

# Vino Veritas

*Sachez apprécier et lire sans modération!*



Dossier IVV

## GEVREY-CHAMBERTIN

2010

## CRÉMANTS D'ALSACE

- VINISUD
- NOUVEAUTÉS
- CUVÉE CRESSAÏA
- CHÂTEAU GUADET





# COOL WINES BY THE GLASS

## AUSTRIAN WINE



In today's restaurant scene worldwide, wine directors and sommeliers are carefully selecting wines to offer by the glass, in order to excite their customers and introduce them to grape varieties and wine styles that harmonise with the chef's cuisine and meet the right price point.

More than two thousand years of viticulture and the firm commitment to quality, along with a wide range of food-pairing possibilities, make Austrian wine the perfect glass-pour.

Download the brochure here: [www.austrianwine.com](http://www.austrianwine.com)

## Révisons nos classiques italiens

D'abord, il y a le Chianti simple.

Et puis le Chianti avec nom de sous-région, comme le Chianti Colli Senesi.

Et puis le Chianti Classico, au coeur de l'aire historique d'appellation.

Et puis encore, le Chianti Classico Riserva (pour les vins d'élevage long).

Comme ce n'est pas encore assez compliqué (il n'y a pas que la France qui aime la complicazione), il y aura bientôt une catégorie encore supérieure - enfin, sur le papier. Comme un pyramidon tout en haut de la pyramide. Ne lui manque plus qu'un nom. Je propose Chianti Top. Ce serait rigolo.

Rigolotes, les règles qu'on veut appliquer à cette nouvelle catégorie le sont beaucoup moins.

Ses supporters veulent que seules des cuvées produites avec des raisins d'un seul domaine ("single vineyard") soient acceptées - bref, pas de négociants à bord. Et puis, pour faire bonne mesure, les vins devront reposer au moins 3 mois en bouteille. Et ils ne pourront pas être mis en marché avant 30 mois.

S'il suffisait de respecter ces règles pour faire un bon vin!

Je connais pas mal de tocards qui rentrent dans ces normes. Je pense notamment à tous les vins qui ne trouvent pas preneur avant 30 mois. Et à tous ceux qui boisent inconsidérément leurs cuvées.

Tant qu'à faire dans le superflu, je propose d'ajouter quelques contraintes encore plus ridicules:

- Bouchage de liège portugais.
- Vendange manuelle par des vendangeurs toscans depuis 2 générations au moins.
- La taille du mot Chianti sur l'étiquette ne pourra pas être inférieure à 2,23% de la surface totale de l'étiquette, exprimée en mm<sup>2</sup>.

A ce prix, le «Chianti Top» sera non seulement Contrôlé, Garanti et Totalement Dénué d'Intérêt.

Que cela ne vous empêche pas de boire de bons vins du Chianti (la région), avec ou sans DOCG.

Hervé Lalau

Dossier IVV : Gevrey-Chambertin 2010 au banc d'essai	2-7
Les Crémants d'Alsace... vous connaissez?	8-13
Vinisud 2012	14-15
Nouveautés	16-17
20 ans déjà... Rétrospective d'avenir (4)	18-19
Cuvée Cressaia	20
Château Guadet	21-22



Photo cover © BIVB / MUZARD J.P

**IN VINO VERITAS, PROBABLY THE MOST  
MODEST WINE MAGAZINE IN BELGIUM.**



Août/Septembre 2012 n°155

[www.invinoveritas.apic.be](http://www.invinoveritas.apic.be) • <http://ivv.skynetblogs.be/>



■ RÉDACTION - ADMINISTRATION - ABONNEMENT :  
A.P.I.C. - Dieweg 294 - 1180 Bruxelles - Belgique - Tél : +32(0)2.375.44.44 - Fax : +32(0)2.375.52.51

■ BANQUE : 210.0461297-17 - [invinoveritas@skynet.be](mailto:invinoveritas@skynet.be)

■ RÉDACTEUR EN CHEF : Philippe **STUYCK**

■ RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT : Hervé **LALAU**

■ PUBLICITÉ :  
A.P.I.C. - Dieweg 294 - 1180 Bruxelles - Belgique - Tél : +32(0)2.375.44.44 - Fax : +32(0)2.375.52.51

■ BANQUE : 210.0461297-17 - [invinoveritas@skynet.be](mailto:invinoveritas@skynet.be)

■ EDITEUR RESPONSABLE : Philippe Stuyck, Dieweg 294, B-1180 Bruxelles

■ RÉDACTION : Bernard **ARNOULD**, Fabian **BARNES**, Johan **DE GROEF**, Gérard **DEVOS**, Jean-Yves **HINDLET**, Guido **JANSEGERS**, Hervé **LALAU**, Fiona **MORRISON**, Youri **SOLOLOW**, Philippe **STUYCK**, Marc **VANHELLEMONT**, Ann **VAN STEENBERGEN**

## Nos NEZ



Bernard **ARNOULD**

Fabian **BARNES**

Johan **DE GROEF**

Hervé **LALAU**

Youri **SOLOLOW**

Philippe **STUYCK**

Marc **VANHELLEMONT**

Frank **VAN DEN BOSCHERT**

Tim **VANDEPUT**

Ann **VAN STEENBERGEN**

Jérôme **VAN DER PUTT**

IVV paraît 6 fois par an. Les textes et les annonces n'engagent que les auteurs et les annonceurs.  
ISSN 0779-2565



# GEVREY-CHAMBERTIN 2010

## AU BANC D'ESSAI

La plus grande appellation de la Côte de Nuits (411 ha) se répartit entre deux communes: Gevrey-Chambertin et Brochon. Elle ne produit que des rouges. Un seul cépage, le pinot noir ; et pourtant, le mot-clé, ici, est la diversité.

Nous avons encore pu le vérifier avec cette dégustation des 2010 (Gevrey-Chambertin et Premiers Crus) – millésime classique, friand, qui a l'avantage d'offrir bon nombre de vins déjà prêts à boire.

### Un peu d'histoire

Selon des fouilles effectuées en 2008, la vigne serait présente à Gevrey depuis le 1er siècle après JC. Dans les textes, la viticulture y est attestée depuis 640, pour un clos appartenant à l'abbaye de Bèze. Mais plusieurs évêchés, les Ducs de Bourgogne et autres seigneurs y possèdent des domaines. En 1219, le Chapitre de Langres achète aux religieux de l'abbaye de Bèze ce qui deviendra le Clos de Bèze. Celui-ci sera revendu au XVIIème siècle.

Au XVIIIème, Claude Jobert, négociant et propriétaire à Chambertin, contribue à la notoriété des vins de Gevrey dans toute l'Europe. C'est à travers ce succès commercial que les noms de Gevrey et de Chambertin commencent à être associés. Si le décret de l'appellation d'origine date de 1937, les limites de son aire ont été fixées dès 1929 et confirmées en 1930. En 1943 est dressée une liste de climats qui peuvent officiellement

### PREMIERS CRUS ET GRANDS CRUS

Les Premiers Crus de Gevrey-Chambertin représentent une superficie de 82,50 ha (soit environ un cinquième de l'aire d'appellation), répartis entre 26 climats.

La production totale de l'appellation est de 17.000 hl, dont 3.200 en premiers crus.

### LES GRANDS CRUS, EUX, SONT AU NOMBRE DE NEUF; À SAVOIR:

- Chambertin (13,22 ha)
- Chambertin-Clos de Bèze (14,67 ha)
- Chapelle-Chambertin (5,48 ha)
- Charmes-Chambertin (28,97 ha)
- Griotte-Chambertin (2,63 ha)
- Latricières-Chambertin (7,05 ha)
- Mazis-Chambertin (8,79 ha)
- Ruchottes-Chambertin (3,00 ha)
- Mazoyères-Chambertin (1,72 ha)

s'associer à la mention "Premier Cru". Quant aux grands crus, ils bénéficient chacun de leur propre AOC.

Le village de Gevrey-Chambertin se situe entre Fixin et Morey-Saint-Denis. Le vignoble s'étage entre 280 et 380 m d'altitude, sur des sols bruns calcaires peu épais ou bruns calcaires et bruns calcaires. L'exposition est généralement au levant, Sud-Est ou Est. La commune est divisée en deux parties par la

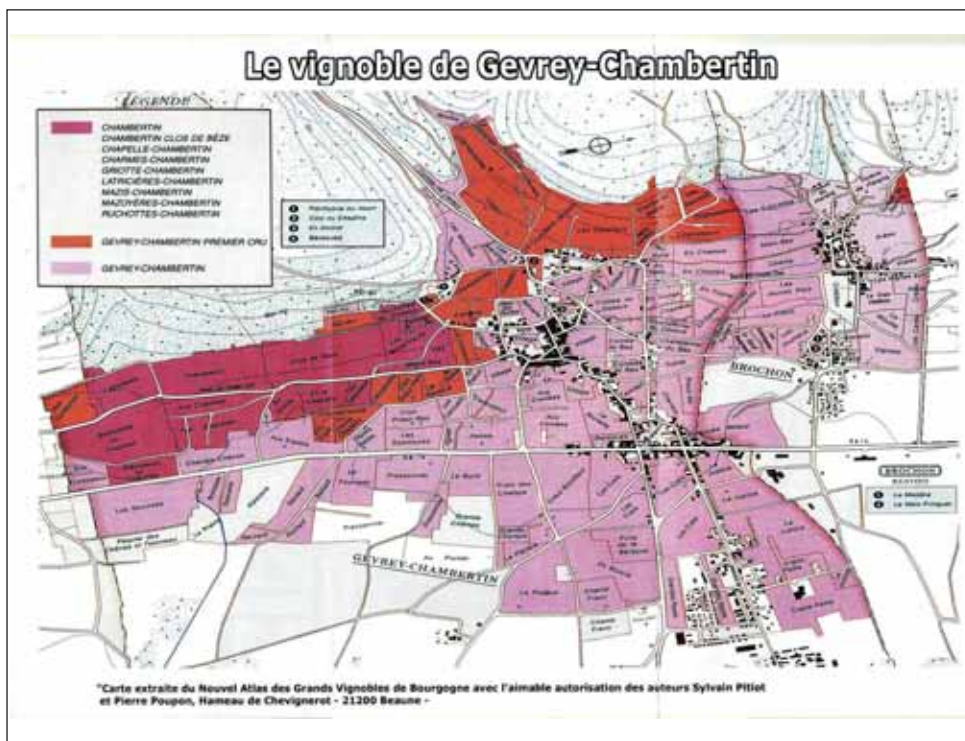
combe de Lavaux. Dans sa partie Nord, se succèdent les premiers crus comme les Champeaux, Les Goulots ou La Combe aux Moines (en référence aux moines de l'abbaye de Cluny, principaux propriétaires de Gevrey au 13ème siècle). D'autres Premiers Crus s'enfoncent plus à l'Ouest dans la combe : La Romanée, La Bossière, Les Varoilles, Poissenot, Estournelles. Quand on redescend vers la Route des Grands Crus, on trouve entre autres les Petits Cazetiers, Les Casetiers, le Clos Saint-Jacques, Lavaut, Clos du Chapitre, Craipillot et Champonnet. Dans la partie Sud, touchant les Grands Crus, Issarts, Fonteny, Les Corbeaux, La Perrière, Au Closeau, Clos Prieur, Cherbaudes, Petite Chapelle, En Ergot. Près de Ruchottes-Chambertin et Le Clos de Bèze, un peu esseulé, se trouve le climat «Bel Air». Enfin, «Aux Combottes» forme la jonction avec l'appellation suivante, Morey.

### Vous avez dit "Typicités"?

Il y a ici tout une carte du tendre, toute une déclinaison subtile des vins selon les terroirs... et l'élevage. Les vins en provenance du piémont sont généralement plus sur l'élégance et la finesse ; tandis que ceux des coteaux sont généralement plus solides, puissants et riches. Ces sols chargés en marnes riches de coquillages fossiles et d'argiles offrent un corps ferme au vin, ce qui permet une belle garde. Si l'on prend des vins dans le prolongement de la Combe, il faut s'attendre à des vins aromatiques, structurés et d'une belle complexité. Lorsque l'on se dirige vers l'Est, la souplesse incite à les boire sur



leur jeunesse. En se dirigeant vers le Nord, la fermeté, la puissance et le charnu demandent un peu de patience avant d'en profiter un maximum. Les vins issus des Grands Crus présentent en général des jus plus amples, ils allient longueur et équilibre. Les caractéristiques attendues du Gevrey-Chambertin, outre son bel éclat rubis, varient avec le temps. Dans sa jeunesse, les fruits rouges (groseilles, cerises du Nord, fraises) s'accompagnent généralement de notes florales variant de la violette à la rose. Avec le temps apparaissent souvent d'autres notes comme le réséda ou les fleurs séchées. Si la maturité se poursuit en cave, les senteurs animales comme la fourrure ou le cuir ainsi que le sous-bois et le gibier viendront chatouiller l'appendice nasal. Si vous le dégustez dans la jeunesse, vous apprécierez le fruité du Gevrey; mais la garde en renforcera le corps et mettra en avant sa ferme structure, ses tanins veloutés et la richesse de sa matière. Les viandes en sauce, les gibiers, une excellente côte de bœuf ou de l'agneau trouveront, ici, le parfait compagnon. Pourquoi ne pas faire fi du classicisme et l'associer à un morceau de thon ? Ceux qui aiment le fromage en compagnonnage d'un vin rouge seront ravis du partage de la table avec l'Epoisses, le Camembert ; sans oublier l'enfant du pays: L'Ami du Chambertin. Pour le service, ne le laissez pas chamberer outre mesure, une température avoisinant les 15° mettra en valeur ses qualités organoleptiques.



### AFFAIRE VOUGERAIE : UN MAL POUR UN BIEN ?

La regrettable affaire du concassage des sols effectué par le Domaine de la Vougeraie, qui a défrayé la chronique l'an dernier à Gevrey-Chambertin, et dont nous nous sommes fait l'écho, a eu au moins un mérite: le syndicat local a réaffirmé les règles du décret. En résumé: respect des sols, pas touche à la couche arable. C'est sans doute un mal pour un bien.

Restent quelques questions dérangeantes, cependant.

