% van de wijngaard, tussen de terres blanches en Sancerre, Bué, Chavignol of Verdigny. Ze vallen op door hun door hun grove uitbarstingen van witte, compacte kalksteen.

De zand-kleigronden vertegenwoordigen de kleinste van de terroirs, zo'n 15 % van de wijngaarden. De kleirotten vormen de dunste en jongste lagen van de Sancerrois. Ze bevatten silex die de eigenschap bezit om een voortdurende warmte te verschaffen aan de wijnstokken. Dit terroir vindt men op de top en de hellingen van de grote, oostelijke heuvels met name in Sancerre, Saint Satur, Ménétréol-sous-Sancerre en Bannon.

Kijkend naar het verloop van de zon, merkt men de verscheidenheid van de zonnestralen op de vele hellingen. Hoe meer oriëntaties, hoe meer subtiele verschillen er in de druivenaroma's zullen zijn. In dit gebied met zo'n complexe bodem hebben de wijnmakers twee soorten druiven geplant: Sauvignon wordt aangewend voor de witte Sancerre en de Pinot noir voor de rosé of de rode Sancerre.

De wijnexploitaties zijn over het algemeen klein en bestaan vaak uit een veelvoud van percelen, verspreid over verschillende dorpen. Over de hele wijngaard zijn er meer dan 7500 percelen die mini terroirs vormen. Elk perceel kan een bodemlaag, een onderbodem met telkens andere zonblootstelling hebben. Elke wijnbouwer



Domaine Lucien Crochet



beslist zelf over een oneindige mogelijkheid van combinaties en men zou zonder overdrijving kunnen zeggen dat er minstens zoveel Sancerrewijnen zijn als wijnmakers.

Vandaag de dag beslaat de wijngaard van Sancerre bijna 3000 Ha en de druiventeelt wordt verdeeld onder zo'n 300 families.

Jaarlijks worden ongeveer 25 miljoen flessen geëxporteerd waarvan 75% wit, 20% rood en 5% rosé. Honderdduizenden flessen worden over heel de wereld geëxporteerd waar deze Sancerrewijnen aan erkenning en waardering winnen.

Sinds het verkrijgen van de AOC Sancerre-status in 1936 zijn de Sancerrois in staat geweest zich te verenigen en de optie "kwaliteit" aan te halen in plaats van kwantiteit om van hun witte wijnen een van de meest bekende ter wereld te maken.

In 1956 creëerden de wijnmakers van Sancerre een collectief "Les Amis de Sancerre" dat gericht was op het organiseren van communicatie, de promotie en het verdedigen van de Sancerrewijnen.

Na verloop van tijd heeft de "Comité de Promotion de vins de Sancerre" haar doel ongewijzigd gelaten maar haar acties evolueerden tot het project van het Maison des Sancerres, die in 1996 begon met de aankoop van een gebouw in het hartje van Sancerre. Dit huis zal in 2005 haar deuren openen met tot doel de gemeenschappelijke promotie van alle wijnmakers van de appellation te bevorderen.



Lors de notre passage, les crus du millésime 2019 étaient encore en cours d'élevage chez plusieurs producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2019 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

16,5/20 ★★★

Domaine Fournier Père & Fils - "Les Belles Vignes "



Robe Jaune de Naples à légers reflets verdâtres. Premier nez sur les notes végétales et la fraîcheur puis l'ensemble évolue vers davantage de maturité (zestes d'agrumes confits). Un bouquet prometteur et généreux.

La typicité variétale s'exprime sans attendre dans cette cuvée tendue par une belle acidité, concentrée et profonde, dont les saveurs d'agrumes et de minéralité s'associent dans une belle harmonie. Longue finale sur le pomelo présentant un bel équilibre acidité/gras.



Brunin-Guillier - Magnus Wijnen - Vinicole Leloup
Dandrimont-Tangre - Global Wineries - De Moor

www.fournier-pere-fils.com
claud@fournier-pere-fils.fr



16/20 ★★★

Pascal Jolivet



Très jolie robe jaune doré soutenu, de bel éclat. Le premier nez est frais et expressif, sur de fines senteurs d'agrumes et de fleurs parfumées.

Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée franche et vigoureuse, portée par une belle acidité tonifiante et qui accorde la priorité aux saveurs de citron, pomme verte et pamplemousse. La bouche se montre pleine d'énergie et digeste; elle est ponctuée d'une finale épurée sur les bons acidulés.



Vranken Pommery
Crombé

www.pascaljolivet.com
info@pascal-jolivet.com

16/20 ★★★

Domaine Vincent Grall - "Le Grall"

21,00 €



Robe translucide à nuances sable. Un bouquet ample, enveloppant et mûr, qui mêle les notes de brioche, vanille et fruits blancs au sirop. Dès l'attaque, la bouche confirme son ambition par le volume et l'équilibre acidité/gras. La densité de matière et l'harmonie entre les saveurs d'agrumes mûrs, de fruits blancs et de minéralité naissante emportent les suffrages. Longue finale savoureuse et étoffée, dotée d'un beau gras.



Christiaens

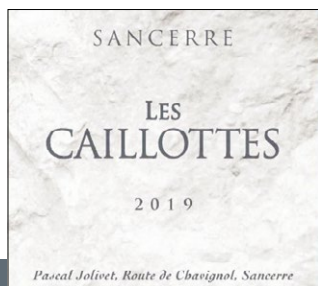
www.grall-vigneron-sancerre.com
vincent.grall@wanadoo.fr



© Interloire

16/20 ★★★

Pascal Jolivet - "Les Caillottes"



Robe Jaune de Naples, limpide et scintillante. De généreuses senteurs de fruits blancs mûrs s'associent à une subtile minéralité fumée dans ce nez complexe, assorti de notes d'herbe fraîche. On est d'emblée sous le charme de cette bouche au grain serré, dont la finesse de texture n'a d'égal que la concentration. Un très bel équilibre s'installe entre la fraîcheur des d'agrumes et l'enveloppement du milieu de bouche. La finale, qui laisse poindre une touche de minéralité, séduit par sa persistance. Un vin de belle évolution.

 Vranken Pommery
Crombé

www.pascaljolivet.com
info@pascal-jolivet.com

16/20 ★★★★★

Domaine André Vatan - "Les Charmes"



Belle présentation pour cette éclatante robe jaune pâle à légers reflets dorés. Les notes d'iode et de silex s'associent dans un bouquet bien typé, rafraîchissant et généreux. De texture droite et serrée, cette cuvée épurée associe d'expressives saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron) et de rhubarbe aux notes minérales de belle typicité. Ce vin de gastronomie se ponctue d'une finale herbacée et de caractère, relevée par de fins amers très agréables. Un vin de terroir.

 Axybel - Babelvin - Balvin / Cherche Distributeur(s)
Salon: Vinum à Epernay

02.48.79.33.07
avatan@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★★

Domaine Olivier Foucher



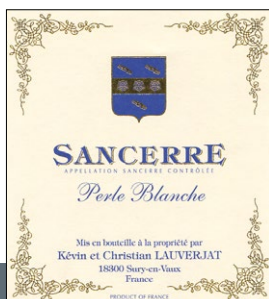
Robe jaune très pâle à or blanc. Un nez quelque peu fermé actuellement, qui exhale à l'aération de subtiles effluves de confiserie, de fleurs blanches, de citronnelle et d'agrumes. La concentration est présente dans cette cuvée de texture serrée, qui offre une bouche étoffée et savoureuse, de belle générosité par ses saveurs expressives d'agrumes mûrs. Longue finale juteuse et de belle évolution. Elle gagnera volontiers en expression et profondeur d'ici un ou deux ans.

 Terroir à Anvers - Maga Vins
Cherche Distributeur(s)

02.48.54.09.21 - 06.76.12.24.35
domainefoucher@orange.fr



15,5/20 ★★★



Kévin et Christian Lauverjat - "Perle Blanche"

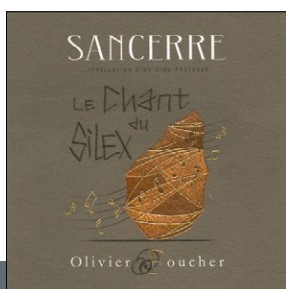
Robe Jaune de Naples, de belle brillance. Les agrumes (citron, pamplemousse) et les notes finement minérales (fumé, silex) s'associent dans ce nez complexe et de belle typicité. La bouche n'est pas en reste. Epurée, ciselée par une belle acidité, elle propose une texture rectiligne et délivre d'expressives saveurs d'agrumes mûrs, complétées en finale par de fins amers très agréables. Un vin complet, élané et de belle évolution.

 Pascal Delfosse - Weber
Salon: Blégny-Mine

www.sancerre-online.com
lauverjat.christian@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★



Domaine Olivier Foucher - "Le Chant du Silex"

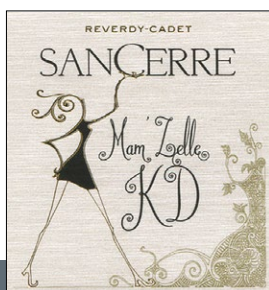
Belle robe or blanc à légers reflets verdâtres. Le premier nez se montre très parfumé par ses effluves de fleurs blanches puis le bouquet s'enrichit d'arômes fruités de belle maturité (poire, pomme). La bouche se resserre sans attendre sur la vivacité de ses saveurs d'agrumes frais (lime, mandarine). Elle délivre un très bel équilibre entre acidité et gras. La finale, salivante et de persistance appréciable, offre une agréable sensation saline. Un vin bien construit, promis à un bel avenir.

 Terroir à Anvers - Maga Vins
Cherche Distributeur(s)

02.48.54.09.21 - 06.76.12.24.35
domainefoucher@orange.fr



15,5/20 ★★★



Reverdy-Cadet - "Mam'Zelle K D"

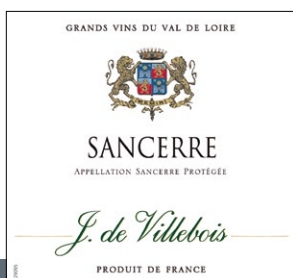
Robe éclatante, jaune de Naples pâle à reflets verdâtres. Le bouquet est ouvert et particulièrement rafraîchissant. Les notes d'agrumes frais et de délicate minéralité (silex, bourgeon de cassis...) se livrent de concert dans un ensemble engageant et de belle typicité. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée épurée de grande vivacité. Les saveurs citronnées et de confiserie (bonbon Napoléon) s'associent dans une cuvée tendue et ponctuée d'une finale longiligne et salivante sur une subtile salinité et minéralité naissantes.

