

Quadrimestriel

Viermaandelijks

N°59

Vins & Terroirs Authentiques®

Hiver 08-09
Winter 18,70 €

Guide d'achat • Aankoopgids

Vins & Terroirs Authentiques

- Champagne
(Côte des Blancs)
- Chinon
- Coups de cœur

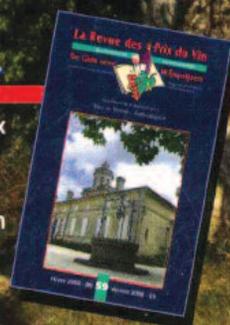
- Côtes du Ventoux

Accords gourmands
Wijn en gerecht

•
Le Havane
De Havana

SUPPLEMENT

Les prix des Bordeaux
en Belgique
De prijzen
van de Bordeauxwijnen
in België



5 414306 190153 00553

FESTI'VERRE

PORTE-VERRE

OBJET DE COMMUNICATION

Recommandé
par V.T.A.



Le Kit **Mains Libres**
de la Dégustation



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

Canada Terrebonne 2004



France Cinérea 2006



Tchéquie Prague 2008



Espagne La Rioja 2007

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

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



Restaurant "A la Couronne"

Le Royaume des 7 Tartes Flambées

Christine et Didier
Roeckel
vous accueillent

Tartes flambées • Choucroutes
Baeckeoffe • Ries'soupe

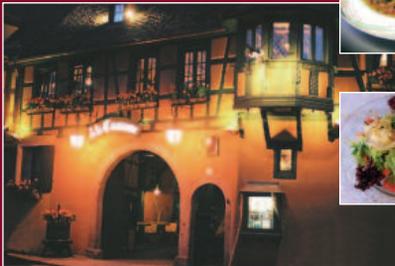
Grande terrasse

Ouvert 7 jours/7



Recommandé
par V.T.A.

Accueil de groupes



2, rue de la Mairie • 67750 Scherwiller

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

Editorial

En ces temps difficiles où la morosité gagne le ciel et notre portefeuille, il serait inconscient de proclamer que le monde du vin ne subit pas la crise et ce n'est pas notre consommation des 24 et 31 décembre prochain qui pourra enrayer la tendance.

Toutefois, le budget octroyé à la bonne table, est semble-t-il, celui que nous souhaitons le moins restreindre. Prudent et attentif, l'épicurien, compare davantage les qualités et les prix, et notre guide d'achat, après bientôt 20 ans de bons et loyaux renseignements, devient pour l'œnophile exigeant un outil de plus en plus précieux.

Notre numéro de fin d'année passe traditionnellement par la Champagne, aujourd'hui à la découverte des vertus de la Côte des Blancs.

Il convient plus que jamais d'être sélectif, car prétextant la finesse du chardonnay, certaines cuvées, même en grands crus, manquent cruellement de saveurs et ne suscitent que peu d'émotion.

Contrairement aux autres régions champenoises, il semblerait que la Côte des Blancs subisse davantage la loi de l'offre et de la demande, la moyenne de prix étant ici sensiblement plus élevée. Nul doute toutefois que notre sévère sélection trouvera un écho des plus satisfaisants auprès de nos chers lecteurs.

Les prix des vins sont-ils toujours inversement proportionnels à la notoriété de leur

appellation? Etre aussi catégorique serait audacieux, mais reconnaissons que le Mont Ventoux, peu médiatisé en dehors du Tour de France, propose des crus plus accessibles que son sommet ne l'est aux cyclistes. Voisins des prestigieux Châteauneuf du Pape et Gigondas, les producteurs des Côtes du Ventoux font la part belle au grenache et à la syrah. Ces cuvées savoureuses, charnues et, d'un étonnant équilibre malgré un taux d'alcool parfois "ensoleillé", atteignent parfois des sommets.



Une cave à Chinon

Le cabernet franc était l'invité d'honneur à Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil (voir VTA 58). Il trouve au pays de Rabelais ses plus belles expressions, et souligne la qualité de l'ensemble des vins de Chinon, ponctuée par des 2005 d'anthologie.

Contrairement au Bordelais, la flambée de prix n'a heureusement pas eu lieu en Loire pour ce millésime incontournable.

Rassurons enfin les inconditionnels de la Gironde, le dossier Lalande de Pomerol est, suite au nombre élevé de vins testés pour les 3 appellations de ce numéro, reporté à notre parution de printemps.

Bien que le plaisir n'aie pas de prix, nous vous souhaitons d'enrichissantes dégustations et une année 2009 des plus chatoyantes.

Michel Praet

"Vins & Terroirs Authentiques"

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

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

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

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

Montages publicitaires © R.P.V. - V.T.A. - Photo de couverture: Bourgueil, Domaine de la Chevalerie

In deze moeilijke tijden waarin de hemel en onze portefeuille er somber beginnen uit te zien, zou het lichtzinnig zijn te beweren dat de wijnwereld niet onder de crisis lijdt en het is niet onze consumptie van 24 en 31 december die de tendens zal doen omkeren.

Het budget dat we aan lekker tafelen besteden, is blijkbaar echter datgene waar we het minst op willen besparen. Met voorzichtigheid en aandacht vergelijkt de epicurist steeds meer de kwaliteit en de prijs en, na weldra 20 jaar goede en trouwe inlichtingen, wordt onze koopgids voor de veeleisende wijnkenner een steeds waardevoller hulpmiddel.

Zoals de traditie dat wil, trekt ons eindejaarsnummer naar Champagne, ditmaal om de kwaliteiten van de Côte des Blancs te ontdekken.

We moeten meer dan ooit selectief zijn, want ondanks de fijnheid van de Chardonnay waarop ze prat gaan, ontbreekt het sommige wijnen, zelfs Grand Cru's, verschrikkelijk aan smaak en wekken ze maar weinig emotie op.

In tegenstelling tot de andere Champagnestrekten lijkt de Côte des Blancs meer de wet van vraag en aanbod te ondergaan en ligt het prijsgemiddelde hier gevoelig hoger. Onze strenge selectie zal echter zonder enige twijfel zeer goed in de smaak vallen bij onze dierbare lezers.

Is de prijs van de wijnen nog altijd omgekeerd evenredig aan de bekendheid van de appellatie? Het zou gedurfd zijn om zo cate-

gorisch te zijn, maar we moeten toegeven dat de Mont Ventoux, die buiten de Tour de France weinig in de media komt, meer toegankelijke cru's te bieden heeft voor de wijnliefhebbers dan voor de wielrenners. De producenten van de Côtes du Ventoux, de burens van de prestigieuze Châteauneuf-du-Pape en Gigondas, bedelen ruim de Grenache en de Syrah. Hun smakelijke, vlezige en - ondanks een soms 'zonovergoten' alcoholgehalte - verbazend evenwichtige wijnen scheren soms hoge toppen.

De Cabernet franc is de eregast in Bourgueil en Saint-Nicolas de Bourgueil (zie VTA 58). Hij komt het best tot uiting in het land van Rabelais en benadrukt de kwaliteit van alle wijnen van Chinon, die nog kracht wordt bijgezet door een "bloemlezing" uit 2005. In tegenstelling tot in de streek van Bordeaux is er in de Loire gelukkig geen plotselinge prijsstijging geweest voor dit niet te missen wijnjaar.

Ten slotte willen we de onvoorwaardelijke volgingen van de Gironde geruststellen: het dossier

"Lavande de Pomerol" wordt, omwille van het grote aantal wijnen dat voor de 3 appellaties van dit nummer werd getest, uitgesteld tot onze voorjaarseditie.

Hoewel plezier geen prijs heeft, wensen we u verrijkende proeverijen toe en een schitterend 2009.

Michel Praet



Index

• Editorial - Edito	3	• Champagnes	31	• Cigares - Sigaren.....	86
• Côtes du Ventoux.....	5	• Côte des Blancs.....	31	• Livres - Boeken.....	88
• Le Chef nous a préparé.....	17	• Chinon.....	56	• Portes ouvertes VTA.....	89
• De bereiding van de keukenchef.....	17	• Coups de cœur.....	79	• Abonnement.....	89
		• La Viticulture - De Wijnbouw.....	83		

Côtes du Ventoux: vignoble du Rhône, à l'abri du Géant de Provence.



Abrité et protégé du Mistral par les pentes du célèbre Mont Ventoux d'une part, et par la chaîne des Dentelles de Montmirail d'autre part, ce vignoble "grandeur nature" de la vallée du Rhône s'épanouit dans un site naturel exceptionnel, classé réserve de la biosphère par l'Unesco.



De Vaison-la-Romaine à la ville de Apt, en passant par Carpentras, le terroir concerne 51 communes du Vaucluse et se trouve nourri par de sublimes espaces. Il se découvre au fil des saisons par l'exploration de cinq paysages originaux. Les deux premiers, situés au nord de l'appellation encerclent la célèbre montagne provençale qui culmine à presque 2000 mètres d'altitude. Ces zones appelées "entre Ventoux et Dentelles" et "le Piémont du Ventoux" étagent leurs vignes sur ses premières pentes. Plus au sud, principalement située à l'est de la ville de Carpentras, se situe la zone des "Terrasses du Comtat", qui trouve dans son prolongement méridional celle des "Coteaux de la Nesque". Enfin, après avoir traversé le plateau de Vaucluse, inapte à la viticulture, on retrouve au sud le terroir des "Monts du

Vaucluse", dont l'horizon est constitué par la montagne du Luberon.

L'histoire de la vigne en Provence se raconte avec celle des hommes qui l'ont cultivée. Gaulois, Grecs, Romains, Provençaux, Papes, Rois, Empereurs... Tous ont contribué depuis plus de deux millénaires à donner aux vins des Côtes du Ventoux leurs lettres de noblesse. La vigne est présente sur ce territoire depuis la plus haute antiquité. Des découvertes archéologiques au cœur même de l'appellation attestent que l'homme y produisait déjà du vin en l'an 30 avant Jésus-Christ. Ce n'est toutefois qu'en 1973 que les vins de la région ont méritoirement accédé au rang d'appellation d'origine contrôlée. La politique de quête qualitative poursuivie par de nombreux vignerons décidés à hausser le niveau global de la production (adaptation de l'encépagement au terroir, limitation des rendements, adaptations technologiques dans les chais,...) trouvait ainsi sa reconnaissance auprès de l'INAO.

Du point de vue géologique, les 8000 ha de vignes se répartissent entre 100 et 500 mètres d'altitude sur trois types de sous-sols. Au nord, dans le bassin de



Malauçène, on trouve des sols sablo-gréseux calcaires et des éboulis calcaires provenant du Mont Ventoux. Au centre, dans le bassin de Carpentras, ce sont les alluvions fluviales, mêlées au sable qui permettent aux vignes de s'enraciner. A l'est, près de Bédoin et Mormoiron, au pied du Mont, se retrouvent des zones sableuses, recouvertes au pied du relief par des terrasses caillouteuses. Enfin, la zone

sud de l'appellation voit se succéder les zones de sables gréseux ou ocreux.

Toutes ces variantes de sous-sols se trouvent particulièrement adaptées à la culture des différents cépages utilisés par l'AOC "Côtes du Ventoux". Pour les vins rouges ou rosés, les vigneronns utilisent principalement le grenache (majoritaire dans l'appellation), la syrah et le carignan, parfois associés au cinsault (peu utilisé, sauf pour les rosés), au mourvèdre ou au picpoul et à la counoise (marginiaux). Les vins blancs font appel à la clairette (dominante), au bouboulenc, au grenache blanc et à la roussanne, auxquels viennent ponctuellement s'associer l'ugni blanc ou le picpoul. Quelle que soit la couleur du vin, le rendement maximal autorisé ne peut dépasser 50 hl/ha.

La production concerne pas moins de 130 domaines et 15 caves coopératives. Elle se trouve majoritairement dominée par le vin rouge (80%). Le rosé (17%) est également bien présent tandis que les vins blancs (3%) restent minoritaires.

Les dégustations ont largement mis en relief l'intérêt que doivent susciter les vins rouges auprès des consommateurs avertis.

D'un rapport plaisir-prix remarquablement attractif, ces vins fins et élégants s'expriment dans les registres fruités (cassis, cerise, framboise) et épicés (poivre, thym), pour ensuite évoluer vers la truffe, les résineux et le cuir. Les vins jeunes seront servis à une température de 16°C mais les cuvées plus épanouies dont les tanins sont assagis exigeront 18°C.

Les vins rosés allient charme et vinosité, tout en présentant une belle fraîcheur gustative et une acidité souvent dosée et équilibrante. L'oenophile appréciera leurs subtiles notes florales et de fruits rouges (groseille, framboise, fraise, cerise). On les déguste à 8/10°C.

Moins connus mais dignes d'intérêt, les vins blancs révèlent des personnalités parfois inattendues et livrent sans réserve leurs arômes de fleurs (narcisse, iris), agrumes, pomme verte et fruits secs (amande). On les servira entre 10 et 12°C.

L'ensoleillement extrêmement généreux, parmi les plus élevés de France, pourrait laisser croire que les vins des Côtes du Ventoux rejoignent la gamme des crus lourds et capiteux qui parsèment certaines appellations méridionales. Il n'en est heureusement rien, et les dégustations ont largement mis en relief la fraîcheur et le bel équilibre acidité/gras de la majorité des cuvées, qui affichent toutefois pour certaines d'entre elles des degrés alcooliques pouvant dépasser les 14°! Nous avons par ailleurs été conquis par le volume et l'ambition de nombreux vins, parfois comparables à leurs voisins plus prestigieux de Gigondas et Vacqueyras, voire même de Châteauneuf-du-Pape, mais à des prix sensiblement plus abordables.

Enfin, il paraît indispensable de relever les nombreux atouts épicuriens de la production régionale. Que ce soit entre le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail (abricot, safran, olive), entre Carpentras et Bédoin (fraises et "berlingots"), en direction du plateau de Sault (truffe), sur les rives qui bordent la Nesque (cerise, nougat, amandes, miel et raisin de table "Muscat" AOC) ou enfin autour des monts de Vaucluse, près du "Colorado provençal" (lavande, fruits confits), tout dans cette région dédiée à la gastronomie et aux vins incite au voyage, à la découverte et aux dégustations.

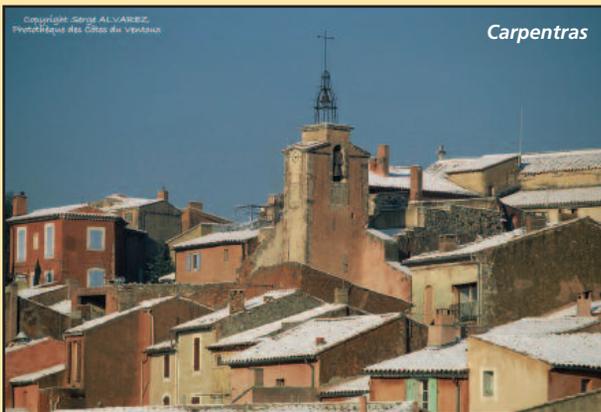


Côtes du Ventoux, een levensgroot wijngebied

Beschut en beschermd tegen de mistral door de hellingen van de beroemde Mont Ventoux, enerzijds, en door de bergketen Dentelles de Montmirail, anderzijds, strekt dit levensgrote wijngebied van de Rhône-vallei zich uit in een uitzonderlijk natuurlandschap, dat door de Unesco als natuurreservaat geklasseerd is.

Van Vaison-la-Romaine tot de stad Apt, via Carpentras, beslaat het wijngebied 51 gemeenten van de Vaucluse en is het voorzien van schitterende plaatsen om in de loop van de seizoenen te ontdekken.

De geschiedenis van de Provençaalse wijngaard kan worden verteld met die van de mensen die hem hebben verbouwd. De Galliërs, Grieken, Romeinen, Provençalen, pauzen, koningen, keizers... hebben allemaal in de loop van twee millennia hun bijdrage geleverd om de wijnen van de Côtes du Ventoux hun eretitel te doen verdienen.



De wijngaard bestaat sinds de vroege oudheid. Uit archeologische vondsten in het hart van de appellatie blijkt dat de mens er al wijn produceerde in het jaar 30 vóór Christus. Het zal echter tot 1973 duren voordat de wijnen van de streek welverdiend de rang behalen van gecontroleerde oorsprongsbenaming (AOC). Het kwaliteitsbeleid dat vele wijnbouwers voerden om het algemene niveau van de productie te verhogen (aanpassing van het assortiment aan

wijnstoksoorten aan het wijngebied, beperking van de opbrengst, technologische aanpassingen in de wijnpakhuizen...) werd zo erkend door het INAO.

In geologisch opzicht liggen de 8000 ha wijngaarden verspreid op een hoogte tussen 100 en 500 meter op drie verschillende soorten ondergrond. In het noorden vindt men kalkhoudende zandsteengronden en kalkpuin dat afkomstig is van de Mont Ventoux. In het midden, in het bekken van Carpentras, zijn er met zand vermengde aanslibbingsgronden. In het oosten, aan de voet van de Mont, bevinden zich zandgronden die aan de voet van het reliëf bedekt zijn met kiezelachtige terrassen. In de zuidelijke zone van de appellatie, ten slotte, volgen zandsteen- of okerhoudende zandstroken.

Al deze varianten van ondergronden zijn bijzonder goed aangepast voor de bouw van de verschillende wijnstokvariëteiten van de AOC "Côtes du Ventoux". Voor de rode of de roséwijnen gebruiken de wijnbouwers hoofdzakelijk de grenache (die overheerst in de appellatie), de syrah en de carignan, soms vermengd met de cinsault (weinig gebruikt, behalve voor de roséwijnen), de mourvèdre of de picpoul en de counoise. Voor de witte wijnen wordt voornamelijk een beroep gedaan op de clairette (dominant), de bourboulenc, de witte grenache en de roussanne. Ongeacht de kleur van de wijn mag de maximumopbrengst niet meer dan 50 hl/ha bedragen.

De productie betreft niet minder dan 130 domeinen en 15 coöperatieve kelders. Ze wordt hoofdzakelijk gedomineerd door de rode wijn (80%). De roséwijn (17%) is eveneens sterk aanwezig, terwijl de witte wijnen (3%) in de minderheid blijven.

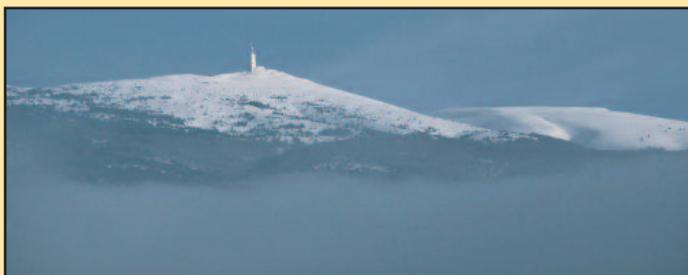
Uit de wijnproeverijen blijkt de belangstelling die de rode wijnen genieten bij de goed geïnformeerde consument.

- Deze fijne en elegante wijnen met een bijzonder aantrekkelijke smaak-prijsverhouding drukken zich uit in fruitige (zwarte bes, kers, framboos) en kruidige (peper, tijm) smaakregisters, om vervolgens te evolueren naar truffel, hars en leer. De jonge wijnen worden geserveerd aan een temperatuur van 16°C, maar de rijpere wijnen waarvan de tannines tot rust zijn gekomen, vereisen 18°C. - De rosé-wijnen paren charme aan volheid met een mooie frisse smaak en een hoge zuurgraad als tegenwicht. Zij worden gedronken aan 8/10°C.

- Minder bekend maar de moeite waard zijn de witte wijnen met soms een onverwacht karakter en overvloedige aroma's van bloemen (narcis, iris), citrusvruchten, groene appel en droge vruchten (amandel). Zij worden geserveerd tussen 10 en 12°C.

De uiterst overvloedige bezonning, één van de sterkste in Frankrijk, zou kunnen doen denken dat de wijnen van de Côtes du Ventoux behoren tot de zware en koppige wijnen die sommige zuidelijke appellaties kennen. Gelukkig is dit helemaal niet het geval en uit wijnproeverijen blijkt de frisheid en het mooie evenwicht tussen het zuur- en vetgehalte van de meeste wijnen, waarvan sommige toch een alcoholgraad van meer dan 14° kunnen hebben! We waren trou-

wens ingenomen met het volume en de ambitie van vele wijnen, die soms vergelijkbaar zijn met hun meer vermaarde burens van



© Serge Alvarez

Gigondas en Vacqueyras of zelfs van Châteauneuf-du-Pape, voor meer betaalbare prijzen.

Ten slotte dienen we onvermijdelijk in te gaan op de vele epicuristische troeven van de streekproductie. Of het nu tussen de Mont Ventoux en de Dentelles de Montmirail (abrikoos, saffraan, olijf), tussen Carpentras en Bédoin (aardbeien en "berlingots"), in de richting van het plateau van Sault (truffel), op de oevers van de Nesque (kers, noga, amandelen, honing en de tafeldruif "Muscat", AOC) of rond de Monts de Vaucluse, vlakbij het "Provençaalse Colorado" (lavendel, gekonfijt fruit) is, alles in deze streek gewijd aan gastronomie en wijn zet aan tot reizen, ontdekken en proeven.

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

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

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

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

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

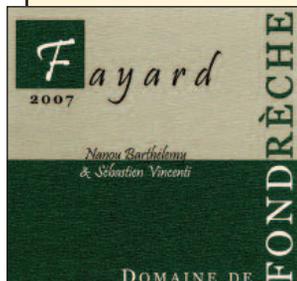
Recommandé par V.T.A.

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

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

Les 2007 sont actuellement encore en cours d'élevage chez certains producteurs. Voici toutefois une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

38 Domaine de Fondrèche "Fayard"



Vue: Superbe robe pourpre bleuté.

Nez: Particulièrement exubérant et complexe, sur des notes d'encre et d'épices, mêlées aux arômes de truffes et de petites baies noires confiturées (mûre, myrtille).

Bouche: Ce vin de grand avenir a fait

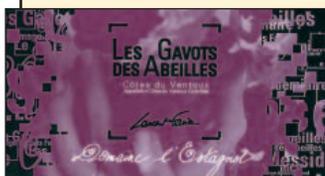
l'unanimité. Parmi ses nombreux atouts, on relève une trame extrêmement serrée, l'exubérance de son expression (fruits noirs) et la distinction d'une charpente tannique jeune mais noble. Un parfait équilibre s'impose dans une finale interminable.

(2010 - 2014)

★★★ 17/20

"Où renonce l'olivier, finit la Méditerranée". Partout en Ventoux, on rencontre l'olivier, côtoyant la vigne, son antique complice. La variété qui fait la réputation de la région se nomme la "Verdale". L'olivade ou l'olivaison (récolte) s'effectue après les premières gelées, en novembre et décembre. Ronde ou ardente, douce ou fruitée, puissante ou légère, il en est des huiles d'olive comme des meilleurs vins.

16 Domaine L'Estagnol



"Les Gavots des Abeilles"

Vue: Superbe robe pourpre violacé, éclatante.

Nez: D'emblée, de puissantes effluves

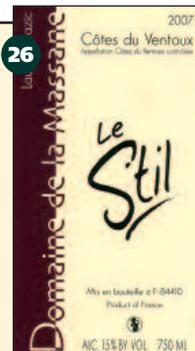
de crème de mûre et de cerise noire envahissent ce nez enjôleur, presque cacaoté à l'aération.

Bouche: Ce cru ambitieux possède de beaux atouts: un volume en bouche très appréciable, une grande maturité de fruit et un superbe équilibre acidité/gras. D'intenses saveurs de cerises et myrtilles confiturées se voient soutenues par des tanins distingués qui vont encore s'assagir. Un vin savoureux, parfaitement construit.

(2009 - 2011)

★★★ 16/20

X Voir références pages 28 à 30
Zie referenties paginas 28 tot 30



26 Domaine de la Massane "Le Stil"

Vue: Grenat pourpre violacé, très concentré.

Nez: Le premier nez révèle une touche d'eucalyptus.

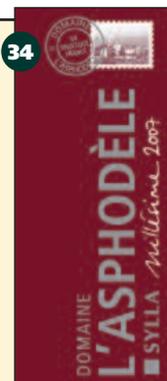
Ensuite, les arômes de cerise noire, boisé délicat et épices douces complètent l'ensemble.

Bouche: Particulièrement

profond, ce cru richement doté livre une expression fruitée confiturée exubérante (mûres sauvages, myrtilles au sirop), soutenue par des tanins vifs mais de grande élégance. Ce cru séveux est ponctué par une très longue finale enveloppée sur la griotte macérée.

(2009 - 2011)

★★★(★) 17/20



34 Les Vins de Sylla "L'Asphodèle"

Vue: Rubis éclatant au disque violacé.

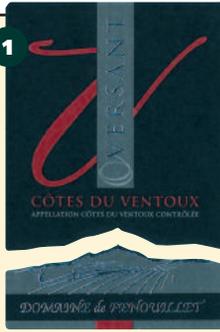
Nez: Dès l'ouverture, de généreuses effluves de fruits au sirop voire macérés dominant ce bouquet particulièrement mûr et flatteur (crème de griotte, coulis de sureau). Agréable touche lactique à l'aération.

Bouche: Une cuvée jeune et très concentré, qui livre une bouche de caractère, riche en extrait sec, dotée d'un beau gras et relevée par une charpente tannique ferme mais élégante. La finale complète les saveurs de kirsch par une touche épicée.

(2009 - 2013)

★★★(★) 16/20

1



Dom. de Fenouillet
"Oversant"

Vue: Superbe robe, pourpre intense éclatant.
Nez: On se trouve d'emblée sous le charme de ce nez enveloppé, qui exhale des fruits rouges et noirs confiturés, associés à un registre lactique doux et à des notes d'épices douces.

Bouche: Équilibrée et suave, cette cuvée distinguée offre une attaque crémeuse et concentrée, suivie d'un milieu de bouche de texture fine, qui privilégie l'expression du fruit mûr. La finale, épicée, est relevée par une acidité rafraîchissante.

(2009 - 2011)

★★★ 15,5/20



34



Les Vins de Sylla
"Saint Auspice"

Vue: Robe cardinal à nuances pourpres.
Nez: Profond, complexe et de caractère, sur des arômes d'encre, garrigue et poivron, qui évoluent à

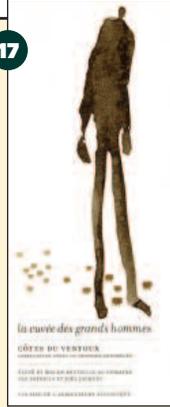
l'aération vers un registre davantage fruité (baies noires confiturées).

Bouche: Dotée d'une charpente élégante et d'une expression de fruit particulièrement généreuse, cette cuvée tout en finesse et concentration révèle de l'ambition. La bouche, suave et dense, séduit par sa trame serrée et son bel équilibre d'ensemble. Finale sur le noyau de cerise, persistante et vive. Un vin prometteur.

(2009 - 2012)

★★★ 15,5/20

17



Dom. du Grand Jacquet
"La Cuvée des Grands Hommes"

Vue: Rubis grenat intense.
Nez: Typé et de caractère, généreux en arômes épicés (poivre, garrigue, baie de genévrier), tabac blond et baies noires (sureau).

Bouche: Ce vin jeune et corpulent révèle un beau caractère. Franc et de texture droite, il offre d'expressives saveurs de petites baies noires et

d'épices. La charpente tannique, ferme mais noble, ne demande qu'à se fondre davantage pour que l'ensemble livre tout son potentiel.

(2009 - 2012)

★★★ 15,5/20



14



Château Landra

Vue: Jolie robe carminée, assez intense.
Nez: Fin, profond et particulièrement parfumé, ce bouquet complexe mêle les notes de tabac

blond, caramel et cuir frais aux arômes de fruits confits (cerise). L'ensemble évolue à l'aération vers la cannelle et le clou de girofle.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié cette cuvée extrêmement distinguée, dont la concentration de matière n'a d'égal que la finesse de texture et l'élégance des tanins. Une impression de grande douceur envahit un milieu de bouche concentré, relevé en finale par une acidité bienvenue.

(2009 - 2011)

★★ 15,5/20

21



Domaine Le Van
"Le Zinc des Potes"

Vue: Robe grenat très dense.

Nez: Particulièrement ouvert et charmeur, sur des notes de fruits au sirop (griotte, myrtille), lactiques (crème) et de baies confiturées (mûre).

Bouche: Extrêmement franc et doté d'un bel équilibre, ce vin accorde la priorité à l'exubérance fruitée (baies rouges et noires). Relevé par une acidité rafraîchissante et soutenue par des tanins nobles et bien dosés, il séduit par son caractère charnu, gourmand et séveux. Belle réussite.

(2009 - 2011)

★★ 15,5/20



X

Voir références pages 28 à 30
Zie referenties paginas 28 tot 30



28 **DOMAINE TALÈS**

Vue: Rubis profond de belle brillance.

Nez: Enveloppé et séduisant par ses notes de fruits macérés (cerise) et de cacao. Un bouquet voluptueux, tout en douceur.

Bouche: L'entrée de bouche, vive et charnue, donne le ton d'un vin bien construit et généreux en expression de fruit (cerise, groseille). De délicats tanins qui vont encore s'assagir enveloppent un cru structuré, ponctué par une finale épicée de fraîcheur appréciable.

(2009 - 2010) ★★ 15/20



42 **TerraVentoux**

Vue: Rubis profond éclatant.

Nez: A l'ouverture, les arômes fruités frais (cerise, groseille) dominent un ensemble olfactif qui évolue vers la confiserie (grenade) à l'aération.

Bouche: Vif et franc à l'attaque, ce vin équilibré et gourmand confirme sa fraîcheur en bouche par un support d'acidité qui soutient de généreuses saveurs fruitées (sureau, cassis, groseille). Les tanins, distingués et soyeux, se montrent déjà partiellement fondus. Un cru bien construit.

(2009 - 2010) ★★ 15/20

43 **DOMAINE DE LA CAMARETTE**

Domaine de la Camarette "Armonia"

Vue: Jolie robe cardinal.

Nez: Les senteurs de pâtisserie (tarte aux fraises) et d'épices douces (cannelle) s'associent avec bonheur dans ce nez enveloppé et séduisant.

Bouche: Cette cuvée présente une texture serrée. Son attaque se révèle vive et longiligne. Ensuite, le registre des fruits frais s'impose (cerise du nord, groseille), soutenu par une jolie acidité et des tanins fins qui vont encore s'assagir quelque peu. Finale délicatement épicée.

(2009 - 2011) ★★ 14,5/20

34 **Les vins de Sylla**

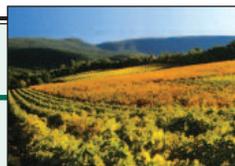
Sylla est l'union des producteurs du Pays d'Apt depuis 1925. C'est dans l'environnement protégé du Parc naturel du Luberon (réserve de biosphère) que s'étendent ses quelque 1200 ha de vignobles, sur les zones d'appellations contrôlées Côtes du Luberon et Côtes du Ventoux. La Cave de Sylla bénéficie de terroirs très singuliers et variés du fait d'une altitude modérée (250-300 mètres) et d'une exposition bordée de deux massifs calcaires:

- Au nord, les monts de Vaucluse (1200 m), où les sols d'épandages caillouteux profonds, pauvres et drainants produisent des vins à dominante grenache, puissants et ronds (à Gordes, Saint-Saturnin et Villars);
- Au sud, la montagne du Luberon (1200 m) et ses coteaux de marnes assurant une régulation hydrique constante et produisant des vins à dominante syrah (à Saïgnon, Caseneuve, Saint-Martin de Castillon);
- Au centre, des sols très originaux complètent l'éventail. Les affleurements d'ocres riches en oxydes métalliques donnent des vins typés et aromatiques (à Rustrel, Gargas et Roussillon).

L'attention portée aux différentes étapes de l'élaboration du vin, depuis le choix de l'encépagement, jusqu'à la mise en bouteille permet de tirer le maximum d'un potentiel naturel et humain original et performant.

La cuvée "L'Asphodèle" (voir page 7) est issue de 65% de Grenache et 35% de Syrah. Le "Saint Auspice" (page 8), issu d'épandages caillouteux profonds, est composé de 10% de grenache et 90% de Syrah.

V.T.A.



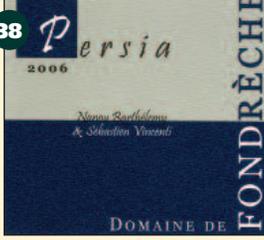
42 **Cave Terraventoux "La Cavée"**



Vue: Robe carminée de bel éclat.
Nez: A l'ouverture, les senteurs délicatement boisées (cèdre) et vanillées envahissent ce nez complexe, qui évolue vers le fruit confit (cerise noire, grenade), la confiserie (cuberdon) et la réglisse.
Bouche: Riche et extrêmement savoureuse, cette cuvée de haut rang a séduit les dégustateurs par sa plénitude et sa concentration de fruit. L'ensemble est relevé par des tanins jeunes et distingués qui lui apportent structure et charpente. De puissantes saveurs de baies noires (mûre, myrtille) et d'épices s'associent dans une finale interminable.

(2009 - 2013) ★★★ 17,5/20

38 **Domaine de Fondrèche "Persia"**



Vue: Somptueuse robe presque d'encre au disque violacé.
Nez: Un bouquet complexe, énorme, qui exhale de puissants arômes terreux et minéraux, associés à l'aération au registre des fruits noirs au sirop (cassis, sureau), épices (baie de genévrier) et café grillé.
Bouche: Entrée de bouche corpulente, dont la chair et la trame serrée ont impressionné les dégustateurs. La minéralité se confirme par des saveurs de truffe blanche et le registre fruité est omniprésent (bigarreaux, myrtille). De puissants tanins nobles soutiennent ce cru séveux et racé.

(2010 - 2014) ★★ 17,5/20

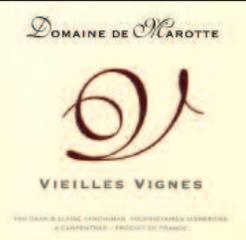
3 **Domaine de Bérane "Crescendo"**



Vue: Intense et éclatante, rubis profond.
Nez: Un bouquet enveloppé et charmeur par ses notes de fruits noirs au sirop (mûre, myrtille). Une touche d'épices douces et de cacao apparaît à l'aération.
Bouche: Un cru de haute tenue, voluptueux et presque onctueux, dont la trame serrée n'a d'égal que la maturité du fruit (crème de cerise noire, mûre) et l'élégance des tanins. L'ensemble trouve son équilibre dans une belle acidité rafraîchissante et la finale, pleine et savoureuse, se montre interminable.

(2009 - 2013) ★★★(★) 17/20

39 **Domaine de Marotte Vieilles Vignes**



Vue: Jolie robe rubis cerise à nuances pourpres.
Nez: Les senteurs fruitées (myrtille, cassis) et épicées (cannelle, clou de girofle) s'associent avec réussite dans ce bouquet très parfumé, presque doux à l'aération.
Bouche: La finesse de texture et le volume en bouche sont les principaux atouts de ce vin charnu et suave, doté d'une grande richesse. Le registre fruité exubérant (cerise, groseille, sureau) se voit soutenu par une charpente jeune et noble. Un cru de belle évolution, doté d'un parfait équilibre.

(2009 - 2011) ★★★ 16,5/20



Le Barroux et le Mont Ventoux



Copyright Serge ALVAREZ
Photographie des Côtes du Ventoux

3 Domaine de Bérane "Les Blaques" ^{Bio}



C'est un raisin noble, il éprouve des conditions qui nous pourrions imaginer une sélection de ses grappes. Sa présence sur nos sols nous a permis de le goûter de nos vignerons.

Vue: Rubis carmin de belle brillance.

Nez: Le premier nez révèle des notes de terre et de poivron.

A l'aération, ce bouquet de caractère se complète par les senteurs d'épices et encre.

Bouche: La bouche confirme le caractère du bouquet. D'intenses saveurs de petites baies rouges et noires (griotte, cassis) et épicées (poivre, thym) s'y associent dans un ensemble charnu et concentré. Un cru solidement construit et de belle évolution, ponctué par une longue finale sur le noyau de cerise.

(2010 - 2012)

★★★ 16/20

X Voir références pages 28 à 30
Zie referenties paginas 28 tot 30

29

Domaine Champ-Long

"Les Essareaux"



Vue: Sombre et concentrée, rubis profond.

Nez: Puissamment minéral par ses notes d'encre et de truffe, ce nez de caractère exhale ensuite des arômes épicés et de petites baies noires (sureau, cassis).

Bouche: Particulièrement ambitieuse, cette cuvée corsée et très dense a impressionné les dégustateurs. Les saveurs d'épices et de fruits noirs s'y mêlent avec bonheur, soutenues par une acidité équilibrante et des tanins robustes mais distingués, qui ne demandent qu'à s'assagir.

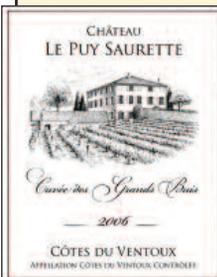
(2010 - 2013)

★★★ 16,5/20

32

Château Le Puy Saurette

Cuvée des Grands Buis



Vue: Robe d'encre au disque pourpre violacé.

Nez: Complexe et presque envoûtant par ses puissants parfums de framboise, grenade et crème fraîche.

L'aération apporte des notes de cerise au marasquin.

Bouche: Un vin racé et ambitieux. Les dégustateurs apprécient la mâche, la finesse de trame et la maturité du fruit (cerise noire, mûre). Les tanins jeunes mais distingués ne demandent qu'à se fondre davantage. Longue finale sur les fruits noirs au sirop.

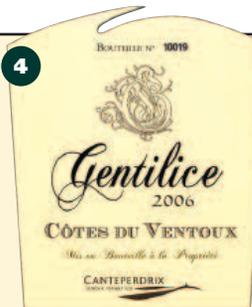
(2009 - 2011)

★★★ 16/20

4

Les Vignerons de Cantepèrdrix

"Gentilice"



Vue: Rubis soutenu de bel éclat.

Nez: Des notes épicées envahissent le premier nez. L'aération apporte des arômes plus douces de vanille, crème de fruits noirs (mûre, myrtille) et violette.

Bouche: L'attaque est charnue. La concentration et la maturité fruitée sont exemplaires. Les saveurs de fraises et cerises confiturées sont soutenues par des tanins distingués qui ne demandent qu'à s'assagir. Ce cru augure d'une belle évolution. Il est ponctué par une finale sur le noyau de cerise.

(2009 - 2012)

★★★ 16/20

22

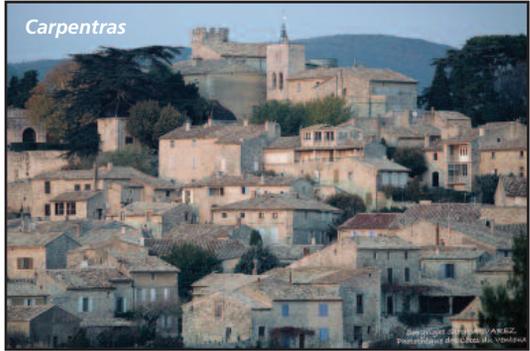


Domaine du Tix
Cuvée Dona Maria

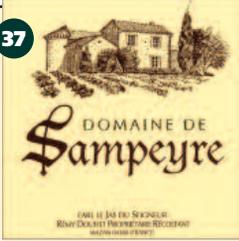
Vue: Rubis éclatant assez soutenu.
Nez: A l'ouverture, ce nez de caractère évoque une fine minéralité (terre, encre). Les senteurs d'épices, de figue confite et de pruneau s'y livrent ensuite généreusement.

Bouche: Ambiteuse et racée, cette cuvée impose un grain serré et un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs fruitées mûres se voient équilibrées par une fine acidité rafraîchissante. L'ensemble se voit relevé par des tanins encore vifs mais soyeux, partiellement fondus. Un cru séveux et prometteur.

(2009 - 2011) ★★ 16/20



37



Le Jas du Seigneur
Domaine de Sampeyre

Vue: Superbe robe lumineuse, grenat pourpre violacé.
Nez: D'emblée, ce bouquet parfumé et complexe associe les senteurs de fruits rouges mûrs (framboise, cerise) et d'épices douces.

Bouche: L'attaque enrobée et dotée d'un beau gras est suivie d'un milieu de bouche extrêmement savoureux et généreux en fruits confiturés (sureau, cassis, groseille). Une délicate acidité confère fraîcheur et équilibre à ce cru gourmand et charnu. Subtile touche épicée en finale.