- Est-il normal que le scandale ait été révélé par un consoeur passant par hasard dans le coin? Le concassage ne pouvait pourtant pas passer inaperçu des voisins...
- Tous les viticulteurs ont-ils vraiment bien compris que l'AOC est un patrimoine commun, et que les décrets sont valables pour tous, quelle que soit la taille des domaines et leur surface financière. Et même s'il s'agit de domaines appartenant à des négociants susceptibles d'acheter la récolte des collègues...
- Comment l'injonction faite au Domaine de La Vougeraie de remettre la parcelle en l'état peut-elle être exécutée? Peut-on déconcrasser un sol? La seule solution, à notre humble avis, serait de déclasser la parcelle (en replantation), au moins pour dix ans après son entrée en production (on est quand même en premier cru). Cela n'effacerait pas l'outrage au sol, mais cela aurait au moins un effet dissuasif.

Plus profondément (c'est le cas de le dire), quel peut-être l'intérêt de modifier un sol classé en premier cru? Il doit y avoir une raison objective, d'autant que le domaine de la Vougeraie répète à l'envi que «tout commence à la vigne». La composition actuelle des sols à Gevrey-Chambertin laisserait-elle à désirer?

Enfant du pays (il habite à Gevrey) et auteur de nombreux livres sur les vins de Bourgogne, dont l'excellent « Réveil des Terroirs » Jacky Rigaux plaide lui pour un retour aux bonnes vieilles pratiques : *«On a cru qu'on était capable à coup d'engrais, d'herbicide, de fongicide... tous ces termes en ide, de dominer et de contrôler la nature. Et on a oublié tout simplement que la nature était plus forte que l'homme, que la nature savait fonctionner avant que l'homme ne comprenne comment elle fonctionne. Aujourd'hui encore elle est sûrement plus subtile qu'on ne l'imagine et on est loin d'avoir découvert toutes les espèces qui existent sur terre et plus exactement sous terre. L'agronomie a oublié que 80% de la bio masse est sous nos pieds. On a cru que les savoirs nouveaux allaient être supérieurs et déclasser les savoirs anciens... Quand on revient aux bonnes pratiques, quand on respecte ce qu'il y a dans les sols, quand on fait le travail que les anciens faisaient, en intégrant bien sûr les connaissances d'aujourd'hui, on est capable de laisser vivre une plante et qu'elle prenne tout ce qu'elle a à prendre dans ce qu'on appelle le terroir».*

La leçon ne s'adresse évidemment pas qu'aux vignerons de Gevrey-Chambertin, elle s'applique partout; mais vu l'actualité, et vu la notoriété de l'appellation, de ses terroirs, elle prend ici une valeur toute particulière.

# LA DÉGUSTATION

13 vins sélectionnés sur 32 dégustés, une très bonne moyenne, largement supérieure à ce qui se fait habituellement à IVV. Et peut-être aurions-nous pu être plus généreux encore...

Et encore n'avons-nous dégusté que des Gevrey-Chambertin simples et Premiers Crus – les Grands Crus ne jugent sans doute pas dignes de leur rang de se mesurer aux autres, surtout devant des journalistes ou des sommeliers...

### GEVREY-CHAMBERTIN 2010 JOSEPH FAIVELEY

Rubis carminé, il exhale le clafouti à la framboise et à la groseille, quelques fraises par-dessus, relevées d'épices douces, comme le curcuma et le cumin, une pincée de poivre blanc, une note de cèdre. Une jolie densité s'installe facilement en bouche, portée par le fruit, entraînée par la vivacité, enveloppée par la soie tannique. Le vin laisse une impression de croquant, petit plaisir des baies écrasées.

Les Pinot poussent dans des colluvions calcaires. Le vin est élevé sur lies 14 à 16 mois en fûts de chêne français.

### GEVREY-CHAMBERTIN 2010 LOUIS JADOT

La robe rubis à la teinte profonde respire la framboise, la griotte et la mûre soulignées d'un trait de réglisse. En bouche, les épices parlent d'abord, poivre noir, muscade et cardamome ombrent les fruits sentis, leur ajoutent un petit air oriental, renforcé par la bonne maturité des raisins. Les tanins commencent à bien se fondre dans la masse aromatique que quelques accents floraux accompagnent en finale.

Le Gevrey Chambertin de la Maison Louis Jadot est un vin vinifié à partir de la production de différents grands producteurs de Gevrey, issus de terrains calcaires avec une bonne proportion de marnes. Le moût fermente en cuves pendant 3 à 4 semaines. Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois.

### VEILLES VIGNES 2010 GEVREY-CHAMBERTIN ROSSIGNOL-TRAPET

Rubis à peine prononcé, le nez bien épicé de poivre et de cannelle, le floral du carvi, puis viennent les gelées de fruits, rouges en majorité. La bouche, bien structurée, se rafraîchit d'un rien d'agrumes, de jus de griotte et de groseille, puis en son milieu, surgit une amande amer, bitter délicat qui renforce la fraîcheur. C'est dans cette vive intensité que le fruit se sublime et nous entraîne, nous entraîne...



L'éraflage des Pinot est variable selon les années, un tiers pour ce millésime. Les raisins macèrent entre 15 et 25 jours. Après le pressurage et un léger débouillage, le vin est logé en fûts sur lies bâtonnées. L'élevage demande 18 mois.

#### **VIEILLES VIGNES 2010 GEVREY-CHAMBERTIN HARMAND-GEOFFROY**

Teintée de rubis carminé, la robe se déploie avec grâce dans le verre et offre un parfum de cerise et de framboise à la vanille, curcuma, poivre et réglisse compètent le bouquet. La bouche souligne tout de go sa densité à la suavité gourmande qui croque les baies pour en répandre le jus sur les papilles assoiffées. Les tanins tout fins se tissent de burlats et de prunelles. La longueur retrouve les épices. Les vignes ont 65 ans et poussent dans une parcelle de colluvions calcaires située sous les Champeaux. La vinification est traditionnelle et le vin est élevé en fûts dont 40% neufs, sur lies non bâtonnées pendant.

#### **EN CROISSETTE VIEILLES VIGNES 2010 GEVREY-CHAMBERTIN**

##### **JÉRÔME GALEYRAND**

La robe rubis lumineux donne envie d'y plonger le nez. Ce dernier n'est pas déçu, une explosion fruitée en jaillit, accrochant tout azimut ses notes de cerise noire, de cassis, de framboise et de groseille, nuancées du parfum subtil de la violette, auxquelles se mélangent encore des tonalités épicées de cumin, cannelle et réglisse. La bouche croque les baies dont le jus acidulé coule sur le taffetas tannique, la langue reconnaît les épices respirées. Vin joyeux, au caractère espiègle, il plaît d'emblée.

Les Pinot, âgés de 75 ans, des Croisettes poussent sur les coteaux de Brochon dans un sol assez profond sur la roche-mère calcaire. Vinification en vendange entière avec remontage et élevage sur lies non bâtonnées pendant 18 mois en barriques dont 30% neuves.

#### **JEUNES ROIS 2010 GEVREY-CHAMBERTIN FRÉDÉRIC MAGNIEN**

Rubis lumineux, il embaume les gelées de groseille, de griotte et de framboise nuancées de quelques arbouses et canneberges. La bouche se décline en une foule de petites notes fruitées acidulées, relevées d'épices douces. Les baies roulent sur le tapis soyeux des tanins et font s'élever des parfums délicats de violette. Puis l'ensemble des sensations se tressent et s'allongent en finale.

Les Pinot ont entre 50 et 60 ans poussent dans un sol de graviers calcaires. La parcelle, entourée d'un mur, se situe en bas de la route des Grands Crus, côté Brochon. La vendange est éraflée à 100%, les raisins macèrent à froid puis cuvent pendant 21 jours. L'élevage se fait en fûts dont 40% de neufs pendant 14 mois.



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



**EN JOUÏE 2010 GEVREY-CHAMBERTIN HARMAND-GEOFFROY**

La robe rubis à l'éclat velouté se boutonne de noyaux de cerise, se parfume d'amande, se pique de poivre et exhale une note fumée à chaque virevolte. La bouche ample caracole sur une jolie densité. Le vin ne manque guère de caractère, affirmé par la texture légèrement rogue de la trame tannique. Il reste néanmoins élégant développant de concert de subtils effluves de cassis et de violette qui viennent s'ajouter aux fruits sentis.

Les vignes ont 65 ans et jouxtent le 1er cru Perrière. Sa vinification est traditionnelle, son élevage se fait sur lies non bâtonnée en fûts dont 40% neufs.

**CAZETIERS PREMIER CRU 2010 GEVREY-CHAMBERTIN BRUNO CLAIR**

Une tonalité cramoisie embellit le rubis de la robe, une autre ombre de poivre les confitures de griotte et de cassis, soulignées encore d'un trait de réglisse. La

bouche un peu revêche avec ses tannins encore hérissés semble rustique, mais sauvage lui convient mieux, peuplée de fruits des bois où la mûre conteste l'hégémonie aromatique à la framboise. Poivre, aiguilles de pin et noisette, en renforce le caractère sylvestre. Un distillat de plantes et de fruits enrobe le grillé, puis s'évanouit, nous laissant ébaudi.

La parcelle des Cazetiers, située dans le haut du climat, jouxtent le Clos Saint-Jacques. Le sol pauvre s'y compose de marnes blanches et de bancs calcaires. Les vignes y ont été plantées en 1958, 1972 et 1996. Après un éraflage partiel, les raisins cuvent durant une vingtaine de jours. La malo se fait à la suite de l'entonnage. L'élevage se fait en fûts de chêne dont près de la moitié neufs pendant un an et demi.

**LES CAZETIERS PREMIER CRU 2010 GEVREY-CHAMBERTIN HENRI MAGNIEN**

Rubis foncé, il propose d'emblée framboise

et groseille en gelée, un rien de grillé et de poivre blanc, parfumé d'un bouquet de fleurs sèches. La bouche apparaît austère, les tanins affirmés, la fraîcheur bien présente, puis déboulent les fruits sentis auxquels s'ajoutent la mûre et le cassis aux saveurs renforcés par les épices. La finale prolonge l'incursion fruitée.

La parcelle, orientée à l'Est, se situe dans les parties médiane et basse du cru, en pente assez forte.

La vendange est non-éraflée à 15%. Élevage en barriques dont 25% neuves.

**LES CAZETIERS PREMIER CRU 2010 GEVREY-CHAMBERTIN BOUCHARD PÈRE & FILS**

Rubis brillant aux reflets améthyste, une note intense de confiture de griotte poivrée saute au nez, puis les parfums aigrettes se colorent de cassis, de fraise des bois et de myrtille, corbeille de fruits bien mûres aux senteurs gourmandes. La bouche leur correspond, ample, les tanins très soyeux, la texture suave, reçoit avec bonheur le volume fruité, volume qui monte en puissance et fait éclater le jus des baies. Puis, tout se calme et le tourbillon aromatique nous quitte à petits pas élégants.

Égrappage partiel et cuvaison de deux semaines élevage de 18 mois en fûts neufs à 85%.

**LAVAUX ST JACQUES PREMIER CRU 2010 GEVREY-CHAMBERTIN HARMAND-GEOFFROY**

La profondeur sang de pigeon du rubis séduit, le premier nez un peu moins, la jeunesse du vin demande un peu d'ouverture, après quelques minutes et quelques intenses girations, éclot un bouquet fait de fruits, de fleurs et d'épices. Ils se retrouvent en bouche, violette et sauge, thym et réglisse, se mêlant aux jus des griotte, airelle et cassis. La note de Zan renforce la fraîcheur, la texture charnue des fruits enrobe les





tanins encore farouches, le floral renforce l'élégance de l'architecture. La longueur augure par sa subtilité le devenir qui laissera pantois, il y a là grand potentiel à découvrir.

À l'Ouest de Gevrey-Chambertin, à la sortie du village, les Pinots poussent dans un sol de colluvions calcaires. Lavaux St Jacques se situe au départ de la faille de la Combe de Lavaux et expose son vignoble au sud. La vinification est traditionnelle, le vin est élevé sur lies non bâtonnées en pièces dont 50% neuves.

#### **LES PERRIÈRES PREMIER CRU 2010**

##### **GEVREY-CHAMBERTIN PIERRE NAIGEON**

Rubis aux nuances grenat, comme une tisane de queues de cerise pour débiter le nez qui offre ensuite une jolie série fruitée, la griotte en tête, puis viennent dans la foulée cassis, mûre et framboise, qui se fondent l'instant d'après dans le grillé. La vivacité décoiffe un peu et réveille certes les papilles qui alertes s'émerveillent de la pureté du fruit, du soyeux des tanins, de la modération des épices, de la longueur des délicates notes aromatiques.

Les vignes ont 70 ans et poussent dans des éboulis calcaires à matrice argileuse avec présence ferreuse. La vinification se fait en barriques neuves, comme l'élevage de 15 mois sur lies non bâtonnées.

#### **LES CHERBAUDES PREMIER CRU 2009 GEVREY-CHAMBERTIN**

##### **LUCIEN BOILLOT**

Rubis profond aux reflets carmin, de la compote de cerise noire bien juteuse envahit le nez, le séduit par ses nuances de cannelle et de cumin, de noisettes concassées et d'amandes effilées, de curcuma et de poivre blanc, une complexité qui rend impatiente la bouche... tout en matière, les tanins fins mais bien présents, à la trame serrée qui laisse échapper le jus des baies, framboise, burlat et cassis. Finale sur les épices et la fraîcheur sapide un rien iodée qui affine le fruit et l'inscrit en filigrane dans nos esprits.