 Van Hende

02.48.79.38.54
reverdy-cadet@wanadoo.fr



15,5/20 ★★



J. de Villebois

Jolie robe pâle à verdâtre, de bel éclat. Fleurs, minéralité et corbeille d'agrumes s'associent dans ce bouquet généreux, complexe et extrêmement engageant. Un nez typé et de grande vivacité. On apprécie dès l'attaque les saveurs mûres et gourmandes d'un fruité sapide, d'une cuvée à déguster sur son fruité juvénile. La finale se voit dominée par un beau gras mais assortie d'une fine pointe acidulée garante d'équilibre. Un vin élégant et bien construit, plus en finesse qu'en démonstration.

En cours
de distribution

www.villebois.eu
rose.bonvin@villebois.eu



15/20 ★★★

Domaine La Grande Maison



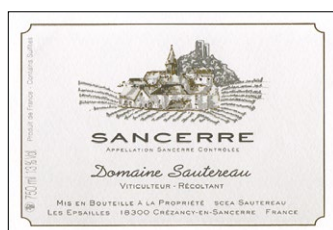
Belle présentation pour cette robe jaune pâle éclatante. De fine senteurs florales et de confiserie apparaissent à l'ouverture puis quelques notes d'agrumes complètent l'ensemble. La bouche est suave et dotée d'un beau gras qui équilibre la vivacité. De délicates saveurs d'agrumes (pamplemousse) dominent le milieu de bouche et la finale, de longueur très appréciable, se montre chaleureuse et relevée par de fins amers.

 Histoire de Vins

02.48.54.27.39 - 06.12.85.52.34
chaumeau.balland@orange.fr

15/20 ★★★

Domaine Sautereau



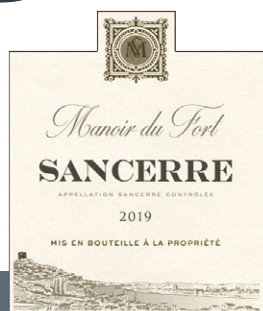
Une belle robe jaune doré léger scintillant. Les arômes de fruits frais (pomme verte, agrumes) ne tardent pas à envahir ce nez expressif et prometteur, qui se complète à l'aération d'une fine touche herbacée et minérale. Un vin tendu, ciselé par une belle acidité, dont la texture salivante s'exprime sur une domination d'agrumes. Le milieu de bouche se montre plein et tonique et la finale, persistante, se voit relevée par de jolis amers. Un cru bien construit.

 France Wine

www.sancerre-sautereau.com
david.sautereau@orange.fr

15/20 ★★

Cave des Vins de Sancerre - Manoir du Fort



Robe étincelante, jaune de Naples. Un nez discret voire retenu actuellement, qui livre au fil de l'aération quelques notes de fruits blancs (pomme, poire) et de effluves floraux délicats. On a ici privilégié la finesse de texture et la vivacité dans cette bouche rafraîchissante et tonique. Les agrumes s'y expriment librement et la finale se resserre sur un beau croquant de fruits frais. Un vin tout en nuances et équilibre, d'une grande finesse.

 Colruyt

www.vins-sancerre.com
c.mangeart@vins-sancerre.com



Domaine

Sautereau

14,5/20 ★★★

Moulin des Vrillères - Kévin et Christian Lauverjat



Robe pâle à reflets verdâtres, limpide et brillante. Le bouquet affiche un profil assez mûr et enveloppé par ses senteurs florales (violettes, lilas) et de confiserie (bonbons aux fruits). Cette douceur se prolonge à l'aération par quelques notes vanillées et pâtisseries. La bouche confirme dès l'attaque l'impression d'enveloppement. Délicate, charmeuse et dotée d'une agréable concentration, elle offre un fruité mûr et chaleureux, tout en trouvant son équilibre dans une fine acidité bienvenue en finale. Un vin consensuel et charmeur.



Pascal Delfosse - Weber
Salon: Blégny-Mine

www.sancerre-online.com
lauverjat.christian@wanadoo.fr



14,5/20 ★★★

Domaine Legros

9,50 €



Jolie robe jaune pâle. Un bouquet de grand charme, qui mêle harmonieusement les senteurs florales (lilas, violette) aux arômes de fruits blancs mûrs voire au sirop (pêche, poire). Plus en douceur qu'en tension acidulée, cette bouche se voit actuellement dominée par son gras et la maturité de son fruit. Souple et gourmande, elle présente une agréable densité de matière et privilégie un profil friand et aérien. Finale de longueur appréciable, sur la confiserie (bonbon aux fruits).

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-legros.fr
domaine-legros@orange.fr

14,5/20 ★★★

Domaine Jean-Pierre Vacher & Fils



Robe or blanc à translucide. La typicité variétale est bien présente dans ce nez engageant et de grande fraîcheur, qui associe les notes d'agrumes, de groseille verte et de délicate minéralité. La bouche, finement texturée et relevée par de fins amers, délivre de flatteuses saveurs de lime et de pome-lo. La texture fine se prolonge jusqu'à une finale aérienne, digeste et agréablement persistante.



Cherche Distributeur(s)
Salon: Eghezée

06.89.15.31.14
earlvacher@aol.com



16,5/20 ★★★★★



Domaine Roland Tissier et Fils - "Etincelle"

Belle présentation pour cette robe avenante, jaune pâle de grand éclat. Le bouquet printanier et bien ouvert séduit d'emblée par la belle complémentarité de ses saveurs de fruits frais et de fleurs parfumées. Ce vin complet a emporté les suffrages pour sa fraîcheur, son volume, l'exubérance fruitée de son expression (agrumes, fruits blancs frais). La finale, vigoureuse et persistante, ponctue en beauté cette cuvée ample et ambitieuse. Très belle réussite.



Magnus Wijnen - Dult
Salon: Namur

www.sancerre-tissier.fr
sancerretissier@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★



Domaine Fouassier - "Clos Paradis"

Jolie robe doré à paille de bel éclat. Le bouquet est aérien, délicatement parfumé. Les notes d'agrumes (citron, pamplemousse...) s'associent à une agréable minéralité rafraîchissante (herbe fraîche, craie, silex) et à quelques effluves épicés. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée épurée, élégante et vigoureuse. On apprécie la concentration de matière, la colonne vertébrale acide et les délicats amers rafraîchissants. Une délicate minéralité, qui s'affirmera bientôt, ponctue une finale tendue et salivante. Un vin de gastronomie.



Bio Belvin - Vine Devos - Noël à Eynatten - Cave à Dave
Salons: Prowein - La Levée de la Loire - Biotop

www.fouassier.fr
contact@fouassier.fr



16/20 ★★★★★



Domaine Roland Tissier et Fils

Robe Jaune de Naples, limpide et éclatante. Subtilement parfumé et mettant en scène de jolies notes de fleurs blanches suaves à l'ouverture, le nez s'enrichit ensuite de senteurs de poire mûre et de pomme, avant de révéler quelques effluves d'agrumes. Complexe et fin à la fois. Dès l'attaque, on est séduit par le profil séveux et charnu de ce vin ambitieux, dont la fraîcheur se montre très agréable. Les saveurs d'agrumes (mandarine, pamplemousse, citron) rivalisent d'expression et la finale ponctue dans la longueur et avec une touche minérale cette cuvée dense et salivante.



Magnus Wijnen - Dult
Salon: Namur

www.sancerre-tissier.fr
sancerretissier@wanadoo.fr



16/20 ★★★★★



Roger & Didier Raimbault

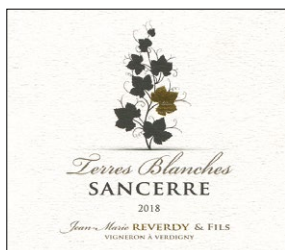
Robe pâle cristalline et de grand éclat. Une belle maturité de fruits s'exhale d'emblée au nez, illustrée par l'association des saveurs fruitées et de pâtisserie (reine-claude, prune, poire). Les notes florales parfumées (lilas, violette) complètent l'ensemble à l'aération. Ampleur, richesse de constitution, parfait équilibre acidité/douceur et densité de matière fruitée sont les principaux atouts de cette cuvée ambitieuse qui associe d'intenses saveurs de fruits blancs et d'agrumes. La finale, persistante, salivante et large, donne l'envie d'en reprendre. Belle réussite !



Rabot Vins - Velu vins
Le comptoir des Vins

www.raimbault-sancerre.com
didier@raimbault-sancerre.com

16/20 ★★★★★



Jean-Marie Reverdy & Fils - "Terres Blanches"

Jolie robe ensoleillée, doré léger à reflets ocrés. Le bouquet assez expressif offre toutefois une belle complexité aromatique. Il associe les fruits blancs frais à de délicats effluves floraux et une pointe de minéralité naissante. Les dégustateurs soulignent unanimement les nombreux atouts de cette cuvée complète et parfaitement construite: franchise, concentration de matière, fruité juteux, équilibre d'ensemble et longue finale vigoureuse prometteuse d'une belle évolution. Un beau vin de gastronomie.



Belgian Beverages - Lanneau - Une autre clé du paradis - Vinoherck
Salons: Prowein - Wine Paris

www.lavillaudiere.com
domaine@lavillaudiere.com



16/20 ★★★★★



Domaine de Sacy - "Cuvée Gilles"

13,50 €

Robe or blanc presque translucide. Une belle typicité variétale s'exprime sans attendre, illustrée par les notes de citron, bourgeon de cassis, herbe fraîche et pamplemousse. De l'étoffe, du gras, une belle constitution de matière et de la persistance. Tels sont les principaux atouts soulignés par les dégustateurs qui relèvent aussi la persistance d'une finale de caractère, relevée par de jolis amers et dotée d'un beau gras. Un vin de belle évolution.

Cherche Distributeur(s)
Salons: Calais (F) - Lapugny (F)

www.domaine-de-sacy.e-monsite.com
domainedesacy@orange.fr

16/20 ★★★



Jean-Marie Reverdy & Fils - "Le Paradis"

Belle présentation pour cette éclatante robe doré léger à ocré. Le bouquet floral aérien et féminin offre beaucoup de douceur et de suavité (guimauve, vanille, brioche...). Un nez qui invite à la dégustation. La bouche est épurée, élégante et de texture fine. Les saveurs d'agrumes frais et de fruits secs sont rejointes en fin de bouche par des notes minérales et légèrement épicées qui confirment le caractère d'une cuvée de terroir qui fait honneur à son cépage. La finale est longiligne, tendue et salivante, légèrement saline. Un vin prometteur.



