

# Vino!

NR3 | JUIN-JUILLET-AOÛT 2014 | €5

**Baiju**  
L'alcool de demain ?

**Vino-Top**  
Premiums d'Afrique du Sud

**Vino-Match**  
Les rosés du monde

## PRIMEURS 2013

Des vins de plaisir



Œnotourisme dans  
LA VALLÉE DU RHÔNE

William Wouters

Belgian Wine Personality of the Year





# Sommaire

Photo de couverture: Château Lascombes



## NOS RUBRIQUES

- 04. Edito
- 04. Grappillé
- 07. Nouvelles des vignobles
- 44. Spirits
- 52. Découvertes du mois
- 53. Vinofolio
- 56. Non filtré
- 57. Top références
- 58. Programme rédactionnel

## DOSSIERS

- 08. **Vino Match: Rosé**  
À la découverte des rosés du monde
- 14. **Dossier Oenotourisme Rhône**  
Sortez de l'autoroute et profitez du charme de la Vallée du Rhône
- 24. **Vino Top: Premium d'Afrique du Sud**  
La diversité et la qualité au rendez-vous
- 28. **Dossier Primeurs 2013**  
Un millésime pour des vins de plaisir
- 40. **Cachaça**  
En avant première de la coupe du monde, 197 cachaças s'affrontent...
- 32. **Le Baijiu**  
À la conquête de la planète
- 46. **William Wouters, Belgian Wine Personality of the Year**  
Le chef des diables rouges
- 48. **Le CMB fête son 20<sup>e</sup> anniversaire**

ET AUSSI LE VINOALLERY : P.27 KAAPWIJN DE LEEUW

## ÉDITO

## BORDEAUX LES PRIMEURS 2013

Avant d'en parler,  
il faut les déguster !

Chaque année, on entend les mêmes rengaines sur les « primeurs » généralement par ceux qui ne les ont même pas goûtés !

Cependant, soyons bien clairs: Oui, on les boit beaucoup trop jeunes, avec des fermentations malolactiques pas toujours terminées, pour des vins instables qui ne sont que des échantillons à vérifier lorsqu'ils seront sur le marché dans deux ans. A cela nous répondons que notre équipe les déguste et suit régulièrement leur évolution. Ces rencontres nous donnent une idée assez précise de la qualité du millésime de Bordeaux dans les appellations des plus prestigieuses et celles plus modestes... que l'on boit habituellement.

### 2013 une année catastrophique évitée

A vrai dire, nous nous attendions au pire et sincèrement, il y a d'heureuses surprises, notamment dans les vins blancs secs et liquoreux. Certes c'est un millésime inégal et difficile, avec une nature souvent détestable. Sans le savoir-faire actuel des bons vignerons, le talent des œnologues « assembleurs » et les moyens techniques, il y a une trentaine d'années, on aurait parlé de catastrophe.

### De bonnes surprises

Les vins de l'Union des Grands Crus de Bordeaux à qui l'on doit cette remarquable initiative, ceux du nouveau Grand Cercle des Vins de Bordeaux (Rives Droite et Gauche), ceux des « consultants stars » comme Michel Rolland, Stéphane Derenoncourt et Hubert de Boüard ainsi que l'une ou l'autre association, qui eux, ont déjà effectué une sélection d'admission parmi leurs membres, ils sont souvent les meilleurs aussi en 2013. Ils ont pu prendre les mesures rigoureuses indispensables mais avec une perte généralisée de plus ou moins 50% de la récolte. La grande majorité des producteurs qui n'ont pas les ressources financières des « grands » seront eux en difficulté. Le Président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux (110 châteaux), Olivier Bernard a estimé : « Environ la moitié des 50 crus les plus connus parmi les 240 châteaux produisant des grands crus de Bordeaux devraient baisser leurs prix de 20 à 30% ». Il est certain que les acheteurs attendent une diminution sensible pour l'assemble des propriétés.

### Finalement...

... rappelons que les 1987, 2002 et 2007, ont été eux aussi dénigrés à leur sortie et sont devenus des vins agréables, élégants, fruités et recherchés dans la restauration. Ce 2013, sera un millésime pour les Belges... à boire sans trop attendre, plus léger avec moins d'alcool. Avec Bernard Sirot et notre œnologue Abi Dühr, nous avons sélectionné des vins de plaisir.

*Louis.Havaux@vinopres.com*



### BELGIQUE 9<sup>e</sup> IMPORTATEUR MONDIAL DE VIN

L'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV) a présenté à Paris le 13 mai dernier son rapport annuel sur les évolutions et tendances du marché du vin.

Les États-Unis sont devenus en 2013 le premier marché intérieur mondial en volume avec une consommation de 29.1 millions d'hl de vins consommés (hors vermouth et vins spéciaux). La France accuse une baisse de 2,1 millions d'hl (sur 28.1 millions d'hl), l'Italie de 0,8 millions d'hl (sur 21.7) et l'Espagne de 0,2 millions d'hl (sur 9.1). En Belgique et au Luxembourg (les données ne sont pas séparées), cette baisse n'est que de 0,07 millions d'hl (de 3,13 à 3,05). Hors Europe, les principaux pays d'Amérique du Sud (Argentine, Chili et Brésil) ainsi que l'Afrique du Sud enregistrent en 2013 une consommation en légère progression.

Côté commerce, les vins en bouteille représentent 71% des ventes totales, les mousseux s'adjugeant 20% du chiffre d'affaires total bien qu'ils ne représentent que 6,6% du volume total. Les trois principaux pays exportateurs sont la France (7812,1 millions d'euros), l'Italie (5005.0 millions d'€) et l'Espagne (2.466,9 millions d'€).

A l'importation, l'Allemagne est le premier importateur mondial en volume de vins, suivi par le Royaume-Uni, les États-Unis, puis la France. La Belgique est le 9<sup>ème</sup> importateur mondial en volume et le 10<sup>ème</sup> en valeur financière. Les Belges importent 27,4% de vins mousseux, 63,4% de vins tranquilles en bouteille et 9,2% de vins en vrac ou en conditionnement de plus de 2 litres. (mv)

LE RAPPORT COMPLET PEUT ÊTRE TÉLÉCHARGÉ EN 5 LANGUES SUR LE SITE DE L'OIV: WWW.OIV.INT

**La vente en primeur** consiste à acheter à l'avance et en première tranche des vins avec un rabais (d'environ de 30%) sur le prix normal en se basant sur des articles ou sur le conseil de professionnels. La livraison ne se fera qu'après environ 18 mois, mais le paiement immédiatement. Cette transaction permet au producteur d'améliorer rapidement sa trésorerie et théoriquement à l'acheteur de faire une bonne affaire. Pour ce dernier il ne le saura vraiment que dans les prochaines années.



## LE PORTUGAL SE DISTINGUE AU CONCOURS MONDIAL

Le Portugal est aujourd'hui, avec la Grèce et l'Afrique du Sud, le terrain de chasse privilégié des importateurs de vins : la qualité ne cesse de grandir et des volumes sont disponibles à l'exportation. C'est là un effet positif de la crise. Du moins pour ce qui concerne le Portugal et la Grèce. Le même effet se note au niveau des pays qui ont fait les plus gros scores au 20<sup>e</sup> Concours Mondial de Bruxelles (cf. pp. 48-49). En effet, si l'on s'intéresse au classement des meilleurs vins (les Grandes Médailles d'Or – GMO), on voit que la France mène le jeu avec 18 GMO mais elle est immédiatement suivie par le Portugal avec 16 GMO. Viennent ensuite l'Espagne (13) et l'Italie (12). Puis un grand écart puisque les plus petits scores sont décrochés par l'Afrique du Sud (4), la Suisse

(4), l'Australie (3), le Chili (2), la Bulgarie (2), les Etats-Unis (1) et la Slovaquie (1). Etonnamment, la Grèce, le Luxembourg et l'Argentine repartent les mains vides. Si l'on compare au Top 10 des échantillons présentés par pays (8060 vins au total), le classement est différent : 1. France (2430 échantillons); 2. Espagne (1615); 3. Italie (1153); 4. Portugal (954); 5. Chili (365); 6. Afrique du Sud (202); 7. Australie (166); 8. Suisse (126); 9. Grèce (114) et 10. Slovaquie (113). Sur la totalité des médailles décrochées, toutes catégories confondues, on constate que sur 100 échantillons (exprimés ici en %), l'Australie a 44,6% de chances de décrocher une médaille, le Luxembourg 44,2%, l'Afrique du Sud 39,1%, le Chili 37,5% et le Portugal : 33,7%. (dr)



## HOMMAGE À JEAN JOLY ET SON CHÂTEAU DE DURETTE

Vino souhaite rendre hommage à un homme qui a joué un rôle important dans la renaissance du Beaujolais dans notre pays : Jean Joly qui nous a quittés le 27 avril dernier. Ingénieur civil de formation, Jean Joly était entrepreneur dans le secteur de la construction dans la région liégeoise et était à ce titre un grand pourvoyeur d'emplois. Il était également l'un des piliers du club Liège Basket. Décrit par son entourage comme un « visionnaire », il savait motiver les autres et ne reculait pas devant les défis. Lorsque les médecins lui ont diagnostiqué un cancer, il décida de consacrer les années qui lui restaient à ce qui l'a toujours passionné, le bon vin. Il avait alors acheté dans le Beaujolais, la belle région viticole découverte lors de son voyage de noces, le Château de Durette à Régnié, un château viticole qui abrita des membres de la Résistance belge lors de la Seconde Guerre mondiale. Il a certes fait cela pour profiter de ses derniers moments, mais il avait aussi l'intention de repositionner le Beaujolais de manière significative sur les cartes de vin. Mis à part Régnié, ses amis et lui ont également acheté des vignes en Juliéas, Brouilly (Côtes) ou Morgon ainsi que divers crus municipaux. Il est décédé le 27 avril dernier, le jour même de la dernière édition de notre Belgovino, où il était présent comme chaque année. Portons un merveilleux verre de Beaujolais à sa mémoire ! (dr)

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LE SUIVI DU CHÂTEAU DE DURETTE, PRENEZ CONTACT AVEC MARC THEISSEN.

## CHOISIR UN VIN AU RESTAURANT PLUS FACILE AVEC LA GAMME "ESSENTIEL"

Le vin maison est encore toujours pour beaucoup de restaurateurs synonyme de casse-tête. C'est pourquoi le lancement de la gamme « Essentiel » est plus qu'une bonne nouvelle. Un exemple de marketing contemporain certes, mais avec de la qualité dans la bouteille. Le concept ? Offrir des « vins maison de qualité » avec une gamme de cinq vins de cépage, en trois couleurs, élaborés par les Domaines Paul Mas, une référence dans le Languedoc. Ceux-ci comptent près de 300 hectares de vignobles en propriété et 800 en partenariat avec d'autres vigneron, on y trouve 30 cépages et les unités de vinification parmi les plus modernes de la région. "La symbiose entre l'ancien et le nouveau monde" est leur slogan. La modernité est d'ailleurs immédiatement perceptible sur les 5 bouteilles. Pas de nom compliqué ou d'appellation sur l'étiquette, mais simplement un numéro de 1 à 5, chaque numéro représentant un cépage : sauvignon et chardonnay en blanc, syrah en rosé, merlot et cabernet sauvignon en rouge. La bouteille est scellée par une capsule à vis et est élégamment habillée. « Nous visons la reconnaissance », explique Jean-Pierre Barbe, initiateur du projet, les cinq vins couvrent un menu complet et sont faciles à retenir pour le client. Il ou elle a aimé les n°1 et 5? Beaucoup de chances qu'il ou elle les recommandera plus tard". Et puis, il faut reconnaître que ce qui est dans la bouteille tient la route. Cinq vins de cépages bien typés et bien vinifiés, bien frais avec une belle expression aromatique. Enfin, pour être complet, précisons que la série a été conçue exclusivement pour les meilleures restaurants et brasseries, elle n'est donc pas disponible dans la distribution, ni vendue au détail ou en gros. (ab)

PLUS D'INFOS: JEAN-PIERRE BARBE, TEL 0475/73 53 71.



# YEMULA



WE EXPERIMENTED



WE SELECTED



WE WAITED

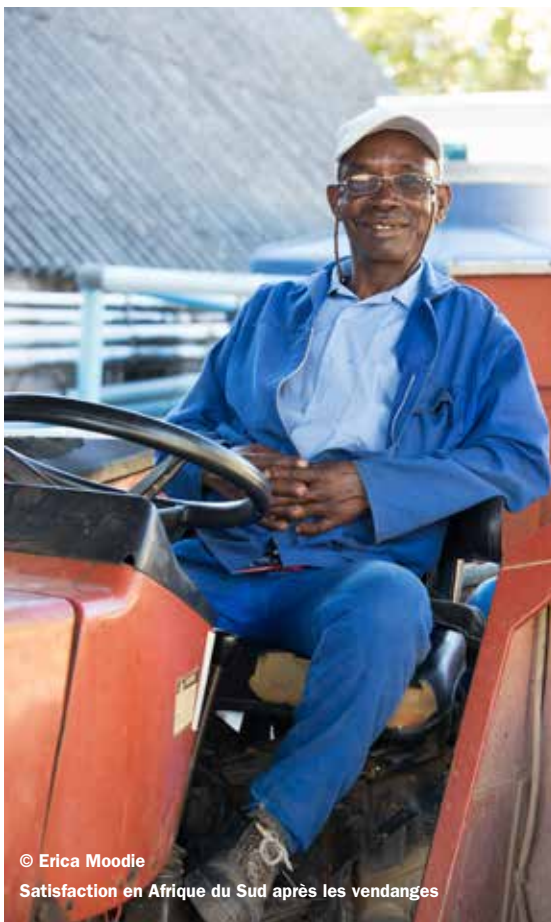


www.umbertocesari.com

AVAILABLE AT



CHACALLI



© Erica Moodie

Satisfaction en Afrique du Sud après les vendanges

## VIF SUCCÈS DES VENDANGES EN AFRIQUE DU SUD

Les vendanges ne se sont pas déroulées aussi facilement dans toutes les W.O. (appellations) sud-africaines. Certaines ont en effet dû faire face à des précipitations au moment des vendanges. Mais dans les zones côtières, les vendanges ont été excellentes. Cette information a été communiquée par VinPro, une organisation réunissant 3.900 viticulteurs sud-africains.

La saison a bien commencé partout, grâce aux pluies suffisantes au printemps, ce qui a nécessité moins d'irrigation que d'ordinaire. Dans certains cas, la pluie a toutefois entraîné des maladies, comme la pourriture grise, qui a ensuite exigé plusieurs traitements. À Oranjerivier (Orange River), le gel tardif a causé des dégâts et engendré des pertes de recettes. Breede Rivier a connu des pluies torrentielles au milieu de l'été. Au total, le volume vendangé a été de 2,6 % inférieur à celui de 2013, qui avait battu un record. Mais des zones côtières comme Elgin, Hermanus, Hemel en Aarde Vallei et la Coastal Region, d'une importance considérable pour les vins de qualité, ont échappé à la majeure partie des pluies et ont enregistré un surplus de 20 %.

Mars, qui est habituellement le mois des vendanges, a été très froid. Par conséquent, bon nombre de viticulteurs ont décidé d'attendre le mois d'avril pour cueillir les raisins. Une sage décision puisqu'une sorte d'été indien a suivi en avril. Les viticulteurs qui ont vendangé assez tard s'attendent à des vins complexes dotés de suffisamment de fraîcheur.

Aperçu de quelques appellations importantes :

- **Paarl** : année exceptionnelle, avec des volumes beaucoup plus élevés que d'ordinaire (surtout dans les drylands) et également une très bonne qualité.
- **Robertson** : printemps difficile, mais la fin de l'été a engendré une bonne qualité.
- **Stellenbosch** : printemps très humide mais qui n'a pas fait de tort car ici, tant la qualité que le volume ont été supérieurs à la moyenne.

Au total, la production s'est élevée à 11,31 millions d'hectolitres. D'une manière générale, c'est donc la satisfaction qui règne parmi les viticulteurs sud-africains.

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, SURFEZ SUR [WWW.VINPRO.CO.ZA](http://WWW.VINPRO.CO.ZA)

# I VINOMATCH I

Par Dirk Rodriguez



## Pas d'été sans rosé !

La dégustation VINO MATCH de ce numéro s'est déroulée sous le signe de l'été - pouvait-il en être autrement ? Et qui pense été, pense rosé. Dans le sens le plus large du terme d'ailleurs, car tous les types de rosé ont été examinés au cours de cette super dégustation. On y trouve évidemment du rosé tranquille, mais le rosé pétillant était également de la partie, issu de nombreuses origines. Nous avons dégusté du champagne, noblesse oblige, mais également divers crémants, spumante, sparklings et bien entendu cavas.

Il en était de même pour les rosés tranquilles : parmi ceux-ci se trouvaient les classiques provenant de la France, de l'Italie, de l'Espagne et du Portugal, mais également ceux du nouveau monde et même de la Slovénie.

Aucun respect strict du millésime n'était imposé. Les vendanges 2013 étaient préférées - nous sommes en effet toujours convaincus que le rosé doit être dégusté jeune pour profiter au maximum de ses

arômes primaires et de sa fraîcheur - des vins pétillants non millésimés étaient également acceptés.

Le procédé de production importait peu également, car outre les rosés traditionnels, nous avons reçu bon nombre de « rosés spéciaux », c'est-à-dire des rosés passés en barrique ou produits selon le procédé 'Clairette'.

Ni le choix ni la diversité ne manquaient, ce qui n'a pas facilité la vie de nos panels de dégustateurs.

Il faut noter que nous nous sommes trouvés face à une sélection très large, mais surtout à une offre très 'large', répondant à divers styles et présentant un profil de goûts étonnamment diversifié. La gamme s'étend des vins de soif simples, purs et pétillants, frais jusqu'aux rosés plus matures, amples, contenant beaucoup de matière. Ou encore des vins d'apéritif frais jusqu'aux excellents vins de repas offrant de nombreuses possibilités sur le plan de la gastronomie.

Autre constante: toutes les régions produisent à l'heure actuelle de très bons rosés, raffinés, sans complexes ; celui qui pense que le bon rosé provient uniquement de la France se trompe lourdement.

En résumé ? Le rosé actuel est un vin à part entière et n'est plus un « pis-aller » pour monsieur qui n'apprécie pas vraiment le vin blanc et madame qui n'aime pas le rouge. L'amélioration de la qualité des dernières années est simplement phénoménale et le rosé peut occuper, sans complexe, une véritable place comparable à celle d'excellents rouges ou blancs.

Osons une prédiction hardie. Si l'été nous offre son côté ensoleillé - le printemps a déjà été prometteur - de nouveaux chiffres records s'enregistreront à nouveau. En France, le rosé a déjà dépassé le blanc, ce qui n'est pas (encore) le cas chez nous, mais le rosé a entamé une croissance claire. Nous levons déjà notre verre, de rosé, à votre santé et vous souhaitons un bel été !

*Nous tenons encore à remercier les membres du jury, présents en masse pour cette dégustation estivale :*

**Alex Bovri, Vicky Corbeels, René Couvreur,  
Muriel Lombaerts, Murielle Feyen, Sofie Similon,  
Philip Polo Fritz, Hughes Bellin, Rik Baekelandt, Louis Havaux, Dirk Rodriguez,  
Rita Tweepenninckx, Marc Vanel, Kris Van de Sompel,  
Bruno Van Geyseghem, Jeroen Van Greusven**



vino!



**Taittinger Nocturne Rosé Sec, Champagne NM**

Une couleur nette, de fines bulles, abondantes dans le verre. Un nez raffiné de fruits rouges, de fraises, d'amandes et de crème pâtissière. Une douceur savoureuse en bouche, non pas un CO<sub>2</sub> agressif, mais de l'élégance et de l'équilibre, une présence persistante de fruits, une légère note toastée et de très beaux acides sur toute la longueur.

Vasco, €48,00 - 92%



**Jonquères d'Oriola Gris Gris, Côtes du Roussillon 2013**

Un rosé très léger, typé, extrêmement brillant. Un nez raffiné tout en étant ample, des fruits mûrs avec des notes de terroir et des impressions minérales. Un début de bouche très frais, immédiatement rempli de fruits, avec des impressions de fruits noirs, une belle cohérence et de la matière. Une longue finale fraîche avec une pointe épicée en fin.

Agent pour la Belgique Wellens-Raes, €8.00 - 91% **P/Q**

**JONQUÈRES D'ORIOLA**  
Vignobles  
1485

Agent pour la Belgique  
Wellens Raes:  
00 32 2 353 11 55

Distributeurs:  
La Société des Vins  
Les Vins de Julien  
Phil dans ta Cave  
Chris Champ  
New Cellier  
Vinathitude  
Le Madec  
Magavins  
Couvreur  
Be Wine

chateaudecorneilla@hotmail.com - +33(0)468 227 322



**Château de Saint Martin 'Nr 2',  
Côtes de Provence 2013**

Une belle couleur, légèrement typée, rose avec une note orange, brillant. Un nez très frais, raffiné, d'abord floral, puis de fruits doux. En bouche, des impressions minérales, soyeux, des beaux fruits mûrs, croquants sans être écrasants, parfaitement couverts par des acides frais, un rosé très plaisant.

Stefaan Van den Abeele, €7,95 - 90% **P/Q**



**Bruno Bulgaretti Chiaretto, Garda Classico Italia 2013**

Une couleur relativement transparente, une belle brillance et une couleur rose claire. Un nez aromatique, stimulant, d'abord floral, puis de baies rouges et de fraises. Souple et facile en bouche, tout en présentant suffisamment de caractère, une belle expression de fruits, à nouveau des fruits rouges qui croquent entre les dents. Une belle finale, suffisamment de longueur et des acides parfaitement couverts. Une belle réussite dans le verre.

Kaapwijn Import De Leeuw, €9,75 - 90% **P/Q**



**Wine Cellar Ptujška Klet 'Pinky Chick',  
Lower Styria Slovenia 2011**

Un rosé très étonnant, de teinte rose clair. Au nez une bombe de fruits variée et diversifiée de petits fruits rouges, de pêche, de mandarine avec une note d'orange. On retrouve cette présence imposante de fruits en bouche, principalement des petites baies rouges, gouleyantes et croquantes, très mûres et suffisamment d'acides frais, l'été dans le verre !

Savino, €8,10 - 90% **P/Q**



**J Mourat OVNI, Loire 2013**

Un rosé légèrement coloré, très brillant, en provenance de la Loire avec une teinte fraîche et minérale. Un nez charmeur. Doux et fruité en bouche, de la pêche blanche, des bonbons, plaisant et frais, avec beaucoup de relief, bien sec et avec des fruits croquants. Séduit par son excellent équilibre et son caractère très accessible. En accompagnement de mets raffinés.

Wine Brands Ambassadors, €8,95 - 9,95 - 90% **P/Q**



**La Vie en Rose 'Négrette',  
Cénac Sud-Ouest 2013**

"La Vie en Rose", un nom à prendre à la lettre, car ce rosé apporte un plaisir de consommation immédiat. Légèrement coloré. Un nez aromatique de fruits rouges avec des notes minérales. Raffiné, ferme et sec en bouche, des fruits doux encadrés par des acides bien structurés, un vin, avec des qualités gastronomiques, qui éveille immédiatement la faim.

Christiaens Wijnhuis, €7,25 - 90% **P/Q**



**Niepoort Redoma, Douro Portugal 2013**

Selon les notes d'un de nos dégustateurs, le plus beau vin de toute la dégustation. Quel compliment pour ce vin portugais étonnant ! Un nez intense, des fruits mais également de la fraîcheur et une note toastée. En bouche, beaucoup de goût et d'amplitude, des fruits noirs, mais également des acides frais et une note toastée, tout simplement impressionnant en finale avec de belles notes épicées. Un rosé de repas, offrant de larges possibilités en gastronomie.

Young Charly, €10,25 - 90% **P/Q**

FORTEMENT  
RECOMMANDÉS +85% ★★

vino!



**Castillo Perelada Stars Rosé Brut,  
Cava SA**

Une belle couleur, une riche présence de bulles très fines. Un nez expressif, une aération est à peine nécessaire, les fruits rouges apparaissent immédiatement. Doux avec beaucoup de fraîcheur, un début de bouche solide et frais, une belle matière en bouche, on retrouve les fruits rouges, savoureux, un équilibre parfait grâce à un excellent mélange des fruits et des acides frais.

Chacalli Fine Wines, €10,05 - 89% **P/Q**



### Miraval (Famille Perrin), Côtes de Provence 2013

Un vin avec un statut d'étoile, parfaitement confirmé par le rosé "Brangelina". Produit par la famille Perrin avec un style synonyme d'un rosé raffiné, velouté avec beaucoup d'élégance. Une couleur rose saumon, un nez attrayant, d'abord de roses, puis de fruits rouges doux. Raffiné en bouche, avec des fruits croquants mais soyeux, joliment diversifié, voire légèrement épicé. En finale, on trouve des impressions minérales fraîches. Un vin destiné à la cuisine méditerranéenne raffinée.

Le Wine, €15,95 – 88%



### Llopart 'Microcosmos' Brut Nature Reserva, Cava

Un beau cava rosé, aucunement superficiel, mais avec une belle contenance. Une couleur structurée, des bulles abondantes. Un nez plaisant, fruité avec des notes d'agrumes et légèrement toasté. Une palette ample, équilibrée, avec des fruits et des acides sous-jacents. Bien sec et une note tannique en finale.

Swaffou, €19,95 – 88%



### Secret Spot wines Quinta de Faisca 'Touriga Nacional', Vale da Poupa 2013

Le Portugal se défend très bien dans cette dégustation estivale teintée de rose. Ce Touriga Nacional a charmé notre jury par son nez plaisant, voire espiègle, de fleurs de printemps, très doux, et de fruits foncés. Un début de bouche ferme, de beaux fruits rouges et d'excellents acides en finale.

Amor Vini, €8,35 – 88%



### Château de Nages Vieilles Vignes, Costières de Nîmes 2013

Un rosé ample de la pointe la plus méridionale de la vallée du Rhône. L'été dans un verre, sans être trop mûr, mais doux et avec une excellente fraîcheur. Des fruits rouges gouleyants au nez, des fruits des bois, une note légèrement épicée. Savoureux et diversifié en bouche, à nouveau des fruits gouleyants avec des notes fraîches minérales en finale.

Christiaens Wijnhuis, €10,55 – 88%



### Louis Bouillot 'Perle d'Aurore' Brut, Crémant de Bourgogne

Une valeur sûre en Bourgogne, confirmée par ce très beau crémant. Puissant tout en présentant de la finesse, une couleur rose foncé, de fines bulles, des fruits rouges doux au nez, légère présence d'amandes et de toast. Une belle amplitude, à nouveau très fruité, des acides fermes, un bel équilibre et extrêmement diversifié en bouche.

Epivino, €14,00 – 89%



### Torres De Casta Rosada, Catalunya

Un rosé moderne, vinifié en finesse, pour un plaisir immédiat. Une belle intensité de couleur, un nez ample de fruits rouges, d'agrumes mûrs et de mandarine. Très doux en bouche, des fruits rouges gouleyants, reste frais du début jusqu'à la fin, pleinement estival, accompagnant diverses grillades.

Le Wine, €6,99 – 87%



### Mas des Caprices 'Ozé', Corbières 2013

Un rosé solide dans le verre, coloré. Un nez dominé par des fruits mûrs rouges et noirs. Une belle matière en bouche, beaucoup de fruits, des notes épicées, gouleyant, une belle longueur avec des tanins agréables en fin de bouche et suffisamment de fraîcheur. Un rosé de repas!

Proef de Passie, €9,10 – 87%



Importer  
for belgium:  
**Swaffou**  
**Prima-Vinum**  
**Wijnhandel**  
**Luc Bollen**

**125**  
**LLOPART**  
www.llopart.com

### La Fontaine du Clos (B-i-Box), 1.5 l, Vaucluse

Un beau vin de Provence. Une belle intensité de couleur et des bulles fringantes. Un nez plutôt discret, d'abord des fleurs de printemps, puis des fruits rouges et des notes d'agrumes. Très équilibré en bouche, une excellente fraîcheur, aucunement agressif mais très fruité sur toute la ligne, une belle finale, longue et minérale.

Tout est Vin, €10,00 – 87%

### Ott Sélection 'Les Domaniers', Côtes de Provence 2013

Un nom réputé de la Provence, qui ne décevra pas. Un rosé raffiné dans le verre, avec beaucoup de matière et d'amplitude, légèrement coloré, d'abord floral, puis fruité. Légèrement moelleux en bouche, une belle expression des fruits et de beaux acides en finale. Un vin gastronomique, en accompagnement de poisson grillé, de viande blanche et de volaille.

Young Charly, €14,40 – 87%

### Antech Emotion, Crémant de Limoux

Encore plus de bulles du Limoux dans notre sélection, un rosé manifestation plus mûr et surtout apprécié en tant que vin désaltérant généreux, plein de soleil. Une couleur intense, des bulles fines, une abondance de fruits au nez et en bouche. Fruits rouges écrasés en bouche, sans engendrer de lassitude grâce à une présence suffisante d'acides qui apportent de l'équilibre et de la longueur.

Wijnimport Couvreur, 12,00 – 87%

### Château Henri Bonnaud 'Terre Promise', Côtes de Provence Ste Victoire

Un rosé provençal typiquement «nouveau style», très légèrement coloré, un nez raffiné, sans être écrasant, avec des notes fraîches et discrètes d'agrumes et de mandarine. Très doux en bouche, on retrouve les fruits discrets avec de beaux acides qui apportent de l'attrait et de l'équilibre à l'ensemble. Parfait sur un poisson grillé.

Agent pour la Belgique Wellens-Raes, €10,00 - 87%

### Père Ventura Trésor Rosé, Cava

Un cava rosé simplement excellent, très ample et facile, des bulles qui donnent envie d'un deuxième verre. Une couleur pleine, des bulles abondantes. Expressif au nez et en bouche, très aromatique, une dominance de fruits rouges et de fruits des bois. Reste élégant et équilibré, avec des acides attrayants qui apportent la fraîcheur nécessaire.

Le Wine, €12,45 – 87%

### Château Fontarèche Cuvée Tradition, Corbières Sud-Ouest 2013

Un rosé de teinte très méridionale, mais avec une belle fraîcheur et riche en goût. Une belle intensité de couleur, rose saumon foncé. Un nez floral de fleurs de printemps, puis apparition de fruits à baies. En bouche, on retrouve les baies, gouleyantes et douces, de belles notes de poivre blanc en finale.

Christiaens Wijnhuis, €5,95 – 87%

### Torre Zambra Idi di Marzo, Abruzzo 2013

Un rosé bien frais, ferme et piquant des Abruzzes. Un vin désaltérant, d'un excellent prix, de structure simple, facile à boire. Des fruits très frais au nez et en bouche, ferme et bien sec, des acides piquants, un vin désaltérant estival, qui éveille la faim.

Vinaïoli, €5,78 – 86% **P/Q**

### Tavel (La Cave d'Augustin Florent), Tavel (Rhône) 2013

Un véritable vin classique du Rhône, bien typé et à un prix intéressant. Brillant et coloré, un nez cohérent, plutôt de fruits foncés, avec des notes épicées. Bien ferme en bouche, fruité, sans être surchargé, tout en étant élégant. Une saveur suffisante, une note épicée attirante en finale.

