

VINO!

De Luxe

N° 6 | 2010 | € 5

MAGAZINE

ACCESSOIRES
EXTRAVAGANTS

LE TOP
CÔTE DE NUITS 1^{ER} CRU

INTERVIEW
VIRGINIE T.

GRANDS CRUS
BORDEAUX 2008, LE VERDICT

En plus: notre sélection de havanes, les champagnes blanc de blancs, madère, fairtrade, sauvignon blanc

**Si c'est du cinéma, une expo,
une scène, de la musique...
c'est dans La Libre Culture.**



**Toute l'actualité culturelle décryptée,
avec votre agenda, tous les mercredis.**

La Libre Culture

SUPPLÉMENT GRATUIT, AVEC VOTRE LIBRE

Un «Plan Bordeaux» à l'heure des vérités !



Baudouin Havaux - Louis Havaux - Dirk Rodriguez

Le 3 août dernier, Bernard Fargues, Président des AOC Bordeaux déclarait *«le prix du Bordeaux (en vrac) se situait à ± à 700 euros en juillet (le tonneau de 900 litres). Nous viticulteurs, ne devons pas céder le prix en dessous de 700 euros, même si ce prix est largement insuffisant...»* Si l'on considère que le prix de revient du tonneau se situe à partir de 800 euros, on réalise le drame de cette situation.

Le directeur du CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) Roland Feredj est en poste depuis 1989. C'est donc un observateur privilégié pour animer la filière vin qui prévoit ce «Plan Bordeaux».

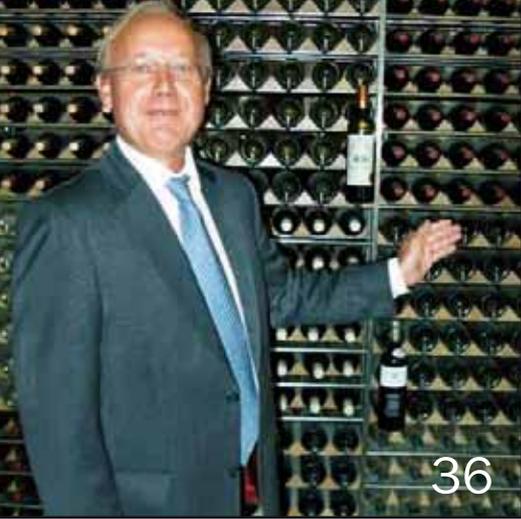
Il vient de commenter avec un optimisme modéré, le dernier bulletin de la commission économique du 5 octobre dernier: *«En septembre, le prix de vente moyen du millésime 2009 de Bordeaux rouge était de 926 euros le tonneau»*. Il n'ignore certainement pas que malgré tout, des ventes à moins de 700 euros continuent et ajoute :

«La crise, je ne la masque pas, c'est un vrai accident industriel. On a perdu entre 2008 et 2009, la vente de 1,200 millions d'hl. Dans une économie mondiale en crise, mais elle n'explique pas tout. Actuellement si vous êtes inscrit à l'ODG() et suivez le cahier des charges, tout ce que vous produisez est passible de l'appellation. Dans l'histoire du vin de Bordeaux, il y avait déjà 25% de vin de table. Aujourd'hui, c'est 100% Bordeaux. Il entre donc des produits impossibles à éliminer, ce sont en quelque sorte des droits acquis. On use et abuse de la marque Bordeaux. Voilà un des chantiers de Bordeaux à régler et une des pistes serait de redéguster, avant la mise en bouteille, un vin qui n'aura pas été vendu après un an.»*

Il préconise donc de parvenir dans les trois ans qui viennent à une relance du marché du vrac sur des bases plus saines. Parallèlement à la crise, il constate heureusement un renouvellement des générations (55% des viticulteurs ont plus de 55ans). Il encourage des approches moins individualistes et la création d'un groupement d'achat commun pour avoir plus de poids sur les marchés ainsi qu'un «réservoir des marques futures», sans oublier l'agrotourisme comme en Toscane ou même en Languedoc. Toutes ses mesures sont incluses dans le «Plan Bordeaux» Il s'agit d'une mobilisation à tous les niveaux, l'Etat, les collectivités pour soutenir le vignoble bordelais ! Ce sera l'important défi qui attend le nouveau président de CIVB, dont vous trouverez l'interview réalisée par Bernard Sirot dans cette revue page 36.

(*) **O**rganisme de **D**éfense et de **G**estion, il remplace le syndicat de défense des appellations et rédige un cahier des charges pour assurer le contrôle interne

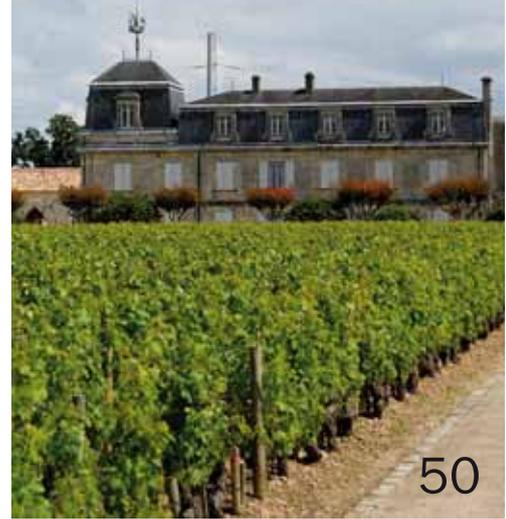
louis.havaux@vinopres.com



36

“Sans les bourgognes, nous ne connaîtrions aujourd’hui que les vins de marque”

42



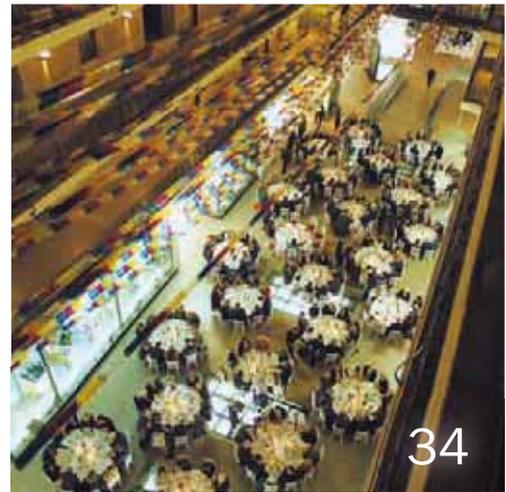
50



52



14



34

“La crise a été une bénédiction pour moi”

11



10



17



SOMMAIRE

N° 6

COUVERTURE: © GEERT JOOSTENS

ACCESSOIRES: LE SOIN DU VIN

- 10 Dossier De Luxe**
Le champagne selon Virginie Taittinger
- 12 Dossier Deluxe**
Quelques crus prestigieux
- 14 Dossier Deluxe**
Accessoires extravagants pour vos fêtes de fin d'année
- 17 Dossier Deluxe**
Les accords Havana
- 22 Vino Top Champagne**
La fraîcheur des Blancs de Blancs
- 24 Le Salon des Vins de Loire**
Un aperçu par Bernard Sirot
- 27 Les vignobles du Centre Loire**
L'escapade de Louis Havaux
- 31 Château L'Arrosée**
Le renouveau d'un terroir unique
- 32 Bordeaux Grand Cru 2008**
La sélection de VINO ! à l'Union des Grands Crus
- 35 Oscars de Bordeaux**
Découvrez de bons Bordeaux à petits prix
- 36 Georges Haushalter**
Le nouveau président du CIVB
- 39 Spirits online**
Un shopping virtuel
- 42 Vino Top Bourgogne**
Le top des 1^{er} Crus en Côte de Nuits
- 45 Sauvignon Blanc**
Sa typicité provient du terroir et des techniques de vinification
- 50 Graves et Pessac-Léognan**
Des visites dans de prestigieux châteaux
- 54 Gérard Muñoz**
Un passionné des terroirs espagnols
- 58 Oenologie**
Technologie dans le tri des vendanges

RUBRIQUES

- 3** Edito
- 38** Découvertes du mois
- 48** Colonne Pedro Ballesteros
- 57** Vinobuzz/90+Wines
- 60** Vinofolio
- 64** Agenda
- 65** Top Références



Grappillé

Dirkzwager est enchanté par la relance de Mampaey



La réouverture qui s'est déroulée de manière festive lors d'une dégustation de trois jours dans les nouvelles installations de Mampaey (Grand Bigard) en novembre dernier a attiré beaucoup de monde. Cet événement a surtout suscité énormément de réactions positives, tant de la part des visiteurs que de la direction. Bien que quelques marques aient disparu du portefeuille, un grand nom tel que Dirkzwager a rapidement pu rétablir la confiance parmi les fournisseurs. Des marques telles que Morin, Lungarotti, Grupo Codorníu (Bach, Rimat, Septima), Morand (liqueurs), Morin (Bourgogne), Beaujolais J. Pellerin, des vins du Groupe Boisset, Graham's (Porto), Engel (Alsace), Pfaffl (Autriche), Mouton Cadet, Les Cépages du Baron Philippe de Rothschild, sans oublier leurs propres **Châteaux Preuillac**, **Brown** et la marque de champagne **Infini** dont le critère de qualité a repris du poil de la bête. Lors des portes ouvertes, Dirkzwager était représenté par le président et CEO P.L. Batenburg (photo) qui connaît la firme Mampaey déjà depuis dix années. Ce dernier nous a assuré que cette reprise n'était que le début de l'épopée Dirkzwager en Belgique: *«Soyez assurés qu'en Belgique, les ambitions sont plus importantes que la seule reprise de Mampaey,»* a déclaré le président. Pour commencer, Dirkzwager souhaite profiter de cette reprise pour relancer en Belgique des marques telles que les genièvres de **Floryn** et la vodka **Van Gogh**. Relancer, vous avez bien compris. En effet, ces boissons étaient déjà lancées de manière embryonnaire par le biais de la reprise du magasin **ViniFrance** situé à Louvain. Cette chaîne de magasins de détail appartenait autrefois au groupe Geens et comprenait une trentaine de magasins aux Pays-Bas et un en Belgique. Mais ce magasin en Belgique a connu un tel succès que Dirkzwager a patiemment attendu le temps qu'une belle occasion se présente pour s'installer en Belgique. Cela explique également pourquoi Mampaey ressort maintenant sous le nom de **Drinks & Food** : il s'agissait d'une société existante qui gérait **ViniFrance** Louvain. En Allemagne, Dirkzwager opère d'ailleurs sous le même nom. (dr/lh)

Le Premier et Meilleur Sommelier de Belgique: à peu près le même vainqueur



Kris Lismont

Le Meilleur Sommelier de Belgique a vu défiler dix candidats pour le Trophée Bollinger. Trois finalistes ont été retenus et ceux-ci ont été couronnés lors d'un dîner de gala organisé au Radisson Blu Royal Hotel, à Bruxelles. Le lauréat était **Kris Lismont** (photo) du Restaurant Ambrozijn, devant Pieter Verheyde du Hof van Cleve et Maxime Demuyne de L'Eau Vive.

Lors des élections du Premier Sommelier de Belgique, surnommé Grand Prix Prosper Montagné, qui s'est déroulé à l'école hôtelière Spermalie à Bruges, **Pieter Verheyde** a eu plus de chance. Cette fois, c'est lui qui a devancé Steven Wullaert (Jan Van Den Bon) et Pieter Fraeyman (Hertog Jan) lors de la grande finale



Pieter Verheyde

Guy Van Neste, président de la VVS (l'Association des Sommeliers Flamands) a déclaré à l'issue des élections du 1^{er} Sommelier que l'on continue à rechercher une symbiose entre les deux concours et qu'il est possible que l'année prochaine, une collaboration voit le jour pour la délégation de concours internationaux. (lh/dr)

10 avril 2011

**VIGNERONS BELGES
SANS FRONTIÈRES**

Voir p. 59

Le Château Genoels-Elderen ne peut pas suivre la demande



Ces dernières années, le Château Genoels-Elderen, dirigé par le tandem fort actif Jaap et sa fille Joyce van Rennes, est touché par une cave à provisions vide. «Il devenait impossible de s'occuper plus longtemps de l'exportation et du commerce en gros. Nous y avons donc mis un terme. Nous ne nous occupons plus que des particuliers et des restaurants. Cette demande importante a bien évidemment accéléré la décision de se procurer des terres en plus,» explique **Joyce van Rennes**. «Ces deux dernières années, nous avons planté 8 ha de plus pour qu'à l'avenir, nous puissions disposer de 4 ha de **Pinot Noir** et de 20 ha de **Chardonnay**.» Comment peut-on expliquer cette augmentation de la demande ? Joyce van Rennes: «Les Belges ont découvert que le vin belge ne cesse de se bonifier et qu'il peut se mesurer à l'offre mondiale, surtout en matière de vins blancs et de vins mousseux. C'est en fin de compte aussi une question de **chauvinisme**. Avec les modifications climatiques, le Nord se profile de plus en plus comme étant une région intéressante pour la culture de la vigne.» Avec ses 24 ha, Genoels-Elderen est le plus grand domaine viticole par excellence de Belgique. D'ailleurs, c'était déjà le cas avec leurs 16 ha. (dr)

Commandez donc simplement votre vin par numéro.

Si vous ne savez pas quel vin acheter et que vous vous perdez parmi les appellations et les étiquettes, vous pouvez, par le biais d'un site Internet néerlandais, acheter tout simplement votre vin sur la base d'un numéro. «Beau boisé, fruit rétro-nasal, finale de bois de rose et de noix, tanins croquants, etc. Cela ne dit pas grand-chose à quiconque n'est pas familier avec le jargon du vin !». C'est la réflexion que s'est faite l'entrepreneur néerlandais **Sander De Jonge**. Nombreux sont ceux qui recherchent juste un bon vin et se perdent dans l'offre présente sur le marché et dans le jargon utilisé. De Jonge a donc créé un nouveau site Internet intitulé 94wines.com. Pour trouver le vin idéal, l'acheteur doit simplement répondre à une série de questions. Préfère-t-il un steak ou un rôti de porc ? Vanille ou cannelle ? Boit-il plutôt du café ou du thé ? Sur la base des réponses données à ces questions, le site Internet suggère le « vin idéal ». Remarquez cependant que l'acheteur n'obtient pas le nom ronflant d'un château ou d'un domaine mais un numéro facile à retenir. Chaque numéro se rapporte à un type de vin et présente une couleur métallique différente. Le nom « 94 » vient du nombre de variétés de vins qui sont distinguées. Les premières réactions vont de l'attitude positive à l'enthousiasme fou. D'après ce qu'on dit, De Jonge entend conquérir la Belgique en 2011.



www.CANETTE.be
Quality Wines

LES DEUX MEILLEURS VIGNOBLES DE GRÈCE,
NAOUSSA ET NEMEA



Canette Quality Wines, rue de Witte de Haelen 28 à 1000 Bruxelles 02/223.13.82



Nouvelles des vignobles

NOUVELLE-ZÉLANDE

Un vin nouveau-zélandais mentionne l'émission de CO2 par verre



Il existe déjà un vin «kiwi», à savoir, le Mobius Sauvignon Blanc de Marlborough, qui défraie la chronique: l'étiquette mentionne l'émission de CO2 par verre. Evidemment, un tel chiffre suscite une

série de questions, comme par exemple, quelle est la taille d'un verre ? La réponse semble être 125 ml. Et l'émission est-elle la même lorsqu'on boit le verre en Nouvelle-Zélande ou en Belgique ? La réponse à cette dernière question semble négative car le refroidissement et le transport sont plus déterminants lorsqu'on boit le verre loin du lieu de production. La différence semble même particulièrement grande. Une personne qui boit un verre de Mobius Sauvignon Blanc en Nouvelle-Zélande génère virtuellement 140 g de CO2. Celui qui fait de même en Australie génère 190 g. En Europe, les chiffres sont encore bien plus élevés: 190 g de CO2 correspond à peu près à un déplacement en voiture de 5 kilomètres. Craig Fowles, responsable de la production durable à la New Zealand Wine Company, propriétaire de Mobius, estime que «bien que dans la production, tout tourne actuellement autour du prix, les gens souhaitent avant tout avoir conscience lorsqu'ils boivent leur verre de vin. C'est pour cette raison que la production durable revêt tant d'importance.»

LUXEMBOURG/FRANCE/ALLEMAGNE

Une «Charte Schengen Prestige»



Le président Serge Gales (à l'extrême gauche) et son comité

Schengen lieu historique pour l'Europe et site viticole. C'est là qu'a été fondée une association qui veut être une référence pour des crus de qualité. C'est une première chartre transfrontalière en son genre.

Elle est composée des Dom. Vinsmoselle, du négoce des vins luxembourgeois, de la fédération des vigneron de la Sarre et du syndicat des vigneron de la Moselle française.

Ses membres, **pour le Luxembourg**: Les Dom. Desom, les Caves Krier Frères, Les Caves St-Martin et les Dom. Vinsmoselle. **Pour la France**: le Dom. Stromberg de Petit-Hettange et le Dom. Son-

tag de Contz-les-Bains. **Pour l'Allemagne**: le Weingut Heber de Perl. Les cépages autorisés pour cette chartre sont : Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling Gewürztraminer et Pinot Noir. Une présentation s'est déroulée ce 6 novembre au Château de Schengen. Le millésime 2009 a été mis en vente dès novembre 2010.

Info : www.schenenpretige.eu (lh)

ITALIE

Le Gambero Rosso 2010



La troisième édition du Gambero Rosso Top Italian Wines Roadshow s'est déroulée cette année dans huit villes répandues dans toute l'Europe. Bruxelles était de la partie.

Après les succès des éditions précédentes, le Gambero Rosso a décidé d'approfondir leur initiative et de mieux mettre en valeur la qualité élevée des vins italiens au cours des deux dernières décennies. Les producteurs participants, plus de 59 au total, ont présenté une sélection de leurs meilleurs vins. C'est ainsi que nous avons pu goûter une merveilleuse série de deux cents vins issus de toutes les régions et endroits perdus d'Italie, de l'Alto Adige, du grand Nord en passant par Friuli, Trentino, Veneto, Piemonte, la Toscane, l'Ombrie, la région des Pouilles jusqu'à la Sicile située dans l'extrême Sud. C'était donc une chance unique de soumettre le «terroir» de chaque région à une analyse approfondie et d'engager, le cas échéant, le débat avec les différents producteurs.

En marge de la dégustation, trois séminaires ont également été organisés avec deux experts du Gambero Rosso. Une vingtaine de vins y ont à chaque fois été analysés et critiqués. Outre tous les grands noms issus du monde du vin italien, tels que Antinori, Gaja, Grattamacco, Bellavista, Masi et Tenuta San Guido, des producteurs plus modestes et moins connus ont aussi eu l'occasion de prôner leurs vins.

Parmi cette offre abondante, il était donc particulièrement difficile de mettre en avant la crème de la crème. Mais, nous avons accompli au mieux cette mission tout en tenant compte du rapport qualité-prix.

Il Sodi di San Niccolo Toscana IGT 2004 de **Castellare di Castellina** est à nos yeux un excellent Chianti Classico. Produit de manière traditionnelle, il possède de très fins arômes, une belle acidité ainsi qu'un tanin doux et offre un bel ensemble avec une structure solide et un équilibre parfait. C'est un excellent vin doté d'une longue finale. Distribué par **Filippo & Figli**, établi à Deurne.

L'Orme Barbera d'Asti Superiore 2007 de **Michele Chiarlo** a su nous séduire par son nez particulièrement pur, aux impressions d'alcool contrôlées malgré l'année marquée par la chaleur, par son aspect fruité et sa belle acidité, caractéristiques d'un bon Barbera. Distribué par **La Ferrarese**, située à 1130 Bruxelles.

Le Neromaccarj Nero d'Avola Sicilia 2005, vin de base de **Gulfi**, est fruité et paraît très naturel. C'est un vin plein de fraîcheur, de richesse et d'élégance. Distribué par **A Wine Affair** d'Aarsele-Tielt.

(pb)



SCHENK
THE WINE EXPERTS

GRANDES DISTINCTIONS 2010

CASTELLO
DI QUERCETO



VIÑALBA



Argentinean Wine
Producer

Plus que jamais,
SCHENK est au cœur de
votre réussite.

Distributed in Belgium, Luxemburg
and The Netherlands



Chaussée de Tervuren 375 (Ring R0) • B-1410 Waterloo
Tel. + 32 (0)2 - 352 04 20 • Fax + 32 (0)2 - 351 12 48
e-mail : schenk@schenk.be website : www.winwine.be/nl

Dans sa jeunesse, Virginie Taittinger avait la réputation d'être une flamboyante jeune femme qui se sentait à l'étroit dans les salons de la célèbre maison Taittinger. Quoi de plus normal dès lors qu'elle ait quitté la région champenoise pour s'installer à Bruxelles et faire tout ce dont elle avait envie. "Non, je ne fais pas tout ce dont j'ai envie, mais j'ai le luxe de pouvoir faire ce que je préfère, à savoir faire mon propre champagne et en parler abondamment." C'est ce qu'elle a fait pour nous, avec une infime amabilité.



LE *Champagne* SELON VIRGINIE TAITTINGER

Par Dirk Rodriguez

‘ La crise a été une bénédiction pour moi.

Virginie Taittinger vit à Bruxelles, et ce n'est pas pour se donner une image. Ses enfants y vont à l'école depuis des années et son fils parle même quelques mots de néerlandais. Comme un signe de 'belgitude' !

VIRIGINIE TAITTINGER: «Si je vis à Bruxelles, ce n'est pas uniquement en raison d'un concours de circonstances. Mon mari, originaire d'Alsace, est spécialisé en problèmes de fertilité, et Bruxelles est la ville de référence en la matière en Europe. De plus, je voulais offrir à mes enfants un environnement plus cosmopolite qu'une ville provinciale comme Reims, d'où je suis originaire. Ville polyglotte, Bruxelles était parfaite. Mon fils a appris le néerlandais pendant cinq ans et c'est une très bonne chose. Cela l'aidera à apprendre plus facilement l'anglais et l'allemand.

Paris? En réalité, pour les non-Parisiens, Paris c'est l'étranger. Quelque chose de tout à fait différent du reste de la France. En tant que Rémoise, je ne m'y sens certainement pas plus chez moi qu'à Bruxelles. De plus, Bruxelles est un bon port d'attache pour faire des affaires, situé entre la France, les Pays-Bas, l'Angleterre et l'Allemagne. Il y fait bon vivre, même s'il n'est pas évident d'y trouver du bon pain ou de la bonne viande. Mais la qualité du poisson est fantastique.»

N'EST-IL PAS DIFFICILE DE FAIRE VOTRE CHAMPAGNE 'VIRIGINIE T' DEPUIS BRUXELLES ? DEVEZ-VOUS FRÉQUEMMENT RETOURNER EN CHAMPAGNE ?

VIRIGINIE TAITTINGER: «Pas tellement, quelques fois par an seulement. J'irai par exemple en Champagne en mars pour goûter le vin tranquille.»

VOUS AVEZ LANCÉ VOTRE PROPRE MARQUE DE CHAMPAGNE EN 2007 ET VOUS AVEZ PRESQUE IMMÉDIATEMENT ÉTÉ CONFRONTÉE À UNE CRISE MONDIALE. CE N'ÉTAIT PAS UN CADEAU !

VIRIGINIE TAITTINGER: «Au contraire. Je n'aurais pas pu choisir de meilleur moment. Vous ne pouvez pas vous imaginer à quel point il est difficile de trouver de bons raisins en Champagne. La crise a été une bénédiction pour moi. Grâce à elle, j'ai pu décrocher des allocations qui sont habituellement achetées par de gros producteurs. Je n'aurais pas pu imaginer meilleur timing.»

VOTRE FAMILLE A VENDU LA MAISON TAITTINGER EN 2006 AU CRÉDIT AGRICOLE. UN AN PLUS TARD, VOUS LANCIEZ DÉJÀ VOTRE PROPRE MARQUE. L'ENVIE ÉTAIT FORTE À CE POINT ?

VIRIGINIE TAITTINGER: «Je pense que le champagne coule dans mes veines. Oui, l'envie était grande. Je voulais ajouter ma propre histoire



à celle du champagne. Je souhaitais élaborer un champagne de qualité à un prix inférieur à celui d'un champagne de marque. Pourquoi ce prix est-il si important ? Parce que je trouve que lorsqu'on a envie de champagne, il ne faut pas penser au prix. Cela gâche la fête. Et le champagne, c'est toujours la fête. Lorsqu'on demandait à l'écrivain français Antoine Blondin quel était son champagne favori, il répondait : "Mumm". Pourquoi Mumm, lui demandait-on alors. "Lorsque je suis bourré, c'est la seule marque dont je parviens encore à prononcer convenablement le nom." La question de la qualité est parfois relative, mais j'investis beaucoup dans la qualité de mon champagne. Environ 80% de mes raisins proviennent de vignobles de Grands Crus.»

QUE FAUT-IL POUR QU'UN CHAMPAGNE SOIT DE QUALITÉ ?
VIRGINIE TAITTINGER: «Un champagne se compose comme un parfum. J'aime faire des assemblages. Une lueur de ci et une pincée de ça ! Pour pouvoir faire cela, il faut pouvoir choisir entre différents

chez les négociants, parce qu'ils ont moins de mal à s'écarter d'une production propre.»

EN BELGIQUE, ON BOIT AUJOURD'HUI BEAUCOUP PLUS DE CAVA QUE DE CHAMPAGNE. NE CRAIGNEZ-VOUS PAS LA CONCURRENCE OU LA PRESSION QUE CELA PEUT ENTRAÎNER SUR LES PRIX ?

VIRGINIE TAITTINGER: «En Champagne, nous sommes très malins. Grâce aux règles que nous avons mises en place, aucune autre boisson ne peut porter le nom de champagne. Le champagne est-il pour autant le meilleur des vins effervescents ? Non, mais il est le plus exclusif. Vous voulez vous faire plaisir ? Buvez un bon crémant à 10 euros. Vous avez quelque chose à fêter ? Débouchez une bouteille de champagne. Parce que ce mot est magique. Dans l'esprit des gens, rien n'égale jamais le vrai champagne. Et peu importe s'ils ont besoin d'une occasion festive pour boire du champagne, puisqu'il n'y en a pas assez pour en boire constamment ! Cet élément festif se trouve d'ailleurs vraiment dans les gènes du champagne: les rois de France n'étaient-ils pas couronnés au champagne à Reims ?»

DES FEMMES À LA TÊTE D'UNE MAISON DE CHAMPAGNE. EN FAIT, C'EST LA LOGIQUE MÊME. UN BON CHAMPAGNE EST CARACTÉRISÉ PAR SON ÉLÉGANCE ET SA FINESSE, NON ?

VIRGINIE TAITTINGER: «Vous me faites rire! J'ai une photo de tous les notables de Champagne, posant devant un restaurant. Je pense que je suis la seule femme présente sur le cliché. C'est dommage, parce que les femmes ont une approche différente. Une femme tient toujours compte du fait qu'elle endosse la responsabilité finale, de même qu'elle prend toujours le prix en considération, parce qu'elle est aussi une mère et qu'elle gère les frais du ménage. Et puis sur-

Le champagne de terroir sert surtout à faire plaisir aux sommeliers.

crus. Mes raisins proviennent aussi bien de la Montagne de Reims que de la Côte des Blancs ou de la vallée de la Marne. Au total, ils viennent de dix crus différents. Et il y a beaucoup de pinot, parce qu'il donne presque chaque année de bonnes vendanges, ce que l'on ne peut pas dire du chardonnay. Il ne doit également pas contenir un trop important ajout de liqueur d'expédition – jadis, on ajoutait du cognac au dosage – parce que cela nuit à la finesse. Je laisse mon vin mûrir au moins trois ans, de manière à ce qu'il soit naturellement plus doux et qu'il ne faille pas y ajouter trop de sucre. Mes vins reçoivent un dosage de 8 grammes à peine. C'est moins que les grandes marques. Mais malgré cette longue maturation, mon champagne est moins cher (ndlr : 25,60 euros) parce que je travaille sans intermédiaire. Je vends uniquement via internet et je ne facture pas de frais de transport. J'admets que j'ai souffert pour mettre cette logistique en place, parce que l'Europe des vins n'existe pas vraiment. Chaque pays a sa propre réglementation, TVA, etc. Il faut donc payer partout un entrepositaire.»

QUE PENSEZ-VOUS DE LA MODE QUI VEUT QU'UN CHAMPAGNE DOIT ÉGALEMENT ÊTRE CARACTÉRISÉ PAR UN TERROIR ?

VIRGINIE TAITTINGER: «Le terroir n'est pas typiquement champenois, l'assemblage bien. Selon moi, le champagne de terroir ne peut donc jamais être un grand champagne. Il manque de diversité. Je trouve que dans le monde du champagne, le terroir est une forme de snobisme et de besoin de se faire valoir. Cela sert à faire plaisir aux sommeliers. Un sommelier réputé peut difficilement dire à ses clients "prenez simplement une bouteille de Moët & Chandon, c'est bon et c'est bien fait. Non, il veut prouver qu'il connaît son métier et qu'il a déniché quelque chose de particulier qu'ils n'ont encore jamais bu. Personnellement, je trouve que l'on trouve plus de finesse

tout, elle a le nez plus fin. Nous sommes plus sensibles aux parfums, ce qui nous ramène à mon propos initial: il faut aborder un champagne comme un parfum, qui est composé de différents éléments.»



CHAMPAGNE JUGLAR ET VEUVE CLIQUOT 1830: ENCORE JEUNES !

Les 168 bouteilles qui ont été découvertes cet été dans une épave près d'un archipel finlandais, ont été datées d'environ 1830. Elles seraient encore en bon état, selon la finlandaise Essi Avellan MW, éditrice de la revue *Fine Champagne Magazine*. Les experts ont d'abord pensé que les bouteilles provenaient de la Maison Juglar, qui n'existe plus actuellement et qui a été reprise par Jacquesson en 1929. Mais selon les dernière

expertises il y aurait aussi des bouteilles de Veuve Clicquot non-millésimé. Essi Avellan a eu l'occasion de déguster les deux vins et est d'avis qu'ils sont encore jeunes et frais. Ils ont une belle robe dorée, une touche de miel et de toast grillé ainsi que des arômes sauvages. Il s'agit de champagnes doux, reflétant la mode de cette époque. Le Juglar était le plus généreux et harmonieux. Le Veuve Clicquot était moins convainquant au niveau des arômes mais se montrait encore frais et concentré en bouche. Des projets existent pour utiliser ces vieux champagnes comme dosage pour de futures éditions exclusives.

Bubbelmania

A l'heure des cadeaux, la première idée qui vient à l'esprit d'un amateur de vins et dont il rêve pour lui-même est un cru d'exception ou, mieux encore, des accessoires de vin exclusifs. Vino s'est demandé ce que l'on pouvait trouver sur le marché de l'exclusif. A commencer par les incontournables champagnes de qualité.