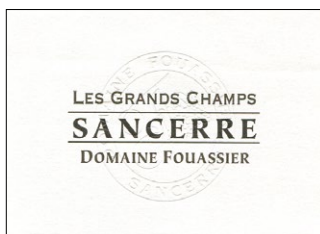
Belgian Beverages - Lanneau - Une autre clé du paradis - Vinoherck
Salons: Prowein - Wine Paris

www.lavillaudiere.com
domaine@lavillaudiere.com



16/20 ★★★

Domaine Fouassier - "Les Grands Champs"



Robe ensoleillée, or intense à reflets ocrés. Le bouquet ouvert, est mûr et flatteur sur les agrumes et les fruits blancs. L'aération dévoile des fragrances de fruits secs et de réglisse. La bouche tient les promesses du nez. Ample et riche, très aromatique, elle offre une agréable vinosité, des saveurs d'agrumes généreuses et un remarquable équilibre acidité/gras. La finale est large et persistante à la fois sur une vivacité ascendante prometteuse d'une belle évolution. Une réussite.



Bio Belvin - Vine Devos - Noël à Eynatten - Cave à Dave
Salons: Prowein - La Levée de la Loire - Biotop

www.fouassier.fr
contact@fouassier.fr

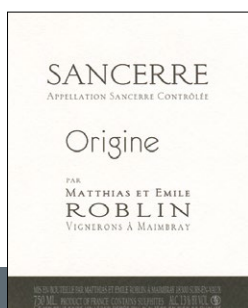
Bdy

Bio



16/20 ★★★

Domaine Roblin - "Origine"



Robe Jaune de Naples, brillante et limpide. De belle typicité, le nez affirme dès l'ouverture une grande fraîcheur olfactive, soutenue par d'intenses notes d'agrumes frais (pamplemousse, citron) et de fleurs parfumées (tilleul, acacia). Fine touche d'amande à l'aération. Complexe et engageant. On apprécie sans réserve l'équilibre et l'harmonie de cette cuvée concentrée et aérienne à la fois, qui délivre une bouche salivante, rafraîchissante par son registre d'agrumes et ponctuée d'une longue finale qui mêle élégance et suavité, avec une subtile touche saline très agréable.



Vins Pirard
Salon: Prowein

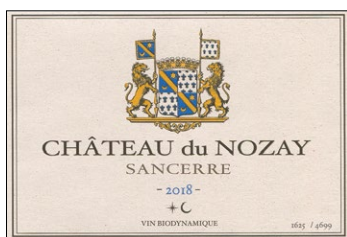
www.sancerre-robilin.com
matthias.emile.robilin@orange.fr

HVE



16/20 ★★★

Château du Nozay



Robe or blanc, presque translucide. Charmeur par ses senteurs d'agrumes mûrs et d'herbes parfumées (vétiver, tilleul), le bouquet invite à la dégustation. Profonde et complexe à la fois, cette cuvée relevée par de beaux amers livre une bouche dont l'équilibre acidité/gras est atteint et la finesse de texture très appréciée. L'ensemble gagne en volume, richesse et opulence dans une finale enrobée, dont la persistance légèrement beurrée témoigne de l'ambition.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-du-nozay.com
baronsancerrois@orange.fr

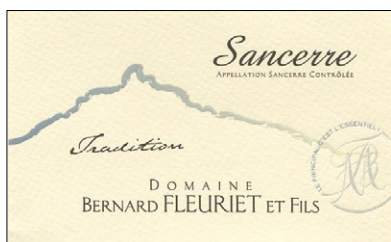
Bdy

Bio



15,5/20 ★★★

Domaine Bernard Fleuriot et Fils - "Tradition"



Eclatante robe doré léger à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert, élégant et frais sur les fleurs sucrées et une belle corbeille d'agrumes. Il gagne en douceur à l'aération (confiserie). La bouche est franche et précise, sans artifice. Elle jouit d'un fruité juteux (agrumes) très rafraîchissant. Les dégustateurs soulignent la pureté et la vivacité d'une cuvée salivante bien construite, ponctuée d'une finale longiligne sur le bonbon Napoléon. Une subtile minéralité s'affirmera dans un ou deux ans.



Huis Vossen - Vitis Vin - Cellier St Paul - Leymarie
Salon: Chaufontaine

www.fleuriot-sancerre.com
fleuriot.vauvise@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Domaine Thomas et Fils - "Grand'Chaille"



Belle présentation pour cette robe jaune doré léger. Un bouquet de caractère, qui mêle les accents légèrement herbacés et iodés aux notes minérales et de zestes d'agrumes. L'entrée de bouche, riche et grasse, donne le ton d'une cuvée d'un beau volume qui s'exprime en douceur et onctuosité. Les saveurs fruitées bien mûres dominent un ensemble équilibré par une fine acidité bienvenue dans une finale de persistance appréciable.



Lambrecht Wijnen - Thienpont Wine
La Fontaine aux Vins

www.domainethomas.fr
contact@domainethomas.fr

Conversion



15,5/20 ★★★

Domaine de Saint-Pierre - Pierre Prieur & Fils



Robe doré léger de bel éclat. Le bouquet printanier est délicatement parfumé. Il mêle les effluves floraux (citronnelle, jasmin, tilleul...) au notes de bonbons acidulés. Un ensemble frais et engageant. La bouche, épurée et rafraîchissante, impose d'emblée ses saveurs d'agrumes frais (citron vert, pamplemousse...) dans un ensemble construit autour d'une colonne vertébrale acidulée vive et salivante. On apprécie la concentration de matière et la longue finale légèrement saline et réglissée.



Vin sur Vin
Salon: Vignerons Indépendants de Lille (F)

www.prieur-pierre-sancerre.com
contact@pierreprieur.com



Domaine Bernard
Fleuriot et Fils



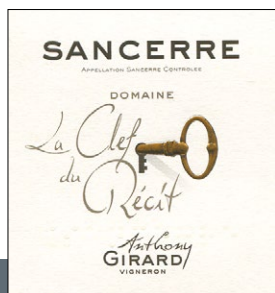
Amigny

© Interloire

15,5/20 ★★★

Domaine Anthony Girard - "La Clef du Récit"

14,00 €



Robe jaune de Naples très pâle et de grand éclat. D'emblée s'exprime un bouquet printanier particulièrement ouvert et séduisant sur les fleurs blanches (chèvrefeuille, acacia...). L'aération dévoile une belle corbeille de fruits (agrumes et fruits blancs). Un nez prometteur. Juteuse et suave, la bouche offre un fruité exubérant (agrumes frais) dans un ensemble de concentration très appréciable et ponctué d'une finale longiligne très rafraichissante qui devrait gagner bientôt en minéralité.

Cherche
Distributeur(s)

www.laclefdurecit.com
laclefdurecit@gmail.com



15,5/20 ★★★

Michel Girault - "Cuvée Délice"



Jolie robe pâle à légers reflets dorés. D'élégantes notes d'agrumes parfumés (mandarine, pomelo) et de bonbons aux fruits s'expriment dans ce bouquet enrobé et prégnant, de grand charme. Tout en nuances mais construit sur un très bel équilibre et doté d'une matière concentrée, ce cru ambitieux est à l'aube de son expression. Quelques saveurs d'agrumes et de fruits blancs se livrent déjà généreusement et la finale, qui conjugue enveloppement et vivacité, témoigne d'une belle persistance.

Wijnhandel Lootens

02.48.54.25.73
michel.girault5@wanadoo.fr

15,5/20 ★★

Pierre Prieur & Fils - "Les Silex"



Une belle robe jaune pâle à légers reflets verdâtres. Dès l'ouverture, les notes de rhubarbe, groseille verte, agrumes et fine minéralité fumée se livrent de concert dans ce bouquet fin et complexe. Tout est équilibre et suavité dans cette bouche à la fois rafraichissante et mûre, dont les saveurs d'agrumes se montrent dominantes, enveloppées d'un beau gras de texture. La finale se resserre sur son acidité; longiligne, elle exprime une minéralité naissante.

Vin sur Vin
Salon: Vignerons Indépendants de Lille (F)

www.prieur-pierre-sancerre.com
contact@pierrepreneur.com



15/20 ★★★

Domaine La Barbotaine - Frédéric Champault



Robe Jaune de Naples de belle brillance. Superbe bouquet exubérant et charmeur, qui exhale de généreuses notes de fruits blancs mûrs voire au sirop, de fleurs parfumées et de confiserie. Un ensemble très engageant! Bâti autour d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin de texture suave et assez serrée séduit par son élégance, la finesse de ses saveurs d'agrumes frais et l'agréable longueur de sa finale salivante.

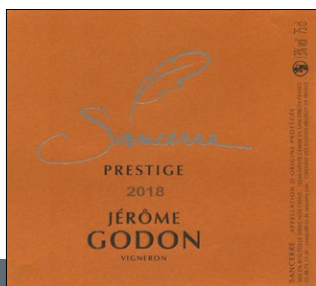
Château Vini

www.sancerre-frederic.champault.fr
earl.frederic.champault@orange.fr

15/20 ★★★

Jérôme Godon - "Prestige"

10,00 €



Robe pâle à or blanc, brillante. Le bouquet, profond et fin à la fois, associe les arômes de fruits blancs et d'agrumes, assortis d'une subtile minéralité naissante qui s'accroît à l'aération. Un vin bien construit, dont l'équilibre acidité/gras est atteint. Les dégustateurs apprécient les saveurs de fruits blancs et de fruits secs et la tension acidulée qui apporte la fraîcheur à un ensemble de belle opulence. De beaux amers relèvent une finale persistante.

Cherche
Distributeur(s)

www.vin-de-sancerre.com
contact@vin-de-sancerre.com

Conversion  

15/20 ★★★

Domaine Durand - "Vieilles Vignes"

10,00 €



Jolie robe jaune sable, limpide et éclatante. Dès l'ouverture, on apprécie la générosité des arômes de fruits blancs (poire, pomme) et d'agrumes mûrs de ce nez ample, riche et prometteur. Cette cuvée bien construite associe une belle tension en bouche à une texture enveloppée, dotée d'un beau gras qui témoigne de la maturité de la matière. Les dégustateurs soulignent les saveurs fruitées mûres et l'accent minéral qui commence à s'exprimer. La finale démontre un beau volume et de la persistance.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-durand.fr
dom.durand.sancerre@orange.fr



15/20 ★★

Domaine Sautereau - "Le Vignoble des Sarottes"



Belle robe étincelante, jaune de Naples pâle. Le bouquet aérien, quelque peu réservé aujourd'hui, se montre très doux. Les fleurs sucrées, les fruits blancs et les notes vanillées s'y associent harmonieusement. La bouche est franche et nette, sans artifice. Les saveurs d'agrumes se révèlent généreuses dans un ensemble bien construit, élégant et de texture fine qui jouit d'un bel équilibre acidité/gras. La finale de ce vin de belle évolution est longue et salivante sur une vivacité ascendante.

