

Guide d'achat
Quadrimestriel

V&Ta[®]
VINS & TERROIRS
AUTHENTIQUES

Aankoopgids
Viermaandelijks

Printemps-Eté 2025 **N°108** Lente-Zomer 2025

Bergerac

•

Duras

•

Bugey

•

Armagnac

Floc de Gascogne

•

Côtes de Provence

Coups de Cœur

•

Accords
gourmands

•

Wijn en gerecht




★★★
HOSTELLERIE DES DUCS

Recommandé
par VTA



20, Boulevard Jean-Brisseau • 47120 DURAS • Tél: 05 53 83 74 58
www.hostellerieducs-duras.com • hostellerie.des.ducs@wanadoo.fr

Un Bugey-Cerdon ou un Floc de Gascogne à l'apéritif, un rosé de Provence en entrée et un Bergerac ou un Côtes de Bergerac rouge avec les grillades seront les ingrédients d'un repas convivial ou gastronomique couronné en finale par un "spiritvertueux" gascon: un Vieil Armagnac.

Notre guide de printemps-été associe une fois encore des dossiers consacrés à des appellations connues et reconnues à d'autres moins prestigieuses ou médiatiques tels les vins des Côtes de Duras proches de Bergerac ou du Bugey, entre Jura et Savoie.



Récemment plombé par les taxes américaines et chinoises, Cognac, dont l'interprofession a fixé une diminution importante des rendements, voit ses expéditions en chute libre et ses caves engorgées d'invendus.

Les producteurs d'Armagnac ne sont pas épargnés par cette chute des exportations voire de la consommation.

Notre dossier fait la part belle à ces flacons XO, Hors d'Age et millésimés d'exception. Ils ne constituent toutefois aujourd'hui qu'un pourcentage réduit des Armagnacs commercialisés.

Devons-nous regretter que ces derniers se retrouvent aujourd'hui plus volontiers dans de nombreux cocktails à la mode mais contribuant peut-être à alimenter un espoir de survie pour les producteurs?

La qualité des résultats de nos dégustations pourrait le laisser penser mais elle se heurte régulièrement à une réalité économique qui ne laisse parfois pas le choix aux acteurs du terrain.

Michel Praet

INDEX

• Editorial - Edito.....	3	• Côtes de Provence.....	86
• Vins de Bergerac.....	5	• Coup de Coeurs.....	114
• Côtes de Duras.....	35	• Abonnement.....	115
• Bugey.....	41	• Salons VTA.....	115
• Armagnac.....	55		

Photo de couverture: Armagnac - L'Encantada © Photo Michel Carossio

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

Een Bugey-Cerdon of een Floc de Gascogne als aperitief, een rosé uit de Provence bij het voorgerecht en een Bergerac bij de gegrilde vleeswaren zullen de ingrediënten zijn van een gezellige of gastronomische maaltijd met in de finale bekroond door een geestrijke Gasconse Oude Armagnac.

Onze lente-zomergids combineert opnieuw bestanden op bekende en erkende namen met andere minder prestigieuze me-

diawijnen zoals de wijnen van Duras bij Bergerac of Bugey, gelegen tussen de Jura en de Savoie.

Door Amerikaanse en Chinese belastingen, voelt Cognac door de interprofessionele organisatie een aanzienlijke vermindering van de opbrengsten, ziet haar zendingen in vrije val gaan en de kelders puilen uit van onverkochte goederen.

Ook de producenten van Armagnac ontkomen niet aan deze prijsdaling, export en zelfs consumptie.

In ons bestand houden we een ereplaats voor deze XO, Hors d'Age en uitzonderlijke jaargangen. Vandaag vormen ze slechts een beperkt percentage Armagnac minder op de markt. Moeten we spijt krijgen dat ze nu gemakkelijker te vinden zijn in veel trendy cocktails, terwijl ze toch misschien bijdragen aan het aanwakkeren van de hoop op overleving voor de producenten?

Michel Praet

© Photo Michel Carasso



Rapport «plaisir-prix»
Verhouding prijs/kwaliteit

24,50 €

Prix particulier TTC départ cave
Prijs BTW inbegrijpen vertrek kelder



Vin disponible en Belgique
Wijn beschikbaar in België

Recommandé
par VTA

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



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



Accueil de camping-car
Onthaal camping-car



Culture Biologique
Biologische cultuur



Culture Biodynamique
Biodynamische cultuur



Haute Valeur
Environnementale



Terra Vitis

CA: Carignan - CF: Cabernet Franc - CH: Chardonnay - CHE: Chenin - CIN: Cinsault - CL: Clairette
COL: Colombar - CS: Cabernet Sauvignon - GA: Gamay - GM: Gros Manseng - GR: Grenache - MA: Malbec
MAR: Marsanne - ME: Merlot - MOU: Mourvèdre - MU: Muscadelle - PN: Pinot Noir - PM: Petit Manseng
POU: Pouslard - RO: Rolle - ROU: Roussanne - SA: Savagnin - SAU bl: Sauvignon blanc - SAU gr: Sauvignon gris
SEM: Sémillon - SY: Syrah - TA: Tannat - TIB: Tibouren - UB: Ugni blanc - VIO: Viognier - VER: Vermentino

BERGERAC, UNE DIVERSITÉ DE VINS DE QUALITÉ POUR TOUS LES MOMENTS DE LA VIE

A quelques rangs de vigne de son voisin bordelais, le vignoble de Bergerac est situé en Périgord sur les deux rives de la Dordogne. Un cadre idyllique où la nature s'exprime pleinement et avec panache, où règnent la douceur de vivre et la convivialité: un pays de rêve pour vigneron inspirés...

Leur histoire est dictée par le labeur et l'obstination mise au service de la qualité et de la passion. Généreux comme la gouaille gasconne, le Bergeracois compte pas moins de 11 appellations pour un vignoble qui décline toute la palette des vins dans ses cinq couleurs.

L'appellation **Bergerac Rouge**, reconnue AOC en 1936, couvre l'ensemble du territoire bergeracois. Il est donc possible de produire les vins en appellation Bergerac Rouge sur plus de 90 communes environnant la ville de Bergerac.

Les Bergerac Rouges sont des vins fins, souples, dont la caractéristique prédominante est le fruit. Faciles à boire, ils peuvent être consommés jeunes. Frais, fuités mais avec une bonne structure, ils sauront tenir la conversation à des terrines de foies de volailles ou à des fromages de caractère. Là où ils excellent? Dans la convivialité!

Les **Bergerac Blancs Secs** (Sauvignon, Sémillon et Muscadelle) offrent beaucoup de charme fruité et une belle vivacité. Comportant souvent du Sauvignon comme cépage majoritaire dans l'assemblage, ces vins représentent l'essentiel de la production de blanc sec.

Le **Bergerac Rosé** à la robe claire saumo-

née ou pétale de rose, ravira par ses arômes de groseille ou de fruits à chair blanche.

Les **Côtes de Bergerac Rouges** ont un cahier des charges très rigoureux aussi bien au niveau des conditions de production que dans le contrôle de tous les lots après la mise en bouteille. Cette exigence permet aux vigneron de donner naissance à des cuvées de rouge haut de gamme à la notoriété croissante.

Les vins des **Côtes de Bergerac Blanc** sont des vins moelleux offrant une alternative séduisante à la richesse des liquoreux pour d'autres moments de consommation.

Monbazillac est la plus grande appellation de liquoreux au monde. Vendangé par trées successives, le Monbazillac est un liquoreux très élégant, qui révèle un bouquet puissant aux nuances de miel d'acacia et d'épices.

Le **Pécharmant** est un vin puissant, généreux et singulier, d'une grande intensité aromatique et au bon potentiel de garde.

Le **Montravel** rouge, **Haut-Montravel**, liquoreux doté d'une grande complexité aromatique et **Côtes de Montravel**, vins moelleux, sont des vins plus rares mais très séduisants.

Enfin, les très confidentielles appellations **Saussignac** et **Rosette** regroupent une quarantaine de producteurs qui proposent des liquoreux d'exception d'un équilibre sucre/acidité remarquable.

Compte tenu de l'incroyable diversité de couleurs et de styles des vins du Bergeracois, tout oenophile saura sans difficulté y trouver des crus à son goût.



Château La Tillaie

BERGERAC, EEN VERSCHIEDENHEID VAN KWALITEITSWIJNEN VOOR ELK MOMENT VAN HET LEVEN

In de Périgord, op slechts een paar rijen wijnstokken verwijderd van zijn buurman Bordeaux liggen aan beide oevers van de Dordogne, de wijngaarden van Bergerac. In een idyllische omgeving, waar de natuur zich volledig en met bravoure uitdrukt en waar het gezellig toeven is: een droomland voor geïnspireerde wijnmakers...

Hun geschiedenis staat in het teken van hard labeur alsook eigenzinnigheid in dienst van kwaliteit en passie. Even gul als de gouaille van de Gascogne, telt de Bergerac niet minder dan 11 appellations voor een wijngaard die het volledig gamma wijnen in vijf soorten maakt.

De appellation **Bergerac rouge**, sinds 1936 erkend als AOC, omvat de hele Bergerac-streek. Het is dus mogelijk om de AOC Bergerac rood in meer dan 90 gemeenten rond de stad te produceren. Het zijn fijne, soepele wijnen met fruit als hoofdaandeel. Ze zijn reeds in hun prille jeugd te genieten. Fris, fruitig en goed gestructureerd zullen ze zeker gevogeltelever of -pastei vergezellen. Waar blinken ze uit? In de gezelligheid!

De **Bergerac Blancs Secs** (Sauvignon, Sémillon en Muscadelle) bieden fruit, charme en levendigheid. Vaak met sauvignon als belangrijkste druivensoort in de blend gemaakt, zullen deze wijnen het grootste deel van de productie van droge witte wijnen op zich nemen.

De **Bergerac Rosé**, met zijn lichte zalm of rozenkleur zal je in verrukking brengen met zijn aroma's van wit fruit en rode bessen.

De rode wijnen van de **Côtes de Bergerac** zijn aan zeer strenge eisen onderworpen zowel wat betreft de omstandigheden waarin ze worden geproduceerd als de controle van alle partijen na de botteling. Deze eis stelt landbouwer toe rode



© Photo FVBD

cuvées van topwijnen te produceren die tevens van een goede reputatie kunnen genieten.

De witte wijnen van de **Côtes de Bergerac** zijn zoete wijnen die een aantrekkelijk alternatief bieden voor andere zoete wijnen voor andere gelegenheden en drankmomenten.

Monbazillac is de grootste appellation voor zoete wijnen van heel de wereld. Geogst door "tris successifs", is Monbazillac een zeer elegante, zoete wijn met een krachtig bouquet van acaciahoning en kruiden.

Pecharmant is een krachtige, unieke en gulle wijn met een grote aromatische intensiteit en een goed bewaarpotentieel.

Montravel rood, Haut-Montravel, een zoete wijn met een grote aromatische complexiteit en de zoete Côtes de Montravel wijnen zijn zeldzaam maar zo verleidelijk.

Tot slot zijn er de kleinere appellations **Saussignac** en **Rosette** die de thuisbasis van een veertigtal producenten zijn en bieden uitzonderlijke zoete wijnen aan met een met een opmerkelijk evenwicht tussen suiker en zuren.

Gezien de ongelooflijke diversiteit aan kleuren en stijlen van de Bergerac wijnen is het gemakkelijk voor elke wijnliefhebber om iets te vinden naar ieders smaak.

17/20 ★★★★★



Château Pique-Sègue

12,00 €

Splendide robe grenat pourpre concentré, au disque fermé. Le bouquet accorde la priorité aux arômes de fruits rouges et noirs mûrs voire confiturés (myrtille, cerise confite), assortis de notes lactiques doucereuses. Porté par une charpente tannique jeune mais distinguée, ce vin sérieux présente une trame serrée et un fruité intact, respecté par l'élevage. Les saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs s'expriment de concert et la finale, chaleureuse et persistante, ponctue en beauté ce cru complet et très bien construit.

ME: 80 - CS: 20 • 2025/28

Cherche Distributeur(s)

www.chateaupiquesegue.com
infos@chateau-pique-segue.fr



17/20 ★★★



Château Montplaisir - "Cuvée ZK 121"

24,00 €

Très belle robe rubis grenat intense, de grand éclat. Le premier nez révèle de flatteuses senteurs de boisé délicat et parfumé (santal, cèdre, eucalyptus). L'expression du fruit se révèle ensuite, illustrée par les notes de baies noires (mûre, myrtille) et de cerise au sirop. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les qualités de densité, élégance et maturité fruitée de cette cuvée portée par une trame solide mais distinguée, ne demandant qu'à fondre ses éléments. La finale permet à l'acidité d'équilibrer l'impression de maturité de l'ensemble. Un cru abouti.

CS: 50 - ME: 30 - CF: 20 • 2025/29

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-montplaisir.com
info@chateau-montplaisir.com



16/20 ★★★



Château Montplaisir - "Polychrome"

18,00 €

Splendide robe d'encre, presque noire, au disque fermé violacé. Un boisé délicat enveloppe un bouquet chaleureux, marqué par les fruits mûrs (fraise, cerise) et épices douces, qui invite à la dégustation. De puissantes saveurs de mûre, cassis et myrtille rivalisent d'expression dans cette bouche concentrée, au grain serré, relevée en finale par de fins amers réglissés agréables. Un cru sérieux, bien construit et de belle évolution.

ME: 25 - CF: 25 - CS: 25 - MA: 25 • 2025/28

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-montplaisir.com
info@chateau-montplaisir.com



© Photo FVBD

15,5/20
★★★★



Domaine Grande Maison - "Opéra"


8,90 €

Robe rubis cerise de concentration appréciable. Ce bouquet au caractère affirmé associe les notes minérales (encre), réglisse, truffe et baies noires sauvages (cassis, mûre, sureau). Extrêmement charmeur par la savoureuse sensation de sucrosité qui s'impose dès l'entrée de bouche, ce vin enjôleur accorde la priorité aux saveurs de fruits au sirop (bigarreaux, mûre, myrtille). Les contours de la charpente sont déjà partiellement assagis et la finale, ample et concentrée, associe richesse, enveloppement et élégance.

ME: 95 - CF: 5 • 2025/26

Cherche Distributeur(s)

www.grandemaison-monbazillac.com
grandemaison.monbazillac@gmail.com



15/20 ★★★

Château Les Hauts de Caillevet - "Fruissance"



Robe cerise limpide et brillante, moyennement intense. Au nez, on apprécie une association harmonieuse de senteurs fruitées (fraise, griotte, mûre) et d'épices. Ce vin de texture délicate privilégie l'expression d'un fruité intact et juteux, où les saveurs de fruits rouges se montrent prégnautes. De fins tanins enveloppent un ensemble franc et distingué, dont le caractère gourmand se prolonge jusqu'en finale. Un cru à croquer sur son fruité juvénile et séduisant.

ME: 80 - MA: 20 • 2025/27

 Vive le Vin
Cherche Distributeur(s)

www.chateauleshautsdecaillevet.com
pierre.etienne.serey@gmail.com




15/20
★★★★

Château Haut Lamouthe - "L'Inédite"



Jolie robe rouge carmin de belle brillance. Premier nez délicatement parfumé par les notes d'élevage, puis les arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs prennent l'ascendant, illustrés par la cerise noire, la myrtille et la framboise. Un ensemble engageant. Ce vin gourmand et de plaisir immédiat présente une bouche sphérique aux contours lissés, privilégiant l'expression d'un fruité mûr voire confituré (cerise, framboise). On apprécie le gras d'une texture fine et charmeuse. Finale patinée, agréablement persistante. Un vin épanoui.

ME: 60 - CF: 20 - CS: 20 • 2025/28

 Cherche Distributeur(s)
Salon: Hermalle sous Argenteau

www.chateau-haut-lamouthe.com
chateauhautlamouthe@orange.fr







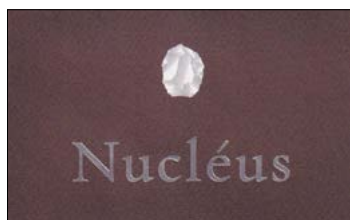
Domaine



des Hauts de Caillevet

BERGERAC ROUGE 2022

15/20 ★★★



Domaine de Grimardy - "Nucléus"

12,00 €

Jolie robe rubis grenat profond, concentrée, au disque fermé. Premier nez sur le moka et la caramel, assorti d'une touche de tabac blond parfumé. Une discrète expression fruitée apparaît au fil de l'aération (mûre, griotte). La bouche confirme l'empreinte de l'élevage boisé (grillé, toasté), tout en soulignant la présence d'un fruité bien gourmand (baies rouges et noires) enveloppé de tanins jeunes ne demandant qu'à patiner leurs contours.

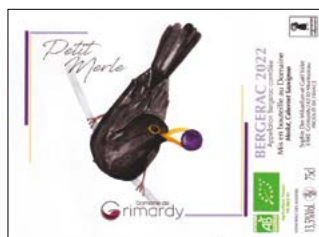
ME: 75 - CS: 25 • 2026/27

Cherche
Distributeur(s)

www.vins-bergerac-grimardy.com
domaine.grimardy@gmail.com



14,5/20 ★★★



Domaine de Grimardy - "Petit Merle"

9,00 €

Robe profonde, rubis carmin de bel éclat. Les épices douces et les senteurs fruitées et pâtisseries (tarte aux cerises, prunes) s'expriment généreusement dans ce bouquet enrobé, chaleureux et distingué, qui appelle la dégustation. Tout est bien en place dans cette cuvée dotée d'un très bel équilibre acidité/gras et dont l'expression fruitée se révèle mûre et prégnante (myrtille, fraise, cerise). Les tanins sont patinés et la finale, franche et séveuse, affiche un profil gourmand.

ME: 85 - CS: 15 • 2025/26

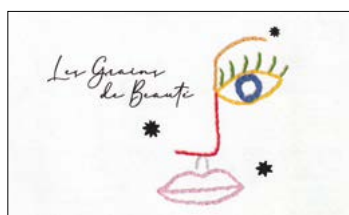
Cherche
Distributeur(s)

www.vins-bergerac-grimardy.com
domaine.grimardy@gmail.com



BERGERAC ROUGE 2021

15,5/20 ★★★



Clos Le Joncal - "Les Grains de Beauté"

15,00 €

Robe rubis assez intense, de belle brillance. Dès l'ouverture, les senteurs lactiques (yaourt, crème) et confiturées (griotte, framboise, mûre) rivalisent d'expression, dans un ensemble mûr et éloquent, assorti de notes pâtisseries à l'aération. Porté par une acidité ascendante, ce vin vigoureux a conservé une belle fraîcheur. Les saveurs de baies acidulées (groseille, cassis, sureau) s'y expriment sans retenue. La finale se révèle vigoureuse et de persistance très agréable.

ME: 75 - CS: 25 • 2025/27

 Route Passion
Cherche Distributeur(s)

www.closlejoncal.com
romarictatard@gmail.com



Domaine Grande Maison



17/20 ★★★★★



Château La Brie - "Plénitude"

12,00 €

Robe pourpre de grande concentration, au disque fermé encore jeune. Un boisé noble soutient et enveloppe une matière fruitée bien mûre et démonstrative (fraise, bigarreaux, mûre). Un ensemble complexe et profond, qui invite à la dégustation. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée ambitieuse, travaillée en finesse mais dotée d'une densité exemplaire et d'un parfait équilibre acidité/gras. Les saveurs de baies rouges et noires rivalisent d'expression et la finale, savoureuse et richement dotée, s'étire en longueur pour prolonger le plaisir. Très belle réussite.

ME - CS • 2025/28

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

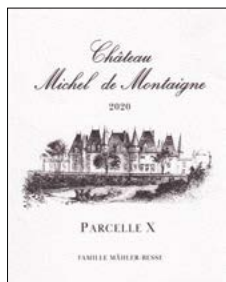
www.boutique-chateau-la-brie.educagri.fr

expl.bergerac@educagri.fr

Conversion  

16,5/20

★★★



Château Michel de Montaigne - "Parcelle X"

20,00 €

Belle robe rubis éclatant, encore jeune. Lactique et confituré dès l'ouverture, le bouquet exhale ses senteurs de fruits rouges (framboise, cerise), de violette et de confiserie (cuberdon). Cette douceur olfactive appelle la dégustation. Présentant un équilibre acidité/gras convaincant, ce vin franc et juteux séduit par le croquant de ses saveurs de baies rouges et noires (myrtille, bigarreaux, mûre), la distinction de son enveloppe tannique presque fondue et la sensation de douceur d'une finale ample et large, de très belle facture.

CF: 90 - ME: 10 • 2025/27

Cherche

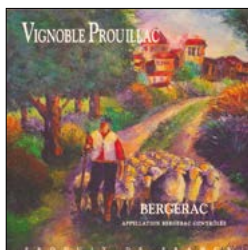
Distributeur(s)

www.chateau-montaigne.com

info@chateau-montaigne.com

Conversion  

16/20 ★★★★★



Vignoble Prouillac

7,00 €

Belle présentation pour cette robe carminée intense de grand éclat. Puissamment marqué par une minéralité insistante (encre, graphite), le nez se montre exubérant et délivre à l'aération quelques notes grillées et de fruits noirs. Un ensemble à forte personnalité. Ce cru solidement construit présente une bouche encore très jeune, aux tanins partiellement fondus, presque corsée. Les baies noires sauvages s'y expriment sans retenue, accompagnées par les épices qui s'offrent davantage en finale. Un vin sérieux et de belle évolution encore.

ME: 75 - CF: 25 • 2025/29

Cherche

Distributeur(s)

www.vignoble-prouillac.com

aurelien.prouillac@hotmail.fr



15,5/20

★★★★★



Château Haute Brande

6,50 €

Robe rubis cerise assez soutenu, brillante. Un bouquet mature et chaleureux, qui évoque le tabac blond, les fruits confiturés voire cuits (prune, cerise) et le cacao. La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Ample, richement dotée, marquée par les saveurs confiturées (griotte, mûre), elle délivre une texture délicate et séduisante à la fois. La finale, subtilement grillée, présente une longueur appréciable.

CF: 55 - ME: 45 • 2025/28

Cherche

Distributeur(s)

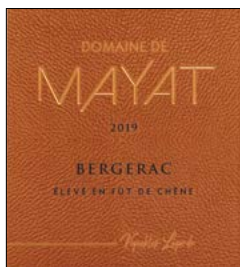
www.chateauhautebrande.com

vignobles.nicolas@gmail.com



15/20

★★★★



Domaine de Mayat - 2019

7,40 €

Robe ambrée évoluée à nuances brique. De puissants effluves de fruits macérés (eau-de-vie de prune, kirsch) dominant un bouquet ouvert et mature complété par une touche de cacao à l'aération. Le registre du cacao et de la torréfaction se livre dès l'attaque. Les saveurs de fruits rouges mûrs voire confiturés se mêlent aux saveurs biscuitées et de pain d'épices. La finale, enveloppante et suave, jouit encore d'une belle persistance.

ME: 90 - CF: 10 • 2025/26

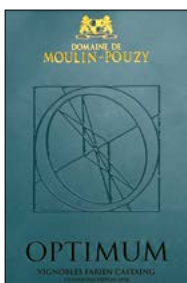
Cherche Distributeur(s)

www.domainedemayat.fr
francislagarde@orange.fr



15,5/20

★★★



"Optimum de Moulin-Pouzy" - 2018

Robe cerise assez intense au disque ouvert à reflets tuilés. Charmeur et parfumé, associant élégance et intensité aromatique, ce nez suave mêle les accents fruités mûres (cerise, fraise) aux notes de cuir frais et épices douces (cannelle). Un boisé subtil accompagne l'ensemble. Ce vin a conservé une jolie fraîcheur. Sa trame se montre à la fois serrée et distinguée. Le registre des fruits rouges mûrs se confirme et l'ensemble présente un beau gras. L'équilibre de ce vin qui n'a pris aucune ride est au rendez-vous et la finale, savoureuse et fondue, séduit par sa persistance.

ME: 100 • 2025/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.fabiencaستاing.com
info@fabiencaستاing.com



Tous nos plats sont préparés
avec des produits frais
de la région
et sont tous faits maison

Nous privilégions
les producteurs locaux
et les produits issus de
l'agriculture raisonnée et bio

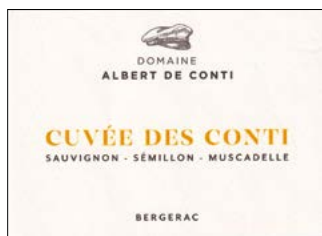
Recommandé
par VTA

**LE BISTROT
DU CLOCHER**
RESTO - BAR A VIN - BIERES



Le bourg - Pomport Ouest 24240 Pomport • Tél: 06 17 83 65 62 • lebistrotduclocher@gmail.com
www.lebistrotduclocher.fr

16,5/20 ★★★★★



Domaine Albert de Conti - "Cuvée des Conti"

Belle robe doré léger à reflets paille. Tout en enveloppement, ce bouquet suave et charmeur exprime dès le premier nez de flatteuses notes de guimauve, fleurs blanches et fruits jaunes voire exotiques (pêche, mangue, ananas). Tout est parfaitement en place dans cette cuvée ambitieuse, structurée, portée par une trame serrée. De puissantes saveurs d'agrumes mûrs et de fruits blancs s'y expriment sans retenue, dans un ensemble richement doté, ponctué dans sa finale suave par de fins amers rafraîchissants et quelques saveurs de fruits secs à coque. Bravo !

SAU: 45 - SEM: 45 - MU: 10



www.domainealbertdeconti.com
contact@albertdeconti.com



16/20 ★★★★★



Le Clos du Breil - "L'Odysée"

Belle robe jaune doré scintillant. Expressif et engageant, ce puissant bouquet voit les notes florales et de fruits mûrs (abricot, pêche, poire) s'exprimer de concert. Une touche de biscuit vanillé et de viennoiseries complète un ensemble charmeur et complexe. Cette bouche très démonstrative se montre extrêmement aromatique par ses saveurs de fruits exotiques (litchi, papaye, goyave) et ses accents d'épices douces. Originale et dotée d'un grain serré, elle séduit tant par son élégance que par l'opulence de sa longue finale. Un cru paré pour la gastronomie.

SEM: 70 - SAU bl: 20 - MU: 10

Cherche
Distributeur(s)

www.leclosdubreil.fr
info@leclosdubreil.fr



16/20 ★★★



Château Les Tours des Verdots

Belle robe jaune de Naples pâle, de grand éclat. Premier nez puissamment floral puis le registre des agrumes mûrs s'impose sans retenue et présente une finesse et une fraîcheur olfactives convaincantes. Les dégustateurs apprécient dès l'attaque le grain serré et la concentration de matière de cette cuvée marquée par les agrumes mûrs en milieu de bouche. Le profil de l'ensemble se montre ciselé, précis et salivant. Finale épurée qui donne envie d'y revenir. De la belle ouvrage.

SAU bl: 80 - SAU GR.: 20



Bar à Goûts - Leroy Pévot
Wijn For You - YR Consult - Ghoos

www.verdots.com
contact@verdots.com



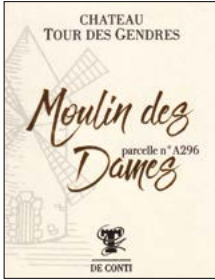
Le Clos du Breil



Château Tours des Gendres

16/20

★★★



Château Tour des Gendres - "Moulin des Dames"

Robe lumineuse à reflets jaune doré léger. De flatteuses notes d'agrumes mûrs dominant l'ouverture. L'aération complète la palette aromatique par quelques senteurs de pâtisserie vanillée. Un ensemble doucereux et charmeur. L'attaque, dense et joliment tramée, donne le ton d'une cuvée séveuse et racée, au fruité chatoyant et mûr (fruits blancs, agrumes). Le milieu de bouche séduit par son équilibre vivacité/maturité et la finale, croquante et longiligne, jouit d'une persistance appréciable. Un cru énergique et salivant.

SAU: 100



www.chateautourdesgendres.com
contact@chateautourdesgendres.com



15,5/20

★★★★



Château de Tiregand

Jolie robe jaune doré léger à nuances sable. Quelques notes d'agrumes (pamplemousse, citron) et d'herbe fraîche dominant l'ouverture. Le bouquet, quelque peu retenu aujourd'hui, délivre néanmoins une belle vivacité. Cette bouche épurée et élégante confirme les promesses de fraîcheur du nez. Le registre des agrumes s'y confirme sans retenue. Ce vin franc et séveux séduit par son profil longiligne et la pureté de sa finale de persistance appréciable.

SAU bl: 85 - SEM: 15



Pirard
 Salon: Wine Paris

www.chateau-de-tiregand.com
contact@chateau-de-tiregand.com



15,5/20

★★★★



Clos Le Joncal - "Nuit Blanche"

11,00€

Superbe robe doré intense à nuances vieil or, de grand éclat. Complexe et ouvert, le bouquet marie avec succès les arômes de fruits blancs et jaunes bien mûrs (poire, pêche, abricot) aux notes vanillées et de pâtisserie. La bouche confirme d'emblée l'impression de douceur et d'enveloppement du nez. Le support d'acidité se montre plus présent en milieu de bouche et en finale, où les saveurs de fruits secs et de réglisse s'expriment librement.

SAU: 60 - SEM: 35 - MU: 5



Route Passion
 Cherche Distributeur(s)

www.closlejoncal.com
romarictatard@gmail.com



Château Tours des Gendres

15/20 ★★★★★



Château La Brie

7,00 €

Robe jaune doré léger, de bel éclat. Délicatement parfumé, associant un registre d'agrumes mûrs (pamplemousse, pomelo) bien présent aux saveurs d'herbe fraîche, le nez conjugue enveloppement et délicatesse aromatique. Doté d'un beau gras qui équilibre la vivacité des saveurs d'agrumes, ce vin ample et généreux jouit d'une agréable densité de matière. De délicats amers rafraîchissants y complètent une palette gustative charmeuse et enveloppée. Finale agréablement persistante, se resserrant sur son support d'acidité.

SAU bl - SEM

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.boutique-chateau-la-brie.educagri.fr

expl.bergerac@educagri.fr



15/20

★★★★



Domaine du Haut Montlong - "Vent d'Autan"

12,00 €

Belle présentation pour cette jolie robe ensoleillée à reflets or brillant. Généreusement parfumé, offrant une belle maturité de fruit, ce bouquet enjôleur dévoile dès l'ouverture de séduisantes notes de fruits blancs mûrs (pêche et poire). Touche presque exotique à l'aération. Riche et grasse, la bouche exprime dès l'ouverture ses saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs. Une fine acidité bienvenue apporte l'équilibre attendu et la finale associe opulence et longueur en ajoutant une fine touche de petits fruits secs.

SAU gr: 80 - SAU bl: 20

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.boutique-montbazillac.com

d.h.m@orange.fr



14,5/20

★★★★★



Château Tour de Grangemont

6,00 €

Étincelante robe jaune de Naples pâle et brillante. Le bouquet est ouvert, franc et rafraîchissant sur des effluves floraux (chèvre-feuille, citronnelle...) et une corbeille d'agrumes bien garnie. De doucereuses senteurs vanillées complètent un ensemble engageant. La bouche est franche et épurée, sans artifice. On apprécie ses saveurs fruitées gourmandes, son équilibre gras/acidité et sa finale tendue et longiligne relevée par de délicats amers.

SAU gr: 100



Delhaize

Cherche Distributeur(s)

www.earl-lavergne.com

tour-de-grangemont@sfr.fr



© Photo FVBD

14,5/20

★★★



Château Les Miaudoux

Robe jaune sable, brillante et limpide. Quelques peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet s'ouvre très progressivement et associe quelques fragrances florales délicates aux notes de confiserie (bonbons aux fruits blancs).

La bouche franche et délicate se montre épurée. Les saveurs d'agrumes frais s'y expriment généreusement, imprimant une jolie tension acidulée. L'équilibre est au rendez-vous et la finale, agréablement persistante, se montre finement saline. Un vin convivial.

SAU - SEM

Les Petits

Producteurs

www.chateaulesmiaudoux.com
lesmiaudoux@gmail.com



14,5/20

★★★



Château Haute Brande

7,00 €

Jolie robe jaune de Naples pâle de grand éclat. Un bouquet printanier flatteur et engageant, qui associe les senteurs florales délicates (tilleul, acacia, lilas blanc) aux fruits blancs frais (pomme, poire). La bouche se montre aérienne et de texture fine et élégante. Relevée par une acidité vivifiante, elle exprime sans réserve ses saveurs d'agrumes frais salivantes. Une jolie tension accompagne une finale de persistance très agréable.

SAU: 70 - SEM: 30

Cherche Distributeur(s)

www.chateauhautebrande.com
vignobles.nicolas@gmail.com



14/20

★★★



Château Theulet

Belle robe or blanc presque translucide, limpide et brillante. Ouvert et parfumé dès l'ouverture, le nez séduit par sa fraîcheur d'expression et son profil aérien et distingué. On y apprécie un registre d'agrumes prégnant, assorti de quelques senteurs florales délicates. Attaque vive et fraîche, suivie d'un milieu de bouche franc et salivant, accordant la priorité aux saveurs d'agrumes. La texture se montre aérienne. Un vin friand, à déguster sur son fruité juvénile.

SAU - SEM

Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-alard.fr
alardetfils@orange.fr



Château Theulet

17/20 ★★★★★

Château Bélingard - "Réserve" - 2022



Très belle robe jaune doré assez soutenu, cristalline. Dès l'ouverture, les senteurs de fruits blancs frais (pomme, poire) et fine minéralité s'expriment sans retenue, soulignant la fraîcheur d'un bouquet qui gagne en maturité au fil de l'aération (fleurs blanches suaves) et confiserie. Racé et salivant, ce cru porté par une très belle acidité tonifiante présente dès l'attaque de belles qualités de vivacité et d'élégance. Le registre des agrumes frais s'y exprime sans retenue, relayé par quelques saveurs délicatement herbacées et minérales. Les dégustateurs soulignent la densité de matière exemplaire et le parfait équilibre d'une cuvée qui

fait honneur à son appellation.

SAU: 85 - SEM: 15



Wine time - Flessen Geluk - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.belingard.com
contact@belingard.com



16/20 ★★★

Château Kalian - "Du Temps au Temps" - 2022

14,00 €



Robe or délicat, limpide et brillante. L'empreinte d'un élevage mesuré s'exprime dès l'ouverture par de fines notes fumées et légèrement grillées. Le registre des fruits blancs mûrs presque caramélisés et des fruits secs à coque s'expriment avec générosité. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la personnalité, l'empreinte aromatique et la puissance de ce cru solidement construit, paré pour de beaux accords gourmands à table. Les saveurs de pommes et poires cuites s'accordent avec les fruits secs (amande, noisette) et la finale, au grain serré, s'étire en longueur, sur une touche caramélisée.

SAU bl: 60 - SEM: 30 - MU: 10

Cherche Distributeur(s)

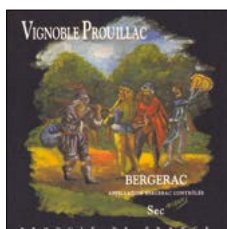
www.chateaukalian.com
kalian.griaud@wanadoo.fr



15,5/20 ★★★★★

Vignoble Prouillac - 2022

7,00 €



Très belle robe pailletée scintillante. Affichant une typicité variétale marquée dès l'ouverture, le nez se voit dominé par les notes d'agrumes (pamplemousse, citron), bourgeon de cassis et herbe fraîche. Un support d'acidité accompagne la dégustation, illustré par un registre d'agrumes prégnant. Une délicate expression minérale et herbacée amplifie l'impression d'énergie et la finale, salivante et relevée par de fins amers, ponctuée dans la persistance un cru tonique et racé, de grande fraîcheur.

SAU bl: 80 - SEM: 20

Cherche Distributeur(s)

www.vignoble-prouillac.com
aurelien.prouillac@hotmail.fr

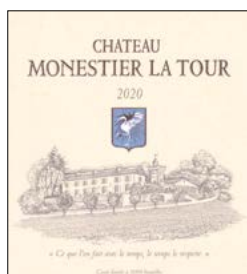


16,5/20

★★★★

Château Monestier La Tour - 2020

17,80 €



Très belle robe paille à ocré, scintillante et limpide. Solidement marqué par une minéralité dominante au premier nez (hydrocarbure, pierre à fusil), le nez se complète ensuite par quelques effluves de petits fruits secs à coque. Les dégustateurs ont beaucoup apprécié l'expression et l'énergie de ce vin qui s'invitera volontiers à table et qui offre une bouche tendue et marquée tant par la minéralité que les saveurs de fruits secs. Un cru qui n'a pris aucune ride, ponctué d'une longue finale salivante sur l'amande, la noisette et le raisin de Corinthe.

SEM: 97 - MU: 3

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.chateaumonestierlatour.com
contact@chateaumonestierlatour.com



15,5/20

★★★



Château Lestevenie

9,95 €

Robe intense, rosé soutenu à nuances rouge clair. Le registre des fruits rouges mûrs s'impose dès l'ouverture (griotte, gelée de framboises, fraise), associé à une touche de confiserie et de violette. Engageant ! Attaque vive, précise et épurée, milieu de bouche franc et soutenu par une belle acidité tonifiante. Le registre des fruits rouges frais (groseille, cerise du nord) et des agrumes s'y exprime avec générosité. La finale, ciselée, rend ce vin accompli très digeste, énergique et paré pour la table. Belle réussite.

CS: 50 - CF: 50

Cherche Distributeur(s)

www.chatealestevenie.com

jaco@chatealestevenie.com - info@chatealestevenie.com



14,5/20

★★★★★



Château Haut Lamouthe

6,50 €

Jolie robe œil-de-perdrix à légers reflets saumonés. Le premier nez s'apparente à un bouquet floral printanier (pivoine, violette). L'aération complète la palette par des arômes charmeurs de confiserie (bonbons aux fruits, framboise, cerise). Une friandise olfactive. La bouche, gourmande à souhait, confirme sans tarder l'impression du nez. Privilégiant les saveurs de fruits rouges et de bonbons (cuberdon), elle laisse une délicate sensation de sucrosité s'installer jusqu'en finale. Un vin enjôleur et friand.

CS: 80 - ME: 20



Cherche Distributeur(s)

Salon: Hermalle sous Argenteau

www.chateau-haut-lamouthe.com

chateauhautlamouthe@orange.fr



Château de Panisseau

16/20

★★★



Château de Panisseau

16,00 €

Jolie robe rubis profond à nuances violacées. Les effluves de boîte à cigares, de vanille et de petits fruits noirs s'associent harmonieusement dans ce nez généreux, lactique et vanillé. Presque corsée, cette cuvée corpulente impose une trame charpentée et serrée, dont l'expression fruitée (baies noires sauvages) se voit enveloppée de tanins encore fermes mais gourmands et de grande élégance. Ce cru ambitieux se complète d'épices et de boisé délicat. Très longue finale structurée pour un cru à l'avenir prometteur.

