

Guide d'achat
Quadrimestriel



Aankoopgids
Viermaandelijks

Hiver 2025-26 N°110 Winter 2025-26

Champagne
(Vallée de la Marne)

•
Côte Chalonnaise

•
Côtes du Couchois

•
Cahors



Accords
gourmands

•
Wijn en gerecht

24, 25 et 26
Avril 2026



Salon des VINS GONDECOURT

et autres gourmandises

SALLE DEMAN
9 rue Joseph Poissonnier
Autoroute A1,
sortie 19 Seclin
Vendredi, Samedi : 10h-20h
Dimanche : 10h-18h

Cuvée #5
+ de 60
exposants

Invitation
gratuite pour 2
personnes à
télécharger sur
FACEBOOK

Dégustation
Restauration
Parking gratuit



Verre individuel obligatoire
Vente de verre* à l'entrée du salon



Commune de
Gondécourt

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Suivez nous sur :



@SalonVinsGondécourt

Le millésime 2025 est placé sous le signe du contraste. La production nationale en légère augmentation par rapport à 2024 demeure toutefois en retrait d'environ 13% par rapport à la moyenne des 5 dernières années. Malgré des conditions parfois éprouvantes - canicule, sécheresse, maturation accélérée - certains vignobles tirent leur épingle du jeu.

C'est le cas de la Côte Chalonnaise. Ce coin discret mais authentique de Bourgogne prouve que finesse et tradition peuvent encore rimer avec accessibilité.

Là où le Pinot Noir donne des rouges croquants, fruités et charmeur dans leur jeunesse, le Chardonnay (et l'Aligoté) produit des blancs vifs, floraux, fruités à souhait et parfait pour des apéritifs ou des repas légers.

Souvent surnommé "vin noir", le Cahors s'est forgé une réputation autour du Malbec produisant des vins puissants, tanniques, colorés et de garde. Dans un contexte où les habitudes de consommation évoluent, certains domaines regardent désormais vers l'avenir en proposant des vins plus légers et des blancs de belle fraîcheur, parfois issus de "cépages résistants".

Notre dossier confirme le renouveau qualitatif amorcé ces dernières années: un vin qui assume sa densité et son terroir, et qui peut aussi séduire par sa robustesse et sa générosité.

Avec un rendement commercialisable réduit de 10% (9.000Kg/ha contre 10.000 Kg/ha en 2024), décision motivée par la volonté de "désen-

gorger les réserves" et de s'aligner sur un marché aux ventes plus incertaines, les vignerons de la Vallée de la Marne en Champagne effectuent désormais un travail plus rigoureux de sélection parcellaire, de suivi de maturité et une attention accrue portée à la qualité plutôt qu'à la quantité.

En ce crépuscule de 2025, le climat impose ses contraintes, la vigne souffre, mais l'esprit d'adaptation, le souci du terroir et la recherche de qualité demeurent.

Pour le consommateur, c'est l'occasion de (re)découvrir des vins authentiques, parfois modestes mais toujours sincères et porteurs d'un lien profond entre la terre et les hommes.

A l'aube des fêtes de fin d'année, alors que l'on ouvrira des bouteilles pour célébrer l'an neuf, c'est ce lien, fragile et généreux, qu'il nous paraît essentiel de saluer.

Michel Praet



INDEX

• Editorial - Edito.....	3	• Cahors.....	77
• Champagne Vallée de la Marne.....	5	• Anciens numéros.....	98
• Côte Chalonnaise.....	43	• Salons VTA- Prochain Numéro.....	99
• Côtes du Couchois.....	73		

Photo de couverture: Champagne Météyer à Trélou-sur-Marne - CEnotourisme

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

Het wijnjaar 2025 staat in het teken van contrast. Ten opzichte van 2024 is de nationale productie licht gestegen, maar ligt nog steeds 13 % lager dan het gemiddelde van de afgelopen vijf jaar. Ondanks soms zware omstandigheden – hittegolven, uitzonderlijke droogte, versnelde rijping – komen sommige wijngaarden er goed van af. Dat is het geval voor de Côte Chalonnaise. Deze discrete maar authentieke regio van de Bourgogne bewijst dat finesse en traditie nog steeds kunnen rijmen met betaalbaarheid.

Waar de Pinot Noir knapperige, fruitige en charmante rode wijnen geeft in hun jeugd, produceren de Chardonnay (en de Aligoté) levendige, florale en heerlijke fruitige witte wijnen die perfect dienen als aperitief of bij lichte maaltijden passen.



Château du Cèdre - Cahors

De Cahors met als bijnaam “vin noir”, heeft zijn reputatie opgebouwd rond de Malbec, die krachtige, sterk gekleurde en tanninerijke bewaarwijnen voortbrengt. In een context waarin

consumptiegewoonten veranderen, kijken sommige domeinen nu naar de toekomst door lichtere wijnen met een mooie frisheid aan te bieden, vaak voortgebracht van “resistente druivenrassen”.

Ons dossier bevestigt de kwalitatieve heropleving die de afgelopen jaren is ingezet: wijnen die hun densiteit alsook hun terroir uitdragen en die tevens bevallig genereus en een mooie robuustheid teweegbrengen.

In de Marnevallei in Champagne voeren de wijnbouwers nu een strengere selectie per perceel en een nauwkeurig monitoring van de rijpheid uit, met een verhoogde aandacht voor kwaliteit boven kwantiteit. Dit komt door een verlaagd verkoopbaar rendement van 10 % (9000 kg/ha tegen 10000kg/ha in 2024), een beslissing ingegeven door de wens om “de reserves te ontstoppen” en zich aan te passen aan de markt met onzekere verkopen.

Aan het einde van 2025 legt het klimaat zijn beperkingen op, de wijnstok lijdt, maar de geest van aanpassing, de zorg voor het terroir en het streven naar kwaliteit, blijven.

Voor de consument is dit de kans om authentieke wijnen te (her)ontdekken, soms bescheiden maar altijd oprecht en dragers van een sterke band tussen de natuur en de mens.

Nu de feestdagen naderen en we flessen zullen ontkurken om het nieuwe jaar te vieren, is het deze kwetsbare en royale band die wij essentieel vinden om te eren.

Michel Praet

★★★★ 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

CH: Chardonnay - CHE: Chenin - CS: Cabernet Sauvignon - GR: Grenache - MA: Malbec
ME: Merlot - PG: Pinot Gris - PM: Pinot Meunier - PN: Pinot Noir - SAU gr: Sauvignon Gris
SY: Syrah - TA: Tannat - VIO: Viognier

CHAMPAGNE DE LA VALLÉE DE LA MARNE PAR MONTS ET PAR VAUX, UNE VIRÉE ENTRE NATURE ET CULTURE

La route touristique de la Vallée de la Marne part d'Epernay à l'Est et s'étend un peu au-delà de Chateau-Thierry à l'Ouest. Sur une grande partie du trajet, elle surplombe la vallée, offrant ainsi de superbes points de vue. Elle vous ouvrira les portes d'un patrimoine culturel riche. Tout au long de la route, vous trouverez une multitude de Vignerons et Maisons qui seront ravis de vous en apprendre plus sur leur histoire et leurs méthodes. Ils se feront aussi une joie de vous faire déguster quelques cuvées, notamment marquées par le meunier, cépage roi de la région, souvent considéré comme mineur, voire peu intéressant par les autres régions!

C'est un cépage particulièrement résistant, capable de mûrir lorsque les années froides



Champagne Dauby

© Photo Benoist Laroche

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

Les vins de Champagne de la Vallée de la Marne se démarquent des autres régions par leur caractère affirmé. Leur bouquet rappelle souvent le pain grillé ou le

pain frais, de même qu'un caractère caramélisé charmeur.

Certains développent des notes parfois rustiques voire terreuses ou minérales, mais aussi d'insistantes saveurs de fruits blancs composés (pomme, poire) ou de fruits secs (amande, noisette) et de pâtisserie. A l'opposé du style

aérien des cuvées majoritairement composées de chardonnay, ils séduiront tous les amateurs de champagnes soyeux, présentant une certaine onctuosité en bouche.

Plus que jamais, l'expression selon laquelle le champagne peut être défini comme "un vin habillé de bulles" trouve ici son incontestable illustration.



Champagne Henri David-Heucq



CHAMPAGNE VAN DE MARNEVALLEI OVER HEUVEL EN DAL, EEN MOOIE REIS TUSSEN NATUUR EN CULTUUR

De toeristische weg van de Marnevallei begint in het oosten van Epernay en stopt ten westen van het verlengde van Château Thierry.

Over een groot gedeelte van de route biedt het een adembenemend zicht over heel de vallei. Het zal u deuren openen van een rijk cultureel erfgoed.

Gedurende heel het traject ontmoet u veel wijnhuizen alsook wijnbouwers die er een eer van maken om jullie wegwijz te maken in hun geschiedenis alsook hun werkmethode.

Ze genieten er ook van u te laten proeven van hun cuvées, hoofdzakelijk met Pinot Meunier, dat vaak onderschat of ondergeschikt wordt verklaard door de ander regio's, maar hier heer en meester is.



Champagne William Saintot

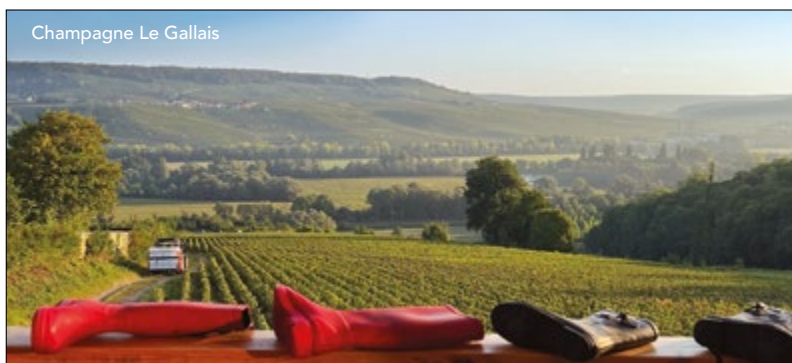
uitbotten en de vroegtijdige rijpheid. Bovendien vergroot zijn rendement dat 10 à 15% hoger ligt dan dat van de Pinot Noir zijn populariteit bij de wijnbouwers.

De Champagnewijnen van de vallei van de Marne onderscheiden zich van de cuvées van de andere streken door het uitgesproken karakter. Hun bouquet doet vaak denken aan geroosterd ofers brood en aan de bekoorlijkesmaak van karamel.

Sommige ontwikkelen soms robuuste oftewel gronderige of mineraal-toetsen, maar ook een indringende smaak van witte vruchten in compote (appel, peer) of gedroogde vruchten (amandel, hazelnoot) en gebak. In tegenstelling tot de vederlichte stijl van de cuvées die hoofdzakelijk uit Chardonnay samenges-

teld zijn, zullen ze alle liefhebbers van zijdeachtige en ronde champagnewijnen met een zekere smeugigheid in de mond bekoren.

Meer dan ooit komt het adagium dat champagne een 'wijn met belle jes' is hier tot uiting.



Champagne Le Gallais

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



17/20 ★★★★★



Henri David-Heucq

18,50 €

Robe jaune paille de bel éclat. Complexité et profondeur caractérisent ce bouquet suave, qui exhale dès l'ouverture les arômes de viennoiseries (brioche, cake), fruits secs (pâte d'amande) et fruits blancs presque compotés (poire, pomme). Dès l'attaque, la bouche confirme les promesses du nez. De puissantes saveurs dans le registre des petits fruits secs y dominent l'expression. La texture se révèle à la fois digeste et serrée et la finale, longiligne, s'impose tant par son exubérance aromatique que par sa longueur. Une cuvée parée pour la gastronomie.

9 gr./l. • PM: 75 - PN: 10 - CH: 15



Cherche Distributeur(s)

Salons: Bredene - Boreloon - Glabek - Nieuwport

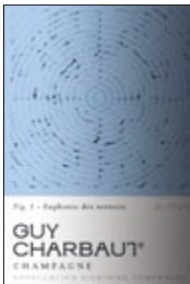
www.davidheucq.fr

contact@davidheucq.com



16,5/20

★★★★★



Guy Charbaut - "Euphonie des Terroirs"

Jolie robe sable à nuances paille, de grand éclat. Les dégustateurs apprécient l'élégance et la complexité de ce bouquet exubérant, dont les accents de fruits secs (amande, noisette) et de pâtisserie (cake, millefeuille) s'associent aux accents de fruits blancs compotés. C'est la vinosité et la concentration de cette cuvée qui séduisent les dégustateurs. Ce vin de gastronomie, habillé de fines bulles, séduit par sa densité, ses saveurs de fruits mûrs et de petits fruits secs et la profondeur d'une finale sapide de longueur très appréciable. Bravo.

6,4 gr./l. • PM: 33 - PN: 33 - CH: 34



Vinoth

www.champagne-guy-charbaut.com

contact@champagne-guy-charbaut.com



16,5/20 ★★★★★



Pierre Morlet - "Grande Réserve" - Premier Cru

22,00 €

Superbe robe bouton d'or éclatant. Charmeur et engageant dès le premier nez, le bouquet exhale de séduisantes senteurs de fleurs blanches suaves, confiserie et fruits blancs et jaunes de belle maturité. La bouche, puissante et mûre, présente à l'attaque une grande suavité et se voit portée par une vinosité expressive. Les saveurs de fruits blancs et agrumes mûrs rivalisent d'expression, assorties d'une tension acidulée omniprésente. Richement dotée et salivante, cette cuvée ambitieuse réunit toutes les qualités pour s'imposer tant à l'apéritif qu'à table. Longue finale étoffée sur de fins amers rafraîchissants.

4 gr./l. • PM: 65 - CH: 35

www.champagnemorlet.com

info@champagnemorlet.fr



Champagne Guy Charbaut

16,5/20 ★★★★★



Xavier Lorient - "Hypnotic"

25,00 €

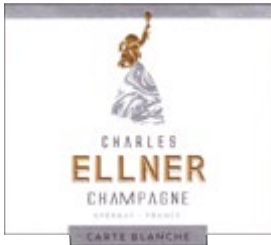
Robe très pâle à reflets légèrement verdâtres, limpide et scintillante. Ce bouquet ouvert et éloquent livre dès l'ouverture quelques insistantes notes de minéralité et de végétalité (herbe, foin), associées aux agrumes et à quelques senteurs de petits fruits secs. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de pureté, concentration et suavité de cette cuvée généreuse en saveurs d'agrumes. La texture se montre ciselée et l'impression de vigueur se prolonge dans une finale incisive de longueur très appréciable, sur de fins amers appréciés.

10 gr./l. • PM:40 - PN: 30 - CH: 30

www.champagne-xavier-lorient.fr
contact@champagnelorient.fr



16,5/20 ★★★



Charles Ellner - "Carte Blanche"

Belle robe sable à reflets paille. Quelques notes de biscuit vanillé et de viennoiseries s'expriment d'emblée dans un bouquet très séduisant, franc et ouvert, qui s'apparente à une gourmandise. Ce vin complet et structuré présente une bouche franche et salivante, portée par une belle acidité revigorante. Le registre des agrumes frais et de la minéralité s'y exprime ouvertement et la finale, précise et longiligne séduit par son élégance. Un vin complet, habillé de fines bulles très digestes.

8 gr./l. • CH: 30 - PN: 30 - PM: 40

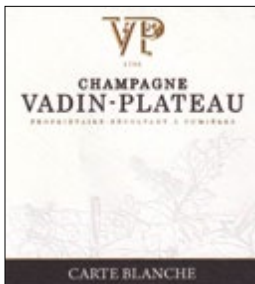
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-ellner.com
info@champagne-ellner.com



16/20

★★★★★



Vadin-Plateau - "Carte Blanche"

18,60 €

Robe jaune de Naples pâle à doré léger. Élegant et profond, le nez mêle les senteurs d'agrumes à une fine minéralité crayeuse et quelques senteurs d'herbe fraîche. Un ensemble tonique qui appelle la dégustation. La bouche confirme les promesses de vivacité et d'élégance du bouquet. Sa texture ciselée s'appuie sur un registre d'agrumes prégnant (citron) et de pomme verte. La finale, tendue et incisive, nettoie élégamment le palais et la finale, salivante, se prolonge dans une persistance étoffée.

6 gr./l. • PN: 40 - CH: 60

Cherche Distributeur(s)
Salon: Annoeullin (FR)

www.champagnevadinplateau.com
contact@champagnevadinplateau.com



16/20 ★★★★★



Emmanuel Quencez

20,00 €

Belle présentation pour cette robe jaune pâle scintillante. Exubérant, le bouquet témoigne d'une grande maturité et délivre de généreuses senteurs de pâtisserie (brioche, millefeuille), fruits blancs (pomme, poire) et vanille. La bouche confirme dès l'attaque l'étoffe olfactive du bouquet. De puissantes saveurs de fruits secs (noisette, amande) s'y imposent sans retenue. Les dégustateurs soulignent la vinosité et la personnalité d'une cuvée relevée par de beaux amers, qui trouvera facilement sa place à table.

PM: 70 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

07/87.13.75.25
champagne.emmanuelquencez@gmail.com



16/20 ★★★★★



André Lenique - "Cuvée Emilie"

Robe vieil or à reflets ocrés, soutenue et brillante. Une personnalité aromatique affirmée s'exprime d'emblée dans ce bouquet riche en senteurs de foin coupé, poire cuite et amande. Complexe et démonstratif, il suscite la curiosité. La maturité du bouquet se retrouve en bouche. Ce vin habillé de bulles révèle d'insistantes saveurs de fruits cuits voire compotés, de fruits secs à coque et de raisin de Corinthe. Cette cuvée parée pour la gastronomie est ponctuée d'une finale de grand caractère, extrêmement vineuse et persistante, sur l'amande amère et le sirop de Liège.

PM: 1/3 - PN: 1/3 - CH: 1/3



Charvin
Cherche Distributeur(s) Flandre - GDL

www.champagne-andre-lenique.com
contact@champagne-andre-lenique.com



16/20 ★★★



Lacroix - "Grande Réserve"

24,50 €

Jolie robe jaune soutenu à reflets ocrés. Le premier nez, parfumé et suave, se montre printanier par ses senteurs florales intenses (lilas, violette). A l'aération, les notes doucereuses de confiserie (bonbons aux fruits blancs (poire, pomme) se livrent sans réserve, les senteurs pâtisseries ponctuant en beauté un bouquet très engageant. Cette bouche large et de grande maturité associe l'exubérance des saveurs de fruits blancs au sirop et de confiserie, dans un ensemble enveloppant, relevé par une fine acidité bienvenue. Cette cuvée privilégie l'opulence à la finesse de texture.

Sa finale se montre persistante et charmeuse.

7 gr./l. • PN: 60 - CH: 20 - PM: 20

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris - Vignerons Indépendant Paris et Lyon

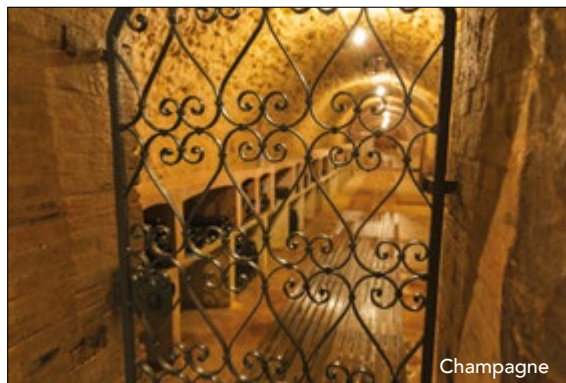
www.champagnelacroix.com
champlacroix2@wanadoo.fr



© Photo Valentin Thévenin



Champagne Vadin-Plateau



Champagne



Charles Ellner

15,5/20

★★★



Claude Michez - "Grande Réserve"

Jolie robe jaune paille de belle brillance. Les notes d'agrumes, végétales et de petits fruits secs rivalisent d'expression dans cet élégant bouquet marqué par la fraîcheur. Dès l'attaque, les dégustateurs soulignent la vivacité et l'énergie de cette cuvée qui semble peu dosée, marquée par un registre d'agrumes éloquent. Les saveurs citriques et de pomme verte rivalisent d'expression et la finale, épurée, se montre salivante et précise.

7 gr./l. • PM: 20 -PN: 55 - CH: 25



Les Vins Canon

www.champagne-michez.com
contact@champagne-michez.com

Conversion

15,5/20

★★★



de Villepin - "Brut Vignoble Classique"

23,00 €

Belle robe jaune pâle brillant. Quelques notes d'agrumes dominent l'ouverture, l'aération complétant ce délicat bouquet par une fine minéralité. Un nez rafraîchissant et subtil. Attaque rectiligne et précise, s'appuyant sur une expression d'agrumes frais prégnante (lime, pomme verte). Le milieu de bouche se révèle énergique et salivant et la finale, citrique, séduit par son profil ciselé et sapide.

5 gr./l. • CH: 45 - PM: 45 - PN: 10

www.champagnedevillepin.fr
bruno@champagnedevillepin.fr

Conversion

15,5/20

★★★



Champagne Rédempteur - "Tradition"

25,00 €

Robe jaune doré soutenu de grand éclat, habillée d'un fin cordon de bulles. Intensément parfumé, le bouquet délivre une harmonieuse association d'arômes de noisette, amande, raisin de Corinthe et miel de tilleul. Les notes briochées et biscuitées complètent l'ensemble à l'aération. La bouche, viveuse à souhait, réunit les qualités d'élégance et de complexité aromatique (fruits secs subtilement grillés, fruits blancs). Une tension acidulée resserre le vin en finale (agrumes) et l'impression salivante se prolonge dans une persistance très appréciable.

6 gr./l. • PM: 1/3 - PN: 1/3 - CH: 1/3



Salons: Cambrin (Fr.)
Court-Saint-Etienne

www.redempteur.com
contact@redempteur.com



Champagne Rédempteur



Champagne De Sloovere

15/20 ★★★★★

Alexandre De Sloovere - "Grande Réserve"

15,50 €



Un beau jaune doré éclatant irise cette robe soutenue et brillante. Délicatement parfumé, ce nez distingué et tonique révèle de séduisantes notes d'agrumes frais et de fleurs parfumées. Un ensemble franc et étoffé. Tout est bien en place dans cette cuvée salivante, dotée d'une concentration de matière appréciable et généreuse en saveurs d'agrumes et de pomme verte. La finale, savoureuse, donne l'envie d'y revenir. Une belle cuvée, idéale pour l'apéritif.

PM: 60 - PN: 15 - CH: 25

Cherche
Distributeur(s)

www.vigneronsmardeuil.fr
alexandredesloovere@orange.fr



15/20

★★★★★

René Roger - "Cuvée Réservee"

17,30 €



Robe or éclatant, lumineuse et habillée de fines bulles. Délicatement parfumé, ce bouquet distingué mêle les accents de petits fruits secs à une fine minéralité et à quelques senteurs biscuitées et briochées. Tout est bien en place et dans l'équilibre pour cette cuvée qui associe fraîcheur de texture et maturité fruitée (agrumes et fruits blancs). La trame se montre assez serrée et la finale, longiligne, se voit soutenue par de fins amers très agréables.

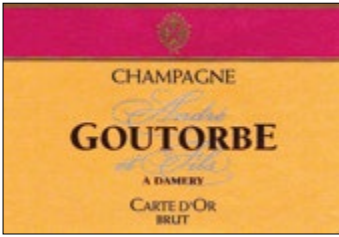
7,5 gr/l. • PN: 65 - CH: 35

www.champagne-rene-roger.com
earl.rroger@wanadoo.fr



Champagne Claude Michez

15/20 ★★★



André Goutorbe et Fils - "Carte d'Or"

Eclatante robe jaune de Naples pâle. De grande élégance, ce bouquet particulièrement rafraîchissant mêle avec succès les notes herbacées, d'agrumes et de délicate minéralité. Un ensemble très engageant! S'appuyant sur un support d'acidité bien présent, cette cuvée franche et bien construite propose un fruité juteux et de belle maturité. L'équilibre vivacité/maturité est au rendez-vous et la finale, longiligne, se resserre sur une jolie tension acidulée.

9 gr./l. • PN: 50 - CH: 50



www.champagne-andre-goutorbe.fr
contact@andregoutorbe.fr



15/20

★★★



Olivier Marteaux - "Réserve"

25,00 €

Belle robe jaune paille à or blanc. Les notes charmeuses de masse-pain, frangipane et poire mûre rivalisent d'expression dans ce bouquet pommadé et exubérant, qui invite à la dégustation. L'équilibre vivacité/maturité de cette cuvée s'impose dès l'attaque. Le milieu de bouche libère de subtiles saveurs d'agrumes mûrs et séduit par sa tonicité qui contraste avec le bouquet. Finale portée par de fins amers, persistante et salivante, pour une cuvée dotée d'une belle étoffe qui donne envie d'y revenir.

5 gr./l. • PM: 65 - PN: 15 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)

www.champagnemarteaux.com
contact@champagnemarteaux.com



14,5/20

★★★



Simon-Legrand - "TraditionNesles"

Jolie robe or soutenu à nuances ocrées, de grande intensité. Un fruité intensément parfumé et de grande maturité s'exprime dès l'ouverture. On y retrouve les arômes de pomme compotée, millefeuille aux poires et viennoiseries. Privilégiant ouvertement la douceur d'expression et l'enveloppement à la tension acidulée, cette cuvée charmeuse confirme en bouche le profil doux du bouquet. Les saveurs de pommes et poires se montrent exubérantes, relevées par de fins amers, dans un ensemble aérien et digeste, agréablement concentré.

8 gr./l. • PM: 60 - PN: 20 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-simon-legrand.fr
earl.simon-legrand@wanadoo.fr



Champagne



Alain Mercier

BRUT SANS ANNÉE - PRESTIGE

Une attention toute particulière est accordée par les vignerons à l'élaboration de ces cuvées de "Prestige". Les meilleures parcelles, les plus belles presses et des vins d'années plus anciennes, sont sélectionnés avec soin.

De wijnbouwers besteden een bijzondere aandacht aan de elaboratie van deze "Prestige" cuvées. De beste percelen, de beste persen en wijnen van eerdere jaren worden met zorg uitgekozen.

17/20 ★★★★★



Alain Mercier - "Duramen"

Belle robe jaune doré, éclatante et habillée de fines bulles. Complexe dès l'ouverture, très démonstratif et mariant avec harmonie les notes de fruits jaunes mûrs voire exotiques, épices douces (safran, cannelle) et boisé délicat, ce bouquet de grande profondeur invite à la dégustation. L'attaque, vineuse et élégante à la fois, donne le ton de cette cuvée richement dotée, dont les saveurs de fruits blancs presque caramélisés

et de petits fruits secs à coque se montrent exubérantes. Un support d'acidité omniprésent assure la tension équilibrante nécessaire et la finale révèle un boisé intégré et une vinosité étoffée qui destine cette cuvée à de très beaux accords gourmands à table.

8 gr./l. • PM: 20 - CH: 80

Salon: Wine Paris

www.champagne-alain-mercier.fr
contact@champagne-alain-mercier.fr



17/20 ★★★



Pannier - "Blanc Velours"

67,10€

Superbe robe jaune-vert mordoré, de grand éclat. Associant dans une belle complémentarité les arômes de fruits secs à coque, frangipane et fruits blancs mûrs (coing, poire, pomme), le bouquet se montre de grande finesse et séduit par sa fraîcheur. Tout est ici élégance et suavité. Le palais est mis sous tension par d'exubérantes saveurs d'agrumes frais, teintées d'une subtile minéralité. Les fruits blancs et des saveurs noisettées complètent une palette aromatique démonstrative et portée par une acidité de grande énergie. Cette cuvée est parée pour la gastronomie. La finale est épurée et racée. Bravo !

8 gr./l. • CH: 72 - PN: 20 - PM: 8

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.champagnepannier.com
accueil@champagnepannier.com

16/20 ★★★★★

Jean-Philippe Bosser - "Cuvée Prestige" - Premier Cru

25,00€



Jolie robe jaune doré éclatant, habillée de fines bulles. Superbe bouquet, dont l'élégance et la fraîcheur s'imposent dès l'ouverture, illustrées par de séduisantes notes de fleurs parfumées, fruits blancs frais et délicate minéralité. La bouche, racée et révélant un grain serré, s'impose dès l'attaque par sa distinction, le profil salivant de ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. Son dosage bien mesuré ajoute au charme d'un ensemble à la fois énergique et charmeur. Longue finale savoureuse, sur une fine salinité et quelques amers très agréables. Un vin complet et abouti.

8 gr./l. • CH: 40 - PN: 40 - PM: 20

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-bosser.fr
champagne-jp-bosser@orange.fr



Champagne



Bosser

16/20

★★★



A. Lété - "Num. II - Les Miscellanées"

Très belle robe paille à or éclatant. Superbe bouquet, complexe et profond, mêlant avec réussite les notes de viennoiseries, pâtisserie (frangipane), vanille et fruits mûrs (poire, pêche, abricot). Un nez démonstratif qui appelle la dégustation. L'équilibre et la suavité de cette cuvée charmeuse ont séduit les dégustateurs qui soulignent les qualités de concentration, élégance et maturité fruitée (fruits jaunes). Un support d'acidité tonifiant apporte la tension nécessaire et la finale, savoureuse et salivante, séduit par sa longueur, son étoffe et de fins amers.

8 gr./l. • PM: 40 - PN: 40 - CH: 20



Cave Gaelle - Cherche Distributeur(s) Wallonie - GDL
Salon: Wine Paris

www.champagnealete.com
champagnealete@orange.fr



15,5/20

★★★★



René Roger - "Cuvée Prestige"

18,50 €

Robe jaune-vert mordoré de belle brillance. Un bouquet charmeur et enveloppé domine dès l'ouverture par ses senteurs florales suaves, de confiserie et de fruits mûrs (pêche, poire). En bouche, un dosage semblant généreux confère à cette cuvée de grand charme une réelle douceur d'expression, illustrée par de séduisantes saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs. L'impression de suavité se prolonge jusqu'en finale, où le profil mature et enrobé se confirme, équilibré par une jolie tension acidulée.

9 gr./l. • CH: 70 - PN: 30

www.champagne-rene-roger.com
earl.rroger@wanadoo.fr

15,5/20

★★★★



G. Mahé - "Fascinante"

22,00 €

Belle robe jaune doré à reflets sable, brillante. L'expression des fruits blancs et jaunes mûrs se livre dès l'ouverture, assortie d'une subtile touche minérale. Ample et généreusement dotée, cette cuvée particulièrement gourmande présente une trame à la fois séveuse, fine et salivante. L'expression fruitée se veut prégnante, soulignant les saveurs de fruits mûrs. La finale, large et soutenue par de fins amers rafraîchissants, séduit par son agréable persistance. Une cuvée bien construite.

8 gr./l. • PM: 30 - PN: 40 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

www.champagnemahe.fr
champagnemahe@orange.fr



© Photo Audrey Verrier



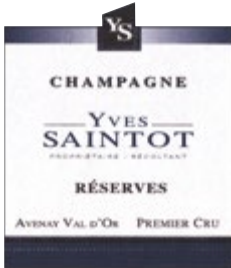
Champagne G. Mahé



Champagne A. Lété

15,5/20

★★★★



Yves Saintot - Premier Cru - "Réserve"

23,00 €

Superbe robe paille à nuances bouton d'or éclatant. Les arômes de fruits secs et de fruits blancs mûrs (pomme, poire) rivalisent d'expression dans ce nez démonstratif, agrémenté d'une fine touche pâtissière à l'aération. Dès l'entrée en bouche, les dégustateurs soulignent la suavité, la densité de matière et le profil salivant de cette cuvée très aromatique. De fins amers relèvent l'ensemble et l'impression d'élégance teintée de concentration se prolonge jusqu'en finale, où persistance et tension acidulée équilibrante prennent le relais.