Carrefour, €7,49 – 86% **P/Q**

### Talamonti Rosé, Cerasuolo d'Abruzzo 2013

Un rosé gai et plaisant des Abruzzes, de couleur relativement foncée qui charme par sa fraîcheur communicative. Un nez d'abord floral, suivi de fruits frais, de fruits des bois, mais également d'agrumes mûrs, piquant et stimulant en bouche, qui appelle à plus, des fruits savoureux avec une belle pointe acide en finale. Un bon prix et de larges possibilités.

VinePlus, €8,25 – 86% **P/Q**

### Château Bas d'Aumelas Rosé (bio), Languedoc 2013

Un rosé très complet, généreux avec beaucoup de contenance. Une teinte rose saumon. Un nez très floral, surtout de roses. Ample en bouche, fruits rouges mûrs, même un peu sucrés mais avec suffisamment d'acides sous-jacents. Nettement plus de puissance en finale, des tanins agréables en toute fin de bouche.

Epinovo, €8,50 – 86% **P/Q**

### Casa Martelletti Rosé de Noir Brut Pinot Noir Spumante, Italia

Un pinot noir pétillant très plaisant, d'un excellent prix, qui charme surtout par ses arômes généreux de fruits et sa fraîcheur communicative. Des bulles abondantes et une couleur relativement foncée. Des fruits primaires dès le début de bouche, des baies fraîchement cueillies, ferme et stimulant en bouche, à nouveau beaucoup de fruits avec des acides vifs et toniques en finale.

Wine Brands Ambassadors, €6,95 à 7,95 – 86% **P/Q**

### Hecht Banner, Côtes de Provence 2013

Un rosé stylé, élégant et raffiné avec une belle contenance. Une couleur claire, une belle brillance. Un beau mélange de notes douces florales et fruitées au nez. Très cohérent avec une structure raffinée en bouche, des fruits gouleyants, sans être trop chargé, bien équilibré avec des acides plaisants exemplaires.

Le Wine, €9,44 – 86%

### Krier Classic Cuvée Brut Rosé, Crémant Luxembourg

Un bon vin pétillant inondé de soleil avec une fraîcheur attrayante. Légèrement coloré, des bulles abondantes. Un nez plutôt discret de fruits frais, un peu d'agrumes. En bouche une fraîcheur communicative, linéaire mais bien ferme et stimulante, un vin désaltérant estival, un beau vin d'apéritif.

Octopus Sparkling Wines, €10,09 – 86% **P/Q**

### Le Grand Noir Rosé, Pays d'Oc 2013

Un rosé de teinte estivale pour un plaisir immédiat, une belle couleur et un nez plaisant et charmeur intense de fruits rouges et des bois. Légèrement épicé, savoureux et gouleyant, bien dosé, mûr mais inondé d'acides frais, un vin désaltérant généreux, accompagnant les grillades les plus diverses.

Schenk – 86%

### Le Cabernet d'Anjou, Loire 2013

Un petit prix pour ce Cabernet d'Anjou typique, de teinte rose saumon. Un nez très floral, surtout de fleurs blanches, de fraises, mais également de pêche. Une bouche douceâtre, avec des fruits rouges croquants, très gouleyant et équilibré grâce à des acides bien structurés. Parfait sur un dessert aux fraises.

Carrefour, €4,25 – 85% **P/Q**

### Pasqua Villa Borghetti, Bardolino Chiareto Classico 2013

Un superbe exemple d'un vin désaltérant généreux estival qui ne grève pas vos finances. Légèrement coloré, brillant. Un nez de fruits frais, simple mais agréable. Ferme et piquant en bouche, une belle structure d'acides mais avec beaucoup de fruits croquants, facile à boire.

Van Zon Horeca, €4,59 – 85% **P/Q**

### La Grange Classique, Pays d'Oc 2012

Une couleur brillante. Un nez attrayant de fleurs, rapidement suivies de fruits rouges gouleyants, surtout de cerises et de fruits des bois. Un début de bouche pur et net, présence immédiate de fruits, non pas un vin robuste, mais raffiné et élégant, des acides bien structurés, un vin équilibré et surtout vif, une finale cohérente, ample et stimulante. Un rosé estival à boire sur une terrasse inondée de soleil, en accompagnement de diverses salades.

Kaapwijn Import De Leeuw, €6,51 – 85% **P/Q**

### Bonotto delle Tezze Raboso Rosato, Veneto SA

Un rosé généreux et savoureux de Vénétie, légèrement typé, brillant. Des notes fraîches au nez de fruits rouges et de griottes. Piquant et ferme en bouche, des acides frais recouverts de fruits rouges mûrs, compact, une longueur suffisante, idéal sur des salades estivales.

Bere.bene, €7,95 – 85% **P/Q**

### DFJ Pink Elephant Sparkling Rosé, Lisboa Portugal

Un vin pétillant de conception très moderne tout en étant savoureux, diversifié et expressif, avec des bulles fringantes dans le verre. Frais au nez avec beaucoup de fruits et des touches méridionales. Équilibré et constant en bouche, stimulant et une belle fraîcheur en finale.

Vasco, €8,46 – 85% **P/Q**



www.perlino.com

Casa  
**MARTELLETTI**  
CASA MARTELLETTI DAL 1700

*Special Moments*

**Wine Brands Ambassadors**  
The best producers with the best distributors  
Frank Van den Bogaert: +32 474 510 656  
Michel Verbracken: +32 477 752 106

**Château Gassier 'Cuvée Loubiero', Côtes de Provence**

Un rosé de Provence bien typé, très doux, beaucoup de goût, raffiné. Une teinte rose saumon. Un nez d'abord floral, surtout de roses, puis de fruits rouges, voire de fruits exotiques. Ample et moelleux en bouche, des fruits mûrs, bien encadrés par des acides frais, une belle longueur.

Vasco, €10,55 - 85%

**Citari 18 E di Quarantacinque,  
Garda Classico Chiantello Lombardia 2013**

Un rosé fruité et charnu avec une excellente structure des acides, une belle intensité de couleur. Des notes agréables et très fraîches au nez. Plus de fruits en bouche, doux et frais, une belle longueur, une bonne fermeté et beaucoup de relief.

Vinaïoli, €10,56 - 85%

**Laporte Les Grands Mountains, Sancerre 2012**

Un rosé très élégant, non pas robuste, mais plutôt raffiné. Légèrement coloré, brillant et très pur. Un nez discret, surtout de fruits frais avec des notes nettement minérales. Frais et stimulant en bouche, des fruits très doux, croquants, une structure soyeuse avec une belle longueur.

Vasco, €16,50 - 85%

**Domaine de Pajot 'Le Rosé' (bio), Côtes de Gascogne 2013**

Un rosé facile et plaisant, avec de larges possibilités, apprécié de tous. Une belle couleur, bien diversifiée. Fruité mais également épicé. Un large profil de goût. Gouleyant et frais, tellement facile à boire, surtout en accompagnement de divers plats estivaux.

Krija, Leloup & Fils, Javor Paul-Eric, Corman - 85%

**Angove 'Nine Vines Grenache' Rosé,  
Durbanville Australia 2012**

Un rosé solide et très fruité, coloré, brillant. Un nez très expressif de fruits rouges mûrs, de fraises écrasées, de cassis et de fruits des bois. Onctueux en bouche, une palette gustative ample sans être écœurante grâce à une note très fraîche et attrayante en finale.

Schenk - 85%

**Château de Montguéret Le Petit Saint-Louis, Loire**

Un rosé très charmeur et frais, légèrement coloré, brillant. Floral et minéral au nez, communicatif. De beaux fruits doux en bouche, gouleyant en restant frais avec à nouveau une excellente expression minérale en finale.

FTS - 85%

**RECOMMANDÉ +80% ★****vino!****Pasqua Le Collezioni Rosatti, Puglia 2013**

Van Zon Horeca / Douchy, €3,79 à 4,50 - 84% **P/Q**

**Vignamatta (Cecilia Beretta), Bardolino Chiantello Classico 2013**

Van Eccelpoel / Wijnhuis Verlinden / Jopivino, €5,65 à 6,75 - 84% **P/Q**

**Hill & Dale 'Merlot', Stellenbosch South-Africa 2013**

Rouseu Wijnen en Likeuren, €6,60 - 84% **P/Q**

**Meerendal Pinotage Rosé, Durbanville South-Africa 2012**

Het Wijngoed, €7,50 - 84% **P/Q**

**Domino del Plata Crios 'Malbec', Mendoza Argentina 2012**

Kaapwijn Import De Leeuw, €7,53 - 84% **P/Q**

**Domaine de Tamary 'Les Terrasses', Côtes de Provence 2013**

Colruyt, €7,60 - 84% **P/Q**

**Quinta Clarisa Belondrade, VdT Castilla y Leon 2013**

Puerta del Sol, €7,98 - 84% **P/Q**

**Camino del Villar 'Aliaga Lacrima de Garnacha', Navarra España 2013**

Delphico, €8,00 - 84% **P/Q**

**Logodaj Winery Nobile Rosé Melnik, Bulgarie 2012**

Bulsevino, €8,60 - 84%

**Note Bleue (MV Presqu'île de Saint-Tropez), Côtes de Provence 2013**

Chacalli Fine Wines, €9,10 - 84%

**Barone Ricasoli Albia, Toscane IGT 2013**

Young Charly, €10,81 - 84%

**Château du Galoupet Cru Classé, Côtes du Roussillon 2013**

Agent pour la Belgique Wellens-Raes, €11,76 - 84%

**Sofia Rosé (Francis Coppola), Monterey County US 2012**

Rouseu Wijnen en Likeuren, €15,10 - 84%

**Katarzyna Le Rosé, Bulgarie 2013**

Ad Bibendum, €??,?? - 84%

**Pasqua Mater Anna Le Collezione Pinot Grigio, Venzie 2013**

Van Zon Horeca, €4,49 - 83% **P/Q**

**Château bas d'Aumelas 'Barathym', Languedoc**

Epivino, €6,50 - 83% **P/Q**

**Gérard Bertrand Gris Blanc, Pays d'Oc**

Vasco, €8,65 - 83%

**Domaine du Pastre 'Le Rosé qui fait Bronzer', Ventoux 2013**

Proef de Passie, €9,30 - 83%

**Bordeaux Clairet (La Cave d'Augustin Florent), Bordeaux 2013**

Carrefour, €5,15 - 83% **P/Q**

**Pinirios Pico de Aneto, Somontano España 2013**

Douchy / Crombé, €5,25 - 83% **P/Q**

**Zandvliet 'My best friend' Shiraz Rosé, Robertson South-Africa 2013**

Het Wijngoed, €5,25 - 83% **P/Q**

**Can Petit Methode Traditionelle (Gonzalez Byass), Cava SA**

Wijnmarkt, €5,25 - 83%

**Côtes de Provence (La Cave d'Augustin Florent), Côtes de Provence 2013**

Carrefour, €5,39 - 83% **P/Q**

**b.a.ba (Vignerons du Brulhois), Comté Tolosan (Sud Ouest) 2013**

Quality Wines / Calo Wijnfestijn, €5,90 - 83% **P/Q**

**Clos des Nines 'Bulles de Pulp', Languedoc 2013**

Tout est Vin, €10,50 - 83%

**Domaine Matignon 'Gourmandise', Cabernet d'Anjou 2013**

Wijnimport Couvreur, €5,50 - 82% **P/Q**

**Château Grand Chêne Rosé (Vignerons du Brulhois), Brulhois Sud-Ouest 2013**

Wine Brands Ambassadors, €5,50 - 82% **P/Q**

**Barbadillo 'The Mountain Rosé', Somontano España 2013**

Swaffou / Gerni Wijnen, €5,59 - 82% **P/Q**

**Bodegas Sumarroca Rosat, Penedes Catalunya 2013**

Puerta del Sol, €7,98 - 82%

**Llopart Rosé Brut Nature, Cava (a 26)**

Bossuyt / Vinoland / Time2Wine, €12,95 à 14,80 - 82%

**Viñas de Camporocal Rosé, Somontano España 2013**

Wine Brands Ambassadors, €5,25 à 5,45 - 82%

**Château Planèzes 'Rasiguères', Côtes du Roussillon 2013**

Colruyt, €4,85 - 81% **P/Q**

**Château Grand Bireau, Bordeaux Clairet 2011**

Wijnimport Couvreur, €5,45 - 81% **P/Q**

**Two Oceans 'Shiraz', Western Cape South-Africa 2013**

Rouseu Wijnen en Likeuren, €5,60 - 81% **P/Q**

**Bodegas Francisco Gomez 'Fruto Nobile' (bio), Alicante España 2013**

Landolium, €7,50 - 81%

**Puerto Ancona 'Alma Negra Brut Nature', Mendoza Argentina 2013**

Ad Bibendum - 81%

**Château du Galoupet 'Le Galoupet', Côtes de Provence La Londe 2013**

Wellens-Raes, €6,77 (France) - 80%

**J Mourat Moulin Blanc, Loire 2013**

Wine Brands Ambassadors, €13,10 - 80%

ENCARTS PUBLICITAIRES DANS LE VINO-MATCH OU VINO-TOP. Les producteurs et importateurs ne sont contactés pour faire leur publicité dans cet article qu'après la publication et l'envoi par courrier des résultats de la dégustation à l'aveugle. Les encarts publicitaires n'influencent donc en rien les résultats de la dégustation. *La rédaction.*

En page 57 vous trouverez un index de références reprenant tous les détails des importateurs et spécialistes du vin les plus importants.



# YOUNG CHARLY

Bredabaan 746 | 2170 Merksem | T 03.646.38.49 | contact@young-charly.com

De allergrootste keuze van 's werelds meest prestigieuze wijnen  
La plus grande sélection des vins les plus prestigieux du monde



## EXCLUSIEF INVOERDER VAN BELGIË:



Domaine Weinbach



Luinzarrelli Giuseppe



PLANETA

ARGIOLAS  
L'ARTE. LA VIGNA. IL VINO



TINTO PESQUERA

LUSTAU



ARTADI  
Vino & More

TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI



ARMAND ROUSSEAU



Domaines  
Cdt

UMANI RONCHI

M. CHAPOUTIER  
FACETS PERA

MASI



ELENA WALCH



GAJA



MUSIGNY



CHAMPAGNE  
GOSSET



Chivite

LES CRÊTES



PAGO DE LOS CAPELLANES



MORAND  
Distillateur à Martigny depuis 1889



SIR HIEL  
BOUZEREAU  
& Fils  
MARTIGNY



VOIR  
CARTE DE ROUTE  
EN P. 23

## Œnotourisme dans la vallée du Rhône

# LA ROUTE DES ÉPICURIENS

### Vers le Sud sans stress

Quoi de plus excitant qu'un départ vers le Sud de la France... Prendre la route le cœur léger, traverser les plus belles régions viticoles de l'Hexagone... Dès Lyon, le ciel s'éclaircit et prend des couleurs de vacances. Pourtant, comme dirait ce bon vieux Murphy, "tout ce qui peut mal tourner, va mal tourner". En effet, passée l'ancienne capitale des Gaules, de nombreux bouchons et files au pas sur l'Autoroute du Soleil vous feront souvent arriver à destination à l'heure où tout le monde est couché et le rosé de l'apéro plus que chaud... Il existe pourtant une alternative, un itinéraire bis : une route pour prendre le temps, bordée de paysages magnifiques et de panoramas à couper le souffle. Oubliez la route soi-disant rapide, c'est un mythe. Et avec l'argent réservé aux péages, offrez-vous une escapade dans cette passionnante vallée du Rhône qui regorge d'adresses sympas, regroupées ici pour votre plaisir. Chambres d'hôtes pleines de charme, caves à vin, petits restos recommandés par les vignerons eux-mêmes, marchés de produits locaux : les vraies vacances en somme !



## 1 TOUT COMMENCE À CONDRIEU

Une fois la plaine de la Saône et le Beaujolais passés, le relief du paysage évolue, les pentes s'accroissent lentement à l'approche des Monts du Lyonnais. Mieux vaut franchement oublier le ring autour de Lyon. Quinze kilomètres avant Lyon, dites adieu aux bouchons et quittez l'autoroute A6 par la sortie 36 – Ecully. Marquez une pause pour enlever les options "Voies les plus rapides" et "Péage" de votre GPS, puis encodez Brignais comme première destination via la D342, puis La Madeleine. Après quelques villages aux abords plus boisés et surtout quelques ronds-points, programmez à présent "Condrieu". Après une sortie à droite et à nouveau un rond-point, vous voici sur la D488.

À droite, changement de décor avec la traversée de la bien nommée Route des Deux Vallées. Après dix minutes, les autoroutes ne seront plus qu'un lointain souvenir, vous êtes dans le Parc naturel régional du Pilat. À Pilon, la route monte tout autant qu'elle se rétrécit. Puis, sans crier gare, dressées le long de hauts piquets de bois croisés, les premières vignes apparaissent. La route semble s'arrêter au bord du vide, vous êtes en haut d'Ampuis avec la vallée du Rhône à vos pieds. Magique.

**VOUS TROUVEREZ TOUS LES CONSEILS, TOUTES LES**

**ADRESSES ET PLUS DE SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION**

**ET DE SÉJOUR SUR [WWW.VINS-RHONE.COM](http://WWW.VINS-RHONE.COM)**

### Les vins de Côte Rôtie et Condrieu

Les vins produits dans ces deux aires d'appellation sont fort appréciés des connaisseurs. À **Condrieu** sont produits d'extraordinaires vins blancs issus d'un seul cépage, le Viognier. Leur nez présente un bouquet assez caractéristique d'abricots mûrs qui se révèle extrêmement généreux et crémeux en bouche, mais jamais doux ni sucré.

Sous l'appellation **Côte Rotie**, on ne trouve que des vins rouges élaborés à base quasi exclusive de Syrah, parfois complétée d'une petite part de Viognier. "Rôtie" n'est pas un adjectif choisi au hasard : les coteaux exposés plein sud (c'est le seul endroit de la vallée exposé de cette manière) sont en été littéralement rôtis par le soleil. Ces vins reçoivent pour la plupart un long élevage en barrique et sont (re)connus tant pour leur complexité que pour leur finesse.

### Sentier-Nature

Sur la D386, pile à la limite entre **Tupin-et-Semons** et **Condrieu**, faites donc une pause et enfiler vos chaussures de randonnées pour découvrir la très belle promenade menant au site protégé de l'Ile du Beurre.

Un circuit fléché vous emmènera sur ce **Sentier d'Interprétation de Lône en terrasse** pour une balade de 4 kilomètres. Deux petites heures durant lesquelles vous observerez en divers points aménagés castors, hérons, oiseaux. Aux deux tiers du chemin, part un chemin sur la gauche sous un pont relativement bas (attention à la tête...) qui vous conduit à un superbe point de vue.

### Restaurants

- **Auberge de la Source** : 70 Rue de la Mairie, 69420 Tupin-et-Semons • T. +32 474 59 54 03 • [www.restaurant-auberge-la-source.fr](http://www.restaurant-auberge-la-source.fr) • Restaurant avec vue unique sur la vallée. Menu de 3 plats à partir de 23 euros.
- **Le Bistrot à Vin de Serine** : 16 boulevard des Allées, 69420 Ampuis • T. +33 (0)4 74 48 65 10 • [www.bistrotdeserine.com](http://www.bistrotdeserine.com) (ouvert uniquement les vendredi et samedi soirs, hors saison) • Pour manger ou pour simplement déguster un verre de vin. Également vente de vins et terrasse agréable à l'arrière.
- **On Dirait le Sud** : 5 Place du Marché aux Fruits, 69420 Condrieu • T. +33 474 53 03 26 • voir aussi [www.resto.fr](http://www.resto.fr) • Restaurant avec de nombreux locaux, on y mange à petit prix.

### Déguster

- **Vidal- Fleury** est clairement visible depuis la route au pied d'un coteau plus que raide, à Tupin, entre Ampuis et Condrieu. Vidal-Fleury a été réveillée voilà une dizaine d'années et dispose aujourd'hui d'un chai impressionnant dans cette ancienne fabrique de sièges d'autocars totalement transformée. Bon à savoir : l'entrée de 7 euros pour la visite et la dégustation est remboursée avec le premier achat.
- **Domaine de Corps de Loup** à 69420 Tupins-et-Semons (lieu-dit : Corps de Loup) • Un château avec parc, aujourd'hui propriété de la famille Daubrée. Dégustation gratuite de Côte Rôtie et Condrieu.

### Sur la route vers Tain-l'Hermitage

- **'Cave Saint-Désirat'** : Au centre de Saint-Désirat (07340) • Point de vente d'une grande coopérative qui a également repris la Cave de



L'Hermitage

Sarras. La spécialité est ici le **St-Joseph**. Dans la salle de dégustation, vous pouvez également suivre une intéressante route des arômes.

- **Yves Cuilleron** : Au centre Chavaney (42410) • Vous y trouverez tous les vins de ce domaine familial de 52 ha : Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray.
- **Delas Frères** : 2 Allée de L'Olivet, 07300 Saint Jean de Muzols • Delas est une grande maison de négoce fondée en 1835. Cela signifie qu'elle achète des raisins à d'autres vignerons pour les vinifier elle-même. La maison propose une gamme complète des vignobles de la vallée du Rhône, Nord et Sud et bénéficie d'une excellente réputation.

## 🏠 Chambres d'Hôtes

- **Domaine Barge** : 8 Boulevard des Allées, 69420 Ampuis • T. +33 474 56 13 90 • www.domainebarge.com • Très traditionnel. Quasi vintage mais avec la wifi... La chambre *Syrah* offre un double lit et un lit d'appoint et est située à l'arrière, à l'abri du bruit du boulevard, avec vue sur les coteaux. Prix : 71,50€, petit déjeuner compris. Monsieur Barge est président de l'appellation Côte-Rôtie et prend volontiers le temps de vous présenter les vins de la maison.
- **'Le 7 de Table'** : Vallon de Fontailloux, 07340 Limony. • T. +33 475 34 01 02 • Si vous ne trouvez pas de logement à Condrieu, voici une belle alternative à seulement 14 km de là, à Limony, où vous trouverez plusieurs chambres d'hôtes. Cette adresse est tenue par le cousin d'un vigneron et possède une cave, un restaurant (avec comme spécialité des quiches) et des chambres d'hôtes.

## ② DEUXIÈME CIRCUIT CONDRIEU-HERMITAGE

De Condrieu, vous reprenez la D1086, toujours sur la rive droite du Rhône. Les panneaux proposant de découvrir les producteurs de Saint-Joseph se multiplient doucement. La D86 vous mènera sans vous perdre jusqu'à Tournon-sur-Rhône où vous traverserez le fleuve pour vous rendre à Tain l'Hermitage et sa célèbre colline de l'Hermitage. Un sanctuaire pour de nombreux amateurs de vin ! Cette colline de granit tire son nom d'un ermite qui a vécu à son sommet dans la solitude la plus complète. Ici, les vins (rouges mais aussi blancs) sont parmi les meilleurs du nord du Rhône.

## Les vins de Saint Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Péray

Dans la moitié inférieure du Rhône septentrional (le Nord donc), vous trouverez cinq appellations. Les deux premières sont des appellations assez générales et couvrent une zone assez vaste. L'offre est variée, des vins courants aux grands vins de garde. Déguster est ici la meilleure technique pour découvrir.

Sous la dénomination **Saint-Joseph** (ne cherchez pas, ce n'est ni une ville ni un village), on trouve une gamme incroyable de vins, rouges et blancs issus d'un terroir de plus 1100 hectares qui s'étend de Condrieu à Cornas. Le rouge a très souvent une structure souple, des arômes de cassis et de framboise et une fin de bouche longue et fraîche.

Sur l'autre rive, adossé à la colline de l'Hermitage, **Crozes-Hermitage**. D'où son nom bien sûr. Ici aussi, on trouve des vins blancs et rouges. Les rouges sont souvent légèrement floraux (acacia, aubépine), tendus (avec des fruits rouges à pépins) et intenses (frais avec des tanins croquants). Les meilleurs sont ceux qui se rapprochent des Hermitage.

**Cornas et Hermitage** ne concernent qu'un territoire assez restreint. La colline de l'Hermitage ne compte en effet que 143 hectares et la commune de Cornas seulement 116. Tous les vins rouges d'Hermitage sont issus de la Syrah. Des arômes de fruits à pépins, de cassis, de violette, de grains de cacao grillés et de cuir sont les plus reconnaissables. Les blancs quant à eux, beaucoup plus rares, sont confectionnés exclusivement à base de raisons de Marsanne et de Roussanne. Fleurs d'été, miel et épices douces dominent ici la palette des arômes.

Cornas se situe sur l'autre rive. Ses vignobles s'étendent sur les flancs escarpés de ses collines. Ici, vous ne trouverez que des vins rouges 100% Syrah. Même si Cornas est sur la rive droite et Hermitage sur la rive gauche, leurs vins ont un point commun : ils ont une extraordinaire capacité de vieillissement. Autrefois, on disait même qu'il fallait attendre au moins dix ans avant de déguster les vins de Cornas. Aujourd'hui, ils sont déjà souples dès leur jeunesse, mais cela ne veut pas dire pour autant que ce sont de simples vins...

## 🏠 Chambres d'Hôtes

À hauteur de Tain-l'Hermitage (Ceintres, 07300 Cheminas) :



## Déguster avant d'acheter

Dans cette région, le visiteur, pour peu qu'il soit amateur de vin, est soumis à la tentation constante d'acheter quelques flacons pour les ramener à la maison ou sur son lieu de villégiature. Quelques conseils avant de craquer...

Tout d'abord, n'hésitez pas à dire que vous venez de Belgique. Nos compatriotes sont connus pour leur ouverture d'esprit, ou plutôt de goût. Ensuite, demandez s'il ne reste pas l'une ou l'autre bouteille ouverte, c'est une bonne entrée en matière.

Lors d'une dégustation, les vins sont toujours présentés dans un ordre allant de l'entrée de gamme aux meilleurs crus de la maison, du blanc au rouge, en passant par les rosés. N'hésitez pas non plus à demander un crachoir : un dégustateur expérimenté crache tous les vins sans les boire, même les meilleurs ! Et puis, n'oubliez pas qu'il vous reste de la route à faire...

## Accueil d'Excellence

Dans notre sélection, nous n'avons retenu que les adresses de vigneron qui possédaient un point de vente ouvert au moins 5 jours sur 7. Vous trouverez sur le site d'Inter Rhône d'autres adresses classées "trois feuilles", un label accordé sur base de critères de qualité dont un accueil multilingue avec du personnel qualifié ainsi que, notamment, une accessibilité aux personnes à mobilité réduite. Plus d'infos sur [www.vins-rhone.com/fr/route](http://www.vins-rhone.com/fr/route).



- **Domaine Philippe Michelas 'Le Clos des Ceintres'** : T. +33 684 37 32 40 • [www.gites.entre-pierre-et-sens.fr](http://www.gites.entre-pierre-et-sens.fr) • Ici vous avez le choix entre deux gîtes ou une simple chambre d'hôte. En saison, les gîtes ne sont loués que par semaine. Philippe Michelas produit des Saint-Joseph.
- **M. Chapoutier (L'École)** vous propose un studio et deux gîtes à trois endroits différents. (Tournon, Crozes-Hermitage en Tain-l'Hermitage)
- **Aude Antin** T. +33 475 08 92 61 • [www.chapoutier-ecole.com/fr/#/GiteChapoutier](http://www.chapoutier-ecole.com/fr/#/GiteChapoutier)

## Restaurants :

- À Quintenas, vous trouverez **Le Pontet**, tenu par un Portugais passionné et ouvert à la critique. Intérieur simple (imitation grotte), cuisine honnête. 7 Place du Pontet • T. +33 475 67 06 612.

## Déguster

- Basée à Tain-l'Hermitage, la **Maison Michel Chapoutier** propose un beau caveau de vente de ses vins (20 appellations). Rue Dr. Paul Durand, non loin de la gare, à 100 mètres de la place du Taurobole.
- Place sur laquelle vous pourrez déguster un verre au soleil à la terrasse du caveau-bar-restaurant de **Paul Jaboulet Aîné**, le **Vineum**, au pied des célèbres coteaux de l'Hermitage.
- Vous trouverez également 22 route de Larnage, toujours à Tain, la boutique bien achalandée de la coopérative renommée **Cave de Tain-l'Hermitage**.
- Un peu plus au Sud, la **Cave de Clairmont** à 26600 Beaumont-Montoux (755 route des vignes) a été créée par sept familles qui produisent des vins bio en appellation Crozes-Hermitage et Saint-Joseph.
- **Cave Desmeure / Domaine des Remizières** à 26600 Mercurolo (Route de Romans). Aujourd'hui exploité par Philippe Desmeure, ce domaine compte 32 ha sous appellation Crozes-Hermitage, Hermitage et Saint-Joseph.
- **Domaine Michelas St Jemms**. Domaine familial à 26600 Mercurolo (920 Route de la Négociale) à 3 km de Tain-l'Hermitage. Produits : Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage.

## 3 EN ROUTE POUR CORNAS ET SAINT-PÉRAY

Une fois le Rhône traversé et notre D86 retrouvée, poursuivez vers le Sud et découvrez les deux dernières appellations du Rhône septentrional : **Cornas** et **Saint-Péray**. La première a toujours été connue pour ses

robustes vins de garde, la seconde pour ses vins blancs mais aussi pour ses effervescents, les seules bulles du Rhône Nord.

## Balade dans le vignoble

Si vous aimez randonner, vous ne devez absolument pas manquer le **Sentier découverte** du vignoble de **Cornas**, renseigné par divers panneaux. Le départ se fait sur le parking du cimetière, à 300 mètres de l'église du village. Vous suivrez ensuite de petites flèches de couleur orange qui vous indiquent (parfois discrètement) la direction à travers vignes et collines. Le paysage très varié recèle quelques surprises et vous donnera parfois l'impression d'être au bout du monde. Quelques points de vue et de beaux clichés à prendre !

Si vous souhaitez plus d'informations sur ce parcours, vous pouvez utilement faire appel à **Alain Voge**, un vigneron que vous trouverez à hauteur de la rue du Midi. Véritable institution à Cornas, il a fait réaliser un livre avec toutes les fleurs sauvages que l'on peut admirer sur ce Sentier Découverte.

## Déguster

- **Domaine de Fauterie (Caveau de Crussol)**. Le propriétaire, Sylvain Bernard dispose de 9 ha de vignes propres et produit des vins de Cornas, de St-Péray et St-Joseph. À l'entrée de St-Péray, 10 avenue du Général de Gaulle.
- **Domaine Courbis**, connu pour ses Saint-Joseph et Cornas, vend ses vins au vignoble. Vous le trouverez Route de St Romain à 07130 Châteaubourg, à mi-chemin entre Tain-L'Hermitage et Cornas.
- **Alain Voge**. 4 Impasse de l'équerre, 07130 Cornas. Un des rares vignerons à faire des bulles à Saint-Péray mais aussi d'excellents Cornas. [www.alain-voge.com](http://www.alain-voge.com)
- **Dumien Surette**. 18 Rue du Ruisseau, 07130 Cornas • Petite propriété familiale spécialisée dans les vins de Cornas.
- Le flamboyant **Jean-Luc Colombo** est aussi bien vigneron que courtier en vin. Il exploite ses propres vignobles à Cornas et à Saint-Péray, mais il achète aussi des raisins chez d'autres producteurs. Il fait notamment un incroyable Hermitage blanc.

