

10, Rue Saule-Godaux

6560 SOLRE-SUR-SAMBRE

© 071/55.52.49 - Fax: 071/55.42.04

## Automne 2010

*Nos nouvelles installations*

*Nous sommes heureux de vous inviter à notre*

# Dégustation d'automne

*Avec la participation de*

*Yann Charlopin à Gevrey Chambertin*

*Gautier Thevenet à Quintaine*

*Alain Coudert à Fleurie*

*Jean Steinmäier à Saint-Gervais*

*Patricia Domergue à Siran*

*Diego Soto à Selva de Mar*

**LES SAMEDI 13, DIMANCHE 14**

**ET LUNDI 15 NOVEMBRE**

**de 14 à 20 heures.**

**10%**  
de ristourne  
sur tous les vins  
emportés et payés  
pendant les journées  
de dégustation

MAISON

# MOSTADE-HENNEBERT

NÉGOCIANTS IMPORTATEURS EN VINS FINS • avec la collaboration de Dominique Gobert

# Changement d'adresse

Nous sommes définitivement installés au numéro 10 de la rue Saule-Godaux, juste à côté de notre ancienne adresse (n° 8).

Attention, nous avons changé nos horaires de bureau :

Nous sommes ouverts le lundi, mardi, jeudi, vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Le samedi de 10h à 18h.

Nous sommes fermés les mercredi et dimanche toute la journée, et toujours le mardi après les journées de dégustation.

Par contre, vous pouvez toujours nous joindre au 071-55 52 49 avec déviation éventuelle d'appel, vous pouvez aussi appeler directement Dominique au 0497/708 360.

## DÉGUSTATION À THÈME.

Nous vous rappelons que Dominique organise des soirées de repas-dégustation à thème. Cela consiste en une dégustation de sept vins environ, d'un plat et d'un plateau de fromages dont le coût s'élève à ± 40 € (selon le thème).



Il suffit de téléphoner pour s'inscrire, connaître les dates et le thème. Ambiance assurée.

## LE POMEROL DU CHÂTEAU GOMBAUDE-GUILLOT.

Sans doute avons-nous la réputation de bouder un peu les vins de Bordeaux. C'est faux mais nous sommes toujours en recherche de contacts directs avec les vignerons, ce qui se révèle plus difficile dans le vignoble bordelais qu'ailleurs parce que le négoce de la place tient encore le haut du pavé. Toutefois il existe quand même des vignerons indépendants.

À l'occasion d'une dégustation du groupe «Renaissance des Appellations», une association qui regroupe sous le houlette de Nicolas Joly, des vignerons adeptes de la culture biologique et biodynamique, nous avons rencontré Mme Claire Laval, propriétaire du Château Gombaude-Guilgot. Cette propriété, nous la connaissions déjà car nous en avons commercialisé le vin il y a très longtemps. Au temps du père de Mme Laval probablement car la famille préside aux destinées du vignoble depuis quatre générations.

Ingénieur-agronome, Claire Laval s'est d'abord occupée d'éleveurs bovins en Franche-Comté. Puis elle est revenue sur la propriété de son père vieillissant. Très vite, elle s'est orientée vers la culture biologique pour mettre le terroir en valeur. En effet, elle a compris que toutes les performances technologiques ne remplaceront jamais un fruit bien né.

Nous avons été séduit par le vin en 2008. Nous avons aimé sa matière équilibrée qui ne joue pas les «gros bras», sa longueur et sa capacité à vieillir harmonieusement. Nous pensons qu'il s'agit d'un Pomerol authentique comme on les aimait autrefois.

# Les beaux voyages autour du vin

Quand André m'a dit «cette année, nous ne pourrons pas partir, tu nous remplaceras pour le voyage de septembre», je me suis dit «quel beau métier je fais». Et me voilà donc parti pour quinze jours dans la moitié est de la France, l'Alsace exclue.

Je commence mon voyage par le Mâconnais. **Au Domaine de la Bongran**, à Quintaine, un hameau de Clessé, je suis reçu par le fils de Jean Thévenet qui prend peu à peu les rênes des domaines viticoles. La famille possède trois propriétés distinctes, le Domaine de Roally, le Domaine Emilian Gillet et, bien sûr, le Domaine de la Bongran. Le millésime 2008 se révèle tendu mais sans manquer de gras. Ce caractère, je l'ai retrouvé au cours d'autres dégustations dans le Mâconnais ainsi qu'au Château des Rontets où j'étais attendu ce même soir. Par contraste, le 2007 paraît plus rond, un peu plus long et moins acide. Le 2004 m'a semblé parfait. L'ensemble des vins dégustés à mon retour a suscité le désir de proposer les vins des trois propriétés. **Gautier Thévenet sera présent à la dégustation du mois de novembre.**

Quand j'arrive en fin d'après-midi au **Château des Rontets** dans l'appellation Pouilly-Fuissé, je ne trouve personne. Claire et Fabio terminent une dégustation au Domaine Valette à Chaintré, ils m'invitent à les rejoindre. Me voici bientôt en compagnie de joyeux vignerons et les bouteilles tournent, tournent. Revenu au château, je me régale des cuvées Varambons et Birbettes en 2008. Les 2009 seront superbes également, mais ils restent un peu fermés pour l'instant. Je me suis laissé séduire par le Saint-Amour 2009 qui ressemble plus à du grenache qu'à du gamay. Rendement 4 hl /ha à cause de la grêle.

