

vinO!

Dossier : Cru Bio

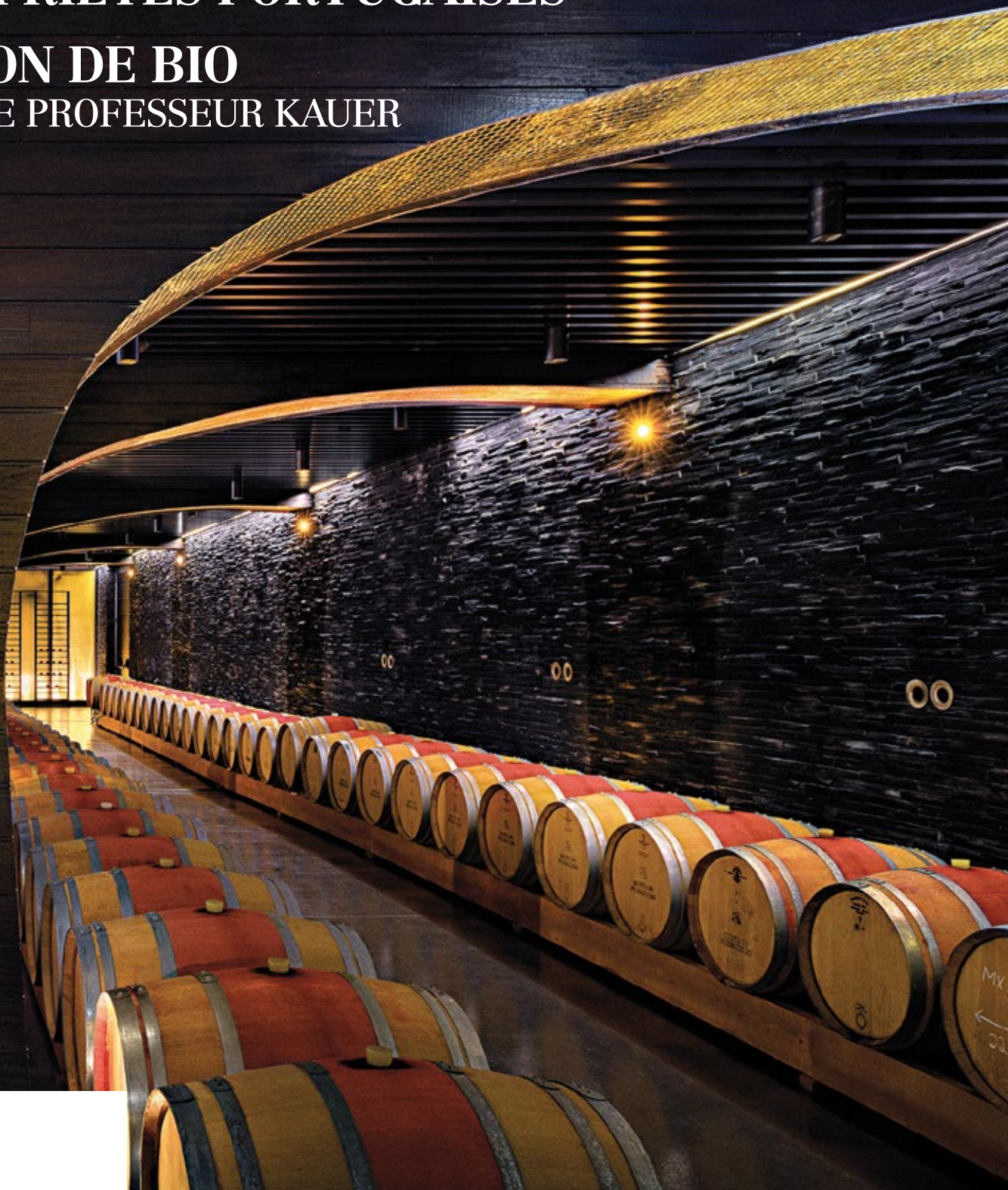
Les vins blancs
espagnols rencontrent
les portugais

Œnologie :
King Cabernet

La sélection
du VDP allemand

DÉCOUVERTE DE DEUX PROPRIÉTÉS PORTUGAISES

LEÇON DE BIO
PAR LE PROFESSEUR KAUER



Bruxelles 2014 / 10^{ème} édition
Amsterdam 2014 / 9^{ème} édition

INVITATION FRENCH WINE DISCOVERIES

17 & 18 Mars 2014



70 vignerons français à Bruxelles
et 50 à Amsterdam
vous présenteront leurs vins :

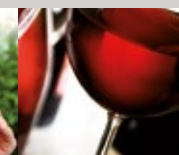
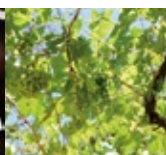
Alsace - Armagnac - Bordeaux - Bourgogne - Beaujolais - Champagne
- Cognac - Corse - Jura - Val de Loire - Languedoc-Roussillon -
Provence - Vallée du Rhône - Savoie - Sud-Ouest

Liste des exposants en ligne sur :
www.wine4trade.fr/bruxelles

2 SALONS PROFESSIONNELS

Entrée gratuite, exclusivement réservée
aux professionnels.

Soyez au bon endroit au bon moment !



BRUXELLES 10^{ÈME} ÉDITION

Lundi 17 mars 2014
de 10h00 à 17h30
buffet de 13h00 à 14h00

SHERATON BRUSSELS

Place Rogier 3
1210 BRUXELLES

AMSTERDAM 9^{ÈME} ÉDITION

Mardi 18 mars 2014
de 10h00 à 17h30
buffet de 13h00 à 14h00

ROSARIUM

Europaboulevard - Amstelpark 1
1083 HZ AMSTERDAM

Inscription :

En ligne: www.wine4trade.fr/inscriptions
Par fax : +33 1 46 24 32 58

Informations:

WINE 4 TRADE

Anne-Catherine Vigouroux
Tel : +33 1 46 24 04 93
E-mail : benelux@wine4trade.fr

Paris - London - Bruxelles - Amsterdam - Copenhagen - Warsaw - Cologne

Sommaire

Photo de couverture: ©Quinta do Pessegueiro | graphic design: ©Pierre Jarrige



NOS RUBRIQUES

- 04. Edito
- 05. Nouvelles des vignobles
- 06. Grappillé
- 28. Découvertes du mois
- 30. Spirits
- 37. Oenologie
- 38. Vinofolio
- 41. Top références
- 42. Programme rédactionnel

DOSSIERS

- 08. Portugal
Des domaines se distinguent en période de crise
- 11. VINO MATCH
Les vins blancs espagnols contre les portugais
- 16. Cru Bio
La leçon du Professeur Kauer et une sélection de vins Bio sur le marché belge
- 22. Digital Wine Communications
Conférence
Après les blogueurs, la connection vers les consommateurs
- 26. Cru Bourgeois du Médoc
La sélection officielle 2011
- 32. Allemagne
Le VDP-Tasting par Pedro Ballesteros
- 34. De Schepper
Les vignobles d'un propriétaire belge
- 36. Marketing
Moins de volume, plus de qualité

ET AUSSI LE VINOGALLERY : P.24, SUR UN VIGNOBLE AUSTRALIEN IMPORTÉ PAR KAAPWIJN DE LEEUW



Le bio ne rapporte pas plus que le vin normal. Et alors?

L'an dernier, le magazine français «Le Vigneron» constatait dans ses colonnes, sur un ton quelque peu alarmiste, que le prix du vin bio en vrac était à peine plus élevé que le prix du vin traditionnel. Quelques euros les mille litres. Autant dire rien du tout.

Le périodique en tirait deux conclusions. Tout d'abord, les milliers de vigneron en phase de conversion ne récupéreront probablement pas leurs investissements, sans compter que les rendements en viticulture biologique sont généralement plus faibles qu'en traditionnel. Ensuite, ce manque de rentabilité pourrait bien mettre un terme à la vague bio, car, sachant cela, quel est celui ou celle qui prendrait de tels risques.

Le magazine aurait-il raison de penser que seule la préoccupation mercantile motive un vigneron traditionnel à se convertir au bio, à la biodynamie ou au naturel? Nous savons bien évidemment que ce n'est pas le cas. Et il n'est pas difficile d'identifier quelques autres motivations: respect de l'environnement et pour la santé, à commencer par celle du vigneron (dont les bronches et artères sont les premières victimes des pulvérisations) mais aussi tout simplement la préservation du terroir pour les générations suivantes. Les viticulteurs se rendent en effet compte qu'à ce rythme leurs propres enfants ne seront pas en mesure de produire du vin noble sur des sols pollués.

Mais en réalité, l'argument principal est tout autre: Il nous a été présenté par le **Dr. Randolph Kauer**, le seul professeur d'oenologie bio en Europe, lors d'une conférence à l'Institut de Geisemheim: «L'argument selon lequel le bio ne fonctionne pas a perdu de sa force durant ces cinq dernières années», explique Kauer, «aujourd'hui, nous voyons que la plupart des meilleurs domaines se convertissent à la viticulture biologique. Non pas pour préserver l'environnement ou pour stimuler leur image, mais beaucoup plus simplement, pour améliorer la qualité de leurs vins.»

D'où le «Et alors?» de notre titre: on ne se convertit pas au bio pour quelques euros de plus, mais bien pour la qualité du vin. A terme, cela rapporte toujours. Le professeur Kauer appelle toutefois à ne pas tirer de conclusions hâtives. Le bio n'est pas la solution suprême et ne fonctionne pas sur des mauvais sols ou avec de mauvaises techniques. Sans oublier l'obligation de se continuer à se former en permanence. Mais, et c'est le principal, celui qui ne dispose pas des moyens nécessaires pour investir dans la certification, de bons conseillers ou les heures de travail supplémentaires ne devrait pas commencer. Toutefois, et il faut alors retirer notre «Et alors?», si les producteurs font appel à un financement externe, alors oui bien sûr la perspective d'un rendement plus élevé est importante. Sans moyens, la vague bio, et par extension la vague du développement durable, se limitera à l'avenir à quelques happy few. Mais ce serait une mauvaise nouvelle pour l'environnement européen et pour le consommateur de vin. Chère UE, vous n'auriez pas quelques subsides dans la caisse de l'agriculture?

dirk.rodriquez@vinopres.com

BORDEAUX

BORDEAUX FAIT SON BILAN CARBONE

En janvier dernier, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB) a présenté l'actualisation du premier Bilan Carbone de la filière des vins de Bordeaux qu'elle avait réalisé en 2007. Ce bilan analyse l'ensemble du processus : énergie directe (fioul, électricité), intrants (verre, cartons), déplacements, fret, etc. Selon le CIVB, entre 2008 et 2013 et sur base des chiffres 2012, la filière des vins de Bordeaux a diminué de 9% ses émissions de gaz à effet de serre, passant de 840 000 à 770 000 tonnes équivalent CO₂ en 5 ans. L'objectif est double : mesurer les progrès effectués par l'ensemble de la filière et accélérer les initiatives dans le cadre du Plan Climat 2020. « La viticulture est citoyenne », a déclaré Bernard Farges, président du CIVB à FR3, « elle occupe un territoire, les aspects environnementaux nous intéressent au plus haut point. Les citoyens viticulteurs depuis longtemps ont pris conscience des efforts à faire, ils ont compris que nous ne pouvions pas continuer à travailler comme nous le faisons. » (mv)



CIVB-voorzitter Bernard Farges

BEAUJOLAIS

LES CONCURRENTS DANS LE BEAUJOLAIS SE RETROUVENT DANS UN FONDS D'INVESTISSEMENT POUR ASSURER L'APPROVISIONNEMENT

Trois acteurs importants dans le monde du beaujolais ont réuni leurs forces dans le fonds d'investissement **BCD Développement**. Il s'agit d'une initiative relativement unique, car dans les affaires courantes, ils sont parfois concurrents. En effet, dans la nouvelle entreprise, nous trouvons la famille **Boisset**, la famille **Duboeuf** et la coopérative du **Cellier des Saint-Etienne**. Le but est de protéger les appellations Beaujolais, Beaujolais Villages et les Crus (10 appellations communales, parmi lesquelles Morgon, Moulin-à-Vent, Saint-Amour etc...) contre un exode. Il s'agit également d'assurer qu'il y ait, à court terme, suffisamment de viticulteurs capables d'approvisionner la coopérative susmentionnée (actuellement 240 membres). Un engagement de 5 ans a été conclu, dans lequel Duboeuf et Boisset garantissent l'achat d'un volume minimum à la coopérative. De cette manière, la coopérative et les viticulteurs peuvent à nouveau envisager l'avenir à long terme et les deux négociants sont assurés d'une quantité suffisante de vin. Quelle est leur idée ? La société d'investissement achètera les vignobles qui menacent de disparaître suite à la crise. Ces vignobles seront cultivés par les viticulteurs-membres de la coopérative et par des jeunes qui seront motivés à opter (à nouveau) pour la viticulture. La coopérative fournira annuellement, comme convenu, un volume déterminé à Boisset et Duboeuf, mais gardera également ses propres clients. **BCD Développement** sera géré par



de gauche à droite : Laurent Bessy, Franck Duboeuf, Gérard Large, Georges Duboeuf, Jean-Claude Boisset

Gérard Large qui a été président du Cellier pendant vingt ans. Au Cellier, il est succédé par **Laurent Bessy**.

Cette initiative peut être considérée à la lumière de la crise qui a éclaté dans le Beaujolais suite à la stagnation des ventes du Beaujolais Primeur et du Beaujolais Nouveau, un problème survenu avant la déclaration de la crise bancaire. En outre, le Beaujolais a connu, ces dernières années, des rendements à l'hectare très bas. En raison de la coïncidence de ces problèmes (économiques), la survie en tant que petit viticulteur indépendant dans le Beaujolais était très difficile. Beaucoup ont abandonné leurs vignobles et les ont laissés dépérir, d'autres ont recommencé à cultiver des plantes agricoles. La production du vin dans le Beaujolais chutait à vue d'œil, jusqu'à bien en-dessous de 1 million d'hectolitres. L'initiative veut ériger un barrage contre l'exode et contre des manquements futurs. (dr)

DU VIN À LIÈGE!

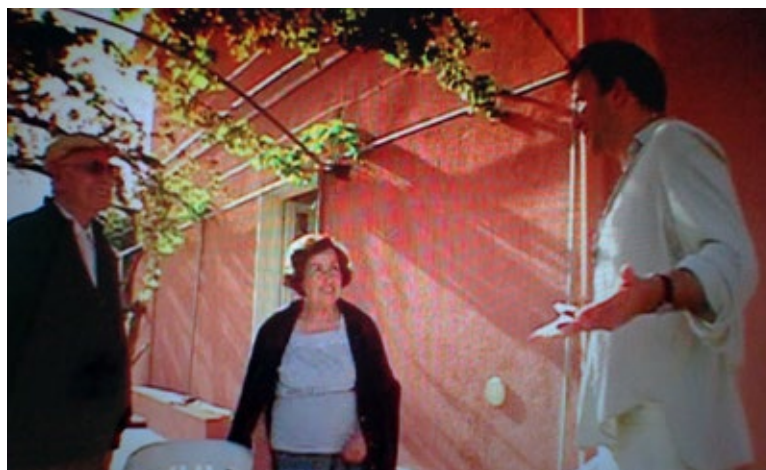
Créée en 2010, la coopérative Vin de Liège a réussi son pari : elle a en effet réuni un capital de 1,65 million d'euros afin de réimplanter un vignoble et produire des vins de qualité en région liégeoise ! Les souscriptions sont désormais clôturées. Depuis sa création, plus de 880 personnes ont rejoint le capital de la coopérative, épaulée par plusieurs fonds régionaux d'investissement. Ces prises de participation ont permis de financer l'acquisition de plusieurs parcelles, la plantation des vignes (12 ha de cépages hybrides à Eben-Emael et à Heure-le-Romain) et les premiers investissements de vinification. Un chai est en voie de construction. Le tout en créant plusieurs emplois et en réinsérant socialement des personnes en difficulté. Le premier vin est en cuve mais ne sera pas commercialisé mais une production de près de 100.000 bouteilles est prévue pour 2017. (mv).

INFO : WWW.VINDELIEGE.BE



DÉPLOYER LES VINS BELGES DANS LE MONDE

En octobre dernier, lors d'une mission commerciale belge en Afrique du Sud, la princesse Astrid et plusieurs ministres belges, dont le ministre des Affaires étrangères Didier Reynders, ont eu l'occasion de déguster des vins sud-africains produits par des Belges installés dans la région du Cap. La découverte a manifestement plu, puisque le ministre a souhaité clôturer les Journées diplomatiques le 7 février dernier en offrant à l'ensemble des ambassadeurs belges réunis à Bruxelles des vins produits en Belgique (Ruffus, Schorpion, Pietershof, Hagelander,...) mais également à l'étranger (Colmant, De Moor, Kovera, Almenkerk...), ainsi que quelques alcools (Lambertus, Filliers,...). Lors de leur discours de clôture, tant le président du SPF, Dirk Achten que le nouveau secrétaire de la Fédération belge des Vins et Spiritueux, Geert Van Lerberghe, ont invité les diplomates à contribuer à faire (re)connaître les vins belges en les offrant aux visiteurs de leur ambassade, au même titre que le chocolat ou la bière... Il est certain que cela ne manquerait pas de panache ! (mv)



LE RÉALISATEUR JONATHAN NOSSITER (MONDOVINO) PRÉSENTE SON NOUVEAU FILM À BERLIN

Le réalisateur américano-brésilien Jonathan Nossiter s'est fait connaître en 2004 avec le film *Mondovino* (2004) sur le business du vin, un documentaire qui a ouvert la voie à une nouvelle tendance dans le monde du vin, les vins orientés terroir. *Mondovino* dénonçait en effet la standardisation croissante des vins et, partant, l'influence que joue, notamment, un certain Robert Parker. Tourné avec une caméra digitale dernier cri, plutôt qu'en pellicule traditionnelle, ce film fut un véritable succès. Bien sûr pour son scénario, mais aussi et surtout pour les témoignages vibrants des vignerons rencontrés par Nossiter et par les déclarations de l'œnologue Michel Rolland qui, sans le vouloir, a livré une caricature de lui-même. Dix ans plus tard, Nossiter vient de présenter au 64^e festival du film de Berlin "Natural resistance", un titre qui évoque irrésistiblement la biodynamie et les vins naturels. En réalité, le film présente la manière dont certains vignerons italiens résistent aux normes sur les appellations fixées par l'Union européenne ou par les associations de vignerons. Paradoxal puisque ce sont précisément ces lois qui devraient les protéger de l'uniformisation. Manifestement pas assez.

