

Vino Veritas

Sachez apprécier et lire sans modération!

Dossier IVV

CÔTES DU RHÔNE BLANCS

Dégustation IVV

SAINT EMILION ET POMEROL, LA TRILOGIE 2009, 2010, 2011

ROSÉS DE PROVENCE

- COUPS DE CŒUR - VIN & SANTÉ
- LANGUEDOC - IROULEGUY

BIMESTRIEL - 7,70 €

France/Belgique/Pays-Bas/Luxembourg 7,70 € / Allemagne/Espagne/Italie 11,55 € / Suisse 13,35 CHF / Canada 13,3 \$ / USA 10 \$ / AFS 38,5 / Australie 11 \$

P708338



Les Grands Crus d'Alsace

Pures exceptions

Les 51 Grands Crus d'Alsace
naissent de terroirs d'exception
où les roches, le climat et l'homme
s'unissent pour créer
des vins aux vibrations subtiles,
aux harmonies intenses et pures.



AlsaceGrandsCrus.com

**Grands
Crus**
d'Alsace
CULTIVER SON JARDIN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le vin, patrimoine culturel. Oui, mais quel type de vin, au juste ?

C'est une sorte de serpent de mer que la reconnaissance par la loi de la dimension culturelle du vin en France.

On en parle depuis des lustres (alors qu'en Espagne, la loi sur la vigne et le vin a été votée il y a dix ans).

Mais maintenant, il y a une proposition de loi en bonne et due forme, déposée sur le bureau du Sénat par le Sénateur de l'Aude Roland Courteau.

Celle-ci a l'avantage d'être clairement énoncée, en un seul et unique article: «*le vin, produit de la vigne, fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé, en France*».

Claire, il faut croire que sa formulation ne l'est pas encore assez, puisque ce texte devra dans un premier temps passer par le crible de la *Commission des Affaires économiques du Sénat* avant d'être présentée en séance publique au Sénat.

Puis, il faudra encore qu'elle soit votée à l'Assemblée Nationale. Pour cela, il faudra bien sûr que le gouvernement juge utile de la mettre dans ses priorités.

Bref, ce n'est sans doute pas demain que la loi Courteau sera promulguée.

Et que changera-t-elle, au fait? Que dit-elle que nous ne sachions déjà mais qui ne soit bafoué tous les jours que Bacchus fait par la Loi Evin et ses avatars de la jurisprudence?

Et même si je ne peux qu'adhérer au principe - le vin est effectivement un produit de culture - je ne peux m'empêcher de constater que de grands pans du patrimoine national prétendument protégés sont laissés à l'abandon en France (je pense au Château de Chambord); et qu'en moyenne beaucoup plus de consommateurs, qu'il soient français ou belges, semblent plus intéressés par le vin boisson (pur ou aromatisé) que par le vin culture. Quand ils s'y intéressent. Je ne suis pas sûr qu'une loi puisse renverser les choses.

Amis lecteurs, je vous sais oenophiles. Mais je sais aussi que nous ne sommes qu'une minorité, que ce soit en France ou en Belgique. Ne prenons donc pas notre passion pour une généralité.

Au fait, en Espagne, *la Ley de la Viña y del Vino* a été promulguée en juillet 2003. Il me faut malheureusement constater que depuis, loin de rebondir grâce à cette consécration légale, la consommation de vin n'a fait que baisser en Espagne (encore -6% en 2012).

Attention, je soutiens l'initiative de M. Courteau. Mais je dis seulement qu'elle ne suffira pas.

J'appelle donc de mes vœux, d'une part, une réinterprétation de la loi Evin, qui libère le vin de son carcan.

Et de l'autre, j'appelle à un renforcement des contraintes à la production (au moins en AOC).

Non à la chaptalisation, à l'enrichissement, à la cryoextraction, à la réacidification, à l'irrigation, à l'osmose inverse, aux levures aromatisées, non à tout ce qui fait que le vin nous ment - à cette condition seulement, il méritera le nom de produit culturel. Et avec ce joli nom, non seulement la protection du législateur, mais aussi un intérêt renouvelé du consommateur.

Hervé Lalau

Dégustation : Saint-Emilion et Pomerol	2-11
Coups de cœur - Nouveautés	12-13
Vin et santé	14-15
Belles bulles : Laurent-Perrier	16-17
Dossier IVV : Les Côtes du Rhône en blanc	18-23
Wine trips : L'Alsace	24-25
Rosés de Provence	26-28
Art & vin : Balzac	29
Irouléguy, vignoble pyrénéen	30-32
Languedoc	33-34
Le coin du naturiste	35-36
Les villes du vin : Lausanne	38-39
Vignerons de l'extrême : Viognier volcanique	40-41
La page déchirée	42

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



Décembre 2013/Janvier 2014 n°163

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
■ 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
■ EDITEUR RESPONSABLE : Philippe Stuyck, Dieweg 294, B-1180 Bruxelles
■ RÉDACTION : Bernard ARNOULD, Fabian BARNES, Johan DE GROEF, Gérard DEVOS, Hervé LALAU, Daniel MARCIL, Youri SOKOLOV, Philippe STUYCK, Marc VANHELLEMONT, Jérôme VAN DER PUTT, Ann VAN STEENBERGEN, Julie VERBEKE

NOS NEZ



Bernard ARNOULD

Fabian BARNES

Johan DE GROEF

Gérard DEVOS

Hervé LALAU

Daniel MARCIL

Youri SOKOLOV

Philippe STUYCK

Marc VANHELLEMONT

Jérôme VAN DER PUTT

Ann VAN STEENBERGEN

Julie VERBEKE

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

SAINT-EMILION ET POMEROL

LA TRILOGIE 2009, 2010, 2011

Nous avons sélectionné pour vous une vingtaine de crus de Saint Emilion et de Pomerol que nous apprécions particulièrement pour leur qualité, leur régularité, mais aussi et surtout pour leur sens de la mesure. Et ce, sur trois années à la vente: 2009, 2010 et 2011.



Les vins du Libournais ont cet avantage, de par leur encépagement à dominante de Merlot (sauf exception), d'être des vins plutôt ronds, soyeux ou veloutés. De fait, sans considération de proportion de Cabernet Franc ou de millésimes, ceux sont des vins faciles d'accès, bien buvants par leur souplesse, leur amplitude, éventuellement leur caractère doucereux apporté par un Merlot bien mûr.

Le piège est que ces vins peuvent facilement être exubérants par péché d'excès (souvent d'orgueil). Le « mieux ennemi du bien » se rencontre fréquemment dans cette région parce qu'il en faut peu pour que le Merlot soit chaud à alcooléux, doucereux au point de paraître sucré, la fraîcheur du fruit perdue, et sans vivacité, à les confondre avec de bons crus de l'hémisphère sud.

Heureusement ce n'est pas le cas de tous, et ces fluctuations aromatiques et gustatives peuvent être le fait de la climatologie et donc l'expression du millésime. C'est ainsi qu'ils sont intéressants, c'est ainsi que nous les aimons.

CHÂTEAU FIGEAC 1^{ER} GCC

www.chateau-figeac.com

Superficie: 40 Ha - Terroir: Graves - Encépagement: 1/3 Merlot, 1/3 Cabernet Sauvignon, 1/3 Cabernet Franc. - Futaille: 100 % bois neuf.

2011

Nez fin et... médocain ! Généreux fruité frais et croquant de cerises noirs, de noyau, de violette, accents balsamiques et vétiver. Bonne bouche droite et classieuse tout dans l'équilibre, rien ne dépasse, pas d'un cil. Le fruité est généreux et frais, la structure tannique juste affleurante tout du long sans jamais faire d'ombre au fruit. La finale est ferme, élégante et racée. Bonne longueur. Belle tenue.

Complexité : 15/20 Plaisir : 17/20

2010

Nez dense mais retenu. Les épices, les notes empyreumatiques et boisés dominent. L'aération révèle le fruit, noir, confituré. De nouveau ces notes de noyau et de vétiver. Très bonne bouche droite, relativement fraîche et d'expression monolithique. Le tannin conduit, le fruit s'exprime, les épices colo-

rent, ce, tout du long à la même intensité, sauf en finale où une légère sucrosité s'installe et enrobe les tannins, les arômes et saveurs de bois frais et de poivre pointent le bout de leur nez, et le fruité prend du volume. Bonne longueur, belle tenue. Bel équilibre.

Complexité : 15+/20 Plaisir : 16+/20

2009

Nez complexe et fin. Notes de musc, notes balsamiques, accent sauciers, accents goudronnés. Un fruité qui se décline en cuit et confiture de vieux garçon. Le tout drapé de fumé et de vanille. Bonne bouche, ample et moelleuse à l'attaque, évoluant ferme et chaude en milieu de bouche. La sucrosité et l'alcool s'intensifient et dominant la finale avec un tannin noir fraîche légèrement séchant. Bonne longueur.

Complexité 15-/20 Plaisir : 16/20

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE 1^{ER} GCC

www.chateau-la-gaffeliere.com

Superficie: 22Ha - Terroir: Argilo-calcaire - Encépagement: 80 à 90% Merlot, 20 à 10% Cabernet Franc. - Futaille: 100 % en barrique dont 50 % de bois neuf.

2011

Nez chaud dominé par les accents empyreumatiques et poivrés. Le fruit est là mais à du mal à se frayer un chemin. Vanille. Bonne bouche, fruité et chaude. Ample, aérienne mais un peu juvénile et anguleuse. Un soupçon arrogant. A besoin que le temps travaille. Complexité : 14+/20 Plaisir : 15/20

2010

Nez dense, puissant, légèrement chaud et au fruit sur-mûri. Le cassis, la confiture de fraise, des notes fumées, une pointe saucière et beaucoup de poivré. Bonne bouche ample et aérienne, devenant chaude en milieu de bouche, généreuse en fruit, cerises à l'eau de vie. Puis le tannin prend le tout entre ses griffes et ne lâche plus jusqu'en toute fin de finale. Bonne longueur. De nouveau l'opulence est lue comme un peu d'arrogance. Il faut attendre ce vin qu'il calme sa fougue. Complexité : 15/20 Plaisir : 16/20

2009

Nez chaud et gourmand. Le fruit mûre, le fruit cuit, notes balsamiques et de Worcester sauce, accents fumés et goudronnés, vanille pointe mentholée. Bonne bouche de beau volume, opulente et chaude. Le fruité est généreux et s'exprime dans les fruits à l'eau de vie. La finale est corpulente, douceuse, poivrée et structurée, légèrement séchante. Bonne longueur, bonne tenue. Complexité : 15/20 Plaisir : 16+/20

CHÂTEAU LARCIS DUCASSE 1^{ER} GCC

www.larcis-ducasse.com

Superficie : 10,75 Ha - Terroir : 10% plateau argilo-calcaire sur calcaire, 55% côtes argilo-limoneux sur calcaire, 25% argilo-calcaire. 10% pied de côte sablo-argileux. - Encépagement : 83% Merlot, 17% Cabernet Franc. - Futaille : 75% de bois neuf, 25% de barriques d'un vin.

2011

Nez fin et retenu distillant tendrement des arômes de fruits confiturés suggérant la sucrosité, un très léger bois fumé et des accents poivrés. Cassonade. Une bonne bouche très vineuse ample et très aérienne, chaude. La chaire tannique se glisse à mi-bouche à pas de velours puis s'installe confortablement mais sans excès. La finale est juteuse pleine de fruit à l'eau de vie. Bonne longueur, bonne tenue. Complexité : 15/20 Plaisir : 17+/20

2010

Nez intense et généreux. Une explosion de fruit noirs, mûres et cassis, un léger voilage fumé et saucier. Belle bouche pleine, ample et onctueuse tapissant le moindre espace du palais. Une sensation de douceur s'installe sur les papilles, relayée par un tannin légèrement affleurant posant un fin drapé de lin. Le

fruité est généreux et gourmand jusqu'en finale. Puissant mais cadré, contenu, tout du long. Un peu comme si les éléments voudraient se lâcher mais sont tenus en laisse. Bon équilibre, bonne longueur et belle tenue. Complexité : 16/20 Plaisir : 18/20

2009

Nez intense, généreux et complexe. Un véritable sirop de cassis, des notes florales et/ou minérales suggérant les iris, les lys, l'encre, un fin bois très discret fumé goudronné, une pointe fraîche. Un tout très fusionnel aux accents de jeune Maury non oxydatif des meilleurs cuvées. Belle bouche volumineuse, très aérienne, volatile, remplie de confiture de vieux garçon, de sucrosité et d'une douce chaleur. Belle longueur, belle tenue. Tout est là d'un bout à l'autre et rien ne bronche. On s'attend à ce que cela déborde mais que nenni. Un soupçon de noix fraîche en toute fin de finale. Bel équilibre. Complexité : 17/20 Plaisir : 19/20

CHÂTEAU PAVIE MACQUIN 1^{ER} GCC

www.pavie-macquin.com

Superficie : 14 Ha - Terroir : Argilo-calcaire sur calcaire à astéries. - Encépagement : 84% Merlot, 14% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon. - Futaille : 60% bois neuf, 40 % bois d'un vin.

2011

Nez riche et intense. Le fruité est généreux presque gourmand mené par une confiture de fraise trop cuite, la crème de cassis. Les épices résonnent, le poivre, le musc, la muscade, la vanille. Des notes fumées et grillées. Belle bouche suave au touché presque soyeux et d'une belle amplitude. Le fruit est bon, généreux et gourmand, l'équilibre excellent, rien ne dépasse ou presque, la pointe chaude en finale est très bien contrebalancé par une saveur fraîche. La longueur est belle sur ce millésime, la tenue parfaite. La finale révèle un tannin légèrement affleurant et cotonneux pendant que le fruit ne cesse de se répandre. Complexité : 16+/20 Plaisir : 19/20

2010

Nez généreux, complexe et gourmand. « Wow factor » disent les anglais. Le fruit se donne, les notes épicées et balsamiques dansent, les notes fumées, goudronnées, vanillées enveloppent le tout. Superbe bouche de nouveau suave et de très belle amplitude. De la puissance mais contenue, une volatilité maîtrisée. Un vin qui remplit le moindre recoin du palais, avec douceur. Une chaire tannique, très fine, serrée, et sans le moindre excès, soutenant un caractère juteux et gourmand. Belle longueur, belle tenue. Bel équilibre. Complexité : 17/20 Plaisir : 19/20



2009

Nez riche, légèrement chaud. Les cerises noires, le cassis, la confiture de mûre, le menthol, note fumée et pointe goudronnée. Les épices complexent le tout. Belle bouche ample, opulente, très aérienne, légèrement chaude et douceuse. Le fruité, le poivré, le vanillé se donnent généreusement. On s'attend à ce que cela explose mais tout reste relativement contenu, maîtrisé. La longueur est bonne, la tenue aussi. La finale est tapissée d'un fin tannin bien lissé, d'une pointe chaude et d'un fruit qui n'en fini pas. Une pointe d'aiguille d'amertume en tout fin de bouche.

Complexité : 16+/20 Plaisir : 18+/20

CLOS FOURTET 1ER GCC

www.closfourtet.com

Superficie: 20 Ha - Terroir : Argilo-Calcaire - Encépagement : 85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc. - Futaille : 60 % de bois neuf.

2011

Nez dense, assez retenu dominé par des accents poivrés presque pimentés, de peinture à l'huile, de notes de bruyère et de résineux, l'aération révèle le fruité. Belle bouche, très très élégante, contenue et éloquente, raffinée, soyeuse, pas un mot plus haut que l'autre, le fruit se donne tout du long et sur une belle longueur pour le millésime. Tenue impeccable, équilibre parfait. Un soupçon chaud et une pointe astringente en toute fin.

Complexité : 16/20 Plaisir : 18/20

2010

Nez dense, concentré et gourmand. Les arômes méridionaux deviennent cèdre, le fruité davantage cuit, des notes d'encre, des notes crémeuses et une pointe fraîche anisée, acétate d'éthyl. Très belle bouche ample, ferme au cœur et aérienne de corps, la trame tannique affleurante semble roulée dans le sucre, le fruit explose, le poivré s'intensifie et la finale chauffe sans désagrément, tout en gourmandise et générosité. Belle longueur, belle tenue, bel équilibre. Un vin puissant, complexe, et fin, qui avec un peu de patience se révélera sans aucun doute d'une élégance sublime.

Complexité : 17/20 Plaisir : 19/20

CHÂTEAU BERLIQUET GCC

www.chateau-berliquet.com

Superficie : 8Ha - Terroir : Argilo-calcaire - Encépagement : 70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon. - Futaille : 60 % de bois neuf et 40% de bois d'un vin.

2011

Nez frais riche de fruit semblant éclater en surface avec un léger poivré et une pointe anisée. Le nez sur la cuve en fermentation. Très discret boisé. Bonne bouche fraîche et

fruitée très juvénile, avec ses accents nerveux et son tannin serré.

Complexité 14/20 Plaisir : 15/20

2010

Nez fin, dense et retenu. Beaucoup de fruit frais où la fraise des bois écrasée domine. En arrière plan de discrètes notes d'épices, balsamiques et empyreumatiques. Bonne bouche, droite, à la chaire évoquant le drap de lin. Le fruit frais est généreux. Le milieu de bouche chauffe sous un poivré s'intensifiant. La finale, brute de décoffrage, est le royaume d'un tannin serré mêlé au piment où le fruit a du mal à se faire de la place.

Complexité : 14+/20 Plaisir : 16/20

2009

Nez fin où le fruit frais cède la place à un fruit plus mûr, cuit, avec un nappage saucier et une pointe de musc. Belle bouche, toujours droite mais gagnant en amplitude et plus éloquente. Le fruité se révèle plus frais. Comme une empreinte digitale nous retrouvons de nouveau ce poivré/pimenté s'intensifiant sur la fin de bouche et dominant la finale. En revanche le tannin est beaucoup plus fondu et l'expression aromatique bien présente avec ses accents sauciers. Bonne longueur, bonne tenue.

Complexité 15/20 Plaisir : 16+/20

CHÂTEAU CADET BON - GCC

www.cadet-bon.com

Superficie : 7 ha - Terroir : Argilo-calcaire - Encépagement : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc. - Futaille : 40 % de bois neuf.

2011

Nez riche, intense et dense. De la confiture, du thé fumé, des notes de boulangerie et de pâtisserie. Bonne bouche de très belle attaque riche, pleine, soyeuse et moelleuse. Une intensité qui se maintient et prend de plus en plus de la sucrosité ; le fruité, noir, cuit, mêlé à des accents torréfiés, fumés et goudronnés, virevoltent. La finale est tendre, posée, nous laissant cette impression délicate de quelque chose de molletonné et chaleureux. Bel équilibre, bonne tenue et longueur.

Complexité : 15(+)/20 Plaisir : 17/20

2010

Un nez dense mais dans la retenue. Même l'aération a du mal à lui faire cracher ses secrets ! Belle bouche droite presque monolithique à la densité non contestable. Rien ne bronche, rien ne dépasse, peu bavard, d'une certaine austérité, sans doute le prix de la classe. Bel équilibre, très bonne longueur et tenue. La finale est à peine distinguable du milieu de bouche tant la continuité est fluide. Très beau flacon à attendre qu'il donne de la voix.

Complexité : 16/20 Plaisir : 17-/20

2009

Nez riche et légèrement retenu distillant avec parcimonie des arômes sauciers, d'épices, des notes crémeuses, fumées, de chocolat noir et d'un discret musc. Bonne bouche pleine et ample à l'attaque devenant un soupçon austère et arrogante en milieu de bouche jusqu'en finale et qui méritera le travail du temps.

Complexité : 14+/20 Plaisir : 15/20

CHÂTEAU FLEUR CARDINALE GCC

www.fleurcardinale.com

Superficie: 23,5 Ha - Terroir : argilo-calcaire - Encépagement : 70 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc. - Futaille : 100 % de bois neuf.

2011

Nez puissant, dense, intense et chaud. Un fruit très noir, confiture de mûre, cassis, cerise à l'eau de vie, un tendre boisé frais, une pointe de fraîcheur d'acétate d'éthyl. Bonne bouche juteuse, douceuse, chaude. Un fruité généreux, confituré. Le tanin s'affiche dès le milieu de bouche et la maintient droite jusqu'à son dernier souffle. L'alcool monte également en puissance et poivre la finale où le fruit a un peu de mal à se frayer un chemin entre les deux ténors. Jolie longueur, bonne tenue. Complexité 14/20 Plaisir : 16/20

2010

Nez riche, puissant et légèrement chaud. Du fruit confituré mais aussi une belle enveloppe boisée, fumée, vanillée, du poivre et une pointe anisée. Belle bouche pleine, suave et droite, riche de fruit. Le tannin serré affleure raisonnablement en milieu de bouche ainsi qu'une sensation de chaleur douceuse. La finale est un peu plus juvénile, brut de décoffrage, du fruit, de l'alcool, du bois. A fondre. Complexité : 15/20 Plaisir : 16+/20

2009

Nez étonnamment plus discret, un accent un peu chaud et poivré, des notes saucières et musquées. Il faut l'agitation pour que le fruit sur-mûri, confituré, enfin se montre. Le boisé est là mais relativement fondu. Bonne bouche, évoluant très vite de l'onctuosité et la suavité à l'attaque, puis crémeux et doux en milieux de bouche, enfin chaud et tannique en finale. Le fruité est présent tout du long. Bonne longueur. Des vins à attendre pour qu'ils calment leur joie !

Complexité : 15/20 Plaisir : 16/20



CHÂTEAU FRANC MAYNE GCC

www.chateaufrancmayne.com

Superficie: 6,23 Ha - Terroir : Argilo-calcaire - Encépagement : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. - Futaille : 85% de bois neuf,

2011

Un nez frais et croquant, le fruit cueilli au jardin et du radis noir. - Jolie bouche fraîche et fruitée de très bonne équilibre. La tenue est bonne. Bien buvant.

Complexité 14/20 Plaisir : 15/20

2010

Un nez croquant, gourmand, plein de fruit, des accents de noyau, de vanille et des notes goudronneuses. Bonne bouche, intense, fraîche et fruité. Le poivré et la trame tannique s'accroissent en s'approchant de la finale où ils y demeurent un peu seuls. Bon équilibre, bonne tenue.

Complexité 14+/20 Plaisir : 16/20

2009

Joli nez de fruit confituré, de confiture de vieux garçon, d'accents sauciers et poivrés, une pointe menthol et chocolat noir, une touche crémeuse légèrement butyrique. Bonne bouche d'une belle attaque ample, soyeuse, presque douceuse, et évoluant sur un milieu de bouche plus chaud avec un tannin plus affiché et s'amplifiant jusqu'en finale. Bon équilibre, bonne tenue et longueur. Complexité : 15/20 Plaisir : 16+/20

CHÂTEAU GRAND MAYNE - GCC

www.grand-mayne.com

Superficie: 17ha - Terroir : Argilo-calcaire sur côte, argiles et sables sur argiles en pied de côte - Encépagement : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. - Futaille : 100 % en barrique dont 65% de bois neuf.