Le lendemain, arrivé au **Domaine de la Roilette** à Fleurie, je m'attendais à un bon accueil tant sa réputation le prédisait. La réputation ne mentait pas : apéro généreux prolongé, déjeuner délicieux Aux Platanes à Chénas, dégustation en cave autour des 2009 fabuleux. Des vins à encaver. Cette journée- soirée figurera dans les annales de mes meilleurs souvenirs. Brouilly, Fleurie, Fleurie cuvée tardive, tout est bon, il n'y a rien à jeter. **Alain Coudert vous donnera la primeur de ce millésime d'exception à la dégustation de novembre.**

*Domaine de la Roilette, Alain Coudert*



Je poursuis mes visites en Beaujolais en rencontrant Eric Janin qui m'attend avec les Moulin à Vent du **Domaine du Tremblay**. Le 2008 me surprend, c'est une vraie friandise. Ensuite en 2009, de la cuvée «Les Jumeaux» en Beaujolais-Villages à la cuvée la plus élaborée de Moulin-à-Vent «les vieilles vignes des Grenieriers», tout me semble du plus haut niveau. L'envie me titille d'inscrire toutes ces cuvées à notre carte.

Le même scénario se reproduit évidemment au **Domaine Desvignes** dans l'appellation Morgon. Après un élégant Javernières 2008, les 2009 se sont montrés somptueux.

Je traverse Lyon sous une pluie battante et aborde la région des Côtes-du-Rhône nord. 2009 devrait évoluer favorablement car le potentiel s'avère prometteur, cependant aujourd'hui les vins s'ouvrent lentement. Je l'ai constaté aussi bien au **Domaine du Chêne** qu'à la **Ferme des sept Lunes** et au **Domaine Gangloff**. Ce dernier domaine n'a pas jugé bon de faire deux cuvées de Côte-Rôtie en 2008, Yves Gangloff a préféré assembler Barbarine et Sereine Noire pour pallier à un certain manque de maturité du millésime. Le vin ainsi réalisé développe de la finesse sans excès de bois. Grâce à un terroir acquis sur la commune de Saint-Pierre-de-Boeuf, le Domaine du Chêne a créé une nouvelle cuvée baptisée «la Dame». Je l'ai trouvée envoûtante.

Chez les **Jaboulet père et fils**, l'Ermitage blanc 2007 est absolument extraordinaire. Tous les rouges 2007 goûtés ensuite, soit les Crozes, Cornas et Ermitage, m'ont comblé et j'ai décerné d'emblée un coup de cœur au Cornas. Les rouges 2009 se révéleront certainement à la hauteur du millésime.

Au **Domaine Durand**, les Saint-Joseph et Cornas 2009 se trouvent fermés comme on le constate partout. Les 2008, plus légers, se boiront plus rapidement, sans déplaisir toutefois.

Chez **Graillet**, je suis reçu par Thomas qui est l'associé de Maxime, le fils d'Alain. Il me fait goûter tout d'abord les vins de son négoce créé avec Maxime, leur Cornas m'enchantent et le Crozes-Hermitage 2009 n'est pas loin de l'égaliser. Que dire alors de celui d'Alain Graillet lui-même? Que c'est son fils qui préside maintenant aux destinées du Domaine Graillet et que bon fils ne démérite pas.

Ce jeudi matin, après avoir parcouru les kilomètres qui séparent les Côtes-du-Rhône nord de celles du sud, j'ai rendez-vous dès 9h. au **Domaine Sainte-Anne**.

D'emblée me voilà conquis avec le premier vin que je goûte, d'autant plus que je ne le connais pas, il s'agit d'un Côtes-du-Rhône blanc multi-cépages absolument délicieux. La suite est à l'avenant avec un coup de cœur pour le Saint-Gervais 2009.

**Habitué de nos journées-dégustation, Jean Steinmaier revient en novembre à notre grande satisfaction.**



Au **Domaine de la Réméjeanne**, je me suis régalé en 2009 des cuvées Arbousiers, Terre de Lune, Genévriers et enfin des Eglantiers goûtés en pièces détachées mais l'ensemble paraît nettement moins boisé qu'auparavant.

Je traverse le Rhône et poursuis mes visites sur la rive gauche. Les bons vigneron n'ont pas cherché à trop concentrer le millésime 2008, certains, dont le **Domaine Chaume-Arnaud**, ont réalisé des cuvées «de soif» sans plus de prétention. Ici, elle s'appelle «le petit coquet» et s'écluse avec une grande facilité. En 2009, le Vinsobres révèle une finesse et une élégance rarement atteinte au domaine. J'ai également beaucoup apprécié le Vinsobres La Cadène en 2004.

Au **Château Rayas**, l'excellence du millésime 2009 s'associe à l'exceptionnelle qualité du cru.