(2009 - 2010) ★★★ 15,5/20

5



Domaine du Bon Remède
"Secret de Vincent"

Vue: Très jolie robe profonde, pourpre intense.
Nez: On est d'emblée sous le charme de ce puissant bouquet enveloppé, qui mêle les arômes vanillés et de crème de fruits (griotte, mûre).
Bouche: Ce vin jouit d'un très bel équilibre d'ensemble. La bouche, pleine et charnue, livre d'exubérantes saveurs fruitées (griotte, cassis, sureau) et épicées, soutenues par de délicats tanins. Longue finale légèrement poivrée.

(2009 - 2010) ★★★ 15,5/20

"Daar waar de olijfbom het opgeeft, eindigt het Middellandse Zeegebied". Overal in de Ventoux zie je olijfbomen langs de wijnstokken, bondgenoten van oudsher. De variëteit die beroemd is in de streek heet de "Verdale".

5 **Domaine du Bon Remède**

Le vignoble du Domaine, d'une superficie de 18 hectares, se situe au pied du Mont Ventoux. Les vignes sont exposées plein Sud, et sont abritées du Mistral par les Dentelles de Montmirail et le Géant de Provence. Respectueux de ce Terroir, Frédéric et Lucile Delay travaillent les vignes et le vin selon des méthodes traditionnelles en harmonie avec la nature et les cycles lunaires.

La cave a été créée en 1997, le vignoble lui, existe depuis trois générations. Il est constitué en majorité de vieilles vignes (jusqu'à 50 ans), qui permettent d'offrir des vins riches et concentrés.

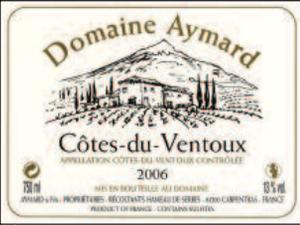
La cuvée "Secret de Vincent" ci-dessus est issue d'une des premières parcelles de Syrah plantées dans l'Appellation Côtes du Ventoux, avec un sol chaud et garni de galets. Elle est élevée en fût de chêne d'un, deux et trois ans pendant une année afin d'assagir ses tanins et gagner en finesse. «Les Vignes Rousses» (voir page 16) est un assemblage à dominante de vieux Carignan. Un élevage d'un an en foudre a apporté à ce cru chaleureux, complexité et profondeur.

V.T.A.



Notre meilleur "Plaisir-Prix"

27 **Domaine Aymard** *Cuvée des Galères*



Vue: Rubis carmin de bel éclat.

Nez: Une puissante minéralité s'affirme au premier nez.

Ensuite, ce bouquet complexe et de caractère libère des notes de terre, encre

et poivron, mêlées à une touche épicée et grillée.

Bouche: Attaque vive et nerveuse, reposant sur une belle acidité. Le milieu de bouche libère un registre fruité bien présent (groseille, sureau), relevé par un support tannique qui va encore se fondre. Finale cacaotée d'agréable persistance.

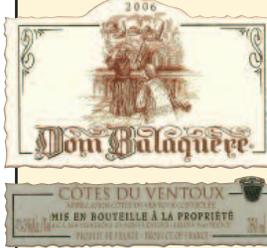
(2009 - 2010)

★★★ 15/20



20 **Vignerons du Mont Ventoux**

Dom Balaquère



Vue: Superbe robe jeune, pourpre de grande intensité.

Nez: Profond, mûr et complexe, ce bouquet associe avec bonheur les notes de fruits au sirop (fraise, cerise, prune) et de pâtisserie.

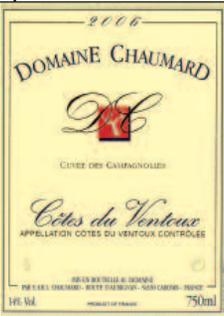
Bouche: Cette bouche structurée présente une belle chair de fruit et du volume. Sa trame assez serrée et sa vinosité ont séduit les dégustateurs. On apprécie l'exubérance et la maturité des saveurs de petits fruits rouges et noirs. Ce vin bien construit est soutenu par des tanins délicats, partiellement lissés et une acidité rafraîchissante.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20



11 **Dom. Chaumard** *Cuvée des Campagnolles*



Vue: Jolie robe pourpre à reflets bleutés.

Nez: Ouvert et extrêmement parfumé par ses chaleureuses effluves de cerise confite, associées au registre des épices douces (cannelle, clou de girofle).

Bouche: Ce cru gourmand se montre ambitieux par sa trame serrée et sa charpente tannique jeune mais distinguée. Le milieu de bouche

livre de flatteuses saveurs de fruits noirs (sureau, cassis), soutenues par une acidité rafraîchissante et équilibrante. Finale épicée d'agréable longueur.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20



30 **Domaine Le Mas des Oiseaux**

Cuvée des Litornes



Vue: Rubis carmin profond et éclatant.

Nez: Quelque peu réservé aujourd'hui mais délicat, ce bouquet livre de subtiles notes de tabac blond (boîte à cigares) et d'épices douces.

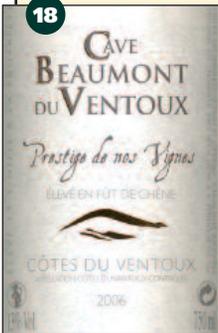
Bouche: L'entrée de bouche, suave et concentrée, présente une belle trame. Ensuite, on apprécie la structure de l'ensemble et la générosité des saveurs de petites baies noires (sureau, myrtille). Finale épicée de persistance appréciable, relevée par une acidité rafraîchissante.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20

18 **Cave Beaumont du Ventoux**

Prestige de nos Vignes



Vue: Une robe cardinal éclatante, au disque bleuté.

Nez: De belle fraîcheur olfactive, ce bouquet franc affirme de jolies notes florales (violette, pivoine), mêlées aux fruits rouges mûrs, voir confiturés.

Bouche: Bien construit et équilibré, ce cru séduit par sa finesse de texture et la distinction de ses tanins. Les dégustateurs ont apprécié l'expression du fruit (baies rouges et noires) et le registre lactique doux de ce vin complet et séduisant.

(2009 - 2010)

★★★ 15/20

X Voir références pages 28 à 30
Zie referenties paginas 28 tot 30

31 *Belle* *3* *Qualité*

La Canifée

2006
CÔTES DU VENTOUX

APPELLATION
CÔTES DU VENTOUX CONTRÔLÉE

PREMIER CRU DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
VIGNERONS DE BEAUMES DE VENISE S.C.A. VAUCLUSE - FRANCE

Vignerons de Beaumes de Venise
"La Canifée"

Vue: Grenat soutenu éclatant.
Nez: Le premier nez offre quelques timides notes fruitées. A l'aération, le bouquet révèle une touche de torréfaction (moka) et de cuir frais, voire de tabac blond.
Bouche: Cette cuvée présente une chair fine et serrée à la fois. Soutenue par des tanins bien présents et fins, elle offre des saveurs de fruits cuits (figue, pruneau) qui s'expriment généreusement. La finale, équilibrée par une jolie acidité, se montre charue et assez persistante.

(2009 - 2011) ★★(*) 14,5/20

7

Domaine de Cressenton

Vue: Robe cardinal assez intense.
Nez: Profond et charmeur par ses intenses senteurs d'épices douces (clou de girofle), vanille et fruits noirs mûrs (myrtille, cassis).
Bouche: On apprécie la densité de matière de cette bouche particulièrement généreuse en saveurs fruitées confiturées (cerise, framboise). Un beau support d'acidité apporte la fraîcheur nécessaire à ce vin complet, ponctué par une finale suave et soyeuse.

(2009 - 2011) ★★(*) 14,5/20



36

2006

DOMAINE
de
HANTEGRILLET

NOIR SINE SOLE

CÔTES DU VENTOUX
Appellation d'Origine Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
DU DOMAINE DE HANTEGRILLET

Domaine de Chantegrillet

Vue: Rubis profond à nuances carminées.
Nez: Dès l'ouverture, les senteurs de fruits noirs et de fumé/toasté s'associent dans ce nez qui exhale ensuite des arômes de cerise noire confite.
Bouche: Relevé par une jolie acidité et des saveurs puissamment épicées, ce cru offre un caractère affirmé et une belle fraîcheur. D'élégants tanins partiellement lissés soutiennent une bouche dont la trame serrée a séduit les dégustateurs. La finale est persistante sur le noyau de cerise.

(2009 - 2011) ★★ 14,5/20



31 *Belle* *3* *Qualité*

LA CUVÉE DES TOQUES®

2007
CÔTES DU VENTOUX

APPELLATION
CÔTES DU VENTOUX CONTRÔLÉE

PREMIER CRU DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
VIGNERONS DE BEAUMES DE VENISE S.C.A. VAUCLUSE - FRANCE

Vignerons de Beaumes de Venise
La Cuvée des Toques

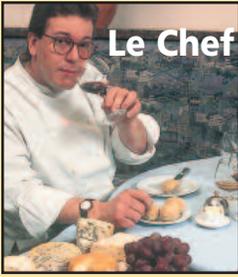
Vue: Jolie robe carminée à nuances grenat.
Nez: Doucereux et séduisant par sa palette aromatique enveloppée qui évoque la cerise au marasquin et les épices douces (cannelle).
Bouche: L'attaque de belle franchise donne le ton d'une cuvée équilibrée, friande par ses saveurs de fruits rouges frais (cerise du nord, groseille) et relevée par une fine acidité. L'ensemble est enveloppé par des tanins soyeux, presque lissés.

(2009 - 2010) ★★ 14/20

x

Voir références pages 28 à 30
Zie referenties paginas 28 tot 30

Copyright Serge ALVAREZ
Photographie des Côtes du Ventoux



Le Chef nous a préparé • De bereiding van de keukenchef

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

Filet de Veau rôti sur Courgette, Sauce à la Moëlle et Persil

Pour 4 personnes

- A préparer la veille: 50 à 60g de moëlle de bœuf à laisser dégorger dans de l'eau légèrement salée.
- 500g de filet de veau: saler, poivrer et saisir dans une poêle dans de l'huile bien chaude.
- Enfourner la viande et la faire rôtir à souhait (190°C)
- Une belle courgette (non épluchée) à découper en une vingtaine de tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Poêlez les rondelles de courgette al dente dans un peu d'huile (sel, poivre).

Sauce à la moelle:

- 100g d'échalotes finement hachées et rincées à l'eau froide.
- Faites suer doucement les échalotes hachés dans une belle motte de beurre.
- Mouillez au vin blanc sec 2 dl.
- Ajoutez 2 dl de fond blanc de veau ou bouillon de volaille.
- Laissez frémir doucement pendant 10 minutes.
- Ajoutez la moëlle de bœuf (dégorgée la veille) et laissez encore 8 à 10 min. frémir à petit feu.
- Passez au mixer (si nécessaire: liez légèrement maïzena)
- Rectifiez sel, poivre et réservez la sauce.



- Finition:**
- Tranchez la viande rôtie et dressez sur les rondelles de courgette chaude.
 - Chauffez la sauce et nappez la viande.
 - Vous pouvez faire accompagner ce plat avec un gratin ou un confit de pomme de terre.
 - Terminez avec du persil haché.

A déguster avec un Côtes du Ventoux bien concentré

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

Kalfsfilet gebakken op Courgette, Mergsaus met Peterselie

Voor 4 personen

- Daags voordien: 50 à 60g beendermerg van rund laten weken in koud gezouten water (om te zuiveren).
- 500g kalfsfilet kruiden peper en zout en aankleuren in een bakpan in hete olie.
- Plaats de braadpan met het vlees in een warme oven (190°C) en bak het vlees naar wens.
- Snij een ongeschilde courgette in schijven van 1 cm dik.
- Bak de schijven courgette (al dente) in hete olie (zout & peper).

Beendermergsaus:

- 100 g sjalotten schellen, fijnhakken en spoelen in koud water.
- Laat de sjalotten zachtjes stoven in een klontje boter.
- Voeg er 2dl witte wijn aan toe.
- Voeg er 2 dl gevogeltelefonds aan toe.
- Laat een tiental minuten langzaam sudderen.
- Voeg er het geweekte beendermerg aan toe en laat nog 8 à 10 min. langzaam sudderen op een zacht vuur.
- Plaats de mixer in de saus en maal alles fijn (indien nodig binden met wat maïzena).
- Bijkruiden peper & zout.

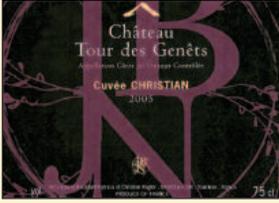
Afwerken:

- Versnij het gebakken vlees en schik het vlees op de schijfjes warme courgette op een warm bord.
- Giet wat saus op het vlees.
- U kan bij dit gerecht een lekkere aardappelbereiding serveren of deegwaar...
- Afwerken met versgehakte peterselie.

6

Château Tour des Genêts

Cuvée Christian



Vue: Superbe robe cardinal éclatante.

Nez: De grande élégance, ce bouquet fin et profond, parfumé et séduisant, évoque l'encre, le boisé noble (cèdre, santal) et les baies rouges et noires confiturées (framboises, cerises, myrtilles).

Bouche: Ce cru de haute tenue a enthousiasmé les dégustateurs par ses nombreux atouts: densité de matière, parfait équilibre acidité/gras, charpente tannique distinguée et maturité de fruit. Un vin prometteur, bâti pour affronter les ans, ponctué par une longue finale rafraîchissante et structurée.

(2009 - 2012)

★★★ 17/20

15

Domaine des Hauts Traversiers

Les Coteaux de l'Espuol



Vue: Somptueuse robe grenat pourpre violacé de grande jeunesse.

Nez: Extrêmement complexe et parfumé par ses puissantes senteurs d'encre, épices douces, fruits noirs au sirop et vanille. Un nez envoûtant.

Bouche: L'attaque ample, riche et savoureuse, est suivie d'un milieu de bouche où s'expriment sans réserve d'intenses saveurs de crème de fruits rouges et noirs (cerise, mûre, myrtille). L'équilibre est atteint dans ce vin gourmand et ambitieux, soutenu par des tanins partiellement fondus.

(2009 - 2013)

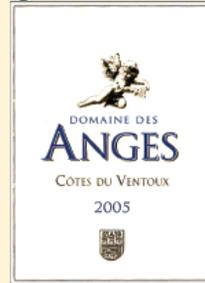
★★★(★) 16,5/20



19

ARCHANGE

Domaine des Anges "Archange"



Vue: Rubis profond éclatant.

Nez: De grande distinction, ce bouquet complexe et profond s'exprime sur les épices douces et les fruits confiturés (mûre sauvage, gelée de cassis). Touche vanillée à l'aération.

Bouche: Cette cuvée riche et opulente offre dès l'attaque d'exubérantes saveurs de fruits rouges et noirs presque macérés. Ce vin chaleureux s'appuie sur une charpente tannique partiellement assagie. En finale, une acidité bienvenue vient équilibrer l'ensemble.

(2009 - 2011)

★★★ 16,5/20

5

Dom. du Bon Remède

"Les Vignes Rousses"



Vue: Robe carminée de belle jeunesse, à reflets grenat.

Nez: Ce bouquet de caractère, complexe, associe les arômes de feuilles mortes, épices douces et cacao. Les fruits macérés (kirsch) s'expriment davantage à l'aération.

Bouche: Puissant et chaleureux dès l'attaque, ce cru enveloppé livre une expression fruitée particulièrement mûre voire confite. Une délicate acidité bienvenue apporte la touche de fraîcheur nécessaire à ce cru ponctué par une longue finale sur la crème de fruits (cerise).

(2009 - 2010)

★★★ 16/20

La truffe du Ventoux

Au pied du Mont Ventoux, quand arrive le mois de novembre et jusqu'à la mi-mars, c'est le temps de la truffe, la "rabasse" en provençal. Elle naît au pied d'un chêne vert, d'un olivier ou d'un noisetier. A maturité, elle dégage un parfum que le chien, le cochon ou la mouche reconnaissent à coup sûr. Il suffit alors de se baisser, genou à terre, pic à la main et de gratter. La plus recherchée est la Tuber Melanosporum, la truffe noire. Elle a une taille qui varie entre 3 et 5 centimètres de diamètre, son aspect est noirâtre, souvent bosselé et irrégulier. Le Ventoux est réputé pour être l'une des plus grosses truffières du monde.



11

Domaine Chaumard
Cuvée des Provenques
Vue: Robe rubis profond à nuances grenat.
Nez: Séduisant et ouvert, par ses effluves de boisé fin, tabac blond et caramel, complétées à l'aération par les fruits noirs au sirop.
Bouche: Un cru bien construit, dont la charpente distinguée souligne une matière fruitée concentrée et charnue. Des tanins soyeux soutiennent une bouche structurée et savoureuse, de belle évolution. Finale persistante sur le noyau de cerise.
(2009 - 2010) **★★★ 16/20**

13

Domaine des Cambades
"Le Rouret"
Vue: Superbe robe rubis grenat au disque bleuté.
Nez: Extrêmement parfumé par ses effluves de fruits au sirop voire confits (cerise au marasquin, framboise) et de pâtisserie.
Bouche: L'entrée de bouche, vive et charnue, témoigne d'une belle concentration de matière. Ensuite, on "croque" le fruit (groseille, sureau, cerise), dans un ensemble très rafraîchissant, soutenu par d'élégants tanins encore jeunes, qui ne demandent qu'à se fondre davantage. Un cru ambitieux, riche en extrait sec.
(2009 - 2011) **★★★ 15,5/20**

32

Château Le Puy Saurette
Cuvée des Grands Buis
Vue: Un beau rouge cardinal.
Nez: D'emblée, les notes de petits fruits noirs au sirop (griotte, mûre) s'expriment généreusement, dans un bouquet complété par des effluves épicées.
Bouche: L'attaque, savoureuse et structurée, donne le ton d'une cuvée ample et concentrée, dotée d'une charpente tannique encore jeune mais élégante. L'expression du fruit s'avère exubérante en milieu de bouche. La maturité de ce vin se voit équilibrée par un support d'acidité rafraîchissant. Belle réussite.
(2009 - 2011) **★★★ 15,5/20**

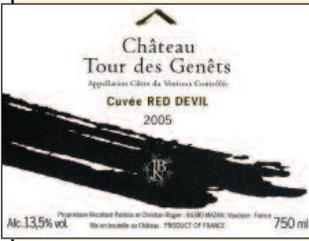


33

Domaine du Puy Marquis
Fût de Chêne
Vue: Rubis cerise assez intense.
Nez: De douces senteurs de fruits rouges confiturés (framboise, cerise) et de confiserie (cuberdon) parfument ce bouquet charmeur, complété à l'aération par une subtile touche florale (violette).
Bouche: Attaque riche et charnue, présentant un grain serré et d'intenses saveurs fruitées (groseille, cerise), enveloppées par des tanins qui vont encore gagner en fondu. Un cru séveux et racé.
(2009 - 2011) **★★★ 15,5/20**

x Voir références pages 28 à 30
Zie referenties paginas 28 tot 30

6 Château Tour des Genêts "Red Devil"



Vue: Rubis profond de belle brillance.
Nez: Ce bouquet tout en dentelle, presque doux, évoque la confiture de fraise à l'aération.

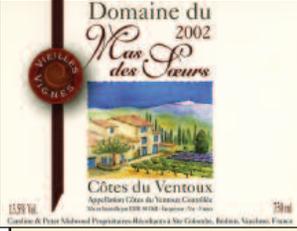
Bouche: On apprécie la chair, la fran-

chise et la finesse de trame de cette cuvée parfaitement équilibrée, très généreuse en saveurs de fruits rouges bien mûrs (cerise, fraise). Les dégustateurs relèvent le volume et le gras d'un ensemble soutenu par une acidité rafraîchissante et des tanins encore jeunes mais distingués.

(2009 - 2011) ★★ 15,5/20



25 Domaine du Mas des Soeurs Vieilles Vignes



Vue: Robe concentrée, rubis cerise en début d'évolution.

Nez: On apprécie la douceur et le charme de ce nez enveloppé, qui évoque le cuir, le tabac blond

et les petites baies noires au sirop (myrtille, mûre).

Bouche: L'entrée de bouche puissante et charpentée révèle une belle jeunesse. Les saveurs de fruits noirs et épices s'y associent harmonieusement. Ce vin dense et volumineux se montre ambitieux. On relève son caractère et la fermeté "distinguée" de sa longue finale sur le noyau de cerise.

(2009 - 2011) ★★★ 15/20

12 Château Talaud Cuvée Antoine



Vue: Très jolie robe carminée de belle intensité.

Nez: D'emblée, d'expressives senteurs de cacao et cerise confiturée s'associent dans ce bouquet velouté et charmeur, qui évolue vers la croûte de tarte et le caramel.

Bouche: Un vin doté d'un bel équilibre d'ensemble, aujourd'hui épanoui, et dont la texture lissée s'avère flatteuse. Les saveurs de fruits rouges s'y expriment avec générosité, dans un milieu de bouche très friand. La finale est de persistance appréciable et de grande fraîcheur.



(2009 - 2010) ★(★) 15/20

De truffel van de Ventoux

Bij het aanbreken van de maand november tot half maart is het aan de voet van de Mont Ventoux de periode van de truffel, de "rabasse" in het Provençaals. De truffel groeit aan de voet van een groene eik, van een olijfbom of van een notenboom. Wanneer ze rijp is, verspreidt ze een geur die de hond, het zwijn of de vlieg beslist herkennen. Het volstaat dan je te bukken, op je knieën te gaan zitten en met een schoffel in de grond te krabben. De meest gevraagde is de Tuber Melanosporum, de zwarte truffel. Ze heeft een grootte die varieert tussen 3 en 5 centimeter doorsnede en een zwartachtig, vaak knobbelig en onregelmatig uitzicht. De Ventoux staat bekend als één van de grootste truffelvelden ter wereld.



- Copyright Serge ALVAREZ -

X Voir références pages 28 à 30
 Zie referenties paginas 28 tot 30

40 Les Terrasses d'Eole

Les Terrasses d'Eole "Auro Rouso"



Vue: Somptueuse robe d'encre, de grande jeunesse.

Nez: Très profond, ce bouquet massif associe les arômes de cèdre, épices, tabac et fruits noirs (sureau, cassis). Un nez envoûtant, qui évolue vers la torréfaction à l'aération.

Bouche: D'exubérantes saveurs épicées dominant l'attaque de ce vin hors normes par sa densité de matière. La bouche racée et suave livre de puissantes saveurs de thym et de poivre, associées au sureau et au cassis. Un cru de grand avenir, dont la profondeur n'a d'égal que l'élégance des tanins.

(2009 - 2014) **★★ 18/20 !**

40 Les Terrasses d'Eole

Les Terrasses d'Eole "Mistral"

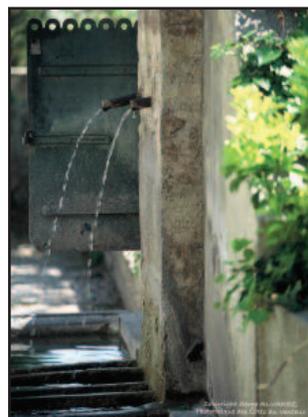
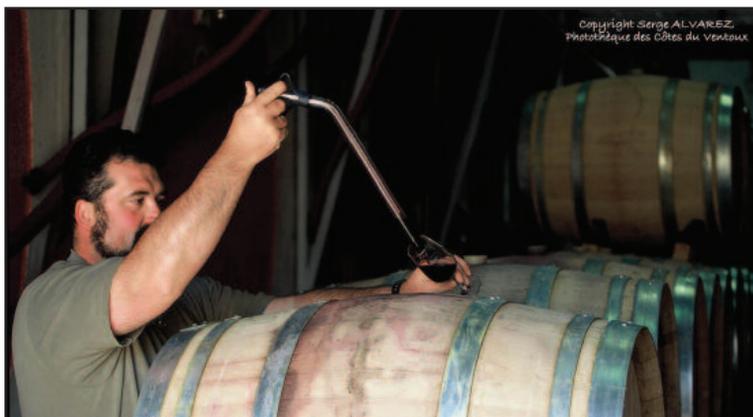


Vue: Robe carminée intense, de bel éclat et concentrée.

Nez: Dès l'ouverture, les arômes de bois noble et d'épices douces s'associent aux notes d'encre et de petites baies noires au sirop (cassis, myrtille).

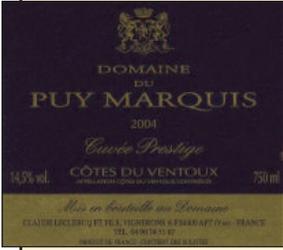
Bouche: On apprécie la structure et la distinction de cette cuvée de grande jeunesse, particulièrement généreuse en saveurs fruitées (cassis, myrtille). Les tanins, encore jeunes mais soyeux, soutiennent un ensemble charnu, ponctué par une longue finale, délicatement épicée.

(2009 - 2012) **★★★ 16,5/20**



33 Domaine du Puy Marquis

Cuvée Prestige



Vue: Belle robe rubis profond, sans signe d'évolution.

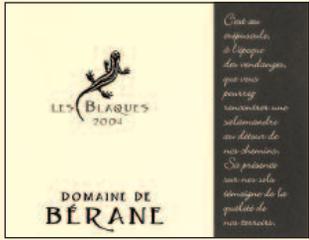
Nez: Complexe, ce puissant bouquet de caractère exhale ses arômes d'épices (baie de genévrier, poivre) et de fruits noirs (myrtille, cassis).

Bouche: Ce cru épanoui et fondu livre une bouche suave et de grand charme. On y apprécie l'expression de fruit confituré (griotte, sureau), le bel équilibre acidité/gras et la typicité épicée de la finale. Un cru bien construit, qui offre aujourd'hui toute sa plénitude.

(2009 - 2010) **★★ 16/20**

3 Domaine de Bérane

"Les Blaques"



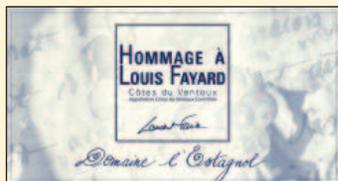
Vue: Une robe lumineuse, rubis profond.

Nez: Premier nez quelque peu réservé. L'aération met en relief des notes de cuir et de caramel.

Bouche: Ambitieuse et de belle fraîcheur gustative, cette bouche particulièrement savoureuse offre une grande exubérance fruitée et un superbe équilibre acidité/gras. On apprécie le volume et la finesse de texture d'une cuvée enveloppée, qui a évolué avec élégance. Belle réussite.

(2009 - 2010) **★★(★) 15,5/20**

16 Domaine l'Estagnol "Hommage à Louis Fayard"



Vue: Robe rubis éclatant de belle jeunesse.

Nez: Superbe bouquet complexe et de

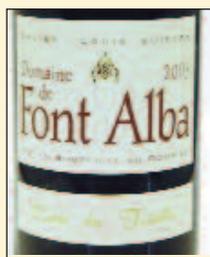
caractère où s'associent les épices, fruits noirs (sureau, mûre sauvage) et les notes de grillé et de cuir à l'aération.

Bouche: Ce cru ambitieux révèle une grande corpulence. Son grain serré, son expression de fruit (baies noires) et ses notes épicées donnent du relief à un ensemble relevé par d'élégants tanins qui lui apportent fraîcheur et équilibre.

(2009 - 2011)

★★ 16/20

44 Domaine de Font Alba "Cuvée des Futailles"



Vue: Robe rubis cerise, en début d'évolution.

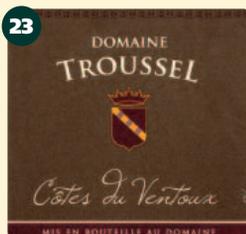
Nez: Ce bouquet charmeur et chaleureux mêle les arômes de cerise confite à de délicates effluves de torréfaction et de cuir frais.

Bouche: Dès l'attaque on apprécie la chair et la structure de ce vin généreux et suave, doté d'un beau gras. Le registre des fruits rouges confiturés (fraise, cerise), voire cuit se voit complété par des saveurs cacaoitées. Un cru complexe soutenu par des tanins nobles et une finale persistante sur le noyau de cerise.

(2009 - 2010)

★★ 16/20

23 Domaine Troussel



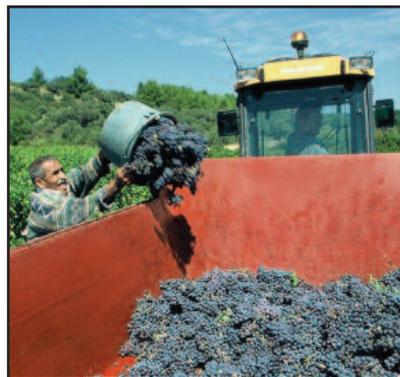
Vue: Belle robe cerise éclatante.

Nez: Parfumé et particulièrement élégant, le premier nez évoque les fruits rouges confiturés (fraise des bois, bigarreaux). L'aération apporte des effluves de caramel, tabac blond et moka.

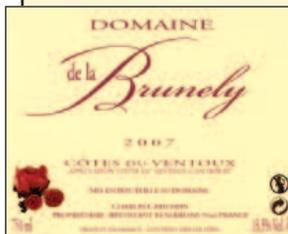
Bouche: Un vin épanoui et parfaitement équilibré. Les saveurs fruitées encore bien présentes, les tanins soyeux et la finesse de texture sont ses principaux atouts. Il offre une bouche ronde, ponctuée par une finale persistante.

(2009 - 2010)

★★★ 15/20



2 Domaine de la Brunely



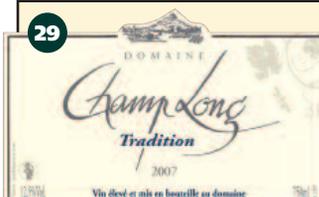
Vue: Eclatante robe framboise.

Nez: Franc, généreux et complexe. Ce bouquet engageant se montre rafraîchissant par ses notes de violette, groseille, framboise et cerise du nord.

Bouche: Savoureuse et parfaitement construite, cette cuvée livre sans retenue ses notes fruitées et de confiserie (cuberdon). Elle bénéficie d'une belle vinosité, d'un parfait équilibre acidité/gras et privilégie l'expression d'un fruit bien mûr, tout en restant rafraîchissante en finale. Une réussite!

★★★ 15,5/20

29 Domaine Champ-Long Tradition



Vue: Rose soutenu légèrement saumoné.

Nez: Un bouquet profond, parfumé et très flatteur, qui s'apparente à

une friandise olfactive. On y apprécie les senteurs florales (lilas) et fruitées (fraise, grenade).

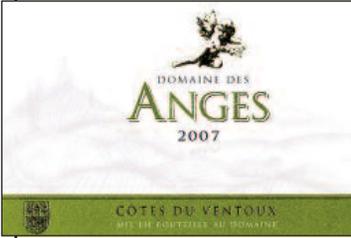
Bouche: Franc et droit, presque nerveux à l'attaque, ce cru livre d'emblée une impression de grande fraîcheur. Friand et doté d'une belle trame fruitée, il séduit par sa finesse et son équilibre. Un vin convivial.

★★ 14,5/20



19

Domaine des Anges



Nez: Franc et parfumé par ses effluves florales (violette, chèvrefeuille) et fruitées bien mûres (poire, pêche). Touche de guimauve à l'aération.

Bouche: Suave et concentré, ce cru présente dès l'attaque une trame serrée et une texture soyeuse. Parfaitement équilibré, il se voit soutenu par une délicieuse acidité rafraîchissante et livre en finale d'intenses saveurs de fruits blancs compotés.

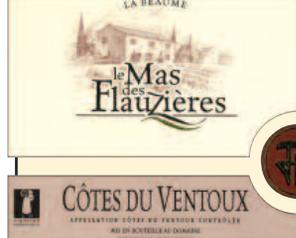


★★★ 15,5/20

24

Le Mas des Flauzières

"La Beaume"



Nez: Un nez de caractère, qui évoque une fine minéralité, mêlée à l'aération à quelques arômes de fruits blancs, rhubarbe et groseille verte.

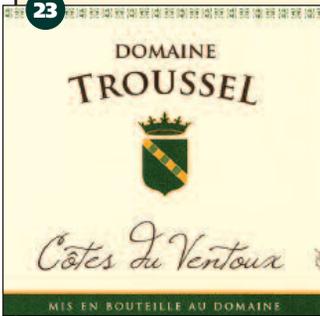
Bouche: Friande et presque gourmande,

cette cuvée de texture soyeuse, dotée d'un beau gras, trouve son équilibre et de la fraîcheur dans un délicat support d'acidité. En finale, ce sont les saveurs de fruits blancs mûrs qui dominent l'ensemble. Un cru séduisant par sa facilité d'accès.

★★ 15/20

23

Domaine Troussel



Nez: Subtil et aérien, sur de délicates senteurs de fleurs blanches parfumées, associées au registre de la confiserie (bonbon aux fruits).

Bouche: De belle vivacité à l'at-

taque, ce vin friand et gourmand se voit doté d'un bel équilibre. On y apprécie de flatteuses saveurs de fruits frais (pomme, poire) et la délicatesse d'une finale agréablement persistante sur les bons acidulés (agrumes).

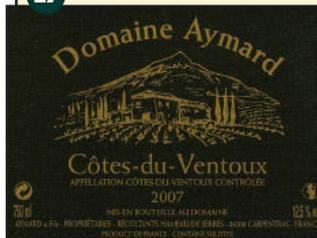
★★★ 14,5/20

L'origine du nom "Dentelles de Montmirail"

"On était le 8^{ème} jour et Dieu vit qu'il lui restait la terre et les roches qu'il avait retirées des montagnes pour creuser le val de l'Ouvèze. Il résolut de ne pas en faire une nouvelle haute montagne, car le Ventoux était déjà trop parfait; aussi modela-t-il la terre en un petit massif fantastique, dont il vêtit les montagnes d'une grande robe de vignes, pour que l'ivresse du vin soit le pendant de la fraîcheur des eaux de l'Ouvèze. Il appela cet étrange mont "Mons Mirabilis", la montagne admirable." (P. Ollivier, Au soleil du Ventoux)

27

Domaine Aymard



Nez: Puissamment citronné dès l'ouverture, le bouquet évolue vers les notes de confiserie et de fleurs blanches (lilas, muguet).

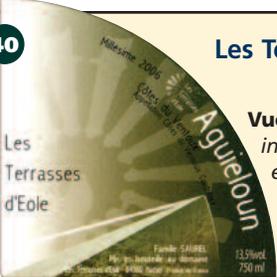
Bouche: Une cuvée rafraîchissante, bien construite, dotée d'un équilibre vivacité/gras appréciable. Les saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron) s'y expriment avec franchise. Finale de texture droite, soutenue par une fine acidité. Un cru friand et savoureux, ponctué par une finale charnue de belle longueur.

★★ 14,5/20



X Voir références pages 28 à 30
Zie referenties paginas 28 tot 30

40



Les Terrasses d'Eole
"Aguieloun"

Vue: Robe dorée assez intense et de grand éclat.

Nez: Un fruité bien mûr envahit ce bouquet parfumé et séduisant. On apprécie les notes de fruits blancs (poire, pomme), fleurs parfumées (chèvrefeuille, narcisse) et confiserie.

Bouche: La bouche structurée et savoureuse de ce cru ambitieux a séduit les dégustateurs qui apprécient son bel équilibre acidité/gras, la maturité de son fruit et sa concentration exemplaire. Pleine et vineuse, de grande persistance, la finale exprime d'intenses saveurs d'agrumes mûrs.

★★★ 16/20



6



Château Tour des Genêts
Cuvée Genêts

Vue: Jaune pâle à reflets dorés.

Nez: Ce bouquet assez expressif associe avec réussite les arômes d'agrumes (pamplemousse) et végétales (buis, herbe), dans un ensemble olfactif qui gagne en douceur à l'aération (biscuit, vanille).

Bouche: Enveloppée et de texture grasse, cette bouche charmeuse livre des saveurs fruitées bien mûres (mirabelle, prune blanche), qui trouvent leur équilibre dans une délicate acidité bienvenue en finale.

★★ 15/20

37



Domaine de Tara
"Hautes Pierres"

Vue: Très jolie robe dorée intense de bel éclat.

Nez: D'emblée, d'insistantes senteurs de grillé/toasté et de fruits secs envahissent ce bouquet expressif, qui se voit dominé par un boisé distingué.

Bouche: La bouche confirme l'impression du bouquet. Ce cru fin et biscuité livre généreusement ses saveurs liées à l'élevage. On apprécie son gras et l'ampleur d'une finale très persistante sur les noisettes et amandes grillées. Un vin opulent qui s'apparente à un bel équilibre de style.

★★ 15/20



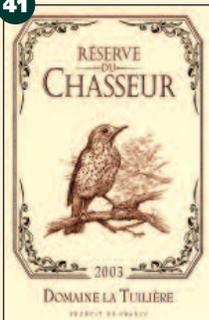
De oorspong van de naam "Dentelles de Montmirail"

"Op de achtste dag zag God dat hij nog de aarde en de rotsen overhad die hij van de bergen had gehaald om de vallei van de Ouvèze te graven. Hij besloot om er geen nieuwe berg te maken, de Ventoux was al te perfect, dus boetseerde hij van de aarde een wonderlijk massiefje, waarvan hij de bergen bedekte met een groot kleed van wijngaarden, zodat de roes van de wijn de tegenhanger zou vormen van de frisheid van het water van de Ouvèze. Hij noemde deze vreemde berg "Mons Mirabilis", de bewonderenswaardige berg." (Vertaald van P. Ollivier, Au soleil du Ventoux)

X Voir références pages 28 à 30
Zie referenties paginas 28 tot 30



41



Domaine La Tuilière Réserve du Chasseur 2003

Vue: Très jolie robe rubis cerise, jeune et concentrée.

Nez: Le bouquet s'avère délicatement parfumé, sur des notes de fruits cuits (pruneau, figue) et de délicates effluves de cuir frais, croûte de pain et moka.

Bouche: Un cru ambitieux, qui a traversé les ans avec

bonheur. Il bénéficie aujourd'hui d'une texture serrée et du soutien de tanins encore bien présents et distingués. La longue finale associée avec réussite les notes épicées et de petites baies noires.

(2009 - 2010)

★★★ 16/20



16

Domaine L'Estagnol "Safran" 2007



Vue: Superbe robe cardinale au disque violacé.

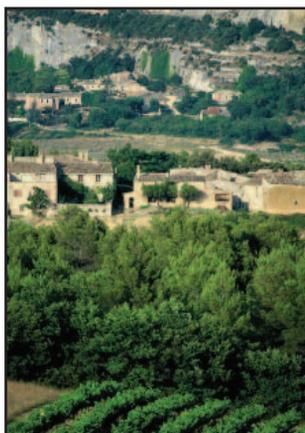
Nez: Une friandise olfactive! Les senteurs de violette, fruits rouges (fram-

boise, cerise) et confiserie (cuberdon) se livrent de concert.

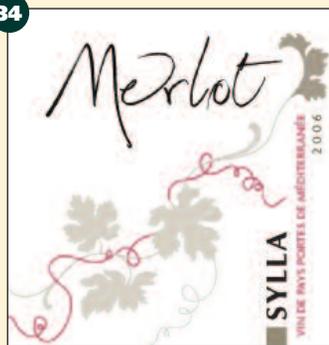
Bouche: On "croque" le fruit dans cette cuvée particulièrement gourmande, parfaitement construite et équilibrée. Pleine et soyeuse, dotée d'un beau gras, elle se voit relevée en finale par une délicate acidité bienvenue et rafraîchissante.

(2009 - 2010)

★★★ 15,5/20



34



Les Vins de Sylla Merlot 2006

Vue: Robe cerise profonde à reflets légèrement évolués.

Nez: Puissant bouquet complexe et chaleureux sur la griotte, la mûre et une touche épicée (poivre, cumin).

Bouche: Tout en finesse, ce cru épanoui livre une expression fruitée bien mûre qui se trouve équilibrée par une délicate acidité. Un vin soyeux, dont la finale s'exprime davantage dans un registre subtilement épicé.

(2009 - 2010)

★★★ 15,5/20

8



Dom. Lou Magnan Syrah 2005

Vue: Robe très concentrée, rubis profond de grande jeunesse.

Nez: Bouquet très parfumé, affichant un beau caractère. Les fruits noirs (mûre sauvage, sureau) et les épices (poivre) sont complétés par de douces

notes de pâtisserie (tarte aux cerises).

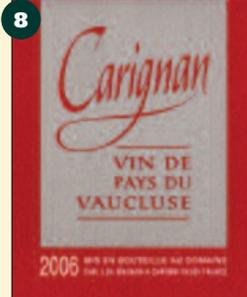
Bouche: Un vin dense et charpenté, presque corsé, sur une trame serrée et des saveurs fruitées bien présentes. Les tanins sont élégants et ne demandent qu'à se fondre davantage pour que ce vin ample et généreux s'épanouisse pleinement.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20



8



Dom. Lou Magnan Carignan 2006

Vue: Robe carminée de bel éclat.