L'ÉLÉGANCE INDÉMODABLE

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE



Pour les fêtes de fin d'année, Taittinger propose trois champagnes exclusifs à l'initiative de Pierre-Emmanuel Taittinger, à nouveau un membre de la famille à la tête de l'entreprise. Pour commencer, la maison présente un Brut Millésimé 2004 et un Comtes de Champagne Rosé 2004 d'un millésime caractérisé par une floraison généreuse et un beau mois de septembre, ce qui donne un chardonnay frais et équilibré, captivant et long, tandis que le pinot noir est élégant et structuré. Mais le summum est incontestablement le Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1999 dans un millésime qui, tout comme en Bourgogne, peut être qualifié d'exceptionnel, avec un ensoleillement généreux à partir de la fin août. Le vin particulièrement équilibré est très pur, franc et mûr. Le chardonnay s'exprime par des touches florales charmantes caractéristiques des plus grands millésimes. 1999 est d'ores et déjà comparé aux récoltes historiques de 1982 et 1988. Dans le verre, on retrouve un champagne légèrement jaune paille avec de légers reflets dorés et des bulles ultrafines. Le nez est délicat et agréable, avec une touche de minéraux, de fruits secondaires et une pointe de toast grillé, de vanille et de brioche. La fraîcheur et la finesse dominent en bouche, avec une palette variée et un beau retour d'agrumes (pamplemousse rose) et de pêche blanche. La finale est longue et harmonieuse, ce que nous interprétons comme un signe de grande garde, sachant que la séduction est d'ores et déjà au rendez-vous. (dr) **Info: www.vascogroup.com.**

LE RAFFINEMENT FRANÇAIS ALLIÉ AU PLAISIR D'OFFRIR
PAR EXCELLENCE

LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE

Si vous recherchez un article de luxe raffiné, l'Aiguière de Laurent-Perrier s'impose à vous. Voici un objet merveilleux, fabriqué en étain

par les maîtres-orfèvres d'Anjou. L'aiguière habille harmonieusement une bouteille Grand Siècle inspirée par les créations verrières françaises du 17^e siècle. L'aiguière ne se limite toutefois pas à l'élégance de son récipient, il se veut également fonctionnel. Non seulement il permet de servir dans les règles de l'œnologie, mais il renferme également en son fond un bloc réfrigérant amovible qui permet de conserver le champagne à la température idéale de service.

Le Grand Siècle proprement dit est un assemblage raffiné de trois millésimes et de onze grands crus prestigieux. La finesse des bulles de ce champagne se marie parfaitement avec des arômes délicats et présente une texture raffinée. Saveurs et matière, puissance et finesse s'expriment dans ce champagne exquis marqué par une harmonie parfaite.

L'Aiguière Grand Siècle est en vente en coffret de bois au prix de 400 €. **Info sur les points de vente: tél. 02 732 90 01**



Champagne De Saint Gall : LA NOUVELLE CUVÉE DE PRESTIGE ORPALE «2003»

Issue des meilleures parcelles de chardonnay Grands Crus, la Cuvée Orpale perpétue à chacune de ses sorties un événement parmi les connaisseurs. Cette cuvée de prestige des caves d'Union Champagne à Avize, une véritable «institution champenoise», est millésimée en 2003. L'année de tous les excès, bref atypique ! Elle débutait en Champagne par un hiver rigoureux et des gelées catastrophiques. Si elle faisait référence à la canicule, en Champagne elle reste l'année des records de températures... négatives ! Ensuite juin apporte une chaleur torride pour finalement débiter des vendanges très précoces, le 21 août. Le faible volume en chardonnay exclut l'élaboration d'un Millésime. Cependant, De Saint Gall a voulu immortaliser cette année tellement atypique et vu sa rareté, le choix s'est porté exclusivement en magnum.

EN DÉGUSTATION: On pouvait s'attendre à découvrir un vin particulièrement riche et puissant. L'option du dosage «zéro» lui procure une fraîcheur et une complexité remarquables.



On appréciera ses notes florales, des fruits blancs. Une belle minéralité et surtout un style typiquement chardonnay pour son élégance avec un beau potentiel de garde.

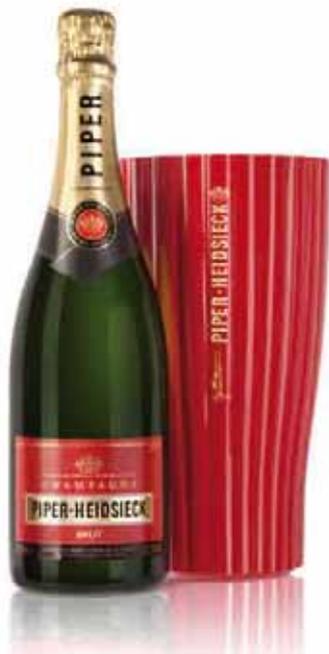
Son assemblage: 100% chardonnay Grand Cru (8% Cramant, 60% Oger, 32% Mesnil sur Oger). 46% des vins sans fermentation malolactique. Cette cuvée présentée dans un coffret luxueux à un prix de ± 220 euros (vente cavistes).

Liste de vente www.de-saint-gall.com.

En Belgique cette cuvée n'est pas disponible chez Colruyt qui distribue les champagnes De Saint Gall en 1er Cru, d'un excellent rapport qualité/prix: le Brut, le Blanc de Blancs et le Millésimé 2004, ainsi que l'Extra Brut. (lh)

PIEPER HEIDSIECK BRUT

JAIME HAYON CONÇOIT LE PIPER CRUSH



Sachant que le champagne est particulièrement apprécié, il peut se révéler très porteur de concevoir un article d'exception pour ce vin. Telle est l'idée de départ de la réflexion lancée cette année par Piper Heidsieck qui, pour son Brut, propose un Piper Crush des plus réussis puisqu'il s'agit à la fois d'un emballage cadeau et d'un refroidisseur extrêmement élégant en rouge vif comme son étiquette. Pour la conception de ce produit, la maison a demandé conseil au designer Jaime Hayon qui a opté pour un objet qui se veut très 'haute couture'. Cet Espagnol, qui a déjà travaillé pour Baccara et

Lladro, apprécie non seulement le luxe, mais aussi une façon 'gastronomique' de concevoir en ce sens qu'il aborde le dessin à l'instar d'un «chef en cuisine» en prenant comme ingrédients des matériaux, des concepts et des formes.

Le 'Crush' est un clin d'œil à la passion (rouge), mais aussi à un trophée puisque Hayon entend souligner que déboucher une bouteille de Piper s'apparente en fait à un prix, une récompense.

Info: www.piper-heidsieck.com



CHAMPAGNE GASTRONOMIQUE PAR EXCELLENCE

CANARD-DUCHÊNE BRUT

Le Brut Champagne de Canard-Duchêne est toujours constitué des trois grands cépages de Champagne, même si les proportions peuvent varier en fonction des millésimes. Le **pinot noir** (35/40%) est sélectionné pour sa puissance et son caractère, le **pinot meunier** (35/40%) pour son fruit et sa souplesse et le **chardonnay** enfin (22/25%) pour sa finesse et son élégance. A noter qu'un cinquième environ est constitué d'assemblages de vins de réserve sophistiqués qui sont conservés séparément. Le Brut se caractérise par sa mousse fine, ses arômes intenses de fruits blancs

émanant des pinots et une touche veloutée et subtile de fruits mûrs et de brioche en bouche. Ce champagne abordable se retrouve souvent dans les restaurants, même s'il est possible de le commander directement via www.larouteduvin.com

EN L'HONNEUR DU BICENTENAIRE VEUVE CLIQUOT CAVE PRIVÉE



A l'occasion de son bicentenaire, Veuve Clicquot présente cette année une série spéciale de millésimes anciens remarquables, à commencer par la Cave Privée Vintage 1990. 1990 a été pour le chef de caves Peeters le plus beau millésime de tous les temps (avec 2.100 heures d'ensoleillement, l'année la plus ensoleillée à ce jour), avec une grande richesse en bouche, de la puissance et de l'équilibre.

La robe est très claire, avec une légère évolution dorée et un petit filet de bulles fines. Au nez, explosion de senteurs de raisins secs, de fruits blancs frais et de toast léger. En bouche, on note d'emblée la craie, tant à l'odeur que dans le palais. En outre, on décèle des agrumes frais, une énorme complexité et une complétude en bouche avec une longue finale. Fabuleux champagne!

La Cave Privée Vintage 1980 provient d'un millésime un peu particulier, caractérisé par une récolte réduite avec une période de croissance difficile, marquée par de nombreuses maladies. Grâce aux faibles rendements (parfois moins de la moitié d'une récolte normale), les rares maisons qui ont millésimé ont toutefois produit de beaux vins, et même de grands vins. Ce vin a été dégorgé en 1986 et est resté depuis lors intact dans les caves de Veuve Clicquot. On retrouve un champagne très vineux, légèrement réductif, avec une belle acidité, plus frais que le 1990, mais plus racé et plus fin, avec un nez très délicat de brioche et un peu d'épices. Longueur en bouche moins importante que le vin précédent et un peu plus d'alcool. Alors que le 1990 se marierait très bien avec des plats plus riches associant des crustacés ou de la viande blanche, celui-ci s'associerait davantage aux fruits de mer plus fins et plus goûteux. (bdc)

Info: www.veuve-clicquot.com





COMTES DE CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS

Verdeling BELUX door :
Distribution BELUX par:
VA.S.CO NV/SA
Industrielaan 16/20
B-1740 Ternat
Tel 02 583 57 54
info@vascogroup.com
www.vascogroup.com

Accessoires DE LUXE

Les grands champagnes, vins et liqueurs méritent d'être servis avec des accessoires à la hauteur de leur pedigree. Voici la sélection de Vino qui - pour une fois - n'a pas regardé à la dépense.

Des fêtes dignes de ce nom commencent évidemment avec les bulles d'un grand champagne. Et pour ouvrir ce beau flacon, il y a d'autres méthodes que de s'acharner sur un bouchon récalcitrant. Si vous aimez un peu de mise en scène et les traditions ancestrales, empoignez donc un sabre. Et si vous manquez d'entraînement, demandez à votre épouse de protéger au préalable votre tapis d'orient...



Sabre Pulltex, €129*

**Sabre Kellerman
'Claude Dozorme', €299***



Pourquoi se limiter à une seule bouteille de champagne? VINO a sélectionné pour vous ce seau à glace qui contiendra aisément deux bouteilles de bulles, même en format magnum. Mieux vaut boire double, mais sans voir double.



***SDV Cooler argenté Twin Royal,
€195,50****

Il est temps de passer au vin. Allez-vous ouvrir vos grands crus avec un banal sommelier? Ou préférerez-vous utiliser les créations d'un grand coutelier ou d'un designer célèbre?



***Le sommelier Swarovski de Pulltex avec
brillants Swarovski-incrustés, €60****



***Laguiole Grand Cru authentifié 'Forge de
Laguiole' en finition Tazaki, €219****

Vous trouvez votre vin un peu fermé? Pourquoi ne pas le mettre en carafe? Tant qu'à faire, choisissez autre chose que le premier cruchon en verre qui vous tombera sous la main. Une belle carafe ventrue en cristal, c'est un minimum...



**Carafe Technica soufflée à la bouche
de Chef & Sommelier, €89**



**La dernière création de
Chef & Sommelier,
appelée Grande Finale, €189***

**Prix TVA comprise chez Girbal/Le Soin du Vin.
Plus d'infos via willem@girbal.be*



Kaleido

VAL SAINT LAMBERT 2.0

L'ÉLÉGANCE AU PIED LOURD ?

Le mot «cristal» est actuellement souvent pris à la légère, mais pas au Val Saint Lambert. «Au VSL, le cristal est encore du vrai cristal et un tel cristal est lourd parce qu'il doit contenir suffisamment de plomb,» nous explique Justin Onclin, actionnaire majoritaire. L'ancien pilier du cristal en Belgique fabrique encore ses vases classiques en cristal coloré et cela reste lucratif. «Le know-how est là, les moules existent et il reste un marché important en Asie et au Moyen-Orient, où ces objets de décoration sont directement considérés comme des objets de prestige», explique la Belgian Wine Personality de l'année passée, «Mais nous avons évidemment aussi développé une ligne contemporaine. Nous avons fait appel à Charles Kaisin, architecte et designer, et avons élaboré trois nouvelles séries: Kaléido, Pythagore et Orphéo.»

«L'objectif de ces nouvelles séries n'est pas seulement de faire un bon verre. Celui qui achète du VSL recherche une petite touche d'extravagance.

Le prix est également supérieur à celui d'un Riedel, C&S ou Spiegelau, mais au toucher, on sent directement la différence. Les gens doivent redécouvrir cette sensation et cela marche parce que VSL retrouve plus de visibilité via ses magasins. Et, depuis le 1^{er} décembre, VSL dispose à nouveau d'un magasin Flagship dans la Galerie de la Reine à côté de la Grand Place de Bruxelles.»



Pythagore Uni

Pour l'association mets et vins deux tendances s'affrontent, d'un côté la complémentarité prescrite par exemple par les amateurs de foie gras associé aux sauternes, qui apprécient la rondeur et le caractère sirupeux du vin sur le gras du foie, et de l'autre le contraste recherché par les amateurs de vins blancs associés au fromage qui apprécient la fraîcheur et l'acidité du vin qui balancent le côté adipeux du fromage. Pour les accords cigare, le même principe est d'application. On ne peut se défaire du traditionnel cliché du fumeur de Havane confortablement installé dans son Chesterfield se délectant d'un ballon de cognac. Par contre, Vinomagazine a clairement choisi son camp et est parti en quête des contrastes qui soulignent la complexité et la finesse des arômes de la vitole plutôt que de les écraser.



Les accords Havana

Par **Baudouin Havaux**

Par nature, la fumée du cigare est chaude et ses arômes de nature empyreumatique, il nous paraît donc opportun de rechercher à y associer une boisson qui apporte de la fraîcheur, de la minéralité et même de la salinité. On évitera avant tout les alcools trop doux ou trop sucrés qui auront comme effet d'empâter les arômes du cigare, ou les alcools élevés de nombreux mois en fûts surtout si le bois a subi une forte chauffe. D'une part, si effectivement le bois apporte de la complexité aux distillés naturels, elle risque d'exercer une concurrence trop agressive à la subtilité du cigare. D'autre part, les tanins du bois ne feront qu'assécher la bouche et les arômes tertiaires induits par la chauffe, comme le cacao, la torréfaction, le fumé, le chocolat ou le tabac ne généreront que confusion au palais qui ne pourra plus discerner l'origine des arômes diffusés en ordre dispersé.

D 4 DE PARTAGAS ET TEQUILA

C'est certainement le mariage le plus abouti qui respecte au mieux la personnalité des deux protagonistes. En effet, le produit de l'agave bleue est le seul distillé à présenter un goût à la fois minéral et salé qui exalte les arômes du cigare sans jamais entrer en concurrence. En bouche, la fraîcheur de la Tequila aide à discerner les différents caractères de la palette aromatique du cigare. Le choix se portera de préférence sur une Tequila Reposada qui, grâce à son passage de 6 à 12 mois en chêne américain a gagné de la complexité par rapport à une Tequila Blanco sans perdre sa subtilité et les arômes minéraux,

iodés, salés et le caractère herbacé et épicé de l'agave. On évitera cependant les Tequila Añejo ou extra-Añejo trop marquées par les tanins du bois. La Tequila « Espolon Reposado » saura dompter l'ardeur des havanes les plus corsés, et les meilleures alliances seront établies avec des vitoles puissantes comme un D 4 de Partagas ou les Famosos de Robaina.

ROMEO Y JULIETA ET RHUM AGRICOLE.

Une fois de plus on s'orientera vers le rhum blanc qui présente plus de fraîcheur et de minéralité. Ici, les modules de force moyenne trouvent un partenaire à leur taille pour croiser le fer. Le côté iodé du rhum martiniquais « Clément » s'associe à merveille avec le Churchills de Romeo y Julieta.

EPICURE N°1 ET CHAMPAGNE

L'alliance paraît hasardeuse. Pourquoi vouloir à tout prix marier l'eau et le feu ? Pourquoi pousser vers le lit nuptial la puissance,



la chaleur, la virilité et la finesse, l'élégance, l'effervescence et la fraîcheur ? Mais justement parce qu'ils sont complémentaires et que les extrêmes s'attirent. On choisira de préférence un champagne vineux, qui pourrait être millésimé, assez structuré pour ne pas être dominé par le cigare; un Bollinger par exemple. Les bulles apporteront de

la fraîcheur, et même un soupçon de minéralité. Le choix du cigare se portera sur un module léger pas trop puissant qui respectera la subtilité du Champagne. Par exemple un Hoyo de Monterrey, Epicure N°1.

De Cuba, l'actualité Habano



2010 a été particulièrement riche en nouveautés. A côté du lancement par Romeo y Julieta du 'Wild Churchills' et de la nouvelle ligne 'Julieta' inspirée par les femmes, le principal scoop est venu de chez Cohiba avec la présentation des trois modules de 'Cohiba Behike'.

COHIBA BEHIKE

'Cohiba Behike', la ligne la plus exclusive de l'histoire de Cohiba et de Cuba.

La prestigieuse marque Cohiba, déjà consacrée comme un mythe par les spécialistes des sphères enfumées, a dévoilé cette année sa nouvelle ligne 'Behike' déclinée en trois formats connus sous leurs noms de code :

- BHK 52 : cepo (diamètre) 52 (20,64 mm) X longueur 119 mm.
- BHK 54 : cepo (diamètre) 54 (21,43 mm) X longueur 144 mm.
- BHK 56 : cepo (diamètre) 56 (22,22 mm) X longueur 166 mm.

'Cohiba' est le nom donné par **Christophe Colomb** aux feuilles enroulées que fumaient les indiens lors de cérémonies dirigées par un sage que l'on appelait 'Behike'.

La genèse de la marque Cohiba remonte à 1966 ; alors exclusivement réservée au gouvernement cubain ou offerte en cadeau aux chefs d'état et délégations diplomatiques, elle n'était pas commercialisée.

Il a fallu attendre 1982 pour que la marque Cohiba fabriquée à El Laguito, une magnifique et énigmatique maison de style colonial située dans le quartier résidentiel de **Cubanacan** à la Havane, soit proposée en quantités limitées sur le marché international. Elaborées à partir des meilleures plantations de San Juan y Martinez et de San Luis dans la région de Vuelta Abajo, les feuilles de tabac utilisées pour la confection de la ligne Cohiba sont les seules qui subissent une troisième fermentation.





Trois lignes ont précédé 'Behike' dans l'histoire de Cohiba:

CLASICA: développée entre 1966 et 1989, elle est -entre autres- célèbre pour les fameux Lanceros et Robustos

1492: présentée en 1992 pour commémorer le 500^{ème} anniversaire de la découverte de Cuba par Christophe Colomb, les amateurs l'appellent aussi 'Siglos'; on soulignera la célèbre vitole 'Siglo VI'.

MADURO 5: présentée en 2007, elle compte trois vitoles, 'Genios', 'Magicos' et 'Secretos'.

Avant d'avoir expérimenté le Behike, il est difficile d'imaginer un havane significativement supérieur au haut-de-gamme de Cohiba actuellement disponible, le Siglo VI par exemple. Et pourtant, il faut avouer que le Behike est remarquable. C'est une vitole puissante mais sans agressivité, d'un équilibre parfait. Dès les premières bouffées, la complexité aromatique surprend. C'est la consécration d'une maîtrise optimale de la culture du tabac et du génie des 'ligadores', responsables de la sélection des feuilles qui entrent dans la composition de la tripe. Caractère et saveur exceptionnels trouvent leur origine dans l'utilisation de 'Medio Tiempo', des feuilles situées sur la partie supérieure de la plante, là où se concentrent avec le plus d'intensité les saveurs et la puissance du tabac.

Conditionnés en boîte de 10 unités, les Behike sont reconnaissables à leur bague de papier holographié en relief.

WIDE CHURCHILL



Après le 'Short Churchill' qui fit son apparition en 2006, la maison Romeo y Julieta rend avec le 'Wide Churchill' un nouvel hommage à Winston Churchill qui contribua à la notoriété de la marque. Son cepo de 55 (diamètre 22,83mm) le positionne comme le plus gros calibre de Romeo y Julieta, pour une longueur de 130 mm. Les fidèles de la marque apprécieront bien sûr sa grosseur mais surtout ses arômes légers, son équilibre, sa douceur et sa parfaite combustion.

JULIETA

Le 'Julieta' de Romeo y Julieta a été inspiré par la femme mais ne lui est pas exclusivement destiné : son calibre fin et moyennement allongé -diamètre 33 (13,10 mm), longueur 120mm- devrait également séduire les néophytes. Concept marketing, le 'Julieta' est également un hommage aux femmes cubaines, actrices incontournables

France-Vins.be 
17/01/2011

La plus grande dégustation de vins français en Belgique

Nouveau
site
Nouveau
lieu



- 10 régions françaises
- 100 exposants à la recherche de contacts commerciaux
- +1 000 vins à déguster

« Lamot » à Mechelen dès 11 heures

CONFÉRENCE SUR LES VINS FRANÇAIS ET
SES DERNIÈRES TENDANCES.

Information et inscription
www.france-vins.be



de l'industrie du havane, de la plantation au roulage manuel des vitoles, prérogatives essentiellement féminines. Disposés par cinq unités dans une très raffinée boîte en aluminium de couleur rouge, ils trouvent facilement place dans le sac des dames.



IDÉE CADEAU: COHIBA SELECCIÓN

En exclusivité pour le BENELUX, Cubacigar propose la collection complète des Siglo de I à VI en tube aluminium. Les six modules mythiques réunis dans un coffret de présentation risquent de faire fureur au pied du sapin. Prix : 110€



Deux nouvelles Éditions Régionales BENELUX 2010

Habanos offre à certains importateurs la possibilité de créer des Editions Régionales. Parmi les conditions, la vitole doit faire l'objet d'une seule production limitée, elle doit être inédite au sein de la marque et ne peut faire partie des grandes marques principales de Habanos. identifiables par la bandelette rouge marquée en lettres blanches «Exclusivo BENELUX ». Ces Editions Régionales sont toujours exclusives et produites en série limitée (1.600 caisses chacune, quand même de quoi approvisionner le marché pendant 2 à 3 ans). Chaque année, ces cigares exclusifs attirent la curiosité des aficionados en quête de nouvelles aventures empyreumatiques. Actuellement, il y a 5 Exclusivo Benelux disponibles en Belgique : Ramon Allones Specially Selected Gran Robusto(2007), Punch Royal(2009), Bolivar Fabulosa(2009), et les deux nouveautés 2010:

JUAN LOPEZ N°3 – EXCLUSIVO BENELUX 2010:

La fabrique crée 1876 a perdu de sa popularité depuis les années 1970 pour ne plus compter que 4 vitoles en 1980.

Dimension: longueur: 110mm., diamètre : 20,64 mm.

Vitole: Petit Edmundo

Fabrication: entièrement faits main, tripe longue.

Dégustation: Une véritable petite bombe qui s'enflamme à la première bouffée. Il est plein, corsé et de combustion rapide. A ne mettre que dans les doigts d'amateurs avertis et pressés.

Prix: €9,30



FONSECA N° 4 – EXCLUSIVO BENELUX 2010:

Disponible uniquement dans les points de vente «Habana Spécialistes» dont la liste est disponible sur le site: www.cubacigar.com, chaque cigare est emballé dans un papier de soie.

Dimension: longueur: 127mm., Cepo 48.

Vitole: Hermoso (un peu moins gros qu'un Robusto)

Fabrication: entièrement fait main, tripe longue.

Dégustation: Assez léger, doux et même minéral, son évolution est assez linéaire sur les deux premiers tiers et un peu piquant vers la fin. Un excellent rapport prix/plaisir pour amateurs débutants.

Prix: €8,60



UNE CARTE DE VINS ABORDABLES MÈNE AU SUCCÈS

Les candidatures des restaurants continuent d'affluer et nous ne pouvons que nous en réjouir. Entre temps, 62 restaurants ont acquis le label (voir ci-dessous). Nous ne pouvons que mettre l'accent sur l'unique situation win-win que représente l'initiative: prendre une marge acceptable sur les vins signifie que les clients choisiront plus vite un meilleur vin et commanderont plus facilement une bouteille en plus. L'Horeca y est gagnant, les clients sont plus satisfaits de leur sortie au restaurant et le négociant vend du vin de meilleure qualité. Il s'agit d'une approche durable.

L'UN «GRAND DE DEMAIN», L'AUTRE REÇOIT UNE ÉTOILE MICHELIN.



Parmi les nouveaux venus, on retrouve quelques restaurants remarquables. Nous retenons ainsi le restaurant Karnivale, gagnant de l'émission VTM « Mijn Restaurant », et, à Anvers, Bij Lam & Yin, restaurant possédant le label VINO Fair Wine Restaurant, désormais riche d'une étoile Michelin. Notre critique restaurant (voir resto duo VINO n°4 – 2010) s'y retrouvera totalement puisque sa critique a contribué à la renommée du restaurant. Kwin-

ten de Paepe, chef du restaurant Trente à Leuven, adepte du label depuis le début, reçoit son premier grand trophée. Il a été nommé Grand de Demain 2011 par Gault Millau. Une politique «vin» bien pensée ainsi qu'une carte intéressante de vins sont souvent le «petit plus» qui font trancher le jury.

UN LABEL POUR VOTRE RESTAURANT?

Nous sommes convaincus que votre restaurant aussi, moyennant un petit effort, peut mériter le label.

Comment faire pour obtenir le label?

Tout simplement :

- 1- Vous nous envoyez une copie de votre carte des vins par e-mail (jpg/pdf) ou par poste.
- 2- Vous mentionnez vos trois fournisseurs principaux.

E-mail : vino@vinopres.com

Adresse postale : Rédaction VINO, Rue de Mérode 60
1060 Bruxelles

Critères d'octroi du label :

- 1- Appliquer un taux de multiplication de max. 3 (excepté pour du vin de base) ou un supplément forfaitaire
- 2- Proposer un choix de minimum 30 vins
- 3- Ne pas revendre de petits vins de grande surface

Vous trouverez les restaurants qui ont déjà obtenu le Label VINO Fair Wine Restaurant sur www.droitdebouchon.be

Réservé aux professionnels

www.prowein.com

ProWein 2011 – Les bonnes affaires commencent ici

- 3.395 exposants de 51 pays*
- Zone de dégustation exceptionnelle
- Programme d'accompagnement très complet
- Exposition spéciale vins bio et écologiques

*chiffres ProWein 2010

27.-29.3.2011

Düsseldorf, Allemagne

Salon International Vins et Spiritueux

Billets d'entrée en ligne sous
www.prowein.com/ticket_2

Forfaits voyage/hôtels:
Düsseldorf Marketing & Tourismus GmbH
Tél. +49(0)2 11/1 72 02-8 39
messe@duesseldorf-tourismus.de
<http://business.duesseldorf-tourismus.de>

Informations, cartes d'entrée et catalogues auprès de:
Fairwise BVBA
Ottergemse steenweg 5
9000 GENT
tél: (09) 245 01 68
fax: (09) 245 01 69
e-mail: info@fairwise.be



VINOTOP Champagne Blanc de Blancs

Par **Alain Bloeykens**



A première vue, cela ressemble à une dégustation aisée du champagne Blanc de Blancs ou uniquement du Chardonnay. Mais rien n'est moins vrai ! Bien au contraire, il est étonnant de constater à quel point ce Chardonnay peut se manifester de manières différentes dans le verre. Allant du sobre, fraîchement acide et franchement minéral au plus mûr, plus plein et même un rien moelleux.

Affirmer que, par définition, le Blanc de Blancs représente l'apéritif idéal nous semble un cliché trop élémentaire. Il faut cependant noter que tous les champagnes témoignaient de beaucoup de fraîcheur et de vivacité et étaient particulièrement «frais» dans le verre.

Une idée rassurante pour le consommateur car ce n'a pas toujours été le cas.

Remercions encore notre jury, qui était cette fois composé d'Alain Bloeykens, Bert De Coster, Louis Havaux, Dirk Rodriguez, et ir. Bruno van Geyseghem.

vino! FAVORIS +90%



P/Q

JEAN DUMANGIN – BLANC DE BLANCS - EXTRA BRUT

Très beau Blanc de Blancs, au nez et au goût riches, d'abord floral, puis de beaux agrumes mûrs, de brioche et d'amande, attaque particulièrement fraîche, très élégant, citron vert mais également pêche et abricot, acides éclatants du début jusqu'à la fin, dosage parfait, beaucoup de finesse et de longueur. Excellent champagne d'apéritif, qui donne immédiatement envie de passer à table !

WIJNHUIS Bollaert, €22,90 - 91%

vino! FORTEMENT RECOMMANDÉS +85% ★★



FRANÇOIS SECONDÉ - BLANC DE BLANCS - BRUT

Champagne très accessible, plus mature mais agréable et vif. Nez varié, fleurs blanches mais également pêches blanches et carambole, attaque très fraîche, acides raffinés du début jusqu'à la fin, bien vivant et vif, beau retour du fruit en finale. Séduira sans aucun doute un très large public.

PROEF DE PASSIE €28,50 - 87%



P/Q

TRIBAUT SCHLOESSER - LE CHARDONNAY - BRUT

A nouveau un champagne très raffiné aux arômes légers. Teinte jaune doré, nez subtile, rappelle le lilas, le jasmin, un peu le citron et l'abricot, bonne expression de chardonnay en bouche, très délicat, vif, belle acidité, bien couverte par le fruit mûr en finale.

INFO PRODUCTEUR, €23,00 - 85%

vino! RECOMMANDÉS +80% ★



P/Q

HUGUES D'ORFEUILLE - BLANC DE BLANCS - BRUT

Champagne bien équilibré et savoureux, avec du corps. Nez de beaux fruits mûrs mais en même temps assez nerveux avec des notes minérales, bien plein en bouche, assez bien de matière, belle maturité, fruit persistant, la finale est limitée mais vive et repose sur beaucoup d'acidité fraîche. Convient même pour accompagner une entrée.

OCTOPUS SPARKLING WINES €17,86 - 84%



JEAN PERNET - BLANC DE BLANCS GRAND CRU - BRUT RÉSERVE

Champagne bien fruité avec beaucoup de corps et une large palette de goûts, nez mûr, abricot et pêche, même un peu d'acacia, déjà un peu fruité en bouche mais parfaitement dosé avec beaucoup d'acidité fraîche en finale. Champagne de fête par excellence.

CINOCO, €21,90 - 83%



P/Q

BERNARD REMY - BLANC DE BLANCS - BRUT

Champagne simple et franc, mais réalisé avec pureté et subtilité. Nez de citron vert et d'agrumes mûrs, pas écrasant mais assez vif, beaucoup de fraîcheur en bouche, belle nervosité, un peu de fruit blanc, limité dans la longueur mais attestant d'excellents acides. Champagne d'apéritif exemplaire !

ROGER LIÉGEOIS €16,95 - 83%



LALLIER - BLANC DE BLANCS GRAND CRU - BRUT

Champagne de type sobre, qui stimule d'emblée l'appétit. Le nez est riche et puissant, fruits frais, fleurs blanches mais également amandes grillées, subtil en bouche, repose davantage sur une fraîche acidité, excellent dosage et bien équilibré en finale.

FILIP MERTENS, €31,95 - 82%



JEAN DUMANGIN - BLANC DE BLANCS - BRUT RÉSERVE

Type de champagne plus mature qui peut même accompagner un repas. Nez robuste, brioche et chapelure, fruits plus mûrs, pomme, même un peu confit, bonne matière en bouche, beaucoup de goût et juteux, repose moins sur des acides frais mais reste bien nerveux et vif en finale.

WIJNHUIS BOLLAERT, €21,90 - 83%



HURÉ FRÈRES - BLANC DE BLANCS 'L'INATTENDUE' - BRUT

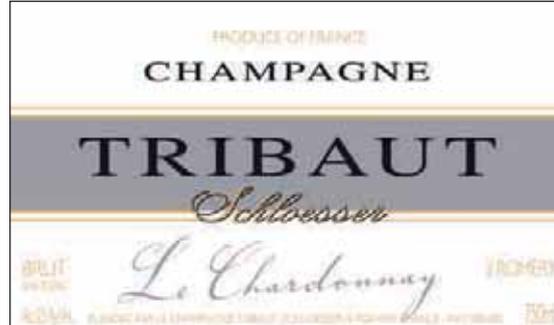
Champagne très accessible, facile à boire et léger à digérer. Nez plutôt discret, légèrement foral et un peu d'agrumes, fruit clairement plus mature en bouche encadré par beaucoup d'acidité fraîche, pas de longueur grandiose mais juteuse et fraîche.