ME: 60 - CS: 35 - MA: 5 • 2026/30

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudepanisseau.com
contact@panisseau.com



16/20

★★★



Domaine du Haut Montlong - "Vents d'Ange"

19,00 €

Robe profonde, grenat pourpre de grande jeunesse encore. Le premier nez marque rapidement l'empreinte de l'élevage par ses intenses senteurs de tabac blond, caramel et bois de santal. L'expression du fruit rouge mûr se délivre ensuite timidement. La bouche accorde davantage de place à une expression fruitée plus généreuse (myrtille, mûre, cerise). De fins tanins maîtrisés enveloppent l'ensemble et de subtils amers (cacao) dominant le milieu de bouche. Ce vin ample et énergique a bénéficié d'un élevage respectueux de la matière. Il évoluera favorablement sur plusieurs années.

ME: 80 - CF: 20 • 2025/28

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.boutique-monbazillac.com
d.h.m@orange.fr



15,5/20

★★★★



Château du Lac

12,00 €

Très belle robe rubis profond à nuances bleutées. Le nez, franc et mûr, privilégie ouvertement l'expression d'un fruité généreux (mûre, bigarreaux), associé à une subtile touche de cacao et de vanille. L'attaque, franche et racée, témoigne de la concentration et de la maturité d'une bouche salivante, exubérante en saveurs de fruits mûrs (griotte, myrtille, cassis). Elle est relevée par un support d'acidité développant une belle énergie. La finale, ample et présentant des tanins presque patinés, s'étire en longueur. Un cru très bien construit.

ME: 80 - CF: 10 - CS: 10 • 2025/28

Cherche Distributeur(s) / Salons: Wine Paris
Vignerons Indépendants de Lille - Luxembourg

05/53.57.45.27 - 06/70.00.68.97
domainedulac@orange.fr



15/20

★★★★



Château Tour de Grangemont

7,00 €

Très belle robe rubis carmin, intense et profonde. Le bouquet, élégant et velouté associe harmonieusement les effluves de fruits rouges confiturés et les fragrances de boisé noble dans un ensemble doucereux, presque lactique. Quelques notes épicées complètent une palette olfactive engageante. La bouche tient les promesses du nez. Suave et gourmande sur son fruité juteux, elle jouit d'une belle finesse de trame, de tanins lissés et d'une finale longiligne et salivante qui donne envie d'y revenir. Elle se présente dès aujourd'hui sous ses plus beaux atours. A croquer sur son fruité juvénile.

ME - CF - CS - MA • 2025/26

Delhaize
Cherche Distributeur(s)

www.earl-lavergne.com
tour-de-grangemont@sfr.fr



CÔTES DE BERGERAC ROUGE 2021


15/20 ★★★



Château Les Tours des Verdots - 2021

Robe rubis cerise de concentration appréciable. Les notes d'épices, de fruits mûrs voire confits (fraise, prune, cerise) et de fines notes grillées dominent un nez délicatement minéral (humus) à l'aération. Franc et juteux, ce vin équilibré accorde la priorité à l'expression d'un fruité croquant (framboise, cerise, fraise). Enveloppé de tanins délicats et presque lissés, il propose une fraîcheur appréciable par son support d'acidité omniprésent, dès l'attaque. Finale longiligne et agréablement persistante. Un vin gourmand, à déguster sur son fruité intact.

CS: 55 - ME: 30 - CF: 15 • 2025/27

 Bar à Goûts - Leroy Pévot
Wijn For You - YR Consult - Ghooos

www.verdots.com
contact@verdots.com



CÔTES DE BERGERAC ROUGE 2020

16,5/20 ★★★★★



Le Clos du Breil - "Expression"

Très belle robe de grande jeunesse encore, sans signe d'évolution. Les notes de moka, de babelutte et de caramel dominent l'ouverture, avant de laisser place à l'aération aux épices (poivre) et aux fruits confits (bigarreaux, prune, figue). Ce vin sérieux et structuré affiche une grande jeunesse encore. Sa trame fruitée se révèle exubérante (baies rouges et noires confiturées), enveloppée d'élégants tanins ne demandant qu'à poursuivre leur patine. Ce vin complet est le fruit d'un très bel exercice de vinification. Sa finale ample et large s'impose par sa longueur et sa distinction.

CS: 70 - CF: 25 - ME: 5 • 2025/26

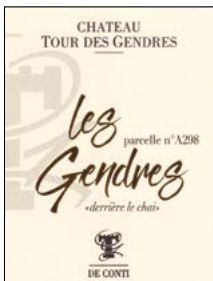
Cherche
Distributeur(s)

www.leclosdubreil.fr
info@leclosdubreil.fr

Conversion   

16,5/20

★★★



Château Tour des Gendres - "Les Gendres"

Un joli carminé éclatant irise cette robe brillante au disque à peine ouvert. Les épices douces et les fruits confiturés voire macérés (kirsch, prune) envahissent sans attendre un bouquet chaleureux et flatteur. La bouche, puissante, au grain serré et portée par une acidité omniprésente, se démarque de la chaleur du nez. Extrêmement concentrée, salivante, elle offre de puissantes saveurs de baies noires sauvages (mûre, cassis, myrtille), enveloppées de tanins granuleux et gourmands. La finale, relevée par de fins amers réglissés, ponctue dans la persistance une cuvée qui fait honneur à son appellation.

ME: 100 • 2025/28



www.chateautourdesgendres.com
contact@chateautourdesgendres.com



Château de Panisseau



Château Tours des Gendres

15,5/20 ★★★★★



Château Bélingard - "Réserve"

Jolie robe rubis éclatant en léger début d'évolution, au disque ouvert. Les tonalités de fruits mûrs voire confiturés (cerise, prune, myrtille) rivalisent d'expression, associées aux notes lactiques et vanillées. Une subtile note de tabac blond caramélisé apparaît au fil de l'aération. L'attaque, sévère et racée, donne le ton d'une cuvée au fruité intact (bais rouges et noires). L'élevage, parfaitement maîtrisé, enveloppe une matière respectée. L'élégance est au rendez-vous et la densité de matière se montre irréprochable. Une impression de plénitude envahit une finale mature de persistance appréciable.

ME: 50 - CS: 50 • 2025/27



Wine time - Flessen Geluk - Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.belingard.com

contact@belingard.com



15,5/20 ★★★



Domaine Albert de Conti - "Chez Paul"

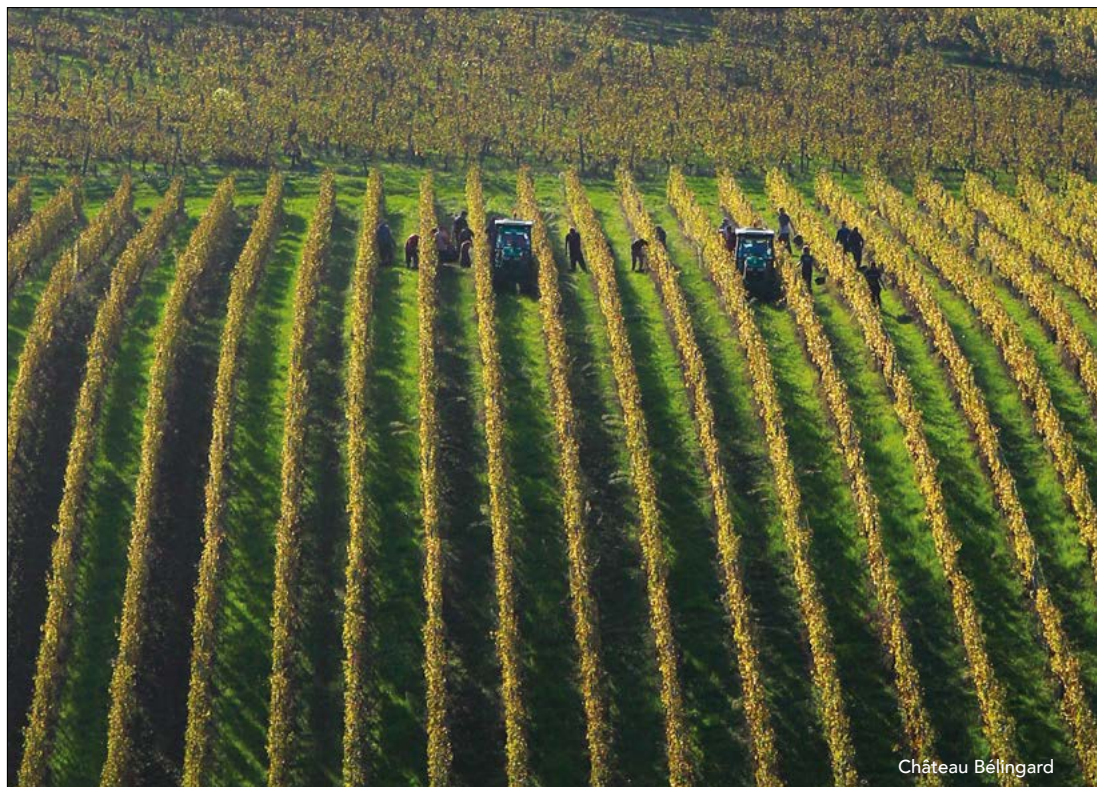
Somptueuse robe presque d'encre, rubis carmin profond, au disque fermé. Particulièrement élégant, de grande complexité, le bouquet séduit par sa douceur d'expression et la complémentarité de ses arômes fruités (mûre, griotte), cacao et tabac blond parfumé. L'attaque présente une trame serrée et juteuse. Le milieu de bouche de ce vin franc et doté d'un équilibre acidité/gras appréciable séduit par sa franchise d'expression. Les saveurs de baies rouges et noires sont intactes. L'ensemble est ponctué d'une finale épurée et persistante.

CS: 100 • 2025/26



www.domainealbertdeconti.com

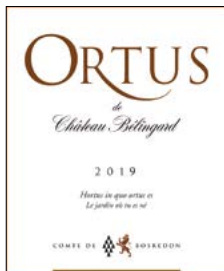
contact@albertdeconti.com



Château Bélingard

16,5/20

★★★



Ortus de Château Bélingard - 2019

Jolie robe dense et brillante sans signes de fatigue. Le bouquet est complexe et de caractère. Les notes de fruits rouges et noirs, les épices de garrigue, les effluves minéraux et les notes grillées s'associent harmonieusement dans un ensemble éloquent qui invite au voyage. La bouche structurée associe puissance et élégance. Les dégustateurs soulignent sa jeunesse, son fruité intact, son boisé fin et son remarquable équilibre gras/acidité. La finale de cette cuvée travaillée avec maîtrise est large et longue à la fois. Un grand vin qui en a encore sous le pied et qui fait honneur à l'appellation. Bravo.

ME - MA - CS • 2025/27



Wine time - Flessen Geluk - Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.belingard.com
contact@belingard.com



15/20

★★★★



Château La Besage - "Prestige" - 2019

8,20 €

Robe cerise concentrée au disque en début d'évolution. Le bouquet est parfumé et doux, marqué par l'élevage. Les notes d'eucalyptus, de moka, de crème caramel et de tabac blond se livrent de concert. Quelques effluves de fruits rouges confiturés se dévoilent à l'aération et ajoutent à la complexité de l'ensemble. La bouche est franche et droite. Concentrée, elle révèle davantage de fruits et jouit d'un bel équilibre gras/acidité. La finale revigorante sur des tanins partiellement lissés témoigne d'une belle évolution.

CF - CS - ME • 2025/26

www.vigneronsdesigoules.com
magasin@vigneronsdesigoules.fr

16,5/20

★★★



Château Monestier La Tour - "Grand Vin" - 2018

21,50 €

Robe dense au disque à peine ouvert et légèrement tuilé. Le bouquet, ouvert et profond, témoigne de la maturité de cette cuvée. Les notes de pruneaux, de minéralité, de cuir et de moka s'associent à quelques fragrances d'épices douces. La bouche est ample, riche et suave. On apprécie les saveurs fruitées qui s'imposent davantage dans un ensemble épanoui et élégant qui offre beaucoup de gras et de charme. La finale est longiligne et gouleyante sur une délicieuse sensation de sucrosité. De la belle ouvrage.

CF: 53 - ME: 45 - MA: 2 • 2025/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.chateaumonestierlatour.com
contact@chateaumonestierlatour.com



Château Bélingard



Vignoble Prouillac

16,5/20 ★★★★★



Domaine Tourmentine - "Salva" - 2023

9,00€

Robe pâle à reflets paille, brillante et limpide. D'insistantes notes de fruits blancs mûrs (gelée de coing, poire au sirop) s'associent avec réussite aux senteurs florales délicates (lilas, acacia). Un bouquet subtilement parfumé. Ce vin savoureux, concentré et parfaitement équilibré a emporté les suffrages. De généreuses saveurs de fruits blancs et jaunes très mûrs voire compotés (poires et pommes surmûries, pêche, abricot) impriment leur douceur maîtrisée de l'attaque à la finale, portées par un support d'acidité garant de fraîcheur. Ce vin complet est ponctué d'une longue finale salvante, dont le sucre résiduel reste mesuré. Belle réussite.

SEM: 60 - SAU: 35 - MU: 5

Cherche Distributeur(s)
Salon: Aywaille

www.tourmentine.fr
contact@tourmentine.fr



15,5/20 ★★★



Domaine de Mayat - 2023

9,00€

Très belle robe ensoleillée et soutenue, à nuances bouton d'or. Délicatement parfumé, le bouquet exhale dès l'ouverture quelques notes de fruits jaunes voire exotiques (abricot confit, ananas), mêlés à une fine touche de miel à l'aération. Ce vin complet se montre convaincant dès l'attaque. Porté sans aucune lourdeur par une sucrosité bien présente, il confirme sans attendre le registre des fruits jaunes mûrs voire compotés, tout en proposant un équilibre séduisant par son support d'acidité délicat. La finale, ample et persistante, confirme un registre fruité bien mûr (pêche, abricot). Un vin très bien construit.

SEM: 80 - MU: 20

Cherche Distributeur(s)

www.domainedemayat.fr
francislagarde@orange.fr



16/20

★★★★★



Château les Miaudoux - 2021

Robe lumineuse et ensoleillée, jaune doré soutenu. Confit et presque rôti, ce puissant bouquet exhale sans attendre ses effluves d'abricot au sirop, fruits exotiques (litchi, ananas, mangue), miel et pâtisserie vanillée. Un ensemble enjôleur qui présente des signes concrets de surmaturité. Séveuse et racée, l'attaque donne le ton d'une cuvée savoureuse, qui confirme en milieu de bouche le registre des fruits jaunes mûrs voire au sirop (nectarine, abricot). L'équilibre sucrosité/fraîcheur est maintenu par un support d'acidité bien présent. Ce vin complet et épanoui est aujourd'hui à son apogée.

SEM: 85 - SAU: 15

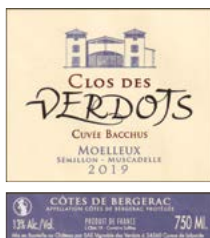
La Cave

des Sommeliers

www.chateaulesmiaudoux.com
lesmiaudoux@gmail.com



15,5/20 ★★★



Clos des Verdots - "Cuvée Bacchus" - 2019

Robe doré très soutenu à reflets vieil or, cristalline. D'emblée, de puissantes senteurs de miel, raisin de Corinthe et fruits jaunes confits impriment à ce bouquet éloquent une grande maturité. Quelques effluves de pâtisserie (frangipane) complètent l'ensemble à l'aération. Dès l'attaque, ce vin suave et surmûri offre d'expressives notes de fruits jaunes confits et de fruits exotiques (abricot, ananas). Une sensation de botrytis prend le relais en milieu de bouche (grain rôti, miel, zestes d'agrumes confits). Cette cuvée puissante se montre richement dotée et opulente. Sa sucrosité est très présente, subtilement nuancée en finale par une acidité bienvenue.

SEM: 90 - MU: 10

Bar à Goûts - Leroy Pévot
Wijn For You - YR Consult - Ghoois

www.verdots.com
contact@verdots.com



16,5/20 ★★★

12,00€



Château des Lys

Très belle robe grenat au disque bleuté, de grande profondeur. Exubérant, le bouquet puissamment parfumé mêle avec réussite les arômes d'épices, de tabac blond et de fruits mûrs (bigarreaux, myrtille, cassis). Les dégustateurs sont unanimes pour souligner le profil croquant de cette cuvée ambitieuse, dotée d'un parfait équilibre acidité/gras et dont la trame se montre particulièrement serrée, privilégiant une expression fruitée intense (fruits rouges et noirs confiturés). Longue finale salivante ponctuant en beauté un vin complet et bien construit. Bravo !

ME: 60 - CS: 20 - CF: 20 • 2025/28

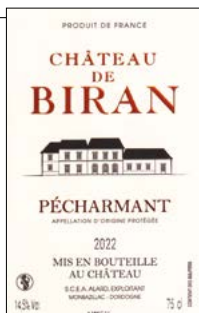
Cherche Distributeur(s)

www.chateaudeslys.com
chateaudeslys@gmail.com



15,5/20

★★★



Château de Biran

Robe cerise en début d'évolution. Le premier nez évoque les fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, cerise, myrtille) et les épices douces. Une touche d'encre et de graphite complète l'ensemble à l'aération. Attaque vigoureuse, portée par une belle acidité, suivie d'un milieu de bouche sans artifices, dont l'expression fruitée (baies rouges et noires) se voit enveloppée de tanins fins et gourmands, ne demandant qu'à se fondre. Finale persistante, légèrement réglissée.

ME - CS - CF • 2025/28

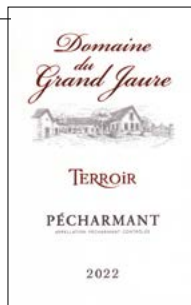
Cherche Distributeur(s)

www.vignobles-alard.fr
alardetfils@orange.fr



15,5/20

★★★



Domaine du Grand Jaure - "Terroir"

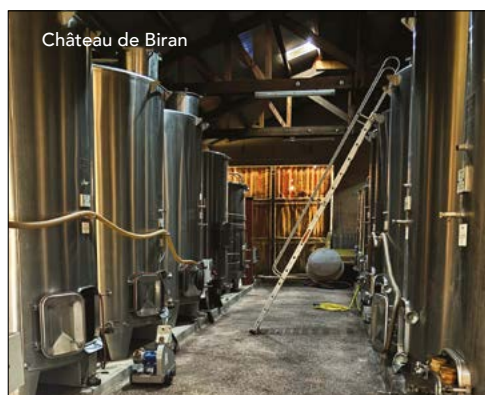
11,60€

Jolie robe rubis carmin, lumineuse. Mêlant dans une parfaite harmonie les senteurs de boisé délicat et de fruits bien mûrs voire au sirop (myrtille, griotte), ce bouquet engageant séduit tant par sa douceur que par son enveloppement. Ambitieuse par sa densité de matière et la fermeté de ses tanins gourmands encore jeunes, cette cuvée pleine et prometteuse délivre dès le milieu de bouche un fruité mûrs et intact, respecté par l'élevage. Finale salivante pouvant encore fondre quelque peu ses éléments. Un cru de belle évolution.

ME: 50 - CF: 25 - CS: 25 • 2025/29

Cherche Distributeur(s)

www.domainedugrandjaure.com
domaine.du.grand.jaure@wanadoo.fr



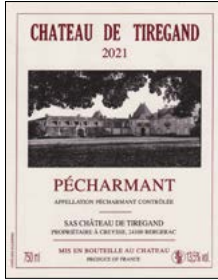
Château de Biran



Château des Lys

16/20

★★★



Château de Tiregand

Robe rubis carmin au disque fermé, de concentration appréciable. Mariant avec bonheur les effluves de fruits rouges et noirs confiturés et de boisé délicat à de fines épices, ce bouquet complexe et profond invite à la dégustation. Cette cuvée charnue et équilibrée a séduit les dégustateurs par son amplitude, sa richesse de chair et la belle complémentarité entre ses saveurs de fruits rouges mûrs et d'épices. De fins tanins presque fondus enveloppent l'ensemble et la finale présente une trame serrée, gage d'une belle évolution.

ME - CS - CF - MA • 2025/27



Pirard

Salon: Wine Paris

www.chateau-de-tiregand.com

contact@chateau-de-tiregand.com



15,5/20

★★★



Château La Vieille Bergerie

11,00 €

Très belle robe grenat au disque de belle jeunesse encore. Les notes de tabac blond, moka et boisé noble dominent l'ouverture, l'expression du fruit rouge confituré complétant ensuite une palette olfactive prometteuse. Longiligne, portée par une jolie acidité rafraîchissante, cette cuvée épurée accorde en bouche une priorité à l'expression des saveurs de baies rouges et noires. Les tanins se montrent lissés et la finale, sur le noyau de cerise, donne l'envie d'y revenir. Un vin digeste et ciselé.

ME: 40 - CF: 40 - MA: 20 • 2025/27

Cherche

Distributeur(s)

www.vieille-bergerie.fr

pierre.desmarts@gmail.com

15/20

★★★



Domaine de Toutifaut

12,00 €

Robe cerise moyennement intense, de bel éclat. Une expression fruitée intacte et très parfumée se livre dès l'ouverture, illustrée par les senteurs de framboise, cerise et myrtille). L'impression de maturité et de douceur se renforce grâce à un registre lactique enveloppant. Gourmande et de texture fine, cette cuvée épanouie est à déguster sur son fruité intact. Les saveurs de bigarreaux et baies noires s'y expriment sans attendre. L'équilibre acidité/gras est au rendez-vous et la finale, agréablement persistante, offre des contours lissés.

ME: 45 - MA: 25 - CF: 15 - CS: 15 • 2025/26

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.domainedetoutifaut24.fr

info@domainedetoutifaut24.fr

Conversion



Château de Tiregand



17/20 ★★★



Château les Farcies du Pech - "Elixir"

26,00 €

Très belle robe rubis carmin soutenu au disque fermé de grande jeunesse encore. Marqué par l’empreinte d’un élevage ambitieux, ce bouquet parfumé exhale sans attendre de puissantes senteurs de tabac blond, caramel et boîte à cigares. Les saveurs de fruits sont présentes mais restent assez timides. Densité de matière et concentration sont au rendez-vous de cette bouche dont la trame serrée n’a d’égal que l’élégance de tanins. L’expression fruitée (baies rouges et noires) reprend la main et se voit enveloppée

de délicats tanins partiellement fondus. Bel exercice de vinification pour un cru qui n’a rien à craindre de l’évolution.

CS: 25 - CF: 25 - ME: 25 - MA: 25 • 2025/28

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.farciesdupech.fr
contact@farciesdupech.fr



16/20 ★★★★★



Château les Farcies du Pech

14,00 €

Robe rubis cerise moyennement concentrée, limpide et brillante. De grande douceur olfactive, le bouquet marie les accents fruités confiturés voire au sirop (crème de cerise, myrtille) aux notes pâtisseries et lactiques. L’expression fruitée se montre exubérante et de grande maturité. Franche, cette cuvée savoureuse au fruité juteux et savoureux délivre de puissantes saveurs de cerise, framboise et myrtille bien mûres, équilibrées par un support d’acidité présent de l’attaque à la finale. Ce vin salivant se montre convaincant et se voit ponctué d’une longue finale énergique et longiligne. Bravo !

CS: 25 - CF: 25 - ME: 25 - MA: 25 • 2025/27

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.farciesdupech.fr
contact@farciesdupech.fr



15,5/20

★★★★★



Domaine du Haut-Pécharmant

10,00 €

Splendide robe rubis carmin profond au disque fermé. Lactique et confituré, ce bouquet élégant et doux exhale ses arômes de cacao, fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et notes presque crémeuses. Construite autour d’une charpente structurée mais gourmande, cette cuvée ambitieuse présente des tanins gourmands qui peuvent encore patiner leurs contours. L’expression du fruit y est respectée (cerise noire, myrtille, mûre sauvage). On apprécie la texture plus enveloppante d’une finale étoffée et énergique, qui augure encore d’un beau potentiel.

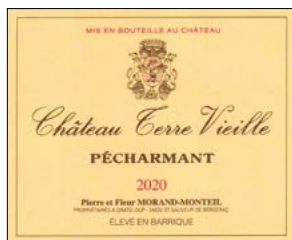
CS: 25 - CF: 25 - ME: 25 - MA: 25 • 2025/28

Cherche Distributeur(s)
Salons: Lille - Sedan (Bazeille)

www.haut-pecharmant.fr
hautpecharmant@orange.fr



15/20 ★★★



Château Terre Vieille - 2020

15,00 €

Robe cerise intense au disque en début d’évolution. Enveloppé, suave et doucereux, le bouquet se montre charmeur et délivre ses arômes de pâtisserie (tarte aux fruits rouges et noirs), biscuit et pain d’épices. Franche et juteuse, cette bouche salivante présente aujourd’hui un fruité intact (bigarreaux, mûre, cassis), relevé par une acidité rafraîchissante. L’ensemble présente de légers amers réglissés et se voit ponctué d’une finale savoureuse et persistante. Un cru bien construit.

ME - CF - CS • 2025/27

Cherche Distributeur(s)

www.chateauterrevieille.com
fleur@terrevieille.com



PÉCHARMANT 2020

14,5/20

★★★



Domaine de La Réfrénie - 2020

Robe rubis cerise de grand éclat, sans signe d'évolution. Dès l'ouverture, le nez propose un caractère affirmé, traduit par l'association des senteurs de grillé, épices, minéralité et baies noires sauvages. Ce vin corsé et sérieux confirme en bouche le profil du bouquet. Sa trame se montre serrée, ses tanins encore virils et ne demandant qu'à se fondre et l'expression fruitée (cassis, sureau) intense. Ce vin au grain serré peut encore fondre ses éléments.

ME: 50 - CF: 40 - CS: 10 • 2026/28

Cherche
Distributeur(s)

05/53.23.26.04 - 06/87.29.04.84
refrenie@gmail.com

PÉCHARMANT 2019-18

15/20

★★★



Château La Tilleriaie - "Cuvée Collection" - 2019

13,00 €

Robe cerise à reflets tuilés sur le disque. Quelques notes de cuir frais, pâtisserie (tarte aux prunes), caramel et boisé noble dominant un bouquet pommadé et engageant. Ce vin croquant et vigoureux se voit porté par une belle énergie grâce à son acidité présente de l'attaque à la finale. Les saveurs de baies sauvages (mûre, cassis, cerise noire) et d'épices (poivre) rivalisent d'expression et la finale, ample et distinguée, ne témoigne d'aucune fatigue. Ce cru a traversé les ans avec réussite.

CS - CF - MA - ME • 2025/26

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaulatilleriaie.com
anna@chateaulatilleriaie.com



16,5/20

★★★



Château La Tilleriaie - "Stella" - 2018

21,00 €

Belle concentration pour cette robe rubis carmin à reflets d'évolution sur le disque. Puissant et marqué par l'empreinte d'un élevage ambitieux, ce bouquet profond exhale de beaux arômes de cuir, boîte à cigares, pruneau et figue, dans un ensemble complexe et enveloppé. La bouche se montre convaincante par sa densité de trame, son parfait équilibre acidité/gras et le profil intact de son fruit régnant (baies noires sauvages, cerise confite). L'élevage est intégré et respecte la matière. La finale, opulente et richement dotée, impressionne tant par sa longueur que par son élégance. De la belle ouvrage !

CS - CF - MA - ME • 2025/26

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaulatilleriaie.com
anna@chateaulatilleriaie.com

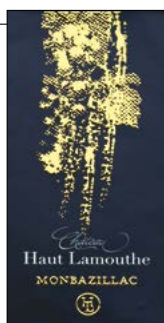


Domaine de la Réfrénie



16,5/20

★★★★



Château Haut Lamouthe

12,00 €

Superbe robe ensoleillée, jaune-vert mordoré de grand éclat. Le premier nez dévoile d'expressives nuances herbacées et florales (tilleul, verveine). À l'aération, le registre fruité s'exprime davantage, illustré par les notes d'épices douces et de fruits blancs compotés. Particulièrement riche et étoffé, ce vin ambitieux mêle avec réussite les saveurs de fruits blancs et jaunes mûrs voire au sirop aux nuances briochées et biscuitées. Les dégustateurs soulignent la complexité et l'équilibre d'un ensemble séveux et racé, ponctué d'une longue finale sur de légers amers rafraîchissants. Belle réussite.

SEM: 60 - SAU gr: 40

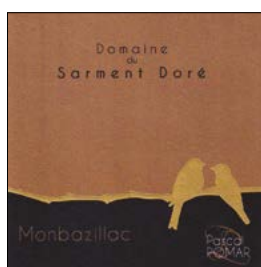
Cherche Distributeur(s)
Salon: Hermalle sous Argenteau

www.chateau-haut-lamouthe.com
chateauhautlamouthe@orange.fr



16/20

★★★★



Domaine du Sarment Doré

12,00 €

Robe bouton d'or intense de grand éclat. Les arômes de fleurs blanches parfumées s'associent aux notes de fruits blancs (coing, poire), évoluant à l'aération vers les notes exotiques. Un bouquet qui invite à la dégustation. L'attaque, miellée et généreuse en saveurs de fruits jaunes et exotiques, est suivie d'un milieu de bouche richement doté, porté par de beaux amers. L'équilibre est assuré par un beau support d'acidité et la finale associe distinction et étoffe.

SEM: 80 - SAU bl: 20

Cherche Distributeur(s)

www.domainedusarmentdore.com
pascalpomar@gmail.com



15,5/20 ★★★

Laetitia & Fabien Castaing - "Du Bout des Lèvres..."



Superbe robe or intense à nuances ocrées. De grande maturité, le nez exhale de puissantes senteurs de fruits confits (abricot) et de litchi, associées à une touche de miel et de pâtisserie (frangipane). Cette bouche ample et richement dotée privilégie la carte de l'enveloppement et de la douceur d'expression. Concentrée, elle propose d'insistantes saveurs de fruits jaunes et exotiques compotés (pêche de vigne, abricot, ananas). L'équilibre est assuré par une fine acidité bienvenue. Un vin onctueux mais sans excès.

SEM: 70 - MU: 30

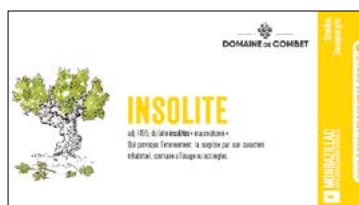
Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.fabiencastaing.com
info@fabiencastaing.com



15,5/20 ★★★

Domaine de Combet - "Insolite"



Belle robe jaune-vert mordoré de grand éclat. Exubérant dès l'ouverture, le bouquet délivre sans attendre de généreux arômes de fruits jaunes au sirop (pêche, abricot) et de fruits exotiques (mangue, ananas). Ce vin gourmand et de grande franchise a séduit les dégustateurs par son équilibre acidité/gras, la maturité de ses saveurs fruitées (nectarine, mirabelle, agrumes confits) et sa finesse de texture. Finale tendre et aérienne, très digeste, qui donne envie d'y revenir.

SAU - SEM gr

Relais Périgord

www.domainedecombet.com
contact@domainedecombet.com

15,5/20

★★★



Château La Brie - "Prestige" - 2022

16,00 €

Splendide robe vieil or intense à nuances ocrées. Les dégustateurs apprécient l'élégance et la finesse d'arômes de ce bouquet exubérant en senteurs de fruits jaunes mûrs et de miel d'acacia. Touche de raisin de Corinthe à l'aération. Un ensemble éloquent et complexe. L'onctuosité s'impose d'emblée dans ce vin richement doté. Le registre des fruits jaunes compotés et des fruits exotiques s'exprime sans réserve, accompagné des saveurs mellifères. Finale large et suave, relevée par une fine acidité bienvenue.

SAU bl - SEM

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

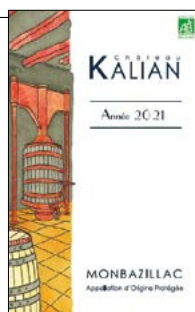
www.boutique-chateau-la-brie.educagri.fr

expl.bergerac@educagri.fr



17/20

★★★★



Château Kalian - 2021

17,00 €

Robe très intense, ocrée à reflets vieil or. Puissamment parfumé, le bouquet délivre dès l'ouverture les senteurs de cire, miel et fruits jaunes (abricot, pêche) voire exotiques (ananas rôti). Ce vin richement construit et doté d'un parfait équilibre a emporté les suffrages. Dès l'attaque, de puissantes saveurs d'abricot au sirop et de zestes d'agrumes confits rivalisent d'expression, laissant s'installer un ressenti de surmaturité associée à une tension acidulée omniprésente. Puissante et distinguée, large et digeste, persistante et étoffée, la finale en queue de paon ponctue ce cru de haute tenue.

MU: 50 - SEM: 35 - SAU: 15

Cherche Distributeur(s)

www.chateaukalian.com

kalian.griaud@wanadoo.fr



15,5/20

★★★



Domaine du Boyer - 2020

15,00 €

Belle robe bouton d'or à nuances ocrées. Exubérant en arômes de pêche de vigne, abricot au sirop et miel d'acacia, le bouquet associe maturité et élégance et rejoint le registre des viennoiseries vanillées. Il appelle la dégustation. Riche et opulente, cette cuvée concentrée propose d'insistantes saveurs de fruits jaunes mûrs voire compotés. Relevée par une délicate acidité bienvenue, elle privilégie la démonstration à la finesse de texture. La finale, étoffée et subtilement biscuitée, séduit également par sa longueur et son exubérance.

SEM: 40 - SAU bl:30 - SAU gr: 30

Cherche Distributeur(s)

06/10.97.52.53

domaineduboyer@gmail.com





Château Kalian



Château Montaigne

15,5/20
★★★★


Domaine du Grand Jaure - 2023

8,95 €


Jolie robe jaune sable à doré léger. Quelques arômes d'agrumes confits (mandarine, citron) et de fruits jaunes mûrs (abricot, nectarine) impriment à ce délicat bouquet un profil mûr et enveloppant qui s'apparente à une friandise. Fine touche exotique à l'aération (mangue). Particulièrement digeste, cette bouche a convaincu les dégustateurs par sa fraîcheur d'ensemble, son sucre résiduel mesuré et son bel équilibre vivacité/onctuosité. Les saveurs d'agrumes mûrs voire confits (citron, pomelo) y rivalisent d'expression. Finale aérienne et distinguée, privilégiant la fraîcheur et l'élégance à l'opulence.

SAU bl-gr: 65 - SEM: 35

Cherche Distributeur(s) www.domainedugrandjaure.com
 domaine.du.grand.jaure@wanadoo.fr



15/20
★★★★



Château du Lac - 2023



10,00 €

Robe jaune pâle à or blanc, limpide et éclatante. Un bouquet floral printanier ouvre la palette aromatique (chèvrefeuille, lilas blanc), avant de laisser les arômes fruités charmeurs et de belle maturité prendre possession de ce nez engageant et doux (pêche de vigne, poire au sirop, ananas). Dès l'attaque, on apprécie l'onctuosité et la maturité des saveurs de fruits jaunes et exotiques de ce vin charmeur. Le sucre résiduel, bien présent de l'attaque à la finale, trouve l'équilibre dans une acidité mesurée mais rafraîchissante. Ce vin ample est ponctué d'une finale confite et persistante, presque crémeuse.

SAU gr: 80 - SEM: 20

Cherche Distributeur(s) / Salons: Wine Paris
 Vignerons Indépendants de Lille - Luxembourg

05/53.57.45.27 - 06/70.00.68.97
domainedulac@orange.fr

15/20
★★★★



Château La Tilleriaie - 2022

10,00 €

Belle robe dorée scintillante. Les notes florales (acacia, tilleul) se mêlent avec harmonie aux accents fruités bien mûrs (pêche, poire, abricot, ananas, mangue...). Une fine touche de pâtisserie vanillée complète la palette à l'aération. L'entrée de bouche est marquée par l'enveloppement et la douceur. Ensuite, le vin se resserre sur son acidité rafraîchissante. Les saveurs d'agrumes confits et de fruits mûrs (mirabelle, abricot) rivalisent d'expression, dans un ensemble qui conserve un profil digeste par sa tension. Finale ample et étoffée, à la sucrosité bien présente, sans aucun excès toutefois.

SAU bl - SEM

Cherche Distributeur(s) www.chateaulatilleriaie.com
 anna@chateaulatilleriaie.com




© Photo: François Millo



16/20 ★★★

Domaine Tourmentine - "Salva d'Or" - 2022

22,00 €/50cl



Robe ensoleillée, jaune or éclatant à reflets légèrement ocrés. Le registre des fruits confits (agrumes, abricot) domine l'ouverture, associé aux effluves de fleurs blanches suaves. Fine touche de crème brûlée à l'orange à l'aération. L'attaque, presque aérienne, est suivie d'un milieu de bouche onctueux, où les saveurs de fruits confits, de miel et de raisin de Corinthe s'expriment librement. La trame se montre serrée et enveloppante et la finale, sapide, jouit d'une grande longueur, tout en conservant une élégance appréciable, malgré sa sucrosité marquante.

SEM: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Aywaille

www.tourmentine.fr
contact@tourmentine.fr



17,5/20 ★★★

Château Monestier La Tour - 2020

27,00 €/37,5cl



Superbe robe bouton d'or, scintillante. Puissant bouquet, de grande complexité, mêlant d'intenses senteurs mellifères aux arômes de gelée de coing, zestes d'agrumes confits et fruits jaunes compotés (abricot). D'insistantes saveurs de fruits surmûris (pêche de vigne, abricot) s'associent au registre vanillé et légèrement grillé d'une bouche opulente, richement dotée, évoquant en finale un registre pâtissier (brioche, biscuit vanillé) et une touche de noisette. Un vin profond, complexe et puissant à la fois, qui conserve une grande élégance.

SEM: 90 - MU: 10

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.chateaumontestierlatour.com
contact@chateaumontestierlatour.com



© Photo: Imazalreyc



MONTRAVEL BLANC 2023

15,5/20 ★★★



Château Pique-Sègue

12,00€

Jolie robe sable de bel éclat. Le premier nez, frais et de grande franchise, exhale sans attendre de généreuses notes d'agrumes (pamplemousse, citron), fleurs parfumées et délicate minéralité. Doté d'un bel équilibre acidité/gras, ce vin bien construit séduit par ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. Digeste, il est porté par une texture délicate et élégante. Un fruité croquant se prolonge jusqu'en finale, où les saveurs de pomme verte et de lime prolongent le plaisir.