# TARIF

## SIGNIFICATION DES SIGNES.

NOUVEAUTÉ **N** FIN DE STOCK **F**

Mises d'origine la bille HT la bille €

## CEE - DIVERS

### Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

#### BLANCS

Rivaner 2009	<b>N</b> 3,18	<b>3,85</b>
Auxerrois 2008	5,17	<b>6,25</b>

### Italie, Azienda Agricola G.D. Vajra à Barolo, Piémont

#### ROUGE

Barbera d'Alba Superiore 2006	<b>F</b> 22,48	<b>27,20</b>
-------------------------------	----------------	--------------

### Italie, Eugenio Bocchino, La Morra, Piémont

#### ROUGES

Nebbiolo d'Alba La Perucca 2005	23,80	<b>28,80</b>
Barolo La Serra 2004	42,15	<b>51,00</b>

### Italie, Vietti, Castiglione Falletto, Piémont

#### ROUGE

Barolo Brunate 1999	<b>F</b> 54,50	<b>65,95</b>
---------------------	----------------	--------------

### Italie, Fattorie di Isole e Olena à Barberino Val d'Elsa, Toscane

#### ROUGES

Chianti classico 2006	13,72	<b>16,60</b>
Cepparello 2001	30,12	<b>36,45</b>

### Italie, Fattoria La Fiorita à Castelnuovo d'Abate, Toscane

#### ROUGE

Brunello di Montalcino 2000	33,88	<b>41,00</b>
-----------------------------	-------	--------------

### Portugal, Quinta do Infantado à Covas

#### PORTO BLANC

White	8,14	<b>9,85</b>
-------	------	-------------

#### PORTO ROUGES

Ruby	7,85	<b>9,50</b>
Reserva Especial	10,08	<b>12,20</b>
LBV 2004	<b>F</b> 14,46	<b>17,50</b>
Vintage 2003	25,21	<b>30,50</b>
Porto 20 ans	31,98	<b>38,70</b>

### Portugal, Maison Barros à Vila Nova de Gaia

#### PORTO EN TOURIE DE 5 LITRES (TOURIE FACTURÉE 4 €)

Porto rouge	46,28	<b>56,00</b>
Porto blanc	46,28	<b>56,00</b>

### Espagne, Dominio del Bendito à Toro

#### ROUGES

Toro Joven 2008	9,26	<b>11,20</b>
-----------------	------	--------------

### Espagne, Quinta de la Quietud à Toro

#### ROUGES

Quinta Quietud 2003 Toro	14,88	<b>18,00</b>
Quinta Quietud 2004 Toro	15,79	<b>19,10</b>

### Espagne, Olivier Rivière, Rioja

#### ROUGES

Rioja Rayos Uvo 2009	6,61	<b>8,00</b>
Rioja Ganko El Cabezota 2007, 2008	13,06	<b>15,80</b>

### Espagne, Alzania à Los Arcos

#### ROUGE

Alzania Selección Privada 2002 Navarra	27,44	<b>33,20</b>
--	-------	--------------

### Espagne, Mas Estela à Selva de Mar

#### ROUGES

Vinya Selva de Mar 2003	<b>F</b> 18,18	<b>22,00</b>
Vinya Selva de Mar 2006	16,24	<b>19,65</b>
Vi dolc Natural 50 cl	28,26	<b>34,20</b>

**CEE - FRANCE****CHAMPAGNE****Domaine Paul Bara  
à Bouzy Grand Cru 100%**

Champagne brut	20,17	<b>24,40</b>
Demi-bouteille	10,87	<b>13,15</b>
Champagne Grand Rosé	21,90	<b>26,50</b>
Champagne brut 2000	24,21	<b>29,30</b>
Champagne		
Comtesse Marie de France 1999		
Blanc de Noirs 100%	36,78	<b>44,50</b>

**ALSACE****Maison Martin Schaezel  
à Ammerschwih***BLANCS*

Sylvaner vieilles vignes 2008,	7,31	<b>8,85</b>
Riesling 2008	7,31	<b>8,85</b>
Muscat Réserve 2008, 2009	<b>N</b> 9,75	<b>11,80</b>
Pinot gris Kaefferkopf 2006	13,93	<b>16,85</b>
Pinot gris Kaefferkopf 2008	<b>N</b> 14,55	<b>17,60</b>
Gewürztraminer cuvée Isabelle 2005	15,33	<b>18,55</b>
Gewürztraminer		
cuvée Isabelle 2008	<b>N</b> 16,12	<b>19,50</b>
Riesling Schlossberg 2005, 2007	<b>N</b> 19,83	<b>24,00</b>
Riesling Rangén		
de Thann 2006	27,85	<b>33,70</b>

**Maison Jostmeyer à Wintzenheim***BLANCS*

Pinot du Printemps 2009	<b>N</b> 8,84	<b>10,70</b>
Pinot Auxerrois «H» 2004	14,67	<b>17,75</b>
Riesling Kottabe 2008	12,69	<b>15,35</b>
Riesling Les Pierretts 2002	18,60	<b>22,50</b>
Riesling Grand Cru Hengst 2007	28,10	<b>34,00</b>
Pinot gris		
Fromenteau 2004, 2007	14,05	<b>17,00</b>
Gewürztraminer Les Folastries 2008	14,96	<b>18,10</b>