AD BIBENDUM, €27,5 - 82%



WIJNHUIS
BOLLAERT
Middelste 06/230 75 56

Hundelgemsesteenweg 286 - 9820 Merelbeke
T.: +32(0)9 230 70 56 - F.: +32(0)9 231 93 02
info@wijnhuisbollaert.be



21, rue Saint Vincent - 51480 ROMERY - Tel: 0033.3.26.58.64.21
contact@champagne-tribaut.com | export@champagne-tribaut.com
www.champagne-tribaut.com

En page 65 vous trouverez un index de références reprenant tous les détails des importateurs et spécialistes du vin les plus importants

25^{ème} édition du Salon des Vins de Loire à Angers

LES DIMANCHE 30, LUNDI 31 JANVIER ET MARDI 1^{ER} FÉVRIER 2011

C'est un des grands classiques du monde viticole français et de l'économie mondiale du vin. Comme chaque année, fin janvier, le vignoble de Loire ouvre le calendrier des grandes manifestations vineuses réservées aux professionnels. Cependant, vous l'avez bien lu, le salon ouvre pour la première fois le DIMANCHE...

Un changement de stratégie pour une manifestation toujours aussi courtisée...

Textes et photos: **Bernard Sirot**



UN SALON QUI BOUGE...

Hormis le changement des jours d'ouverture qui s'inscrit dans une approche de renforcement de la venue des acheteurs très sollicités par les manifestations vinicoles, les organisateurs ont aussi parié sur quelques nouveautés attendues aux côtés des valeurs sûres qui ont contribué au succès du salon au fil des éditions..

LA MASTER CLASS...

Pour une première, le sauvignon et le cabernet franc seront à la fête...

La Master Class est un atelier éducatif sur une thématique donnée et qui sera animée par une personnalité technique du vignoble. A l'issue de chaque présentation, des membres de l'Association des Sommeliers du Val de Loire proposeront une dégustation :

Dimanche 30 janvier et lundi 31 janvier: le Cabernet Franc:

- en français : 11 et 15 heures
- en anglais : 16 heures

Mardi 1^{er} février:

les terroirs du Sauvignon

- en français : 11 et 14h30
- en anglais : 15h30

LE CONCOURS DES LIGERS

La 17^{ème} édition du Concours se déroulera donc aussi un jour plus tôt par rap-

port aux autres années, c'est-à-dire le samedi 29 janvier. Comme de coutume, les résultats seront connus le soir même du concours sur le site internet www.salondesvinsdeloire.com. Les vins primés pourront ensuite être dégustés au Palais des Ligiers le dimanche à partir de 14 heures.

ELECTION DU MEILLEUR ELÈVE SOMMELIER EN VINS DU VAL DE LOIRE

Pour sa 23^{ème} édition, le concours se poursuit sur ses acquis des années antérieures. Il aura lieu le lundi 31 janvier.

Le principe est connu, après une formation spécifique sur les vins de Loire, les élèves des écoles inscrites se soumettent à des épreuves écrites au sein de leur établissement. Cette phase permet de désigner les trois meilleurs représentants qui participent durant le salon à la demi-finale et ensuite à la finale qui a lieu le lundi du salon en public.

Trois élèves sont alors récompensés dans les catégories géographiques : Ecoles du Val de Loire, hors Val de Loire et écoles étrangères. Celui qui a obtenu le score le plus élevé parmi les trois vainqueurs devient le Meilleur Elève Sommelier en Vins du Val de Loire.

Depuis de nombreuses années, les écoles belges se distinguent d'ailleurs avec une régularité remarquable.

MARIAGE RÉUSSI ENTRE LE SALON ET LE WEB 2.0

Depuis fin novembre, les organisateurs du Salon communiquent via Facebook. Au menu : les actualités, les événements et tout ce qui bouge sur et autour du salon...

Cette année, ils ont de plus innové pour favoriser les relations entre exposants et visiteurs. Une plateforme de prise de rendez-vous en ligne a été mise en place pour planifier des rendez-vous en amont du grand rendez-vous.

WINE BLOG TROPHY

Plateforme moderne d'échanges par excellence, les blogs sont aujourd'hui en plein boum. A chaque site, son style et ses inconditionnels...

L'heureuse initiative des organisateurs du Salon des Vins de Loire a été de récompenser les meilleurs blogs dédiés aux vins. Lors du dernier salon en février 2010, le jury a décerné des prix dans six catégories différentes: Aurélia Filion, «Bu sur le Web» (catégorie «Internaute» - <http://busurleweb.com>); Hervé Lalau, «Chroniques vineuses» (catégorie «La plus belle plume»: <http://hlalau.skynetblogs.be>); Aurélia Filion, «Bu sur le Web» (catégorie «Meilleur design» - <http://busurleweb.com>); Emmanuel Delmas, «Sommelier vins» (catégorie «Meilleure interactivité» - www.sommelier-vins.com); Jac-





ques Berthomeau, «Vin & Cie, l'espace de liberté» (catégorie «Mention spéciale Loire» - www.berthomeau.com); Anne-Laurence Chadronnier, «Rouge, blanc, bulles» (catégorie «Prix du meilleur blog» - <http://rougeblancbulles.blogspot.com>).

ET CE MILLÉSIME 2010...

Merci le ciel...

Le Pays Nantais...

L'hiver a été particulièrement vigoureux et la succession de six semaines de gel superficiel a éliminé les risques de maladie. Le printemps a été marqué par un débournement soudain et homogène qui permet un développement végétal régulier malgré une amplitude thermique marquée entre le jour et la nuit. Le manque de précipitations estivales a cependant fait quelque peu souffrir la vigne en août jusqu'à l'arrivée des pluies salutaires avant les vendanges. La récolte s'est déroulée sans précipitation avec beaucoup de fraîcheur le matin.

Les vins primeurs sont fins, ronds et souples et ceux actuellement sur lies devraient offrir richesse, gras et longueur. De son côté, le gros plant, très sensible aux maladies, a été complètement épargné donnant ainsi des vins tout en finesse et en fraîcheur.

L'Anjou et le Saumurois

Un hiver froid et de faibles précipitations tout au long de l'année ont maintenu un excellent état sanitaire en réduisant et c'est important, les interventions humaines. Parfaitement sec, l'été a occasionné un petit stress hydrique sur les sols schisteux du Layon et les graves d'Anjou. Heureusement, les pluies de septembre ont ensuite équilibré la situation.

Les vins blancs sont concentrés et les robes sont plus dorées que d'habitude. Les fines bulles seront de belle tenue, sans no-

tes de surmaturité car les vendanges ont été précoces. Les liquoreux, grâce à une belle arrière-saison, réserveront de belles surprises car nombreux sont ceux qui ont réussi à conjuguer patience et rapidité d'exécution. Les rouges se développent davantage sur la gourmandise que sur la puissance avec des arômes fruités très friands. Les cuvées de garde s'annoncent d'ores et déjà charnues et proches des 2005.

En Anjou, les rosés sont plaisants, souples et aromatiques et ne manquent pas de su-crosité.

La Touraine

Hiver frais, assez classique mais l'été a été marqué par de fréquents passages pluvieux et même frais comme dans la deuxième quinzaine d'août. Heureusement, septembre a offert aux vignerons une accalmie douce et ensoleillée. La météo a cependant été un peu contrastée avec des températures de -5° le matin et ensuite des pointes à 29° l'après-midi.

Afin de s'adapter à cette météo capricieuse, les vendanges ont été rapides pour le chenin et le sauvignon mais plus étalées pour le cabernet.

Les sauvignons grâce à la belle arrière-saison sont prodigieux. Les chenins ont un bon rapport entre acidité et sucre et donneront des vins à bulles tendres et recherchés.

Les rouges cabernet ont une couleur soutenue, avec de beaux tanins et un rapport entre peaux et jus moins important que d'habitude. Les vins de garde s'annoncent fins et élégants et se rapprocheront des 1990.

Les gamays ont une acidité mesurée et cependant beaucoup de fraîcheur.

Les rosés, quant à eux, seront aussi plaisants et acidulés.

Centre - Loire

Le climat modérément sec a été rythmé au long de la saison végétative par les alternances de fortes chaleurs et de températures fraîches. Aussi, la maturation a été marquée par un démarrage lent et un achèvement dans des conditions climatiques optimales. Les vendanges se sont déroulées sous un ciel clément, hormis la grosse pluie du 4 octobre qui a permis d'achever la maturation dans les parcelles tardives. En général, les rouges ont été cueillis dans la première moitié des vendanges. A l'exception de quelques-uns qui ont eu des très beaux résultats en repoussant la récolte avec, à la clé, un tri rigoureux.

Les blancs exhalent toute la richesse et la finesse aromatique du sauvignon selon les origines (sols, expositions). Le fruité étonnant des moûts se retrouve dans les vins. Amples, ils sont équilibrés et soutenus par une belle vivacité.

Les rouges, aussi, sont séduisants par leur fruité intense (fraise, framboise, cassis, mûre). En bouche, l'attaque est ferme. Les tanins austères, parfois vigoureux, sont bien soutenus par du gras. Plus sur l'élégance que sur la puissance, ils pourront être prêts assez tôt (fin 2011) mais aussi bien se garder pour les cuvées les plus denses.

Seule ombre au tableau: un épisode de grêle qui a touché une partie importante du vignoble de Châteaumeillant.

INFOS PRATIQUES

LIEU : Palais des Expositions d'Angers

DATES : Dimanche 1^{er} et Lundi 2 février: de 09 h - 19 h.
Mardi 3 février: de 09h - 18h.

Renseignements : www.salondesvinsdeloire.com

La e-news presse du salon : les nouveautés, exposants, zooms économiques...

Comme chaque année, nous vous attendons au stand de la revue «Vino Magazine» dans le Hall de liaison.

Escapade en CENTRE LOIRE

Par **Louis Havaux**

Impossible de découvrir en deux jours les 400 caves, situées dans les 8 appellations qui forment les vignobles en Centre Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant et Pouilly sur Loire. Quoi que !



Avec Benoît Roumet, «l'animateur» de ces appellations rien n'est impossible. En quelques visites bien ciblées et des dégustations bien orchestrées j'ai pu redécouvrir, après quelques années, l'essentiel de ce merveilleux terroir et surtout une folle envie d'y retourner au plus vite.

QUELQUES COUPS DE ♥

• **CHÂTEAU FAVRAY** (St Martin sur No-hain) chez Quentin David dans une ancienne demeure seigneuriale (fin XVI^{ème} siècle, superbe grange et vieux pressoir). Quentin redémarre avec succès, le vignoble (16 ha sur une colline en terroir de caillottes, d'un seul tenant) reçu de son père en 1980. Il crée une seule cuvée (sans bois) pour un très remarquable Pouilly-Fumé. Distribué en Belgique. Info: chateaufavray@wanadoo.fr.

• **DOMAINE BERNARD FLEURIET & FILS** (Menetou-Ratel) Unique dans l'AOC, un tout nouveau chai qui compte 28 petites cuves superposées en béton pour élaborer leurs nombreuses cuvées vendangées à la main. Impossible de les commenter, mais elles sont séduisantes. En Sancerre: La Tradition (dans les 3 couleurs, 70% de leur production), La Baronne (blanc barrique), Anthocyane (rouge barrique) et un Menetou-Salon «La vigne au Paul» (rouge et blanc). Le père et ses deux fils très motivés cherchent un importateur en Belgique ! Les intéressés devraient agir très vite! fleuriet.vauvise@wanadoo.fr.

• **DOMAINE CLAUDE RIFFAULT** (Sury en Vaux) 13 ha en sauvignon et 3 en pinot noir.

Belles installations (3 pressoirs et de petites cuves) pour des vinifications par terroirs: caillottes pour la cuvée Chasseignes, terres blanches (argilo-calcaire) pour la cuvée Boucauds et silex pour cuvée Pierrottes. Autres cuvées: les Classiques, Les Denisottes et Les Chailloux, Les Desmalets, La Noue. Un festival de cuvées racées, fraîches, minérales, élégantes.

Distribué en Belgique.

Info: clauderiffault@wanadoo.fr.

• **DOMAINE HENRI BOURGEOIS** à Chavignol, ou «Bourgeois city». C'est une institution, connue dans le monde entier, depuis 10 générations. Le domaine progresse et possède aujourd'hui plus de 72 ha vinifiés par parcelles avec précision par Lionel, avec 4 pressoirs et 32 cuves. Accueil familial, chaleureux et généreux. Ici aussi, impossible de commenter leur vingtaine de cuvées produites dans les plus beaux terroirs de Sancerre et Pouilly-Fumé, toutes d'un haut niveau. Un privilège, la dégustation de la cuvée «Le Chêne St Etienne 2002», élevée dans les barriques issues du célèbre chêne vieux de 435 années. Bien distribué en Belgique.

Info: www.henrybourgeois.com.

• **DOMAINE PHILIPPE GILBERT** (Menetou-Salon), fondé en 1768. Depuis 2005, les 27 ha sont certifiés en bio (65% en sauvignon et 35% en pinot noir) et depuis 2007 en biodynamie.

Les cuvées «Domaine» en rouge comme en blanc sont le reflet de ce terroir unique et celles des «Renardières» issues de vieilles vignes, en rouge avec un élevage en fûts et en blanc sont des vins «haut de gamme» puissants, riches et de garde. Distribué en Belgique. Info: info@domainegilbert.fr.

• **DOMAINE HENRI PELLÉ** (Morogues) Un vrai «coup de ♥» pour l'accueil et les vins de cette famille emblématique de l'appel-

LE VIGNOBLE

Les vignes s'étendent sur plus de 5200 ha (4222 en blanc, 770 en rouge et 304 en rosé) sur le paysage vallonné des coteaux modulés par la Loire et le Cher dans des domaines qui ont préservé un caractère familial.

La Belgique se classe 2^{ème} à l'export (18,5%) derrière la Grande-Bretagne (31,2%), les Pays-Bas sont 5^{ème} (7,2%)

LES CÉPAGES

Le sauvignon blanc, le plus important (75%) il se présente dans la diversité des terroirs, sur des terres argilo-calcaires (kimméridgien), des caillottes (calcaire/argilo-calcaire), du silex, des sables et des graves. C'est incontestablement le grand cépage du Centre Loire !

Le pinot noir, a longtemps été décevant, c'est un cépage délicat. De gros efforts se réalisent avec de belles réussites découvertes pendant notre voyage, mais la plupart sont sans grand intérêt.

Autres cépages: le gamay (en assemblage à Châteaumeillant et Coteau du Giennois), le pinot gris à Reuilly et Châteaumeillant) et le chasselas à Pouilly sur Loire.

lation Menetou-Salon: 14 parcelles sur 35 ha dont 1/3 en rouge et 2.3 en blanc sur les coteaux de Morogues. Et 5 ha de sancerre sur Montigny. Une expression exceptionnelle des terroirs principalement en blanc finesse, fraîcheur, élégance, minéralité et racé mais avec de jolis rouges fruités en équilibre remarquable avec les tanins fins du pinot noir. Pas étonnant que Bernard Poulet et son fidèle lieutenant Gérard Garroy importent, avec succès, ces vins en Belgique et depuis belle lurette !

info@henry-pelle.com.

www.domainepelle.com.

BONNES ADRESSES :

Chavignol: notre logement dans un hôtel de charme, le bien nommé «La Côte des Monts Damnés» (contact@montsdamnés.com) et son bistro-brasserie authentique avec terrasse. En face de nous, un des temples du «crottin de Chavignol» la fromagerie Dubois-Boulay !

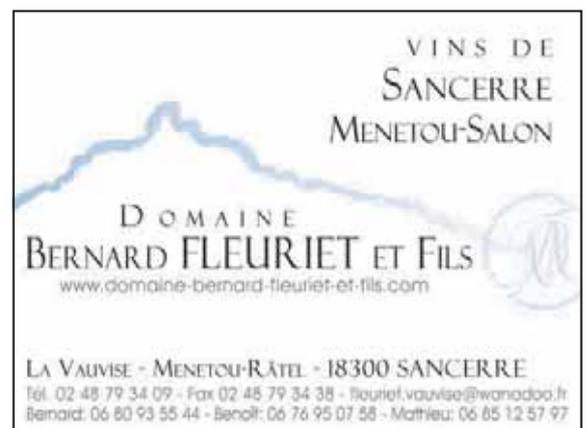
La Maison des Sancerre (rue du Méridien à Sancerre) incontournable !

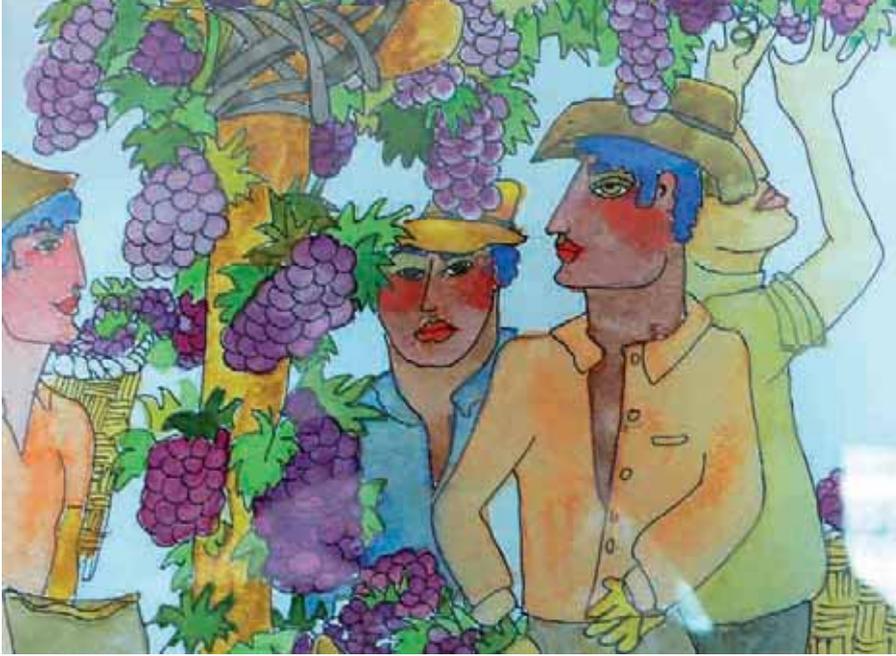
info@maison-des-sancerre.com.

www.maison-des-sancerre.com.

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre, pour les professionnels: 9, route de Chavignol à Sancerre.

Contact: benoit.roumet@vins-centre-loire.com - Tél: 33 2 48 78 51 07





Compte-rendu des récoltes 2010

FRANCE: **LE NORD CRAINT** **LES MOISSURES,** **LE SUD RÊVE DE 2009**

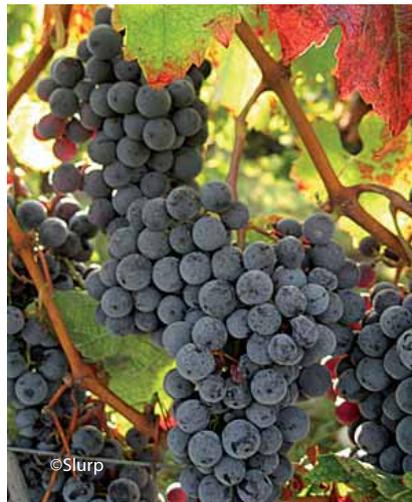
2010 sera-t-il aussi bon que 2009? Certains propriétaires de Bordeaux en sont convaincus. Mais dans les régions plus septentrionales, la prudence est de mise. En cause, les nombreuses pluies d'août et de septembre qui ont tout gâché et se sont traduites par la formation de moisissure et de pourriture. La récolte française de 2010 ressemble à s'y méprendre à la Belgique communautaire: les différences entre le nord et le sud sont marquées...

ALSACE

2010 a été caractérisée par un bras de fer incessant contre la formation de moisissure. En rien comparable à 2009 lorsque seuls des raisins sains arrivaient dans les cuves de fermentation. Mais les viticulteurs qui travaillent bien n'ont rien à craindre: de très nombreux vins affichent un degré d'acidité excellent et ont suffisamment de sucre. Pour les vins doux, le millésime semble même particulièrement bon.

BORDEAUX

Les Bordeaux s'annoncent très **prometteurs** cette année encore (incroyable mais vrai !) Un beau printemps, un mois de juin pluvieux, un mois d'août chaud et des pluies sur les cépages rouges en septembre, 2010 a été l'année la plus sèche depuis dix ans. Les raisins sont petits et très concentrés, ce qui a nécessité parfois des réglages particuliers pour les machi-



nes à triage optique. Tout laisse prévoir un millésime au moins aussi bon que 2009, avec des alcools élevés mais de belles acidités (donc de garde) Petite réserve peut-être pour le stress hydrique dans les sols plus légers pour quelques merlots. Mais en général des rouges somptueux, idem pour les blancs et très probablement aussi pour les Sauternes.

CHAMPAGNE

2010 apparaît comme l'année du chardonnay. Les deux pinots ont été fortement touchés par l'abondante pluie de septembre. La moisissure a foisonné et une sélection rigoureuse s'est imposée. Le chardonnay a moins souffert et s'est révélé relativement riche avec une excellente acidité.

BOURGOGNE

Situation inverse de celle de la Champagne puisque, aussi bizarre que cela paraisse, le pinot noir a donné ici de beaux résultats. D'ores et déjà, on évoque des vins rouges de longue garde. Surtout dans les Côtes de Beaune où le chardonnay a été le plus malmené. Par rapport à 1986 et 2001, précisez-t-on. Dans les Côtes de Nuits, il a fallu affronter le gel, ce qui a fait baisser les rendements jusqu'à 30%. A quoi il faut ajouter les nombreuses précipitations et on comprendra que l'attentisme est de mise. Jusqu'à 4 octobre même, mais cette patience a été récompensée par quelques superbes vins.

LOIRE

Trop froid en août et trop de précipitations en septembre. L'histoire se répète,



©Daniel Gillet

le mot d'ordre était la sélection. Celui qui aura suivi cette recommandation à la lettre aura réussi à vendanger des raisins bien mûrs, même si l'importante acidité a causé bien du souci à de nombreux viticulteurs.

RHÔNE

Davantage de précipitations dans le nord, moins dans le sud. Même si un seul déluge les 7 et 8 septembre a ici aussi provoqué des dégâts. Grandes différences donc en 2010. Mais cette fraîcheur a profité surtout aux vins blancs, tant dans le nord que le sud. Les rouges sont fortement acides, mais étonnamment alcoolisés. Ici aussi, on évoque certains grands vins rouges de garde qui auront toutefois besoin de temps avant d'atteindre leur équilibre optimal.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Quantité moindre, mais bonne qualité: tel est le message. Le grenache et la syrah ont néanmoins été victimes de pourriture. Mais le reste a pu arriver à maturité grâce au soleil et au vent, ce qui a permis de produire des vins bien concentrés. Il est certain que l'on entend peu de viticulteurs se plaindre!

CALIFORNIE: FROID, MAIS ÉLÉGANCE

La Californie a connu un hiver et un printemps longs et pluvieux. L'été n'a pas été des plus chauds, même l'un des plus froids des 60 dernières années! Pourtant, la vendange s'est faite sur des raisins bien mûrs, avec un peu moins de sucre, mais

néanmoins avec beaucoup de couleur, une belle acidité et des arômes subtils.

Une succession de mini-vagues de chaleur fin août et fin septembre s'est traduite par certains raisins grillés. C'est surtout le zinfandel qui a été touché. Moins de problèmes en revanche sur la côte nord où la récolte du pinot noir et du cabernet sauvignon était de qualité. Dans l'ensemble, les viticulteurs sont enthousiastes: 2010 ne sera pas une année de lourdeur ou de surmaturité, mais plutôt d'élégance et de finesse.

ALLEMAGNE: LA QUALITÉ PLUTÔT QUE LA QUANTITÉ

Avec un volume de 7 millions d'hectolitres de moût seulement, l'Allemagne enregistre sa plus faible récolte des 25 dernières années. «Ce mauvais résultat s'explique par la faible fructification durant la floraison, en raison de températures particulièrement froides», explique Norbert Weber du Deutscher Weinbauverband. En outre, l'été trop froid, parfois accompagné d'averses de grêle, n'a pas favorisé la récolte. Mais heureusement, le mois d'octobre a été fabuleux, une bénédiction pour les cépages tardifs comme le riesling, le silvaner et diverses variétés de burgunder. Les vins sont dans l'ensemble moins riches, mais n'en renferment pas moins

Domaines Vinsmoselle gift ideas for Christmas

Discover the 23rd Limited Edition "Art & Vin" of Domaines Vinsmoselle placed this year under the sign of architecture with François Valentiny.

The box set contains three of the best 2008 vintages, which were selected among the most renowned vineyards in Luxembourg Moselle, and is on sale for 60 € at Domaines Vinsmoselle, wine merchants and specialty stores.



Tel.: (+352) 23 69 51
Fax: (+352) 23 69 76 54

info@vinsmoselle.lu
www.vinsmoselle.lu

 **DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG

certaines qualités. «Les vins blancs se distinguent cette année par leur fruité et leur fraîcheur typiques, ainsi que par leur pétillant et leur caractère vif, deux qualités qui sont particulièrement appréciées tant ici qu'à l'étranger. Comme ils ont eu suffisamment d'eau et de nutriments, ils sont très riches en extrait. Les vins rouges ne décevront pas davantage les amateurs de vins. Ceux-ci pourront, en outre, d'ores et déjà apprécier les excellentes spécialités douces de ce millésime. C'est ainsi que l'on a récolté un Trockenbeerenauslese avec une teneur en sucre de moût record de plus de 250 degrés Oechsle», souligne encore Weber. Mais cette faible récolte a également son revers: les prix sont à la hausse. «Nous ne prévoyons certainement pas de forte hausse des prix», explique Monika Reule, directrice du DWI. «Vu la forte concurrence sur les marchés internationaux du vin et le fait que les consommateurs sont plus sensibles aux prix, ce n'est pas réaliste.»

ITALIE: DIFFÉRENCES MINIMES

Le volume des récoltes est dans l'ensemble comparable à celui de 2009. La baisse devrait se chiffrer à environ 1 million d'hectolitres, mais le seuil des 45 millions hl devrait être largement franchi. La Sicile constitue l'exception majeure puisque cette région gorgée de soleil a produit 22% de moins que l'année dernière. Les hausses concernent notamment le Piémont (+ 6%), la Lombardie (+ 5%), le Frioul (+ 5%), les Abruzzes (+ 10%), les Pouilles (+ 10%) et la Calabre (avec même + 20%).



Piémont

Les observateurs sont particulièrement enthousiastes sur la qualité. Ici également, une sélection rigoureuse s'est imposée, mais globalement, on évoque des vins plus fins et plus vifs qui se distinguent par leurs composants aromatiques et par une structure acide plus soyeuse. En Toscane, on évoque même le terme d'extrême grandeur en bouche pour les rouges. Pourtant, il faudra attendre un peu le détail par région.

ESPAGNE: SATISFACTION

Cette année, l'Espagne devrait réaliser une récolte légèrement supérieure à 40 millions d'hectolitres, soit un volume environ équivalent à celui de l'année dernière. Il s'agit en d'autres termes d'une production moyenne à l'hectare quelque peu supérieure puisque les deux dernières années, 74.000 hectares ont été cultivés. Des hausses de récolte sont enregistrées en Castille-La Manche (+ 7%), Rioja (+ 2,5%), Catalogne (+ 1,9%) et Valence (+ 0,7%). La Castille et Léon (- 13,6%), l'Andalousie (- 16,8%) et la Galice (- 9,7%) doivent en revanche céder le pas. Plusieurs régions d'Espagne ont souffert cette année du mildiou et de l'oïdium; en cause ici également les caprices du climat.

Au niveau qualitatif, la satisfaction est de mise. Les vins super-concentrés sont davantage l'exception que la règle, mais on retrouve beaucoup de fraîcheur et beaucoup de fruit croquant. Peut-être pas une grande année de garde, mais un millésime qui procurera sans conteste un plaisir immédiat et garanti.

AUTRICHE: LA PLUS PETITE RÉCOLTE EN 20 ANS

A l'instar de son voisin l'Allemagne, l'Autriche n'a pu compter que sur une récolte très limitée. Les estimations font état de 1,76 million d'hectolitres de mou récoltés en cuve, soit une diminution de pas moins de 30% environ par rapport à la moyenne annuelle (2,4 millions d'hectolitres). En cause ici également le mauvais temps durant la fructification, même si la qualité – surtout des vins blancs – est particulièrement encourageante. Comme en Allemagne, l'Autriche anticipe une (légère?) hausse des prix.

BELGIQUE: APRÈS L'EUPHORIE DE 2009...

Peu de visages rayonnants dans notre pays en raison non seulement d'une récolte maigre, mais aussi de nombreux problèmes pour récolter des raisins à bonne maturité. Jusqu'à la mi-juillet, les perspectives étaient très prometteuses, avant l'arrivée de la pluie et du froid. Septembre a été tout bonnement catastrophique, mais octobre est parvenu à sauver quelque peu la mise. Les viticulteurs qui auront procédé à une sélection rigoureuse pourront obtenir des vins blancs très vifs avec une bonne fraîcheur.



Galice

LUXEMBOURG: L'ANNÉE DES EXTRÊMES

Le Luxembourg a également subi un hiver particulièrement long, avec des températures froides et un gel de printemps. Et l'hiver s'est prolongé jusqu'à la fin mai. Juillet a connu beaucoup de soleil avec des périodes de la chaleur et des précipitations faibles (la moitié des précipitations habituelles). La pluie a fait plus tard son apparition ce qui a entraîné l'apparition de pourriture. Une sélection minutieuse des raisins a donc été nécessaire. Les vendanges ont démarré finalement le 27 septembre, un peu plus tard que d'habitude. Le bilan: l'année des extrêmes avec un hiver trop froid et un été plus chaud.

On ne peut pas encore prévoir clairement la qualité. Mais nous pouvons sûrement avancer que le rendement est plus faible que la normale. Quelques 115.000 hl sont avancés ce qui nous donne une diminution de 25.000 hl par rapport à une année normale.