Nossiter part à la recherche de vignerons qui veulent faire des vins "autrement". "Je n'avais pas de scénario pour ce film, déclare le réalisateur à l'agence France Presse, "il s'est fait naturellement au fil des tournages". Ce film n'est pas la suite de *Mondovino*, mais la passion de son réalisateur pour les vignerons-artisans ne s'est clairement pas éteinte. Nossiter reconnaît avoir été particulièrement impressionné par le vigneron Stefano Bellotti qui emmène le spectateur dans un "voyage spirituel à travers la philosophie, la biologie et l'histoire sociale de ces dernières décennies." (dr)



DERENONCOURT : "2013 SANS POTENTIEL DE GARDE"

Cela a commencé avec le Château Malescasse, Cru Bourgeois, qui déclara début février que ses vins du millésime 2013 seraient commercialisés sous la simple appellation Médoc. Et que le second vin, La Closerie de Malescasse, ne verrait pas le jour. Dans le Haut-Médoc, tout sera même vendu en vrac ! L'œnologue Stéphane Derenoncourt, conseiller de Malescasse (et d'une centaine de vignobles dans le monde), confirme les prévisions du Château : "Ce fut une décision terrible, mais nécessaire. Je ne dis pas que le vin est mauvais. Mais, en ce qui concerne Malescasse, il n'est pas à la hauteur de nos ambitions. Plutôt que de pousser un vin qui ne nous convient pas, nous avons préféré nous 'couper un bras' et le laisser passer", déclarait-il au *Figaro* le 6 février dernier. Cette décision, Derenoncourt se voit d'ailleurs obligé de l'appliquer à son propre projet, *Parcelles de Stéphane Derenoncourt* mené en collaboration avec la maison de négoce Bouey. Si c'est un coup marketing, comme certains le laissent entendre, il a incontestablement un certain prix... (div)

◀ Stéphane Derenoncourt © Goussard

LA CHINE, PREMIER CONSOMMATEUR MONDIAL DE VIN ROUGE

En 2013, les Chinois sont devenus les plus grands consommateurs de vin rouge de la planète avec 1,865 milliard de bouteilles consommées en 2013, devançant ainsi les Français, les Italiens, les Américains et les Allemands. Si l'on considère l'ensemble des vins tranquilles et effervescents, l'Empire du milieu ne se retrouve toutefois qu'à la 5^e place. Plus de 80% des vins consommés en Chine sont élaborés sur place, le pays est en effet devenu le 5^e producteur derrière l'Italie, la France, les États-Unis et l'Espagne. Réalisée par le cabinet britannique IWSR (International Wine and Spirits Research) à l'occasion de Vinexpo Hong-Kong en mai prochain, l'étude qui met en évidence ces chiffres souligne également que la consommation mondiale de vin a augmenté de 3,23% entre 2008 et 2012 et qu'elle augmentera encore de 4,7% entre 2013 et 2017. (mv)

INFO : WWW.IWSR.CO.UK



Pour les news quotidiennes
rendez-vous sur
www.vinomagazine.be

PORTUGAL

L'AMOUR DU VIN

EN PÉRIODE DE CRISE

Par Dirk Rodriguez

C'est bien connu, la crise économique n'est pas vécue par tout le monde de la même manière. Certains y voient même une opportunité fantastique pour investir dans certains secteurs : le Gouvernement l'a bien compris et, pour une fois, le secteur du bâtiment suit. Cela vaut encore plus pour un pays qui a besoin d'argent frais, comme le Portugal aujourd'hui. Quinta de Lemos (Dao), une histoire semi-belge et Pessegueiro (Douro), une histoire semi-française sont deux exemples remarquables à cet égard. Mais pour eux, « opportunité » ne signifiait pas pour autant opportunisme : l'idée n'était pas en effet de lancer sur le marché du vin un blockbuster avec des cépages internationaux, ces temps-là sont révolus, mais bien de respecter la tradition et le terroir tout en valorisant les cépages autochtones.



QUINTA DE LEMOS

Parler de racines serait exagéré, et pourtant la famille de Lemos possède bel et bien des origines ancrées en Belgique. Dans les années 70 en effet, Celso de Lemos s'installe à Tournai avec pour objectif de travailler dans l'industrie du textile, mais pas sans ambition. Il vient en effet surtout étudier comment exporter au Portugal les techniques utilisées dans notre pays afin d'y créer une production textile moderne et de qualité. Dans le même temps, il commence à importer des textiles portugais dans notre royaume.

Quarante ans plus tard, Celso de Lemos dispose d'une unité de production de plus de 100 personnes dans la ville portugaise de Viseu et dirige le réseau international A & H (*Abyss & Habidecor*) spécialisé dans le linge de bain de haute qualité (*Abyss*) et les tapis de bain (*Habidecor*), tous produits distribués par des magasins tels que *Harrod's*, *El Corte Inglés*, *Bloomingdales*, *Lane Crawford*... de New York à Hong Kong.

Son fils, Pierre de Lemos, a lui aussi vécu un temps en Belgique (il a même épousé la flamande Els Picard) mais a décidé quant à lui de créer, quasiment à partir de zéro, un domaine viticole de 50 hectares dans le *Heimat* familial, à Silgueiros, au sud de Viseu dans le Dão. À une parcelle près, tout a dû être replanté et, ce fut un choix radical, uniquement avec des cépages autochtones. L'ambition de ce domaine

baptisé « Quinta de Lemos » est de donner naissance à un grand vin de terroir qui puisse renforcer la place du Dão sur l'échiquier international du vin. À cet égard, il faut reconnaître que les facteurs de réussite ne manquent pas : le sol de la Quinta est essentiellement composé de granit et le domaine est protégé des caprices de la météo par quatre collines. Rendement moyen à l'hectare : 30 hl à peine. À l'œnologue Hugo Chaves maintenant d'obtenir des vins de haut de gamme avec un grand potentiel de vieillissement.

Et celui qui visite la propriété ne sait plus où poser les yeux. Au sommet de la colline, à moitié encastrée dans les rochers de granit, se niche en effet une magnifique maison d'hôtes où les chefs locaux savent clairement comment associer les vins de la Quinta à leurs plats.

Pour donner encore plus de force à sa démarche, la famille de Lemos a pris l'engagement solennel de ne pas laisser ses vins quitter le domaine avant qu'ils n'aient passé 5 ans dans leur cave. Cela représente une fortune en *cashflow* certes, mais c'est aussi la meilleure manière de prouver, verre en main, la capacité de vieillissement de leurs produits.

Côté vignobles, ceux-ci sont travaillés selon les principes durables de la lutte raisonnée et ce, pour la vaste gamme de cépages autochtones : le touriga nacional, le tinta roriz (le même ADN que le tempranillo espagnol), le jaen galeno (l'équivalent du mencia), l'alfrocheiro preto



Pierre de Lemos & Els Picard

(aussi connu sous le nom d'albarin negro) et enfin le cépage blanc encruzado dont la première récolte a été mise en bouteille l'an dernier. Les cuvées mono-variétales 'Alfrocheiro' et 'Touriga Nacional' sont clairement les fers de lance du domaine, complétées par le haut de gamme Dona Santana. Nous avons dégusté sur place une verticale de deux des trois cuvées, voici la Sélection Vino.

Touriga Nacional

2009

Bonne expression de fruits, notes de sureau, de myrtille, de cassis et de fruits d'automne, une belle concentration, encore un peu de bois. En bouche, de la puissance et une certaine concentration qui ne gâche toutefois pas la fraîcheur de ce grand vin en devenir. Sans conteste notre favori.

2008

Une autre expression que le 2009, des tanins moins charnus, moins de fruits à l'avant de la bouche mais plus de fruits rouges et de fruits à pépins. Une bouche moyennement concentrée, nerveuse mais équilibrée, des tanins encore croquants en fin de bouche. Un vin de repas qui mérite encore un peu de patience...

2007

Légère touche de chocolat, de prune et de figue. Le vin demeure élégant et frais en bouche, concentration moyenne. Peut parfaitement se déguster dès aujourd'hui.

Dona Santana

Base de 60% de touriga nacional complétée, selon les années et dans des proportions variables, d'alfrocheiro preto, de tinta roriz et de jaen.

2008

Un très beau produit, un assemblage savoureux et équilibré avec une absence d'amertume, des fruits bien mûrs, noble. Peut se garder encore quelques années ou se déguster dès maintenant.

2007

Un nez très raffiné, plus d'élégance que de concentration en bouche, tout comme le touriga de la même année.

2005

Un nez bien noué. La rondeur de l'attaque se traduit par un assemblage très équilibré qui est en pleine maturité. Un vin savoureux qui incarne l'élégance.

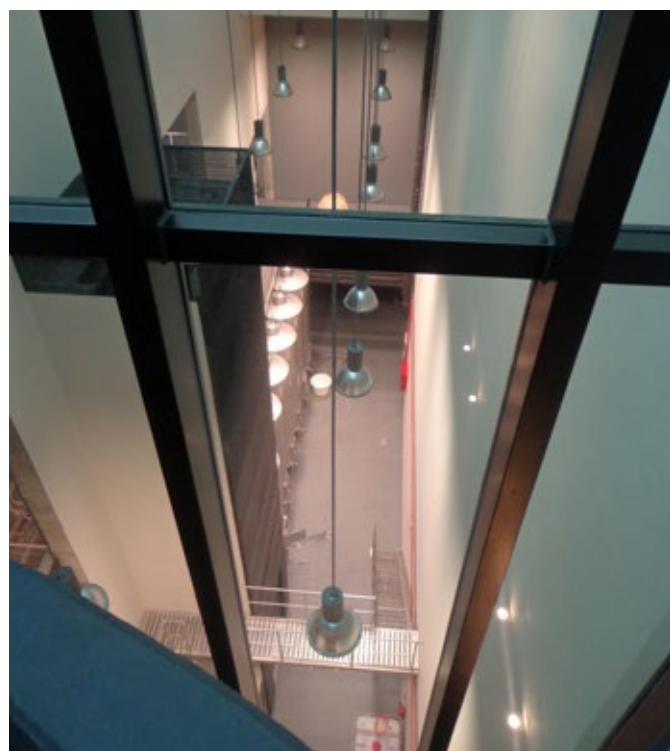
QUINTA DO PESSEGUEIRO

Cette propriété est le second joyau à la couronne d'un autre roi du textile : le Français Roger Zannier, connu entre autres dans la mode pour enfants (*Z*, *Catimini*, *Absorba*, *Ikks*) et pour adultes (*Chipie*, *One Step*, etc.). Mais ce Suisse qui a bâti sa fortune en France est aussi un grand voyageur qui aime les hôtels et le vin. Il a ainsi rénové une auberge à Megève pour en faire un Hôtel-Chalet de luxe (avec bar à vin) et annonce l'ouverture en 2014 du *Phum Baitang* au milieu des plus belles rizières cambodgiennes.

Et le vin dans tout cela ? Tout récemment, en 2010, Roger Zannier a racheté le Château Saint-Maur, un rosé cru classé Côtes de Provence, dans le Golfe de Saint-Tropez. Si cet investissement peut sembler « logique » pour un homme d'affaires français avec des racines suisses, que penser dès lors d'un investissement dans la vallée du Douro ? La réponse se trouve... dans le monde du textile. Zannier s'est en effet souvent rendu au Portugal pour affaires. Comme tout amateur de vin qui se respecte, il a évidemment été ébloui par la beauté de la vallée du Douro et de ses vins.

Dès 1991, il achète donc ses premières terres et y fait planter des vignes. Plus tard, il acquiert deux parcelles supplémentaires de ce qui était autrefois l'un des meilleurs domaines du Douro, la Quinta do Noval. Mais ce n'est seulement qu'en 2012 que se termine la construction de la cave qui a été entièrement creusée dans la roche sur plus de 15 mètres de profondeur (avec les toutes dernières techniques). Tout au long du processus de vinification, les principes de la gravité sont appliqués sans qu'aucune pompe ne soit utilisée. Un ouvrage exceptionnel conçu par les architectes Artur Miranda et Jacques Bec.

Tout aussi impressionnant est le bâtiment que Roger Zannier a imaginé pour accueillir ses invités. La vue est proche d'une hallucination, l'ensemble du bâtiment refléchit comme un grand miroir tout neuf, mais ce ne l'est pas, il s'agit en effet d'une vieille demeure historique que l'homme d'affaires a fait renaître de ses cendres avec l'aide de son beau-fils Marc Monroe. Le résultat est tout simplement superbe.



Tradition avant tout

Autant les bâtiments sont modernes, autant le travail dans la vigne demeure traditionnel. Le rôle d'œnologue a été confié à João Nicolau de Almeida Jr, issu lui-même d'une famille renommée de vignerons. Son père fut en effet le premier à planter verticalement dans le Douro, plutôt qu'horizontalement en terrasses, afin d'obtenir une plus grande densité et une meilleure qualité. Celui-ci créa notamment le célèbre Duas Quintas, le premier vin sec de qualité du Douro, il dirige aujourd'hui l'entreprise familiale Ramos Pinto.



Du choix de la famille De Almeida transparaissent clairement les intentions de Pessegueiro : faire un vin haut de gamme, avec un minimum d'interventions et un grand respect de la diversité des terroirs et des particularités du sol (schisteux) de Cima Corgo (sous-région du Douro). Tout en renouant avec les bonnes traditions portugaises, telles que par exemple, le foulage des raisins avec les pieds. On sent indiscutablement dans cette maison davantage de sympathie pour le style portugais « oxydatif » des portos *Tawny* et *Colheita* que pour le style « réductif » anglais et les portos *Ruby* et *Vintage*. Quoi qu'il en soit, il n'est pas question de faire du porto dans cette maison, car cela nécessite de disposer d'un stock de dix millésimes consécutifs. Et encore, si c'était le cas, cela ne permettrait de ne faire que des LBV et des *Vintage*. Pour un *Tawny*, il faudrait constituer des stocks encore plus anciens.

Mais nous sommes dans le Douro et nous n'avons donc goûté que les vins secs, notre sélection suit ci-dessous. Bon à savoir : l'Aluzé est le vin d'entrée de gamme de la maison, directement vinifié sur le fruit tandis que le Quinta do Pessegueiro est le vin principal qui pourrait être complété par un vin premium de garde dans un proche avenir. À l'assemblage, on trouve des cépages moins connus, tels que tinto cão, rufete, tinta amareta, rabigato et gouveio, qui viennent compléter les classiques touriga francesa, touriga nacional et tinta roriz. Mais en réalité, il y en a sûrement d'autres, car sur certaines parcelles (11% de la superficie totale), on trouve des pieds qui ont plus de 110 ans et dont l'origine s'est perdue avec le temps.

Aluzé 2011

Une réussite absolue, malgré sa jeunesse. Le vin est riche, rond, frais en bouche, avec une large palette et une finale remarquablement longue.

Aluzé 2010

Équilibré et élégant, l'accent est mis sur les fruits rouges, soutenus par une belle acidité. Bon pour le déjeuner.

Quinta do Pessegueiro 2012 (VV)

Hors série. Un vin qui ne sera peut-être jamais commercialisé. Un assemblage réalisé par l'œnologue du domaine avec des vins tirés des vieilles vignes. Particulièrement concentré, influence minérale des schistes. Laisse croire à l'énorme potentiel du domaine pour le porto.

Quinta do Pessegueiro 2011

Très juteux avec des touches de café et de noix, d'une profondeur imprévisible, puissant en bouche mais harmonieux. Grand vin en devenir (un porto Vintage ?).



Quinta do Pessegueiro 2010

Un style très différent avec une texture agréablement grainée, un vin vivant. Plaisant, mais mérite un peu de temps pour que ses composants se mettent en place.

Quinta do Pessegueiro 2009

Un vin qui prêche la fraîcheur et l'élégance. Une bouche plus serrée que les autres millésimes mais avec des tanins parfait.

Quinta do Pessegueiro 2008

Rondeur, puissance, fraîcheur, structure, le tout parfaitement articulé. Un grand vin bientôt à boire.

OÙ TROUVER CES VINS EN BELGIQUE ?

- > Quinta de Lemos : les vins de sont disponibles au Solar à Ixelles.
- > Pessegueiro :
 - Aluzé est vendu par Delhaize,
 - Quinta do Pessegueiro est vendu par le Solar.

VINO MATCH VINS BLANCS ESPAGNOLS ET PORTUGAIS

Par Alain Bloeykens

Voisins, mais tellement différents

Confrontation Espagne/Portugal dans une seule couleur : blanc. On pourrait s'étonner de ce choix, car le vin rouge se taille toujours la part du lion dans ces deux pays. Il ne s'agit pas d'un concours à proprement parler – ce n'était vraiment pas notre intention –, car les deux voisins sont trop différents. Mais ce fut bel et bien une dégustation très riche avec des découvertes et des lauréats des deux côtés.

Atout fraîcheur !

Ce sera sans doute un record dans les annales de VINO : 114 vins ont en effet été envoyés à la rédaction et ont été dégustés à l'aveugle par 4 jurys composés comme à l'habitude de journalistes, de consultants, de professeurs, d'importateurs et de sommeliers.

Première constatation à l'analyse des notes de dégustation : « fraîcheur » est sans conteste le terme qui revient le plus souvent dans les commentaires. Et cela pour les vins blancs de ces deux pays du sud. Aucun vin usé ou oxydé relevé, même si certains étaient légèrement évolués, mais toujours l'acidité nécessaire, cela n'a pas toujours été le cas. Une nouvelle preuve, s'il en fallait, de la modernisation des caves et de la vinification développée dans ces deux pays depuis quelques années à présent.

Autre élément remarquable : le nombre de vins distingués, qui doit être également un record ! Les membres des jurys étaient-ils d'humeur particulièrement généreuse ? Pas du tout, ils ont tout simplement éprouvé beaucoup de plaisir en dégustant cette large variété des vins et cela se sent dans leurs commentaires.

Deux éléments encore à relever. Tout d'abord le nombre de vins qui ont décroché la mention P/Q (rapport prix-qualité) qui prouve une nouvelle fois que l'on peut trouver de très bons vins à un prix attractif. Ensuite, le terme qui restera dans les mémoires après cette dégustation est « variété ». Il pourrait évidemment difficilement en être autrement, vu la large gamme de cépages majoritairement indigènes vinifiés

parfois seuls, mais surtout en assemblage. Ce sont d'ailleurs cette seconde catégorie de vins que l'on retrouve dans le haut du classement.

Qui sort gagnant de cette confrontation amicale ? L'Espagne est très bien placée (9 des 11 vins de plus de 85 points), mais le Portugal, avec moins d'échantillons, remporte toutefois une moyenne légèrement supérieure que son voisin.

S'il fallait résumer tout cela en termes footballistiques, maintenant que nous ne sommes plus qu'à quelques semaines de la Coupe du Monde, nous pourrions sans conteste proclamer l'égalité des équipes, le match fut passionnant et avec de belles occasions dans les deux camps...

NOS REMERCIEMENTS AUX MEMBRES DES JURYS :

- > **Consultants** : Alex Bovri, Vicky Corbeels
- > **Professeurs** : Sofie Similon, Kris Van de Sompel
- > **Importateurs** : Jan Borms, René Couvreur, Laurence Jacques, Rita Tweepenninckx, Michèle Van den Bossche, Guy Vankeerberghen, Bruno Wolfs
- > **Sommelier** : César Roman
- > **Journalistes** : Alain Bloeykens, Louis Havaux, Dirk Rodriguez, Bruno Van Gysegheem, Marc Vanel

LA SÉLECTION

VINO TROPHÉE 95+



Gregory Pérez Mengoba Godello (sobre lias), Bierzo (ES) 2011

ENTREPOT DU VIN | €15,37 - 97%

P/Q

Ce vin décroche la note maximale et se retrouve (sur)chargé de superlatifs pour son harmonie parfaite. Réellement à part, de tous les points de vue. Si un vin blanc à base de mencia n'est pas évident, que dire alors de son assemblage avec du godello et du Doña blanca ? Le résultat est étonnamment aromatique et frais à la fois. Le nez est floral et riche en fruits blancs mûrs, la bouche ample, avec beaucoup de matière, une excellente acidité, le vin est équilibré de A à Z avec des épices douces en fin de bouche.

FAVORIS 90+



Adegas Vila Real Reserva Branco Viosinho Malvasia-Fernão, Douro (PT) 2012

SCHENK | €6,00 - 93%

Un vin tout à fait élégant avec des charmes féminins. Un nez frais et bien expressif, des fruits fraîchement cueillis, les agrumes dominant, complétés par quelques notes plus minérales. Le vin est épicé et vif en bouche, le fruit est croquant et une petite touche d'acidité vient se marquer en finale, légèrement perlante. Un grand vin avec une fraîcheur exemplaire.



Veredas do 'Corpus Grande Reserva', Douro (PT) 2012

ENTREPOT DU VIN | €14,50 - 93%

P/Q

Cet assemblage de deux variétés locales, codego do lariño et viosinho, fut très apprécié de nos dégustateurs pour son caractère rond et juteux. Joli nez aux notes variées, surtout de fruits blancs mûrs et quelques notes minérales, l'attaque est fraîche, la bouche est très grasse, parfois même un peu crémeuse, le fruit est généreux avec une pointe d'acidité en fin de bouche.