**Maison F.E. Trimbach  
à Ribeauvillé***BLANCS*

Pinot Gris Réserve 2006	12,11	<b>14,65</b>
Pinot Gris		
Réserve Personnelle 1999	<b>F</b> 19,46	<b>23,55</b>
Riesling		
Cuvée Frédéric Emile 2004	31,24	<b>37,80</b>

**BOURGOGNE****YONNE****Domaine de Chantemerle  
(A. Boudin)  
à La Chapelle-Vaupelteigne***BLANCS*

Chablis Fourchaume 2007	12,64	<b>15,30</b>
Chablis L'Homme Mort 2007	15,29	<b>18,50</b>

**CÔTE D'OR****Clos de la Perrière  
à Fixin***BLANC*

Fixin 1 <sup>er</sup> Cru		
Clos de la Perrière 2005, 2006	59,50	<b>72,00</b>

*ROUGE*

Fixin 1 <sup>er</sup> Cru		
Clos de la Perrière 2005	47,93	<b>58,00</b>

**Domaine Philippe Charlopin  
à Gevrey-Chambertin***BLANCS*

Chablis 2008	<b>N</b> 15,62	<b>18,90</b>
Marsannay en Montcenois 2006	19,59	<b>23,70</b>
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume 2008	<b>N</b> 23,97	<b>29,00</b>
Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> cru		
Sousfrétille 2007, 2008	<b>N</b> 31,40	<b>38,00</b>
Puligny-Montrachet 2005, 2006	36,49	<b>44,15</b>
Corton-Charlemagne 2007	71,90	<b>87,00</b>

Mises d'origine

la bille HT la bille €

*ROUGES*

Bourgogne 2006, 2008	<b>N</b> 12,89	<b>15,60</b>
Marsannay en Montchenevoy 2008	<b>N</b> 19,01	<b>23,00</b>
Chassagne-Montrachet 2006	22,73	<b>27,50</b>
Morey-Saint-Denis 2008	<b>N</b> 29,42	<b>35,60</b>
Chambolle-Musigny 2006, 2008	<b>N</b> 32,23	<b>39,00</b>
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2006	36,49	<b>44,15</b>
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2006	39,34	<b>47,60</b>
Vosne-Romanée 2008	<b>N</b> 37,19	<b>45,00</b>
Charmes-Chambertin 2006, 2008	<b>N</b> 69,00	<b>83,50</b>
Echezeaux 2006, 2008	<b>N</b> 69,00	<b>83,50</b>
Clos Vougeot 2006, 2008	<b>N</b> 69,00	<b>83,50</b>
Mazis Chambertin 2008	<b>N</b> 70,25	<b>85,00</b>
Chambertin 2008	<b>N</b> 99,17	<b>120,00</b>

**Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune***ROUGES*

Savigny les Beaune, Les Peuillets 2008	16,82	<b>20,35</b>
Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Sizies 2008	17,44	<b>21,10</b>

**Domaine du Château de Chorey à Chorey-les-Beaune***BLANCS*

Pernand-Vergelesses Les Combottes 2008	<b>N</b> 15,08	<b>18,25</b>
Meursault Les Pellans 2008	<b>N</b> 21,61	<b>26,15</b>

*ROUGES*

Beaune 1 <sup>er</sup> cru Domaine de Saux 2001	23,06	<b>27,90</b>
Beaune Les Cras 2004	28,93	<b>35,00</b>
Beaune 1 <sup>er</sup> cru cuvée Tante Berthe 2001	53,84	<b>65,15</b>

**Thierry et Pascale Matrot à Meursault***BLANCS*

Meursault 2006	25,21	<b>30,50</b>
Puligny-Montrachet Les Chalumeaux 1 <sup>er</sup> Cru 2006	37,19	<b>45,00</b>
Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> Cru 2007	47,11	<b>57,00</b>

**MÂCONNAIS****Château de Rontets à Fuissé***BLANCS*

Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2008	<b>N</b> 14,79	<b>17,90</b>
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2007	20,17	<b>24,40</b>

*ROUGE*

Saint-Amour 2009	<b>N</b> 11,32	<b>13,70</b>
------------------	----------------	--------------

**Domaines Thévenet à Quintaine***BLANCS*

Mâcon-Villages Domaine Roally 2008	<b>N</b> 10,00	<b>12,10</b>
Viré-Clessé Domaine Gillet 2007	<b>N</b> 12,64	<b>15,50</b>
Mâcon-Villages Domaine de La Bongran 2001	17,23	<b>20,85</b>
Viré Clessé Domaine de La Bongran 2004	<b>N</b> 17,23	<b>20,85</b>

**Maison Trénel à Charnay-Lès-Mâcon**

Cassis des Hautes-Côtes de Nuits	12,98	<b>15,70</b>
----------------------------------	-------	--------------

**BEAUJOLAIS****Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne**

<b>Beaujolais, L'ancien nouveau 2010</b> <b>N</b> 6,24	<b>7,55</b>
<b>(Sur Commande, disponible le jeudi 18 novembre 2010)</b>	