Nez: Un bouquet profond, qui s'exprime sur les fruits cuits (cerise compotée, pruneau). Il évolue ensuite vers les épices douces (cannelle) et le moka.

Bouche: Une cuvée franche et épanouie, qui offre une belle maturité de fruit. On apprécie la texture douce et enveloppée du milieu de bouche et la finale, ample et généreuse en saveurs de pâtissier (tarte aux cerises). Une pointe d'acidité bienvenue apparaît en finale.

(2009 - 2010)

★★★ 14,5/20

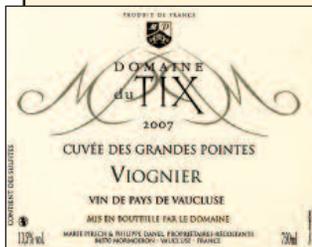




22

Domaine du Tix

Cuvée des Grandes Pointes- Viognier 2007 (VDP)



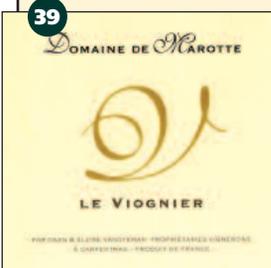
Nez: Extrêmement fin et complexe sur des arômes de poire et pêche mûres, de minéralité et de biscuit (notes vanillées et grillées).

Bouche: Opulente et charmeuse, cette bouche souple et grasse impose une matière fruitée concentrée. Aux saveurs de fruits blancs bien mûrs s'ajoute le registre des fruits secs (noisette, amande amère). Un vin complexe, bien dosé, ambitieux et d'une grande maturité.

★★ 16,5/20



39



Dom. de Marotte Le Viognier 2007 (VDP)

Nez: Complexe, puissamment floral et extrêmement parfumé, ce bouquet exhale des effluves de violette et guimauve, complétées par une touche vanillée. Une friandise olfactive!

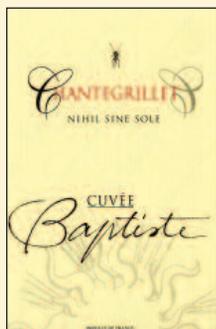
Bouche: Une superbe bouche, riche, profonde et de grand volume, dont la texture douce se voit équilibrée par une acidité très rafraîchissante. Les saveurs d'agrumes (pamplemousse) et de coing s'y expriment sans réserve, dans un ensemble ambivalent, ponctué par une longue finale onctueuse sur l'amande et la pâtisserie.

★★★(★) 16/20

36

Domaine de Chantegrillet

Cuvée Baptiste (VDT)



Nez: D'emblée, les notes de vanille et de fruits secs s'associent dans ce bouquet ouvert et doux, qui évoque la crème et le beurre à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche, fine et suave, se voit dominée par les notes liées à l'élevage. D'intenses saveurs d'amandes et de noisettes grillées s'expriment ensuite sans retenue, soutenues par une acidité bien présente, qui équilibre la texture grasse de l'ensemble. Un vin ambitieux, opulent et riche, onctueux en finale.

★★ 16/20



13



Domaine des Cambades Viognier 2007 (VDP)

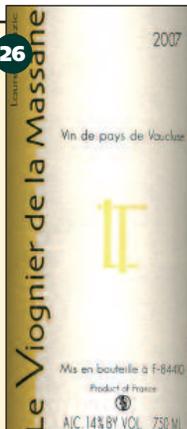
Nez: Bouquet délicat, sur des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes (pêche, mirabelle).

Bouche: L'attaque révèle de fines notes de fruits secs et de grillé/toasté, qui illustrent un élevage bien dosé. Le milieu de bouche, ample et gras, de texture douce, exhale une belle subtilité d'arômes. Une délicate pointe de minéralité apparaît en finale. Un cru tout en dentelle, parfumé et séduisant.

★★ 15/20



26



Domaine de la Massane 2007 (VDP)

Nez: Légèrement biscuité, ce bouquet vanillé et flatteur se complète par de fines effluves florales, de violette et de guimauve.

Bouche: Une friandise! Un vin gourmand, généreux en saveurs de confiserie (bonbons aux fruits) et de fruits blancs frais. Il séduit par la finesse de sa texture et un bel équilibre acidité/gras. Un vin convivial!

★★★ 14,5/20

X

Voir références pages 28 à 30
Zie referenties paginas 28 tot 30

1

Domaine de Fenouillet

Beaumes de Venise
Cuvée Yvon Soard 06



Vue: Splendide robe grenat très intense.

Nez: Complexe, mûr et profond, sur d'intenses effluves de framboises et cerises confiturées.

Touché d'encre et de cacao à l'aération.

Bouche: Cette bouche de haute tenue, ambitieuse et puissamment bâtie révèle une concentration exemplaire. Les registres fruité (baies noires) et épicé s'y associent, dans un ensemble dont la mâche a séduit les dégustateurs. Un vin ferme mais noble, de belle évolution.

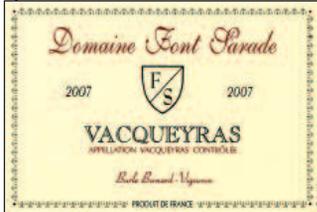
(2010 - 2013)

★★★ 16,5/20

10

Domaine Font Sarade

Vacqueyras 2007



Vue: Robe grenat au disque violacé

Nez: Puissant et typé, le nez exhale des arômes de terre et truffe blanche, mêlés à un registre de

fruits macérés et aux épices à l'aération.

Bouche: Un vin ambitieux et richement constitué. La concentration de matière fruitée (myrtille, cassis) rivalise avec la charpente tannique ferme mais très élégante. Ce cru racé est relevé par une acidité rafraîchissante bienvenue, qui équilibre une expression fruitée de grande maturité.

(2010 - 2014)

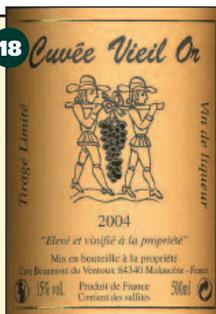
★★★ 16,5/20

18

Cuvée Vieil Or

Cave Beaumont du Ventoux

Cuvée Vieil Or - Vin de Liqueur 04



Vue: Superbe robe acajou de grand éclat.

Nez: Extrêmement complexe, envoûtant, cet exubérant bouquet mêle les notes de sucre candi, caramel et raisin de corinthe aux arômes de pruneau cuit et de crème brûlée à l'aération.

Bouche: Dès l'attaque, ce vin original, de grand charme, s'avère gourmand et doté d'un remarquable équilibre. Son acidité omniprésente compense une onctuosité charmeuse, traduite par des saveurs de fruits confits et de pâtisserie. La finale, inter-

minimable, s'exprime sur l'abricot sec.

(2010 - 2014)

★★ 16/20



10

2007

Domaine Font Sarade

Domaine Font Sarade

Côtes-du-Rhône
Cuvée Egoïste 07



Vue: Rubis grenat au disque bleuté.

Nez: Dès l'ouverture, le bouquet affirme son caractère et son exubé-

rance. Les notes de boisé blond et caramel se mêlent aux arômes fruités (myrtille) et lactiques.

Bouche: Un cru gourmand et structuré, relevé par une belle acidité, dont le registre des fruits noirs s'avère généreux (cassis, sureau). Les tanins, vifs mais distingués, ne demandent qu'à se fondre davantage. Finale réglissée persistante.

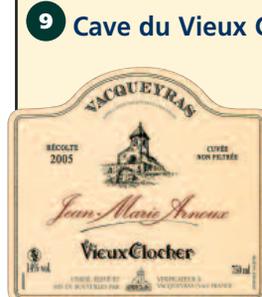
(2010 - 2012)

★★ 15/20

9

Cave du Vieux Clocher

Vacqueyras 2005



Vue: Superbe robe cardinal, de belle jeunesse.

Nez: Extrêmement séduisant, ce bouquet enjôleur et complexe mêle les notes de boisé noble (santal), tabac blond, caramel, fruits confits (fraise, cerise), et de moka à l'aération.

Bouche: Un cru épanoui, de texture très fine, tout en rondeur et suavité. On y apprécie une expression fruitée mûre (baies rouges), qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent et très rafraîchissant en finale.

(2009 - 2010)

★★★ 15/20



Prix Rouge: TTC départ propriété

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

1. **Domaine de Fenouillet - Allée Saint Roch**
84190 Beaumes-de-Venise
Tél: 04/90.62.95.61 - Fax: 04/90.62.90.67
contact@domaine-fenouillet-fr - www.domaine-fenouillet.fr
- C. du Ventoux Rge "Oversant" 07.....**15,5/20** • THO • TOB
- Beaumes de Venise "Yvon Soard" 06.....**16,5/20** • THO • TOB
2. **Domaine de la Brunely - 84260 Sarrians**
Tél: 04/90.65.41.24 - Fax: 04/90.65.30.60
domaine-de-la-brunely@wanadoo.fr
www.domainedelabrunely.com
- C. du Ventoux Rosé 07.....**15,5/20** • Ch.dist. 4,80 €
3. **Dom. de Bérane - Route de Flassan - 84570 Mormoiron**
Tél: 04/90.61.77.32 - domainedeberane@wanadoo.fr
www.domainedeberane.com
- C. du Ventoux Rge "Les Blaques" 04..**15,5/20** • Ch.dist. 8,00 €
- C. du Ventoux Rge "Les Blaques" 06....**16/20** • Ch.dist. 8,00 €
- C. du Ventoux Rge "Crescendo" 06.....**17/20** • Ch.dist. 12,50 €
4. **Les Vignerons de Cantepedrix - Route de Caromb**
84380 Mazan - Tél: 04/90.69.70.31 - Fax: 04/90.69.87.41
www.cotes-du-ventoux.com
- C. du Ventoux Rge "Gentilice" 06.....**16/20** • 9,50 €
5. **Domaine du Bon Remède - Route de Malemort, 1248**
84380 Mazan - Tél/Fax: 04/90.69.69.76
domainedubonremede@orange.fr
www.domainedubonremede.com Ch.dist. en Wallonie
- C. du Vent. Rge "Secret de Vincent" 06....**15,5/20** • 5,90 € - VAU
- C. du Vent. Rge "Vignes Rousses" 05.....**16/20** • 5,30 € - VAU
6. **Château Tour des Genêts - Chem. de la Genestière, 507**
84380 Mazan - Tél/Fax: 04/90.69.88.04
christian.rogier@wanadoo.fr - www.chateau-tdg.com
- C. du Ventoux Blc "Cuvée Genêts" 06.....**15/20** • Ch.dist. 4,50 €
- C. du Ventoux Rge "Red Devil" 05.....**15,5/20** • Ch.dist. 7,90 €
- C. du Ventoux Rge "Cuvée Christian" 05....**17/20** • Ch.dist. 8,50 €
7. **Dom. de Cressenton - Quartier de Mèze - 84330 Caromb**
Tél: 04/90.62.30.90 - Fax: 04/90.62.36.56
sophie.greter@wanadoo.fr - www.domainedecressenton.fr
- C. du Ventoux Rge 06**14,5/20** • Ch.dist. 4,50 €
8. **Domaine Lou Magnan - Route de Modène - 84330 Caromb**
Tél: 04/90.62.34.78 - loumagnan@wanadoo.fr
Ch.dist. Bruxelles et Wallonie • LAV • GUL
- Vin de Pays du Vaucluse - Syrah 05.....**15/20** • Ch.dist. 3,50 €
- Vin de Pays du Vaucluse - Carignan 06....**14,5/20** • Ch.dist. 3,50 €
9. **Cave du Vieux Clocher - Arnoux et Fils - 84190 Vacqueyras**
Tél: 04/90.65.84.18 - Fax: 04/90.65.80.07
info@arnoux-vins.com - www.arnoux-vins.com
Ch.dist. • COU • SOB • LAF • MAR • VEJ • WIJ • RAM • VDV • HER
- Vacqueyras "Cuvée Jean-Marie Arnoux" 05.....**15/20** • 8,75 €
10. **Domaine Font Sarade - Route de Bollène - "La Ponche"**
84190 Vacqueyras - Tél/Fax: 04/90.65.82.97
fontsarade@aol.com - www.fontsarade.fr
- Côtes du Rhône "Cuv. Egoïste" 07 **15/20** • DEL • HOV 6,00 €
- Vacqueyras 07.....**16,5/20** • DEL • HOV 8,50 €

Un festival de saveurs • Een smaakfestival

Avec leurs arômes fruités, les vins rouges les plus jeunes se dégusteront entre amis, à l'apéritif, autour d'une grillade ou sur une assiette de charcuterie locale. Les vins de garde, plus concentrés et puissants, mais qui conservent de l'élégance, révéleront leurs puissants arômes épicés sur des plats mettant en relief la truffe, sur les gibiers tels que le civet de lièvre ou sur le magret de canard aux pruneaux ou aux figues. Les vins légers s'associent aux fromages de chèvre ou de brebis, les autres pouvant faire face sans crainte aux Epoisses, Cîteaux ou Amour-de-Nuits.

Les rosés, vins de charme, rieurs et friands, sont les complices des bons moments estivaux entre amis. Alliant les notes de fleurs, d'épices et de fruits rouges (fraise et framboise), ils sont parfaits pour les menus légers et les salades estivales.

Bien que minoritaires, les blancs révèlent de fortes personnalités. Partenaires choisis des entrées à base de poissons, ils accompagneront avec bonheur la tapenade, le caviar d'aubergine et autres spécialités provençales.

Met hun fruitige aroma's worden de jongste rode wijnen gemaakt onder vrienden, bij het aperitief, geroosterd vlees of een schotel lokale charcuterie. De bewaarwijnen, die geconcentreerder en krachtiger zijn maar hun elegantie behouden, zullen hun krachtige kruidige aroma's uiten bij truffelgerecht, bij wildbraad, zoals hazenpeper, of bij eendenfilet met pruimen of vijgen. De lichte wijnen gaan goed samen met geiten- of schapenkaas, de andere kunnen probleemloos Epoisses, Cîteaux of Amour-de-Nuits aan.

De roséwijnen - charmante, vrolijke en snoeperige wijnen - zijn de bondgenoot op aangename zomerse momenten onder vrienden. Met hun toetsen van bloemen, kruiden en rode vruchten (aardbei en framboos) zijn ze perfect bij lichte menu's en zomers slaatjes.

Ook al zijn ze in de minderheid, de witte wijnen hebben een sterk karakter. Ze zijn de uitgelezen partner bij voorgerechten op basis van vis en smaken heerlijk bij tapenade, kaviaar van aubergine en andere Provençaalse specialiteiten.

- 11. Dom. Chaumard - Route d'Aubignan, 475 - 84330 Caromb**
Tél: 04/90.62.43.38 - Fax: 04/90.62.35.84
domaine.chaumard@free.fr
- C. du Ventoux Rge - Campagnolles 06.....**15/20** • Ch.dist. 4,40€
- C. du Ventoux Rge - Provingier 05.....**16/20** • Ch.dist. 6,70€
- 12. Château Talaud - 84870 Loriol du Comtat**
Tél: 04/90.65.71.00 - Fax: 04/90.65.77.93
chateautalaud@infonie.fr - www.chateautalaud.com
- C. du Ventoux Rge "Cuvée Antoine" 05 ..**15/20** • Ch.dist. 8,00€
- 13. Domaine des Cambades - 84200 Carpentras (sur RDV)**
Tél: 06/89.07.13.03 - cambades@orange.fr
- C. du Ventoux Rge "Le Rouret" 05**15,5/20** • Ch.dist. 6,50€
- VDP du Vaucluse Viognier 07**15/20** • Ch.dist. 8,10€
- 14. Château Landra - Chemin de Landra, 1267**
84210 Pernes Les Fontaines - Port: 06/03.84.33.98
Tél: 04/90.70.78.12 - contact@chateaulandra.fr
- C. du Ventoux Rge 07.....**15,5/20** • Ch.dist. 6,80€
- 15. Dom. des Hauts Traversiers - Chemin des Traversiers, 2335**
84210 Pernes-les-Fontaines - Tél: 04/90.66.46.73
Port: 06/75.86.74.98 - domaine-de-landra@wanadoo.fr
- C. du Vent. Rge "Cot. de l'Espuol" 05.....**16,5/20** • Ch.dist. 9,00€
- 16. Dom. l'Estagnol - Route de Caromb, 135 - 84380 Mazan**
Tél/Fax: 04/90.69.68.88 - domaine@estagnol.fr
www.cotesduventoux.com Ch.dist.
- C. du Ventoux Rge "Les Gavots des Abeilles" 07.....**16/20** • 5,00€
- C. du Vent. Rge "Hommage à Louis Fayard" 03.....**16/20** • 9,60€
- Vin de Pays du Vaucluse "Safran" 07.....**15,5/20** • 6,00€
- 17. Domaine du Grand Jacquet - Route de Carpentras**
84380 Mazan - Tél/Fax: 04/90.63.24.87
contact@domaine-grandjacquet.com
www.domaine-grandjacquet.com
- C. du Ventoux Rge "La Cuvée des Grands Hommes" 07
15,5/20 • Ch.dist. 8,20€
- 18. Cave Beaumont du Ventoux - Route de Carpentras**
84340 Malaucène - Tél: 04/90.65.11.78 - Fax: 04/90.12.69.88
jacod-michel@wanadoo.fr - www.beaumont-ventoux.com
- C. du Vent. Rge "Prestige de Nos Vignes" 06.....**15/20** • 5,80€
- Vin de Liqueur "Cuvée Vieil Or" 04.....**16/20** • 9,00€/50cl
- 19. Dom. des Anges - 84570 Mormoiron - Tél: 04/90.61.88.78**
Fax: 04/90.61.98.05 - contact@domainedesanges.com
www.domainedesanges.com Ch.dist. Bxl • CAV • JAC
- C. du Vent. Blc "Domaine des Anges" 2007.....**15,5/20**
- C. du Vent. Rge "Archange" 2005.....**16,5/20**
- 20. VMV Vignerons du Mont Ventoux - 84410 Bédoin**
Tél: 04/90.12.88.01 - Fax: 04/90.65.64.43
sgerardiu@bedoin.com - www.bedoin.com
- C. du Ventoux Rge "Dom Balaquière" 2006.....**15/20** • CRA
- 21. Domaine Le Van - Route de Carpentras - 84410 Bédoin**
Tél: 04/90.12.82.56 - Fax: 04/90.12.82.57
froissard@domaine-le-van.com - www.domaine-le-van.com
- C. du Ventoux Rge "Le Zinc des Potes" **15,5/20** • Ch.dist. 8,10€
- 22. Dom. du Tix - Quartier N-D des Anges - 84570 Mormoiron**
Tél/Fax: 04/90.61.84.43 - contact@domaine-du-tix.fr
www.tix.fr Ch.dist. Bxl et Wallonie • SCH
- VDP du Vaucluse Blc "Grandes Pointes" • Viognier 07 **16,5/20**
- C. du Ventoux Rge "Dona Maria" 2006**16/20**
- 23. Domaine Troussel - Av. St-Roch, 2059 - 84200 Carpentras**
Tél: 04/90.67.28.35 - Fax: 04/90.60.68.99
info@domaine-troussel.com - www.domaine-troussel.com
- C. du Ventoux Rge "Fût de Chêne" 03 ..**15/20** • Ch.dist. 6,10€
- C. du Ventoux Blc 2007.....**14,5/20** • Ch.dist. 3,40€
- 24. Le Mas des Flauzières - Route de Vaison-La-Romaine**
84340 Entrechaux - Tél: 04/90.46.00.08 - Fax: 04/90.46.00.08
lemasdesflauzieres@yahoo.fr - www.lemasdesflauzieres.com
- C. du Ventoux Blc "La Beaume" 2007.....**15/20** • Ch.dist. 5,00€
- 25. Domaine du Mas des Soeurs - Sainte Colombe**
84410 Bédoin - Tél: 04/90.65.63.89
midwoodp@hotmail.com - www.mas-des-soeurs.com.
- C. du Ventoux Blc 2005**15/20** • Ch.dist. 5,00€
- 26. Dom. de la Massane - Route de Carpentras - 84410 Bédoin**
Tél: 04/90.65.60.81 - Fax: 04/90.65.67.45
- VDP "Le Viognier de la Massane" 07.....**14,5/20** • Ch.dist. 8,00€
- C. du Ventoux Rge "Le Stil" 07.....**17/20** • Ch.dist. 9,00€
- 27. Domaine Aymard - Chem. d'Aubignan à Mazan**
Hameau de Serres - 84200 Carpentras - Tél: 04/90.63.35.32
Fax: 04/90.67.02.79 - jeanmarie.aymard@free.fr
- C. du Ventoux Rge "Cuv. des Galères" 06.....**15/20** • Ch.dist. 4,35€
- C. du Ventoux Blc 07**14,5/20** • Ch.dist. 3,90€
- 28. Domaine Talès - Quartier Talès - 84340 Entrechaux**
Tél: 04/90.46.02.79 - Fax: 09/51.10.99.56
contact@domainetales.com - www.domainetales.com
Ch.dist. Bruxelles et Flandres • VFC • VIV • CAR
- C. du Ventoux Rge 07.....**15/20** • Ch.dist. 5,00€
- 29. Domaine Champ-Long - Quartier Champ-Long**
84330 Entrechaux - Tél: 04/90.46.01.58 - Fax: 04/90.46.04.40
domaine@champlong.fr - www.champlong.fr
Ch.dist. Bruxelles et Flandres • COM
- C. du Ventoux Rge "Les Essareaux" 06.....**16,5/20** • Ch.dist. 7,90€
- C. du Ventoux Rosé Tradition 07.....**14,5/20** • Ch.dist. 4,50€
- 30. Le Mas des Oiseaux - Chemin de Bacchus, 685 - Serres**
84200 Carpentras - Tél: 04/90.63.27.68 - Fax: 04/90.60.33.20
www.domainelemasdesoiseaux.com
- C. du Ventoux Rg "Cuv. des Litorns" 06.....**15/20** • Ch.dist. 5,80€
- 31. Les Vignerons de Beaumes de Venise - Quartier Ravel**
84190 Beaumes-de-Venise - Tél: 04/90.12.41.00
Fax: 04/90.12.41.35 - vigneron@beaumes-de-venise.com
www.beaumes-de-venise.com
- C. du Ventoux Rge "Cuvée des Toques" 06.....**14/20** • VEJ
- C. du Ventoux Rge "La Canifée" 06.....**14,5/20** • Ch. Dist. 4,80€
- 32. Château Le Puy Saurette - Route de Villars - 84400 Apt**
Port: 06/75.53.09.76 - Fax: 04/90.75.54.69
- C. du Ventoux Rge "Grands Buis" 05.....**15,5/20** • Ch. Dist. 6,50€
- C. du Ventoux Rge "Grands Buis" 06.....**16/20** • Ch. Dist. 6,50€
- 33. Domaine du Puy Marquis - Route de Rustrel - 84400 Apt**
Tél: 04/90.74.51.87 - Fax: 04/90.04.69.80 - Port: 06/60.65.08.46
domainedupuymarquis@yahoo.fr
- C. du Ventoux Rge "Fût" 05.....**15,5/20** • Ch. Dist. 6,80€
- C. du Ventoux Rge "Cuvée Prestige" 04.....**16/20** • Ch.Dist. 9,80€
- 34. Les Vins de Sylla - Quartier Lançon RN100 - 84400 Apt**
Tél: 04/90.74.95.80 - Fax: 04/90.04.72.06
caveauapt1@sylla.fr - www.sylla.fr
- C. du Ventoux Rge "Saint Auspice" 07.....**15,5/20** • 4,90€
- C. du Ventoux Rge "L'Asphodèle" 07.....**16/20** • 6,50€
- VDP des Portes de Médit "Merlot" 06.....**15,5/20** • 6,50€
- 35. Domaine de Tara - Les Rossignols - 84220 Roussillon**
Tél: 04/90.05.74.87 - Fax: 04/90.05.71.35
domainedetara@orange.fr - www.domainedetara.com
- C. du Ventoux Blc "Hautes Pierres" 06.....**15/20**
Ch. Dist. Hors Liège 9,90€
- 36. Dom. de Chantegrillet - Gourgoumelle - 84220 Roussillon**
Tél/Fax: 04/90.05.74.83 - Port: 06/76.77.28.92
guiton.michele@orange.fr - www.chantegrillet.fr
- Vin de Table Cuvée Baptiste Blc**16/20** • Ch. Dist. 11,50€
- C. du Ventoux Rge 06**14,5/20** • Ch. Dist. 5,00€
- 37. Le Jas du Seigneur - Av. de l'Europe, 8 - 84380 Mazan**
Tél: 04/90.69.70.05 - Fax: 04/90.69.66.17 - Port: 06/81.46.99.86
remyduhet@hotmail.fr - http://jds.rd.free.fr
- C. du Vent. Rge "Dom. de Sampeyre" 06 ..**15,5/20** • Ch.Dist. 4,00€

- 38. Domaine de Fondrèche - 84380 Mazan**
 Tél: 04/90.69.61.42 - Fax: 04/90.69.61.18
 contact@fondreche.com - www.fondreche.com
 AMB • BAR • CLO • DEV • FEY • GOY • JUB • MAG • PRO • ECC
 - C. du Ventoux Rouge "Fayard" 07.....17/20 • Ch. Dist. 8,00€
 - C. du Ventoux Rouge "Persia" 06.....17,5/20 • Ch. Dist. 16,50€
- 39. Domaine de Marotte - 84200 Carpentras / Serres**
 Tél: 04/90.63.43.27 - Fax: 04/90.62.67.51
 marotte@wanadoo.fr - www.marottevins.com
 - VDP de Médit. Blc "Le Viognier" 07.....16/20 • Ch. Dist. 8,85€
 - C. du Ventoux "Vieilles Vignes" 06 ...16,5/20 • Ch. Dist. 7,00€
- 40. Les Terrasses d'Eole - Chem. des Rossignols - 84380 Mazan**
 Tél: 04/90.69.84.82 - Fax: 04/90.69.84.90
 contact@terrasses-eole.fr - www.terrasses-eole.fr Ch. Dist.
 - C. du Ventoux Rge "Mistral" 0416,5/20 SOU • CET • VIN
 - C. du Ventoux Rge "Auro Rouso" 0418/20 CET
 - C. du Vent. Blc "Aguieloun" 06...16/20 SOU • CET • VIN • PRE
- 41. Domaine La Tuilière - 84220 Murs**
 Tél: 04/90.05.73.03 - Fax: 04/90.05.78.07
 cavetuiliere@orange.fr - www.domaine-latuiere.com
 - VDP du Vaucluse Rge "Réserve du Chasseur" 03.....16/20
 COR • Ch. Dist. Flandres 5,60€
- 42. TerraVentoux - 84570 Villes s/ Auzon • Tél: 04/90.61.81.07**
 Fax: 04/90.61.97.23 • www.terraventoux.com
 - C. du Ventoux Rouge 07.....15/20 • LYB • WIN • Ch. Dist. 6,00€
 - "La Cavée" 06..17,5/20 • BAB • SOF • TOU • VEL • Ch. Dist. 10,00€
- 43. Domaine de la Camarette, 439 - Chemin des Brunettes 84210 Pernes-Les-Fontaines**
 Tél: 04/90.61.60.78 - Fax: 04/90.66.46.20
 nancy.gontier@9business.fr - www.domaine-camarette.com
 - C. du Ventoux Rge "Armonia" 07....14,5/20 NIC • Ch. Dist. 4,20€
- 44. Domaine de Font Alba - Campagne des Puys • 84400 Apt**
 Tél: 04/90.74.48.12 • Fax: 04/90.74.62.73 • fontalba@aliceadsl
 - C. du Ventoux "Cuvée des Futailles" 03....16/20 Ch. Dist. 10,50€

Distributeurs belges • Belgische verdelers

AMB: Ambrosius BVBA

Zeelaan, 228 • 8670 Koksijde
 fax: 058/51.54.59

BAB: Babelvin Rue de la Gare, 21
 6670 Gouvy • Tél: Fax: 080/51.70.57

BAR: La Barrique Rue des Ecoles, 5
 6120 Nalinnes • Tél: 071/21.80.25

CAR: Carpe Diem
 Place Ste Gertrude, 21A • 4670 Blegny
 Tél: 0477/557.728

CAV: Caves de France
 Opstalplein, 22 • 9200 Dendermonde
 Tél: 052/42.73.73 • Fax: 052/42.69.73

CET: Vin et Cetera
 Rue de la Victoire, 111 • 6536 Thuillies
 Tél/fax: 071/32.59.06

CLO: Le Clos du Culot
 Le Culot, 4 • 1400 Wavre
 Tél: 010/22.68.72 • Fax: 010/24.26.71

COM: Le Comptoir des Vins
 Rue St Paul, 157 • 48740 Welkenraedt
 Tél: 087/78.39.00 • Fax: 087/56.03.23

COR: La Corbeille
 Rue Virgile Ovar, 9 • 1350 Orp-Le-Grand
 Tél: 071/79.90.19 • Fax: 019/63.20.70

COU: Wijnmakelaarsunie Courtiers Vinicoles
 Sluisstraat, 84-86 • 3590 Diepenbeek
 Tél: 011/23.06.10 • Fax: 011/21.07.74

CRA: Cora Partout en Belgique

DZE: Delhaize Partout en Belgique

DEV: Vine Devos
 Oostendestraat, 2 • 8820 Torhout
 Tél: 050/21.13.76 • Fax: 050/22.08.85

ECC: Van Eccelpoel
 Lierseweg, 22 • 2200 Herentals
 Tél: 014/21.26.93 • Fax: 014/21.08.38

FEY: Jacques Feys & Van Acker
 Raamstraat, 1Bis • 8000 Brugge
 Tel: 050/33.21.98 • Fax: 050/34.63.14

GOY: Goyens Damen
 Hasseltweg, 39 • 3600 Genk

GUL: De Gulden Shaduw

Beekstraat, 48 • 9160 Lokeren

HER: herman Wijnimport

Menenstraat, 376 • 8560 Wevelgem

HOV: R & R - R. Van Den Hove

Muizendries, 11 • 9070 Heusden
 Tél: 09/231.27.91 • Fax: 09/232.00.37

JAC: Jacques Delire

Rue des Fougères, 61 • 6010 Charleroi
 Tél: 0478/39.20.39 • Fax: 082/61.42.85

JUB: Jublou

Tiensesteenweg, 261 Bus 5
 3360 Bierbeek • Tél: 016/ 81.98.48

LAF: La Fontaine aux Vins

Rue des Panottes, 45 • 7830 Thoricourt

LAV: La Vigne en Ville

Chée de Wavre, 139 • 1390 Grez-Doiceau
 Tél: 0475/812.370 • Fax: 010/22.91.43

LYB: Lybaert Wijnen

Oliphantstraat, 7A • 9000 Gent

MAG: Magnus Wijnen

Bisschoppenlaan, 575 • 2100 Deurne
 Tél: 04/382.33.25 • Fax: 04/384.70.15

MAR: Maray-Joly

Av. Marie de Hongrie, 129 • 1083 Ganshoren
 Tél: 02/467.16.04 • Fax: 02/522.01.66

NIC: Ets Nicolay

Voie de Liège, 30 • 4630 Ayeneuse
 Soumagne • Tél: 04/377.53.54

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

PRE: Au Clos de Prealle

Rue Saule marie, 11 • 4570 Marchin

RAM: Ramaekers Wijnimport

Herckenrodestraat, 51 • 3550 Heusden Zolder
 Tél: 011/42.25.21 • Fax: 011/42.99.43

SCH: Schenkels

Patriottenstraat, 75
 2300 Turnhout • Tél: 01/441.25.50

SOB: Sobelvin

Rue Diguette, 18 • 4031 Liège - Angleur
 Tél: 04/366.66.66 • Fax: 04/366.00.76

PRE: Au Clos de Prealle

Rue Saule marie, 11 • 4570 Marchin

SOF: Sofre Autovino

Oostendestraat, 274 • 8820 Torhout
 Tél: 050/81.25.01 • Fax: 050/34.77.82

SOU: Domaine des 7 Sources

Rue des Longs batis, 36 • Durbuy
 Tél/fax: 086/40.30.84

THO: Thorrott-Ghysens

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

TOB: Toby Vins S.A

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

TOU: Tout est vin

60, rue Middelbourg • 1170 Watermael Boisfort

VAU: Vauclavin

Rabotstraat, 63 - 9000 Gent
 Tél: 0485/80.47.42 - 0486/20.28.83

VEJ: Vejvino Cohva

Eksaarsedam, 44 • 9180 Moerbeke Waas

VEL: Velu vins

Rue de la Bienvenue, 19 • 1070 Bruxelles
 Tél: 02/520.60.68 • Fax: 02/520.92.85

VFC: V.F.C.T

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

VDV: Jules Van de Velde

Koning Albertstraat, 73 • 9900 Eeklo

VEJ: Vejvino Covha

Eksaarsedam, 44 • 9180 Moerbeke Waas

VIN: Vinigeri SPRL

Rue Florimont de Pauw 70/80 • 1070 BXL
 Tél: 02/522.13.06 • Fax: 02/523.69.18

VIV: Vive le Vin

Rue des Vennes, 214
 4020 Liège • Tél: 0477/225.994

WIJ: De Wijnrank

Brulens, 25 • 2275 Gierle
 Tél: 014/55.50.71 • Fax: 014/55.25.77

WIN: Wijnkasteelje

Paallstraat, 17 • 2900 Schoten

La Côte des Blancs, le fleuron de l'élégance champenoise



Le vignoble champenois, dont l'existence remonte au début de notre ère, a vu ses limites territoriales délimitées en 1927 par une appellation d'origine contrôlée. Réparti sur 5 départements, La Marne, l'Aisne et l'Aube principalement, avec quelques extensions marginales dans la Haute-Marne et la Seine-et-Marne, il compte un peu plus de 34.000 hectares de vignes en A.O.C, réparties sur le territoire de 318 communes. Actuellement, 30.400 hectares sont en production effective. On peut décomposer la zone viticole champenoise en 4 sous-régions: la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar.

Photo CIVC



Si la réputation des vins de Champagne est aujourd'hui établie au sein d'un large public, la connaissance des spécificités de ces différentes zones de production reste souvent l'apanage des professionnels. L'observation des terroirs permet toutefois de mieux apprécier les nuances marquant de leur empreinte les illustres cuvées qui en sont issues. A ce titre, la zone viticole de la Côte des Blancs, marquée comme son nom l'indique par une présence massive du chardonnay, mérite assurément que l'on s'y attarde. Singulière par son encépagement, elle nous offre des flacons bien différents de leurs voisins de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne, où les cépages noirs pinot meunier et pinot noir sont mieux représentés.

Orientée perpendiculairement à la Vallée de la Marne et située au sud de la ville d'Epernay, la Côte des Blancs étale sur un peu plus de 3300 ha et sur une falaise crayeuse, ses pentes et ses croupes qui bordent le plateau de

la Brie champenoise, sur une longueur de 10 à 15 kilomètres du nord au sud. On y retrouve le chardonnay, qui y règne en maître incontesté (plus de 95%), sauf à l'extrémité sud de la zone où le pinot noir de Vertus lui dispute la place ($\pm 10\%$), et dont la présence s'explique par une évolution du sous-sol vers des composantes plus argileuses. De Cuis à Bergères-lès-Vertus, les vignes s'étendent au pied d'une ligne de crête forestière; elles recouvrent des coteaux pour la plupart exposés à l'Est et bien abrités des vents dominants d'Ouest.

Une particularité du sous-sol champenois réside dans sa composition majoritairement calcaire. La craie est presque partout affleurante. Elle se fragmente aisément, ce qui favorise un bon drainage du sol et une irrigation naturelle constante. De plus, la déclivité du terroir permet un ensoleillement bienvenu dans une zone qui se situe à la limite septentrionale de la viticulture et un écoulement aisé des excès d'eau.

Ce sous-sol est particulièrement adapté à la culture du chardonnay. Ce cépage, noble mais délicat à cultiver en raison d'une sensibilité aux gelées printanières liée à sa précocité, offre dans la région des cuvées de grande délicatesse, appréciées pour leur finesse d'arômes et leur superbe fraîcheur. Toutefois, il serait réducteur de résumer les Champagnes "Blanc de Blancs" à ces deux caractères, tant les différents terroirs dont ils sont issus y apportent des nuances. Ainsi, on s'entend généralement pour considérer les cuvées des vignes de Cramant, au nord, comme plus puissantes et vineuses que celles de la zone d'Oger, plus fines et incisives.

Encadrée par les buttes de Bernon et Saran au nord, et par le Mont Aimé au sud, la Côte présente des vignes qui dévalent en rangs

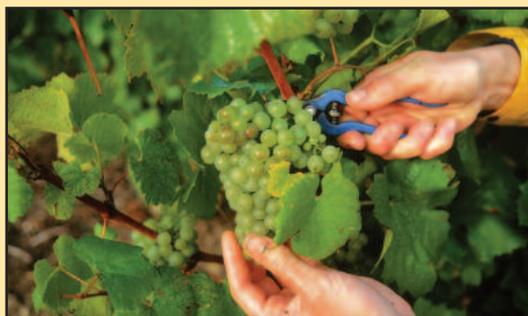


Photo CIVC



serrés et ininterrompus des coteaux, pour rejoindre une plaine ponctuée par d'importantes agglomérations. On y dénombre pas moins de 6 villages classés en Grand Cru, Oiry, Chouilly (en chardonnay), Cramant, Avize, Oger et le Mesnil-sur-Oger et 9 villages classés en premiers crus entre 90 et 99%; Villeneuve-Renneville, Voipreux, Vertus, Bergères-lès-Vertus et Cuis, mais aussi, pour le chardonnay uniquement, Grauves, Etréchy et Val-des-Marais, et enfin Chouilly pour son pinot noir.

La dégustation des champagnes "Brut Sans Année" de La Côte des Blancs souligne le caractère distingué et aérien du chardonnay. Ces vins élégants et particulièrement rafraîchissants mettent en relief leur délicatesse d'arômes, souvent illustrée par les notes florales, d'agrumes et de pomme verte. Les différentes maisons de la Côte portent également leurs efforts dans l'élaboration de cuvées "Prestige", issues de vignes plus âgées, de parcelles classées à 100% en Grand Cru, et souvent assemblées avec des vins de millésimes plus anciens. Ces cuvées plus complexes et vineuses méritent assurément davantage d'intérêt.

Un séjour dans la Côte des Blancs orientera essentiellement le visiteur vers l'exploration du vignoble car, contrairement à la célèbre "Montagne de Reims", ce secteur offre peu de monuments historiques, comme s'il ne souhaitait pas le distraire de l'essentiel. Entre deux visites de caves, le passant sera la plupart du temps invité à emprunter des sentiers de vignes qui offrent un paysage ondulant et de grand charme, à l'image des cuvées qui l'attendent à l'ombre des innombrables caves souterraines.

De Côte des Blancs, de elegantie van de grote champagnewijnbouw

De Champagnewijnstreek, die sinds het begin van onze jaartelling bestaat, werd in 1927 afgebakend door een herkomstbenaming (AOC). Ze strekt zich uit over 5 departementen, hoofdzakelijk la Marne, l'Aisne en l'Aube, met enkele randuitbreidingen in la Haute-Marne en la Seine-et-Marne, en de AOC telt iets meer dan 34.000 hectaren wijngaarden, verspreid over het grondgebied van 318 gemeenten. Momenteel worden 30.400 hectaren effectief verbouwd. De Champagnewijn-streek kan worden onderverdeeld in 4 subregio's: de Berg van Reims, de Marnevallei, de Côte des Blancs en de Côte des Bar.

Ook al is de reputatie van de Champagnewijnen vandaag gevestigd bij het grote publiek, de kennis van de bijzonderheden van deze verschillende productiegebieden blijft meestal beperkt tot de experts. Een observatie van de wijngaarden laat echter toe om de nuances die deze beroemde wijnen kenmerken, beter te appreciëren. In dit opzicht is het wijngedebied van de Côte des Blancs, dat, zoals de naam het zegt, wordt gekenmerkt door de sterke aanwe-

zigheid van de chardonnay, zeker de moeite waard om even stil bij te blijven staan. Met zijn bijzondere assortiment van wijnstokvariëteiten biedt het ons heel andere flessen dan zijn burens van de Berg van Reims en van de Marnevallei, waar de blauwe druivenrassen - pinot meunier en pinot noir - sterker vertegenwoordigd zijn.