## Par-delà la "frontière du beurre"

Une fois Cornas et Saint-Péray visités, la suite de l'itinéraire va dépendre de votre destination finale : soit rouler vers l'Est (la Drôme, le Vaucluse, la Provence et la Côte d'Azur) soit vers l'Ouest (Languedoc, vers l'Espagne). Et traverser ce que l'on pourrait appeler la "frontière du beurre".

Un mot d'explication. Vous vous demandez peut-être ce qui fait exactement la différence entre le Rhône Nord, que les Français appellent septentrional, et le Rhône Sud ou méridional. Ce dernier terme renvoie bien évidemment à la région méditerranéenne où le climat subit l'influence de la Grande Bleue. Au Nord, le climat est plus continental, les vents sont différents, mais aussi les pluies et les habitudes culinaires. Interrogé sur les différences Nord-Sud, un vigneron de Tain-l'Hermitage résumait la situation en disant que chez lui, on met du beurre à table, tandis qu'au Sud, on met plutôt de l'huile d'olive. Un monde (gastronomique) de différences... À hauteur de cette frontière gustative, il existe deux régions viticoles qui n'ont que peu de points communs avec leurs voisins d'en haut ou d'en bas : la vallée de la Drôme (voir plus loin) et au sud de Montélimar, plus proche du Rhône, l'appellation Grignan-les-Adhémar, anciennement AOC Coteaux du Tricastin.

## 4 5 LA ROUTE DE L'OUEST

Le moment est donc venu de choisir votre direction. Vous devez vous rendre en Espagne, à Avignon ou, plus proche, dans la vallée de la Cèze ? Prenez donc la direction de l'Ouest. Pas besoin de vous casser la tête, vous reprenez tout simplement cette bonne vieille D86, direction Bourg-Saint-Andéol. Rapidement, le paysage devient plus méridional (ici on fait la sieste le midi, tenez-en compte).

**Astuce :** vous pouvez vous écarter provisoirement de la D86 à hauteur de Le Pouzin et faire un crochet par Saint-Lager-Bressac qui vous fera passer dans une charmante vallée. Vous entrez à présent en Ardèche sur la N86...

### — Déguster

- Si vous êtes dans le coin de La Roque-sur-Cèze, une étape à Saint-Gervais ou Sabran vaut certainement la peine. Le **Domaine La Reméjeanne** (Cadignac, 30200 Sabran, à un quart d'heure de Bagnols) produit d'excellents Côtes du Rhône Villages en faibles quantités. Et aussi : **Moulin du Pourpre** à 30200 Sabran (Hameau de Colombier) ou, à Saint-Gervais, le convivial **Domaine Clavel** (Rue du Pigeonnier, 30200 Saint-Gervais) ou la coopérative **Cave des Vignerons** (Rue des Vignerons).
- **Les Vignerons de Laudun** : 30290 Laudun L'Ardoise, 105 route de L'Ardoise • Vente de Côtes du Rhône et de Côtes du Rhône Villages Laudun. Vous y trouverez toutes les infos sur le Sentier pédestre d'interprétation 'La Vigne dans le Temps' qui renvoie au passé gallo-romain de la petite ville.
- **Les Vignerons des 4 Chemins** : Au croisement (rond-point) de la D6086 et de la Route d'Alès (D9) • Une coopérative avec une approche plus moderne qui présente aux amateurs les "quatre chemins" du vin.
- **Les Vignerons de Chusclan** : 3200 Chusclan, Route d'Orsan • Une coopérative avec une grande boutique que vous trouverez à moins d'un kilomètre de Bagnols-sur-Cèze. Vous y trouverez non seulement les vins de Chusclan mais aussi de Laudun et de Lirac connu pour son rosé.
- À **Avignon**, vous trouverez bien sûr de nombreux points de vente et de dégustation. Dans le Palais des Papes même (84008 Avignon, cedex 1) : la **Boutillerie du Palais des Papes Anselme**. Ici vous trouverez presque tous les vins du Rhône, du Nord au Sud.

## 6 LA ROUTE DE L'EST

Vous avez choisi l'option "Provence-Côte d'Azur", notre itinéraire reprend donc à la hauteur de Valence où vous avez ici aussi le choix entre deux trajets. Panoramique ou rapide. Si vous optez pour la route

panoramique le long de la vallée de la Drôme, enjambez le Rhône à Guilhaud-Granges en direction de Crest dans la Drôme. C'est au pied du massif du Vercors et le long de la Drôme qu'est élaborée la célèbre Clairette de Die, un vin effervescent à base de muscat et de clairette bien sûr. La Clairette de Die est le plus souvent vinifiée en demi-sec et le Crémant de Die en brut. Après Crest, choisissez la D538 en direction de Nyons, une route à travers les collines, rythmée qui sent bon la lavande. Et si vous n'êtes pas d'humeur à affronter pendant deux heures les cols de la Drôme, vous avez une alternative : descendre par la D86 jusqu'à Viviers, puis droit vers Grignan et Valréas sur la D541.

## 7 À L'ORÉE DE LA DRÔME PROVENÇALE

La Drôme provençale est une vaste région touristique voisine de la Provence (Vaucluse et Haut-Vaucluse). Ces deux destinations ont tout pour vous séduire : une atmosphère invitant à la détente, du soleil, des champs colorés, des marchés animés, des vignes, de la bonne nourriture, un vaste choix d'hébergement, des piscines. La route que vous allez suivre ici sillonnera alternativement la Drôme provençale et le Vaucluse, et traversera une série de vignobles des deux régions.

Une des premières villes rencontrées est **Grignan**, centre de l'appellation **Grignan-les-Adhémar**. Ses vins sont considérés comme un appendice des Côtes du Rhône, car ils ne peuvent en porter le nom alors qu'ils sont faits avec les mêmes raisins. Si dans le Nord, la Syrah est le seul cépage noir utilisé, dans le Sud, ce sera avant tout le Grenache. Un raisin qui donne de généreux arômes de fruits d'automne tardifs (mûre, cerise noire, prune, figue parfois) avec parfois une touche de chocolat noir. Il est généralement mélangé ("assemblé" diront les vignerons) avec de la Syrah mais aussi avec du Carignan, du Mourvèdre, du Cinsault ainsi que plusieurs autres variétés typiques des vins du Sud.

### La Star Belge

En Ardèche, vous aurez une pensée pour Piet Huysentruyt, cuisinier émérite et animateur d'émissions culinaires sur VTM. Très connu en Flandre, il ouvre en 2003 à Les Vans le restaurant "Le Lutin gourmand" aussitôt pris d'assaut par les touristes flamands. Il décide de le fermer 3 ans plus tard avant de le rouvrir, après rénovation complète, sous le nom de "Likoké" et décroche une étoile Michelin en 2013. A la question "Comment se fait-il qu'un Belge installé ici obtienne si rapidement une étoile?", un restaurateur local nous répondait : "C'est le Sud ici, Monsieur. On se sent mieux et plus relax, alors, on fait mieux les choses...".

Vous êtes à présent dans le pays des Côtes-du-Rhône Villages, à deux pas de villages tels que La Roque-sur-Cèze ou encore le petit village d'Aiguèze dans les Gorges de l'Ardèche, qui font tous deux partie des "Plus beaux villages de France". Ce qui vaut bien un léger détour...

À présent au cœur des Côtes du Rhône Villages, vous dégusterez les vins de terroirs renommés, tels ceux de Saint-Gervais, Laudun ou Chusclan, connus pour leur caractère chaleureux, épicés et fruités. D'autres destinations invitent à flâner, notamment Lirac et Tavel, toutes deux connues pour leurs rosés gastronomiques. A l'entrée de Lirac, une statue de la Vierge Marie indique la direction de la Sainte Baume, une grotte qui servit autrefois de refuge aux habitants pendant les guerres de religion. Au pied de ce site, les amoureux de nature et calme trouveront de belles tables de pique-nique à l'ombre de la garrigue. Info : [www.gard-provençal.com/sites/saintebaume.htm](http://www.gard-provençal.com/sites/saintebaume.htm)



O' Rabasse (à gauche)  
Mas du Père Jean (ci-dessous)





Le Tourne au Verre

## Marchés locaux et spécialités

À **Ste-Cécile des Vignes** se tient tous les samedis soirs un marché fermier qui fournit à peu près tous les Belges des environs...

À **Tulette**, un autre marché similaire se tient le lundi.

En Provence, on trouve de bons vins, mais aussi bien sûr quelques spécialités savoureuses telles que les **olives noires de Nyons** ou le **Picodon**, un fromage de chèvre au goût si fort que seul le vin blanc local peut lui tenir tête. Durant l'automne et l'hiver, vous trouverez évidemment les **truffes de Richerenches** évoquées ci-dessous. Et tant dans la Drôme que dans le Vaucluse, vous pourrez déguster le fameux **Agneau de Sisteron** d'origine protégée, comme le vin.

Vous trouverez à la **Maison de Pays** de la charmante petite ville de **Grignan** toutes les informations sur les points d'intérêt touristique et viticole dans les environs (12 place du Jeu de Ballon à Grignan).

## 8 VERS VALRÉAS ET VISAN

À un quart d'heure de Grignan, Valréas. De prime abord, la ville n'est pas très attrayante, elle cache en réalité ses secrets dans les petites rues bien vivantes de la vieille ville articulée autour de sa place centrale. C'est là que vous trouverez notamment le restaurant **Au Délice de Provence** (La Placette 6, T. +33 490 28 16 91), l'un des points de chute des gourmets des environs ouvert même le dimanche. La cuisine peut clairement être qualifiée de "provençale classique".

Hors de Valréas ou à peine, quelques bonnes adresses pour déguster du vin. La première se situe sur la D941 à l'entrée de la ville : le **Caveau Saint-Jean** offre en effet une large sélection des vins du Rhône. Tout comme le **Domaine des Grands Devers** (qui dispose de 4 chambres d'hôtes - Route de Saint-Maurice, T. +33 490 35 15 98) ou le **Domaine du Val des Rois** (Route de Vinsobres, T. +33 49035 04 35).

Tant que vous êtes dans le secteur de Valréas, faites donc un saut à **Richerenches**, c'est le centre régional de production de la truffe noire. De mi-novembre à mi-mars se tient tous les samedis le plus important marché aux truffes d'Europe, plus de 700 kilos s'y vendent chaque semaine !

En plein centre du village, vous trouverez le restaurant **O'Rabasse**. (5 place de la Pompe - T. +33 52 97 34 93) tenu par un couple de jeunes

Anversois séduits par le charme provençal. Leur cuisine est fraîche, légère et moderne.

À moins de 15 minutes de Richerenches, vous trouverez Visan et son atmosphère chaleureuse. Dans le village, tout le monde se réunit au **Caffè du Siècle**. Le café est excellent ici et Giovanni, le gérant, porte haut les couleurs de ses origines italiennes. Pendant quatre jours en août, un Festival de cinéma en plein air présente quelques superbes films et accueille des invités prestigieux (Trintignant, Leconte,...) ([www.cine-visan.fr](http://www.cine-visan.fr)).

Dans les anciennes fortifications du château, les Belges Peter et Godelieve ont créé le restaurant **Les Troubadours** (T. +33 490 41 98 60) dont le plus bel atout est son agréable terrasse.

## Les vins de Valréas, Visan et Vinsobres

Étonnant mais les vins de la région commencent tous par un V. Les deux premiers ont le statut de Côtes du Rhône Villages et peuvent inclure le nom de leur village sur leur étiquette, un avantage commercial sur les simples villages. **Vinsobres** est quant à lui un Cru et trône sur la marche supérieure du podium.

Les vins ont des arômes de fruits d'été bien mûrs, de fruits à noyaux (cerise noire), de groseille et de prunes dans les meilleures années, arômes renforcées par des notes plus épicées, parfois même un peu de poivre noir en finale (Vinsobres), voire de truffe (Visan, Valréas).

## Chambres d'Hôtes

Autant il n'est pas toujours simple de trouver des chambres d'hôtes dans le Nord de la vallée du Rhône, autant on a ici l'embarras du choix. Voici une sélection personnelle :

- **Château de la Guicharde** Derboux, 84430 Mondragon, direction Bollène) Un grand domaine mené en biodynamie. L'adresse idéale pour partir à la découverte des vins du **Massif d'Uchaux**. Le Gîte se loue à la semaine, mais la chambre d'hôtes peut être réservée à la nuitée.
- **Au Domaine Rocheville** les campeurs sont les bienvenus • Route de Montélimar, 26110 Nyons • [www.domainerocheville.com](http://www.domainerocheville.com) • T. +33 475 26 64 53
- **Domaine du Chêne Vert** dispose de plusieurs gîtes : Mirabel aux Baronnies • [www.domaine-du-chene-vert-bio.com](http://www.domaine-du-chene-vert-bio.com) • T. +33 475 27 14 07
- **Château Vert** : Chemin de Château Vert, 84820 Visan • T.+33 490 41 91 21 • [www.hebergement-chateau-vert.com](http://www.hebergement-chateau-vert.com) • 5 chambres d'hôtes dans un petit château au milieu de la verdure et des vignobles. Grandes chambres rénovées, grande salle de bain, piscine de plein air à la belle saison. 75€ la nuit pour 2 personnes avec petit-déjeuner.
- **Mas du Père Jean** propose 5 agréables chambres d'hôtes • 800 Route de Nyon, 26770 Roche-Saint-Secret (à 10 minutes de Valréas) • T. +33 475 53 58 86 • [www.mas-du-pere-jean.com](http://www.mas-du-pere-jean.com) • Tenu par Frank et Martine Van den Bogaert-Van Hooydonck. Table d'hôtes avec menu 4 services à 35€. Frank conseille volontiers sur les itinéraires cyclistes autour de chez eux.
- En haute saison, il n'est pas rare que toutes ces adresses soient complètes. Alors pourquoi ne pas découvrir le nouvel Hôtel de plein air de Richerenches qui propose des tentes design (avec salon et tv) et des petits chalets tout confort. L'adresse : **Lodges en Provence**, Chemin de Bel Air - T. +33 475 00 72 33).

## — Déguster

- Sur la route entre Tulette et Suze-la-Rousse, ne manquez pas de visiter le domaine **LePlan Barbara-Vermeersch** tenu par un ancien pilote de course belge (Chemin du grand Bois, 26790 Suze-la-Rousse, T. +33 475 00 00 80). Durant l'été, tous les jours entre 14h et 18h, Dirk Vermeersch organise avec sa fille Ann des visites 'De la vigne au verre.' Avec sa cuvée **LePlan GT-X** (X pour 10 cépages), Dirk Vermeersch a décroché en 2013 le titre du *Meilleur vin français* au Japon et au Danemark.
- D'autres vins à découvrir dans les environs à la **Cave de Saint-Pantaléon-les-Vignes** (Route de Nyons, 26770 Saint-Pantaléon) ou à la **Cave Les Coteaux de Visan**, (84820 Visan). La Cave produit aussi bien de bons vins blancs (La Garde des Lions) que des rouges. Elle organise également un Circuit Découverte à parcourir à pied ou en mountain bike.
- **Clos du Père Clément** (Route de Vaison-la-Romaine, 84820 Visan). Un domaine familial exploité à présent par la troisième génération de la famille Depeyre.
- **Domaine La Gontarde**, Mieke et Geert Claeys • l'Obrieu, 84820 Visan • T. +33 670 86 95 04 • La Gontarde est idéalement nichée sur la colline de l'Obrieu à Visan. Geert prépare ses vins avec le moins de sulfites possible. Même si le domaine est en cours de rénovation, n'hésitez pas à leur rendre visite. Si tout se déroule comme prévu, le rouge 2011 sera en bouteille quand vous arriverez. Passez tout de même un coup de fil avant d'y aller, le couple a quelque peu la bougeotte.

## Location de vélos pour silloner le Ventoux

- **Nyons. Le Coin du Vélo** loue des vélos sur mesure ([www.lecoinduvelo.fr](http://www.lecoinduvelo.fr))  
Info : [www.lecoinduvelo.fr](http://www.lecoinduvelo.fr)
- **Application gratuite : Velo05** ([www.velo05.fr](http://www.velo05.fr)) Le guide des circuits vélos dans les Hautes-Alpes.
- **Pour des balades vélo organisées**, voyez le site : [www.vins-rhone.com/fr/rhonescapade/sejour/sejour-pedalez-gourmand](http://www.vins-rhone.com/fr/rhonescapade/sejour/sejour-pedalez-gourmand)

## 9 EN ROUTE POUR CAIRANNE, RASTEAU ET VAISON-LA-ROMAINE

Vous avez remarqué ? La "Douce France" n'est pas une vaine expression. La vie est agréable par ici et il n'est pas toujours facile de repartir... C'est pourquoi vous n'irez pas directement à Vaison-la-Romaine mais ferez plutôt une belle échappée vers Cairanne et Rasteau (commune sans OGM depuis 2010). Cairanne est un très joli village avec les principaux commerces à disposition sur sa place principale et surtout à 100 mètres, le restaurant-bar à vin le plus visité de la région : le Tourne au Verre (T. +33 490 30 72 18)

### Les vins de Cairanne, Rasteau, Roaix et Plan de Dieu

Par ici, les vins sont vendus sous l'appellation Côtes de Rhône Villages complétée par le nom de leur commune : Cairanne, Roaix et Plan de Dieu. Rasteau a été promu voici quelques années au rang de Cru.

Les vins ont ici encore plus de corps, plus de concentration; ils sont bien structurés avec des notes de fruits noirs, des notes florales comme la violette et même un peu anis, des épices (réglisse, thym, garrigue) et souvent un soupçon de cacao. Les vins de Rasteau peuvent vieillir quelques années de plus que les autres vins de la région. À Rasteau, vous trouverez aussi des vins rouges doux.

## — Déguster

- Mis à part la boutique à vins au centre de Cairanne, vous aurez sans doute remarqué en arrivant l'imposant bâtiment de la **Cave de Cairanne (Camille Cayran)**. Outre une sélection de vins, celui-ci propose un parcours sensoriel plutôt sympa dans ses caves.
- À la sortie de Cairanne, en direction de Rasteau, vous trouverez sur le côté gauche de la route, les installations du domaine viticole de **Marcel Richaud** réputé pour être l'un des plus exigeants producteurs bio dans le Rhône, et un peu plus loin, ses voisins **Daniel et Denis Alary** (également bio depuis 2012 – La Font d'Estevenas). Quelques kilomètres plus loin, avant Roaix, vous trouverez un petit panneau indiquant le **Domaine des Escaravailles**. Son propriétaire Gilles Ferran fait de magnifiques Cairanne et Roaix. Enfin, dernière adresse (même s'il en reste tant d'autres), celle de **l'Oratoire Saint-Martin**, une propriété où l'on retrouve deux autres membres de la famille Alary (T. +33 490 30 82 07 - Route de St-Roman).
- **À Rasteau**, nombreux sont les viticulteurs à travailler avec la coopérative locale **Orta**. La boutique de la cave se situe sur le rond-point à l'entrée de Rasteau (Route des Princes d'Orange). La cave dispose également d'un restaurant.

## ● Bien manger

- **Coteaux et Fourchette** (route de la Courançonne, 84290 Cairanne). Sur la route de Plan de Dieu, sur un rond-point, vous découvrirez ce restaurant très apprécié, peut-être un rien plus cher que les autres adresses mais vous ne serez pas déçus.
- **Bistrot du O.** (84110 Vaison-la-Romaine, Rue du Château, T. +33 490 41 72 90) Tout en haut de Vaison-la-Romaine, au pied du château, la cuisine de terroir moderne et légère de ce bistrot vaut lui aussi le détour. Excellente carte de vins. Il est prudent de réserver, même hors saison.

## 10 CELA MONTE ! SÉGURET, SABLET, VACQUEYRAS, GIGONDAS, BEAUMES-DE-VENISE

À Vaison-la-Romaine, vous êtes quasiment au pied du Mont Ventoux, site de prédilection des mordus de cyclisme. Si vous résidez quelques jours dans cette contrée, faites donc une excursion d'une journée à la découverte des plus belles appellations viticoles autour des Dentelles de Montmirail.

Dès votre arrivée à Séguret, également l'un des *plus beaux villages de France* vous aurez un premier contact avec cette véritable merveille de la nature que sont les Dentelles de Montmirail, une formation rocheuse exceptionnelle de 8 km de long dont le nom provient de la forme de ses sommets. Les Dentelles proposent, sur trois chaînes, plus de 600 voies d'escalade, et plusieurs de ses habitats naturels sont protégés par Natura 2000. Une association effectuée en outre depuis 2009 les démarches pour inscrire le site au Patrimoine de l'Humanité. À juste titre !

### Les vins de Séguret et de Sablet

Les vins de Séguret et Sablet sont commercialisés sous AOP Côtes du Rhône Villages avec nom de commune. À **Séguret**, les terroirs sont très variés et donnent naissance à des vins parfois fort différents. Dans la vallée, où le sol est plus riche en alluvions, les vins seront légèrement plus légers et souples que sur les hautes collines, où sur des sols plus rocheux, les vins seront plus concentrés et puissants. Fruits confits rouges et noirs, vanille, moka et réglisse sont les arômes qui souvent dominent.

À **Sablet**, au sud en bordure de Plan de Dieu, la situation est assez similaire. Les vignobles les plus hauts (**Cheval Long** et **Briguières**) ont



un sous-sol rocailleux et donnent des vins plus puissants et plus structurés que dans les zones plus basses. Garrigue, fruits noirs fraîchement cueillis, épices et fruits secs sont les arômes les plus souvent cités. Le secteur de **Gravillas** dans le Nord, se situe entre les deux.

## ➤ Déguster

- **La Cave des Vignerons de Roaix Séguret** rassemble depuis 50 ans 125 vigneron des deux appellations, dont 60 sur Séguret. Vous la trouverez sur la route d'Orange (D977) à Séguret et non à Roaix.
- **Maison Plantevin** : Les Granges Neuves, 84110 Séguret • T. +33 669 75 24 21 • créée en 2009 par un jeune vigneron talentueux qui voulait vinifier une partie de sa récolte. À suivre.
- Au sommet de la colline de Séguret, vous trouverez le **Domaine de Mourchon** (La Grande Montagne, Séguret – rassurez-vous, pas besoin d'un 4x4 pour y grimper). La vue est magnifique. Le domaine est géré par la famille écossaise McKinlay, qui a fait creuser sa cuverie dans la roche sur plusieurs niveaux. À côté du caveau de dégustation, un vaste gîte pour 10 personnes pouvant être scindé en deux si besoin. Piscine comprise. (T. +33 490 46 70 30)
- **Cave de Gravillas** : Le Gravillas, 84110 Sablet • La boutique 'E-Caveau du Gravillas' se trouve sur la route principale vers Sablet. Elle propose les vins de la région, mais aussi des Gigondas et des Vacqueyras.

## VERS GIGONDAS

Depuis Séguret, attention, cela tourne, vous arriverez en 10 minutes à **Gigondas**. Un village et un cru qui méritent une attention particulière. La commune a été promue au rang de Cru dans le Rhône méridional en 1971. Les vins se distinguent ici tant par leur finesse que par leur potentiel de vieillissement. Les grands noms sont ici légion.

Magnifiquement adossé à la colline, le village pourrait être qualifié de mini-Saint-Émilion, mais nous sommes ici en Provence, pas dans le Bordelais. Et pourtant, la majorité des commerçants ont quitté les lieux, il n'y a même plus de bar. Ou seulement l'été... Le village a toutefois été réveillé par l'ouverture du restaurant gastronomique **L'Oustalet** en plein coeur du village (Place du Village 84190 Gigondas – T. +33 490 65 85 30). Avec, vingt mètres plus haut, une cave à vins extraordinaire et des chambres de très haut niveau à des prix très abordables. Ceux qui ont envie de se faire gâter savent désormais où aller... Cela étant, si vous n'êtes que de passage, vous pouvez également tout simplement commander une bière à la terrasse du resto...

## À travers les vignobles, la promenade 'Pic du Midi'

Le 'Pic du Midi' est un circuit de promenade qui grimpe dans les hauteurs de Gigondas, et dont la vue sur les Dentelles vaut toutes les récompenses. Après avoir dépassé le Clos des Deux Tourelles à l'entrée du village, gardez votre voiture sous un platane de la place du village ou sur le parking de la Poste et prenez la rue qui monte à droite du Syndicat d'initiative. Passez devant le **Domaine La Roubine** (et son bâtiment terre cuite), puis devant le **Domaine La Buissière**. Le panneau – Camions interdits – confirme que vous êtes sur la bonne route... Un peu plus loin, vous arriverez à un chemin de graviers avec un petit panneau indiquant 'Dentelles de Montmirail' (**Pic du Midi**) : il ne vous reste plus qu'à suivre les petits points bleus. Il ne s'agit pas d'un tour complet, mais bien d'un simple et magnifique aller-retour qui vous fera dominer les vignobles de Gigondas et voir les Dentelles sous leur meilleur jour.

## ➤ Déguster

- **Gigondas La Cave** est ouverte 7 jours sur 7 et se situe à l'entrée du village ('Les Blaches'). Uniquement des vins certifiés bio.
- Le renommé **Domaine du Grapillon d'Or** n'est fermé que le dimanche. Au centre du village.
- **Les Celliers Amadiou** : Quartier La Paillouse, 84190 Gigondas • vins de toute la vallée du Rhône.
- **Château du Trignon** (Gigondas, coordonnées : N : 44° 17' 05" E 5° 00' 49"). Avec vue sur les Dentelles. Vins : Gigondas, mais aussi Rasteau, Vacqueyras, Sablet, Muscat...
- Comme un parfum de Belgique au **Domaine de la Tête noire** tenu par le producteur-réalisateur de cinéma Hubert Toint (+33 4 90 35 28 34)
- Les vins du **Clos des Deux Tourelles** ainsi que ceux de la famille Perin (y compris les vins vinifiés pour le compte d'Angelina Jolie et Brad Pitt) mais aussi les meilleures bouteilles du Rhône sont en dégustation à L'Oustalet et sont à emporter (voir ci-avant).

## DERNIÈRE ÉTAPE : VACQUEYRAS ET BEAUMES-DE-VENISE

À quelques kilomètres d'ici, partez à la découverte de **Vacqueyras** dont les vins sont les cousins directs des crus de Gigondas et figurent au rang de "cru" depuis 1990. Les vins sont en effet très similaires mais ils sont parfois consommés un peu plus vite. Vous y dénoterez des arômes de mûres et de fruits à pépins, de fruits confits, parfois complétés par des saveurs de figue.



Le Clos des Tourelles

Beaumes-de-Venise, Cru depuis 2005, produit beaucoup de vins rouges au caractère proche de ceux de Vacqueyras, mais est surtout renommée pour ses vins doux de muscat (les fameux Muscat-de-Beaume-de-Venise).

### Promenade didactique dans le Vignoble

À Vacqueyras, vous pourrez suivre l'agréable *Parcours du Vignoble* agrémenté de panneaux sur le terroir, les cépages, le climat, etc. Pas besoin de chausser vos grosses bottines, le parcours est plutôt plat... La balade démarre de la **Place de la Grand Font** qui n'est pas exactement au centre du village (mais à peine plus loin), quoi qu'en disent les dépliants touristiques locaux...

### 🍷 Déguster et bien manger

- À Vacqueyras, vous trouverez, tout comme à Beaumes-de-Venise, de nombreuses adresses pour déguster et vous restaurer. Comme par exemple au Château de Montmirail (Cours Stassart), non pas celui de cousin Hubert...

### Quelques adresses intéressantes en dehors de la ville

- **Vignerons de Caractère**, une coopérative qui rassemble 80 membres, sur la Route de Vaison-la-Romaine, à 84190 Vacqueyras, et où vous trouverez également les vins de Beaumes-de-Venise (dont le Muscat). À la même adresse, une table à recommander : **L'Éloge**, le restaurant des Vignerons de Caractère. Le soir, il est préférable de réserver (T. +33 490 65 81 54).
- **Clos des Frères** est le nom du domaine tenu par le Belge **Erwin de Vriendt** à Vacqueyras (Garrigues Sud, Sarrians) qui est également l'auteur de plusieurs livres (en néerlandais) sur la vallée du Rhône. La personne idéale pour vous tuyauter sur la région. Pour vous rendre au Clos des Frères, il est préférable de prendre tout d'abord contact avec le **Domaine des Ondines** (T. +33 490 65 86 45).
- **Caveau Balma Venitia** (Quartier Ravel, 84190 Beaumes de Venise) propose, en plus des Beaumes de Venise et autres Vacqueyras de nombreux vins régionaux.

Voilà, encore un apéritif en terrasse à Beaumes-de-Venise et vous êtes prêts à reprendre le cours de vos vacances. Pour autant que vous ne décidiez pas de prolonger bien sûr... Pour le Sud, c'est assez simple, reprenez la D7 vers Carpentras, puis la D942 pour rejoindre l'autoroute (E714) à Vedène (sortie 23). Bon voyage !

## vins-rhone.com

VINS D'AOC CÔTES DU RHÔNE ET DE LA VALLÉE DU RHÔNE

^ LYON

0 CÔTE RÔTIE

1 CONDRIEU

2 CROZES-HERMITAGE  
HERMITAGE

3 CORNAS  
ST-PÉRAY

◆ VALENCE

6 CREST

◆ MONTÉLIMAR

7 GRIGNAN

8 VALRÉAS  
VISAN

9 CAIRANNE  
RASTEAU  
SEGURET  
SABLET

4 ROQUE SUR CÈZE  
ST-GERVAIS  
CHUSCLAN  
LAUDUN

5 LIRAC  
TAVEL

10 GIGONDAS  
BEAUMES-DE-VENISE

◆ AVIGNON

**Vous trouverez tous les conseils, toutes les adresses et plus de suggestions de dégustation et de séjour sur**

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



# LE HAUT DE GAMME SUD-AFRICAIN

Les producteurs sud-africains disent eux-même que 2014 est bien plus qu'une année de jolis vins à prix d'aubaine. C'est évidemment le genre de déclaration que nous aimons vérifier chez Vino. Nous avons donc organisé une dégustation comparative et à l'aveugle de bouteilles de plus de 12 euros pour mieux cerner l'identité des vins haut de gamme d'Afrique du Sud. Nous étions très curieux de voir ce qui allait sortir du lot...

Le marché européen est friand des vins du Cap, surtout s'ils ne coûtent pas cher et s'ils sont disponibles en vrac. Les récoltes européennes décevantes (au moins en volume) de ces dernières années ont souvent été compensées par les vins du monde, dont ceux du pays de feu Mandela. Pourtant, ne devrions-nous pas prendre en compte le plaidoyer des viticulteurs sud-africains qui ambitionnent de développer leur propre gamme supérieure de vins ?

L'un de leurs arguments est que leur pays est aujourd'hui en mesure de produire des vins de terroir comme on le fait notamment en France. Les différents climats de la Province du Cap permettent de produire en effet des vins fort différents. À celui qui n'est capable de ne citer que Stellenbosch comme appellation du Cap, nous aimerions préciser que la différence entre Elgin et Swartland est aussi grande que celle qui existe entre Sancerre et Collioure. Il n'y a par ailleurs aucune raison de limiter l'Afrique du Sud au Pinotage et au Chenin blanc, nous y trouvons d'excellents vins de Sauvignon blanc ou de Grenache par exemple.

Et il y a un second argument aussi sérieux: les sols européens sont en moyenne âgés d'un million d'années, ceux d'Afrique du Sud de 5 millions. Les sols des régions viticoles sud-africaines sont beaucoup plus pauvres et contiennent moins d'argile. Les vignes doivent ici fournir des efforts pour porter leurs raisins et les vins sont donc incomparables.