2011

Nez fin, vineux avec une pointe fraîche anisée, aldéhydique et des accents de sous-bois. L'aération révèle des notes saucières et poivré. Bonne bouche avec un cœur de chair dense dressée par un tannin affiché jusqu'en finale. Une enveloppe aérienne, légèrement chaude riche de fruits surmûri et d'impression douceuse. Bonne tenue, bonne longueur. La finale mérite un peu de temps pour fondre son tannin légèrement séchant. Complexité : 14+/20 Plaisir : 16/20

2010

Un nez fin à la fois mûr et frais. Le fruité est généreux et parsemé d'accents poivrés, de notes aldéhydiques, de feu de bois et de vanille et une petite touche butyrique. Une belle bouche droite, bien conduite tout du long par une structure qui donne un cadre tout en restant dans l'ombre. Le fruit est généreux jusqu'en finale. Cette dernière prend une tournure douceuse et très légèrement chaude et poivré. Les arômes de bois y trouvent la lumière. Bon équilibre, belle tenue et bonne longueur. Complexité : 15+/20 Plaisir : 17-/20

2009

Nez fin et retenu dominé par les arômes de bois frais et fumé. L'aération révèle des notes de sauce au vin et des accents goudronnés. Belle attaque ample, aérienne, vineuse, se maintenant jusqu'à mi-bouche où s'allie la douceur d'un léger alcool chaud et poivré. Tout semble alors s'évaporer tendrement nous laissant sur une finale posée sur langue, où l'on découvre la structure tannique d'un boisé légèrement brûlé.

Complexité : 15-/20 Plaisir : 16+/20

CHÂTEAU LA COUSPAUDE - GCC

MOULIS EN MÉDOC

www.aubert-vignobles.com

Superficie : 7ha - Terroir : Argilo-calcaire sur sous-sol calcaire - Encépagement : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. - Futaille : 100% de bois neuf.



www.villemaurine.com



2011

Nez fin, fumé, épicé, un joli fruité frais et croquant, une pointe viandée et le tout s'intensifie dans le verre. Une très jolie bouche, une chair très lissée, un voilage soyeux et une empreinte linéaire. Bon fruité, jusqu'en finale où se mêlent les accents boisés, fumés et goudronnés. Bonne longueur, bonne tenue et bon équilibre.

Complexité : 15-/20 Plaisir : 16+/20

2010

Nez dense et intense distillant des petits fruits noirs compotés, des arômes sauciers, notes de romarin, de musc et de peinture à l'huile. Très belle bouche ample, onctueuse, soyeuse, pleine de fruits et d'épices. Très bel équilibre, belle tenue et longueur. La finale exprime un tannin tendre, mûr, dans la retenue et des accents boisés. Le fruité est généreux et mène la danse d'un bout à l'autre.

Complexité 16/20 Plaisir : 17/20

2009

Un nez dominé par des notes cuites et foxées. Saucier, poivré et empyreumatique. Bonne bouche d'une chair assez ramassée et conduite par un tannin légèrement astringent d'un bout à l'autre. Vineux et légèrement chaud, les arômes expriment un fruit plutôt confituré. La finale est dominée par le tannin et les arômes de bois. Bonne tenue, bonne longueur.

Complexité : 15/20 Plaisir : 16+/20

CHÂTEAU LES GRANDES MURAILLES GCC

www.lesgrandesmurailles.fr

Superficie : 2ha - Terroir : Argilo-calcaire sur calcaire. - Encépagement : 100 % Merlot. - Futaille : 100 % de bois neuf.

2011

Joli nez fruité et poivré aux notes butyriques et anisées, léger boisé. Très jolie bouche aimable et bien buvante conduite d'une certaine élégance jusqu'en finale. Bon fruité. Finale ponctuée par un tannin serré légèrement séchant et un alcool légèrement chaud. Ce sont alors les arômes du bois qui prennent le relais.

Complexité : 13+/20 plaisir : 15/20

2010

Fin nez bien plus complexe où le fruit mûr compoté crépite, des accents poivrés, goudronnés, fumés et d'acétate d'éthyl virevolent. Bonne bouche classieuse, fraîche, pleine de fruit et d'arômes de bois frais, déroulant lentement mais sûrement jusqu'en finale. Le tannin s'impose en finale comme pour nous rappeler qu'il faut encore laisser vieillir ce vin.

Complexité : 15/20 Plaisir : 16/20

2009

Nez légèrement chaud dominé par des notes viandées, giboyeuses, l'aération révèle le fruit. Bonne bouche ample, légèrement douce à l'attaque, s'échauffant en milieu de bouche. Le fruit de bouche révèle des accents de poivron. La finale révèle cette signature tannin/alcool qui nécessitera de vieillir.

Complexité : 14/20 Plaisir : 15+/20

CHÂTEAU LA DOMINIQUE GCC

www.chateau-ladominique.com

Superficie : 30 Ha - Terroir : 25% graves profondes, 75% sables mêlés à la grave sur sous-sol argileux. - Encépagement : 81% Merlot, 16 % Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon. - Futaille : 70 à 80 % en barriques neuves, 20 à 30% en cuves.

2011

Nez fin frais et généreux. Le fruité est croquant à la fois frais et confituré et enrobé d'un discret bois fumé et d'épices. Bonne bouche droite, juteuse, rien ne dépasse, tout est harmonieux, le fruit est bien là et apporte de nouveau cette impression d'équilibre et de gourmandise. Délicatement, l'ensemble s'approche de la finale et se pose, lentement, légèrement, élégamment, sans un bruit. Bel équilibre, longueur confortable, belle tenue.

Complexité : 15-/20 Plaisir : 18/20

2010

Un nez tendre, complexe et toute en finesse. Le fruité, la vanille, des accents discrets torréfiés, fumés, toastés, des fruits secs, peut-être la châtaigne sortie de la braise. Une note crémeuse. Belle bouche, ample et rectiligne, suave et bâtie. Les arômes dansent. Tout se déroule sans un mot plus haut que l'autre et nous emmène vers une finale longue, crémeuse, bardée de fruit, un léger tannin très discrètement affleurant et une légère pointe poivrée pour nous rappeler sa puissance. Bel équilibre, bonne longueur, belle tenue.

Complexité : 16/20 Plaisir : 18+/20

2009

Nez fin et retenu. Un fruit mûr, confituré, un boisé tendre et très fondu, quelques accents pâtisseries, une pointe très cuite, le tout dans une chaude ambiance. Bonne bouche démarquant sur les chapeaux de roue par une belle attaque très ample, très aérienne, chaude et douceuse. Le fruit se lance à son tour et fait le tour du palais généreusement. Puis soudain tout semble se volatiliser nous laissant découvrir la trame tannique serrée et légèrement séchante qui se cachait derrière, un alcool confortable qui chauffe et pimente la finale.

Complexité : 15/20 Plaisir : 17+/20

CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC - GCC

<http://la-tourfigeac.blogspot.be/>

Superficie : 14,5 ha - Terroir : sables et graves sur sous-sol argileux - Encépagement : 60% Merlot, 40% Cabernet Franc. - Futaille : 100% en barrique dont 60 à 80% de bois neuf.

2011

Nez fin mais discret, retenu. Du fruit frais, le moût de raisin, du cassis et un tendre fumé vanillé.

Une bonne bouche délicate et même élégante où rien ne dépasse. Le fruit s'exprime tout du long comme une myriade de petites perles

qui éclatent sur la langue. La finale est posée, plus vineuse que le cœur mais fine. Bonne tenue, bonne longueur. Très bel équilibre. Complexité : 14+/15/20 Plaisir : 17/20

2010

Nez fin, toujours dans la retenue. Dominent des notes crémeuses, de bois fumé et saucières. L'aération révèle le fruit. Il est mûr, compoté, mêlant la fraise écrasée à des accents balsamiques de Worcester sauce. Une bonne bouche avec une chaire plus compacte densifiée par un fin tannin. Vineux, fruité et des arômes boisés bien marqués jusqu'en finale où ils restent un peu seuls aux commandes. Bon équilibre, tenue, longueur. Une bouteille qui doit attendre.

Complexité : 15/20 Plaisir : 16/20

2009

Nez fin relativement discret dominé par des arômes viandés, saucier. L'aération révèle un fruit plutôt cuit et des notes butyriques. Belle bouche ample, volumineuse, aérienne, légèrement chaude et douce-reuse. Le fruit mûr et croquant enfin se révèle, accompagné d'accents poivré, généreusement, jusqu'en finale où il semble danser sur le tannin de bois frais et fin de bonne mesure. Très belle tenue et longueur, bel équilibre.

Complexité : 16/20 Plaisir 19/20

CHÂTEAU MONBOUSQUET GCC

www.chateamonbousquet.com

Superficie : 33ha - Terroir : Sableux graveleux - Encépagement : 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. - Futaille : 60% de bois neuf.

2011

Nez fin retenu dominé par des arômes balsamiques, fumé et épicé. Bonne bouche de bonne équilibre. Des arômes fort semblables au nez où le fruit à un peu de mal à s'exprimer, néanmoins une certaine fraîcheur dans l'équilibre apparaît et le tout se pose sur une finale assez délicate et légèrement douce-reuse.

Complexité 14/20 Plaisir : 16/20

2010

Nez fin, dense et toujours dans la retenu. Du fruit confituré, du fumé, du poivré, des notes torréfiées, de fruit sec et florale de lys. Belle bouche dense, serrée mais sans une once d'arrogance, dans la finesse et l'équilibre : de l'élégance. Le fruité se détend et se révèle, le boisé est très tendre et caresse le palais, la tenue est irréprochable, la longueur très bonne. La finale pose les dernières sensations avec un tannin un peu plus soutenu mais enrobé dans du moelleux.

Complexité 15+/20 Plaisir : 18/20

2009

Le nez ressemble à celui du 2010, coloré d'une pointe d'acétate d'éthyl et d'une pointe végétale lui donnant plus de fraîcheur. Le tout est aussi plus chaud, plus poivré. Très belle bouche, très ample, soyeuse, généreuse et élégante jusqu'en milieu de bouche avec des arômes de fruit mûr et cuit, de boulangerie et de cèdre. Le tannin vient alors affleurer et l'ensemble prend une expression striée et douce-reuse jusqu'en toute fin de finale.

Complexité 15/20 Plaisir : 17/20

CHÂTEAU VILLEMAURINE GCC

www.villemaurine.com

Superficie: 6ha - Terroir : Argilo-calcaire sur sous-sol calcaire à astéries - Encépagement : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc. - Futaille : 70 % de bois neuf, 30 % de bois d'un vin.

2011

Nez dense, un fruité de cuve en fin de fermentation, le soutien discret d'un tendre boisé, fumé et vanillé. Bonne bouche à la belle attaque ample et veloutée. Le fruit est généreux tout du long - et



HB



BELGIQUE : FEYS J. & VAN ACKER, CAVES DE FRANCE, V.P.S. BELGIQUE, W.E.R.C.O., DE WIJNRIJK BYBA, GOYENS-DAMIEN NV, GRANDS MAGASINS ROB, BACCHUS SA, VAN DEN BUNSCHE & ZONEN, AUX COTELEUX SPIRE, PORTOVINO, PAUL PALMS, LA CAVINIERE,

PAYS-BAS : CEES VAN NOORD, VOJCEK, NEGOCIANT EN VINN B.V., VAN EYCK'S WIJNKELDERS BV,

SUISSE : MOYENPICK WEIN AG, ZWEIFEL GD AG, FUSTERS WY-BUHE AG,

Chavignol - BP 16 - 18300 Sancerre - France
Tél. +33 (0)2 48 78 53 20 - Fax +33 (0)2 48 54 14 24
domaine@henribourgeois.com - www.henribourgeois.com

frais. La chair tannique affleure à mi-bouche puis s'impose en finale mais sans arrogance. Complexité : 14+/20 Plaisir : 15+/20

2010

Nez dense dans la retenue où s'expriment toujours ces arômes fermentaires éclatants, mais cette fois fondus dans un bouquet de notes confiturées, d'épices, d'un boisé plus prononcé, de notes crémeuses et saucières. Belle bouche très classieuse, rectiligne, orchestrée, monolithique d'un bout à l'autre. Le fruité est généreux, quelques petits accents poivrés virevoltent, la tenue est imperturbable sur une longueur très confortable. Bel équilibre. La finale est à la fois sérieuse, aimable et bien bavarde.

Complexité 15+/20 Plaisir : 17+/20

2009

Nez fin et complexe arborant, au côté d'arômes juvéniles de fruits noirs confiturés, des notes plus évoluées. De cuir, de musc, de menthol, avec des arômes de bois particulièrement bien fondus. Bonne bouche droite mais à la chaire aérienne et soyeuse. Un fruité de mûres, de confiture de fraise très cuite, caramélisée, des accents de fruits secs, noisettes, qui traversent d'amont en aval sans désemplir et dominant largement la finale qui s'est enorgueillie d'un tannin fondu légèrement affleurant. Belle longueur, belle tenue. Equilibre impeccable.

Complexité 16(-)/20 Plaisir : 18(+)/20

CHÂTEAU ROL VALENTIN GC

www.vignoblesrobin.com

Superficie: 7,3ha - Terroir : sables anciens sur argiles et argilo-calcaires - Encépagement : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc. - Futaille : Elevage sur lie avec bâtonnage.

2011

Nez fin et tendre plein de fruit frais croquant et quelques épices, à nouveau le nez au dessus de la cuve. Très bonne bouche juteuse et gourmande à souhait. Le fruité se donne d'un bout à l'autre, la chair tendre et croquante se maintient sans broncher. La finale n'en est pas une, c'est ce même corps qui ne cesse depuis le début de nous séduire. Délicieusement bon. Longueur confortable, belle tenue et bel équilibre.

Complexité : 14+/20 Plaisir : 18++/20

2010

Nez riche, gourmand et chaleureux distillant un fruit mûr, confituré soutenu de notes épicées et fumées. Belle bouche ample, vineuse et élégante, pas un mot plus haut que l'autre, tout s'articule dans un bien bel équilibre. Le fruit est généreux tout du long ; une bonne longueur, une belle tenue, une finale sérieuse mais très aimable. Délicieux.

Complexité : 15+/20 Plaisir : 17+/20

2009

Nez fin, dense et complexe mêlant le fruit très mûr, confituré, à des notes cuites, fumées, très légèrement musquées. Belle bouche ample et onctueuse, huileuse, d'un fruité gourmand, relevé d'épices, de poivre de thym, des notes crémeuses. De nouveau dans l'élégance où rien ne dépasse, tout déroule d'un bout à l'autre lentement et sûrement. Très bonne longueur, belle tenue et bel équilibre malgré une pointe chaude en toute fin mais c'est 2009. Encore une fois délicieux.

Complexité 16/20 Plaisir 18+/20

CHÂTEAU SANSONNET GC

www.chateau-sansonnet.com

Superficie: 7ha - Terroir : En haut du plateau argilo-calcaire - Encépagement : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. - Futaille : 70% bois neuf, 30% bois d'un vin.

2011

Nez généreux, fumé, cèdre, balsamique et particulièrement poivré. Le fruit a du mal à se frayer un chemin pour l'instant. Bonne bouche veloutée, bien équilibrée et bien conduite. Le fruité s'exprime dans des tonalités cuites et saucières parsemées d'arômes. Le boisé vient ponctuer la finale avec son tannin fin et tendre et ses arômes de bois exotiques. Bonne longueur, bonne tenue.

Complexité : 14+/20 Plaisir : 16/20

2010

Nez dense est assez retenu. Du fruit noir confituré, des arômes de sauce au vin, de cèdre, de poivre et une pointe d'acétate d'éthyl. Belle bouche onctueuse, très veloutée avec une vraie sensation d'épaisseur. De la densité et de la rectitude d'un bout à l'autre: un "monobloc" très aromatique où rien ne dépasse d'un bout à l'autre. Belle longueur, belle tenue. Un fruité saucier portant loin la finale. A mettre en cave.

Complexité : 15+/20 Plaisir : 17/20

2009

Nez généreux et chaud, avec une sensation douceuse, plein de fruit, d'épices, de cèdre, de vanille et de pain grillé (pain d'épices). Belle bouche intense suave et veloutée. Plus aérienne, moelleuse et douceuse. Un très

bel équilibre, pas un mot plus haut que l'autre. Une bien belle longueur et que de tenue pour un 2009! La finale s'affiche plus gourmande; son fruit et sa sucrosité emballent le tannin affleurant.

Complexité : 15+/20 Plaisir : 18/20

CHÂTEAU GAZIN - POMEROL

www.chateau-gazin.com

Superficie : 26 Ha - Terroir : haute terrasse de graves sur argiles à oxydes de fer -

Encépagement : 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc. Futaille : 100% en barrique dont 50% de bois neuf.

2011

Nez dense et intense distillant une pléthore de fruits enveloppés dans un drapé discrètement fumé et épicé. Un tout très élégant. Belle bouche fine, élégante et gourmande. Le fruit se donne généreusement et semble croquer sous la dent. Rien ne bronche, pas un mot plus haut que l'autre, l'équilibre est parfait, la longueur est très confortable, la tenue est belle. La finale fraîche fruitée et légèrement feutrée. Beau flacon.

Complexité : 15+/20 Plaisir : 17+/20

2010

Nez noir, concentré et intense. Du très sérieux. Le fruit, les épices, les notes empyreumatiques, ... tout est très fusionnel, fondu ensemble et presque inséparable. Quelques accents frais mais aussi goudronnés, des fruits sauvages, de la confiture et des notes plus cuites, saucières. Belle bouche ample, sérieuse, veloutée soutenue par un discret tannin à peine affleurant en milieu de bouche et un peu plus appuyé en finale. La longueur est belle et le fruité gourmand en duo avec quelques notes fumées et goudronnées se tirent la bourre sans fin. Très belle tenue, équilibre impeccable. « Wow factor » !

Complexité : 17/20 Plaisir : 19/20

2009

Nez dense, légèrement retenu, avec ses premiers accents d'évolution. Un fruit confituré, un fruit cuit, quelques accents pruneau, une note noire goudronnée et fraîche presque réglisse, une discrète vanille, quelques pointes chocolatées et poivrées. Belle bouche ample et volumineuse, légèrement

MES COUPS DE CŒUR

Sans aucun doute, **Clos Fourtet, Château Pavie Macquin, Château Gazin et Château Petit Village** représentent la plus merveilleuse expression de ce qui peut être produit élégamment sur les terres de Saint-Emilion ou de Pomerol.

Mais, sans comparaison de complexité avec les précédents, **Château Rol Valentin** est indiscutablement mon choucho. Un vin absolument délicieux dans tous ses millésimes, depuis Eric Prissette et à présent les époux Robin, pour lequel je n'ai qu'une sentence: «que du bonheur!».

chaude, soyeuse jusqu'en milieu de bouche puis feutrée par un fin tannin. Le fruit est généreux, gourmand, jusqu'en finale où il est légèrement bousculé par l'alcool et le tannin, présents mais sans excès. Complexité : 16+/20 Plaisir : 18/20

CHÂTEAU LA POINTE - POMEROL

www.chateaulapointe.com

Superficie : 23 Ha - Terroir : Graves, sol argilo-graveleux, sols sableux sur argiles et sols sableux sur graves - Encépagement : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc. - Futaille : 50 % de bois neuf, 50% barriques d'un vin

2011

Un nez très fruité, bien mûr, poivré, avec des accents musqués, sauciers. Très jolie bouche, fine et élégante Le fruit compoté, confituré est bien présent, les accents poivrés de l'alcool pimentent le palais et un fin tannin vient cotonner la finale. Bel équilibre, bonne longueur et tenue.

Complexité : 14/20 Plaisir : 16/20

2010

Nez épicé et viandé, le fruit est très mûr et le menthol se faufile dans un entrelacé de fumé et de cèdre. Belle bouche juteuse, fruité, fraîche et soyeuse. En milieu de bouche la trame tannique fine et serrée affleure et est conduite jusqu'en finale sans jamais dépasser, l'alcool pimente la bouche mais le fruit est bien présent. Bonne longueur et tenue. Très bon équilibre.

Complexité : 15/20 Plaisir : 17/20

2009

Nez riche et intense d'un fruité mûr, confituré musclé. Accents épicés, notes crémeuses, et pointe musquée. Belle bouche très ample, aérienne, soyeuse et ronde d'un bout à l'autre. Une légère douceur s'installe en milieu de bouche, le fruit est généreux à souhait, la longueur est belle, la tenue aussi, l'équilibre impeccable. La finale est douce, à peine chaude et poivrée, étonnant pour le millésime.

Complexité : 15+/20 Plaisir : 18/20

CHÂTEAU PETIT-VILLAGE - POMEROL

www.petit-village.com

Superficie : 10,5 Ha - Terroir : Graves profondes enrobées d'argiles légères et sableuses sur sous-sol d'Alios. - Encépagement : 75% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc. - Futaille : 65 % de bois neuf.

2011

Nez dense et retenu. Du fruit confituré, du fruit frais le nez au dessus de la cuve, tendrement fumé, vanillé et épicé. Bonne bouche ample et veloutée, croquante et gourmande distillant son fruit tout du long. Longueur très confortable, belle tenue et bien équilibré malgré une pointe chaude en toute fin. Complexité : 15-/20 Plaisir : 17/20

2010

Nez dense et intense. Le fruit croquant domine avec ces sensations d'être au dessus de la cuve en fin de fermentation. Quelques discrètes notes florales, de lys, des notes boisées, fumées, un léger poivré. Très belle bouche d'une élégance indiscutable. Un vin soyeux, sérieux, une chaire plutôt aérienne mais une conduite très linéaire. Rien ne bronche, tout se suit, harmonieusement, sans un mot plus haut que l'autre. D'amont en aval, d'un seul tenant, un fuselage. Belle longueur, très belle tenue. Equilibre impeccable. Un soupçon d'astringence tout à la fin qui mérite de fondre et le flacon sera parfait.

Complexité : 17-/20 Plaisir : 18+/20

2009

Nez dense, intense, plus sauvage, musqué et nerveux. Une pointe chaude, une pointe fraîche anisée, mentholée, des accents cuits, fumés et une pointe brûlée. Du chocolat noir, mais évidemment du

DOMAINE FAURY



St-Joseph / Condrieu / Côte-Rôtie / Vins de Pays

La Ribaudy - 42410 CHAVANAY

Tél : 04.74.87.26.00 - Fax : 04.74.87.05.01

contact@domaine-faury.fr

www.domaine-faury.fr

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

VINISUD

[DU 24 AU 26 février 2014]

MONTPELLIER

PROWEIN

[DU 23 AU 25 mars 2014]

DÜSSELDORF

Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape

[LES 5 & 6 août 2014]

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

chateauneuf.com

FÉDÉRATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS

12 AV. LOUIS PASTEUR - BP 12 - F 84231 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CEDEX
T. + 33 (0) 4 90 83 72 21 - F. + 33 (0) 4 90 83 70 01
federation@chateauneuf.com - www.chateauneuf.com

VINADEA MAISON DES VINS OUVERT 7J/7

8 RUE MARÉCHAL FOCH - BP 68 - F 84232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CEDEX
T./F. : + 33 (0) 4 90 83 70 69
vinadea@chateauneuf.com - www.vinadea.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ DÉGUSTATION IVV

fruit, plutôt très mûr, avec des teintes cuites voir saucières. Belle bouche très ample et aérienne, de grand volume. Le fruit est bien présent, plus frais qu'au nez, allié de saveurs pimentées et nerveuses. Tendrement doucereux dès le milieu de bouche, en finale, le tannin affleurant semble enrobé de sucrosité. Bonne longueur. Bonne tenue. Bon équilibre. Un grand vin dans une version méridionale, 2009 évidemment.

Complexité : 16/20 Plaisir : 19/20

CHÂTEAU VIEUX MAILLET - POMEROL

www.chateauvieuxmaillet.com

Superficie : 6,85 Ha - Terroir : brun graveleux, sableux sur molasses argileuses et bruns sablo-argileux sur graves profondes - Encépagement : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. - Futaille : 50% de bois neuf, 50% de bois d'un vin.