Haaks op de Marnevallei en ten zuiden van de stad Epernay strekt de Côte des Blancs zich uit over iets meer dan 3300 ha, op een krijthoudende falaise waarvan de hellingen en ronde bergtoppen het plateau van Brie omranden, over een lengte van 10 tot 15 kilometer van het noorden tot het zuiden. Je vindt er de chardonnay, die er heer en meester is (meer dan 95%), en waarvan de aanwezigheid te verklaren valt door een evolutie van de ondergrond naar meer kleiachtige componenten. Van Cuis tot Bergères-lès-Vertus strekken de wijngaarden zich uit aan de voet van een boslijn; ze bedekken hellingen die voornamelijk oostelijk georiënteerd zijn en goed beschermt zijn tegen de overheersende westenwind.

De glooiing van de bodem zorgt voor

een welkome bezinning en een vlotte afvloeiing van overtollig water.

De kalkhoudende ondergrond is bijzonder geschikt voor de teelt van de chardonnay. Deze wijnstokvariëteit, nobel maar moeilijk te telen omdat ze omwille van haar vroegrijpheid gevoelig is voor voorjaarsvorst, zorgt in deze streek voor wijnen met een grote delicatessen, die gewaardeerd worden om hun fijne aroma's en hun opmerkelijke frisheid. Het zou echter beperkend zijn de "Blanc de Blancs" Champagnes tot deze twee kenmerken te herleiden, omdat de vele verschillende bodems waarop ze groeien er zoveel nuances aan geven. Zo worden de wijnen uit de wijngaarden van Cramant, in het noorden, over het algemeen als krachtiger en voller beschouwd dan die uit de streek van Oger, die fijner en scherper van smaak zijn.

Omkaderd door de heuvels van Bernon en Saran in het noorden en door de Mont Aimé in het zuiden presenteert de Côte wijngaarden die in gesloten en ononderbroken rijen van de hellingen aflopen tot aan een vlakke die wordt gekenmerkt door belangrijke agglomeraties. Je vindt er niet minder dan 6 als Grand Cru geklasseerde dorpen: Oiry, Chouilly (voor de chardonnay), Cramant, Avize, Oger en Mesnil-sur-Oger, en 9 voor 90 en 99% als Premier Cru geklasseerde dorpen: Villeneuve-Renneville, Voipreux, Vertus, Bergères-lès-Vertus en Cuis, maar ook, enkel voor de chardonnay: Grauves, Etréchy en Val-des-Marais en, ten slotte, voor zijn pinot noir: Chouilly.

Bij het proeven van de "Brut Sans Année" van de Côte des Blancs blijkt het gedis-



Photo CIVC

tingeerde en luchtige karakter van de chardonnay. Deze elegante en bijzonder verfrissende wijnen zetten de delicate aroma's kracht bij, vaak met toetsen van bloemen, citrusvruchten en groene appel. De verschillende wijnhuizen van de Côte doen eveneens inspanningen voor de productie van "Prestige"-wijnen uit oudere wijnstokken, uit voor 100% als Grand Cru geklasseerde percelen, die vaak geassembleerd worden met wijnen van eerdere wijnjaren. Deze complexere en vollere wijnen zijn zeker de moeite waard.

Tijdens een verblijf in de Côte des Blancs zal de bezoeker voornamelijk worden aangezet tot het verkennen van het wijngedebied, want, in tegenstelling tot de Berg van Reims, heeft deze streek hem weinig historische monumenten te bieden, alsof ze hem niet wil afleiden van het essentiële. Tussen twee bezoeken aan wijnkelders door, zal de reiziger er meestal toe verleid worden om de paden doorheen de wijngaarden te bewandelen, in een golvend en betoverend landschap, naar het evenbeeld van de wijnen die in de schaduw van de ontelbare ondergrondse kelders op hem liggen te wachten.

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

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

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

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

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



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



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



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

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

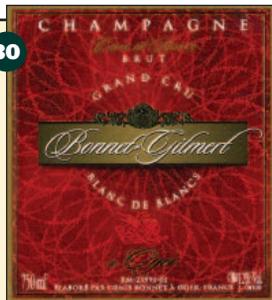


= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

30



Bonnet-Gilmert Grand Cru

Vue: Doré intense à ocré.

Nez: Ce puissant bouquet s'apparente à une friandise olfactive. Ample et doux, il livre à l'ouverture de charmantes notes de fruits blancs mûrs, voire au sirop et évolue vers la brioche et le biscuit.

Bouche: Extrêmement suave et charmante, la bouche presque onctueuse livre sans retenue ses saveurs de pâtisserie (tarte aux poires et amandes). L'ensemble, relevé par un support d'acidité rafraîchissant et équilibrant, se voit ponctué par une très longue finale sur la noisette.

★★★ 16,5/20

18



F. Vauversin Grand Cru

Vue: Jaune doré soutenu.

Nez: Le premier nez exhale quelques arômes flatteurs de cake aux amandes et

de brioche. Le registre des agrumes (pamplemousse, quinquina) complète cet ensemble olfactif de belle complexité.

Bouche: Une bouche structurée, ample et riche, qui offre de la suavité et une belle vinosité par ses saveurs de pomme compotée. Flatteur et parfumé, l'ensemble équilibre sa maturité par une superbe acidité rafraîchissante, dans une finale presque opulente.

★★★ 16,5/20

31



Agrapart et Fils Grand Cru "Terroirs"

Vue: Jolie robe paille brillante.

Nez: Tout en

finesse et légèreté, le nez associe de flatteuses senteurs florales (lys, chèvrefeuille) qui se mêlent au registre des bonbons aux fruits.

Bouche: L'entrée de bouche, de grande pureté, présente une texture fine et serrée. Les dégustateurs apprécient la suavité de cette cuvée dont l'expression de fruit (agrumes) s'associe à une minéralité bien marquée. De caractère, la finale se veut rafraîchissante par son support d'acidité (lime) et de persistance appréciable.

★★ 16,5/20

1

Schemann-Challand et Fils Grand Cru



Vue: Jaune pâle à nuances légèrement dorées.

Nez: On est séduit par la complexité et la profondeur de ce bouquet, qui mêle les notes de minéralité aux

arômes de groseille verte et de fleurs blanches.

Bouche: Ce vin de caractère possède beaucoup de vinosité. Les dégustateurs ont apprécié ses intenses saveurs de fruits secs (amandes amères, noisettes) et le très bel équilibre acidité/gras. La finale, racée et séveuse, livre une délicate et légère amertume très rafraîchissante.

★★★ 16/20

X

Voir références pages 53 à 55
Zie referenties paginas 53 tot 55

Photo CIVC





19 Michel Tury Réserve Sélection Grand Cru



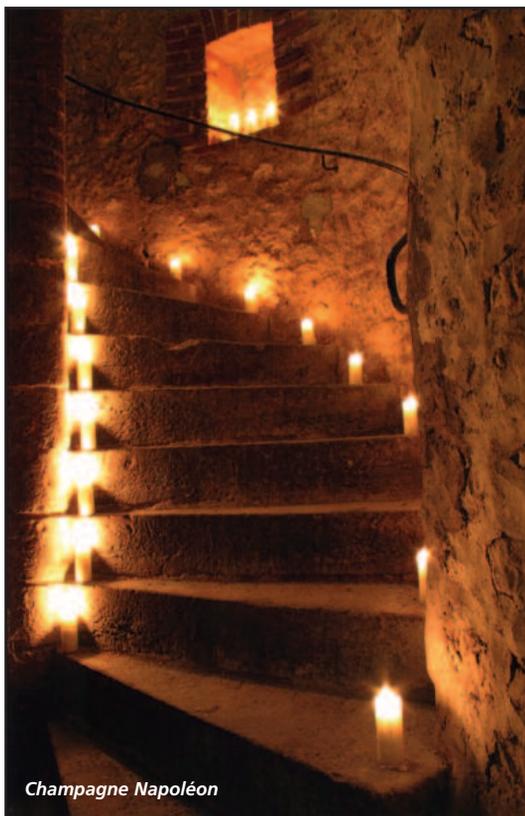
Vue: Jolie robe paille.

Nez: Particulièrement doux et enveloppé, ce nez ouvert et parfumé évoque la pâtisserie (cake à la vanille) et les fruits blancs mûrs voire au sirop (poire). Il offre une subtile

touche de croûte de pain à l'aération.

Bouche: Cette cuvée vineuse et de grande expression met en relief son exubérance fruitée (pomme compotée), son bel équilibre acidité/alcool et son volume. Pleine et séveuse, la finale se montre séduisante par ses saveurs biscuitées et vanillées. Un grand cru très charmeur!

★★★ 16/20



Champagne Napoléon

28



Michel Rocourt Premier Cru

Vue: Robe paille éclatante.

Nez: Extrêmement mûr et parfumé, ce puissant bouquet privilégie le registre des fruits compotés

et de la pâtisserie (tarte tatin). De grand charme!

Bouche: La bouche se démarque du bouquet par sa structure très nette et vive. D'intenses saveurs de fruits secs (noix fraîche) s'y expriment sans retenue, dans un ensemble typé au caractère affirmé. La minéralité apparaît dans une finale longiligne, relevée par une subtile et délicieuse amertume rafraîchissante.

★★★ 16/20



32



Guy Charlemagne Grand Cru

Vue: Jaune pâle à reflets paille.

Nez: Légèrement vanillé et biscuité à l'ou-

verture, ce bouquet fin et très complexe offre ensuite de subtiles notes de fleurs blanches et de fruits frais, puis de brioche et de fruits secs.

Bouche: La bouche suave et longiligne confirme le caractère subtil de cette cuvée aérienne. On apprécie la fraîcheur apportée par un support d'acidité bien dosé et la douceur d'un registre fruité généreux (fruits blancs). La finale, distinguée, exprime une touche de fruits secs (amande).

★★ 16/20



37



Napoléon

Vue: Superbe robe paille.

Nez: Les dégustateurs apprécient la puissance et la typicité de ce nez complexe et de ca-

ractère, qui exhale des arômes de minéralité et de fruits secs (amande amère, noix fraîche).

Bouche: Dès l'attaque, cette cuvée impose une grande vinosité et un caractère minéral affirmé. Les saveurs d'amandes et de noisettes envahissent le milieu de bouche, complétées en finale par le registre grillé/caramélisé. Un vin de terroir qui ne laissera personne indifférent.

★★(★) 16/20



6



Grongnet

Vue: Robe jaune pâle à nuances dorées.

Nez: Bouquet délicatement parfumé, sur de

fines effluves de fleurs blanches à l'ouverture. Il évolue ensuite vers un registre brioché et biscuité. Subtile minéralité à l'aération.

Bouche: A l'attaque, cette cuvée aérienne et longiligne offre des saveurs de pomme verte. Ensuite, les agrumes frais s'imposent, dans un milieu de bouche rafraîchissant et de texture fine, suivi d'une finale acidulée d'agréable persistance.

★★★ 15,5/20

8



Denis Frézier "Chardonnissime"

Vue: Robe doré soutenu à reflets légèrement ocrés.

Nez: Parfumé et expressif, ce bouquet tout en

douceur évoque les fruits mûrs (pêche blanche, abricot). Une fine minéralité apparaît à l'aération.

Bouche: Une cuvée de grande typicité qui affirme le caractère fin, distingué et rafraîchissant du chardonnay. Soutenue par une superbe acidité, elle fait preuve d'élégance et livre une longue finale soutenue par une touche de minéralité de grande franchise.

★★★ 15,5/20

3



Dérouillat

1^{er} Cru Cuvée
Réservee "L'Esprit"

Vue: Jaune pâle à reflets dorés.

Nez: Aérien, tout en délicatesse, ce nez séduit par la finesse

de ses senteurs florales et de fruits blancs frais.

Bouche: Particulièrement savoureuse et de grand charme, cette cuvée s'apparente à une friandise. Ses expressives saveurs de fruits au sirop (poire, pomme) et de vanille lui confèrent un caractère doux et trouve son équilibre dans une délicate acidité rafraîchissante. Finale charmeuse sur les bonbons aux fruits. Une cuvée séduisante.

★★ 15,5/20

17

Voirin-Desmoulin



Vue: Jolie robe paille, de belle brillance.

Nez: Premier nez finement herbacé. Ensuite, l'ensemble gagne en charme et maturité. Il

exprime alors de généreuses effluves de fleurs parfumées et de fruits blancs surmûris.

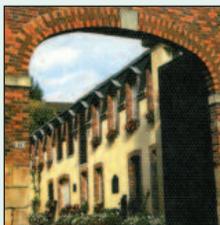
Bouche: De texture fine et vineuse à la fois, cette cuvée tout en équilibre se montre savoureuse. Les saveurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs s'y associent avec réussite. Cette cuvée rafraîchissante est ponctuée par une finale de persistance agréable sur l'amande fraîche.

★★★ 15,5/20

6

Champagne Grongnet

Le Champagne Grongnet trouve ses origines à Etoges, village typique champenois où la famille exploite son vignoble, depuis 5 générations. C'est Edmond Grongnet qui en 1885 se porta acquéreur de vignes puis installa son pressoir, toujours à sa place d'origine. Les 18 hectares que couvrent aujourd'hui le domaine sont idéalement exposés en coteaux. Ils sont plantés de 60% de chardonnay, 25% de pinot meunier et 15% de pinot noir.



Le soin et la rigueur apportées aux vignes et à la vinification sont garants de la qualité de la production. Du pressurage à la commercialisation, chaque étape est réalisée en famille, au sein de la maison. Ce qui, de plus, permet aux œnophiles de jouir d'un prix d'achat très attractif.

La superbe cuvée "Carpe Diem" (voir page 38), composée des 3 cépages typiques champenois, a été élaborée sans fermentation malolactique et vinifiée en fûts de chêne.

V.T.A.



16 Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blancs

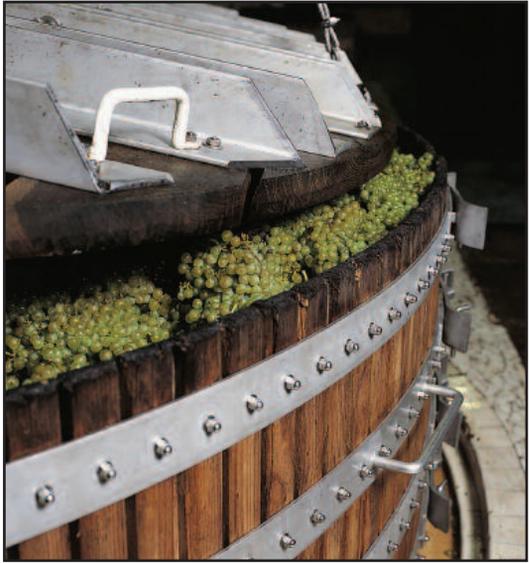


Vue: Robe pâle à reflets paille.
Nez: Délicatement parfumé et de belle profondeur, le bouquet offre à l'aération d'expressives notes florales (lys, lilas), mêlées à une

touche de pomme verte.

Bouche: Tout en finesse et dentelle, cette cuvée suave se montre très longiligne et rafraîchissante. Les saveurs de fruits blancs frais et de minéralité s'y associent avec réussite. Un vin expressif et distingué, ponctué par une finale sur les fruits secs (noisettes, amandes).

★★ 15,5/20



11 François Gonet Réserve Brut



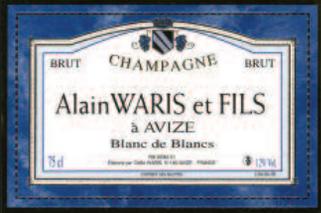
Vue: Jaune pâle de belle brillance.
Nez: Premier bouquet subtilement parfumé, où s'associent les arômes de vanille, fruits blancs et pâte d'amandes

(massepain).

Bouche: Une bouche savoureuse, qui livre une belle mâche et une trame fruitée généreuse. La maturité de l'ensemble (tarte aux poires) trouve son équilibre dans un support d'acidité bien dosé et rafraîchissant. Un vin complet et suave, ponctué par une finale vanillée persistante.

★★ 15/20

21 Alain Waris et Fils Grand Cru



Vue: Très belle robe paille à reflets légèrement ocrés.
Nez: Le premier nez exhale une belle minéralité. On y retrouve des arômes de craie et de groseille verte.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'équilibre de cette cuvée dont la maturité de fruit (pomme comptée) se voit complétée par des saveurs de fruits secs (amandes) et équilibrée par un support d'acidité rafraîchissant. La finale, vineuse, enveloppée et persistante, évoque la pâtisserie. Un vin gourmand.

★★ 15/20



Cramant

23 J.-L. Vergnon Grand Cru



Vue: Jolie robe pâle à reflets paille.

Nez: Tout en finesse et d'une agréable fraîcheur, le bouquet livre des effluves florales et de confiserie assorties d'une pointe de minéralité.

Bouche: Un cru net et tranchant, presque nerveux où dominent les saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse). La fraîcheur est privilégiée dans une cuvée élégante ponctuée par une finale aciculée persistante et savoureusement minérale.

★★ 15/20



X Voir références pages 53 à 55
 Zie referenties paginas 53 tot 55



36

Paul Goerg Premier Cru



Vue: Robe pâle de bel éclat.

Nez: Tout en finesse et profondeur, ce bouquet aérien exhale de fines senteurs vanillées et de fleurs blanches (chèvrefeuille, lilas).

Bouche: Cette cuvée riche et bien construite allie finesse et pureté d'expression à un superbe équilibre d'ensemble. Les saveurs de fruits blancs (pomme, poire) se voient soutenues par un support d'acidité très rafraîchissant. Cet ensemble distingué et persistant est ponctué par une finale sur les bonbons acidulés.

★★★ 15/20



Photo CIVC

x Voir références pages 53 à 55
Zie referenties paginas 53 tot 55

14

CHAMPAGNE

Doyard-Mahé

Carte d'Or

BRUT
BLANC DE BLANCS

Premier Cru à Vertus

Doyard-Mahé

Carte d'Or 1er Cru

Vue: Superbe robe pâle à reflets verdâtres.

Nez: Doucereux et charmeur par ses intenses notes de crème, guimauve, pâtisserie et fruits blancs (poire et pêche mûres). Une friandise olfactive!

Bouche: Tout en rondeur et suavité, ce vin soyeux offre une bouche délicate et équilibrée, très friande. On y apprécie les saveurs de fruits au sirop (pomme, poire) et le charme d'une finale de belle vinosité.

★★★ 15/20



24

Denis Champion

Premier Cru



Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Finement minéral à l'ouverture, le bouquet évolue vers le biscuit et

la vanille à l'aération, puis exhale quelques senteurs de fruits blancs mûrs.

Bouche: Flatteur par sa texture particulièrement douceuse, cette cuvée généreusement dosée se montre gourmande et de belle franchise. Le registre de la confiserie (bonbons aux fruits) et de la pâtisserie s'y exprime avec réussite. Un vin féminin, tout en dentelle.

★★★(★) 14,5/20

12

Launois Père et Fils

Grand Cru
Veuve Clémence

GRAND CRU
CHAMPAGNE
LAUNOIS
père & fils
DEPUIS 1872

à Le Mesnil Sur Oger
VEUVE CLEMENCE

Vue: Robe très pâle.

Nez: Quelque peu discret mais distingué, sur de fines notes florales et de confiserie.

Bouche: Entrée de bouche rafraîchissante, de texture droite et nette, de grande franchise. Ensuite, les saveurs d'agrumes et de groseille verte s'associent avec réussite dans un ensemble équilibré par une finale douce et soyeuse. Une cuvée de belle expression, aérienne et charmeuse.

★★★ 14,5/20



4 Henry de Vaugency Carte Noire



Vue: Jaune pâle à légers reflets dorés.

Nez: Ouvert et parfumé, sur des arômes biscuités et vanillés, qui révèlent à l'aération des senteurs

de fruits blancs mûrs (pomme) et de frangipane.

Bouche: L'entrée de bouche, délicate et soyeuse, laisse ensuite place à de généreuses saveurs de fruits compotés (pomme) et de biscuit. Une agréable vinosité s'impose dans une finale enveloppée qui conserve sa fraîcheur grâce à son acidité bien présente. Une cuvée équilibrée et charmeuse.

★★ 14,5/20

15

Guy Larmandier Cuvée Perlée Grand Cru



Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Tout en finesse, ce bouquet aérien associé de délicats arômes floraux aux senteurs d'agrumes frais (citron, pamplemousse).

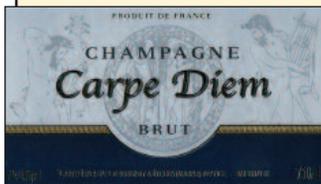
Bouche: Entrée de bouche vive et nerveuse, longiligne. Ensuite, cette cuvée subtile et rafraîchissante confirme sa tonicité par ses généreuses saveurs de lime et de pomme verte. Un vin franc, acidulé, de belle élégance.

★★ 14,5/20



6

Grongnet "Carpe Diem"



Vue: Un beau doré éclatant.

Nez: Extrêmement charmeur et complexe par ses intenses effluves de pâtisserie (tarte aux poires, frangipane) et de pâte d'amandes (massepain). Le registre de la pomme comotée apparaît à l'aération.

Bouche: L'impression en bouche confirme par sa vinosité et ses saveurs fruitées bien mûres voire comotées (pomme) le caractère exubérant du bouquet. Une acidité rafraîchissante bienvenue apporte l'équilibre à ce vin gourmand, ponctué par une longue finale charmeuse (tarte tatin).

CH:60% - PN:20% - PM:20% ★★★ 17/20

20



J.-M. Tissier

Réserve

Vue: Robe légèrement dorée, brillante.

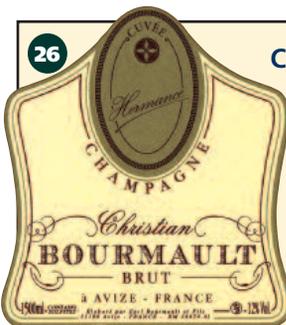
Nez: Premier nez, fin et profond, finement minéral.

Ensuite, le bouquet s'exprime dans le registre de la pâtisserie, des fruits blancs mûrs et des fruits secs (tarte aux poires et amandes, frangipane).

Bouche: Ampleur, opulence et vinosité caractérisent cette bouche généreuse dont les saveurs de fruits comotés (pomme, poire) se livrent sans retenue. De grande suavité, la finale jouit d'un parfait équilibre. Sa fraîcheur s'associe au registre des noisettes et amandes et de la brioche.

CH:50% - PN:20% - PM:30% ★★★ 16/20

26



Christian Bourmault

Cuvée Hermance

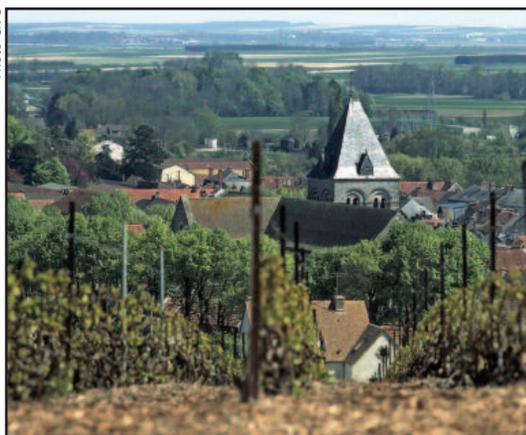
Vue: Jaune doré éclatant.

Nez: Puissamment minéral, avec quelques arômes herbacés (craie humide, champignons, mousse, fougère). Un bouquet de caractère.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, sur d'expressives saveurs de fruits blancs frais. Une délicieuse amertume rafraîchissante envahit le milieu de bouche. Le pinot noir apporte la touche de rondeur et de fruit en finale. Un vin complet, au caractère affirmé, particulièrement bien construit.

CH:70% - PN:20% - PM:10% ★★★ 16/20

Photo CIVC



38

Michel Mailliard Brut Gregory



Vue: Très pâle à translucide.

Nez: Tout en élégance, ce bouquet aérien livre sans retenue ses fines senteurs florales et de fruits

frais (pomme verte, agrumes).

Bouche: Les dégustateurs ont été séduits par la distinction et la suavité de cette cuvée élégante et soyeuse. De grande fraîcheur en milieu de bouche par ses saveurs d'agrumes frais et de bonbons acidulés, elle offre une finale plus douceuse et enveloppée par sa touche biscuitée et briochée.

CH:95% - PN:5%

★★★ 15,5/20

De dosering gebeurde vroeger in verhoudingen die niet vergelijkbaar zijn met die van vandaag. Terwijl een halfzoete champagne tegenwoordig ongeveer 45 grammen suiker per liter bevat, kwam het niet zelden voor dat de champagnewijnen voor het tsaristische Rusland 200 grammen suiker per liter bevatten, wat niemand vandaag nog zou willen drinken.

Champagne is in het verleden altijd zoeter geweest. In de XIX^{de} eeuw bedroeg het suikergehalte een honderdtal grammen per liter. Het waren de Engelsen die vanaf de jaren 1880 naar een drogere wijn vroegen, een "brut", die sindsdien zoveel succes kent dat de zoete champagne bijna verdwenen is terwijl de productie van de halfzoete champagne eveneens achteruitgaat.

17

Voirin-Desmoulin Réserve



Vue: Robe jaune doré intense.

Nez: D'emblée, les notes de pomme caramélisée et de crème brûlée envahissent ce bouquet particulièrement

franc et parfumé, dont le registre gagne à l'aération les notes de fruits secs (noisettes).

Bouche: La bouche confirme par sa franchise et sa vinosité le caractère de ce vin suave et structuré. On y retrouve les saveurs de fruits secs (amande fraîche, noisette), dans un ensemble de texture fine. Une belle pureté d'expression dans une finale sur le beurre de noisette.

CH:50 % - PN:50 %

★★★ 15,5/20

5



Alain Bergère

Réserve

Vue: Jaune doré assez soutenu.

Nez: Une friandise olfactive, qui séduit par ses senteurs de confiserie (bonbons

aux fruits, guimauve) et florales (violette, lilas). Un bouquet très charmeur!

Bouche: Fine et suave, cette bouche offre un beau caractère par ses puissantes saveurs de fruits secs et de minéralité. Acidulée et longiligne, elle a été appréciée pour sa franchise d'expression, la fraîcheur de sa finale sur la noisette et l'amande amère. Une cuvée particulièrement distinguée.



CH:80 % - PM:20 %

★★★ 15/20

9



Paul Pothelet

Vue: Jaune doré léger.

Nez: D'emblée, les arômes de fleurs blanches parfumées s'expriment sans

réserve dans ce bouquet doucereux qui évolue vers la confiserie (bonbons aux fruits).

Bouche: Généreusement dosé et de vinosité intéressante, sur d'expressives saveurs de fruits mûrs voire compotés (poire, pomme), soutenues par une acidité équilibrante. Le milieu de bouche se montre très charmeur, presque doucereux et de grande franchise. Un vin gourmand, bien construit.

CH:25 % - PN:15 % - PM:60 %

★★ 14,5/20

De vergeten wijnstokvariëteiten

Assemblage is de meest voorkomende manier van telen in Champagne. Het gaat hierbij om het samenvoegen van twee of drie van de goedgekeurde wijnstokvariëteiten (de chardonnay, de pinot noir en de pinot meunier) en eventueel enkele van de vier andere toegestane wijnstokvariëteiten, in vrije verhoudingen. Deze laatste, die gewoonlijk "de vergeten wijnstokvariëteiten" worden genoemd, zijn opnieuw in trek en worden soms in speciale wijnen gebruikt. De pinot blanc vrai, de arbanne, de petit meslier en de pinot gris vrai (soms de fromenteau genoemd) komen geleidelijk aan weer voor in de wijngaarden in Champagne.

17

Voirin Desmoulin Tradition



Vue: Jaune paille à reflets sable.

Nez: Bouquet subtil et de belle fraîcheur olfactive, sur de délicates senteurs florales, de fruits

secs et de pomme bien mûre.

Bouche: L'attaque vive et nerveuse, très rafraîchissante, donne le ton d'une bouche dont la finesse de grain et le soyeux se montrent séduisants. Cette cuvée privilégiée la fraîcheur du fruit et offre un milieu de bouche franc et aérien. Finale agréablement persistante sur la pomme verte.

CH:40 % - PN:40 % - PM: 30 %

★★ 14,5/20

25



R. Renaudin

Brut Réserve

Vue: Très belle robe sable. Prise de mousse importante.

Nez: Premier nez puissant et expressif, riche

et mûr, évoquant la mie de pain, le beurre et la brioche. L'aération rejoint le registre de la pâtisserie (tarte tatin, pomme caramélisée).

Bouche: Cette cuvée de caractère impose d'emblée de puissantes saveurs de pomme surmûrie et de croûte de tarte. La bouche opulente, presque massive et très vineuse ne laissera personne indifférent, par sa mâche et sa richesse d'expression.

CH:60 % - PN & PM: 40 %

★★★ 14,5/20



Voir références pages 53 à 55

Zie referenties paginas 53 tot 55

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

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

29



CHAMPAGNE
MICHEL GONET
Blanc de Blancs Grand Cru
Élevé en fût de Chêne
BRUT *Harvestage à l'ancienne en fût de chêne*

Michel Gonet
Grand Cru

Vue: Superbe robe vieillie or à ocré.

Nez: Original, complexe et parfumé, ce bouquet suave exhale de flatteuses effluves de cire d'abeille, croûte de tarte et raisin de corinthe. Touche miellée et caramélisée à l'aération.

Bouche: Extrêmement savoureuse, cette cuvée au caractère affirmé associe vinosité et distinction. D'exubérantes saveurs de fruits blancs compotés (poire cuite, pomme) et de caramel s'y expriment sans réserve. Une fine acidité rafraîchissante équilibre une finale très persistante sur le beurre de noisette.

CH:100 % ★(★) 17,5/20

10



CHAMPAGNE
Grande Réserve
Grand Cru

Milan
Grande Réserve 1864
Grand Cru

Vue: Robe dorée assez intense.

Nez: Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet gagne ensuite en expression. Les notes vanillées et de fruits blancs au sirop (poire, pomme) s'associent dans un ensemble charmeur et parfumé. Touche de pâtisserie (tarte aux pommes à l'aération).

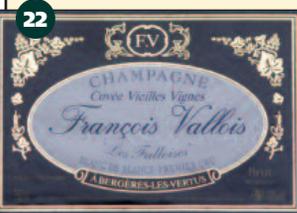
Bouche: Dès l'attaque, on est sous le charme de la finesse de texture et de la trame serrée d'une cuvée exubérante en saveurs fruitées compotées, de grande vinosité. Une fine acidité rafraîchissante et équilibrante soutient un ensemble ponctué par une très longue finale sur la pomme reinette.

CH:100 % ★★(★) 17/20

Photo CIVC



22



CHAMPAGNE
Cuvée Vieilles Vignes
François Vallois
Les Falloises
A BERGERES-LES-VEPTUIS

François Vallois
Vieilles Vignes
"Les Falloises"

Vue: Très pâle à translucide.

Nez: Puissante minéralité à l'ouverture. Ensuite, de fines effluves toastées et briochées envahissent ce bouquet qui gagne en maturité à l'aération (millefeuille aux poires et amandes, croûte de pain).

Bouche: L'entrée de bouche confirme le caractère toasté du bouquet. Franche et longiligne, elle évolue en exprimant son registre de fruits secs (amandes, noisettes), associé à une touche de pomme cuite. Une cuvée racée, concentrée et de belle typicité.

CH:100 % ★★★ 16,5/20

27



CHAMPAGNE
Jean-Claude Le Brun
à MONTHELON
Cuvée Prestige
BRUT

J.-Cl. Le Brun
Cuvée Prestige

Vue: Jaune doré intense.

Nez: Élégant et doucereux par ses intenses senteurs de fruits mûrs, voire au sirop (mirabelle, pêche). Subtile touche de cake aux pommes à l'aération.

Bouche: Une cuvée ample et vineuse, extrêmement généreuse en saveurs fruitées mûres, équilibrées par une acidité bien présente et rafraîchissante. En finale, le registre de la confiserie (bons aux fruits) s'exprime ouvertement. Un vin gourmand, de grand charme, tout en douceur.

CH:100 % ★★★ 16/20



Photo CIVC

38

CHAMPAGNE



Propriétaire-Producteur

MICHEL MAILLIARD

BRUT

Cuvée Prestige

effluves comptées (poire, pomme cuites) et de fruits secs (amandes), complétées par une agréable touche de rancio à l'aération.

Bouche: Cette cuvée fait preuve de race et de suavité. On y apprécie la finesse de trame et l'intensité de son expression aromatique. Les saveurs de fruits comptés (pomme) et de fruits secs (amandes) s'y associent au registre de la pâtisserie, dans un ensemble savoureux et équilibré.

CH:100 %

★★★ 16/20

Michel Mailliard
Cuvée Prestige

Vue: Robe dorée intense et de bel éclat.

Nez: Profond et expressif, le bouquet exhale des

28

Michel Rocourt Grand Vintage
Grand Cru



Vue: Jaune ocré intense.

Nez: On apprécie la maturité et la douceur de cet ensemble olfactif broché et vanillé, qui évoque la tarte aux

pommes à l'aération. Un bouquet très séduisant.

Bouche: La bouche ample et vineuse présente une texture fine et serrée. Le registre des fruits secs et de la pâtisserie s'y exprime généreusement. La finale, suave et racée, de belle persistance, se montre rafraîchissante par sa belle acidité et est expressive en fruit (pomme).

CH:100 %

★★★ 15,5/20

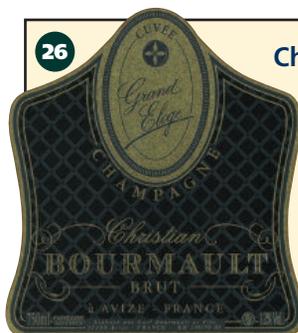


Photo CIVC



26

Christian Bourmault
"Grand Eloge"



Vue: Jaune pâle à reflets dorés.

Nez: Premier nez sur le toast et la croûte de pain. Ensuite, ce bouquet doux évoque la brioche, le cake aux pommes et le caramel.

Bouche: Une cuvée qui allie finesse et vinosité, suavité et élégance. Dotée d'une belle acidité rafraîchissante, elle offre un registre fruité de belle maturité (pomme, poire) et se voit ponctuée par une finale persistante, légèrement biscuitée et noisettée.

CH:100 %

★★★ 15,5/20

21

Alain Waris et Fils Cuvée Etrusque



Vue: Jaune pâle éclatant.

Nez: Premier nez subtilement minéral (craie). Ensuite, le registre s'étend aux notes

florales et de groseille verte. Un bouquet tout en finesse et fraîcheur olfactive.

Bouche: Une cuvée savoureuse, dotée d'un bel équilibre d'ensemble. La bouche se montre suave et bien enveloppée par ses saveurs de fruits blancs mûrs, soutenue par une acidité rafraîchissante. La finale est persistante et rejoint le registre des fruits secs.

CH:100 %

★★ 15,5/20

Photo CIVC



X

Voir références pages 53 à 55
Zie referenties paginas 53 tot 55

35



Crépaux Fils
Cuvée des Anges



Vue: Robe or étincelant.
Nez: Un caractère affirmé envahit

ce bouquet qui livre des senteurs minérales à l'ouverture, pour évoluer vers la pomme surmûrie et la pâtisserie. Subtile touche de fruits secs (amande) à l'aération.

Bouche: On apprécie la finesse de trame et l'expression fruitée bien mûre (pomme) de cette cuvée de grande franchise. Le milieu de bouche s'avère plein et vineux et la finale, persistante, s'exprime dans le registre des fruits blancs composés. Un vin charmeur.

CH:50 % - PM:50 % ★★ 15/20



4

CHAMPAGNE
BRUT



N° 802
par Henry de Vaugency
12% vol. BRUT - OÙ SE BRASSE - 750 ml

Henry de Vaugency
"Elégance"

Vue: Jaune très pâle à légers reflets verdâtres.

Nez: Les arômes de bonbons acidulés au fruit (agrumes) et de fleurs blanches (lilas) s'associent dans ce bouquet aérien et charmeur, presque féminin.

Bouche: Tout en douceur et suavité, cette bouche soyeuse et enveloppée séduit par sa finesse de texture et la fraîcheur de son expression fruitée (agrumes). En finale, le registre de la confiserie s'impose ouvertement, conférant à l'ensemble un caractère friand et gourmand.

CH:100 % ★(★) 15/20



Photo CIVC



Photo CIVC

Millésimés

2003 - 2004

33

Pierre Gimmonnet et Fils

"Gastronome"
2004



Vue: Jaune pâle à doré assez intense, brillante.

Nez: Une fine minéralité (craie humide) envahit ce bouquet à l'ouverture.

Ensuite, de généreuses effluves d'agrumes et pomme verte se livrent de concert.

Bouche: D'une grande délicatesse à l'attaque, ce cru aérien et suave s'impose par sa finesse de texture et un équilibre acidité/gras appréciable. Une cuvée gourmande, qui conserve une grande fraîcheur par son registre acidulé. On apprécie la profondeur d'une finale persistante et aérienne, où dominant les saveurs de pomme verte.

CH:100 % ★★(★) 16/20



3

Dérouillat

Cuvée Fanette



Vue: Doré éclatant à nuances paille.

Nez: Le premier nez s'exprime dans un registre quelque peu herbacé.

L'aération permet au bouquet de gagner en finesse et élégance, par de fines effluves florales et de fruits frais.

Bouche: Extrêmement savoureuse et charnue par ses saveurs de fruits blancs (poire, pomme) et de pâtisserie (vanille, croûte de tarte). Tout en rond et suavité, la finale de grand charme évoque le cake et la brioche. Un vin complet et enveloppé.

CH:40 % - PN:30 % - PM:30 % ★★(★) 15,5/20



32

Guy Charlemagne Mesnillesime - Grand Cru



Vue: Jaune doré éclatant.

Nez: De grande maturité, ce

bouquet enveloppé exhale d'emblée de flatteuses notes de vanille, pâtisserie et fruits blancs au sirop. Complexe et doucereux, très séduisant.

Bouche: Un vin complet, qui possède de nombreux atouts: une texture délicate et vineuse, une richesse de matière fruitées bien mûre (pomme, poire) et un superbe équilibre acidité/gras. profonde et suave, la bouche livre un grain serré et se voit ponctuée par une très longue finale et aérienne. Fraîcheur et distinction d'une superbe cuvée!



CH:100 %

★★★ 17,5/20

14



Doyard-Mahé Premier Cru

Vue: Robe pâle à paille.

Nez: Premier nez sur la rhubarbe et la groseille verte. L'aération fait évoluer l'ensemble vers davantage de maturité et exhale des senteurs de noisettes et d'amandes, puis de pomme mûre.

Bouche: La bouche confirme la complexité et la profondeur d'une cuvée séveuse et concentrée. Le milieu de bouche impose gras et vinosité, ainsi que d'intenses saveurs de pomme compotée.

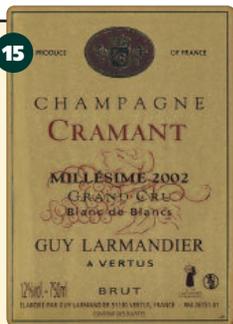
L'ensemble, de belle maturité, se voit ponctué par une finale sur la pâtisserie.



CH:100 %

★★★ 17/20

15



Guy Larmandier Grand Cru

Vue: Jaune pâle à reflets paille.

Nez: Parfumé et flatteur par ses senteurs de violette, guimauve et confiserie. Un nez doucereux, qui exhale ensuite de subtiles senteurs de fruits jaunes.

Bouche: On se trouve d'emblée sous le charme de cette cuvée ambitieuse et racée, dont la trame serrée n'a d'égal que la pureté d'expression fruitée. Parfaitement équilibrée, elle allie puissance et distinction et livre de charmeuses saveurs de fruits blancs compotés dans une longue finale charnue.



CH:100 %

★★★ 16/20



Photo CHVC

16

Legras & Haas Grand Cru



Vue: Jaune pâle à nuances paille.

Nez: Ce bouquet aérien et floral exprime toute sa délicatesse dès l'ouverture.

Il évolue vers le registre biscuité

et les fruits blancs mûrs.

Bouche: Extrêmement charmeur et doucereux par son registre fruité exubérant (pomme, poire), ses saveurs de pâtisserie (brioche, cake aux fruits) et de vanille (flan aux poires), ce cru séduisant et de grande franchise présente un bel équilibre d'ensemble.