Armando's Vineyard

The art of good taste

Cavas et vins espagnols exclusifs

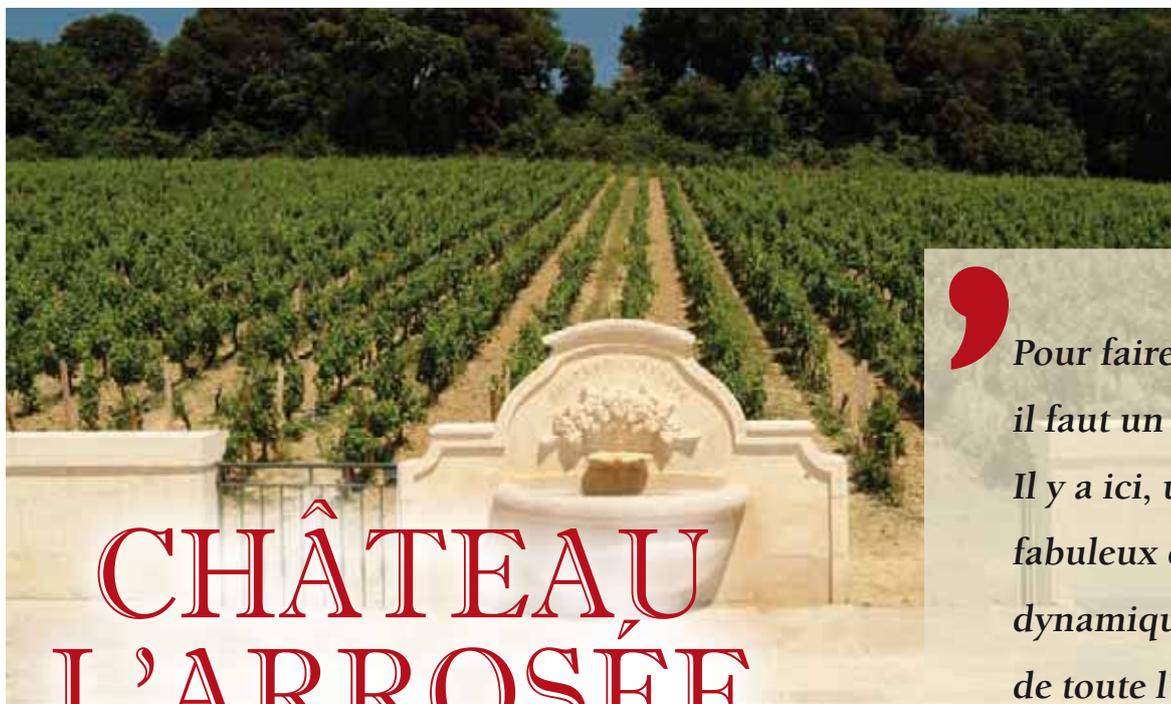
La gastronomie, l'accueil, les cadeaux de relation

Importation et vente en gros

www.armando.be

089 86 32 24





CHÂTEAU L'ARROSÉE

(Saint-Emilion Grand Cru Classé)

LE RENOUVEAU D'UN TERROIR UNIQUE

Par **Louis Havaux**

Avant toute chose, ici peut-être plus qu'ailleurs, la parole est en priorité au terroir. Et pour cause, il est situé sur la célèbre côte sud de Saint-Emilion, dans le prolongement du plateau calcaire d'Ausone, L'Arrosée possède un sol privilégié avec une grande majorité d'argilo-calcaire et du silico-graveleux et une partie en pied de côte composée de terres sablo-limoneuses qui lui donnent une réelle complexité et son identité. Avant même l'achat du château en 2002, par l'entrepreneur Roger Caille, assisté aujourd'hui par son fils Jean-Philippe, cette propriété était déjà appréciée pour son terroir et ses vins. Plusieurs années avant cette reprise, Parker et d'autres critiques pariaient déjà sur une possible promotion en Premier Grand Cru. Mais il faut admettre qu'au premier classement de Saint-Emilion en 1955, la propriété n'avait ni chai, ni cuverie et que la production était vendue à la coopérative de Saint-Emilion toute proche. Ce n'est qu'en 1956 à l'arrivée de l'ancien propriétaire François Rhodain que le vin fut vinifié et élevé sur place. C'était donc aller peut-être un peu vite et pourtant...

UN SOUFFLE NOUVEAU

Nous avons visité l'Arrosée et dégusté ses vins, fin septembre 2010.

Le terroir lui est toujours bien là, mais encore revu et peaufiné grâce à un rigoureux programme d'entretien des sols, en viticulture résolument raisonnée, apport de matières organiques, avec enherbement, effeuillage, vendanges en vert...notamment.

Ensuite, parallèlement et déjà pour la récolte 2003 de nouvelles installations furent inaugurées, entièrement climatisées, comprenant un cuvier «parcellaire», deux chais à barriques et un local de stockage. Cela, en une année, c'est vous dire l'engagement de la famille Caille et leur investissement où tout a été conçu avec sobriété, sans esbroufe, avec l'invention d'une machine de tri unique au monde, tables vibrantes, cuves thermorégulées et 100% de fûts neufs.

QUELQUES PARTICULARITÉS

Historiquement le château doit son nom à une source souterraine profonde, riche en sels minéraux. Contrairement à la plupart des propriétés de Saint-Emilion, l'assemblage fait la part belle aux cabernets: 20% de cabernet franc et 20% de cabernet sauvignon, enfin 60% pour le merlot. La superficie du vignoble est de 9,30 ha et l'âge moyen des vignes se situe à 35 ans, les rendements représentent 35 hl/ha. L'exposition ensoleillée des vignes est idéale pour que les cabernets arrivent à bonne maturité et donnent des vins de «caractère» qui ont une capacité de vieillissement peu ordinaire.

Autres excellents choix: deux œnologues, Gilles Pauquet, LE consultant de Saint-Emilion qui par son expérience apporte une vision globale est très impliqué de la vigne à la mise en bouteilles et le jeune et talentueux François Capdemourlin dont le berceau de la famille remonte à Saint-Emilion à 1647. Il assure, au quotidien, la gestion et la direction de la propriété, c'est l'une des pièces maîtresses de l'Arrosée et il s'y engage avec passion.

LES VINS

Ils se distinguent par des arômes de fruits noirs (mûres et cerises), de fines épices, des notes minérales, de la fraîcheur. Leur concentration et leur structure sont bien présentes, mais sans excès, le boisé et les tanins sont bien fondus et confèrent aux vins de la race, de la profondeur, de l'élégance, bref de l'équilibre qui s'apprécie après 7 à 10 ans.

Pour mémoire, le 2004 a été élu «vin de l'année» par Bettane et Desseauve. Chaque année VINO les classe en «primeurs» dans les excellents (***). Le 2009 chez Parker (92-94). Et le 2008 (90/93). Le Château l'Arrosée est le second vin, pour 2006 il vient d'obtenir une médaille d'or au dernier Concours Mondial de Bruxelles.

Les 2008, dégustés à la propriété, dans les deux vins, sont d'un niveau remarquable!

www.chateau-larrose.com



Pour faire du bon vin il faut un bon terroir. Il y a ici, un potentiel fabuleux et une dynamique très forte de toute l'équipe pour faire toujours mieux et toucher l'excellence. Depuis mon arrivée il y a trois ans, mon souci est surtout de ne pas dénaturer l'Arrosée.

*François Capdemourlin,
régisseur du château*



BORDEAUX GRAND CRU 2008

UNE ANNÉE D'OR POUR L'AMATEUR DE VIN



L'année 2008 a jusqu'ici été traitée en parent pauvre. Elle a dû subir la présence d'une double ombre. D'une part, l'ombre de la crise, avec les négociants contrariés par la hausse des prix en 2006 et 2007 et qui auraient espéré une baisse des prix en 2008. D'autre part, l'ombre de l'excellente année 2009 qui se profilait à l'horizon. Cependant pour l'amateur de vin, 2008 promet d'être un des millésimes les plus intéressants dans le rapport « qualité/prix » ! Nous avons suivi avec intérêt l'évolution des Grands Crus, plus d'un an après la dégustation des primeurs.

La rédaction de la revue a dégusté et généralement apprécié, les vins présents à l'occasion de la traditionnelle venue de l'Union de Grands Crus de Bordeaux à Bruxelles, soit plus de 100 châteaux parmi les plus prestigieux du Bordelais (voir la liste: www.ugcb.net).

LEGENDE

**** = favori ; *** = excellent ;
** très bon ; * bon



MARGAUX

****/**** Kirwan, Lascombes
 *** Brane-Cantenac, Cantenac-Brown, Dauzac, Du Tertre, Ferrière, Monbrison, Giscours, Prieuré-Lichine
 /* Durfort-Vivens, Labégorce, Rausan-Gassies, Rausan-Ségla, Siran
 ** Desmirail, Marquis de Terme

SAINT-JULIEN

**** Léoville-Poyferré
 ****/**** Léoville-Barton
 *** Beychevelle, Branaire-Ducru, Lagrange, Langoa-Barton, Saint-Pierre, Talbot
 /* Gruaud-Larose

PAUILLAC

****/**** Pontet-Canet et Lynch-Bages
 *** Pichon Longueville Comtesse, Batailley, Haut-Bages Libéral

/* d'Armailhac, Clerc-Millon, Grand-Puy Ducasse, Lynch-Moussas, Croizet-Bages

SAINT-ESTÈPHE

****/**** Phélan Ségur
 *** Ormez de Pez
 ** Lafon-Rochet, Cos Labory, de Pez

LISTRAC-MÉDOC

*** Fourcas-Hosten
 Clarke
 /* Fourcas-Dupré
 ** Clarke, Fonréaud

MOULIS-EN-MÉDOC

*** Chasse-Spleen
 /* Poujeaux, Maucaillou

MÉDOC

*** Tour de By
 /* Greysac

HAUT-MÉDOC

****/**** La Tour Carnet
 *** Belgrave, Citran, La Lagune
 /* Cantemerle
 ** Beaumont, Camensac, Malescasse



BLANCS

****/**** Bouscaut, de Chevalier, de Fieuzal, Larrivet-Haut-Brion, Malartic-Lagravière, Pape-Clément, Smith Haut-Lafitte
 *** de Chantegrive, Latour-Martillac, Haut-Bergey, Carbonnieux, La Louvière
 /* Ferrande
 ** de France, Rahoul, Olivier, Pique-Cailou

GRAVES & PESSAC-LÉOGNAN ROUGES

- **** Haut-Bailly
- ***/**** de Chevalier, de Fieuzal, Smith Haut-Lafitte, Malartic-Lagravière, Pape-Clément
- *** Bouscaut, La Louvière, Haut-Bergey, Larrivet Haut-Brion, Latour-Martillac, Les Carmes Haut-Brion
- **/*** Carbonnieux
- ** Ferrande, Rahoul, de Chantegrive, de France, Olivier, Picque Caillou



**ST-EMILION
1^{ER} GRANDS CRUS CLASSÉS B**

- **** Fournet et Figeac
- ***/**** Beau-Séjour Bécot, Canon, La Gaffelière, Pavie-Macquin, Troplong-Monod, Trotteville

ST-EMILION GRANDS CRUS CLASSÉS

- ***/**** Canon La Gaffelière, Dassault, Latour-Figeac, Larmande, Larcis-Ducasse
- *** Berliquet, Cap de Mourlin, Franc Mayne, La Couspade, La Dominique
- **/*** Ballestart La Tonnelle, Grand Mayne



POMEROL

- ***/**** Clinet
- *** Beauregard, La Conseillante, Petit-Village
- **/*** La Pointe



SAUTERNES & BARSAC

- ***/**** Lafaurie-Peyraguey, Suduiraud
- **/*** La Tour Blanche, Rayne-Vigneau, Doisy-Daëne
- ** Sigalas-Rabaud



Delbeck



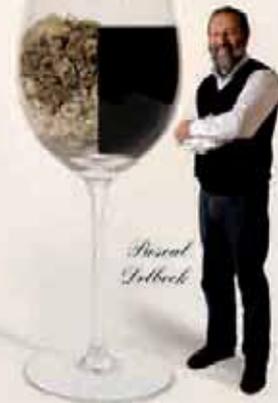
Cécile Berque Delbeck

*Château Ane de Mussat
Lalande-de-Pomerol*



Marie-Amandine Delbeck

*"Fleur-Amandine"
Bordeaux*



Benoit Delbeck

*Château Tour du Pas Saint-Georges
Saint-Georges-Montagne*

"De la terre à la table"

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Château Tour du Pas Saint Georges - 33570 Saint Georges-Montagne
www.delbeckvignobles.com - contact@delbeckvignobles.com - 05 57 24 70 94

DÎNER DE GALA DE

L'UNION DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX

Le Hall du Tour et Taxis, récemment restauré de manière magnifique, était le lieu idéal pour la deuxième édition du Dîner de Gala de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, organisé par Vino Magazine. Il s'agit d'une des rencontres vin les plus exclusives de l'année offrant une formule unique et conviviale. Chaque table est composée de deux propriétaires de châteaux ou membres de la direction et de huit amateurs passionnés de vin. Le tout accompagné des meilleurs vins du monde et d'un menu divin créé par Yves Mattagne du See Grill. Pour l'apéritif, les invités ont dégusté le nouveau millésime 2008. Ensuite, les millésimes plus vieux ont accompagné le dîner. L'ambiance était immédiatement assurée, entre autres grâce au service irréprochable des élèves de dernière année de l'école hôtelière VTI de Leuven.



Le traditionnel concours des «Oscars de Bordeaux» s'est déroulé ce 21 octobre, à Lille, au restaurant «Au bout des doigts». 60 dégustateurs amateurs passionnés, la plupart des jeunes, mais quelques professionnels (dont des belges) et des journalistes ont dégusté à l'aveugle, une sélection de 30 «simples AOC» Bordeaux rouges, sur le fruit avec une concentration raisonnable et peu de bois qui leur donnent une certaine élégance et surtout du plaisir. L'impression unanime fut la qualité du millésime 2008 souvent qualifiée d'une assez bonne réputation mais dont on ne soupçonnait pas l'évolution actuelle et sans compter leurs prix particulièrement attractifs autour des 5 euros !



DÉCOUVREZ LES AOC

«BORDEAUX» 2008

Par **Louis Havaux**

EN GIRONDE, UNE BOUTEILLE DE BORDEAUX SE VEND ENTRE 2 ET 1000 EUROS !

Décidément on constate une véritable fracture dans le monde du vin bordelais. On se souvient de l'appel désolé d'une profession aux abois, lancé par le président des AOC Bordeaux, Bernard Fargues l'été dernier qui demandait à ses viticulteurs de ne pas vendre en dessous de 700 euros le tonneau (de 900 litres) (Voir notre éditorial). Une recommandation souvent impossible à respecter on s'en doute !

Devrait-on se réjouir de voir des prix aussi bas et de nombreux petits vigneron qui n'ont plus d'espoir pour survivre ? Faut encore le redire: à part quelques centaines de vins (pas plus) dont les prix intéressent les spéculateurs et certainement plus les consommateurs, les «autres Bordeaux» n'ont jamais été aussi attractifs qu'aujourd'hui. Dégustez les... parce qu'ils le valent bien !

LES 6 LAURÉATS DES OSCARS

(sans ordre de classements)



• **CHÂTEAU COMPASSANT** (contact@vignoblesdecazes.com)
Robe de bonne intensité, nez complexe et boisé. Un vin de caractère, fruits mûrs, épicé (vanille) On retrouve en bouche et en final des notes de torréfaction



• **CHÂTEAU LARROQUE**, Vignobles Ducourt (ducourt@ducourt.com)
Robe et nez de bonne intensité. Son fruité et ses tanins fondus apportent à ce vin très classique, un bel équilibre d'ensemble qui nous a séduits. Pas étonnant pour ce groupe familial réputé



• **CHÂTEAU MOTTE MAUCOURT** (fût de chêne) (lucasromane@orange.fr)
Vin séduisant par ses arômes de fruits rouges et son style assez féminin. Tout est équilibré et en souplesse jusqu'en finale avec de petites épices douces qui s'ajoutent aux fruits.



• **CHÂTEAU SAINT-FLOIRIN** (jeanmarcjolivet@wanadoo.fr)
Un de nos préférés. Belle robe, nez racé et complexe de fruits mûrs. Une très belle matière tout en équilibre et harmonie dès l'attaque jusqu'en finale ! Grand 'petit' Bordeaux !

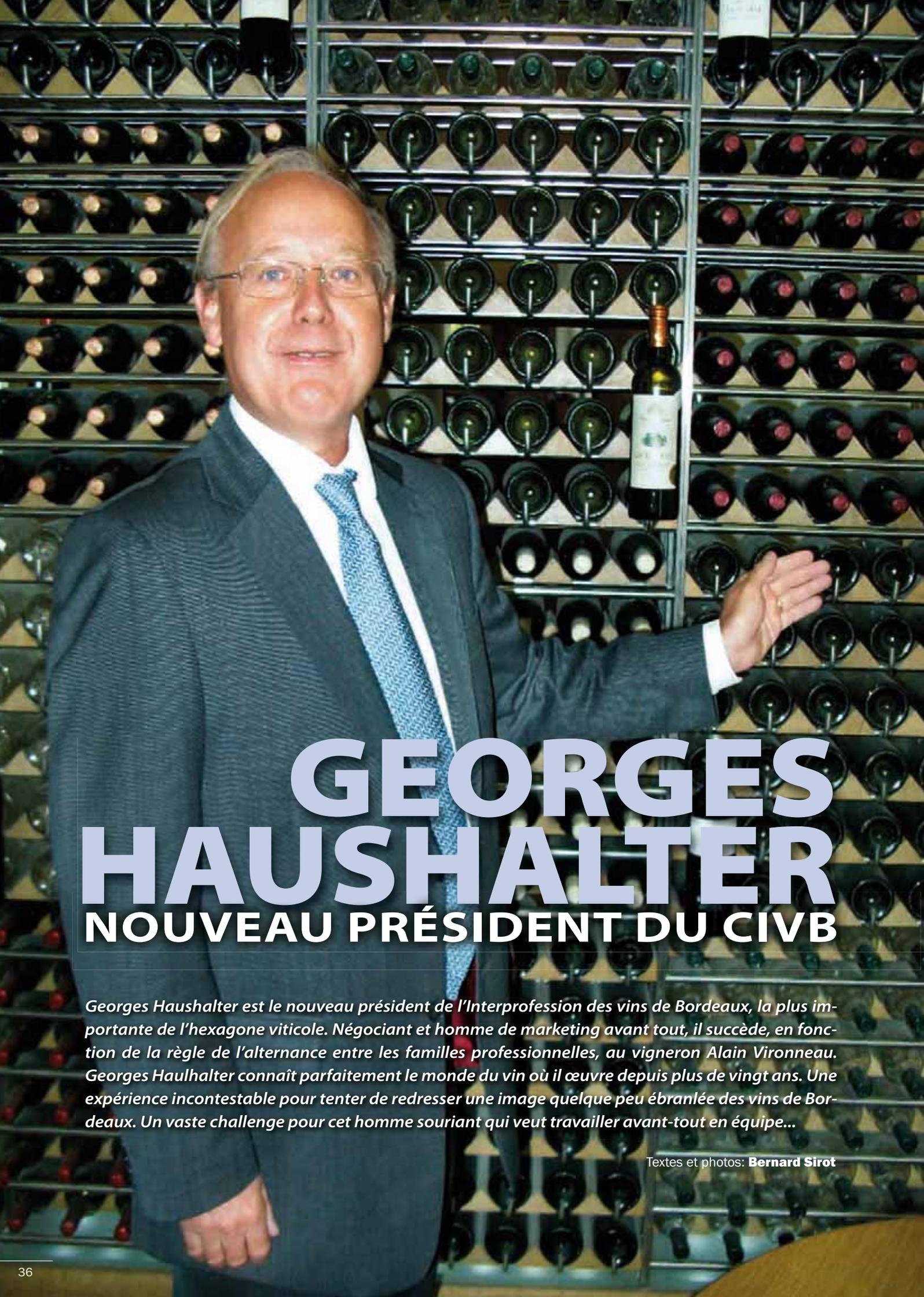


• **MERLOT DE STE BARBE**, Château Ste Barbe (antoine.touton@orange.fr)
Vin assez classique, de structure moyenne avec des fruits mûrs et des épices. Finale assez ferme.



• **PRESTIGE DE BORDES** (Cheval Quancard) (karine.martin@chevalquancard.com)
Joli nez, net, attaque souple avec de petits fruits rouges (cassis, cerise), un style où on a privilégié l'élégance à la concentration. Elevé en fût de chêne avec probablement une majorité de merlot ainsi qu'une petite part de cabernet sauvignon, ce vin est une des nombreuses références de cette firme familiale incontournable à Bordeaux.

Parmi les dégustateurs, les membres du Comité Belge de la Dégustation ont également appréciés: Les Rocs Nobles (v.basle@puisseguin-lussac.com) • Cordier Labottière Réserve (contact@cordier.wines.com) • Château de Gadas (château-de-gadas@aliceadsl.fr) • Château de la Tour d'Argent (deni.barraud@wanadoo.fr) • Château La Freynelle, Cuvée Emotion (veronique@vbarthe.com) • Château Buisson Redon (mayneveil@aol.com) • Château Vallon des Brumes (vignobles@boissonneux.fr).

A photograph of Georges Haushalter, a man with glasses wearing a dark suit, white shirt, and blue patterned tie. He is standing in a wine cellar with rows of wine bottles on metal racks behind him. He is gesturing with his right hand towards the racks. The text 'GEORGES HAUSHALTER' is overlaid in large, bold, light blue letters, and 'NOUVEAU PRÉSIDENT DU CIVB' is overlaid in smaller, bold, white letters below it.

GEORGES HAUSHALTER

NOUVEAU PRÉSIDENT DU CIVB

Georges Haushalter est le nouveau président de l'Interprofession des vins de Bordeaux, la plus importante de l'hexagone viticole. Négociant et homme de marketing avant tout, il succède, en fonction de la règle de l'alternance entre les familles professionnelles, au vigneron Alain Vironneau. Georges Haushalter connaît parfaitement le monde du vin où il œuvre depuis plus de vingt ans. Une expérience incontestable pour tenter de redresser une image quelque peu ébranlée des vins de Bordeaux. Un vaste challenge pour cet homme souriant qui veut travailler avant-tout en équipe...

Textes et photos: **Bernard Sirot**

BERNARD SIROT: VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL EST PARTICULIÈREMENT RICHE ET VARIÉ. UNE CHANCE POUR VOS NOUVELLES ATTRIBUTIONS...

GH: J'espère en effet... L'ambitieux plan «Bordeaux Demain» que nous allons mettre en oeuvre à Bordeaux va demander une grande diversité de compétences. De plus, nous allons bien au-delà des missions classiques d'une interprofession. Le but de ce plan inédit étant de réunir autour de la table l'ensemble des interlocuteurs de la filière et non plus uniquement les producteurs et négociants.

BS: LE MONDE DU VIN EST EN CRISE ET BORDEAUX N'ÉCHAPPE PAS À LA RÉGLE...

GH: Comme dans beaucoup de secteurs la crise est grave et profonde. Bien entendu le vin et en particulier Bordeaux n'y échappe pas. Cette récession est sévère pour tous et il va falloir être très vigilant. La qualité est en point de mire et la surproduction n'arrange rien. Des ajustements structurels devront être menés à bien dans toute la filière car cette crise met le doigt sur ce qui fait mal. C'est à nous de trouver des solutions pour pouvoir être prêt lorsque la conjoncture s'améliorera. Chez nous, je vous l'assure, cette volonté existe à tous les niveaux.

BS: LES SUJETS D'INQUIÉTUDE NE MANQUENT DONC PAS POUR LA PLACE DE BORDEAUX?

GH: Certes mais en tout premier lieu, je mets en exergue la valorisation légitime de notre production. Il faut que les producteurs et les négociants puissent vivre de leur travail. Le manque d'adaptation à la demande est d'ailleurs plus structurelle que conjoncturelle. Il faut donc que nous mettions rapidement en place une réadaptation de notre offre. Surtout celle qui est en difficulté majeure.

BS: LES PROFESSIONNELS DE BORDEAUX SE POSENT DONC LES BONNES QUESTIONS?

GH: Je pense que oui. Pour résumer en quelques mots, l'interprofession a trois missions. La première est économique et se base sur la connaissance des marchés. La seconde est technique et elle vise à l'amélioration de notre production. La troisième, la plus connue, concerne la promotion des vins de Bordeaux dans le monde. Au-delà de ces trois priorités, les responsables de la création du plan «Bordeaux Demain» ont voulu que soient posées l'ensemble des questions concernant toute la problématique de la filière. Notre but est d'aller au fond des interrogations multiples.

BS: RÉCEMMENT EST SORTI DES CARTONS UN PLAN DE RELANCE TRÈS ATTENDU APPELÉ «BORDEAUX DEMAIN». DE QUOI S'AGIT-IL?

GH: C'est toute notre réflexion. Le plan définit 24 mesures. Quatre groupes de travail ont été créés et se partagent celles-ci. Le premier concerne la production et ses conditions de production. Le second s'attache à définir la dynamique commerciale et la promotion. Le troisième veut redéfinir la marque «Bordeaux» et le quatrième s'attache à organiser le travail de réflexion avec des partenaires extérieurs. Pour l'instant, nous sommes en phase de réalisation.

BS: ORGANISER LE MARCHÉ DU VRAC QUI, REPRÉSENTE À BORDEAUX 51% DES VOLUMES MIS EN MARCHÉ, EST UNE PRIORITÉ À LAQUELLE VOUS TENEZ...

GH: Oui et nous sommes d'ailleurs proches de l'équilibre. Une petite partie de l'offre ne trouve pas preneur à de bonnes conditions d'où une déstabilisation générale du marché et un tirage de l'ensemble des prix vers le bas. Notre position est donc de mieux organiser cette partie sensible du marché. Il va falloir bousculer les habitudes chez tous les interlocuteurs. Bien entendu, toutes les AOC concernées par le vrac sont intéressées par cette réflexion commune. C'est-à-dire 2/3 de l'édifice des vins de Bordeaux.

BS: POUR BORDEAUX, LE TEMPS DE LA RECONQUÊTE EST DONC ARRIVÉ?

GH: Tout va dépendre de la mise en oeuvre de notre plan. Nous pensons être légitime en revendiquant une part de marché plus importante que celle que nous représentons aujourd'hui. En 2010, le poids de Bordeaux dans les importations mondiales de vin représente plus de 2%. Avec la notoriété dont dispose Bordeaux, notre espérance est de parvenir à moyen terme à au moins 3%. Cela me paraît être un objectif tout à fait raisonnable.

BS: LES MARCHÉS TRADITIONNELS ET NOTAMMENT LA BELGIQUE SONT EN PERTE DE VITESSE. CONCURRENCE ET PRIX DES VINS SONT MIS EN CAUSE. QU'EN PENSEZ-VOUS?

GH: Les résultats ne sont, en effet, pas excellents. Cependant, ils sont loin d'être mauvais. La part de marché de la Belgique est toujours extraordinaire. Savez-vous qu'aujourd'hui vous représentez plus que les Etats-Unis, que l'Allemagne, que le Japon...avec moins de 11 millions d'habitants... Il est néanmoins préoccupant de constater l'érosion existante. Ce n'est pas sur le marché des vins chers de Bordeaux que nous perdons des positions. En 2009, on a constaté une augmentation de plus d'un 1% sur les vins de Bordeaux à plus

de 15 € le litre. Par contre, on a constaté une chute de -52% sur les vins à moins de 1,5 € le litre... Mon grand souci est de constater que nous sommes en baisse sur les vins de la tranche de prix entre 6 et 15€. Et c'est pourtant dans cette tranche de prix que nous sommes ultra compétitifs avec des rapports qualité/prix d'excellence. Les consommateurs belges attendent à juste titre de Bordeaux une grande richesse et une diversité de producteurs. Il faut donc faire de cette diversité qui peut-être un inconvénient une force et un atout. Faire déguster notre production, pousser les vins de la sélection des «Bordeaux Abordables», être présent sur des manifestations comme «Mégavino»... voilà ce que nous devons concrétiser en Belgique.

BS : ET POUR LES PAYS-BAS...

GH : C'est une autre approche. Ce marché est bien plus ouvert aux vins du Nouveau Monde et ce depuis longtemps. Il faut conquérir les consommateurs, les jeunes surtout, qui connaissent mal nos vins. Et de nouveau, c'est avec la tranche des vins de 6 à 15 € que nous y parviendrons.

BS: VOUS ENVISAGEZ QUELS TYPES D'ACTIONS EN BELGIQUE?

GH: Celles décrites plus en avant mais aussi développer la communication par le web avec les médias sociaux en français et en néerlandais (facebook) et le nouveau site internet interactif des vins de Bordeaux en Belgique «bordeaux-autrement.be» qui sera lancé en janvier 2011.

BS: LES VENDANGES VIENNENT DE SE TERMINER À BORDEAUX SAUF POUR LES LIQUOREUX. UNE NOUVELLE FOIS, LE MILLÉSIME SEMBLE ÊTRE DE GRANDE QUALITÉ. QUE PENSEZ-VOUS DE CE MILLÉSIME?

GH: L'excellence du millésime 2009 a généré des prix élevés au sommet de l'édifice. On se retrouve avec un second très grand millésime, c'est incontestable. Les blancs sont sublimes, riches, parfumés et bénéficient en plus d'une bonne acidité. Les merlots sont à la fête partout et les cabernets ont bénéficié d'une fin de saison de vendanges exceptionnelles avec pour tous les cépages des acidités plus élevées qu'en 2009. Inutile donc de vous préciser que les liquoreux seront aussi d'anthologie. Rendez-vous dans quelques mois pour les premières dégustations...

BS: POUR TERMINER, QUEL EST VOTRE SOUHAIT PROFESSIONNEL LE PLUS CHER?

GH: (après un soupir et avec un franc sourire). Quitter ce bureau du CIVB dans trois ans avec le sentiment d'avoir contribué à la mise en oeuvre du plan «Bordeaux Demain» ...



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.

FLEUR DU CAP PINOTAGE 'BERGKELDER' - COASTAL REGION ZUID-AFRIKA 2008 ***/*



Nez intense et très expressif de fruit charnu, réglisse, tabac blond, un peu de cuir. En bouche un joli retour de fruit, texture agréable, tanins parfaitement fondus.

Rouseu (St-Martens-Latem) -
€9,00

LES HAUTS DE L'AGLY - CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES - SOULWINES ***/*



Belle robe. Vin aromatique, nez pur et bien tranché 'grenache', touche de garrigue, petits fruits noirs et rouges. Attaque franche, matière concentrée, mais équilibrée et belle longueur.

Agent: Soulwines -
info@soulwines.com -
Prix sur demande

LUIS ALEGRE 'KODEN' - RIOJA 2008 - 100% TEMPR. - LA RIOJANA ***/*



Très beau nez avec des nuances de fleurs d'été, de fruits rouges et noirs à noyau. Fraîcheur et richesse en bouche, amplitude, complexité, tanins sains en finale.

La Rioja (Gand), €8,75

VALLE D'ALGARES (GONÇALVES) - VINHO REGIONAL TEJO 2008 ***



Arômes de chêne noble, fruits mûrs, fine acidité. Bouche d'une belle profondeur, note de torréfaction, structure monumentale.

pedro.pereiragoncalves@
quatroancoras.com

LUNA BEBERIDE 'FINCA LA CUESTA', BIERZO 2008, LA RIOJANA ***



Arômes classiques de bordelais: nuances de cassis et de cerises noires, bois, amandes, vanille, touche animale. Souple et ample en bouche avec des tanins fins. Agréable à boire.

La Rioja (Gand), €10,00

CHÂT. SAINT-ROCH CHIMÈRES - CÔTES DU ROUSSILLON - GEEN OOGSTJAAR ***



Vin au nez séduisant de bois, de vanille, d'épices sauvages. Fraîcheur, profondeur et concentration en bouche parfaitement équilibrées. Vin du Sud élégant.

Agent: Soulwines -
info@soulwines.com -
Prix sur demande

CASA DEL CANTO ROBLE - YECLA 2007 **/*



Fruits très mûrs, impression d'automne, douceur alcoolique. Agréable en bouche avec un retour de mûres et de cassis et une belle touche de moka.

Amor Vini (1130 Bruxelles),
€6,26

CHÂTEAU LA MAZEROLLE, BORDEAUX SUPÉRIEUR 2008 **/*



Légère dominance du cabernet-sauvignon en début de nez. Baies mûres, légère touche d'herbe et de poivron vert. Belle matière en bouche, du gras, de l'équilibre. Un vin de table parfait.

Cooreman (Grand-Bigard)
€6,50

LA GRAVETTE VIEILLES VIGNES, CÔTEAUX DU LANGUEDOC 2008 **/*



Nez généreux, épices et beau boisé. Ouverture discrète en bouche, fruits secondaires au palais, longueur en finale.

Wineplus (Genk), €9,80

CHÂTEAU VIEUX ROBIN 'QUATRE LUNES', MÉDOC 2006 **/*



Nez discret, touche de bois et de fruit de maturité moyenne. Attaque franche, retour de fruit, tanins fermes. Médoc qui mérite encore un peu de repos.

Prix info producteur:
contact@chateau-vieux-robin.com

CASAL BRANCO - VINHO REG. TEJO 2007 **



Nez intense et pur, des fruits rouges et noirs. Acidité fine. Souple et agréable en bouche. Finale avec des tanins parfaitement fondus sans amertume. Prêt à être bu.

Alhambra (Gand), €8,58

DOMAINE LAFAGE 'CÔTE EST', -VDP CÔTES CATALANES 2009 **



Riche, voire même exotique au nez. Agréable et souple en bouche. Acidité soudaine en finale, tout en gardant l'équilibre.

