

Guide d'achat  
Quadrimestriel

**V&Ta**  
VINS TERROIRS  
AUTHENTIQUES

Aankoopgids  
Viermaandelijks

Hiver 2024-25 **N°107** Winter 2024-25

Champagne  
(Côte des Blancs)

•

Mâconnais

•

Reuilly

•

Quincy

•

Châtillonnais

Accords  
gourmands

•

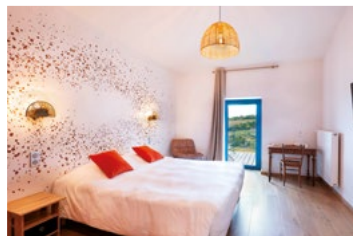
Wijn en gerecht

Recommandé  
par VTA

# Chez Romain

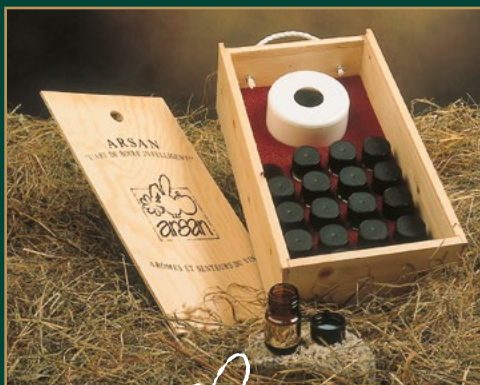
GUEST HOUSE BOURGUIGNONNE

Sentez vous  
chez vous !

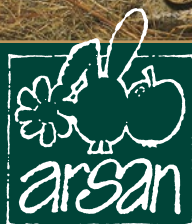


5 Chambres d'Hôtes - Cuisine équipée en libre service - Espace salon - Bar  
Salle de détente avec billard - Terrasse avec jardin

Rue de l'école • 71960 Solutré-Pouilly • 06 26 37 87 78 • [contact@chezromainlapierre.fr](mailto:contact@chezromainlapierre.fr) • [www.chezromainlapierre.fr](http://www.chezromainlapierre.fr)



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



**OZIE**

Recommandé  
par VTA

Bohey, 23 • 9647 Doncols  
Tél: 0494/42.53.82 (B) • Fax: 00/352/26.95.00.94 (L) • [www.arsan-wine.com](http://www.arsan-wine.com)

**L**es résultats de vendanges se suivent et se ressemblent: à chaque fois, les rendements chutent un peu plus! Pour 2024, tous les vignobles sont touchés par une baisse de récolte: le Jura (-68 % par rapport à 2023), la Champagne (-46 %), la Bourgogne et le Beaujolais (-38 % par rapport à une récolte 2023 historiquement généreuse), Cognac (-37 %), le Val de Loire (-29 %), la Corse (-12 %), la Provence et la vallée du Rhône (-11 %), Bordeaux (-12 % par rapport à une vendange 2023 déjà historiquement faible), le Languedoc-Roussillon (-9 %), le Sud-Ouest (-7 %)...(1)

Amputé par les aléas climatiques (sécheresse extrême, pluies abondantes, mildiou, gel, grêle, coulure, filage et millerandage...), le millésime 2024 marque un nouveau coup dur pour un vignoble à bout de souffle.

Des primes sont octroyées à l'arrachage afin de limiter la production et de sauver des vignerons en difficultés financières. Si cela permet à court terme d'éponger quelques dettes, ces derniers se retrouvent ainsi amputés d'une partie de leur outil de travail. Ces bouées de sauvetage, à l'échelle d'une région comme le Bordelais par exemple (qui vient de passer sous les 100.000 ha) va t'elle réellement changer la face du monde viticole?...

Dans cette grisaille et en attendant des jours et surtout des millésimes meilleurs, je vous propose, avec notre numéro de fin d'année, de partager quelques rayons de soleil, vins gourmands, conviviaux et chaleureux.

Toute notre équipe vous souhaite de belles dégustations et une excellente année 2025.

Michel Praet



(1) Source: Vitisphère

## INDEX

• Editorial - Edito.....	3	• Mâconnais.....	52
• Champagne - Côte des Blancs.....	5	• Châtillonnais.....	91
• Champagne - Coteaux Sud d'Eprenay.....	28	• Reuilly - Quincy.....	102
• Champagne - Le Petit Morin.....	36	• Anciens numéros.....	114
• Champagne - Le Sézannais.....	45	• Salons VTA.....	115

Photo de couverture: © Champagne Yves Depoivre à Vindey

### VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES

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

www.vinsetterroirs.be • contact@vinsetterroirs.be

Editeur Responsable / Verantwoordelijke uitgever: Michel Praet

**D**e oogstresultaten volgen elkaar op: telkens dalen de opbrengsten nog een beetje verder ! Wat 2024 betreft, worden alle wijngaarden getroffen door een daling van de oogst: de Jura (-68% ten opzichte van 2023) Champagne (-46%), Bourgogne en Beaujolais (-38% Vergeleken met de historische royale oogst van 2023), Cognac (-37%) Val de Loire (-29%), Corsica (-12%) de Provence en Rhônevallei (-11%), Bordeaux (-12% ten opzichte van een al historisch lage oogst in 2023), Languedoc- Roussillon (-9%), Sud-Ouest (-7%)...(1)

De wijnoogst van 2024 met haar tekortkomingen omwille van klimatologische omstandigheden (extreme droogte, zware regenval, meeldauw, vorst, hagel, coulure, filage en millerandage...) was een nieuwe klap voor deze wijngaard die al aan het einde van zijn adem was.

Rooipremies werden toegekend om de productie te beperken om de wijnbouwers met financiële moeilijkheden te redden. Indien dit op korte termijn toelaat een paar schulden af te lossen, worden deze wijnboeren beperkt in een deel van hun werktuiment. Deze reddingsboeien, op een schaal van een regio als Bordeaux bevoorbeeld (die net onder de 100.000 Ha was gekomen), gaan die echt het gezicht van de wijnwereld veranderen?

Tegen deze achtergrond van somberheid en in afwachting van betere dagen en vooral betere wijnen in deze eindejaarseditie wil ik jullie uitnodigen een paar zonnestrallen, gezellige en gastronomische wijnen te delen.

Ons hele team sluit zich bij mij aan om jullie mooie proeverijen en een uitstekend 2025 toe te wensen.

Michel Praet

© BIVEB



(1) Vitispère

★★★★ Rapport «plaisir-prix»  
Verhouding prijs/kwaliteit

**24,50 €** Prix particulier TTC départ cave  
Prijs BTW inbegrijpen vertrek kelder

Vin disponible en Belgique  
Wijn beschikbaar in België

**Recommandé par VTA** Très bon rapport «plaisir-prix»  
Zeer goed «kwaliteit-prijs» verhouding

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

Accueil de camping-car  
Onthaal camping-car

Culture Biologique  
Biologische cultuur

Culture Biodynamique  
Biodynamische cultuur

Haute Valeur  
Environnementale

Terra Vitis

PN: Pinot Noir - CA: Carignan - GA: Gamay - GR: Grenache - SY: Syrah - MOU: Mourvèdre - CF: Cabernet Franc  
CS: Cabernet Sauvignon - ME: Merlot - CIN: Cinsault - MAR: Marsanne - MO: Morrastel - COU: Cunoise  
BOU: Bourboulenc - VIO: Viognier - CHE: Chenin - VER: Vermentino - COL: Colombar - CH: Chardonnay  
PB: Pinot Blanc - Gr Bl: Grenache Blanc - ROU: Roussanne

## LE CHAMPAGNE DE LA CÔTE DES BLANCS LE PARADIS DU CHARDONNAY

**L**e bonheur ressemble sans doute à la dégustation d'une flûte de Champagne dans les vignes de la Côte des blancs. Comme son nom l'indique, le paysage de ce terroir est marqué par la teinte qu'y apporte la forte présence de calcaire. On y verra surtout une référence au cépage chardonnay (blanc !) qui couvre 97 % du terroir et confère au vin une exceptionnelle finesse aromatique.

Sur une quinzaine de kilomètres au sud d'Epernay, perpendiculairement à la vallée de la Marne, la Côte des blancs étale ses pentes et ses croupes bordant le plateau de la Brie champenoise, à l'extrémité orientale de la côte de l'Île-de-France. Les coteaux sont principalement orientés à l'est, ce qui abrite les vignes posées sur leurs flancs des vents d'ouest dominants. La craie, qui affleure partout, constitue un véritable réservoir d'eau et de chaleur du sous-sol, tout en apportant les éléments essentiels qui donnent au chardonnay toute sa personnalité. Si la côte culmine à 248 m au-dessus d'Avize, le vignoble s'échelonne approximativement entre 100 et 200 mètres d'altitude. La Côte des blancs et ses quelques 3 200

hectares s'étend sur dix communes: Avize, Bergères-lès-Vertus, Chouilly, Cramant, Cuis, Grauves, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry et Vertus.

La dégustation des champagnes de la région 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, de pomme verte et de minéralité.

Une production d'extra-brut au succès grandissant confirme, si besoin encore, la pureté et la fraîcheur du Chardonnay local. 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.

La route touristique du Champagne conduit à travers les plus réputés de ces villages (Cramant et son jardin des vignes, Vertus et son circuit de découverte du patrimoine historique, Le Mesnils-sur-Oger et son musée de la vigne et du vin...) jusqu'au Mont Aimé, pour admirer l'impressionnant panorama de la Champagne crayeuse.



Champagne Sanger

## CHAMPAGNE VAN DE CÔTE DES BLANCS HET PARADIJS VAN DE CHARDONNAY

**G**eluk is ongetwijfeld verwant aan het nippen van een glas Champagne in de wijngaarden van de Côte des Blancs. Zoals de naam al laat doorschijnen, wordt het landschap van het terroir gekenmerkt door de tint van kalksteen. Het is vooral een verwijzing naar de Chardonnaydruif (wit !) die 97% van het terroir bedekt en voor een uitzonderlijke aromatische finesse zorgt.

Zo'n vijftien kilometer ten zuiden van Epernay, loodrecht op de Marnevallei spreidt de Côte des Blancs zijn hellingen en het plateau van de Brie in de Champagne met aan het oostelijke uiteinde van de kust de Ile de France. De hellingen zijn voornamelijk naar het oosten gericht, wat de wijnstokken op hun hellingen beschermt tegen de heersende westenwinden. De krijtgrond dat overal bovenuit steekt dient als water en warmtereservoir voor de ondergrond terwijl het ook alle essentiële elementen die de Chardonnay zijn persoonlijkheid geven, aanbrengt. Terwijl de heuvel 248meter boven Avize uitsteekt, liggen de wijngaarden ongeveer tussen 100 en 200 meter boven de zeespiegel. De Côte des Blancs en zijn 3200 hectare

zijn verdeeld over tien gemeenten: Avize, Bergères-lès-Vertus, Chouilly, Cramant, Cuis, Grauves, Le-Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry en Vertus.

Het proeven van de Champagnes uit de regio onderstreept het onderscheidende en luchtige karakter van de Chardonnaydruif. Deze elegante en bijzonder verfrissende wijnen benadrukken hun delicate aroma's vaak geuit door florale toetsen, citrusvruchten, groene appel en mineraliteit.

De productie van extra-brut waarvan het succes in stijgende lijn verkeert, benadrukt de zuiverheid en de frisheid van de lokale Chardonnay. De verschillende huizen van de Côte werken ook heel hard aan het vervaardigen van hun Cuvées "Prestige" gemaakt van oudere wijnstokken en 100% Grand Cru percelen met vaak wijnen van oudere jaargangen.

De toeristische route van de Champagne leidt u door de beroemdste van deze dorpen (Cramant met zijn wijngaarden, Vertus en zijn historisch erfgoed, Le Mesnil-sur-Oger met zijn wijnmuseum, enz. ) naar de Mont-Aimé, waar u het indrukwekkende panorama van de krijtachtige Champagnestreek kan bewonderen.



17,5/20 ★★★★★



Vigier Perrot - "Automnale" - Premier Cru

27,50 €

Superbe robe ensoleillée, or intense. Ce nez à forte personnalité révèle sans attendre ses notes herbacées et de sous-bois. Le registre des fruits secs à coque complète ensuite l'ensemble (noix, amande). Un bouquet qui ne laissera personne indifférent. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée de gastronomie, dont l'élégance, la vinosité et l'équilibre vivacité/maturité se montrent très convaincants. Ce vin habillé de bulles offre ses saveurs de fruits blancs et de fruits secs, portées par un élevage particulièrement bien dosé. Très longue finale, séveuse et racée, pour une cuvée qui a emporté tous les suffrages. Bravo !

8 gr/l

06/01.81.22.40

contact@champagnevigierperrot.fr



17/20 ★★★★★



Thierry Bourmault - "Les Côtes aux Vents"

Très belle robe or intense, lumineuse. Puissant et complexe, associant les arômes de vanille, petits fruits secs à coque et fruits blancs mûrs (pomme, poire), ce bouquet démonstratif invite à la dégustation. Une cuvée de gastronomie. Les dégustateurs soulignent sa grande vinosité, sa concentration de matière et la puissance aromatique de ses saveurs de noisette, brioche, vanille et pomme mûre. Profonde et dotée d'épaules larges, elle ne sacrifie rien à l'élégance et propose une finale au grain serré, persistante et étoffée. Un très beau vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

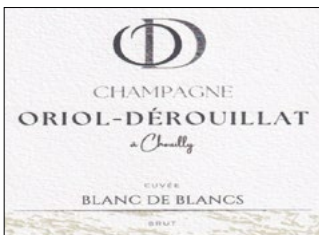
2 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Middelkerke

www.champagne-thierrybourmault.fr  
champagne.thierrybourmault@wanadoo.fr



16,5/20 ★★★★★



Oriol-Dérouillat

26,00 €

Belle robe sable à reflets paille, lumineuse. De grande élégance, associant les effluves de minéralité et d'agrumes à l'ouverture, le bouquet évolue ensuite vers la pâte d'amande et les viennoiseries. Un ensemble olfactif engageant et étoffé ! Ce vin complet a séduit les dégustateurs par sa densité de matière, son élégance, sa tonicité et la parfaite association de ses saveurs de fruits blancs et de fruits secs. Séveuse et racée, il se montre convaincant jusqu'en finale, où l'impression de concentration et d'enveloppement prend le relais. Un beau vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie. Bravo !

7 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Malmedy

06/32.57.69.49

champagne.oriolderouillat@outlook.com



16,5/20 ★★★



Gossart - "Le Revers du Mont Aigu" - Grand Cru

30,00 €

Belle robe jaune de Naples pâle. Le premier nez associe une subtile minéralité aux notes de rhubarbe et herbe fraîche. Quelques effluves d'agrumes frais complètent ensuite un bouquet rafraîchissant et élégant. Cette bouche franche et ambitieuse associe distinction et puissance d'expression. Les agrumes et les fruits blancs frais s'y complètent harmonieusement, dans un ensemble ambitieux et racé, ponctué d'une finale longiligne donnant envie d'y revenir. Un vin qui s'invite volontiers à table.

6 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-gossart.com  
matthias.gossart51@gmail.com



16/20 ★★★★★



Tripet-Triolet - "Authentique"

20,50 €

Belle robe bouton d'or habillée de fines bulles. Marqué par l'expression des fruits blancs mûrs voire compotés (poire, pêche), ce bouquet démonstratif se complète de quelques senteurs de fruits secs et de pâtisserie (cake, millefeuille). Confirmant l'impression enveloppante du bouquet par sa maturité fruitée (pomme, poire) et ses saveurs de viennoiseries, cette cuvée ample et vineuse se montre parée pour la gastronomie. Son support d'acidité est suffisant pour assurer l'équilibre et la fraîcheur. Finale persistante, de texture serrée, donnant l'envie d'y revenir.

5,5 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagnetripettriolet.fr](http://www.champagnetripettriolet.fr)  
[champagnetripettriolet@orange.fr](mailto:champagnetripettriolet@orange.fr)



16/20

★★★★



Chapuy - "Brut Réserve" - Grand Cru

Belle robe pâle à légers reflets dorés. Le registre des agrumes, d'une fine minéralité et des petits fruits secs s'exprime sans retenue, dans un ensemble qui gagne maturité à l'aération. Attaque vive et citrique, suivie d'un milieu de bouche épuré, qui associe les saveurs citronnées et de pomme verte. Ce vin de texture délicate privilégie l'élégance à l'opulence. Il est ponctué d'une longue finale salivante qui s'impose par sa concentration et sa vinosité.

6 gr/l

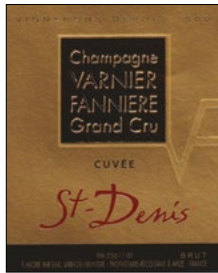
Brut 23  
 Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-chapuy.com](http://www.champagne-chapuy.com)  
[contact@champagne-chapuy.com](mailto:contact@champagne-chapuy.com)



16/20

★★★★



Varnier Fannière - "Cuvée St-Denis"  
 Grand Cru

31,25 €

Robe ensoleillée, de grand éclat. D'emblée, le registre de la viennoiserie (brioche, cake) et des fruits secs à coque s'impose dans ce bouquet exubérant qui invite à la dégustation. Dès l'attaque, la bouche confirme sans réserve les registres aromatiques du nez. D'insistantes saveurs noisettées et de pâtisserie y rivalisent d'expression, dans un ensemble expressif, à forte personnalité, ponctué d'une finale élancée de grande vinosité.

7 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.varnier-fanniere.com](http://www.varnier-fanniere.com)  
[varnier-fanniere@orange.fr](mailto:varnier-fanniere@orange.fr)



16/20 ★★★★★



Eléonore - "Ambigramme" - Grand Cru

32,50 €

Robe pâle à verdâtre, scintillante. De belle fraîcheur, ce bouquet épuré mêle les accents minéraux (craie) aux notes herbacées (herbe fraîche, fougère) et d'agrumes. La bouche, ciselée et épurée dès l'attaque, a séduit les dégustateurs qui soulignent son profil très aromatique (agrumes, pomme verte), sa concentration de matière et une finale longiligne et salivante, au grain serré. Une cuvée de gastronomie.

7 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-eleonore.com](http://www.champagne-eleonore.com)  
[contact@champagne-eleonore.com](mailto:contact@champagne-eleonore.com)

16/20 ★★★



Solor-Ruelle - "40" - Grand Cru

35,00 €

Robe jaune de Naples pâle, éclatante. Privilégiant l'élégance à la démonstration, ce bouquet noble et tonique exhale sans attendre ses effluves d'agrumes, biscuit aux amandes et vanille. Assurant dès l'attaque une grande finesse d'expression et un superbe équilibre d'ensemble, ce vin de gastronomie présente une élégance exemplaire. Sa vinosité et ses saveurs de petits fruits secs à coque le destinent à la gastronomie. Sa finale, épurée et digeste, séduit par son impressionnante longueur. Bravo !

5 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-solor-ruelle.fr](http://www.champagne-solor-ruelle.fr)  
[champagne.solorruelle@gmail.com](mailto:champagne.solorruelle@gmail.com)

15,5/20 ★★★★★



José Dhondt

20,00 €

Superbe robe paille à doré intense. Parfumé par ses effluves de fleurs blanches et de viennoiseries, le nez s'apparente à une friandise olfactive et invite à la dégustation. Très aromatique, cette cuvée dotée d'une vinosité intéressante exprime de généreuses saveurs de fruits secs (noisette, amande) et de pâtisserie aux fruits blancs (pomme compotée, poire). La finale, relevée par de fins amers agréables, se montre salivante et présente une belle allonge.

6 gr/l

Cherche Distributeur(s)

06/63.00.29.28  
[dhondt.j@wanadoo.fr](mailto:dhondt.j@wanadoo.fr)



15,5/20 ★★★★★



Gossart - "Le Blanc de Blancs de René" - Grand Cru

23,50 €

Jolie robe jaune pâle à doré, éclatante. Un bouquet printanier rafraîchissant, qui mêle avec bonheur les notes florales (chèvrefeuille, tilleul, acacia...), de fruits blancs frais et d'agrumes. Une confiserie ! Les dégustateurs apprécient la tension tonifiante de cette bouche croquante de fruit (agrumes), dotée d'un très bel équilibre d'ensemble. Cette cuvée salivante se montre juteuse et énergique; elle est ponctuée d'une finale ciselée sur les agrumes.

6 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-gossart.com](http://www.champagne-gossart.com)  
[matthias.gossart51@gmail.com](mailto:matthias.gossart51@gmail.com)



15,5/20

★★★★



### Thierry Bourmault - "Silver Class"

Robe ensoleillée, jaune doré lumineux. Puissamment minéral et herbacé à l'ouverture, ce bouquet à forte personnalité élargit sa palette aromatique à l'aération, délivrant quelques arômes de fruits secs. Peu dosée, la bouche se montre citrique et aiguisée. Sa texture privilégie la finesse à l'opulence et les saveurs d'agrumes frais rivalisent d'expression (mandarin, citron). Cette élégante cuvée se voit ponctuée d'une finale longiligne et persistante. Un Champagne d'apéritif avant tout, développant une belle énergie.

6 gr/l



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Middelkerke

[www.champagne-thierrybourmault.fr](http://www.champagne-thierrybourmault.fr)  
[champagne.thierry.bourmault@wanadoo.fr](mailto:champagne.thierry.bourmault@wanadoo.fr)



15,5/20

★★★



### Philippe Landréat - "Fraternal MJ" Premier Cru

39,00 €

Belle robe doré intense à bouton d'or. Puissant et de caractère, le nez associe les notes de petits fruits secs à coque, cake et quelques notes herbacées de grande fraîcheur. La bouche révèle une belle originalité par ses saveurs de caramel au lait et sa touche de beurre de noisette. Une cuvée vineuse, qui délivre un toucher assez gras. La finale, enrobée et large, à l'acidité contenue, confirme par son profil presque onctueux.

8 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-landreat.com](http://www.champagne-landreat.com)  
[julien@champagne-landreat.com](mailto:julien@champagne-landreat.com)



15,5/20

★★★



### M. Hostomme - "Origine" - Grand Cru

Jolie robe jaune pâle de belle brillance. Aérien et finement aromatique, le bouquet mêle les accents délicatement crayeux aux notes d'agrumes et de petits fruits secs. Finement texturée, cette bouche épurée et tonique séduit par sa trame assez serrée, rectiligne, qui souligne les saveurs d'agrumes. On apprécie son profil rafraichissant et la générosité de son registre fruité. La finale, ciselée et digeste, se révèle salivante et de longueur très appréciable.

7 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Prowein - Wine Paris

[www.champagnehostomme.fr](http://www.champagnehostomme.fr)  
[office@champagnehostomme.fr](mailto:office@champagnehostomme.fr)



15/20 ★★★★★

Charles Pougeoise - "Cuvée Origine" - Premier Cru



Superbe robe paille à reflets sable, limpide et cristalline. Le bouquet élégant se montre délicat et enrobé, soulignant les senteurs de fruits blancs mûrs (pêche, poire) et de confiserie. Vineuse et salivante, cette cuvée concentrée et tendue livre une bouche marquée par les agrumes mûrs. L'équilibre et la suavité sont au rendez-vous et la finale, citrique, maintient le palais sous tension et assure une longueur appréciable.

8 gr/l



Christiaens - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Dunkerke

[www.champagne-charles-pougeoise.com](http://www.champagne-charles-pougeoise.com)  
[contact@charles-pougeoise.fr](mailto:contact@charles-pougeoise.fr)



15/20 ★★★★★

Florent Viard - Premier Cru

19,40 €



Robe jaune citron limpide et brillante. Tout en délicatesse, le bouquet offre dès le premier nez de subtiles senteurs forales, de confiserie et d'agrumes, dans un ensemble frais et aérien. La bouche confirme d'emblée le profil élégant et subtil du nez. Une texture distinguée et épurée enveloppe l'expression des agrumes (pomelo, citron), dans un ensemble équilibré, gourmand et tonique à la fois. Un parfait champagne d'apéritif, associant harmonieusement vivacité et maturité.

5 gr/l

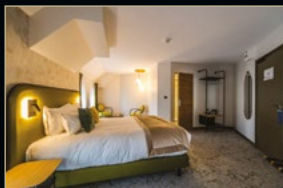
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-florent-viard.fr](http://www.champagne-florent-viard.fr)  
[champagne.florent.viard@orange.fr](mailto:champagne.florent.viard@orange.fr)

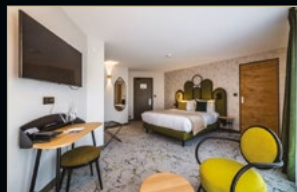
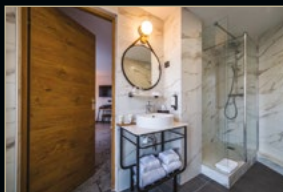
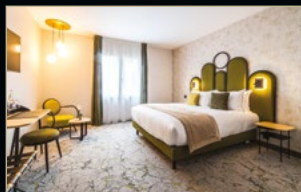


LE RELAIS DU VIGNERON

Hôtel & Spa



41 chambres et suites de grand confort et parfaitement équipées  
Restaurant au décor champenois avec une cuisine traditionnelle à base de produits régionaux



2, avenue Louis Lenoir - 51130 Vertus Blancs-Coteaux - Tél: 03 26 52 20 76 - [www.le-relais-du-vigneron.com](http://www.le-relais-du-vigneron.com)  
[contact@le-relais-du-vigneron.com](mailto:contact@le-relais-du-vigneron.com)

15/20

★★★★



Solor-Ruelle - Grand Cru

20,00 €

Belle robe bouton d'or, éclatante. Puissant bouquet de caractère, délivrant sans attendre ses senteurs de fruits secs (amande fraîche, noisette), pâtisserie et fine minéralité. La bouche se montre charmeuse dès l'attaque par ses saveurs de viennoiseries (vanille, tarte aux fruits blancs), le support d'acidité omniprésent assurant l'équilibre par la fraîcheur. La finale, ample et large à la fois, ponctuée dans la persistance une cuvée bien construite, parée pour la gastronomie.

6 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-solor-ruelle.fr](http://www.champagne-solor-ruelle.fr)  
champagne.solorruelle@gmail.com

15/20

★★★



Philippe Haumont - "Pur Chardonnay" Premier Cru

21,50 €

Belle robe jaune doré léger. Le bouquet, assez expressif, exhale une légère note crayeuse à l'ouverture, suivie de quelques senteurs d'agrumes (pamplemousse, citron) à l'aération. Épurée et longiligne, cette cuvée énergique offre une bouche citrique (lime, pomme verte) de grande vivacité. On apprécie son élégance, sa pureté et le profil extrêmement rafraîchissant d'une finale incisive, relevée de fins amers. Un champagne qui ouvre l'appétit.

8 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagnephilippehaumont.fr](http://www.champagnephilippehaumont.fr)  
philippehaumont@orange.fr



15/20

★★★



Pierre Moncuit - "Delos" - Grand Cru

26,50 €

Jolie robe jaune pâle, de belle brillance. Séduisant par son élégance et sa fraîcheur d'expression, le bouquet délivre dès l'ouverture de généreuses senteurs de fruits frais (pomme, poire) et d'agrumes, relayées par une touche de confiserie. Parfumé et enjôleur par sa douceur d'expression, ce vin habillé de bulles livre une bouche suave, où les saveurs de fruits blancs se montrent généreuses et mûres, équilibrées en finale par un support d'acidité bienvenu et revigorant.

7 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Prowein

[www.pierre-moncuit.fr](http://www.pierre-moncuit.fr)  
contact@pierre-moncuit.fr



15/20

★★



P. Lancelot-Royer - "Cuvée des Chevaliers" - Grand Cru

Robe jaune de Naples pâle, de bel éclat. Délicatement parfumé et aérien, le bouquet délivre dès l'ouverture ses accents floraux (tilleul, acacia) et de pâtisserie aux fruits blancs (millefeuille aux poires). Tout est bien en place et en équilibre dans cette cuvée harmonieuse, dont la fraîcheur acidulée s'associe à une maturité fruitée bien présente (fruits blancs, agrumes). La finale, aérienne et digeste, privilégie l'élégance à la démonstration. Une cuvée tout en dentelles.

8,9 gr/l

Cherche Distributeur(s)

03/26.57.51.41  
champagne.lancelot.royer@cder.fr



14,5/20

★★★



### Cyril Banchet - Grand Cru

20,00 €

Belle robe pâle à verdâtre, brillante et limpide. Délicatement parfumé, engageant, le nez s'apparente à un bouquet floral printanier, assorti de flatteuses notes d'agrumes mûrs et de brioche. La bouche se montre gourmande et rafraîchissante, dotée d'une belle énergie. Ses saveurs de pomme granny et de citron dominant un ensemble qui privilégie la subtilité à l'opulence. Finale digeste et épurée, pour une cuvée longue et salivante.

6 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-cyrilbanchet.fr](http://www.champagne-cyrilbanchet.fr)  
cyril.banchet@sfr.fr



14,5/20

★★★



### Hervé Dubois - "Brut Réserve" - Grand Cru

Jolie robe jaune de Naples, à reflets légèrement verdâtres. Délicatement floral et parfumé par ses senteurs de confiserie et de fruits blancs, ce nez enveloppé mais qui conserve une belle fraîcheur invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée ciselée, qui offre dès l'entrée de bouche ses saveurs de petits fruits secs à coque. La finale, rafraîchissante et persistante, ponctue dans l'élégance une cuvée bien construite.

5,5 gr/l

Octopus Sparkling Wine

[www.champagne-herve-dubois.fr](http://www.champagne-herve-dubois.fr)  
champagne.dubois@gmail.com



14/20

★★★



### Michel Rocourt - Premier Cru

Robe jaune pâle à reflets jaune de Naples. Parfumé par ses senteurs de confiserie (bonbons aux fruits blancs) et ses notes de fleurs blanches suaves, ce bouquet s'apparente à une friandise olfactive. La bouche confirme le profil gourmand du bouquet. Sa texture reste élégante et digeste. Quelques saveurs d'agrumes s'y expriment avec délicatesse. Une cuvée appétitive, de concentration correcte, qui privilégie la subtilité à la densité.

9 gr/l

Le Comptoir des Vins  
La Cave à Grains

[www.champagne-michel-rocourt.com](http://www.champagne-michel-rocourt.com)  
michelrocourt@wanadoo.fr



© CIVC

17,5/20

★★★

Eléonore - "Cette cuvée n'a ni début ni fin" - Brut Nature

42,50 €



Grand Cru

Belle robe jaune doré à reflets sable. Premier nez minéral et frais par ses senteurs d'agrumes et de foin coupé, suivi d'une expression de petits fruits secs à coque. Un bouquet engageant et de belle personnalité. Tendue et ciselée, cette cuvée de gastronomie a séduit les dégustateurs par sa race et son élégance. De puissantes saveurs d'amande et d'épices douces s'y expriment, rejointes par les agrumes qui assurent la fraîcheur. L'impression de densité, associée à l'élégance, se prolonge jusqu'en finale

où la persistance est soulignée, sur de jolis amers rafraîchissants.

0 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-eleonore.com](http://www.champagne-eleonore.com)  
contact@champagne-eleonore.com

17/20

★★★



Madame S - "Prestige" - Extra-Brut

51,00 €

Robe paille à doré éclatant. Quelle élégance dans ce nez élancé, extrêmement frais et marqué par une harmonieuse association de senteurs herbacées, florales, fruitées (agrumes, pomme verte) et fine minéralité. Subtile note d'amande douce à l'aération. Un vin habillé de bulles... Les dégustateurs soulignent la grande vinosité de cette cuvée enrobée d'une douce texture, mais qui conserve une fraîcheur intacte grâce à son registre d'agrumes. Une délicate touche de fruits secs à coque et de brioche enveloppe l'ensemble. La finale, opulente et persistante, ponctue en beauté cette cuvée parée pour la gastronomie.

6 gr/l

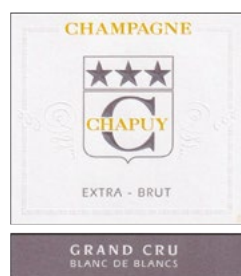
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-madame-s.com](http://www.champagne-madame-s.com)  
stephanie.waness@gmail.com



16,5/20

★★★★



Chapuy - Extra-Brut - Grand Cru

Robe jaune doré assez intense, de grand éclat. Frais, parfumé et complexe, le bouquet mêle une délicate minéralité naissante aux senteurs d'agrumes et de fruits blancs. Un ensemble engageant ! Ampleur, vinosité, puissance aromatique caractérisent cette cuvée ambitieuse, généreuse en saveurs de fruits secs à coque et de biscuit. Très longue finale, associant élégance et opulence. Un très beau vin habillé de bulles qui s'invitera volontiers à table.

3 gr/l

Brut 23  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-chapuy.com](http://www.champagne-chapuy.com)  
contact@champagne-chapuy.com



© CVC



16,5/20 ★★★



Charles-Henri Dupont - "Initium" - Extra-Brut  
Premier Cru

39,00 €

Robe pâle à reflets verdâtres, de grand éclat. Profond, étoffé et particulièrement distingué, le bouquet est marqué par les notes herbacées, minérales et d'agrumes. Une touche finement biscuitée et de fruits secs apporte la complexité à l'aération. Un nez qui suscite la curiosité. Délicatesse de texture et générosité aromatique (agrumes, fruits blancs frais) marquent de leur empreinte cette cuvée ciselée, tonique et élégante, dont l'élevage s'est placé au service d'une matière expressive et salivante. Finale élancée, agréablement persistante.

2 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagnedupont.fr](http://www.champagnedupont.fr)  
c.h.dupont@hotmail.fr



16,5/20 ★★★



Juliette Pétret - "La Flamboyante" - Grand Cru

40,00 €

Superbe robe or soutenu, lumineuse et parée d'une mousse très fine. A l'ouverture, un registre floral exubérant (aubépine, acacia) domine un bouquet printanier. L'aération complète la palette aromatique par l'association d'agrumes mûrs et de fruits blancs. Cette cuvée épurée privilégie l'élégance et la vivacité à l'opulence. Convaincante par la puissance et la complémentarité de ses saveurs citriques (pomme granny, citron) et de fruits blancs (pêche, poire), elle développe une grande énergie. A la fois aérienne et tendue par sa vivacité, elle représente un très beau champagne de gastronomie.

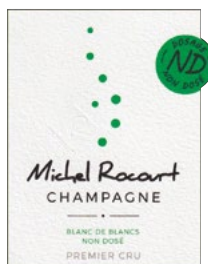
4 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.juliettepetret.fr](http://www.juliettepetret.fr)  
champagne@juliettepetret.fr



16/20  
★★★★



Michel Rocourt - "Non Dosé" - Premier Cru

Belle robe pailletée, scintillante et habillée de fines bulles. Premier nez floral et délicat, tout en charme. Au fil de l'aération, le registre des petits fruits secs à coque s'exprime davantage, associé à quelques notes de frangipane et de millefeuille aux fruits blancs mûrs. Engageant ! Cette bouche salivante, concentrée et portée par une acidité revigorante, développe une énergie convaincante. Les agrumes et la minéralité s'y associent harmonieusement. Les dégustateurs soulignent le grain serré et la longueur épurée d'une finale distinguée et séveuse, marquée par une tension extrêmement revigorante. Bravo !

0 gr/l

Le Comptoir des Vins  
La Cave à Grains

[www.champagne-michel-rocourt.com](http://www.champagne-michel-rocourt.com)  
michelrocourt@wanadoo.fr



Champagne Florent Viard



16/20 ★★★

Juliette Péret - "L'Originale" - Grand Cru

34,00 €



Robe jaune pâle à doré, brillante. Subtilement parfumé par ses notes florales à l'ouverture, le nez se complète rapidement par des arômes flatteurs de fruits blancs frais (pomme) et d'agrumes. Un bouquet très élégant. Digeste, énergique et salivant, ce vin habillé de fines bulles a séduit les dégustateurs, qui relèvent une grande finesse de trame, un profil épuré et une texture extrêmement élégante. Le registre des agrumes s'y exprime pleinement, dans un ensemble racé, étoffé et tendu par une acidité revigorante. Très beau cru ciselé.

4 gr/l

Cherche Distributeur(s)

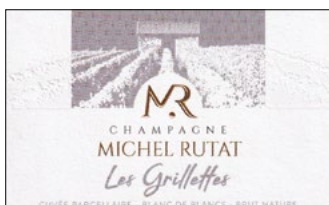
[www.juliettepetret.fr](http://www.juliettepetret.fr)  
champagne@juliettepetret.fr



16/20 ★★★

Michel Rutat - "Les Grillettes" - Brut Nature Premier Cru

41,80 €



Jolie robe ensoleillée, de grand éclat. Sans attendre, d'insistants arômes de petits fruits secs à coque rivalisent d'expression (noisette, amande). Une touche briochée et de pâtisserie (millefeuille, frangipane) complète une palette aromatique démonstrative. La bouche confirme par sa personnalité et sa concentration de matière l'impression du nez. Le registre des fruits secs s'y confirme sans réserve, accentuant l'impression de vinosité et de caractère d'une cuvée ponctuée d'une longue finale relevée par de fins amers (noix, peau d'amande).

0 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-rutat.com](http://www.champagne-rutat.com)  
contact@champagne-rutat.com

Conversion

15,5/20 ★★★★★

Bouquin-Dupont Fils - Extra Brut - Grand Cru



Robe jaune pâle éclatant. Le premier nez délivre quelques senteurs herbacées et de fruits frais (agrumes). Une impression plus mûre et enveloppante s'exprime ensuite. Un bouquet qui invite à la dégustation. La trame assez serrée de cette bouche racée et séveuse séduit les dégustateurs qui apprécient les saveurs d'agrumes frais. La texture se montre serrée, salivante et longiligne à la fois. Finale épurée et persistante pour une belle cuvée parée pour la gastronomie.

2 gr/l

VinVino  
Christophe Cuvelier

[www.champagne-bouquin-dupont.com](http://www.champagne-bouquin-dupont.com)  
info@champagne-bouquin-dupont.com



15,5/20

★★★★★



Madame S - Extra Brut

29,00 €

Robe dorée de bel éclat. Délicat et élégant, tout en fraîcheur, le bouquet marie de subtiles notes minérales crayeuses à quelques tonalités d'agrumes rafraîchissantes. Le bouquet, élancé, séduit par son énergie et confirme l'impression du bouquet. La trame vive et tendue impose une grande vivacité et les saveurs citriques (mandarine, pomelo, citron) rivalisent d'expression. La finale, agréablement persistante, se montre longiligne et salivante. Une cuvée bien construite.

5 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-madame-s.com](http://www.champagne-madame-s.com)  
stephanie.wanasse@gmail.com

15,5/20 ★★★



### Vauversin - Extra Brut - Grand Cru

Très jolie robe doré léger à reflets paille, scintillante. Délivrant dès le premier nez de jolies notes florales parfumées, de fruits blancs et d'agrumes mûrs, ce bouquet printannier ouvert se montre charmeur et engageant. L'attaque, franche et ample, livre une belle vinosité. Le milieu de bouche exprime de séduisantes saveurs de fruits blancs et la finale, longiligne, s'étire sur une impression d'opulence, tout en conservant une fraîcheur appréciable.

4 gr/l



Passion For Wine  
Remus

[www.champagne-vauversin.fr](http://www.champagne-vauversin.fr)  
info@vauversin.fr



15/20 ★★



### Diebolt-Vallois - "Prestige" - Grand Cru

Belle robe or délicat. Une séduisante expression de fruits mûrs (pomme, poire) se livre dès l'ouverture, rejointe par une subtile note vanillée et d'amande. Une agréable sensation de maturité et de douceur s'exprime dès l'ouverture. Les saveurs de fruits blancs et d'agrumes se confirment en milieu de bouche. On apprécie l'équilibre acidité/maturité d'un ensemble de belle vinosité, ponctué d'une finale agréablement persistante.

