

Guide d'achat  
Quadrimestriel

**V&Ta**  
VINS & TERROIRS  
AUTHENTIQUES

Aankoopgids  
Viermaandelijks

Printemps-Eté 2026 **N°111** Lente-Zomer 2026

Accords  
gourmands

•  
Wijn en gerecht

Saint-Emilion

•  
Montagne de Corton

•  
Riesling  
(Haut-Rhin)



## Hôtel\*\*\*Spa *au Cœur des Vignes*

Une vue, une ambiance, un instant suspendu pour un séjour tout en douceur



42 Chambres et Suites - 2 Chambres pour PMR - 1 Appartement



35, Rue des Forgerons • 68420 Gueberschwihr • 03 89 49 22 22  
reception@hotel-terravinum.com • www.hotel-terravinum.com

**D**ans l'univers foisonnant des vins français, certaines appellations continuent de tracer une ligne claire entre tradition, exigence et émotion. Les Saint-Émilion, les Bourgognes de la Côte de Corton et les Rieslings du Haut-Rhin incarnent parfaitement cette diversité magistrale, où chaque terroir raconte une histoire singulière.

Les Saint-Émilion s'expriment avec une élégance charnue et une profondeur qui séduisent autant les amateurs éclairés que les néophytes curieux. Dominés par le merlot, ces vins offrent des textures soyeuses, des arômes de fruits mûrs et d'épices douces, souvent relevés par un élevage sous bois mesuré. Leur capacité de garde en fait des compagnons privilégiés pour les grandes tables comme pour les caves patientes.

La Bourgogne dévoile avec la Côte de Corton un autre visage de l'excellence. Sur cette terre de caractère le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent sur des coteaux historiques, donnant naissance à des vins d'une précision sculpturale.

Les rouges se distinguent par leur structure et leur finesse aromatique, mêlant fruits rouges, sous-bois et notes légèrement épicées. Les rares blancs, eux, rivalisent de tension et de richesse, portés par une minéralité crayeuse qui signe leur origine.

Enfin, cap à l'est, dans le Haut-Rhin, où le Riesling atteint des sommets de pureté. Cépage roi d'Alsace, il s'y exprime avec une droiture remarquable, conjuguant fraîcheur vive, arômes d'agrumes et de fleurs blanches, et une signature minérale souvent cristalline qui s'affirmera avec l'âge. Ces vins secs séduisent par leur précision et leur capacité à accompagner une large palette gastronomique, des fruits de mer aux plats plus épicés.

Trois régions, trois identités, mais un même fil conducteur: celui du respect du terroir et du temps. Dans un guide dédié aux vins authentiques, ces appellations s'imposent comme des repères incontournables, témoins vivants d'un patrimoine viticole qui continue d'inspirer et de se réinventer.

Michel Praet



© Photo Mathieu Anglada

## INDEX

- Editorial - Edito.....3
- Saint-Emilion.....5
- Montagne de Corton.....45
- Riesling (Haut-Rhin).....76
- Anciens numéros.....127
- Salons VTA - Prochain Numéro.....130

Photo de couverture: Château Villemaurine - Saint-Emilion Grand Cru Classé

### 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

In het rijke universum van de Franse wijnen blijven bepaalde appellaties een duidelijke lijn trekken tussen traditie, vakmanschap en emotie. De Saint-Émilion, de Bourgognes van de Côte de Corton en de Rieslings uit de Haut-Rhin belichamen perfect deze indrukwekkende diversiteit, waarbij elk terroir een uniek verhaal vertelt.

De Saint-Émilion drukken zich uit met een volle elegantie en een diepgang die zowel kenners als nieuwsgierige beginners aanspreekt. Gedomineerd door merlot bieden deze wijnen zijdezachte texturen, aroma's van rijp fruit en zachte kruiden, vaak verfijnd door een evenwichtige houtlagering. Hun bewaarpotentieel maakt hen tot ideale begeleiders voor zowel feestelijke tafels als geduldige wijnkelders.

Bourgogne toont met de Côte de Corton een ander gezicht van uitmuntendheid. Op deze karaktervolle bodem gedijen Pinot Noir en Chardonnay op historische hellingen, wat resulteert in wijnen met een bijna sculpturale precisie.

De rode wijnen onderscheiden zich door hun structuur en aromatische finesse, met tonen van rood fruit, bosgrond en lichte kruidigheid. De zeldzame witte wijnen combineren spanning en rijkdom, gedragen door een krijtachtige mineraliteit die hun oorsprong verradt.

Tot slot trekken we oostwaarts, naar de Haut-Rhin, waar de Riesling een hoogtepunt van zuiverheid bereikt. Als koningsdruif van de Elzas komt hij hier tot uiting met een opmerkelijke rechtlijnigheid, waarin levendige frisheid, aroma's van citrus en witte bloemen samenkomen met een vaak kristallijne mineraliteit die zich met de jaren verder ontwikkelt. Deze droge wijnen verleiden door hun precisie en hun vermogen om een breed gastronomisch spectrum te begeleiden, van zeevruchten tot kruidige gerechten.

Drie regio's, drie identiteiten, maar één gemeenschappelijke rode draad: respect voor terroir en tijd. In een gids gewijd aan authentieke wijnen gelden deze appellaties als onmisbare referenties, levende getuigen van een wijntraditie die blijft inspireren en zich voortdurend vernieuwt.

Michel Praet

Domaine Pavelot Luc & Lise  
Pernand Vergelesses



Rapport «plaisir-prix»  
Verhouding "prijs-kwaliteit"

24,50 €

Prix particulier TTC départ cave  
Prijs BTW inbegrepen vertrek kelder



Vin disponible en Belgique  
Wijn beschikbaar in België



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



Huile d'olive  
Olijfolie

AUX: Auxerrois - CA: Carignan - CF: Cabernet Franc - CH: Chardonnay - CS: Cabernet Sauvignon - MA: Malbec  
MU: Muscat - PB: Pinot Blanc - PG: Pinot Gris - PN: Pinot Noir - PV: Petit-Verdot - ME: Merlot - RIE: Riesling

# SAINT-EMILION

## UNE HIÉRARCHIE ÉVOLUTIVE

Situé sur la rive droite de Bordeaux, le vignoble de Saint-Emilion constitue l'un des ensembles les plus prestigieux du monde viticole.

Classé au patrimoine mondial de l'Unesco, il se distingue par une organisation particulière de ses appellations, une hiérarchie évolutive et une actualité marquée par de profondes transformations économiques et culturelles.

Unique dans le paysage viticole Français, Saint-Emilion est ainsi le seul à avoir mis en oeuvre depuis 1955 un classement révisable régulièrement.

Du premier Syndicat Viticole de France fondé en 1884 par les viticulteurs à la reconnaissance en 1936 par le législateur de l'AOC «Saint-Emilion», le dynamisme et l'innovation sont intimement liés à la vie et à l'histoire de ce vignoble millénaire.

A l'appellation «Saint-Emilion» instituée en 1936 vont s'ajouter en 1954 trois nouvelles AOC: Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion Grand Cru Classé et Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé.

Dès le départ, la décision va être prise de ne pas figer le classement mais d'en faire un outil d'émulation permanent vers la qualité pour tous les viticulteurs.

Le premier classement des crus de Saint-Emilion du 16 juin 1955 avait institué 13 Premiers Grands Crus Classés et 63 Grands Crus Classés. Après un second classement en 1969, un troisième en 1986 et un quatrième en 1996, les classements de 2006 et 2022 vont connaître de nombreux rebondissements. Plusieurs châteaux majeurs ayant choisi de s'en retirer, remettant en question sa légitimité et son attractivité.

Chaque cru doit désormais justifier dans un dossier extrêmement fouillé et complet son acte de candidature au titre



© Photo Harvest

de la mention Grand Cru Classé ou de Premier Grand Cru Classé, le sommet de la pyramide.

La grande variété des vins de Saint-Emilion s'explique par un savant assemblage de différents cépages.

Le Merlot en est le principal. Avec lui, sur ce terroir si particulier, s'expriment aussi le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon et, beaucoup plus marginalement, le Malbec (Cot ou Pressac), le Petit-Verdot et la Carmenère.

Vous trouverez ci-après une sélection des meilleurs Saint-Emilion disponibles à la vente et dégustés par catégorie.

Les Premiers Grands Crus Classés n'ont pas été sollicités pour participer à cette dégustation comparative. Les consommateurs subissent la loi de l'offre et de la demande. Les bouteilles s'arrachent jusqu'en Chine, et les prix s'envolent et frisent souvent l'indécence.

Précisons que la qualité des "Gands Crus Classés" sélectionnés dans ce dossier (pages 38 à 43) et les prix qu'ils affichent par rapport aux Grand Crus sont largement justifiés par un réel supplément d'émotions.

Les amateurs les plus exigeants trouveront donc ici de superbes flacons qui conservent un rapport "plaisir-prix" très raisonnable.



Château Fonroque



# SAINT-ÉMILION EEN EVOLUERENDE HIËRARCHIE

**G**elegen op de rechteroever van Bordeaux behoort de wijngaard van Saint-Émilion tot de meest prestigieuze wijngebieden ter wereld. Opgenomen op de Werelderfgoedlijst van UNESCO onderscheidt hij zich zowel door de rijkdom van zijn terroir als door de originaliteit van zijn organisatie. Het systeem van appellaties, opgebouwd rond een evoluerende hiërarchie, weerspiegelt een voortdurende wil tot aanpassing, in een context die de afgelopen jaren gekenmerkt werd door ingrijpende economische en culturele veranderingen.

Uniek in Frankrijk is Saint-Émilion namelijk het enige wijngedebied dat al sinds 1955 een regelmatig herzien klassemment hanteert. Deze dynamische benadering past binnen een lange traditie van innovatie, die reeds in 1884 begon met de oprichting van het eerste wijnbouwsyndicaat van Frankrijk en in 1936 werd versterkt door de officiële erkenning van de AOC "Saint-Émilion". In 1954 werd deze aangevuld met drie bijkomende categorieën: Saint-Émilion Grand Cru, Grand Cru Classé en Premier Grand Cru Classé.



en zo het debat over de legitimiteit en aantrekkelijkheid opnieuw aanwakkerden.

Vandaag vereist de toegang tot de titels Grand Cru Classé en Premier Grand Cru Classé uiterst gedetailleerde en veeleisende kandidatuur-dossiers, waarin zowel de kwaliteit van de wijnen als de consistentie van het werk en de reputatie van de domeinen worden beoordeeld. Aan de top van deze piramide blijft de selectie bijzonder streng en fel begeerd.

De grote diversiteit van Saint-Émilion-wijnen is te danken aan een verfijnde assemblage van druivenrassen, met merlot als dominante variëteit die zorgt voor rondheid en gulheid. Cabernet franc draagt bij met frisheid en complexiteit, terwijl cabernet sauvignon voor structuur zorgt. Meer zeldzame druiven zoals malbec, petit verdot en carmenère vervolledigen soms deze assemblages.

In dit dossier stellen wij u een selectie voor van de beste Saint-Émilion-wijnen die momenteel verkrijgbaar zijn, geproefd per categorie. De Premiers Grands Crus Classés werden niet opgenomen in deze vergelijkende degustatie: door hun grote internationale vraag, met name in Azië, bereiken zij vaak prijsniveaus die minder toegankelijk zijn.

De geselecteerde Grands Crus Classés daarentegen bieden een bijzonder interessante balans tussen kwaliteit en prijs. Hun diepgang, precisie en rijpingspotentieel zorgen voor authentieke wijnbelevingen, terwijl ze toch bereikbaar blijven voor veeleisende liefhebbers die op zoek zijn naar grote wijnen zonder buitensporige prijzen.

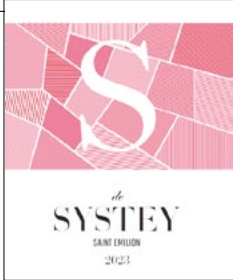


Vanaf het begin werd bewust gekozen om dit klassemment niet vast te leggen, maar het te gebruiken als een permanent stimulans voor kwaliteit. De eerste officiële classificatie, opgesteld op 16 juni 1955, omvatte 13 Premiers Grands Crus Classés en 63 Grands Crus Classés. Na herzieningen in 1969, 1986 en 1996 kende het systeem meer turbulente periodes bij de edities van 2006 en 2022, toen enkele toonaangevende domeinen zich terugtrokken

Lors de notre passage à Saint-Emilion en début d'année, peu de 2023 étaient déjà en bouteille. Voici toutefois deux références qualitatives déjà disponibles à la vente.

Tijdens ons bezoek aan Saint-Émilien begin dit jaar waren er nog maar weinig 2023-wijnen al gebotteld. Hier zijn echter twee kwalitatieve referenties die al beschikbaar zijn voor verkoop.

**15,5/20**  
★★★




## S de Systey

Jolie robe rubis carmin, profonde et brillante. Puissant et de caractère, le bouquet associe harmonieusement les notes grillées, épicées et de sous-bois à un registre fruité qui s'exprime davantage à l'aération. On apprécie la concentration de matière, le fruité croquant et le bel équilibre gras/acidité d'une cuvée bien construite. Le finale, de longueur appréciable, est relevée par de délicats tanins salivants garants d'une belle évolution.

**ME: 90 - CF: 10 • 2026/28**

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

[www.clos-systey.com](http://www.clos-systey.com)  
[fanny.dulong@clos-systey.com](mailto:fanny.dulong@clos-systey.com)



**15/20**  
★★★★



## Château Lavignère

Robe rubis cerise de concentration appréciable. Le bouquet est flatteur, doucereux et gourmand sur une belle corbeille de fruits rouges, des confiseries et des senteurs florales voire lactiques. Un ensemble élégant et engageant. La bouche tient les promesses du nez tant par son expression fruitée particulièrement juteuse que par sa texture fine et enveloppée. La finale est ronde et suave sur une délicate sensation de sucrosité. Une friandise à croquer sur son fruité juvénile.

**ME: 95 - CF: 5 • 2026/29**

 Cherche Distributeur(s)

**06/14.47.07.93**  
[chateaulavignere@orange.fr](mailto:chateaulavignere@orange.fr)





Clos Systey

16,5/20

★★★★



### Château Sarpe Grand Jacques

Robe de belle concentration, cerise intense. Le bouquet est ouvert et de caractère. Encre, sous-bois, épices et minéralité s’y expriment de concert. Des notes de fruits rouges confiturés, de moka voire de cuir frais complètent la palette olfactive.

La bouche, assez nerveuse jouit d’une belle fraîcheur, de saveurs fruitées salivantes agrémentées de délicats accens épicés. De subtils tanins partiellement fondus apportent en finale une promesse d’un bel avenir.

ME: 100 • 2026/28



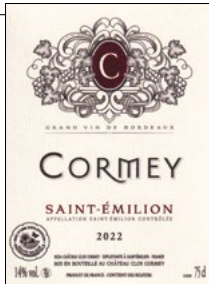
Horeca Totaal - Verivino - Vive le Vin  
Salon: Wine Paris

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



16/20

★★★★



### Château Clos Cormey

11,00 €

Robe limpide, rubis cerise assez concentrée. Le premier nez impose d’emblée un caractère minéral, d’épices et de sous-bois. Les fruits rouges et noirs confiturés s’expriment ensuite dans un ensemble éloquent et prometteur. Les dégustateurs soulignent une trame assez serrée, un fruité intact, des tanins partiellement lissés et de délicates saveurs épicées revigorantes. Cette cuvée qui fait honneur à l’appellation est promise à quelques années de garde. De la belle ouvrage.

ME: 60 - CF: 20 - CS: 20 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

06/65.11.10.66  
clos-cormey@orange.fr



15,5/20

★★★★



### Château Moulin de Lagnet

Robe de belle concentration, cerise intense. Le bouquet est ouvert et de caractère. Encre, sous-bois, épices et minéralité s’y expriment de concert. Des notes de fruits rouges confiturés, de moka voire de cuir frais complètent la palette olfactive. La bouche, assez nerveuse jouit d’une belle fraîcheur, de saveurs fruitées salivantes agrémentées de délicats accens épicés. De subtils tanins partiellement fondus apportent en finale une promesse d’un bel avenir.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/28



Horeca Totaal - Verivino - Vive le Vin  
Salon: Wine Paris

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



Vignobles



Chatenet-Goujon

15,5/20 ★★★

### Château Barrail Saint André - "Naturellement Merlot"

16,00 €



Splendide robe rubis profond au disque fermé. Le bouquet gourmand offre une corbeille de fruits bien garnie (bigarreaux, griotte, myrtille, casis...). Quelques notes pâtissières voire de cacao doucereuses apportent volupté à un ensemble engageant. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée franche et croquante de fruits qui fait honneur au cépage emblématique de la région. Ils soulignent la concentration de matière, l'équilibre gras/acidité et la finale longue et large à la fois laissant une délicieuse impression de sucrosité. Bravo.

ME: 100 • 2026/28

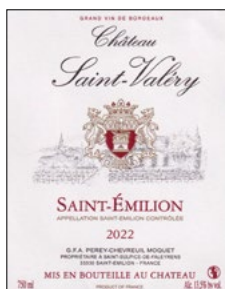
Cherche  
Distributeur(s)

06/85.13.02.85  
fagnouse@orange.fr - contact@vignoblescoutant.fr



15/20

★★★★



### Château Saint-Valéry

Belle robe concentrée, cerise intense. Le bouquet est profond et délicatement parfumé. Suave, il associe un registre fruité gourmand à de délicats effluves de boisé noble (cake, moka, eucalyptus...). Un ensemble harmonieux et engageant. Tout est en place dans cette cuvée sans artifices, gourmande et de plaisir immédiat. On a ici ouvertement privilégié un fruité juteux, une finesse de texture et des tanins lissés dans une cuvée tout en charme et équilibre. Finale suave et salivante qui donne envie d'y revenir.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/27

Cherche  
Distributeur(s)

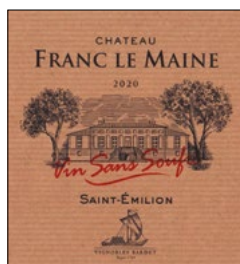
06/77.81.64.61  
f.moquet33@gmail.com



Saint-Émilion

16/20

★★★



### Château Franc Le Maine

Jolie robe rubis cerise intense, brillante et profonde. Le bouquet est délicatement parfumé, enrobé et gourmand. On apprécie la corbeille de fruits rouges bien garnie et les effluves de confiseries voire de vanille. Un ensemble suave et engageant. La bouche est franche et fruitée à souhait. Les dégustateurs soulignent le fruité juteux, la concentration de matière et le bel équilibre gras/acidité. La finale est longiligne et rafraîchissante, sur la cerise du nord. Une cuvée qui fait honneur à l'appellation.

ME: 100 • 2026/27



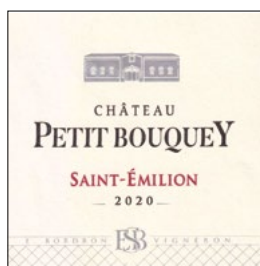
Allied Vintners  
Cherche Distributeur(s)

[www.vignoblesbardet.com](http://www.vignoblesbardet.com)  
[vignobles@vignobles-bardet.fr](mailto:vignobles@vignobles-bardet.fr)



14,5/20

★★★



### Château Petit Bouquey

14,00 €

Robe cerise, assez concentrée au disque légèrement évolué. Bouquet mature sur des notes de fruits rouges confiturés (fraise, pruneau...), des senteurs de cuir et de moka. Quelques effluves épicés voire de sous-bois complètent la palette olfactive. Rondeur et suavité sont au rendez-vous d'un vin épanoui et finement texturé. Du gras mais une délicate acidité bienvenue en finale assure la fraîcheur nécessaire à cette cuvée à son apogée. Un vin gouleyant et convivial.

ME: 65 - CF: 15 - CS: 20 • 2026/29

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateau-petit-bouquey.fr](http://www.chateau-petit-bouquey.fr)  
[chateau.petit.bouquey@gmail.com](mailto:chateau.petit.bouquey@gmail.com)



Vignobles Bardet

17/20

★★★



### L'Arche - "CHAM"

22,00 €

Splendide robe presque d'encre, grenat profond au disque fermé. Le bouquet est ample sur un fruité chatoyant (fruits rouges et noirs au sirop). Des senteurs de garrigue, sous-bois, encre et minéralité apportent de la complexité et du caractère à l'ensemble. La bouche est pleine sur un fruité croquant (bigarreaux, myrtille, cassis...). Un caractère bien trempé, du volume, du gras, et une finale large et longue à la fois sur une délicieuse impression de sucrosité ponctuent une dégustation très convaincante. Bravo.

Carménère: 100 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

Salon: Wine Paris - Vign. Ind. Luxembourg

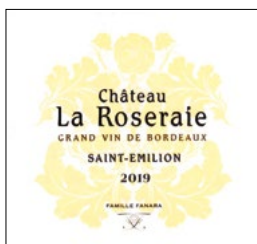
[www.vignobles-robin-lafugie.com](http://www.vignobles-robin-lafugie.com)

robin.lafugie@orange.fr



15/20

★★★



### Château La Roseraie

13,50 €

Robe limpide, moyennement concentrée au disque en début d'évolution. Le bouquet mature est emprunt d'élégance et de complexité. Les notes de fruits rouges confiturés, de notes grillées, de tabac blond et de cuir frais s'y expriment de concert. Une registre d'épices douces est également évoqué. Se présentant aujourd'hui sous ses plus beaux atours, cette cuvée épanouie jouit d'un fruité salivant, d'une texture fine et d'une délicate acidité revigorante. Un vin épuré et convivial qui a traversé les ans avec succès.

ME: 90 - CF: 10 • 2026/27

Cherche

Distributeur(s)

[www.clos-des-abbesses.com](http://www.clos-des-abbesses.com)

clement.fanara@clos-des-abbesses.com



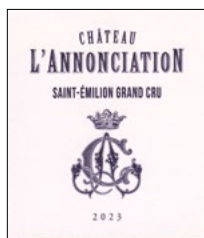
Château La Roseraie



17/20 ★★★★★

### Château l'Annonciation

28,00 €



Robe cerise, limpide et brillante. L'empreinte boisée (moka, tabac blond) se montre dominante à l'ouverture. Au fil de l'aération, quelques timides effluves fruités et de pâtisserie apparaissent (tarte aux cerises), dans un ensemble classique et démonstratif. En bouche, tout est parfaitement en place dans cette cuvée de haute tenue, concentrée et distinguée à la fois. Les saveurs fruitées exubérantes (baies rouges et noires) sont soutenues par des tanins distingués et complétées par quelques épices revigorantes. La finale, rafraîchissante, serrée et encore jeune, révèle un beau potentiel d'évolution. Grande réussite.

ME: 85 - CF: 15 • 2027/31

Cherche Distributeur(s)

[www.chateauannonciation.com](http://www.chateauannonciation.com)  
annonciation33@gmail.com



16,5/20

★★★★★



### Château Moulin Bellegrave - "Origine"

Jolie robe rubis cerise intense, de bel éclat. Quelque peu retenu, le nez s'ouvre progressivement et libère des arômes très francs de cerise, framboise et grenade au sirop, associés à une touche florale flatteuse (violette, pivoine). Les dégustateurs ont beaucoup apprécié le profil charnu et concentré de ce vin sérieux et de grande franchise, qui privilégie ouvertement l'expression d'un fruité pulpeux (cerise noire, myrtille, mûre, sureau). De fins tanins de fruit enveloppent la matière et la finale, à la fois longiligne et puissante, témoigne de la réussite d'un bel exercice de vinification.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/29

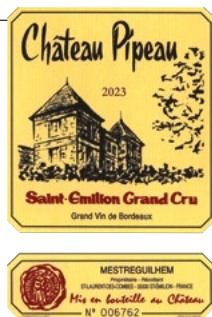
Cherche Distributeur(s)

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



16,5/20

★★★★★



### Château Pipeau

Splendide robe de grande densité, très jeune par ses reflets grenat pourpre concentrés. De grande douceur olfactive, le bouquet associe les arômes de fruité mûr (fraise, cerise) et de boisé noble (santal, cèdre). Il se montre charmeur et enveloppé. Les dégustateurs soulignent le profil charmeur d'une cuvée dotée d'un beau gras. La bouche, généreuse en saveurs fruitées presque confites (cerise, fraise), se montre chaleureuse et enrobée. La finale, longiligne, révèle un sentiment flatteur de sucrosité. Un vin plein et harmonieux, déjà épanoui.

ME: 90 - CF: 5 - CS: 5 • 2026/28



Salons: Wine Paris  
Vignerons Indépendants de Lille

[www.chateaupipeau.com](http://www.chateaupipeau.com)  
chateau.pipeau@wanadoo.fr



Château



Pipeau

16,5/20

★★★★



### Clos de la Cure

26,00 €

Robe limpide et brillante, à reflets cerise moyennement intenses. Le bouquet, franc et expressif, révèle un caractère affirmé. On y retrouve les arômes d'épices, de minéralité, de boisé fin et de fruits rouges et noirs bien mûrs. Il suscite la curiosité et appelle la dégustation. Cette cuvée sérieuse et concentrée a emporté les suffrages pour la franchise de sa texture à la fois serrée et distinguée, où les saveurs fruitées (baies noires acidulées, cerise) et épicées rivalisent d'expression. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous.

Longue finale de belle corpulence, sans excès toutefois, pour un vin qui n'a rien à craindre de l'avenir.

ME: 70 - CF: 30 • 2027-30



Cave des Sommeliers - Provinéa - Recherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris - Vignerons Indépendants de Lille - Paris

[www.famillebouyer.com](http://www.famillebouyer.com)

[contact@domaines-bouyer.com](mailto:contact@domaines-bouyer.com)



16/20

★★★★



### Château Jaugue Blanc

15,50 €

Robe cerise assez intense, de concentration appréciable. Une douceur olfactive prégnante s'impose dès le premier nez. On y apprécie l'association des arômes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise, framboise) et doucereux (yaourt aux fruits), dans un bouquet enrobé et charmeur, qui invite à la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un bel équilibre vivacité/gras, d'un fruité juteux et croquant (baies rouges et noires) et d'une charpente tannique dosée et structurante mais sans excès. La finale, relevée par une acidité revigorante, apporte une belle énergie à une cuvée bien construite, promise à une belle évolution.

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5 • 2026/30

Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-jaugueblanc.plugwine.com](http://www.chateau-jaugueblanc.plugwine.com)

[chateau.jaugueblanc@gmail.com](mailto:chateau.jaugueblanc@gmail.com)



16/20

★★★



### Château des Rêves

29,40 €

Robe carminée de bel éclat, engageante. Les dégustateurs apprécient ce bouquet parfumé, de belle complexité, qui associe avec réussite les senteurs biscuitées, lactiques et fruitées (fraise, cerise). Un nez flatteur qui invite à la dégustation. Attaque franche et précise, charnue et séveuse. Le milieu de bouche exprime un fruité croquant (baies rouges et noires). Le profil épuré de l'ensemble révèle un exercice de vinification au service du fruit. Longue finale de belle rémanence fruitée pour un cru déjà très agréable mais qui jouit des atouts nécessaires pour évoluer favorablement.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/29

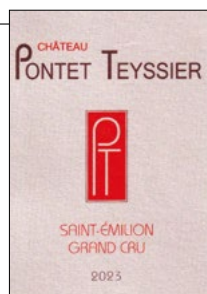
Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaudesreves.fr](http://www.chateaudesreves.fr)  
fdesrez@chateaudesreves.fr



15,5/20

★★★★



### Château Pontet Teyssier

14,50 €

Robe cerise de belle intensité. Complexe et généreux, le bouquet séduit par sa franchise et la complémentarité de ses senteurs de fruits rouges mûrs, épices et boisé délicat. Ce vin sérieux est supporté par une structure tannique encore bien présente, qui ne demande qu'à se fondre. Quelques saveurs de baies noires sauvages et des épices s'expriment librement en milieu de bouche. Ce vin structuré jouit d'un beau potentiel d'évolution.

ME: 95 - CF: 5 • 2026/30

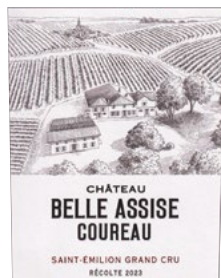
Cherche  
Distributeur(s)

[www.pontet-teyssier.com](http://www.pontet-teyssier.com)  
daniel.dupontd1@gmail.com



15,5/20

★★★★



### Château Belle Assise Coureau

Robe rubis cerise moyennement concentrée. De séduisants arômes de fruits rouges gourmands (fraise, cerise) et un registre lactique doux-reux (crème, yaourt) dominent un nez flatteur, qui se complète à l'aération de quelques senteurs de boisé maîtrisé. La bouche confirme la gourmandise du nez. De texture sphérique, elle privilégie l'expression d'un fruité intact, préservé par un élevage dosé. Un bel équilibre acidité/gras et des tanins soyeux presque lissés enveloppent une cuvée charmeuse et épanouie.

ME: 50 - CF: 45 - CS: 5 • 2026/28

Okay  
Colruyt

05/57.24.61.62  
chateaubelleassise@orange.fr



Château



des Rêves

15,5/20

★★★



### Château Laplagnotte-Bellevue

21,00€

Robe de grande concentration, rubis profond à reflets violacés. Velouté et enveloppant, le nez se montre charmeur dès l'ouverture. Il associe avec réussite les senteurs de fruits rouges mûrs (framboise, cerise), quelques notes lactiques doucereuses et une touche de boisé noble. Tout est bien en place dans cette bouche sérieuse, dont l'expression fruitée (baies rouges et noires) se voit enrobée de tanins élégants et encore jeunes, qui ne demandent qu'à poursuivre leur patine. On apprécie la vigueur d'une finale séveuse et racée. Très belle franchise d'ensemble.

ME: 67 - CF: 30 - MA: 3 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

[www.laplagnotte.com](http://www.laplagnotte.com)  
arnaud@laplagnotte.com



15/20

★★★



### Château Rozier

Robe rubis carminé, brillante et limpide. De fins arômes de café et de moka apparaissent à l'ouverture, mêlés aux notes de prune et de léger grillé. Un bouquet marqué par l'empreinte de son élevage. Un bel équilibre acidité/gras apparaît dès l'ouverture. L'expression fruitée préservée (baies rouges et noires) se voit enveloppée de tanins soyeux. La trame de ce vin charmeur reste aérienne et digeste et la finale, agréablement persistante, présente un profil fondu.

ME: 71 - CF: 24 - CS: 5 • 2026/28



[www.vignobles-saby.fr](http://www.vignobles-saby.fr)  
famillesaby@orange.fr



## Gîte Ambrois

Gest House • Saby



Gîte de caractère - 10 chambres avec Salle de bain et WC indépendants

Terrasse avec vue panoramique sur les vignes • Repas traiteur • Petits déjeuners • Repas Pique-niques  
Visites de chais et dégustation • Location de vélo • Balade dans le vignoble



Château Rozier - "Au Sable" - 33330 Saint-Laurent des Combes - Réservation: +33 (0)5 57 24 73 03  
famillesaby@orange.fr - [www.vignobles-saby.com](http://www.vignobles-saby.com)

17/20

★★★★



### Château Laplagnotte-Bellevue

21,00 €

Splendide robe presque d'encre au disque violacé extrêmement jeune. Le bouquet a emporté tous les suffrages par sa puissance et douceur d'expression (fruits rouges confits, cacao, épices douces). L'impression d'enveloppement et de sucrosité chaleureuse s'accroît au fil de l'aération. Ce vin de haute tenue a emporté les suffrages des dégustateurs qui soulignent la densité de matière, le fruité intact et croquant (baies rouges et noires) et le parfait équilibre d'ensemble. La texture se montre extrêmement serrée, tout en préservant une grande élégance. Ce cru convaincant se voit ponctué d'une finale

ample, large et longue à la fois. Bravo !

ME : 70 - CF : 27 - CS : 3 • 2026/31

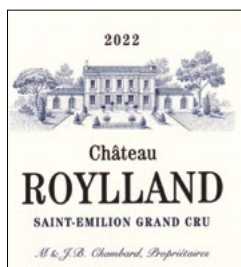
Cherche Distributeur(s)

[www.laplagnotte.com](http://www.laplagnotte.com)  
arnaud@laplagnotte.com



17/20

★★★★



### Château Roylland

28,00 €

Superbe robe rouge carmin de grand éclat. Les dégustateurs soulignent l'élégance olfactive de ce bouquet riche en arômes de pâtisserie (tarte aux cerises) et d'épices douces. Un nez suave et enjôleur. Ce vin doté d'une trame dense et élégante à la fois voit son expression fruitée exubérante (baies rouges et noires) enveloppée de tanins structurants ne demandant qu'à se fondre. La finale, corpulente mais sans sévérité, augure d'un beau potentiel d'évolution. Belle réussite.

ME - CF • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-roylland.fr](http://www.chateau-roylland.fr)  
chateau.roylland@orange.fr / jean-bernard.chambard@orange.fr



17/20

★★★



### Clos Hédoné

32,00 €

Jolie robe rubis carmin intense et profond. Le bouquet est ouvert et chaleureux sur les fruits rouges et noirs au sirop. Quelques effluves de cacao, eucalyptus et vanille complètent un tableau engageant. Le ton est donné ! Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée concentrée d'une grande richesse aromatique et suavité. Un fruité chatoyant, du gras, de la densité et une finale ample presque envoûtante sont évoqués par les dégustateurs sous le charme de cette cuvée sudiste qui fait honneur à l'appellation.

ME : 78 - CF : 22 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

06/32.27.19.50  
cloedone@gmail.com



Clos



Hédoné

16,5/20 ★★★★★



### Château L'Annonciation - "La Chapelle"

18,00€

Très belle robe rubis grenat soutenu, lumineuse. Une décoction de fruits rouges et noirs bien mûrs s'exprime dès l'ouverture, rejointe au fil de l'aération par quelques senteurs de cacao et épices douces. Un bouquet à la fois puissant et enjôleur. Ce cru sérieux de grande densité démontre dès l'attaque son ambition. La matière, extrêmement concentrée, associe de puissantes saveurs de baies noires (mûre sauvage, cassis), prune et cacao. La charpente se montre encore assez ferme mais elle s'impose par sa distinction et se place au service du fruit. Très longue finale pour un vin sérieux, doté d'une très belle évolution.

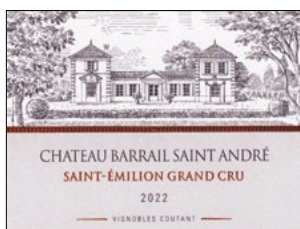
ME: 80 - CF: 20 • 2026/30

Cherche Distributeur(s)

[www.chateauannonciation.com](http://www.chateauannonciation.com)  
annonciation33@gmail.com



16,5/20 ★★★★★



### Château Barrail Saint André

20,00€

Jolie robe rubis cerise étincelante. Sous-bois, épices, notes grillées voire minérales s'expriment de concert dans un bouquet de caractère. Les senteurs de fruits rouges se dévoilent à l'aération apportant complexité et suavité à l'ensemble. De la structure, du gras, un fruit juteux, des tanins nobles et lissés et une finale longue et large à la fois, patinée par un élevage mesuré, sont parmi les principaux atouts de cette cuvée ambitieuse et de gastronomie. Bravo.

ME: 100 • 2026/28

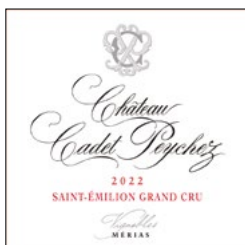
Cherche Distributeur(s)

06/85.13.02.85

fagnouse@orange.fr - contact@vignoblescoutant.fr



16,5/20 ★★★★★



### Château Cadet Peychez

26,00€

Robe très concentrée, rubis intense au disque fermé. L'empreinte douce-reuse d'un élevage bien dosé apparaît dès l'ouverture (bois de santal, cèdre, tabac blond). L'expression du fruit n'est pas en reste, illustrée par les senteurs de cerise noire confite, myrtille au sirop et cacao. Un ensemble qui invite au voyage. Les dégustateurs ont apprécié cette bouche pleine et richement dotée, dont les tanins, encore jeunes et ne demandant qu'à se poursuivre leur patine, se placent au service d'un fruité juteux (griotte, mûre). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, ample et persistante, s'impose par son grain serré. Belle réussite.

ME: 100 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Mexy (Longwy)

[www.chateaucadetpontet.com](http://www.chateaucadetpontet.com)  
sasvignobles.merias@sfr.fr



Château Royland



Saint-Emilion

16,5/20

★★★★



### Château Haut Segottes

29,00 €

Robe intense au disque fermé, rubis grenat profond. Dès le premier nez, la prégnance des arômes puissamment fruités (cerise, framboise au sirop) s'associe aux notes d'épices douces. Un ensemble olfactif enrobé et charmeur. La bouche, pulpeuse et concentrée, a séduit les dégustateurs par l'élégance de ses tanins enveloppants, son croquant de fruit (griotte, myrtille) et la fraîcheur équilibrante apportée par un support d'acidité bien présent. Finale dense et épurée, garante d'une belle évolution.

ME: 60 - CF: 40 • 2026/30

Cherche Distributeur(s)

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



16,5/20

★★★



### Château Blanche Hermine

38,00 €

Robe assez concentrée de bel éclat, rubis cerise. Les senteurs de boîte à cigares, caramel et moka dominent le premier nez. L'empreinte de l'élevage est prégnante et enveloppée de douceur, l'expression du fruit restant quelque peu timide. Attaque franche et suave, privilégiant la finesse à l'opulence. L'expression fruitée s'impose davantage qu'au bouquet, illustrée par d'intenses saveurs de bigarreaux et myrtilles. Une fine acidité apporte l'équilibre nécessaire à la maturité du fruit et la finale, savoureuse à souhait, jouit d'une belle longueur.

ME: 5 - CF: 95 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

[www.chateaublanchehermine.com](http://www.chateaublanchehermine.com)  
chateau.blanche.hermine@orange.fr



16/20

★★★★



### Château Leydet-Valentin

Très belle robe rubis carmin profond, encore jeune, au disque fermé. Quelques effluves de tabac blond dominant l'ouverture, avant de laisser l'expression fruitée confiturée (cerise noire, mûre) apporter une douceur charmeuse. Un nez engageant et enveloppé. Ce cru dense et sérieux affiche une corpulence qui a convaincu les dégustateurs. L'élevage s'est résolument placé au service d'un fruité prégnant (cerise noire, mûre sauvage). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, consistante et pouvant encore gagner en fondu, s'étire en longueur et dans la fraîcheur. Un vin complet et très bien construit.

ME: 79 - CF: 21 • 2026/29



Van Assche - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Marche-en-Famenne - Saint-Gilles

06/08.93.10.03  
frederic.leydet@wanadoo.fr



© Photo Mathieu Anglada



16/20

★★★★



### Château Tour Grand Faurie

Robe rubis carmin de belle concentration, éclatante. De puissants effluves liés à l'empreinte de l'élevage dominant un bouquet intense (tabac blond, cuir, cèdre), où l'expression fruitée reste délicate. Les dégustateurs s'accordent pour souligner les qualités de concentration et équilibre acidité/gras de cette cuvée ambitieuse, qui retrouve en bouche une expression fruitée bienvenue (myrtille, bigarreaux, mûre sauvage). Tout est parfaitement en place et garantit le potentiel d'évolution d'un ensemble dont la force aromatique n'a d'égal que l'élégance. Un vin sériex de grande densité. ME: 90 - CF: 10 • 2026/29



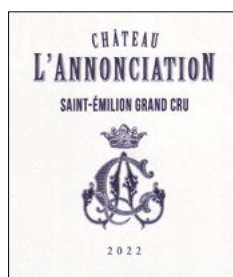
Cherche Distributeur(s)

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

Conversion  

16/20

★★★★



### Château L'Annonciation

28,00 €

Robe carminée de belle brillance, sans signe d'évolution. Assez profond, présentant une complexité aromatique intéressante, le nez associe avec réussite les senteurs d'eucalyptus, fruits rouges et noirs confiturés et épices délicates. Attaque franche et savoureuse, au grain assez serré. Le milieu de bouche, plein et structuré, laisse un fruité intact s'exprimer (mûre, bigarreaux), enveloppé de tanins gourmands et partiellement fondus. Ce vin s'impose par son profil épuré et de grande distinction. Sa finale se montre à la fois énergique et persistante. Belle réussite. ME: 85 - CF: 15 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

[www.chateauannonciation.com](http://www.chateauannonciation.com)  
annonciation33@gmail.com



Lard & Bouchon

Recommandé par VTA

### Restaurant Bistronomique & Bar à Vin

Au cœur de Saint-Émilion



Plus de 300 références, dont de prestigieux Saint-Émilion Grand Cru  
Sommeliers qualifiés - Accords mets-vins sur mesure - Dégustations au verre

22, rue Guadet - 33330 Saint-Émilion - 05.57.24.28.53  
Réservations via: [www.lardetbouchon.fr](http://www.lardetbouchon.fr) - nos-vins@orange.fr

16/20

★★★



### Château Haut La Grâce Dieu

Splendide robe rubis intense de grande concentration. Le bouquet est élégant, complexe et suave sur une corbeille de fruits rouges et noirs bien garnie. De subtils effluves de boisé noble confirment l'enveloppement et la gourmandise d'un nez qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont unanimes; tout est en place dans cette cuvée parfaitement construite qui jouit d'une belle concentration de matière, d'un fruité croquant, de tanins partiellement lissés et d'un équilibre gras/acidité parfaitement maîtrisé. De délicates saveurs liées à l'élevage apportent en finale longueur et suavité. De la belle ouvrage.