Agent: Soulwines -
info@soulwines.com -
Prix sur demande

SPIRITS Notre choix «en ligne» pour les fêtes de fin d'année

Par **Filip J. Verleye**



La période de Noël et Nouvel An est traditionnellement aussi une période de forte affluence pour tout commerce de vins et spiritueux. Le bar de la maison doit être rapidement alimenté en vue des fêtes qui approchent. Par ailleurs, une bonne bouteille de spiritueux reste toujours un cadeau apprécié. Environ 60% de toutes les ventes de spiritueux sont réalisées au cours du dernier trimestre de chaque année. Jusqu'il y a peu, nous nous rendions dans notre magasin de vins et spiritueux habituel où nous étions accueillis par un marchand de spiritueux passionné par ses produits. Mais cette année, nous avons opté pour une approche plus branchée et plus moderne. Mettons donc le cap sur le monde virtuel de l'Internet.

LE SHOPPING VIRTUEL

Le shopping en ligne a connu un d'intérêt grandissant au cours de l'année écoulée. Les boutiques en ligne poussent désormais comme des champignons et on en voit apparaître chaque jour de nouvelles. Selon Comeos, anciennement Fedis, la fédération belge de la distribution, seul un Belge sur deux ose faire de temps en temps un achat en ligne. C'est nettement moins que dans nos pays voisins où, par exemple, 82% des consommateurs allemands écumant les

boutiques en ligne. Les vendeurs virtuels peuvent toutefois se réjouir car chaque année, le chiffre d'affaires en ligne augmente d'environ 30%. Les produits qui se vendent le mieux sur le Net sont les livres, les DVD et la musique mais également tout ce qui touche à l'informatique, tant au niveau des logiciels que du matériel. La mauvaise nouvelle pour le commerçant est que l'acheteur en ligne est très bien au courant des prix pratiqués. Rien de plus facile, en effet, que de comparer les prix sur les différentes bou-

tiques en ligne, confortablement installé dans son fauteuil.

Les grands protagonistes sur le marché de la distribution belge, comme Colruyt et Delhaize, proposent actuellement leurs produits en ligne. Après avoir passé votre commande, il vous est possible de prendre possession de vos achats dans la grande surface la plus proche ou de les faire livrer à domicile. Pour notre enquête, nous avons opté pour des détaillants moins connus: **Bestwhisky.be** et la **Boutique en ligne**

de la **Distillerie de Biercée**. Afin de corser l'affaire, nous avons demandé que notre commande soit livrée dans un emballage cadeau. Armés de notre carte Visa, nous avons donc passé la soirée devant notre écran d'ordinateur à effectuer notre shopping en ligne. Nous avons ainsi pu échapper aux magasins bondés et aux files d'attente interminables.

BEST OF BELGIUM

En tant que fans inconditionnels des produits de haute qualité, et peut-être aussi un peu par chauvinisme, dans la fabuleuse distillerie de Biercée, nous avons acheté en ligne une bouteille d'**Eau de Villée**, le digestif belge par excellence, que devrait normalement posséder toute famille belge. L'Eau de Villée est unique car ce n'est en réalité ni une eau-de-vie ni une liqueur. Comme le citron (le produit de base de l'Eau de Villée) ne contient pas de sucre, un peu de sucre est ajouté après la macération des citrons pour que la fermentation puisse s'opérer. La production d'une seule bouteille d'Eau de Villée nécessite quelque 10 kilos de citrons espagnols frais. Le tout s'effectue à Ragnies, au sud de Charleroi dans la cour de la ferme qui fait office de distillerie et qui a été magnifiquement restaurée. Pas d'ajout d'arômes artificiels ou d'extraits d'arômes. Tout est 100% naturel. Un pur délice !



Comme nouveauté dans la gamme, on trouve le **Noir d'Ivoire**, une liqueur chocolatée légèrement alcoolisée (17% ABV), produite avec des fèves de cacao grillées et naturelles venant de la Côte d'Ivoire, sans ajout de crème ni autre matière grasse. Comme les fèves de cacao sont grillées, le Noir d'Ivoire possède un arôme de café intense et un goût profond de chocolat inégalé. Ce nouveau-venu connaîtra sans aucun doute un grand succès auprès des dames et demoiselles ainsi qu'auprès de toutes les mamans et grands-mamans. Les vrais amateurs de chocolat et de dessert s'en régaleront aussi. Pour continuer sur notre lancée, nous nous sommes permis d'acheter également deux de nos eaux-de-vie préférées. Un bel exemple de savoir-faire de la distillerie de Biercée



est l'**Orangine**, un subtil mélange de liqueur d'orange et d'eau-de-vie de cacao qui, en matière de goût et de saveur, représente une parfaite copie des orangettes mondialement connues. On déplore néanmoins que l'Orangine soit, quant à elle, encore si méconnue. Evidemment, nous n'avons pas pu nous empêcher d'acheter aussi la Poire William, bien connue des gastronomes. En effet, pas moins de 7 kilos de poires fraîches venant de Suisse sont nécessaires pour la production d'une seule bouteille. Et croyez-nous, cela se sent et cela se goûte !

SPIRITUEUX & EMOTIONS

Un clic de souris nous mène tout droit vers Bestwhisky.be où l'on nous promet d'emblée un cadeau. Lors de chaque achat en ligne est offert un échantillon de 10 cl de la boisson **The Glenrothes** single malt whisky. C'est un vintage 1978 de ce Whisky du Speyside de grande qualité, qui a mûri dans des fûts de sherry. Il s'agit d'un cadeau d'une valeur de 12 euros. Merci BestWhisky.be ! Parmi leur prodigieuse gamme, allant du whisky à la tequila en passant par le rhum et le calvados, nous nous sommes également procurés un magnifique **Delamain Cognac Pale & Dry XO**. Delamain débute là où la plupart s'arrêtent. Pas de VS, pas de VSOP ou de Napoléon mais un XO de 25 ans d'âge présenté comme introduction dans la gamme. Delamain Pale & Dry possède un style délicat, doux et fruité. Le nom «Pale» vient de la caractéristique pâle du vieux Cognac et «Dry» signifie que ce cognac est exempt de sucre artificiel. Ici, il n'est pas question de décanteurs en cristal ou autres techniques à la mode, mais d'un délicieux Cognac XO à un prix particulièrement serré pour un distillat d'un quart de siècle d'âge.

En tant que «Malt Maniacs» et «Peat Freaks», il nous fallait évidemment com-

pléter notre bar à whisky. Cela n'a pas été une mission des plus faciles étant donné l'énorme offre proposée dans cette boutique en ligne. Notre choix s'est finalement porté sur une bouteille de **Sheep Dip**, un délicieux blended malt produit à base d'un mélange de 16 whiskys malt différents et qui, par comparaison, offre un rapport qualité-prix inégalé. Comme single malt, nous avons opté pour un **Highland Park 18YO**, qui constitue la référence en matière de whiskys. Un mélange de whisky d'Orkney, dont 40% arrive à maturité dans des fûts de sherry et 60% dans des fûts de bourbon. Le malt est fumé à la tourbe pendant 6 heures et mérite par conséquent aussi le titre de «greatest all rounder». Evidemment, le **The Belgian Owl** se devait de figurer sur notre liste de whiskys. Ce whisky single malt 100% belge, distillé à Grâce-Hollogne par le maître distillateur et ami Etienne



www.thebelgianowl.com

The Belgian Owl

Bouillon, est d'une telle qualité qu'il a été couronné d'une médaille d'or par un jury international lors du Concours Mondial qui s'est déroulé à Palerme. Dans la « Whisky Bible », qui vient de paraître, du gourou du whisky Jim Murray, il a obtenu l'excellent score de 95,5%. Et c'est du Belge !

C'EST DU BELGE !

Notre carte de crédit ne rouspétant toujours pas, nous avons continué sur notre lancée avec un **Benriach 16YO** et un **Old Pulteney 12YO**, tous deux de délicieux whiskys choisis pour leur douceur sucrée, leur goût floral et leur arôme. Un whisky qui se laisse boire, adapté à une consommation quotidienne et à un prix attrayant. Pour les longues soirées d'hiver auprès du feu de l'âtre, il vous faut naturellement de la tourbe ! Lors du choix, nous décidons de donner à nouveau libre cours à nos sentiments. **Big Peat** est une œuvre de Jan Beckers, l'ambassadeur mondial de Douglas Laign, le détaillant de bière écossais indépendant de Glasgow. Ce jeune Flamand est l'unique Belge qui travaille au niveau international dans le business du whisky. Il est à l'origine de nombreuses créations de whiskys. Avec Big Peat, ils ont créé un jeune whisky tourbé abordable, destiné à un jeune public, qui a tellement plu et a connu un tel succès que même les grandes surfaces l'ont intégré dans leur gamme. Comme dernier whisky, nous optons pour un **Bruichladdich Octomore**, le whisky tourbé par excellence. Cette création de Jim McEwan représente le whisky fumé à la tourbe le plus fort au monde. Cela s'exprime en PPM. (particules de phénols par millions). Avec 131 PPM., l'Octomore contient une double teneur en tourbe comparé à tous les autres whiskys Islay. Il ne convient donc pas aux lecteurs sensibles.

Comme nous avons récemment pu constater son immense popularité aux Etats-Unis et comme le mixologue de la maison *Vino!* magazine, Filippo Baldan, l'utilise pour réaliser de succulents cocktails, nous avons encore acheté une dernière bouteille de **Patron Tequila**. C'est une tequila premium mexicaine veloutée, 100% à base d'agave bleu. Et voilà, notre panier est rempli, notre carte de crédit est vide mais nous possédons maintenant un bel assortiment qui nous assurera un très agréable Noël et un Nouvel An éclatant. Nous attendons maintenant avec impatience la livraison.

LA BONNE VIEILLE POSTE

Deux jours plus tard, nos commandes en ligne effectuées auprès de **Bestwhisky.be** et de la **Boutique en ligne de la Distillerie de Biercée** nous ont été livrées à la maison par notre bonne vieille Poste, qui après un traitement au Bottox a hérité du nom « bPost ». Le tout était soigneusement emballé dans une boîte neutre afin d'éviter tout vol. Après avoir cherché parmi les kilos de plastique à bulles et les pastilles de polystyrène, nous avons finalement découvert notre commande, la petite bouteille de whisky gratuite incluse, le tout dans un emballage cadeau. Une étude des prix nous a appris que les boutiques en ligne pratiquent à peu près les mêmes prix que le commerce régulier. Les frais d'envoi de 7,70 euros par paquet sont dérisoires : que ce soit une ou dix bouteilles, le prix reste de 7,70 euros. De plus, vous échappez aux interminables files d'attente pendant vos courses, vous évitez les amendes de stationnement et vous n'êtes pas pris en photo par un radar automatique. En d'autres termes, vous évitez le stress. Par contre, le détaillant spécialiste vous permet de goûter avant d'acheter, vous pouvez recueillir plus d'informations sur les produits et vous bénéficiez d'un contact personnel. Vous ne devez pas non plus vous rendre au parc à conteneurs pour vous débarrasser de vos déchets d'emballage. Quoi qu'il en soit, nous sommes d'avis que le shopping en ligne représente une expérience agréable. On peut trouver quasi tout ce qui est disponible sur le marché et, en matière de prix, d'emballage et de livraison, tout se révèle irréprochable. **Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes et déboucheurons à cette occasion une bonne bouteille à votre santé !**

<http://www.bestwhisky.be>

<http://www.distilleriedebiercee.com>

YOU'VE PERFECTED
YOUR TASTE IN ART.
YOUR TASTE IN MUSIC.
NOW PERFECT IT
IN SINGLE MALTS.



THE ORIGINAL ISLAY SINGLE MALT WHISKY.

Sole Distributor :

C i n o c o

Group

T 02 410 47 47 - info@cinoco.com

www.cinoco.com

VINOTOP Bourgogne Côte de Nuits 1^{er} Cru

Par **Dirk Rodriguez**

Ce n'était pas un bourguignon, mais un habitant de la vallée du Rhône, Jean-Louis Chave (Cf. Vinofolio), qui nous a confié lors de son passage en Belgique, le mois dernier, que le bourgogne est le seul vin qu'il aime déguster, à côté de son propre hermitage. «Peu importe la critique émise sur cette région, c'est grâce à elle seule qu'il existe actuellement autre chose que des vins de marque dans le monde viticole. Le terroir est et reste toujours plus important que le viticulteur ou le style de la marque. C'est une leçon d'humilité que la Bourgogne donne tous les jours au monde du vin.»



Beaucoup de viticulteurs passionnés déclarent d'ailleurs, quasiment de manière émotionnelle, que le bourgogne est l'Exemple pour eux. Oui, plus que le bordeaux. Nous avons entendu ce bruit tant dans le Languedoc que dans diverses régions, même reculées, d'Espagne et d'Italie. La petite échelle, la passion du véritable viticulteur, sa profonde connaissance de chaque parcelle et de quasiment chaque pierre de son vignoble et le fait qu'il en tienne compte, c'est de cela dont il est question ici.

Par le passé, la Bourgogne a reçu bon nombre de critiques, en raison d'une qualité variable, essentiellement attribuable au rôle de quelques négociants. Mais la région s'est adaptée, entre autres sous la pression de la modification des conditions du marché : les gens veulent boire un bon vin, pas seulement des étiquettes imposantes. La qualité de base s'est rapidement améliorée, surtout grâce au travail dans le vignoble et à la sélection de la récolte. Bien entendu, cette qualité se paie.

Dans cette dégustation des Premiers Crus de la Côte de Nuits, vous ne trouverez que peu de vins de moins de 40 euros, mais nous parlons ici de producteurs de pointe. Les prix sont parfaitement comparables à ceux des Grand Crus de la région de Bordeaux.

LES DERNIÈRES VENDANGES

Des vins jusqu'en 2005 pouvaient nous être envoyés, mais il ne reste que peu, voire pas de stock de ce millésime, dont les produits se sont vendus comme des petits pains. 2006 était également une année intéressante, avec un mois d'août certes variable, mais un bon mois de septembre. 2007 était une année plus fraîche, qui n'a pas été facile à vinifier, mais connue pour son côté fruité et son élégance. 2008 est souvent acclamé pour ses vins blancs, mais les rouges de 2008 ont également une belle structure et sont prometteurs de grandes choses. En rouge, les échantillons de ce millésime semblent encore particulièrement jeunes avec des arômes retenus.

Depuis les années 80, la Bourgogne a développé divers styles. Le style moderne y côtoie le style traditionnel. Chacun a ses défenseurs et ses détracteurs. Cette divergence s'est souvent retrouvée dans les avis et les scores. Cependant, tout le monde a été d'accord sur la classe absolue des vins qui sont ressortis dans la catégorie supérieure de la dégustation. Et quasiment tous les vins qui ont atteint la sélection ci-dessous ont obtenu la distinction "superbe vin de fête".

MEMBRES DU JURY:

Consultant: **André Gigantelli**
Enseignant: **dr. Kristof Van Hecke**
Journalistes: **Louis Havaux,**
Olaf Leenders,
Dirk Rodriguez,
ir. Bruno van Geyselghem



ROBERT GROFFIER PÈRE & FILS - CHAMBOLLE-MUSIGNY 'LES SENTIERS' 1^{ER} CRU - 2006

Une belle couleur claire, rouge rubis. Un arôme séduisant avec un mélange de fruits rouges à noyau et de bois noble. En bouche, une belle rondeur, voire un côté charnu, une texture agréable et une acidité vive qui est doucement étouffée en finale par un retour d'épices douces et de fruits à noyau.

BOURGOGNE WIJNEN VANOEVELEN, €70,00 - 92%



P/Q

DOMAINE DE LA VOUGERAIE - VOUGEOT 'LES CRAS' 1^{ER} CRU 2006

Une belle couleur claire, rouge rubis saine. Un arôme avec beaucoup de fraîcheur, des impressions florales, des fruits rouges et noirs, de la réglisse. Du charme et de la rondeur en début de bouche. Une belle structure autour d'une palette de fruits, dont la puissance augmente en évoluant vers la finale. Des acides et un bois parfaitement intégrés.

EPIVINO, €44,00 - 90%



LUPÉ-CHOLET - DOMAINES DU CHÂTEAU GRIS - VOSNE-ROMANÉE 'LES ROUGES DU DESSUS' 2006

Une belle teinte rouge cerise soutenue. Un nez charmant de fruits à baies avec un chêne parfaitement intégré. Un équilibre parfait dès le début, une palette généreuse superbement variée, une pointe de sucre d'alcool, une structure solide. Un vin qui a encore de nombreuses années devant lui.

JAN HECK €57,95 - 91%

vino! FORTEMENT RECOMMANDÉS +85% ★★



P/Q

DOMAINE PH. NADDEF - GEVREY-CHAMBERTIN 'LES CHAMPEAUX' 1^{ER} CRU 2006

Une teinte rouge cerise plus concentrée. Une note de viande grillée et de toast. Un vin agréable et équilibré avec une souplesse surprenante, qui commence à devenir bon à boire.

EPIVINO €35,00 - 88%



JOSEPH DROUHIN - NUITS-SAINT-GEORGES 'PROCÈS' 1^{ER} CRU - 2006

Charnu et séduisant dès le départ. Un bois noble, des épices fines. Glisse grassement sur la langue, bien structuré avec des tanins fins et une texture agréable. Un vin qui évolue vers son summum.

DE CONINCK €59,50 - 88%



L & A LIGNIER - MOREY SAINT-DENIS 'CUVÉE ROMAIN LIGNIER' 1^{ER} CRU 2006

Malgré ses quatre ans d'âge, ce vin semble encore très jeune avec des arômes encore signés par le bois. Plus expressif en bouche avec une palette qui gagne en complexité dans le verre. Une finale très structurée et longue. Mérite encore un peu de repos.

BOURGOGNE WIJNEN VANOEVELEN €72,60 - 88%



DOM. HENRI DE VILLAMONT - CHAMBOLLE-MUSIGNY 'LES CHÂTELOTS' 1^{ER} CRU - 2007

Un nez pur de pain sucré, de toast et une note d'amandes, des fruits parfaitement murs, du chêne frais. Rond et soyeux sur la langue, une texture de velours. Encore jeune, mais déjà particulièrement bien structuré.

SCHENK €65,00 - 88%



P/Q

DOMAINE B. DESAUNAY-BISSEY - VOSNE-ROMANÉE 'LES ROUGES' 1^{ER} CRU 2006

Pureté et finesse au premier contact. Une note florale, de petits fruits rouges, une note de menthe. De la fraîcheur en bouche, une palette raffinée, une concentration moyenne, mais une profondeur remarquable. Un pinot noir bien typé.

EPIVINO €30,00 - 87%

Zaakvoerder
Willy Daalemans
Vaartstraat 135
1850 Grimbergen
T. +32(0)477 362 125
e-mail: epivino@belgacom.net
www.epivino.be

vino!

FORTEMENT RECOMMANDÉS +85% ★★



**THIBAULT LIGER-BELAIR - NUITS-SAINT-GEORGES
'LES SAINT GEORGES' 1^{ER} CRU 2006**

Teinte rouge cerise intense. Nez charmant de toast, de chocolat, de cerise charnue, de pain au sucre. Relativement concentré et généreux en bouche, des acides et du bois bien intégrés. Un bourgogne de la nouvelle tendance.

BOURGOGNE WIJNEN VANOEVELEN €60,00 - 87%



**DOMAINE MÉO-CAMUZET - VOSNE-ROMANÉE
'LES CHAUMES' 1^{ER} CRU 2008**

Une belle teinte rouge rubis. Un arôme très pur de fruits à noyau, des fruits d'été finement confits, de la vanille et du bois de cèdre. Étonnamment équilibré et très structuré pour un pinot noir. Un vin avec du potentiel, qui mérite encore un peu de repos.

BOURGOGNE WIJNEN VANOEVELEN €85,00 - 86%



**DOMAINE D'EUGENIE - VOSNE-ROMANÉE
'AUX BRÛLÉES' 1^{ER} CRU 2006**

Un nez relativement discret et après aération des impressions d'épices douces et de fruits d'automne. Plus expressif en bouche avec une texture de velours, un beau retour de fruits et en finale une note de café torréfié.

BOURGOGNE WIJNEN VANOEVELEN €92,50 - 87%



**DUGAT-PY - GEVREY-CHAMBERTIN 'CHAMPEAUX'
VIEILLES VIGNES 1^{ER} CRU 2007**

Un bel éclat rouge rubis profond dans le verre. Fumé, toast, amandes, vanille, petits fruits rouges et confits. Un style moderne avec beaucoup d'extraction, un bon retour de fruits et des tanins lissés.

BOURGOGNE WIJNEN VANOEVELEN - €140,00 - 86%



P/Q

**LUPÉ-CHOLET - DOMAINES DU CHÂTEAU GRIS -
NUITS-SAINT-GEORGES 'CHÂTEAU GRIS' 2007**

Un nez moderne de toast et de chocolat, de vanille, d'amandes et de notes douces de fruits. Après un début retenu, une évolution en crescendo vers une finale bien structurée et une longue fin de bouche.

JAN HECK €43,50 - 86%



P/Q

**DOMAINE B. DESAUNAY-BISSEY - VOSNE-
ROMANÉE 'LES BEAUMONTS' 1^{ER} CRU 2006**

Un début discret avec une légèrement dominance de bois, plus expressif après aération, des cerises charnues et des fruits à baies. Généreux à gras sur la langue. Gagne en caractère en finale avec une bonne structure et une légère amertume en finale.

EPIVINO €33,00 - 85%



P/Q

**DOMAINE DE LA VOUGERAIE - NUITS-SAINT-
GEORGES 'LES DAMODES' 2007**

Un nez intense, charnu, avec un bois bien dosé. Un début de bouche légèrement piquant sur la langue, mais une belle rondeur avec une bonne concentration, une texture de velours et une bonne longueur.

EPIVINO, €44,00 - 86%



**DOMAINE TAUPENOT-MERME - CHAMBOLLE-
MUSIGNY 'LA COMBE D'ORVEAU' 1^{ER} CRU 2008**

Un nez riche, intense de fruits à noyau charnus, avec une légère note animale, un peu de toast et du bois fumé. Une puissance saine en bouche, avec des acides fins et encore un peu de tanins non fondus. Un vin jeune, plein de promesses.

BOURGOGNE WIJNEN VANOEVELEN €67,50 - 85%

vino!

RECOMMANDÉS +80% ★

**JEACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER - NUITS-
SAINT-GEORGES 'CLOS DE LA MARÉCHALE'
1^{ER} CRU 2006**

BOURGOGNE WIJNEN VANOEVELEN €61,00 - 84%

**JOSEPH DROUHIN - MOREY-SAINT-DENIS
'CLOS SORBÉ' 1^{ER} CRU - 2007**

DE CONINCK €44,50 - 84%

**LEYMARIE C.E.C.I. - CHAMBOLLE-MUSIGNY
'AUX ECHANGES' 1^{ER} CRU 2006**

LEYMARIE, €37,90 - 83%

**DOMAINE MICHEL GROS - VOSNE-ROMANÉE 'CLOS
DE RÉAS MONOPOLE' 1^{ER} CRU 2007**

CINOCO, €67,69 - 82%

**DOMAINE TORTOCHOT - GEVREY-CHAMBERTIN
'LAVAUX ST-JACQUES' 1^{ER} CRU 2006**

CINOCO, €41,54 - 81%

**DOMAINE PONSOT - MOREY-SAINT-DENIS 'CUVÉE
DES ALOUETTES' 1^{ER} CRU 2006**

BOURGOGNE WIJNEN VANOEVELEN €52,50 - 81%

En page 65 vous trouverez un index de références reprenant tous les détails des importateurs et spécialistes du vin les plus importants



La «typicité» du sauvignon provient de son terroir mais aussi des techniques de vinification

Par **Thomas Costenoble**

Initiées à Bordeaux, les études sur le cépage sauvignon sont actuellement menées dans de nombreuses régions viticoles dont la Nouvelle-Zélande, la Californie et la région du Cap en Afrique du Sud. En découvrant la notion de « précurseurs d'arômes », les équipes de Denis Dubourdieu ont ouvert des voies importantes vers une meilleure perception des arômes. Pour qu'il se révèle et pour qu'il s'apprécie, le sauvignon doit être cultivé dans des conditions climatiques bien définies et sur des sols adéquats. De plus, la fragilité des précurseurs d'arômes et des molécules odorantes implique une maîtrise technologique parfaite.

Les vins issus du cépage sauvignon sont fréquemment définis par des arômes de poivron vert, d'asperge, de groseille verte ou d'herbes fraîches. Ces notes sont principalement issues d'un groupe de molécules odorantes appelées méthoxy-pyrazines. D'autres composés d'importance équivalente sont des molécules soufrées (mercapto) qui assurent une expression aromatique de fruits tropicaux comme le fruit de la passion. Si le sauvignon est particulièrement sensible aux conditions climatiques et viticoles mais également aux techniques de production, c'est en grande partie à cause de la très grande fragilité des molécules mentionnées ci-dessus: les méthoxy-pyrazines.

D'une manière générale, pour maintenir une concentration importante en méthoxy-pyrazines, le sauvignon doit être cultivé dans des zones fraîches. On constate également que la concentration

en IBMP (2-Méthoxy-3-isobutylpyrazine), la molécule responsable de l'arôme si typique de poivron vert est liée à une faible exposition au soleil de la grappe. A l'inverse, les molécules liées aux arômes de fruits exotiques seront plus intenses si les baies ont été exposées au soleil. La pratique ou l'absence d'effeuillage déterminera donc également l'expression que l'on veut donner au vin.

Une fois le raisin récolté, il importe de préserver au maximum les molécules responsables des arômes en évitant une oxydation des jus tout en permettant un contact avec les pellicules. Pour cela, on refroidit généralement la vendange pour éviter un démarrage de la fermentation et pratiquer le « skin-contact ». Par après, les jus seront pressurés de manière douce et mis en cuve ou en barrique. Des levures sélectionnées conditionneront également l'identité aromatique des vins.

D'une manière générale, le sauvignon s'impose dans des régions fraîches et sous des climats tempérés. Son expression et sa « typicité » peuvent s'y exprimer de la plus belle manière et l'expérience et le savoir-faire des producteurs achèveront de lui donner sa note finale et son originalité. C'est cela qui fait la magie du vin et évite une standardisation ennuyeuse de cette merveilleuse boisson !

BORDEAUX, TERRE DE SAUVIGNON

L'initiative de l'ODG Bordeaux et Bordeaux supérieur de lancer sur ses terres un grand concours «sauvignon» s'est imposée d'une part par la présence importante de ce cépage en Gironde (près de 5000 ha) et d'autre part comme nous le rappelait Denis Dubourdieu par le fait que l'ensemble des études menées actuellement sur le sauvignon dans le monde

La forte personnalité du sauvignon, sa diversité d'expression selon les climats et les terroirs le distinguent parmi les plus grands cépages blancs. Ses vins méritaient donc un grand concours mondial.

Denis Dubourdieu

entier ont été initiées par des recherches organisées à Bordeaux.

De plus, on constate un engouement important pour ce cépage unique qui pousse de plus en plus les producteurs à favoriser la plantation de cette variété.

La deuxième édition du concours mondial du sauvignon sera également organisée à Bordeaux du 19 au 21 mai 2011. Par la suite, les organisateurs envisagent une alternance avec d'autres régions productrices de ce cépage: la Loire, la Nouvelle-Zélande, le Chili et l'Italie se sont déjà portés candidats pour les prochaines éditions.



Le Concours Mondial du Sauvignon est une initiative de l'ODG Bordeaux et Bordeaux supérieur mais cette organisation ne pouvait être crédible nous rappelle Bernard Farges, président de l'ODG qu'à la seule condition de ne pas se limiter au vignoble bordelais ou même français. L'idée première reste de parler des vins issus de ce cépage emblématique, de sa diversité et de sa richesse. Nous espérons par ce concours fédérer les producteurs du monde entier et réunir près de 400 échantillons pour cette première édition, concluait-il en mai dernier.

On peut dire que le défi a été brillamment relevé avec au total 512 échantillons provenant de 16 pays dont la France, l'Italie, l'Espagne, le Chili, la Nouvelle-Zélande la Grèce, l'Afrique du Sud et même des pays plus exotiques comme le Japon, le Brésil ou la Croatie.

L'organisation de cette compétition a été confiée au Concours Mondial de Bruxelles qui a réuni une cinquantaine d'experts internationaux. Les dégustations qui se sont déroulées à l'aveugle ont permis de découvrir les meilleures productions en fonction du différent style de vinification. En effet, les vins ont été classés selon leur élevage (en cuve ou en barrique), selon leurs assemblages éventuels (sauvignon pur ou assemblé avec d'autres variétés et selon leur prix.

A l'issue des dégustations, les meilleurs vins ont été redégustés lors d'un second tour pour attribuer les trophées spéciaux de chaque catégorie.

LES RÉSULTATS

Trophées spéciaux

CATÉGORIE « VIN BOISÉ »



Château Penin 2009 • Bordeaux blanc France
Château Penin - +33 5 57 24 46 98 - www.chateau-penin.fr



Rose de Sigoulès 2009
Bergerac sec France
Les vigneron de Sigoulès - +33 5 53 61 55 00 - www.vigneronsdesigoules.com

CATÉGORIE « VIN NON BOISÉ < 12€ »



Sancerre Michel Laurent 2009 • Sancerre France
Joseph Verdier - +33 2 41 40 22 50 - www.joseph-verdier.fr

CATÉGORIE « VIN NON BOISÉ > 12€ »



Casa Marín sauvignon blanc Cipresses Vineyard 2009
Valle de San Antonio y Leyda Chili
Viña Casa Marín +56 22 34 95 81 - www.casamarin.cl

CATÉGORIE « ASSEMBLAGE NON BOISÉ À DOMINANTE DE SAUVIGNON »



Ghirlandaia 2009 • Toscana IGT Italie
Azienda Agricola Trequanda - +39 0577 66 20 01 - www.azienda-trequanda.it

CATÉGORIE « ASSEMBLAGE BOISÉ À DOMINANTE DE SAUVIGNON »



Tokara Director's Reserve White 2008 • Stellenbosch Afrique du Sud
Tokara - +27 21 808 59 00 - www.tokara.com

MÉDAILLES D'OR



DENIS DUBOURDIEU S'ASSOCIE AU CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

Vieux plant français, aujourd'hui planté dans de nombreux vignobles du monde, le sauvignon blanc jouit d'une faveur toujours grandissante sur de nombreux marchés. Sa forte personnalité, sa diversité d'expression selon les climats et les terroirs le distinguent parmi les plus grands cépages blancs. Ses vins méritaient donc un grand concours mondial. Ayant consacré une grande partie de mes recherches à la faculté d'œnologie de Bordeaux à percer les secrets de l'arôme du sauvignon, à comprendre les lois qui gouvernent sa naissance dans le raisin et sa révélation dans le vin, je suis très honoré d'être associé à cette manifestation.