4 gr/l



03/26.57.54.92

contact@diebolt-vallois.com

14,5/20 ★★★



### Florent Viard - "Absolu" - Extra-Brut - Premier Cru

20,40 €

Robe sable lumineuse à nuances or léger. À l'ouverture, les notes de petits fruits secs, beurre et pâtisserie dominent le bouquet. L'aération complète la palette aromatique par quelques effluves de poire mûre. Bien construite, sans excès de nervosité, cette cuvée généreusement aromatique jouit d'un très bel équilibre vivacité/maturité. Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs s'y expriment sans retenue, la trame se montre assez serrée et la finale, racée et dotée d'une belle étoffe, séduit par son profil ciselé et longiligne. Un beau champagne d'apéritif.

1 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-florent-viard.fr](http://www.champagne-florent-viard.fr)  
champagne.florent.viard@orange.fr



Champagne Juliette Pétret

© Création Margot

16/20 ★★★

Pierre Gimonnet & Fils - "Gastronome" - 1er Cru - 2020



Belle robe doré intense et éclatante. Le bouquet est élégant et suave. Les effluves floraux, les fruits blancs et les notes pâtisseries (brioche, flan vanillé) s'y expriment harmonieusement dans un ensemble délicatement parfumé et engageant. La bouche est franche et incisive. Les dégustateurs soulignent la tension omniprésente et la vinosité d'un vin parfaitement construit et habillé de fines bulles. La finale de cette cuvée qui s'invitera volontiers à table est relevée par des saveurs de fruits secs à coque, de réglisse et de subtile minéralité.

4 gr/l

Salon: Prowein

[www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com)  
info@champagne-gimonnet.com



15/20 ★★

Vauversin - "Rossignol" - Grand Cru - Brut Nature - 2019



Jolie robe ensoleillée, doré intense. Le bouquet est assez expressif sur des notes pâtisseries et de fruits secs (amande, noix fraîche). Une subtile minéralité se dévoile à l'aération. La bouche est franche et pleine, très aromatique et de concentration appréciable. Les dégustateurs soulignent son équilibre, son acidité bien dosée, ses saveurs d'agrumes rafraîchissantes et sa finale longiligne et salivante sur de délicats amers de fruits secs. Une cuvée qui ouvre l'appétit et on y revient volontiers.

0 gr/l

Passion For Wine  
Remus

[www.champagne-vauversin.fr](http://www.champagne-vauversin.fr)  
info@vauversin.fr



14,5/20 ★★★

Philippe Haumont - Premier Cru - 2017

24,50 €



Éclatante robe jaune de Naples à nuances dorées. Le bouquet est ouvert et de caractère sur les notes pâtisseries (brioche, cake, pain grillé...) et les fruits secs (noisette, amande). Une délicate minéralité naissante complète un ensemble engageant et prometteur. La bouche, plus en finesse qu'en démonstration, est croquante de fruits et suave, très flatteuse. Elle semble généreusement dosée sur ses saveurs de fruits blancs mûrs et de notes biscuitées presque crémeuses. Cette cuvée conviviale, friande et gourmande est un véritable bonbon !

6 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagnephilippehaumont.fr](http://www.champagnephilippehaumont.fr)  
philippehaumont@orange.fr



15,5/20 ★★

Pierre Gimonnet et Fils - "Spécial Club" - Extra-Brut - 2016



Robe jaune sable à reflets dorés légers. Fin et distingué à l'ouverture (fleurs blanches, fruits frais), le bouquet gagne en amplitude et maturité à l'aération, délivrant quelques arômes de pâtisserie aux fruits secs et aux fruits blancs (millefeuille aux poires et amandes). La bouche confirme les promesses du nez par son élégance teintée de maturité. Le registre des agrumes s'associe à une expression d'amande fraîche, dans un ensemble tendu et de texture aérienne, ponctué d'une finale agréablement persistante, délicatement citrique.

4 gr/l

Salon: Prowein

[www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com)  
info@champagne-gimonnet.com



16,5/20

★★★

## Sanger - "Triangle minéral" - Grand Cru - Extra-Brut

49,95 €



Belle robe jaune doré à reflets paille. On apprécie la maturité des arômes de fruits blancs et de viennoiseries d'un bouquet séduisant par sa douceur d'expression, tout en conservant de la fraîcheur. En bouche, de puissantes saveurs de petits fruits secs à coque (noisette, amande) s'expriment ouvertement. La texture de l'ensemble révèle de l'opulence, une personnalité affirmée et un bel équilibre maturité/vivacité. Longue finale sur la brioche et le biscuit vanillé. Un vin complet, paré pour la gastronomie.

5 gr/l



Davinum Wines  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-sanger.fr](http://www.champagne-sanger.fr)  
contact@champagne-sanger.fr



16/20

★★★★



## Chapuy - Grand Cru

Robe pâle à verdâtre, brillante. Une corbeille de fruits blancs mûrs (pêche, poire) et de pâtisserie (millefeuille, brioche) domine ce bouquet enveloppé et charmeur, qui invite à la dégustation. La bouche confirme la maturité du nez, tout en trouvant l'équilibre grâce à une acidité bien présente de l'attaque à la finale. Les saveurs citriques (pamplemousse, lime) et de pomme granny s'y relaient avec réussite et la finale, ample, expressive et persistante, se révèle très étoffée et sapide. Un beau vin de gastronomie.

4 gr/l



Brut 23  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-chapuy.com](http://www.champagne-chapuy.com)  
contact@champagne-chapuy.com



15,5/20

★★★★



## Bertrand Vallois - "Cuvée Les Guichauds" Brut Nature

26,00 €

Robe jaune de Naples pâle. Les petits fruits secs, les agrumes et une fine minéralité s'associent harmonieusement dans ce nez expressif, franc et engageant. Épurée, cette bouche longiligne et incisive a séduit les dégustateurs par ses saveurs d'agrumes frais et de pomme verte. Croquante de fruit, elle délivre une texture salivante et distinguée en milieu de bouche, avant de laisser une finale incisive et persistante ponctuer une dégustation convaincante.

1,5 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-bertrandvallois.fr](http://www.champagne-bertrandvallois.fr)  
champagne.bertrandvallois@wanadoo.fr



Champagne Sanger



17,5/20 ★★★

J.L Vergnon - "O.G" - Brut Nature - Grand Cru - 2015

79,00 €



Jolie robe jaune or éclatant. Particulièrement agréable par ses parfums de brioche, fruits blancs mûrs (poire, pêche) et de biscuit, ce bouquet intense dès l'ouverture invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée qui associe une grande maturité de fruit à une texture acidulée très équilibrante. Ce vin habillé de bulles révèle sans retenue ses saveurs de fruits secs et d'agrumes mûrs. Il se resserre en finale sur une tension acidulée très appréciée. Un grand vin de gastronomie.

0 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-jl-vergnon.com](http://www.champagne-jl-vergnon.com)  
contact@champagne-jl-vergnon.com



16/20 ★★★

Varnier-Fannière - Grand Cru - 2015

42,94 €



Robe jaune intense à reflets bouton d'or. D'insistantes senteurs de fruits secs presque grillés (noisette, amande) dominent l'ouverture, avant que la palette n'évolue vers la pâtisserie (cake, brioche, frangipane) et le pain d'épices. Un bouquet puissant et complexe, qui appelle la dégustation. L'attaque confirme sans tarder l'expression du registre des petits fruits secs à coque (amande, noisette). Le milieu de bouche propose d'expressives saveurs pâtisseries et la finale, ample et persistante, ponctuée avec ampleur un vin concentré et étoffé.

7 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.varnier-fanniere.com](http://www.varnier-fanniere.com)  
varnier-fanniere@orange.fr



Champagne De Sousa



17,5/20 ★★

De Sousa - "Cuvée des Caudalies" - Extra-Brut - Grand Cru - 2013



Superbe robe bouton d'or à nuances or pailleté, de grand éclat. Dès l'ouverture, une puissante minéralité, associée aux notes herbacées domine un bouquet à forte personnalité. L'aération confirme la minéralité, associée aux fruits blancs mûrs et aux fruits secs à coque. L'attaque, concentrée, donne le ton d'une cuvée ample et vineuse, dont la tension acidulée, garante d'une fraîcheur préservée, est présente de l'attaque à la finale. Ce vin habillé de bulles séduit tant par son caractère affirmé que par le grain serré d'une trame longiligne et rafraîchissante. Un grand vin de gastronomie.

3 gr/l



Sales and Dreams - Flowine - Benevins  
Godaert & Van Beneden - Brunin Guillier

[www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)  
contact@champagnedesousa.com



16,5/20 ★★★

M. Hostomme - Grand Cru - Extra-Brut - Grand Cru - 2013



Robe jaune doré soutenu, de belle brillance. La maturité fruitée et les notes pâtisseries (tarte aux poires et amandes) dominent ce bouquet mature et séduisant. Un ensemble parfumé et enrobé, qui invite à la dégustation. Un vin complet et structuré, qui a traversé les ans avec réussite. Porté par une belle énergie tonifiante, il offre sans réserve ses saveurs d'agrumes mûrs et de confiserie acidulée. Les dégustateurs soulignent le grain serré de sa trame et la puissance distinguée d'une longue finale associant exubérance et finesse de texture. Bravo !

4 gr/l

Salons: Prowein - Wine Paris

[www.champagnehostomme.fr](http://www.champagnehostomme.fr)  
office@champagnehostomme.fr



15,5/20 ★★★

Le Mesnil - "Coeur de Mesnil" - Grand Cru 2010



Robe ensoleillé or intense sans signe d'évolution. Le bouquet mature est délicatement parfumé et complexe. Les notes pâtisseries (biscuit, cake, viennoiseries...) et de fruits secs à coque sont complétées d'une délicate minéralité. Un ensemble élégant et raffiné. La bouche est tout en dentelles. Les dégustateurs soulignent sa finesse de trame, son élégance, ses saveurs juvéniles de fruits blancs et d'agrumes très rafraîchissantes. La finale est aiguisée et salivante, de longueur appréciable.

8 gr/l



Huis Van Dijck - Van Eccelpoel  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagnelemesnil.com](http://www.champagnelemesnil.com)  
lemesnil@upr.coop



Champagne



M. Hostomme

16/20  
★★★★



## Oriol-Dérouillat - "Cuvée Prémices" Premier Cru

22,00 €

Robe or éclatant, de bel éclat. Sans attendre, le registre des fruits secs à coque (noisette, amande) s'exprime librement, dans un puissant bouquet complété par les notes de brioche et de pain grillé. Ce vin habillé de bulles souligne de grandes qualités de vinosité et d'ampleur. De puissantes saveurs de fruits secs et fruits blancs compotés rivalisent d'expression, dans un ensemble destiné à la gastronomie, ponctué par d'insistantes saveurs de noisette presque grillée.

PN: 50 - CH: 40 - PM: 10 • 7 gr/l

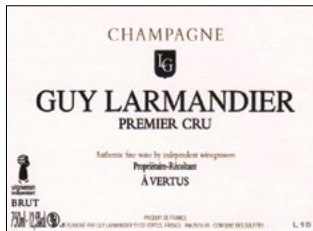
Cherche Distributeur(s)  
Salon: Malmedy

06/32.57.69.49

champagne.oriolderouillat@outlook.com



16/20 ★★★★★



## Guy Larmandier - "Cuvée GL" - Premier Cru

23,00 €

Jolie robe jaune doré léger. Subtil et aérien, ce bouquet délicat exhale de fines notes florales et d'agrumes frais, dans un ensemble assez réservé mais distingué. Un vin complet et bien construit, habillé de fines bulles. Associant de généreuses saveurs d'agrumes frais et de fruits blancs mûrs (poire, pêche, pomme), cette cuvée salivante offre un grain de texture serré et un très bel équilibre vivacité/maturité.

Le milieu de bouche séduit par son ampleur, sa concentration et la finale, racée et séveuse, prolonge longuement le plaisir de dégustation. Belle réussite.

CH: 90 - PN: 10

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-larmandier-guy.fr  
guy.larmandier@orange.fr

15,5/20 ★★★★★



## Chardonnat & Fils - "Réserve"

20,10 €

Robe sable à reflets paille. Une corbeille de fruits bien garnie (pêche, pomme, poire...) s'exprime dès le premier nez, complétée par une touche plus fraîche d'agrumes. Un bouquet engageant qui invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette bouche séveuse, dotée d'une belle énergie, dont les saveurs fruitées se montrent juteuses et exubérantes (fruits blancs). Les dégustateurs soulignent le très bel équilibre d'une bouche savoureuse, étoffée et racée, qui donne envie d'y revenir.

CH: 70 - PN: 30 • 4 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.champagnechardonnatetfils.fr  
champagne.chardonnat.et.fils@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★★



## Tripet-Triolet - "Cuvée parcellaire - Jean-Jacques"

20,50 €

Robe jaune pâle à doré léger de bel éclat. A l'ouverture, le caractère minéral crayeux et herbacé s'impose, avant de laisser une expression fruitée généreuse compléter la palette aromatique (agrumes, pomme verte). Un ensemble de grande fraîcheur. L'attaque confirme l'impression de vivacité du bouquet. D'insistantes saveurs de fruits frais (pomme, pamplemousse, citron) s'y expriment sans réserve, soutenues par une vigueur acidulée très agréable. Le milieu de bouche se montre séveux et légèrement salin. La finale, tendue et épurée, associe persistance et élégance.

CH: 60 - PN: 40 • 4 gr/l

Cherche Distributeur(s)

www.champagnetripettriolet.fr  
champagnetripettriolet@orange.fr



## ASSEMBLAGES BRUT EXTRA-BRUT

16/20

★★★



### Sanger - "Voyage 360"

29,70 €

Robe sable de bel éclat. Complexe et de grande profondeur, cet élégant bouquet mêle les senteurs fruitées (fruits blancs mûrs, pomme, poire) aux notes de petits fruits secs. Une délicate minéralité apparaît à l'aération. Dès l'attaque, ce vin dense et enveloppé séduit par la maturité de son expression fruitée de grande maturité, soutenue par une belle acidité tonifiante. Le vin se montre digeste et aérien, tout en présentant une vinosité appréciable. Longue finale salivante qui donne envie d'y revenir.

CH : 1/3 – PN : 1/3 – PM : 1/3 • 4 gr/l



Davinum Wines  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-sanger.fr](http://www.champagne-sanger.fr)  
contact@champagne-sanger.fr



16/20

★★★



### Waris-Larmandier - "Racines de Trois" - Extra Brut

40,00 €

Robe jaune sable de belle brillance. Très élégant par ses notes de fine minéralité, fruits blancs frais (prune, pêche), fleurs blanches et agrumes, ce bouquet aérien se montre printanier. C'est avant tout l'équilibre et la suavité de cette cuvée qui ont convaincu les dégustateurs. La texture épurée du milieu de bouche, portée par d'expressives saveurs d'agrumes et de pomme verte, affiche un profil longiligne, salivant et charmeur à la fois. La trame reste distinguée et digeste, orientant cette cuvée délicate pour l'apéritif. Finale tendue de persistance très appréciée.

CH: 60 – PN: 30 – PM: 10 • 4 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.waris-larmandier.com](http://www.waris-larmandier.com)  
earlwarislarmandier@wanadoo.fr



15/20

★★★★



### Saint-Sauveur - Frédéric T - Extra Brut - "Carte Noire"

Jolie robe ensoleillée, doré éclatant. De charmeuses notes de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de pâtisserie vanillée dominant un bouquet démonstratif, qui évoque l'enveloppement. Touche de petits fruits secs à coque à l'aération. Séveuse et dotée d'une vinosité appréciable, cette cuvée épurée séduit par son élégance, la générosité de ses saveurs de fruits secs et les jolis amers rafraîchissants qui relèvent une finale agréablement persistante.

CH: 50 - PM/PN: 50 • 3 gr/l

[www.champagne-st-sauveur.com](http://www.champagne-st-sauveur.com)  
st-sauveur@orange.fr

14,5/20

★★★★



### Chardonnet & Fils - Extra Brut "Cuvée Tradition"

18,90 €

Belle robe jaune de Naples éclatant. De charmeuses notes de viennoiseries et pâtisserie (brioche vanillée) dominant un bouquet enveloppé, complété à l'aération par quelques effluves de fruits secs (amande, noisette). La bouche de cette cuvée conviviale et gourmande séduit par sa netteté et son bel équilibre vivacité/maturité. Les saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes se complètent harmonieusement. Finale agréablement persistante.

CH: 70 - PN: 30 • 4 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagnechardonnetetfils.fr](http://www.champagnechardonnetetfils.fr)  
champagne.chardonnet.et.fils@wanadoo.fr

15/20 ★★★

## Saint-Sauveur - "Vieilles Vignes des Bouveries" Premier Cru - 2019



Robe jaune de Naples éclatante. Un bouquet printanier. On y apprécie d'emblée les senteurs de fleurs blanches, confiserie et fruits frais (agrumes). Dotée d'un bel équilibre vivacité/maturité, cette cuvée sapide et racée exprime ses saveurs d'agrumes en milieu de bouche. La texture de l'ensemble se montre délicate et la finale salivante, jouit d'une agréable persistance. Une cuvée conviviale.

PN: 50 - CH: 50 • 3 gr/l

[www.champagne-st-sauveur.com](http://www.champagne-st-sauveur.com)  
st-sauveur@orange.fr

15,5/20 ★★★★★



## Denis Champion - Premier Cru - 2013

26,00 €

Robe jaune doré de bel éclat. Puissamment minéral à l'ouverture (pierre à fusil, hydrocarbure, brûlés), le nez délivre à l'aération quelques timides notes d'agrumes mûrs. La bouche met davantage en relief les saveurs de fruits secs (amande, noisette), biscuit et brioche. Sa vinosité est agréable et l'équilibre est assuré par un support d'acidité tonifiant. Finale de longueur appréciable, relevée par de fins amers.

CH: 50 - PN: 50 • 7 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Mexy (Fr)

[www.champagne-denis-champion.com](http://www.champagne-denis-champion.com)  
denis.champion@hotmail.fr



Réf : 51G456

## Le Nid de Mes Anges



Gîtes  
2 et 8  
personnes

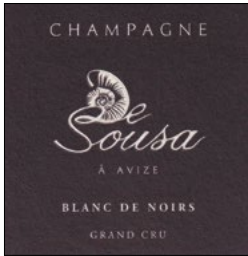


Au cœur  
de la Côte  
des Blancs

Marie-Hélène Larmandier - 608, Rempart du Nord - 51190 Avize - Tél: 03 26 57 79 05 - 06 83 45 80 07  
[www.waris-larmandier.com](http://www.waris-larmandier.com) - [earlwarislarmandier@wanadoo.fr](mailto:earlwarislarmandier@wanadoo.fr)

17/20


★★★



## De Sousa - Grand Cru

Robe jaune or intense à nuances vieil or. Ouvert et complexe, le bouquet se montre convaincant dès l'ouverture par ses senteurs de fruits blancs mûrs, pâte d'amande et fruits secs à coque. Il invite à la dégustation. Un vin à forte personnalité, joliment habillé de bulles. Le registre des fruits secs s'y confirme dès l'entrée de bouche. De séduisantes et expressives saveurs de noisette, amande et pâtisserie s'y délivrent sans retenue. Finale large et opulente, de grande longueur, sur de beaux amers pâtisseries. Un grand cru qui s'invitera volontiers à table.

PN: 100

 Sales and Dreams - Flowine - Benevins  
Godaert & Van Beneden - Brunin Guillier

[www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)  
[contact@champagnedesousa.com](mailto:contact@champagnedesousa.com)

16/20

★★★★



## Thierry Bourmault - "William's Prestige "

Très jolie robe doré ocré intense. Le bouquet mature impose d'emblée son caractère et son étoffe. Il offre une belle corbeille de fruits mûrs, quelques senteurs pâtisseries (cake, brioche, pain grillé...) et de délicats effluves de fruits secs à coque et de minéralité. La bouche, franche et séveuse, offre un volume intéressant. Très aromatique, elle jouit d'un dosage mesuré. Ambitueuse, cette cuvée de gastronomie fait honneur à son cépage. Bravo.

PN: 100 • 5,5 gr/l

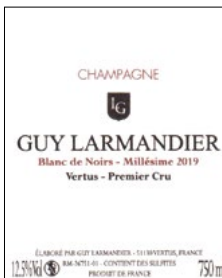
 Cherche Distributeur(s)  
Salon: Middelkerke

[www.champagne-thierrybourmault.fr](http://www.champagne-thierrybourmault.fr)  
[champagne.thierry.bourmault@wanadoo.fr](mailto:champagne.thierry.bourmault@wanadoo.fr)

15/20

★★★



## Guy Larmandier - "Millésime 2019" Premier Cru

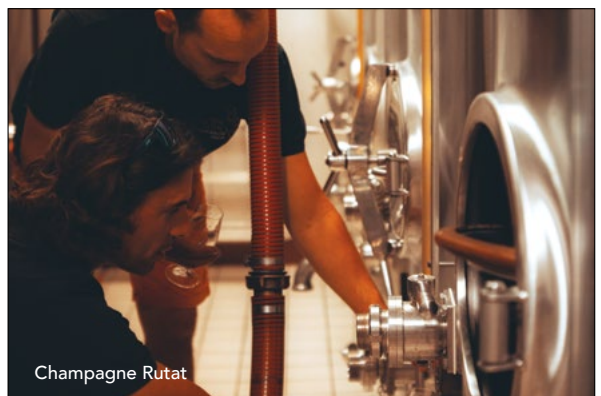
31,00 €

Robe paille à ocré, de bel éclat. De grande élégance, le bouquet se montre démonstratif et complexe, mariant avec bonheur les effluves de viennoiseries, amande, pomme mûre et pâtisserie. On apprécie dès l'attaque la finesse de texture de cette cuvée à la fois ample et enveloppante. Les saveurs vanillées et de poire mûre s'y expriment sans retenue, laissant une impression marquée de maturité et de douceur, confirmée en finale par des notes pâtisseries (flan aux poires, pêches).

PN: 100

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-larmandier-guy.fr](http://www.champagne-larmandier-guy.fr)  
[guy.larmandier@orange.fr](mailto:guy.larmandier@orange.fr)



16/20 ★★★

Michel Rutat - "Rosé de Saignée" - Extra-Brut

46,20 €



Robe saumonée intense. Le bouquet, plus en finesse qu'en démonstration, est particulièrement élégant et doux. Les fruits rouges confiturés et les fragrances de viennoiseries (cake, brioche, crème pâtissière) rivalisent d'expression et de suavité. La bouche est franche et ciselée. Ample et élégante, elle séduit par sa tension omniprésente, ses saveurs fruitées et sa finale longiligne et épurée, relevée par des nuances de fruits secs à coque et de subtile minéralité. Un vin complet.

PN: 100 • 3gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-rutat.com](http://www.champagne-rutat.com)  
contact@champagne-rutat.com



15,5/20 ★★★★★

Madame S

25,00 €



Robe rose tendre à nuances saumonées. Puissant bouquet complexe et de caractère. Les notes grillées, minérales et de fruits secs à coques s'expriment de concert dans un ensemble très éloquent. La bouche, quelque peu en contraste avec le nez, est moins démonstrative et joue davantage la carte de la finesse et de l'élégance. On y retrouve des saveurs de fruits rouges mûrs et surtout de fruits secs mais l'ensemble conserve une belle tension par sa délicate acidité omniprésente. La finale, de longueur appréciable, témoigne de cette sensation rafraîchissante par ses délicats amers.

CH: 60 - PN: 40 • 9 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-madame-s.com](http://www.champagne-madame-s.com)  
stephanie.wanese@gmail.com



15,5/20 ★★★

Varnier Fannière - Grand Cru

29,98 €



Robe pelure d'oignon à reflets saumonés. Le bouquet est ouvert et mûr sur une belle corbeille de fruits (poire, pêche de vigne, framboise...). Une délicate touche de minéralité se livre à l'aération dans un ensemble parfumé et prometteur. De la mâche, de la tension et un bel équilibre d'ensemble caractérisent cette cuvée très aromatique qui offre de belles saveurs fruitées et un accent minéral qui s'affirmera après quelques années de patience. Une cuvée bien construite qui s'invitera volontiers à table. Elle est ponctuée d'une finale ciselée et longiligne sur de beaux amers rafraîchissants.

CH: 94 - PN: 6 • 6 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.varnier-fanniere.com](http://www.varnier-fanniere.com)  
varnier-fanniere@orange.fr



15,5/20 ★★★

Gossart - "Le Rosé de Robert"

30,00 €



Robe pâle, oeil de perdrix à nuances pelures d'oignons. Le bouquet est délicat voire réservé. Notes grillées, de fruits secs à coque et de fine minéralité se dévoilent à l'aération. La bouche est plus démonstrative. Concentrée et incisive, elle jouit d'une belle tension et d'une concentration très appréciable. Ce vin habillé de bulles s'invitera volontiers à table. Il est ponctuée d'une finale incisive, longue et large à la fois sur les fruits secs.

CH: 95 - PN: 5 • 6 gr/l

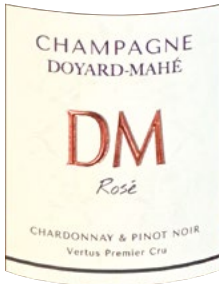
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-gossart.com](http://www.champagne-gossart.com)  
matthias.gossart51@gmail.com



15,5/20

★★★



## Doyard-Mahé - "DM" - Premier Cru

Belle robe framboise soutenue. Le bouquet charmeur est particulièrement parfumé. Les notes florales (violette, lilas, jacinthe...) sont accompagnées d'une corbeille de fruits bien garnie (framboise, cerise, grenade...) et de notes de confiseries dans un ensemble gourmand qui invite à la dégustation. On apprécie la concentration de matière, le fruité juteux et l'équilibre d'ensemble de cette cuvée bien construite et salivante. La finale, rafraîchissante et digeste, donne volontiers l'envie d'y revenir.

CH: 88 - PN: 12 • 9 gr/l



La Vinothèque  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-doyard-mahe.info](http://www.champagne-doyard-mahe.info)  
[champagne.doyard-mahe@wanadoo.fr](mailto:champagne.doyard-mahe@wanadoo.fr)



15/20

★★★



## Pierre Moncuit - "Henriette"

28,50 €

Robe saumonée intense. Le bouquet, moyennement expressif, est doux-cercieux et suave. Les effluves de fruits rouges mûrs voire confiturés s'y affirment progressivement dans un nez enveloppé qui gagne en relief au fil de l'aération. La bouche jouit d'une concentration de matière appréciable. Les saveurs de fruits mûrs s'y révèlent particulièrement gourmandes dans un ensemble qui semble généreusement dosé. La finale est suave et charnue, relevée toutefois par de beaux amers et une pointe d'acidité rafraîchissante et équilibrante bienvenue.

CH: 90 - PN: 10 • 8 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Prowein

[www.pierre-moncuit.fr](http://www.pierre-moncuit.fr)  
[contact@pierre-moncuit.fr](mailto:contact@pierre-moncuit.fr)



14,5/20

★★★★



## Tripet-Triolet

17,30 €

Robe framboise intense. Le bouquet est particulièrement parfumé et séduisant. Les notes florales et de petits fruits rouges voire exotiques s'expriment de concert dans cette friandise olfactive qui invite à la dégustation. Un fruité chatoyant (framboise, cerise) se livre d'emblée dans cette cuvée gourmande, finement texturée et élégante. Elle se révèle suave et gourmande mais une délicate acidité omniprésente préserve un bel équilibre d'ensemble. La finale longiligne sur les bonbons acidulés donne l'envie d'y revenir.

CH: 85 - PM: 15 • 5,5 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagnetripettriolet.fr](http://www.champagnetripettriolet.fr)  
[champagnetripettriolet@orange.fr](mailto:champagnetripettriolet@orange.fr)



Champagne Doyard-Mahé



## LES COTEAUX SUD D'EPERNAY, AU PIED DE LA CAPITALE DU CHAMPAGNE

**A**ux portes d'Épernay, ce terroir peu médiatisé n'en cultive pas moins son originalité et fait cohabiter avec bonheur, sur 1.300 hectares, les trois cépages-phares champenois.

A peine sorti d'Épernay, par le sud, on "tombe" littéralement sur (ou dans) le vignoble des Coteaux sud. Ici, les vignes s'invitent dans les jardins, jusqu'aux portes des maisons, même si elles prennent ensuite leurs aises sur les coteaux alentours - comme l'indique le nom du vignoble !

Si la craie constitue le dénominateur commun des sols, elle cohabite selon les villages avec de l'argile, des marnes, du sable... voire quelques silex. De quoi donner des assemblages de qualité pour des vins de Champagne de gastronomie.

Circuits touristiques, sentiers de randonnées, festivités labellisées sont autant d'occasions de découvrir un vignoble aux paysages variés et aux exploitations familiales.



© CIVC

## DE ZUIDELIJK GELEGEN HEUVELS VAN EPERNAY, AAN DE VOET VAN DE HOOFDSTAD VAN CHAMPAGNE

**A**an de ingang van Épernay treffen we een terroir aan dat minder in de kijker loopt maar cultiveert er zijn originaliteit en doet er met vreugde de drie belangrijkste druivenrassen van de Champagne samenleven over zo'n 1300 Ha.

Net buiten Épernay, zuidwaarts, "duikt" men letterlijk in (of op) de wijngaarden van de zuidelijke heuvels. Hier nodigen de wijnstokken zichzelf uit tot in de tuinen, tot aan de huisdeuren, zelfs indien ze zich daarna goed gaan voelen in de omringende flanken- zoals de naam van de wijngaard het aanduidt!

Indien de krijtgrond de gemeenschappelijke noemer vormt zal het naargelang de dorpen zowel klei, mergel als zand...zelf silex, laten samen horen. Voldoende om kwaliteitsassemblages te geven aan voor gastronomie bestemde Champagnes.

De toeristische omlopen, wandelwegen, allerhande festiviteiten geven de mogelijkheid om een wijngaard met gevarieerde landschappen en familiale exploitaties te ontdekken.



Champagne Godart & Fils



16,5/20

★★★★



### Godart et Fils - "Le Moymer" - 1er Cru

23,00 €

Robe très intense, vieil or intense à nuances presque ocrées. Complexe et profond, le bouquet associe dans une belle harmonie les arômes de fruits secs à coque, pâtisserie (frangipane) et viennoiseries au pain d'épices. La vinosité de cette cuvée a convaincu les dégustateurs qui apprécient son relief et ses puissantes saveurs de fruits blancs mûrs voire compotés et de fruits secs. Ce vin habillé de bulles se montre à la fois puissant et distingué. Sa finale, enveloppée, au grain serré, propose une finale séveuse et de grande persistance.

6 gr/l

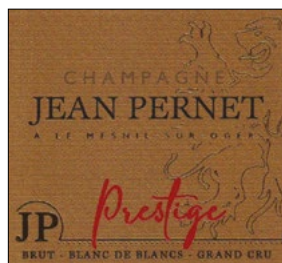
Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-godart-fils.com](http://www.champagne-godart-fils.com)  
[contact@champagne-godart-fils.com](mailto:contact@champagne-godart-fils.com)



16,5/20

★★★



### Jean Pernet - "Prestige" - Grand Cru

Superbe robe or éclatant à reflets paille. D'expressives senteurs de vanille, petits fruits secs, épices douces et brioche se complètent harmonieusement dans un ensemble olfactif démonstratif et élégant à la fois. Ample et volumineuse, cette cuvée richement dotée s'impose par sa vinosité et son opulence, sans excès toutefois. Les saveurs de fruits secs et de pâtisserie (cake, brioche) s'y expriment sans retenue. Longue finale séveuse sur de fins amers rafraîchissants.

5 gr/l

Cinoco

[www.champagne-jean-pernet.com](http://www.champagne-jean-pernet.com)  
[info@champagne-jean-pernet.com](mailto:info@champagne-jean-pernet.com)

16/20

★★★★



### Patrick Breul - "Prestige"

19,50 €

Robe jaune paille à reflets légèrement ocrés. Profond et expressif, le nez associe les notes de poire mûre et de pâtisserie (tarte aux fruits blancs) à quelques senteurs biscuitées flatteuses. Oscillant entre fraîcheur et maturité fruitée, cette cuvée expressive jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Les saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs rivalisent d'expression, concentrées et salivantes, portées par une tension acidulée tonifiante. Finale racée et longiligne, de longueur appréciée. Un vin complet, habillé de bulles délicates.

5 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagnepatrickbreul.com](http://www.champagnepatrickbreul.com)  
[patrick.breul@orange.fr](mailto:patrick.breul@orange.fr)



Champagne Patrick Breul

15,5/20 ★★★



### Bouché Père & Fils

Robe jaune or de belle intensité. Un bouquet printanier, qui accorde à l'ouverture la priorité aux senteurs de fleurs parfumées (lilas, violette), avant d'évoluer vers les arômes de fruits blancs mûrs (poire, pêche). De jolis amers rafraîchissants enveloppent une bouche salivante et séduisante par sa trame assez serrée. Le registre des fruits secs s'y exprime sans retenue et la finale associe relief et longueur. Une cuvée harmonieuse, dotée d'une personnalité appréciée par les dégustateurs.

8 gr/l



[www.champagne-bouche.fr](http://www.champagne-bouche.fr)  
[info@champagne-bouche.fr](mailto:info@champagne-bouche.fr)



15,5/20

★★★★



### Jean Pernet - "Réserve" - Grand Cru

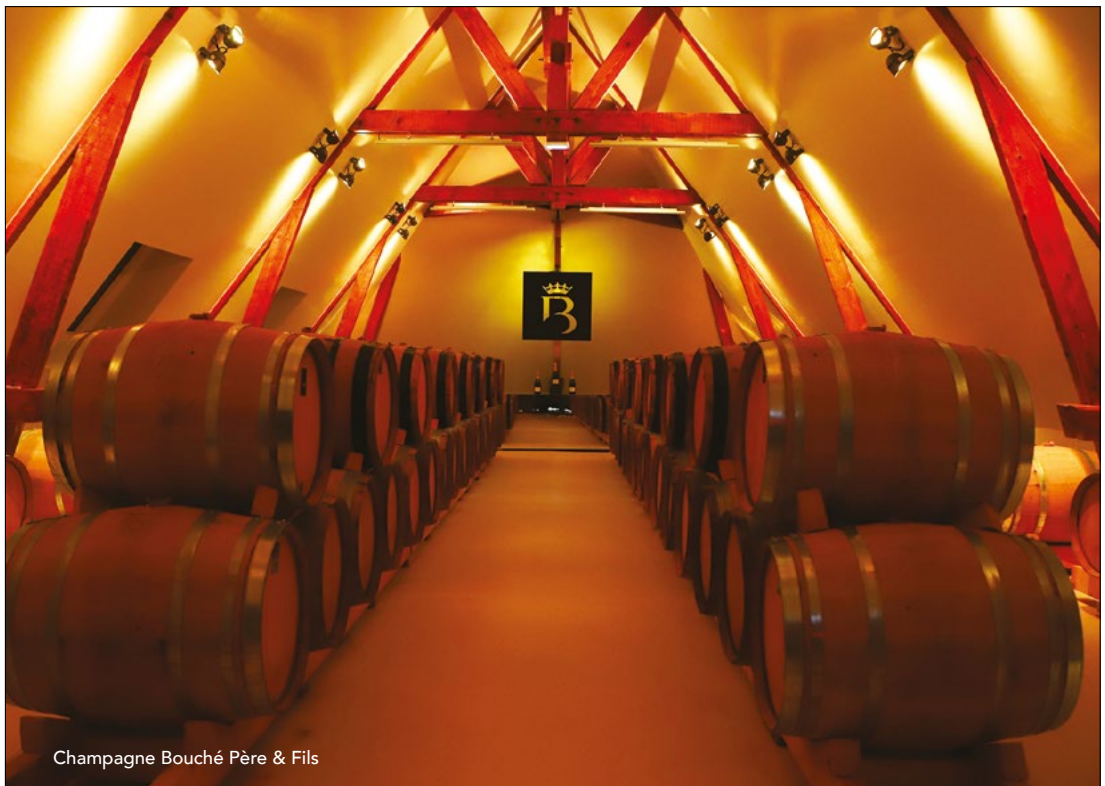
Très belle robe jaune doré éclatant. Aérien et rafraîchissant, associant de délicates notes florales et de fruits blancs (poire, pomme), ce bouquet subtilement parfumé séduit par son élégance. Tout est bien en place dans cette cuvée racée et séveuse, dotée d'une concentration appréciable. Les saveurs d'agrumes s'y expriment généreusement et la maturité de la matière trouve son équilibre dans un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. Une cuvée salivante qui donne envie d'y revenir.

7 gr/l



Cinoco

[www.champagne-jean-pernet.com](http://www.champagne-jean-pernet.com)  
[info@champagne-jean-pernet.com](mailto:info@champagne-jean-pernet.com)



Champagne Bouché Père & Fils

## BLANC DE BLANCS - BRUT

15/20 ★★★★★



### Pierre Domi - "Grande Réserve"

Belle robe jaune doré éclatant. Discrètement parfumé mais rafraîchissant par ses notes d'agrumes mûrs et de fruits blancs (pêche, poire), le nez gagne en douceur à l'aération (confiserie). Conservant une fraîcheur appréciable malgré sa douceur de texture, ce vin habillé de bulles délicates exprime sans retenue ses saveurs de fruits blancs. Les dégustateurs apprécient son équilibre d'ensemble et la suavité de sa finale persistante et énergique.

8 gr/l

[www.champagne-domi.com](http://www.champagne-domi.com)  
contact@champagne-domi.com



15/20

★★★★★



### Lucien Leblond - "Sensation"

21,30 €

Robe subtilement dorée, de grand éclat. Orienté sur la fraîcheur, le bouquet mêle les accents floraux et d'agrumes avec réussite. L'ensemble gagne en douceur à l'aération (notes de confiserie). Attaque fine et ciselée, pour une bouche tendue par une belle acidité, confirmant l'expression des agrumes (citron, mandarine). Le milieu de bouche révèle de la densité de matière, une élégance de texture appréciée et la finale, épurée, jouit d'une belle persistance. Un cru bien construit.

7 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salon: De Pinte

[www.champagne-lucien-leblond.fr](http://www.champagne-lucien-leblond.fr)  
famille.leblond@wanadoo.fr



## BLANC DE BLANCS - MILLÉSIMÉ 2016

15,5/20 ★★★



### E. Jamart

Belle robe jaune doré éclatant. Les notes biscuitées et de pâtisserie (tarte aux pommes) s'associent aux viennoiseries (brioche vanillée). Un bouquet prometteur. Salivante, le bouche se montre démonstrative. Les dégustateurs soulignent la prégnance de ses saveurs de fruits blancs et d'agrumes mûrs. Portée par une tension acidulée tonifiante, la finale se révèle à la fois digeste, gourmande et expressive. Une cuvée bien construite.