ME: 100 • 2026/28

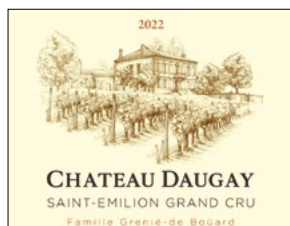


[www.vignobles-saby.fr](http://www.vignobles-saby.fr)  
famillesaby@orange.fr



16/20

★★★



### Château Daugay

32,00 €

Jolie robe rubis carmin profond, de grand éclat. Particulièrement charmeur et velouté par ses effluves de fruits au sirop (myrtille, mûre, griotte), le bouquet se complète au fil de l'aération par une touche de cacao. Un ensemble subtilement boisé qui augure de belles promesses. Les dégustateurs ont apprécié la suavité, la densité de matière et le fruité préservé par un élevage maîtrisé de cette cuvée généreuse. Les saveurs de fruits rouges et noirs se voient équilibrées par un support d'acidité tonifiant. Longue finale savoureuse, associant fruit et épices, dont la vigueur augure de belles promesses.

ME: 62 - CF: 34 - CS: 4 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

Salons: Wine Paris - Millésime Bio

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

Conversion Bio

16/20

★★★



### Château Ferrand-Lartigue

32,50 €

Très belle robe carminée intense, de belle jeunesse encore. Les arômes fruités confiturés voire au sirop (cerise, myrtille, mûre...) s'associent avec charme aux notes de boisé délicat et de tabac blond. Un ensemble élégant, étoffé et très engageant. Tout est bien en place dans cette bouche pleine, présentant un grain serré et associant les saveurs de baies noires, cerise et cacao. Les dégustateurs apprécient la suavité et la rémanence fruitée et délicatement épicée d'une finale ample et large à la fois.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/30



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Court-St-Etienne

05/56.67.78.02 - 06/01.21.09.97  
contact@lesvignoblesdemaxime.com



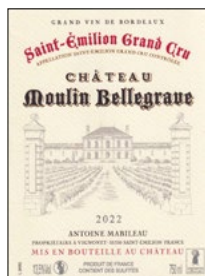
Château Ferrand-Lartigue



Château Daugay

15,5/20

★★★★



## Château Moulin Bellegrave

Robe cerise de concentration appréciable. Premier nez biscuité et pâtissier, puis les arômes de fruits rouges confiturés (framboise, cerise) s'associent à une délicate touche minérale et de cuir frais. On apprécie dès l'attaque le profil sérieux et structuré de ce vin ambitieux. Les tanins, serrés mais gourmands, révèlent encore une grande jeunesse et soutiennent une expression fruitée au caractère affirmé (cassis, mûre sauvage, sureau...). Longue finale pouvant encore gagner en fondu et harmonie pour exprimer toutes les qualités de cette cuvée.

ME: 80 - CF: 20 • 2027/30

Cherche Distributeur(s)

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



15,5/20

★★★★



## Château Vieux Lavergne

Robe chatoyante, rubis intense. Une délicate touche de moka ouvre le bouquet, rapidement rejointe par un fruité expressif et mature (fruits rouges confiturés). Quelques épices douces complètent une palette olfactive engageante. Les dégustateurs apprécient l'énergie et la vigueur de cette cuvée de grande franchise, dont la prégnance fruitée (mûre, griotte) se voit enrobée de tanins jeunes et gourmands pouvant encore poursuivre leur patine. Tout est bien en place dans un ensemble structuré et prometteur d'une belle évolution.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/29

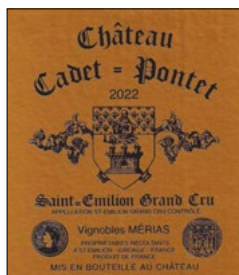
Cherche Distributeur(s)

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



15,5/20

★★★★



## Château Cadet-Pontet

18,00 €

Robe cerise intense de concentration appréciable. Fruits rouges cuits, sous-bois, notes grillées, de moka et délicatement épicées sont au rendez-vous d'un bouquet prometteur, suave et complexe. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée dense et ambitieuse. Revigorante et soutenue par une charpente tannique noble et prometteuse d'une belle évolution, elle offre un fruité croquant (cassis, mûre, bigarreau...) et une finale ample qui peut encore arrondir ses contours. Une cuvée de gastronomie.

ME: 60 - CF: 30 - CS: 10 • 2026/29



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Mexy (Longwy)

[www.chateaucadetpontet.com](http://www.chateaucadetpontet.com)  
sasvignobles.merias@sfr.fr



Château Ferrand-Lartigue

15,5/20 ★★★



### Château Milon

21,00 €

Belle robe profonde, rubis intense au disque fermé. L'expression du fruit (baies noires) est rapidement complétée par quelques effluves d'épices, de cacao et de boisé délicat. Ce vin sérieux présente de beaux atouts de structure et de concentration. La trame se révèle serrée et les tanins, encore jeunes, ne demandent qu'à se fondre. On apprécie la complémentarité des saveurs de cassis, prune et cerise. La finale, puissante, est relevée par de fins amers réglissés. Un vin encore un peu corsé actuellement mais prometteur d'une belle évolution.

ME: 100 • 2026/30



Cave des Sommeliers - Provinéa - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Wine Paris - Vignerons Indépendants de Lille - Paris

[www.famillebouyer.com](http://www.famillebouyer.com)  
contact@domaines-bouyer.com



15,5/20

★★★



### Château Grand Destieuf

21,00 €

Robe cerise de concentration appréciable. Le bouquet, moyennement expressif, est enveloppé et mature. Les senteurs de fruits rouges confiturés, moka, caramel et biscuit s'associent harmonieusement dans un ensemble qui s'affirme à l'aération. La bouche, ample, riche et suave offre un fruité intact et mûr. On apprécie, outre la concentration de matière, les tanins élégants partiellement lissés, les subtiles saveurs épicées et la finale large et longue à la fois. Un vin qui ne craindra pas quelques années de cave.

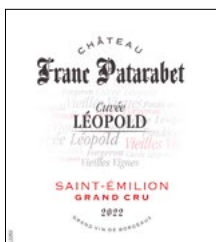
ME: 80 - CF: 15 - CS: 5 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

[www.chateaugranddestieuf.fr](http://www.chateaugranddestieuf.fr)  
chateau.granddestieuf@orange.fr



15,5/20 ★★★



### Château Franc Patarabet - "Cuvée Léopold"

24,00 €

Belle robe rubis profond à reflets carminés. Premier nez enveloppé et suave, associant les effluves de fruits confiturés voire macérés aux senteurs de boisé fin et de vanille. Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras qui voit l'expression de son fruit bien présent (myrtille, griotte) soutenue par des tanins assez gourmands. La finale, structurée et soutenue par de fins amers réglissés, augure encore d'une belle évolution.

ME: 100 • 2026/29



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

[www.franc-patarabet.com](http://www.franc-patarabet.com)  
pierre@franc-patarabet.com



Château Milon



Merlot

15,5/20 ★★★



## Château Petit Val - "Valentina"

Splendide robe grenat pourpre intense, à reflets violacés de grande jeunesse, très engageante. Un panier gourmand de fruits bien mûrs voire confiturés (bigarreaux, gelée de framboises, grenade) s'exprime sans attendre dans un bouquet de grande franchise, laissant une impression de sucrosité particulièrement charmante. La bouche est à l'avenant. Franche, juteuse, séduisante par son profil épuré, elle privilégie et confirme l'expression d'un fruit éclatant (baies rouges et noires). La texture associe gras et tonicité, dans un ensemble sans artifices, ponctué d'une finale très gourmande et généreuse.

MA: 100 • 2026/28



Vins & Terroirs - **Salon:** Wine Paris  
Cherche Distributeur(s) Wallonie - GdL

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



15,5/20

★★★



## Château des Rêves

29,40 €

Jolie robe rubis carmin éclatant. Un boisé subtil et respectueux du fruit apparaît dès le premier nez. Ensuite, les notes de cacao, cerise confite et tabac blond complètent un ensemble pommadé et engageant. Doté d'un équilibre acidité/gras présent de l'attaque à la finale, ce vin croquant de fruit présente une trame délicate et finement texturée. Tout est bien en place et les saveurs fruitées (griotte, myrtille) se révèlent prégnautes. Ce vin gourmand est ponctué d'une finale salivante et jouit d'une agréable longueur.

ME: 80 - CS: 20 • 2026/28

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaudesreves.fr](http://www.chateaudesreves.fr)  
fdesrez@chateaudesreves.fr



15,5/20

★★★



## Château Haute-Nauve - "Son Altesse"

30,00 €

Robe profonde, cerise intense. Affichant à l'ouverture une belle maturité fruitée (bigarreaux, mûre au sirop), ce bouquet intense et distingué se complète d'une touche de boisé délicat (tabac blond, caramel). Un nez démonstratif et engageant. La bouche présente un vin sérieux, solidement construit mais sans excès, dont la matière fruitée (baies noires) se voit enveloppée de tanins gourmands, au grain serré et ne demandant qu'à se fondre. On apprécie l'équilibre suavité/densité d'une cuvée savoureuse et dense, dotée d'un beau potentiel d'évolution. Longue finale réglissée.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/30

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateau-haute-nauve.sumupstore.com](http://www.chateau-haute-nauve.sumupstore.com)  
chateauhaute-nauve@hotmail.com




Château Haute-Nauve




Château Petit Val

**15/20**  
★★★★

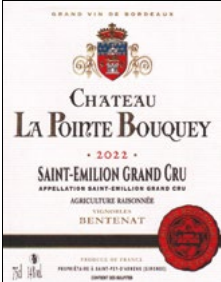


### Château Fourney

Très belle robe dense et profonde, rubis intense, au disque fermé. Le nez affirme d'emblée son classicisme par ses effluves de fruits rouges confiturés (cerise, fraise) et de pâtisserie. Un bouquet enveloppant et charmeur, complété à l'aération par quelques fines épices. Les dégustateurs apprécient l'équilibre, la suavité et la chair assez intense de ce cru généreux et suave. Les saveurs de cerises et fraises confiturées sont enveloppées d'une charpente tannique noble, ne demandant qu'à se poursuivre sa patine. Finale rafraîchissante par son acidité, dont la persistance n'a d'égal que l'élégance. ME: 80 - CF: 20 • 2026/29

Cherche Distributeur(s) [www.vignoblesrollet.com](http://www.vignoblesrollet.com)  
contact@vignoblesrollet.com 



**15/20**  
★★★



### Château La Pointe Bouquoy


**18,00 €**

Robe cerise assez intense à légers reflets tuilés sur le disque. Dès l'ouverture, le boisé noble, quelques épices douces et un fruité intact (baies rouges et noires) se livrent sans retenue dans un ensemble olfactif enveloppant et de grande finesse. La bouche, suave et finement texturée, confirme l'impression d'élégance du nez. On y apprécie les saveurs de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) et la fraîcheur apportée par un support d'acidité bien présent. Finale gourmande et longiligne pour un cru épanoui.

Cherche Distributeur(s) [www.chateaulapointebouquoy.myshopify.com](http://www.chateaulapointebouquoy.myshopify.com)  
vignoblesbentenat@orange.fr  



ME: 70 - CF/CS: 30 • 2026/28

**15/20**  
★★★



### Château Puy-Razac

Robe cerise ne présentant plus de signe de jeunesse. Le bouquet affiche un profil mature et enveloppé, complété à l'aération par quelques tonalités de gelée de framboises et de pâtisserie. Tout est bien en place dans cette cuvée franche et dotée d'un bel équilibre d'ensemble. L'expression du fruit se révèle généreuse (baies rouges et noires) et un support d'acidité bien présent assure l'équilibre. Finale savoureuse donnant l'envie d'y revenir. Un vin ciselé et rafraîchissant.

Cherche Distributeur(s)  [www.puy-razac.com](http://www.puy-razac.com)  
catherine@puy-razac.com 

ME: 45 - CF: 55 • 2026/28



15/20

★★



## Château Franc Lartigue

22,00 €

Robe cerise au disque ouvert, brillante et limpide. D'emblée, un fruité intact et mature (cerise, prune, confiture de fraises) s'impose sans réserve. Quelques effluves délicatement épicés complètent un bouquet ouvert et enveloppant. La bouche présente sans attendre ses qualités de gourmandise et fondu. Un grain assez serré domine le milieu de bouche, où les saveurs de fruits rouges confiturés voire cuits prennent l'ascendant. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, suave et gouleyante, se voit portée par une agréable persistance.

ME: 78 - CF/CS: 22 • 2026/28



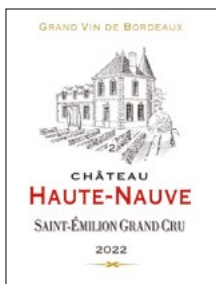
Maag Vins  
Cherche Distributeur(s)

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



14,5/20

★★★



## Château Haute-Nauve

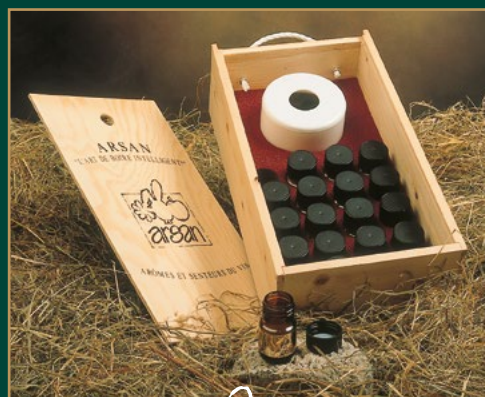
18,00 €

Robe assez concentrée, rubis cerise de bel éclat. Quelques épices et notes grillées accompagnent les senteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs. Un nez classique et ouvert, de belle franchise. Ce vin franc et doté d'une structure solide se montre vigoureux et porté par une acidité bien présente et équilibrante. Les saveurs de baies sauvages (mûre, cassis, sureau) se livrent sans retenue et la finale, énergique, présente des tanins pouvant encore se patiner quelque peu. Un cru de belle évolution.

ME: 70 - CF: 27 - CS: 3 • 2027/29

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateau-haute-nauve.sumupstore.com](http://www.chateau-haute-nauve.sumupstore.com)  
chateauhaute-nauve@hotmail.comail.com



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



**OZIE**

Bohey, 23 • 9647 Doncols

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

Recommandé  
par VTA

16,5/20

★★★



## Clos Hédoné

32,00 €

Splendide robe rubis carmin qui associe concentration et jeunesse. Les dégustateurs sont sous le charme de ce chaleureux bouquet qui associe puissance, élégance et gourmandise. Une corbeille de fruits rouges et noirs bien garnie s'y expriment sans retenue agrémentée d'effluves pâtisseries, de boisé fin et de cacao. Cette cuvée travaillée avec maîtrise possède de nombreux atouts de concentration, d'élégance de tanins partiellement fondus, d'équilibre gras/acidité mais surtout de fruité intact et croquant. La finale est large et salivante, prometteuse d'un bel avenir encore.

ME: 78 - CF: 22 • 2026/29

Cherche Distributeur(s)

06/32.27.19.50  
closdone@gmail.com



15/20

★★★★



## Château Franc Patarabet

15,20 €

Très jolie robe profonde rubis intense au disque fermé. Le bouquet est ouvert et complexe. Les senteurs de fruits rouges confiturés et les notes épicées (poivre sauvage, clou de girofle, muscade...) s'associent aux fragrances grillées dans un registre de caractère qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez. On apprécie sa concentration de matière, ses tanins partiellement fondus, son fruité bien présent et ses saveurs épicées revigorantes. La finale est large et longue à la fois. Une belle réussite qui traverse les ans avec bonheur.

ME: 100 • 2026/27



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

[www.franc-patarabet.com](http://www.franc-patarabet.com)  
pierre@franc-patarabet.com



15/20

★★★



## Château Tour Saint Pierre

Robe assez concentrée au disque ouvert et légèrement ocré. Le bouquet est doux, enrobé et suave. Cette friandise olfactive, marquée par les senteurs de boisé noble (eucalyptus, moka, spéculoos, tabac blond), libère à l'aération de délicats effluves gourmands de fruits rouges mûrs voire de confiserie. Un ensemble engageant. La bouche est franche et droite, de belle densité. Le fruit se révèle davantage dans un ensemble ambitieux qui conserve toutefois l'empreinte de son élevage en fûts. La finale offre une longueur appréciable et une délicate acidité bienvenue.

ME: 80 - CF: 10 - CS: 10 • 2026/28



La Cave de Sébastien  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

[www.chateau-tour-saint-pierre.com](http://www.chateau-tour-saint-pierre.com)  
etienne.deresseguier@chateau-lartean.com

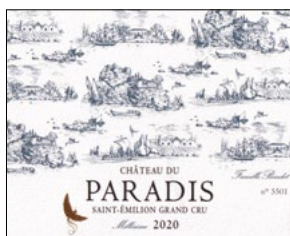


Clos Hédoné



Château Roylland

17/20 ★★★



### Château du Paradis

Très belle robe grenat intense, au disque violacé fermé de grande jeunesse encore. Une touche délicatement caramélisée domine l'ouverture, avant de laisser quelques senteurs fruitées (bigarreaux, mûre) s'exprimer sans réserve. Douceur et élégance au rendez-vous. Superbe bouche, dense et énergique, dont la sucrosité (fruité mûr et intense) se voit relevée par une belle acidité garante d'équilibre et de fraîcheur. De puissants effluves de fruit au sirop (myrtille, cerise) s'expriment sans retenue et la finale, patinée et suave, séduit par une élégante longueur qui donne l'envie d'y revenir. Bravo !

ME: 59 - CF: 29 - CS: 12 • 2026/28



Allied Vintners  
Cherche Distributeur(s)

[www.vignoblesbardet.com](http://www.vignoblesbardet.com)  
vignobles@vignobles-bardet.fr



16,5/20 ★★★★★



### Château Armens

Splendide robe carminée intense et prometteuse, au disque fermé de belle jeunesse encore. Les dégustateurs sont conquis par ce bouquet complexe et profond, mariant avec succès de puissants arômes de cacao, cerise noire, épices douces et boisé délicat. Une palette particulièrement engageante. Ce cru travaillé avec finesse et maîtrise présente une bouche dont le grain serré n'a d'égal que la noblesse de tanins partiellement fondus. Les saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs se voient enrobées d'une charpente noble. La finale, subtilement torréfiée et salivante à souhait, séduit tant par sa fraîcheur que par sa persistance.

ME - CF • 2026/30

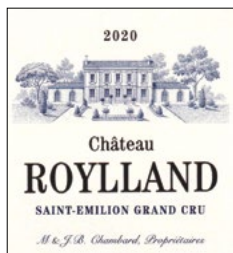
Cherche Distributeur(s)

[www.domaines-maetroquefort.com](http://www.domaines-maetroquefort.com)  
contact@domainesmr.com



16,5/20

★★★★★



### Château Roylland

28,00 €

Très belle robe engageante, rubis cerise intense. Complexe et élégant, ce bouquet mêle les accents de fruits mûrs (myrtille, cerise), les notes cacaotées et d'épices douces. Un ensemble éloquent qui invite à la dégustation. La bouche est à l'avenant. Parmi les nombreux atouts de ce vin ambitieux, on relève une matière savoureuse et très concentrée, une enveloppe tannique de grand charme, partiellement patinée et l'exubérance fruitée (baies rouges et noires confiturées) respectée par un élevage maîtrisé. La trame se révèle salivante et énergique et la finale de persistance convaincante.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-roylland.fr](http://www.chateau-roylland.fr)  
chateau.roylland@orange.fr / jean-bernard.chambard@orange.fr



Famille Bardet

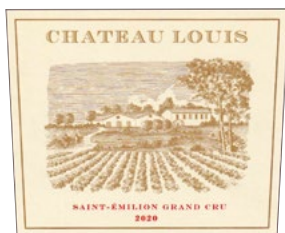


Château Armens

16/20 ★★★★★

### Château Louis

25,90 €



Superbe robe carminé intense, au disque fermé sans évolution. Ce bouquet sudiste exprime dès l'ouverture d'insistantes senteurs de fruits rouges et noirs confits voire au sirop. Une douceur lactique pâtissière complète ensuite une palette aromatique enveloppée, démonstrative et engageante. Cette bouche pleine et très harmonieuse a séduit les dégustateurs par l'élégance et la puissance de ses saveurs fruitées (myrtille, mûre, cerise noire), la distinction de ses tanins gourmands et la persistance de sa finale savoureuse et de grande longueur. Un cru de très belle évolution encore.

ME: 70 - CF: 30 • 2026/30

Cherche Distributeur(s)

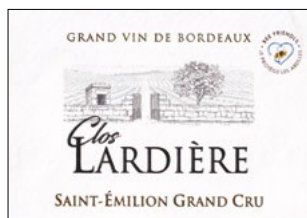
[www.chateaulouis.fr](http://www.chateaulouis.fr)  
info@chateaulouis.fr



16/20 ★★★

### Clos Lardière

28,00 €



Robe rubis profond au disque fermé. Dès le premier nez, on apprécie l'exubérance et la maturité d'un fruité intact (bigarreaux, myrtilles au sirop). L'aération complète ce bouquet éloquent par quelques senteurs de tabac parfumé et de cuir frais. Tout est parfaitement en place et dans l'équilibre dans cette cuvée suave et aromatique, dont l'expression de fruit se montre volubile et de belle maturité (fraise, cerise noire). De fins tanins presque lissés enveloppent l'ensemble et la finale, généreuse et étoffée, présente une longueur convaincante.

ME: 95 - CF: 5 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

[www.clos-lardiere.fr](http://www.clos-lardiere.fr)  
closlardiere@gmail.com

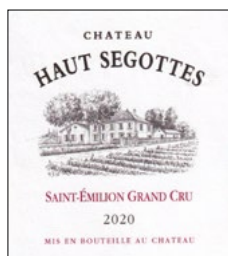


16/20

★★★

### Château Haut Segottes

29,00 €



Très jolie robe rubis carmin, intense et sans signe d'évolution. Les notes pâtissières (tarte aux cerises) et vanillées se livrent dès l'ouverture. Un registre d'épices douces (cannelle, clou de girofle) complète ce bouquet finement boisé, qui séduit par sa douceur d'expression. Suave et de texture serrée, ce cru solidement construit et ambitieux présente une bouche sérieuse. Elle s'impose par sa corpulence et les saveurs de baies noires et de réglisse s'expriment sans retenue. Longue finale sur des tanins structurants. Un cru qui n'a rien à craindre de l'évolution.

ME: 60 - CF: 40 • 2026/30

Cherche Distributeur(s)

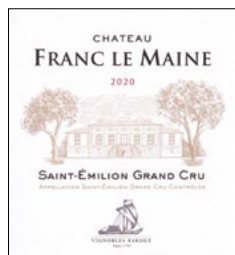
[www.hautsegottes.com](http://www.hautsegottes.com)  
contact@hautsegottes.com



16/20

★★★

### Château Franc Le Maine



Jolie robe carminée à reflets pourpres, sans signe d'évolution. L'élégance du bouquet s'impose d'emblée, illustrée par de séduisantes notes de biscuit (spéculoos), fruits au sirop (myrtille, cerise noire) et épices douces. Un ensemble engageant. On apprécie dès l'attaque le profil juteux, serré et élégant à la fois de ce vin concentré et ample. Les saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs rivalisent d'expression, enrobées de tanins soyeux et gourmands, de grande finesse. Longue finale relevée par une acidité revigorante pour un cru très bien construit.

ME: 64 - CF: 32 - CS: 4 • 2026/28

 Allied Vintners  
Cherche Distributeur(s)

[www.vignoblesbardet.com](http://www.vignoblesbardet.com)  
vignobles@vignobles-bardet.fr



16/20 ★★ ★



## Château Puyblanquet

Un beau rubis cerise assez profond irise cette robe lumineuse. Marqué par l’empreinte de l’élevage, le nez affirme quelques accents de cuir frais et tabac blond. Les notes fruitées (baies rouges confiturées) complètent ensuite la palette aromatique. Tout est bien en place et dans l’équilibre dans cette cuvée dont la trame se montre à la fois concentrée et élégante. Les tanins, fins et presque enrobés, enveloppent une expression fruitée généreuse (griotte, mûre). Finale salivante donnant l’envie d’y revenir pour un cru abouti et sapide.

ME - CF • 2026/28

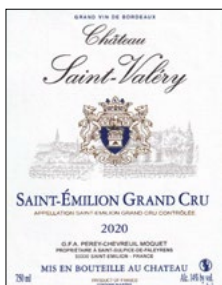
Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaines-maetroquefort.com](http://www.domaines-maetroquefort.com)  
contact@domainesmr.com



15,5/20

★★★★



## Château Saint-Valéry

Très jolie robe profonde, rubis carmin sans signe d’évolution. Extrêmement charmeur par ses intenses senteurs de tabac blond parfumé, babelutte et fruits confits (cerise, prune), ce bouquet enveloppé est une invitation à la dégustation. Cette cuvée patinée et fondue dévoile ses charmes dès l’ouverture. L’attaque et le milieu de bouche révèlent un fruité intact (baies rouges et noires) et la finale, biscuitée et subtilement marquée par l’élevage (moka, cacao), séduit par son ampleur et sa suavité. Belle réussite.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/28

Cherche  
Distributeur(s)

06/77.81.64.61  
f.moquet33@gmail.com



15,5/20

★★★



## Château La Grezolle

29,00 €

Robe rubis soutenu, lumineuse. Un fruité préservé s’impose dès l’ouverture, illustré en douceur par quelques arômes de cerise confite et gelée de framboises. Complexe et distingué, l’ensemble se complète à l’aération d’une subtile touche vanillée. Ce cru bien construit propose un bel équilibre acidité/gras, un fruité préservé (griotte, mûre) et une patine de tanins charmeuse. La finale, chaleureuse, s’impose par une persistance appréciable.

ME: 100 • 2026/28

Cherche  
Distributeur(s)

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



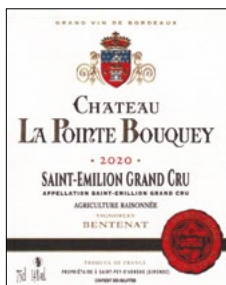
Château La Grezolle



Château Puyblanquet

15/20

★★★★



### Château La Pointe Bouquey

17,00 €

Robe rubis au disque en début d'évolution. Quelques notes fumées et légèrement grillées s'expriment à l'ouverture. La palette aromatique, généreuse, se complète à l'aération de quelques notes de fruits confiturés (fraise, cerise). Solidement construit, ce cru au grain serré présente une bouche dense et encore ferme, ne demandant qu'à poursuivre sa patine. Les saveurs de baies noires sauvages et de réglisse s'expriment sans retenue. La finale, énergique, persistante et présentant des tanins partiellement fondus, peut encore gagner en souplesse.

ME: 60 - CF/CS: 40 • 2026/30

Cherche Distributeur(s)

[www.chateaulapointebouquey.myshopify.com](http://www.chateaulapointebouquey.myshopify.com)  
vignoblesbentenat@orange.fr



15/20

★★★



### Château Cheval Brun

Jolie robe de concentration appréciable au disque ouvert. Le nez, assez expressif, associe les senteurs de fruits rouges confiturés, grillé et épices. Une délicate touche torréfiée complète cet ensemble mûre à l'aération. La bouche, épanouie et portée par une acidité équilibrante, présente des saveurs de fruits rouges mûrs voire confiturés. De fins tanins presque lisés enveloppent un ensemble épanoui et gourmand. Finale agréablement persistante, sur un profil gouleyant et charmeur.

ME: 85 - CF: 5 - CS: 10 • 2026/27

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

[www.maisonriviere.fr](http://www.maisonriviere.fr)  
priviere@riviere-stemilion.com



14,5/20

★★★



### Château Jauge Blanc

16,00 €

Robe cerise de belle densité, en début d'évolution. Particulièrement charmeur par ses notes de fruits mûrs (prune, cerise) et ses effluves d'épices douces et de vanille, ce bouquet enveloppé invite à la dégustation. Attaque charnue et sapide, révélant une densité de matière appréciable. Le milieu de bouche exprime de vigoureuses saveurs de baies noires (cerise, myrtille, mûre) confiturées. La charpente distinguée et partiellement lissée augure d'un beau potentiel encore. Un cru très bien construit.

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-jaugeblanc.plugwine.com](http://www.chateau-jaugeblanc.plugwine.com)  
chateau.jaugeblanc@gmail.com



Château Bellisle Mondotte



Château Les Gravières

17/20 ★★★★★



## Château Les Gravières - "Lynsolence"

Splendide robe rubis carmin de grande intensité, ne présentant aucun signe d'évolution. Ce bouquet à forte personnalité délivre d'insistantes senteurs d'épices, d'encre et de graphite. Le registre des fruits noirs sauvages complète ensuite une palette complexe et puissante à la fois. L'entrée de bouche, ferme et structurée, donne le ton d'une cuvée concentrée, dont l'expression fruitée intense (baies noires) et la réglisse se voient relevées par un support d'acidité équilibrant. L'élevage s'est placé au service du fruit. La finale, ample, savoureuse et charnue, ponctue en beauté une dégustation convaincante. Un cru de belle évolution. ME: 100 • 2026/29



Cherche Distributeur(s)

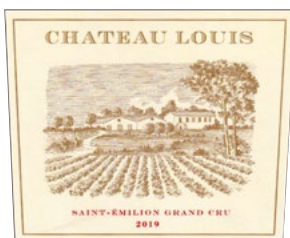
Salon: Vignerons Indépendants de Lille - GdL

[www.denis-barraud.com](http://www.denis-barraud.com)

[fcd@vignoblesbarraud.fr](mailto:fcd@vignoblesbarraud.fr) - [Sylvie@vignoblesbarraud.fr](mailto:Sylvie@vignoblesbarraud.fr)



16,5/20 ★★★★★



## Château Louis

28,90 €

Belle présentation pour cette robe carminée intense, sans signe de réelle évolution. De flatteuses senteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs (myrtille, bigarreaux) s'expriment d'emblée, rejointes au fil de l'aération par quelques effluves de boisé délicat. Un ensemble complexe et engageant. Tout est bien en place dans cette bouche proposant un beau gras, une tension acidulée équilibrante et une densité de matière appréciée par les dégustateurs. Les saveurs de cerise, baies noires) et cacao rivalisent d'expression. Longue finale au grain serré, témoignant d'un exercice de vinification abouti. ME: 70 - CF: 30 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

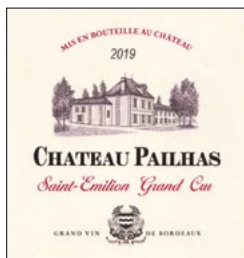
[www.chateaulouis.fr](http://www.chateaulouis.fr)

[info@chateaulouis.fr](mailto:info@chateaulouis.fr)



16/20

★★★★★



## Château Pailhas

20,00 €

Très belle robe rubis profond, ayant conservé une belle jeunesse. Superbe bouquet enveloppé, s'affirmant par une impression voluptueuse, sur d'insistants arômes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise). Quelques épices douces complètent la palette à l'aération. La bouche confirme les promesses du nez. Un fruité intact, mûr et juteux (fruits rouges) s'exprime sans retenue dès l'attaque. De fins tanins presque fondus n'empêchent par l'impression de gras et d'enveloppement. Ce cru abouti et à son apogée présente une réelle harmonie et une finale savoureuse et étoffée. ME: 80 - CF: 20 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

Salon: Wine Paris - Vign. Ind. Luxembourg

[www.vignobles-robin-lafugie.com](http://www.vignobles-robin-lafugie.com)

[robin.lafugie@orange.fr](mailto:robin.lafugie@orange.fr)



16/20 ★★★★★



## Château Bellisle Mondotte

23,50 €

Très belle robe rubis intense sans réelle évolution. Un boisé délicat et noble se livre à l'ouverture, ne voilant pas l'expression d'une fruité intact et mature (prune, bigarreaux). Une touche lactique charmeuse apparaît à l'aération. Un ensemble très engageant. Tout est bien en place dans ce cru plein et charmeur, de grande suavité. La sensation de sucrosité induite par un fruité confituré voire macéré (kirsch, prune) envahit le milieu de bouche et se prolonge dans une finale qui trouve son équilibre grâce à une délicate acidité tonifiante. Belle réussite. ME: 90 - CF: 10 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

[www.vignobles-escure.com](http://www.vignobles-escure.com)

[heritiers.escure@wanadoo.fr](mailto:heritiers.escure@wanadoo.fr)



16/20

★★★



### Château Haut Segottes

29,00 €

Robe rubis cerise soutenue, au disque légèrement évolué. Un fruité intact et doux se impose s'impose d'emblée par de séduisantes notes de cerise confite et confiture de prunes. Un léger grillé apparaît ensuite, associé à une subtile touche vanillée et d'épices douces. Dès l'entrée de bouche, on apprécie la gras, l'enveloppement et la densité de matière de ce cru très bien construit, dont l'expression fruitée de grande maturité (bigarreaux, myrtille) se montre généreuse. La puissance d'expression et la trame serrée témoignent de l'ambition d'une cuvée qui a traversé les ans avec réussite.

ME: 60 - CF: 40 • 2026/28

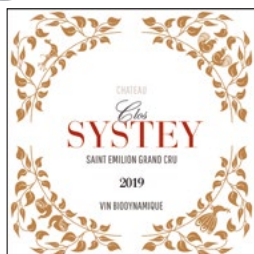
Cherche Distributeur(s)

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



16/20

★★★



### Château Clos Systey

Robe rubis sombre présentant des reflets d'évolution marqués. L'expression fruitée se montre préservée dans ce nez généreux en effluves de prunes et cerises confiturées. Quelques épices et une subtile touche minérale (sous-bois) complètent la palette à l'aération. Ce vin sérieux et profond livre une bouche pleine et généreuse en saveurs de baies noires. Quelques amers réglissés apparaissent en milieu de bouche et la finale, dotée d'un beau gras, se montre à la fois charmeuse et persistante. De la belle ouvrage.

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5 • 2026/28



Les Vins de Ludo  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

[www.clos-systey.com](http://www.clos-systey.com)  
fanny.dulong@clos-systey.com



15,5/20

★★★★



### Château Lapelletrie

23,00 €

Robe cerise assez intense, au disque ouvert à peine évolué. Un fruité préservé et délicatement parfumé s'impose dès l'ouverture. Les effluves de cerise confite, prune et vanille s'y associent avec complicité. Un ensemble olfactif doux et engageant. La bouche contraste avec le bouquet par une structure serrée et revigorante, s'appuyant sur des tannins pouvant encore poursuivre leur patine. Les saveurs de cassis, myrtille et cerise se livrent de concert. Finale solidement tramée et persistante, témoignant d'une réelle ambition.

ME: 100 • 2026/28



Villas Vins - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Gondécourt (Fr)

[www.lapelletrie.com](http://www.lapelletrie.com)  
a-biscaye@lapelletrie.com



© Photo J.F. Daretis



Château Clos Systey



Château Gueyrosse - Vignobles Yves Delol

15,5/20

★★★★



## Château La Grangère

Robe rubis cerise de densité appréciable. D'expressives senteurs grillées et boisées s'exhalent dès l'ouverture. Un fruité discret mais présent s'exprime davantage à l'aération (fraise, cuite, cerise). Un bouquet mature. Cette cuvée bien construite propose une bouche dont la trame assez serrée n'a d'égal que le fruité intact (baies rouges et noires). Quelques tanins presque fondus enveloppent l'ensemble et la finale, structurée et persistante, se voit relevée par une jolie fraîcheur acidulée.

ME: 85 - CS: 15 • 2026/28



Sobelvin  
Cherche Distributeur(s)

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



15,5/20

★★★



## Château Trianon

35,00 €

Robe profonde, concentrée et mature par sa légère évolution de disque. Les senteurs grillées, de moka, babelutte et torréfaction se mêlent à quelques accents fruités (cerise, myrtille au sirop). L'attaque est séveuse et dotée d'une belle concentration de matière. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et le fruité se révèle préservé (baies rouges et noires). La finale, au grain assez serré, délivre une puissance appréciable, qui n'empêche pas l'élégance. Un vin richement doté, à son apogée.

ME: 85 - CF: 10 - CS: 3 - Carménère: 2 • 2026/28

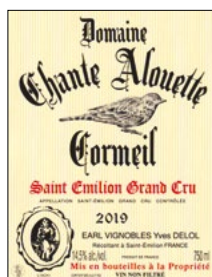
Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

[www.chateau-trianon.fr](http://www.chateau-trianon.fr)  
[contact@chateau-trianon.fr](mailto:contact@chateau-trianon.fr)



14,5/20

★★★★



## Domaine Chante Alouette Cormeil

22,00 €

Robe rubis intense au disque ouvert en discrète évolution. Flateur, distingué et enrobé, le nez libère rapidement ses senteurs de fruits confiturés (prune, cerise), agrémentées de notes délicatement biscuitées et crémeuses. La bouche se montre épanouie et de texture fine. Les saveurs de fruits cuits (baies rouges et noires) s'expriment dès l'attaque. Ce vin épanoui et de corps délicat est soutenu par une fine acidité équilibrante. Finale assez persistante, souple et charmeuse.

ME: 65 - CF/CS: 35 • 2026/27

Cherche Distributeur(s)

[www.vignobles-yves-delol.com](http://www.vignobles-yves-delol.com)  
[gueyrosse@free.fr](mailto:gueyrosse@free.fr)

Conversion 

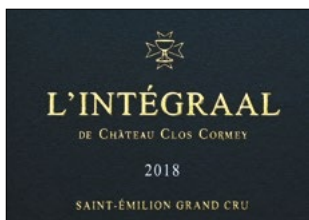


Château Trianon



Château La Grangère

17/20 ★★★★★



### L'Intégraal du Château Clos Cormey

30,00 €

Robe carminée intense au disque fermé en discrète évolution. Un fruité intact et de grande franchise (baies rouges et noires confiturés) se voit associé à quelques effluves d'épices douces et de boisé délicat. Une invitation à la dégustation. Dès l'attaque, les dégustateurs sont conquis par ce cru ample, de texture très charmeuse par son gras et sa douceur d'expression, et particulièrement intense en saveurs de fruits rouges au sirop et de pâtisserie. À la fois concentré et enjôleur, il se voit ponctué d'une longue finale particulièrement gourmande et de belle jeunesse encore. Bravo !

ME: 70 - CF: 30 • 2026/27

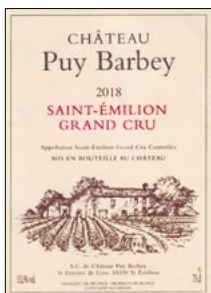
Cherche Distributeur(s)

06/65.11.10.66  
clos-cormey@orange.fr



16/20

★★★★★



### Château Puy Barbey

20,00 €

Superbe robe carminée intense de belle jeunesse encore. Un fruité intact et bien mûr (bigarreaux, mûre, prune) ouvre le bal de ce bouquet mature, pommadé et très séduisant par ses effluves pâtisseries et vanillés. La bouche confirme d'emblée les promesses du nez. Ample, dense et révélant un fruité mûr (griottes, myrtilles confiturées), elle est enrobée de tanins gourmands et distingués, portant sans peine une matière concentrée et salivante. Ce vin énergique a convaincu les dégustateurs. Il est ponctué d'une longue finale donnant l'envie d'y revenir.

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5 • 2026/28

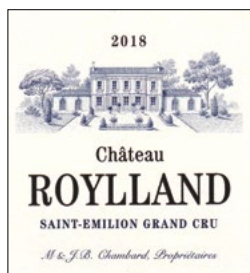
Cherche Distributeur(s)

06/07.62.56.70  
ducusso.francois@wanadoo.fr



16/20

★★★★



### Château Roylland

29,00 €

Jolie robe rubis intense, lumineuse. Élégant, profond et démonstratif, le bouquet souligne en priorité les senteurs de fruits rouges mûrs, cacao et épices douces. Une délicate touche toastée complète l'ensemble à l'aération. Engageant ! Tout est bien en place dans cette cuvée au boisé particulièrement bien dosé et se plaçant au service d'une matière fruitée concentrée et généreuse (griotte, mûre, myrtille). L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, dense et voluptueuse, se prolonge dans une persistance salivante. Ce vin a traversé les ans avec réussite.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-roylland.fr  
chateau.roylland@orange.fr / jean-bernard.chambard@orange.fr



15,5/20 ★★★



### Château Cruzeau - "Fleur de Jaugue"

20,00 €

Robe cerise, lumineuse et limpide, en discrète évolution. D'intenses senteurs de torréfaction (moka) et de caramel s'imposent d'emblée, associées au pain d'épices. L'expression fruitée se fait plus discrète (prune, cerise). Un bouquet mature et engageant. On apprécie dès l'attaque la concentration et le fruité intact de ce cru sérieux, doté d'un bel équilibre acidité/gras/structure. Les saveurs de baies rouges et noires se montrent expressives et la finale, rafraîchie par une délicate acidité, séduit par sa persistance et sa vigueur.

ME: 70 - CF: 30 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-cruzeau.com  
contact@chateau-cruzeau.fr



15/20

★★★



## Château Grand Destieu

20,00 €

Un très beau rubis carmin irisé cette robe intense, au disque fermé, de grand éclat. On apprécie dès l'ouverture de généreuses senteurs de fruits rouges et noirs mûrs voire au sirop (bigarreaux, myrtille), associées à quelques effluves d'épices douces et de tabac blond parfumé. Ce cru vigoureux se voit porté par une belle acidité, qui souligne les saveurs de baies noires sauvages (cassis, sureau, myrtille). Les tanins presque fondus enveloppent avec réussite une matière énergétique et concentrée. Finale suave et dense, de persistance appréciable.