Pays	Région	Vin	Appellation
Allemagne	Baden	Weingut Aufricht Sauvignon Blanc 2009	
Allemagne	Rheinhessen	Cisterzienser Weingut Michel Sauvignon Blanc Trocken 2009	
Chili		Amaral Sauvignon Blanc 2010	
Chili	Valle del Central	Humo Blanco 2009	
Chili	Valle de Casablanca	Canepa Finísimo Sauvignon Blanc 2009	
Chili	Valle de Curicó	Viajero Sauvignon Blanc Winemaker's Selection 2009	
Espagne	Cataluña	Gramona Sauvignon Blanc 2009	Penedès
Espagne	Cataluña	Fransola 2009	Penedès
Espagne	Castilla-y-León	Abadia Retuerta Blanco 2008	Vino de la Tierra
France	Bordeaux	Château les Vergnes 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château la Maroutine 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château Briot 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Ducourt Réserve de Famille Sauvignon Blanc 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château Perayne 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château Reynon Sauvignon Blanc 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château la Guillaumette 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Excellor 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château Haut-Guibert Sauvignon 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château Haut Pougnan 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Domaine de Laubertrie 2008	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château La Commanderie de Queyret 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château Bonnet 2009	Entre-deux-Mers
France	Bordeaux	Château La Verrière 2009	Bordeaux Blanc
France	Bordeaux	Château Lafargue Cuvée Alexandre 2008	Pessac-Léognan Blanc
France	Bourgogne	Ica-Onna Sauvignon 2008	Saint-Bris
France	Languedoc-Roussillon	Arrogant Frog Ribet White Sauvignon blanc 2009	Vin de Pays d'Oc Blanc
France	Languedoc-Roussillon	La Forge Estate Sauvignon Blanc 2009	Vin de Pays d'Oc Blanc
France	Languedoc-Roussillon	Gérard Bertrand Réserve Spéciale Sauvignon 2009	Vin de Pays d'Oc Blanc
France	Languedoc-Roussillon	Patch Block 2008	Vin de Pays d'Oc Blanc
France	Languedoc-Roussillon	Badet Clément Révélation Sauvignon Blanc 2009	Vin de Pays d'Oc Blanc
France	Sud-Ouest	STV de St Vivier Blanc 2009	Montravel
France	Sud-Ouest	Tradition du Domaine - Château Combet Sauvignon 2009	Bergerac sec
France	Val de Loire	Domaine Roland Tissier & Fils 2009	Sancerre Blanc
France	Val de Loire	La Comtesse 2008	Sancerre Blanc
France	Val de Loire	Domaine de la Perrière 2009	Sancerre Blanc
France	Val de Loire	Domaine Jacky Marteau Sauvignon 2009	Touraine Blanc
France	Val de Loire	Les Hauts Lieux Domaine Guenault 2009	Touraine Blanc
France	Val de Loire	Famille Bougrier 2009	Touraine Blanc
France	Val de Loire	Domaine de la Gittonnière Touraine Sauvignon 2008	Touraine Blanc
France	Val de Loire	Domaine de la Girardièrre 2009	Touraine
France	Val de Loire	Château de Vallagon Touraine Sauvignon 2008	Touraine Blanc
France	Val de Loire	Domaine du Pré Baron L'Elégante 2009	Touraine Blanc
France	Val de Loire	Domaine de Bellevue Sauvignon Blanc 2009	Touraine
France	Val de Loire	Cuvée Fleur de Lys 2009	Touraine Blanc
France	Val de Loire	Domaine de la Bergeonnière Sauvignon 2009	Touraine Blanc
France	Val de Loire	Les Grenettes Sauvignon Blanc 2009	Touraine Blanc
France	Vin de France	Les Fumées Blanches 2009	
Italie	Friuli Venezia Giulia	Ermacora Dario e Luciano Sauvignon 2009	Colli Orientali del Friuli DOC
Italie	Veneto	Turrano Bosco del Merio Sauvignon Blanc 2009	Lison Pramaggiore DOC
Italie	Trentino Alto Adige	Kofl 2009	Alto Adige Sauvignon DOC
Nouvelle-Zélande	South Island	Hunter's Sauvignon Blanc 2009	Marlborough
Nouvelle-Zélande	South Island	Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc 2009	Marlborough





Pedro Ballesteros est Ingénieur Agronome, Master en Viticulture et en Oenologie, Weinakademiker à Geisenheim, il a présenté sa thèse finale et a reçu dernièrement le titre de «Master of Wine» à Londres.

DU GRAND LUXE À NOËL

La fin de l'année approche, une période de fête pendant laquelle on a envie de partager, de manger et de boire des choses uniques, excellentes. Le Champagne, devenu indispensable autant que le sapin de Noël, ne suffit pas. Les bons repas de Noël doivent être inoubliables; il faut du luxe.

Qu'est-ce qu'un vin luxueux ? Il s'agit avant tout d'un vin unique, particulier, en termes d'histoire et d'origine. Il doit être complexe, demander une certaine connaissance pour être apprécié à sa juste valeur. Il doit également être rare, de production limitée. Si, en plus, il s'agit d'un vin très vieux, on est dans le domaine de la sophistication la plus prestigieuse. Comme ces vins ne sont pas donnés, surtout en cette période de crise, il vaut mieux faire en sorte que nos convives puissent en jouir, même d'un petit verre. Et, dans les petits formats, rien de tel qu'un bon vin liquoreux pour se régaler.

Il est difficile de trouver des vins plus complexes et luxueux que ceux de Madère. Ils sont produits dans une île dont rien que le nom nous fait déjà rêver. D'ailleurs, ces vins sont associés à des grands noms: Washington et l'indépendance des Etats-Unis, Napoléon et Ste-Hélène.

Et les meilleurs vins sont vieux, voire très vieux. Il y a quelques jours, un bon ami me parlait de faire une dégustation des grands vins de Madère couvrant quatre siècles. C'est une boutade: il est bien trop tôt pour déguster les *frasqueiras* du 21^{ème} siècle, qui demandent un vieillissement minimal de 20 ans! Mais les millésimes 1787 ou 1790 sont, d'après les experts qui les ont goûtés, en pleine forme.

Les grands vins de Madère sont une fête pour les sens. Ils demandent, comme les grandes œuvres d'art, pas mal de concentration et d'ouverture d'esprit, mais une fois qu'on les comprend, on s'y accroche. Au sommet de la qualité, ils peuvent être très doux, comme le *malmsey* ou *malvazia*, secs, comme le *sercial*, ou demi-doux comme le *boal* ou *bual*, le *verdelho* ou le rarissime *terrantez*. Si il n'y a pas d'indication du cépage, il est fort probable que le vin soit fait à partir du *negra mole*, cépage le plus commun, possédant un important potentiel qualitatif.

Leur identité olfactive se construit sur une oxydation bien maîtrisée. Inutile de chercher des fruits frais, il vaut mieux jouir d'arômes épicés et grillés, de fruits secs, de notes de cuir, de tabac, de café, ... En bouche, ce sont des vins vigoureux, avec une nervosité unique, qui les différencie de tous les autres grands vins liquoreux du monde. Dans les meilleurs cas, les finales sont puissantes et très longues, et appellent à la méditation. A table, ils se combinent bien avec du fromage de caractère et (les plus doux) avec des desserts au chocolat. Mais souvent je les déguste à la place du dessert et comme vins de conversation. Ils présentent aussi une caractéristique très avantageuse pour nos portefeuilles: une fois la bouteille ouverte, ils restent parfaitement bons pendant quelques semaines, voire deux ou trois mois.

S'il est vrai qu'il y a du vin de Madère pour toutes les bourses, il y a très peu de bon vin de Madère. Vous ne trouverez presque rien d'intéressant dans la plupart des supermarchés, qui vendent des vins de cuisine labellisés Madère. Les vins les plus vieux et les plus distingués sont hors de prix pour la plupart des consommateurs, mais on peut se faire plaisir à des prix démocratiques en achetant des millésimes des années 60 à 80, des *colheitas* et des vins non millésimés avec indication d'âge.

L'Instituto do Vinho da Madeira nous a récemment invité à une dégustation générique. Voici quelques recommandations. Tout d'abord, le *Sercial* 1989 de Pereira D'Oliveira, profond, élégant, complexe, très sec. Un peu plus doux, le *Blandys Verdelho* 10-years-old, est un Madère classique, équilibré et puissant. Le *Verdelho Colheita* 2000 du même producteur se trouve un degré au-dessus en termes de complexité et de suavité, tout comme le 15 ans d'âge de *Henriques & Henriques* et le *Colheita* 1981 de Pereira D'Oliveira qui jouent sur la longueur.

Le caractère résolument doux des vins de *Boal* se marie d'une façon époustouflante avec une acidité remarquable. Je vous conseille de goûter le *Boal* 1968 (grandissime) ou 1984 de Pereira D'Oliveira, le *frasqueira* 1982 de Barbeito, ou le vintage 1960 de *Blandys*. Inoubliables, ils surprennent à l'attaque par leur puissance et offrent des finales raffinées.

Terrantez est exceptionnel pour sa qualité et sa rareté. Il n'y en a que quelques centaines de bouteilles sur le marché belge. Mais sa qualité mérite bien que les producteurs considèrent d'augmenter la production. Le *Terrantez* 1976 de *Blandys* est probablement un des meilleurs vins de Madère, d'une complexité inouïe et d'une grande richesse. Les arômes floraux, de fruits secs, épicés restent en bouche une éternité.

Je vous souhaite une nouvelle année pleine de bons vins et de belles émotions.

Pedro Ballesteros MW

Junta de Castilla y León



La «**JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN**»

a le plaisir de vous inviter à la grande dégustation des vins de Castilla y León.

LE LUNDI 24 JANVIER 2011 DE 14h00 À 18h00

Au Palais des Colonies • Avenue des Palais • 3080 Tervuren

Découvrez les vins des A.O.C. de Castilla y Leon:
**BIERZO, CIGALES, RIBERA DEL DUERO, RUEDA, TIERRA DE LEON, TORO,
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON**

Plus de 30 producteurs vous feront découvrir leurs vignobles et déguster leurs vins.

Pour plus d'infos: marie.willemyns@vinopres.com Tel: +32 2 533 27 76

RÉSERVEZ DÉJÀ LA DATE DANS VOTRE AGENDA !

MON CARNET DE ROUTE DANS LES APPELLATIONS **GRAVES ET PESSAC-LÉOGNAN**

Par **Louis Havaux**



Château Les Carmes Haut-Brion, de gauche à droite: Pénélope Furt, Louis Havaux et Stéphane Derenoncourt

Peu de temps avant les vendanges, les syndicats viticoles des Graves et de Pessac-Léognan m'ont proposé, avec quelques confrères, un parcours tous azimuts dans leurs deux appellations. Cette rencontre dans quelques propriétés, contrastées, des grandes aux plus modestes, offre une bonne impression d'ensemble sur l'actualité de cette région des Graves. Suivez le guide ...

• **CHÂTEAU HAUT-BERGEY** (38 ha Pessac-Léognan), notre première visite. Sylviane Garcin-Cathiard achète en 1991 cette propriété. D'énormes progrès ont été réalisés depuis ma dernière visite, il y a plus de 5 ans, d'abord dans le vignoble, puis dans un tout nouveau chai. Autre bonne nouvelle, la succession est assurée, le fils, Paul Garcin, vient de s'établir avec sa petite famille dans une dépendance du domaine. Les Garcin possèdent aussi plusieurs châteaux, tous situés dans des terroirs réellement exceptionnels et tous conseillés par l'excellent Dr Alain Raynaud: **Branon**, une merveille, un petit cru, trop peu connu, de Pessac-Léognan (6,5 ha), **Clos l'Eglise** un bijou à Pomerol (6 ha), **Barde-Haut** (17 ha), un Saint-Emilion Grand Cru magnifiquement situé dans un amphithéâtre et

géré par Hélène et Patrice Lévêque-Garcin qui produisent aussi un grand vin à Mendoza au domaine Poésia (17 ha).

En dégustation, 3 coups de ♥: Haut-Bergey en blanc 2008, en rouge 2001 et un Branon 2000 étonnement jeune et dense, mais surtout un potentiel remarquable pour les derniers millésimes 2007 et 2008 dans les deux Pessac-Léognan. Des châteaux qui sont entrés aujourd'hui, sans complexe, dans la cour des grands! Déjeuner au restaurant La Forge bien connu à Léognan. Ma première étape démarrerait... fort !

• **CHÂTEAU QUINCARNON** (AOC Graves) à St-Pierre de Mons. Carlos Asseretto originaire du Pérou, produit avec un équipement moderne des Graves rouges de qualité dans des bâtiments assez rudimentaires.

(±30.000 bouteilles). Apprécié tout spécialement son 2007 (* Guide Hachette). Sous l'étiquette «Maypé-Lagrave» son rouge est importé en Belgique par Delhaize. Il produit aussi ±15.000 bouteilles en Sauternes. (www.vignoblesgarcin.com)

DÉGUSTATION GROUPEE D'UNE SÉLECTION DE QUELQUES GRAVES (BLANC 2008 ET ROUGE 2007) AU CHÂTEAU CHANTEGRIVE À PODENSAC

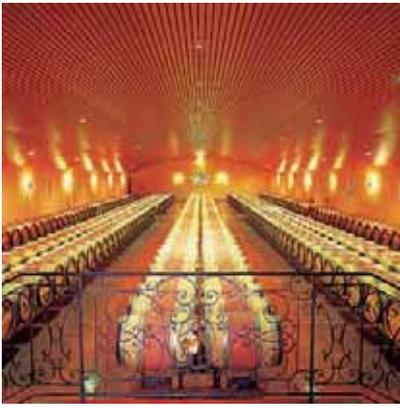
Accueil chaleureux par Marie-Hélène Lévêque (www.chantegrive.com). Impressions: une assez bonne homogénéité.

Les blancs sans notes végétales, à boire jeune sur leur fruité. Coups de ♥: en blanc pour Clos Floridène, Ch. Chantegrive «Caroline», Tentation du Ch. Le Bourdillot et Vieux Ch. Gaubert.

Les rouges, souples sur le fruit, peu de bois, concentration moyenne, bref très agréables ! Coups de ♥ en rouge: Ch. Raoul, Ch.Thibaut Ducasse, Ch. Haura et Chantegrive. (www.vins-graves.com)

• **CHÂTEAU DU TOURTE À TOULENNE** (8 ha). Hubert Arnaud, son propriétaire, a acheté le vignoble en 1994. sur les conseils de son ami le professeur-œnologue Denis Dubourdieu. Dégusté en blanc le 2009 : finesse, équilibre, boisé discret. En rouge le 2008 et un coup de ♥ pour le 2005. Des vins remarquables sur le fruit et l'équilibre. Cherche un importateur en Belgique. (www.chateaudutourte.com)

• **CHÂTEAU DES FOUGÈRES (CLOS MONTESQUIEU)**, 15 ha en AOC Graves, à la Brède, situé dans un parc, anciennement le relais de chasse des Montesquieu. La visite historique du château avec Benoît



Le chai du
Château Chantegrive



Labuzan est passionnante et les vins vinifiés dans une cuverie exemplaire sont d'un bon niveau particulièrement les cuvées «La Folie» tant en blanc qu'en rouge dégustées dans les millésimes récents. La cuvée «La Raison» vinifiée en cuves est leur deuxième vin. Une belle découverte.
(www.montesquieu-bordeaux.com)

• **CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE** (Pessac-Léogan). C'est chez les Belges, la famille Bonnie, que les deux AOC «Graves et Pessac-Léogan» recevaient à dîner, en présence des propriétaires, les journalistes conviés à ce voyage. Ce fut un festival d'échange de grandes bouteilles dans des millésimes choisis, entre les tables. Impossible de vous les présenter. Nous retiendrons un splendide Malartic-Lagravière rouge 2002, une des belles réussites dans l'appellation. Il a séduit par ses notes de fruits, d'épices, de fumé, sa structure équilibre, en un mot... son élégance. La famille possède depuis 2006 un deuxième Pessac-Léogan le Ch. Gazin Rocquencourt (22 ha en rouge) au potentiel exceptionnel à suivre !

DÉGUSTATION GROUPEE D'UNE SÉLECTION DE QUELQUES PESSAC-LÉOGNAN (BLANC 2008 ET ROUGE 2007) AU CHÂTEAU CARBONNIEUX...

...dans ce cadre unique de beauté en Bordelais. La personnalité attachante d'Anthony Perrin disparu récemment, est toujours présente dans cette propriété familiale, dirigée par ses deux fils Eric et Philibert. Comme pour la dégustation des Graves même constat, une assez bonne homogénéité dans la qualité.

Les blancs: un coup de ♥ pour Ch. Haut-Bergey suivi de près par Ch. Brown, Ch. Cantelys et Ch. Cruzeau. Dans les Crus Classés : un coup de ♥ pour Ch. Smith Lafitte, suivi de Carbonnieux et de Bouscaut

Les rouges: un coup de ♥ pour Ch. Les Carmes Haut-Brion, Ch. Haut Bergéy et Ch. La Louvière, suivi par Ch. Brown et Ch. Rochemorin. Dans les Grands Crus Classés: coup de ♥ pour Ch. Haut Bailly, suivi par Ch. Smith Haut Lafitte, Ch. Bouscaut et Ch. Olivier.

(www.pessac-leognan.com)

• **CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION**, vignoble d'exception, serti dans un parc, au beau milieu de trois communes: Bordeaux, Mérignac et Pessac. 4,7 ha entièrement clôturés d'un mur de pierre, produisent un vin rare, élégant et complexe qui vieillit harmonieusement. Le 2009: 55% merlot, 30% cabernet franc et 15% cabernet sauvignon est somptueux, malheureusement il n'y aura que 1.500 caisses à vendre, c'est 900 de moins que la normale.

Nous venons d'apprendre juste avant l'impression de cette revue, qu'un promoteur, Patrice Pichet, a obtenu la majorité des parts de cette société mais le vignoble est toujours dirigé par Pénélope Furt-Roche et son équipe.

(www.les-carmes-haut-brion.com)

• **CHÂTEAU LA LOUVIÈRE** C'est au château d'André Lurton, le patriarche et l'incorruptible figure des Graves, que nous prenons notre dernier dîner. C'est toujours en grand moment d'entrer dans ce château qui doit sa renaissance à André Lurton. Car il a entièrement rénové ce magnifique château, aujourd'hui classé monument historique, avec un vignoble planté en rouges (48 ha) et en blancs (12,5 ha).

Le 2008 en rouge est d'un équilibre et une élégance remarquables. Une belle complexité d'épices et fruits rouges et noirs avec des tanins bien fondus. Il faut l'attendre un peu pour que son harmonie soit totale.

Le 2007 en blanc est encore plus séduisant : ample, élégant, fruité intense du sauvignon sans aucune note végétale, touches d'agrumes et de fruits exotiques. Vin suave et gourmand !

• **CHÂTEAU COUHINS-LURTON** Ce Cru Classé des Graves est une des fiertés d'André Lurton, acheté en 1970 et, fait rare, uniquement planté en sauvignon. Une fois encore, ce visionnaire hors du commun réalise, un grand vin « unique » très classique, dans le plus pur style des Pessac-Léogan blancs. Son rouge progresse chaque année. Son merlot majoritaire lui donne une assez forte structure bien équilibrée, fruitée et épicée avec des tanins souples mais présents jusqu'en finale.

Parmi les autres vins dégustés en présence des propriétaires et... très appréciés: Ch. Bouscaut, de Sophie (la fille de Lucien Lurton) et Laurent Lurton-Cogombles et le Ch Seguin de Jean Darriet qui se positionne parmi des grands !

• **CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION** Pour la fin de notre séjour, cette visite, c'était un peu «la cerise sur le gâteau». Ce château, comme celui d'Haut-Brion appartient au Domaine Clarence Dillon, dont le Directeur Général est le Prince Robert de Luxembourg et le Directeur d'Exploitation Jean-Philippe Delmas. On entre au château, religieusement par le cloître, pour une visite des lieux qui se termine en toute sérénité dans leur nouveau chai. Après avoir dégusté le millésime 2004, aux arômes de notes de fumé, café, fruits rouges (cerise) avec en bouche une rare complexité et des tanins souples, beaucoup d'équilibre et d'élégance, on doit bien redescendre sur terre et cesser de rêver !

(www.mission-haut-brion.com)

Château La Mission Haut-Brion





L'hôtel Méridien, soucieux, comme de plus en plus d'entreprises, de donner une image de développement durable (il utilise même des serviettes de bain Fairtrade) a accueilli la première élection du Belgian Fairtrade Wine Award, avec Winewise comme organisateur indépendant de la dégustation. Nous savions déjà que Fairtrade (FT) est synonyme de durabilité, mais qu'en est-il de la qualité ? Cette question trottait dans la tête de la plupart des participants présents dans la salle.

Les Fairtrade Wine Awards en Belgique

Par **Baudouin Havaux et Dirk Rodriguez**

L'an dernier, la première édition, réussie, des FT Wine Awards a eu lieu aux Pays-Bas et la Belgique ne pouvait donc pas en rester là. Eu égard à la présélection effectuée par le jury, il est étonnant de noter que seuls 2 vins rosés ont été présentés et qu'ils n'ont pas été retenus. Beaucoup de vins blancs, agréables, se distinguaient par leur style ferme, européen, bien que les échantillons provenaient essentiellement du Chili, de l'Argentine et de l'Afrique du Sud. Des arômes vifs, artificiels étaient quasiment absents. En rouge, une présélection plus sévère s'est avérée nécessaire.

La qualité correspond à celle d'une dégustation moyenne, ce qui est déjà un compliment pour les vins Fairtrade, surtout parce qu'aucun des vins ne dépassait les 15 euros. On peut donc dire que les vins Fairtrade ont fait un pas important au cours des dernières années vers la qualité et font partie maintenant de la classe moyenne. Espérons que cette tendance continuera dans le futur.

Par la suite, VINO a eu un entretien avec le CEO de Fairtrade (FT) Belgique, **Lily Delforce**, docteur en sciences agronomiques de formation et travaillant, par le passé, pour la multinationale Procter & Gamble.



Lily Delforce

Fairtrade est un succès. En pleine crise (2008-2009) le label a connu une croissance du chiffre d'affaires de 42% en deux ans. C'est une croissance non négligeable. Dans le monde, actuellement 11 millions de litres de vin sont vendus sous le label FT. Cela semble beaucoup en valeur absolue, mais cela ne repré-

sente encore qu'un faible pourcentage, par exemple, de la consommation belge. Le Belge consomme en exactement 12 jours la production mondiale des vins FT.

Lily Delforce est une femme d'affaires. La négociation est son travail, mais pas uniquement en termes de prix et de volumes: la manière de produire et de distribuer est également négociée. Lily Delforce: «Fairtrade est un organisme de contrôle et nous gérons environ 160 marques, ce qui représente un CA de 60 millions d'euros en Belgique et 1,4 millions d'emplois (!) dans le monde. Nous vivons d'une commission qui est payée par les distributeurs qui vendent les produits portant l'étiquette FT. Par kilo de bananes FT, nous recevons par exemple environ 10 cents. En outre, nous recevons des subsides de l'Etat.»

Quelle est la force motrice derrière la croissance du CA ? Les sociétés sont-elles demandeuses ? «En effet,» confirme Lily Delforce, «l'opinion publique, le consommateur et les journalistes avec leur critique du travail des enfants en sont responsables. Au début, pendant les années '60 et '70, il ne s'agissait que de café, et ce n'est que plus tard que les bananes, le thé, le chocolat et le vin se sont ajoutés. Dès le départ, les gens ont bien réagi à la devise de Fairtrade : 'Trade not aid.' L'aide est une goutte sur une plaque chaude, mais un commerce équitable permet de construire quelque chose !»

Un thème plus difficile est celui de la qualité. Antérieurement, les gens achetaient du vin FT par principe, même s'il laissait à désirer. Actuellement, on trouve également des vins FT au supermarché et chez les importateurs: quelle influence cela a-t-il eu sur la qualité ? Lily Delforce: «L'environnement concurrentiel contribue à l'amélioration de la qualité et ces Fairtrade Wine Awards ont été mis sur pied pour soutenir cette recherche de qualité. Mais nous nous situons toujours dans la gamme des vins bon marché, car Fairtrade aide des groupes de travailleurs et de petits fermiers qui gagnent moins de 2 dollars par heure. Mais je pense tout comme vous que ces produits peuvent être encore nettement meilleurs»

LES FT WINE AWARDS



Les vins rouges:

GOLD AWARD: Soluna Premium (bodega Furlotti) Malbec organic - Argentina Mendoza 2006. Une belle structure classique, des fruits rouges et noirs, un peu de bois, équilibré, une bonne fraîcheur et une certaine longueur. **Distributeur: Vino Mundo €12,52**

SILVER AWARD: Thandi Shiraz-cabernet 2009 Western Cape South-Africa 2009. Relevé avec un peu de bois non fondu, très mûr, une touche rustique, mais une palette généreuse et facile à boire. **Distributeur: Carrefour €5,99**

BRONZE AWARD: Oxfam Cabernet-Sauvignon (Sagrada Familia) 2009. Souple avec du caractère, une structure sûre, légère note piquante (bien que titrant seulement 13° d'alcool). Agréable en bouche, sans complexe, avec, il est vrai, des tanins un peu bruts en finale. **Distributeur: Oxfam €3,99**

Les vins blancs:

GOLD AWARD: Sunshine Organics Viognier 2010. Un nez intrigant, des sels minéraux, des agrumes, une note fumée, de la poire de coing, ferme en bouche et frais jusqu'en fin de bouche. **Distributeur: Delhaize €4,69**

SILVER AWARD: Stellar Organics Organic, Ubuntu Chardonnay 2010. Une couleur jaune citron, beaucoup d'agrumes et d'épices au nez. Agréable sur la langue avec un retour piquant d'épices. **Distributeur: Vino Mundo €8,37**

BRONZE AWARD: La Posada Torrontés-Sauvignon 2009. Un nez agréable, expressif et légèrement exotique. Une palette étoffée et une finale épicée agréable. Une bonne expression du torrontés. **Verdeleur: Oxfam €5,49**

VINO

Belgian Fairtrade Wine Awards



Vincent De Coninck (à droite) sur le podium du FT Wine Awards

Dans la catégorie des vins rouges, **Vino Mundo** a été le grand lauréat de la première Fairtrade Wine Awards avec le vin **Soluna Premium (bodega Furlotti) Malbec Organic 2006**.

NOTES DE DÉGUSTATION: un vin qui surprend par sa composition classique, avec de beaux fruits rouges et noirs mûrs, du bois délicatement équilibré, une bonne longueur et une remarquable fraîcheur.

Dans la catégorie des vins blancs, **Vino Mundo** a obtenu la médaille d'argent avec le **Stellar Organics, Ubuntu Chardonnay 2010**.

NOTES DE DÉGUSTATION: couleur jaune citron avec de remarquables arômes d'agrumes et d'épices. Souple et généreux en bouche avec un beau retour d'épices en finale.



VINO MUNDO CVBA/SCRL

De Vunt 10 B - 3220 Holsbeek

Tél: 016 57 32 41 - vincent@vinomundo.be

www.vinomundo.be

MUNDO

Une union parfaite entre le business du vin et la durabilité



UN CHOIX CONSCIENT

Lorsque Vincent De Coninck, sommelier diplômé, a créé **Vino Mundo**, il a choisi de ne plus importer que des vins biologiques, issus du commerce équitable. A première vue, cela semblait une entreprise risquée. Selon la plupart des observateurs, le marché n'était pas prêt à associer le plaisir hédonique (consistant à déguster le vin) au commerce durable ou à la culture biologique. Mais **Vino Mundo** a su aller au-delà de ces préjugés. En effet, quand on réfléchit à long terme, on ne pense pas uniquement en termes de chiffres trimestriels.

UNE APPROCHE PAYANTE

«*Mes clients partagent mon avis,*» a un jour affirmé Vincent De Coninck lors d'une entrevue avec le magazine. Il entendait ainsi que lorsque les amateurs de vin décident d'acheter bio ou par le biais du commerce équitable, ils le font de manière tout à fait consciente. Prenons l'exemple du vin bio: dans un monde où le «terroir» est presque devenu une notion sacrée, il est impensable de ne pas montrer de respect à l'égard du terroir: le sol est le milieu dans lequel les plantes doivent pousser. Le terroir est un argument de qualité quand on cultive la vigne de manière durable, sans l'utilisation de moyens qui vont à l'encontre de la nature et du sol. C'est en réalité très rationnel. Le vin bio constitue un choix évident pour quiconque opte pour la qualité.

Il est remarquable que la durabilité fonctionne également au niveau économique. En pleine crise, **Vino Mundo** n'a cessé de se développer. Pourquoi ? Pour la bonne raison qu'en temps de crise, les gens se mettent à réfléchir à ce qui est fondamentalement important dans la vie. Cette manière de penser induit souvent des achats plus conscients.

PARFAITEMENT COMPATIBLE AVEC L'EXCELLENCE

Mais un autre aspect entre aussi en jeu : Vincent De Coninck souhaitait également prouver que le commerce équitable est abordable et que le vin bio ne doit pas nécessairement engendrer une qualité médiocre. **Vino Mundo** accorde autant d'importance à la qualité de dégustation qu'à la durabilité. C'est aussi pour cela qu'aujourd'hui, après ses débuts en 2005, **Vino Mundo** a obtenu la première reconnaissance officielle. Lors de la toute première élection du meilleur vin de l'année issu du commerce équitable, en tant qu'importateur particulier, **Vino Mundo** a remporté la médaille d'or dans la catégorie des vins rouges et la médaille d'argent dans la catégorie des vins blancs. Pour chaque catégorie, seule une médaille d'or, d'argent et de bronze a été attribuée.

Nous le répétons encore une fois, chez **Vino Mundo**, chaque vin est soumis aux mêmes critères de qualité. Et notons l'excellent **Lagrein Gran Lareyn (Alto Adige, Italie)** et le **Sitios de Bodega fruité - Menada Verdejo Bio (Rueda)**. L'amateur de boissons fortes et des liqueurs y trouvera également son compte en matière de produits issus du commerce équitable. **Vino Mundo** est par ailleurs importateur de la **FAIR Vodka**, la Vodka qui a été élue «meilleure Vodka au monde» à New York au début de cette année. Cette Vodka est produite à base de quinoa.

COMMANDES EN LIGNE CHEZ VINO MUNDO

Visitez la nouvelle boutique en ligne www.vinomundo.be. Fidèle à la pensée de **Vino Mundo**, tout achat par le biais de la boutique en ligne permet de soutenir les actions menées par le WWF. Pour chaque bouteille vendue, **Vino Mundo** verse 5 cents pour la mise en place de projets écologiques.

TOUT SPÉCIALEMENT POUR LES LECTEURS DE VINO:

5% de réduction, action valable jusqu'au 31/01/2011. Utilisez le code de réduction «VINOMAG.»

Germán Muñoz,

le découvreur des terroirs espagnols



J'ai rencontré, il y a 5 ans, Germán Muñoz, lorsqu'il avait pour mission la communication et la promotion des vins de l'appellation «Ribera del Duero», dans la prestigieuse région viticole de Castilla y Leon. Avec ses nombreux diplômes, dont ceux d'Ingénieur Agricole et Master en Œnologie, Viticulture, Marketing du Vin, ainsi que ses expériences professionnelles en France, en Espagne dans le groupe Pesquera ou à la Commission Européenne de Bruxelles, ce jeune passionné des terroirs vient de créer sa société «Terroir 34». La Belgique est devenue sa deuxième partie car c'est au cours de son séjour en Belgique qu'il épouse une Belge qui lui donnera deux joyeux garçons.

Par **Louis Havaux**

Pourquoi 34 ? C'est tout simplement le préfixe qui personifie l'Espagne à l'étranger. C'est aussi, un retour aux sources pour lui qui a reçu notamment un prix universitaire sur l'Etude des Sols dans l'AOC Rueda. Il se présente comme «consultant en vin et terroirs», et signe, sur ses étiquettes résolument modernes, cette phrase qui le personifie: **«Dans ce projet, j'ai sélectionné les plus purs terroirs afin que mes vins vous racontent leur histoire»**. Pour ce faire, il s'engage dans un partenariat avec d'excellents propriétaires pour suivre leur travail et assurer ensuite la vinification de ses propres raisins, jusqu'à la commercialisation. C'est lors d'un chapitre de la Confrérie du Vin de Ribera del Duero, dont il est l'Ambassadeur, que je l'ai revu en juin dernier et dégusté ses deux premières cuvées:

TERROIR 34: VERDEJO 2009, RUEDA (D. O.)