6,5 gr/l

 Holar & Isca - Krija  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

[www.champagnejamart.com](http://www.champagnejamart.com)  
champagne.jamart@wanadoo.fr



Champagne E. Jamart



16,5/20 ★★★



Patrick Breul - "La Comtesse"

38,00 €

Robe doré léger à reflets ocrés. Le bouquet est puissant et de caractère. Les fruits blancs mûrs voire compotés, les notes de fruits secs à coque et de minéralité s'y expriment de concert dans un ensemble très éloquent qui gagne en douceur à l'aération. Ce vin habillé de bulles offre beaucoup d'étoffe. Concentré et très aromatique sur ses saveurs de fruits blancs mûrs, de fruits secs et de minéralité, il ne laissera personne indifférent et s'invitera volontiers à table. Une cuvée promise à une belle évolution encore.

PN: 1/3 - CH: 1/3 - PM: 1/3 • 5 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagnepatrickbreul.com](http://www.champagnepatrickbreul.com)  
patrick.breul@orange.fr



16/20 ★★★★★



Bouché Père & Fils - "Cuvée Réserve"

Superbe robe or intense. Marqué dès l'ouverture par les arômes de fruits secs (brou de noix, amande verte), le nez évolue à l'aération vers une délicate minéralité crayeuse. Un ensemble de belle fraîcheur. Ample et richement dotée, cette cuvée de gastronomie, généreusement dosée, délivre une impression de charme et de suavité indéniable. Les saveurs de fruits au sirop (pêche, poire) se livrent sans retenue et la finale, enveloppée, associe les petits fruits secs et les notes pâtisseries.

CH: 40 - PM: 30 - PN: 30 • 8 gr/l



[www.champagne-bouche.fr](http://www.champagne-bouche.fr)  
info@champagne-bouche.fr



15,5/20

★★★



E. Jamart - "Réserve"

Jolie robe jaune de Naples, limpide et brillante. Délicatement floral à l'ouverture (violette, lilas), le nez se montre très gourmand et enveloppé, se complétant à l'aération par les notes vanillées et de poire mûre. Un ensemble enrobé et charmeur. La bouche marque un contraste avec le bouquet. Privilégiant la finesse et la tonicité, elle s'appuie sur une acidité longiligne et révèle d'expressives saveurs d'agrumes frais et de groseille verte. La finale, énergique et salivante, séduit tant par sa longueur que par son profil épuré. Un beau vin ciselé.

PM: 80 - CH: 20 • 8 gr/l



Holar & Isca - Krija  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

[www.champagnejamart.com](http://www.champagnejamart.com)  
champagne.jamart@wanadoo.fr



15/20

★★★★★



Lucien Leblond - "Tradition"

17,90 €

Très jolie robe jaune pâle à légers reflets verdâtres. À l'ouverture, la fraîcheur domine le bouquet, illustrée par un registre d'agrumes et quelques notes florales et herbacées. L'aération fait gagner en maturité et exprime davantage les arômes de fruits blancs et de petits fruits secs. Ample et vineuse, cette cuvée dévoile tous ses charmes dès l'attaque. On apprécie la générosité de ses saveurs fruitées et la douceur de texture d'un ensemble doté d'un bel équilibre maturité/vivacité. Les saveurs de pomme mûre et de pâtisserie (millefeuille) se livrent sans compter dans une finale agréablement persistante.

PM: 75 - CH: 20 - PN: 5 • 7 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salon: De Pinte

[www.champagne-lucien-leblond.fr](http://www.champagne-lucien-leblond.fr)  
famille.leblond@wanadoo.fr



17/20 ★★★★★



## Bouché Père & Fils - "Cuvée Saphir" - Extra-Brut

Très jolie robe bouton d'or, lumineuse. Les notes finement herbacées (foin coupé) s'expriment à l'ouverture, avant de laisser les arômes de petits fruits secs à coque compléter un ensemble à forte personnalité. Vinosité et caractère illustrent cette cuvée de grande densité, dont le registre des fruits secs se livre sans retenue. Quelques notes épicées et de jolis amers soutiennent une finale de grande persistance. Un très beau vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

CH: 70 - PN: 25 - PM: 5 • 4 gr/l



[www.champagne-bouche.fr](http://www.champagne-bouche.fr)  
info@champagne-bouche.fr



16/20 ★★★★★



## Godart & Fils - "Cuvée Pierre" - Brut Zéro

21,00 €

Splendide robe très intense, vieil or à reflets ocrés. Dès l'ouverture, de puissantes senteurs de petits fruits secs à coque (amande, noix) envahissent un bouquet démonstratif, complété à l'aération par quelques notes d'épices douces (curry). Un ensemble exubérant, qui ne laissera personne indifférent. Cette cuvée de grande vinosité confirme en bouche et sans attendre les promesses du nez. Les saveurs de noisette et de fruits blancs compotés rivalisent d'expression, dans un ensemble suave et expressif, dont on apprécie la densité de matière et la persistance aromatique d'une finale racée et longiligne.

PM: 1/3 - PN: 1/3 - CH: 1/3 • 0 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-godart-fils.com](http://www.champagne-godart-fils.com)  
contact@champagne-godart-fils.com



15,5/20

★★★



## JM Sélèque - "Solessence" - Extra-Brut

Robe jaune paille à doré, limpide et brillante. Délicatement parfumé, sur une harmonieuse association de notes florales et de confiserie (bonbons aux fruits blancs), le bouquet séduit par son élégance. Une bouche longiligne, affichant un profil citrique. Les saveurs minérales et fruitées (agrumes frais, pomme verte) dominent l'expression aromatique et la finale, épurée et incisive, s'étire en longueur et en fraîcheur.

CH: 50 - PM: 40 - PN: 10 • 2 gr/l

Vinikus - De Vinotheek  
Mostade - Art et Terroirs

[www.jmseleque.fr](http://www.jmseleque.fr)  
contact@jmseleque.fr



Champagne Bouché Père & Fils



Champagne Godart & Fils

## ASSEMBLAGES BRUT EXTRA-BRUT

15/20

★★★★



### Lecomte Père & Fils – Extra Brut

18,00 €

Jolie robe ensoleillée, jaune doré scintillant. Plutôt sur la réserve à l'ouverture, le bouquet se libère davantage au fil de l'aération, livrant de flatteuses notes de fleurs blanches, agrumes et délicate minéralité. Conjuguant avec réussite les saveurs de fruits blancs et de citron confit, ce vin habillé de bulles séduit par sa vinosité, sa tension acidulée porteuse d'équilibre et de fraîcheur et le profil ciselé d'une finale agréablement persistante.

PM: 80 - PN: 10 - CH: 10 • 3 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Bray-Dune (Fr)

[www.champagne-lecomte.com](http://www.champagne-lecomte.com)  
contact@champagne-lecomte.com



## BLANCS DE NOIRS

15,5/20

★★★



### Lucien Leblond - "Emotion" - 1er Cru

22,30 €

Robe doré léger à nuances pelure d'oignons. Le bouquet est élégant et charmeur sur ses effluves floraux (chèvrefeuille, violette...), ses senteurs de confiserie et petits fruits rouges. Une engageante friandise olfactive. La bouche est franche et juteuse sur un fruité chatoyant. On apprécie la concentration de matière, l'équilibre d'ensemble et la finale suave longue et large à la fois sur de délicats amers et saveurs de fruits secs. Une cuvée qui s'invitera volontiers à table.

PN: 100 • 7 gr/l

Cherche Distributeur(s)  
Salon: De Pintre

[www.champagne-lucien-leblond.fr](http://www.champagne-lucien-leblond.fr)  
famille.leblond@wanadoo.fr



15/20

★★★



### Godart & Fils - "Aladiah"

21,00 €

Jolie robe rose pâle à reflets pelure d'oignon, légèrement saumonnés. Très beau bouquet, gourmand et engageant, mêlant les notes de fleurs parfumées, fruits rouges mûrs et pâtisserie. Un ensemble étoffé et très engageant. Ample et de grande vinosité, cette cuvée propose une bouche opulente, relevée par de beaux amers, où les saveurs de fruits blancs et de fruits secs se complètent harmonieusement. La finale, enveloppée et persistante, se voit relevée par de fins amers rafraîchissants.

PN: 100 • 6 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-godart-fils.com](http://www.champagne-godart-fils.com)  
contact@champagne-godart-fils.com



© CIVC

17/20 ★★★★★



## E. Jamart - "Trilogie" - Extra-Brut - 2012

Robe intense doré ocré à nuances vieil or. Le bouquet est ouvert, complexe et mature. Les notes de fruits blancs compotés (pomme, poire) et de fruits secs à coque (noix, noisette, amande grillée) s'y expriment de concert. La bouche de ce vin habillé de fines bulles est franche et droite, séveuse et épurée à la fois sur une colonne vertébrale acidulée particulièrement incisive et rafraîchissante. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière et la finale en queue de paon d'une cuvée de gastronomie ambitieuse et très aboutie. Bravo.

1/3CH - PM: 1/3 - PN: 1/3 • 3,5 gr/l



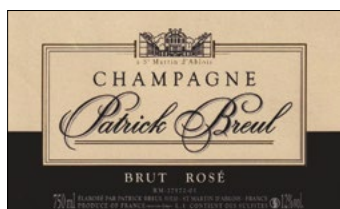
Holar & Isca - Krija  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

[www.champagnejamart.com](http://www.champagnejamart.com)  
[champagne.jamart@wanadoo.fr](mailto:champagne.jamart@wanadoo.fr)



## ROSÉS

16/20 ★★★★★



## Patrick Breul

19,50€

Belle robe framboise étincelante. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits rouges confiturés, les senteurs pâtisseries et une délicate minéralité naissante s'expriment de concert dans un ensemble très démonstratif. La bouche tient les promesses du nez. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée de gastronomie. Très aromatique, elle offre une grande concentration de matière, un fruité juteux et un bel équilibre d'ensemble. Elle est ponctuée d'une finale séveuse, longue et large à la fois. De la belle ouvrage.

CH: 1/3 - PM: 1/3 - PN: 1/3 • 5 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagnepatrickbreul.com](http://www.champagnepatrickbreul.com)  
[patrick.breul@orange.fr](mailto:patrick.breul@orange.fr)



15,5/20 ★★★★★



## Grasset Stern - Rosé de Saignée

Robe framboise éclatante. Une belle corbeille de fruits rouges voire exotiques (framboise, cerise amarena, grenade...) s'exhale sans retenue dans cette friandise olfactive très engageante. Quelques subtiles fragrances pâtisseries et minérales s'expriment à l'aération. La bouche impose d'emblée un caractère séveux et incisif. De la mâche, des saveurs fruitées juteuses et une finale tendue, presque corsée ponctuent cette belle cuvée de gastronomie.

PN: 85 - PM: 15 • 6 gr/l



Cherche Distributeur(s)  
Salons: Floreffe - Court-Saint-Etienne

[www.champagne-grasset-stern.fr](http://www.champagne-grasset-stern.fr)  
[champ.grassetstern@free.fr](mailto:champ.grassetstern@free.fr)



© CVC

## LE PETIT MORIN, DES VIGNES ENTRE BOCAGE, MARAIS ET TOURBIÈRES

**L**e Petit Morin est un cours d'eau sinueux, à régime torrentiel, qui prend sa source au niveau du marais de Saint-Gond dans la Brie champenoise et se jette dans la Marne après avoir par-

couru 90 km sur 3 départements (Marne, Aube et Seine-et-Marne).

Cette région viticole peu connue se situe entre Bergère-les-Vertus et la région du Sézannais. Elle partage ses activités entre cultures du blé, de l'orge, du colza...et de la vigne.

On y retrouve de nombreuses zones humides favorisant l'apparition de brouillards matinaux offrant avec l'ensoleillement des vues splendides.

La cinquantaine de vigneron du petit Morin produisent ici davantage de raisins noirs que sur la Côte des blancs et ces derniers avoisinent les 50% de la production.

Les résultats de nos dégustations ont laissé apparaître des rapports plaisir-prix très intéressants qui méritent largement le détour.



Champagne Jeuniaux-Robin

## DE PETIT MORIN, WIJNGAARDEN GELEGEN TUSSEN HAGEN, MOERASSEN EN VENEN

**D**e Petit Morin is een meanderende stroom met een stortvloed, die ontspringt in de moerassen van Saint-Gond in de Briestrek in de Champagne en uitmondt in de Marne na 90 km te hebben aangelegd en drie departementen te hebben doorkruist (Marne, Aube en Seine-et-Marne)

Dit weinig bekend wijnbouwgebied ligt tussen Bergères-les-Vertus en de rand van de Sézannais. Verschillende activiteiten worden er verdeeld tussen het verbouwen van tarwe, gerst, koolzaad en... wijnstokken.

Er zijn een aantal vochtige gebieden, hetgeen ochtendmist kan bevorderen. De ochtendmist biedt prachtige uitzichten als de zon schijnt.

De ongeveer vijftig wijnboeren van de Petit Morin produceren hier meer zwarte druiven dan



© CVC

in de Côte des Blancs en beslagen zodoende ongeveer 50% van de productie.

De resultaten van onze proeverijen onthulden een aantal zeer interessante prijs-kwaliteitsverhoudingen die zeker deze omweg waard zijn.

16,5/20

★★★★



## Bression Moreau - "Écrin d'Argent"

21,00 €

Robe dorée de belle brillance. L'élégance domine dans ce bouquet délicatement floral à l'ouverture, qui exprime ensuite de généreuses senteurs de fruits blancs frais et d'agrumes. Fine touche plus mûre de pain d'épices à l'aération. Cette cuvée ciselée a convaincu les dégustateurs par ses qualités d'élégance, fraîcheur, équilibre et exubérance fruitée sur ses agrumes frais (citron, pomelo, mandarine). Particulièrement énergique, elle se montre salivante et sa finale, de trame serrée, donne l'envie d'y revenir. Un vin distingué, habillé de bulles délicates, parfait pour la gastronomie.

CH: 65 - PM: 35 • 8 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-bression-moreau.com](http://www.champagne-bression-moreau.com)  
champagne.bression-moreau@orange.fr



16/20

★★★★



## Barbichon & Fils - "Cœur de Fèrebrianges"

Jolie robe paille à nuances sable, cristalline. Splendide bouquet, mûre et complexe, qui évoque les fruits jaunes (pêche, abricot), la pâtisserie (frangipane) et les petits fruits secs à coque. Conjuguant élégance et vinosité, cette cuvée salivante délivre une fraîcheur tendue qui contraste avec l'enveloppement du bouquet. Pleine et salivante, elle offre de juteuses saveurs de fruits blancs frais et se resserre en finale sur un profil plus gourmand et lissé. Les dégustateurs sont séduits tant par son élégance que par son profil sapide et vineux. Bravo !

PM: 60 - CH: 20 - PM: 20 • 7 gr/l

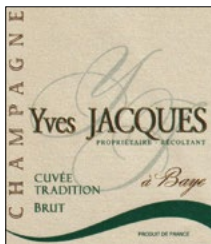
 Van Hende

[www.champagne-barbichon-et-fils.fr](http://www.champagne-barbichon-et-fils.fr)  
fabrice.barbichon@sfr.fr



15,5/20

★★★★



## Yves Jacques - "Cuvée Tradition"

Très belle robe paille scintillante. Une expression fruitée mûre s'exprime (poire, mirabelle, pêche), rejointe à l'aération par un registre pâtissier qui accentue l'impression d'enveloppement. Un nez enjôleur. Une mousse prégante et délicate domine l'entrée de bouche, apportant d'emblée un vent de fraîcheur à une cuvée qui confirme ensuite l'impression de douceur ressentie au bouquet. Les agrumes mûrs et les fruits blancs se livrent de concert, dans un écrin de vivacité qui équilibre sans peine le dosage généreux. Ce vin très bien construit se montre gourmand. Il conviendra tant à l'apéritif que pendant le repas.

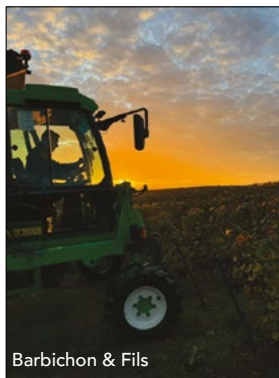
PN: 30 - PM: 50 - CH: 20 • 10 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

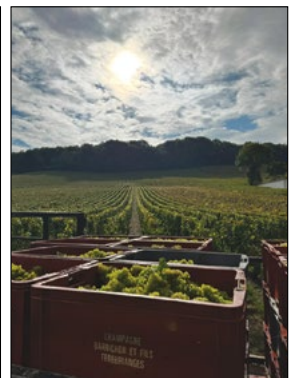
[www.champagne-yves-jacques.com](http://www.champagne-yves-jacques.com)  
champagne.yvesjacques@wanadoo.fr



Champagne



Barbichon & Fils



15,5/20 ★★★★★

## Verrier & Fils - "Brut Tradition"

19,90 €



Jolie robe paille de bel éclat. Délicatement parfumé, le bouquet séduit par sa complexité et son élégance. Les notes de délicate minéralité de l'ouverture laissent rapidement place aux agrumes, viennoiseries et brioche, dans un ensemble énergétique. On est séduit dès l'entrée de bouche par cette cuvée de texture assez douce, dont la maturité de fruit (pêche, poire), les saveurs briochées vanillées et le dosage accentuent le charme enveloppant. Un support d'acidité bienvenu apporte la vivacité nécessaire et la finale affiche une longueur appréciable. Une cuvée charmeuse.

PM: 75 - CH: 20 - PN: 5 • 7 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-verrier.com](http://www.champagne-verrier.com)  
champagne.verrier@orange.fr



15,5/20 ★★★

## Verrier & Fils - "Fleuron"

25,00 €



Robe étincelante jaune de Naples. Beaucoup de subtilité et de charme se dévoilent dans ce bouquet printanier particulièrement élégant. Les fleurs blanches, les notes de brioche et de flan à la vanille, s'associent dans cette friandise olfactive très engageante. La bouche tient les promesses du nez par sa finesse de texture et son élégance. Toutefois, elle se révèle aiguisée et tendue sur ses saveurs d'agrumes (pamplemousse, lime) très rafraîchissantes. La finale de cette cuvée épurée est salivante et donne volontiers l'envie d'y revenir.

CH: 90 - PN: 10 • 7 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-verrier.com](http://www.champagne-verrier.com)  
champagne.verrier@orange.fr



15/20 ★★★★★

## Odil Moret - "Cuvée Prestige"

19,30 €



Robe doré léger à nuances créées. Le bouquet élégant associe les notes florales (chèvrefeuille, tilleul, acacia...) aux effluves de viennoiseries et de crème pâtissière. Cette friandise olfactive invite à la dégustation. Quelle gourmandise ! La bouche est juteuse et croquante de fruits mûrs et de saveurs pâtissières. Elle semble généreusement dosée et offre une impression de suavité tout en dentelles. Une cuvée conviviale et charmeuse qui ouvre volontiers l'appétit.

CH: 20 - PN: 20 - PM: 60 • 8,3 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

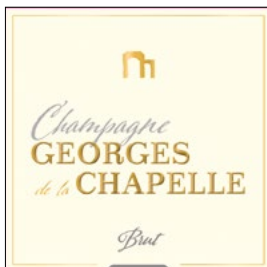
[www.champagneodilmoret.fr](http://www.champagneodilmoret.fr)  
odil.moret@wanadoo.fr



Champagne Verrier & Fils

15/20

★★★



## Georges de la Chapelle

Robe jaune pâle à légères nuances or blanc. Fruits frais, agrumes, subtile minéralité, tout rappelle l'élégance et un profil aérien dans ce bouquet printanier. La bouche confirme sans attendre le style digeste et délicat du nez. Le registre des agrumes frais s'y montre dominant, apportant une vivacité appréciée en milieu de bouche. Cette cuvée de texture subtile privilégie la finesse à l'opulence. Ses saveurs citriques et de pomme verte en feront un excellent allié à l'apéritif.

CH: 40 - PN: 30 - PM: 30 • 9 gr/l



Vino Degusto  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagneprat.com](http://www.champagneprat.com)  
[info@champagneprat.com](mailto:info@champagneprat.com)



14,5/20

★★★★



## Joseph Chevreau

Robe soutenue, doré intense à reflets ocrés. Dès l'ouverture, l'enveloppement et la maturité fruitée s'expriment dans ce nez mature, où se livrent sans compter les saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de pâtisserie (brioche, millefeuille, frangipane). La bouche ne tarde pas à confirmer l'impression du bouquet par ses saveurs de tarte aux fruits (mirabelle, pêche) équilibrées par une fine acidité bienvenue et une finale enveloppée et de persistance agréable, sur la confiserie (bonbons aux fruits). Un vin gourmand et enjôleur.

PM: 90 - PN: 10 • 1,8 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagnejosephchevreau.com](http://www.champagnejosephchevreau.com)  
[chevreau.l@wanadoo.fr](mailto:chevreau.l@wanadoo.fr)



14,5/20

★★★★



## Charbaux Frères - "Vieille Réserve"

Robe jaune paille à reflets vieil or, soutenue et brillante. Particulièrement charmeur et expressif par ses intenses notes de pâtisserie (cake, biscuit vanillé, brioche) et de petits fruits secs à coque (noisette), le nez se complète à l'aération d'une touche de pomme mûre voire compotée. La bouche séduit par sa vinosité, sa concentration de matière, le charme de sa matière fruitée mûre (poire, pomme) et le support d'acidité qui maintient la vivacité de l'ensemble.

Un champagne mature, de texture enveloppante, ponctué d'une finale gourmande.

CH - PN - PG • 5,8 gr/l

[www.charbaux.fr](http://www.charbaux.fr)  
[info@champagne-charbaux-freres.com](mailto:info@champagne-charbaux-freres.com)



Champagne Prat



© CIVC

15,5/20

★★★★



## Pernet et Fils - Extra-Brut

Robe or intense à nuances ocrées à vieil or. Parfumé et démonstratif, le bouquet exprime sans attendre de puissantes senteurs de fruits secs, de fruits blancs mûrs (pomme, poire) et de pâtisserie (frangipane). De grande maturité, il invite à la dégustation. La vinosité et les saveurs de fruits secs à coque dominent une bouche ample et riche, salivante, au grain de trame serré. Ce vin habillé de bulles associe distinction et puissance. La finale pâtissière (cake, brioche) séduit par sa longueur.

PN - PM - CH • 3 gr/l

[www.champagne-pernetetfils.fr](http://www.champagne-pernetetfils.fr)  
[champagnepernetstephane@wanadoo.fr](mailto:champagnepernetstephane@wanadoo.fr)

15,5/20

★★★★



## Alberic Duvat & Fils - Nature

19,00 €

Splendide robe pailletée à or éclatant. Le registre des fruits blancs mûrs voire compotés (poire, pomme) et de la pâtisserie (mille-feuille, frangipane) imprime une sensation olfactive de grande douceur à ce bouquet démonstratif. Tout est bien en place dans cette cuvée séveuse et racée, dotée d'une belle concentration de matière. D'expressives saveurs fruitées (pêche, pomme, agrumes) s'y complètent harmonieusement, relevées par une tension acidulée revigorante. La finale, ciselée et longiligne, assure une longueur appréciable.

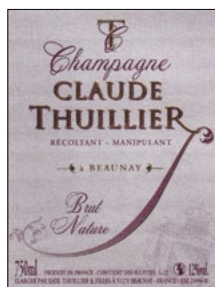
PM: 40 - PN: 20 - CH: 40 • 0,4 gr/l

[www.champagne-duvat.com](http://www.champagne-duvat.com)  
[xduvat@orange.fr](mailto:xduvat@orange.fr)



15/20

★★★★



## Claude Thuillier - Brut Nature

20,00 €

Robe or éclatant à nuances ocrées. Dès l'ouverture, le bouquet se montre élégamment parfumé, généreux en notes florales, de fruits blancs frais et de pâtisserie (cake aux pommes). Tendue par une jolie acidité revigorante, cette cuvée épurée exprime sans attendre d'insistantes saveurs d'agrumes frais (citron, pomelo) et de pomme granny. Sa trame se montre longiligne, salivante et de concentration appréciable. Finale citrique, développant une belle énergie.

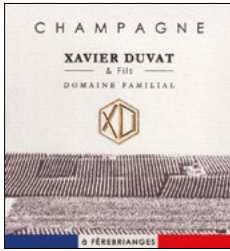
PM: 65 - PN: 5 - CH: 30 • 0 gr/l

[www.champagne-thuillier.com](http://www.champagne-thuillier.com)  
[contact@champagne-thuillier.com](mailto:contact@champagne-thuillier.com)



Champagne Verrier & Fils

15/20 ★★★★★



## Xavier Duvat & Fils - "Tête de Cuvée" - 2020

23,00€

Jolie robe paille éclatante. Premier nez aérien et charmeur par ses notes florales et de confiserie (bonbons aux fruits blancs frais). Quelques fragrances d'agrumes complètent la palette aromatique à l'aération. Dotée d'une texture assez douce, cette cuvée suave et généreuse en saveurs de poires et pommes mûres livre une bouche enjôleuse, qui trouve son équilibre dans un support d'acidité bienvenu. Finale enveloppante et suave, se resserrant toutefois sur quelques saveurs incisives d'agrumes confits. Un ensemble gourmand et friand.

CH: 70 - PN: 30 • 6 gr/l

[www.champagne-duvat.com](http://www.champagne-duvat.com)  
xduvat@orange.fr



16,5/20 ★★★



## Barbichon & Fils - "Les Bouvettes" - Brut Nature - 2017

Splendide robe ocrée à reflets vieil or. Une grande maturité fruitée (fruits blancs et jaunes) au sirop s'exprime dans ce nez démonstratif, enveloppé et très mature. Puissance et élégance. La bouche se montre d'emblée en contraste avec le bouquet par son profil citrique et de grande énergie. Les agrumes frais (citron, mandarine, pomelo) s'y expriment sans retenue, dans un ensemble très élégant, aromatique, ponctué d'une finale aiguisée sur les petits fruits secs.

CH: 60 - PM: 40 • 2 gr/l

[www.champagne-barbichon-et-fils.fr](http://www.champagne-barbichon-et-fils.fr)  
fabrice.barbichon@sfr.fr



16/20 ★★★★★



## Odil Moret - "Cuvée Désiré" - Extra-Brut - 2017

24,70€

Superbe robe doré éclatant. Les arômes de biscuit vanillé, petits fruits secs à coque et pâtisserie (frangipane) s'associent aux senteurs de poire mûre, dans un ensemble enveloppé qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Elle confirme sans attendre le registre des fruits secs, se voit relevée de fins amers rafraîchissants et se resserre en finale sur son support d'acidité. Un vin complet, porté par un élevage réfléchi, paré pour la gastronomie.

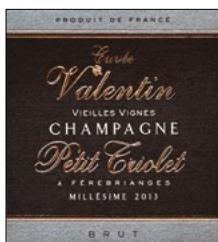
PM: 20 - PN: 40 - CH: 40 • 5 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagneodilmoret.fr](http://www.champagneodilmoret.fr)  
odil.moret@wanadoo.fr



17/20 ★★★★★



## Petit Triolet - "Cuvée Valentin" - 2013

21,30€

Jolie robe jaune pâle à reflets sable. Délicatement parfumé, tout en finesse, le bouquet exprime de charmeuses notes de pâtisserie (frangipane, mille-feuille aux poires, massepain). Un ensemble enveloppé et charmeur. Ample, vineuse et dotée d'un parfait équilibre vivacité/maturité, cette cuvée particulièrement aromatique impose une grande concentration de matière. On retrouve de puissantes saveurs de fruits secs, fruits blancs mûrs voire composés (poire, pomme), qui se marient harmonieusement. Très longue finale de grande suavité, confirmant une densité teintée d'élégance appréciée par les dégustateurs.

CH 1/3 - PN 1/3 - PM 1/3 • 8 gr/l

Une Autre Clef du Paradis  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-petit-triolet.com](http://www.champagne-petit-triolet.com)  
contact@champagne-petit-triolet.com



16,5/20

★★★



## Bression Moreau - "Réserve Quentaïs"

35,40 €

Robe ensoleillée, doré éclatant. Le registre des fruits secs (amande, noisette) et les notes de pomme compotée et poire cuite rivalisent d'expression dans ce nez à forte personnalité, qui invite à la dégustation. Attaque salivante et concentrée, suivie d'un milieu de bouche racé, où les saveurs de petits fruits secs à coque et de biscuit dominant ouvrent un ensemble très aromatique. Longue finale enveloppée, relevée par un support d'acidité bien présent et équilibrant.

5 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-bression-moreau.com](http://www.champagne-bression-moreau.com)  
[champagne.bression-moreau@orange.fr](mailto:champagne.bression-moreau@orange.fr)



16/20

★★★



## Yveline Prat - "Les Folies" - Premier Cru

Belle robe jaune pâle à nuances sable. Premier nez sur les notes herbacées et minérales (mousse, fougère, craie). L'aération fait évoluer le registre vers d'expressives senteurs de fruits secs (amande, noisette). Tendue et particulièrement digeste, cette cuvée distinguée et revigorante livre une bouche de grande énergie, où le registre des agrumes (citron, mandarine) se montre exubérant. La tension est omniprésente et la finale longiligne et distinguée. Belle réussite.

9 gr/l

 Vino Degusto  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagneprat.com](http://www.champagneprat.com)  
[info@champagneprat.com](mailto:info@champagneprat.com)



15,5/20

★★★★



## Pernet et Fils

Très jolie robe bouton d'or éclatant. Délicatement parfumé et de grande élégance, le bouquet mêle les accents floraux printaniers aux notes de fruits blancs frais et d'agrumes. Onctueuse et rafraîchissante à la fois, cette cuvée charmeuse associe les saveurs de poire, pomme fraîche et agrumes dans une harmonie très rafraîchissante. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, finement biscuitée, énergique et salivante, donne l'envie d'y revenir. Une cuvée gourmande et suave.

6 gr/l

[www.champagne-pernetetfils.fr](http://www.champagne-pernetetfils.fr)  
[champagnepernetstephane@wanadoo.fr](mailto:champagnepernetstephane@wanadoo.fr)



Champagne



Jeunaux-Robin

17/20

★★★



### Oudiette - "LGH Les Gras d'Huile" - Extra-Brut

Jolie robe jaune doré léger. Quelle personnalité dans ce bouquet puissant, complexe et profond, qui exhale d'intenses notes de fruits secs à coque (amande, noisette), poire compotée et viennoiseries (brioche, cake). L'opulence est au rendez-vous de ce vin habillée de bulles. L'élévation octroie au milieu de bouche des saveurs pâtisseries (biscuit, mille-feuille) séduisantes, agrémentées de petits fruits secs et de pomme mûre. L'ensemble, doté d'un beau gras, trouve l'équilibre dans une fine tension acidulée bienvenue, présente de l'attaque à la finale, de grande longueur, relevée par de délicats amers très agréables.

0 gr/l

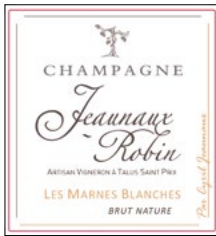
Le Caveau d'Elie

[www.champagne-oudiette.com](http://www.champagne-oudiette.com)  
maxime@champagne-oudiette.com



17/20

★★★



### Jeunaux-Robin - "Les Marnes Blanches" - Brut Nature

Belle robe jaune doré assez soutenu, scintillante. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, mais très élégant, le nez délivre ensuite une association harmonieuse de fleurs blanches parfumées, fruits blancs et agrumes mûrs, agrémentée à l'aération par une fine touche biscuitée. La bouche, légèrement saline, se montre épurée et incisive, sans excès toutefois. Elle confirme dès l'attaque la complémentarité des saveurs de fruits blancs (pomme, poire) et d'agrumes, dans un ensemble doté d'une belle tension minérale, ponctué d'une finale vigoureuse et aiguisée. L'élévation en bois s'est ici portée au service d'une fruité exubérant et rafraîchissant.

0 gr/l

Les Bulles D'Anvers

[www.champagne-jr.fr](http://www.champagne-jr.fr)  
cyril@champagne-jr.fr



16,5/20

★★★★



### Verrier et Fils - "Ismérie" - Extra-Brut

28,00 €

Très jolie robe pâle à légers reflets verdâtres, éclatante et habillée de fines bulles. Les dégustateurs soulignent unanimement la complexité et l'exubérance du bouquet. Ils y retrouvent les notes d'herbe fraîche, groseille verte et agrumes. Il gagne en maturité et associe les fruits blancs (poire) aux agrumes mûrs et à une touche briochée. La bouche n'est pas en reste. Puissante mais distinguée, mature mais conservant une fraîcheur intacte, elle confirme le registre des agrumes (pomelo, citron) et développe une vigueur très appréciée. Longue finale étoffée sur quelques fruits secs et viennoiseries. Un grand vin de gastronomie.

5 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-verrier.com](http://www.champagne-verrier.com)  
champagne.verrier@orange.fr



15,5/20

★★★★



### Charbaux Frères - "Pur Chardonnay" - Brut Nature

Superbe robe bouton d'or éclatant à nuances vieil or. Complexe et de profondeur affirmée, le bouquet mêle les notes de fruits blancs mûrs aux arômes de petits fruits secs à coque. Une touche de cire d'abeille et de raisin de Corinthe complète l'ensemble à l'aération. Ce vin habillé de bulles délicates confirme en bouche l'impression du nez. Mature, associant les saveurs noisettées et d'amande aux notes de poire cuite et de sirop de Liège, il assure une grande maturité. L'acidité est au rendez-vous pour assurer l'équilibre. Un champagne de gastronomie, ponctué d'une finale agréablement persistante.

0 gr/l

[www.charbaux.fr](http://www.charbaux.fr)  
info@champagne-charbaux-freres.com

## BLANC DE NOIRS

15,5/20 ★★★★★



### Petit Triolet

17,10 €

Jolie robe ensoleillée, jaune doré brillant. Les notes de fruits blancs mûrs voire compotés s'expriment généreusement dès l'ouverture, rejointes au fil de l'aération par les senteurs biscuitées et briochées. Un bouquet engageant. Présentant une bouche séveuse, au grain assez serré, cette cuvée tonique et enveloppée à la fois confirme les saveurs de fruits blancs, tout en soulignant une belle fraîcheur grâce aux agrumes. L'ensemble, ponctué par une finale longiligne et persistante, séduit par son équilibre.

PM: 100 • 8 gr/l



Une Autre Clef du Paradis  
Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-petit-triolet.com](http://www.champagne-petit-triolet.com)  
[contact@champagne-petit-triolet.com](mailto:contact@champagne-petit-triolet.com)



## BRUT ROSÉ

15,5/20 ★★★★★



### Geoffroy Pascal - "Rosé de Saignée"

22,00 €

Robe framboise intense. Une corbeille de fruits rouges bien garnie s'exprime sans réserve dans ce bouquet gourmand, presque sucré (confiture quatre-fruits rouges). Des notes pâtisseries enveloppantes se livrent à l'aération (biscuit, brioche, flan...). La bouche est ample et juteuse, particulièrement croquante de fruits. Très aromatique et gourmande, elle semble généreusement dosée et jouit d'une finale large et longue à la fois. Une cuvée de fin de repas, très démonstrative.

PN: 100

Cherche  
Distributeur(s)

03/26.51.11.53 - 06/79.05.62.42  
[geoffroyascal@outlook.fr](mailto:geoffroyascal@outlook.fr)



Contrairement à une idée largement répandue, la vocation du champagne n'est pas exclusivement réservée aux moments de l'apéritif. 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.

Souples et gracieux de prime abord et de grande fraîcheur, les blancs de blancs deviennent peu à peu en bouche plus pointus, plus sauvages et plus exubérants. Les blancs de blancs de grands crus issus des terroirs les plus nobles et aux expressions plus riches et plus complexes sauront magnifier des huîtres plates, de grosses langoustines croustillantes au pistou, un bar simplement rôti et toutes les sauces relevées de safran ou accompagnées de truffes ou de morilles. Si le champagne fonctionne très bien avec le fromage, il faudra lui réserver les cuvées plus vineuses ou d'assemblage à dominance de pinots. Il fut jadis de tradition de réserver le champagne pour le dessert, mais il s'agissait alors de vins demi-secs, aujourd'hui rarement servis.

In tegenstelling tot wat velen denken, is champagne niet uitsluitend voorbehouden voor het aperitief. Als men de gerechten weet te kiezen die door zijn aroma's en smaken worden verheerlijkt, is deze verfijnde wijn perfect in staat om een hele maaltijd te begeleiden.

De Blancs de Blancs, die soepel en sierlijk zijn bij de eerste aanzet, en buitengewoon fris, worden geleidelijk scherper, wilder en uitbundiger in de mond. De Blancs de Blancs van Grands Crus afkomstig van de edelste terroirs met de rijkste en meest complexe expressies zullen platte oesters, grote knapperige gamalen met pesto, eenvoudig geroosterde zeebaars en alle sauzen met saffraan of truffels en morieljes verheerlijken. Hoewel champagne zeer goed samengaat met kaas, moet u daarvoor de krachtigste wijnen of assemblagewijnen met overheersend Pinot voorbehouden.

Vroeger was het de traditie om champagne bij het dessert te serveren, maar het ging toen om halfdroge wijnen, die nu nog maar zelden geserveerd worden.

## LES COTEAUX DU SÉZANNAIS, ENTRE VIGNES, FORÊTS, MARÉCAGES ET ÉTANGS...

**D**ans le prolongement du vignoble de la côte des blancs, au Sud-Ouest d'Épernay, les Coteaux du Sézannais proposent la découverte d'une quinzaine de caves et d'un patrimoine historique, architectural et naturel extrêmement riche.

Pour les amateurs de belles pierres, une balade s'impose dans les ruelles pavées de Sézanne, ancienne cité médiévale, classée "Petite cité de caractère".

Entre bocage, marais et vignoble la région allie parcelles de vignes entrecoupées de bosquets et de champs dans un relief mouvementé. De nombreuses belles pierres nous y attendent: des châteaux, des églises, des Abbayes mais également menhirs, dolmens...

La forêt de la Traconne et les Marais de Saint Gond avec sa vaste tourbière, ses prairies humides, ses mares et ses bois vous promettent une bouffée de nature et de verdure.

La vigne, majoritairement plantée en

chardonnay (75 %), repose sur des sols de craie, de marnes, de sables et d'argiles du Sparnacien. Cette diversité du substrat contribue à la typicité du vin des deux coteaux dont la réputation attire les amateurs autant que les grandes Maisons qui viennent s'y approvisionner. En effet, l'orientation méridionale et la craie qui affleure confèrent au chardonnay ses spécificités solaires et crémeuses, sa finesse et ses arômes d'agrumes...



## DE HEUVELS VAN SÉZANNE, GELEGEN TUSSEN WIJNGAARDEN, Wouden, MOERASSEN EN VIJVERS...

**T**en zuidwesten van Épernay en in het verlengde van de côte des blancs stellen de flanken van de Sézannais de ontdekking van een vijftiental wijnkelders voor en ook van een historisch patrimonium, dat op zowel natuurlijk als architectonisch gebied van een extreme rijkheid getuigt.



Tussen coulissenlandschappen, moerassen en wijngaarden verbindt de regio de wijnpercelen, onderbroken door bossen en velden in een veelbewogen reliëf. We worden er opgewacht door veelvuldige mooie stenen: Kastelen, kerken en abdijen maar ook menhirs en dolmens...

Het Traconne-woud en de moerassen van Saint-Gond met haar uitgestrekte turfveen-gronden, vochtige graslanden, haar moerassen en bossen beloven u zowel een heerlijke hap natuur alsook groene landschappen.

De wijngaarden, vooral met chardonnay aangeplant (75%), rusten op krijt, mergel, zand en kleigrond. Deze substraatverscheidenheid staat in voor de typiciteit van de twee heuvels waarvan de reputatie zowel de liefhebbers als de grote huizen die zich hier komen bevoorraden, aantrekken. Inderdaad, de zuidelijke oriëntatie en de krijtgrond die doorspoeld wordt, zullen zonnige en schuimige, met veel finesse alsook citrusaroma's aan de chardonnay verlenen...