Cuñas Davia (treixadura, albariño, lado y godello), Ribeiro (ES) 2011

ARMANDO'S VINEYARD | €14,20 - 92%

P/Q

Un vin qui a presque tout. De la puissance, mais aussi beaucoup d'élégance et de finesse, surtout en finale. La robe est jaune moyen avec des reflets verdâtres, le nez richement garni de pomme mûre, de poire, de banane, avec également quelque chose d'exotique. Une belle rondeur qui se maintient et se termine à nouveau avec des notes de fruits bien mûrs, recouvertes par une belle acidité.



Rafael Palacios 'Louro' Godello, Valdeorras (ES) 2012

LA BUENA VIDA | €15,94 - 92%

P/Q

Un vin très généreux avec beaucoup de matière et de potentiel. Un superbe nez, très expressif, de pêche mûre, d'abricot et d'amande avec un peu de bois neuf, une belle bouche savoureuse et riche, mais élégante. Le fruit est présent du début à la fin, quelques notes de bois en finale mais non dérangeantes. La fraîcheur est bien présente et apporte une complexité supplémentaire au vin.



Ossian Quintaluna Verdejo, Rueda (ES) 2011

AD BIBENDUM | €9,50 - 91%

P/Q

Un vin à la robe brillante, d'une belle couleur, des fruits mûrs au nez, compotés par le soleil mais pourtant très frais, une attaque robuste, une bouche bien mûre et huileuse, un fruit juteux avec des saveurs exotiques, une fraîcheur bien présente, un vin très complet. À déguster avec un bon repas, vous ne serez pas déçus !

Delphico
Zoerselhoeek 50, 2980 Zoersel
Murielle Feyen
T.+32 476 264 396
murielle.feyen@delphico.be - www.delphico.be



Bodegas Aquitania Albariño, Rias Baixas (ES) 2012

DELPHICO | €16,00 - 91%

P/Q

Ce vin séduira un large public par son étonnante rondeur et son expression aromatique. Superbe nez de jus de pêche, de miel, avec également des notes florales, du fruit croquant en bouche, des accents tropicaux, poire et ananas, un peu de pain grillé, une acidité bien structurée, un vin de repas.



Viña Aljibes Sauvignon Blanc-Chardonnay, VdT Castilla (ES) 2012

BODEGAS | €9,63 - 90%

P/Q

Un vin blanc très frais, frivole et très accessible que ce mélange de sauvignon blanc et de chardonnay. Le nez est discret, avec quelques belles fines notes florales et un agréable fruité en bouche. Très savoureux, beaucoup de fruits frais, une belle fraîcheur pour une finale ronde où l'on retrouve quelques notes florales.



Finca Constanza Parcela 52 Verdejo, VdT Castilla (ES) 2012

CINOCO | €11,00 - 90%

P/Q

Un vin flatteur et charmant qui ne manquera pas de séduire un large public. Le nez se donne d'emblée, avec des notes de fleurs blanches en particulier, de fruits mûrs, une touche de fumé et de minéral, la bouche est tout aussi diversifiée, ronde et soyeuse, l'accent est moins mis sur la fraîcheur que sur le fruit et la complexité.



Vallegarcia Viognier, Montes de Toledo (ES) 2010

LA RIOJANA | €16,89 - 90%

P/Q

Un viognier bien nerveux et aromatique avec de la matière. Le nez est charmeur, tout d'abord floral, la rose domine pour laisser la place aux fruits exotiques. Nerveux et bien frais en bouche, le fruit est juteux, l'acidité légèrement perlante, une très belle longueur avec des épices douces bien marquées en finale.



Ossian, VdT Castilla y Leon (ES) 2010

AD BIBENDUM | €31,80 - 90%

Une robe d'une belle couleur, un nez robuste avec un fruit bien mûr, des pommes à cidre, de la poire mûre et de l'abricot, une pointe de pain grillé. L'attaque est énergique, la bouche se révèle joliment riche et grasse, le bois est en harmonie avec le fruit, la finale est puissante mais ne perd pas sa fraîcheur pour autant. Un vin de repas !

FORTEMENT RECOMMANDÉS 85+



Hermanos Lurton Cuesta de Oro, Rueda (ES) 2009

PALAI DU VIN | €19,30 - 89%

Un Rueda vraiment à part mais très réussi, une légère évolution mais qui renforce la complexité de ce vin. Un nez très discret qui demande un peu de temps pour s'ouvrir, le fruit est mûr et s'accompagne de quelques arômes tertiaires. Une attaque ronde, une bouche grasse et équilibrée, puis, à nouveau un fruit bien mûr. Belle longueur avec un retour d'une remarquable fraîcheur.



Blanco Nieva Verdejo, Rueda (ES) 2012

WINE BRANDS AMBASSADOR | €7,75 > 8,45 - 89%

P/Q

Un Rueda assez typique, avec une assise fraîche et nerveuse. Un nez aromatique, citron et groseille, une attaque vive, légère pétillance en bouche, du fruit croquant, une structure acide marquée, bien vive, une petite amertume agréable en fin de bouche.



Vinos Sanz 'La Colina' Sauvignon Blanc, Rueda (ES) 2012

BODEGAS | €18,45 - 89%

Un vrai Rueda classique, très (bien) typé sauvignon. Le nez est nerveux et épicé avec des notes de citron, de zeste et d'herbes fraîchement coupées. Le fruit est croustillant et juteux, l'acidité est légèrement exotique et étonnante, la structure acide est éblouissante, un peu plus exotique, belle touche minérale en finale.

Bodegas Estada Chardonnay, Somontano (ES) 2012

HASSELLT MILLÉSIME | €7,50 - 88%

P/Q

Un chardonnay bien balancé, aussi puissant qu'élégant, une couleur franche et brillante, un nez large où l'on retrouve des fleurs blanches, du jus de pêche, un peu de mandarine et de beurre. Savoureux en bouche, un peu de gras mais sans exagération, de la fraîcheur avec des fruits exotiques en fin de bouche.

Osto Bestué Chardonnay, Somontano (ES) 2012

PALAI DU VIN | €8,60 - 89%

P/Q

Un chardonnay avec beaucoup de diversité, le fruit est mûr au nez, fleuri également, avec des notes de pain grillé et de crème, l'attaque est vive, belle ampleur du fruit et de la saveur, de la vanille. Reste bien frais avec une acidité légèrement perlante en finale.

Añada de Baladiña Albariño, Rias Baixas (ES) 2006

ENTREPOT DU VIN | €24,97 - 89%

Un vin vif et enjoué, attrayant et varié. Surtout des impressions florales, rappelant les fleurs d'aubépine et les fleurs blanches, puis des fruits très doux. Joueur et frivole en bouche, bon mélange entre le fruit et l'acidité, fraîcheur minérale en finale.

Coto de Gomariz 'The Flower and the Bee', Ribeiro (ES) 2012

MATTHYS WINES | €10,00 - 88%

P/Q

Un rapport qualité/prix remarquable. On comprend tout de suite que ce Ribeiro séduira un large public. Des fruits frais de tous les côtés, tant au nez qu'en bouche, même quelque peu exotiques, une excellente fraîcheur, une bonne nervosité et une dégustation tout ce qu'il y a de plus agréable. Tout simplement délicieux !

Enate Chardonnay Barrica, Somontano (ES) 2010

VASCO | €19,60 - 88%

« Barrica » peut-on lire sur l'étiquette, mais n'ayez crainte, ce vin n'est pas dominé par le bois. Parfaitement équilibré, le nez débordé de fruits exotiques, de fruits blancs et jaunes, un peu de litchi, une belle expression du chêne et une savoureuse fraîcheur en finale.

Finca Constancia Altozano Verdejo, VdT Castilla (ES) 2012

CINOCO | €6,60 - 87%

P/Q

Pas exactement le plus exubérant de la série, mais un Verdejo bien typé avec une fraîcheur remarquable. Fruits frais croquants au nez, des arômes floraux et minéraux, agrumes et citron vert en bouche, un peu de zeste et des acides nerveux jusqu'à la fin de bouche. Beaucoup de vin pour un tel prix !

Palacio de la Vega Chardonnay Barrica, Navarra (ES) 2011

VASCO | €6,70 - 87%

P/Q

Un chardonnay équilibré, bien rond et très reconnaissable de Navarra. Une touche moderne, des arômes gourmands de fruits, un peu de chêne neuf, agréable et plein en bouche, le vin reste bien frais avec de belles notes d'amandes grillées persistantes.

La Seca 'Cuatro Rayas' Sauvignon, Rueda (ES) 2012

BROUWERIJ VERHOFSTEDER | €6,85 - 87%

Un sauvignon bien nerveux, les arômes de zeste de citron et de lime sont vite rattrapés par ceux des fruits blancs avec quelques accents tropicaux. Rond et équilibré en bouche, beaucoup de goût et de fraîcheur, des acides robustes sur la fin de bouche. Un vin au prix très attractif.

Vercoope (Agrela) Via Latino Albarinho, Vinho Verde (PT) 2011

ELITRA | €8,75 - 87%

P/Q

Vif, nerveux et bien serré : ce Vinho Verde honore tout à fait son nom. Un nez riche et une saveur pleine. D'abord des notes florales et le fruit juteux, une légère pétillance et bien droite en bouche, le fruit est croquant, la structure de l'acide excitante en finale. En outre, excellent prix !

Bodegas Tobia Daimon 'Barrica', Rioja (ES) 2012

SACACORCHOS | €9,20 – 87%

P/Q

Un blanc de la Rioja rectiligne, reposant sur les fruits et la fraîcheur, complétés par une touche délicate de bois. Le nez est d'abord discret, puis floral avec des notes de pomme verte et de buis. Agréable en bouche, rétro-olfaction de fruits discrète, belle rondeur et saveur. Excellent prix.

Pago de Tharsys Vendimia Nocturna (albariño-godello), España 2011

ARMANDO'S VINEYARD | €13,90 - 87%

Puissance et élégance combinées dans la même bouteille ! Un vin à la robe jaune dorée, offrant une belle palette. Le nez est mûr et livre tout d'abord des arômes de fleurs blanches, puis de pêche et de prune jaune, qui se retrouvent joliment en bouche. L'acidité porte bien l'ensemble, agréable amertume en fin de bouche.

Murviedro DNA Alma Mistica Muscat, Valencia (ES) 2012

SCHENK | €6,00 - 87%

P/Q

Un muscat de Valencia un peu à part et immédiatement reconnaissable. Aromatique, mais avec un nez frais, des vapeurs de menthe, des raisins mûrs, une attaque serrée, bien fraîche avec du citron vert et également du kiwi mûr, un peu de sucre résiduel qui ne gâche toutefois ni la fraîcheur ni la nervosité du produit.

Shaya Verdejo, Rueda (ES) 2012

AD BIBENDUM | €14,95 - 87%

Un Verdejo étonnamment robuste, avec beaucoup de maturité et de matière. Une robe jaune moyen avec des reflets verts, un premier nez aromatique et floral – fougères et fleurs – qui cède sa place aux fruits tropicaux. La bouche est juteuse et ample, le fruit très mûr est soutenu par une belle acidité, un bel exemple d'équilibre.

Benito Santos Albariño, Rias Baixas (PT) 2008

ALTROVINO | €17,50 – 87%

Légères modifications dans la couleur de ce 2008. Un nez floral et complexe, de signature oxydative. Après aération, les notes de poire mûre et de pomme jaune, et une pointe de zeste d'orange, se révèlent. La bouche est onctueuse, généreuse et juteuse, retour des fleurs en fin de bouche. Finale très pure.

Ad Coop. de Borba 'Montes Claros' Reserva, Alentejo (PT) 2011

WINE BRANDS AMBASSADOR | €7,50->€8,95 – 87%

P/Q

Un beau vin, très complet, richement et solidement construit, avec toute la complexité nécessaire. Belle variété du nez : fleurs, fruits secs et même quelque chose d'épicé, belle rondeur en bouche, impressions de prune jaune et de mandarine, excellente persistance, reste bien frais.

Marqués de Caceres Satinela (semi-dulce), Rioja (ES) 2012

CARREFOUR | €5,59 - 86%

P/Q

Excellent rapport qualité/prix pour ce vin blanc demi-sec doté d'une fraîcheur exemplaire. Le nez est dominé par les fleurs blanches, la pêche de vin et un peu de miel, le doux et l'acide se disputent la bouche, où se révèlent des arômes de raisins secs ainsi qu'une touche de vanille. Belle acidité finale.

Garcia Revalo 'Viña Adaja' Verdejo, Rueda (ES) 2012

SACACORCHOS | €7,49 – 86%

P/Q

Un Verdejo plein de vie, facilement identifiable et avec un prix tout à fait attractif. Robe jaune brillante avec une petite touche de vert, un nez très floral d'abord, que viennent renforcer le zeste de citron et le pamplemousse rose, léger perlé en bouche, un joli fruit et une excellente nervosité. Aiguise l'appétit immédiatement !

Menade (Ecologico) Verdejo, Rueda (ES) 2013

MATTHYS WINES | €9,00 - 86%

P/Q

À nouveau un Verdejo très plaisant et rafraîchissant, un beau nez de fruits, en particulier de pamplemousse, de zeste de lime et aussi un peu de poire mûre. Frais et minéral en bouche, le fruit tient bien la route, serré et droit, agréable touche d'amertume en finale.

Viña Major Verdejo, Rueda (ES) 2012

HASSELLT MILLÉSIME | €9,00 - 86%

P/Q

Les vins de la Rueda se sont décidément distingués lors de cette dégustation. C'est également le cas de ce Verdejo pur, sans fioritures mais parfaitement équilibré offrant une belle combinaison entre les fruits frais et croquants et les acides, une bonne longueur et un beau résultat. Une bouteille dont vous tomberez rapidement amoureux.

Quinta de Sapeira Vinho Branco, Encostas d'Aire (PT) 2012

ODILON WIJNEN | €9,20 – 86%

P/Q

Un vin blanc frais et vif, 100% fernaõ pires. Belle robe avec des tons de couleur jaune paille, un nez expressif de fleurs blanches et jaunes, puis d'abricot et d'ananas. Épicé, frais et gras en bouche, une fin de bouche très fruitée avec des notes minérales légèrement pétillantes.

Menade (Ecologico) Verdejo, Rueda (ES) 2012

CHRISTIAENS WIJNHUIS | €9,65 – 86%

P/Q

Belle robe jaune vif avec des reflets verts. Nez complexe, impressions d'agrumes. Frais et vif en bouche, profondeur, une minéralité inattendue, un bel ensemble.

Agricola da Beira Garrett Chardonnay, Beira Interior (PT) 2010

BU-V WIJNEN | €12,76 – 86%

Un chardonnay robuste, un peu évolué avec une fraîcheur engageante, un nez aromatique, très mûr, surtout des fruits blancs et jaunes, un soupçon d'amande, une attaque complète, bien grasse, arômes de beurre clarifié, de pain grillé et de fruits mûrs, finale compacte avec une acidité fraîche sous-jacente.

Bodegas Forjas del Saines Palacios 'Leirana' Albariño, Rias Baixas (ES) 2012

LA BUENA VIDA | €14,96 - 86%

Un vin complet et très élégant, une grande variété et un excellent équilibre. Frais de conception, le nez est d'abord floral, puis libère des arômes de pamplemousse mûr et d'agrumes, on retrouve les mêmes impressions en bouche qui est très juteuse, minérale et fraîche, avec retour de zeste de citron en finale.

Pazo de Señorans Albariño, Rias Baixas (ES) 2012

LA BUENA VIDA | €17,17 - 86%

Un bon vin blanc frais avec beaucoup de relief, beau nez floral, complété par des arômes de fruits à noyau et minéraux. Bon équilibre, des fruits frais, une belle acidité, rien ne manque. La finale est longue et pure.

• Viñedos de Nieva Blanco Nieva Pie Franco Verdejo, Rueda (ES) 2012

WINE BRANDS AMBASSADOR | €12,75 – 86%

Un Verdejo bien typé, très rond et plein de charme, le nez est d'abord fleuri, des notes complétées par les agrumes mûrs, y compris des touches exotiques. Juteux et bien nerveux en bouche, en finale, la structure acide et ses fruits mûrs se révèlent très séduisants en finale.

Luis Cañas Blanco Barrica, Rioja (ES) 2012
CHRISTIAENS WIJNHUIS | €8,75 - 86% **P/Q**

Un Rioja tout à fait différent mais magnifiquement varié, un nez robuste, des notes de fruits mûrs, de massépain et même d'herbes vertes, une touche de bois. Beaucoup de matière en bouche qui se révèle ample, avec des fruits très mûrs, soutenue par une belle fraîcheur, agréable amertume en finale.

Ramon Bilbao Monte Blanco Verdejo, Rueda (ES) 2013
VASCO | €9,05 - 86% **P/Q**

Très sympathique verdejo au caractère très rond, équilibré et facile à boire. Les fruits frais du nez se retrouvent en bouche, avec de belles tonalités minérales et une agréable acidité. Notes de fines herbes douces en finale, longue persistance.

Marc & Emma Bournazeau Terra Remota Caminante, Empordà (ES) 2011 (C23)
CHRISTIAENS WIJNHUIS | €18,05 - 86%

Un vin excitant, bien mûr et riche, le nez agréablement frais évoque les fruits mûrs, même un peu la figue et la frangipane, mais présente également des notes florales, un rien évoluées en bouche mais qui ne perturbent pas les accents frais de l'ensemble, un pointe de poivre en finale.

Marqués d'Alella Pansa Blanca, Alella (ES) 2012
LA RIOJANA | €8,80 - 85% **P/Q**

Un vin blanc nerveux et parfaitement frais, sans complexe et agréable, au fruit généreux et juteux, quelques notes florales également, du croquant en bouche, une acidité soutenue, une longueur compacte mais parfaitement équilibrée, et un excellent prix par dessus tout !

Enaria Verdejo, Rueda (ES) 2013
VASCO | €6,50 - 85% **P/Q**

Un verdejo bien typé, compact et rond, avec pour principal atout une fraîcheur stupéfiante. Joli nez, surtout fleurs de printemps et pamplemousse rose, serré et sec en bouche, une acidité nerveuse et bien soutenue, avec des fruits juteux et quelques touches plus exotiques en finale.

Bodegas Terras Gauda (Albariño), Rias Baixas (ES) 2012
SACACORCHOS | €14,90 - 85%

Légèrement teinté sur les bords du disque. Un soupçon de pain grillé et de vanille au nez. Après aération, discret fruit jeune. Une bouche, épicée et pointue avec une acidité plutôt tranchante, une belle profondeur et un excellent équilibre général. Un vin harmonieux qui demande encore un peu de patience.

Agricola Biodinamica Els Bassots, Conca de Barbera (ES) 2009
ALTROVINO | €17,50 - 85%

Un vin très spécial, rappelant le « vin orange », controversé mais interpellant. Des notes d'agrumes confits au nez, du bois, des impressions de gueuze, un fruit surmûri en bouche, beaucoup de richesse et de matière, des notes amères plutôt agréables. Demande clairement de la patience car en constante évolution. Pour les amateurs du genre !