Une cuvée bien construite.

7gr./l. • PN: 60 - CH: 40

Cherche Distributeur(s)

www.champagnesaintot.fr
champagneyvesaintot@gmail.com



15/20 ★★

Dauby Mère & Fille - "Grande Réserve" - Premier Cru

28,00 €



Belle robe jaune paille, scintillante. Le bouquet marie avec bonheur les arômes de viennoiseries, brioche, agrumes et fruits blancs frais. Par sa franchise et son exubérance, il invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée polyvalente, dotée d'un bel équilibre vivacité/maturité. Les saveurs d'agrumes s'y expriment généreusement, enveloppées d'une texture digeste et aérienne. Sapide, la finale séduit par sa franchise et son agréable persistance, sur la confiserie (bonbons acidulés aux fruits). Une cuvée parée pour l'apéritif.

PN: 60 - CH: 40

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-dauby.fr
champagne.dauby@orange.fr



15/20 ★★★

Edouard Brun - "Réserve Premier Cru"



Robe jaune sable à doré léger, de belle brillance. D'expressives notes de fruits blancs frais (poire, pomme) et de confiserie (guimauve) rivalisent d'expression dans ce bouquet très parfumé, qui invite à la dégustation par sa douceur enveloppante. Tout est bien en place dans cette cuvée gourmande, qui privilégie le charme de la rondeur. La maturité fruitée (fruits rouges et fruits blancs) trouve aisément son équilibre dans une acidité tonifiante mais sans aucune agressivité. La finale, de texture aérienne, ponctuée dans l'élégance une cuvée conviviale tout en dentelle.

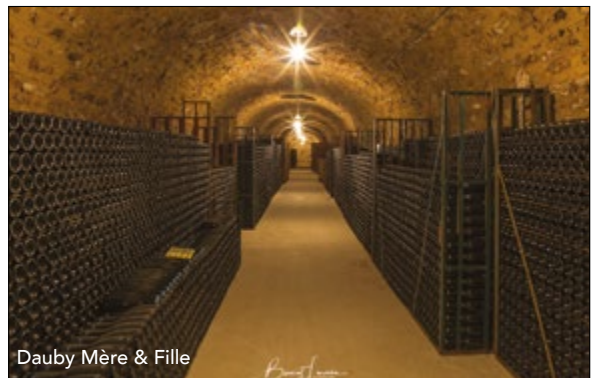
PN: 75 - CH: 25

 VDS Drinks
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-edouard-brun.fr
contact@champagne-edouard-brun.fr



Champagne



Dauby Mère & Fille

14,5/20 ★★★★★



Alexandre De Sloovere - "Cuvée Prestige"

17,50 €

Robe jaune doré éclatant, cristalline. Un registre floral printanier libère ses charmes dès l'ouverture (fleurs blanches). De généreuses notes de fruits blancs mûrs complètent ensuite l'ensemble (poire, pêche), imprimant une sensation de douceur olfactive engageante. Cette cuvée friande, idéale pour l'apéritif, privilégie ouvertement la finesse de texture à l'opulence. Digeste et élégante, elle offre une trame délicate, libérant progressivement de subtiles saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. La finale, gourmande à souhait, se montre salivante et donne l'envie d'y revenir.

CH: 40 - PN: 40 - PM: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.vigneronsmardeuil.fr
alexandredesloovere@orange.fr



14,5/20

★★★



Simon-Legrand - "EmotioNesles"

Robe bouton d'or de belle brillance. Séduisant par sa douceur d'expression et quelque peu sur la retenue, le nez s'ouvre progressivement et libère de charmeuses senteurs de brioche, biscuit vanillé et fruits blancs mûrs. De texture délicate, cette cuvée présente une trame fine et ciselée. Sa fraîcheur acidulée se montre revigorante. Les saveurs d'agrumes et de baies rouges acidulées s'y expriment librement, dans un ensemble qui privilégie la délicatesse à l'opulence. Une cuvée qui trouvera sa place à l'apéritif.

8 gr./l. • PN: 60 - PM: 20 - CH: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-simon-legrand.fr
earl.simon-legrand@wanadoo.fr



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



Recommandé
par VTA



OZIE

Bohey, 23 • 9647 Doncols

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

BRUT SANS ANNÉE - BLANC DE NOIRS

17,5/20

★★★★



de Villepin - "Folle Pensée"

45,00 €

Robe jaune de Naples pâle, presque translucide, lumineuse. Complexe et puissant, le bouquet mêle les accents épicés à une fine minéralité et quelques senteurs de fruits secs. L'aération adoucit quelque peu la palette (pain d'épices, fruits blancs mûrs). Vineuse et équilibrée par une tension aciculée omniprésente, cette cuvée étoffée offre de séduisantes saveurs fruitées (agrumes et fruits blancs frais). La trame révèle un grain serré et la finale, savoureuse et longiligne, ajoute des qualités de persistance à un ensemble ambitieux, ponctué d'une longue finale salivante. Une cuvée ambitieuse.

5 gr./l. • PM: 100

www.champagnedevillepin.fr
bruno@champagnedevillepin.fr

Conversion  

17/20

★★★★



Xavier Lorient - "Fragments de Noirs"

22,00 €

Robe doré léger à nuances paille. Éloquent dès l'ouverture, le bouquet marie avec succès les notes pâtisseries et enveloppantes (frangipane, cake). La fraîcheur est apportée par une subtile minéralité, à laquelle se joignent quelques arômes de fruits blancs. Les dégustateurs sont unanimes pour louer les qualités de concentration de matière, suavité et exubérance fruitée de cette cuvée riche en saveurs d'agrumes et de baies rouges acidulées. La trame se montre serrée et incisive et la finale, tendue et persistante, ponctue en beauté une dégustation très convnaisante.

10 gr./l. • PM: 65 - PN: 35

www.champagne-xavier-loriot.fr
contact@champagnelorient.fr

16,5/20

★★★★



Justine Cougnet - "Empreinte de la Vallée"

Superbe robe paille à reflets légèrement ocrés. Délicatement parfumé, le bouquet associe finesse et fraîcheur d'expression. De subtiles notes forales se mêlent aux accents fruités (agrumes, fruits secs à coque).

La bouche se révèle d'emblée salivante; elle offre une jolie tension au palais et séduit par sa franchise, sa texture rectiligne et ciselée. Les saveurs d'agrumes frais et de petits fruits rouges acidulés se complètent harmonieusement. Une cuvée savoureuse et extrêmement rafraîchissante, dotée d'une belle concentration.

8 gr./l. • PM: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-justine-cougnet.fr
champagnejustinecougnet@gmail.com





Champagne Justine Cougnet



Champagne



de Villepin

16/20

★★★

Veuve Maitre Geoffroy - Premier Cru - "Clameur"

34,00 €



Robe dorée intense à nuances paille. Bouquet ouvert et éloquent, s'ouvrant sur les notes florales parfumées (violette, jacinthe) et d'exubérantes senteurs de fruits rouges mûrs (gelée de framboises, cerises). Touche de confiserie (cuberdon) à l'aération. La bouche confirme sans attendre l'impression olfactive. Presque enveloppée mais conservant une belle fraîcheur grâce à son support d'acidité, elle confirme la présence d'un registre prégnant de fruits rouges croquants. Salivante, la finale allie suavité, maturité et longueur.

5,5 gr./l. • PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-maitre-geoffroy.com
maxime@champagne-maitre-geoffroy.com

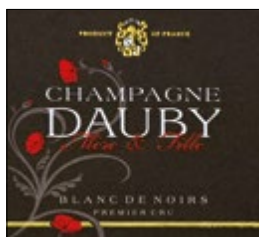


16/20

★★★

Dauby Mère et Fille - "Premier Cru"

35,00 €



Robe jaune doré éclatant, habillée de fines bulles. Suave et proposant une belle complémentarité de senteurs dès l'ouverture (fruits rouges, pâtisserie, léger fumé), le bouquet se montre expressif et invite à la dégustation. Bien construite, cette bouche savoureuse et très rafraîchissante séduit par sa structure, sa vinosité et la maturité de ses saveurs fruitées (agrumes, petits fruits rouges), équilibrées par une tension acidulée présente de l'attaque à la finale. Les dégustateurs soulignent l'harmonie et le profil salivant donnant envie d'y revenir d'une finale racée et persistante.

PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-dauby.fr
champagne.dauby@orange.fr



15,5/20

★★★★



Guy Remi - "Perle Noire"

18,50 €

Robe or éclatant, lumineuse. Dès l'ouverture, le nez se révèle démonstratif. Il mêle avec réussite les senteurs pâtisseries (frangipane), délicatement minérales et de fruits frais (agrumes, fruits blancs). Les dégustateurs soulignent la vinosité et l'équilibre de cette cuvée séveuse, racée et généreuse en saveurs d'agrumes et de fruits rouges, dont le dosage se révèle mesuré. La fraîcheur est au rendez-vous, de l'attaque à la finale. Une cuvée bien construite, idéale pour l'apéritif.

6 gr./l. • PN: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Marcq en Baroeul (Fr.)

www.champagne-guyremi.fr
champagne_guyremi@yahoo.fr



Champagne



Veuve Maitre Geoffroy

15,5/20

★★★



G. Mahé

24,00 €

Robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. De grande maturité, ce bouquet démonstratif et charmeur exhale sans attendre d'intenses notes de reine-claude, abricot et poire, assorties d'une délicate note biscuitée et briochée. Dotée d'un bel équilibre vivacité/maturité, cette cuvée suave offre en bouche des saveurs d'agrumes mûrs et de fruits secs (amande). Les dégustateurs soulignent et apprécient l'impression de maturité d'un ensemble séveux, ponctué d'une finale tonique rejoignant le registre des fruits rouges acidulés.

8 gr./l. • PN: 100

Cherche Distributeur(s)

www.champagnemahe.fr
champagnemahe@orange.fr



15/20

★★★★



Garnier-Causin - "La Mystérieuse"

18,30 €

Robe très intense, jaune paille éclatant à reflets vieil or. Les arômes de pâtisserie vanillée, de viennoiseries et de fruits secs témoignent d'un élevage mesuré et d'une maturité fruitée intense (fruits blancs). Dès l'attaque, les dégustateurs soulignent l'élégance, la densité de trame et l'exubérance fruitée de cette cuvée énergique, dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de fruits secs à coque et de poire se montrent bien présentes en milieu de bouche. La finale, digeste et aérienne, jouit d'une agréable longueur.

PM: 100

www.champagnegarniercausin.fr
garnier.causin@wanadoo.fr




15/20 ★★★



Sendron-Destouches - "Réserve"

Belle présentation pour cette robe bouton d'or de grand éclat. Premier nez floral et parfumé (fleurs blanches suaves). À l'aération, les notes de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) complètent le bouquet, assorties d'une touche presque vanillée charmeuse. Équilibrée et bien construite, cette cuvée associe vinosité et fraîcheur acidulée. Le registre des agrumes s'y exprime ouvertement, contrastant avec l'impression enveloppante du bouquet. Finale incisive et salivante, de longueur très appréciable.

7 gr./l. • PM: 90 - PN: 10

 Drinks Soetens
Bacchus and Friends

www.champagne-sendron-destouches.fr
champagnesendrondestouches@gmail.com



14,5/20 ★★★★★



Garnier-Causin - "Cuvée Tradition"

15,60 €

Robe jaune sable à reflets paille. Le premier nez, floral et parfumé, se complète rapidement de notes de fruits blancs mûrs (poire, coing). A l'aération, les senteurs pâtisseries et briochées enveloppantes se dévoilent dans un ensemble séduisant. Friande et dotée d'une belle énergie revigorante, cette cuvée franche et généreusement fruitée (agrumes, fruits blancs) séduit par son équilibre et la suavité de son milieu de bouche. En finale, de fins amers rafraîchissants rejoignent le registre des petits fruits secs. Une cuvée bien construite.

PM: 100

www.champagnegarniercausin.fr
garnier.causin@wanadoo.fr



17/20

★★★★



Guy Charbaut - Premier Cru - "Fig. 4 Bruit Blanc"

Robe bouton d'or éclatant. Gourmand et enveloppé, le bouquet se montre floral et délicatement fruité (agrumes, pêche, poire). Il invite à la dégustation par sa franchise. Puissante et distinguée, de grande finesse d'expression, cette cuvée de haute tenue fait honneur au cépage. Parfaitement dosée et construite, elle met en présence d'intenses saveurs de fruits secs à coque, pâtisserie et agrumes, tout en conservant une fraîcheur irréprochable. Très belle réussite, qui a fait l'unanimité auprès des dégustateurs.

2 gr./l.

Vins

www.champagne-guy-charbaut.com
contact@champagne-guy-charbaut.com



16,5/20

★★★★



Claude Michez - "Sélection"

Belle robe or blanc de grand éclat. Les senteurs de confiserie (bonbons aux fruits blancs), fleurs parfumées et fruits frais s'associent avec bonheur dans ce bouquet franc, prometteur et expressif. Quelle élégance dans cette cuvée épurée, portée par d'exubérantes saveurs d'agrumes et de pomme verte. Le milieu de bouche, énergique et étoffé, confirme la tonicité de l'ensemble et la finale, sapide à souhait, donne l'envie d'y revenir. Une très belle cuvée de gastronomie.

6 gr./l.

Les Vins Canon

www.champagne-michez.com
contact@champagne-michez.com

Conversion

16,5/20 ★★★



Charles Ellner

Jolie robe doré léger de bel éclat. Une belle corbeille de fruits (pomme, poire, agrumes) et une expression finement biscuitée s'associent dans ce bouquet complété à l'aération par une subtile minéralité. Tendue par une superbe acidité garante de fraîcheur, cette cuvée dotée d'une belle vinosité présente de grandes qualités d'ampleur, concentration et plénitude. Les saveurs d'agrumes mûrs rivalisent d'expression et la finale, salivante à souhait, s'étire en longueur et prolonge le plaisir de dégustation. Bravo !

6,5 gr./l.

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-ellner.com
info@champagne-ellner.com



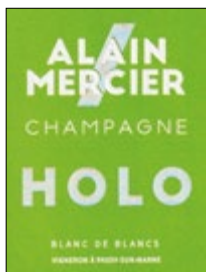
Champagne Guy Charbaut



Champagne Claude Michez

16/20

★★★★



Alain Mercier - "Holo"

Superbe robe bouton d'or intense, à reflets vieil or. De puissantes senteurs de raisin de Corinthe, épices, fruits blancs compotés et sirop de Liège s'expriment sans réserve, dans une palette olfactive originale à forte personnalité. Cette bouche puissante et singulière confirme dès l'attaque l'originalité du bouquet. Le registre des petits fruits secs à coque, de la poire cuite et des épices s'y révèle prégnant, dans un ensemble presque corsé, extrêmement vineux, dont la vocation s'orientera vers les accompagnements gastronomiques. Une cuvée qui ne laissera personne indifférent.

7 gr./l.



Salon: Wine Paris

www.champagne-alain-mercier.fr
contact@champagne-alain-mercier.fr



16/20

★★★★



Fleury-Gille

23,00 €

Robe jaune pâle à doré, brillante et limpide. L'élégance et la fraîcheur du bouquet se montrent convaincantes. On y retrouve d'insistantes senteurs d'agrumes (citron, pamplemousse), d'herbe fraîche et de fine minéralité, dans un ensemble tonique et engageant. On croque le fruit (agrumes) dans cette cuvée charnue, concentrée et élégante, dont le dosage se montre parfait, au service d'une matière dense et charmeuse. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, citrique, suave et persistante, se montre à la fois large et épurée. Belle réussite.

7 gr./l.



Cherche Distributeur(s) / Salon: Wine Paris
Vignerons Indépendant de Strasbourg et Paris

www.champagne-fleury-gille.fr
contact@champagne-fleury-gille.fr



16/20

★★★★



JM. Gobillard & Fils

Robe jaune doré scintillant. Tout en dentelle et révélant à la fois une grande maturité, ce bouquet printanier et floral (fleurs blanches suaves) se complète de notes de fruits blancs mûrs et de pâtisserie. Tout est parfaitement en place dans cette bouche au grain serré, large et étoffée, dont les saveurs d'agrumes assurent une tension acidulée garante de fraîcheur. Les dégustateurs soulignent l'élégance de texture, la suavité et la persistance d'une finale démonstrative, jouissant d'une trame ambitieuse.

6 gr./l.



www.champagne-gobillard.com
contact@champagne-gobillard.com



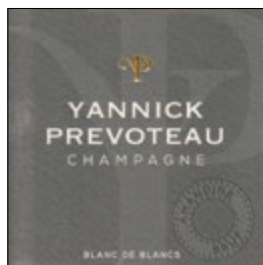
Champagne Charles Ellner



Champagne JM. Gobillard & Fils

16/20

★★★★



Yannick PrévotEAU - "Amandine"

Robe dorée de grand éclat. Complexe et distingué, ce nez presque enrobé délivre dès l'ouverture ses notes vanillées et biscuitées, agrémentées d'un fruité bien présent (raisin frais, fruits blancs). Engageant! Dotée d'un bel équilibre vivacité/maturité, cette cuvée salivante offre une jolie tension rafraîchissante en bouche par d'expressives saveurs d'agrumes. Elle développe une belle énergie. Suave et concentrée, elle est ponctuée d'une finale ciselée de persistance appréciable.

4,8 gr./l.



ABC Vins - L'Entrepôt du Vin
Cherche Distributeur(s) Luxembourg

www.champagne-yannick-prevoteau.fr
contact@champagne-yannick-prevoteau.fr

15,5/20

★★★



Jean-Philippe BossER - Premier Cru

28,00 €

Robe jaune de Naples pâle, scintillante. Premier nez printanier, évoquant les fleurs blanches, suivi d'un registre d'agrumes frais et de confiserie. Un bouquet tonique et délicat. La bouche s'apparente à une friandise. Gourmand et suave, elle offre de généreuses saveurs de fruits blancs et confirme les agrumes du bouquet. Élégante, de texture fine, elle se montre digeste et charmeuse, jusqu'en finale. Bel équilibre d'ensemble.

6 gr./l.

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-bosser.fr
champagne-jp-bosser@orange.fr



15,5/20

★★★



Champagne RédemptEUR

29,50 €

Robe jaune pâle à doré délicat, habillée d'un fin cordon de bulles. De délicates senteurs de fleurs blanches s'expriment à l'ouverture, rapidement rejointes par un registre fruité expressif et mûr (poire, pomme). Une touche biscuitée et pâtissière complète cette palette complexe à l'aération. La bouche contraste avec le bouquet par sa fraîcheur d'expression. Le registre des agrumes s'y montre présent, apportant la tension acidulée nécessaire à l'équilibre d'un ensemble de grande maturité. Une fine salinité apparaît dans une finale séveuse et agréablement persistante.

7 gr./l.



Salons: Cambrin (Fr.)
Court-Saint-Etienne

www.redempteur.com
contact@redempteur.com



Champagne Yannick PrévotEAU



Champagne Fleury-Gille

15,5/20 ★★★★★



André Goutorbe et Fils - "Plaisir d'Antan"

Robe jaune de Naples pâle. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet se livre ensuite davantage sur des notes de viennoiseries briochées, vanillées et de petits fruits secs. L'attaque, enveloppée et de texture très douce, est suivie d'un milieu de bouche où l'empreinte de l'élevage se montre bien présente (fruits secs à coque). L'ensemble paraît généreusement dosé et se montre patiné et gourmand, sur un gras assez présent. Cette cuvée vineuse est ponctuée d'une finale de persistance correcte.

7 gr./l.



www.champagne-andre-goutorbe.fr
contact@andregoutorbe.fr



15/20 ★★★



André Lenique

Robe jaune très pâle à translucide. Le premier nez révèle une forte personnalité par ses notes minérales et herbacées (mousse, fougère). Quelques tonalités d'agrumes complètent la palette à l'aération. Cette cuvée confirme dès l'attaque le caractère puissant du bouquet. Portée par de beaux amers, elle associe le registre des agrumes et des fruits secs à coque. Longue finale sur des saveurs pâtisseries. Un vin habillé de bulles, idéal pour la gastronomie.

7 gr./l.



Charvin
Cherche Distributeur(s) Flandre - GDL

www.champagne-andre-lenique.com
contact@champagne-andre-lenique.com



15/20 ★★★



Pierre Morlet - Premier Cru

26,00 €

Robe or léger, de grand éclat. De belle fraîcheur olfactive au premier nez, le bouquet s'exprime sur les agrumes et les notes herbacées. La maturité s'amplifie au fil de l'aération, par de généreuses senteurs de fruits blancs (pêche, poire), de brioche vanillée et de biscuit. Un ensemble démonstratif. L'élégance est au rendez-vous. L'expression fruitée se confirme en bouche, équilibrée par une texture douce et enveloppante. Fruits blancs et jaunes s'associent harmonieusement. La finale, savoureuse, s'exprime sur la pâte d'amande et la pâtisserie.

4 gr./l.

www.champagnemorlet.com
info@champagnemorlet.fr



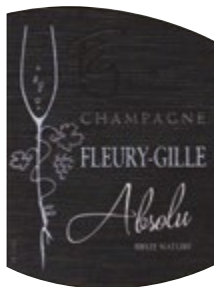
Champagne André Goutorbe



Champagne Charles Ellner

16/20

★★★★



Fleury-Gille - "Absolu"

21,50 €

Robe doré léger de grand éclat. Les notes de pâtisseries (feuilleté aux poires et amandes) et de fleurs parfumées dominent un bouquet ouvert et très engageant, qui évolue à l'aération vers un registre de grande maturité. Dès l'attaque, cette cuvée ambitieuse propose une trame à la fois serrée et élégante. De puissantes saveurs de fruits secs et de fruits blancs mûrs y rivalisent d'expression, soutenues par une tension acidulée salivante. Longue finale sur les petits fruits secs, ponctuant dans l'exubérance une cuvée de gastronomie.

PN: 60 - CH: 30 - PM: 10



Cherche Distributeur(s) / **Salon:** Wine Paris
Vignerons Indépendant de Strasbourg et Paris

www.champagne-fleury-gille.fr
contact@champagne-fleury-gille.fr



16/20

★★★★



Suisse Laval - Premier Cru

Robe bouton d'or à reflets légèrement ocrés. Quelques notes de biscuit aux amandes, millefeuille aux poires et brioche envahissent un bouquet exubérant et suave, qui invite à la dégustation. Particulièrement aromatique, cette cuvée incisive et portée par de fins amers a emporté les suffrages par ses exubérantes saveurs de noix, amande, noisette et viennoiseries. Ce vin de gastronomie se voit ponctué d'une finale suave, de longueur très appréciable.

PN: 40 - CH: 60

Cherche Distributeur(s)

www.champagnesuisseval.fr
champagnesuisseval@orange.fr

15,5/20

★★★★



Claude Michez

Robe paille éclatante et parée d'un fin cordon de bulles. Les notes florales (acacia, tilleul) dominent l'ouverture. Au fil de l'aération, le bouquet s'enrichit d'arômes d'agrumes frais et de pâte d'amande. La bouche se montre dès l'attaque précise et ciselée, de grande franchise. Sa vivacité, sans excès, se place au service de l'expression du fruit (citron, coing). Une fine amertume très rafraîchissante apparaît en milieu de bouche et la finale, séveuse et salivante, témoigne d'une trame assez serrée. Une cuvée très élégante.

PM: 50 - PN: 20 - CH: 30



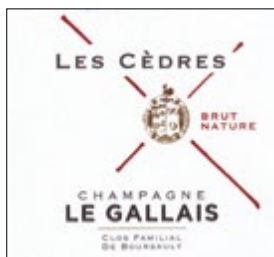
Les Vins Canon

www.champagne-michez.com
contact@champagne-michez.com

Conversion

15,5/20

★★★



Le Gallais - "Les Cèdres"

Superbe robe vieil or à ocré intense, de grand éclat. Agrumes mûrs, fine minéralité, notes herbacées... La complexité de ce bouquet ouvert et parfumé s'agrémenté d'une touche de pâtisserie aux fruits blancs (poire, pomme) à l'aération. L'attaque se montre précise et vigoureuse. La texture acidulée du milieu de bouche soutient une expression fruitée (fruits secs et agrumes) généreuse. Les dégustateurs soulignent l'équilibre d'une finale salivante.

PM: 50 - PN:35 - CH: 15



Le Repaire du Sommelier
Cherche Distributeur(s) Flandre - Wallonie

www.champagnelegallais.com
clg@champagnelegallais.com

Conversion

14,5/20

★★★



Philippe Martin - "Cuvée Spéciale"
Premier Cru

23,00 €

Jolie robe ensoleillée, doré éclatant. Les agrumes, l'herbe fraîche et une délicate minéralité s'associent dans ce nez aérien, qui évolue vers l'amande fraîche à l'aération. L'attaque se montre vive et salivante, le milieu de bouche confirme le registre des agrumes et des petits fruits secs. Cette cuvée digeste et élégante privilégie la finesse de texture à l'opulence. On apprécie sa fraîcheur et sa trame subtile.

PN: 50 - CH: 35 - PM: 15

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-philippe-martin.com
contact@champagne-philippe-martin.com



AUBERGE LE RELAIS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET HÔTEL ★★★

Recommandé
par VTA

Venez apprécier le confort de notre auberge, et le temps d'une nuit dans nos chambres au décor raffiné, son restaurant gastronomique pour éveiller vos papilles à une cuisine inventive, traditionnelle et moderne à la fois.



2, rue de Paris - 02850 Reuilly Sauvigny - Tél: 03.23.70.35.36 - contact@aubergereuilly.fr
www.relaisreuilly.com

17,5/20 ★★★

Tribaut Schloesser - "Cuvée René"



Superbe robe paille à doré éclatant. Les fleurs parfumées (lilas, acacia) et les notes herbacées (vetiver) s'expriment dès l'ouverture, rapidement rejointes par un fruité intense et charmeur (poire, agrumes confits). Un ensemble à la fois exubérant et distingué, qui appelle la dégustation. L'entrée de bouche, incisive et salivante, de grande précision, donne le ton d'une cuvée de gastronomie, dont la bulle très fine se met au service d'une matière concentrée et élégante. Les saveurs de petits fruits secs à coque et d'agrumes rivalisent d'expression. L'équilibre vivacité/maturité est atteint et la finale, sur de fines notes miellées et de raisin de Corinthe, ponctue dans l'élégance et la longueur une dégustation particulièrement convaincante. Bravo !

4 gr./l. • PN: 30 - CH: 70



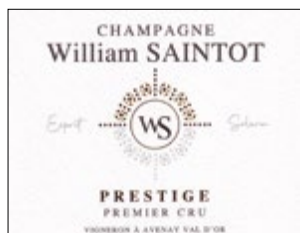
Crombé - Bu-V Wijnen - Vinoherk
Cherche Distributeur(s) Wallonie - GDL

www.champagne.tribaut.wine
sarah@champagnetribaut.fr

Conversion 

17/20 ★★★★★

William Saintot - "Prestige - Esprit Soléra" - Premier Cru



Superbe robe paille à reflets vieil or. Mûr, profond et complexe, ce bouquet à la fois élégant et puissamment parfumé exhale dès l'ouverture ses senteurs de fruits rouges mûrs, pâtisserie, brioche vanillée et petits fruits secs. Il invite à la dégustation. Ample, richement dotée, de grande vinosité, la bouche a convaincu les dégustateurs par sa densité de matière, son très bel équilibre fraîcheur/maturité et son intensité aromatique (pain grillé, fruits blancs caramélisés). La finale, large et longue à la fois, se voit relevée par de fins amers très agréables (amande, noisette).

2,65 gr./l. • PN: 70 - CH: 30



www.champagne-william-saintot.fr
champagne-william-saintot@orange.fr

16,5/20 ★★★★★

Léguillette Romelot - "L'Orchestrale"

29,90 €



Robe ensoleillée, doré intense. D'emblée, les notes de petits fruits secs (amande, noisette), croûte de pain, brioche et de pain d'épices dominent un bouquet exubérant, au caractère affirmé. Ce vin habillé de bulles a séduit les dégustateurs par sa vinosité, son profil épuré et sa concentration de matière. Les registres des fruits blancs mûrs et des fruits secs rivalisent d'expression et la finale, large d'épaules, conserve une grande fraîcheur tout en assurant une persistance appréciable. Une cuvée racée, parée pour la gastronomie.

PN - PM - CH - Arbanne - Petit Meslier

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-leguillette-romelot.net
info@champagne-leguillette-romelot.com



Champagne



Léguillette Romelot

16/20 ★★★★★

Fernand Lemaire - "Grande Réserve" - Premier Cru



Belle robe ensoleillée, brillante, à nuances doré éclatant. Les senteurs pâtisseries (viennoiseries, millefeuille aux poires et amandes) s'expriment dès l'ouverture dans cet exubérant bouquet, enveloppé et mature. On apprécie dès l'attaque la vinosité et l'exubérance aromatique de cette cuvée parfumée, dont l'expression de petits fruits secs et de fruits blancs mûrs se voit soutenue par de fins amers et un support d'acidité bien présent. Ce vin habillé de bulles s'invitera volontiers à table.

5 gr./l. • CH: 80 - PN: 20

Van Eccelpoel

www.champagne-fernand-lemaire.com
champagne-lemaire@wanadoo.fr

16/20 ★★★★★

Charles Ellner - "Grande Réserve"



Un beau jaune doré éclatant irise cette robe scintillante. Une délicate minéralité accompagne un registre fruité (agrumes, fruits blancs) bien présent. Quelques notes d'épices douces complètent une palette olfactive complexe et charmeuse. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée au grain serré, séveuse et racée, dont les saveurs d'agrumes mûrs se révèlent prégnantes. L'équilibre vivacité/maturité est atteint et la texture de l'ensemble, particulièrement salivante, ajoute au plaisir de la dégustation.

4 gr./l. • PN: 45 - CH: 55

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-ellner.com
info@champagne-ellner.com



16/20

★★★



Justine Cougnet - "Rêverie Forestière"

Superbe robe bouton d'or éclatant, habillée d'un fin cordon de bulles. Puissant, complexe et profond, le bouquet invite à la dégustation. Les arômes de fruits blancs caramélisés, fruits jaunes confits, vanille, biscuit et brioche se livrent de concert. L'élevage, mesuré, enveloppe une bouche ciselée, de grande élégance, parée pour la gastronomie. Les saveurs de fruits secs (amande, noisette) et de pâtisserie rivalisent d'expression. Ce vin habillé de bulles séduit par sa vinosité. Il offre une finale racée, salivante et digeste, qui s'étire en longueur et donne envie d'y revenir.

4 gr./l. • PN: 1/3 - CH: 1/3 - PM: 1/3

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-justine-cougnet.fr
champagnejustinecougnet@gmail.com



Champagne
William Saintot



Champagne Fernand Lemaire

15/20 ★★★★★



Daniel Gerbaux & Fils - L'Extra Brut


17,60 €

Jolie robe jaune paille à nuances légèrement ocrées. Rafraîchissant et parfumé, sur des arômes de fruits blancs et d'agrumes, le nez se complète de fines notes biscuitées au fil de l'aération. Tout est bien place dans cette cuvée suave et généreuse en saveurs de fruits frais (citron, pomme). L'équilibre vivacité/maturité est atteint et le milieu de bouche, suave et longiligne, témoigne d'une belle élégance d'ensemble. Finale salivante donnant l'envie d'y revenir. Une cuvée bien construite.