17/20 ★★★



## Mahieux Benoît - "L'Or Norme"

35,00 €

Éclatante robe or assez soutenu. Le bouquet est élégant et délicatement parfumé. Les fragrances de fruits blancs sont rapidement rejointes par des notes suaves de viennoiseries et de pain grillé. Une légère pointe de minéralité s'imisce à l'ensemble à l'aération. La bouche est ample et suave, particulièrement savoureuse sur ses notes de fruits blancs bien mûrs et ses saveurs pâtisseries. Ce vin mature habillé de bulles semble généreusement dosé et s'invitera volontiers à table. La finale longiligne jouit d'une délicate pointe d'acidité rafraîchissante, bienvenue et équilibrante. Bravo.

CH: 86,6 - PN: 13,4 • 10 gr/l

<https://www.maison-mahieux.my.canva.site>  
benoitmahieux@gmail.com

Conversion

16/20 ★★★



## Mahieux Benoît - "A l'état brut"

25,00 €

Jolie robe ensoleillée or intense. Le bouquet est ouvert, complexe et séduisant sur ses effluves de fruits blancs mûrs et de viennoiseries. (brioche, crème pâtissière, flan caramel...). Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée très démonstrative et aromatique. Dosée sans excès, elle jouit d'un fruité juteux, d'une vinosité exemplaire et d'une tension omniprésente et salivante. Cette cuvée de gastronomie offre une finale large et longue à la fois sur de délicats amers et saveurs réglissées. De la belle ouvrage.

CH: 70 - PN: 30 • 9 gr/l

<https://www.maison-mahieux.my.canva.site>  
benoitmahieux@gmail.com

Conversion

15,5/20

★★★★



## Hélène Monleau - "Promesse"

20,90 €

Jolie robe jaune doré léger, scintillante et habillée d'un fin cordon de bulles. Le premier nez évoque un bouquet floral printanier (lilas, pivoine), ensuite rejoint par une expression fruitée bien présente et mûre (pêche, poire), associée à la pâtisserie (viennoiseries). La bouche, suave et tendue par une jolie acidité équilibrant le dosage, apporte une fraîcheur attendue très agréable par ses saveurs d'agrumes (pomelo, citron). La minéralité n'y est pas absente, surtout en finale. Une cuvée gourmande et équilibrée, bien construite.

CH: 60 - PN: 40 • 8 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-monleau.com](http://www.champagne-monleau.com)  
contact@champagne-monleau.com



15/20

★★★★



## Yves Depoivre - "3ème Millénaire"

19,90 €

Jolie robe doré ocré de belle brillance. Une belle corbeille de fruits blancs mûrs (pêche, poire, reine-claude...) et d'effluves pâtisseries (brioche, biscuit, cake...) s'expriment sans retenue dans ce bouquet engageant. Quelques notes de fruits secs à coque se révèlent à l'aération. Cette cuvée épurée et tendue offre un fruité croquant (fruits blancs et agrumes) dans un ensemble finement texturé et très rafraîchissant. La finale est longiligne et salivante sur quelques notes noisettées voire grillées.

CH: 75 - PN: 25 • 7 gr/l

[www.champagnesyvesdepoivre.fr](http://www.champagnesyvesdepoivre.fr)  
champagne.yvesdepoivre@wanadoo.fr



## ASSEMBLAGES EXTRA-BRUT

15,5/20 ★★★★★



### Wirtz - "L'Ephémère"

Très belle robe paille à ocré, de grand éclat. Subtilement parfumé, privilégiant la délicatesse à l'opulence, ce bouquet aérien et rafraîchissant délivre quelques senteurs herbacées et minérales, avant de laisser place à une fruité plus expressif à l'aération (pomme, amande). Épurée et séveuse dès l'attaque, tendue par une belle acidité revigorante, cette cuvée se montre généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme, gelée de coing). La finale, sur de fines touches d'amande verte et de petits fruits secs, démontre une longueur persistante.

CH: 72 - PN: 28 • 4 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

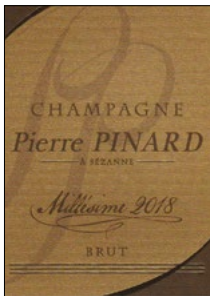
[www.champagne-wirtz.fr](http://www.champagne-wirtz.fr)  
angeline.mougel@sfr.fr



## ASSEMBLAGES MILLÉSIMÉS

15/20

★★★



### Pierre Pinard - 2018

Robe doré léger à reflets délicatement ocrés. Un bouquet légèrement brioché à l'ouverture, qui exprime au fil de l'aération quelques senteurs de fruits secs et de vanille, dans un ensemble qui évoque la pâtisserie vanillée. La bouche est friande, presque crémeuse, dotée d'une concentration appréciable. Elle s'impose par sa suavité, sa texture aérienne et ses saveurs flatteuses de confiserie (bonbons aux fruits blancs). Finale agréablement persistante pour un vin convivial et gourmand.

CH: 60 - PN: 40 • 5 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-pinard.com](http://www.champagne-pinard.com)  
contact@champagne-pinard.com



16/20

★★★★★



### Séduction par Cédric Guyot - "Sur Mesure" - 2017

Belle robe jaune pâle à doré léger. Le bouquet souligne les accents de fraîcheur d'un registre d'agrumes, de fruits blancs et de confiserie. Il privilégie la finesse à l'opulence. Richement dotée, cette cuvée salivante et de texture fine a séduit les dégustateurs par l'exubérance de ses saveurs d'agrumes mûrs et de fine minéralité. Le milieu de bouche se resserre sur son acidité et la finale, tendue et épurée, jouit d'une grande longueur, dans l'élégance.

CH: 69 - PN: 31 • 6,1gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagneseduction.fr](http://www.champagneseduction.fr)  
info@champagneguyot.com



Champagne Yves Depoivre



16,5/20 ★★★★★



### Mahieux Benoît - "Dentelle"

28,00 €

Très jolie robe jaune pâle à nuances verdâtres. Les notes de fleurs blanches suaves (chèvrefeuille, tilleul, lilas) envahissent le premier nez, avant de laisser place aux arômes de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche) et d'épices douces. Original et engageant ! Ample et large, dotée d'une grande vinosité, cette cuvée ambitieuse souligne les saveurs de fruits secs à coque (noix, noisette), pâtisserie (cake) et vanille. Les dégustateurs apprécient la plénitude et la suavité d'une finale de longueur impressionnante, dont l'opulence n'a rien sacrifié à la distinction. Un vin complet, habillé de bulles de grande finesse.

7 gr/l

<https://www.maison-mahieux.my.canva.site>  
benoitmahieux@gmail.com

Conversion

16/20 ★★★



### Maximilien Vignier - "Sénescence"

34,00 €

Un beau jaune doré éclatant irise cette robe lumineuse. D'insistantes notes pâtisseries (millefeuille aux poires, frangipane, brioche vanillée) dominant un bouquet d'une grande élégance, qui réunit fraîcheur et maturité du fruit. Cette cuvée à la fois vineuse et distinguée séduit par son équilibre, la générosité de ses saveurs de fruits blancs, ses délicats amers et sa concentration de matière. Étoffée, elle présente jusqu'en finale une sensation d'amplitude et d'onctuosité, sans perdre ses qualités de vivacité. Un vin complet.

3,5 gr/l

Cherche Distributeur(s)

07/61.20.88.90

champagnemvignier@icloud.com

15,5/20

★★★



### Dekeyne & Fils - Extra-Brut

Robe jaune doré léger, scintillante. Les notes d'herbe fraîche, agrumes et subtile minéralité marquent de leur empreinte délicate ce nez aérien et rafraichissant. Attaque fine, ciselée, portée par une superbe acidité tonifiante. Le milieu de bouche confirme le registre des agrumes frais (citron, pomelo). La finale, salivante à souhait, se montre distinguée, digeste et longiligne. Un vin épuré, très bien construit.

2 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagnedekeyneetfils.com](http://www.champagnedekeyneetfils.com)  
dekeyne.fils@gmail.com

Conversion



16/20 ★★★



Wirtz - "Le Duo" - Brut Nature - 2019

Robe doré léger de bel éclat. Le bouquet printanier est ouvert et flatteur sur les fleurs blanches, les notes de confiseries et une belle corbeille de fruits frais (poire, pêche, agrumes...). Aiguisée et salivante, cette cuvée incisive fait la part belle aux saveurs d'agrumes dans un ensemble épuré, finement texturé et très élégant. La finale est longue et tendue, très rafraîchissante et subtilement saline. Une cuvée aboutie et bâtie pour affronter quelques années de cave encore.

0 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-wirtz.fr](http://www.champagne-wirtz.fr)  
angeline.mougel@sfr.fr



14,5/20

★★★★



Vignier - 2018

19,00 €

Robe jaune doré léger lumineuse. Particulièrement frais, ce bouquet franc et démonstratif associe les notes herbacées, d'agrumes et de délicate minéralité, dans un ensemble épuré. Une bouche friande, de texture aérienne, confirmant la fraîcheur du registre des agrumes (citron, pomelo). Délicate, salivante et portée par une jolie acidité, elle s'apparente à une confiserie. Finale de longueur appréciable pour une cuvée idéale pour l'apéritif.

6,5 gr/l

03/26.80.64.22 - 06/89.67.97.31  
earlvignier@wanadoo.fr



Champagne Wirtz

16,5/20 ★★★★★



### Wirtz - "Les Bouilly-Pots" - Extra-Brut

Superbe robe paille à reflets ocrés, scintillante. Le premier nez affiche une personnalité marquée par les fruits secs à coque (amande, noisette). L'aération complète la palette aromatique par les arômes de pâtisserie (millefeuille aux poires, frangipane). La bouche confirme sans attendre les registres aromatiques du nez. Les dégustateurs soulignent la densité de matière et la fraîcheur d'une cuvée salivante, dominée par les petits fruits secs et la vanille. De jolis amers tonifiants (peau d'amande) ponctuent une finale racée et persistante. Un très beau vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

PN: 100 • 4 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

[www.champagne-wirtz.fr](http://www.champagne-wirtz.fr)  
angeline.mougel@sfr.fr



15,5/20

★★★



### Yves Depoivre - "BDN"

25,00 €

Superbe robe vieil or éclatant. Une belle personnalité aromatique se dégage dès l'ouverture. On y retrouve les effluves de fruits blancs mûrs voire compotés (poire, pomme, coing) et quelques senteurs de fruits secs. L'attaque est marquée par une fine acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche séduit tant par sa vinosité que par son équilibre vivacité/maturité. Les notes d'amande, de millefeuille aux fruits et d'agrumes mûrs rivalisent d'expression. Longue finale énergique de grande pureté pour une cuvée dynamique très séduisante.

PN: 100 • 4gr/l

[www.champagneyvesdepoivre.fr](http://www.champagneyvesdepoivre.fr)  
champagne.yvesdepoivre@wanadoo.fr



Champagne Hélène Monleau

16,5/20 ★★★★★

Hélène Monleau - "Liberté" - Extra-Brut

28,30€



Robe orangée à nuances saumon. Le bouquet mature associe les notes de fruits rouges et blancs saumonés, les effluves de fruits secs à coque et de sous-bois à une délicate minéralité. De la mâche, du caractère et des saveurs de fruits mûrs et de fruits secs caractérisent cette cuvée ciselée, très démonstrative et concentrée qui ne cède pas à la facilité. Ce vin de gastronomie, habillé de bulles, jouit d'une remarquable tension rafraîchissante et d'une finale ample et longiligne à la fois sur d'agréables amers (noix, amande) et notes minérales. Bravo.

PN: 70 - CH: 30 • 4 gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagne-monleau.com](http://www.champagne-monleau.com)  
contact@champagne-monleau.com



16/20

★★★



Séduction par Cédric Guyot - "Euphorie"

Impressionnante robe cerise intense et profonde. Le bouquet est ouvert et charmeur sur une corbeille de fruits rouges voire exotiques bien garnie (cerise, framboise, fraise des bois, grenade...). Un panier gourmand qui invite à la dégustation. La bouche est ample et charnue sur des saveurs insistantes de fruits rouges confiturés. Très démonstrative et suave; elle semble généreusement dosée. En témoigne sa finale particulièrement suave sur la grenade et la cerise au sirop. Une gourmandise !

PN: 100 • 10,24gr/l

Cherche Distributeur(s)

[www.champagneseduction.fr](http://www.champagneseduction.fr)  
info@champagneguyot.com



Champagne Cédric Guyot



# LES VINS DU MÂCONNAIS

## DES VINS RICHES AUX TYPICITÉS BIEN AFFIRMÉES

**U**nis dans la diversité, les Mâcon se savourent mais ne se ressemblent pas !

En effet, près de 40 km séparent le nord du sud. La diversité des reliefs et des paysages est étonnante. Tantôt plaines régulières et apaisantes, tantôt coteaux capricieux et escarpés, les terroirs ne cessent de n'en faire qu'à leur tête et dévoilent la typicité propre à chaque vin. Ainsi, il n'existe pas un Mâcon mais des Mâcon !

L'appellation s'étend sur plus de 4000 ha dont  $\pm 87\%$  est planté en blanc.

Les appellations régionales "Mâcon" se déclinent systématiquement avec le nom "Mâcon", associé ou non avec le nom d'une commune.

© BIVB



Le décret de l'appellation précise l'aire géographique, les types de sols, la conduite de la vigne et enfin la vinification, véritable signature du vigneron. C'est donc la fusion entre un terroir, deux cépages (Chardonnay et Gamay) et le savoir-faire de l'homme.

Le Mâcon rouge emprunte à son cépage, le Gamay, les joyeux arômes de petits fruits rouges, perceptibles surtout dans les premiers mois qui suivent la mise en bouteille. Il a beaucoup d'aplomb et demande à s'arrondir en bouteille selon les millésimes entre 1 et 3 ans.

Le Mâcon blanc s'exprime dans sa jeunesse, en parfums de fleurs du printemps. Ses arômes évoluent avec le temps et évoquent les sous-bois, la noisette, le miel et le pain grillé. Selon son millésime, il peut vieillir de 3 à 6 ans et pourra alors gagner en minéralité.

### Pouilly-Fuissé

Nichée au cœur d'un site naturel d'exception, l'appellation Pouilly-Fuissé produit exclusivement des vins blancs issus du cépage Chardonnay sur les communes de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson. L'aire d'appellation est de 780 ha.

De toutes les appellations bourguignonnes, Pouilly-Fuissé est sans aucun doute la plus variée au niveau de sa géologie; elle présente les mêmes types de terrains géologiques que les autres appellations mâconnaises, mais avec un panel encore plus large. D'une façon générale, les failles et les pendages sont ici plus accentués, les surprises plus grandes et les changements de sols plus tranchés.

Les Pouilly-Fuissé sont des vins de gastronomie. Il convient de patienter 2 ou 3 années avant de les déguster. Ils gagneront alors en expression, complexité et minéralité.

Depuis le 21/11/2020, l'appellation comporte 22 Climats classés en Premiers Crus. Cette nouvelle reconnaissance pousse encore davantage les vignerons dans leur quête de qualité mais certains restaurateurs ou cavistes constatent pour ces cuvées une augmentation tarifaire qui pourrait nuire à leur rapport plaisir/prix et ainsi à leur succès.

Très confidentielles, les appellations Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché s'appuient sur les milieux et bas de coteaux. Les vins de ces appellations n'ont jadis jamais vraiment brillé mais une poignée de vignerons révèle aujourd'hui des crus d'un potentiel intéressant.

### Viré-Clessé

Le nord de la région abrite également l'appellation Viré-Clessé, née en 1998. Exclusivement dédiée au vin blanc, cette AOC qui couvre 450 ha à peine, s'étend sur 4 communes: Clessé, Viré, Laizé et Montbellet. La qualité de ces vins jadis «faciles» a, ces dernières années, considérablement augmenté. C'est un vin blanc charmeur au premier abord, mais complexe pour qui veut s'y intéresser. Il plaît désormais aux amateurs comme aux connaisseurs.

### Saint-Véran

Le Cru Saint-Véran, appellation Village de Bourgogne, a vu le jour en 1971 dans un climat semi-continental généreux en soleil lui conférant richesse et caractère. Sur des sols argilo-calcaires, il est parfaitement adapté à la finesse du Chardonnay qui couvre en exclusivité les 735 hectares de l'appellation.

L'appellation Saint-Véran se compose des vins "Saint-Véran" et également des vins "Saint-Véran complétés d'un nom de Climat" répondant à des conditions de production plus restrictives et à un élevage plus long. Le vin révèle une matière onctueuse avec du gras et une finale fraîche, le tout dans une grande harmonie.

## DE MÂCON-WIJNEN VOL IN HUN EIGENHEID BLIJVEN ZE EEN GEVESTIGDE WAARDE

**V**erenigd door de verscheidenheid kan men in de Mâcon- wijnen veel verschillen proeven!

Inderdaad van het noorden tot het zuiden telt men 40 km. Hier is een grote diversiteit van reliëf en landschappen. Nu warme en rustgevende vlaktes straks dan grillige en gespleten hellingen zorgen voor verschillende terroirs en ontsluitingen zo elke typiciteit van de wijnen. Zodoende spreekt men niet van één Mâcon maar van de Mâcons.

De appellatie verspreidt zich over meer dan 4000 Ha waarvan 87% in wit is aangeplant. Bij de regionale appellaties "Mâcon" mag men ook de naam van de gemeente toevoegen. Ze bakenen zo de geografische zones af.

© BVB



In het decreet van de appellaties vermeldt men het geografisch gebied, de soorten bodem, de snoeiwijze en ten slotte de wijnbereiding, die uiteindelijk de handtekening van de wijnmaker zal dragen. Men spreekt hier van een fusie tussen enerzijds het terroir, de twee druivenrassen (Chardonnay en Gamay) en de know-how van de mens anderzijds.

De Gamay zorgt voor aangename aroma's van klein rood fruit, die men vooral zal terugvinden in de eerste maanden volgend op de botteling. Door de kracht zal hij, naargelang het oogstjaar, 1 à 3 jaar nodig hebben om wat af te ronden.

De witte Mâcon komt vooral tot uiting tijdens zijn jeugd en zorgt voor florale aroma's die met de tijd zullen evolueren naar noten, paddenstoelen, honing en geroosterd brood. Naargelang het oogstjaar zal hij nog 3 à 6 jaar kunnen bewaard worden en zullen de minerale toetsen het overwicht nemen.

### Pouilly-Fuissé

Genesteld in het hart van een uitzonderlijke natuurlijke locatie, produceert deze appellatie uitsluitend witte wijn afkomstig van de chardonnay-druif in Chaintré, Pouilly-Fuissé, Solutré en Vergisson. De appellatie verspreidt zich over 780 Ha en is goed voor een jaarlijkse productie van 6 miljoen flessen.

Van alle Bourgondische appellaties is Pouilly-Fuissé ongetwijfeld de meest gevarieerde in termen van haar geologie. Hier zal de bodem veranderen in verschillende lagen. De wijnmakers vinifiëren hun verschillende percelen apart zodat elkeen de specifieke kenmerken zo optimaal mogelijk uitdrukt.

De Pouilly-Fuissé is een gastronomische wijn en men doet er best aan om hem 2 à 3 jaar te vergeten om de mineraliteit beter te laten overkomen.

Sinds 21/11/2020 omvat de appellatie 22 percelen die in Premier Cru geklasseerd zijn. Deze nieuwe erkenning verplicht de wijnboeren nog meer om kwaliteit te produceren maar sommige restaurateurs of wijnverdelers stellen een tariefverhoging vast die schadelijk zou zijn wat hun plezier/prijs verhouding of zelfs hun succes betreft.

De minder grote benamingen Pouilly- Vinzelles en Pouilly-Loché vindt men in de buurt en meestal op lage hellingen. Deze worden nooit echte toppers maar dankzij een handvol wijnmakers die hun uiterste best doen, kunnen die appellaties toch een goede plaats krijgen.

### Viré-Clessé

Naast de prestigieuze AOC Pouilly- Fuissé en de Mâcon, is het noordelijke deel van de regio ook de thuisbasis van de naam Viré- Clessé, ontstaan in 1998. Enkel witte wijn over de 450 Ha en dit in vier gemeenten. De kwaliteit van deze vroeger gemakkelijke wijnen is sterk toegenomen de laatste jaren. In het begin charmant en voor diegenen die er zich willen in verdiepen komt er complexiteit en wordt hij geapprecieerd door zowel kenners als liefhebbers.

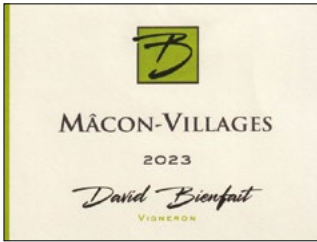
### Saint-Véran

De cru Saint-Véran werd geboren in 1971 in het semi-continentaal klimaat. De Chardonnay zal hier finesse hebben en zeker goed gedijen op de klei- en kalkgronden van de 723 Ha tellende appellatie.

De wijnen van de gemeente Saint-Vérand worden zonder "d" op het etiket gezet. Deze wijnen zorgen voor frisse wijnen met een grote harmonie.



16,5/20 ★★★★★



## David Bienfait

Jolie robe bouton d'or. Dès l'ouverture, le nez s'apparente à un bouquet de fleurs printanières (lilas, aubépine). Particulièrement parfumé et engageant, il se complète d'arômes de fruits blancs frais (poire, pêche, pomme). Les dégustateurs s'accordent unanimement pour louer les qualités de concentration, énergie, générosité fruitée (agrumes, pomme verte) de ce vin épuré et salivant, qui maintient le palais sous tension de l'attaque à la finale et se voit ponctué d'une longue finale citrique particulièrement salivante et étoffée. Très belle réussite.



Maison des Vins Fins - In Vino Veritas (GDL)  
Cherche Distributeur(s) Flandre

[www.davidbienfait.com](http://www.davidbienfait.com)  
davidbienfait@hotmail.fr

Conversion 

15,5/20

★★★★★



## Éric et Catherine Giroud - "La Garde"

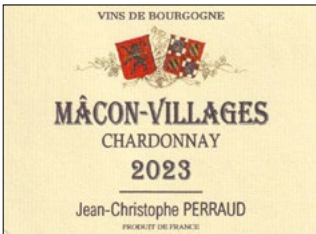
Très jolie robe pâle à or blanc. Les arômes de fruits blancs (pomme, poire), pâtisserie (cake, brioche), gelée de coing et subtile note herbacée s'expriment de concert. On apprécie dès l'attaque la complémentarité des saveurs d'agrumes (pamplemousse, pome-lo) et petits fruits secs à coque de cette cuvée dotée d'une densité de matière intéressante, épurée et développant une belle énergie. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, racée et séveuse, s'étire en longueur et procure l'envie d'y revenir. Un cru bien construit.



Van Hende  
Cherche Distributeur(s)

06/86.45.23.07 - 06/08.56.01.67  
domaine.giroud71@gmail.com

15,5/20 ★★★



## Jean-Christophe Perraud

Belle robe jaune-vert mordoré. Un bouquet délicat, finement parfumé par ses notes florales et de confiserie (bonbons aux fruits blancs frais, agrumes). Franc et affichant une fraîcheur olfactive appréciable, il se montre engageant. En bouche, ce vin complet et bien construit associe ses qualités de fraîcheur et équilibre pour souligner les qualités de saveurs fruitées bien présentes (agrumes, fruits blancs). L'ensemble conserve une trame légère mais distinguée et adopte un profil aérien et digeste. Finale agréablement persistante sur une fine touche de petits fruits secs.



Avinum  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaineperraud.fr](http://www.domaineperraud.fr)  
info@domaineperraud.fr

Conversion  



15/20 ★★★★★

## Domaine de Naisse - Brenot-Beranger - "Happy' Naisse"



Belle robe jaune doré brillant. Parfumé dès l'ouverture, le bouquet mêle avec harmonie les senteurs fruitées (mirabelle, pêche, pomme) à quelques effluves d'herbe fraîche et d'amande. Tout est bien en place dans cette cuvée séveuse, dont la maturité fruitée (agrumes, fruits blancs) trouve l'équilibre dans un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. La texture reste aérienne et élégante et la finale, agréablement persistante, ponctue dans l'énergie un vin paré pour la gastronomie.

Le Bar à Goûts - Cherche Distributeur(s)  
Salon: La Romponpon Tournante

[www.brenotberanger-vins.fr](http://www.brenotberanger-vins.fr)  
contact@brenotberanger-vins.fr



15/20

★★★



## Domaine Corsin

12,60 €

Robe jaune pâle à doré léger. Un bouquet printanier, qui mêle les senteurs florales délicates à quelques arômes de fruits blancs parfumés (poire, pêche) et de confiserie. Les dégustateurs ont souligné la trame assez serrée de ce vin tendu et épuré, dont les saveurs d'agrumes et de petits fruits secs rivalisent d'expression. Une fine personnalité minérale complète le tableau d'un vin complet, concentré et salivant dans sa finale de longueur appréciable.

Vin Vino - Cherche Distributeur(s)  
Flandres et Bruxelles

[www.domaine-corsin.com](http://www.domaine-corsin.com)  
contact@domaine-corsin.com



14,5/20 ★★★★★

## Les Vignerons d'Igé - "Terroirs des Brigands"

6,90 €



Robe pâle brillante à nuances sable. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet subtil exprime au fil de l'aération quelques notes flatteuses de fruits mûrs (prune jaune, mirabelle, agrumes). Bien construit, ce vin doté d'un équilibre acidité/gras abouti délivre une bouche dont l'attaque jouit d'une belle tension (agrumes), avant que le milieu de bouche et la finale ne gagnent en ampleur et gras. Finale correctement persistante, sur une subtile sensation de salinité.

Cherche Distributeur(s)

[www.lesvigneronsdige.com](http://www.lesvigneronsdige.com)  
commercial-particuliers@lesvigneronsdige.com



© BVB



Domaine de Naisse

16/20 ★★★★★

## Domaine Edouard Vincent - "Saint-Pierre"

10,00 €



Robe pâle à discrets reflets verdâtres. S'imposant par une grande maturité de fruit, le nez délivre sans attendre ses senteurs de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot), relayées par un registre presque exotique (mangue, ananas). Un ensemble particulièrement engageant. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de concentration, équilibre acidité/gras et exubérance fruitée de cette cuvée salivante et très convaincante. Les saveurs d'agrumes et de fruits blancs mûrs s'y livrent dans une parfaite complémentarité. Longue finale salivante donnant l'envie d'y revenir. Très belle réussite.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-edouardvincent.com](http://www.domaine-edouardvincent.com)  
edvincent.vignobles@gmail.com



15,5/20 ★★★

## Domaine Edouard Vincent - "Les Charmes"

12,00 €



Robe jaune or léger, brillante et limpide. Franc et généreux par ses senteurs d'agrumes, pomme et poire, le bouquet s'apparente à une corbeille de fruits. Sa gourmandise appelle la dégustation. Dès l'attaque, la bouche se montre racée et salivante. Le registre des agrumes (pome-lo, pamplemousse) s'y exprime sans retenue, relevé par une subtile acidité. L'équilibre et la concentration sont au rendez-vous. Finale ample et persistante, convaincante par sa densité.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-edouardvincent.com](http://www.domaine-edouardvincent.com)  
edvincent.vignobles@gmail.com

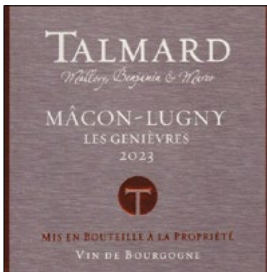


15/20

★★★★

## Domaine Talmard - "Les Genièvres"

9,50 €



Robe sable à reflets paille. Délicatement parfumé, le bouquet mêle les notes finement florales (fleurs blanches printanières) aux arômes d'agrumes et d'amande fraîche. Ce vin équilibré et friand privilégie la délicatesse à la densité de matière. Finement texturé, il offre quelques saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais en milieu de bouche. Finale agréablement persistante plus en finesse qu'en démonstration. Un vin gourmand, facile d'accès et de belle tonicité.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.cave-talmard.com](http://www.cave-talmard.com)  
paul.talmard@wanadoo.fr



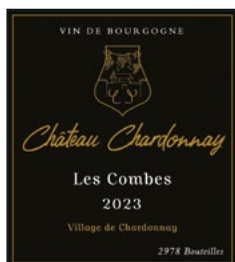
Domaine



Edouard Vincent

16,5/20

★★★



## Château Chardonnay - "Les Combes"

18,00 €

Belle robe jaune de Naples éclatante. Le bouquet printanier est ouvert et doux. Il associe les notes florales aux effluves pâtisseries. Quelques notes de noisettes et d'amandes grillées complètent la palette olfactive. La bouche est ample et d'une grande complexité aromatique. Les saveurs fruitées et boulangères s'y expriment de concert dans un ensemble ambitieux travaillé avec maîtrise. La finale sur les noisettes offre de délicats amers rafraîchissants. Un vin de gastronomie.

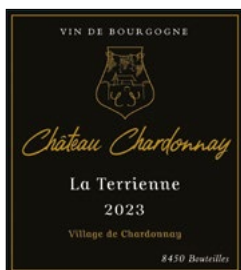
Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateauchardonnay.com](http://www.chateauchardonnay.com)  
[chateauchardonnay@gmail.com](mailto:chateauchardonnay@gmail.com)



16/20

★★★



## Château Chardonnay - "La Terrienne"

15,00 €

Robe brillante, doré léger à nuances ocrées. Le bouquet est subtil et flatteur sur ses notes de viennoiseries (cake, brioche, pain grillé...), de fruits blancs et de fruits secs à coque. La bouche, franche et incisive, jouit d'un fruité croquant (agrumes, fruits blancs frais) et d'une agréable tension omniprésente. Les dégustateurs soulignent également sa vinosité et sa finale large et longue à la fois. Une cuvée de gastronomie très aboutie.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateauchardonnay.com](http://www.chateauchardonnay.com)  
[chateauchardonnay@gmail.com](mailto:chateauchardonnay@gmail.com)



15/20

★★★★★



## Domaine des Verchères

8,00 €

Robe doré ocré intense. Le bouquet aérien, quelque peu fermé aujourd'hui, offre de délicats effluves floraux et de confiseries. À l'aération se dévoilent des notes de fruits secs et des fragrances boulangères (cake, brioche...). La bouche, de concentration appréciable, jouit d'une belle tension sur les agrumes et les fruits secs à coque. De délicats amers relèvent une finale assez sévère et longiligne. On y revient volontiers.

Cherche  
Distributeur(s)

06/17.17.55.66  
[domainedesvercheres71@gmail.com](mailto:domainedesvercheres71@gmail.com)



Château Chardonnay



16,5/20 ★★★★★

Les Orfèvres du Vin - Domaine Les Perserons

9,90€



Mâcon Charnay-lès-Mâcon - "Vieilles vignes"

Robe doré intense à bouton d'or, très soutenue. Le bouquet est profond et suave, particulièrement doucereux sur les fleurs sucrées et les notes de brioche voire de crème pâtissière. Quelques notes grillées complètent la palette olfactive. La bouche est ample et riche, très aromatique (fruits blancs mûrs, viennoiseries et fruits secs). On apprécie l'équilibre acidité/gras et la concentration de matière d'une cuvée de gastronomie travaillée avec savoir-faire. La finale est large et longue à la fois. Bravo.

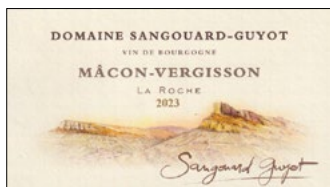
Cherche Distributeur(s)

[www.lesorfèvresduvin.com](http://www.lesorfèvresduvin.com)  
contact@orfèvresduvin.com



16,5/20 ★★★

Domaine Sangouard-Guyot - Mâcon-Vergisson - "La Roche"



Jolie robe jaune paille, cristalline. La franchise fruitée (pomelo, poire) s'exprime dès l'ouverture, ensuite complétée par une touche végétale de grande fraîcheur (tilleul, verveine). Un nez à la fois délicat, distingué et profond, qui invite à la dégustation. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée pleine et croquante de fruit, dotée d'une densité de matière irréprochable et généreuse en saveurs fruitées intenses (agrumes frais, pomme verte). Le palais est agréablement mis sous tension par une belle énergie revigorante, de l'attaque à la finale. Un vin ample, séveux et racé, qui fait honneur à son appellation.

Avinum

[www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)  
domaine@sangouard-guyot.fr



16,5/20 ★★★

David Bienfait - Mâcon-Bussièrès



Robe jaune paille à reflets dorés de bel éclat. Particulièrement charmeur et profond par ses effluves de fruits blancs (pêche, poire), pâtisserie (brioche), biscuit et amande fraîche, ce puissant bouquet se montre extrêmement enjôleur. Ample, grasse et dotée d'une grande vinosité, cette bouche enveloppante témoigne d'une grande maturité de fruit. Ses saveurs de brioche vanillée, fruits bien mûrs (abricot, pomme, poire) et petits fruits secs dominent un ensemble ponctué d'une finale biscuitée de grande longueur. Bravo !

Maison des Vins Fins - In Vino Veritas (GDL)  
Cherche Distributeur(s) Flandre

[www.davidbienfait.com](http://www.davidbienfait.com)  
davidbienfait@hotmail.fr

Conversion



Domaine



Sangouard-Guyot

16/20

★★★★



## Domaine du Grison - Mâcon-Péronne

Belle robe doré léger de bel éclat. Une corbeille de fruits mûrs bien garnie s'exprime d'emblée dans ce bouquet ouvert et engageant (poire, pêche, reine-claude). Quelques notes de pain d'épices et de miel s'expriment à l'aération. Les dégustateurs soulignent unanimement la concentration de matière, le fruité croquant et surtout l'équilibre gras/acidité parfaitement au rendez-vous. Cette cuvée précise, qui s'invitera volontiers à table, est ponctuée d'une finale assez ample et salivante.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Mer & Vignes à Marçq en Baroeul

06/86.77.21.41 - 06/75.46.73.95  
domainedugrison@yahoo.com



16/20

## ★★★★ Domaine des Terres Rouges - Mâcon-Azé - "Les Saints-Jean"

9,80 €



Robe jaune paille à reflets dorés scintillants. Le bouquet, démonstratif dès l'ouverture, évoque une grande maturité par ses senteurs de fruits jaunes voire exotiques (abricot, pêche, ananas), liées à des notes florales parfumées et suaves (fleurs blanches). La bouche confirme sans attendre la maturité du bouquet par ses saveurs intenses de fruits blancs et jaunes mûrs. Elle trouve toutefois sans difficulté son équilibre grâce à un support d'acidité bien présent tout au long de la dégustation. Ce vin gourmand et concentré est ponctué d'une finale salivante, étoffée et persistante. Belle réussite.

Cherche Distributeur(s)

www.terresrouges-bourgogne.fr  
yvine.blanchard@orange.fr



16/20

★★★

## Vincent Cornin - Mâcon Chaintré - "Alcyomée"

12,50 €



Robe pâle à doré, brillante et limpide. Puissamment parfumé, développant une grande maturité fruitée (fruits jaunes et fruits exotiques), ce bouquet intense et complexe est une invitation à la dégustation. Tout est équilibre et suavité dans cette bouche dont les saveurs de poire mûre, pêche et abricot rivalisent d'expression. Le support d'acidité est bien présent pour équilibrer l'ensemble et la finale, ample et riche, s'étire en longueur tout en conservant une belle fraîcheur.

Cherche Distributeur(s)

www.domainevincentcornin.fr  
vincentcornin@orange.fr



Domaine des Terres Rouges



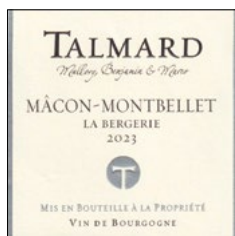
Pierreclos

© BIVB

15,5/20 ★★★★★

Domaine Talmard - Mâcon-Montbellet - "La Bergerie"

9,00€



Robe jaune pâle à discrètes nuances paille. Une franchise florale et fruitée éclatante s'exprime dès l'ouverture, associant dans la complexité les effluves de petits fruits secs, poire et gelée de coing. Fine touche d'herbe fraîche à l'aération. Les dégustateurs sont d'emblée séduits par l'équilibre maturité/vivacité de cette bouche concentrée, généreusement fruitée (agrumes mûrs, fruits blancs) et dotée d'une belle étoffe. L'ensemble accentue son ampleur et sa profondeur dans une finale finement saline, de persistance très appréciable. Un cru très bien construit.

Cherche Distributeur(s)

[www.cave-talmard.com](http://www.cave-talmard.com)  
paul.talmard@wanadoo.fr

15/20 ★★★

Domaine La Pascerette des Vignes - "Tradition" Mâcon-Milly-Lamartine



Eclatante robe jaune de Naples pâle. Un bouquet enveloppé, qui exprime ses senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche), confiserie et pâtisserie vanillée. Équilibrée et rafraîchissante, cette cuvée finement texturée offre en bouche davantage de fraîcheur qu'au nez. Les saveurs d'agrumes s'y expriment délicatement et la finale, agréablement persistante, privilégie la délicatesse à la densité. Une cuvée élégante et salivante, tout en dentelles.

ABC Vins - Cherche Distributeur(s) Flandre  
Salons: Arras (Séclin) - Wine Paris

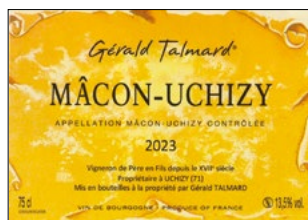
[www.pascerettedesvignes.com](http://www.pascerettedesvignes.com)  
robergeot.sologny71@orange.fr



14,5/20 ★★★

Domaine Gérald Talmard - Mâcon-Uchizy

8,70€



Belle robe ensoleillée, doré assez soutenu et de belle brillance. Le bouquet, quelque peu réservé aujourd'hui, offre de délicats effluves floraux et de viennoiseries (brioche, flanc vanillé...) dans un ensemble très doux. La bouche est suave, riche et grasse sur un fruité chatoyant. Un ensemble très charmeur et gourmand, ponctué d'une finale relevée par une agréable pointe d'acidité bienvenue et équilibrante.

Cherche Distributeur(s)

[www.domainetalmard-gerald.fr](http://www.domainetalmard-gerald.fr)  
gerald.talmard@wanadoo.fr

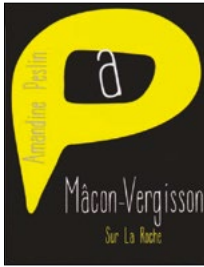


Davayé

© BIVB

14,5/20

★★★



Amandine Peslin - Mâcon-Vergisson  
"Sur la Roche"

10,00 €

Jolie robe or léger, brillante et limpide. On apprécie d'emblée la vivacité et la fraîcheur de ce bouquet à forte personnalité, qui exhale sans retenue ses arômes d'agrumes, de pomme verte et de minéralité cailouteuse. Ce vin convivial et friand confirme dès l'entrée de bouche son profil minéral. Délicatement salin, il exprime ses saveurs d'agrumes mûrs et se voit relevé par de fins amers (fruits secs à coque). Finale gourmande dotée d'un beau gras, équilibré par une fine tension acidulée bienvenue.