SAU bl-gr: 80 - SEM: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaupiqueseque.com
infos@chateau-pique-segue.fr



14,5/20 ★★★★★



Château Les Grimard

6,00€

Robe jaune doré soutenu, lumineuse. Un nez quelque peu réservé, qui délivre au fil de l'aération quelques senteurs florales et de confiserie (bonbons aux fruits). Ciselée et portée par une superbe acidité, cette cuvée épurée propose dès l'attaque d'insistantes saveurs d'agrumes frais (lime, kumquat) et de pomme verte. La tension acidulée est omniprésente et la finale, longiligne et digestive, confirme le profil aiguisé d'un ensemble tonique et vigoureux.

SAU: 100

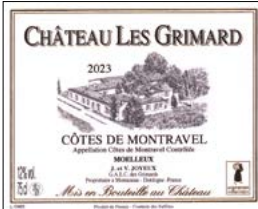
Cherche
Distributeur(s)

www.chatealesgrimard.com
ch.lesgrimard@orange.fr



CÔTES DE MONTRAVEL 2023

15/20 ★★★★★



Château Les Grimard - Moelleux

6,50€

Robe doré intense à nuances vieil or. Bouquet puissant et mature sur des notes de fruits blancs murs voire compotés. Des effluves de fruits confits, raisin de Corinthe et miel confirme la maturité de l'ensemble. La bouche est friande sur ses saveurs d'agrumes confits (pomelo, kumquat, clémentine) et de miel. Une délicate acidité omniprésente, garante de fraîcheur et équilibre accompagne la dégustation jusqu'en finale. Un vin gourmand.

SEM: 70 - MUS: 30

Cherche
Distributeur(s)

www.chatealesgrimard.com
ch.lesgrimard@orange.fr

Conversion



© Photo FVBD

15,5/20 ★★★★★

Château Grinou - "Rien de Rien" - 2024



Splendide robe grenat pourpre scintillante. Une franchise fruitée extrêmement engageante se livre dès l'ouverture, dans ce bouquet puissamment dominé par les arômes de fruits rouges frais et de baies noires sauvages (cerise, mûre, cassis). Une note lactique crémeuse complète la palette à l'aération. Ce vin présente le visage d'une gourmandise. Son fruité juteux et croquant (bigarreaux, myrtille, cassis) domine un ensemble rafraîchissant et gouleyant. Sans artifices, il procure en finale une irrésistible envie d'y revenir. Franchise, intensité aromatique, vivacité et élégance sont ses principaux atouts.

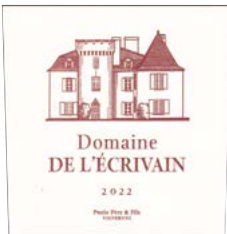
ME: 100 • 2025/27

www.grinou.com
chateaugrinou@aol.com



18/20 ★★★

Domaine de l'Écrivain - 2022



Robe grenat pourpre violacé de belle présentation. D'insistantes senteurs de fruits confits (mûre, griotte, myrtille) et de boisé noble (tabac blond) envahissent sans tarder ce bouquet démonstratif et éloquent, qui appelle la dégustation. Dès l'attaque, ce cru séveux, racé et de grande ambition impose son empreinte de concentration et de vigueur. L'expression fruitée (baies rouges et noires sauvages) s'y voit portée par une belle acidité revigorante. La trame se révèle extrêmement serrée et la finale, puissante et enveloppée de tanins fermes mais distingués, se montre interminable. Un cru sérieux et de haute tenue, de grand potentiel et paré pour la gastronomie.

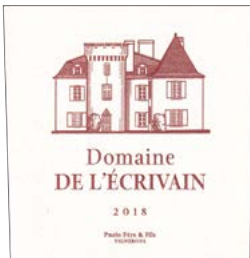
ME: 67 - CF: 33 • 2025/30

Cherche Distributeur(s)

www.domainedelecrivain.fr
domainedelecrivain@gmail.com

17/20 ★★★

Domaine de l'Écrivain - 2018



Robe rouge carminé de bel éclat, de grande jeunesse encore. Puissant et chaleureux, ce bouquet démonstratif délivre dès l'ouverture les senteurs de cuir frais, truffe, encre et graphite, qui enveloppent les senteurs de cerise noire confite et de pruneau. Ce cru vigoureux, au grain serré et très ambitieux a emporté les suffrages pour son fruité intact (baies noires sauvages), son profil épicé et légèrement grillé et sa densité de matière qui évoque une trame serrée et élégante à la fois. Le support d'acidité apporte la fraîcheur équilibrante nécessaire et la finale, interminable, laisse une agréable sensation de sucrosité (fruits au sirop voire macérés). Ce vin a conservé de très beaux atouts.

ME: 67 - CF: 33 • 2025/27

Cherche Distributeur(s)

www.domainedelecrivain.fr
domainedelecrivain@gmail.com



Château Montaigne



Domaine des Hauts de Caillevet

15/20 ★★★



Château Grinou - "Rien de Rien" - 2024

Jolie robe paille à reflets ocrés, limpide et brillante. Les effluves de violette et de lilas blanc dominant l'ouverture. Ensuite, la palette aromatique s'enrichit d'un registre fruité prégnant (mirabelle, pêche, poire mûres). Un bouquet parfumé et engageant. L'attaque, franche et tonique, donne le ton d'une cuvée gourmande, dont la maturité fruitée trouve l'équilibre dans une acidité vivifiante. On apprécie la concentration de matière et l'ampleur d'une finale étoffée et persistante, qui témoigne d'une richesse de constitution appréciable.

SAU - SEM

www.grinou.com
chateaugrinou@aol.com



16/20 ★★★



Château Les Hauts de Caillevet - "L'Atypique" - 2023

Robe jaune or éclatant, légèrement voilée. Puissant, complexe et très aromatique, le bouquet marie avec succès les accents de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche) et de fruits exotiques aux notes d'épices douces et de pâtisserie vanillée. Il invite à la dégustation. En bouche les saveurs de petits fruits secs à coque s'associent au registre du fruit jaune confit. Une délicate salinité minérale soutient l'ensemble et la finale, plus en opulence et richesse de constitution qu'en finesse, se montre large, étoffée, chaleureuse et persistante. Un vin richement doté, paré pour la table.

SAU bl: 40 - SAU gr: 20 - MU: 20 - Ugni Bl: 10 - CHE: 10

Vive le Vin
 ChercheDistributeur(s)

www.chateauleshautsdecaillevet.com
pierre.etienne.serey@gmail.com



15,5/20 ★★★



Château Tour des Gendres - "Cantalouette" - 2023

Jolie robe lumineuse, jaune doré soutenu. De grande élégance, associant complexité et exubérance, le nez exprime sans attendre d'intenses arômes de fruits blancs et jaunes mûrs (pêche, prune, mirabelle...), qui s'associent à une touche d'abricot au sirop. La bouche contraste avec le bouquet par une tension acidulée bien présente, qui évoque davantage le registre des agrumes. La trame se montre serrée. De fins amers sont bien présents et la minéralité l'emporte dans une finale à la fois ample et distinguée. Jolie personnalité pour un cru bien construit.

CHE: 40 - SAU: 35 - SA: 25



www.chateautourdesgendres.com
contact@chateautourdesgendres.com



15,5/20 ★★★

Château Haut Bernasse - "Les Œnopotes" - 2023

12,00€



Très belle robe ensoleillée, de grand éclat. Un registre d'agrumes prégnant s'exprime d'emblée, porté par les arômes de citron confit, pome-lo et mandarine. Quelques notes d'herbe fraîche apparaissent ensuite, complétées par une touche de fruits à chair blanche (poire, pêche). Ce vin gourmand et vigoureux séduit par son énergie. Les saveurs d'agrumes, de gelée de coing et de fruits blancs frais rivalisent d'expression, dans un ensemble équilibré et savoureux, relevé dans sa finale persistante par de fins amers très agréables. Un cru franc et très convivial, à déguster sur son fruité juvénile.

SAU bl: 70 - SAU gr: 15 - CHE: 15

Cherche
 Distributeur(s)

www.chateau-hautbernasse.fr
chateau.hautbernasse@orange.fr



15,5/20 ★★★



Château Lestevenie - Brut

11,00 €

Eclatante robe doré assez intense à nuances sable. Le bouquet est délicatement parfumé sur des notes florales (chèvrefeuille, tilleul...), de confiserie et de biscuit. Quelques effluves de fruits blancs (pomme, pêche, poire) complètent une palette aromatique douce et engageante. La bouche tient les promesses du nez. Élégante et finement texturée elle séduit par la gourmandise de ses saveurs fruitées voire de confiseries. Tout en dentelle, elle est ponctuée d'une finale longiligne et salivante qui donne l'envie d'y revenir. Une friandise !

SEM: 90 - MU: 5 - SAU bl: 5

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaulestevenie.com
jaco@chateaulestevenie.com - info@chateaulestevenie.com



15/20

★★



Montaigne - Brut Rosé

18,00 €

Jolie robe rose tendre à nuances violacées. Effluves floraux (violette, rose, chèvrefeuille, lilas...) et notes de confiseries (guimauve, cuberdon) se livrent de concert dans ce bouquet délicatement parfumé et aérien, presque féminin. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée franche et incisive, de texture fine. Les saveurs de pommes acidulées et de groseille blanche la maintiennent sous tension dans un registre épuré et digeste très rafraîchissant.

CF: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-montaigne.com
info@chateau-montaigne.com

Conversion



Les vins rouges de Bergerac s'accordent merveilleusement dans leur jeunesse avec les viandes rouges grillées comme l'entrecôte à la bordelaise ou à la bergeracoise. Lorsque le temps commence à les patiner, ces vins, à plus forte raison s'ils ont connu un élevage en fûts, se marient avec bonheur aux arômes des plats de gibiers en sauce ou du lièvre à la royale. Les gibiers à plumes tels que le faisan ou la bécasse rôtie restent de belles alternatives, mais Périgord oblige, on ne saurait oublier la truffe. L'alliance avec les fromages fera appel aux produits possédant de la personnalité sans être trop forts.



La vivacité et le fruité des bergerac blancs secs non boisés s'accordent avec les poissons de mer et les poissons grillés: sardines, maquereaux, daurades. Le plaisir se trouvera aussi dans l'alliance avec des plats plus exotiques tels que les sushis, les poissons marinés, le carpaccio de boeuf ou le curry de poissons. Plus surprenant, le mariage se révèle assez réussi avec les asperges et artichauts.

Vins parfumés et onctueux, les crus liquoreux de Monbazillac et Saussignac sont les compagnons tout désignés pour l'inévitable foie gras du Périgord, cuit, poêlé ou mi-cuit. On peut aussi servir ces vins puissants sur toutes les recettes sucré-salé et sur certaines viandes blanches. Enfin, pour clôturer un repas, l'accompagnement des pâtisseries telles que la tarte aux figues ou aux abricots ou de mousses de fruits exotiques fera merveille.

De rode Bergeracwijnen passen op jonge leeftijd als gegoten bij gegrild rood vlees, zoals entrecôte à la Bordelaise of à la bergeracoise. Na verloop van tijd zullen deze wijnen, vooral indien ze vatlagering hebben ondergaan, goed de wildgerechten in saus of haas à la royale begeleiden. Vogels zoals fazant of gebraden houtsnip zijn nog steeds goede alternatieven maar omdat we ons hier in de Périgord bevinden, kunnen we natuurlijk de truffel niet vergeten. In combinatie met kazen zullen de wijnen met persoonlijkheid, zonder te sterk te zijn, goed hun dienst kunnen bewijzen.

De levendigheid en fruitigheid van droge witte Bergerac-wijnen zonder houtlagering passen goed met zeevruchten en gegrilde vis, zoals sardines, makreel en zeebrasem. Ook met exotische gerechten zoals sushi, gemarineerde vis, rundercarpaccio of viscurry zullen ze goed samengaan. Verrassender nog is de combinatie met asperges en artisjokken.

Geurig en zacht, zijn de zoete wijnen van Monbazillac en Saussignac de perfecte metgezellen voor de onvermijdelijke foie gras van de Périgord, gekookt of al dan niet halfgaar gebakken. Deze krachtige wijnen kunnen ook geserveerd worden bij alle zoete en hartige recepten alsook bij bepaald wit vlees. Om de maaltijd af te ronden kunnen ze geserveerd worden met gebak zoals vijgen- of abrikozentaartjes of exotische fruitmousse.

DURAS ET CÔTES DE DURAS, DES VINS À FORTE PERSONNALITÉ

Des personnages célèbres ont forgé la réputation des vins de Duras, tel le pape Clément V ou les Rois d'Angleterre dont les seigneurs ont occupé la région durant trois siècles. Un paysage alternant vallons, vignes, bocages, et champs de pruniers. Déclinés en 4 couleurs (blanc sec, moelleux, rosé et rouge) les vins de Côtes de Duras offrent une palette très large: rouges fruités ou plus intenses, blancs allant du très sec au doux. Des vins de personnalité, faciles à accorder.

Les vigneronns de Duras cultivent un amour de la vigne et du vin qui a su traverser les siècles. Sur un terroir grand comme la main, l'obstination et la passion les animent au quotidien.

Situé à l'extrême ouest du vignoble de Bergerac et à une centaine de kilomètres de l'Océan At-

lantique, le vignoble de Duras bénéficie de l'influence océanique qui offre un climat tempéré, modérément marqué à l'automne par quelques épisodes pluvieux.

Les Côtes de Duras rouges, issus généralement d'assemblages des cépages traditionnels Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Malbec, sont des vins structurés et pleins de relief à l'image de leur paysage.

Les Côtes de Duras Blancs Secs (Sauvignon, Sémillon, Muscadelle) sont racés et nerveux, à la fois délicats et fruités.

Les Côtes de Duras Blancs Moelleux (Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Chenin, Mauzac) très confidentiels, jouissent d'un bel équilibre entre vivacité et douceur.

Citons enfin les Côtes de Duras rosés, rafraîchissants, expressions de fruits et de plaisirs partagés.

DURAS EN CÔTES DE DURAS, WIJNEN MET EEN STERKE PERSOONLIJKHEID

Beroemde mensen hebben de reputatie van de Duras-wijnen gevestigd, zoals paus Clemens V of de koningen van Engeland die de streek gedurende drie eeuwen hebben bezet. Een landschap met afwisselend valleien, wijngaarden, velden met pruimelaars en coulissenlandschap. Verkrijgbaar in vier stijlen (droog, zoet, rosé & rood), bieden de wijnen van Côtes de Duras een zeer breed gamma aan: fruitige of meer intense rode wijnen, witte variërend van zeer droog tot zoet. Allemaal wijnen met persoonlijkheid die gemakkelijk te combineren zijn.

De wijnbouwers van Duras koesteren een liefde voor wijn sinds eeuwen. Op een terroir zo groot als een hand wor-

den ze dagelijks gedreven door tegelijkertijd kopigheid en passie.

In het uiterste westen van de Bergerac gelegen, en op zo'n honderd kilometer van de Atlantische Oceaan, genieten de wijngaarden van Duras van de vloed en biedt een gematigd klimaat een herfst met enkele regenbuien aan.

De rode Côtes de Duras, meestal een bordeaux-blend, zijn gestructureerde, volle wijnen naar het beeld van hun landschap.

De droge witte wijnen van Côtes de Duras (Bordeaux-blend) zijn pitig, nerveus, delicaat en fruitig.

De Côtes de Duras Blancs Moelleux (Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Chenin en Mauzac) zijn zeer betrouwbaar met een fijne balans tussen levendigheid en zachtheid.

Tot slot zijn er de verfrissende Côtes de Duras rosés als uitdrukkingen van fruit en gedeeld plezier.



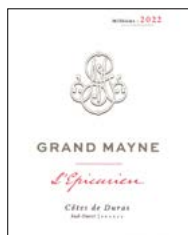
© Photo FVBD



16,5/20 ★★★

Domaine Grand Mayne - "L'Epicurien"

15,00 €



Très belle robe rubis grenat soutenu au disque fermé. On est sous le charme de ce bouquet complexe et profond, doucereux par ses accents lactiques et subtilement boisés (fumé, boîte à cigares), qui ne masque pas l'expression d'un fruité mûr et concentré (bigarreaux, myrtille, mûre sauvage). Les dégustateurs sont unanimes pour louer les qualités de concentration et d'élégance de cette cuvée qui fait honneur à son appellation. Un exercice de vinification abouti a donné naissance à un vin parfaitement équilibré (acidité/gras) et dont l'exubérance fruitée (baies rouges et noires) et les notes de cacao se voient enveloppées d'une charpente tannique noble et parfaitement dosée. Bravo !

CS: 60 - ME: 25 - CF: 15 • 2025/29

Cherche
Distributeur(s)

www.domainegrandmayne.com
coline@domainegrandmayne.com



16/20

★★★



Domaine des Allégrets - "Cuvée Voyage d'Oenos"

Robe carminée assez intense, sans signe d'évolution. Les effluves flatteurs de fruits rouges et noirs confiturés (cerise, framboise, myrtille) rivalisent d'expression, associés à une empreinte d'élevage parfumée (boisé noble, cèdre, santal). L'aération complète la palette aromatique avec quelques épices douces. Ce vin complet et structuré voit une patine boisée envelopper et respecter une matière fruitée démonstrative (baies rouges et noires). L'équilibre est au rendez-vous et la trame serrée séduit par son élégance. La finale, savoureuse et riche, s'étire en longueur et procure l'envie d'y revenir. Un vin paré pour affronter l'avenir avec sérénité.

ME: 35 - CF: 35 - CS: 30 • 2025/29

Cherche
Distributeur(s)

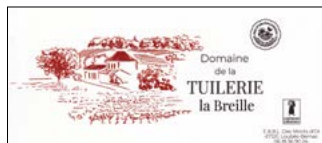
www.allegrets.com
contact@allegrets.com



15/20 ★★★★★

Domaine de la Tuilerie La Breille

5,30 €



Robe rubis cerise à reflets carminés éclatants. Ce bouquet de caractère se montre séduisant et exubérant. Les arômes de baies noires (mûre, cassis) et de cerise se mêlent aux accents épicés et finement minéraux (graphite). Un ensemble dont la personnalité suscite la curiosité. Tout est bien en place dans cette cuvée ample et concentrée, dont la densité de matière se montre bien présente dès l'entrée de bouche. Les

saveurs de fruits rouges et noirs confiturés s'associent harmonieusement, enveloppées d'un beau gras. On apprécie l'étoffe, l'équilibre et la franchise d'une finale persistante qui associe fruit et fines épices, avec des tanins gourmands partiellement lissés.

ME: 60 - CF/CS: 40 • 2025/28

Cherche
Distributeur(s)

06/18.36.90.24
latuilerie47@tgetel.fr



Domaine Grand Mayne



© Photo FVBD

CÔTES DE DURAS ROUGE 2022

15/20

★★★



Domaine des Vignes d'Arnaud

Robe cerise assez profonde et de bel éclat. Élégant et parfumé, le nez marie avec succès les arômes de fruits noirs (prune, cerise), épices douces et boisé délicat (tabac, santal). Il invite à la dégustation. L'attaque traduit la jeunesse de ce vin ferme, solidement construit sur une assise de tanins vigoureuse ne demandant qu'à se fondre. En milieu de bouche, l'expression fruitée se livre davantage (fruits noirs), mêlée aux épices. Ce vin de caractère possède du potentiel; il gagnera à fondre ses éléments d'ici 1 à 2 ans.

ME: 80 - CS: 20 • 2025/28



Cherche Distributeur(s)

Salons: La Louvière - Terterre

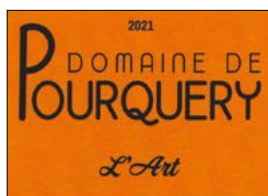
06/78.88.32.79 - 06/07.88.37.54

lesvignesdarnaud47@gmail.com



CÔTES DE DURAS ROUGE 2021

16,5/20 ★★★



Domaine de Pourquery - "L'Art"

Robe grenat pourpre intense de grande jeunesse encore. Associant profondeur et complexité aromatique, ce puissant bouquet marie un registre fruité prégnant (baies noires sauvages) aux notes d'épices et de boisé délicat (tabac blond, caramel). L'élevage a patiné les contours de ce cru voluptueux. Les saveurs fruitées (mûre, griotte) se mêlent à la réglisse et aux épices. On apprécie la douceur d'une trame concentrée et la persistance d'une longue finale cacaotée qui rappelle la cerise noire. Très belle réussite, pour un cru qui n'a rien à craindre de quelques années de garde.

CS: 100 • 2025/29

Cherche Distributeur(s)

www.domainedepourquery.fr

contact@arthurdepourquery.fr

Conversion



15,5/20

★★★



Domaine de Pourquery - "Arthur"

Jolie robe rubis grenat violacé. Franc et expressif, le bouquet mêle avec harmonie les senteurs de petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre, myrtille, cerise) à une douceur lactique enveloppante (cacao, crème). Quelques fines épices complètent la palette à l'aération. Digeste et aérien mais doté d'une concentration de matière exemplaire, ce vin franc et juteux a su séduire les dégustateurs. Parmi ses qualités reconnues, un fruité croquant (bigarreaux, myrtille), des tanins civilisés et gourmands, partiellement fondus et un équilibre acidité/gras séduisant. Ce vin étoffé et énergique est ponctué d'une finale savoureuse et persistante.

CS: 100 • 2025/28

Cherche Distributeur(s)

www.domainedepourquery.fr

contact@arthurdepourquery.fr

Conversion



© Photo FVBD

15,5/20

★★★



Domaine Mauro Guichenev - "A l'Abri du Monde" - 2020

Robe carminée à reflets violette, encore jeune. Premier nez floral (violette, pivoine), rapidement rejoint par une expression fruitée généreuse (cerise, framboise), quelques accents d'épices douces et une délicate touche vanillée à l'aération. L'attaque, digeste et aérienne, donne le ton d'une cuvée de grande franchise, très rafraîchissante par son support d'acidité tonifiant, soulignant en priorité l'expression d'un fruité croquant (cerise, groseille). De jolis tanins de fruit presque lissés enveloppent une matière concentrée et la finale, salivante, procure l'envie d'y revenir. Un vin salivant et racé.

ME - CF - MA • 2025/27

Cherche
Distributeur(s)

www.mauro-guichenev.fr
earlmauroguichenev@gmail.com



15/20

★★★★

13,50 €



Domaine Mont Ramé - 2019

Robe cerise au disque présentant quelques reflets légèrement tuilés. Associant les senteurs de fruits rouges et noirs mûrs aux accents de cuir frais et de toast liés à l'élevage, le nez se montre charmeur. Les dégustateurs ont apprécié la tenue de cette cuvée qui a traversé les années avec réussite. Un élevage bien dosé a permis à l'expression fruitée de rester présente et dynamique (quetsche, kirsch), tout en conservant une fraîcheur d'ensemble appréciable.

L'impression d'harmonie se prolonge jusqu'en finale, où les saveurs d'élevage et de fruit s'associent dans une belle complémentarité (cuir frais, sous-bois, fruits macérés).

ME: 70 - CF: 30 • 2025/26

Cherche
Distributeur(s)

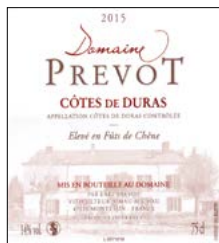
06/28.71.65.33
contact@domainemontrame.com



15/20

★★★★★

7,00 €



Domaine Prévot - "Fût de Chêne" - 2015

Robe rubis profond à reflets tuilés. Le bouquet, mature et expressif, marie les arômes de cuir, tabac blond caramélisé, pruneau et cerise macérée. Chaleureux, il a conservé une franchise aromatique appréciable. La bouche étonne par sa vigueur intacte, la noblesse de sa charpente et son fruité chaleureux (fruits rouges et noirs à l'eau-de-vie). Une acidité bien présente de l'attaque à la finale préserve la fraîcheur et la finale, ample et enveloppante, associe longueur et énergie. Ce vin a évolué avec réussite et se montre aujourd'hui épanoui et généreux. À déguster toutefois sans trop attendre.

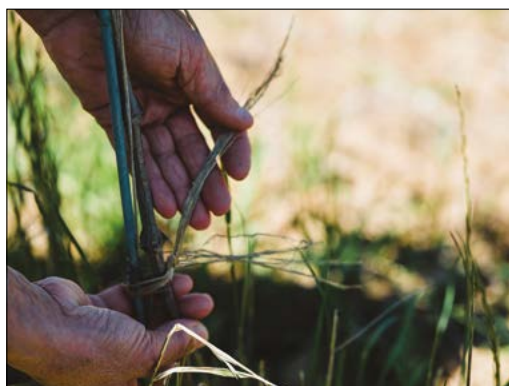
ME - CS • 2025/26

Cherche
Distributeur(s)

06/33.07.19.36
domaineprevot@orange.fr



Domaine Mauro Guichenev



17/20 ★★★★★



Domaine de Pourquery - "L'éclat de l'or"

Robe jaune pâle à or blanc, brillante et peu soutenue. Puissamment parfumé et de grande maturité, ce bouquet intense et complexe délivre sans attendre d'insistantes senteurs de pommes et poires cuites, pain d'épices et pâtisserie (brioche vanillée). Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de densité et opulence de cette bouche très aromatique, qui associe un registre d'agrumes mûrs aux notes de fruits secs à coque (noisette grillée). La finale, puissante et savoureuse, associe distinction et persistance. Très belle réussite.

SAU: 50 - SEM: 50

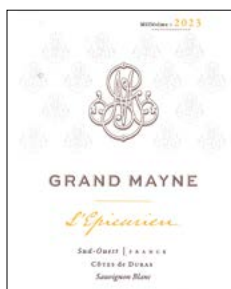
Cherche Distributeur(s)

www.domainedepourquery.fr
contact@arthurdepourquery.fr



15,5/20

★★★



Grand Mayne - "L'Épicurien"

15,00 €

Belle présentation pour cette robe ensoleillée, or soutenu de grand éclat. Délicatement parfumé, mêlant les arômes de fruits blancs (pomme, poire) aux arômes floraux charmeurs, ce bouquet subtil propose une finesse aromatique engageante. La bouche, bien construite et dotée d'un très bel équilibre acidité/gras, confirme la maturité des fruits blancs, associés à quelques saveurs de fruits secs. On apprécie sa finesse de trame et le profil assez ciselé d'une finale longiligne.

SAU - SEM

Cherche Distributeur(s)

www.domainegrandmayne.com
coline@domainegrandmayne.com



15/20 ★★★★★



Domaine de la Tuilerie La Breille

5,30 €

Belle robe jaune doré délicat, éclatante. La typicité variétale du sauvignon est présente dès l'ouverture (bourgeon de cassis, pamplemousse, citron, herbe fraîche). Un bouquet franc, énergique et engageant. Tendue par une jolie acidité revigorante, cette bouche ciselée souligne dès l'attaque d'intenses saveurs d'agrumes frais (mandarine, citron). On y apprécie la finesse de texture et le profil ciselé d'un milieu de bouche énergique et longiligne. Finale persistante et épurée, sur le pamplemousse.

SAU: 100

Cherche Distributeur(s)

06/18.36.90.24
latuilerie47@igtel.fr



© Photos FV&D

CÔTES DE DURAS BLANC 2022-18

15,5/20 ★★★

Domaine Mont Ramé - 2018

14,70 €



Robe vieil or à ocré, extrêmement soutenue. Mêlant dans une belle harmonie les senteurs de fruits blancs mûrs (poire, pêche), de petits fruits secs et de fine minéralité, ce bouquet suave évoque le miel et le raisin de Corinthe au fil de l'aération.

Attaque opulente et riche, suivie d'un milieu de bouche doté d'un beau gras. Une fine acidité bienvenue apporte une touche de vivacité bienvenue. La finale, beurrée et caramélisée, s'étire en longueur sur d'insistantes saveurs de noisette grillée.

SAU: 100

Cherche Distributeur(s)

06/28.71.65.33

contact@domainemonrame.com



VIN DE FRANCE BLANC 2022

17/20 ★★★★★

Château Haut Lavigne - "G Comme..."



Robe jaune doré intense, cristalline. Sans attendre, de généreuses senteurs de gelée de coing, fruits blancs et jaunes mûrs et de pâtisserie (viennoiseries) s'associent dans un ensemble qui invite au voyage. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les qualités de densité, élégance et puissance aromatique de cette cuvée riche, presque opulente mais sans aucune lourdeur

grâce à une acidité bien présente de l'attaque à la finale. Les saveurs de fruits blancs et jaunes mûrs rivalisent d'expression et la finale, large et longue à la fois, ponctuée en beauté un vin qui s'invitera volontiers à table. Bravo !

SAU - SEM



J'Soif - Lacroix Vins
La Charette des Saveurs

www.hautlavigne.com
hautlavigne47@free.fr



© Photo FVBD

LE BUGEY, UN VIGNOBLE DISPERSÉ EN ÎLOTS DANS UN PAYSAGE DE PETITES MONTAGNES ACCIDENTÉES

L'AOC Bugey, obtenue en 2009, fait partie de la région Savoie et Bugey et se répartit dans la partie orientale du département de l'Ain, entre la Savoie et le Jura. Ce vignoble peu connu de 460 ha est très morcelé. Les vignes sont plantées à flanc de montagne, sur des coteaux escarpés exposés au sud-est. Elles s'étendent sur trois zones situées entre 220 et 550 m d'altitude, appelées Cerdon, Montagnieu et Belley.

La région du Bugey compte seulement deux appellations: l'AOC Bugey et l'AOC Bugey Roussette de Montagnieu. L'AOC Bugey s'applique à des vins tranquilles rouges, rosés et blancs, et des vins pétillants blancs et rosés. L'AOC Roussette du Bugey s'applique à des vins blancs tranquilles uniquement, qui sont élaborés avec le seul cépage blanc altesse.

Le Bugey-Cerdon, vin mousseux rosé, est fabriqué selon la méthode dite "ancestrale". Le pouslard, cépage rouge,

et le gamay, sont utilisés pour sa confection. La fermentation est arrêtée par une étape de filtration, on obtient un vin effervescent, faiblement alcoolisé et dans lequel le raisin non fermenté apporte sucre et arômes.

D'autres vins méritent également l'intérêt, notamment le pinot noir, léger et aromatique, et surtout la Mondeuse. Cépage emblématique de la Savoie et de la Suisse, il donne ici des vins riches, corpulents et tanniques qui s'invitent volontiers à table.



© Photo AOC Bugey

BUGEY, EEN WIJNGAARD VERSPREID IN EILANDEN IN EEN LANDSCHAP VAN KLEINE, RUIGE BERGEN

De AOC Bugey, verworven in 2009, maakt deel uit van de regio Savoie en Bugey en ligt verspreid over het oostelijk deel van het departement Ain, tussen Savoie en de Jura. Deze weinig bekende wijngaard van 460 Ha is erg versnipperd. De wijnstokken staan op hellingen in zuid-oostenlijke richting. Ze zijn verdeeld over drie zones, gelegen tussen 220 en 550 m boven de zeespiegel en worden bekend onder de namen Cerdon, Montagnieu en Belley.

De Bugey regio heeft slechts twee benamingen: AOC Bugey en AOC Bugey Roussette de Montagnieu. De AOC Bugey is van toepassing op zowel witte, rosé en rode alsook mousserende witte en roséwijnen.

De AOC Roussette de Bugey is van toepassing op stille witte wijnen vervaardigd door de enige witte druivensoort Altesse.

Bugey-Cerdon, een schuimende roséwijn, wordt gemaakt volgens de "methode ancestrale". De rode druiven Pouslard en Gamay worden gebruikt om deze wijn te maken. De gisting wordt gestopt door filtratie, het resultaat is een bruisende wijn met een laag alcoholpercentage, waarin de gegiste druiven suiker en aroma's zullen bijbrengen.

Andere wijnen zijn ook interessant, met name Pinot Noir, licht en aromatisch en vooral Mondeuse. Deze laatste is emblematisch voor Savoie en Zwitserland en het produceert volle, tanninrijke wijnen die gemakkelijk aan tafel kunnen geserveerd worden.

17/20 ★★★

Domaine du Clos de la Bierle - "Ma petite Réserve" - 2022



Superbe robe framboise, intense et éclatante, habillée de bulles délicates. Un panier gourmand de petits fruits rouges (cerise, groseille, framboise) s'associe aux notes de confiserie dans un bouquet parfumé qui invite à la dégustation. Une explosion de saveurs fruitées et de bonbons aux fruits s'exprime dès l'ouverture (grenade, groseille, cerise). La maturité de la matière et la sucrosité trouvent leur équilibre dans une acidité omniprésente, de l'attaque à la finale. Cette cuvée gourmande, suave et étoffée séduit tant par son élégance que par sa finale acidulée et sa remarquable persistance.

GA: 100

Haroma
Davey Dassonville

www.closdelabierle.fr
bierle@orange.fr



16,5/20 ★★★★★

Domaine de Poncieux - Daniel Boccard

9,90€



Superbe robe rubis à reflets violacés, habillée de fines bulles persistantes. De flatteuses et rafraîchissantes senteurs de petits fruits rouges frais et de fleurs parfumées dominent un bouquet qui évolue à l'aération vers la confiserie et la pâtisserie (tarte aux cerises). Cette cuvée richement dotée et de grande élégance a séduit les dégustateurs qui soulignent sa densité de matière exemplaire, son parfait équilibre sucrosité/acidité et l'intensité de ses saveurs fruitées (panier gourmand de fruits rouges). Longue finale savoureuse et salivante, sur la gelée de framboises. Bravo !

GA: 95 - POU: 5

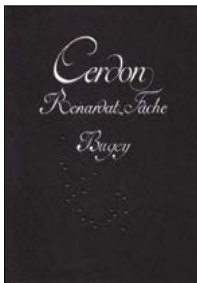
Cherche
Distributeur(s)

www.daniel-boccard.com
caveau@daniel-boccard.com



16,5/20

★★★



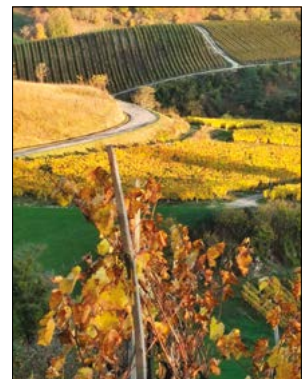
Domaine Renardat-Fâche

Très belle robe rouge à nuances framboise, limpide et scintillante. De puissantes fragrances florales (violette, rose, pivoine) s'expriment dès le premier nez, rejointes à l'aération par un panier gourmand de petits fruits rouges parfumés (cerise, framboise). Une friandise olfactive particulièrement engageante ! Tout est parfaitement en place dans cette cuvée richement dotée, généreuse en saveurs fruitées mûres et prégnantes (cubardon, gelée de framboises, cerises confiturées), dont la douceur d'expression trouve l'équilibre grâce à un support d'acidité bien présent. Finale persistante, juteuse, au fruité croquant.

GA: 70 - POU: 30



www.renardat-fache.com
contact@renardat-fache.com



15,5/20 ★★★★★



Domaine Bonnod Fils

7,70€

Robe framboise assez soutenue. Ce bouquet éloquent dévoile sans attendre un beau panier de fruits gourmands (grenade, framboise, griotte). Il développe une impression de grande fraîcheur. Les dégustateurs s'accordent pour louer les qualités de concentration, fraîcheur acidulée omniprésente et exubérance fruitée (fraise, cerise, framboise) de cette cuvée particulièrement séveuse. L'équilibre douceur/vivacité est omniprésent et la finale, très persistante, se montre salivante. Belle réussite.

GA: 100

Cherche Distributeur(s)

06/99.83.11.69
cerdonbonnod@yahoo.com



15,5/20 ★★★★★



Domaine Wojtkowiak

8,00€

Superbe robe éclatante, rubis clair, habillée de bulles fines et persistantes. Les effluves de fruits rouges frais, de fleurs printanières et de délicate minéralité s'associent dans ce nez à la fois subtil et distingué. Une très agréable impression de fraîcheur acidulée apparaît dès l'entrée de bouche dans cette cuvée à la sucrosité mesurée, généreuse en saveurs fruitées mûres (bigarreaux, groseille) et très bien équilibrée. Une finale gourmande et longiligne ponctue dans l'élégance cette cuvée bien construite.

GA: 80 - POU: 20

Cherche Distributeur(s)

www.cerdon-wojtkowiak.fr
jonathan-wojtkowiak@orange.fr

15,5/20 ★★★★★



Domaine Buffard

8,50€

Jolie robe pétale de rose à reflets framboise. Dès l'ouverture, le nez se montre rafraîchissant, complexe et distingué. On y retrouve les notes classiques de petits fruits rouges frais, mêlées à une touche d'agrumes et de confiserie (grenade, cuberdon). La bouche confirme les promesses du nez par ses saveurs fruitées et de confiserie (bonbons aux fruits rouges) insistantes. La sucrosité est présente, équilibrée par une fine tension acidulée. Finale suave, agréablement persistante.

GA: 95 - POU: 5

Cherche Distributeur(s)

04/74.39.94.51 - 06/24.89.29.71
sylvain.buffard@orange.fr



15/20 ★★★★★



Domaine Poncet Fils

8,30€

Jolie robe œil-de-perdrix, limpide et brillante. Un panier de petits fruits rouges (fraise des bois, gelée de groseilles, cerise) s'exhale dans ce bouquet exubérant et délicat à la fois, qui s'apparente à une confiserie. En bouche, ce vin est une friandise. Le support d'acidité équilibre sans peine la sucrosité mesurée. D'intenses saveurs de petits fruits rouges confiturés dominent une cuvée particulièrement gourmande et digeste, idéale pour accompagner les desserts aux fruits rouges et noirs. Finale sur la grenade et le cuberdon, de belle longueur.

GA: 100

Cherche Distributeur(s)

www.poncetfils.fr
earlponcetfils@gmail.com



15/20 ★★★



Maison Messerli

9,00€

Robe rosée à reflets rubis, intense et brillante. Nez marqué par la maturité fruitée (fruits rouges au sirop) et les senteurs de confiserie (bonbons aux fruits). Quelques notes florales délicates (violette, lilas mauve) apparaissent à l'aération. La bouche se montre plaisante par son équilibre sucrosité/fraîcheur. Sa trame assez serrée témoigne d'une concentration de matière appréciable. L'acidité nuance sans difficulté la sucrosité et la finale, persistante, s'apparente à une friandise. Une cuvée gourmande et conviviale.

POU - GA

www.vinmesserli.com
vinmesserli@gmail.com



15/20

★★★



La Dentelle

10,00€

Belle présentation pour cette robe soutenue, rose intense à reflets saumonés. Le bouquet fruité se montre délicatement parfumé et mature, par ses notes de cerises confiturées et de gelée de framboises. La bouche, finement texturée et élégante, présente le profil d'une confiserie (bonbons aux fruits rouges). Séveuse et relevée par une délicate acidité bienvenue qui équilibre la sucrosité, elle privilégie une texture fine à l'opulence. Un vin croquant et convivial.