 France Wine

www.sancerre-sautereau.com
david.sautereau@orange.fr



© Interloire

15/20 ★★

Domaine Serge Laporte - "Cuvée des M.a.g.e.s"



Un beau jaune pâle à reflets dorés scintille dans cette robe avenante. Minéralité et fruit s'associent dans ce nez intensément parfumé, profond et généreux en arômes de fruits blancs frais, de fruits secs et d'agrumes. L'attaque révèle une belle typicité variétale par ses saveurs herbacées et de fruits frais puis le milieu de bouche fait évoluer la texture vers du gras et de l'enveloppement, avant de céder place à une finale chaleureuse relevée par de beaux amers (fruits secs). Un vin à forte personnalité, dans un style travaillé, plus en enveloppement qu'en vivacité.



Ghooos Wijnhandel

Salon: Vignerons Indépendants de Lille (F)

www.domainesergelaporte.com

domaine.serge.laporte@wanadoo.fr

15/20 ★★

Château du Nozay - "La Plante Froide"



Robe jaune de Naples. Beaucoup de fraîcheur dans ce bouquet aérien et floral à l'ouverture, qui exhale ensuite de fines senteurs de fruits blancs (pomme, poire). Une bouche friande et gourmande, qui place la priorité sur la fraîcheur du fruit (pomme verte, agrumes) et la délicatesse de texture. Un vin gourmand qui offre déjà de belles satisfactions aujourd'hui.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-du-nozay.com
baronsancerrois@orange.fr

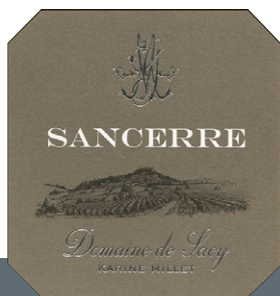
Bdy

Bio

14,5/20 ★★★

Domaine de Sacy

8,40 €

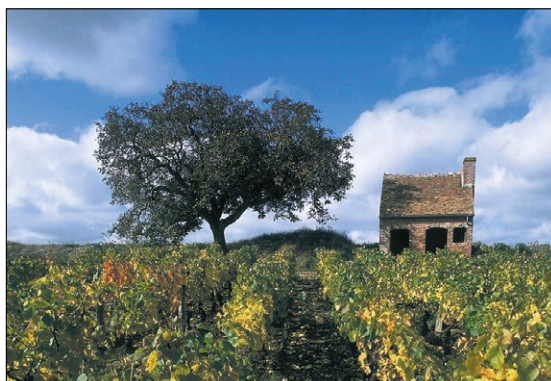


Robe très pâle à nuances verdâtres. Premier nez floral et charmeur par ses effluves de violette, guimauve et bonbons aux fruits.

Une friandise olfactive. Dès l'attaque, la bouche se montre vive et tonique, relevée par une belle tension acidulée. Agréablement concentrée, elle privilégie la finesse de texture et se voit dominée par des saveurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse). Une cuvée friande, à déguster sur son fruité juvénile.

Cherche Distributeur(s)
Salons: Calais (F) - Lapugny (F)

www.domaine-de-sacy.e-monsite.com
domainedesacy@orange.fr



Domaine de Sacy

14,5/20 ★★★

Domaine Cherrier - "Cuvée Pinson"

8,60 €



Robe pâle à verdâtre, éclatante. Profondeur et complexité se donnent rendez-vous dans ce nez généreux, qui exhale une délicate minéralité, quelques notes herbacées (mousse, fougère) et un registre d'agrumes bien présent. Cette cuvée gourmande et de belle franchise offre une bouche équilibrée, dotée d'un beau gras et dont les saveurs privilégient la douceur et la maturité (pomme, poire mûres). Une délicate acidité bienvenue apporte la touche de fraîcheur nécessaire à un ensemble ponctué d'une finale longiligne et gourmande.

Cherche
Distributeur(s)

www.cherrier-pere-fils.com
domainecherrier@wanadoo.fr

14,5/20 ★★★

Domaine Denizot

10,00 €



Une belle robe jaune doré léger, de grand éclat. Premier nez charmeur et enveloppé, sur d'expressives notes de fleurs blanches, puis l'ensemble évolue vers les fruits blancs frais, les agrumes et une subtile minéralité. Ce vin gourmand et convivial privilégie la finesse de texture et l'équilibre acidité/gras. On y apprécie les délicates saveurs d'agrumes et de fruits blancs et le profil aérien d'une finale de persistance agréable.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-denizot.com
sancerre@domaine-denizot.com

14/20 ★★

Domaine de la Jolive



Robe Jaune de Naples, limpide et éclatante. Un charme floral apparaît dès l'ouverture, qui laisse rapidement place à quelques arômes de fruits blancs frais et d'agrumes (citron, pamplemousse). Aérienne et privilégiant une texture délicate à la puissance, cette bouche rafraîchissante s'exprime sur les agrumes. Son équilibre acidité/gras est atteint et sa concentration correcte. La finale présente davantage d'opulence et séduit par sa persistance appréciable.

Cherche
Distributeur(s)

02.48.79.35.10 - 06.08.22.95.07
domainedelajolive@wanadoo.fr



17/20 ★★★★★



Lucien Crochet - "Les Calcaires"

Robe pâle de grand éclat. À l'ouverture, le registre minéral et végétal s'installe sans attendre, illustré par les notes de silex, iode, citronnelle et herbe fraîche. Les agrumes complètent ensuite la palette olfactive. Les dégustateurs s'enthousiasment pour cette cuvée pleine et riche, dotée d'un grain serré, exubérante en saveurs d'agrumes frais et de minéralité. La finale, épurée et de grande franchise, séduit par sa grande persistance.

 Tricot

www.lucien-crochet.fr
contact@lucien-crochet.fr

16,5/20

★★★★★



Dominique Roger - "La Jouline"

Robe jaune pâle à doré léger de grand éclat. Une friandise olfactive, illustrée par les senteurs de fleurs blanches, vanille et fruits blancs. Dès l'attaque, cette cuvée affiche son ambition par sa concentration de matière, l'exubérance de ses saveurs acidulées d'agrumes et sa texture séveuse et épurée. Ce vin de gastronomie et de belle évolution laisse une place encore naissante à la minéralité et la finale, structurée et persistante, confirme l'ambition d'un cru parfaitement construit.

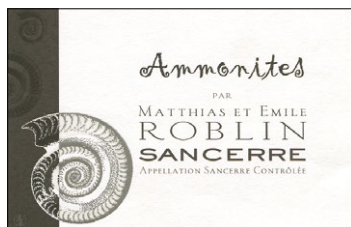
 Compagnons du bien boire - Toby vins - Groupvin
Bertrand & Degroote - La Volnaysienne

www.dominique-roger.fr
contact@dominique-roger.fr



16,5/20 ★★★

Matthias et Emile Roblin - "Ammonites"



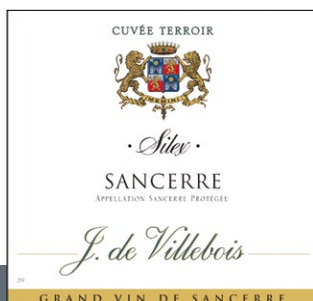
Jolie robe jaune de Naples, limpide et brillante. Une belle typicité variétale s'installe sans attendre dans ce bouquet marqué par l'association des senteurs d'agrumes (pamplemousse), de minéralité et de notes végétales (buis, bourgeon de cassis). Un vin complet, profond et complexe, qui présente un parfait équilibre acidité/gras et montre une belle étoffe. Les agrumes mûrs s'y expriment sans réserve et la finale, salivante et opulente, témoigne d'une grande persistance.

 Vins Pirard
Salon: Prowein

www.sancerre-roblin.com
matthias.emile.roblin@orange.fr



16/20 ★★★



J. de Villebois - "Silex"

Robe doré peu soutenu. Premier nez sur la réserve puis l'ensemble évolue subtilement vers quelques notes herbacées (rhubarbe, groseille verte) et d'agrumes (lime, pomelo). Cette bouche citrique et tendue par une acidité très présente est vigoureuse, concentrée et marquée de l'empreinte des agrumes (pamplemousse, citron). Ce vin de gastronomie affiche une texture rectiligne et ciselée; il se ponctue d'une très longue finale sur le bonbon acidulé.

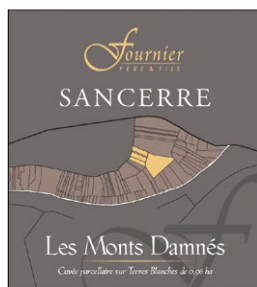
En cours
de distribution

www.villebois.eu
rose.bonvin@villebois.eu



16/20

★★



Fournier Père & Fils - "Les Monts Damnés"

Jolie robe jaune pâle à légers reflets dorés. Une belle complexité s'exprime dans ce bouquet qui associe les senteurs de fruits mûrs et de fruits secs, tout en préservant une grande fraîcheur olfactive. Une fine minéralité apparaît à l'aération, signe d'une évolution favorable. Suavité et profondeur sont au rendez-vous de cette cuvée ciselée et rafraîchissante, qui associe d'insistantes saveurs d'agrumes mûrs à un registre minéral naissant. La finesse de texture n'empêche pas la densité et la finale, structurée et longiligne, affiche une longueur appréciable.

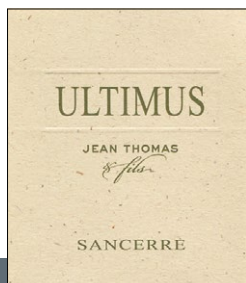


Brunin-Guillier - Magnus Wijnen - Vinicole Leloup
Dandrimont-Tangre - Global Wineries - De Moor

www.fournier-pere-fils.com
claud@fournier-pere-fils.fr

Conversion

15,5/20 ★★★



Jean Thomas & Fils - "Ultimus"

Superbe robe ensoleillée à nuances jaune citron. Un lien minéral bien présent s'exprime d'emblée, rejoint par les senteurs d'agrumes (pamplemousse, mandarine). Un bouquet qui invite à la dégustation. Cette cuvée très travaillée et généreuse, de grande puissance, privilégie avant tout le gras et l'opulence au détriment de la classique vivacité de l'appellation. La richesse de matière est impressionnante et le volume de la finale, dominée par les saveurs de fruits blancs et jaunes, témoigne de l'ambition d'un ensemble quelque peu atypique mais à forte personnalité.