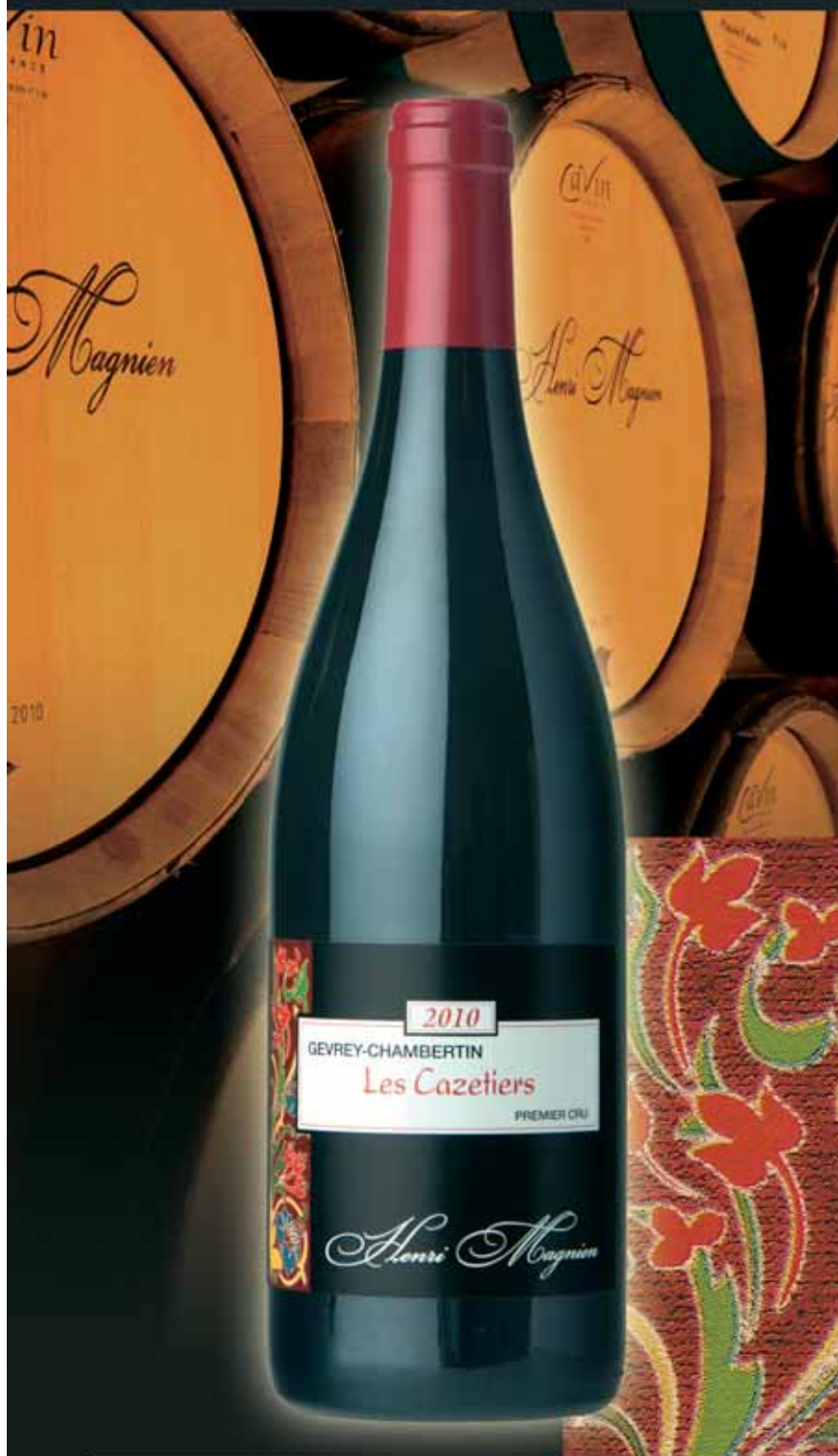
Vieilles vignes de plus de 90 ans plantées dans des calcaires à la matrice argileuse à mi pente au sud du village de Gevrey-Chambertin. La vendange est en partie égrappée et macère à froid avant la cuvaison d'environ 3 semaines. Élevage en barriques dont 25% de neuves.

*Marc Vanhellemont, Gérard Devos et Hervé Lalau*

#### **Liste des importateurs**

- **Boillot Lucien** - Vinesse/Art et Terroir/Vents d'Ange  
dom.lucienboillot@orange.fr
- **Bouchard Père & fils** - Palais du Vin\* - Oud Reuchkin&Boelen(NL)  
www.bouchard-pereetfils.com
- **Clair Bruno** - Tricot/Boutelegier - Caves Wengler(Lux) - Badaracco/Vinarius(Ch)  
Wijnkoperij Henri Bloem(NL) - www.bruno-clair.com
- **Faveley** - De Coninck\* - Berthaudin/Nauer(Ch) - Fourcroy(NL)  
www.domaine-faveley.com
- **Galeyrand Jérôme** - Mouchart\*/Brunin Guillier\* - Lionel de Pontbriand(Ch) -  
Vinovia(NL) - www.jerome-galeyrand.fr
- **Harmand-Geoffroy** - Demerhof/Champs Fulliots - www.harmandgeoffroy.com
- **Jadot** - Palais du Vin\*/Route du Vin/La Bonne Bouteille/Les Caves de Bordeaux  
- Wijnpartners(Lux) - Munhowen(Ch) - Granchateaux/Vinum/Vennerhus  
Weine/JJC Kwast(NL) - www.louisjadot.com
- **Rosignol-Trapet** - Ruli Vins/Albert Reichmuth(Ch) - www.rossignol-trapet.com
- **Magnien Frédéric** - www.frederic-magnien.com
- **Magnien Henri** - scemagnien@free.fr
- **Naigeon Pierre** - www.domainepierrenaigeon.com

# Henri Magnien



**SCE Henri MAGNIEN & Fils**

17 rue Haute 2120 Gevrey-Chambertin

Tel : 03 80 51 89 88

Fax : 03 80 34 15 17

E-mail : scemagnien@free.fr

**RECHERCHE IMPORTATEURS SUR LA BELGIQUE**

# LES CRÉMANTS D'ALSACE...

## VOUS CONNAISSEZ?

Vous, oui, bien sûr... mais côté «grand public», ce n'est pas vraiment le cas. Pourtant, les Crémants d'Alsace existent bel et bien et ils représentent souvent une alternative plus qu'intéressante aux bulles de la proche Champagne.



là où le bât blesse, c'est qu'on ne peut définir une qualité « type », tant chaque bouteille des 250.000 hectolitres produits annuellement est potentiellement différente.

Cette grande variabilité trouve d'abord son origine dans le nombre important de cépages pouvant être utilisés : riesling, pinot gris, chardonnay (oui, il y a du chardonnay en Alsace), auxerrois, pinot noir et pinot blanc, même si c'est ce dernier cépage qui est majoritairement utilisé et que la plupart des Crémants alsaciens sont des blancs de blancs. De la rondeur à la tension glaciale, il y en a pour tous les goûts ! Deuxièmement, l'incroyable variété des sols alsaciens influence terriblement chaque cuvée, même si les terroirs calcaires et argilo-calcaires proches de ceux de la Champagne sont préférés.

Enfin, il y a l'homme... Si de très nombreux domaines proposent aujourd'hui du Crémant à leur tarif, tous, loin de là, ne le vinifient pas, principalement par manque de place et du fait de la sévérité de l'agrément des sites de pressurage. Ensuite, parce qu'il y a mille manières d'appréhender les sols et la cave... entre industriel, traditionnel, raisonné, bio, biodynamie, avec ou sans soufre, vous avez le choix.

Que cette nébuleuse ne vous cache tout de même pas une réalité : la qualité générale est à la hausse, principalement du fait de l'énergie d'acteurs historiques comme Dopff «Au Moulin» et Muré, qui, rejoints aujourd'hui par bon nombre de leurs collègues, placent la barre de plus en plus haut. Alors, une fois de plus, la vérité sera dans le verre, c'est tout l'intérêt de vous plonger avec assiduité dans cette dégustation que vous propose IVV.

*Patrick Bottcher*

### **CAMILLE BRAUN PRESTIGE 2009**

Ce domaine familial très ancien, basé à Orschwihr, se répartit sur 5 communes représentant une trentaine de parcelles différentes. Pour ce Crémant, c'est avant tout une recherche d'adéquation entre trois cépages (50% de Chardonnay, complétés de Pinot Blanc et d'Auxerrois) et les terroirs gréseux et argilo-calcaires travaillés en bio qui permet l'obtention de la cuvée. La robe claire surmontée d'une crème invite à la seconde partie de la dégustation. Olfactivement tournée sur le floral et les fruits tels l'ananas, les fruits jaunes et la maracuja, l'expression est assez délicate. La bouche agréable, grâce aux bulles d'une belle finesse, vous permettra de choisir entre l'apéro et l'accompagnement de viandes blanches ou volaille rôtie.

### **DOMAINE BARMÈS-BUECHER BRUT ZÉRO 2009**

La bouteille, issue du domaine travaillant en biodynamie, a été dégorgée le 2/12/2011. Malgré un côté strict, dû au non-dosage, l'expression s'avère très élégante, raffinée et complexe. La robe solaire pâle offre une vivacité de bulles minuscules. Olfactivement, les senteurs retenues s'offrent au dégustateur dès que la température augmente légèrement. Côté gustatif, l'attaque se veut franche et agréable avec un milieu de bouche d'une amplitude moyenne et une finale très longue. En rétro, la pomme douce, la poire et le tilleul se mélangent à la sensation tactile minérale et une pointe d'amertume qui rendent le vin très appétant. Avec une telle matière, les Saint-Jacques ou le homard trouveront un partenaire de choix.

### **DOMAINE BOECKEL EXTRA BRUT 2008**

Les vieilles vignes de Chardonnay (50 ans), sur sol marno-calcaire, sont choyées par Jean-Daniel Boeckel. Au bout d'une vinification suivie d'un repos de 10 mois en foudre et 24 mois sur lattes, elles offrent un

Crémant qui ne sera pas dosé. La matière, issue d'un flacon clair décline une robe dorée tendre où une myriade de perles fines se bouscule afin de former une crème généreuse. Au nez, le cépage et le travail au chai sont trahis par des notes de fruits blancs, noisettes et de pain grillé. En bouche, la fraîcheur d'attaque se poursuit par un corps plus vineux d'une excellente droiture. La finale longue, raffinée et subtile persiste longuement. L'apéritif et les desserts (frangipanes, tartes aux fruits) feront certainement honneur à la complexité fruitée du vin.

**DOMAINE FERNAND ENGEL CRÉMANT CHARDONNAY**

Un des plus grands domaines alsaciens en culture biologique, avec ses 45ha, situé à Rorschwihr au pied du Haut-Koenigsbourg, nous propose un crémant à base de chardonnay. Le travail à la cuverie, avec des levures bio, un élevage de 4 mois sur lies, malo faite et le tirage de fin d'hiver, fournit un jus doré clair avec de jolies bulles très fines. Les fragrances se déclinent en une multitude de notes. On y retrouve la noix, le minéral, les fleurs blanches et des touches iodées complétée d'une toute petite pointe anisée. La bouche, très fraîche et d'une belle amplitude, laisse éclater délicatement les bulles. Le citron, la mandarine complétés de notes de viennoiseries et de pêches mûres expriment un côté gustatif profond d'une belle persistance. Si les desserts comme la tarte Bourdaloue ou la Tatin semble lui convenir à merveille, les entrées alliant crustacés et agrumes ainsi que de la volaille en sauce légèrement crémée voire un apéritif associé à de belles mise en bouche noble seront d'excellents conjoints.



**DOMAINE LÉON BOESCH 2009 BRUT RÉSERVE**

Si le terme «réserve» étonne un peu (du fait de la mention du millésime sur l'étiquette), la matière rend parfaitement honneur à cet assemblage très alsacien (35% d'Auxerrois, 15% de Pinot Blanc, 25% de Pinot Noir et 25% de Riesling), mais aussi au terroir gréseux et à la vinification naturelle. D'une robe intense entourée d'un cordon généreux et persistant s'élèvent de jolies notes de pommes de reinette, de fruits rouges, d'amandes et d'agrumes au caractère oxydatif. Cette complexité se retrouve au palais après que l'explosivité de la bulle laisse place à la belle amplitude. Le côté croquant de la mise en bouche doit être souligné et la finale, aux notes de zeste de citron mûre, nous laisse jouir longuement du plaisir de cette matière harmonieuse. Les mets nobles lui feront les yeux doux autant pour sa complexité que sa finesse.

**DOMAINE CHARLES ET DOMINIQUE FREY CUVÉE «PLAISIR PERLANT» 2008**

Passée en biodynamie en 2001, la maison veut mettre en valeur la vigne et les terroirs de sable et granitiques du domaine. S'il est un vin qui a séduit pour son côté aérien c'est bien ce «Plaisir Perlant». Tout est dans la légèreté et la finesse. Le bel équilibre se retrouve tant au nez qu'en bouche. Les notes de fruits blancs s'entremêlent pour offrir le plaisir annoncé sur l'étiquette. Ce n'est sans doute pas le plus complexe, mais à coup sûr, un jus qui s'appréciera dès l'apéritif jusqu'au dessert si l'on reste sur des mets raffinés et peu puissants comme des coquillages à titre d'exemple.

**DOMAINE MEYER FONNÉ BRUT EXTRA 2010**

La famille dispose d'un domaine réparti sur sept communes, ce qui présage une mixité de terroirs pour le choix des raisins. Les quatre variétés de cépages entrant dans la cuvée complexifient encore l'ensemble. La robe dorée claire se pare d'une magnifique couron-





■ DOMAINE CHARLES FREY

ne de fines perles persistante dès la retom-  
bée de la crème éphémère. Le nez, très franc,  
révèle des fragrances de pommes vertes,  
d'ananas frais juste mûr et d'une pointe de  
pamplemousse rose. Je soulignerai le plaisir  
de la droiture et de l'harmonie entre les par-  
ties olfactives et gustatives. A conseiller à  
l'apéritif pour le côté franc, les crustacés ou  
les huîtres iront dans l'association parallèle et  
les Saint-Jacques ou les viandes blanches  
sauce crème pour le contraste.

**DOMAINE ALBERT HERTZ ROSÉ**

Ce domaine d'Eguisheim propose ici un 100%  
pinot noir issu d'un terroir argilo-calcaire pour  
l'élaboration de son rosé. Le dosage de 8 gr  
s'avère très bien intégré ce qui donne un vin à  
la bouche droite en excellent équilibre. Après  
que la mousse crémeuse ait laissé place à un  
cordon persistant sur le jus couleur saumon  
d'une belle intensité, nous pouvons profiter  
du mouvement ascensionnel des fines perles.

La partie olfactive dévoile de subtiles notes  
de fruits rouges, d'épices et d'agrumes d'une  
complexité agréable. En bouche, le sureau et  
la rhubarbe se déclare sur l'amplitude de  
cette élégante matière à l'harmonie sans  
défaut. Toute cette fraîcheur incitera soit à la  
dégustation en compagnie d'une soupe de  
fruits rouges, tarte aux fraises ou simplement  
à un doux moment de détente pour lui-  
même.