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5 • 2026/28

Cherche  
Distributeur(s)

[www.chateaugranddestieu.fr](http://www.chateaugranddestieu.fr)  
chateau.granddestieu@orange.fr



14,5/20

★★★★



## Château La Chapelle Canterane

15,00 €

Robe rubis cerise au disque ouvert en évolution. Dès l'ouverture, les arômes de fruits rouges cuits (fraise, cerise), cuir et épices rivalisent d'expression. L'aération complète la palette par une touche de torréfaction et de sous-bois. Ce cru sérieux et assez concentré a traversé les ans avec réussite. La bouche, de concentration appréciable, met en présence un fruit mûr et généreux, relevé par de fins amers réglissés. Finale longiligne pour un cru de texture délicate et fondue.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/27

Cherche  
Distributeur(s)

06/37.62.60.43  
scea.trabucussac@gmail.com



Château Cruzeau

18/20

★★★



### Château Petit Val - "Muse du Val"

Splendide robe rubis profond au disque fermé, de grande jeunesse. De puissantes notes de cerise confite, cacao et cuir frais rivalisent d'expression dans un bouquet intense, complexe et profond, qui invite à la dégustation. L'attaque, vigoureuse et concentrée, donne le ton d'une cuvée ambitieuse par sa densité de matière, l'élégance de ses tanins gourmands et sa finale interminable, alliant structure et enveloppement. Les saveurs de fruits confits (cerise, prune) s'y révèlent prégnantes. L'impression gourmande et salivante se prolonge longuement. Un très beau cru qui ne présente aucune ride.

ME: 50 - CF: 50 • 2026/28



Vins & Terroirs - Salon: Wine Paris  
Cherche Distributeur(s) Wallonie - GdL

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



17/20

★★★★

### Château Lapelletrie - "Canopée de Lapelletrie"

35,00 €



Superbe robe rubis carmin éclatant, de belle jeunesse. Les épices et quelques effluves de baies noires sauvages s'associent dans ce nez au caractère affirmé. La bouche se montre convaincante dès l'attaque. D'insistantes saveurs de fruits noirs (myrtille, cassis, cerise) se livrent de concert, soutenues par quelques tanins distingués et respectueux de la matière. On relève la fraîcheur intacte et la persistance d'une finale vigoureuse de grande jeunesse encore. Bravo !

ME: 100 • 2026/28



Villas Vins - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Gondécourt (Fr)

[www.lapelletrie.com](http://www.lapelletrie.com)  
a-biscaye@lapelletrie.com

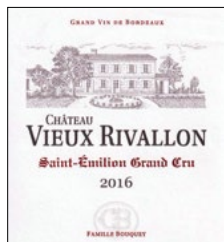


16/20

★★★★

### Château Vieux Rivallon

20,00 €



Robe profonde, rubis lumineux. Très engageant par ses intenses effluves de fruits confiturés voire au sirop (cerise noire, myrtille), ce bouquet suave et enveloppé, de grande jeunesse encore, est une invitation à la dégustation. Ce vin à la fois vigoureux et mûre a traversé les ans avec réussite. Le milieu de bouche confirme sans nuance la prégnance du fruit pressentie au nez. La maturité des saveurs de fruits rouges confiturés trouve sans peine son équilibre dans un support d'acidité revigorant. Finale énergique, distinguée et persistante pour un cru parfaitement construit.

ME: 65 - CF: 30 - MA: 5 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

05/57.51.35.27  
chateauvieuxrivallon@orange.fr



15,5/20

★★★★

### Château Cruzeau - "Fleur de Jaugue"

23,00 €



Très belle robe rubis profond, au disque fermé sans réel signe d'évolution. Premier nez sur un boisé délicat et parfumé (tabac blond), ne voilant pas l'expression d'un fruité mûr et charmeur (fraises, cerises confiturées). Quelle jeunesse dans ce vin énergique, dont la matière fruitée (baies noires sauvages) et les épices se voient relevées par une charpente presque patinée. Les dégustateurs soulignent l'ambition et l'équilibre de ce cru sérieux, ponctué d'une finale délicatement réglissée.

ME: 70 - CF: 30 • 2026/28

Cherche Distributeur(s)

[www.chateau-cruzeau.com](http://www.chateau-cruzeau.com)  
contact@chateau-cruzeau.fr



17/20 ★★★



## Château La Croizille

Splendide robe profonde au disque à peine ouvert. Le bouquet, voluptueux et suave, se révèle mature et complexe. Les senteurs de fruits confiturés, les effluves de boisé fin et de torréfaction s'associent dans un ensemble élégant, parfumé et très engageant. Cette cuvée parfaitement construite a traversé les années avec succès. Concentration de matière, tanins patinés, fruité croquant et finale longue et suave en sont les principaux atouts. Très bel exercice de vinification. Bravo.

ME: 70 - CF: 30 • 2026/28



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

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



Château La Croizille et Tour Baladoz



Château Petit Val

17,5/20 ★★★★★

### Château Villemaurine



Robe profonde, rubis intense à reflets carminés, de grande jeunesse. Dès l'ouverture, ce bouquet profond affiche une personnalité affirmée, illustrée par les notes de grillé, épices et baies noires sauvages, mêlées à une touche de torréfaction. L'attaque, solidement tramée, donne le ton d'un cru profond et sérieux, dont l'expression fruitée particulièrement mûre (myrtille, griotte) se voit enveloppée de tanins au grain distingué, encore jeunes. Le milieu de bouche s'élargit et gagne en ampleur et profondeur. La finale, subtilement corsée et dotée d'un beau potentiel d'évolution, séduit tant par son élégance que par sa longueur d'expression. Très grand vin !

ME: 85 - CF: 15 • 2027/33



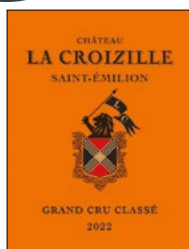
Salon: Wine Paris

[www.chateau-villemaurine.com](http://www.chateau-villemaurine.com)  
contact@chateau-villemaurine.com



17,5/20 ★★★

### Château La Croizille



Magnifique présentation pour cette robe presque d'encre au disque encore violacé. Le premier nez témoigne d'un élevage présent et maîtrisé, se plaçant au service d'une expression fruitée mûre et charmeuse (cerises, fraises confituriées). Extrêmement parfumé, ce bouquet profond et complexe invite au voyage. Tout est équilibre et suavité dans ce cru dense, dont la texture grasse et mûre se voit équilibrée par des tanins encore jeunes et de grande distinction. Les saveurs de fruits confiturés rivalisent d'expression (baies rouges et noires), relevées par une acidité tonifiante. Longue finale associant persistance et suavité.

ME: 70 - CF: 30 • 2027/32



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

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



17/20 ★★★★★

### Château Sansonnet



Splendide robe presque d'encre au disque fermé. Profond, distingué et livrant une empreinte boisée (tabac blond parfumé) de grande délicatesse et respectueuse du fruit (bigarreaux, mûre), le bouquet allie puissance et distinction. Cette bouche de haute tenue a conquis les dégustateurs par son parfait équilibre entre la maturité de ses saveurs de baies rouges et noires, la fraîcheur et la sensation d'équilibre apportée par une acidité présente de l'attaque à la finale et l'élégance de ses tanins partiellement fondus.

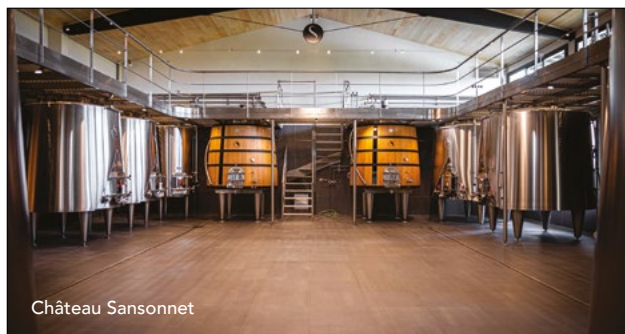
Finale longiligne et persistante, extrêmement salivante, pour un cru richement constitué et ne craignant rien de l'avenir

ME: 092 - CF: 5 - CS: 3 • 2026/32



Salon: Wine Paris

[www.chateau-sansonnet.com](http://www.chateau-sansonnet.com)  
contact@chateau-sansonnet.com



Château Sansonnet



Château La Marzelle

17/20 ★★★★★

### Château La Marzelle



Superbe robe carminée intense, de grande profondeur, encore jeune. Quelle élégance dans ce bouquet mariant avec réussite les notes de boisé délicat (tabac blond, boîte à cigares), cerise confite et vanille. Un ensemble très engageant par sa douceur d'expression. Tout est parfaitement en place dans ce cru de haute tenue, qui allie ses qualités de densité à une charpente solide de grande élégance et ne demandant qu'à poursuivre sa patine. Le fruit (cerise noire confite, mûre sauvage) est respecté par l'élevage et la finale séduit tant par sa persistance que par son élégance. Très belle réussite.

ME: 80 - CF: 15 - CS: 5 • 2027/31

Salon: Wine Paris

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



16,5/20

★★★★★



### Château Balestard La Tonnelle

Robe rubis grenat intense, de grand éclat. Profondeur et complexité se donnent rendez-vous dans ce bouquet intensément parfumé, dont les senteurs de fruits rouges et noirs confiturés se voient enveloppées d'un boisé de grande finesse. Quelques notes de tabac, moka et d'épices douces complètent la palette à l'aération. Les dégustateurs soulignent les qualités de corpulence et concentration fruitée (griotte, mûre) de ce cru ambitieux. La texture révèle un grain serré, des tanins encore jeunes mais distingués et une présence épicée et finement réglissée. Longue finale pouvant encore patiner ses contours. Un cru sérieux de belle évolution encore.

ME: 70 - CF: 22 - CS: 8 • 2027/32

Cherche Distributeur(s)

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



16/20 ★★★★★

### Château Cap de Mourlin



Robe carminée de belle brillance. Une expression fruitée mature (cerise confite, myrtille) s'exprime dès l'ouverture, associée au cacao et à une touche lactique presque crémeuse. Un ensemble doucereux et engageant. L'attaque, franche et longiligne, donne le ton d'une cuvée dotée d'un très bel équilibre fraîcheur/maturité fruitée. On y apprécie les saveurs de myrtilles, cassis et bigarreaux, relevées par une acidité tonifiante. Quelques épices complètent l'ensemble et la trame, grasse et enveloppante, témoigne d'un élevage maîtrisé. Longue finale de grand rémanence fruitée.

ME: 75 - CF: 21 - CS: 4 • 2026/30

Cherche Distributeur(s)

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



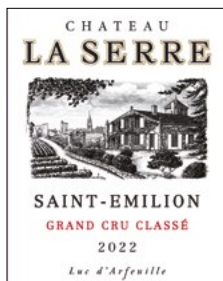
Château Cap de Mourlin



Château Balestard La Tonnelle

16/20

★★★



## Château La Serre

Robe rubis profond au disque légèrement ouvert. Extrêmement charmeur par ses senteurs de cerise confite, cacao et épices douces, ce nez complexe et enveloppé est une invitation à la dégustation. Dès l'entrée de bouche, ce cru fondu et croquant de fruit se présente sous ses plus beaux atours. Sa trame révèle un beau gras et les saveurs de fruits rouges et noirs rivalisent d'expression. La charpente tannique se montre civilisée et assagie. La finale, suave, juteuse et persistante, ponctuée en beauté une dégustation convaincante, d'un cru déjà très agréable aujourd'hui.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/29

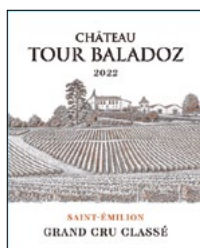


[www.chateaulaserre.com](http://www.chateaulaserre.com)  
contact@chateaulaserre.com



15,5/20

★★★



## Château Tour Baladoz

Robe rubis profond éclatant à nuances carminées. Le premier nez révèle sans attendre de flatteuses notes de boisé délicat (tabac blond, cuir frais). Il se complète rapidement d'une expression fruitée intense (cerise noire, gelée de mûre). Un bouquet enveloppant, invitant à la dégustation. Dès l'attaque, ce cru suave et doucereux livre une bouche charmeuse par ses intenses saveurs de fruits rouges confiturés (framboise, cerise). La trame se révèle grasse, accentuant l'impression de douceur d'une cuvée très aromatique. De fins tanins presque fondus enveloppent l'ensemble. La finale, gourmande à souhait, séduit par son profil longiligne.

ME: 70 - CF/CS: 20 - PV/CA/MA: 10 • 2026/28



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

[www.chateautourbaladoz.com](http://www.chateautourbaladoz.com)  
oenotourisme@demour.com



15/20

★★★



## Château Grand Corbin

Splendide robe carminée intense, de grande jeunesse. Un boisé délicat se livre d'emblée, enveloppant de douceur les arômes de fruits rouges et noirs intacts (prune, cerise) et de cacao. Ce vin de concentration appréciable présente de grandes qualités de finesse de texture et de fruité juteux (baies rouges et noires). On apprécie la franchise et l'équilibre acidité/gras d'un milieu de bouche associant plénitude et charpente tannique élégante et partiellement lissée. Finale longiligne associant distinction et fondu.

ME: 90 - CF: 6 - CS: 4 • 2026/30



Cherche Distributeur(s)

[www.grand-corbin.com](http://www.grand-corbin.com)  
chateau@grandcorbin.com



© Photo Savignon



Château Grand Corbin

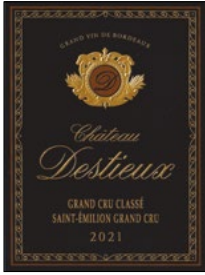


Château La Serre

## SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ 2021

15,5/20

★★★★



### Château Destieux

Robe rubis profond de belle concentration. D'emblée, les senteurs de torréfaction, moka et cuir frais marquent de leur empreinte un bouquet qui révèle davantage de fruit au fil de l'aération (griotte, mûre). Un ensemble à forte personnalité. Relevé dès l'attaque par de fins amers réglissés, ce vin dense et charnu exprime ensuite de généreuses saveurs de baies noires sauvages. Une texture assez grasse et charmeuse s'impose en milieu de bouche, soulignant un équilibre globale séduisant. Longue finale suave sur une délicate sensation de sucrosité.

ME: 70 - CF: 20 - CS: 10 • 2026/29



The Grape  
De Branbandere

[www.chateau-destieux.com](http://www.chateau-destieux.com)  
contact@vignoblesdauriac.com



## SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ 2019

18/20

★★★★



### Château Sansonnet

Robe impressionnante de jeunesse, rubis carmin profond au disque fermé. Ce bouquet suave et intense a conquis les dégustateurs qui soulignent unanimement son exubérance fruitée intacte (cerise confite) et l'expression de ses épices douces. Une invitation à la dégustation. Ce vin suave et extrêmement concentré présente de sérieux atouts de densité, élégance et intensité fruitée. Il n'a pris aucune ride. Sa suavité, l'élégance de sa trame et la finesse de grain de ses tanins presque fondus témoignent de sa très belle évolution. La finale, portée par une rémanence fruitée intense, associe longueur et étoffe. Splendide vin.

ME: 90 - CF: 7 - CS: 3 • 2026/30



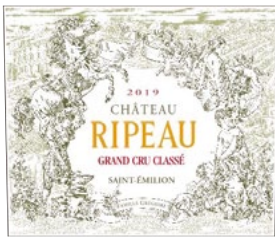
Salon: Wine Paris

[www.chateau-sansonnet.com](http://www.chateau-sansonnet.com)  
contact@chateau-sansonnet.com



17/20

★★★★



### Château Ripeau

Robe cerise intense au disque partiellement ouvert, à nuances légèrement tuilées. Dès l'ouverture, les senteurs de fruits cuits voire macérés (cerise, fraise) s'associent aux notes de biscuit et moka, dans une palette olfactive de grande douceur. Le fruit reprend le devant de la scène dans une bouche puissante et élégante à la fois. Les saveurs de fruits au sirop (bigarreaux, myrtille) trouvent leur équilibre dans un support d'acidité omniprésent et rafraîchissant. La trame se montre serrée et la finale, finement réglissée, associe persistance et distinction. Bravo !

ME: 65 - CF: 30 - CS: 5 • 2026/29



Brasserie Vanuxeem

[www.chateau-ripeau.com](http://www.chateau-ripeau.com)  
info@chateau-ripeau.com

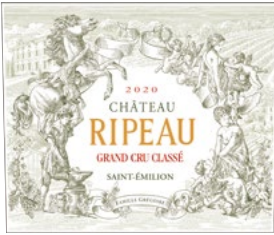


Château Tour Baladoz



Château Destieux

18/20 ★★★★★



### Château Ripeau

Robe cerise au disque ouvert. Dès l'attaque, de puissantes senteurs de fruits au sirop (crème de mûre, cerise noire) se mêlent à un boisé délicat pour un bouquet envoûtant. Ce cru de haute tenue a emporté les suffrages et confirme dès l'entrée de bouche les promesses du nez. La trame extrêmement serrée et la maturité des puissantes saveurs de fruits mûrs (baies rouges et noires) n'ont d'égal que la densité et la distinction de tanins au service du fruit. Finale interminable, juteuse à souhait, pour un cru qui fait honneur à son appellation. Dégustation unanimement appréciée, extrêmement convaincante.

ME: 65 - CF: 30 - CS: 5 • 2026/30

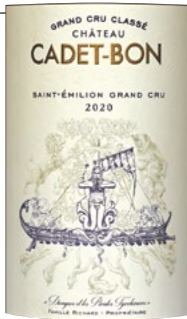
 Brasserie Vanuxem

[www.chateau-ripeau.com](http://www.chateau-ripeau.com)  
info@chateau-ripeau.com



17/20

★★★★★



### Château Cadet-Bon

Superbe robe de grande profondeur, rubis grenat d'extrême jeunesse. Élegant et enrobé, le bouquet traduit une association réussie des arômes fruités (myrtille, griotte, mûre) et délicatement boisés. Il appelle la dégustation. Ce vin sérieux et concentré séduit par son classicisme et son élégance. Les saveurs de baies noires sauvages (mûre, cassis, myrtille) s'expriment sans retenue, enveloppées d'élégants tanins, gourmands et pouvant encore achever leur patine. Finale suave et serrée à la fois, de longueur appréciable.

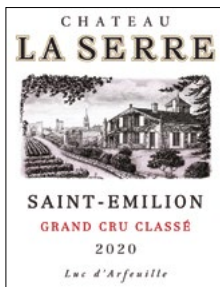
ME: 80 - CF: 20 • 2026/29



[www.cadet-bon.com](http://www.cadet-bon.com)  
chateau.cadet.bon@orange.fr

16,5/20

★★★★★



### Château La Serre

Robe profonde au disque fermé, concentrée et de bel éclat. Le premier nez, enveloppé, imprime une sensation de douceur insistante, illustrée par les senteurs de fruits confiturés (cerise noire, gelée de framboises). L'attaque, franche et finement texturée, donne le ton d'un cru équilibré, de texture à la fois fine et serrée, dont la rémanence fruitée se montre prégnante (baies rouges et noires). L'empreinte de l'élevage (léger grillé) et des tanins partiellement fondus s'amplifie au fil de la dégustation; elle témoigne d'un beau potentiel d'évolution encore.

ME: 80 - CF: 20 • 2027/31



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



17/20 ★★★★★



### Château Fonroque

52,00 €

Superbe robe lumineuse, rubis intense. Magnifique bouquet, associant élégance, complexité et profondeur. La douceur des arômes de fruits confiturés voire au sirop (cerise noire, mûre) se complète de notes subtilement boisées, dans un ensemble de grand charme, finement vanillé, qui invite au voyage. Les dégustateurs sont séduits par l'intensité fruitée intacte de ce cru richement doté, dont l'élevage s'est placé au service de la matière sans la dominer. De puissantes saveurs de fruits au sirop (myrtille, bigarreaux) s'expriment sans retenue et la finale, dotée d'un beau gras, séduit également par son enveloppement et sa persistance.

ME: 87 - CF: 13 • 2026/28

 Salon: Wine Paris - Millésime Bio  
La Levée de la Loire

[www.chateaufonroque.net](http://www.chateaufonroque.net)  
visites@chateaufonroque.com



16,5/20

★★★★



### Château Destieux

Jolie robe profonde et concentrée en début d'évolution. Dès l'ouverture, ce bouquet complexe, prometteur et démonstratif exhale sans retenue ses puissantes senteurs de fruits au sirop (griotte, mûre), d'épices douces et de cake aux fruits confits. Très engageant ! La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Richement dotée et très aromatique, elle présente des tanins patinés, une expression fruitée intacte (cerise confite, framboise, myrtille) et une texture enveloppante et charmeuse. Le grain serré de sa finale témoigne d'une remarquable résistance au temps. Très belle réussite. ME: 70 - CF: 20 - CS: 10 • 2026/29



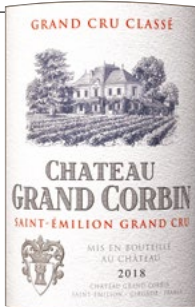
The Grape  
De Branbandere

[www.chateau-destieux.com](http://www.chateau-destieux.com)  
contact@vignoblesdauriac.com



15,5/20

★★★★



### Château Grand Corbin

Robe rubis profond au disque à reflets tuilés. Charmeur et épanoui, le bouquet délivre de beaux arômes de fruits confiturés voire cuits (fraise, cerise, pruneau) et d'épices douces (cannelle). Subtile touche de moka à l'aération. Sphérique et charmeuse par son profil enrobé, cette bouche suave est dotée d'une texture grasse, portée par l'expression de ses saveurs de fruits au sirop. L'impression de plénitude se prolonge jusqu'en finale, où les qualités de persistance et d'enveloppement s'associent harmonieusement.

ME: 75 - CF: 20 - CS: 5 • 2026/27



Cherche  
Distributeur(s)

[www.grand-corbin.com](http://www.grand-corbin.com)  
chateau@grandcorbin.com



La puissance, la générosité fruitée et l'élégance qu'affichent les Saint-Émilion permettent à ces grands bordeaux d'accompagner avec dignité de nombreux mets. La présence souvent majoritaire du merlot apporte de la rondeur et oriente donc les accords dans ce sens.

En entrée, ils seront partenaires d'une omelette ou des oeufs brouillés aux cèpes ou aux truffes. Ils souligneront avec finesse une dinde rôtie, un chapon et même un cassoulet.

Ces vins corsés et fins à la fois convoleront en justes noces avec un gigot de mouton, une entrecôte bordelaise, ou toutes autres viandes rouges grillées. Une cuvée plus charpentée encore tiendra tête à un lapin à la moutarde, un boeuf bourguignon ou un navarin d'agneau. Ces vins s'expriment également avec brio en compagnie de sauces liées au sang. Ils seront alors parfaitement adaptés aux champignons en général et aux cèpes grillés ou poêlés en particulier.



Ils s'harmonisent aussi avec la truffe qui a besoin d'être enveloppée par les tannins soyeux du vin.

Les Saint-Émilion n'aiment guère la compagnie des fromages, mais comme tous les autres vins rouges bordelais, ils s'accordent assez bien avec les vieux goudas, les tommes du Massif central, le cantal, le salers ou le laguiole.

Dankzij de kracht, de fruitige volheid en de elegantie die de Saint-Émilions aan de dag leggen, kunnen deze grote bordeauxwijnen talrijke gerechten waardig vergezellen. De vaak overheersende aanwezigheid van de Merlot ver-schaft rondheid en oriënteert de harmonieën in die richting.

Bij het voorgerecht zullen ze de bondgenoten zijn van een omelet of roereieren met eekhoorn-tjesbrood of truffels. Ze zullen met ver-fijndheid een gebraden kalkoen, een kapoer of zelfs een cassoulet kracht bijzetten. Deze wijnen, die zowel pittig als ver-fijnd zijn, zullen perfect harmoniëren met schapenhout, entrecote bordelaise, of elk ander gegrild rood vlees. Deze wijnen zetten bloedworst kracht bij. Ze uit-en zich ook met brio bij met bloed gebonden sauzen. Ze zijn dan perfect geschikt bij paddenstoelen in het algemeen en bij gegrild of in de pan gebakken eekhoorn-tjesbrood in het bijzonder. Ze harmoniëren ook met truffel, dat er behoefte aan heeft om zich te laten omhullen door de zijdeachtige tannines van de wijn.

De Saint-Émilions houden niet bepaald van het gezelschap van kazen, maar zoals alle andere rode bordeauxwijnen harmoniëren ze vrij goed met oude gouda, tomme van het Centraal Massief, cantal, salers of laguiole.

16/20

★★★



Château Compassant - Bordeaux - 2020

14,00 €

Très jolie robe rubis, profonde et de grande jeunesse. Plus en finesse qu'en démonstration, le bouquet élégant et suave jouit d'un fruité intact. Les dégustateurs évoquent la cerise confite, les baies noires sauvages et le cacao. Un ensemble éloquent qui invite à la dégustation. La bouche est épurée, pleine et croquante de fruits. On apprécie la densité de matière, le gras et la finale longue et large à la fois. Un cuvée bien travaillée qui a traversé les ans avec bonheur. Bravo.

ME: 100 • 2026/27

Cherche Distributeur(s)

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



15,5/20

★★★★

Château La Devise - Puisseguin-Saint-Emilion - 2018

12,00 €



Jolie robe rubis cerise éclatante, sans signe d'évolution. Le bouquet, moyennement expressif mais élégant, se révèle fondu et gourmand sur ses notes de fruits rouges confiturés et ses délicats effluves épicés, de cacao, cuir frais et sous-bois. Cette cuvée épanouie se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours. On apprécie la concentration de matière, l'équilibre gras/acidité mais surtout le fruité juteux d'une cuvée qui a traversé les ans avec bonheur. La finale est longiligne et rafraîchissante, donnant volontiers l'envie d'y revenir.

ME: 80 - CF: 20 • 2026/27

Cherche Distributeur(s)

Salon: Wine Paris - Vign. Ind. Luxembourg

[www.vignobles-robin-lafugie.com](http://www.vignobles-robin-lafugie.com)  
robin.lafugie@orange.fr

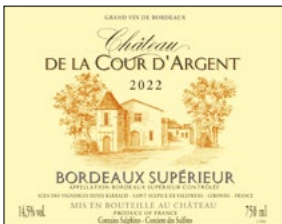


15/20

★★★

Château de la Cour d'Argent - Bordeaux Supérieur 2022

9,50 €



Robe brillante et limpide assez concentrée, cerise intense. Le bouquet est mature et doux sur les fruits rouges confiturés, et de délicats effluves de moka et tabac blond. La bouche est franche et nette sur un fruité juteux. On apprécie l'équilibre gras/acidité, la concentration de matière et la finale longiligne et salivante. Une cuvée épanouie, travaillée en finesse et qui se présente aujourd'hui sous ses plus beaux atours.

ME: 95 - CF/CS: 5 • 2026/27

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indép. de Lille - Luxembourg

[www.denis-barraud.com](http://www.denis-barraud.com)  
fcd@vignoblesbarraud.fr - sylvie@vignoblesbarraud.fr



## LA MONTAGNE DE CORTON DOUCES VALLÉES ET COURBES SÉVÈRES

La renommée du vignoble de la Côte de Beaune est étroitement liée à sa capitale, Beaune, véritable siège historique et économique de la Bourgogne viticole.

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement de paysage. Allant vers Beaune, il s'arrondit. De douces vallées succèdent aux courbes sévères. Comme Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton (prononcer Alosse) bénéficie d'une situation parfaite.

Cette dernière comporte 14 climats classés en "Premier Cru". En rouge, la robe est assez foncée et les arômes suggèrent le jardin au printemps avec un chatoyant panier de fruits rouges et noirs. Ils sont assez fermes et charpentés. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée, la partie sud la plus solide et structurée.

Chorey-lès-Beaune se situe au pied de la Côte. Une excellente clé d'initiation aux vins de Bourgogne d'AOC Villages. Ce sont en effet des bouteilles accessibles et généreuses. Ce vin rouge léger et souple, modérément tannique est riche en caractère. Bien structurés, ses tanins sont présents et élégants. Ils ne manquent pas de rondeur sous une solide charpente laissant au palais un sentiment généreusement fruité.

Le village viticole de Ladoix-Serrigny conserve de vieux quartiers très pittoresques ainsi qu'un patrimoine religieux remarquable.



Paul Chollet

La framboise, la cerise confite ou à l'eau-devie et le fruit mûr emplissent le bouquet des Ladoix. Avec leurs tanins soyeux et leur texture ronde, ils se révèlent souvent très flatteurs. L'appellation couvre à peine 74 ha de vins rouges contre  $\pm 20$  ha de blancs qui offrent finesse et caractère à la fois.

À flanc de coteau et aux rues pentues, Pernand-Vergelesses offre un visage souriant. Les vins révèlent une belle concentration, de la complexité et à l'image de leurs voisins, un fruité toujours intact. Plus haut se retrouvent les 53 ha de blancs plantés sur des sols marneux. Très aromatiques et équilibrés, leurs notes fruitées et épicées sont souvent agrémentées de saveurs minérales.

Les rouges de Savigny-lès-Beaune sont discrètement tanniques. Etoffés, ils préservent leur fruit et révèlent puissance, volume et rondeur dans un juste équilibre. Les plus structurés peuvent aisément atteindre les 6 à 8 ans. Les blancs affichent d'emblée une belle finesse et une vivacité qu'apprécieront les poissons d'eau douce et les crustacés.

Il faut savoir s'écarter quelque peu de la N74 et ne pas se précipiter d'emblée à Beaune ou sur les prestigieux et "inaccessibles" Corton et Corton-Charlemagne pour découvrir ces petits villages bourguignons et leurs vins au cœur tendre et chatoyant de fruit. Comme les vignerons qui les façonnent, ils se livrent en toute franchise et sérénité et nous invitent volontiers à leur rencontre.



Domaine Les Beauvoirs



## DE BERG VAN CORTON ZACHTE VALLEIEN EN STRENGE HELLINGEN

De faam van de wijngaarden van de Côte de Beaune is nauw verbonden met haar hoofdstad Beaune, het ware historische en economische centrum van de Bourgondische wijnbouw.

Als verbindingsschakel tussen de Côte de Nuits en de Côte de Beaune markeert de Montagne de Corton een verandering in het landschap. In de richting van Beaune wordt het reliëf ronder. Zachte valleien volgen op strengere hellingen. Net als Ladoix-Serrigny en Pernand-Vergelesses geniet Aloxe-Corton (uitgesproken als "Alosse") van een ideale ligging.

Deze laatste omvat 14 climats die als "Premier Cru" zijn geïnclassificeerd. Bij de rode wijnen is de kleur vrij diep en de aroma's doen denken aan een lentetuin, met een sprankelende mand van rood en zwart fruit. Ze zijn vrij stevig en krachtig. Het noordelijke deel is het meest zacht en fruitig, het zuidelijke deel het meest robuust en gestructureerd.

Chorey-lès-Beaune ligt aan de voet van de Côte. Het is een uitstekende kennismaking met Bourgondische wijnen van de AOC Villages. Het zijn namelijk toegankelijke en genereuze flessen. Deze lichte en soepele rode wijn, matig tanninerijk, zit vol karakter. Goed gestructureerd zijn de tannines aanwezig en elegant. Ze missen geen rondheid binnen een stevige structuur en laten een gul frui-



Domaine Jean-Jacques Girard

tig gevoel achter op het gehemelte.

Het wijndorp Ladoix-Serrigny behoudt oude, zeer pittoreske wijken evenals een opmerkelijk religieus erfgoed.

Framboos, gekonfijte kers of kers op eau-de-vie en rijp fruit vullen het bouquet van Ladoix-wijnen. Met hun zijdeachtige tannines en ronde textuur zijn ze vaak bijzonder verleidelijk. De appellation beslaat amper 74 hectare rode wijn tegenover ongeveer 20 hectare witte wijn, die zowel finesse als karakter bieden.

Op de helling en met steile straatjes toont Pernand-Vergelesses een vriendelijk gezicht. De wijnen vertonen een mooie concentratie en complexiteit en, net als hun burens, een blijvend fruitig karakter. Hogerop bevinden zich de 53 hectare witte wijngaarden op mergelbodems. Zeer aromatisch en evenwichtig worden hun fruitige en kruidige tonen vaak aangevuld met minerale accenten.

De rode wijnen van Savigny-lès-Beaune zijn discreet tanninerijk. Vol en gestructureerd behouden ze hun fruit en tonen ze kracht, volume en rondheid in een mooi evenwicht. De meest gestructureerde kunnen gemakkelijk 6 tot 8 jaar rijpen. De witte wijnen tonen meteen een mooie finesse en levendigheid die goed passen bij zoetwatervis en schaaldieren.

Men moet soms een beetje afwijken van de N74 en zich niet meteen naar Beaune of naar de prestigieuze en "onbereikbare" Corton en Corton-Charlemagne haasten om deze kleine Bourgondische dorpen en hun wijnen met een zacht hart en een sprankelend fruitkarakter te ontdekken. Net als de wijnbouwers die ze vormen, tonen ze zich oprecht en sereen en nodigen ze ons graag uit om hen te ontmoeten.



Domaine Etienne Delarche

16,5/20 ★★★★★

### Domaine Gavignet Père & Fils - "Les Liards"



Belle robe carminée, dense et lumineuse. Profond, mûr et complexe, ce bouquet parfumé souligne d'abord les arômes liés à son élevage (tabac blond, vanille, boîte à cigares). L'expression fruitée (cerise mûre) apparaît ensuite discrètement. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de concentration, suavité et puissance aromatique de ce cru solidement construit mais conservant une grande élégance. L'expression du fruit rouge mûr voire confituré est plus présente qu'au nez. Le grain de tannin, à la fois serré et fin, augure d'une belle évolution encore. Un exercice de vinification abouti, dont l'élevage a respecté et porté la matière. Bravo. 2027/32

Cherche Distributeur(s)

Salons: Wine Paris - Prowein

[www.maurice-gavignet.com](http://www.maurice-gavignet.com)

[contact@maurice-gavignet.com](mailto:contact@maurice-gavignet.com)

16/20 ★★★★★

### Domaine Serrigny - "Serrignyssime"



Jolie robe pivoine, limpide et brillante. Particulièrement fin et délicat, le nez accorde la primauté à une expression de fruits rouges frais généreuse (cerise, framboise). Quelques épices douces complètent la palette, assortie d'un boisé subtil. L'entrée de bouche, présentant un grain assez serré, donne le ton d'une cuvée richement dotée, dont la maturité fruitée (griotte, fraise, prune) s'impose sans retenue. Une charpente tannique noble et partiellement patinée enveloppe l'ensemble et révèle un beau gras tout en restant

fraîche. Un cru franc, parfumé et ponctué d'une finale suave et racée. 2026/30

L'entrepot du Vin - Centre Bohey (GdL)

Salon: La Promenade des Cépages (Fr)

[www.domaine-serrigny.fr](http://www.domaine-serrigny.fr)

[mserrigny@domaine-serrigny.fr](mailto:mserrigny@domaine-serrigny.fr)

16/20 ★★★

### Domaine Doussot-Rollet - "Les Grands Picotins" Vieilles Vignes



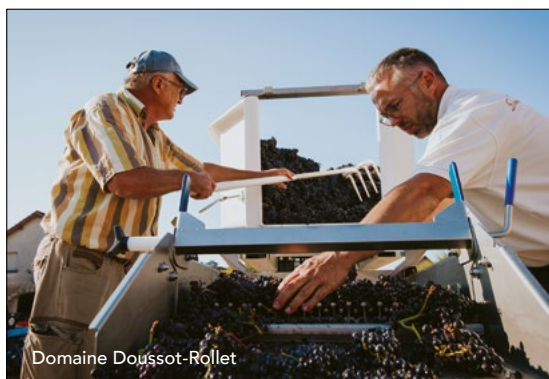
Un beau rubis grenat de belle jeunesse irise une robe très engageante. Le bouquet, profond et mature, marie les senteurs de fruits rouges et noirs (griotte, mûre, myrtille) aux effluves de cacao et épices parfumées, dans un ensemble charmeur. Tout est bien en place dans cette cuvée riche en extrait, dotée d'une trame présentant un beau gras. Les tonalités fruitées du bouquet se confirment en milieu de bouche, enrobées d'un grain de tannin distingué et gourmand, au service de la matière. Finale savoureuse et persistante, révélant un élevage maîtrisé. 2026/31

Lambrecht

Salon: Ambonnay (Fr)

06/87.70.11.08

[doussot-rollet@orange.fr](mailto:doussot-rollet@orange.fr)



Domaine Doussot-Rollet



Domaine Gavignet  
Père & Fils

15,5/20 ★★★

Domaine Catherine et Claude Maréchal - Vieilles Vignes



Splendide robe pourpre à reflets grenat. Le bouquet se montre convaincant et engageant dès l'ouverture. Associant harmonieusement d'intenses senteurs de fruits rouges et noirs (griotte, mûre), d'épices et de boisé délicat, il invite à la dégustation par son étoffe. La bouche est à l'avenant, séduisante par sa trame à la fois délicate et profonde. Le grain se montre fin et serré. Les saveurs fruitées, prégantes et généreuses (cassis, griotte, myrtille) s'associent aux fines épices et se voient enrobées de tanins soyeux de grande élégance, partiellement patinés. Un cru sérieux, typé et bien construit. 2026/30



Niels Vins  
Le Millésime - Salon: Jallay

[www.domainemarechal.com](http://www.domainemarechal.com)  
am.marechal@outlook.fr

15/20 ★★★

Domaine du Prieuré - "Les Grands Picotins"



Belle robe rubis grenat à reflets bleutés sur le bord du disque. Dès l'ouverture, le bouquet se montre avenant, exhalant sans réserve de séduisantes notes de violette, bigarreaux, myrtille et vanille. Un boisé subtil complète la palette aromatique à l'aération. Tout est équilibre et suavité dans ce vin sérieux, relevé par un support d'acidité revigorant, dont les saveurs fruitées (baies noires sauvages) et épicées développent une belle énergie. Les tanins, fins et encore jeunes, appellent un peu de patience. Ce cru richement doté séduit par sa franchise, sa concentration et la persistance d'une finale de belle allonge. 2026/30



TD Vins

[www.domaineduprieure-maurice.com](http://www.domaineduprieure-maurice.com)  
contact@domaineduprieure-maurice.com

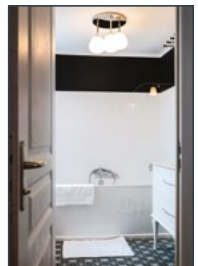
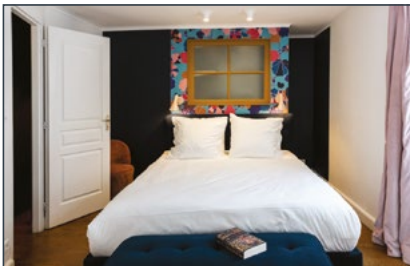


Gîte  
*Le Cassien*

Maison ancienne chic et cosy sur 3 niveaux  
en plein cœur de Savigny-lès-Beaune, en face de l'église



2 chambres avec salle de bain privative et toilettes



Kate & Ruud • +33 6 80 15 58 75 • 14, rue Boulanger et Vallée • 21420 Savigny-lès-Beaune  
[www.lecassien.fr](http://www.lecassien.fr) • [contact@lecassien.fr](mailto:contact@lecassien.fr)

17,5/20 ★★★

## Domaine d'Alussia - "Aux Gravains"



Robe cerise moyennement intense mais brillante, au disque ouvert. De grande profondeur et affichant une maturité fruitée intense, le bouquet voit les arômes de fruits rouges et noirs confiturés s'associer aux épices (poivre noir) et à un boisé parfumé (tabac blond, léger grillé). Ce cru ambitieux impose d'emblée un corps intense. Le registre des baies rouges et noires (cerise, mûre sauvage, myrtille) s'associe aux épices et à une empreinte d'élevage noble. La finale, fraîche et subtilement toastée et caramélisée, séduit par sa longueur et sa puissance aromatique. Un cru ambitieux, qui n'a rien à craindre de l'avenir. Un vin vibrant.

2026/32



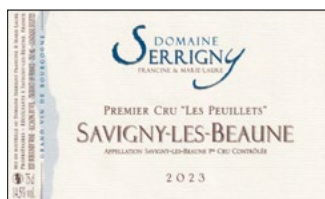
The Thrill  
Cherche Distributeur(s) Wallonie - Gdl

[www.alussia.com](http://www.alussia.com)  
sales@alussia.com



16,5/20 ★★★★★

## Domaine Serrigny - "Les Peuillets"



Magnifique robe grenat pourpre au disque presque fermé. Ce bouquet de grand charme offre profondeur et complexité. S'y associent dans une grande harmonie les effluves de fruits mûrs (prune, cerise), tabac blond, vanille et boisé délicat. Quel élégance dans cette bouche ample, richement dotée, enveloppée de douceur et de délicatesse, aux tanins gourmands et partiellement lissés... L'expression du fruit (baies rouges et noires), intacte, se voit soulignée par un élevage parfaitement dosé. Longue finale au grain serré, sur le cacao et

la cerise confite. Grande réussite pour une cuvée de belle évolution encore.

2026/32



L'entrepôt du Vin - Centre Bohey (GdL)  
Salon: La Promenade des Cépages (Fr)

[www.domaine-serrigny.fr](http://www.domaine-serrigny.fr)  
mlserrigny@domaine-serrigny.fr

15,5/20 ★★★

## Jean-Jacques Girard - "Les Peuillets"



Jolie robe carminée au disque ouvert, éclatante. Mariant en délicatesse les senteurs fruitées (fraise, cerise, framboise) et finement toastées (boisé subtil), le bouquet, franc et engageant, se révèle plus en finesse qu'en démonstration. Les dégustateurs ont apprécié l'équilibre acidité/gras et la franchise fruitée de ce vin tendre, aux contours presque patinés, dont les saveurs de cerise et myrtille se voient enrobées de tanins délicats. Le profil gourmand et distingué se prolonge jusqu'en finale, où la persistance s'apprécie dans l'élégance, une sensation de gras et de suavité.