Lambrecht Wijnen - Thienpont Wine
La Fontaine aux Vins

www.domainethomas.fr
contact@domainethomas.fr



J. de Villebois



15,5/20 ★★★

Lucien Crochet - "Le Chêne Marchand"



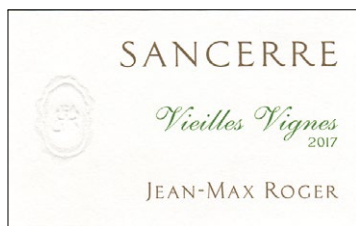
Robe pâle à doré, brillante et cristalline. Ce nez enveloppé séduit par sa douceur et son enveloppement. Les notes florales (lilas) et de brioche s'associent aux arômes de poire mûre et de vanille. Très engageant ! Construit autour d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin généreux et savoureux livre une bouche aromatique, où le gras de texture vient nuancer l'acidité. Les saveurs de fruits frais (pomme, agrumes) s'y expriment en délicatesse et la finale se montre agréablement persistante.

 Tricot

www.lucien-crochet.fr
contact@lucien-crochet.fr

15,5/20 ★★★

Jean-Max Roger - "Vieilles vignes"



Jolie robe pâle à doré léger. Un bouquet printanier, qui mêle de charmeuses senteurs florales (acacia, jasmin, tilleul, lilas) et de fruits frais (pêche, poire, pomme). Un ensemble particulièrement engageant ! Épurée et longiligne, cette cuvée donne une impression de tonicité et de vivacité à l'attaque, avant de s'élargir et de gagner en gras (saveurs de fruits blancs mûrs, de biscuit et de brioche). La finale confirme, tant par sa persistance que par son opulence.

 Olivier Vins - Wijnen Jacobs
Laurent Richard Père & Fils - Gr. Services

www.jean-max-roger.fr
contact@jean-max-roger.fr



Domaine Jean-Max Roger

17/20

★★★★

Domaine Bernard Fleuriet et Fils - "Côte de Marloup" - 2016



Robe dorée éclatante. Premier nez intensément floral (fleurs blanches parfumées) puis l'ensemble évolue vers les notes fruitées de belle maturité (pomme, poire). Cette bouche charnue, concentrée et expressive en saveurs d'agrumes s'appuie sur une colonne vertébrale acide tonifiante et bien présente. On apprécie la vigueur et le profil salivant d'une texture savoureuse et tendue par une vivacité omniprésente. Grande pureté pour un cru de haute tenue, qui fait honneur à son appellation.



Huis Vossen - Vitis Vin - Cellier St Paul - Leymarie
Salon: Chautfontaine

www.fleuriet-sancerre.com
fleuriet.vauvise@wanadoo.fr



16,5/20

★★★

Jean-Max Roger - "Côte de Bué" - 2015



Splendide robe ensoleillée, doré éclatant à léger reflets ocrés. Le bouquet est élégant et de belle typicité. De la finesse, des notes d'agrumes rafraîchissantes et une délicate minéralité qui s'affirme plus volontiers à l'aération (silex, iode, herbe fraîche...). Une pointe de réglisse complète une palette olfactive prometteuse. La bouche est ample et suave. Elle offre un fruité intact et croquant et un remarquable équilibre gras/acidité. Cette cuvée de gastronomie est ponctuée d'une finale large relevée par des saveurs de fruits secs et de beaux amers rafraîchissants. Un vin ambitieux, témoin du potentiel de garde des grands blancs du sancerrois.

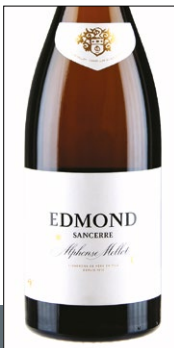


Olivier Vins - Wijnen Jacobs
Laurent Richard Père & Fils - Gr. Services

www.jean-max-roger.fr
contact@jean-max-roger.fr

16/20

★★



Alphonse Mellot - "Edmond" - 2016

Très belle robe jaune de Naples à doré, limpide et brillante. Profond, complexe et de grande élégance, le bouquet exprime de généreuses senteurs ce crème vanillée, petits fruits secs et léger fumé. Cette cuvée opulente et large offre un beau gras, qui trouve son équilibre dans une fine acidité présente de l'attaque à la finale. Les saveurs de fruits blancs et de petits fruits secs s'associent dans une belle harmonie. Un vin profond et enveloppé, très séducteur.



Wijnen Henri Petré
Young Charly

www.mellot.com
alphonse@mellot.com



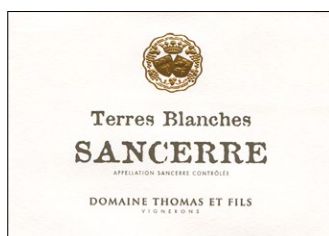
Domaine Jean-Max Roger



Domaine
Bernard Fleuriet et Fils

17/20 ★★★★★

Domaine Thomas et Fils - "Terres Blanches"



Très jolie robe rubis grenat intense, à reflets violacés sur un disque assez fermé. La minéralité s'exprime en premier lieu (encre, graphite), avant de laisser place aux fruits noirs et à une puissante expression épicée (poivre, genévrier). Les dégustateurs sont unanimes pour louer l'ambition et la densité de matière de cette cuvée construite pour affronter l'avenir avec sérénité. Le fruité, juteux et intact (baies rouges et noires sauvages) est enveloppé d'une charpente tannique vigoureuse et partiellement fondue et la finale, interminable, associe épices et minéralité. Un très beau vin.

2021/2025

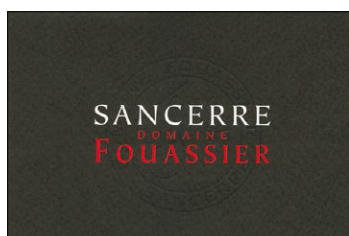
 Lambrecht Wijnen - Thienpont Wine
La Fontaine aux Vins

www.domainethomas.fr
contact@domainethomas.fr

Conversion 

17/20 ★★★

Domaine Fouassier



Splendide robe pourpre violacé au disque fermé et de grande jeunesse. Profond et élégant à la fois, ce nez complexe mêle dans une belle harmonie les senteurs de fruits rouges confiturés, pâtisserie, tabac blond et vanille. Particulièrement charnue et étoffée, cette bouche savoureuse offre une superbe expression fruitée (myrtille, griotte, framboise), assortie d'un profil lactique et confituré. L'ensemble se voit enveloppé de tanins extrêmement distingués et se ponctue d'une finale juteuse au fruité croquant. Un cru très bien construit.

2020/2024

 Bio Belvin - Vine Devos - Noël à Eynatten - Cave à Dave
Salons: Prowein - La Levée de la Loire - Biotop

www.fouassier.fr
contact@fouassier.fr

Bdy  

16,5/20 ★★★★★

Anthony Girard - "La Clef du Récit"

15,50 €



Somptueuse robe grenat pourpre violacé de grande concentration au disque fermé. De puissantes senteurs de fruits noirs (mûre, cassis, griotte) s'associent à une touche fumée, légèrement grillée et minérale dans ce bouquet de grande profondeur et particulièrement engageant. La bouche, structurée mais sans excès, confirme sans attendre l'ambition de l'ensemble. Sa concentration de matière fruitée n'a d'égal que la puissance distinguée de ses tanins et l'expression des baies sauvages acidulées trouve son équilibre dans un beau gras et une finale ample, chaleureuse, finement réglissée et de grande longueur.

2020/2026

Cherche
Distributeur(s)

www.laclefdurecit.com
laclefdurecit@gmail.com

HVE 



Domaine



Thomas et Fils

© Pierre Mérit

16/20 ★★★★★

Domaine Cherrier

9,00 €



Splendide robe grenat pourpre de grande densité. De grand charme, ce puissant bouquet enveloppé exprime d'insistantes senteurs de fruits noirs confiturés voire au sirop (myrtille, mûre), mêlées à une fine touche de tabac blond et d'épices douces. Engageant! Un vin très bien construit, qui a séduit les dégustateurs par sa chair intense, sa concentration de matière et l'exubérance de son expression fruitée (baies rouges et noires confiturées). De fins tanins délicats enveloppent une finale juteuse et savoureuse, de persistance appréciable.

2020/2023

Cherche
Distributeur(s)

www.cherrier-pere-fils.com
domainecherrier@wanadoo.fr

16/20 ★★★

Roland Tissier et Fils - "Tradition"



Splendide robe pourpre profond au disque violacé, de grande jeunesse. Complexe et profond à la fois, le nez mêle les senteurs d'épices douces, fruits noirs mûrs, notes lactiques et subtile minéralité. Engageant ! Concentré et juteux, ce vin sérieux et bien construit séduit par sa concentration de matière, la générosité de son fruit et la noblesse de ses tanins partiellement fondus qui ne demandent qu'à achever leur assagissement. Longue finale de belle rémanence fruitée, relevée par un support d'acidité rafraîchissant et bienvenu.

2020/2024

 Magnus Wijnen - Dulst
Salon: Namur

www.sancerre-tissier.fr
sancerretissier@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★★

Jean-Marc et Romain Pastou



Jolie robe carminée profonde, de belle jeunesse. Un nez au caractère affirmé, qui mêle les notes d'épices, minéralité et baies sauvages. Un ensemble complexe et engageant. Puissante et structurée, cette cuvée s'appuie sur une charpente tannique encore bien présente et des extraits secs intenses. Les saveurs épicées, finement grillées et les fruits noirs s'associent dans un ensemble viril et richement doté, qui doit encore fondre quelque peu ses éléments.

2021/2024

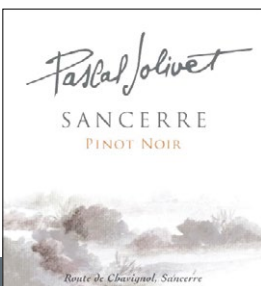
 Wijnunie Vlaanderen Maldegem
Cherche Distributeur(s)

www.domaine.pastou.com
domaine.pastou@gmail.com



15,5/20 ★★★

Pascal Jolivet



Robe d'encre, de grande jeunesse. Le premier nez révèle sans attendre les marques de l'élevage (eucalyptus, tabac, cuir) puis le fruit s'impose sans retenue, par d'insistantes senteurs de cassis et de sureau, relayées en finale par les épices et une touche de minéralité. Les dégustateurs soulignent l'ambition d'un élevage puissant qui marque encore de son empreinte une cuvée qui doit encore exprimer tout son potentiel. L'extraction est puissante, la texture solide et serrée et la finale, encore jeune, présente quelques amers réglissés. Un vin ambitieux qui doit encore fondre ses éléments.

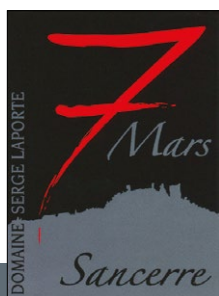
2021/2025

 Vranken Pommery
Crombé

www.pascaljolivet.com
info@pascal-jolivet.com

15,5/20 ★★★

Domaine Serge Laporte - "7 Mars"



Jolie présentation pour cette robe cerise de bel éclat. D'insistantes notes de fruits macérés (kirsch, eau-de-vie de prune) s'associent à l'empreinte d'un élevage ambitieux et noble à la fois. Un bouquet intense et très parfumé. L'élevage a enveloppé de manière prégnante ce vin dont le fruit s'exprime déjà en entrée de bouche, avant de laisser place aux saveurs grillées et toastées.