CH:100 %

★★ 16/20

Les cépages oubliés

L'assemblage est le mode d'élevage le plus fréquent en Champagne. Il consiste à réunir deux ou trois cépages autorisés (chardonnay, pinot noir et pinot meunier), et éventuellement certains des quatre autres cépages tolérés, dans des proportions libres. Ceux-ci, couramment nommés "cépages oubliés", reviennent au goût du jour et font parfois l'objet de cuvées spéciales. Pinot blanc vrai, arbanne, petit meslier et pinot gris vrai (parfois appelé fromenteau) réapparaissent progressivement dans le vignoble champenois.

X

Voir références pages 53 à 55
Zie referenties paginas 53 tot 55



12

Launois Père et Fils Grand Cru**Vue:** Or intense étincelant.**Nez:** Dès le premier nez, les notes de fruits secs (noisette), biscuit et brioche se livrent de concert dans ce bouquet enveloppé, presque beurré à l'aération.**Bouche:** Savoureuse dès l'attaque, cette cuvée ample et riche, dotée d'une belle constitution, offre d'exubérantes saveurs de pâtisserie et fruits blancs mûrs (tarte aux pommes). Ensuite, le registre des fruits secs apparaît, soutenu par une acidité vivifiante. Longue finale, presque surmûrie.

CH:100 %

★★★ 15,5/20

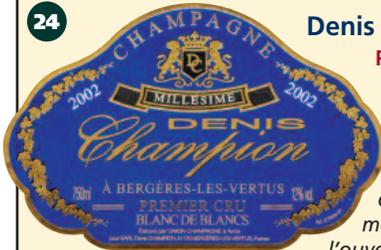
10

Milan "Terres de Noël" Grand Cru**Vue:** Robe pâle de bel éclat.**Nez:** Premier nez sur un bouquet de fleurs blanches parfumées (lys, acacia, lilas). Ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. Il livre à l'aération des arômes de bonbons aux fruits et de pâtisserie (millefeuille aux poires).**Bouche:** Un vin complet et structuré, de vinosité appréciable. La bouche se montre savoureuse et rafraîchissante par ses saveurs d'agrumes, épaalées par une délicate minéralité. On apprécie l'équilibre et la franchise d'expression d'une finale acidulée grande vivacité.

CH:100 %

★★ 15,5/20

24

Denis Champion**Premier Cru****Vue:** Robe pâle à nuances sable.**Nez:** Bouquet subtilement minéral à l'ouverture.

Ensuite, les notes de pomme verte et de fleurs blanches complètent un registre olfactif aérien.

Bouche: L'attaque suave et longiligne donne le ton d'une cuvée charnue, de belle vinosité, dont la trame fruitée généreuse et mûre (pêche, abricot) se voit équilibrée par une acidité très rafraîchissante. Finale franche et persistante sur la confiserie (bonbons acidulés aux fruits).

CH:100 %

★★(★) 15/20

23

J-L Vergnon**Grand Cru****Vue:** Jolie robe pâle à reflets paille.**Nez:** Un bouquet élégant tout en finesse sur des notes florales et de confiserie, complétées par une délicate minéralité.**Bouche:** Nette et tranchante, cette cuvée nerveuse est dominée par des saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse). La fraîcheur du fruit est ouvertement privilégiée dans un cru élégant ponctué par une finale acidulée persistante ou s'exprime davantage encore la minéralité.

CH:100 %

★★(★) 14,5/20

8

Champagne Denis Frézier

Monthelon est un village typiquement champenois, situé à flanc de coteaux à 5 km au sud d'Epernay. Le Champagne Denis Frézier y perpétue la tradition en pressant et en vinifiant ses raisins, au sein d'une union de producteurs. Le vieillissement et la champagnisation ont lieu dans ses caves et celliers. Composé des trois cépages champenois, le domaine viticole se répartit sur les terroirs de Monthelon, Mancy, Grauves et Cramant, mais également sur Cumières et Hauvillers dans la Vallée de la Marne.

Le "Brut Extrem" ci-contre, étant dépourvu de liqueur d'expédition, met en valeur les qualités intrinsecques d'un assemblage qui constitue cette cuvée de caractère. Elle a vieilli en cave plus de 7 ans avant d'être commercialisée. La cuvée "Chardonnissime (voir page 34) a séjourné 6 ans en cave avant de nous livrer toute son élégance et sa remarquable typicité.

Constitué d'un assemblage de chardonnay et de vin rouge, le rosé (voir page 49) se révèle parfumé et friand. Il est, à l'image "du style" de la maison, rafraîchissant et parfaitement équilibré.

V.T.A.





29

Michel Gonet Grand Cru 2001

Vue: Doré intense, limpide et brillant.
Nez: Tout en suavité et délicatesse, ce nez particulièrement généreux mêle d'intenses notes de fruits blancs mûrs aux arômes de vanille et de pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes).

Bouche: L'attaque, tranchante et nette, est suivie d'un milieu de bouche longiligne, où s'imposent les fruits secs (noisettes, amande amère). Cette cuvée ne laissera personne indifférent; elle se voit ponctuée par une finale légèrement beurrée et toastée sur les fruits secs (châtaignes grillées).

CH:100 %

★★ 16/20



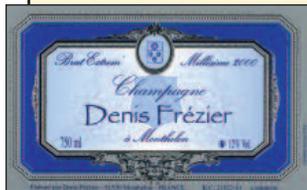
Photo CIVC



Millésimés

8

Denis Frézier " Brut Extrem' "



Vue: Doré très intense à vieil or.

Nez: Délicieusement floral et aérien au premier nez, puis l'ensemble gagne en profondeur, et livre des senteurs de pom-

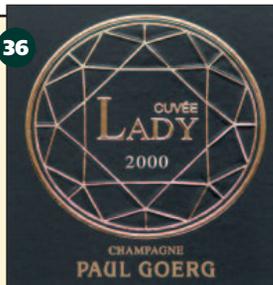
me cuite et de brioche.

Bouche: Une cuvée au caractère affirmé, de grande pureté d'expression dès l'attaque. Extrêmement fine et soyeuse, elle se montre particulièrement rafraîchissante par ses intenses saveurs d'agrumes (lime) et de pomme verte. La finale, très persistante, s'avère suave et s'exprime sur les fruits secs.

CH:60 % - PN et PM:40 % ★★★ 17/20

36

Paul Goerg Cuvée Lady



Vue: Un beau doré soutenu éclatant.

Nez: Charmeur et très expressif, de belle complexité par ses arômes de poire mûre, de pâtisserie (frangipane, millefeuille) et de vanille (flan).

Bouche: Attaque subtile et suave, bien construite, légèrement acidulée (agrumes), suivie d'un milieu de bouche ample et riche, où s'exprime davantage le registre de la brioche et de la pomme compotée. Longue finale biscuitée pour un cru tout en élégance et ambition. Belle réussite.

CH:95 % - PN:5 % ★(★) 16/20

33

Pierre Gimonnet et Fils "Spécial Club" Premier Cru



Vue: Doré éclatant.

Nez: Assez dégagé, de belle finesse, exprimant d'élégantes senteurs

de cake aux pommes et de fleurs blanches (lys, lilas). Un bouquet aérien et subtil.

Bouche: L'entrée de bouche, fine et profonde, révèle une belle maturité fruitée. Ensuite, un registre plus acidulé et très rafraîchissant (agrumes) apparaît, pour évoluer en finale vers la vanille, le biscuit et les fruits secs (amandes, noisettes). Belle complexité d'ensemble pour ce cru complet.

CH:100 % ★(★) 16/20

13

Waris Larmandier Grand Cru



Vue: Jaune doré soutenu à paille.

Nez: Tout en élégance et typicité, sur de fines effluves herbacées (rhubarbe) et minérales (craie). Ensuite, ce bouquet extrêmement fin exprime de charmeuses notes d'agrumes et de pomme verte.

Bouche: L'attaque délicate et acidulée (citron) cède rapidement la place à un milieu de bouche enveloppé, presque doucereux, où s'expriment sans retenue les saveurs de fruits blancs au sirop et de vanille. Une cuvée soyeuse, tout en suavité.

CH:100 % ★★★ 15,5/20



Michel Gonet Grand Cru

Vue: Jaune doré étincelant.
Nez: Premier nez extrêmement charmeur et complexe par ses notes de quinquina, crème brûlée et fleurs suaves (lilas). L'aération rejoint un registre fumé/toasté et la minéralité.

Bouche: Cette bouche opulente et massive offre une expression fruitée très intense (zestes d'agrumes confits, pomme cuite). Suave et longiligne, de grand caractère, elle trouve son équilibre dans une finale savoureuse et de grande longueur, sur la pâtisserie (tarte tatin).

CH:100 %

★★★ 17/20



Photo CIVC

2



Vincent d'Astrée "Privilège" Premier Cru

Vue: Jolie robe doré soutenu.

Nez: Profond, ce nez exubérant livre des arômes de pomme cuite et de miel, associés au registre des fruits secs (miel de châtaignes).

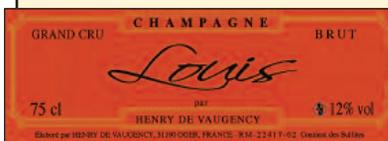
Bouche: Entrée de bouche nette et longiligne, presque tranchante. Ensuite, cette cuvée de texture droite, acidulée et rafraîchissante, exprime une grande pureté d'expression. Inspirée par son cépage, elle livre ses intenses saveurs de fruits secs en finale (noisettes).

CH:100 %

★★ 15,5/20

4

Henry de Vaugency "Louis" Grand Cru



Vue: Doré limpide et brillant.

Nez: A l'ouverture, les

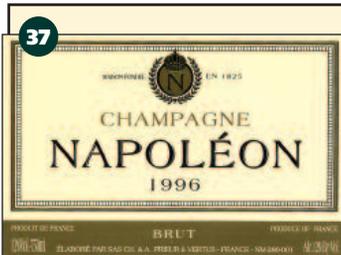
notes de croûte de pain et de brioche s'expriment sans réserve. Puis l'ensemble évoque le registre de la pâtisserie (tarte aux poires et amandes grillées) et la vanille. Un bouquet très séduisant.

Bouche: Attaque fine et suave, généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs. Une délicate acidité rafraîchissante soutient et équilibre cette cuvée presque douceuse, ponctuée par une finale persistante sur la tarte aux pommes.

CH:100 %

★★ 15,5/20

37



Napoléon 1996

Vue: Doré intense à reflets paille.

Nez: Puissant et profond, sur des notes de cire, poire cuite

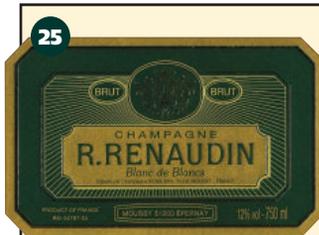
et champignons. Un bouquet de caractère, complété par une subtile touche de rancio à l'aération.

Bouche: La bouche extrêmement expressive et longiligne, douceuse et de belle maturité (fruits blancs) confirme le caractère olfactif affirmé de cette cuvée. Une délicate acidité rafraîchissante se montre garante de fraîcheur dès le milieu de bouche. Finale acidulée sur la pomme verte.

CH:50 % - PN:50 %

★★ 16,5/20

25



R. Renaudin Brut Grande Réserve 1999

Vue: Robe paille à vieil or. Reflets ocres.

Nez: Puissamment marqué par ses arômes de fruits secs (noix, noisette) et de pomme surmûrie, le bouquet est complété par une touche de cassonnade et sucre candi à l'aération.

Bouche: Suave et racée, cette cuvée extrêmement charmeuse confirme son caractère par ses notes de pomme cuite caramélisée et de fruits secs.

Le registre de la pâtisserie ponctue l'ensemble (croûte de tarte) et la finale se montre savoureuse par son agréable touche de rancio.

CH:100 %

★★ 15,5/20

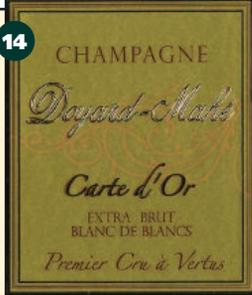
23 **J-L Vergnon Grand Cru**



Vue: Robe pâle à verdâtre.
Nez: Quelque peu sur la réserve, fin et discret. Le registre minéral s'exprime dès l'ouverture, puis évolue vers la rhubarbe et la groseille à maquereau.
Bouche: Attaque vive, tranchante et de belle pureté. Le milieu de bouche confirme le caractère acidulé et rafraîchissant d'une cuvée élégante et subtile, tout en finesse. En finale, le registre des agrumes et de la pomme verte se livre avec générosité. Un cru longiligne, de grande vivacité.

CH:100 % ★★★ 16/20

14 **Doyard-Mahé**
Carte d'Or Premier Cru



Vue: Jaune pâle éclatant.
Nez: Assez dégagé et suave, de belle finesse par ses notes vanillées et biscuitées. Touche florale à l'aération.
Bouche: Entrée de bouche fine et délicate, délicieusement rafraîchissante par son registre d'agrumes frais. Tout en suavité, cette cuvée longiligne séduit par sa distinction et la franchise de son expression aromatique (petits fruits secs). La finale, de belle rémanance, évoque la pomme mûre et la vanille.

CH:100 % ★★(*) 15,5/20

7 **Larmandier-Bernier**
"Terre de Vertus" - Premier Cru



Vue: Jaune paille éclatant.
Nez: Bouquet enveloppé sur de délicieuses senteurs de fleurs blanches parfumées. Les notes de guimauve et violette s'y expriment avec générosité, mêlées aux arômes de poire bien mûre.
Bouche: Cette cuvée délicate, tout en suavité, se montre rafraîchissante par son registre d'agrumes (pamplemousse, citron). On y apprécie la franchise fruitée et le caractère aérien d'un vin ponctué par une finale persistante.

CH:100 % ★★ 15/20



DINANT
 8-9-10 mai 2009

3^e Festival des Vins et Saveurs

du Monde

STANDS DÉGUSTATION - VINS & GASTRONOMIE
 PRODUITS DU MONDE

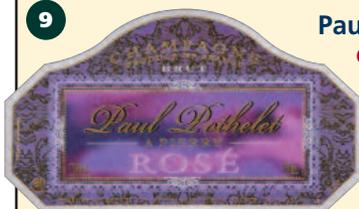
DINANT **bourdeaux-capelle** **delta lloyd BANK**

X Voir références pages 53 à 55
 Zie referenties pagina's 53 tot 55



Photo CIVC

9



Paul Pothelet

Cuvée Romane

Vue: Robe rose tendre.

Nez: Extrêmement mûr et parfumé, ce puissant bouquet

exprime d'intenses notes de fruits confiturés (griotte, fraise), mêlées à un registre enveloppé (pâtisserie).

Bouche: Attaque suave et concentrée, suivie d'un milieu de bouche offrant beaucoup de relief et de vinosité. Les saveurs de fruits rouges bien mûrs voire confiturés trouvent leur équilibre dans une belle acidité. Finale complexe et persistante où apparaît un délicat registre de fruits secs (noisette).

★★★ 16/20

34



Philippe Glavier

Grand Cru

Vue: Jolie robe pétale de rose.

Nez: Expressif et particulièrement complexe, ce profond bouquet asso-

cie les arômes de biscuit et brioche aux notes de fraises et cerises confiturées. Des notes de fleurs parfumées (violette) et de gelée de framboise.

Bouche: L'attaque suave et savoureuse met en relief la maturité du fruit et la vinosité d'une cuvée charnue et structurée. L'équilibre est apporté par la fraîcheur d'un milieu de bouche acidulé. La finale, gourmande et persistante, s'exprime sur les fruits rouges mûrs (cerise, fraise).

★★★(★) 16/20



l'Auberge Champenoise



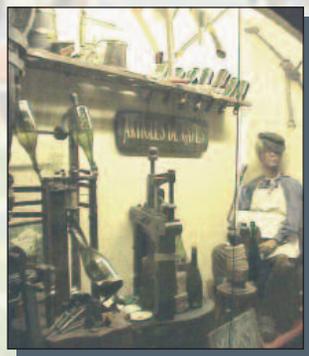
Hôtel typique de 55 chambres

Restaurant traditionnel Français

(Fermé le dimanche soir et le lundi)

Accueil de groupes jusqu'à 300 personnes

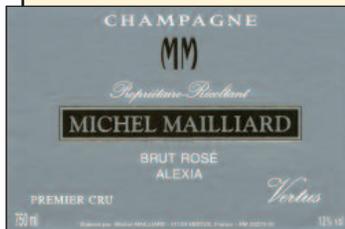
Parking privé surveillé par vidéo



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

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

38 Michel Mailliard "Alexia" 1^{er} Cru



Vue: Rose léger de bel éclat.

Nez: D'emblée, une minéralité affirmée domine ce nez qui évolue à l'aération vers le registre de fruits composés (pomme).

Bouche: On apprécie le caractère et la trame serrée de cette cuvée tranchante et de belle pureté, qui ne laissera personne indifférent. D'expressives saveurs minérales et fruitées (pomme blettiée) s'y expriment sans retenue. La finale, suave et longiligne, se voit soutenue par une belle acidité.

★★★ 15,5/20

10 Jean Milan



Vue: Robe framboise éclatante.

Nez: De belle finesse, cet élégant bouquet exprime de douces senteurs de brioche, fruits rouges à la crème et pâtisserie (tarte aux fraises).

Bouche: La bouche suave et concentrée, longiligne, confirme le caractère ambitieux d'une cuvée dont les dégustateurs apprécient la chair et la finesse de trame. Le registre fruité bien mûr (pomme compotée) est équilibré par un support d'acidité de belle vivacité. Une cuvée conviviale et gourmande.

★★ 15,5/20

3 Déroutat Cuvée Arthémia



Vue: Robe framboise vive et éclatante.

Nez: Finement floral à l'ouverture (pivoine, violette), ce bouquet aérien et distingué se complète à l'aération par quel-

ques effluves de grenade et cerise.

Bouche: Particulièrement soyeuse et ronde, cette cuvée de grand charme exprime ouvertement ses saveurs de confiserie (cubardon) et de fruits mûrs (griotte confiturée). Une délicate acidité bienvenue apporte la vivacité nécessaire à un ensemble parfumé et presque crémeux en finale.

★★ 15/20

L'élaboration du rosé

De nos jours, le champagne rosé est de plus en plus élaboré comme à l'origine, en cuvaision courte, c'est-à-dire que le jus reste quelques heures au contact de la peau des raisins noirs. Cette technique est difficile à maîtriser. Ces champagnes sont appelés "Rosé de saignée".

Beaucoup de maisons de Champagne utilisent du vin rouge en provenance des meilleurs terroirs du pinot noir (Aÿ, Bouzy, Mareuil, Cumières, Ambonnay, etc.) pour colorer le vin blanc lors de l'élaboration de la cuvée. A raison de 7 à 12 % du volume, selon les années.

L'appellation Champagne est ainsi la seule autorisée par l'INAO à pouvoir mélanger du vin blanc avec du vin rouge pour obtenir du rosé.

8 Denis Frézier



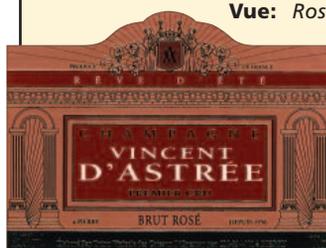
Vue: Rose pâle à nuances saumonées.

Nez: Enveloppé, marqué par la maturité des arômes fruités (fraises, cerises confiturées). Une friandise olfactive, particulièrement douceuse.

Bouche: Attaque suave et enrobée, qui confirme la douceur du bouquet. Friand, le milieu de bouche se montre rafraîchissant et tonique, soutenu par son acidité qui apporte l'équilibre aux saveurs fruitées bien mûres (fraise, cerise). Finale agréablement persistante et longiligne sur la groseille.

★★ 15/20

2 Vincent d'Astrée 1^{er} Cru "Rêve d'Été"



Vue: Rose pâle à nuances framboise.

Nez: Profond et expressif, le nez associe les senteurs biscuitées et de fruits rouges (bigarreaux, groseille, framboise). Un bouquet franc et séduisant.

Bouche: Tout en équilibre et suavité, cette cuvée à l'acidité bien présente se montre rafraîchissante. Elle offre une expression de fruit vive et charmeuse (groseille, cerise du nord). L'ensemble, de texture droite et subtile, se voit ponctué par une longue finale sur les bonbons acidulés.

★★★ 14,5/20

✕ Voir références pages 53 à 55
Zie referenties paginas 53 tot 55

"Rosé de saignée"

Tegenwoordig wordt de rosé champagne steeds meer, zoals in het begin, gemaakt met een korte gisting, dat wil zeggen dat het sap enkele uren in contact blijft met de schil van de blauwe druiven, een moeilijk te beheersen techniek. Deze champagnewijnen worden "Rosé de saignée" genoemd.

Veel champagnehuizen gebruiken rode wijn uit de beste wijngebieden van de pinot noir (Aÿ, Bouzy, Mareuil, Cumières, Ambonnay, enz.) om de witte wijn te kleuren tijdens het maken van de cuvée. In een verhouding van 7 à 12 % van het volume, naar gelang de jaren.

X Voir références pages 53 à 55
Zie referenties paginas 53 tot 55

5



Alain Bergère

Vue: Jolie robe rose pâle légèrement saumonée.

Nez: Délicat et charmeur par ses effluves florales (violette, pivoine)

et fruitées (griotte). Un bouquet séduisant.

Bouche: Bien construite et dotée d'un bel équilibre d'ensemble, cette cuvée associe expression fruitée généreuse et une subtile minéralité. Franche et longiligne, elle privilégie la fraîcheur et la finesse de texture.

★(★) 14/20

Séduire à l'apéritif, convaincre à table...

Contrairement à une idée largement répandue, la vocation du champagne n'est pas exclusivement réservée aux moments de l'apéritif et du dessert. De plus, si le meilleur moment pour déguster reste celui de l'apéritif (on l'accompagne alors avec pistaches, amandes et noisettes), l'harmonie avec la plupart des desserts reste un pari extrêmement délicat. Si l'on sait choisir les plats qui seront magnifiés par ses arômes et saveurs, ce vin raffiné se montre parfaitement capable d'accompagner un repas entier. Partant du principe que plus le mets est goûteux, plus le champagne qui l'accompagne doit faire preuve de caractère, nous devons garder à l'esprit que le caractère aérien, distingué de grande finesse des cuvées de la Côte des Blancs leur interdit d'être associées aux vinaigrettes, sauces épicées ou à base de vins riches, aux gibiers faisandés, asperges, glaces, sorbets et desserts au chocolat. On évitera également les alliances douteuses avec le curry, l'oignon, la tomate ou l'ail, ainsi que les poissons fumés. Enfin, l'acidité naturelle et la vivacité de nombreux champagnes de cette région se marient assez mal avec les goûts sucrés, ce qui rend délicate la pourtant traditionnelle alliance avec les desserts. Et si, contre tout bon sens, on insiste pour boire le champagne avec le dessert, il est alors préférable de s'orienter vers les rares cuvées de types demi-sec ou doux, ou de privilégier les desserts peu sucrés à base de fruits frais.

La plupart des gastronomes s'accordent pour dire qu'un brut sans année, frais et élégant, de préférence dominé par le chardonnay, s'accorde avec les potages, les hors-d'oeuvre sans vinaigre et les fruits de mer, crustacés et coquillages, l'huître se révélant la complice idéale, en particulier lorsqu'elle est servie chaude et éventuellement gratinée. Le caviar reste un maître choix, pour ceux qui en ont les moyens. Les cuvées prestige ou millésimées, plus vineuses, se marient parfaitement avec les poissons (turbot au beurre blanc citronné, bar braisé), volailles (poularde de Bresse) ou viandes blanches (grenadin de veau aux champignons), sans oublier les tourtes aux légumes et les sauces blanches ou blondes, relevées par exemple de safran ou accompagnées de truffes ou de champignons. Par ailleurs, nombre de gastronomes considèrent l'alliance avec le foie gras de canard comme la combinaison suprême.



Un point controversé est celui de l'alliance avec les fromages. Pour certains, elle est désastreuse mais pour de nombreux restaurateurs, parmi les plus prestigieux, elle peut représenter un accord très harmonieux. Ainsi, les blanc de blancs et les rosés devraient se boire avec les pâtes fraîches salées, en excluant les fromages assaisonnés d'épices et d'aromates puissants. De même, un blanc de blancs millésimé accompagne plutôt les pâtes molles classiques à saveur nette et soutenue (camembert au lait cru, coulommiers, brie). Globalement, on s'accorde à considérer comme très réussie l'alliance avec l'époisses ou le maroilles. Quoi qu'il en soit, le champagne de la Côte des blancs, servi entre 6°C et 8°C, appelle un fromage qui peut être fort, mais pas trop fait.

Autres vins

20  **J.-M. Tissier Ratafia**

Vue: Belle robe ocrée à acajou.
Nez: Puissant et de belle finesse à la fois, le bouquet flatteur livre de concert des notes de raisins de Corinthe, de caramel et de fruits secs.
Bouche: Cette bouche crémeuse et fondue offre un bel équilibre. La sensation chaleureuse trouve un écho favorable auprès d'une acidité bienvenue. Et souligne des saveurs de crème brûlée à l'orange. La finale, de belle longueur, s'exprime davantage sur les fruits secs.



★★ **16/20**

7  **Larmandier-Bernier Vertus rouge 1^{er} Cru Coteaux Champenois**



Vue: Robe cerise légèrement trouble.
Nez: On relève le caractère affirmé de ce bouquet ouvert qui évoque les épices, l'encre, le grillé et la terre. Touche de prune à l'aération.
Bouche: Cette cuvée de texture fine et rafraîchissante livre une bouche équilibrée, charnue, généreuse en saveurs de fruits rouges (fraise, cerise). Dotée d'une belle charpente, la finale aux tanins partiellement fondus s'exprime sur le noyau de cerise.



★★★ **15,5/20**

Références Champagne Referenties

Prix Rouge: TTC départ propriété

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

- Schemann-Challand & Fils - Rue des Cris, 373 - 51190 Avize**
 Tél: 03/26.59.78.62 - Port: 06/08.26.24.85
 champschemann@aol.com
 - Grand Cru Bl. de Blcs.....**16/20** • Ch.dist. **14,25** €
- Vincent d'Astrée - Rue Carnot, 1 - 51530 Pierry**
 Tél: 03/26.54.03.23 - Fax: 03/26.54.66.33
 celliers@vincentdastree.com - www.vincentdastree.com
 - Brut Rosé "Rêve d'Été" 1er Cru.....**14,5/20** • Ch.dist. **20,50** €
 - Mill. 1998 "Privilège" Bl. de Blcs.....**15,5/20** • Ch.dist. **26,20** €
- Dérouillat - Rue des Chapelles, 23 - 51530 Monthelon**
 Tél: 03/26.59.76.54 - Fax: 03/26.59.77.27
 champagne.derouillat@wanadoo.fr
 www.champagne-derouillat.fr.st
 - Cuv. Rés. "L'Esprit" 1er Cru Blc de Blcs..**15,5/20** • Ch.dist. • DEV
 - Brut Rosé Cuvée Arthémia**15/20** • Ch.dist. • DEV
 - Millésimé 2003 Cuvée Fanette**15,5/20** • Ch.dist. • DEV
- Henry de Vaugency - Rue d'Avize - 51190 Oger**
 Tél: 03/26.57.50.89 - Fax: 03/26.51.57.71
 contact@mariage-et-champagne.com
 www.mariage-et-champagne.com
 - Carte Noire Gd Cru Blc de Blcs.....**14,5/20** • Ch.dist. **14,50** €
 - Cuvée Élégance Gd Cru Blc de Blcs....**15/20** • Ch.dist. **20,50** €
 - Mill.98 "Louis" Gd Cru Blc de Blcs..**15,5/20** • Ch.dist. **30,00** €
- Alain Bergère - Grande Rue, 81 - 51270 Etoges**
 Tél: 03/23.70.29.82 - Fax: 03/23.70.37.15
 champagne.alain.bergere@wanadoo.fr
 www.champagne-alain-bergere.com
 - Réserve.....**15/20** • SVI • **13,00** €
 - Brut Rosé.....**14/20** • SVI • **14,50** €
- Grongnet - Grande Rue,41 - 51270 Etoges - Tél:03/26.59.30.50**
 Fax: 03/26.59.30.98 - champagnegrongnet@wanadoo.fr
 - Brut "Carpe Diem"**17/20** • Ch.dist. **14,90** €
 - Blanc de Blancs.....**15,5/20** • Ch.dist. **13,30** €
- Larmandier-Bernier - Av. Général De Gaulle,19 - 51130 Vertus**
 Tél: 03/26.52.13.24 - Fax: 03/26.52.21.00
 champagne@larmandier.fr - www.larmandier.fr
 HAR • CAV • OBL • CHA
 - 1er Cru "Terres de Vertus" Blc de Blcs.....**15/20**
 - Coteaux Champenois 1er Cru Vertus Rouge - 05.....**15,5/20**
- Denis Frézier - Rue Gaston Poittevin, 50**
 51530 Monthélon - Tél: 03/26.59.70.16 - Fax: 03/26.59.74.88
 denis@champagne-frezier.com
 www.champagne-frezier.com
 - Blanc de Blancs "Chardonnissime" ..**15,5/20** • Ch.dist. **13,30** €
 - Brut Rosé.....**15/20** • Ch.dist. **13,70** €
 - Extra Brut "Brut Extrem" " 2000.....**17/20** • Ch.dist. **15,00** €
- Paul Pothelet - Rue Léon Bourgeois, 28 - 51530 Pierry**
 Tél: 03/26.54.00.00 - Fax: 03/26.32.23.48
 champagnepothelet.paul@wanadoo.fr
 www.champagne-pothelet.com
 - Brut.....**14,5/20** • Ch.dist. **12,85** €
 - Brut Rosé Cuvée Romane.....**16/20** • Ch.dist. **14,50** €
- Jean Milan - Rue d'Avize, 6 - 51190 Oger**
 Tél: 03/26.57.50.09 - Fax: 03/26.57.78.47
 info@champagne-milan.com - www.champagne-milan.com
 Ch.dist. sur Bruxelles • DEL • PEL
 - Gd Cru "VV Terres de Noël" Blc de Blcs Mill. 2002... **15,5/20**
 - Grande Réserve 1864 Blc de Blcs.....**17/20**
 - Brut Rosé**15,5/20**
- François Gonet - Rue du Stade, 5 - 51190 Le Mesnil S/Oger**
 Tél: 03/26.58.85.83 - Fax: 03/26.59.37.84 - grivotgonet@orange.fr
 - Réserve Brut Blc de Blcs **15/20** • **13,80** €
- Launois - Av. Eugène Guillaume,2 - 51190 Le Mesnil S/Oger**
 Tél: 03/26.57.50.15 - Fax: 03/26.57.97.82
 info@champagne-launois.fr
 - "Veuve Clémence" Grand Cru Blc de Blcs...**14,5/20** • **14,50** €
 - Millésimé 2002 Grand Cru Blc de Blcs.....**15,5/20** • **17,00** €

- 13. Waris Larmandier - Remparts du Nord, 608 - 51190 Avize**
 Tél: 03/26.57.79.05 - Fax: 03/26.52.79.52
 earlwarislarmandier@wanadoo.fr
 www.champagne-waris-larmandier.com
 - Millésimé 2000 Grand Cru Blanc de Blancs **15,5/20** • TER
- 14. Doyard-Mahé - Moulin d'Argensole - 51130 Vertus**
 Tél: 03/26.52.23.85 - Fax: 03/26.59.36.69
 champagne.doyard-mahe@wanadoo.fr
 www.doyard.mahe.fr
 - Carte d'Or 1er Cru Blanc de Blancs ... **15/20** • TOM • 15,90 €
 - Millésimé 2002 Grand Cru Blanc de Blancs .. **17/20** • 23,80 €
 - 1er Cru Blanc de Blancs Extra-Brut **15,5/20** • 16,90 €
- 15. Guy Larmandier - Rue du Général Koenig, 30**
 51130 Vertus - Tél: 03/26.52.12.41 - Fax: 03/26.52.19.38
 guy.larmandier@wanadoo.fr
 www.champagne-larmandier-guy.fr
 - Cuvée Perlée Grand Cru Blanc de Blancs **14,5/20** • PIL
 - Millésimé Prestige 2002 Gd Cru Blc de Blancs **16/20** • PIL
- 16. Legras et Haas - Grand Rue, 7/9 - 51530 Chouilly**
 Tél: 03/26.54.92.90 - Fax: 03/26.55.16.78
 direction@legras-et-haas.com - www.legras-et-haas.com
 - Grand Cru Blanc de Blancs **15,5/20** • LOU • LES
 - Millésimé 2002 Gd Cru Blc de Blancs **16/20** • LOU • LES
- 17. Voirin-Desmoulins - Rue des Partelaines, 24**
 51530 Chouilly - Tél: 03/26.54.50.30 - Fax: 03/26.52.87.87
 pascale.voirin@wanadoo.fr
 www.champagne-voirin-desmoulins.com
 - Brut Tradition **14,5/20** • 14,00 €
 - Brut Réserve **15,5/20** • 15,00 €
 - Brut Blanc de Blancs **15,5/20** • 15,20 €
- 18. F. Vauversin - Rue de Flavigny, 9 bis - 51190 Oger**
 Tél: 03/26.57.51.01 - Fax: 03/26.51.64.44
 bruno.vauversin@wanadoo.fr
 www.champagne-vauversin.fr
 - Brut Banc de Blancs Grand Cru **16,5/20** • Ch.dist. 14,90 €
- 19. Michel Turgy - Rue de l'Orme, 17 - 51190 Le Mesnil-S/Oger**
 Tél: 03/26.57.53.43 - Fax: 03/26.57.52.05
 info@champagne-turgy.com
 - Brut Réserve Sélection Blc de Blcs... **16/20** • Ch.dist. 14,50 €
- 20. J-M Tissier - Rue Gén. Leclerc, 9 - 51530 Chavot-Courcourt**
 Tél: 03/26.54.17.47 - Fax: 03/26.59.01.43
 contact@champagne-jm-tissier.com
 www.champagne-jm-tissier.com
 - Ratafia **16/20** • Ch.dist. 13,90 €
 - Brut Réserve **16/20** • Ch.dist. 14,60 €
- 21. Alain Waris & Fils - Rue d'Oger, 6 - 51190 Avize**
 Tél: 03/26.57.87.35 - Fax: 03/26.51.61.45
 - Grand Cru Blanc de Blancs **15/20** • Ch.dist. 14,70 €
 - Cuv. Etrusque Blc de Blcs V.Vignes.. **15,5/20** • Ch.dist. 20,70 €
- 22. François Vallois - Av. des Comtes de Champagne**
 51130 Bergères-Les-Vertus - Mobile: 06/86.44.45.81
 Tél: 03/26.52.23.71 - Fax: 03/26.52.00.70
 contact@champagne-vallois-francois.com
 www.champagne-vallois-francois.com
 - Blanc de Blancs Vieilles Vignes "Les Falloises"
16,5/20 • Ch.dist. 15,50 €
- 23. J-L. Vergnon - Grande Rue, 1 - 51190 Le Mesnil-Sur-Oger**
 Tél: 03/26.57.53.86 - Fax: 03/26.52.07.06
 contact@champagne-jl-vergnon.com
 www.champagne-jl-vergnon.com BRI • KEM • VIN • PRI • SIP
 - Grand Cru Extra-Brut Blanc de Blancs **16/20**
 - Grand Cru Brut Blanc de Blancs **15/20**
 - Millésimé 2002 Grand Cru Blanc de Blancs **14,5/20**
- 24. Denis Champion - Av. des Comtes de Champagne, 30**
 51130 Bergères-Les-Vertus
 Tél: 03/26.52.02.13 - Fax: 03/26.59.03.22
 dechampion@wanadoo.fr
 www.vitiplus.com/denis-champion
 - Blanc de Blancs 1^{er} Cru **14,5/20** • 13,10 €
 - Millésimé 2002 Blc de Blcs 1^{er} Cru **15/20** • 14,80 €
- 25. Renaudin - Rue de la Liberté, 35 - 51530 Moussy**
 Tél: 03/26.54.03.41 - Fax: 03/26.54.31.12
 champagne@r-renaudin.com
 www.champagne-r-renaudin.com
 - Brut Réserve **14,5/20** • 18,00 €
 - Millésimé 1999 Blc de Blcs Grande Rés. **15,5/20** • 25,00 €
- 26. Bourmault et Fils - Rempart du Midi, 41 - 51190 Avize**
 Tél: 03/26.59.79.41 - Fax: 03/26.58.67.74
 christian.bourmault@wanadoo.fr
 - "Grand Eloge" Blanc de Blancs **15,5/20** • Ch.dist. 16,95 €
 - Cuvée Hermance **16/20** • Ch.dist. 14,95 €
- 27. Alexandre Le Brun - R. Saint-Vincent, 9 - 51530 Monthezon**
 Tél: 03/26.59.73.51 - Fax: 03/26.58.72.05
 champagne-lebrun@wanadoo.fr
 www.champagne-le-brun.com
 - Cuvée Prestige **16/20** • DED • Ch.dist. 16,00 €
- 28. Michel Rocourt - Rue des Zalioux, 1 - 51190 Le Mesnil-s/Oger**
 Tél: 03/26.57.94.99 - Fax: 03/26.57.78.33
 michelrocourt@wanadoo.fr
 www.champagne-michelrocourt.fr
 - Brut Premier Cru Blanc de Blancs **16/20** • COP • 14,50 €
 - Grand Vintage Grand Cru **15,5/20** • COP • 15,50 €
- 29. Michel Gonet & Fils - Av. Jean Jaurès, 196 - 51190 Avize**
 Tél: 03/26.57.50.56 - Fax: 03/26.57.91.99
 info@champagnegonet.com
 - Prestige 2001 Bl. de Bl. **16/20** • AXY • VAN • Ch.dist. 28,00 €
 - Prestige 1998 Bl.de Bl. **17/20** • AXY • VAN • Ch.dist. 30,00 €
 - Bl. de Bl. Fût de Chêne. **17,5/20** • AXY • VAN • Ch.dist. 40,00 €
- 30. Bonnet-Gilmert - Rue de la Côte, 16 - 51190 Oger**
 Tél: 03/26.59.49.47 - Fax: 03/26.59.00.17
 contact@champagne-bonnet-gilmert.com
 www.champagne-bonnet-gilmert.com
 - Grand Cru Blanc de Blancs **16,5/20** • Ch.dist. 13,75 €