2026/29



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



Domaine du Prieuré



Jean-Jacques Girard

## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE ROUGE 2022

15/20 ★★★



### Domaine Maillard Père & Fils

Robe cerise moyennement intense, de bel éclat. Les épices douces et les effluves de fruits rouges mûrs (fraise, cerise) s'associent avec harmonie dans cet éloquent bouquet, complété par une fine touche de moka et de minéralité à l'aération. Paré de tanins soyeux et patinés, ce vin épanoui délivre une bouche pleine et concentrée, aux contours gourmands, laissant la priorité à une expression fruitées de belle maturité (griotte, myrtille). La trame se révèle délicate et la fraîcheur reste au rendez-vous, grâce à une fine acidité qui resserre une finale longiligne.

2026/29



Cherche Distributeur(s) GdL  
Salon: Wine Paris

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



## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE ROUGE 1<sup>ER</sup> CRU 2022

16,5/20 ★★★



### Jean Fery - "Les Peuillets"

Robe pivoine, limpide et brillante. D'intenses senteurs de cerise confite et de gelée de framboises s'exhalent de ce nez puissamment fruité, complété au fil de l'aération par quelques arômes de sous-bois et de délicate torrification. L'attaque, ferme et gourmande à la fois, donne le ton d'une cuvée au grain serré, dont les insistantes saveurs de fruits rouges et noirs confiturés (bigarreaux, mûre) se voient enveloppées de tanins nobles et presque lissés. La densité de matière confère à cette cuvée un profil concentré et savoureux. Finale large et chaleureuse, dont la persistance témoigne de l'ambition. Un cru sérieux.

2026/31

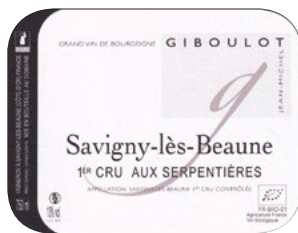


Moulin à Vins - Bibendum - Cherche Distributeur(s)  
Salon: Verviers - Wine Paris - Millésime Bio

[www.fery-vin.fr](http://www.fery-vin.fr)  
thibault@jeanfery.fr



15,5/20 ★★★



### Domaine Jean-Michel Giboulot - "Aux Serpentières"

Jolie robe rubis cerise au disque ouvert, scintillante. De grande finesse olfactive, le bouquet marie avec réussite un registre fruité expressif (baies noires, griotte) à quelques fragrances épicées et de boisé délicat (cèdre, tabac blond). Sans attendre, la bouche se montre subtile, de texture fondue et offrant un beau gras, nuancé par une délicate acidité revigorante, présente tout au long de la dégustation. L'équilibre est au rendez-vous et la suavité bien présente. La finale, digeste et enrobée, jouit d'une belle persistance; elle est relevée par une rémanence fruitée intacte (fraise, cerise). Un vin accompli.

2026/29



Passion Vins  
La Maison des Vins

03/80.21.52.30  
jean-michel.giboulot@wanadoo.fr



© Photo BIVB



16/20 ★★★★★



## Domaine Serrigny

Robe jaune de Naples pâle, limpide et brillante. Premier nez complexe, engageant et enrobé, sur les viennoiseries (chausson aux pommes, millefeuille aux poires). L'aération complète le bouquet par quelques épices douces et une touche de lait d'amande. Particulièrement séveuse et salivante, cette bouche tranchante s'appuie sur un support d'acidité prégnant et une tension omniprésente. Les agrumes frais s'y expriment sans réserve. Ce vin de gastronomie séduit par son profil épuré et sa finale, ciselée et savoureuse, s'étire en longueur sur une touche de beurre de noisette. Un vin complet, de grande franchise.



L'entrepot du Vin - Centre Bohey (GdL)  
Salon: La Promenade des Cépages (Fr)

[www.domaine-serrigny.fr](http://www.domaine-serrigny.fr)  
mserrigny@domaine-serrigny.fr

15/20 ★★★



## Domaine Jean-Michel Giboulot

Jolie robe jaune doré assez intense, de bel éclat. Le nez se montre printanier dès l'ouverture par ses notes de fruits frais (agrumes, fruits blancs). Quelques notes florales et de confiserie (bonbons acidulés) complètent la palette à l'aération. Tout est bien en place dans ce cru franc et épuré, au fruité intact et croquant, dont la délicatesse de texture est appréciée. Les saveurs de fruits blancs mûrs s'expriment ouvertement, la finale témoignant davantage de saveurs pâtisseries et subtilement caramélisées et noisettées.



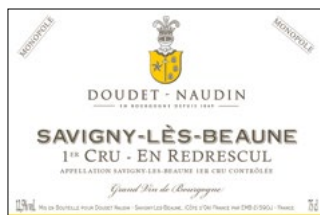
Passion Vins  
La Maison des Vins

03/80.21.52.30  
jean-michel.giboulot@wanadoo.fr



Domaine Jean Fery

16/20 ★★★★★



## Doudet-Naudin - "En Redrescul"

Superbe robe jaune doré très intense à reflets vieil or. Marqué par l'empreinte d'un élevage ambitieux, le bouquet associe de puissantes notes fumées et de fruits secs grillés (noisette, amande). Une touche de cuir frais complète l'ensemble à l'aération. Ample, richement aromatique et portée par une acidité équilibrante sans peine une texture assez grasse, cette bouche suave voit son expression fruitée bien présente (fruits blancs mûrs voire compotés) enveloppée de saveurs finement toastées. La finale, persistante et salivante, se resserre sur une acidité tonifiante. Un cru bien construit, paré pour la gastronomie.

Salon: Wine Paris - Prowein

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

## Gîtes à Savigny-lès-Beaune La Maison de Camille

5 Chambres • 13 Personnes • 4 Salles de Bain • Terrasse • Jardin • Billard, Baby foot, Ping pong

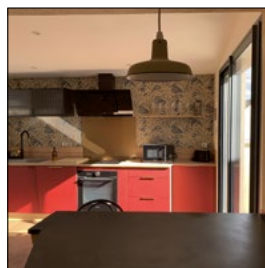
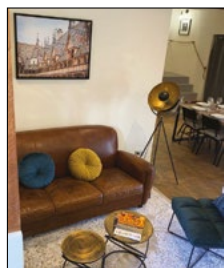


Savigny-lès-Beaune - Camille: +33 6 72 72 26 92 - [lamaisondecamille21@gmail.com](mailto:lamaisondecamille21@gmail.com)



## Gîte La Parenthèse Bourguignonne

Maison bourguignonne du XIII<sup>ème</sup> siècle • 3 Chambres • 8 Personnes • 2 Salles de Bain • Terrasse



Camille: +33 6 72 72 26 92 - [www.laparenthesebourguignonne.fr](http://www.laparenthesebourguignonne.fr) - [laparenthesebourguignonne@gmail.com](mailto:laparenthesebourguignonne@gmail.com)

16/20 ★★★★★

## Domaine Pansiot

18,00€



Robe cerise moyennement intense, limpide et éclatante. Les notes délicatement boisées (tabac blond) s'associent aux arômes de fraises et cerises confiturées, soulignées par l'élevage. La douceur d'expression s'accroît au fil de l'aération. Ce cru dense et charnu se montre convaincant dès l'entrée de bouche. Ses qualités d'élégance de tanins et gourmandise fruitée (baies rouges et noires) sont soulignées par une structure solide et élégante à la fois. La finale, suave et juteuse, prolonge le plaisir de dégustation. Bravo.

2026/30



Expertise et Passion  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-pansiot.com](http://www.domaine-pansiot.com)  
domaine-pansiot@bbox.fr



16/20 ★★★★★

## Domaine Remy & Fils - "Les Beaumonts"



Jolie robe rubis carmin profond. Dès l'ouverture, les senteurs de cacao et cerise confite s'associent dans la douceur. Quelques épices et une touche pâtissière et de tabac blond complètent un ensemble engageant. Dès l'entrée de bouche, les dégustateurs soulignent la densité de matière, l'élégance de tanins et la prégnance d'un fruité juteux et de belle fraîcheur (myrtille, cerise, mûre sauvage). Les atouts de concentration et d'équilibre sont omniprésents et la finale, longiligne et précise, démontre une belle énergie et augure d'un potentiel de garde préservé. Un vin sérieux.

2026/30



Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaineremy.com](http://www.domaineremy.com)  
domaine.remy@wanadoo.fr

16/20 ★★★

## Domaine Doussot-Rollet - "La Maladerotte"



Très belle robe rubis grenat, intense et de belle jeunesse par ses reflets bleutés. Particulièrement doux et enrobé, le nez mêle avec réussite les senteurs de crème de mûre, cerise au sirop et grenade. Il invite à la dégustation. L'attaque, juteuse et croquante de fruit, donne le ton d'un cru franc et étoffé, dont les saveurs de fruits rouges frais sont parées d'une texture enveloppante aux tanins patinés. Les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/gras et le profil séveux d'une finale persistante.

2026/29



Lambrecht  
Salon: Ambonnay (Fr)

06/87.70.11.08  
doussot-rollet@orange.fr



Domaine Doudet-Naudin

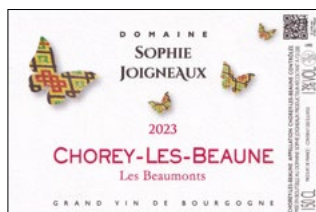


Domaine Doussot-Rollet

15,5/20 ★★★★★

## Domaine Sophie Joigneaux - "Les Beaumonts"

17,00 €



Robe cerise, limpide et de bel éclat. De puissants effluves de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) dominent l'ouverture, assortis de senteurs florales délicates (pivoine, violette). Un ensemble olfactif parfumé et engageant. Attaque franche, juteuse et présentant une concentration appréciable. L'expression parfumée des saveurs de bigarreaux, mûre et framboise se livre sans retenue, enrobée de tanins gourmands et partiellement lissés. Ce vin équilibré et suave possède de réels atouts de densité et fraîcheur pour évoluer favorablement sur 2 à 4 ans.

2026/30

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainesophiejoigneaux.sitew.fr](http://www.domainesophiejoigneaux.sitew.fr)  
domaine.sophie.joigneaux@orange.fr



15/20 ★★★

## Domaine Les Beauvoirs - "Les Poiriers"

20,00 €



Superbe robe rubis carmin encore bleuté sur le bord du disque. Le nez, franc et expressif, s'apparente dès l'ouverture à une friandise olfactive. On y apprécie de séduisants arômes de gelée de framboises, grenade et violette. Il invite à la dégustation. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la franchise d'expression de ce vin enveloppé, de texture douce mais sans excès, qui délivre sans retenue d'insistantes saveurs de fruits rouges frais (griotte, framboise), relevées par une délicate acidité rafraîchissante. Finale franche et longiligne.

2026/28

Cherche  
Distributeur(s)

03/80.21.32.70 - 06/21.18.09.41  
scev-les-beauvoirs@sfr.fr



Domaine Remy & Fils

16/20 ★★★★★



Domaine Maillard Père & Fils - 2024

Robe dorée à reflets paille. D'intenses effluves de fleurs suaves (lilas, violette) dominent l'ouverture de ce bouquet printanier, charmeur et enveloppé, l'expression des fruits blancs mûrs (poire, pomme) complétant un ensemble engageant. Ample et charnue, dotée d'une matière mûre et concentrée, cette cuvée associe un registre biscuité et brioché aux saveurs de petits fruits secs et de poire mûre. Finale délicatement caramélisée, marquant avec subtilité l'empreinte d'un élevage maîtrisé.



Cherche Distributeur(s) GdL  
Salon: Wine Paris

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



15,5/20 ★★★



Domaine Besancenot - 2024

23,00€

Jolie robe doré soutenu, ensoleillée et de belle brillance. Premier nez floral (fleurs blanches) et délicatement parfumé puis le bouquet s'enrichit de senteurs fruitées de belle maturité. Touche de confiserie à l'aération. Portée par un support d'acidité présent de l'attaque à la finale, la bouche séduit par son profil ciselé, livrant d'intenses saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs frais. Finale sévère et rectiligne, prolongeant dans une agréable persistance le plaisir de la dégustation.

Cherche Distributeur(s)

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



16/20 ★★★★★



Domaine Remy & Fils - "Le Grand Saussy" - 2023

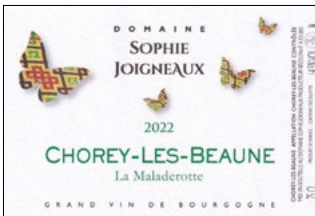
Robe pâle à nuances jaune de Naples. Associant avec réussite les senteurs de fleurs printanières délicates et les arômes de fruits blancs frais, le nez se montre franc et aromatique. Les dégustateurs sont sous le charme de la franchise fruitée et de la concentration de cette cuvée salivante et particulièrement rafraîchissante, dont les saveurs d'agrumes et de pomme verte rivalisent d'expression, équilibrant une texture enveloppante dotée d'un beau gras. Un vin complet, structuré et ponctué d'une finale délicatement noisettée.



Cherche Distributeur(s)

[www.domaineremy.com](http://www.domaineremy.com)  
domaine.remy@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★★



Domaine Sophie Joigneaux - "La Maladerotte" - 2023

18,50€

Robe or soutenu à reflets paille, lumineuse et limpide. Sans attendre, les arômes de fruits secs (amande, noisette), viennoiseries briochées et vanille se livrent de concert, une touche discrètement fumée et minérale complétant l'ensemble à l'aération. L'empreinte de l'élevage se confirme dès l'attaque, révélant des saveurs grillées, de petits fruits secs à coque et de pâtisserie. La trame est concentrée, assez large et la finale, ample et riche, jouit d'une belle persistance.

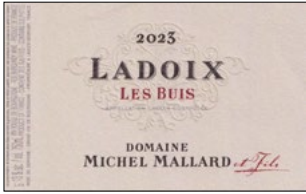
Cherche Distributeur(s)

[www.domainesophiejoigneaux.sitew.fr](http://www.domainesophiejoigneaux.sitew.fr)  
domaine.sophie.joigneaux@orange.fr



16/20 ★★★★★

Domaine Michel Mallard et Fils - "Les Buis" - 2023



Très jolie robe rubis grenat à reflets bleutés de grande jeunesse sur un disque ouvert. Assez intense à l'ouverture, le nez confirme sa délicatesse à l'aération, mettant en scène de flatteuses notes de fruits rouges mûrs (framboise, cerise), confiserie et épices douces. Une friandise olfactive. Bien construit, doté d'une trame serrée témoignant d'une concentration de matière appréciable, ce vin étoffé offre un fruité généreux (griotte, mûre), enveloppé de fins tanins gourmands placés au service de la matière. La finale, grasse, riche et ample, trouve son équilibre dans une subtile acidité revigorante. Un vin qui fait honneur à son appellation. 2026/29



Van Hende  
Cherche Distributeur(s)

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

15,5/20 ★★★★★

Domaine Céline Perrin - "Les Briquottes" - 2023

23,00 €



Robe cerise moyennement intense au disque en début d'évolution. De séduisantes notes de fruits rouges confiturés, boisé délicat et épices douces s'associent harmonieusement dans cet ensemble olfactif doucereux, profond et complexe. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de chair, finesse d'expression, typicité variétale et équilibre vivacité/enveloppement de ce cru bien construit. Les saveurs de cerises et fraises confiturées se montrent mûres, équilibrées par une fine acidité bienvenue. Un vin charmeur.

2026/28

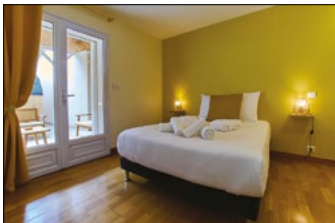
Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaineperrinladoix.com](http://www.domaineperrinladoix.com)  
[domaine-perrin@orange.fr](mailto:domaine-perrin@orange.fr)



Gîte\*\* 2 chambres • Sauna  
Piscine chauffée • Jaccuzi

Terrain de pétanque  
Tennis • Salle de jeux



21 Bis, impasse Quentin - 21550 Ladoix-Serrigny - Lucas Mickaël: 06 26 79 93 89

[www.leclosdelacotedor.fr](http://www.leclosdelacotedor.fr) - [leclosdelacotedor21@gmail.com](mailto:leclosdelacotedor21@gmail.com)



## LADOIX ROUGE 2022

16,5/20 ★★★★★



Domaine Jacob - 2022

19,80€

Robe rubis cerise intense et éclatant, sans aucun signe d'évolution. Le bouquet affiche dès l'ouverture un caractère affirmé. Les arômes de fruits noirs, minéralité (goudron, encre) et réglisse rivalisent d'expression, dans un ensemble complexe et très engageant par sa personnalité. L'attaque, franche, structurée et juteuse, donne le ton d'un cru sérieux et solidement tramé, dont les saveurs fruitées (fraise des bois, myrtille) et épicées se livrent sans retenue. Les tanins, partiellement fondus, gagent d'un beau potentiel d'évolution encore. Un vin ambitieux qui a convaincu les dégustateurs.

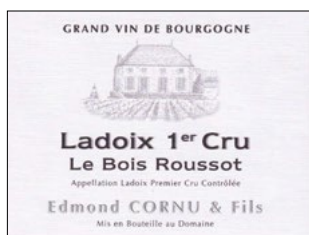
2026/30

Cherche  
Distributeur(s)

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

## LADOIX ROUGE 1<sup>ER</sup> CRU 2024

15/20 ★★★★★



Edmond Cornu & Fils - "Le Bois Roussot"

Jolie robe cerise à reflets carminés, moyennement intense. On apprécie le caractère et la profondeur de ce nez associant expression fruitée (bigarreaux, mûre) et minérale (encre, graphite). Un ensemble complexe au caractère affirmé. Cette bouche fondue et charmeuse a séduit les dégustateurs par son équilibre vivacité/gras, la générosité de ses saveurs de fruits rouges et noirs mûrs et le charme fondu de sa finale agréablement persistante.

2026/29



Carlo Troussard  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

[www.bourgogne-vigne-verre.com](http://www.bourgogne-vigne-verre.com)  
domaine@cornu-ladoix.fr



Domaine Jacob

17/20 ★★★★★

## Domaine Chevalier & Filles - "Les Corvées" - 2023



Très belle robe rubis grenat intense et profond, jeune et très engageante. Ce magnifique bouquet mêle avec réussite les senteurs de boisé noble (santal, cèdre, tabac blond) et de fruits rouges confiturés (cerise, fraise, framboise). On apprécie sa complexité et sa douceur. Superbe expression pour ce cru intensément aromatique, richement doté en extraits secs et structuré par une enveloppe tannique gourmande et bien dosée. De puissantes saveurs fruitées (bigarreaux, mûre) sont relevées par une acidité revigorante. Très longue finale,

savoureuse et de belle évolution encore par sa largeur d'épaules et son étoffe. 2026/30



Abo Vins - Colruyt  
Cherche Distributeur(s)

03/80.26.46.30

contact@domaine-chevalier.fr



16/20 ★★★

## Domaine Nudant - "La Corvée" - 2023



Robe carminée de grande intensité, sans signe d'évolution. De grande douceur aromatique, ce nez charmeur livre un fruité intact (baies rouges et noires au sirop), une douceur lactique presque crémeuse et quelques épices douces qui complètent l'ensemble à l'aération. Franche et dotée d'une trame à la fois solide et distinguée, cette bouche portée par une belle acidité revigorante délivre d'expressives saveurs de baies rouges et noires acidulées, agrémentées d'épices. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, charnue et rafraîchissante, augure d'un beau potentiel encore. 2027/29



La Cave à Vins - Avinum - Bernard Poulet - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Reims

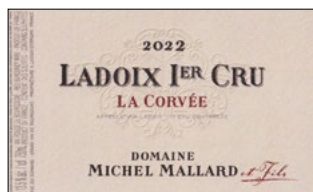
[www.domaine-nudant.fr](http://www.domaine-nudant.fr)

commercial@domaine-nudant.fr



16,5/20 ★★★

## Domaine Michel Mallard & Fils - "La Corvée" - 2022



Jolie robe cerise au disque à peine ouvert, de belle jeunesse encore. Un fruité intact et quelques notes de réglisse se complètent harmonieusement dans ce nez solaire, livrant de séduisantes senteurs de fruits rouges confiturés. Un ensemble qui invite à la dégustation. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de concentration, élégance et fruité intact de ce cru très bien construit. L'intensité des saveurs de griotte et myrtille se montre prégnante. La finale, charnue et convaincante par son intensité, prolonge le plaisir de la dégustation.

Très belle réussite pour un cru qui n'a rien à craindre de l'avenir. 2026/32



Van Hende  
Cherche Distributeur(s)

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

contact@domaine-mallard.com



Domaine



Chevalier & Filles

16/20 ★★★★★



## Domaine Jacob - 2024

22,50 €

Robe dorée, soutenue et scintillante. Les arômes de fruits secs à coque et de fruits blancs (pomme, poire) s'associent dans un ensemble ouvert et enveloppé, délicatement marqué par l'empreinte de l'élevage. La bouche confirme par son ampleur et sa richesse la prégnance des notes noisettées du bouquet. Riche et dotée d'un beau gras, elle associe enveloppement et finesse et se voit dominée par les saveurs de viennoiseries (brioche, cake) et de beurre de noisette. Longue finale discrètement fumée et caramélisée pour un cru ambitieux et bien construit.

Cherche  
Distributeur(s)

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

15/20 ★★★



## Domaine Céline Perrin - "Sur Les Vriss" - 2024

23,00 €

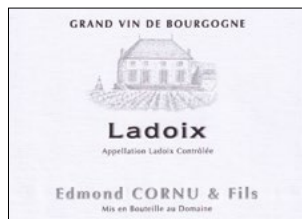
Robe ensoleillée, limpide et brillante. Dès l'ouverture, les senteurs herbacées et de fruits frais (agrumes, groseille verte) rivalisent d'expression, une délicate touche minérale apparaissant au fil de l'aération. Tendue par une superbe acidité tonifiante, cette bouche incisive séduit par sa franchise d'expression, l'intensité de ses saveurs d'agrumes et son équilibre vivacité/gras. La texture reste délicate et la finale, aérienne, se révèle longiligne, salivante et de persistance agréable.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaineperrinladoix.com](http://www.domaineperrinladoix.com)  
domaine-perrin@orange.fr



15,5/20 ★★★



## Edmond Cornu & Fils - 2023

Jolie robe jaune pâle à doré léger. Fruits blancs et agrumes se complètent avec réussite dans ce nez mature et enveloppé, charmeur et engageant. Les dégustateurs apprécient le profil pulpeux et croquant de fruit (pomme, poire) de cette bouche franche et équilibrée, dont la maturité se voit épaulée par une délicate acidité revigorante. Finale longiligne et suave, de persistance appréciable, pour un cru gourmand et savoureux.



Carlo Troussard  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

[www.bourgogne-vigne-verre.com](http://www.bourgogne-vigne-verre.com)  
domaine@cornu-ladoix.fr



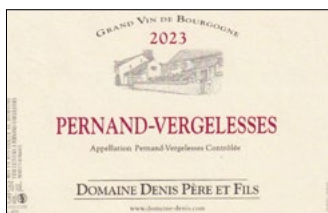
Domaine Jacob



Domaine Nudant

15,5/20 ★★★★★

Domaine Denis Père et Fils



Jolie robe rubis moyennement soutenue, limpide et de belle brillance. Ce superbe bouquet, profond et complexe, associe les arômes de fruits rouges et noirs mûrs, épices douces, cacao et boisé délicat. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de gras, concentration, et vigueur de cette cuvée franche et salivante, enrobée de tanins partiellement lissés. Les saveurs fruitées (baies noires sauvages) et d'épices rivalisent d'expression et la finale, longiligne, se resserre sur une structure revigorante pouvant encore fondre ses éléments.

2026/30



TD Vins - Cellier du Vieux Chêne  
La Part des Anges - Cherche Distributeur(s)

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



14,5/20 ★★★

Domaine Jonathan Bonvalot - "Clos de Bully"

19,00€



Robe cerise peu concentrée, brillante. Le nez, aérien et charmeur, exprime de séduisantes et délicates senteurs de fruits rouges frais et de fleurs suaves (lilas, violette). Il s'apparente à une friandise olfactive et invite à la dégustation. Attaque franche et conviviale, de texture fine, suivie d'un milieu de bouche digeste et généreux en saveurs de fruits rouges frais. Une fine acidité revigorante soutient l'ensemble et la finale, fondue et charmeuse, ponctuée en douceur ce vin gouleyant à déguster sur sa franchise fruitée juvénile.

2026/29



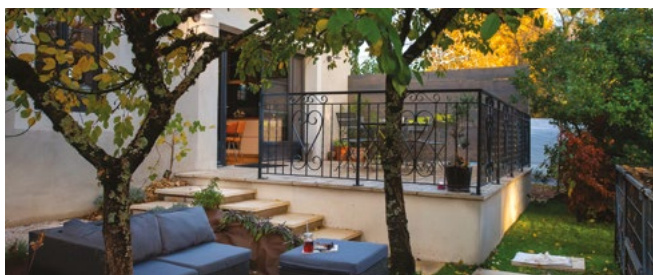
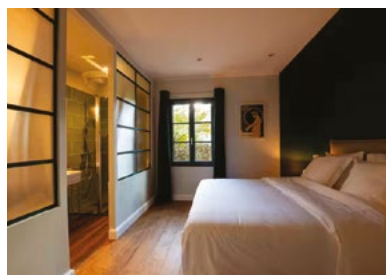
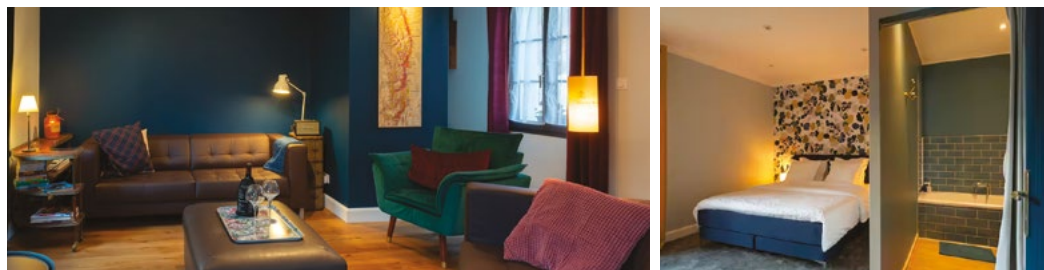
Cherche Distributeur(s) GdL  
Salon: Blégnay - Bellefontaine

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

Gîte *Les Epicuriens* Ladoix



Maison de Vacances 2 chambres avec - salle de bain - Jardin - Terrasse - Piscine chauffée



Kate & Ruud • +33 6 80 15 58 75 • 9 Rue Marcel François • 21550 Ladoix Serrigny  
[www.lesepicuriens21.fr](http://www.lesepicuriens21.fr) • [contact@lesepicuriens21.fr](mailto:contact@lesepicuriens21.fr)

15,5/20 ★★★★★



Jean-Jacques Girard - "Les Vergelesses"

Jolie robe rubis cerise, éclatante. Quelques fines épices se mêlent à d'insistants arômes de fruits rouges mûrs voire confiturés (fraise, cerise, framboise), dans un panier gourmand extrêmement charmeur. Bien construit, jouissant d'une accroche élégante en bouche, ce vin sérieux associe avec réussite les saveurs de baies noires sauvages et griotte. L'équilibre maturité/vivacité est présent et la finale, distinguée et longiligne, présente une longueur agréable.

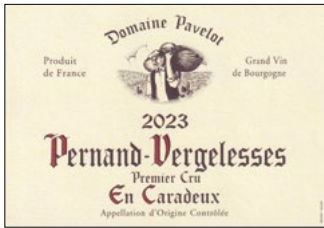
2026/29



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



15,5/20 ★★★



Domaine Pavelot Luc & Lise - "En Caradeux"

Robe rubis carmin de belle brillance. L'association des arômes fruités (bigarreaux, mûre) et d'élevage (subtil grillé, tabac blond caramélisé) se montre convaincante et invite à la dégustation. La bouche confirme dès l'attaque la complexité et la puissance du bouquet. La trame serrée et l'association réussie de saveurs liées à l'élevage (moka, torréfaction) et de fruits rouges et noirs représentent les atouts essentiels d'un cru sérieux, patiné par sa vinification et ponctué d'une finale savoureuse et de longueur appréciable.

2026/30

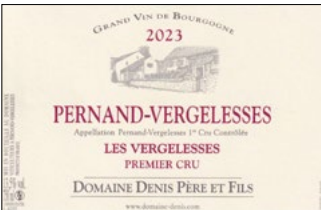


Cherche Distributeur(s)

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



15/20 ★★★



Domaine Denis Père et Fils - "Les Vergelesses"

Belle robe rouge cardinal, limpide et brillante. Plus en finesse qu'en démonstration, le bouquet souligne sans attendre de séduisants arômes de fruits confiturés (gelée de framboises, cerises), associés à une touche florale charmeuse et engageante. La bouche se montre gourmande et généreusement fruitée. Elle associe suavité, charme et enveloppement pour un ensemble croquant de fruits (baies rouges et noires), présentant une trame fine et salivante. On y revient volontiers.

2026/29



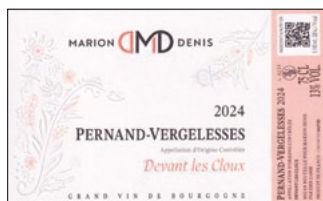
TD Vins - Cellier du Vieux Chêne  
La Part des Anges - Cherche Distributeur(s)

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



16/20 ★★★

### Domaine Marion Denis - "Devant Les Cloux" - 2024



Robe jaune de Naples pâle, brillante et limpide. Quelque peu retenu à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite et marie avec réussite quelques accents floraux (fleurs blanches printanières) aux notes de fruits blancs mûrs et de pâtisserie. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la franchise d'expression, la fraîcheur acidulée revigorante et la présence des saveurs d'agrumes de ce vin longiligne et épuré, dont la texture finement tramée associe vivacité et élégance. Les saveurs d'agrumes frais (citron, pomele) et de pomme verte rivalisent d'expression et marquent de leur empreinte une finale de grande persistance.

Cherche  
Distributeur(s)

06/70.54.72.15  
sarlmariondenis@outlook.fr



15,5/20 ★★★★★

### François Gay & Fils - 2023

25,65€



Très belle robe bouton d'or éclatant. Délicatement parfumé, le bouquet exprime au fil de l'aération une harmonieuse association de senteurs de poire mûre, pâtisserie briochée, vanille et d'amande fraîche. Il invite à la dégustation. L'attaque, franche et épurée, donne le ton d'une cuvée qui contraste avec le bouquet par son profil ciselé et tonique. Les agrumes et les fruits blancs y rivalisent d'expression. Les dégustateurs y soulignent la tension et la persistance d'une finale longiligne témoignant d'une belle concentration.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainegay-francoisefils.fr](http://www.domainegay-francoisefils.fr)  
dom.gay.francois.fils@orange.fr



Domaine Etienne Delarche

16/20 ★★★★★

Domaine Denis Père & Fils - "Sous Frétille" - 2024



Très belle robe jaune or intense, de grand éclat. De généreuses senteurs de biscuit, beurre de noisette et pâtisserie (cake, brioche) dominant un nez puissant, témoignant d'un élevage ambitieux. Dès l'attaque, cette bouche pleine et aromatique présente de l'opulence et une concentration appréciable. Les saveurs de fruits blancs et de fruits secs à coque (amande, noisette) s'y associent avec réussite. La finale se resserre sur de fins amers et une jolie acidité rafraîchissante, garante d'équilibre. Bel exercice de vinification.



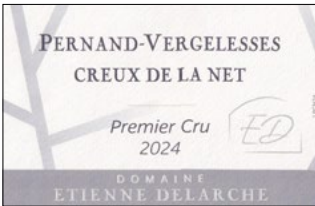
TD Vins - Cellier du Vieux Chêne  
La Part des Anges - Cherche Distributeur(s)

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



15/20 ★★★

Domaine Etienne Delarche - "Creux de la Net" - 2024



Robe jaune pâle à doré. D'expressives senteurs de fruits blancs mûrs voire au sirop (pêche, poire) s'expriment sans retenue dans ce bouquet suave, qui associe élégance et enveloppement. Alliant rondeur, suavité et vinosité, ce cru ample et doté d'une texture assez grasse se montre séduisant. Les fruits blancs mûrs s'y expriment avec générosité, agrémentés de quelques tonalités pâtisseries (vanille, crème caramélisée), plus présentes dans une finale enrobée et persistante.



Cherche Distributeur(s) GdL

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



15/20 ★★★★★

Jonathan Bonvalot - "Sous Frétille" - 2023

28,00 €



Robe soutenue, doré intense à reflets sable. Complexe et profond, le bouquet associe dans une belle harmonie les senteurs de crème pâtissière, flan vanillé et fruits blancs mûrs (poire, pomme). Un ensemble complexe et profond, qui invite à la dégustation. La bouche se montre fluide et souple, de texture fondue, confirmant le registre aromatique du bouquet. Les saveurs de fruits blancs et de fruits secs s'y associent avec réussite. La finale, fondue et de belle persistance, se veut conviviale et gourmande.



Cherche Distributeur(s) GdL  
Salon: Blégnny - Bellefontaine

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



Domaine François Gay & Fils



Domaine Denis Père & Fils

17/20 ★★★★★



Domaine Nudant - "Clos de la Boulotte"

Splendide robe de grande concentration, grenat pourpre au disque violacé. Profond et de belle maturité, ce bouquet soulairé évoque un registre lactique et confituré (myrtille, cassis, mûre, griotte), associé aux notes crémeuses et délicatement biscuitées (boisé subtil). Un support d'acidité équilibrant et revigorant confère une belle énergie à ce vin concentré révélant une belle typicité variétale. Les tanins se montrent gourmands et délicats, au service d'une matière de densité appréciée par les dégustateurs. Grande rémanence fruitée en finale (griotte, cassis, mûre sauvage), pour un cru qui a emporté les suffrages. 2026/32

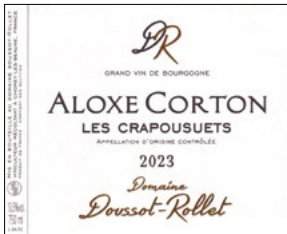


La Cave à Vins - Avinum - Bernard Poulet - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Vignerons Indépendants de Lille, Reims

[www.domaine-nudant.fr](http://www.domaine-nudant.fr)  
commercial@domaine-nudant.fr



16,5/20 ★★★★★



Domaine Doussot-Rollet - "Les Crapeusets"

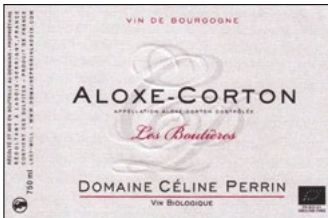
Robe profonde, rubis cerise de belle densité. Associant complexité et élégance, le nez mêle avec succès un registre fruité de grande maturité (fruits rouges et noirs confiturés) aux notes de boisé délicat et d'épices douces. Très engageant! Tout est bien place et dans l'équilibre dans ce vin parfaitement construit. L'attaque révèle d'emblée une concentration de matière appréciable, le milieu de bouche permet à l'expression du fruit (bigarreaux, mûre) de s'exprimer librement, enveloppée de tanins suaves et la finale, étoffée et longiligne, se montre convaincante par son énergie. 2026/30



Lambrecht  
Salon: Ambonnay (Fr)

06/87.70.11.08  
doussot-rollet@orange.fr

16/20 ★★★★★



Domaine Céline Perrin - "Les Boutières"

27,00 €

Jolie robe rubis cerise assez intense à reflets carminés. Sans attendre, ce puissant bouquet se montre marqué par l'empreinte d'un élevage ambitieux (caramel, tabac blond, cuir). Quelques délicats effluves de fruits rouges mûrs apparaissent ensuite. La bouche permet au fruité de reprendre le devant de la scène. Les saveurs de griotte, mûre et myrtille sont dominantes, associées à un boisé délicat. Quelques tanins gourmands et structurants enveloppent l'ensemble. La finale, sérieuse et persistante, prolonge le plaisir de dégustation de ce vin qui n'a rien à craindre de l'avenir. 2026/30

Cherche Distributeur(s)

[www.domaineperrinladoix.com](http://www.domaineperrinladoix.com)  
domaine-perrin@orange.fr



Domaine Nudant

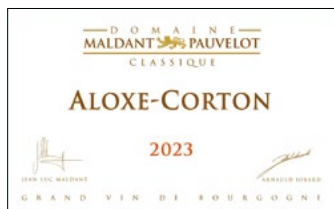


Domaine Julien Gros

15,5/20 ★★★

Domaine Maldant Pauvelot - "Classique"

42,00 €



Robe cerise de bel éclat, au disque ouvert. Sans attendre, le nez complexe et profond révèle de séduisantes senteurs de mûre, framboise et cerises bien mûres, agrémentées d'une touche florale aérienne et de menthol. Il invite à la dégustation. Riche en extrait sec, ce vin sérieux et charnu présente une bouche franche, vigoureuse et incisive. L'expression fruitée (baies rouges et noires) se montre éloquente, enrobée de tanins soyeux pouvant encore patiner leurs contours. Finale savoureuse au grain serré, de belle évolution encore.

2027/30

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

[www.domaine-maldant.com](http://www.domaine-maldant.com)  
julie.andrieux@domaine-maldant.com

15/20 ★★★

Domaine Remy & Fils - "La Combe"



Robe rubis cerise éclatante et limpide. Délicatement parfumé et présentant une douceur d'expression intense, ce nez charmeur mêle les accents floraux (pivoine, violette) aux arômes de fruits rouges mûrs (framboise, grenade, cerise). Il invite à la dégustation. Attaque juteuse et salivante, croquante de fruit, suivie d'un milieu de bouche aromatique et de texture enveloppante et douce. Les saveurs de fruits rouges confiturés rivalisent d'expression (fraise, cerise), enrobées de tanins soyeux et partiellement lissés. Finale longiligne et enjôleuse.

2026/29

 Cherche Distributeur(s)

[www.domaineremy.com](http://www.domaineremy.com)  
domaine.remy@wanadoo.fr



Domaine Maldant Pauvelot



Domaine Etienne Delarche

## CORTON GRAND CRU 2023

16/20 ★★★



### Thibault Liger-Belair - "Les Renardes"

Robe cerise de belle profondeur. Puissamment parfumé, le bouquet mêle d'intenses senteurs de fruits rouges et noirs, minéralité et épices (poivre noir). Une empreinte boisée délicate complète la palette à l'aération. L'entrée de bouche, massive et concentrée mais conservant une grande élégance, donne le ton d'un cru sérieux, dont l'expression fruitée (cerise noire, mûre) se voit portée par une charpente tannique ferme et distinguée à la fois, ne demandant qu'à se fondre au fil du temps.

Les dégustateurs apprécient la texture finement tramée d'une finale très aromatique de grande persistance. 2026/33



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



15,5/20 ★★★★★



### Domaine Etienne Delarche - "Les Renardes"

Un beau rubis carmin profond scintille dans une robe intense à reflets encore bleutés sur le disque. Profond, sérieux et complexe, ce nez étoffé mêle les arômes de baies rouges et noires, cacao, boisé bien dosé (tabac blond) et épices douces, dans un ensemble qui invite à la dégustation. On apprécie dès l'entrée de bouche le profil dense mais élégant, profond mais longiligne, d'une cuvée dotée d'un beau gras, suave, dont l'expression fruitée (bigarreaux, myrtille), a été respectée par un élevage ambitieux. La finale, enveloppée et persistante, ajoute une touche finement réglissée à un ensemble corpulent. 2026/32



Cherche  
Distributeur(s) GdL

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



## CORTON-CHARLEMAGNE 2022

16/20 ★★★



### Domaine Julien Gros

Robe jaune de Naples de grand éclat. Plus en finesse qu'en opulence, le bouquet se montre délicatement parfumé par des effluves de fruits blancs mûrs et d'amande fraîche, dans un ensemble aérien, encore très jeune. Relevé par de fins amers savoureux, ce vin large d'épaules affirme d'emblée une structure imposante, livrant une texture grasse et enveloppante. Les saveurs de fruits secs et de frangipane rivalisent d'expression et la finale, suave et enrobée, se montre de longueur appréciable.



Les Amis du Bon Bourgogne  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

06.10.84.84.13  
domainejuliengros@gmail.com



Domaine Julien Gros



17/20 ★★★★★

## Doudet-Naudin - "Corton Maréchaudes" - 2022



Très belle robe profonde rubis grenat, de belle jeunesse. D'emblée, de puissantes et charmeuses senteurs de fruits rouges et noirs au sirop (myrtille, bigarreaux, mûre) envahissent un bouquet vanillé, subtilement boisé, enveloppant et très engageant. Solidement tramée tout en conservant une belle élégance de texture, cette cuvée profonde séduit par l'exubérance de ses saveurs de fruits rouges et noirs mûrs, ses tanins fins et soyeux, partiellement lissés. Un support d'acidité revigorant apporte la touche de fraîcheur nécessaire et la finale, large et de grande allonge, augure d'un très beau potentiel d'évolution. Belle réussite, alliant puissance et finesse.