POU: 80 - GA: 20

Cherche Distributeur(s)

www.domaineladentelle.com
marcelperinet@gmail.com



14,5/20 ★★★



Domaine Xavier Barbe - "Vieilles Vignes"

9,00€

Robe œil-de-perdrix brillante et limpide. De puissantes notes de grenade, framboise et fleurs parfumées (pivoine, violette, lys) envahissent sans attendre un bouquet ouvert. Privilégiant la douceur d'expression et l'enveloppement, cette cuvée suave délivre en bouche d'intenses saveurs de fruits confiturés voire au sirop (cerise, mûre, framboise). Une acidité contenue mais présente de l'attaque à la finale apporte une touche de vigueur nécessaire à un ensemble orienté vers l'opulence.

GA: 80 - POU: 20

Cherche Distributeur(s)

www.xavierbarbe.com
barbe-xavier01@orange.fr

14,5/20 ★★



Domaine Gabin Grobon

Belle présentation pour cette robe framboise à reflets rubis, intense et brillante. Nez de bergamote, grenade et cuberdon, associé à la violette. Un bouquet parfumé et enveloppant, de grande douceur olfactive. Marquée par une sucrosité importante qui lui confère un profil de confiserie, cette cuvée douceuse confirme en bouche les saveurs de fruits rouges mûrs voire confiturés. Une acidité contenue apporte en finale une sensation de fraîcheur bienvenue. Une confiserie.

GA - POU

 Cellier de Bernard
Cherche Distributeur(s)

www.gabingrobon.com - 06/81.40.91.99
gabin.grobon@wanadoo.fr


15,5/20 ★★★



Domaine Géraud Dubreuil

Superbe robe rose très intense à reflets fuchsia. Premier nez de grande intensité, mêlant avec réussite d'insistants parfums de fleurs (pivoine, violette), grenade et gelée de framboises. L'aération confirme la puissance aromatique et invite à la dégustation. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée ample, richement extraite et dotée d'un très bel équilibre fraîcheur/maturité. On y croque le fruit (baies rouges et noires) et l'impression salivante et racée se prolonge jusqu'en finale, où une persistance appréciable est relevée. Bel exercice de vinification.

GA: 100

 VPS - Les Vins Fins
Godaert & Van Beneden

www.cerdon-dubreuil.com
contact@cerdon-dubreuil.com

15/20 ★★★



Domaine Rondeau

Jolie robe rose tendre, limpide et brillante. Tout en fraîcheur et élégance, ce nez parfumé et expressif dévoile sans tarder un panier gourmand de fruits rouges (groseille, griotte). Une friandise olfactive, qui appelle la dégustation. Attaque subtile et charmeuse à la fois, pour une cuvée offrant une tension acidulée rafraîchissante très agréable. Les saveurs de baies rouges acidulées (cerise du nord, groseille) rivalisent d'expression. La trame élégante et ciselée ajoute à l'impression salivante du milieu de bouche et la finale, épurée, jouit d'une agréable longueur. Une cuvée digeste, idéale pour l'apéritif.

GA: 90 - POU: 10

 Vinilux
Le Temps Divin

www.domaine-rondeau.fr
contact@domaine-rondeau.fr



14,5/20 ★★★



Domaine Wojtkowiak

8,00 €

Robe framboise intensément colorée. Bouquet assez réservé à l'ouverture. La maturité fruitée s'impose ensuite, illustrée par les arômes de pâtisserie aux fruits rouges (tarte aux cerises, framboises) et une douceur de confiserie flatteuse. Cette cuvée de texture fine et aérienne se montre très digeste. Elle privilégie la finesse de trame et confirme en bouche l'expression des petits fruits rouges. Bien que revendiquée en «sec», elle offre dans une finale ronde et persistante une subtile impression de douceur voire de sucrosité. Belle cuvée d'apéritif.

GA: 80 - POU: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.cerdon-wojtkowiak.fr
jonathan-wojtkowiak@orange.fr



Domaine Géraud Dubreuil

16/20 ★★★

Maison Angelot - Extra-Brut



Robe bouton d'or, brillante et cristalline. De généreuses notes de viennoiseries (biscuit vanillé, brioche) s'associent au registre des agrumes dans ce bouquet franc et expressif, témoignant d'une belle maturité fruitée. Cette cuvée épurée et incisive marque un contraste avec le bouquet. Elle a séduit les dégustateurs par son élégance de trame, sa tension acidulée omniprésente et rafraîchissante et la générosité de ses saveurs d'agrumes frais. Sa trame longiligne ajoute au ressenti de vivacité et la finale élégante ponctue en beauté une dégustation convaincante.

CH: 100



L'Origine des Sens - Guilin Michel
Salons: Bertrix - Rochefort - Grand Han - Malmedy

www.maison-angelot.com
contact@maison-angelot.com



15,5/20 ★★★★★

Daniel Boccard - Domaine de Poncieux - "Blanc de Blanc"

8,30€



Jolie robe doré éclatant, cristalline. Nez particulièrement expressif et complexe, mariant avec bonheur les notes de citron confit, miel et fleurs suaves parfumées (acacia, fleur d'oranger, chèvrefeuille). Grande exubérance aromatique. Pleine et savoureuse, cette cuvée à la fois ample, richement dotée et rafraîchissante par sa tension acidulée, propose une bouche marquée par les agrumes et les fruits à chair blanche. La finale, longiligne et incisive, accentue l'impression de fraîcheur. Idéal pour l'apéritif !

Cherche Distributeur(s)

www.daniel-boccard.com
caveau@daniel-boccard.com

15,5/20 ★★★

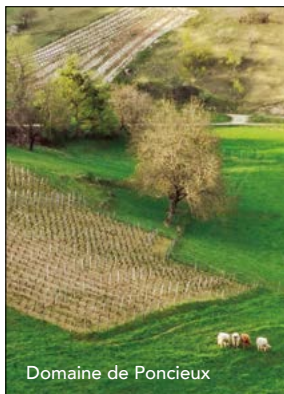
le Caveau Bugiste - "Cuvée Prestige" - Brut - 2022



Robe ensoleillée, jaune doré brillant. Le registre des fruits secs s'exprime dès l'ouverture (noisette, amande), rejoint par une touche de viennoiseries et de pâtisserie (frangipane aux poires). Dotée d'un très bel équilibre vivacité/maturité, cette cuvée franche et salivante délivre une intéressante complémentarité entre ses saveurs de fruits blancs et de petits fruits secs à coque. La finale, agréablement persistante, révèle une subtile touche minérale rafraîchissante.

CH: 100

www.caveau-bugiste.fr
contact@caveau-bugiste.fr



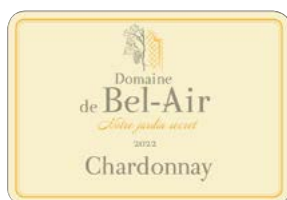
Domaine de Poncieux



Maison Angelot

17/20 ★★

Domaine de Bel-Air - "Notre Jardin Secret" - 2022



Splendide robe vieil or à reflets ocrés, intense et scintillante. La marque de l'élevage, prégnante mais élégante et complexe, enrichit ce puissant bouquet de notes complices de biscuit vanillé, petits fruits secs à coque et miel d'acacia. Subtile touche d'abricot sec et de raisin de Corinthe à l'aération. Sans attendre, ce vin richement extrait témoigne d'un bel exercice de vinification. L'empreinte de l'élevage se marque par d'insistantes saveurs noisettées, légèrement grillées et beurrées. La texture impose un beau gras, équilibré par une acidité bienvenue. Longue finale étoffée, relevée par quelques amers rafraîchissants.

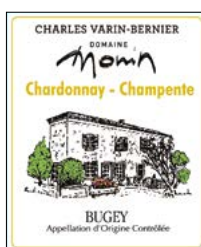
Cherche Distributeur(s)
Salon: Lumes (FR)

www.belairgrandcolombier.com
contact@lafermedejeanne.fr

Conversion

16/20 ★★★★★

Domaine Monin - Charles Varin-Bernier - "Champente" 2023



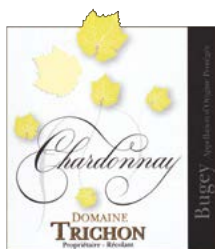
Robe or éclatant, limpide et brillante. Marqué dès l'ouverture par une minéralité fumée, le nez s'enrichit rapidement de notes fruitées de grande maturité (fruits jaunes voire exotiques), qui confèrent au bouquet un profil charmeur et suave. Tout est parfaitement en place dans ce vin complexe, doté d'une concentration irréprochable, généreux en saveurs minérales (silex frotté) et fruitées (raisin frais, coing, pêche de vigne). La trame se révèle dense et élégante à la fois et la finale, salivante à souhait, associe ampleur, suavité et longueur.

Cherche Distributeur(s)
Salon: Floreffe

www.domaine-monin.fr
info@domaine-monin.fr

16/20 ★★

Domaine Trichon 2020



Robe jaune soutenu à reflets légèrement ocrés, de grande intensité. Les notes de petits fruits secs à coque et de minéralité se relayent dans ce bouquet retenu à l'ouverture, qui gagne ensuite en intensité et maturité fruitée (fruits à chair blanche). Les dégustateurs relèvent d'emblée le parfait équilibre acidité/gras de cette cuvée dotée d'une matière concentrée et élégante à la fois. Le registre des fruits blancs frais et des agrumes se mêle avec réussite aux saveurs de petits fruits secs. Ce cru a traversé les ans avec réussite. Il est ponctué d'une longue finale relevée par une jolie tension acidulée qui équilibre le gras.

Cherche Distributeur(s) - Salons: Huy
Saint-Gilles - Marche en Famenne - Gembloux

www.domainetrichon.fr
domaine.trichon@gmail.com



15,5/20

★★★★

Daniel Boccard - Domaine de Poncieux - "Vieilles Vignes"

7,90€



Robe jaune doré assez soutenu, de grand éclat. Parfumé dès le premier nez par ses insistantes senteurs de petits fruits secs à coque (amande, noisette) qui s'associent aux fleurs blanches, le bouquet se complète à l'aération par quelques notes minérales rafraîchissantes. Le grain serré et le profil racé et salivant de cette cuvée ont convaincu les dégustateurs. La maturité fruitée (fruits à chair blanche) s'exprime sans retenue, équilibrée sans peine par un support d'acidité rafraîchissant. La finale, gourmande à souhait, s'exprime sur la confiserie. Un vin tout en charme et suavité.

Cherche Distributeur(s)

www.daniel-boccard.com
caveau@daniel-boccard.com



15,5/20

★★★★

Château des Eclaz - "Manicle" - 2023

13,20€



Robe bouton d'or éclatant. Puissamment parfumé par ses senteurs de fleur d'oranger, agrumes mûrs, miel de tilleul et bergamote, ce bouquet démonstratif est une invitation à la dégustation. La bouche confirme sans attendre l'originalité du bouquet. Les saveurs de fleurs blanches suaves et de gelée de coing s'y associent aux agrumes, dans un ensemble sapide et expressif, porté par une acidité tonifiante et garante de fraîcheur. De fins amers (fruits secs) relèvent une finale de longueur appréciable. Un vin complexe, paré pour la gastronomie.

Cherche Distributeur(s)

www.eclaz.fr
chateaudeseclaz@gmail.com



15/20

★★★★

Domaine Monin - Charles Varin-Bernier - "Les Batardes" 2023



Très belle robe bouton d'or, limpide et scintillante. Les accents de fruits à chair blanche bien mûrs (poire, pomme) dominent l'ouverture, ensuite complétés par quelques notes florales délicates et une touche de biscuit vanillé. Délicatement marqué par l'empreinte de l'élevage, ce vin de texture assez grasse et beurrée associe dès l'attaque ses saveurs de fruits secs (amande, noisette grillées). Une fine touche caramélisée complète l'ensemble, relayée en finale par de jolis amers rafraîchissants et équilibrants.

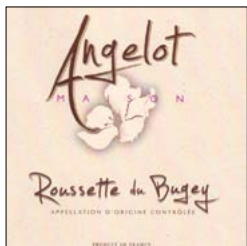
Cherche Distributeur(s)
Salon: Floreffe

www.domaine-monin.fr
info@domaine-monin.fr



© Photos AOC Bugey

16/20 ★★★★★



Maison Angelot 2023

Jolie robe sable, limpide et éclatante. Les arômes de fruits à chair blanche imprègnent ce bouquet doux et complet à l'aération par quelques notes pâtisseries et de petits fruits secs. Particulièrement séduisant par sa concentration de matière et son très bel équilibre vivacité/gras, ce vin gourmand exprime dès l'attaque ses saveurs de pommes et poires mûres, associées à une touche d'amande fraîche et de cake aux fruits. La texture se montre sapide et racée et la finale, salivante et joliment acidulée, maintient la sensation de fraîcheur par son profil délicatement acidulé. Belle réussite.

Altesse



L'Origine des Sens - Guilin Michel

Salons: Bertrix - Rochefort - Grand Han - Malmedy

www.maison-angelot.com

contact@maison-angelot.com



15/20 ★★★



Domaine Martin-Barbaz 2023

Robe ensoleillée, jaune or éclatant. Complexe, profond et associant avec réussite les notes minérales, légèrement fumées, de petits fruits secs et de fruits blancs, ce nez engageant séduit tant par sa puissance que par son élégance. Doté d'une texture orientée vers la maturité et le gras, ce vin enjôleur confirme en bouche la présence du registre de fruits blancs mûrs. Une touche subtilement miellée accompagne la dégustation et quelques amers associés à une fine salinité agrémentent une finale relevée par une acidité bienvenue. Un vin enveloppant, large d'épaules.

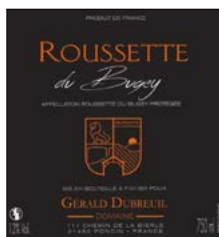
Altesse

06/81.54.38.95

denis.martinbarbaz@gmail.com



14,5/20 ★★★



Domaine Gérard Dubreuil

7,00 €

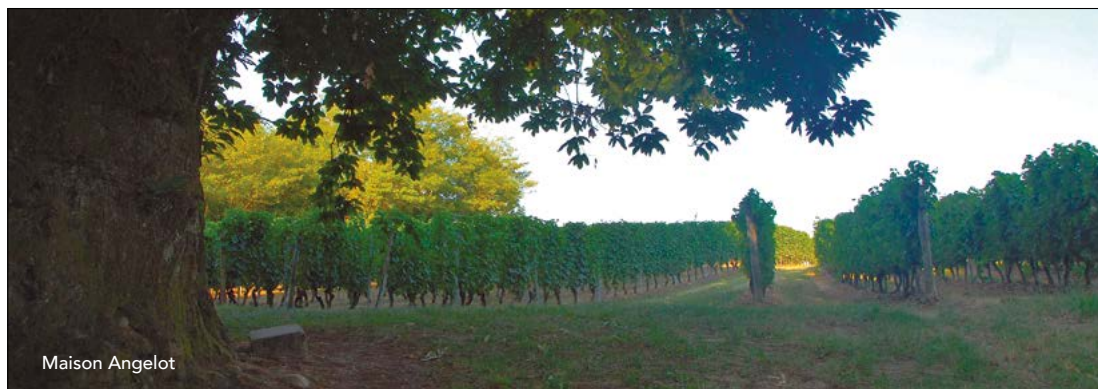
Robe jaune pâle à légers reflets verdâtres. Le bouquet se montre très charmeur par ses effluves exotiques (ananas, mangue) et de confiserie (bonbons aux fruits). Une touche de viennoiseries accentue cette impression de douceur, associée aux fleurs blanches parfumées. Engageant ! Ce vin digeste et de texture fine présente une bouche épurée, portée par une acidité revigorante, qui souligne les saveurs prégantes d'agrumes frais et de pomme verte. L'ensemble privilégie l'élégance à la densité de matière. Un cru friand et tonique à la fois, à déguster sur sa fraîcheur juvénile.

Altesse

Cherche
Distributeur(s)

www.cerdon-dubreuil.com

contact@cerdon-dubreuil.com



Maison Angelot

16/20 ★★★★★



Domaine Martin-Barbaz

Très belle robe rubis grenat au disque bleuté de grande brillance. Les épices orientales (clou de girofle, cannelle) s'imposent sans attendre dans ce bouquet dont l'exubérance parfumée se complète à l'aération de notes fruitées intenses (framboise, mûre sauvage, myrtille). On apprécie sa douceur et son enveloppement. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée richement dotée, dont la maturité fruitée (cerise, baies noires) n'a d'égal que la fraîcheur, la distinction de tanins partiellement lissés et l'équilibre acidité/gras. Les dégustateurs soulignent l'élégance de ce cru parfaitement construit, de belle évolution et qui offrira l'étendue de ses atouts d'ici 1 à 2 ans.

2026/30

06/81.54.38.95

denis.martinbarbaz@gmail.com



15/20 ★★★★★



Domaine Poncet Fils

8,30 €

Jolie robe cerise à nuances légèrement violacées, au disque ouvert. Le premier nez, aérien et délicatement parfumé, évoque la violette et la confiserie (cuberdon, gelée de framboises). L'aération accentue le caractère du bouquet par l'association de ses senteurs minérales (terre, humus) et épicées (poivre). S'appuyant sur un grain de tanin soyeux et gourmand, qui peut encore patiner ses contours, cette cuvée généreuse en saveurs de baies rouges et noires (griotte, mûre sauvage, myrtille) séduit par sa franchise, son équilibre acidité/gras et le profil ciselé de sa finale persistante, rappelant les épices par sa vivacité.

2025/28

Cherche
Distributeur(s)

www.poncetfils.fr
earlponcetfils@gmail.com

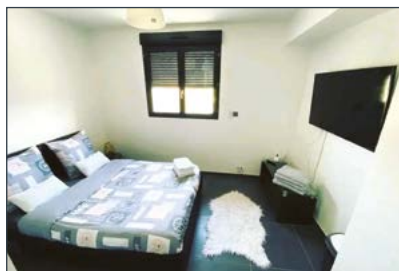


Recommandé
par VTA

Villa Bellevue

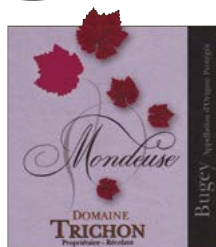


Deux appartements spacieux • Nature, calme et vues magnifiques



Monsieur Sbani • 477, 495 Chemin de la Vuaz • 01300 Belley • 06.99.87.66.05
www.gitevillabellevue.com • villabellevuegite@gmail.com

16/20 ★★★★★



Domaine Trichon

Robe rubis profond, concentrée et brillante. De puissantes fragrance de poivre noir et de genévrier envahissent un premier nez à la personnalité affirmée. Le registre des baies noires sauvages complète ensuite une palette aromatique puissante. Ce vin abouti et fruit d'un bel exercice de vinification est un digne représentant du cépage. Son fruité exubérant (baies noires sauvages, cerise) marque de son empreinte une bouche suave, richement extraite, associée aux notes épicées de grande typicité. Le support d'acidité apporte l'énergie et la maturité d'une matière concentrée. Ce vin ambitieux n'a rien à craindre d'une évolution sur quelques années encore.

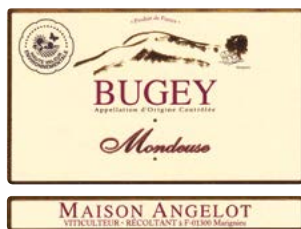
2025/30

Cherche Distributeur(s) - Salons: Huy
Saint-Gilles - Marche en Famenne - Gembloux

www.domainetrichon.fr
domaine.trichon@gmail.com



15,5/20 ★★★★★



Maison Angelot

Robe rubis violacé, concentrée et brillante. Un panier gourmand de fruits mûrs (framboise, myrtille, cerise noire) s'exprime dès l'ouverture, relayé par quelques épices douces et une fine touche de tabac blond. Franche, juteuse, délivrant une expression fruitée croquante (groseille, griotte, cassis, mûre sauvage) enveloppée de tanins soyeux, cette élégante cuvée présente une trame assez serrée, portée par une fraîcheur acidulée appréciée. Ses qualités de vigueur, concentration et énergie s'apprécieront sur plusieurs années. Un vin épuré, ponctué d'une finale salivante.

2025/29

L'Origine des Sens - Guilin Michel
Salons: Bertrix - Rochefort - Grand Han - Malmédy

www.maison-angelot.com
contact@maison-angelot.com



15,5/20 ★★★



Domaine de La Ferme de Jeanne

Robe violine engageante, rubis violacé de bel éclat. Les épices et les notes légèrement fumées s'associent dans ce bouquet expressif, qui se complète à l'aération de senteurs de fruits rouges et noirs mûrs. L'entrée de bouche portée par une acidité bien présente et des tanins structurants, donne le ton d'une cuvée à forte personnalité, dont les saveurs poivrées et de baies noires (cassis, mûre, sureau) rivalisent d'expression. Ce vin vigoureux, digeste et de belle évolution peut encore fondre ses éléments pour gagner en harmonie. Il confirme la puissance et le potentiel d'évolution du cépage, qui appelle parfois de la patience.

2025/30

Cherche Distributeur(s)
Salon: Lumes (FR)

www.domainedelafarmedejeanne.fr
contact@lafarmedejeanne.fr



Domaine Monin



© Photo AOC Bugey

16,5/20

★★★★



Maison Pierre Guigard - "Myeulx"

12,80 €

Robe extrêmement intense, vieil or à reflets presque ambrés. Quelle élégance dans ce puissant bouquet parfumé de notes de pommes et poires compostées, biscuit vanillé, viennoiseries et petits fruits secs (amande). Les agrumes confits complètent la palette à l'aération (citron, kumquat). Il invite au voyage. Les dégustateurs sont unanimes pour souligner les qualités d'élégance, concentration et exubérance aromatique (agrumes, petits fruits secs à coque) de cette cuvée à la fois dense et distinguée, dont l'effervescence et la vigueur acidulée garantissent l'équilibre. Une très belle réussite.

CH - Altesse - Jacquère - Mondeuse

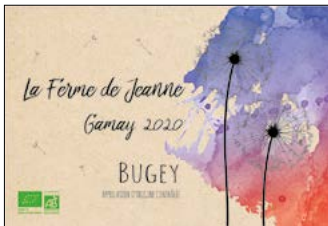
Cherche Distributeur(s)

www.maison-guigard.fr
caveguigard@laposte.net

BUGEY ROUGE - GAMAY

15/20

★★★



Domaine de La Ferme de Jeanne - 2022

Très belle robe rubis à reflets grenat. Un panier de fruits gourmand (cerise, framboise, groseille) s'exprime avec générosité dès l'ouverture. L'aération complète le registre aromatique par une touche de confiserie et de fleurs parfumées (violette). La bouche se montre croquante et juteuse dès l'attaque. La prégnance fruitée s'y installe sans partage (fruits rouges). Le support d'acidité, vigoureux mais sans excès, apporte la fraîcheur nécessaire à une matière bien mûre. Finale juteuse appréciée pour sa longueur et son énergie.

2025/27

Cherche Distributeur(s)
Salon: Lumes (FR)

www.domainedelafermedejeanne.fr
contact@lafermedejeanne.fr



Domaine de Bel-Air - Mondeuse

16,5/20

★★★



Dom. Monin - Charles Varin-Bernier - "Manicle" - 2023

Jolie robe rouge vermillon au disque ouvert. Premier nez doux et enveloppé, mêlant les notes lactiques (vanille, crème) aux arômes de fruits rouges mûrs voire confiturés (fraise, cerise). Touche subtilement biscuitée à l'aération. Tout est charme, équilibre et suavité dans cette bouche fondue, de belle maturité fruitée (griotte, myrtille, fraise), enveloppée de tanins soyeux et lissés. Une délicate acidité apporte la touche de fraîcheur nécessaire à l'équilibre et la finale, de belle rémanence de fruit, associe allonge et distinction. Belle réussite.

2025/27



Cherche Distributeur(s)
Salon: Floreffe

www.domaine-monin.fr
info@domaine-monin.fr



15,5/20

★★★



Château des Eclaz - 2023

12,00 €

Robe cerise moyennement concentrée. Particulièrement élégant et affinant une belle complexité aromatique, le bouquet exhale son expression fruitée mûre dès l'ouverture et livre de séduisants arômes d'épices douces parfumées (cannelle), baies rouges confiturées (cerise, framboise) et délicate minéralité. La bouche confirme sans tarder la personnalité du bouquet. Affichant un bel équilibre fraîcheur/maturité, elle séduit par la franchise de ses saveurs épicées et de baies sauvages. L'étoffe est présente et la finale, savoureuse et typée, présente une belle longueur.

2025/26

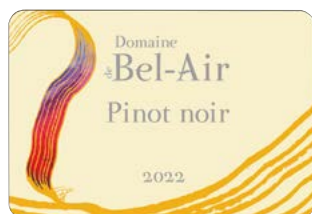
Cherche Distributeur(s)

www.eclaz.fr
chateaudeseclaz@gmail.com



15/20

★★★



Domaine de Bel-Air 2022

Robe carminée au disque ouvert, brillante. Épices, fruits cuits (prune, cerise), léger fumé, tout dans ce nez expressif et charmeur invite à la dégustation. La bouche se montre séduisante par sa chaleur, son profil enveloppant et sa texture grasse. Les saveurs de fruits mûrs voire confiturés (bigarreaux, mûre sauvage, cassis) s'expriment en douceur, soutenues par une acidité assez contenue mais suffisante pour garantir l'équilibre. Un vin gourmand, suave et déjà épanoui.

2025/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Lumes (FR)

www.belairgrandcolombier.com
contact@lafermedejeanne.fr

Conversion



15,5/20 ★★★



Lyandrat et Fille - "Brut de Vareppe" Méthode Traditionnelle

9,00 €

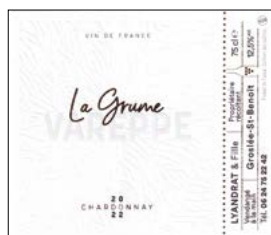
Superbe robe ensoleillée, jaune or éclatant. Sans attendre, les arômes de fleurs blanches parfumées et de fruits mûrs (pomme, poire) s'associent à une délicate minéralité. Un bouquet distingué de grande franchise. L'attaque, vive et énergique, donne le ton d'une cuvée portée par une jolie acidité. La trame se montre acidulée (agrumes frais) et très élégante. La texture du milieu de bouche et de la finale séduit par son profil ciselé de grande pureté. L'ensemble est ponctué d'une agréable persistance. Une cuvée conviviale et rafraîchissante.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.chateauvareppe.com
mathilde@chateauvareppe.com

15,5/20 ★★★



Château Vareppe - "La Grume" - 2022

12,00 €

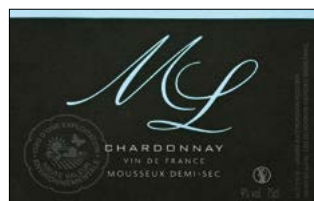
Un beau jaune paille éclatant irise cette robe lumineuse. Une grande complexité aromatique se présente dès l'ouverture, délivrant des notes de petits fruits secs à coque, biscuit vanillé et fruits à chair blanche mûrs (pomme, poire). Ample et richement extraite, cette cuvée est le fruit d'un exercice de vinification réussi, l'élevage se plaçant résolument au service d'une matière fruitée mûre et concentrée. Les saveurs d'amande, de noisette légèrement grillée et de poire mûre s'associent avec succès, relevées par une délicate acidité équilibrante. Quelques amers très agréables s'expriment dans une finale étoffée et de longueur appréciée.

CH: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.chateauvareppe.com
mathilde@chateauvareppe.com

15/20 ★★★



Sandrine Bigot - Mousseux Demi-Sec

Robe jaune pâle à doré léger, limpide, habillée de fines bulles. L'expression fruitée se montre exubérante, illustrée par d'intenses senteurs de fruits blancs et jaunes mûrs (pêche, abricot, poire) et de confiserie. Une touche florale (chèvrefeuille) complète la palette à l'aération. Cette cuvée suave et sans excès de sucrosité confirme en bouche les promesses fruitées du bouquet. Un support d'acidité bien présent assure l'équilibre fraîcheur/douceur et la concentration se montre appréciable. Finale sur la confiserie (bonbons aux fruits).

CH: 100

 Bacchus and Friends
Cherche Distributeur(s) Flandre et Bxl

www.cerdon-sandrine-bigot.com
s.bigot-cerdon@orange.fr



16/20 ★★★



Domaine Rondeau - "Cuvée Emile"

Éclatante robe assez concentrée, rubis cerise de grand éclat. Le bouquet est ouvert et complexe. Les fruits rouges et noirs confiturés, les subtiles notes de boisé fin et d'épices (cannelle, girofle, poivre sauvage...) s'y expriment de concert dans un ensemble suave et particulièrement engageant. La bouche est gourmande et ronde sur un fruité intact. On apprécie sa finesse de trame, ses tanins fondus, sa délicate acidité rafraîchissante et sa finale longue et gouleyante qui donne volontiers l'envie d'y revenir. Une friandise à croquer sans tarder.

GA: 70 - PN: 30

 Vinilux
Le Temps Divin

www.domaine.rondeau.fr
contact@domaine-rondeau.fr



L'ARMAGNAC, UN "SPIRITVERTUEUX" PORTEUR DE L'ESPRIT GASCON ET DES VERTUS D'UN INSTANT DE PLAISIR

La naissance de l'Armagnac vient de la rencontre de trois cultures au fil de l'Histoire. Dans l'Antiquité, les Romains introduisent la vigne dans le Sud-Ouest de la France. Quelques siècles plus tard, les Arabes apportent l'alambic, puis ce sont les Celtes à leur tour qui développent l'utilisation du fût.

L'Armagnac est la plus vieille eau-de-vie française. Le premier témoignage de l'existence de l'"aqua ardens" produite en Gascogne date de 1310.

Maître Vital Dufour, prieur d'Eauze et de Saint Mont, homme d'Eglise érudit et féru de médecine, rédigea un ouvrage énonçant les quarante vertus thérapeutiques d'un alcool appelé Aygue Ardente, ancêtre de l'Armagnac. Sept siècles d'histoire au coeur de son terroir ont transmis à l'Armagnac les valeurs et l'identité forte de la région dont il est emblématique.

Depuis le 6 août 1936, l'AOC Armagnac est définie par un décret pour les trois régions: le Bas-Armagnac (67% de la production), l'Armagnac-Ténarèze (32%) et le Haut-Armagnac. En Armagnac, la diversité est de règle et ses dix cépages sont inscrits dans le décret. Il est obtenu par la distillation de vins blancs produits essentiellement à partir d'ugni blanc, de folle blanche, de baco ou encore de colombar.

Pour l'Armagnac, l'alambic fonctionne en continu grâce à une petite colonne à plateaux et au préchauffage du vin par les vapeurs. Dès sa distillation, le breuvage est mis en vieillissement dans

des fûts de chêne de 400 litres. Ces pièces sont entreposées dans des chais où les variations de température entre l'hiver et l'été et l'humidité naturelle jouent un rôle positif sur l'élevage.

Les arômes de l'Armagnac se déclinent naturellement selon l'âge des eaux-de-vie. Du plus jeune au plus ancien, leur évolution est progressive et continue.

Les dénominations selon l'âge sont les suivantes: VS (minimum 1 an de vieillissement), VSOP (4 ans), Napoléon et XO (6 ans) et Hors d'âge (10 ans). Par rapport au Cognac, la grande spécialité est ici la palette des millésimés, âgés de 10 ans au minimum. Le millésimé est le domaine du cou-su main, du très haut de gamme. C'est un produit de fins connaisseurs, une expérience chaque fois unique et sacrée.

Le Floc de Gascogne est un apéritif doux et sensuel issu d'un mariage subtil entre 2/3 de jus de raisins frais et 1/3 de jeune Armagnac.

Les blancs, frais et fruités sont issus du colombar, de l'ugni blanc et du gros manseng. Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot et tannat constituent l'encépagement des rosés et des rouges, plus amples et onctueux.

A l'image du classement par catégories des Armagnac VSOP, Hors d'Age et XO, les eaux de vie millésimées ont été dégustées par années (bruts de cuves à part) et regroupées ci-après par tranches d'âges (pages 68 à 76). A chacune correspond une fourchette de prix qui a défini notre mention plaisir-prix.

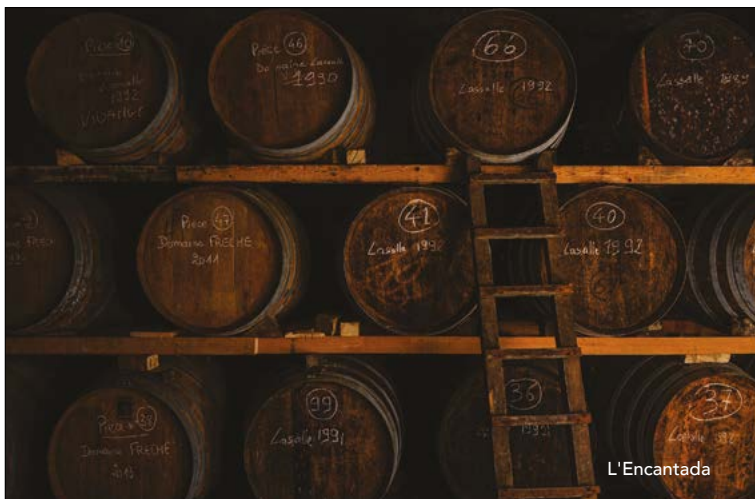


DE ARMAGNAC, EEN ENIGE ZELFS HEILGE ERVARING... TIJD VOOR EEN PARFUM

Geboren uit drie culturen: de Romeinen plantten de wijngaarden aan in de Sud-Ouest en enkele eeuwen later introduceerden de Arabieren de Alambiek en tenslotte brachten de Kelten de houten vaten aan.

Als oudste franse Eau de Vie vindt men de getuigenis terug in 1310 waar er al sprake was van "aqua ardents". In 1936 weer een decreet vervaardigd die drie regio's en 10 druivenrassen toelaat: Bas-Armagnac (67%), Armagnac-Tenareze (32%) en de Haut -Armagnac .

De Armagnac mag enkel worden bekomen door het distilleren van witte wijn gemaakt van ugni blanc, Folle blanche en Colombard. De Alambiek werkt continu dank zij een kleine kolom in verschillende verdiepingen en door het voorverwarmen van de wijn door middel van stoom. Daarna gaat hij in houten vaten om te verouderen. Temperatuurschommelingen tijdens



© Photo Michel Carosio

de verschillende seizoenen hebben een positieve invloed op de lagering .Tijdens het verouderen verschijnen er steeds nieuwe aroma's.

Naargelang de leeftijd spreekt men van V.S (1 jaar), VSOP (4 jaar), XO en Napoleon (6 jaar) en Hors d'age (10 jaar) in tegenstelling tot Cognac is hier de specialiteit van het oogstjaar van minstens 10 jaar cruciaal. De millésimé is het werk van handgemaakt hoge kwaliteit. Dit product zal kenners en fijnproevers bekoren, telkens opnieuw een enige en heilige ervaring.

De Floe de Gascogne is een zacht en se suel aperitief dat voortspreekt uit een huwelijk van 2/3 vers druivensap aangevuld met jonge Armagnac. De witte zijn fruitig en fris dank zij de Ugni Blanc, Colombard en de gros Manseng. De volle rode worden gemaakt met merlot, tannât, cabernet franc en cabernet sauvignon.



© Photo BNVA



16/20

★★★



Château Garreau - Cuvée Royale

57,00 €

Robe ambré soutenu à nuances marron. Le bouquet, assez expressif, gagne progressivement en profondeur et velouté à l'aération. Les notes pâtisseries et caramélisées, les effluves de boisé fin et de grillé s'associent dans un ensemble mature et suave très prometteur. La bouche est fondue et enrobée, dépourvue de toute agressivité. On apprécie les saveurs biscuitées, crémeuses voire chocolatées d'un milieu de bouche particulièrement séduisant. La finale est longue et moelleuse sur les épices douces et un délicat rancio. Bravo.

40°

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-garreau.fr
chateau.garreau@orange.fr



15,5/20

★★★★



Uby - 6 ans

Robe vieux cuivre à ambré soutenu. Le bouquet, assez dégagé, fait la part belle aux notes fruitées (agrumes, raisin, pêche de vigne...). Quelques délicats effluves épicés voire grillés complètent la palette olfactive qui gagne rapidement en expression. La bouche est pleine, très aromatique et gourmande sur ses saveurs de fruits confits, de pâtisseries et d'épices douces. Elle jouit d'un beau gras, d'un bon équilibre d'ensemble et d'une finale ample et longue à la fois qui laisse une délicieuse sensation de douceur. On y revient volontiers.

42°

Comptoir des Vins - Salmon & Fils - Bleuzé Wines / Salons: Wine Paris
Prowein - Millésime Bio / Cherche Distributeur(s) Luxembourg

www.winery-uby.com
contact@domaine-uby.com



15,5/20

★★★



Aurian - "Réserve Exclusive"

49,00 €

Robe limpide et brillante jaune paille foncé à nuances vieil or. Le bouquet est particulièrement étoffé et séduisant. Les notes pâtisseries (flan, brioche, pain d'épices), de fruits confits (agrumes, abricot...), de crème caramel voire de tabac blond s'y expriment de concert dans un ensemble éloquent qui invite au voyage. La bouche est franche, suave et enveloppée sur ses saveurs caramélisées et de boisé noble. Très aromatique, cette eau-de-vie travaillée avec maîtrise, est ponctuée d'une finale, longue et revigorante relevée par un alcool parfaitement dosé.

43,9°

Cherche
Distributeur(s)

www.aurian.fr
aurian@aurian.fr

15/20

★★★



Domaine de Faron

Éclatante robe ensoleillée doré intense à nuances cuivrées. Le bouquet est ouvert et élégant. Les notes florales (tilleul, verveine, fleur d'oranger) et de fruits mûrs (pêche, coing, mirabelle, mangue...) rivalisent d'expression dans un ensemble aérien de grande finesse. Une friandise olfactive. La bouche est franche, épurée et de texture fine. Enveloppée et fruitée à souhait, elle se révèle gourmande et facile d'accès. La finale revigorante est relevée par de délicats tanins et saveurs pâtisseries voire de fruits secs à coque.