PM: 64 - CH: 33 - PN: 3

Cherche Distributeur(s)
Salon: Chaudfontaine

www.champagne-daniel-gerbaux.com
contact@champagne-daniel-gerbaux.com



15/20 ★★★




Doré-Léguillette

20,00 €

Robe paille à reflets sable, de grand éclat. Extrêmement parfumé et élégant, ce nez charmeur associe une corbeille de fruits mûrs (agrumes, fruits blancs) à quelques notes finement biscuitées et de séduisantes tonalités florales. Attaque séveuse, dotée d'une belle concentration de matière, suivie d'un milieu de bouche généreux en saveurs de fruits blancs et fruits secs (amande). La finale, plus citrique, se resserre sur la vivacité des agrumes et se montre salivante. Une cuvée très bien construite, digeste et longiligne.

4,7 gr./l. • PM: 35 - CH: 33 - PN: 32

www.champagne-doreleguillette.com
contact@champagne-doreleguillette.com



15/20 ★★★



Champagne Les Montchards - "Réserve" - Premier Cru

27,30 €

Jolie robe jaune de Naples, cristalline. Délicatement parfumé, marqué par les notes florales printanières et de fruits frais (fruits blancs, agrumes), ce nez distingué séduit par sa fraîcheur. L'aération apporte des notes plus mûres de petits fruits rouges et de pâtisserie. Cette cuvée digeste privilégie la finesse d'expression à l'opulence. Sa trame délicate et sa fraîcheur la destinent à l'apéritif. Le milieu de bouche se montre convaincant par un regain de densité, sur les agrumes et la finale, finement texturée et agréablement persistante, se ponctue dans l'équilibre.

6 gr./l. • PN: 70 - CH: 30

Cherche Distributeur(s)

www.lesmontchards.com
lesmontchards@laposte.net




17/20

★★★★



Vadin-Plateau - "Aurélie"

26,80 €

Superbe présentation pour cette robe dorée de bel éclat. Un bouquet tout en élégance, marqué par les arômes de poire et pomme, associés à une touche de framboise et de nougat. Ample, riche et témoignant d'une certaine opulence, ce vin habillé de bulles affiche beaucoup de relief et se voit porté par un très bel équilibre. Les saveurs d'agrumes et de fruits secs y rivalisent d'expression. La finale, relevée par de beaux amers, impose son étoffe et une grande persistance aromatique. Bravo!

4 gr./l. • CH: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Annoeullin (FR)

www.champagnevadinplateau.com
contact@champagnevadinplateau.com



16/20

★★★



Tribaut Schloesser - "Vallée du Brunet"

Robe jaune pâle à doré léger. Affichant une douceur olfactive bien présente dès l'ouverture, ce nez charmeur associe les arômes de fruits blancs et agrumes mûrs à quelques tonalités pâtisseries (brioche, cake, vanille). Les dégustateurs soulignent le profil distingué, suave et racé de cette cuvée riche en saveurs d'agrumes et de minéralité. L'équilibre acidité/maturité est au rendez-vous. Ce vin de gastronomie est très aromatique. Sa finale associe énergie et persistance.

5 gr./l. • CH: 100



Crombé - Bu-V Wijnen - Vinoherck
Cherche Distributeur(s) Wallonie - GDL

www.champagne.tribaut.wine
sarah@champagnetribaut.fr

Conversion



Champagne Tribaut Schloesser

15,5/20 ★★★

Veuve Maitre Geoffroy - Premier Cru - "Impulsion"

32,00 €



Jolie robe scintillante, jaune pâle à légers reflets dorés. Associant profondeur et complexité, le nez exprime sans retenue ses senteurs de frangipane, amande douce, poire mûre et biscuit vanillé. Il invite à la dégustation. L'attaque, enveloppée et charmeuse, confirme l'impression de douceur du bouquet. Le milieu de bouche prolonge ce ressenti par ses saveurs de fruits blancs au sirop et d'agrumes mûrs. Tout est bien en place dans cette cuvée gourmande, dotée d'une finale étoffée et agréablement persistante.

5,5 gr./l. • CH: 100

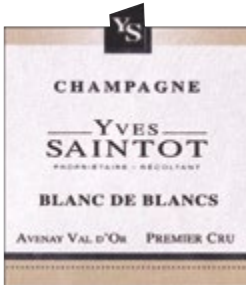
Cherche Distributeur(s)

www.champagne-maitre-geoffroy.com
maxime@champagne-maitre-geoffroy.com



15/20

★★★



Yves Saintot - Premier Cru

26,00 €

Robe jaune pâle à légers reflets dorés, cristalline. Le charme des senteurs florales et de fruits frais (agrumes, fruits blancs) est présent dès l'ouverture. Ce bouquet franc et expressif privilégie la fraîcheur et l'élégance. Il invite à la dégustation. L'impression de maturité s'accroît en bouche, où de généreuses saveurs de poire et mirabelle rivalisent d'expression, soutenues par une acidité garante de tension et tonicité. La texture se montre aérienne et fine. La finale, élancée, jouit d'une agréable persistance ; elle se resserre sur une fine minéralité et les agrumes.

6 gr./l.

Cherche Distributeur(s)

www.champagnesaintot.fr
champagneyvessaintot@gmail.com



		<p>Pour débutants et œnophiles avertis</p> <p>Pour groupes de 8 à 30 personnes</p>		
	<p>Scéances dégustation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Techniques de dégustation • Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, pour un anniversaire, etc. 			
				<p>Contactez "Vins et Terroirs Authentiques":</p> <p>Tél: 071/87.57.73</p> <p>contact@vinsetterroirs.be</p>

17/20 ★★★



Aurore et Florian Laval - "Ut Priors"

Superbe robe jaune or éclatant à reflets ocrés, de grande intensité. Les petits fruits secs à coque, les notes briochées et discrètement vanillées et les fruits blancs (poire, pomme) se livrent de concert dans ce nez profond et complexe qui suscite la curiosité. Cette cuvée à forte personnalité délivre dès l'attaque de puissantes saveurs d'amande et de noisette, pâtisserie (cake), avec un profil légèrement oxydatif. L'empreinte de l'élevage est présente, laissant quelques notes fumées s'exprimer et de fins amers rafraîchissants qui soulignent une finale démonstrative et persistante. Un vin habillé de bulles, paré pour la gastronomie.

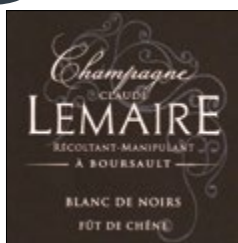
1,12 gr./l. • PN: 100



The Champagne Ambassador
Cherche Distributeur(s)

06/37.05.79.61
lété

16,5/20 ★★★★★



Claude Lemaire - "Fût de Chêne"

25,60 €

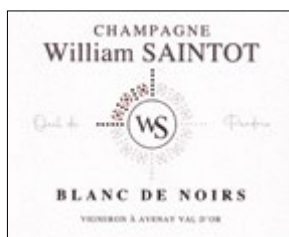
Eclatante robe doré léger, très lumineuse. Le premier nez révèle des notes biscuitées et briochées, voire pâtisseries. Le registre des fruits blancs mûrs et des fruits secs complète l'ensemble à l'aération. La bouche, sérieuse et racée, s'impose par une vinosité importante et une empreinte d'élevage dosée mais bien présente, qui apporte complexité et profondeur à l'ensemble. Les saveurs de petits fruits secs et d'agrumes rivalisent d'expression et la finale, ciselée, associe ampleur, richesse aromatique et longueur très appréciable.

2 gr./l. • PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-claude-lemaire.fr
champagne.lemaire@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★



William Saintot - "Œil de Perdrix"

Robe rose tendre à reflets saumonés. Particulièrement charmeur et distingué, tout en enveloppement, ce puissant bouquet mêle les arômes de fruits rouges mûrs (framboise, fraise) aux notes pâtisseries et d'épices douces. En bouche, cette cuvée savoureuse impose une importante vinosité et traduit une matière mûre et charnue, tendue par une acidité vivifiante. Les fruits rouges se confirment, laissant une impression de douceur présente jusqu'en finale, malgré le faible dosage. Un champagne de grand charme.

2 gr./l. • PN: 100



www.champagne-william-saintot.fr
champagne-william-saintot@orange.fr



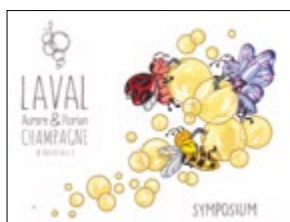
Champagne Aurore et Florian Laval



Florian Laval

BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

15,5/20 ★★★



Aurore et Florian Laval - "Symposium"

Robe jaune ocré à reflets pelure d'oignon. Les notes de pomme cuite, pâtisserie briochée et frangipane s'associent avec réussite dans ce bouquet mature et charmeur. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités d'énergie, fraîcheur fruitée (agrumes, baies rouges acidulées) et vigueur de cette cuvée franche et vineuse, de texture droite. L'ensemble séduit par son harmonie et la sensation d'équilibre apportée par une finale savoureuse et racée.

2,2 gr./l. • PM: 80 - PN: 20



The Champagne Ambassador
Cherche Distributeur(s)

06/37.05.79.61

florian@champagne-laval.fr

BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

16/20

★★★



Justine Cougnat - "Souffle Sauvage"

Belle robe jaune paille, intense et brillante. Complexe et affichant une belle profondeur, le nez mêle les arômes d'épices douces, fruits rouges frais et nougat, dans un ensemble engageant et démonstratif.

Dès l'attaque, d'insistantes saveurs de fruits rouges frais (cerise du nord, groseille) s'expriment dans cette cuvée de gastronomie, très épurée, qui ne cède pas à la facilité. Les agrumes et les fruits secs relèvent une finale incisive, salivante affichant une belle tension.

PN: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-justine-cougnat.fr
champagnejustinecougnat@gmail.com



15/20

★★★



Robert Allait - "Plaisir Nature"

Jolie robe jaune pâle à reflets rose tendre. Les notes beurrées et de fleurs blanches suaves s'expriment dès l'ouverture, offrant un profil assez rafraîchissant, plus en finesse qu'en opulence. Attaque vive et revigorante, sur les agrumes frais, suivie d'un milieu de bouche savoureux, dont le profil salivant et une fine salinité assurent l'élégance et la tension au palais. La finale, épurée et incisive par ses saveurs de pomme verte, jouit d'une longueur appréciable. Une cuvée très rafraîchissante.

PM: 100



Bret 23
Salon: Weekend Champagne Middelkerke

www.champagne-robert-allait.com
champagnerobertallait@orange.fr



Champagne Justine Cougnat

17/20 ★★★



Geoffroy - Premier Cru - "Rosé de Saignée"

Superbe robe rubis soutenu, intense et lumineuse. Puissamment parfumé par ses insistantes effluves fruités (bigarreaux, myrtille, framboise), de fleurs suaves (violette, lilas) et de pâtisserie (tarte aux fruits rouges), ce nez franc et complexe invite à la dégustation. Le fruité juteux et croquant de cette cuvée éloquente s'exprime sans retenue et dès l'attaque. De séduisantes saveurs de baies rouges et noires bien mûres ajoutent à la gourmandise de l'ensemble et la trame, marquée par une vinosité bien présente, s'allonge dans une finale savoureuse et persistante.

PN: 100



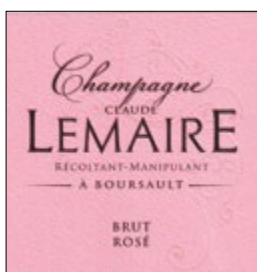
La Maison des Vins Fins - Craft & C° (GDL)
Cherche Distributeur(s) Flandres

www.champagne-geoffroy.com
info@champagne-geoffroy.com



16/20

★★★★



Claude Lemaire

19,30 €

Belle présentation pour cette robe framboise, soutenue et de grand éclat. Un panier gourmand de petits fruits rouges parfumés (framboise, cerise, grenade...) s'associe au registre de la confiserie et des fleurs suaves (violette). La bouche confirme sans attendre le profil très fruité du nez. D'intenses saveurs de fruits rouges frais s'y expriment librement. Les dégustateurs soulignent la sève et la densité d'une finale charnue et persistante. Une cuvée de gastronomie. Bravo !

PM: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-claude-lemaire.fr
champagne.lemaire@wanadoo.fr

16/20 ★★★★★



Gaiffe-Brun - "Exception" - Premier Cru

Robe intense, rubis subtilement orangé, présentant un léger trouble. Particulièrement expressif par ses intenses senteurs de fruits rouges mûrs voire confiturés (cerise, framboise, fraise), le nez associe éloquence et maturité. Puissante et dotée d'une expression aromatique très intense, (bigarreaux, framboise), cette cuvée au grain serré affiche d'emblée son ambition. Équilibré par un support d'acidité vigoureux, le milieu de bouche révèle d'insistantes saveurs de cerise et de cuberdon. Longue finale sapide, épurée et distinguée, ponctuant dans l'élégance une cuvée affichant une très belle personnalité.

0 gr./l. • PN: 100

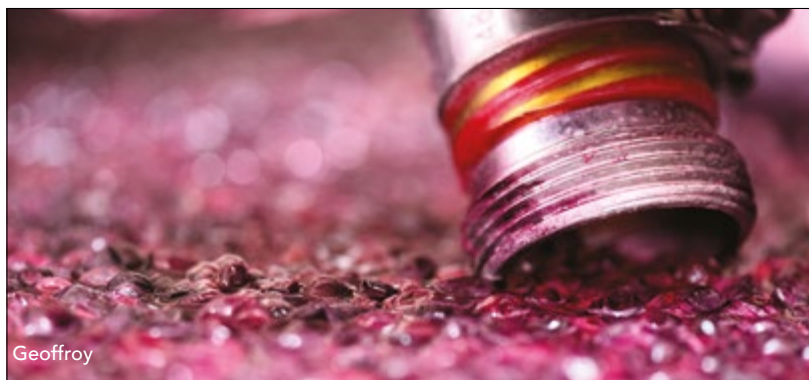


Passion for Wine - Château Somers
Cherche Distributeur(s) GDL

www.champagnegaiffebrun.com
champagnegaiffebrun@gmail.com



Champagne



Geoffroy

16/20

★★★



A. Lété - "Les Aînées"

37,00 €

Robe rose tendre à nuances discrètement saumonées. Délicatement parfumé et de grande élégance, le bouquet marie avec succès les accents fruités exubérants (cerise, gelée de framboise), les notes de confiserie et quelques effluves de fleurs parfumées (violette). Un ensemble très engageant. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée à la fois suave, mûre et tonique par son support d'acidité revigorant. Les saveurs de groseille et cerise du nord portent un milieu de bouche concentré, sapide et doté d'une grande énergie. Finale salivante et persistante, donnant l'envie d'y revenir.

8 gr./l. • PN: 55 - PM: 15 - CH: 30



Cave Gaelle- Cherche Distrib. Wallonie - GDL
Salon: Wine Paris

www.champagnealete.com
champagnealete@orange.fr



16/20

★★★



Gratiot Delugny - "Grains des Folies"

39,50 €

Robe rose pâle à légères nuances saumonées. Un nez franc et gourmand, privilégiant les senteurs de petits fruits rouges parfumés et quelques épices. La bouche confirme dès l'attaque. Charnue, salivante et de texture très élégante, elle délivre un fruité croquant (cerise, framboise) et offre une jolie tension acidulée au palais, qui confère à l'ensemble une belle énergie. Cette cuvée originale par son encépagement sera idéale pour l'apéritif, son profil salivant et épuré apportant beaucoup de fraîcheur.

6 gr./l. • PG: 90 - PN: 10

Cherche Distributeur(s)

www.gratiotdelugny.fr
contact@gratiotdelugny.fr



15,5/20

★★★★



Alexandre De Sloovere - "Grande Réserve"

16,50 €

Robe saumonée habillée de fines bulles. Les senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme), amande fraîche et pâtisserie (cake, brioche) dominent un bouquet à la personnalité affirmée. Dès l'attaque, on apprécie la densité et l'élégance de cette cuvée incisive, racée et délicatement minérale. Ce vin très aromatique est paré pour la table. Il ne cède pas à la facilité. Les saveurs de fruits secs et de fruits blancs s'y associent librement. La finale, aiguisée, se resserre sur une fraîcheur acidulée extrêmement digeste.

PM: 40 - CH: 25 - PN: 35

Cherche Distributeur(s)

www.vigneronsmardeuil.fr
alexandredeesloovere@orange.fr



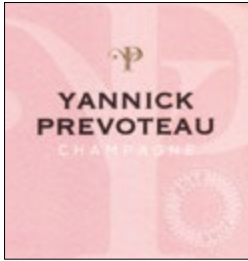
Champagne



Gratiot Delugny

15,5/20

★★★



Yannick PrévotEAU

Jolie robe pétale de rose à discrets reflets saumonés. Sans attendre, les notes de petits fruits rouges parfumés et d'agrumes rivalisent d'expression, complétées à l'aération par l'enveloppement de fines senteurs d'épices douces (cannelle, safran). Séveuse, la bouche associe fraîcheur acidulée, trame serrée et maturité fruitée. Dotée d'une belle concentration et d'une sensation minérale lui garantissant une belle tonicité, cette cuvée salivante confirme en bouche la prégnance des saveurs de baies rouges. La finale, épurée, jouit d'une très belle persistance.

9,6 gr./l. • PM: 35 - PN: 35 - CH: 30

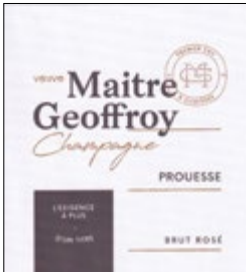


ABC Vins - L'Entrepôt du Vin
Cherche Distributeur(s) Luxembourg

www.champagne-yannick-prevoteau.fr
contact@champagne-yannick-prevoteau.fr

15,5/20

★★★


 Veuve Maitre Geoffroy - "Prouesse"
Premier Cru

26,00 €

Robe discrètement saumonée à reflets framboise. Le nez s'apparente à un bouquet printanier, mariant les notes de fraise des bois, cerise et mûre à quelques effluves floraux. Attaque sapide, concentrée et croquante de fruit. La trame se révèle assez serrée, témoignant d'une concentration appréciable. L'équilibre est au rendez-vous et le fruité très croquant. Finale salivante, révélant une délicate minéralité. Une cuvée épanouie, charmeuse et bien construite.

7 gr./l. • CH: 60 - PN: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-maitre-geoffroy.com
maxime@champagne-maitre-geoffroy.com



Champagne A. Lété



Champagne Yannick PrévotEAU

15/20

★★★



Lacroix - "Cuvée Rosé"

23,00 €

Jolie robe pétale de rose. Le bouquet printanier est délicatement parfumé et très flatteur. Les arômes de petits fruits rouges frais (framboise, cerise) et de confiserie (grenade, cuberdon) se mêlent aux accents floraux (violette). Une certaine douceur enveloppe cette bouche suave et charmeuse, dont le dosage souligne les saveurs d'un registre fruité prégnant (fruits rouges), tout en offrant une sensation de fraîcheur acidulée équilibrante. Une cuvée gourmande et suave.

9 gr./l. • PM: 20 - PN: 60 - CH: 20

Cherche Distributeur(s)

Salon: Wine Paris - Vignerons Indépendant Paris et Lyon

www.champagnelacroix.com

champlacroix2@wanadoo.fr



15/20

★★★★



L. Bénard-Pitois - "Premier Cru"

25,00 €

Robe rose tendre à nuances pétale de rose. Engageant, le nez mêle les notes de fleurs parfumées et fruits blancs mûrs (poire, pêche), dans un ensemble enrobé et charmeur. Tout est bien en place et dans l'équilibre dans cette cuvée finement texturée, dont l'expression fruitée (agrumes, fruits blancs) se révèle généreuse. Cette cuvée conviviale et gourmande est ponctuée d'une finale au grain assez serré, savoureuse et persistante.

PN: 85 - CH: 15

Cherche

Distributeur(s)

www.champagne-benard-pitois.com

benard-pitois@wanadoo.fr

14,5/20

★★★



Daniel Gerbaux - "Le Rosé brut"

17,80 €

Robe tendre, pétale de rose à légers reflets saumonés. De grande fraîcheur olfactive, le bouquet associe les arômes herbacés, de petits fruits rouges frais et de fleurs printanières. Il se montre aérien et engageant. Tout en équilibre et suavité, la bouche séduit par sa franchise fruitée et la jolie tension acidulée apportée par un dosage mesuré. La trame se montre assez serrée et la finale, savoureuse, s'étire en longueur et affiche un profil salivant. Une jolie cuvée pour l'apéritif.

PM/PN: 80 - CH: 20

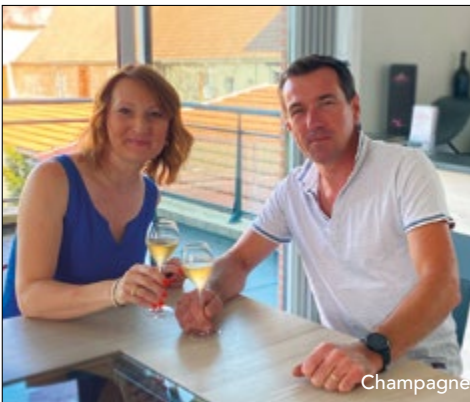


Cherche Distributeur(s)

Salon: Chaudfontaine

www.champagne-daniel-gerbaux.com

contact@champagne-daniel-gerbaux.com



Champagne



Lacroix

17/20 ★★★★★

Météyer - "Cuvée Marine"



Robe or pailleté, scintillante, habillée d'un fin cordon de bulles. Les petits fruits secs à coque et les épices douces dominent l'ouverture, avant de laisser place aux arômes de fruits mûrs (poire, mirabelle, pomme). Cette cuvée racée, salivante et dotée d'une belle concentration de matière a conquis les dégustateurs. De l'attaque à la finale, elle séduit par sa densité de trame et l'exubérance de ses saveurs fruitées prégnantes (agrumes, fruits secs). La finale, épurée, incisive et persistante, rejoint une agréable minéralité. Bravo !

8 gr./l. • PM: 25 - PN: 25 - CH: 10

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendant de Lille

www.champagne-meteyer.com
contact@champagne-meteyer.com



16,5/20

★★★



Le Gallais - "La Pavillonne"

Robe jaune de Naples pâle. Distingué et particulièrement rafraîchissant, le bouquet exhale sans attendre d'expressives senteurs d'agrumes et de confiserie (bonbons acidulés). Superbe bouche épurée, confirmant dès l'attaque la vigueur du nez par ses puissantes saveurs citriques et sa minéralité. La texture se révèle serrée et élégante ; elle témoigne d'une concentration de matière appréciable. L'ensemble est ponctué d'une longue finale incisive et salivante. On y revient volontiers.

4 gr./l. • CH: 100

 Le Repaire du Sommelier
Cherche Distributeur(s) Flandre - Wallonie

www.champagnelegallais.com
clg@champagnelegallais.com

Conversion  



Champagne Le Gallais

16/20

★★★



Météyer - "Expression Noir" - Extra-Brut

Robe jaune de Naples éclatant. Ce bouquet au caractère affirmé mêle les senteurs herbacées (groseille verte, rhubarbe) et minérales à l'ouverture. Quelques senteurs d'agrumes (pamplemousse) apparaissent à l'aération. La bouche, au grain serré, se montre épurée et rectiligne. Les saveurs de citron et pamplemousse rivalisent d'expression, dans un ensemble distingué, racé et porté par une acidité revigorante. La finale révèle une belle énergie et se prolonge dans la fraîcheur par une persistance très appréciable.

4 gr./l. • PN: 100

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendant de Lille

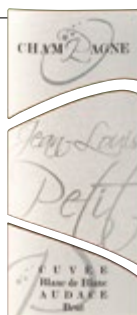
www.champagne-meteyer.com

contact@champagne-meteyer.com



15,5/20

★★★★



Jean-Louis Petit - "Audace" - Blanc de Blancs

25,50 €

Très belle robe bouton d'or éclatant. Le premier nez exhale de séduisantes senteurs florales délicates, assorties d'une touche subtilement iodée et minérale. À l'aération, les arômes d'agrumes frais et de pâtisserie (cake aux petits fruits secs) complètent ce bouquet complexe et engageant. Énergique, doté d'une trame élégante et serrée, ce vin habillé de bulles confirme en bouche ses promesses. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée généreuse en saveurs d'agrumes frais. La finale, portée par de fins amers, se montre longiligne et finement citrique. Très bel équilibre d'ensemble.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

Salon: Foire aux Huîtres à Solré le Château (Fr.)

www.champagne-petit.com

champagne@jeanlouispetit.fr



16,5/20

★★★



A. & J. Demière - "La Côte du Diable" - Symbole

Belle robe jaune sable à nuances paille. Quelques notes de verveine et tilleul ouvrent le bouquet, rapidement complété par de généreuses senteurs pâtisseries, de fruits blancs et de petits fruits secs (frangipane, millefeuille aux poires et amandes). Un nez distingué et de grande franchise. Porté par une tonicité présente de l'attaque à la finale, cette cuvée racée et salivante séduit par sa finesse de trame et son énergie. Les saveurs de petits fruits secs et de pomme mûre voire compotée rivalisent d'expression, dans un ensemble élégant, ponctué d'une finale longiligne de texture délicate.

PM: 100

Salon: Wine Paris

www.champagnedemiere.com
info@champagnedemiere.com



16/20 ★★★★★



Jean-Philippe Bosser - Premier Cru

32,00 €

Élégante robe jaune sable à doré léger, habillée de fines bulles. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de jeunesse préservée et de fraîcheur de ce nez fin, vivifiant et généreux en arômes minéraux et d'agrumes, avec une pointe végétale très agréable (herbe fraîche, menthe poivrée). Cette cuvée salivante et de trame fine n'a pris aucune ride. Soutenue par une énergie acidulée prégnante (citron, mandarine), elle délivre une bouche à la fois tendue et mûre (agrumes confits), portée par une trame distinguée et savoureuse. La finale, épurée, ponctue dans l'énergie une dégustation convaincante.

6 gr./l. • PN: 60 - CH: 40

Cherche Distributeur(s)

www.champagne-bosser.fr
champagne-jp-bosser@orange.fr



15/20

★★★★★



JM. Gobillard - "Cuvée Prestige"

Robe doré soutenu de grand éclat. Une douceur olfactive marquée s'impose d'emblée, dans l'élégance, exhalant ses arômes de viennoiseries, brioche et biscuit, complétés par les fruits secs (amande, noisette). L'ampleur et la richesse se confirment en bouche. On apprécie les saveurs de fruits blancs mûrs (poire, pomme), assorties de notes d'amande douce, portées par une bulle délicate. En finale, la trame se montre enveloppante mais équilibrée par une délicate acidité ciselée.

7 gr./l. • PN: 40 - CH: 40



www.champagne-gobillard.com
contact@champagne-gobillard.com



16/20 ★★★★★



Henri David-Heucq 2017

25,00 €

Superbe robe bouton d'or éclatant, habillée d'un fin cordon de bulles. De délicats parfums de poires et pommes bien mûres se mêlent aux accents pâtisseries, dans un bouquet mature, qui évoque au fil de l'aération la brioche et le biscuit vanillé. Extrêmement charmeuse, présentant une texture dense et mûre équilibrée par une tension acidulée présente de l'attaque à la finale, cette cuvée séduit par sa franchise d'expression et son énergie. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, à la fois gourmande et distinguée, révèle une persistance très appréciable.

7 gr./l. • PM: 40 - CH: 60



Cherche Distributeur(s)

Salons: Bredene - Boreloon - Glabek - Nieuwport

www.davidheucq.fr

contact@davidheucq.com



17/20 ★★★★★



Guy Rémi - 2016

26,00 €

Robe or soutenu à reflets pailleté, scintillante. À l'ouverture, d'insistants arômes de fruits blancs et jaunes (abricot, pêche, poire) s'expriment sans réserve, agrémentés à l'aération d'une touche pâtisseries et de cannelle. La bouche contraste avec le nez. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de tonicité, élégance et générosité fruitée (agrumes frais, fruits rouges acidulés) de cette cuvée porteuse d'une grande énergie. Le milieu de bouche s'exprime sur le citron et la pomme verte. La finale, longiligne et racée, se resserre sur une jolie

tension et impose une longueur appréciable. Une cuvée salivante. 5,6 gr./l. • PM: 10 - PN: 50 - CH: 40

Cherche Distributeur(s)

Salon: Marcq en Baroeul

www.champagne-guyremi.fr

champagne_guyremi@yahoo.fr



Le champagne peut ajouter une dimension brillante et pleine de légèreté à un repas de qualité. Il respecte les saveurs tout en les révélant par son acidité délicate et son effervescence persistante.

La Champagne possède évidemment sa propre cuisine. Les spécialités traditionnelles sont le boudin blanc, l'andouillette de Troyes ou le pied de cochon, mais aussi de multiples fromages comme le Brie, le Langres, le Brillat-Savarin ou le Chaource si crémeux.

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

On choisira le classicisme en mariant l'acidité d'une cuvée à dominance de chardonnay avec un plateau de



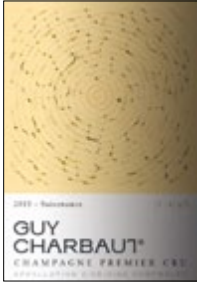
fruits de mer; un turbot au beurre citronné ou des écrevisses au champagne. Pinot noir et meunier, apportant plus de vinosité, trouveront un écho des plus favorables auprès d'une cuisine affichant davantage de caractère comme une terrine de foie gras, une truite lardée au jambon fumé d'Ardenne, une brochette de coquilles Saint-Jacques ou même un Pot-au-feu.

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

Het belangrijkste principe is dat elk soort champagne samengaat met een bepaald soort gerecht, want het is aan de eigenheid van de aroma's die door de assemblage worden uitgedrukt, aan de dosering en aan de veroudering dat de gevarieerde smaken te danken zijn. Je kiest voor klassiek door de zuurheid van een cuvée waarin de Chardonnay overheerst, te combineren met een schotel zeevruchten, tarbot met citroenboter of garnalen in champagnesaus. De Pinot Noir en Meunier, die meer volheid verschaffen, zullen een goede weerklank vinden bij gerechten met iets meer karakter; zoals een terrine van ganzenlever, een forel gelardeerd met gerookte Ardense ham, een brochette van jakobsschelpen of zelfs een stoofpot.