Cherche Distributeur(s)

06/03.18.81.61

amandine.peslin@wanadoo.fr



14,5/20

★★★



Domaine des Verchères - Mâcon-Mancey

10,00 €

Belle robe jaune de Naples à reflets dorés légers. Agrumes et délicate minéralité s'associent dans ce bouquet assez expressif qui s'ouvre progressivement sur des effluves de fruits secs à coque. La bouche est franche et droite sur des saveurs fruitées (agrumes) salivantes. Un ensemble élégant, qui se livre plus en finesse qu'en démonstration. La finale est ciselée rafraîchissante, de longueur appréciable.

Cherche Distributeur(s)

06/17.17.55.66

domainedesvercheres71@gmail.com



14/20

★★★



Huet L. - Mâcon-Péronne

9,50 €

Robe jaune de Naples pâle et brillante. Un bouquet printanier et flatteur, subtil et délicat sur les fleurs sucrées. Il se complète à l'aération par de suaves effluves de confiserie voire de vanille. La bouche est à l'avenant. Toute en dentelles sur ses saveurs de bonbons aux fruits, elle jouit d'un bel équilibre d'ensemble et d'une finale souple et gouleyante de longueur appréciable. Un vin convivial et digeste à partager sans modération.

Cherche Distributeur(s)

03/85.36.96.99 - 06/12.35.96.45

laurent.huet16@wanadoo.fr



© BIVB

16,5/20 ★★★

"Les Vignes d'Adélie" - Christian Terrier

16,30 €



Un beau jaune doré éclatant irise cette robe lumineuse. Très beau bouquet, flatteur et engageant, qui mêle dans sa complexité les arômes d'agrumes, de pâtisserie vanillée et de fruits jaunes (abricot, pêche). Les dégustateurs sont d'emblée sous le charme de cette cuvée ambitieuse, dont la trame serrée n'a d'égal que l'exubérance fruitée. D'intenses saveurs de fruits blancs et d'agrumes mûrs y rivalisent d'expression. L'ensemble est soutenu par un support d'acidité présent tout au long de la dégustation et la finale, sévère et persistante, ponctue en beauté ce cru très bien construit.

Cherche Distributeur(s)

[www.lesvignesdadelie.com](http://www.lesvignesdadelie.com)  
[lesvignesdadelie@gmail.com](mailto:lesvignesdadelie@gmail.com)

15,5/20 ★★★★★

Le Chai de la Louve - "Les Cousins"



Jolie robe jaune doré éclatant. On est d'emblée séduit par la franchise et la fraîcheur de ce bouquet séduisant, qui mêle avec réussite les arômes de pomme, agrumes et biscuit aux amandes. La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Concentrée et tendue par un support d'acidité tonifiant, elle séduit par l'intensité de ses saveurs d'agrumes, ses délicats amers et la persistance d'une finale énergique qui procure l'envie d'y revenir. Un vin complet, bien construit, qui prolonge ses qualités dans la longueur en bouche.

 Vin Hauts-Pays  
Cherche Distributeur(s)

[www.lechaidelalouve.fr](http://www.lechaidelalouve.fr)  
[pro@lechaidelalouve.fr](mailto:pro@lechaidelalouve.fr)



14,5/20 ★★★

Domaine Julien Besse - "Cuvée Milo" - Vieilles Vignes

9,50 €



Robe jaune doré soutenu à nuances paille, de bel éclat. Sans attendre, les notes de poire cuite, pâtisserie (millefeuille, brioche), vanille et fruits secs (amande, noix de cajou) s'imposent dans ce nez ample qui délivre une grande impression de maturité. C'est la vinosité de ce cru qui a séduit les dégustateurs. La bouche confirme sans attendre l'impression aromatique du bouquet. Les saveurs de pommes et poires cuites rivalisent d'expression, dans un ensemble de texture assez grasse, qui trouve son équilibre dans un délicat support d'acidité. De fins amers relèvent une finale agréablement persistante.

Cherche Distributeur(s)  
**Salon:** Vignerons Ind. de Arras

[domainejuilienbesse.fr](http://domainejuilienbesse.fr)  
[contact@domainejuilienbesse.fr](mailto:contact@domainejuilienbesse.fr)



© BIVB

16/20 ★★★★★

Domaine de Quintefeuille - "Les Charmes"

12,00 €



Belle robe ensoleillée or intense. Le bouquet est délicatement parfumé et élégant sur les effluves floraux, la confiserie, les agrumes et les fruits exotiques. Un ensemble aérien et féminin. La bouche est franche et pulpeuse sur des saveurs fruitées croquantes. Les dégustateurs soulignent la vinosité et l'équilibre gras/acidité d'une cuvée aboutie ponctuée d'une finale rafraîchissante, ample et longiligne à la fois. Un beau vin de gastronomie.



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Frameries

[www.quintefeuille-lugny.fr](http://www.quintefeuille-lugny.fr)  
[slespinasse@quintefeuille-lugny.fr](mailto:slespinasse@quintefeuille-lugny.fr)

16/20

★★★



Domaine de Quintefeuille  
"Les Charmes - Elégance"

16,00 €

Robe jaune de Naples éclatante. Suave et flatteur, le bouquet parfumé associe les notes de fruits blancs mûrs aux effluves de viennoiseries (brioche, cake, flan caramel) et de fruits secs à coque. Un ensemble particulièrement douxereux. Cette cuvée ambitieuse et travaillée avec maîtrise révèle d'insistantes saveurs de fruits blancs mûrs et de notes pâtisseries. Très aromatique, elle offre beaucoup de suavité et se voit ponctuée d'une finale étoffée sur les fruits secs et la brioche.

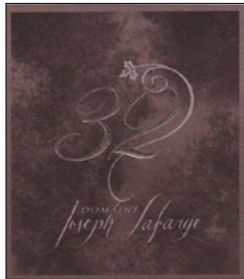


Cherche Distributeur(s)  
Salon: Frameries

[www.quintefeuille-lugny.fr](http://www.quintefeuille-lugny.fr)  
[slespinasse@quintefeuille-lugny.fr](mailto:slespinasse@quintefeuille-lugny.fr)

15,5/20

★★



Domaine Joseph Lafarge - "32"

28,45 €

Eclatante robe doré léger. Le bouquet parfumé et prometteur offre une corbeille de fruits bien garnie (pêche de vigne, abricot, fruits exotiques...). Quelques notes vanillées complètent la palette de cette friandise olfactive très engageante. On apprécie la concentration de matière, le fruité juteux et le bel équilibre gras/acidité d'une cuvée bien construite et élégante. La finale, épurée et salivante jouit d'une belle allonge.

Cherche Distributeur(s)

[www.josephlafarge.com](http://www.josephlafarge.com)  
[contact@josephlafarge.fr](mailto:contact@josephlafarge.fr)



Domaine Joseph Lafarge



Vergisson - Les Crays

© BVB

17/20 ★★★

Domaine Eric Forest - Mâcon-Pierreclos

"Les Clos des Charmes"



Splendide robe or intense à nuances presque ocrées. Magnifique bouquet, complexe et profond, associant dans une parfaite harmonie des senteurs de fruits secs à coque, biscuit, brioche vanillée et minéralité. Un ensemble qui invite à la dégustation ! Ce vin ambitieux a emporté les suffrages. Ses qualités de concentration,

et complexité aromatique (fruits blancs, vanille, fruits secs grillés) s'imposent dès l'attaque et la vinosité de l'ensemble, ponctuée par une finale de très grande persistance, prolonge longuement le plaisir. Grande réussite et élevage parfaitement maîtrisé !



Petre Wijnen - Olivino - Christiaens  
Hasselt Millésime - Cherche Distributeur(s)

[www.ericforest.fr](http://www.ericforest.fr)  
contact@ericforest.fr

16,5/20 ★★★★★

Domaine Auvigue - Mâcon Solutré-Pouilly



Belle robe or intense de grand éclat. Particulièrement mûr, le bouquet charmeur s'apparente à une friandise olfactive par sa corbeille de fruits mûrs (pêche, poire, abricot) et ses notes pâtisseries (millefeuille, flan, brioche). Dès l'attaque, cette bouche aromatique et concentrée présente des qualités de densité, équilibre acidité/gras et étoffe. Le registre des agrumes mûrs s'y exprime

sans retenue. Le milieu de bouche, puissant et distingué, laisse place à une finale longue et large à la fois. Bravo !



[www.auvigue.fr](http://www.auvigue.fr)  
contact@auvigue.fr



16/20

★★★★★

Domaine Gaël Martin - Mâcon-Fuissé - "Les Châtaigniers"

9,90€



Robe ensoleillée bouton d'or. Le bouquet est suave et élégant. Beaucoup de douceur et d'enveloppement sur des notes de fruits blancs mûrs, de brioche, de cake et de flan caramel. Quelques fragrances de petits fruits secs à coque s'immiscent à l'aération. La bouche est franche et tendue sur une remarquable acidité rafraîchissante. Les dégustateurs soulignent sa concentration de matière, ses saveurs de fruits secs et de minéralité naissante et sa longue finale relevée par de beaux amers rafraîchissants. Une cuvée qui s'invitera volontiers à table. Bravo.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-gaelmartin.fr](http://www.domaine-gaelmartin.fr)  
gaelmartin.vins@outlook.fr



Domaine



Auvigue

16/20 ★★★

Jean-Christophe Perraud - Mâcon La Roche-Vineuse  
"Le Clos"



Jolie robe lumineuse, doré léger. Fruits blancs mûrs voire compotés et fruits secs à coque se livrent de concert dans ce bouquet puissant et mature. Des effluves pâtisseries complètent une palette olfactive très démonstrative. Franche et épurée sur un fruité juteux, cette cuvée de concentration très appréciable offre beaucoup d'atouts d'élégance, d'équilibre et de fraîcheur. La finale sur les fruits secs ponctue une cuvée travaillée en finesse et qui s'invitera volontiers à table.

 Avinum  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaineperraud.fr](http://www.domaineperraud.fr)  
[info@domaineperraud.fr](mailto:info@domaineperraud.fr)

Conversion  

15,5/20 ★★★

Le Chai de la Louve - Mâcon-Azé - "Anfora"



Belle robe éclatante jaune de Naples soutenue. Le bouquet, plus en finesse qu'en démonstration, est délicatement parfumé et flatteur. Les fleurs blanches sucrées, les fruits blancs et les notes briochées voire crémeuses s'associent dans un ensemble élégant et enveloppé, tout en dentelles. La bouche, plus démonstrative, offre un fruité intact et un bon équilibre acidité/gras. Savoureuse et gourmande, elle jouit d'une belle densité et se voit relevée en finale par de délicats amers qui offre étoffe et fraîcheur. De la belle ouvrage.

 VinHauts-Pays  
Cherche Distributeur(s)

[www.lechaidelalouve.fr](http://www.lechaidelalouve.fr)  
[pro@lechaidelalouve.fr](mailto:pro@lechaidelalouve.fr)



15,5/20 ★★★

Domaine de Rochebin - "Château London" - Mâcon-Igé

15,00€



Superbe robe ensoleillée, bouton d'or intense. Franc et expressif dès l'ouverture, le bouquet marie avec succès les arômes de fruits blancs mûrs, petits fruits secs et délicate minéralité. Cette cuvée affiche en bouche une personnalité affirmée. Puissante, soulignant en priorité les saveurs de fruits secs, elle est enveloppée d'une texture pleine et grasse, à l'acidité quelque peu contenue. La finale, portée par de fins amers, jouit d'une agréable longueur.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.rochebin-vins.com](http://www.rochebin-vins.com)  
[contact@rochebin.fr](mailto:contact@rochebin.fr)

Conversion  



15,5/20 ★★★

Romain Lapierre - Mâcon-Solutré-Pouilly

16,00 €



Robe jaune pâle à reflets jaune de Naples. Quelque peu sur la réserve actuellement, le bouquet s'exprime ensuite davantage et délivre une association réussie entre les arômes fruités (pomme, poire) et une subtile minéralité. Cette bouche suave et de trame serrée a séduit les dégustateurs par son profil aiguisé, ses saveurs d'agrumes frais et la tension acidulée omniprésente, de l'attaque à la finale. Tout est équilibre et fraîcheur dans cette cuvée gourmande dotée d'une belle énergie.

[www.chezromainlapierre.fr](http://www.chezromainlapierre.fr)  
[contact@chezromainlapierre.fr](mailto:contact@chezromainlapierre.fr)



15/20 ★★★

Domaine Mathias - Mâcon-Chaintré

13,00 €



Robe jaune doré léger. Parfumé par ses notes florales et de confiserie, le nez mêle à l'aération ses notes de fruits blancs (poire, pomme) à quelques senteurs d'amande fraîche. Porté par un support d'acidité bien présent de l'attaque à la finale, ce vin délicat présente en bouche ses saveurs d'agrumes. La trame reste aérienne et digeste et la finale, agréablement persistante, affiche un profil friand.

 Cherche  
 Distributeur(s) Bruxelles & Anvers

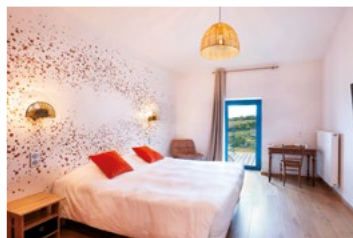
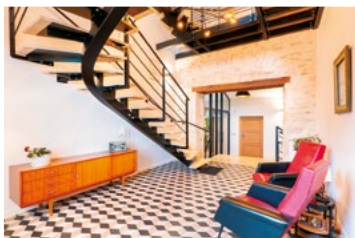
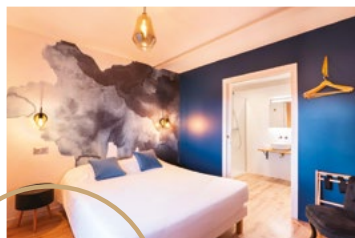
[www.domaine-mathias.fr](http://www.domaine-mathias.fr)  
[contact@domaine-mathias.fr](mailto:contact@domaine-mathias.fr)



Recommandé  
 par VTA

Chez  
**Romain**  
 GUEST HOUSE BOURGUIGNONNE

Sentez vous  
 chez vous !

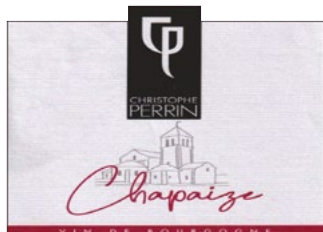


Une solution d'hébergement haut de gamme qui vous laisse le temps de profiter et de vivre au rythme de la campagne bourguignonne

Rue de l'école • 71960 Solutré-Pouilly • 06 26 37 87 78 • [contact@chezromainlapierre.fr](mailto:contact@chezromainlapierre.fr) • [www.chezromainlapierre.fr](http://www.chezromainlapierre.fr)

15/20 ★★★

Christophe Perrin - "Chapaize" - 2023



Éclatante robe carminée. Le bouquet est assez expressif sur de délicats effluves épicés et grillés. Quelques senteurs de fruits rouges confiturés se dévoilent ensuite. La bouche tient les promesses du nez par ses saveurs épicées et sa nervosité. Construite autour d'une colonne vertébrale acidulée, elle gagnera en sagesse et harmonie d'ici un ou deux ans. La finale est revigorante et incisive, très rafraîchissante sur ses saveurs de petits fruits rouges frais.

2025/2027

Cherche Distributeur(s) / Salons: Huy - Stavelot  
Grévigny - Bergilers - Vaux sur Sure - Hannut

03/85.50.05.23 - 06/20.69.83.11  
domaine.christopheperrin@orange.fr

14,5/20 ★★★

Le Domaine du Grison - 2023



Robe étincelante, rubis cerise. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits rouges et d'épices sont associées à quelques effluves de sous-bois. Il gagne progressivement en douceur à l'aération et se révèle très prometteur. La bouche est franche et juteuse. Les dégustateurs soulignent sa pureté, ses saveurs fruitées intenses (cerise du nord, mûres sauvages, groseille rouge...), sa concentration de matière appréciable et sa finale nerveuse et rafraîchissante qui donne l'envie d'y revenir.

2025/2026

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Mer & Vignes à Marcq en Baroeul

06/86.77.21.41 - 06/75.46.73.95  
domainedugrison@yahoo.com



16/20 ★★★★★

Domaine de Naisse - Brenot Beranger - Vieilles vignes - 2022



Très belle robe profonde rubis cerise. Le bouquet est ouvert et engageant sur une corbeille de fruits rouges et noirs mûrs bien garnie. Quelques notes d'épices douces et de boisé fin complètent la palette olfactive. Suave, presque sucré, il invite à la dégustation. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée qui offre de nombreux atouts de concentration, de fruité intact et croquant et d'équilibre gras/acidité. Pleine, suave et très harmonieuse, elle est ponctuée d'une finale longiligne et rafraîchissante. Bravo.

GA: 100 - 2025/2027

Le Bar à Goûts - Cherche Distributeur(s)  
Salon: La Romponpon Tournante

www.brenotberanger-vins.fr  
contact@brenotberanger-vins.fr



Pouilly-Solutré - Aux Vigneraiis

© BVB - Michel Joly

16/20

★★★



## Le vignoble de Saint-Germain

11,00 €

Très belle robe carminée intense. Le bouquet parfumé est étoffé et fruité à souhait. Extrêmement charmeur et suave, il offre une chatoyante corbeille de fruits rouges et noirs mûrs et de délicats effluves pâtisseries, voire de tabac blond et de caramel. Il invite au voyage. Les dégustateurs soulignent unanimement la densité de matière, le fruité intact et le gras d'une cuvée très aromatique et voluptueuse. L'élevage mesuré c'est mis au service du fruit et apporte en finale une délicieuse patine aux tanins de grande finesse. Une cuvée suave, très aboutie.

2025/2027

Cherche  
Distributeur(s)

[www.rochebin-vins.com](http://www.rochebin-vins.com)  
contact@rochebin.fr

Conversion

15,5/20

★★★



## Les Vignerons d'Igé - Mâcon-Igé - Vieilles vignes

9,40 €

Profonde robe engageante, rubis carmin au disque fermé. Le bouquet est délicatement parfumé sur de délicieuses senteurs de fruits rouges confiturés voire de bonbons. Quelques effluves vanillés et biscuités confirment la douceur d'un ensemble très engageant. La bouche est ample et croquante d'une fruité exubérant (fruits rouges et noirs mûrs). Concentrée et parfaitement équilibrée, cette cuvée de gastronomie est ponctuée d'une finale ample et revigorante, sur quelques saveurs épicées et de délicats amers rafraîchissants. De la belle ouvrage.

2025/2026

Cherche  
Distributeur(s)

[www.lesvigneronsdige.com](http://www.lesvigneronsdige.com)  
commercial-particuliers@lesvigneronsdige.com



© BIVE

16/20

★★★★



## Domaine des Angelots - "Demi-Sec"

12,00 €

### Vieille Vigne

Jolie robe sable, limpide et brillante. Sans attendre, les effluves de fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille, violette) dominent un nez charmeur, complété à l'aération par quelques fragrances de fruits mûrs voire au sirop (pêche, poire). Les dégustateurs ont salué l'exercice de vinification de ce vin suave, sans aucun excès de douceur, dont les saveurs fruitées (fruits blancs et jaunes mûrs) et de confiserie (violette) se complètent harmonieusement. Une fine acidité présente de l'entrée de bouche à la finale assure la fraîcheur d'une cuvée harmonieuse, digeste, idéale pour l'apéritif.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-des-angelots.fr](http://www.domaine-des-angelots.fr)  
[domainedesangelots.jfy@orange.fr](mailto:domainedesangelots.jfy@orange.fr)



15,5/20

★★★★



## Domaine Rongier & Fils

10,50 €

Robe jaune or scintillant. Ce bouquet charmeur privilégie dès l'ouverture une maturité fruitée appréciée. On y retrouve les arômes de pommes et poires, mêlées à une touche de pâtisserie (brioche, biscuit). Tout est parfaitement en place, dans la légèreté et l'élégance, pour cette cuvée dotée d'un très bel équilibre acidité/gras, qui confirme dès l'entrée de bouche la prégnance d'un fruité mûr (agrumes, fruits blancs). L'impression de suavité et de densité se prolonge jusqu'en finale, où un profil longiligne et salivant prend le relais.

Cherche Distributeur(s)  
Salons: La Louvière - Halluin (Fr)

[www.domaine-rongier.fr](http://www.domaine-rongier.fr)  
[domaine.rongier@gmail.com](mailto:domaine.rongier@gmail.com)



15,5/20

★★★



## Domaine de Naisse - Brenot Béranger

Jolie robe jaune pâle à reflets verdâtres. Démonstratif et affichant une personnalité affirmée, le nez associe les arômes de fruits secs (amande, noisette) aux notes biscuitées et à une touche fumée minérale engageante. Complexité et puissance au rendez-vous. Une bouche pleine et savoureuse, dont la matière fruitée, expressive et mûre (poire, pomme, gelée de coing) s'associe aux fruits secs à coque. L'ensemble, de belle maturité est soutenu par un support d'acidité revigorant. Longue finale associant intensité et

élégance. Un vin complet, très bien construit, paré pour la gastronomie.

Le Bar à Goûts - Cherche Distributeur(s)  
Salon: La Romponpon Tournante

[www.brenotberanger-vins.fr](http://www.brenotberanger-vins.fr)  
[contact@brenotberanger-vins.fr](mailto:contact@brenotberanger-vins.fr)



15/20

★★★



## Domaine des Angelots

10,00 €

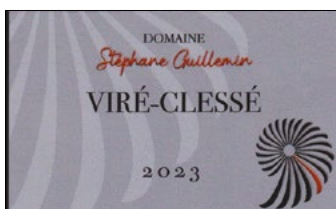
Robe jaune doré léger de bel éclat. Nez délicat, quelque peu sur la retenue actuellement, délivrant ensuite de subtiles et charmeuses senteurs florales et d'agrumes frais. Cette bouche portée par une acidité bien présente de l'attaque à la finale exprime d'intenses saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron), équilibrée par une texture assez grasse et enveloppante. Ce vin complet jouit d'une trame assez étoffée ; il confirme en finale un profil citrique revigorant et salivant.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-des-angelots.fr](http://www.domaine-des-angelots.fr)  
[domainedesangelots.jfy@orange.fr](mailto:domainedesangelots.jfy@orange.fr)



15/20 ★★★



### Domaine Stéphane Guillemain

Jolie robe ensoleillée à reflets paille. Le bouquet affiche un caractère affirmé, par ses notes minérales et herbacées, rejointes à l'aération par quelques senteurs d'agrumes frais. De l'entrée de bouche à la finale, cette cuvée bien construite offre une tension acidulée appréciable, qui équilibre la maturité du fruit (agrumes, fruits blancs). L'ensemble séduit par son harmonie et l'impression de fraîcheur d'une finale dont on apprécie également la persistance aromatique. Un cru longiligne et savoureux.

 La Clef du Paradis  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaineguillemin.com](http://www.domaineguillemin.com)  
stephane@vignoblesguillemin.fr



14,5/20

★★★



### Domaine Morizet

9,80 €

Robe jaune-vert de bel éclat. Engageant, ce bouquet démonstratif mêle avec harmonie les senteurs fruitées mûres (pêche, poire, abricot) aux notes de pâtisserie. Il séduit par son enveloppement et appelle la dégustation. Dotée d'une texture assez grasse qui confirme la maturité de la matière fruitée, cette cuvée ample et suave privilégie la gourmandise. Un fin support d'acidité bienvenu lui permet de présenter un équilibre d'ensemble appréciable. Finale assez persistante sur de légers amers agréables.

Cherche  
Distributeur(s)


[www.domainemorizet.com](http://www.domainemorizet.com)  
domaine.morizet@wanadoo.fr

14,5/20 ★★★



### Domaine du Bicheron - "Vieilles Vignes"

Jolie robe jaune doré, limpide et brillante. Expressif et engageant dès le premier nez, le bouquet mêle avec réussite les senteurs d'agrumes, minéralité caillouteuse et herbe fraîche. Ce vin facile d'accès et gourmand privilégie la finesse de texture à la puissance. Ses saveurs finement acidulées dominent le milieu de bouche (agrumes, pomme verte). Ce profil aérien et digeste se confirme tout au long de la dégustation. Finale de longueur correcte pour un cru convivial, qui remplira sans difficulté son office pour l'apéritif.

 Douchy - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arras (Séclin)

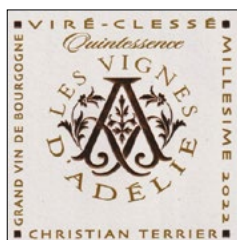
[www.domainedubicheron.com](http://www.domainedubicheron.com)  
gene.delbecq@orange.fr



17/20 ★★★

Les Vignes d'Adélie - Christian Terrier  
"Quintessence" - 2022

19,50 €



Robe jaune-or léger, cristalline. Sur la retenue quelques instants à l'ouverture, le nez dévoile ensuite tous ses charmes et exprime sans réserve son intensité aromatique, illustrée par les senteurs légèrement fumées, de fruits blancs mûrs et de petits fruits secs à coque. Touche légèrement grillée à l'aération. C'est la profondeur et la race de cette cuvée de grande vinosité qui a séduit les dégustateurs. Le registre des agrumes mûrs s'y montre prégnant, porté par une acidité vivifiante et complété par un registre minéral expressif. Longue finale à la fois précise, ample et débordante d'énergie. Un grand vin du Mâconnais.

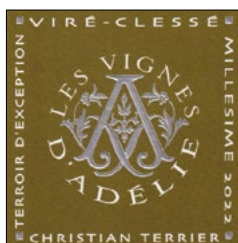
Cherche  
Distributeur(s)

[www.lesvignesdadelie.com](http://www.lesvignesdadelie.com)  
[lesvignesdadelie@gmail.com](mailto:lesvignesdadelie@gmail.com)

16/20 ★★★

Les Vignes d'Adélie - Christian Terrier - 2022

16,30 €



Belle robe sable à doré lumineux. Profondeur et complexité se donnent rendez-vous dans ce nez parfumé par ses effluves d'agrumes, de délicate minéralité et d'amande fraîche. Concentration de matière et élégance conjuguent leurs qualités dans cette bouche tonique et riche, qui mêle les saveurs fruitées de belle maturité (fruits blancs, agrumes) aux notes de petits fruits secs. Tout est construit dans l'équilibre et en densité de matière. La trame se montre serrée et la finale, à la fois digeste et longiligne, séduit par son intensité et son élégance. De la belle ouvrage.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.lesvignesdadelie.com](http://www.lesvignesdadelie.com)  
[lesvignesdadelie@gmail.com](mailto:lesvignesdadelie@gmail.com)

17,5/20 ★★★

Jean-Pierre et Quentin Michel - "Sur le Calcaire" - 2021



Un beau jaune or éclatant irise une robe lumineuse et engageante. Mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs fruitées mûres (fruits blancs) et minérales (fumé), le nez se révèle à la fois profond, intense et très élégant. Impressionnant de pureté, ce cru aiguisé et porté par un support d'acidité de grande énergie, séduit par la prégnance de ses insistantes saveurs d'agrumes mûrs (mandarine, pomele). Il associe largeur et élégance, dans un parfait équilibre vivacité/maturité. La finale, extrêmement salivante, affiche un profil ciselé de grande fraîcheur, qui se prolonge dans une persistance impressionnante. Splendide vin, qui fait honneur à son appellation.

[www.vinsmichel-jeanpierre-lesse71.fr](http://www.vinsmichel-jeanpierre-lesse71.fr)  
[vinsjpmichel@orange.fr](mailto:vinsjpmichel@orange.fr)

Conversion

17/20 ★★★

Jean-Pierre et Quentin Michel  
"Terroirs de Quintaine" - 2021



Très jolie robe bouton d'or, brillante et limpide. Extrêmement engageant par ses senteurs de fruits jaunes mûrs (pêche, nectarine, abricot), associées à une touche exotique et au registre de la pâtisserie vanillée, ce bouquet présente un profil de grande maturité. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les qualités d'équilibre et de maturité de ce cru richement doté. Les registres olfactifs du nez se confirment puissamment (tarte aux abricots, pêche de vigne), équilibrés par un support d'acidité omniprésent, qui confère à l'ensemble une grande énergie. Superbe vin, ponctué d'une finale interminable.

[www.vinsmichel-jeanpierre-lesse71.fr](http://www.vinsmichel-jeanpierre-lesse71.fr)  
[vinsjpmichel@orange.fr](mailto:vinsjpmichel@orange.fr)

Conversion

16,5/20 ★★★★★



### Domaine Jean-Christophe Perraud

Robe jaune pâle à reflets légèrement dorés. Imposant dès le premier nez sa maturité fruitée (abricot, poire, pêche de vigne), ce bouquet chaleureux et exubérant présente de beaux atouts de charme et distinction. Il évolue au fil de l'aération vers un registre presque exotique. Ce cru distingué et racé a séduit les dégustateurs par sa densité, l'intensité de ses saveurs fruitées (agrumes et fruits blancs) et son parfait équilibre tonicité/enveloppement. À la fois puissant et distingué, il offre une bouche pleine et harmonieuse, ponctuée d'une longue finale suave. Belle réussite !

Avinum  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaineperraud.fr](http://www.domaineperraud.fr)  
[info@domaineperraud.fr](mailto:info@domaineperraud.fr)

Conversion

16,5/20 ★★★★★



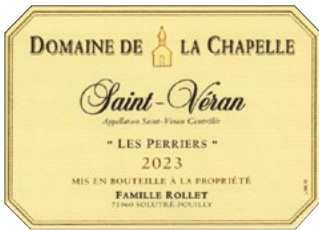
### Domaine Eric Forest - "La Renommée"

Robe ensoleillée, jaune or éclatant. L'empreinte de l'élevage se montre prégnante dès l'ouverture (fruits secs à coque grillés), respectueuse du fruit (pomme, poire). Une touche biscuitée et vanillée complète la palette à l'aération. La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Portée par de beaux amers (peau d'amande, noisette), elle délivre une trame au grain serré et voit son élevage se placer résolument au service de la matière. Le gras est au rendez-vous, équilibré par un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. Un vin complet et ambitieux.

Petre Wijnen - Olivino - Christiaens  
Hasselt Millésime - Cherche Distributeur(s)

[www.ericforest.fr](http://www.ericforest.fr)  
[contact@ericforest.fr](mailto:contact@ericforest.fr)

16/20 ★★★★★



### Domaine de La Chapelle - "Les Perriers"

Robe Jaune de Naples intense. Le bouquet est subtil, élégant et complexe à la fois. Effluves floraux, confiseries, agrumes et fruits exotiques s'y associent harmonieusement. La bouche tient les promesses du nez. Très aromatique, fruitée à souhait, elle jouit d'une belle densité de matière et surtout d'un remarquable équilibre d'ensemble. Tout est en place dans cette cuvée parfaitement construite, ponctuée d'une finale ciselée et rafraîchissante de longueur très appréciable. Du bel ouvrage pour une cuvée de gastronomie.

Pegasus  
AD Bibendum

[www.domainedelachapelle.com](http://www.domainedelachapelle.com)  
[rollepouilly@wanadoo.fr](mailto:rollepouilly@wanadoo.fr)



Domaine de La Chapelle

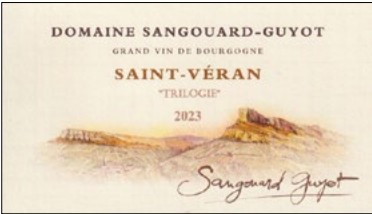


Chasselas

© BVB

16/20 ★★★

### Domaine Sangouard-Guyot - "Trilogie"



Robe éclatante doré léger. Le bouquet est enrobé, suave et élégant. Les notes de viennoiseries (brioche, cake, biscuit...), de fruits blancs mûrs et de fruits secs à coque s'y expriment de concert. La bouche est ample et très aromatique. Elle jouit d'un parfait équilibre acidité/gras, de saveurs fruitées croquantes et d'une finale large et longue à la fois sur quelques notes biscuitées et de fruits secs. Une cuvée travaillée avec maîtrise. Bravo.

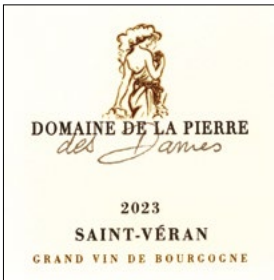
Avinum

[www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)  
[domaine@sangouard-guyot.fr](mailto:domaine@sangouard-guyot.fr)



15,5/20

★★★★



### Domaine de la Pierre des Dames

Robe brillante, jaune de Naples. Le bouquet est ouvert et charmeur. Il associe des effluves floraux (tilleul, citronnelle) à une corbeille d'agrumes et de fruits exotiques bien garnie. Un nez très engageant. La bouche est droite, séveuse et aiguisée. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière, les saveurs d'agrumes toniques et la finale tendue très rafraîchissante et légèrement saline. Une cuvée de gastronomie, parfaitement équilibrée et digeste.

Jissy  
 Cherche Distributeur(s)

[www.domainedelapierredesdames.fr](http://www.domainedelapierredesdames.fr)  
[contact@domainedelapierredesdames.fr](mailto:contact@domainedelapierredesdames.fr)



15,5/20 ★★★★★

### Les Orfèvres du Vin - "Grand Clos"

10,90 €



Superbe robe jaune citron de grand éclat. Puissant et de grande maturité, ce nez démonstratif libère à l'ouverture et sans attendre ses arômes de citron confit et de fruits jaunes mûrs. Une délicate pointe de minéralité complète la palette à l'aération. Un vin charnu, porté par de beaux amers, qui confirme le profil minéral du bouquet. Les saveurs d'écorce d'agrumes et de petits fruits secs s'y expriment volontiers et la finale, au grain serré, séduit par sa longueur. Un vin marqué par une belle personnalité.

Cherche Distributeur(s)

[www.lesorfèvresduvin.com](http://www.lesorfèvresduvin.com)  
[contact@orfèvresduvin.com](mailto:contact@orfèvresduvin.com)



15,5/20 ★★★★★

### Domaine Gaillard - "La Côte"



Jolie robe jaune pâle à doré. On apprécie dès le premier nez la maturité de ce bouquet qui exhale sans attendre ses senteurs flatteuses de fruits blancs mûrs voire au sirop. Touche pâtissière presque vanillée à l'aération. Ce vin complet et harmonieux a séduit les dégustateurs par son grain assez serré. Ses saveurs fruitées rafraîchissantes (agrumes, pomme verte) lui confèrent un profil ciselé et tonique, qui contraste avec la maturité du bouquet. Doté de beaux atouts de densité et d'élégance, il est paré pour les accords de gastronomie.

Cherche Distributeur(s)  
 Flandre Occidentale et Orientale

[www.domainegaillard.com](http://www.domainegaillard.com)  
[contact@domainegaillard.com](mailto:contact@domainegaillard.com)

15,5/20 ★★★

Jean Curial et Fils - "Clos des Charmonts"

15,00 €



Superbe robe bouton d'or de grand éclat. Quelque peu sur la réserve actuellement, le nez séduit par sa délicatesse et sa fraîcheur, libérant à l'aération quelques arômes d'agrumes frais et de fruits blancs. La bouche offre une grande finesse de trame, un profil aiguisé et tonique sur ses saveurs de citron et mandarine. L'ensemble privilégie la vivacité et affiche une trame acidulée de belle énergie. La finale, relevée par de fins amers, présente une longueur appréciable.

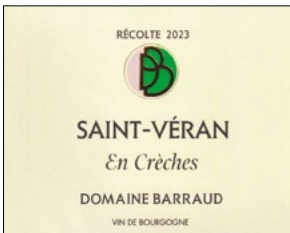
Cherche Distributeur(s)

[www.jean-curial.com](http://www.jean-curial.com)  
jean.curial@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Domaine Barraud - "En Crèches"



Belle robe bouton d'or ensoleillée. De séduisants arômes de fruits blancs et jaunes mûrs (pêche, poire) dominent le premier nez, qui se voit ensuite complété par une touche pâtissière enveloppante. Cette cuvée pleine et suave se voit dotée d'une concentration appréciable. Les saveurs d'agrumes et de petit fruits secs rivalisent d'expression et le support d'acidité apporte la tension nécessaire. Un cru équilibré, doté d'une belle étoffe, ponctué d'une longue finale salivante.

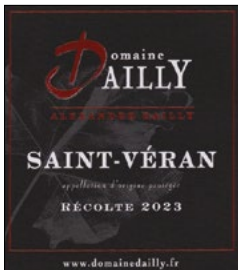
 Van Eccelpoel - Melovinja - Boutelegier  
Godaert & Van Beneden - A Demain Vins

[www.domainebarraud.com](http://www.domainebarraud.com)  
contact@domainebarraud.com



15/20


★★★



Domaine Dailly

12,00 €

Robe doré éclatant. Le bouquet expressif offre beaucoup de caractère sur ses notes de fruits blancs, de fruits secs à coque et de minéralité. Il gagne en douceur à l'aération, exhalant quelques effluves de viennoiseries. La bouche est finement tramée sur des saveurs d'agrumes salivante et rafraîchissante. Plus en finesse qu'en démonstration, elle offre une agréable finesse de texture et une finale délicatement minérale et de persistance appréciable.

 Lander - Salons: Orchies (Vinomédia - Fr.)  
Au Vignoble à Metz (Fr) - Ch. Dist Bruxelles & Wallonie

[www.domainedailly.fr](http://www.domainedailly.fr)  
domainedailly@orange.fr



15/20 ★★★



### Domaine Sangouard - "Les Rochettes"

Robe brillante, pâle à doré. Particulièrement charmeur et de grande élégance, ce bouquet exhale rapidement de puissants arômes de fruits blancs, fleurs parfumées et confiserie. Il invite à la dégustation. Tout est bien en place et dans l'équilibre dans cette bouche agréablement concentrée, qui marie avec succès les saveurs d'agrumes et de fruits blancs. Une fine acidité apporte la vigueur nécessaire et la finale, suave et persistante, ponctue dans l'élégance un vin séveux et salivant, qui donne l'envie d'y revenir.

De Keyser - Recherche Distributeur(s) Wallonie  
Salons: Vignerons Indépendants de Lille - Calais

03/85.35.13.26 - 06/11.72.82.32  
vincent.sangouard@wanadoo.fr



15/20 ★★★



### Domaine Gilles Courtois

13,00€

Robe ensoleillée brillante et limpide. Ce bouquet parfumé affiche une belle maturité. On y apprécie les senteurs de fleurs printanières et de poire, dans un ensemble enrobé et charmeur. Cette cuvée longiligne et épurée se montre ciselée. Le registre des agrumes frais s'y exprime sans réserve et apporte une grande fraîcheur. L'équilibre vivacité/maturité s'y révèle atteint et la finale, salivante, développe une grande énergie. On y revient volontiers.

Recherche Distributeur(s)

www.courtois-gilles.fr  
courtois-gilles@orange.fr



15/20 ★★

### Les Vignes de Jeanne - Les Arbillons - "Le Clos"

15,40€



Scintillante robe doré léger. Le bouquet est ouvert sur une corbeille de fruits mûrs bien garnie (agrumes, fruits blancs et exotiques). Un ensemble très démonstratif et engageant qui évolue vers les fruits secs et les notes boulangères. La bouche est ample et très aromatique sur les fruits blancs mûrs voire au sirop et les saveurs pâtisseries. Du gras et une finale assez ample et de persistance appréciable ponctuent cette cuvée travaillée en finesse.