*PETILLANT ROSE*

Rosé FRV100	8,18	<b>9,90</b>
-------------	------	-------------

*BLANCS*

Beaujolais 2009	7,77	<b>9,40</b>
Beaujolais vinification bourguignonne 2007	10,74	<b>13,00</b>

*ROUGES*

L'Ancien, Beaujolais 2008, 2009	7,69	<b>9,30</b>
Côtes de Brouilly 2009	9,01	<b>10,90</b>

Mises d'origine

la bille HT la bille €

**Clos de la Roilette à Fleurie***ROUGES*

Fleurie 2009	<b>N</b> 9,21	<b>11,15</b>
Fleurie Tardive 2008	10,74	<b>13,00</b>
Fleurie Tardive 2009	<b>N</b> 11,16	<b>13,50</b>
Fleurie Tardive 2009 Magnum	<b>N</b> 23,97	<b>29,00</b>

**Domaine Louis-Claude Desvignes à Villié-Morgon***ROUGE*

Morgon Côte du Py Javernières 2007	9,92	<b>12,00</b>
------------------------------------	------	--------------

**Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins***ROUGE*

Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2008	9,13	<b>11,05</b>
--------------------------------------	------	--------------

**JURA****Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon***BLANCS*

Côtes de Jura Tradition 2004, 2006	<b>N</b> 10,74	<b>13,00</b>
Château-Chalon 2002, 2003		
Clavelin de 0,62 l	<b>N</b> 31,82	<b>38,50</b>
Vin de paille 2004, 0,375 l	21,07	<b>25,50</b>

**BUGEY****Domaine Franck Peillot à Montagnieu***BLANC*

Roussette du Bugey Montagnieu 2008	9,26	<b>11,20</b>
------------------------------------	------	--------------

*ROUGE*

Bugey Montagnieu Mondeuse 2008, 2009	8,68	<b>10,50</b>
--------------------------------------	------	--------------

**COTES DU RHONE****NORD****Domaine du Chêne à Chavanay***BLANCS*

Saint-Joseph 2008	13,06	<b>15,80</b>
Condrieu 2007, 2008	22,73	<b>27,50</b>

*ROUGES*

Vin de pays de Syrah 2009	5,12	<b>6,20</b>
Saint-Joseph 2008	13,06	<b>15,80</b>
Saint-Joseph Anais 2007	19,67	<b>23,80</b>
Saint-Joseph Anais 2006 Magnum	42,15	<b>51,00</b>

**La Ferme des Sept Lunes à Bogy***ROUGE*

Saint-Joseph 2007	13,80	<b>16,70</b>
-------------------	-------	--------------

**Terres Rôties (Jean-Paul Brun) à Charnay-Lozanne***ROUGE*

Côte-Rôtie 2007	28,51	<b>34,50</b>
-----------------	-------	--------------

**Domaine Yves et Mathilde Gangloff à Condrieu***BLANC*

Condrieu 2008	42,97	<b>52,00</b>
---------------	-------	--------------

*ROUGES*

Côte-Rôtie La Barbarine 2007	38,43	<b>46,50</b>
Côte-Rôtie Sereine Noire 2007	53,72	<b>65,00</b>

**Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercuro***BLANC*

Ermitage 2006, 2007	39,01	<b>47,20</b>
---------------------	-------	--------------

*ROUGES*

Crozes-Hermitage Nouvelère 2007	14,38	<b>17,40</b>
Cornas 2006, 2007	<b>N</b> 30,41	<b>36,80</b>
Ermitage 2007	39,01	<b>47,20</b>

**Domaine des Martinelles à Gervans***BLANC*

Hermitage 2006	31,82	<b>38,50</b>
----------------	-------	--------------

Mises d'origine la bille HT la bille €

### ROUGES

Hermitage 2006	33,31	<b>40,30</b>
Hermitage Louis Aimé 2005	46,28	<b>56,00</b>

## Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg

### ROUGES

Saint-Joseph Les Coteaux 2006	Ⓕ 12,93	<b>15,65</b>
Cornas Empreinte 2006	20,21	<b>24,45</b>
Cornas Confidence 2005	28,93	<b>35,00</b>
Cornas Confidence 2006	31,82	<b>38,50</b>

## Domaine Bernard Faurie à Tournon

### ROUGE

Hermitage 2002	29,05	<b>35,15</b>
----------------	-------	--------------

## SUD

## Domaine Vindemio à Mormoiron

### BLANC

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2007	Ⓕ 6,45	<b>7,80</b>
-------------------------------------	--------	-------------

### ROUGES

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2007, 2009	Ⓖ 6,69	<b>8,10</b>
Côtes de Ventoux, Imagine 2007	Ⓖ 9,59	<b>11,60</b>
Côtes de Ventoux, Amadeus 2006, 2007	16,69	<b>20,20</b>

## Domaine Bastide du Claux à La Motte d'Aigues

### ROUGES

Côtes du Luberon Malacare 2008	7,11	<b>8,60</b>
Côtes du Luberon Le Claux 2006	9,34	<b>11,30</b>