**DOMAINE BECKER CUVÉE DES ÉTOILES ROSÉ**

Ce domaine bio a ses vignes près de  
Ribeaupville; il nous propose un effervescent  
100% Pinot Noir à la parure rose saumonée  
d'une franche intensité et dégagant de  
magnifiques petites sphères qui forment un  
collier persistant. La maturité des raisins  
donne à l'appendice nasal une expression  
complexe et séduisante de fruits rouges  
comme la fraise écrasée et les groseilles  
matures. La bouche, très accorte, s'avère  
d'une grande élégance et d'une finesse sans  
retenue. Si l'amplitude centrée, la finale laisse  
l'agrément pendant de longues caudalies. Le  
rafraîchissement est assuré à celui souhaitera  
dégusté le flacon à une température de 7 à 9°  
à la terrasse à l'abri d'un beau soleil ou pour  
les plus gourmands avec les tartes aux fruits  
cités ci-dessus. Les audacieux iront jusqu'au  
blanc de volaille sauté montmorency ou de  
jeunes cailles.

**DOMAINE ZINK PIERRE PAUL BRUT 2009**

Ce domaine établi à Pfaffenheim, travaille des  
terroirs argilo calcaires situés sur les contre-  
forts jouxtant le village ; il travaille ses vins de  
base en foudres, selon la tradition. Le Pinot  
Noir, le Pinot Blanc et le Riesling d'une  
moyenne de 40 ans d'âge forment la charpen-  
te de l'assemblage. Dès le versement dans la  
flûte, l'effervescence s'exprime nerveusement  
et forme une crème assez dense.

Olfactivement, le jus se veut discret, tout en  
retenu. Dès la première gorgée, la nervosité  
reprend le dessus avec une fraîcheur bien pré-  
sente. D'une amplitude sans extravagance, le  
jus présente un raffinement racé. La finale  
perdure longuement et présente une rétro où  
le floral revient tout en élégance. Pour l'apé-  
ritif mais aussi sur des poissons comme la trui-  
te meunière qui réclame la fraîcheur.

**BESTHEIM BRUT ROSÉ 2009**

Le Pinot Noir de vignes de 35 ans utilisé ici  
est sélectionné parmi quelques 700ha exploi-  
tés par cette structure coopérative, issue de  
la fusion entre la Cave de Bennwihr et celle  
de Westhalten. Avec une telle superficie, il  
n'est pas étonnant de retrouver la marque de  
terroirs assez divers. Si la robe est classique  
pour un rosé, l'expression olfactive libère des  
fragrances franches de fruits rouges avec la  
fraise fraîchement cueillie comme élément  
central. En bouche, si la fraîcheur est de mise,  
le dosage quoi qu'un peu marqué s'est bien



■ DOMAINE LÉON BOESCH



intégré. Les tanins sont légèrement présents pour souligner le jus. Essentiellement axé vers l'apéritif, la matière l'autorise à quelques extravagances en fin de repas.

#### **DOMAINE GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT ROSÉ BRUT**

Le non-millésimé de cette maison de Bergheim a été élaboré à partir de vignes de Pinot Noirs provenant du terroir à majorité argilo-calcaire dénommé Ban de Bergheim. Rosé de saignée, il reste en moyenne 18 mois sur lattes avant dégorgement. Il en découle un jus bien typé aux accents du cépage. La parure saumonée d'une belle intensité reflète une maturité certaine du fruit. Traditionnel dans la perception olfactive, il offre en plus des fruits rouges (fraises des bois, groseilles) une petite note fumée très agréable. La bouche de cet élégant breuvage se découvre sur une attaque fraîche et droite. L'amplitude se marque en complicité avec la sensation de vinosité bien présente. De légers tanins se présentent également de manière soyeuse. La finale, racée et d'une persistance a bien intégré le dosage. Ce noble jus s'appréciera sur les viandes blanches, le canard ou les petits gibiers à plumes. N'oubliez pas l'apéritif surtout s'il s'accompagne de mises en bouche sucrées – salées.

#### **DOMAINE ARMAND GIGL BLANC DE NOIRS 2010**

Ce domaine de Mittelbergheim, qui s'étale sur 27,7 ha, dispose de plusieurs caves reliées entre elles dont deux sont ancestrales. Les Pinots Noirs proviennent de terroirs différents, à majorité argilo calcaires, et ont un âge moyen de 15 ans. La vinification en foudre offre une réelle finesse à la matière avant la prise de mousse. La robe présente au versement une crème généreuse et persistante avant de laisser place à un cordon alimenté par une myriade de minuscules perles.

#### **LE CHARME DE LA DIVERSITÉ**

Rançon de la diversité des assemblages et des terroirs, les cuvées présentées ont été l'occasion pour nos dégustateurs, à savoir, Philippe Stuyck, Hervé Lalau, Marc Vanhellemont, Bernard Arnould et Gérard Devos, d'étaler toute leur propre... diversité. Difficile de parler de typicité, difficile aussi de s'accorder sur un style. Mais pourquoi chercher l'unanimité, quand les Crémants d'Alsace sont aussi différents?

Outre la sélection opérée ici, il est à noter que d'autres vins ont été appréciés par certains d'entre eux (mais hors du cadre strict de cette dégustation): il s'agit de Dopff «Au Moulin» Brut Cuvée Julien et Cuvée «Wild» (Non dosée) 2008; d'Arthur Metz, Cuvée 1904, et de Jean Léon Brut Tête de Cuvée.

*Hervé Lalau*

L'appendice nasal décline à la fois des notes de fruits rouges tendres, du floral et de la minéralité agréable. Au palais, la typicité du pinot se dresse en élégance et finesse. On allie la puissance et la finesse sur une droiture où le dosage bien maîtrisé se constate par le caractère sec du vin. Si le plaisir du vin pour lui-même est indéniable, la matière convolera adroitement en justes noces avec le homard ou la langouste, mais aussi sur la volaille rôtie et le cochon de lait. Tentez aussi l'expérience sur certains fromages à croûte lavée.

le caractère oxydatif du style de fermentation choisi. L'attaque en bouche, franche et puisante donne une grande expression d'une matière racée où l'équilibre est sans doute le maître mot. La finale, interminable, nous gratifie d'une note d'aveline fraîche. Un effervescent de haute volée qui se réjouira les amateurs de bulles pour le partage de la grande gastronomie. Nombre de mets nobles se rallieront volontiers à sa bannière seigneuriale.

#### **DOMAINE FRANÇOIS SCHMITT BRUT**

Depuis 1984 et grâce aux agrandissements réalisés en 1995 et 2004, le domaine s'est donné les moyens de travailler en cherchant prospectivement la qualité. Son Crémant Brut offre une robe pâle avec une effervescence bien marquée. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs, de viennoiseries et la brioche. La bouche tendre permet à l'amateur de vins souple d'y trouver un plaisir non négligeable. Certes, ce n'est pas le plus complexe mais la matière s'apprécie à tout instant de la journée. Apéritif idéal sous le soleil ou au coin du feu, l'avant repas peut se compléter d'une entrée froide à base de charcuteries douces ou une terrine de volaille.

#### **DOMAINE KLUR CRÉMANT DE CLÉMENT «SANS SOUFRE»**

Voilà une bouteille bien atypique réalisée par un domaine travaillant à la fois le bio et la biodynamie. Le terroir expressif des vieilles vignes (40 ans) de pinot blanc et d'auxerrois est essentiellement à base de sables et de limons. La fermentation en cuve terminée, un élevage sur lies fines s'effectue jusque fin avril avant un séjour de 18 mois sur lattes. Aucune adjonction de soufre ne s'effectue sur tout le processus y compris au dégorgement. Un dosage de 3 grammes ponctue l'embouteillage. La parue se présente or clair avec une vivacité bien marquée des très fines perles sous une crème généreuse. Olfactivement, le caractère fermentaire se perçoit quelque peu avant de laisser apparaître de jolies notes florales, d'agrumes et de poires. La partie gustative, franche et droite révèle une minéralité bien présente. La noisette et le tilleul marque de leur présence la rétrofaction. De longues caudalies ponctuent la dégustation. Si l'élégance et la race sont de mise, la bouteille ravira les réels amateurs recherchant une expression particulièrement complexe.

#### **DOMAINE RENÉ MURÉ PRESTIGE 2009**

Le célèbre domaine de Rouffach, bien connu pour le Clos Saint Landelin, met en valeur le jus des vignes (Chardonnay, Pinot Gris et Riesling) provenant du lieu-dit avec une première fermentation en barriques de 228 litres. La prise de mousse réalisée, le vin vieillit deux ans sur latte avant le dégorgement. La date de celui-ci se trouve indiquée sur l'étiquette ce qui n'est pas pour déplaire à l'amateur qui pourra ainsi choisir le moment idéal pour l'apprécier. La robe, au cordon éternel, trahit le passage en barrique par une intensité solaire un peu plus marquée. Les arômes, très complexes, mélangent à la fois la fraîcheur des agrumes, la maturité des fruits jaunes et

#### **DOMAINE HORCHER ROSÉ**

Des Pinots Noirs d'une moyenne de 25 ans, plantés sur argilo-calcaire, sont la base de la cuvée rosé de ce domaine familial de Mittelwihr. Habillé d'un rose-saumon d'intensité moyenne, le jus laisse les perles fines s'exprimer allègrement. Le nez frais vient chatouiller agréablement les narines. En bouche,



■ FÉLIX MEYER



l'explosion est plaisante, avec un joli fruité et sans agressivité. Le milieu est vineux à souhait et le dosage se perçoit quelque peu sans avoir d'incidence sur la droiture de la matière. La longueur finale reste marquée par des tanins très fins et délicats. Vin de gastronomie, il fera honneur aux belles tables festives tout au long du repas. Mention spéciale pour la «Cuvée H», 100% chardonnay, pour sa complexité raffinée et la belle fraîcheur aérienne exhalant des notes d'ananas et d'agrumes justes à maturité (citron). Une matière qui agrémentera les apéritifs d'été et que l'on invitera volontiers au partenariat avec des terrines de volaille ou de poisson voire sur la ronde fromagère ou la tarte au citron. Les amateurs de beaux flacons ne seront pas déçus.

#### DOMAINE LÉON BOESCH BRUT ZÉRO 2009

Ici, on travaille en bio et en chais «bio climatiques», c'est-à-dire en matériaux naturels alliant roche, bois et paille. La complexité du

vin vient non seulement des terroirs mais aussi de l'assemblage (Auxerrois à 35%, Pinot Blanc à 15%, Pinot Noir et Riesling à 25% chacun). Le vin repose 12 mois sur lattes. Si la matière de base est similaire au «Brut Réserve», on n'y ajoute ici ni liqueur ni soufre au dégorgement. Il en résulte un jus à la robe dorée imprégnée d'une cohorte de petites sphères minuscules qui se bouscule vers la surface et qui finisse en une ronde visuellement attirante. Le nez laisse découvrir de belles notes florales, minérales et épicées. En bouche le caractère oxydatif est agréable et frais et si l'amplitude n'est pas extravagante, la finale persiste durant de longues caudalies. Assurément, c'est un crémant de connaisseurs, qui se feront un plaisir de l'accueillir à l'apéritif mais aussi en belle et noble compagnie marine. Notez que les fromages à pâte pressée et les viandes blanches aux épices orientales offriront également un chatoyant partenariat.

#### DOMAINE CHARLES BAUR COLLECTION BLANC DE BLANCS 2008

La maison d'Eguisheim n'a pas résisté, et avec quel bonheur, à la réalisation d'un effervescent 100% chardonnay. Si le dosage s'avère un peu élevé sur papier, son intégration assure une droiture au jus. Après une prise de mousse à basse température et trente mois sur latte, la matière s'est épanouie et s'offre en délicatesse. La jolie robe dorée claire surmontée d'une belle crème invite à découvrir le reste de l'expression. Olfactivement traditionnel au cépage, il ne laisse aucun doute sur celui-ci. En bouche la fraîcheur d'attaque laisse ensuite la belle amplitude prendre l'espace buccal. Si la finale est moyenne, l'harmonie globale en fait un crémant de tout instant avec ou sans mets de soutien.

#### CAVE VINICOLE DE CLEBOURG SYMPHONIE 2009

Cette cave située au Nord de Strasbourg est une excellente découverte; elle exploite 189 hectares sur des terroirs de nature diverse, mais exposés au sud et au sud-ouest, sur les communes de Cléebourg, Rott, Oberhoffen, Steinseltz et Riedseltz. La robe dorée d'un bel éclat se voit agrémentée d'une crème riche qui entame une ronde raffinée après quelques secondes. Olfactivement complexe par l'association des trois pinots, le blanc, le gris et le noir on y retrouve leurs essences de base avec les fruits blancs et rouges et une pointe florale. La bouche découvre une explosion agréable des perles qui s'ouvre sur une amplitude de belle facture et la finale se veut persistante. A l'apéritif pour sa fraîcheur, au dessert pour la douceur, voilà deux opportunités qui lui iront comme un gant.