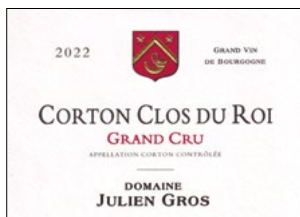
2027/35

Salon: Wine Paris - Prowein

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

17/20 ★★★★★

## Domaine Julien Gros - Clos du Roi - 2022



Robe cerise à nuances carminées, sans signe d'évolution. Profond et actuellement marqué, sans excès, par l'empreinte de l'élevage (boisé noble, tabac, eucalyptus), le bouquet révèle au fil de l'aération une expression de fruits rouges mûrs voire confiturés (fraise, cerise). Tout est parfaitement en place dans cette cuvée de grande profondeur, solidement tramée. D'insistantes saveurs de fruits mûrs se voient enrobées d'une texture offrant un beau gras. L'impression de plénitude et de puissance se prolonge jusqu'en finale, où de fins amers réglissés soutiennent un ensemble ambitieux.

2026/30

Les Amis du Bon Bourgogne  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

06.10.84.84.13  
domainejuliengros@gmail.com



18/20 ★★★

## Julien Gros - Clos du Roi - "Hommage à Louis Petitjean" - 2020

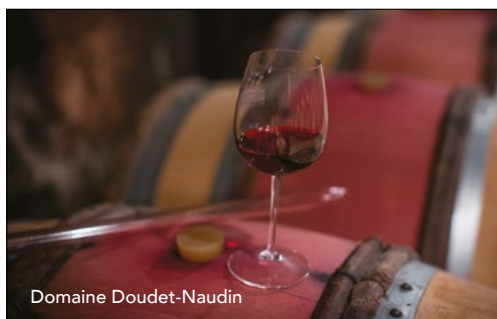


Splendide robe rubis profond, concentrée, éclatante et de belle jeunesse encore. Premier nez doucereux, associant les effluves de boîte à cigares, torréfaction, léger grillé et caramel (babelutte). L'expression du fruit s'illustre ensuite délicatement par une touche de cerise confite. Associant une grande finesse de texture à une corpulence fruitée intacte et respectée par l'élevage, cette cuvée de haute tenue séduit les dégustateurs. Les saveurs de baies rouges et noires reprennent le devant de la scène, enrobées de tanins à la fois fermes et gourmands. Le support d'acidité, bien présent en finale, équilibre l'impression de gras et d'enveloppement. Un cru étoffé, au grain serré, bâti pour affronter sereinement l'avenir.

2026/30

Les Amis du Bon Bourgogne  
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

06.10.84.84.13  
domainejuliengros@gmail.com



Domaine Doudet-Naudin



15/20 ★★★



### Domaine Cauvard - "Clos de la Maladière"

Belle robe profonde, rubis carmin éclatant. Une association convaincante et harmonieuse d'arômes de fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop (griotte, mûre, myrtille) s'exprime dès le premier nez. Une subtile touche biscuitée et vanillée complète ensuite une palette assez complexe et engageante. Tout est bien en place dans cette cuvée ample et de texture douce, dont la maturité s'exprime dans une trame assez grasse, équilibrée par une fine acidité rafraîchissante. Le registre des fruits rouges frais s'y livre sans retenue, enrobé de tanins soyeux encore jeunes. Un vin savoureux et bien construit, qui peut encore fondre ses éléments.

2026/30



Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-cauvard.fr](http://www.domaine-cauvard.fr)  
julien.cauvard@wanadoo.fr



Paul Chollet



Maurice Gavignet



eens zouden kunnen ontvlezen, waardoor hij aan structuur zou missen. De oudere wijnen worden lente- en herfstwijnen. Ze zijn vanzelfsprekend de partners van haarwild zoals ree of hinde.

De geconcentreerde Premiers cru's en de Corton zijn beter geschikt bij meer uitgesproken wildbraad, zoals everzwijn. Deze gerechten geven de rijpe wijnen weer hun zachtheid en reconstrueren ze.

Hoewel de streek slechts een beperkte productie van witte wijnen aanbiedt, verdienen deze wijnen het ontegenzeggelijk om uitgenodigd te worden aan tafel. Ze paren fijnheid aan volheid, frisheid aan rijkdom, en hun aanwezigheid bij een verfijnde en enigszins doorwrochte keuken is vaak oordeelkundig. Ze doen jakobsschelpen in bouillon met wijn of gebakken in de pan, riviervis met witte botersaus of gerookte zalm beter tot hun recht komen.

Aan het einde van de maaltijd vinden ze met lichtheid een positieve weerklank bij Langres, Chaource of Soumaintrain.

**Z**oals de meeste bourgognewijnen zijn die van Montagne de Corton levendig en aardig. Wanneer ze nog de smaak van rode vruchten en nog niet de tertiaire aroma's van wild hebben aangemen, zijn ze de metgezellen van unieke, vrolijke, spontane en vers bereide gerechten. Zo vormen ze een goed team met stoofvlees, ossenstaart of lamsragout.

Ze zijn ook de beste maatjes van duif, parelhoen en geroosterde eendenbout of een goed stuk enigszins doorregen rundsvlees.

Opgelet met sterke streekkazen, zoals Epoisses, die de wijn wel

17/20 ★★★★★

30,00 €



### Domaine Besancenot - "Bressandes"

Très jolie robe de grande profondeur, carmin intense au disque fermé. Complexe et démonstratif, ce bouquet au caractère affirmé associe de flatteuses notes de fruits mûrs (cerise confite, myrtille au sirop) et de boisé subtil. Une fine minéralité complète l'ensemble à l'aération. Ce vin de haute tenue a séduit les dégustateurs par sa densité de matière, sa texture grasse et charmeuse, l'intensité de ses saveurs de fruits au sirop (mûre, bigarreaux) et l'élégance de ses tanins veloutés. La finale, superbe d'élégance et de profondeur, ponctue dans la longueur une dégustation extrêmement convaincante.

2026/31

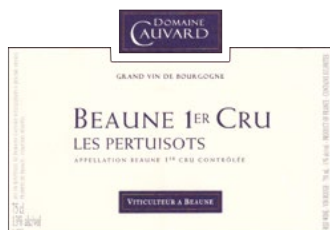
Cherche Distributeur(s)

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



16/20 ★★★

### Domaine Cauvard - "Les Pertuisots"



Robe profonde, rubis intense au disque fermé encore jeune. Gourmand et engageant par sa douceur d'expression, le bouquet délivre dès l'ouverture de généreux arômes de fruits rouges mûrs (framboise, cerise), assortis d'une touche lactique douceuse (yaourt, crème). Tout est parfaitement en place dans cette cuvée ample, riche en extrait sec, dotée d'un bel équilibre acidité/gras. De puissantes saveurs fruitées (baies rouges et noires) s'expriment sans réserve, relevées par un support d'acidité bien présent et enrobées de tanins encore jeunes et distingués. Un cru étoffé et bien construit.

2027/31

 Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-cauvard.fr](http://www.domaine-cauvard.fr)  
julien.cauvard@wanadoo.fr

15/20 ★★★

### Domaine Gavignet Père & Fils - "Belissand"



Robe cerise moyennement intense, au disque ouvert. Le registre de la pâtisserie (tarte aux cerises) et des viennoiseries domine sans attendre un bouquet enveloppé. La bouche, ferme et vigoureuse, contraste avec l'impression du nez par sa vivacité, l'intensité de ses saveurs de baies acidulées (cerise, cassis, sureau) et son profil longiligne et incisif. La finale confirme le grain assez serré d'un cru qui se ponctue dans une douceur équilibrante.

2027/30

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Wine Paris - Prowein

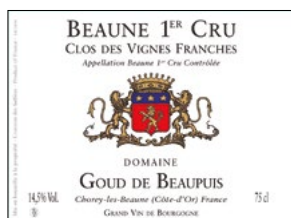
[www.maurice-gavignet.com](http://www.maurice-gavignet.com)  
contact@maurice-gavignet.com



Domaine Besancenot

© Antoine Muzard

**17,5/20** ★★★★★ **Domaine Goud de Beaupuis - "Clos des Vignes Franches"** **53,00€**



Splendide robe de grande concentration, grenat pourpre profond de grande jeunesse. Un panier gourmand de fruits rouges mûrs (framboises, cerises, fraises) domine un bouquet enveloppé et chatoyant, complété à l'aération de quelques effluves d'épices douces et de boisé subtil (tabac blond). La bouche confirme sans attendre les promesses du bouquet. Structurée, dotée d'un superbe équilibre et livrant une matière charnue et concentrée, elle se montre extrêmement salivante. Le grain de tannin, ferme mais distingué, enveloppe une expression fruitée respectée (cassis, griotte) et ne demande qu'à poursuivre sa patine.

2026/32

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaine-goud-de-beaupuis.fr](http://www.domaine-goud-de-beaupuis.fr)  
laurence.goud-de-beaupuis21@orange.fr



**15,5/20** ★★★★★ **François Gay et Fils - "Les Teurons"** **28,10€**



Robe pivoine au disque ouvert. Le bouquet s'apparente à une friandise olfactive par ses effluves de fleurs (violette, pivoine) et fruits frais (cerise, framboise). Franc et délicat, il invite à la dégustation. L'attaque, franche et précise, donne le ton d'une cuvée incisive mais sans excès, privilégiant les saveurs de cerise du nord et groseille. Le milieu de bouche se révèle salivant. Les dégustateurs soulignent l'équilibre vivacité/gras d'un cru séveux et racé, ponctué d'une finale persistante et étoffée.

2026/29

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainegay-francoisefils.fr](http://www.domainegay-francoisefils.fr)  
dom.gay.francois.fils@orange.fr



**15,5/20** ★★★ **Domaine Besancenot - "Cent Vignes"** **34,00€**



Robe cerise moyennement intense au disque légèrement évolué. Dès l'ouverture, les senteurs biscuitées et délicatement boisées s'expriment sans réserve, enveloppant un registre fruité respecté (cerise confite, gelée de framboises). La texture grasse et suave révèle une impression de douceur charmeuse. Les saveurs de fruits rouges confiturés ajoutent à l'impression d'enveloppement d'une cuvée enjôleuse, ponctuée d'une finale agréablement persistante.

2026/28

Cherche  
Distributeur(s)

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



Domaine Goud de Beaupuis

16/20

★★★



## Paul Chollet - "Cuvée Manon"

Très belle robe ensoleillée, bouton d'or brillant. Extrêmement engageant et prometteur par ses intenses senteurs de fruits blancs mûrs et de fruits secs (frangipane), ce nez intense se montre à la fois démonstratif et distingué. L'entrée de bouche annonce l'ambition de cette cuvée savoureuse, concentrée et dotée d'une très belle étoffe. Les saveurs de fruits blancs et de petits fruits secs à coque y rivalisent d'expression. Une fine minéralité et quelques amers rafraîchissants ajoutent au plaisir de la dégustation. Belle réussite.



Le Grenier à Vins - Fourrez  
Cherche Distributeur(s) Flandre

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

15/20

★★★

## Maurice Gavignet - Extra-Brut - "Haute Origine" - 2023



Jolie robe sable à reflets paille. Délicatement parfumé, ce bouquet printanier associe les senteurs florales subtiles et les fruits frais (agrumes, fruits blancs). Généreuse et de vinosité appréciable, la bouche propose une trame assez serrée, dont les saveurs fruitées prégantes (pomme verte, mandarine) se révèlent très rafraîchissantes. La finale, longiligne et tonique démontre l'élégance d'une cuvée dotée d'un bel équilibre. Un Crémant qui ouvre l'appétit.

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Wine Paris - Prowein

[www.maurice-gavignet.com](http://www.maurice-gavignet.com)  
contact@maurice-gavignet.com

15/20

★★★

## Paul Chollet - Blanc de Noirs



Robe pâle à reflets pelure d'oignon, de bel éclat. De flatteuses senteurs de confiserie apparaissent dès l'ouverture (bonbons aux fruits rouges), agrémentées d'une touche florale délicate et parfumée (violette). Tout est bien en place dans cette cuvée franche et épurée, relevée par une acidité rafraîchissante revigorante. On y apprécie l'expression des saveurs d'agrumes et de fruits frais (pomme). La trame se montre fine et ciselée et la finale, rejoignant le registre des fruits secs, associe élégance et suavité.



Le Grenier à Vins - Fourrez  
Cherche Distributeur(s) Flandre

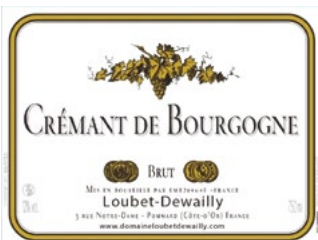
[www.paulchollet.fr](http://www.paulchollet.fr)  
contact@paulchollet.fr

14,5/20

★★★

## Domaine Loubet-Dewailly

13,00€



Robe très pâle à or blanc, de grand éclat. Quelque peu sur la réserve, le bouquet livre à l'aération de subtiles senteurs herbacées (rhubarbe) et d'agrumes. Un ensemble aérien tout en finesse et en fraîcheur. La bouche contraste avec le bouquet par sa douceur d'expression et ses saveurs de confiserie (bonbons aux fruits blancs). La texture se montre enrobée et suave et la finale, relevée par une fine acidité rafraîchissante, jouit d'une agréable persistance. Une friandise !

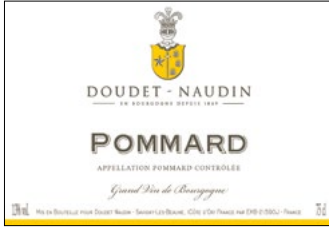
Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaineloubetdewailly.com](http://www.domaineloubetdewailly.com)  
sbenedetti@domaineloubetdewailly.com



17/20 ★★★★★

Doudet-Naudin - 2020



Robe dense et profonde au disque à légers reflets d'évolution. Quelques arômes de cuir frais et de tabac blond s'associent aux notes d'eucalyptus et de fruits mûrs (prune, cerise). Des épices douces complètent une palette olfactive de belle jeunesse encore. La bouche, ample et dotée d'une trame serrée et élégante à la fois, se montre très convaincante. Ayant conservé une jeunesse intacte, elle délivre de puissantes saveurs de baies rouges et noires, d'épices et de cacao. La texture reste élégante malgré la puissance de l'ensemble et la finale, interminable, permet à une fine acidité vivifiante d'équilibrer un profil mûr et enveloppant. Belle réussite.

2026/30



Salons: Wine Paris - Prowein

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

16/20 ★★★★★

Catherine & Claude Maréchal - "La Chanière" - 2022



Robe rubis carminé assez intense. Ouvert, complexe et élégant, le nez marie avec succès les arômes de cerise noire, sève de pin et cacao, dans un ensemble qui s'ouvre sans retenue au fil de l'aération. Structuré mais sans excès, ferme mais conservant une belle élégance, ce cru sérieux et racé livre une bouche corpulente, dont le fruité juteux et concentré (griotte, cassis) se voit enveloppé de tanins au grain serré, sans sévérité aucune, qui ne demandent qu'à poursuivre leur patine. Longue finale solidement tramée, augurant d'une belle évolution encore.

2026/32



Niels Vins  
Le Millésime - Salons: Jallay

[www.domainemarechal.com](http://www.domainemarechal.com)  
am.marechal@outlook.fr

Comme la plupart des vins de Bourgogne, ceux de la Montagne de Corton sont vivants et aimables. Quand ils sont encore sur le fruit rouge et n'ont pas encore basculé vers leurs arômes tertiaires de gibier, ils seront les compagnons des plats uniques, joyeux, spontanés et frais. Ils feront ainsi équipe avec un pot-au-feu, une queue de boeuf ou un navarin d'agneau. Ils sont aussi les amis des pigeons, des pintades et des cuisses de canard grillées mais également d'une belle viande de boeuf un peu persillée.



Attention aux puissants fromages régionaux comme l'époisses qui risqueraient de décharmer un vin qui manquerait de structure.

Les millésimes plus anciens deviendront des vins d'automne et d'hiver. Ils seront tout naturellement les partenaires des gibiers à poils comme le chevreuil ou la biche. Les Premiers crus

concentrés et le Corton seront mieux adaptés aux venaisons plus prononcées comme le sanglier. Ces plats rendront aux vins matures leur moelleux et les reconstruiront.

Bien que la région n'offre qu'une production limitée de vins blancs, ils méritent sans conteste d'être invités à table. Ils associent finesse et vinosité, fraîcheur et richesse et leur présence sur une cuisine délicate et un peu travaillée est souvent judicieuse. Ils magnifieront les coquilles Saint Jacques à la nage ou poêlées, un poisson de rivière au beurre blanc ou un saumon fumé. En fin de repas, ils trouveront avec légèreté un écho favorable auprès d'un langres, d'un chaource ou d'un soumaintrain.



16,5/20 ★★★

Jean Fery - "Le Clos de Magny" - 2023



Belle robe rubis carmin à reflets bleutés sur le disque. Le bouquet, charmeur et démonstratif, séduit par sa douceur d'expression et la générosité de ses arômes de fruits rouges mûrs voire confiturés (gelée de framboises, cerises). Il s'agrémenté d'une touche lactique enjôleuse. Dès l'attaque, on apprécie le profil ample, charnu et démonstratif en fruit de ce vin concentré, dont l'étoffe n'a d'égal que la finesse de trame. Les saveurs de bigarreaux, mûre et myrtille se montrent exubérantes et la finale impose une longueur remarquable. Très beau vin.

2026/29



Moulin à Vins - Bibendum - Cherche Distributeur(s)  
Salons: Verviers - Wine Paris - Millésime Bio

[www.fery-vin.fr](http://www.fery-vin.fr)  
thibault@jeanfery.fr



15,5/20 ★★★★★

Domaine Petitot - "Terres Burgondes" - 2023

18,00 €



Robe cerise, moyennement intense, brillante. Le bouquet de caractère affirme un registre marqué par ses notes minérales terreuses et d'épices. Les baies noires sauvages complètent l'ensemble à l'aération. La bouche se montre chatoyante et très aromatique par sa trame juteuse et mûre, révélant de séduisantes saveurs de fruits rouges et noirs et de réglisse. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la longueur appréciable. Un cru franc et bien épuré.

2026/28



Cherche Distributeur(s) - Salons: Salon du Vin au Féminin (Fr)  
Les 3 Jours Gourmands (Fr) - Foire Vins & Fromages (Fr)

[www.domaine-petitot.com](http://www.domaine-petitot.com)  
domaine.petitot@wanadoo.fr

15,5/20 ★★★★★

Domaine Pansiot - "Les Chantemerles" - 2022

19,00 €



Robe rubis cerise éclatante. Quelques arômes délicatement boisés apparaissent à l'ouverture (moka, torréfaction), relayés par quelques notes de fruits rouges confiturés (cerise, fraise). Touche biscuitée à l'aération pour un ensemble complexe. Dès l'attaque, ce vin enjôleur présente une trame sphérique et assouplie. Sa texture veloutée révèle de généreuses saveurs de fruits rouges mûrs, équilibrées par une fine acidité. On apprécie la délicatesse d'un ensemble patiné, ponctué d'une finale savoureuse et longiligne, sur une subtile sensation de sucrosité.

2026/28

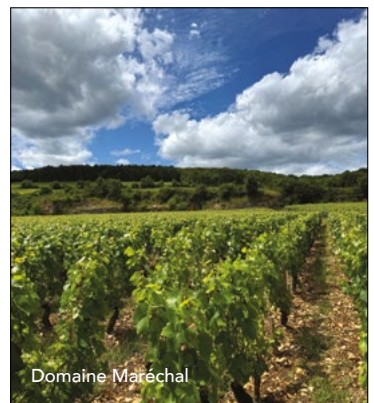


Expertise et Passion  
Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-pansiot.com](http://www.domaine-pansiot.com)  
domaine-pansiot@bbox.fr



Domaine Jean Fery



Domaine Maréchal

16,5/20 ★★★

Manuel Olivier - Bourgogne Dijon Pinot Noir - 2023



Belle robe rubis carmin profond. Le premier nez se montre floral puis la palette olfactive s'élargit et rejoint un registre de fruits rouges bien mûrs, associés à quelques fines épices. L'attaque, croquante de fruit, révèle d'emblée une densité de matière appréciable. Le milieu de bouche laisse s'exprimer sans réserve de puissantes saveurs de fruits rouges et noirs mûrs, relevées par un support d'acidité revigorant. La finale, salivante et équilibrée, ponctuée dans l'élégance un cru savoureux et étoffé, doté d'une très belle énergie.

2026/28



Calivino - La Clef du Paradis - Cherche Distributeur(s)

Salons: Wine Paris - Marche-en-Famenne - Saint-Gilles (Bxl)

[www.vindebourgogne-manuel-olivier.com](http://www.vindebourgogne-manuel-olivier.com)

contact@domaine-olivier.com



16/20 ★★★

Manuel Olivier - Bourgogne Chardonnay 2022



Jolie robe chatoyante, bouton d'or intense. Le bouquet est profond et mature sur les agrumes et les fruits exotiques. Un registre pâtissier gourmand et de petits fruits secs à coque complète la palette olfactive à l'aération. Tout est bien en place dans cette cuvée parfaitement construite issue d'une vinification bien maîtrisée, très aromatique et gourmande. Du gras, un boisé extrêmement fin et une finale large et longue à la fois ponctuent une dégustation très convaincante.



Calivino - La Clef du Paradis - Cherche Distributeur(s)

Salons: Wine Paris - Marche-en-Famenne - Saint-Gilles (Bxl)

[www.vindebourgogne-manuel-olivier.com](http://www.vindebourgogne-manuel-olivier.com)

contact@domaine-olivier.com



15,5/20 ★★★★★

Domaine Pansiot - Côte de Nuits Villages Blanc - 2023

17,00 €



Étincelante robe dorée très engageante. Délicatement parfumé et élégant, le bouquet séduit par sa finesse. Les dégustateurs évoquent les notes florales et de crème pâtissière. Fruits blancs mûrs et fruits secs complètent le tableau. La bouche est franche et épurée. Les dégustateurs soulignent sa finesse de trame, sa fraîcheur d'ensemble et ses saveurs fruitées insistantes. La finale, longue et suave témoigne d'un élevage sous-bois bien dosé. On y revient volontiers.



Expertise et Passion  
Cherche Distributeur(s)

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

domaine-pansiot@bbox.fr



15,5/20 ★★★

Jean Fery - Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune  
"La Come des Amoureuses" - 2023



Jolie robe sable à doré léger. De généreuses notes de petits fruits secs à coque et de biscuit vanillé s'associent dans un ensemble charmeur et enveloppé, qui conserve une belle fraîcheur aromatique. Franche et présentant une vivacité gustative appréciable, la bouche est portée par une acidité revigorante. Les saveurs noisettées et pâtissières rivalisent d'expression. L'équilibre acidité/gras est respecté et la finale, suave et aérienne, séduit par sa persistance.



Moulin à Vins - Bibendum - Cherche Distributeur(s)

Salons: Verviers - Wine Paris - Millésime Bio

[www.fery-vin.fr](http://www.fery-vin.fr)

thibault@jeanfery.fr



15,5/20 ★★★

### Domaine Loubet-Dewailly - Bourgogne Aligoté - 2023

10,00 €



Eclatante robe jaune de Naples à doré léger. Le bouquet est ouvert et flatteur. Les notes florales et de fruits frais s'y expriment de concert. Des notes pâtisseries plus enveloppées voire de fruits secs se dévoilent à l'aération. La bouche est ample et très aromatique. On apprécie la concentration de matière, les saveurs fruitées intenses, la délicate acidité parfaitement dosée et la finale longue sur des saveurs biscuitées voire beurrées. Une cuvée étoffée qui fait honneur à son cépage et s'invite volontiers à table. Bravo.

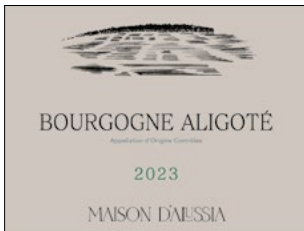
Cherche  
Distributeur(s)

[www.domaineloubetdewailly.com](http://www.domaineloubetdewailly.com)  
sbenedetti@domaineloubetdewailly.com



15/20 ★★★

### Maison d'Alussia - Bourgogne Aligoté - 2023



Très belle ensoleillée, doré intense. Le bouquet est profond et enrobé sur une belle corbeille d'agrumes et de fruits blancs. Un ensemble doucereux presque crémeux, plus en finesse qu'en démonstration. La bouche est gourmande, fruitée à souhait. On apprécie la concentration de matière et l'équilibre gras/acidité. La finale est friande et gouleyante de longueur appréciable. Un vin savoureux et convivial qui ouvre l'appétit.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.alussia.com](http://www.alussia.com)  
sales@alussia.com



15/20 ★★★

### Domaine Sophie Joigneaux - "Melon" IGP Sainte-Marie-La-Blanche - 2024

10,00 €



Jolie robe ensoleillée doré intense à nuances vieil or. Le bouquet, délicatement parfumé voire aérien, associe les notes florales aux fragrances d'agrumes frais et de bonbons acidulés. Un ensemble engageant. La bouche est franche et juteuse sur son fruité croquant et rafraîchissant (pamplemousse, pomelo...). Les dégustateurs soulignent également l'équilibre gras/acidité d'une cuvée bien construite ponctuée d'une finale longiligne et salivante qui donne l'envie d'y revenir. Un vin sincère, convivial et friand !

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainesophiejoigneaux.sitew.fr](http://www.domainesophiejoigneaux.sitew.fr)  
domaine.sophie.joigneaux@orange.fr



Manuel Olivier



## LE RIESLING DU HAUT-RHIN TENSION SALINE ET MINÉRALITÉ

**P**armi les sept cépages principaux qui donnent aux vins d'Alsace leurs noms et leurs caractères aromatiques, le Riesling, avec près de 22% de l'encépagement, constitue le cépage le plus cultivé.

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

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

Souvent considéré comme le roi des cépages alsacien, il est sans conteste le cépage le plus "gastronomique". Vinifié la plupart du temps en sec (il n'affiche que très rarement plus de 5 à 6 grammes de sucre résiduel par litre), il s'invite volontiers à table et sa vivacité et son aspect digeste en font le compagnon idéal d'une cuisine tantôt simple et conviviale ou plus élaborée et de caractère.

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

Son bouquet est racé et d'une grande finesse à la fois. Il offre un registre floral parfumé et une chatoyante corbeille de fruits (agrumes, fruits blancs, fruits exotiques).

Avec le temps il affirme son caractère minéral (pierre à fusil, silex, "pétrole"...) qui s'exprime plus volontiers encore dans les rares Grands Crus (3% de la production de vins alsacien).



Domaine Barmès-Bucher

© Photo Leif Carlsson

Ces derniers, sont au nombre de 51 et le Haut-Rhin en compte 37.

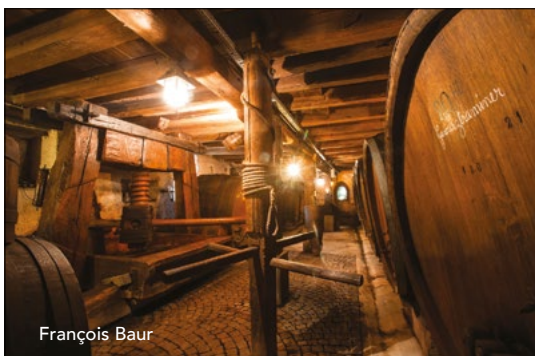
Tout comme le Pinot gris, le Gewurztraminer et le Muscat, le Riesling fait partir du groupe des 4 cépages autorisés pour l'élaboration des Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

De nombreux oenophiles et producteurs du nord alsacien s'accordent à affirmer que le Riesling serait la spécialité des vigneron du Bas-Rhin.

Si l'intérêt pour des vins plus secs est aujourd'hui grandissant, c'est plus une question de terroir que de mode qui a toujours poussé les vigneron du Bas-Rhin à vinifier des Riesling sensiblement moins "sucrés" que dans le Haut-Rhin.

Le nombre de grammes de sucre affiché en regard des commentaires de dégustation témoigne toutefois du désir de proposer dans le Haut-Rhin des Rieslings plus tendus et rafraîchissants que jadis.

Cette information reste hélas toujours absente sur les contre-étiquettes des bouteilles. Nous y retrouverons tout au plus un petit graphique "sec à sucré" qui ne donne au consommateur qu'une idée approximative.



François Baur

## DE RIESLING UIT DE HAUT-RHIN ZILTE SPANNING EN MINERALITEIT

Onder de zeven belangrijkste druivenrassen die aan de Elzasserwijnen hun naam alsook hun aromatisch karakter geven, zal de Riesling, goed voor zo'n 22%, de meest aangeplante zijn.

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

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

Vaak beschouwd als de koning van de Elzasserwijnen, is het zonder meer de meest gastronomische druivensoort. Meestal droog gevinificeerd ( Zelden wordt er restsuikergehalte hoger dan 6° aangetroffen ) wordt hij graag aan tafel bovengehaald en zijn speelsheid en zijn hoge verteerbaarheidsgraad maken het de ideale megezel van een eenvoudige of zelf een meer uitgebreide en karaktervolle keuken.

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

Hij biedt een aangename geurend bloemenboeket en een mandje vol fruit (citrus, witte vruchten). Na verloop van tijd zal hij zijn mineraal karakter uiten (vuursteen, pierre à fusil, petroleum...) die in de zeldzame Grands Crus (amper 3% van de productie, in totaal 51 en 37 in de Opper-Rijn) nog makkelijker worden uitgedrukt.



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

Vele wijnbouwers en producenten in het noorden van de Elzas bevestigen dat de Riesling de specialiteit van de wijnmakers van de Neder-Rijn zijn.

Indien de belangstelling voor drogere wijnen vandaag lijkt te groeien is het meer een kwestie van terroir dan van modeverschijnsel dat altijd de wijnbouwers van de Neder-Rijn uitdrukkelijk minder zoet hebben doen vinifiëren dan in de Opper-Rijn.

Het aantal gram suiker dat wordt vermeld naast de proefnotities getuigt echter van de wens om in de Haut-Rhin Riesling aan te bieden die strakker en verfrissender zijn dan vroeger. Ze zullen zich daardoor ook gemakkelijker aan tafel laten serveren.

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



16,5/20

★★★★



## Mittnacht Frères - "Les Fossiles"

Superbe robe très pâle, jaune de Naples éclatant. Dès l'ouverture, on apprécie la netteté aromatique et la distinction d'un bouquet marqué par les agrumes mûrs (bergamote, mandarine), les notes de fleurs blanches et une subtile touche de biscuit vanillé. Ce vin tendu, distingué et salivant a séduit les dégustateurs qui s'accordent pour louer ses qualités de densité de matière, fraîcheur de fruit (agrumes, pomme verte) et élégance. La finale, suave et longiligne, ponctue l'ensemble par une persistance élancée extrêmement savoureuse. Belle réussite.

1,3 gr/l.



Couleur Vin - Alavita (Gdl)  
Salon: Vignerons indép. Lille

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



16/20

★★★★



## Cave du Vieil Armand - "Origine"

7,50€

Robe pâle à reflets dorés légers. De délicates senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche) et d'agrumes s'associent avec réussite dans un bouquet franc, parfumé et de grande élégance. En bouche, une minéralité expressive se livre dès l'attaque, associée à une tension ciselée salivante. Les dégustateurs soulignent les saveurs d'agrumes frais (lime, pomelo) et de pomme verte, enveloppées d'une texture épurée et incisive, confirmée dans une finale qui associe énergie et persistance.

3,4 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.cavevieilarmand.com](http://www.cavevieilarmand.com)  
caveauvieilarmand@cavevieilarmand.com

16/20

★★★★



## Struss - "Cuvée Particulière"

7,70€

Robe jaune de Naples pâle, de bel éclat. Premier nez sur une minéralité déjà expressive, associée au miel et aux épices douces. Ensuite, quelques notes de pétale de rose complètent un bouquet affichant une personnalité affirmée. Cette cuvée particulièrement aromatique présente une concentration de matière convaincante. Les saveurs fruitées juteuses (agrumes mûrs) et la tension acidulée ajoutent au plaisir de dégustation. La finale, ample, reste très digeste malgré la maturité; elle séduit également par son allonge et son élégance. Bravo !

6 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

03/89.49.36.71 - 06/88.11.49.38  
philippe.struss@sfr.fr



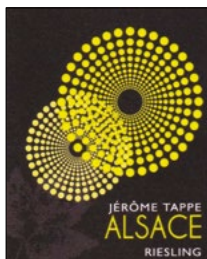
André Struss et Fils



Cave du Vieil Armand

16/20

★★★★



## Jérôme Tappe

Robe jaune pâle à verdâtre, lumineuse. Premier nez associant finesse aromatique et fraîcheur, sur de délicates senteurs florales et d'agrumes. L'aération apporte une nuance plus douce par ses effluves de fruits blancs (poire, pomme mûre). Les dégustateurs se montrent convaincus par la densité de matière de cette cuvée pleine et généreuse, au fruité croquant (agrumes mûrs, mirabelle, poire). La texture salivante et serrée ajoute au plaisir de la dégustation et la finale, étoffée et complexe, affiche une persistance aromatique très appréciable. Bravo !

3 gr/l.



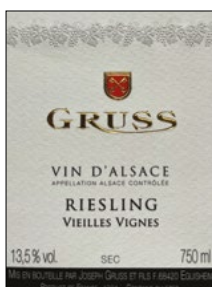
Cherche Distributeur(s)  
Ets Daune - Green Valley

[www.vins-tappe.fr](http://www.vins-tappe.fr)  
jerome.tappe@orange.fr



16/20

★★★★



## Gruss - "Vieilles Vignes"

Très belle robe pâle à doré léger, éclatante. Associant finesse d'expression et typicité, le nez marie avec succès les arômes de d'agrumes mûrs (cédrat, mandarine) et de délicate minéralité. On apprécie sa franchise et son intensité aromatique. L'entrée de bouche, séveuse et concentrée, donne le ton d'une cuvée ambitieuse, tonique et marquée par un registre d'agrumes frais prégnant. L'équilibre vivacité/maturité est atteint et la finale, salivante et persistante, donne l'envie d'y revenir. Un beau vin de gastronomie.

1,6 gr/l.

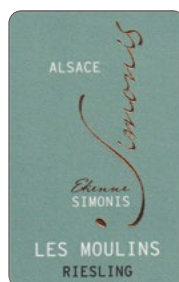


Cherche Distributeur(s)  
Severins/Waldo - Dimbour - **Salon:** Heusy

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

16/20

★★★



## Etienne Simonis - "Les Moulins"

Robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. Les fruits blancs mûrs (pomme, poire) et quelques senteurs d'amande s'associent avec réussite dans un bouquet intense qui voit apparaître une subtile touche de miel, de raisin de Corinthe et de minéralité naissante à l'aération. Tout est bien en place dans cette cuvée aromatique, dont l'équilibre acidité/gras est apprécié par les dégustateurs. Les saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs dominent un milieu de bouche dense et distingué. En finale, une impression de suavité ponctuée dans la persistance une dégustation convaincante.

1 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
La Cavinère - Les Vins d'Antoine - **Salon:** Avioth

[www.vins-simonis.fr](http://www.vins-simonis.fr)  
cave@vins-simonis.fr



Etienne



Simonis

15,5/20

★★★★



## Achille Thirion - "Cuvée Achille"

7,20 €

Robe scintillante, doré léger. Une fine minéralité apparaît dès le premier nez. L'aération confirme cette impression tout en complétant le bouquet par des saveurs de pomme verte et d'agrumes frais (pamplemousse, citron vert). La bouche, ample et salivante, séduit tant par sa concentration de matière que par l'exubérance de ses saveurs d'agrumes frais (lime, mandarine). Les dégustateurs soulignent un profil tendu et ciselé, joliment tramé. Finale finement citrique, agréablement persistante.

4 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-achillethirion.fr](http://www.domaine-achillethirion.fr)  
domaine.achille.thirion@orange.fr



15,5/20

★★★★



## Achille Thirion

7,40 €

### "Coteaux du Haut Koenigsbourg"

Jolie robe jaune sable à légers reflets paille. Les arômes de fruits blancs et d'agrumes s'associent harmonieusement dans ce nez franc, rafraîchissant et de belle typicité variétale. Ce vin charmeur s'apparente à une confiserie. Particulièrement aromatique, il associe d'intenses saveurs de fruits blancs mûrs, fleurs parfumées (violette, lilas). La sensation de sucrosité s'impose dans une finale qui conserve une belle fraîcheur grâce à une acidité revigorante. Un vin charmeur, idéal pour l'apéritif.

15 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-achillethirion.fr](http://www.domaine-achillethirion.fr)  
domaine.achille.thirion@orange.fr



15,5/20 ★★★★★



## Antoine Ehrhart

7,60 €

Superbe robe ensoleillée, jaune doré éclatant. Suave et enveloppé par ses senteurs de miel, pâtisserie, fruits mûrs (mirabelle, poire) et épices douces, ce bouquet séduisant révèle une belle complexité. Ample et riche, cette bouche gourmande voit sa trame assez grasse équilibrée par une fine tension acidulée. Les saveurs fruitées généreuses (fruits blancs, agrumes) rivalisent d'expression et la finale, agréablement persistante, révèle un profil très charmeur.

5 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-antoine-ehrhart.com](http://www.vins-antoine-ehrhart.com)  
info@vins-antoine-ehrhart.com



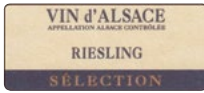
Achille Thirion

15,5/20

★★★★



Château Wagenbourg



## Château Wagenbourg - "Sélection"

8,20 €

Jolie robe jaune sable de belle brillance. Une corbeille de fruits expressive apparaît à l'ouverture (poire, pêche, abricot), assorties de notes pâtisseries. Une subtile minéralité naissante et une touche miellée complètent un ensemble complexe et engageant. Une trame assez serrée assure l'entame de cette bouche concentrée, suave et tendue par de généreuses saveurs d'agrumes frais et de pomme granny. Les dégustateurs soulignent l'ampleur et l'étoffe d'un ensemble salivant et persistant. Belle réussite.

3 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

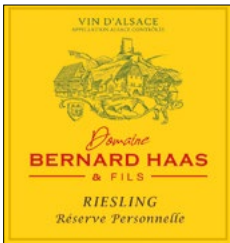
03.89.47.01.41

chateauwagenbourg@orange.fr



15,5/20

★★★★



## Bernard Haas & Fils - "Réserve Personnelle"

8,50 €

Robe pâle à reflets verdâtres légers. Une fraîcheur olfactive généreuse domine un bouquet franc et démonstratif, qui évoque de séduisantes senteurs d'agrumes (citron, mandarine) et de fruits blancs, une touche florale plus douce apparaissant au fil de l'aération. Attaque franche, de texture droite, incisive, mettant en scène et confirmant un registre d'agrumes frais (pamplemousse, citron) expressif. La texture se révèle rectiligne et salivante. La finale, épurée, maintient le palais sous tension et séduit par sa longueur et son élégance. Un vin paré pour la gastronomie.

3 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

Salons: Ciny - Thimister - Hermalle sous Argenteau - Sauvât - Bellefontaine

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

contact@vins-haas.com



15,5/20

★★★



## Eugène Schaller

10,00 €

Robe jaune de Naples à doré léger, scintillante. Quelques effluves de fleurs parfumées, de fruits blancs mûrs (pêche, poire) et de confiserie s'associent avec réussite dans ce bouquet enveloppé et charmeur. L'attaque, nerveuse et portée par une acidité vigoureuse, est suivie d'un milieu de bouche ciselé, sur les saveurs de pomme granny et de lime. Une délicate minéralité naissante apparaît ensuite et la finale, aiguillée comme une lame, confirme dans la persistance l'impression de vigueur. Une cuvée très énergique.

0 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.vins.schaller.com](http://www.vins.schaller.com)

vins.schallereugene@orange.fr



Château Wagenbourg



Eugène Schaller

15,5/20

★★★



## Myriam et Frédéric Schmitt - "L'un des Sept"

Belle robe jaune doré soutenu à reflets paille. Délicatement parfumé, le nez s'apparente à une friandise olfactive par ses fines senteurs florales et d'agrumes frais. Attaque épurée et tendue par une superbe acidité, suivie d'un milieu de bouche rectiligne, livrant une corbeille de fruits très frais (mandarine, citron, pomme verte). Ce vin aiguisé et de grande franchise se voit ponctué d'une longue finale extrêmement salivante, relevée par de fins amers (écorce d'agrumes). Un cru paré pour la gastronomie.

2,5 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salmanazar - Salon: Anthée

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



15/20

★★★★



## Philippe Brun - "Tradition"

6,90 €

Robe extrêmement pâle, limpide et brillante. Ce nez aérien s'ouvre sur quelques senteurs herbacées de grande fraîcheur. L'aération fait apparaître un registre d'agrumes prégnant, procurant une sensation énergique engageante. Attaque franche et épurée, de belle vivacité, confirmant l'impression de fraîcheur du bouquet par ses insistantes saveurs d'agrumes (lime, pamplemousse). Le milieu de bouche, ciselé, révèle une densité de matière agréable. La dégustation se ponctue dans la persistance par une vivacité très agréable. Un cru longiligne et salivant.

0,5 gr/l.

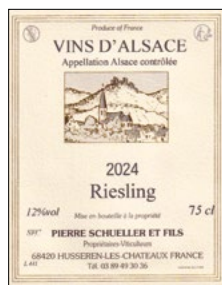


Cherche Distributeur(s)  
La Fromagerie des Venues

[www.vinsphilippebrun.fr](http://www.vinsphilippebrun.fr)  
vins.brun@orange.fr

15/20

★★★★



## Pierre Schueller et Fils

7,20 €

Un beau jaune doré éclatant intense irise cette robe lumineuse. Enveloppé et charmeur par ses doucereuses notes pâtisseries et de fruits blancs mûrs (poire, pêche), le bouquet bien ouvert se révèle très engageant. L'attaque est épurée, incisive et tonique, suivie d'un milieu de bouche plein et charnu. Les agrumes dominent l'expression aromatique (lime, bergamote) et la finale, salivante, jouit d'une belle longueur. Un cru bien construit.