41°

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedefaron.wixsite.com
remimontelieu@yahoo.fr

17/20

★★★



Château de Lacquy - 17 ans

128,00 €

Éclatante robe topaze foncé à reflets acajou. Particulièrement suave, presque sucré, le bouquet séduisant offre sans retenue des notes de fruits blancs compotés (pomme au four, sirop de Liège) et des effluves caramélisées et boisées insistantes (chêne, résine, encens, notes fumées...). Les épices ne sont pas en reste dans ce bouquet qui invite au voyage. La bouche est finement texturée, épurée, incisive et vigoureuse. Les saveurs de fruits jaunes confits, de viennoiseries et de boisé fin s'y associent harmonieusement dans un ensemble élégant et profond à la fois ponctué d'une finale large relevée par des tanins partiellement fondus, des épices et un subtil rancio. 43,5°

Cherche Distributeur(s)

Salon: Wine Paris

www.chateaudelacquy.com

armagnac@chateaudelacquy.com

16,5/20

★★★★



Domaine Tariquet - Le Légendaire

Jolie robe topaze foncé à nuances acajou. Le bouquet est profond, suave et enveloppé. Les notes pâtisseries (tarte tatin, sirop de Liège, flanc caramel) son assortie d'une fine note épicée (réglisse) et de tabac blond. Un nez subtil et distingué qui invite à la dégustation. C'est avant tout la finesse, le gras et l'élégance que soulignent les dégustateurs. Les saveurs épicées et de boisé noble associées à une charge tannique riche et présente ne tardent pas à s'imposer dans ce milieu de bouche qui gagne rapidement en relief et puissance.

La finale longiligne complète et équilibre l'ensemble par sa suavité et sa subtile sucrosité. Bravo. 42°



Salons: Wine Paris - Prowein

www.tariquet.com

f-boucheron@tariquet.com



16,5/20

★★★★



Gensac - 15 ans

Étincelante robe vieil or à nuances topaze. Le bouquet est ouvert et élégant. Les notes de fruits confits, d'écorce d'orange et de pâte de coing se retrouvent dans un registre fruité qui s'associe à des notes pâtisseries, boisé noble et cuir frais. Les fruits secs à coque et les effluves de sève voire de sous-bois complètent ensuite la palette olfactive. La bouche est franche et très aromatique. Les dégustateurs soulignent la complémentarité des saveurs fruitées, notes caramélisées et de boisé noble. Les tanins sont fins et sans excès et la sensation alcoolouse reste sage assortie d'une très légère sucrosité. De la belle ouvrage. 43°

Cherche Distributeur(s)

www.gensac.com

info@gensac.com



Château Tariquet



Domaine de La Haille

16,5/20

★★★★



Domaine Tariquet - 15 ans - Pure Folle Blanche

Robe profonde et intense, ambré soutenu au disque acajou. Le nez est puissant et complexe. Les dégustateurs évoquent les fruits confits (abricot, raisin de Corinthe, figue séchée), les épices (muscade, clou de girofle, poivre sauvage, réglisse...), le boisé noble, les notes de sous-bois et de rancio dans un ensemble très éloquent qui invite au voyage. La bouche tient les promesses du bouquet tant par sa puissance aromatique que par ses saveurs épicées et boisées liées à un élevage patient. La finale est revigorante, structurée et soutenue par des tanins présents mais nobles. Elle est relevée par une sensation alcooleuse riche et mesurée à la fois.

47,2°

Salons: Wine Paris - Prowein

www.tariquet.com
f-boucheron@tariquet.com



16,5/20

★★★



Domaine d'Espérance - 18 ans

105,00 €

Jolie robe éclatante, topaze foncé à vieux cuivre. Le bouquet est moyennement expressif, fondu et doux, tout en nuances. Presque sucré, il fait la part belle aux notes pâtisseries, caramel, sirop d'érable, tabac blond et cuir frais. Une friandise olfactive qui invite à la dégustation. La bouche est puissante et vigoureuse, dépourvue de toute sensation de sucrosité. Les saveurs boisées, de fruits secs à coque et les tanins nobles soutiennent un ensemble viril et très aromatique ponctué d'une finale, riche et interminable à la sensation alcooleuse bien structurée.

49°

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.armagnac-espérance.com
info@espérance.fr



16/20

★★★★



Gelas - 18ans

Robe profonde et intense, ambré soutenu à nuances acajou. Le bouquet est ouvert sur d'insistantes notes épicées, de grillé et de pâtisseries (pain d'épices, pâte d'amande). Un caractère boisé et rancio (résine, sous-bois, grillé) s'associe rapidement à ce nez éloquent. On apprécie la franchise et le caractère vigoureux et épuré d'une eau-de-vie qui jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Le milieu de bouche est très aromatique et doux sur des saveurs presque caramélisées. La finale plus fougueuse et chaleureuse ne souffre toutefois d'aucun excès de sensation alcooleuse.

46,4°

Cherche Distributeur(s)
Salons: Wine Paris

www.maison-gelas.com
contact@gelas.fr



Domaine



d'Espérance

16/20 ★★★★★



J. Dupeyron - Hors d'Age

Robe Ambrée soutenu à nuances marron foncé. Le bouquet est ouvert et complexe. Les senteurs de fruits confits laissent rapidement place aux notes de boisé fin, crème brûlée, caramel, cacao, pain grillé, et de léger rancio qui s'associent aux senteurs de fruits secs à coque (noisette, amande). Un bouquet profond et démonstratif très prometteur. La bouche est riche, suave et enveloppée. Elle offre un beau gras, des saveurs pâtisseries et caramélisées gourmandes dans un ensemble très aromatique et onctueux renforcé en finale par une sensation alcoolique structurée et mesurée à la fois garante de relief. Bravo.

40°

Cherche
Distributeur(s)

www.bhaktaspirits.com
bhaktaspirits@bhaktaspirits.com

16/20

★★★



Domaine du Louvre - La Licorne - XO - 12 ans

70,00 €

Robe intense, jaune paille foncé à nuances topaze. Le bouquet ouvert est marqué par le caramel, le nougat, les notes boisées et empyreumatiques (cèdre, eucalyptus, moka, cacao, brioche grillée...). Il séduit par sa suavité et son enveloppement et invite à la dégustation. L'entrée de bouche est fondue, presque suave. Elle gagne rapidement en puissance et relief, se montrant ensuite plus chaleureuse. Les tanins sont nobles et sans excès. La finale est harmonieuse, large et longue à la fois sur des saveurs pâtisseries, de pruneau et de caramel, offrant ainsi une subtile sensation de sucrosité.

40,5°

Cherche
Distributeur(s)

www.domaine-du-louvre.com
contact@domaine-du-louvre.com

16/20

★★★



Laguille - "La Sélection D'Artagnan"

71,00 €/50cl

Robe éclatante, vieux cuivre à nuances topaze foncé. Le bouquet charmeur, presque envoûtant et sucré fait la part belle aux notes de pomme au four, millefeuille aux poires, caramel, crème brûlée et pâte d'amandes dans un ensemble velouté très prometteur. L'entrée de bouche est délicate et suave. Plus en finesse qu'en démonstration, cette eau-de-vie jouit d'une grande élégance et de saveurs pâtisseries et de fruits secs à coque très salivantes. Les tanins sont souples et fondus. Une finale longiligne, finement texturée presque moelleuse (caramel, miel) ponctue ce bel exercice de vinification.

42°

Cherche
Distributeur(s)

www.laguille.com
contact@laguille.com



15,5/20

★★★★



Maison Fontan - XO

Belle robe limpide, vieux cuivre à nuances ambrées. Le bouquet est ouvert et d'une agréable vivacité et fraîcheur sur de séduisantes notes de fruits confits, pâte de coing, pruneau et raison de Corinthe. Des effluves de cacao, boisé fin et de fruits secs (noisette, amande) complètent une palette olfactive démonstrative, élégante et engageante. L'entrée de bouche est franche, fouguese et vigoureuse sur des tanins riches et présents. On y retrouve les saveurs de fruits secs et de boisé noble dans une finale chaleureuse et de longueur très appréciable.

42°



Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.maisonfontan.com
contact@maisonfontan.com

15,5/20

★★★★



Darbeau J.C. - Hors d'Age

Robe vieux cuivre à nuances ambrées soutenues. Le bouquet démonstratif affiche un caractère bien trempé. Les notes de pain d'épices, torréfaction, sous-bois, grillé et léger rancio sont assorties d'effluves d'épices revigorantes (poivre sauvage, muscade, clou de girofle...). Un ensemble puissant et complexe qui invite au voyage. La bouche tient les promesses du nez tant par sa concentration et son caractère aromatique (boisé intense, sève, notes fumées) que par sa fougue, ses tanins riches et présents et sa finale incisive sur les épices orientales.

40°



Comptoir Boisson - Traiteur Lescours
Salons: Wanze

www.maisondarbeau.com
darbeaumillesimes@orange.fr



15,5/20

★★★★



Domaine de Mastric - Hors d'Age

45,00 €

Belle présentation pour cette robe brillante et ambrée à reflets vieux cuivre voire acajou. Assez expressif, le bouquet offre une palette olfactive de belle maturité. S'exhalent à l'aération des effluves de pain d'épices, réglisse, fruits secs à coque, sous-bois et pin. Des senteurs de cuir, de fumé et léger rancio complètent le tableau. Les dégustateurs soulignent l'entrée de bouche franche et veloutée. Bien équilibrée et particulièrement gourmande cette cuvée bien construite et très aromatique est ponctuée d'une longue finale très séduisante aux tanins souples et fondus. On apprécie ses saveurs caramélisées voire miellées. De la belle ouvrage.

40,70°

Cherche Distributeur(s)

www.mastric.com
mastric@orange.fr



Maison Fontan

15,5/20

★★★



Domaine Tariquet - XO

Éclatante robe limpide assez soutenue, vieil or à topaze. Le bouquet, quelque peu réservé, est qualifié d'élégant et douxereux. Gourmand sur ses effluves de fruits confits (écorce d'orange, pâte de coing, kumquat...), il s'ouvre progressivement à l'aération sur un registre pâtissier voire crémeux (flan caramel, crème brûlée, babelutte) et de boisé noble (cèdre, eucalyptus). Vigoureuse et présentant un bon équilibre acidité/moelleux, cette cuvée incisive et puissante mais sans excès jouit d'une belle complexité aromatique. Des tanins partiellement fondus et une finale longiligne et rafraîchissante ponctuent cette cuvée bien équilibrée à la sensation alcooleuse modérée.

40°



Salons: Wine Paris - Prowein

www.tariquet.com

f-boucheron@tariquet.com



15,5/20

★★★



L'Encantada - XO - "Les Amis de D'Artagnan"

Belle robe engageante, ambré soutenu, presque marron. Le bouquet est profond et éloquent. Les dégustateurs sont sous le charme de ses effluves de fruits blancs et jaunes compotés qui laissent rapidement place aux fragrances caramélisées, de boisé noble, pain grillé, tabac blond et cuir frais. Un ensemble envoûtant qui invite à la dégustation. La bouche est suave sur ses saveurs caramélisées et de crème pâtissière. Une sensation de sucrosité s'exprime tout au long de la dégustation dans cette eau-de-vie tendre et veloutée aux tanins souples et fondus.

40,70°



Munros
Corman-Collins

www.lencantada.fr

contact@lencantada.fr



15,5/20

★★★



Domaine Marquestau - XO - 12 ans

65,00 €

Robe profonde et intense, ambré soutenu à marron. Le bouquet, assez expressif, est suave et douxereux sur des notes pâtissières (flan caramel, crème brûlée, brioche grillée...), de boisé noble (cèdre, sous-bois, moka, cuir frais) et de délicat rancio. Un nez qui gagne en expression et complexité à l'aération. Veloutée et suave, la bouche tient les promesses du bouquet. Les saveurs boisées et caramélisées s'y expriment sans retenue dans un ensemble démonstratif très aromatique et bien équilibré. Une finale longue sur une subtile sensation de sucrosité ponctue cette eau-de-vie aboutie.

40°

Cherche
Distributeur(s)

www.marquestau.com

contact@marquestau.com



© Photos Michel Carossio

15/20

★★★★



De Loyac - Hors d'Age

35,20 €

Robe ambré soutenu à nuances marron. Cette friandise olfactive séduit par sa distinction et la gourmandise de ses senteurs de viennoiseries (brioche, millefeuille aux poires, frangipane...), de caramel et de tabac blond qui s'associent à un registre de fruits confits et d'épices douces. Un bouquet élégant et engageant. Plus en finesse qu'en démonstration, cette eau-de-vie jouit d'une trame assez serrée dans un ensemble suave et rond soutenu par des tanins souples et fondus. La finale est gourmande presque crémeuse, laissant une agréable sensation de douceur.

40°

Cherche
Distributeur(s)

www.valdegascogne.coop
c.garzuel@valdegascogne.coop



15/20

★★★



Baron de Sigognac - 10 ans d'âge - Excellence

Jolie robe rubis lumineuse, vieil or à jaune paille foncé. Le bouquet est délicatement parfumé et élégant. Les notes de fruits confits sont rapidement rejointes par un registre pâtissier gourmand (brioche, biscuit, pâte d'amande, miel, caramel...). Quelques effluves d'épices douces, de boisé fin et de léger rancio complètent la palette olfactive qui gagne progressivement en puissance. L'attaque est franche et nerveuse sur des saveurs fruitées juteuse et une pointe d'épices qui apporte du relief à l'ensemble. La finale est longiligne sur les agrumes confits et les raisins de Corinthe.

40°

 Pirard
La Vinothèque (G.D.Luxembourg)

www.chateau-bordeneuve.com
info@maison-armagnac.com



14,5/20

★★★



Saint Martin - Hors d'Age

40,00 €

Robe profonde ambré soutenu au disque topaze. Le bouquet est assez ouvert sur des notes de fruits secs, d'épices (muscade, réglisse, clou de girofle...) et de grillé-fumé. Il gagne progressivement en expression et exhale alors des senteurs boisées de chêne, résineux voire délicat rancio. Cet Armagnac vigoureux au caractère bien trempé révèle des saveurs insistantes d'épices, de grillé et de rancio. Les tanins sont riches et présents. La finale est ample sur une sensation alcooleuse bien structurée garante de relief. Une subtile sucrosité bienvenue ponctue cette eau-de-vie revigorante.

42°

Cherche
Distributeur(s)

www.armagnacsaintmartin.com
saint-martin32@orange.fr



© Photo BNIA

18/20

★★★★



Château Pellehaut - 30 ans

Robe profonde et intense, ambré foncé à marron. Quelle suavité et douceur dans ce bouquet envoûtant et enrobé presque sucré ! Cet énorme nez offre d'insistantes senteurs de boisé noble, caramel, cire d'abeille, tabac blond, cacao, pain grillé, noisette, amande, rancio, vieux cuir... Un festival olfactif ! La bouche tient les promesses du bouquet, tant par sa puissance aromatique, sa corpulence, son parfait équilibre acidité/moelleux et ses saveurs insistantes de crème caramel, miel, pain d'épices, amande grillée et rancio. La finale est interminable et donne volontiers l'envie d'y revenir. Chapeau !

40°

Salon: Wine Paris

www.pellehaut.com
contact@pellehaut.com



17,5/20

★★★



Castarède - "Cuvée Cigare" - 25 ans

Robe profonde, ambré foncé à marron. Le bouquet est ouvert et chatoyant, d'une grande intensité et complexité. Les notes pâtisseries (biscuit, brioche, pain d'épice, caramel), boisées (cèdre, résine, sous-bois, rancio...), animales (cuir, fourrure) et empyreumatiques rivalisent d'expression dans un ensemble éloquent qui invite au voyage. De la mâche, des saveurs caramélisées, boisées, de rancio et de fruits secs insistantes, des tannins puissants mais noble, une sensation alcooleuse bien structurée garante de relief sont les principaux atouts de cette eau-de-vie corpulente et parfaitement équilibrée. Bravo.

44°

De Coninck
Cherche Distributeur(s)

www.armagnac-castarede.fr
michel.armagnaccastarede@gmail.com



17/20

★★★★



Château de Larée - Hors d'Age - 20 ans

65,00 €

Jolie robe ambrée intense à reflets marron. Somptueux bouquet démonstratif, enveloppé et mature sur des notes boisées et empyreumatiques insistantes (pain grillé, fumé, chêne rancio...). Des notes caramélisées, de tabac blond et d'épices douces (cannelle, muscade, poivre rose...), complètent le tableau engageant. La bouche est franche et très aromatique. Elle tient les promesses du nez tant par sa densité que ses saveurs liées à un patient élevage. Des tanins partiellement fondus, une finale interminable sur le rancio et une délicieuse sensation de sucrosité ponctuent cette très belle eau-de-Vie.

42°

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaularee.com
requier.luc@wanadoo.fr



Château Pellehaut

16,5/20

★★★★



J. Damblat - Hors d'Age - 20 ans

45,00 €

Éclatante robe topaze à nuances vieux cuivre. Le bouquet est charmeur et élégant sur les effluves pâtisseries (biscuit, cake aux fruits confits, cramique...). Les notes boisées, de fruits secs à coque et de rancio ne tardent pas à entrer en scène dans un ensemble au caractère qui s'affirme à l'aération. Les dégustateurs évoquent les notes grillées, de fourrure voire de vieux cuir. La bouche est franche et droite, très démonstrative. Les fruits secs, le rancio, les notes boisées et grillées s'y expriment sans retenue dans un ensemble vigoureux et mature à la fois. La finale est large sur une sensation alcoolouse structurée. Elle est ponctuée d'une délicieuse sensation de sucrosité. Bravo.

40°

Cherche
Distributeur(s)

www.vasconia-spirits.fr
vasconia@wanadoo.fr



16,5/20


★★★



L'Encantada - 20 ans

Robe brillante et limpide, vieil or à nuances vieux cuivre. Le bouquet est très parfumé et élégant. Les notes de fruits confits, raisins de Corinthe et abricot sec s'associent à un registre pâtissier gourmand (crème caramel, millefeuille aux poires, pâte d'amande, sirop de Liège...). Quelques épices orientales et de rancio complètent une palette olfactive étoffée et élégante. La bouche est franche et nerveuse, sur des tanins partiellement fondus, des saveurs insistantes de fruits secs, de grillé et de bois résineux. Des notes de rancio complètent la finale de cette eau-de-vie équilibrée et structurée à la sensation alcoolouse riche, garante de relief et de vigueur.

47,2°

 Munros
Corman-Collins

www.lencantada.fr
contact@lencantada.fr



16,5/20

★★★



Castarède - XO - 20 ans d'âge

Éclatante robe topaze foncé à nuances acajou. Le bouquet est gourmand et flatteur sur les fruits jaunes confits, raison de Corinthe et note de viennoiseries gourmandes (brioche, frangipane, cramique grillé...). Les effluves de boisé noble, fruits secs à coque et de délicat rancio complètent une palette olfactive élégante, étoffée et prometteuse. Structurée et très aromatique, la bouche est franche et nette. Les dégustateurs soulignent l'harmonie, l'équilibre acidité/moelleux, les tanins élégants et la sensation alcoolouse bien structurée. La finale, tout en charme et profondeur, laisse une agréable sensation d'enveloppement.

40°

 De Coninck
Cherche Distributeur(s)

www.armagnac-castarede.fr
michel.armagnaccastarede@gmail.com



Castarède

16/20

★★★★



Darbeau J.C. - Vieille Réserve

Éclatante robe vieux cuivre à nuances acajou voire marron. Le bouquet est assez expressif, profond et doucereux. Il offre un registre épicé intense (poivre sauvage, baie de genévrier) et des notes de boisé élégantes. Les effluves de fruits confits voire secs (raisin de Corinthe, pruneau, datte, amande...) s'associent à un ensemble prometteur qui gagne encore en finesse et gourmandise à l'aération (sirop de Liège, tarte tatin, caramel, délicat rancio). La bouche, finement texturée et fondue, offre le charme d'une eau-de-vie mature. Les saveurs boisées, pâtisseries voire de caramel enrobent une matière suave, riche et onctueuse. Longue finale à la chaleur maîtrisée.

40°



Comptoir Boisson - Traiteur Lescours
Salons: Wanze

www.maisondarbeau.com
darbeaumillesimes@orange.fr



16/20

★★★★



Gelas - 25 ans

Belle robe topaze foncé à reflets vieux cuivre. Le bouquet puissant et chaleureux offre d'emblée un caractère bien trempé. Les dégustateurs évoquent les épices, le pain grillé, le goudron, le chêne, le musc, la truffe et la fourrure. De l'élégance, un parfait équilibre acidité/moelleux/alcool et d'agréables saveurs pâtisseries et caramélisées sont soulignés unanimement. Une eau-de-vie tout en charme mais ne manquant pas de puissante aromatique. Elle est relevée en finale par une sensation alcooleuse plus riche mais toutefois maîtrisée.

40°



Cherche Distributeur(s)
Salons: Wine Paris

www.maisongelas.com
contact@gelas.fr

15,5/20

★★★



Domaine de Paguy - 20 ans

77,00 €

Robe profonde ambré soutenu à marron. Le bouquet est puissant, complexe et de caractère. Les notes boisées (chêne, pin), épicées (poivre sauvage, clou de girofle, réglisse), grillées, de vieux cuir et de rancio s'y expriment de concert dans un ensemble très démonstratif qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche donne le ton d'une eau-de-vie puissante et chaleureuse. La sensation alcooleuse est structurée et gage de relief. Les saveurs boisées et de rancio rivalisent d'expression dans un ensemble très démonstratif ponctuée d'une finale fougueuse, pleine, riche et de grande profondeur.

45°

Cherche Distributeur(s)
Salon: Marcq-en-Baroeul

www.domaine-de-paguy.com
domaine-de-paguy@orange.fr



Maison Gelas

15,5/20

★★★



Darroze - Les Grands Assemblages - 20 ans

Belle robe vieux cuivre à reflets acajou. Assez expressif, le bouquet offre beaucoup de douceur voire de suavité. Les notes de fruits confits et de raisin de Corinthe sont assorties d'un registre pâtissier gourmand (brioche, pomme au four, babelutte, pâte d'amande, cacao...). Les effluves de boisé noble, de tabac blond, cuir frais et léger rancio ne tardent pas à rejoindre la palette olfactive qui gagne en relief et complexité à l'aération. La bouche est charmeuse et élégante. On apprécie l'équilibre acidité/moelleux et les saveurs pâtissières, de boisé fin voire de caramel.

La finale est longue, ronde et souple sur une sensation alcooleuse riche qui reste sage. De la belle ouvrage tout en dentelles.

40°



Premium spirits
Salon: Wine Paris

www.darroze-armagnacs.com
contact@darroze-armagnacs.com

15/20

★★★



Picardon - 20 ans

65,00 €

Brillante robe topaze intense à vieux cuivre. Assez expressif, le bouquet mature, qui s'ouvre très progressivement associe les notes boisées aux effluves grillés et de rancio. Son caractère et sa complexité s'affirment encore à l'aération par l'entrée en scène de notes épicées, de musc et de fourrure. La bouche témoigne de son élevage long. Très aromatique sur ses saveurs boisées et de rancio elle offre une charge tannique encore bien présente, sans excès toutefois, et garante de puissance et de caractère. La finale sur une sensation alcoolique intense et structurée est longue et large à la fois.

40°

Cherche
Distributeur(s)

www.picardon.fr
domainedepicardon@orange.fr



15/20

★★★



Château Lassalle Baqué - Armagnac Ténarèze - XO

72,00 €

Robe éclatante topaze intense à reflets ambré clair. Le bouquet, moyennement expressif, se révèle suave et doucereux. Brioche, caramel, crème brûlée, boîte à cigare, cèdre, cuir, grillé, rancio... sont évoqués par les dégustateurs qui tombent sous le charme de ce nez qui affirme progressivement son caractère. La bouche, plus en finesse qu'en démonstration, est fondue, riche et presque enveloppée. La finale, de longueur appréciable, est relevée par une délicate acidité bienvenue et une sensation alcooleuse qui reste sage.

43°

Cherche
Distributeur(s)

www.lassallebaque.com
lassallebaque@gmail.com



© Photos BNIA

16,5/20

★★★★



Darroze - Domaine Clotte de Manon - 2010

Belle robe vieux cuivre à topaze intense. Le bouquet est flatteur et enrobé, presque caramélisé. Plus en finesse qu'en démonstration et de grande élégance, il associe les notes épicées, les fruits confits et les effluves de boisé noble (eucalyptus, cèdre, bois exotique). Tabac blond, moka, cuir frais et léger rancio complètent un tableau engageant. L'entrée de bouche est savoureuse et suave, presque enveloppée sur ses tanins nobles et présents. La sensation alcoolisée s'impose ensuite et apporte puissance et structure à l'ensemble. La finale est longue et large à la fois.

50°



Premium spirits

Salon: Wine Paris

www.darroze-armagnacs.com

contact@darroze-armagnacs.com

16/20

★★★★



Domaine du Miquier - 2010

50,00 €

Jolie robe brillante et limpide, topaze foncé à reflets vieil or. Le bouquet élégant est ouvert et offre une certaine fraîcheur. Les fruits jaunes confits (abricot, coing, raisin de Corinthe...) et les notes pâtisseries et d'épices douces (cannelle, muscade, réglisse) s'y exhalent de concert dans un ensemble parfumé et prometteur. L'entrée de bouche est suave et aromatique (bois, caramel, torréfaction, grillé, fruits secs...) sur une sensation alcoolisée qui reste sage. Les dégustateurs soulignent les tanins nobles, l'équilibre acidité/puissance/moelleux et la finale large et longiligne à la fois sur une subtile et charmeuse sensation de sucrosité.

40°

Cherche Distributeur(s)

www.domainedumiquier.fr

domainedumiquier@orange.fr

15/20

★★★



Château Les Remparts - 2008

53,00 €

Éclatante robe topaze foncé à vieux cuivre. Assez expressif, le bouquet charmeur et élégant associe les notes de fruits confits (pruneau, abricot, écorce d'orange), boisé fin (eucalyptus, boîte à cigare), et viennoiseries à de délicats effluves épicés (cannelle, muscade, safran...). Finesse et complexité pour un nez engageant. La bouche est fondue, finement texturée et d'un parfait équilibre d'ensemble. Savoureuse et gourmande sur ses notes pâtisseries, de caramel voire de miel, elle associe rondeur et souplesse et se voit ponctuée d'une finale à la chaleur maîtrisée.

40,5°

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.silas.fr

domainelesremparts@silas.fr / bourdilet@silas.fr



© Photos BNIA

17,5/20

★★★★



Aurian - Barrique N°205 - 1996

116,00 €

Robe intense, ambrée soutenu à marron. Le bouquet est profond et envoûtant, particulièrement doux et engageant. Les senteurs de caramel, miel et pain d'épices se livrent de concert dans un ensemble mature et suave très éloquent. L'aération fait la part belle aux effluves de boisé noble, fruits secs (pruneau, noisette, amande) et léger rancio. La bouche tient les promesses du nez par sa corpulence, sa maturité et sa richesse aromatique. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/moelleux, le rancio délicat, les tanins nobles et la finale interminable sur une chaleur maîtrisée. Bravo.

49,9°

Cherche
Distributeur(s)

www.aurian.fr
aurian@aurian.fr

17/20

★★★



Château de Lacquy - 1999

188,00 €

Jolie robe brillante, topaze à nuances vieux cuivre. Le bouquet est délicatement parfumé et d'une grande élégance. Particulièrement séduisant, il associe les notes de fruits confits (kumquat, abricot, écorce d'orange) aux effluves pâtisseries (brioche grillée, crème caramel, flanc vanillé, crème brûlée...) dans un ensemble prometteur complété d'une touche de cuir frais et de rancio. Les dégustateurs unanimes sont sous le charme de cette eau-de-vie qui associe intensité aromatique, finesse et élégance. La sensation alcoolouse reste mesurée et garante de structure. Une patience bien récompensée.

46°

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudelacquy.com
armagnac@chateaudelacquy.com

16,5/20

★★★★



Château de Pellehaut - Folle Blanche - 2005

Robe lumineuse et brillante, vieux cuivre à ambré clair. Le bouquet est profond et mature, plus en finesse et suavité qu'en démonstration. Les notes pâtisseries (tarte tatin, crème brûlée, millefeuille aux poires...) de caramel et de tabac blond s'y exhalent sans retenue. Cuir frais et délicat rancio complètent ce nez envoûtant très prometteur. Les dégustateurs soulignent unanimement, la force, la mâche et la puissance tannique d'une eau-de-vie très aromatique aux saveurs boisées, grillées et épicées insistantes. La finale toute en force est relevée par une sensation alcoolouse riche et fougueuse mais toutefois maîtrisée.

50°

 Salon: Wine Paris

www.pellehaut.com
contact@pellehaut.com



Château de Pellehaut



Château le Courréjot

16/20

★★★★



Château de Larée - 2001

69,00 €

Jolie robe intense, vieux cuivre à nuances ambrées. Le bouquet mature est ouvert et complexe. Les effluves de boisé noble, épices, fruits secs et rancio s'associent à un registre grillé (torréfaction, fumé, charbon de bois...) intense dans un ensemble enveloppé et suave très engageant. La bouche est franche, très aromatique et pleine. Elle associe puissance et rondeur et jouit d'un bel équilibre. Les tanins nobles sont riches et biens présents et la sensation alcooluse qui apporte du relief reste toutefois mesurée.

45,5°

Cherche Distributeur(s)

www.chateudelaree.com
requier.luc@wanadoo.fr



16/20

★★★★



Château Le Courréjot - 2000

75,00 €

Robe profonde et engageante, ambrée intense à reflets acajou. Le bouquet, assez expressif, est mature et velouté. Presque sucré sur ses notes de tarte tatin, pain d'épices, nougat et caramel, il invite à la dégustation. Des effluves de fruits secs à coque, torréfaction et rancio délicat s'invitent à cette friandise olfactive. Veloutée, riche et pleine, cette eau-de-vie de belle maturité fait la part belle aux saveurs pâtisseries, de caramel et de boisé fin. Régliée, la finale à la chaleur maîtrisée offre une délicieuse sensation de sucrosité. On y revient volontiers.

42°

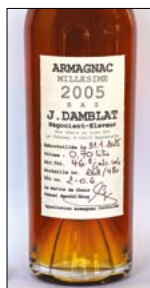
Cherche Distributeur(s)
Salon: Mousquetaires (Bxl)

www.chatealecourrejot.fr
armagnaccourrejot@gmail.com



16/20

★★★★



J. Damblat - 2005

76,00 €

Éclatante robe topaze intense à reflets vieux cuivre. Emprunt de finesse, d'élégance et de gourmandise, le bouquet suave et engageant associe les notes de fruits confits, pâtisseries, cacao et boisé fin (cèdre, boîte à cigares). Les dégustateurs sous le charme évoquent également le tabac blond, le cuir frais et le caramel. La bouche est fondue et suave sur les notes pâtisseries et caramélisées. On apprécie l'équilibre acidité/moelleux, les tanins souples et partiellement fondus, la sagesse de la sensation alcooluse et la finale ronde et longiligne subtilement sucrée.

46,8°

Cherche Distributeur(s)

www.vasconia-spirits.fr
vasconia@wanadoo.fr



Château de Larée



Domaine du Petit Moura

16/20

★★★★



Domaine Marquestau - 2001

82,00 €

Robe dense et profonde, ambré soutenu au disque acajou. Le bouquet est ouvert, élégant et engageant. Les notes pâtisseries (tarte tatin, flan caramel, brioche, pain d'épices...) s'associent à un registre boisé très séduisant (boîte à cigares, tabac blond, cacao...) dans un ensemble suave et enrobé. La bouche est ample et riche, soutenue par une présence alcoolique bien structurée et garante de relief. On apprécie les saveurs liées à un patient élevage, l'équilibre acidité/moelleux, les tanins partiellement fondus et la finale envoûtante laissant une subtile sensation de sucrosité. Bravo.

44,6°

Cherche
Distributeur(s)

www.marquestau.com
contact@marquestau.com

16/20

★★★



Château de la Béroje - 1996

92,00 €

Robe moyennement intense, topaze foncé à nuances vieux cuivre. Le bouquet mature est ouvert et de caractère. Les dégustateurs évoquent les sous-bois, les notes grillées/toastées, la fourrure, le tabac, les fruits secs à coque, le madère et le rancio dans un ensemble très démonstratif qui invite au voyage. L'entrée de bouche donne le ton d'une eau-de-vie fondue, pleine et très aromatique. Les tanins encore présents et les saveurs de fruits secs et de boisé tiennent le devant de la scène et la finale est relevée par une sensation alcooleuse maîtrisée. De la belle ouvrage.

43°

Cherche
Distributeur(s)

www.laberoje.com
contact@laberoje.com

15,5/20

★★★



Domaine du Petit Moura - "Vieille Réserve" - 1997

80,00 €

Lumineuse robe ensoleillée, vieil or à nuances cuivrées. Délicatement parfumé, plus en finesse qu'en démonstration, le bouquet gourmand et de belle jeunesse encore associe les notes de fruits confits (abricot, zeste d'orange, coing...), viennoiseries, épices orientales (cannelle, safran, muscade), boisé fin et tabac blond caramélisé dans un ensemble très charmeur qui gagne progressivement en relief et complexité à l'aération. Les dégustateurs soulignent l'élégance et la finesse de texture d'une eau-de-vie savoureuse, aux tanins souples et fondus. La sensation alcooleuse reste sage et la finale se révèle longiligne et revigorante.

44°

Cherche
Distributeur(s)

www.campagnedupetitmoura.fr
raphael.vinbio@orange.fr



15,5/20

★★



Château de Bordeneuve - 1996

Jolie robe lumineuse vieux cuivre à nuances ambré et acajou. Délicatement parfumé, le bouquet assez intense, offre une palette olfactive gourmande sur les notes pâtisseries, crémeuses et de boisé noble. Un léger rancio apporte une touche de maturité à un ensemble élégant et velouté. Plus en finesse qu'en démonstration, mature et élégante, cette eau-de-vie a gagné en sagesse et complexité après un patient élevage. Les saveurs pâtisseries, caramélisées et les tanins partiellement fondus sont soulignés par les dégustateurs. Finale longiligne à la sensation alcooleuse modérée.

46,5°

 Pirard
La Vinothèque (G.D.Luxembourg)

www.chateau-bordeneuve.com
info@maison-armagnac.com



18,5/20

★★★



Château de La Béroje - 1974

222,00 €

Robe intense ambré foncé au disque vieux cuivre. Le bouquet est éloquent, complexe et généreux. Il associe puissance et élégance. Les senteurs de tabac blond, tarte tatin, pain d'épices, boisé fin (cèdre, résine, sous-bois...), moka, fruits secs à coque et rancio sont relevées par les dégustateurs dans cette palette olfactive évolutive et étoffée qui invite à la dégustation. Tout est en place dans cette eau-de-vie de belle profondeur, très aromatique et voluptueuse. L'équilibre acidité/moelleux est au rendez-vous, les tanins souples et fondus, l'alcool est tout en rondeur et souplesse. Finale interminable. Bravo.

40°

Cherche
Distributeur(s)

www.laberoje.com
contact@laberoje.com

18/20

★★★



Château Garreau - 1985

175,00 €

Robe profonde ambré soutenu à marron. Le bouquet est ouvert et élégant. Les fruits confits, les notes pâtisseries (pain d'épices, tarte tatin, crémique grillé...), les fruits secs à coque (amande, noix) et les épices (muscade, poivre sauvage, clou de girofle, baie de genévrier...) s'y expriment de concert. Boisé noble, et fin rancio complètent le tableau à l'aération. La bouche est franche et bien équilibrée. On apprécie la maturité d'une eau-de-vie suave et très aromatique sur ses notes caramélisées, miellées et de boisé fin. Les tanins sont souples et partiellement fondus. La finale est longue sur une sensation alcooléuse riche mais maîtrisée.

40°

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-garreau.fr
chateau.garreau@orange.fr



17,5/20

★★★★



De Loyac - 1985

83,00 €

Robe ambrée intense au disque acajou. Le bouquet est ouvert et mature, presque sucré. Les dégustateurs évoquent le caramel, la pâte d'amande, le pruneau, le tabac blond, le pain grillé, les fruits secs, le rancio et le cuir dans un nez très complexe et envoûtant qui invite à la dégustation. La bouche est franche, associant maturité, profondeur et suavité. Pleine et riche, elle séduit par ses saveurs pâtisseries et caramélisées. La rétro-olfaction fait la part belle à un boisé bien présent accompagné d'un subtil rancio. La finale, ronde et souple sur une délicate sucrosité, associe ampleur et longueur sur une sensation alcooléuse assez sage.

40°

Cherche
Distributeur(s)

www.valdegascogne.coop
c.garzuel@valdegascogne.coop



Château Garreau

17,5/20

★★★★



J. Damblat - 1995

117,00 €

Splendide robe profonde ambrée à nuances acajou. Le bouquet est puissant et chaleureux. Les notes boisées (chêne, sève, rancio), de fruits secs à coque et d'épices s'y expriment de concert dans un ensemble très aromatique. Des notes grillées, de café, de fourrure voire de truffe confirment son caractère bien trempé qui invite au voyage. La bouche est franche et séveuse. Pleine et riche, très aromatique sur ses saveurs de fruits secs, pain d'épices, boisé intense et rancio, elle séduit également par ses tanins nobles, sa délicate sucrosité et sa sensation alcooluse bien structurée apportant relief, profondeur et équilibre. Bravo.

43,8°

Cherche
Distributeur(s)

www.vasconia-spirits.fr
vasconia@wanadoo.fr



17/20

★★★★



Domaine de Péré - 1986

78,00 €

Robe très concentrée, ambré soutenu à marron. Profond, presque envoûtant, le bouquet suave et sucré fait la part belle aux notes caramélisées et de boisé noble (boîte à cigares, cèdre, cuir frais) associées à d'insistantes senteurs empyreumatiques (café, cacao, pain grillé...) dans un ensemble très démonstratif et prometteur. Un délicat rancio complète la palette olfactive. L'entrée de bouche, ample et très aromatique, donne le ton d'une eau-de-vie mature et structurée qui obtient tous les suffrages. Pleine et suave, sur une délicate sensation de sucrosité (miel, caramel), elle séduit par son équilibre et sa finale en queue de paon jouissant d'une chaleur maîtrisée.

42°

Cherche
Distributeur(s)

www.perearmagnac.com
peredufrechou@orange.fr

17/20

★★★



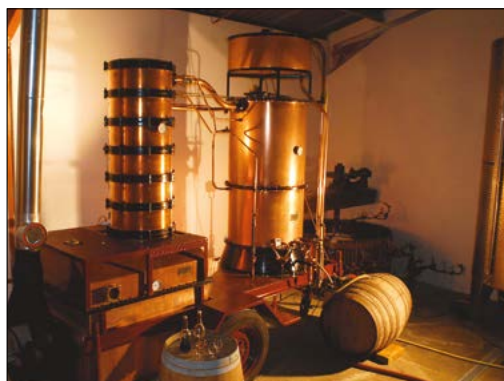
Darroze - Domaine du Tucom - 1990

Robe dense, ambré soutenu à marron foncé. Le bouquet profond, élégant et assez intense s'ouvre rapidement vers un registre très enveloppé et suave presque sucré. Envoûtant et mature sur ses notes pâtisseries, de fruits secs, cacao, caramel et épices douces, il invite à la dégustation. La bouche est ample et riche, très savoureuse et élégante sur des tanins partiellement fondus et des saveurs pâtisseries et épicées revigorantes. La finale, longue et large à la fois, à la chaleur maîtrisée, apporte du relief à l'ensemble et laisse une certaine sensation de fraîcheur. De la belle ouvrage.