Les résultats de notre dégustation sont le reflet des allégations des producteurs du Cap: la qualité est là, et elle est très variée. Il faut ajouter que ceux qui nous ont envoyé des échantillons, l'ont fait avec une grande prudence, car ils ne nous ont pas adressé les plus chers...

#### MEMBRES DU JURY:

Pedro Ballesteros MW, Alex Bovri, Vicky Corbeels, René Couvreur, Jelle De Roeck, André Gigantelli, Dirk Rodriguez, César Roman, Albena Shkodrova, Freddy Steens, Stefaan Wauters

#### FAVORIS 90+



**De Trafford Blueprint Shiraz, Stellenbosch 2009**

KOROVA | €21,30 – 93%

P/Q

Une attaque plutôt épicée avec une légère touche de cuir, un soupçon de cèdre aussi, de petits fruits mûrs. Une tension séduisante en bouche avec de la profondeur et de la rondeur. Puissant et néanmoins frais. Une texture presque onctueuse avec des tanins parfaits. Belle et longue finale.



**Spier 1692 '21 Gables' Chenin Blanc, Coastal Region 2010**

LE WINE | €19,45 – 91%

P/Q

Une robe légèrement paillée. Une première touche florale, puis de généreux arômes d'abricot, de pêche jaune, de coing, de miel, de chêne toasté. En bouche, large et généreux, un peu de gras et une agréable finale épicée. Une douce fin de bouche.



**Almenkerk Wine Estate Shiraz, Elgin 2010**

KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW | €20,01 – 90%

P/Q

Un nez intense mais un peu fermé, qui demande un peu d'oxygénation. Après celle-ci, le vin devient de plus en plus riche et complexe, avec des arômes de fruits noirs et d'herbes épicées. En bouche, puissant et rond avec une splendide profondeur. Large palette bien étoffée. Un cru harmonieux et intrigant.





**Saronsberg Provenance Rooi (red blend), Coastal Region 2011**

WORLD OF WINE | €15,20 – 90%

**P/Q**

Un nez joliment fruité, avec des odeurs de fraises, de griottes et d'épices. En bouche, belle joute entre les fruits mûrs et doux, et la fraîcheur. Souple, équilibré. Excellente finale. Un vin de grand plaisir.



**Vilafonté Séries m (blend), Paarl 2007**

KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW | €29,10 – 90%

Un nez riche et complexe avec de beaux fruits d'automne bien mûrs (myrtille et cerise noire) et un bois bien intégré. La bouche est intense et puissante, et les tanins savoureux. Un vin joliment ciselé, prêt à être dégusté, mais qui a encore quelques réserves.



**Spioenkop Sauvignon Blanc, Elgin 2011**

KOROVA | €16 – 90%

**P/Q**

Un Sauvignon bien typé, au nez d'herbe fraîchement tondu, de groseille, d'agrumes, de pomme verte. Équilibré en bouche, élégante palette et rafraîchissant sur toute la longueur. Une finale étonnamment longue.



**Rust en Vrede (blend), Stellenbosch 2011**

KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW | €33,05 – 90%

Une robe foncée et brillante. Un nez avec un beau fruit délicat, un soupçon de menthe et de réglisse. De vanille aussi. La bouche est harmonieuse avec un joli retour de fruits noirs. Les tanins sont juteux, ce qui assure au vin une trame solide. Classiquement beau.

**FORTEMENT RECOMMANDÉ 85+**



**Spier 1692 'Creative Block 3' (blend), Coastal Region 2011**

LE WINE | €16,45 – 89%

**P/Q**

Une ouverture agréable avec des violettes, des fruits à pépins mûrs et des mûres, des épices, de la réglisse et de la vanille. En bouche, le bois est bien fondu, épices en retour et jolie longueur.

www.worldofwine.be  
EXCLUSIEVE IMPORT  
van wijnen uit:  
Zuid-Afrika

Groothandel:  
ENKEL LEVERING AAN  
WIJNHANDELAREN!!



**Bosman 'Optenhorst' Chenin Blanc, Wellington 2010**

WORLD OF WINE | €22,70 – 89%

Un beau Chenin typique avec des fruits secs, des épices et une nuance minérale. L'attaque est généreuse, le milieu de bouche frais avec un léger retour épicé (poivre blanc) mais doux comme le beurre.



**Crystallum 'The Agnes' Chardonnay, Western Cape 2012**

KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW | €20,20 – 89%

Un nez riche et plein de Chardonnay, type Meursault. Généreux, en bois aussi d'ailleurs, mais avec la finesse des fruits secondaires et du miel. Puissant, expressif et excitant en bouche.



**Table Mountains Vineyards Night Sky (blend), Coastal Region 2011**

VASCO | €23,70 – 89%

Jeune, expression fruitée, touches d'épices piquantes. Une bouche en accord avec l'arôme: fruit, élégant, équilibré, une fine amertume, finale épicée.



**Bosman Pinotage, Wellington 2010**

WORLD OF WINE | €25,10 – 89%

Des arômes exotiques quasi sensuels et floraux, des fruits mûrs d'automne, de la myrtille et de la réglisse. Attaque plaisante, retour de fruits noirs mûrs, à nouveau des épices, mais aussi de la fraîcheur.



**Table Mountains Vineyards Syrah, Tulbagh 2011**

VASCO | €31,40 – 89%

Arômes intenses de fruits à pépins, d'épices douces, un soupçon de cuir, de violette, une Syrah bien typique. En bouche, l'attaque est fraîche, avec un retour de cerises rouges et noires, le bois est bien intégré.



**Escapades Winery Cabernet-Shiraz-Malbec, Coastal Region 2012**

SANI SPRL | €12,71 – 88%

**P/Q**

Un nez expressif de fruits rouges mûrs, une note de poivre noir. Agréable en bouche, concentré mais bien équilibré avec le bois bien intégré et les tanins parfaits. Belle longueur.



**Springfield Estate Wild Yeast Chardonnay, Robertson 2011**

CAVES DE FRANCE | €15,71 – 88%

**P/Q**

Une robe jaune pâle avec des reflets dorés. Des arômes généreux de fleurs et de fruits gras, de brioche et d'épices. Une bouche généreuse avec une rétro de fruits blancs à noyau et gras en bouche. Un vin avec du potentiel.



**The Vineyards of Lomond Syrah, Cape Agulhas 2010**

ROUSEU WIJNEN EN LIKEUREN | €18,00 – 88%

**P/Q**

Riche et puissant dès l'ouverture, avec une large expression du fruit, une forte touche épicée et un peu de toast. Attaque puissante et veloutée en même temps avec une belle profondeur et de la matière.

**Escapade Winery Semillon, Coastal Region 2012**

SANI SPRL | €13,55 – 88%

**P/Q**

Plaisant avec de fines touches de bois et des arômes de fruits doux. Quelques légères touches de miel également. Plus frais que ce que le nez suggérerait, équilibré avec une finale crémeuse mais pure.

**Mourat Le Grand Ecart Chenin Blanc, Stellenbosch 2013**

WINE BRANDS AMBASSADORS | €13,8-14,95 – 88%

Tout d'abord des notes florales, après aération, des fruits exotiques, de la mangue, citron vert, un soupçon de menthe. Une attaque fraîche et équilibrée, bel équilibre entre le gras du fruit et l'acidité bien marquée.

**La Motte 'Pierneef Collection' Shiraz-Viognier, Western Cape 2010**

CHACALLI | €22,40 – 88%

Un nez expressif, voire puissant, avec des petits fruits noirs, des épices et un peu de sous-bois. Belle rondeur en bouche, palette classique, bien ficelé. Finale pure et longue.

**Springfield Estate Whole Berry Cabernet Sauvignon, Robertson 2012**

MATTHYS WINES | €15,50 – 87%

**P/Q**

Un nez légèrement animal qui se transforme, après aération, en fruit expressif et en épices piquantes. Attaque pleine de charme, concentration, des tanins fermes, mais sains, finale pure. Un vin qui demande encore un peu de repos.

**Webersburg Cabernet-Sauvignon, Stellenbosch 2007**

MATTHYS WINES | €17,00 – 87%

Un Cabernet bien typé qui, en plus des fruits à baies, offre des notes d'herbes aromatiques (laurier) et de moka. Belle attaque avec une palette bien fournie, des tanins complètement fondus. À boire maintenant.

**Spier 1692 '21 Gables' Pinotage, Stellenbosch 2009**

COLRUYT | €18,99 – 87%

Une robe d'encre noire. En bouche, des fruits très mûrs d'automne et des épices chaudes (régliasse, vanille, pain d'épices). En bouche, puissant et complexe avec un retour de fruits noirs d'automne et des tanins pas complètement fondus.

**Nederburg Ingenuity (white blend), Western Cape 2010**

HASSELT MILLÉSIME | €21,50 – 87%

Robe jaune paille claire avec des reflets dorés. Fruits jaunes secondaires, un soupçon de beurre et de noisette, des épices du bois. Attaque ronde, texture crémeuse, un peu de fumé. Amertume en fin de bouche.

**Springfield Estate Chardonnay 'Méthode Ancienne', Robertson 2012**

CAVES DE FRANCE | €25,36 – 87%

Terrible ouverture avec des fruits tropicaux (lychees) et du miel. Fines touches boisées. Également généreux et rond dans l'attaque, fraîcheur, acidité naturelle et délicate fin de bouche. Élégance à tous les niveaux.

**Nederburg Ingenuity (red blend), Western Cape 2010**

HASSELT MILLÉSIME | €31,00 – 87%

Frais avec des fruits noirs parfaitement mûrs, un nez équilibré et classique avec un soupçon de réglisse. Une attaque puissante et concentrée avec une rétro de fruits doux mûrs et des tanins juteux en finale.

**Stellenzicht Vineyards Golden Triangle Pinotage, Stellenbosch 2012**

ROUSEU WIJNEN EN LIKEUREN | €12,95 – 86%

Des impressions de fruits d'été, de fruits noirs confits, une touche de brioche, de réglisse et de vanille. En bouche, agréable et généreux avec un puissant retour de petits fruits à baie, mais aussi beaucoup de structure.

**Delaire Graff Chenin Blanc, Swartland 2012**

VINEPLUS | €18,45 – 86%

Touches florales et minérales de silex et d'épices sèches, avec aussi un soupçon de groseille et de pêche. En bouche, frais et excitant avec une belle rétro de fruits blancs à noyau et une pincée de poivre blanc.

**Oldenburg Vineyards Chardonnay, Stellenbosch 2011**

WORLD OF WINE | €16,65 – 86%

Une ouverture crémeuse et florale, après aération, des fruits tropicaux également, un peu de toast et une belle touche de menthe. Attaque généreuse, une bouche à l'acidité modérée.

**Beyerskloof Synergy Cape Blend Reserve, Stellenbosch 2012**

ROUSEU WIJNEN EN LIKEUREN | €26,00 – 86%

Premières impressions de cuir et d'humus. Après aération, des fruits noirs bien mûrs, du pain grillé, du moka, de la réglisse. Puissant et structuré en bouche, mais finale veloutée. Un futur grand vin qui commence à peine sa vie.

**• Remhoogte Bushvine Pinotage, Stellenbosch 2012**

KOROVA | €16,50 – 85%

Un nez superbe avec du bois bien dosé, des impressions de noyaux de cerise et d'épices douces (pain d'épices, réglisse). En bouche, souple et généreux, large palette avec une finale pure. Un Pinotage de plaisir.

**Jordan The Prospector Syrah, Stellenbosch 2011**

VINEPLUS | €17,45 – 85%

Belle robe rouge vif et profonde. Arômes intenses de fruits noirs, d'épices et un soupçon d'herbes aromatiques. Une attaque fraîche avec un retour de fruits à pépins et de bonbon typiques de la Syrah.

**De Trafford Chenin Blanc, Stellenbosch 2009**

KOROVA | €20,35 – 85%

Des arômes puissants et intenses de fruits blancs secondaires, de miel, d'épices (vanille) et un soupçon de thé de tilleul. La bouche est généreuse, profonde, complexe et agréable. Un vin avec des ambitions gastronomiques.

**RECOMMANDÉ 80+**

**Springfield Estate Life from Stone Sauvignon Blanc, Robertson 2013**

CAVES DE FRANCE | €13,51 – 84%

**La Motte 'Pierneef Collection' Sauvignon Blanc, Walker Bay 2013**

CHACALLI | €14,65 – 84%

**Southern Right Pinotage, Hemel en Aarde Valley 2012**

MATTHYS WINES | € 14,00 – 84%

**La Motte Chardonnay, Franschhoek 2011**

CHACALLI | €13,75 – 83%

**Table Mountains Jackal Bird (blend), Western Cape 2012**

VASCO | €23,70 – 83%



## KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW

### Top en qualité et en prix

Les jurys de Vino Magazine ainsi que du Concours Mondial de Bruxelles semblent être tout à fait d'accord : Kaapwijn Import De Leeuw propose des vins de top qualité à des prix très compétitifs. Dans ce numéro 3 de Vino, les vins de De Leeuw ont reçu quatre fois un statut de favori (+90%) et plusieurs distinctions **P/Q** pour un rapport qualité/prix remarquable. De plus, Rust en Vrede 1694 a obtenu une Grande Médaille d'Or au Concours Mondial. Vous trouverez ci-dessous les commentaires des vins qui ont obtenu une récompense dans le Vino Magazine



#### Almenkerk Wine Estate Shiraz, Elgin 2010

€20,01 - 90% **P/Q**

Un nez intense et en même temps retenu, qui demande un peu d'oxygénation. Après aération, il devient de plus en plus riche et complexe, avec des fruits noirs mûrs et des épices piquantes. Puissant et rond en bouche avec une longueur impressionnante. Une palette très large. Un cru harmonieux et intrigant. Un assemblage de syrah et d'un peu de viognier.



#### Bruno Bulgarini Chiaretto, Garda Classico Italia 2013

€9,75 - 90% **P/Q**

Une belle brillance et une couleur rose claire. Un nez aromatique, stimulant, d'abord floral, puis de baies rouges et de fraises. Souple et facile en bouche, tout en présentant suffisamment de caractère, une belle expression de fruits, à nouveau des fruits rouges, une belle matière qui croque entre les dents. Une belle finale, bonne longueur et des acides parfaitement couverts. Un vin superbement réussi.



#### Rust en Vrede (blend), Stellenbosch 2011

€33,05 - 90%

Un éclat rouge foncé dans le verre. Un beau nez fruité, délicat avec une note de menthe poivrée, de réglisse ainsi qu'une présence de vanille. Harmonieux en bouche avec un beau retour de fruits noirs. Des tanins gouleyants qui procurent une structure solide au vin. Un vin d'une beauté classique.



#### La Grange Classique, Pays d'Oc 2012

€6,51 - 85% **P/Q**

Brillant et une couleur de rosé soutenue. Un nez attrayant de fleurs, rapidement suivies de fruits rouges gouleyants, surtout de cerises et de fruits des bois. Un début de bouche pur. Présence immédiate de fruits, un vin raffiné et élégant, des acides bien structurés, un vin équilibré et surtout vif, une finale cohérente, ample et stimulante. Un rosé estival à boire sur une terrasse inondée de soleil, en accompagnement de diverses salades.



#### Crystallum 'The Agnes' Chardonnay, Western Cape 2012

€20,20 - 89%

Un nez de chardonnay ample, riche de type meursault. Généreux, également en ce qui concerne l'usage du bois, tout en présentant la finesse de fruits secondaires et de miel. Puissant, expressif et captivant en bouche. Une jouissance gastronomique.

**POUR TOUTES INFORMATIONS**

**PRENEZ CONTACT AVEC**

**PETER DE LEEUW VIA**

**OFFICE@KAAPWIJN.COM**

**OU SUR WWW.KAAPWIJN.COM.**

# Les Primeurs de Bordeaux 2013

Par Louis Havaux, Bernard Sirot & Abi Duhr

Nul doute que 2013 ne restera pas gravé dans nos mémoires comme un millésime d'anthologie, mais rappelons-nous que les 1987, 1992, 2002 et 2007, ont été eux aussi dénigrés à leur sortie et sont devenus rapidement des vins de plaisir, élégants et fruités, très recherchés dans la restauration et par l'amateur belge en général. Ce 2013, sera un millésime facile, sur le fruit avec une bonne fraîcheur et surtout un vin que l'on pourra boire rapidement, au contraire de certains grands millésimes comme 2005 extrêmement bien coté, mais qui ne sont toujours pas à leur moment optimum de consommation.



Le château Smith Haut-Lafite

## Le millésime 2013

Par l'œnologue Abi Duhr

Tout a commencé par un printemps humide et frais qui a provoqué une floraison tardive. En effet, en pleine floraison, des orages et des pluies diluviennes font étaler cette floraison et provoquer de la coulure. Les orages violents de fin juillet et début août empêchent l'arrêt de croissance de la vigne avant la véraison et le climat doux et humide de septembre et d'octobre favorise le développement de la pourriture grise. Les 25 et 26 juillet, de violents orages touchent le Médoc, les Graves, l'Entre-Deux-Mers et le Libournais. En 2013, il fallait jouer la carte des extractions douces et éviter le végétal, pour ne pas produire des « monstres tanniques ».

### Les vins rouges

Les intempéries ont fragilisé les pellicules des baies qui ont commencé à se fissurer. Début octobre une récolte rapide était incontournable. Ce millésime a finalement été sauvé par des tris sévères, parfois facilités, pour viticulteurs les plus nantis par l'utilisation d'un matériel de tri ultra performant et onéreux. Le Libournais, Fronsac ainsi que Margaux, s'en tirent assez bien, les autres appellations de la rive gauche semblent globalement assez réussies comme

les Graves mais pour cette dernière avec un peu moins de structure. Le merlot a souvent été écarté des assemblages en Médoc. Grâce à une sélection sans merci, de nombreux châteaux ont abouti à l'élaboration de vins de charme, fruités, aux tanins assez soyeux avec un bon potentiel de garde mais pas comparable avec celui des grands millésimes.

### Les vins blancs

Les vins blancs secs ont, selon moi, été trop louangés. Les raisins sains n'ont pas toujours été suffisamment mûrs avec comme conséquence pour certains de la verdeur et des acidités déséquilibrées. Il y a heureusement des surprises agréables, c'est l'avis de mes deux confrères qui furent plus séduits par la vivacité, la fraîcheur, et le fruité. Par contre nous sommes unanimes sur la qualité des liquoreux. Xavier Planty, qui a réussi un grand Ch. Guiraud indique : « 2013 est un grand millésime en Sauternes, mais cependant frustrant car les intempéries survenues au moment des vendanges, ont anéanti les espérances de réussir un millésime exceptionnel ».

### NOTRE CLASSEMENT DES « PRIMEURS »

Abi Duhr, Bernard Sirot et Louis Havaux ont dégusté en une dizaine de jours, de préférence à l'aveugle, lorsque c'était possible, la grande majorité des 57 AOC de Bordeaux. Toutefois tous les châteaux ne présentaient pas leurs vins. Nous ne souhaitons pas donner des cotations pour ces vins « en devenir » mais mettre en évidence les meilleurs dans chaque appellation et parfois selon leur classement, comme par exemple celui de Saint-Emilion, des Graves, ou ceux de la Sélection des Crus Bourgeois du Médoc... Nous les classons en : Coups de Cœur, Excellents, Très Bons et Bons. Il ne faut donc pas comparer par exemple, le Coup de Cœur du Ch. Ausone avec celui du Saint-Emilion (générique) le Ch. Rolland-Maillet. Sauf indication ils sont classés sans ordre de préférence.. Pour rappel nos dégustations effectuées dans cette période beaucoup trop précoce ne sont que des évaluations, qui seront reprises et réactualisées par la suite.



## MARGAUX

L'appellation communale la plus vaste est assez homogène cette année.

**HORS CLASSEMENT:** Le *Château Margaux* très plaisant par son expression aromatique, son fruit et sa finesse.

### CRUS CLASSÉS

**COUP DE CŒUR:** *Lascombes*: vin de charme, extraction douce, élégance, plaisir.

**EXCELLENTS:** Cantenac Brown, Brane Cantenac, Marquis de Terme, Palmer, Prieuré Lichine, du Tertre, Giscours, Dauzac, Rauzan-Gassies, Ferrière, Rauzan Ségla, Dufort Vivens, D'Issan, Pouget.

**TRÈS BONS:** Desmirail, Kirwan (échantillon (?)).

### CRUS BOURGEOIS

**COUP DE CŒUR:** *Paveil de Luze*: réglisse, violette, bonne extraction en finesse.

**EXCELLENTS:** Bellevue de Tayac, Haut-Breton Larigaudière.



Le Caveau du Château Prieuré Lichine

**TRÈS BONS:** Deyrem Valentin, Mongravey, Pontac-Lynch, La Tour de Bessan, La Tour de Mons.

### CRUS NON CLASSES

**COUP DE CŒUR:** *Labégorce*: Tanins en dentelles, séduction, élégance et plaisir.

**EXCELLENTS:** Boyd Cantenac, Angludet, Pouget, Pavillon rouge du Ch. Margaux, Marojallia, Monbrison, Alter Ego, Siran, Le Créateur de Haut-Breton La Rigaudière, Clos du Jaugueyron, les Eyrins, Clos Margalaine, Malessot Saint Exupéry, L'Aura.

**TRÈS BON:** de Malleret.

## PAUILLAC

**HORS CLASSEMENT:** Philippe Dhalluin et son équipe ont réussi un «*Mouton Rothschild*» de charme tellement fin qu'on oublie sa puissance. *Lafite Rothschild* se trouve pratiquement au même niveau avec *Latour*.

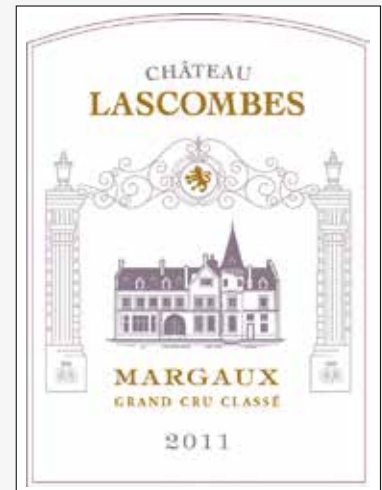
Tous ont un assemblage respectivement de 89%, 98% et 95% de cabernet sauvignon.

# Château Lascombes,

## UN MARGAUX D'AUTEUR



Château Lascombes: vin de charme et de plaisir, très élégant, extraction douce



La superbe grille à l'entrée de la propriété laisse entrevoir une chartreuse séduisante, parée de vignes vierges. Depuis 2001, ce domaine mythique appartient au groupe MACSF, un groupe d'assurance mutualiste. Derrière l'étiquette de second grand cru classé de Margaux, il y a un homme et une équipe.

«*L'Homme de Lascombes*» s'appelle Dominique Befve. Un homme simple, chaleureux et surtout très proche de la nature. Il y arrive comme directeur général, avec quelques belles expériences acquises notamment à Lafite Rothschild. Si Lascombes est parvenu aujourd'hui sans complexe dans la cour des plus grands Margaux, on le doit au travail considérable de Dominique Befve qui a permis de restructurer tout ce vignoble de 118 h en donnant une

identité précise à chacune des parcelles. C'est une des clés de sa réussite. Le vin se fait à la vigne, encore faut-il y parvenir comme à Lascombes, avec rigueur, talent et beaucoup de passion, tout au long de l'année. Une autre caractéristique un peu atypique, la présence importante du merlot qui donne à Lascombes, dès les premières années une approche élégante et séduisante mais tout en gardant une structure riche et puissante avec un grand potentiel de garde. Son chai, hors normes, plonge une lumière bleutée qui, diluée sur les barriques, crée une ambiance originale et très réussie. Lascombes produit un second vin qui est proche de l'esprit du grand vin: Le Chevalier de Lascombes.

**Info et visites :** [www.chateau-lascombes.com](http://www.chateau-lascombes.com)

**CRUS CLASSÉS**

**COUPS DE CŒUR:** *Pichon Longueville Baron*, structuré, puissant, équilibré et *Pontet Canet*, jolis fruits rouges et noirs, finesse, belle trame. Deux très grands vins, choix impossible!

**EXCELLENTS:** Grand-Puy Ducasse, Lynch-Bages, Clerc Milon, Batailley, Pichon Comtesse de Lalande, Croizet-Bages, d'Armailhac.

**TRÈS BONS:** Lynch Moussas, Haut-Bages Libéral.

**CRUS BOURGEOIS**

**COUP DE CŒUR:** *Tour Sieujean*: bonne structure, fruits noirs et épices, touche de torrification.

**EXCELLENTS:** Fleur Peyrabon, Fonbadet.

**CRUS NON CLASSÉS**

**COUP DE CŒUR:** *Petit Mouton*: suave, fondu, plaisir. Un grand «Petit» Mouton.

**EXCELLENTS:** Fort de Latour, Pauillac de La Tour, Pibran, Les Tourelles (Lalande).

**TRÈS BON:** Bellegrave.

**SAINT-JULIEN**

**CRUS CLASSÉS**

**COUP DE CŒUR:** *Ducru Beaucaillou*: violette, mûre, bois de cèdre, tanins suaves, charmeur.

**EXCELLENTS:** *En tête* Léoville Las Cases, puis les autres, sans ordre: Léoville Poyferré, Gruaud Larose, Langoa Barton, Branaire

Ducru, Talbot, Léoville Barton, Beychevelle, Lagrange, Saint-Pierre.

**CRUS NON CLASSÉS**

**COUP DE CŒUR:** *Clos du Marquis*: superbe, griotte, gras, concentration équilibrée, fin.

**EXCELLENT:** Croix Beaucaillou.

**TRÈS BONS:** Du Glana, Gloria, Les Ormes, Teynac, Le Petit Lion.

**SAINT-ESTEPHE**

**CRUS CLASSÉS**

**COUPS DE CŒUR:** *Montrose*: 60% de la production, profond, soyeux, très élégant et *Calon Ségur* plein de fruits, de finesse et de fraîcheur. Les plus belles réussites de l'appellation.

**EXCELLENT:** Cos d'Estournel.

**TRÈS BONS:** Cos Labory, Lafon-Rochet.

**CRUS BOURGEOIS**

**COUP DE CŒUR:** *Saint-Pierre de Corbian*, équilibre, ample, fruité, riche, fin.

**EXCELLENTS:** Le Boscq, Petit Bocq, Clauzet, Serilhan, Le Crock, La Haye, Lilian Ladouys, Tour de Termes, Beau-site.

**TRÈS BONS:** La Rose, L'Argilus du Roi, La Tour de Pez, Coutelin-Merville, Lafitte Carcasset, La Commanderie, de Côme, Ladouys, Tour Saint-Fort, Tour des Termes, Pomyx.

**CRUS NON CLASSÉS**

**COUP DE CŒUR:** *Ormes de Pez*: belle structure, ample, du gras et des tanins fondus.

**EXCELLENTS:** Phélan Ségur, La Dame de Montrose, Le Marquis de Calon, Tronquoy-Lalande, Meyney, de Pez, Les Pagodes du Cos d'Estournel.

**LISTRAC-MEDOC**

**CRUS BOURGEOIS**

**COUP DE CŒUR:** *Fonréaud*, structuré, sans trop d'extraction, touche boisée, léger et fin.

**EXCELLENTS:** *Lestage*, Reverdi, Saransot-Dupré, Bernadotte.

**BONS:** Baudan, Capdet, Donissan, L'Hermitage, Lafon, Lalande, Cap Léon Veyrin.

**CRUS NON CLASSÉS**

**COUP DE CŒUR:** *Fourcas Borie*: violette, griotte, épices, bonne structure d'ensemble.

**EXCELLENTS:** Fourcas Hosten, Fourcas Dupré, Mayne-Lalande, Clarke.

**MOULIS-MEDOC**

**CRUS BOURGEOIS**

**COUP DE CŒUR:** *Branas Grand Poujeaux*, un panier de fruits rouges et noirs, réglisse, belle matière, tanins fondus.

**EXCELLENTS:** Biston-Brilette, Caroline, Myon de L'Enclos.

**TRÈS BONS:** Anthonic, Chemin Royal.

**BONS:** Duplessis, La Garricq, Gressier Grand Poujeaux, Guignan, Lalaudey, La Mouline.

#### **CRUS NON CLASSÉS**

**COUP DE CŒUR:** *Poujeaux*, des fruits, du cacao, extraction élégante, très plaisant.

**EXCELLENTS:** Potensac, Moulin à Vent, Maucaillou, Chasse-Spleen.

### HAUT-MEDOC

#### **CRUS CLASSÉS**

**COUP DE CŒUR:** *La Tour Carnet*, boisé présent, structure, équilibre avec des tanins sans excès.

**EXCELLENTS:** La Lagune, Cantemerle, Belgrave.

**TRÈS BON:** Camensac.

#### **CRUS BOURGEOIS**

(Nous avons ajouté (B) aux membres du groupe Biturica)

**COUPS DE CŒUR:** *d'Agassac* (B) belle matière, tanins fins, ensemble très équilibré et *Beaumont* tanins suaves, encens, violette, superbe matière.

**EXCELLENTS:** Clément Pichon (B) Cambon La Pelouse (B), Haut-Maurac.

**TRÈS BONS:** Belle Vue (B), de Gironville (B), Paloumey (B), d'Hanteillan, Lamothe-Bergeron, Arnauld, Barthez, Bernadotte, Bibian, de Malleret, Caronne Sainte Gemme, du Cartillon, Charmail, Cissac, Fontestean, Lestage Simon, du Raux, Reyson, Saint-Ahon, de Saint-Gemme, Saint-Paul, Lamothe-Cissac, de Villegeorges.

**BONS:** Andon, Aney, d'Arcins, d'Aurilhac, Barateau, Barreyres, Bel Air, Bellegrave du Poujeau, Bel-Ormes Tronquoy de Lalande, Clos La Bohème, de Braude, du Breuil, Corconnac, Croix du Trade, Devise d'Ardilley, Dillon, Fonpiqueyre, Grandis, Landat, Larose Perganson, Larose Trintaudon, La Lauzette Declercq, Liversan, Maucamps, Maurac, Meyre, Ramage, La Batisse, Sénéjac, du Taillan, Trois Moulins, Larivaux The Winemakers' Collection.

#### **CRUS NON CLASSÉS**

**COUP DE CŒUR:** *Sociando Mallet* robe profonde, charnu, tanins fondus, structure ferme mais équilibrée.

**EXCELLENTS:** Coufran, Lamarque, Lanessan.

**TRÈS BONS:** Moulin à Vent, Citran, Peyredon, La Gravette, La Chapelle de Potensac.

**BON:** d'Arcins.

### MEDOC

#### **CRUS BOURGEOIS**

**COUP DE CŒUR:** *La Tour Haut-Caussan*, belle matière concentrée mais en finesse et équilibre.

**EXCELLENTS:** d'Ecurac, Fleur La Mothe, Les Grands Chênes, Blaignan, Rollan de By, Saint-Christoly, Saint-Hilaire, Sigognac, Greysac, La Goulée.

**TRÈS BONS:** La Cardonne, Lestruelle, Carcanieux, Campillot, La Clare, Clément Saint-Jean, Grivière, Ladignac, Gravat, Loudenne, Lousteauneuf, Les Ormes Sorbet, Amour, Tour Castillon, Gravat, Preulliac, Tour Saint-Bonnet, Ramafort, Blaignan.