17/20

★★★★



Guy Charbaut - "Saisonance" - Premier Cru

31,60 €

Robe scintillante habillée d'un fin cordon de bulles, jaune or éclatant. Le bouquet se montre à la fois mûr et complexe. On y apprécie la complémentarité des senteurs de fruits blancs compotés (pomme, poire), zestes d'agrumes confits et de viennoiseries (millefeuille, frangipane). Une invitation à la dégustation. L'attaque, ciselée et longiligne, portée par une tonicité acidulée prégnante, donne le ton de cette cuvée peu dosée, qui exprime d'intenses saveurs d'agrumes frais et de petits fruits secs. La minéralité est présente et de beaux amers rafraîchissants portent une finale rectiligne de grande élégance. Un très beau vin. 2 gr./l. • PN: 60 - CH: 40

Vinohs

www.champagne-guy-charbaut.com
contact@champagne-guy-charbaut.com



16,5/20

★★★★



Doré Léguillette - "Vieilles Vignes"

34,00 €

Robe or blond, habillée de bulles fines persistantes. De puissantes notes de fruits mûrs (abricot, pêche) et de pâtisserie (tarte aux fruits, vanille) dominent un nez enrobé, charmeur et complété à l'aération d'une délicate touche minérale et subtilement grillée. En bouche, cette cuvée séduit par son enveloppement, sa maturité fruitée (fruits blancs et jaunes) et la tension acidulée équilibrante, présente de l'attaque à la

finale. Vineuse et racée, elle se voit ponctuée d'une finale à la fois étoffée, longiligne et distinguée, sur les agrumes confits.

9 gr./l. • PM: 53 - PN: 19 - CH: 28

www.champagne-doreleguillette.com
contact@champagne-doreleguillette.com



16,5/20

★★



Pannier - "Égérie" - Extra-Brut

103,00 €

Belle présentation pour cette jolie robe bouton d'or éclatant à reflets pailletés. Les effluves de fruits mûrs (poire, pêche), d'amande et de pâtisserie enveloppent de douceur ce puissant bouquet qui associe finesse, ampleur, richesse et maturité. Élégance et suavité sont au programme de cette cuvée richement dotée, dont la maturité fruitée trouve l'équilibre dans une tension acidulée bien présente. La finale, épurée et subtilement saline, ponctuée dans la distinction un ensemble racé et salivant, paré pour la gastronomie.

3,5 gr./l. • PN: 50 - CH: 10

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.champagnepannier.com
accueil@champagnepannier.com

15/20

★★★★



Jean-Louis Petit - "Cuvée Millésime Authentique"

23,30 €

Très belle robe bouton d'or éclatant. Dès l'ouverture, la maturité fruitée et la douceur olfactive s'imposent dans ce bouquet suave, extrêmement charmeur, marqué par les notes pâtisseries (tarte tatin) et de fruits blancs mûrs (poire, pomme). Une fine touche caramélisée complète l'ensemble à l'aération. En bouche, cette cuvée bien construite a préservé une fraîcheur appréciable. Les saveurs fruitées enveloppantes trouvent facilement leur équilibre dans un support d'acidité tonifiant. La trame se montre digeste et aérienne, finement texturée et enrobée. Finale agréablement persistante, se resserrant sur de fins amers.

11 gr./l. • PM: 70 - PN: 5 - CH: 25

Cherche Distributeur(s)
Salon: Foire aux Huitres à Solré le Château (Fr.)

www.champagne-petit.com
champagne@jeanlouispetit.fr



15/20 ★★★



Gratiot Delugny - 2012

23,50 €

Belle robe doré soutenu à nuances ocrées, de grande intensité. Le registre de la pâtisserie (cake aux fruits secs) et des fruits blancs mûrs voire compotés (poire, pomme) domine ouvertement un nez expressif et engageant. L'attaque est vive et tonique. Le milieu de bouche exprime sans réserve des saveurs d'agrumes, la finale aérienne et digeste, rejoignant le registre des fruits secs à coque du bouquet. Une cuvée de texture fine, ponctuée d'une finale agréablement persistante.

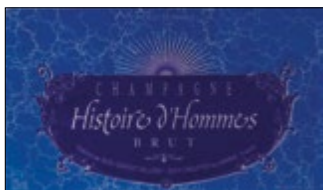
6 gr./l. • CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.gratiotdelugny.fr
contact@gratiotdelugny.fr



15,5/20 ★★★★★



Gratiot Delugny - "Histoire d'Hommes" - 2009

22,50 €

Superbe robe bouton d'or à reflets vieil or, de grand éclat. Le bouquet, puissamment parfumé, s'impose par sa profondeur et l'exubérance de ses senteurs pâtisseries (flan vanillé), fruits jaunes mûrs voire exotiques et épices douces. Il invite à la dégustation. Proposant une vinosité prégnante sans sacrifier la finesse de texture, ce vin habillé de bulles associe harmonieusement les saveurs de petits fruits secs à coque, fruits à noyau et boisés délicat. De fins amers rafraîchissants relèvent une finale persistante et étoffée. Cette cuvée

trouvera facilement sa place à table. Elle associe profondeur et complexité. 6 gr./l. • CH: 90 - PN: 10

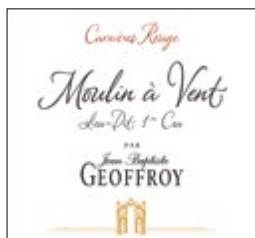
Cherche Distributeur(s)

www.gratiotdelugny.fr
contact@gratiotdelugny.fr



COTEAUX CHAMPENOIS

16,5/20 ★★★



Jean-Baptiste Geoffroy - Cumières Rouge - Premier Cru "Moulin à Vent" 2018

Robe cerise intense au disque ouvert à nuances légèrement tuilées. Parfumé et marqué par une belle minéralité (encre, graphite), quelques épices, une touche de cuir frais et une expression fruitée généreuse (fraise, prune, cerise), ce puissant bouquet complexe et de grande élégance invite à la dégustation. Dès l'attaque, le profil sphérique et lissé de ce vin savoureux s'exprime sans retenue, illustré par une texture de velours. L'expression du fruit rouge mûr s'y révèle intense et la finale, suave et enjôleuse, séduit par son équilibre acidité/gras.

PM: 100

 La Maison des Vins Fins - Craft & C° (GDL)
Cherche Distributeur(s) Flandres

www.champagne-geoffroy.com
info@champagne-geoffroy.com



© Photo J.-B. Geoffroy



Cumières



Champagne
Jean-Baptiste Geoffroy

LA CÔTE CHALONNAISE ENTRE COLLINES ET PARCELLES DE VIGNES

La Côte Chalonnaise étire ses vignes sur 25 km de long et 7 km de large. Ici, au cœur de paysages rythmés par les collines, les parcelles de vignes ont trouvé leur place de prédilection sur les coteaux orientés sud-est. Depuis mille ans, les ceps poussent dans des sols similaires à ceux de la Côte de Beaune, toute proche. Jouissant d'étés chauds et d'automne secs, les raisins mûrissent facilement.

Sur ces terres, on cultive le Chardonnay et le Pinot Noir. Exception dans ce décor, le hameau de **Bouzeron** donne toutes ses lettres de noblesse à l'Aligoté, avec la seule appellation Village produite entièrement à partir de ce très ancien cépage: le Bouzeron.

Située sur les communes de Rully et de Chagny, l'appellation **Rully** (344 ha) produit des vins blancs et rouges en Villages et Premiers Crus. Présentant du relief et de la structure, ces crus très fruités (cassis, mûre, bigarreaux) peuvent se conserver quelques années (3 à 6 ans). Le rully blanc excelle en arômes floraux, d'agrumes et de fruits secs. Vif mais rond en bouche, il offre finesse et subtilité aromatique et se conserve de 2 à 8 ans.



Avec ses 650 ha (80% de rouges), **Mercurey** est une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne et la plus grande de la région chalonnaise. Elle compte 32 "climats" classés en Premiers Crus. De nombreux spécialistes considèrent les vins rouges de Mercurey comme les meilleurs



de la zone. Empreints de mâche et de structure, ils allient distinction et concentration et peuvent aussi bien se montrer tendres et charnus, sur des tonalités de fruits rouges, que robustes et tanniques, avec une fermeté minérale dans leur prime jeunesse. Les meilleurs d'entre eux peuvent se conserver jusqu'à 6 ans et davantage. Les blancs, plus

rare, se montrent savoureux et gras.

Située à 6 km au sud de Mercurey, sur un terroir qui entoure une petite bourgade fortifiée typiquement bourguignonne, l'AOC **Givry** jouit d'une renommée historique.

Le vin préféré d'Henri IV est surtout un cru rouge marqué par la violette, la fraise et la mûre, avec des variations réglissées et épicées. La solide constitution tannique qui marque sa jeunesse appelle un peu de patience; il faut attendre 2 à 3 ans pour que la rondeur apparaisse. L'appellation comprend 300 hectares en production, dont 55 ha seulement sont consacrés au vin blanc.

L'aire d'appellation **Montagny** déroule ses coteaux aux doux reliefs et exposés au sud et au sud-est, juste au-dessous de Givry et Mercurey. Le Mâconnais n'est plus très loin... En bouche, ils se montrent racés et tendus. Par leur style tranchant et ciselé, avec des nuances parfois iodées, ils démontrent une certaine parenté avec leurs cousins chablisien.

La Côte Chalonnaise est le berceau géographique du **Crémant de Bourgogne**. Tout au long du 19^{ème} siècle, puis au 20^{ème}, cette production va évoluer et prendre du galon, jusqu'à obtenir l'AOC Crémant de Bourgogne en 1975.

A l'ouest de Chagny, de l'autre côté du canal du Centre, se trouve le vignoble du Couchois. Ce terroir viticole est niché entre 200 et 300 mètres d'altitude. Là, six communes viticoles produisent des vins de caractère, dont la qualité est reconnue depuis l'an 2000 par l'AOC Bourgogne **Côtes du Couchois** et confirmée dans notre dossier de dégustation.



DE CÔTES CHALONNAISE, TUSSEN HEUVELS EN WIJNGAARDEN

De Côte Chalonnaise strekt zich uit over een lengte van 25 km en is 7 km breed. Hier, in het hart van een heuvelachtig landschap, hebben de wijngaarden hun plek bij uitstek gevonden op de zuidoostelijke hellingen. Al duizend jaar groeien de wijnstokken in bodems die vergelijkbaar zijn met die van de nabijgelegen Côte de Beaune. Dankzij de warme zomers en droge herfst rijpen de druiven er gemakkelijk.

Op deze gronden worden er enkel Chardonnay en Pinot Noir aangeplant. Een uitzondering in dit decor is het gerucht Bouzeron, dat alle eer geeft aan de Aligoté, met de enige appellation Village die volledig wordt geproduceerd op basis van deze zeer oude druivensoort: de Aligoté de Bouzeron.

De appellatie **Rully**, gelegen in de gemeenten Rully en Chagny, brengt witte en rode wijn in Villages en in Premiers Crus voort. Deze fruitige wijnen (cassis, braam, kersen) hebben veel reliëf en structuur en kunnen enkele jaren (3 à 6 jaar) worden bewaard. De witte Rully blinkt uit in florale toetsen, citrusvruchten en gedroogd fruit. Hij is levendig maar rond in de mond, biedt finesse en aromatische subtiliteit en kan men 2 tot 8 jaren bewaren.

Met zijn 650 Ha (80% rode wijnen) is **Mercurey** één van de belangrijkste appellaties van Bourgogne en de grootste van de Chalon-regio. Het telt 32 "climats" die als Premiers Crus zijn geclassificeerd. Veel specialisten beschouwen de rode wijnen van Mercurey als zijnde de beste van het gebied. Ze zijn karaktervol en gestructureerd, combineren distinctie en concentratie en kunnen zowel zacht en vlezig zijn, met tonen van rood fruit, als robuust en tanninerijk, met een minerale stevigheid in hun vroege jeugd.



Domaine Ragot

De beste wijnen kunnen gemakkelijk 6 jaar worden bewaard. De witte wijnen, die zeldzamer zijn, komen smakelijk en vol over.

De AOC **Givry**, gelegen op 6 km ten zuiden van Mercurey, op een terroir dat een klein typisch Bourgondisch vestingstadje omringt, geniet een historische reputatie. De favoriete wijn van Hendrik IV is vooral een rode cru met tonen van viooltjes, aardbeien en bramen, met variaties van zoethout en kruiden. De stevige tanninestructuur die kenmerkend is voor zijn jeugd vraagt om een beetje geduld; je moet 2 tot 3 jaar wachten voordat de rondheid tot uiting komt. De appellatie omvat 300 Ha in productie, waarvan slecht 55 Ha bestemd is voor witte wijn.

Het appellatiegebied **Montagny** strekt zich uit over glooiende hellingen die zuidelijk en zuidoosten zijn gelegen, net onder Givry en Mercurey. De Mâconnais is niet meer veraf... In de mond zijn ze raszuiver en strak. Door hun scherpe verfijnde stijl, met wat jodiumachtige noten, vertonen ze een zekere verwantschap met hun neven uit Chablis.

De Côte Chalonnaise is de geografische bakermat van de **Crémant de Bourgogne**. Gedurende de 19de eeuw en vervolgens in de 20e eeuw evolueerde deze productie en won ze aan belang tot ze in 1975 de AOC Crémant de Bourgogne verkreeg.

Ten westen van Chagny, aan de overkant van het Canal du Centre, ligt de wijngaard van Couchois. Dit wijngedebied ligt op een hoogte tussen 200 en 300 meter. Daar produceren 6 gemeenten karaktervolle wijnen, waarvan de kwaliteit sinds 2000 wordt erkend door de AOC Bourgogne Côtes du Couchois en tevens bevestigd was in ons degustatiedossier.



Domaine du Cellier aux Moines

16,5/20 ★★★★★

Domaine Lagarde - "Clos de Chenôves" - 2023

13,00 €



Robe jaune pâle à doré léger. Le premier nez, floral et parfumé laisse rapidement place à de généreux arômes de brioche, viennoiseries, petits fruits secs et léger fumé. Un ensemble complexe et profond. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les qualités de densité de matière, équilibre acidité/gras, générosité fruitée (agrumes, fruits blancs) de cette cuvée bien construite. Charnu, le milieu de bouche se révèle salivant et la finale, ample et richement étoffée, jouit d'une grande persistance, sur les fruits secs. Un très beau vin de gastronomie.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-lagarde.fr
domainelagarde71@gmail.com



15,5/20

★★★★★



Domaine Mazille - 2023

13,70 €

Très jolie robe bouton d'or éclatant. Le bouquet complexe et expressif, mêle les senteurs de fruits blancs et de fruits secs. Une fine minéralité apparaît au fil de l'aération. L'attaque, énergique et tendue par une jolie acidité, est suivie d'un milieu de bouche généreux en saveurs d'agrumes et de fruits secs. La trame se révèle longiligne, jusqu'en finale où de fins amers apparaissent pour compléter le tableau, enveloppés d'un beau gras. Un vin complet.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

06/43.43.51.10
domainemazille@gmail.com



16,5/20 ★★★

La Tour Saint-Hilaire - 2022

30,00 €



Robe jaune pâle de bel éclat. Dès le premier nez, les notes biscuitées, finement toastées et vanillées se livrent de concert. Le registre des fruits secs à coque complète la palette à l'aération. On apprécie d'emblée les qualités de fraîcheur, équilibre acidité/gras, et élevage maîtrisé de cette cuvée gourmande, séveuse et racée, dont les saveurs de fruits blancs frais rivalisent d'expression. Ample et richement dotée, la finale s'étire en longueur et donne l'envie d'y revenir.

Cherche Distributeur(s)

www.latoursainthilaire.fr
domaine@latoursainthilaire.fr



Domaine



Lagarde

17/20 ★★★



Domaine de Villaine - "La Digoine"

Robe rubis soutenu, profonde et brillante. Les senteurs confiturées s'imposent naturellement (fruits rouges mûrs), dans un bouquet enveloppant, assorti d'une touche d'épices douces, de cacao et de cerise confite. Un grain à la fois serré et élégant marque l'entrée de bouche de son empreinte. La maturité de l'expression fruitée (cerise confite, framboises) trouve aisément son équilibre dans une acidité précise et revigorante. La structure, à la fois ferme et distinguée, augure de grandes promesses. Ce vin séveux et racé se montre très salivant en finale. Il possède une marge d'évolution indéniable. Très bel exercice de vinification. 2026/32



www.de-villaine.com
contact@de-villaine.com



16/20 ★★★★★



Quentin & Vincent Jossier - "Clos de l'Évêché"

Jolie robe rubis carmin intense et de belle densité. Profond, mariant avec bonheur un registre fruité prégnant (bigarreaux, myrtille) et quelques effluves de minéralité (humus), le nez associe complexité et charme. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée dense et charnue, dont la maturité fruitée (cerise, framboise) trouve facilement son équilibre dans un support d'acidité revigorant. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la finesse de tanins partiellement fondus d'une charpente au service du fruit. Finale croquante, longiligne et serrée, augurant d'une belle évolution.

2026/29



Alain Sable - Les Vins Cœur - Van Hende
Les Vins Fins Conings - Burgundy Wines - Tiger Wines

www.domainedeleveche.com
contact@jossier.com



15,5/20 ★★★★★



Cave de Bissey - "Cuvée Prestige"

9,60 €

Belle robe rubis profond au disque en très légère évolution. Les fruits rouges mûrs voire confiturés (framboise, cerise) et une note lactique délicate dominent l'ouverture. L'impression de douceur se confirme au fil de l'aération, assortie d'une boisé subtil. Dotée d'une structure serrée mais élégante, cette cuvée se voit portée par des tanins nobles mais encore fermes, gourmands, qui respectent une matière fruitée bien présente (baies rouges et noires). L'ensemble, solidement construit, appelle un peu de patience. La finale se révèle rectiligne, séveuse et persistante; elle témoigne du potentiel d'évolution de ce cru sérieux. 2026/29

Cherche Distributeur(s)

www.cave-bissey.com
fmazille@cave-bissey.com / magasin@cave-bissey.com



Domaine



de Villaine

CÔTE CHALONNAISE ROUGE 2023

15,5/20 ★★★

Domaine Lagarde - "Clos de Chenôves"

13,00€



Un beau rouge cardinal irise cette robe avenante, limpide et de bel éclat. Sans attendre, le registre des épices (poivre, genévrier) s'associe aux arômes classiques de fruits rouges mûrs (cerise, fraise). Un bouquet engageant. Puissamment épicé à l'attaque, tendu par une acidité bien présente et revigorante, ce vin révèle en milieu de bouche une maturité fruitée conséquente (bigarreaux, mûre sauvage). Les tanins sont présents et civilisés; ils ne demandent qu'à poursuivre leur patine. Longue finale assez large d'épaules, sur les fruits rouges confiturés. Un vin dense et harmonieux.

2026/28

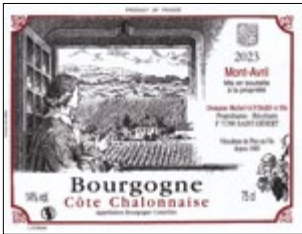
Cherche Distributeur(s)

www.domaine-lagarde.fr
domainelagarde71@gmail.com



15/20 ★★★

Michel Goubard & Fils - "Mont-Avril"



Jolie robe rubis profond. Expressif, complexe et engageant, le bouquet marie avec succès les senteurs de griotte et mûre aux notes subtilement minérales, d'épices et de léger fumé. Cette cuvée dense et distinguée à la fois séduit par sa concentration fruitée (baies rouges et noires), la tonicité apportée par quelques saveurs épicées et l'équilibre acidité/gras. De fins tanins encore présents mais élégants enveloppent l'ensemble et la finale, savoureuse, jouit d'une persistance appréciable. Un vin gourmand et convivial.

2026/27

 Brasserie Haacht
Cherche Distributeur(s)

www.bourgogne-goubard.com
earl.goubard@wanadoo.fr



CÔTE CHALONNAISE ROUGE 2022

16,5/20 ★★★★★

Domaine de la Luolle - "La Coulée Douce"



Superbe robe rubis profond, concentrée et de belle jeunesse encore. Les épices douces, un boisé délicat et un panier gourmand de fruits rouges s'associent avec réussite pour constituer la palette aromatique de ce bouquet à la fois enrobé et engageant. Les dégustateurs s'accordent sans peine pour louer les qualités de franchise, concentration et équilibre de cette cuvée salivante. Une sensation de sucrosité atteste de la maturité fruitée (cerises, framboises confiturées) et l'équilibre est apporté par une acidité revigorante jusqu'en finale, où une pointe d'épices apparaît. Un cru juteux et débordant d'énergie. Bravo !

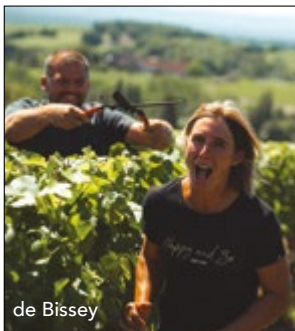
2026/28

Cherche Distributeur(s) / **Salons:** Millésime Bio - La Levée de la Loire - Demeter Paris - Les Grands Jours de Bourgogne

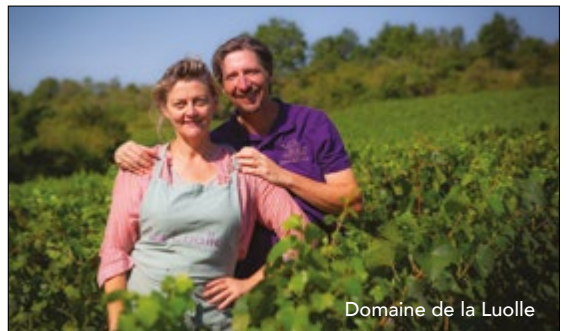
www.domainedelaluolle.fr
domaine@laluolle.fr



Cave



de Bissey



Domaine de la Luolle

16/20 ★★★★★



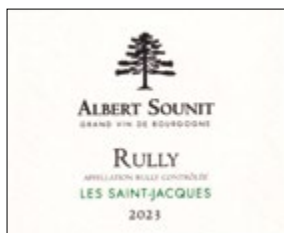
Domaine de La Folie - "Clos La Folie" - 2024

Robe jaune pâle éclatant. Les dégustateurs apprécient la finesse et la fraîcheur olfactive de ce bouquet délicatement floral à l'ouverture, qui évolue à l'aération vers les agrumes mûrs et les fruits blancs. L'impression du bouquet est confirmée en bouche dès l'attaque. Le profil ciselé et épuré du vin confère à l'ensemble une grande franchise. Les saveurs d'agrumes et de fine minéralité rivalisent d'expression. La finale, étoffée et dotée d'une trame concentrée, présente une grande énergie et séduit par sa longueur salivante.

 Deforest
VPS Belgium


www.domainedelafolie.fr
contact@domainedelafolie.fr

16,5/20 ★★★



Domaine Albert Sounit - "Les Saint-Jacques" - 2023

Jolie robe jaune or léger, scintillante et limpide. Sans attendre, d'intenses senteurs de fruits blancs mûrs (poire, coing) et d'amande se livrent de concert. Une délicate minéralité naissante apparaît au fil de l'aération. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée pleine et salivante, dotée d'une grande concentration de matière. Les fruits blancs et les agrumes mûrs rivalisent d'expression. La trame, à la fois étoffée et distinguée, révèle un exercice de vinification abouti, au service d'une matière dense et distinguée. Longue finale affichant une belle énergie.

 Dulst - Despert - Lambrecht
Cherche Distributeur(s) Luxembourg

www.albert-sounit.fr
info@albert-sounit.fr

Conversion 

15/20 ★★★



Domaine Jacques Dury - "Montmorin" - 2023

Robe jaune doré scintillant à reflets paille. Le bouquet se montre d'emblée vanillé et généreux en senteurs de fruits blancs, brioche, cake et viennoiseries. L'impression de douceur se renforce à l'aération. Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un bel équilibre vivacité/maturité. Le registre des fruits blancs et de petits fruits secs s'y exprime généreusement. La trame se révèle assez charnue et serrée. En finale, de fins amers et une touche biscuitée assurent une belle tenue. Un vin à la fois enrobé et délicat.

 Tiger Wines
Addikt Wine

03/85.87.14.49
herve.dury@wanadoo.fr



Domaine



de la Folie

16/20 ★★★★★

Domaine Domingos Ferreira Campos - "La Fosse"

22,00 €



Robe brillante, doré intense. Le bouquet, délicatement parfumé et suave, associe finesse et élégance. Un fruité généreux, des notes de viennoiseries voire de crème pâtissière se livrent harmonieusement. Les fruits secs à coque apparaissent à l'aération. Les dégustateurs soulignent d'emblée la concentration de matière, la vigueur des saveurs fruités (fruits blancs et fruits secs) et de boisé fin. La finale tendue, large et longue à la fois est relevée par de beaux amers (noisette, réglisse). Une cuvée de gastronomie qui ne craindra pas quelques années de cave.

Cherche Distributeur(s)

www.domaineferreiracampos.com
ferreira-campos@orange.fr

16/20 ★★★

Domaine de la Folie - "Clos du Chaigne"



Eclatante robe doré léger à nuances paille. Le bouquet est franc et frais. Les agrumes, les notes pâtissières, les fruits secs à l'aération et une pointe de minéralité s'associent dans un ensemble d'une grande finesse olfactive. Franche et nerveuse, la bouche séduit tant par son parfait équilibre gras/acidité que par son fruité juteux et sa tension omniprésente et salivante. De concentration appréciable, cette cuvée bien construite et élégante jouit d'une finale longiligne et ciselée qui donne volontiers l'envie d'y revenir.

 Deforest
VPS Belgium

www.domainedelafolie.fr
contact@domainedelafolie.fr

15,5/20 ★★★★★

Domaine Jacques Dury - "Meix Cadot"



Belle robe bouton d'or intense. Le bouquet mature et suave associe les effluves de fruits blancs mûrs aux notes de viennoiseries (mille-feuille, cake, brioche) voire de crème pâtissière. Un ensemble élégant et doucereux qui évolue vers les fruits secs et qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'un vin épuré et rafraîchissant jouissant d'une agréable acidité bien dosée. Beaucoup de finesse et d'élégance dans cette cuvée très séduisante ponctuée d'une finale de longueur appréciable sur de délicats amers (réglisse) et notes salines.

 Tiger Wines
Addikt Wine

03/85.87.14.49
herve.dury@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★

Sylvain et Lucie Ponsot - "Vauvry"

18,00 €



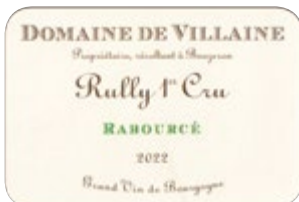
Belle présentation pour cette robe ensoleillée, doré étincelante. Moyennement expressif actuellement, le bouquet gourmand livre progressivement un registre pâtissier séduisant (tarte aux poires, frangipane...) voire crémeux très enveloppé. La bouche est plus démonstrative et jouit surtout d'une belle tension. Les fruits secs s'y expriment sans retenue dans un ensemble aiguë très rafraîchissant. La finale sur ses saveurs boisées (caramel, noisette grillée) associe longueur et vigueur sur de délicats amers.

 La Cave des Oblats - Tiger Wines
Cherche Distributeur(s)

06/81.77.65.78
contact@domaine-ponsot-sl.fr

RULLY BLANC 1ER CRU 2022

17/20 ★★★



Domaine de Villaine - "Rabourcé"

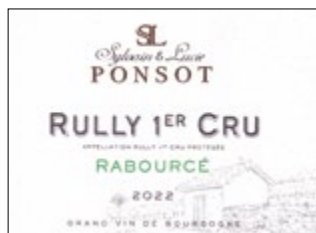
Robe intense doré à nuances paille. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits blancs mûrs, les fruits secs à coque et les notes pâtisseries s'y livrent de concert. Une délicate minéralité et senteur réglissée complètent une palette olfactive qui invite au voyage. Tout est en place dans cette cuvée parfaitement construite. Dense et très aromatique, offrant un parfait équilibre gras/acidité, elle est ponctuée d'une longue finale rafraîchissante sur les fruits secs et la réglisse. Une cuvée ambitieuse, prête à affronter quelques années de cave. Bravo.



www.de-villaine.com
contact@de-villaine.com



15,5/20 ★★★★★



Sylvain et Lucie Ponsot - "Rabourcé"

18,00 €

Robe éclatante jaune de Naples. Le bouquet féminin et délicatement parfumé associe les notes florales (chèvrefeuille, acacia) aux senteurs de fruits blancs. Il gagne encore en douceur à l'aération sur ses effluves briochés et biscuités. Tout en dentelle et suavité, la bouche fondue et élégante, offre une finesse de texture remarquable. Elle se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. Du gras et une délicate acidité omniprésente et équilibrante apparaissent en finale. De la belle ouvrage.



La Cave des Oblats - Tiger Wines
Cherche Distributeur(s)

06/81.77.65.78
contact@domaine-ponsot-sl.fr

4 Gîtes de Rully à Bligny-lès-Beaune

- Rullyoloft • Cabotte Rullyotine
8 personnes 10 personnes
- L'indus • La Beaune Piaule
8 personnes 12 personnes



Contact: Yannick • 7 bis, rue de la Gare • 71150 Rully • 07/83 91 22 58
gitelindus@gmail.com

Recommandé
par VTA

RULLY ROUGE 2023

17/20 ★★★★★

Domaine de la Folie - "Cuvée Marey du Clos de Bellecroix"



Très belle robe rubis cerise intense et profonde. Le bouquet est élégant, plus en finesse qu'en démonstration. Une corbeille de fruits rouges bien garnie s'exprime à l'aération, rapidement rejointe par un registre délicatement minéral et épicé. Un ensemble prometteur qui évolue vers des notes plus doucereuses (pâtisseries, pain d'épices). Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée concentrée et très aromatique. Ils soulignent le fruité juteux, le parfait équilibre gras/acidité et l'élégance d'un vin qui fait honneur à l'appellation. Longue finale suave et gourmande patinée par un élevage sous bois parfaitement mesuré.

2026/29

 Deforest
VPS Belgium

www.domainedelafolie.fr
contact@domainedelafolie.fr

RULLY ROUGE 1 ER CRU 2023

15/20 ★★★

Sylvain & Lucie Ponsot - "Vauvry"

19,00 €



Robe cerise moyennement intense, de belle brillance. Confituré, le nez dévoile sans attendre ses senteurs de petits fruits rouges (framboise, fraise des bois, cerise). Une subtile touche d'épices complète la palette olfactive à l'aération. L'entrée en bouche, fondue et lissée, donne le ton d'une cuvée épanouie, dont les tanins sont assagis, au service d'une expression fruitée prégnante (bigarreaux, framboise). Ce vin gourmand séduit par son fruité juteux et sa douceur d'expression, presque confiturée. Il est déjà prêt mais se montre de belle évolution encore.

2026/29

 La Cave des Oblats
Cherche Distributeur(s)

06/81.77.65.78
contact@domaine-ponsot-sl.fr



Domaine de Villaine

16/20 ★★★



Château de Chamirey

Belle robe ensoleillée, doré intense à reflets paille. Moyennement expressif, le bouquet suave associe les fragrances florales aux notes de confiseries. Des effluves briochés voire vanillés (crème pâtissière) complètent une palette olfactive enveloppée qui s'affirme à l'aération. Tout est en place dans cette cuvée charnue et très aromatique. Les dégustateurs soulignent sa vigueur, ses saveurs fruitées rafraîchissantes et sa finale ciselée et revigorante qui donne volontiers l'envie d'y revenir. De la belle ouvrage.



De Coninck - Sobelvin
Salon: Wine Paris

www.chateaudechamirey.com
contact@chateaudechamirey.com



15,5/20 ★★★



Vincent et Jean-Pierre Charton - "Clos de la Chiquette"

Robe doré léger, brillante et limpide. Le bouquet est ouvert et flatteur sur des senteurs florales parfumées qui laissent rapidement place à une corbeille d'agrumes bien garnie et à une pointe de minéralité naissante. Un ensemble élégant qui invite à la dégustation. La bouche est franche et précise, finement texturée et élégante. On apprécie le fruité croquant, le belle tension omniprésente, et la finale longiligne sur ses saveurs pâtisseries et de petits fruits secs à coque. Un vin épuré et salivant paré pour la gastronomie.