#### CAVE VINICOLE D'HUNAWIHR CALIXTE BLANC DE NOIRS

La cave coopérative a ses vignes plantées dans les terroirs calcaires du village du même





#### Liste des importateurs

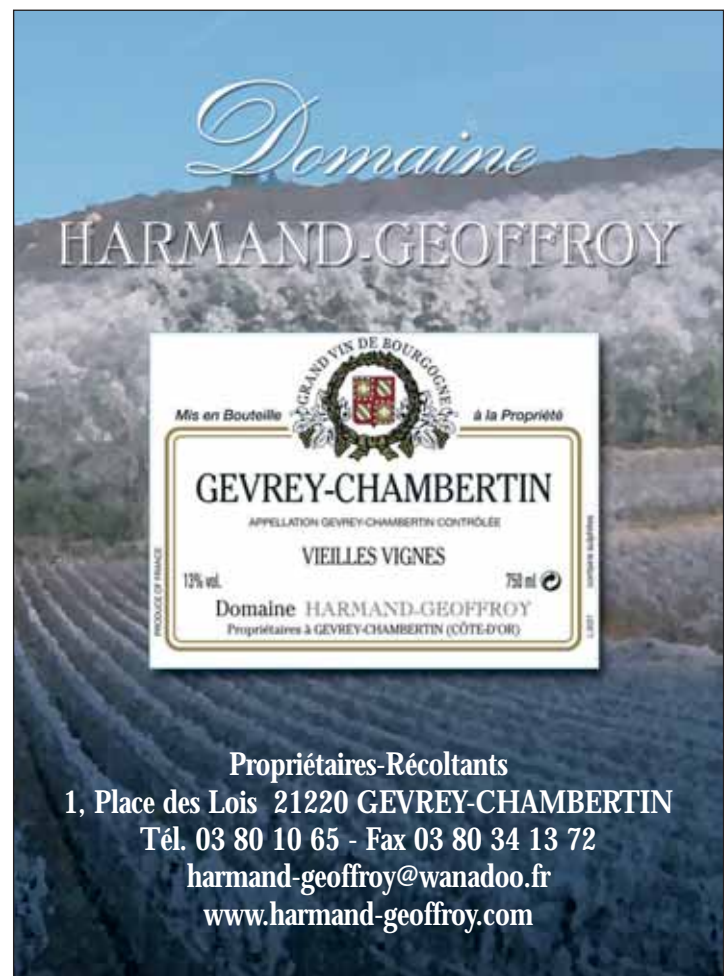
- **Barmès Buecher** - Delire - Cave de Reverolle(Ch) - Karakter(NL) - [www.barmes-buecher.com](http://www.barmes-buecher.com)
- **Baur Charles** - Van den Broek & Wentink(NL) - [www.vinscharlesbaur.fr](http://www.vinscharlesbaur.fr)
- **Becker** - Guyvins/Six/Triangle 2000 - [www.vinsbecker.com](http://www.vinsbecker.com)
- **Bestheim** - Palais du Vin - Aligro Demaurex(Ch) - Hanos(NL) - [www.bestheim.com](http://www.bestheim.com)
- **Boeckel** - Velu - Activin(NL) - [www.boeckel-alsace.com](http://www.boeckel-alsace.com)
- **Boesch Leon** - Le Grenier à Vin/Vinotheek/Quality Wines/Coteaux de Vinalmont - Crelier/Cave A Jules(Ch) - Yves Krimpenfort/Van Broekhuizen(NL) - [domaine-boesch@wanadoo.fr](mailto:domaine-boesch@wanadoo.fr)
- **Braun Camille & Fils** - [www.camille-braun.com/](http://www.camille-braun.com/)
- **Clérbourg** - VPS/Magnus - Herman(NL) - [www.cave-cleebourg.com](http://www.cave-cleebourg.com)
- **Dopff Irion** - Kint - [www.dopff-irion.com](http://www.dopff-irion.com)
- **Engel Fernand** - Drinks & Food/Vins sur Vins - Poot(NL) - [www.fernand-engel.fr](http://www.fernand-engel.fr)
- **Frey Charles et Dominique** - Biofresy - Pure Taste/Wijndok(NL) - [www.vinsfreybio.com/](http://www.vinsfreybio.com/)
- **Gilg Armand** - Alsavin/Wijn Atelier/Harrie - [www.domaine-gilg.com/](http://www.domaine-gilg.com/)
- **Hertz Albert** - De Keyzer - [www.alberthertz.com](http://www.alberthertz.com)
- **Horcher** - Les Caveaux d'Elie - [www.win-horcher.com](http://www.win-horcher.com)
- **Hunawihl** - Schenk - [www.cave-hunawihl.com](http://www.cave-hunawihl.com)
- **Klur** - Wine Office/Socardenne/Provino Vero - [www.klur.net](http://www.klur.net)
- **Lorentz Gustave** - Courtiers Viticoles - Kwast(NL) - [www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)
- **Meyer-Fonne** - Thorroul/Pegasus/Portovino/Volnaysienne - Colaris(NL) - [www.meyer-fonne.com](http://www.meyer-fonne.com)
- **Muré** - Pirard - RuliVins(Ch) - De Geluksdruif/Schouten(NL) - [www.mure.com](http://www.mure.com)
- **Schmitt François** - [www.francoisschmitt.fr/](http://www.francoisschmitt.fr/)
- **Zink Pierre-Paul** - [www.vins-zink.fr](http://www.vins-zink.fr)

nom, de Ribeauvillé et de Riquewihr. La robe très pâle évoque celle d'un blanc tâché. La parure élégante et brillante est bel et bien celle d'un blanc à la crème onctueuse et dense au versement avant de couronner les parois du verre. Le nez se présente d'abord délicatement avant de s'ouvrir sur la mie de pain frais, la golden, l'acacia, une touche de fruits rouges délicat et revenir sur une pointe de brioche au beurre. D'une belle fraîcheur tendre où l'explosion s'avère douce, la matière se présente en parfaite harmonie avec le nez. Les viandes blanches et volailles en sauce délicatement crémees seront de parfaites concubines. Si l'ombre du Pape Calixte plane et veille toujours, le prix de la dive bouteille restera à un prix qui ravira l'acheteur.

#### DOMAINE DOPFF & IRION ROSÉ

Le célèbre domaine, implanté à Riquewihr, a traversé le temps et continue à travailler la vigne pour le bonheur de nombreux amateurs de vins. Des cinq terroirs de la maison, ce sont les « Tonnelles » qui ont le privilège d'accueillir le Pinot Noir. Ce rosé de pressurage se décline en une robe saumonée tirant sur l'orangé. Une fois la crème retombée, on peut admirer la valse des fines perles qui se précipitent vers le disque. Le nez, agréable et frais reste très classique avec des nuances de framboises et groseilles rouges. Après quelques instants, une pointe fumée vient, en délicatesse, titiller l'appendice. L'expression gustative reflète en harmonie la partie olfactive. Le maître mot: «Fraîcheur». Beaucoup de plaisir direct mais tout en finesse. La race et l'élégance sont, sans conteste, les meilleurs vecteurs pour une fête bien réussie. De l'apéritif au dessert, du poisson au dessert à base de fruits rouges en passant par la volaille voilà un flacon qui fera honneur à ces délicatesses.

*Gérard Devos*





# VINISUD 2012:

## BEST OF LANGUEDOC & ROUSSILLON

10ème édition cette année de ce passionnant salon dédié aux vins du bassin méditerranéen. 1 664 exposants ont proposé leurs vins à 32 880 visiteurs internationaux sur les 3 jours de durée de l'évènement. Par goût et parce que l'écrasante majorité des meilleurs vigneronns du Languedoc et du Roussillon étaient présents, j'ai surtout axé mes dégustations sur des domaines de ces régions.



### Coup de cœur absolu

#### Le Domaine du Roc des Anges (Côtes du Roussillon Villages)

Voici une démarche très rare de ma part: mettre en exergue à ce point un unique domaine. En effet, restons réalistes, il n'est guère raisonnable de déclarer qu'un domaine réunirait un ensemble de qualités telles qu'il serait le numéro 1 absolu d'une région. Mais bon, il s'agit ici d'un coup de cœur, la raison cède le pas devant l'émotion. IVV vous a présenté Marjorie Gallet dès ses débuts il ya une dizaine d'années. Cette jeune femme originaire du secteur de la Côte-Rôtie a démarré son œuvre de vigneronne en 2010 sur 10 ha de vignes. Elle était à l'époque tombée sous le charme du terroir de Maury, plus particulièrement des sols de schistes, décomposés, très friables et d'une veine de quartz au lieu dit Roc blanc, un coteau au sol blanc au milieu des schistes noirs sur lequel était plantée une vigne de carignans plus que centenaires. Ils ont donné naissance à la cuvée 1903.

Sa progression, entre 2001 et 2010, illustre bien la recherche menée par Marjorie et son mari Stéphane - il l'a rejointe sur le domaine en 2008- vers plus de terroir, plus de précision et plus de vitalité dans les vins. La

dégustation verticale sur 10 ans de son **Carignan 1903** témoigne d'une matière où l'on part d'une dominante de fraîcheur de tanins (2001, 2002), passe ensuite sur une matière où alcool et/ou tanins dominent la minéralité (quatuor 2003-2006, avec un très beau 2004, cependant) et aboutit enfin à de plus en plus de tension, de précision, de fraîcheur minéralité d'année en année entre 2007-2010. Ce dernier millésime offre finesse tannique, dynamisme et fruit noirs juteux, bref un grand carignan de terroir de quartz. Par ailleurs, j'ai franchement admiré la déclinaison en cinq blancs de différents terroirs du domaine, lequel s'est en 10 ans étendu à 30 ha. S'il fallait en choisir une, ce serait: soit **Iglesia Vella 2010**, pure grenache gris de 80 ans, fantastique épure, matière tranchante, une fraîcheur agrumes incroyable en Roussillon (merci le terroir!); soit **L'Oca 2010**, 100% maccabeu à l'aromatique d'une rare précision dans un registre un rien plus large, sur la poire fumée et une longue finale sur le minéral. Renversant de race!

A noter que toutes ces cuvées proviennent de raisins vendangés entre 11 et 11<sup>h</sup>5 de potentiel seulement. Etonnant, ensuite, ce rosé **«Les Vignes Métissées»**, né d'une parcelle complantée de 15 cépages méditerra-

néens, cueillis ensemble à maturité des blancs. Une robe rose pâle, une matière précise, aux arômes fruités raffinés, voilà un vin d'une grande fraîcheur minérale et de bonne persistance. «Ni blanc, ni rosé, juste magnifiquement métissé», comme le dit Marjorie. Outre le Carignan 1903, trois autres cuvées rouges sont proposées:

- **Segna de Cor 2010**, 50% grenache, un fruit gourmand, une finale de fine minéralité;
- **Relief 2010** (l'ancien V.V.), fruits noirs, poivre noir, tanins encore en relief dans une matière forte mais élégante, impressionnante fraîcheur minérale ;
- **Las Trabasseras**, une nouvelle parcelle de vieux carignans, superbe matière à la fraîcheur saline, trame serrée, élégance et vitalité, plus racé que 1903.

Si vous aimez les Maury, le domaine vous en propose trois cuvées, sous l'étiquette «Les Terres de Fagayra»: un blanc et deux rouges.

### Découvertes

**Clos Maia**: Voici une autre jeune femme au talent prometteur, à en juger par ses premiers millésimes: Géraldine Laval, propriétaire depuis 2009 de ce domaine au pied du Larzac. 2 ha de grenache dont une parcelle de vieux cépages mélangés au départ, 3 ha



en plus une année plus tard dont 1 ha planté en chenin et grenache gris. Le vignoble se situe au pied des falaises, sur les hautes terrasses aux éboulis argilo-calcaires. Ce qui assure une belle fraîcheur, par exemple dans sa cuvée Le Petit Clos 2010, un 100% grenache aérien et fruité. Clos Maia assemble 80% de grenache de 45 ans à divers cépages méditerranéens (en IGT car il n'y pas de syrah, obligatoire en AOP Languedoc Terrasses du Larzac) : superbe nez subtil, une matière d'expression sudiste certes mais nuancée, élégante, un fruit juteux et une fine minéralité qui offre fraîcheur, droiture et précision. Intéressant blanc 2010 aussi, roussanne et terret bourret à l'aromatique complexe et fraîche, une matière entre volume et élévation, une personnalité intense... comme Géraldine !

**Domaine Caujolle-Gazet:** l'ancien propriétaire du Domaine des Grécaux, vendu il y a deux ans, s'est recréé un vignoble de 4 ha dans la même zone que Géraldine Laval, à 400 m d'altitude. Sa cuvée **Coulée Douce 2010**, assemblage de mourvèdre, carignan, grenache, syrah offre une grande buvabilité avec ses fruits rouges mûrs, sa texture juteuse, et l'harmonieuse rencontre entre petits tannins et fine minéralité.

**Domaine des Grécaux :** propriété désormais de Sophie et Arnaud Sandras qui ont donc repris vignoble, cave et stock. Ils présentaient à Vinisud les cuvées **Terra Solis 2009** et **Hemera 2008**, héritées de leurs prédécesseurs. On attendra avec intérêt leurs 2010 pour se faire une idée plus précise de leur travail personnel sur un vignoble travaillé selon des méthodes biologiques mais encore en conversion Ecocert.

**Domaine La Traversée:** de Belfast aux Terrasses du Larzac, la traversée de Gavin Crisfield passe en plus de 20 ans par les métiers de sommelier, puis d'œnologue, de négociant et enfin de vigneron à Saint-Privat. Son mini-domaine se compose de 4,5 ha sur



quatre terroirs différents qui donnent naissance depuis 2009 à un unique vin, assemblage des quatre cépages dominants de la région. Peut-on qualifier son style de bourguignon? Oui dans la mesure où la matière est raffinée, élégante, droite avec bien sûr des accents sudistes comme ces superbes notes de fruits noirs suaves, noyau de fruits rouges, poivre noir, cacao. L'alcool (14°5) est superbement équilibré par une intense minéralité qui lui apporte tout son dynamisme. Le 2009 se montre un rien plus large, plus ample mais la matière reste tout aussi harmonieuse et fine. Un grand vigneron!

**Domaine de la Sarabande:** J'apprécie les Faugères exprimant au mieux leur terroir de schiste. C'est le cas ici, notamment avec la cuvée **Les Espinasses** (premier millésime en 2009); une structure assez serrée aux tannins fermes mais enrobés de jus et de fruits noirs, avec une minéralité bien présente. Un domaine à suivre, donc.

**Domaine de Cébène:** Belle découverte aussi que ce domaine que Brigitte Chevalier a créé en 2006 sur des parcelles de schiste plantées de mourvèdre à exposition plein sud et d'autres plantées de grenache sur sables anciens, graviers et galets des Cévennes à exposition nord.

La Cuvée **«Ex Arena»**, issue à 85% de ces grenaches, le reste en mourvèdre, offre une matière gourmande, fruitée, fraîche aussi malgré la suavité du grenache. 50% de syrah de hautes terrasses s'ajoutent aux mourvèdres et grenaches pour donner la cuvée **«Les Bancelles»**: en 2010, un superbe équilibre de bouche et un nez complexe aux arômes de fruits rouges, poivre blanc, épices. la même en 2009 s'équilibre entre richesse solaire et fraîcheur minérale. Quant à **Felgaria**, fruit de l'assemblage des meilleures barriques (500L) du domaine, 50% mourvèdre, syrah et grenache, elle possède plus de structure que les précédentes, chair et tannins, une puissance avenante en 2010, plus voluptueuse en 2009, fruits noirs et minéralité enrobée dans les deux millésimes.