La texture de la finale, au grain serré, nécessite un assagissement d'1 à 2 ans.

2020/2024



Ghoos Wijnhandel

Salon: Vignerons Indépendants de Lille (F)

www.domainesergelaporte.com

domaine.serge.laporte@wanadoo.fr

15/20 ★★★★★

Domaine La Barbotaine - Frédéric Champault



Un beau rubis profond scintille dans cette robe jeune et éclatante. Les arômes de baies rouges et noires sauvages se mêlent sans attendre aux notes minérales dans ce bouquet de caractère, qui invite à la dégustation. Dès l'attaque, on apprécie la densité et la concentration de matière de cette bouche charnue et généreuse en saveurs fruitées (baies rouges et noires), enveloppée de tanins gourmands presque fondus et ponctuée d'une longue finale sur le noyau de cerise. Un vin complet et salivant.

2020/2024



Château Vini

www.sancerre-frederic.champault.fr

earl.frederic.champault@orange.fr

15/20 ★★★

Chaumeau-Balland et Fils - "François Athanase"



Belle robe carminée profonde au disque à légères nuances bleutées. Quelle élégance dans ce nez marqué par les fruits confiturés voire au sirop (griotte, mûre, myrtille), qui se complète à l'aération par une touche de tabac blond. Attaque franche et précise, livrant un fruité gourmand, travaillé en finesse plus qu'en démonstration. L'ensemble séduit par l'enveloppement de sa charpente et la finale doit encore fondre quelque peu ses éléments.

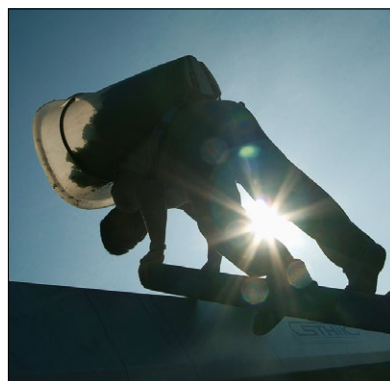
2020/2023



Histoire de Vin

02.48.54.27.39 - 06.12.85.52.34

chaumeau.balland@orange.fr



16,5/20 ★★★★★

Lucien Crochet - "La Croix du Roy" 2015



Belle concentration et jeunesse pour cette robe cerise de grand éclat. On apprécie l'élégance et la complexité d'un bouquet chaleureux qui ne manque pas de caractère. Les fruits noirs, la minéralité (tourbe, graphite...) les notes grillées et épicées s'y expriment de concert. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée ambitieuse qui a traversé les ans avec bonheur. Le fruité est intact, la concentration de matière appréciable et la vigueur et l'acidité ascendante en finale magnifient son équilibre et gage d'un bel avenir encore.

2020/2023



Tricot

www.lucien-crochet.fr
contact@lucien-crochet.fr

16/20 ★★★

Domaine Denizot - Biorga 2017

17,00 €



Robe assez profonde, rubis cerise éclatant et de grande jeunesse. Le bouquet est ouvert, complexe, et engageant. Il associe un fruité généreux (petites baies rouges et noires sauvages) à de délicates notes épicées et minérales (encre, sous-bois...). La bouche est à l'avenant. Franche et droite, elle offre un fruité intact et gourmand, d'élégants tanins de fruits et un parfait équilibre gras/acidité. Une cuvée concentrée et vigoureuse qui n'a pas pris la

moindre ride. La finale de cette cuvée de gastronomie est prometteuse d'une bel avenir.

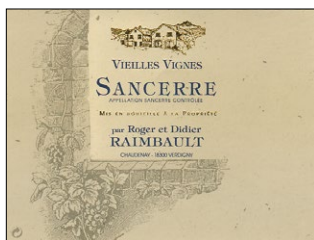
2020/2024

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-denizot.com
sancerre@domaine-denizot.com

15,5/20 ★★★

Roger et Didier Raimbault - Vieilles Vignes 2017



Robe cerise au disque ouvert, brillante et moyennement concentrée. Le bouquet est profond et doux. Les fruits rouges confiturés (griotte, fraise des bois) et les notes de boisé fin (eucalyptus, tabac blond, biscuit...) s'y exhalent dans un ensemble harmonieux et velouté. La bouche est fondue et suave. Le fruité est bien présent dans un ensemble charnu, épanoui et enjôleur. La finale longiligne est patinée par un boisé bien dosé et nullement envahissant. Une véritable gourmandise.

2020/2021



Rabot Vins - Velu vins
Le comptoir des Vins

www.raimbault-sancerre.com
didier@raimbault-sancerre.com



Côte d'Amigny



Domaine Jean-Max Roger

17,5/20

★★



Alphonse Mellot - "En Grands Champs"

Robe carminée intense au disque assez fermé sans signe d'évolution. Un bouquet énorme, qui mêle dans la puissance les registres empyreumatiques, épicés et de fruits rouges cuits (kirsch, eau-de-vie de prune). Ce cru de haute tenue fait honneur à son appellation et rassemble les dégustateurs dans les louanges. Parmi ses nombreux atouts, la parfaite complémentarité de ses saveurs fruitées et d'élevage, l'équilibre acidité/gras et la densité de matière irréprochable d'un ensemble ponctué d'une finale interminable associant fruits, épices et délicates notes fumées. Superbe.

2020/2026



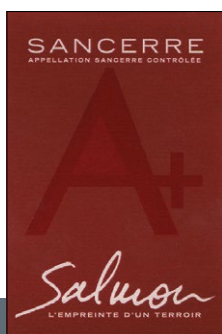
Wijnen Henri Petré
Young Charly

www.mellot.com
alphonse@mellot.com



17/20

★★★★



Christian Salmon - "A+"

Robe rubis profond à nuances grenat au disque assez fermé. Sans attendre, les senteurs de fruits cuits (prune, cerise) envahissent un bouquet qui se complète à l'aération d'expressives senteurs d'épices et de boisé délicat. Une bouche énorme, extrêmement concentrée, portée par une acidité prégnante, qui n'a d'égal que la concentration de matière fruitée (baies noires sauvages), la puissance tout en élégance de tanins qui ne demandent qu'à se fondre et l'équilibre acidité/gras.

2021/2026



Château Vini

www.sancerre-salmon.com
domainechristiansalmon@wanadoo.fr

17/20

★★★



Dominique Roger - "Cuvée La Jouline"

Robe profonde, rubis carmin de bel éclat. On apprécie sans attendre la générosité fruitée et la maturité de ce bouquet qui délivre ses notes de fruits rouges confits (cerise, framboises) et d'épices douces, agrémentées de subtiles notes toastées et d'épices douces. L'élevage a parfaitement respecté le fruit d'une matière intensément parfumée (baies rouges et noires) et de concentration appréciable. Longue finale séveuse et solidement tramée, dont l'ampleur et la persistance ont conquis les dégustateurs.

2020/2024



Compagnons du bien boire - Toby vins - Groupvin
Bertrand & Degroote - La Volnaysienne

www.dominique-roger.fr
contact@dominique-roger.fr



Bué - Domaine du Carrou - Dominique Roger

16/20 ★★★★★

Pierre Prieur & Fils - Domaine de Saint-Pierre



Superbe robe de grande jeunesse, carminé intense au disque encore bleuté. Le registre olfactif se montre complexe dès l'ouverture. On y apprécie les senteurs de baies rouges et noires confiturées, épices douces et minéralité parfumée (encre). Grande élégance! Ce vin de haute tenue a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière, le grain serré et élégant de ses tanins et la puissance de son registre aromatique, qui associe le fruit (baies rouges et noires), les épices et de fines notes réglissées. Une finale persistante et riche en extrait sec ponctue la dégustation.

2020/2024



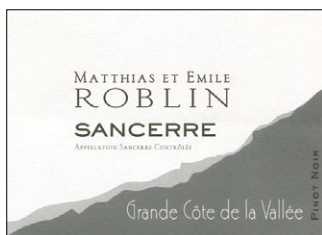
Vin sur Vin
Salon: Vignerons Indépendants de Lille (F)

www.prieur-pierre-sancerre.com
contact@pierreprieur.com



16/20 ★★★

Matthias et Emile Roblin - "Grande Côte de la Vallée"



Jolie robe carminée intense au disque assez fermé, de belle jeunesse encore. Épicé (poivre, genévrier) et puissamment minéral (encre, graphite) à l'ouverture, ce bouquet intense invite à la dégustation par sa complexité et sa profondeur. Quelle jeunesse offerte par cette cuvée au fruité intact, dense et salivante, dont la matière fruitée se voit enveloppée d'une charpente encore jeune mais de grande noblesse. La finale révèle une richesse en extrait en sec impressionnante et séduit tant par sa longueur que par son élégance de texture. Très belle réussite.

2020/2025



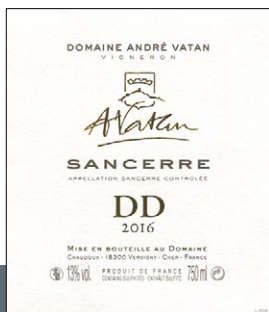
Vins Pirard
Salon: Prowein

www.sancerre-roblin.com
matthias.emile.roblin@orange.fr



15,5/20 ★★★

Domaine André Vatan - "DD"



Robe cerise moyennement intense, au disque ouvert et en début d'évolution. Charmeur et élégant à la fois, le nez mêle les senteurs matures de fruits rouges cuits (cerise, framboise), de fin tabac caramélisé et d'épices douces. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'élégance, le fondu, l'équilibre acidité/gras et la générosité fruitée (griotte, mûre) de cette cuvée épanouie, portée par une fine acidité rafraîchissante et enveloppée de fins tanins presque fondus. Belle réussite pour un vin bien construit.

2020/2022



Cherche Distributeur(s)
Salon: Vinum à Epervay

02.48.79.33.07
avatan@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★

Daniel Chotard - "Le Chant de l'Archet"



Jolie robe rubis grenat de belle intensité, au disque fermé. D'emblée, de puissantes senteurs de cerises confites et de fruits macérés (eau-de-vie de quetsche) envahissent un bouquet ample et charmeur, complété à l'aération par quelques notes de pâtisserie et d'épices douces. Ce cru au grain serré, enveloppé de tanins distingués, associe franchise et pureté. Le fruit s'y exprime sans retenue en milieu de bouche et la concentration de matière a conquis les dégustateurs qui évoquent un vin vigoureux et de très belle évolution.