**BONS:** Fontis, Lassus, Les Anguilley, L'Argenteyre, Le Bourdieu, des Brousteras, Castéra, Chantelys, Clos du Moulin, Cantemerle, La Gorce, Les Granges de Civrac, Haut Bana, Haut-Barail, Labadie, Lamothe Noaillac, Ladignac, Les Lattes, Leboscq, Livran, Maison Blanche, Moulin du Canhaut, Mazails, Méric, Noaillac, du Perier, Pierre de Montignac, La Pirouette, Poitevin, Pontet Barrail, Ricaudet, La Roque de By, Taffard de Blaignan, Le Temple, La Tour Prignac, Tourteyron,



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

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



Les Trois Manoirs, La Valière, Vernous, Vieux Landon, Le Vieux-Port, Vieux-Robin, Patache d'Aux, Panigon, Grivière.

#### CRUS NON CLASSÉS

COUP DE CŒUR: *Haut Condissas* (cerises noires, cacao, belle matière, boisé bien intégré, bel avenir) Jean Guyon confirme ses Médoc d'une grande pureté.

EXCELLENTS: Tour Seran, Rollan de By, Tour de By.



### PESSAC-LEOGNAN (rouges)

HORS CLASSEMENT: *Haut-Brion* et *La Mission Haut-Brion* pour leur réussite traditionnelle de charme de complexité.

#### CRUS CLASSÉS

COUPS DE CŒUR: difficile de choisir entre *Pape Clément*: réglisse douce, bois de cèdre, beau fruité, tanins présents mais soyeux beau potentiel et *Smith Haut-Lafitte*:

cacao, mûre, plaisir dès l'attaque, tanins nobles. Grand vin tout simplement.

EXCELLENTS: un fameux trio proche d'un coup de cœur : Haut-Bailly, Malartic-Lagravière et Dom de Chevalier, *et ensuite* un duo remarquable: *Fieuzal* et Carbonnieux.

TRÈS BONS: La Tour Martillac, Bouscaut et Olivier.

#### CRUS NON CLASSÉS

COUP DE CŒUR: *Haut-Bergey*: séduit par ses arômes de pêche, violette, framboise. Superbe matière, note épicée, ample, plein de charme.

EXCELLENTS: Brown, Larrivet Haut-Brion, Haut-Lagrange, Les Carmes Haut-Brion, La Louvière, Picque Caillou, La Garde, Pontet Caillou, Seguin, Branon, Haut-Nouchet, Léognan, Lespault-Marillac, Clos Marsalette, Le Sartre, Haut-Bacalan, d'Eck, La Garde, Le Sartre, Couhins Lurton, Rochemorin.

TRÈS BONS: Luchey-Halde, Clos des Carmes, Haut-Brion, Le Thil, de France, Sérénité (Magrez), Dom. de Grandmaison, d'Alix, Bardins, Baret, Le Bruilleau, Ferran, Haut Vigneau, Haut-Plantade, Han-netot, Lafont-Menaut, de Cruzeau  
BONS: Jaulien, Lafargue, Mancèdre, Pontac, Monplaisir de Rouillac et Trigant.

### PESSAC-LEOGNAN (blancs)

HORS CLASSEMENT: *Haut-Brion* suivi de *La Mission Haut-Brion* sont les extra-terrestres de l'appellation suivis de la Clarté de Haut-Brion.

#### CRUS CLASSÉS

COUP DE CŒUR: *Malartic Lagravière*: une structure de rêve, rondeur, fraîcheur, superbes fruits, plein d'arômes séduisants, bel équilibre.

EXCELLENTS: Comme d'habitude *Dom. de Chevalier* est très proche d'un coup de cœur ainsi que cette année Carbonnieux. *Suivent*: La Tour Martillac, Olivier, Bouscaut, Couhins, Couhins Lurton.

#### CRUS NON CLASSÉS

COUPS DE CŒUR: *Smith Haut-Lafitte* confirme sa performance des années précédentes, avec son sauvignon mûr, son fruité et sa fraîcheur et *Clos Marsalette* la révélation dans ce millésime où Stefan von Neipperg depuis son ascension parmi les «Premiers B» de Saint-Emilion avec Canon La Gaffelière et La Mondotte, entre enfin parmi l'élite des grands vins de Bordeaux. Vin plein de charme et d'harmonie avec 50% de sémillon.

EXCELLENTS: *En tête*: Pape Clément, Fieuzal, Le Sartre (qui se positionne avec élégance dans la cour des grands) La Garde, de Rouillac, Haut-Bergey, Haut-Lagrange, Larrivet Haut-Brion, *Ensuite*: Brown, Cantelys, Picque Caillou, de France, La Louvière, Rochemorin, de Cruzeau, Lespault-Martillac, Haut-Nouchet.

TRÈS BONS: Luchey-Halde, Dom. de Grandmaison, Ferran, Baret, Bardins, d'Alix, Le Bruilleau Pontac-Monplaisir.

### GRAVES (rouges)

COUP DE CŒUR: *Raboult*: belle matière, finesse, fraîcheur, fruité intense, très charmeur.

EXCELLENTS: Brondelle, *Chantegrive*, Ferrande, de Cérons, Floridène, Haura, Archangeau, Grand Abord, Léhoul, Roquetaille La Grange.

TRÈS BONS: Haut-Selve, Enclos du Ch. de Cérons, Portets, Saint-Jean des Graves, Tourteau Chollet, Vieux Ch. Gaubert, Villa Bel Air.

BONS: Crabitey, Le bourdillot, La Brède, Magneau, Pessan, Vénus.

### GRAVES (blancs)

COUP DE CŒUR: *Grand Enclos du Ch. Cérons* et *de Cérons*: de la même propriété, dégustés à l'aveugle par deux dégustateurs qui ont choisi l'un et l'autre. Deux grands vins de séduction et de complexité.

EXCELLENTS: Brondelle, Chantegrive (Caroline), Haut-Mayne (Cuvée Mayne





FIEUZAL GRAND VIN BLANC

  
CHATEAU  
DE FIEUZAL  
PESSAC-LEOGRAN



du Cros), la Rose Saron (Cuvée Anaïs), Léhoul, Tourteau Chollet, Villa Bel Air, Rahoul, Ferrande.  
**TRÈS BONS:** Chantegrive, Crabitey, Clos Floridène, Haut-Selve, La Fleur Jonquet, M de Malle, Saint-Robert (Poncet Deville), Vieux Ch. Gaubert.  
 Haut Peyrous, Roquetaille La Grange.  
**BONS:** Archambeau, Grand Abord, La Brède, Magneau, Portet, Saint-Jean des Graves.



La plupart des plus grands châteaux, comme pour Pomerol, font cette année encore un tir groupé, difficile à départager.

### SAINT-EMILION PREMIER GRANDS CRUS CLASSES «A»

**COUPS DE CŒUR:** *Ausone* d'Alain Vauthier et de sa fille Pauline se distingue par sa structure éblouissante dans ce terroir unique. Mais dans le nouveau quatuor des «A», *Angélus* confirme sans complexe sa

classe. *Cheval Blanc* se présente racé, charpenté, très élégant.  
**EXCELLENT:** *Pavie* offre des tanins assez structurés à ce stade, de la fraîcheur, des épices et un beau potentiel à attendre.

### SAINT-EMILION PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES «B»

Les quatre nouveaux venus en «B»: Valandraud, La Mondotte, Larcis Ducasse et Canon La Gaffelière méritaient bien d'entrer parmi les «B».  
**TROIS «COUPS DE CŒUR»:** *Valandraud*, plein de charme, de fruits et complexité tout en finesse. Il se positionne devant deux révélations cette année *Figeac* (dont on attend d'habitude la plénitude, bien après les primeurs. Son millésime reproduit la véritable noblesse d'un terroir exceptionnel



Pauline Vauthier de Château Ausone

et *La Mondotte*, une merveille, matière inouïe, fruits noirs, tanins en dentelles.  
**EXCELLENTS:** un Clos Fourtet parmi les grandes réussites et un remarquable Trotteville, Pavie Macquin, Beauséjour D-L. Beauséjour Bécot, Troplong-Mondot (de Christine Valette qui nous a quitté pendant les primeurs), Larcis-Ducasse, Canon La Gaffelière, La Gaffelière, Belair Monange et Canon.

### SAINT-EMILION GRANDS CRUS CLASSES

**COUPS DE CŒUR:** *de Pressac*, en tête pour sa finesse, son équilibre et ses tanins en dentelles. Grande Bouteille ! *Suivent* deux vins de plaisir, frais, fruités, merveilleux: *Clos Saint-Martin* et *Les Grandes Murailles*.  
**EXCELLENTS:** *dans l'ordre* Monbousquet, Clos de l'Oratoire, Jean Faure, La Dominique, *Villemaurine*, Berliquet, La Tour Figeac, Pavie Decesse, La Couspaude, Balestard La Tonnelle, La Serre, Soutard, *Grand Corbin Despagne*, Guadet (sans la



malo). *Ensuite sans ordre:* Grand Mayne, Larmande, Corbin, La Clotte, Haut Sarpe, Saint-Georges, Côte Pavie, Cadet Bon, Bellevue, Fleur Cardinale, Cap de Moulin, Fonplégade, Destieux, Franc Mayne, Chauvin, Faurie de Souchard, Côtes Baleau, Grand Pontet, Petit Faurie de Soutard, Moulin du Cadet, Bellefont-Belcier, Fonroque, Clos La Madeleine, Ferrand, Ripeau, Cap de Faugères, Faugères, Sansonnet, Laroze, La Commanderie, Clos Lanotte, Rochebelle.

### SAINT-EMILION GRANDS CRUS

**COUPS DE CŒUR:** l'inévitable *Tertre Roteboeuf*. Tanins présents mais soyeux. Très grand ! *Suivi par La Chapelle d'Ausone, Virginie de Vallandraud et Quintus.*



L'INCONNU CELEBRE

[WWW.CHATEAUGODEAU.COM](http://WWW.CHATEAUGODEAU.COM)

**EXCELLENTS:** *d'abord:* Moulin Saint-Georges, Bellevue Mondotte, La Dame de Trottevieille, Petit-Cheval, Le Carillon d'Angéus, Clos de Baies, Clos Badon, de Fonbel. *Ensuite, sans ordre:* Godeau, Bou-tisse, Clos Saint-Julien, Simard, Gracia, Lusseau, Tour Perey, Clos Romanile, Bel-Air Ouy, Vieux Lartigue, Trimoulet, Dau-gay, Haut-Ségotte, La Dragon de Quintus, Le Carré, Petit Gravel Ainé, Trianon, N°3 d'Angéus, Roylland, La Fleur, 3 de Vallan-draud, Barrail Saint-André, Magrez Fom-brauge, Les Gravières, Rol Valentin, Grand Barrail, Lamarzelle Figeac, Les Grandes Vasannes, Roc de Boisseaux, du Parc, Patris, Capet-Guillier, Louis, Pindeffeurs, Edmus, Lamartre, La Dôme, Carreau, Tertre Dau-gay, Theyssier, Croix de Labrie, Laforge, Montlabert, Les Astéries, Ferrand Lartigue, Clos Dubreuil, Grand Corbin Manuel, Trimoulet, Grand Cardinal, Magnan La Gaffelière, Laplagnotte-Bellevue, Lynsol-ence, Taunat l'Hermitage, Pas de l'Ane, La Grangère.

**TRÈS BON:** Mondorion.

### SAINT-EMILION

**COUP DE CŒUR:** *Rolland-Maillet.* Extrac-tion raisonnée, rond, suave, équilibre, plaisir.

**TRÈS BONS:** L'Esprit de l'Archange, Dom, des Gourdins, La Paillette de Villemaurine, Longa (de Gessan), Royal Saint-Emilion.

### MONTAGNE SAINT-EMILION

**COUP DE CŒUR:** *Faizeau* un classique tout en rondeur en fruits et en équilibre.

**EXCELLENT:** *Roc de Calon*, Messile Aubert  
**TRÈS BONS:** Clos Bertineau, La Croix de Nau, La Papeterie, Montaignillon, Negrit, Treytens, Tour Bayard.

**BONS:** Calon, Flaunys, Gachon, Guillou, La Bastienne, La Fleur Grands Landes, La Grande Barde, Vieux Ch. Palon.

### LUSSAC SAINT-EMILION

**COUP DE CŒUR:** *Le rival*, puissance, tanins souples, charmeur.

**EXCELLENTS:** Croix de Rambeau, La Clay-more, La Croix de Peyrolye.

**BONS:** Haut-Fayan, Haut Gazeau, Moulin Noir.

### PUISSEGUIN SAINT-EMILION

**COUP DE CŒUR:** *Ch. La Clarisse*, cerises noires, tanins fondus, belle structure en bouche, notes de cacao en final.

**EXCELLENTS:** de Lussac, puis Beauséjour, Fayan, La Diligente, La Vaisinerie, Laurets

**TRÈS BONS:** Branda, de l'Anglais.

### SAINT-GEORGES SAINT-EMILION

**EXCELLENT:** Saint-Georges.

**TRÈS BONS:** Belair Saint-Georges, Mac-quin, Vieux Montaignillon, Calon.



### POMEROL

Une douzaine de crus, parmi les meilleurs terroirs, se positionnent traditionnellement en tête de cette appellation. Nous les classons «hors normes» ce sont de vrais *coups de coeur*: *Un premier trio: Lafleur* (Godineau), *Pétrus* et *La Violette* de la regrettée Catherine Péré-Vergé. *Ils sont suivis par: L'Evange-ile, Trotanoy, La Fleur Pétrus et Vieux Ch. Certan.* *Ensuite toujours dans l'ordre: Le Gay, Certan de May, L'Eglise Clinet, le Dom. de l'Eglise et La Conseillante.*

**EXCELLENTS:** *En tête:* La Croix du Casse, Le Bon Pasteur, Montviel, La Fleur Gazin, Rouget, Fleur de Gay, Pensées de la Fleur, Latour, Petit-Village, Tour Mallet, Gazin, *et ensuite dans le désordre:* La Pointe, *Clos Beaugard*, Vieux-Maillet, La Croix de Gay, Nénin, Clos du Beau Père, Plince, La Croix Saint-Georges, Le Moulin, Mazeyres, Manoir de Gay, Bonalgue, Lecuyer, La Commanderie, La Petite Eglise, Bon Pas-teur, La Fleur du Roy, Fayat.

**TRÈS BONS:** La Cabane, La Clémence, Vieux Taillefer, Vray Croix de Gay, Clos du Clocher, Feytit-Clinet, Taillefer, Moulinet, Certan, de Sales, Prieurs de la Commende-rie, Bourgneuf, Guillot Clauzel, Clos René, Clos de la Vieille Eglise, Clos l'Eglise.

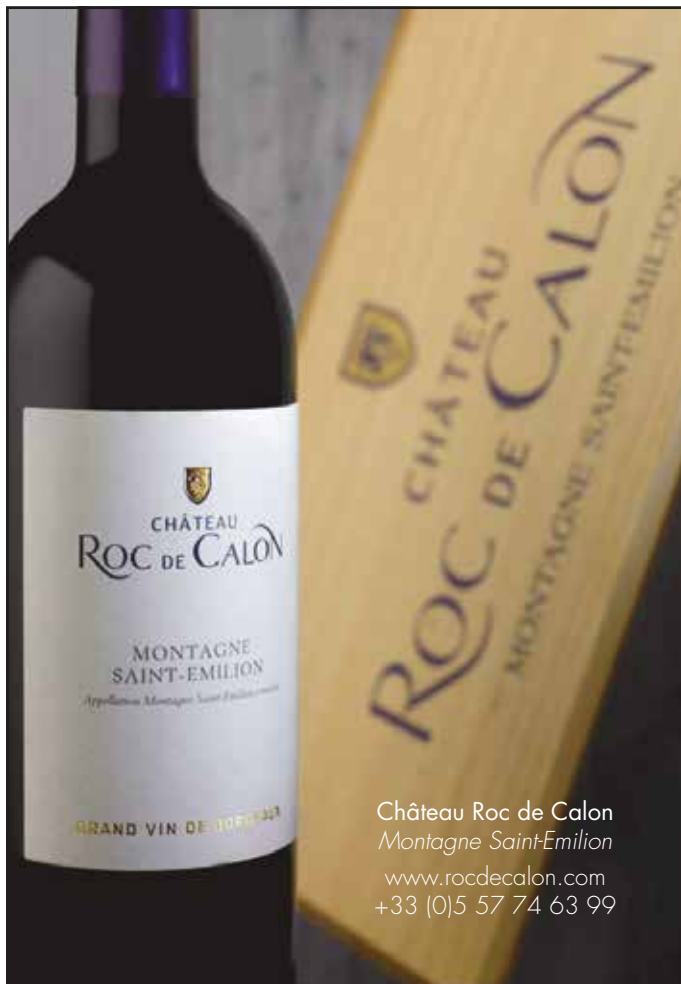
**BONS:** Bellegrave, Bel Air, Le Caillou, Chêne Liège, La Création, La Fleur de Plince, Franc Maillet, La Patache, Pierhem, Plince, Porte Chic, La Rose Figeac, Clos 56, Ferrand, La Croix, L'Enclos.

### LALANDE DE POMEROL

**HORS NORMES:** *Le Plus de la Fleur de Boüard:* Cru rare, structure profonde, riche, long.

**COUP DE CŒUR:** *La Fleur de Bouard:* café, torréfaction, épices douces, tanins encore présents mais d'un beau potentiel.

**EXCELLENTS:** *D'abord:* Les Cruzelles, domaines des Sabines, Le Chanade. *Ensuite dans le désordre:* Bertineau Saint-Vincent, Perron La Fleur, Les Vieux Ormes, Les Grands Ormeaux, Chambrun, Samion, Garraud, Haut-Chaigneau, La Sergue.



Château Roc de Calon  
Montagne Saint-Emilion  
www.rocdecalon.com  
+33 (0)5 57 74 63 99



# DES HOMMES, DES TERROIRS, UNE PASSION...

Avec plus de 1 400 ha de propriété en France, *la famille Helfrich a su au fil du temps développer et maîtriser l'art de la vinification*. De la Loire au Bordelais, tous nos vignobles sont travaillés avec passion dans le respect des traditions. L'expertise de nos œnologues et maîtres de chais nous permet d'obtenir le meilleur raisin et ainsi produire d'excellents vins aux palettes aromatiques riches et variées.



## CLOS BEAUREGARD

**Pomerol**

Les 6 ha de vignes de la très belle propriété Clos Beaugard sont situés en partie basse du Château Beaugard auquel il fut rattaché jusque dans les années 30. Toutes les parcelles sont effeuillées côté levant afin de permettre au raisin de s'épanouir au maximum. Après des vendanges manuelles, la vinification traditionnelle bordelaise se fait en cuves thermo-régulées. Le vin, d'une très belle structure, révèle tout son caractère lors de l'élevage en barriques neuves de chêne Français.



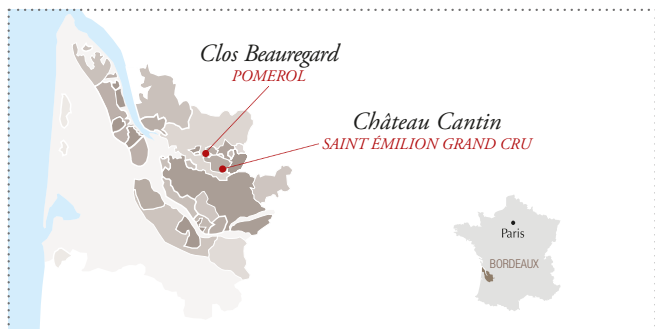
## CHATEAU CANTIN

**Saint-Emilion Grand Cru**

Château Cantin tire son nom du latin Cantio, le Chant, la Chanson. De tous les acteurs clefs de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, Château Cantin en est sans aucun doute le Ténor, le soliste sur lequel tous les regards et applaudissements convergent. Cette propriété de 33 hectares, située sur un plateau calcaire, bénéficie d'un excellent ensoleillement. Château Cantin, un grand Saint-Emilion Grand Cru, aux tanins soyeux et veloutés.

Avec ce 2011, Clos Beaugard présente une belle robe pourpre soutenue et brillante avec des nuances rosées. Le nez fruité et complexe dévoile des arômes de confiture de myrtilles et de vanille. La bouche, persistante et équilibrée, révèle des notes de confiture de mûres, de café et de caramel. A servir avec des viandes grillées ou un plateau de fromages.

ROBERT PARKER : 88-90 /100  
JAMES SUCKLING : 91-92 /100



Ce Château Cantin 2011 nous séduit par sa jolie robe intense et brillante couleur rouge grenat et ses nuances fuchsias. Après aération le nez est puissant et complexe à la fois avec des notes fruitées et épicées et des arômes de confiture de réglisse et de cerise. En bouche l'attaque est ample et équilibrée avec une belle persistance sur des notes de mûres et de chocolat. Ce millésime se mariera parfaitement avec des viandes rouges et du gibier, ainsi qu'avec des fromages affinés.

MÉDAILLE D'OR AU CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2014



CONTACT : ERIC HECKMANN - EHECKMANN@LGCF.FR

**TRÈS BONS:** Perron, Tournefeuille, Sergant, La Gravière, Siaurac, L'Ambroisie de la Croix des Moines, Jean de Gué, Saint-Jean de Lavaud, Enclos de Viaud, Haut-Surget, La Gravière, Laborde, La Croix Bellevue, Les Hauts Conseillants.

**BONS:** Plaisir de Siaurac, L'Ancien, Belles Graves, Canon Chaigneau, Etoile de Salles, Haut Goujon, La Croix Romagne, Tournefeuille, La Fleur Chaigneau, La Fleur d'Eymerits, Mimosas.



### FRONSAC

**COUPS DE CŒUR:** *La Dauphine* joli nez, attaque souple et plaisante, très fruité, charnu, long et *Moulin Haut-Laroque*, bois de cèdre, abricots, cerises noires, finale ferme.

**EXCELLENTS:** Fontenil et Haut-Carles suivent de près le coup de cœur ! Les Trois Croix, Carlmagnus, Dalem, La Rivière.

**TRÈS BONS:** La Croix, La Rousselle, Le Petit Ane, Magodeau, Moulin Haut-Villars, Renard, Richelieu.

**BONS:** Beauséjour, Fort Pontus, Hauchat La Rose, Villars, Chadenne.

### CANON FRONSAC

**COUP DE CŒUR:** *Canon Péresse* a respecté la nature du millésime. Extraction douce, tanins fins. Un gentil vin de plaisir.

**EXCELLENTS:** Moulin Pey-Labrie, La Vieille Cure.

**TRÈS BONS:** Barrabaque, Vray Canon Bouché, Haut-Mazeris, Belloy (Cuvée Prestige), Pavillon.

**BONS:** Canon Saint-Michel, Clos Larriveau.



**COUPS DE CŒUR:** *Roc de Cambes* de Mitjaville, notes de truffes, violette, enchante par son fruité, son élégance et son harmonie. Finesse inouïe des tanins et *Nodoz*, fruits rouges et noirs, très plaisant, ample, riche et équilibré.

**EXCELLENTS:** de Taste, Haut-Macô, Haut Mortefont, Martinat, Mercier, Montfollet,



Château Guiraud

Altus, Relais de la Poste, Vieux Plantier, Fougas Maldoror.

**TRÈS BONS:** Fougas, Brulescaille, Clos Marguerite, de Grissac, Dupeyrat Plouget, Eyquem, Falfas, Grand Maison, Haut-Guiraud, Haut-Mousseau, La Croix Davids, Le Clos du Notaire, Puy Descazeau, Reynaud, Rousselle, Tayac, Tour des Graves.

### EN BLANCS

**COUP DE CŒUR:** *Tayac*, séduisant, frais, cocktail de fruits.

**EXCELLENT:** Tour des Graves.



### COTES DE BLAYE

**COUP DE CŒUR:** *Petit Boyer*, un vrai Bordeaux classique, très agréable.

**EXCELLENTS:** Graves d'Ardonneau, Montfollet Le Valentin, Tourtes.

**TRÈS BONS:** Belle Colline, Caillebeau Bergeron, Gontier, Grillet Beauséjour,

Haut-Bertinerie Grand Vin, La Raz Caman, Les Pierres, Magdeleine Bouhon, Pinet La Roquette (Le Bousquet) Sainte Clotilde, Vieux Puits.

**BONS:** Capet, Cap Saint-Martin, Cassagne Boutet, Grand Barrail, Haut-Canteloup (Prestige), Haut-Valette (Distinction), Matards (Cuvée Nathan), Montignac, Monrillon.

### BLAYE

#### EN ROUGES

**COUP DE CŒUR:** *Le Cone Le Monarque* tout en équilibre et harmonie.

**EXCELLENTS:** Bel-Air La Royère, Monconseil Gazin.

**TRÈS BON:** Marquis de Vauban (Cuvée du Roy).

#### EN BLANCS

**TRÈS BON:** Belle Colline,

### CADILLAC COTES DE BORDEAUX

#### EN ROUGES

**COUP DE CŒUR:** *Carignan*, structure équilibrée parfaite.

**EXCELLENT:** Les Guyonnets.

**TRÈS BONS:** Reynon, Milles Anges, MontPérat, Le Doyenné, Bavotier, Haut-Coulon.

**BONS:** Latour Cablanes, Lestiac.

#### EN BLANCS

**COUP DE CŒUR:** *Mont-Pérat*, frais, équilibre fruité, plaisir.

### CASTILLON COTES DE BORDEAUX

**COUPS DE CŒUR:** *Aurage*, frais, réglisse, tanins fins et intégrés, plaisir et *Joanin Bécot*, beau vin tout en élégance et équilibre. **EXCELLENTS:** Clos des Lunelles, d'Aiguilhe, Montlandrie, Cap de Faugères, Claud-Bellevue, Veyry d'Aiguilhe Querre, La Croix Lartigue, Franc La Fleur, et Franc La Fleur (Cuve Mouna).

**TRÈS BONS:** La Brande, Ampélia, Aster de Beaulieu, Belcier, Bourron, Le Chevalier de l'Anglais, Valmy Dubourdiou Lange, Tertre de Belves.

CHATEAU NODOZ

Château Nodoz (EARL)  
18 chemin de Nodoz  
33710 Tauriac  
Tél. : 05.57.68.41.03

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

**BONS:** Chainchon (Prestige), Labesse, Lagrave Aubert, La Roche Beaulieu.

## FRANCS COTES DE BORDEAUX

### EN ROUGES

**COUP DE CŒUR:** *Les Cerisiers*, belle structure vinifiée en douceur, équilibre.

**EXCELLENTS:** Puyqueraud, Marsau.

### EN BLANCS

**COUP DE CŒUR:** *Ad Francos* (Les Pierres Blanches) Bouquet d'arômes, harmonie entre le sauvignon pur et l'ampleur du sémillon. Complexe.

**EXCELLENTS:** Les Charmes Godard, Puyqueraud.

## COTES DE BORDEAUX (rouges)

**TRÈS BONS:** Campet, Malagar Mont Pérat, Reaut.

## BORDEAUX SUPERIEUR

**COUPS DE CŒUR:** *La Verrière*, concentré, souple, harmonieux et *Grand Vin de Ch. Reignac*, belle structure, cerise, épices, floral tanins fondus, grand vin !

### Château La Verrière rouge

Médaille d'Or au concours de Paris 2014  
Médaille d'Or au concours de Bordeaux 2014  
Coup de cœur VINO magazine



Prochainement distribué en Belgique  
**Info : Alain Bessette - + 33 6 07 08 71 75**  
[www.chateaulaverriere.com](http://www.chateaulaverriere.com)

**EXCELLENTS:** *D'abord:* Beaulieu Comtes de Tastes, Domaine des Cambes, Jean Faux, G Acte 5, Baltus du Ch. Reignac, Guichot, L'Isle Fort, Jean Fort, Penin (Grande Sélection), Grand Village, Peyfaures, Sainte-Barbe, de Courteillac et de la Cour d'Argent. *Ensuite:* Le Pin Beausoleil, Dom. Tour Mirambeau (Passion) Sainte-Marie, Lamothe Vincent (Héritage), Lauduc (Prestige), Le Grand Verdus (Grande Réserve), Parenchère, (Cuvée Raphael), Pavillon La Tourelle, Turcaud, Brande-Bergère (O'Byme).

**TRÈS BONS:** Barreyre, Bernadon, Bossuet, Cadeley, Grand Juan du Ch. Haut-Rieufлагel,

Lajare (Cuvée Eléonore), La Paillette, La Sauvegarde, La Gardera, Les Hauts de Foncaude, Motte Blanc (Cuvée Moisin), Pey La Tour (Réserve), Pierrail, Roques Mauriac (Grand Vin) Tour de Gilet (Expression Petit-Verdot), de Reignac, Tayet (Prestige), Mouton Cadet (sauvignon).

## BORDEAUX (rouges)

**EXCELLENTS:** Virginie Thunevin, Bad Boy (Mauvais Garçon).

**TRÈS BON:** Bellevue La Randée.

## SAINTE-FOY-BORDEAUX (rouges)

**COUP DE CŒUR:** *Hostens-Picant*, tanins soyeux, élégant.

**EXCELLENT:** Bellevue Psychameau.

**TRÈS BONS:** Claribes et Martet (Réserve Famille).

## GRAVES DE VAYRE (rouges)

**EXCELLENT:** Lesparre.

**TRÈS BON:** Goudichaud.

## BORDEAUX (Blancs)

### BORDEAUX BLANCS DE LA RIVE DROITE

**HORS CLASSEMENT:** l'exceptionnel: *Valandraud*, fruits frais, complexité et plaisir intense !

**COUP DE CŒUR:** *Jean Faux*, structure équilibrée, fruité intense, fraîcheur, sublime et *Mombousquet* ananas, pêche, mirabelle, limons, abricot, frais, gras, ample.

**EXCELLENTS:** Majosse (Pierre Lurton qui a perdu sa récolte des rouges par la grêle produit un blanc plein de charme), de Lussac (confirme avec son blanc), Grand vin de Reignac, Sainte-Marie, Tour Mirambeau (Passion) Magrez Fombrauge, Penin, d'Arsac (Cuvée Céline), Virginie de Valandraud, La Grande Clotte (Rolland), Les Champs Libres (Godineau), Clos des Lunes (Or et Argent), Grand Village, Clos des Capucins, La Rame, La Verrière, L'Esprit Couvent (Cuvée Bent Van Looy), Parenchère, Mont Pérat.

**TRÈS BONS:** Haut-Bertinière, Fombrauge, La Perrière, Dourthe N°1, Haut Garriga, Haut-Mouleyre, La Brugue, Lamothe Vincent, Lauduc, Majureau, Sercillan, Mousseyron, Mouton Cadet (Sauvignon), Recougne, Touters (Duo Blanc).

**BONS:** Reynon, Thieuley, d'Arsac (Cuvée Céline), Côte Montpezat.

### BORDEAUX BLANCS DE LA RIVE GAUCHE:

**HORS NORMES:** *L'Aile d'Argent* (de Mouton) un sommet !

**EXCELLENTS:** Cos d'Estournel et Pavillon Blanc du Ch. Margaux, S de Suduiraud, G de Guiraud, Mais comme la plupart de

ces superbes «Blancs», leur quantité est minime.

## SAINTE-FOY-BOREAU

**COUP DE CŒUR:** *Hostens-Picant* (Cuvée des Demoiselles) Au top, comme chaque année, mirabelle, beau gras, belle matière.