AD Bibendum
Cherche Distributeur(s)

www.domainecharton.com
jean-pierre-charton@wanadoo.fr

15/20 ★★★★★



Domaine du Four Bassot - "Le Crêt"

Eclatante robe jaune de Naples à nuances légèrement dorées. Le bouquet printanier est délicatement parfumé. Les effluves floraux, les notes d'agrumes (pamplemousse, mandarine...) et de confiserie (bonbons acidulés) s'associent dans un ensemble harmonieux et rafraîchissant. La bouche est ample et charnue, large d'épaules. Fruitée à souhait (pêche, poire, abricot...), elle offre beaucoup de gras et une délicate acidité bienvenue et équilibrante en fin de bouche. Finale savoureuse presque onctueuse (flan, brioche) pour une cuvée travaillée en finesse.



www.domainefourbassot-71.com
contact@domainefourbassot-71.com



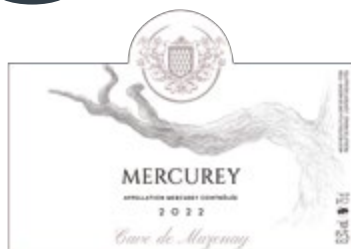
Château de Chamirey



Domaine de la Monette

MERCUREY BLANC 2022

14,5/20 ★★★



Cave de Mazenay

18,50 €

Robe doré intense à nuances vieil or. Le bouquet est délicatement parfumé et enveloppé. Les notes de fruits blancs mûrs et les effluves pâtisseries (cake, pain grillé, biscuit...) sont assortis d'une délicate minéralité. Les fruits secs complètent une palette olfactive engageante. Plus en finesse qu'en démonstration, la bouche épanouie et suave séduit par sa délicatesse de texture, son fruité bien présent, son équilibre gras/acidité et sa finale longiligne sur les fruits secs et la réglisse.

Cherche
Distributeur(s)

www.cavedemazenay.com
contact@cavedemazenay.com

MERCUREY BLANC 1 ER CRU 2023

15,5/20 ★★★



Tupinier-Bautista - "En Sazenay"

Jolie robe ensoleillée, doré éclatant. Dès l'ouverture, les senteurs vanillées, biscuitées et de petits fruits secs s'associent dans un bouquet parfumé et engageant. L'attaque, savoureuse et dotée d'un beau gras, donne le ton d'une cuvée dont l'empreinte de l'élevage se montre présente mais sans excès. Le registre des fruits secs à coque se confirme en milieu de bouche et la finale, enveloppée et suave, est relevée par de fins amers et ponctuée par une note de beurre de noisette.



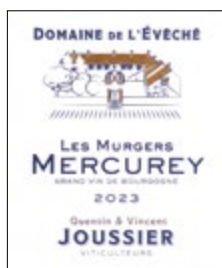
www.tupinierbautista.com
domaine@tupinierbautista.com



Tupinier-Bautista

17/20

★★★★



Domaine de l'Évêché - "Les Murgers"

Splendide robe rubis carmin profond. Le bouquet est intense et voluptueux sur les fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop. Un boisé noble et une certaine douceur pâtissière (cake, pain d'épices, mille-feuille, noisette...) complètent une palette olfactive qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Les dégustateurs soulignent unanimement la concentration de matière, l'exubérance fruitée, le gras, et la finale large et longue à la fois relevée par d'élégants tanins déjà pratiquement fondus. Une cuvée de gastronomie qui fait honneur à l'appellation. Bravo.

2026/28



Alain Sable - Les Vins Coeur - Van Hende
Les Vins Fins Conings - Burgundy Wines - Tiger Wines

www.domainedeleveche.com
contact@jous sier.com



16,5/20

★★★



Château de Chamirey

Eclatante robe rubis assez concentrée. Le bouquet est généreux et bien typé. Les fruits rouges confiturés, les épices douces, la réglisse et le boisé fin s'y associent harmonieusement dans un ensemble éloquent et prometteur. D'une grande élégance, suavité et fruité croquant, la bouche fait l'unanimité auprès du jury. A la fois concentrée et finement texturée, elle fait parfaitement honneur au cépage. Très aromatique et presque fondue, elle offre un fruité juteux, du gras et une finale longiligne sur de délicats amers réglissés.

2026/29



De Coninck - Sobelvin
Salon: Wine Paris

www.chateaudeschamirey.com
contact@chateaudeschamirey.com



16/20

★★★★



Danjean-Berthoux - "Les Chavances"

Robe cerise, moyennement concentrée. Le bouquet est élégant et complexe. Les notes de fruits rouges, les épices douces, les sous-bois et une délicate minéralité s'associent harmonieusement. Un nez très prometteur. Un vin complet et travaillé en finesse qui jouit d'un fruité croquant, d'une belle concentration de matière sans excès toutefois et surtout d'une agréable fraîcheur d'ensemble. En témoigne la finale persistante et revigorante. Une cuvée promise à un avenir serein. De la belle ouvrage.

2026/29

Ars Exploitation (GDL)
Cherche Distributeur(s) - Salon: Bohey (GDL)

www.domaine-danjean-berthoux.com
danjean.berthoux@wanadoo.fr



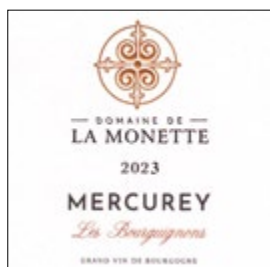
Château



de Chamirey

16/20

★★★



Domaine de la Monette - "Les Bourguignons"

Robe cerise brillante, de belle concentration. Le bouquet est subtil et élégant. Il fait la part belle aux senteurs de fruits rouges et aux délicates notes pâtisseries dans un ensemble charmeur et doux, presque voluptueux. La bouche contraste avec le nez tant par sa densité que sa vigueur sur ses tanins structurants et son acidité revigorante. Cette cuvée ambitieuse, qui pourra encore parfaire ses contours, semble bâtie pour affronter les ans.

2026/29



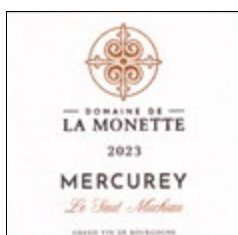
De Clerck
Maag Vins

www.domainedelamonette.fr
contact@domainedelamonette.fr



16/20

★★★



Domaine de la Monette - "Le Saut Muchiau"

Belle robe rubis cerise de densité appréciable. Le bouquet livre un fruité bien présent et une délicate minéralité naissante. Des senteurs subtilement épicées, grillées voire de sous-bois apportent une note de caractère et de fraîcheur à l'ensemble. Franchise, concentration de matière et fruité juteux sont au rendez-vous d'une cuvée parfaitement construite et équilibrée soutenue par des tanins élégants partiellement fondus. La finale de cette cuvée ambitieuse est ample et persistante. Un vin de belle évolution qui n'aura pas à craindre quelques années de cave.

2026/30



De Clerck
Maag Vins

www.domainedelamonette.fr
contact@domainedelamonette.fr



15,5/20

★★★



Vincent & Jean-Pierre Charton - "Clos du Chapitre"

Robe assez concentrée au disque légèrement ocré. Le bouquet mature fait la part belle aux senteurs de fruits confiturés et de boisé noble (pain grillé, tabac blond, cuir frais). Il gagne rapidement en caractère à l'aération (baie de genévrier, poivre sauvage, encre, minéralité...). Ample et vigoureuse, cette bouche ambitieuse offre une trame serrée, des tanins structurants et des saveurs fruitées et épicées bien présentes. La finale, large et longue à la fois, témoigne d'un beau potentiel de garde.

2026/30



AD Bibendum
Cherche Distributeur(s)

www.domainecharton.com
jean-pierre-charton@wanadoo.fr



Domaine



Charton



Domaine
de la Monette

15/20 ★★★



Tupinier-Bautista - "Vieilles vignes"

Robe cerise étincelante, moyennement concentrée. Le bouquet, délicatement parfumé, est enveloppé et mûr sur les fruits rouges confiturés et le boisé fin. Une pointe d'épices douces, de grillé voire de minéralité apportent de la complexité et du caractère à l'aération. Finement tramée et bien équilibrée sur ses saveurs fruitées et subtilement épicées, cette cuvée assez incisive se montre revigorante et rafraîchissante.

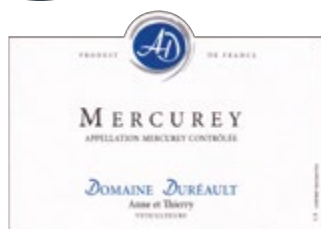
De délicats tanins, partiellement fondus et de fins amers apportent du relief à une finale de longueur très appréciable.

2026/28



www.tupinierbautista.com
domaine@tupinierbautista.com

14,5/20 ★★★



Domaine Duréault

Jolie robe rubis carmin intense et brillante. Le bouquet est ouvert et flatteur. Floral (lilas, violette) et fruité à souhait (fraise, framboise, cerise...), il séduit par sa douceur et son enveloppement. De délicats effluves pâtisseries voire d'épices douces complètent une palette olfactive engageante. La bouche tient les promesses du bouquet tant par sa finesse de texture que par son fruité juteux. On apprécie l'équilibre gras/acidité d'une cuvée franche et sans artifice. Finale salivante, digeste et longiligne qui donne envie d'y revenir. Une friandise.

2026/27

Cherche
Distributeur(s)

www.dureault.fr
at.dureault@gmail.com



Val d'Or

★★★

Hôtel & Restaurant

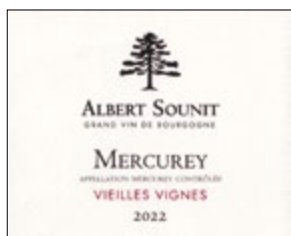


140, Grande rue - 71640 Mercurey - Tél: +33 3 85 49 23 85 - contact@le-valdor.com

www.le-valdor.com

16,5/20 ★★★★★

Albert Sounit - "Vieilles Vignes"



Robe assez concentrée, cerise éclatant. Le bouquet est ouvert, complexe et profond. Suavité, maturité et enveloppement sont au rendez-vous d'un nez qui associe les senteurs de fruits rouges confiturés aux fragrances de boisé noble (pain grillé, cuir frais, moka, tabac blond...). Un ensemble éloquent marqué par l'élevage et qui invite à la dégustation. La bouche est fondue et grasse, très aromatique. On apprécie les saveurs fruitées qui reprennent le devant de la scène, la concentration de matière et la finale large et longue à la fois relevée par une délicate vivacité bienvenue et équilibrante. Une cuvée issue d'une vivification bien maîtrisée. 2026/27



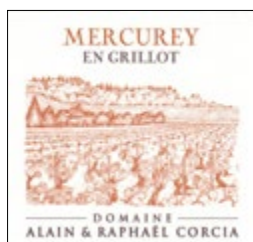
Dulst - Despert - Lambrecht
 Recherche Distributeur(s) Luxembourg

www.albert-sounit.fr
info@albert-sounit.fr

Conversion

16/20 ★★★

Domaine Alain & Raphaël Corcia - "En Grillot"



Jolie robe rubis cerise de belle densité. Les notes fruitées (confiture quatre-fruits rouges) dominent ouvertement ce bouquet franc et parfumé. Quelques accents épicés et subtilement minéraux apportent à l'aération complexité et caractère. Cette cuvée parfaitement équilibrée jouit d'un fruité juteux et croquant. Les dégustateurs soulignent également sa concentration de matière, son équilibre gras/acidité et sa finale longiligne et tendue relevée par de délicats amers et tanins partiellement lissés prometteurs d'un avenir serein. De la belle ouvrage. 2026/29



TG Vins

raphael.corcia@pgvf.fr



Domaine



Alain & Raphaël Corcia

17,5/20 ★★★★★

Domaine Jean Maréchal - "Clos L'Évêque"

25,00 €



Splendide robe extrêmement dense et profonde, au disque fermé violacé de grande jeunesse. Le bouquet, riche en arômes de cacao, caramel et notes pâtisseries (tarte aux cerises), offre une sensation d'enveloppement. Les notes biscuitées se renforcent au fil de l'aération.

Ce cru de haute tenue a emporté tous les suffrages. Les dégustateurs soulignent ses qualités de densité de matière, générosité fruitée et élégance de tanins. Un grain extrêmement serré s'impose en milieu de bouche et l'étoffe de la finale, accentuée par une longueur impressionnante, ponctuée en beauté un cru dont l'élevage s'est résolument placé au service d'un fruit prégnant.

2026/32



Les Vins de Julie
Cherche Distributeur(s)

www.jeanmarechal.fr
domainejeanmarechal@orange.fr

16,5/20 ★★★★★

Domaine de Suremain - "Les Crêts"



Belle robe rubis carminé profond, jeune et concentrée. A l'ouverture, le nez se révèle doucereux et généreux en arômes de fruits confiturés (cerise, fraise, framboise). Quelques senteurs flatteuses d'épices douces et de pâtisserie complètent la palette à l'aération. La bouche de ce cru ambitieux a conquis les dégustateurs qui soulignent ses qualités de densité de trame, générosité fruitée, élégance de tanins et équilibre acidité/gras. Les saveurs de griotte, mûre et myrtille confiturées rivalisent d'expression en milieu de bouche. Ce cru ambitieux et de gastronomie fait honneur à son appellation.

2026/31



www.domaine-de-suremain.com
contact@domaine-de-suremain.com



16/20 ★★★★★

Domaine Narjoux-Normand - "La Chassière"



Superbe robe rubis grenat, intense et de belle jeunesse encore. Quelque peu fermé aujourd'hui, le nez libère à l'aération quelques senteurs d'épices, de boisé délicat et de notes pâtisseries (tarte aux cerises, fraises). L'attaque, dense, charnue et expressive en saveurs de fruits rouges confiturés voire au sirop, donne le ton d'une cuvée étoffée, charmeuse par le ressenti de sucrosité présent dès le milieu de bouche. L'équilibre acidité/gras n'a d'égal que la densité de trame. Longue finale au grain serré, pour un vin de belle évolution.

2026/31



Cherche Distributeur(s)
Salon: Toernich

www.mercurey-narjoux-normand.com
narjoux-normand@orange.fr

15,5/20 ★★★

Domaine Jean Maréchal - "Champs Martin"

25,00 €



Robe carminée assez concentrée et de bel éclat. L'impression de douceur et d'enveloppement apparaît dès l'ouverture, illustrée par les senteurs de fruits rouges et noirs mûrs voire confiturés et un registre pâtissier presque crémeux. La bouche, vigoureuse et joliment tramée, révèle un fruité croquant et juteux, soutenu par de jolis tanins distingués qui ne demandent qu'à poursuivre leur patine. La finale, séveuse, redonne la priorité au fruit et séduit par son équilibre et sa longueur appréciable.

2027/30



Les Vins de Julie
Cherche Distributeur(s)

www.jeanmarechal.fr
domainejeanmarechal@orange.fr

15,5/20 ★★★

Vincent & Jean-Pierre Charton - "Clos du Roy"



Robe cerise moyennement intense à reflets d'évolution. La présence fruitée s'affirme dès l'ouverture par ses effluves de fruits rouges confiturés (cerise, framboise). Une touche lactique enveloppante complète l'ensemble, avant de laisser place à une délicate minéralité. Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'une charpente tannique encore jeune mais distinguée, relevée par une jolie acidité tonifiante. Les saveurs de fruits rouges et noirs rivalisent d'expression et la finale, salivante et soutenue par de fins amers, séduit par son allonge.

2027/30

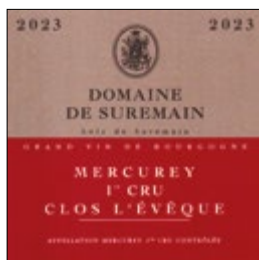


AD Bibendum
Cherche Distributeur(s)

www.domainecharton.com
jean-pierre-charton@wanadoo.fr

15,5/20

★★★



Domaine de Suremain - "Clos l'Évêque"

Robe cerise assez intense, au disque ouvert. Le premier nez associe des notes finement minérales et de fruits rouges frais. L'aération fait apparaître quelques senteurs de biscuit, croûte de tarte et boisé délicat. Ce vin franc et gourmand séduit par son élégance de texture et sa suavité. L'expression du fruit (griotte, framboise) offre une impression de sucrosité flatteuse. La finale, juteuse, et portée par une jolie acidité équilibrante, séduit par sa patine et sa persistance.

2026/29



www.domaine-de-suremain.com
contact@domaine-de-suremain.com



15/20 ★★★

Tupinier-Bautista - "En Sazenay"



Robe rubis cerise de bel éclat, au disque ouvert. Quelques notes de tabac blond et de biscuit apparaissent à l'ouverture, associées aux arômes d'épices douces et de fruits rouges mûrs. Attaque fine et distinguée, privilégiant la gourmandise à l'opulence. La rondeur s'impose en milieu de bouche, laissant les saveurs fruitées s'exprimer (baies rouges). La trame se révèle délicate et la finale, suave, joue la carte de l'élégance. Un cru gourmand, à déguster sur son fruité juvénile.

2026/28



www.domaine-tupinier-bautista.com
domaine@tupinierbautista.com



Tupinier-Bautista

17/20 ★★★★★

Domaine Narjoux-Normand - "Les Montaigus"



Splendide robe carminée, intense et encore jeune. Puissant et marqué par une touche grillée et minérale, le bouquet marie ensuite avec succès d'insistantes senteurs d'épices (poivre) et de fruits confiturés (cerise, cassis, mûre). L'attaque, impressionnante de densité, donne le ton d'une cuvée particulièrement charnue, solidement tramée mais conservant une grande élégance. De puissantes saveurs fruitées se voient enveloppées d'une charpente tannique de grande noblesse, résolument placée au service d'une matière fruitée intense. Très longue finale, rafraîchie par une acidité équilibrante, pour un vin de grande ambition. 2026/32



Cherche Distributeur(s)
Salon: Toernich

www.mercurey-narjoux-normand.com
narjoux-normand@orange.fr

16,5/20 ★★★

Château de Chamirey - "Clos du Roi"



Robe cerise de belle concentration, limpide et brillante. L'empreinte minérale et grillée domine le premier nez. Les senteurs d'encre et de graphite s'associent à un registre fruité (baies rouges et noires sauvages) et à quelques fragrances d'épices. Ambitieuse et concentrée, sans sacrifier à l'élégance, cette cuvée a séduit les dégustateurs qui relèvent un bel équilibre fraîcheur/maturité. De puissantes saveurs de fruits rouges et noirs dominent le milieu de bouche, enveloppées de tanins encore présents mais gourmands et distingués, ne demandant qu'à poursuivre leur patine. Très belle réussite. 2026/29



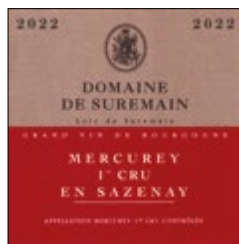
Cherche Distributeur(s)
Salon: Les

www.chateaudechamirey.com
contact@chateaudechamirey.com



15,5/20 ★★★

Domaine de Suremain - "En Sazenay"



Robe cerise intense, à légers reflets d'évolution sur le disque. Le premier nez associe les notes florales délicates et quelques senteurs de fruits rouges mûrs (framboise, fraise, cerise). Le registre lactique flatteur se complète ensuite de quelques fines senteurs de tabac blond. Un ensemble plus en finesse qu'en démonstration. La bouche tient les promesses du nez par son profil épuré, distingué, rafraîchi par un support d'acidité tonifiant. La distinction se confirme en milieu de bouche par de flatteuses saveurs de fruits frais mais dotées d'une belle maturité. La finale, croquante, confirme l'élégance d'un ensemble sapide et doté d'une agréable persistance. 2026/29



www.domaine-de-suremain.com
contact@domaine-de-suremain.com



Château de Chamirey



Domaine Ragot

16/20 ★★★



Domaine de La Luolle - "Les Plants sont fleuris"

Jolie robe profonde rubis carmin intense au disque fermé. Le bouquet est mature et intense, très aromatique. Les dégustateurs évoquent les fruits noirs, le boisé noble et les notes épicées voire réglissées. Ils soulignent unanimement cette cuvée de gastronomie, concentrée et parfaitement équilibrée. Le fruit est intact et croquant, les tanins partiellement fondus et la finale, large et longue à la fois, offre des saveurs délicatement épicées voire de cacao. Un cuvée ambitieuse qui fait honneur à l'appellation. Bravo.

2026/30

Cherche Distributeur(s) / Salons: Millésime Bio - La Levée de la Loire - Demeter Paris - Les Grands Jours de Bourgogne

www.domainedelaluolle.fr
domaine@laluolle.fr



15,5/20 ★★★★★



Domaine Champion

12,00 €

Jolie robe rubis carmin de concentration appréciable. Le bouquet est ouvert, complexe et de caractère. Les notes de fruits rouges et noirs mûrs (cassis, myrtille, bigarreaux...) se livrent de concert, rejointes à l'aération par des senteurs épicées et délicatement minérales. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée concentrée où le fruit s'impose sans retenue. On apprécie la vigueur d'un ensemble ambitieux qui pourra encore fondre ses éléments d'ici un ou deux ans. La finale, sur des saveurs épicées voire minérales, ponctue une dégustation convaincante.

2026/29

06/61.75.45.72
sa.championthierry@gmail.com

15,5/20 ★★★



Domaine Ragot - "Teppe des Chenêves"

Robe cerise brillante, peu concentrée. Le bouquet est ouvert et complexe sur les fruits rouges confiturés, les épices douces et le biscuit. Un ensemble parfumé qui gagne en douceur à l'aération et invite à la dégustation. Tout est en place dans cette cuvée travaillée en finesse qui offre un fruité juteux et croquant, une trame assez serrée, un parfait équilibre gras/acidité et une finale ciselée, salivante et digeste qui donne volontiers l'envie d'y revenir. De la belle ouvrage.

2026/28



www.domaine-ragot.com
vin@domaine-ragot.com

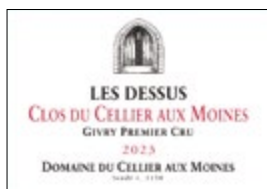


Domaine de La Luolle



Domaine Ragot

18/20 ★★★ Domaine du Cellier Aux Moines - "Clos du Cellier Aux Moines" 130,00 €



"Les Dessus"

Superbe robe rubis grenat soutenu, de bel éclat. Un bouquet très engageant, associant dans une parfaite harmonie les senteurs de cacao, boisé noble, tabac blond et fruits confiturés (griotte, mûre). L'aération complète la palette par quelques senteurs d'épices orientales. Les dégustateurs sont unanimes pour louer les qualités de densité, élégance et générosité fruitée de ce cru de haute tenue qui fait honneur à son appellation. D'intenses saveurs de

fruits rouges et noirs mûrs se voient enrobées de tanins gourmands d'une grande élégance et la finale, ample et large à la fois, se révèle interminable, associant dans une parfaite harmonie les saveurs liées à l'élevage (vanille, boisé noble) et les fruits au sirop. Il ne craindra rien de l'avenir.

2026/33

Cherche Distributeur(s)

www.cellierauxmoines.com
contact@cellierauxmoines.fr



17/20 ★★★★★



Domaine Deliance - "En Veau"

Splendide robe rubis grenat profonde de grande jeunesse. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, le bouquet s'ouvre au fil de l'aération et libère une association harmonieuse d'arômes finement toastés, vanille et fruits rouges confiturés. Ce cru complet et ambitieux a emporté les suffrages. Parmi ses nombreuses qualités, on retrouve une densité de matière exemplaire, un parfait équilibre acidité/gras, l'exubérance de ses saveurs de fruits au sirop (mûre, griotte) et une impression de volume qui ne cède rien à l'élégance. L'élevage est dosé, au service du fruit et la finale de grande persistance. Superbe réussite.

2026/32

Wijnen Michel
Cherche Distributeur(s) / Salon: Givet (Fr.)

www.domainedeliance.com
domaine.deliance@wanadoo.fr

16,5/20 ★★★ Domaine du Cellier Aux Moines - "Clos du Cellier Aux Moines" 54,00 €



Robe rubis profond, dense et concentrée, sans signe d'évolution. Démonstratif, enveloppé et mariant avec succès les arômes minéraux, épicés et de fruits rouges et noirs (cerise, myrtille), le bouquet séduit par sa puissance et son élégance. Associant grain serré, élégance de texture et concentration de matière, la bouche présente une expression fruitée respectée par l'élevage. Sa charpente tannique, encore jeune mais distinguée et partiellement fondue, augure d'un bon potentiel. L'expression des saveurs de fruits rouges et noirs s'y montre généreuse. Longue finale

enveloppante sur la cerise presque confite et le cacao, pour un cru doté d'un très bel équilibre.

2026/30

Cherche Distributeur(s)

www.cellierauxmoines.com
contact@cellierauxmoines.fr



16/20 ★★★★★

Domaine Danjean-Berthoux - "Clos du Cras Long"



Jolie robe cerise clair au disque lumineux. Le premier nez est marqué par l'empreinte de l'élevage (tabac, toast, cuir). L'expression du fruit (griotte, cassis) et quelques notes cacaotées apparaissent davantage au fil de l'aération. La trame enveloppante et grasse s'impose dès l'attaque. Le milieu de bouche, généreux en saveurs fruitées bien mûres (cerise, gelée de framboises), confirme la densité de ce cru charmeur, concentré et doté d'un bel équilibre acidité/moelleux. Une subtile sensation de sucrosité confiturée ajoute au charme de l'ensemble, sans aucune lourdeur toutefois. Longue finale, associant largeur d'épaules et élégance.

2026/30

Ars Exploitation (GDL)
Cherche Distributeur(s) - Salon: Bohey (GDL)

www.domaine-danjean-berthoux.com
danjean.berthoux@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★

Pascal Mellenotte - "Champ Nalot"

19,00 €



Robe rubis cerise à nuances carminées, de bel éclat. Finement boisé, le nez marie avec succès les notes vanillées, de tabac blond et l'expression d'un fruit respecté par l'élevage (baies rouges et noires de belle maturité). Un bouquet délicat et engageant. L'impression d'enveloppement et de chaleur domine une entrée de bouche confirmant la maturité du fruit (cerise, fraise, framboise). La texture de cette cuvée ample et généreuse se montre enveloppante et charmeuse, respectueuse d'un fruité juteux et dominant. Ce cru gourmand se voit ponctué d'une finale assez large, rafraîchie par une délicate acidité bienvenue.

2026/29



06/70.02.11.33
pascal.mellenotte@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★

Domaine Ragot - "Les Grands Prétans"



Un beau rubis carmin irise cette robe engageante, limpide et de bel éclat. La maturité fruitée (bigarreaux, mûre, myrtille) s'impose sans tarder dans un bouquet complété à l'aération par les notes d'épices douces, de violette et de cacao. Ce cru finement tramé associe délicatesse de texture et puissance aromatique. L'expression des saveurs de fruits rouges mûrs s'y montre dominante, enveloppée d'une texture soyeuse et presque lissée. La finale, large et séduisante, laisse apparaître une touche de réglisse. Ce vin complet se montre de belle évolution.

2026/29



www.domaine-ragot.com
vin@domaine-ragot.com



15/20 ★★★

Domaine Deliance - "Clos Charlé"



Très belle robe carminée, éclatante. Les fruits noirs, épices (poivre) et notes de boisé fin rivalisent de vigueur dans ce bouquet puissant mais distingué, enrobé par sa douceur d'expression. Tout est ici construit dans l'équilibre et la suavité. La bouche, croquante de fruit, propose de généreuses saveurs de fruits rouges et noirs, soutenues par des tannins nobles, dosés et partiellement lissés. L'impression d'équilibre est omniprésente, jusqu'en finale où quelques accents épicés apportent une touche de vigueur appréciée.

2026/29



Wijnen Michel
Cherche Distributeur(s) / Salon: Givet (Fr.)

www.domainedeliance.com
domaine.deliance@wanadoo.fr

GIVRY BLANC 2023

16/20 ★★★★★



Domaine de La Luolle - "Champ Pourot"

Belle robe ensoleillée doré assez soutenu. Le bouquet est ouvert et frais. Les senteurs florales et les agrumes s'y expriment de concert. Les fruits blancs et une douceur crémeuse voire vanillée sont également évoqués par les dégustateurs. On apprécie la précision et la franchise d'une cuvée harmonieuse, fruitée à souhait (agrumes) et très rafraîchissante sur son acidité parfaitement dosée. Tout en dentelle et élégance, finement texturée, elle est ponctuée d'une finale salivante de longueur très appréciable. On y revient volontiers.

Cherche Distributeur(s) / Salons: Millésime Bio - La Levée de la Loire - Demeter Paris - Les Grands Jours de Bourgogne

www.domainedelaluolle.fr
domaine@laluolle.fr



15,5/20 ★★★★★



Domaine Ragot - "Champ Pourot"

Robe jaune de Naples à doré léger de grand éclat. Le bouquet, quelque peu fermé aujourd'hui, offre à l'aération de belles senteurs fruitées (pamplemousse, poire, ananas...). Quelques effluves de fruits secs se dévoilent ensuite. La bouche est ample et grasse sur des saveurs de fruits blancs mûrs et notes de fruits secs à coque. Une délicate acidité bienvenue et équilibrante apporte la fraîcheur nécessaire à une cuvée travaillée en finesse. La finale, plus enrobée, séduit par sa gourmandise et sa persistance.



www.domaine-ragot.com
vin@domaine-ragot.com



GIVRY BLANC 1ER CRU 2023

15,5/20 ★★★★★



Danjean-Berthoux - "La Plante"

Très belle robe doré intense à reflets paille. Le bouquet est profond et charmeur, plus en nuance et finesse qu'en démonstration. De délicats effluves floraux laissent place à une corbeille de fruits qui s'affirme progressivement. Elle est associée à un registre pâtissier doux-cereux (flan, brioche, crème pâtissière...). Un ensemble suave, enrobé et engageant. La bouche est pleine et juteuse. Du gras, des saveurs fruitées (fruits blancs et fruits secs à coque) bien présentes et une finale longiligne relevée par une subtile acidité bienvenue et de délicats amers réglissés. Un beau vin de gastronomie.

Ars Exploitation (GDL)
Cherche Distributeur(s) - Salon: Bohey (GDL)

www.domaine-danjean-berthoux.com
danjean.berthoux@wanadoo.fr



Domaine



Danjean-Berthoux

16/20 ★★★

Domaine de Villaine



Robe doré léger à reflets paille. Le bouquet est délicatement parfumé et élégant. Les dégustateurs évoquent un registre floral suave, un fruité gourmand (agrumes et fruits blancs) et de délicates notes pâtisseries dans un ensemble plus en finesse qu'en démonstration. La bouche, épurée et incisive offre des saveurs d'agrumes très rafraîchissantes. Ciselée et revigorante, elle ouvre parfaitement l'appétit et jouit d'une finale longiligne et salivante qui révèle une subtile salinité et minéralité naissante.