48,5°

 Premium spirits
Salon: Wine Paris

www.darroze-armagnacs.com
contact@darroze-armagnacs.com



© Photos BNIA

17/20

★★★



Domaine de Danis - 1984

Jolie robe ambrée au disque vieux cuivre. Le bouquet est puissant et chaleureux. Les notes épicées, grillées et boisées s'y exhalent de concert. Des effluves d'encens, de musc voire de pierre à fusil affirment encore son caractère. A l'aération, le nez gagne en enveloppement (caramel, tabac blond, sirop de Liège...) et invite au voyage. L'entrée de bouche franche et incisive donne le ton d'une cuvée vigoureuse et très démonstrative qui a bénéficié d'un long élevage pour gagner en profondeur et élégance. L'équilibre acidité/moelleux est au rendez-vous et la finale offre beaucoup d'étoffe sur une sensation alcooluse intense garante de relief.

41°

 Corman Collins

www.domainedanis.com
domaine.danis@orange.fr



16,5/20

★★★★



Domaine Gaturlon - 1986

72,00 €

Robe soutenue, ambré intense à reflets acajou. Splendide bouquet mature et gourmand. Notes pâtisseries, caramel, pain d'épices, boisé fin, pruneau et notes épicées (cannelle, clou de girofle, réglisse...) rivalisent d'expression dans un nez généreux et chaleureux. Franche et profonde, très aromatique et revigorante, la bouche confirme les attentes du nez. Les dégustateurs soulignent l'équilibre acidité/moelleux, les tanins élégants, la force d'une sensation alcooluse bien structurée garante de relief et la finale longiligne sur des saveurs noisettées, réglissées et de léger rancio.

43°

Cherche
Distributeur(s)

05/62.29.43.57 - 06/48.86.14.61 - 06/19.26.71.25
earl.bousquet@cerfrance.fr



16,5/20

★★★★



Domaine du Miquier - 1988

81,00 €

Robe profonde ambré soutenu à nuances marron. Le bouquet est ouvert et complexe, presque sucré sur ses notes de tarte tatin, caramel, tabac blond et épices (cannelle, muscade, réglisse...). Les dégustateurs évoquent également des senteurs grillées, de chêne, cuir, madère et léger rancio dans un ensemble qui gagne en puissance et chaleur à l'aération. La bouche tient les promesses du nez. Ample, vigoureuse et très aromatique, elle se révèle riche et onctueuse sur des saveurs pâtisseries et miellées presque caramélisées. La finale à la sensation alcooluse intense mais sans excès ponctue une eau-de-vie parfaitement aboutie.

45°

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedumiquier.fr
domainedumiquier@orange.fr



Château de la Béroje

16,5/20

★★★★



Domaine Marquestau - 1992

99,00 €

Éclatante robe ambrée au disque vieil or. Le bouquet est mature et suave, enveloppé et séduisant sur ses effluves de pruneaux, raisin de Corinthe, pain d'épices et notes grillées. Les dégustateurs évoquent également le poivre sauvage, la fourrure, les notes boisées (chêne, pin, rancio), torréfiées et la réglisse dans un ensemble étoffé et prometteur. La bouche est franche, charnue et très aromatique. L'équilibre acidité/moelleux, les tanins partiellement fondus et la sensation alcooluse maîtrisée sont soulignés. Finale longue et séveuse pour une eau-de-vie très bien construite.

44,9°

Cherche
Distributeur(s)

www.marquestau.com
contact@marquestau.com

16/20

★★★★



Domaine de Péré - 1993

61,00 €

Éclatante robe assez intense, ambré à nuances acajou. Le bouquet, profond et envoûtant s'exprime avec douceur et élégance. Plus en finesse qu'en démonstration, il s'ouvre rapidement pour exhaler généreusement son registre pâtissier (tarte tatin, flan caramel, pain d'épice, pâte d'amandes...) et de boisé noble (boîte à cigares, eucalyptus, rancio délicat...) très engageant. Beaucoup de douceur et de volupté au rendez-vous d'un nez prometteur. Les dégustateurs sont sous le charme de cette eau-de-vie parfaitement aboutie. Ils soulignent l'équilibre acidité/moelleux, la palette aromatique, la sensation alcooluse riche mais maîtrisée, et la finale interminable sur les fruits secs et le rancio.

42°

Cherche
Distributeur(s)

www.perearmagnac.com
peredufrechou@orange.fr

16/20

★★★



Château de La Béroje - 1995

97,00 €

Robe ambrée intense au disque acajou. Le bouquet est ouvert et profond, d'une grande maturité et complexité olfactive. Les dégustateurs évoquent le cramique grillé, la tarte tatin, les épices orientales, le miel et les senteurs empyreumatiques et boisées (café, fumé, pin, terreau, rancio...). Beaucoup de relief et de force dans cette bouche ample, très démonstrative. Nerveuse, incisive, soutenue par des tanins partiellement fondus, elle livre un registre épicé, caramélisé et boisé insistant. La finale, soutenue par des tanins riches et une chaleur maîtrisée, est large et longue à la fois. Bravo.

43°

Cherche
Distributeur(s)

www.laberoje.com
contact@laberoje.com

16/20


★★★



Domaine du Poutèou - 1983

Jolie robe vieux cuivre à nuances ambrées voire acajou. Le bouquet est profond et élégant. Voluptueux voire doucereux, il exhale avec insistance des notes de boisé fin (cèdre, boîte à cigares...), caramel, pâtisseries (brioche, cramique grillé, chocolat) et épices douces. Les dégustateurs évoquent également un rancio délicat, des senteurs de cuir, tabac blond et madère. L'entrée de bouche est franche et nerveuse sur un alcool bien présent mais sans excès. On apprécie l'équilibre acidité/moelleux, les tanins structurants et la finale longue et suave, délicieusement caramélisée.

45°

 Corman-Collins - Les Champs Follots
Cherche Distributeur(s)

www.pouteou.com
domaine.depouteou@orange.fr



ARMAGNAC MILLÉSIMÉ 1995 À 1974

15,5/20

★★★



Château de Larée - 1995

70,00 €

Robe ambrée-marron profonde et soutenue. Le bouquet est suave et envoûtant, presque sucré. Les notes caramélisées, d'eucalyptus, fruits secs à coque, boisé noble, tabac, fourrure et rancio délicat rivalisent d'expression dans un nez très séduisant qui invite au voyage. La bouche est franche et structurée, très aromatique et revigorante sur de beaux amers, des saveurs épicées, grillées et boisées insistantes. Très démonstrative et revigorante sur ses tanins nobles mais tout en équilibre, elle est soutenue par une sensation alcooleuse riche garante de relief et de longueur.

42°

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaudelaree.com
requier.luc@wanadoo.fr



15/20

★★★



Picardon - 1988

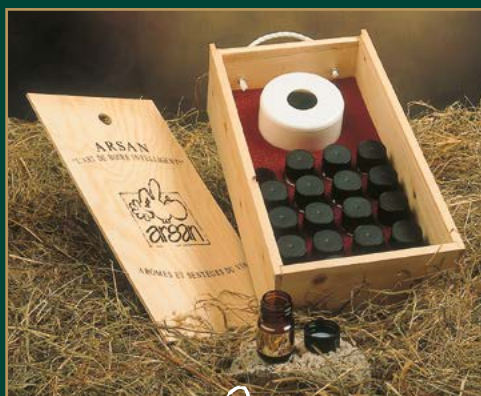
75,00 €

Jolie robe éclatante topaze à vieux cuivre. Le bouquet, délicatement parfumé et élégant se révèle profond et suave. Les notes de fruits confits, de caramel, d'épices douces et de boisé noble s'associent dans un ensemble harmonieux d'une grande finesse olfactive. Cette gourmandise invite à la dégustation. Plus en finesse que démonstration, cette eau-de-vie mature et fondue séduit par son équilibre d'ensemble, sa suavité, ses tanins souples partiellement fondus et sa chaleur maîtrisée. On y revient volontiers... et facilement.

44°

Cherche
Distributeur(s)

www.picardon.fr
domainedepicardon@orange.fr



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



OZIE

Recommandé
par VTA

Bohey, 23 • 9647 Doncols

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

DIVERS ARMAGNAC

16/20

★★★



J-L Lapeyre - La H - Phénomène - Fumé - 2014

52,00 €

Robe assez soutenue, vieux cuivre éclatant au disque vieil or. Le bouquet est délicatement parfumé et enveloppé. Particulièrement doucereux sur ses senteurs vanillées, caramélisées et de crème brûlée, il exhale à l'aération des effluves de boisé fin (boîte à cigares), de pain grillé, et de fruits secs à coque. La bouche tient les promesses du nez tant par sa finesse de texture que par le charme de ses saveurs pâtisseries voire crémeuses. Les dégustateurs soulignent la rondeur et la souplesse de l'alcool et la finale gourmande offrant une subtile sensation de sucrosité (caramel, vanille). On y revient volontiers.

40°

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.lahaille.com

lahaille@orange.fr



15,5/20

★★★



Domaine de Lassaubatju - Single Cask Fût de Sauternes

60,00 € / 50cl

Jolie robe topaze aux reflets cuivrés et disque vieil or. Le bouquet est particulièrement doucereux et gourmand. Les notes pâtisseries (flan caramel, brioche, tarte tatin, cramique...), les fruits confits voire secs (pruneau, raisin de Corinthe...) et les senteurs de boisé noble s'y expriment de concert dans un ensemble flatteur et engageant. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée suave et vigoureuse à la fois qui jouit d'un bel équilibre d'ensemble (acidité/moelleux) et d'une sensation alcooleuse structurante. Finale gourmande sur une agréable sensation de sucrosité.

45°

Cherche

Distributeur(s)

www.armagnac-lassaubatju.com

contact@armagnac-lassaubatju.com

Conversion

Bdy

Bio



EAU-DE-VIE

16/20

★★★



Domaine Labeyrie - Eau-de-Vie de Gascogne Finish Bourbon - "Tattoo" - 2012

Jolie robe lumineuse, topaze à reflets cuivrés. Le bouquet est ouvert et suave sur ses notes de fruits confits et senteurs pâtisseries (cake, brioche, flan caramel, pâte d'amande...). Des effluves de boisé noble et de fruits secs complètent une palette olfactive complexe et engageante. L'entrée de bouche, puissante et franche donne le ton d'une eau-de-vie très aromatique et chaleureuse. On y retrouve d'insistantes saveurs de fruits secs, pain grillé, torréfaction voire de sous-bois.

La finale, partagée entre sensation alcooleuse riche et saveurs caramélisées, offre étoffe, profondeur et suavité. Un bel exercice de vinification.

54,2°



Munros

Corman-Collins

www.lencantada.fr

contact@lencantada.fr



© Photo BNIA



Domaine de La Haille

17/20

★★★★



Domaine Jean de Montrejeau - Claudine Labenne

13,00 €

Belle robe jaune paille éclatant. Les notes de violette, confiserie, poire et pêche rivalisent d'expression dans ce bouquet rafraîchissant et distingué, qui séduit par son profil aérien. L'aération complète la palette par une empreinte d'élevage flatteuse (vanille, fruits secs). Cette cuvée puissante et distinguée à la fois a emporté les suffrages. Son onctuosité et sa trame serrée n'ont d'égal qu'une élégante fraîcheur, présente tout au long de la dégustation. Le registre des fruits blancs et jaunes bien mûrs s'y exprime sans retenue, soutenu par une tension acidulée revigorante. La finale, de grande longueur, associe vinosité et distinction. Bravo !

Cherche
Distributeur(s)

www.domainejeandemontrejeau.com
jeandemontrejeau@orange.fr



16,5/20 ★★★★★



Château Garreau - "L'original 74"

15,00 €

Robe ensoleillée bouton d'or éclatant. Dès le premier nez, une parfaite harmonie olfactive s'installe dans ce bouquet généreux en arômes de raisin mûr, cuir frais et notes exotiques. Splendide bouche, pleine, suave et harmonieuse, délivrant sans compter ses intenses saveurs de fruits confits (raisin, abricot, pêche de vigne). Un support d'acidité bien présent garantit l'impression de fraîcheur et la finale, savoureuse et persistante, présente un profil à la fois digeste et concentré. Bel exercice de vinification.

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-garreau.fr
chateau.garreau@orange.fr



15,5/20

★★★★



Domaine de Gaturlon

10,00 €

Robe jaune pâle à doré, brillante. Les fruits blancs (poire au sirop, pêche) se montrent dominant, rejoints par un registre floral (fleurs blanches suaves) expressif. Développant un bel équilibre en saveurs de fruits macérés à l'eau-de-vie (poire, mirabelle) et acidité, ce cru séduit par son harmonie, la rondeur et la sucrosité n'entraînant aucune sensation de lourdeur. Une cuvée bien construite, digeste et de texture délicate.

Cherche
Distributeur(s)

05/62.29.43.57 - 06/48.86.14.61 - 06/19.26.71.25
earl.bousquet@cerfrance.fr



Château



Garreau

15,5/20

★★★★



Domaine de la Haille

13,50 €

Robe intense, vieil or à nuances légèrement ambrées. Les arômes de petits fruits secs, abricot et pêche de vigne envahissent un bouquet très parfumé et enveloppant. Puissante, richement dotée et de texture grasse, cette cuvée opulente exprime sans retenue ses saveurs de fruits exotiques et de miel, dans une bouche de belle allonge, ponctuée d'une finale démonstrative sur la poire macérée à l'eau-de-vie.

Cherche Distributeur(s)

Salon: Vignerons Indépendants de Lille

www.lahaille.com

lahaille@orange.fr



15/20

★★★★



Les Hauts de Mont Rouge

Robe pâle, brillante et limpide. Les notes de fleurs blanches, raisin frais, poire au sirop et nectarine se livrent sans attendre dans ce nez délicatement parfumé, sans excès de chaleur, complété à l'aération par une touche de cuir frais et de tabac blond, qui invite à la dégustation. Ce cru expressif et bien équilibré (sucrosité/fraîcheur) propose une bouche suave, où l'expression fruitée (coing, poire, pêche) se montre insistante. L'ensemble reste digeste et aérien et la finale, de texture fine, jouit d'une longueur appréciable.

Cherche

Distributeur(s)

www.hautsdemontrouge.com

mathilde.claret@hdmontrouge.com



15/20

★★★★



Domaine des Remparts

12,00 €

Robe ensoleillée, jaune doré éclatant. Quelque peu sur la réserve à l'ouverture, le bouquet exprime ensuite de subtiles senteurs florales (lilas, violette) et de fruits mûrs voire compotés (mirabelle, abricot, reine-claude). De texture délicate, ce cru digeste et aérien conserve une fraîcheur appréciable en bouche. Sa sucrosité reste modérée et l'expression du fruit (fruits jaunes et exotiques) se montre prégnante en milieu de bouche. Finale savoureuse et agréablement persistante, sans aucun excès de lourdeur. Une bouche élégante, qui donne envie d'y revenir.

Cherche Distributeur(s)

Salon: Wine Paris

www.silas.fr

domainesrmparts@silas.fr / bourdilet@silas.fr



15/20

★★★★



Domaine de Paguy

13,00 €

Superbe robe vieil or à ocré, de grand éclat. Un festival d'arômes de fleurs blanches parfumées, fruits jaunes (abricot, pêche) et de miel envahit ce nez démonstratif dès l'ouverture. Cette bouche puissante et chaleureuse démontre une grande opulence et richesse de constitution. Sa maturité et une acidité quelque peu contenue lui confèrent un style plus démonstratif que délicat. Les saveurs de fruits jaunes confits s'y expriment sans retenue. Longue finale enveloppée, sur une sensation d'alcool riche garante de relief.

Cherche Distributeur(s)

Salon: Marcq-en-Baroeul

www.domaine-de-paguy.com

domaine-de-paguy@orange.fr



FLOC DE GASCOGNE ROUGE & ROSÉ

16/20

★★★★



Château de Mons - Rosé

15,00 €

Robe profonde rouge foncé au disque légèrement tuilé. Le bouquet est ouvert sur un panier de fruits rouges bien garni (framboise, fraise, cerise) et quelques effluves épicés originaux qui apportent complexité et fraîcheur à l'ensemble. L'entrée de bouche donne le ton et offre un fruité chatoyant (cerise du nord, mûre sauvage). Elle est relevée tout au long de la dégustation par une acidité parfaitement dosée et équilibrante. La finale est longiligne et salivante. On y revient facilement...et volontiers.

Cherche
Distributeur(s)

www.domainemons.fr
domainedemons@gers.chambagri.fr



15,5/20

★★★★



Hauts de Mont Rouge - Rosé

Robe cerise, intense et concentrée. Le bouquet, assez expressif, se révèle profond, mature et enveloppé. Les senteurs de fruits rouges et noirs confiturés tiennent le devant de la scène dans un nez suave presque sucré. Tout en finesse et élégance, cette cuvée jouit d'un fruité intact dans un ensemble gourmand dépourvu de tout excès de sucrosité ou de sensation alcoolique. Cette friandise conviviale, parfaitement équilibrée, est à partager et croquer sur son fruité juvénile. Finale fondue et salivante à la fois. De la belle ouvrage.

Cherche
Distributeur(s)

www.hautsdemontrouge.com
mathilde.claret@hdmontrouge.com



15,5/20

★★★★



Domaine de Lartigue - Rouge

Jolie robe rubis cerise assez concentrée. Le bouquet printanier est délicatement parfumé et gourmand. Les effluves floraux (violette, lilas) et les senteurs de confiseries (cuberdon) sont associées à une corbeille de fruits rouges qui s'affirme à l'aération (fraise, framboise). Une friandise olfactive. La bouche tient les promesses du nez avec son fruité juteux et croquant. Les dégustateurs soulignent l'équilibre gras/acidité d'une cuvée bien construite, relevée en finale par de délicats amers et saveurs subtilement épicées rafraîchissantes.

La Cave Florelie - Cherche Distributeur(s)
Salons: Vignerons Indépendants Lille - Paris

www.domainedelartigue.com
francislacave@orange.fr



15/20

★★★★



Domaine de Poutèou - Rouge

Robe intense, rouge foncé à nuances ambrées. Le bouquet est profond, doux et d'une certaine maturité ses des notes de confiture aux quatre fruits rouges. On y retrouve quelques effluves pâtisseries et d'épices douces qui confirment la douceur olfactive d'une cuvée engageante. L'entrée de bouche est franche et incisive sur ses saveurs de fruits rouges confits et raisin de Corinthe. La tension omniprésente est soulignée et la finale revigorante est relevée par une belle acidité rafraîchissante et salivante.

Corman-Collins - Les Champs Follis
Cherche Distributeur(s)

www.pouteou.com
domaine.depouteou@orange.fr



16,5/20

★★★★



Domaine de Picardon - "Petit Manseng"

10,00 €

Robe ensoleillée, jaune or éclatant. Particulièrement charmeurs, les arômes de fleurs blanches parfumées et de fruits mûrs voire au sirop envahissent le bouquet. On y apprécie l'exubérance des senteurs de poire, pêche et abricot, dans un ensemble enveloppé qui évoque la douceur (pâtisserie aux fruits). Présentant un sucre résiduel bien présent, tout en conservant une fraîcheur gustative appréciable, ce vin savoureux et bien construit confirme en bouche la maturité du bouquet, en y ajoutant un registre exotique (ananas, litchi). L'équilibre vivacité/maturité est atteint. Ce cru dense et étoffé se montre irrésistible. Bravo !

PM: 100 - 65 gr/l

Cherche
Distributeur(s)

www.picardon.fr
domainedepicardon@orange.fr



16/20

★★★★



Domaine Jean de Montrejeau - Moelleux

10,00 €

Belle robe jaune doré assez soutenu. Le registre des agrumes mûrs voire confits (pomelo, mandarine, citron) se livre sans retenue dans ce nez à la fois doux et rafraîchissant, qui évolue vers un registre exotique au fil de l'aération. C'est avant tout l'équilibre de cette cuvée savoureuse qui est souligné par les dégustateurs. L'expression des saveurs de fruits jaunes (pêche, nectarine, abricot) se voit associée à quelques notes vanillées et toastées très agréables, qui ajoutent à la complexité de l'ensemble. Longue finale opulente mais sans excès, pour un cru issu d'un exercice de vinification abouti.

GM: 100 - 35 gr/l

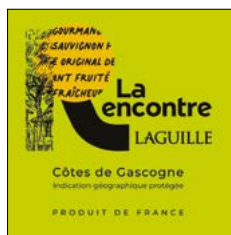
Cherche
Distributeur(s)

www.domainejeandemontrejeau.com
jeandemontrejeau@orange.fr



15/20

★★★★



Domaine Laguille - "La Rencontre"

8,00 €

Robe jaune pâle à doré, brillante et limpide. Un bouquet printanier se livre sans retenue (fleurs blanches) puis les arômes d'agrumes mûrs et de fruits blancs (pomme, poire) complètent un nez délicat et élégant. Relevé par de fins amers rafraîchissants, ce vin tendu par une jolie acidité confirme en bouche le registre des agrumes. Salivant, il offre une texture assez serrée, tout en restant délicate et séduit par la franchise de ses saveurs fruitées (coing, pomme, poire). Finale aérienne et digeste, agréablement persistante.

SAU - GM - PM - 9 gr/l

Cherche
Distributeur(s)

www.laguille.com
contact@laguille.com

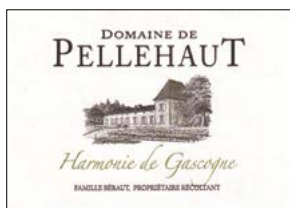


Château de Mons



© Photo BIVA

15,5/20 ★★★★★



Domaine de Pellehaut - "Harmonie de Gascogne"

Robe jaune verdâtre de belle brillance. Puissamment expressif, le nez s'ouvre sur d'intenses senteurs de lime, bourgeon de cassis et pamplemousse. Quelques arômes de fruits à chair blanche complètent à l'aération cette palette aromatique démonstrative. Typée, salivante et délivrant une sensation de grande fraîcheur, cette cuvée épurée confirme dès l'attaque la vivacité des agrumes. On y apprécie d'insistantes saveurs citronnées et de pomme verte. La trame assez serrée renforce l'impression de vigueur d'une cuvée ciselée, ponctuée d'une finale persistante et très digeste.

UGNI - COL - SAU - PM - GM - CH

Salon: Wine Paris

www.pellehaut.com
contact@pellehaut.com



15/20 ★★★★★



Domaine UBY - "N°3"

Robe jaune pâle à reflets sable. Sans attendre, de puissants effluves de pamplemousse rose et de citron envahissent un bouquet extrêmement frais, complété à l'aération par une touche d'herbe fraîche et de délicate minéralité. Croquante de fruit, cette bouche élégante et tonique se voit portée par une belle acidité. Le registre des agrumes frais s'y confirme sans retenue, délivrant une impression de vigueur et d'élégance. Finale longiligne, salivante et de texture très fine, pour un vin énergétique doté d'une belle persistance.

COL - SAU

Comptoir des Vins - Salmon & Fils - Bleuzé Wines / Salons: Wine Paris
Prowein - Millésime Bio / Cherche Distributeur(s) Luxembourg

www.winery-uby.com
contact@domaine-uby.com



L'Armagnac est fréquemment utilisé en cuisine pour réveiller une sauce, flamber une volaille ou des crustacés, déglacer une préparation, ou de mille autres façons en pâtisserie. On choisit alors un Armagnac jeune.

L'Armagnac peut être à la base de cocktails originaux mais il s'accorde toutefois avec de nombreux plats, particulièrement les associations sucrées/salées comme le magret de canard au miel, le foie gras mi-cuit ou poêlé, ou plus classiquement les desserts comme la tarte tatin ou un moelleux au chocolat.

En digestif, un Armagnac de 10 ans d'âge et au-delà jouera sur les accords avec des mignardises à l'orange confite, à la cannelle, au chocolat ou en association avec le café pour mettre l'accent sur les arômes liés à l'élevage (boisé, grillé, fumé, cacao,...). Il accompagnera en toute quiétude un excellent cigare, plaisir unique pour une association parfaite.

Blancs ou rouges, les Floc de Gascogne se dégustent naturels à l'apéritif, en cocktail, ou en digestif. Ils accompagnent à merveille foies gras, fromages et desserts fruités.

De Armagnac wordt vaak in de keuken gebruikt om sauzen te versterken, of om te flambieren of te deglaceren of zelfs tot in de patisserie. Liefst een jonge Armagnac. Deze kan ook de basisvormen van een cocktail alhoewel hij ook verschillende gerechten zal begeleiden, vooral de zout/zoute gerechten zoals seende borst me-

thoning, half gebakken foie gras of meer klassieke tarte Tatin of een chocolademoelleux.

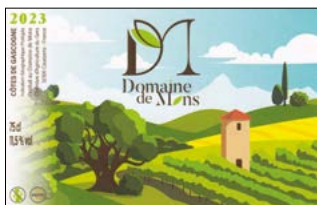
Als digestief zal een minstens 10 jaar oude Armagnac mignardise met gekonfijte appelsien met kaneel, of met chocolade/koffie begeleiden en zullen de aroma's die gekoppeld waren aan de houtlagering meer tot uiting doen komen. Zelf bij een sigaar.

De Floc de Gascogne is een natuurlijke aperitief, cocktail of doorzaker zowel wit als rood hij begeleidt ten volle de foie gras, kaas en fruitdesserten.



© Photo BNA

16/20 ★★★★★



Domaine de Mons

8,00 €

Splendide robe bouton d'or, de grand éclat. Fleurs blanches, fruits jaunes (abricot, pêche, vienneseries), tout indique la maturité de ce bouquet doté de parfums flatteurs, qui délivre une touche d'exotisme au fil de l'aération (ananas). Savoureuse et concentrée, cette bouche ample et grasse trouve sans peine l'équilibre grâce à son acidité dynamique. De puissantes saveurs d'agrumes mûrs et de fruits jaunes s'y livrent de concert. La finale, salivante à souhait, procure une irrésistible envie d'y revenir. Très beau vin, construit en nuances et densité de matière.

Colombard: 100

Cherche Distributeur(s)

www.domainemons.fr
domainedemons@gers.chambagri.fr



15,5/20 ★★★★★



Maison Fontan - "Tattoo Blanc"

Robe de grand éclat, jaune-vert lumineux. Les notes d'agrumes mûrs, de fruits exotiques (melon, ananas) et de pâtisserie vanillée se livrent de concert dans ce nez doucereux de grande maturité. L'attaque, savoureuse et mûre, donne le ton d'une cuvée charmeuse par ses puissantes saveurs de fruits jaunes et exotiques (abricot, pêche, mangue, ananas). Le milieu de bouche garantit l'équilibre par son support d'acidité et ses discrètes tonalités d'agrumes. Ce vin présente un beau gras et laisse une impression flatteuse de sensation de sucrosité. Tout y est bien en place. Un cru sapide et délicieusement aromatique.

SAU - GM

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.maisonfontan.com
contact@maisonfontan.com

15/20 ★★★★★



Domaine Laguille

9,00 €

Belle robe doré à paille, brillante et limpide. Un bouquet en enveloppement, qui associe avec succès les arômes doucereux de fruits blancs et jaunes mûrs (pêche, abricot) et les notes d'agrumes. Les dégustateurs relèvent d'emblée le bel équilibre acidité/gras de cette cuvée à la fois tendre et énergique, dont la maturité fruitée (fruits blancs et jaunes) se voit soutenue par une jolie acidité tonifiante, de l'attaque à la finale. Aucune lourdeur dans ce vin bien construit, doté d'une persistance aromatique appréciable.

GM

Cherche Distributeur(s)

www.laguille.com
contact@laguille.com



L'Encantada



Domaine Uby

17/20

★★★★



Domaine Gensac - IGP Gers - "Terre A Terre" - 2017

Impressionnante robe grenat pourpre de grande jeunesse encore. Puissant, distingué, associant un registre boisé noble et parfumé (santal, boîte à cigares) à une expression de fruit respectée (baies rouges et noires confiturées), ce nez prégnant évolue vers le cacao et les épices à l'aération. Dès l'attaque, ce vin concentré annonce la couleur. L'empreinte de l'élevage (vanille, cuir frais, tabac) se marie harmonieusement avec les saveurs fruitées généreuses et de grande maturité (bigarreaux, mûre). D'élégants tanins civilisés enveloppent l'ensemble et la finale, large et étoffée, jouit d'une grande longueur. Très bel exercice de vinification.

TA: 60 - MA: 20 - ME: 20 • 2025/29

Cherche Distributeur(s)

www.gensac.com
info@gensac.com



16,5/20

★★★★



Domaine de Mastric - IGP Côtes de Gascogne "Cuvée Prestige" - 2022

12,00 €

Superbe robe violine, jeune, concentrée et éclatante. Une puissante expression de fruits confits (cerise noire, mûre, myrtille) se livre d'emblée dans ce bouquet charmeur et voluptueux, qui se complète au fil de l'aération d'une touche vanillée. Un ensemble pommadé qui invite à la dégustation. La bouche confirme rapidement le profil suave et doux d'un vin dont l'intensité fruitée (griotte, mûre, framboise) n'a d'égal que l'élégance de texture. Les dégustateurs apprécient la finesse d'un grain de tanin distingué, ainsi que l'étoffe d'une finale salivante et très digeste. Un cru particulièrement délicieux.

TA: 100 • 2025/27

Cherche Distributeur(s)

www.mastric.com
mastric@orange.fr



15,5/20

★★★★



Domaine Gensac - IGP Gers - "Pesade" - 2018

Robe carminée assez intense, au disque ouvert en légère évolution. La douceur olfactive s'impose d'emblée dans ce bouquet charmeur et pommadé. Les senteurs confiturées voire de fruits au sirop (myrtille, griotte, mûre) rivalisent d'expression, enveloppées d'une douceur lactique flatteuse. Une fine note de tabac blond complète la palette à l'aération. Tout est aujourd'hui bien en place dans cette bouche à la fois solidement construite et très élégante. L'expression fruitée (cerise, prune) s'associe au cacao, dans un ensemble délicatement toasté, rejoint par quelques épices en finale. Un vin bien construit.

ME - MA - TA - FS • 2025/28

Cherche Distributeur(s)

www.gensac.com
info@gensac.com



Domaine



de Mastric



Domaine Gensac

17/20 ★★★★★

Domaine La Lebe - "Lebe à la Royale" - Vin de France

10,00€



Robe jaune pâle à doré, de grand éclat. Extrêmement charmeur par ses puissantes notes de fleurs blanches suaves (chèvrefeuille), fruits mûrs voire au sirop (pamplemousse, poire,) et effluves exotiques, ce nez enjôleur est une invitation à la dégustation. Ce vin de haute tenue a emporté les suffrages. Parmi ses nombreux atouts, une densité de matière irréprochable, une fraîcheur gustative présente de l'attaque à la finale, une exubérance fruitée (agrumes confits, notes exotiques) et une finale citronnée

interminable de grande pureté, aiguisée comme une lame. Profondeur, distinction et énergie. Tout est réuni pour magnifier les cépages. Bravo !

PM: 60 - SAU: 40

www.domaine-lalebe.fr
domainelalebe@gmail.com

16/20 ★★★★★

Domaine La Lebe - "l'équilibriste" - Vin de France

8,50€



Robe bouton d'or éclatant, limpide et brillante. Un bouquet ouvert et rafraîchissant, qui associe les notes d'agrumes mûrs et de fruits blancs à l'ouverture, avant de laisser place aux notes de fruits jaunes et exotiques (pêche, ananas, mangue). Cette bouche suave, énergique et dotée d'un très bel équilibre vivacité/sucrosité a conquis les dégustateurs par sa densité de matière, son énergie et l'exubérance de ses saveurs d'abricot au sirop, litchi et ananas. L'acidité nuance sans peine le sucre résiduel et la trame de l'ensemble se révèle à la fois serrée, aérienne et très digeste.

Finale savoureuse, de longueur très appréciable.

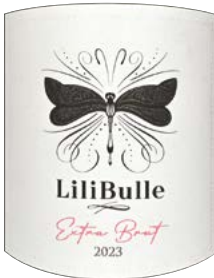
GM: 80 - PM: 20 - 35gr/l.

Olivier Vins

www.domaine-lalebe.fr
domainelalebe@gmail.com

15,5/20

★★★★★



Domaine du Louvre - "Lilibulle" - Extra-Brut 2023

10,00€

Jolie robe ensoleillée doré intense. Le bouquet est profond et flatteur sur une belle corbeille de fruits blancs (poire, pêche, prune...) et quelques effluves pâtisseries (brioche, flan, cake vanillé). La bouche est franche et croquante de fruits. Les dégustateurs soulignent la vinosité et l'équilibre d'ensemble d'une cuvée charnue, incisive et très rafraîchissante. La finale tendue est large et longue à la fois, très salivante sur de délicats amers et saveurs de fruits secs. On y revient volontiers.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-du-louvre.com
contact@domaine-du-louvre.com

15/20

★★★



Domaine du Louvre - Vin de Liqueur

25,00€

Belle robe topaze à nuances vieux cuivre. Le bouquet est profond et doux sur des senteurs de fruits confits (abricot, kumquat, raisin de Corinthe...), notes pâtisseries, miel et boisé fin. Un nez flatteur et prometteur. La bouche est puissante et structurée sur d'insistantes saveurs de fruits secs (abricot, raisin), fruits confits (kumquat, zeste d'orange). L'importante sucrosité est assortie d'une délicate acidité omniprésente garante d'équilibre. La finale est longue sur une sensation alcoolisée plutôt sage et des saveurs pâtisseries (tarte aux citrons) voire miellées. A déguster frais.

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-du-louvre.com
contact@domaine-du-louvre.com

LES CÔTES DE PROVENCE ET SES ROSÉS, DES VINS EN PHASE AVEC NOTRE STYLE DE VIE

Le vignoble provençal s'étend des bords de la Méditerranée aux contreforts des Alpes, de la campagne aixoise à l'arrière-pays niçois. Terre généreuse et contrastée, lumineuse et accueillante, la Provence abrite un monde vigneron qui porte l'empreinte de son terroir et qui "fait le vin" à son image.

La meilleure façon de découvrir les Vins de Provence, c'est donc de pousser la porte des nombreux caveaux que compte la région et de s'imprégner quelques instants de cette culture.

L'appellation Côtes de Provence (et les dénominations de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe et Côtes de Provence Pierrefeu) constituent l'appellation provençale la plus étendue géographiquement: elle englobe 84 communes sur près de 200 km.

Plus d'une douzaine de cépages entrent régulièrement dans l'élaboration des vins de Provence. Certains d'entre eux constituent une base que l'on retrouve dans la majorité du vignoble, alors que d'autres sont plus spécifiques à certaines appellations.

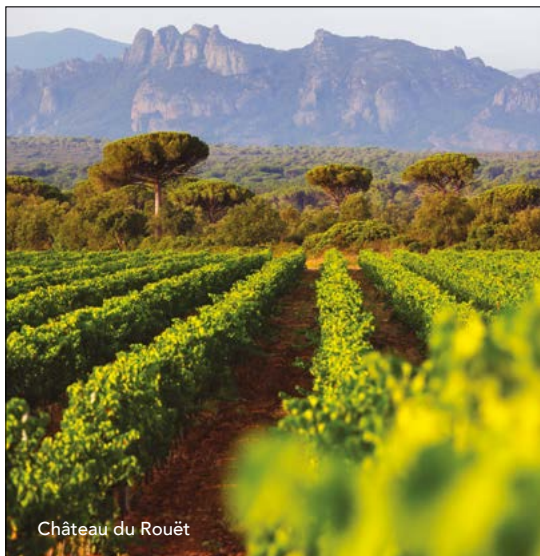
Les cépages rouges et rosés sont la syrah, le grenache, le cinsault, le mourvèdre, le carignan, le cabernet sauvignon et le tibouren. Les cépages blancs sont le rolle (ou vermentino), l'ugni blanc, la clairette, le semillon, le bouboulenc, le grenache et le sauvignon.

L'appellation Côtes de Provence est constituée de 91% de rosés, 5% de rouges et à peine 4% de blancs.

Le rosé est un art inimitable que les vignerons provençaux cultivent avec passion. Une robe tendre, claire et limpide, un nez délicat, sec et fruité font du rosé un instant de convivialité intense.



Les rouges de Provence se parent de belles couleurs pourpres à rubis. En bouche se révèlent des notes aromatiques de mûre, cassis, cerise, poivre, réglisse mais aussi des notes de tor-



Château du Rouët

© Photo H Fabre

réfaction et épices douces pour les rouges élevés en bois. Les vins rouges sont le reflet du terroir provençal, qu'ils soient issus du bord de mer ou de l'intérieur des terres, qu'ils soient, dans leur jeunesse friands et souples ou plus concentrés, charpentés et généreux, taillés pour la garde.

Les blancs offrent de belles couleurs or pâle à doré. En bouche, c'est une véritable explosion aromatique avec des notes d'agrumes mais aussi des arômes de poire et de pêche. Les blancs élevés quelques mois en bois ou sur lies peuvent être enrichis de touches d'épices.

Les dégustations ont souligné le remarquable équilibre gras/acidité de la plupart des cuvées, qui bien qu'issues d'un vignoble très ensoleillé, ne manquent nullement de fraîcheur.

La Provence valorise son vignoble et fait découvrir au grand public l'histoire de ses vignes, ses vins, sa culture et son patrimoine viticole. L'oenotourisme s'organise autour d'une offre variée: dégustations commentées, visites de caves et de chais, balades dans les vignes, tables d'hôtes, chambres d'hôtes et gîtes, et autres événements...

CÔTES DE PROVENCE MET ZIJN ROSÉS, WIJNEN DIE MET ONZE LEVENSTIJL MEEGAAN.

Het wijngebied van de Provence strekt zich uit van de Middellandse Zee tot de uitlopers van de Alpen, van het platteland van Aix tot het achterland van Nice. De Provence, land van overvloed en contrasten, licht en gastvrijheid, is de thuisbasis van een wijnbouwwereld die het stempel van haar bodem draagt en wijn naar haar evenbeeld maakt.

De beste manier om de wijnen van de Provence te ontdekken, is door de vele grotkelders te bezoeken die de regio telt en zich enkele ogenblikken onder te dompelen in deze cultuur.

De appellation Côtes de Provence is de meest uitgestrekte Provençaalse appellation: ze bestrijkt 84 gemeenten.

De druivensoorten voor de rode en roséwijnen zijn de Syrah, de Grenache, de Cinsault, de Mourvèdre, de Carignan, de Cabernet Sauvignon en de Tibouren. De druivensoorten voor de witte wijnen zijn de Rolle (of Vermentino), de Ugni Blanc, de Clairette, de Sémillon, de Bourboulenc, de Grenache en de Sauvignon.