**Les Fusionels:** il ne s'agit pas ici à proprement parler d'une découverte puisque je vous présentais déjà ce domaine il y a deux ans. Mais j'ai plaisir à le mettre à nouveau en évidence dans ce paragraphe Faugères. Si les trois cuvées dégustées m'ont toutes convaincu de leur expression du terroir de schiste, j'ai eu un coup de cœur pour **Re-Naissance 2009**, 90% mourvèdre et 10 grenache, qui a trouvé dans ce millésime chaud un équilibre convaincant entre fruits noirs, tannins charnus, alcool intégré et fraîcheur minérale.

**Château des Estanilles :** reprise en 2009 par le Parisien Julien Seydoux, cette propriété ayant appartenue à Michel Louison est certes connue de tous les amateurs belges. Mais ce changement de propriétaire s'est accompagné de plusieurs nouveautés, à la vigne comme cave: arrachages partiels, replantations, nouvelles cuverie et tonnellerie, et surtout nouvelle gamme à trois niveaux d'ambition. La Cuvée **«L'Impertinent»** se décline dans les trois couleurs pour des vins de cuve, fraîcheur et fruit, une simplicité de bon aloi. Le milieu de gamme est occupé par **Inverso** en blanc et rouge, il s'agit de l'ancienne cuvée **Tradition de Louison**. Le 2010, mourvèdre, grenache et syrah offre des fruits rouges et noirs intenses, une matière de belle souplesse malgré ses tannins serrés renforcés par la fraîcheur minérale. Au sommet de la gamme deux cuvées: **«Raison d'Etre»** 2010, 50% syrah, 25 grenache et 25 mourvèdre, ni filtré ni collé, une matière dense aux tannins élégants, ne manquant ni de fruits, ni de précision, ni de minéralité. **«Le Clos du Fou» 2010**, très largement syrah, nez de fruits noirs, de violette, d'olive noire et une bouche structurée sur la fraîcheur et la minéralité enrobées d'un fruit pur, des tannins serrés mais aussi du jus. Julien Seydoux ou comment marier le terroir antique de Faugères avec une approche contemporaine du vin à la maturité de fruit suffisante pour échapper à la sévérité que peut amener le schiste.

Suite dans édition d'octobre n° 156

*Bernard Arnould*

#### Liste des importateurs

- **Caujolle-Gazet** - Poulet/Delcoeur  
www.domainecaujollegazet.fr
- **Cébène** - Leloup - www.cebene.fr
- **Estanilles** - www.chateau-estanilles.com
- **Fusionels** - Bernard Poulet\*/Thorroux Vins/Calivin  
www.les-fusionels-faugeres.com
- **Grécaux** - Gastronomie Delcoeur/Cavopro -  
contact@domainedesgrecaux.com
- **La Traversée** - Vin ETC/Predikaat  
www.latraversee.fr
- **Maia** - Gastronomie del Coeur  
closmaia@hotmail.fr
- **Roc des Anges** - Wine Not\*/TGVins/Kempisch  
Winhuis/Fisette - www.rocdesanges.com
- **Sarabande** - pauldouglasgordon@gmail.com



# ON A AIMÉ

## Pétalos 2009 - Bierzo D.O. - Descendientes de J.Palacios

La Mencía est une variété de raisins plantée essentiellement à Bierzo et en Galice. Contrairement à ce que l'on pensait encore récemment, il ne s'agit pas d'un clone de cabernet franc mais de la version espagnole du Jaén planté au Portugal dans la région du Dao. L'altitude des vignes du domaine oscille de 500 à 950 m. avec des sols de quartz, silicate, grès, marbre, sable et argile. Ces deux éléments renforcés par la biodynamie jouent un rôle dans l'équilibre d'une matière généreuse, aux tannins juteux mais surtout marquée par une fraîcheur minérale déterminante. Délicieux nez aux arômes de violette, de baies rouges macérées à l'alcool et d'épices comme le clou de girofle et le poivre noir.

## Negre Selecció 2009 - Penedès D.O. - Jané Ventura

Cette cuvée assemble des vieilles vignes de tempranillo, cabernet sauvignon, syrah et sumoll, une variété presque disparue qui grâce à son acidité marquée confère de la fraîcheur dans les assemblages. Au nez, un panier de fruits noirs (cassis, myrtilles, cerises), de la fraîcheur, et une note boisée due à un élevage de trois mois en barriques françaises. La bouche se montre élégante pour ses 14 degrés

d'alcool, les tannins discrets et veloutés sont noyés dans le jus. Le vin, d'une fluidité positive, offre une agréable buvabilité.

## Palistorti de Valgiano - Colline Lucchesi 2009 - Tenuta di Valgiano

Créé en 1993, ce domaine est en viticulture biodynamique depuis 2002. Il est situé à 15 kilomètres de Lucca, près du littoral toscan, dans l'appellation Colline Lucchesi. Le domaine produit deux rouges, le Palistorti et le Tenuta di Valgiano, qui sont respectivement issus du fruit des jeunes et des vieilles vignes. Ils sont élaborés à partir de sangiovese, avec l'apport de syrah et de merlot. L'élevage du Palistorti est effectué pour une moitié en barriques et pour l'autre en cuves, avec seulement 20% de bois neuf pour la partie affinée en fûts. Quel plaisir que de déguster ce 2009 harmonieux et plein de vitalité: au nez, des arômes de cerises du Nord à l'alcool, une délicate touche florale, un peu d'épices, un soupçon de bois; en bouche un corps à la structure tannique moyenne, juteuse et marquée par la fraîcheur et l'élégance. Ses 14° d'alcool sont parfaitement équilibrés. A découvrir absolument !

## Emile Balland Coteaux du Giennois Cuvée Les Beaux Jours 2009

Les Coteaux du Giennois, au Nord de Sancerre et de Pouilly sur Loire, partagent avec ces

deux appellations le même cépage en blanc, sa majesté ligérienne le sauvignon. Chez Emile Balland (ne pas confondre avec Balland-Chapuis), ce sauvignon vit plusieurs vies. Tout jeune, il éblouit généralement par ses arômes tropicaux; plus reposé, comme c'est le cas pour cet 2009, il part vers la pêche et la poire, la frangipane, il étonne par son gras et son équilibre en bouche: pas une once de verdeur, très peu de végétal, la marque d'une millésime riche et d'une vinification respectueuse de cette nature changeante. A noter, sous cette richesse veloutée, une tension qui vient rafraîchir l'ensemble, tout en finale, c'est comme la queue d'un fouet qui vient claquer sur la langue.

## Domaine des Lauribert Côtes du Rhône Villages Visan Cuvée Les Truffières 2010

Visan, qui fait partie des communes disposant d'une dénomination «Villages» au sein des Côtes du Rhône, se trouve au Sud de l'Enclave des Papes. C'est donc une des zones les plus septentrionales du Rhône Méridional! Avec son nez poivré, réglissé, cuir (très syrah) et ses jolis tannins suaves, son alcool présent mais pas envahissant, cette cuvée les Truffières (80% syrah, 20% grenache), séduira le néophyte comme l'amateur. Elle porte bien son nom: les truffes abondent dans l'Enclave et cette parcelle était naguère plantée de chênes truffiers. Nous n'en avons toutefois pas trouvé à la dégustation.



## Edetana 2010 DO Terra Alta Finca El Mas Edetària

Terra Alta est un vignoble encore plus ancien que la conquête romaine. Edetària entend se faire l'écho de cette antériorité bachique et y parvient.

La robe pâle comme un soleil d'hiver décline ses reflets verts. Le nez n'est guère expressif, il faut remuer et remuer encore le verre pour enfin surprendre quelques effluves floraux et fruités.

Mais avec un peu d'assiduité, les notes d'anis, de pêche blanche, de poivre et de calcaire mouillé parviennent enfin au nez. La bouche, c'est une autre histoire, sa fraîcheur croquante plaît d'emblée. Sapide, elle envahit vite tout l'espace palatin, y dépose son poivre, son sel au goût d'embruns. Ses fruits aussi, qui s'expriment ici avec netteté, avec des intentions gourmandes et espiègles. Les papilles enjouées repèrent avec aisance les parfums des carambole, figue blanche, amande et noisette. Sur la finale, une note grillée nous signale qu'Edetana a été élevée en bois. La cuvée assemble 85% de Grenache blancs à 15% de Macabeu. Les raisins poussent dans des calcaires sableux et sont élevés en barriques neuves de chêne français durant 8 mois.

## Terre d'Ivoire 2010 Saint Joseph Cave de Tain

Fondée en 1933, la Cave de Tain règne sur 1.000 ha de vignes et commercialise 5 Crus du Rhône septentrional. Parmi ses nombreuses gammes, il y en a une qui nous fait vibrer, celle des Parcelles - de vieilles vignes bichonnées dont le moût est vinifié et élevé à part. Chaque cuvée porte un nom différent, Terre d'Ivoire correspond au Saint Joseph blanc.

Robe jaune aux reflets dorés, elle respire la garigue à chaque mouvement, nous donnant des impressions de fleurs sèches, de grillé, d'épices, mais aussi de silice qui poudroie de soleil, et appelle la rose blanche qui s'entoure de miel,

d'abricot et de mangue. La fraîcheur douce qui règne en bouche s'amplifie légèrement par quelques pointes minérales non salées, puis les saveurs citronnées prennent le relais, soulignées du trait amer de la réglisse. Abricot et mangue apportent le charnu qui manque aux agrumes, les fleurs, la délicatesse. C'est ensemble, en harmonie, que ce petit monde intérieur vit le temps d'une gorgée.

Le nom Terre d'Ivoire fait référence au sol, granitique mélangé d'éboulis calcaires. Là poussent exclusivement des Marsanne. Leurs jus débourent à froid fermentent en partie en fûts de 400L, en partie en inox. Bâtonné régulièrement pendant 6 mois, le vin est élevé 11 mois en barriques de 400L.

## Calatayud Fabla Garnacha Vinas Viejas Selección Especial 2009 Bodegas et Vinedos del Jalon

Originaire d'un vignoble montagneux (entre 680 et 1050 m d'altitude), sur un substrat de schistes et de quartzite, cette cuvée est issues de vieilles vignes de plus de 60 ans de grenache noir. La vinification est traditionnelle, avec une fermentation thermorégulée en cuves inox et un élevage de 4 mois en fûts de chêne français. Il en résulte un vin à la belle robe brillante et au nez qui explose de fruit (cerise noire, sureau, framboises écrasées) sur un fond animal et sanguin. La bouche est du même acabit avec une attaque souple, un très beau fruit, des tannins fondus, et une finale qui reste fraîche et équilibrée. Un vin juteux, sur le fruit, à essayer sur une côte de porc grillée (de Pata Negra idéalement ...).

## Calatayud Honoro Vera Garnacha 2010 Bodegas Ateca

La Bodega Ateca est un domaine de 55 ha créé en 2005 dans le village du même nom. La cuvée Honoro Vera est constituée de jeunes vignes de

grenache noir plantées sur les collines schisteuses alentour. La vinification est traditionnelle et l'élevage court (en cuves inox). Le vin s'offre à nous dans une superbe robe pourpre et avec un nez puissant où se mêlent des notes de cassis, myrtille, cerise à l'alcool sur un fond de chocolat noir et un léger menthol. La bouche s'ouvre sur une attaque ample, un fruit gourmand, des tannins frais et épicés et une longue finale sanguine et équilibrée. Un vin explosif qui allie suavité et équilibre que je n'hésiterai pas à associer à des merguez ou, pour rester ibérique, à un chorizo et des poivrons marinés.

## Lisboa Vale da Mata 2008 Herdade do Rocim

Vale de Mata est un vignoble situé sur les pentes de la Serra de Aire, sur la commune de Cortes, à 50 km au nord de Lisbonne. Le sous-sol est principalement argilo-sablonneux. 3 cépages entrent dans l'élaboration de cette cuvée, la syrah, la touriga nacional et l'aragonez (tempranillo). La vinification et l'élevage sont effectués en cuves inox, les vins sont alors mis en bouteille et conservés au domaine pour être commercialisés lorsqu'ils sont jugés prêts à être bus. Cela se confirme dans le verre avec un beau nez ouvert et élégant sur la fraise, les groseilles rouges, l'amande douce, et une touche de boîte à cigare. La bouche tout en fruit et en souplesse, aux tannins ronds et fondus, offre une belle finale équilibrée sur le fruit. Un vin harmonieux, fondu, à maturité; un compagnon idéal pour un poulet rôti ou une assiette de cochonnailles.

*Hervé Lalau - Gérard Devos – Yuri Sokolov  
– Johan De Groef*



### Liste des importateurs

- **Ateca** - Ad Bibendum - [www.owines.com](http://www.owines.com)
- **Balland** - Ange Vin - [emile.balland@orange.fr](mailto:emile.balland@orange.fr)
- **Cave de Tain** - Cinoco - [www.cavedetain.com](http://www.cavedetain.com)
- **Descientes de Palacios** - Buena Vida  
[info@dipalacios.com](mailto:info@dipalacios.com)
- **Edetaria** - Ad Bibendum - [www.edetaria.com](http://www.edetaria.com)
- **Fabla** - Vinifera - (Soul Wines)
- **Janè Ventura** - Buena Vida - [www.janeventura.com](http://www.janeventura.com)
- **Lauribert** - Ange Vin - [www.lauribert.com](http://www.lauribert.com)
- **Valgiano** - Soul Wines
- **Vale de Mata** - Bristige -  
<http://herdadedorocim.com/>

# 20 ANS DÉJÀ...

## RÉTROSPECTIVE D'AVENIR (4)

Voici à nouveau quelques morceaux choisis au fil de nos 154 derniers numéros. L'idée est beaucoup moins de se rappeler le bon vieux temps que de démontrer que plus ça change, moins ça change.

Ou plutôt, que nos auteurs ont souvent été de vrais prophètes !

La preuve par l'exemple, avec ces quelques extraits de l'année 2002.