Ce vin est issu du Domaine El Sotillo, le seul terroir en terrasses quartenaires (caillouteux) et ce qui est rare, avec la présence de **calcaire**, qui lui donne toute son originalité. Son tout premier vin blanc est une réussite exemplaire, la quintessence de ce que peut donner un Rueda bien né, dans une parcelle rigoureusement sélectionnée. La robe de ce Verdejo (100%) est brillante et vive de couleur paille avec des reflets verts. Le nez ample mais fin est un panier d'agrumes (citron, pamplemousse), avec des notes exotiques. Dès l'attaque en bouche, on est séduit par un bouquet d'arômes, de jolis fruits blancs et de la fraîcheur. Ensuite, une structure dense mais élégante, minérale et toute en longueur. Ce 2009 aurait pu être, sans problème, passé en carafe afin d'apprécier sa complexité. Un vrai coup de cœur ! (Prix consommateur ± 15 euros).

TERROIR 34: RIBERA DEL DUERO 2008 (D.O)

Ce vin est issu du terroir: «La Horra» du domaine de Valdelayegua, proche de celui du célèbre Pingus de Peter Sisseck. Il s'agit de

parcelles d'une des meilleures familles de viticulteurs de la région. Il est issu à 100% du Tinto Fino (Tempranillo) et a été élevé 10 mois en barriques françaises. La robe est intense. Le nez est net et ouvert sur de fines épices et de petits fruits rouges. La structure en bouche est complexe et équilibrée, dense mais souple, le fruité est très présent avec beaucoup de fraîcheur. Les tanins qui se présentent en petits grains serrés sont nobles et parfaitement intégrés dans la charpente élégante de ce vin et tout spécialement par le boisé à peine perceptible (c'est un bon signe !). La finale est longue mais sans excès et l'impression d'ensemble est surtout harmonieuse. (Prix consommateur ± 19 euros).

german@terroir34.com - T. +34 606 94 14 34



QUELQUES ADRESSES «COUPS DE COEUR» DE GERMÁN MUÑOZ À ARANDA DE DUERO

- **El Venterro**, un restaurant-hôtel familial situé à Castriello de la Vega (tapas et plats typiques de la région). Son propriétaire **Gaby García**, vaut à lui seul le déplacement, il est aussi viticulteur (Bodegas y Viñedos del Linaje Garsea) et guide touristique. Ce passionné vous conduira dans un site archéologique et viticole avec une cave probablement de l'époque romaine, qu'il vient de découvrir dans son domaine. (www.elventerro.com)
- **El Lagar de Isilla**, à Aranda de Duero (Restaurant Asador) incontournable pour son ambiance, sa cuisine du terroir et ses caves spectaculaires de l'époque du Moyen-Âge. (www.lagarisilla.es)
- **Julia Velasco** est la propriétaire du **Bar Caracoles**, un café typique et immuable depuis 1931. Il a aussi séduit notre confrère Michel Bettane (Boticas, 1, Aranda de Duero).
- **Visites obligatoires**: L'église Santa Maria (Aranda de Duero) et les trois monastères de Santo Domingo de Silos, de Santa Maria de La Vid et de Tortoles de Esgueva.



*Eric Boschman se casse la tête
à propos du food & wine...*

RESTO DUO

Par Bert De Coster

Kelderman

Parklaan 4
9300 Aalst
053 77 61 25



Cela fait déjà près de vingt-cinq ans que la famille Kelderman exploite la prestigieuse maison de maître située dans la Parklaan à Alost. Le père Hubert et le fils Emiel Kelderman sont aux fourneaux et ont une prédilection pour les produits de la mer. Le restaurant de poisson jouit d'une excellente réputation – néanmoins classique - à cent lieues à la ronde. Nous nous y sommes rendus un lundi soir. Le public du restaurant était composé d'hommes d'affaires, de familles ayant un événement à fêter et de quelques jeunes couples. L'accueil était élégamment soigné et la salle reflétait la quiétude et la classe, une ambiance qui est restée inchangée tout au long de la soirée. Le maître sommelier Peter Van den Driessche présente le menu comme s'il s'agissait d'un conte de fées, ce qui peut sembler comique. En ce qui nous concerne, cela nous a mis l'eau à la bouche. La cuisine est, en effet, des plus classiques mais la jeune génération qui est aux fourneaux y apporte quelques innovations en y ajoutant régulièrement une petite touche moderne.

On peut qualifier la carte des vins d'assez classique. Elle est composée quasi exclusivement de vins français issus de domaines réputés. Les vins du menu offrent cependant une touche de fraîcheur, comme par exemple le Casal Novo Godello, un vin blanc que nous avons eu l'occasion de déguster. Ces vins sont exclusivement servis dans des magnums, ce qui confère une dimension supplémentaire à l'ambiance festive. Les prix sont raisonnables, ni particulièrement bon marché ni exagérément élevés. Le coefficient moyen oscille aux alentours des 3, un bon score pour une maison de cette catégorie.

Notre sélection : pinot gris 2002 *Domaine Boeckel* au prix de 36 €, Sancerre *Domaine de la Moussière* 2007 au prix de 42,5 €, *Chateau Talbot «Caillou blanc»* 2005 au prix de 59,5 € et le Rully *Clos Saint Jacques* 2002 provenant du *Domaine de la Folie* au prix de 46,5 €.

A bout de souffle

Tasson-Snelstraat 11
1060 Brussel
02 537 27 00



Un tout petit restaurant attenant à un bar à vin, spécialisé dans des vins issus de productions biologiques, biodynamiques et naturelles. Ce petit restaurant est quelque peu caché dans une ruelle transversale de la chaussée de Charleroi, située non loin de l'avenue Louise. L'intérieur est relativement sobre, aménagé avec une longue banquette, des murs carrelés, quelques photos d'ambiance ainsi qu'un immense tableau où le menu du jour est écrit à la craie. Ce menu est très limité et adapté en fonction des produits frais que le chef Arnold ramène du marché. Les plats sont typiques du terroir et composés dans les moindres détails, allant du beurre Insigny, des fromages raffinés, du pain au levain à la sélection de saucisses et de viandes. Les menus sont simples mais soignés et authentiques et ne conviennent pas spécialement aux personnes à la diète. Des andouillettes d'excellente qualité, du cabillaud de première fraîcheur, des salades aux gésiers de canard, des jambonneaux et des entrecôtes d'agneau ou encore des menus de saison. Le choix est toujours limité à quatre ou cinq plats, ce qui garantit la fraîcheur des aliments. Ce n'est pas vraiment bon marché, mais le rapport qualité prix est excellent.

Pour le choix des vins, le sommelier Jérôme opte résolument pour des vins de terroir, de préférence le plus naturel possible. Ici, pas question de trouver sur la carte des Bordeaux hyper chers ou des Super Toscans introuvables mais uniquement de bons vins de qualité, abordables et respectueux de la santé des hommes et des sols. Presque tous les vins peuvent être servis au verre à ceux qui le désirent. Jérôme aime également partager sa passion avec d'autres et quiconque montre de l'intérêt pour ses vins aura sans doute la surprise de se voir offrir un petit verre de dégustation. Une marge fixe est prise sur les vins, ce qui mène le coefficient à peine à 2 !

CARTE DES VINS ET SERVICE

149	NOMBRE DE RÉFÉRENCES	85
18	NOMBRE DE RÉFÉRENCES NON FRANÇAISES	5
Italie (6), Espagne (6), Chili (5)	AUTRES PAYS LES PLUS IMPORTANTS	Italie (5)
10	NOMBRE DE FOURNISSEURS	5
Terre & Vin, Wijnmakelaarsunie, Cinoco, El Olivo		
2	NOMBRE DE RÉFÉRENCES DISPONIBLES AU VERRE	8
7 €	PRIX DU VIN AU VERRE	4,5 - 8,5 €
26 €	PRIX DE LA BOUTEILLE LA MOINS CHÈRE	18 €
Saumur les Bessières 2002, Domaine Claude Guichet	NOM	You are so cool - Le Briseau, Chaussard
5,75 €	PRIX AU DÉTAIL DE CE VIN	9,54 €
395 €	PRIX DE LA BOUTEILLE LA PLUS CHÈRE	380 €
Mouton Rothschild 2002	NOM	Ruchottes Chambertin Pacalet 2007
76,10 €	PRIX MOYEN PAR BOUTEILLE	25 €
Spiegelau Authentis	VERRES À VIN	Spiegelau Expert
Peter Van den Driessche	SOMMELIER DIPLÔMÉ	Jerôme, toujours sur place
Cave	CONSERVATION DES VINS	Cave
Non	BYO (BRING YOUR OWN)	Pourquoi les gens devraient-ils amener leur propre vin?

90pluswines

Par **Jean-Paul Perez**

Dans cette rubrique, nous traiterons de vins exceptionnels qui ont été sélectionnés par 90pluswines. Pour être repris dans la base de données de 90pluswines.com, un vin doit obtenir un score moyen de plus de 90% dans les critiques vin les plus célèbres au monde. Cette base de données est donc une référence idéale pour les investissements dans les vins haut de gamme.

BOURGOGNE: QUAND C'EST BON, C'EST TRÈS BON

L'auteur de cette phrase choc est Mae West. Cette diva du cinéma s'est exclamée dans un moment d'inspiration: «*Quand je suis bonne, je suis très bonne. Mais quand je suis mauvaise, je suis encore meilleure !*» Cela ne marche malheureusement pas pour le bourgogne, mais la première partie de la phrase s'y applique parfois : quand il est bon, il peut être excellent. Nous n'avons qu'une certitude concernant les grands crus de Bourgogne : Ils sont presque impayables et parfois bons. Les 1^{er} crus (un petit niveau en dessous dans la pyramide du bourgogne) et les meilleures appellations communales offrent peut-être un peu de consolation: certains sont de vrais petits bijoux, provenant de terroirs magnifiques, et ils ne ruinent pas pour autant nos portefeuilles. C'est donc dans cette catégorie que nous irons jeter un oeil pour les fêtes.

Remarquez que ce classement a été établi via l'information disponible sur Internet. Les marchands de vin qui fonctionnent de manière plus «artisanale» et qui n'affichent pas leurs prix sur Internet n'ont donc pas été repris dans cette liste. Cette information n'est pas inutile dans le cas des vins de Bourgogne.

VINS	SCORE 90+	PRIX (HTVA)	IMPORTATEURS
1. Armand Rousseau Gevrey-Chambertin 2007	94	45,00	Vinobilis
3. Robert Chevillon Nuits Saint Georges 'Les Saint Georges' 2007	93	41,32	Van Oevelen
4. Boillot et Fils Domaine Lucien Nuits Saint Georges 'Les Prulliers' 2007	93	47,92	Vinisse
4. Dom. Vincent Dureuil-Janthial Nuits-Saint-Georges 'Les Argillieres' 2006	92	26,85	Van Oevelen
5. Dom. Forey Pere et Fils Vosne Romanee 'Les Gaudichots' 2008	92	40,70	Caves de France
6. Dom. J-M (Laurent) Ponsot Morey Saint Denis 1er Cru 'Cuvee Alouettes' 2007	92	49,59	Van Oevelen
7. Dom. Ghislaine Barthod-Noellat Chambolle Musigny 2007	91	23,89	Finesse
8. Dom. Lecheneaut Nuits Saint Georges 'Aux Damodes' 2007	91	31,75	Dirk Grandry
9. Dom. Lignier-Michelot Gevrey Chambertin 2005	91	33,50	Château Congo
10. Harmand Geoffroy Gevrey Chambertin 'Lavaux Saint Jacques' 2006	90	28,92	Van Oevelen
11. Dom. Camille Giroud Vosne Romanee 2008	90	28,70	Dirk Grandry
12. Dom. Henri Gouges Nuits Saint Georges 'Les Porrets Saint Georges' 2000	90	30,00	Divino
13. Dom. Sylvie (Michel) Esmonin Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2006	90	30,50	Fine Wine Gallery
14. Dom. Michele & Patrice Rion Chambolle Musigny 'Les Cras' 2007	90	31,64	Van Hende
15. Dom. de la Vougeraie Gevrey Chambertin 'Evocelles' 2005	90	32,09	La Vigneraie



90pluswines.com est la plus grande base de données européennes. Vous y trouverez aussi toutes informations financières sur tous ces vins. Voir www.90pluswines.com

VINOBUZZ
Par **Jonathan Quique**



Michel Rolland

PORTRAITS D'ACTEURS

De Bernard Magrez - qu'on ne présente plus- à Pauline Vauthier - la toute jeune œnologue du Château Ausone -, plusieurs générations de 'Bordelais qui comptent' se dévoilent au gré des **Portraits d'acteurs** de Frédéric Fleuri et Jean-Bernard Nadeau.

Les **Portraits d'acteurs** sont lancés en 2008 sur une idée originale du photographe Jean-Bernard Nadeau. Le concept : combiner reportage photo et portrait 'côté pile' de personnalités médiatiques comme **Michel Rolland** ou **Pierre Lurton**. Le résultat : de très belles images - souvent en noir et blanc - et quelques révélations. On apprend par exemple que **Jean-Luc Thunevin** fut DJ en Dordogne et bucheron en Ariège ! Avant de s'essayer au vin avec le succès qu'on connaît Depuis un an, un 'making of' en vidéo accompagne chaque portrait.

Frédéric Fleuri, éditeur de la newsletter **Echos de Bordeaux** - à laquelle s'intègrent les portraits - avoue prendre beaucoup de plaisir à la réalisation des **Portraits d'acteurs**: «*on y va pour un instant de plaisir et de convivialité, avec beaucoup de curiosité. Ce sont toujours des moments sympathiques et parfois de vraies rencontres.*»

Preuve que les **Portraits d'acteurs** ont encore de beaux jours devant eux, Frédéric rencontre peu de refus: «*entre nos agendas et ceux de nos 'portraits' c'est parfois compliqué ...mais on ne renonce pas ! Nous aimerions bien aller à la rencontre de **Pierre Castel**, pour n'en citer qu'un.*»

Retrouvez les portraits d'acteurs - publiés en français et en anglais- à l'adresse:

<http://www.agence-fleurie.com/echos-de-bordeaux/reportages.html>

OENOLOGIE Nouveauté: le tri de la vendange, plus mécanique et... plus performant

Par **Thomas Costenoble**

On le sait depuis longtemps, pour faire un vin de qualité il faut avant tout une récolte saine et mûre. Au-delà des conditions climatiques, la récolte des raisins qu'elle soit mécanique ou manuelle constitue une étape essentielle qui conditionnera inévitablement la qualité de la production. L'enjeu étant bien entendu de récolter exclusivement les raisins mûrs et sains. Malheureusement, force est de constater que la meilleure machine à vendanger ou même le vendangeur le plus performant peut laisser passer des baies ou des grappes moins qualitatives. Une nouvelle technologie du tri de la vendange a ainsi vu le jour depuis peu et commence à s'imposer avec succès chez pas mal de producteurs.

Depuis quelques années, le tri manuel s'est imposé comme une étape indispensable de l'élaboration des vins de qualité. Jusqu'à une période récente, toutes les opérations de tri étaient réalisées uniquement sur vendange manuelle. Cette opération longue et fastidieuse, nécessite un personnel important, ce qui réserve l'utilisation du tri à quelques cuvées haut de gamme. (1) La mécanisation du tri de la vendange permet de traiter des volumes beaucoup plus importants en très peu de temps et se révèle donc parfaitement adaptée à la vendange mécanique.

LE TRIBAIES

Cette nouvelle machine issue de l'industrie fruiticole permet le nettoyage et le triage en différentes catégories de la vendange selon son état.

En effet, le tribaies assure la séparation des corps étrangers (déchets verts, grappillons, pépins, bois...) et le tri des baies éclatées et

Quand on voit la qualité des grains qui sortent, il est évident que cela va se répercuter sur la qualité du vin.

Marc Medeville, Château Fayau

des baies entières (ce qui est très intéressant lors des vendanges botrytisées). Mais la grande innovation consiste à faire passer les baies dans un bain densimétrique pour séparer les baies par état de maturité.

Concrètement, la vendange éraflée est étalée en couche mince sur une table vibrante, un séparateur à disque élimine les raisins en-

tiers, les grappillons et les pétiotes.

Les baies tombent ensuite sur un tambour en rotation qui sépare les baies entières, les grains éclatés et les petits déchets.

Les baies entières passent ensuite dans le bain densimétrique (du moût sucré) ce qui permet une séparation des baies non mûres (qui flottent) et des baies mûres (qui cou-



Le tribaies sépare les raisins mûrs (à gauche) des restes des rafles et raisins non mûrs (à droite)



lent) ainsi qu'un rinçage des baies (élimination des particules de terres ou de résidus phytosanitaires).

«Il y a actuellement une vingtaine d'exploitations qui disposent d'un tribaies dans l'ensemble du Bordelais», nous confiait Marc Medeville du Château Fayau et «même si l'investissement est important, ce type de machine va se répandre dans le vignoble. Quand on voit la qualité des grains qui sortent, il est évident que cela va se répercuter sur la qualité du vin.» (2)

LE TRI OPTIQUE

Une autre technologie de pointe s'invite également dans des propriétés de prestige du Bordelais comme Prieuré-Lichine, Smith-Haut-Lafitte ou Brane-Cantenac: le tri optique.

Une fois éraflée, la vendange qui passe sur un tapis roulant est filmée par une caméra. Suivant le réglage rentré dans la machine (en fonction de la couleur et de la forme des baies), les beaux et bons raisins sont envoyés dans les cuves de vinification et les autres sont écartés. C'est un système de soufflerie qui opère en temps réel cette sélection, avec un débit pouvant atteindre 12 tonnes à l'heure.

«Cette machine (qui vaut quand même le prix d'une Ferrari) constitue une véritable révolution affirme Daniel Cathiard du Châ-

Le tri optique se révèle plus performant encore qu'un tri manuel avec 100 personnes.

D. Cathiard

teau Smith-Haut-Lafitte car elle se révèle plus performante encore qu'un tri manuel avec 100 personnes».

Les concepteurs de ces machines ont par ailleurs reçu bon nombre de prix dans les salons professionnels et technologiques du monde entier. Malheureusement, le prix exorbitant de ces technologies de pointe limite évidemment son accès aux propriétés d'élites.



L'œnologue sélectionne les grains sur l'écran de l'ordinateur. La machine rejette les grains indésirables derrière lui et, sur sa gauche, elle conserve les meilleurs raisins.

(1) François Davaux - Institut Français de la Vigne et du Vin ENTAV/ITV France Midi-Pyrénées (2) Une vidéo du fonctionnement du tribaies est disponible sur le site www.medeville.com (3) Une vidéo du tri optique est disponible sur le site www.smith-haut-lafitte.com



Vignerons Belges

Sans Frontières

-Deuxième Edition-

Vino Magazine présente des Vignerons belges de toutes les régions viticoles du monde qui vous feront découvrir leurs vins

Dimanche 10 AVRIL 2011

PALAIS DES COLONIES à TERVUREN

• Mini-Expo • Masterclass • Dossier spécial dans le numéro 2 de Vino Magazine

info et réservations: murielle.tissot@vinopres.com - marie.willemeys@vinopres.com

vino!

HILDE JONCKHEERE S'IMPLIQUE CHEZ LANGBEEN À TERMAGEN



Willy Langbeen, grand spécialiste du vin allemand dans notre pays, recherchait depuis un certain temps déjà un successeur. Il a désormais trouvé la candidate idéale en la personne de Hilde Jonckheere, **1^{er} sommelier de Belgique 2009**, qui n'a ouvert sa propre enseigne (Tannine & Cuisine) qu'en février de cette année à Jabbeke. «*Cela reste un projet passionnant, dont je m'occupe surtout durant le week-end, mais qui est parfaitement conciliable avec mon job chez Langbeen*», explique Hilde. Son objectif est de s'impliquer toujours davantage (sur le plan financier également) chez le négociant en vins Langbeen afin de le reprendre entièrement d'ici 5 ans. A partir de **janvier 2011**, l'accord sera formalisé, mais le secret avait été éventé: Hilde avait déjà été vue sur le stand de Langbeen à Megavino. Le nom changera-t-il également à partir de 2011? **François Langbeen**: «Le nom Langbeen demeurera, car je resterai en place un certain temps encore. Je connais Hilde depuis l'époque où elle était encore sommelier chez Aneth à Bruges. Je m'étais déjà aperçu qu'elle posait des questions pertinentes sur le vin. Par ailleurs, je n'ai jamais rencontré quelqu'un qui connaissait à ce point le vin allemand. Elle avait acquis cette maîtrise dès ces 19 ans!» (dr)

SCHENK REPREND HISPANO-SUIZAS ET FINALISE UNE ACQUISITION À BORDEAUX

Par le biais de sa filiale espagnole **Murviedro**, le groupe helvétique Schenk reprend la célèbre boutique-winery Hispano-Suizas établie à Utiel-Requena. Les trois ténors de la bodega (55 ha) sont le Suisse **Marc Grin** et les Espagnols **Pablo Ossorio** et **Rafael Navarro** (d'où Hispano-Suizas). La bodega a développé à l'extrême les techniques œnologiques et tente de relever les standards de qualité, notamment grâce à une forte densité de culture



qui atteint jusqu'à 8.000 pieds de vigne à l'hectare, ce qui est rare dans la région. Les ambitions sont élevées: Hispano-Suizas entend clairement se positionner comme l'un des domaines de pointe en Espagne (voir également *Vino* n° 4 – 2010). A Bordeaux, Schenk a également pris, par le biais du commerce de négoce **Veyret Latour**, une participation dans le **Château L'Argilus du Roi**, un tout nouveau Cru Bourgeois de Saint-Estèphe. Le château est situé au milieu des célèbres vignobles de Calon-Ségur, Montrose, Pez, Tronquoy Lalande et Les Ormes de Pez. Il s'agit d'un domaine relativement nouveau mis en place par José Bueno, qui a été durant 23 ans viticulteur chez Mouton. Le vignoble comprend une merveilleuse terre graveleuse qui recouvre une énorme croupe de craie d'un diamètre impressionnant. Il offre un «vin gourmand» velouté et complet, ce qui s'explique en partie par la quantité de merlot dans l'assemblage. *Info: Frank Hooji - f.hooji@schenk.be*

MASTERCLASS «NIEPOORT» CHEZ BLEUZÉ

Depuis l'arrivée de Dirk van der Niepoort à la tête de sa firme familiale, «Tradition et Révolution» sont deux concepts qui s'appliquent chez Niepoort. Incontestablement leurs portos sont fidèles à la tradition, mais, depuis 1987, produits dans leurs propres vignes de la Quinta de Napoles et de Carill dans la Cima Corgo, ils ont acquis par un contrôle total et vigoureux une dimension jamais atteinte. La révolution, ressentie dans le Douro c'est à Dirk qu'on le doit, par sa nouvelle conception des vins blancs et rouges jusqu'alors sans grand intérêt à côté des portos. Au cours de cette rencontre «Masterclass» c'est l'œnologue Luis Saebra, qui produit notamment le superbe porto blanc de la maison, qui représentait Dirk, nous avons pu redécouvrir des vins avec des accords gastronomiques «made in Yves Mattagne» dans ses ateliers de Tour & Taxis à Bruxelles.

Un apéro (Portonic) à retenir: rafraîchissant, peu alcoolisé, composé de Schwepes-tonic (2/3) et de porto blanc sec (1/3) ♦ **Tiara 2007**, un Douro blanc d'assemblage vinifié en inox a gardé sa frai-

cheur iodée et ses arômes de fleurs et de fruits sur un carpaccio de St-Jacques aux agrumes et foie gras poêlé. Les blancs du Douro sont généralement produits dans les vignes en altitude. ♦ **Verdente 2008**, un Douro Tinta (élevé en chêne français) structure équilibrée, fruitée et boisée, tanins fondus. Parfait avec un thon en américain et sa grosse frite ou encore avec une volaille rôtie. ♦ **Redoma 2006** un Douro rouge de caractère (élevé 20 mois en chêne français) bien charpenté sur du fruit et de la fraîcheur. Bel accord avec un porc Ibérique à la plancha.

♦ **Charme 2008** un Douro vieilles vignes élevé à la bourguignonne, seulement 7000 bouteilles. Il accompagnait un excellent fromage belge Le Pavé de Soignies. Mais ce grand vin exceptionnel a de plus grandes prétentions.

♦ **Vintage 2003**, porto foulé au pied en langar, avec des arômes impressionnants, un bouquet d'épices, de la fraîcheur, des fruits et un équilibre harmonieux. Il accompagnait des crémeux au chocolat et cuberdons

En dégustation privilégiée : le rare **Batuta 2007** (12 000 bouteilles), vieilles vignes. Vin exceptionnel, équilibre, harmonie, fruits intenses, fraîcheur, minéral, issu au nord du Douro
Un vrai coup de cœur avec le Charme.
Chez Bleuzé Wines (054-31 05 50) (lh)



LE MARCHÉ (BRUGES)

Les vins italiens de Le Marche ont fait particulièrement bonne impression début octobre de cette année, ce dont peuvent témoigner toutes les personnes présentes au Oud Sint-Jan de Bruges. Avec plusieurs Verdicchio convaincants (de notamment Vicari, Moncaro, Piersanti, Marotti Campi, Garofoli, Casalfarneto, Belisario, etc.) et les excellents rouges Lacrima et les Rosso Piceno (de Garofoli, Luigi Giusti, Dittajuti, Lucchetti, M. Campi, Moncaro, Montecapone, Pieri, Quaquerini, Strologo, Ven-



turi, etc.) ont levé les derniers doutes qui auraient pu subsister après la mini-expo qui avait eu lieu à Anvers.
info: promozione@imtdoc.it

LE ROI DE L'HERMITAGE CHEZ VAN ECCELPOEL À HERENTALS



Une appellation trouve sa pleine notoriété lorsque ses vignerons gagnent en popularité. J.L. Chave est l'un de ces vignerons, sinon le vigneron par excellence

qui a fait la réputation de l'Hermitage. Et avec un seul et même cépage, la syrah. Charles Chave clame depuis 30 ans ce que la plupart des observateurs constatent aujourd'hui: il est préférable de récolter tard plutôt que de chaptaliser, car c'est la seule manière d'obtenir un vin fin. Et il vaut mieux vinifier séparément les raisins de chaque parcelle afin de pouvoir choisir jusqu'au dernier moment ceux qui fourniront la meilleure cuvée. «Ce qui n'entre pas dans l'assemblage sera tout bonnement vendu en vrac», nous assure le fils Jean-Louis à Herentals. C'est ainsi que Chave a donné à l'appellation Hermitage le prestige qu'il mérite, en évitant tout compromis. Jean-Louis nous a donné en cadeau: une verticale authentique. Permettez-nous cette parenthèse. Chave jr. a mis sur pied un petit négoce où il assemble des vins des Côtes du Rhône (méridionales). Dans cette dernière appellation, il a réussi à acquérir en 2004 un vignoble de 4 hectares de vieilles vignes, ce qui permet de disposer désormais de 15 ha de vignes propres au total.

Notes de dégustation. Blanc (marsanne avec une petite proportion de rousanne). «En Hermitage blanc, il ne faut pas rechercher la fraîcheur ou le fruit, mais la texture sans lourdeur», estime Jean-Louis Chave d'emblée. «Les vins subissent toujours une fermentation malolactique.» Hermitage Blanc **2008**: complexe, zeste d'orange, abricot, pêche, fleurs blanches. Onctueux en bouche. **2005**: arômes comparables

pratiquement à un moelleux, mais parfaitement sec avec une texture onctueuse et une acidité minérale en finale. **1991**: une parfaite illustration du potentiel de ce vin. Le nez est fait de truffes, de croute de fromage, de fruits tertiaires, de crème, avec une texture soyeuse et crayeuse, le tout avec une bonne longueur. **Rouge**. Nous commençons par un **Saint Joseph 2008**: fraîcheur, violette, herbes sauvages, clou de girofle, café et notes grillées, franc et gras au palais avec des tanins polis. **Hermitage Rouge 2007, 2004, 1995, 1985**: le premier Hermitage (2007): violette, fruits d'automne, épices, zeste d'agrumes, gras et soyeux sur la langue avec pourtant de la fraîcheur en finale. **2004**: café, amandes, mais aussi herbes vertes. Généreux en bouche avec une structure tannique fine et plus prononcée. Vin délicat. (Chave: "En 2004, le vignoble 'récupérait' encore de la vague de chaleur de 2003). **1995**: bouquet tertiaire étonnant, truffe, parfum sauvage, amandes, pelure d'orange. Fabuleux et totalement fondu en bouche. **1985**: apothéose avec une finesse aromatique impressionnante, profondeur en bouche et longueur magistrale. (dr) *Info@vanecclpoel.be*

ROUSEU ET LE PINOTAGE 2.0

Le Pinotage n'avait plus vraiment la cote chez les Sud-Africains face aux cépages internationaux. Mais ces dix dernières années, une prise de conscience a "retrouvé" que le pinotage – un croisement obtenu au Cap entre le pinot noir et le cinsault – offrait au vin sud-africain une identité propre inimitable. La meilleure preuve de la renaissance du cépage pinotage est la réglementation de la nouvelle appellation 'Cape Blend', qui doit comporter au minimum 30% (et au max. 70%) de pinotage, en général associé au cabernet et au merlot. Chez Rouseu à Latem-Saint-Martin, les divers pinotages ont toujours figuré au catalogue; nous songeons notamment aux producteurs Drostdy-Hof, Two Oceans, Stellenzicht, Hill&Dale, Jacobsdal, Tukulu, Neethlinghof, Beyerskloof et Neil Ellis. Mais le vin qui retient notre attention est le pinotage que réalise le producteur-maître de chai

Andrea Freeborough pour Fleur du Cap (joyau du groupe Distell). Freeborough a été élue cette année **South African Lady Wine Maker of the Year**.

«Nous sommes convaincus par une approche minimaliste du vignoble: notre tâche



consiste à veiller à ce que le terroir et le raisin exhalent leur expression», explique-t-on chez Freeborough. Cette approche traduit le respect du terroir et de la nature; d'ailleurs, Fleur du Cap 'Inspired by Nature' s'inscrit dans le **projet BWI** (Biodiversity and Wine Initiative) qui implique que pour chaque hectare de vignoble, un hectare de nature soit protégé, en collaboration avec le **WWF**.

• Rouseu s'impose entre-temps également avec la gamme **Francis Ford Coppola** où, à côté des premiums de la **Diamond Collection** et de **Director's Cut**, on retrouve également pour la première fois le haut de gamme. Le top absolu (bois de cèdre, épices, fruit concentré, profondeur en bouche et longueur, outre une structure complexe) est l'icône **Rubicon Estate Cask 2006** avec label bois. (quantités limitées). (dr)

Info: christoph@rouseu.be



L'ACTUALITÉ EN CÔTES DU RHÔNE



Ce grand vignoble de 76.500 ha est structuré selon ses terroirs en une pyramide à quatre niveaux. Plus on grimpe vers son sommet, plus les surfaces et les conditions de production se resserrent avec un cahier de charges plus exigeant. La base est constituée par le Côtes du Rhône Régional (sans autre indication), au-dessus l'on trouve les Côtes du Rhône Villages, puis les Côtes du Rhône Villages avec le nom de commune et au sommet les Crus. Rasteau, pour ses vins rouges a été le dernier promu parmi les Crus ce 9 juin 2010. Si vous ajoutez que les Côtes du Rhône se conjuguent en 3 couleurs, son interprofession a jugé nécessaire de multiplier les

occasions pour se faire mieux comprendre des consommateurs. D'abord par une nouvelle campagne de communication pour le grand public belge (mais malheureusement en oubliant la filière professionnelle et ses médias... dommage !) ensuite avec un outil pratique pour préparer vos voyages dans ses vignobles, consultez : www.vins-rhone-tourisme.com et enfin, l'an prochain en organisant pour les professionnels la semaine devenue incontournable, du 1^{er} au 6 mars 2011 : **Découvertes en Côtes du Rhône** (www.vins-rhone.com).