2020/2024



Vins Lansac Berillon
Cherche Distributeur(s)

www.chotard-sancerre.com
sancerre@danielchotard.fr

15,5/20

★★



Alphonse Mellot - "La Moussière"

Robe rubis cerise de belle profondeur, au disque légèrement ocré. Le premier nez témoigne d'un élevage ambitieux, illustré par les senteurs de tabac blond caramélisé, cuir frais et torréfaction. Le fruit reste quelque peu en retrait à l'ouverture. La bouche ne tarde pas à séduire les dégustateurs par un fruit retrouvé (cerise, mûre, myrtille...), une belle acidité vigoureuse et un agréable enveloppement tannique qui va encore gagner en fondu et harmonie. Longue finale, à la fois fruitée et toastée.

2020/2024



Wijnen Henri Petré
Young Charly

www.mellot.com
alphonse@mellot.com



15/20

★★★



Domaine Bernard Fleuriot - "Les Saurins"

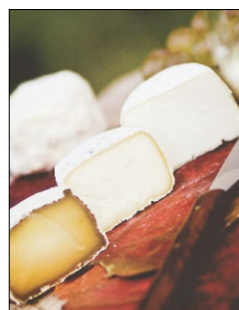
Robe assez concentrée et de grande jeunesse, rubis cerise éclatant. Le bouquet est élégant, suave et gourmand. Les effluves fruités (confiture quatre fruits rouges) et une délicate minéralité s'exhalent sans retenue dans un nez engageant. L'entrée de bouche affirme d'emblée sa vigueur. On apprécie le fruité intact et croquant et l'équilibre gras/acidité d'une cuvée bien construite, promise à une belle évolution. La finale est longiligne et rafraîchissante à la fois sur les épices et de beaux amers salivants.

2020/2022



Huis Vossen - Vitis Vin - Cellier St Paul - Leymarie
Salon: Chaufontaine

www.fleuriot-sancerre.com
fleuriot.vauvise@wanadoo.fr



La tradition associe le Sancerre blanc au Crottin de Chavignol. Le mariage est de raison pour autant que le fromage de chèvre soit mi-sec ou sec. Le caractère vif et pointu de ce vin de gastronomie permet des alliances faciles. Il rétablit l'équilibre, aiguisé et "dégraisse" bien des plats. Il accompagne idéalement bar, saumon, perche, sandre et fruits de mer dont il sublime le goût iodé. Les accords classiques peuvent être délaissés au profit de crustacés grillés comme les langoustines, les homards ou les gambas qui réclament, pour leur part, des vins blancs plus complexes (année riche ou terroir prestigieux). De façon plus originale encore, un Sancerre plus mature convolera en justes noces avec une blanquette de veau, un canard aux navets ou un foie gras. En entrée, le jambon de Parme, la quiche lorraine et le soufflé au fromage peuvent également lui être associés. Il sied aux salades composées, en particulier celles contenant des agrumes comme le pamplemousse, en écho à ses propres saveurs.

Les rouges sancerrois se mettent au service des viandes blanches, d'un lapin ou d'une volaille en sauce ou non. Plus généralement, ils accommoderont aussi les plats de viande et le traditionnel plateau de fromages en évitant toutefois les plus "corsés".

La finesse des rosés qui s'invitent volontiers à l'apéritif se révélera également avec des volailles en sauce curry particulièrement et par extension avec la cuisine exotique (Poulet à l'ananas, riz thaï), mais aussi avec toutes les grillades et la charcuterie fine.

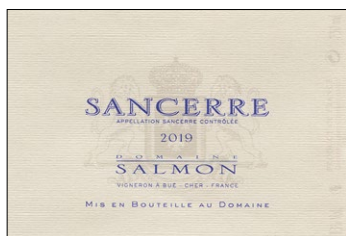
Traditioneel wordt de witte Sancerre geassocieerd met de Crottin van Chavignol. De combinatie is verstandig voor zover de geitenkaas halfdroog of droog is. Het levendige en scherpe karakter van deze gastronomische wijn laat gemakkelijke harmonieën toe. De wijn herstelt het evenwicht, verscherpt en "ontvet" heel wat gerechten. Hij is de ideale metgezel voor baars, zalm, snoekbaars en zeevruchten, waarvan hij de jodiumsmaak sublimeert. De klassieke combinaties kunnen achterwege gelaten worden ten

voordele van geroosterde schaalvruchten, zoals langoustines, kreeften of gamba's, die om complexere witte wijn vragen (een rijke jaargang of een kwaliteitsterroir). Hij is van de partij bij gemengde slaatjes, vooral die met citrusvruchten zoals pompelmoes, als afspiegeling van zijn eigen smaken.

De rode Sancerrewijnen stellen zich ten dienste van wit vlees, konijn of gevogelte, in de saus of niet. Een visschotel van karper met rode wijn toont dat de Pinots noirs zich ook kunnen ontplooiën bij vis. Meer in het algemeen harmoniëren ze ook met vleesschotels en met de traditionele kaasschotel, waarbij men echter de sterkste kazen moet vermijden.

16/20 ★★★

Domaine Salmon



Belle présentation pour cette robe pétale de rose de grand éclat. Une friandise olfactive. Le bouquet printanier, ouvert et élégant exprime sans retenue ses notes florales (chèvrefeuille, jacinthe, violette...) et de confiserie (guimauve, cuberdon) dans un ensemble féminin très flatteur. Beaucoup de finesse et d'élégance dans cette cuvée toute en dentelles qui jouit d'un bon équilibre d'ensemble et d'un fruité intact et salivant. La finale est longiligne et épurée sur une agréable acidité ascendante et une délicate salinité.

 Château Vini

www.sancerre-salmon.com
domainechristiansalmon@wanadoo.fr

16/20 ★★★★★

Domaine André Vattan - "Maulin Bèle"



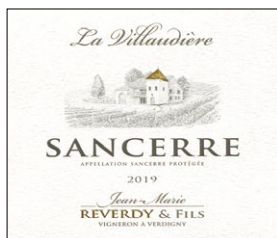
Eclatante robe rose pâle à reflets violacés. Le bouquet, plus en finesse qu'en démonstration offre de délicats effluves floraux et de bonbons aux fruits rouges. Une douceur presque vanillée apporte beaucoup de douceur à l'aération. La bouche offre davantage de relief et de caractère. On apprécie sa concentration de matière, son attaque vigoureuse, son fruité juteux et sa longue finale salivante relevée par une belle acidité ascendante qui témoigne d'équilibre et d'évolution favorable. Une réussite.

 Balvin
Salon: Vinum à Epernay

02.48.79.33.07
avatan@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★★

Jean-Marie Reverdy & Fils - "La Villaudière"



Robe brillante, rose tendre à nuances saumonées. Une friandise olfactive. Ce bonbon à la violette et aux framboises séduit par son enveloppement et son aspect aérien et presque sucré. Une cuvée franche et tendue, relevée par des saveurs citronnées et de groseilles blanches. On apprécie la vinosité d'une cuvée vigoureuse, parée pour la gastronomie. La finale est longiligne et offre de beaux amers et une délicate minéralité qui devrait s'affirmer d'ici un ou deux ans.

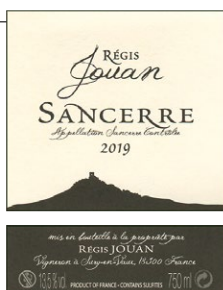
 Belgian Beverages - Lanneau - Une autre clé du paradis - Vinohereck
Salons: Prowein - Wine Paris

www.lavillaudiere.com
domaine@lavillaudiere.com



15,5/20

★★★



Régis Jouan

Jolie robe rose tendre à nuances saumonées. Le nez est aérien, moyennement dégagé. Il offre une belle fraîcheur et s'ouvre progressivement sur la cerise du nord, la groseille rouge, les bonbons acidulés et une délicate minéralité naissante. Franche et droite, très vigoureuse, cette cuvée ne cède pas à la facilité. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière, sa tension omniprésente et sa longue finale salivante sur de beaux amers prometteurs et le zeste d'agrumes. Un vin de gastronomie promis à une belle évolution.

Drinks & C° - Les Vins de Julie - Renzi Consult - Artevino
Verliden - De Wijnboetiek - De Brabandere
Salons: Hermalle - Verviers - Braine l'Alleud

02.46.59.00.56 - 06.08.30.84.18
david.girard.champarlan@orange.fr

15/20 ★★★



Domaine des Trois Noyers

Robe saumonée à reflets vieux rose. Le bouquet suave est expressif sur une chatoyante corbeille d'agrumes (mandarine), de fruits jaunes (pêche, poire...) voire exotiques (mangue). Il invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez. Riche, juteuse et suave, très aromatique sur son fruité croquant bien mûr, elle offre beaucoup de gras dans un ensemble séduisant, relevé en finale par une délicate acidité ascendante, bienvenue et équilibrante sur la cerise du Nord.

 Van Hende

02.48.79.38.54

reverdycadet@orange.fr



14,5/20 ★★★



Domaine des Buissonnes

10,00 €

Robe pétale de rose intense à framboise. Violette et petits fruits rouges s'exhalent sans retenue dans ce bouquet gourmand et suave, très parfumé. Une friandise olfactive (cuberdon) très éloquente. Un vin convivial et friand à souhait sur un fruité particulièrement juteux. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous d'une cuvée conviviale et de texture fine à partager sur son fruité juvénile. Les dégustateurs soulignent cette finale suave et enrobée sur la confiserie. Un vin charmeur qui semble avoir conservé une pointe de sucre résiduel.

Cherche
Distributeur(s)

06.86.02.30.33 - 06.12.68.62.91

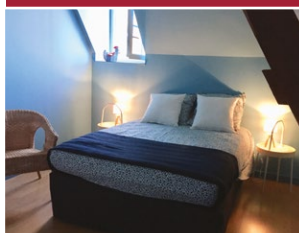
naudet.buissonnes@orange.fr



Gîte des Trois Noyers



4 chambres • 2 Salles de bain • Terrain clos • Parking privé • Jardin avec salon et barbecue



Fabienne & Claude Reverdy Cadet - 19, Route de la Perrière - 18300 Verdigny - 06/76.80.46.01
claude.reverdycadet@orange.fr

15,5/20 ★★★



Jérôme Godon - "Elégance"

8,00 €

Robe rose tendre très pâle et de bel éclat. Beaucoup de finesse et de fraîcheur dans ce bouquet délicatement parfumé. Les effluves floraux et fruités (agrumes, fruits blancs) sont assortis d'une délicate note d'herbe fraîche et de minéralité. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée épurée et tendue soutenue par une colonne vertébrale acidulée très rafraîchissante. On apprécie en milieu de bouche la concentration de matière, le fruité juteux (agrumes, groseille verte, cerise du nord...) et la finale longiligne et séveuse. Un vin de gastronomie qui associe vigueur et élégance.