Dix ans déjà !



### Janvier 2002 : Vin jaune, destin de savagnin

IVV consacre un dossier de quatre pages bien serrées aux merveilles de l'oxydation douce et ménagée. Le jaune n'a certainement pas la place qu'elle mérite dans le « share of mind » des consommateurs, et même des œnophiles. Nous avons relevé le défi de changer cet état de fait, dégustions DE VINS jaune (Côtes du Jura, Château Chalon, Arbois) à l'appui.

### Mars 2002: Les restaurants qui aiment le vin

On parle beaucoup, ces temps-ci, des coefficients appliqués sur les vins en restauration, d'une certaine désaffection des clients que la crise n'explique pas à elle seule... Dans son édit de mars 2002, Philippe Stuyck abordait déjà ce thème. Petite citation qui en dit long « Dans bon nombre de restaurants, le verre de dégustation est rangé au placard au profit de la calculatrice. Les sélections de vins sont établies par leurs fournisseurs... » Notre Rédac' Chef

poursuit cependant sur une note plus positive: on trouve aussi des restaurants qui aiment le vin, qui prouvent que le vin fait partie de la gastronomie. Et de citer en exemple quelques restaurants où œuvrent certains des habitués de nos dégustations, comme :Sang Degeimbre, Daniel Marcil, Xavier Faber...

### Mars 2002 : Sagrantino et grechetto

Les trésors un peu secrets de l'Ombrie, poumon vert de l'Italie, sont ici enfin mis au jour.

L'Italie est d'ailleurs à l'honneur dans ce numéro, avec une rubrique «Le Corbeau et le Pinard» consacrée au Gorgonzola

### Juin 2002 : Priorat (1)

Toujours sur la balle, nos explorateurs du vin ont été à la découverte d'une nouvelle perle du vignoble espagnol.

Déjà, à l'époque, les flacons de Priorat étaient chers. Mais de Mas Doix à Can Bosch en passant par Puig, Mas Martinet,

Mas Igneus et Vall Llach, nos compères visitent et dégustent ce qui se fait de mieux.

### Août 2002 : Priorat (2)

Suite des visites avec le Mas d'en Gille Clos de l'Obac, et Capdafons-Osso. En conclusion : la recherche d'une « typicité » Priorat n'exclue pas que les domaines n'expriment leur personnalité.

### Octobre 2002: Les Portos Colheita, le fin du fin

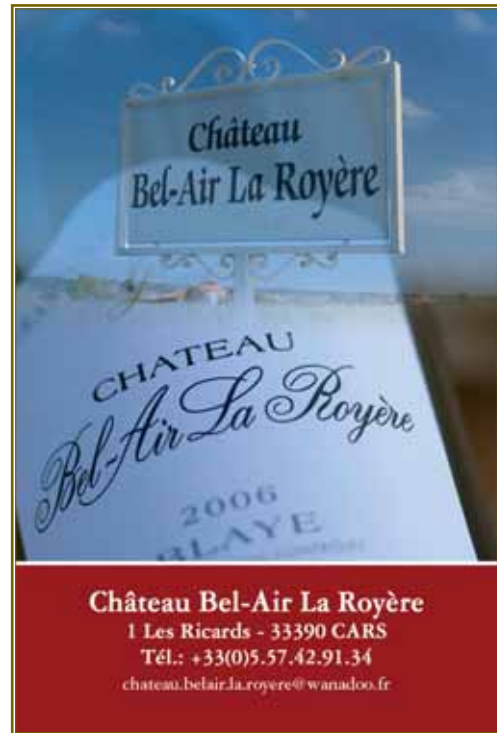
Où IVV repart « sur le chemin de l'oxydation classieuse », illustrant le propos par l'exemple de quelques bouteilles magistrales de Burmester, Calem, Niepoort, Barros, Noval, Krohn, Romariz, et en remontant jusqu'à 1934 !

### Novembre 2002 : Dix ans de Bordeaux

Pour fêter nos dix ans, nous consacrons un dossier à l'évolution des vins de Bordeaux depuis 1992. Nous, ce n'est pas seulement les journalistes d'IVV. Pour ce dossier, nous

avons donné la parole aux vignerons eux-mêmes. A savoir : Bruno Guignard (Château Roquetaillade Lagrange), Jean Pierre Darmuzey (Château Castéra), Stéphane Defraigne, (Château Fontenille) Fraçoise Sirot-Soizeau (Château Closiot), Bernard Lartigue (Château Mayne Lalande), Patrick Bayle (Château Plaisance), Philippe Courrian (Château La Tour Haut Caussan), Luc Thienpont (Château Labégorce-Zédé), Lionel Bord (Clos Jean), Michel Ponty (Château Grand Renouil) et Michel Elie (Château Sociando). De leur kaléidoscope ressort la crainte des mutations économiques. Ils avaient raison.

*Hervé Lalau  
(et merci à tous les auteurs de l'époque !)*



Du **8** au **22**  
**SEPTEMBRE**  
2 0 1 2

# Roussillon DAYS

## GAGNEZ

### 1 Weekend en Roussillon

et des Couteaux sommeliers

Informations et formulaire de participation  
sur notre site : [www.roussillonwines.be](http://www.roussillonwines.be)



# LE GRAND CRÈS AU TOP : CUVÉE CRESSAÏA

Ce domaine des Corbières n'est pas inconnu des œnophiles belges, IVV vous a régulièrement présenté ses différentes cuvées en rouge comme en blanc. Nous y revenons aujourd'hui pour saluer la naissance d'une cuvée spéciale, présentée pour la première fois au marché belge.



Cressaïa, voilà le nom imaginé par Hervé Leferrer, un ancien régisseur de la Romanée-Conti dans les années 80, comme un clin d'œil aux supertoscans des années 70. Ce, sur base du terme «crès»: la pierre calcaire en langue d'oc. Les vignes du domaine sont en effet plantées sur un plateau argilo-calcaire à 300 m d'altitude, du côté de Lagrasse. Le premier millésime de cette cuvée d'exception, il s'en produit de 900 à 1500 bouteilles par an, remonte à 2007. L'assemblage varie d'une année à l'autre : du cabernet franc planté en 2001 se voit adjoindre grenache, marselan et syrah en proportions variables.

Porte-greffes faibles, densités élevées, taille sévère, espalier haut, enherbement maîtrisé, vendanges en vert au mois d'août, vendanges manuelles en cagettes; tri, égrappage manuel ou non égrappage selon les cépages, mise en petits récipients de chêne neuf de 500 litres sans pompage, foulage manuel, fermentation par levures indigènes, macération de 45 jours à température basse, pressurage et mise en fûts de 225 litres (fûts de 1 ou 2 ans), malo en fûts et élevage sur lies de 12 à 18 mois, collage au blanc d'œuf, mise en bouteilles manuelle par gravité sans filtration,

autant de preuves d'un travail exigeant pour une grande bouteille.

## Millésime par millésime

**2007** : une syrah au premier nez de réduction puis aux notes de cerises noires et café tandis que la bouche témoigne d'une élégance certaine dans ce millésime chaud, sa richesse est tenue en respect par la charge tannique, beaucoup de jus jusqu'en finale.

**2008** : on retrouve ici un profil très "Grand Crès": élégance dans une matière aux tannins fins et juteux, fraîcheur minérale qui prolonge la finale et ses fruits rouges macérés. Ici aussi la présence tannique tempère la chaleur alcool d'une matière savoureuse.

**2009** : une matière charpentée dans ce millésime solaire avec au nez comme en bouche une présence boisée. Fruits noirs macérés, de beaux tannins élégants, juteux mais l'alcool raidit quelque peu la finale. Ce n'est sans doute pas le plus harmonieux malgré ses qualités.

**2010** : un brut de cuve au moment de la dégustation ; premier nez discret, à l'aération de la violette. Un millésime moins chaud et donc pas de suavité dans une bouche plus droite que 2009. Le cabernet franc est non égrappé, le vin a fermenté en \_ muids neufs

à 100%: au final, une matière serrée encore, moins juteuse que dans les vins précédents, elle demandera plus de temps pour s'apprécier à sa juste valeur.

**2011** : encore un brut de cuve; le nez est dominé par des fruits rouges et noirs macérés, une expression assez cabernet franc mûr. Une expression sudiste au palais, avec une heureuse rencontre entre maturité du fruit et sa légère suavité d'une part, tannins élégants juteux et suffisamment de fraîcheur d'autre part.

Cette cuvée positionnée haut de gamme bénéficie dans l'ensemble des millésimes de l'impact du cabernet franc sur la structure tannique et la fraîcheur. L'aromatique varie en fonction de l'année. Si ces vins sont plus riches, plus concentrés que les autres cuvées du domaine, ils gardent par contre l'empreinte Grand Crès par leur élégance, tout sudistes qu'ils soient.

*Bernard Arnould*

## Liste des importateurs

• **Grand Crès** - Maes-Braem/Lansac/ROB The Gourmet Market/Vie et Vin/Privilège/Le poivre et le Sel - [www.domainedugrandcres.fr](http://www.domainedugrandcres.fr)

# CHÂTEAU GUADET

Guy-Petrus Lignac, son épouse Catherine et son fils Vincent exploitent les 5,7 ha de vignes de Château Guadet, un nom chargé d'histoire, à Saint Emilion.



**G**irondin, au sens politique du mot, Élie Guadet a été député de la jeune république française. Il en a perdu la tête, au sens propre. Et gagné une rue - le Château Guadet est d'ailleurs situé... rue Guadet.

La maison reste familiale, un Lignac a racheté le domaine à la veuve du décapité dans les années 1840. Cela ne nous rajeunit pas. D'aucuns, à propos de cette propriété domaine, ont parlé de belle endormie. D'années de vaches maigres. Sont-ils seulement venus la visiter?

D'autres, au contraire, voient en lui une des valeurs sûres de l'appellation, le plus Saint Emilion de tous les Saint Emilion.

Je fais plutôt partie des seconds - notons que Guadet a pour voisins Clos Fourtet et Château Soutard, et que c'est un des deux domaines à avoir toujours ses chais au centre du bourg. Guy Petrus et Vincent Lignac soignent leurs vignes comme on le ferait d'un jardin. Ils n'ont ni les moyens, ni la mégalomanie d'un Cheval Blanc ou d'un Faugères, et en plus, la maison est classée. Depuis le 1er janvier 2012, le domaine est certifié bio (ce qui n'est pas encore si courant à Saint Emilion). Très ancrés dans la tradition locale, ils sont aussi ouverts sur le monde: Vincent, 6e génération de Lignac chez Guadet, a fait ses classes d'œnologue en Espagne, chez les

Rothschild, chez Constellation en Australie et chez Santa Rita (Chili). Le domaine est conseillé par Stéphane Derenoncourt.

Père, mère et fils cohabitent harmonieusement (c'est assez rare pour être signalé); ils recherchent fruit et équilibre : «Le body building c'est bien mais quand on arrête le muscle tombe», disent-ils en cœur. Cette démarche, ils l'ont eu, même en pleine Parkérisation, et si leurs ventes ont pu en ressentir, ils peuvent toujours être fiers de leurs vins aujourd'hui.

## Une belle verticale

Fin mars, au Royal Monceau, à Paris, une verticale était organisée, qui nous a permis de remonter le temps et d'évaluer la régularité du cru - n'en déplaise aux ronchons.

### 2011 (pris sur fût le 24/3)

Très fruité, griotte, sureau, encore marqué par le bois mais belle matière, crayeuse, pointe de graphite, bonne acidité. Déjà très buvable. Beaucoup trop tôt pour juger de son avenir, bien sûr.

Guy-Petrus souligne que cette année, il a fallu bien choisir la fenêtre de vendange: les raisins ont été récoltés entre le 21 et le 30 septembre, avant une grosse chaleur. Le genre de décisions qui démontre l'attention

que le vigneron porte à sa vigne, mais aussi, qui fait la différence dans un "millésime de vigneron". 14,5/20

### 1998

Le premier nez est un tantinet végétal, puis on part vers les épices ; pas poivronné, non, mais poivré. En bouche, on commence avec une belle vivacité, toujours sur l'épice, mais on part vite vers le goudron et un côté champignon, la finale est un peu floue, voire liégeuse. 12/20. Une autre bouteille ne semble plus dynamique (14/20)

### 2001

Très plein, puissant, structure assez légère, directe, facile, un peu poivronné. « pomerolise » un peu 15/20

### 2005

Joliment ouvert sur le raisin mûr, presque le raisin de Corinthe, la figue, les fruits secs, l'encens, bouche suave, concentré, excellente buvabilité, retour du fruit en finale. Quel vin complexe et pourtant abordable! 17/20

### 2006

Truffe, humus, bouche sur le fruit mur, étonnant d'équilibre entre fruit, densité et acidité. 14/20



### 2007

Sur l'acidité, fruit noir, cassis, pas très ample, mais direct. «Ce millésime rappelle 53», nous dit Michel Bettane, que je crois sur parole, n'ayant pas souvenir d'avoir dégusté ce millésime. 13/20

### 2008

Grand millésime de garde, pas exubérant aujourd'hui mais beaucoup de fraîcheur, acidité. 14,5/20

### 2009

Assez « nouveau monde dans l'esprit », plus chaleureux, pas mal d'alcool, mais de la classe. Caramel et Sirop d'érable en bouche, un millésime à part, mais on ne peut quand même pas boudier son plaisir immédiat. 15/20

### 2010

Griotte, mûre, bois déjà très fondu, fluide, légères notes grillées, poivre en bouche, belle structure toute en élégance. Le Bordeaux comme je les aime, avec cette touche de fraîcheur inimitable. 16/20

### Vin mystère

Cassis, humus, cuir, fumée, belle longueur, Sous bois. Grain fin. Étonnamment ouvert et frais

15/20. Finalement, c'est un 1964. Joliment conservé, le papy ! 15/20

En résumé, une maison de confiance. Une vinification saine dans un esprit sain, pas d'esbroufe, du soin. Je n'ai guère noté la « baisse de régime » que certains confrères ont pu imputer aux Lignac au cours de la décennie 1995-2005.