AD BIBENDUM OUVRE UN MAGASIN AVEC 10 CATÉGORIES DE GOÛT

Après leurs premières enseignes à Saint-Trond et Jette (Bruxelles), Johan et Björn Monard ont estimé que le temps était venu d'ouvrir un nouveau magasin de vin à Anvers. Entre-temps, Björn et Johan, qui ont réussi en 14 ans à faire d'Ad Bibendum le plus gros importateur de vins du monde du Benelux, ne portent plus seuls le poids de la gestion puisqu'ils sont assistés dans les décisions quotidiennes par Wim Peeters, directeur commercial. Pour le concept du Wijnwinkel d'Ad Bibendum à Anvers, le choix s'est porté sur un agencement par catégories de goût (10 catégories au total), comme les supermarchés souhaiteraient le faire sans pouvoir y parvenir pour l'instant. De plus, il est possible d'y déguster une vingtaine de vins au verre, une initiative que nous avons toujours soutenue. Adresse: Volkstraat 31 - 2000 Anvers (zone het Zuid)
Info: wim@adbibendum.be

A TOUR THROUGH ITALY'S VINEYARDS

Le 4 octobre dernier, à l'hôtel Méridien de Bruxelles dix régions italiennes présen-



taient leurs vins. Certaines à la recherche de nouveaux importateurs et d'autres déjà distribuées en Belgique en présence de leurs importateurs :

Lungarotti (Ombrie, avec son courtier Robert Braine), Nino Franco Spumanti (Venetto avec Vinesse, Leirovins), Poggio Bonelli (Toscana avec Wijnhandel Opdebeeck), Agricola Sada (Toscana avec Il Giusto Gusto), Velenosi (Marche avec Italvin), Valla Reale (Abruzzo avec Best Caviar), Grotta del Sole (Campania avec Club des Grands Crus) et Torrevento (Puglia avec TG Fine Wines).

Étaient à la recherche d'importateurs belges: Friuli: www.livon.it; Toscana: www.fattoriamicchi.it, www.sapaio.it, www.tenuecosta.it, www.tenimentiangelini.it; Umbrie: www.perticaia.it; Puglia: www.cantineduepalme.it, www.gianfrancofino.it.

Cette sélection a connu un beau succès parmi les professionnels présents nombreux à cette rencontre.
Info: (daphne.fevry@vinopres.com)

PREMIÈRE ÉDITION BAROLO EVENT



Un réel festival Piémontais a eu lieu à l'Autoworld à la fin du mois de novembre. La connaissance de cette région viticole italienne unique est encore peu développée dans notre pays et le Barolo Event a la noble tâche d'y apporter du changement. Après des Masterclass sur le Nebbiolo - le raisin noir du vin rouge **Roero** (DOGC), **le Nebbiolo d'Alba** (DOC) et bien entendu les DOCG **Barbaresco** et **Barolo**, une

deuxième session a présenté les points forts de la région au niveau gastronomique. Les professionnels étaient ravis des découvertes qu'ils y ont fait et les particuliers ont prouvé par leur présence l'intérêt grandissant pour cette région avec ses vins, ses fromages, ses truffes de renommée mondiale et autres délicatesses..

Voir aussi: www.baroloevent.com.

TEJO À BRUXELLES



En 2009, il était décidé de dénommer désormais 'Tejo' (du nom du fleuve, le Tage, en portugais) la zone viticole **Ribatejo** située au nord de Lisbonne, afin de promouvoir les ambitions nouvelles et l'évolution de la qualité de la région. La qualité des vins de Tejo a subi ces dernières années une profonde métamorphose. Auparavant, les vignobles étaient plantés plus près du fleuve. Mais désormais, les pentes pierreuses et sablonneuses sur les hauteurs des rives sont toujours plus privilégiées, ce qui s'est traduit par une amélioration remarquable de la qualité. Le **Concours Mondial de Bruxelles** qui s'est tenu cette année à Palerme a été l'occasion de reconnaître cette importante amélioration de qualité car les vins de Tejo ont notamment décroché une Grande Médaille d'Or et 7 Médailles d'Or. Au yacht club du port de Bruxelles, les professionnels ont pu découvrir combien les vins ont gagné en raffinement, en équilibre et en fraîcheur, et ce tant en blanc qu'en rosé et rouge.

Info: e.barbosa@cvrtejo.pt

RECTIFICATIFS

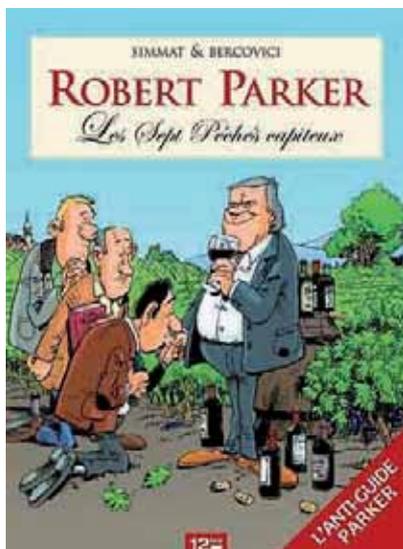
• **Domaine du Météore - Faugères 92%.**

Le vin classé deuxième avec un score de 92% dans notre dégustation comparative Languedoc-Roussillon et qui a obtenu une mention prix/qualité est importé par **Wijnhandel Opdebeeck** (Duffel) - prix 9,98 euros (TVA comprise). Il ne s'agit donc pas du commerçant AVS comme indiqué par erreur dans Vino n° 5. Pour plus d'infos concernant le Domaine du Météore, contactez Olivier Van Campau 0472 98 08 07 ou par courriel wijnhandel@opdebeeck.be.

• Le **Uylenberger Sirius 2009**, qui a obtenu la troisième place des meilleurs vins blancs (Meilleurs Vins belges de l'Année) provient du **Hageland** et non pas du Heuvelland comme indiqué erronément.

• Si vous souhaitez contacter **Pascal Dewerie** de The Winespot, il convient d'envoyer un mail à info@winespot.be et non pas 'thewinespot.be'. Voir également www.winespot.be.

ROBERT PARKER «LES SEPT PÉCHÉS CAPITEUX»



Robert Parker, voilà bien un nom qui ne laisse pas indifférent. Une BD vient de sortir, le présentant au travers de ses 7 péchés « capiteux ». Le but : démont(r)er le système que Bob a mis en place, sur la place de Bordeaux. Le tout se présente tel un procès instruit à charge et à décharge du présumé coupable, preuves à l'appui et témoins proches appelés à la barre. A lire sans modération. Seule la fin part en élucubrations hypothétiques qui n'ajoutent rien au procès, voire même le desservent. 56 pages. Edition 12B15. (bvg)

AUTRES SORTIES DE PRESSE

• **L'encyclopédie touristique des vins de France** (Ft : 20x28 cm) un livre «pratique» chez Hachette (29,90 euros).

• **Vin et Santé** 16^{ème} édition (Ft: 16x24 cm) les effets bénéfiques du vin (20 euros) Du-Bois N'Co éditions.

• **Guide Michelin 2011** - Belgique-Luxembourg. Nombreuses infos actualisées - 670 hotels - 990 restaurants, dont les 'Bib Gourmand' aux menus à prix modérés avec plans, cartes et des activités touristiques.

GaultMillau 2011 (Belux) (Fr/Néer) une référence et chaque année de nombreux lauréats découverts dans la restauration. Le chef de 2011 est Christophe Hariquest (Bon-Bon). Prix 25 euros.

• **100 vins du monde à connaître** par David Cobbold et Sébastien Durand-Viel Une excellente sélection de vins typés (avec notes de dégustations) dans une vingtaine de pays. 190 p. en couleurs. Prix : ±16 euros. (Hachette pratique).

BELGIQUE

• **«oenola» à La Louvière.** C'est le nouveau Wine Bar de Laurence Huberty, la fille des propriétaires du restaurant La Louve. On y déguste de bons vins, accompagnés de tapas «belges». C'est sympa, et chaleureux... bref comme à La Louvière ! Rue Hamoir, 129 Fermé lundi/mercredi (Tél : 32 (0)472 504 505).

• **Eurotoques-Belgium**, à l'initiative de son président Jean Castadot, a dégusté des champagnes Brut Sans Année, orchestrée à l'ISPC de Liège par Michel Jonet, Lire les «coups de cœur» dans leur prochaine revue.

• **Cadeaux de fin d'année, La distillerie de Biercée** (où Marc Tillon, nouveau PDG, succède à Philippe Dumont) comme d'autres firmes offrent des conditions spéciales (80 cadeaux de 5,58 à 53 euros) (info@distilleriedebiercee.com)

• **Sauvez les vignes du «Clos Josaphat»** d'Armand Ell. Ses 3 ares seraient arrachés à Schaerbeek (Bruxelles) où est situé le Parc Josaphat... Signez la pétition : (<http://lapetition.be/en-ligne/petition-7820.html>)

• **Bleuze Wines communique** que Bordeaux Entrepôts qui a comme marque commerciale Bleuze Wines (d'Alain Vercoüter situé à Roosdaal) n'a aucun lien avec la SA Bleuzé qui est elle en faillite. (ave@bleuzewines.com).

• **Les vendanges au Chenoy**, du vignoble de Philippe Grafé se sont bien terminées. Ce domaine reçoit toute l'année des visiteurs (info@domaine-du-chenoy.com)

• **Une deuxième WINERY** (bar et boutique à vins) après celle de la place Bruggmann, la nouvelle «Schuman» est située près du Rond Point, 17, rue Juste Lipse. (www.winery.com).

MONDE

• **Ch. Paloumey (Haut-Médoc)** a reçu le «le Best Of d'Or» de l'oenotourisme, Cette belle propriété est également membre du groupe BITURICA qui réunit d'excellents châteaux ! (www.chateaupaloumey.com)

• **Les bulles dans le marché mondial** autres que le champagne sont en hausse de 2,6% par année de 2004 à 2009. L'Espagne et surtout son Cava et l'Italie produisent 169,2 millions de caisses de vins pétillants et prennent la première place devant le champagne (sources ISWR)

• **Bourgogne :** Hausse des exportations de 13% en prix et en volume pour les 6 premiers mois de 2010.

• **Abbaye de Lérins** (Ile de Sr-Honorat) les vins sont en vente : **Lux :** Noel J-Ch. (00 352 254690, **Belg :** Altravinc (Havelange (+32(0) 495 211930; **P.B :** Vendanges Grands Crus (Nieuwegein) +31(0)62 6927477. (www.abbayedelerins.com)

• **11 Grands Bordeaux 2001** dégusté par le Grand Jury Eur., le 29 juin 2010. Le classement et les prix en euros :1) Angé-lus (152), 2) de Reignac, Bordeaux-Sup (14), 3) Lafite R (209), 4) Latour (418), 5) Ausone (747), 6) Mouton R (209) 7) La Mission Ht-Brion (117), 8) Petrus (1121), 9) Ht-Brion (253), 10) Margaux (272), 11) Cheval Blanc (316).

• **Vins primeurs 2010 Luxembourgeois :** Vinsmoselle propose deux vins un Pinot Noir et un Auxerrois. Info : 00.352.76 82 11.

• **VSIG:** Les Vins Sans Indication Géographique, correspondent actuellement à l'ancienne catégorie des vins de table (avec le nom du cépage et/ou du millésime).

• **Cheval Blanc 1947 :** un impérial (6 litres) a été vendu à Genève pour 304.373 dollars !

• **Beaujolais Nouveau 2010**, le Japon est le 1^{er} importateur avec 6 Mil de cols sur une production totale de 36,5 Mil. 43% des Beaujolais Nouveau sont expédiés dans 110 pays. L'image du vignoble semble depuis quelques années en progrès... il était temps !

• **Diageo**, le premier producteur et distributeur mondial de spiritueux, bières et vins, et **Makro**, le plus grand groupe de cash & carry en Belgique, unissent leurs forces pour inciter le consommateur final à un **comportement responsable vis-à-vis de l'alcool.**

DÉCÈS

• **Décès de Bernard de Nonancourt**, le Président-Fondateur du Champagne Laurent-Perrier. Ce Français exceptionnel s'est illustré dans la résistance et dans la dernière guerre. Il consacra plus d'un demi siècle de sa vie à la prospérité de sa belle maison champenoise.

• **Décès Marcel Lapière.** Marcel Lapière, charismatique vigneron du Morgon (Beaujolais) est décédé suite à une longue maladie. Vino a rencontré son fils Mathieu au début de l'année, voir Vino n°1/2010. Marcel Lapière travaillait en étroite collaboration avec Jules Chauvet, le parrain du vin naturel en France..

Lisez Vino Magazine, lisez malin. Abonnez-vous maintenant !

Abonnez-vous et économisez
au moins 10 % !

O Je prends un abonnement pour un an à €27
O Je prends un abonnemant pour 2 ans à €52

Pays étrangers hors Benelux: 1 an - €37 / 2 ans - €72

* Nom + prénom:

* Adresse - Rue: N°

* Code Postal: Ville:

* Langue: Néerlandais Français

* E-mail:

* Téléphone:

J'offre un abonnement pour un an à:

* Nom + prénom:

* Adresse - Rue: N°

* Code Postal: Ville:

* Langue: Néerlandais Français

* E-mail:

* Téléphone:

* *A remplir obligatoirement*

Mode de paiement:

O Par carte de crédit (Visa/Eurocard/American Express)
N° carte de crédit:
Détenteur de la carte:
Date d'expiration carte de crédit:

O 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
Fortis Bank Nederland • N° 64 04 08 281 •
IBAN: NL67 FTSB 0640 408 281 • SWIFT: FTSBNL2R

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 email à murielle.tissot@vinopres.com
en mentionnant votre adresse postale.
Pour plus d'infos appelez le 02 533 27 65

Signature:

Agenda

18 DÉCEMBRE 2010

Wijnsymposium KHLeuven. Symposium technique "Van Wijnrank tot Wijn."

17 JANVIER 2011

Edition France-Vins à Malines au Lamot.

Info: www.france-vins.be

22 - 26 JANVIER 2011

Sirha, le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie à Lyon.

Info: adeline.aivazian@publicisactiv-lyon.fr

24 JANVIER 2011

Castilla y Leon. Dégustation professionnelle. Palais des Colonies à Tervuren.

Info: marie.willemyns@vinopres.com

29 - 30 JANVIER 2011

Saint Vincent Tournante (Bourgogne) en Côtes de Nuits-Villages à Corgoloin.

30 JANVIER & 1 FÉVRIER 2011

25° Salon des Vins du Val de Loire.

Info: www.salondesvinsdeloire.com

1 - 6 MARS 2011

Découvertes de la Vallée du Rhône.

Info: www.vins-rhone.com

14 MARS 2011

Chianti Classico. Dégustations et séminaires à Bruxelles.

Info: marie.willemyns@vinopres.com

14 MARS 2011

French Wine Discoveries à Bruxelles Sheraton (Rogier) organisé par Wine 4 Trade.

Info: anne.vigouroux@wine4trade.fr

15 MARS 2011

French Wine Discoveries à Amsterdam Rosarium organisé par Wine 4 Trade.

Info: anne.vigouroux@wine4trade.fr

21 MARS 2011

Pessac-Léognan. Dégustation professionnelle à Bruxelles.

Info: marie-willemyns@vinopres.com

27 - 29 MARS 2011

Prowein. A Düsseldorf.

7 - 11 AVRIL 2011

Vinitaly - Vérone.

info@veronafiere.it

17 - 19 MAI 2011

London International Wine Fair. London Excel.

Info: www.londonwinefair.com

19 - 23 JUIN 2011

VINEXPO (Bordeaux).

21 - 24 OCTOBRE 2011

Megavino.

Info: www.megavino.be ou alblo@vinopres.com

Foire aux vins

LUNDI 14 MARS 2011



Foire aux Vins au De Montil à Affligem (Foire Fruï et partenaires). De 14 à 20 H. Réservée exclusivement aux importateurs.

Inscriptions:

<http://www.fruï.be/FruïBeursNL.asp> -

<http://www.fruï.be/FruïBeursFR.asp>

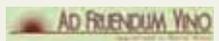
VINS DU MONDE

AD BIBENDUM

Alfajetlaan 2220 – 3800 Sint-Truiden
Paul Michielsstraat 71 - 1090 Brussel
T : 011/26 27 65 – F : 011/ 26 27 66

info@adbibendum.be – www.adbibendum.be

Spec.: Espagne, Portugal, Autriche, Calif, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie, Nvile-Zélande



AD FRUENDUM VINO

Zonedauwstraat 5 - 3110 Rotselaar

T : 0475/98 43 44 – F : 016/58 33 06

Info@adfruendumvino.be – www.adfruendumvino.be

Spec.: Amérique du Sud, Afrique du Sud, Portugal, Italie, Espagne,...



CINOCO GROUP

Rue Pierre Van Humbeek 5

1080 Bruxelles - T : 02/410 47 47 – F : 02/410 14 54

info@cinoco.com – www.cinoco.com

Spec.: Vin du Monde - Porto - Champagne - Liqueurs - Whiskies

DOMUS VINUM

Scherpenheuvelstraat 2 - 9310 Baarddegem (Aalst)

T : 0497/25 50 55

luc.wauters3@pandora.be – www.domusvinum.be

Spec.: vins, cadeaux, formations



EST-VIN S.P.R.L.

Brunnenstrasse, 8

4750 Weywertz

T. 080/ 44 53 38 - F. 080/ 44 70 91

www.est-vin.be – www.friesengeist.be

estvin@belgacom.net

Spec.: France, Espagne



FOURCROY GROUP

Chaussée de Nivelles 83

1420 Braine l'Alleud

T : 02/423 71 11 - F : 02/423 73 33

www.fourcroy-group.com

Spec.: Argentine, Italie, France, Espagne



SCHENK NV-SA

Chaussée de Tervuren 375 (RO) –

1410 Waterloo

T : 02/352 04 31- F : 02/351 12 48

marketing@schenk.be

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



TANGOVINO

Rue China, 39

4141 Louveigné

T : 04/360 73 91

F : 04/360 73 93

info@tangovino.com – www.tangovino.com

Spec.: Argentine



VINEPLUS

Dorpstraat 68 - 1785

Brussegem

T : 02/454 85 30

F: 02/454 85 38

www.greatgrapes.be - info@greatgrapes.be

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

FRANCE



CALVIN

Rue de la Seigneurie, 61

4452 Wihogne (Juprelle)

T : 04/278 58 89

F : 04/278 09 96 - Gsm 0478/34 52 43

info@calvin.be – www.calvin.com

Spec.: Vins du Sud de la France et d'Espagne



DULST WIJNEN EN LIKEUREN

Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden

T : 016/40 10 28 - F: 016/40 91 00

wijnen@dulst.be – www.dulst.be

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

WIJNIMPORT COUVREUR

Grote Steenweg 118 - 3350 Linter

T : 011/78 01 24 - F: 011/78 45 13

info@wijnimport-couvreur.be

- www.wijnimport-couvreur.be

Spec.: Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Vins de Pays, Loire, Languedoc

ITALIE



VINI E VINI

Regentieplein 13

9100 Sint-Niklaas

T & F: 03/771 58 80

GSM : 0487/41 55 55

www.vini-e-vini.com

italiaansewijnen@vini-e-vini.com

Spec.: importateur de vins italiens, oenothèque

ESPAGNE

ALPUJARRA BVBA

Gravendreef 17 bus 9 - 9120 Beveren

T & F 03/775 36 00

www.alpujarra.be – www.zonderalcohol.be

Spec.: Vins écologiques d'Alpujarras, Espagne. Vins et boissons sans alcools

ARMANDO'S VINEYARD

Neeroeterenstraat 43 - 3680 Maaseik (Opoeteren)

T. 089/86 32 24 - GSM 0495/28 90 77

F 089/86 17 77

info@armando.be – www.armando.be

Spec.: Vins espagnols, cadeaux d'affaires, gastronomie



LA BUENA VIDA

Verlipark Unit B.1.26

Lichtstraat – 2400 Mol

T: 014/45 13 03 – F: 014/45 49 17

info@labuenavida.be – www.labuenavida.be



SACACORCHOS

Kortenbergesteenweg 86 – 1820

Steenokkerzeel - T : 02/725 30 33

sacacorchos@skynet.be

www.sacacorchos.be

Spec.: Cava, Ribera del Duero, Priorato, Monsanto, Rias Baixas

GRÈCE



CANETTE

Rue De Witte De Haelen 28

1000 Bruxelles

T : 02/22 31 382 – F : 02/23 18 45

info@canette.be – www.canette.be

Spec.: vins grecs, alcools grecs, délicatesses grecques

VIN BIO



BIOTIEK-BIODYVINO

Ten Hoflaan 22

2980 Zoersel

T: 03/312 24 38

F: 03/312 59 14

info@biotiek.be – www.biotiek.be

Le Spécialiste du Bio Certifié: Assortiment de 300 vins en provenance de 78 propriétés du monde entier. Régulièrement des journées portes ouvertes.

VINS PÉTILLANTS



OCTOPUS SPARKLING WINES

Garenstraat 39 - B- 9900 Eeklo

T : 09/378 26 12 –

F : 09/ 378 26 13

info@octopusparklingwines.eu

www.octopusparklingwines.eu

Spécialisé en vins mousseux d'Espagne, France, Luxembourg, Italie, Allemagne – Pas de magasin, tous les vins sont livrés à domicile.

TRANSPORT DU VIN



N.V. GDL S.A.

Transportcentrum LAR – Blok M –

8930 Menen-Rekkem

T: 056/ 42 06 40 – F: 056/ 42 01 21

www.gdl.be

Spec.: France, Belgique, Distrib Belgique + entreposage Vins

BOISSONS SANS ALCOOL



G.D.C. SA

Rue des Verreries n° 44A

6040 Jumet

T: 071/28 11 70 – F: 071/42 02 26

info@gdc.be – www.gdc.be – www.funnylook.be

Spec.: distillateur, fabricant en spiritueux et liqueurs. Import / Export vins et alcools

COLOPHON

VINO MAGAZINE

66^e année, n°6
Edited by Vinopres s.a./n.v.

Rédaction Belgique-Luxembourg

Rue de Mérode 60
1060 Bruxelles - Belgique
Tél. +32 (0)2 533 27 60
Fax: +32 (0)2 533 27 61
vinomagazine@vinopres.com

Rédaction France

Bernard Sirot
Bonneau F-33720 Barsac - France
Tél. +33 0(5) 56 27 02 55
ou portable +33 0(6) 80 32 13 18
bernard.sirot@orange.fr

Rédaction Espagne

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

Régie publicitaire

Murielle Tissot
Tél. +32 (0)2 533 27 65
Fax: +32 (0)2 533 27 61
murielle.tissot@vinopres.com

Service abonnements

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

Editeur: Baudouin Havaux
baudouin.havaux@vinopres.com

Rédacteur en chef: Louis Havaux
louis.havaux@vinopres.com

Directeur de rédaction: Dirk Rodriguez
dirk.rodriguez@vinopres.com

Ont collaboré à ce n°: Pedro Ballesteros,
Patrick Berthot, Alain Bloeykens, Eric
Boschman, Thomas Costenoble, Bert De
Coster, Baudouin Havaux, Louis Havaux,
Jonathan Quique, Dirk Rodriguez, Ber-
nard Sirot, Filip Verleye.

Lay-out: Carole Wertz.

Photo couverture: © Geert Joostens

© Vinopres 2010.
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

N° 1 - 2011

- **Vino Top:** Graves & Pessac-Léognan
- **Vino Match:** Les cépages luxembourgeois
- **Les Cotes du Rhône Villages** arrivent en force
- **Tour d'horizon des salons professionnels:**
Prowein, Vinitaly, LIWF..
- **Dossier:** Luxembourg

N° 2 - 2011

- **Anteprima Toscana**
- **Vino Top:** Toscane 2007 & 2008
- **Vino Match:** Pinot Gris vs Pinot Grigio
- **Les vigneron belges** sans frontières



• Particulier vend un lot de 4 caisses de So-
ciando Mallet 1995 – 96 – 98 – 99. Pour 4 x 12
bt x 35 € = 1680 €. Tel 060 311 976

RÉSERVATION «PETITES ANNONCES»

Société _____

Nom _____

Rue _____ N° _____

Code postal _____ Ville _____

Tel _____ Fax: _____ TVA _____

PETITE ANNONCE

20 EUROS

40 CARACT

30 EUROS

80 CARACT

40 EUROS

120 CARACT

50 EUROS

160 CARACT

60 EUROS

200 CARACT

Prix _____ Date _____ Signature _____

MODE DE PAIEMENT

Je permets à Vinopres de prélever le montant sur ma carte de crédit Visa/Mastercard/American Express

Nom du détenteur de la carte _____

N° de carte _____

Date d'exp.carte _____

Je paie par virement

**Document à renvoyer à Vinopres SA, rue de Mérode 60, 1060 Bruxelles
ou fax 02 533 27 61 ou email: vinomagazine@vinopres.com**

**NOUVEAU !
OUVERTURE LE
DIMANCHE**



Salon des Vins de Loire

**ANGERS - FRANCE
PARC DES EXPOSITIONS**

**DIMANCHE 30,
LUNDI 31 JANVIER ET
MARDI 1^{ER} FÉVRIER 2011**

Découvrez en un seul lieu :

Tout le Vignoble
de Loire du
PAYS NANTAIS au
CENTRE-LOIRE

77 AO

Tous
les types de vins
SECS, MOELLEUX,
TRANQUILLES
et
FINES BULLES

Toutes
les couleurs
BLANCS,
ROUGES
et ROSÉS

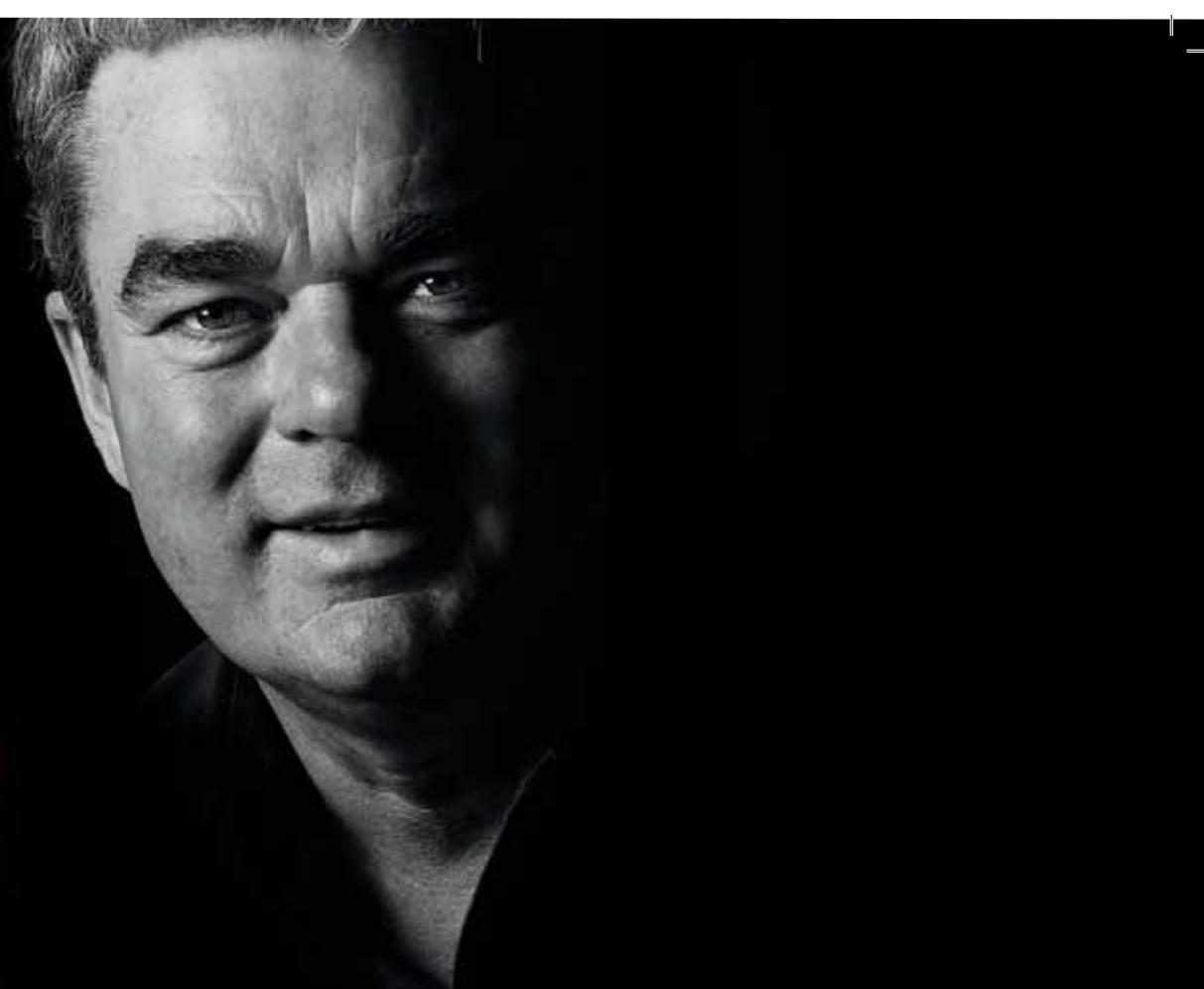
600
EXPOSANTS
Viticulteurs,
Négociants,
Caves
Coopératives

Le rendez-vous annuel des professionnels
pour découvrir en avant-première
LE NOUVEAU MILLESIME

**Retrouvez toutes les informations
et demandez vos accès au salon sur**

www.salondesvinsdeloire.com

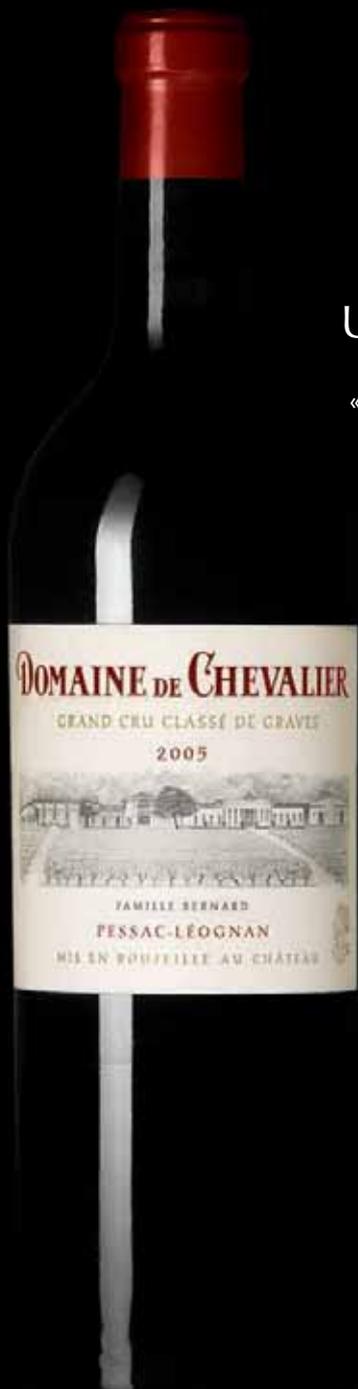
ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX PROFESSIONNELS



Un grand vin naît toujours d'un grand raisin...

«Eclat, pureté du fruit, complexité, soyeux, subtilité...

Ces qualités ultimes révélées dans l'équilibre de nos derniers millésimes reflètent bien «l'esprit de Chevalier», le respect absolu de la terre et du fruit...»



DOMAINE DE CHEVALIER
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
2005
FAMILLE BERNARD
PESSAC-LÉOGNAN
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Olivier Bernard



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
BORDEAUX - FRANCE

domainedechevalier.com

L'Agence 21.com - 10391 - Crédits photo: FBAP - J.L. Benoit

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.