De Provence is de eerste regio in Frankrijk voor de productie van roséwijnen in AOC, goed voor 39% van de nationale productie (146 miljoen flessen/jaar) en ongeveer 5,6% van de roséwijnen in de wereld. De appellation Côtes de Provence bestaat uit 91% roséwijnen, 5% rode wijnen en amper 4% witte wijnen.

De roséwijn is een onnavolgbare kunst die de Provençaalse wijnmakers met passie cultiveren. Een zachte, glasheldere kleur, een delicate, droge en fruitige neus maken van de rosé een moment van intense gezelligheid.

De rode wijnen van de Provence hebben prachtige paarse tot robijnrode kleuren. In de mond worden aromatische noten onthuld van braambes, zwarte bes, kers, peper, zoethout maar ook branderige noten en noten van zoete specerijen voor de rode wijnen die op vaten gerijpt worden. De rode wijnen weerspiegelen het terroir van de Provence, of ze nu afkomstig zijn van aan de zee of van het binnenland, snoeperig en soepel in hun jeugd, of meer geconcentreerd, vol en royaal, geschikt voor bewaring zijn.

De witte wijnen hebben een prachtig of bleke kleuren met een groene tot gouden weer-schijn. In de mond is er een echte aromatische explosie met noten van citrus maar ook aroma's van peer en perzik. De witte wijnen die enkele maanden op hout of op droesem hebben gerijpt, kunnen worden verrijkt met toetsen van kruiden.

Uit de proeverijen bleek het opmerkelijke evenwicht van vet/zuur van de meeste wijnen, die het, hoewel ze afkomstig zijn van een zonnige wijngaard, totaal niet aan frisheid ontbreekt.

De Provence valoriseert haar wijngebied en laat het publiek de geschiedenis van haar wijngaarden, haar wijnbouwcultuur en wijnbouwerfgoed ontdekken. Het wijnbouwtoerisme is georganiseerd rond een gevarieerd aanbod: proeverijen, bezoeken aan kelders en wijnpakhuizen, wandelingen in de wijngaarden, gastentafels, b & b's en gites, en andere evenementen, ...



17/20 ★★★★★



Château La Mascaronne

Lumineuse robe pâle, œil de perdrix. Un joli bouquet printanier très parfumé s'exprime d'emblée dans ce bouquet floral très suave et engageant (lilas, tilleul, acacia...). Des senteurs vanillées presque crémeuses confirment la douceur de l'ensemble. La bouche est étonnement vigoureuse. Les dégustateurs soulignent la concentration de matière, la pureté et l'équilibre acidité/gras d'une cuvée de gastronomie très aromatique et parfaitement construite. La finale est large, séveuse et longue à la fois. De la bel ouvrage.

GR - CIN - SY - RO

Wine Not - AD Bibendum
Vinoteca (Luxembourg)

www.chateau-lamascaronne.com
info@lamascaronne.com



16,5/20 ★★★★★



Domaine Le Songe de Don Bosco - "Le Songe"

9,95 €

Jolie robe rose pâle à pelure d'oignon. Ce bouquet complexe à forte personnalité a séduit les dégustateurs qui soulignent la complémentarité des arômes d'agrumes mûrs, subtile minéralité et bonbons aux fruits (pêche, poire). Il invite à la dégustation. Ce vin ambitieux au caractère affirmé a emporté les suffrages. Les dégustateurs soulignent sa mâche, son grain serré, sa minéralité et l'exubérance de ses saveurs d'agrumes. D'agréables amers soutiennent une finale persistante et distinguée, donnant l'envie d'y revenir.

GR - MOU - TIB

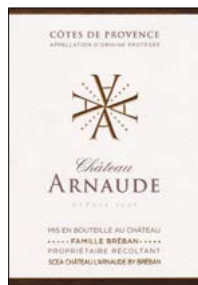
Cherche
Distributeur(s)

www.lesongededonbosco.com
caveau@lesongededonbosco.com



16,5/20

★★★★★



Château Arnaude

12,80 €

Jolie robe pétale de rose. Quelque peu sur la réserve aujourd'hui, le nez reste subtil à l'aération, délivrant de délicates senteurs de confiserie (bonbons aux fruits) et de baies rouges acidulées (groseille, framboise). Tout est parfaitement en place dans cette cuvée richement dotée, dont la maturité fruitées (agrumes, fruits blancs) trouve l'équilibre dans un support d'acidité omniprésent et revigorant. La trame se montre dense, sapide et concentrée. Une longue finale salivante ponctuée en beauté ce vin ambitieux doté d'une superbe étoffe.

GR - CIN - SY - TIB

www.chateaularnaude.com
info@chateaularnaude.com

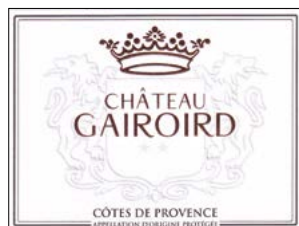


Château



Arnaude

16,5/20 ★★★★★



Château Gairoid

Très belle robe saumonée, brillante et limpide. Les notes de confiserie, fleurs printanières et de guimauve rivalisent d'expression dans ce nez franc et charmeur. Une délicate minéralité et quelques senteurs herbacées induisent une très agréable sensation de fraîcheur à l'attaque. Les saveurs de rhubarbe, coing et zestes d'agrumes se révèlent prégnautes en milieu de bouche. De délicats amers apparaissent dans une finale persistante et suave, relevée par de fins amers agréables. Un très beau rosé qui s'invitera volontiers à table.

GR: 40 - CIN: 40 - SY: 20

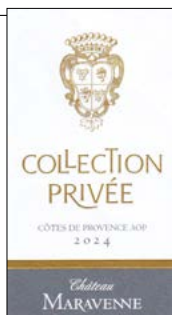
Colruyt

www.gairoid.com
caveau@gairoid.fr



16,5/20

★★★★★



Château Maravenne - "Collection Privée"

15,20 €

Éclatante robe rose tendre, de belle brillance. Tout en charme et enveloppement, presque en sucrosité, ce bouquet ouvert et parfumé invite à la dégustation. Ses arômes de pâtisserie vanillée et de fruits blancs mûrs (poire, pêche) s'exhalent sans retenue. Ample et vineuse, cette cuvée étoffée privilégie la richesse et l'enveloppement, une fine acidité bienvenue apportant la tension nécessaire à l'équilibre. Les dégustateurs apprécient la mâche et la persistance d'une finale éloquente. Un vin paré pour la gastronomie.

GR - RO

Cherche Distributeur(s)

www.maravenne.com
contact@maravenne.com



16/20

★★★★★



Château Maravenne - "Grande Réserve"

11,50 €

Robe rose léger à reflets jaunâtres. Associant fraîcheur et charme de la confiserie (bonbons aux fruits blancs, violette), ce bouquet aérien tout en charme et enveloppement se montre engageant. Franche et épurée, l'attaque offre une tension acidulée omniprésente. Le milieu de bouche confirme cette sensation par la prégnance de ses saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse, pomelo) et la finale, séveuse et racée, se montre convaincante, tant par sa longueur que par son élégance.

GR - CIN - RO

Cherche Distributeur(s)

www.maravenne.com
contact@maravenne.com



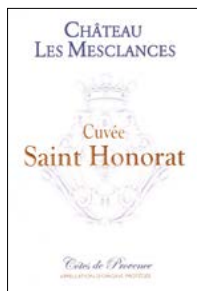
Château



Gairoid

16/20

★★★★



Château les Mesclances - "Cuvée Saint Honorat"

Robe rose tendre légèrement saumoné. Un bouquet printanier, généreux en senteurs florales délicates (chèvrefeuille, violette, lilas) et de confiserie (guimauve, bonbons aux fruits blancs). Un vin complet et épanoui, qui a emporté les suffrages pour sa densité de matière fruitée (fruits blancs, fruits secs), son bel équilibre acidité/gras, sa vinosité et l'élégance de sa trame. La finale, ample et riche mais sans aucune lourdeur, se révèle étoffée et persistante, de beau volume.

GR - 70 - CIN - 20 - MOU: 10

Cherche
Distributeur(s)

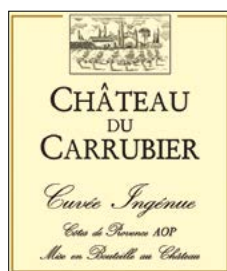
04/94.12.10.95

chatealesmesclances@mesclances.com



16/20

★★★★



Château du Carrubier - "Cuvée Ingénue"

15,00€

Belle présentation pour cette éclatante robe rose très pâle. Le bouquet printanier offre un registre floral très parfumé et doux (tilleul, violette, chèvrefeuille, lilas...). Un ensemble élégant et féminin, éloquent. De la chair, un fruité juteux et croquant, un bel équilibre gras/acidité et une finale large et longue à la fois sont les principaux atouts de cette cuvée bien construite et très aromatique qui mérite parfaitement sa place à table. De la belle ouvrage.

GR - SY - RO

Cherche
Distributeur(s)

www.carrubier.fr

contact@carrubier.fr



16/20

★★★★



Château Maïme - "Héritage"

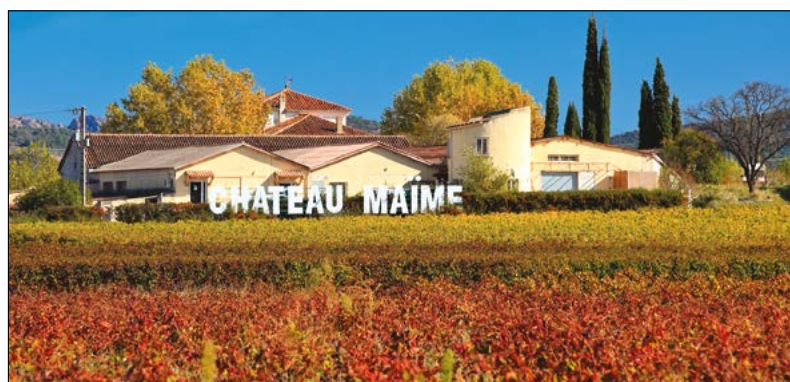
Robe délicatement saumonée limpide et brillante. Quelques arômes de fruits blancs frais et de bonbons aux fruits s'associent dans ce bouquet enveloppant et distingué, qui privilégie la finesse à l'opulence. Cette cuvée ample et richement dotée a emporté les suffrages. Son équilibre acidité/gras n'a d'égal que sa vinosité et son fruité croquant et juteux. Portée par une belle acidité revigorante, elle se montre large et élégante à la fois. Ce vin accompli et ambitieux aura sa place à table.

GR - 40 - CIN - 15 - SY - 15 - RO - 15 - TIB: 15

🇫🇷 Cave du Sommelier
Salon: Wine Paris

www.chateau-maime.com

maime.terre@chateau-maime.com



16/20

★★★★



Domaine Tropez - "White Tropez"

Robe rose pâle à reflets pelure d'oignon. Quelques notes de fine minéralité, d'agrumes et d'herbe fraîche s'expriment dans ce bouquet délicatement parfumé. Les dégustateurs s'accordent pour relever la densité de trame et le relief de cette cuvée salivante, dotée d'une chair de fruit intense. Les saveurs de fruits blancs frais et d'agrumes rivalisent d'expression et la finale, tendue et rectiligne, présente une belle étoffe. Une réussite.

GR: 80 - CIN: 10 - RO: 10



Havana Distribution

www.domaine-tropez.com
info@domainetropez.com

16/20

★★★



Domaine Val d'Astier - "Seigneur"

Superbe robe pétale de rose, lumineuse. Le bouquet, exubérant d'arômes floraux parfumés (lilas, chèvrefeuille, acacia) et de fruits blancs mûrs (pêche, abricot, poire) est une invitation à la dégustation. Ample, richement dotée et révélant une texture assez grasse illustrant la maturité du fruit, cette cuvée rafraîchie par une fine acidité présente un profil suave, dont l'expression fruitée se voit associée à une subtile minéralité. Sa texture assez opulente mais sans lourdeur lui permettra de trouver une place de choix à table. Un vin complet et bien équilibré.

CIN - GR - RO - TIB

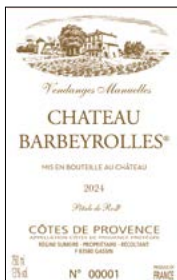


www.domaine-valdastier.com
arthur@domaine-valdastier.com



16/20

★★★



Château Barbeyrolles - "Pétale de Rose"

Jolie robe rose pâle à reflets jaunâtres. Un registre floral délicat (jasmin, chèvrefeuille) s'associe aux notes parfumées de fruits juteux (pêche, poire). Subtile touche biscuitée à l'aération. Délicatement minéral, très rafraîchissant, ce rosé bien sec offre une bouche longiligne et suave à la fois. Le registre des petits fruits secs, du biscuit et des agrumes s'y révèle bien présent. On apprécie l'équilibre d'ensemble et le profil sapide d'une finale au grain serré, relevée par de fins amers très agréables.

GR: 52 - CIN: 21 - MOU: 20 - UB: 4,5 - SEM: 1 - SY: 1 - CS: 0,5



Avinum
Les Caves de Bordeaux



www.barbeyrolles.com
contact@barbeyrolles.com



Château Barbeyrolles



15,5/20
★★★★





Château l'Esparron - "Cuvée Virginie"

9,50 €

Éclatante robe très pâle à reflets œil-de-perdrix. Un bouquet exubérant s'exprime dès l'ouverture, illustré par les arômes d'agrumes mûrs, fleurs blanches suaves et confiserie (bonbons aux fruits blancs). Un nez éloquent et engageant! La bouche se montre suave et concentrée, s'appuyant sur une belle vinosité. Une corbeille de fruits mûrs s'y exprime sans retenue (fruits blancs, agrumes) et une fine salinité apparaît dans une finale ample, tonique et persistante.

GR: 70 - CIN: 30

Cherche Distributeur(s)
06/20.68.10.93
domaineesparron@orange.fr


15,5/20
★★★★



Domaine Tropez - "Tropez"

Robe rose tendre brillante. Le bouquet aérien est retenu voire discret à l'ouverture. Il exprime à l'aération de subtils effluves de fleurs blanches et de bonbons acidulés. Portée par une jolie acidité tonifiante, cette cuvée plus démonstrative en bouche séduit par sa tension, ses expressives saveurs d'agrumes et de groseille et son très bel équilibre d'ensemble. La finale, vineuse, donne envie d'y revenir. Un vin épanoui et gourmand.

GR: 60 - CIN: 30 - SY: 10

 Havana Distribution
www.domaine-tropez.com
info@domainetropez.com

15,5/20
★★★



Domaine La Maïonnette - "Instant"

Eclatante robe rose tendre à nuances pelures d'oignons. Le bouquet est ouvert et gourmand, assez complexe. Les senteurs de confiseries et de fleurs sucrées sont associées à un registre fruité gourmand qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche, franche et salivante, donne le ton d'une cuvée rafraîchissante et élégante, parfaitement équilibrée. Epurée et tendue, elle séduit par ses saveurs d'agrumes et bonbons acidulés. Finale longiligne qui donne envie d'y revenir.

SY: 60 - MOU: 20 - GR: 20

Cherche Distributeur(s)
www.maisonmalard.com
domaine-de-la-mayonnette@orange.fr




Domaine de La Maïonnette

15,5/20 ★★★



Château Mouresse

12,50€

Robe légèrement saumonée, de bel éclat. Le bouquet s'apparente à une friandise olfactive (cuberdon, grenade, violette). Très parfumé, il séduit par son élégance et la délicatesse enveloppante de ses parfums de confiserie. Un support d'acidité bien présent garantit la fraîcheur et l'équilibre de ce vin incisif, livrant des saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. De fins amers et quelques saveurs de fruits secs dominent une finale concentrée et persistante. Belle réussite.

GR: 50 - CIN: 30 - MOU: 10 - SY: 10

Cherche Distributeur(s)
Salons: Wine Paris - Angers

www.mouresse.com
mouresse@gmail.com



15,5/20 ★★★



Château Les Valentines - "Le Caprice de Clémentine"

Brillante robe rose tendre. Fleurs sucrées (acacia, chèvrefeuille, tilleul...) et confiseries se livrent de concert dans ce bouquet suave et extrêmement charmeur, presque sucré. La bouche est franche et ciselée sur une agréable fraîcheur omniprésente qui contraste avec l'enveloppement du nez. Le fruit est croquant et la finale longue et rafraîchissante sur ses saveurs d'agrumes ponctuée une cuvée élégante et équilibrée qui s'invitera volontiers à table.

CIN - GR

Cherche Distributeur(s)

www.lesvalentines.com
contact@chatealesvalentines.com



15,5/20

★★★



Château Les Apîes - "Folies Gourmandes"

15,00€

Éclatante robe jaune pâle très légèrement rosée. Le bouquet printanier est ouvert et élégant. Les effluves floraux (acacia, chèvrefeuille, tilleul...) et les senteurs de fruits blancs frais (pêche, poire, raisin,...) s'y expriment de concert. Une friandise olfactive. La bouche est franche et d'une concentration appréciable. C'est l'équilibre gras/acidité qui a particulièrement séduit les dégustateurs. Beaucoup de charme fruité et une finale salivante et longiligne ponctuent cette cuvée bien construite.

GR: 50 - CIN: 10

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-lesapies.com
chatealesapies@gmail.com



Domaine



Les Valentines

15,5/20 ★★



Domaine du Bourrian - "Inspiration"

Jolie robe rose tendre à nuances pétale de rose pâle. D'emblée, les effluves de fruits bien mûrs (pêche de vigne, poire) et d'abricot se montrent très présents, dans ce bouquet parfumé qui invite à la dégustation. Les qualités de concentration de matière, élégance de trame et texture racée de cette cuvée ont séduit les dégustateurs. D'expressives saveurs d'agrumes et de fruits blancs s'expriment en milieu de bouche, portées par une acidité tonifiante et la finale étoffée se resserre sur une jolie tension équilibrante. Un cru bien construit, paré pour la gastronomie.

CIN - SY - GR - TIB

Cherche Distributeur(s)

www.bourrian.fr
commercial@bourrian.fr



15/20 ★★★★★



Château Mouresse - "MMM"

9,90€

Éclatante robe rose tendre à reflets saumonés. Quelque peu sur la retenue à l'ouverture, le nez s'ouvre ensuite sur la fleur de tilleul, la camomille et de fines senteurs de poires et pêches mûres. L'attaque, joliment tramée, donne le ton d'une cuvée salivante, au grain serré, dont l'expression fruitée se montre exubérante (agrumes, fruits blancs). Le milieu de bouche impose sa vinosité et la finale, ample et large à la fois, séduit tant par sa persistance aromatique que par son étoffe.

CIN: 80 - GR: 17 - SY: 3

Cherche Distributeur(s)
Salons: Wine Paris - Angers

www.mouresse.com
mouresse@gmail.com



15/20 ★★★



Domaine de l'Allamande - "Triangle d'or"

Éclatante robe rose très pâle presque translucide. De belle fraîcheur, ce bouquet engageant et ciselé délivre sans attendre ses senteurs d'agrumes à l'ouverture. Ensuite, les fleurs parfumées (lilas blanc) rejoignent un ensemble expressif et séduisant. Équilibrée et portée par une tension acidulée présente de l'attaque à la finale, cette cuvée ciselée a séduit par son élégance et sa fraîcheur omniprésente. Sa trame se révèle assez serrée et les agrumes frais et notes herbacées rivalisent d'expression. Finale acidulée de longueur appréciable.

GR: 85 - SY: 15

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-de-l-allamande.fr
contact@allamande.net



Domaine du Bourrian



15/20 ★★★



Château Saint-Julien d'Aille - "Imperator"

Jolie robe rose tendre, légèrement saumonnée. Réservé à l'ouverture puis complexe et affichant une délicate profondeur à l'aération, ce bouquet suave exprime ses arômes de pêche, poire et confiserie, assortis d'une touche florale délicate. Tout est nuance et élégance dans cette bouche sapide, portée par une trame subtile. Les saveurs fruitées (fruits blancs frais, agrumes) s'y expriment avec franchise, soutenues par une fine acidité, présente de l'attaque à la finale. Une cuvée bien construite et agréablement persistante.

CIN: 45 - GR: 33 - RO: 12 - SY: 10

Cherche Distributeur(s)
Salon: Vignerons Indép de Lille

www.saintjuliendaille.com
contact@saintjuliendaille.com



15/20

★★



Domaine de L'Eouve

13,10€

Robe rose tendre à nuances saumonées. Le bouquet est délicatement parfumé voire réservé. Violette, Guimauve, confiserie, cuberdon sont évoqués par les dégustateurs qui soulignent la suavité de ce nez aérien. La bouche est assez charnue et incisive. Croquante de fruits, elle est soutenue par une délicate acidité bienvenue garante de fraîcheur et d'équilibre. Une cuvée gourmande et conviviale à croquer et partager sur son fruité juvénile.

CIN: 20 - MOU: 20 - CAR: 20 - GR: 20 - RO: 10 - UB: 10

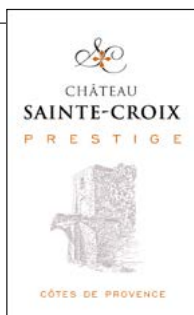
Cherche Distributeur(s)

www.eouve-vin-bio.fr
eouve83@gmail.com



14,5/20

★★★



Château Sainte-Croix - "Prestige"

8,95€

Jolie robe rose tendre. Délicatement parfumé, ce bouquet printanier révèle sans attendre d'intenses senteurs de fleurs parfumées (lilas, chèvrefeuille, violette) et de confiserie (cuberdon, guimauve). La bouche se voit portée par une acidité revigorante et une belle densité de texture. Les agrumes mûrs et les fruits blancs apportent du gras à un ensemble équilibré et harmonieux, de concentration appréciable. Un vin gourmand et racé.

GR: 50 - CIN: 40 - SY: 10

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.chateau-sainte-croix.com
saintecroix83570@gmail.com



14/20

★★★★



Le Hameau des Vignerons de Carcès - "Sublime"

6,70€

Robe rose pâle de grand éclat. Délicatement parfumé, ce bouquet aérien et friand révèle quelques notes de fruits blancs frais, confiserie et fleurs suaves. Un ensemble particulièrement charmeur. Les dégustateurs apprécient l'équilibre acidité/gras de cette cuvée juteuse et croquante de fruit (agrumes, fruits blancs), dont la suavité et l'étoffe en finale ponctuent une dégustation très plaisante. Ce vin associe élégance et enveloppement, dans une harmonie appréciable.

GR: 40 - CIN: 40 - SY: 20

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.hameaudecarces.com
laboutiqueduhameau@outlook.fr



14/20

★★★★



Caveau Dei Bormani - "MCMXXV"

7,70€

Robe rose léger à reflets grisâtres. Un nez fleuri et marqué par les notes de confiserie (violette, cuberdon, framboise). Parfumé et engageant, il se complète de fruits blancs à l'aération. Ce vin fluide et rafraichissant présente une bouche souple et fondue, dotée d'un bon enveloppement. Sa texture légère le rend convivial. Une jolie acidité tonifiante lui apporte une tension appréciée en finale, sur les agrumes.

GR - CIN

Cherche Distributeur(s)

www.caveaudeibormani.fr
cave.coop-bormes@wanadoo.fr

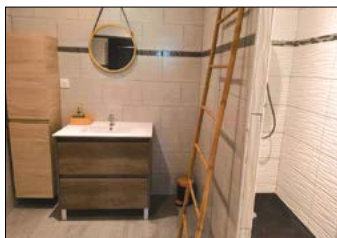
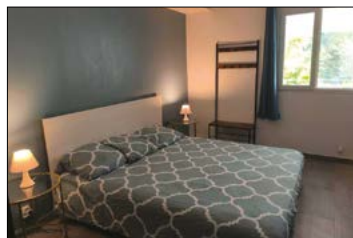


Recommandé
par VTA

Gîte Le Mas des Chaumières



Rez de Villa 2 chambres • Piscine chauffée d'avril à octobre • Terrain de pétanque



Charlotte & Sébastien - 580 Chemin du Repenti - 83550 Vidauban - 06 50 76 92 02 - 06 63 90 26 99
lemasdeschaumieres@gmail.com

16/20

★★★

CHÂTEAU
CLARETTES



2023

- Grande Cuvée -

CÔTES DE PROVENCE

Château Clarettes - "Grande Cuvée"

Belle présentation pour cette robe intense, vieux rose à nuances saumonées. Le bouquet est profond et mature sur les fleurs sucrées, fruits blancs mûrs et notes crémeuses. La bouche est ample et riche, très aromatique. On apprécie ses saveurs fruitées intactes, son équilibre gras/acidité et la finale longiligne légèrement épicée et réglissée. Une cuvée élégante et bien construite qui s'invite volontiers à table.

MOU: 50 - CIN: 40 - SY: 10



Les Potes en Cave

Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

www.chateauclarettes.com

contact@chateauclarettes.com



15,5/20

★★★



Château Les Peyres - "Massa Lia"

14,50 €

Robe pelure d'oignons soutenue. Le bouquet est subtil et élégant. Les senteurs fruitées (framboise, cerise) et de confiseries voire de vanille s'y associent dans un ensemble enveloppé et doux qui invite à la dégustation. La bouche, finement texturée et épurée, jouit d'un bel équilibre d'ensemble. Une délicate acidité omniprésente apporte la fraîcheur et la gourmandise nécessaire à une cuvée parfaitement construite et salivante. De la belle ouvrage.

GR: 50 - SY: 25 - TIB: 15 - CIN: 5



Cherche Distributeur(s)

Salon: Marché de Noël à Bruxelles

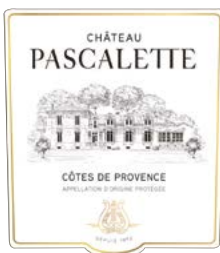
www.vignoblesmassa.com

cdeantonio@vignoblesmassa.com



14,5/20

★★★★



Château Pascalette

9,50 €

Robe rose tendre à nuances pelure d'oignon. De belle fraîcheur olfactive dès l'ouverture (agrumes et fruits blancs), ce bouquet expressif délivre une délicate minéralité à l'aération. Cette cuvée dotée d'un bel équilibre acidité/gras délivre une bouche incisive et salivante, qui accorde la priorité aux saveurs d'agrumes et de fruits blancs frais. Une fine salinité se retrouve dans une finale agréablement persistante.

GR - SY - MOU - VER

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaupascalette.com

evenements@chateaupascalette.com



Château



Clarettes

17/20

★★★



Château La Valetanne - "Odéliane"

Superbe robe pétale de rose, lumineuse. Tout en élégance et délicatesse de parfums, le bouquet associe avec réussite les effluves de fleurs suaves (jasmin, chèvrefeuille), fruits frais (baies rouges acidulées) et agrumes.

La bouche, distinguée et complexe, est à l'avenant. Le registre des agrumes se montre prégnant (pomelo, cédrat) et la tension acidulée participe à la sensation d'élégance, présente de l'attaque à la finale. L'équilibre acidité/gras est atteint et délivre un sentiment de plénitude. Un cru racé, paré pour de beaux accords gourmands à table. Longue finale salivante.

CIN - GR - MOU

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-la-valetanne.com
dp@chateau-la-valetanne.com



16,5/20

★★★★



Domaine Les Mesclances - "Faustine"

Éclatante robe pétale de rose de bel éclat. Quelque peu sur la réserve actuellement, ce bouquet aérien et délicat exprime de séduisantes notes fruitées (pêche, poire) et de viennoiseries. Cette cuvée parée pour la gastronomie a conquis les dégustateurs. Parmi ses nombreux atouts, on relève une densité de matière irréprochable, d'exubérantes saveurs de fruits blancs, pâtisserie (tarte aux poire, pêche), un grain serré et une texture salivante et juteuse. Une très longue finale aromatique ponctuée en beauté ce cru ambitieux et racé.

GR: 85 - MOU: 15

Cherche
Distributeur(s)

04/94.12.10.95
chateaulmesclances@mesclances.com



16/20

★★★



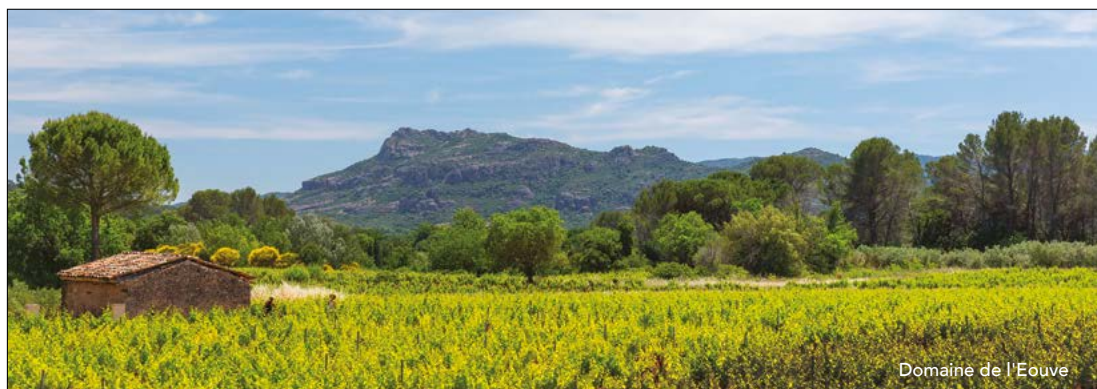
Domaine Tour Saint Honoré - "Sixtine"

Robe œil-de-perdrix à reflets jaunâtres, brillante et limpide. Le premier nez, ouvertement parfumé, révèle une harmonieuse association d'arômes herbacés et floraux. L'aération étend la palette olfactive aux arômes d'agrumes, de fruits blancs et jaunes de belle maturité. Dès l'attaque, on apprécie l'opulence et la richesse de matière de cette cuvée dotée d'une texture grasse. La maturité du fruit trouve sans peine son équilibre grâce à un support d'acidité subtil mais présent tout au long de la dégustation. Finale puissante et persistante, libérant une minéralité bien présente qui garantit la fraîcheur.

GR - CIN - MOU

Cherche
Distributeur(s)

www.chateautoursthonore.fr
contact@chateautoursthonore.fr



Domaine de l'Eouve

CÔTES DE PROVENCE LA LONDE BLANC

17,5/20 ★★★



Château Tour Saint Honoré - "Sixtine" - 2023

Robe ensoleillée, jaune doré soutenu, de grand éclat. De grande complexité, le bouquet révèle une belle complémentarité entre les arômes de biscuit vanillé, petits fruits secs à coque, fruits blancs caramélisés et agrumes. Les dégustateurs sont unanimes pour louer les qualités de distinction, concentration, maturité de fruit et de maîtrise de l'élevage de cette cuvée ambitieuse. L'expression des agrumes se montre prégnante, enveloppée de notes délicatement grillées (noisette, amande). L'ensemble se fond harmonieusement dans une bouche opulente mais sans excès, soutenue par une tension acidulée harmonieuse. Très longue finale sur les fruits secs.

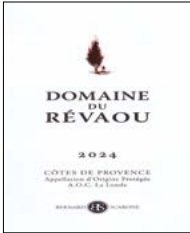
VER - SEM

Cherche
Distributeur(s)

www.chateautoursthonore.fr
contact@chateautoursthonore.fr



16/20 ★★★★★



Domaine du Révaou - 2024

12,00 €

Robe jaune de Naples pâle scintillante. Une minéralité insistante et quelques notes herbacées rafraîchissantes (bourgeon de cassis, buis) s'expriment à l'ouverture, rapidement rejointes par quelques notes d'agrumes (pamplemousse, cédrat). La bouche, tendue et rectiligne, s'appuie sur une superbe acidité tonifiante. Citrique, elle assure une tension omniprésente et confirme le registre des agrumes frais (citron, mandarine). La finale s'appuie sur une trame serrée et rejoint la minéralité du bouquet. Un très beau vin, racé et salivant, paré pour la gastronomie.

RO: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedu-revaou.com
bernard.scarone@wanadoo.fr

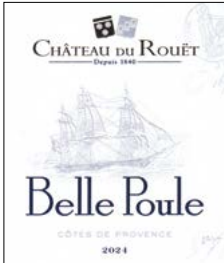
Conversion



CÔTES DE PROVENCE FRÉJUS ROSÉ 2024

16/20

★★★★★



Château du Rouët - "Belle Poule"

Très belle robe rose soutenu à discrètes nuances saumonées. Intensément parfumé par ses effluves de petits fruits rouges frais et de fleurs délicates (violette, pivoine), ce bouquet exubérant se complète d'une touche de réglisse à l'aération. Ce rosé de belle vinosité délivre une bouche dotée d'un beau gras, généreuse en saveurs de fruits mûrs (baies rouges et fruits blancs), dont le support d'acidité assure la tension nécessaire. Un vin complet doté d'une certaine opulence, ponctué d'une longue finale salivante.

GR: 50 - SY: 30 - TIB: 20

 Vinicole Leloup - De Clercq
Au Chai qui Inspire / Salon: Wine Paris

www.rouet.com
contact@chateau-du-rouet.com



15,5/20

★★★★★



Domaine Jas des Oliviers - "Cuvée Auguste"

12,40 €

Robe soutenue, intensément saumonée. D'exubérantes senteurs de fleurs parfumées (fleurs blanches suaves) et de fruits mûrs (pêche de vigne, melon) dominent ce bouquet expressif, qui associe ampleur et élégance. La texture de ce vin délicat se montre aérienne et digeste. On apprécie l'impression de fraîcheur omniprésente, permise par les saveurs d'agrumes d'une cuvée franche et rectiligne, ponctuée d'une finale citrique persistante et épurée. Une cuvée de grande fraîcheur, plus en finesse qu'en opulence.

GR: 30 - CIN: 30 - TIB: 40

Cherche
Distributeur(s)

www.jas-des-oliviers.com
jasdesoliviers@gmail.com



CÔTES DE PROVENCE ROSÉ - CRU CLASSÉ

18/20

★★★



Château Saint-Maur - "Clos de Capelune" - 2023

Robe œil-de-perdrix à nuances saumonées délicates. Épices douces, agrumes et fleurs printanières s'associent avec élégance dans ce bouquet suave et distingué à la fois. L'entrée de bouche s'exprime dans la volupté et la douceur d'expression. La texture se resserre ensuite sur une fraîcheur acidulée particulièrement agréable. Les saveurs juteuses de baies rouges et de zestes d'agrumes se complètent harmonieusement. L'impression d'ampleur et de richesse se prolonge jusqu'en finale, où l'élégance de trame, la suavité et la persistance ponctuent en beauté ce grand qui prendra place à table avec des mets raffinés. Bravo !

SY: 60 - RO: 25 - GR: 15



Rabot Vins

www.chateausaintmaur.com
chateausaintmaur@zannier.com



16,5/20

★★★★



Château de Saint-Martin - "Grande Réserve" - 2024

Superbe robe rose pâle légèrement saumoné. Particulièrement démonstratif et complexe, le bouquet marie les arômes de fleurs blanches suaves aux notes de confiserie (bonbons aux fruits), pêche, nectarine et notes exotiques (melon). Les dégustateurs soulignent l'impression de richesse et de vinosité laissée par cette cuvée ample, dotée d'une expression fruitée mûre (pêche de vigne, abricot). De délicats amers presque réglissés et un support d'acidité mesuré mais suffisant apportent l'équilibre à une cuvée aux épaules assez larges, parée pour la gastronomie.

GR: 40 - CIN: 40 - TIB: 20



Salon: Wine Paris

www.chateaudesaintmartin.com
commercial@maisonedmederohanchabot.com



15,5/20

★★★★



Château Saint-Maur - "Saint-M" - 2024

Superbe robe pétale de rose, lumineuse. Les registres des agrumes et des baies rouges (groseille, framboise) rivalisent d'expression dans ce nez ouvert et éloquent. Dotée d'un très bel équilibre acidité/gras, cette cuvée sapide et racée offre de généreuses saveurs d'agrumes (pamplemousse, pomelo) et de baies rouges acidulées (groseille) en milieu de bouche. Concentrée et gourmande, elle présente une délicate salinité dans une finale gouleyante et harmonieuse, de persistance appréciable.

SY - GR - CIN - ROL - TIB - MOU - CS



Rabot Vins

www.chateausaintmaur.com
chateausaintmaur@zannier.com

Conversion

15/20

★★★★



Château de Mauvanne - 2024

12,90 €

Belle robe rose tendre à reflets œil-de-perdrix. Les arômes de petits fruits secs, minéralité et fleurs printanières s'exhalent dans ce bouquet ouvert et expressif. Une sensation de rondeur et d'enveloppement apparaît dès l'attaque dans cette cuvée dotée d'un beau gras, qui se montre généreuse en saveurs de fruits blancs mûrs et de miel. Une fine acidité bienvenue apporte la touche de fraîcheur nécessaire à l'équilibre et la finale, ample et persistante, séduit par sa vinosité.

GR - SY - CIN - TIB - MOU

Cherche
Distributeur(s)

www.mauvanne.com
caveau@mauvanne.com

16,5/20

★★★★



Château La Valetanne - "Vieilles Vignes"

Robe or blanc à reflets argentés. Une fine minéralité presque iodée assure l'ouverture du bouquet puis les arômes d'agrumes (pomelo), d'amande fraîche et de fruits jaunes mûrs complètent une palette aromatique franche et engageante. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée ambitieuse, dotée d'une densité de matière appréciable et d'un bel équilibre maturité fruitée/support d'acidité. Le registre des agrumes mûrs s'appuie sur de fins amers agréables et une élégante minéralité apparaît dans une finale racée et longiligne.

RO: 100

Cherche Distributeur(s)

www.chateau-la-valetanne.com
dp@chateau-la-valetanne.com



16/20

★★★★



Domaine Le Songe de Don Bosco - "Le Songe"

9,95 €

Très belle robe jaune doré léger, lumineuse. Parfumé, vif et de grande franchise, le bouquet s'ouvre sur les agrumes mûrs (citron, pamplemousse) puis évolue vers une maturité olfactive affirmée, traduite par les arômes de pêche de vigne et d'abricot. Engageant ! La bouche confirme sans attendre les promesses du nez. Concentrée, généreusement fruitée (agrumes mûrs), portée par une acidité revigorante qui équilibre la maturité, elle offre une sensation d'harmonie et de plénitude. La finale, parfumée et persistante, ponctue en suavité un ensemble doté d'une très belle étoffe.

RO: 100

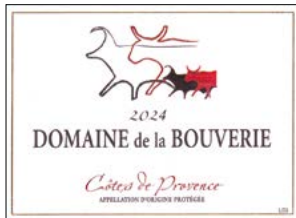
Cherche Distributeur(s)

www.lesongededonbosco.com
caveau@lesongededonbosco.com



16/20

★★★★



Domaine de la Bouverie

10,50 €

Robe jaune doré assez soutenu, scintillante. Complexe et profond, le bouquet marie avec succès les notes de fruits jaunes mûrs (abricot, pêche), vanille et petits fruits secs à coque. En bouche, un élevage bien dosé complète la palette aromatique orientée sur les fruits jaunes par quelques notes biscuitées et subtilement toastées. Tout en élégance et suavité, ce vin est le fruit d'un bel exercice de vinification. Il aura sa place à table pour réaliser de beaux accords gourmands.