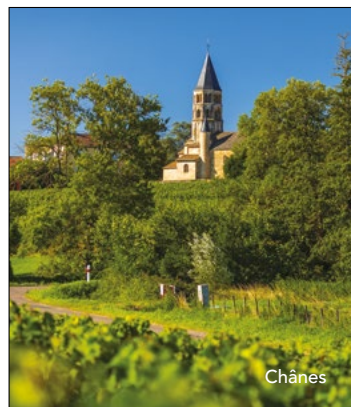
Recherche Distributeur(s)

www.vignoblearbillons.com  
alexandre.jutier@lesvignesdejeanne.fr

Conversion



Les Vignes de Jeanne - Les Arbillons



Chânes

16,5/20 ★★★★★

Domaine Gaël Martin - "Clos La Planchette"

13,90 €



Superbe robe jaune or éclatant à nuances légèrement ocrées. Profond, complexe et engageant par l'association réussie de son registre de fruits blancs mûrs et de petits fruits secs, ce bouquet est une invitation à la dégustation. Doté d'une texture ample et assez grasse, ce vin large d'épaules confirme en bouche les saveurs de maturité fruitée (poire, pomme). Un registre délicatement grillé et noisetté complète la palette aromatique dès le milieu de bouche. Longue finale sur la pâtisserie (frangipane, cake aux amandes), pour un cru né d'un bel exercice de vinification.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-gaëlmartin.fr](http://www.domaine-gaëlmartin.fr)  
gaëlmartin.vins@outlook.fr



16/20 ★★★★★

Domaine Corsin - "Tirage Précoce"

14,60 €



Robe jaune pâle à doré de belle brillance. Ouvert et particulièrement charmeur, ce bouquet suave associe les tonalités fruitées bien mûres (poire, mirabelle) aux notes rafraîchissantes de menthe. Une délicate minéralité commence à s'exprimer à l'aération. Les dégustateurs soulignent unanimement les qualités de densité de trame, générosité fruitée (agrumes mûrs, fruits blancs), équilibre tonicité/maturité et persistance de ce cru très bien construit, salivant et développant une belle énergie. Un ensemble dont l'élégance n'a d'égal que la concentration.

 Vin VINO - Cherche Distributeur(s)  
Flandres et Bruxelles

[www.domaine-corsin.com](http://www.domaine-corsin.com)  
contact@domaine-corsin.com



16/20 ★★★★★

Domaine de la Pierre des Dames - "Au Grand Bussièr"



Très belle robe bouton d'or éclatant. Le premier nez, démonstratif, mêle les notes pâtisseries (viennoiseries, brioche) aux petits fruits secs à coque. Ensuite les arômes de poire mûre et pomme complètent une palette aromatique affichant une complexité engageante. Ce vin complet, structuré et distingué n'a rien à envier à des appellations plus prestigieuses. Puissant mais dans l'élégance, dense et savoureux, il offre un fruité éclatant (fruits secs, fruits blancs) et présente un très bel équilibre acidité/gras. La finale n'est pas en reste. Longiligne et finement biscuitée, elle présente une longueur qui prolonge le plaisir de la dégustation.

 Jissy  
Cherche Distributeur(s)

[www.domainedelapierredesdames.fr](http://www.domainedelapierredesdames.fr)  
contact@domainedelapierredesdames.fr



Domaine de la Pierre



des Dames

15,5/20 ★★★



### Domaine Auvigue - "Les Poncetys"

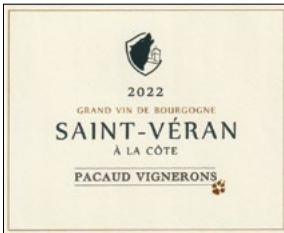
Très belle robe jaune paille à doré. Premier nez particulièrement engageant, mêlant avec réussite les notes minérales et herbacées de grande fraîcheur. L'expression intense des agrumes complète une palette riche et complexe à l'aération. On a ici privilégié un fruité mûr (fruits blancs, agrumes). L'expression aromatique est soutenue par une délicate minéralité. L'équilibre acidité/gras est apprécié et la finale, suave, jouit d'une longueur appréciable et rejoint le registre des fruits secs. Un vin bien construit.



[www.auvigue.fr](http://www.auvigue.fr)  
contact@auvigue.fr

Conversion

15,5/20 ★★★



### Pacaud Vignerons - "A la Côte"

Robe jaune doré lumineux. Un bouquet classique, soulignant les arômes de fruits blancs mûrs et d'agrumes. Une touche florale flatteuse complète une palette olfactive parfumée. Ce vin racé et salivant présente une bouche longiligne, épurée, portée par une énergie acidulée très agréable. Les saveurs citronnées et de mandarine s'y expriment sans retenue, dans un ensemble qui allie texture fine, intensité aromatique et élégance minérale. Subtile touche grillée sur les petits fruits secs dans une finale de belle allonge.



Mostad - L'entrepôt du Vin  
Cherche Distributeur(s)

[www.pacaudvignerons.fr](http://www.pacaudvignerons.fr)  
pacaud.vignerons@gmail.com

15/20 ★★★★★



### Domaine Sangouard - "Les Condemines"

14,00 €

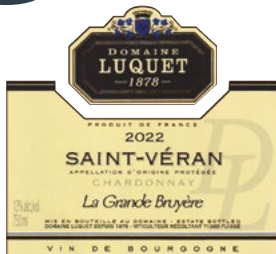
Un beau jaune or éclatant irise une robe lumineuse et engageante. Délicatement parfumé, le nez reste quelque peu sur la réserve à l'ouverture, avant de libérer une expression fruitée de belle maturité (pêche, pomme) et quelques notes herbacées (verveine, tilleul). Tout est bien en place dans cette cuvée pleine et harmonieuse, dont l'expression fruitée mûre (fruits blancs, agrumes) trouve son équilibre grâce à un support d'acidité tonifiant.



Cherche Distributeur(s) Wallonie  
Salons: Vignerons Indépendants de Lille - Calais

03/85.35.13.26 - 06/11.72.82.32  
vincent.sangouard@wanadoo.fr

14,5/20 ★★★



### Domaine Luquet - "La Grande Bruyère"

Robe jaune or, lumineuse et limpide. Extrêmement charmeur et mûr par ses insistants arômes de fruits blancs et jaunes (pêche, abricot, mirabelle), le bouquet se montre réellement enveloppé, rafraîchi par une touche minérale discrète mais présente. Ce vin à forte personnalité ne laissera personne indifférent. Associant les fruits blancs cuits (poire, pomme) aux amers portés par l'expression des fruits secs à coque, il livre une texture ample et grasse, relevée par une fine acidité bienvenue. Finale presque saline, agréablement persistante.



Salon: Wine Paris

[www.domaine-luquet.com](http://www.domaine-luquet.com)  
domaine@domaine-luquet.com

16,5/20 ★★★★★

Domaine Gilles Courtois - Vieilles vignes - 2021

15,00 €



Très belle robe ensoleillée, doré intense. Le bouquet est élégant, profond et complexe. Les effluves de fruits jaunes mûrs, de viennoiseries (brioche, cake, flan vanillé...) et de délicate minéralité s'y expriment de concert. La bouche est franche, épurée et juteuse d'un fruité intact et chatoyant (agrumes, fruits jaunes voire exotiques). On apprécie la densité de matière, l'équilibre gras/acidité et la finale large et longiligne à la fois d'une cuvée de gastronomie qui fait honneur à l'appellation. Bravo.

Cherche Distributeur(s)

[www.courtois-gilles.fr](http://www.courtois-gilles.fr)  
courtois-gilles@orange.fr



16/20 ★★★

Romain Lapierre - 2021

16,00 €



Robe bouton d'or intense. Le bouquet, assez expressif, est marqué par la minéralité (silex, craie, iode), le pain grillé et les fruits secs (noix, noisette). L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée épurée et incisive sur des saveurs d'agrumes salivantes. Les dégustateurs soulignent son élégance, sa remarquable acidité rafraîchissante et sa finale ciselée et revigorante qui donne volontiers l'envie d'y revenir. De la belle ouvrage, plus en finesse qu'en démonstration.

[www.chezromainlapierre.fr](http://www.chezromainlapierre.fr)  
contact@chezromainlapierre.fr



15,5/20 ★★★

Domaine Gaël Martin - "Le Clos du Bois de Fée" - 2021

17,90 €



Jolie robe lumineuse, doré éclatant. Le bouquet est ouvert et marqué par les notes grillées et de fruits secs à coque (noisette, amande). Il gagne en douceur à l'aération et dévoile des notes pâtisseries et de fruits blancs mûrs. Un ensemble très démonstratif et engageant. La bouche tient les promesses du nez. Très aromatique, richement dotée et suave, elle est marquée par l'élevage et ses saveurs de pain grillé et de fruits secs. La finale est charnue et persistante sur les saveurs beurrées et noisettées. Elle ponctue en beauté cette cuvée très travaillée.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-gaëlmartin.fr](http://www.domaine-gaëlmartin.fr)  
gaëlmartin.vins@outlook.fr



17/20 ★★★★★

Domaine Corsin - "Vieilles Vignes" - 2020

16,90 €



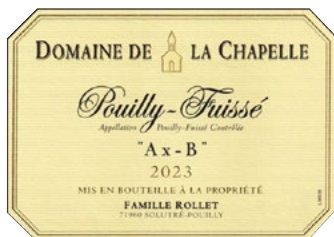
Splendide robe ensoleillée doré intense à légères nuances ocrées. Le bouquet délicatement parfumé, élégant et complexe, associe les notes de fruits blancs mûrs aux effluves pâtisseries et de fruits secs à coque. Une délicate minéralité naissante complète une palette aromatique prometteuse. Ce vin complet se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière, son équilibre gras/acidité, ses saveurs fruitées intactes, son boisé fin et sa finale salivante, large et longue à la fois sur des saveurs briochées et de fruits secs. Un bel exercice de vinification.

Vin Vino - Cherche Distributeur(s)  
Flandres et Bruxelles

[www.domaine-corsin.com](http://www.domaine-corsin.com)  
contact@domaine-corsin.com



16/20 ★★★★★



### Domaine de la Chapelle - "A x - B"

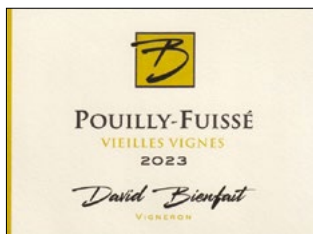
Lumineuse robe jaune de Naples. Actuellement quelque peu sur la retenue, le nez s'ouvre à l'aération et témoigne d'un élevage précis par ses notes biscuitées, de viennoiseries et de petits fruits secs à coque. L'attaque, enveloppée et grasse, donne le ton d'une cuvée puissante, large d'épaules, dont les saveurs beurrées et de petits fruits secs se livrent sans retenue en milieu de bouche. Ce beau vin de gastronomie est ponctué d'une finale noisettée et caramélisée, savoureuse et persistante.

 Pegasus  
AD Bibendum

[www.domainedelachapelle.com](http://www.domainedelachapelle.com)  
rolletpouilly@wanadoo.fr



16/20 ★★★★★



### David Bienfait - "Vieilles Vignes"

Robe doré léger de bel éclat. Ce nez de belle maturité très parfumé marie les accents de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot), agrumes mûrs et fleurs blanches suaves. Une friandise olfactive. Ce vin développe une belle énergie en bouche. Gourmand et croquant de fruit (agrumes frais, pomme, poire), il jouit d'un très bel équilibre acidité/gras. Sa finale, suave et concentrée, prolonge dans la longueur un profil salivant.

 Maison des Vins Fins - In Vino Veritas (GDL)  
Cherche Distributeur(s) Flandre

[www.davidbienfait.com](http://www.davidbienfait.com)  
davidbienfait@hotmail.fr



16/20 ★★★★★



### Vincent Cornin - "Phoebé"

20,00 €

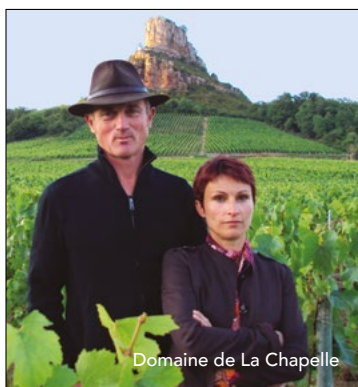
Robe jaune doré éclatant, cristalline. Surprenant nez, atypique, dérivant de puissantes notes de buis, bourgeon de cassis, agrumes (lime, pamplemousse). Un ensemble à forte personnalité et de grande fraîcheur. L'attaque, salivante, portée par une acidité aiguisée, confirme l'impression de tension et de fraîcheur du bouquet. Les agrumes s'y confirment sans réserve, et la finale se montre extrêmement séduisante par son énergie et sa trame serrée. Un superbe vin de gastronomie, ponctué d'une finale citrique particulièrement distinguée.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainevincentcornin.fr](http://www.domainevincentcornin.fr)  
vincentcornin@orange.fr



Domaine Romain Lapierre



Domaine de La Chapelle

15,5/20 ★★★★★



### Domaine Sève - "Terroir"

Jolie robe jaune pâle à doré délicat. Profond, complexe et élégant, le bouquet exhale sans attendre un fruité intense et mûr (poire, pêche), associé à une touche de pâtisserie vanillée (brioche). Un ensemble charmeur et très engageant. Attaque franche et vive, séveuse, offrant une belle chair de fruit (agrumes mûrs et fruits blancs). Milieu de bouche concentré et salivant, présentant un bel équilibre acidité/gras. Longue finale finement beurrée, dans un style plus enveloppant.

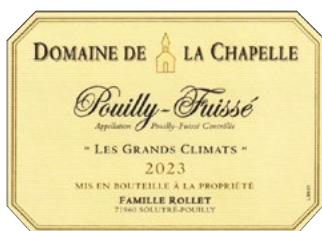


La Maison du Vin - Wijnen Jacobs  
Salon: Wine Paris

[www.domaineseve.com](http://www.domaineseve.com)  
domaine@vins-seve.com



15/20 ★★★



### Domaine de la Chapelle - "Les Grands Climats"

Robe jaune pâle éclatante à reflets or blanc. On apprécie dès l'ouverture les notes rafraîchissantes de fine minéralité, herbe fraîche et agrumes d'un ensemble qui gagne en maturité au fil de l'aération (fruits blancs). En bouche, cette cuvée finement texturée privilégie la fraîcheur par ses saveurs épurées d'agrumes frais et de pomme verte. La trame se montre aérienne et la finale, agréablement persistante, séduit par son élégance. Un vin digeste et friand.



Pegasus  
AD Bibendum

[www.domainedelachapelle.com](http://www.domainedelachapelle.com)  
rolletpouilly@wanadoo.fr



Domaine Sève

17/20 ★★★★★



### Geoffrey Chevalier - "Les Plessys"

Un beau jaune doré soutenu irise cette robe lumineuse. Quelque peu réservé à l'ouverture, le bouquet offre une corbeille de fruits mûrs (agrumes et fruits blancs), dans un ensemble mature et chaleureux, complété à l'aération par une touche miellée de grande douceur. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les qualités de franchise, complexité et équilibre de ce vin dont l'élevage s'est placé au service d'un fruité intact et savoureux (agrumes, fruits blancs). Complexe, étoffé et extrêmement savoureux, subtilement noisetté en finale, ce grand vin fait honneur à son appellation.

 Les Vintrepides - Cherche Distributeur(s)  
Luxembourg et Flandres - **Salon:** Niederwiller (Fr)

[www.chevalier-fuisse.fr](http://www.chevalier-fuisse.fr)  
chevaliergeoffrey8@gmail.com



16,5/20 ★★★★★



### Sébastien Giroux - "Les Raidillons"

Robe paille à doré léger, de bel éclat. Mariant avec succès les arômes de fruits blancs (pomme, poire mûres), petits fruits secs à coque et fine minéralité fumée, ce nez se montre franc, expressif et engageant. La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Concentrée, énergique, offrant un fruité intense (agrumes, fruits blancs), elle propose une trame au grain serré, racée et salivante. Les dégustateurs relèvent aussi son remarquable équilibre vivacité/maturité et la persistance étoffée d'une finale aussi puissante que distinguée. Bravo !

 Colruyt  
**Salons:** Vignerons Indépendants d'Arras

[www.domainegiroux.com](http://www.domainegiroux.com)  
domainegiroux@wanadoo.fr



16,5/20 ★★★



### Geoffrey Chevalier - "Les Scellés"

Superbe robe bouton d'or intense à reflets vieil or. Bouquet enveloppant et charmeur par ses insistantes notes de flan vanillé, fruits blancs mûrs voire au sirop (poire, pêche) et millefeuille. Engageant ! Ambitieuse et dotée d'une trame serrée, cette cuvée complexe et profonde offre la même complexité en bouche. De puissantes saveurs noisettées et d'amande grillée s'y expriment librement, assorties de saveurs pâtisseries charmeuses. L'élevage, précis et ciselé, marque le vin de son empreinte, sans excès toutefois. Un cru étoffé, qui n'a rien à craindre l'avenir.

 Les Vintrepides - Cherche Distributeur(s)  
Luxembourg et Flandres - **Salon:** Niederwiller (Fr)

[www.chevalier-fuisse.fr](http://www.chevalier-fuisse.fr)  
chevaliergeoffrey8@gmail.com



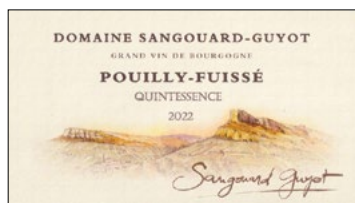
© BVB



© BVB - Michel Joly

16/20 ★★★★★

### Domaine Sangouard-Guyot - "Quintessence"



Un beau jaune or éclatant irise une robe lumineuse et engageante. Expressif et profond, le nez marie avec succès une corbeille de fruits blancs mûrs (pêche, poire, pomme) et les notes de biscuit, nougat et vanille. Une invitation à la dégustation. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée ambitieuse, dont la trame serrée n'a d'égal que l'élégance. L'expression fruitée, mûre et généreuse (pomme cuite, fruits secs à coque) occupe de l'attaque à la finale une bouche pleine et harmonieuse, dotée d'un bel équilibre acidité/gras et ponctué d'une longue finale délicatement minérale.

Avinum

[www.domaine-sangouard-guyot.com](http://www.domaine-sangouard-guyot.com)  
[domaine@sangouard-guyot.fr](mailto:domaine@sangouard-guyot.fr)



15,5/20 ★★★

### Romain Lapierre

24,00 €



Un beau jaune doré éclatant irise une robe lumineuse et engageante. Dès l'ouverture, la puissance et la maturité de ce surprenant bouquet enrobé s'imposent sans réserve. On retrouve un registre fruité extrêmement mûr voire confit (abricot, pêche de vigne, melon), mêlé à des notes presque exotiques d'ananas et de litchi et à quelques notes finement toastées. Touche de miel à l'aération. En bouche, le registre des fruits secs grillés (amande, noisette) domine la palette gustative. L'ensemble, plus rafraîchissant que le bouquet, se voit porté par une jolie acidité tonifiante. La finale, presque caramélisée, s'étire en longueur sur une sensation d'équilibre appréciable.

[www.chezromainlapierre.fr](http://www.chezromainlapierre.fr)  
[contact@chezromainlapierre.fr](mailto:contact@chezromainlapierre.fr)



15/20

★★★

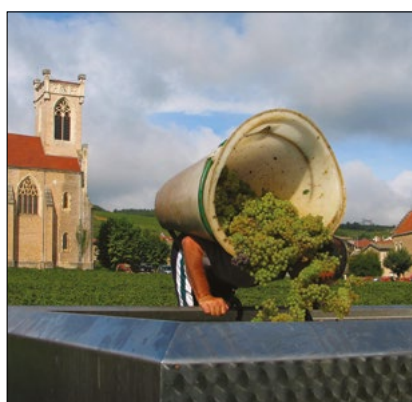
### Domaine Luquet - "Bois Seguin"



Robe bouton d'or éclatant. Un bouquet enveloppant de douceur, qui marie avec succès les senteurs vanillées, de fruits blancs et jaunes mûrs. Doté d'un très bel équilibre acidité/gras, ce vin séveux et racé a séduit les dégustateurs par sa trame serrée, son registre d'agrumes bien présent et l'énergie d'un milieu de bouche de grande franchise. La finale, salivante et de longueur appréciable, ponctue en beauté ce vin très bien construit.

Salon: Wine Paris

[www.domaine-luquet.com](http://www.domaine-luquet.com)  
[domaine@domaine-luquet.com](mailto:domaine@domaine-luquet.com)



16,5/20 ★★★★★



### Vincent Cornin - "Les Chevrières"

27,00€

Robe dorée de belle brillance. Les arômes de fruits blancs voire au sirop (pêche, poire) s'expriment d'emblée. Au fil de l'aération, un registre pâtissier (tarte aux mirabelles) confirme la maturité de l'ensemble. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée démonstrative, large d'épaules tout en restant rafraîchissante grâce à son acidité équilibrant un fruité intense et mûr (fruits blancs et fruits jaunes).

La trame se montre riche et grasse, elle se prolonge jusqu'en finale où l'impression de plénitude donne l'envie d'y revenir. Belle réussite !

Cherche Distributeur(s)

[www.domainevincentcornin.fr](http://www.domainevincentcornin.fr)  
vincentcornin@orange.fr



16/20 ★★★★★



### Domaine Gaillard - "Les Crays"

Robe paille à reflets ocrés, brillante et limpide. Expressif et charmeur, ce bouquet ouvert et enrobé offre une corbeille bien garnie de fruits jaunes bien mûrs voire au sirop (abricot, pêche). Une note de vanille et de pâtisserie complète la palette aromatique à l'aération. Concentrée, séveuse et dotée d'une trame serrée, cette cuvée aromatique confirme l'impression de puissance fruitée du bouquet (agrumes confits, fruits blancs).

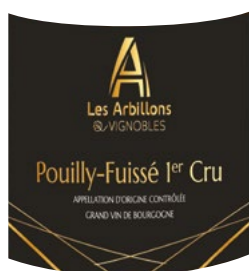
La finale, longiligne et large d'épaules, rejoint le registre des fruits secs.

Cherche Distributeur(s)  
Flandre Occidentale et Orientale

[www.domainegaillard.com](http://www.domainegaillard.com)  
contact@domainegaillard.com

15,5/20

★★★



### Les Vignes de Jeanne - Les Arbillons

29,00€

Robe jaune-vert mordoré de grand éclat. D'emblée, les senteurs de biscuit, petits fruits secs et de boisé délicats s'associent dans ce nez doux, complété d'une touche de brioche. Ce vin travaillé avec ambition révèle en bouche l'empreinte liée à l'élevage (toast, fumé). Les saveurs de noisette et d'amande s'y expriment de concert et la finale, relevée par de beaux amers, s'étire en longueur sur les notes biscuitées.

Cherche Distributeur(s)

[www.vignoblearbillons.com](http://www.vignoblearbillons.com)  
alexandre.jutier@lesvignesdejeanne.fr



15/20

★★★



### Amandine Peslin - "Sur la Roche"

19,00€

Superbe robe jaune soutenu à reflets légèrement verdâtres. Ce nez particulièrement flatteur exhale à l'ouverture les notes de fleurs blanches, associées aux arômes de confiserie (bonbons aux fruits). Les agrumes complètent ensuite l'ensemble. Un bouquet rafraîchissant. Attaque vive et incisive, reposant sur une exubérante expression d'agrumes frais (pamplemousse, lime) et de pomme verte. La texture reste légère et aérienne, agréablement concentrée. Milieu de bouche digeste et salivant. La finale, longiligne, se révèle élégante et dotée d'une belle énergie.

Cherche Distributeur(s)

06/03.18.81.61  
amandine.peslin@wanadoo.fr



17/20 ★★★★★



### Domaine Cheveau - "Pouilly"

Robe jaune de Naples intense à doré léger. Le bouquet révèle dès l'ouverture une maturité de fruits intéressante. On y apprécie les senteurs de fruits presque confits (mandarine, citron), mêlées au registre des fruits blancs. La bouche se révèle convaincante dès l'attaque. Puissante mais distinguée, finement boisée mais présentant une empreinte d'élevage au service de l'expression du fruit (fruits blancs mûrs et petits fruits secs à coque), cette cuvée parée pour la gastronomie offre un superbe équilibre d'ensemble, confirmé dans une finale démonstrative par une persistance remarquable. Très belle réussite.

La Cave du sommelier - Van Hende  
Godaert & Van Beneden - Les Vins d'Hauteurs

[www.vins-cheveau.com](http://www.vins-cheveau.com)  
domaine@vins-cheveau.com

Conversion

16/20 ★★★★★



### Domaine Barraud - "Sur la Roche"

Un beau doré éclatant irise cette robe lumineuse. De puissantes senteurs de fruits au sirop (pêche, abricot, poire) envahissent un bouquet charmeur qui se complète d'une touche pâtissière enveloppante (biscuit noisetté, brioche vanillée). Ce cru bien construit témoigne d'une belle ambition par sa densité de matière, la maturité de ses saveurs fruitées (agrumes, fruits blancs) et l'équilibre apporté par un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. Une délicate minéralité et quelques amers agréables ponctuent ce cru séveux.

Van Eccelpoel - Melovinja - Boutelegier  
Godaert & Van Beneden - A Demain Vins

[www.domainebarraud.com](http://www.domainebarraud.com)  
contact@domainebarraud.com

Conversion

15,5/20 ★★★



### Domaine Eric Forest - "Les Crays"

Superbe robe bouton d'or éclatant. Puissant et enveloppé, ce nez particulièrement démonstratif associe dans la complexité les senteurs de fruits jaunes voire exotiques (ananas et de pâtisserie vanillée (tarte aux abricots, flan aux poires). Affichant une texture assez grasse mais conservant une belle fraîcheur d'ensemble, ce vin équilibré et suave délivre ses saveurs fruitées mûres (pomme, poire) portées par une délicate acidité qui

resserre une finale démonstrative et persistante.

Petre Wijnen - Olivino - Christiaens  
Hasselt Millésime - Recherche Distributeur(s)

[www.ericforest.fr](http://www.ericforest.fr)  
contact@ericforest.fr

© BVB



Vergisson



© BVB

## POUILLY-FUISSÉ 1<sup>ER</sup> CRU 2022

15/20 ★★★★★



### Domaine Sève - "Rendez-Vous"

Robe jaune citron intense, scintillante. Associant profondeur et élégance, ce nez affiche une belle complexité aromatique, illustrée par les senteurs d'agrumes mûrs, minéralité et notes herbacées rafraîchissantes (verveine, tilleul). La bouche se montre fondue, suave et épanouie. Sa texture se révèle assez grasse et l'impression de maturité et d'enveloppement du bouquet se confirme sans retenue. Un vin en dentelles, gourmand et enrobé, doté d'une acidité plutôt contenue mais suffisante pour offrir une sensation d'équilibre en finale.



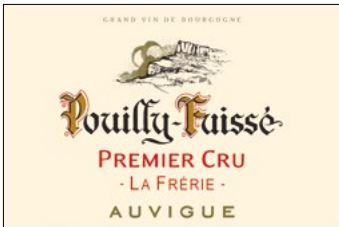
La Maison du Vin - Wijnen Jacobs  
Salon: Wine Paris

[www.domaineseve.com](http://www.domaineseve.com)  
domaine@vins-seve.com



## POUILLY-FUISSÉ 1<sup>ER</sup> CRU 2021

16,5/20 ★★★



### Domaine Auvigie - "La Frérie" - 2021

Robe dorée de grand éclat. Plus en finesse qu'en démonstration, ce délicat bouquet mêle les arômes de fruits à chair blanche à quelques épices douces et une minéralité naissante qui apparaît au fil de l'aération. Attaque fine et épurée, très élégante, sur une énergie omniprésente confirmée par un registre d'agrumes démonstratif (lime, pamplemousse) et de pomme verte. Longue finale épurée, distinguée, digeste et salivante, donnant l'envie d'y revenir. Un cru tendu, prêt pour les accords gourmands à table.



[www.auvigie.fr](http://www.auvigie.fr)  
contact@auvigie.fr

Conversion

15,5/20 ★★★★★

### Domaine Gilles Courtois - "Les Chevrières" - 2020

22,00 €

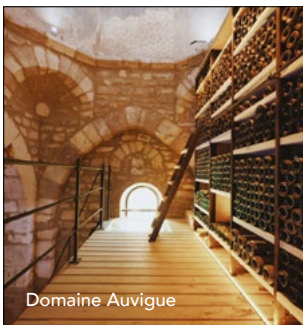


Superbe robe bouton d'or éclatant. Démonstratif et enveloppé d'une grande douceur, le nez marie dans la complexité les notes de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche) et pâtisserie vanillée aux fruits. Ce vin finement tramé jouit d'une concentration de matière appréciable. Épanoui, il associe dans une belle harmonie les saveurs liées à l'élevage et l'expression fruitée franche et mûre. On y apprécie les saveurs de poire cuite, de petits fruits secs à coque et de léger grillé/toasté. Finale de texture droite, de persistance appréciable.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.courtois-gilles.fr](http://www.courtois-gilles.fr)  
courtois-gilles@orange.fr

Conversion

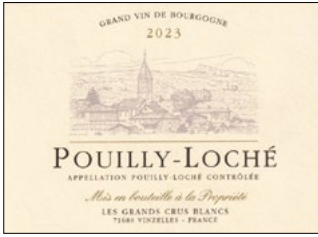


Domaine Auvigie



Domaine Sève

15/20 ★★★★★



Les Grands Crus Blancs - 2023

12,00 €

Robe pâle à nuances jaune de Naples. Ce bouquet printanier évoque les fleurs blanches, la confiserie (bonbons aux fruits) et les agrumes, dans un ensemble parfumé qui invite à la dégustation. Dotée d'une texture assez grasse et enveloppante, cette cuvée dotée de beaux amers réglissés rejoint sans attendre le registre des fruits secs. On apprécie sa personnalité et l'impression de volupté d'une finale agréablement persistante.

Cherche Distributeur(s)

[www.lesgrandscrusblancs.com](http://www.lesgrandscrusblancs.com)  
contact@lesgrandscrusblancs.com



16/20 ★★★



Pacaud Vignerons - "Les Mûres" - 2022

Robe ensoleillée, jaune doré assez soutenu. Un ensemble olfactif de grande fraîcheur s'exprime d'emblée dans ce nez généreux en notes herbacées et délicatement minérales. Le bouquet gagne en maturité et enveloppement au fil de l'aération, libérant quelques senteurs de pommes et poires mûres. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la tenue en bouche, l'étoffe et la tension acidulée revigorante de cette cuvée exubérante en saveurs d'agrumes frais. La texture se montre ciselée et l'impression d'élégance et d'énergie se prolonge jusqu'en finale.

Mostad - L'entrepôt du Vin  
Cherche Distributeur(s)

[www.pacaudvignerons.fr](http://www.pacaudvignerons.fr)  
pacaud.vignerons@gmail.com



16,5/20 ★★★



Sébastien Giroux - "Au Bûcher" - 2021

Jolie robe jaune pâle à doré léger. Intensément aromatique et de grande fraîcheur, ce bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs minérales et iodées aux notes d'agrumes frais et de fruits blancs. Il invite à la dégustation. La bouche confirme sans attendre la vivacité et l'énergie du nez. Exubérante en saveurs de mandarine, pamplemousse et citron, elle affiche un profil épuré, presque aiguisé, qui gage d'une très belle évolution. Le support d'acidité est omniprésent et tonifiant et la finale, à la fois serrée et longiligne, ajoute à l'impression de vigueur d'un ensemble particulièrement convaincant.

Colruyt  
Salons: Vignerons Indépendants d'Arras

[www.domainegiroux.com](http://www.domainegiroux.com)  
domainegiroux@wanadoo.fr



© Cave des Grands Crus Blancs

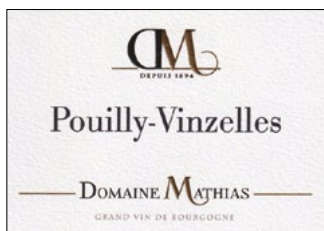


Pouilly-Vinzelles



Domaine Mathias

15,5/20 ★★★



### Domaine Mathias - 2023

18,10 €

Robe jaune de Naples à doré léger. Le bouquet ouvert, parfumé et particulièrement charmeur sur des senteurs florales et un panier de fruits bien garni. Les fruits jaunes et exotiques rivalisent d'expression dans un ensemble très engageant. Une friandise olfactive. La bouche tient les promesses du nez. Juteuse et croquante, elle se révèle très aromatique, gourmande et suave. On apprécie l'équilibre gras/acidité, les saveurs fruitées exubérante et la finale ciselée longue et rafraîchissante. On y revient volontiers.



Cherche  
Distributeur(s) Bruxelles & Anvers

[www.domaine-mathias.fr](http://www.domaine-mathias.fr)  
contact@domaine-mathias.fr



15/20 ★★★★★



### Les Grands Crus Blancs - "Les Quarts" - 2022

13,80 €

Éclatante robe doré assez soutenue. Le bouquet, assez expressif, associe les notes florales (chèvrefeuille, citronnelle) aux senteurs d'agrumes et de subtile minéralité (craie, silex). Quelques effluves d'herbe fraîche s'associent à ce nez qui gagne en caractère et expression à l'aération. Cette cuvée épurée, bien construite et ciselée, a séduit les dégustateurs par sa finesse de trame, sa tension acidulée omniprésente et ses saveurs d'agrumes et de minéralité. Une cuvée salivante, ponctuée d'une finale longiligne légèrement saline et réglissée qui donne l'envie d'y revenir.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.lesgrandscrusblancs.com](http://www.lesgrandscrusblancs.com)  
contact@lesgrandscrusblancs.com



Les blancs du Mâconnais ont un équilibre qui se situe entre le meursault, parfois un peu trop rond, et le chablis, très vif et pointu. Onctueux et nerveux, le mâcon blanc est le type même du vin à possibilités multiples. Avec son puissant goût de fruit, il est une séduisante mise en bouche pour commencer un repas et s'invitera volontiers dès l'apéritif. Dans son expression jeune, on peut l'associer aux coquillages et crustacés, aux huîtres, crevettes ou langoustines mayonnaise. Il se marie avec les chèvres un peu secs ou les Saint-Marcellin. De cette alliance résulte un goût de noisette agréable et très fin.

Le Pouilly-Fuissé, souvent plus riche, fait un bon duo avec un saumon fumé, un turbot grillé, des huîtres chaudes, un homard en sauce ou des quenelles de brochet avec sa sauce homardine qui doit toutefois rester au second plan. Un vin plus ample et complexe, d'un millésime peut-être plus mature, est préférable pour accompagner des cuisses de grenouille, une poule au pot et même une blanquette de veau, surtout si on ne lésine pas sur la crème et les champignons. Il imposera son caractère sur des plats qui n'en manquent pas comme une andouillette grillée, un foie de veau à la vénitienne ou des rognons de veau grillés ou sautés. En fin de repas, il apportera une note de légèreté sans s'effacer face à des fromages de caractère comme le Langres, le Soumaintrain et l'Epoisses.

Les vins rouges du mâconnais sont tendres et fruités. Conviviaux, ils sont les partenaires idéaux d'une cuisine simple et goûteuse. Offrez-leur des oeufs en meurette, une bavette grillée, un Chateaubriand sauce béarnaise ou un hachis parmentier.

De witte wijnen uit de Mâcon-streek balanceren tussen de meursault, soms een beetje te rond, en de chablis, fel en levendig. De witte mâcon is smeugig en nerveus maar biedt meerdere mogelijkheden. Dankzij de krachtige fruitsmaak is het een verleidelijke voorloper van een maaltijd en is hij geschikt voor het aperitief. Als hij jong gedronken wordt, past hij goed bij schaal- en schelpdieren, oesters, garnalen of langoustines met mayonaise. Ook gaat hij samen met geit, ietwat droog, of Saint-Marcellin-kaas. Deze combinatie leidt tot een aangename, zeer verfijnde hazelnootsmaak.

De Pouilly-Fuissé is vaak rijker en gaat goed samen met gerookte zalm, gegrilde tarbot, warme oesters, kreeft in saus of snoekbolletjes met kreeftensaus. Hij moet echter op de achtergrond blijven. Een bredere en meer complexe wijn die al wat rijper is, krijgt de voorkeur voor bij kikkerbilletjes, een stooftje met kip en zelfs kalfsragout, vooral als men niet gierig is met room en champignons. Hij legt zijn karakter op aan gerechten die er zelf geen tekort hebben, zoals gegrilde andouillette, kalfslever op Venetiaanse wijze of gegrilde of gebakken kalfsniertjes. Op het einde van de maaltijd zorgt hij voor een lichte toets zonder echter ten onder te gaan bij karaktervolle kazen zoals Langres, Soumaintrain en Epoisses.

15,5/20 ★★★★★

## Château de Dulphey - "Les Niolles" - 2023

9,50 €



Séduisante robe profonde, rubis carmin intense. Le bouquet est ouvert et de caractère sur une belle corbeille de fruits rouges et noirs (fraise des bois, bigarreaux, mûre,...) associée à des fragrances épicées revigorantes. La bouche est franche et structurée sur d'insistantes saveurs de fruits rouges et d'épices. Outre la concentration de matière très appréciable, c'est la finale structurée et relevée par de délicats tanins et amers salivants que les dégustateurs ont soulignée. Cette cuvée de gastronomie est promise à une belle évolution.

PN: 100 • 2025/27

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateauduldulphay.fr](http://www.chateauduldulphay.fr)  
domainedenderes@gmail.com



15/20 ★★★

## Domaine des Terres Rouges - 2023

11,80 €



Belle robe cerise limpide et brillante, peu concentrée. Délicatement parfumée, cette friandise olfactive associe les senteurs de fruits rouges aux notes de confiseries gourmandes. Quelques effluves pâtisseries voire crémeux complètent une palette olfactive douce et engageante. La bouche est friande et juteuse. On a ici ouvertement privilégié l'expression fruitée dans un ensemble finement texturé et d'un parfait équilibre maturité/acidité. La finale de cette cuvée gouleyante est longue et suave. Un bonbon !

PN: 100 • 2025/26

Cherche  
Distributeur(s)

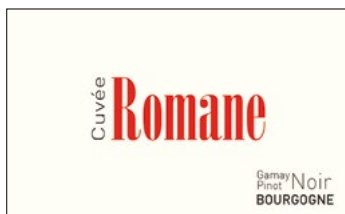
[www.terresrouges-bourgogne.fr](http://www.terresrouges-bourgogne.fr)  
yvine.blanchard@orange.fr



16/20 ★★★

## Jean Curial et Fils - "Cuvée Romane" - 2023

14,00 €

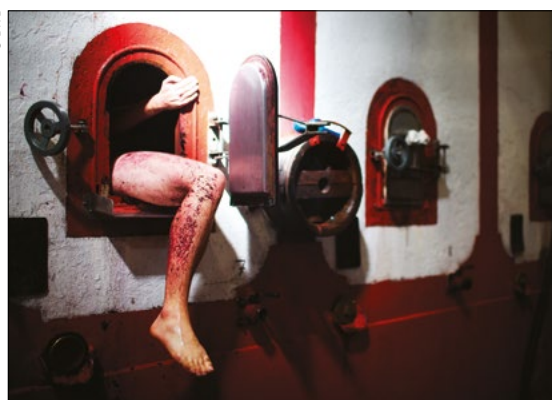


Splendide robe rubis carmin profond au disque violacé. Le bouquet est ouvert, complexe et élégant, sur une corbeille de petits fruits rouges bien garnie. De délicats effluves crémeux voire vanillés apportent de l'étoffe et de la douceur à un ensemble suave qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée juteuse et croquante d'un fruité exubérant particulièrement suave et gourmand. Concentrée et soutenue par une délicate acidité omniprésente et équilibrante, elle fait honneur à ses cépages. Bravo.