31. Agrapart & Fils - Av. Jean Jaurès, 57 - 51190 Avize

Tél: 03/26.57.51.38 - Fax: 03/26.57.05.06

champagne.agrapart@wanadoo.fr

www.champagne-agrapart.com

- Blanc de Blancs "Terroirs".....16,5/20 • GRE • 20,00 €

32. Guy Charlemagne - Rue de la Brèche d'Oger, 4

51190 Le Mesnil-S/Oger - Tél: 03/26.57.52.98

Fax: 03/26.57.97.81 - champagneguycharlemagne@orange.fr

www.champagne-guy-charlemagne.com

- Réserve Brut Grd Cru ..16/20 • SME • TNI • WAU • BOU • VSN
Blanc de Blancs

- Cuvée Mesnilissime Blanc de Blancs 2002.....17,5/20 • WAU

33. Pierre Gimonnet - Rue de la République, 1 - 51530 Cuis

Tél: 03/26.59.78.70 - Fax: 03/26.59.79.84

info@champagne-gimonnet.com

www.champagne-gimonnet.com

- Mill.04 " "Gastronome" 1er Cru Bl. de Bl. 16/20 • Ch.dist. • VPS

- Mill.00 "Spécial Club" 1er cru Bl. de Bl... 16/20 • Ch.dist. • VPS

34. Philippe Glavier - Rue Nestor Gaunel, 82 - 51530 Cramant

Tél: 03/26.57.58.86 - Fax: 03/26.59.28.03

info@champagne-philippe-glavier.com

www.champagne-philippe-glavier.com

- Brut Rosé.....16/20 • Ch.dist. Bxl et Wallonie • VSK

35. Crépeux Fils - Rue Ferdinand Moret, 25 - 51530 Cramant

Tél: 03/26.57.50.61 - Fax: 03/26.57.58.23

- Cuvée des Anges.....15/20 • GRA • Ch.dist. 16,00 €

36. Paul Goerg - Rue du général Leclerc, 30 - 51130 Vertus

Tél: 03/26.52.15.31 - Fax: 03/26.52.23.96

info@champagne-goerg.com - www.champagne-goerg.com

- Brut Blanc de Blancs 1er Cru.....15/20 • Ch.dist. 21,50 €

- Millésimé "Lady" 2000.....16/20 • Ch.dist. 34,80 €

37. Napoléon - Rue de Villers-aux-Bois, 2 - 51130 Vertus

Tél: 03/26.52.11.74 - Fax: 03/26.52.29.10

champagne-napoleon@wanadoo.fr

www.champagne-napoleon.com

- Brut Blanc de Blancs.....16/20 • MOO • Ch.dist. 26,30 €

- Millésimé 1996.....16,5/20 • MOO • Ch.dist. 33,40 €

38. Michel Mailliard - Av. de Bammental, 52 - 51130 Vertus

Tél: 03/26.52.15.18 - Fax: 03/26.52.24.05

info@champagne-michel-mailliard.com

www.champagne-michel-mailliard.com

- Brut Gregory.....15,5/20 • Ch.dist. 15,00 €

- Cuvée Prestige Blanc de Blancs.....16/20 • Ch.dist. 19,00 €

- Rosé "Alexia".....15,5/20 • Ch.dist. 17,00 €

Distributeurs belges • Belgische verdelers

AXY: Axybel

Beemdweg, 7 • 2560 Kessel

Tél: 03/491.01.91 • Fax: 03/489.27.65

BOU: Boutelegier

Baron Ruzettelaan, 119 • 8310 Brugge

Tél: 050/35.65.01 • Fax: 050/36.27.87

BRI: Brivins - V.O.F

Guffenslaan, 59/2 • 3500 Hasselt

Tél: 0479/51.99.26

CAV: Caves de France

Opstalplein, 22 • 9200 Dendermonde

Tél: 052/42.73.73 • Fax: 052/ 42.69.73

CHA: Charvins sprl

Rue des Tayettes, 22 • 6280 Gerpinnes

Tél: 071/50.15.86 • Fax: 071/50.51.93

COP: Michel Coppens

Honselstraat, 2 • 1700 Dilbeek

DED: D.D Services

Rue du pressé, 15 • 7134 Leval-Trahegnies

DEL: Delicham

Meiweg, 45 • 8790 Waregem

Tél: 056/60.83.00 - Port: 0475/46.52.30

DEV: Deva

Gravinnestraat, 5 • 8770 Ingelmunster

Tél: 051/30.15.35 - Fax: 051/31.80.52

GRA: La Grange du Sommelier

Rue Delfière, 16 • 7912 Saint Sauveur

Tél: 069/76.92.48 • Fax: 069/76.92.67

GRE: Gregoire Kerhir

2610 Wilrijk

HAR: Boutique de l'Harmonie

1450 Chastre

Tél: 010/65.81.19 • Fax: 010/65.91.18

KEM: Kempisch Wijnhuis

Wieltjes, 1 • 2300 Turnhout

Tél: 014/42.39.15 • Fax: 014/42.01.03

OBL: La Cave des Oblats

Rue E.Vandenoff, 66 • 4030 Grivegnée

Tél: 04/342.68.92 • Fax: 04/344.33.73

PRI: Prima Vinum

Bevrijdingsplein, 4 • 3090 Leopoldsburg

Tél 011/34.16.05

LES: Le Sens du Vin

Rue du Marché au beurre, 28 • Arlon

Tél: 063/23.46.87

LOU: Louis Parent

Etterbeek - Tél: 0497/313.949

**MOO: De Moor Likeur
& Wijnhandel NV**

Gentssteenweg, 398 • 9300 Aalst

Tél: 053/21.45.82 • Fax: 053/78.94.96

PEL: Pelgrims

Lindekensstraat, 21 • 3200 Aarschot

Tél: 016/56.21.38 • Fax: 016/56.21.40

PIL: Le Pileri

Rue de Tubize, 51 • 1440 Braine-le-Château

Tél: 02/366.91.48 - Fax: 02/366.01.78

SIP: Restaurant Siphon

Dasme Vaart Oost, 1 • 8340 Damme

Tél: 050/63.09.33

SME: Smets Jean-Pierre

Zandstraat, 209 • 3550 Heusden-Zolder

SVI: Le Clos Saint Vincent

48, rue F. Baudau • 6200 Châtelineau

Tél/Fax: 071/39.88.03

TER: Terre et Vins

Route de l'Etat, 304A • 1380 Maransart-Lasne

Tél et Fax: 021/652.33.57

TNI: Terroir NV

Lange Leemstraat, 372 • 2018 Antwerpen

Tél: 03/281.08.92

TOM: Tom Vermeersch Wijnhuis

Sneppenlaan, 7 • 8370 Blankenberge

Tél: 050/41.61.05

VAN: Van Den Bulcke

Hugo Verrieststraat, 92-100 • 8800 Roeselaere

VIN: Vinicom SPRL

Fortsteenweg, 30B • 2970 Gravenwezel

Tél: 03/383.39.27 • Fax: 03/384.31.51

VSN: Vinisisyphé

Av. Guillaume Herinckx, 25 BP8 • 1180 BXL

VKS: Vansteenliste Wijnen

Fabiolalaan, 6 • 8900 Ieper

Tél: 057/21.22.99

VPS: VPS Belgique - Goffard

Avenue G.Latinis, 14 • 1030 Bruxelles

Tél: 02/242.02.69 • Fax: 02/245.01.93

WAU: Wauters Wijnen

Stationstraat, 111 • 1770 Liedekerke

Tél: 053/68.23.40

Chinon: "Ce bon vin Breton qui point ne croist en Bretagne, mais en bon Pays de Véron" (F. Rabelais)



Situé à l'Ouest de Tours et au sud des appellations Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil (Voir VTA 58), Chinon est le berceau de François Rabelais né à la Devinière en 1494. Cet érudit est un écrivain Humaniste et son oeuvre reflète l'union du comique médiéval et le savoir de la renaissance. C'est le plus illustre ambassadeur de sa terre natale. Chinon et la Touraine; "Chinon, Chinon, Chinon, Petite ville, grand renom, Assise sur pierre ancienne. Au haut le bois, au pied la Vienne." Il situe, dans son V^{ème} livre, le "Temple de la Dive Bouteille" dans les "Caves Painctes", situées au cœur de la ville, aujourd'hui siège du Syndicat des vins de Chinon et de la Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens. A Chinon, la tradition du bien boire et du bien manger de Rabelais est toujours vivante. "Beuvez toujours, ne meurez jamais", telle fut l'une de ses paroles, "toujours" signifiant "tous les jours". Le partage, la joie et l'humour sont des valeurs partagées de tous.

Au IV^e siècle, la Touraine a connu un de ses grand personnages: Martin, un des premiers grands voyageurs européens, devenu figure universelle de par son geste de charité avec un pauvre. Il symbolise une valeur commune en Touraine: le partage. Saint Martin de Tours a utilisé le chemin de la rive gauche de la Vienne pour se rendre de Chinon et de Tours à Candes (Saint Martin) et à Saumur en traversant la Basse Touraine. Il faut noter que l'histoire du Château de Chinon et ses différents occupants ont marqué la ville et ses habitants. Notamment la présence du Roi Charles VII et la venue de Jeanne d'Arc.

L'aire d'appellation s'étend sur près de 2.300 hectares situés à la confluence de la Loire et de la Vienne.

Il est produit par plus de 200 vigneron. Les vignes sont exposées sur différents terroirs: les terrasses graveleuses où l'on trouve les vins les plus légers, friands et fruités à souhait, à déguster dans leur fraîcheur juvénile et les coteaux argilo-siliceux ou argilo-cal-

caires où l'on rencontre davantage des crus concentrés et de caractère, issus de vignes plus âgées et offrant un potentiel de garde dépassant parfois les 10 ans.

La région de Chinon, pays de la rose des vents, est une des seules régions au monde qui chaque année peut être influencée par différents vents. Chaque millésime est marqué par une dominante de vents qui viennent soit du sud-ouest (chaud et humide), soit d'est (frais et sec), dans une répartition de l'ordre de 45%-55%. Dans cette région qu'on appelle "Jardin de la France", le climat est doux et paisible. Il se caractérise par les masses d'air, généralement d'origines océaniques, qui au fur et à mesure qu'elles pénètrent sur le continent évoluent lentement. Les étés sont assez chauds, les températures maximales dépassant toujours les 33°C, les hivers sont assez doux, les températures très basses sont rares, descendant exceptionnellement sous les 10°C. La pluviométrie est faible et répartie régulièrement sur l'année.

Le vin de Chinon est élaboré principalement à partir du cabernet franc, un cépage de haute expression. Le cabernet franc, dit "Breton" peut-être accompagné par le cabernet sauvignon, autorisé dans une proportion de 10% d'encépagement. Certains vins plus tanniques sont élevés en fûts de chêne afin d'affiner leur expression.

L'ancêtre du cabernet franc, le Vitis Biturica, a sans doute été apporté par les légionnaires romains. Pline et Columelle en faisaient l'éloge en ces termes: "La Vigne Biturica, plant de qualité supportant le froid,



Chinon vu du château

© SDV Chinon

la tempête et la pluie, donne un vin qui se garde longtemps et se bonifie au bout de quelques années". En Touraine, on nomme ce plant "Breton" et l'origine de ce nom se trouve dans deux explications. La première veut que ce plant, ayant transité de Bordeaux à Nantes ait remonté la Loire avec les mariniers Bretons de Nantes. Les Mariniers donnèrent leur nom au cépage et furent les transporteurs privilégiés des Vins de Loire et de Chinon. La deuxième explication probable est la suivante: au XV^e Siècle, le Seigneur Le Breton" (seigneur de Villandry, Ambassadeur à Rome, Secrétaire du Roi François I^{er}, et régisseur des travaux de construction de Chambord) aurait fait planter de nombreuses vignes entre la rivière de Vienne et le fleuve de Loire dans la région du Véron et sur la Roche-Clermault et aurait ainsi donné son nom au Cépage.

Chaque millésime est coiffé d'une coquetterie tissée sur la trame du temps. C'est certainement une des confidences les plus intimes que nous offre le vin. Nos dégustations ont à nouveau souligner la superbe du



© SDV Chinon

millésime 2005. Les crus sont concentrés et les tanins élégants. Généreusement fruités, ils se présentent aujourd'hui sous leurs meilleurs atours et la plupart pourront encore s'affiner durant la prochaine décennie.

Bien que très confidentiels à Chinon, on trouve aussi des rosés aux arômes primaires très fruités, vins de soif par excellence. Quant au Chinon blanc (à peine plus d'1% de l'appellation), élaboré à partir du cépage Chenin appelé également Pineau de Loire, il reste très minéral avec des arômes floraux et de fruits blancs.

La région de Chinon est séduisante par ses vins qui attendent l'œnophile dans ses gigantesques caves creusées dans le tuf. Destination idéale pour un week-end prolongé, les amateurs de bonne table ne seront pas en reste et les passionnés d'histoire trouveront, dans la visite des châteaux alentours, des plaisirs moins épicuriens, mais toujours riches en émotions.

Chinon, een goede "bretoense" wijn uit het heerlijke land van de "Elrits"

Chinon, dat gelegen is ten westen van Tours en ten zuiden van de appellaties Bourgueil en Saint-Nicolas de Bourgueil (zie VTA 58), is de bakermat van François Rabelais, die werd geboren in de Devinière in 1494. Deze erudiet was een humanistische schrijver en zijn werk verenigt het komische uit de middeleeuwen met de kennis van de renaissance. Hij is de meest beroemde ambassadeur van zijn geboorteland: Chinon en de Touraine. In zijn Vde boek situeert hij de "Temple de la Dive Bouteille" in de "Caves Painctes", die gelegen zijn in het hart van de stad Chinon, vandaag de zetel van het Syndicat des vins de Chinon en van de Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens. In de IV^{de} eeuw kende de Touraine één van zijn belangrijke persoonlijkheden: Sint-Maarten van Tours, één van de eerste grote

Europese reizigers, die een universele figuur geworden is door zijn liefdadigheidsgebaar tegenover een arme. Merk op dat de geschiedenis van de burch van Chinon en zijn verschillende bezetters een stempel hebben gedrukt op de stad Chinon en haar inwoners. In het bijzonder de aanwezigheid van Koning Karel VII en de komst van Jeanne d'Arc.

Het gebied van de appellatie Chinon strekt zich uit over bijna 2300 hectaren aan de samenvloeiing van de Loire en de Vienne. De appellatie wordt geproduceerd door meer dan 200 wijnbouwers. De wijngaarden bevinden zich op verschillende gronden: steenachtige terrassen waar lichtere, lekkere en buitengewoon fruitige wijnen vandaan komen, om van te genieten in hun frisse jeugd, en kleihoudende kiezel- of kalkhellingen waar

eerder wijnen met karakter van-
daan komen, uit oudere wijn-
stokken en met een bewaarpot-
entieel van soms meer dan 10
jaar.

De streek van Chinon, het land van de windroos, is één van de enige ter wereld die elk jaar door een andere wind beïnvloed kan worden. Elk wijnjaar wordt gekenmerkt door een overheersende wind, die ofwel uit het zuidoosten (warm en vochtig) ofwel uit het oosten (koel en droog) komt. In deze streek die de Tuin van Frankrijk wordt genoemd, heerst een zacht en vredig klimaat. Het wordt gekenmerkt door lucht-massa's, over het algemeen van oceanische oorsprong, die naarmate ze het continent binnendringen langzaam evolueren. De zomers zijn vrij warm en de winters vrij zacht. De regenval is gelijkmatig verdeeld over het jaar en zwak: 500 tot 600 mm/jaar.

De wijn van Chinon wordt hoofdzakelijk gemaakt uit de cabernet franc, een zeer expressief druivenras. De cabernet franc, "Bretoen" genoemd, kan worden gecombineerd met de cabernet sauvignon, die toegestaan is tot 10% van het assortiment aan wijnstokvariëteiten. Sommige wijnen met meer tannine worden gerijpt in eiken vaten om hun expressie te verfijnen.

De voorloper van de cabernet franc, de *Vitis Biturica*, werd waarschijnlijk inge-



voerd door Romeinse legioensoldaten. In Touraine wordt deze stek "Bretoen" genoemd.

Elk wijnjaar heeft een eigen elegantie, gevormd door de tijd. Zeker één van de meest intieme geheimen die de wijn ons te bieden heeft. Bij onze proeverijen blijkt weeral het opmerkelijke van het wijnjaar 2005. De wijnen zijn geconcentreerd en de tannines elegant. Overvloedig fruitig zijn ze nu op hun best en de meeste kunnen nog verfijnen in het komende decennium.

Hoewel ze zeer zeldzaam zijn in Chinon, vindt men er ook roséwijnen met zeer fruitige basisaroma's, uitstekende wijnen om de dorst te lessen. Wat de witte Chinon betreft (nauwelijks meer dan 1% van de appellatie), die wordt gemaakt van de druivensort Chenin, eveneens Pineau de Loire genaamd, deze blijft zeer mineraalrijk met aroma's van bloemen en witte vruchten.

De streek van Chinon is bekoorlijk door haar wijnen die op de wijnliefhebber liggen te wachten in haar gigantische uit tufsteen gehouwen kelders. De ideale bestemming voor een verlengd weekend, liefhebbers van lekker eten zullen niet op hun lauweren rusten en geschiedenisliefhebbers zullen weliswaar minder epicuristische maar zeker emotierijke genoegens beleven bij een bezoek aan de burchten in de omgeving.

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

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

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

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

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



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



= Vigneron pratiquant la culture Biodynamique.
= Biodynamische cultuur.



= Vin disponible en Belgique
= Wijn beschikbaar in België



= Vigneron pratiquant la culture Biologique.
= Biologische cultuur.

Recommandé
par V.T.A.

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



9

Domaine de l' R "Les Folies du Noyer Vert"

DOMAINE DE

MONICH

L'R

Vue: Robe carminée au disque violacé.

Nez: De caractère, ce nez profond livre de flatteuses effluves de boisé fin, complétées par une touche poivrée et

quelques senteurs de petites baies noires.

Bouche: L'attaque charnue, vive et nerveuse repose sur un puissant fruité et une très grande fraîcheur. Le milieu de bouche, suave, offre une matière intense, soutenue par des tanins fermes mais soyeux, qui ne demandent qu'à s'assouplir. Ce cru ambitieux se voit ponctué par une finale interminable sur la gousse et les bigarreaux.

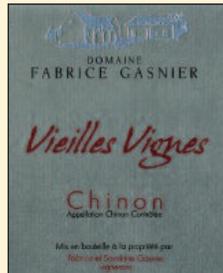
(2009 - 2015)

★★★ 18/20



10

Domaine Fabrice Gasnier



Vue: Rubis cerise éclatant.

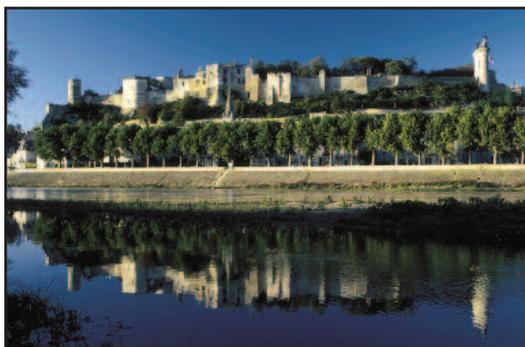
Nez: De grande maturité, ce bouquet complexe et intense mêlé avec réussite les notes de kirsch, eau-de-vie de prune aux arômes d'épices douces et tabac blond.

Bouche: Ce vin de haute tenue fait honneur à son appellation. Profond,

puissant et extrêmement équilibré, il livre une bouche dense et riche, presque opulente, dominée par une expression fruitée très intense (griotte). L'ensemble, franc et structuré, de belle évolution, est ponctué par une très longue finale sur le noyau de cerise.

(2009 - 2013)

★★★ 17,5/20



© CDT 37



9

Domaine de l' R "Les 5 éléments"



Vue: Extrêmement concentrée, presque noire.

Nez: Le premier nez, puissamment minéral, évoque la truffe et la terre. Ensuite, le registre s'étend aux notes

de grillé/toasté, caramel et champignons.

Bouche: Un vin impressionnant. Les dégustateurs s'inclinent devant sa typicité de terroir, sa texture riche et l'intensité de son expression aromatique complexe. On y retrouve les saveurs de poivron, fruits noirs acidulés et épices, dans une bouche charpentée, bâtie pour affronter les ans et ponctuée par une longue finale de grande fraîcheur.

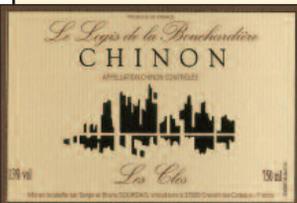
(2010 - 2016)

★★★ 17/20

3

Le Logis de la Bouchardière

"Les Clos"



Vue: Rubis carminé soutenu.

Nez: Délicieusement parfumé et flatteur par ses arômes de cerise confite, grenade et violette. Une friandise olfactive!

Bouche: Extrêmement bien équilibrée, cette cuvée a emporté tous les suffrages pour sa densité de matière, l'exubérance de son fruit (fraise, framboise, bigarreaux), la délicatesse de ses tanins et la fraîcheur de sa longue finale sur le noyau de cerise. Un cru de grande franchise, tout en suavité et concentration.

(2009 - 2013)

★★★ 16,5/20



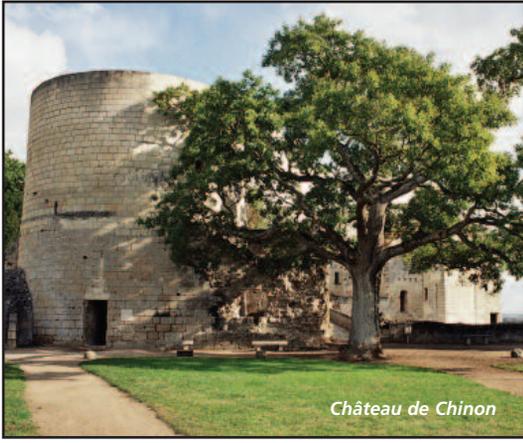
Le château de Chinon

Bâtie sur un éperon rocheux dominant la Vallée de la Vienne, l'imposante forteresse médiévale de Chinon fut édifiée par le Comte de Blois, Thibault III, le tricheur.

Henri II Plantagenêt, Richard Coeur de Lion, Jean sans Terre,... furent les premiers hôtes célèbres de ces lieux. Les femmes marquèrent également l'histoire du Château, Aliénor d'Aquitaine, et surtout Jeanne d'Arc qui, en 1429, rencontra dans la grande salle, le dauphin, futur Charles VII.



Voir références pages 76 à 77
Zie referentias paginas 76 tot 77



Château de Chinon



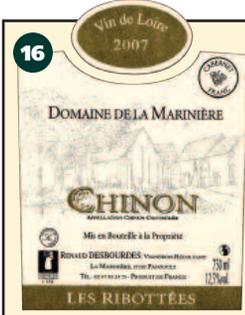
Demois
Cuvée des Templiers

Vue: Grenat au disque violacé.

Nez: Le premier nez révèle de flatteuses notes liées à un élevage bien dosé (vanille, tabac blond). Ensuite, le bouquet rejoint un registre confituré doux (myrtille, mûre).

Bouche: Une cuvée longiligne et suave, dont l'élégance tannique n'a d'égal que la maturité du fruit. Dotée d'un bel équilibre acidité/gras, elle livre en milieu de bouche d'intenses saveurs de baies rouges et noires, dans un ensemble dense et mûr, qui présente une grande fraîcheur en finale.

(2009 - 2014) ★★★ 16,5/20



Domaine de la Marinière
"Les Ribottées"

Vue: Superbe robe intense, grenat profond.

Nez: Complexe et ouvert, sur de beaux arômes d'encre, minéralité, épices douces et tabac blond. L'aération met davantage en relief l'expression du

fruit (baies noires confiturées).

Bouche: Ce cru structuré révèle d'emblée son ambition. Presque corsé, il offre une bouche puissante, où s'expriment sans réserve d'intenses saveurs fruitées (cassis, sureau, mûre sauvage). La charpente tannique encore ferme mais distinguée va gagner en sagesse d'ici 1 an. Un vin sérieux.

(2009 - 2012) ★★★ 16/20



Domaine du Grand Portail
"Clos de la Grille"

Vue: Rubis profond, limpide et brillant.

Nez: On apprécie la générosité et la fraîcheur olfactive de ce

nez au fruité enveloppé (cerise confite, myrtille), complété par de fines notes de tabac blond.

Bouche: Particulièrement charnue, cette bouche riche en matière exprime d'intenses saveurs fruitées (baies rouges) et subtilement épicées, dans un ensemble au grain serré, dont la fraîcheur est assurée par une jolie acidité et la structure par d'élégants tanins bien présents qui vont encore s'assouplir. Une cuvée bien construite.

(2008 - 2012) ★★★ 16/20

X Voir références pages 76 à 77
Zie referenties paginas 76 tot 77

9 **Domaine de l'R - Frédéric Sigonneau**

Après 2 ans passés en Espagne comme chef de cultures, Frédéric Sigonneau revient en Véron, à Cravant les Coteaux, et reprend l'exploitation familiale qui couvre aujourd'hui 3,55 ha.

A l'image du personnage et des étiquettes, les vins du Domaine de l'R se révèlent hauts en couleurs.

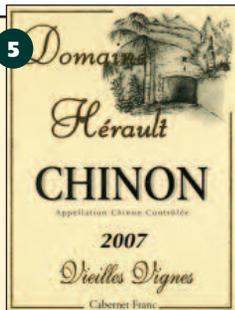
La cuvée "Les 5 éléments" (voir p.57) est issue de vignes âgées de 50 à 65 ans, avec un rendement limité à 40 hl/ha. Sa vinification se déroule en cuves de ciments uniquement, avec de légers remontages quotidiens et un élevage sur lies fines pendant 7 mois. Un cru au fruité expressif, de belle évolution. La cuvée "Les Folies du Noyer Vert" (voir p.57) provient de vignes âgées de 45 à 65 ans et de rendements similaires. Son élaboration se déroule en cuves inox, avec de légers foulages au pied quotidiens pendant 3 semaines. Puis viennent la fermentation malolactique et l'élevage en barriques bordelaises ou bourguignonne de 4 à 5 vins, qui s'étend sur 12 mois.

Actuellement en reconversion biologique et bientôt certifié par Ecocert, Frédéric n'utilise ni pesticides ni herbicides. Seuls les produits de contact sont tolérés, sur des parcelles enherbées à 50%. La qualité d'ensemble de la production et le potentiel de garde de ces crus racés et profonds témoignent de la rigueur du travail fourni dans un domaine à découvrir absolument.

V.T.A.



5



Domaine Hérault Vieilles Vignes

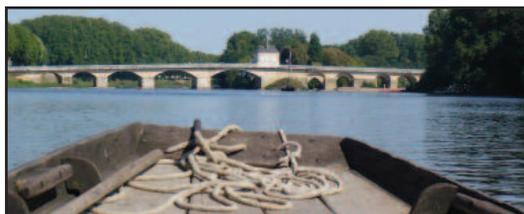
Vue: Jolie robe cardinal de belle intensité.
Nez: A l'ouverture, les notes de fruits noirs cuits illustrent un bouquet mûr et chaleureux. L'aération apporte des senteurs plus marquées de terre et minéralité.

Bouche: Ce cru solidement construit propose une belle expression fruitée (myrtille, cassis), soutenue par des tanins virils et distingués à la fois. Ambitieuse et presque corsée, la bouche ne demande qu'à s'assagir quelque peu pour livrer tout son potentiel. Longue finale séveuse sur le noyau de cerise.

(2010 - 2013)

★★★ 16/20

© SPV Chinon



14

Domaine Pascal Brunet

Cuvée Tradition Etilly



Vue: Robe cerise de bel éclat.

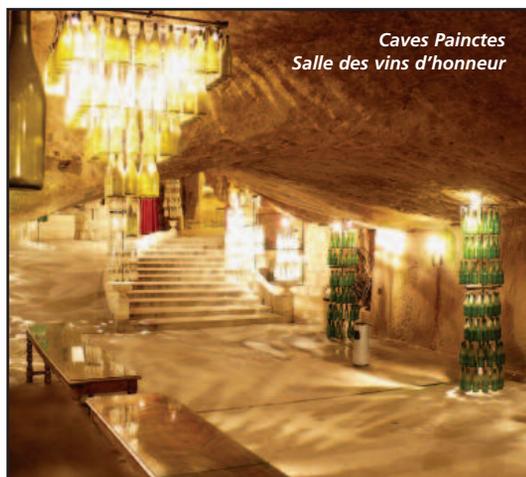
Nez: Particulièrement expressif, complexe et de caractère, sur une belle minéralité mêlée aux fruits noirs confiturés (sureau, cassis, myrtille). Touche de truffe blanche à l'aération.

Bouche: Les dégustateurs ont apprécié la franchise et la structure de ce vin sérieux, doté d'un beau volume de matière. L'expression fruitée, franche et vive (baies noires) se livre sans retenue; elle est relevée par une acidité bien présente, garante de vivacité. Finale épicée agréablement persistante.

(2009 - 2012)

★★★ 15,5/20

© SPV Chinon



Caves Peinctes
Salle des vins d'honneur

Op een rotsachtig voorgebergte dat de Viennevallei overheerst, werd de indrukwekkende middeleeuwse burcht van Chinon opgericht door de graaf van Blois, Theobald III, de Bedrieger.

Henri II Plantagenet, Richard Cœur de Lion, Jean sans Terre... waren de eerste beroemde gasten van dit oord. Vrouwen tekenden eveneens de geschiedenis van deze burcht: Eleanora van Aquitanië en vooral Jeanne d'Arc die, in 1429, in de grote zaal de troonopvolger ontmoette, de toekomstige Karel VII.

28



Domaine Brocourt Terroirs des Coteaux

Vue: Rubis carminé.
Nez: Enveloppé et chaleureux, sur de puissantes senteurs de cerise noire confite, cacao et eau-de-vie de prune. Un bouquet qui, à l'aération, se montre parfumé par ses notes d'encre et caramel.

Bouche: Dotée d'un très bel équilibre d'ensemble,

ce vin franc et racé propose une bouche mûre, concentrée et enveloppée, dont l'expression confiturée (framboise, griotte) trouve son équilibre dans un support d'acidité et des tanins bien présents, élégants et partiellement fondus.

(2009 - 2012)

★★★ 15,5/20

25



Olga Raffault "Les Barnabés"

Vue: Pourpre bleuté de belle intensité.

Nez: Le premier nez évoque la terre et le cuir frais. Ensuite, les notes finement caramélisées s'associent à

un registre fruité doux et doux par sa maturité (griotte, myrtille, mûre sauvage).

Bouche: L'entrée de bouche, corsée et exigeante, révèle une trame serrée. Le registre des petits fruits noirs (sureau, cassis, mûre sauvage) est soutenu par une acidité rafraîchissante et un support tannique vif et distingué. Un vin de terroir, nerveux, doté d'un beau potentiel d'évolution.

(2009 - 2012)

★★ 15,5/20





31

Domaine du Nueil

Vue: Rubis grenat assez intense.

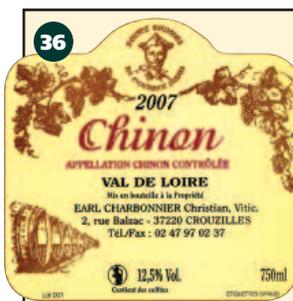
Nez: Quelque peu réservé aujourd'hui, ce nez s'ouvre davantage à l'aération

présente beaucoup de douceur par ses notes de framboise et cerises confiturées, voire au sirop.

Bouche: Attaque mûre et savoureuse, dotée d'une texture grasse. Le milieu de bouche propose une trame fruitée généreuse (bigarreaux, mûre), de belle maturité, relevée par une acidité bien présente qui garantit sa fraîcheur. Un cru bien construit, ponctué par une finale persistante sur le noyau de cerise.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20



36

Christian Charbonnier

Vue: Robe rubis carmin au disque violacé.

Nez: Extrêmement charmeur et enveloppé par ses puissantes senteurs de fruits au sirop (cerise au marasquin) ou confiturés

(fraise). Un ensemble olfactif tout en douceur.

Bouche: Attaque ferme et structurée, généreuse en fruit (sureau, cassis, groseille). Le milieu de bouche, charnu et suave, est soutenu par une acidité rafraîchissante et de délicats tanins partiellement fondus. Finale racée de longueur appréciable.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20



© SDV Chinon



1

Domaine du Morilly

V.V. "Coteaux"

Vue: Robe cerise éclatante.

Nez: A l'ouverture, ce nez expressif évoque les épices (genévrier,

clou de girofle). L'aération complète l'ensemble par de flatteuses notes de mûres et myrtilles confiturées et une subtile touche lactique.

Bouche: Attaque tonique, vive et tranchante, soutenue par une belle acidité rafraîchissante. L'expression fruitée se veut nerveuse et franche (groseille, bigarreaux) en milieu de bouche.

La finale, longiligne et de texture fine, va encore gagner en fondu d'ici 1 an.

(2009 - 2011)

★★ 15/20

11

Domaine de l'Abbaye

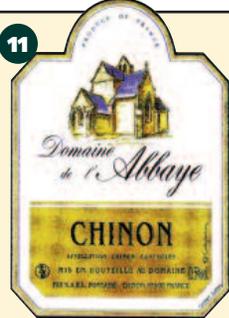
Vue: Robe carminée limpide et brillante.

Nez: Un bouquet au caractère affirmé, quelque peu rustique, qui évolue à l'aération vers les notes de terre, encre et petites baies noires.

Bouche: Cette bouche de texture serrée, presque corsée, révèle une belle concentration de matière. Les saveurs fruitées (baies rouges et noires) s'y expriment sans réserve, soutenues par une charpente tannique assez ferme mais distinguée, qui ne demande qu'à s'assagir. Finale persistante sur le noyau de cerise pour ce cru de belle évolution.

(2009 - 2012)

★★★ 15/20



7

Domaine de la Poterne

Vue: Rubis grenat.

Nez: Franc et dégagé ce bouquet de belle typicité met en relief les arômes de fruits rouges et noirs confiturés (griotte, fraise), associés à une touche lactique douceuse et une fine note épicée à l'aération.

Bouche: Dès l'entrée de bouche, on apprécie la mâche et le grain assez serré d'un ensemble bien construit, dont l'expression fruitée (baies rouges) se voit soutenue par de jeunes tanins, vifs et distingués. Ce cru jouit d'un bel équilibre d'ensemble; il va encore gagner en harmonie d'ici 1 an.

(2008 - 2010)

★★ 14,5/20

X Voir références pages 76 à 77
Zie referenties paginas 76 tot 77

La Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens

Quelle chance pour une confrérie de pouvoir prétendre historiquement que Rabelais est des siens ! Cette confrérie Humaniste, qui est la deuxième de France après les Tasteries, entend tout à la fois perpétuer l'enseignement de son maître spirituel François Rabelais, humaniste et truculent écrivain de la joie de vivre et aussi célébrer les vertus du vin de Chinon, dont chaque dignitaire se veut être l'ambassadeur passionné.

Ces gentilshommes épicuriens officient quatre fois par an à l'épicentre du cosmos rabelaisien, sous les voûtes immenses des Caves Paintées. Ce jour-là, les Grands Dignitaires dans le rouge, l'or et l'hermine de leurs costumes d'apparat reçoivent les futurs chevaliers au cours d'un imposant cérémonial d'intronisation.

8

Cave du Coteau de Sonnay



Vue: Jolie robe ru-

bis grenat éclatant.

Nez: Ce bouquet doucereux exhale des senteurs de fruits cuits, d'épices douces et de tabac blond.

Bouche: Attaque vive, franche et nerveuse,

suivie d'un milieu de bouche charnu, de texture droite, dont l'expression fruitée mûre (griotte, cassis, sureau) se voit relevée par des tanins bien présents et soyeux. Finale acidulée et agréablement persistante sur la groseille et le noyau de cerise.

(2009 - 2011)

★(★) 14/20

18



Clos Chalon

Cuvée Justine

Vue: Robe cardinal de belle brillante.

Nez: Délicatement parfumé, sur des arômes flatteurs de fruits rouges mûrs voire

confiturés (cerise, fraise). Un bouquet enveloppé, complété par une touche lactique charmeuse.

Bouche: Friand et gouleyant, ce vin fondu et suave propose un beau panier de fruits rouges (cerise, groseille). L'ensemble se voit soutenu par une acidité garante de fraîcheur. Un vin franc et facile d'accès, convivial et de plaisir immédiat.

(2009 - 2010)

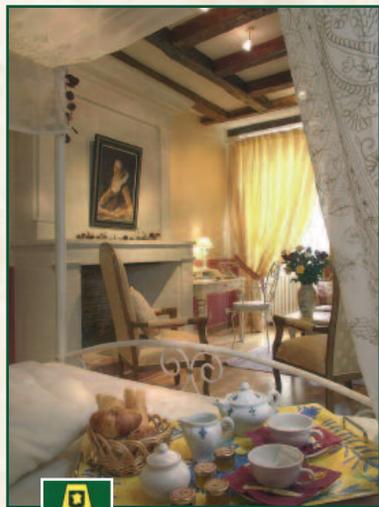
★(★) 14/20

Le Manoir de la Giraudière

Hôtel

Recommandé
par V.T.A.

Au cœur des Châteaux de la Loire et de la route des vignobles, cette élégante demeure du 17^{ème} siècle vous séduira par son charme et son confort.



Parking privé



Accueil de groupes

Restaurant sur réservation
à partir de 6 couverts



Logis de France
3 cheminées

37420 Beaumont-en-Véron • Tél: 02/47.58.40.36 • Fax: 02/47.58.46.06

E-mail: giraudiere@hotels-france.com - http: www.giraudiere.com

35

Domaine de Pallus "Pallus"



récolte 2006

Vue: Robe cardinal de bel éclat.

Nez: Extrêmement profond et séduisant, ce bouquet de grande complexité exhale de puissantes notes fruitées confiturrées

(mûre sauvage, cerise confite), associées à l'aération aux arômes de boisé noble (cèdre) et d'encre. **Bouche:** Une cuvée dont l'ambition se démontre dès l'attaque par une texture serrée et généreuse à la fois. Le milieu de bouche, très concentré, impose une solide charpente dont la distinction se met au service de l'expression du fruit (baies noires). Finale subtilement épicée, interminable.

(2009 - 2014)

★(★) 17,5/20



31



Domaine de Nueil Vieilles Vignes

Vue: Robe grenat carminé de belle jeunesse.

Nez: Dès l'ouverture, de puissantes senteurs de fruits au sirop

(framboise, cerise confite), tabac blond et vanille s'associent dans un ensemble parfumé élégant.

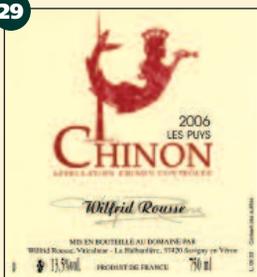
Bouche: Ce cru de haute tenue présente de nombreux atouts; sa concentration (baies rouges et noires) n'a d'égal que la finesse de ses tanins. Il révèle son ambition par sa finesse et une solide charpente, qui ne masque pas le fruit. Un vin prometteur, dont la maturité (fruits au sirop) trouve son équilibre dans une acidité très rafraîchissante.

(2009 - 2012)

★★★ 16,5/20

29

Domaine Wilfrid Rousse "Les Puy"



Vue: Jolie robe pourpre à reflets bleutés sur le disque.

Nez: Subtil et généreux à la fois, ce bouquet flatteur mêle avec réussite les senteurs de tabac blond, vanille, boisé délicat et petites baies noires au sirop (mûre, myrtille).

Bouche: Attaque longiligne et franche, suivie d'un milieu de bouche généreux en saveurs fruitées mûres (griotte, myrtille). La structure nette et tranchante, presque corsée, témoigne du potentiel d'un cru ponctué par une longue finale sur le noyau de cerise, qui ne demande qu'à s'assagir.

(2009 - 2013)

★★★ 16/20



Dom. de la Marinière



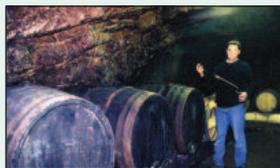
Dom. de Beauséjour

31

Domaine du Neuil

Le domaine du Neuil est situé à Cravant les Coteaux en bordure de la Vienne. Laurent Gilloire, actuel propriétaire, exploite un vignoble de 11ha. 40% du domaine sont constitués d'argilo-calcaire, où des vignes qui approchent les 50 ans de moyenne offrent des vins puissants et tanniques. Les 60% restants accueillent plus jeunes vignes qui donnent des vins gourmands et fruités à souhait. La cuvée tradition (voir page 60) est un vin de cuve à 100% qui souligne parfaitement

l'excellent rapport "plaisir-prix" des vins de Laurent. Le "Vieilles vignes" ci-dessus a séjourné 10 mois en fûts âgés de 6 à 7 ans, le fruit restant ainsi parfaitement intact. La "Cuvée des Cigales" (voir page 63), issue des vignes les plus âgées, est plus ambitieuse encore. Obtenue après un élevage dans des fûts en partie neufs et de 2 à 3 ans d'âge, elle mérite quelques années de patience avant d'exprimer tout son potentiel et afin d'affiner ses puissants tanins. V.T.A.





31 **Domaine de Nueil**
Cuvée des Cigales



Vue: Robe cardinal éclatante.
Nez: Terre et humus envahissent un premier nez de caractère. A l'aération, le registre olfactif s'étend aux arômes de fruits noirs confiturés voire au sirop. Les épices douces (clou de girofle) complètent un ensemble complexe.
Bouche: Une cuvée ambitieuse et corpulente, dont la densité de matière n'a d'égal que la vivacité des tanins. La bouche se montre solidement bâtie et livre une expression fruitée intense. (sureau, groseille), relevée par une acidité vivifiante en finale. Un cru de belle évolution.

(2009 - 2013) ★★★ 16/20

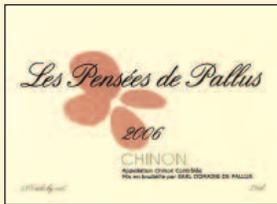
22 **Domaine B. & P. Lambert**
"Les Perruches"



Vue: Rubis profond à nuances carminées.
Nez: Les effluves de tabac blond et de caramel se livrent dès l'ouverture. Ensuite, s'expriment des arômes de vanille et d'épices douces. Un bouquet complexe, parfumé.
Bouche: Extrêmement savoureuse et suave, cette bouche offre richesse et volupté. Le milieu de cuvée associe une expression fruitée concentrée et bien mûre, soutenue par des tanins soyeux et partiellement lissés. Finale charnue et persistante pour un vin complet très bien construit.