RECOMMANDÉS 80+

Abadia Real Verdejo, VdT Castilla y Leon (ES) 2013
CHACALLI WINES & LUXURY | €5,10 - 84% **P/Q**

Casal Freitas 'The Flower and the Bee', VR Peninsula de Setubal (PT) 2012
MATTHYS WINES | €5,20 - 84% **P/Q**

Enaria Verdejo, Rueda (ES) 2012
VASCO | €6,45 - 84% **P/Q**

Hijos de Ant. Barcelo 'Camino San Pablo' Sauvignon-Verdejo, VdT de Castilla y Leon (ES) 2012
HASSELT MILLÉSIME | €6,50 - 84% **P/Q**

La Seca 'Cuatro Rayas' Verdejo, Rueda (ES) 2012
BROUWERIJ VERHOFSTEDE | €9,55 - 84%

Adegas Valmiñor 'Serra de Estrela Alvario, Rias Baixas (ES) 2012
WIJNAVONTUUR | €9,65 - 84%

Vinedos de Nieva 'Los Navales' Verdejo, Rueda (ES) 2012
WINE BRANDS AMBASSADOR P/Q | €5,75 - 6,56 - 84%

Bodegas Terras Gauda Abadia de San Campio Albariño, Rias Baixas (ES) 2012 (B12)
SACACORCHOS | €13,64 - 84%

Vinos Sanz 'La Colina' Verdejo Cien x Cien, Rueda (ES) 2012
BODEGAS | €13,87 - 84%

Aneto Vinho Branco, Douro (PT) 2010
AD BIBENDUM | €15,10 - 84%

Gaubança Carusel (sense filtrar), Priorat (ES) 2013
BROUWERIJ VERHOFSTEDE | €??,?? - 84%

Udaca Irrelevante, Dão 2012
ELITRA | €5,25 - 83% **P/Q**

Agricola da Beira Garrett Chardonnay, Beira Interior (PT) 2010
BU-V WIJNEN | €6,20 - 83% **P/Q**

Bodegas Borsao Joven Seleccion, Campoi de Borga (ES) 2012
CINOCO | €6,60 - 83% **P/Q**

Bodegas Alanis 'Gran Alanis' Treixadura-Godello, Ribeiro (ES) 2010
LA RIOJANA | €8,80 - 83%

Hermanos Lurton Verdejo, Rueda (ES) 2009
PALAIS DU VIN | €9,30 - 83%

Vitivinícola Tandem 'Immacula', Navarra 2012
ARMANDO'S VINEYARD | €10,50 - 83%

Eugenio de Almeida Vinho Branco, Alentejo (PT) 2012
MATTHYS WINES | €6,50 - 82%

Adegas Valmiñor 'Serra de Estrela' Albariño, Rias Baixas (ES) 2012
CHACALLI WINES & LUXURY | €10,05 - 82%

Castillo de Berisa Verdejo, Rueda (ES) 2012
BU-V WIJNEN | €5,56 - 82% **P/Q**

Agricola da Beira Garrett 'Entre Serras', Beira Interior (PT) 2011
BU-V WIJNEN | €5,20 - 82% **P/Q**

Adega Coop. De Ponte de Lima 'Loureiro', Vinho Verde (PT) 2012
WIJNAVONTUUR | €5,50 - 81% **P/Q**

Adega Coop. De Ponte de Lima 'Loureiro Colec Seleccionada', Vinho Verde (PT) 2012
WIJNAVONTUUR | €6,50 - 81%

Marqués de Caceres (Blanco), Rioja 2012
CARREFOUR | €6,69 - 81%

Bodegas Valcarlos Fortius Chardonnay, Navarra (ES) 2012
CHACALLI WINES & LUXURY | €5,90 - 80%

Bodegas Monte la Reina 'Naire' Verdejo, VdT Castilla y Leon 2012
WIJNIMPORT MODERN | €4,50 - 80% **P/Q**

Felix Solis 'Los Molinos' Verdejo, Valdepeñas 2012
CARREFOUR | €4,15 - 80% **P/Q**



BIO: LE SAUT QUANTIQUE

par Dirk Rodriguez / twitter @DirkRodriguez

“La biodynamie célèbre son 90^e anniversaire,” déclarait récemment Randolph Kauer, le seul professeur de viticulture biologique d’Europe, devant une assemblée choisie d’une dizaine de journalistes d’Europe du Nord, de Chine et des États-Unis, “mais nous vivons actuellement une petite révolution. Pourquoi? Parce que la viticulture et l’agriculture biologiques n’ont jamais aussi importantes qu’aujourd’hui.” Le ton est donné.

“Jusqu’il y a 5 ans, il existait un noyau dur qui prétendait que le bio ne fonctionnait pas,” poursuit le professeur, “mais les arguments invoqués alors ne tiennent plus la route. Aujourd’hui, on constate en effet que même les meilleurs domaines ont amorcé leur conversion vers le bio. Ils ne le font pas à cause du climat ou pour leur image, mais tout simplement pour améliorer la qualité de leurs vins.”

En 2014, qualité et quantité se conjugueront. En Allemagne, s’il n’y avait en 2001 que 1.800 hectares certifiés en agriculture biologique, dix ans plus tard, nous sommes à plus de 7000 hectares, soit une croissance exponentielle de 400%. Cela conduit bien évidemment à une augmentation du know how. Surtout que les vignerons qui travaillent en bio s’échangent volontiers leurs expériences techniques qui permettent d’obtenir de meilleurs produits. On pense souvent que les viticulteurs bio font le moins d’interventions possible dans leur vignoble, mais rien n’est moins vrai. Jusqu’à l’été, la vigne est maintes fois taillée, traitée et travaillée. Surtout en biodynamie où l’attention est de tous les instants et où de nombreux préparats sont utilisés : le 500 (bouse de corne), 501 (silice de corne), 502-507 (compost) et 508 (une décoction de préle des champs utilisée en aspersion ou arrosage contre les maladies cryptogamiques et les parasites), sans parler des composts de bouse d’après Maria Thun (CBMT) ainsi que de nombreuses sortes de “thés”.

Trois ingrédients

Pour le Prof. Kauer, il n’est pas conseillé de se lancer dans la viticulture biologique sans connaissance préalable. Pour réussir, il faut en effet combiner trois ingrédients : motivation, connaissances et moyens.

La motivation tout d’abord est absolument nécessaire, car en dehors du travail de la vigne en tant que tel, il faut également énormément lire et étudier. “Ce n’est pas un hasard si nous trouvons souvent des gens

très instruits dans les vignobles biologiques”, note le professeur. C’est d’ailleurs valable pour tout le personnel de l’entreprise qui doit en permanence actualiser ses connaissances.

En second lieu, une bonne connaissance des variétés du terroir et des cépages. Il est en effet préférable de travailler en bio dans un climat (au sens bourguignon du terme) qui ne présente que peu de problèmes. Les variétés résistantes doivent être préférées aux plus sensibles. Enfin, il faut également être prêt à investir, tant en moyens financiers qu’en temps, car, outre le coût de la certification, le bio nécessite beaucoup plus d’heures de travail qui ne peuvent malheureusement être valorisées dans le prix du vin.

Porte-greffes américains et terres mortes

De nombreuses maladies de la vigne que nous connaissons en Europe, comme le mildiou, sont arrivées en même temps que les porte-greffes américains introduits pour combattre le phylloxéra durant la seconde moitié du XIX^e siècle. Durant l’entre-deux-guerres, le meilleur remède contre ces maladies a été l’usage de sulfite de cuivre. Dans l’agriculture conventionnelle, 1 seul kilo par hectare et par an s’est révélé suffisant. Dans la viticulture, il a fallu parfois plus de 100 kilos! À votre santé...

Conséquences : certaines terres d’aujourd’hui peuvent être considérées comme “mortes”, tuées par un excès de cuivre. Les esprits critiques aiment souligner que le sulfite de cuivre est toujours utilisé contre le mildiou dans la viticulture “classique” bio, c’est certain, mais la quantité autorisée par la législation européenne est aujourd’hui de 6 kilos pour le conventionnel et seulement de 3kg pour le bio. Et un sol “vivant”, en bonne santé, avec beaucoup de vers, digère le cuivre beaucoup mieux qu’un sol “mort”.



Chacun a en tête l'époque des vendanges en vert, que certains domaines continuent de pratiquer. L'objectif était (et est toujours) d'obtenir une meilleure concentration. Mais il a été noté que, par la suite, la vigne se "vengeait" en produisant plus de grappes dont la concentration était plus faible alors que l'effet inverse était recherché. Dans un vignoble bio ou biodynamique, on obtient une meilleure concentration en produisant moins et de manière naturelle. Kauer : "Les études révèlent que les engrais bio et biodynamiques font diminuer la production de feuilles et, automatiquement, la production et la teneur en alcool. Les chiffres relevés dans le cadre d'un projet-pilote comparant agricultures bio et traditionnelle dans le vignoble de l'Institut de Geisenheim (récolte 2009) sont clairs : un rendement de 77,9 hl/ha a été obtenu en traditionnel contre 54,2 hl/ha en bio et même 51,7 hl/ha en biodynamie. Côté acidité, les différences sont moins marquées : 13,9 g/l en traditionnel contre 13,6 à 13,5 en bio et biodynamie".

Des levures qui génèrent moins de sulfite

Le professeur sait de quoi il parle, il est lui-même vigneron (Weingut dr. Randolph Kauer, Bacheracher Kloster, Fürstental). Il fait des vins qui, dans leur jeunesse sont très minéraux et fermés. "Mais c'est normal, explique-t-il, car je donne une garantie de 10 ans à mes clients." Lorsque nous relevons que son vin a une légère odeur de levure, Kauer répond "c'est possible, je travaille avec des levures endogènes. Ou plutôt, je démarre avec des levures indigènes, comme beaucoup de vignerons bio. La plupart utilisent un mélange de levures indigènes et commerciales. Cela fonctionne de la manière suivante. Chaque année, vous avez de nouvelles espèces de levures endogènes sur votre domaine, parce que les conditions météorologiques varient constamment. Dans ma cave, je constate que la fermentation avec des levures indigènes s'arrête toujours à 4 ou 5% d'alcool. Tout simplement parce que ma cave est trop froide. Je dois ensuite passer à des levures commerciales".

Un honnête homme, ce professeur, à coup sûr. Peut-être qu'il devrait consulter à ce sujet Cees van Casteren, le conférencier que nous avons invité à Cru Bio et qui interviendra sur ce sujet passionnant. Nous en ferons un compte rendu dans le numéro suivant. Il pourra peut-être répondre à cette question : Kauer dit-il vrai lorsqu'il affirme que certaines levures donnent plus de sulfite que d'autres ? Dans l'affirmative, les vignerons bio devraient se demander s'il est bon de continuer à utiliser les levures indigènes "de saison"... À suivre.

ALTROVINO WINE IMPORT

Heerbaan 198, 8530 Harelbeke

T. +32 (0) 473 114 502

info@altrovino.be

www.altrovino.be



Créée en 2007 par Jan Borms, Altrovino importe les meilleurs vins de petits vignerons très motivés qui gèrent le processus entier, de la cueillette du raisin à la mise en bouteille. Il n'est donc pas étonnant que ces vins soient principalement naturels, biodynamiques ou biologiques.

Lors de Cru Bio 2014, deux viticulteurs importés par Altrovino seront présents : le Français Mathieu Coste (Coteaux du Giennois, Loire) surnommé l'OVNI de la Loire par la RVF et en bio depuis 30 ans; ainsi que le Slovène Kmetija Stekar (Brda) qui exploite 6,5 hectares en terrasses et en bio non loin de la frontière italienne.

Autres vins présentés :

Az. Agr. Samuele Guerrini · Barranco Oscuro · Benito Santos · Bodega Cauzon · Bodegas Vidal Soblechero · Bodegas Y Vinedos Maestro Techero · Celler Escoda-Sanahuja · Champagne Charlot Père & Fils · Champagne Francis Boulard · Chateau Lestignac · Domaine Fouassier · Domaine L'Escarpolette · Domaine Labet · Domaine PZ · Domaine du Pech · Domaine La Grange Tiphaine · Emilio Valerio · François Blanchard · Kmetija Stekar · La Charmeresse · La Fralluca · La Francuska Vinarija · La Staffa · La Nouvelle Don(ne) · Les Cailloux du Paradis (Courtois) · Les Vignes de L'Ange Vin (Jean-Pierre Robinot) · Losada Vinos de Finca · Mai Sato & Kenji Hodgson · Marenas · Mas Codina · Mathieu Coste · Mendall (Laureano Serres) · Morando Silvio · Pechigo · Quinta do Feital · Riberach · Trio Infernal · Ulibarri Artzaia · Vergé Gilles & Cathérine · Vinos Raphaël Lopez.

 Jan Borms

LOOKING FOR AN
IMPORTER



BIODYVINO IMPORTATEUR

Schelselei 15 C, 2630 Artselaar

T. 03 312 24 38

M. 0478 62 15 82

david@biodyvino.be

www.biodyvino.be

"Biotiek", pionnier depuis 20 ans des vins bio en Belgique et "Vino Mundo", distributeur spécialisé en vins biologiques et du commerce équitable, unissent leurs forces au sein de BioDyVino, une structure qui entend devenir la référence en Belgique pour les vins biologiques et fairtrade de qualité mais également abordables.

Pour encore mieux servir leurs clients, les deux sociétés ont fusionné leurs compétences. Cette équipe, composée d'un sommelier diplômé et reconnu par WSET, suit les tendances du marché pour offrir une gamme des plus cohérentes. La présence d'un importateur professionnel et spécialisé est essentielle pour pouvoir répondre à la demande croissante du marché du vin bio et équitable. Avec son approche unique, BioDyVino est le partenaire naturel pour les supermarchés (bio), restaurants, épiceries fines et cavistes, mais les particuliers peuvent également acheter en ligne.

Vins présentés :

une large sélection de la gamme, à découvrir sur le site www.biodyvino.be

 David Barbé & Vincent De Coninck



BODEGAS BOCOPA D.O. ALICANTE

Paraje les Pedreres, Autovía A31

Km200-201, 03610 Petrer

T. +34 (0) 966 950 489

export4@bocopa.com

Les vignobles de Bodegas Bocopa baignent littéralement dans le soleil, les cépages autochtones s'épanouissent dans ce climat méditerranéen et s'inscrivent dans la tradition du sud de l'Espagne. Ici, la vigne se transmet de père en fils depuis cent ans... Le caractère méditerranéen des vins du domaine sont le fruit de cette tradition mais également du sol généreux de la région d'Alicante.

En 1996, Bocopa a décidé de se convertir au bio, devenant ainsi l'un des premiers producteurs biologiques d'Espagne. Aujourd'hui, trois des vignobles de Bocopa sont en bio.

Vins présentés :

Castillo de Alicante rood, rosé et blanc · Castillo de Alicante Oak Aged · Castillo de Alicante Crianza · Castillo de Alicante Old Vines · Castillo de Alicante Cabernet Sauvignon · Castillo de Alicante Petit Verdot · Laudum Nature rouge, rosé et blanc · Laudum Nature eikgelagerd · Laudum Nature Crianza · Laudum Nature Old Vines · Laudum Nature Cabernet Sauvignon · Laudum Nature Petit Verdot

 Karine Jurado



BODEGAS CASTILLO DE MENDOZA

LA RIOJA, SPAIN

Paraje de San Juan s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra
T. +34 (0) 638 120 267
comercial@castillomendoza.com

Descendant de plusieurs générations de viticulteurs, la famille Mendoza a décidé de relancer la tradition familiale et d'ouvrir en 1994 sa propre entreprise vinicole, Castillo de Mendoza à San Vicente de la Sonsierra, d'où la famille est originaire, dans la Rioja Alta connue mondialement pour l'extraordinaire qualité de ses vins et sa tradition ancestrale de la viticulture.

Installée les premières années dans une ancienne distillerie du 17^e siècle, restaurée pour ce nouvel usage, la famille a ensuite réaménagé un vieux moulin à vent à Paraje de San Juan, au pied d'un château médiéval et au milieu de leurs 35 hectares de vignes. La cave est creusée dans la roche, respectant une vieille tradition de la région.

Castillo de Mendoza ne cherche pas à produire de grands volumes mais veille à une production limitée afin d'obtenir des vins de la plus grande qualité.

Vins présentés :

Momilde Crianza organic 2011 · Noralba Crianza organic 2011 ·
Castillo de Mendoza Autor organic 2011.

Irene Burgoa Cobreros



CLOS PUY ARNAUD CASTILLON – CÔTE DE BORDEAUX

7 Puy Arnaud
33350 Belvès de Castillon
T. +33 (0) 5 57 47 90 5
contact.cpa@orange.fr

Clos Puy Arnaud est situé sur un plateau argileux et de calcaire à astéries, dominant la vallée de la Dordogne (85 à 100 m d'altitude) dans la continuité géo/pédologique des meilleurs terroirs de plateaux calcaires de Saint-Émilion, siège de la plupart des Grands Crus Classés de la Rive Droite de Bordeaux. Cette propriété a été achetée en 2000 par Thierry Valette (ex co-propiétaire de Château Pavie). Ses 12 ha de vignobles sont cultivés depuis 2001 en agriculture biologique et depuis 2004 en biodynamie (Biodyvin). " Notre but est de produire des vins fins et équilibrés qui délivrent une qualité vibratoire dans le fruit et la minéralité. Nous essayons de combiner une approche "bourguignonne" dans l'expression des parcelles et les méthodes de vinification (pigeages, petites cuves en bois) et la tradition bordelaise d'assemblage (cépages et parcelles) et d'élevage en barrique. "

Vins présentés :

Clos Puy Arnaud 2011 · Cuvée Pervenche 2012

Thierry Valette

Thierry Valette



MAISON FLEURY CHAMPAGNE, FRANCE

Grande Rue, 43 - 10250 Courteron
T. +33 (0) 3 25 38 20 28
champagne@champagne-fleury.fr

Cette propriété familiale est située depuis 1895 sur les collines argilo-calcaires de la "Côte des Bar" en Champagne méridionale (Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube), probablement une des régions les moins connues de l'appellation. Les 15 hectares de vignobles sont composés de 90% de Pinot noir et de 10% de Chardonnay. Ils sont cultivés sans engrais ni pulvérisation de produits chimiques depuis 1970 et en biodynamie depuis 1989. Jean-Pierre Fleury fut le premier producteur de vin en Champagne à convertir ses vignobles à la biodynamie, depuis, le domaine est certifié Ecocert, Demeter et Biodyvin. En 2014, Fleury fêtera 85 ans de maison et 25 ans de biodynamie

Vins présentés :

Blanc de Noirs · Boléro 2004 · Robert Fleury 2004 · Fleur de l'Europe ·
Cépages Blancs 2005 · Rosé de Saignée · Millésimé 2000

Octopus Sparkling Wines (be)

Jean-Sébastien Fleury



CODORNIU RAVENTÓS PENEDÈS, CATALUNYA

Av. Paisos Catalans, 38 - 2^e floor,
08950 Esplugues de Llobregat
(Barcelona)
T. +34 (0) 6 27 03 14 14
e.wilcox@codorniu.com

L'histoire de la famille débute en 1551 avec Jaume de Codorniu, propriétaire de vignobles et d'outillage pour le vin. 500 ans plus tard, Codorniu Raventós présente Cava Codorniu Ecologica, la véritable expression d'un cava traditionnel, produit à partir de variétés locales, le Xarel.lo et le Parellada. Trois autres vins, dont Raimat Terra Chardonnay 2012, prouvent que la viticulture durable garantit le respect de l'environnement sans toucher à la productivité et qu'elle permet de produire des vins de première qualité. Viña Zaco Ecologico 2010 et San Millan Organico 2010 proviennent quant à eux d'un vignoble de 17 hectares situé à Haro (Rioja) et certifié 'viticulture organique'. Leur vinification est basée sur la recherche de la fraîcheur et du fruit : pré-macération froide, fermentation basse température (24°C) et macération de 2 semaines, vieillissement de 10 mois en fûts de chêne.

Vins présentés :

Zaco Ecologico · San Millan Organico · Raimat Terra Chardonnay ·
Codorniu Ecologica

Elizabeth Wilcox





FAIRWINE CASTELL D'AGE CAVA - PENEDÈS

La Beguda Baixa - Barcelone
T. +32 (0) 478 35 55 41
info@fairwine.be

Les Bodegas Castell d'Age sont une création de la branche féminine de la famille Junyent. Dans ce coin oublié des dieux mais pourtant paradisiaque dans la campagne du Penedès, elles ont toujours produit des vins bio ainsi que des cava de la meilleure qualité. Leurs produits, provenant de la terre et du ciel, visent à mener nos perceptions sensorielles à leur zénith.

Cela fait plus de 20 ans que Anne-Marie cultive et produit ses vins bio et autres cava. La nouvelle génération a marché sur ses traces tout en y ajoutant une étape supplémentaire, le passage à l'agriculture biodynamique qui respecte la relation entre l'homme et la terre. Castell d'Age possède actuellement six domaines sur différents terroirs à des altitudes différentes. Chaque cépage peut ainsi développer son potentiel dans un environnement adapté.

Vins présentés :

Cava Anne-Marie Reserva Brut · Cava Anne-Marie Reserva Brut Nature · Cava Aurélie Gran Reserva Brut Nature · Cava Olívia Reserva Brut Nature

 Walter Van der Veken

 fairwine.be



OenoLogic IMPORTATEUR

Vinkestraat 15, B1981 Hofstade
(Zemst)
T. +32 (0) 15 61 78 75
M. +32 (0) 495 222 017
info@oenologic.be
www.oenologic.be

Un choix logique pour le bio, la biodynamie et les vins naturels: Johan Van de Winkel a en effet suivi en 1984 une formation en œnologie (au CERIA). À la recherche des vins peu ou pas sulfités, il découvre déjà fin des années 1980 les "vins naturels". Aujourd'hui, ces vins sont devenus évidents. De plus en plus de domaines suivent la même voie, convaincus que l'expression de leurs terroirs, parfois célèbres, atteindra ainsi un niveau supérieur. Bio et biodynamie ne sont pas le but, mais bien un moyen pour récolter des raisins avec un potentiel d'arômes remarquables. Dans la cave, on ne manipule pas ou à peine, on guide plutôt. Cela produit des vins de haut niveau, aux arômes complexes, et qui procurent une joie lors de leurs dégustations. "Le vin se fait dans le vignoble et non dans la cave": cette logique a inspiré le nom: **oenologic**.

Vins présentés : Champagne Ulysse Collin et Benoit Lahaye · Lorenzon Mercurey 1er Cru Vigneron de l'année 2013 · Clos des Vignes du Maynes Mâcon-Cruzille · Saumaize-Michelin Pouilly-Fuissé, Beaujolais Blanc · Helfenbein Brézème Côtes du Rhône · Lombard · Crozes-Hermitage · Brézème Eug. De Monicault · La Fourmente Côtes du Rhône · Le Jonc Blanc Bergerac, Rousset-Peyraguey Sauternes

 Johan Van de Winkel



MAMPAEY IMPORTATEUR

Alfons Gossetlaan 23
1702 Groot-Bijgaarden
M. +32 (0) 2 466 58 58
M. +32 (0) 2 466 00 63
info@mampaey-wines.be

Mampaey présente 3 domaines à Cru Bio :

- **Le Domaine de la Vougeraie** en Bourgogne est né à l'aube de ce troisième millénaire. Familial, petit et grand à la fois, serti entre Côte de Nuits et Côte de Beaune, ses vins biodynamiques sont déjà (re)connus comme entiers, profonds et gais, directs mais complexes et, surtout, vrais.
- **Bodegas Bilbainas** en Espagne: ce domaine de 250 hectares est situé en Rioja Alta, bénéficie d'un climat continental avec de légères influences provenant de la Méditerranée et de l'Atlantique, une région dont les vins jouissent d'une renommée mondiale.
- **Domaine Fernand Engel en Alsace**: 45 ha au centre de l'Alsace, au pied du château du Haut-Koenigsbourg. Son style de vin résulte d'une passion, d'une histoire familiale ainsi que d'un état d'esprit. En l'espace d'une génération, ce domaine est devenu l'un des plus importants domaines alsaciens en Agriculture Biologique.

Vins présentés :

Bourgogne Pinot Noir "Terres de Famille" 2009 · Bodegas Bilbainas Rioja · Domaine Fernand Hugel Crémant d'Alsace Brut, Pinot Gris Réserve 2011, etc.

 Timothy Lelièvre-Damit



LES TÊTES TOURAINES - AZAY LE RIDEAU

Le Pressoir - 37220 Panzoult
T. +32 (0)2 512 98 30
M. +32 (0) 471 19 52 06
rphmesnier@hotmail.fr
tituluspictus@gmail.com
www.titulus.be

Sous l'impulsion de l'œnologue et vigneron Nicolas Grosbois, une association d'œnophiles s'est mobilisée pour que le Château de la Cour au Berruyer, l'un des quatre gardes fiéffés de la forêt de Chinon, au Moyen-âge, demeure dans des mains locales, et surtout les 10 hectares de vignes qui l'entourent. Un beau terroir où s'épanouissent des cépages ligériens tels que le chenin, le sauvignon, le groleau, le gamay ou encore le cabernet franc. Avec la reprise, le domaine a été converti au bio et a décroché le certificat après 3 ans de conversion. Les nouveaux propriétaires ont ensuite créé une nouvelle société pour commercialiser les cuvées bio du château: Les Têtes (trois couleurs). La fermentation démarre avec des levures endogènes et le vin ne sera que très peu sulfité. Trois cuvées avec un packaging amusant qui rappellent que: "moins de sulfites, donc moins de maux de tête..."

Vins présentés :

Tête Red · Tête Rose · Tête Blanche

 Vivien Blot





VIGNOBLES MOURAT
LOIRE MÉRIDIONALE
 M. +32 (0) 474 51 06 56
 M. +32 (0) 477 75 21 06
 jmourat@mourat.com

Jérémy Mourat exploite 29 hectares en culture biologique dans la Loire Méridionale dans l' AOC Fiefs Vendéens et l'IGP Val de Loire Vendée. Deux vins seront présentés à Cru Bio : Clos Saint-André est dédié à l'expression unique du chenin en Vendée, grâce à ses sols volcaniques (rhyolites) et son climat océanique tandis que Moulin Blanc est orienté sur la production de Pinot noir de grande expression. Toute la récolte est effectuée à la main et les vins sont ensuite vinifiés dans des œufs en béton (Nomblot) ou dans un foudre de chêne.

Vins présentés :

Clos Saint-André (chenin blanc) · Moulin Blanc (pinot noir)

 Wine Brands Ambassadors



VIN'ARTE
IMPORTATEUR
 Groot-Bijgaardenstraat 521,
 1082 Bruxelles
 Forestierspad 7,
 9830 St Martens Latem
 T. 02 660 70 77
 T. 09 329 69 85
 info@vinarte.be

Région : Roussillon, Vallée de l'Agly. Nom : France Crispeels. Passion : la vigne. Lorsqu'une femme décide de faire du vin... et bien, elle le fait bien et même très bien. Et lorsqu'elle en parle, France pourrait transmettre sa passion à n'importe qui. Son vin blanc est une perle de fraîcheur et d'équilibre, alors qu'elle se trouve pourtant dans une région où le soleil cuit tout ce qu'il touche. Ses rouges ont une minéralité et une connotation épicée dignes des plus grands vins du Sud de la "France". Dès que le vin est servi, les arômes du sud s'échappent du verre, donnant une envie irrésistible de sortir le pot de tapenade et de faire revivre l'été méditerranéen. "Je ressens à chaque grand vin une envie de vivre encore plus fort, déclare le gérant de Vin'Arte. Si ce genre d'histoire vous passionne, passez régulièrement au magasin, nous vous raconterons d'autres histoires passionnantes..."

Vins présentés :

Roussillon White Spirit 2012 · Climax 2010 · Ultra-Violet 2010 en Petit Diable 2012 · Bordeaux Sup. Vieux Mougnac 2009 et 2010

 Cathérine Vandamme



WUNSCH & MANN
ELZAS
 2, rue des Clefs –
 68920 Wettolsheim
 T. +33 (0) 3 89 22 91 25
 T. +33 (0) 3 89 80 05 21
 Wunsch-mann@wanadoo.fr

Vers 1793, la famille Mann s'est établie à Wettolsheim pour cultiver la vigne, activité de tradition familiale. C'est en 1948 que Joseph Wunsch et Joseph Mann fondèrent la maison des Vins d'Alsace dirigée actuellement par la famille Mann. Depuis 2008, dans le but de préserver leurs valeurs et leurs terres pour les générations futures, la famille Mann a fait le choix de conduire son vignoble en culture biologique. Issus des meilleurs coteaux de Wettolsheim et des villages alentours, les Vins d'Alsace, Grands Crus Steingrubler et Hengst ainsi que les Crémants d'Alsace "Wunsch & Mann" sont le reflet d'une passion familiale et d'un réel amour de ce métier, dans le respect des traditions.

Vins présentés :

Riesling Cuvée du Roi Clovis 2011 · Gewurztraminer Cuvée St Rémy · 2011 · Pinot Gris Cuvée de la Reine Clotilde 2011 · Pinot Noir Rouge d'Alsace 2012 · Crémant d'Alsace · Riesling Grand Cru Hengst 2008 · Gewurztraminer Grand Cru · Steingrubler 2008

 Jean-François Mann

 LA CAVE DU ROY



Digital Wine Communications Conference: Après les blogueurs, le consommateur

Par Frédéric Galtier, twitter @fredericgaltier



Robert McIntosh (au centre) avec les co-fondateurs de la DWCC Gabriella et Ryan Opaz
Crédit photo: Ken Payton

Logroño, octobre 2013: des blogueurs du monde entier sont réunis dans la capitale de la Rioja pour faire l'état du secteur de la communication digitale. Il s'agit de la 6^e édition de cette conférence dont VINO! est un des media partners et qui réunit 300 blogueurs de 40 pays différents. Fondée par Robert McIntosh, Gabriella et Ryan Opaz en 2008, la première édition n'avait attiré que 35 participants. Que de chemin parcouru pour cette initiative mais aussi pour la communication du monde du vin...

Alors que la mort de l'Internet libre est déjà annoncée et redoutée, que les grandes firmes reprennent en main les flux et leurs contenus, l'initiative de Gabriella, Ryan et Robert est une illustration de ce qu'il se passe dans le monde de la communication. Le glissement sémantique d'EWBC (European Wine Bloggers Conference) à DWCC (Digital Wine Communication Conference) est dans ce sens emblématique. La révolution Internet s'embourgeoise et les blogueurs sont des «communicants» comme les autres.

Profitions de l'événement pour échanger avec l'un des fondateurs de la conférence, l'Écossais Robert McIntosh, comment aborde-t-il cette évolution ?

«Ce retour à Logroño marque le 6^e anniversaire de cette aventure qui a commencé dans la Rioja en 2008. A l'époque, il n'existait pas à proprement parler de communauté sur internet. En Europe, il y avait des amateurs qui s'intéressaient et parlaient du vin, mais rien n'était structuré. La plupart des caves ou des professionnels n'avaient pas de page web digne de ce nom, encore moins un blog et Facebook et Twitter n'avaient pas encore passé la porte des caves. Les États-Unis avaient réellement une longueur d'avance technologique certes mais la communauté était surtout mieux connectée. Ils partageaient un même langage et comptaient déjà sur le support des régions de production.

«En Europe, le moment clé fut l'avènement de Facebook, ce fut le détonateur qui a permis la création d'une communauté en ligne. C'est à ce moment que Ryan, Gabriella et moi avons eu l'idée d'organiser un événement qui puisse rassembler cette communauté fragmentée provenant de différents pays, différentes cultures et langues. Il fallait que d'une manière ou d'une autre, les gens se rencontrent et se connaissent, que des amitiés se nouent. Les blogueurs européens manquaient de «google juice», ainsi la première édition de la conférence vit le jour en 2008 et réunissait 35 personnes !»

De 35 à 300 blogueurs, la conférence a voyagé et visité de nombreux pays, comment décrire la situation actuelle ?

«Notre objectif fut au cours de ces 4 premières années de constituer une communauté «online», de la renforcer, de faire que ses acteurs se connaissent «offline». Il nous fallait aussi la connecter aux professionnels et depuis 2012, on peut dire que le monde du vin s'est vraiment impliqué dans la communication sur internet et les réseaux sociaux. On a vu les professionnels se transformer et adopter une stratégie forte de présence sur le web. La conférence aussi a donc évolué en reflétant ce mouvement du «trade» et cette découverte des médias sociaux. C'est cette réflexion qui a justifié le changement de nom. La communauté existe, elle communique et elle est reliée, l'enjeu est désormais de se connecter avec le consommateur : garder le focus sur le vin et ne plus nous considérer comme un événement de pur réseautage.»

Se connecter avec le consommateur, quels enjeux et quels écueils ?

«Ce n'est pas seulement que la communication online se soit banalisée, qu'elle soit devenue plus «mainstream», c'est qu'elle a aussi tendance à hériter des mauvaises habitudes du secteur. Les professionnels se cantonnent à parler aux professionnels et à rapidement oublier le public final qui pourtant est en attente de messages et d'histoires. C'est un enjeu fondamental tant pour la communauté et son événement annuel mais aussi pour le secteur dans son ensemble.»

La prochaine édition de la Digital Wine Communications Conference aura lieu en Suisse, du 31 octobre au 2 novembre à Montreux.

La thématique abordée sera celle du «contexte» et les inscriptions sont déjà ouvertes sur le site de l'événement : <http://2014.dwcc.co/>. Signe de cette professionnalisation de la communication digitale du secteur, Jancis Robinson est déjà confirmée comme tête d'affiche.



Luis Alberto Lecea, D.O. Rioja

La Rioja à la pointe de la communication digitale

Alors que le secteur a été traditionnellement frileux à l'heure d'intégrer de nouveaux canaux et de nouveaux messages à sa communication, la Rioja fait figure d'exception en investissant massivement les réseaux sociaux et les réseaux de blogueurs. Luis Alberto Lecea, ce vigneron président de l'appellation explique : «Ces deux mondes si différents ne parlent pas la même langue certes mais ils peuvent se comprendre. Par ces outils, notre réalité atteint un public qui sans eux ne saurait rien de nous, on dépasse la communication traditionnel qui ne s'adresse qu'aux professionnels. Pour une appellation comme la nôtre, c'est très important d'ouvrir nos portes à ces personnes curieuses qui veulent en savoir plus sur nous et nos vins.» C'est dans ce but que la Rioja a mis en place une innovante social media room qui réunit en un seul site tout ce qui se fait et se dit sur les vins de Rioja: <http://smr.riojawine.com/>



KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW

De Leeuw surfe sur la nouvelle vague australienne

Il faut parfois pouvoir dépasser l'obstacle que peut représenter le taux de change d'une monnaie. Le fait que le cours du dollar australien ait considérablement augmenté par rapport à l'euro au cours des dernières années est-il une raison de se détourner, même momentanément, des ressources extraordinaires qu'offre ce pays? Nous ne le pensons pas. L'Australie non plus bien sûr. Elle va même accentuer la promotion de ses vins dans les années à venir. La Fédération des Vignerons d'Australie (Winemakers Federation of Australia - WFA) vient d'adopter un plan d'action en 43 points qui nous permettra d'apprécier à nouveau le meilleur du terroir austral. Dont acte.



Pour Peter De Leeuw, la passion du vin australien est tout sauf une aventure sans lendemain. Pendant près de 5 ans, il a, en effet, exploré cette île continent et a fini par trouver chez la famille Mc Guigan les vins qu'il cherchait: des vins accessibles, modernes et élégants, avec une touche exclusive et cela dans les trois catégories: entrée de gamme, premium et high end. McGuigan est plus qu'un nom en Australie, il a plusieurs fois remporté le trophée du Meilleur Vigneron de l'année.

Quelle est donc sa recette? Il s'agit en réalité d'une nouvelle vision et d'une nouvelle direction que la fille de la maison, Lisa McGuigan, a introduites en 1998 en ajoutant Tempus Two dans la gamme des vins de la maison. Et Tempus Two est d'ailleurs bien plus qu'une jolie étiquette. Il s'adresse aux véritables amateurs qui souhaitent de la finesse tout en gardant un petit côté artisanal. Pour ce faire, Lisa McGuigan et son oenologue **Andrew Stuff** n'utilisent que les meilleurs raisins des meilleures parcelles, voire parfois issus d'une seule et unique parcelle.

Et les vins dans tout cela? Au total, il y a trois gammes, la Varietal Range et deux séries Tempus Two.

La Varietal Range (Black Label): des vins accessibles mais très stylés (la plupart en monocépage) élaborés avec des cépages renommés et en provenance de terroirs clairement identifiés et identifiables.

La Tempus Two Copper Series: une gamme premium qui rassemble habilement élégance européenne et notes gourmandes australiennes. Les raisins proviennent des meilleurs vignobles du sud-est du pays et vieillissent en fûts de chêne indigènes.

La Tempus Two Pewter Series: une gamme exclusive qui n'utilise que le meilleur, y compris les plus grands vignobles dans la vallée Barossa. Une sélection rigoureuse des grains est effectuée lors de la vendange.

BLACK LABEL



Black Label Pinot Grigio, Hunter Valley

Un vin de plaisir, avec un nez expressif de fruits tropicaux et une pointe de poire. Délicat en bouche avec un beau retour fruité. A servir frais sur une terrasse, avec une belle salade ou de la volaille.



Black Label Chardonnay

Un chardonnay généreux avec des notes de fruits à noyau (pêche, nectarine), de brioche et un soupçon de vanille. Beau chène français bien dosé. Une bouche juteuse et équilibrée avec la nectarine en retour. Idéal avec un saumon grillé.



Black Label Shiraz

Une belle ouverture typique du shiraz avec un nez de petites prunes, des petits fruits noirs et d'herbes douces évoquant notamment la réglisse. Un soupçon de menthe également. Une palette bien fournie avec une fin de bouche épicée et agréable, un peu de poivre noir et de cannelle même. A combiner avec des viandes braisées, du canard ou, pourquoi pas, une pizza.



Black Label Cabernet-Merlot

Un vin équilibré aux arômes multiples avec des notes de cassis et de chocolat (cabernet), de mûre, myrtille, d'humus et de boîte à cigares (merlot). Une palette généreuse de fruits d'automne, de la concentration, de la fraîcheur et des tanins parfaitement mûrs. Beau bois fondu en fin de bouche. Pour l'accompagner, pensez à de belles viandes rouges comme de l'agneau ou de l'Angus beef.

COPPER SERIES



Tempus Two Copper Series Sauvignon Blanc

Un sauvignon particulièrement excitant, qui, bien qu'il ait mûri dans un climat plus chaud, surprend avec ses arômes d'agrumes frais, de groseille et de litchi soutenus par des touches minérales. La bouche est ronde et crémeuse, grâce au vieillissement sur lie en fûts de chêne. Parfait avec les fruits de mer ou une salade au fromage de chèvre.



Tempus Two Copper Series Cabernet Sauvignon/Merlot

Ce bel assemblage australien a été élaboré avec des raisins en provenance des vallées Barossa et Coonawarra. Des arômes expressifs de petits fruits noirs, prunes, réglisse et un soupçon d'eucalyptus. La bouche est complexe et profonde, avec une longue finale qui bénéficie du vieillissement en chêne de qualité. Le compagnon idéal pour un agneau basse température ou une belle entrecôte.

PEWTER SERIES



Tempus Two Pewter Series 'Vinevale Shiraz'

Issu des meilleures parcelles de la Barossa Valley, ce vin gagne en complexité dès qu'il est servi. Après des arômes de vanille et de moka arrivent les fruits mûrs d'été et d'automne (fraise des bois, myrtille, cerise noire, mûre). Une attaque puissante et généreuse, une palette joliment conçue avec une profondeur étonnante. Des tanins juteux avec une belle persistance. Déjà très agréable, mais avec un potentiel d'au moins cinq ans de vieillissement. A servir avec une belle pièce de gibier.



Tempus Two Pewter Series Botrytis Semillon

Un nectar rare dans une bouteille de 250 ml. Un sémillon doux avec des arômes intenses de miel, d'abricot, de fleurs d'acacia et une touche fraîche d'agrumes qui veille à l'équilibre général. En bouche, riche et complexe avec une palette de fruits jaunes confits et de zeste d'orange. Formidable finale qui laisse résonner le plaisir... Idéal avec le foie gras et les desserts tels que la crème brûlée, la panna cotta et les desserts de glace vanille.

Kaapwijn Import De Leeuw.
Pour toute information, prenez contact avec Peter de Leeuw via
office@kaapwijn.com, www.tempustwo.com.au et sur www.kaapwijn.com.





LES CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC 2011

La sélection officielle

par Louis Havaux

« La bonne tenue des Crus Bourgeois 2011 : d'une qualité honorable, ces vins démontrent l'efficacité de la nouvelle procédure d'agrément qui comprend une dégustation du millésime en cours » (Bernard Burtschy, *Le Figaro*).

Cette citation de Bernard Burtschy confirme bien l'appréciation des journalistes de VINO présents à la dégustation organisée à Bruxelles en décembre dernier, par Frédérique Dutheil de Lamothe, la directrice de l'Alliance des « Crus Bourgeois ». Cette rencontre au restaurant du Chalet de la Forêt fut l'occasion privilégiée de déguster une gamme représentative des Crus Bourgeois 2011 disponibles actuellement.

Rappel historique

La mention « Cru Bourgeois » est plusieurs fois centenaire. Elle fait référence aux bourgeois, les habitants du « bourg » de Bordeaux, des vigneron, marchands de vins et artisans qui disposaient de privilèges sous la domination anglaise. En 1932, 444 Crus Bourgeois furent officiellement homologués. Depuis, leur syndicat (créé en 1963) jugea que cette mention aurait besoin d'être quelque peu... dépoussiérée et fort judicieusement organisa un classement officiel en 2003. Mais suite à divers problèmes juridiques, il fut annulé. Heureusement, ce classement fut rétabli pour le millésime 2008 (publié en 2010) et par la suite pour les 2009 et 2010 (publiés en 2011 et 2012). Le dernier classement (le 4e) sur le millésime 2011 a été publié cette année en septembre dernier. En réalité, il ne faut d'ailleurs, plus parler de classement mais de reconnaissance, car il n'y a plus qu'une seule catégorie.

Le classement officiel des 2011

« Ce classement est plus que jamais bien en place et est géré rigoureusement par un cahier des charges, des dégustations à l'aveugle et contrôlé par un organisme indépendant » (F. D. de L.). Cette année furent sélectionnées : 7 appellations avec le nombre de leurs crus : Médoc (111), Listrac-Médoc (14), Moulis (15), Margaux (10), Saint-Estèphe (21), Pauillac (5) et Haut Médoc (80) sans la plus petite, Saint-Julien, qui possède peu de crus intéressés. D'autres propriétés n'ont pas souhaité se présenter. « Ces 256 crus représentent une force vive pour la région du Médoc avec 28 millions de bouteilles, soit environ 30% de toute la production, sur 4 400 ha qui représentent 25% de la surface du vignoble médocain. » (F. D. de L.)

40% des Crus Bourgeois sont présents à l'export. 100 crus en moyenne sont distribués aux États-Unis et aux Pays-Bas ; 65 crus en Corée et à Hong-Kong et, enfin, 167 crus en Chine. « Nous jouons le jeu de l'oénotourisme. Les visiteurs dans nos propriétés sont en constante augmentation avec plus de 75 000 visites, soit 1500 visiteurs/semaine, une progression de 23% depuis le début de 2013 » (F. D. de L.).

La dégustation

Nous avons dégusté sans préjugé ce millésime 2011 qui suit, bien malgré lui, deux superbes années, 2009 et 2010, avec, pour ce dernier, de belles promesses à venir. Le millésime 2011 n'est donc pas comparable, il était plus hétérogène et une fois de plus, le savoir-faire des vignerons s'imposait. Il fallait éviter trop d'extraction et réduire les remontages pour garder du fruit et de l'élégance. Beaucoup l'ont fait et la plupart des vins présentés, bien que très jeunes encore, étaient agréables tout simplement, sans être des vins de « méditation ». Des vins digestes, assez équilibrés, finement épicés, de concentration moyenne, sur le fruit. Ce qui est une garantie intéressante dans ce classement, par rapport à d'autres, c'est que le vin qui se trouve dans la bouteille a réellement été dégusté dans ce millésime pour cette sélection.

Les Crus Bourgeois du Médoc ouverts sur le monde

« Sans complexe, nous avons choisi un moyen moderne de communication avec l'utilisation d'un sticker « Cru Bourgeois » sur toutes les bouteilles avec une identification et une garantie de qualité » (F. D. de L.). On y remarquera des fiches « château » avec des indications œnologiques. À partir d'un ordinateur ou d'un Smartphone, le consommateur peut en outre via un code QR avoir accès en quelques clics à diverses informations détaillées, des commentaires de dégustation, sur la propriété et sa géolocalisation, etc.

INFOS : WWW.CRUS-BOURGEOIS.COM




BELGOVINO

SALON DES VIGNERONS BELGES
SANS FRONTIÈRES

27 DIMANCHE
A V R I L

Waerboom Hof, Dilbeek

Plus de 40 vignerons belges issus de Belgique, Bordeaux, Beaujolais, Bourgogne, Languedoc, Provence, Vallée du Rhône, Chili, Afrique du sud ... présenteront quelque 200 vins.

RÉSERVÉ AUX AMATEURS ET PASSIONNÉS DE VIN. PRIX D'ENTRÉE: 10 €

Après le succès de la quatrième édition, nous innovons et nous partons vers le Waerboom Hof, une ancienne ferme entièrement rénovée, située à Josef Mertensstraat 140 à 1702 Dilbeek sur les hauteurs de Grand-Bigard. Accessible via le Ring de Bruxelles et l'autoroute de Gand.

fmbrussel^{98.8}
metDMorgen

Knack
LE VIF
L'EXPRESS

La Libre BELGIQUE



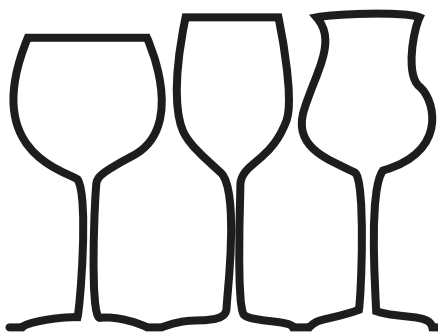
5€

**RÉDUCTION SUR
LE PRIX D'ENTRÉE**



BELGOVINO

VINO Magazine



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 10 à 12 meilleurs vins envoyés sont renseignés.

Dégustateurs: Pedro Ballesteros MW & Dirk Rodriguez



El Puntido, Rioja 2007

INFO PRODUCTEUR - VALVANERAVALERO@GMAIL.COM

Magnifique profondeur, minéral (sol d'ardoise), bois parfaitement intégré, harmonie, fraîcheur et puissance à la fois. Finale interminable. Rioja comme on en boit (trop) rarement. (100 % tempranillo)



Sierra Cantabria Coleccion Privada, Rioja 2007

SACACORCHOS, €29,58

Séduisante ouverture avec du café, de la crème et des fruits. Bouche veloutée, élégante avec quand même une belle concentration, de la rondeur et une délicate amertume.



Mas Vilella Cabernet-Sauvignon, Costers del Segre 2011

LA BUENA VIDA, €24,64

Juteux, plein de finesse et de fruits parfaitement mûrs. Belle attaque élégante avec à nouveau des fruits mûrs et une belle profondeur. Finale avec d'élégants tanins de cabernet. Des épices méditerranéennes dans la finale trahissent le terroir catalan.



Avañate, Ribera del Duero 2011

INFO PRODUCTEUR

Puissant, nuance légèrement animale, fruits d'automne noirs mûrs. La bouche offre une belle concentration, une salinité amère, des tanins sobres, est juteuse et longue. Vin de garde.



Cartuxa Evora, Alentejo 2010

INFO IMPORTATEUR - INFO@NOGUEIRA.BE

Notes animales, châtaignes, fruits mûrs, style oxydatif. En bouche, délicieusement complexe, belle concentration, bons tanins, bois bien fondu, beau retour de fruits rouges.



Cave de Rasteau Vin doux Naturel, Rasteau 2009

CINOCO, €14,86

Intéressant, nez légèrement du terroir, notes chocolatées, expression de grenache, quelques fruits à pépins, miel et amandes. Expressif en bouche, doux mais nuancé, retour de prune et de figue mûre.



Petit Guiraud, Sauternes 2010

COLRUYT, €17,99

Nez botrytis reconnaissable, miel, amande, brioche, profondeur. Bouche complexe, ronde, agréable, degré d'acidité limité mais incontestablement réussi et méritant le nom de Sauternes.



Les Obriers de la Peira, Coteaux du Languedoc (Terrasses du Larzac)

YOUNG CHARLY, €14,88

Agréables notes sauvages, soupçon de cuir, épices de garrigue, expression de carignan. Attaque généreuse, bonne concentration, équilibre, bois bien intégré, longueur. Beau Languedoc Premium.



Vallformosa Brut Nature Reserva, Cava

COLRUYT, €12,99 (À PARTIR D'AVRIL)

Nez avec un soupçon de pêche et d'abricot, délicieusement crémeux sur la langue, finale douce avec une amertume que l'on n'attribuerait pas à un « Nature ».



Mas den Founs, Côtes du Roussillon 2011

DAVINO, €9,95

Nez pur, fruits d'automne frais, épices sauvages, bonne expression de grenache. Belle concentration en bouche, fraîcheur, structure, pureté et tanins mûrs dans la finale. Roussillon joliment réalisé.



Cambrugiano, Verdicchio di Metalica Riserva, Marche, Italia 2010

TOPOVINO, €12,98

Légère évolution de la couleur. Beurre fondu, nouveau chêne, miel, caramel, fleurs séchées, brioche. Consistant en bouche avec du bois étonnamment bien équilibré, rond et à nouveau crémeux.



Borovitza Samla 'Great Terroirs', North-West Bulgaria 2011

BOTTLENECK, €9,65

Suave en bouche, rond, léger, savoureux, mais avec également quelques épices du jardin (nez) et un note séparée de chêne bulgare dans le nez, qui offre aussi des tanins de bois dans la finale. Intéressant.

Bruxelles (Dilbeek) - Waerboom

28 AVRIL 2014 | 11h>18h



DÉGUSTATION PROFESSIONNELLE

TUSCANY TASTE

50 VITICULTEURS POUR VOUS FAIRE
DÉCOUVRIR LA TOSCANE

11H-18H: DÉGUSTATION

13H: LUNCH

14H-15H: MASTER CLASS: TUSCANY TASTE & CHIANTI CLASSICO

WAERBOOMHOF : JOZEF MERTENSSTRAAT 140, B-1702 GROOT-BIJGAARDEN (DILBEEK)

Infos: sodie@vinopres.com – T. 02 533 27 76 – www.vinomagazine.be



Regione Toscana



Camera di Commercio
Siena



Eric Merny

Le gin, un phénomène temporaire ou permanent ?

Si l'on en croit certains, le gin aurait dépassé son apogée. Cependant, lorsque je jette un coup d'œil autour de moi et que j'apprends même de la part d'amateurs de whisky que ces derniers apprécient tout autant le gin, j'ai quelques doutes. D'autant plus que je remarque que de nouveaux gins apparaissent régulièrement sur le marché. L'engouement autour du gin va probablement se stabiliser très prochainement. Cependant, ses arômes envoûtants et la possibilité de déguster les marques haut de gamme tant nature que dans des cocktails ne manqueront sûrement pas d'inspirer bon nombre de barmen.



Ungava, le premier gin canadien

Ungava est le premier gin canadien authentique, produit à base d'épices et de plantes rares, issues du Canada du Nord. Ce gin, qui convient parfaitement pour les cocktails, s'est entre-temps déjà vu décerner bon nombre de prix au niveau mondial.

Ungava vient de l'inuit (langue eskimo) et signifie « vers le large ». Six éléments botaniques différents sont nécessaires à une composition originale: la **baie de genièvre du Nord**, qui offre un goût dominant et un élément d'agrumes, le **cynorhodon**, qui confère une dimension aigre-douce, fruitée ainsi que de la nuance, l'**Arctic Bland** est un cousin du Labrador Thee, le **Labrador Thee**, lui-même apporte une impression végétale au mélange, la **plaquebière** (Cloudberry), dont le fruit ressemble à une framboise de couleur ambre, et pour terminer, la **Camarine**, qui ressemble à la myrtille. La senteur est particulièrement envoûtante et rappelle même l'Elixir aux composantes d'agrumes et aux délicates baies de genièvre. On retrouve également un arrière-goût épicé. En bouche, l'Ungava est aromatique, épicé, rafraîchissant et possède un arrière-goût persistant. Un breuvage de pure finesse.

Cocktail d'hiver. 20 ml Gin d'Ungava, 20 ml de limoncello, 250 ml d'eau presque bouillante, 1 sachet de thé vert, 1 bâton de cannelle, 1 cuillère à thé de miel, 1 tranche de citron vert. Faites infuser le sachet de thé et le bâton de cannelle pendant 5 minutes. Ajoutez le gin, le limoncello et le miel. À boire chaud.

Filliers Dry Gin 28, Sloe Gin 2013

Filliers y a de toute évidence aussi pris goût : prenez par exemple le Sloe Gin 2013, basé sur le Filliers classique Dry Gin 28. Ce gin ne sera que temporairement disponible jusqu'à épuisement des stocks. C'est un véritable chef d'œuvre du distillateur de l'entreprise Pedro Saez Del Burgo, produit à seulement 2300 litres. Pour la production, des prunelles de première qualité, cueillies à la main, ont été utilisées après avoir macéré durant quatre mois dans du Filliers Dry Gin. C'est ainsi que le gin recueille les saveurs et les parfums de ces délicieux fruits. La superbe couleur ambre rouge est d'emblée surprenante. Dans le nez, on est submergé de parfums de prunes mûres, d'amandes, de figues, de cannelle, de compote rouge agrémentée d'épices comme la cannelle et le clou de girofle. Le goût est très frais et, ici aussi, le parfum des prunes est parfaitement mis en valeur. Le gin est parfaitement équilibré par rapport aux jolis acides, à l'arrière-goût amer et à la finale ronde. Une légère note d'épices, de cerises et de fruits des bois noirs complètent le tableau.

Ce gin peut être dégusté au naturel, à température fraîche, en tant que digestif désaltérant. Utilisé comme base d'un cocktail, ce breuvage peut également offrir de délicieuses sensations gustatives. Il s'accorde parfaitement au Premium Mixer Tonic de Schweppes. Disponible dans les meilleurs commerces de boisson.



Bulldog London Dry Gin

Un gin anglais, classique et raffiné, présenté dans une imposante bouteille. Malgré la robustesse primaire du gin, la finesse est dévoilée grâce à la quadruple distillation effectuée dans des chaudières en cuivre. Ce gin a vu le jour pour la première fois en 2007, à l'initiative d'un ancien banquier. Mais la percée de ce breuvage dans nos contrées est toutefois très récente. Même s'il constitue la base parfaite pour un bon gin tonic ou un cocktail surprenant, ce gin peut tout aussi bien être dégusté nature avec des glaçons.

Pour la production de ce gin, outre la baie de genièvre, on a également utilisé de la lavande, du bois de réglisse, des amandes, du coquelicot et du longane (qui ressemble fortement au lychee), de la feuille de lotus, des graines de coriandre, de l'écorce de cassia (qui ressemble à la cannelle mais avec un goût légèrement plus prononcé). Dans le nez, on distingue clairement le bouquet de coriandre et d'agrumes. Les amandes ainsi que le massepain confèrent beaucoup d'élégance au nez. En bouche, ce breuvage se révèle sec et ample sans aucune agression. La baie de genièvre de même que le goût fruité se font joliment sentir. Pour réaliser le gin tonic idéal, utilisez de préférence du Fever Tree Mediterranean, du Schweppes Tonic Premium Mixer Lavender & Orange Blossom, du Schweppes Tonic Premium Mixer Ginger & Cardamom. L'Indi Tonic le met aussi parfaitement en valeur. En guise de garniture, utilisez une rondelle d'orange sanguine ou un lychee.





Qui a dit que les Grands Chefs ne partagent pas les mêmes goûts?



Chaque Grand Chef a un goût unique, très personnel. Mais il y a une chose sur laquelle tous s'accordent: les bulles fines et élégantes de S. Pellegrino et la légèreté d'Acqua Panna mettent en valeur toutes les saveurs d'un plat. Voilà pourquoi vous les retrouverez sur les tables des plus grands restaurants du monde. WWW.FINEDININGLOVERS.COM

ACQUA PANNA AND S. PELLEGRINO. THE FINE DINING WATERS.



LE VDP-TASTING DEVENU UN GRAND CLASSIQUE

Par Pedro Ballesteros

Chaque année, l'événement le plus important du mois d'août est la présentation par VDP l'association allemande des domaines viticoles avec distinction et/ou appellation, des derniers Grosser Lage Gewächs, à Wiesbaden. VDP regroupe environ 250 producteurs, presque tous les meilleurs d'Allemagne. Même si la dégustation ne portait que sur des vins secs grand cru, il y avait plus de 400 vins à déguster en deux jours ! Une sélection s'avérant nécessaire, je me suis donc concentré sur quelques variétés et régions. Les millésimes présentés sont 2012 pour les vins blancs et 2011 pour les rouges.

À mon avis, 2012 est une belle année pour les blancs, avec des rieslings particulièrement réussis en Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau et, un peu en dessous, en Pfalz, Saale-Unstrut et Mittelrhein (je n'ai pas goûté

les rieslings d'autre régions). Beaucoup des vins sont très propres, purs, équilibrés, avec des bonnes acidités et de l'alcool modéré. C'est un millésime des terroirs. L'écart qualitatif entre les meilleurs terroirs et les autres est plus remarquable qu'en 2010 ou 2011.

J'ai aussi goûté les Weisser Burgunder, Grauer Burgunder et Chardonnay, des variétés toujours en progression en Allemagne mais, en 2012, pas encore dans le club des grands.

En ce qui concerne les rouges, 2011 est également un bon millésime, donnant des vins souples et mûrs. Il y a aussi une certaine évolution stylistique; les arômes de barrique sont moins dominants que dans le passé. Beaucoup des producteurs essaient de moins en moins d'imiter les vins bourguignons et se concentrent sur l'identité de leurs terroirs.

Mes coups de cœur, les vins notés 18/20 ou plus, sont :

Riesling à Mosel-Saar-Ruwer

- Heyman-Löwenstein Winninger Uhlen « Blaufüsser Lay » et surtout le « Laubach ». Énorme concentration, dans un ensemble élégant et profond. À garder 20 ans au moins.
- Dr. Loosen Graacher Himmelreich. Un des sommets du millésime, d'une délicatesse extraordinaire. Le Sonnenuhr est aussi délicieux, dans un style plus minéral.
- S.A. Prüm Wehlener Sonnenuhr Alte Reben. Complexe et ouvert, très long. Grand. Le Graacher Dompropst « Prevot » est au même niveau, avec un style plus vivace et minéral.
- Wegeler Bernkasteler Doctor. Encore un vin cousu en dentelle, dense et délicat au même temps.
- Reichsgraf von Kesselstatt Oberemmel Scharzhofberger. Austère, très minéral, révélant un fruit intense, très précis. Le Brauneberger Juffer-Sonnenuhr est plus ouvert, avec un fruit très élégant.
- Fritz Haag Brauneberger Juffer-Sonnenuhr. Discret, plein de fruits, très vivace, finale longue et ouverte.
- Van Volxem Wiltinger Scharzhofberger « Pergensknopp ». Techniquement pas un VDP, puisque le sucre résiduel est plus élevé. Stylistiquement, il est adorable, montrant bien les limites du concept Grosses Gewächs appliqué aux vins secs seulement. Peut-être le vin du millésime. Le Volz du même producteur est aussi un coup de cœur.

Riesling à Rheingau

- Rüdesheimer Berg Schlossberg : trois producteurs dans ce terroir d'exception signent des vins magnifiques. Il s'agit d'August Kesseler, Balthasar Röss et J. Wegeler.
- August Kesseler Rüdesheimer Berg Roseneck. Un des vins le plus riche, expressif. Un style à lui seul.
- Künstler Rüdesheimer Berg Rottland. Réunissant concentration et élégance, un vin de longue garde.
- Johannishof Johannisberg Hölle. Un vin très classique, qui s'améliorera encore très longtemps.
- Toni Jost-Hahnenhof Wallufer Walkenberg. Un vin unique; plutôt timide d'expression, qui s'ouvre lentement montrant une grande classe. Un des meilleurs.
- Hochheimer Kirchenstück. Un autre terroir exceptionnel, dans lequel deux producteurs, Künstler et Domdenacht Werner'sches, ont signé des chefs d'œuvre.

Spätburgunder à Baden

- Dr. Heger Ihringer Winklerberg « Häusleboden ». Très ouvert, fruité, riche, un PN chaud, de plaisir

Sélection 16+

J'ai noté une cinquantaine d'autres vins comme très bons (plus de 16/20, voir ci-contre). C'est une proportion qui, pour n'importe quelle appellation d'origine, semblerait excessive, surtout si l'on considère que les millésimes ne sont pas les meilleurs. Mais pour le VDP, c'est une proportion

tout à fait cohérente avec la démarche qualitative de ce groupement, qui représente l'étendard de la qualité en Allemagne. D'autres pays producteurs devraient adopter cette approche qui est née d'une initiative privée....

ERRATA

Dans notre numéro 5 de décembre dernier sur le VDP figuraient trois erreurs qu'il convient de rectifier :

- > Tout d'abord, VDP est l'abréviation de : Verband Deutscher Prädikats – Qualitätsweingüter et non 'Verein' comme indiqué.
- > Lotte Pfeffer-Müller est présidente d'Ecovin et trésorière de VDP-Rheinhessen, et non présidente de VDP, fonction exercée par Steffen Christmann.
- > Et enfin, Sander et Weinreich ne font pas (encore) partie du VDP; Pflüger fait partie du VDP-Spitzenkategorie. (dr)

Riesling Mosel-Saar-Ruwer

- Dr. Loosen Erdener Prälat
- Clemens Buch Pündericher Marienburg «Rothenpfad»
- Clemens Buch Pündericher Marienburg «Fahrley»
- Clemens Buch Pündericher Marienburg «Falkenlay»
- Willi Schaeffer Graacher Himmelreich
- Reichsgraf von Kesselstatt Wehlener Sonnenuhr
- Geheimrat J. Wegeler Wehlener Sonnenuhr
- Dr. Loosen Bernkasteler Lay
- S.A. Prüm Bernkasteler Lay «Grand Ley»
- Reichsgraf von Kesselstatt Brauneberg Juffer-Sonnenuhr
- Fritz Haag Brauneberger Juffer
- Dr. Loosen Ürziger Würzgarten
- Reinhold Haart Wintricher Ohlisberg
- Reinhold Haart Piesporter Goldtröpfchen
- Grans-Fassian Dhroner Hofberg
- St. Urbans-Hof Leiwener Laurenhügel
- Reichsgraf von Kesselstatt Kaseler Nieschen
- Von Hovel Oberemmel Hütte
- Von Hovel Oberemmel Scharzhofberger
- Forstmeister Geltz-Zilliken Saarburger Rausch «Diabas»

Riesling Rheingau

- Fritz Allendorf Rüdesheimer Berg Roseneck
- Friedrich Fendel Rüdesheimer Berg Roseneck
- G.H. von Mumm'sches Johannisberg Hölle
- Schloss Johannisberg «Silberlack»
- Fritz Allendorf Winkeler Jesuitengarten
- Fritz Allendorf Winkeler Hasensprung
- Josef Spreitzer Mittelheimer St. Nikolaus
- Prinz Hallgarten Jungfer
- Barth Hattenheimer Wisselbrunnen
- Hans Lang Hattenheimer Wisselbrunnen
- Georg Müller Stiftung Hattenheimer Wisselbrunnen
- Josef Spreitzer Hattenheimer Wisselbrunnen
- Balthasar Röss Hattenheimer Nussbrunnen
- Robert Weil Kiedricher Gräfenberg

Riesling Pfalz

- Acham-Magin Forster Pechstein
- Von Winning Forster Pechstein
- Reichsrat von Buhl Forster Jesuitengarten
- Dr. Bürklin-Wolf Forster Jesuitengarten
- Georg Mosbacher Forster Jesuitengarten

- Dr. Bürklin-Wolf Deidesheimer Kalkofen
- Von Winning Deidesheimer Kalkofen
- Von Winning Ruppertsberger Spiess
- Mugler Ruppertsberger Reiterpfad
- Bergdolt – St-Lamprecht Ruppertsberger Reiterpfad

Pinot Noir

- Kreuzberg Neuenahr Sonnenberg (Ahr)
- Jean Stodden Ahrweiler Rosenthal (Ahr)
- Meyer-Näkel Walporzheimer Kräuterberg (Ahr)
- Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe Zadel (Sachsen)
- Kessler Rüdesheimer Berg Schlossberg (Rheingau)
- Gutzler Westhofer Morstein 2010 (Rheinhessen)
- Knipser Laumersheimer Kirschgarten 2010 (Pfalz)
- Philipp Kuhn Laumersheimer Kirschgarten 2010 (Pfalz)
- Knipser Dirmsteiner Mandelpfad 2010 (Pfalz)
- Friedrich Becker Schweiger Sankt Paul (Pfalz)
- Bernhart Schweiger Sonnenberg «Redling» (Pfalz)
- Bernhard Huber Hecklinger Schlossberg (Baden)
- Bernhard Huber Bombacher Sommerhalde (Baden)
- Dr. Heger Achkarrer Schlossberg (Baden)

Autres

- Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe Zadel (Weisser Burgunder, Sachsen)
- Schlör Reicholzheimer First (Weisser Burgunder, Baden)
- Stigler Ihringer Winklerberg «Pagode» (Weisser Burgunder, Baden)
- Bergdolt – St-Lamprecht (Pfalz, Pinot Blanc) Kirweiler Mandelberg
- Knipser (Pfalz, Pinot Blanc) Laumersheim Kirschgarten
- Philipp Kühn (Pfalz, Pinot Blanc) Laumersheim Kirschgarten
- Horst Sauer (Franken, Riesling) Escherndorf Am Lumpen
- Schmitt's Kinder (Franken, Riesling) Randersacker Pfülsen
- Staatlicher Hofkeller Würzburg (Franken, Riesling) Würzburg Innere Leiste
- Freiherr von und zu Franckenstein Zell-Weierbacher Abtsberg (Pinot Gris, Baden)
- Bernhard Huber Malterding Bienenberg (Pinot Gris, Baden)
- Bercher Burkheimer Feuerberg (Pinot Gris, Baden)
- Meyer-Näkel Dernaier Pfarrwingert (Frühburgunder, Ahr)

To Another Great Year



ProWein

Réserve aux professionnels

www.prowein.com

Diversité internationale au plus haut niveau

A ProWein 2014 vous attendent:

- Quelque 4.800 exposants de 50 pays
- Une zone de dégustation unique
- Un programme cadre complet
- Le show de spécialités «Wine's best friends»

Du 23 au 25 mars 2014

Düsseldorf, Allemagne

Salon International Vins et Spiritueux

Billets d'entrée en ligne sous:
www.prowein.com/ticket2

Offres hôtels et voyages : Düsseldorf Marketing & Tourismus GmbH
Tél. +49(0)211/172 02-8 39 _ messe@duesseldorf-tourismus.de

Plus d'informations : Fairwise BVBA
Hubert Frère-Orbanlaan 213_B-9000 Gent
Tél. +32(9)24501 68 _ Fax +32(9)24501 69
info@fairwise.be



Messe
Düsseldorf



LES VIGNOBLES DE LA FAMILLE BELGE DE SCHEPPER

par Louis Havaux

« Le bonheur est dans les vignes. Un cheval dans les rangs de vignes, mon père parcourant les rangées de ceps, mon frère jouant à Fangio sur un tracteur, voilà des images de mon enfance. Lorsqu'aujourd'hui, je vois mes enfants, mon neveu et ma nièce à la fin de l'été cueillir nos belles grappes... Je comprends que ma famille ait un sens inné de la terre vinicole et qu'ils œuvreront comme moi, à élaborer des vins de grande qualité. » Ainsi s'exprime Jacques De Schepper, propriétaire de la société G. De Mour & Fils qui regroupe cinq propriétés vinicoles dans le Bordelais.

Une famille entièrement vouée au vin

En plus de ses vignobles à Bordeaux, cette famille possède aussi l'importante maison de négoce de vins *Rabotvins*, fondée en 1932 et située à Gand. Une véritable institution, non seulement dans la *cité des comtes* mais dans le monde du vin en Belgique. Nous garderons, en outre, avec Jacques De Schepper, le souvenir de son frère Firmin, disparu tragiquement dans un accident d'avion près de Bordeaux en 1987.

Lorsqu'il achète à Saint-Émilion en 1950, le Château Tour Baladoz, le père de Jacques, Emile, était loin d'imaginer qu'aujourd'hui sa famille posséderait 52 ha et cinq châteaux. On retrouve dans le clan familial la

troisième génération : la fille de Jacques habite en effet dans leur propriété de Margaux à Soussans, le Château Haut Breton Larigaudière et est responsable de la communication de l'ensemble des châteaux tandis que son neveu, Olivier De Schepper, s'occupe de la commercialisation avec un beau succès, notamment en Chine, leur premier client. Dans cette équipe, un homme dynamique et talentueux dirige seul toutes les propriétés : Jean-Michel Garcion. Lors de l'inauguration du nouveau chai du Château La Croizille, nous avons dégusté les 2009 des cinq châteaux. Un grand moment !

• **Deux Bordeaux Supérieur : CHÂTEAU LACOMBE CADIOT** (situé à Ludon) et le **CHÂTEAU TAYET** (à Macau, avec des vignes plus âgées). On juge souvent une maison à ses vins d'entrée de gamme » ; ici ils sont produits sans complexe, aussi minutieusement qu'un Grand Cru avec une majorité de merlot, en assemblage avec du cabernet sauvignon et 10% de petit verdot. Deux bordeaux très classiques ! Tayet produit également une « Cuvée Prestige » très séduisante.

• **CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE** (Margaux), sur la route des châteaux à Soussans. En 1964, 2 hectares achetés par Ghislaine De Moor (l'épouse d'Emile) : tout était à créer. Aujourd'hui avec 15 ha complexes et diversifiés, et après d'énormes travaux, ce château est arrivé au top niveau dans cette appellation prestigieuse. Sa cuvée « Le Créateur » est un cru d'exception (1,5 ha) avec 95% de cabernet sauvignon.



Château Haut Breton Larigaudière (au dessus à gauche)

Château La Croizille Grand Cru (au dessus)

Château Tour Baladoz (au dessous)

• **CHÂTEAU TOUR BALADOZ** (Saint-Émilion Grand Cru), 9 ha de vieilles vignes de merlot magnifiquement situées dans un endroit culminant à Saint-Laurent des Combes acquis en 1950 par Firmin. Ici aussi, tout a été modifié et agrandi au cours de longues années de persévérance. La famille est fière d'enfin récolter ce qu'elle a sagement élaboré, un cru parmi les bonnes références de son appellation.

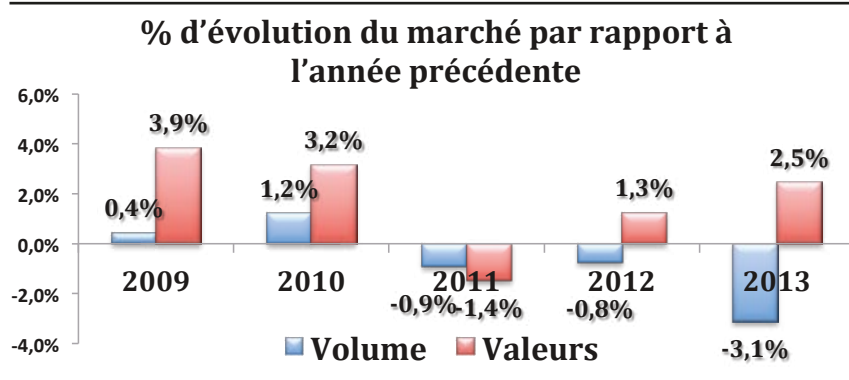
• **CHÂTEAU LA CROIZILLE** (Saint-Émilion Grand Cru), 5,05 ha implantés au sommet d'une crête, achetés en 1996, incontestablement le vaisseau amiral de la famille. « Il connaît un second souffle, avec son nouveau chai ancré dans la roche et une salle d'accueil accrochée entre ciel et terre » nous dit Jacques De Schepper. C'est surtout une impressionnante renaissance entre tradition et modernisme d'un grand terroir. Ce cru mérite d'entrer sans complexe dans la cour des « Grands Crus Classés de Saint-Émilion ».

INFOS: WWW.DE-MOUR.COM

Moins de volume, plus de qualité

Par Damien De Koninck - Twitter @stratecom

Suite à la sortie du numéro spécial «VINO! Top 1000», jetons un regard sur les chiffres 2013 et tentons de déceler les dernières tendances du marché belge du vin à l'aube de cette nouvelle année.



plus adapté à des variations minimales : le marché a régressé et les prix moyens ont fortement progressé.

Avec un prix moyen au col 3,62€ (prix consommateur, vin tranquille, tous canaux confondus) soit une variation de +7%, notre marché a connu la plus forte augmentation en terme de prix moyen de ces 10 dernières années. Il est vrai que l'année 2013 n'a pas épargné les professionnels belges avec les augmentations consécutives des accises, impliquant 'de facto' des hausses de prix répercutées au niveau consommateur.

Flash back sur 2013: où en est le marché du vin en Belgique ?

Sur base des chiffres des panels GFK, (panels consommateurs), on réalise à quel point les professionnels du vin ont dû être créatifs et proactifs ces dernières années pour développer leur business et leurs ventes. Les chiffres démontrent, en effet, que le volume total de vente de vin n'a plus progressé depuis 2006. C'est en 2006 en effet qu'on a mesuré le plus haut volume de vente de vin avec 179 millions de cols (sans On Trade, sans bulles).

Qu'en est-il de 2013 ? Les derniers chiffres disponibles, à fin novembre 2013, font état d'une **baisse du marché: -4,2%**. Il s'agit du pourcentage de baisse le plus élevé jamais constaté sur le marché belge ces dernières années, les panels nous ayant plutôt habitués à des variations entre -1 et +1%.

Pas de véritable surprise pour autant

Ce qui est intéressant de constater, c'est que la plupart des professionnels s'y étaient préparés. En effet, on avait pu constater que le moral des professionnels belges était particulièrement bas (par rapport à leurs concurrents internationaux) lors du dernier baromètre Wine Trade Monitor publié par le groupe Sopexa en mai 2013 puisque seulement 27% des professionnels belges du vin interrogés pensaient que leurs ventes allaient progresser en volume en 2013. A titre de comparaison, les professionnels américains et canadiens affichaient quant à eux des taux d'optimisme de 74 et 85%. Et sur des marchés plus proches du nôtre comme les Pays-Bas et l'Allemagne, même si la prudence était de mise, on constatait quand même des pourcentages légèrement inférieurs à 50% d'optimistes. Ces chiffres démontrent le professionnalisme et le flair des professionnels belges du vin qui, conscients de la situation économique, ont particulièrement bien anticipé l'évolution du marché.

Forte augmentation des prix moyens

Le phénomène est classique et la Belgique n'y a pas échappé en 2013 mais avec une amplitude assez exceptionnelle pour notre marché

Changement de couleur en perspective ? Tendance «rosés»

En dehors des différences historiques en termes de préférences de couleur de vin (on boit proportionnellement plus de vins blancs en Flandre et plus de vins rosés dans le sud du pays, en dehors de ces différences donc, les chiffres des années précédentes nous avaient habitués à peu de changement sur la répartition des couleurs de vin en pourcentage.

L'année 2013 marque donc une rupture avec les années précédentes en affichant une forte progression de parts de marché pour les vins rosés, au détriment des vins rouges et des vins blancs. Les vins rosés représentent 18% des ventes (contre 52% pour les vins rouges et 30% pour les vins blancs).

Changement de position sur le podium: l'Espagne a le sourire !

Longtemps devancée par l'Italie et le Chili, l'Espagne monte pour la première fois sur la deuxième marche du podium et occupe désormais la deuxième place en part de marché (8,9%), après la France et devant le Chili (3^{ème}).

Avec des chiffres de vente en baisse de 2% et de 0,5% pour les AOP, les vins français affichent de façon globale de meilleures performances que le marché dans sa globalité. Leur part de marché est repassée au dessus des 60%. Les vins rosés ne sont pas étrangers à cette progression. Par contre, des changements importants ont lieu entre les différentes catégories depuis le changement de réglementation et d'appellations de l'union européenne (ex vins de pays et vins de table, IGP/vin de France, IGP,...).

La bonne nouvelle: un optimiste plus marqué pour 2014 !

2013 a donc été une année particulièrement morose mais à en croire le WTM (cité ci-dessus), les professionnels belges sont plus nombreux à croire à une croissance de leurs ventes en 2014 (près de 50%). Espérons que, comme en 2013, ceux-ci ne se trompent pas et que le marché retrouve des couleurs en reitérant, pourquoi pas, les chiffres de 2006 ! C'est le souhait qu'on formule pour cette nouvelle année 2014.



LE CABERNET SAUVIGNON EST DEVENU LE CÉPAGE LE PLUS PLANTÉ AU MONDE

par Thomas Costenoble

Au début des années 2000, le célèbre ampélographe* Pierre Galet publie un classement des cépages les plus plantés au monde. À cette époque, on s'étonne de trouver à la première place la variété Airén, un cépage espagnol autochtone devant la variété inconnue du grand public le Rkatsiteli et l'Ugni blanc, cépage souvent réservé à la production d'eau de vie.

Le premier cépage rouge de ce classement est le grenache qui se positionne à la 2^e place, juste devant le Carignan (4^e) et le Pais (6^e), très populaire au Chili. Le Cabernet sauvignon ne se pointe quant à lui qu'à la 7^e place avec une superficie estimée à 135 000 hectares, principalement répartis en France, au Chili, en Russie et en Bulgarie. Quant au Merlot, il se voit relégué à la... 12^e place avec à peine 90 000 hectares !

Depuis lors, les choses ont, semble-t-il, bien changé comme le montre une étude récente menée en Australie par des chercheurs de l'Université d'Adélaïde. Cette étude a permis de compiler les statistiques de 44 pays viticoles pour créer la plus grande base de données inter-régionale des cépages du monde. Au travers de ces 44 pays couvrant 521 régions viticoles, l'étude a répertorié l'équivalent de 1 271 variétés de vignes (après regroupement des variétés synonymes) et affirme couvrir 99% de la production viticole mondiale.

Le Cabernet sauvignon et le Merlot, cépages les plus plantés au monde

L'étude révèle clairement que les deux variétés bordelaises s'imposent actuellement aux deux premières places des cépages les plus plantés au monde. En 20 ans, leur superficie a plus que doublé ! Parallèlement et sur une même période, le Tempranillo et le Chardonnay ont triplé leur surface et se positionnent désormais à la 4^e et 5^e place. On remarque également l'explosion de la Syrah qui passe de la 35^e à la

6^e place, ce qui témoigne assurément d'un très grand regain d'intérêt pour cette variété.

Sauvignon blanc et Pinot noir intègrent le Top 10

La variété espagnole Airén est passée de la 1^{re} à la 3^e place pour des raisons de changements de comportements. Ce cépage, résistant mais de piètre qualité et massivement présent dans l'immense région de la Mancha était principalement utilisé pour la production de Brandy. Il a été progressivement remplacé par des variétés plus qualitatives.

Les variétés Sauvignon blanc et Pinot noir ont quant à elles enregistré une très forte progression en consolidant leur place dans le top 10 du classement des cépages les plus plantés. La popularité grandissante de ces deux cépages et l'explosion du cépage néo-zélandais (+220% en 20 ans !) ont contribué à cette évolution. La Nouvelle-Zélande est en effet un révélateur de l'adaptation de la viticulture face aux exigences liées au réchauffement climatique et également face aux exigences des consommateurs.

Globalisation et recul de la diversité

Force est de constater que certaines variétés sont en voie de disparition au profit de variétés « internationales ». Si dans bien des cas, la tendance va vers la disparition de variétés non qualitatives, il faut malgré tout s'inquiéter d'une certaine volonté d'uniformisation dans la production des vins. Entre 2000 et 2010, la proportion de cépages français répartis dans le monde est passée de 26 à 36%. Dans les vignobles du Nouveau-Monde, la proportion atteint même 67% (contre 54% en 2000) ! Pour garantir la richesse et l'avenir du vin, il faut à tout prix que les producteurs considèrent leurs variétés les plus autochtones comme un patrimoine à protéger et à valoriser au maximum.

* Ampélographe : spécialiste de l'étude descriptive, de l'identification et de la classification des cépages.

POPSSS : UN NOUVEAU MAGASIN EN LIGNE DE VINS PRODUITS PAR DES VIGNERONS BELGES



Chantal Samson et son époux (photographe) **Yves Carpentier** avaient d'abord l'intention de réaliser un beau livre sur les vignerons belges, mais ont finalement décidé d'aller une étape plus loin en lançant, en décembre 2013, un magasin en ligne autour du concept *Belgovino* : Vignerons belges sans frontières. Comment ont-ils débuté ? « Il nous était évidemment impossible de tout proposer à la vente », explique Chantal Samson. « Avec l'aide

d'un comité de dégustation, nous avons goûté des centaines de vins et ensuite procédé à une sélection. » Les rayons virtuels de *Popsss.com* nous permettent en effet de découvrir une vingtaine de vins de vignerons belges. « Ce sont tous des producteurs qui jouissent d'une solide réputation en matière de qualité. L'objectif est évidemment d'établir une relation directe avec les producteurs et de viser sur le long terme. Nous avons bien entendu parfois dû respecter des exclusivités et il n'a pas toujours été possible d'importer en direct », ajoute Chantal Samson. Comment leur est venue l'idée du nom de *Popsss* ? « Tout simplement », déclare l'initiatrice. « Mon époux et moi-même voulions que la dénomination soit sympathique et accessible, de manière à atteindre aussi les amateurs de vins débutants. » (dr)

PLUS D'INFOS : T. 02 675 57 28 – WWW.POPSSS.COM

PERSONNALISEZ VOS BOUTEILLES !



Depuis 2010, la société liégeoise *Opale* vend une quarantaine d'effervescents et une trentaine de vins tranquilles sélectionnés directement chez les producteurs et pour lesquels elle a obtenu l'exclusivité. Plutôt dans le créneau « cadeaux d'affaires » et « événements », deux secteurs où le flacon et son étiquette doivent faire chic et choc pour marquer le public. Deux des trois associés, Judith Michel et Yannick Palmkouw, l'ont bien compris et viennent de lancer *Sleev'in* et propose d'appliquer un manchon thermo-rétracté (sleeve) sur n'importe quelle bouteille, pas forcément de vin d'ailleurs, pour la transformer en un objet design et de marketing au graphisme personnalisé.

Après un test grandeur nature avec la bouteille des « 20 ans » des *Francofolies de Spa*, *Sleev'in* peut désormais répondre à toute demande de personnalisation de 6 à 20 000 bouteilles. Soit choisies dans la gamme d'*Opale*, soit fournies par le client. Et ce n'est pas impayable, à partir de 50 bouteilles, on a déjà un crémant à 15€ et un champagne à 25€ ! Déco comprise. (mv)

PLUS D'INFOS : SLEEVIN.BE

FRANCE-VINS FAIT BRILLER LE SUD-OUEST



Cette année, la mini-expo de France-Vins, qui s'est déroulé à Bruxelles, a mis à l'honneur les vins du Sud-Ouest. Des régions viticoles comme Madiran, Cahors, Buzet, Bergerac, Gascogne, Pécharmant, Gaillac, Saint-Mont... ont mis les petits plats dans les grands. Les producteurs présents nous ont rappelé qu'il existe bon nombre de cépages autochtones qui se développent au sein de ces appellations. Pensons par exemple aux tannat, malbec, mauzac, negrette, colombelle, manseng, abouriou et bien d'autres ! Nous vous en dévoilerons davantage très bientôt... (dr)

ANTIOX NEUTRALISE L'OXYGÈNE



Il n'est guère étonnant que les systèmes et techniques visant à réduire l'oxydation du vin ne cessent de se multiplier : tant dans les restaurants que les bars à vin, le vin de qualité est en effet très souvent vendu au verre. Le grand *Pulltex* est donc de plus en plus au cœur des débats suite à la création de son nouveau bouchon nommé *AntiOx*. Notons que *Pulltex* aborde le problème de l'oxydation différemment de la concurrence. Pour son *AntiOx*, il n'utilise pas de gaz inerte, mais un filtre carbone qui neutralise l'oxygène présent dans la bouteille. *AntiOx* entraîne donc aussi des frais très limités : le filtre ne doit être remplacé que tous les deux ans. Sa souplesse d'emploi constitue un autre atout : il suffit de le placer sur la bouteille. Le vin serait ainsi préservé de toute oxydation durant une semaine entière. Cela a déjà valu à *AntiOx* le prix *Baanbreker* lors de son lancement à l'Horeca-expo de Gand.

Girbal/Le Soins du Vin est le distributeur exclusif pour le Benelux. (dr)

PLSU D'INFOS : WWW.GIRBAL.BE – T. 02 511 75 18

DOMINIQUE BEFVE DU CHÂTEAU LASCOMBES
EN BELGIQUE

Le directeur général de ce second Grand Cru Classé 1855, de *Margaux* nous a convié à une dégustation de quelques millésimes représentatifs de ce vignoble prestigieux. Dès son arrivée à Lascombes en 2001, l'ancien directeur technique de *Lafite Rothschild*, de *Dubart-Milon* puis de *l'Evangile* a entrepris de restructurer le vignoble de 112 ha pour obtenir une adéquation parfaite entre le terroir et les cépages. Ces derniers se composent principalement de 50% merlot et 45% de cabernet sauvignon, ainsi qu'un peu de petit verdot, pour une production de 300 000 bouteilles pour Lascombes et 200 000 pour le second vin *Chevalier de Lascombes*. Une gestion moderne mais de tradition médocaine de la vigne au chai à la hauteur de son classement, avec Michel Rolland comme œnologue conseil. Très proche de la nature, Dominique Befve affirme avec fierté ses origines « paysannes ».

La dégustation :

Chevalier de Lascombes en 2009 et 2010 : deux grands millésimes fruités, souple, tanins fondus et plus croquant sur le 2010. Pour le « Grand Vin » une confirmation pour le 2001 et un étonnant 2004, deux vins équilibrés et encore pleins de charme et prometteurs. Pour terminer cette somptueuse série très racée, un remarquable 2007 (un millésime actuellement au top niveau dans les bons bordeaux), et un séduisant 2009 concentré, élégant et fruité. Et pour finir en beauté le 2005, une exceptionnelle réussite tout en fruits, en puissance, équilibrée, en suavité, avec des tanins nobles dans une finale opulente. (lh)

INFOS : WWW.CHATEAU-LASCOMBES.COM.

MAXIM DE MUYNCK COMBINE VINS ET PRALINES



À l'attention de celles et ceux qui seraient encore à la recherche de petits cadeaux pour des amateurs de vins « difficiles » : en collaboration avec Maxim De Muynck (*L'Air du Temps*), *Neuhaus* a développé une petite boîte de pralines qui se marie parfaitement avec une série de vins sélectionnés et commentés par Maxim, Sommelier de l'année 2009. Le nom du gadget : *The Sommelier Collection de Neuhaus*. (dr)

CALVADOS HORS D'ÂGE ET BIEN PLUS ENCORE



Le Calvados est une boisson distillée dont nous les Belges ne connaissons pas tous les secrets et que nous n'exploitons pas suffisamment pour les cocktails. Pour commencer, nous associons toujours le Calvados aux pommes, alors qu'il pourrait tout aussi bien s'agir de poires. Saviez-vous par ailleurs qu'il existe trois appellations différentes ? Outre l'Appellation Calvados Contrôlée générale, il y a également deux plus petites régions d'origine dont les amateurs sont très friands : le *Calvados Pays d'Auge* et le *Calvados Dromfrontais* de taille plus restreinte. Dans la première région, nous retrouvons surtout des pommes, dans la seconde beaucoup de poires, un aspect que nous constatons également dans la typicité du goût. Le bon Calvados est rarement bon marché et les cuvées les plus récentes coûtent environ 25 euros. Pour les plus anciennes, il n'est pas rare de devoir déboursier au moins 75 euros. Jusqu'il y a peu, ce breuvage ne suscitait que peu d'enthousiasme de la part des barmen, en raison de sa couleur jaune doré. Mais l'engouement actuel pour les cocktails a changé la donne pour le Calvados. Personnellement, nous apprécions la combinaison de la profondeur de saveur, d'une part, et la puissance de séduction du caramel et des notes de crème brûlée, d'autre part. Dans notre pays, parmi les marques les plus connues, nous retrouvons le *Morin* (distribué par *Mampaey*) et le *Château de Breuil* (distribué par *VinePlus*). (dr)

INFO : WWW.CALVADOS-CLASSIC.BE

ALBERT VERSNICK NOUS A QUITTÉ

Le monde du vin est en deuil. L'homme « qui a fait entrer les vins chez Colruyt » a été victime d'un arrêt cardiaque à 77 ans. Cette nouvelle inattendue attriste les professionnels du vin en Belgique et dans de nombreux vignobles particulièrement en France qui avaient pour lui un profond respect. Il a réalisé une carrière exceptionnelle et a été fidèle à Colruyt. Sa carrière a débuté en 1961. Colruyt était alors un grossiste en alimentation sèche et Jo Colruyt lui donna « carte blanche. » Véritable précurseur, on connaît la suite de son impressionnant parcours. Nous perdons un « grand Monsieur » du vin, un expert et pour beaucoup un ami.

Nous garderons de lui, sa simplicité, sa gentillesse et son éternel sourire. Nous présentons nos sincères condoléances à sa famille. (lh)



Albert Versnick et Freddy Steens en Bourgogne en 2011

NOUVELLES EN MATIÈRE DE BIERES



SMOEL « BRUT D'ANVERS »

Patrick Theunissen voue une passion au vin mousseux. C'est pourquoi il organise régulièrement des ateliers au cours desquels il dévoile à ses élèves les secrets du remuage et du dégorgement. Son « cava » est donc aussi mondialement réputé à Anvers. Cependant, « Theun » a voulu aller plus loin et créer une bière champagne. *BIERinhuis* et le brasseur **Marc Struyf** de la brasserie *Den Triest* se sont donc unis pour développer une nouvelle bière « Brut ». La bière de base est brassée par deux brasseurs flamands. Ensuite, la Brut parcourt tout le processus de production d'un véritable champagne. Une première fermentation d'une dizaine de jours est suivie par une deuxième fermentation (qui dure presque aussi longtemps). Après la phase de maturation et le filtrage, une dose de levure de champagne est ajoutée. La refermentation en bouteille est suivie du remuage et enfin, a lieu le dégorgement. Ce processus complexe et particulièrement long est effectué dans l'espace restreint de *Dame Jeanne* à Anvers. Cependant, le résultat est à la hauteur des espérances puisque

l'on obtient une bière pétillante, brillante et lumineuse, et au goût aérien, malgré sa haute teneur en alcool. La bière Brut se révèle excellente comme apéritif mais peut également être servie comme digestif ou en accompagnement de subtils plats de poissons et d'huîtres. *SmoeL « Brut d'Anvers »* est déjà disponible au *Dock's Café* et a récemment remporté la médaille d'or lors de la *Brussels Beer Challenge* (www.brusselsbeerchallenge.be). Cette bière s'est également vue décerner le prix du public lors du *Modeste Bierfestival*.

La gastronomie de la bière du Westhoek: 't Hommelhof

À l'époque, Stefan Couttenye a été pris pour un fou. En effet, il y a 30 ans, cet Anversoise s'est non seulement installé au Westhoek, mais a également démarré un restaurant gastronomique dédié à la bière. Or, à l'époque, la bière et la haute gastronomie ne faisaient pas bon ménage. Mais le rôle de pionnier convenait parfaitement à cet entêté et c'est ainsi que Stefan a petit à petit bâti son avenir. Aujourd'hui, *'t Hommelhof* représente le nirvana pour les fins gourmets et les amateurs de bière. L'endroit est réputé pour sa cuisine sans fioriture et autres tendances à la mode. Depuis quelques années, il bénéficie de l'aide de son fils, Simon, brasseur amateur et connaisseur de bière. Il apporte ainsi une réelle plus-value au restaurant et n'est pas simplement le « fils de ».

Stefan présente désormais le meilleur de sa cuisine et de son *foodpairing* (littéralement « appariement d'ingrédients ») dans un très beau livre truffé de produits du terroir et d'excellentes bières. Que diriez-vous de pigeonneaux dans une pâte feuilletée avec du foie gras, agrémentés d'une *Westvleteren 12*? Ou d'une blanquette de langue d'agneau accompagnée d'une *Arabier des Dolle Brouwers*? Les recettes et les suggestions en matière de bières sont clairement présentées et les superbes photos de Tom Swijns ne manqueront pas de vous mettre l'eau à la bouche.

BIERGASTRONOMIE UIT DE WESTHOEK 'T HOMMELHOF IN WATOU –
S. & S. COUTTENYE – 144 PAGINA'S-STICING KUNSTBOEK-PRIJS 29,95 €

Top Références

VINS DU MONDE



CHACALLI FINE WINE SOCIETY NV/SA
Rue Général Belliard 9 - 2000 Anvers
T: 03/203 49 50 - F: 03/203 49 59
info@chacalliwin.com
www.chacalliwin.com

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



CINOCO GROUP
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



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, Avena...



VINESSE BVBA
Velle 2A - 9140 Temse
T: 03/711 32 22
F: 03/771 42 04
www.vinesse.be

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

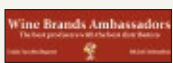


VINEPLUS
Dorpstraat 68 - 1785
Brussegem
T: 02/454 85 30

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

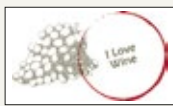
frank.van.den.bogaert@pandora.be

verbraeken.michel@gmail.com

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



FRANCE



BERNARD POULET SA
Rue des Béguines, 118
1080 Bruxelles
T. & F. 02 414 41 39

info@pouletvins.be - www.pouletvins.be

Spec.: Importateur de vins fins Français. Champagne Franck Bonville, Alsace de Marc Kreydenweiss. Vallée de la Loire, du Rhône; Le Languedoc, la Bourgogne



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@proefdepasie.be - www.proefdepasie.be

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

ESPAGNE



AD BIBENDUM FINE WORLD WINES
Alfajetaan 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

Valkstraat 31 - 2000 Antwerpen

T: 03/233 03 03

info@adbibendum.be - www.adbibendum.be

Spec.: 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 ESPAÑA

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



OENOAGSTRONOMIE 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



BIODYVINO

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, 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.magenta.com

Spec.: transport de vins & spiritueux

BOISSONS SANS ALCOOL



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

COLOPHON

twitter: @VinoMagazine

70^{ème} ANNÉE, N°1 FÉVRIER MARS 2014

EDITED BY VINOPRES

Rédaction Belgique – Luxembourg

Rue de Mérode 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 SA:

Louis Havaux

Directeur de la rédaction VINO Magazine:

Dirk Rodriguez

Ont collaboré à ce numéro:

Pedro Ballesteros MW, Alain Bloeykens, Thomas Costenoble, Frédéric Galtier (@fredericgaltier), Louis Havaux, Eric Merny, Dirk Rodriguez (@dirkrodriguez), Bernard Sirot, Marc Vanel, Damien De Koninck

Lay-out:

Pierre Jarrige, Carole Wertz

© 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 n° 2 – 2014

- Belgovino
- Primeurs de Toscane
- Dossier Centre Loire
- Vino Match Italia Centrale (Marche, Umbria, Emilia-Romania)
- Vino Top Viognier
- Reportage Beaujolais

Vino n° 3 – 2014

- Bordeaux Primeurs
- Dossier Oenotourisme : Rhône-Provence
- Vino Match : South African Premium Wines
- Vino Apéro & Rosé
- World Cup Wines
- Les 'Stars' de l'Horeca

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

Pour les abonnements:

• 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:



20th ANNIVERSARY
BRUSSELS 2014

Prolongation de la date
limite d'inscription
et d'envoi des échantillons:
Vendredi 28 mars 2014

- ➔ Plus de **290 dégustateurs professionnels**, un patchwork de **50 nationalités**
- ➔ Près de **8 200 vins** de **48 pays différents** (édition 2013)

plus d'infos sur: www.concoursmondial.com

suivez-nous sur **Facebook** et
abonnez-vous à nos **tweets**



Le monde du vin se donne rendez-vous à
Bruxelles les 2, 3 et 4 mai prochains

Concours Mondial de Bruxelles 2014

Le Concours Mondial de Bruxelles fête en mai 2014 ses 20 ans d'existence. Vingt années d'évolution, de découvertes et de recherche assidue 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.

Ces vingt années d'expérience ont permis au Concours de devenir une référence en matière de compétitions internationales de vins. La Belgique peut être fière d'organiser cette rencontre unique en son genre qui est connue et reconnue par les professionnels et les consommateurs du monde entier.

**Le Concours Mondial 2014
se tiendra à Bruxelles du 2 au 4 mai.**



20 ans au service du consommateur

CONCOURS 1994 À BRUGES: *Robert Tinlot, Directeur Général de l'OIV* «Le nombre très important des échantillons présentés et la très large diversité des origines de ceux-ci montrent que les producteurs attachent un grand intérêt à la vitrine mondiale qui leur est ainsi offerte. Je souhaite que le Concours Mondial de Bruxelles puisse se pérenniser car il constitue un événement qui met en évidence le dynamisme du secteur vinicole.»

CONCOURS 2003 À ANVERS: *Paul Pontalier, œnologue et directeur technique de Château Margaux* «Il existe de par le monde beaucoup de compétitions du genre, mais bien peu atteignent le niveau de professionnalisme du Concours Mondial de Bruxelles. Les vins primés lors de cette compétition constituent de véritables références qualitatives pour le consommateur. Ils sont en outre une reconnaissance pour les producteurs soucieux de produire de la qualité.»

CONCOURS 2011 À LUXEMBOURG: *Bernard Burtch, Le Figaro* «C'est un concours où il y a énormément de très, très bon dégustateurs que je rencontre un peu partout lors de mes voyages, c'est assez rare de les voir réunis, alors qu'ici grosso modo je vois que toutes les vedettes de la dégustation mondiale sont là.»



A Worldwide Passion

VERONA 6-9 APRILE
VINITALY 48^a EDIZIONE


vinitaly
Another love story in Verona

together with



GRAND TASTING
Finest Italian Wines
100 Great Producers



with patronage of



SEGUICI SU



VINITALY.COM

per informazioni: info.vinitaly@veronafiere.it