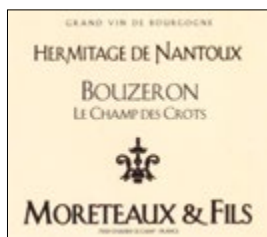


www.de-villaine.com
contact@de-villaine.com



15,5/20 ★★★★★

Moreteaux & Fils - "Hermitage de Nantoux" "Le Champ des Cros"



Robe intense et éclatante, bouton d'or à nuances paille. Généreusement parfumé, le bouquet associe les effluves floraux aux notes de fruits frais (agrumes, fruits blancs). Quelques notes de confiserie voire de brioche ou de vanille complètent un ensemble charmeur qui invite à la dégustation. La bouche est ample, riche et très aromatique. Travaillée en finesse elle offre un bel équilibre gras/acidité, un fruité croquant et une finale persistante. Une réussite pour un beau vin de gastronomie.



Villas Vins - Cherche Distributeur(s) Flandre et GDL
Salon: Paliseul - Gembloux - Ciney

www.moreteauxetfils.com
sarlmoreteaux@gmail.com

15,5/20

★★★★★



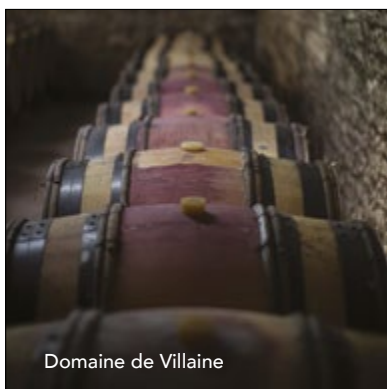
Domaine Mazille

12,70 €

Étincelante robe or intense. Le bouquet est ouvert et engageant sur des notes de fleurs sucrées et une corbeille de fruits bien garnies (agrumes, fruits blancs...). L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée très aromatique et de belle concentration. Les dégustateurs soulignent ses saveurs d'agrumes revigorantes, son équilibre gras/acidité, et la finale ample et persistante qui ponctue une dégustation convaincante qui fait honneur au cépage et à l'appellation.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

06/43.43.51.10
domainemazille@gmail.com



Domaine de Villaine



Domaine Mazille

15/20 ★★★

Domaine Jonathan Seguin - "Les Bouillottes" - 2024

14,00 €



Robe doré léger de bel éclat. Le bouquet est flatteur et rafraîchissant sur une belle corbeille de fruits (citron, pamplemousse, raisin frais, fruits exotiques...). Quelques notes de confiseries voire de fine minéralité complètent cette friandise olfactive. La bouche est épurée, franche et assez incisive. De concentration appréciable elle jouit d'un fruité chatoyant et croquant, d'un bel équilibre d'ensemble et d'une finale gourmande offrant une certaine rondeur et suavité.

Cherche Distributeur(s)

06/31.15.04.07
seguinjonathan18@gmail.com

16,5/20 ★★★★★

Les Champs de Thémis - "Les Corcelles" - 2022



Robe doré assez intense à reflets ocrés. Le bouquet est ouvert et complexe. Il associe les notes de fruits blancs et de fruits secs à coque, aux effluves pâtisseries, le tout étant complété d'une fine minéralité (silex, craie, pierre à fusil...). La bouche est ample et riche, très démonstrative. On apprécie l'équilibre gras/acidité, les saveurs fruitées croquantes (fruits blancs et fruits secs) et cette subtile minéralité qui apporte complexité et caractère à une cuvée de haute tenue. Un vin de gastronomie. Bravo.

Ask Me Wine
Cherche Distributeur(s)

06/80.28.79.96
xavier.moissenet@gmail.com



16/20 ★★★★★

Les Champs de Thémis - "Les Clous" - 2022



Belle robe doré léger à nuances légèrement ocrées. Ouvert et marqué par la minéralité, le bouquet de caractère invite à la dégustation. Les senteurs de bourgeons de cassis, d'iode et de silex laissent progressivement place à un registre de fruits secs et de fruits blancs mûrs plus enveloppé. Cette cuvée de gastronomie possède de nombreux atouts de densité et de fraîcheur tout en magnifiant un visage résolument minéral. La finale est épurée, persistante et salivante. Un vin de connaisseurs qui a fait l'unanimité et qui fait honneur à l'appellation.

Ask Me Wine
Cherche Distributeur(s)

06/80.28.79.96
xavier.moissenet@gmail.com



Domaine Lagarde



Domaine du Cellier aux Moines

17/20 ★★★★★

Domaine Lagarde - "Les Coères" - 2024

17,00 €



Robe bouton d'or éclatant. Complexe et profond, le nez exhale à l'ouverture ses notes de fleurs blanches. Il associe ensuite les arômes d'agrumes et de fruits blancs frais, dans une corbeille fruitée bien garnie. Salivante, l'attaque donne le ton d'une cuvée tendue par une belle acidité épurée. Le milieu de bouche confirme le profil citrique d'un vin rectiligne, généreux en saveurs d'agrumes frais et de pomme verte. Longue finale aiguisée de grand charme pour un vin ciselé, paré pour la gastronomie, qui fait honneur à son appellation.

Cherche
Distributeur(s)

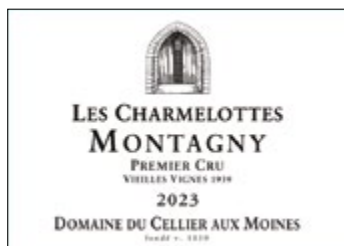
www.domaine-lagarde.fr
domainelagarde71@gmail.com



16,5/20 ★★

Domaine du Cellier aux Moines - "Les Charmelottes" Vieilles Vignes - 2023

70,00 €



Robe jaune de Naples pâle, limpide et brillante. Généreux dès l'ouverture, le nez se montre à la fois élégant et intensément parfumé. Il marie avec succès les notes de poire et pêche avec quelques tonalités de petits fruits secs et de biscuit vanillé. L'entrée de bouche, fine et grasse à la fois, s'exprime dans la subtilité. Ensuite, le vin gagne en ampleur et définition, libérant de généreuses saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs. En finale, l'impression de suavité et de fondu se renforce, dans une persistance appréciée par les dégustateurs. Un vin complet, issu d'un bel exercice de vinification.

Cherche
Distributeur(s)

www.cellierauxmoines.com
contact@cellierauxmoines.fr



Domaine du Cellier aux Moines

16/20

★★★★



Domaine Deliance - Blanc de Noir - "Ruban Mauve"

Jolie robe doré léger de grand éclat. Un joli bouquet féminin et printanier sur les fleurs sucrées (lilas, chèvrefeuille, violette...) et les senteurs de confiseries. Un ensemble élégant, gourmand et suave qui invite à la dégustation. La bouche est franche et très aromatique. Les dégustateurs, unanimes, soulignent la concentration de matière, les saveurs fruitées insistantes, la délicate acidité équilibrante et la finale large et longue à la fois d'une cuvée qui fait honneur à son cépage. De la belle ouvrage.



Wijnen Michel
Cherche Distributeur(s) / **Salon:** Givet (Fr.)

www.domainedeliance.com
domaine.deliance@wanadoo.fr

16/20

★★★



Louis Picamelot - Extra-Brut - "En Espoutières"

Belle robe doré intense à nuances paille. Le bouquet est ouvert sur une belle corbeille de fruits blancs mûrs et quelques notes pâtisseries voire crémeuses (brioche, flan, vanille...) qui apportent douceur et volupté à un ensemble engageant. La bouche est ample et pleine, très aromatique. On apprécie la vinosité, l'équilibre maturité/fraîcheur dans un ensemble parfaitement dosé. Une dégustation convaincante d'une cuvée démonstrative qui s'invite volontiers à table. Bravo.

1,13 Gr./l. • CH: 54 - PN: 46



www.louispicamelot.com
info@louispicamelot.com

15,5/20 ★★★★★



Vitteaut-Alberti - Brut Blanc de Noirs

Robe très pâle et brillante. Le bouquet est ouvert, franc et frais. Les notes minérales (craie, silex, iode) et d'herbe fraîche s'associe à une corbeille d'agrumes bien garnie dans un ensemble qui affirme son caractère à l'aération. Tout est en place dans cette cuvée de concentration appréciable, au fruité croquant et à l'équilibre maturité/acidité au rendez-vous d'une dégustation convaincante. La finale assez large est gourmande presque enveloppée. Une friandise !

PN: 100



Salon: Wine Paris

www.vitteaut-alberti.fr
contact@vitteaut-alberti.fr



Vitteaut-Alberti



Domaine Deliance

15/20 ★★★★★



Domaine Roland Berbezy - Brut

8,00€

Robe vieil or intense à nuances pelure d'oignons. Le bouquet est particulièrement enveloppé et gourmand. Les dégustateurs évoquent les fruits blancs compotés, la tarte tatin, la brioche, le flan caramel, la noisette... dans un ensemble qui invite à la dégustation. Pleine et suave, voluptueuse et généreusement dosée, cette friandise offre d'insistantes saveurs de fruits blancs mûrs voire au sirop (compote de pomme, sirop de Liège). La finale de cette cuvée enjôleuse est enveloppée et persistante sur des notes de miel voire de crème caramel.

Cherche
Distributeur(s)

06/82.22.53.51
domaineberbezy.fils-fille@sfr.fr

15/20

★★★



Louis Picamelot - Brut Nature - "Les Terroirs"

Robe éclatante, jaune de Naples pâle. Le bouquet printanier est délicatement parfumé voire aérien. Les effluves floraux, les senteurs de fruits blancs frais et de confiserie s'harmonisent dans ce nez féminin tout en dentelle. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée épurée et incisive, très rafraîchissante. Les dégustateurs évoquent plus volontiers les agrumes dans une cuvée finement texturée et bien construite. La finale de ce Crémant qui ouvre parfaitement l'appétit est longiligne et salivante.

PN: 100



www.louispicamelot.com
info@louispicamelot.com

14,5/20 ★★★★★



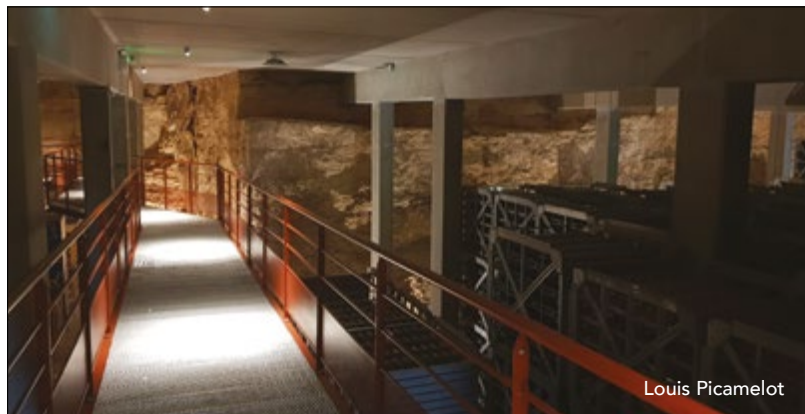
Cave de Bissey - Brut

8,00€

Étincelante robe doré léger à reflets paille. Le bouquet suave est ouvert et enveloppé sur les fleurs sucrées, les viennoiseries, les fruits blancs mûrs et les fruits secs à coque à l'aération. En bouche, la finesse et la gourmandise sont au rendez-vous d'une cuvée moyennement concentrée mais très rafraîchissante et digeste. Les saveurs de fruits blancs et d'agrumes frais sont épinglées par les dégustateurs ainsi que la finale ciselée de longueur appréciable.

Cherche
Distributeur(s)

www.cave-bissey.com
fmazille@cave-bissey.com / magasin@cave-bissey.com



Louis Picamelot



16/20 ★★★★★

Domaine Demontmerot - "Les Vignes Charrières"
"Cuvée des As" - 2024

14,00 €



Robe éclatante, jaune de Naples pâle. Le bouquet est ouvert et flatteur. Les effluves de fleurs sucrées (chèvrefeuille, acacia...) laissent rapidement place à un registre pâtissier doux (brioche, cake, vanille, pâte d'amandes...). Quelques fruits secs à coque complètent une palette olfactive étoffée et engageante. Les dégustateurs soulignent unanimement la concentration de matière, les saveurs gourmandes liées à un élevage maîtrisé et la finale longue et suave. De la belle ouvrage.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-demontmerot.fr
famille.demontmerot@sfr.fr

16/20 ★★★

Domaine Ami - "Tête dans les nuages" - 2024



Belle robe brillante or assez intense. Une friandise olfactive sur une corbeille de fruits frais bien garnie (agrumes, fruits blancs voire exotiques). La bouche est franche et ciselée, particulièrement rafraîchissante. Certains dégustateurs conquis évoquent le Chablisien! Les saveurs d'agrumes s'y expriment sans retenue dans un ensemble tendu et salivant. Un vin franc et épuré, sans artifices et qui ouvre parfaitement l'appétit. Il ne craindra pas quelques années de cave. On y revient volontiers.

 Titulus
Cherche Distributeur(s)

www.domaineami.com
ami.bourgogne@gmail.com



15,5/20 ★★★★★

Domaine de Bourgogne - Issert Père & Fils
"L'Insolite" - 2024

8,00 €



Jolie robe doré léger à nuances paille. Le bouquet, assez expressif, offre une belle fraîcheur sur ses notes florales (chèvrefeuille, citronnelle...), d'agrumes et délicate minéralité. Des effluves de fruits secs à coque s'exhalent à l'aération. La bouche est ample et très aromatiques. Fruité croquant, équilibre acidité/gras, finale large et longue à la fois sur les fruits blancs et les fruits secs sont les principaux atouts de cette cuvée de gastronomie bien construite.

Cherche Distributeur(s)

06/52.18.47.23
tom.issert.ti@gmail.com

16/20 ★★★★★ Château de Couches - "Clos Marguerite - Passionnément"
2022

13,20 €



Étincelante robe pâle, jaune de Naples. Le bouquet est ouvert et de caractère. Ce sont les effluves minéraux qui tiennent le devant de la scène (craie, silex, iode) dans un ensemble délicat et frais. Le bouquet gagne en douceur et fruité à l'aération (fruits blancs et fruits secs à coque ensuite). Un nez qui invite au voyage. Tout en finesse et élégance la bouche est aujourd'hui épanouie. Les saveurs fruitées et briochées offrent beaucoup de suavité et de rondeur, une délicate acidité omniprésente et équilibrante étant toutefois au rendez-vous. La finale est longue sur des notes noisettées, presque beurrées.

Cherche Distributeur(s)

www.chateaucouches.com
contact@chateaucouches.com

16/20 ★★★★★



Domaine Xavier Boutroy

12,00€

Robe doré intense avec un léger trouble et perlé au service. Le bouquet est ouvert et démonstratif sur une corbeille de fruits blancs mûrs bien garnie (pêche, poire, reine-claude...). Les dégustateurs évoquent le sirop de Liège, le cake aux pommes voire la pâte d'amandes. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée ample et croquante de fruits. Les dégustateurs soulignent sa tension revigorante qui contraste quelque peu avec le nez. La finale de cette cuvée qui s'invite volontiers à table est étoffée et persistante. Bravo.

Cherche Distributeur(s)

03/80.20.68.37 - 06/61.78.88.65
xavboutroy@gmail.com



15,5/20 ★★★★★



Moreteaux & Fils - "Hermitage de Nantoux"

Splendide robe ensoleillée or éclatant. Le bouquet est parfumé et élégant, très engageant. Les fruits blancs mûrs et les notes de viennoiseries voire de crème pâtissière s'y expriment de concert. Un ensemble doux-cereux et charmeur. Tout est en place dans cette cuvée bien construite et parfaitement équilibrée. Un fruité juteux, du gras, une délicate acidité omniprésente et une finale ciselée et longiligne qui donne volontiers l'envie d'y revenir sont les qualités principales d'une cuvée qui fait honneur à son appellation.

🇧🇪 Villas Vins - Cherche Distributeur(s) Flandre et GDL
Salon: Paliseul - Gembloux - Ciney

www.moreteauxetfils.com
sarlmoreteaux@gmail.com

15/20 ★★★★★



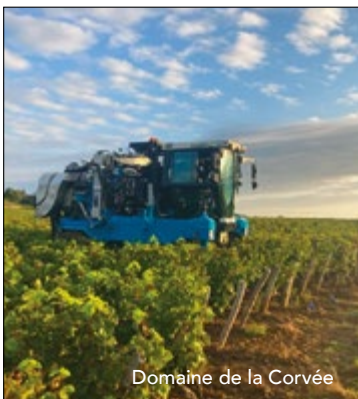
Bourne Père & Fils

7,50€

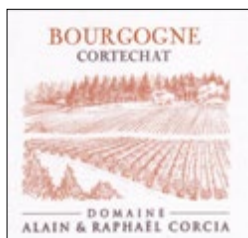
Eclatante robe jaune de Naples. Délicatement parfumé le bouquet engageant associe les effluves floraux aux notes d'agrumes (citronnelle, bergamote, pamplemousse...) et de légère minéralité. La bouche est élégante et bien équilibrée. Plus en finesse qu'en démonstration, elle séduit par son fruité intact et salivant (agrumes), sa délicate acidité omniprésente et rafraîchissante et sa finale ciselée de longueur très appréciable.

Cherche Distributeur(s)

06/17.93.83.54
gaec.bourne@orange.fr



17/20 ★★★



Domaine Alain & Raphaël Corcia - "Cortechat"

Splendide robe intense et concentrée, rubis carmin au disque pourpre. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits rouges confiturés sont assorties de délicats effluves boisés (brioche, biscuit, moka...) qui apportent charme et douceur à l'ensemble. Une pointe d'épices et de grillé se dévoile à l'aération. Un nez éloquent et prometteur. Les dégustateurs soulignent unanimement la concentration de matière et le fruité croquant d'une cuvée ambitieuse soutenue par des tanins partiellement fondus. La finale est large et longue à la fois sur de beaux amers. Une cuvée de gastronomie promise à un bel avenir. Bravo.

2026/29

TG Vins

raphael.corcia@pgvf.fr



15/20 ★★★★★



Bourne Père & Fils

7,50 €

Chatoyante robe éclatante, rubis de belle profondeur. Délicatement parfumé voire doucereux, le bouquet printanier associe les effluves floraux aux senteurs de petits fruits rouges voire de confiseries et de vanille. Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez tant par son fruité savoureux et sa finesse de trame que par sa juste acidité omniprésente très rafraîchissante. La finale est revigorante et incisive, très digeste. Un vin friand.

2026/27

Cherche
Distributeur(s)

06/17.93.83.54
gaec.bourne@orange.fr

15/20 ★★★★★



Domaine Roland Berbezy - Vieilles vignes

8,00 €

Très belle robe rubis carmin de concentration appréciable. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes de fruits rouges confiturés sont assorties d'effluves d'épices, de grillé et de délicate minéralité qui apportent du caractère à l'ensemble. La bouche est franche, droite et de belle corpulence. On apprécie la fraîcheur des tanins de fruits et l'acidité bien dosée d'une cuvée représentant dignement son cépage et qui n'aura rien à craindre de 2 ou 3 années de cave. Finale assez large et longiligne. On y revient volontiers.

2026/29

Cherche
Distributeur(s)

06/82.22.53.51
domaineberbezy.fils-fille@sfr.fr



Domaine



Roland Berbezy

16,5/20 ★★★★★



Vincent Royet - "Expression" - 2023

16,00€

Superbe robe profonde, rubis intense à reflets carminés. Dès l'ouverture, on apprécie la complexité et la profondeur de ce bouquet lactique et confiturés (griotte, mûre), assorti d'une délicate note biscuitée et de tabac blond. Un ensemble enrobé et très engageant. Un vin sérieux et concentré, doté d'une belle structure. L'élevage s'est placé au service d'une matière fruitée intense (bigarreaux, mûre) et la texture se montre à la fois serrée et élégante. Les tanins, gourmands et encore jeunes, ne demandent qu'à poursuivre leur patine. Un cru qui fait honneur à son appellation.

2026/30

Cherche Distributeur(s)

www.vincent-royet.fr
contact@vincent-royet.com



16/20 ★★★★★



Domaine Marie-Christine Gadant - Le Clos Voyer

10,00€

Jolie robe rubis profond assez concentrée et de bel éclat. Le bouquet, puissant, présente un caractère affirmé par ses puissantes senteurs de minéralité (graphite, humus) et épices. Les baies noires sauvages complètent la palette à l'aération. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les qualités de concentration, d'élégance et de profondeur de ce cru ambitieux. Les saveurs épicées et fruitées (baies rouges) rivalisent d'expression, relevées par une charpente tannique encore ferme mais distinguée, ne demandant qu'à se fondre. La finale séduit par un gras équilibrant. Un vin complet et de belle évolution.

2026/29

www.leclosvoyer.com
gadant.marie-christine@orange.fr



15,5/20 ★★★



Domaine Demontmerot "Les Promaits - Cuvée Prométhée"

17,00€

Robe limpide et brillante, rubis encore bleuté sur le disque. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, le nez gagne ensuite en intensité et profondeur. Les senteurs de fruits rouges et noirs se mêlent aux épices douces et parfumées. La bouche tient les promesses du bouquet. Concentrée, dotée d'un bel équilibre vivacité/gras, elle délivre sans attendre de généreuses saveurs de fruits rouges confiturés et d'épices, dans un ensemble sérieux et structuré, qui évoluera favorablement sur 2 à 3 ans. Finale longiligne et salivante, pour un cru convaincant.

2026/29

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-demontmerot.fr
famille.demontmerot@sfr.fr

Souvent frais et fruités avec assez peu d'élevage en barriques, les vins blancs servis vers 10° appellent des plats tantôt simples, parfois plus raffinés mais jouissant toujours d'une belle fraîcheur. Un plateau de fruits de mer, des huîtres chaudes ou un poisson noble seront les partenaires idéaux d'une cuvée jeune, croquante de fruit et offrant une belle vivacité en bouche. Les poissons et crustacés grillés et autres mets plus relevés s'accommoderont plus volontiers d'un premier cru plus mature qui exhalera davantage son caractère et celui du plat qu'il saura magnifier.



Les vins rouges croquants de fruit et offrant une belle fraîcheur dans leur jeunesse feront un mariage parfait avec un poulet de Bresse rôti ou un Poulet au giroles. On les servira aux alentours de 16 à 18 degrés sur une bavette grillée, ou des oeufs en Meurette.

Une cuvée plus corpulente ou classée en premier cru supportera avec succès la compagnie d'un boeuf bourguignon, d'une carbonnade à la flamande ou d'un fromage pas trop puissant comme une tomme, un cantal ou un salers.

15/20 ★★★

Domaine Jonathan Seguin - "La Predure" - 2024

15,00€



Robe cerise peu concentrée et brillante, au disque ouvert. Complexe et profond, le nez mêle avec réussite les arômes minéraux, d'épices et de fruits rouges mûrs. Il invite à la dégustation. La bouche, tonique, juteuse et présentant un grain assez serré, a séduit les dégustateurs. L'expression des saveurs de fruits rouges et noirs (bigarreaux, mûre, cassis) s'y montre généreuse. Dotée d'une belle énergie, elle est relevée par de fines épices et une acidité bien présente. Bel équilibre d'ensemble pour un vin qui gagnera en harmonie et fondu d'ici 1an.

2026/29

Cherche Distributeur(s)

06/31.15.04.07
seguinjonathan@gmail.com

17/20 ★★★★★

Domaine du Beauregard - "Cuvée Signature"- 2022

16,00€



Somptueuse robe rubis grenat intense, très concentrée. Le bouquet, de grande éloquence, se montre tout aussi convaincant. On y apprécie la puissance et l'élégance des senteurs de fruits confiturés (mûre, griotte), de boisé délicat et parfumé et d'épices douces. Un ensemble olfactif intensément parfumé qui invite à la dégustation. Ce vin de haute tenue fait honneur à son appellation par ses qualités de concentration, maîtrise de l'élevage et équilibre. La bouche énorme et de grande distinction offre de puissantes saveurs de baies rouges et noires, d'épices et de boisé délicat. Le grain de tannin se montre serré et élégant. La finale, interminable, associe suavité et étoffe. Très bel exercice de vinification.

2026/30

Cherche Distributeur(s)

www.domainedubeauregard.fr
domainedubeauregard@gmail.com



15/20 ★★★

Domaine Kundrat & Fils - 2022



Robe cerise éclatante, brillante et limpide. Le premier nez exprime quelques senteurs de pruneau et de cerise, mêlées aux épices et à une touche finement minérale. Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras, généreuse en saveurs de fruits rouges mûrs (framboise, cerise). La trame se montre à la fois sérieuse et élégante et la finale, assez enveloppante, présente des contours lissés et une belle énergie.

2026/28

 Ivresse de Noé
Cherche Distributeur(s)

06/64.38.57.78
philippe.kundrat@gmail.com



Domaine



de Beauregard



Le Clos Voyen

15,5/20 ★★★

Domaine Marie-Christine Gadant - Le Clos Voyen
"La Croix de Bois" - 2024



Un beau rubis carmin irise cette robe avenante, limpide et de bel éclat. Quelques notes florales délicates apparaissent au premier nez (pivoine, violette). L'aération exhale un fruité généreux et engageant, traduit par d'intenses senteurs de fruits rouges mûrs (cerise, fraise). La bouche se montre franche et structurée, assez ferme. Son expression de fruit (baies rouges et noires) se voit portée par des tanins jeunes et gourmands, ne demandant qu'à se patiner. Ce vin bien construit séduit par sa concentration de matière et l'élégance de sa charpente. Il s'avère de belle évolution. 2026/29

www.leclosvoyen.com
gadant.marie-christine@orange.fr



16,5/20 ★★★★★

Domaine Xavier Boutroy - "Aux Artaux" - 2022

16,00 €



Splendide robe rubis grenat profond, de grande jeunesse encore. Profond et élégant, le bouquet se montre irrésistible par ses intenses notes de fruits rouges et noirs mûrs, épices douces et boisé délicat. La bouche confirme dès l'attaque les promesses du nez. Racée, salivante et portée par une charpente encore jeune mais gourmande et distinguée, elle offre d'intenses saveurs de fruits rouges et noirs (mûre, griotte), cacao et épices. Le volume de matière est étoffé et la finale, longiligne, présente un grain serré, qui se confirme dans la longueur. Un cru qui fait honneur à son appellation. 2026/30

Cherche Distributeur(s)

03/80.20.68.37 - 06/61.78.88.65
xavboutroy@gmail.com

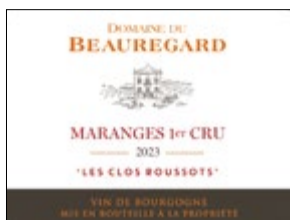


MARANGES 1 ER CRU 2023

16/20 ★★★★★

Domaine du Beauregard - "Les Clos Roussots"

20,00 €



Très jolie robe rubis profond au disque fermé. D'emblée, les notes florales (pivoine, violette) et de cerise mûre dominant le bouquet. Au fil de l'aération, la palette s'enrichit d'arômes finement boisés et de quelques épices douces. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de concentration, élégance et équilibre de ce cru étoffé, dont l'expression fruitée prégnante (baies rouges et noires) se montre mûre, enveloppée de tanins nobles et partiellement lissés. Un grain serré marque la finale, dont la persistance n'a d'égal que la distinction et l'harmonie. 2026/29

Cherche Distributeur(s)

www.domainedubeauregard.fr
domainedubeauregard@gmail.com



15/20 ★★★

Cave de Mazenay - "La Fussièrè"

17,90 €



Robe carminée, brillante et limpide. Le nez se montre d'emblée franc et expressif par ses arômes de burlat et de cassis bien mûrs. Quelques épices douces (clou de girofle) et la réglisse complètent la palette à l'aération. Tout est équilibre, élégance et finesse de trame dans cette cuvée séveuse, distinguée et portée par une structure très soyeuse. Les saveurs de fruits rouges mûrs voire confiturés (gelée de framboise, cerise) rivalisent d'expression, relevées par une fine acidité rafraîchissante. Un cru plus en délicatesse qu'en opulence, charmeur et déjà très agréable. 2026/27

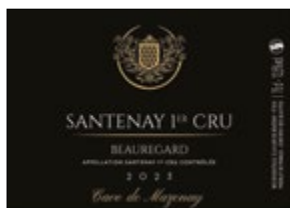
Cherche Distributeur(s)

www.cavedemazenay.com
contact@cavedemazenay.com

15,5/20 ★★★

Cave de Mazenay - Santenay 1er Cru - "Beauregard"

20,90 €



Jolie robe rubis carmin en très légère évolution. Profond et mature, le nez marie avec réussite les notes fruitées intactes et confiturées (fraise, cerise) et les arômes d'épices douces. Les dégustateurs apprécient la douceur d'expression de ce cru épanoui, doté d'une présence fruitée mature (fruits rouges). Les contours sont lissés et gourmands et la finale, suave, jouit d'une belle persistance longiligne.

2026/28

Cherche
Distributeur(s)

www.cavedemazenay.com
contact@cavedemazenay.com

15/20 ★★★★★

Domaine Lacour - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

10,00 €



Robe cerise peu concentrée au disque ouvert à légers reflets d'évolution. Franc et expressif, le bouquet mêle les senteurs minérales et fumées aux arômes de fruits rouges mûrs voire confiturés. Il invite à la dégustation. Dès l'attaque, on apprécie le profil sphérique et enjôleur de ce cru gourmand et généreux en saveurs fruitées. On a ici privilégié la finesse d'expression et la générosité des saveurs de fruits rouges mûrs (fraise, framboise, cerise). Les tanins se montrent patinés et la finale longiligne et de persistance agréable.

2026/27

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-lacour.fr
contact@domainelacour.com



16,5/20 ★★★

Domaine Alain & Raphaël Corcia - "Les Potets" Bourgogne Aligoté - 2023



Robe jaune de Naples pâle à doré léger. Le bouquet ouvert, franc, et rafraichissant associe les effluves floraux (citronnelle) à d'insistantes senteurs d'agrumes frais (lime, pamplemousse). La bouche est aiguisée et salivante sur ses saveurs citronnées, son acidité omniprésente. Les dégustateurs évoquent sa concentration de matière, son élégance et sa pureté aromatique. La finale est longiligne sur le citron vert. Un vin sans artifices qui s'invitera volontiers à table. On y revient facilement...et volontiers.

TG Vins

raphael.corcia@pgvf.fr

Bio

De witte wijnen, die vaak fris en fruitig zijn met vrij weinig rijping op vaten, worden geserveerd rond 10° en vragen nu eens om eenvoudige en dan weer om meer geraffineerde gerechten, met echter altijd een mooie frisheid. Een schotel zeevruchten, warme oesters of edele vis zijn de ideale partners van een jonge cuvée met een knapperige fruitigheid en een mooie levendigheid in de mond. Gegrilde vis en schaaldieren



en andere sterker gekruide gerechten gaan beter samen met een rijpere Premier Cru, die meer zijn karakter zal uiten, evenals dat van het gerecht dat hij beter doet uitkomen.

De rode wijnen met een knapperige fruitigheid en een mooie frisheid in hun jeugd zullen perfect harmoniëren met een gebraden poularde van Bresse of een kip met cantharellen. Ze worden rond 16 à 18 graden geserveerd bij geroosterd klapstuk of eieren in Meurette. Een corpulentere of als Premier Cru geklasseerde cuvée zal het goed kunnen vinden met een boeuf bourguignon, Vlaamse stoofkarbonade of een niet te sterke kaas, zoals een Tomme, een Cantal of een Salers.

CAHORS, PRÉSERVER LA CONTINUITÉ ET LE RENOUVEAU DU MALBEC

Créée en 1971, l'AOC Cahors est réservée exclusivement aux vins rouges élaborés à partir de Malbec. Deux cépages accessoires sont autorisés par le cahier des charges de l'appellation: le Tannat et le Merlot, mais le Malbec doit représenter au moins 70 % de l'assemblage.