2011

Nez tendre, frais, fruité et croquant. Des baies noires, des épices, un boisé fondu. Jolie bouche tendre fraîche et bien buvante. Le fruit est bien présent et frais, un léger tannin affleurant soutient le tout. Longueur correcte, bonne tenue et très bon équilibre.

Complexité : 13+/20 Plaisir : 16-/20

2010

Nez intense relativement frais et toujours croquant. Le fruit est partagé entre les baies noires, mûres sauvage, écrasées entre les doigts et une confiture trop cuite. Un léger poivre, une discrète vanille, un tendre fumé, quelques accents sauciers et une pointe anisée assaisonnent le tout. Jolie bouche ronde, soyeuse à l'attaque puis feutrée par le tannin. Le fruit est généreux et se distille tout du long. Jolie longueur, bonne tenue. Bel équilibre.

Complexité : 14-/20 Plaisir : 16/20

2009

Nez riche à dominante animale, musqué, saucier et poivré. L'aération révèle un discret fruit cuit et des notes fraîches proches du menthol. Bonne bouche ample et soyeuse à l'attaque prenant de la fermeté en milieu de bouche avec le tanin du bois qui s'avance. Le fruit est bien plus frais qu'au nez et relativement gourmand. Étonnamment pour le millésime, l'alcool ne chauffe pas, et la finale est même plutôt fraîche, pleine de fruit. Longueur confortable, bonne tenue. Bel équilibre.

Complexité : 14/20 Plaisir : 16+/20

CLOS RENÉ - POMEROL

www.clos-rene-pomerol.com

Superficie: 15 Ha - Terroir : Graves et sables anciens su sous-sol de crasse de fer. - Encépagement : 75 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 5% Malbec. - Futaille : 25 % de bois neuf.

2011

Nez intense, empyreumatique, accents brûlés, pointe chaude et poivrée, l'aération révèle le fruit très mûr, des notes saucières et une pointe fraîche d'ester anisée. Bois fondu. Bonne bouche ample et soyeuse, légèrement chaude, musquée, riche de fruits cuits et frais. Un tendre tannin s'installe en fin de bouche sans excès, juste en soutien. Bonne longueur, bonne tenue. Bel équilibre. Complexité : 14+/20 Plaisir : 17/20

2010

Nez pointu, saucier, fumé, musqué et viandé. Le menthol est déjà à l'œuvre et accompagne des touches chocolatées. Le fruit est confituré et l'ensemble légèrement poivré. Très bonne bouche très ample dans un drapé de tannins de velours. Le fruit, plus frais qu'au nez, se donne. La douceur s'avance à mi-bouche et s'installe en finale. Celle-ci est légèrement chaude et marquée très raisonnablement par l'astringence du tannin, mais le fruité se maintient tout du long. Très bonne longueur. Bonne tenue. Bon équilibre. Complexité : 15+/20 Plaisir : 17/20

2009

Nez animal, giboyeux, aux arômes sauciers de salmis. Anisé, mentholé, le bois est très fondu, très discret, légèrement fumé. Une longue aération réveille le fruité. Belle bouche, pleine ample et soyeuse, même veloutée à l'attaque. La structure tannique se glisse en milieu de bouche avec une trame serrée, et s'impose en finale avec un alcool chaud et poivré doucereux et sans excès. Longueur confortable. Complexité : 15-/20 Plaisir : 16/20

CLOS VIEUX TAILLEFER - POMEROL

www.closvieuxtaillefer.com

Superficie: 3,8ha - Terroir : Sableux avec sous-sol trace de fer - Encépagement : 100% Merlot.

2011

Nez épicié, exotique, bois de santal, notes goudronnées, pointe chaude et accents anisés. Bonne bouche facile bien buvante composée dans l'équilibre jusqu'en finale. Cette dernière est un peu chaude, le tannin un peu astringent mais le fruité est là. Longueur correcte, bonne tenue.

Complexité : 13+/20 Plaisir : 15/20

2010

Un nez plus complexe, toujours à dominantes boisées, épicées et exotique. Le fruit est beaucoup plus présent et généreux et s'allie d'une touche fraîche balsamique. Bonne bouche de bonne ampleur et doucereuse, presque moelleuse. Impression devenant dominante en milieu de bouche et jusqu'en finale où le fruit a un peu de mal à se frayer un chemin entre les tannins du bois un peu asséchants et le poivré de l'alcool. Wait & see.

Complexité : 14/20 Plaisir : 15/20

2009

Nez fin dominé par les arômes du vieillissement, le fruit cuit, le bois résine, le merlot menthol. Joli nappage fumé, accents truffés et poivrés. Une longue aération révèle un fruité plus frais. Bonne bouche ample et feutrée par le tannin. Bon fruité bien généreux. Le milieu de bouche chauffe, le fruit se fait plus discret, le tannin de bois se glisse puis s'impose. En finale il est sévère, et semble s'énerver mutuellement avec l'alcool prononcé. Complexité : 14/20 Plaisir : 16/20

Fabian Barnes

Ambassadeur des marques : Lode Heynderickx
+32475863586 • lh@l-vm.com

France-Vins
by sopexa

BRUXELLES
Mardi 21.01.2014
[De 11h00 à 17h00]

Le rendez-vous annuel incontournable pour les professionnels du vin au Benelux

- De nombreux viticulteurs à rencontrer en une journée
- Inscriptions et liste des exposants www.France-Vins.eu
- Sheraton Brussels Airport Hotel 1930 Zaventem

[CONTACT]
france-vins@sopexa.com • T. + 32 (0)2 546 11 79

sopexa
BRUXELLES

France
BON APPÉTIT



COUPS DE CŒUR IVV

Voici les vins sélectionnés par la rédaction lors de nos dernières dégustations.

Condrieu Pierre Gaillard Cuvée L'Octroi 2012

Voilà un vin qui mérite l'aération, la patience, l'attention. A coté de combien de belles bouteilles passons-nous, faute de prendre le temps ?

Ce Condrieu a donc été dégusté deux fois. La première impression était celle d'un vin très gras, puissant mais un peu trop sur le bois. Quelques minutes plus tard, le tableau avait changé. Le nez s'était ouvert – miel d'acacia, abricot, poire, eau de rose et coing. « Une pointe de muscat, aussi », souligne l'ami Gérard. Bon, tous ces arômes étaient certainement déjà là à la première dégustation, mais notre nez était occupé ailleurs. Mais surtout, l'impression boisée avait cédé la place à une belle harmonie entre le gras et l'amertume, une impression de plénitude. Sans doute pas le Condrieu de soif, le petit vin d'onze heures du matin. Mais un beau viognier, oui, et qu'on n'hésitera pas à garder un peu en cave.

36.00€

Parole de Berger 2011 Faugères - Pierre Gaillard

Un sol de schistes bruns qui rappelle à Pierre Gaillard celui de la Côte Rôtie. Sombre, il offre sans retenue le velours cramoisi de sa robe parfumée de fruits noirs et d'épices. Elle y ajoute quelque chose de sauvage, de minéral qui se traduit par des impressions de fumées, de silex frottés, de cade juste scié. La bouche est fraîche comme la rosée du matin. Un matin passé au milieu d'une végétation rase, pauvre, presque sèche, mais diablement aromatique. Sauge, serpolet, armoise, teintent le cassis et la cerise noire de leurs fragrances balsamiques.

Le domaine de 10 ha s'accroche à la première élévation du massif Central, au-dessus de la plaine de Béziers mais la majorité des vins qui composent cette cuvée (80% de Syrah et 20% de Grenache) provient d'un coteau isolé, situé sur les hauteurs de la Liquière, entre 200 et 350m d'altitude et orienté plein Est. Vendanges manuelles avec tri à la parcelle. Éraflage total. Macération pré-fermentaire à froid de 4 à 5 jours. Macération post-fermentaire à 30°C. Fermentation malolactique en barriques, élevage de 12 mois en barriques dont 30% neuves.

11.00€

Clos Centeilles 2007 - AOP Minervois La Livinière

Le Mourvèdre, le Grenache noir et la Syrah composent, par tiers, cette cuvée phare du domaine. Dans un millésime chaud, le vin a gardé beaucoup de fraîcheur, de jeunesse. Sirop de cassis, réglisse, épices douces et fleurs séchées, voilà pour la complexité aromatique au nez. La bouche offre des tannins veloutés et des fruits noirs savoureux, gorgés de soleil, certes, mais sans le caractère cuit que l'on aurait pu craindre dans ce genre de millésime. Le tout garde un bon équilibre sans pourtant manquer de force. En comparaison, les tannins de la même cuvée en 2006 sont un rien plus carrés, tandis que le 2002 se démarque par sa grande fraîcheur.

14.70€

Vranec Special Selection 2011 Tikves Macedonia Wine

Le Vranec, un cépage autochtone de la Macédoine ex-yougoslave, capitale Skopje. Rubis sombre, il éclate de fruits rouges et noirs et met le dégustateur dans les meilleures conditions pour poursuivre cette première expérience. C'est avec gourmandise qu'il y plonge les lèvres avant d'en prendre une grande goulée en bouche. Là, le fruité se révèle, fraise noire, cerise tout aussi sombre, mûre, un rien de cassis, des groseilles, mais aussi de la figue et de la datte fraîches. Fraîches comme le



vin et juteux comme les tanins qui bien serrés structurent le vin. On les a crus un instant rustiques, mais à les détailler, on s'aperçoit que le Vranec est un dur au cœur tendre, empli de générosité. Un vin suave qui avoue la maturité de ses fruits, l'envolée parfumée de ses fleurs, sa longueur épicée.

Après la vendange manuelle, les raisins éraflés et foulés macèrent environ deux semaines, remontages réguliers à la clé. Le vin est élevé en cuve durant 12 mois.

Les vignes ont 25 ans et poussent sous un climat continental (150 jours d'ensoleillement durant la période végétative).

La Macédoine connaît la vigne depuis l'Antiquité; certes, celle-ci a quelque peu végété durant la période ottomane, mais elle occupe aujourd'hui une superficie de 25.000ha, dont 30% de raisins de table. Les variétés autochtones y gardent une certaine prépondérance malgré un intérêt croissant pour les internationaux Chardonnay, Cabernet et Cie.

10.00€

Olympe 2011 Vin de Pays des Côtes Catalanes Corinne et Damien Deneufbourg

Il séduit l'œil par son velours cramoisi. Cette robe sombre se parfume d'effluves grillés, sésame torréfié et pain toasté, qui vite se couvrent d'épices, coriandre en grain, feuille de mélisse, poivre et cumin.

Le trait amer de la bouche interpelle les papilles, les rafraîchit, rai de zan qui ouvre le chemin au déploiement fruité, groseille et mûre, framboise et cassis, baies rondes qui s'égratignent sur l'angle minéral, libèrent leur jus, nous comblent de saveurs affriolantes.

Les sables limoneux de la plaine du Haut Roussillon ont vu mûrir les grappes de Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache) et de Syrah qui composent l'assemblage. Égrappés, ils ont été vinifiés séparés, puis élevés chacun en cuve béton pendant 7 mois avant d'être enfin réunis en cuve inox.

Le domaine Deneufbourg se situe au Sud de Perpignan. Corinne et Damien sont les premiers de la famille à vinifier la récolte qui jusque-là approvisionnait la cave coop voisine. Après leur premier millésime en 2009, ils ont décidé de convertir le vignoble en conduite biologique.

8.25€

Petit Gris 2012 Consolation Grenache Carignan IGP Côtes Catalanes SCEV Haut Plateau

D'après la philosophie de la mention, l'IGP est un espace de libertés; liberté de créations, d'assemblages, d'essais, de découvertes...

En voici un exemple pertinent, l'assemblage de deux cépages gris, le premier relativement répandu, le second des plus rares. Ils occupent chacun 50% de cette cuvée de Philippe Gard (La Coume del Mas).

Il les fait fermenter en barriques, un élevage court, juste pour les graisser un peu, les faire respirer avant d'être embouteillés. Résultat... une robe lumineuse teintée de platine et d'or brossé qui se parfume d'agrumes, impression sensuelle de citron confit, de cédrat à faire pâlir d'envie la bouche impatiente.

Suave, elle offre ses lèvres sucrées, perception particulière, il n'y a pas de sucre, la maturité joue à pleine bouche, gourmande, anticipatrice, croquante de malice, elle s'épice et traduit son bouquet en en arômes capiteux et langoureux. Une fraîcheur intense, sans être vive, titille les papilles; c'en est trop, on voudrait s'abandonner, se livrer totalement au plaisir gustatif.

Mais le plaisir est magnanime, il ne nous quitte pas tout de suite... avalé, le vin hante la mémoire palatine de notes de violette, de poivre et de guimauve.

31.00€*

€* : prix ttc à la propriété

Hervé Lalau/Bernard Arnould/Gérard Devos/ Marc Vanhellemont

Liste des importateurs

- **Clos Centeilles** - Mostade Hennebert/Taveirne Wines Spirits
www.closcenteilles.com
- **Danjou-Banessy** - Credo*/Bouchons Liégeois - Cave de Reverolle(Ch)
www.domainedanjou-banessy.com
- **Deneufbourg** - Opdebeeck - www.deneufbourg.eu
- **Gaillard** - Olivier Vins/Cavinière/TGVins www.domainespierre.gaillard.com
- **Haut Plateau** - De Coninck* www.coumedelmas.com
- **Lou Belvestit** - Credo* - www.loubelvestit.com/
- **Vranec** - <http://tikves.com.mk>

N
NOMACORC

Préserver votre savoir-faire

Régularité des vins
Élimination des risques
100% recyclable

En étroite collaboration avec ses clients, Nomacorc développe des bouchons permettant une conservation du vin d'une extrême performance. Les technologies employées garantissent au consommateur de retrouver dans chaque bouteille l'esprit et l'émotion avec lesquels le vigneron a élaboré son vin.

Afin d'atteindre ce niveau de qualité, Nomacorc investit dans la recherche et le développement pour améliorer la gestion de l'oxygène durant tout le processus de vinification. Cette approche permet à Nomacorc de proposer des produits toujours plus innovants.

nomacorc.com

VIN ET SANTÉ :

LE POINT DES CONNAISSANCES

Il est ardu d'écrire un article sur les bienfaits de la consommation modérée de vin, à l'heure où la politique de certains pays européens est digne de la grande époque de la prohibition aux États-Unis. Pour nous, le Docteur Sokolow a relevé le défi.

Depuis quelques années, en France particulièrement, les instances politiques font l'amalgame entre alcoolisme et consommation modérée de vin. Au contraire, l'Espagne a voté une loi (en juillet 2003) qui différencie le vin des autres boissons alcoolisées. Cette loi stipule que « l'état pourra financer des campagnes de promotion de vin dans le cadre suivant : Recommander une consommation modérée et responsable du vin, rendre compte des effets bénéfiques du vin comme aliment, développer la culture de la vigne qui favorise le respect du milieu naturel, ... ».

Alcool et alcoolisme

Avant tout, il convient de distinguer consommation modérée, éthyliste et alcoolisme. Une consommation modérée d'alcool signifie l'ingestion de 2 à 3 verres par jour. Au-dessus de ce seuil, on parle d'éthyliste, c'est-à-dire de consommation nocive pour l'organisme (foie, cerveau, cœur). Ce seuil varie en fonction de l'âge, de la race et du sexe. L'alcoolisme représente l'association d'une consommation importante d'alcool et d'une dépendance à celui-ci. La dégradation de sa santé physique et psychique, va rendre l'alcoolique incapable de mener une vie socio-professionnelle adéquate. Cette dépendance est proportionnelle à la quantité d'alcool ingéré et à la fréquence de l'ingestion. La consommation trop importante d'alcool quelle qu'elle soit (vin, bière, alcool fort) va

conduire à une destruction du foie (cirrhose), du pancréas (pancréatite), du cerveau (démence alcoolique de Korsakoff) et augmenter le risque de cancer (tube digestif, sein, foie). Toutes ces pathologies peuvent conduire à la mort. Sans oublier que l'alcool est également responsable de la mort de nombreuses personnes par accident de la route, suicide et homicide. Enfin, il ne faut pas omettre les risques de malformation foetale liés à une consommation importante d'alcool par la mère lors de la grossesse.

Bon pour le cœur ?

Le bienfait le plus connu de la consommation modérée de vin est la protection contre la survenue de maladies coronariennes. Ces maladies résultent de l'accumulation de plaques de graisses, de cholestérol, et de calcium au niveau des vaisseaux irriguant le cœur (artères coronaires). Le diamètre des vaisseaux étant réduit, le sang y circule moins bien. Des caillots peuvent se former et obstruer l'artère, conduisant à un infarctus myocardique (mort du tissu cardiaque) pouvant entraîner la mort. Dans les pays industrialisés, les maladies coronariennes représentent 25 % des causes de décès dans la population. Avant de s'intéresser au vin, il convient de noter que les premières observations de la possible influence de l'alcool sur la protection des artères avaient été faites au

Table 2 Concentrations of resveratrol in various wine varietals

Wine varietal	Country of origin	Resveratrol concentration	Reference
Pinot noir	Australian	13.4 mg/L = 59 μmol/L	135
Pinot noir	Californian	5.5 mg/L	135
Pinot noir	Burgundy	4.4 mg/L	135
Pinot noir	Spanish	5.1 mg/L	136
Cabernet	Australian	1.7 mg/L	135
Sauvignon Cabernet	California	0.9 mg/L	135
Sauvignon			
Rhone valley reds	France	3.6 mg/L	135
Bordeaux reds	France	3.9 mg/L	135
Red, varietal not stated	Switzerland	5.0-12.3 mg/L	135
Red, varietal not stated	Brazil	18.0 mg/L	135
Red grape juice	-	0.5 mg/L	110

Concentration of resveratrol in red wines for comparison with concentrations used in various isolated tissue or organ experiments shown in Table 1.

Table 3 Potentially active polyphenols in wine¹²⁵

Polyphenols have multiple aromatic rings possessing hydroxyl groups	
A. Flavonoids	
Anthocyanins: cyanidin, delphinidin (both as glycosides)	
Flavonols: quercetin, as glycoside	
Flavan-3-ols (not found as glycosides):	
Monomers: catechins	
Oligomers: procyanidins, ¹¹¹	
Polymers: proanthocyanidins (oligomers and polymers contain catechins and epicatechin)	
B. Non-flavonoids	
Resveratrol	
Peceid, conjugated resveratrol glycoside	
Gallic acid	
Others	

The italicized polyphenols are those most clearly linked to beneficial changes in cardiovascular experiments.

début du vingtième siècle. Des pathologistes avaient remarqué que les patients décédés de cirrhose alcoolique avaient des artères coronaires saines, non athéromateuses. Depuis la fin des années 60 de nombreuses études ont tenté d'établir les mécanismes de protection de l'alcool sur les vaisseaux sanguins. En 2011, une revue de ces 30 plus importantes études a permis de mettre en évidence qu'une consommation journalière de 25 g d'alcool (2 à 3 verres par jour) permettait une diminution de 25 % du risque de risque de décès liées aux pathologies cardiovasculaires et une diminution de 15 % de risques de décès toutes causes confondues. (Fig. 1 et 2)

Divers mécanismes ont été évoqués pour expliquer cette diminution du nombre de décès parmi les buveurs modérés. Tout d'abord, l'alcool jouerait un rôle dans l'augmentation de la production de HDL cholestérol (« le bon cholestérol»). Celui-ci permet de ramener le LDL cholestérol (« le mauvais cholestérol ») au niveau du foie où il peut être éliminé. Le LDL cholestérol est en partie responsable de la formation des plaques d'athéromatose au niveau des vaisseaux sanguins. L'alcool joue également un rôle de fluidification du sang. Ces deux mécanismes permettent d'éviter la formation de caillots pouvant occlure les artères.

Pourquoi le vin?

Vin, bière ou alcool fort ? Sachant que l'alcool en lui-même possède un rôle protecteur, le type de boisson consommée a-t-il

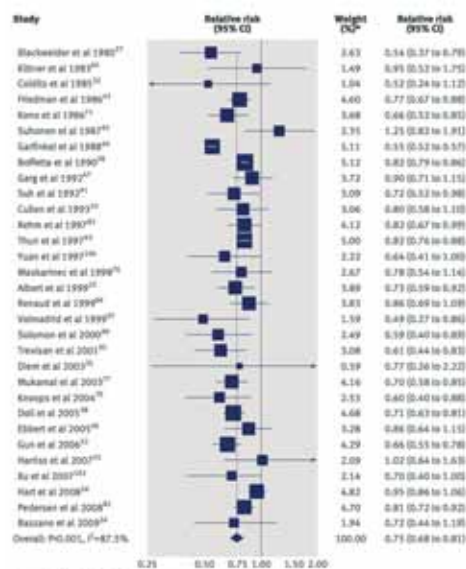


Fig 9) Forest plot of mortality from coronary heart disease associated with alcohol consumption

J avec un taux de décès minimal pour les personnes consommant 2 à 3 verres par jour par rapport aux abstinentes. De plus, ils ont constaté que la meilleure protection était procurée par la consommation journalière de vin par rapport aux autres boissons alcoolisées.

Qu'y a-t-il dans le vin qui renforce le rôle protecteur de l'alcool ? Plusieurs composants du vin, blanc et rouge, ont été étudiés et diverses pistes ont été évoquées pour expliquer les bienfaits du vin sur la santé.

La molécule la plus importante est sans aucun doute le Resvératrol, polyphénol dont la première source alimentaire est le vin. En effet il n'existe qu'à l'état de traces dans le jus de raisin et n'apparaît qu'après fermentation alcoolique. On lui attribue de nombreuses propriétés (effet antioxydant au niveau du cœur et du cerveau, augmentation des taux circulants du HDL cholestérol, diminution de l'agrégation plaquettaire). D'autres composés telles les flavanoïdes et les saponines ont vraisemblablement également un rôle protecteur (Fig. 3) Y'a t'il des vins plus protecteurs que d'autres ? A l'heure actuelle, aucune étude n'a comparé les effets des vins blancs à ceux des vins rouges ou des Bordeaux face aux Bourgognes. Néanmoins, en laboratoire, Goldberg a mis en évidence des différences de concentration en Resvératrol plutôt favorables au pinot noir australien ! (Fig.4)

Le contexte

Pour conclure je vous rappellerai les règles fondamentales de prévention, tant des maladies cardiovasculaires que des cancers, qui consistent en une alimentation équilibrée riche en fruits et légumes et pauvre en graisses ; la consommation journalière de 3 tranches de pain de seigle ; la prévention et le traitement de l'obésité, de l'hypertension artérielle, du diabète et de l'hypercholestérolémie ; l'arrêt du tabac ; la pratique quotidienne d'un sport. Dans de telles conditions, une consommation modérée de vin (2-3 verres par jour) ne saurait être délétère. Bonne dégustation !