## Domaine Pélaquié à Saint-Victor-La-Coste

### BLANC

Côtes-du-Rhône Laudun 2009	Ⓕ 7,36	<b>8,90</b>
----------------------------	--------	-------------

### ROUGE

Lirac 2009	Ⓖ 6,82	<b>8,25</b>
------------	--------	-------------

## Domaine de la Réméjeanne à Cadignac

### ROUGES

Côtes-du-Rhône en fontaine à vin de 5 L	26,20	<b>31,70</b>
Côtes-du-Rhône, Côté Levant 2009	Ⓖ 4,92	<b>5,95</b>
Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilles 2009	Ⓖ 6,24	<b>7,55</b>
Côtes-du-Rhône Terre de Lune 2009	Ⓖ 10,74	<b>13,00</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Les Génévriers 2007	11,49	<b>13,90</b>

## Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais

### BLANCS

Côtes-du-Rhône 2009	Ⓖ 5,70	<b>6,90</b>
Côtes-du-Rhône 2009, Viognier	Ⓖ 8,55	<b>10,35</b>

### ROUGES

Côtes-du-Rhône 2008, 2009	Ⓖ 5,70	<b>6,90</b>
Côtes-du-Rhône-Villages 2009	Ⓖ 6,78	<b>8,20</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Notre-Dame des Cellettes 2007, 2009	Ⓖ 9,13	<b>11,05</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Gervais 2006, 2007	Ⓖ 10,83	<b>13,10</b>
Côtes-du-Rhône Les Mourillons (syrah) 2006, 2007	Ⓖ 12,52	<b>15,15</b>

## Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres

### ROUGES

Côtes-du-Rhône 2007	6,40	<b>7,75</b>
Vinsobres 2007	8,26	<b>10,00</b>

## Château des Tours à Sarrians

### ROUGE

Vacqueyras 2001	17,93	<b>21,70</b>
-----------------	-------	--------------

## Domaine Santa-Duc à Gigondas

### ROUGES

Côtes-du-Rhône Les quatre Terres 2008	7,07	<b>8,55</b>
---------------------------------------	------	-------------

Mises d'origine la bille HT la bille €

Côtes-du-Rhône-Villages Roaix Les Crottes 2007	8,51	<b>10,30</b>
Gigondas 2008	14,30	<b>17,30</b>
Gigondas Santa Roc 2008	<b>N</b> 21,45	<b>25,95</b>
Gigondas Hautes-Garrigues 2004	20,87	<b>25,25</b>
Gigondas Hautes-Garrigues 2006	21,90	<b>26,50</b>

### Château Gigognan à Sorgues

*BLANCS*

Côtes-du-Rhône Viognier 2009	<b>N</b> 10,08	<b>12,20</b>
Châteauneuf-du-Pape Clos du Roi 2005, 2008	<b>N</b> 28,10	<b>34,00</b>

*ROUGES*

Côtes-du-Rhône-Villages Bois des Moines 2009	<b>N</b> 9,09	<b>11,00</b>
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Cardinalice 2005	33,22	<b>40,20</b>

### Domaine du Vieux Donjon à Châteauneuf-du-Pape

*ROUGE*

Châteauneuf-du-Pape 2006	25,29	<b>30,60</b>
--------------------------	-------	--------------

### Domaine de la Lorentine à Orange (propriété du Domaine Marcoux)

*ROUGE*

Lirac 2007	11,49	<b>13,90</b>
------------	-------	--------------

### Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape

*BLANC*

Châteauneuf-du-Pape 2008	28,93	<b>35,00</b>
--------------------------	-------	--------------

*ROUGES*

Châteauneuf-du-Pape 2005, 2006	28,93	<b>35,00</b>
Châteauneuf-du-Pape 2007	30,33	<b>36,70</b>

### Château de Beaucastel à Courthezon

*ROUGE*

Côtes-du-Rhône Coudoulet 2001	15,66	<b>18,95</b>
-------------------------------	-------	--------------

### Château de Fonsalette à La-Garde-de-Paréol

*BLANCS*

Côtes-du-Rhône Fonsalette 2004	21,90	<b>26,50</b>
Côtes-du-Rhône Fonsalette 2006	23,97	<b>29,00</b>

### Château Rayas à Châteauneuf-du-Pape

*BLANCS*

Châteauneuf-du-pape 2003	45,45	<b>55,00</b>
Châteauneuf-du-pape 2006	52,07	<b>63,00</b>

### Domaine Durban à Beaumes-de-Venise

*VIN DOUX NATUREL*

Muscad de Beaumes-de-Venise 2006	13,35	<b>16,15</b>
----------------------------------	-------	--------------

## PROVENCE

### Domaine Tempier au Plan-du-Castelet

*ROUGES*

Bandol 2008	<b>N</b> 17,36	<b>21,00</b>
Bandol Migoua 2008	<b>N</b> 26,03	<b>31,50</b>
Bandol Tourtine 2008	<b>N</b> 26,03	<b>31,50</b>

### Château d'Estoublon à Fontvieille

*BLANC*

Vin de pays 2006	18,60	<b>22,50</b>
------------------	-------	--------------

*ROUGE*

Coteaux des Baux 2005	15,99	<b>19,35</b>
-----------------------	-------	--------------