(2008 - 2011) ★★★(★) 16/20

35 **Dom. de Pallus** **"Les Pensées de Pallus"**

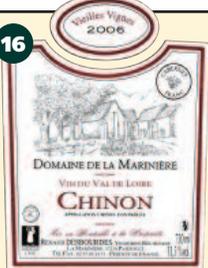


Vue: Rubis profond de bel éclat.
Nez: D'emblée, d'intenses senteurs de fruits rouges mûrs voire au sirop (griotte, fraise) dominant ce nez enveloppé, qui se complète à l'aération par une touche de tabac parfumé (boîte à cigares).
Bouche: Tout en équilibre et suavité, ce vin parfaitement construit offre une bouche séduisante et presque lissée, où s'expriment sans réserve d'intenses saveurs de fruits rouges. Une belle acidité rafraîchissante vient soutenir une finale charnue et persistante. Un cru chatoyant.

(2008 - 2012) ★★★ 16/20



16 **Domaine de la Marinière**
Vieilles Vignes



Vue: Somptueuse robe pourpre très intense.
Nez: De grande complexité, ce nez profond évoque l'encre et la minéralité à l'ouverture, pour évoluer vers les notes de boisé fin, épices (poivre) et petites baies noires (sureau, cassis).
Bouche: Soutenu par une charpente tannique bien présente et distinguée, ce vin structuré livre une bouche dont le grain serré rivalise avec la fermeté de la trame. Ce cru ambitieux livre déjà une expression fruitée (myrtille, cassis) et des saveurs épicées qui dominent une finale presque corsée.

(2009 - 2013) ★★★ 15,5/20

1 **Domaine du Morilly**
Vieilles Vignes Fûts



Vue: Robe carminée éclatante.
Nez: Délicat et très distingué, très engageant par ses notes finement boisées (santal, cèdre) qui se mêlent aux arômes fruités (mûre, framboise) et de tabac blond à l'aération.
Bouche: On se trouve d'emblée sous le charme de la pureté d'expression de cette cuvée longiligne et suave, de grande vivacité. Le milieu de bouche révèle un panier de fruits frais (cassis, bigarreaux) et la charpente tannique, noble et ferme à la fois, va encore gagner en fondu. Un cru ambitieux.

(2009 - 2012) ★★★ 15,5/20

X Voir références pages 76 à 77
Zie referenties paginas 76 tot 77

Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens

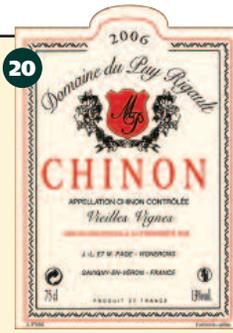
Wat een geluk voor een broederschap om er aanspraak op te kunnen maken dat Rabelais historisch gezien één van de haren was!

Deze humanistische broederschap, de tweede in Frankrijk na de Tastevin, wil zowel de leer bestendigen van haar spirituele meester François Rabelais, humanist en kleurrijke schrijver van levensvreugde, als de deugden bezingen van de wijn van Chinon, waarvan elke hoogwaardigheidsbekleder een hartstochtelijke ambassadeur is.

Deze epicuristische edellieden hebben vier keer per jaar een plechtige bijeenkomst in het epicentrum van de kosmos van Rabelais, onder de immense gewelven van de Caves Paintces.

Op die dag ontvangen de grote hoogwaardigheidsbekleders in het rood, het goud en het hermelijnbont van hun feestgewaden toekomstige ridders tijdens een indrukwekkende inwijdingsceremonie.

20



Domaine du Puy Rigault Vieilles Vignes

Vue: Superbe robe grenat violacé, profonde et intense.

Nez: Extrêmement flatteur par ses effluves de boisé noble (cèdre), qui se mêlent aux notes de fruits mûrs (cassis, myrtille), d'encre et de tabac blond.

Bouche: En bouche, ce cru révèle une expression fruitée (baies rouges) exubérante et de grande maturité. Des tanins soyeux et presque lissés enveloppent un ensemble séduisant et distingué, ponctué par une finale dotée d'un beau gras, sur la cerise confite.

(2008 - 2011)

★★ 15,5/20

26



Domaine de la Bourgesière

Vue: Jolie robe carminée assez intense.

Nez: Profond et enveloppé, de belle complexité, ce nez mêle avec réussite les senteurs d'épices douces, caramel et chocolat, complétées par

un registre fruité bien mûr (fraise, framboise).

Bouche: D'emblée, on apprécie la vivacité et la franchise de l'attaque. Ensuite, c'est la structure de l'ensemble qui s'impose, révélant des saveurs fruitées rafraîchissantes (sureau, cassis, cerise). Finale longiligne et tranchante, qui va encore gagner harmonie. Un vin complet et typé.

(2009 - 2012)

★★ 15,5/20



6



Frédéric Hardouin "Les Quarts Fleuris"

Vue: Robe cardinal éclatante.

Nez: Premier nez de caractère sur

des notes animaes. L'aération révèle des arômes plus flatteurs de clou de girofle, cannelle et écorce d'orange. Un nez original et parfumé.

Bouche: Ce cru typé et nerveux, presque corsé, livre une bouche structurée, où s'expriment sans réserve les saveurs de fruits noirs (cassis) et de poivron. Un vin longiligne, ponctué par une finale persistante qui va encore gagner en fondu.

(2009 - 2011)

★★ 15,5/20

23



Domaine de Noiré "Élégance"

Vue: Superbe robe grenat pourpre de grande jeunesse.

Nez: Le registre des fruits noirs au sirop (mûre sauvage, myrtille, cerise) se livre sans retenue, associé aux arômes lactiques (crème, yaourt). Un ensemble olfactif enveloppé et très charmeur.

Bouche: Un vin riche en extrait sec, structuré et charnu, dont la concentration s'avère exemplaire. De jolis tanins de fruit soutiennent un ensemble dont l'expression fruitée (cassis, griotte) se montre exubérante et l'acidité très rafraîchissante. Une cuvée de grande franchise et de belle évolution.

(2009 - 2012)

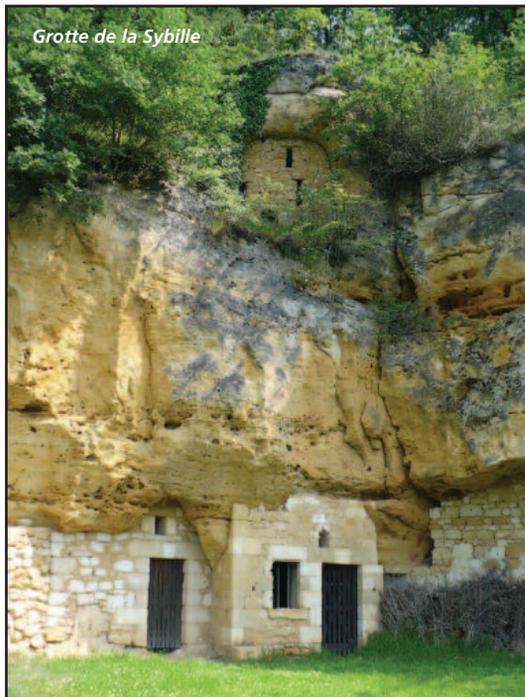
★★ 15,5/20

X

Voir références pages 76 à 77
Zie referenties paginas 76 tot 77

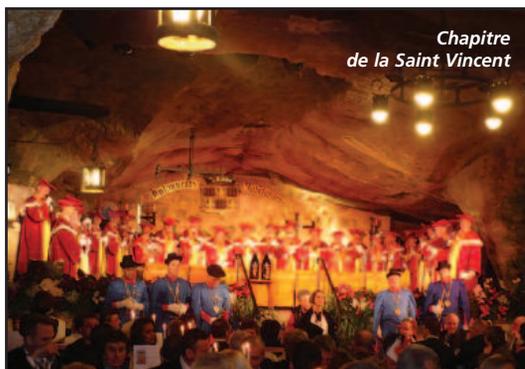
© SPV Chinon

Grotte de la Sybille



© SPV Chinon

Chapitre de la Saint Vincent



18



Clos Chalou
Cuvée Clément

Vue: Grenat profond au disque bleuté.

Nez: A l'ouverture, ce bouquet de caractère exhale d'intenses senteurs de terre, encre, truffe et poivron.

L'aération livre des arômes de petites baies noires.

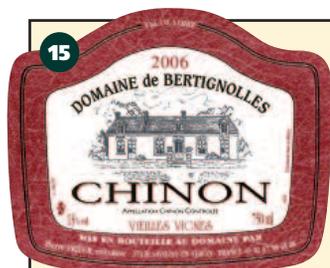
Bouche: Relevé par un beau support d'acidité rafraîchissant, ce cru ambitieux révèle une structure serrée et une trame fruitée généreuse. Les tanins se montrent vifs et soyeux à la fois, partiellement fondus et la finale, persistante et longiligne, s'exprime sur la cerise confiturée.

Un cru bien construit.

(2009 - 2012)

★★★ 15/20

15



Domaine de Bertignolles
Vieilles Vignes

Vue: Rubis éclatant et profond.

Nez: Une friandise olfactive! Ce bouquet doux et enveloppé évoque

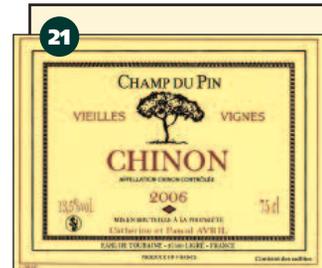
les fruits au sirop (framboise, griotte) mêlés à un registre lactique flatteur (crème, yaourt).

Bouche: On apprécie la mâche et la finesse de texture de cette cuvée gourmande et structurée, généreuse en saveurs fruitées (cerise, groseille, cassis). De délicats tanins partiellement fondus enveloppent un ensemble bien construit, doté d'un équilibre acidité/gras appréciable.

(2009 - 2011)

★★★ 15/20

21



C. & P. Avril
Champ du Pin
Vieilles Vignes

Vue: Robe cerise limpide et brillante.

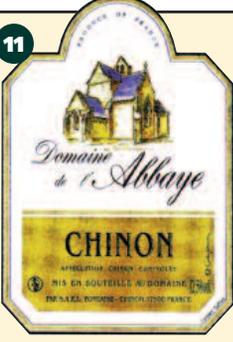
Nez: De puissantes senteurs de fraise confiturée envahissent ce nez particu-

lièrement doux et charmeur qui s'apparente à une confiserie.

Bouche: L'attaque nerveuse et acidulée, de belle franchise, est suivie d'un milieu de bouche au fruité expressif (cerise, groseille). Ce vin charnu et longiligne séduit par sa finesse de texture et sa vivacité. Il se voit ponctué par une finale persistante sur le noyau de cerise.

(2008 - 2010)

★★ 14,5/20

11 

Domaine de l'Abbaye

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

Nez: Délicatement parfumé, sur de fines notes de cerise confiturée, violette et framboise.

Touche de clou de girofle à l'aération.

Bouche: Un vin épanoui et friand, doté d'une belle mâche et d'une finesse de texture appréciable. Le milieu de bouche offre des saveurs fruitées confiturées (fraise, cerise), enveloppées par d'élégants tanins. Finale acidulée rafraîchissante sur la groseille et le sureau.

(2008 - 2010) ★★ 14,5/20

24 

Christophe Blandin

Vue: Robe cerise peu concentrée.

Nez: Quelques notes retenues à l'ouverture, le bouquet exprime de fins arômes de fruits rouges frais (groseille, cerise du nord) et de confiserie.

Bouche: Un cru franc et friand, presque gourmand, qui privilégie ouvertement la fraîcheur fruitée (petites baies rouges acidulées). De concentration correcte, il se voit relevé par une belle acidité et enveloppé par des tanins soyeux et fondus.

(2008 - 2010) ★(★) 14/20

Chinon

2005

22 

B. et P. Lambert

Cuvée Danaé

Vue: Somptueuse robe pourpre au disque encore bleuté.

Nez: Presque envoûtant par ses notes charmeuses de crème de fruits noirs (mûre, myrtille au sirop) et son registre lactique douceux.

Bouche: Cette cuvée de haute tenue a enthousiasmé les dégustateurs. Parmi ses nombreux atouts, on relève une concentration irréprochable, un remarquable équilibre acidité/gras, une exubérance fruitée (cerise, framboise, cassis) et des tanins vifs et rafraîchissants qui vont encore gagner en sagesse. Un cru hors normes.

(2008 - 2012) ★★ 18/20

16 

Domaine de la Marinière

Réserve de la Marinière

Vue: Rubis grenat intense à nuances bleuées.

Nez: De caractère, ce bouquet ouvert et généreux associe les notes d'encre, terre et poivron à un registre fruité de belle fraîcheur (cassis, sureau).

Bouche: Particulièrement dense et concentrée, cette cuvée dotée d'une charpente tannique ferme qui commence à s'assagir offre en milieu de bouche une remarquable exubérance fruitée (baies noires). Les dégustateurs ont apprécié le caractère charnu d'une finale qui témoigne d'un beau potentiel d'évolution.

(2009 - 2012) ★★★ 17,5/20

28 

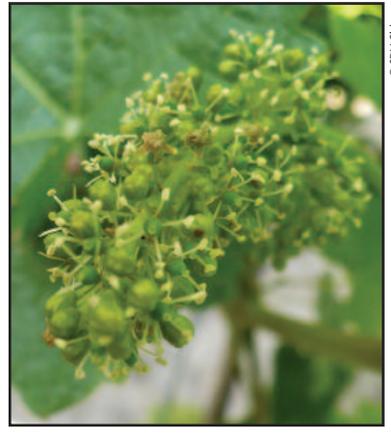
Domaine Brocourt Vieilles Vignes

Vue: Rubis grenat profond.

Nez: Extrêmement charmeur voire envoûtant, ce bouquet offre un panier de fruits de grande maturité. Les notes de cerise noire et de mûre confiturée s'expriment sans réserve, complétées par une fine touche épicée à l'aération.

Bouche: Parfaitement construit, ce cru livre une trame serrée et une exubérance fruitée de belle fraîcheur (cerise, groseille). L'équilibre acidité/gras est atteint et la finale, vive et nette, s'exprime sur le noyau de cerise. Un vin complet.

(2008 - 2010) ★★★ 17/20



© SOV Chinon

33



Domaine
de la Noblaie
Pierre de Tuf
CHINON
Cabernet Franc
2005

Domaine de la Noblaie

"Pierre de Tuf"

Vue: Somptueuse robe grenat pourpre.

Nez: Ce bouquet ample et de caractère mêle les notes d'encre et de tabac aux

arômes de petits fruits noirs et de grillé/toasté.

Bouche: Puissante, charmeuse et enveloppée, cette cuvée extrêmement intense et volumineuse livre une bouche structurée et pleine, où le registre de la crème de fruits (griotte, mûre sauvage) se voit soutenu par une charpente tannique noble, qui ne demande qu'à s'assagir. Un cru de haute tenue, bâti pour affronter les ans.

(2009 - 2014)

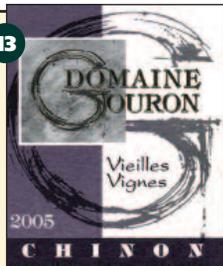
★★★ 17/20



© SDV Chinon



13



Domaine Gouron

Vieilles Vignes

Vue: Rubis cerise assez intense.

Nez: Extrêmement parfumé et charmeur par ses puissants arômes d'épices douces (clou de girofle) et de fruits noirs au sirop

(cerise, myrtille). Un registre très charmeur de caramel et tabac blond s'impose à l'aération.

Bouche: Ce vin extrêmement ambitieux et charnu offre une sève intense et des tanins suaves, fermes et soyeux à la fois. L'expression de fruit (griotte, myrtille, cassis) se montre exubérante. Elle domine une puissante finale de grande longueur qui rejoint le registre des fruits au sirop.

(2009 - 2013)

★★★ 17/20

15



Domaine des Béguineries

Vieilles Vignes

Vue: Rubis profond.

Nez: On se trouve d'emblée sous le charme de ce bouquet complexe, qui mêle les arômes de myrtilles, mûres et cerises noires confiturées

aux notes de vanille, cacao et tabac blond.

Bouche: Les dégustateurs ont beaucoup apprécié les nombreux atouts de ce vin corpulent et ambitieux. Le grain serré et la finesse des tanins n'ont d'égal que l'équilibre acidité/gras et le volume de matière. D'intenses saveurs de baies noires acidulées dominent ce cru complet et racé, doté d'une finale de grande rémanence.

(2008 - 2012)

★★★ 16,5/20



X Voir références pages 76 à 77
Zie referenties paginas 76 tot 77

16

Domaine de la Marinière

C'est dans les années 70 que la famille Desbourdes achète la Marinière, ancienne métairie des seigneurs de Roncé. L'exploitation familiale se situe à quelques centaines de mètres au-dessus des vignes, en lisière de bois, bordée de mares et de quatre chênes centenaires.

A l'origine polyculturel, avec seulement trois hectares de vigne, le domaine, spécialisé aujourd'hui dans le vin uniquement, compte treize hectares exposés plein sud et plantés sur trois types de sols; les vignes de coteaux sur de la roche calcaire avec un peu d'argile à silice en tête de coteaux, les vignes de pied de coteaux, sur un terroir de graviers qui repose sur du calcaire en profondeur, et enfin, les vignes de plaine sur un terroir gravillonneux.

Renaud Desbourdes pratique la lutte raisonnée et toutes les vinifications sont effectuées au chai, équipé depuis peu de la thermorégulation. Les caves, situées sous ce dernier, permettent le stockage des bouteilles et l'élevage en fûts dans les meilleures conditions hygrométriques et thermiques. La "Réserve de la Marinière" ci-dessus, fleuron de la production du Domaine, est issue de vignes âgées de 40 à 80 ans. Une cuvée de haute expression qui a bénéficié d'un élevage d'un an en fûts de chêne de 2 à 6 ans, qui permettent d'apporter de la complexité et de la finesse sans apport excessif de bois.

V.T.A.



29



Wilfrid Rousse
Cuvée Terroir

Vue: Jolie robe carminée éclatante.
Nez: Ce bouquet engageant et flatteur s'exprime sur la cerise au marasquin, la violette et la vanille, dans un ensemble très parfumé et enveloppé à l'aération (registre lactique).
Bouche: Suave et concentrée, cette cuvée ambivalente offre une trame serrée et une grande finesse de texture. Un registre fruité exubérant et mûr (baies rouges) envahit le milieu de bouche, soutenu par une charpente tannique qui commence à se fondre. Finale épicée très persistante.

 (2008 - 2012) ★★★ (★) 16/20



34



Daniel Chauveau
"Antique"

Vue: Robe cardinal très intense.
Nez: Dès l'ouverture, de puissants arômes de cuir frais et tabac blond (boîte à cigares) se livrent généreusement, dans un bouquet qui se complète à l'aération par les fruits noirs au sirop (cerise confite).
Bouche: On apprécie la richesse de matière et la concentration de ce vin partiellement fondu, doté d'un bel équilibre acidité/gras. Le milieu de bouche confirme les saveurs fruitées confiturées et l'élégance tannique d'un ensemble savoureux et rafraîchissant en finale. Un cru racé et séduisant.

 (2008 - 2012) ★★★ (★) 16/20

15



Domaine des Béguineries
"Réserve de Satis"

Vue: Cardinal éclatant et intense.
Nez: Un registre épicé très présent domine le premier nez. Ensuite, de charmeuses effluves de petites baies noires acidulées (cassis, sureau) complètent un bouquet au caractère affirmé.
Bouche: Ce cru charmeur et très franc se montre gourmand dès l'attaque. Il privilégie ouvertement l'expression fruitée (cerise, framboise, groseille) dans un ensemble rafraîchissant par sa délicate acidité. L'équilibre d'ensemble et la persistance de la finale sont très appréciés par les dégustateurs.

 (2008 - 2010) ★★★ 15,5/20

X Voir références pages 76 à 77
Zie referenties paginas 76 tot 77

CHATEAU DE MARCAY

Hôtel · Restaurant

Un véritable royaume pour les saveurs!






Comme un enchantement,
la campagne enveloppe de douceur
le fier château-forteresse du XV^e siècle.

Le règne de la douceur tourangelle...

37500 Marçay-Chinon • Tél: 02/47.93.03.47 • Fax: 02/47.93.45.33 • marçay@relaischateaux.com • www.chateaudemarçay.com

Le Chef nous a préparé • De bereiding van de keukenchef

Par Grégory Mazeau, chef du Restaurant "Le Château de Marçay" - Etoilé Michelin

Dos de Biche mariné, Purée de Céleri au Whisky, Poêlée de Champignons d'Automne.

Pour 4 personnes

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------|
| - 600 Gr de filet de biche, | - 1 Kg de Chanterelles / Girolles et Trompettes des morts, |
| - Un céleri boule, | - 2 pommes de terre, |
| - 1/2 litre de lait, | - 1/2 litre d'eau, |
| - Une feuille de Laurier, | - 5 cl de Whisky, |

- | | | |
|------------------|------------------------------------|----------------------------|
| Marinade: | - Un litre de vin rouge de Chinon, | - Un vert de poireau, |
| | - Une branche de céleri, | - Trois baies de genièvre. |
| | - Deux carottes, | |

- Marinade: Mélanger tous les ingrédients puis porter à ébullition. Laisser reposer une nuit.
- Mettre la biche à mariner une heure environ.
- Purée de Céleri au Whisky.
- Peler puis couper grossièrement le céleri et les pommes de terre.
- Mettre dans une casserole le lait, l'eau et le laurier.
- Ajouter les pommes de terre, le céleri et une poignée de gros sel.
- Cuire à petite ébullition jusqu'à l'obtention d'une pomme de terre moelleuse,
- Préchauffer votre four à 80°C.
- Mixer, ajouter le whisky et quelques tours de poivre du moulin,
- Nettoyer les champignons, puis poêler avec persil, sel et poivre.

A déguster avec un Chinon 2005

Door Grégory Mazeau van het Restaurant "Le Château de Marçay" te Chinon

Gemarineerde Hertenuig, Selderpuree met Whisky, gebakken Herfstpaddenstoelen

Voor 4 personen

- | | |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|
| - 600 gr hertenfilet | - 1/2 liter melk |
| - 1 kg cantharellen/dooierzwammen
en hoorn des overvloeds | - 1/2 liter water |
| - een knolselder | - een laurierblad |
| - 2 aardappelen | - 5 cl Whisky |

- | | | |
|------------------|------------------------------|--------------------------|
| Marinade: | - een liter rode wijn Chinon | - het groen van een prei |
| | - een seldertakje | - drie jeneverbessen |
| | - twee wortelen | |

- Marinade: meng alle ingrediënten en breng ze aan de kook. Laat dit een nachtje rusten.
- Laat het hert ongeveer een uur marineren.
- Selderpuree met Whisky
- Schil de selder en de aardappelen, en snij ze vervolgens in grote stukken.
- Doe de melk, het water en het laurierblad in een steelpan.
- Voeg de aardappelen en de selder toe, alsook een handvol grof zout.
- Lichtjes laten koken tot men een zachte puree bekomt.
- De oven laten voorverwarmen op 80°C.
- Voeg de whisky toe aan het mengsel en draai enkele malen aan de pepermolen.
- Kuis de paddenstoelen en laat ze vervolgens bakken met wat peterselie, zout en peper.
- Strooi zout en peper op het hertenvlees.

Te degusteren met een Chinon 2005

29



Wilfrid Rouse
"Les Puits"

Vue: Concentrée et en début d'évolution.

Nez: Subtil et profond au premier nez, le bouquet exhale à l'aération de jolies senteurs de cerise noire et de fruits parfumés (pivoine, violette).

Bouche: Tout en franchise et suavité, cette cuvée séduit par sa concentration, son volume en bouche et sa finesse de trame. D'exubérantes saveurs de cerise du nord et groseille envahissent une finale persistante et très rafraîchissante. Un vin qui démontre son ambition par son fruité expressif.

(2008 - 2011)

★★ 15,5/20



2



Pierre Sourdais
Réserve Stanislas

Vue: Jolie robe carminée.

Nez: De belle fraîcheur olfactive, tout en finesse et presque retenu à l'ouverture. L'aération apporte des notes de framboise et de fraise des bois.

Bouche: Un cru solidement construit, dont la trame fruitée s'avère généreuse et délicate mais bien concentrée. Le milieu de bouche, suave et longiligne, met en relief beaucoup de maturité (cerise confite). L'ensemble est soutenu par d'élégants tanins partiellement fondus. Longue finale lactique et cacaotée. Un vin accompli.

(2008 - 2011)

★★ 15,5/20



Pierre Sourdais

27

Dom. de Bertignolles Vieilles Vignes



Vue: Robe pourpre bleuté de grande jeunesse encore.

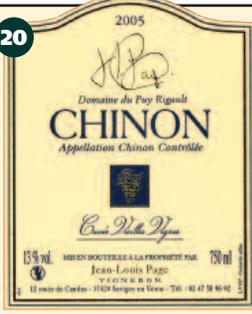
Nez: Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le nez gagne ensuite en volume et offre de doucereux arômes de vanille et griotte confiturée.

Bouche: De belle expression et très franc, ce cru bien construit se voit doté d'un bel équilibre acidité/gras. Il offre en milieu de bouche d'expressives saveurs de fruits rouges frais (groseille, bigarreaux). La finale, finement acidulée, révèle une persistance appréciable.

(2008 - 2010)

★★ 15/20

20



Domaine du Puy Rigault
Cuvée Vieilles Vignes

Vue: Profonde robe carminée.

Nez: Doucereux et parfumé par ses effluves de tabac blond, encre et caramel, qui se voient complétées par d'agréables senteurs de myrtille confiturée.

Bouche: Ce cru gourmand s'apparente à une confiserie. Il libère ses arômes de fruits rouges (cerise, framboise, groseille), complétées par une touche lactique très présente en milieu de bouche (crème, yaourt). Un vin franc et équilibré, ponctué par une finale enveloppée de texture douce.

(2008 - 2010)

★(★) 14,5/20



17

Domaine du Grand Bouqueteau
Élevé en Fûts



Vue: Robe cerise brillante, en début d'évolution.

Nez: Minéral à l'ouverture, ce bouquet livre à l'aération quelques notes de poivron et réglisse.

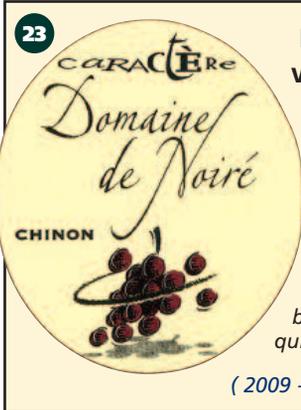
Bouche: Ce vin exigeant et solidement construit offre une attaque corsée, soutenue par une trame serrée. La bouche confirme la concentration d'un ensemble dont l'expression de fruit se montre bien présent (cerise noire, mûre sauvage). La finale, agréablement persistante, révèle une belle fraîcheur. Un cru sérieux, qui va encore s'assagir.

(2009 - 2012)

★(★) 14,5/20



x Voir références pages 76 à 77
Zie referentias paginas 76 tot 77



Domaine du Noire "Caractère"

Vue: Robe très sombre, presque noire.
Nez: Le bouquet intense et complexe mêle les notes de boisé fin, tabac blond et fruits noirs au sirop. Subtile touche épicée (baie de genévrier) à l'aération.
Bouche: Soutenue par une puissante charpente tannique qui va encore s'assagir, cette cuvée exigeante, de belle évolution livre une trame serrée. La finale évoque un registre de petites baies noires (cassis, sureau). Un vin sérieux qui gagnera encore en fondu et équilibre.

(2009 - 2011)

★★★ 16/20

© CDF 37



La Devinière

La Devinière, datant du 15^{ème} siècle, est sise à Seully. Si on en croit le Gargantua qui est presque autobiographique, Rabelais serait né en cours de route entre Chinon et la Devinière. A cette époque, les dames de la bourgeoisie ne mettaient pas au monde leurs enfants en ville, mais dans leur maison des champs. La coutume voulait aussi que le départ ne s'effectue qu'aux premières douleurs. Aussi, les cahots de la route aidant, la naissance se produisait souvent avant l'arrivée.

De Devinière, die dateert van de 15^{de} eeuw, is gelegen in Seully. Als we de Gargantua moeten geloven, die zo goed als autobiografisch is, zou Rabelais onderweg tussen Chinon en de Devinière geboren zijn. In die tijd brachten de dames van de burgerij hun kinderen niet ter wereld in de stad, maar in hun buitenverblijf op het platteland. Het was ook de gewoonte om pas bij de eerste weeën te vertrekken. Met de schokbewegingen op de weg vond de geboorte vaak plaats voor hun aankomst.



Domaine de Beauséjour "L'Angelot"

Vue: Belle robe cerise éclatante.
Nez: On est d'emblée sous le charme de ce bouquet parfumé et élégant. Les senteurs de crème de fruits noirs et de boisé noble (santal) s'y associent avec réussite.
Bouche: Cette cuvée savoureuse et épanouie livre une bouche charnue, dont la matière fruitée bien mûre (baies rouges et noires au sirop) se voit soutenue par une jolie acidité et des tanins partiellement fondus et distingués. Un vin ambitieux, de belle évolution encore.

(2008 - 2010)

★★ 15/20

Chambres d'hôtes & gîte

au Domaine de Beauséjour

1 Gîte pour 4 personnes,
 2 chambres d'hôtes et 1 suite de 2 chambres

confortables, joliment meublées,
 jouissant d'une belle vue
 sur les vignes.



En Val de Loire

Domaine de Beauséjour

Marie-Claude Chauveau • 37220 Panzoult • Tél: 02/47.58.64.64 • Fax 02/47.95.27.13
 info@domainedebeausejour.com • www.domainedebeausejour.com

28



Domaine Brocourt
Clos de la Hégonnière

Vue: Robe rubis cerise au disque à nuances ocrées.

Nez: Dès l'ouverture, de puissants arômes de fruits rouges et de pâtisserie (tarte aux fraise, cerise) envahissent ce bouquet enrobé et charmeur, presque doucereux à l'aération.

Bouche: L'entrée de bouche, épanouie, ronde et fraîche à la fois témoigne d'un très bel équilibre. L'expression généreuse (fraise et griotte confiturées) est relevée par une délicate acidité et une finale suave et persistante.

(2008 - 2010)

★★ 15/20

14



Domaine Pascal Brunet

Vieilles vignes

Vue: Robe assez concentrée en début d'évolution.

Nez: Un bouquet engageant et enveloppé sur les fruits rouges cuits, le kirsch

et l'eau de vie de prune à l'aération.

Bouche: Ce cru fondu et épanoui offre un bel équilibre d'ensemble. L'expression fruitée (fruits rouges macérés) conserve sa fraîcheur grâce à un support d'acidité bien présent. Un vin qui a également séduit les dégustateurs par sa longue finale charnue sur le noyau de cerise.

(2000 - 2010)

★(★) 14,5/20



© SDV Chinon

30



Domaine Perais-Sourdis

Vue: Robe saumonée à reflets orangés.

Nez: Un bouquet ouvert sur le registre minéral, complété à l'aération par une note de fraise confiturée.

Bouche: Dès l'attaque, on apprécie la vinosité et la trame fruitée de

cette bouche franche, suave et structurée. Dotée d'un beau gras, elle livre avec exubérance un fruité très appréciable. Une longue finale ponctuée un cru équilibré et de grand charme.

★★★ 16/20



Cave Perais-Sourdis

X

Voir références pages 76 à 77
Zie referenties paginas 76 tot 77

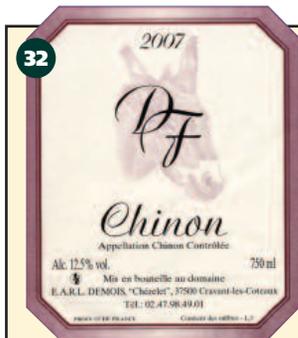
6 **Domaine Frédéric Hardouin** *"Lune Rousse"*



Vue: Robe pâle saumonée .
Nez: D'emblée, de fines senteurs florales et de fruits rouges confiturés envahissent ce bouquet engageant, doucereux et parfumé.
Bouche: Savoureuse et charnue, très friande, cette bouche gourmande offre une superbe expression fruitée (grenade, cuberdon, framboise). Rafraîchissant, l'ensemble se voit ponctué par une longue finale sur les bonbons acidulés.

★★ 15/20

32 **Domaine Demois**



Vue: Très jolie robe framboise éclatante.
Nez: Un registre lactique doux et bien présent (crème, yaourt) domine le premier nez. Ensuite s'exhalent les senteurs de fraise, framboise et cuberdon.
Bouche: Attaque vive et fraîche, légèrement acidulée, puis l'expression fruitée gagne en maturité à l'aération (fruits rouges), dans un ensemble ample et parfumé, ponctué par une finale persistante sur les fruits rouges confiturés.

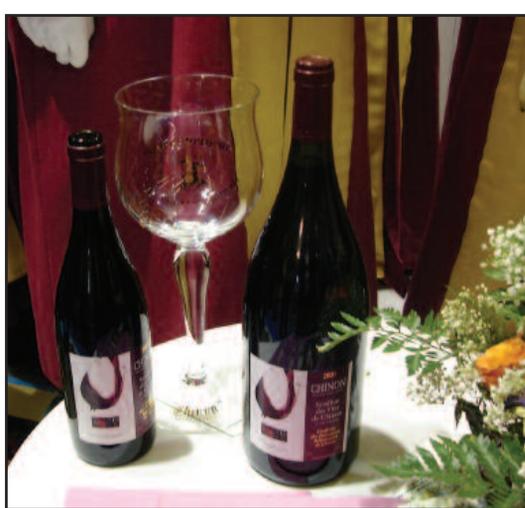
★★ 14,5/20

12 **Domaine de Beauséjour**



Vue: Robe pâle, éclatante.
Nez: Premier nez profond, livrant d'emblée d'élégantes effluves de fruits rouges et de pâtisserie.
Bouche: Ce vin est une friandise! Bien équilibré, il bénéficie d'une généreuse expression fruitée (framboise, groseille, guimauve) et d'une agréable acidité qui apporte une fraîcheur bienvenue à ce cru convivial.

★(★) 14/20



Autre vin

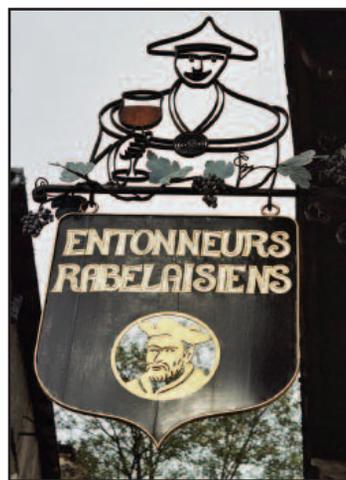
21 **Catherine et Pascal Avril "La Bouvellerie"** *Touraine 2005*



Vue: Superbe robe rubis grenat intense, de bel éclat .
Nez: Un bouquet au caractère affirmé, qui évoque l'encre, les épices et les fruits noirs, pour évoluer vers les arômes de cuir frais.
Bouche: Un cru vif et de belle franchise. L'expression fruitée généreuse (cerise du nord, groseille) est soutenue par une charpente tannique élégante, qui va encore s'assagir quelque peu. Un vin racé, savoureux et de grande pureté.

(2008 - 2010)

★★(★) 15,5/20



- 1. Dom. du Morilly • "Malvault" • 37500 Cravant les Coteaux**
 Tél: 02/47.93.24.93 - Fax: 02/47.93.45.25
 - Chinon Vieilles vignes - Coteaux 07..... **15/20** • Ch.dist. 4,50€
 - Chinon Vieilles vignes - Fûts 06..... **15,5/20** • Ch.dist. 5,00€
- 2. Domaine Pierre Sourdis • 37500 Cravant les Coteaux**
 Tél: 02/47.93.31.13 - Fax: 02/47.98.30.48
 pierre.sourdis@wanadoo.fr BAI • HS • LCC • LF
 www.domaine-pierre-sourdis.com COU • SIC • DEG
 - Chinon "Réserve Stanislas" 2005..... **15,5/20** • Ch.dist. 7,70€
- 3. Le Logis de la Bouchardière • 37500 Cravant les Coteaux**
 Tél: 02/47.93.04.27 - Fax: 02/47.93.38.52
 info@sergeetbrunosourdis.com
 www.sergeetbrunosourdis.com
 - Chinon "Les Clos" 2007..... **16,5/20** • DZ • LER
- 4. Dom. du Grand Portail • "Le Ponceau" • 37220 Cruzilles**
 Tél/Fax: 02/47.58.62.85 • domainedugrandportail@wanadoo.fr
 - Chinon Vieilles vignes 06..... **15/20** • Ch.dist. 6,20€
 - Chinon "Clos de la Grille" 07..... **16/20** • Ch.dist. 5,50€
- 5. Domaine Hérault • "Le Château" • 37220 Panzoult**
 Tél: 02/47.58.56.11 • Fax: 02/47.58.69.47
 domaineherault@orange.fr
 - Chinon Vieilles vignes 2007..... **16/20** • Ch.dist. 6,00€
- 6. Frédéric Hardouin • "Les Quarts Fleuris"**
 37500 Cravant les Coteaux
 Tél/Fax: 02/47.93.13.17 • Port: 06/32.38.52.58
 hardouin.frederic@wanadoo.fr • www.hardouin-frederic.com
 - Chinon Rosé "Lune rousse" 2007..... **15/20** • Ch.dist. 5,50€
 - Chinon Rge "Les Quarts Fleuris" 06... **15,5/20** • Ch.dist. 6,30€
- 7. Domaine de la Poterne • "Montet" • 37220 L'Île-Bouchard**
 Tél/Fax: 02/47.58.67.99 • christian.delalande@wanadoo.fr
 - Chinon 2007..... **14,5/20** CEL • Ch.dist. 4,80€
- 8. Cave du Coteau de Sonnay • Coteau de Sonnay, 7**
 37500 Cravant les Coteaux
 Tél: 02/47.93.29.14 - 06/08.93.04.45 - Fax: 02/47.93.20.74
 - Chinon - Cave du Coteau de Sonnay 2007..... **14/20** 4,20€
- 9. Domaine de l'R - Coteau de Sonnay, 14**
 37500 Cravant les Coteaux • tontonred@free.fr
 Tél: 02/47.98.03.57 - 06/85.10.01.02
 - Chinon "Les 5 éléments" 2007..... **17/20** Ch.dist. 6,50€
 - Chinon "Les Folies du Noyer vert" 07... **18/20** Ch.dist. 10,00€
- 10. Dom. Fabrice Gasnier - "Chezelet" • 37500 Cravant les Cot.**
 Tél: 02/47.93.11.60 • Fax: 02/47.93.44.83
 fabricegasnier@wanadoo.fr • www.vignoblegasnier.com
 Ch.dist. en Wallonie
 - Chinon Vieilles vignes 07..... **17,5/20** MX • LPV 8,20€
- 11. Domaine de l'Abbaye - "Le Repos St-Martin"**
 37500 Chinon • Tél: 02/47.93.35.96 - Fax: 02/47.98.36.76
 sarl-fontaine@club-internet.fr • www.vinsfontaine.fr
 - Chinon "Domaine de l'Abbaye" 07..... **15/20** Ch.dist. 6,00€
 - Chinon "Domaine de l'Abbaye" 06..... **14,5/20** Ch.dist. 6,00€
- 12. Domaine de Beauséjour - 37220 Panzoult**
 Tél: 02/47.58.64.64 - Fax: 02/47.95.27.13
 info@domainedebeausejour.com
 www.domainedebeausejour.com
 - Chinon Rosé 07..... **14/20** CLE • GR • VO • Ch.dist. 6,00€
 - Chinon Rge "L'Angelot" 04.. **15/20** CLE • GR • VO • Ch.dist. 7,50€

Corps à corps sans merci... • Een gerecht zonder medelijden

Les vins rouges de Chinon ne doivent pas être considérés comme légers et encore moins être rafraîchis dans un sceau à Champagne. Si certaines cuvées de plaines, issues de vignes jeunes, gouleyantes et généreusement fruitées supportent d'être dégustée à température de cave sur une assiette de charcuterie ou des rougets, il convient d'apporter davantage de soins à la préparation des cuvées de coteaux, issues des plus vieilles vignes. Parfois très concentrées, elles expriment le caractère de leur terroir et c'est après avoir ouvert les meilleures cuvées quelques heures à l'avance qu'elle seront appréciées à une température avoisinant les 18°.

Elle feront alors bon ménage avec la plupart des plats mijotés (carbonnade de bœuf, coq au vin), ou avec un gibier à plumes ou à poils (Caille grillée, Caneton braisé, civet de marcassin). Ce vin possède en outre la rare qualité de ne pas craindre la moutarde et le vinaigre. Il soutient de son caractère vif et acide ces deux condiments souvent difficiles à marier. Rappelons enfin qu'il fera un mariage joliment consommé avec une sauce provençale. Une sorte d'unité de goût apparaît, le poivron rappelant un des arômes dominants du cabernet franc.