GA/PN • 2024/26

Cherche  
Distributeur(s)

[www.jean-curial.com](http://www.jean-curial.com)  
jean.curial@wanadoo.fr



16/20 ★★★

## Les Orfèvres du Vin - "Cuvée Impériale"

10,90 €



Robe soutenue, doré ocré à nuances vieil or. Le bouquet est puissant et très aromatique. Les notes de fruits blancs mûrs et de viennoiseries sont assorties d'effluves de fruits secs à coque (noisette, amande) dans un ensemble complexe et mature qui invite à la dégustation. Cette cuvée de gastronomie au caractère affirmé offre de nombreux atouts. Concentrée et mature, très aromatique sur ses saveurs pâtisseries et de fruits secs, elle offre une finale ciselée, large et longue à la fois, très salivantes sur de délicats amers rafraîchissants. Bravo.

CH: 100 • 6 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

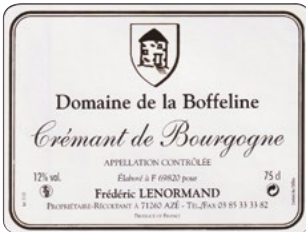
[www.lesorfèvresduvin.com](http://www.lesorfèvresduvin.com)  
[contact@orfèvresduvin.com](mailto:contact@orfèvresduvin.com)



15/20 ★★★

## Domaine de la Boffeline

8,00 €



Jolie robe éclatante jaune de Naples à nuances dorées. Le bouquet printanier est ouvert, flatteur et gourmand. Les notes florales (chèvrefeuille, tilleul, jasmin) et une corbeille de fruits bien garnie s'y expriment de concert. Un nez engageant. La bouche, qui semble généreusement dosée, tient les promesses du nez tant par ses saveurs fruitées intenses et croquantes (agrumes et fruits blancs) que par sa densité de matière très appréciable et la gourmandise de sa finale suave sur les bonbons acidulés. Une friandise !

CH: 100 • 7 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

06/16.43.17.43  
[frederic.lenormand123@orange.fr](mailto:frederic.lenormand123@orange.fr)

15/20 ★★★

## Domaine des Terres Rouges

9,80 €



Splendide robe ensoleillée, or intense et éclatant. Le bouquet, aérien et frais, associe les notes florales (tilleul, chèvrefeuille, citronnelle) aux effluves d'agrumes frais. Une pointe de minéralité naissante s'exprime à l'aération. La bouche est franche et tout en dentelle. Les saveurs d'agrumes et de bonbons acidulés s'y révèlent gourmandes et salivantes dans un ensemble assez concentré. La finale est longiligne et épurée, très rafraîchissante. On y revient volontiers.

CH: 100 • 0,5 gr/l

Cherche  
Distributeur(s)

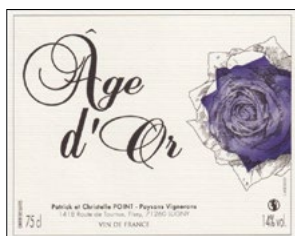
[www.terresrouges-bourgogne.fr](http://www.terresrouges-bourgogne.fr)  
[yvine.blanchard@orange.fr](mailto:yvine.blanchard@orange.fr)



16,5/20 ★★★

## Patrick et Christelle Point - "Age d'Or" - Vin de France

16,00 €



Robe brillante, jaune or léger, cristalline. Les fleurs blanches suaves (lilas, chèvrefeuille) se mêlent dans la douceur à d'insistantes notes de fruits au sirop (abricot, pêche, poire). Un nez enrobé et enjôleur, qui appelle au voyage. Les dégustateurs sont unanimes pour louer les qualités de concentration, élégance, sève et finesse de trame de cette cuvée large d'épaules, dont la puissante expression de fruits secs à coque domine le milieu de bouche et révèle en finale de superbes amers rafraîchissants. Bravo !

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Beauvais

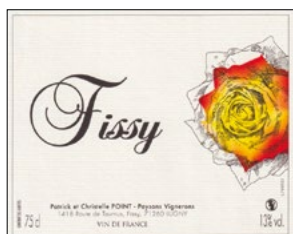
06/46.30.02.24  
clopoint@gmail.com



16/20 ★★★★★

## Patrick et Christelle Point - "Fissy" - Vin de France

11,00 €



Superbe robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. Profond, élégant et complexe, le bouquet associe dans une parfaite harmonie les senteurs de fruits blancs mûrs, fruits secs et délicate minéralité. Il invite à la dégustation. Attaque franche et vineuse, dotée d'un très bel équilibre acidité/gras. Le milieu de bouche offre un fruité croquant (agrumes mûrs et fruits blancs). Les dégustateurs soulignent la finesse de trame d'un ensemble qui allie intensité et distinction. Longue finale, finement anisée, salivante et étoffée.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Beauvais

06/46.30.02.24  
clopoint@gmail.com



15,5/20 ★★★

## Château de Dulphey - Bourgogne Blanc - 2022

9,00 €



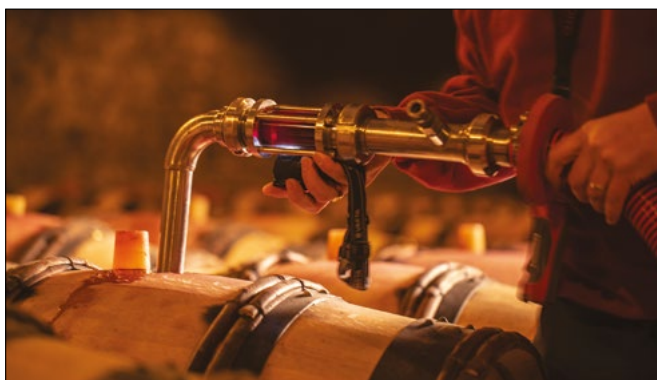
Robe étincelante doré léger. Le bouquet est profond, élégant et subtil sur quelques effluves floraux et une corbeille de fruits bien garnie (agrumes, fruits exotiques). Une délicate pointe de minéralité et de fruits secs se dévoile à l'aération. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée épurée et tendue. On apprécie sa nervosité, la fraîcheur revigorante de ses saveurs d'agrumes et sa finale longiligne et salivante sur le bonbon Napoléon. Un joli vin de gastronomie, très énergétique.

Cherche Distributeur(s)

www.chateauduldulphay.fr  
domainendenders@gmail.com



© BVB



© BVB

## LE CHÂTILLONNAIS ET SES MULTIPLES FACETTES DE CRÉMANTS DE BOURGOGNE

Les textes anciens nous rapportent qu'il existait déjà des vignes dans le Châtillonnais il y a plus de 2 000 ans... Entre l'époque Carolingienne et le 19ème siècle, la production prospère et les vins du Châtillonnais ont une belle réputation. Au milieu du 20ème siècle, après 3 guerres, la crise du phylloxera et des bouleversements économiques, la région est en déclin. Le vignoble connaît un nouvel essor grâce à l'acharnement des vignerons locaux depuis les années 1980.

Aujourd'hui, cette région viticole couvre environ 400 ha, à 70 km au nord-ouest de Dijon et 45 km à l'est de Tonnerre.

Vous êtes ici dans le royaume du Crémant de Bourgogne, vin fin effervescent, blanc ou rosé. Vingt-trois communes du Châtillonnais peuvent prétendre à la production de vins de Bourgogne depuis 1986.

Les vignes, orientées sud/sud-est, jouissent d'un bel ensoleillement estival et automnal, propice à la maturation des raisins. Enracinés dans des sols calcaires durs, les ceps donnent des vins aux arômes subtils.

85% de la production locale est destinée à l'élaboration de Crémant dont nous avons pu souligner les qualités de concentration, de tension et d'équilibre de cuvées affichant de surcroît d'excellents rapports plaisir-prix.



© CVC

## DE CHÂTILLONNAIS EN DE VELE FACETTEN VAN CRÉMANT DE BOURGOGNE

Oude teksten vertellen ons dat er reeds meer dan 2000 jaar geleden al wijnstokken in de Châtillonnais waren... Tussen de Karolingische periode en de 19de eeuw bloeide de productie en hadden deze wijnen een goede reputatie. Halverwege de 20ste eeuw, na 3 oorlogen alsook de druifluiscrisis en economische omwentelingen, kende de wijnstok een achteruitgang.

Dankzij de vastberadenheid van de lokale wijnboeren sinds 1980 beslaat vandaag dit wijnbouwgebied 250 hectare op zo'n 70 km ten noordwesten van Dijon en 45 km ten oosten van Tonnerre. Dit is het domein van Crémant de Bourgogne, een fijne schuimende witte of roséwijn. Er zijn 23 gemeenten in de Châtillonnais die deze naam mogen dragen voor het vervaardigen van deze Bourgognewijnen.

De zuid/zuidoostelijk gerichte wijngaarden genieten volop van de zon tijdens de zomer en de herfst, ideaal voor het rijpen van de druiven. Geworteld in harde kalkbodems worden wijnen met subtiele aroma's gemaakt.

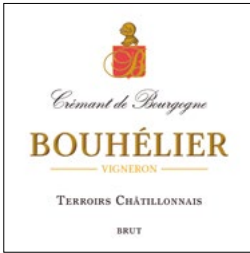
85% van de lokale productie wordt gebruikt voor Crémant waar we de kwaliteiten van concentratie, spanning en evenwicht in de cuvées konden waarnemen en die tevens een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding bieden.



Chaumont le Bois

© Domaine Bouhélier

16,5/20 ★★★★★



### Bouhélier - "Terroirs Châtillonnais"

Robe doré léger à reflets ocrés. Fruits blancs mûrs et notes pâtissières (tarte au pomme, millefeuille à la poire, brioche, flan vanillé...) se livrent de concert dans ce bouquet démonstratif et mûr qui invite à la dégustation. La bouche est ample et vineuse sur d'insistantes saveurs de fruits blancs mûrs voire compotés et de fruits secs à coque. Démonstrative, cette cuvée revigorante et de gastronomie est ponctuée d'une finale séveuse et tendue. Elle fait honneur à l'appellation.

PN: 65 - CH: 25- PB: 10

 Octopus

[www.bouhelier.com](http://www.bouhelier.com)  
contact@bouhelier.com

16/20

★★★★★



### Roland Van Hecke - "Virtuose"

Robe rose très pâle à nuances pelures d'oignons. Le bouquet élégant et charmeur associe les notes florales (chèvrefeuille, violette, lilas...) aux senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche) et notes pâtissières.

La bouche est ample et très aromatique. Croquant de fruits, ce vin habillé de bulles jouit d'une belle concentration de matière et d'un très bon équilibre d'ensemble bien qu'il semble assez généreusement dosé. La finale est longiligne et suave, relevée par de délicats amers et saveurs de fruits secs. De la belle ouvrage.

PN: 80 - CH: 20

 B & D Dégustations  
Cherche Distributeur(s)

[www.rolandvanhecke.com](http://www.rolandvanhecke.com)  
roland.van-hecke@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★



### Guilleman - "Brut Prestige"

12,00 €

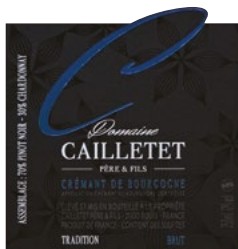
Robe ensoleillée et éclatante, doré léger. Le bouquet est profond et mature sur des senteurs de fruits blancs mûrs, de viennoiseries (brioche, cake, pâte d'amandes) et de noisette. Un ensemble démonstratif qui invite à la dégustation. Tout est en place dans cette cuvée bien construite qui jouit d'une belle densité de matière, de saveurs fruitées croquantes et d'un bon équilibre d'ensemble. La finale sur les notes pâtissières et les fruits secs est de persistance très appréciable. Un vin habillé de bulles qui s'invitera volontiers à table.

PN - PG - CH

Cherche Distributeur(s)

[www.domaineguilleman.fr](http://www.domaineguilleman.fr)  
domaine.guilleman@orange.fr

15/20 ★★★★★



### Domaine Cailletet Père & Fils - Tradition

Robe rose tendre à nuances saumonées. Le nez est suave et enjôleur sur d'insistantes notes florales (chèvrefeuille, violette). Les dégustateurs évoquent sans tarder les senteurs de fruits rouges confiturés voire au sirop (framboise, fraise des bois, grenade...). Un ensemble doux et très charmeur. La bouche tient les promesses du bouquet. Particulièrement gourmande sur ses saveurs de fruits rouges et de confiseries, généreusement dosée, cette friandise, finement texturée et gouleyante, est à croquer sans modération et en toutes circonstances.

PN: 70 - CH: 30

[www.domainecailletet.com](http://www.domainecailletet.com)  
contact@dolmainecailletet.com

16/20 ★★★★★

## Gillon Frères - "Prestige"



Jolie robe jaune pâle à reflets légèrement verdâtres. Agrumes, fine minéralité, fleurs blanches, tout annonce la vivacité dans ce bouquet expressif, complété à l'aération par une fine touche d'herbe fraîche. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la vigueur et l'énergie de cette cuvée rectiligne, citrique en milieu de bouche, très épurée, qui fait la part belle au registre des agrumes frais. La texture se montre longiligne, ciselée et élégante. Longue finale sur le lime et la pomme verte. Très beau vin.

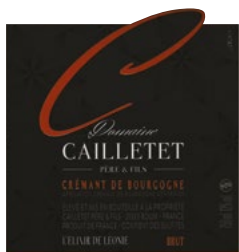
Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainegillon.com](http://www.domainegillon.com)  
[contact@domainegillon.com](mailto:contact@domainegillon.com)



16/20 ★★★★★

## Domaine Cailletet Père & Fils - "L'Élixir de Léonie"



Belle robe jaune pâle à reflets légèrement dorés. Distingué, parfumé et profond, le bouquet est une invitation à la dégustation. S'y retrouvent les arômes d'agrumes mûrs, d'herbe fraîche et de délicate minéralité, dans une palette olfactive de grande élégance. Suave et racée dès l'attaque, cette cuvée élégante est portée par une belle énergie. Gourmande, elle offre sans retenue ses saveurs d'agrumes et de pomme verte en milieu de bouche. La finale, persistante, sévère et élancée, se resserre sur un support d'acidité tonifiant. Belle réussite !

[www.domainecailletet.com](http://www.domainecailletet.com)  
[contact@dolmainecailletet.com](mailto:contact@dolmainecailletet.com)

16/20 ★★★★★

## Domaine Brigand G. - "Carte Blanche" - 2018

12,00 €



Jolie robe paille à doré, de bel éclat. Délicatement parfumé, ce profond bouquet mêle avec harmonie les arômes d'agrumes mûrs (mandarine, citron) aux notes plus enrobées de fruits blancs et jaunes (abricot, pêche de vigne). Ce vin habillé de bulles fines et persistantes séduit tant par sa vinosité que par l'élégance de sa trame. Fruits blancs mûrs, agrumes et fruits secs s'y associent dans une forte complexité. Les dégustateurs soulignent le grain serré d'une trame concentrée, confirmée en finale par sa longueur et son profil dense et distingué à la fois, délicatement biscuité et brioché.

Salons: Vignerons  
indépendants de Lille

[www.cremantbrigand.com](http://www.cremantbrigand.com)  
[domaine.brigand@wanadoo.fr](mailto:domaine.brigand@wanadoo.fr)



Belan sur Ource

15,5/20

★★★★



## Roland Van Hecke

Robe paille à nuances bouton d'or. Quelque peu retenu à l'ouverture, le bouquet s'exprime ensuite davantage et libère de subtiles senteurs de confiserie (bonbons aux fruits), de fleurs printanières et d'agrumes. Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un très bel équilibre vivacité/maturité. Un registre d'agrumes prégnant lui confère une jolie tension en bouche et cette énergie se prolonge jusqu'en finale, où quelques saveurs de petits fruits secs complètent l'expression aromatique. Un vin complet, savoureux et bien construit.



B & D Dégustations  
Cherche Distributeur(s)

[www.rolandvanhecke.com](http://www.rolandvanhecke.com)  
[roland.van-hecke@wanadoo.fr](mailto:roland.van-hecke@wanadoo.fr)

15/20

★★★★



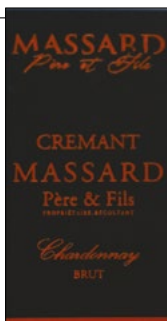
## Domaine Olivier Van Hecke - "Cuvée Chardonnay"

Robe jaune pâle à or blanc, cristalline. Premier nez charmeur par ses effluves de fleurs blanches printanières. L'aération élargit le registre aromatique aux notes de fruits à chair blanche (poire, pêche) et à une touche pâtissière et biscuitée flatteuse. Un bouquet qui appelle la dégustation. La bouche contraste avec le bouquet par sa trame vivifiante et ses saveurs d'agrumes frais. Finement texturée, elle séduit par son énergie, son profil suave et son bel équilibre acidité/maturité fruitée. Tout y est bien en place, jusqu'en finale, où les saveurs de fruits à chair blanche induisent un ressenti plus présent de douceur en bouche.

06/71.54.04.52 - 06/78.83.42.60  
[cremantvanhecke@orange.fr](mailto:cremantvanhecke@orange.fr)

15/20

★★★★



## Massard Père & Fils

Jolie robe jaune de Naples pâle. Premier nez particulièrement charmeur, délivrant d'emblée de flatteuses notes de fleurs printanières et de confiserie. L'aération confirme l'exubérance d'un bouquet riche en arômes d'agrumes de fruits à chair blanche (pomme). Engageant ! Dès l'attaque, la bouche se montre gourmande et conviviale, portée par une trame aérienne. Le registre des agrumes s'y confirme, toutefois enveloppé d'un beau gras. Un support d'acidité équilibrant se montre présent de l'entrée de bouche à la finale. Une cuvée friande et souple, agréablement concentrée.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainemassard.fr](http://www.domainemassard.fr)  
[massard.jean-philippe@orange.fr](mailto:massard.jean-philippe@orange.fr)

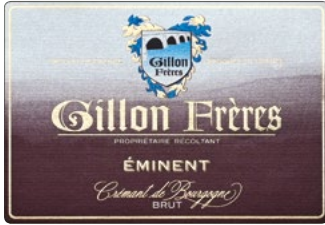


Roland Van Hecke



15/20 ★★

## Gillon Frères - "Eminent"



Très jolie robe jaune paille éclatant. Le bouquet s'apparente à une friandise olfactive. Il mêle avec réussite les arômes de confiserie (bonbons aux fruits blancs), poires et pommes mûres et de pâtisserie aux fruits secs (millefeuille). Plus en enveloppement et douceur d'expression qu'en vitalité, cette cuvée gourmande confirme le profil enjôleur du nez. Mûre et généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs voire compotés, elle s'appuie sur une trame assez onctueuse, soutenue par une acidité mesurée. Une cuvée enjôleuse.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainegillon.com](http://www.domainegillon.com)  
contact@domainegillon.com



14,5/20 ★★★

## Elodie Chaumonnot - "Cuvée Timéo"

8,00€



Superbe robe bouton d'or scintillante. Délicatement parfumé, le bouquet associe élégance et profondeur. Il exhale un registre d'agrumes et de petits fruits secs à coque bien présent. L'aération complète la palette olfactive par une touche pâtissière plus enveloppée. Séduisante par sa vinosité et la fraîcheur apportée par un support d'acidité bien présent, cette cuvée salivante et équilibrée exprime un fruité intact. De texture délicate, elle privilégie la finesse à l'opulence et laisse les agrumes s'exprimer. Finale agréablement persistante pour un vin aérien, idéal pour l'apéritif.

Cherche  
Distributeur(s)

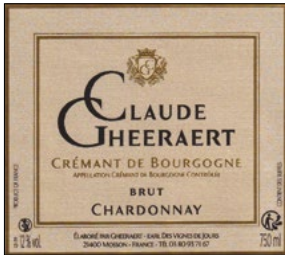
[www.cremant-bourgogne.fr](http://www.cremant-bourgogne.fr)  
contact@cremant-bourgogne.fr



14,5/20

★★★

## Claude Gheeraert



Robe paille à doré soutenu, de bel éclat. Une expression fruitée bien mûre se livre dès le premier nez, illustrée par les senteurs de fruits à chair blanche (pêche, poire). Quelques notes biscuitées et d'amande complètent une palette aromatique démonstrative. Dotée d'une texture assez grasse en milieu de bouche, cette cuvée confirme l'impression d'enveloppement du bouquet. Quelques amers (fruits secs) apportent une touche de personnalité à l'ensemble et la finale, agréablement persistante, révèle une trame souple et fondue.

 Vinlux  
Cherche Distributeur(s)

[www.cremant-gheeraert.fr](http://www.cremant-gheeraert.fr)  
des-vignes-de-jours@orange.fr



© Photo Marie Salomon



Domaine Massard Père et Fils



16,5/20 ★★★



## Bruno Dangin - "Cuvée Blanche"

Éclatante robe jaune de Naples pâle. Fruits secs (noix, noisette), notes de sous-bois et minéralité se livrent de concert dans ce bouquet complexe et de caractère. La bouche est franche, concentrée, très aromatique et incisive. Peu dosée, elle est construite autour d'une colonne vertébrale acide qui soutient un ensemble épuré et ciselé particulièrement rafraîchissant et digeste. La finale revigorante sur les fruits secs et de délicats amers ponctue en beauté cette cuvée qui s'invitera volontiers à table.

PN: 100



VinÔ-Etc - Recherche Distributeur(s)  
Salon: Gondecourt (Fr)

[www.bruno-dangin.com](http://www.bruno-dangin.com)  
familiedangin@hotmail.com



16/20 ★★★★★



## Guilleman - "Cuvée Lamoureuse"

11,50€

Robe doré léger à nuances pelure d'oignons. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Les effluves de fruits blancs mûrs et de fruits secs à coque s'y expriment sans retenue, associés à une subtile touche minérale. Cette cuvée ambitieuse et très aromatique fait honneur à l'appellation. Les dégustateurs soulignent unanimement sa concentration de matière, ses saveurs fruitées intenses, sa tension omniprésente et sa finale longue et large à la fois. Un vin habillé de bulles qui s'invitera volontiers à table. Bravo.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

[www.domaineguilleman.fr](http://www.domaineguilleman.fr)  
domaine.guilleman@orange.fr

15,5/20 ★★★★★



## Pierre Rousseau - "Cuvée Carte Noire"

9,80€

Robe jaune de Naples pâle de grand éclat. Le bouquet est délicatement parfumé et charmeur sur de subtiles effluves floraux, des senteurs de fruits blancs et de viennoiseries (brioche, cake, flan vanillé). Un ensemble très engageant. La bouche est franche et épurée. Les dégustateurs soulignent sa vinosité et ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais particulièrement rafraîchissantes. La finale, ample et persistante, ponctue une cuvée bien construite et équilibrée, parfaite complice d'un apéritif convivial ouvrant l'appétit.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Mexy

[www.domainepierrerusseau.fr](http://www.domainepierrerusseau.fr)  
domainepierrerusseau@gmail.com



Domaine Bruno Dangin



## CRÉMANT DE BOURGOGNE - BLANC DE NOIRS

15,5/20 ★★★



### Domaine Brigand G. - "Carte Noire" - 2021

14,00 €

Robe doré ocré intense à reflets pelure d'oignons. Le bouquet est profond, mature et enveloppé. Les dégustateurs évoquent les fruits blancs au sirop, les viennoiseries et la crème pâtissière. Quelques senteurs de fruits secs se dévoilent à l'aération. Cette cuvée épanouie et fondue offre un fruité intact et juteux et un bel équilibre d'ensemble. D'une concentration appréciable, elle présente une acidité assez contenue qui confirme son aspect charmeur, gourmand et gouleyant. La finale est longiligne sur les fruits secs (amandes, noix).

PN: 100

Salons: Vignerons indépendants de Lille

[www.cremantbrigand.com](http://www.cremantbrigand.com)  
domaine.brigand@wanadoo.fr



15/20

★★★★



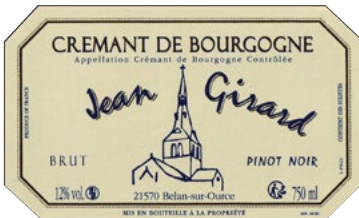
### Olivier & Stéphane Van Hecke - Brut Blanc de Noirs

Robe œil de perdrix à reflets légèrement rosés. Moyennement expressif mais très flatteur, le bouquet doucereux associe les notes florales aux senteurs de confiseries (guimauve, cuberdon, violette). Une friandise olfactive! La bouche tient les promesses du nez, tant par sa finesse de texture et la gourmandise de son fruité juteux que par son bel équilibre d'ensemble. Une cuvée savoureuse qui semble généreusement dosée, toutefois ponctuée d'une finale salivante et tendue sur les groseilles et la cerise du nord.

PN: 100

06/71.54.04.52 - 06/78.83.42.60  
cremantvanhecke@orange.fr

14,5/20 ★★★



### Jean Girard - Pinot Noir

9,50 €

Robe très pâle à or blanc de grand éclat. Le bouquet est subtil et élégant, assez complexe toutefois, sur des senteurs florales (chèvrefeuille, acacia, tilleul), des fruits blancs mûrs (poire, pêche), des notes de pain grillé et de réglisse. Facile d'accès et conviviale, cette cuvée apéritive et tout en dentelle jouit du charme de sa finesse de texture, de ses saveurs de bonbons acidulés et de sa finale rafraîchissante et salivante sur les agrumes frais. Plus subtile que démonstrative, on y revient volontiers.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Givet (Fr)

06/84.48.88.24  
jean.girard929@orange.fr



La mission d'un Crémant de Bourgogne n'est pas que de nous ouvrir l'appétit lors d'un apéritif festif et convivial. Certaines cuvées ambitieuses passent volontiers du salon à la salle à manger: Un blanc de blancs pourra accompagner un plateau de fruits de mer, un tartare de poisson ou des sushis. Un vin habillé de bulles tel un blanc de noirs ou une cuvée millésimée seront les partenaires idéaux d'une terrine de saumon, d'un homard grillé, d'un foie gras poêlé, d'un poulet aux morilles, d'une blanquette de veau, d'un riz de veau à la crème ou d'un fromage tel un Rocamadour, un Vacherin ou un Chaource.

De missie van een Crémant de Bourgogne is niet enkel om onze eetlust op te wekken tijdens een feestelijk en gezellig aperitief. Sommige ambitieuze cuvées verhuizen graag van de woon- naar de eetkamer. Een blanc de blancs kan zowel bij sushi, vistartaar of bij een zeevruchtenschotel opgediend worden. Een wijn, versierd met bubbels zoals een blanc de noirs of een millésimé, zal de ideale partner worden van zalm, zalmterrine, gegrilde kreeft, gebakken foie gras, kip met morilles, kalfsfricassé, zwezerik met roomsaus of nog bij kazen zoals Rocamadour, een Vacherin of een Chaource.

17/20

★★★



### Vignobles Louis Bouillot - "Les Lavots" Extra-Brut 2017

Splendide robe jaune paille à or éclatant. De puissants arômes de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot) et de pâtisseries aux fruits secs (frangipane, millefeuille) envahissent dès l'ouverture un bouquet expressif et convaincant. Une touche miellée enveloppante apparaît à l'aération. Ce superbe vin habillé de fines bulles présente de grandes qualités d'élégance, concentration de matière et équilibre acidité/maturité. La vinosité est présente, libérant un fruité intact (amande, pomme mûre, viennoiseries). Longue finale savoureuse pour ce vin de gastronomie.

CH - PN

Cherche  
Distributeur(s)

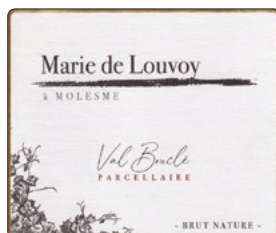
[www.louis-bouillot.com](http://www.louis-bouillot.com)  
[info@louis-bouillot.com](mailto:info@louis-bouillot.com)

16,5/20

★★★

### Marie de Louvoy - "Val Boucle Parcellaire" - Brut Nature

19,00 €



Superbe robe pailletée à nuances vieil or. Les fruits secs (amande fraîche, noisette), les fruits blancs (pomme, poire cuites) et les notes de viennoiseries se livrent de concert dans ce bouquet puissant et distingué qui appelle au voyage. La bouche montre un visage plus tendu et citrique. Les dégustateurs apprécient la finesse de texture et le profil séveux de cette cuvée généreuse en saveurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse) et de pomme verte. L'ensemble se révèle ciselé, énergique et jouit d'une longue finale racée et précise. Belle réussite pour une cuvée épurée.

PN: 100

Cherche  
Distributeur(s)

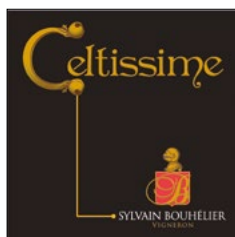
[www.mariedelouvoy.com](http://www.mariedelouvoy.com)  
[alixchaudoreille@gmail.com](mailto:alixchaudoreille@gmail.com)



16/20

★★★

### Bouhélier - "Celtissime"



Jolie robe jaune doré intense de grand éclat. Particulièrement engageant, le bouquet associe complexité et intensité aromatique. On y retrouve les fleurs séchées, miel et agrumes confits. L'impression de maturité s'accroît au fil de l'aération. Ce vin habillé de bulles a séduit les dégustateurs par sa complexité et son harmonie. D'expressives saveurs de fruits secs et de fruits blancs mûrs y rivalisent d'expression, sur un palais équilibré et rond. La finale, subtilement beurrée et gourmande, accentue les notes d'amande et de pâtisserie noisettée. Intense et fondue, cette cuvée enjôleuse est parée pour de beaux accords gourmands à table.

CH: 50 - PN: 50

 Octopus

[www.bouhelier.com](http://www.bouhelier.com)  
[contact@bouhelier.com](mailto:contact@bouhelier.com)

16/20

★★★

### Bruno Dangin - "Grand Éminent" - Brut Nature



Jolie robe jaune de Naples pâle à reflets légèrement dorés. Le nez se montre rafraîchissant et distingué. Il associe les tonalités de fleurs blanches, agrumes et viennoiseries. Délicate touche de pomme plus mûre à l'aération. Attaque suave et tonique, associant les saveurs d'agrumes sur une texture assez serrée, gourmande et savoureuse. Cette cuvée portée par de fins amers agréables gagne en puissance et vinosité en milieu de bouche. Elle rejoint le registre des fruits blancs et des fruits secs et se voit ponctuée d'une finale agréablement persistante.

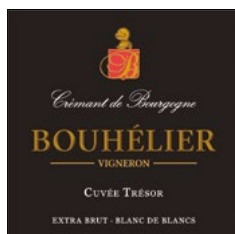
PN: 100

 VinÔ-Etc - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Gondécourt (Fr)

[www.bruno-dangin.com](http://www.bruno-dangin.com)  
[familledangin@hotmail.com](mailto:familledangin@hotmail.com)



15,5/20 ★★★★★



### Bouhéliier - "Cuvée Trésor" 2020 - Extra-Brut Blanc de Blancs

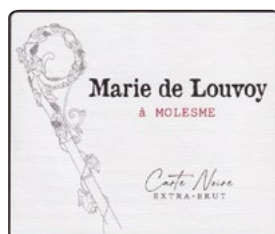
Robe ensoleillée à nuances bouton d'or. Exubérant, le nez se montre intense et élégant sur les fleurs et les fruits blancs, rejoint à l'aération par une généreuse expression d'agrumes. En bouche, on est face à un vin de grand équilibre, s'épanouissant entre finesse et énergie. Fraîche, élancée et souple, la trame confirme sans retenue le registre des agrumes frais, associés à quelques saveurs de petits fruits secs. La finale, épurée et longiligne, ajoute à l'ensemble une très agréable pointe de minéralité. Une cuvée ciselée et en dentelles.

CH: 100

Octopus

[www.bouhelier.com](http://www.bouhelier.com)  
[contact@bouhelier.com](mailto:contact@bouhelier.com)

15,5/20 ★★★



### Marie de Louvoy - "Carte Noire" - Extra-Brut

17,00 €

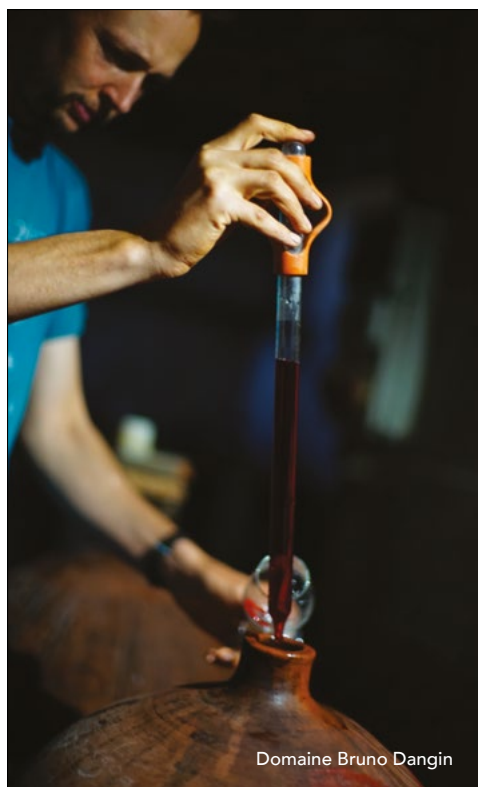
Robe bouton d'or ensoleillée. Expressif et mûr, délivrant de généreuses senteurs de fruits blancs, brioche et biscuit, le nez affiche une belle personnalité, qui rejoint le registre de la pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes) à l'aération. Cette cuvée conviviale et gourmande délivre une texture assez enveloppée et mûre et de belle vinosité. Le registre des fruits à chair blanche et des fruits secs à coque s'y exprime avec générosité. La finale, savoureuse et relevée par de fins amers, se révèle très gourmande.

PN: 100

 Cherche  
 Distributeur(s)

[www.mariedelouvoy.com](http://www.mariedelouvoy.com)  
[alixchaudoreille@gmail.com](mailto:alixchaudoreille@gmail.com)

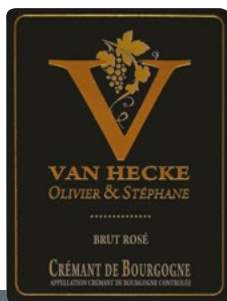

Domaine Bouhéliier



Domaine Bruno Dangin

15/20

★★★★



## Olivier et Stéphane Van Hecke

Étincelante robe rose tendre à reflets violacés. Une corbeille de fruits rouges bien garnie est accompagnée de notes grillées, de fruits secs et de minéralité qui s'affirment à l'aération. La bouche est franche et tendue, très rafraîchissante. Les saveurs fruitées (groseille, cerise du nord...) s'y expriment sans retenue dans un ensemble élégant et droit, qui semble peu dosé et qui offre une finale salivante de longueur très appréciable.

PN: 100

06/71.54.04.52 - 06/78.83.42.60  
cremantvanhecke@orange.fr

14,5/20

★★★



## Pierre Rousseau

10,00 €

Robe framboise intense et profonde. Le bouquet est ouvert et de caractère. Les notes de fruits rouges confiturés, d'épices et de minéralité s'y expriment de concert dans un ensemble original.

La bouche, fruitée à souhait, offre une belle densité de matière et un bon équilibre d'ensemble. Cette cuvée friande et charmeuse privilégie ouvertement un fruité juvénile à croquer sans attendre. La finale est assez tendre et suave sur les confiseries (cuberdon, violette). On y revient volontiers.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Mexy

[www.domainepierrerusseau.fr](http://www.domainepierrerusseau.fr)  
domainepierrerusseau@gmail.com



Pierre Rousseau

15,5/20 ★★★

Bruno Dangin - "Réserve de Valentin" - VDF - Brut Nature



Jolie robe paille à doré léger, habillée de fines bulles. De grande finesse, le bouquet marie avec succès les notes rafraîchissantes de pomme, coing et petits fruits secs. Touche de pâtisserie (cake aux amandes, noisettes) à l'aération. Porté par une vigueur acidulée bien marquée dès l'attaque, cette cuvée épurée s'appuie sur une expression d'agrumes et de pomme verte prégnante. Sa texture se montre ciselée et la finale, tendue et salivante, jouit d'une belle persistance citrique et rejoint le registre des fruits secs à coque.

PN: 100



VinO-Etc - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Gondécourt (Fr)

[www.bruno-dangin.com](http://www.bruno-dangin.com)  
familledangin@hotmail.com



16/20 ★★★★★

Massard Père & Fils - Elevé en fût - Bourgogne Rouge 2023



Robe cerise éclatante moyennement concentrée. Beaucoup de fraîcheur s'exprime d'emblée dans ce bouquet élégant qui associe les notes florales (violette) et de confiserie à une belle corbeille de petits fruits rouges (framboise, grenade). Une friandise olfactive ! Quelle gourmandise ! Salivante, juteuse et croquante de fruits, cette cuvée enjôleuse et gouleyante a emporté tous les suffrages. Élégance, équilibre gras/acidité et finale légèrement patinée par un élevage très modéré ponctuent cette cuvée à croquer sans modération sur son fruité juvénile. Mmmmmh!

2025/26

Cherche Distributeur(s)

[www.domainemassard.fr](http://www.domainemassard.fr)  
massard.jean-philippe@orange.fr



15/20 ★★★

Jean Girard - Bourgogne Rouge - Fût - 2023

11,30€



Jolie robe rubis grenat de densité appréciable. Le bouquet est ouvert, profond et suave sur ses notes de fruits rouges confiturés et son boisé extrêmement fin. Quelques fragrances épicées et de sous-bois apportent étoffe et caractère à un ensemble engageant. La bouche est franche et épurée, très rafraîchissante et revigorante sur une acidité bien dosée. Les saveurs fruitées et épicées s'y expriment de concert et la finale salivante sur la cerise du nord témoigne par ses beaux amers d'une belle évolution.

PN: 100 • 2025/27

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Givet

06/84.48.88.24  
jean.girard929@orange.fr



15/20

★★★



Domaine Dame Jeanne - Artémisia"  
Vin de France - 2022

Robe œil de perdrix à nuances pelure d'oignons. Le bouquet est délicatement parfumé, doux et suave sur la confiserie, les notes florales et les fruits blancs mûrs. La bouche est franche et incisive, croquante de fruits. Elle jouit d'une belle tension omniprésente et d'une concentration de matière appréciable. L'équilibre gras/acidité est au rendez-vous et la finale est longiligne, épurée et salivante.

PN: 100 • 2024/26

Couleur Vin

03/25.38.57.45  
jeanne.piollot@orange.fr

## QUINCY, REUILLY: UNE INVITATION AU VOYAGE DES SENS

**Q**UINCY est le premier des vignobles du Centre-Loire à accéder à l'Appellation d'Origine Contrôlée le 6 août 1936.

Le vignoble va bientôt atteindre la surface de 300 hectares plantés et fait vivre une quarantaine de domaines. Aujourd'hui, les vigneronnes ne sont plus principalement dans le village mais répartis sur Brinay, Quincy et les communes environnantes.

Le vin de Quincy doit son bouquet très affirmé, sa grande finesse et son fumet très agréable à la nature du sol sur lequel il est produit. Le sauvignon est ici dans son berceau, dans son royaume parmi les terroirs du Berry-Centre Loire.

Alors que l'archipel des vignobles de la région s'étend sur des coteaux à base calcaire (kimméridgien principalement), le terroir de l'AOC Quincy se développe lui sur des terrasses, déposées, façonnées par les fleuves qui ont creusé la vallée du Cher tout au long de l'ère quaternaire.

Le caractère des vins s'épanouit plus rapidement lorsqu'ils proviennent de terrains calcaires.