3 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.domainepierreschueller.fr](http://www.domainepierreschueller.fr)  
vins.schueller.p@orange.fr

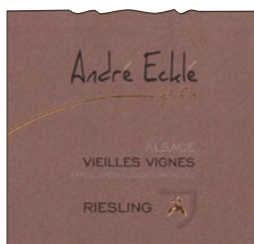


Myriam et Frédéric



Schmitt

15/20 ★★★



## André Ecklé et Fils - "Vieilles Vignes"

9,00 €

Jolie robe jaune de Naples de grand éclat. Un bouquet de fleurs printanières s'exprime à l'ouverture (violette, lilas), agrémenté d'une touche de confiserie (guimauve, bonbons aux fruits blancs). Un ensemble parfumé et très engageant. Dès l'attaque, cette cuvée charmeuse et enrobée confirme l'impression de douceur du nez. Juteuse et croquante de fruit, elle s'apparente à une friandise. Quelques saveurs de fruits blancs et une délicate touche exotique complètent la palette dans une finale enjôleuse et salivante, qui donne envie d'y revenir.

3,4 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

03.89.27.07.84

stephane.eckle@gmail.com

14,5/20

★★★★



## Marcel Imméle

7,20 €

Jolie robe doré léger, brillante et limpide. Le registre des fleurs parfumées et de la confiserie domine un bouquet printanier extrêmement flatteur (violette, guimauve, bonbons aux fruits blancs). Engageant et de grand charme. Attaque franche et vive, de texture délicate, suivie d'un milieu de bouche aérien. Une belle fraîcheur s'impose, illustrée par les agrumes (citron) et la pomme verte.

Finale savoureuse agréablement persistante.

2 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

Salon: Marcq-en-Barœul (Fr)

[www.vins-immele.net](http://www.vins-immele.net)

immele@vins-immele.net



14,5/20

★★★★



## Château Wagenbourg - "Tradition"

7,20 €

Robe pâle à légers reflets verdâtres. Quelques notes florales flatteuses (violette, pivoine) et de vanille s'expriment au premier nez, dans un bouquet délicatement parfumé, complété au fil de l'aération par des senteurs de fruits jaunes mûrs et touches exotiques. Un ensemble charmeur. Ce vin féminin et de texture aérienne séduit par son élégance et la finesse de ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs. L'équilibre acidité/gras est en place et la finale, longiligne et salivante, rafraîchit le palais dans une persistance agréable.

2 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

03.89.47.01.41

chateauwagenbourg@orange.fr



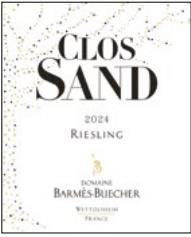
Marcel Imméle



André Ecklé et Fils

17,5/20 ★★★

Domaine Barmès-Buecher - "Clos Sand"



Robe jaune doré soutenu à reflets paille, lumineuse. Maturité et complexité caractérisent un bouquet envoûtant, de grande franchise, où se mêlent harmonieusement les senteurs de fruits blancs et jaunes mûrs (pêche, mirabelle, abricot) et les effluves de fleurs printanières (fleurs blanches suaves). Une fine touche minérale naissante et subtilement miellée complète la palette. Tout est réuni dans cette cuvée extrêmement élégante et racée, dotée d'une colonne vertébrale acidulée tendue et d'un volume de matière irréprochable. Un registre d'agrumes prégnant occupe le devant de la scène (pomelo, lime). La trame se montre particulièrement salivante et la finale interminable. Très grand vin paré pour la gastronomie. 0,9 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Vitis Vins - Salon: Wine Paris

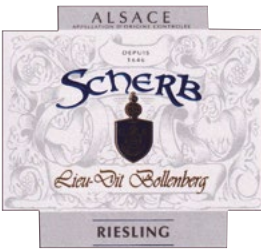
[www.barmes-buecher.com](http://www.barmes-buecher.com)  
info@barmes-buecher.com



17/20 ★★★★★

Scherb - "Bollenberg"

14,00 €



Superbe robe or soutenu à nuances légèrement ocrées, de grand éclat. Le bouquet se montre d'emblée très expressif, associant dans une parfaite harmonie les arômes de miel, fleur de tilleul, acacia et fruits confits (agrumes, abricot). Il invite à la dégustation. Attaque racée, salivante et savoureuse, dominée par une minéralité déjà installée. Le milieu de bouche, concentré et ambitieux, associe de juteuses saveurs d'agrumes mûrs et de pêche de vigne. Quelques épices douces complètent une palette aromatique complexe et expressive. Très longue finale associant intensité, étoffe et élégance. Beau vin, qui fait honneur au cépage. 8 gr/l.

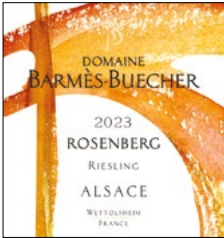
Cherche Distributeur(s)

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



17/20 ★★★★★

Domaine Barmès-Buecher - "Rosenberg"



Robe jaune paille de grand éclat, cristalline. Profondeur et complexité caractérisent ce puissant bouquet à forte personnalité, qui marie avec succès les accents fumés minéraux aux notes de fruits confits (agrumes, fruits jaunes), raisin de Corinthe et miel. Densité de matière, texture ample, riche et dotée d'un beau gras, exubérance des saveurs de pomelo, bergamote et lime... Tout est en place avec dimension et élégance dans cette cuvée de haute tenue. La finale, citrique et présentant une trame très dense, se resserre sur une tension acidulée remarquable de longueur. Grande réussite.

0,9 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Vitis Vins - Salon: Wine Paris

[www.barmes-buecher.com](http://www.barmes-buecher.com)  
info@barmes-buecher.com



Domaine Barmès-Buecher



Antoine Stoffel

16,5/20 ★★★★★

François Schmitt - "Bollenberg"



Robe dorée assez intense. Premier nez puissamment profond et de belle complexité, mêlant les accents minéraux aux arômes de fruits jaunes mûrs et d'agrumes confits. L'aération évoque quelques épices qui apportent une touche de vivacité. Ce vin concentré a emporté les suffrages. Les dégustateurs sont sous le charme de sa densité de matière fruitée (agrumes mûrs), de son parfait équilibre et de la tension acidulée omniprésente qui confère à l'ensemble race, suavité et étoffe. La finale, épurée et aiguisée comme une lame ajoute à la sensation d'énergie d'une cuvée ambitieuse et persistante. Un vin de gastronomie.

2,5 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salmanazar - Salon: Anthée

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



16/20 ★★★★★

Antoine Stoffel - "Fronenberg"

16,00 €



Belle robe dorée intense, limpide et éclatante. Premier nez sur le foin coupé, les notes florales (acacia, tilleul). Les agrumes apparaissent ensuite, relayés par une touche miellée persistante. Un ensemble complexe et engageant. Ce vin à forte personnalité délivre une matière dense et démonstrative, réunissant les saveurs de zestes d'agrumes et de minéralité. De beaux amers insistants relèvent l'ensemble et la finale, citrique, associe franchise et tension acidulée. Un cru racé et sapide, de texture longiligne.

0 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
La Charme du Vin

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



Une vue, une ambiance,  
un instant suspendu



Une Parenthèse de sérénité  
au rythme du vignoble

Hôtel\*\*\* Spa  
*au Cœur des Vignes*

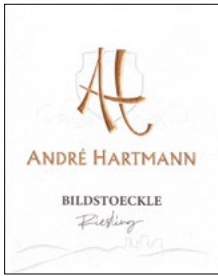


42 Chambres et Suites - 2 Chambres pour PMR - 1 Appartement

35, Rue des Forgerons • 68420 Guebreschwihr • 03 89 49 22 22  
reception@hotel-terravinum.com • [www.hotel-terravinum.com](http://www.hotel-terravinum.com)

15,5/20

★★★★



André Hartmann - "Bildstoeckle"

15,80 €

Belle robe jaune pâle éclatante à reflets dorés. De superbes notes florales printanières (violette, lilas) et de confiserie (guimauve, bonbons aux fruits blancs) dominent un nez extrêmement parfumé et engageant, empreint de douceur. La bouche est à l'avenant. Elle confirme l'impression d'enveloppement du bouquet, tout en préservant une sensation de fraîcheur par son support d'acidité, présent de l'attaque à la finale. Les saveurs fruitées (agrumes mûrs, poire, pêche) se montrent prégnaentes. Un vin gourmand et très agréable, construit sur un bel équilibre.

5,5 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vignerons indép. Lille

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



15,5/20

★★★



Muré - "Côte de Rouffach"

Superbe robe bouton d'or. Le premier nez ne tarde pas à associer d'intenses effluves de minéralité et d'agrumes confits (bergamote, pome-lo). L'aération amplifie la puissance d'expression, tout en conservant une grande élégance, sur le pamplemousse rose. Conviviale et gourmande, offrant une sensation de suavité, cette cuvée dotée d'un très bel équilibre acidité/gras se montre franche et salivante. Les saveurs d'agrumes s'y expriment sans retenue et la finale, longiligne et digeste, se resserre sur une tension acidulée rafraîchissante. Un cru typé et bien construit.

1 gr/l.

 Pirard  
Salon: Wine Paris

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



15/20

★★★★



Jacques Ziegler - "Bollenberg"

11,00 €

Robe bouton d'or, ensoleillée. Sans attendre, les senteurs de fruits blancs et jaunes mûrs rivalisent d'expression. On y retrouve les arômes d'abricot, pêche et poire, assortis d'une touche de confiserie et de fleurs blanches. L'attaque, ciselée et tonique, est en contraste avec le bouquet et donne le ton d'une cuvée très rafraîchissante. Un registre d'agrumes prégnant s'y montre expressif (citron confit, mandarine) et la texture distinguée et salivante procure une impression d'énergie appréciable, qui se prolonge jusqu'à une finale très persistante. Un vin digeste et racé.

0 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.vinsjacquesziegler.com](http://www.vinsjacquesziegler.com)  
jacquesziegler78@orange.fr



Muré



Domaine Weinbach

17/20 ★★ ★



## Domaine Weinbach - "Colette"

Très jolie robe bouton d'or éclatant, cristalline. Complexe et profond, le bouquet mêle les senteurs florales expressives (aubépine, acacia) aux arômes de fruits mûrs (agrumes et fruits blancs). Une fine touche mellifère apparaît à l'aération. Charnue et harmonieuse, cette cuvée ambitieuse dotée d'une concentration de matière exemplaire, a conquis les dégustateurs. S'y apprécient les saveurs fruitées rafraîchissantes exubérantes (pomme, poire, citron). La finale, salivante à souhait, se resserre sur son acidité tonifiante et se ponctue dans une grande persistance qui prolonge le plaisir de la dégustation. Belle réussite. 2 gr/l.

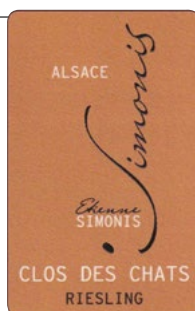
Cherche Distributeur(s)

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

Bdy Bio

16,5/20

★★★★



## Etienne Simonis - "Clos des Chats"

Belle robe ensoleillée, limpide et brillante. Sans attendre, le bouquet offre une expression aromatique intense et complexe, qui associe avec réussite quelques accents minéraux rafraîchissants et un registre fruité d'agrumes et de pomme granny. De grande pureté, l'attaque vive et tonique donne le ton d'une cuvée distinguée, dont la trame ciselée se met au service d'une densité de matière irréprochable. Le registre des agrumes se confirme sans retenue et la suavité de cette bouche salivante se prolonge dans une longue finale qui permet au registre minéral de reprendre le devant de la scène. Très beau vin. 3 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
La Cavinère - Les Vins d'Antoine - Salon: Avioth

[www.vins-simonis.fr](http://www.vins-simonis.fr)  
cave@vins-simonis.fr

Bdy Bio

16/20 ★★★★★

## Jean-Paul Schaffhauser - "Les flâneries d'Antoine"

8,00 €



Jolie robe jaune pailleté, soutenue et éclatante. Parfumé dès l'ouverture par de séduisantes senteurs florales printanières (aubépine, lilas), le nez se complète au fil de l'aération par de généreuses notes d'agrumes presque confits et de fruits blancs (pomme, poire). Tout est parfaitement en place dans cette cuvée salivante, qui associe concentration et élégance. De puissantes saveurs d'agrumes maintiennent le palais sous tension, confirmant l'étoffe et l'élégance

d'un vin de grande vigueur, paré pour la gastronomie. Longue finale épurée et salivante, qui donne envie d'y revenir. Belle réussite. 2,9 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Les Caves de Rochefort

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

Bdy Bio



Jean-Paul Schaffhauser



Domaine Weinbach

16/20 ★★★★★



## Fernand Ziegler - "Clos St-Ulrich"

10,00 €

Belle robe jaune pâle à reflets légèrement dorés. Une sensation de maturité et de douceur se dégage rapidement de ce bouquet enveloppé, séduisant par ses notes de viennoiseries, poire mûre et flan vanillé. La bouche est en contraste avec le nez. L'attaque, sapide et racée, donne le ton d'une cuvée ambitieuse par sa concentration de matière, l'intensité de ses saveurs citronnées et salivante par la tension qui anime le palais. Ce vin distingué et digeste jouit d'un bel équilibre et se voit relevé dans sa finale longiligne par de fins amers rafraîchissants.

1,2 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Waremme

[www.domaineziegler.com](http://www.domaineziegler.com)  
fernand.ziegler@wanadoo.fr



16/20

★★★



## Dopff & Irion - "Les Murailles"

Jolie robe paille à doré soutenu, de bel éclat. De grande finesse et présentant une typicité appréciable, le bouquet marie les tonalités minérales à un registre d'agrumes frais expressif (pamplemousse, citron). Séveuse et racée, cette cuvée associant subtile minéralité et expression d'agrumes prégnante a séduit les dégustateurs. Son équilibre acidité/gras est apprécié et sa densité de matière se montre convaincante. Les saveurs d'agrumes et de pomme granny rivalisent d'expression. La finale, longiligne, est relevée par de fins amers très agréables. Un cru typé et bien construit.



[www.dopff-irion.com](http://www.dopff-irion.com)  
contact@dopff-irion.com

Conversion

15,5/20

★★★★



## Victor Lorang et Fils - "Vieilles Vignes"

7,90 €

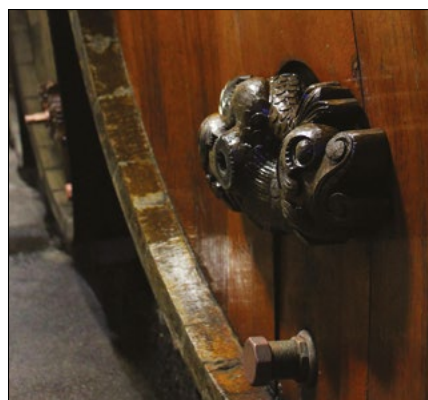
Superbe robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. Enveloppé et charmeur, le bouquet se montre suave. Les senteurs de confiserie se mêlent aux arômes de fruits blancs au sirop et de pâtisserie, dans un ensemble très engageant. Adoucie par son sucre résiduel bien intégré dans une matière concentrée, cette cuvée charmeuse a séduit les dégustateurs. Sa trame à la fois légère et savoureuse révèle d'expressives saveurs de fruits mûrs (pêche, poire), tout en conservant une fraîcheur appréciable grâce à un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. Un vin complet.

10,8 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Liège (Tour de France)

[www.vins-lorang.com](http://www.vins-lorang.com)  
vins.lorang@gmail.com



15,5/20 ★★★★★

## Pierre-Paul Schmitt - "Vieilles Vignes"

9,50 €



Robe jaune doré à nuances sable. Premier nez minéral, associant fraîcheur et typicité. Les arômes de fruits blancs (coing, pomme) s'expriment ensuite puis la douceur s'installe progressivement par quelques senteurs florales parfumées. Franchise et élégance marquent de leur empreinte cette cuvée salivante à souhait, qui délivre une expression fruitée généreuse (agrumes mûrs). La texture se montre incisive et tonifiante et la finale séduit par sa longueur et son étoffe.

3,5 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arras

[www.p-schmitt.com](http://www.p-schmitt.com)  
vinspschmitt@gmail.com



15/20

★★★★★



## Domaine Schirmer

Très jolie robe ensoleillée, bouton d'or éclatant. Quelques notes de miel et d'agrumes confits s'expriment ouvertement dans un bouquet généreux, complété par la douceur des fruits au sirop (poire, pêche). Un ensemble parfumé et enjôleur. La bouche présente un contraste très rafraîchissant avec le profil du nez. Tendue par une acidité tonifiante, elle privilégie l'expression de mandarine, pomelo et citron. La texture se montre aérienne et digeste et la finale, salivante, associe un profil épuré à une longueur appréciable. Un cru bien construit.

0 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vresse sur Semois

[www.vins-alsace-schirmer.fr](http://www.vins-alsace-schirmer.fr)  
vins.alsace.schirmer@gmail.com



15/20

★★★★★



## Bernard Humbrecht

8,90 €

Jolie robe ensoleillée, de bel éclat. Fin, profond et dominé par les senteurs d'agrumes mûrs, d'herbe fraîche et de rhubarbe, le nez se révèle aussi aérien qu'engageant par son élégance. Typée par une minéralité naissante appréciable, cette cuvée suave et dotée d'une concentration appréciable bénéficie d'un bel équilibre vivacité/maturité. Sa trame assez serrée prolonge le plaisir jusqu'en finale, où de fins amers rafraîchissants soulignent une persistance appréciée.

6 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Vignerons ind. Lille et Reims

[www.domaine-humbrecht.fr](http://www.domaine-humbrecht.fr)  
vins.bernard.humbrecht@orange.fr



Pierre-Paul Schmitt



15/20

★★★



## Karcher - "Tradition"

11,50 €

Robe jaune or, brillante et limpide. Le premier nez, délicatement minéral, laisse rapidement place à une expression fruitée mûre et charmeuse (pêche, poire, abricot). Une douceur olfactive séduisante et engageante. L'entrée de bouche, savoureuse et rafraîchie par une tension acidulée bien présente, donne le ton d'une cuvée dotée d'un équilibre acidité/gras appréciable. Les saveurs d'agrumes mûrs s'expriment sans retenue, dans un ensemble gourmand et convivial, ponctué d'une finale agréablement persistante, sur le bonbon acidulé.

3,5 gr/l.



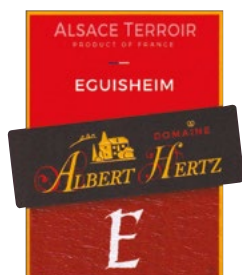
Cherche Distributeur(s)  
Salon: Lincint

[www.vins-karcher.com](http://www.vins-karcher.com)  
info@vins-karcher.com



15/20

★★



## Albert Hertz

15,00 €

Belle présentation pour cette superbe robe or brillant, limpide. Classique et typé, le bouquet marie avec harmonie les effluves d'agrumes (pomelo, citron, pamplemousse) à quelques senteurs d'herbe fraîche et de citronnelle. Dotée d'un bel équilibre acidité/gras, cette cuvée gourmande et conviviale livre une bouche de texture fine, ciselée par une jolie tension d'agrumes frais. La finale, digeste et aérienne, se montre sapide et bénéficie d'une longueur appréciable.

1,5 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

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



14,5/20

★★★



## Gilbert Meyer - "Cuvée Saint-Michel"

8,00 €

Robe jaune pâle à reflets légèrement dorés. Délicatement parfumé, le nez séduit par ses accents floraux (fleurs blanches). Quelques arômes de fruits blancs frais apparaissent ensuite, dans un ensemble qui affiche une sensation de douceur. La bouche est en contraste avec le bouquet. Incisive dès l'attaque, elle livre d'insistantes saveurs d'agrumes frais (lime), dans un ensemble de texture délicate, qui privilégie un profil aérien et rafraîchissant. La finale, soutenue par une délicate touche minérale saline, présente une agréable longueur. Un vin consensuel.

3 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-alsace-gilbertmeyer.fr](http://www.vins-alsace-gilbertmeyer.fr)  
dubs.laurence@orange.fr



17/20 ★★★★★



## Gustave Lorentz - "Burg"

Robe jaune de Naples pâle. Le nez développe une fraîcheur aromatique appréciable, soulignée par une délicate minéralité, assortie d'arômes d'agrumes et de pomme fraîche. L'attaque, tendue et épurée, donne le ton d'une cuvée rectiligne, extrêmement savoureuse et dominée par un registre d'agrumes exubérant (pomelo, citron, pamplemousse).

Le milieu de bouche, salivant et racé, confirme l'impression de densité et de fraîcheur. En finale, une minéralité naissante complète un tableau abouti, qui fait honneur au cépage. Très belle réussite.

1,03 gr/l.

Château Vini

[www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)  
caveau@gustavelorentz.com - info@gustavelorentz.com



16,5/20 ★★★★★



## François Baur - "Heimbουργ"

Belle robe jaune-vert mordoré, de grand éclat. Tout en enveloppement et délicatesse, le bouquet souligne dès l'attaque de généreux arômes de fruits blancs et jaunes mûrs voire au sirop. L'aération complète cette palette aromatique par quelques notes florales. L'attaque, ample, richement dotée et confirmant une belle maturité fruitée, est suivie d'un milieu de bouche volumineux, dont le gras se voit équilibré par un support d'acidité vivifiant. La finale, large et longue à la fois, confirme le registre des agrumes. Ce vin complet a séduit les dégustateurs.

0 gr/l.

Cavavin

[www.vinsbaur.com](http://www.vinsbaur.com)  
vinsbaur@live.fr



16/20 ★★★★★



## Clos Sainte-Apolline - "Bollenberg"

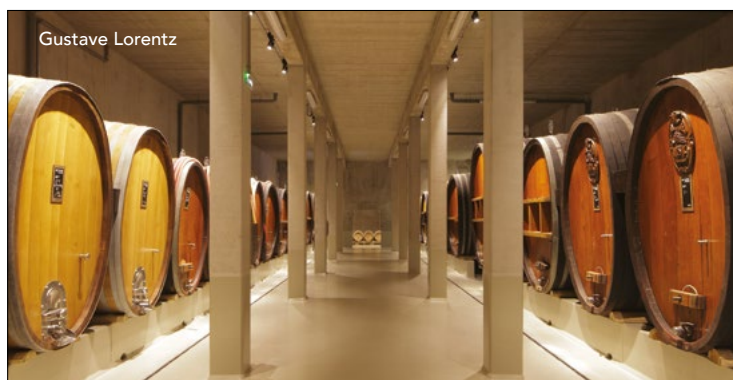
11,00 €

Jolie robe jaune doré, limpide et de bel éclat. Quelque peu sur la réserve, le bouquet s'ouvre rapidement, exhalant une belle complémentarité entre les arômes de fruits frais (poire, pomme) et d'agrumes. Une délicate touche herbacée rafraîchissante complète cette palette aromatique de grande franchise. Salivante, l'attaque donne le ton d'un vin rectiligne, ciselé par une belle acidité tonifiante. La générosité des saveurs d'agrumes frais confère à cette cuvée tendue et distinguée un profil extrêmement racé. Un bel hymne au cépage.

1,4 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salons: Lille - Paris - Strasbourg - Reims - Dunkerke

[www.bollenberg.com](http://www.bollenberg.com)  
apollinemeyer@bollenberg.com

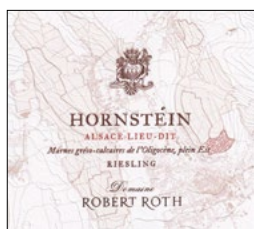


Gustave Lorentz



François Baur

16/20 ★★★★★



## Robert Roth - "Hornstein"

Robe pailletée de bel éclat. Le premier nez, minéral, témoigne d'une forte personnalité. Au fil de l'aération, la palette aromatique se complète de flatteuses notes de fruits blancs mûrs et de pâtisserie, dans un ensemble exprimant une réelle douceur. L'attaque, épurée et citrique, ne laisse planer aucun doute sur le profil aiguë d'une cuvée de grande tonicité gustative, contrastant avec l'enveloppement du bouquet. D'exubérantes saveurs de citron confit, pomelo et mandarine rivalisent d'expression, dans un ensemble concentré. Longue finale salivante, dont la minéralité prolonge le plaisir de dégustation. Très beau vin.

0,56 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

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



15,5/20 ★★★★★



## Roger Jung & Fils - "Kronenburg"

Robe pâle à reflets verdâtres, brillante. Une grande douceur olfactive se dégage de ce bouquet charmeur, qui exhale généreusement des arômes de fruits blancs mûrs (pêche, poire) et de pâtisserie. Dès l'entrée de bouche, l'impression d'enrobage du bouquet laisse rapidement place à un profil citrique développant une belle énergie. Un registre d'agrumes prégnant (citron, mandarine) s'exprime sans retenue, soutenu par une trame délicate et rafraîchissante. La finale se resserre sur cette acidité (écorce d'agrumes) et séduit par sa longueur et sa race.

3,3 gr/l.

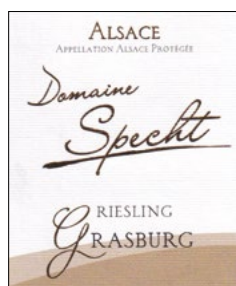
 Cherche Distributeur(s)  
Appemont - De Bottle

[www.vins-roger-jung-et-fils.fr](http://www.vins-roger-jung-et-fils.fr)  
contact.rjung@orange.fr



14,5/20

★★★★



## Domaine Specht - "Grasburg"

12,70 €

Robe jaune de Naples pâle, scintillante. Tout en douceur et enveloppement, le bouquet se montre suave et exprime dès l'ouverture d'agréables notes pâtisseries et de viennoiseries, assorties d'une expression fruitée bien mûre (pêche, poire) et d'une note de confiserie. Un sucre résiduel présent dès l'attaque mais sans excès confère à cette cuvée un profil gourmand et enjôleur (saveurs de bonbons acidulés aux fruits), qui conserve une belle acidité en milieu de bouche. Finale aérienne et charmeuse pour une cuvée qui s'apparente à une friandise.

8 gr/l.

 Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vaux-sur-Sûre

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



Robert



Roth

16,5/20

★★★★



## Vignoble Vorburger-Meyer - "Vieilles Vignes" Hospices de Strasbourg

13,50 €

Jolie robe doré intense à nuances ocrées. Le bouquet, délicatement parfumé, se révèle doucereux et suave. Plus en finesse qu'en démonstration, il associe les senteurs d'agrumes et fruits blancs mûrs à des notes pâtisseries et de fruits secs. Une subtile minéralité apparaît à l'aération. La bouche est ample et très aromatique. On apprécie l'équilibre gras/acidité, la maturité des saveurs fruitées et la finale large et longue à la fois d'une cuvée de gastronomie qui fait honneur au cépage. Bravo.

8 gr/l.

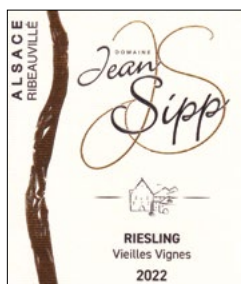
Cherche Distributeur(s)

[www.vorburger-meyer.com](http://www.vorburger-meyer.com)  
vorburger-meyer@hotmail.com



16,5/20

★★★★



## Domaine Jean Sipp - "Vieilles Vignes"

Jolie robe ensoleillée or éclatant. Le bouquet est ouvert et complexe. Les notes florales, de fruits jaunes voire exotiques sont assorties de délicats effluves de minéralité. Un nez complexe qui invite à la dégustation. La bouche est franche et droite. Les dégustateurs soulignent sa concentration, sa tension omniprésente et très rafraîchissante, ses saveurs d'agrumes et de minéralité et sa finale longiligne et salivante. Une cuvée de gastronomie parfaitement construite.

3,6 gr/l.

Mouchart  
Comptoir des Vins

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



16,5/20 ★★★



## Domaine Weinzaepfel - "Langzug"

Robe dorée à nuances ocrées. Particulièrement doucereux et enveloppé sur ses notes pâtisseries, de fruits blancs mûrs et de fruits secs (abricot, raisins de Corinthe), le bouquet mature libère progressivement une pointe de minéralité à l'aération. La bouche est ample, riche et très aromatique. Du gras et une acidité bien dosée sont au rendez-vous d'un vin complet et séveux. De la belle ouvrage pour une cuvée de gastronomie très convaincante qui pourra encore affirmer sa minéralité.

2,5 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Ciney

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



Domaine Jean Sipp



**Bergheim**  
fête le Gewurztraminer  
les 25 et 26 juillet 2026

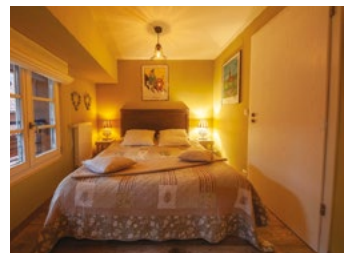


Recommandé  
par VTA



*Les Gîtes du Lakmi vous accueillent au cœur de l'Alsace  
Goûtez à l'authenticité et aux traditions alsaciennes et résidez dans notre maison vigneronne  
du 17ème siècle dans le charmant village médiéval de Bergheim*

## Le Loft du Lakmi

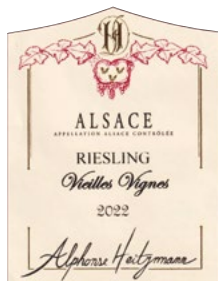


Jean Kubler • 8 Rue des Vignerons • 68750 Bergheim • Tél: 06 65 29 58 21

[www.gites-lakmi.fr](http://www.gites-lakmi.fr) • [kublerjean@gmail.com](mailto:kublerjean@gmail.com)

15,5/20

★★★★



## Alphonse Heitzmann - "Vieilles vignes"

8,50 €

Splendide robe doré intense. Le bouquet est délicatement parfumé sur un registre essentiellement floral. Les notes fruitées voire de confiseries ne tardent pas à s'exprimer dans un ensemble élégant, enrobé et friand. Contrastant quelque peu avec le nez, la bouche de cette cuvée incisive et croquante de fruits (agrumes) offre beaucoup de pureté et une acidité tonifiante parfaitement dosée. On apprécie sa finesse de texture et sa finale ciselée et longiligne dévoilant une subtile minéralité naissante.

4 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.alphonse-heitzmann.fr](http://www.alphonse-heitzmann.fr)  
contact@alphonse-heitzmann.fr



15,5/20

★★★★



## Cave du Vieil Armand

Belle présentation pour cette éclatante robe brillante, doré léger. Le bouquet est ouvert et typé. Les effluves d'agrumes et d'herbe fraîche sont assortis d'une minéralité (silex, craie, iode...) bien présente dans un ensemble qui conserve une belle élégance. Les dégustateurs soulignent unanimement le caractère incisif d'un vin épuré qui associe les saveurs d'agrumes frais et de minéralité. Une cuvée revigorante ponctuée d'une finale longue et tendue inspirante de beaux accords gastronomiques.

4,5 gr/l.

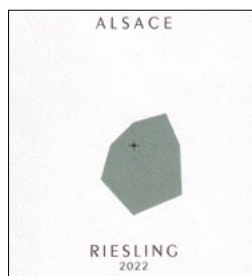
Biofré

[www.cavevieilarmand.com](http://www.cavevieilarmand.com)  
caveauvieilarmand@cavevieilarmand.com



15,5/20

★★★



## Martin Jund

11,00 €

Jolie robe bouton d'or intense et brillante. Le bouquet est élégant et subtil. Il se révèle néanmoins séduisant et complexe mariant les notes fruitées et pâtisseries à une délicate minéralité.

Les fruits secs sont également évoqués par les dégustateurs qui, en bouche, apprécient la pureté et le caractère incisif d'une cuvée assez concentrée et tendue, très digeste sur ses saveurs d'agrumes frais et de subtile minéralité. Une cuvée épurée et rafraîchissante qui s'invitera volontiers à table.

1,7 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

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



Martin



Jund



Alphonse Heitzmann

15/20 ★★★★★



## Pierre-Paul Schmitt - "Tradition"

8,00 €

Belle robe ensoleillée, bouton d'or. Une friandise olfactive. Les notes florales, d'agrumes et de confiseries rivalisent d'expression dans ce bouquet charmeur qui invite à la dégustation. La bouche est franche et droite. Epurée et très rafraîchissante sur ses saveurs d'agrumes, elle séduit par son croquant fruité, sa belle tension omniprésente et sa finale longiligne et salivante qui donne volontiers l'envie d'y revenir. Une cuvée friande qui ouvre parfaitement l'appétit.

4 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arras

[www.p-schmitt.com](http://www.p-schmitt.com)  
vinspschmitt@gmail.com



15/20

★★★



## Huber & Bléger - "Grande Réserve"

Robe dorée assez intense. Plus en finesse qu'en démonstration, le bouquet mature et enveloppé révèle un fruité gourmand (agrumes mûrs et fruits exotiques) accompagné d'une subtile minéralité naissante. De concentration appréciable, la bouche tient les promesses du bouquet tant par sa délicatesse de texture que par la fraîcheur de ses saveurs d'agrumes. Une cuvée incisive et rafraîchissante qui ouvre parfaitement l'appétit. On y revient volontiers.

4,1 gr/l.

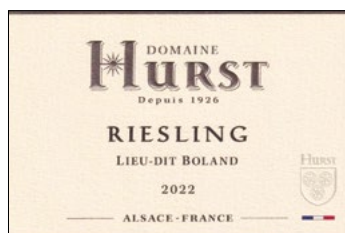
 Cherche Distributeur(s)  
MagaVins - Salon: Bourdon

[www.huber-bleger.fr](http://www.huber-bleger.fr)  
domaine@huber-bleger.fr



Huber & Bléger

17/20 ★★★★★



## Domaine Hurst - "Boland"

26,00 €

Splendide robe doré intense à nuances ocrées. Doucereux et charmeur, le bouquet enveloppé associe les notes d'agrumes et de fruits jaunes mûrs à un registre pâtissier voire crémeux. Les dégustateurs évoquent également les fruits secs à coque et une pointe de minéralité. La bouche est ample et très aromatique. Elle offre du volume et un remarquable équilibre acidité/gras. Une cuvée de gastronomie ponctuée d'une finale large et longue à la fois. Un vin ambitieux qui fait honneur à son cépage. Bravo.

3,2 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

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



16,5/20 ★★★



## Domaine Weinzaepfel - "Mittelbourg"

Belle présentation pour cette éclatante robe dorée. Le bouquet offre une belle fraîcheur et typicité variétale. Des senteurs d'agrumes, d'herbe fraîche et de délicate minéralité s'y expriment de concert.

La bouche est franche et droite sur d'insistantes saveurs d'agrumes très rafraîchissantes. La concentration de matière est soulignée par les dégustateurs ainsi que la finale persistante qui dévoile davantage de minéralité. Une cuvée qui fait honneur à son cépage et qui s'invitera volontiers à table.

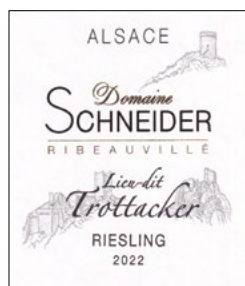
3,9 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Ciney

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



16/20 ★★★★★



## Domaine Schneider - "Trottacker"

13,30 €

Eclatante robe jaune de Naples à doré léger. Le bouquet est élégant et délicatement parfumé. Cette friandise olfactive associe les notes florales aux senteurs d'agrumes et de bonbons acidulés. Une subtile minéralité complète le tableau. La bouche est droite et incisive. Elle fait honneur au cépage par sa tension omniprésente, ses saveurs d'agrumes frais mais surtout sa belle minéralité qui s'exprime davantage en bouche. Une cuvée épurée et distinguée dédiée à la gastronomie. De la belle ouvrage.

2 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.schneider-ribeauville.com](http://www.schneider-ribeauville.com)  
vins-schneider@orange.fr



Domaine Schneider



Domaine Hurst

15,5/20

★★★★



### Materne Haegelin et Filles - "Lippelsberg"

Belle robe ensoleillée. Fraîcheur et charme s'expriment dans ce bouquet engageant qui associe les notes florales et d'agrumes dans un ensemble aérien et flatteur qui invite à la dégustation.

La bouche, sans artifices, tient les promesses du nez par sa tension omniprésente, ses saveurs d'agrumes salivantes et sa finesse de texture.

Un vin ciselé ponctué d'une finale longiligne et rafraîchissante qui ouvre parfaitement l'appétit.

2,7 gr/l.



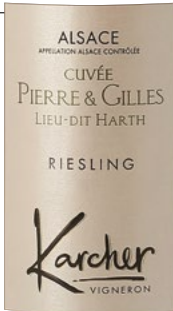
Cherche Distributeur(s) Flandre  
Van Hende - Cave de Batisse - La Part des Anges

[www.materne-haegelin.fr](http://www.materne-haegelin.fr)  
vins@materne-haegelin.fr



15/20

★★★



### Domaine Karcher & Fils - Cuvée Pierre & Gilles Demi-Sec - "Harth"

14,00 €

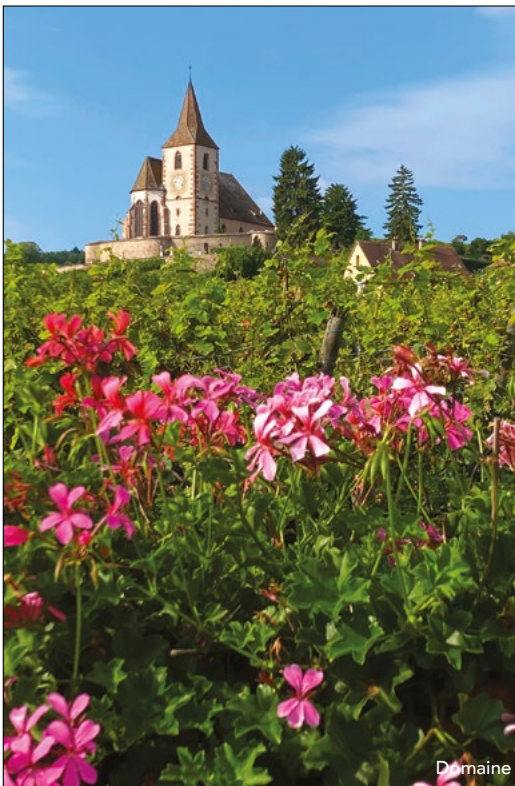
Robe vieil or à reflets ocrés. Assez expressif, le bouquet mature et suave associe les notes pâtisseries, de fruits secs (raisin de Corinthe), voire de miel. Malgré le sucre résiduel assez présent, cette cuvée finement texturée offre une belle fraîcheur par ses saveurs d'agrumes confits et sa délicate acidité qui accompagne toute la dégustation. Une cuvée bien équilibrée et friande, tout en dentelle et en charme, qui présente un visage original du cépage.

12 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Lincet

[www.vins-karcher.com](http://www.vins-karcher.com)  
info@vins-karcher.com



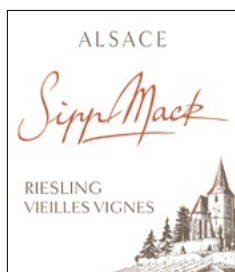
Domaine



Sipp Mack

16,5/20

★★★★



## Sipp Mack - "Vieilles vignes"

15,90 €

Robe ensoleillée, bouton d'or intense. Le bouquet est profond et mature. Les effluves d'abricot sec, épices douces, miel de fleur et de subtile minéralité s'y associent harmonieusement dans un nez velouté presque enrobé qui invite au voyage. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée très aromatique et de concentration très appréciable. La minéralité reprend le devant de la scène associée à un registre d'agrumes salivants. Une finale de grande persistance complète la dégustation d'une cuvée de gastronomie très convaincante.

2,44 gr/l.

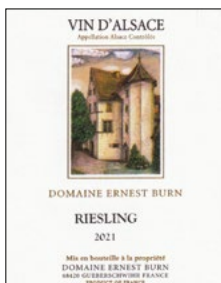
Cherche Distributeur(s)

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



15/20

★★★★



## Domaine Ernest Burn

Robe dorée à reflets vieil or. Le bouquet est délicatement parfumé et charmeur sur une belle corbeille d'agrumes, des notes florales et de confiserie. Un ensemble élégant tout en subtilité. Cette friandise séduit par sa finesse de texture, sa fraîcheur fruitée et sa gourmandise.

Un sucre résiduel bien présent mais sans aucune lourdeur apporte beaucoup de suavité à l'ensemble sans toutefois présenter de déficit d'acidité. Un bonbon acidulé, tout en dentelle et harmonie qui dévoile un visage féminin très séduisant. La finale sur les agrumes confits est de longueur appréciable. On y revient volontiers.

15 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-burn.fr](http://www.domaine-burn.fr)  
francis.burn@hotmail.fr



15/20

★★★



## Domaine Martin Jund - "L'Epure"

15,00 €

Robe vieil or intense à nuances ocrées. Le bouquet de caractère associe les notes d'agrumes confits, abricot sec, cire d'abeille et légère minéralité. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée extrêmement tendue et rafraîchissante sur une acidité très revigorante. Les saveurs d'agrumes, de fruits secs et de minéralité s'expriment sans retenue dans une cuvée de gastronomie, concentrée et revigorante. Une cuvée sans concession, ciselée et incisive.