Cherche
Distributeur(s)

www.vin-de-sancerre.com
contact@vin-de-sancerre.com

Conversion  

15/20 ★★★



Domaine Durand

Éclatante robe d'un rose bonbon engageant. Un bouquet quelque peu réservé sur des effluves floraux et de confiseries qui s'associent harmonieusement dans un ensemble doux et aérien. La bouche est plus démonstrative mais conserve son élégance. Tout est en place dans cette cuvée bien construite qui jouit d'une concentration de matière correcte, d'un bon équilibre acidité/gras et d'un fruité intact et salivant (petites baies rouges acidulées). La finale est longiligne et assez vigoureuse. Elle est ponctuée par une délicate pointe de salinité.

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-durand.fr
dom.durand.sancerre@orange.fr



14,5/20 ★★



Domaine de la Jolive

Robe pétale de rose intense à saumonée. Le bouquet est aérien et doux sur la confiserie (cuberdon) et les fleurs sucrées (jasmin, lilas, violette). Des notes vanillées ajoutent encore à cette impression de suavité. La bouche est toutefois bien incisive et rafraîchissante. Elle impose un caractère tendu et vigoureux dans un ensemble très digeste et de concentration appréciable. La finale est salivante sur une jolie tension citronnée ascendante.

Cherche
Distributeur(s)

02.48.79.35.10 - 06.08.22.95.07
domainedelajolive@wanadoo.fr



Domaine Jean-Max Roger



© Interioire

16/20 ★★★



Fournier Père & Fils - Pouilly-Fumé "Les Deux Cailloux" 2018

Belle robe lumineuse, jaune de Naples pâle de grand éclat. Le bouquet est élégant, délicat et rafraîchissant. Des effluves floraux, des agrumes, une pointe de réglisse et une subtile minéralité naissante s'y décèlent dans un ensemble tout en dentelles. La bouche séduit d'emblée par sa pureté et son acidité parfaitement dosée. Epurée et tendue, plus en finesse qu'en démonstration, cette cuvée de gastronomie est ponctuée d'une finale longiligne et salivante, légèrement anisée et saline. Elle gagnera encore en profondeur et minéralité d'ici un ou deux ans.

 Brunin-Guillier - Magnus Wijnen - Vinicole Leloup
Dandrimont-Tangre - Global Wineries - De Moor

www.fournier-pere-fils.com
claud@fournier-pere-fils.fr



15,5/20

★★★



Domaine de Champarlan - Menetou-Salon 2019

Eclatante robe très pâle à reflets vert. Une friandise olfactive! Les effluves floraux (chèvrefeuille, tilleul, citronnelle...), les notes de bons acidulés et les agrumes frais (citron, pamplemousse...) s'associent dans un ensemble harmonieux et engageant. Epurée et croquante sur son panier d'agrumes, cette cuvée ciselée et de texture fine jouit d'une concentration de matière appréciable et d'une belle acidité structurale. La bouche de ce vin de plaisir immédiat est longiligne et salivante.

 Drinks & C° - Les Vins de Julie - Renzi Consult - Arvevino
Verliden - De Wijnboetiek - De Brabandere
Salons: Hermalle - Verviers - Braine l'Alleud

02.46.59.00.56 - 06.08.30.84.18
david.girard.champarlan@orange.fr

15/20 ★★★



Domaine des Chevillots - Pouilly-Fumé 2019

12,00 €

Robe doré léger à reflets ocrés. Le bouquet est aérien, délicatement parfumé et gourmand. Les notes florales et de fruits blancs (pomme, poire) s'associent aux effluves doux de viennoiseries voire de vanille. La bouche tient les promesses du nez. Très aromatique, riche et grasse, elle offre un fruité croquant (fruits blancs) dans un ensemble charnu et suave. Une délicate acidité, une touche épicée et de beaux amers apportent une pointe de vivacité bienvenue et équilibrante à une finale de persistance appréciable.

Cherche
Distributeur(s)

02.48.54.17.06 - 06.14.97.60.58
mi.bardin@laposte.net

15/20

★★★



Domaine de la Chézatte Coteaux du Giennois Blanc 2019

Robe très pâle légèrement ocrée. Le bouquet printanier est ouvert et gourmand sur les fleurs blanches (chèvrefeuille, tilleul...) et les agrumes frais. Une ensemble de grande fraîcheur assorti d'une délicate minéralité. La bouche est nette et ciselée, bien incisive. On apprécie la finesse de trame et la générosité des saveurs citronnées. Un vin de plaisir immédiat à croquer sur son fruité juvénile et salivant.

 De Wase Wingerd
Cherche Distributeur(s)

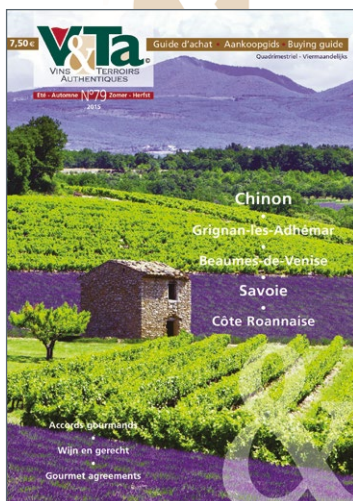
www.domaine-chezatte.fr
chezatte@domaine-chezatte.fr



ANCIENS NUMÉROS • OUDE NUMMERS



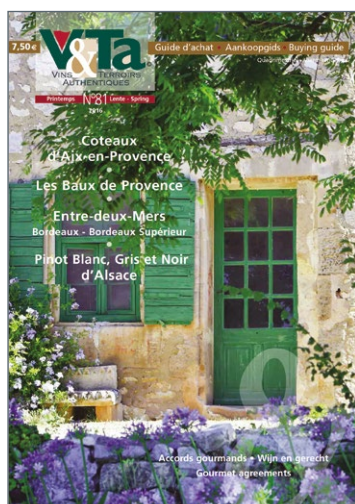
Printemps 2015 Lente



Été - Automne 2015 Zomer - Herfst



Hiver 2015-2016 Winter



Printemps 2016 Lente



Été - Automne 2016 Zomer - Herfst



Hiver 2016-2017 Winter

1n°: 6 € • 3N°: 12 € • 6N°: 20€ (Port Gratuit - Portokosten gratis)

ABONNEMENT

- 1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 19,50 €
1 jaar - 3 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 19,50 €
- 2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 35,50 €
2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr) voor de prijs van 35,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: BE 70 210-0985687-25

BIC: GEBABEBB

Version
"Informatique"
"Computer" versie

•
Voir site internet
Zie website

www.vinsetterroirs.be



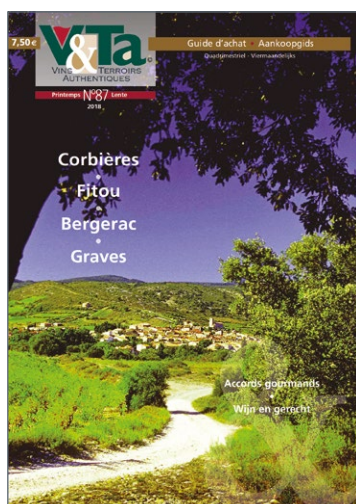
Printemps 2017 Lente



Été - Automne 2017 Zomer - Herfst



Hiver 2017-18 Winter



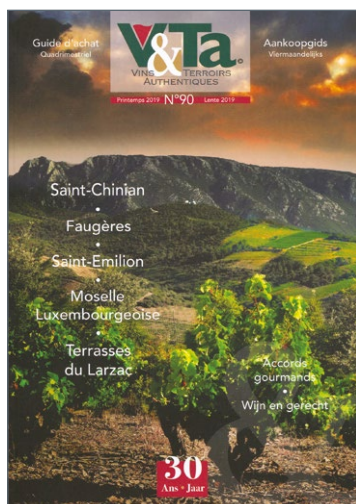
Printemps 2018 Lente



Été - Automne 2018 Zomer - Herfst



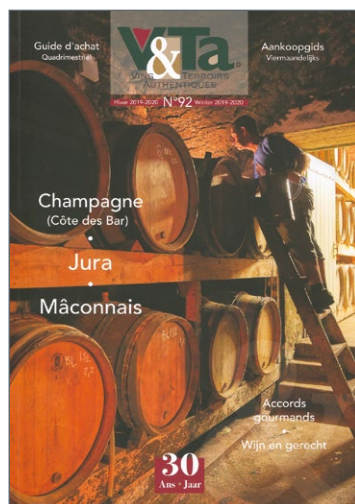
Hiver 2018-2019 Winter



Printemps 2019 Lente



Été - Automne 2019 Zomer - Herfst



Hiver 2019-2020 Winter

SALON DE/VAN VTA

De nombreux vins des dossiers de dégustation de "Vins & Terroirs Authentiques" sont offerts par les vignerons et présentés à nos abonnés, par notre équipe de spécialistes.

De wijnbouwers bieden onze abonnees veelvuldige wijnen uit de degustatiedossiers aan, voorgesteld door ons gespecialiseerd team.



Entrée Gratuite ! Gratis Ingang

Restaurant 'K zeg a moda - Rue de l'Etoile, 2 - 1620 Drogenbos - www.kzegamoda.be

PROCHAIN NUMÉRO



VOLGEND NUMMER

Automne 2020 **N°94** Herfst 2020



Côte Chalonnaise



Vaud



Pouilly Fumé
Cuvée de Réserve

Côte Chalonnaise & Côte du Couchois
Pouilly-Fumé - Vaud (Suisse)

		Pour débutants et œnophiles avertis Pour groupes de 8 à 30 personnes		
	 V&Ta VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES			
	Scéances dégustation • Techniques de dégustation • Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, pour un anniversaire, etc.			
			Contactez "Vins et Terroirs Authentiques": Tél: 071/87.57.73 contact@vinsetterroirs.be	



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



arzan

OZIE



Recommandé
par VTA

Bohey, 23 • 9647 Doncols

Tél: 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/26.95.00.94 (L) • www.arsan-wine.com

Recommandé
par V.T.A.

PATIOS DES VIGNES

S E G U R E T

Chambres d'hôtes
et petites maisons-patios
au pied du village de Séguret,
face aux Dentelles de Montmirail.
Piscine chauffée avec balnéo.



Mary et Christian Gérard - Route de Sablet - 84110 SEGURET
Tel : 04.90.65.47.96 - Port : 06.78.33.37.98 - E-mail : contact@patiosdesvignes.fr
www.patiosdesvignes.com