Docteur Youri Sokolow



**CONFERENCE VIN ET SANTE
YOURI SOKOLOV
JEUDI 24 AVRIL 2014 – 19.00H
RÉSERVATIONS : in.vino.veritas@skynet.be**

une influence sur le risque cardio-vasculaire ? Dans les années 80, des chercheurs américains ont mis en évidence le « French Paradox » : à alimentation identique en quantité de graisses et de cholestérol et à mode de vie similaire (stress, exercice physique), les Français meurent moins de maladies cardio-vasculaires que les Américains. Cette différence a été attribuée à la consommation journalière d'une quantité modérée de vin. En 1995, une étude danoise a renforcé cette hypothèse. Pour des doses identiques d'alcool ingérées quotidiennement, les personnes buvant du vin avaient un risque moindre de mourir de pathologie coronarienne par rapport aux buveurs de bière ou d'alcool fort. En 2000, la même équipe a montré que les risques de décès (toutes causes confondues) formaient une courbe en

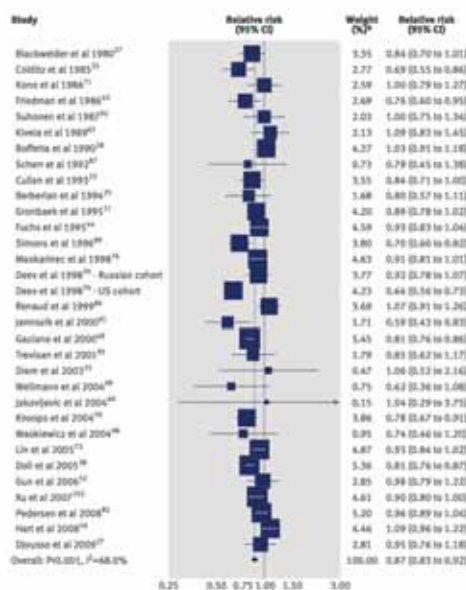


Fig 7) Forest plot of mortality from all causes associated with alcohol consumption

Références

1. Klatsky. Drink to your Health. Scientific American. 2003 ; 288 : 74-81
2. Klatsky et al. Wine, Liquor, Beer and Mortality. Am J Epidemiol. 2003 ; 158 : 585-95
3. Mukamal et al. Roles of drinking pattern and type of alcohol consumed in coronary heart disease in men. N Engl J Med. 2003 ; 348 : 109-18
4. Groenbaek et al. Type of alcohol consumed and mortality from all causes, coronary heart disease and cancer.
5. De Gaetano et al. A Meta analysis of studies on wine and beer and cardiovascular disease. Path Haem Thromb. 2002 ; 32 : 353-5
6. Truelsen et al. Intake of beer, wine, and spirits and risk of stroke. Stroke. 1998 ; 29 : 2467-72.
7. Truelsen et al. Amount and type of alcohol and risk of dementia. Neurology. 2002 ; 59 : 1313-19
8. Rosenkranz et al. Inhibition of the PDGF receptor by red wine flavanoids provides a molecular explanation for the french paradox. FASEB J. 2002 ; 16 : 1958-60
9. Hou. Potential mechanisms of cancer chemoprevention by anthocyanins. Curr Mol Med. 2003 ; 3 : 149-52
10. Zhuang et al. Potential mechanism by which resveratrol, a red wine constituent, protects neurons. Ann N.Y.Acad Sci. 2003 ; 993 : 276-86
11. Kris-Etherton et al. Bioactive compounds in foods : their role in the prevention of cardiovascular disease and cancer. Am J Med. 2002 ; 113 : 715-885
12. Ronksley et al. Association of alcohol consumption with selected cardiovascular disease outcomes: a systematic review and meta-analysis. BMJ 2011;342:d671
13. Brien et al. Effect of alcohol consumption on biological markers associated with risk of coronary heart disease: systematic review and meta-analysis of interventional studies. BMJ 2011;342:d636
14. Opie et al. The red wine hypothesis: from concepts to protective signalling molecules. European Heart Journal (2007) 28, 1683–1693.
15. Goldberg et al. A global survey of trans-resveratrol concentrations in commercial wines. Am J Enol Vitic 1995;46:159.

LAURENT-PERRIER, CINQ GRANDES CUVÉES

Gérard Devos a dégusté pour nous cinq grandes cuvées de Laurent Perrier, dont il nous rappelle au passage l'histoire empreinte d'audace et de féminité.



■ ALEXANDRA PEREYRE ET STÉPHANIE MENEUX

Née des œuvres d'un certain André-Michel Pierlot, qui s'installe à Tours-sur-Marne en 1812, la Maison prend son nom actuel en 1887, avec l'arrivée aux commandes de Mathilde Emilie Perrier, qui révolutionne la marque et au-delà, le goût du Champagne. Audacieuse, Mathilde ose en effet proposer un vin «sans sucre», en totale opposition avec le goût de l'époque pour les vins au dosage marqué, et internationalise la maison (qui compte toujours cinq filiales dont Belgique et Suisse).

C'est une autre femme, Marie-Louise de Nonancourt, qui sauve l'entreprise de la faillite, en la rachetant en 1939. Vu le contexte, il fallait y croire ! Mais Marie-Louise est une battante.

"On ne devient pas un bon patron si on n'est pas un bon ouvrier", inculque-t-elle à son fils qui travaillera chez Lanson et Delamotte. Arrivé aux commandes, il continue la tradition d'innovation de la maison. C'est lui, notamment, qui développe les grandes cuvées.

«Le meilleur du meilleur»

Il entend notamment proposer ce qu'il estime le meilleur du meilleur - ainsi naît en 1959 la cuvée d'assemblage « Grand Siècle » - un nom choisi, dit-on, avec le Général De Gaulle. En 1968, il présente la «Cuvée Rosée». Reprenant l'idée de Mathilde Emilie Perrier, il propose dès 1981 la cuvée nature « Ultra Brut ». L'innovation se remarque au contenu et à l'étiquette aux couleurs bleu et argent. En 1987, il dédiera aussi une cuvée rosée millésimée à sa fille Alexandra.

Ce sont justement à ses filles, Alexandra Pereyre et Stéphanie Meneux, qu'échoit en 2010 la responsabilité de transmettre les valeurs de l'entreprise. Pas évident, à la l'heure de récession, notamment en Europe. Mais des investissements dans l'outil de production et l'ouverture de nouveaux marchés intercontinentaux permettent à Laurent Perrier de continuer à croître tout en maintenant sa qualité et son image haut de gamme. La nouvelle cuverie « Grand Siècle » donne le ton. L'éclairage, le contraste entre les 14 cuves aux lignes pures et le dallage, couleur de geai,

rappellent la pureté des jus qui y reposent. Michel Fauconnet, l'actuel chef de cave, architecte des cuvées, conforte l'image ancestrale de tradition et de modernité. Mais passons à la dégustation...

LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT

Sous l'étiquette bleu-argent, on retrouve chardonnay (55%) et pinot noir (45%). Affinée cinq années en cave, cette bouteille destinée aux amateurs de droiture ne reçoit aucune liqueur d'expédition. Aucune erreur n'est donc permise.

La robe assez pâle aux reflets émeraude indique l'importance du cépage blanc sur terroir calcaire. Les bulles minuscules sont nombreuses et forment rapidement un cordon serré.

Olfactivement, la palette est tranchante avec des notes d'agrumes, de pommes vertes et de fleurs blanches.

L'attaque nette et minérale fait de suite place à une agréable sensation de légèreté. Accords majeurs : sushis, makis, huîtres ou caviar ; mas aussi sole meunière. Ou bien, tout en contraste, un foie gras au torchon.

LAURENT-PERRIER BRUT MILLÉSIME 2004

L'année 2004, malgré les vicissitudes du climat, s'est révélée favorable au développement des raisins choisis, ici, à parité égale sur les beaux terroirs de la Montagne de Reims et de la Côte des blancs. La couleur dorée est plus marquée et une myriade de minuscules perles se bousculent dans le jus. La maturité des fruits se marque dans les fruits confits (mirabelle, pêche, ananas, orange) et une touche subtile de groseilles. Harmonie totale entre le nez et la bouche – celle-ci allie souplesse et délicate fraîcheur.

On associera volontiers cette élégante matière avec les entrées raffinées à base de poissons ou à de la volaille en sauce crème délicate.



donnés, issus des meilleures parcelles, les deux variétés macérant conjointement. La perception de puissance est soulignée par une fraîcheur délicate. La maturité, nécessaire aux deux cépages, favorise les arômes plus confits de fraises et de groseilles, soulignés par quelques notes florales, confit d'oranges et pâte de fruits. La bouche ne trahit pas le nez et offre de la fraîcheur en attaque. La matière, aux bulles fines, délicates et racées, se délecte pendant de longues caudales. Une légère touche de tanins complète le tout. Les huit années de cave ont parfaitement joué leur rôle. Accords recommandés: petits gibiers à plumes, «king crab», foie gras poêlé, coucou de Malines. Ô douce volupté!

Gérard Devos

LAURENT-PERRIER CUVÉE GRAND SIÈCLE

Issue de l'assemblage subtil de 45% de pinot noir et de 55% de chardonnay, en provenance d'une dizaine de terroirs à grands crus sélectionnés et des meilleurs millésimes de la maison, cette cuvée repose au minimum 7 années en cave avant recevoir son bel habillage. Le versement dans la flûte révèle une parure tendre, brillante et à l'effervescence intense. Au nez déboulent la pâtisserie, les fruits secs grillés ainsi qu'un doux assemblage d'orange curaçao et de miel d'acacias. En bouche, le jus équilibre fraîcheur, amplitude, finesse et puissance. Ce vin accompagnera les plats les plus délicats à base de poissons nobles, de volaille ou même du veau en sauce à la crème subtilement truffée; sans oublier l'apéritif.

heures pour obtenir la teinte voulue et une expression aromatique complexe. Au bout de quatre années de cave pour les bouteilles et six ans pour les magnums, les flacons, à l'écusson «LP», seront mis en vente. La parure qui s'offre à l'œil est rose framboise moyennement intense et la crème qui surmonte le jus se maintient longuement. La fraîcheur olfactive rappelle les fruits rouges (fraises, cerises, groseilles). La bouche, en adéquation avec le nez, se laisse envahir par le caractère acidulé et lacté des fruits. Voilà qui permettra bien des folies gourmandes. Fromages frais et onctueux, tartare de saumon ou de thon, crustacés grillés sans oublier, en harmonie, canard Montmorency ou soupe de fruits rouges, seront de parfaits compagnons de table.

PS. A noter qu'outre les 5 cuvées dégustées ici, Laurent Perrier propose aussi une Cuvée Réserve, en hommage à Bernard de Nonancourt; issue de trois grandes années millésimées (1990, 1993 et 1995), elle a été tirée en bouteilles, en magnums, mais aussi dans le format exceptionnel qu'est le jéroboam.

Enfin, il y a la «Cuvée 571», issue de 10 parcelles grands crus.

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ

Non millésimée, cette cuvée est réalisée en sélectionnant cru par cru de beaux pinots noirs afin de les laisser macérer entre 48 à 72

LAURENT-PERRIER CUVÉE ALEXANDRA 2004

2004, grâce à un beau mois de septembre, a offert qualité et quantité. Cette cuvée assemble 80% de pinots noirs à 20% de char-





LES CÔTES DU RHÔNE

EN BLANC

Les blancs du Sud, naguère décriés pour leurs oxydatives dérives, sont aujourd'hui redécouverts pour leur caractère bien affirmé.

C'est que la technique a bien évolué, les frigories ne se comptent plus, les raisins mûrs expriment de plus en plus leur terroir. Terre méditerranéenne aux accents forts de garrigue et d'épices, les Côtes du Rhône du Sud nous comblent par leurs blanches envolées.

Le choix des blancs rhodaniens

Lieu du casting: le Palais des Papes d'Avignon, à l'occasion de Découvertes en Vallée du Rhône édition 2013. Comme dans les grands festivals de cinéma, on trouve son lot de noms connus, et inconnus, de valeurs sûres et d'étoiles montantes... C'est parti !

Ont participé aux sessions de dégustation: Philippe Stuyck, Marc Vanhellemont, Daniel Marcil, Gérard Devos, Hervé Lalau et Johan Degroef.

Côtes du Rhône

LA RÉSERVE 2012 CLOS DU CAILLOU

Doré lumineux aux reflets nacrés, il fleure bon les agrumes confits qui

semblent s'enrober d'une fine pellicule de résine où viennent se coller quelques pétales de rose. Cela donne un parfum particulier à la fois très terrien et indubitablement aérien. La bouche pleine et ample met en musique les agrumes (citron et cédrat), le sureau, les raisins de Corinthe et une étoile d'anis. Puis, inattendue, une saveur de poire et de pêche vient renforcer la fraîcheur de ce vin étonnant.

Créée pour la première fois en 2012, cette cuvée se compose de 60% de Clairette rose, 10% de Viognier et 30% de Grenache blanc. Les vendanges manuelles ont débuté le 28 août pour les Grenaches blancs pour se terminer le 8 septembre avec les Clairettes roses. Après un pressurage en grappes entières, les moûts ont été débourbés à froid pendant une nuit. Les clairettes roses ont suivi leur fermentation en demi-muids (600L) et les Viognier en barriques. Le Grenache blanc a été vinifié en cuve inox. 4 mois d'élevage pour la Clairette et le Viognier. Production: 3 000 bouteilles. **17.50€***

CÔTES DU RHÔNE 2011 DOMAINE DU TRAPADIS

Helen Durand est un vigneron comme je les aime. Il travaille dur ses 32 ha de vignes (dont 25 à Rasteau), auxquelles il prodigue des soins quasi-maternels, mais avec une sévérité plus paternelle quand il s'agit d'en limiter les rendements.

Ainsi, celui des vignes ayant produit cette cuvée de blanc ne dépasse pas 15 hl par hectare.

Dans sa cave, Monsieur Durand se révèle très bourguignon dans son approche de la vinification, avec comme résultante quelques cuvées à la fois étonnantes et authentiques – notamment l'exceptionnel Rasteau 2005 Cuvée Les Ponchonnières, qui ne s'embarrasse guère des canons traditionnels. Sélection parcellaire, vendanges de novembre.

Ses yeux pétillent quand il nous sert son blanc. Officiellement, un simple Côtes du



■ CLOS DU CAILLOU

Rhône. Mais en réalité, un vin à nul autre pareil.

Un assemblage de 90% grenache blanc et de 10% de clairette blanche.

Les vignes de 20 ans poussent dans de calcaires parsemées de petits galets et de marnes rouges. Grâce au travail intensif de son vignoble de plaine, entre Roaix et Cairanne, à une limitation draconienne des rendements et à une vendange manuelle quasi grain par grain, Helen obtient une belle matière première. Après un pressurage direct, un débourbage à froid, la fermentation alcoolique a lieu en cuves à basse température et avec levures indigènes; la fermentation malolactique, elle, se fait en foudres. Le vin y séjourne encore 8 mois sur lies fines, sans adjonction de soufre ni soutirage.

Tout ceci nous donne un vin à la robe dorée, et à la palette aromatique étonnante.

Au nez, des fleurs de tilleul, du fenouil, de l'abricot, un touche de violettes et de miel, sans oublier quelques herbes de Provence. En

bouche, un vin puissant, corpulent, riche et gras, mais non dénué d'élégance ni de fraîcheur, grâce à une belle acidité, doublé d'une minéralité – autant d'atouts pour séduire de beaux partenaires culinaires. Des truffes et des asperges blanches, par exemple!

Côtes du Rhône Villages

SAUVAGEONNE 2011 DOMAINE LA CABOTTE

Quel superbe croquant ! Une fraîcheur inoubliable et une structure aérienne. Un or jaune aux légers reflets verts, à la transparence éclatante. Des notes iodées se mêlent aux parfums des fleurs de tilleul et à la chair de pomme. La bouche semble croquer une feuille de menthe tant la fraîcheur est importante, puis elle s'adoucit de gelée de coing relevée de poivre blanc. L'iode nasal se traduit en grain de sel, pépite minérale qui apporte une saveur particulière à l'ossature du vin.

Assemblage de 95% de Clairette et 5% de Grenache blanc,

Le Domaine se situe entre Orange et Bollène appuyé sur un plateau haut de 165 m au cœur du Massif d'Uchaux. Entouré de bois, comme nombre de domaines du Massif, La Cabotte compte 45 ha dont 30 ha plantés de vignes conduites en biodynamie.

t délestages. Élevage de 14 mois en foudres.

15.00€

Côtes du Rhône Villages Laudun

ROUVRE SAINT LÉGER 2011

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES LAUDUN

Entre Chusclan et Lirac, sur la rive droite du Rhône, Laudun fait un peu figure de méconnu parmi les AOC communales des Côtes du Rhône – bien qu'il fasse partie de la "Côte du Rhône Gardoise", de réputation ancienne.

LE CLOS DU CAILLOU

Tout est bon au Clos du Caillou. Vu le score réalisé lors de la dégustation IVV, il n'y a pas eu grand-chose à jeter. Le Châteauneuf s'y décline avec grâce et pertinence, pertinence du sol qui se retrouve dans la bouteille, élégance mise en valeur par le travail de vinification et d'élevage. Le bon fonctionnement du tandem Sylvie Vacheron-Bruno Gaspard, ne sont pas étrangers à ce travail ciselé. C'est toujours un bonheur de les rencontrer.

Mais le Clos du Caillou, c'est aussi une aberration ! En 1936, lors de la délimitation de l'AOC, le propriétaire de l'époque refusa de rejoindre l'appellation pour cause de réserve de chasse. Aujourd'hui, cette partie s'embouteille sous la mention Côtes du Rhône... Soit 44 ha de Côtes du Rhône pour 9 ha de Châteauneuf-du-Pape...

Son AOC date de 1947.

Adrien Borrelly et Dider Dumont ont démarré ce domaine d'un peu plus de 3 ha il y a cinq ans et leur consultant pour la partie œnologique n'est autre que Philippe Cambie. En d'autres mots, ils recherchent rien moins que l'excellence, et proposent quoye deux cuvées, une de rouge et une de blanc. Leur terroir caillouteux superpose des marnes rouges sur des marnes bleues- un atout pour la conservation de l'humidité dans cette région aride, de même que l'orientation des vignes, au Nord, qui confère aux vins un surcroît de fraîcheur. La cuvée de blanc assemble 70% de viognier (dont 25% élevé en barriques) et en 30% de roussanne.

L'étiquette vieillotte, aux couleurs passées, n'est pas vraiment représentative de ce qu'on trouve à l'intérieur, à savoir une robe mordorée, un nez de fruits frais, abricots, nectarine et ananas. La bouche révèle beaucoup de fruit exotique, de pomme caramélisée et de coing. Et même une note de crème à la catalane. Ce vin est rond, sa finale, longue, évoque le litchi et l'anis étoilé. Sa minéralité lui assure un bel équilibre entre un fruit séduisant et un gras délicat. Il est digne du domaine dont il est issu, solide comme un chêne et pourtant élégant.

Cairanne

HAUT COUSTIAS 2011 DOMAINE ORATOIRE ST MARTIN

Vert pâle teinté de jaune, il offre encore quelques notes d'élevage, soupçon de vanille et de grillé, puis rapidement l'anis et les fleurs blanches prennent le dessus; du poivre et cette impression de marcher dans la garrigue complète l'effluve. La bouche nerveuse surprend! Voilà une fraîcheur bienvenue, elle caracole sur le plancher minéral et entraîne fruits blancs, fleurs et épices, puis s'enfonce



■ DOMAINE CASTEL

dans un gras presque suave. La finale apporte son grain de sel et rappelle dans le même temps l'importance du support cristallin qui structure le vin. Une finale qui réclame un autre gorgeon...

Assemblage de 40% de Marsanne et de Roussanne, de 10% de Clairette et de Grenache qui poussent dans les éboulis calcaires. Les vignes ont un âge moyen de 65 ans et les raisins sont vendangés à la main. La fermentation se fait en demi-muid et l'élevage en barrique pendant 12 mois. **16.50€***

Lirac

LUNAR APOGÉE 2011 DOMAINE DES CARABINIERS

Jaune blanc à reflets verts, les agrumes parlent en premier au nez, laissant au citron jaune la primeur, au pamplemousse et à la mandarine les seconds rôles, puis viennent les notes de garrigues, le parfum citronné des fleurs de thym rappelle le premier nez, celui de la sauge l'écorce des suivants, la

poire croquante et le fenouil apporte encore un regain de complexité, le petit coup de pierre à fusil marque le passage au minéral. Minéral comme la bouche où règne le goût du silex frotté, il allume la mèche fruitée, les fruits sentis se succèdent alors en ordre inverse. La fraîcheur en termine le cortège. Les vignes ont 35 ans et sont conduites en mode biodynamique. Au sein de la bouteille, les 50% de Grenache se partagent avec 40% de Roussanne et 10% de Clairette. Les raisins se vendangent la nuit et macèrent quelques heures. La fermentation se fait en cuve et l'élevage en barriques avec bâtonnage. **10.80€***

DOMAINE CASTEL OUALOU BLANC 2012

Pâle où les reflets jaunes et verts semblent s'iriser. Le nez délicatement fruité offre de la chair de pomme et de pêche blanche, de carambole et de lychee. Les senteurs torréfiées suivent et d'une bouffée transcrivent toast en parfums de garrigue. La bouche frappe par son onctuosité, le fruit domine, avivé par la fraîcheur citronnée et mêlé d'épices, il ajoute quelques pâtes d'amande et de pistache à la structure. Structure minérale qui se repose sur une assise cristalline pour mieux construire son équilibre. Le Grenache majoritaire s'accompagne de 20% de Clairette et Picpoul, de 5% de Viognier et de Bourboulenc. Côté vinification : les raisins sont foulés et pressés. Suit un débouillage enzymatique pendant 24 heures, puis un soutirage et la fermentation qui demande environ 15 jours à 14°C. Conservation dans des cuves enterrées à plus de 5 mètres. **10.00€***

Vacqueyras

MÉLODINE 2011 DOMAINE DE MONTVAC

Doré comme un soleil d'été, Mélodine respi-





■ DOMAINE DE L'ORATOIRE ST MARTIN

re le bonheur, celui de nous prodiguer parfums et senteurs estivales, mélange de simples ramassées au petit matin, de fruits blancs cueillis avant midi, d'épices venues d'Orient. La bouche ajoute l'agrumes, à la fois vif et amer, pourvoyeur de fraîcheur. Des grains de poivres viennent se loger dans les interstices minéraux. Du thé vert, une arbesque de vanille et un trait de réglisse attendent notre envie d'y revenir sans cesse. Plaisir élégant bien orchestré, comme le dit la contre étiquette, par le doigté féminin.

Mélodine assemble Clairette, Roussanne, Bourboulenc et Viognier modulé par un élevage en barriques. **14.00€***

MINÉRAL 2008 DOMAINE DE MONTIRIUS

La robe jaune se nuance de reflets d'or et de vert qui lui donnent cet aspect lumineux. On attend le nez avec impatience, il nous déçoit par sa faible expression, mais ce n'est que timidité bien vite oubliée, alors viennent les fragrances de fleurs mellifères et d'amandier, le poivre gris qui saupoudre le silex, le grillé subtilement enrobé de gelée de coing. La bouche suit le mouvement et se révèle tout de go d'un minéral tactile au goût légèrement salin, rafraîchi d'agrumes et de poires tatin. Il y a cette amertume discrète qui nous rappelle la gentiane, elle souligne de son trait racinaire la fraîcheur ambiante. Ne croyez pas le vin aride, il a paradoxalement un fond tout rond sur lequel les arômes se lovent et remontent en spirale pour égayer nos papilles.