Les marnes et les formations argilo-siliceuses produisent des vins plus longs à s'affirmer et qui ont un meilleur potentiel de garde (de 2 à 5 ans).

Sur les rives de l'Arnon, à une dizaine de kilomètres à l'Ouest de Quincy, le vignoble de **Reuilly** s'étend sur quatre communes: Reuilly et Diou dans le département de l'Indre, Chéry et Lazenay dans le Cher.

La nature des terrains est très variée mais ce sont, comme à Sancerre, les marnes kimméridgiennes qui portent les vignes les plus réputées. Vignoble très morcelé, très petites propriétés avec de nombreuses parcelles à encépagement complexe situées en coteaux ou demi-coteaux, ainsi se présente le vignoble de Reuilly.

Si les blancs sont issus de l'incontournable sauvignon, il existe dans l'appellation Reuilly une petite production de Pinot Noir mais également de Pinot Gris. Cépage rouge à jus blanc, ce dernier est peu répandu dans les vignobles du Centre-Loire. Vinifié en blanc, il permet la production d'un vin rosé très clair. Vin très particulier, discret dans ses arômes et d'une grande finesse.

## QUINCY, REUILLY: EEN UITNODIGING OM DE ZINTUIGEN TE LATEN REIZEN

**Q**uincy is de eerste wijngaard van de Loire dat op 6 augustus 1936 toegang kreeg tot de AOP.

Goed voor 300Ha aangeplante oppervlakte zal het werk bieden aan een veertigtal domeinen. Vandaag de dag zijn de wijnmakers niet meer voornamelijk in het dorp, maar verspreid over Brinay, Quincy en de omliggende gemeenten.

De wijnen van Quincy dankt zijn fijn bouquet, zijn grote finesse en zijn zeer aangenaam aroma aan de aard van de grond waarop het wordt geproduceerd. Hier bevindt zich de wieg van de Sauvignon waar ze zich thuis voelt in haar koninkrijk lekker bij het terroir van de Berry-centre Loire.

Het karakter van de wijnen bloeit sneller open als ze op kalkstenen bodem groeien. De mergel en de lei-leemformatie produceren wijnen die meer tijd nodig hebben om zich te uiten en die een bewaarpotentieel opleveren van twee tot vijf jaar.

Aan de oevers van de Arnon, ongeveer tien kilometer ten westen van Quincy, strekt zich

de wijngaard van Reuilly uit over vier gemeenten: Reuilly en Diou in het departement van de Indre, Chéry en Lazenay in de Cher.

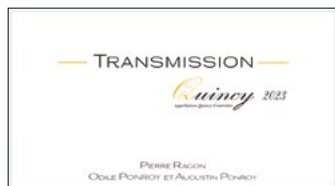
De bodemingesteldheid is zeer gevarieerd, maar het is zoals in Sancerre op de Kimméridgienbodeme waar de meest beroemde wijngaarden liggen.

Het wijngebied van **Reuilly** stelt zich voor als zijnde zeer gefragmenteerd met kleine percelen met vele wijnstokken die zich op de hellingen bevinden.

Indien de witte wijn voortspreekt uit de onvermijdelijke Sauvignon, vindt men in de appellation een kleine productie van Pinot noir maar ook van Pinot gris. Een rode druif met wit sap. Deze laatste wordt zelden gebruikt in het Centre-Loiregebied. Gevinifieerd in het wit, maakt het de productie van een zeer lichte rosé mogelijk. Zeer speciale wijn, met discrete aroma's en een verrassende finesse.

17/20 ★★★★★

### Château de Quincy - Domaine Trottereau - "Transmission"



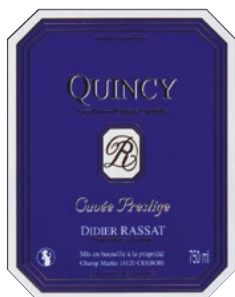
Très jolie robe jaune doré soutenu de grand éclat. Parfumé et charmeur au premier nez, le bouquet exhale sans attendre ses notes de fleurs printanières (lilas, chèvrefeuille) et de vanille. L'aération complète la palette olfactive par quelques arômes de poires et pêches mûres. Superbe vin, ample, riche et puissamment parfumé, doté d'une concentration de matière exemplaire. Son équilibre vivacité/enveloppement n'a d'égal que son élégance. Un fruité intact et démonstratif (agrumes frais, fruits blancs) s'y exprime sans réserve et la finale, ample et tonique à la fois, ponctue en beauté ce cru qui fait honneur à son appellation.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

[www.chateaudequincy.com](http://www.chateaudequincy.com)  
augustinponroy@gmail.com

16,5/20

★★★



### Didier Rassat - "Cuvée Prestige"

13,00 €

Robe jaune doré de belle brillance. Typé, profond et complexe, ce puissant bouquet associe les notes d'écorce d'agrumes confits aux arômes de buis, bourgeon de cassis et de verveine. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée démonstrative, richement dotée, aromatique et de grande suavité. Les agrumes mûrs s'y expriment sans retenue et l'équilibre vivacité/maturité s'avère atteint. De fines saveurs presque miellées imprègnent une finale à la fois tendue et opulente, convaincante par sa longueur et sa distinction. Un vin complet. Bravo !

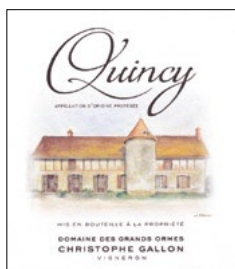
Cherche Distributeur(s)

[www.domainerrassatdidier.com](http://www.domainerrassatdidier.com)  
didier.rassat@wanadoo.fr



16/20

★★★★★



### Domaine des Grands Ormes Christophe Gallon

10,00 €

Robe Jaune pâle à légers reflets dorés. Dès l'ouverture, les notes d'agrumes mûrs voire confits (citron, pamplemousse) dominent un bouquet complété par quelques notes herbacées rafraîchissantes et équilibrantes. Fine minéralité naissante à l'aération. Tout est bien en place dans cette cuvée démonstrative et concentrée, généreuse en saveurs d'agrumes, dont le grain serré n'a d'égal que l'élégance. Les dégustateurs soulignent la présence d'une belle étoffe et d'une finale revigorante, racée et salivante.

Cherche Distributeur(s)

06/08.03.67.84  
christophegallon-quincy@orange.fr



Château de Quincy



16/20

★★★



Domaine du Tremblay - "Vieilles Vignes"

12,60 €

Robe jaune de Naples à or blanc. Ce bouquet printanier de grande douceur mêle les notes d'agrumes mûrs aux fruits à chair blanche (pêche, poire). Une note pâtissière (brioche, viennoiseries) complète une palette aromatique charmeuse. Très aromatique, cette cuvée de grande maturité présente une densité de matière exemplaire. Sa texture grasse et ses saveurs de fruits mûrs (agrumes, fruits à chair blanche) trouvent leur équilibre dans un support d'acidité présent de l'entrée de bouche à la finale. Un cru complet et très bien construit.

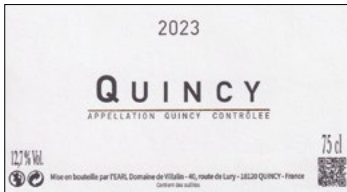
Cherche Distributeur(s) Luxembourg et Wallonie / **Salon:** Marcq en Bareul

[www.domaines-tatin.com](http://www.domaines-tatin.com)  
domainestatin@gmail.com



15,5/20

★★★



Domaine du Villain

9,00 €

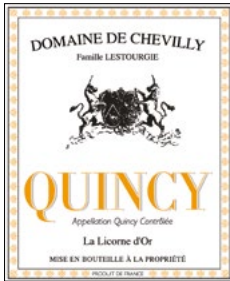
Jolie robe jaune pâle à reflets légèrement verdâtres. Un bouquet à personnalité marquée, dont les arômes de miel de tilleul, acacia rivalisent d'expression, mêlés aux notes de fruits blancs (pêche, poire). Cette bouche de texture assez ample et riche se montre séduisante par sa suavité et la maturité de ses saveurs fruitées. Un délicat support d'acidité apporte la touche de fraîcheur et d'équilibre à un ensemble convivial, très gourmand et porté par une trame généreuse et étoffée.

Cherche Distributeur(s)

[www.laregiedesdomaines.fr](http://www.laregiedesdomaines.fr)  
domainevillain@lageriedesdomaines.fr

15,5/20

★★★



Domaine de Chevilly - "La Licorne d'Or"

Robe Jaune pâle éclatant. De belle typicité, ce bouquet rafraîchissant exprime dès l'ouverture, des notes de pamplemousse, bourgeon de cassis et herbe fraîche. La bouche confirme le profil vivifiant du nez. Le registre des agrumes frais s'y exprime sans réserve, porté par une acidité incisive. La texture se montre légère et aérienne et la minéralité, présente en milieu de bouche, se prolonge dans une finale citrique et longiligne, agréablement persistante.

 Groupvin - Sobelvin - Cherche Distrib. en Flandres  
**Salons:** Hannut - Bergiles

[www.domainechevilly.com](http://www.domainechevilly.com)  
domaine.de.chevilly@gmail.com



Domaine de Chevilly

15/20 ★★★



## Domaine du Tremblay - "Vin Noble"

Jolie robe ensoleillée, de bel éclat. Particulièrement charmeur par ses effluves de fleurs parfumées (lilas, violette) et de confiserie aux fruits, ce bouquet suave, enveloppé et démonstratif appelle la dégustation. Ce cru bien construit a séduit les dégustateurs par son profil aiguisé et rectiligne. Les saveurs de pomme verte et citron s'y expriment sans retenue, soutenues par un beau gras. Finale séveuse, pleine et harmonieuse de longueur appréciable.

 Cavavin - Cave de France - Cherche Distributeur(s)  
Luxembourg et Wallonie - **Salon:** Marcq en Bareul

[www.domaines-tatin.com](http://www.domaines-tatin.com)  
[domainestatin@gmail.com](mailto:domainestatin@gmail.com)



15/20

★★



## Domaine Hubert - "Origines"

12,00 €

Robe pâle à or blanc. Un bouquet délicatement parfumé exprimant une douceur olfactive illustrée par les senteurs de fruits blancs, agrumes et vanille. Ce vin bien construit s'appuie sur un support d'acidité tonifiant. Juteux et croquant de fruit, il offre de généreuses saveurs de citron et mandarine, relayées par une touche de fruits blancs. Finale souple et fluide, agréablement persistante, pour un cru gourmand.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-hubert.com](http://www.domaine-hubert.com)  
[vin@domaine-hubert.com](mailto:vin@domaine-hubert.com)



14,5/20

★★★



## Domaine du Tonkin

9,00 €

Jolie robe jaune de Naples de belle brillance. Affichant une fine minéralité et quelques notes herbacées, le nez associe les effluves d'agrumes mûrs et de buis. Doté d'un bel équilibre vivacité/maturité, ce vin s'apparente à une gourmandise. Les saveurs de citron confit, pamplemousse et de fruits blancs se livrent de concert et la finale, plus ample et enveloppée, apporte une touche de rondeur charmeuse. Un vin friand et convivial.

Cherche  
Distributeur(s)

06/79.54.22.45  
[domainedutonkin@gmail.com](mailto:domainedutonkin@gmail.com)



Domaine Tatin



17/20 ★★★★★



### Château de Quincy - Domaine Trottereau - 2022

Robe jaune pâle à doré de belle brillance. Un bouquet classique et de maturité intéressante, qui mêle avec succès les accents d'agrumes, de fruits blancs mûrs et de confiserie (bonbons aux fruits acidulés). Le nez gagne en douceur et enveloppement au fil de l'aération. Ce vin complet et structuré a séduit les dégustateurs par l'exubérance de ses saveurs d'agrumes et de fruits jaunes. Le fruité se montre intact et volubile et l'équilibre vivacité/douceur est atteint. La finale, racée, salivante et au grain serré, ponctue en beauté un cru ambitieux et très persistant. Un bel exercice de vinification !

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

[www.chateaudequeincy.com](http://www.chateaudequeincy.com)  
augustinponroy@gmail.com

16/20 ★★★ Château de Quincy - Domaine Trottereau - "Vieilles Vignes" - 2022



Superbe robe ensoleillée, jaune doré intense. Ce nez puissamment parfumé exhale dès l'ouverture d'insistantes senteurs de pêche de vigne, vanille, fruits jaunes (abricot, pêche) et notes exotiques. La bouche se montre large et intense, dotée d'une grande vinosité et d'une texture assez grasse. L'ensemble est marqué par l'enveloppement et l'opulence. Les saveurs de fruits au sirop s'y expriment généreusement et la finale, large et persistante, rejoint le registre de fruits secs. Un vin ample et riche, plus en puissance qu'en finesse de texture. Parfait pour la gastronomie !

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

[www.chateaudequeincy.com](http://www.chateaudequeincy.com)  
augustinponroy@gmail.com

16/20 ★★★

### Gaël Felix - "2ème Confiance" - 2022



Jolie robe jaune de Naples éclatant. Le premier nez révèle d'expressives senteurs liées à l'élevage (noisette, amande), vanille et léger fumé. Complexe, puissant et élégant, il se complète à l'aération par quelques senteurs de pâtisserie et de brioche. L'empreinte de l'élevage se montre prégnante, tout en respectant l'expression du fruit. Les saveurs d'agrumes mûrs et de petits fruits secs à coque rivalisent d'expression, portées par une trame riche et opulente. La finale, large et longue à la fois, exprime d'insistantes saveurs de beurre de noisette, broche et vanille. Un cru ambitieux et bien construit.

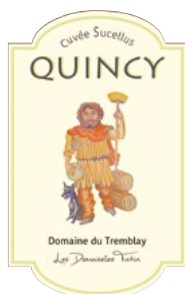
Cherche Distributeur(s)

[www.domainegaelfelix.fr](http://www.domainegaelfelix.fr)  
gael.felix@hotmail.fr

Conversion

18/20

★★★★★



### Domaine du Tremblay - "Cuvée Sucellus" - 2020

Très jolie robe jaune citron à reflets bouton d'or. De puissantes senteurs d'agrumes mûrs (pamplemousse, citron, pomelo) s'expriment sans attendre dans ce nez distingué qui se complète à l'aération de quelques notes pâtisseries et vanillées. Un bouquet qui invite au voyage. Ce cru ambitieux, riche mais tendu par un support d'acidité omniprésent, fait honneur à son appellation. La bouche, solidement constituée, préserve une grande élégance et les saveurs de fruits blancs et de petits fruits secs y rivalisent d'expression. L'élevage s'est résolument placé au service d'une matière extrêmement concentrée, dotée d'un parfait équilibre acidité/gras. Un grand vin de gastronomie.

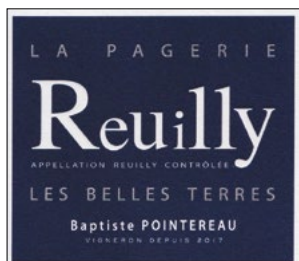
Cavavin - Cherche Distributeur(s)  
Luxembourg et Wallonie - Salon: Marcq en Bareul (Fr)

[www.domaines-tatin.com](http://www.domaines-tatin.com)  
domainestatin@gmail.com



16,5/20

★★★



Domaine de la Pagerie

17,00€

Baptiste Pointereau - "Les Belles Terres"

Robe or blanc à reflets argentés. Puissamment dominé à l'ouverture par d'intenses notes florales et de confiserie (violette, guimauve), ce bouquet ouvert et parfumé est une invitation à la dégustation. Une cuvée ample et riche, dans un style assez opulent mais sans lourdeur. Le registre des fruits blancs mûrs (pêche, poire) domine le milieu de bouche et la finale présente de délicats amers qui évoquent les petits fruits secs.



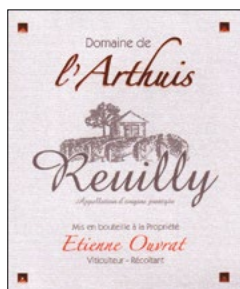
Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainedelapagerie.fr](http://www.domainedelapagerie.fr)  
contact@domainedelapagerie.fr



16/20

★★★★



Domaine de l'Arthuis

8,00€

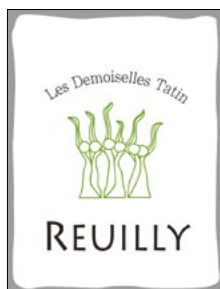
Robe jaune pâle à verdâtre. Typé, le bouquet exprime de généreuses senteurs de bourgeon de cassis, pomelo, lime et pamplemousse. Délicate touche florale à l'aération. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la sève et la richesse de trame de ce vin au grain serré, très rafraîchissant par ses puissantes saveurs d'agrumes, dont l'équilibre se trouve sans peine grâce à une maturité fruitée exemplaire. Tout est bien en place et la finale, finement saline, séduit également par sa persistance salivante. Bravo !

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-de-larthuis.fr](http://www.domaine-de-larthuis.fr)  
domainedelarthuis@gmail.com

15,5/20

★★★



Les Demoiselles Tatin

Robe jaune très pâle à or blanc. Rafraîchissant, le nez exhale dès l'ouverture de fines senteurs florales (lilas, violette), associées à un registre d'agrumes bien présent (pamplemousse, citron). La bouche confirme sans attendre l'impression de vivacité du bouquet. Ses saveurs d'agrumes prégnantes dominent un ensemble de texture ciselée et précise, développant une belle énergie. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, aiguisée et persistante, se révèle très digeste.



Godaert & Van Beneden - Cavavin - Cherche Distributeur(s)  
Wallonie et Luxembourg/ Salon: Marcq en Bareul (Fr)

[www.domaines-tatin.com](http://www.domaines-tatin.com)  
domainestatin@gmail.com



© BVC



© BVC


15,5/20 ★★★

Domaine de la Pagerie - Baptiste Pointereau  
"Les Terres de Silice"

14,00 €



Robe jaune de Naples pâle. Délicatement parfumé, associant les senteurs florales printanières et de confiserie (bonbons acidulés), le bouquet se montre à la fois aérien et engageant. Tout est bien placé dans cette cuvée dense et salivante, qui associe avec réussite les saveurs d'agrumes frais et de fruits blancs. Les dégustateurs soulignent l'équilibre et la franchise fruitée d'un ensemble bien construit, ponctué d'une finale persistante, se resserrant quelque peu sur son acidité.

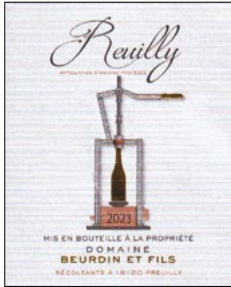
 Cherche Distributeur(s)

[www.domainedelapagerie.fr](http://www.domainedelapagerie.fr)  
contact@domainedelapagerie.fr

Conversion 

15/20

★★★



Domaine Beurdin et Fils

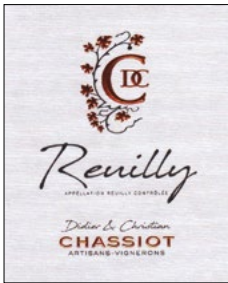
Robe jaune de Naples pâle. On apprécie la maturité de ce bouquet printanier, qui mêle les notes de fleurs blanches suaves, fruits mûrs voire au sirop (poire, pêche) et pâtisserie. Une friandise olfactive. Attaque vive et aromatique, portée par des notes d'herbe fraîche et d'agrumes. Le milieu de bouche gagne en maturité et exprime d'insistantes saveurs de fruits blancs mûrs. Pour conclure la dégustation de ce vin équilibré, la finale présente une belle étoffe et une persistance appréciable.

 Vinicole Leloup

[www.domaine-beurdin.fr](http://www.domaine-beurdin.fr)  
jean-louis.beurdin@outlook.fr

15/20

★★★



Didier et Christian Chassiot

9,00 €

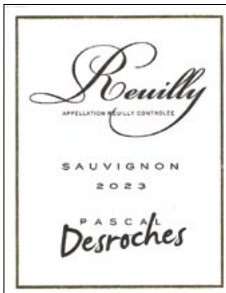
Jolie robe doré délicat, brillante et limpide. Vif et tonique, très rafraîchissant par ses effluves de lime, pamplemousse, buis et citronnelle, ce bouquet éloquent se montre extrêmement engageant. Une bouche ample et grasse, équilibrée par un support d'acidité présent de l'attaque la finale. Les agrumes mûrs (pomelo, mandarine) s'y expriment généreusement. Ce vin gourmand et convivial est ponctué d'une finale longiligne qui donne envie d'y revenir.

Cherche Distributeur(s)

02/54.49.20.70 - 06/75.69.19.85  
christianchassiot@outlook.fr

14,5/20

★★★



Pascal Desroches

8,30 €

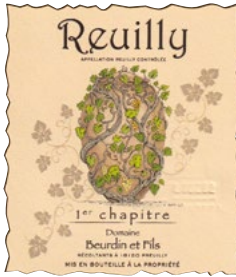
Robe cristalline, presque translucide, or blanc. Les arômes de fruits blancs mûrs (poire, pomme) et de confiserie (bonbons aux fruits) s'expriment sans attendre, assorties à l'aération d'une touche de pâtisserie dans un ensemble très charmeur presque féminin. Digeste et aérienne, la bouche de texture délicate accorde la priorité aux saveurs rafraîchissantes d'agrumes et de pomme verte. La finale, salivante, est relevée par une acidité ascendante.

Cherche Distributeur(s)

02/48.51.71.60 - 06/41.71.14.46  
desroches18120@orange.fr

17/20

★★★★



Domaine Beurdin et Fils - "1er Chapitre"

12,50 €

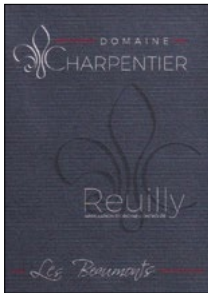
Robe pâle à or blanc. Élégant et enveloppé, le nez s'apparente à un ensemble printanier, exubérant en senteurs de fleurs blanches suaves et de confiserie (bonbons aux pores, pommes). Particulièrement charmeur et gras, ce vin extrêmement aromatique (fruits jaunes voire exotiques) a emporté les suffrages. Parmi ses qualités, les dégustateurs soulignent une densité de matière exemplaire, un parfait équilibre vivacité/gras et une finale opulente et richement dotée, de très grande longueur. Un très beau vin, fruit d'un bel exercice de vinification, qui fait honneur à son appellation.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-beurdin.fr](http://www.domaine-beurdin.fr)  
[jean-louis.beurdin@outlook.fr](mailto:jean-louis.beurdin@outlook.fr)

15,5/20

★★★



Domaine Charpentier - "Les Beaumonts"

Robe jaune doré délicat, brillante et limpide. Premier nez très frais, exprimant sans attendre d'expressives notes iodées et minérales. Au fil de l'aération, les senteurs d'agrumes et de fruits blancs se complètent harmonieusement. Un ensemble démonstratif et très engageant. Les dégustateurs apprécient la typicité et la franchise fruitée de cette cuvée tendue par une belle acidité, dont les saveurs d'agrumes mûrs rivalisent d'expression. L'équilibre vivacité/enveloppement est atteint. Finale très gourmande, se resserrant sur son support d'acidité ascendant.

 La Cave du Val Chaineux  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-charpentier.fr](http://www.domaine-charpentier.fr)  
[charpentier.vins@orange.fr](mailto:charpentier.vins@orange.fr)

Recommandé par VTA

Gîte  
**Les Vendanges**



Au cœur de Reuilly, profitez le temps d'un séjour de notre maison sur le domaine de La Pagerie 180 m<sup>2</sup>, avec 4 chambres, 2 salles de bains une cuisine aménagée équipée, et une grande pièce de vie salon salle à manger de 40 m<sup>2</sup>. Idéal pour des week-end en famille ou entre amis.

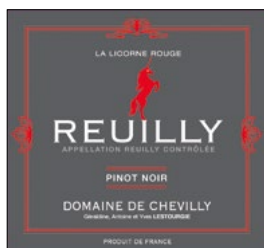


Jardin privatif • Barbecue • Salon de jardin • Parking Privé



Domaine de la Pagerie - Le Bois Saint Denis - 16, chemin du Boulanger - 36260 Reuilly  
 Tél: 06 45 28 69 76 - [contact@domainedelapagerie.fr](mailto:contact@domainedelapagerie.fr) - [www.domainedelapagerie.fr](http://www.domainedelapagerie.fr)

16,5/20 ★★★★★



## Domaine de Chevilly - "La Licorne Rouge"

Superbe robe rubis grenat intense très concentrée, au disque violacé. Le nez affirme son caractère dès l'ouverture, dévoilant une belle complémentarité entre les arômes de cuir frais, tabac, sous-bois et les notes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Ambitieuse et dotée d'une structure imposante, cette cuvée sérieuse impose une trame encore ferme qui ne demande qu'à se patiner. On y retrouve d'expressives saveurs de baies noires et d'épices. La finale, relevée par une belle acidité, doit encore assagir ses contours. Elle s'exprime sur le noyau de cerise. Un cru de belle évolution.

2025/28



Groupvin - Sobelvin

Cherche Distrib. Flandres / Salons: Hannut - Bergiles

[www.domainedechevilly.com](http://www.domainedechevilly.com)

[domaine.de.chevilly@gmail.com](mailto:domaine.de.chevilly@gmail.com)



16/20 ★★★★★



## Denis Jamain - "Les Pierres Plates"

Superbe robe rubis intense, brillante et concentrée. De grande profondeur, ce nez complexe et engageant associe les arômes de fruits rouges mûrs voire confiturés (cerise, fraise) aux notes pâtisseries (croûte de tarte), d'épices et légèrement grillées. Les dégustateurs s'accordent pour souligner les qualités de concentration, maturité et équilibre de cette cuvée au caractère affirmé. Les épices accompagnent l'expression des saveurs de baies rouges et noires, l'ensemble se montrant enveloppé de tanins encore jeunes mais très élégants et ne demandant qu'à se fondre. Belle réussite !

2025/28



Cherche Distributeur(s)

Salons: Wine Paris - Millésime Bio - Angers

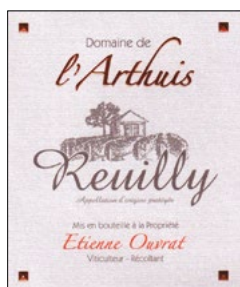
[www.vinjoephemaistre.com](http://www.vinjoephemaistre.com)

[domainejamain@orange.fr](mailto:domainejamain@orange.fr)



15,5/20

★★★★★



## Domaine de l'Arthuis

8,00 €

Robe rubis éclatant de belle intensité. Doucereux et parfumé, le bouquet mêle d'insistants arômes de gelée de framboises et de cerises à quelques notes lactiques enveloppantes (yaourt, crème). Très charmeur par son expression fruitée exubérante et de belle maturité (bigarreaux, fraise, grenade), ce vin séduisant et savoureux présente un beau gras qui nuance sans peine le support d'acidité revigorant. Un cru bien construit, voluptueux, ponctué d'une finale friande de longueur appréciable.

2024/27

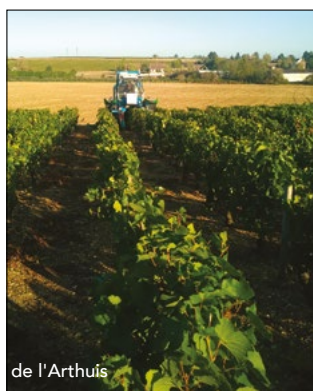
Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-de-larthuis.fr](http://www.domaine-de-larthuis.fr)

[domainedelarthuis@gmail.com](mailto:domainedelarthuis@gmail.com)



Domaine



de l'Arthuis

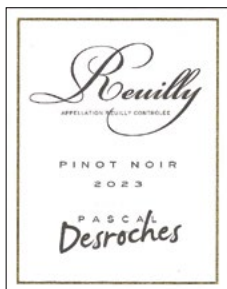


© BIVC

## REUILLY ROUGE 2023

15,5/20

★★★★



Pascal Desroches

8,40 €

Robe rubis cerise de concentration appréciable. Voluptueux et enrobé, le bouquet évoque la cerise confite, les notes lactiques et les épices douces. Un nez suave, velouté et engageant. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les qualités de densité, équilibre vivacité/moelleux et exubérance fruitée de cette cuvée franche et savoureuse. Le registre des fruits rouges et noirs s'y exprime sans réserve. La finale, portée par de fins tanins presque fondus, confirme l'ambition de l'ensemble par une longueur très appréciable.

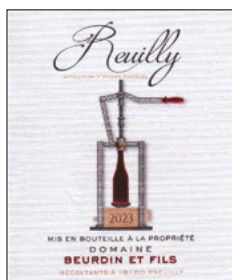
2025/28

Cherche  
Distributeur(s)

02/48.51.71.60 - 06/41.71.14.46  
desroches18120@orange.fr

15/20

★★★★



Domaine Beurdin et Fils

9,20 €

Robe cerise peu concentrée, de bel éclat. Le bouquet se montre enjôleur et gourmand. Il exprime sans attendre ses arômes de fleurs parfumées (violette, pivoine) et se complète de notes flatteuses de grenade et de framboises. Ce vin de grande franchise est à croquer sur son fruité juvénile. L'expression des saveurs gourmandes de fruits rouges frais (framboise, cerise, grenade) et de confiserie s'y montrent exubérantes et le profil de charpente se révèle lissé et charmeur. Un vin accompli dont la trame souple se montre très voluptueuse.

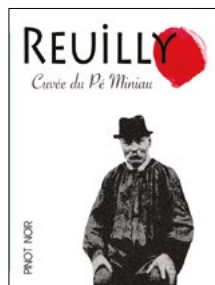
2024/27

[www.domaine-beurdin.fr](http://www.domaine-beurdin.fr)  
jean-louis.beurdin@outlook.fr

## REUILLY ROUGE 2019

16/20

★★★★



Les Demoiselles Tatin - "Cuvée du Pé Miniau" - 2019

Robe rubis profond au disque ouvert, en début d'évolution. Les notes de fruits cuits et de cuir frais rivalisent d'expression dans ce bouquet évolué, qui a conservé une certaine fraîcheur. Ce vin n'a pas pris de rides. Puissant, concentré, doté d'un fruité intact (baies noires sauvages), rehaussé par de fines épices, il présente un équilibre impressionnant et offre sans attendre ses qualités de densité de matière, élégance de charpente et vivacité. La finale, gourmande, associe gras, impression de sucrosité et harmonie. Très beau vin, qui magnifie le cépage.

2025/26

 Cavavin - Cherche Distrib. Wallonie et Luxembourg  
Salon: Marcq en Bareul (Fr)

[www.domaines-tatin.com](http://www.domaines-tatin.com)  
domainestatin@gmail.com



© BIVC



16/20 ★★★



### Domaine Denis Jamain - "Les Châtillons"

Robe rose tendre à reflets jaune pâle. Particulièrement élégant et engageant, le bouquet mêle les notes florales printanières parfumées à d'insistants arômes de fruits mûrs (pêche, mirabelle, poire). Subtile touche de confiserie à l'aération. Tout est parfaitement en place dans cette bouche pleine et harmonieuse, dotée d'une densité de matière bien présente. Ampleur, maturité fruitée (fruits à chair blanche) et distinction se donnent rendez-vous, dans un ensemble relevé par une fine acidité qui confère une jolie tension bienvenue à une finale étoffée et persistante. Bravo !

Cherche Distributeur(s)

Salons: Wine Paris - Millésime Bio - Angers

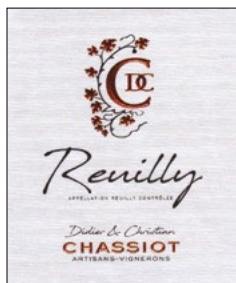
[www.vinosephdemaistre.com](http://www.vinosephdemaistre.com)

[domainejamain@orange.fr](mailto:domainejamain@orange.fr)



15,5/20

★★★★



### Didier et Christian Chassiot

9,00 €

Robe pâle, rosé délicat, de belle brillance. Nez délicatement parfumé, mêlant dans l'élégance les notes florales subtiles (fleurs blanches), la confiserie (bonbons aux fruits blancs) et quelques accents d'agrumes. Attaque franche, vineuse et dotée d'un beau gras. Le milieu de bouche apporte la touche de vivacité nécessaire à l'équilibre. Les saveurs de fruits blancs mûrs sont soutenues par une fine acidité. Finale enveloppante, de longueur très appréciable. Un rosé de belle ampleur, qui trouvera facilement sa place à table.

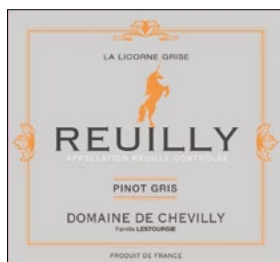
Cherche Distributeur(s)

02/54.49.20.70 - 06/75.69.19.85

[christianchassiot@outlook.fr](mailto:christianchassiot@outlook.fr)

15,5/20

★★★



### Domaine de Chevilly - "La Licorne Grise"

Robe jaune à rosé tendre, brillante et limpide. Ce délicat bouquet printanier a le visage d'une friandise. De délicieux parfums floraux (lilas, violette) dominent l'ouverture, avant que l'expression du fruit (poire, pêche) ne prenne le relais. Quelle élégance dans cette bouche savoureuse, aérienne et dense à la fois, portée par une trame salivante. On y retrouve d'expressives saveurs d'agrumes frais et de fruits blancs, soutenues par une jolie acidité revigorante. Un vin équilibré de grande franchise.



Groupvin - Sobelvin

Cherche Distributeur(s) / Salons: Hannut - Bergiles

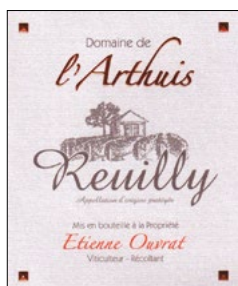
[www.domainedechevilly.com](http://www.domainedechevilly.com)

[domaine.de.chevilly@gmail.com](mailto:domaine.de.chevilly@gmail.com)



15/20

★★★★



### Domaine de l'Arthuis

8,00 €

Très jolie robe pétale de rose, délicate et cristalline. Une subtile minéralité et quelques notes de foin coupé s'expriment d'emblée, rapidement rejointes par un registre fruité empreint d'agrumes et de petits fruits secs. Un bouquet au caractère affirmé. La bouche confirme sans attendre l'impression du nez. Elle révèle une belle vinosité et associe les saveurs de fruits blancs aux notes de noisette et d'amande. La finale, ample et vineuse, presque opulente, est relevée par de fins amers très agréables.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-de-larthuis.fr](http://www.domaine-de-larthuis.fr)

[domainedelarthuis@gmail.com](mailto:domainedelarthuis@gmail.com)

17/20 ★★★★★



## Domaine Charpentier - "Les 400 Coups" -2021

Robe rosé léger à nuances jaunâtres, brillante. Le bouquet a séduit les dégustateurs qui soulignent la parfaite complémentarité des saveurs de pêche et abricot et les accents de confiserie voire de pâtisserie qui apparaissent à l'aération. Ce vin racé et concentré fait honneur à son appellation. Il n'a pris aucune ride et offre une très belle fraîcheur en bouche. Les saveurs fruitées intactes se livrent sans réserve (agrumes mûrs, fruits à chair blanche) et la trame se montre à la fois serrée et élégante. Superbe équilibre entre la vinosité et la tonicité, dans une finale ample et persistante, procurant l'envie d'y revenir. Superbe vin !

 La Cave du Val Chaineux  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-charpentier.fr](http://www.domaine-charpentier.fr)  
charpentier.vins@orange.fr

# CHÂTEAUMEILLANT

17/20 ★★★★★



## Domaine Hubert - "Artifice" 2020

16,00 €

Robe impressionnante de densité, rubis profond à nuances légèrement évoluées sur le disque. Splendide bouquet sudiste, marqué par de puissantes notes de cerise confite, prune et figue, associées à une note pâtissière et de cacao. Cette bouche sphérique et de grande densité a séduit les dégustateurs. Dotée d'une texture enveloppante, elle voit son expression fruitée de grande maturité (cerise, fraise, mûre) portée par une structure solide mais assagée. De fines saveurs toastées et grillées complètent un ensemble ambitieux, ponctué d'une longue finale enjôleuse, qui fait honneur à son appellation.

GA: 100 • 2025/26

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-hubert.com](http://www.domaine-hubert.com)  
vin@domaine-hubert.com



15,5/20 ★★★★★



## Domaine Hubert - "Origines" - 2022

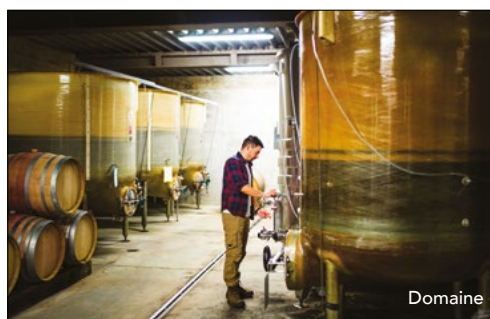
12,00 €

Robe rouge carmin de belle jeunesse, au disque ouvert. Fin et flatteur, le nez s'apparente à une friandise olfactive. De généreuses notes de gelée de framboises, cerises, violette et cuberdon y rivalisent d'expression. La bouche confirme sans attendre le profil gourmand du bouquet. Dotée d'une texture grasse, elle trouve son équilibre dans un support d'acidité bien présent. Les saveurs de griotte et myrtille s'y expriment sans retenue. Finale salivante et charnue, de persistance appréciable, accordant la priorité au fruit.

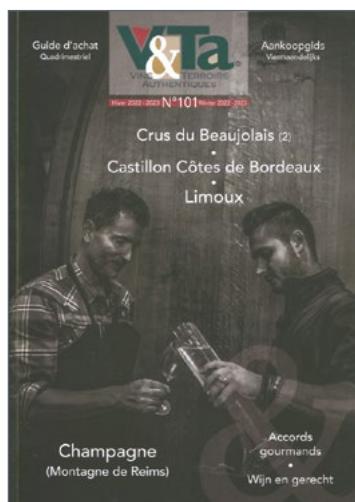
GA: 70 - PN: 30 • 2024/26

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-hubert.com](http://www.domaine-hubert.com)  
vin@domaine-hubert.com



## ANCIENS NUMÉROS • OUDE NUMMERS



Hiver VTA 101 - 2022-2023 Winter



Printemps - Été VTA 9102 - 2023 Lente - Zomer



Automne VTA 103 - 2023 Herfst



Hiver VTA 104 - 2023-2024 Winter



Printemps - Été VTA 105 - 2024 Lente - Zomer



Automne VTA 106 - 2024 Herfst

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

## ABONNEMENT

- 1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 22,50 €  
1 jaar - 3 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 22,50 €
- 2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 39,50 €  
2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 39,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: BE70 210-0985687-25

Version  
"Informatique"  
"Computer" versie

•  
Voir site internet  
Zie website

[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be)

# SALON DE/VAN VTA

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

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



**Entrée Gratuite ! Gratis Ingang**

PROCHAIN NUMÉRO **V&Ta** VOLGEND NUMMER



Printemps 2025 **N°108** Lente 2025



© Michel Carosio

Bergerac • Côtes de Duras • Armagnac • Floc de Gascogne  
Luberon • Bugey

# 14<sup>e</sup> Salon du Vin de *Couthuin*

**14, 15**

17h à 22h 11h à 21h

**& 16/02**

11h à 19h

**FÉVRIER  
2025**

19 vignerons issus  
de France et du  
Luxembourg.  
Produits du terroir.

**HÛTRES ET  
PETITE RESTAURATION**

**SALLE PLEIN VENT**

Rue Pravée 32 - 4218 Couthuin

[www.salonduvindecouthuin.be](http://www.salonduvindecouthuin.be)