### Château La Coste à Le Puy Sainte-Réparate

*BLANC*

Coteaux d'Aix-en-Provence Les Pentes douces 2008	10,45	<b>12,65</b>
---	-------	--------------

*ROUGE*

Coteaux d'Aix-en-Provence Les Pentes douces 2008	10,45	<b>12,65</b>
---	-------	--------------

## LANGUEDOC

### Saint-Auriol s.a. à Lézignan

#### BLANC

Le Saint-Auriol, vin de pays 2009 3,47 **4,20**

#### ROSE

Le Saint-Auriol,  
vin de pays 2009 3,47 **4,20**

#### ROUGE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2009 3,47 **4,20**

### Château Saint-Auriol à Lagrasse

#### ROUGE

Corbières 2005 5,74 **6,95**

### Domaine Lerys à Villeneuve-les-Corbières

#### ROUGE

Fitou Prestige 2006 6,94 **8,40**

### Domaine Maxime Magnon à Villeneuve-les-Corbières

#### BLANC

La Bégou, vin de pays 2008 10,74 **13,00**

#### ROUGES

Corbières Rozeta 2008 10,08 **12,20**

Corbières Campagnès 2008 14,38 **17,40**

### Domaine Pradines d'Amont à St André de Roquelongue

#### ROSE

Corbières Etoile Filante 2009 (F) 8,43 **10,20**

#### ROUGES

Corbières Cuvée Soleil 2003, 2005 15,70 **19,00**

Corbières  
Cuvée Etoile 2006 21,49 **26,00**

### Mas Champart à St-Chinian

#### BLANC

Saint-Chinian 2008, 2009 (N) 9,59 **11,60**

#### ROUGES

Saint-Chinian Côte d'Arbo 2008 6,90 **8,35**

Saint-Chinian  
Clos de la Simonette 2008 (N) 14,71 **17,80**

### Domaine Saint Antonin à Lentheric-Cabrerolles

#### ROUGES

Faugères Les Jardins 2009 (N) 5,08 **6,15**

Faugères 2008, 2009 (N) 7,11 **8,60**

Faugères Les Magnoux 2008 (N) 11,16 **13,50**

### Domaine Boyer-Domergue à Siran

#### ROUGES

Minervois Carignanissime 2007 (N) 7,40 **8,95**

Minervois  
Campagne de Centeilles 2005 (N) 8,14 **9,85**

Minervois  
La Livinière Clos Centeilles 2005 (N) 12,07 **14,60**

### Mas des Brousses à Puéchabon

#### ROUGES

Chasseur des Brousses,  
vin de pays 2009 5,79 **7,00**

Coteaux du Languedoc 2008 10,62 **12,85**

**Huile d'olive extra vierge 50 cl** 13,02 **13,80**

### Château Saint-Martin-de-la-Garrigue à Montagnac

#### BLANC

Picpoul de Pinet,  
Coteaux-du-Languedoc 2008 7,27 **8,80**

Mises d'origine la bille HT la bille €

### ROUGES

Coteaux du Languedoc,  
Tradition 2007 5,29 **6,40**

Coteaux du Languedoc,  
Cuvée Saint-Martin 2005, 2006 10,33 **12,50**

### Domaine Fontedicto à Caux

#### ROUGE

Coteaux du Languedoc  
cuvée Promise 2000 21,61 **26,15**

### Domaine Lacroix Vanel à Caux

#### ROUGES

Coteaux du Languedoc,  
Fine Amor 2007 8,51 **10,30**

Coteaux du Languedoc  
Ma Non Troppo 2005 12,77 **15,45**

### Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

#### BLANC

Chardonnay de Limoux 2006 11,49 **13,90**

### Maison Antech à Limoux

#### MOUSSEUX

Blanquette méthode ancestrale (6°) 6,53 **7,90**

## ROUSSILLON

### Domaine Poudereux à Maury

#### VIN DOUX NATUREL

Maury Vendange 2007 11,65 **14,10**

### Domaine Vacquer à Tresserre

#### VIN DOUX NATUREL

Rivesaltes 18,47 **22,35**

## SUD-OUEST

### Domaine Le Roc à Fronton

#### ROSE

Fronton 2009 4,96 **6,00**

#### ROUGES

Fronton 2006, 2007 **N** 5,37 **6,50**

Fronton Folle Noire 2009 **N** 6,20 **7,50**

Fronton Don Quichotte 2007 **N** 8,93 **10,80**

### Domaine du Cros à Goutrens

#### ROUGE

Lo Sang del Pais, Marcillac 2006 5,95 **7,20**

### Domaine Mouthes Le Bihan à Saint-Jean-de-Duras

#### BLANC

Côtes de Duras 2006 7,85 **9,50**

#### ROUGES

Côtes de Duras La Pie Colette 2009 5,95 **7,20**

Côtes de Duras Vieillefont 2007 8,18 **9,90**

Côtes de Duras,  
Cuvée les Apprentis 2006, 2007 13,97 **16,90**

### Domaine Elian Da Ros à Cocumont

#### BLANC

Sua Sponte 2005 (50 cl) 23,06 **27,90**

#### ROUGES

Chante-Coucou,  