Le minéral qui donne son nom à la cuvée s'intensifie au cours de la maturation en bouteille, nous dit Christine Saurel. Il s'agit d'un assemblage particulier où règne en maître le Bourboulenc sur 25% de Grenache et de Roussanne, plantés dans des alluvions déposées sur des sables et des grès. La vinification démarre par une macération pelliculaire, suivi du pressurage et de l'assemblage des cépages. Le vin est élevé en cuve. **25.00€***

Ventoux

VENTOUX 2012 DU DOMAINE DE LA BASTIDONNE

Une jolie robe couleur citrine à l'éclat cristallin, parfumée d'aubépine, de fougère, de bois de réglisse, de melon à chair blanche. En bouche, c'est un régal, tout croquant. Tout d'abord, une saveur anisée très rafraîchissante, lovée dans une douceur onctueuse. Puis vient l'amertume délicate de l'écorce de citron vert et de pamplemousse. Les fruits blancs prennent le relais, poire, groseille et carambole composent une corbeille originale. La finale se poudre de quelques épices.

Isabelle
FRANCK PASCAL

CHAMPAGNE
DE
RESTAURATION



PARMI
NOS CUVÉES INVENTIVES
DÉCOUVREZ

L'ESPRIT QUINTE-ESSENCE
L'ÉLEVATION

MOMENT DE GASTRONOMIE
AVEC LE MEILLEUR
DE CE MILLÉSIME 2004,
AFFINÉ PAR LE TEMPS

L'ESPRIT HARMONIE
LA VERTICALITÉ

MOMENT HARMONIEUX
DE PÉTILLANCE
ET
DE JOIE DE VIVRE

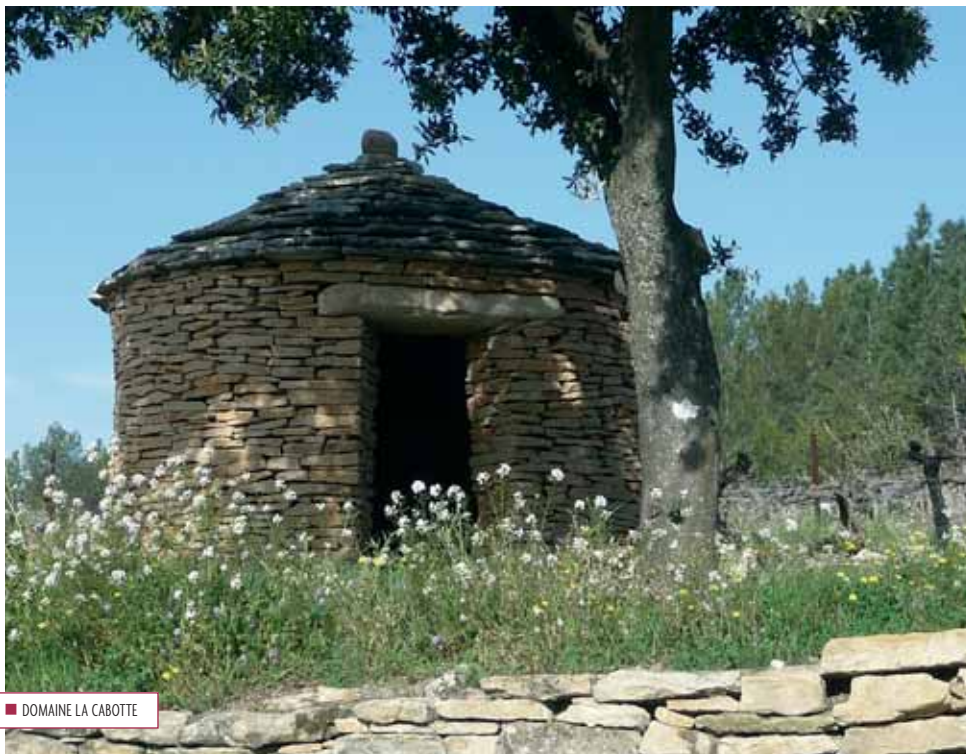


WWW.FRANCKPASCAL.COM

T. +33 (0)3 26 51 89 80

CONTACT@FRANCKPASCAL.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



■ DOMAINE LA CABOTTE

Roussanne, Grenache blanc, Viognier, les vignes sont âgées de 5 à 25 ans, les rendements de 40 hl/ha environ. Pressurage pneumatique sur grappes entières, débourbage par le froid et fermentation à basse température 12°C. 10 % de cet assemblage sont élevés en fûts de chêne neufs. **5.80€***

REGAIN 2011 DOMAINE VINDEMIO

Quelques scintillements d'or avivent les reflets verts. Le nez d'abord discret distille ses notes florales, on perçoit déjà les fleurs de tilleul et d'amandier, vient ensuite le trait terreux de la gentiane embelli d'anis et de jasmin. La bouche reproduit les exhalaisons nasales, y ajoute le croquant d'un biscuit

beurré, le craquant d'une noisette grillée, le suave d'une figue blanche pochée dans la liqueur de poire. Il y a aussi cette amertume gracieuse qui renforce la fraîcheur, sa saveur oscille entre l'écorce de pamplemousse et l'amande.

«Regain» assemble 80% de Clairette et 20% de Grenache Blanc qui poussent dans des gravettes calcaires et du sable. La vendange se fait manuellement et la vinification en cuve béton comme l'élevage. **8.00€***

Luberon

L'ODALISQUE 2011 BASTIDE DU CLAUX

Pâle comme un clair de lune, l'Odalisque apparaît hiératique dans le cristal. Du drapé

s'exhale des senteurs d'anis et de citron confit, sa peau poivrée nous enivre. Avec ses lèvres d'amande douce, elle nous donne un baiser gourmand qui nous encourage à plus d'audace. Rebondie de pêche blanche épicée, sa texture onctueuse nous donne l'impression de mordre dans le fruit, fragrances de vanille et de rose blanche nous chatouillent de leur friselis capiteux, une fève de pistache se profile - à nous de la trouver...

Les 40% de Vermentino poussent dans l'argile, les 10% de Grenache regardent le nord, les 30% de Viognier et la Clairette évoluent dans le sable, leur âge moyen dépasse les 15 ans. La vendange manuelle voit les raisins se presser en grappe entière. Les jus juste débourbés fermentent en cuve béton avant de terminer leur fermentation en fûts. Fermentation malolactique partielle et élevage de 16 mois avec bâtonnage. **11.50€***

«À CONTRE-COURANT» 2011 GUILLAUME GROS (VIN DE FRANCE)

Guillaume Gros officie en Luberon et trouve dans l'ajout de Sauvignon une façon naturelle d'apporter de la fraîcheur au Grenache Gris qui détient 60% du logement. Ce qui l'oblige à se replier en Vin de France. Ce deuxième millésime offre un nez certes étrange pour le Sud, il y a quelque chose de différent.

Guillaume ne cherche nullement le variétal du Sauvignon, plutôt la délicatesse de l'agrumes qui va booster la richesse minérale du Grenache. Voilà un duo de choc qui nous fait vider la bouteille en moins de deux.

«A contre-courant, c'est de la lumière posée, construite, sur une fondation profonde de la minéralité, c'est un vin qui a une force mais en même temps une énorme délicatesse» déclame Guillaume.

Vinifications : éraflage total, puis pressurage. Les jus sont débourbés naturellement à froid pendant 48 h, sans levurage, ni enzymage. Fermentation traditionnelle de quatre semaines. Élevage en cuves inox sur lies fines pendant 14 mois. Mise en bouteilles sans filtration, ni collage. **24.00€***

Grignan-les-Adhémar

HÉRITAGE 2012 DOMAINE BONETTO-FABROL

Jaune blanc, il se pare d'or et éclate au nez de mille notes florales. Elles évoquent les bouquets de genêts, les gros soucis chauds de soleil, les fleurs de romarin en fin de saison, les mimosas de septembre. La bouche rafraîchit par sa saveur acidulée et conduit les arômes floraux jusqu'aux papilles. Celles-ci les butinent comme l'abeille le nectar, rendue ivre par la note poivrée qui en sourd et met en relief les fragrances fruitées. Ces dernières ouvrent leur chair et engouffrent les pétales pour rester seules maîtresses du palais.





Ce 100% Viognier est issu de différents sols, sable, argile et calcaire. L'élevage se fait en cuve béton sur lies bâtonnées pendant une semaine.

La tournée s'achève déjà, on pourrait presque à l'infini la prolonger tant il reste des blancs du Rhône à découvrir...

Marc Vanhellemont et Johan Degroef

Liste des importateurs

- **Bastide du Claux** - Caveaux d'Elie*/Art et Terroirs/Maison des Vins/Mostade-Gobert/Vinotheek/Opdebeeck - Marcel Verhagen/Chateaux et Domaines(NL) - www.bastideduclaux.fr
- **Bastidonne** - Vindemia - www.vin-bastidonne.com
- **Bonetto-Fabrol** - domainebonettofabrol@orange.fr
- **Cabotte** - Dulst/Vinikus/BioBelVin/Jose Breuer - www.cabotte.com/
- **Carabiniers** - www.carabiniers-vin-biologique.fr
- **Castel Oualou** - www.vignobles-assemat.fr
- **Clos du Caillou** - Basin & Marot*/Tout est Vin/Thorroux/Au Chai/Aries Foundation/Barrique/Vinathitude/Wijnhuis Les Cotes/The Place To/Bacchuseum/Millesime Bvba/Maxi Vins Overijse/Redoute Vins/Pavans/QualityWines/Primavinum/Vinotheek/Vinesse/Wijnmakelaarsunie/Courtiers Vinicoles/Jublou Patrick/Rhone Vins/Vino Estoria - Accrovinum/Walter Schmocker/Cave de Reverolle/Crelier Importations Vins/Passer de Vin/Gerstl Weinselktionen Badaracco(Ch) - Les Genereux/Moolenaar/Goessens/Edouard Mol/Aventura/Unique Hollande(NL) - www.closducaillou.com
- **Gros Guillaume** - Toby Vins - www.domaineguillaumegros.com
- **Montirius** - Vinikus - Accounting Plaza/De Boer&De Loor/Pieksman(NL) - Coop/Crelier/Delinat/Wein Feer(Ch) - www.montirius.com
- **Montvac cuvée** - Jacques Delire/Christiaens*/Vitis Vin* - Vinamies Rhone Valure Wine/Wijnimport Jean Defize(NL) - Des Vins d'Origine(Ch) www.domainedemontvac.fr
- **Oratoire St Martin** - Thorroux/Cavinier/Caves Saint Jacques/Melo Vinja/Van Hende - www.oratoiresaintmartin.com
- **Rouvre Saint Léger** - www.rouvresaintleger.com
- **Trapadis** - www.domainedutrapadis.com/
- **Vindemio** - United Winemakers - www.vindemio.com



Mondial du VIN BIOLOGIQUE

21^e
EDITION

27 | 28 | 29
JANVIER
2014



Millésime BIO



Réservé aux professionnels

MONTPELLIER - FRANCE
PARC DES EXPOSITIONS

Commandez dès aujourd'hui votre badge
d'entrée sur www.millesime-bio.com

www.millesime-bio.com



60 ANS DE ROUTE DES VINS D'ALSACE... ET MOI ET MOI...

La Route des Vins d'Alsace fête cette année ses 60 ans. Un bonne raison de plus d'emprunter cette itinéraire que d'aucuns (et ils ne sont pas tous Alsaciens) n'hésitent pas à qualifier de plus belle route des vins du monde.



Serpentant à travers le vignoble sur plus de 170 kilomètres, la Route vous invite à découvrir les sept cépages alsaciens, leurs arômes et les terroirs, au fil des sentiers viticoles, des *winstubs*, et des caveaux. Et au-delà, bien sûr, un patrimoine naturel et bâti exceptionnel.

Les villages traversés sont autant d'étapes respirant l'histoire, la tradition ou le mystère à pratiquer aussi bien lors de randonnées pédestres qu'à bicyclette. Chacun des 38 sentiers viticoles s'attache à dévoiler le travail du vigneron, l'art du Vin d'Alsace et les caractéristiques propres à chaque cépage.

Au cœur de 15.000 hectares de vignes, 5.350 viticulteurs vous attendent pour vous faire déguster leurs crus. Afin de vous imprégner davantage des traditions viticoles alsaciennes, vous pouvez même profiter de l'hébergement chez les vignerons ou à proximité dans des gîtes ou chambres d'hôtes, avec tout le confort recherché. N'est-ce pas là une belle idée de week-end (et plus si affinités) ?

Le sens de la fête

Les Alsaciens ont le sens de la fête. Ne manquez pas le « Pique-nique chez le Vigneron », qui compte parmi les manifestations les plus fréquentées de la région. Les vignerons indé-

pendants et leur famille invitent chez eux clients, amis et tous ceux qui veulent découvrir le métier de vigneron (www.alsace-du-vin.com)

Autre rendez-vous incontournable : le marathon du vignoble d'Alsace. A vous de choisir la course « gastrovinique » qui vous ressemble. Les enfants aussi pourront s'inscrire et participer à l'une des courses correspondant à leurs âges. Venez vivre deux jours de fêtes. (www.marathon-alsace.com)

Chaque année, tout au long de la Route des Vins d'Alsace, les villages s'animent à tour de rôle et organisent leur fête du vin !

Animations folkloriques, cortèges et dégustations se succèdent toute la journée, voire toute la nuit, dans une ambiance animée et généreuse !

D'avril à novembre, pas moins d'une cinquantaine de fêtes enchantent les visiteurs, touristes ou alsaciens toujours très attachés à entretenir leurs riches traditions !

Mi-août, la grande Foire aux Vins de Colmar se tient depuis plus de 50 ans au Parc des Expositions de la ville et vit pendant une semaine au rythme des expositions, dégustations et concerts dont le programme met en scène des artistes internationaux de renom. En voici une petite sélection

Gastronomiquement vôtre

L'Alsace aime surprendre ses hôtes : sophistiquée et inventive, la grande cuisine alsacienne garde un pied dans le terroir et promène sa toque dans les étoiles. Près d'une trentaine de chefs étoilés surprennent et séduisent la gastronomie alsacienne. C'est ainsi que la célèbre choucroute garnie, la tarte flambée (*Flammekuche*) et autres classiques se trouvent sublimés par des chefs de talent réputés dans le monde entier, les étoilés d'Alsace. (www.etoiles-alsace.com)

La région compte deux restaurants à trois macarons Michelin (sur un total national de 18) : l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern (www.auberge-de-l-ill.com) et le Buerehiesel (www.buerehiesel.fr) : elle peut donc être fière de ses chefs et aussi de son terroir, ou ils puisent l'inspiration.

Tout au long de l'année, l'Alsacien utilise les circonstances de sa vie quotidienne (notamment viticole) pour y greffer certaines coutumes gastronomiques. Ainsi, pendant les vendanges, on trouve du vin nouveau, un jus de raisin tout juste pressé qui commence à fermenter. D'autre part, à la Saint Nicolas, on peut déguster des *Männele* (petits bonhommes briochés) ; à Noël, ce sont les *Bredele* (petits gâteaux) ; à Pâques, de déli-

cieux agneaux en biscuits, des œufs et lièvres en chocolat.

Pour se familiariser avec toutes ces nuances, des restaurants proposent ou organisent à la demande des cours de cuisines. Aubergistes de campagne ou de montagne, winstubs, restaurants gastronomiques ou grands étoilés, ils se prêtent au jeu de l'originalité et n'hésitent pas à partager leur temps pour dévoiler autour de leurs fourneaux, leurs secrets de chefs.

En sillonnant la Route des Vins, comment ne pas se laisser tenter une Winstub alsacien. Débit de vins traditionnel où l'on déguste une cuisine chaleureuse et variée entre amis, la winstub résume à elle seule toutes les valeurs des alsaciens en célébrant à tout instant l'amour du vin.

Les fermes auberges traditionnelles et vivantes ont également du succès grâce à leur tourte, viande de porc fumé, munster fondant et tartes aux myrtilles. Une sélection des meilleures adresses vous attend dans les vallées sous-vosgiennes (de la Bruche, de Munster, de Villé...)

L'attention sourcilleuse que portent les Alsaciens à leur table est légendaire : de beaux produits, des plats longuement mijotés, des saveurs simples et vraies, le goût des bonnes choses. Venez déguster les délicieux produits du terroir riches et variés : bretzels, eaux minérales, bières et vins d'Alsace, schnaps (eau de vie), Kougelhoppf, foie gras, sans oublier le célèbre Munster... ils n'attendent que vous. Sans oublier la Route de la Choucroute et la Route de la Carpe frite! ils n'attendent que vous. Sans oublier la Route de la Choucroute et la Route de la Carpe frite!

Pour plus d'info: www.tourisme-alsace.com



Un patrimoine exceptionnel

En Alsace, outre le vin et la gastronomie, il y a aussi le patrimoine, religieux, industriel, artistique: plus de 250 musées et collections !

Quelques exemples pour un court séjour :

- A Strasbourg, c'est toute une partie de la ville qui est une véritable musée en plein air, autour de la cathédrale : la Petite France, ancien village de pêcheurs...
- A Colmar Le musée d'Unterlinden abrite notamment le célèbre retable d'Issenheim, chef d'œuvre de l'art religieux.
- A Mulhouse, les amoureux de belles carrosseries se retrouveront assurément dans le plus grand musée automobile du monde qui abrite la célèbre collection Schlumpf.

Toujours à Colmar, la petite Venise et ses canaux dérivés de l'Ill rappellent le décor d'une autre époque. C'est là aussi que l'on trouve l'unique vignoble de ville à vocation vraiment commerciale de la France du Nord.

- A Wissembourg, remparts, monastère du 13ème siècle et maisons anciennes constituent un autre un trésor de l'histoire. Plusieurs villages vigneronniers méritent aussi qu'on s'intéresse à eux pour leur patrimoine bâti comme Kaisersberg, Riquewihr ou Eguisheim.

Vous êtes passionné(e) de châteaux? L'Alsace a la plus forte concentration de châteaux féodaux d'Europe, témoignages de son histoire mouvementée. Le château du Haut Koenigsbourg, l'un des monuments les plus visités de France, est sans doute le plus célèbre de tous. L'Alsace compte par ailleurs plus de 400 vestiges de châteaux forts, dont le château du Hohlandsbourg, récemment restauré.

La guerre a également fortement marqué la région. Le Mémorial de l'Alsace-Moselle, retrace l'histoire tragique de l'Alsace et de la Moselle de 1870 jusqu'à la réconciliation franco-allemande et la construction européenne. Le camp du Struthof, unique installation de ce type sur le sol français et la ligne Maginot, avec notamment l'ouvrage du Four à Chaux de Lembach, en sont d'autres témoignages.

Bref, en Alsace, tous les sens esthétiques sont à la fête.

Hervé Lalau

Les Fêtes du vin en Alsace

1er samedi de juillet	Nuit du vin	Dambach La Ville
2ème week-end de juillet	Foire aux vins	Barr
3ème week-end de juillet	Fête du Pinot Noir	Rodern
Dernier week-end de juillet	Fête du vin	Wettolsheim
Dernier week-end de juillet	Fête du vin	Mittelberheim
1er week-end d'août	Fête du vin au pays du Brand	Turckheim
1er week-end d'août	Fête du Gewurztraminer	Bergheim
1er week-end d'août	Fête du vin	Andlau
1er week-end d'août	Folles nuits du Crémant	Cleebourg
Week-end du 15 août	Eurovin	Dambach La Ville
Week-end du 15 août	Mariage de l'Ami Fritz	Marlenheim
3ème week-end d'août	Fête de l'Amitié	Gueberschwihr
Dernier week-end d'août	Fête des vigneronniers	Eguisheim
4ème dimanche de septembre	Fête des vendanges	Cleebourg
3ème week-end d'octobre	Fête des vendanges	Obernai

La liste complète des fêtes est disponible sur simple demande auprès du Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace: civa@civa.fr

ROSÉS DE PROVENCE...

ET DE GARDE !

Quand le rosé prend une couleur d'automne, il interpelle par ses nuances ambrées aux éclats dorés. Reflet d'une jeunesse passée, voire d'une vieillesse bien entamée, il offre alors, à qui ose... ses parfums épicés, son fruit décalé, la sensualité de ses saveurs surannées.



Il va de soi qu'à l'image des deux autres couleurs, l'aptitude au vieillissement n'est pas l'apanage de tous les rosés. Il s'agit de ceux taillés pour le temps, à la vinification et à l'élevage particuliers. Mais, il y a aussi d'autres vins, notamment des hauts de gamme pour lesquels le producteur ne s'est peut-être jamais vraiment posé la question. Nous nous la sommes posées pour eux en imaginant une verticale, une vraie, de celle qui remonte vraiment le temps... Pour le premier type de vin, aucune difficulté, les producteurs avaient des millésimes anciens en stock; pour le second type, par contre, en trouver tenait de l'exploit...

Pourquoi une telle dégustation ?

Pourquoi pas ? Certes, nombres d'amateurs avertis ou de professionnels chevronnés ne voient dans le rosé qu'un ersatz sympa à boire, dès sa mise, de l'aube à la fin de l'été. Imaginer un flacon qui affiche une unité de plus et c'est l'évier. Dommage, après une année de cave, le rosé prend du volume, amplifie la gourmandise de son fruit et laisse de côté sa vivacité souvent trop marquée. Il offre alors bien plus de possibilités d'accompagnements et ne doit plus se cantonner, trop glacé, à l'apéro. Le découvrir plus âgé tient parfois du sublime. Dix ans, vingt ans, l'expérience est à faire. Les surprises, les bonnes, sont souvent au rendez-vous.

Quand le rosé change de nuancier

Pour les grincheux, les dubitatifs, les fans de Saint Thomas, je commencerai par le plus ancien tiré d'une bonne trentaine d'échantillons dégustés en compagnie de quelques collègues et amis qui n'ont pas froid aux yeux...

Voici en prélude **CLOS CIBONNE CUVÉE SPÉCIALE DES ÉTIQUETTES 1978**

Coloré d'ambre brunissant, il se poudre le nez de poivre blanc. Très iodé avec des notes

d'algues, de bouton de rose, d'amande, de nougat, de café, un rien de champignons secs, du camphre, une note touche balsamique, les perceptions nasales n'en finissent pas. Vient encore le caramel au beurre salé, puis le salpêtre qui rappelle les longs moments passés en cave, la réglisse, l'orangette, ... j'arrête. La bouche égale le nez en complexité. La puissance du caramel salé aux algues se teinte de cuir, de suc de viande, de bois de cèdre, de tabac brun, de sauce soja, de morille et de cèpe séchés, tout en traits déliés, en notes gracieuses, sans jamais s'imposer. L'élégance reste de mise. Bien installée sur une assise large dotée d'une grande profondeur, ce vin ne laisse guère indifférent et plaît aux plus exigeants, certes par ses multiples nuances, mais surtout par son superbe volume tonifié par le duo sucré salé omniprésent. À la déguster, on l'aimera seul, juste pour lui, ou en accord avec une épure japonaise, picturale ou gastronomique.

De 35 à 5 ans d'âge, millésime 2008

Plusieurs flacons envoyés affichaient l'année 2008, le millésime plafond demandé.

CUVÉE 8 BY CHÂTEAU VALENTINE 2008 À LA LONDE-LES-MAURES, CÔTES DE PROVENCE

Ambre rosé à reflets dorés, il respire l'iode, les aiguilles de pin chaudes de soleil sur lesquelles viennent choir un rien de tabac blond et de feuilles mortes. La bouche anisée relève





les gelées de mirabelle. Très élégantes, elle se cale sur le sel pour mettre en valeur fleurs et fruits séchés. Son caractère assez capiteux s'équilibre grâce au volume fruité tissé d'arabesques épicées. Un vin très élégant qui reste dynamique et donne envie de manger. Assemblage Cinsault Mourvèdre (sol de micascistes) en macération pelliculaire. Il s'en produit 8888 bouteilles.