Le vignoble se distingue de ses homologues du Sud-Ouest par ce cépage emblématique, dont il est le berceau. Autre particularité de la région, sa grande diversité de terroirs permettant à ses vignerons d'offrir des malbec «originaux». Mais plus encore, ce sont les vignerons de Cahors: des hommes et des femmes portant haut les valeurs du Sud-Ouest, qui en font la singularité.



Au 16ème siècle, le juriste et professeur à l'université de Cahors, François Roaldès, publie «Le discours sur la vigne», un des rares traités viticoles de cette époque. Cet ouvrage atteste de la présence de l'Auxerrois dans le vignoble de Cahors depuis au moins 600 ans. Or, ces dernières années, la génétique démontre que le dit Auxerrois est le cépage Malbec d'aujourd'hui. Quant au terme Malbec, il trouve son origine au 18ème siècle dans le patronyme d'un propriétaire d'exploitation viticole du Médoc, Monsieur Malbeck, lequel diffusa ce cépage en lui donnant son nom de famille.



La surface plantée couvre à peine plus de 3.300 hectares pour une aire AOC définie de 21.700 hectares répartis sur 45 communes du Lot.

Le vignoble jouit d'une combinaison d'influences climatiques propices à la viticulture. Il se trouve, à vol d'oiseau, à égale distance de l'océan Atlantique, la mer Méditerranée et des Pyrénées. L'influence océanique tempérante y est encore présente avec une pluviométrie bien répartie et un ensoleillement important pour la maturité du raisin.

Le vignoble est implanté sur deux grands types de terroirs: le plateau, très calcaire et présentant une grande diversité (marne, galets rouges, argiles, graves ...), et la vallée, composée de terrasses situées de part et d'autre du Lot et constituée de dépôts alluvionnaires.

Une telle richesse de terroirs ne se rencontre pas dans tous les vignobles et contribue indéniablement à la singularité de l'appellation Cahors. C'est ainsi qu'avec le même cépage Malbec, on obtient des profils de vins différents selon le terroir d'origine des vignes.

Les vins de Cahors n'ont donc pas fini de nous surprendre! Ils ont ouvertement gagné en finesse et élégance et l'image du vin noir, corsé et exigeant fait définitivement partie d'aigres souvenirs...



CAHORS, DE VOORTZETTING EN VERNIEUWING VAN DE MALBEC VERZEKEREN

De AOC Cahors, opgericht in 1971, is uitsluitend voorbehouden voor rode wijnen gemaakt van Malbec. Er zijn twee bijkomende druivenrassen toegestaan volgens het lastenboek van de appellation: de Tannat en Merlot, maar de Malbec moet minstens 70% vertegenwoordigen.

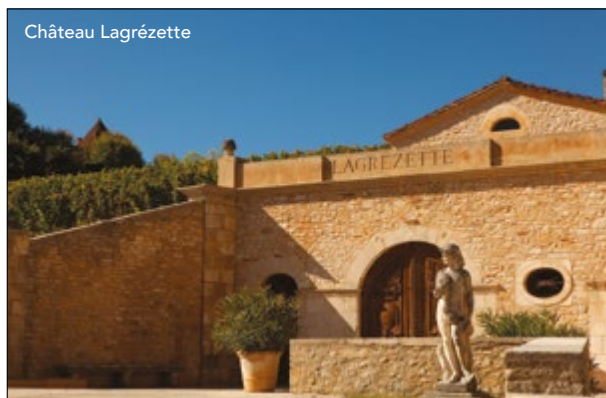
De wijngaard onderscheidt zich van zijn zuidwestelijke tegenhangers door zijn emblematisch druivenras: de Malbec. Een andere eigenaardigheid van de wijngaard is de grote diversiteit aan terroirs waardoor de wijnmakers "originele" Malbec kunnen aanbieden. Maar meer nog, het zijn de wijnmakers van Cahors: mannen en vrouwen die de waarden van de Sud-Ouest hoog dragen en het zo uniek maken



Wat de term Malbec betreft, het vindt zijn oorsprong in de 18 eeuw, in de achternaam van een wijnmaker en tevens eigenaar uit de Médocstreek. De heer Malbeck die dit druivenras verspreidde door het zijn familienaam te geven. Op 15 april 1971 ging Cahors van haar status VDQS naar AOC.

De wijngaard geniet van een combinatie van klimatologische invloeden die bevorderlijk zijn voor de wijnbouw. In vogelvlucht ligt het op gelijke afstand van de Atlantische oceaan, de Middellandse zee en de Pyreneeën. De gematigde oceaانبloed is nog steeds aanwezig met een mooie verdeling qua regen en zon die de rijpheid van de druiven verbeteren.

De wijngaard van Cahors is op twee soorten terroirs aangeplant: het plateau, kalkgrond met een verscheidenheid van rode keien, leisteen, klei en kleine kiezels...) en de vallei, bestaande uit terrassen, door de Lot samengesteld en gemaakt van alluviale neerslag. Zo'n rijkdom aan terroirs is niet in alle wijngaarden te vinden en draagt ontegenzeggelijk bij aan de uniciteit van de Cahors-appellation. Desondanks de zelfde Malbec verkrijgen we andere wijnprofielen, afhankelijk van het terroir. Deze wijnen zorgen nog altijd voor verrassingen. Ze hebben openlijk in finesse en elegantie gewonnen en het imago van zwarte, volle en veeleisende wijn is nu helemaal achterhaald.



In 2020 is er een gedefinieerd AOC-gebied van 21 700 ha, verdeeld over 45 gemeenten van de Lot, voor 3323 ha aangeplant. In de 16e eeuw publiceerde François Roaldès, advocaat en professor aan de universiteit van Cahors, "Le discours sur la vigne" één van de weinige wijnverhandelingen uit deze periode. Dit boek getuigt van de aanwezigheid van de Auxerrois in de Cahors-wijngaarden van minstens 600 geleden. In de afgelopen jaren heeft de genetica aangetoond dat de zogenaamde Auxerrois, de Malbec-druif van vandaag is.

17/20 ★★★★★

Château Famaey - "Le Grez dans le Grès"



Superbe robe rubis grenat profond à nuances violacées de belle jeunesse. Un bouquet au caractère affirmé. Les senteurs de cuir, tabac et sous-bois dominent un ensemble au fruité expressif. La bouche a emporté tous les suffrages, libérant sans attendre de puissantes saveurs fruitées (baies noires sauvages), associées aux épices douces et au cacao. Les tanins présentent un grain serré mais de grande distinction, respectueux du fruit. L'impression de volume et de plénitude se prolonge jusqu'en finale. Un cru ambiteux, fruit d'un bel exercice de vinification, qui n'aura rien à craindre de l'avenir. MA: 100 • 2026/32

Salon: Malmédy

www.chateaufamaey.com
famaey@chateaufamaey.com



16,5/20 ★★★★★

Domaine Pech Chagut - "Parcelle 1233"

15,00 €



Très belle robe carminée intense à reflets bleutés sur le disque. Particulièrement élégant et complexe, ce bouquet invite au voyage. Il associe dans une parfaite harmonie de puissants arômes de fruits mûrs voire au sirop (myrtille, cerise), vanille et brioche, une touche de cacao complétant l'ensemble à l'aération. La bouche séduit par sa densité de chair, son profil gourmand et structuré à la fois et la prégnance de ses saveurs de cerises, framboises et mûres. La finesse de texture est préservée; ce vin de grande franchise et digeste est ponctué d'une finale longiligne, patinée et friande. Bravo ! MA: 100 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

www.parcelledesorigines.com
barat.sigaud@wanadoo.fr



16/20

★★★★★



Métairie Grande du Théron - "Cuvée Prestige"

10,00 €

Très jolie robe rubis soutenu à nuances grenat bleuté. Le premier nez évoque les fleurs parfumées (jacinthe, violette). À l'aération, les arômes vanillés et de viennoiseries complètent la palette, avant de laisser les arômes fruités (bigarreaux, framboise, mûre) s'exprimer librement. Cette cuvée ambitieuse a conquis les dégustateurs par sa profondeur d'expression, l'intégration de sa charpente tannique au service du fruit et son très bel équilibre acidité/gras. Les saveurs de baies noires mûres sont bien présentes et la finale, enrobée de fins tanins, séduit tant par sa persistance que par son élégance. MA: 100 • 2026/29

Delhaize
Cherche Distributeur(s)

www.parcelledesorigines.com
barat.sigaud@wanadoo.fr



© Photo Jean-Noël Martin



Château Le Brézéguet



Château Famaey

16/20 ★★★★★

Château Eugénie - "Tsar Pierre Le Grand"

11,10 €



Robe cerise de belle profondeur, brillante et limpide. Ce superbe bouquet exhale d'insistantes senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (mûre, myrtille, griotte), associées à une douceur cacaotée et pâtissière (vanille, tarte aux fruits). Un bouquet très engageant, presque enjôleur. Un beau support d'acidité rafraîchissant soutient une matière fruitée concentrée et expressive, traduite par les saveurs de griotte et cassis. Les tanins, présents et distingués, ne demandent qu'à poursuivre leur patine. Longue finale, à la fois structurée et élégante, pour un cru de belle évolution.

MA: 85 - ME: 15 • 2026/30



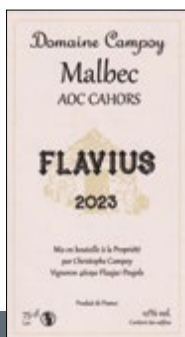
Cherche Distributeur(s) / **Salon:** Bazeilles
Vignerons Indépendants de Lille et Reims

www.chateaeugenie.com
couture@chateaeugenie.com



15,5/20

★★★★



Domaine Campoy - "Flavius"

14,00 €

Superbe robe d'encre, pourpre violacé de grande intensité. Enveloppement et douceur d'expression caractérisent ce bouquet éloquent et suave marqué par les arômes de tabac blond parfumé, fruits rouges et noirs au sirop et épices douces. Croquante de fruit, l'attaque donne le ton d'une cuvée rafraîchie et tendue par son acidité, de texture plus fine qu'opulente. Les saveurs de fruits frais (cerise, myrtille, cassis) s'y expriment librement. Finale fondue et lissée, salivante et énergique.

MA: 100 • 2026/29

www.domaine-campoy.fr
christophe.campoy@orange.fr

15,5/20

★★★★



Clos La Coutale - "La Griotte"

Jolie robe rubis grenat à reflets bleutés sur le disque. Le nez se montre pommadé, révélant de généreux arômes de fruits rouges mûrs (cerise, fraise, framboise) et de confiserie. Une fine note de tabac complète l'ensemble au fil de l'aération. La texture lissée de ce vin presque éprouvé se livre dès l'attaque. L'expression fruitée (framboise, grenade, cerise) domine le milieu de bouche et une fine acidité équilibrante apparaît dans une finale digeste, de persistance appréciable, aux tanins presque fondus.

MA: 100 • 2026/29



Colruyt
Cherche Distributeur(s)

www.closlacoutale.com
info@coutale.com



Château Eugénie

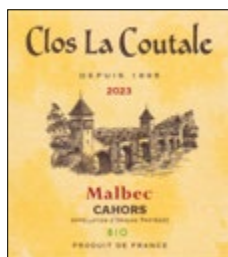


Clos La Coutale

© Photo Christian Lauzin

15/20

★★★★



Clos La Coutale

Robe rubis cerise moyennement intense, de belle brillance. Les dégustateurs apprécient le caractère de ce nez puissant, profond et complexe, qui mêle les accents de cassis, mûre sauvage et cerise aux notes d'épices (baie de genévrier) et de réglisse. Ce vin sérieux et structuré propose une bouche pleine et harmonieuse, très aromatique, jouissant d'une densité appréciable. Les saveurs de fruits rouges et noirs s'associent aux épices douces, dans un ensemble partiellement lissé, ponctué d'une finale juteuse et agréablement persistante.

MA: 85 - ME: 15 • 2026/29



Colruyt
Cherche Distributeur(s)

www.closlacoutale.com
info@coutale.com



15/20

★★★★



Château Le Brézéguet

Superbe robe pourpre concentré à reflets violacés sur le disque. L'empreinte de l'élevage (boisé délicat, eucalyptus, tabac blond) domine l'ouverture, avant de laisser place aux arômes de fruits rouges et noirs confiturés (mûre, griotte, myrtille). Travaillé en finesse, l'élevage s'est placé au service du fruit. On apprécie les saveurs de cerises et framboises confiturées et l'équilibre apporté par une jolie acidité tonifiante. Ce vin gourmand est ponctué d'une finale soyeuse et lissée.

MA: 100 • 2026/29



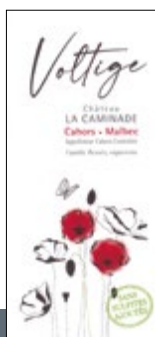
Les Champs Fulliots
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wavre - Florennes

www.chateaubrezeguet.fr
chateaubrezeguet@orange.fr



15/20

★★★



Château La Caminade - "Voltige"

Très belle présentation pour cette splendide robe d'encre à reflets violacés. Charmeur par ses notes de cacao et cerise confite, le bouquet gagne en caractère à l'aération par ses effluves d'épices et de minéralité. Tout est bien en place et dans l'équilibre dans cette cuvée finement texturée, généreuse en saveurs fruitées confiturées (baies rouges et noires). L'enveloppe tannique se révèle presque fondue et la finale, pâtissière, jouit d'une longueur appréciable.

MA: 100 • 2026/28



www.chateaulacaminade.fr
contact@chateaulacaminade.fr



14,5/20

★★★★



Château Camp del Saltre - "Le Saltre Noir"

9,00 €

Robe rubis carmin profond de bel éclat. Une grande douceur olfactive se dégage du premier nez par d'intenses arômes de gelée de framboises, cerises et myrtilles, associées à une note lactique enveloppante (crème, yaourt). Les notes pâtissières complètent la palette à l'aération. La bouche, gourmande à souhait, confirme le profil enrobé du bouquet. On y retrouve la prégnance des saveurs de fruits confiturés, enveloppées d'un beau gras. L'impression de souplesse se confirme dans une finale fondue aux tanins intégrés et patinés. Un vin friand, à déguster sur son fruité juvénile.

MA: 90 - ME: 10 • 2026/28

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaucampdelsaltre.com
chateaucampdelsaltre@gmail.com



17/20 ★★★★★



Château Ponzac - "La Temperadou"

Superbe robe rubis profond à reflets grenat, de grande intensité. Pom-madé et enveloppant, le bouquet mêle les senteurs de vanille, santal et eucalyptus aux accents fruités et épicés. L'attaque, franche et salivante, jouit d'un beau gras. La sensation de sucrosité (saveurs de fruits mûrs voire au sirop; myrtille, bigarreaux) se révèle prégnante, équilibrée par une fine acidité revigorante. De fins amers réglissés apparaissent dans une finale suave et persistante. Belle réussite !

MA: 100 • 2026/29

 Crombez

www.chateauponzac.com
chateau.ponzac@wanadoo.fr



17/20

★★★★★



Parcelle des Origines - "A822"

24,00 €

Splendide robe d'encre au disque fermé. Extrêmement charmeur par ses puissantes senteurs de fruits rouges et noirs au sirop, le bouquet se montre vanillé et presque crémeux. Il imprime une sensation de douceur olfactive qui invite au voyage. Les dégustateurs sont impressionnés par la trame serrée et la prégnance fruitée (myrtille, mûre, bigarreaux au sirop) de ce vin de haute tenue. L'équilibre acidité/gras garantit l'impression d'harmonie et la finale, chaleureuse et onctueuse mais sans excès, ponctue dans une grande persistance une dégustation très convaincante.

MA: 100 • 2026/30

 Delhaize
Cherche Distributeur(s)

www.parcelledesorigines.com
barat.sigaud@wanadoo.fr



17/20

★★★★



Château du Cèdre - "GC"

Robe rubis grenat de belle concentration. A l'ouverture, les senteurs de boisé noble (tabac blond, caramel) s'expriment librement, sans placer en retrait une expression fruitée bien présente (griotte, mûre, framboise). Quelques épices douces complètent l'ensemble. Un bouquet profond et complexe qui invite au voyage. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée dotée d'une trame serrée. L'expression du fruit (myrtille, cerise noire) a été respectée par un élevage à la fois ambitieux et mesuré. Un support d'acidité, présent de l'attaque à la finale, garantit la fraîcheur et la finale, élancée, s'impose par sa persistance distinguée. Un très beau vin vinifié sans aucun excès.

MA: 100 • 2026/32

 Salon: Plappevigne (Metz)

www.chateauducedre.com
info@chateauducedre.com



17/20


★★★★★



Château le Brézéguet - "Vieilles Vignes"

Superbe robe grenat intense, de grande profondeur, au disque fermé. Le bouquet, complexe et expressif dès l'ouverture, associe un boisé délicat (tabac blond, vanille) aux notes de cacao et de cerise confite. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée ample et profonde, fruit d'un exercice de vinification maîtrisé. L'expression fruitée intacte et extrêmement savoureuse (griotte, mûre, framboise) est enveloppée de tanins soyeux et partiellement fondus. Longue finale suave qui donne l'envie d'y revenir. Un cru convaincant, paré pour la gastronomie.

MA: 100 • 2026/32

 Les Champs Fulliots
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wavre - Florennes

www.chateaulebrezeguet.fr
chateaulebrezeguet@orange.fr



16,5/20

★★★★



Château Nozières - "L'Élégance"

18,50€

Un beau rubis grenat profond scintille dans cette robe engageante et encore jeune. Sans attendre, les senteurs de fruits rouges et noirs mûrs s'associent à un boisé subtil (tabac blond, vanille). Ce bouquet enjôleur séduit tant par sa franchise que par son enveloppement et sa douceur d'expression. Ce vin sérieux et solidement construit présente une bouche ferme mais distinguée, ample et digeste à la fois. Des tanins partiellement fondus enveloppent une matière fruitée (baies noires sauvages) bien présente, rejointe dans une finale charnue au grain serré par quelques amers réglissés. Un vin de belle évolution.


MA: 100 • 2027/31

Ghos - Cherche Distributeur(s)
Salons: Roeselare - Sint-Niklaas

www.chateaunozieres.com
chateaunozieres@orange.fr

16,5/20

★★★



Château Famaey - "Cuvée X"

Robe cerise, profonde et concentrée. L'empreinte de l'élevage se révèle prégnante dès l'ouverture (boisé noble, cèdre, tabac). Les senteurs fruitées apparaissent plus timidement à l'aération (myrtille, mûre, cerise). Ce bouquet puissant et complexe révèle un exercice de vinification ambitieux. La bouche laisse une expression fruitée intense s'exprimer sans retenue (baies rouges et noires). L'élevage s'y est placé au service du fruit. Les tanins, encore jeunes mais gourmands et distingués, ne demandent qu'à poursuivre leur patine. Un vin travaillé avec réussite, dont le corps puissant garantit un beau potentiel d'évolution.

MA: 100 • 2026/32

Salon: Malmédy

www.chateaufamaey.com
famaey@chateaufamaey.com

Recommandé
par VTA



Restaurant Bistronomique





+ de 25 Cahors à la Carte !







3, Bd de la Paix • 46220 Prayssac • 05 65 35 58 48
<https://la-table-du-marche-restaurant-prayssac.eatbu.com>

16/20 ★★★★★



Château Lamagdelaine Noire

12,50 €

Robe grenat intense à nuances pourpres violacées. Une décoction de fruits rouges et noirs au sirop s'exprime dès l'ouverture, assortie de notes florales (violette) et d'épices douces. Un bouquet charmeur, puissant et engageant. Attaque vive et énergique, sur une acidité tonique, suivie d'un milieu de bouche révélant de juteuses saveurs de fruits frais (cassis, myrtille, sureau). La trame se montre distinguée et épurée et la finale, longiligne, prolonge dans la fraîcheur le plaisir de dégustation. Un vin ciselé.

MA: 100 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

www.janicotvignobles.com
anthonyjanicot@memeduquercy.com



16/20 ★★★★★



Domaine La Paganie - "La Réserve des Henry"

18,00 €

Robe cerise éclatante, moyennement concentrée et de belle brillance. Le premier nez, voluptueux, exprime de généreuses senteurs de fruits noirs au sirop (myrtille, mûre, cerise). Au fil de l'aération, la palette s'enrichit d'épices douces, de notes lactiques et confiturées et d'une touche finement minérale. Salivante et dotée d'une belle énergie, cette cuvée franche et charnue propose une bouche dominée par une expression fruitée de grande franchise (baies rouges et noires). Les tanins se montrent présents mais nobles et partiellement fondus. Finale longiligne de longueur appréciée.

MA: 100 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

www.domainelapaganie.com
clement@domainelapaganie.com

Conversion   

15,5/20 ★★★★★



Domaine de Mériguet - Vignobles Janicot - "DM"

18,00 €

Robe d'encre à reflets violacés sur un disque fermé. Profond et complexe, affichant une personnalité affirmée, ce bouquet suave mêle harmonieusement les senteurs fruitées (mûre, myrtille, cassis) aux notes épicées (garrigue) et finement minérales. Une bouche friande et aérienne, relevée par une jolie acidité, soulignant les saveurs de baies noires acidulées. L'équilibre et la fraîcheur sont au rendez-vous. Finale épurée, incisive et salivante, donnant l'envie d'y revenir.

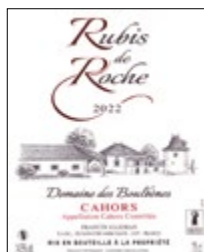
MA: 100 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

www.janicotvignobles.com
anthonyjanicot@memeduquercy.com



15,5/20 ★★★★★



Domaine des Boulbènes - "Rubis de Roche"

11,00 €

Superbe robe rubis grenat intense au disque jeune et encore fermé. Profond et complexe, le bouquet marie avec succès les arômes de fruits noirs au sirop (cassis, mûre sauvage, cerise) aux notes lactiques crémeuses et à quelques épices douces. Attaque savoureuse et dotée d'une belle concentration, suivie d'un milieu de bouche franc et juteux, dont l'expression fruitée (baies rouges et noires) se voit enveloppée de tanins soyeux qui peuvent encore fondre leur trame. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, réglissée, jouit d'une belle persistance. Un vin suave et bien construit.

MA: 100 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-boulbenes.fr
domaine-des-boulbenes@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★



Château Cantelauze-Mezy - "Nihil"

Robe carminée de belle intensité, au disque à reflets bleutés. Les senteurs minérales, épicées (garrigue) et de baies noires sauvages rivalisent d'expression dans ce bouquet au caractère affirmé, qui associe complexité et profondeur. Ce vin particulièrement énergique voire nerveux par son acidité ascendante présente une bouche vive et tendue, où l'expression du fruit frais (cassis, sureau, cerise du nord) se livre sans retenue. La texture se montre à la fois serrée et épurée et la finale, salivante, jouit d'une agréable persistance.

MA: 100 • 2026/28



Terroirs et Découvertes
Cherche Distributeur(s)

www.chateau-cantelauze-mezy.com
com1-cantelauze@marcelmezy.com



15,5/20 ★★★★★



Château Eugénie - "Réserve de l'Aïeul"

14,90 €

Superbe robe profonde, de grande intensité. Les senteurs de fruits au sirop (cerise, mûre, myrtille) se voient enveloppées d'arômes délicatement boisés (tabac, santal, cèdre). Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras. Les saveurs fruitées (baies rouges et noires) se montrent prégnautes et aromatiques. L'empreinte de l'élevage se place au service de la matière et peut encore se fondre quelque peu. Finale sur les épices de persistance appréciable. Une vinification maîtrisée.

MA: 90 - TA: 10 • 2026/29



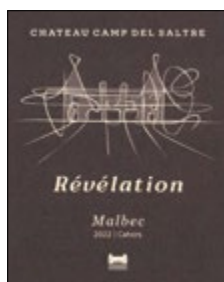
Cherche Distributeur(s) / **Salon:** Bazeilles
Vignerons Indépendants de Lille et Reims

www.chateaeugenie.com
couture@chateaeugenie.com



15,5/20

★★★



Château Camp Del Salte - "Révélation"

18,50 €

Robe cerise assez intense, de grand éclat, au disque encore jeune, ouvert. Premier nez puissamment cacaoté, doux, évoquant le sirop de cerise et de myrtille à l'aération. Dès l'attaque, les saveurs toastées et caramélisées, associées aux fruits mûrs voire au sirop, dominent une bouche travaillée en finesse. La texture se montre charmeuse. Les dégustateurs apprécient le gras de l'ensemble et la longueur suave d'une finale enrobée aux tanins patinés.

MA: 100 • 2026/28

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaucampdelsaltre.com
chateaucampdelsaltre@gmail.com



Château Cantelauze-Mezy



Château Camp Del Salte

15/20

★★★★



Domaine de Chantelle - "Régulation de Chantelle"

11,80 €

Jolie robe carminée, profonde et de bel éclat. Dès l'ouverture, on apprécie la franchise et la générosité de ce nez démonstratif, qui révèle un panier de fruits gourmands (fraise, cerise, myrtille). Quelques notes vanillées, d'épices douces et de boisé délicat complètent une palette complexe à l'aération. Gourmande et dotée d'une belle franchise, cette bouche suave propose une trame soyeuse et lissée, privilégiant ouvertement l'expression d'un fruité (fruits rouges) frais et séduisant. La finale, salivante, confirme un profil plus en élégance qu'en opulence. Un vin convivial et friand.

MA: 100 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)
Salon: Dunkerke

www.domaine-chantelle.fr
domainechantelle@outlook.fr



15/20

★★★★



Domaine Le Passelys - "Prestige"

12,00 €

Robe rubis grenat sombre à reflets violacés. Dès l'ouverture, les senteurs de boisé fin et de cuir frais s'expriment de concert. Le fruit n'est pas absent et apparaît au fil de l'aération (cerises noires, myrtilles au sirop). L'attaque, corpulente et assez ferme, donne le ton d'une cuvée dont on apprécie la trame serrée et la maîtrise de l'élevage. Quelques saveurs de baies noires sauvages apparaissent en milieu de bouche et la finale, suave et dotée d'une belle concentration, peut encore poursuivre sa patine. Un vin sérieux.

MA: 100 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

www.passelys.com
lepasselys@gmail.com



15/20

★★★



Domaine de Lavaur - "Cuvée Prestige"

Superbe robe d'encre au disque fermé à nuances violacées. La puissance fruitée de grande maturité de ce bouquet s'impose sans retenue. On y retrouve d'insistantes senteurs de fruits noirs au sirop (bigarreaux, mûre, myrtille), agrémentées d'une touche cacaotée et pâtissière. Complexité, chaleur et profondeur. Cette bouche fondue séduit par sa suavité, son gras et la sensation de douceur révélée par ses saveurs de fruits confiturés voire macérés (cerise, prune). Finale de persistance correcte sur un ressenti de sucrosité. Un vin épanoui.

MA: 100 • 2026/28

Barik - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.domainedelavaur.fr
domaine.de.lavaur@orange.fr



15/20

★★★



Château du Cèdre

Robe rubis moyennement intense et de bel éclat. Les baies rouges et noires bien mûres s'associent aux épices douces dans ce nez chatoyant, de grande franchise, complété par une touche cacaotée gourmande. L'équilibre et la fraîcheur sont au rendez-vous de cette cuvée digeste, au profil aérien, privilégiant la souplesse et le charme fruité à l'opulence. Les saveurs de myrtille et cerise se révèlent généreuses et la finale, agréablement persistante, déjà assouplie. Une gourmandise.

MA: 100 • 2026/28

Salon: Plappevigne (Metz)

www.chateauducedre.com
info@chateauducedre.com



15/20

★★★



Clos Troteligotte - "K-LYS"

19,00 €

Robe rubis carmin à reflets magenta. Fin et profond, le bouquet exhale sans attendre d'expressives senteurs de fruits rouges et noirs, d'épices de garrigue et de cacao. Une délicate minéralité complète l'ensemble à l'aération. Attaque franche et tendue par une jolie acidité. Le milieu de bouche confirme le profil revigorant d'un ensemble distingué, très gourmand et généreux en saveurs de baies noires acidulées. La finale se resserre sur un grain assez serré et confirme la fraîcheur et l'élégance d'un vin très gourmand qui privilégie la finesse d'expression à l'opulence.

MA: 100 • 2026/29



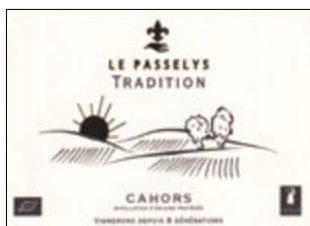
Cherche
Distributeur(s)

www.clostroteligotte.com
contact@clostroteligotte.fr



14,5/20

★★★★



Domaine Le Passelys - "Tradition"

8,50 €

Jolie robe cerise à reflets carminés. D'agréables senteurs de fruits rouges et noirs confiturés (griotte, mûre, myrtille) dominent l'ouverture, associées à une touche lactique et cacaotée douceuse.

Un ensemble enrobé. Cette bouche franche, salivante et rafraîchissante voit son expression fruitée (baies rouges et noires) associée à quelques épices. Une acidité tonifiante soutient un ensemble déjà épanoui. La finale, soyeuse et gouleyante, jouit d'une agréable persistance.

MA: 90 - ME: 10 • 2026/28

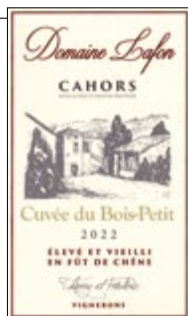
Cherche
Distributeur(s)

www.passelys.com
lepasselys@gmail.com



14/20

★★★★



Domaine Lafon - "Cuvée du Bois-Petit"

8,00 €

Robe rubis cerise de densité appréciable. Les senteurs florales (violette) et de fruits rouges parfumés (framboise, cerise, grenade) s'associent dans ce bouquet généreux et engageant, qui s'apparente à une friandise olfactive. Gourmande et de grande franchise, cette bouche élégante et digeste affiche un profil aérien. La texture se montre enrobée et patinée et l'expression fruitée bien présente et friande (griotte, mûre). Finale agréablement persistante, de belle fraîcheur.

MA: 100 • 2026/27

Cherche
Distributeur(s)

www.domainelafon.fr
lafon.freres@orange.fr



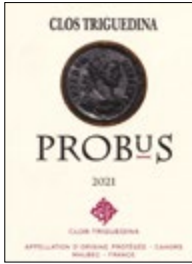
Château du Cèdre



Clos Troteligotte

17,5/20

★★★★



Clos Triguedina - "Probus"

Superbe robe presque noire, au disque fermé encore violacé. L'empreinte d'un élevage respectueux de la matière se livre dès l'ouverture (bois de santal, cèdre, tabac blond). L'expression fruitée se montre également bien présente (baies noires au sirop), accompagnée de notes d'herbes aromatiques et d'olive noire. Un bouquet profond. Un grand vin, qui allie élégance et puissance, concentration de matière et finesse de texture. Les saveurs boisées délicates s'associent à un fruité généreux (myrtille, mûre, cerise).