## SAUTERNES-BARSAC

«Ceux qui ont en horreur les liquoreux trop lourds, adoreront les 2013. Les plus réussis à l'aveugle sont: (mis à part Yquem) *Sigalas-Rabaud, Lafaurie-Peyraguey, Suduiraud, Clos Haut-Peyraguey, Coutet et Fargues, il faut rajouter Raymond-Lafon ainsi que Haut-Bergeron et ... Closiot* «Le Petit Poucet», qui tire toujours son épingle du jeu» (Bernard Burtschy dans le Figaro)

Comme chaque année nous classons L'Extravagant de Doisy-Daëne de Denis Dubourdieu «hors normes» et inclassable: fabuleux et rare !

### PREMIER CRU SUPÉRIEUR

**COUP DE CŒUR:** *Yquem*, a changé de style, il est plein de charme, de fraîcheur et de finesse, un peu moins concentré pour une consommation plus rapide. Pureté des arômes, fruité intense, agrumes, sublime!

### PREMIERS CRUS

**COUPS DE CŒUR:** *Guiraud*, harmonie parfaite d'un grand liquoreux, frais et structuré, plein de charme.

**EXCELLENTS:** Climens dégusté en barriques il devrait être sublime lorsqu'il sera assemblé, La Tour Blanche, Rieusec, Rabaud Promis, Sigalas-Rabaud, Doisy-Daëne, Lafaurie-Peyraguey, Sigalas-Rabaud, Clos Haut-Peyraguey, Suduiraud, Coutet, Rayne-Vigneau.

### SECONDS CRUS

**COUP DE CŒUR:** *de Malle*: charme, fruits, fraîcheur, équilibre.

**EXCELLENTS:** Nairac, Doisy-Daëne, Caillou, Doisy-Védrines, Romer du Hayot, Myrat, d'Arche, Lamothe Guignard.

**TRÈS BONS:** Boustet, Lamothe.

**BONS:** Suau, Filhot: problème d'échantillon (?)

### CRUS NON CLASSÉS

**COUPS DE CŒUR:** *Cantegril* et *Haut-Bergeron*: remarquables d'équilibre, frais et fruité, deux vins très séduisants.

**EXCELLENTS:** Closiot, Raymond-Lafon, Castelnau de Suduiraud, Bastor-Lamontagne

**TRÈS BON::** Lions de Suduiraud.

# FOOTBALL, SAMBA & **Cachaça**

**En avant première de la Coupe du Monde, 197 cachaças et plus de 600 spiritueux du monde s'affronteront au Brésil à Florianapolis du 6 au 8 juin 2014, lors de l'édition 2014 de la Spirits Selection du Concours Mondial de Bruxelles.**

Ce n'est pas un hasard si le Brésil, l'unique producteur de la Cachaça - l'appellation exclusive de l'eau-de-vie de canne à sucre produite au Brésil - accueille en ouverture de la World Cup cette compétition internationale. En effet, c'est l'occasion unique de jeter un coup de projecteur sur la Cachaça, cette boisson festive, intimement liée au patrimoine national et à laquelle s'identifient tous les Brésiliens. Consommée pure ou en caipirinha, la Cachaça sera plébiscitée par tous les supporters de la Coupe du monde. La Spirits Selection du Concours Mondial de Bruxelles est l'occasion de sélectionner les meilleurs cachaças et les meilleurs spiritueux du monde.

## **Qu'est ce que la Cachaça ?**

Selon la législation brésilienne, la cachaça est l'appellation exclusive de l'eau-de-vie de canne produite au Brésil, avec un degré d'alcool compris entre 38 à 48 % en volume. A ne pas confondre avec le rhum, issu de la fermentation et de la distillation de la mélasse de canne à sucre.

Actuellement, elle se hisse au 4ème rang des alcools distillés les plus consommés dans le monde et est produite dans de nombreuses distilleries partout au Brésil.

'Cachaça' est 'une Indication Géographique' (Indicação Geográfica) brésilienne, instituée par le Décret Présidentiel Non. 4.062 du 21 décembre 2001. Considérée comme le premier alcool distillé des Amériques, l'origine de la Cachaça (prononcer 'kha-shah-sah') remonte au début de la colonisation du Brésil par le Portugal. Bien que l'on n'ait aucune certitude quant au lieu exacte où la Cachaça a été distillée pour la première fois, les premières traces remontent à la période située entre 1516 et 1532, sur la côte brésilienne. La Cachaça est donc le premier alcool distillé en Amérique latine, bien avant le Pisco, la Tequila, le Bourbon ou le Rhum.

La reconnaissance officielle par les États-Unis de l'appellation Cachaça permet de la différencier clairement des autres alcools. En effet, auparavant la cachaça exportée aux USA devait être étiquetée "Rhum brésilien". Cette reconnaissance est très importante pour les producteurs brésiliens car elle

leur assure l'exclusivité de la dénomination «cachaça» ce qui devrait contribuer à l'augmentation des ventes en assurant aux consommateurs une garantie d'origine du produit.

La diversité de la nation brésilienne se reflète dans la variété des saveurs et des arômes de la Cachaça et ce en fonction de son lieu de production. En effet, selon la région de production les essences de bois typiques utilisés pour la fabrication des tonneaux utilisés dans le stockage ou le vieillissement de la Cachaça varieront. On peut citer par exemple l'Amburana, le Jequitibá, l'Amendoim, le Baume, l'Ipê, le Freijó, l'Eucalyptus, le Castanheira, ....en plus du traditionnel fût de Chêne, qui élargit et enrichit considérablement la gamme des saveurs des cachaças.



Photo APAR



Photo APAR

Les caractéristiques aromatiques et la fraîcheur du jus de canne à sucre se retrouvent même en dégustant une Cachaça qui n'a pas été vieillie en fût.

## **L'ingrédient principal du cocktail «Caipirinha»**

La cachaça est parfaite comme base dans la préparation de cocktails, particulièrement les cocktails aux fruits, sans oublier son utilisation dans la traditionnelle et extrêmement populaire 'caipirinha', qui pour être authentique, ne peut être élaborée qu'à partir de cachaça. Plusieurs barmans ont utilisé cet alcool pour réinventer des boissons 'célebres', comme le Mojito, le Dry Martini et la Margarita. La grande variété de cachaças - diversité régionale de sa production, vieillie ou non vieillie, essence de bois utilisée....- alimente une base extraordinaire pour la création de cocktails contemporains, tant au Brésil qu'à l'étranger.





sur les marchés internationaux et l'engagement dans des campagnes pour sécuriser sa reconnaissance comme spiritueux authentiquement et exclusivement brésilien.

Pour ce qui est des exportations, les ventes ont augmenté ces dernières années mais les exportations de cachaça en 2013 ont totalisé seulement 9,27 millions de litres, soit environ 1 % de la production totale du pays. Les résultats sur les marchés internationaux sont encore timides comparés à ceux d'autres boissons concurrentes.

A titre comparatif, les volumes à l'exportation de Tequila ont totalisé 170 millions de litres en 2013, soit 70% de la Tequila produite au Mexique.

Néanmoins, les récentes acquisitions de marques de cachaça par des entreprises multinationales et l'accord pour la promotion de la cachaça à l'exportation signé en 2012 entre l'IBRAC et l'APEX (**Brazilian Trade and Investment Promotion Agency**) devraient contribuer à un changement du scénario à l'international.

On estime à 1,2 milliards de litres la capacité de production de la cachaça, répartie entre plusieurs milliers de producteurs. La production actuelle est cependant inférieure à 800 millions de litres par an.

Les états principaux de production (en volume) sont São Paulo, Pernambuco, Ceará, Minas Gerais et Paraíba.

*Source: Brazilian Institute of Cachaça – IBRAC and Jairo Martins.*



Photo CACHAÇA MAGNIFICA



Photo APAR

Ces qualités font de la cachaça un alcool de plus en plus populaire de par le monde.

## Les défis de la Cachaça

L'Institut brésilien de la cachaça (IBRAC) a été créé en 2006 et compte, parmi ses membres, des entreprises et des associations de toutes les régions productrices de Cachaça.

La création de l'IBRAC était une étape majeure pour la cachaça. En effet cette institution est la première à rassembler au niveau national des petites, moyennes et grandes entreprises ainsi que des associations représentatives du secteur. La mission principale de l'institut est de défendre l'identité de la cachaça, au niveau national et international, conformément aux critères définis dans la loi et ainsi d'accroître la valeur ajoutée de la cachaça.

La cachaça a de grands défis à relever: la croissance de ses exportations, la consolidation



Tonneaux de stockage

Photo APACERJ - PH. JOÃO LEBRÃO



Photo APACERJ - PH. JOÃO LEBRÃO



# LE BAIJIU À LA CONQUÊTE DE LA PLANÈTE

Par Thierry Heins

La Chine arrive là où ne l'attendait pas ! Non contente d'aligner au Concours Mondial de Bruxelles quelques crus remarquables, voilà que l'Empire du Milieu annonce la couleur pour 2015, année où la ville de Guiyang – 4,5 millions d'habitants – accueillera la "Spirits Selection" du Concours Mondial de Bruxelles. C'est dire si le Baijiu en sera la star incontestée, cet alcool de grains, issu du sorgho, demeurant le spiritueux le plus volontiers dégusté en Chine. Avant de l'être dans le monde ?

En 2013, la production de Baijiu s'est située à 123 millions d'hL. Non, vous ne rêvez pas, 12 milliards de litres ! Cela en fait le spiritueux le plus bu au monde mais sa consommation est essentiellement chinoise puisque les exportations ne représentent pour l'instant que 3% de la production.

Néanmoins, les choses bougent très rapidement en Chine. En effet, il ne serait pas étonnant de voir le Baijiu envahir d'autres marchés dans un avenir très proche. Ils en ont les moyens quand on sait que le chiffre d'affaires de l'industrie du Baijiu était de 59 milliards € en 2013 (+7,05% par rapport à 2012), pour un profit de 9,5 milliards €. Tout simplement gigantesque.

Le Baijiu porte l'essence même de la culture traditionnelle du peuple chinois. Son origine remonte à la dynastie Yuan, il y a plus de 800 ans. La banque nationale des statistiques chinoise recense 1300 distilleries dont 48 grandes entreprises qui totalisent à elles seules la moitié des ventes.

## MAIS QU'EST CE QUE LE BAIJIU ?

Le "Baijiu" est un alcool de grains, issu majoritairement de la fermentation en phase solide du sorgho. Quatre catégories de Baijiu sont recensées, selon leurs arômes : "strong aromas, light aromas, sauce-aromas et rice-aromas".

Le Baijiu est produit en cinq étapes : la préparation des ingrédients et celle du "qu", la saccharification, la fermentation, la distillation et le processus de vieillissement.

### Préparation des ingrédients

Le sorgho est typiquement l'ingrédient principal du Baijiu, néanmoins, d'autres céréales ou végétaux peuvent également entrer dans sa composition, blé, riz glutant, pois...

Les ingrédients sont humidifiés. Parfois, ils sont chauffés à la vapeur, parfois ils sont écrasés.

### Préparation du Qu

Le *Qu* (se prononce "choo") est une invention chinoise très particulière. C'est une préparation de grains écrasés pouvant contenir des herbes médicinales chinoises, mélangée à de l'eau. La pâte forme des briques ou des boules qui sont ensuite stockées dans des pièces chaudes pendant un mois. Durant ce processus, les briques de *Qu* sont contaminées par des levures, champignons et tous types de micro-organismes. Mais pourquoi faire cela ? Ceci est primordial pour le processus de saccharification et de fermentation.

### Saccharification

Les grains récoltés contiennent très peu de sucres. Par contre, ils contiennent de l'amidon qui doit être saccharifié pour libérer les sucres simples qui pourront être ainsi transformés en alcool par les levures.

Dans nos distilleries et brasseries, ce processus est accompli en faisant germer les graines pour obtenir le malt, (processus enzymatique).

Dans le processus de production du Baijiu, la saccharification est réalisée en ajoutant de la poudre de *Qu* et de l'eau aux ingrédients. Il n'y a pas de processus de germination.

### Fermentation

Le processus de saccharification et de fermentation est réalisé en une seule étape. Durant la fermentation, les sucres libérés sont transformés en alcool grâce aux levures présentes dans la poudre de *Qu*.

C'est la manière par laquelle ce processus de fermentation est mené qui permet de différencier un type de Baijiu d'un autre. Ainsi, les préparations de grains humidifiés peuvent réaliser leur



◀ M. Liao Liqiang  
Ambassadeur de Chine

saccharification / fermentation dans de grandes fosses creusées dans la terre, d'autres dans des jarres en céramique, enterrées ou non dans le sol. Parfois la fermentation est réalisée en plusieurs étapes, en rajoutant du grain frais et de la poudre de "qu" à chaque étape. En final, on obtient une bouillie ou purée de grains alcoolisés.

### Distillation

La distillation est réalisée dans des alambics traditionnels chinois. Comme la distillation n'est pas réalisée à partir d'un liquide alcoolisé mais d'une matière solide alcoolisée, il est nécessaire de faire passer de la vapeur à travers cette bouillie alcoolisée pour vaporiser et entraîner l'alcool.

L'alcool vaporisé est ensuite récupéré et siphonné dans une chambre de condensation. L'alcool sort de l'alambic à 70°.

L'alcool produit à la sortie de l'alambic est à proprement parlé du Baijiu. Il peut être directement embouteillé ou dilué pour atteindre un taux d'alcool compris entre 48 et 56% vol.

Mais ce n'est pas la fin de l'histoire pour la plupart des Baijiu. Beaucoup de producteurs mélangent alors le distillat avec du grain épuisé et des ingrédients frais pour un nouveau processus de fermentation et de distillation. Ce processus peut être répété plusieurs fois.

### Vieillessement

La plupart des producteurs vont ensuite stocker le Baijiu dans des grandes urnes en terre dans des caves souterraines ou chambres sombres pendant un ou deux ans, parfois plus. Les arômes mûrissent et un équilibre s'installe.

Copiant un peu le principe des Whiskie, Cognac, Armagnac... plusieurs producteurs de Baijiu offrent à présent des Baijiu de 10, 15, 30 ans d'âge. Néanmoins, il est difficile d'affirmer si le vieillissement dans les jarres est bénéfique au Baijiu.

## KWEICHOW MOUTAI, DÉJÀ PRÉSENT EN EUROPE

Lors du 20<sup>e</sup> *Concours Mondial de Bruxelles* qui réunissait au Heysel, plus de 300 experts internationaux autour de plus de 8.000 vins, les alcools de Moutai ont été mis à l'honneur lors d'une soirée de gala organisée dans le lieu emblématique de Pairi Daiza, le samedi 3 mai. Le Président de Kweichow Moutai, Mr Yuan Renguo, s'était tout spécialement déplacé en Belgique pour présenter les alcools de Moutai à ce parterre d'experts, en présence de son Excellence, Mr. Liao Liqiang, Ambassadeur de Chine, et de Mr Zuoxun Li, Vice-Mayor de la ville Guiyang.

Les dégustateurs du *Concours Mondial* ont pu apprécier le Moutai à la mode "chinoise", et également sous forme d'un cocktail tout spécialement concocté par Alain Vervoort de Barconnector à Waterloo. Nul doute que cet événement est le début d'une longue histoire pour le Baijiu à l'assaut du monde...

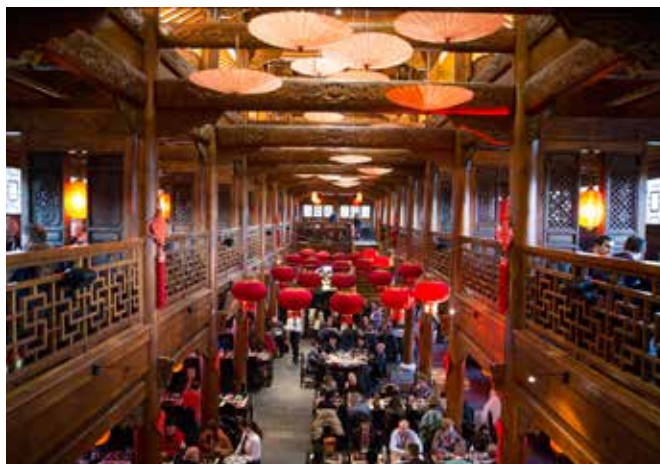
En 2015, Guiyang accueillera la *Spirits Selection du Concours Mondial de Bruxelles*, une occasion pour faire découvrir aux experts en spiritueux une large gamme de Baijiu.



**Kweichow Moutai** (prononcer MAO - TAI) est un représentant majeur du secteur du Baijiu, c'est l'alcool haut de gamme le plus connu en Chine et en Europe. Il est produit dans la province de Guizhou, dans le sud de la Chine. Il est issu d'un écosystème préservé, bénéficie d'une AOC, et fait officiellement partie du patrimoine culturel chinois. Le titre officiel d'"alcool national" lui est décerné en 1951. Depuis il est servi lors des banquets officiels avec les chefs d'État étrangers invités en Chine.

Le Moutai est issu d'un processus traditionnel complexe. Le mélange de sorgho et de blé subit de multiples cuissons et séchages, neuf fermentations, et sept distillations. Il est ensuite conservé pendant 5 ans dans des jarres en terre cuite enterrées avant d'être assemblé à des alcools plus anciens. C'est ce savoir-faire ancestral qui confère au Moutai une extrême longueur en bouche et une telle complexité de parfum, avec un fort caractère de céréales, un arôme qui rappelle la prune, le cacao brûlé, la coco, le caramel, la noisette grillée.

INFOS : CAMMY FRANCE +33 9 52 65 70 50 - WWW.CHINAMOUTAI.FR



### Moutai Tiki Cocktail

Par Alain Vervoort - (BarConnector)

#### 1. Mélanger dans un verre

- Une rondelle de gingembre écrasée au muddler, 10 ml de sirop Monin Pamplemousse rose, 10 ml de sirop Monin de Coco
- 20 ml de liqueur Monin Cacao Blanc, 20 ml de jus de citron jaune frais, Dans un verre Durobor Lima, verser le mélange
- Ajouter de la glace pilée, Ajouter 40 ml de Moutai

#### 2. Rajouter de la glace pilée jusqu'au bord du verre

#### 3. Ajouter une paille et une rondelle de citron jaune pour la décoration.

À votre santé...

INFOS : ALAIN@BARCONNECTOR.BE – T. +32 473 82 22 72

# Cocktails de l'été: faites entrer le soleil dans votre verre !



## Grey Goose Vodka: L'authentique cocktail «Bloody Mary»

Une vodka d'origine française, distillée sur la base de grains français ! Lors de l'assemblage, il est fait usage d'eau de source de Gensac, filtrée à travers les calcaires de Champagne. François Thibault, reconnu pour ses compétences et son expertise en matière de cognac, a élaboré cette vodka d'exception à nulle autre pareille.

L'origine du Bloody Mary n'est pas très claire. Il aurait été inventé dans les années 1920 par Ferdinand Petiot, un barman du Harry's Bar, endroit réputé, situé à Venise, qui accueillait à son comptoir bon nombre de célébrités, dont Ernest Hemingway. L'écrivain, prix Nobel et créateur de cocktails aurait non seulement découvert le Mojito mais également le Bloody Mary dans un but de «dégrisement».

**2 parts de vodka - 4 parts de jus de tomate - ½ part de jus de citron - 2 soupçons de sauce Worcestershire - 1 soupçon de Tabasco - de la glace pillée - un soupçon de sel de céleri - du poivre noir - un zeste de citron - une branche de céleri.**

Mélangez la vodka au jus de tomate, puis ajoutez le jus de citron, la sauce de Worcestershire et le Tabasco et pour finir la glace pillée. Assaisonnez à l'aide de sel de céleri et de poivre noir. Filtré le mélange (à l'aide d'une passoire) et récupérez-le dans un verre « on-the-rocks », long et frais. Mettez la touche finale en y ajoutant du citron et une branche de céleri.

## William Lawson's 13 years Bourbon Cask Finished: «Sour»

Le William Lawson's 13 Year Old est le dernier né de la distillerie située dans la région sauvage du Nord-Est des Highlands écossais. Une loi orale affirme que le vieux whisky doit avoir douze ans d'âge. William Lawson y a toutefois ajouté une année supplémentaire. Cette treizième année est mise à profit pour parachever le whisky dans des fûts de bourbon noircis. Cette dernière étape permet de produire un scotch très sombre et doux. Ce Blended

Whisky est évidemment aussi délicieux à déguster tel quel, « on the rocks » ou non. Cependant, ajoutez-le à un cocktail classique et vous obtiendrez une dimension supplémentaire.

**5 cl William Lawson's 13 years - 5 cl de jus de citron vert frais - 3 cl d'eau sucrée - un ½ blanc d'œuf - des glaçons - un quartier d'orange**

Remplissez le shaker de glaçons et ajoutez-y ensuite tous les ingrédients. Filtré dans un tumbler et mettez la touche finale en ajoutant un quartier d'orange.

## William Lawson's Super Spiced: «Spicy Coke»



Voilà une expérience particulière de William Lawson au cours de laquelle toutes les règles ont été ignorées. («No Rules»). C'est le goût puissant de William Lawson avec de la vanille et des arômes chaleureux. Il est évidemment possible de le déguster à l'état pur et « on the rocks » mais il peut être aussi apprécié dans une préparation classique à base de Coca-Cola.

**5 cl William Lawson's Super Spiced - glace pillée - Coca-Cola - une rondelle de citron**  
Versez le whisky sur la glace pillée. Versez ensuite le Coca-Cola frais. Ajoutez une rondelle de citron et mélangez doucement. Ensuite, il ne vous reste plus qu'à vous installer confortablement au soleil.

## Bacardi Gold: le seul et unique «Cuba Libre»

Le Bacardi Gold est en réalité la base du Cuba Libre et était un des trois premiers mélanges de rhum mûri avec lequel Don Facundo Bacardi Masso a débuté son aventure cubaine.

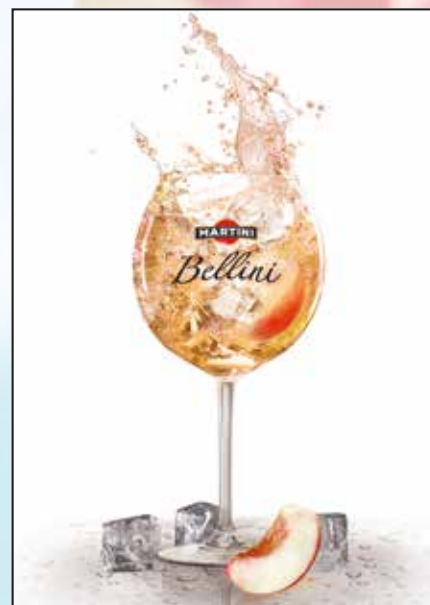
Son goût parfaitement équilibré est le résultat d'un équilibre extrêmement délicat entre la vanille, le chêne, la prune, la noix et les épices douces. La finale subtile et exotique fait l'effet des doux rayons du soleil qui réchauffent la peau en été.

**5 cl Bacardi Gold rhum - Coca-Cola - gla-**

**çons - un quartier de citron vert**

Prenez un verre long et remplissez-le de glaçons. Ajoutez-y le Bacardi Gold. Pressez vigoureusement le quartier de citron vert dans le verre et plongez-le ensuite à l'intérieur. Complétez avec du Coca-Cola bien frais et mélangez le tout. Comme touche finale, apposez un quartier de citron vert.

## Martini Bellini - Vine Peach: «Vine Peach & Gin»



Une pêche blanche bien mûre. Un zeste de Martini prosecco. Un zeste de citron aigre. Et, comme touche finale, une cuillère de sucre de canne. Nul doute qu'avec son teint de pêche vif et rafraîchissant, ce Bellini fera fureur sur toutes les terrasses d'été. En effet, depuis fin mars, avec sa variante toute faite, Martini a déclaré ouverte la saison des apéritifs estivaux. La recette originale de ce cocktail d'été de couleur rose claire a été élaborée par Giuseppe Cipriani, mixologue avant-la-lettre, qui travaille au célèbre Harry's Bar de Venise. Sofia Loren y est d'ailleurs encore cliente.

**1 bouteille de Martini Bellini - des glaçons - une pêche mûre coupée en quartiers - du gin de qualité**

Remplissez à ras bord de glaçons un verre de Martini Bellini ou un verre à vin. Ajoutez-y 10 cl de Martini Bellini. Découpez une pêche mûre en quartiers et placez-en un dans le verre. Mélangez bien et servez.

# QUELLE PLACE POUR LES VINS DE MARQUES INTERNATIONALES EN BELGIQUE ?

par Damien De Koninck @stratecom

Le monde économique d'aujourd'hui est de plus en plus dominé par des marques, propriétés de groupes multinationaux de plus en plus tentaculaires. Lorsque j'ai découvert le monde du vin en Belgique il y a une quinzaine d'année, j'ai été surpris par le fait que ce monde était régi par d'autres codes, d'autres logiques (production, distribution, achat) et de ce fait, qu'il était un des très rares secteurs dans lequel les grandes marques ne dictaient par leur loi. Mon interrogation était la suivante : comment se fait-il, qu'avec les moyens financiers et marketing dont disposent ces grands groupes, ceux-ci n'occupent pas une place plus importante ?

Dans un premier temps, je me suis contenté de trouver une explication à ce phénomène dans le fait que beaucoup de Belges sont connaisseurs de vin et que leur culture œnologique les emmenait à chercher la différence plutôt que l'uniformité. Certes, ce fait explique bien une partie de la réalité de notre marché et de sa structure actuelle, mais est-ce vraiment la seule explication ? Rapidement, je me suis heurté à deux difficultés. La première : celle de trouver des chiffres précis sur ce segment de produits. La seconde (qui explique aussi la première) : celle de définir ce qu'est un vin de marque.

## Commençons donc par la définition d'un vin de marque.

Intrinsèquement, on pourrait dire qu'un vin est une marque à partir du moment où son nom sert de référence pour le consommateur dans ses critères d'achat. Si on s'en tient à cette définition, on peut considérer qu'un nom de Château est donc une marque. Pour être plus clair, ce ne sont pas de ces marques-là que nous allons parler ci-dessous. Les vins de marques dont on veut parler ici sont définis par les caractéristiques suivantes :

- ce sont des vins destinés à un marché de masse, le plus souvent mondial,
- ils commercialisent des volumes très importants,
- ces vins offrent une qualité constante,
- ces vins sont destinés à être marketés et soutenus par une communication dans le but d'être les plus connus possible,
- Ils sont l'apanage des négociants, des grandes caves coopératives ou encore des domaines d'une grande taille .

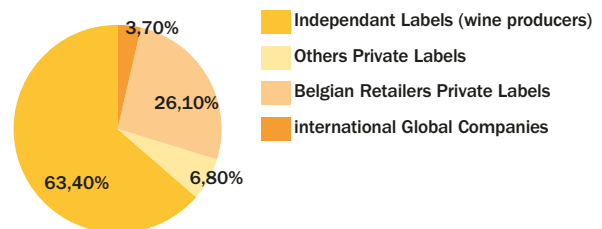
## Quel poids pour les vins de marques en Belgique ?

Force est de constater que les chiffres sur le sujet ne courent pas les rues. Je me suis procuré un rapport de la société Euromonitor publié fin 2013 qui constitue, à ma connaissance, un des seuls documents chiffrés sur ce sujet.

D'après Euromonitor, les *International Brands* pèsent environ 3,7% du marché belge. Cette part de marché semble remarquablement stable ces 5 dernières années.

On ne peut donc effectivement pas parler de domination pour ce segment de marché comme c'est le cas dans certains grands marchés internationaux, même si les volumes de chacune de ces marques sont assez importants. Euromonitor identifie également une autre catégorie de Private Labels (avec un poids non négligeable de 6,8%) et probablement constituée d'une plus large sélection d'autres grands producteurs qui commercialisent ce que je qualifierais plus de "vins de signature" que de vins de marque : des vins d'appellations, châteaux, quintas et autres domaines vendus sous la signature d'une grande marque. Quoiqu'il en soit, et une fois retirée la part (non négligeable) des vins de marques

MARKET SHARE BRAND LABELS STILL WINES BELGIUM 2012



0,5 Jacob's Creek  
Pernod Ricard

0,4 Lindeman's  
Treasury Wine Estates Ltd

0,4 Hardys  
Accolade Wines Ltd

0,4 Castellero del Diablo  
Concha y Torro

0,4 Santa Rita  
Vinha Santa Rita

0,4 Concha y Toro  
Cono Sur

0,3 Mateus  
Vinhos de Portugal

0,3 Listel

0,3 Roodeberg  
KWW Group

0,3 JP Chenet  
Grand Chais de France

de distributeurs, cela place la part de marché des "vins de vigneron" à environ 63%.

Toujours selon Euromonitor, les parts de marché de ces marques internationales seraient très équilibrées. Chacune de celles-ci occuperait en effet une part de marché (en volume) entre 0,3 et 0,5% de part de marché en Belgique. Vu le manque de sources disponibles, prenons toutefois ces données avec quelques réserves au niveau des pourcentages.

Ce qui m'a toutefois été confirmé par plusieurs acteurs du marché, c'est que ces grandes marques semblent plutôt être considérées par nos grands distributeurs comme un 'mal nécessaire' plutôt que comme une priorité stratégique de développement. En exigeant une (quasi) totale exclusivité de distribution à ces marques internationales, la grande distribution belge met de *facto* un frein au potentiel de croissance de ces marques sur notre marché. Ceci expliquerait donc aussi pourquoi aucune d'entre elles ne dépasserait 1% de parts de marché et cela, malgré les moyens financiers de ces grands groupes.

L'intérêt économique de nos distributeurs se trouve bien plus auprès de cette autre catégorie de vins, appelés aussi vins de marque mais de marque de distributeur cette fois. Il suffira de regarder les 26% de parts de marché de cette catégorie de vin pour s'en convaincre.

Avec ces quelques données chiffrées, on comprend mieux les enjeux et le poids de ces différents segments de marché, tout en comprenant les obstacles au développement de ces grandes marques internationales sur un marché comme la Belgique.



# WILLIAM WOUTERS

Rédigé par Dirk Rodríguez

Le trophée du Belgian Wine Personality of the Year a été décerné pour la sixième fois. Dans ce cadre, la rédaction se doit de souligner les capacités particulières des candidats nommés cette année, ce qui ne fait que renforcer la brillante position du lauréat. Mesdames et Messieurs, nous avons l'honneur de vous annoncer que le lauréat du Belgian Wine Personality of the Year 2014 est William Wouters, ou plus précisément William "Pazzo". Comment aurions-nous pu laisser partir les mains vides celui qui a non seulement été Président de la Gilde des Sommeliers de Belgique durant des années, mais a également été nommé à quatre reprises Meilleur Sommelier de Belgique et a remporté le trophée du Wine Spectator de la meilleure Carte des Vins au Monde avec son Pazzo. En effet, William quitte à présent notre pays pour aller travailler sur le sol portugais de la Bairrada. Cependant, il passera par la grande porte, il est récompensé par son trophée de "chef des Diables Rouges". Heureusement, malgré son agenda très chargé, William a pu consacrer un peu de temps à VINO, juste avant son départ pour Stockholm avec le staff des Diables Rouges.