GARRUS 2008 CHÂTEAU D'ESCLAN À LA MOTTE, CÔTES DE PROVENCE

Comme une nacre saumonée, il brille de mille feux. Ses fragrances d'abricot, de pêche de vigne et d'églantine surprennent par leur jeunesse. Quelques grains de grenade et de poivre s'écrasent de concert et nous titillent les papilles de leurs saveurs suaves et épicées. Une dentelle minérale tisse ses filigranes dans tout l'espace buccal, torsades délicates aux nœuds cristallins, parés de fleurs d'acacia et d'orange, d'un liseré d'angélique confite. Enfin, avant de s'en aller, il laisse l'écho d'un boisé élégant aux allures bourguignonnes. Assemblage de 70 % de Grenache et 30 % de Rolle de 80 ans (sol calcaire). Vendanges manuelles du lever du soleil à midi, triées, éraflées et foulées très légèrement. 90% jus de goutte. 10% premier jus de presse. Aucune macération. Fermentation alcoolique en demi-muids neufs ou de second vin (600 litres) puis élevage de type bourguignon pendant 10 mois. Bâtonnage deux fois par semaine.

CUVÉE LE TEMPLE 2008 CHÂTEAU BAS À VERNÈGUES, COTEAUX D'AIX

Orange ambré, un joli nez très floral qui respire la rose, le jasmin, la fleur d'orange. Sapide et vif, il nous séduit par d'adorables arômes de mandarine, de tabac et de poivre. Puis en milieu de bouche, la texture semble se densifier, devenir moelleuse et offrir une succession d'épices, staccati de cumin, cannelle et girofle qui boostent la longueur et

ouvrent son âme capiteuse, suave comme une liqueur de mandarine.

Assemblage de 40% de Syrah, 40% de Mourvèdre et 20% de Rolle (sol limono-sableux sur calcaire) fermentés en barriques (levures indigènes) et malo partielle, élevage en barriques de 2 à 3 vins.

Laissons les jeunots, place à la maturité

Après cette très belle série de 2008, voici à la suite quelques rosés du plus récent au plus ancien dans un ordre incertain...

CUVÉE PRIEURE 2007 CHÂTEAU SAINTE ROSELINE (MAGNUM) À LES ARCS-SUR-ARGENS, CÔTES DE PROVENCE

Robe abricot velouté. Un nez de pêche au sirop, de marmelade d'orange, de sorbet

melon au citron, puis il part vers des horizons de moka et de pâte d'amande. La bouche élégante ne fait pas son âge, elle évolue fraîche laissant échapper quelques mots frais et épicés, offrant de l'abricot à peine sec, des lamelles de fruits blancs. Ce n'est qu'en fin de bouche que les épices douces trahissent son âge par quelques fragrances de curcuma, de poivre rose et de quinquina. S'il fallait le résumer, on en dirait : équilibre et élégance. Assemblage de 50% de Mourvèdre et 50% de Syrah (sol calcaire) vinification traditionnelle et élevage en barriques.

MAS NÉGREL DE CADENET 2006 À TRETTS (SAINTE VICTOIRE), CÔTES DE PROVENCE

Ambre mordoré, il respire la gelée de pomme, les poires cuites soulignées d'un trait de caramel au beurre, ocrées de curry, le tout déposé sur une tranche de mie de pain. La bouche qui a déjà absorbé le bois, se montre délicate et bien différente du nez. Des baies, ici, groseille et framboise, ont pris le relais des fruits blancs et se soulignent de réglisse. Il lui reste du croquant et il possède une longueur qui nous offre une infinité d'épices et de fruits.

Dans la foulée et parce qu'il nous tente, nous fait envie, le MAS NÉGREL DE CADENET 1998

Une robe assez sombre qui adopte la couleur des écorces d'orange confite. Un nez de marmelade de mandarine, de gelée concentrée de pomme et de poire, une foule d'épices. Il offre une texture ligneuse sur laquelle se déposent une nuée d'agrumes, mélange de pamplemousse, de citron, de cédrat et d'orange amère qui apportent fraîcheur et une très belle amertume soulignée d'anis et laurier. Un vin des plus élégants à la sapidité gourmande qui appelle une cuisine raffinée.



■ DANIEL MARCIL EN ACTION



■ JOHAN DE GROEF AUX AGUËTS

Le premier millésime de Mas Negrel Cadenet Rosé est né en 1989 après quelques essais en cave. Depuis, cette cuvée n'a cessé d'évoluer afin de trouver le juste équilibre entre finesse aromatique et boisé. Guy Negrel voulait créer un Grand Rosé de Provence, un rosé qui puisse s'allier avec une cuisine gastronomique et s'améliorer au vieillissement. «Il existe des petits et grands rouges, des petits et grands blancs, mais seulement des petits rosés !!». Quelques chefs étoilés régionaux ont apprécié le produit et imaginé quelques accords comme le homard de René Vergès. Depuis cette cuvée est un grand classique du rosé gastronomique provençal, mais sa production reste confidentielle face à l'engouement actuel pour les rosés frais et fruités. Assemblage de vieilles vignes (30 à 50 ans) de 40% Grenache, 30% de Syrah et 30% de Cinsault (sol calcaire sur argile). Fermentation en barriques de chêne français de 1 à 5 ans. Malo faite. Élevage de 8 mois en barriques dont 1/3 neuves, bâtonnage.

GRANDE CUVÉE VIEILLES VIGNES DE ST ANDRÉ DE FIGUIÈRE 2000

À LA LONDE-LES-MAURE, CÔTES DE PROVENCE

Orange doré. Il trouve sans hésiter le cédrat confit avec des zestes de mandarine et de citron, des notes florales de rose, de jasmin et de fleurs d'oranger. La fraîcheur fait d'emblée son entrée et met en condition le palais pour recevoir les arômes de rose et de poivre, puis les épices qui se distillent avec amabilité. Cumin et cardamome relèvent les sensations de thym et de fenugrec, suivi d'une longueur sur le tabac et le caramel un rien brûlé.

Assemblage de 50% de Mourvèdre et 50% de Cinsault et Grenache en pressurage direct (sol de micaschiste).

CLOS CIBONNE CUVÉE SPÉCIALE DES ÉTIQUETTES 1998 À LE PRADET,

CÔTES DE PROVENCE

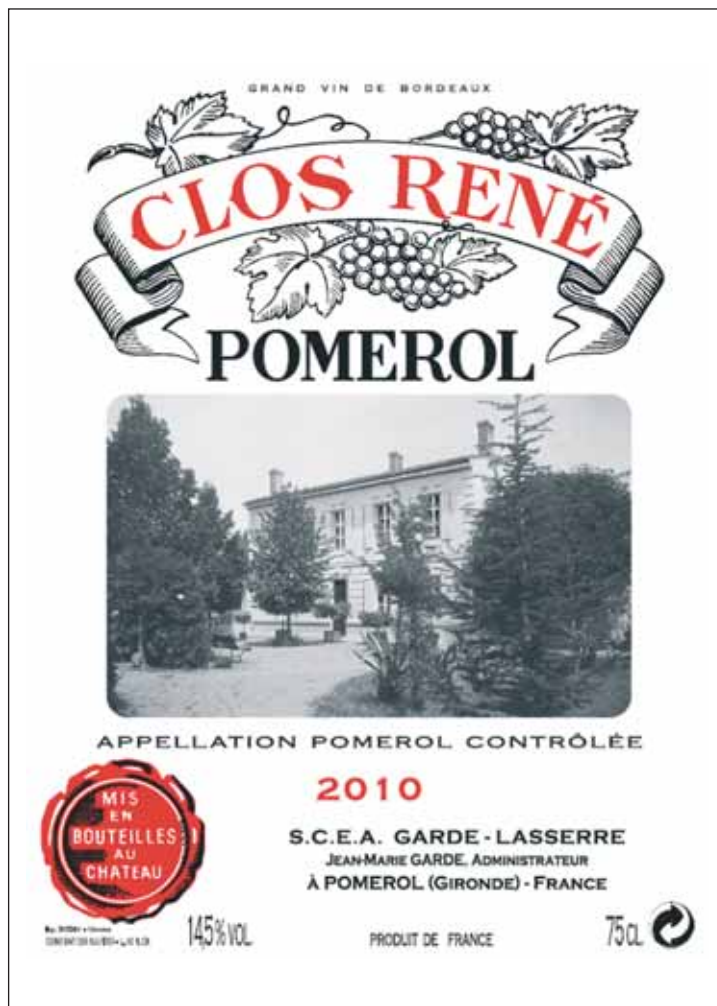
Sombre comme un cuivre rouge brossé, il oscille entre résine et encens avec une pointe d'extrait de cade. En le remuant un peu, des fragrances fruitées sautent au nez, de la figue blanche séchée mélangée de date et d'abricot avec l'effet rafraîchissant de l'iode et du quinquina. La bouche balance entre puissance et élégance, exprimant avec force son caractère capiteux, parlant plus sagement de ses épices, de la qualité de ses fruits et fleurs qui ensemble forment un bouquet exquis et raffiné. Revient la vigueur, puis juste après la modération, un duo dont l'équilibre dynamise le vin.

Ici s'achève cette tendre déclinaison, tendre comme la couleur, le rose, qui même quand il s'ambre garde en lui suffisamment de profondeur pour nous extasier. Les commentaires écrits sont ceux des bouteilles les plus appréciées. Peu de vins trop usés ou à défaut, merci aux producteurs de nous avoir permis une aussi belle et extra ordinaire dégustation.

Marc Vanhellemont

Liste des importateurs

- **Saint Martin** - www.chateaudesaintmartin.com
- **Valentine** - Lansac - Vins&Privilèges(Ch) - www.lesvalentines.com
- **Esclan** - Caves de Bordeaux/Cave St Jacques - Activin Wine Group(NL) - Global Wine(Ch) - www.chateaudesclans.com
- **Clos Cibonne** - La vie Le Vin(NL) - Bauermeister(Ch) - www.clos-cibonne.com
- **Vignelaure** - Rabortvins - www.fr.vignelaure.com
- **Bas** - Cavinière/Vindemia - www.chateaubas.com
- **Sainte Roseline** - Courtiers Vinicoles - QWine(Ch) - www.sainte-roseline.com
- **Mas de Cadenet** - Cave du Sommelier - Heisterkamp/Noordman(NL) - M&W GmbH/Les Vins Jules Gex(CH) - www.masdecadenet.fr
- **St André de Figuière** - Pirard - Vinee/Q Vignes(NL) - Hammel vins/Maison du Vin/La Cave du Palais de Justice(Ch) - <http://figuiere-provence.com/>



BALZAC, UNE VIE SOUS LE SIGNE DU VIN...

C'est le seul écrivain que je connaisse
qui porte le nom d'un cépage.

Ou plutôt, de deux!

Le Balzac blanc, quasiment disparu,
est un ancien plant de l'Angoumois, qui
jusqu'au 18ème siècle, entrait dans la
composition du Cognac.

Quant au Balzac noir, c'est un nom
local pour le mourvèdre.



Les effets du vin

Rares sont les livres de Balzac où l'on ne trouve pas mention d'un ou de plusieurs vins. Non seulement ceux-ci sont cités, mais ils sont souvent commentés, et avec eux, leurs effets réels ou supposés.

Ainsi, dans la Peau de Chagrin : « *Chacun mangea en parlant, parla en mangeant, but sans prendre garde à l'affluence des liquides, tant ils étaient lampants et parfumés, tant l'exemple fut contagieux. Taillefer se piqua d'animer ses convives, et fit avancer les terribles vins du Rhône, le chaud Tokay, le vieux Roussillon capiteux. Déchainés comme les chevaux d'une malle-poste qui part d'un relais, ces hommes fouettés par les flammèches du vin de Champagne impatientement attendu, mais abondamment versé, laissèrent alors galoper leur esprit dans le vide de ces raisonnements que personne n'écoute, se mirent à raconter ces histoires qui n'ont pas d'auditeur, recommencèrent cent fois ces interpellations qui restent sans réponse.* »

L'inconvénient du vin de Vouvray

Certaines œuvres se passent en Touraine, et sont l'occasion de décrire le vignoble de la région (notamment Le Lys dans la Vallée, dans l'action se déroule près de Saché). « L'illustre Gaudissart », lui, se passe à

Vouvray. Comble de l'ironie, et illustration d'un certaine rouerie bien paysanne: un vieux vigneron parvient à vendre à Félix Gaudissart, le commerçant avisé par excellence, un vin qui n'existe plus ! Dans certaines pages, Balzac prend des accents de représentant de commerce : « *L'inconvénient du vin de Vouvray, Monsieur, est de ne pouvoir se servir ni comme un vin ordinaire, ni comme vin d'entremets; il est trop généreux, trop fort; aussi vous le vend-on à Paris pour du vin de Madère en le teignant d'eau-de-vie (...). Mais ce que vous buvez en ce moment est un vin de roi, la tête de Vouvray. J'en ai deux pièces, rien que deux pièces. Les gens qui aiment les grands vins, les hauts vins et qui veulent servir sur leur table des qualités en dehors du commerce, se font servir directement par nous.* »

Si après ça, le lecteur n'est pas accro, c'est à désespérer de la littérature...

Plus grand que nature...

Notons aussi que Balzac aime à fêter la sortie d'un nouveau livre – on trouve ainsi la trace d'une commande de 4 bouteilles de Vouvray à l'occasion d'un bon à tirer. Rien que pour lui. Ah, on savait vivre, à l'époque !

Il faut dire que Balzac était du genre « plus grand que nature ». Le romancier français détient sans doute toujours le record du monde de consommation de café (une trentaine de tasses par nuit en période d'écriture...). Et côté aliments solides, son coup de fourchette lui donne un côté rabelaisien, gargantuesque...

Comme quoi la taille ne fait pas tout: on peut être gros buveur, gros entonneur et rester un esthète. De veau, bien sûr !

Hervé Lalau

Aucun rapport avec l'auteur de la Comédie Humaine, en fait. Mais Balzac le Tourangeau est bel et bien né sous le signe du vin.

Ne serait-ce que par patriotisme régional. C'est lui, en effet, qui écrit : « *Honte à qui n'admirerait pas ma joyeuse, ma belle, ma brave Touraine dont les sept vallées ruissellent d'eau et de vin !* »



LE LYS DANS LA VALLÉE

IROULÉGUY, VIGNOBLE PYRÉNÉEN

Bien connue des œnophiles, beaucoup moins du consommateur lambda, voici l'une des plus petites AOP du grand Sud-Ouest. IVV s'est rendu dans le Pays Basque pour une dégustation des vins blancs et rouges des neufs producteurs indépendants ainsi que de la coopérative.

Disons-le d'entrée de jeu cette appellation logée au pied du massif pyrénéen vaut le détour.



■ DOMAINE AMEZTIA

Ceci est vrai tant pour la qualité des vins que pour la beauté du paysage. De nombreux coteaux pentus, plantés en terrasses entre 180 et 400 mètres, sont bien visibles entre Saint-Etienne-de-Baïgorry et Saint-Jean-Pied-de-Port. Le petit village d'Irouléguy se situe entre les deux. Pour des raisons historiques il a donné son nom à une AOP dont font partie 14 autres communes. Elle couvre une superficie de 1200 ha dont seuls 240 sont actuellement plantés. Le vignoble, situé sur les flancs des

Pyrénées occidentales, a une forme de cuvette qui lui permet de bénéficier d'un climat favorable. Les vents chargés de vapeurs d'eau venant de l'océan à l'ouest et des Pyrénées au sud se heurtent aux massifs qui encadrent la zone viticole. En été et en arrière-saison, les terrasses de vignes situées dans la cuvette récupèrent ainsi les vents chauds et secs. Cet effet foehn favorise la maturité des raisins dans une région qui a pourtant une pluviométrie annuelle élevée.

Un vignoble historique

L'histoire du vignoble s'inscrit dans celle du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle. Sa création par les moines de Roncevaux remonte au 11^{ème} siècle. Le vin était destiné à désaltérer et nourrir les pèlerins. Dix siècles plus tard les rues de Saint-Jean voient toujours défiler leurs descendants mais boivent-ils encore de l'Irouléguy? Après la signature par la France et l'Espagne du Traité des Pyrénées (1659) les moines durent quitter le vignoble et les habitants prirent possession des vignes. Au début du 20^{ème} siècle, il y avait 2000 ha en production dans un contexte de polyculture. Après un déclin dû à la crise phylloxérique et à la guerre mondiale de 1914-1918, il ne restait quasi plus de vignoble en exploitation. Heureusement, en 1952, un groupe d'agriculteurs crée la cave

coopérative de Saint-Étienne-de-Baïgorry laquelle a largement contribué à la survie du vignoble. Historiquement le vin d'Irouléguy est rouge sur base des cépages tannat et cabernet franc; ce dernier proviendrait du versant espagnol du vignoble pyrénéen et aurait gagné le sud-ouest de la France grâce aux pèlerins de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle. Le cabernet sauvignon ne représente qu'une partie mineure des plantations car il mûrit plus difficilement ici. Les premières vignes blanches ont été plantées au cours des années 80 et le mouvement s'est accéléré entre 1990 et 2000. L'encépagement en blanc est constitué de petit et gros manseng et d'un peu de courbu. Les blancs représentent environ 10% de la production totale pour 70% de rouges et 20% de rosés. Les sols sont composés de divers substrats apportant au terroir un plus qualitatif. Les grès rouges drainants, les argiles et les calcaires conviennent bien à ces cépages tardifs.

La dégustation des vins blancs

De façon générale, les Irouléguy blancs sont bien vifs grâce à leur acidité importante ; ils offrent des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits blancs. La différenciation entre les domaines s'explique d'une part par les différentes pratiques au vignoble et



■ DOMAINE ARETXEA



■ THÉRÈSE ET MICHEL RIOUPEYROUS

en cave, d'autre part par la variabilité des assemblages des trois cépages. Les vins blancs qui m'ont le plus impressionné sont ceux du Domaine Arretxea (prononcer arrê-tchéa). Thérèse et Michel Rioupeyrous ont la passion du vignoble chevillée au corps, ils travaillent 8,5 ha de vignes sur des coteaux escarpés. Passés en agriculture bio dès 1993, ils sont maintenant certifiés en bio et en biodynamie. La cuvée Hegoxuri 2012 assemble les trois cépages issus de trois terroirs distincts. Le millésime s'est révélé chaud en août, mais pluvieux en septembre; autour d'une acidité mûre la matière s'est structurée pour donner naissance à une harmonie de tension et droiture, agrémentée d'un gras léger. Avec le concours d'un été plus frais, le 2011 apporte une matière racée qui affirme sa minéralité de l'attaque à la finale. Ce profil droit pourrait donner l'impression d'une certaine sévérité dans sa jeunesse, mais heureusement un rien de rondeur vient l'atténuer. La fraîcheur citronnée contribue à l'énergie de cet authentique vin de garde. Par comparaison le 2010 (avec un été plus chaud qu'en 2011) montre plus de rondeur et de plénitude bien qu'il soit également construit autour d'une colonne vertébrale privilégiant vitalité et acidité. Sa finale se révèle très persistante. A partir de 2011, le domaine va proposer trois cuvées terroirs différentes, chacune correspondant à un sol spécifique : grès, schiste et ophite (une roche volcanique). Nul doute qu'elles auront un potentiel de garde aussi intéressant que ce 2002 dégusté au domaine qui, avec son nez de truffe et de pierre, offrait une grande plénitude de bouche toujours alimentée par une vitale fraîcheur. Retour à 2012 avec deux cuvées de la Cave Coopérative : Andere d'Ansa, un vin assez

plein aux notes de fruits blancs évidentes, à boire jeune. Et surtout Xuri, trois cépages pour un vin certes plus droit, élancé même, d'une étonnante salinité minérale mais aussi juteux, fruité et savoureux. Le Domaine Ilarria propose de son côté un blanc 2011 de petit manseng et petit courbu. Le nez est marqué par une légère animalité, ce qui demande une bonne aération avant consommation. C'est plutôt la bouche qui séduit par son toucher soyeux, sa puissance tempérée par une fine salinité minérale. Le domaine a été créé il y a 22 ans dans le cœur de l'appellation Irouleguy. La plupart des vignes ont été plantées sur des terroirs argilo-calcaires. On y travaille en agriculture biologique certifiée depuis plus de 10 ans, avec de faibles rendements de l'ordre de 30 à 35 hl/ha. De plus, le vigneron privilégie une vinification naturelle,

en travaillant avec levures et bactéries indigènes et ne faisant l'appoint en soufre qu'à la mise en bouteille. Juste un mot à propos d'un domaine au nom connu, Brana : les trois vins présentés m'ont déçu par leur expression technologique plus que terroir.

La dégustation des vins rouges

Les domaines produisant une majorité de vins rouges, tous proposent dès lors très normalement une gamme allant de cuvées de plaisir immédiat à des cuvées plus ambitieuses. La proportion de tannat et de cabernet franc dans l'assemblage joue ici un rôle prépondérant. Les 2011 dégustés étaient tous en bouteilles, à l'exception de la cuvée Haitza du Domaine Arretxea : le nez élégant semble encore en retrait au plan aromatique, la matière est serrée avec des tannins fins et des notes de fruits rouges frais. Un vin d'une fraîcheur minérale fidèle à son terroir et son millésime. J'ai aussi apprécié en 2011 le vin du Domaine Ilarria: très joli nez de fruits rouges et épices du bois ; la bouche est droite, élégante, équilibrée, les tannins fins. Nouveauté du vignoble, le Domaine Gutizia propose avec 2011 son premier millésime. Deux cuvées en rouge, l'une à dominante de cabernet franc, fraîcheur et tendresse ; l'autre, Dotorea, à dominante de tannat, plus structurée, un style solide plus que fin. La dégustation s'est poursuivie par les 2010. En exergue à nouveau le Domaine Arretxea et sa cuvée Haitza, 70% tannat, pour la qualité de ses tannins dans une matière élégante avec sa fraîcheur minérale et ses fruits juteux. A condition de bien aérer le vin afin d'éliminer le réduit présent à l'ouverture, la cuvée Lehengoa du Domaine Etxegaraia possède du caractère : 80% de tannat plus que centenaire et 20% de cabernet sauvignon, un style



■ DOMAINE ARETXEA

ÉDITION
2014

SALON
DES VINS
de Loire

Parc des
Expositions
ANGERS
FRANCE



© 2014 M&M - Crijdels photo - Laurent Grivet - Itstock

LUN/MAR/MER
3.4.5
FÉVRIER

Demandez votre badge
à l'aide du code suivant :
E-P-I-V-O sur

EN AVANT
PREMIÈRE :
LE MILLÉSIME
2013

www.salondesvinsdeloire.com

550
EXPOSANTS

Viticulteurs
Viti-négociants
Négociants
Caves coopératives

VINS DU VAL
DE LOIRE

Touraine
Anjou Saumur
Centre-Loire
Pays Nantais

83
APPELLATIONS
D'ORIGINE / IGP

Rouge, rosé,
blanc, sec,
moelleux,
tranquille,
fines bulles

SÉLECTIONNEZ LES MEILLEURS VINS DU VAL
DE LOIRE SUR L'ESPACE DE LIBRE DÉGUSTATION
DES VINS D'UN EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ / PRIX

@SalonVinsLoire #officiel  #SVL14



ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX ACHETEURS PROFESSIONNELS DE VIN

■ UNE APPELLATION SOUS LA LOUPE

pyrénéen avec de la fraîcheur, de la minéralité et une trame tannique serrée aux tannins encore fermes. Bref un vin de garde pour une table de gibier.