Cette bouche étoffée et de belle évolution possède beaucoup d'allonge. Les épices, le cacao et la réglisse complètent le tableau. MA: 100 • 2026/32



Feys - Caveman - Privilège - Cafermi - Cave Florelie
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.jlbaldes.fr
contact@jlbaldes.com



16/20

★★★★



Clos Triguedina

Robe rubis profond assez sombre. Une gourmandise olfactive. D'intenses notes de mûre sauvage, cassis, fleurs parfumées et épices s'associent avec franchise et harmonie dans ce nez démonstratif et engageant. Ce vin épanoui et gourmand propose une bouche de texture grasse et charmeuse, marquée par les saveurs confiturées (cerise, mûre). De fins tanins enveloppent la matière et une délicate acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire à l'équilibre. Un vin bien construit, ponctué d'une finale réglissée assez persistante.

MA: 85 - ME: 13 - TA: 2 • 2026/28



Feys - Caveman - Privilège - Cafermi - Cave Florelie
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.jlbaldes.fr
contact@jlbaldes.com



15,5/20

★★★★



Clos Troteligotte - "K-OR"

15,00 €

Très jolie robe carminée de belle brillance. Expressif dès l'ouverture, le bouquet étoffé est souligné par les senteurs de baies noires sauvages, délicate minéralité et herbes aromatiques. Il invite à la dégustation. Quelle fraîcheur dans cette bouche rectiligne, de grande énergie, dont la franchise fruitée (sureau, cassis) n'a d'égal que l'équilibre acidité/gras. Les tanins de fruit se montrent gourmands et distingués et la finale, juteuse à souhait, donne l'envie d'y revenir. Un vin épuré et croquant, à déguster dès aujourd'hui.

MA: 100 • 2026/27



Cherche Distributeur(s)

www.clostroteligotte.com
contact@clostroteligotte.fr



14,5/20

★★★★



Château Quatre

7,00 €

Robe rubis profond assez sombre. Une gourmandise olfactive! D'intenses notes de mûre sauvage, cassis, fleurs parfumées et épices s'associent avec franchise et harmonie dans ce nez démonstratif et engageant. Ce vin épanoui et gourmand propose une bouche de texture grasse et charmeuse, marquée par les saveurs confiturées (cerise, mûre). De fins tanins enveloppent la matière et une délicate acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire à l'équilibre. Un vin bien construit, ponctué d'une finale réglissée assez persistante.

MA: 100 • 2026/27

Cherche Distributeur(s)

www.vignoblesdeterroirs.com
administration@vignoblesdeterroirs.com



18/20

★★★



Château du Cèdre - "Charly"

Eclatante robe rubis carmin de belle densité. Le bouquet est profond, enrobé et suave. Les senteurs de fruits rouges et noirs au sirop dominent un ensemble élégant et parfumé. Un boisé extrêmement noble et mesuré voire discret confirme l'élégance et la douceur de l'ensemble. La bouche est à l'avenant. Priorité à un fruité juteux et croquant dans une cuvée structurée et concentrée mais sans excès toutefois. Les dégustateurs soulignent l'équilibre vivacité/gras d'un grand vin de gastronomie qui a emporté tous les suffrages. Ambitieux, il est ponctué d'une finale large sur des tannins partiellement lissés et de délicates saveurs épicées revigorantes. Bravo.

MA: 100 • 2027/32

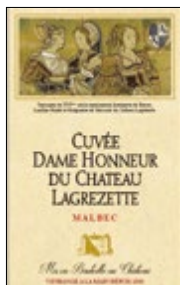
Salon: Plappevigne (Metz)

www.chateauducedre.com
info@chateauducedre.com



17/20

★★★



Cuvée Dame Honneur du Château Lagrèzette

Robe très concentrée rubis intense au disque fermé. Le bouquet est ouvert et fruité à souhait (baies rouges et noirs au sirop). Presque sucré, il est assorti de délicat effluves épicés et de boisé noble. Un nez presque envoûtant qui invite au voyage. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée parfaitement construite et épanouie. Parmi ses nombreux atouts sont soulignés sa concentration de matière, son élégance, son fruité juteux et sa finesse de tanins. L'équilibre gras/acidité est également relevé ainsi que la finale longiligne qui ponctue une dégustation très convaincante. Bravo.

MA: 100 • 2026/30

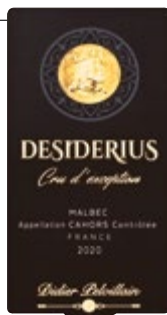
Balvin - Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.chateau-lagrezette.com
dortiz@lagrezette.fr



16,5/20

★★★★



Didier Pelvillain - "Desiderius"

25,00 €

Superbe robe rubis carmin extrêmement profonde. Le bouquet est puissant, complexe et de caractère affirmé. Outre les notes de fruits noirs mûrs, les dégustateurs soulignent les senteurs épicées (poivre sauvage, clou de girofle, garigue), minérales et grillées. Un ensemble très démonstratif. La bouche très concentrée et vigoureuse révèle un fruité bien présent (baies noires sauvages) et des tanins structurants qui apportent caractère et potentiel de garde à une cuvée ambitieuse faite pour affronter sereinement l'avenir. La finale large et presque corsée confirme le potentiel de ce grand vin de gastronomie qui fait honneur à l'appellation.

MA: 100 • 2026/32

Cherche Distributeur(s)

www.vignoblespelvillain.com
contact@vignoblespelvillain.fr



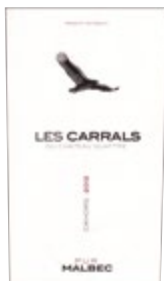
Clos Triguedina



Didier Pelvillain

16/20

HHHH



Les Carrals du Château Quatre

26,00 €

Robe rubis cerise de grand éclat. Le bouquet parfumé est d'une grande élégance et finesse à la fois. Une corbeille de fruits rouges bien garnie et assortie d'effluves de boisé fin (caramel, moka, crème pâtissière, brioche...) dans un ensemble envoûtant qui invite à la dégustation. Élégance et concentration de matière font bon ménage dans cette cuvée travaillée en finesse. Le fruit est intact, magnifié par un boisé extrêmement fin qui apporte suavité et patine à l'ensemble. La finale est longiligne et relevée par une délicate acidité rafraîchissante augurant d'un bel avenir. Bravo.

MA: 100 • 2026/29

Cherche
Distributeur(s)

www.vignoblesdeterroirs.com
administration@vignoblesdeterroirs.com



15,5/20

★★★★



Domaine La Paganie - "L'Origine"

14,50 €

Éclatante robe rubis cerise intense et limpide. Une friandise olfactive! Les dégustateurs sont sous le charme de ce doucereux bouquet qui livre de concert senteurs de fruits rouges mûrs et effluves de boisé noble (moka, pain grillé, eucalyptus...) dans un ensemble harmonieux, élégant et suave qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez. Pleine et très aromatique sur un fruité intact extrêmement gourmand (fruits noirs au sirop). On apprécie sa concentration de matière, ses tanins de fruits partiellement lissés et sa longue finale sur une rémanence fruitée presque sucrée.

MA: 100 • 2026/29

Cherche
Distributeur(s)

www.domainelapaganie.com
clement@domainelapaganie.com

Conversion

15,5/20

★★★



Château Gautoul - "Chorus"

28,00 €

Belle robe intense, rubis carmin. Le bouquet est délicatement parfumé et gourmand. Il associe les notes de boisé fin (eucalyptus, tabac blond, moka...) à de subtiles fragrances de fruits rouges mûrs (fraise, bigarreaux, pruneau). La bouche est pleine et très aromatique sur un fruité croquant qui reprend le devant de la scène. Concentrée mais sans excès, elle jouit d'un bel équilibre d'ensemble et d'une finale relevée par une délicate acidité rafraîchissante et garante d'une évolution favorable. De la belle ouvrage.

MA: 100 • 2026/28

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaugautoul.com
gautoul@hotravail.com

Conversion



Château Quatre



Château



Nozières

15/20 ★★★



Château La Caminade - "Commandery"

Robe carminée de concentration appréciable. Fruits noirs confiturés, notes grillées et épicées (poivre sauvage, baie de genévrier) s'expriment sans retenue dans ce bouquet ouvert au caractère affirmé. L'aération dévoile un visage plus doux sur de fragrances de boisé fin. Gourmandise et fraîcheur caractérisent cette cuvée gourmande qui laisse ouvertement la priorité à un fruité encore chatoyant aujourd'hui. L'élégance et la finesse de texture sont soulignés par les dégustateurs. La finale est épurée, longiligne et salivante. On y revient volontiers.

MA: 100 • 2026/28



www.chateaulacaminade.fr
contact@chateaulacaminade.fr



14,5/20

★★★



Château Gautoul - "G"

16,00 €

Robe rubis cerise de belle densité. Le bouquet est ouvert et doux sur une belle corbeille de fruits rouges et noirs confiturés. Des notes pâtisseries doucereuses (flan, viennoiseries, cacao) confirme un enveloppement olfactif engageant. Le fruité est juteux et gourmand, la texture est fine et suave. Cette cuvée franche, épurée et gouleyante se révèle aujourd'hui sous ses plus beaux atours. On apprécie la fraîcheur de sa finale ciselée, salivante et longiligne.

MA: 100 • 2026/27

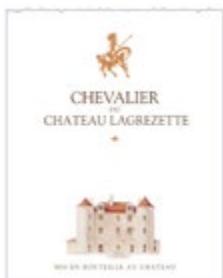
Cherche Distributeur(s)

www.chateaugautoul.com
gautoul@hotravail.com

Conversion   

14,5/20

★★★★



Chevalier du Château Lagrèzette

Robe assez concentrée cerise au disque en début d'évolution. Le bouquet est élégant et enveloppé. Fruits rouges confiturés, notes pâtisseries et boisé fin (caramel, moka, cuir frais, biscuit...) s'associent harmonieusement. Fondue et délicatement structurée, cette bouche épanouie jouit d'une fruité intact. Plus en finesse qu'en démonstration, ronde et gouleyante, elle est ponctuée d'une finale de longueur appréciable, salivante et digeste. On y revient facilement...et volontiers. Un vin tout en dentelle, facile d'accès.

MA: 100 • 2026/27

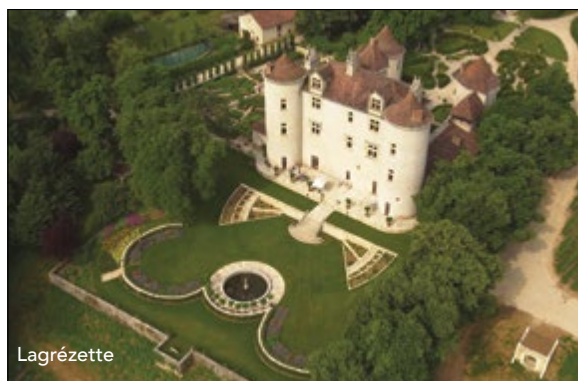


Balvin - Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.chateau-lagrezette.com
dortiz@lagrezette.fr



Château



Lagrèzette

16/20 ★★★★★

Château Lagrézette



Superbe robe concentrée au disque fermé, rubis carmin en légère évolution. Les fruits rouges et noirs bien mûrs (bigarreaux, myrtille) s'expriment librement à l'ouverture. Un boisé subtil et vanillé enveloppe l'ensemble, assorti de quelques notes d'épices douces. Un bouquet très engageant. Une sensation de plénitude est ressentie à la dégustation de ce cru dense et ambitieux, dont la maturité fruitée (cerise, mûre, prune) se confirme en bouche. La trame enveloppante propose un beau gras, tandis que le grain noble des tanins partiellement fondus apporte vigueur et structure. Un cru très bien construit, ponctué d'une longue finale réglissée.

MA: 100 • 2026/29



Balvin - Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.chateau-lagrezette.com
dortiz@lagrezette.fr



15,5/20

★★★★★



Domaine Campoy - "Cuvée Clos des Pradelles"

24,00 €

Robe sombre, rubis profond au disque fermé, sans réel signe d'évolution. Dès le premier nez, les arômes de fruits confiturés voire macérés (quetsche, kirsch) envahissent un bouquet chaleureux, rejoint à l'aération par quelques effluves d'épices douces et de cacao. Porté par une acidité rafraîchissante et équilibrant sans peine la maturité fruitée (baies rouges et noires), cette cuvée pleine et revigorante développe une belle énergie. Son fruité est intact et juteux et ses tanins gourmands et presque lissés. Ce vin ambitieux a traversé ses premières années avec réussite. Il se montre encore de belle évolution.

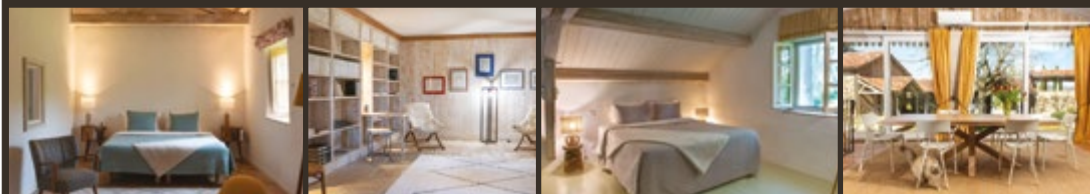
MA: 100 • 2026/30

www.domaine-campoy.fr
christophe.campoy@orange.fr



La chartreuse du domaine fait face au village de Puy-l'Évêque et au Lot

Niché au cœur d'un cadre paisible de la vallée du Lot, le Château Gautoul vous accueille pour un séjour alliant charme, confort et authenticité. Nos 4 chambres d'hôtes offrent un environnement chaleureux, idéal pour se ressourcer. Profitez de la piscine, de nombreuses activités (découverte du vignoble, vélo, salle de sport, billard...) et d'un riche petit déjeuner inclus pour partager des moments conviviaux et faisant de Château Gautoul une véritable invitation à la douceur de vivre et à l'évasion



Booking.com

Le Gautoul • 46700 Puy-L'Évêque • www.chateaugautoul.com • gautoul@hotravail.com

Tél: 07.86.22.66.59 - 06.07.35.37.02



17/20 ★★★★★



Château de Chambert - "Grand Vin"

Splendide robe rubis grenat intense au disque fermé, sans aucun signe d'évolution. Profond, complexe et mariant avec succès les arômes épicés (poivre, genévrier), de baies noires sauvages (mûre, cassis) et de boisé noble, ce nez étoffé augure de belles promesses. La qualité première de cette cuvée est d'associer élégance et puissance aromatique, finesse de texture et concentration de matière. La bouche se montre épurée, de grande jeunesse encore, livrant un fruité bien présent (cerise, baies noires) associé aux épices. La finale, ciselée et savoureuse, se montre franche et juteuse. Sa persistance teintée de fraîcheur augure d'une belle évolution.

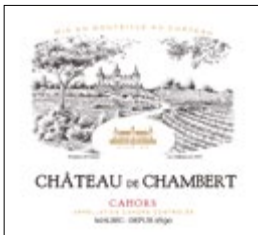
MA: 100 • 2026/34

Cherche Distributeur(s)

www.chambert.com
info@chambert.com



16/20 ★★★★★



Château de Chambert

Très jolie robe rouge cardinal scintillant. Les dégustateurs sont sous le charme de ce bouquet chaleureux, mariant avec réussite les notes de cerise confite, cacao et douceur lactique. Une subtile touche d'épices douces et de tabac blond complète une palette complexe. Quelle jeunesse et quel équilibre présentés par cette cuvée ample et charnue, dotée d'une concentration de matière convaincante et dont l'expression fruitée intacte et juteuse (cassis, griotte) se voit portée par une acidité tonifiante et gage de beau potentiel. Les tanins, gourmands et séveux, peuvent encore patiner leurs contours. Un très beau vin, construit dans l'équilibre.

MA: 100 • 2026/32

Cherche Distributeur(s)

www.chambert.com
info@chambert.com



15/20 ★★★★★



Château Cantelauze-Mezy - "Château"

Robe rubis très sombre au disque fermé présentant quelques reflets tuilés. D'emblée, les arômes de fruits cuits voire macérés (kirsch, eau-de-vie de prune), humus et cuir dominant un bouquet puissant, orienté vers les arômes tertiaires. L'entrée de bouche témoigne d'un profil fondu et épanoui, aux angles patinés, soulignant une trame lissée et de texture grasse. L'expression du fruit confituré voire cuit (fraise, cerise) se montre intacte, assortie d'épices douces et de pruneau. Finale persistante et chaleureuse, se resserrant sur un grain assez serré.

MA: 80 - ME: 20 • 2026/27

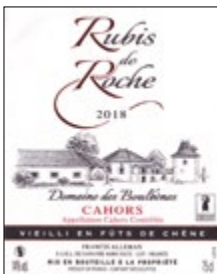
Terroirs et Découvertes
Cherche Distributeur(s)

www.chateau-cantelauze-mezy.com
com1-cantelauze@marcelmezy.com



14,5/20

★★★



Domaine des Boulbènes - "Rubis de Roche"

16,00€

Un beau rubis carmin scintille dans cette robe moyennement intense, de belle jeunesse encore. Le bouquet se montre parfumé par ses senteurs floraux (pivoine, violette, jacinthe). Un fruité mûr et intact se révèle ensuite (framboises, cerises), complété à l'aération par les épices douces (cannelle, clou de girofle). La bouche, aimable et présentant des contours lissés, se montre épanouie. Les saveurs fruitées encore bien présentes sont soutenues par une acidité équilibrante et rafraîchissante. La texture se révèle patinée et la finale cacaotée, agréablement persistante.

MA: 100 • 2026/27

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-boulbenes.fr
domaine-des-boulbenes@wanadoo.fr



18/20 ★★★★★



Domaine Plantavin - "Totum" - Vin de France - 2022 **36,00 €**

Robe lumineuse, presque opaque, au disque fermé. Le bouquet est puissant, sans sacrifier l'élégance. Des senteurs de fruits rouges et noirs au sirop s'expriment sans retenue, enveloppées d'effluves vanillés et de boisé délicat (cuir, tabac blond). La charpente tannique, encore jeune mais distinguée, soutient et enveloppe une matière fruitée généreuse. Le grain serré du milieu de bouche témoigne d'un objectif de vinification ambitieux. Les saveurs fruitées se voient rejointes par le cacao et les épices douces. Très longue finale suave, longiligne et conservant une grande élégance malgré sa puissance. Un vin racé, qui n'a rien à craindre de l'avenir. Bravo.

MA: 100 • 2026/34

Cherche Distributeur(s) www.plantavin.com
remi@plantavin.com 

17/20 ★★★★★



Domaine Plantavin - "C.E.P." - Vin de France - 2022 **21,00 €**

Splendide robe d'encre au disque fermé violacé. Extrêmement séduisant par ses insistantes senteurs de fruits rouges et noirs au sirop (mûre, bigarreaux, framboises, myrtilles), le bouquet se complète de notes d'épices douces et de cacao. Un ensemble particulièrement engageant. Les dégustateurs sont unanimes pour louer les qualités de volume de matière, élégance de tanins et exubérance fruitée (cerise confite, baies noires). Une sensation de sucrosité est omniprésente. La trame de ce vin de grande profondeur se révèle très serrée. Sa force augure d'un beau potentiel d'évolution. Une finale juteuse et sapide interminable ponctue en beauté ce vin ambitieux.

MA: 100 • 2026/32

Cherche Distributeur(s) www.plantavin.com
remi@plantavin.com 

16/20 ★★★



Château Famaey - "Cuvée T" - Vin de France - 2022

Robe carminée intense, lumineuse, sans réelle évolution. L'empreinte de l'élevage s'exprime avec force et douceur à la fois. Intense, elle révèle des arômes enveloppants de vanille, boisé noble et cacao. L'expression aromatique du fruit est respectée (cerise, prune). La typicité variétale est ici confirmée par une bouche assez dense et charpentée mais sans excès. D'intenses saveurs de baies noires sauvages et d'épices s'expriment librement. La finale, savoureuse et pouvant encore patiner ses contours, s'impose par sa persistance. Un vin sérieux, de belle évolution encore.

Tannat: 100 • 2026/29

 **Salon:** Malmédy www.chateaufamaey.com
famaey@chateaufamaey.com   

15,5/20 ★★★★★



Domaine Belmont - "La Serine" - IGP Côtes du Lot - 2022 **23,00 €**

Robe rubis soutenu de belle intensité, encore jeune. Démonstratif, le bouquet exhale ses senteurs d'épices de garrigue (thym, laurier, genévrier), rejointes par un registre fruité expressif (baies rouges) et quelques tonalités vanillées. Tout est équilibre, concentration et élégance de tanins dans cette cuvée charmeuse, dont l'étoffe se montre ambitieuse et l'enveloppement séduisant. L'expression d'un fruité intact et croquant se livre sans réserve en milieu de bouche (bigarreaux, mûre). Le grain de la finale se montre serré et augure d'une belle évolution encore. Un cru solaire qui conserve une réelle fraîcheur.

SY: 100 • 2026/29

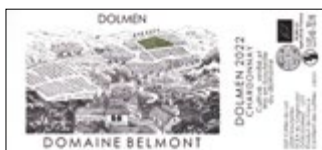
Cherche Distributeur(s) www.domaine-belmont.com
chai.belmont@domaine-belmont.com 

17/20

★★★

Domaine Belmont - IGP Côtes du Lot - "Belmont" - 2022

35,00€



Belle robe jaune pâle à reflets légèrement dorés. Les notes florales, de fruits blancs et d'agrumes mûrs (citron, mandarine) rivalisent d'expression dans ce bouquet généreux et de belle fraîcheur. En bouche, la pureté cristalline de cette cuvée s'impose sans peine, associant avec réussite les saveurs d'agrumes, de fruits blancs frais et de fine minéralité presque saline. Ce vin ciselé présente de grandes qualités d'élégance, de finesse de trame et de complexité aromatique. Il est ponctué d'une très longue finale aiguisée, digeste et salivante. Très belle réussite !

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-belmont.com
chai.belmont@domaine-belmont.com



16,5/20

★★★★

Clos Triguedina - IGP Comté Tolosan - "Vin de Lune" - 2023



Jolie robe jaune paille, cristalline. Un bouquet floral printanier s'impose à l'ouverture, avant de laisser place aux arômes prégnants de fruits blancs (coing, poire) et d'agrumes. Extrêmement savoureux et doté d'un bel équilibre tonicité/gras, ce vin épanoui livre dès l'entrée de bouche ses saveurs de fruits blancs mûrs et d'agrumes. La trame se révèle serrée et ambitieuse, presque opulente mais sans aucune lourdeur. Longue finale subtilement toastée, se resserrant sur son support d'acidité. Belle complémentarité de cépages, soulignée par un exercice de vinification parfaitement maîtrisé.

CH: 50 - VIO: 50



Feys - Caveman - Privilège - Cafermi - Cave Florelie
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.jlbaldes.fr
contact@jlbaldes.com



On aime ces Cahors jeunes et tendres pour leur fraîcheur fruitée. Ils apprécient les chairs blanches, les volailles rôties ou les viandes grillées. Leurs tanins légers ne seront pas durcis par une salade composée et leur vivacité permet des accords plaisants avec la cuisine provençale et tout ce qui est frais.

Ils sont à l'aise sur la tomate ou l'aubergine et aiment également les poissons en matelote ou les rougets poêlés.

Les Cahors de caractère, plus vineux, plus structurés relèvent la cuisine régionale. L'agneau fermier du Quercy ou les magrets de canard sont leurs partenaires de choix, sans oublier le cassoulet ou le chou farci. Ils aiment les cèpes, les noix et les châtaignes qui sentent bon le terroir. Ils sont les parfaits compagnons des aliments nobles: gibier à poils et à plumes et foie gras. A maturité, on les appréciera sur un Cabécou, un Cantal ou un Salers.

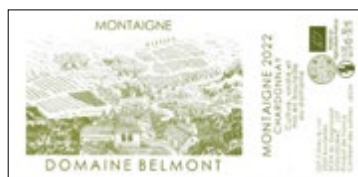
We waarderen de jonge en zachte Cahors' om hun fruitige frisheid. Ze doen het uitstekend met wit vlees, gebraden gevogelte of gegrild vlees. Ze voelen zich op hun gemak bij tomaat of aubergine en zijn doorgaans dol op een visragout of gebakken rode poot.

De meer vineuze karakterwijnen met meer structuur doen de stree keuken alle eer aan. Hoevelam uit Quercy of eendenborstfilet zijn de obligate partners bij deze Cahors', net als cassoulet of gevulde kool overigens. Ze houden van cèpes, noten en kastanjes die heerlijk naar "eigen bodem" ruiken. Ze zijn de perfecte tafelenoten voor meer uitgewerkte bereidingen zoals vacht- en pluimwild of foie gras.

De oudere Cahors' zijn een uitstekende tegenpartij bij een cabécou, een cantal of een salers.



16,5/20 ★★★ **Domaine Belmont - IGP Côtes du Lot - "Montaigne" - 2022** **35,00 €**



Superbe robe dorée à nuances bouton d'or. Les notes florales et finement herbacées (verveine, tilleul, herbe fraîche...) s'associent avec réussite au registre des fruits blancs (coing, poire). Un bouquet ample et engageant. La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Ample, large d'épaules et offrant une grande maturité fruitée (fruits blancs et fruits jaunes), elle trouve son équilibre dans un support d'acidité omniprésent (agrumes). La finale, subtilement saline, révèle de fins amers rafraîchissants.

CH: 100

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-belmont.com
chai.belmont@domaine-belmont.com



15,5/20 ★★★★★ **Château Eugénie - IGP Côtes du Lot - "Cousu Main" 2024** **14,50 €**



Belle robe jaune doré de bel éclat. Particulièrement expressif et engageant, le bouquet exhale dès l'ouverture de puissantes senteurs florales (violette, lilas), avant de se voir complété par un registre fruité de belle maturité (pêche de vigne, poire). Dès l'entrée de bouche, on apprécie le volume et la texture ample de ce vin dont la maturité de fruit (fruits blancs) se voit équilibrée par un support d'acidité bien présent. La finale, large et expressive, jouit d'une persistance appréciable. Belle réussite.

CH: 80 - VIO: 20

Cherche Distributeur(s) / **Salon:** Bazeilles
Vignerons Indépendants de Lille et Reims

www.chateaeugenie.com
couture@chateaeugenie.com



14,5/20 ★★★ **Domaine de Matèle - IGP Côtes du Lot "Cuvée Le Bécasseau" - 2024** **14,00 €**



Jolie robe ensoleillée, doré léger, cristalline. Les notes florales et de fruits blancs frais parfument ce bouquet franc et séduisant. La bouche, soyeuse et aérienne, révèle une texture délicate et digeste. On y apprécie les saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs, soutenus par une fine acidité équilibrante. Ce vin friand et finement texturé est à déguster sur sa fraîcheur juvénile.

VIO: 100

Cherche Distributeur(s)

www.janicotvignobles.com
anthonyjanicot@memeduquercy.com



Château du Cèdre



Clos Triguedina

AUTRES VINS BLANCS

17/20

★★★★



Clos Troteligotte - "K-LIBRE" - Vin de France - 2023 **17,00 €**

Robe bouton d'or intense légèrement trouble. Le bouquet est profond et suave. Le jury évoque les agrumes et fruits blancs mûrs associés à un registre biscuité, de boisé fin et de fruits secs à coque. Une délicate minéralité naissante complète une palette olfactive complexe qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée ambitieuse, très aromatique, concentrée et d'un parfait équilibre acidité/gras. Le fruit de ce vin de gastronomie est juteux et la finale est large, longue et suave à la fois. Bravo.

CHE: 100



Cherche
Distributeur(s)

www.clostroteligotte.com
contact@clostroteligotte.fr

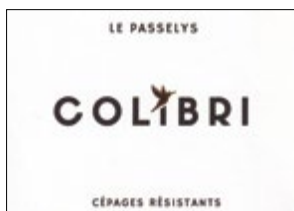


15/20

★★★★

Le Passelys - "Colibri Blanc" - Vin de France - 2024

14,00 €



Eclatante robe jaune de Naples pâle à reflets verdâtres. Le bouquet est délicatement parfumé et engageant. Les senteurs florales, d'agrumes frais voire de fruits exotiques (pamplemousse, pomelo, litchi...), s'y expriment de concert dans une friandise olfactive qui invite à la dégustation. La bouche est franche et épurée, sans artifices. Elle se révèle très salivante sur ses saveurs citronnées rafraîchissantes. Elle est ponctuée d'une finale tendue et longiligne qui donne l'envie d'y revenir.

Souvenir Gris: 80 - Muscaris: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.passelys.com
lepasselys@gmail.com



AUTRES VINS

15,5/20

★★★★



Domaine Pech Gris - IGP Côtes du Lot - Rosé - 2024

8,00 €

Robe rose tendre à nuances pelure d'oignons. Délicatement parfumé, le bouquet féminin associe les senteurs florales (lilas, chèvre-feuille, violette...) aux notes de confiseries (guimauve, cuberdon) voire de vanille. La bouche est pleine et riche, très aromatique et croquante de fruits. On apprécie l'équilibre gras/acidité, la plénitude et la finale ciselée et rafraîchissante (groseille rouge, cerise du nord) d'une cuvée concentrée qui aura parfaitement sa place à table.

MA: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.parcelledesorigines.com
barat.sigaud@wanadoo.fr



16/20

★★★★

Domaine Chambert - "Rogomme" - Vin de Liqueur



Robe évoluée, d'un brun intense au disque topaze voire acajou. Le bouquet est ouvert et particulièrement complexe. Les notes de fruits cuits (pruneau, raisins de Corinthe), de rancio et de cuir s'associent à un registre pâtissier (crème caramel, sirop de Liège, cramique, cacao), boisé et de fruits secs à coque. La bouche tient les promesses du nez; très aromatique, fondue et suave sur une sucrosité importante et des saveurs de fruits au sirop et de fruits secs insistants. Elle est équilibrée en finale par une pointe de vivacité et une sensation alcooluse mesurée et revigorante. Une praline à croquer légèrement rafraîchie.

MA: 100



Cherche
Distributeur(s)

www.chambert.com
info@chambert.com





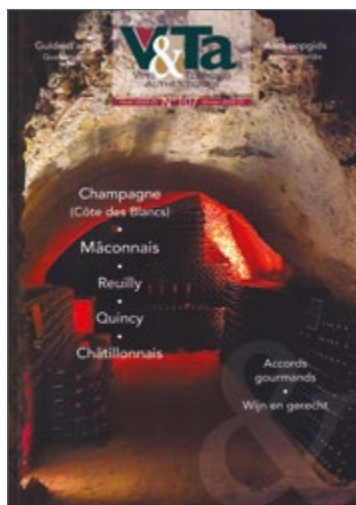
Hiver VTA 104 - 2023-2024 Winter



Printemps - Été VTA 105 - 2024 Lente - Zomer



Automne VTA 106 - 2024 Herfst



Hiver VTA 107 - 2024-2025 Winter



Printemps - Été VTA 108 - 2025 Lente - Zomer



Automne VTA 109 - 2025 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

SALON DE/VAN VTA



Nombreux vins des dossiers de dégustation offerts par les vignerons et présentés à nos abonnés, par notre équipe de spécialistes.

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



Entrée Gratuite ! Gratis Ingang

PROCHAIN NUMÉRO **V&Ta** VOLGEND NUMMER



Printemps 2026 **N°111** Lente 2026



Saint-Emilion



Aloxe-Corton



Eguisheim

La Montagne de Corton
Saint-Emilion • Riesling du Haut-Rhin

15^e Salon
du Vin de

Couthuin

19 vignerons
issus de France et du Luxembourg. Produits du terroir.



FÉVRIER 2026

SALLE PLEIN VENT

**HUÎTRES ET PETITE
RESTAURATION.**

Salon du Vin de Couthuin
www.salonduvindecouthuin.be