Notre entretien n'a évidemment pas pu débiter autrement qu'en parlant de football. Il est de prime abord étonnant de constater que le Meilleur Sommelier de Belgique 1992 (il a au total remporté le prix à quatre reprises et est également devenu le 5<sup>e</sup> Meilleur Sommelier au Monde) est également cuisinier. C'était d'ailleurs son activité principale au début de sa carrière dans l'horeca. Grâce à Tony Ferrarese, il a eu l'occasion de faire un stage en Italie en tant que "novice" dans un grand restaurant situé près de Milan où il s'est vu surnommé *Pazzo*, qui signifie en réalité "légèrement toqué". En effet, quelqu'un qui se tue au travail dans les cuisines, et ce gratuitement, peut paraître plutôt étrange. William Wouters y connaît donc un rayon en matière de cuisine. Il a d'ailleurs suivi l'école hôtelière à Coxyde. Il maîtrise très bien le portugais puisqu'il est marié à Filipa Pato, vigneronne dans la Bairrada. Le couple a deux enfants, actuellement âgés de 3 et 6 ans. À la maison, différentes langues sont parlées. Dans l'ordre : le portugais, le néerlandais, le français et l'anglais. La connaissance du portugais revêt en effet une importance particulière pour William. Comment aurait-il sinon pu diriger le personnel de cuisine au sein de l'hôtel brésilien des Diables Rouges ?

**Vino : Comment la ligue du football a-t-elle jeté son dévolu sur vous ?**

**Wouters :** "La ligue du football ne me connaissait pas, c'est Lieven Maesschalck, le kinésithérapeute de renom des Diables Rouges, qui a provoqué cette rencontre. Ce n'est d'ailleurs pas étonnant car il habite à deux cents mètres de chez moi. Lorsqu'il a appris que j'avais remis le Pazzo à Ingrid Neven et Tom d'Hooghe, il m'a téléphoné pour me

dire : "William, j'ai appris que tu avais remis ton affaire. Tu dois par conséquent avoir du temps et de l'argent. Pourquoi ne travaillerais-tu pas pour les Diables Rouges ?" Je pensais évidemment qu'il plaisantait. Mais quelques jours plus tard, il est venu dîner en compagnie de Marc Wilmots et nous avons discuté.

**Vino : Cela signifie donc un mois, voire deux, loin de chez vous. Comment avez-vous vendu cela à votre épouse ?**

**Wouters :** "Cela n'a pas été difficile car au Portugal, le football est sacré. Espérons toutefois que les Diables Rouges ne doivent pas affronter le Portugal. Si tel est le cas, il y aura très certainement de l'électricité dans l'air."

**Vino : William Wouters est donc aussi un inconditionnel de football ?**

**Wouters :** "Dès mon plus jeune âge, je me rendais au Beerschot. Le "frut" (Gazet van Antwerpen, ndlr) a d'ailleurs déjà plaisanté quant au fait que l'équipe nationale se rend au Brésil accompagnée de cinq produits du Beerschot : Vermaelen, Alderweireld, Dembelé, Vertonghen et Wouters."

**Vino : Les Diables ont-ils le moral ?**

**Wouters :** "Depuis que Wilmots est l'entraîneur de l'équipe nationale de football, on peut dire que tout est rock'n roll. Pas de manières guindées ! Wilmots sait comment aborder toutes ces vedettes, comme cela a été le cas avec Hazard. C'est fantastique !"



**Vino : Est-ce aussi rock'n roll dans la cuisine ?**

**Wouters :** “Cela, c’est top secret. Je ne peux rien divulguer. Je ne peux même pas vous révéler le menu qui a été servi aux Diables avant qu’ils gagnent au Luxembourg. Il est un fait que nous sommes deux à décider de ce que les Diables mangent et boivent. Et malheureusement, le vin ne fait pas partie de la carte, pas plus que la viande de porc. Tant les ingrédients que les quantités sont strictement définis par mon collègue nutritionniste. En ce qui me concerne, je dois veiller à ce que les repas restent attrayants pour ces gars. Un bon repas donne un meilleur moral.”

**Vino : La remise du Pazzo a-t-elle été une décision difficile ?**

**Wouters :** “Effectivement. Il y a 16 ans que j’ai fondé le Pazzo et il fait partie de ma vie. Évidemment, je suis content qu’Ingrid et Tom aient fini par accepter de reprendre l’affaire. Je n’ai malheureusement pas pu faire autrement que d’arrêter car les enfants deviennent trop grands. Filipa et moi-même avons décidé qu’ils iraient à l’école maternelle en Belgique. Mais comme l’aîné a maintenant six ans, à partir de septembre, ils iront à l’école au Portugal.”

**Vino : Pourquoi êtes-vous fidèle au secteur de l’horeca ?**

**Wouters :** “Nous pratiquons ce métier de père en fils depuis trois générations. Mon père aurait souhaité me voir prendre une voie différente mais cela n’a pas été le cas. J’ai suivi ma formation à l’école hôtelière de Coxyde, même si, en réalité, je n’avais pas grand-chose à y apprendre étant donné que je baignais déjà quotidiennement dans l’horeca. Après l’école, c’était pour moi le moment de faire la vaisselle. Cependant, j’ai toujours aimé travailler dans ce secteur car, j’ai toujours apprécié d’être entouré de personnes heureuses de pouvoir bien manger et boire. Dans un certain sens, cela fait également mon bonheur. Le Pazzo est une brasserie et je ne suis pas certain que je disposerais aujourd’hui du courage nécessaire si je devais ouvrir un restaurant gastronomique. Je tire mon chapeau aux personnes qui se lancent dans l’aventure seulement pour l’honneur et la gloire ! Personnellement, j’en serais incapable, parce que ce n’est pas gagné d’avance, surtout sur le plan financier.”

**Vino : Que pensez-vous de la formation actuellement donnée aux sommeliers ?**

**Wouters :** “Les écoles font du bon travail, de même que la Gilde des Sommeliers de Belgique. Si j’en suis resté aussi longtemps président,

c’est parce que je dois ma carrière à cette gilde. En ce qui concerne les écoles, je souhaiterais leur dire de ne pas considérer les sommeliers comme des personnes raides comme des piquets, uniquement capables de réciter leurs cours sur les vins. Dans le secteur de l’horeca, c’est le plaisir du client qui compte. Un bon sommelier est avant tout une personne socialement intelligente et non pas une encyclopédie des vins sur pieds.”

**Vino : Ne risquez-vous pas de vous ennuyer dans la Bairrada ?**

**Wouters :** “Pas du tout car Filipa et moi travaillons main dans la main. Chaque année, à partir du mois d’octobre, nous promouvons nos vins dans le monde entier et dès le printemps, nous commençons à travailler dans le vignoble et dans les caves. Nous décidons alors des vins que nous allons produire. Nous avons commencé à produire des vins dans des amphores. Le rouge est merveilleux mais le blanc a été un échec. Il faut être honnête à cet égard. Si le résultat n’est pas bon, inutile de tenter de le vendre.”

**Vino : Le Brésil, le Portugal, les États-Unis, Hong-Kong... Petit à petit, vous commencez à avoir une vue globale sur le monde des vins. La Belgique signifie-t-elle encore quelque chose à vos yeux ?**

**Wouters :** “Absolument. Nous sommes d’ailleurs pourris gâtés en Belgique. Il ne nous faut en effet pas nous déplacer bien loin pour trouver une bonne table ou de bons vins. Nous trouvons chez nous du bon champagne et d’excellents vins en provenance du monde entier. Le tout à des prix abordables. Je vous défie de trouver tout cela à l’étranger.”

**Vino : Le nom de Wouters est réputé comme étant celui d’un homme qui affectionne tous les vins et qui sait également faire découvrir des vins exotiques à ses clients, le tout sans aucun préjugé. Certains vins ont-ils cependant votre préférence ?**

**Wouters :** “Le Bourgogne. Pour moi, ce vin reste le meilleur au monde. D’ailleurs, mon épouse et moi-même allons chaque année quatre à cinq fois en Bourgogne.”

**Vino : Qu’est-ce qui vous manquera le plus de la Belgique ?**

**Wouters :** “L’ambiance, les amis, les cafés, la ville et surtout, le Beerschot !”



## 20 ans au service du consommateur

# CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

Le Concours Mondial de Bruxelles vient de fêter à Bruxelles ses 20 ans d'existence. Vingt années d'évolution, de découvertes et de recherches assidues des vins de qualité de par le monde. Le Concours Mondial de Bruxelles a pour première ambition d'offrir aux consommateurs une garantie : distinguer des vins d'une qualité irréprochable, de véritables plaisirs de consommation et de dégustation en provenance des 4 coins du monde et ce dans toutes les gammes de prix.

Créé sous l'impulsion de Louis Havaux, le Concours Mondial de Bruxelles se tient pour la toute première fois en avril 1994 à Bruges ! Si seulement 861 échantillons sont alors enregistrés (un exploit en soi vu qu'ils furent rassemblés en 2 mois), la dimension internationale, avec 29 pays participants, est d'ores et déjà au rendez-vous. Tout comme la réussite si on en juge ce commentaire élogieux d'Ezio Rivella, Président du Jury de ce premier concours, ex-président de l'Union Internationale des œnologues et du Comité des Appellations d'Origine en Italie : "Je peux affirmer, sans crainte de démenti, que le Concours Mondial de Bruxelles est, dès sa première édition, entré d'autorité dans les premières positions des meilleurs concours internationaux, ceux qui se comptent sur les doigts d'une seule main." Pour obtenir cette reconnaissance, le Concours Mondial de Bruxelles choisit avec rigueur des dégustateurs réputés et reconnus pour leur compétence.

L'organisation leur assure des conditions de dégustation optimales et investit sans compter dans le contrôle a posteriori des échantillons primés. Des analyses complémentaires sont ainsi réalisées régulièrement sur les vins qui affichent le précieux macaron du Concours Mondial de Bruxelles. Ces contrôles sont organisés pour garantir aux consommateurs une parfaite satisfaction grâce aux vins labellisés "Concours Mondial".

Après plusieurs années passées à voyager de capitales viticoles en capitales viticoles, le Concours est revenu à Bruxelles cette année pour y célébrer son 20<sup>e</sup> anniversaire. Au total, ce sont 8060 vins provenant de

41 pays producteurs qui se sont affrontés les 2, 3 et 4 mai derniers devant une sélection des meilleurs dégustateurs du monde entier. Sommeliers, acheteurs, importateurs, journalistes et écrivains, en tout, 310 dégustateurs de vins de 40 nationalités différentes ont planché 3 jours durant pour évaluer l'ensemble des échantillons présentés. Cette diversité tant des produits que des profils des dégustateurs est la caractéristique originale de cette compétition qui s'est érigé en quelques années en véritable "championnat du monde" de la dégustation de vins.

Dans le but d'aider les consommateurs dans leurs choix, 2 330 médailles ont été attribuées et comme tous les ans, moins de 1% des 8060 vins en compétition ont été récompensés par une Grande Médaille d'Or. Le pays leader dans cette catégorie prestigieuse demeure la France qui remporte 17 de ces précieuses médailles (suivie du Portugal avec 16 médailles et de l'Espagne avec 14 Grandes Médailles). Parmi les échantillons gratifiés de cette plus haute distinction, cinq obtiennent le *Best Wine Trophy*, synonyme de meilleur score absolu dans leur catégorie.

### Best Wine Trophy

- *Best Sparkling* : Champagne Charles Heidsieck Brut 2000 (France)
- *Best White* : Quinta da Herdade Escolha 2013 Vinho Verde (Portugal)
- *Best Rosé* : Escapades Pinotage Rosé 2013 – Coastal Region (Afrique du Sud)
- *Best Red* : Château Saint-Lô 2011 Saint-Émilion Grand Cru (France)
- *Best Sweet* : Porto Cruz Colheita 1985 (Portugal)

### Autres prix spéciaux :

- *Best Cava* : Cava Arboç 1919 Brut (Catalogne)
- *Best Spanish wine* : Pago de Cirsus Cuvée Especial 2010- Navarre
- *Best Italian Wine* : Stemmari Nero d'Avola Sicilia DOC
- *Best Chilean Wine* : Leyenda del Toqui 2009 – Valle de Cachapoal
- *Best South African Wine* : Rust en Vrede 1694 Classification 2011 - Stellenbosch





**L'an prochain, le Concours reprend la route pour sa 22<sup>e</sup> édition, il visitera les 1, 2 et 3 mai 2015 la ville de Jesolo, dans le Veneto en Italie.**

**Tous les résultats sont disponibles en ligne :**

**[www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)**

**@concoursmondial (fil twitter)**

**Révélation 2014 :**

- Turquie : Suvla Reserve Petit Verdot – Karasakiz
- USA : Louis Martini Napa Cabernet Sauvignon 2011 – Napa Valley
- Bulgarie : Gold Stallion 2011 (Trace Silven)
- Mexique : Casa Madero Malbec 2012 (Paras Valley)
- Slovaquie : Winemaker 's Cut Cuvée Hron - Váh - Rimava – Rudava (Malokarpatská)



**Entretien avec Didier Reynders, Vice-Premier Ministre et Ministre des Affaires étrangères, du Commerce extérieur et des Affaires européennes, lors de l'inauguration du Concours Mondial de Bruxelles**

“La Belgique est un grand consommateur de vins et ce n'est pas étonnant qu'une PME belge ait créé ce concours qui est devenu une référence dans le monde du vin. En Belgique il y a beaucoup de spécialistes du vin, pas seulement des journalistes, pas seulement des acheteurs mais également des familles et des amateurs qui consomment du vin quotidiennement. Au-delà du vin, la Belgique est un pays de grands produits, et on la reconnaît dans le monde pour sa gastronomie. Le Concours Mondial de Bruxelles fait le lien symbolique entre une petite entreprise innovante et qui sait prendre des risques, le vin et la gastronomie ; le tout uni par le goût des bonnes choses.”

“Je suis très heureux qu'on trouve sur de nombreuses bouteilles ce macaron du Concours Mondial de Bruxelles, une marque, un symbole de qualité, de gastronomie et d'art de vivre à la bruxelloise. Voir ici l'envers du décor, ce nombre incroyable de bouteilles, cette logistique qui rend ce concours possible, c'est impressionnant. Et projeter Bruxelles comme capitale mondiale du vin en plus d'être la capitale européenne, c'est prioritaire.”

“La Belgique est aussi un pays viticole, il ne faut pas l'oublier, des Belges font du vin en Belgique et ailleurs. J'ai d'ailleurs demandé aux ambassades que lors des repas, un vin belge soit systématiquement présenté!”

(Propos recueillis par Frédéric Galtier)



Ballesteros ©Patrick Nijls / Flessengeluk

# LES GRANDS VIEUX DE RIOJA

Par Pedro Ballesteros MW

Il y a quelques semaines, grâce à Jochen, un grand expert de vins anciens, j'ai eu l'opportunité de participer à une dégustation bien originale. Il s'agissait de comparer Rioja et Bordeaux (plus une addition bourguignonne), sur la décennie 1920.

**La partie a commencé avec un Chamberlin 1921** de Chanson, trop évolué au nez mais bien ferme, avec une trame tannique serrée, en bouche, et une finale plus propre. Bien au-delà de son meilleur moment, le vin valait quand même beaucoup de respect.

**Puis, le López de Heredia 1920**, bouteille Bosconia, était magnifique dans sa vivacité, avec le style unique de la maison, à un point tel que l'on dirait à l'aveugle que c'est un Tondonia, avec 50 ans de moins. Complexe, équilibré, persistant, un grand.

**Le Marqués de Riscal 1922** montrait, lui, un style plus austère, très élégant. Il ressemblait plus à un beau vieux Pauillac qu'à un rioja. Délicieux.

**Le Château Margaux 1926** était fatigué, et la volatile commençait à l'emporter sur l'alcool. Le **Marqués de Murrieta Ygay 1925** ressemblait à une diva de l'opéra qui meurt lentement, avec de petits cris élégants. Il a dû être très bon il y a 20 ans.

**Cos Labory 1928** était déjà un respectable cadavre. Le **Reserva Especial 1928** de Paterina, apparemment mis en bouteille dans les années 60, avait une belle chair et un style très classique de Rioja, mais sa finale était courte et pas très complexe. Le **Royal 1929** avait muté son alcool en vinaigre.

Quand Rioja dominait deux buts et demie à zéro, une belle surprise arriva, donnant le but de consolation et même plus à la France. Il s'agissait d'une mise en bouteille belge de **Château Pétrus 1924**. Délicat, complexe, très finement structuré, rond et long, un vin émouvant, inoubliable.

À vrai dire, on s'attendait à un tel résultat. Les vieux vins de Rioja ont une vivacité épatante,

montrent une noblesse inattendue par la plupart des amateurs d'aujourd'hui. Les grands millésimes jusqu'à 1970 sont absolument recommandables. La série des **Marqués de Riscal** est toujours la plus remarquable, le 1929 et 1945 au top de ce que je connais, mais aussi le 1964 que j'ai goûté la semaine dernière, un vin plein de vie, rond et volumineux, frais, expressif, ou le 1958 dégusté à la même occasion, plus discret au nez, avec des tanins serrés au palais qui dénoncent une proportion importante de cabernet-sauvignon dans le coupage.

Mais aussi le **Rioja Alta Gran Reserva 904** de 1964, un vin qui nécessite même une certaine aération pour s'ouvrir, se montrant dense, profond, solidement bâti, avec une finale délicieuse, le **Tondonia 1956** ou l'incroyable **Tondonia blanc 1968**, un vin unique au monde, presque mythique avec une expression invraisemblable de fraîcheur et de complexité dans un style de crianza poussé à l'extrême.

Ce sont des vins que l'on pouvait acheter il y dix ans à des prix ridiculement bas. Maintenant, un vrai marché pour ces vins commence à se constituer, et les prix sont plus conséquents, mais toujours beaucoup plus bas que pour leurs contemporains bordelais ou bourguignons.

Faute de marché, la plupart de ces vins n'ont pas beaucoup bougé, ce qui est un gage de qualité sur les conditions de conservation.

Pour ceux qui s'intéressent aux riojas jeunes et à leur capacité de vieillissement, je n'ose pas recommander les cuvées plus modernes, avec beaucoup de fruit et, d'accord, assez boisés, qu'il faut d'ailleurs boire avec leurs qualités présentes. Je recommanderais les Gran Reservas les plus classiques comme 890 de La Rioja Alta, Prado Enea de Muga, Viña Tondonia de López de Heredia, et même, dans un autre style, Barón de Chirel de Marqués de Riscal. Dans les grands millésimes, ces vins deviendront le meilleur cadeau d'anniversaire des noces d'or et de diamant...

## Bio à tout prix ?

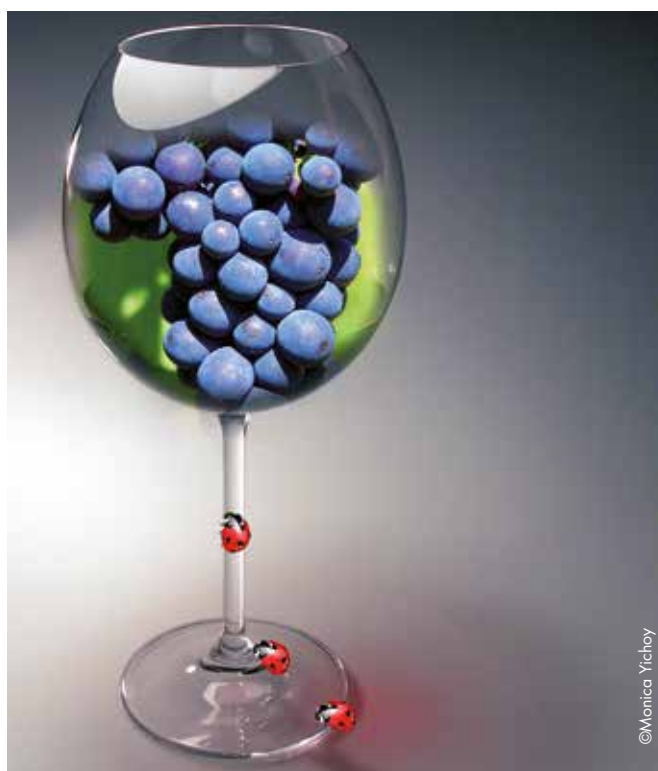
Le monde du vin a connu récemment un vif débat suite à la condamnation d'un vigneron bourguignon, Emmanuel Giboulot qui avait refusé d'appliquer un traitement recommandé par son interprofession pour lutter contre une maladie qui menace une grande partie du vignoble français: la flavescence dorée. Une pétition, réunissant des professionnels, des journalistes et bon nombre d'amateurs de vin a par ailleurs rencontré un très vif succès et a entraîné des réactions passionnées. Et comme toujours... quand la passion s'en mêle la raison s'oublie...

La lutte vers une viticulture moins polluante reste un combat essentiel pour la pérennité de la profession. Tout ce qui peut contribuer à conscientiser le grand public va dans le bon sens puisqu'il incitera sans aucun doute les vignerons à faire les bons choix et à limiter drastiquement l'utilisation de pesticides et autres produits phytosanitaires. Mais dans le cas d'Emmanuel Giboulot, un grand nombre des 470 000 signataires ont très probablement une connaissance approximative du dossier et de la menace que constitue réellement la flavescence dorée sur le vignoble français.

La flavescence dorée est une maladie grave. Cette jaunisse est causée par un phytoplasme, une minuscule bactérie, qui se développe dans les vaisseaux conducteurs de la vigne. L'insecte qui le véhicule d'un pied à l'autre est une cicadelle dénommée «Scaphoideus titanus». Sa larve naît saine, mais devient infectieuse au bout d'un mois si elle se nourrit sur un pied malade. L'insecte pourra alors contaminer les souches sur lesquelles il s'alimentera par la suite. Le caractère épidémique de cette maladie est liée au fait que cette cicadelle vit sur une seule plante: la vigne. Pour enrayer cette progression, il est nécessaire de planter des plants indemnes et de maintenir très basse la population de cicadelles. Depuis 1994, la lutte contre la flavescence dorée est obligatoire sur tout le territoire français.

Malgré tout, la maladie progresse de manière inquiétante. Si elle se limitait au Sud-ouest, au Languedoc et à l'Aquitaine au début des années 2000, on rencontre actuellement des foyers inquiétants dans les vignobles de Charentes, du Beaujolais et de Bourgogne.

Pour combattre efficacement la maladie en limitant la population de cicadelles, les chercheurs de l'INRA ont mis sur pied une molécule chimique. Par intérêt collectif son utilisation a donc été «imposée» par arrêté ministériel dans les régions menacées. Ceci engendre bien évidemment la polémique des producteurs bio qui s'orientent quant à eux vers une solution paradoxale: l'utilisation de pyrèthrine, une molécule naturelle mais néanmoins très controversée comme le signale Olivier Leflaive, un autre producteur bourguignon bien connu. En cas d'attaque violente, quel que soit le mode de traitement, nous ne nous interdisons rien en choisissant bien évidemment le moins polluant. Nous sommes avant tout pragmatiques et refusons l'intégrisme aveugle car nous considérons qu'il y en a déjà assez dans le monde! Un exemple frappant? La lutte contre la flavescence



©Monica Ychoy

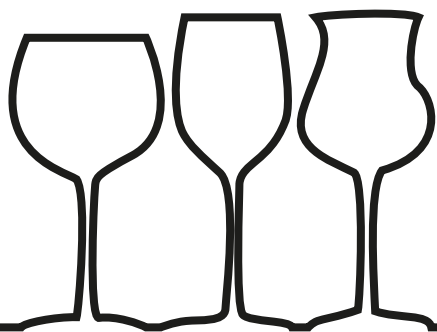
dorée, fléau qui s'accélère et face auquel nous avons actuellement deux solutions:

- 1) la première acceptée par l'approche biologique: un produit (pyréthine) à base de molécule identique au sarin (un gaz mortel) qui élimine bien la flavescence mais qui tue aussi toute la faune auxiliaire (typhlodrome, abeilles).
- 2) la deuxième, un produit chimique (pyrévert) mais sélectif, donc qui n'attaque pas la faune auxiliaire.

Vous l'avez compris, dans ce cas le produit «bio» est plus nocif que le traitement chimique! Alors, que faut-il faire? Que feriez vous à notre place?

Bio à fond ou décision raisonnée? Sans certitude absolue, nous avons décidé d'être raisonnable pour faire les grands vins que vous connaissez...

Dans le contexte actuel, il est essentiel de prendre un peu de recul et de s'interroger sur l'avenir de la viticulture. Pour maintenir une production de qualité, il faut maintenir une vigilance et des efforts de recherches dans tous les domaines. La démarche d'Emmanuel Giboulot est sans aucun doute celle d'un viticulteur passionné courageux et amoureux de son métier. Elle aura au moins eu le mérite de poser certaines questions sur l'avenir de la viticulture auprès des consommateurs et des pouvoirs publics.



# Découvertes du mois

Dans les « Découvertes du Mois » nous abordons quelques nouveaux vins ou millésimes qui viennent d'apparaître sur le marché belge.

Seuls les 12 meilleurs vins envoyés sont renseignés.

Degustateurs Pedro Ballesteros MW & Dirk Rodriguez



## Tio Pepe (primeur) Gonzalez Byass, 'Fino En Rama', Sherry 2014

LE PALAIS DU VIN | +/- €13

Non filtré. Expression ultime de sherry. Pur, puissant, élégant, magnifique et amertume élégante. À savourer.



## Domaine Weinbach Pinot Blanc Réserve 'Clos des Capucins', Alsace 2012

YOUNG CHARLY | €15,91

Nez discret, doux fruits blancs à noyau après agitation dans le verre et soupçon de litchi et de fraise. Ample, généreux, bien étoffé et néanmoins parfaitement sec dans la finale. Beau pinot gastronomique.



## Moraima Albariño 2012, Rias Baixas

NIEUWE WERELDWIJENEN | €13,18

Buis, note de sauvignon, groseilles à maquereau, épices du jardin, fougère (trachaeophya), minéraux. Totalement différent en bouche : rond, juteux, généreux, gras, crémeux. Impressionnant. (de pieds pré-Phylloxéra).



## Jo Python Les Bergères Chenin Blanc (bio), Anjou, Loire 2010

DERCOR | €10,22

Notes oxydatives, pêche, paille séchée, mais également nectarine et minéraux. Agréable et gras en bouche. Possibilités gastronomiques.



## Niepoort Redoma 2012 Branco, Douro

YOUNG CHARLY | €9,40

Beurre, fruit de la passion, épices douces. Somptueux et doux, crémeux, complexe et volumineux en bouche. Style typique du Douro.



## Saint Preignan Carignan Vieilles Vignes, 2013, Pays de Cassan

COUVREUR | €5,50

Soyeux, garrigue, humus. Rond et gras en bouche mais également soyeux. Macération carbonique très réussie. Vin idéal pour un Barbecue.



## Il Poggione, Rosso di Montalcino 2011

INFO AGENTUUR POOT

Nez de sangiovese pur, structure, tanins, puissance et malgré tout profondeur, finesse, un vrai petit brunello.



## Madonna di Como (Marchesi di Barolo), Dolcetto d'Alba 2012

YOUNG CHARLY | €13,10

Nez de fruits primaires, myrtilles, mûres, soupçon d'épices sauvages. Pur et à nouveau simple en bouche, avec une agréable fraîcheur.



## Dom. Vordy 2012 (rouge), Minervois 2012

COUVREUR | €6,25

Véritable minervois, avec des arômes de garrigue, d'épices, de fourré et quelques notes de crayon. Légèrement rude en bouche avec une belle profondeur et une belle longueur et surtout beaucoup de puissance.



## Mas Belles Eaux Rosé, Vin de Pays d'Oc 2013

DE CONINCK WINE | €6,80

Ouverture intéressante avec un soupçon de poivre blanc, de framboise et de fraise. Rond et gras en bouche avec une belle longueur. Vin pouvant être bu à diverses occasions.



## Flaxbourne Rosé Sauvignon Blanc, Marlborough Nieuw-Zeeland 2013

ALBERT HEIJN | €6,99

Nez de buis, typique du sauvignon, herbe coupée, groseilles à maquereau, mais le sauvignon se fait également sentir en bouche, malgré que le vin soit rosé (en raison de la présence d'un peu de vin de presse rouge).



## Earthbound chenin blanc (bio), Darling 2013

ROUSEU WIJENEN EN LIKEUREN | €8,50

Fruité, naturel, légèrement nerveux et rafraîchissant, pur en bouche avec une acidité élevée. Un vrai chenin d'été (dans la même gamme, nous retrouvons également un excellent Pinotage).



## 1 MURIEL LOMBAERTS ET LE VIN DES FEMMES

Les femmes ont-elles un goût différent des hommes en matière de vin ? Dès qu'il est posé, le débat s'enflamme, certains refusant toute différence tandis que certaines études très sérieuses démontrent que Madame a (ou aurait) un meilleur nez que Monsieur. Pour prouver que les femmes ont aussi une place dans le monde du vin, et pas uniquement comme sommelières ou œnologues, la journaliste Muriel Lombaerts développe depuis janvier 2012 son concept "Le vin des femmes". Le principe est simple : réunir tous les mois dans un restaurant un jury de femmes amatrices de vin et de gastronomie et leur faire déguster à l'aveugle huit vins – 4 blancs et 4 rouges – sélectionnés par un caviste. Et le restaurateur qui accueille doit préparer une entrée et un plat pour les deux vins élus. Ceux-ci seront ensuite coiffés d'une collerette *Le vin des femmes* et promus pendant deux mois chez le caviste qui les a proposés, à la carte du restaurant-hôte et à travers divers échanges de presse avec des magazines féminins. Plus récemment, des *battles* confrontent la dégustation des mêmes 8 vins par un groupe de 8 ou 10 hommes et un autre groupe de femmes. Pas dans la même pièce évidemment et complètement à l'aveugle. Pour avoir participé à la dernière en date à l'hôtel Thon à Bruxelles, je peux dire que les choix masculins et féminins n'avaient absolument rien de commun. Que faut-il en conclure ? Rien de fondamental sans doute, juste le plaisir de confronter ses goûts et ses idées.

À SUIVRE SUR [WWW.LEVINDESFEMMES.COM](http://WWW.LEVINDESFEMMES.COM). (MV)

## 2 GOOGLE VOUS INVITE DANS LES CHÂTEAUX BORDELAIS

Depuis la mi-avril, Google vous invite à visiter les châteaux bordelais. Enfin, virtuellement, sur Google Maps en fait. Le principe était déjà opérationnel (et bluffant) pour quelques grands musées de la planète. Ici aussi, les prises de vues ont été réalisées grâce à un sac à dos doté d'un appareil photo avec quinze objectifs et ensuite assemblées pour constituer des panoramas complets. Copiez-collez l'un des noms de châteaux ci-dessous dans l'écran Google maps et hop, la visite démarre : Château d'Agassac, Château de la Brède, Château Corbin Michotte, Château Coutet, Château Guadet, Château La Conseillante, Château Lafon-Rochet, Château de Malle, Château de Pressac. Bonne visite !

Découvrez aussi sur youtube, comment google a capturé les images : [www.youtube.com/watch?v=8MgfvqLUmAs](http://www.youtube.com/watch?v=8MgfvqLUmAs) (mv)

## 3 MIREIA TORRES PRÉSENTE LE VIN DE BRASSERIE ULTIME : JUAN LEON

Le portefeuille de Miguel Torres comporte un vin curieux, le Juan Leon. Il doit son nom à une figure étonnante. Le jeune Juan Leon était un émigré espagnol qui cherchait du travail en Amérique pendant les années 40, une recherche non concluante à première vue. Après quelque temps de précarité, il est devenu garçon de salle au restaurant Villa Capri, appartenant à Frank Sinatra à Beverly. Grâce à son charme, Leon a pu établir d'excellentes relations avec les stars hollywoodiennes et est devenu détenteur de bon nombre de secrets amoureux, qu'il savait garder pour lui. James Dean et lui sont devenus amis et ils ont ouvert, ensemble, leur propre restaurant : La Scala, qui a remporté un franc succès. Après avoir fait fortune, il a eu la bonne idée de vendre du vin espagnol dans son restaurant, en hommage à ses racines catalanes. Il a acheté des terres au Penedès et y a planté, principalement, des cépages bordelais et du chardonnay. Le superbe logo est très médiatique, en l'honneur de Leon, et convient certainement aux restaurants, également en raison de la structure souple, agréable du vin. Mireia Torres (photo), fille de Miguel Torres sr, est actuellement responsable du vignoble et est venue présenter les vins à Bruxelles, sous le dénominateur *a Man, a Time, a Wine*. Miguel Torres sr, lié d'amitié avec Juan Leon, a d'abord assuré la commercialisation du vin pour l'Espagne et a finalement acheté le vignoble, mais a dû faire (et signer) une promesse : le nom Juan Leon ne devait pas disparaître !