Un domaine à suivre

Au Domaine Ameztia, le passage des générations s'annonce depuis peu. Jean-Louis Costera a repris il y a quarante ans l'exploitation de ses parents avec 200 brebis laitières. En 2001, il décide d'y ajouter un domaine viticole de 3ha. 12 ans plus tard il se retrouve à la tête de 7 hectares en production. Aussi implique-t-il désormais son neveu de 25 ans Gexan, œnologue de Bordeaux, dans le travail des vignes et de cave. La recherche qualitative passe par de faibles rendements (5 à 6 bourgeons/pied) sur des vignes de coteaux au sol de grès pour les rouges et d'argilo-calcaire pour les blancs. Le tannat, très généreux en 2012, a néanmoins dû être taillé en vert à hauteur de 50%. L'objectif en cave est d'apporter de la finesse à une matière puissante et d'équilibrer force et fraîcheur. La cuvée Artzaina (brebis en basque) 2012, 90% tannat d'une vieille parcelle, éclate de fruits rouges et noirs, la structure tannique est dense, avec des tannins veloutés et juteux, une maturité suave est tenue en respect par la minéralité. Cette matière puissante gagnerait sans doute à acquérir un rien plus de précision mais elle ne manque certainement pas de caractère.

Un scoop pour conclure

IVV est heureux de vous annoncer la gestation en cours du futur dernier né du vignoble d'Irouléguy : 2014 devrait en effet fêter la naissance du Domaine Bordaxuria. Une famille d'éleveurs de brebis ici aussi avec des vignes sur les magnifiques coteaux d'Ispoure. Les deux sœurs de la jeune génération et le compagnon de l'une d'entre elles vont travailler 8 ha de vignes en terrasses sur des sols de grès rouge. Œnologue de formation, une des sœurs s'est déjà impliquée dans un projet de repérage de plants en sélection massale dans le vignoble basque. L'objectif est la création d'un conservatoire de souches anciennes afin de recréer à l'avenir une diversité de clones. Actuellement il n'existe en effet que deux clones de petit manseng et trois ou quatre en gros manseng. Ce qui comporte un risque d'uniformisation viticole. Rendez-vous donc aux vendanges 2014 avec ce trio de jeunes basques très attachés à leur identité régionale.

Bernard Arnould

Liste des importateurs

- **Ameztia** - Maison des Vins Fins - ameztia@orange.fr
- **Arretxea** - Cave des Oblats/Thorroux vins/Calivin/Grenier à vin
<http://domaine-arretxea.ardoneo.com/>
- **Brana** - Vps Belgium/Bordeaux Grands Crus/Duls/Leroy Prevot - www.brana.fr/
- **Cave Irouléguy** - Moulin à Vins - www.cave-irouleguy.com/
- **Etxegaraia** - www.domaine-etxegaraia.com/
- **Gutizia** - <http://gutizia.fr/>
- **Illarria** - ilaria@wanadoo.fr

2013, L'EXCEPTION LANGUEDOC

2013 n'a pas été facile pour tout le monde.
En Languedoc, pourtant, pas d'angoisse.
Certes, par rapport aux saisons
précédentes, la vendange a été tardive.
Mais à l'arrivée, de la fraîcheur,
de l'intensité, des arômes.
Qui dit mieux?



En 2013, la nature a pris son temps

On se croirait revenu dans les années 80 !
En Languedoc, cette année, malgré un été
bien ensoleillé, les premiers coups de sécateur
n'ont pas retenti avant la fin août pour les
muscats, le gros des blancs suivant début
septembre ; quant aux rouges, il aura fallu
attendre la mi-septembre, les derniers raisins
étant rentrés fin octobre. La faute à une
véraison lente et tardive.



■ RAYMOND MIQUEL

Qu'à cela ne tienne, la qualité est là, car l'état
sanitaire a été excellent. Et même les volumes !
On devrait être légèrement au dessus de 2012,
dans la bonne moyenne des 5 dernières
années).

Mais le mieux est encore de demander leur
avis aux vignerons...

Des vignerons heureux !

Au **Domaine de Barroubio** (St Jean de
Minervois), **Raymond Miquel** ne cache pas
son enthousiasme : «*On a piétiné d'impatience
devant ces vendanges tardives. Cependant, le
printemps frais et l'été clément nous ont per-
mis de rentrer des raisins avec plus d'acidité
que ces dernières années. Or dans l'AOC
Muscat de St Jean, l'acidité est la base de
l'équilibre de nos vins. 2013 pourra être quali-
fié de grand millésime* ».

Au **Domaine du Vieux Moulin** (Corbières)
Alexandre They annonce déjà un 2013 au
beau potentiel de garde : «*Avec en moyenne
un demi degré d'acidité en plus que ces der-
nières années, les vins des Corbières 2013
gagnent en équilibre, jouant avec le fruit et,
c'est recherché chez nous, la fraîcheur. C'est
aussi un millésime qui valorisera les cépages*

*Languedociens, notamment le Carignan,
cépage tardif, qui s'est remarquablement épa-
nouï sur le mois de septembre.*

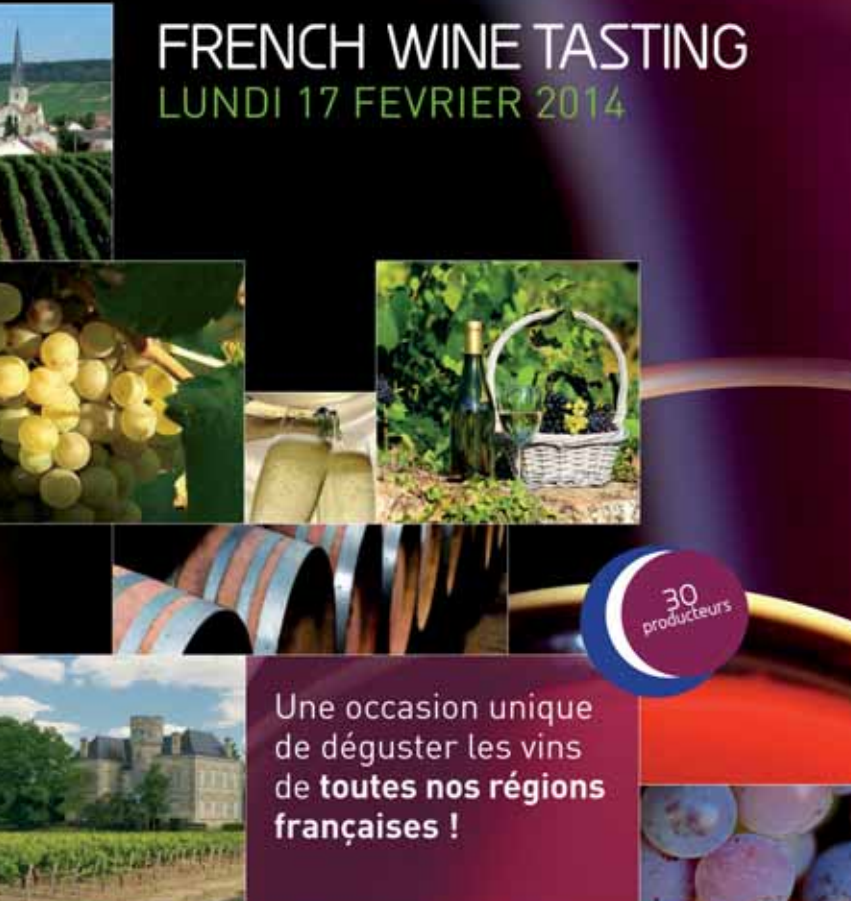
Même analyse au **Domaine du Pas de
l'Escalette** (Terrasses du Larzac) où **Delphine
Rousseau** se félicite d'un millésime sur le fil
de l'élégance : «*Nous avons rentrés des rai-
sins que l'on adore travailler et la table de tri
n'a pas servi cette année ! La vivacité, que*



■ DOMAINE DU VIEUX MOULIN

FRENCH WINE TASTING

LUNDI 17 FEVRIER 2014



Une occasion unique de déguster les vins de **toutes nos régions françaises** !

Hôtel Van der Valk, DIEGEM
Brussels Airport / Avenue Culligan 4b
www.hotelbrusselsairport.com/fr
de 11h30 à 16h00

Sud-Ouest
Languedoc Roussillon
Alsace
Bourgogne
Bordeaux
Champagne...



■ CHRISTOPHE BOUSQUET

nous recherchons toujours dans le Languedoc, est présente cette année grâce à un printemps frais. Malgré un peu de coulure sur certains cépages, la quantité est aussi au rendez-vous du millésime 2013., c'est un millésime qui aura un beau potentiel de garde avec l'élégance tendue des grands vins ».

Et dans les Cévennes? Pour **Paul Fossat**, du **Domaine Rotonde Cavalier**, le millésime 2013 est simplement extraordinaire : *«Des 10 derniers millésimes, 2013 est l'un des plus beaux ! Un printemps favorable avec des pluies opportunes suivi par un été particulièrement sec et ensoleillé. Les vins, atteignent un équilibre parfait avec des tanins ronds, très souples et un fruité puissant. Un résultat superbe, frais et aromatique (fruits rouges et violette). Le mois de septembre très sec a permis cette belle récolte tardive qui fait de cette année 2013 une année à part, vraiment originale, où on n'a rien fait comme d'habitude ! ».*

Autre zone, mais même constat au **Château Pech Redon** (La Clape). Pour **Christophe Bousquet**, c'est un millésime pour les Languedociens. *«Sur les rouges, les cépages tardifs traditionnels comme le Mourvèdre et le Carignan ont été très à l'aise avec le décalage de date. Sur l'AOC La Clape, il faudra également remarquer les blancs de Bourboulenc, cépage qui était dans son élément. Dans mes caves, j'ai un petit faible pour les syrahs qui sont particulièrement tendues et droites empruntant les arômes septentrionaux. Quoiqu'il en soit 2013 sera un millésime à fort potentiel de garde et de fraîcheur».*

Le Languedoc continue sur sa lancée commerciale

Ce beau millésime devrait donc permettre au Languedoc de confirmer sa belle orientation actuelle, en termes de ventes. Car depuis le début de l'année, la région progresse sur le marché français (+6% en valeurs). Et tout particulièrement dans le rosé : sur ces 9 derniers mois, 70% de la hausse des ventes de rosés dans l'Hexagone est le fait du Languedoc. D'autre part, les AOC du Languedoc font partie des trois vignobles d'AOC français les plus dynamiques à l'exportation; un peu partout, la région regagne des parts de marché, et notamment en Belgique où elle fait partie du trio de tête des régions qui progressent. En Languedoc, 2013 est donc bien un millésime exceptionnel, et à plusieurs titres !

Hervé Lalau

INFORMATION ET INSCRIPTION

gregory.citerneschi@ubifrance.fr
Tél. : 02 404 30 68



SAINES LECTURES ET VINS TOSCANI

Jérôme Vanderputt nous emmène en Toscane via la place de Londres. Puis nous ouvre sa bibliothèque. Naturellement.

Dacodac

«D'Acco» aura été le premier mot de Matteo, fils du néo-vigneron toscan Olivier Paul-Morandini, pour dire «d'accord». Je partage l'avis sûr du petit Matteo pour apprécier ce d'Acco 2012, 100% Alicante noir, variété de grenache importée d'Espagne et connue en Sardaigne sous le nom de cannonau, à ne pas confondre avec le cépage teinturier alicante-bouschet.

Les rendements sur ce millésime étaient proches du ridicule et sa récolte a produit à peine 400 litres de jus. Ce qui nous donne un vin rare et original, à 26 € la bouteille... d'un litre, quand même, avec une finesse et une délicatesse incomparables; il a passé 6 mois dans un grand fût de 5 vins et a par chance évité toute lourdeur due à un élevage inadéquat, une structure qui chatouille le palais,



du fruit à profusion et une fraîcheur qui donnent envie d'en boire de façon immodérée (d'où la bouteille d'un litre!).

Tout est en bio sur ce petit domaine de 5 hectares mais qui s'étend petit à petit, les vendanges sont manuelles (même les sangliers donnent un coup de main), les levures sont indigènes, un tri intransigeant est fait avant l'encuvage, pas de produits œnologiques à la vinification et un total de 35 mg/l de sulfites.

Tout ce que j'aime quand c'est réussi comme ça ... et j'apprécie particulièrement le travail sur les cépages locaux – merveilleux Lino 100% sangiovese dégusté lors d'une belle soirée chez Chou place de Londres à Bruxelles, avec un Dominique particulièrement inspiré aux fourneaux.

Voici donc un domaine (www.fuorimondo.com) à suivre, évoluant avec bonheur du spectaculaire des ses débuts vers plus l'élégance et avec bientôt des vins à base de malvasia nera et de ciglioglio à côté des plus classiques cabernets et merlot.

Le coin lecture

Le guide des vins en biodynamie édition 2013, Évelyne Malnic, éditions Féret à Bordeaux. Voici un sympathique travail tendant à informer sur la biodynamie, une philosophie appliquée à la viticulture trop facilement raillée. Les détails de l'élaboration de la bouse de corne, des préparations à incorporer dans le compost et autres recettes biodynamiques peuvent laisser perplexes mais tout ça m'effraie bien moins qu'un apport massif d'ingrédients chimiques au vignoble. De plus, le vigneron biodynamiste scrute d'un œil très acéré le développement de sa vigne tout au long du cycle annuel et il faut lui en rendre hommage.

Je reste dubitatif sur l'aspect biodynamique de la vinification en général, bien qu'en particulier je sois admiratif du travail exploratoire en cave de biodynamistes réputés tels que Jean-Pierre Frick, Mark Angéli et quelques autres collègues. Il faut noter que ce guide donne dans la plupart des cas des indications



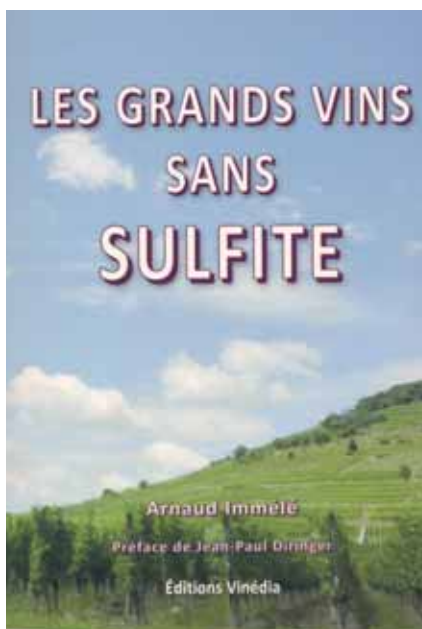
utiles sur la vinification et les niveaux de sulfites de ces vins dont le raisin est produit en biodynamie. Belle évolution des mentalités et de quoi faire son choix en connaissance de cause, selon ses propres préférences.

Les grands vins sans sulfites, Arnaud Immélé, éditions Vinédia.

Il n'y a pas tromperie sur la marchandise, tout est dit dans le titre: l'unique objectif de l'auteur est de nous procurer ses recettes pour l'élaboration de vins sans (ou avec le minimum de) sulfites. Mais il ne dit pas sans intrants.

Pour réaliser son projet, l'auteur, par ailleurs œnologue expérimenté et très bien documenté, recommande avec une conviction inébranlable l'usage de levures et de bactéries lactiques sélectionnées, d'enzymes, d'acide ascorbique (vitamine C), de thiamine (vitamine B1), de charbon de bois, de flash pasteurisation, de tannins, de microbullage ... et de SO₂, certes dans des proportions raisonnables.

Ces procédés et apports sont destinés à corriger des vendanges trop vertes ou trop mûres, et souvent – c'est une constante au



cours de la lecture – pour sauver une vinification rendue périlleuse parce qu'à base de raisin pourri. Mais l'auteur fait aussi preuve de bon sens en affirmant que dans le cas - très rare d'après lui – où le raisin est bio, ou mieux encore biodynamique, récolté à pleine maturité phénolique, vendangé manuellement et ayant bénéficié d'un dernier tri manuel avant la cuvaison (ou la presse), alors ces conditions qualifiées d'idéales permettraient de se passer de toutes ces corrections.

Et pour finir, dans le cas d'une vinification bien maîtrisée sans sulfites ni aucun autre intrant, dans des conditions d'hygiène de cave irréprochables, le vin pourrait même se passer de sulfites à la mise en bouteille. Alléluia !

J'ai eu la joie de déguster tant de vins merveilleusement vivants, expressifs, digestes et fins provenant juste de jus de raisins bio fermenté, qui avaient bénéficié de ces conditions idéales, que ma religion est faite (faut-il rappeler le titre de cette rubrique ?). Je continuerai donc à admirer ceux des vigneron - parfois un peu idéalistes mais prêts à prendre beaucoup de risques pour se conformer à leurs idéaux de vinification la plus naturelle possible – qui réussissent magistralement des cuvées dénuées d'intrants et de manipulations. La liste est longue mais je citerai pour le plaisir les vins magiques du Caseau des Mailloles à Banuyls (n'en déplaise à Arnaud Imméle, pour qui les vins méridionaux sont irrémédiablement voués à tous les échecs sans ses recettes) ; mais aussi, tant de vins du Beaujolais qui nous gratifie depuis si longtemps de cuvées nature magnifiques, les Tavel nature de L'Anglore, le Jura des Overnoy et autre Ganevat. En définitive, il n'est guère de région en France (et de par le monde) qui ne procure des vins bien nature, sans intrants, parfois sur le fil mais qui donnent des frissons de plaisir.

Ce qui a fini par m'achever avec ce livre – énervant par ce que contraire à mes convictions mais quand même très intéressant et contenant une mine d'informations très valables sur tout ce qui peut poser problème à la vinification – c'est le côté mercantiliste et copinage avec la litanie de marques de produits œnologiques et les références aux laboratoires, dont Cœnologie Imméle !

Et que viennent faire ces remerciements à la Diffusion rosicrucienne pour l'assistance et l'impression du livre? A peine digérée l'œuvre de Rudolf Steiner pour aborder la biodynamie qu'on doit se farcir la Rose-Croix?

Bon, les vrais naturistes attendent avec impatience qu'un expert sincère et indépendant nous offre une sorte de droit de réponse avec un ouvrage intitulé « Les bons vins sans intrants, petits et grands, avec peu ou pas de sulfites ». Un candidat dans l'assistance ?

Jérôme van der Putt



CHATEAU CADET-BON
1 LE CADET
33 330 SAINT-EMILION
T : + 33 05 57 74 43 20
F : + 33 05 57 24 66 41
chateau.cadet.bon@orange.fr

DE CONINCK
WINE AND SPIRIT SINCE 1886

Société familiale belge, exclusivement axée sur les vins de Prestige et Haut de Gamme, fondée en 1886 et ambassadeur de prestigieuses Maisons : Champagne Louis Roederer • Jaboulet Aîné • Joseph Drouhin • Faiveley • Hugel • Didier Dagueneau • Château Simone • Domaine de Trévalion • Alvaro Palacios ...

Recherche pour engagement immédiat :

1 Gérant de magasin pour Waterloo

Profil recherché: Excellente présentation, ordonné, autonome, responsable, créatif. Bonne connaissance du monde vinicole. Expérience et passion pour la vente de produits haut de gamme.

1 Sales Area Manager pour la région d'Anvers

Profil recherché: Réelle connaissance du vin et une expérience prouvée dans la commercialisation des vins auprès de l'Horeca, cavistes et grossistes, habitant le secteur.

Envoyer votre CV et lettre de motivation manuscrite sur info@deconinckwine.com ou par courrier à l'adresse suivante :

De Coninck Wine & Spirit
37 chaussée de Bruxelles
1410 Waterloo, tel : 02/353.07.65

FRUITS DE LA PASSION

VINS FOUS ET SPIRITUELS
Bio • Natures • Sans sulfites de terroirs rares...

CUISINE CONVIVIALE ET PAS BANALE
de François Gérard

ÉPICERIE GOURMANDE
*Comptoir à fromages au lait cru
Produits de terroirs français
Huiles d'olives, cassoulet,...*

Ouvert le Jeudi, vendredi et samedi
Maga-vins et épicerie de 11h à 19h
Resto: le midi et le soir

6, Chaussée de Charleroi
à Thorembais-les-Béguines [Perwez]
Vincent Damien & François Gérard

Réservations et Renseignements
0476 60 31 77 - 010 88 08 06
ou fruitsdelapassion@skynet.be
www.fruitsdelapassion.be

Clos Vieux Taillefer

CHÂTEAU
Rol Valentin

*Château de
Laussac*



Vignobles ROBIN

CHÂTEAU ROL VALENTIN / CLOS VIEUX TAILLEFER / CHÂTEAU DE LAUSSAC

33350 St MAGNE DE CASTILLON / Tél : +33(0) 5 57 40 13 76 / Fax : +33(0) 5 57 40 43 54 / contact@vignoblesrobin.com

LAUSANNE

LA VINEUSE

Au fil des siècles, la ville de Lausanne s'est constituée un riche patrimoine agricole, soit plus de 900 hectares de terres agricoles, arboricoles et de forêts.

Et notamment 33 hectares de vignobles répartis sur cinq domaines.

Deux sont situés sur «la Côte» (à l'Ouest de Lausanne) et trois sur le «Lavaux» (à l'Est). IVV a fait le tour du propriétaire.



Domaine de L'Abbaye de Mont, appellation Mont-sur-Rolle (13,57 ha)

Ce domaine est la plus grande propriété viticole de la ville de Lausanne, François Gaillard en a la charge depuis 1977. La ville l'a acquis en 1802 lors de la vente des biens nationaux, suite au départ des Bernois qui ont dominé la région pendant deux siècles et demi. Le domaine est très ancien, ce sont les moines cisterciens qui ont défriché les coteaux et les ont transformés en terres à vignes dès le XIII^{ème} siècle. Le Chasselas occupe 70% de la surface, tandis qu'en rouge les plantations sont principalement de Pinot noir et de Gamay. On retrouve aussi en moindre proportion le Gamaret et le Garanoir, deux cépages résistants issus de croisements effectués à la station de recherches agronomiques de Changins, au début des années 1970.

Sur place, une question a fusé: «Est-ce que ce type de Chasselas vieillit bien?». Monsieur Gaillard s'est éclipsé quelques instants et nous est revenu avec un flacon étiqueté 2003. Verdict: une robe parée d'or, un nez tout en finesse, légèrement miellé et une bouche en équilibre entre fruits mûrs et fraîcheur, avec encore cette petite touche carbonique résiduelle bien typique; en rétro, une délicate note anisée soulignée par un trait de pierre fumée. Tout simplement délicieux ! Nous avons notre réponse: c'est oui.

Château Rochefort à Allaman, appellation La Côte (4,3 ha)

Légué à la Bourse des Pauvres de la Commune de Lausanne en 1838, le domaine est mené aujourd'hui par Aimé Berger, un vigneron passionné qui a réussi à le convertir totalement en biodynamie (depuis 2009). Autre singularité: la prédominance des cépages rouges (plus de 60%). Le Pinot noir se taille une grosse part du gâteau, devant le Gamaret et le Merlot. Du côté des cépages blancs, l'incontournable Chasselas est majoritaire mais, depuis peu, le Pinot gris a montré qu'il est ici parfaitement à son aise. D'ailleurs, c'est à lui que je décerne mon coup de cœur; nous l'avons goûté à la table de l'Auberge de l'Onde (restaurant gastronomique St-Saphorin) où il a brillamment donné la réplique à la "Pyramide de foie gras au poivre Timut, accompagné d'un chutney de figues au Porto". Ce Pinot Gris "La Plantaz" 2012 fut une réelle découverte.