0,2 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

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



15,5/20

★★★★



## Cave de Ribeauvillé - "Haguenuau"

Robe doré intense et brillante. Agrumes et fruits blancs mûrs s'expriment de concert dans ce bouquet ouvert complété d'effluves d'abricot sec, de cire d'abeille et de subtile minéralité. La bouche est franche et droite, très incisive et rafraîchissante. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière, les saveurs fruitées et épicées et la finale large et longue à la fois, très revigorante sur une pointe de minéralité et une acidité ascendante et salivante. Une cuvée étoffée qui sera complice de beaux accords gastronomiques.

4 gr/l.



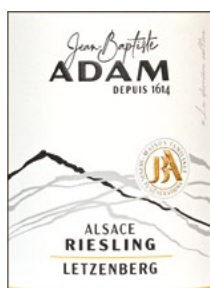
Salon: Wine Paris

[www.vins-ribeauville.com](http://www.vins-ribeauville.com)  
cave@cave-ribeauville.com



15,5/20

★★★★



## Jean-Baptiste Adam - "Letzenberg"

Jolie robe scintillante doré léger. Le bouquet est délicatement parfumé et élégant. Les notes d'agrumes et de fruits exotiques, voire de confiseries sont assorties d'une subtile minéralité naissante. Le charme et l'élégance transparaissent d'emblée dans cette cuvée bien équilibrée qui offre un fruité intact (agrumes frais) et une juste acidité revigorante. De délicates saveurs de minéralité voire de réglisse et une pointe de salinité, qui s'affirmeront avec l'âge, ponctuent la dégustation d'une cuvée épurée et travaillée en finesse. De la belle ouvrage.

1,27 gr/l.

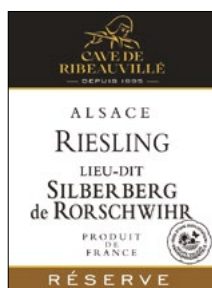


[www.jb-adam.fr](http://www.jb-adam.fr)  
caveau@jb-adam.fr



15/20

★★★★



## Cave de Ribeauvillé

### "Silberberg de Rorschwihr" - Réserve

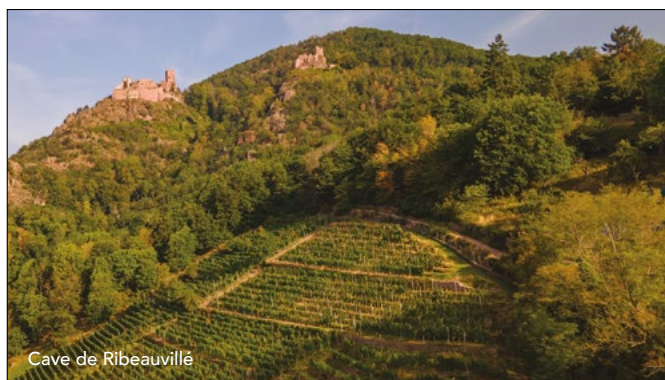
Robe lumineuse, jaune de Naples. C'est le caractère minéral typique des grands Riesling qui séduit d'emblée les dégustateurs. Les notes d'épices, tilleul, pierre à fusil voire hydrocarbure se livrent de concert dans un bouquet ouvert ne manquant toutefois pas d'élégance. Un nez prometteur. La bouche est ample et charnue. On apprécie l'équilibre gras/acidité, les saveurs fruitées, minérales et réglissées et la finale large et longue à la fois. Une cuvée de gastronomie qui fait honneur au cépage roi alsacien.

4,4 gr/l.



Salon: Wine Paris

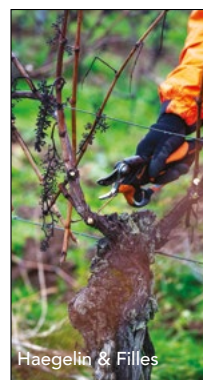
[www.vins-ribeauville.com](http://www.vins-ribeauville.com)  
cave@cave-ribeauville.com



Cave de Ribeauvillé



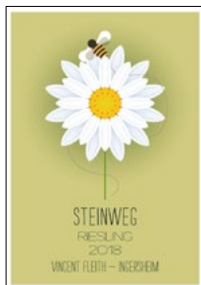
Materne



Haegelin & Filles

15,5/20

★★★★



## Vincent Fleith - "Steinweg" - 2018

18,20€

Robe vieil or intense à ocré. Le bouquet typé impose d'emblée sa minéralité, ses senteurs de fruits blancs mûrs (pêche, poire...) voire secs et ses notes miellées et de cire. Cette cuvée bien construite a travers les ans avec succès. Les dégustateurs soulignent son équilibre gras/acidité, son fruité juteux et ses délicates saveurs minérales. La finale est longue sur les fruits secs (noix, noisette) et jouit de délicats amers et d'une subtile tension rafraîchissante. Une cuvée qui fait honneur au cépage roi de l'Alsace et qui s'invitera volontiers à table.

0,49 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.vincent-fleith.fr](http://www.vincent-fleith.fr)  
contact@vincent-fleith.fr

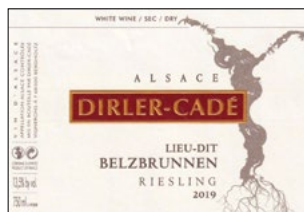


15,5/20

★★★

## Domaine Dirler-Cadé - "Belzbrunnen" - 2019

25,00€



Eclatante robe doré léger. Le bouquet, plus en finesse qu'en démonstration, est élégant et gourmand. Les notes d'agrumes, de confiseries (bonbons Napoléon) et de délicate minéralité s'y associent harmonieusement dans un ensemble aérien et flatteur qui invite à la dégustation. La bouche est franche et très aromatique. On apprécie les saveurs d'agrumes salivantes, et la tension omniprésente d'une cuvée ciselée et revigorante qui a conservé une grande jeunesse fruitée. La finale, longiligne et fringante, dévoile de subtiles saveurs minérales.

6,17 gr/l.



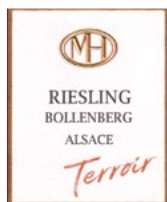
Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arlon

[www.dirler-cade.com](http://www.dirler-cade.com)  
dirler.cade@orange.fr



15/20

★★★★



## Marterne Haegelin et Filles - "Bollenberg" - 2020

Eclatante robe ensoleillée doré léger. Le bouquet est subtilement parfumé, plus en finesse qu'en démonstration. Il associe avec fraîcheur les senteurs d'agrumes et de délicate minéralité (silex, iode, pierre à fusil) et invite à la dégustation. Tout en subtilité, la bouche bien équilibrée et gourmande offre une texture fine et élégante. L'acidité est parfaitement dosée dans un ensemble épuré, ciselé et rafraîchissant. Une cuvée qui ouvre parfaitement l'appétit et donne volontiers l'envie d'y revenir.

1 gr/l.



Cherche Distributeur(s) Flandre  
Van Hende - Cave de Batisse - La Part des Anges

[www.materne-haegelin.fr](http://www.materne-haegelin.fr)  
vins@materne-haegelin.fr



15/20

★★★

## Domaine Laurent Bannwarth - "Bildstoecklé" - 2019



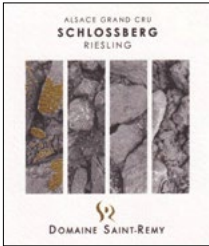
Splendide robe ensoleillée, doré intense. Un bouquet ouvert et de caractère sur les notes de fruits secs, miel de fleurs, viennoiseries, épices et notes grillées. Une délicate minéralité complète la palette olfactive. La bouche franche et incisive est très démonstrative et aromatique. Les saveurs de fruits blancs mûrs, de fruits secs à coque s'associent dans une cuvée ambitieuse qui ne laissera personne indifférent. La finale, large et longue à la fois, est relevée par une acidité ascendante et une subtile sensation saline. Un vin de gastronomie à forte personnalité.

0,2 gr/l.

[www.bannwarth.fr](http://www.bannwarth.fr)  
laurent@bannwarth.fr



17/20 ★★★★★



## Domaine Saint-Remy - "Schlossberg"

Robe or intense à nuances vieil or voire ocrées. Le bouquet est ouvert et mûr sur des notes de fleurs sucrées, fruits blancs au sirop, abricot sec, cire d'abeille et crème pâtissière. Un ensemble complexe et charmeur. Cette cuvée très aromatique et concentrée offre une tension revigorante tout au long de la dégustation. On apprécie l'équilibre gras/acidité et la finale étoffée et très persistante d'une cuvée de gastronomie, haute en couleurs et très convaincante. Elle est bâtie pour affronter quelques années de cave et développera ainsi sa minéralité.

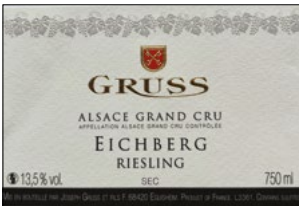
0,5 gr/l.



[www.domaine-saint-remy.com](http://www.domaine-saint-remy.com)  
vins@domainesaintremy.com

Bdy Bio

16,5/20 ★★★★★



## Gruss - "Eichberg"

Robe pâle lumineuse à reflets sable. Très parfumé, délivrant une impression de grande maturité fruitée par ses notes de pêche de vigne, mirabelle et poire mûre, le bouquet se complète de senteurs florales charmeuses (violette, lilas). La bouche est salivante, en contraste avec le nez. Dominée par une minéralité déjà bien présente, elle délivre rapidement de juteuses saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, pomelo) et se montre convaincante, tant par sa densité de matière que par son élégance. La texture salivante et suave se prolonge jusqu'en finale, où

la persistance presque saline ponctue en beauté une cuvée accomplie.

2,5 gr/l.

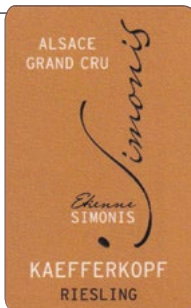


Cherche Distributeur(s)  
Severins/Waldo - Dimbour - **Salon:** Heusy

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

16,5/20

★★★★★



## Etienne Simonis - "Kaefferkopf"

Robe doré intense à nuances ocrées. Assez expressif mais mûr, le bouquet affirme progressivement son caractère. Les agrumes confits, abricot secs, cire d'abeille, tilleul et subtile minéralité naissante sont évoqués par les dégustateurs. La bouche est ample et très démonstrative. L'équilibre acidité/gras est souligné ainsi que les saveurs d'agrumes et fruits blancs mûrs voire de notes miellées. Très aromatique, cette cuvée de gastronomie est ponctuée d'une finale large et longue à la fois sur une subtile minéralité qui s'affirmera dans deux à trois ans.

1 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
La Cavinière - Les Vins d'Antoine - **Salon:** Avioth

[www.vins-simonis.fr](http://www.vins-simonis.fr)  
cave@vins-simonis.fr

Bdy Bio



Domaine Barmès-Buecher



Domaine Ginglinger

16,5/20

★★★★



## Domaine Barmès-Buecher - "Hengst"

Jolie robe doré intense à nuances vieil or. Une corbeille de fruits bien garnie (agrumes, fruits exotiques) s'exprime sans retenue dans ce bouquet charmeur et gourmand. Quelques effluves de miel, fruits confits voire de crème pâtissière complètent un ensemble qui invite à la dégustation. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée qui jouit de nombreux atouts: concentration, fruité croquant, tension omniprésente très rafraîchissante et finale large et longue à la fois sur une délicate minéralité naissante. Une cuvée de gastronomie, bâtie pour affronter les ans et qui fait honneur au cépage. Bravo.

2,3 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Vitis Vins - Salon: Wine Paris

[www.barmes-buecher.com](http://www.barmes-buecher.com)  
info@barmes-buecher.com



16/20

★★★★



## Alphonse Heitzmann - "Kaefferkopf"

12,00 €

Robe éclatante, jaune de Naples. Le bouquet est aérien et frais. Les effluves floraux, les senteurs d'agrumes et les notes de confiseries s'y exhalent de concert dans un ensemble qui invite à la dégustation. Une pointe de minéralité (iode, silice) est dévoilée à l'aération. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée qui allie densité de matière, finesse de trame et gourmandise. Les saveurs fruitées sont chatoyantes, la tension omniprésente est très rafraîchissante. Finale ciselée et légèrement saline pour une cuvée promise à une belle évolution. Bravo.

2 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.alphonse-heitzmann.fr](http://www.alphonse-heitzmann.fr)  
contact@alphonse-heitzmann.fr



16/20

★★★★



## Gilbert Meyer - "Hatschbourg"

14,00 €

Belle robe ensoleillée, doré intense. Le bouquet, bien ouvert, se révèle profond et mature. Les agrumes confits, les abricots secs voire les senteurs de miel et de cire d'abeilles contribuent à affirmer son caractère. Il dévoile à l'aération une touche de minéralité. La bouche, sans concession, est tendue et droite. Les dégustateurs soulignent sa densité de matière, ses saveurs d'agrumes et de subtile minéralité. Une cuvée ambitieuse et revigorante qui s'invite volontiers à table. Un grand Riesling prêt à affirmer son caractère. Un peu de patience...!

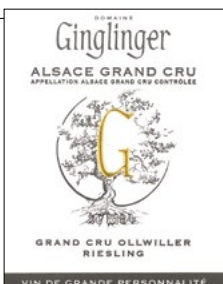
2,3 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-alsace-gilbertmeyer.fr](http://www.vins-alsace-gilbertmeyer.fr)  
dubs.laurence@orange.fr

15,5/20

★★★



## Domaine Ginglinger - "Ollwiller"

Jolie robe lumineuse doré léger. Délicatement parfumé, le bouquet floral et fruité (agrumes) est empreint de finesse et d'élégance. De la fraîcheur et une pointe de réglisse pour un nez aérien. La bouche tient les promesses du bouquet tant par sa finesse de texture que par ses saveurs d'agrumes salivantes. Epurée et incisive mais sans excès, cette cuvée bien construite gagnera en expression et profondeur d'ici deux ou trois ans.

0,6 gr/l.



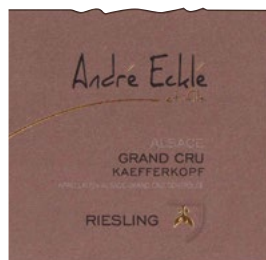
Cherche Distributeur(s)  
La Maison des Vins - Crombé

[www.vins-ginglinger.com](http://www.vins-ginglinger.com)  
info@vins-ginglinger.fr



15/20

★★★★



## André Ecklé - "Kaefferkopf"

10,50 €

Étincelante robe doré léger. Une friandise olfactive! Le bouquet printanier et très flatteur offre un registre floral insistant (acacia, chèvrefeuille...). Une corbeille de fruits frais (agrumes, fruits exotiques) confirme le charme d'un nez éloquent et prometteur. La bouche est extrêmement élégante, friande et suave. Juteuse sur son fruité exubérant et équilibrée par sa délicate acidité omniprésente, elle est ponctuée d'une finale longiligne sur les bonbons acidulés et donne volontiers l'envie d'y revenir.

5,6 gr/l.

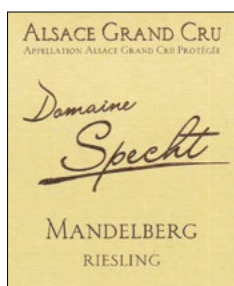
Cherche Distributeur(s)

03 89 27 07 84

stephane.eckle@gmail.com

15/20

★★★



## Domaine Specht - "Mandelberg"

17,00 €

Jolie robe doré léger de grand éclat. Le bouquet printanier est élégant et charmeur. Tout en dentelle il associe les fragrances florales, agrumes et de fruits exotiques. Une friandise olfactive ! Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée gourmande et suave. Plus en finesse qu'en démonstration, elle jouit d'un fruité juteux (agrumes), d'un bon équilibre gras/acidité et d'une finale de belle persistance sur les bonbons acidulés. Une cuvée épurée qui affirmera son caractère après quelques années de patience.

6 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Vaux-sur-Sûre

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



14,5/20

★★★★



## Hueber et Fils - "Schœnenbourg"

12,80 €

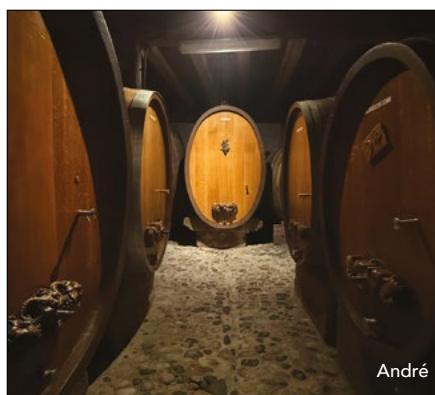
Éclatante robe jaune de Naples pâle. Tout en dentelle, charme et suavité, le bouquet printanier associe harmonieusement les effluves floraux (chèvrefeuille, acacia...) et les notes de confiserie. Les senteurs d'agrumes voire de fruits exotiques complètent un nez engageant. Conviviale et gourmande, cette cuvée finement texturée offre un sucre résiduel important et une acidité contenue. Elle n'affiche toutefois aucune lourdeur et se voit ponctuée d'une finale de longueur appréciable sur des saveurs d'agrumes salivantes et bienvenues. On y revient facilement et volontiers.

16 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

03.89.47.92.30

jeanpaul.hueber68@orange.fr



André



Ecklé

17/20 ★★★★★



## François Baur - "Clos de la Treille" - "Brand"

Robe jaune pâle à doré, de bel éclat. Les arômes de fruits blancs et agrumes mûrs se marient à une minéralité déjà bien présente, dans un ensemble démonstratif et engageant. L'attaque, franche, vineuse et tendue par une acidité ciselée, donne le ton d'une cuvée aiguisée comme une lame, qui a convaincu les dégustateurs par ses exubérantes saveurs de lime et pomme verte. La concentration de matière n'a d'égal que l'élégance et le profil extrêmement charnu destine ce cru de haut rang à une très belle évolution. Un grand cru qui magnifie le cépage. Bravo !

1 gr/l.



Cavavin

[www.vinsbaur.com](http://www.vinsbaur.com)  
vinsbaur@live.fr



17/20 ★★★



## Domaine Weinbach - "Schlossberg"

Très belle robe jaune-vert mordoré, de grand éclat. Puissamment expressif, affichant une complexité séduisante, le bouquet marie les accents fruités (écorce d'agrumes), délicatement épicés et de pâtisserie (millefeuille aux poires et amandes). Ce cru de haute tenue, extrêmement jeune et prometteur, a emporté les suffrages pour sa densité de matière, l'élégance de sa trame, à la fois serrée et en dentelles, et la puissance de ses saveurs d'agrumes confits (kumquat, pomelo). Son équilibre vivacité/maturité est convaincant et la finale, large et persistante, augure d'une belle évolution.

2 gr/l.



Cherche Distributeur(s)

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



16,5/20

★★★★★



## Eric Rominger - "Zinnkoepfle"

Jolie robe doré éclatant. Charmeur, profond et complexe, ce nez éloquent marie avec succès les senteurs de fruits blancs mûrs (pêche, poire), amande fraîche et délicate minéralité naissante. Il invite à la dégustation. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de densité, élégance et profondeur de ce cru démonstratif, généreux en saveurs d'agrumes confits et d'abricot, dont le support d'acidité tonifiant apporte l'énergie attendue. Très longue finale, associant élégance et complexité. Belle réussite pour une cuvée parée pour affronter l'avenir.

6 gr/l.



Vitinéos  
Cherche Distributeur(s)

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



16,5/20 ★★★



## Muré - Clos Saint Landelin - "Vorbourg"

Très belle robe bouton d'or éclatant. Profond, minéral et exprimant de généreuses senteurs d'agrumes, le puissant bouquet révèle une grande élégance et une complexité prometteuse. Typé et dense, présentant une texture ciselée et épurée, ce vin de bel avenir révèle déjà d'expressives saveurs d'agrumes et de délicate minéralité. À l'aube de son expression, il possède les atouts pour amplifier ses qualités de jeunesse et semble paré pour la gastronomie. Longue finale aiguisée, salivante et étoffée. Belle réussite.

1 gr/l.



Pirard  
Salon: Wine Paris

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



16,5/20 ★★★



Domaine Weinbach - "Furstentum"

Robe jaune paille de grand éclat. Quelque peu réservé à l'ouverture, le bouquet s'ouvre ensuite délicatement et marie avec succès les arômes de miel, abricot, pâte d'amande et épices douces. Tout est parfaitement en place et dans l'ambition dans cette cuvée nerveuse, tendue par une superbe acidité, qui présente une grande élégance. Les saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs rivalisent d'expression et la trame se révèle aiguisée et concentrée. La finale, opulente mais sans excès, ponctue en beauté une dégustation convaincante.

2 gr/l.



Cherche Distributeur(s)

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



16/20

★★★★



Bernard Haas & Fils - "Schlossberg"

12,50 €

Robe très pâle, jaune de Naples à reflets argentés. Dès l'ouverture, ce nez fin et de grande fraîcheur associe d'insistantes senteurs d'agrumes (citron, pomelo), relayées de quelques tonalités florales et finement herbacées. La bouche confirme sans attendre un registre d'agrumes prégnant et expressif. Le support d'acidité permet d'équilibrer la sensation de douceur offerte par le sucre résiduel. La finale, sapide, séduit par sa franchise et son profil ciselé et revigorant. Un cru bien construit.

6 gr/l.



Cherche Distributeur(s)

Salons: Ciney - Thimister - Hermalle sous Argenteau - Sauvet - Bellefontaine

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



Domaine Weinbach

16/20

★★★



## Vincent Fleith - "Schoenenbourg"

30,00 €

Robe très soutenue, vieil or à nuances ocrées. Un bouquet étonnant et puissamment aromatique révèle d'insistantes senteurs de fruits secs à coque, cire d'abeille, miel et raisin de Corinthe. Quelques notes fumées apparaissent au fil de l'aération. L'attaque, charnue et au grain serré, confirme le caractère du nez. La minéralité fumée se montre présente, épaulant les saveurs de fruits secs et de fruits blancs compotés. Cette cuvée, originale par son registre aromatique, a séduit les dégustateurs qui apprécient sa puissance teintée d'élégance. Très longue finale de grande maturité; un vin vibrant de belle évolution, paré pour la gastronomie.

4 gr/l.

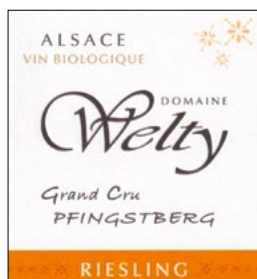
Cherche Distributeur(s)

[www.vincent-fleith.fr](http://www.vincent-fleith.fr)  
contact@vincent-fleith.fr



15,5/20

★★★★



## Domaine Welty - "Pfungstberg"

Belle présentation pour cette robe ensoleillée, doré léger. Quelques notes de miel et de fruits compotés (abricot, pomme) s'associent à une délicate touche de foin coupé. Ciselée dès l'attaque, cette bouche franche et énergique s'impose par un support d'acidité revigorant. Les saveurs citriques (pomelo, pamplemousse rose) rivalisent d'expression, dans un ensemble de grande franchise, épuré et ponctué d'une finale sapide et persistante. Une cuvée qui trouvera volontiers son bonheur à table.

3,36 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

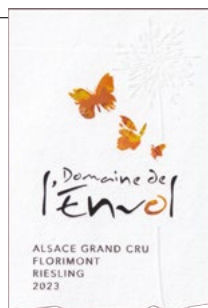
Salons: Rochefort - Vignerons Indép. Paris - Lille - Reims

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



15,5/20

★★★



## Domaine de l'Envol - "Florimont"

21,00 €

Jolie robe jaune doré à paille, soutenue et brillante. Ouvert, puissamment parfumé et associant les fleurs blanches suaves (lilas, chèvrefeuille), les fruits mûrs voire au sirop (abricot, pêche de vigne) et les agrumes confits, ce bouquet enjôleur est une invitation à la dégustation. La bouche, à la fois vineuse et acidulée, très aromatique, est en contraste avec le bouquet par son profil tendu et ciselé. Les saveurs citronnées, de coing et de petits fruits secs y rivalisent d'expression. Ce cru à forte personnalité s'invitera volontiers à table.

1,4 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

Salons: Jurbize - Vigneron Ind.Lille

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



Vincent Fleith



Domaine de l'Envol

15,5/20

★★★



## Albert Hertz - "Eichberg"

30,00 €

Superbe robe vieil or. Pommadé, le bouquet présente quelques arômes de fruits compotés (poire cuite, sirop de Liège), cire d'abeille et miel d'acacia. Puissante et révélatrice une grande opulence, cette cuvée parée pour la gastronomie confirme en bouche le profil mature du nez. La trame se montre grasse et les saveurs soulignent une maturité importante, équilibrée par une acidité qui resserre une finale ample. Un vin à forte personnalité.

2 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

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



15/20

★★★★



## Jean-Paul Schaffhauser - "Steingrüberler"

9,10 €

Robe lumineuse, jaune doré assez soutenu, de grand éclat. Les fleurs blanches suaves dominent le premier nez, avant que les arômes subtilement minéraux et de cire d'abeille s'associent aux agrumes. Dès l'attaque, les dégustateurs soulignent l'équilibre et la richesse de matière de ce cru très bien construit, dont l'ampleur et la suavité se montrent convaincantes. Les saveurs d'agrumes mûrs s'expriment sans retenue (pomme, mandarine) et la texture associée des qualités de concentration et d'élégance, confirmées dans une finale longiligne et persistante.

5,1 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Les Caves de Rochefort

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



15/20

★★★



## Antoine Stoffel - "Eichberg"

16,50 €

Robe jaune doré soutenu de grand éclat. Premier nez floral, parfumé par les senteurs de lilas et chèvrefeuille. Ensuite, les arômes de fruits mûrs voire au sirop (poire, mirabelle) se livrent avec générosité, imprimant une sensation de douceur à un bouquet très engageant. La bouche est en contraste. Relevée par un support d'acidité bien présent et une subtile minéralité, elle permet aux agrumes de reprendre le relais, offrant une suavité acidulée très appréciable. La finale, gourmande et conviviale, jouit d'une belle longueur.

5 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
La Charme du Vin

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



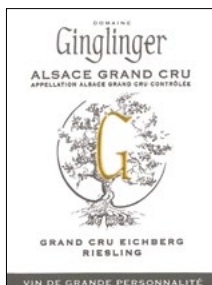
Jean-Paul Schaffhauser



Antoine Stoffel

15/20

★★



## Domaine Ginglinger - "Eichberg"

Très jolie robe ensoleillée, jaune doré brillant. Une belle corbeille de fruits mûrs (pêche, abricot, mirabelle) s'exprime dès l'ouverture, dans un ensemble doux et parfumé très inspirant. La bouche apporte davantage de fraîcheur et de vivacité par ses saveurs d'agrumes bien présentes, agrémentées d'une fine minéralité. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, tendue, présente une belle persistance. Une cuvée gourmande et digeste à la fois.

0,3 gr/l.



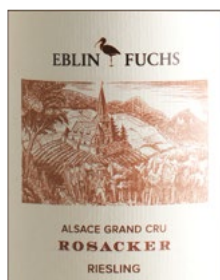
Cherche Distributeur(s)  
La Maison des Vins - Crombé

[www.vins-ginglinger.com](http://www.vins-ginglinger.com)  
info@vins-ginglinger.fr



15/20

★★



## Eblin Fuchs - "Rosacker"

27,00 €

Jolie robe jaune de Naples, de belle brillance. De généreuses senteurs de fruits mûrs (pêche, poire, abricot) et de fleurs blanches parfumées dominent un bouquet enrobé qui s'apparente à une friandise olfactive. L'attaque, vibrante et séveuse, se montre droite et épurée. Les agrumes s'expriment davantage qu'au bouquet (citron, mandarine). La texture se révèle aérienne et rafraîchissante, équilibrant une délicate sucrosité présente en finale. Un vin franc et convivial.

2,4 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Terroirs nv - Salon: Malmédy

[www.eblin-fuchs.com](http://www.eblin-fuchs.com)  
alsace@eblin-fuchs.com



14,5/20

★★★



## Greiner-Schleret - "Mandelberg"

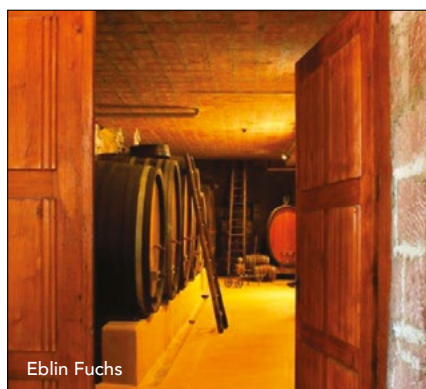
12,75 €

Robe jaune de Naples pâle à reflets verdâtres, lumineuse. Minéral et finement herbacé (citronnelle), le nez séduit par sa fraîcheur d'expression et le profil aérien de ses senteurs d'agrumes. La bouche s'apparente dès l'attaque à une confiserie. Le registre des bonbons aux fruits (poire, pêche) s'impose, épaulé par un sucre résiduel présent. Une délicate acidité équilibrante apparaît ensuite et la finale, gourmande à souhait, confirme le profil enjôleur d'un ensemble à déguster sur son fruité juvénile.

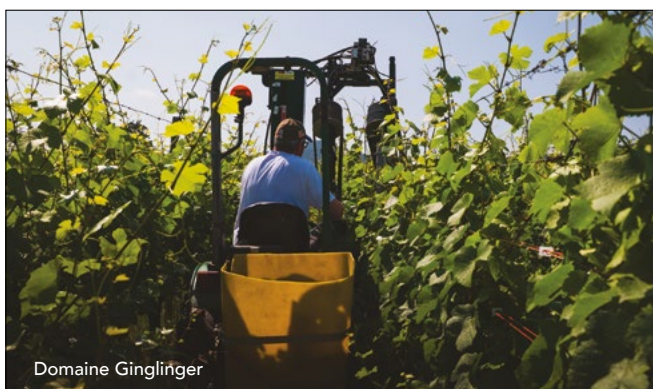
4,16 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.greiner-schleret.fr](http://www.greiner-schleret.fr)  
vins@greiner-schleret.fr



Eblin Fuchs



Domaine Ginglinger

17/20 ★★★★★



## François Schmitt - "Pfingstberg" - "Rethal "

Robe jaune sable à nuances dorées. Les accents minéraux appuyés dominent l'ouverture, laissant au fil de l'aération les notes d'agrumes mûrs voire surmûris prendre le relais. Fraîcheur et pureté aromatique au rendez-vous. Ce cru de haute tenue a emporté les suffrages. Les dégustateurs s'accordent pour souligner ses qualités de tension, concentration fruitée (agrumes presque confits). La structure se montre rectiligne, presque aiguisée, équilibrant une grande maturité fruitée. Ce vin minéral à forte personnalité est à l'aube de son expression. En témoignent sa densité de matière, son acidité verticale et la puissance longiligne d'une finale interminable. Bravo.

2,3 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salmanazar - Salon: Anthée

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



17/20 ★★★



## Dirlér-Cadé - "Kessler" - "HW"

54,60 €

Robe vieil or intense. Le nez, assez dégagé, est enveloppé sur les notes de fruits mûrs, les senteurs pâtisseries, le miel et les fruits secs à coque. Une touche de minéralité complète un bouquet qui s'ouvre et gagne en complexité. La bouche est aiguisée et revigorante. On apprécie les saveurs d'agrumes confits et de fruits secs dans un ensemble qui jouit d'une belle densité de matière et d'un équilibre gras/acidité parfaitement au rendez-vous. La finale, sur de beaux amers, est étoffée et ponctue une dégustation très convaincante. Bravo.

3,7 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arlon

[www.dirlér-cadé.com](http://www.dirlér-cadé.com)  
dirlér.cadé@orange.fr



17/20

★★★★★



## Pierre Frick - "Steinert"

Les reflets vieil or à ocrés irisent cette robe très soutenue. Sans attendre, d'insistantes notes de fruits confits (abricot, écorce d'agrumes), pâtisserie vanillée et cire de meuble s'associent dans ce bouquet de grande maturité. Quelle personnalité dans cette cuvée qui ne laissera personne indifférent. La densité de matière et les saveurs puissamment confites soutiennent un profil dense et séveux, soulignant un registre de zeste de citron et mandarine. La texture se montre aiguisée et longiligne, jusqu'en finale où la persistance aromatique rivalise avec la finesse de trame. Un vin au caractère affirmé, qui trouvera sa place à table. Très intéressant !

4 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Allant droit, Allant Verre

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



Pierre Frick



François Schmitt

16/20 ★★★★★



## Wolfberger - "Hengst"

Robe jaune-vert mordoré de grand éclat. Puissamment dominé par les senteurs d'agrumes frais (pamplemousse rose, pomelo), le bouquet se montre très rafraîchissant, complété à l'aération par une minéralité ciselée. L'entrée de bouche, savoureuse, concentrée et de grande fraîcheur, donne le ton d'un cru ambitieux, dont le registre des agrumes se montre exubérant (bergamote, mandarine, citron). Les dégustateurs soulignent l'énergie et la suavité d'une trame à la fois serrée et distinguée. La minéralité naissante ajoute à la typicité du cru et la finale, étoffée et sapide, impose une très belle persistance.

6,1 gr/l.



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



16/20 ★★★★★



## Domaine Mittnacht Frères - "Rosacker"

Belle paille à doré de bel éclat. Le premier nez s'exprime dans la fraîcheur florale et subtilement minérale. Au fil de l'aération, la maturité fruitée s'impose, réunissant les arômes de fruits blancs et jaunes et de viennoiseries (frangipane). Porté par une colonne vertébrale acidulée omniprésente, ce cru séveux et tonique est marqué par un registre d'agrumes prégnant (lime, mandarine, pomelo). On apprécie sa densité de matière, l'énergie exprimée en milieu de bouche et le profil longiligne et salivant d'une finale qui confirme l'élégance aiguisée d'un ensemble digeste, savoureux et paré pour la gastronomie.

1,5 gr/l.



Couleur Vin - Alavita (Gdl)  
Salon: Vignerons indép. Lille

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



16/20 ★★★



## Domaine Hurst - "Brand"

33,00 €

Belle robe ensoleillée, jaune doré scintillant. Profondeur et complexité caractérisent ce puissant bouquet qui mêle les notes de miel, raisin de Corinthe, cire, fruits secs et abricot confit. Une invitation à la dégustation. La bouche est à l'avenant. D'intenses saveurs de petits fruits secs à coque et de fruits confits rivalisent d'expression, enveloppées d'une texture assez grasse. L'impression d'opulence se poursuit jusqu'en finale, où la douceur se ponctue d'une longueur très appréciable. Un vin ample et richement doté, à l'acidité mesurée.

2,6 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

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



Colmar



Domaine Hurst

15,5/20 ★★★★★



Kuehn - "Kaefferkopf"

Belle robe bouton d'or éclatant, limpide et cristalline. Les fruits blancs et les agrumes se complètent harmonieusement dans cet élégant bouquet, qui marie les notes de poire, pomme et zeste de citron. Une délicate touche minérale complète ensuite l'ensemble. Les dégustateurs soulignent d'emblée les qualités d'équilibre et de suavité de ce cru bien construit, dont les saveurs d'agrumes et de fruits blancs à noyau se montrent généreuses. L'ensemble présente des qualités d'élégance et de fraîcheur unanimement appréciées. La finale, finement citrique, développe une belle énergie et se montre persistante. Belle réussite.

4,5 gr/l.



Cherche Distributeur(s) GdL  
Vasco - Salon: Wine Paris

[www.kuehn.fr](http://www.kuehn.fr)  
vin@kuehn.fr



15,5/20 ★★★★★



Fernand Ziegler - "Rosacker"

15,00 €

Eclatante robe jaune de Naples à reflets dorés. Le bouquet, délicatement parfumé, est empreint de finesse, élégance et fraîcheur. Les effluves floraux, d'agrumes et de délicate minéralité, s'associent dans un ensemble harmonieux et prometteur. Les fruits exotiques sont également évoqués par les dégustateurs. La bouche est franche, épurée et ciselée sur une acidité bien présente et des saveurs citronnées salivantes. La finale est longiligne et dévoile une subtile salinité et minéralité naissante. Une cuvée bien construite qui fait honneur à son cépage.

1,5 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Waremme

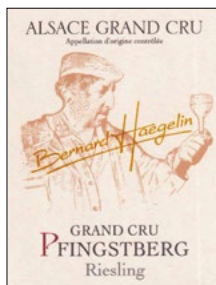
[www.domaineziegler.com](http://www.domaineziegler.com)  
fernand.ziegler@wanadoo.fr



Bernard Haegelin

15,5/20

★★★★



## Bernard Haegelin - "Pfingstberg"

Robe ocrée de grande intensité, à reflets vieil or. De puissants arômes de fruits jaunes mûrs (abricot, nectarine, pêche) se livrent sans réserve, assortis d'un registre exotique (ananas) et de quelques effluves de zestes d'agrumes confits. Sec, racé et sapide, ce cru épuré marque un contraste appuyé avec la douceur du bouquet par ses exubérantes saveurs d'écorce d'agrumes et de petits fruits secs à coque. Une touche minérale fumée apparaît en milieu de bouche. Quelques amers rafraîchissants soutiennent l'ensemble et la finale ciselée, jouit d'une belle longueur. Un vin de gastronomie.

2 gr/l.



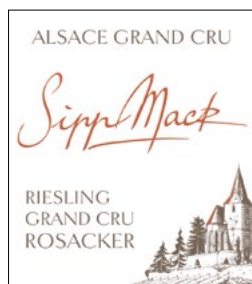
Cherche Distributeur(s)  
Salon: Biovitis

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



15,5/20

★★★



## Sipp Mack - "Rosacker"

26,90 €

Belle robe jaune paille, éclatante. Profondeur et élégance pour ce bouquet qui associe avec réussite les accents floraux délicats, les agrumes frais et une minéralité presque fumée. En bouche, ce vin épuré se montre traçant, net et ciselé par une acidité présente de l'attaque à la finale. Un registre d'agrumes prégnant (mandarine, citron) s'y exprime avec volubilité. La trame est tendue et élégante et la finale offre une persistance citrique appréciable. Un cru digeste, de grande franchise et salivant.

0,8 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

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



15/20

★★★★



## Domaine Pierre Colon - "Kaefferkopf"

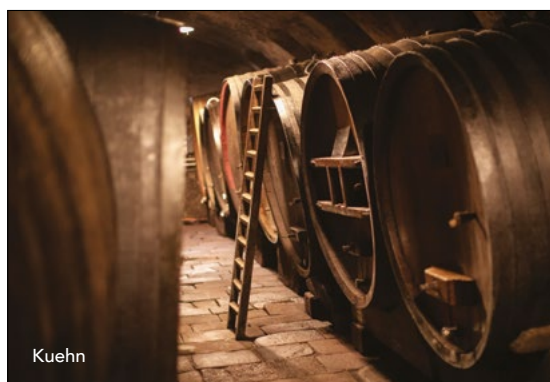
Robe dorée assez intense, de belle brillance. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet se livre ensuite davantage et exhale de délicates senteurs florales, subtilement minérales et herbacées. Le registre des agrumes frais complète la palette à l'aération. Tendru par une jolie acidité vibrante, ce cru salivant présente un profil racé et rafraîchissant, qui accorde la priorité aux saveurs citronnées. La trame reste digeste et aérienne et privilégie l'élégance à l'opulence. Ce cru idéal pour l'apéritif éveille les papilles et bénéficie d'une longueur agréable.

3 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Les Haillons - Noël à Perwez

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

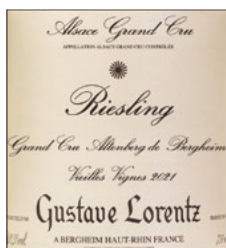


Kuehn



Fernand Ziegler

17,5/20 ★★★★★



## Gustave Lorentz - "Altenberg de Bergheim" Vieilles Vignes

Superbe robe jaune or très intense à reflets légèrement ocrés. Une délicate minéralité naissante apparaît dès l'ouverture, rapidement rejointe par les agrumes mûrs. Profondeur, densité et élégance conjuguent leurs qualités dans cette cuvée ample et richement dotée, dont les saveurs de fruits blancs et de citron confit se montrent prégnantes. Les dégustateurs soulignent l'équilibre d'ensemble et la remarquable persistance d'un cru de grande typicité variétale, à l'aube de son expression, ponctué d'une longue finale épurée. Grand vin de belle évolution.

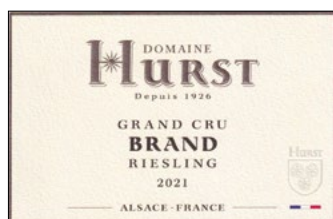
4 gr/l.

Château Vini

[www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)  
caveau@gustavelorentz.com - info@gustavelorentz.com



17,5/20 ★★★★★



## Domaine Hurst - "Brand "

32,00 €

Belle robe bouton d'or intense. Associant avec réussite les arômes finement minéraux et de zestes d'agrumes mûrs voire confits, le bouquet se montre engageant et de grande franchise. Ce cru de haute tenue a emporté les suffrages. Parmi ses nombreuses qualités, les dégustateurs relèvent un profil salivant et une concentration de matière irréprochable. De puissantes saveurs de fruits blancs et d'agrumes mûrs (bergamote, citron) rivalisent d'expression et la finale, puissante, racée et persistante, ponctue dans l'opulence un cru qui fait honneur au cépage. Bravo.