De rode wijnen van Chinon moeten niet als licht worden beschouwd en nog minder in een Champagne-emmer worden gekoeld. Ook al kunnen sommige wijnen van de vlakten, uit jonge wijnstokken, lekker wegdriנקend en zeer fruitig, op keldertemperatuur worden gedronken bij een schotel charcuterie of poon, de wijnen van de hellingen, uit oudere wijnstokken, dienen met meer zorg te worden voorbereid. Soms zijn ze sterk geconcentreerd, drukken ze meer het karakter van hun ondergrond uit, en het is pas nadat de beste flessen enkele uren open zijn dat men deze wijnen weet te waarderen op een temperatuur in de buurt van 18°.

Ze gaan dan goed samen met de meeste stoofschotels (rundkarbonade, coq-au-vin) of met wild met pluimen of haar (geroosterde kwartel, gesmoord eendenkuiken, ragout van everjong). Deze wijnen hebben bovendien de zeldzame eigenschap niet terug te deinken voor mosterd en azijn. Het levendige en zurige karakter versterkt de smaak van de twee specerijen, die vaak moeilijk te combineren vallen.



- 13. Domaine Gouron • "La Croix de Bois"**
37500 Cravant les Coteaux
Tél: 02/47.93.15.33 • Fax: 02/47.93.96.73
info@domaine-gouron.com • www.domaine-gouron.com
- Chinon Vieilles vignes 2005..... **17/20** • Ch.dist. 10,00€
- 14. Domaine Pascal Brunet • 11, rue Etilly • 37220 Panzoult**
Tél/Fax: 02/47.58.62.80
domainepascalbrunet@club-internet.fr
- Chinon "Tradition Etilly" 2007..... **15,5/20** • Ch.dist. 4,60€
- Chinon "Vieilles vignes" 2003..... **14,5/20** • Ch.dist. 7,00€
- 15. Domaine des Béguineries • 52, Clos de la rue Braie**
Saint-Louan 37500 Chinon
Tél: 06/08.92.88.17 - Fax: 02/47.93.37.16
domainedesbeguineries@wanadoo.fr
- Chinon "Réserve de Satis" 05..... **15,5/20** TVC • Ch.dist. 7,50€
- Chinon "Vieilles vignes" 05..... **16,5/20** TVC • Ch.dist. 6,75€
- 16. Dom. de la Marinière • "La Marinière" • 37220 Panzoult**
Tél: 02/47.95.24.75 - Fax: 02/47.58.63.72
domaine.la.mariniere@orange.fr
www.domaine-la-mariniere.com
- Chinon "Les Ribottées" 2007..... **16/20** PRO • Ch.dist. 4,35€
- Chinon "Vieilles vignes" 2006.... **15,5/20** PRO • Ch.dist. 5,00€
- Chinon "Rés. de la Marinière" 05... **17,5/20** PRO • Ch.dist. 6,60€
- 17. Domaine du Grand Bouqueteau • Rue de Moncontour**
37210 Vouvray • Tél: 02/47.52.60.77 - Fax: 02/47.52.65.50
infos@moncontour.com
- Chinon "Élevé en fûts" 2005..... **14,5/20** • FTS • Ch.dist.
- 18. Clos Chalon • 44, rue des Coudreaux • 37500 Chinon**
Tél/Fax: 02/47.93.21.66 • b.loyer@enzazaden.fr
- Chinon "Cuvée Justine" 2007..... **14/20** • Ch.dist. 4,50€
- Chinon "Cuvée Clément" 2006..... **15/20** • Ch.dist. 5,00€
- 19. Patrick Barc • Clos de la Croix Marie • 37500 Rivière**
Tél: 06/83.33.16.87 • Fax: 02/47.93.99.45
contact@vinsduclosdelacroixmarie.com
www.vinsduclosdelacroixmarie.eu FUL • MD • Ch.dist.
- Chinon "Dom. de la Croix Marie" 07..... **14/20** • 5,30€
- Chinon "Clos de la Croix Marie V. Vignes" 07... **14,5/20** • 7,00€
- 20. Domaine du Puy Rigault • 12, route de Candes**
37420 Savigny-en-Véron
Tél: 02/47.58.96.92 • Fax: 02/47.58.99.50
jl.page01@orange.fr • www.domaine-du-puy-rigault.com
- Chinon Vieilles vignes 2005..... **14,5/20** • IVR: 7,50€
- Chinon Vieilles vignes 2006..... **15,5/20** • IVR: 7,50€
- 21. Pascal et Catherine Avril • 5, Touraine • 37500 Ligré**
Tél: 02/47.93.46.92 • Fax: 02/47.93.99.71
avrilcatherinepascal@wanadoo.fr
- Chinon "Champ du Pin" - V. V. 06.... **14,5/20** • Ch.dist. 6,00€
- Touraine "La Bouvellerie" 2005..... **15,5/20** • Ch.dist. 4,50€
- 22. Domaine les Chesnaies • 37500 Cravant-les-Coteaux**
Tél: 02/47.93.13.79 • Fax: 02/47.93.40.97
lambert-chesnaies@wanadoo.fr • www.chinonlambert.com
Ch.dist. en Flandres
- Chinon "Les Perruches" 06.... **16/20** • LEG • MR • LM • 11,00€
- Chinon "Cuvée Danaé" 05..... **18/20** • LEG • LM • 15,00€
- 23. Dom. de Noiré • 160, rue de l'Olive-Noiré • 37500 Chinon**
Tél: 06/76.81.91.29 • Fax: 02/47.98.44.13
jmmanceau@club-internet.fr
- Chinon "Élégance" 2006..... **15,5/20** • Ch.dist. 7,00€
- Chinon "Caractère" 2004..... **16/20** • Ch.dist. 9,50€
- 24. Christophe Blandin • 37 bis, rue Basse**
37420 Savigny en Véron • Tél: 02/47.58.96.44
Fax: 02/47.58.47.32 • blandinchr@wanadoo.fr
- Chinon 2006..... **14/20** • 5,00€
- 25. Domaine Olga Raffault • 1, rue des Caillis**
37420 Savigny en Véron
Tél: 02/47.58.42.16 • Fax: 02/47.58.83.61
info@olga-raffault.com • www.olga-raffault.com
- Chinon "Les Barnabés" 2007..... **15,5/20** • VPS
- 26. Dom. de la Bourgesière • "La Bourgesière" • 37420 Huismes**
Tél: 02/47.95.59.01 - 06/77.39.24.05 • Fax: 02/47.95.59.01
domainedelabourgesiere@laposte.fr
- Chinon 2006..... **15,5/20** • Ch.dist. 6,00€
- 27. Domaine des Bertignolles • "Bertignolles"**
37420 Savigny en Véron
Tél: 02/47.58.45.08 • Fax: 02/47.58.94.56
- Chinon Vieilles vignes 2005..... **15/20** • Ch.dist. 5,80€
- Chinon Vieilles vignes 2006..... **15/20** • Ch.dist. 5,50€
- 28. Domaine Brocourt • 3, Chemin des Caves • 37500 Rivière**
Tél: 02/47.93.34.49 • Fax: 02/47.93.97.40
philippe.brocourt@gmail.com
- Chinon Terroirs des Coteaux 07..... **15,5/20** • Ch.dist.
- Chinon Vieilles vignes 2005..... **17/20** • Ch.dist.
- Chinon "Le Clos de la Hégronnière" 2003..... **15/20** • Ch.dist.
- 29. Dom. Wilfrid Rouse • "La Hallardière"**
19-21 route de Candes • 37420 Savigny en Véron
Tél: 02/47.58.84.02 • Fax: 02/47.58.92.66
wilfrid.rouse@wanadoo.fr • www.chinonrouse.com
- Chinon Cuvée Terroir 05... **16/20** • TER • Ch.dist. sur Bruxelles
- Chinon "Les Puys" 05.... **15,5/20** • TER • Ch.dist. sur Bruxelles
- Chinon "Les Puys" 06..... **16/20** • TER • Ch.dist. sur Bruxelles
- 30. Domaine Perais-Sourdais • 10, Moulin à Tan**
37500 Cravant les Coteaux • Tél: 02/47.93.22.72
Fax: 02/47.93.93.04 • moulinatan@orange.fr
- Chinon Rosé 2007..... **16/20** • Ch.dist. 4,20€
- 31. Domaine du Nueil • 37500 Cravant les Coteaux**
Tél/Fax: 02/47.93.19.24 • laurent.gilloire@wanadoo.fr
- Chinon 2007..... **15/20** • Ch.dist. 4,10€
- Chinon "Vieilles vignes" 2006..... **16,5/20** • Ch.dist. 5,00€
- Chinon "Cuvée des Cigales" 2006..... **16/20** • Ch.dist. 7,20€
- 32. Demois - Dom. de la Fosse de Doulaie • "Chézelet"**
37500 Cravant les Coteaux • Tél: 02/47.98.49.01
Fax: 02/47.93.33.36 • fabiendemois@orange.fr
- Chinon Rosé 2007..... **14,5/20** • Ch.dist. 4,20€
- Chinon Rouge "Templiers" 2007..... **16,5/20** • Ch.dist. 7,90€
- 33. Domaine de la Noblaie**
"Le Vau Breton" • 21, rue des Hautes Cours • 37500 Ligré
Tél: 02/47.93.10.96 • Fax: 02/47.93.26.13
contact@lanoblaie.fr • www.lanoblaie.fr
- Chinon "Pierre de Tuf" 2005..... **17/20** • TOB • Ch.dist. 9,50€
- 34. Daniel Chauveau - Domaine du Vin Gourmet - Ken Soni**
"Pallus" • 37500 Cravant les Coteaux
Tél: 02/47.93.06.12 • Fax: 02/47.93.93.06
domaine.daniel.chauveau@wanadoo.fr
- Chinon "Antique" 2005..... **16/20** • LAV • Ch.dist. 15,00€
- 35. Domaine de Pallus - "Pallus" • 37500 Cravant les Coteaux**
Tél: 02/47.93.00.05 • Fax: 02/47.93.05.06
jeanbernard.sourdais@free.fr • www.lespenseesdepallus.info
- Chinon "Les Pensées de Pallus" 2006..... **16/20** • TEE
- Chinon "Pallus" 2006..... **17,5/20** • TEE
- 36. Christian Charbonnier • 2, rue Balzac • 37220 Crouzilles**
Tél/Fax: 02/47.97.02.37 • charbonnier.christian0083@orange.fr
- Chinon 2007..... **15/20** • Ch.dist. 4,30€

Distributeurs belges • Belgische verdelers

BAI: La Cave du Bailli

Rue de Thiméon, 14 • 6230 Viesville
Tél: 071/35.50.16

CEL: Cave des Vignes Célestes

Rue Sous-Thier, 1c • 4041 Millmort
Tél: 04/227.54.68

COU: Wijnmakelaarsunie Courtiers Vinicoles

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

DEG: Vins Degreve St Symphorien

DZE: Delhaize

Point de ventes partout en Belgique
Verkooppunten over gans België

FTS: FTS - Yves Willem

Rue Robbrechtsstraat • 1780 Wemmel
Tél: 0479/97.83.61 • Fax: 02/461.32.51

FUL: Les Champs Fulliots

Rue Henri Chapelle, 12 • 4651 Herve
Tél et Fax: 087/666.12.26

GR: Grisar & Co

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

HS: Histoires de Vin - Vranken

Av. Blondin, 76 • 4000 Liège
Tél: 04/252.65.56 • Fax: 04/252.40.20

IVR: L'ivresse de Noé - A. Wéra

Rue de la Glandée, 31 • 4100 Seraing
Tél: 0484/68.75.67

LAV: La Vigne en Ville

Chée de Wavre, 139 • 1390 Grez-Doiceau
Tél: 0475/812.370 • Fax: 010/22.91.43

LCC: Le Clos du Culot

Le Culot, 4 • 1400 Wavre
Tél: 010/22.68.72 • Fax: 010/24.26.71

LEG: Le Grenier à vin

Rue Ovide Dieu, 128 • 7080 La Bouverie
Tél: 065/66.77.22 • Fax: 065/67.86.06

LER: Leroy Prevot

7133 Buvrignes-lez-Binche • Tél: 064/33.17.52

LEY: Leymarie

Chée de Louvain, 19 • 5310 Eghezée
Tél: 081/81.13.39 • Fax: 081/81.29.07

LF: La Fontaine aux Vins

Chée de Bruxelles, 365 • 7850 Petit-Enghien
Tél: 067/41.01.51 • Fax: 067/41.01.52

LM: Le Cellier de Marie

Grand Route, 8, • 4347 Fesche Haut Clocher
Tél. 042/24.21.92 - 04/*224.21.92
0477/31.81.89

LPV: Le Petit Verdot

Molenstraat, 2 B • 1740 Ternat
Tél: 02/582.56.77 • Fax: 025/81.08.99

MD: Michel Dubois sprl

Rue Clovis Dumont, 22 • 1341 Céroux Mousty
Tél: 010/61.42.67

MR: Maison Mouchart

Rue E. Cattoir, 11 • 1010 Bruxelles
Tél: 02/648.51.34 • Fax: 02/646.57.73

MX: Maxi-vins

Ring Est, Sint-Jansbergdreef, 10
3090 Overijse
Tél: 02/657.44.04 • Fax: 02/657.51.19

PRO: Proserv

Rue d'Herchies, 37 B1 • 7011 Ghlin - Mons
Tél: 065/36.42.69 • Fax: 065/66.96.44

SIC: Sicorello Vins

Rue Tierne à Tarte, 83 • 7100 Trivières
Tél: 064/22.18.71 • Fax: 064/28.07.27

TEE: Terroirs

Lange Leemstraat, 372 • 2018 Antwerpen
Tél: 03/281.08.82 • Fax: 03/281.08.84

TER: Terroirs et Découvertes

Av. des Châteaux, 109/a • 7780 Comines
Tél: 056/55.92.61 • Fax: 056/34.07.68

TOB: Toby Vins S.A

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

TVC: 3 V Conseil

Rue de Gages, 10 • 7866 Bois de Lessines
Tél: 068/33.80.90 • Fax: 068/33.80.91

VO: Vigneron Office Koningslaan, 115

8300 Knokke-Heist • Tél: 050/51.60.76

VPS: VPS Belgique - Goffard

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



"Vignes, vins et randos"

La Viticulture (4)



L'encépagement

Le cépage est le **plant de vigne**. Le terme scientifique pour *cépage* est *variété*. La variété est une subdivision de l'espèce. La presque totalité des vins sont produits à partir de variétés qui appartiennent à l'espèce *vinifera* du genre *Vitis*. L'étude des cépages est l'**ampélographie** (du grec «ampélos» = vigne et «graphie» = écrire).

Le ou les cépages qui sont à la base du vin forment la source principale des caractères olfactifs du vin, aussi bien au niveau de son aspect que de ses arômes, de son goût et de sa teneur en acides, alcool et tanins. Sur les milliers de cépages répertoriés, une cinquantaine seulement intéresse le vigneron.

Les variations entre les cépages sont de trois types:

- Caractères **morphologiques**: découpage des feuilles, sexe des fleurs, dimension et couleur des grappes et des baies, saveur.
- Caractères **physiologiques** ou **cultureaux**: précocité de débourrement ou de maturité, fertilité et importance des rendements, richesse en sucre et acidité, qualité des vins obtenus, coloration des vins.
- **Etat sanitaire** des plants de vigne.

Tous ces caractères propres à chaque cépage s'expriment dans ce qu'on nomme **l'expression variétale**.

Pour 5000 cépages, on compte environ 40 000 synonymes, ce qui rend parfois leur classement quelque peu confus...

• Classement des cépages

- Cépages (pellicule et pulpe incolore): sauvignon, chardonnay, riesling, chenin, gewurztraminer, viognier,...
- Cépages noirs ou teinturiers (pellicule colorée, pulpe incolore ou colorée): gamay, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, mourvèdre, grenache,...

• Classement en fonction de la destination des produits

- Cépages de **table**: Alphonse Lavallée, Ribier, Frankenthal, chasselas, muscat,...
- Cépages de **cuve**: les cépages nobles (pinot, chardonnay, cabernet sauvignon, riesling, syrah, grenache, merlot, ...) ou ordinaires (aramon, ugni blanc, ...)
- Cépages de **chaudière** (distillation): colombard, folle blanche, ugni blanc, ...

Certains cépages forment une famille:

- Les «Pinot»: pinot blanc - gris - noir
- Les «Grenache»: blanc - rose - gris - noir
- Les «Muscat»: muscat Ottonel - d'Alexandrie, de Hambourg...

• Hiérarchie des cépages

Il y a les cépages ordinaires, destinés à produire les «petits» vins, corrects et pas forcément désagréables, mais sans réel caractère et complexité. Dans certaines régions, il viennent compléter dans une proportion faible l'encépagement plus qualitatif.

Les cépages dits «nobles» sont ceux

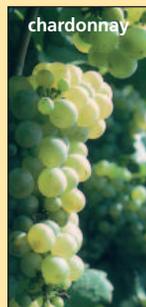
qui ont le potentiel de produire de grands vins. A chaque cépage noble correspond une région du monde dans laquelle il va exprimer cette noblesse d'arômes et de saveurs.

Il est parfois tentant d'exporter ces cépages dans d'autres terroirs, mais la qualité ne sera jamais équivalente, la faculté

d'adaptation n'étant pas un signe de noblesse.

Quelques exemples d'associations idéales entre cépages nobles et régions:

- Le chardonnay et le pinot noir en Bourgogne
- Le cabernet sauvignon et le merlot dans le Bordelais
- La syrah dans la vallée du Rhône
- Le chenin Blanc dans la Loire
- Le riesling dans les vallées de la Moselle et du Rhin en Allemagne
- Le sangiovese en Toscane
- Le nebbiolo dans le Piémont



• Mention des cépages

Selon les vignobles, l'encépagement peut ne comprendre qu'un seul cépage, par exemple le Muscat à petits grains pour les Muscats de Minervois, Lunel, Frontignan, Beaumes-de-Venise ou le Riesling, le Gewurztraminer, le Sylvaner en Alsace. La particularité de cette région est que les vins y sont vendus sous leur nom de cépage.

Ailleurs cependant, le nom du cépage unique n'est pas indiqué car il n'est fait mention que du lieu d'origine: Beaujolais (Gamay), Sancerre (Sauvignon), Vouvray (Chenin), Côte-Rôtie ou Hermitage (Syrah).

Plus fréquemment, on retrouve des encépagements à deux cépages, dont les productions s'avèrent complémentaires, tant pour la qualité que pour le rendement, ou même à trois cépages et plus. Ainsi, pas moins de 13 cépages entrent dans la composition d'un Châteauneuf-du-Pape.

• Facteurs de performances des cépages

Chaque cépage possède sa période idéale de maturité. Ainsi, un cépage dont le mûrissement est lent ne mûrira pas suffisamment dans une région aux étés courts et frais. Il donnera des vins acides aux saveurs végétales.

De même, un cépage au mûrissement précoce, planté dans une région au climat très chaud, aura tendance à mûrir trop vite, ce qui induira des saveurs surmûries et un taux d'alcool trop élevé.

D'autres facteurs sont à considérer:

- La **densité des grappes**: si l'on fait pousser un cépage aux grappes denses et compactes dans un climat chaud et humide, la lutte contre le mildiou sera féroce.
- La **quantité de feuilles**: d'autres cépages ont tendance à développer trop de feuilles et de pousses. Cette verdure peut créer de l'ombre inutile aux grappes et les empêcher de parvenir à un mûrissement correct. Un climat plus septentrional ne leur conviendra pas particulièrement.
- La **nature du sol** dans lequel le cépage est cultivé: certaines compatibilités bien connues entre le cépage et le sol se sont établies au cours des siècles. Par exemple, le Chardonnay et le Pinot Noir s'expriment le mieux dans les sols calcaires, mais le Cabernet Sauvignon préfère les sols pierreux (graves) et le Riesling trouve son terrain de prédilection dans les schistes et les ardoises.

De wijnbouw (4)



Het assortiment aan wijnstokvariëteiten

Het druivenras (cépage in het Frans) is de **wijnstok**. De wetenschappelijke benaming voor druivenras is *variëteit*. De variëteit is een onderverdeling van de species. Bijna alle wijnen worden geproduceerd uit variëteiten die behoren tot de species *vinifera* van het genus *Vitis*. De studie van de druivenrassen wordt de **ampelografie** (of wijnstokkunde) genoemd (van het Griekse "ampelos" = wijnstok en "graphein" = schrijven).

Het of de druivenrassen die aan de basis van wijn staan, vormen de hoofdbron van de olfactorische kenmerken van de wijn, zowel wat betreft het uitzicht als de aroma's, de smaak, het zuur-, alcohol- en tanninegehalte. Van de duizenden geïnterpreteerde druivenrassen draagt slechts een vijftigtal de belangstelling weg van de wijnbouwer.

De verschillen tussen de druivenrassen zijn van drieërlei aard:

- Morfologische eigenschappen: de vorm van de bladeren, het geslacht van de bloemen, de afmetingen en de kleur van de trossen en de druiven, de smaak.
- Fysiologische of teelteigenschappen: de vroegtijdigheid van het uitbotten of van het rijpen, de vruchtbaarheid en de grootte van de opbrengst, het suiker- en zuurgehalte, de kwaliteit van de verkregen wijnen, de kleur van de wijnen.
- De gezondheidstoestand van de wijnstokken.

Al deze eigenschappen die typisch zijn voor elk druivenras worden uitgedrukt in wat de **expressie van de variëteit** wordt genoemd. Voor 5000 druivenrassen bestaan er ongeveer 40 000 synoniemen, wat de indeling ervan soms moeilijk maakt...

• Indeling van de druivenrassen

- Druivenrassen (kleurloos vel en vruchtvlies): de Sauvignon, de Chardonnay, de Riesling, de Chenin, de Gewurztraminer, de Viognier,...

- Druivenrassen (gekleurd vel, kleurloos of gekleurd vruchtvlies): de Sauvignon, de Gamay, de Cabernet Sauvignon, de Merlot, de Pinot Noir, de Syrah, de Mourvèdre, de Grenache,...

• Indeling naargelang de bestemming van de producten

- **Tafeldruiven:** Alphonse Lavallée, Ribier, Frankenthal, Chasselas, Muscat,...

- **Wijndruiven:** nobele (Pinot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Riesling, Syrah, Grenache, Merlot, ...) of gewone (Aramon, Ugni Blanc, ...) druivenrassen.

- **Stookdruiven** (distillatie): Colombard, Folle Blanche, Ugni Blanc, ...

Sommige druivenrassen vormen een familie:

- de "Pinots": pinot blanc - gris - noir
- de "Grenaches": blanc - rose - gris - noir
- de "Muscats": Muscat Ottonel - d'Alexandrie de Hambourg...

• Hiërarchie van de druivenrassen

Er zijn de gewone druivenrassen, bestemd voor de productie van 'kleine' wijnen, die behoorlijk en niet noodzakelijk onaangenaam zijn, maar zonder echt karakter en complexiteit. In sommige streken vullen ze in een kleine verhouding het meer kwaliteitsvolle assortiment aan wijnstokvariëteiten aan.

De zogenaamde 'nobeles' druivenrassen zijn degene die het potentieel hebben om grote wijnen voort te brengen. Bij elk nobel druivenras past een regio in de wereld waar de nobele aroma's en smaken het best tot uiting komen. Het is soms aantrekkelijk om deze druivenrassen uit te voeren naar andere streken, maar de kwaliteit zal nooit dezelfde zijn, aanpassingsvermogen is immers geen teken van nobelheid.

Enkele voorbeelden van ideale combinaties van nobele druivenrassen met regio's zijn:

- De Chardonnay en de Pinot Noir in Bourgogne
- De Cabernet Sauvignon en de Merlot in de streek van Bordeaux
- De Syrah in de Rhônevallei
- De Chenin Blanc in de Loire
- De Riesling in de Moesel- en de Rijnvallei in Duitsland
- De Sangiovese in Toscane

• Vermelding van de druivenrassen

Naargelang de wijngebieden blijft het assortiment aan wijnstokvariëteiten beperkt tot

één enkel druivenras, bijvoorbeeld de Muscat à petits grains voor de Muscats van Minervois, Lunel, Frontignan, Beaumes-de-Venise of de Riesling, de Gewurztraminer en de Sylvaner in de Elzas. De bijzonderheid van deze regio is dat de wijnen er worden verkocht met de naam van het druivenras.

Elders wordt de naam van het druivenras niet vermeld, maar enkel de naam van de plaats van herkomst: Beaujolais (Gamay), Sancerre (Sauvignon), Vouvray (Chenin), Côte-Rôtie of Hermitage (Syrah).

Meestal telt het assortiment echter twee druivenrassen, waarvan de producties elkaar zowel in kwaliteit als opbrengst aanvullen, of zelfs drie en meer druivenrassen. Zo is de Châteauneuf-du-Pape samengesteld uit niet minder dan 13 druivenrassen.

• Belangrijke factoren voor de prestaties van de druivenrassen

Elk druivenras heeft zijn ideale periode van rijpheid. Een druivenras dat langzaam rijpt, zal dus onvoldoende rijpen in een streek met korte en frisse zomers en zure wijnen met plantaardige smaken opleveren. Insgelijks zal een vroegrijp druivenras in een streek met een zeer warm klimaat de neiging hebben om te snel te rijpen, wat leidt tot overrijpe smaken en een te hoog alcoholgehalte.

Andere factoren van belang zijn:

- de **dichtheid van de trossen**: als men een druivenras met dichte en compacte trossen in een warm en vochtig klimaat laat groeien, zal de strijd tegen de meeldauw hard worden.

- de **hoeveelheid bladeren**: andere druivenrassen hebben de neiging om teveel bladeren en scheuten te ontwikkelen. Dit groen kan een overbodige schaduw werpen op de druiventrossen en beletten dat ze behoorlijk rijpen. Een noordelijker klimaat zal niet echt geschikt zijn voor deze druivenrassen.

- De **aard van de bodem** waarop het druivenras wordt geteeld: in de loop der eeuwen is er een welbekende compatibiliteit ontstaan tussen bepaalde druivenrassen en bodems. De Chardonnay en de Pinot Noir komen bijvoorbeeld het best tot uiting op kalkgronden, maar de Cabernet Sauvignon geeft de voorkeur aan stenige gronden (kiezelzand) en het favoriete terrein van de Riesling is rijk aan schiefer en leisteen.

Cigares et Champagne, alors que tout semble les opposer...



La palette aromatique des Champagnes millésimés et des crus plus matures s'élargit et se diversifie. Le caractère s'affirme, les saveurs se complexifient. Ils révèlent alors des notes briochées, de fleurs séchées, de noix ou de raisins confits, voire des effluves empyreumatiques d'amande grillée, de cacao, café, caramel ou tabac blond...

A l'instar de certains Champagnes rosés, ces crus plus vineux seront alors volontiers capables de rivaliser avec la plupart des cigares.

Les alliances sont une fois encore bien plus nombreuses qu'il n'y paraît, il faut oser pour provoquer ce duel au soleil entre un cigare au goût terreux et un Champagne tout en noblesse.

Champagne et puros de caractère sont donc des alliés objectifs pour libertinage de palais au nom d'un luxe qui appelle nécessairement... la volupté.

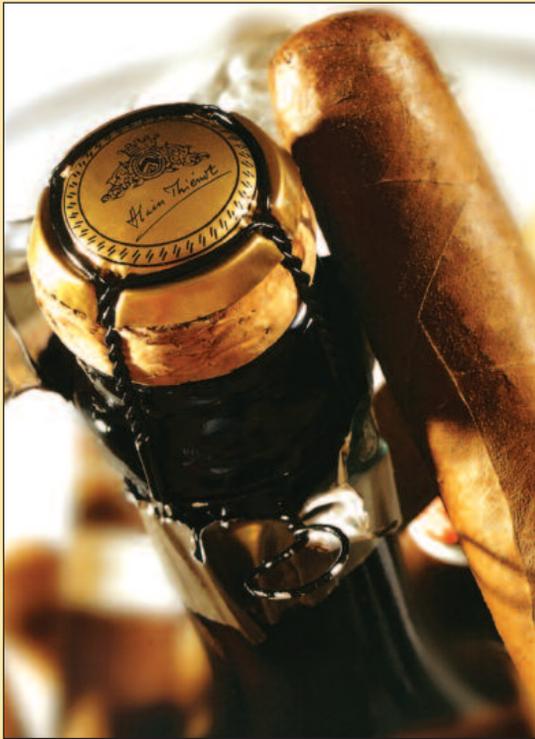
*Michel Praet
& Jean-Pierre Mispereuve*

Il pourrait paraître bien improbable à des épicuriens innocents d'associer la force, l'incandescence et la virilité d'un cigare à la fraîcheur, l'effervescence et la légèreté d'un Champagne. Il suffit pourtant de les unir à la faveur d'un apéritif ou d'une fin de repas où la fête se prolonge. Si le cigare a quelque faculté à dessécher la bouche, il peut compter sur les meilleures cuvées champenoises pour rafraîchir les muqueuses. Servi à température de cave un "blanc de noirs" fera équipe avec un havane de fort caractère. En revanche, un "blanc de blancs" servi frais appréciera plus volontiers la compagnie d'un cigare dominicain, le havane faisant ressortir exagérément le caractère acidulé des Champagnes les plus vifs ou des extra-bruts.

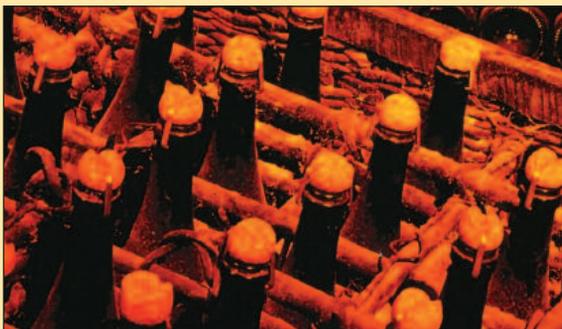
L'important quand on confronte un cigare à un Champagne, c'est que la fumée du premier n'altère pas trop les subtilités exprimées par le second. La fumée ne doit jamais être trop grasse mais plutôt satinée. Elle provoque alors une tension acide avec la fraîcheur du Champagne.



Sigaren en Champagne, ook al lijkt alles ze aan elkaar te scheiden...



Onschuldige levensgenieters lijkt het misschien onwaarschijnlijk dat de krachtigheid, de gloed en de viriliteit van een sigaar kunnen samengaan met de frisheid, het gebruis en de lichtheid van champagne. Het volstaat nochtans om ze te combineren als aperitief of aan het einde van een maaltijd wanneer het feest verder gaat. Als u van de sigaar een droge smaak in de mond krijgt, zullen de beste champagnewijnen uw mond verfrissen. Opgediend op keldertemperatuur zal een "blanc de noirs" (witte wijn



van blauwe druiven) een goed team vormen met een havanna met een sterk karakter. Een koel opgediende "blanc de blancs" (witte wijn van witte druiven) zal daarentegen het gezelschap van een Dominicaanse sigaar meer op prijs stellen, omdat de havanna het lichtelijk zure karakter van de scherpere of extra droge wijnen overdreven doet uitkomen.

Wat belangrijk is wanneer men een sigaar met een champagne confronteert, is dat de rook van de eerste niet teveel de subtiliteiten van de tweede mag bederven. De rook mag nooit te vetzig zijn, veeleer fluweelig. Ze veroorzaakt dan een zure spanning met de frisse smaak van de champagne.

Het smaakpalet van de champagnes met jaartal en de rijpere wijnen wordt uitgebreider en veelzijdiger. Het karakter wordt meer uitgesproken, de smaken meer complex. Ze ontwikkelen toetsen van brioche, gedroogde bloemen, noten of gekonfijt fruit, of de bitter-branderige geuren van geroosterde amandel, cacao, koffie, karamel of blonde tabak...

Net zoals sommige rosé champagnes zullen deze krachtigere wijnen zich dan ook kunnen meten met de meeste sigaren.

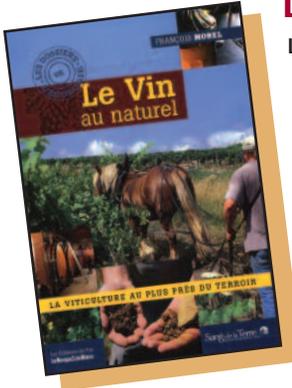
De combinaties zijn opnieuw talrijker dan op het eerste zicht zou lijken, je moet durven om dit zonnige duel uit te lokken tussen een sigaar met een gronderige smaak en een edele champagne.

Champagne en puros met karakter zijn dus objectieve bondgenoten voor liederlijke proeverij in de naam van een luxe die niet anders dan... wellust genoemd kan worden.



Le Vin & le Cigare

(Jean-Pierre Alaux - Editions Féret).

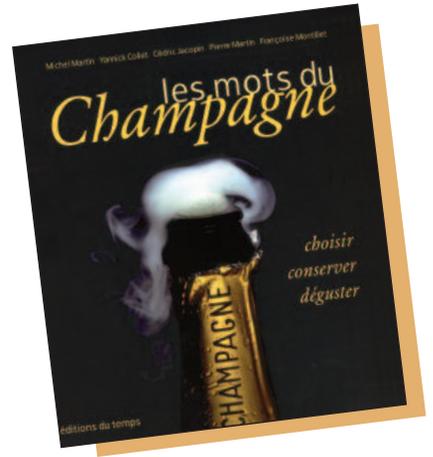


Le Vin au naturel

La viticulture au plus près du terroir
(Editions Sang de la Terre, François Morel)

L'idée est d'abord de marquer la rupture avec la viticulture intensive, aussi peu respectueuse du sol, de la plante et du terroir que du consommateur. Le vin "naturel" rejoint la notion de culture "biologique", mais avec un projet étendu à l'ensemble du processus de production du vin, de la vigne à la mise en bouteille.

24,00€



Les mots du Champagne

Choisir, conserver, déguster (Editions du temps)

Vous aimez le champagne, vous ne savez pas lequel choisir...Vous êtes nombreux dans ce cas. Le but de cet ouvrage est de vous faire entrer dans l'univers du champagne pour vous aider à bien faire vos choix.

29,00€

Accords Vins & Mets

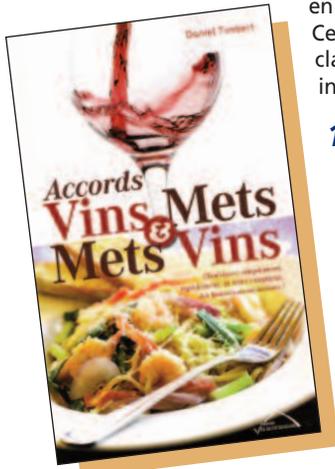
(Presse vie quotidienne, Daniel Timbert)

Choisissez simplement, rapidement, et sans complexe, les bonnes associations !

Plus que jamais, bien manger est devenu un véritable plaisir. En établissant son menu, on est souvent confronté à plusieurs choix: "Avec ce plat, quel vin choisir?" ou bien "Quel est le plat qui saura mettre en valeur ce vin?"

Cet ouvrage répond clairement à ces deux interrogations.

18,50€



Vignerons de Bourgogne

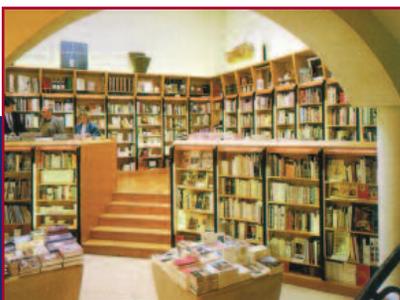
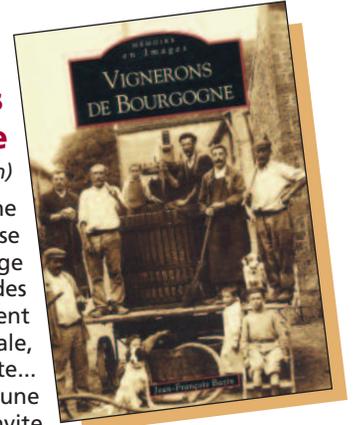
(Editions Alain Sutton, Jean-François Bazin)

Le vignoble bourguignon vit une révolution entre 1880 et 1930. La crise du phylloxéra, le mildiou, le greffage et le palissage, les nouveaux modes de culture et les progrès s'accompagnent de drames: la première guerre mondiale, l'exode rural, la mévente...

Une civilisation s'éteint tandis qu'une autre voit le jour. L'auteur nous invite à porter un regard sur ces images du

temps ancien. Il nous fait revivre cette époque sous tous ses aspects, chantant l'âme vigneronne grâce à des documents tirés de sources multiples qu'il commente avec précision.

19,90€



Ces ouvrages sont disponibles à l'ATHENAEUM de la vigne et du vin
5, rue de l'Hôtel-Dieu - 21200 Beaune
www.athenaeumfr.com

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

CATALOGUE SUR DEMANDE

Le salon de V.T.A.

"Les portes et bouteilles ouvertes" pour nos abonnés.



Plus de 200 vins des dossiers de dégustation de chaque numéro de "Vins & Terroirs Authentiques" sont **offerts** par les vigneron à nos abonnés, et présentés par notre équipe de spécialistes.

Entrée gratuite



Abonnement

- 1 an - 3 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 22,50 €
- 1 jaar - 3 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 22,50 €
- 2 ans - 6 N^{os} (à partir du N^o:.....) au prix de 39,50 €
- 2 jaar - 6 Nr (vanaf N^r) voor de prijs van 39,50 €
- Je verse au compte N^o: 210-0985687-25
- Ik stort op rekeningnummer: 210-0985687-25
- J'envoie un chèque à l'ordre de la R.P.V.
- Ik sluit hierbij een cheque op naam van R.P.V.
- Nom / Naam:
 - Adresse / Adres:



Avec
son supplément
**La Revue
des Prix du Vin**
compris !

•
Met
zijn supplément
**De Gids
over Wijnprijzen**
inbegrepen !

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



Gratis ingang

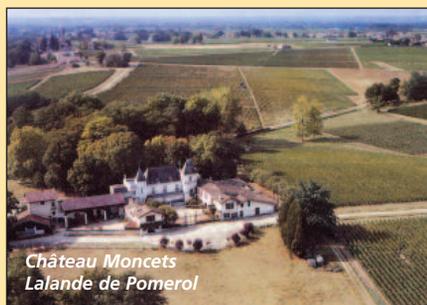


De wijnbouwers bieden onze abonnees meer dan 200 wijnen uit de degustatiedossiers van ieder nummer van "Vins & Terroirs Authentiques" aan, voorgesteld door ons gespecialiseerde team.

Dégustations - Degustaties

Riesling • Lalande de Pomerol • Côtes de Duras

Côtes du Marmandais



Anytime, anywhere, with a smile all over the world



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



Associate of the Belgian Royal
Warrant

Recommandé
par V.T.A.



Avenue Firmin Lecharlierlaan, 85 • Bruxelles 1090 Brussel

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

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

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

Recommandé
par V.T.A.



RESTAURANT

Herman Dedapper

1^{er} Maître-Sommelier de Belgique 82-83
3^{ème} mondial 83



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

CEGO

Initiatie in de tafelkunst en de wijnproeverij
Centrum voor Gastronomische Ontplooiing

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

"La Gentilhommière"

Hôtel

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



"Le Chef Coq"

Restaurant

Recommandé
par V.T.A.

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



Nuits-Saint-Georges

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



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

Recommandé
par V.T.A.



Au cœur du vignoble



Chambres calmes et spacieuses
Boutique de produits régionnaux

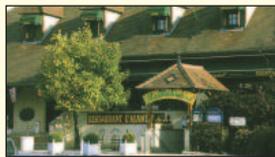


Hostellerie Saint-Vincent
Rue du Gén. de Gaulle - 21700 Nuits-St-Georges
Tél: 03/80.61.14.91 - Fax: 03/80.61.24.65
www.hostellerie-st-vincent.com

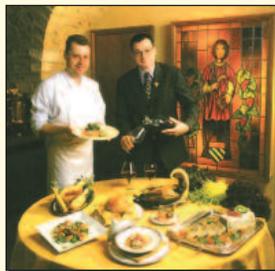
HOTELLERIE
SAINT
VINCENT



Logis de France
3 Cheminées



de Nuits-Saint-Georges



Nouvelle salle
pour prestations diverses



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



RESTAURATEURS DE FRANCE