TOUTES LES INFOS : [XAVIER.DEKEULENEER@PALAISDUVIN.BE](mailto:XAVIER.DEKEULENEER@PALAISDUVIN.BE)

## 4 QUE FAIT UN RUSSE AVEC 300 HECTARES EN PROVENCE ?

Le moins que nous puissions dire d'Alexei Dmitriev est qu'il a bon goût. Au cours des nombreuses missions diplomatiques et économiques pour sa patrie, la Russie, auxquelles il a participé, il a développé une préférence pour le bon vin. Petit à petit, des Russes fortunés ont fait appel à lui en tant que conseiller en vin. Une chose entraînant l'autre, il a trouvé deux investisseurs russes pour acquérir avec lui, en Provence, le château La Martinette. Le domaine de 300 ha n'est pas uniquement planté de



vignes. Le but est d'en occuper, à terme, 45 ha. Mais au restaurant Sea Grill, nous avons déjà pu déguster les vendanges actuelles. Nous avons goûté le rosé Château La Martinette 2013 (une couleur parfaitement à la mode, agréablement fruité) et le 'Aurore' 2012, à dominance Cinsault, plus ferme, positionné en tant que vin de pointe du domaine. Yves Mattagne, comme toujours au mieux lors des associations mets-vins, nous a présenté un superbe onglet 'Black Angus' de Metzger en accompagnement de ce vin. (dr)

## 5 HAGELAND: PRIX 2014

Organisé depuis plus de 20 ans par la *Commanderij Hageland* un concours distinguant chaque année les meilleurs vins du Brabant flamand. Les années paires, le concours est réservé aux vins du Hageland ayant obtenu une GOB (AOC) tandis que les années impaires, il est ouvert à l'ensemble des vins produits en Brabant flamand. Le palmarès a été rendu public le 9 mai dernier à Wezemaal, siège de la commanderie. Quatre médailles d'or et quatre d'argent couronnent des vins produits en 2012 : médailles d'or pour les blancs de Molenbergher (Bacchus) et Steenen Muur (même cépage), pour le vin doux Johanniter d'Hugo Bernar et pour le Regent de Danouise. Médailles d'argent pour les blancs du Domein Chartreuzenberg (Johanniter), Steenen Muur (Pinot gris et Chardonnay) et pour le Regent de Hageling. Proficiat ! (mv)

## 6 70 MILLIONS DE DÉGUSTATEURS

Créé par des vigneron, le projet français *70 Millions de Dégustateurs* veut révolutionner les rapports producteurs/consommateurs en créant un concours en continu et en relation directe. L'idée est bien sûr de faire noter le vin par les consommateurs eux-mêmes (sous-entendu "et pas par les critiques professionnels").

Les vigneron-récoltants sont invités à inscrire leurs vins sur le site internet du projet. Une première note de dégustation est attribuée par un échantillon de consommateurs, note qui pourra au moyen d'un code-QR à l'arrière de la bouteille être réévaluée par chacun à n'importe quel moment. Plus il y aura d'intervenants, plus la note deviendrait en quelque sorte objective. Les consommateurs sont également

appelés à créer des groupes de dégustation de 6 membres minimum qui pourront recevoir des échantillons et continuer la chaîne.

À SUIVRE SUR [WWW.70MILLIONSDEDEGUSTATEURS.FR](http://WWW.70MILLIONSDEDEGUSTATEURS.FR). (MV)

## 7 MEILLEUR BARMAN BELGE 2014: BRUNO SIMONS

Les meilleurs barmen du pays se sont disputés le titre de Champion de Belgique 2014 le 19 mai dernier à Diegem et devaient, pour se distinguer, présenter un cocktail original jugé du point de vue technique et dégustation (apparence, arôme, goût). Bruno Simons du Hof van Eden à Anvers a décroché la première place avec un cocktail à base de lait, de crème fraîche, de liqueur de cacao, de brandy et de rhum. Il devance Marco Barichi (Dolce La Hulpe) et Corentin Deschamps (Amigo Brussels). Ce titre permet à Bruno Simons de se qualifier pour le Championnat du Monde de l'International Bartenders Association qui se déroulera au Cap en Afrique du Sud du 29 septembre au 4 octobre prochain. Comme il y aura 59 autres candidats, la partie risque d'être ardue. Bonne chance à notre compatriote. (mv)

## 8 MEYER'S : UN NOUVEAU GIN BELGE

Seulement deux mois après vous avoir présenté un gin belge de la Catalogne, Christophe Demeyer des Wijnen Christophe Demeyer d'Outryve annonce également un gin particulier. Il s'agit d'un gin luxueux à base de baies de kiwi. L'arôme est en effet un peu tropical, doux et estival et confère un goût doux et agréable au gin. Le goût de ce gin artisanal n'est pas non plus dilué, alors qu'il ne contient que 38% d'alcool.

TOUTES LES INFO : CHRISTOPHE DE MEYER, M. +32 475 800 144

## 9 LA CAVE DU GONE À TILFF SOUFFLE SA PREMIÈRE BOUGIE

Lyonnais, expatrié en Belgique pour des raisons professionnelles, Jérôme Berthod s'installe en 2007 à Tilff pour être proche de son premier lieu de travail qui n'a alors aucun lien avec le vin. Il quitte cette société fin 2012 et crée en mai 2013 la "Cave du Gone", clin d'œil à sa ville d'origine : "gone" est en effet le surnom donné à un gamin en patois lyonnais. En un an, il a développé un catalogue riche d'un bon millier



8



10



11

de références, essentiellement françaises (666) et italiennes (189) mais aussi espagnoles, argentines ou portugaises. N'ayant pas encore de magasin à proprement parler, Jérôme Berthod organise régulièrement des dégustations à son domicile. Il livre déjà plusieurs restaurants et travaille également avec des associations et collectivités. Et il ne demande qu'à fournir de nouveaux clients. (mv)  
Plus d'infos sur [www.lacavedugone.com](http://www.lacavedugone.com)

## 10 DELVAUX-DE KROON : QU'EST-CE QUI BOUILLONNE CHEZ KWINTEN DE PAEPE ?

La famille Delvaux a acheté, il y a quelques années, la brasserie "De Kroon" (1897-1983) à Neerijse. Cette brasserie traditionnelle revêt sous forme d'une combinaison unique de science, de l'art du brassage, de la gastronomie et du tourisme.

Trois superbes bières s'écoulent des cuves : Job, une belle bière blonde d'un taux d'alcool de 6%, portant le nom du pater familias Freddy Job Delvaux. Une bière désaltérante qui peut séduire l'amateur d'une bière avec un certain plus. Le Super Kroon, une Pale Ale belge (6,5% Alc) avec de belles notes houblonnées (agrumes, baies noires) et fermentées (pomme, poire, automne). Et enfin : Delvaux, spéciale blonde, (8,5% Alc) une bière triple unique avec une large palette de goûts. À déguster.

De Kroon héberge également un centre de recherche à côté de la brasserie. De nombreux brasseurs belges et étrangers font appel au savoir de Freddy et Filip Delvaux pour perfectionner leurs bières ou développer de nouvelles recettes.

Les amateurs de bière et les professionnels y ont l'occasion d'affiner leurs aptitudes de dégustation au cours de formations données sur place. La nourriture du corps n'est pas oubliée non plus. De bons repas sont servis dans la très belle brasserie en annexe. La belle cuisine flamande est à l'honneur sur la carte ! Récemment, le top chef Kwinten De Paepe (ex-Trente, photo à droite) a renforcé l'équipe en cuisine. Il avait déjà établi, précédemment, une excellente réputation dans le domaine de la cuisine à la bière.

"Pour être tout à fait clair : je ne suis pas parti par frustration ou suite à une dispute", explique Kwinten. "Mais après neuf années, j'avais envie de changement. Je savais que Trente était entre de bonnes mains, ce qui a permis de faciliter mon départ." Kwinten dirige à présent la cuisine de De Kroon, ensemble avec Wim Dierckx. La créativité sera certainement au rendez-vous ! (dr)

## 11 SWAFFOU PRÉSENTE UNE VERTICALE HISTORIQUE DU CHÂTEAU MUSAR

Luc Hoornaert de Swaffou aime présenter des produits exceptionnels, mais moins connus. Il ne trouve pas toujours de personnes intéressées, ni un marché pour ses découvertes, comme récemment, pour une série de vins de Californie. Pour le Château Musar libanais, les choses se présentent différemment. Grâce à des restaurants particulièrement attachés au vin, tels que Pazzo à Anvers et De Schalk à Willebroek, le Château Musar reste présent chez nous. Il est clair que la production de vin dans la vallée de la Bekaa au Liban n'est pas une sinécure. La famille Hochar, qui a séjourné pendant longtemps en France, a importé l'argent et la culture nécessaires dans la vallée et y a planté, en 1930, non seulement du cabernet-sauvignon mais également du cinsault, du carignan et le cépage blanc obaideh, associé, d'un point de vue ampélographique, au chardonnay. Les premières vendanges ont eu lieu en 1934, parfois dans des conditions improbables, d'abord sous l'occupation française (jusqu'en 1943), ensuite souvent dans des situations conflictuelles. Mais la qualité trouve toujours des moyens et survit, même là où on ne l'attend pas. Le vin s'est frayé un chemin vers l'étranger et est, à l'heure actuelle, un des vins icônes les plus importants au monde. Musar laisse reposer ses vins pendant 7 ans (!) avant de les introduire sur le marché. Le Musar le plus jeune qui est arrivé sur la table du Pazzo datait de 2007. Rond, avec une présence de fruits tropicaux gras caractéristiques et une note de fruits turcs. Une belle profondeur. Le 2005 est au-delà de cela : il montre ce dont Musar est capable les meilleures années : de l'expression, de la puissance, une profondeur insondable et une fin longue et pleine d'émotion. Le 2004 est moins extrait, mais son élégance est attirante. Un grand pas est franchi par le 1999, un vin qui 'batifole avec la volatilité' et qui rappelle un grand barolo. De la force, une présence de fruits, des herbes douces, de la menthe, du pain d'épices et à nouveau la texture soyeuse et la longueur énorme. Le 1998 montre un peu d'évolution, mais le 1995 est à nouveau impressionnant, "sweet without being sweet", de la menthe poivrée, de l'encens. Le mot 'sensuel' nous vient même à l'esprit ici. Enfin, le millésime 1983 prouve que les concepts 'fraîcheur' et 'potentiel de garde' ne sont pas le monopole des régions européennes. Pour les fans, indiquons encore qu'il existe également un Musar blanc à base des cépages autochtones obaideh et merwah. Nous tenons également à féliciter le chef Ingrid Neven de Pazzo pour l'excellente association mets - vin. Le risotto d'Ingrid mérite une récompense ! (dr)

## EN BELGIQUE

- **Le Concours Mondial de Bruxelles a fêté ses 20 ans à Bruxelles** avec la présence de nombreux médias dont plusieurs chaînes de télévisions belges et étrangères.
- **BELGOVINO**, une dégustation de plus de 40 Belges producteurs dans le monde s'est tenue ce 27 avril au Waerboom à Dilbeek.
- **Tuscany Taste**, le 28 avril au Waerboom à Dilbeek a réuni 50 viticulteurs de Toscane pour une dégustation réservée aux professionnels.



## DANS LE MONDE

- **Saint-Émilion est en deuil.** Nous avons appris le décès de deux grandes Dames de Saint-Émilion. Celui de Christine Valette qui avait obtenu avec talent et passion la consécration de son Château Troplong-Mondot parmi les Premiers Grands Crus Classés et de Madame Luc d'Arfeuille du Château La Serre, un Grand Cru Classé. Nous présentons nos sincères condoléances aux familles.
- **Sylvie Cazes** (copropriétaire de Lynch-Bages) avec son frère Jean-Michel) achète Ch. Chauvin GCC de Saint-Émilion aux sœurs Ondet. Une belle propriété de 15 ha située dans le secteur Corbin.
- **LVMH** a repris en Bourgogne le **Clos des Lambrays** (8,66 ha) à Morey-Saint-Denis.
- **Vacances en Bourgogne:** Une visite indispensable sur le site ([www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)).
- **Le Marathon des Châteaux du Médoc** rassemble chaque année des sportifs mais aussi des touristes et amateurs pour courir, déguster et découvrir une fête du vin décontractée. Il aura lieu le 13 septembre 2014 ([www.marathondumedoc.com](http://www.marathondumedoc.com)).
- **Les nouveaux chais dans le Bordelais à découvrir:** **Ch. La Dominique** (St-Émilion) a ouvert sur sa terrasse son propre restaurant qui domine le vignoble de Saint-Émilion et de Pomerol. Nous vous l'avons déjà présenté avec les **Ch. La Croizille** et **Pavie**. (St-Émilion). Toujours à Saint-Émilion: le **Ch. La**

**Gaffelière** ouvrait les portes de son cuvier avec ses nouvelles cuves "atypiques" toutes en bleu nuit. Au **Ch. Angélys** les constructions sont terminées et sans être trop spectaculaires ont beaucoup de charme dû au travail de compagnons artisans. **Montrose** (St-Estèphe) bénéficie grâce au groupe Bouygues des meilleurs équipements viti-vinicoles et un respect de l'environnement qui garde le style XVIII<sup>e</sup> de Bordeaux. Son chai de 1000 m<sup>2</sup>, la pièce maîtresse est unique. **Prieuré Lichine** (Margaux) a inauguré un superbe chai très classique et fonctionnel de cuves en béton proches de celles de Cheval Blanc. Le chai à barriques de **Talbot** (St-Julien) réalise une performance technique spectaculaire avec ses piliers en style arborescent qui semblent s'accrocher pour soutenir le plafond.

- **Le Champagne Bollinger**, avec son millésime 2002 (une Grande Année) vient de sortir son dernier RD (Récemment Dégorgé). Conservé trois années de maturation dans les caves d'Aÿ, il possède structure profonde et un moelleux remarquable.
- **Concours Mondial du Sauvignon 2014** a connu un beau succès avec 750 échantillons de 22 pays. Infos et résultats: Site "Concours Mondial du Sauvignon".
- **Bourgogne:** Frédéric Drouhin succède à Louis Fabrice à la présidence de l'Union des Maisons de Bourgogne.

## SORTIES DE PRESSE

- **Saint-Émilion au XX<sup>e</sup> siècle.** Un recueil passionnant de souvenirs rédigés par ses habitants, dont ceux de Thierry Manoncourt (Ch. Figeac). Edité par la Société d'Histoire et d'Archéologie, avec de nombreuses photos anciennes. Ft: 17x24 cm. 46 pages. Prix: 35€. + port. En vente à l'Office du Tourisme de et à Saint-Emilion (tél: 33(0) 5 57 55 28 38 ([st-emilion.tourisme@wanadoo.fr](mailto:st-emilion.tourisme@wanadoo.fr))).
- **Le Guide 2014 Gastronomica.** Excellent guide (Be-Lux) très fiable, depuis 33 ans. Avec un tableau original qui classe les restaurants les mieux cotés chez Michelin, Delta, GaultMillau et Gastronomica. Un travail très pro plein de nouveautés. 384 pages Ft: 15x21 cm. Prix: 18€.

## AGENDA

> **DU 14 AU 18 JUIN 2015**  
Vinexpo à Bordeaux

> **DU 1 AU 3 MAI 2015**  
Concours Mondial de Bruxelles  
en Italie à Jesolo (Une des îles de Venise)

> **21 SEPTEMBRE 2014**  
Chapitre des vendanges à Saint-Émilion



### PETIT-FIGEAC DEVIENT LE SECOND VIN DU CHÂTEAU FIGEAC

C'est officiel, "Petit Figeac" (Saint-Émilion Grand Cru) est le second vin du prestigieux "Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion". Il succède à La Grange Neuve de Figeac créée en 1945 par Thierry Manoncourt, décédé il y a trois ans. "Petit-Figeac" porte le nom d'une parcelle historique du domaine. C'est une introduction mais aussi le reflet et l'esprit du grand vin que représente Figeac pour de nombreux amateurs. Les vignes situées sur les célèbres graves gūnziennes de Figeac ont un âge moyen de 40 ans. Le 2008 dégusté présente des notes fruitées intenses de groseilles, de framboises et de cassis, une note de menthe poivrée. En bouche: fraîcheur, souplesse, rondeur soyeuse, structure élégante et équilibrée. Plaisir immédiat mais aura son apogée vers 2020. Une découverte pour un prix de +/- 28€. ([www.chateau-figeac.com](http://www.chateau-figeac.com)) ([petit-figeac](http://petit-figeac.com)) (lh)



# Top Références

## VINS DU MONDE



### AD BIBENDUM FINE WORLD WINES

Alfajetlaan 2220 - 3800 Sint-Truiden  
T: 011/26 27 00 - F: 011/26 27 66  
Paul Michielsstraat 71 - 1090 Brussel  
T: 02/420 94 46 - F: 02/420 94 47

Volkstraat 31 - 2000 Antwerpen - T: 03/233 03 03

info@adbibendum.be - www.adbibendum.be

Spec.: Espagne, Argentine, Chili, Australie, Nouvelle-Zélande, Portugal, Autriche, Allemagne, Italie



### CHACALLI FINE WINE SOCIETY NV/SA

Rue Général Belliard 9 - 2000 Anvers  
T: 03/203 49 50 - F: 03/203 49 59  
info@chacalliwines.com  
www.chacalliwines.com

Importateur exclusif: Concha y Toro, La Motte, Maison Louis Latour, Castillo Perelada, Pio Cesare



### CINOCO

Rue Pierre Van Humbeek 5  
1080 Bruxelles - T: 02/410 47 47 -  
F: 02/410 14 54

info@cinoco.com - www.cinoco.com

Spec.: Vin de France - Porto - Champagne - Liqueurs - Whiskies



### DAVINO BVBA

Alsembergsteeweg 1010  
1652 Alsemberg  
T: 0476/419 768  
rudy.daneel@davino.be -

www.davino.be

Spec.: importateurs de vins issus de la France, de l'Italie, de l'Espagne, d'Afrique du Sud et de vigneron belges installés en France



### DE CONINCK S.A.

Chaussée de Bruxelles 37  
1410 Waterloo  
T: 02/353 07 65

F: 02/353 07 10

info@deconinckwine.com

www.deconinckwine.com

Spec.: vente de vins, champagnes, spiritueux et cigares



### HASSELT MILLESIME

Ekkelgaarden 6a  
3500 Hasselt

T: 011/28 19 57 - F: 011/28 19 50

info@hasseltmillesime.be

www.hasseltmillesime.be

Spec.: vins français, italiens, espagnols et Nouveau Monde



### KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW

Sint Servaasstraat 97

1910 Kampenhout

T: 016/65 90 76 - F: 016/20 46 02

office@kaapwijn.be - www.kaapwijn.be

Spec.: Vins du Nouveau Monde, d'Afrique du Sud, du Chili, d'Argentine, d'Australie, d'Espagne, Portugal et France



### SANI SPRL

Bld de Dixmude 25-29  
1000 Bruxelles

T: 02/218 42 04

www.sani-impex.be - sani@skynet.be

Spec.: vins grecs et sud-africains



### SCHENK NV-SA

Chaussée de Tervuren 375 (RO) -  
1410 Waterloo  
www.schenk.be - schenk@schenk.be

Spec.: France, Italie, Espagne, Suisse et vins du Nouveau Monde



### THE TASTING ROOM COMPANY SPRL

Rue Chaffette 2/26  
4032 Chênée  
T: 0495/32 20 20 - F: 04/382 19 10

info@thetastingroomcompany.com

www.thetastingroomcompany.com

Spec.: Vins fins du Nouveau Monde et vins du Monde d'exception. Spécialisation en vins sud-africains - vins de France, d'Italie



### POOT AGENTUREN BV

Jan Van De Laarweg 12  
2678 LH De Lier - Nederland  
T: +31 (0) 174 512 561  
F: +31 (0) 174 514 123

info@poot.nl - kv@poot.nl

www.pootagenturen.nl

Spec.: Agent et importateur de vins issus de l'ancien et du nouveau monde



### V.A.S.CO NV / SA

Industrielaan 16 / 20  
1740 Ternat  
T: 02/583 57 54 - F: 02 581 06 11

info@vascogroup.com - www.vascogroup.com

Spec.: Importateur exclusif de Taittinger, Bernard-Massard, Domaines Barons de Rothschild, Laroche, Gérard Bertrand, Laporte, Ogier, Domaine Bousquet, Brown Brothers, Enate, Ramon Bilbao, Avera...



### VINESSE BVBA

Velle 2A - 9140 Temse  
T: 03/711 32 22  
F: 03/771 42 04

www.vinasse.be

Spec. marques Pierre-Yves Colin Morey Bourgogne, Italie, USA



### VINEPLUS

Dorpstraat 68 - 1785  
Brussegem  
T: 02/454 85 30

F: 02/454 85 38

info@vineplus.be - www.vineplus.be

Spec.: Nouveau Monde, Afrique du Sud, Australie, Chili et Méditerranée, vins d'Italie, Espagne, France et Portugal



### WINE BRANDS AMBASSADORS

Av. Franklin Roosevelt 349/

B37, 9000 Gand

T Frank: 474/510 656 - T Michel: 477/752 106

frank.van.den.bogaert@pandora.be

verbraeken.michel@gmail.com

Agent pour la Belgique de vins d'Espagne, d'Italie, de France, du Portugal, de l'Allemagne et d'Autriche

BEST PRICES FOR WINES !

wijnimport.be  
0479/50 79 53  
info@wijnimport.be

## FRANCE



### BERNARD POULET SA

Rue des Béguines, 118  
1080 Bruxelles  
T. 02.414.41.39

info@pouletvins.be - www.pouletvins.be

Spec.: Importations directes de vins fins Français. Champagne Veuve Fourny, Champagne Vincent Couche, Alsace (Domaine Kreydenweiss), Loire, Beaujolais, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Roussillon, Provence, Corse, Savoie, Jura

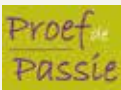


### DULST WIJNEN EN LIKEUREN

Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden  
T: 016/40 10 28 - F: 016/40 91 00

wijnen@dulst.be - www.dulst.be

Spec.: France (Vins de région, Grands Crus, Champagne), Italie, Espagne



### PROEF DE PASSIE

Aalstersesteenweg 194  
9400 Ninove  
T: 0474/766 613 - F: 054/33 94 85

mark@proefdepassie.be - www.proefdepassie.be

Spec.: Vins biologiques, biodynamiques et naturels issus de toute la France

## ESPAGNE

### LA BUENA VIDA

Lichtstraat z/n, Verlipark, Unit B.1.26

2400 Mol

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

info@labuenavida.be - www.labuenavida.be

Spec.: la référence en vins d'Espagne



### SACACORCHOS CAVAS Y VINOS DE ESPANA

Leuvensesteenweg 70  
3070 Kortenberg - T: 02/725 30 33  
info@sacacorchos.be

www.sacacorchos.be - www.cavasyvinos.be

Spec.: 1200 références en vins espagnols

## ITALIE



### OENOAGRONOMIE FIRENZE (AGM SPRL)

Rue J. Wauters 861 - 6043 Ransart  
T: 071/511 651

www.enotecaitalia.be  
agmsprl@skynet.be

Spec.: vins italiens

## GRÈCE



### ETS ANGELOPOULOS SPRL

FINE GREEK WINE & FOOD

Boulevard d'Ypres 39 - 1000 Bruxelles

T: 02/218 78 22 - F: 02/219 10 89

angelopoulos@skynet.be

Spec.: vins et spiritueux grecs,

distributeur du domaine Tsantali, domaine Costa Lazaridi, domaine Avantis



### CANETTE

Rue De Witte De Haelen 28  
1000 Bruxelles

T: 02/22 31 382 - F: 02/23 18 45

info@canette.be - www.canette.be

Spec.: grossiste en vins grecs et délicatesses grecques



### WIJNHUIS "KELARI" KOSTOPOULOS

Koolmijnlaan 44

3530 Houthalen

T: 011/601410 - F: 011/601410

info@grieksewijnen.be - www.grieksewijnen.be

Spec.: spécialités grecques, liqueurs, alcools artisanaux, cadeaux. Importations exclusives de vins grecs et de vins bio

## VIN BIO



### BIODIVINO

Ten Hoflaan 22 - 2980 Zoersel

T: 03/312 24 38

F: 03/312 59 14

info@biodyvino.be

www.biotiek.be

Spec.: Vins bio - Biodynamique et Fairtrade

## TRANSPORT DU VIN



### N.V. GDL S.A.

Transportcentrum LAR - Blok M -  
8930 Menen-Rekkem

T: 056/ 42 06 40 - F: 056/ 42 01 21

www.gdl.be

Spec.: France, Espagne, Belgique, Italie, distrib Belgique + entreposage vins



### MAGETRA INTERNATIONAL S.A.

Textilstrasse 42 - 4700

Eupen

T: 087/ 69 37 40 - F: 087/ 55 44 51

info@magetra.com - www.magetra.com

Spec.: transport de vins & spiritueux



### G.D.C. SA

Rue des Verreries n° 44A

6040 Jumet

T: 071/28 11 70 - F: 071/42 02 26

info@gdc.be - www.gdc.be - www.funnylook.be

Spec.: distillateur, fabricant en spiritueux et liqueurs.

Import / Export vins et alcools

## BOISSONS SANS ALCOOL

## COLOPHON

twitter: @VinoMagazine

70<sup>e</sup> ANNÉE, N° 5 DÉCEMBRE 2013

EDITED BY VINOPRES

### Rédaction Belgique –Luxembourg

Rue de Merode 60 – 1060 Bruxelles-Belgique

T. +32 (0)2 533 27 63 | F. +32 (0)2 533 27 61

vinomagazine@vinopres.com

### Rédaction France

Bernard Sirot

Bonneau – 33 720 Barsac - France

T. +33 (0)5 56 27 11 06

bernard.sirot@orange.fr

### Rédaction Espagne

Frédéric Galtier

C/Independència 384-386, entresol n°1, 08041 Barcelona

T. +34 687 301 326

fgaltier@desembolic.com

### Régie publicitaire

Murielle Tissot

T. +32 (0)2 533 27 65 | F. +32 (0)2 533 27 61

murielle.tissot@vinopres.com

### Service abonnement

T. +32 (0)2 533 27 63

abo@vinopres.com

### Éditeur

Baudouin Havaux

### Rédacteur en chef Vinopres NV:

Louis Havaux

### Directeur de la rédaction Vino Magazine:

Dirk Rodriguez

### Ont collaboré à ce numéro:

Pedro Ballesteros MW, Alain Bloeykens, Alex Bovry, Damien De Koninck

([@Stratecom](#)), Louis Havaux, Eric Merny, Frédéric Galtier

([@fredericgaltier](#)), César Roman, Dirk Rodriguez ([@dirkrodriguez](#)),

Marc Vanel ([@MarcVanel](#))

### Lay-out:

Pierre Jarrige, Carole Wertz

### Traduction

BV Consultance & Traduction – Avant-Garde Communication

© Vinopres 2009.

LES TEXTES SIGNÉS N'ENGAGENT QUE LEUR(S) AUTEUR(S). LA REPRODUCTION DES ARTICLES ET EXTRAITS DOIT RECEVOIR L'ACCORD PRÉALABLE DE LA DIRECTION ET DE LA RÉDACTION.

## PROGRAMME RÉDACTIONNEL

### Vino nr 4 – 2014

- Numéro spécial Restaurant
- Dossier Sud-Ouest
- Les Primeurs de Bourgogne 'Côte de Nuits'
- Echos de l'Alsace
- Supplément bière

### Vins nr 5 – 2014

- Dossier Megavino
- Dossier sur l'hôte d'honneur
- Vino Match: Syrah-Shiraz du monde entier
- Pinot Noir hors bourgogne
- Dossier Pays d'Oc

# vino!

BELGIUM'S FAVOURITE WINE MAGAZINE

**ÉCONOMISEZ 10%**

**Lisez Vino Magazine!**

**Abonnez-vous dès maintenant**

Je prends un abonnement pour un an à €28

Je prends un abonnement pour un an à €52

**Pays européens hors Benelux: 1 an - €38 / 2 ans - €72**

Remplir en majuscules, svp:

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_ N°: \_\_\_\_\_

C.P.: \_\_\_\_\_ Ville: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Téléphone: \_\_\_\_\_

J'offre un abonnement pour un an à:

Remplir en majuscules, svp

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_ N°: \_\_\_\_\_

C.P.: \_\_\_\_\_ Ville: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Téléphone: \_\_\_\_\_

### MODE DE PAIEMENT:

Avec une carte de crédit (Visa/Eurocard/American Express)

N° de carte de crédit: \_\_\_\_\_

Détenteur de la carte: \_\_\_\_\_

Date d'expiration: \_\_\_\_\_

Par virement:

BNP Paribas Fortis | N° 271-0045111-38 ·

IBAN: BE 24 2710 0451 1138 | SWIFT: GEBABEBB

Compte Chèque Postaux | N° 000-1255274-94 ·

IBAN: BE 87 0001 2552 7494 | SWIFT: BPOTBEB1

CBC Banque | N° 191-0518261-53 ·

IBAN: BE 53 1910 5182 6153 | SWIFT: CREG BE BB

Fortis Banque France | N° 0042 024 65 61 ·

IBAN: FR76 3048 8001 1200 4202 4656 181 | SWIFT: BPARFRPP

### Voor een abonnement, ofwel:

• Envoyez cette page à Vinopres SA, Abonnements,  
Rue de Mérode 60 - 1060 Bruxelles

• Faxez à Vinopres SA, Abonnements, fax: 02 533 27 61

• Envoyez un mail à abo@vinopres.com en mentionnant votre adresse postale. Pour plus d'info, appelez le 02 533 27 65

Signature:



# Megavino 2014

**24-25-26-27 octobre 2014**

Palais 1 – Brussels Expo – Heysel



LE PLUS GRAND ÉVÉNEMENT 'VIN' DU BENELUX

Pas encore inscrit en tant qu'exposant ?  
Ne tardez plus !

Quelques places sont encore disponibles pour  
des stands indépendants ou dans les pavillons.

Info disponible sur demande.

Alain BLOEYKENS – Karolien HUYLEBROEK  
T: 02/533 27 70 - T: 02/533 27 77  
megavino@vinopres.com | [www.megavino.be](http://www.megavino.be)

# CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC  
BORDEAUX



« Sur ce terroir de très haute tradition viticole,  
j'ai la volonté d'écrire une autre histoire,  
celle d'un grand, d'un très grand vin blanc sec... »

*Olivier Bernard*

SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD  
CLOS DES LUNES – 33210 SAUTERNES - FRANCE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