3,7 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Wine Paris

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



16,5/20 ★★★★★



## Dirlér-Cadé - "Kessler"

38,50 €

Jolie robe ensoleillée de grand éclat. Premier nez associant quelques notes d'herbe fraîche et de fine minéralité. Les agrumes s'expriment ensuite dans un ensemble rafraîchissant et de grande franchise. On apprécie dès l'entrée de bouche la suavité et l'élégance des puissantes saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron) de ce cru à la fois dense et distingué. Les dégustateurs soulignent la race et la profondeur de ce cru énergique et suave, ponctué d'une finale prégnante et de grande persistance sur le citron confit et la pomme verte. Un cru racé de belle évolution.

4,17 gr/l.

Cherche Distributeur(s)  
Salon: Arlon

[www.dirlér-cadé.com](http://www.dirlér-cadé.com)  
dirlér.cadé@orange.fr



16,5/20 ★★★★★



## Roger Jung & Fils - "Schoenenbourg"

Très jolie robe ensoleillée, jaune doré soutenu. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, ce bouquet délicat exprime ensuite de fines senteurs de fruits blancs mûrs et d'agrumes. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de densité, élégance et fraîcheur de ce cru racé et salivant, de texture distinguée, dominé par d'insistantes saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron, pamplemousse). La finale, à la fois ample et épurée, révèle un profil ciselé de grande distinction. Superbe vin de gastronomie.

1 gr/l.

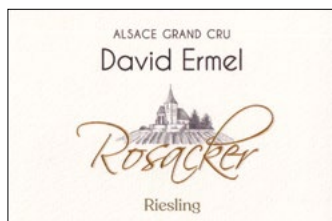
Cherche Distributeur(s)  
Appemont - De Bottle

[www.vins-roger-jung-et-fils.fr](http://www.vins-roger-jung-et-fils.fr)  
contact.rjung@orange.fr



16/20

★★★★



## David Ermel - "Rosacker"

18,00 €

Belle robe jaune sable, limpide et brillante. La minéralité s'exprime dès l'ouverture par de subtils effluves d'hydrocarbure. La fraîcheur s'illustre ensuite par quelques arômes anisés et d'agrumes. Un nez franc et engageant. Puissamment minéral et révélant une concentration de matière irréprochable, ce cru typé et incisif fait honneur au cépage. Les saveurs citriques (pomelo, lime) et de pomme verte sont prégnantes et la finale, de grande persistante, séduit par son profil aiguisé. Très belle réussite pour un cru de gastronomie.

2,4 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

Salon: Mellier (Arlon)

[www.davidermel.com](http://www.davidermel.com)

serviceclient@davidermel.com - david.ermel@wanadoo.fr

15,5/20

★★★★



## Bernard Humbrecht - "Goldert"

14,40 €

Jolie robe jaune sable, limpide et brillante. De grande jeunesse olfactive et particulièrement mûr, ce nez démonstratif associe les arômes de fleurs blanches suaves, fruits jaunes (pêche, abricot) et tonalités exotiques (ananas). Ce vin parfumé exprime sans attendre d'insistantes saveurs de confiserie (bonbons acidulés aux fruits). L'équilibre fraîcheur/sucrosité est au rendez-vous et la trame, assez serrée, révèle une concentration de matière appréciable. Belle réussite pour un cru qui se resserre en finale sur son acidité.

12 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

Salons: Vignerons ind. Lille et Reims

[www.domaine-humbrecht.fr](http://www.domaine-humbrecht.fr)

vins.bernard.humbrecht@orange.fr



15/20

★★★★



## Cave des Vignerons de Pfaffenheim - "Goldert"

Belle présentation pour cette robe doré intense de grand éclat. Mûr et parfumé par de fines senteurs de fruits jaunes et de confiserie, ce nez subtil privilégie la délicatesse à la puissance. Doté d'un bel équilibre d'ensemble, ce vin franc et salivant présente une bouche à la fois charmeuse par sa douceur d'expression et vive par ses saveurs prégnantes d'agrumes mûrs. La finale, ciselée et citrique, se montre longiligne et extrêmement tonique. Belle réussite.

6,5 gr/l.



[www.pfaffenheim.com](http://www.pfaffenheim.com)

caveau@pfaffenheim.com



Gustave Lorentz



Domaine Hurst

17/20 ★★★★★



### Gustave Lorentz - "Kanzlerberg"

Robe jaune pâle à doré, brillante et limpide. Associant dès l'ouverture les arômes typés de minéralité (hydrocarbure, pierre à fusil) et d'agrumes frais, ce bouquet puissant et profond est une invitation à la dégustation. Une bouche énorme et distinguée à la fois. Elle a emporté les suffrages pour sa densité de matière, son parfait équilibre acidité/sucrosité et la puissance de ses saveurs d'agrumes presque confits. La minéralité déjà bien présente soutient l'ensemble et la finale, longue et large à la fois, ponctuée en beauté une dégustation particulièrement convaincante.

4,6 gr/l.

 Château Vini

[www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)  
caveau@gustavelorentz.com - info@gustavelorentz.com




16,5/20 ★★★★★



### Domaine Jean Sipp - "Kirchberg de Ribeauvillé"

Très belle robe bouton d'or de bel éclat. De grande élégance, affichant une belle complexité, le bouquet marie les éléments fruités (agrumes et fruits exotiques) aux notes minérales naissantes. On apprécie la typicité de ce nez parfumé et engageant. L'attaque privilégie l'élégance à l'opulence. Ce cru de grande finesse confirme le registre d'agrumes bien mûrs, associé à quelques tonalités minérales appuyées. La trame reste digeste et distinguée et la finale, finement saline, séduit par sa longueur et son élégance de texture. Un vin à l'aube de son expression.

0,43gr/l.

 Mouchart  
Comptoir des Vins

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



Eguisheim

© Photo Zvardon - CIVA

17,5/20 ★★★

Famille Hugel - "Grossi Laüe" - "Schoenenbourg" - 2016



Jolie robe doré léger limpide et éclatante. Quelle élégance et jeunesse dans ce bouquet ouvert et complexe qui offre une corbeille de fruits bien garnie (agrumes, fruits blancs voire exotiques) associée à une agréable minéralité (silex, craie...) et des senteurs réglissées. Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée parfaitement construite et équilibrée qui a traversé les ans avec bonheur. Les saveurs d'agrumes sont intactes et salivantes et la tension omniprésente sur une acidité parfaitement dosée. Des saveurs minérales ponctuent la dégustation très convaincante d'un grand vin de gastronomie. Bravo. 6,3 gr/l.



Deconinck - Rob - Magnus - De Moor - General Stores - Monard  
Tavern Wines & Spirits - Salons: Wine Paris - Grand Tasting Paris

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

Conversion Bio

16,5/20 ★★★★★

Roger Jung & Fils - "Sporen" - 2018



Robe vieil or à reflets ocrés. Le bouquet est suave et complexe. Les notes fruitées (pêche, poire au sirop) sont assorties d'effluves pâtisseries (brioche, flan, cramique...) et de senteurs subtilement miellées. Une délicate minéralité complète le tableau. La bouche est ample et racée. On apprécie sa concentration de matière, ses saveurs d'agrumes et de minéralité et son caractère incisif et rafraîchissant malgré le sucre résiduel assez présent n'induisant toutefois aucune lourdeur. La finale, longue et revigorante, est relevée par de délicats amers et saveurs épicées. Un beau vin de gastronomie. Bravo. 8,9 gr/l.



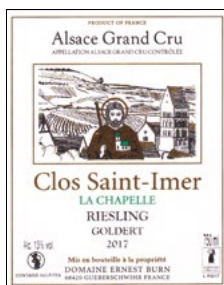
Cherche Distributeur(s)  
Appemont - De Bottle

[www.vins-roger-jung-et-fils.fr](http://www.vins-roger-jung-et-fils.fr)  
contact.rjung@orange.fr



15,5/20

★★★★★



Domaine Ernest Burn - Clos Saint-Imer  
"Goldert" - 2017

Jolie robe ensoleillée, or intense. Plus en finesse qu'en démonstration, le bouquet gourmand et élégant associe les notes florales et les senteurs d'agrumes confits. Les dégustateurs évoquent des effluves de miel. Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. La bouche tient les promesses du nez tant par son exubérance fruitée que la gourmandise et la suavité apportées par un sucre résiduel bien présent. D'une grande jeunesse encore, cette cuvée friande et finement texturée est ponctuée d'une finale de longueur appréciable. 16,8 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-burn.fr](http://www.domaine-burn.fr)  
francis.burn@hotmail.fr



Domaine Hurst

15,5/20 ★★★★★



## Domaine Scherb - 2022

15,80 €/50 cl

Robe ensoleillée, jaune doré à reflets bouton d'or. Un registre d'agrumes confits (mandarine, citron) s'exprime avec insistance dès l'ouverture. Il se voit complété de tonalités florales parfumées et suaves et d'une touche de cire de meuble et de miel, plus présente à l'aération. Dès l'attaque, la tension acidulée apportée par de puissantes saveurs de zeste d'agrumes (orange, pamplemousse) permet d'équilibrer le sucre résiduel. La trame du milieu de bouche reste légère et aérienne, sans aucune lourdeur. La finale, longiligne et salivante, ponctue dans l'élégance une cuvée plus en finesse d'expression qu'en opulence.

30 gr/l.

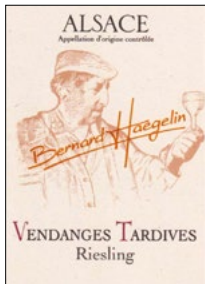
Cherche Distributeur(s)

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



16/20

★★★★★



## Bernard Haegelin - 2022

Belle robe jaune pâle à reflets dorés, de bel éclat. Un bouquet de fleurs printanières suaves (lilas blanc, chèvrefeuille) se livre sans attendre, rapidement rejoint par les fruits mûrs voire au sirop (pêche, abricot) et une subtile touche exotique. Tendue par une jolie acidité tonifiante, cette cuvée voit ses saveurs de fruits jaunes compotés et d'agrumes presque surmûris s'associer avec réussite. La minéralité rafraîchissante est bien présente et la finale, longiligne et épurée, bénéficie d'une agréable longueur aromatique. Un vin construit dans l'équilibre fraîcheur/sucrosité.

45 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
Salon: Biovitis

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



Les vins d'Alsace se déploient sur une gamme d'une incroyable diversité et permettent des alliances culinaires à la fois évidentes et savoureuses, tout autant qu'audacieuses et inattendues !



Le Riesling est élégant, raffiné et frais et peut atteindre des sommets de complexité. Jeune, il sera le complice des entrées froides, des charcuteries, des poitrines fumées, ou d'un presskopf. Il est également excellent avec les sushis, un saumon, une truite ou un sandre. Il est de coutume de l'accompagner d'une choucroute, mais attention toutefois à lui associer un cru typé sec avec maximum 2 à 3 grammes de sucres résiduels.

En vieillissant, le Riesling gagne en onctuosité. Il se marie alors avec des asperges, une tarte à l'oignon ou un canard aux navets.

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

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

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

De Riesling is elegant, verfijnd en kan toppen van complexiteit bereiken. Jong zal de Riesling koude voorgerechten, fijne vleeswaren, gerookte pluimveeborsten of zelf een presskopf begeleiden. Hij zal opperbest passen met sushi, forel, zalm of snoekbaars. Het is gebruikelijk hem met zuurkool te schenken maar wees op uw hoede en kies een droge cru met maximaal 2 tot 3 gr restsuiker. Met het verouderen zal de Riesling voller smaken. Dan wordt hij interessant met asperges, een uientaart of bij een eendenfilet met rapen.

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

17/20 ★★★

## Famille Hugel - 2013



Belle robe jaune paille, éclatante et limpide. Belle profondeur et complexité des arômes minéraux, épicés et fruits confits (pamplemousse, citron)! Une touche de nougat et de pâtisserie aux amandes complète un bouquet démonstratif et typé. Quelle jeunesse encore dans ce cru racé et salivant, dont le sucre résiduel semble partiellement digéré par le vin. Cette sensation de sucre estompé rend la cuvée particulièrement élégante et lui offre un équilibre convaincant, tout en soulignant la complexité aromatique (épices, miel, cire, fruits jaunes compotés). Un très beau vin de gastronomie, ponctué d'une finale élancée et longiligne. **67,8 gr/l.**



Deconinck - Rob - Magnus - De Moor - General Stores - Monard  
Taveirn Wines & Spirits - Salons: Wine Paris - Grand Tasting Paris

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

Conversion Bio

15/20 ★★★

## Vignoble Vorburger-Meyer - Cuvée Daphné - 2020

30,00 €



Robe paille éclatante à reflets jaune topaze. Un registre surmûri de fruits jaunes et exotiques (abricot, nectarine, ananas, mangue) s'exprime dès l'ouverture, rejoint au fil de l'aération par le zeste d'agrumes, une touche d'épices douces (cannelle) et de minéralité. Attaque vive et nerveuse, soulignant la présence d'un registre d'agrumes confits (écorce d'orange, citron). Ensuite, la trame se montre plus enveloppante et charmeuse, tout en proposant une texture délicate, au profil aérien et digeste. Cette cuvée gourmande confirme en finale son caractère davantage subtil et élégant que riche et opulent. **58 gr/l.**

Cherche Distributeur(s)

[www.vorburger-meyer.com](http://www.vorburger-meyer.com)  
vorburger-meyer@hotmail.com



Bernard Haegelin

S. Hunolt

18/20 ★★★★★



## Muré - "Grand Millésime 2019" - Extra-Brut

Splendide robe bouton d'or intense, à nuances ocrées. Les dégustateurs sont sous le charme d'un bouquet aussi puissant qu'engageant, où s'associent dans une parfaite harmonie des effluves de fruits secs à coque (noisette, noix, amande), pâtisserie (cake) et fruits blancs compotés). Une invitation à la dégustation. Dès l'attaque, la bouche confirme les promesses du nez. Associant élégance, vinosité et puissance aromatique, elle présente une trame serrée et une impression de maturité aboutie. Les saveurs de fruits secs et de fruits confits (abricot, raisin de Corinthe) s'y expriment sans réserve.

CH - RIE • 2 gr/l.

 Pirard  
Salon: Wine Paris

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



17/20

★★★★★



## Domaine Karcher & Fils

14,00 €

Très belle robe soutenue, rose tendre, à reflets pelure d'oignon. Une impression de grande maturité se dégage de ce bouquet enveloppé, complexe et démonstratif, qui associe les senteurs de fruits blancs (poire, pomme), biscuit et petits fruits secs à coque. La bouche, vineuse à souhait, séduit tant par sa suavité que par sa concentration de matière. La maturité de ses saveurs de fruitées mûres n'a d'égal que sa fraîcheur apportée par une énergie acidulée présente de l'attaque à la finale. Les qualités de cette cuvée sapide et intensément aromatique la destinent à la gastronomie. Bravo !

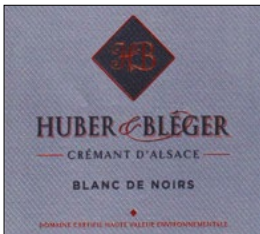
0 gr/l.

 Cherche Distributeur(s)  
Salon: Lincet

[www.vins-karcher.com](http://www.vins-karcher.com)  
info@vins-karcher.com



16,5/20 ★★★★★



## Huber & Bléger - "Blanc de Noirs"

Robe scintillante, jaune doré à reflets paille. Une puissante et charmeuse expression fruitée bien mûre s'exprime d'emblée. On y retrouve une association harmonieuse d'arômes de poire et pêche, assorties de notes florales printanières parfumées. Très beau bouquet. C'est avant tout la vinosité et le volume de matière qui séduisent les dégustateurs, sensibles à la maturité des saveurs de fruits blancs. Une délicate acidité apporte la touche de vivacité et de fraîcheur nécessaire à l'équilibre. La finale, savoureuse et juteuse à souhait, confirme l'ambition d'un vin habillé de bulles, dont l'ampleur et la générosité ont emporté les suffrages.

PN • 6,5 gr/l.

 Cherche Distributeur(s)  
MagaVins - Salon: Bourdon

[www.huber-bleger.fr](http://www.huber-bleger.fr)  
domaine@huber-bleger.fr



Huber & Bléger

16/20 ★★★★★



## Scherb - "Brut - Zéro Sulfites"

10,80 €

Robe jaune paille scintillante, habillée de fines bulles. Quelle élégance dans ce bouquet à la fois floral (fleurs blanches), finement biscuité et mariant les accents de fruits blancs et d'agrumes... Une invitation à la dégustation. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée ciselée, dont la colonne vertébrale acidulée assure la vigueur, soulignée par d'intenses saveurs citriques. Les agrumes (lime, bergamote) et la pomme granny se complètent harmonieusement et la finale, sapide à souhait, se montre irrésistible. Une cuvée épurée très convaincante.

PB - AUX - CH • 8 gr/l.

Cherchez Distributeur(s)

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



16/20 ★★★★★



## André Hartmann

11,40 €

Jolie robe jaune de Naples pâle habillée de bulles délicates. Extrêmement charmeur et rafraîchissant par ses puissantes senteurs de mandarine, citron et fleurs blanches, le bouquet séduit aussi par sa finesse et une subtile touche de petits fruits secs. Complexe et engageant. La bouche est à l'avenant. Elle confirme les promesses et le profil du nez par ses intenses saveurs de pomme granny et d'agrumes.

Les dégustateurs soulignent la finesse de trame et le caractère salivant d'une cuvée très élégante, savoureuse, ponctuée d'une longue

finale salivante maintenant le palais sous tension. Grande réussite. 6 gr/l.

Cherchez Distributeur(s)  
Salon: Vignerons indép. Lille

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



16/20 ★★★★★



## Eugène Schaller - "Chardonnay"

11,50 €

Belle robe jaune pâle à reflets légèrement dorés. Délicatement parfumé, mêlant les arômes de fruits blancs frais, de petits fruits secs à coque et de délicate minéralité. Particulièrement tonique et distinguée, la bouche se montre convaincante dès l'attaque. Concentrée, salivante et tendue par une superbe acidité qui nettoie le palais, elle offre de superbes saveurs d'agrumes frais et de pomme verte, dans un ensemble qui séduit tant par son élégance que par sa matière charnue et concentrée.

4,3 gr/l.

Cherchez Distributeur(s)

[www.vins.schaller.com](http://www.vins.schaller.com)  
vins.schallereugene@orange.fr



Scherb

16/20 ★★★★★



## Antoine Stoffel - "Riesling Extra-Brut"

12,00 €

Très jolie robe jaune pâle à reflets légèrement dorés. Les notes forales délicates se mêlent aux arômes d'agrumes frais, dans une palette aromatique vivifiante et de grande finesse. La bouche confirme rapidement le profil citrique et tendu d'une cuvée extrêmement rafraîchissante, qui exprime de généreuses saveurs de pomme verte et de lime. La trame associe élégance et suavité et la finale, savoureuse et salivante, jouit d'une grande persistance, sur l'amande fraîche.

RIE • 1 gr/l.



Cherche Distributeur(s)  
La Charme du Vin

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



15,5/20 ★★★★★



## Struss - "Extra Brut 2021"

8,90 €

Robe doré soutenu à paille, de grand éclat. Profondeur et maturité caractérisent un bouquet intense, qui exprime sans réserve d'insistantes notes de fruits mûrs (poire, abricot, agrumes), croûte de pain et de viennoiseries. Dotée dès l'attaque d'une effervescence très prégnante, cette cuvée sapide et racée propose un milieu de bouche plein et harmonieux, où les saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes se relayent avec réussite. Les dégustateurs soulignent la densité et le relief d'une finale persistante et suave. Une cuvée qui s'invitera volontiers à table.

3 gr/l.

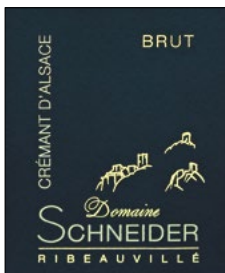
Cherche Distributeur(s)

03/89.49.36.71 - 06/88.11.49.38  
philippe.struss@sfr.fr



15,5/20

★★★★



## Domaine Schneider

11,50 €

Jolie robe ensoleillée, jaune doré à reflets sable. Quelques notes d'herbe fraîche, de rhubarbe et de minéralité s'expriment dès le premier nez. L'expression d'agrumes et de pomme fraîche complètent ensuite un bouquet rafraîchissant et distingué. Dès l'entrée de bouche, un registre d'agrumes bien présent confirme l'impression d'élégance et de vivacité d'une cuvée digeste, salivante et de texture délicate. Une jolie acidité tonifiante permet à la bulle d'offrir une agréable tension. La finale, épurée, exprime des saveurs citronnées. Une jolie cuvée d'apéritif.

7 gr/l.

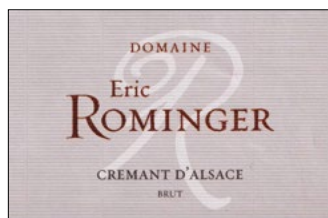
Cherche Distributeur(s)

[www.schneider-ribeaupville.com](http://www.schneider-ribeaupville.com)  
vins-schneider@orange.fr




15,5/20 ★★★

## Eric Rominger



Très jolie robe jaune pâle à doré habillée de fines bulles. Dès l'ouverture, d'exubérantes senteurs d'agrumes, de pomme verte et de fleurs printanières parfumées se livrent avec intensité et élégance. Un bouquet très engageant par sa franchise et sa fraîcheur. La bouche est à l'avenant. Franche, sapide et racée, elle séduit par l'intensité de ses saveurs d'agrumes frais (pamplemousse, citron) et la densité de sa matière. Le milieu de bouche, de grande tonicité, confirme l'impression de fraîcheur et la finale, élancée et persistante, ponctue en beauté une dégustation convaincante.

PN - PB • 2 gr/l.

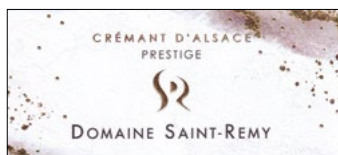
 Vitinéo  
Cherche Distributeur(s)

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

15,5/20 ★★★

## Domaine Saint-Remy - "Prestige"



Belle robe or soutenu, habillée de fines bulles. Expressif et engageant, le bouquet à la fois fin et généreux, marie avec succès les senteurs d'amande fraîche, fruits blancs mûrs voire compotés et épices douces. Il invite à la dégustation. Bien construite, révélant une trame assez serrée et rafraîchissante, cette cuvée expressive délivre une bouche suave, où se mêlent les saveurs d'agrumes frais et de pomme. On apprécie sa franchise, son équilibre maturité/vivacité et la persistance d'une finale sérieuse et dotée d'une belle étoffe.

5,3 gr/l.

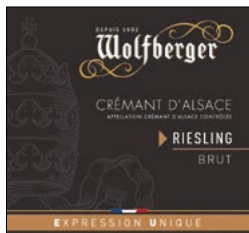


[www.domaine-saint-remy.com](http://www.domaine-saint-remy.com)  
vins@domainesaintremy.com

15,5/20 ★★★★★

## Wolfberger- "Riesling Brut"



Superbe robe ensoleillée, jaune doré éclatant. L'expression minérale variétale s'exprime dès l'ouverture par quelques effluves d'hydrocarbure. Les agrumes prennent ensuite le relais (pamplemousse, citron). Un bouquet typé à forte personnalité. Racée, salivante et affirmant une concentration de matière appréciable, cette cuvée confirme en bouche le caractère du bouquet par d'insistantes saveurs d'agrumes frais (pomelo, citron) et de pomme granny. Distinguée et dotée d'une trame longiligne et ciselée, elle s'invitera volontiers à table. Finale savoureuse et persistante, qui donne l'envie d'y revenir.

RIE • 6 gr/l.



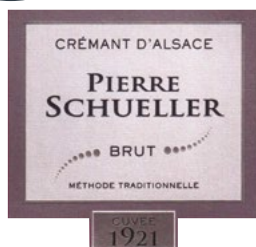
[www.wolfberger.com](http://www.wolfberger.com)  
contact@wolfberger.com





Wolfberger

15/20 ★★★



## Pierre Schueller - "Cuvée 1921"

10,40 €

Robe pâle à reflets jaune de Naples. Quelques notes florales et herbacées rafraîchissantes ouvrent le bouquet, avant que l'expression fruitée (écorce d'agrumes, pomme verte) ne vienne compléter une palette aromatique franche et généreuse, qui évolue vers la douceur biscuitée à l'aération. L'attaque offre une jolie tension acidulée, confirmant sans attendre le registre des agrumes. Le milieu de bouche, suave et doté d'une belle concentration, associe élégance et densité. La finale, salivante et aérienne, ponctue dans la longueur une cuvée bien construite, dont on apprécie l'équilibre acidité/gras.

3 gr/l.

Cherche  
Distributeur(s)

[www.domainepierreschueller.fr](http://www.domainepierreschueller.fr)  
vinschueller.p@orange.fr

Conversion

15/20 ★★★



## Schaller - "Extra Brut"

Robe jaune de Naples pâle, scintillante. Tout en dentelle et élégance, le nez affirme sans attendre de séduisantes senteurs florales et de fruits frais (agrumes et fruits blancs). L'entrée de bouche, subtile et aérienne, confirme l'impression du bouquet. La trame se révèle légère et digeste. De subtiles saveurs de citron et pomme fraîche s'y expriment avec franchise. La finale, longiligne et agréablement persistante, ponctue dans la finesse une cuvée conviviale et franche.

3,5 gr/l.



Cave de Batisse - Freddy Jullien

Salons: Ferrière - Verlainne (Liège) - Foire aux vins (Leuven) - Corenne (Florenne)

[www.edgard-schaller.net](http://www.edgard-schaller.net)  
charles-schaller@orange.fr

14,5/20 ★★★★★



## Cave de Beblenheim

Superbe robe jaune de Naples pâle, limpide et scintillante. Premier nez aérien et très rafraîchissant, associant avec réussite d'insistantes senteurs florales et de confiserie (bonbons aux agrumes). L'aération révèle une subtile minéralité. Un ensemble de grande élégance, qui appelle la dégustation. La bouche, suave et enjôleuse, révèle une impression de douceur par ses saveurs de fruits mûrs (mirabelle, pêche), équilibrées par une délicate acidité. Elle privilégie la finesse de trame. La finale, agréablement persistante, s'apparente à une friandise.

8,5 gr/l.



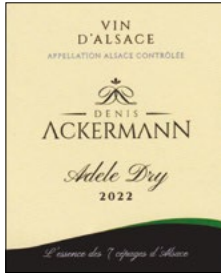
Cherche Distributeur(s)

[www.cave-beblenheim.com](http://www.cave-beblenheim.com)  
info@cave-beblenheim.com



15/20

★★★



Denis Ackermann - "Adèle Dry"- 2022

12,00 €

Belle robe jaune pâle à reflets légèrement argentés. De délicats arômes de fruits blancs (poire, pomme) s'associent aux notes subtilement fleuries et minérales, dans une palette aromatique expressive et charmeuse. De texture délicate et privilégiant la finesse d'expression, cette bouche franche et salivante s'appuie sur une jolie tonicité acidulée. On y retrouve de généreuses saveurs d'agrumes et de fruits blancs. Une trame assez grasse enveloppe la finale, laissant une impression d'enveloppement charmeur. Bel équilibre d'ensemble.

4 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.vin-denisackermann.com](http://www.vin-denisackermann.com)  
ackermann.denis@gmail.com



15,5/20

★★★★



Alphonse Heitzmann - "Cuvée Particulière" 2024

8,00 €

Robe jaune pâle à doré léger, lumineuse. Extrêmement aromatique et de grande fraîcheur, le nez exhale d'insistants arômes de pamplemousse, pomelo et fruits exotiques, assortis de notes florales parfumées. Tout est équilibre et suavité dans cette bouche portée par une jolie tension minérale et acidulée. La maturité des saveurs d'agrumes et un sucre résiduel délicat apportent une sensation de plénitude très appréciée. La trame reste aérienne et digeste; elle destine ce vin convivial et gourmand à l'apéritif. Finale rafraîchissante et persistante.

RIE - MU • 9 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.alphonse-heitzmann.fr](http://www.alphonse-heitzmann.fr)  
contact@alphonse-heitzmann.fr



15/20

★★★



Cave de Pfaffenheim - "Black Tie" - 2024

Jolie robe or pâle, limpide et brillante. La maturité du bouquet met en présence un registre fruité expressif (fruits jaunes et exotiques) et quelques tonalités florales et de confiserie. Un ensemble charmeur. La complémentarité des deux cépages s'exprime sans attendre dans une bouche à la fois rafraîchissante et mature. Les saveurs d'agrumes confits et de fruits blancs s'y associent avec réussite. La finale se resserre sur son acidité et présente une délicate salinité minérale plaisante, assortie de quelques épices. Parfait pour l'apéritif.

RIE - PG



[www.pfaffenheim.com](http://www.pfaffenheim.com)  
caveau@pfaffenheim.com



15,5/20

★★★★



Antoine Ehrhart - Gewurztraminer Vieilles Vignes - 2023

9,90 €

Robe éclatante et très intense, paille à nuances ocrées soutenues. D'insistantes notes épicées et fumées dominant l'ouverture, avant de laisser un registre exotique s'exprimer avec générosité (mangue, ananas). Touche d'abricot confit à l'aération. Un ensemble opulent. Dès l'attaque, on mesure la domination des saveurs variétales épicées (poivre blanc). Ensuite, une expression fruitée presque surmûrie (fruits jaunes, touches exotiques) prend le relais, enrobée d'un sucre résiduel bien présent mais sans excès. L'acidité reste mesurée mais suffisante pour permettre l'équilibre. Finale ample et de grande persistance.

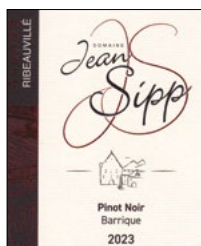
55 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-antoine-ehrhart.com](http://www.vins-antoine-ehrhart.com)  
info@vins-antoine-ehrhart.com



17/20 ★★★★★



## Domaine Jean Sipp - "Pinot Noir Barrique" - 2023

Jolie robe rubis cerise, limpide et éclatante. Splendide bouquet profond et envoûtant associant les notes de fruits rouges confiturés aux senteurs de bois noble. Les dégustateurs évoquent également quelques fragrances grillées voire délicatement minérales et épicées. Un ensemble complexe et suave qui invite au voyage. La bouche est franche et concentrée sur un fruité parfaitement intact et gourmand. On apprécie l'équilibre gras/acidité et la finale large et longue à la fois patinée par un élevage sous bois mesuré et parfaitement respectueux du fruit. Un grand vin de gastronomie. De la belle ouvrage. 2026/28



Mouchart  
Comptoir des Vins

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



16/20 ★★★★★



## Achille Thirion - St-Hippolyte Rouge - "Sensation" - 2023

10,20 €

Robe rubis carmin de belle concentration. Une corbeille de fruits rouges et noirs bien garnie se livre sans retenue dans ce bouquet ouvert, complété à l'aération de subtiles notes terreuses et épicées apportant du caractère à un ensemble prometteur. Cette cuvée ambitieuse, presque corsée, offre une trame serrée, des tanins de fruit structurants et des saveurs fruitées et épicées insistantes. La finale est large et revigorante sur de beaux amers. Une cuvée promise à une belle évolution et qui s'invitera volontiers à table.

2026/29

Cherche Distributeur(s)

[www.domaine-achillethirion.fr](http://www.domaine-achillethirion.fr)  
domaine.achille.thirion@orange.fr



14,5/20 ★★★



## Heyberger-Salch - Pinot Auxerrois - "Cuvée Egrappée" 2024

7,20 €

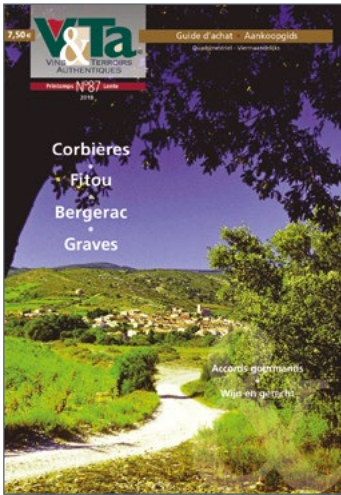
Robe jaune sable de bel éclat. Particulièrement flatteur par ses senteurs florales parfumées (lilas, violette, jasmin), le nez est très engageant. Il se complète de quelques notes de fruits blancs mûrs voire au sirop et d'une touche d'exotisme (ananas). Ce vin est une gourmandise. Dès l'attaque, on apprécie sa finesse de trame, son équilibre acidité/gras et la générosité de ses saveurs fruitées (agrumes, fruits blancs). Privilégiant l'élégance à l'opulence, il présente une belle franchise et une texture longiligne, confirmée en finale par une fraîcheur tactile appréciable. Un vin de soif au sens noble du terme.

1 gr/l.

Cherche Distributeur(s)

[www.vins-heyberger-salch.fr](http://www.vins-heyberger-salch.fr)  
francois-heyberger@orange.fr





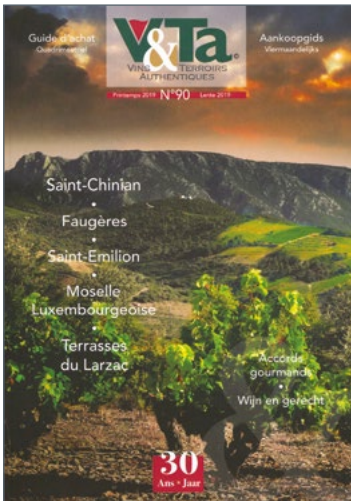
Printemps 2018 Lente



Été - Automne 2018 Zomer - Herfst



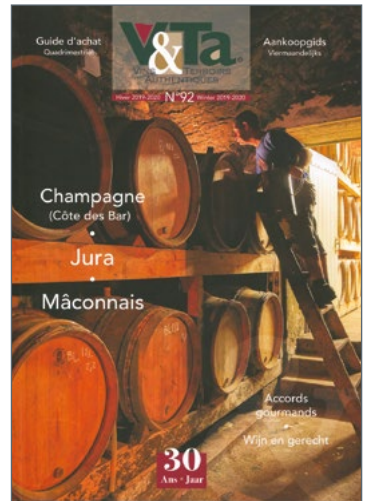
Hiver 2018-2019 Winter



Printemps 2019 Lente



Été - Automne 2019 Zomer - Herfst



Hiver 2019-2020 Winter

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

ABONNEMENT

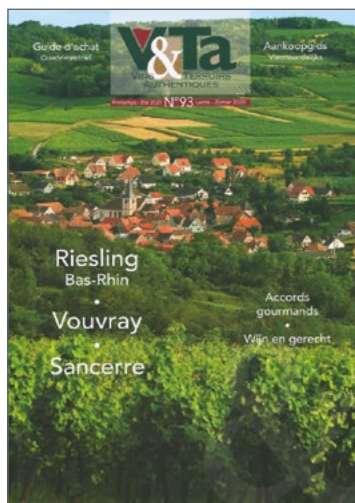
- 1 an - 3 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 22,50 €
- 1 jaar - 3 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 22,50 €
- 2 ans - 6 Nos (à partir du N°:.....) au prix de 39,50 €
- 2 jaar - 6 Nr (vanaf Nr .....) voor de prijs van 39,50 €

N° de Compte / Rekeningnummer Nr: BE70 210-0985687-25

Version  
"Informatique"  
"Computer" versie

•  
Voir site internet  
Zie website

[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be)



Printemps - Été 2020 Lente - Zomer



Automne 2020 Herfst



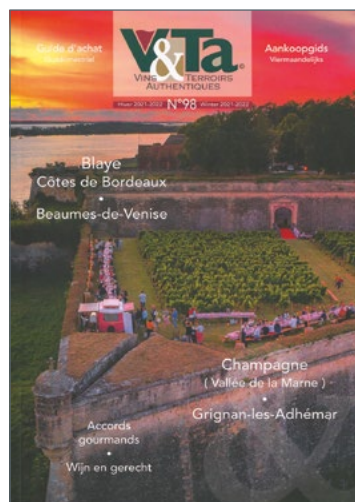
Hiver 2020-2021 Winter



Printemps - Été 2021 Lente - Zomer



Automne 2021 Herfst



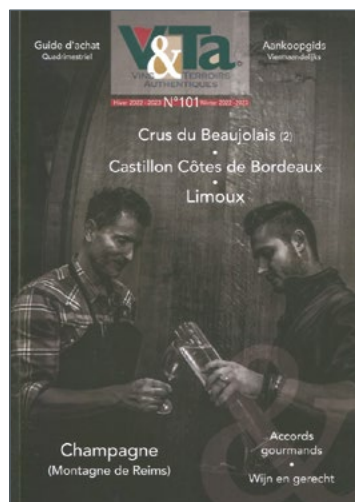
Hiver 2021-2022 Winter



Printemps - Été 2022 Lente - Zomer



Automne 2022 Herfst



Hiver 2022-2023 Winter



Printemps - Eté 2023 Lente - Zomer



Automne VTA 103 - 2023 Herfst



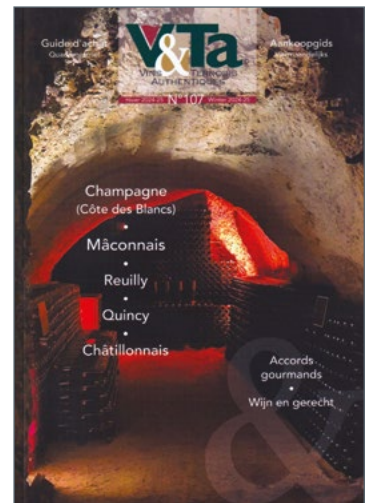
Hiver VTA 104 - 2023-2024 Winter



Printemps - Eté VTA 105 - 2024 Lente - Zomer



Automne VTA 106 - 2024 Herfst



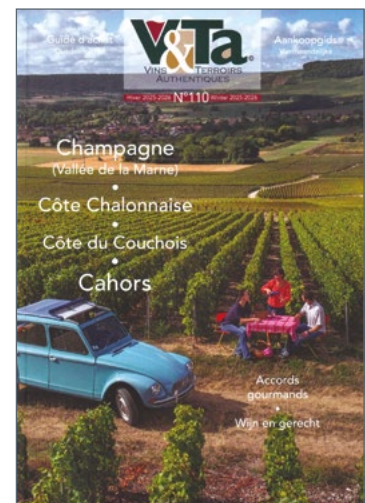
Hiver VTA 107 - 2024-2025 Winter



Printemps - Eté VTA 108 - 2025 Lente - Zomer



Automne VTA 109 - 2025 Herfst



Hiver VTA 110 - 2025-2026 Winter

## SALON DE/VAN VTA



De nombreux vins des dossiers de dégustation de "Vins & Terroirs Authentiques" sont offerts par les vigneronns 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



Automne 2026 **N°112** Herfst 2026



Sancerre



Châteauneuf-du-Pape



Chablis

Sancerre • Châteauneuf-du-Pape • Chablis



Pour débutants  
et œnophiles  
avertis  
Pour groupes  
de 8 à 30  
personnes

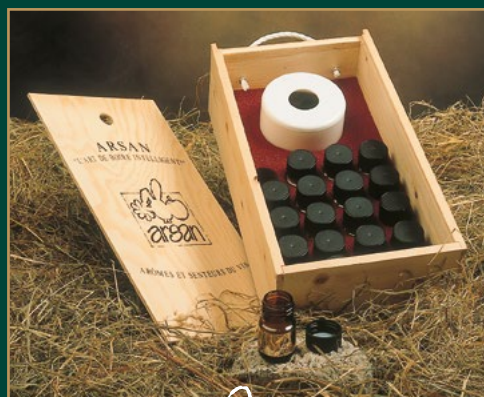
**V&Ta**  
VINS TERROIRS  
AUTHENTIQUES

**Scéances dégustation**

- Techniques de dégustation
- Dégustations thématiques, de prestige, à la carte, pour un anniversaire, etc.

Contactez  
"Vins et Terroirs Authentiques":  
Tél: 071/87.57.73  
contact@vinseterroirs.be

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



**OZIE**

Bohey, 23 • 9647 Doncols

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

Recommandé  
par VTA

Tartes  
flambées  
Choucroutes  
Baeckeoffe

Grande terrasse  
Accueil de groupes  
Ouvert 7 jours/7




2, rue de la Mairie  
67750 Scherwiller  
03.88.92.06.24

[www.couronne.com](http://www.couronne.com)

Recommandé par VTA

*Le Royaume des Tartes Flambées*

Restaurant 

**La Couronne**

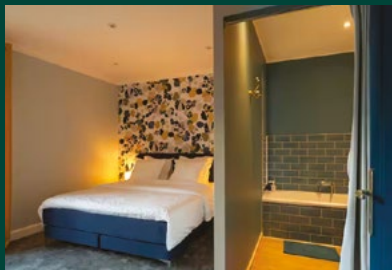
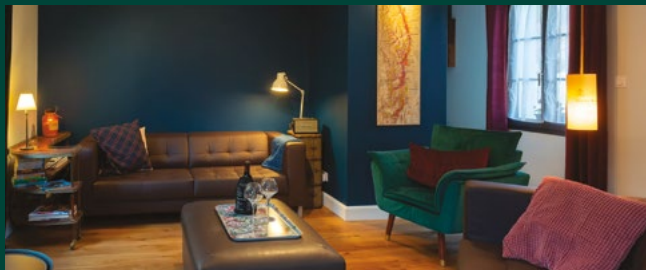
SCHERWILLER

Créateur de l'authentique

*Ries Soupe®*

## Gîte *Les Epicuriens* Ladoix

Maison de Vacances 2 chambres avec salle de bain - Jardin - Terrasse - Piscine chauffée



Kate De Gelas • +33 6 80 15 58 75 • 9 Rue Marcel François • 21550 Ladoix Serrigny  
[www.lesepicuriens21.fr](http://www.lesepicuriens21.fr) • [contact@lesepicuriens21.fr](mailto:contact@lesepicuriens21.fr)