*Hervé Lalau*

[www.chateau-guadet-saintemilion.fr/](http://www.chateau-guadet-saintemilion.fr/)

## CALENDRIER DES DÉGUSTATIONS DES PROFESSIONNELS BELGES DU VIN

(par ordre chronologique)

### VERLINDEN

01/09/2012 - 14-20.00h

Dégustation dans notre cave : Afrique du Sud

07/10/2012 - 10-17.00h

Portes Ouvertes - Dégustation

### ALHAMBRA

01-02/09-2012 - 11-17h

Grande dégustation: Oliver Conti - Emporda / Finca Allende - Rioja / Casal Branco - Tejo Portugal / Vinos del Jaro - Ribera del Duero (Rueda, Priorat) / Cava Segura Viudas + Vins de Mallorque

### AD BIBENDUM

05/10/2012 - 17-22h

06/10/2012 - 13-19h

'Budget Tasting' Sint-Truiden.

Tous nos vins de – de €12,50 (HTVA) en dégustation!

### ANGE VIN

13-14/10/12 - 13-21h

Portes Ouvertes - De Rooden Leeuw - Molenstraat, 35 à 3140 Keerbergen!

### PRIVINLIEGE

14/10/2012 - 10-18.30h

Grande Dégustation au Château de Colonster - Liège

### DE CONINCK

20/10/2012 - 11-19.00h

21/10/2012 - 11-17.00h

Caves Ouvertes

### Tous les samedis

**ANGE VIN** : 1er samedi du mois - 11-17h

Leuvensebaan, 261 à 2580 Putte

**BASIN & MAROT** : 14-19h ainsi que les mercredis

**CAVE DES OBLATS** : 14-19h

**CHATEAUX WIJNIMPORT** : 13-18h

**WIJNHUIS JEURIS** : 10-16h

**WINE NOT**





**Bibendum**  
Fine Wines  
John & Nijla Masard  
Your partner in fine quality world wines

**T 011/26.27.00 - F 011/26.27.66**  
ALFAJETLAAN 2220 - 3800 SINT-TRUIDEN

**T 02/420.94.46 - F 02/420.94.47**  
RUE PAUL MICHELSSTRAAT 71  
1090 BRUSSEL

**T 03/233.03.03**  
VOLKSTRAAT 31 - 2000 ANTWERPEN  
info@adbibendum.be  
www.adbibendum.be

**bleuzé**  
WINES

**T 054/31.05.54 F 054/31.05.59**  
OMER DE VIDTSLAAN 62  
1760 ROOSDAAL  
info@bleuzewines.be  
http://bleuzewines.over-blog.com

**CHRISTIAENS**  
WIJNHUIS

**T 089/85.40.29 - F 089/86.32.96**  
KAPITTELSTRAAT 20 - 3740 - BILZEN  
info@christiaens-wijnhuis.be  
www.christiaens-wijnhuis.be

**DULST**

Bierbeekstraat 21,  
B-3052 Blanden  
T+32 (0) 16 40 10 28  
F+32 (0) 16 40 91 00  
wijnen@dulst.be  
www.dulst.be

BRUSSESESTEENWEG 7  
9090 MELLE  
**T & F : 09/233.35.36**

**ALHAMBRA**  
VINS ESPAGNOLS ET PORTUGAIS

alhambra@alhambra.be  
www.alhambra.be

**LaBuenaVida**  
La Buena Vida is the spirit of Spain. La Buena Vida is the spirit of Europe.

**T 014/45 13 03 - F 014/45 49 17**  
VERLIPARK UNIT B.1.26 - LICHTSTRAAT  
2400 MOL  
info@labuenavida.be - www.labuenavida.be

**DE CONINCK**  
WINE AND SPIRITS GROUP

**YVES CATULLE**

**T 02/353 07 65 - F 02/353 07 10**  
CH. DE BRUXELLES 37 - 1410 WATERLOO  
info@deconinckwine.com

**GRISAR & Co**

**03/303.52.43 - 0473 98.05.96**

CALLEBEEKSTRAAT 257  
B-2620 HEMIKSEM  
hervedesvins@gmail.com

**ange vin**  
Angélique De Troeye  
**015/51.75.08**

DUIVEBERGEN 13 A - 3140 KEERBERGEN  
angelique.detroeye@skynet.be  
www.ange-vin.be

**La Cave des blats**

**T 04/342 68 92**  
**F 04/ 344 33 73**

RUE BASSE-WEZ 339B - 4020 LIÈGE  
info@cavedesoblats.com  
www.cavedesoblats.com

**DE CONINCK**  
WINE AND SPIRITS GROUP

**YVES CATULLE**

**T 02/772.40.65**  
AVENUE ORBAN 3 - 1150 BRUXELLES  
orban@deconinckwine.com

**T 02/640.44.65**  
AV. DU PESAGE 1 - 1050 BRUXELLES  
pesage@deconinckwine.com

**T 02/460 44 65**  
PL. CDT DEBLOCKPLEIN 21 - 1780 WEMMEL  
wemmel@deconinckwine.com  
www.deconinckwine.com

**HERMAN**

**T 056/41.81.68 - F 056/42.20.66**  
MENENSTRAAT 376 - 8560 WEVELGEM  
info@wijnenherman.be  
www.wijnenherman.be

**Argentwine**

**T 32 474 72 17 43 - 32 3 384 11 93**

ignacio@argentwine.be  
www.argentwine.be

**BANYULS**  
CELLIER DES  
TEMPLIERS

**T 02/772.50.05 F 02/772 41 21**  
336 RUE DE LA CAMBRE - 1200 BRUXELLES  
rdebrae@hotmail.com - www.banyuls.com

**Delphico**  
Utu Spaanse Wijnspecialist

**T +32 476 26 43 96**  
ZOERSELHOEK 50 - 2980 ZOERSEL  
www.delphico.be

**IN VINO**  
VERITAS

**Tel + 352 39 56 88**  
**Fax + 352 39 56 89**

52 RUE DE KOERICH L - 8437 STEINFORT  
www.invinoveritas.lu

**BASIN & MAROT**

**T 02/347.64.66**  
**F 02/347.41.84**

90A, RUE DU PAGE  
1050 BRUXELLES  
info@basin-marot.be  
www.basin-marot.be

**Champion**  
GROUPE MESTDAGH

**T 071/25.72.11 - F 071/25.72.16**  
RUE DU COLOMBIER 9 - 6041 GOSELIES  
jean-michel.jaeger@mestdagh.be  
www.champion.be

**DES VINS**  
HERVÉ MARTIN

**0474/611 670**

LANGERAVESTRAAT 69 B - B-1982 ELEWIJT  
hervedesvins@gmail.com

**wijnhuis jeuris.be**

**T 011/42.89.07 F 051/20.92.78**  
SCHAAPSWEG 2 - 3550 HEUSDEN-ZOLDER  
kris@wijnhuisjeuris.be  
www.wijnhuisjeuris.be

**Biotiek biovino**

**T 03/312.24.38 - F 03/312.59.14**  
TEN HOFLAAN 22 - 2980 ZOERSEL  
biotiek@biotiek.be - www.biotiek.be

**CHÂTEAUX**  
wijnimport

From the Mediterranean and the New World

**0476/580.235**  
INDUSTRIELAAN 38 - 1740 TERNAT  
bart.rogiers@telenet.be  
www.wijnen-chateaux.be

**DESPERT**  
1920

**T 03/238.05.84**  
**F 03/237.51.13**

DESPERT & Co  
ZAGERIJSTRAAT 25  
2960 ST-JOB-IN-'T-GOOR  
info@despert.be - www.despert.be

**KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW**

**T 0475 66 77 05 - 02/520 13 43**  
KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW  
TARANTELLA STRAAT 20 - 1070 ANDERLECHT  
peter@kaapwijn.be - www.kaapwijn.be

# IVV WINE PARTNERS



**T 065/84 26 32 - F 065/35 49 86**  
CHAUSSEE DU ROEULX 47A - 7000 MONS  
info@melchior-vins.be - www.melchior-vins.be



**T 089/62.17.62 - F 089/62.17.63**  
WEG NAAR ZWARTBERG, 83  
3660 OPLABBEK  
info@pasqualinno.be  
www.pasqualinno.be



**WIJNHUIS  
VERLINDEN**  
**T +32 (0) 472 345 324**  
PEYERSTRAAT 7 - B-2223 SCHRIEK-GROOTLO  
info@wijnhuisverlinden.be  
www.wijnhuisverlinden.be

DE WIJNRANK  
QUALITY WINES

DE WIJNRANK • BRULENS 15A • 2275 GIERLE  
T: +32 (0)14 55 50 71 F: +32 (0)14 55 25 77  
**WWW.DEWIJNRANK.BE**

## MIS EN BOUTEILLE

**T 09/356.68.76**  
**F 09/356.69.87**  
DORPSTRAAT 42 - 9080 LOCHRISTI  
misenbouteille@skynet.be  
www.misenbouteille.net

Vins - huile d'olive  
**Passage de Douro Bvba**  
Wijnen en olijfolie

**T 011/25.38.73**  
ALVERBERGSTRAT 5 - 3500 HASSELT  
passagededouro@dhb.be  
Eigenaar van merken / Propriétaire des marques  
DOMAINE BOHRMANN Quinta do Passadouro



**T 071/31.32.27 - F 071/32.54.0**  
AVENUE J. HENIN 5 - 6000 CHARLEROI  
lavigneraie@skynet.be  
www.lavigneraie.com



**WINE-NOT**  
**T 02/513.47.74**  
**F 02/513.53.09**  
RUE DU COLLÈGE, 39 - 1050 BRUXELLES  
wines@wine-not.be - www.wine-not.be



**T 03/658.20.20 - F 03/658.61.51**  
VORDENSTEINSTRAT 102 A  
2900 SCHOTEN  
info@mondovino.be - www.mondovino.be



**Bernard Poulet S.A.**  
Importations de Vins Fins  
**T 02/414 41 39 - 0475/27.84.93**  
RUE DES BÉGUINES 118 - 1080 BRUXELLES  
www.pouletvins.be - b.poulet@skynet.be



A Great Blend of Future & Tradition  
**T +32 (0)2/454.85.30**  
**F +32 (0)2/454.85.38**  
DORPSTRAAT 68 - 1785 BRUSSEGEM  
info@vineplus.be - www.vineplus.be

## WINE VILLAGE

**T (0) 475 370 845**  
**F 09/356.69.87**  
www.winevillage.be/  
info@winevillage.be



**T 02/648.51.34**  
**F 02/646.57.73**  
RUE EUGENE CATTOIR 11  
1050 BRUXELLES  
vins@mouchart.be - www.mouchart.be



**T 32 (0) 475 376 396**  
AU PASSOU, 28 - B 4053 EMBOURG  
info@privinliege.be - www.privinliege.be



**WIJNAGENTUUR**  
www.vinotrade.be  
**Contact 03/658 18 35**

Girbal  
Le Soin du Vin



**T +32 2 512 30 66**  
**F +32 2 512 04 66**  
RUE PIERRE VAN HUMBEEKSTRAT, 5  
BRUSSEL 1080 BRUXELLES  
info@palaisduvin.be • www.palaisduvin.be



**014/21.26.93**  
Lierseweg 20 - 2200 HERENTALS  
www.vanecclpoel.be  
info@vanecclpoel.com



VITIS VIN. BVBA  
**T. 09 220 08 17 - 0479 26 03 12**  
INDUSTRIEPARK DRONGEN 15  
B - 9031 DRONGEN  
www.vitisvin.be

**BRU**

VINS DU MOIS



ANGE VIN  
Château Lion Perruchon  
« Simpel Red » 2009  
**10,89€ TVAC**  
**Promo 10+2 gratis**



DES VINS  
HERVE MARTIN  
Château Fontenille  
blanc/rosé/rouge  
**8,00€ TTC**



JEURIS WIJNHUIS  
Esteva, Douro 2010  
**8,52€**  
**Promo 7,50€**  
par 12 bouteilles



PRIVINLIEGE  
Clos Bagatelle, Saint Chinian,  
Cuvée Vieille d'Automne,  
2007 (rouge)  
**10,60€ TTC**



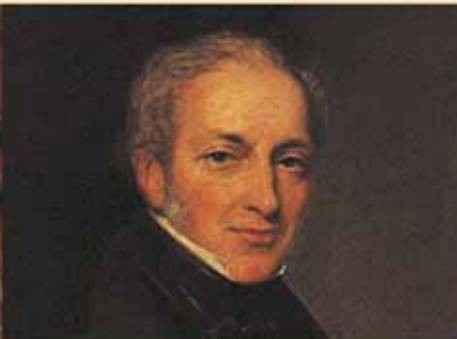
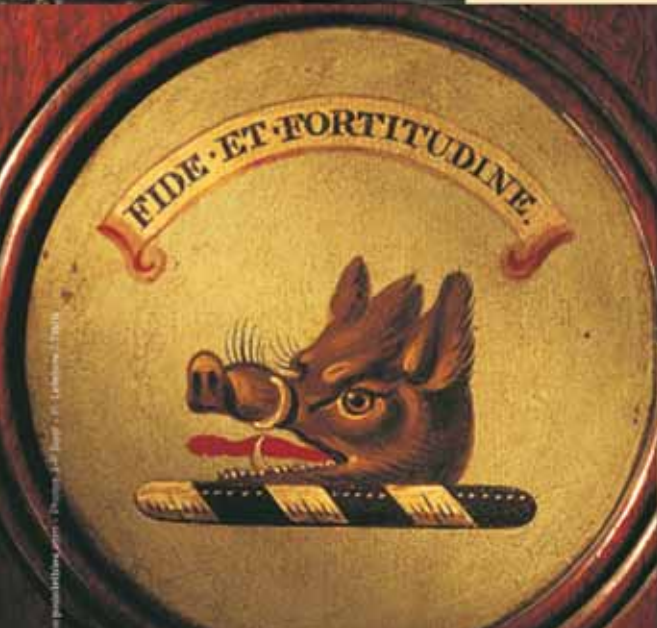
VITIS VIN BVBA  
Saint-Joseph 'Terre de Granit' 2009  
Domaine Guy Farge  
**15,50€ Prix promo**



*Château  
Léoville Barton*

*Second Grand Cru Classé en 1855  
Saint-Julien*

www.leoville-barton.com





*Ajoutez du  
raffinement  
au raffinement !*



CRÉMANTS D'ALSACE

*L'équilibre parfait*

VinsAlsace.com

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE