

VINO!

Wine & Culinary
selon Miguel Torres

Piemonte (Langhe)
Une région à (re)découvrir

Ballesteros
Les grands vins australiens

AMÉLIE NOTHOMB

Une inconditionnelle du champagne

VINO TOP
Barolo & Franciacorta

FITOU & RIVESALTES
Un duo gagnant





YOUNG CHARLY

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

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



EXCLUSIEF INVOERDER VAN BELGIË:



Domaine Weinbach

MARCHESI DI BAROLO
Atelico Cattaneo in Barolo



BARONE RICASOLI

Luini Taralli Giuseppe



PLANETA

ARGIOLAS
L'ARTE. LA VIGNA. IL VINO

TINTO PESQUERA



Domaines Ott



ARTADI
Vincolos & Vines



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI



ARMAND ROUSSEAU

UMANI RONCHI

M. CHAPOUTIER
JAC ET SPERA

MASI

ELENA WALCH



GAJA

MUSIGNY

CHAMPAGNE GOSSET



LES CRÊTES

PAGO DE LOS CAPELLANES

MORAND
Distillateur à Martigny depuis 1809

MICHEL BOUZEREAU & FILS
MUSIGNY

Sommaire

COVER CONCEPTION: ©PIERRE JARRIGE / PHOTO ©OLIVIER DION



NOS RUBRIQUES

- 04. Edito
- 4-6. Grappillé
- 07. Nouvelles des vignobles
- 55. Oenologie: les porte-greffes
- 56. Découvertes du mois
- 62. Vinofolio
- 63. Non filtré
- 65. Top Références
- 66. Prochains numéros

DOSSIERS

- 08. **Piemonte - Langhe**
Le pays du Barolo et du Barbaresco à (re)découvrir
- 13. **Vino-Top Barolo, Barbera & Franciacorta**
Pas de fêtes sans les vins du Nord de l'Italie
- 17. **Lombardie**
Comment bien profiter de cette belle région
- 20. **Vendanges 2014 en France**
- 24. **Dossier Fitou & Rivesaltes**
Un duo gagnant
- 32. **Champagne**
Foodpairing et l'anthologie des bulles les plus fines
- 46. **Amélie Nothomb**
L'amour des bulles à travers les livres
- 48. **Special Spirits**
Les nouveautés de fin d'année
- 58. **Ballesteros**
Les grands vins australiens

DOSSIER LOIRE [P. 52] TOUTES LES INFOS SUR LE SALON D'ANGERS

ÉDITO

LE VIN DANS LE MONDE

La superficie mondiale

Elle est en baisse avec 7.519 millions ha. La réduction des vignobles européens en est la cause, mais est partiellement compensée par l'augmentation des surfaces plantées dans le reste du monde en plein essor, notamment en Chine et en Amérique du Sud.

La production mondiale en raisins et en vin

Les statistiques sont différentes entre la production mondiale des raisins et celle du vin. Pour les raisins (tous types d'utilisation) elle est en hausse de +17% malgré la diminution du vignoble. La Chine représente 15% de la production mondiale, suivie de l'Italie et des USA.

Par contre, la production des vins (hors jus et moûts) est en réduction de 6% avec 271 millions hl en 2014.

La France retrouve sa première place de « premier producteur de vin »

Depuis quelques années, on assiste à une véritable partie de ping-pong entre l'Italie et la France. Cette fois la France gagne avec 46,2 millions hl devant l'Italie (44,4 millions hl) et l'Espagne (37 millions hl). Cependant malgré une tendance à la baisse, l'Europe reste le premier producteur de vins.

La production du vin dans l'Hémisphère Sud et les USA continue sa progression : USA (22,6 millions hl), Argentine (15,2 millions hl), Afrique du Sud (11 millions hl), La Nouvelle Zélande (3,2 millions hl).

La consommation mondiale

En 2014, elle est estimée à 243 millions hl. Elle confirme la progression due à l'émergence des nouveaux pôles de consommation et non plus par les pays traditionnels de producteurs et consommateurs. On estime un déplacement de consommation de 39% en dehors de l'Europe.

La consommation mondiale des vins mousseux (statistiques de 2013) est évaluée à 15,4 millions hl, en augmentation de 30% sur les dix dernières années.

(Sources : Bilan du 37^{ème} Congrès de OIV)

Louis.Havaux

**LES BRASSEURS BELGES RÉSISTENT À LA FORCE AMÉRICAINE**

Il y a trois ans, Vinopres a mis sur pied le Brussels Beer Challenge. Après Bruxelles (en 2012) et Liège (en 2013), cet événement international a eu lieu en 2014 à Louvain, The place to BE(ER) ! Pendant deux jours, un panel de 60 connaisseurs de bière de réputation internationale a goûté 730 bières (un record) de tous les coins du monde. Les bières participantes sont réparties en catégorie, sur base de l'origine, de la typicité et du style. La Belgique était fortement représentée avec environ un tiers des inscriptions. Les États-Unis occupaient également un tiers. D'autres pays participants étaient entre autres l'Allemagne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni et l'Italie, une nation de bière en forte progression. Il est à noter : les États-Unis ont obtenu 53 médailles et ont battu la Belgique, ce qui a provoqué de fortes réactions dans la presse : « Battue devant son propre peuple par les bières américaines ! » En effet, la « Triple C » de la brasserie Thwaites, une bière blonde de type Golden Ale, a été élue unanimement comme la meilleure bière parmi les 730 bières qui participaient au concours et a emporté le trophée « Cornac ». Côté belge, c'est la Duvel Moortgat qui s'est distinguée et la Liefmans Goudenband a obtenu le titre de « Meilleure Bière Belge du concours ». Mais les États-Unis ont obtenu plus de médailles que la Belgique. Cependant, ces chiffres doivent être relativisés. Nos 160 brasseurs produisent principalement les styles belges classiques. Alors que les Belges participaient dans environ la moitié des catégories, les Américains étaient représentés dans quasiment toutes les catégories. « Dans tous les styles de bières belges, de superbes résultats ont été obtenus et il est dommage qu'ils ne soient pas mis sous les projecteurs. Cela doit cependant également nous motiver à travailler encore plus dur et à être encore plus créateur et innovateur », selon Jean-Louis Van de Perre qui a succédé à Sven Gatz en juin dernier comme président de l'association des brasseurs belges. (ldr) Vivement la prochaine édition. Cf. également : www.brusselsbeerchallenge.com/nl/awarded-beers



MEGAVINO A BATTU DES RECORDS

Megavino a battu des records cette année avec exactement 412 exposants (+12%) et une augmentation du nombre de visiteurs de 4%. Le dimanche a été le jour le plus fréquenté avec 8781 visiteurs. Le fait le plus remarquable était peut-être encore que la jeunesse, ou du moins les jeunes adultes, découvrait en masse la grand-messe du vin en Belgique : pas moins de 41% des visiteurs étaient âgés de 21 à 35 ans et l'âge moyen s'est abaissé à 38 ans. Les femmes étaient également bien représentées : 47% des visiteurs étaient des femmes. 11% des visiteurs provenaient des Pays-Bas. Pour les agendas : l'an prochain le salon Megavino aura lieu du 23 octobre au 26 octobre 2015. (ab)



MAGNUS WIJNEN REPREND WIJNHANDEL OPDEBEECK

Le mouvement de concentration à Anvers continue. Magnus, qui a déjà repris, par le passé, Manquoi en Cavens, a également repris Wijnhandel Opdebeeck de Duffel, une reprise importante au vu du portefeuille de Paul Opdebeeck. Tout comme lors de ses reprises précédentes, Patrick Magnus avait une bonne raison (stratégique) pour penser à une nouvelle extension. Selon Patrick Magnus: «Opdebeeck nous intéressait surtout car cette société est active dans l'horeca dans et autour de Malines, où nous n'étions pas encore suffisamment présents. Ils ont bien entendu également de très bons vins dans leur gamme que nous pouvons certainement utiliser. Il s'agit souvent de producteurs bien choisis que Paul Opdebeeck a rassemblés au cours de ses 30 années d'activité. Nous avons par exemple intégré les vins autrichiens du Weingut Josef Ehmoser et les vins portugais de Quinta do Pinto dans la gamme Magnus. Et puis il y a aussi les beaux bourgognes du Domaine Tollot-Beaut et du Domaine Vessigaud et un certain nombre de très bons vins espagnols et italiens. L'ancien représentant d'Opdebeeck travaille maintenant chez nous et continue à rendre visite à la clientèle existante. Il est, bien entendu, à présent en mesure de présenter, en plus de la gamme d'Opdebeeck, un éventail de vins beaucoup plus large.» (dr)

BRUXELLES

LUNDI DE 11H00 À 17H00

19.01.2015

France-Vins
by sopexa



**LE RENDEZ-VOUS
ANNUEL
INCONTOURNABLE
POUR LES
PROFESSIONNELS
DU VIN AU BENELUX**

.....
INSCRIPTIONS ET
LISTE DES EXPOSANTS :
WWW.FRANCE-VINS.EU
.....

Sheraton Brussels Airport Hotel
1930 Zaventem
Contact :
France-vins@sopexa.com
T. +32 546 11 86



MADE IN
FRANCE
MADE WITH
LOVE



PEDRO BONET FERRE : «IL FAUT TRAVAILLER L'IMAGE DU CAVA»

Avec près de 30 millions de bouteilles de Cava bues l'année dernière par les Belges, le marché belge est après l'Allemagne la seconde destination des exportateurs de Cava. Mais derrière cet incroyable succès en Belgique, dont la partie nord du pays est responsable pour 80% des volumes importés, se cache une réalité plus contrastée que nous avons évoqué avec Pedro Bonet le Président du Consejo Regulador du Cava.

Vino : Comparée à la consommation du Champagne ou autre effervescents français et luxembourgeois, l'histoire du Cava en Belgique est beaucoup plus récente.

Bonet : «En effet l'exportation du cava est une activité relativement récente. Aujourd'hui nous exportons près de 2/3 de notre production à plus de 150 pays. 159 millions de cols traversent nos frontières et nous sommes aujourd'hui le premier exportateur de bulles traditionnelles devant la Champagne qui exporte 145 millions de cols. Mais ça n'a pas toujours été le cas, car nos exportations vers la Belgique n'ont débutées que dans les années 1960, avec seulement deux opérateurs qui sont encore aujourd'hui les deux plus gros producteurs. Codorniu et Freixenet qui ont été rejoints un peu plus tard par la cave Juvé & Camps étaient les pionniers. L'histoire du Cava et de son Conseil régulateur est liée à l'entrée de l'Espagne dans l'Union Européenne en 1986. Nous avons été contraints d'organiser nos A.O.C et de légiférer. Ce qui aboutit en 1989 à la création de l'A.O.C. Cava et en 1991 du Consejo Regulador del Cava. Nous sommes donc une toute jeune appellation en comparaison de nos concurrents.»

Quels sont les défis auxquels sont confrontés les producteurs de Cava ?
«La production du Cava est segmentée en trois catégories. Sur les 245 millions de bouteilles produites, 30 millions sont des Réserve ou Grande Réserve vendues entre 30 et 40€, 55 millions de bouteilles représentent des cavas de qualité moyenne et haute vendues entre 8 et 12€ et le reste soit près de 160 millions de bouteilles sont vendues à moins de 6€. Et malheureusement l'image du cava en Belgique s'est construite sur ce dernier segment du marché. Le cava est perçu comme un effervescent bon marché, contrairement au champagne. Ce n'est pas un problème de qualité, car le processus de seconde fermentation en bouteille est identique et la qualité du raisin, même si les cépages sont différents, est parfaite. A noter que le kilo de raisin en Champagne se négocie autour des 4 € et en Catalogne autour de 40 cents. La distribution a également joué un rôle important. Depuis plus d'un siècle le champagne a été distribué en Belgique par des cavistes et des importateurs traditionnels. A l'époque la grande distribution n'existait pas, contrairement aux années 60 quand le Cava a commencé à pointer du nez en Belgique. Le Cava a été confronté à la pression

de la grande distribution à la recherche de prix toujours plus bas. Il est temps que le consommateur belge apprécie le Cava sous un autre angle, celui d'un vin de gastronomie dont la large gamme peut se décliner en termes de cépages, de millésimes, de régions de production ou de processus d'élaboration.»

Quelles sont les mesures prises par le Consejo Regulador du Cava pour affronter l'avenir ?

La première décision est de travailler l'image collective du Cava en concentrant nos efforts de promotion sur les Cava «Haut de Gamme». La seconde mesure est plus ambitieuse. Le Consejo Regulador a préparé une nouvelle loi qui devrait être d'application au début 2015. Cette réglementation devra déterminer une nouvelle catégorie de Cava qui définira des critères techniques de production sur des aires d'appellations définies. Les Cavas qui répondront à ces critères seront autorisés à utiliser le terme de 'Cava Qualificado'». (bh)



GUSTOWORLD DE LIÈGE ENREGISTRE UN CHIFFRE D'AFFAIRES DE POINTE À BORDEAUX

Lorsque Christophe Heynen de GustoWorld à Liège est revenu de ses écoles d'apprentissage à l'étranger (il a fréquenté l'école d'hôtellerie à Lausanne et goûté aux États-Unis), il avait une vue d'hélicoptère du monde du vin. Il voulait (en 2002) être le premier au sud du pays à n'importer que des vins du monde. A première vue, ce projet a échoué. Il arrivait à peine à vendre une bouteille dans la région liégeoise. Par contre, il vendait à Bruxelles et en Flandre. Son concept : de l'importation pure, pas de vente aux restaurants ni aux particuliers, uniquement aux grossistes et aux cavistes. Pas de vins de pointe absolus, mais une gamme moyenne intéressante d'un point de vue qualité/prix. En 2011, il a pris le risque de lancer le même concept à partir de Bordeaux car il sentait que relever un tel défi était possible. Les choses ne semblent cependant pas évidentes : vendre des vins non français à partir de la première ville viticole française. «Mais je savais que la France avait de bons cavistes » déclare-t-il. Et il a eu raison. En 2014, donc après à peine trois ans, son chiffre d'affaires français sera plus important que le belge. L'explication ? Selon Christophe Heynen : «les Français n'ont jamais vu ce concept. Ils ne connaissent que les vins de propriétaires français à l'étranger ou les vins de pointe. Mais ils n'ont jamais pu voir la meilleure classe moyenne à un rapport prix/qualité intéressant.» (dr)



UNE NOUVELLE APPELLATION EN BOURGOGNE?

Pour contrecarrer la hausse des prix de ses vins, la Fédération des Syndicats des Négociants-Eleveurs de Bourgogne (FNEB) a demandé à l'INAO d'approuver une nouvelle appellation "Côte d'Or" qui pourrait ainsi voir le jour début 2015.

Selon son directeur Pierre Gernelle cité par Decanter, cette appellation régionale "premium" devrait permettre de "créer un nouveau milieu de gamme pour la Bourgogne" et "être intéressante pour les consommateurs" qui ne peuvent suivre l'augmentation des prix que connaissent les vins de la région. Pour la FNEB, l'idée serait en effet d'établir un prix de vente entre celui d'un vin d'appellation communale (ou "villages") et celui d'une appellation régionale. Mais certains producteurs bourguignons, très attachés à leurs "climats" s'inquiètent de cette initiative que certains qualifient, par exemple, de "mondialisation" et "d'anti-terroir". Si elle est approuvée, cette nouvelle appellation "Côte d'Or" concernera uniquement les vins blancs et rouges produits en Côte de Beaune ou Côte de Nuits et ne comprendrait pas les vins de Hautes-Côtes de Nuits ou Hautes-Côtes de Beaune situées à l'est ou à l'ouest de ces deux zones. La densité de plantation serait de 9000 pieds/ha au lieu de 5000 en AOC Bourgogne, mais avec des rendements moins élevés : 66hl/ha pour les blancs (au lieu de 68) et 58hl/ha (au lieu de 60). Le degré minimal d'alcool serait de 11 pour le blanc et 10,5 pour le rouge, au lieu de 10,5 et de 10,2 pour les AOC Bourgogne.

Source : Decanter.com (mv)



l'Ambassadeur Européen du Champagne Gido Van Imschoot à la Journée belge des Vins de Champagne

CHAMPAGNE LA BELGIQUE EST UN PAYS 'BRUT'

A l'occasion de la Journée belge des Vins de Champagne, présentée par une délégation d'Ambassadeurs belges du Champagne, des données chiffrées intéressantes ont été communiquées :

- Le nombre de vigneron : 15 700
- Le nombre de maisons de Champagne : 300
- La Surface de production : 33 573 ha dont : 3 357 dans l'Aisne et la Seine-et-Marne. 7931 ha dans l'Aube et la Haute- Marne. 22 285 ha dans la Marne.
- La récolte : 349 millions de bouteilles, avec un rendement de 12 000 kg/ha.
- Les cépages : 38 % pinot noir, 32 % meunier et 30 % chardonnay.
- Chiffres d'affaires : 4,4 milliards d'euros dont 2,3 à l'export.
- Le Stock (au 31/7/2013) : 1 403 millions de bouteilles (réserve individuelle incluse)
- Les expéditions : 305 000 000 bouteilles expédiées (-1,2 %)
- Les premiers marchés extérieurs (en bouteilles) : 1-Royaume Uni (36 786 727), 2-USA (17 853 287), 3-Allemagne : (12 362 568), 4-Japon : 9 674 446), 5-Belgique (9 575 304) mais ce chiffre ne tient pas compte des bouteilles achetées en direct en France ou au Luxembourg estimées entre 3 à 5 millions de bouteilles. Nous nous situons, en fait en 3ème position. 6-Australie (6 023 165).

Le marché belge du Champagne en 2013

- 9 535 304 bouteilles expédiées (hors statistiques officielles) : +14,2 % en vol et +16,8 % en valeur.
- Nombre total d'expéditeurs : 581
- Le Brut représente 91 %, les Rosés 3,4 %, le Demi-Sec 2,4 %
- Les Champagnes millésimés progressent de 50 % et les cuvées spéciales de 52 %.
- Extra Brut (+26 %) et Rosés (+2,7 %), Demi-Sec (-4,4 %) (dr/lh)

HAUSSE DES VENTES DE CRÉMANT EN FRANCE EN 2013

Les ventes des sept appellations françaises de crémant ont atteint 75 millions de bouteilles en 2013, ce qui représente une augmentation de 5 % par rapport à 2012. Alors que le marché national reste stable, les marchés d'exportation continuent de progresser, notamment en Belgique et en Allemagne. Selon des informations fournies par Sopexa et V&S news, le crémant de Loire représente 55 % des exportations totales de crémants, soit 7,3 millions de bouteilles en 2013. Il est suivi par le crémant de Bourgogne, avec 31 % (5,4 mbt) et le crémant de Limoux 30 % (1,5 mbt). Viennent ensuite les crémants d'Alsace avec 20 % (6,8 mbt), du Jura avec 10 % (240 000 bt) et de Bordeaux avec seulement 7 % des exportations (210 000 bt), normal puisque ce n'est pas son cœur de cible... "La demande croissante du marché mondial intensifie la pression sur les stocks actuels", soulignent les deux organismes. "Par exemple, les ventes de crémant d'Alsace ont atteint les 34 millions de bouteilles en 2013, alors que seulement 32 millions de bouteilles ont été produites. Par conséquent, la plupart des appellations ont demandé l'autorisation d'augmenter la production de ce millésime." Suite à cette demande, les sept appellations de crémants ont été autorisées de récolter 2 à 5 hl de plus par hectare. (mv)



La brume dans le village de Novello

par Dirk Rodríguez

DANS LES COLLINES DE BAROLO ET BARBARESCO

Nous devons admettre, un peu honteusement, que notre dernière visite au vignoble du Piémont date de 2005. Mais cette longue absence a également ses avantages. Nous avons immédiatement remarqué que de nombreux changements se sont produits dans les collines autour de la ville d'Alba dans le Piémont. L'oenotourisme est en pleine croissance et deux cépages, dont plus personne ne parlait, connaissent un véritable essor. Une situation étonnante.

Aucun habitant des Langhe, l'appellation de la grande région viticole autour d'Alba, n'aurait pu imaginer que les jeux olympiques d'hiver de 2006 à Turin allaient avoir une telle influence sur leur vie quotidienne. Alors que les jeux d'été d'Athènes ont signifié, pour la Grèce, le début des problèmes, l'inverse est vrai pour le Piémont. La ville de Turin a été rafraîchie pour les jeux d'hiver et est subitement devenue attrayante. Le tourisme, quasiment inexistant, s'est réveillé. Et pour satisfaire les touristes, les tour-opérateurs sont allés à la recherche de nouvelles attractions dans le Piémont. Ils ont rapidement découvert les Barolo et les Barbaresco, ainsi que les truffes blanches : une manne gastronomique concentrée sur quelques kilomètres carrés autour de la ville d'Alba.

Dans le sillon de ce nouveau secteur touristique attracteur, de petits hôtels et l'agriturismo ont émergé, pour le grand plaisir des touristes ordinaires et des oenotouristes. Simultanément, les viticulteurs ont recommencé à cultiver deux cépages oubliés : le *nascetta* et le *pelaverga*. Le premier est un raisin blanc, qui manquait dans la région des Langhe, et le deuxième, un prétendu aphrodisiaque. Cela a suffi pour réveiller l'intérêt des journalistes vinicoles.

Si vous n'y êtes jamais allé : le Piémont est une province italienne qui revêt de magnifiques couleurs en automne. Ces belles teintes sont directement liées aux cépages qui sont cultivés. Les feuilles du *dolcetto* deviennent rouge intense. Celles du *nebbiolo* jaune vif et celles du *barbera* deviennent brunes. Associées aux brouillards qui restent en suspension dans les petites vallées, on obtient une ambiance quasi féerique. Et loin sous les brouillards, à proximité des racines de petits chênes, se développe en toute tranquillité la truffe blanche piémontaise de grande réputation. Le prix pour cet automne : 300 euros par 100 grammes. À 150 km de là, à Milan, elle vaut souvent le triple.

Na-schëtta, nascetta of naschietta?

Les amateurs du Piémont connaissent bien entendu le raisin arneis, mais c'est dans la région de Roero que ce vin se développe le mieux. Bien que l'arneis soit également cultivé dans les Langhe, il n'est pas considéré comme autochtone. Ce qui est par contre le cas pour le *nascetta*.

Nous avons passé une première soirée avec l'œnologue **Mauro Daniele** (dans le restaurant bondé *Ca' del Lupo* à Montelupo Albese), maître de chai pendant de longues années chez Ceretto. Mauro possède à présent son propre domaine **Le Strette** dans le village de Novello. Bien que nous n'ayons pas eu le temps de visiter son domaine, il a été cité par la suite par la plupart des producteurs comme un des défenseurs les plus absolus de ce raisin blanc. Il assiste même ses voisins, si nécessaire, par ses conseils avisés. Selon la Robinson, Elvio Cogno est le viticulteur qui a planté ce raisin en toute connaissance de cause. Nous en reparlerons plus loin dans cet article. Au total, il n'y aurait qu'une vingtaine de producteurs de *nascetta*, dont 8 à Novello.

Il nous a expliqué la raison pour laquelle le *nascetta* a été négligé pendant aussi longtemps : le raisin ne produit que peu d'alcool, a des rendements très irréguliers et les bonnes techniques de vinification pour en faire un vin blanc sec frais n'existaient pas jusqu'à il y a peu. En effet, le *nascetta* poussait souvent simplement entre le *nebbiolo* ou le *dolcetto* et on ne se donnait pas la peine de cultiver le raisin séparément. À présent, avec les macérations à froid, ce raisin fournit un vin des plus intéressants. Et la faible teneur en alcool est actuellement considérée comme un avantage. Il s'agit d'un vin gastronomique, doté d'un caractère semi-aromatique, présentant des arômes parfois complexes de fleurs d'acacia, de fruits tropicaux, de miel, d'agrumes et d'herbes aromatiques telles que le romarin et la sauge. La popularité grandit car les journalistes viticoles posent partout la même question dans les villages

de Barolo: "Vous produisez du Barolo, c'est bien, mais produisez-vous également du nascetta?"

VISITE AUX PRODUCTEURS

Vino a profité de l'occasion pour rendre visite à un certain nombre de producteurs sélectionnés par Vini del Piemonte. Diverses raisons pour cette sélection: par exemple parce qu'il s'agit d'étoiles montantes ou simplement parce qu'ils veulent exporter en Belgique. (LFI= looking for importer - à la recherche d'un importateur)

La famille Stra

Commune de Novello

Le producteur dispose d'un très bel agriturismo composé de 5 gîtes (cf. cadre). En plus de 5 ha à Novello, Stra possède encore 3 ha dans les collines de Barolo, mais ce n'est qu'à partir de 2015 que les ceps seront suffisamment âgés pour disposer de toute leur capacité de production. L'exportation ne sera abordée qu'en 2016.

Notre sélection

- Pour commencer, un 100% nascetta, appelé **Nas-Cëtta** millésime 2013 nous a été présenté. Discret et légèrement terreux au nez, mais généreux, structuré et profond en bouche avec une large finale.
- **Langhe Rosso 'Brajás' 2012** un assemblage réussi de nebbiolo, de barbera et de syrah. Un début de bouche légèrement animal, olive noire, cuir, ensuite plus complexe avec du cassis et des herbes aromatiques. En bouche, souple, épicé, agréable, long.

→ LFI/CONTACT: WWW.AZIENDAAGRICOLA.STR.A.IT

Cantine Sansilvestro / Costa di Bussia

Novello / Monforte

Cette cantine a été fondée par les frères Sartirano (Paolo - marketing; Guido - production). Les Sartirano possèdent leur propre vignoble à Novello (Sansilvestro) et à Monforte (Costa di Bussia). À Monforte, ils ont en fait racheté les anciens vignobles de Luigi Arnolfo. Ils produisent également un barbera biologique et une nouvelle plantation de nascetta a été réalisée à Novello.

Notre sélection

- **Cantine Sansilvestro Nascetta 'Ghercina' 2013** Un nascetta plus fruité: agrume, pamplemousse, également des notes florales. Un début captivant, de bons acides, poivre blanc. Une fin de bouche sans amertume.
- **Cantine Sansilvestro Coccinella Barbera Piemonte 2013 (bio)** Souple, du charme, charnu, gouleyant, légèrement épicé, de la structure.
- **Costa di Bussia 'Vigna Campo del Gatto' Barbera d'Alba 2011** Un impact du bois, intéressant, charnu, fruité, une sucrosité agréable.
- **Costa di Bussia 'Arcaplà' Langhe (rosso) 2010** Vinifié selon l'ancienne technique Arcaplà: le nebbiolo vendangé plus tardivement est ajouté au barbera au milieu de la fermentation. Un nez avec beaucoup de sucrosité. De la rondeur, un caractère charnu, des tannins du nebbiolo en fin de bouche.
- **Sansilvestro Patres Barolo 2010** Un nez charmant, puissant, profond. Énormément de structure en bouche mais avec de bons tannins.
- **Costa di Bussia 'Bussia' Barolo 2010** Un nez plus retenu, gouleyant après aération, un début de bouche de fruits discrets, harmonieux, des tannins puissants mais raffinés, une belle longueur.

→ SANSILVESTRO EST (PARTIELLEMENT) IMPORTÉ PAR COLRUYT
INFO: WWW.SANSILVESTROVINI.COM

Azienda Agricola Cogno

Novello

Elvio Cogno a fait fureur en tant que chef du restaurant l'Angelo à La Morra, ce qui lui a permis d'acheter un bel estate à Novello en 1990. Il a également eu l'excellente idée de planter, en premier, une parcelle de nascetta. Les premières 800 bouteilles 'historiques' de nascetta ont été embouteillées ici en 1994. Elvio Cogno a baptisé son vin '**Anas-Cëtta**'. Ce domaine a subi beaucoup de rénovations. Les barolo proviennent exclusivement de Novello, avec comme cru de pointe le Ravera. Elvio

LES DERNIERS MILLÉSIMES

Pour vous rafraîchir la mémoire: cette région est surtout connue pour ses vins rouges, le dolcetto, le barbera, le barolo et le barbaresco. Le cépage dolcetto est à l'origine de vins jeunes, même de vins primeurs. Le barbera peut être commercialisé en septembre dans l'année qui suit les vendanges. Pour le barbaresco, il faut attendre jusqu'à janvier de la deuxième année après les vendanges. Pour le barolo, cette période d'attente s'étend jusqu'à quatre années après les vendanges (janvier). Le barolo 2011 ne pourra donc être commercialisé qu'en janvier 2015, pas avant. La raison de cette attente: les tannins puissants.

Quelle est l'importance des millésimes? Ils sont très importants, car le rôle principal est ici attribué aux raisins noirs. Le dolcetto aime disposer de suffisamment d'eau, le barbera aime la chaleur, le nebbiolo aime la fraîcheur, la progressivité et un été indien prolongé.

2008 était une année plus fraîche et a donc produit un beau barolo classique, d'une teneur en alcool relativement faible. Un millésime qui a été un peu moins intéressant pour le barbera.

2009 était une année relativement chaude, bonne mais atypique pour le barolo, généralement très bonne pour le barbera.

2010 était une année plus florale et plus élégante que 2009 avec une bonne acidité. Parfois appelé "un vin pour les connaisseurs".

2011, une année surprenante pour le nebbiolo qui charme souvent déjà à l'heure actuelle (impressions sur des échantillons) par sa fraîcheur et ses tannins agréables. Expressif, voire sensuel. Les barbera sont également convaincants.

2012: des volumes plus bas que d'habitude, mais parfois très bons. Une année plus fraîche, comparable à 2005. La pluie est apparue à la fin de la saison. Un barbera difficile, un nebbiolo complexe mais avec relativement peu de corps. Selon l'avis général, il s'agit plutôt d'une année pour le canubi.

2013: un millésime difficile, avec de faibles volumes. Pour le nebbiolo: une belle année, classique avec une magnifique arrière-saison, la patience a été récompensée.

2014: nebbiolo: très faibles quantités, mais une année classique avec des tannins relativement bons et une teneur en alcool raisonnable. Un peu décevant pour le barbera.

DES TRUFFES PENDANT PRESQUE TOUTE L'ANNÉE

On trouve quasiment toute l'année des truffes dans les Langhe. Mais il existe cependant trois périodes de pointe. A partir de la mi-octobre, on trouve la truffe blanche d'automne, très recherchée. Au début, lorsqu'elle est encore rare et que tout le monde la veut, elle est la plus onéreuse. Après les fêtes, à partir du 2 janvier, elle est à son prix le plus bas. C'est la période pendant laquelle les amateurs locaux la consomment le plus. C'est la meilleure période pour l'apprécier, selon les connaisseurs. Au mois de mai, on trouvera la truffe de printemps et en juillet, la truffe noire d'été fait son apparition.

Cogno dispose également de 2 ha à Barbaresco. La vinification a lieu tant dans des cuves en aluminium que dans des foudres en bois de 15 et 30 hl. Pas de barriques. Le nebbiolo n'est jamais filtré.

Notre sélection

- **Anas-Cëtta 2013** (90 sur lies) Une teinte jaune citron léger. Minéral, un peu terreux, une note de champignons, complexe. Épicé en bouche, du caractère et captivant, légèrement filmogène. Un vin gastronomique.
- **Barbera d'Alba Bricco dei Merli 2012** D'abord des notes de cuir et d'épices, après aération apparition de chêne et de fruits à noyau. Rond en bouche, une belle matière, une belle structure, velouté et vif (contact avec les lies).
- **Barolo Ravera 2010** Expressif, des fruits à noyau et des violettes, vif et puissant, une belle fraîcheur et captivant, avec une fin de bouche pure et élégante.
- **Cogno Ravera 2011** (échantillons) Dès à présent expressif, présence de fruits à noyau, d'épices et de tabac blond. Une palette très convaincante réunissant finesse et puissance. Un grand Barolo en devenir.

→ IMPORTÉ PAR VAN ECCELPOEL/MAGNUS ET DIVO

Marchesi di Barolo

Barolo

En se dirigeant vers Marchesi di Barolo et la famille noble **Faletti**, nous arrivons à la source du barolo moderne. Le marquis a épousé, en 1807, à Paris, Juliette Colbert. C'est la marquise qui aurait engagé, en 1840, le comte et œnologue Louis Oudart pour mettre au point la technique de vinification. C'était le début du succès mondial du barolo. La famille actuelle Abbona est déjà à la tête du domaine depuis 1929. Actuellement, elle travaille avec 50 % de vignobles propres. L'autre moitié est fournie par des viticulteurs qui sont déjà associés depuis des générations avec les Marchesi.

Notre sélection

- **Marchesi di Barolo 'Michet' Nebbiolo d'Alba 2011** Charmant, rond, fruits à noyau mûrs, légèrement gras, de bons tannins, captivant.
- **Marchesi di Barolo Peiragal Barbera d'Alba 2012** (vignoble unique, des pieds de 30 ans) Un nez raffiné, influence de chêne, gouleyant, rond, souple avec une bonne structure.
- **Marchesi di Barolo Barbaresco 'Serragrilli' 2011** Un nez retenu, classique. Après aération, des noix, une note toastée, zeste d'orange. Puissant en bouche, riche en tannins, mais également très long et intense, épicé. Un bel ensemble.
- **Marchesi di Barolo 'Barolo' 2009** Expressif, un nez sensuel, des fruits mûrs, une note de chocolat, des figues mûres, une note de romarin. Puissant, rond, profond en bouche, des tannins solides, une fin de bouche longue et prometteuse.

→ IMPORTÉ PAR YOUNG CHARLY

Podere Ruggeri Corsini

Monforte d'Alba

Nicola Argamante a permis à Podere Ruggeri Corsini de s'en donner à cœur joie pendant les dix dernières années. Cet œnologue a commencé sa carrière dans les vins comme assistant universitaire. Il était entre autres consultant pour une famille à Monforte qui vendait ses raisins à la coopérative. En 1995, il a accepté l'offre de rachat des vignobles et de la maison. Il a fait construire un nouveau local de vinification et a fait creuser de nouvelles caves. Il a commencé ses propres mises en bouteille et exporte à présent 80 % de son vin (principalement au Danemark). Il a démarré par 3 ha en 1996. Actuellement, le domaine dispose de 8 ha dans la région du barolo et de 2 ha en dehors de celle-ci.

Notre sélection

- **Dolcetto d'Alba 2013** Un nez piquant, une belle puissance et un bel équilibre, un dolcetto avec de la profondeur et de la structure.
- **Barbera d'Alba Superiore 'Armujan' 2011** (vieux ceps de vigne) Un vin classique, avec beaucoup de puissance retenue qui ne s'exprime qu'en finale. Une belle longueur
- **Autenzio 2011** (hybride albarossa) Une couleur intense, une belle acidité, des fruits très mûrs, concentré, gras et puissant. Pour les pot-au-feu hivernaux.
- **Barolo 'Bussia' 2010** Un nez charmant de rose, une puissance retenue, une pointe d'alcool. Une structure grandiose, des tannins raffinis, une palette puissante mais élégante.

→ IMPORTÉ PAR CHRIS CHAMP - CHRIS_CHAMP11@HOTMAIL.COM

Dosio

La Morra

Ce domaine a été créé en haut de la colline de La Morra par Giuseppe Dosio en 1974. Il y a investi une partie de son capital acquis dans l'industrie de la mode. Il a d'abord planté du dolcetto, puis du nebbiolo, du barbera, du cabernet et du merlot. Le dolcetto s'est retrouvé en haut de la colline, le nebbiolo et le barbera sur des parcelles moins fraîches de la colline. La famille Lanci a rejoint le domaine en 2010. Nous avons rencontré l'œnologue Marco Dotta et le jeune Massimo Lanci qui se forme sur le domaine.

Notre sélection

- **Dosio Mancin 2013** (Dolcetto, Freisa, Merlot). Un nez retenu, des fruits à noyau, un équilibre intéressant, une note de tannins, mais également de la complexité.
- **Dosio Dolcetto Nassone 2011** (un dolcetto de pointe de longue macération, qui n'est produit que lors des meilleures années). Un dolcetto structuré et complexe. Un parfum raffiné qui s'améliore encore dans le verre.
- **Dosio Barbera d'Alba Superiore 2009** Une belle note de noix à la base, avec encore une présence de bois. Fruits mûrs et mûres confites. Légèrement gras et charnu en bouche, une acidité dominée.
- **Dosio Barolo 2011** (La Morra) (échantillon) Un nez complexe de café torréfié, de zeste d'orange. Puissant en bouche, une belle matière avec beaucoup de structure. Un vin de garde.
- **Dosio Barolo 2008** (La Morra) Un nez classique avec une note de noisette et des fruits secondaires raffinés. Harmonieux en bouche avec des tannins bien fondus. Un classique.

→ LFI/INFO : WWW.DOSIOVIGNETI.COM

Mauro Molino

La Morra

Mauro Molino travaille en partie avec la gravité et compte progressivement parmi les grands de La Morra. Ce n'est qu'en 1982 que la famille a commencé sa propre mise en bouteille. Molino dispose au total de 13 hectares de vignoble, dont 12,5 ha à La Morra. Une parcelle de 0,5 ha est située à Monforte.

Notre sélection

- **Barbera d'Alba 'Legattere' 2011** (pieds de 45 ans) barriques. Des fruits à noyau, de la fraîcheur, de la complexité, du bois bien fondu, une belle structure.
- **Barolo 'Gallinotto' 2010** provenant d'un vignoble unique en altitude. Zeste d'orange, thé, chocolat, un nez distinctif. De beaux tannins et une fin de bouche longue. Un barolo classique.
- **Barolo (base) 2011** échantillon en bouteille -Puissant, piquant, épicé, poivre, un peu moins d'acide, expressif, également des tannins

plus doux, un nez classique, des fruits frais, pas de notes cuites, une sucrosité agréable.

→ IMPORTÉ PAR VINESSE

Castello di Verduno

Verduno

La vieille famille Bianco, noble, possède non seulement un magnifique château à Verduno, mais également un hôtel, un restaurant et un agriturismo. Elle a aussi été la première à planter un vignoble complet de pelaverga, le cépage mystérieux qui serait également un aphrodisiaque. Le travail lors de la vinification est très traditionnel : des cuves en acier inoxydable, les barriques ont été abandonnées il y a déjà quelques années. Le fille de la maison, Marcella, est responsable des contacts avec les visiteurs non italiens, comme nous. Le domaine représente au total 17 ha, dont 3 ha uniquement en pelaverga, qui a été planté en 1972 par la mère de Marcella.

Notre sélection

- **Basadone Pelaverga 2013.** Très jeune, des acides très présents, cerise, floral. Légèrement rafraîchi il s'agit d'un joli vin d'été. Un

les visages et images derrière ces rencontres



La famille Stra



Bouteille classique de Luigi Arnolfo



Daniele Gaia et Elvio Cogno (à droite)



Chez Marchesi di Barolo



Nicola Argamante



Matteo, Mauro et Martina Molino



Marco Dotta et Massimo Manci (à droite)



Marcella Bianco



Lorenzo Oliveri



Luigi, Elisa & Alfredo Grasso



Fabrizio Ressia



Le Château et le Musée du vin de Barolo

RESTAURANTS VISITÉS

Ca'del Lupo (Montelupo Albese) – Très chaleureux, moderne, abordable, des mets raffinés à base de truffes.

Le Case della Saracca (centre Monforte). Un bar à vins exubérant mais chaleureux, avec un restaurant aux étages intermédiaires et supérieurs. Une bonne tagliata de bœuf piémontais.

Rosso Barolo (centre de Barolo). Un restaurant classique pour le lunch à Barolo, des mets traditionnels, des prix honnêtes.

Mange (La Morra). Un nouveau restaurant pour le lunch à la Morra, avec une ambiance d'une trattoria moderne. Un point d'attraction pour les commerçants de truffes.

La Crota (Roddi). Un restaurant traditionnel et très apprécié, doté d'une cave à vin fabuleuse.

aphrodisiaque ? Nous soupçonnons que c'est uniquement en cas de consommation élevée et fréquente. Il s'agit d'ailleurs d'un faux 'vin léger' (14% d'alcool).

- **Langhe Nebbiolo 2012**. Un nebbiolo bien typé, léger, sans complexe.
- **Barbaresco 2011** Bois de rose, du charme, des fruits rouges confits, floral. Des épices fraîches en bouche, des fleurs, de la fraîcheur, de la menthe, de l'élégance et accessible.
- **Barbaresco 'Rabajà' 2010**. Un nez retenu, gouleyant, des fruits à noyau, du café, de la puissance, des acides présents, de la longueur, un retour des fruits à noyau en finale.

→ IMPORTÉ PAR WINEMAKERSONLINE.BE

Oliveri Mario

Roddi

Ce n'est qu'en 2003 que Mario Oliveri a commencé sa propre mise en bouteille, dans une cave achetée à Roddi. Son vignoble est constitué d'un patchwork de petites parcelles, entre autres à La Morra. Le fils Lorenzo a rejoint les affaires en 2003. Lorenzo vinifie ses vins la première année en barriques puis laisse mûrir les assemblages dans des tonneaux, des foudres ou des cuves. Le barbera reçoit 40% de nouveau chêne, le barolo 10%. Mais la production de vin blanc est également très importante pour la maison Oliveri.

Notre sélection

- **Langhe Arneis 2013**. Un vin apéritif rafraîchissant, des agrumes gouleyants et des acides raffinés.
- **Barbera Campii Raudii 2010** Un barbera de pointe, une couleur foncée, des fruits confits, de la torréfaction, de la concentration, du charme, un vin gras et charnu, une belle longueur. Un vin plaisir.
- **Barolo Bricco Rocca 2010**. Un véritable caractère de barolo : de la menthe, du café, complexe et ample tout en étant frais avec des tannins solides, une parfaite représentation du millésime.

→ IMP BELGIQUE : ENTRE AUTRES SYNTHÈSE À MOUCRON

F.lli Grasso (Luigi & Alfredo)

Barbaresco*

Les deux frères Grasso ont hérité d'un beau domaine situé entre la ville de Barbaresco et Treiso. Tout y respire encore l'ambiance d'antan. Mais c'est la sœur Elisa qui est aux commandes : commerce, visites, contacts, des voyages partout dans le monde. Beaucoup de choses rappellent la Bourgogne : la petite échelle, les caves, même le désordre. Le domaine couvre 14 ha. La production s'élève à 80.000 bouteilles dont la moitié en barbaresco. L'autre moitié est constituée de chardonnay, de moscato, de dolcetto et de barbera. La maturation du barbaresco se fait principalement en foudres traditionnels.

* Barbaresco se situe juste au nord d'Alba et n'est composé que de trois communes : Treiso, Neive et Barbaresco

Notre sélection

- **Langhe Chardonnay 2006** Un chardonnay étonnamment bien conservé, une solide note de bois, de type meursault.
- **Trej Vino Rosso (dolcetto-barbera-nebbiolo)**. Sans millésime. Gouleyant, gras, à maturité, avec des acides dominés, une belle maturité et parfaitement sec avec une structure suffisante.
- **Barbaresco Vallegrande 2011** Expressif, gouleyant, sur le fruit, fruits à noyau, des acides, exubérant, des prunes après aération, des figues. Également quelques tannins, une longueur convaincante.
- **Barbaresco Vallegrande 2004** Une belle évolution, les fruits et la sucrosité sont bien fondus avec les acides et les tannins. Un véritable bonbon.

→ IMP BELGIQUE : THE VINE

Ressia

Barbaresco

Situé sur le flanc méridional du cru Canova à Neive. Le domaine familial est géré par Fabrizio Rattia, la troisième génération, qui se définit lui-même comme un viticulteur passionnel. Il travaille en lutte raisonnée, ne filtre pas, ne clarifie pas au blanc d'œuf, ne traite que lorsque la météo l'impose et vinifie de manière traditionnelle : des foudres de 10 hectolitres, moitié en foudres de chêne de l'Allier, moitié en chêne de Slavonie, pour le reste des tonneaux français pour les meilleurs barbera et barbaresco (production totale 25.000 bouteilles)

Notre sélection

- **Dolcetto d'Alba 'Canova' 2013**. Un beau nez, pur, des fruits rouges sans confiture ni acides excessifs, de la fraise, rond en bouche, une structure granulaire.
- **Barbera 'Canova' 2012**. Un nez noble, des pétales de rose, des fruits rouges raffinés. Un retour des fruits en bouche, également un peu de tannins.
- **Langhe Nebbiolo 2011**. Un nez très convaincant de violettes et de fruits à noyau, toast, figues, amandes. Un début de bouche harmonieux, de la sucrosité, mais une fin de bouche parfaitement pure sans tannins.
- **Barbaresco Canova Riserva Oro 2009** (en partie des ceps non greffés). Un nez charmant de fruits sucrés et d'amandes. Très raffiné en bouche, de la structure, des éléments parfaitement fondus, de bons tannins. Un nectar.

→ IMP BELGIQUE : OLIO VINO (HOESELT)



BARBERA-BAROLO/ FRANCIACORTA

PAS DE FÊTES SANS UN VIN DU PIÉMONT À TABLE!

Si le Belge est capable d'aller voir ailleurs tout au long de l'année, sur le plan du vin bien sûr, une fois les fêtes de fin d'année arrivées, il devient subitement très conservateur dans ses choix de vin, comprenez «français». Mais Vino finit l'année «autrement» avec ce qui se fait de mieux dans le nord de l'Italie. Et qui pense Piémont, pense immédiatement au barolo et son petit frère (pas si petit que cela, d'ailleurs) barbera, mais aussi aux bulles raffinées de Franciacorta. La conclusion de cette nouvelle dégustation? Suivez nos conseils et vous n'aurez jamais eu un réveillon si surprenant.

La Sainte Trinité

Barolo: Faut-il encore vraiment présenter cette icône du vin considérée depuis 1860 comme le «vin des rois et le roi des vins». Pourtant son aire de production n'est pas très large. A peine 1200 ha, principalement dans les collines des Langhe, au sud-est de Turin, entre 250 et 450 mètres d'altitude, où prospère l'un des plus beaux cépages italiens, le nebbiolo. Autour du village de Barolo, une dizaine de communes où peuvent être produits les vins de l'appellation, dont les plus connus sont La Morra, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto ou Serralunga d'Alba. Le barolo peut s'enorgueillir de son statut de DOCG qui l'oblige à respecter une série d'exigences. Le vin doit être élevé pendant au moins trois années, dont deux années minimum en barrique, ou cinq ans pour le Riserva. Classiquement, ce vieillissement se fait dans des «botte grande», de grands foudres, mais les producteurs optent de plus en plus pour des fûts de chêne (neuf) traditionnels de plus petite capacité. Tradition contre modernisme, une tendance également notable dans les vins de notre dégustation et qui a entraîné bien des discussions. Mais quel que soit le style, vous trouverez de très belles choses dans les deux cas.

Barbera: Souvent qualifié, mais à tort, de «petit frère» du barolo, le vin d'appellation barbera est pourtant très différent. Il y a tout d'abord un monde de différences entre le nebbiolo et la barbera. Certes, dans un passé lointain, la barbera n'était que peu considérée, notamment par ses rendements bien trop excessifs, et dès lors surtout destinée au vin en vrac ou aux petits vins de soif, mais il y a eu au cours des dix dernières années, une véritable «barbera-rivoluzione» qui a donné naissance à de nouveaux styles. Que les vins soient produits à Alba, Asti ou Monferrato, les différences sont minimes, mais les meilleurs se distinguent par une acidité prononcée, un beau fruit rouge (souvent associée à la griotte) et des tanins modérés. Ici aussi, traditionalistes et modernistes s'affrontent. Les premiers optant résolument pour les cuves inox ou de (très) grands

foudres, les seconds voyant plus d'avantages dans des barriques de chêne plus réduites. Cela rend l'offre encore plus attrayante... Même s'il ressort de la dégustation que ces vins ne vieilliront probablement pas aussi longtemps que les barolos, leur excellent rapport qualité/prix les rend très attrayants.

Franciacorta: Aussi connu sous le nom de «champagne italien» – chut, le mot ne peut être utilisé, nous le savons – mais pourtant la comparaison ne semble pas tout à fait injustifiée. La Franciacorta est une région vallonnée de Lombardie, du côté de Brescia. Son climat particulièrement tempéré permet d'y cultiver du chardonnay, des pinots noir et bianco avec grand succès. Selon le cahier de charges de la DOCG Franciacorta, les deux premiers cépages doivent représenter au moins 50% de l'assemblage. Tout comme en Champagne, une seconde fermentation a lieu en bouteille et les vins sont élevés minimum pendant 18 mois pour les non millésimés, 24 mois pour les rosés et satèn (blanc de blancs), 30 mois pour les millésimés, ou même 60 mois pour les Riserva !

La meilleure Franciacorta est caractérisée par de beaux arômes de fruits, de pain grillé et de crème pâtissière, mais surtout une fraîcheur exceptionnelle qui en fait un moussoux très nerveux et vif. Pour les fêtes, l'apéro ou même avec un bon repas.

Il nous reste à remercier nos jurés qui ont dû déguster un bon nombre de vins, mais curieusement pour une fois sans émettre une seule plainte et en gardant toujours le sourire. Assez rare que pour le signaler!

MEMBRES DU JURY:

Professeurs: Roeland Verbiest, Vicky Corbeels

Importateurs/agents: Christophe Heynen, René Couvreur

Journalistes/Blogueurs: Pedro Ballesteros MW, Louis Havaux, Dirk Rodriguez, Bruno Van Geysseghem

LA SÉLECTION

FAVORIS 90+



Enzo Boglietti, Barolo 2010

VINESSE | €35,00 – 92%

Wow, un vin qui a immédiatement entraîné l'unanimité de nos jurés. La couleur est intense et séduisante, le nez très diversifié, le fruit croquant avec un beau bois neuf et de l'acacia, une attaque ronde, tout en volume, gorgée de fruits et de tanins soyeux en fin de bouche. Un excellent vin très complet.



G.B. Burlotto, Barolo 2010

WIJNMAKELAARSUNIE/COURTIERS VITICOLES - 92%

Un barolo encore meilleur qui a directement séduit nos dégustateurs. Belle couleur pourpre, intense et brillante, le nez plus discret mais élégant et sophistiqué, des fruits mûrs avec des notes de prune et de bois bien maîtrisées, une attaque savoureuse, ronde, harmonieuse et bien fondue, beaucoup de fruits, joli bois avec de petites touches amères soyeuses. Un vin tout en finesse.



Giovanni Almondo 'Valbianchéra', Barbera d'Alba 2011

TRECUORI | €15,99 – 91%

P/Q

Un très beau barbera, parfaitement typé, avec beaucoup de personnalité. Une robe très sombre et profonde, un nez séduisant, des arômes de fruits rouges et noirs à pépins fraîchement pressés, de cèdre et d'herbes douces. Une attaque bien fraîche avec du fruit du début à la fin, pas trop mûr mais bien frais avec de belles touches amères surprenantes mais bien intégrées en fin de bouche.



Bellavista 'Alma Cuvée Brut', Franciacorta NM

AD BIBENDUM / TG FINE ITALIAN WINES | €29,50 – 91%

P/Q

Très beau vin mousseux, à la fois riche, puissant et très élégant. Pétille avec impétuosité, les bulles sont très fines, un beau nez diversifié, des fruits mûrs, amande et pain grillé, une attaque nette et très propre, frappante de fraîcheur jusqu'à la finale très persistante, soigneusement encadrée par des fruits mûrs et des notes d'amande grillée. Un vin complet, à déguster à l'apéritif, mais aussi avec un repas.



Cogno 'Ravera', Barolo 2010

VAN ECCELPOEL/MAGNUS - 91%

Un barolo puissant et musclé qui ne perd pas pour autant en élégance. Un vrai charmeur, avec une robe colorée et brillante, un nez très attrayant, du bois neuf mais bien mixé à des notes fruitées luxuriantes. Une attaque bien fraîche et une bouche ample, un équilibre subtil entre fruits et tanins bien intégrés. Un vin complet avec beaucoup de qualités.



Roberto Ferraris 'Bisavolo', Barbera d'Asti Superiore 2011

ITALVIN | €15,53 – 90%

P/Q

Un barbera très espiègle, sans conteste le chouchou du public, qui charmera par ses beaux arômes de fruits. Une robe intensément pourpre, le premier nez est floral avec de la mûre, puis arrivent des fruits rouges joliment frais et des épices douces, la bouche est complète, du fruit du début à la fin, des tanins bien structurés et de la fraîcheur, superbe finale avec d'agréables notes épicées.



Corino 'Vigna Giachini', Barolo 2009

TOPWIJNEN | €32,50 – 90%

Un barolo finement structuré, très typé et surtout plein en bouche. Une bouteille qui demande encore un peu de patience, la couleur est encore très jeune, le nez ne se donne pas immédiatement (le carafon sera pas un luxe), un mixte de fruits rouges et noirs, de tabac, d'épices et de beau bois, musclé et pourtant soyeux en bouche, beaucoup de saveur et de richesse, bon équilibre entre fruits et tanins avec une remarquable fraîcheur en finale.



Giovanni Manzoni 'Gramolere', Barolo 2010

TRECUORI | €49,90 – 90%

Certes un peu plus cher mais en même temps vous en aurez pour votre argent. Un excellent barolo, très bien typé, richement nuancé et surtout varié. Sa couleur est intense, le nez distingué, avec un beau fruit, un beau bois, des notes de tabac et de cèdre, complet en bouche, beaucoup de saveur et de structure, un fruit de première classe, une douce amertume et une finale impressionnante. Un grand vin.



Pio Cesare, Barolo 2010

CHACALLI WINES | €54,90 – 90%

Une célébrité au pays du barolo que son statut justifie entièrement. Une couleur étonnamment concentrée, encore très jeune, nez subtil, fruits noirs, vanille et pain grillé, notes de poivre et de cèdre, richement doté mais élégant, une solide attaque, plutôt musclé en bouche, des tanins pas encore complètement fondus, mais suffisamment de fruit et de fraîcheur, un vin avec de la longueur et de la tension. Une bouteille gastronomique!

FORTEMENT RECOMMANDÉ 85+



C.C. Guidobono 'Le Coste di Monforte', Barolo 2010

AD BIBENDUM | €28,18 – 89%

Magnifiquement construit, un barolo très accessible, qui se laisse déguster dès aujourd'hui. Couleur profonde, belle expression de fruits tant au nez qu'en bouche, cerise mûre mais aussi prunes et myrtilles, un bois judicieusement dosé, bonne fraîcheur et des tanins bien présents en finale.



Elio Grasso 'Vigna Martina', Barbera d'Alba 2012

TG FINE ITALIAN WINES | €29,75 – 89%

Un barbera bien typé digne de son statut international. Une teinte moderne mais pure, élégant et avec la tension nécessaire. Couleur pourpre profond, nez agréable, des notes de fruits noirs à pépins, de mûre et de vanille, très savoureux, bien juteux avec des tanins fins, assez long avec des notes épicées agréables sur la longueur.



Francesco Boschis 'Vigna Le Masserie', Barbera d'Alba Superiore 2011

VAN ECCELPOEL/MAGNUS - 89%

Un barbera très joyeux avec une excellente fraîcheur. Grande concentration de couleur, joli nez, fruits mûrs, cerise noire dans l'alcool, un peu de poivre, joliment doté en bouche, beaucoup de saveur et de structure, des tanins bien couverts par le fruit, belle longueur et fraîcheur.



Fratelli Berlucci 'Brut 25', Franciacorta S/M

LA SCALIGERA | €19,95 – 88%

P/Q

Excellent vin d'apéritif, serré et punchy qui ouvre immédiatement l'appétit. Pétillance brillante et fine, joli nez d'agrumes mûrs, un petit côté exotique et toutefois frais et minéral, remplit bien la bouche, pas de CO2 gênant mais une fraîche acidité avec des touches délicatement amères en fin de bouche.



Amalia Cascina 'Amalia', Barolo 2009

VINI FRATELLI RANFT | €21,10 – 88%

P/Q

Un rapport qualité/prix pour ce barolo qui a charmé notre jury. Magnifiquement typé et surtout bien accessible sans faire de concession sur son contenu. Une couleur encore jeune, un nez agréable, mélange de fruits rouges et noirs, une bonne maturité complétée par des épices douces, savoureux en bouche, rond et équilibré, encore une fois beaucoup de fruits et des tanins bien intégrés, bonne longueur et de la cohérence.

Des vins italiens en provenance du Piémont et de Veneto

Reinhold Ranft

9052 Zwijnaarde
Hutsepotstraat 18
+32(9) 222 17 73

www.vinifratelliranft.eu




Battaglio, Barolo 2009

LA SCALIGERA | €36,76 – 88%

Un barolo qui impressionne par sa grande diversité. Couleur profonde, nez varié, fruits noirs, pruneau mais aussi des arômes délicats, beaucoup de saveur et de la texture, des tanins bien présents, beaux fruits mûrs et superbe fraîcheur en finale.

Marchesi di Barolo, Barolo 2008 (B18)

YOUNG CHARLY - 88%

Un barolo bien musclé et qui n'a pas perdu sa vitalité malgré ses six années déjà. Couleur sombre, à peine évoluée, beaucoup de fruits étuvés au nez, quelque chose d'animal mais avec plein de fraîcheur, beaucoup de saveur, en bouche des fruits compotés à nouveau, des épices, de la réglisse et une amertume bien intégrée en finale.

Oberto Marco 'Ciabot Berton', Barolo 2008

DULST WIJNEN EN LIKEUREN - 88%

Un barolo bien racé, encore très vif et surtout doté d'un excellent équilibre. Belle couleur concentrée, quasi aucune trace d'évolution, mûr, des fruits compotés même dans le nez, surtout cerise et prune, cèdre et réglisse, le tout joliment fondu en bouche, avec un bel équilibre fruits/tanins, remarquable fraîcheur en finale.

Mauro Molino, Barolo 2010

VINESSE €24,99 – 88%

P/Q

Un barolo avec un excellent prix, nullement rustique mais construit de façon très moderne. Couleur profonde avec des tons pourpres, nez expressif, fruits juteux mais aussi quelque chose de fumé, de vanille et d'herbes, une attaque bien fraîche, musclée mais sensuelle, belle persistance du fruit et des tanins savoureux en fin de bouche.

Roberto Ferraris 'Nobbio', Barbera d'Asti 2012

ITALVIN | €11,40 – 87%

P/Q

Encore un vin qui donne beaucoup pour son prix. Bien typé barbera dans le verre, robe profonde, un fruité frivole au nez, frais et bien consistant. Après aération, des notes épicées apparaissent, l'attaque est éclatante de fruits, la bouche est ronde et équilibrée, bien juteuse avec des touches amères mais pas trop en finale.

Lantieri Extra Brut, Franciacorta S/M

INNAMORATO DEL VINO | €19,50 – 87%

P/Q

Très bon prix aussi pour ce Franciacorta, son excellent caractère sec en fait l'apéritif parfait. La bulle est abondante et fine, le nez est minéral et frais, qui évoque les agrumes et le citron vert, également légèrement floral, une attaque ronde et épicée, bien fruitée avec une belle acidité sous-jacente qui assure la tension nécessaire.

Franco Mondo 'Vigna del Salice', Barbera d'Asti Superiore 2011

VINOTRADE | €12,35 – 87%

Un barbera qui va droit au but, de facture moderne et surtout très accessible. Une vraie bombe de fruits, à la fois au nez et en bouche, un mélange de petites baies rouges et noirs, une structure tannique agréable, ronde, équilibrée et l'envie de se resservir un autre verre...

Giacomo Vico, Barolo 2009

CINOCO | €31,00 – 87%

Une beau barolo d'une excellente maison, puissant et élégant à la fois avec beaucoup de personnalité. Couleur profonde avec des reflets rubis, beaux fruits mûrs, impressions légèrement compotées de prunes noires et de myrtilles, beaucoup de fruits également en bouche, des tanins encore fermes, mais bien mûrs, une fraîche acidité tout au long, un peu plus épicée vers la fin.

Cordero di Montezemolo 'Monfaletto', Barolo 2010

VINIFERA | €42,56 – 85%

Avec sa forte puissance, ce barolo fera grande impression, surtout par sa très grande diversité. Une robe très jeune, un nez varié, des fruits noirs, mais aussi du café, du chocolat et du pain grillé, beaucoup de puissance en bouche, mais tout en élégance, superbes tanins, fines herbes et une longueur exemplaire.

Tenuta Olim Bauda 'La Villa', Barbera d'Asti 2012

VINAOLI | €11,33 – 86%

P/Q

Un jeune barbera bien équilibré qui donnera instantanément plaisir à celui qui le boit. Belle robe violette, nez très plaisant, fruité intense, évoque la cerise noire et le cassis onctueux, attaque bien fraîche, rond et plaisant, beaucoup de saveurs et d'épices, belle fraîcheur sur toute la ligne.

C.C. Guidobono, Barbera d'Alba 2013

AD BIBENDUM | €13,18 – 86%

Très jeune barbera avec beaucoup de potentiel. Couleur très violette, nez exubérant de fruits noirs à pépins mais aussi d'épices, de pain grillé et de cèdre, bonne attaque fraîche, des fruits du début à la fin, juteux et frais, des tanins bien mûrs, un vin cohérent avec une belle longueur.

Bric Cenciurio 'Naunda', Barbera d'Alba Superiore 2011

E-TALIA | €15,80 – 86%

Un barbera de teinte classique avec beaucoup de caractère et de relief. Robe rouge rubis profond, joli nez, surtout de petits fruits bien mûrs, de mûre et de cerises juteuses, rond et équilibré en bouche, encore beaucoup de tanins, un fruit bien mûr et une excellente fraîcheur finale.

Bellavista 'Brut Vintage, Franciacorta 2008

TG FINE ITALIAN WINES | €39,50 – 86%

Un solide et savoureux franciacorta évidemment taillé pour la gastronomie. Couleur soutenue, pétillance fine et généreuse, mousse consistante, le nez rappelle les tonalités de fruits mûrs avec des notes confites, de zestes d'agrumes et d'amande, large et plein en bouche, bien frais et même crémeux, belle finale avec des impressions minérales.

Renato Ratti, Barbera d'Alba 2012

PIRARD - 86%

Un barbera rond et accessible, couleur pourpre profonde et brillante, beau nez, propre et pur, surtout de la mûre, des fruits à pépins et des épices douces, texture élégante, l'accent est mis sur la fraîcheur dotée de bout en bout de fruits croquants.

Sordo, Barolo 2010 (A13)

SCHENK – 86%

Une robe rouge rubis avec des reflets violacés pour ce barolo bien costaud, le nez demande un peu de patience, d'abord des fruits rouges, puis de la prune, de la vanille et une touche de fumé, attaque bien fraîche, beaucoup de fruits et beaux tanins fondus, équilibré et bonne longueur, étonnamment déjà accessible, un vin complet.

Mauro Molino, Barbera d'Alba 2013

VINESSE | €9,99 – 85%

P/Q

Un barbera direct et sans fioriture, facilement accessible à un large public qui sera sans aucun doute charmé. Robe pourpre intense, un nez parfaitement fruité et frais, mûre, myrtille et cerise, juteux et croquant en bouche, tanins discrets, facile à boire, un vin très rond.

Terre da Vino 'La Luna e i Falo', Barbera d'Asti Superiore 2011

VINI FRATELLI RANFT | €11,95 – 85%

Un barbera classique avec beaucoup de caractère et de personnalité. Bien typé dans le verre, bonne intensité de la couleur, nez agréable de cerise et de fruits des bois, attaque à nouveau bien fraîche, parfaitement pleine de fruits mûrs et de belles amertumes, équilibré et rond, agréable longueur.

Enzo Boglietti, Barbera d'Alba 2013

VINESSE | €12,50 – 85%

Un jeune barbera fruité et frais, plaisant à boire dès aujourd'hui. Robe violette et brillante, un nez d'abord floral, puis des fruits frais, du poivre et de la vanille, attaque serrée, bien fraîche et légère, du fruit croquant mélangé aux épices douces, une belle longueur avec des tanins omniprésents.

Pio Cesare, Barbera d'Alba 2012

CHACALLI WINES | €14,70 – 85%

Sans conteste l'ami de tous. Un barbera très accessible, sans fioriture, une belle intensité de couleur, un nez exubérant, surtout de fruits à pépins rouges et noirs, de café torréfié et de vanille, rond et équilibré en bouche, beaucoup de saveur et juteux, des tanins discrets et une remarquable fraîcheur en finale.

Tenuta Olim Bauda 'Le Rocchette', Barbera d'Asti Superiore 2011

VINAIOLI | €16,12 – 85%

Un Barbera puissant et robuste en structure, mais totalement élégant. Couleur foncée avec des reflets rubis, le nez demande un peu de patience, petits fruits mûrs, fruits des bois et même un peu de kirsch, attaque savoureuse, beaucoup de fruits avec des goûts de moka et de pain grillé, amertume bien fondue en finale.

Cazzago San Martino '1701 Brut Millésimé', Franciacorta 2009 (A25)

DULST - 85%

Un vin puissant à la mousse volumineuse qui ne compromet pas pour autant son élégance. Pétillance fine et généreuse, nez expressif, fruits jaunes mûrs, notes confites, amandes et crème pâtissière, beaucoup de saveur et d'amplitude, puis à nouveau du fruit mûr, une belle fraîcheur, longue avec quelques touches amères légères en finale.

Principiano Ferdinando, Barolo 2010

VAN ECCELPOEL - 85%

Profondeur et caractère pour ce barolo solidement bâti et très typé. Semble encore très jeune, un nez séduisant, concentré et robuste de fruits noirs, de prune, de dattes et de bois judicieusement dosé, une bonne consistance, beaucoup de goût et de tempérament, des fruits et des tanins bien mixés, à nouveau un beau bois, une belle longueur et beaucoup de fraîcheur. Un vin très complet.

RECOMMANDÉ 80+

Franco Mondo, Barbera d'Asti 2013

VINOTRADE | €9,65 – 84%

P/Q

Az. Ag. Molino 'Loreto', Barbera d'Asti 2013

BRUNIN-GUILLIER | €9,90 – 84%

P/Q

Stella 'Stravigan', Barbera d'Asti 2012

INNAMORATO DEL VINO | €11,10 – 84%

Orlando Abrigo 'Roreto', Barbera d'Alba 2012

STAPPO | €11,20 – 84%

Cascina Fontana, Barbera d'Alba 2012

MARCON VINI | €11,33 – 84%

Giacomo Vico, Barbera d'Alba 2013

CINOCO | €12,00 – 87%

Accornero 'Giulin', Barbera del Monferrato 2012

VINIFERA | €14,80 – 84%

Cascina Fontana, Barolo 2010

MARCON VINI | €26,55 – 84%

Pecchenino 'Le Coste', Barolo 2009

WIJNMAKELAARSUNIE/COURTIERS VITICOLES - 84%

Oddero, Barolo 2010 (A20)

TRECUORI | €39,93 – 83%

Barone Pizzini 'Animante', Franciacorta S/M

STAPPO - €21,50 – 83%

Roberto Ferraris, Barbera d'Asti 2011

ITALVIN | €8,84 – 83%

P/Q

Fattoria San Giuliano, Barbera d'Alba 2013

INNAMORATO DEL VINO | €10,25 – 83%

Elio Perrone 'Tasmorcan', Barbera d'Asti 2013

TG FINE ITALIAN WINES | €11,75 – 83%

Ugo Lequio 'Naunda', Barbera d'Alba Superiore 2011

VINIFERA | €21,10 – 83%

Tenuta Montemagno 'Mysterium', Barbera d'Asti Superiore 2011

SCHENK | 83%

Cascina Galletto, Barbera d'Asti 2013

BOSSUYT & CO – 83%

Marchesi di Barolo 'Ruvei', Barbera d'Alba 2012

YOUNG CHARLY | 83%

Guasti Clemente & Figli 'Boschetto Vecchio', Barbera d'Asti 2009

BOSSUYT & CO | 83%

Barone Pizzini, Franciacorta S/M

STAPPO | €21,00 – 82%

Ezio Rivella 'La Turna Bel-fit', Barbera d'Asti 2012

LA SCALIGERA | €10,85 – 82%

Battasiolo 'Sovrana', Barbera d'Alba 2011

MAKRO-METRO | €9,59 – 82%

P/Q

Az. Ag. Molino 'Ausario', Barbera d'Asti Superiore 2012

BRUNIN-GUILLIER | €17,80 – 82%

Oddero, Barbera d'Alba Superiore 2011

TRECUORI | €22,99 – 82%

Bergaglio, Barbera del Monferrato 2012

ARTEVINO | €5,20 – 81%

P/Q

Filippo Gallino, Barbera d'Alba 2011

BERE.BENE | €8,95 – 81%

Cantina Terra del Barolo 'Le Terre', Barbera d'Alba Superiore 2011

ARTEVINO | €9,95 – 81%

G.B. Burlotto 'Aves', Barbera d'Alba 2012

WIJNMAKELAARSUNIE/COURTIERS VITICOLES - 81%



Par Bruno Van Geyseghem

FOOD AND WINE EXPERIENCE IN BRESCIA

Où comment bien jouir de la vie en Lombardie !

La ville provinciale de Brescia est située au cœur de la Lombardie, entre le Lac de Garde, et celui, plus petit mais ô combien charmant, d'Iseo. Classés au patrimoine de l'Unesco, ses nombreux édifices satisferont la curiosité du visiteur sensible à l'art et à la culture. La région propose plus de 50 châteaux-hôtels de 4 et 5 étoiles dont le luxe et le confort pourront répondre aux critères des vacanciers les plus exigeants. Les hédonistes seront tout autant comblés par la qualité de la cuisine et des vins produits dans la région.

La région est très riche et variée en matière de vins. Le tourisme du vin y est aussi très développé et propose de nombreux circuits à faire à pied, à vélo, à cheval ou en voiture. Afin de valoriser la nature environnante, l'office du tourisme a développé l'écotourisme et l'œnogastronomie.

Commençons par la côte bresciana du Lac de Garde, située entre Desenzano et Limone, où l'on produit le Garda Classico, et en son cœur, la région des collines, connue pour son Valtenesi. Le microclimat y est régulé par les eaux du lac et la bonne ventilation assure des conditions idéales pour la culture de la vigne et des oliviers. Le long des itinéraires balisés par la Route du Vin (*Strada del Vino*) ou les Saveurs du Lac (*Sapori del Garda*), vous aurez l'occasion de visiter des domaines vinicoles, de dîner dans des fermes d'agritourisme, de goûter et d'acheter du vin, de l'huile d'olives, des tapenades et du fromage local.

Dans la grande famille des Garda Classico et des Valtenesi, on retrouve des vins intéressants, tels que les Garda Classico Bianco, Rosso et Rosso Superiore, le Chiaretto et le Groppello.

Le Chiaretto, appelé ici le "rosé d'une nuit", est un vin produit avec les premières grappes de 4 cépages rouges : le Groppello, le Marzemino (deux cépages typiquement locaux), le Sangiovese et la Barbera. La macération pelliculaire ne dure qu'une nuit, parfois même que quelques heures, pour définir les caractéristiques souhaitées du vin : sa couleur, ses arômes et sa structure. C'est tout l'art du vigneron de "sentir" le bon moment d'arrêter le processus de vinification pour fixer la couleur et les fragrances du vin. C'est un rosé en général assez soutenu, fruité et légèrement acidulé, à boire à l'apéritif ou en entrée.

Le Groppello est certainement le vin le plus typique du Lac de Garde. Il est obtenu à partir du raisin du même nom, une variété locale rare et cultivée sur les collines de Valtenesi. C'est un rouge très fruité, qui rappelle les cerises du Nord et les baies de sureau noir, avec une délicate touche de cannelle. En bouche, c'est un vin assez vif avec des tanins bien campés et une finale généreuse; il accompagnera sans difficulté les plats relevés et savoureux.

Producteurs visités

Francesco Averoldi

4^e GÉNÉRATION - 14 HA - 80.000 BOUTEILLES

D'un naturel réservé, Francesco produit des vins "classiques", ce qui constitue une bonne entrée en matière pour se familiariser avec les vins et les appellations décrits ci-avant. À côté de cela, il se livre à quelques expériences intéressantes, telles que le Sedescoi 2009. À base de Rebo, de Barbera et de Cabernet Sauvignon, cette cuvée s'inspire des techniques de production des Amarone della Valpolicella. Cela donne un vin puissant, corsé et sec en finale. Rapport qualité/prix imbattable.

Az Ag Cantrina

6 HA - 30.000 BOUTEILLES



C'est une petite maison en terme de superficie et en nombre de bouteilles produites, mais grande dans sa vision philosophique du vin. Ici, il n'y a qu'une DOC; les 5 autres vins produits sont des vins de table ou de pays. Cela donne à Diego Lavo toute liberté de faire des vins selon son idée : des vins *clean* marqués par

une belle acidité, des vins de caractère, tantôt masculins, tantôt féminins, mais jamais neutres. Ma préférence en blanc va pour son Riné 2012, un vin d'assemblage de Riesling et de Chardonnay, tout en minéralité. En rouge, j'ai été impressionné par la puissance contenue de son Nepomuceno 2008, à base de Merlot, Marzemino et Rebo. C'est un vin très fruité, aux tanins très serrés, très fins.

Az Ag Zuliani

23^e GÉNÉRATION - DEPUIS 1589

Avant de goûter au divin breuvage, le visiteur est invité par la pétillante Lucia à visiter le musée fondé par ses aïeux dont on trouve des traces à Venise en 741. Ce prestigieux passé n'empêche pas Lucia, en plus des Garda Classico tout emprunts de la magnificence de la Sérénissime, de se lancer dans la production d'un vin unique, un brut nature à base de 100% Groppello et au nom de PAXTIBI, en référence aux lions de la place Saint-Marc à Venise. Le résultat est étonnant : c'est presque tannique en bouche et on sent à peine les 7 g/l d'acidité parfaitement intégrée. C'est le tout premier vin de Lucia, son bébé dont elle peut être fière, car il a été classé parmi les 10 *Top Wine* en Italie.

Franciacortando

Notre route nous emmène plus au sud, à San Martino della Battaglia, connu pour son champ de bataille. En effet, c'est ici que le 24 juin 1859 s'est battue l'armée piémontaise contre l'armée autrichienne. Non loin de là, à Solferino, ce sont les troupes françaises qui combattaient la même armée autrichienne. Fort heureusement, aujourd'hui, ce n'est plus le sang des soldats qui coule sur ces champs, mais le jus de la vigne. Et du vin, il en a coulé lors de la manifestation Franciacortando qui se tenait au château de Passirano. C'était l'occasion de rencontrer les plus grands cuisiniers de la région et de goûter à leurs spécialités, accompagnées d'une coupette de Franciacorta.

Franciacorta, qu'est-ce cela ?

- Franciacorta est réputée pour ses vins effervescents issus de la méthode traditionnelle.
- Les cépages sont ceux de la Bourgogne : Chardonnay, Pinot noir et Pinot Blanc.
- Un minimum de 18 mois sur lattes est requis pour les méthodes traditionnelles non millésimées et de 30 mois pour les millésimées.
- Il est recommandé de les boire dans les 3 ans après dégorgeage.
- On retrouve aussi les cépages du Bordelais dans les vins tranquilles.
- La région compte 108 producteurs répartis sur 19 municipalités.
- Franciacorta, DOC depuis 1967, est passée en DOCG en 1995.
- Franciacorta signifie "Zone franche de taxes"

Tip : Pour rester en forme et goûter aux plaisirs de la campagne, l'œnotouriste a la possibilité de prendre une flûte de Franciacorta en guise d'apéritif au cellier Peri-Bigono à Castenedolo et d'enfourcher ensuite son vélo pour rejoindre la Cantine Corani située à quelques km de là. Pour ce faire, il empruntera des chemins de traverse, passera par de charmants villages, longera des petits cours d'eau et s'arrêtera au milieu des vignes pour apprécier le paysage bucolique.

Berlucchi



S'il ne fallait visiter qu'une seule maison, ce serait Berlucchi. En effet, c'est en 1960 que M. Berlucchi, qui produisait déjà du Pinot di Franciacorta, et son œnologue-conseil, M. Ziliani, décidèrent de "créer" dans cette région une méthode traditionnelle digne de rivaliser avec les vins de Champagne. La 1^{re} expérience fut un désastre, mais forts de l'expérience acquise, Berlucchi et Ziliani ont remis le couvert en 1961. 3000 bouteilles furent produites, le vin était excellent, le Franciacorta était né. En 1962, avec l'aide de Maximilien Himbert, ils créèrent le premier Franciacorta rosé. Depuis, c'est 15 millions de bouteilles produites par an.

Parmi les nombreux vins au catalogue,

Cristina Ziliani, nous a proposé la sélection suivante :

- Le "1961" en référence à l'année de création du Franciacorta; avec 50% de Pinot Noir et autant de Chardonnay, il présente une belle effervescence, il est très frais et fin en bouche.
- Le Rosé 2008, semblable au "1961", avec en plus des notes de fruits rouges et une grande persistance en finale.
- Le Satin 2004, 100% Chardonnay et resté 9 ans sur lattes, est un modèle de finesse et d'élégance; après un nez dominé par le floral et le minéral, le fruité apparaît tout en douceur, sans sucrosité perceptible; l'impression satinée qu'il laisse en finale en fait un vin "dit" de femme; mais les hommes l'apprécieront tout autant.

Hôtels & Restaurants



Palazzo Arzaga (Blu Hotels)

Il s'agit d'une ancienne demeure princière du XV^e siècle harmonieusement reconvertie en un hôtel 5 étoiles, disposant de 84 chambres et suites, d'un spa, d'une piscine et de 2 terrains de golf.

Villa Fenaroli Palace Hotel

Le "Versailles" de la Lombardie, hôtel palace du XVIII^e siècle qui fut la demeure de grandes

familles aristocratiques de Brescia. C'est maintenant l'un des hôtels les plus majestueux du nord de l'Italie. Il propose des chambres et des suites à des prix attractifs.

Restaurant Buonissimo

C'est un concept : *Gourmet Store & Urban Food Restaurant*, le tout dans une ambiance "urbaine" *clean* et moderne. Vaste choix de vins, à prix très abordables.

Hôtel Relais Franciacorta

Vous offre tout le confort souhaité. Les chambres ont toutes un large balcon avec une vue imprenable sur le lac et les montagnes avoisinantes.

Villa Calini (à Coccaglio)

Vous offre un cadre idéal pour des réceptions et des cocktails dinatoires, à prendre au jardin ou sous les voûtes de la salle-à-manger.

Villa Baiana (à Monticelli Brusati)

Dans un cadre magique, le visiteur peut goûter des fromages et de la charcuterie locale en accord avec les vins de la région.

Chocolat belge

À quelques km de là, se trouve l'école culinaire *Cast Alimenti* qui forme les futurs grands chefs d'Italie. *Enfant prodige, Davide Comasci y a remporté le prix du World Chocolate Masters 2013 au Salon du Chocolat à Paris. Notons au passage que le chocolat vient de Belgique. Cocorico !*



CHÂTEAUX VINI

EN ROUTE VERS LES GRANDS CRUS TOSCANI D'ALLEGRI

Au début de ce siècle, la célèbre famille Allegrini a acquis deux domaines de qualité. L'un est situé à Montalcino, l'autre à Bolgheri. Les grands vins en provenance de ces domaines sont à présent disponibles des Châteaux Vini, situé à Ternat.

Marilisa Allegrini travaille de manière très écologique sur une propriété de 22 hectares au domaine **Poggio San Polo** à Montalcino. Le résultat est appréciable : un joli **Rubio** aromatique, un **Rosso** classique (100% sangiovese) qui représente une belle introduction au **Brunello** (pour l'instant de 2008), qui associe un arôme alléchant et une structure monumentale et de nobles tanins.

Poggio Al Tesoro à Bolghieri permet d'entrevoir la face cachée de l'impressionnante gamme toscane. Le **Mediterra** est un délicieux assemblage qui contient 40% de syrah. Le **Sondraia** est fruité, frais et puissant. Mais le **Dedicato à Walter** nous fait découvrir la manière dont concentration et puissance s'allient avec finesse et une finale veloutée.

Châteaux Vini – Bart Rogiers
T. 0476 58 02 35 – bart@chateauxvini.be
Degustation: vendredi de 15h à 19h / samedi de 13h à 18h
Adresse: Industrielaan 38 – 1740 Ternat.



FRANCE

PREMIERS BILANS

DES VENDANGES 2014



Les nouvelles machines à vendanger ont fait de grands progrès dans tous les vignobles

En recevant ces toutes premières informations des œnologues et des vignerons, Il faut «raison garder » car les raisins sont à peine rentrés aux chais.



©Julii Roumet



Vendanges chez Mumm

BORDELAIS

Denis Dubourdieu (CEnologue) : Un grand merci à l'été indien ! Les Blancs: Un équilibre exceptionnel entre l'acidité et le sucre. Les Rouges: Les vigneronns qui ont profité de l'été indien ont pu choisir la période idéale pour atteindre la maturité des baies et réaliser des travaux d'éclaircissage et d'effeuillage furent récompensés.

Stéphane Toutoundji (CEnologue/OenoTeam) «Un millésime compliqué et très complexe». Un printemps difficile et un été relativement froid avec l'arrivée d'un excellent été indien en septembre qui a chamboulé l'ordre de ramassage. Mais une belle matière, des taux d'anthocyanes impressionnants, avec un potentiel d'extraction intéressant. Tanins élégants et classiques avec un fruité extraordinaire. Le merlot dévoile des arômes de fraises et des fruits mûrs. De très beaux blancs également (notes de poires, d'abricots). Un millésime classique qui se situe entre 2008 et 2001».

Bernard Sirot (Ch. Closiot, Barsac) «Millésime très difficile, mais de belle qualité avec malheureusement des rendements de 10 hl/ha à Closiot».



INVITATION DÉGUSTATION PROFESSIONNELLE

FRENCH WINE TASTING LUNDI 9 FEVRIER 2015



40
producteurs

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

Hôtel Van der Valk, DIEGEM

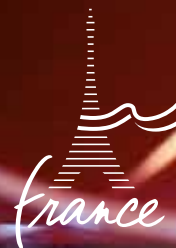
Brussels Airport / Avenue Culligan 4b
www.hotelbrusselsairport.com/fr

de 11h30 à 17h00

MASTER CLASS

" Les vins vieillis en Amphores "
par César Roman
Meilleur Sommelier de Bruxelles
2013

Languedoc Roussillon
Alsace
Bourgogne
Bordeaux
Loire
Cognac
Champagne
Sud-Ouest
Rhône...



INFORMATION ET INSCRIPTION

isabelle.lempereur@ubifrance.fr
Tél. : 02 404 30 67



Lionel Gardat (Vignobles de Talmont, IGP Vin de Pays Charentais) «Un scénario joyeux pour notre choix en Biodynamie avec des raisins sains. La plus belle récolte depuis 2005. Quantité satisfaisante (50 hl/ha)».

Bernard Burtschy (Le Figaro) : Au Dom. de Chevalier (Pescac-Léognan) : Olivier Bernard : «Vendanger sous le soleil signifie une belle maturité des peaux, des vins agréables et charmeurs, partout en France les raisins sont rentrés sauf le tardif cabernet-sauvignon du Médoc et des Graves et en Sauternais»

CHAMPAGNE

Grégoire Van den Ostende (Comité Champagne) « Les pluies ont fait grossir spectaculairement

les raisins en bon état sanitaire. Excellent potentiel des moûts avec une acidité marquée. Le profil aromatique des moûts est de bon augure notamment pour le chardonnay. Il est cependant trop tôt pour juger de la qualité. Il faut attendre le printemps après les premières fermentations».

BOURGOGNE

La lettre des Vins de Bourgogne : Le 2014 a tout d'un grand millésime, avec des volumes relativement satisfaisants (après les années 2010/12/13 faibles en récolte) même s'ils ne combleront pas les stocks qui n'ont jamais été si bas et la demande aussi forte. Après une météo surprenante, septembre a donné des raisins pleins de belles promesses, équilibrés et colorés. La Bourgogne



Table de tri au Château de Jabastas à Bordeaux

a subi la grêle le 28 juin à Volnay, Pommard et Beaune

Les Blancs : excellente année, maturité optimale, équilibres parfaits avec un caractère ciselé et précis qui présage un beau potentiel.

Les Rouges : couleurs intenses, nez fruité. En bouche concentration, fruits frais, finesse, tanins souples et plaisants.

Crémant de Bourgogne : Bonne acidité nécessaire pour la structure et la fraîcheur. Rendements satisfaisants, notamment pour l'aligoté.

Beaujolais : région épargnée par les intempéries, les raisins sont remarquables en maturité et équilibre avec une récolte normale en quantité.

LANGUEDOC

L'AOC du Languedoc et IGP de France : premier bilan fraîcheur et élégance

Fin août et début septembre, avec une météo idéale ont permis une maturité précoce pour tous les cépages. Le manque d'eau et la grêle en juillet ont frappé l'Aude. En Languedoc-Roussillon la récolte ne devrait pas dépasser 12 Mil d'hl contre 13,58 l'an passé, mais se situe dans une bonne moyenne.

Dans l'ensemble des terroirs 2014 s'annonce très qualitatif.

Pour l'AOC du Languedoc : bonne tenue du grenache et de la syrah comme les autres cépages dont le carignan et le cinsault très généreux. 2014 s'annonce frais, élégant et aromatique.

Pour les IGP Sud de France : récolte moyenne mais baisse des volumes sur l'axe Agde-Narbonne due à la sécheresse du printemps. Elle reste stable dans le Gard et l'ouest Audois. Recul des cépages merlot et chardonnay.

Gérard Bertrand (Ch. L'Hospitalet à Narbonne) «La récolte a reçu de nombreuses inondations, notamment en Hérault. Les vignes classées en IGP sur les coteaux ont été préservées mais celles le long de la rivière ont été inondées, mais l'ensemble est de bonne qualité».

Côté vignobles : Terrasses du Larzac : Bonne récolte malgré les sangliers.

Corbières : état sanitaire parfait et régularité qualitative. Superbes, la syrah et les cépages blancs. **Saint-Chinian :** Récolte magnifique du mourvèdre avec des maturités phénoliques extraordinaires. Petite récolte pour la syrah. De beaux rosés avec le grenache.

Limoux : qualité et quantité au rendez-vous.



©Julie Roumet

Picpoul de Pinet: beaucoup d'élégance. Baisse des volumes (-10/15%). Bon état sanitaire. Bonne acidité pour les blancs et rosés. Tanins exceptionnels pour les rouges.

ALSACE

Thierry Fritsch, (œnologue au CIVA) «Un millésime pas simple où la météo et les drosophiles (sur le gewurztraminer, le pinot noir, le muscat et un peu sur le pinot gris) furent des trouble-fêtes. Mais en septembre l'état sanitaire était globalement satisfaisant. Rapidité et technicité, tris sévères dans les parcelles, clarification rapide des moûts avant fermentation furent indispensables. Globalement les vins auraient moins de gras et d'ampleur mais très frais. Les vins de base pour le crémant (Riesling et sylvaner) par leur fraîcheur et leur finesse seront gagnants. Arômes très floraux et épicés pour le gewurztraminer. Il faut attendre l'évolution sanitaire pour l'avenir pour les V.T et les Grains Nobles. Le volume prévisible est de 1 170 000 hl, toutes AOC confondues il sera probablement inférieur après les tris».

CÔTES DU RHÔNE

Françoise Dijon (Responsable qualité Inter Rhône) «Les rouges sont fuités, des arômes francs gourmands, agréables. Les blancs et les rosés d'un bel équilibre acide, moins alcooleux et plus fruités que d'habitude. Belles cuvées aussi dans les crus si le grenache est mûr. Ce 2014 présente une qualité satisfaisante avec un volume normal proche de 2013. Les vigneronnes sont récompensés de leurs efforts malgré une nature capricieuse, car il a fallu maîtriser le végétal et les vinifications. Dans le Gard la récolte est plus abondante que dans le Vaucluse, victime de la pluie abondante. Le nord du Gard et le sud de l'Ardèche ont souffert du climat détestable (pluies et grêles en

juillet et tempête en septembre). En général, les fermentations furent rapides et sans aucun problème avec des degrés inférieurs à 0,5 et 1% vol par rapport à 2013. La thermovinification a été utile cette année pour les matières premières plus faibles.»

CENTRE-LOIRE

Bertrand Daulny (SIVAVAC) «Plénitude, vivacité et potentiel: un millésime de caractère». Le décalage climatique entre les saisons avec un long cycle végétatif, paradoxalement se traduit par un grand potentiel en 2014. Septembre comme dans de nombreuses régions de France a transfiguré ce millésime par des chaleurs sans excès dans la journée, des nuits fraîches, une sécheresse entrecoupée de rares petites pluies. Les blancs : très aromatiques, finesse, complexité, notes fuités (poire, pêche, fruits exotiques) fraîcheurs végétale et touches minérales. En bouche équilibre, nervosité, sensation de plénitude et de puissance, longs, persistants et de garde. Les rosés : robe pâle, saumonée, arômes de fraise, framboise, banane, élégance, vif et frais. Les rouges : très colorés. Arômes de fruits rouges (griotte, framboise) typés et élégants. Tanins fondus en bouche ample, du gras, un peu d'acidité avant la fermentation malolactique.

LE DINER DE GALA DE L'UNION DES GRANDS CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX



**EN COLLABORATION AVEC LE MAGAZINE VINO!,
VERHULST EVENTS & PARTNERS VOUS PROPOSE
UNE SOIRÉE D'EXCEPTION.**

Pour cette soirée, Verhulst Events & Partners a réuni les plus grands crus classés de Pauillac, Margaux, Pomerol, Sauternes, Saint-Julien, ... et leurs propriétaires autour d'un Chef d'exception : **Yves Mattagne**. Nul doute que vos amis, invités ou relations d'affaires œnophiles se souviendront longtemps de ce moment rare.

Premier temps fort de cette soirée d'exception: l'apéritif dès 19h où vous aurez l'occasion de déguster le millésime 2012 de l'ensemble des prestigieux châteaux membres de l'Union des Grands Crus Classés de Bordeaux.

Vous aurez ensuite l'honneur de partager **un dîner gastronomique avec le Président Olivier Bernard et les 100 propriétaires de l'Union des Grands Crus Classés de Bordeaux** présents pour l'occasion, dès 20h.

Le menu 3 services sera créé et réalisé par Yves Mattagne, chef du restaurant doublement étoilé "The Sea Grill" et accompagné des vins issus des 100 châteaux membres de l'Union des Grands Crus Classés de Bordeaux.

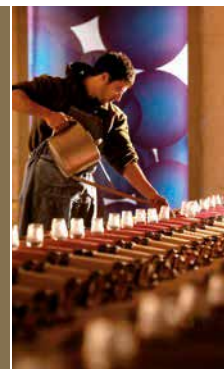
Rendez-vous le mercredi **11 février 2015**
à 19h à l'Autoworld au Cinquantenaire.

Table de 10 personnes dont 2 places sont occupées par 2 des propriétaires et/ou Maitres de chaix de Châteaux : 2.495€ htva

RÉSERVATIONS

Verhulst Events & Partners
Jan Lindtstraat 10 - B-1560 Hoeilaart
Tél. +32 (0)2 657 90 70
Fax +32 (0)2 657 35 38
www.verhulst.be - vip@verhulst.be

verhulst events
AND PARTNERS
WWW.VERHULST.BE





Caves : une des communes de l'AOC Fitou avec au loin l'étang de la Palme et la grande bleue



Sur les chemins des schistes de Villeneuve

Texte et photos de Bernard Sirot

UN DUO GAGNANT EN QUÊTE DE CONQUÊTES...

Au cœur d'un gigantesque *pachwork* de montagnes, de collines et de plaines, le Languedoc-Roussillon abrite une multitude d'appellations les plus diverses. La vigne y est omniprésente. Exemple s'il en est, la production conjointe de vins d'appellation Fitou, d'AOC Muscat de Rivesaltes, aux confins du département de l'Aude, joue une complémentarité économique de premier choix.

Disputant parfois le sable aux estivants et repoussant la garrigue, la vigne a trouvé un terroir de prédilection au cœur d'un paysage de rêve que l'on ne présente plus. Incluse dans le vignoble des Corbières, adossé au Roussillon, et bordé par la Méditerranée, l'AOC Fitou est la plus ancienne des appellations pour les vins rouges du Languedoc puisqu'elle fut portée sur les fonds baptismaux en 1948. L'appellation se distingue par une dualité de production qui peut étonner, avec deux îlots bien distincts, séparés par un plateau calcaire important; à l'est, flirtant avec l'eau et les maisons des bords de plages et plus à l'ouest dans le cadre majestueux des rudes montagnes des Corbières.

Historiquement parlant, ces deux terroirs ont été classés de première qualité puisque dès 1936, ils étaient en catégorie Vins Doux Naturels de Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes. Cette dernière, capitale des VDN, pourtant située dans le département voisin des Pyrénées Orientales dénommé bien souvent "Roussillon". Auparavant, avant 1948 dans cette région autoisane, on produisait depuis 1923 une appellation de vins rouges beaucoup plus importante en terme de volumes puisqu'il s'agissait de l'AOC Corbières.

Deux zones de production

Neuf communes, réparties dans deux zones de production, peuvent revendiquer l'appellation Fitou mais aussi le Muscat de Rivesaltes et les Vins Doux Naturels de Rivesaltes. Pour la zone littorale, les villages de La Palme, Leucate, Fitou, Treilles et Caves, pour la zone de montagne,

ceux de Cascastel, Villeneuve des Corbières, Paziols et Tuchan. Bien entendu, au-delà d'une climatologie fort différente entre les zones, la diversité des terroirs va apporter une typicité de vins qui aujourd'hui est cependant moins marquée que dans le passé.

Côté littoral, le paysage se compose de petites collines prolongées par une longue plaine caillouteuse limitée à l'est par les étangs et surplombée par la presqu'île du plateau de Leucate. Les terroirs sont bien souvent calcaires, donnant des sols peu profonds, caillouteux et chauds. Par contre, plus à l'ouest, le paysage est composé de petits bassins organisés autour de vallées étroites dominées par des coteaux aux pentes abruptes pouvant atteindre 917 mètres d'altitude avec le célèbre Mont Tauch. Les sols, selon leur situation géographique, sont bien souvent schisteux mais aussi marqués par des couches de calcaire et de grès.

Le carignan : un cépage roi aujourd'hui de plus en plus réhabilité

Décrié par beaucoup pour son aptitude à produire de gros rendements et de faible qualité, le carignan fait depuis quelques années un retour en force de choix dans la région. Mais pas dans n'importe quelles conditions... Historiquement associé à l'appellation, il a trouvé sur ses terres arides et maigres son terroir de prédilection. Très résistant à la sécheresse et aux fortes chaleurs, il apporte, à faible rendement, un fruité intéressant et généreux doublé de notes de garrigues inimitables. Fortement coloré et riche en alcool, extraits et tanins, ces qualités sont



Le Château d'Aguilar, terre de prédilection du Fitou montagnoux

naturellement plus marquées sur des terroirs à sol pauvre à partir du moment où la vigne est sévèrement taillée. Son côté sauvage et authentique est heureusement nuancé par d'autres cépages clés de la viticulture méridionale : le grenache noir en premier lieu mais aussi la syrah et le mourvèdre...

L'assemblage : une nécessité qualitative

Depuis des années, le carignan est associé à des cépages réputés pour leur potentiel aromatique et leur finesse. En tout premier lieu, le grenache noir... Son compagnon de prédilection par excellence, vigoureux et résistant à la sécheresse, il apporte à l'assemblage de la générosité, de la rondeur et du gras sans oublier une capacité à adoucir les angles et proposer une chair fruitée de plus en plus recherchée.

La syrah et le mourvèdre complètent joliment l'ensemble ampélographique du Fitou. Arrivée des Côtes du Rhône, la première apporte finesse, complexité aromatique et charpente aux vins. Très en vogue, elle a conquis de nombreux terroirs dans la région. Le mourvèdre est quant à lui plus implanté dans la zone littorale qu'il affectionne tout particulièrement. Il se plaît au mieux dans des terroirs chauds et moins sensibles à la sécheresse où il apporte de la couleur, de la charpente et des arômes inimitables.

Un milieu naturel et un climat adapté à leur situation

De par la configuration naturelle des lieux, une grande partie des vignes est exposée plein sud. De type franchement méditerranéen, le climat s'oriente vers des hivers doux et des étés chauds et secs cependant nuancé, notamment dans la zone littorale, par une humidité maritime rapidement combattue par des vents fréquents. Dans la zone montagnouse, l'altitude va jouer un rôle important avec des vents plus frais et une fréquence de précipitations légèrement plus importante. L'influence du vent dans la région n'est pas à sous-estimer. Contraignants et usant moralement, le Cers et la Tramontane sont des alliés précieux des vignerons. Ils jouent, comme dans la Vallée du Rhône un rôle curatif minimisant les interventions et les traitements lors de maladies engendrées par de l'humidité trop présente. Un apport naturel apprécié à sa juste valeur par les vignerons bien entendu.



Le Muscat à Petits Grains, un cépage de choix en Languedoc

Pour être complet...

Faut-il préciser que les rendements sont sur ces terres pauvres particulièrement bas. Si la production optimale prévue par la réglementation est fixée à 45 hl/ha, on observe ces dernières années et particulièrement sur les cuvées haut de gamme, des rendements plus proches des 30 à 35 hl/ha. La vendange manuelle est encore largement utilisée sur le carignan et le grenache tandis que la syrah notamment, bien souvent conduite en palissage, permet une utilisation de la machine à vendanger. Toujours, bien entendu, selon l'implantation des vignes et les difficultés de conduite sur des terroirs accidentés.

Pour les vinifications, tout est fonction du résultat escompté par le vigneron... Vinification classique et traditionnelle avec une vendange foulée soumise à un égrappage partiel ou total s'oppose à la macération carbonique c-à-d de raisins entiers. L'élevage en barriques étant bien souvent généralisé pour les cuvées dites "haut de gamme". Ces dernières années, les Fitou, parfois considérés comme des vins authentiques, droits et parfois un peu durs ont fait place à des vins plus souples et polissés qui reviennent en force sur le marché.

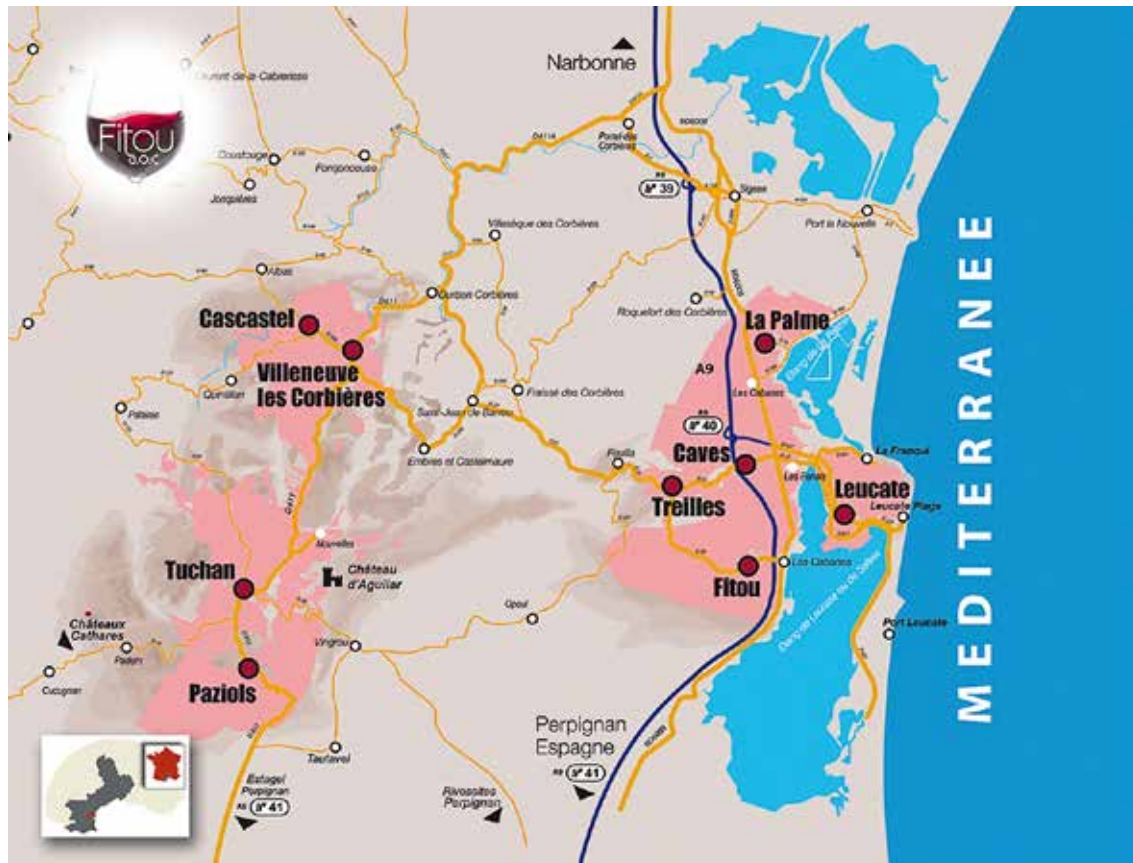
VDN et les Muscats de l'Aude : une vraie identité...

Grande spécialité du "Roussillon", les VDN et Muscat ont une deuxième patrie d'adoption, frontalière de la première. Ancrés sur les terroirs du Fitou, sur les 9 communes audoises de l'aire de l'appellation, ils se sont regroupés en association depuis 2004. Longtemps, Rivesaltes fut la plus importante des appellations de vins doux naturels. Ensuite la mévente et la crise ont frappé durement la région. Une partie du vignoble a donc été heureusement reconvertie. Désormais, la production des VDN, bien trop importante dans le passé, s'est rapprochée en volume de celle du Muscat de Rivesaltes. Elle est ainsi répartie sur deux départements voisins. L'essentiel dans les Pyrénées Orientales mais aussi dans l'aire d'appellation du Fitou, beaucoup plus restreinte cependant et sujet unique de ces pages.

Production riche et très variée...

Il n'est pas toujours simple de présenter l'éclectisme mais aussi la richesse des VDN tellement la diversité des vins proposés est grande. Quatre cépages sont autorisés : grenache blanc, grenache gris, grenache noir, macabeu ou maccabéo. Les conditions exceptionnelles de

FITOU, MUSCAT de RIVESALTES et RIVESALTES



LES BACCHUS



Premier de jury par AOC ou millésime.



Second de jury par AOC ou millésime.



Troisième de jury par AOC ou millésime.

production, climat et rendement notamment, permettent à la vigne de produire des raisins particulièrement riches en sucres. Il faut que le moût atteigne au minimum 252 g de sucre au litre, c-à-d. 14 degrés, pour pouvoir être vinifié en VDN. Au XIII^e siècle, un ingénieux chercheur, Arnaud de Villanova, mit au point un heureux mariage entre le moût de la vigne et l'alcool. Le mutage était né. Cette action d'incorporation de l'alcool au jus de raisin, indispensable pour ses appellations, doit intervenir pendant la fermentation, avec un taux d'ajout compris entre 5 à 10% du moût mis en œuvre. Les terroirs, les différents cépages et les pratiques des vinificateurs sont donc bien entendu d'incontestables atouts pour proposer une gamme étendue de VDN que l'on peut segmenter en cinq familles.

Cinq familles distinctes

- **Rivesaltes Grenat** : élevage effectué en milieu réducteur dont trois mois en bouteilles.
- **Rivesaltes Ambré** : élevage en milieu oxydatif d'une durée de trente mois minimum pour un VDN blanc.
- **Rivesaltes Tuilé** : même règle mais pour un VDN Rouge
- **Rivesaltes Hors d'Age** : qualification accordée aux Rivesaltes Ambré ou Tuilé au terme d'un élevage de cinq ans minimum.
- **Rivesaltes Rancio** : acquisition de couleurs et d'arômes obtenus au cours d'un vieillissement long, sans ouillage, souvent en foudres ou soumis aux variations climatiques à l'extérieur. Aussi bien pour les blancs que pour les rouges ...

Inutile de vous dire qu'il y en a pour tous les goûts mais aussi pour de très nombreux accords mets/vins où les VDN sont incomparables...

Muscat de Rivesaltes: la gourmandise

L'heureux Muscat de Rivesaltes est également produit sur les terres de Fitou. Deux cépages blancs sont autorisés à sa production : le muscat à petits grains et le muscat d'Alexandrie. Le premier, souvent appelé muscat blanc ou muscat de Rivesaltes est plus précoce et préfère les terroirs frais et calcaires. Il se distingue par des notes fraîches et complexes aux accents exotiques et quelque peu épicés. Le second, appelé aussi muscat romain, peut, par ses exceptionnelles aptitudes, résister à la sécheresse, très présente dans la région. Dans cette région chaude par excellence, il est le compagnon idéal de son collègue à petits grains. Récolté à maturité, ses grains fermes et goûteux sont particulièrement parfumés. Ils donnent également de l'ampleur, des arômes de fruits mûrs, de grains de raisins et parfois, étonnamment de rose.

On note des différences de couleur de robe et de goût en fonction de l'assemblage des cépages, de la vinification mais aussi du terroir et de l'âge du flacon. Les muscats jeunes ont une couleur or pâle, avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de menthe. En vieillissant, la robe prend des reflets ambrés et les notes aromatiques évoluent vers le miel et l'abricot confit notamment. À quelques jours de Noël, le premier Muscat de Rivesaltes du millésime est mis en vente le troisième jeudi de novembre. Une aubaine parmi d'autres pour les fêtes...



Château Abelanet

7, Avenue de la Mairie, 11510 Fitou
T. 00 33 4 68 45 76 50

chateau-abelanet.com
contact@chateau-abelanet.com

Prop.: Marie-Françoise Abelanet

Sup. totale: 20 ha.

Fitou Cuvée Roma 2012

Terroir: schistes et argilo calcaire

Assemblage: 50% carignan, 30% syrah et 20% grenache

Vinification: intégrale en barrique durant 21 jours

Elevage: 20 mois en barriques

Production: 3000 blles.

Dég.: Robe grenat foncée. Nez aux notes de fruits surmûris, pruneaux en exergue. Bouche chaude, très gourmande, quelque peu alcoolisée. Finale dotée de tanins bien charpentés.

Fitou Cuvée Vieilles Vignes 2012

Ter.: schiste et argilo calcaire

Assemb.: 60% carignan, 20% syrah et 20% grenache

Vinif.: 20 jours en cuves

Elev.: 6 mois en cuves et 12 en barriques

Prod.: 20000 blles.

Dég.: Robe grenat sombre. Nez fort intéressant aux nombreux arômes de cacao, de fenouil et de cerises confites. Bouche concentrée, aux notes de fruits surmûris. Finale dotée de tanins expressifs. Une bien belle cuvée.

Commer. Export: 40% : Belgique, Allemagne, Suède, Norvège et Angleterre
Belgique: La Cave du Roy – 6600 Bastogne – 061/21 51 12

Domaine Bertrand – Bergé

38, Avenue du Roussillon, 11350 Paziols

Tél.: 00 33 4 68 45 41 73

bertrand-berge@wanadoo.fr

bertrand-berge.com

Prop.: Jérôme Bertrand

Sup. totale: 36 ha.



Fitou Cuvée Les Mégalithes 2012

Ter.: sol formé de galets appelé "poudingues"

Assemb.: 95% carignan et 5% grenache

Vinif. traditionnelle en cuves

Elev.: 18 mois en cuves

Prod.: 10000 blles.

Dég.: Robe pourpre brillante. Nez aux accents de fruits mûrs, de garrigue et d'une pointe animale. Jolie attaque à la finesse appréciée. Bouche équilibrée pourvue d'une matière exemplaire. Finale longue aux tanins arrondis.



Fitou Cuvée La Boulière 2011

Ter.: galets roulés

Assemb.: 1/3 carignan, 1/3 grenache et 1/3 mourvèdre

Vinif. Traditionnelle en cuves

Elev.: 18 mois en barriques

Prod.: 5000 blles.

Dég.: Robe grenat profonde. Nez complexe et généreux aux arômes multiples de fruits noirs confits, de cacao et d'une pointe épicée agréable. Attaque généreuse et souple de toute beauté. Bouche harmonieuse, racée, dotée d'une finale ample et gourmande. Un vrai bonheur...

VDN Ma – Ga 2011

Ter.: argilo calcaire

Cépage: grenache

Vinif.: traditionnelle et mutage sur grains en cours de fermentation

Elev.: en barriques

Prod.: 10000 blles.

Dég.: Robe sombre. Nez expressif à l'agitation, caramel, figues confites et chocolat noir au programme olfactif. Bouche concentrée, plus fruitée et joliment épicée. Finale un peu chaude mais d'une longueur exemplaire. A servir à 13-14° pour optimiser l'ensemble.

Commerc. export: 30% : Suisse, Belgique, Allemagne, Angleterre et Japon

Belgique: Aux Coteaux – 4520 Vinalmont – 085 25 52 63/ Terroir – 2018 Antwerpen – 03 281 08 82/ Wijnen Jacqueline – 2560 Nijlen – 03 481 79 86/ Wine Not – 1050 Bruxelles – 02 513 47 74/ Tire Bouchon – 8000 Brugge – 050 31 63 02

Domaine du Capitalat

39 RD, 11510 Fitou

Tél. 00 33 4 68 45 76 98

pierre.abelanet@wanadoo.fr | abelanet-capital.fr

Prop.: Pierre Abelanet

Sup. totale: 14 ha.

Muscat de Rivesaltes

Ter.: argilo calcaire

Cép.: muscat petits grains

Vinif.: traditionnelle à 19° maximum

Prod.: 2500 blles.

Dég.: Nez essentiellement fruité aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de raisins très classiques. Bouche à la fois puissante et d'une finesse appréciée. Belle finale gourmande pour un Muscat consacré.

VDN Grenat 2011

Ter.: argilo calcaire

Cép.: grenache

Vinif.: traditionnelle avec mutage sur grains

Prod.: 1200 blles.

Dég.: Robe grenat profonde. Nez aux notes de fruits mûrs, de cacao et de torréfaction. Attaque agréable, ronde et d'une belle finesse. Bouche progressive à la finale marquée par des tanins expressifs et d'une pointe d'alcool remarquable.

Comm. export: non communiqué

Le Mas des Caprices

37, Avenue G. Brassens, 11370 Leucate

Tél. 00 33 4 68 40 96 19

masdescaprices@free.fr | mas-des-caprices.com

Prop.: Mireille et Pierre Mann

Sup. totale: 15 ha.

Fitou Oufiti ! 2012

Ter.: sable et calcaire

Assemb.: 50% mourvèdre, 30% carignan et 20% grenache

Vinif.: 20 jours en cuves béton

Elev.: 85% en cuves ciment et le solde en barriques de 5 vins durant 9 mois.

Prod.: 10000 blles.

Dég.: Robe grenat profonde. Nez concentré, surtout à l'agitation, sur des notes de fruits noirs mûrs et d'une pointe d'olive noire. Attaque ample, dotée d'une palette aromatique complexe. Bouche raffinée aux tanins bien fondus.

Fitou Anthocyane 2011

Ter.: calcaire

Assemb.: 45% mourvèdre, 30% carignan et 25% grenache

Vinif.: 30 jours en cuves béton et en foudres

Elev.: 16 mois en foudres et demi-muids

Prod.: 6500 blles.

Dég.: Robe grenat sombre. Nez puissant aux arômes de fruits noirs et d'épices bien soutenus. Attaque ample, assez dense. Bouche essentiellement fruitée, plus tannique cependant, évoluant vers une finale à la sucrosité remarquable.



VDN Grenat 2012

Ter.: schiste

Cép.: grenache

Vinif.: traditionnelle et mutage sur grains

Elev.: 12 mois en cuves et barriques

Prod.: 1900 blles. de 50 cls.

Dég.: Nez manquant d'ouverture pour l'instant. Attaque, par contre, beaucoup plus expressive, aux notes de paprika et de fruits noirs très mûrs. Bouche ne manquant pas d'élégance aux tanins fins intéressants. Un plaisir gustatif constant...

Commerc. export: 20% : Belgique, Suisse, Angleterre et Pays-Bas

Belgique: Vin Etcetera – 6536 Thuillies – 071 32 59 06/ Proef. De Passie – 9400 Ninove

FITOU, MUSCAT de RIVESALTES et RIVESALTES

- 0474 76 66 13/ Vivre le Vin - 4020 Liège - 04 342 61 07

Pays-Bas : Icarus Wines - 1251 Laren - 035 525 76 21

Château Champ des Sœurs

19, Avenue des Corbières, 11510 Fitou

Tél.: 00 33 4 68 45 66 74

laurent.maynadier@orange.fr

champdessoeurs.fr

Prop.: Laurent Maynadier

Sup. totale: 15 ha.

Fitou Cuvée La Tina 2012

Ter.: argilo calcaire

Assemb.: 80% carignan, 10% grenache et 10% mourvèdre

Vinif.: en cuves tronconiques, la vendange étant éraflée à 50%

Elev.: 15 mois en cuves tronconiques

Prod.: 4500 blles.

Dég.: Robe intense et profonde. Nez joliment flatteur, au potentiel aromatique orienté sur des notes de petits fruits noirs, de fenouil et d'une pointe de cuir. Attaque remarquable et bouche ample, toute en nuances. Finale plus charnue aux tanins bien adaptés.

Fitou Cuvée Bel Amant 2012

Ter.: argilo calcaire et schistes

Assemb.: 40% grenache, 30% carignan et 30% mourvèdre

Vinif.: vendanges éraflées et traditionnelles

Elev.: 15 mois en cuves inox

Prod.: 13000 blles.

Dég.: Robe intense sans plus. Nez orienté sur des arômes de fruits rouges, fraise, cerise, progressivement épicé. Attaque identique, plus légère, contrastant avec les autres vins. Bouche aux tanins assouplis dans une finale ronde et agréable.

Muscat de Rivesaltes 2013

Ter.: argilo calcaire

Cép.: muscat petits grains

Vinif.: pressurage direct et mutage en cours de fermentation

Elev.: 6 mois en cuves inox

Prod.: 3500 blles.

Dég.: Nez puissant plus qu'élégant, aux notes de fruits jaunes confits. Attaque ronde et opulente suivie d'une bouche bien construite, toute en richesse et en puissance. Finale longue et confortable dotée d'une réserve en liqueur remarquable.

Commerc. export : 60% : Suisse, Belgique, Pays-Bas, Grand-Duché, Japon et Etats-Unis

Belgique : Vins Claudio - 5021 Namur - 081 21 18 96/ Spirigros - 1600 Sint Pieters Leeuw-02 219 38 72/ Le Tastevin - 7080 Frameries - 065 52 95 50/ De Vin en Vin - 1340 Ottignies - 010 40 02 55/

Pays-Bas : Okhuysen - 2003 Haarlem - 023 531 22 40

Grand-Duché : Magasins Cactus La Belle Etoile-8050 Luxembourg

Domaine de Galaman

17, Grand Rue, 11350 Paziols

Tél.: 00 33 4 68 45 45 55

gaetan.esclarmonde@orange.fr

Prop.: Lus et Gaëtan Esclarmonde

Fitou 2013

Ter.: argilo calcaire

Assemb.: grenache, syrah et carignan

Vinif.: en cuves ciment

Elev.: 11 mois en cuves béton

Prod.: 70000 blles.

Dég.: Robe noire. Nez se démarquant par son intensité et sa richesse, aux arômes de petits fruits à l'alcool et quelques effluves épicés.

Bouche ample, complexe et assez fraîche, aux nombreuses notes de fruits rouges et noirs.

Finale harmonieuse d'une belle tenue.

Commerc. export : 20% : Canada et Etats-Unis

Gérard Bertrand

Château l'Hospitalet

Rte de Narbonne Plage, 11100 Narbonne

Tél.: 00 33 4 68 45 36 00

vins@gerard-bertrand.com | gerard-bertrand.com

Prop.: Gérard Bertrand

Sup. totale: 80 ha.

Fitou Cuvée Art de Vivre 2012

Assemb.: syrah, grenache et mourvèdre

Elev.: en cuves et une partie en barriques durant 8 mois

Dég.: Robe profonde. Nez aux notes de fruits mûrs bien secondé par des arômes épicés très précis. Jolie bouche fruitée aux tanins équilibrés et mêmes soyeux. Final intense et d'une longueur exemplaire.



Fitou Terroir Fitou 2011

Assemb.: syrah, grenache et carignan

Elev.: en cuves et une partie en barriques durant 12 mois

Dég.: Robe sombre. Nez étincillant, explosif aux arômes de fruits noirs multiples, de tabac, de girofle et d'une pointe d'humus. Très belle attaque, ample et souple à la fois. Bouche bien structurée à la présence épicée de toute beauté. Finale élégante et longue aux tanins assouplis. Un pur régal...

Commerc. export : 50% : Allemagne, Angleterre et Suisse

Domaine Grand Guilhem

1, Chemin du Col de la Serre

11360 Cascastel

Tél.: 00 33 4 68 45 86 67

gguilhem@aol.com | grandguilhem.com

Prop.: Gilles Contrepois

Sup. totale: 11,80 ha

Fitou Cuvée Grand Guilhem 2012

Ter.: schiste

Assemb.: 50% carignan, 25% syrah, 20% grenache et 5% mourvèdre

Vinif.: traditionnelle avec levures indigènes

Elev.: 14 mois en cuves inox.

Prod.: 6600 blles.

Dég.: Robe rubis sombre. Magnifique nez aux effluves de fruits noirs confits, d'épices et de griottes à l'agitation. Bouche plus évoluée aux premières notes d'évolution, de sous-bois, de chocolat et de cuir. Puissance et matière sont au rendez-vous. Finale gourmande à la pointe d'alcool bien enveloppée.

Commerc. export : 16% : Danemark, Pays-Bas et Finlande

Pays-Bas : Pieksman nv - 1183 KX Amstelveen

Les Grands Chais de France

1, Rue de la Division Leclerc, 69290 Petersbach

Tél.: 00 33 7 77 79 38 18

Tél. site Tuchan: 00 33 4 68 45 41 08

contact@mont-tauch.com | mont-tauch.com

Prop.: Les Caves du Mont Tauch

Sup. totale: 1500 ha.



Fitou Cuvée Flamboyant 2013

Ter.: calcaire

Assemb.: 40% carignan, 30% grenache

Vinif.: traditionnelle

Elev.: 12 mois en cuves

Prod.: 200000 blles

Dég.: Robe sombre au disque rubis. Nez fort enjôleur, séduisant, aux arômes de cacao, d'épices et de fruits mûrs ne manquant pas de pureté et de racé. Bouche structurée, puissante et élégante à la fois. Superbe finale qui ne manque d'ambition. Jolie prouesse...

Fitou Cuvée Smooth and Fruity 2013

Ter.: calcaire

Assemb.: 40% syrah, 30% grenache et 30% carignan

Vinif.: traditionnelle

Elev.: 12 mois en cuves

Dég.: Très jolie robe sombre et brillante. Nez tout en séduction, fruits confits et épices doux en exergue. Bouche agréablement fruitée, fraîche et d'une belle souplesse. Finale de profondeur moyenne à la finale fruitée omniprésente.

Fitou Château de Montmal 2011

Ter.: schiste

Assem.: syrah, grenache et carignan

Vinif.: traditionnelle

Elev.: 12 mois en cuves

Prod.: 44000 blles.

Dég.: Robe grenat sombre. Nez aux notes d'herbes de garrigue, d'épices, davantage de fruits noirs et de sous-bois à l'agitation. Attaque assez fraîche et bouche fruitée dotée d'une tenue tannique intéressante et d'une densité intéressante. Finale cependant un rien austère.

Commerc. export: tous pays

Flamboyant 2013: Belgique: magasins Colruyt

Smooth and Fruity 2013: Belgique: Inter-marché - 1348 Leuven

Château de Montmal 2011: Belgique: magasins Makro

JeanJean

BP 1, 34725 Saint Félix de Lodez

Tél.: 00 33 4 67 88 80 21

brigitte.barreiro@jeanjean.fr

Fitou Domaine Roudène Les Pys 2013

Ter.: calcaire

Assem.: carignan, syrah, grenache, mourvèdre et cinsault

Vinif.: vendanges entièrement éraflées vinifiées à 25° maximum

Dég.: Robe sombre. Nez essentiellement marqué par des notes de garrigue et de fruits rouges, cassis en exergue. Attaque assez fraîche et vive. Bouche dotée d'une belle matière mais d'une expression moyenne en finale qui se veut fruitée et précise.

Fitou L'Impossible 2011

Ter.: schisteux

Assem.: 30% grenache, 30% carignan, 30% syrah et 10% mourvèdre

Vinif.: macération carbonique sur les carignan et syrah, traditionnelle pour les grenache et mourvèdre

Prod.: 80000 blles.

Dég.: Robe grenat profonde. Nez expressif, aux notes multiples de violette et de cassis d'une jolie distinction. Attaque soyeuse et tanins d'emblée de qualité. Bouche agréable, assez élégante et d'une persistance appréciable. Finale cependant quelque peu austère.

Commerc. export: non communiqué

Domaine de La Grange

Cabanes de La Palme BP 5, 11480 La Palme

Tél.: 00 33 4 68 48 17 88

dellovafreres@orange.fr | dellova-freres.fr

Prop.: Thierry et André Dell'Ova



Fitou Via Fonteius 2012

Ter.: argilo-calcaire et caillouteux

Assem.: 30% carignan, 30% syrah, 20% grenache et 20% mourvèdre

Vinif.: traditionnelle à 30° maximum

Elev.: 12 mois, en partie en cuves et le solde en barriques

Prod.: 7200 blles.

Dég.: Robe sombre. Nez d'emblée riche et séduisant aux notes de garrigue mais aussi et surtout de petits fruits noirs mûrs mais non compostés. Attaque ronde et soyeuse. Bouche captivante, toute en nuances fruitées. Finale longue et équilibrée ne manquant pas de distinction pour un vin puissant mais cependant élégante.

Fitou Via Domitius 2012

Ter.: argilo-calcaire et caillouteux

Assem.: 30% grenache, 25% carignan, 25% mourvèdre et 20% syrah

Vinif.: traditionnelle

Elev.: 10 mois en cuves inox

Prod.: 8300 blles.

Dég.: Robe pourpre sombre. Nez immédiat de fruits rouges confits et de garrigue. Attaque ample, aux tanins expressifs. Bouche riche, ne manquant pas d'allure. Finale en cours d'osmose. Belle promesse...

Commerc. export: 5%: Angleterre

Domaine Lerys

1, Rue de Pech de Gril,

11360 Villeneuve les Corbières

Tél.: 00 33 4 68 45 95 47

domlerys@gmail.com | domainelerys.com

Prop.: Alban Izard

Sup. totale: 60 ha.



Fitou Cuvée Agathe 2011

Ter.: schiste

Assem.: 70% carignan, 15% grenache et 15% syrah

Vinif.: égrappage à froid et fermentation traditionnelle

Elev.: 3 mois en cuves suivie de 18 mois en bouteilles avant la commercialisation

Prod.: 5000 blles.

Dég.: Nez élégant d'emblée, aux notes multiples de fruits rouges mûrs et de garrigue. Attaque souple et soyeuse mais aussi gourmande en diable. Bouche complexe et puissante aux tanins de belle tenue. Finale d'une belle présence pour ce vin particulièrement réussi.

Fitou Cuvée Prestige 2011

Ter.: schisteux

Assem.: 40% carignan, 40% grenache et 20% syrah

Vinif.: macération carbonique

Elev.: 22 mois en cuves

Prod.: 50000 blles.

Dég.: Nez aux arômes de petits fruits compostés. Attaque progressive et bouche fruitée, assez fraîche, d'une structure moyenne mais harmonieuse. Finale plus épicée, d'une intensité intéressante.

Fitou Cuvée Tradition 2010

Ter.: schiste

Assem.: 60% carignan et 40% grenache

Vinif.: égrappage à froid pour le grenache et macération carbonique pour le carignan

Elev.: 18 mois en cuves

Prod.: 50000 blles.

Dég.: Étonnante analyse olfactive, d'une ouverture immédiate, aux notes de cassis et de framboise. Bouche richement dotée, ample et précise suivie d'une finale racée unanimement reconnue.

Commerc. export: 70%: Québec, Etats-Unis, Allemagne, Belgique et Pays-Bas

Belgique: Mostade Gobert - 6560 Solre sur Sambre - 071 55 52 49/ Assenmaker - 4190 Werbomont - 086 43 33 96

Pays-Bas: Turkenburg - 2411 Bodegraven - 172 613 703

Château Les Fenals

11510 Fitou

Tél.: 00 33 4 68 45 71 94

les.fenals@wanadoo.fr | lesfenals.fr

Prop.: Marion et Mickaël Fontanel Moyer

Sup.: 12,5 ha.

Fitou Cuvée Agathe 2012

Ter.: argilo-calcaire

Assem.: 80% carignan et 20% grenache

Vinif.: avec levures indigènes à 28° maximum

Elev.: 12 mois en cuves ciment

Prod.: 1500 blles.

Dég.: Jolie couleur sombre et lumineuse. Premier nez discret, rapidement plus intéressant sur des notes de fruits noirs, de mures et de garrigue épicée. Attaque fruitée aux notes originales d'oranges confites. Finale précise, d'une longueur appréciée.



Muscat de Rivesaltes 2013

Ter.: argilo-calcaire

Assem.: 70% muscat petits grains et 30% muscat d'Alexandrie

Vinif.: traditionnelle avec levures indigènes à 16°

FITOU, MUSCAT de RIVESALTES et RIVESALTES

Elev.: 6 mois en cuves inox

Prod.: 3600 blles.

Dég.: Robe jaune or brillante. Magnifique nez, fin et aérien, libérant immédiatement des arômes de fleurs blanches et de fruits confits à chair blanche. Attaque racée suivie d'une bouche agréable et pure, d'une belle intensité. Finale à la longueur de bouche de belle prestance. Un vrai régal...

Commerc. export: non communiqué

Les Maîtres Vignerons de Cascastel

Grand Rue, 11360 Cascastel

Tél.: 00 33 4 68 45 91 74

info@cascastel.com | cascastel.com

Pdt. et Resp.: Max Saury



Fitou Cuvée F de Cascastel 2012

Ter.: argilo-calcaire et calco-schisteux

Assemb.: 45% carignan, 30% syrah et 25% grenache

Vinif.: macération carbonique pour le carignan et fermentation traditionnelle égrappée pour les grenache et syrah.

Elev.: cuves inox pour le carignan, barriques neuves pour les grenache et syrah durant 10 mois

Prod.: 34000 blles.

Dég.: Robe noir profonde. Nez éblouissant à l'expression immédiate marqué par des notes chocolatées et d'une pointe animale remarquable. Bouche ample, vive, beaucoup plus fruitée. Finale riche, poivrée, d'une belle précision gustative.

Fitou Cuvée Expression de Schistes 2012

Ter.: schiste noir

Assemb.: 55% carignan, 25% syrah et 20% grenache

Vinif.: macération carbonique pour le carignan et fermentation traditionnelle égrappée pour les grenache et syrah.

Elev.: cuves inox pour le carignan, barriques neuves pour les grenache et syrah durant 9 mois

Prod.: 48000 blles.

Dég.: Robe profonde. Nez orienté sur des notes de garrigue, de plantes épicées et d'olives noires. Attaque progressive suivie d'une bouche ample, séveuse et généreuse. Finale harmonieuse pour ce vin assez captivant.

Muscat de Rivesaltes Jardin d'Eden 2013

Ter.: schiste noir et argilo-calcaire

Assemb.: 55% muscat petits grains et 45% muscat d'Alexandrie

Vinif.: macération pelliculaire de 24 heures à basse température et fermentation à basse température également.

Elev.: 5 mois en cuves

Prod.: 76000 blles.

Dég.: Robe jaune dorée claire. Nez aux arômes de buis et d'une pointe de fenouil, rappelant une levure de bière blanche. Bouche plutôt fraîche, fruitée et coquine suivie d'une finale longue et séduisante.

Commerc. export: de 20 à 70% selon les vins

Belgique: F de Cascastel: Magasins Colruyt

Muscat de Rivesaltes: Magasins Colruyt

Gd.-Duché: Expression de Schistes: Auchan

Château de Nouvelles

11350 Tuchan

Tél.: 00 33 4 68 45 40 03

daurat-fort@terre-net.fr

chateaudenouvelles-fitou.com

Prop.: Jean et Jean Rémy Daurat-Fort

Sup. totale: 75 ha.



Fitou Cuvée Vieilles Vignes 2011

Ter.: argilo calcaire

Assemb.: 40% carignan, 30% grenache et 30% syrah

Vinif.: longue macération avec fermentation malolactique sous marc

Elev.: 12 mois en cuves ciment

Prod.: 15000 blles.

Dég.: Robe sombre. Nez étincelant où l'élégance prime. Multiples notes olfactives d'épices, de garrigue, davantage fruité à l'agitation. Attaque soyeuse et bouche équilibrée, aux notes d'herbes sèches et épicées, de toute beauté. Finale longue et équilibrée ne manquant pas d'allure. Un pur régal...



VDN Rivesaltes Tuilé 2009

Ter.: argilo-calcaire

Cép.: grenache

Vinif.: muté sur grains

Elev.: 48 mois en foudres

Prod.: 5000 blles

Dég.: Robe grenat aux pourtours tuilés. Joli nez aux notes de cacao, de pruneaux confits et de figues sèches. Attaque de fruits noirs confiturés dotée d'une belle fraîcheur. Bouche ronde et séduisante, d'une densité qualitative évidente. Finale équilibrée et harmonieuse d'une rare beauté.

VDN Rivesaltes Ambré 2006

Ter.: argilo-calcaire

Assemb.: 60% grenache, 20% grenache blanc et 20% grenache gris

Vinif.: macération pelliculaire

Elev.: 96 mois en foudres

Prod.: 9000 blles.

Dég.: Nez élégant et pur, aux notes franches et pures de figues et de fruits secs, en phase oxydative. Attaque élégante et précise. Bouche raffinée bénéficiant d'une sucrosité agréable. Finale judicieusement équilibrée à la présence d'alcool bien enrobée dans une matière de grande noblesse.

Commerc. export: nulle pour l'instant

Clos Padulis

7, Chemin du Pont Romain

11350 Paziols

Tél.: 00 33 4 68 45 04 12

thierry.billes@wanadoo.fr | clospadulis.fr

Prop.: Thierry Billes

Sup. totale: 21 ha.

Fitou Padulis 2013

Ter.: argilo-calcaire

Assemb.: 60% carignan, 30% syrah et 10% grenache

Vinif.: macération traditionnelle de 20 jours

Elev.: 9 mois en cuves

Prod.: 10000 blles.

Dég.: Robe noire. Nez progressif à l'agitation sur des notes de fruits noirs et de cassis notamment. Attaque joliment fruitée aux notes de cerises à l'alcool et de pruneau. Bouche harmonieuse aux tanins bien enrobés. Finale joliment chocolatée, très appréciée.

Commerc. export: nulle pour l'instant

Domaine de la Rochelierre

17, Rue du Vigne, 11510 Fitou

Tél. 00 33 4 68 45 70 52

la.rochelierre@orange.fr

domainedelarochelierre.com

Prop.: Jean-Marie Fabre

Sup. totale: 15 ha.



Fitou Cuvée Noblesse du Temps 2012

Ter.: argilo-calcaire

Assemb.: 50% mourvèdre, 30% carignan et 20% grenache

Vinif.: 21 jours en macération traditionnelle

Elev.: 13 mois en barriques

Prod.: 6000 blles.

Dég.: Robe pourpre sombre. Nez d'emblée explosif, partagé entre une complexité fruitée très heureuse et un boisé de rare pureté pour la région. Les fruits noirs se bousculent avec bonheur. Bouche étonnante de densité et de pureté aromatique. Finale gourmande, fraîche, aux tanins d'une rare beauté. Un tout grand vin...

Fitou Cuvée Privilège 2012

Ter.: argilo-calcaire

Assemb.: 40% carignan, 30% grenache, 20% mourvèdre et 10% syrah

Vinif.: 21 jours en cuves inox

Elev.: 12 mois en cuves, 25% neufs

Prod.: 15000 blles.

Dég.: Robe sombre. Nez intense aux notes de fruits noirs confits, de sous-bois et d'une pointe animale, bien secondé par un boisé de belle dimension. Bouche ample, souple, bénéficiant d'une rondeur très appréciée. Finale plus épicée, d'une persistance marquée.



Muscat de Rivesaltes 2013

Ter.: schiste

Assemb.: 50% muscat petits grains et 50% muscat d'Alexandrie

Vinif.: en cuves inox

Elev.: 3 mois minimum en cuves et mise en blles.

Prod.: 6500 blles.

Dég.: Robe jaune or clair. Magnifique nez élégant aux nombreuses notes de citron confit, de verveine, de fleur d'acacia, d'ananas et d'un zeste de mandarine... Un vrai régal. Attaque agréable et progressive, à la sucrosité très adaptée et non excessive. Finale aérienne, de toute beauté... Exempleaire...

Commerc. export: 25% : Belgique, Grand-Duché, Allemagne et Corée

Belgique: The Quality Bunch - 9120 Beveren - 03 755 73 77/ Prinvinliège - 4000 Liège -04 252 59 04

Château Valfaures

7, Place de la fontaine, 11510 Treilles

Tél.: 00 33 6 25 44 00 77

benoit.valery@hotmail.fr

Prop.: Benoît Valéry

Sup. totale: 25 ha.

Fitou Château Valfaures 2009

Ter.: argilo-calcaire

Assemb.: 40% grenache, 40% mourvèdre et 20% syrah

Vinif.: avec l'aide de levures indigènes et des remontages journaliers

Elev.: 24 mois en cuves

Prod.: 12000 blles.

Dég.: Robe grenat intense. Nez expressif, aux arômes de sous-bois et d'épices, davantage fruits confits à l'agitation. Bouche plus fruitée, assez élégante, dotée d'un bon équilibre général. Belle finale harmonieuse pour un vin à déguster avec plaisir dès aujourd'hui.

Commerc. export: 50% : Etats-Unis, Canada et Chine

Les Vignerons de La Méditerranée

12, Rue du Rec de Veyret, 11100 Narbonne

Tél.: 00 33 4 68 42 75 10

ivermorel@valorbieu.com | valorbieu.com

Dir. Général: Bertrand Girard

Fitou Madame Claude Parmentier 2012

Ter.: calcaire

Assemb.: 50% grenache, 20% carignan, 20% syrah et 10% mourvèdre

Vinif.: traditionnelle

Prod.: 20000 blles.

Dég.: Fitou d'une belle typicité, ample, assez gras aux notes épicées et de garrigue bien présentées. Bouche ample, puissante plus qu'élégante. Finale bien pourvue, assez poivrée et d'une longueur respectable.

Fitou Beaux Arts 2012

Ter.: calcaire

Assemb.: grenache, mourvèdre et carignan

Vinif.: traditionnelle

Prod.: 25000 blles.

Dég.: Robe profonde. Premier nez discret, plus intéressant à l'agitation, et notamment sur la complexité fruitée mais aussi sur l'élégance et la finesse. Bouche souple et ronde cependant bien structurée et dotée de tanins qui ne manquent pas d'allure.

Commerc. export: Beaux Arts: Angleterre et Pays-Bas

Les Vignerons du Cap Leucate

Chai de La Prade, 11370 Leucate

Tél.: 00 33 4 68 33 20 41

cave-leucate@wanadoo.fr | cave-leucate.com

Pdt et resp.: Joël Castany

Sup. totale: 1400 ha.

Muscat de Rivesaltes Royal Muscat 2013

Ter.: argilo-calcaire

Assemb.: 85% muscat petits grains et 15% muscat d'Alexandrie

Vinif.: macération pelliculaire et fermentation à basse température

Elev.: 2 mois en cuves inox

Prod.: 15000 blles.

Dég.: Robe jaune dorée. Nez enthousiaste, riche et varié, aux arômes de fruits confits.

Bouche puissante plus qu'élégante, devenant progressivement plus moelleuse. Finale épicée et mentholée. Un Muscat pour adeptes de vins liquoreux...

VND Royal Maccabeo

Ter.: argilo-calcaire

Cép.: maccabeo

Vinif.: pressurage direct et fermentation traditionnelle

Elev.: 1 an en fût à l'extérieur et 5 ans en fûts à l'intérieur

Prod.: 6000 blles.

Dég.: Robe dorée profonde. Nez très bien exprimé aux notes de caramel blond très dominantes. Bouche ample et quelque peu rustique, cependant dotée d'une belle précision aromatique. Notes de tabac brun et de caramel dominant en finale qui se présente comme longue et très persistante aromatiquement parlant. Commerc. export: nulle pour l'instant

Château Wiala

3, Rue de la Glacière, 11350 Tuchan

Tél.: 00 33 4 68 45 49 49

wiebke@chateau-wiala.com | chateau-wiala.com

Prod.: Seurbert Wiebke

Sup. totale: 9 ha.

Fitou Rebelle 2012

Ter.: schiste bleu et argilo-calcaire

Assemb.: 45% carignan, 45% grenache et 10% syrah

Vinif.: traditionnelle

Elev.: carignan et grenache en cuves, la syrah en barriques de 400 litres

Prod.: 6000 blles.

Dég.: Robe profonde. Nez aux notes animales et de sous-bois. Bouche juteuse et gourmande bénéficiant d'une finale à la longueur heureuse. Notes épicées et animales en exergue.

Fitou Rebelle 2011

Ter.: argilo-calcaire

Assemb.: 47% grenache, 45% carignan et 8% syrah

Vinif.: traditionnelle

Elev.: carignan et grenache en cuves, la syrah en barriques de 400 litres

Prod.: 7000 blles.

Dég.: Robe sombre. Nez en cours d'évolution, sous-bois et animal, cependant plus fruits noirs confits à l'agitation. Attaque de bouche agréable, dotée d'une certaine fraîcheur. Bouche aux notes de fruits confits et à la finale harmonieuse, bien aidée par des tanins mûrs.

Fitou Harmonie 2010

Ter.: argilo-calcaire

Assem.: 39% grenache, 38% carignan et 23% syrah

Vinif.: traditionnelle

Elev.: grenache en cuves, le carignan en barriques et la syrah en barriques de 400 litres

Prod.: 5000 blles.

Dég.: Robe grenat aux pourtours tuilés. Nez aux notes multiples de verveine, de garrigue et de fruits noirs compotés. Attaque souple, assez fraîche, suivie d'une matière soyeuse et harmonieuse. Finale soignée pour ce joli vin.

Commerc. export: 20% : Allemagne et Québec

Merci à nos amis dégustateurs, Sophie Semilon, Gérard Garroy, Jean-Michel Jaeger, Roger Liégeois, Stefaan Vanden Abeele, René Couvreur, Marc Vanel, Dirk Rodriguez, Louis Havaux, Bernard Sirot et nos amis languedociens venus présenter les vins Jean-Pierre Fontanl et Philippe Cros.



LE CHAMPAGNE EST SURTOUT UN VIN GRANDIOSE

Le monde entier en conviendra, le champagne est la boisson de fête par excellence. Et ce ne sont certainement pas les Belges qui nous contrediront. Après les Français, nous sommes en effet ceux qui boivent le plus de champagne par tête d'habitant. Même en analysant les chiffres absolus, il n'y a que le Royaume-Uni, les États-Unis, l'Allemagne et le Japon qui nous devancent. Si le Belge est à ce point fou du champagne, ce n'est pas uniquement pour des raisons festives. Le champagne se révèle en effet surtout être un excellent breuvage.

Un délicieux vin depuis des siècles

Ce n'est pas le fait du hasard si la région de Champagne produit du vin depuis des siècles, bien avant qu'il n'ait des bulles. Le sol de la région disposait de telles caractéristiques que depuis le Haut Moyen Âge (6e siècle), la plupart des rois, à commencer par Clovis (Chlodovech), y possédaient des vignobles. On raconte également que frère Dom Perignon ajoutait du sucre au vin car il le trouvait trop acide. Mais c'était probablement en plein milieu d'une mini période glaciaire. Le succès de ce vin mousseux ne réside pas uniquement dans sa pureté, mais aussi dans la diversité du terroir et des cépages.

Alors qu'autrefois, le vin était surtout frais et de couleur rouge claire, produit à base de pinot noir et de pinot meunier, actuellement, un célèbre cépage blanc est généralement ajouté lors de la production du champagne : le chardonnay. On dit du pinot noir qu'il offre au vin du corps et de la structure (durée de vie). Le pinot meunier confère de l'arôme tandis que le chardonnay ajoute une touche d'élégance et de classe. Il existe dans le monde d'autres régions qui font usage des mêmes cépages mais ce n'est pas pour autant du champagne. Il doit donc y avoir quelque chose de plus.

Un terroir unique

Le champagne ne serait jamais devenu ce qu'il est s'il n'y avait pas eu ce sol particulier. Même en Champagne, il n'est pas possible de planter des pieds de vigne n'importe où. Les plantations se trouvent principalement dans trois emplacements de choix : la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne.

Dans la **Montagne de Reims**, les côtes sont souvent orientées vers le nord et les collines sont relativement élevées. Il y fait donc assez frais. C'est précisément pour cette raison que cette région convient parfaitement au pinot noir, vendangé en fin de saison. La **Vallée de la Marne** s'étend en direction de l'ouest. Cette région se situe moins en altitude, est donc plus chaude et se révèle par conséquent intéressante pour le pinot meunier fruité. Enfin, comme son nom l'indique, la **Côte des Blancs** est la meilleure région pour le chardonnay. Elle s'étend du nord au sud et dispose de collines fraîches sur la partie est.

La composition du sol n'est pas non plus étrangère au goût et à la texture du champagne. En dessous d'une fine couche de loess et d'argile, on y trouve en effet différentes sortes de calcaire qui offrent au champagne cette note fraîche et minérale bien reconnaissable, en particulier lorsqu'il contient du chardonnay.

Comme un parfum

Vous comprendrez que les sommeliers de la région de Champagne disposent de différents éléments pour composer leur champagne : trois cépages et aussi divers villages et régions d'où proviennent les vins. De plus, la plupart des champagnes sont produits à partir de vins issus de différents millésimes.

On peut dès lors imaginer que le sommelier compose son champagne de la même manière qu'un producteur de parfum élabore ses fragrances.

Est-ce toujours la manière de procéder ? Non, c'est la manière dont travaillent les grandes maisons. Ces dernières disposent de vignobles ou de fournisseurs dans les différentes régions viticoles. Le producteur-récoltant travaille uniquement avec des cépages provenant de son vignoble. Son champagne ressemble donc moins à un assemblage. Il est davantage le reflet de ses propres vignes. Cependant, le producteur-récoltant peut aussi jouer avec les cépages et les vins de réserve.

Le champagne est donc un vin remarquable et il n'est guère étonnant que ce vin puisse également offrir de belles combinaisons à table. Pour de plus amples informations à ce sujet, nous vous invitons à lire l'article de l'ambassadeur du champagne **Peter Doomen**.



UN DEMI-SIÈCLE AU SERVICE DU PRESTIGE CHAMPENOIS

LA MAISON CHASSENAY D'ARCE CÉLÈBRE CETTE ANNÉE SON 50^e ANNIVERSAIRE. AVEC FASTE, COMME L'EXPRESSION DE SES CHAMPAGNES, PRÉCIS ET RAFFINÉS.

Petite fille du Président fondateur, qui mieux que Sandrine Girardot peut conter le demi-siècle qui s'est écoulé le long de l'Arce, où les vigneronnes de la plus importante coopérative de Champagne (par son vignoble) cultivent les coteaux de vignes. "Nous sommes en 1964... L'événement pour les vigneronnes fondatrices de la Coopérative Vinicole des Coteaux de l'Arce, c'est la sortie d'une nouvelle cuvée. Elle est prête, elle a parfait son vieillissement dans les caves qu'ils ont creusé de leurs mains, mais elle n'a pas encore de nom. A l'époque, pas de marketing pour aider à choisir un nom porteur d'une image. C'est au bistrot, chez Bébette et Gaston que se réunissent les Jean, Henri, Maurice, etc. Et là, c'est l'unanimité : Chassenay d'Arce est un nom original, rassembleur, prestigieux et audacieux, tout ce qui caractérise l'ambition de nos jeunes vigneronnes pour leur coopérative, l'Arce étant la rivière qui longe les coteaux de vignes, le lien géographique qui relie les vigneronnes."

Depuis, trois générations portent fièrement ces valeurs, chacun amenant ce qu'il a de meilleur pour que l'esprit des pionniers ne soit pas trahi. Tout en faisant grandir la Maison, en innovant aussi, et en investissant pour demeurer toujours à la pointe, comme en témoigne le nouveau chai à barriques qui verra bientôt le jour.

Côté vignoble, on cultive ici majoritairement le Pinot Noir. La vallée de l'Arce est un terroir d'exception pour conférer au raisin finesse, légèreté et fraîcheur. Ajoutez-y le savoir-faire de cette Maison, l'engagement des vigneronnes dans la démarche de viticulture raisonnée, et l'on comprendra aisément pourquoi les reconnaissances pleuvent de toutes parts. Par un pressurage lent, les grains gorgés de soleil livrent un vin de qualité optimale. La récolte qui vient de s'achever se révèle plus que prometteuse. Les mots de Brice Bécard, œnologue, en disent long : "fruité, fraîcheur, volume et chair confortables, structure fine, tension, longueur..."

Une perle rare

Les vigneronnes de la Maison ont préservé un héritage rare, quelques parcelles d'un cépage longtemps oublié : le Pinot blanc. Dans le vignoble de Chassenay d'Arce, il représente deux hectares de vieilles vignes plantées dans les années 50 à 70. Une véritable perle car ce cépage ne représente que 100 ha sur les 34.000 que compte la Champagne. Élaborée uniquement lors d'une année exceptionnelle, cet assemblage 100% Pinot blanc résulte d'une vinification dans la plus pure tradition champenoise, vieillie sous bois pour 5 à 6%. Sa robe or pâle brillante, ses bulles fines et abondantes, son nez complexe et sa bouche d'une fraîcheur remarquable en font le compagnon idéal des mets les plus raffinés...



Schenk NV/SA

Chaussée de Tervuren 375 (RO) - 1410 Waterloo

T. +32 2 352 04 20

www.schenk.be - shenk@shenk.be



Les cuvées



Brut Réserve

Taittinger Brut Réserve est le champagne de tous les instants. Vin et symbole festif, il est le partenaire du bonheur et accompagne les beaux moments de la vie.

Rosé

Robe flamboyante et rose vif. Bulles fines et mousse persistante. Nez ample et expressif. Arômes de fruits rouges frais. En bouche, le Brut Prestige Rosé dégage un équilibre subtil entre velouté et corsé. Quatre mots montent au palais : vif, fruité, frais, gourmand, comme seul un rosé d'assemblage peut le permettre.



Prélude

La cuvée Prélude "Grands Crus", élaborée à partir de vins de Cuvée de première presse uniquement, permet d'obtenir la finesse et la structure nécessaires à un grand champagne pour une longue conservation. Au palais, il offre l'harmonie idéale entre la minéralité fusante du Chardonnay et la puissance aromatique du Pinot Noir.



Brut Millésimé

La cuvée Brut Millésimé est issue de jus de première presse exclusivement et bénéficie d'un long vieillissement en cave. Le lent mûrissement des arômes ainsi que le développement de la complexité du vin sont les précieux fruits de cette exigence sans faille.



L'EXCELLENCE, UNE AFFAIRE DE FAMILLE

PRÈS DE TROIS SIÈCLES D'EXISTENCE POUR
TAITTINGER, L'UNE DES DERNIÈRES MAISONS
DE CHAMPAGNE À PORTER LE NOM DE SES
DIRIGEANTS ET FONDATEURS

La réputation de la maison Taittinger n'est plus à faire ni à démontrer. Son excellence et sa constance en sont les principaux caractères. Ainsi que sa dimension familiale, encore renforcée depuis 2006 et la reprise de la société par Pierre-Emmanuel Taittinger. Épaulé par ses deux enfants Vitalie et Clovis. Un pari qui pouvait paraître osé, voire fou, mais aujourd'hui couronné de succès avec Vitalie en directrice marketing et Clovis au poste de directeur Export. Egérie des campagnes publicitaires et véritable ambassadrice de la Maison, Vitalie est aussi l'incarnation parfaite des valeurs d'élégance et de générosité, toute l'âme de cette dynamique entreprise.

Une terre empreinte d'histoire

Le château de la Marquetterie, berceau du Champagne Taittinger, est niché au cœur du vignoble champenois. Les hommes de lettres sont nombreux à y être passés. A commencer par Jacques Cazotte, inventeur de la littérature fantastique et auteur du Diable amoureux, dont ce fût la gentilhommière. A son invitation, Voltaire ou André Chénier, pour ne citer qu'eux, fréquentèrent ce symbole du luxe à la française, cadre idéal et bucolique pour ces réceptions champêtres et cultivées. Pierre Taittinger tomba amoureux des lieux durant la Première Guerre Mondiale, alors que le château



était reconverti en centre de commandement du Général de Castelnau. Un pareil écrin ne pouvait mieux convenir à l'excellence dont fait montre la famille Taittinger depuis près de trois siècles.

Dix-huit siècles d'histoire veillent sur le site de la butte Saint-Nicaise, aujourd'hui siège du Champagne Taittinger. Descendre jusqu'à 18 mètres sous terre, c'est remonter le temps, croiser l'esprit des moines qui y travaillaient déjà au XII^{ème} siècle et pénétrer un monde de silence creusé à l'époque gallo-romaine.

Mais la majestuosité des lieux ne serait qu'illusion, sans un savoir-faire transmis comme le plus bel héritage de génération en génération. Chez Taittinger, être le vigneron de 288 hectares est une fierté. Dans cette maison, on considère la viticulture comme primordiale pour faire de grands champagnes. Ainsi, le vignoble de 37 crus est planté pour 40% en Chardonnay, 45% en Pinot Noir et 15% en Pinot Meunier. C'est précisément grâce à cet important approvisionnement dans la Côte des Blancs que Taittinger peut élaborer des cuvées à l'élégance toute particulière.

Rien n'est donc laissé au hasard, pas même le packaging des différentes cuvées qu'on retrouvera sur de nombreuses tables à Noël. L'illusion d'optique est similaire à un miroir concave et se base sur un effet de la technique de la lentille de Fresnel, utilisée dans les phares du monde entier. Un visuel pétillant, habillé de bulles qui renvoient la lumière en trois dimensions. Un format moderne qui ravira de nombreux amateurs ou collectionneurs.

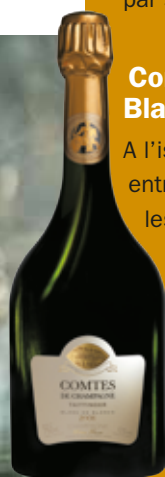


Folies de la Marquetterie

Robe de couleur jaune soutenu, reflets mordorés. Un nez intense, très fruité. Arômes de pêche, de compote d'abricots, quelques notes de brioche grillée et vanille. Une attaque en bouche suave et ample. Une finale expressive aux notes boisées. La cuvée des Folies de la Marquetterie, structurée et puissante, hommage au XVIII^{ème} siècle, accompagne idéalement les mets robustes comme les viandes rôties et les poissons en sauce.

Nocturne Sleever

La robe est de couleur jaune pâle aux reflets chatoyants. Les bulles forment un délicat cordon de mousse fine. Le nez, subtil et délicat, dévoile de délicieux arômes de pêche jaune et d'abricot sec. L'attaque en bouche est souple et onctueuse, tout en demeurant très fraîche. Au palais se révèlent des saveurs de raisin sec et de fruits au sirop. La finale est longue, souple et se distingue par une savoureuse douceur. Vin mature, riche et rond, Nocturne Sleever s'affirme par sa suavité et son onctuosité.



Comtes de Champagne Blanc de Blancs

A l'issu d'un long vieillissement, entre huit et dix années, dans les Crayères de Saint-Nicaise, cette cuvée d'exception rentre dans la lumière. Elle n'est réalisée que dans les années exceptionnelles, dignes d'être millésimées. C'est parce qu'il est élaboré à 100% avec le Chardonnay des plus Grands Crus de la prestigieuse Côte des Blancs et uniquement des vins de première presse, gage absolu de finesse, que ce vin est devenu mythique.



CHAMPAGNE COLLET, VOYAGE AU CŒUR DES ANNÉES 20...

BASÉE À AY, TERRITOIRE CLASSÉ GRAND CRU, L'ENTREPRISE EST AU CŒUR DE LA CHAMPAGNE. DES GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS ONT SU PRÉSERVER CE TERRITOIRE PRÉCIEUX. ILS SONT LES GARANTS DE LA QUALITÉ ET DU RESPECT DES BONNES PRATIQUES.

Premier disciple des révolutionnaires de 1911, qui se soulevèrent pour qu'enfin soit garantie au consommateur la production de champagne dans la seule région de la Champagne viticole, la maison Collet est née en 1921. Depuis près d'un siècle, six générations de vignerons n'ont eu de cesse de se battre pour affirmer ensemble la qualité de leur terroir et protéger leur savoir-faire, en offrant au plus grand nombre des champagnes d'exception.

Un respect des traditions qui n'empêche pas de laisser place au modernisme. L'entreprise possède en effet un outil de production à la pointe de la modernité pour une qualité de vins, de packaging et de service irréprochables. Champagne Collet arbore un design aux lignes épurées et élégantes qui se compose notamment d'une originale étiquette transparente. La marque puise naturellement son identité dans ses racines, son époque de création, les Années Folles qui ont vu le développement du mouvement artistique Art Déco.

Champagne Collet s'est construit autour du savoir-faire des hommes : de la terre à la cave. Des vignerons au chef de cave, tous sont animés d'une même passion, d'une même exigence de qualité tout au long du processus d'élaboration du vin, et d'une même humilité leur permettant à chaque instant de se remettre en question, sans oublier une pointe d'audace et de créativité qui pousse la marque vers l'avant.

Une marque de spécialistes

Le style Collet, c'est la sélection des meilleurs crus, ce savoir-faire de tous les maillons de la chaîne et une durée de vieillissement plus longue que la moyenne. Ainsi, Champagne Collet revendique la durée de vieillissement de ses cuvées sur ses étuis : 3 ans pour les cuvées Brut, Demi-Sec et Rosé, 4 ans pour les cuvées Art Déco et Extra Brut, 5 ans pour le Blanc de blancs et 7 ans pour le Millésimé.

Autant de critères qui ont eu le don de plaire aux plus grandes épiceries fines, aux cavistes et restaurateurs français qui font confiance aux champagnes Collet. Des bulles qui s'adressent d'ailleurs spécifiquement aux grands Chefs et aux amateurs éclairés, à savoir un public impliqué, exigeant et amateur de champagnes, passionné par la gastronomie et les alliances mets et vins. L'essentiel étant dans la qualité intrinsèque des produits, réelle et constatée. Véritable reconnaissance des professionnels, en 2014, la marque Collet a obtenu 126 médailles lors des concours internationaux dont 45 médailles d'Or, toutes ses cuvées ont été primées. De l'apéritif aux mets les plus fins, laissez-vous envoûter par l'une des nombreuses cuvées de cette maison de tradition.





Là où tout a commencé...

Champagne Collet a inauguré au mois de juin 2014, un site de visite et de réception unique ouvert au public sur réservation : La Cité du Champagne Collet – Cogevi. Implanté au cœur du berceau historique de la région, là même où se déroula la révolte de 1911 qui donna naissance à la délimitation de l'appellation Champagne, le visiteur a rendez-vous avec l'histoire. “Là

où tout a commencé”, on ressent réellement le poids de cette âpre lutte pour préserver l'intégrité du vignoble. Des vignes séculaires, des bâtiments chargés d'histoire, une atmosphère unique... Pour peu, on entendrait le chant des esclaves de la terre que dépeignaient les chanteurs du début du siècle.

De la tradition à l'innovation

En ce même lieu, témoin d'un passé tourmenté, à travers un parcours de visite complet, on traverse le temps pour découvrir un site de production encore actif, construit au-dessus d'un important réseau de caves. Dans la Villa Collet, le visiteur est plongé dans les années 20 et l'époque Art Déco. Le visiteur a alors rendez-vous avec Raoul Collet, l'un des dirigeants de l'entreprise à qui cette maison de maître entièrement rénovée rend hommage. Au sortir de la guerre, alors que tout était à reconstruire et à inventer, son audace et sa curiosité ont grandement contribué à conférer ses lettres de noblesse au Champagne Collet.



Champagne et Haute Couture : un mariage réussi

Si vous ne savez pas quoi déposer sous le sapin cette année, laissez-vous envoûter par le petit bijou créé par la maison Collet. Un champagne né d'un assemblage méticuleux de Pinot Noir et Chardonnay que l'on doit au chef de cave Sébastien Walasiak. Inutile de préciser qu'un tel flacon, unique lui aussi puisque fabriqué à partir d'un moule verrier conçu sur mesure et évoquant les formes d'un jupon, renferme rien moins qu'une sélection des meilleurs Premiers et Grands Crus, vendangés à la main pour ne sélectionner que les plus belles grappes. Sa maturation en cave pendant 7 ans, suivie d'un remuage à la main font d'Esprit Couture un des champagnes les plus nobles. Il méritait donc bien cet habillage distingué que l'on doit aux petites mains Collet : un touché cuir, une fermeture unique avec un lacet argent orné d'un bijou frappé de la maison. Sensationnel !

Pas étonnant que la divine bouteille ait remporté 6 médailles d'or cette année, des concours américains aux concours asiatiques, en passant par l'Allemagne et l'Autriche.



www.champagne-collet.com

Importateur Belgique : Olivier Le Fevre – Albert Kint

Antwerpsesteenweg 61, 2630 Aartselaar

T. +32 (0)36 46 38 49



LE GOÛT DE LA VICTOIRE

DE TOUTES LES GRANDES AVENTURES
ET EXPLOITS SPORTIFS,
G.H. MUMM PARTAGE AVEC LES
CHAMPIONS LA PASSION ET LA
PRÉCISION QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Une élaboration longue et délicate

C'est en 1876 que G.H. Mumm orna quelques bouteilles d'un galon de soie rouge pour honorer certains grands clients, en référence au ruban de la Légion d'honneur. Véritable signature de la Maison, cette cuvée nécessite une élaboration longue et délicate. Afin d'exprimer l'authenticité de chaque terroir, les cépages des 77 Crus de G.H. MUMM Cordon Rouge (Montagne de Reims, Vallée de la Marne et de l'Ardre, Côte des Blancs, Sézannais et Côte des Bars) sont pressés et vinifiés indépendamment. L'assemblage est constitué de 45 % de pinot noir, cépage historique de la Maison choisi pour sa structure et sa puissance. S'y associent la finesse et l'élégance du chardonnay (30 %) ainsi que la rondeur fruitée du pinot meunier (25 %). À ces vins issus d'une seule année sont ajoutés 25 % à 30 % de vins de réserve – qui apportent complexité et ampleur à l'assemblage final – et une liqueur d'expédition dosée à seulement 8 grammes par litre. Enfin, la Cuvée G.H. MUMM Cordon Rouge repose en caves deux ans et demi, soit près du double de la période imposée par la législation. Cette cuvée est à servir à 8° pour obtenir la meilleure expression des arômes et de la structure du vin.

Un jeroboam décoré des lauriers de la victoire et un fameux ruban rouge : l'image est désormais associée aux plus belles victoires en Formule 1. Partager ces moments forts avec les hommes les plus rapides du monde fait partie de l'ADN de la Maison G.H. Mumm. Avec, en commun, cette même quête de la perfection. Si des milliards de personnes de par le monde ont déjà partagé ces moments de victoire, peu savent en revanche comment est née la légende. Tout a commencé en 1950, lorsque Reims accueillit le premier Grand Prix de France sur le circuit du Gueux. Le vainqueur reçut naturellement une bouteille de champagne. Ainsi naquit l'histoire d'amour entre le plus célèbre des vins et la plus spectaculaire des courses.



Le pari de la jeunesse

En confiant en 2006 les rênes de la vinification à Didier Mariotti, alors âgé de 35 ans, la Maison G.H. MUMM a non seulement osé faire le pari de la jeunesse mais surtout su reconnaître le talent précoce de celui qui est aujourd'hui le Chef de Cave de la Maison. Il succède à Dominique Demarville, Chef de Caves de 1998 à 2006.

Dans la lignée des fondateurs ou des personnages emblématiques comme René Lalou, c'est à Didier Mariotti qu'il incombe de perpétuer aujourd'hui le style Maison dans chacune de ses cuvées. Il est l'héritier d'un savoir-faire, d'une tradition transmise par plusieurs générations de Chefs de Cave qui ont façonné le style Maison : il en est à la fois le gardien et le "passeur" sans pour autant s'effacer derrière l'histoire. Il y apporte sa sensibilité et sa touche personnelle. Pour y parvenir, il continue de cultiver cette synthèse permanente entre tradition et innovation dont le principal objectif consiste à révéler l'exceptionnelle qualité d'un terroir unique classé à 98 % sur l'échelle des crus champenois.



En 1966, lorsque Jo siffert, vainqueur des 24 heures du Mans grimpa sur le podium, la bouteille qui lui fut remise était chaude. Sous l'effet de la pression, le bouchon sauta sans que personne ne s'y attende. Et le champagne se dispersa en une fine pluie sur la foule massée au pied du podium. L'année suivante, Dan Gurney remporta à son tour cette même course et répéta délibérément le geste de Siffert. Il n'en fallait pas plus pour que l'ensemble des champions de sports moteurs adoptent cette tradition, à commencer par les vainqueurs de Formule 1. Une tradition qui n'est pas étrangère à la réputation de la Maison Mumm à travers le monde. Et c'est en effet devenu le champagne des champions depuis que Jackie Stewart a reçu un magnum de Cordon Rouge sur le podium du Grand Prix de Monza en Italie. Du plongeon d'Ascari dans le port de Monaco à la suprématie de Schumacher en passant par la rivalité légendaire entre Senna et Prost, chaque victoire en Formule 1 a été célébrée par le même rituel intemporel.

Pour la Maison G.H. Mumm, être le fournisseur exclusif de la Formule 1 n'est pas un hasard. Cela reflète l'histoire d'une entreprise qui a toujours été associée aux grandes aventures, à de nombreux triomphes et à d'incroyables aventures humaines. Déjà, en 1904, G.H Mumm soutenait Jean-Baptiste Charcot dans ce qui fut la première expédition française dans l'Antarctique. La preuve en est apportée par une photo de l'explorateur savourant une bouteille de Cordon Rouge sur la calotte glaciaire.

De même, plus récemment, Mumm fut de la partie pour célébrer la victoire et l'incroyable record de Loïck Peyron lors de la 10ème édition de la Route du Rhum.

Ce rôle de pionnier, G.H. Mumm l'a aussi assuré en Champagne. Des innovations constantes qui ont permis à la Maison de révolutionner le secteur et garantir la meilleure qualité de ses champagnes. Ce fut ainsi la première Maison à utiliser des barrils de 12.000 litres en vinification pour garantir la consistance et le caractère du vin. En 2009 également, G.H. Mumm fut la seule Maison de champagne à obtenir une triple certification Qualité-Sécurité-Environnement. A l'image des techniciens qui permettent aux pilotes d'être les meilleurs, la passion qui anime les hommes et les femmes qui élaborent les champagnes Mumm en font les meilleurs vins.





Par Peter Doomen, Ambassadeur national du Champagne 2013

LE CHAMPAGNE CULINAIRE

Relégué au rang d'apéritif

Le champagne est souvent "relégué" au rang d'apéritif en raison du bruit caractéristique du bouchon qui saute lors des festivités. C'est compréhensible mais aussi quelque peu regrettable car le célèbre vin effervescent du nord de la France offre de multiples possibilités culinaires. Les combinaisons intéressantes ne sont toutefois pas le fruit du hasard : il faut en effet comprendre pourquoi le champagne présente divers goûts et arômes pour en connaître les différents types. Il est alors bien plus aisé de comprendre le champagne et de l'intégrer aux plaisirs culinaires.

Le goût du champagne

Il existe deux caractéristiques communes à tous les champagnes, du plus modeste au plus luxueux : l'acidité et l'effervescence. L'acidité est ce qui confère la fraîcheur au champagne. D'un point de vue culinaire, elle est importante car elle tranche avec les textures veloutées du plat. L'effervescence, qui se traduit par les petites bulles remontant à la surface, est la porteuse de l'arôme. C'est sur la base de ces deux éléments que le producteur de champagne compose la large palette de goûts et arômes issue du fruit, du terroir, du procédé de fabrication et de la maturation en bouteille.

Trois grands cépages

Le champagne est élaboré essentiellement à partir de trois grands cépages : le chardonnay, frais et citronné, le pinot meunier, légèrement plus doux et fruité, qui sent souvent le fruit à noyau (pêche et abricot) et le pinot noir, qui possède des arômes de fruits rouges, de fleurs et d'épices. Même si nous ne savons pas avec précision de quelle manière se reflète le terroir, il est clair que le sous-sol calcaireux de la Champagne y joue un rôle important.

L'influence du vigneron

Aucun vin n'est autant déterminé par le savoir-faire du vigneron que le champagne. Quatre choix importants influencent le résultat.

Tout d'abord, le vigneron peut opter de faire vieillir les vins de base sur bois, ce qui donne au champagne une touche oxydante, vineuse et fumée.

À l'exception des crus, tous les champagnes contiennent des vins de réserve : des vins provenant de récoltes antérieures, qui ont connu une longue maturation et réfrèrent les acides expansifs du vin jeune.

La maturation sur lie est également un élément crucial : plus longue est la maturation en bouteille, plus intense sera la saveur de pain grillé. En Champagne, les bouteilles mûrissent pendant au moins quinze mois avant d'être mises sur le marché. Pour les millésimes, cette période est d'au moins trois ans.

Enfin, le champagne est dégorgé et pourvu d'une liqueur de dosage : le vigneron choisit de mettre sur le marché un champagne absolument sec, normalement sec, mi-sucré ou doux.

Les combinaisons culinaires

"Le champagne peut être servi tout au long du repas" a-t-on pour habitude de dire en France. Mais cela ne veut pas nécessairement dire qu'une bouteille sera suffisante pour accompagner un menu de sept plats.

Du contraste dans la structure, de l'harmonie dans les arômes

Partons de la puissance du champagne : l'acidité. Nous pouvons la mettre à profit pour contraster des notes veloutées dans un menu : sauces, crèmes, gras de la viande ou du poisson, etc. Autrement dit, nous recherchons un contraste dans la structure du vin et du plat. En ce qui concerne les arômes, nous recherchons davantage l'harmonie : des saveurs présentes dans le plat se retrouvent dans le champagne et vice versa.

L'apéritif et les bouchées veloutées

Un "Brut" classique se combine parfaitement à toutes sortes de bouchées apéritives. Parmi les classiques, on retrouve les "kaaspoertjes", des crêpes miniatures hollandaises, qui présentent une structure veloutée à l'intérieur et délicieusement croquantes à l'extérieur. Les chips de pommes de terre frais au sel et au poivre, accompagnés d'une sauce d'échalotes sont à la fois simples et surprenants. Si vous préférez quelque chose de plus complexe, essayez les cuillères apéritives agrémentées d'un œuf de caille poché.



5 STYLES DE CHAMPAGNES CULINAIRES

D'un point de vue culinaire, il existe cinq styles de champagne, allant du mélange classique au blanc de blancs, en passant par les champagnes doux. Tous possèdent leurs propres possibilités, qualités et limites lorsqu'il s'agit de combiner vin et repas.

Le brut classique

Bon nombre de champagnes sont produits à base de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier, dans des quantités quasi identiques et avec l'ajout d'un pourcentage limité de vin de réserve. Ces champagnes conviennent en général parfaitement comme apéritif et sont assez passe-partout au niveau culinaire.

Le blanc de blancs

Le blanc de blancs est généralement extrait du chardonnay pur. La tendance consiste à laisser fermenter ou mûrir les vins de base sur bois : cela renforce le caractère vineux du vin et lui confère une légère touche fumée. Le blanc de blancs possède souvent une touche minérale et se marie donc très bien avec des menus de poissons ou de crustacés.

Le blanc de noirs

Les champagnes blanc de noirs proviennent de vins de pinot et le champagne rosé contient également un pourcentage de vin rouge. Ce sont des vins puissants et plus vineux qui présentent des arômes de fruits rouges et d'épices. Au niveau culinaire, ces champagnes ressemblent au bourgogne rouge. Ils conviennent par conséquent très bien aux menus de volailles, même si l'on recherche davantage la subtilité que la puissance dans ce type de menu.

Le champagne mûr

Les champagnes qui contiennent une grande part de vin de réserve ou les champagnes de haute qualité qui mûrissent longtemps en bouteille développent certains arômes tertiaires : du café, des fruits secs, des petites noix, des épices, des champignons, des truffes et même du miel. Ces champagnes conviennent parfaitement à des menus complexes.

Le champagne doux

Les champagnes doux accompagnent parfaitement les desserts. Mais attention : les desserts peuvent parfois être très sucrés ou extrêmement veloutés. Dans ces cas-là, même un champagne portant la mention "doux" ne conviendra pas. Il est préférable de combiner des champagnes plus doux avec des desserts moelleux et subtiles comme par exemple ceux concoctés à base de biscuit de Reims ou encore à base de fruits rouges sans sucre.

l'Ultra-Brut de Laurent-Perrier ou un classique léger comme le Perrier-Jouët.

Le crabe, le homard, les crustacés

Les huîtres sont un classique avec le champagne. Une préparation simple avec de la mousse de champagne et du citron fera parfaitement l'affaire. Mais on peut également s'aventurer avec, par exemple, du concombre, de l'algue marine ou de la gelée de citron vert. Les agrumes s'accompagnent parfaitement d'un blanc de blancs.

Le crabe se marie aussi facilement avec le champagne. Une préparation classique composée, par exemple, de mousse d'avocat fera parfaitement honneur à un champagne minéral.

Si l'on recherche quelque chose de plus substantiel, on peut opter pour des coquilles Saint-Jacques frites au coulis de cerfeuil dans une nage de parmesan. La légère touche caramélisée du fruit de mer frit s'harmonise parfaitement avec le vieillissement sous bois du champagne. Assurez-vous toutefois que le champagne ait bien connu un tel vieillissement.

Des langoustines frites avec une préparation à base de tomates et de fenouil sont également une bonne idée. Ici aussi, il est conseillé d'opter pour un champagne puissant.

Deutz Blanc de Blancs, Pierre Gimonnet (toute cuvée) ou le Blanc de Blancs de Pol Roger. Si vous recherchez la touche de barrique, ne manquez pas de goûter le champagne Les Belles Voyes de Franck Bonville.

Le plat de poisson

Il semble logique que les plats de poisson froids (sushi ou carpaccio) s'harmonisent avec le champagne. Néanmoins, le poisson cuit à basse température accompagné d'une sauce aux poireaux et d'un plat d'accompagnement frit permet d'apporter une certaine tension en bouche lorsqu'il est servi avec un champagne puissant qui comporte une grande part de vin de réserve. Le goût de noisette du champagne trouvera son homologue dans la bouchée frite, tandis que la structure du champagne contrebalancera l'aspect onctueux du poisson et de sa sauce.

Le poisson frit accompagné de pata negra et d'une crème de courgettes grillées se révèle plus osé. Cependant, un tel menu aussi requiert un champagne aux notes plus mûres.

Millésimé Charles Heidsieck ou un millésimé plus mûr d'une excellente année ou le Taittinger's Comtes de Champagne blanc de blancs accompagneront merveilleusement les plats de poisson.

Le plat de viande

Un champagne simple et puissant peut se révéler délicieux lorsqu'il est servi avec un plat de charcuterie fine. Néanmoins, les plats de viande chauds peuvent également être servis avec du champagne. Pourquoi ne pas combiner la pintade farcie avec un risotto de champignons des bois ou des truffes avec un champagne frais et subtile dans lequel est intégrée une grande part de pinot noir ?

On peut même trouver plus puissant encore : une des meilleures combinaisons de vin et de met que j'ai jamais eu l'occasion de déguster a été une tartelette de viande avec du jus frais, combinée à un champagne vineux blanc de noir provenant de la partie méridionale de la Montagne de Reims.

Avec un exemplaire plus ancien et plus mûr, le pigeon ou le canard sera parfait et si possible, accompagné d'un petit plat d'accompagnement dans lequel on retrouvera des notes de fruits mûrs comme la datte, la figue ou encore les fruits secs. En accompagnement, une préparation à base de pommes de terre fera bien ressortir les notes naturelles du pinot noir.

Etienne Lefèvre Prestige, Paul Déthune Blanc de Noirs ou un Bollinger Spécial Cuvée

Le dessert

Le dessert constitue le plus grand défi. En effet, trop souvent, les saveurs douces, le velouté de la pâte, la sauce, la crème ou la glace dominent sur le goût du vin. Préférez les saveurs légèrement sucrées et fraîches comme la crème de chocolat blanc et les fruits rouges frais ou encore une pâtisserie sobre. Un champagne demi-sec, blanc ou rosé convient alors parfaitement.

Mumm demi-sec, Vazart-Coquaert demi-sec ou spécial foie gras, Laurent-Perrier demi-sec.

Si vous souhaitez rafraîchir les palais après une soirée étincelante, servez après le dessert le plus beau champagne de la soirée, une cuvée de luxe, à la fois fraîche et sobre, qui demeure malgré tout mûre et harmonieuse. Nous vous souhaitons de délicieux repas festifs !



L'EXPRESSION DES GRANDS CRUS

Bollinger, c'est avant tout une histoire familiale. La Maison d'Aÿ est en effet l'une des toutes dernières Maisons champenoises à avoir su conserver son indépendance depuis sa fondation quand Athanase Hennequin de Villermont, officier de marine promu amiral lors de la guerre d'indépendance des États-Unis, s'associe à Paul Renaudin et Jacques Bollinger. Mais au-delà de ces hommes, c'est à une dame, Elisabeth Law de Lauriston-Broubers que la Maison Bollinger doit une grande partie de ses lettres de noblesse. Lorsque son mari, Jacques Bollinger, décéda prématurément en 1941, elle reprit les rênes de l'entreprise et, en l'espace de 30 ans, imposa ses champagnes comme la référence des plus fins connaisseurs de la noble bulle.

Mais le champagne est aussi une question de terroir. Aujourd'hui étendu sur 164 hectares, il couvre plus de 60% des besoins de la Maison, autre spécificité rare dans la région. Bollinger s'approvisionne aussi auprès de vigneron propriétaires des plus grands crus. Ce qui offre à Bollinger le luxe du choix pour l'élaboration de ses cuvées qui présentent la caractéristique d'avoir toujours une majorité de Pinot Noir.

Mais la qualité des raisins n'est pas l'unique élément qui confère au champagne Bollinger son goût si particulier. Ce qui fait probablement la plus grande spécificité de la Maison, c'est la première fermentation en fûts de chêne. De petits fûts anciens qui permettent une oxydation ménagée en jouant un rôle de filtre entre le vin et le monde extérieur. Les vins en ressortent avec un bouquet d'arômes d'une grande complexité et sont mieux parés à traverser le temps.

Précisément, la notion de temps est indissociable de Bollinger. Les vins y bénéficient en effet d'un vieillissement sur lie deux à trois fois plus long que ne l'imposent les règles de l'appellation champagne. Ils peuvent ainsi s'épanouir et gagner en complexité. Le temps est une véritable philosophie signée Bollinger : si la nature n'appelle pas à millésimer, on patiente une, voire plusieurs années, afin que qualité prime toujours sur quantité.



BOLLINGER, UNE MAISON DE CHAMPAGNE OÙ LE TEMPS S'EST FAIT L'ALLIER DES MEILLEURS VINS

Un Brut non-millésimé pas comme les autres

Si élaborer un champagne millésimé est une science, assembler un "sans année" est l'apanage des plus grands. C'est pourquoi, chez Bollinger, Spécial Cuvée et Bollinger Rosé (deux non-millésimés) présentent une caractéristique unique : l'ajout de vins de réserve en provenance de Grands et Premiers crus fermentés sous bois, vieillies entre 5 et 15 ans en magnums bouchés liège. Ces non-millésimés présentent d'ailleurs toujours une majorité de vins de réserve dans l'assemblage, assurant une constance dans l'excellence et la qualité, signature des champagnes Bollinger.



SIX GÉNÉRATIONS DE PASSIONNÉS

Fondée en 1910, la Maison Boonen-Meunier a vu 6 générations se succéder dans la passion et la tradition pour élaborer des champagnes de qualité avec, toujours, la volonté d'offrir du plaisir aux consommateurs qui les dégustent. Des champagnes fins et raffinés qui se prêtent autant à l'apéritif qu'à l'accompagnement des mets les plus délicats. Avec une production de quelque 65.000 bouteilles par an, ces vigneron récoltant-manipulant installés dans la vallée de la Marne distribuent leur production essentiellement en Europe. Son caractère familial se ressent également dans l'accueil qui est offert aux visiteurs qui se rendent à la propriété. Vous pourrez y visiter les installations de cette propriété à taille humaine, et bien sûr déguster les différentes cuvées de la Maison. A commencer par le Brut Tradition, un brut sans année constitué de 3 cépages champenois : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Si cette cuvée garde d'année en année une excellente constance, c'est parce qu'elle est élaborée avec un assemblage de vins de réserve qui lui confèrent ce caractère traditionnel de la Maison. A l'instar d'un certain Tom Boonen, tout auréolé de ses victoires, les champagnes Boonen-Meunier collectionnent également les distinctions dans les différents concours européens.

NÉE DE L'UNION DE JEAN TRIBAUT ET DE SUZANNE SCHLOESSER, LA MAISON TRIBAUT-SCHLOESSER A SU ALLIER TRADITION ET MODERNISME POUR ÉLABORER UNE GAMME DE VINS DÉJÀ MANTES FOIS RÉCOMPENSÉS

Le champagne Tribaut Schloesser fait partie de ces maisons où le savoir-faire se transmet de génération en génération. Mais la tradition est ici empreinte de modernité et d'innovation, ce qui n'est pas étranger au succès des bulles qu'on y produit. Si les champagnes Tribaut-Schloesser sont aujourd'hui presque centenaires, la viticulture portant la griffe de ces deux familles est bien plus ancestrale encore. C'est en 1929 que Roger Tribaut et René Schloesser décident d'unir leur savoir-faire à l'occasion du mariage de leurs enfants Jean et Suzanne. De l'amour ne pouvait naître que le meilleur. Sur quelque 50 hectares, on regroupe ici des raisins d'exception regroupant 30% de Chardonnay, 30% de Pinot Meunier et 40% de Pinot Noir.

L'arrivée de la dernière génération à la tête de la propriété résume à elle seule le leitmotiv qui a toujours guidé les générations qui ont assuré la pérennité des champagnes Tribaut-Schloesser : la modernité dans la tradition. Fidèles au caractère d'antan, en prenant soin de faire évoluer l'outil et de s'entourer des personnes les plus qualifiées pour tirer la quintessence de leur vignoble, les propriétaires sont à la fois au coeur des vignes et dans la cave pour élaborer une gamme de très bons vins, respectueux du terroir tout en offrant une régularité que l'on doit à la passion des Tribaut eux-mêmes.

Cette qualité et cette régularité ont permis aux champagnes Tribaut-Schloesser de se bâtir une notoriété bien au-delà des frontières champenoises. Chaque année, ce sont ainsi quelque 350.000 bouteilles qui sont commercialisées à travers le monde, à commencer par le Benelux, le Royaume-Uni ou l'Allemagne. Et les marchés du grand export que sont l'Amérique du Nord ou l'Asie ont aussi largement contribué à cet essor.

Les vins proposent ainsi une gamme complète, garante de la maîtrise d'un savoir-faire parmi lesquels une Cuvée Brut Origine d'un excellent rapport qualité-prix, ou encore un Blanc de Chardonnay reconnu depuis plusieurs années par une médaille d'or au Concours des meilleurs Chardonnay du Monde. Sans oublier la Cuvée René, hommage au fondateur, un haut de gamme médaillé d'or deux années consécutives au Concours International de Bruxelles.

L'AMOUR DES CHOSES BIEN FAITES



UN ROSÉ DE HAUT VOL

LA CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER S'ÉRIGE EN
SYMBOLE DE LA RENAISSANCE DE LA NATURE.



La renommée de Laurent-Perrier n'est assurément plus à faire. Profondément ancrée dans le terroir Champenois, elle a été créée en 1812 par André Michel Pierlot. En 1939, Marie-Louise de Nonancourt veuve et mère de quatre enfants, soucieuse d'assurer leur avenir, acquiert le Domaine Laurent-Perrier.

Au sortir de la guerre, Bernard de Nonancourt, un des fils ainés, débute un exigeant apprentissage de toutes les étapes du métier de la vigne à la cave avant d'être nommé en octobre 1948 Président Directeur Général. C'est à ce visionnaire qu'on doit le style Laurent-Perrier dont les valeurs ont su demeurer au fil des ans, et sont aujourd'hui fièrement défendues par ses deux filles Alexandra et Stéphanie. Mais comme toute grande Maison, Laurent-Perrier sait se remettre constamment en question pour élaborer des champagnes toujours plus étonnants. La Cuvée Rosé émerge sans conteste à cette catégorie, celle réservée aux vins d'exception.

La Cuvée Rosé est née en 1968 avec pour exigence la recherche de perfection à toutes les étapes d'élaboration et s'est vite imposée comme une référence. Dans son élégant flacon d'inspiration Henri IV, ce champagne rosé est reconnu grâce à la constance de sa grande qualité depuis 40 ans.

Les installations techniques de Laurent-Perrier sont totalement adaptées et dédiées à l'élaboration du Rosé. Les raisins des parcelles sélectionnées sont triés et égrappés avant la mise en cuve. La macération d'une durée allant de 48 à 72 h permet d'extraire la couleur et d'exprimer toute la richesse aromatique du Pinot Noir. Le vieillissement des bouteilles en cave est de quatre ans minimum.

Frais au nez et au palais, il offre une large palette de petits fruits rouges. Ce délice de fraîcheur allie structure et souplesse. Cette Cuvée se marie donc avec de nombreux plats, de l'apéritif au dessert. Pareil nectar méritait bien un écrin à la hauteur. Chose faite avec cette élégante cage, originale et inédite, qui convient à merveille à cette iconique Cuvée.

L'HISTOIRE D'UNE PASSION

AMOUR DES VIGNES TRANSMIS DE PÈRE EN FILS. TERROIR
AUX NUANCES SUBTILES ET EXPRESSIVES. VIGNOBLE
TRAVAILLÉ AVEC LA MINUTIE ACCORDÉE À UN JARDIN...
LA MAISON BEAUMONT DES CRAYÈRES A SU PRÉSERVER
CES RICHESSES INESTIMABLES QUI DONNENT LEUR ÂME À
SES CUVÉES AUTHENTIQUES, D'UNE QUALITÉ RARE.



Adventure humaine née de la volonté d'un groupe de vigneron de fonder une grande marque autour de valeurs fortes (fierté du vignoble, esprit collectif, authenticité, volonté d'indépendance et souci de qualité), la Maison Beaumont des Crayères s'apprête à célébrer son 60ème anniversaire. Près de 600.000 bouteilles sortent des caves de ce domaine chaque année. Grâce à la qualité de ses cuvées, la marque s'est rapidement imposée sur les marchés exports et est de plus l'une des rares Maisons à bénéficier d'un auto-approvisionnement.

Trois générations se sont déjà succédées à la tête du vignoble, ayant décidé de s'engager dans une démarche de viticulture raisonnée. Marduil est l'un des crus les plus réputés de Champagne pour le cépage Meunier, ce qui explique sa forte représentation dans les vendanges Beaumont des Crayères. On y pratique la vinification séparée, une autre clef pour la qualité qui permet d'appliquer une oenologie raisonnée pour chaque cuvée et qui offrira au moment des assemblages une plus vaste palette de vins à marier. Pour maintenir un haut niveau de qualité à ses vins, la Maison y apporte le plus grand soin et la plus extrême rigueur. Sa structure à taille humaine permet en outre à son Chef de cave d'en être le vrai garant. Pour les cuvées de prestige, une partie des vins est élevée sous bois. Cet élevage particulier confère au vin plus d'intensité aromatique, plus de matière en bouche et de longueur.

Reflète d'un savoir-faire emblématique, la cuvée Nostalgie 2002 est le fleuron de la Maison. Composé de 65% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir et 5% de Meunier, ce fer de lance est, comme nombre de champagnes signés Beaumont des Crayères, auréolé de multiples médailles dans les concours internationaux.

Champagnes d'apéritif qui accompagnent aussi des mets raffinés.

L'INDISPENSABLE

Seau Majestic

Ce seau à champagne en cristal soufflé à la bouche est du plus bel effet pour accompagner vos dîners les plus chics. Sur pied, d'une hauteur de 77 cm, il se pose à côté de votre table pour un effet plus que garanti. Beau et pratique, il conservera votre champagne à température idéale pendant toute la durée de votre repas.



Marea

Le refroidisseur Marea est léger et maximise l'espace disponible sur votre table. Grâce à son attache universelle, vous pouvez l'adapter au bord de n'importe quelle table. Et pour ajouter une touche de décoration à votre table, il est disponible en acrylique transparent (24,90 €) ou en noir (19,90 €).

Nez du Vin

Les coffrets aromatiques de Nez du Vin sont la référence absolue pour les amateurs de vin qui veulent profiter de la dégustation de leurs meilleures bouteilles dans des conditions optimales. Le livre qui les accompagne est une mine d'informations et de conseils richement illustrés pour reconnaître les qualités aromatiques de chaque vin. Des coffrets qui conviennent autant aux professionnels qu'aux amateurs passionnés par le vin. Le grand coffret (54 parfums) revient à 299 €, mais il existe aussi un coffret de 12 arômes, spécifiques pour les blancs et les vins effervescents à 78 €.



Cork Remover

Parfois, nous laissons volontiers le bouchon exploser. Mais l'idéal est de le faire tourner délicatement dans le goulot de la bouteille. Le souffle qui s'échappe lors de l'ouverture n'est pas appelé pour rien "le soupir érotique". Le Cork Remover est l'accessoire le plus efficace pour y parvenir. Doté d'une paire de pinces à l'avant, il vous facilite la découpe du muselet. Puis, vous n'aurez plus qu'à tirer délicatement et sans effort le bouchon de la bouteille. Vendu au prix de 19,90 €



Bouchons en silicone Pulltex

Vous n'avez pas vidé la bouteille? Pas de souci, refermez-la simplement avec un des bouchons en silicone de Pulltex. Un large assortiment de bouchons aux couleurs festives est disponible au prix de 12,90 € les deux bouchons.



Arena

L'idéal pour les fêtes gargantuesques. Cet énorme refroidisseur en inox de très haute qualité pour contenir pas moins de 8 bouteilles. Grâce à sa double paroi, les bouteilles demeurent fraîches plus longtemps et n'encombrent pas votre table. La double paroi de cet ustensile garantit qu'aucune goutte de condensation ne perle à l'extérieur, et donc sur votre table. Prix arena : 238 €



LE GRAND CRU D'AMÉLIE NOTHOMB



Dans Pétronille, son 23^e roman, Amélie Nothomb invite le lecteur à la découverte des meilleurs champagnes. Au fil des pages, les bouchons sautent, en toutes occasions. Mais pour l'auteur à succès, le champagne ne doit pas nécessairement accompagner un moment de la vie. "Ce dont je suis convaincue, en revanche, c'est que le champagne ne se boit pas seul. Ce qu'il faut, plus que l'occasion, c'est trouver la bonne personne pour le partager. En l'occurrence, je me rends assez vite compte que Pétronille est cette convigne." Pour Amélie Nothomb, il n'est en effet pas question de compagne ou de compagnon, ces deux termes étant associés au partage du pain. Il fallait donc aussi créer un terme qui convienne à cette franche amitié autour de la coupe de champagne. Pétronille sera cet être rare. Un personnage de fiction, comme souvent avec l'auteur, mais empreint d'une grande part d'auto-biographie. Pétronille lui a ainsi été inspirée par mon amie Stéphanie Hochet, à qui elle rend hommage tout comme elle confie "qu'un excellent champagne se déguste avec quelqu'un qui est à la hauteur." Leur amitié est donc aussi inestimable que les grands millésimes qu'elle débouche tout au long de son roman. Si l'ivresse en est un des fils conducteurs, elle n'est pas que physique. "L'ivresse de l'amitié et celle du champagne se nourrissent très bien l'une de l'autre. Mais tout dépend de comment on réagit. Le champagne permet de grands moments d'épanchement, des confidences que l'on n'aurait jamais fait autrement. C'est une espèce d'a-

"Tu m'as donné l'occasion d'appliquer l'une des devises de Napoléon, qui mettait toujours une bouteille de champagne au frais, pour après la bataille. « En cas de victoire, je la mérite, mais en cas de défaite, j'en ai besoin. »"

venture dans laquelle il nous emmène. Avec Pétronille, on a fait les 400 coups dans Paris." Et ailleurs également. Car, emportés par la frénésie, les deux convignes ne voyagent pas qu'au travers de leurs confessions. A chaque fois, avec comme bagage le champagne. Sauf à Londres, où elles se contentent d'une Guinness. "Ce n'est pas que le champagne soit réservé à certains endroits, mais il est clair qu'il convient parfaitement à une ville comme Paris. Je sais que beaucoup de gens n'aiment pas Paris, et il est vrai que c'est une ville qui peut être violente. Mais elle mérite bien son nom de ville lumière tout comme le champagne est une boisson lumière. Leur association est très forte. Si on parvient à mêler ces trois formes d'ivresse, celle du champagne, de l'amitié et de Paris, on peut vivre des expériences incroyables."

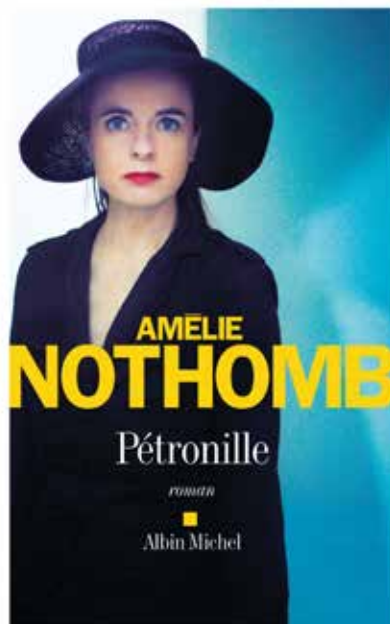


“En plus de ses innombrables autres bienfaits, le champagne a le talent de me reconforter. Et même quand je ne sais pas de quoi j'ai besoin d'être reconfortée, le breuvage le sait, lui.”

Lors d'un détour au Ritz, monde auquel n'appartient pas Pétronille, Amélie Nothomb dépeint aussi le luxe, le caractère exclusif qui entoure le champagne. Un vin qui ne serait donc pas accessible à tout le monde. “C'est malheureusement assez vrai car il faut reconnaître qu'un bon champagne n'est pas bon marché. C'est une injustice mais j'essaie, au travers de ce roman, d'initier un maximum de gens à boire du bon champagne. A ceux qui prétendent que je prône l'alcoolisme, je réponds qu'au contraire, j'invite le lecteur à consommer peu, mais à boire de bonnes bouteilles. Aux jeunes qui boivent beaucoup et très vite, j'oppose la qualité. Même s'il est vrai, je le répète, que cela a un prix. Si tout le monde ne peut pas se payer un millésimé, on peut déjà trouver un bon champagne à 29 euros, comme le Moët.

Amélie Nothomb est une experte, au point d'associer les marques à des envies. Comme ce Roederer que lui suggère une rencontre avec son héroïne. “Il est clair qu'à chaque moment correspond un champagne. Certains sont plus festifs, d'autres plus culturels. L'un conviendra parfaitement à un moment d'amour ou d'amitié.” D'autres peuvent apporter un réconfort, comme ce dédommagement moral que lui concédera un magazine féminin suite à l'interview qu'elle réalisera de Vivienne Westwood. “Là, nous ne sommes pas dans la fiction. C'est quelque chose qui m'est réellement arrivé. Lorsque je l'ai interviewée, elle m'a réellement traitée comme je le raconte dans mon livre en m'obligeant à aller promener son chien. Je n'ai pas exigé de dédommagement moral à la journaliste commanditaire en lui relatant mon expérience. Le lendemain, je recevais quatre bouteilles de Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle.”

Ce n'est pas là l'unique référence à la réalité qui transpire du roman. Car lorsqu'on demande à Amélie Nothomb si les airs de cave à champagne que revêt son appartement au travers des pages sont le fruit de son imagination, elle confesse “que ce n'est pas tellement exagéré. J'ai la chance d'avoir un grand appartement. On peut donc s'y balader sans tomber nez à nez avec des bouteilles, mais il est clair qu'elles ne sont jamais très loin... Je suis une inconditionnelle du champagne et, comme j'ai la chance d'être une auteur à succès, tous mes droits d'auteur y passent...”



Pétronille, Amélie Nothomb,
publié aux éditions Albin Michel (16,50 €)



PAR THIERRY HEINS

WHAT'S NEW ?

NOMAD OUTLAND WHISKY

70 cl - 41.3%



Le producteur de Tio Pepe élargit sa gamme de spiritueux avec ce whisky Nomad, issu de la collaboration entre Richard Paterson, master blender de Whyte & MacKay, et Antonio Flores, master Blender de Gonzales Byass. Ce blend issu de l'assemblage de 25 whiskies single malt et de 6 whiskies de grains de 5 à 8 ans d'âge a été affiné pendant 3 ans dans des fûts de Sherry en Ecosse et ensuite transporté en Espagne pour terminer son affinage de 12 mois dans des fûts de Pedro Ximenez. Beaucoup de grands whiskys terminent leur affinage dans des fûts de sherry mais ce sont les fûts vides qui font le voyage de l'Espagne vers l'Écosse. Ici le whisky termine sa maturation directement dans les chais de Jerez de la Frontera, exposé à la flore spécifique des caves de Gonzales Byass et aux conditions maritimes, de t° et d'humidité de la plaine d'Andalousie.

Gonzales Byass crée ainsi une nouvelle catégorie "Outland Whisky : *Born in Scotland and Raised in Jerez*". Nul doute que d'autres collaborations multiculturelles de ce type suivront. Un whisky à la saveur lisse, de fruits secs, de miel et aux notes caractéristiques de Pedro Ximenez. Une très belle introduction en douceur (et en prix) vers le monde du whisky.

CAVISTES - PVC 35.90 € | DISTRIBUTION : CINOCO

CRAIGELLACHIE LAST GREAT MALTS

13 years - 70 cl - 46°



John Dewar & Sons Ltd, propriété de Bacardi Limited, lance une nouvelle série de single malts jamais mis en bouteille auparavant. Les whiskys mûris : Aberfeldy, Aultmore, Craigellachie, The Deveron et Royal Brackla seront lancés sous le nom de Last Great Malts en plusieurs phases. Le but est d'introduire régulièrement des éditions limitées tels des single casks et d'autres expressions exclusives. Stephen Marshall, Global Brand Director Malts au sein de Bacardi Limited, a pour objectif de jouer la carte des Last Great Malts afin d'attirer l'attention sur des très belles expressions de malts qui jusqu'à présent étaient seulement utilisés pour la production des Dewar's et des blends William Lawson's.

Craigellachie est un nouveau nom dans le monde des single malts. Les amateurs de single malt l'apprécieront pour son caractère un brin sulfureux, très savoureux et pénétrant. Pour les amateurs de malts tourbés. Il est disponible en versions de 13 et 17 ans et en édition limitée de 23 ans.

CAVISTES - PVC 33,99€ | DISTRIBUTION : BACARDI

TI ARRANGÉ DE CED – ANANAS VICTORIA**70 cl – 32%**

Cédric Brément, maître artisan et passionné de rhum, élabore une gamme de rhums arrangés à partir de rhum agricole AOC de Martinique et de fruits frais sélectionnés avec soin et mûris naturellement pour livrer le meilleur de leur saveur. Une gamme de produits qui a beaucoup de succès. Les fruits sont découpés et mis en bouteille manuellement. Le Ti Arrangé de Ced Ananas Victoria est une macération d'ananas de la Réunion et de vanille Bourbon de Madagascar.

Depuis janvier 2014, un partenariat avec SCA Fruit de la Réunion a été mis en place. Cette coopérative œuvre pour produire des fruits d'excellence et intègre l'approche de l'agriculture raisonnée. Le Ti Arrangé de Ced – Ananas Victoria a été récompensé par une médaille d'Or au dernier Concours Mondial de Bruxelles des spiritueux.

CAVISTES – PVC 32 € | DISTRIBUTION : PREMIUM SPIRITS

**CLÉMENT RHUM VIEUX VSOP 125e ANNIVERSAIRE BY JONONE****70 cl – 40%**

À la Martinique, le terme d' "Habitation" désigne un domaine agricole avec ses plantations, sa maison et ses bâtiments d'exploitation. L'Habitation Clément réunit aujourd'hui au cœur des plantations de cannes à sucre le siège historique des rhums Clément, un magnifique jardin botanique ainsi que la Fondation Clément pour la promotion des arts caribéens, faisant de ce lieu un site culturel et patrimonial majeur de la Martinique. L'habitation Clément, seule habitation créole ouverte au public, accueille chaque année près de 80 000 visiteurs qui viennent découvrir les rhums de la maison ainsi qu'une part de la culture créole...

Depuis plusieurs années, Rhum Clément confie à des artistes caribéens la création d'une édition limitée de sa bouteille emblématique de rhum vieux. Pour célébrer son 125e anniversaire, c'est l'artiste d'origine dominicaine Jonone – John Andrew Perello – qui a réalisé le design de cette édition très limitée – 30 000 exemplaires pour les 65 pays où la marque est présente – qui oscille entre vapeurs *streetart* et esthétiques traditionnelles issues de la Martinique. Ce rhum agricole vieux Clément VSOP est le résultat d'un assemblage de rhums vieillis en fûts neufs et en fûts plus anciens. Des arômes épicés et torréfiés lui confèrent une bonne rondeur et un bel équilibre. Jonone a commencé à graffer sur les métro new-yorkais à l'âge de 17 ans. En 1987, il s'installe à Paris où il travaillera en compagnie des pionniers du hip-hop français et du street art. Il expose à présent dans différentes villes du monde.

L'artiste a dévoilé la nouvelle bouteille le 26 novembre dernier lors d'une soirée à la galerie Lazarew à Bruxelles. Jonone a expliqué que ce travail était en quelque sorte un retour vers ses origines, le rhum faisant partie intégrante de la culture caribéenne. Les invités ont assisté à une "performance live" de l'artiste et ont pu découvrir l'exposition de photos "Clément & Jonone" par Felipe Sanguinetti.

CAVISTES – PVC 39 € | DISTRIBUTION : CINOCO



KILCHOMAN MACHIR BAY SINGLE MALT

70 cl - 46°

Fondée en 2002, la distillerie est située sur la côte ouest d'Islay. Kilchoman est la plus jeune des 8 distilleries de l'île et la première construite depuis 125 ans. La production a démarré en 2005 et la première bouteille mise en vente en 2009. La distillerie est une des plus petites d'Ecosse, sa capacité est de 150.000 litres d'alcool/an. Particularités de la distillerie : elle dispose de sa propre malterie et elle produit également une centaine de tonnes d'orge sur l'exploitation destiné à la version single malt "100% Islay".

Vieilli en fût de bourbon et affiné en fût de Sherry Oloroso, Machir Bay est la version incontournable de la gamme ! C'est un single malt de caractère, issu d'un assemblage de single malts de 5 et 6 ans, marqué par des notes de cendres et de fumé, d'agrumes confits, de terre, d'orge maltée et de poivre. Embouteillé une fois par an, chaque nouvelle version est issue d'un vieillissement plus long. Les fans de Kilchoman peuvent ainsi suivre l'évolution de ce single malt d'année en année. Pour les fêtes de fin d'année, cette bouteille est également disponible en coffret avec deux verres de dégustation.

CAVISTES - PVC 50 € (COFFRET 60 €) | DISTRIBUTION : THE NECTAR



YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE

70 cl - 43°

Yamazaki a la particularité de produire à elle seule une centaine d'expressions de single malts, simplement en mélangeant les variétés d'orge, de maltage, de levures, en variant les temps de fermentation et les modes de distillation, en combinant les alambics de formes et de tailles différentes, en jouant sur la taille et l'origine des fûts.

Riche et exubérant, Yamazaki Distiller's Reserve 2014 fait partie de la dernière gamme des single malts de la maison Suntory. Assemblage de fûts de bourbon, de fûts de bordeaux rouge de Château Lagrange (propriété de Suntory), de fûts ayant contenu du xérès et d'une petite proportion de fûts de chêne japonais Mizanura, il est marqué par des notes de noix de coco et d'épices douces (vanille et cannelle). Moyenne d'âge de cet assemblage : 7-8 ans.

CAVISTES - PVC 49 € | DISTRIBUTION : CINOCO



BROKER'S PREMIUM LONDON DRY GIN

70 cl - 47°

Reconnue comme l'un des tous meilleurs gins au monde et récompensée à de très nombreuses reprises, cette version spéciale à 47% est une base idéale pour long drinks et cocktails. Produit à Birmingham dans une distillerie vieille de plus de 200 ans, Broker's est un London dry gin traditionnel produit à base de blé et d'une dizaine d'aromates différents distillés dans des alambics à repasse en cuivre.

La pureté de son style, son look et son nom en font le parfait représentant des gins secs et classiques : une eau-de-vie on ne peut plus anglaise. Au nez, le genièvre, le citron et le zeste d'orange dominant. En bouche, ce gin présente un bel équilibre entre les épices, le genièvre et la douceur des agrumes.

CAVISTES - PVC 24 € | DISTRIBUTION : CINOCO

CRU
bio

3th edition

**Organic
Wines Fair
of the
Benelux**

02-03-2015 > Brussels

03-03-2015 > Amsterdam

info: sophie.dierickx@vinopres.com





par Bernard Sirot

L.2 au M.4 Février

29^e SALON DES VINS DE LOIRE

Rendez-vous incontournable pour la profession, Angers sera une nouvelle fois le premier carrefour à vocation viticole régional de France. Placée sous le signe du renouveau et de l'évolution, il sera cependant différent des millésimes antérieurs... Ce n'est un secret pour personne que les organisateurs cherchaient depuis quelques années à améliorer et à dynamiser ce salon qui fait l'unanimité chez les visiteurs. Bien situé, parfaitement organisé, il réunit chaque année près de 10 000 acheteurs et observateurs professionnels de l'activité viticole internationale. De plus, la simplicité, la proximité et l'amabilité des Ligériens ont toujours engendré un bon climat général et même un esprit de fête viticole que l'on ne retrouve pas nécessairement par ailleurs. Mais tout événement, si performant soit-il, vieillit inévitablement et un coup de modernité était devenu indispensable pour contenter et rassurer notamment une clientèle d'exposants de plus en plus habituée à des salons très performants comme Prowein.

2015 S'INSCRIT DANS LA CONTINUITÉ MAIS AUSSI DE L'INNOVATION...

Les grands rendez-vous traditionnels du salon:

Le Concours des Ligers le dimanche 1 Février

Traditionnellement organisé la veille du salon, il est ouvert à la production de l'ensemble des viticulteurs, négociants et caves coopératives du vignoble de Loire. Tous y ont droit... exposants comme non-exposants.

Le Palais des Ligers

Dès l'ouverture du salon le lendemain, les vins médaillés sont présentés aux palais avisés des visiteurs. Une mise en œuvre exemplaire qui permet aux professionnels de se faire d'emblée une idée du millésime mais aussi de partir à la recherche des heureux metteurs en marché présents au salon.



Palais des Ligiers : Un espace pour découvrir rapidement les lauréats du récent concours

L' Espace de libre dégustation

L'idée n'est pas neuve mais elle connaît un succès grandissant. Initiée à Angers en 2013, elle permet aux visiteurs de découvrir les vins proposés par les entreprises. Libre à chacun ensuite de repérer le metteur en marché et de le rencontrer sur son stand. Un gain de temps considérable pour maximaliser l'espace temps sur le salon.

Wine Blog Trophy

Initié depuis 2007, le trophée est attendu par la communauté des passionnés de la toile... C'est une forme d'aboutissement pour tous ceux qui publient toute l'année des articles sur l'univers du vin. De plus, il a aussi son blog : wineblogtrophy.com et son profil Facebook. En 2015, le Wine Blog Trophy s'ouvre aux bloggeurs internationaux, aussi bien en langue française qu'anglophone.

LES NOUVEAUTÉS DE L'ÉDITION 2015

La Levée de la Loire

Autrefois organisé par ailleurs, cet événement intègre enfin l'espace du Salon des Vins de Loire. Plus de cent exposants-artisans en vins bio du Val de Loire seront présents.

Master Class

Nouvelle formule revue et corrigée durant les 3 jours... Très en vogue sur les autres manifestations, les Master Class s'ouvrent autour de trois thèmes :

- les appellations : réservées aux syndicats qui présenteront leur communication
- les accords mets/vins : avec, en cible principale, les accords originaux
- les présentations techniques : présentation des cépages avec leurs différences organoleptiques et les terroirs de production par des dégustations comparatives et commentées.

Les Jeunes Vignerons

Intéressante initiative qui consiste à mettre en avant les Jeunes Vignerons installés depuis moins de 4 ans. Le deal des organisateurs est de proposer à ces vignerons de présenter leurs vins sur un espace distinct au sein d'un pôle "Jeunes Vignerons".

Les Workshops du Salon

Cet espace de prospective propose des interventions courtes et interactives sur 3 thèmes durant les 3 jours :

- Consommation marché
- Points de Vente
- Vin2.0 : comprendre le web pour mieux valoriser ses vins et gagner de nouveaux marchés.

Lundi 2 Février: Journée cavistes et restaurateurs

Un TGV privatisé a été retenu pour la venue de cavistes et restaurateurs de la région parisienne. Une des cibles privilégiées de la production ligérienne.

Mercredi 4 février: Journée "Grande Distribution"

Autour d'une conférence débat sur le thème "Comment mieux vendre son vin" et d'une exposition, visible les 3 jours, qui présentera des coups de cœur et des exemples parlants de partenariat réussi...

Mais une des raisons essentielles de venir à Angers est la curiosité de découvrir le récent millésime...

2014 : UN MILLÉSIME TRÈS HEUREUX DANS LA LOIRE... DE NANTES À BLOIS...

On est passé proche de la cata avec un été frais et pluvieux mais heureusement fin août, la chaleur et le soleil sont enfin arrivés avec le plus grand plaisir. Et, bien entendu, en toute logique, l'espoir est revenu dans une grande partie du pays et en particulier dans la Loire. Surtout que ces conditions inespérées ont tenu tout le mois de septembre et une grande partie d'octobre. Une véritable aubaine dont les vignerons ont pu et su tirer profit.

Conditions de production du millésime

Contrairement aux années 2012 et 2013, le printemps s'est plutôt montré clément avec un bon niveau d'ensoleillement permettant un débourrement régulier dès la fin mars. La floraison s'est ensuite parfaitement déroulée. La pression des maladies cryptogamiques est cependant restée permanente et l'attention des vignerons a dû rester constante toute la saison. Heureusement, cette année atypique s'est terminée en beauté...

Les vins blancs secs

EN PAYS NANTAIS

Conditions idéales pour les vendanges qui ont commencé le 10 septembre. Les analyses et les dégustations ont ensuite révélé de belles maturités avec des raisins joliment aromatiques. Les vins sont fins et persistifs avec une fraîcheur et une vivacité soutenues.

ANJOU-SAUMUR

Après deux années difficiles, on renoue avec la grande qualité. Les vins sont concentrés et fins avec une mention particulière pour le chenin. On parle dans la région du meilleur millésime depuis 1997...

SALON DES VINS DE LOIRE

TOURAIN

C'est la fête au sauvignon... La fin de l'été leur a été propice à souhait. Les vins possèdent une belle expression aromatique, une jolie droiture et un potentiel aromatique orienté soit sur les agrumes soit sur des notes de fruits exotiques... Question de qualité de terroir bien entendu mais aussi de maturité. Deux types de vins sont donc annoncés.

Les fines bulles

Réussite générale pour la catégorie... Les chardonnay et chenin ravissent en qualité les producteurs. Du côté des rendements par contre, le chardonnay est à la baisse et le chenin à la hausse. On parle d'une qualité comparable à 2012. Les vins présentent des notes de fruits blancs avec pour certains des notes de réglisse, pour d'autres, un profil riche et lacté. De grands assemblages sont en vue...

Les vins rouges

Au moment de mettre sous presse, nous n'avons pas obtenu de l'interprofession les commentaires génériques sur les rouges de la région. Toutefois, après enquêtes auprès de plusieurs vignerons dignes de foi, il faut s'attendre à un millésime de choix car comme pour les blancs, le bon et beau temps a été de la partie durant toutes les vendanges dans la région...

CENTRE-LOIRE

On n'est pas peu fier du millésime dans la région... Mal barrée avec un début d'été pluvieux, la récolte a heureusement bénéficié d'une arrière-saison exceptionnelle qui a permis aux vignerons de produire des vins tout à la fois puissants et fins. À l'image des pellicules épaisses observées partout, d'où des rendements mesurés, les vins révèlent de la consistance et de la densité. Les acidités élevées restent cependant souvent discrètes car elles sont masquées par la richesse naturelle de la récolte.

LES VINS BLANCS

Ils révèlent des arômes de fruits exotiques et d'agrumes tout en finesse et en complexité. Souvent tendue, la bouche est cependant marquée par un charnu et une puissance appréciée. Ils auront un véritable potentiel de garde. Certains ne s'exprimeront même qu'après une période d'élevage de 8 à 15 mois. On peut donc s'attendre à des vins exceptionnels dans la région..

LES VINS ROSÉS

Très à la mode, avec des robes plutôt pâles et des arômes de fraise et de framboise dominantes. La vivacité et la fraîcheur seront au rendez-vous des rosés locaux.

LES VINS ROUGES

La satisfaction est également la règle. Ils présentent de jolies robes. Les arômes de fruits rouges, griotte, framboise et fraise sont au rendez-vous. La bouche est marquée par de jolis tanins et une vivacité due à l'acidité qui s'arrondira en cours d'élevage. Des vins de garde sans aucun doute...



Aristide Spies, notre ténor belge, un habitué des vins de Loire



L' Ambassade des professionnels belges à Angers : Accueil sur le stand de Vino

Eddy et Mileine Oosterlinck du domaine de Juchepie : sur le salon, une ambassade belge de choix en terre angevine



Comme chaque année, nous vous attendons au stand de la revue **Vino Magazine**...

De plus, un voyage réservé aux professionnels belges et financé par les organisateurs aura lieu du samedi soir 31 janvier (départ et retour de la gare TGV de Lille) au mardi 3 février. Il reste quelques places...

Renseignements

Sophie Dierickx – Vinopres – T. 02 533 27 76
Bernard Sirot – bernard.sirot@vinopres.com



PAR THOMAS COSTENOBLE

LES PORTE-GREFFES

L'invasion du phylloxera à la fin du 19^e siècle a mené à une modification en profondeur de la viticulture mondiale. Depuis cette époque tous les pieds de vigne (à quelques rares exceptions près) sont greffés.

L'utilisation du porte-greffe a permis de faire face à la menace du phylloxera. Cette solution qui constitue l'un des premiers moyens de lutte biologique mis en place contre un parasite n'en a pas moins modifié considérablement le comportement de la vigne. La sensibilité à la chlorose et à la sécheresse est en effet apparue plus gravement avec le greffage des vignes. De même, la vigueur, le rendement et la sensibilité à d'autres maladies comme la pourriture grise sont sensiblement affectés.

Technique de greffage

Greffer une vigne revient à assembler deux rameaux : le greffon et son porte-greffe. Contrairement à ce qui se fait pour la plupart des arbres fruitiers, le greffon n'est pas inséré sur un porte-greffe enraciné mais sur une sorte de bouture.

Aujourd'hui la technique du greffage est basée sur les méthodes issues du Moyen Âge, mais elle a été perfectionnée du point de vue de la précision, des formes d'entailles et des soins à apporter à une jeune greffe (traitements contre les champignons, trempage, passage dans une chambre froide pour hydrater les bois). L'assemblage du porte-greffe avec son greffon peut se réaliser à l'aide d'une machine aux allures de machine à coudre ! Une fois assemblée, la greffe est placée, jusqu'à sa cicatrisation, dans une caisse remplie d'un mélange de substrat humide, dont la température est maintenue à $\pm 30^{\circ}\text{C}$. La greffe séjourne ensuite dans une serre jusqu'à ce qu'elle soit prête pour la plantation.

Le choix du porte-greffe

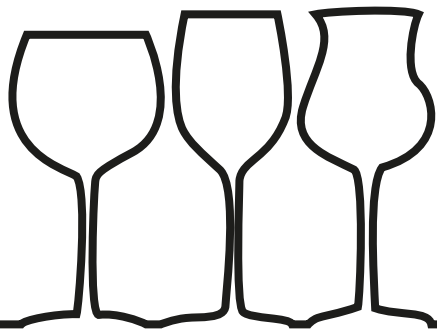
Il existe une trentaine de porte-greffes recommandés. Si tous sont aptes à résister aux attaques du Phylloxera, ils se distinguent par leur productivité, leur aptitude à se développer sur certains types de sol ou leur résistance à d'autres maladies. La majorité des porte-greffes encore utilisés actuellement ont été créés à la fin du 19^{ème} siècle. Ils sont issus de croisement de variétés américaines et se prénomment Riparia Gloire de Montpellier, Fercal, 116 Couderc, 333 Ecole de Montpellier ou SO4 pour n'en citer que quelques-uns.

Le choix du porte-greffe conditionne le développement de la plante, le volume et la qualité de la récolte. Son choix doit être réfléchi en fonction des conditions pédoclimatiques de la parcelle ainsi qu'aux objectifs

de production. Il se révèle en effet bien plus important que celui du clone du cépage.

Pour déterminer son choix, le viticulteur doit tout d'abord connaître les caractéristiques de sa parcelle. La profondeur du sol, le taux de calcaire actif, le régime hydrique, la résistance des sols aux parasites, l'acidité sont quelques critères qui vont influencer le choix de l'un ou l'autre porte-greffe. Il doit ensuite analyser les objectifs de production par rapport au cépage choisi. La vigueur d'un porte-greffe peut en effet se cumuler à la fertilité du sol et conduire à un excès de production. De même, un porte-greffe précoce avance la date du débournement de la vigne. Il faut donc les éviter dans les parcelles les plus sensibles au gel.





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



Corimbo I, Ribera del Duero 2010

LA BUENA VIDA | €46,88

Encore jeune, mais tellement puissant, raffiné, profond et long qu'on peut déjà parler d'un 'grand'. Un vin marqué par l'empreinte de l'excellent millésime 2010. Le Corimbo 'normal' 2011 est un beau vin d'un niveau tout juste inférieur.



Microvins, Garnatxa (Noir), Empordà 2013

INFO PRODUCTEUR (PROD: 499 BOUTEILLES)

Très aromatique, profond, long, avec des tanins typiques du grenache noir. Une sucrosité agréable, avec une note méditerranéenne caractéristique.



Domaine des Sénéchaux, 2011, Châteauneuf

COLRUYT | €29,75

Ouvert et intense, une note de cuivre et de tabac, le style terreux animal du châteauneuf. En bouche, mûr, sous-bois, une note qui rappelle la ferme. Une expression déjà festive pour un châteauneuf relativement jeune.



Microvins, C Blanca Amfora, Empordà 2013

INFO PRODUCTEUR (PROD: 497 BOUTEILLES)

Un vin de niche, une présence de retsina, de la résine, de la cire d'abeille, des fleurs d'acacia, les caractéristiques du carinena blanca. En bouche, de la pureté avec une présence de tanins dus à la macération des peaux. A déguster sur de la viande blanche et de la volaille.



Via Terra, Rosé 'Garnatxa Peluda' 2012

AD BIBENDUM | €9,80

Une présence massive, étonnante de fruits noirs, un rosé gastronomique, de type clairnet mais plus aromatique. Pur et sans amertume en finale, de la longueur. Une classe à part.



Dalva Grande Reserva Tinto, Douro 2011

INFO PRODUCTEUR

Juste assez de tout : des fruits gouleyants, de la fraîcheur, une apparition de fruits à noyau après aération. Équilibré et légèrement poivré en bouche avec suffisamment de fraîcheur. De bons tanins.



D.V. Catena (Catena Zapata) Cabernet 2011, Mendoza Argentine

COLRUYT | €13,55

Des fruits concentrés, présence de poivre noir, de cassis, de baies de genévrier. Des tanins solides mais bien couverts, un vin bien structuré, piquant. A carafé ou à conserver.



El Sacramento Tinto, Rioja 2011

INFO PRODUCTEUR

Un rioja harmonieux, bien structuré, classique, des épices douces avec beaucoup de vanille malgré le chêne français. Gouleyant, profond, une belle longueur, une pointe d'amertume, très tempranillo.



Clos d'Engora Blanc, Monsant 2012

EL OLIVO | €15,99

Une note légèrement oxydée, des aromates piquants, une palette bien étoffée, une acidité modérée. A imaginer sur de la volaille et de la viande blanche.



Gómez Cruzado Crianza, Rioja (Haro) 2010

INFO PRODUCTEUR

Petite présence d'amertume. Influence nette du chêne, mais agréable, velouté, avec suffisamment de profondeur et des tanins mûrs. Une finale aromatisée avec une note de tabac blond. Un véritable rioja classique.



Puklavec & Friends Sauvignon-Pinot Grigio 2013

DELHAIZE | €5,89

Un vin d'apéritif, une couleur jaune citron clair, une note de sauvignon d'herbes fauchées. En bouche, léger et stimulant, simple mais bien fait avec la rondeur du pinot grigio sur la langue.



Gómez Cruzado - Rioja (Haro) 2013

INFO PRODUCTEUR

Viura 100%. Classique, floral, poire de coing, correctement structuré en bouche, des tanins dominés, une finale pure.

**Nos viticulteurs belges
sans frontière sont de retour !
Venez découvrir
leurs nouvelles cuvées lors
de la **6^e édition de Belgovino.****

DIM. 10/05/2015 | 11H-18H



Palais des Colonies – Paleizenlaan 1 – 3080 Tervuren / parking gratuit





Pedro Ballesteros MW
© Tiger

LES GRANDS VINS AUSTRALIENS

Lorsque l'on mentionne l'Australie, ce sont de suite les grandes marques et les vins de la grande distribution qui nous viennent en tête. C'est logique, puisque les Australiens sont arrivés sur la scène internationale à l'époque où les supermarchés dominaient la distribution. La GD exige des volumes, un processus d'élaboration irréprochable, des messages commerciaux simples et de gros budgets de promotion. De plus, les vins australiens n'avaient aucune chance de pénétrer le marché américain et anglais si les producteurs avaient opté pour une stratégie de promotion copiée sur celle des vins européens. En effet le concept de terroir, versus

celui des cépages et de marques était un champ de communication que s'étaient déjà appropriés les vins de la France et de l'Italie.

L'Australie est un pays énorme, avec de magnifiques terroirs et un patrimoine génétique viticole unique. La proportion de vieux vignobles en Australie est beaucoup plus élevée qu'en Europe. Malheureusement les grands vins australiens arrivent rarement en Belgique. Ce sont des vins de grande personnalité, au même niveau que les mythiques crus européens.



Voici quelques bonnes exemples. On commence avec un terroir classique pour le cabernet-sauvignon, Coonawarra, la région de la terra rossa. Le vin mythique de Coonawarra porte le nom d'un de pionniers de la viticulture en Australie, John Riddoch, le fondateur de Wynns. Le millésime 1988 est encore jeune, délicieux, équilibré, avec un touché velouté et une finale parcimonieuse. Le Cabernet sauvignon 1998 de la même maison, est un peu plus frais, très mûr, rond et puissant, ouvert, chantant son origine. Toujours chez Wynns, on peut conseiller d'acheter le Messenger 2010, un vin intense et dense, épicé et corsé, avec des tanins suaves. Il ne fera que s'améliorer dans les dix ans à venir.

A quelques milliers de kilomètres à l'Ouest, les vins de Moss Wood à Margaret River interprètent le Cabernet-Sauvignon dans un autre registre. Un peu plus alcooliques, mais marqués par une élégance discrète au nez et des tanins serrés au palais, ils présentent une touche de classicisme bordelais. Les meilleurs exemples sont le Ribbon Vale Vineyard Cabernet Merlot 2003 et le Cabernet-Sauvignon 2004. De la même région, il est facile de trouver en Belgique le Cape Mentelle Cabernet-Sauvignon 2012 : il se montre précis au nez et frais en bouche, avec une structure solide et aimable, et une finale ouverte. C'est le vin que l'on présente aux étudiants pour identifier la région. Vasse Felix est aussi bien connu par les amateurs belges. Leur Heytesbury Cabernet Blend 2007 est tout simplement magnifique : riche, expressif, débordant de fruits et d'épices, charmant....Cullen est peut-être le plus mythique des producteurs à Margaret River. Leur Diana Madeline 2011, un coupage à majorité Cabernet-Sauvignon, aide à comprendre la renommée de Cullen. Il étonne pour sa délicatesse et son originalité. Un vin unique, un joyau qui échappe à toute classification.



Hunter Valley, de climat subtropical humide, est un endroit improbable pour faire du grand vin. Mais les vigneron de Brokenwood ont fait de leur shiraz une catégorie de vin distincte, qui se définit par sa complexité et son raffinement. Les Graveyard Shiraz 2009 et 2011 ont la magie émouvante des meilleurs bourgognes, portée par cette délicieuse chaleur et un toucher délicat.

South Australia est la région la plus connue, là où les grandes marques côtoient les boutiques de luxe. Le petit producteur le mieux connu est sans doute Henschke. Leur Mount Edelstone à Eden Valley sera considéré par la prochaine génération comme le Romanée-Conti australien. Le 2010 est un virtuoso, de grande complexité à la carrure fine, profond et dense. La classe ! A Clare Valley, The Armagh 2002 de Jim Barry est énorme en puissance, encore très jeune, chaud, costaud mais raffiné. Barossa a inscrit le mot shiraz dans l'atlas mondial des vins de qualité. Yalumba mérite une reconnaissance comme responsable de cette renommée. The Signature Cabernet Shiraz 2005, encore un peu trop jeune, mais déjà complexe et même intrigant, présente des tanins serrés. Octavius Old Vine Shiraz 1997 est le point de référence pour comprendre Barossa, un vin massif cousu en dentelle, souligné par la réglisse des meilleurs Hermitages et la garrigue de la Méditerranée la plus sensuelle. Je clôture avec les vins de coupage les plus caractéristiques au monde. Le haut de gamme de Penfolds. Le Bin 707, en 2010 se révèle précis et précoce, avec une solidité remarquable. Une note finale pour Grange, le vin mythe australien, qui n'avoue pas son origine (surtout Barossa). Le 2008 est délicat, épicé, l'argument définitif contre ceux qui disent que le chène américain est inférieur au français. Très finement grainé ; parfaitement équilibré, une œuvre d'art.





Miguel Torres sr.



Miguel Torres jr.

Miguel A. Torres a donné une véritable grand-messe au WINE & FOODPAIRING

En présence de tous ses enfants et d'une sélection de la presse vinicole et gastronomique internationale, parmi laquelle *Vino Magazine*, Miguel A. Torres a organisé un mémorable Wine & Culinary. Aucun grand nom ne manquait à l'appel. Les frères Roca du Celler de Can Roca (meilleur restaurant du monde 2013, ndr) étaient présents, tout comme Gérard Basset (meilleur sommelier du monde), Ferran Centelles (dernier sommelier d'El Bulli) et Fiona Beckett MW (webmaster de matchingfoodandwine.com). En bref, Torres a créé l'événement.

Aucun nom, aucune dépense n'ont été négligés et le résultat était à la hauteur. Nous lui avons demandé quelle était la véritable raison de cette organisation. Selon Miguel Torres : "These things just had to be done." Ou encore : quelqu'un devait le faire et donc je l'ai fait, tant que je le peux encore. Il a 73 ans et il est toujours le solide CEO du groupe Torres, qui présente une image toute différente de celle qu'il présentait lorsqu'il a pu reprendre les rênes de son père, à savoir après le décès de ce dernier et pas une minute avant. Son père ne lui donnait aucun droit à la parole. Il semble à présent également garder le pouvoir entre ses mains, tant que sa santé le lui permet. Mais cela ne pose pas de problème. La société présente tellement de divisions, le Chili, la Californie, la branche du négoce, auxquels s'ajoutera encore, dans les prochaines années, la production de cava, que personne ne demande plus de responsabilités. Chaque enfant de la famille, en particulier Miguel Torres jr et Mireia Torres, a déjà suffisamment à faire.

Ce Wine & Culinary a duré deux jours : un jour de séminaire et, le lendemain, un festin gastronomique spécialement affiné par les frères Roca pour s'adapter, encore mieux, aux vins de Torres.

Le premier jour, quelques grands noms ont confirmé ce que les sommeliers apprennent dès le commencement dans les meilleures écoles, mais que l'on peut certes répéter ici. Nous résumons ce que Josep Roca, Ferran Centelles et le Canadien, moins connu chez nous, François Chartrier (Créateur d'Harmonies) ont à dire sur les "mismatches", ou les mauvaises combinaisons.

Faux ! Certains ingrédients ne s'associent absolument pas aux vins.

Les plus grands "tueurs de vin" sont :

Les œufs

Les œufs de caille sont typiques des fêtes et sont souvent utilisés en gastronomie. Mais les œufs (en particulier pochés) déposent un film tellement gras sur la langue et le palais qu'on ne goûte plus ce qu'on boit. Sachez cependant qu'il existe une solution : les œufs cuits durs. Sinon, pensez à servir des bulles, qui, dans une certaine mesure, nettoient le palais.

Les artichauts

Les artichauts contiennent de la cynarine qui titille nos papilles gustatives et change le goût du vin en une saveur étrange et douceuse. Selon Josep Roca, ici aussi il existe une solution : des chips d'artichaut !

Le vinaigre et le vinaigre balsamique

Il est évident qu'aucun vin ne peut l'emporter face à la présence acide du vinaigre. Vous pouvez cependant, dans la plupart des cas, remplacer le vinaigre par du citron. Et quelques gouttes de vinaigre (ou un trait de vinaigre balsamique, qui est en fait une réduction de vinaigre) dans un plat ne causeront aucun tort.



Torres Milmanda Chardonnay 1996



Croûte de truffe farcie au fromage



Soupe de Saint-Jacques et de fleurs

Et les asperges ?

Le fait que les asperges soient l'ennemi du vin est un véritable malentendu selon François Chartrier. Le seul ennemi est la vinaigrette, souvent associée aux asperges. Il suffit donc d'utiliser une autre sauce ou une vinaigrette au citron et le sauvignon peut être débouché.

Josep Roca



MANGER LE VIN, BUVEZ LE PLAT !

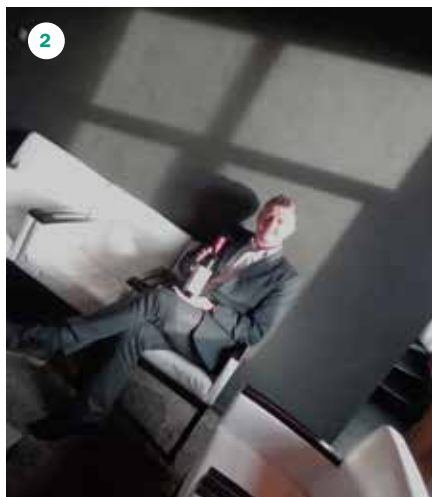
Au cours du séminaire, Joseph Roca a expliqué que le vin est souvent, pour lui, une source d'inspiration pour créer des plats. Il devait donc tenir parole pour la réalisation d'un menu élaboré pour le repas de la famille Torres qui s'est tenu à Mas Rabell de Fontenac.

Au cours de l'apéritif, accompagné de 9 amuse-bouches (!), les frères Roca ont pu s'en donner à cœur joie car le vin servi était un pétillant chilien Santa Digna Estelado Roca à base du cépage pais. Un degré d'acidité intéressant offre de nombreuses perspectives. Une des bouchées les plus remarquables était une olive cueillie par les invités sur un olivier bonzaï et qui était en fait un bonbon d'anchois caramélisé. Ou encore : une mini pomme qui cachait une farce de guacamole, de tomate blanche et de feuilles de coriandre. D'autres bonbons étaient servis, tels que du ceviche avec un effet d'explosion et une délicieuse bouchée de truffe d'été suivi d'une fausse truffe farcie au fromage. En bref, un éventail d'impressions, de goûts et de pièges visuels.

Le menu : En accompagnement d'un beau **Miramar Albariño 'Don Miguel' 2013**, les frères Roca ont servi une soupe avec une teneur élevée en glycérine, sur laquelle flottaient des dés de noix de Saint-Jacques, de choux de Bruxelles, de raisins, du citron vert et des pétales de fleurs. Ce n'était pas un hasard si un **Milmanda Chardonnay 1996**, présentant une note terreuse, accompagnait un loup de mer et des gnocchis, des noisettes, du citron vert et de la truffe d'été. Un puissant **Manso de Velasco 2006**, un single vineyard cabernet du Chili de pieds de 100 ans, accompagnait un Mandala d'agneau avec des aubergines, du poivre, de la menthe, de l'eucalyptus, de la myrtille accompagnée de vanille et de majorero - ces termes évoquant également le goût du vin. Un **Jean Leon Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2001** de belle maturité était servi avec du porc ibérique accompagné de coco, de figues et d'une infusion de poivron rouge grillé.

Le **Reserva 2000** était le chaperon du mets probablement le plus spectaculaire. Un veau de cuisson lente (72 heures) accompagné de champignons et de quelque chose qui ressemblait à des pierres mais décrit par Roca comme un "truffled Board" et qui avait un goût de fromage avec une croûte de truffe. Le **Mas Borrás 1996** accompagnait un pigeon avec du pain d'épices, des baies de genévrier, des griottes compotées et des oranges confites avec un curry de pignons de pin. **Joan Roca** a évité l'excès de sucre lors du dessert. Sa pêche, miel de fleurs et vanille, était délicate et n'écrasait nullement le **Nectaría 2009** de Torres à base d'un riesling botrytisé vendanges tardives.

"Manger le vin, buvez le plat !" est une des idées de Joseph Roca, et il sert à cette fin la nourriture sous forme liquide dans un verre à vin et le vin sous forme liquide dans une assiette - c'est ainsi qu'il a un jour présenté une réduction solide de Côte Rôtie. Ce plat ne nous a pas été servi. Nous serons donc obligés de retourner au Celler de Can Roca. Mais celui qui a rendu cette journée inoubliable était bien entendu Miguel Torres, avec des vins trop beaux pour être servis sous forme solide.



1 VINESSE DANS UN NOUVEL HABIT

Vinasse à Temse est habillé de neuf depuis quelques mois. Tout en fraîcheur, quelque part entre l'artisanat et l'industrie, avec une touche de design, simplement de bon goût. Vinasse a été fondé en 1996 par **Jean-Paul Remon**. D'abord à mi-temps, afin de s'assurer qu'il pouvait en tirer un revenu, puis il s'y est totalement consacré à partir de 2003. "En analysant cette période, je trouve important d'avoir commencé par passion" nous confie Remon. "Car des négociants en vins qui peuvent aussi bien vendre des tapis ne me convainquent pas." C'est son beau-père qui l'a contaminé. "C'était la belle époque pendant laquelle une bouteille de Petrus ou de Vieux Château Certain arrivait régulièrement sur la table. Mais j'ai attrapé le microbe définitivement lors de ma découverte du bourgogne. C'est ainsi que j'ai commencé, uniquement avec du vin français. Rapidement cependant, je me suis tourné vers d'autres produits. Le vin américain entre autres. L'argent à l'époque rentrait facilement grâce à quelques grands clients du secteur pharmaceutique."

Vinasse a commencé avec 4 partenaires dont Remon a pu racheter les parts au fil du temps. "Il est vrai qu'actuellement, la vente de vins onéreux est plus difficile. Nous vendons, en 2014, toujours autant de bouteilles qu'à notre point culminant, mais notre chiffre d'affaires a diminué. Cependant les gens reviennent petit à petit. Ceux qui, il y a cinq ans, remplissaient leurs caves et estimaient qu'ils en avaient assez, sont à nouveau à sec. Nous ne pouvons pas oublier que des vins de pointe sont le cœur de notre affaire. Cela ne représente peut-être que 5 % du marché, mais c'est le terrain sur lequel nous évoluons."

Précédemment, l'outil de vente le plus important était un beau dépliant. Cette tâche est à présent assurée par Internet, bien que nous envisagions à nouveau une impression. Sa clientèle est d'envergure nationale. "60 % de mes clients sont nouveaux et n'ont jamais commandé chez moi. De la revente ? J'en fais peu. 90 % de mon chiffre sont basés sur l'importation directe : cela signifie beaucoup de travail et d'administration, mais il n'y a rien de plus beau que de découvrir soi-même des vins et de travailler à leur succès en Belgique." Existe-t-il de nouvelles tendances ? Remon : "Je vois apparaître le syndrome Ryanair. Les gens partent très facilement en week-end quelque part en Europe, à un prix très abordable. Ils y goûtent des Barbera, des Ribera del Duero et en veulent chez eux à leur retour. Il s'ensuit un certain désintérêt pour les classiques, les Bordeaux pour ne pas les nommer, et un plus grand intérêt pour ce qui est moins connu, les vins de Majorque, de Grèce ou d'Estrémadura. Oui, parfois il faut importer des produits moins faciles

à vendre, car cela vous permet de vous distinguer de ceux qui vendent toujours la même chose." (dr)

→ INFO : JEAN-PAUL REMON VELLE 2A, 9140 TEMSE, T. +32 3 711 32 22.

2 PENFOLD'S, FAITS POUR MÛRIR

Autrefois, on retrouvait Penfold's partout en Belgique : au supermarché, chez les cavistes. Les prix s'évaluaient du niveau premium (€10) au niveau ultra-premium (€250 pour une bouteille de Grange). Actuellement, les vins d'entrée de gamme ont disparu et le Grange a atteint des prix astronomiques (plus de €700). La raison ? L'exportation de matières premières australiennes vers la Chine, ce qui a fait grimper le dollar australien et a rendu impossible pour Penfold's de rester concurrentiel pour ses produits d'entrée. La société a donc opté pour les vins de garde de qualité. Cela n'a pas empêché au 'Red Winemaker' **Andrew Baldwin** de rendre visite à la Belgique et de présenter ses meilleurs vins au restaurant De Pastorale. Les exceptions (à nos humbles yeux) : le **Yat-tarna Bin 144 2007** blanc, un chardonnay avec beaucoup de finesse et une superbe évolution sans une trace d'oxydation. Certainement équivalent à un Meursault, d'ailleurs du même niveau de prix. Le **Bin 2 Shiraz-Mourvèdre 2012** est un beau cru rappelant les produits européens, un vin gastronomique de caractère, tout en étant frais et d'un prix abordable. Dans les produits à base de shiraz, nous soulignerons le **Magill Estate 2012** et le single vineyard Barossa Shiraz **RWT 2012**, avec son nez séduisant et sa finale parfaitement structurée. Que dire du **Grange 2010** ? Une concentration magnifique, des notes intenses d'épices, un parfum profond de fruits noirs parfaitement mûrs, complexe, ample et pur en bouche sans la moindre astringence, tout en présentant une structure monumentale. Destiné à être dégusté à partir de 2035 (dr)

→ INFO POUR LA BELGIQUE VINEPLUS, LUDOVIC THYSEBAERT,

LTHYSEBAERT@VINEPLUS. BE

3 ALSACE, DÉGUSTATION : LES 2012 DE LA FAMILLE MURÉ

On ne présente plus cette famille Muré (René, ses enfants Véronique et Thomas), que nous apprécions depuis longtemps et qui se situe parmi l'élite des grandes familles d'Alsace.

Dans le réputé "Clos Saint Landelin", un monopole de 12 ha (en bio), sur sol marno-calcaire situé à l'extrémité Sud du Grand Cru Vorbourg, nous avons choisi trois fleurons incontournables tous avec une superbe minéralité.

- **Le pinot noir** : Nez intense de fruits rouges et noirs, superbe structure équilibrée, dense et charnue. Long.



- **Le riesling** : robe brillante (jaune-vert), arômes nets et fins. Fruits mûrs “panier d’agrumes”, ample, riche, belle minéralité, racé, frais, long
- **Le gewurztraminer** : un festival d’arômes exotiques. Vin charmeur et élégant, bel équilibre entre son sucre résiduel et son acidité. Long. Trois autres cuvées (bio) nous ont particulièrement séduites :
- **Le “V” pinot noir** de Vourbourg (le nom du Grand Cru dont il est issu, mais dont il ne peut porter le nom). Floral, fruits rouges, fines touches d’épices, à peine boisé, moka, complexe, de garde.
- **Les “pinot noir” de Muré** feraient la nique à beaucoup de grands bourgognes !
- **Le Côtes de Rouffach riesling**. Nez raffiné, agrumes, bonne acidité, équilibré, ample, vif, frais, long
- **Le Sylvaner Steinstück**, affriolant et séducteur issu d’une parcelle de cailloux (très minéral). Nez de fruits jaunes, citron, belle fraîcheur. Sublime pour l’apéro et les entrées de la mer. (lh)

➔ LES VINS MURÉ SONT IMPORTÉS PAR PIRARD À GENAPPE (ESPACE VINS)

LE TALENT EST DANS LA BOUTEILLE

Trois œnologues en vue à Bordeaux, du labo Oenoteam (Julien Belle, Thomas Duclos et Stéphane Toutoundji) accompagnent un nouveau club de 17 vigneron passionnés : *“In A Bottle... le talent est dans la bouteille”*. Ils sont éparpillés dans le grand vignoble bordelais : Saint-Emilion et ses satellites, Pomerol, et Lalande de Pomerol, Bergerac et env., Fronsac, Côtes de Bourg et de Bordeaux, Bordeaux Sup., Pessac-Léognan. Certains sont peu connus mais tous se démarquent par leur dynamisme et un respect qui valorise leurs terroirs. Leur président est Patrick Saunier, un nouveau propriétaire au Ch. Croix de Bertinat à Saint-Sulpice de Faleyrens. Info : (www.inabottle.org) et visuels sur (www.vinconnexion.com) cliquer sur Téléchargement, puis sur A.Bottle. (lh)

4 CAHORS 2011 S’ÉTALE EN PUISSANCE

L’UIVC (l’Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors) a présenté, au restaurant labellisé par VINO, Le Ventre Saint Gris (Uccle), un bel aperçu de ce que l’appellation peut actuellement offrir. La présentation a eu lieu en trois parties, conformément au caractère des vins : les vins fruités (d’entrée de gamme), appelés ‘Tradition’, ‘Prestige’, en d’autres termes le cahors classique tel que nous le connaissons, et les Cuvées, les sélections de parcelles plus coûteuses avec un élevage sur chêne neuf. Honnêtement : nous avons trouvé de beaux vins dans chaque segment et chaque catégorie de prix. Nous soulignerons le **Domaine de Capelanel ‘Rangée du Curé’ 2012** (€9 départ cave TTC), pur avec

des tannins croquants ; le **Clos du Chêne 2011** (€6,9) gouleyant, une belle matière et de beaux tannins ; **Ch. Eugénie L’Aïeul 2011** (€11.20), solide, mûr, minéral, profond, complexe ; **Ch Famaey de Luc Luyckx** avec la Cuvée X 2009 (€21,00 consommateur), le charme du bois est couvert par des fruits parfaitement mûrs et des tannins souples ; **Ch. Fantou ‘l’Enclos des Graves’ 2012** (bio) (€6,00), un nez gouleyant, simple mais goûteux ; **Lo Domeni ‘Le Clos’ 2012** (€6,10), floral, frais, intense en bouche, avec des tannins croquants ; **Domaine du Prince ‘Lou Prince’ 2011** (€25,00) ici, on vise le sommet et on l’atteint, un bois raffiné, de la matière parfaite, de l’harmonie, des tannins nobles ; **Clos Troteligotte K Or 2012** (€9,00), retour vers le cahors classique : gouleyant, pur, cassis, une légère note verte de laurier et des tannins solides, un vin qui ne demande qu’à mûrir. (dr)

5 LE COMTÉ APPRÉCIE LES VIEUX VINS DOUX NATURELS.

Le comté charme chaque année à nouveau avec les mêmes fromages, mais avec de nouvelles idées. Celle de cette année était de combiner les fromages (de différents producteurs et de différents âges) avec les vins doux naturels. En résumé : plus ils sont vieux, plus le résultat est raffiné et bon. Et cela s’applique également aux combinaisons proposées. Les vieux VDN acquièrent une note de noix, comme un sherry Oloroso. Notre match favori était un **Comté de Bonnetage**, vieux de 12 mois (et affiné par la maison Seignemartin à Nantua) qui se mariait parfaitement avec un **Rivesaltes Ambré 2000** de Cazes. (dr)

5 DOW’S 2011 VINTAGE PORT, MEILLEUR VIN DU MONDE POUR WINE SPECTATOR

Depuis 1988, le magazine américain Wine Spectator publie chaque année le top 100 des meilleurs vins du monde. Cette fois, c’est un porto qui remporte la timbale.

Sur les 18.000 vins dégustés par l’équipe de ce mensuel américain, le millésime 2011 de Dow a donc décroché la première place avec 99/100, il avait déjà été remarqué en 1996 mais avec un point de moins. Ce millésime permet à 24 autres producteurs du Douro d’obtenir plus de 95/100 pour leurs vins.

Les 4 suivants sont Mollydooker Shiraz McLaren Vale, Carnival of Love 2012 (Australie), Prats & Symington, Douro, Chryseia, 2011 (Portugal), Quinta do Vale do Meão, Douro, 2011 (Portugal) et Leeuwin, Chardonnay Margaret River, Art Series 2011 (Australie). Juste après viennent un Chianti Classico et un Châteauneuf-du-Pape.

➔ PALMARÈS COMPLET : [HTTP://2014.TOP100.WINESPECTATOR.COM/LISTS/](http://2014.TOP100.WINESPECTATOR.COM/LISTS/)

EN BELGIQUE

- Une équipe belge deuxième à un concours mondial de dégustation (organisé par la Revue du Vin de France dans les caves du Champagne Bollinger). Les participants: Olivier Rotiers et Philippe Berger (deux professeurs de sommellerie), Olivier Georges et Robert Rouelle. Félicitations !
- La progression des vins belges: Bientôt un million de bouteilles ! Et pourquoi pas ? C'est Philippe Grafé, (Domaine du Chenoy, près de Namur), dont on apprécie l'enthousiasme, qui le prédit !
- Delhaize lance son site de "Cocktails & Spirits-Bar": 100 exclusivités haut de gamme en spiritueux.
- La Jurade de Saint-Emilion, a organisé deux chapitres en Belgique et au Luxembourg, en octobre dernier. Au Cercle Royal Gaulois et sur la Moselle Luxembourgeoise avec la Confrérie Saint Cunibert.
- César Roman, sommelier au "Comme Chez Soi", et dégustateur pour VINO et sa chronique "Découvertes" a été nommé "Meilleur Sommelier de l'Année" dans le guide Gault&Millau.

DANS LE MONDE

- Coupe des Grands Crus de Saint-Emilion, (à Hong-Kong) Le vainqueur: Ch. Destieux (Ch. Dauriac) devant Ch. Monbousquet (Famille Perse). Les demi-finalistes: Ch. Cadet Bon (G. Richard) et CH. Dassault (Famille Dassault) sur 36 châteaux participants.
- Grand Prix Académie Amorim 2014 a été attribué à Olivier Serra pour "Le législateur et le marché vinicole sous la Troisième République". Le Prix de l'Initiative revient à Wine Mosaic pour son projet "protection et promotion des cépages originaux et des traditions viticoles".
- Les meilleurs vins et l'actualité Suisse en 2014. consultez: www.grandprixduvinsuisse.ch
- Ch. La Gaffelière (Famille Malet Roquefort, Saint-Emilion) achète les vignobles Cassat (Ch. Mauvezin et Haut-Badon et Dom. de Peyrelongue).
- Ch. Léoville Poyferré, (Famille Cuvelier) Ce château prestigieux de Saint-Julien, après

11 années de travaux a été complètement rénové et inauguré en septembre dernier, pour ce cru en progression constante depuis plusieurs années déjà !

- La Romanée-Conti: un lot de 114 bouteilles (6 bouteilles de chaque millésime de 1992 à 2010) a été vendu à Hong-Kong pour 1,2 Mil d'euros.
- Philippe Sereys de Rothschild (51 ans) succède à sa mère la Baronne Philippine à la présidence du Conseil de Surveillance de Baron Philippe de Rothschild SA.
- Heureux anniversaire à André Lurton pour ses 90 ans. Il est notamment le fondateur de l'appellation Pessac-Léognan et est propriétaire de nombreux châteaux dont La Louvière.
- 154^e Vente des Hospices de Beaune, sous la présidence de Michel Drucker et d'Adriana Karembeu. Un nouveau record de 8 Mil d'euros. La pièce "Charité" a été achetée par des amateurs Québécois pour 220 000 euros.

SORTIES DE PRESSE

- 19^e édition de Bordeaux et ses Vins: Le nouveau Féret est arrivé, c'est un événement ! Ce "monument" est une véritable encyclopédie, entièrement actualisée. Il comprend "tout" sur le vignoble de Bordeaux (terroirs, cépages, vinifications, millésimes, œnotourisme, classements, santé, organismes professionnels, dégustation, appellations, la "Place" de Bordeaux, etc) Il relate son histoire et sa mémoire depuis 1850, avec 1 200 illustrations. C'est un travail considérable réalisé par une bonne vingtaine d'éminents spécialistes. Il cite 11 000 marques et châteaux, 12 000 hommes de la filière, 5 000 propriétés et maisons de négoce, 400 communes. Indispensable pour les professionnels et amateurs passionnés. Une brique de 1968 pages sur papier bible, 6 cm d'épaisseur. Poids: 1,89 kg. Ft: 18x25 cm. Prix: 125€. Editions Féret.
- Bib Gourmand Benelux 2015: En français et néerlandais, plus de 285 meilleurs restaurants dont 57 nouveaux. Des adresses de qualité et conviviales recommandées par les inspecteurs du Guide Michelin (menu 3 services pour 37 E. maximum). Une référence. Prix: 17,44€

- Guide des Vins de Bettane et Desseauve, cette année chez Flammarion une édition "repensée": Plus de 8 600 vins de France de 2 168 domaines, sélectionnés avec commentaires et les prix. Plus divers classements: les meilleurs vins bio, les "top" vins à - 8 euros, les meilleurs producteurs de l'année, etc... Avec un code d'accès du site privé sur le rabat de la couverture (www.bettanedesseauve.com) vous accédez (notamment) à 60 000 vins et 5 000 producteurs. Prix: +/- 24,90 €. Impressionnante réussite !
- Manuel du Whisky et tous les cocktails (Dave Broom). Apprendre, apprécier, mélanger, déguster plus de 100 whiskies avec une fiche didactique. Reconnaître un tourbé, un blend, un pur malt. Plus de 50 recettes de cocktails. En collaboration avec la Maison du Whisky. FT: 15,5x 21 cm. 224 pages. Prix: 18 E. Ed. Flammarion.
- Atlas du Rhum (Luca Gargano). Tout savoir sur le rhum et son histoire fabuleuse, avec des cartes, ses plantations (+ de 40 des Caraïbes), sa fabrication, ses distilleries, l'art de les déguster. FT: 23x28 cm. 208 pages. Prix: 29,90 E. Ed. Flammarion.



Le concours du Meilleur Sommelier de Belgique 2014/15. Antoine Lehebel, 32 ans de "La Villa Lorraine" à Uccle s'est imposé devant Benoît Couderé "De Karmeleit" à Bruges et Jasper Van Papeghem de "L'Hostellerie L'Esco" à Wetteren. Il faut souligner une belle initiative, car pour la première fois et on espère bien pour l'avenir que ce concours parfaitement organisé sera poursuivi conjointement par La Gilde des Sommeliers de Belgique, le Club Prosper Montagné, le VVS (Vereniging Vlaams Sommeliers). Ce concours est reconnu par l'ASI (Association de la Sommellerie Internationale) qui permet un accès au concours du Meilleur Sommelier du Monde.

COLOPHON

🐦@VinoMagazine

71^e ANNÉE, N° 6 DÉCEMBRE 2014 / JANVIER 2015
EDITED BY VINOPRES

Rédaction Belgique –Luxembourg

Rue de Merode 60 – 1060 Bruxelles-Belgique
T. +32 (0)2 533 27 63 | F. +32 (0)2 533 27 61
vinomagazine@vinopres.com

Rédaction France

Bernard Sirot
Bonneau – 33 720 Barsac - France
T. +33 (0)5 56 27 11 06
bernard.sirot@orange.fr

Rédaction Espagne

Frédéric Galtier
C/Independència 384-386, entresol n°1, 08041 Barcelona
T. +34 687 301 326
fgaltier@desembolic.com

Régie publicitaire

Murielle Tissot
T. +32 (0)2 533 27 65 | F. +32 (0)2 533 27 61
murielle.tissot@vinopres.com

Service abonnement

T. +32 (0)2 533 27 63
abo@vinopres.com

Éditeur

Baudouin Havaux
Rédacteur en chef Vinopres NV:
Louis Havaux

Directeur de la rédaction Vino Magazine:

Dirk Rodriguez

Ont participé à ce numéro:

Pedro Ballesteros MW, Alain Bloeykens,
Luc De Raedemaeker (🐦@Raedemal), Peter Doomen,
Baudouin Havaux, Louis Havaux, Dirk Rodriguez (🐦@DirkRodriguez),
Thomas Costenoble, Bernard Sirot, Marc Vanel (🐦@MarcVanel), Bruno
Van Geyseghem, Thierry Heins

Lay-out:

Pierre Jarrige, Carole Wertz

Traduction

BV Consultance & Traduction – Avant-Garde Communication

© Vinopres 2009.

LES TEXTES SIGNÉS N'ENGAGENT QUE LEUR(S) AUTEUR(S). LA REPRODUCTION DES
ARTICLES ET EXTRAITS DOIT RECEVOIR L'ACCORD PRÉALABLE DE LA DIRECTION ET
DE LA RÉDACTION.

PROGRAMME RÉDACTIONNEL

Vino nr 1 – 2015

- Dossier Rueda
- Cru Bio
- Vino-Top: les vins blancs d'Espagne
- Ballesteros: Bordeaux 2010

Vins nr 2 - 2015

- Dossier: les Crus du Languedoc
- Vino-Top: Merlot dans le monde
- Belgovino
- Reportage sur la Roumanie

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 un abonnement:

- 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:



Spirits Selection

by Concours Mondial de Bruxelles

Guiyang (Chine) 2015 | Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles

Depuis 15 ans, le "Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles" récompense les boissons spiritueuses en provenance des quatre coins du globe. Après Taiwan en 2013 et le Brésil en 2014, ce grand concours itinérant pose ses valises à **Guiyang**, en Chine où un jury d'experts évaluera à l'aveugle la production internationale les **26-27-28 août** prochains.

Whiskies, cognacs, brandys, rhums, vodkas, gins, piscos, grappas et bien sur l'alcool traditionnel chinois, le Baijiu, se donnent rendez-vous pour cette édition qui promet d'être particulièrement intéressante.

La Chine : Un marché potentiel considérable

La demande chinoise de spiritueux importés explose, et les professionnels des spiritueux s'accordent pour dire que la Chine sera le plus grand marché au monde pour les spiritueux. La consommation d'alcool par habitant est en forte augmentation en Chine, à savoir que la croissance du marché des spiritueux devance celles de l'économie et de la démographie.



Online entries : www.spiritsselection.com

SAVOIR-FAIRE CRÉDIBILITÉ PROMOTION

✘ **20 ans de savoir-faire** dans les concours de vins et spiritueux



✘ Un concours **international itinérant**

✘ Le concours est ouvert à **toutes les catégories de spiritueux**

✘ Le concours est organisé par l'agence de communication **Vinopres** (+ de 30 ans d'expérience en communication dans le domaine des vins, des spiritueux, de la bière et de la gastronomie)

vino!
MAGAZINE



✘ Le concours est reconnu par **l'Union Européenne**

✘ Le Concours Mondial de Bruxelles est **un concours impartial et rigoureux**

✘ Premier concours international à avoir mis en place un **post-contrôle des vins et spiritueux médaillés** pour garantir la légitimité des résultats

✘ Les spiritueux sont dégustés à l'aveugle par des **experts internationaux renommés** dans chaque catégorie de spiritueux. Nous organisons :
✘ Des formations et ateliers à l'attention des dégustateurs
✘ Le contrôle statistique des dégustateurs

✘ Une médaille du CMB est un **indicateur de performance pour le producteur** et une garantie de qualité pour le consommateur

✘ Une médaille est un **outil commercial** : folders (+ 20 % de vente – statistiques revendeurs)

✘ Le Concours Mondial de Bruxelles **assure de la visibilité aux vins et spiritueux récompensés** à travers les *communiqués de presse, les salons internationaux, les cérémonies de remises des médailles, les réseaux sociaux*



<https://twitter.com/spiritsselection>



<https://www.facebook.com/SpiritsSelection>

Spirits Selection - 60 rue de Mérode - 1060 Brussels - Belgium
☎ +32.2.533.27.67 ● 📠 +32.2.533.27.61 ● 📧 spirits@vinopres.com

www.spiritsselection.com

EN AVANT PREMIÈRE
LE MILLÉSIME
2014

LUN.2
MAR.3
MER.4
FÉVRIER
2015



LE SALON
DES VINS DE
LOIRE

LA PLATEFORME D'ÉCHANGES & D'AFFAIRES
DES PROFESSIONNELS DU VIGNOBLE

TOUTE LA DIVERSITÉ DES VINS DU VAL DE LOIRE RASSEMBLÉS À ANGERS

LES **WORKSHOPS**
DU SALON DES VINS

Prospective : interventions
courtes et interactives sur
les thèmes : Conso/Marchés -
Points de Vente - Vin 2.0

L'ESPACE
DE LIBRE
DÉGUSTATION

Une 1^{ère} sélection
avant de rencontrer
les exposants sur
leurs stands

JOURNÉE
SPÉCIALE
GRANDE
DISTRIBUTION

LE MERCREDI 04 FÉV.
Conférence-Débats / Expo
« Comment mieux vendre
les vins »

LES
MASTER
CLASS

THÉMATIQUES 2015
• Accords mets et vins
• Appellations
• Technique

Demandez votre badge sur le tout nouveau site internet du Salon

www.salondesvinsdeloire.com