Clos des Abbayes, appellation Dézaley Grand Cru (4,7 ha)

Connu aussi sous le nom de Dézaley d'En Bas, il a été légué à la ville de Lausanne en...1537. Son tout proche voisin, le Clos des Moines, est également propriété de la ville mais chacun est régi de façon indépendante. Le terroir y est le même, mais le mode de

culture diffère. Au Clos des Abbayes, on pratique toujours l' ancestrale taille «en gobelet» qui permet une très forte densité de plantation (12.000 pieds/ha). Le vigneron résident, Mario Guidi, nous le confirme: "autant avoir de bons mollets" car les 4,7 ha sont cultivés en terrasses sur des pentes à 35% et, bien entendu, tout se fait manuellement. Ce terroir morainique convient parfaitement au roi Chasselas régnant sur plus de 80% de l'encépagement. Le solde étant assumé par le Chardonnay, le Gamay, le Merlot, le Diolinoir et la Syrah; cette dernière se plaît parfaitement sur ce coteau aux "3 soleils" – à savoir: le soleil qui luit dans le ciel, celui qui se



■ TANIA GFELLER - CENOLOGUE



■ PANORAMA LAVAUX

reflète dans le miroir du lac et celui qui se loge dans les kilomètres de murets restituant la chaleur emmagasinée durant la journée. A cela s'ajoute l'indice de pente et l'altitude de chaque terrasse, ainsi on perçoit mieux les données fondamentales propres au terroir du Lavaux. Dans ma quête de vieux Chasselas, j'ai été encore une fois bien récompensé lorsque ce somptueux 1999 nous a été proposé. La parure se coule dans un or-vert intense, le nez avance quelques nuances minérales qui "pétrolent" juste ce qu'il faut. En bouche, le festival tertiaire déroule son encaustique, sa pâte d'amande et son miel; le tout emballé dans une texture caressante.

Clos des Moines, appellation Dézaley Grand Cru (4,04 ha)

Robert Martin, responsable des lieux, nous précise que jusqu'au 19^{ème} siècle, ce clos avait pour nom le Dézaley d'En Haut (par opposition à son voisin). A la dégustation, encore une fois, j'épinglerai un vin qui a fait un peu de bouteille, il s'agit du 2005. Il se présente avec un bel éclat de jeunesse, sa "jaunitude" est bien lumineuse ; au nez, de discrètes terpènes d'hydrocarbures se fauillent tandis qu'en bouche

UNE INSTITUTION LOCALE

Pour ses cinq vignobles, la ville de Lausanne met en pratique un système d'exploitation bien particulier. Tous les travaux de la vigne sont confiés à des «vignerons-tâcherons» qui interviennent jusqu'à la vendange; les opérations de cave (vinification, élevage et mise en bouteille) sont assurées par une société de services. L'ensemble des processus est supervisé par l'œnologue attitrée de la ville, **Tania Gfeller**.

Depuis 1995, la viticulture épouse le cahier des charges de la "production intégrée" tel que définie par Vitiswiss, pour son label Vitinatura, lequel garantit la préservation des sols et le maintien de la diversité biologique dans les vignes. Sur la Côte, le Château Rochefort va encore plus loin puisqu'il est mené en biodynamie.

La commercialisation des vins présente aussi une particularité: une grande partie est vendue lors d'enchères publiques, le deuxième samedi de décembre – et ce, depuis 1803. Véritable institution lausannoise, cette vente constitue un indicateur annuel pour le marché des vins vaudois. Seuls les vins achetés lors de cette mise aux enchères reçoivent les étiquettes aux armoiries de la ville. Les autres vins étant commercialisés par chaque domaine, sous leur propre habillage. La gamme des «Vins de Lausanne» compte 24 cuvées.

s'installe une agréable douceur tactile; le soyeux est au service d'une intention miellée et la finale valse sur des notes lactées/grillées. Avec une très belle persistance, ce vin ne donne aucun signe de vieillesse, bien au contraire, il a encore suffisamment de réserve pour voir venir.

Domaine du Burignon à Saint-Saphorin, appellation Lavaux (5,94 ha)

Acheté en 1840, ce domaine est dernière acquisition de la ville de Lausanne. Perché sur les hauteurs de Saint-Saphorin, il fait la part belle au Chasselas (environ 80%) ; côté rouge, le Pinot noir a les honneurs depuis longtemps. C'est Luc Dubouloz qui est aux commandes depuis deux ans et au delà de ses fonctions de vigneron, il est aussi impliqué dans le processus de vinification. En plus du Pinot noir qui a une présence historique dans le vignoble, d'autres cépages ont été récemment plantés "dans un souci d'élargissement de la gamme". A ce titre, Malbec, Cabernet franc, Merlot et Viognier ont fait leur entrée dans les parchets. Ceci est le signe que même dans des vignobles aussi traditionnels que ceux du Lavaux, la "modernité internationale" est en marche.

Pour ce domaine, j'ai épinglé le Chasselas "Les Pierre Plates" Premier Grand Cru 2012 - car on prétend que dans leur jeunesse, les vins de St-Saphorin se livrent plus facilement que ceux du Dézaley. La dégustation abonde dans ce sens : le nez offre une fraîcheur anisée alors que la bouche amène une attaque soyeuse, agrémentée de poire mûre et d'une délicate saveur noisette. Ici, volontairement, la saturation carbonique a été évitée, ce qui laisse toute la place à l'expression tactile de la douceur. Le Chasselas y exprime sa féminité sans extravagance.

Pour conclure

A Lausanne, le bon Chasselas se magnifie avec les années. Entre dix et quinze ans, on pourrait facilement le confondre avec une vieille Marsanne, c'est vous dire! Dommage que les consommateurs suisses, dans leur grande majorité, ne lui reconnaissent, encore aujourd'hui, qu'une fonction apéritive. Il est temps qu'il soit reconnu comme celui qui révèle le «bon génie» du terroir.

Daniel Marcil

Service des Parcs et Domaines - <http://www.lausanne.ch/thematiques/nature-et-domaines/produits-et-prestations/vins-de-la-ville.html>

Chambres d'Hôtes

- L'Abbaye de Mont (La Côte) - f.gaillard5@bluewin.ch
- Château Rochefort (La Côte) - aime.berger@sefanet.ch
- Domaine du Burignon (Le Lavaux) - <http://www.burignon.ch>

VIOGNIER

VOLCANIQUE

En Forez, dans le département de la Loire, surgie des granites endémiques, la butte basaltique du Puy Saint Romain s'embellit de vignes.



Au Sud-Est de Montbrison, plus connue pour sa fourme, les parcelles du Pic du Puy* voient grandir le Viognier avec sérénité. Quiétude qu'on retrouve au sommet de la colline, là où le Prieuré semble encore habité par l'âme d'Aldebertus, premier prieur qui y pris ses quartiers en l'an 1007. Et avec lui, sans doute, dans la tradition monastique, la vigne.



L'histoire

Un texte retrouvé dans les archives de la Diana** nous apprend qu'au 13es, le Prieur et les habitants de Saint Romain Le Puy pouvaient déguster un vin appelé «Vin de Nuyts» - on en ignore la couleur comme le cépage. Maintenu jusqu'à l'aube du 20es, le petit vignoble disparaît presque entièrement avec la première guerre mondiale. Ce n'est qu'en 1997 que les pentes abruptes du Pic récupèrent leur couvert viticole. Quelques arpents de Viognier sont plantés, ils donnent deux cuvées, La Vigne d'Aldebertus et La Diana, tous deux en Vin de France.

LA VIGNE D'ALDEBERTUS 2012 VIN DE FRANCE GAEC DU PIC

Issu du bas de coteau, là où le sol offre quelque profondeur, il interpelle par sa couleur d'un jaune doré inattendu, on pourrait croire le vin moelleux, voire liquoreux, il n'en est rien. Il respire la pêche de vigne et le cédrat, la purée de mangue et le sésame grillé confit, et pourrait prétendre le contraire. Pas de sucre en bouche, malgré la tendre onctuosité qu'engendre le gras développé par la cuvée. Certes légère en acidité comme tout Viognier qui se respecte, l'équilibre est sauvé par la tension minérale et la délicate amertume qui évoque la gentiane. Le ton or

est donné par la légère pointe oxydative qui lui va bien. Elle augmente la complexité sans alourdir le vin qui fait sa fermentation malolactique et s'élève 5 mois en cuve inox.

LA DIANA 2012 VIN DE FRANCE GAEC DU PIC

La robe doré pâle offre un minéral qui rappelle les pierres chaudes mouillées par l'orange, brume évanescence qui nous apporte des senteurs d'abricot sec et d'angélique confite, puis une vapeur de chèvrefeuille où tourbillonnent quelques pistaches grillées. La bouche savoure La Diana comme une écume, espuma fruitée-salée au goût d'amandes grillées arrondi par une liqueur de pêche, puis viennent les notes florales de violette et de jasmin. Un vin élégant qui rappelle le Condrieu et qui confirme le bon choix du cépage qui, sur ces pentes magmatiques, s'épanouit avec grâce.

Le domaine

La cave Mondon Demeure a été créée en 1974 par deux passionnés de viticulture, Fernand et Daniel Mondon, qui mettent en place le «GAEC DU PIC». Depuis, Fernand a pris sa retraite, alors qu'entretemps Christiane Mondon et Laurent Demeure sont venus aider Daniel. Plus récemment Pierre Rolle a rejoint l'équipe. Le vignoble se situe



sur 7 communes autour de Boisset St Priest, sur le terroir des Côtes du Forez et des (confidentiels) Vins de Pays d'Urfé. La GAEC produit 40.000 bouteilles par an.

La géologie

Le volcanisme a commencé ici au Tertiaire, il y a quelques 62 millions d'années, avec l'éruption du volcan de Montaubourg. Le Massif Central, vaste plateau érodé, subit alors le contrecoup du plissement alpin qui s'accroît entre -20 et -10 millions d'années et voit s'installer un jeu de failles. Des parties du massif s'enfoncent pour donner naissance aux bassins d'effondrements appelés Limagnes. D'autres restent en place comme les Monts du Forez et de la Madeleine qui séparent Petite et Grande Limagne. Grande pour la vallée de l'Allier, à l'Est et au Sud de Clermont-Ferrand et Petite pour la plaine du Forez dans la vallée de la Loire, de Montbrison à Roanne. Le long des failles, le volcanisme donne naissance à la chaîne des Puys dont le Forez et sa trentaine de volcans occupe le flanc Est. Le sol basaltique offre une série d'éléments propices à la vigne comme le fer, le magnésium, le manganèse. Un sol qui donne généralement des vins plus structurés, plus tanniques et plus acides que le granit.

* Pic du Puy : pléonasmе involontaire dû à l'usage, puy voulant dire pic

** Diana : société historique et archéologique du Forez, fondée en 1863 par le Duc Victor de Persigny, c'est une des plus anciennes sociétés savantes de France.

Marc Vanhellemont

• Mondon Fernand et Daniel

www.fruitsdelapassion.be

www.cave-mondon-demeure.com

11^{ème} édition
Le Salon International des Vins
et Spiritueux Méditerranéens
Montpellier
24, 25, 26 Février 2014
VINISUD
Passionnement Méditerranéen

Réserve aux professionnels
www.vinisud.com

LE REVERS DE LA MÉDAILLE

Une médaille dans un concours de vins peut-elle être un frein à l'achat?

La question a l'air saugrenu, mais ne l'est peut-être pas tant que ça. Le Château de Barbebelles est un très honnête domaine des Coteaux d'Aix en Provence. Son rosé est régulièrement cité ou primé au Guide Hachette, qui, quoi qu'en dise, reste une référence pour les vins français.

Mais son rosé 2012, cuvée Baron Brice, lui, a obtenu la Médaille de Bronze au Concours 2012 des Courtiers Assermentés de France.

Au royaume des aveugles...

Voilà qui m'inspire trois questions.

Primo, qu'est ce que ce concours? Dans la catégorie nationale, je connais Mâcon, Colmar, Orange, les Saint Bacchus du Roussillon ou les Ligiers des vins de Loire.

Dans la catégorie internationale, Je connais les Vinalies Internationales, les Decanter Awards, le Concours Mondial de Bruxelles, le Mondial du Rosé, le Mondial du Chardonnay, le Mondial du Muscat, le Mondial du Muscat, le Mondial du Pinot et même le Mondial du Chasselas; mais le Concours des Courtiers Assermentés, non. Au fait, combien de jurés cela représente-t-il? Combien de vins? Et comment procède-t-on pour éviter que les courtiers ne favorisent les vins qu'ils vendent?

Secundo, une médaille de bronze, ce n'est pas lourd. Si je devais acheter un vin sur la recommandation d'une médaille, je pense que je ne descendrais pas en dessous de l'argent.

Tertio, comment un vin de raisins récoltés en septembre 2012, qui n'est pas un primeur, et qui a donc été mis sur le marché au plus tôt en mars 2013, peut-il avoir été primé dans un concours 2012?

Quand même...

Bon, comme j'ai l'esprit de contradiction, j'ai acheté le vin. Quand même.

Et j'ai aimé.

Il ne faut pas se fier à la couleur saumon pâle, ce vin n'a rien de diaphane, il est riche, il a du fruit et de la matière, il est même assez long en bouche. Complexe? Oui, en définitive, car aux notes de groseille mûre et au litchi du nez répondent de beaux épices (cardamome, thym, anis) et la finale revient sur le fruit - agrumes.

Moralité: il ne faut pas juger un vin sur sa mine, ni sur la couleur de sa médaille.

Hervé Lalau

• Au Taste' Vins(Lu) - www.barbebelles.com/

contact@barbebelles.com

1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003
2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013

2014



Joyeuses fêtes
et Bonne Année

DEPUIS 20 ANS
l'importation exclusive de vins
français, italiens et espagnols
et ça se fête!

MAGNUM GRATUIT
à l'achat de 6 bouteilles
Château Vieille Tour La Rose
St Emilion Grand Cru
2009

6x1 = 6x1

Bénéficiez d'un avantage de € 40,-
6 Bouteilles Ch. Vieille Tour La Rose - St Emilion G.C. 2009 - €98,45

COUPON
N'attendez plus et profitez de cette belle offre!
Découpez ce coupon et le présentez à notre magasin à Bruxelles.

Vous recevrez une bouteille magnum gratuite à l'achat de
6 bouteilles Ch. Vieille Tour La Rose St Emilion G. C. 2009
(prix 6 bouteilles: € 98,45 TVA incl.)

Un instant formé par plusieurs
Coupons valide jusqu'au 31 décembre 2013
jusqu'à épuisement du stock
Offre non cumulable

www.dulst.be Plus d'infos? www.dulst.be

DULST.be

Vins et Liqueurs Dubé

Bibendum
Fine Wines
John & Nijla Mousart
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 MICHELISSTRAAT 71
1090 BRUSSEL

T 03/233.03.03

VOLKSTRAAT 31 - 2000 ANTWERPEN

info@adbibendum.be
www.adbibendum.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

Wine & spirits Merchants Since 1691
Cinoco Group
SWEET BOTTLES OF FRIENDSHIP

T 02/ 410 47 47
F 02/ 410 14 54

RUE P. VAN HUMBEEK 5 1080 BRUXELLES
info@cinoco.com - www.cinoco.com

GRISAR & Co

03/303.52.43 - 0473 98.05.96

CALLEBEEKSTRAAT 257
B-2620 HEMIKSEM
hervedesvins@gmail.com

Les Caveaux de l'Elie & Co Belgium
Caviste - Foies gras - Champagnes - Caviars & idées cadeaux

T 0478/29.74.39

BOUTIQUE - 6, RUE GRANDE - 7330 SAINT-GHISLAIN
CAVEAUX - 121, RUE SAINT-PIERRE - 7340 COLFONTAINE
lescaveauxdelie@eliecuvelier.be
http://www.eliecuvelier.com

DE CONINCK
WINE AND SPIRITS SINCE 1699

YVES CATULLE

T 02/353 07 65 - F 02/353 07 10

CH. DE BRUXELLES 37 - 1410 WATERLOO
info@deconinckwine.com

IN VINO VERITAS

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

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

BRUSSELESTEENWEG 7
9090 MELLE
T & F : 09/233.35.36

ALHAMBRA
VINS ESPAGNOLS ET PORTUGAIS

alhambra@alhambra.be
www.alhambra.be

Les Caves de L'Abbaye d'Aulne

071 51 98 28

RUE VANDERVELDE 279 - B-6534 - GOZÉE
jpezels@skynet.be
http://www.cavesdelabbaye.be/

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

Melchior Vins

T 065/84 26 32 - F 065/35 49 86

CHAUSSÉE DU ROEULX 47A - 7000 MONS
info@melchior-vins.be - www.melchior-vins.be

ange vin
Angélique De Troeye

015/51.75.08

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

BANYULS CELLIER DES TEMPLIERS

T 02/772.50.05 F 02/772 41 21

OMER DEVIDTSLAAN 62 - 1760 ROOSDAAL
rdebrae@hotmail.com - www.banyuls.com

LA SOCIETE DES VINS..... HERVÉ MARTIN

0032(0)474611670

www.lasocietedesvins.be
lasocietedesvins@gmail.com

MIS EN BOUTEILLE

T 09/356.68.76
F 09/356.69.87

FRANKLIN ROOSEVELT LAAN 349/49
B-9000 GENT

misenbouteille@skynet.be
www.misenbouteille.net

BRUNIN - GUILLIER

069 54.61.39

GRAND-ROUTE 75-77
B-7530 GAURAIN-RAMECROIX
info@vinsbrunin.be - www.vinsbrunin.be

Chai & Bar
TOTAL WINE EXPERIENCE

02 375 46 36

1469 CHAUSSÉE DE WATERLOO
1180 BRUXELLES
info@chai-bar.be - www.chai-bar.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

MONDOVINO
EEN WERELD VAN WIJN

T 03/658.20.20 - F 03/658.61.51

VORDENSTEINSTRAT 102 A
2900 SCHOTEN
info@mondovino.be - www.mondovino.be

LaBuenaVida
De wereld van wijn en spirities in één winkel

T 014/45 13 03 - F 014/45 49 17

VERLIPARK UNIT B.1.26 - LICHTSTRAAT
2400 MOL
info@labuenavida.be - www.labuenavida.be

Châteaux VINI

From the Mediterranean and the New World

0476/580.235

INDUSTRIELAAN 38 - 1740 TERNAT
bart.rogiers@telenet.be
www.wijnen-chateaux.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

LE PALAIS DU VIN

T +32 2 512 30 66
F +32 2 512 04 66

RUE PIERRE VAN HUMBEEKSTRAAT, 5
BRUSSEL 1080 BRUXELLES
linfo@palaisduvin.be • www.palaisduvin.be

Carrefour

T +32 2 729 23 41

AVENUE DES OLYMPIADES 20
B-1140 BRUXELLES
www.carrefour.eu

CHRISTIAENS
WIJNHUIS

T 089/85.40.29 - F 089/86.32.96

KAPITTELSTRAAT 20 - 3740 - BILZEN
info@christiaens-wijnhuis.be
www.christiaens-wijnhuis.be

VIN Etcetera

François Michaux
Spécialiste en vins bio

rue de la Victoire 111 - 6536 Thuillies
Tél : 071/32 59 06 ou 0477/501 488
Mail : info@vin-etc.be
Site : www.vin-etc.be

Horaires :
Vendredi et samedi de 10h à 18h30
Dimanche de 10h à 13h ou sur RDV

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

IVV WINE PARTNERS



SPAR RETAIL
T 02/583 11 11
INDUSTRIELAAN 23 - 1740 TERNAT
www.sparretail.be



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



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



Le Soins du Vin



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




T +32 (0)2/454.85.30
F +32 (0)2/454.85.38
DORPSTRAAT 68 - 1785 BRUSSELEM
info@vineplus.be - www.vineplus.be

BIO - BIODIN NATURE



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



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



VITIS VIN. BVBA
T. 09 220 08 17 - 0479 26 03 12
INDUSTRIEPARK DRONGEN 15 B - 9031 DRONGEN
www.vitisvin.be
BRUXELLES : **0495 59 14 69**
clarembaux@gmail.com



fruitsdelapassion.be
VINS FOUS ET SPIRITUELS
CUISINE CONVIVIALE ET PAS BANALE
ÉPICERIE GOURMANDE
0476 60 31 77
FRUITS DE LA PASSION



The best producers with the best distributors Spain/France/Italy/Portugal/Germany/Austria
FRANK : +32 474 510 656
frank.van.den.bogaert@pandora.be
MICHEL : +32 477 752 106
verbraeken.michel@gmail.com



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

ABONNEZ-VOUS À



Recevez votre revue favorite 6 fois par an et cinq dropstops (pour tout nouvel abonnement).



Abonnement 6 IVV digit + 16 Newsletter digit
1 an 40 €
2 ans 76 €

	1 an (6 n°)	2 an (12 n°)	Reliure
Belgique, G.D.Lux. France, Pays-Bas	40 €	76 €	17,50 €
Suisse	72 CHF	137 CHF	27 CHF
Autres pays U.E.	60 €	115 €	
Pays hors U.E.	72 €	137 €	

Frais de facturation 5 € pour abonnement d'un an, gratuit pour 2 ans

www.invinoveritas.apic.be

Paiement par Carte Visa/Eurocard, par virement, à l'ordre de APIC In Vino Veritas Fortis 210-0461297-17

Suisse : Banque Coop CCP 40-8888-1 en faveur du compte 693796.290090-2.

Nom:

Prénom:

Société:

Adresse:

C.P.: Commune:

Pays:

E-mail:

Tél: 1^{er} numéro désiré:

N° Carte Visa:

Date expiration:

Signature:




IVV 1623

IN VINO VERITAS


294 Dieweg - 1180 Bruxelles - Belgique
Tél: 32/(0)2.375.44.44 - Fax: 32/(0)2.375.52.51
@mail: in.vino.veritas@skynet.be

www.invinoveritas.apic.be

Le temps, un autre atout des
VINS DE PROVENCE



Les rouges de Provence sont des vins structurés et élégants. Leurs tanins enrobés et mûres leur offrent une indéniable capacité de vieillissement.



Les vins de garde naissent de l'alchimie entre le terroir, les raisins et le savoir-faire des vigneron. La Provence, connue pour ses rosés "art de vivre", abrite aussi de grands rouges de garde et des rosés complexes aptes au vieillissement.

Lorsqu'ils sont vinifiés et élevés différemment, les rosés de Provence développent une nouvelle palette aromatique : fruits mûrs, épices, et même notes torréfiées, grillées évoquant la vanille, le café, la cannelle...

vins de
provence

Côtes de Provence
Coteaux d'Aix-en-Provence
Coteaux Varois en Provence

www.vinsdeprovence.com





WINE TRAVELS IN AUSTRIA

Come to where our wine is at home. The new online portal for the world of Austrian wine - with all of Austria's wine regions and wineries, our best wines and wine bars, the cosiest and most comfortable accommodations and, of course, the nicest Heurigen wine taverns. The best tips for your Wine & Travel experience!
www.austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 