RO: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Hermalle sur Argenteau

www.domainedelabouverie.com
domainedelabouverie@wanadoo.fr



Château



Saint-Maur

16/20

★★★



Château Lauzade

Superbe robe jaune-vert mordoré, de grand éclat. Les fleurs blanches suaves (chèvrefeuille, lilas) et les senteurs de fruits mûrs (agrumes, abricot, pêche) rivalisent d'expression dans ce bouquet complexe, agrémenté d'une touche d'herbe fraîche et de tilleul à l'aération. Une bouche pleine, au fruité bien mûr (citron confit, fruits à chair blanche), relevée à l'attaque par une acidité tonifiante, avant de s'élargir et gagner en opulence et gras. Du volume, de la concentration et une finale sapide, remarquée par sa persistance et de fins amers très agréables.

RO: 40 - SEM: 60



Wine Not - AD Bibendum
Vinoteca (Luxembourg)

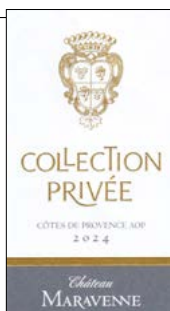
04/94.60.72.51

commande@lauzade.com



16/20

★★★



Château Maravenne - "Collection Privée"

16,50 €

Robe très pâle à reflets argentés. Agrumes et minéralité s'expriment sans retenue dès l'ouverture, associées à quelques notes florales délicates. La bouche séduit rapidement par son profil épuré et longiligne. Elle confirme par sa tension acidulée omniprésente le registre des agrumes (citron, mandarine, cédrat) et bénéficie d'une concentration de matière intéressante. La finale, salivante et étoffée, se resserre sur la fraîcheur et se montre agréablement persistante.

RO: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.maravenne.com
contact@maravenne.com



15,5/20

★★★★



Caveau Dei Bormani - "Grand Bormani"

10,90 €

Belle robe jaune pâle à reflets légèrement dorés. Une fraîcheur olfactive appréciable s'exhale de ce bouquet franc et distingué, qui marie avec succès les arômes d'agrumes (citron, pamplemousse, cédrat) et les notes florales délicates. Subtile minéralité naissante à l'aération. Les dégustateurs ont apprécié la suavité et la race de cette cuvée distinguée, qui exprime sans retenue ses saveurs de fruits à chair blanche et d'agrumes mûrs. Un beau gras équilibre le support d'acidité et la finale, sapide et persistante, ponctue en beauté ce vin accompli très séduisant. Belle réussite.

RO: 80 - UB: 20

Cherche
Distributeur(s)

www.caveaudeibormani.fr
cave.coop-bormes@wanadoo.fr



15,5/20

★★★



Domaine du Grand Cros - "L'Esprit de Provence"

Très jolie robe jaune pâle à reflets verdâtres, limpide et brillante. On apprécie sans attendre la suavité des effluves de fleurs parfumées (lilas blanc, jasmin, chèvrefeuille), associée à un registre fruité de belle maturité (pêche, poire). Touche d'abricot et de fruits exotiques à l'aération. L'attaque propose sans attendre de généreuses saveurs d'agrumes (pamplemousse, cédrat), portées par une fine acidité. Le milieu de bouche amplifie la sensation de gras et d'opulence (fruits à chair blanche). Finale relevée par de fins amers (zestes d'agrumes) et une salinité agréable.

RO: 74 - SEM: 26



La Cavinière

www.faulknerwine.com
commandes@faulknerwine.com



15,5/20

★★★



Château les Apiès - "PinArt"

14,00 €

Jolie robe jaune pâle, cristalline. Exubérant dès l'ouverture, ce puissant bouquet mêle d'insistantes notes de violette, guimauve et fleurs parfumées (chèvrefeuille, lilas blanc) à quelques senteurs de pêche de vigne. La texture assez douce de cette cuvée trouve d'emblée son équilibre dans un support d'acidité tonifiant et quelques saveurs de zestes d'agrumes (pamplemousse, citron). Cette bouche salivante se montre aromatique et de texture délicate. On apprécie l'intensité presque amylique d'une finale persistante et épurée.

RO: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-lesapiès.com
chatealesapiès@gmail.com



15/20

★★★★



Les Vignerons du Luc - "Terres des Anges"

6,00 €

Belle présentation pour cette jolie robe jaune de Naples pâle. De grande fraîcheur olfactive, le bouquet marie les notes herbacées aux senteurs d'agrumes (pamplemousse, pomelo). Quelques fragrances charmeuses de fleurs blanches parfumées apparaissent à l'aération. La bouche est à l'avenant. Gourmande et juteuse, elle séduit par sa finesse de trame, son grain salivant et la complémentarité des saveurs d'agrumes et de fruits frais à chair blanche. Finale parfumée et persistante, dotée d'une belle énergie. Un vin complet et très gourmand.

RO: 70 - UB: 30

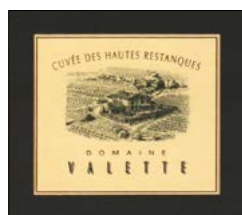
Cherche
Distributeur(s)

www.lesvigneronsduluc.com
contact@lesvigneronsduluc.com



15/20

★★★



Domaine Valette - "Cuvée des Hautes Restanques"

9,00 €

Robe jaune sable présentant un léger perlé à l'ouverture. Le bouquet féminin est délicatement fleuri, assez réservé à l'ouverture. Quelques effluves de fruits à chair blanche s'expriment à l'aération. Ce vin épuré, franc et croquant de fruit offre d'emblée ses qualités de vivacité et énergie. On apprécie la prégnance du registre d'agrumes et le profil aérien et digeste d'une finale agréablement persistante.

RO: 100

Cherche
Distributeur(s)

04/94.73.30.55
domvalette83@aol.com



14,5/20

★★★★



Le Hameau de Vignerons de Carcès - "Sublime"

6,90 €

Belle robe jaune pâle à or blanc, limpide et lumineuse. De rafraîchissantes notes d'agrumes dominant l'ouverture, avant que le bouquet se complète de senteurs florales printanières (fleurs blanches suaves). Un nez très charmeur. La bouche se montre fluide, dotée d'un agréable équilibre acidité/gras et délivrant une texture plus délicate qu'opulente. Le registre des agrumes s'y confirme, associé à quelques fins amers. Finale rafraîchissante et longiligne, de persistance correcte. Un vin épuré, idéal pour l'apéritif.

RO: 100

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.hameaudecarcès.com
laboutiqueduhameau@outlook.fr



17/20 ★★★



Domaine du Bourrian - "Relation"

Superbe robe bouton d'or éclatant, scintillante. L'élégante empreinte de l'élevage s'exprime dès l'ouverture, illustrée par les notes de biscuit vanillé, petits fruits secs à coque et viennoiseries. Une touche de fruits à chair blanche (poire, pêche) complète à l'aération la palette olfactive. La bouche confirme sans attendre l'influence de l'élevage par ses puissantes saveurs noisettées et grillées. Le registre des fruits blancs (poires, pommes caramélisées) s'y exprime avec éloquence, équilibré par une tension acidulée (agrumes) bienvenue. Un cru ambitieux, large d'épaules tout en conservant une grande élégance et une finesse de texture appréciables.

RO: 100

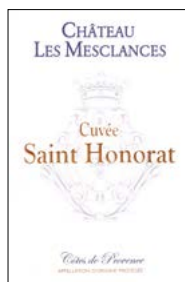
Cherche
Distributeur(s)

www.bourrian.fr
commercial@bourrian.fr



16/20

★★★★



Château Les Mesclances - "Cuvée Saint Honorat"

Jolie robe ensoleillée à nuances paille. Tout en charme et enveloppement, le nez marie les tonalités biscuitées et subtilement vanillées aux arômes de fruits blancs (poire, pêche). Ce vin complexe est le fruit d'un bel exercice de vinification, qui a permis à l'élevage de se placer au service d'une matière fruitée concentrée, juteuse et salivante (agrumes, fruits blancs). La texture soyeuse trouve facilement son équilibre dans un support d'acidité bien présent. La finale, de belle rémanence fruitée (agrumes, fruits à chair blanche), laisse s'exprimer une agréable touche noisettée.

UB: 50 - RO: 50

Cherche
Distributeur(s)

04/94.12.10.95
chatealesmesclances@mesclances.com



16/20 ★★★★★



Figuière - "Première"

Belle robe or blanc à reflets argentés, cristalline. Particulièrement parfumé et engageant, le bouquet délivre une parfaite complémentarité d'arômes de pêche de vigne, agrumes mûrs (pomelo, cédrat) et verveine. L'attaque, par son élégance et sa suavité, donne le ton d'une cuvée salivante, offrant une jolie tension acidulée en bouche, qui soutient les saveurs de fruits à chair blanche et d'agrumes. De fins amers rafraîchissants et une subtile touche saline ponctuent dans l'élégance une dégustation convaincante. Un vin complet qui s'invitera volontiers à table.

RO - SEM

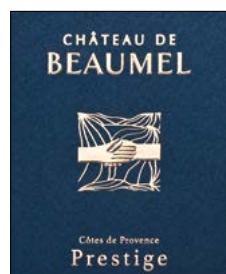
Pirard

www.figuiere.bio
figuiere@figuiere.bio



15,5/20

★★★★



Domaine de Beaumel - "Prestige"

14,00 €

Jolie robe jaune or pâle, limpide et lumineuse. De belle maturité, le bouquet associe dans la douceur les arômes floraux suaves (jasmin, chèvrefeuille), les fruits à chair jaune (pêche, abricot) et une touche de citron confit. La bouche se montre à la fois soyeuse et concentrée. L'impression de douceur liée à la maturité du fruit (agrumes, fruits à chair blanche) trouve son équilibre dans un support d'acidité présent de l'attaque à la finale. Ce vin distingué est relevé en finale par de fins amers très agréables. Belle réussite.

RO: 100

Cherche
Distributeur(s)

www.chateaubeaumel.fr
info@chateaubeaumel.fr

Conversion

CÔTES DE PROVENCE BLANC 2023

15/20

★★★



Château Maïme - "Héritage"

Jolie robe jaune-vert mordoré. Tout en douceur et délicatesse, le bouquet marie harmonieusement les senteurs de fruits blancs (pomme, poire) aux effluves de fleurs délicates (tilleul, acacia), dans un ensemble parfumé et de belle maturité, tout en restant rafraîchissant. Le registre des agrumes est présent dès l'attaque, équilibrant par sa tonicité une trame assez grasse et enveloppante. L'impression de salinité apparaît en milieu de bouche et la finale, relevée par de fins amers, séduit par sa texture douce et sa persistance appréciable. Une cuvée ample et riche, idéale pour la gastronomie.

RO: 70 - SEM: 30



Cave du Sommelier
Salon: Wine Paris

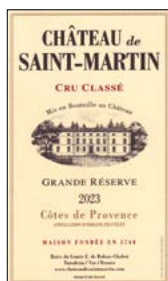
www.chateau-maime.com
maime.terre@chateau-maime.com



CÔTES DE PROVENCE BLANC - CRU CLASSÉ 2023

16/20

★★★



Château de Saint-Martin - "Grande Réserve"

Robe pâle brillante à légers reflets or argenté. Sans attendre, les notes florales suaves (chèvrefeuille, lilas blanc) parfument ce bouquet enjôleur, complété à l'aération par une expression fruitée mûre et charmeuse (abricot, pêche, litchi). Ce vin racé et sans concessions livre une bouche rectiligne, tendue par un support d'acidité bien présent et d'insistantes saveurs de zestes d'agrumes. De légers amers (amande verte) complètent l'expression aromatique. La bouche, salivante, se montre citrique jusqu'en finale, où un léger perlant ajoute à la sensation de vivacité. Une cuvée parée pour la gastronomie.

RO: 50 - UB: 25 - CL: 25



Salon: Wine Paris

www.chateaudesaintmartin.com
commercial@maisonedmederohanchabot.com



15,5/20

★★★★



Château de Mauvanne

11,80 €

Robe jaune pâle de bel éclat. La maturité des senteurs de fruits blancs et jaunes (poire, nectarine, pêche) s'exprime d'emblée, relayée par une touche de zestes d'agrumes. Un bouquet franc, démonstratif et engageant. Dès l'entrée de bouche, la texture ample et ronde du vin trouve son équilibre dans une acidité vivifiante. Les registres des agrumes mûrs (citron, mandarine) et des fruits blancs (pomme) s'y expriment avec franchise. La finale se resserre sur la fraîcheur et quelques fins amers y ajoutent de la complexité. Un cru bien construit, distingué, dont on apprécie la finesse de trame et l'étoffe.

RO - UB - CL

Cherche
Distributeur(s)

www.mauvanne.com
caveau@mauvanne.com

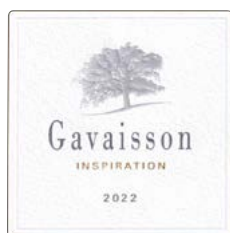


Figuière



Château de Mauvanne

16,5/20 ★★★



Domaine de Gavaisson - "Inspiration" - 2022

Robe jaune pâle éclatant à reflets légèrement verdâtres. Agrumes et minéralité s'expriment dès l'ouverture, avec beaucoup d'élégance. Les fruits blancs et les zestes d'agrumes (cédrat, pomelo) prennent ensuite le relais. Un bouquet complexe et démonstratif. Les dégustateurs sont unanimes pour louer les qualités de distinction, finesse de trame, texture séveuse et salivante de cette cuvée ample et riche, dotée d'un fruité bien mûr mais sans excès (poire, pomme, agrumes). Un parfait équilibre acidité/gras enveloppe l'ensemble et la finale, interminable, associe tonicité et étoffe. Très beau vin.

RO: 75 - SEM: 25

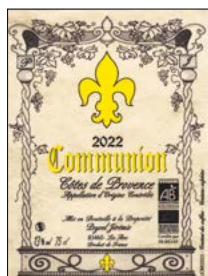
Cherche
Distributeur(s)

www.gavaisson.fr
info@gavaisson.fr



15,5/20

★★★



Domaine Communion - 2022

24,00 €

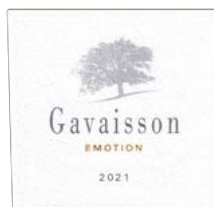
Jolie robe ensoleillée, cristalline. Le bouquet, mûr et parfumé par son élevage, mêle les notes de beurre de noisette, toast, caramel et fruits jaunes mûrs. La bouche confirme d'emblée l'impression du nez. Les saveurs grillées et de petits fruits secs à coque rivalisent d'expression, relayées par les notes pâtisseries et de vanille. Une fine acidité bienvenue apporte la tension nécessaire à une cuvée très travaillée mais dotée d'un bel équilibre d'ensemble.

Cherche
Distributeur(s)

06/84.71.17.46
jpeyvel@gmail.com



18/20 ★★★



Domaine de Gavaisson - "Emotion" - 2021

Jolie robe jaune pâle à reflets dorés, cristalline. De grande profondeur, ce bouquet complexe associe avec succès les notes de zestes d'agrumes confits, fruits jaunes et amande fraîche, assorties d'une subtile touche exotique à l'aération. Cette cuvée de haute tenue fait honneur à son appellation. Sa bouche ample, de grande richesse tout en conservant une fraîcheur irrôchable n'a pris aucune ride. Tout y est parfaitement équilibré et l'exubérance aromatique (saveurs de fruits blancs et jaunes mûrs) n'a d'égal qu'une texture soyeuse et enveloppante, nuancée par une jolie tension acidulée (agrumes). Finale en queue de paon délicatement épicée, pour ce vin de gastronomie extrêmement ambitieux. Bravo !

RO: 75 - SEM: 25

Cherche
Distributeur(s)

www.gavaisson.fr
info@gavaisson.fr



Domaine



de Gavaisson

CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2023

Lors de notre passage, les crus du millésime 2023 étaient encore en cours d'élevage chez de nombreux producteurs. Voici une sélection de quelques excellentes références déjà disponibles.

Bij verscheidene producenten ligt de 2023 nog te lagere. Hierbij een selectie van enkele reeds beschikbare referenties.

16,5/20

★★★★



Château Maïme - "Héritage"

Robe cerise éclatante de densité moyenne. Le bouquet démonstratif associe élégance et complexité. Les senteurs de fruits rouges et noirs s'associent aux effluves épicés (poivre sauvage, clou de girofle, baie de genévrier...) , grillé voire minéral (encre, truffe). Un ensemble de caractère qui invite au voyage. La bouche est franche, ambitieuse et structurée, presque corsée. On apprécie la complémentarité des saveurs de fruits noirs et d'épices, les tanins structurants et la finale large et longue à la fois. Une cuvée ambitieuse bâtie pour affronter quelques années de cave. Bravo.

SY: 90 - GR: 10 • 2026/29

Cave du Sommelier
Salon: Wine Paris

www.chateau-maïme.com
maïme.terre@chateau-maïme.com

16,5/20

★★★



Château Les Peyres - "Massa Lia"

19,00 €

Très belle robe profonde rubis carmin intense. Le bouquet est suave, très enveloppé. Les fruits rouges confiturés, les notes pâtisseries (tarte aux cerise, brioche, crème caramel, cake aux fruits confits...) et un registre délicatement épicé se livrent de concert dans ce nez éloquent et prometteur. La bouche est ample et juteuse sur d'insistantes saveurs de fruits rouges confiturés voire au sirop. De la structure et du gras dans cette bouche concentrée et voluptueuse ponctuée par une longue finale laissant une délicieuse sensation de sucrosité. De la belle ouvrage.

SY: 40 - CIN: 30 - GR: 15 - CS: 10 - CAR: 5 • 2025/27

Cherche Distributeur(s)
Salon: Marché de Noël à Bruxelles

www.vignoblesmassa.com
cdeantonio@vignoblesmassa.com

15,5/20 ★★★★★



Château Gairoird

10,00 €

Robe carminée intense, limpide et brillante. Le bouquet est profond et mature sur les fruits rouges mûrs et les notes de boisé fin (tabac blond, babelutte, moka...). Quelques senteurs grillées voire de sous-bois s'exhalent à l'aération. Un nez de caractère. La bouche est ample et structurée. Les saveurs fruitées et boisées s'associent harmonieusement dans une cuvée assez ambitieuse. Des tannins élégants, partiellement fondus et une finale longue et revigorante sont également soulignés. Une cuvée de gastronomie qui ne craindra pas quelques années de cave.

GR: 2/3 - SY: 1/3 • 2025/28

Cherche Distributeur(s)

www.gairoird.com
caveau@gairoird.fr



CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2023

15/20

★★★★

Domaine Le Songe de Don Bosco - "Le Songe"

9,95€



Éclatante robe rubis cerise de concentration appréciable. Le bouquet est ouvert et assez complexe sur ses senteurs de fruits rouges, d'épices douces voir de garrigue. Quelques notes pâtisseries complètent la palette olfactive. L'entrée de bouche donne le ton d'une cuvée finement texturée, croquante de fruit et jouissant d'un bel équilibre gras/acidité. Quelques saveurs épicées et de délicats amers la maintiennent sous tension et la finale sur des tanins partiellement fondus augure d'une belle évolution.

SY - CIN - GR • 2025/27

Cherche Distributeur(s)

www.lesongededonbosco.com
caveau@lesongededonbosco.com

Conversion

15/20

★★★★



Domaine de Hautes Pommiers - "Noun"

17,00€

Éclatante robe rubis carmin de densité moyenne. Le bouquet, délicatement parfumé, est séduisant sur ses effluves de fruits rouges confiturés. Plus en finesse qu'en démonstration, doux par ses senteurs de confiseries voire de violette, il se révèle gourmand et engageant. Souple et gouleyante, fruitée à souhait, cette cuvée séduit par sa finesse de trame, son équilibre gras/acidité et ses tanins souples et fondus. Une cuvée épurée et conviviale à croquer sur son fruité juvénile.

SY: 50 - GR: 30 - CS: 15 - MOU: 5 • 2025/26

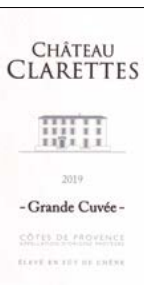
Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.hautes-pommiers.com
accueil@hautes-pommiers.com

CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2019

16/20

★★★★



Château Clarettes - "Grande Cuvée"

Robe cerise intense au disque ouvert, en début d'évolution. D'emblée les notes de fruits macérés (prune, figue, kirsch) et de cuir dominant un bouquet mature. Dès l'ouverture, les notes fruitées confiturées voire au sirop (bigarreaux, myrtille, mûre) envahissent un bouquet complété à l'aération par quelques effluves de boisé noble et tabac blond. L'attaque se monte grasse et chaleureuse, rapidement équilibrée par un support d'acidité revigorant. Les saveurs de fruits confits, d'épices douces et de cuir frais rivalisent d'expression. Longue finale patinée et chaleureuse pour un cru qui se présente sous ses plus beaux atours.

MOU: 66 - SY: 34 • 2025/27

Les Potes en Cave
Cherche Distributeur(s) - Salon: Wine Paris

www.chateauclarettes.com
contact@chateauclarettes.com

Château du Rouët



Château Clarettes

17/20

★★★★



Château de Beaumel - "Grande Réserve"

15,10€

Robe très profonde, rubis au disque fermé. Suave et enveloppé, le bouquet marie les notes de fruits au sirop (cerise, mûre) aux effluves de cacao et eucalyptus. Ce vin de haute tenue a fait l'unanimité. Parmi ses nombreux atouts, les dégustateurs relèvent sa concentration de matière irréprochable, la prégnance de son expression fruitée (baies rouges et noires confiturées), le grain serré de sa trame d'une grande élégance et la finesse de ses tanins partiellement patinés. Tout est dans l'équilibre et l'ambition. Une longue finale salivante ponctuée en beauté une dégustation très convaincante.

SY: 80 - MOU: 20 • 2025/29

Cherche Distributeur(s)

www.chateaudebeaumel.fr
info@chateaudebeaumel.fr

Conversion

16/20

★★★★



Château Saint-Pierre - "Prieur"

Superbe robe rubis grenat intense, de belle jeunesse encore. Marqué et parfumé par l'empreinte de l'élevage, le bouquet associe les senteurs de bois de santal, moka et épices aux arômes de baies noires sauvages. Dès l'attaque, les dégustateurs soulignent la prégnance d'un fruité intact (myrtille, cassis, cerise), porté par un élevage maîtrisé et respectueux de la matière. La concentration et le profil joliment tramé du milieu de bouche confirment les qualités d'un cru ambitieux et de belle évolution encore.

SY: 60 - CS: 30 - GR: 10 • 2025/28

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.chateausaintpierre.fr
contact@chateausaintpierre.fr

15,5/20

★★★★



Domaine de la Bouverie

10,50€

Robe rubis cerise assez concentrée. Sans attendre, ce bouquet expressif et franc dévoile ses effluves d'épices de garrigue, fruits rouges et noirs confiturés et réglisse. Cette cuvée bien construite propose une bouche encore vigoureuse, dont le registre fruité (baies noires sauvages) se voit enveloppé de fins tanins structurants partiellement fondus. L'ensemble est porté par une acidité revigorante et la finale, persistante, peut encore fondre ses éléments. Un cru de belle évolution.

SY: 60 - CS: 30 - GR: 10 • 2025/27

Cherche Distributeur(s)
Salon: Hermalle sur Argenteau

www.domainedelabouverie.com
domainedelabouverie@wanadoo.fr



Château de Beaumel



15,5/20

★★★



Domaine de La Maïonnette - "Zénith - Tava"

20,00 €

Superbe robe grenat pourpre encore violacé, très jeune encore. Ce bouquet de caractère (épices, sous-bois, réglisse, baies noires sauvages) séduit par sa franchise et la complexité de sa gamme aromatique. Une grande élégance olfactive. Cette cuvée porte bien son nom. La sensation de maturité d'un fruité exubérant (cerise, mûre, framboise) laisse une impression de sucrosité. La texture se révèle enveloppante et dotée d'un beau gras. Longue finale chaleureuse, équilibrée par une délicate acidité bienvenue.

SY: 70 - CS: 30 • 2025/26



Cherche
Distributeur(s)

www.maisonmalard.com
domaine-de-la-mayonnette@orange.fr



15,5/20

★★



Château Sainte-Croix - "Le Patriarche"

22,00 €

Robe cerise en début d'évolution au disque ouvert. Les notes de pruneau, cerise macérée et figue dominent l'ouverture. Ce bouquet enrobé se complète à l'aération par quelques effluves d'épices douces. Une impression de maturité voire de sucrosité apparaît dès l'attaque dans ce vin ample et gras, généreux en saveurs de fruits au sirop (bigarreaux, mûre, myrtille). Un léger support d'acidité bienvenu apporte la touche de vivacité indispensable à un ensemble chaleureux, doté d'une persistance appréciable en finale.

GR: 90 - SY: 10 • 2025/26

Cherche Distributeur(s)
Salon: Wine Paris

www.chateau-sainte-croix.com
saintecroix83570@gmail.com

Conversion

15/20 ★★★

Domaine du Grand Cros - "L'Esprit de Provence"



Jolie robe carminée, limpide et brillante. Quelque peu réservé à l'ouverture, le bouquet dévoile ensuite de délicats arômes fruités bien mûrs (fraise, cerise, myrtille), associés aux notes lactiques et vanillées. Un ensemble doucereux. Cette bouche fondue et charmeuse accorde la priorité aux saveurs fruitées prégnantes (baies rouges et noires), enveloppées de tanins lissés. Une jolie acidité apporte la fraîcheur en milieu de bouche et la finale, gouleyante et juteuse, jouit d'une agréable longueur.

SY: 60 - CS: 40 • 2025/26



La Cavinière

www.faulknerwine.com
commandes@faulknerwine.com



Domaine



du Grand Cros

CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2021

17/20

★★★



Domaine de Communion

36,00 €

Superbe robe surprenante de jeunesse par ses reflets pourpres violacés. Un panier gourmand de fruits rouges et noirs confiturés voire au sirop s'exprime dès l'ouverture, rejoint à l'aération par quelques senteurs lactiques et crémeuses. Cette bouche riche, grasse et onctueuse confirme en bouche le profil mature d'un fruité généreux et croquant (cerise, fraise, framboise). Une sensation de sucrosité apparaît dans une finale de texture lissée, persistante et enrobée.

2025/28

Cherche
Distributeur(s)

06/84.71.17.46
jpeyvel@gmail.com



15/20

★★★★



Château Esparron - "Cuvée Laurent"

10,50 €

Robe cerise intense à reflets tuilés sur le disque. Parfumé et de belle maturité, le nez développe de généreux arômes de cerise confite, cacao et épices douces. Un ensemble enveloppé et suave. Relevée et équilibrée par une jolie acidité, cette cuvée chaleureuse exprime un fruité confituré voire macéré (cerise, prune). La trame se montre à la fois serrée et enveloppante. Finale mariant l'expression fruitée et quelques épices, agréablement persistante.

CS: 50 - SY: 50 • 2025/26

Cherche
Distributeur(s)

06/20.68.10.93
domaineesparron@orange.fr



CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2020

17/20 ★★★★★



Château La Mascaronne

Très jolie robe carminée intense, lumineuse et profonde. L'expression fruitée (griotte, mûre) s'exprime dès l'ouverture, rejointe au fil de l'aération par quelques notes d'épices douces et de cacao. Un bouquet suave et enveloppé. Pleine et harmonieuse, cette bouche dévoile d'emblée son ambition par sa structure au grain serré, l'exubérance de son fruité intact et généreux, de grande maturité (cerise, myrtille, fraise) et son très bel équilibre acidité/gras. La finale, savoureuse à souhait, jouit d'une grande persistance. Belle réussite.

SY - CS • 2025/27

Wine Not - AD Bibendum
Vinoteca (Luxembourg)

www.chateau-lamascaronne.com
info@lamascaronne.com



16,5/20

★★★★



Château Les Apiès - "Folies Gourmandes"

17,00 €

Robe rubis cerise profond, de belle jeunesse encore. Les senteurs d'épices de garrigue s'associent aux arômes de fruits noirs au sirop voire macérés (quetsche, mûre) dans ce bouquet chaleureux, finement réglissé à l'aération. Cette cuvée vigoureuse au fruité intact a emporté les suffrages pour sa trame serrée, sa fraîcheur préservée, l'intensité aromatique fruitée de son milieu de bouche (myrtille, bigarreaux) et la persistance de sa finale étoffée et de grande longueur. Ce vin n'a pris aucune ride et peut envisager l'avenir sereinement.

SY: 80 - MOU: 20 • 2025/27

Cherche
Distributeur(s)

www.chateau-lesapies.com
chatealesapies@gmail.com



15,5/20 ★★★



Domaine du Révaou - CdP La Londe - 2023

14,00 €

Très belle présentation pour cette robe pourpre violacé de grande jeunesse. De puissantes notes de fruits rouges et noirs mûrs voire confits envahissent ce bouquet parfumé dès le premier nez (myrtille, mûre sauvage, bigarreaux). Quelques effluves d'épices douces complètent la palette à l'aération. La bouche, distinguée et fondue, propose une trame très élégante, aux tanins patinés, riche en saveurs de baies rouges et noires (cerise, mûre). Une superbe acidité rafraîchissante garantit l'équilibre d'un ensemble très digeste, ponctué d'une finale longiligne et soyeuse.

SY: 90 - GR: 10 • 2025/27

Cherche
Distributeur(s)

www.domainedu-revaou.com
bernard.scarone@wanadoo.fr



17/20 ★★★★★



Château du Rouët - "Hermès" - CdP Fréjus - 2022

Jolie robe carminée de belle jeunesse encore. De belle typicité, le nez se montre d'emblée intensément parfumé par ses senteurs d'épices de garrigue, de minéralité et de baies noires sauvages (mûre, cassis). Touche de réglisse à l'aération. Ambitieuse, la bouche dévoile une trame serrée et un grain de tanin gourmand et partiellement fondu. Ce vin superbement construit livre une bouche concentrée, dont la matière fruitée chaleureuse et bien mûre (cerise, myrtille) enveloppe le palais par sa douceur. La finale, suave, séduit par sa mâche et son étoffe. L'équilibre d'ensemble est au rendez-vous pour ce cru très séduisant et de belle évolution encore.

SY: 40 - MOU: 30 - GR: 30 • 2025/29

 Vinicole Leloup - De Clercq
Au Chai qui Inspire / Salon: Wine Paris

www.rouet.com
contact@chateau-du-rouet.com



15,5/20 ★★★



Château Tour Saint Honoré - "Sixtine" - CdP La Londe - 2021

Robe rubis profond au disque ouvert, sans réelle évolution. Particulièrement parfumé, le nez dévoile d'emblée ses senteurs d'épices orientales (cannelle, clou de girofle) et de fruits mûrs (figue, prune, cerise). Une touche de cacao complète le bouquet à l'aération. Dès l'attaque, on apprécie l'équilibre entre l'onctuosité d'une matière fruitée confiturée (griotte, mûre), le support d'acidité revigorant et la finesse soyeuse de tanins délicats et enveloppés. Cette bouche épanouie séduit par sa finesse. Finale longiligne et salivante, développant une énergie revigorante.

GR - SY - MOU • 2025/26

Cherche
Distributeur(s)

www.chateautoursthonore.fr
contact@chateautoursthonore.fr



Château du Rouët



Domaine du Révaou

16/20 ★★★



Domaine du Bourrian - "Esprit" - Blanc 2024

Éclatante robe pâle à reflets légèrement rosés. Élégance et gourmandise caractérisent ce bouquet friand et parfumé qui associe les effluves floraux (tilleul, chèvrefeuille, acacia...) et de confiseries à un registre de fruits blancs voire exotiques engageant. La bouche, ample et gourmande, tient les promesses du nez. Le fruit est juteux et croquant, l'équilibre gras/acidité parfaitement au rendez-vous et la finale longiligne et suave. Une friandise !

VIO - RO

Cherche Distributeur(s)

www.bourrian.fr
commercial@bourrian.fr



14,5/20

★★★



Figuière - IGP Méditerranée - Rosé - 2024

Jolie robe rose tendre à pétale de rose. Le bouquet printanier est délicatement parfumé et essentiellement floral (chèvrefeuille, violette, tilleul...). Des notes de confiseries (guimauve, cuberdon) voire de vanille complètent une palette olfactive engageante. La bouche est franche et épurée. Les dégustateurs soulignent sa finesse de texture, ses saveurs fruitées voire de confiserie et sa belle acidité omniprésente garante d'équilibre et de fraîcheur. Une cuvée friande et conviviale.

GR - CIN - SY - CS - CAR

Pirard

www.figuiere.bio
figuiere@figuiere.bio



Le charme d'un vin Rosé de Provence repose sur ses notes aromatiques très fruitées et florales et son équilibre subtil qui oscille entre rondeur et fraîcheur. Les instants du Rosé de Provence: à l'apéritif, en tête à tête, entre copains, en famille, en été comme en hiver; en Provence et ailleurs, autour d'un plat exotique, pour un repas de fête, marié aux couleurs de la cuisine provençale...

Les rouges jeunes se servent à 15-17°C, les vins plus structurés et de garde aux alentours de 18°C. Ils accompagnent les grillades parfumées de garrigue, les viandes blanches, les gigots, le pot-au-feu froid en salade ou encore les tians de légumes. Après un élevage en barriques, les vins rouges de Provence s'accordent joliment avec des plats plus puissants comme les viandes cuisinées (daubes, civets, pieds et paquets), les gibiers ou les fromages de caractère.



Les blancs, très aromatiques et équilibrés, se marient parfaitement avec les fruits de mer; poissons grillés ou en sauce. Les vins élevés en barrique ou plus matures pourront magnifier viandes blanches, truffes et fromages de chèvre.

De charme van een roséwijn van de Provence berust op zijn zeer fruitige en bloemige aromatische noten en zijn subtiele evenwicht dat wisselt tussen rondheid en frisheid.

De momenten voor de rosé van de Provence: bij het aperitief, met twee, met vrienden, met familie, in de zomer en winter, in de Provence en elders, bij een exotisch gerecht, voor een feestmaaltijd, in combinatie met de kleuren van de Provençaalse keuken, ...

De jonge rode wijnen worden geserveerd op 15-17 °C, de meer gestructureerde wijnen en bewaarwijnen rond 18 °C. Ze vergezellen grillades geparfumeerd met garrigue, wit vlees, schapenbouten, koud stoofvlees in een slaatje of tians van groenten.

Na een rijping op vaten gaan de rode wijnen van de Provence harmoniëren mooi met stevigere gerechten zoals bereid vlees (daubes, civets, pieds et paquets), wild of karaktervolle kazen.

De zeer aromatische en evenwichtige witte wijnen gaan perfect samen met zeevruchten, gegrilde vis of vis in saus. De op vaten gerijpte wijnen of rijpere wijnen kunnen de smaak van wit vlees, truffels en geitenkaas beter doen uitkomen.

ACCORDS METS-VINS • WIJN EN GERECHT

Dans ce dossier de dégustation se trouvent des vins de toutes origines. Ils font partie des meilleurs crus de leur appellation, et constituent de véritables coups de coeur. 15/20 est la cotation minimale à obtenir auprès de notre comité de dégustation pour être sélectionné!

16,5/20

★★★★



Quinta do Pessegueiro - "Grande Reserva" - Douro DOC 2019

Superbe robe rubis carmin à reflets grenat, profonde, concentrée et éclatante. Une présence fruitée expressive et mûre (myrtille, cassis, griotte) s'exprime sans attendre dans ce nez charmeur et enrobé, complété par une fine note biscuitée et vanillée à l'aération. Tout est équilibre et suavité dans cette cuvée croquante de fruit (baies rouges et noires), juteuse, dont la maturité fruitée se voit nuancée par une délicate acidité. Le milieu de bouche présente une grande richesse et un grain assez serré. La finale, opulente mais tendue par son acidité, séduit tant par sa longueur que par son élégance.

2025/28

www.quintadopessegueiro.com
chateausaintmaur@zannier.com

17/20

★★★★



Quinta do Pessegueiro - Porto LBV 2018

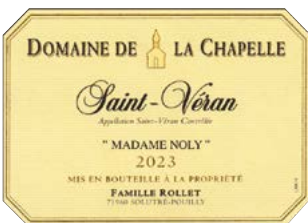
Robe d'encre, presque noire, au disque violacé fermé. Une décoction de senteurs fruitées au sirop (mûre, griotte, myrtille) s'associe aux notes d'épices douces, léger fumé, réglisse et fruits confits (cerise amarena). Un ensemble complexe et engageant. L'attaque, franche et engageante, délivre une trame au grain serré, relevée par de fins tanins gourmands (noyau de cerise). Le milieu de bouche séduit par sa force tranquille, ses délicats amers et ses saveurs de fruits noirs et de chocolat. Les dégustateurs apprécient l'élégance et le profil digeste d'un cru épuré, relevée par un support d'acidité tonique. Finale longiligne et distinguée, sur de fines épices.

www.quintadopessegueiro.com
chateausaintmaur@zannier.com

16/20

★★★★★

Domaine de la Chapelle - Saint-Véran - "Madame Noly" - 2023



Eclatante robe jaune de Naples intense à reflets dorés. Le bouquet, délicatement parfumé, associe les notes florales aux fragrances d'agrumes (pamplemousse, mandarine...) et de bonbons acidulés. Une pointe de réglisse complète un tableau élégant, gourmand et très engageant. La bouche est ample et riche, très aromatique. On apprécie les saveurs fruitées intenses et salivantes, l'équilibre gras/acidité et la finale longiligne et rafraîchissante qui donne volontiers l'envie d'y revenir. Bravo.

CH: 100

 Pegasus
AD Bibendum

www.domainedelachapelle.com
rolletpouilly@wanadoo.fr



Quinta



do Pessegueiro

SALON DE/VAN VTA



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

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



Entrée Gratuite ! Gratis Ingang

PROCHAIN NUMÉRO **V&Ta** VOLGEND NUMMER



Automne 2025 **N°109** Herfst 2025



Jura • Côtes du Luberon • Valais Suisse

ANCIENS NUMÉROS • OUDE NUMMERS

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

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

LA ROUTE DU CHAMPAGNE

EN FÊTE

ROU TEDUCHAMPAGNE.COM

Le Route du Champagne
30 ANS
2025

LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE
CAPIC
ASSOCIATION
UN ÉVÈNEMENT CAPIC



LES RICEYS
26 et 27 juillet 2025
3 BOURGS - 3 ÉGLISES - 3 ACP



© 2025 - Route du Champagne