Côtes-du-Marmandais 2007 13,22 **16,00**

Clos Baquey,  
Côtes-du-Marmandais 2005 18,76 **22,70**

### Château du Cèdre à Vire-sur-Lot

#### ROUGE

Cahors Le Cèdre  
1999, 2001, 2002 20,79 **25,15**

Mises d'origine

la bouteille HT la bouteille €

## Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues

### ROUGES

La Fage 06	10,21	<b>12,35</b>
Cahors Le Sid 2001, 2002	19,71	<b>23,85</b>
Cahors Les Laquets 2002	23,02	<b>27,85</b>
Cahors Les Laquets 2005	19,42	<b>23,50</b>
Cahors Les Laquets 2007	19,42	<b>23,50</b>

## Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse

### BLANCS

Jurançon Vitatgé vieilh 2006	10,08	<b>12,20</b>
Jurançon sec Mantoulan 2006	15,29	<b>18,50</b>
Jurançon mœlleux 2008	9,83	<b>11,90</b>
Jurançon mœlleux cuvée Magendia 2005	15,29	<b>18,50</b>
Jurançon mœlleux Vent Balaguer 2005, 50 cl	38,84	<b>47,00</b>

## Didier Dagueneau et Guy Pautrat, Les jardins de Babylone à Aubertin

### BLANCS

Jurançon mœlleux (50 cl) 2006	60,74	<b>73,50</b>
Jurançon mœlleux (50 cl) 2007	61,74	<b>74,70</b>

## BORDEAUX

## Château Farizeau à Sadirac

### ROUGE

Bordeaux 2005	5,29	<b>6,40</b>
---------------	------	-------------

## Château du Champ des Treilles à Margueron

### BLANC

Bordeaux Sainte-Foy Vin Passion 2008, 2009	<b>N</b> 6,40	<b>7,75</b>
---	---------------	-------------

### ROUGES

Bordeaux Sainte-Foy Le Petit Champ 2007	6,16	<b>7,45</b>
Bordeaux Sainte-Foy Grand Vin 2006	8,55	<b>10,35</b>

## Château Quincarnon à Fargues

### BLANC

Sauternes 1998	16,94	<b>20,50</b>
----------------	-------	--------------

### ROUGE

Graves 2005	7,31	<b>8,85</b>
-------------	------	-------------

## Château Planquette à Saint-Yzans-de-Médoc

### ROUGES

Planquette 2003	10,74	<b>13,00</b>
Médoc 2004	<b>F</b> 10,74	<b>13,00</b>
Médoc 2005	11,98	<b>14,50</b>

## Château Bel Air-Marquis d'Aligre à Soussans

### ROUGES

Margaux 1998	24,55	<b>29,70</b>
Margaux 2000	28,88	<b>34,95</b>

## Château Montfollet à Cars (Blaye)

### ROUGES

Premières Côtes de Blaye 2008	<b>N</b> 5,54	<b>6,70</b>
Blaye 2007	10,04	<b>12,15</b>

## Château Grand Renouil à Saint-Michel-de-Fronsac

### ROUGES

Château Petit Renouil, Canon-Fronsac 2005	9,05	<b>10,95</b>
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2002, 2003	15,83	<b>19,15</b>

## Château Le Manoir à Libourne

### ROUGE

Lalande de Pomerol 2005	13,22	<b>16,00</b>
-------------------------	-------	--------------

Mises d'origine

la bille HT la bille €

**Château Gombaude-Guillet à Pomerol***ROUGE*Pomerol 2008 **N** 28,76 **34,80****Château Vieux-Clos-Saint-Emilion à Saint-Emilion***ROUGE*Saint-Emilion Grand Cru 2006 12,23 **14,80****Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguilhe***ROUGE*Pelan, Côtes de Francs 1999, 2000 16,24 **19,65****CHARENTE****Domaine de Guignefolle à Verdille**Pineau des Charentes 8,55 **10,35****LOIRE****PAYS NANTAIS****Domaine Saupin à La Chapelle-Basse-Mer***BLANC*Muscadet sur lie 2009 **N** 5,17 **6,25****ANJOU ET SAUMUR****Domaine Gilbert Lavigne à Varrains***BLANC*Saumur blanc 2008 5,66 **6,85***ROUGE*Saumur-Champigny 2008  
Les Aieules 6,82 **8,25****Château de Passavant à Passavant/Layon***ROSE*Rosé de Loire 2008 5,70 **6,90***BLANCS*Anjou 2009 6,86 **8,30**Coteaux-du-Layon 2009 7,98 **9,65***ROUGE*Anjou-Villages 2005 6,82 **8,25****Domaine aux Moines à Savennières***BLANC*Savennières  
La Roche-aux-Moines 2008 11,49 **13,90****TOURAIN****Vignobles des Bois Vaudons à Saint-Julien-de-Chédon***BLANCS*L'Arpent des Vaudons,  
Sauvignon de Touraine 2009 6,12 **7,40**Vouvray sec Fleuve Blanc 2005 9,34 **11,30***ROSE*La Rosée (Pineau d'Aunis)  
Touraine 2008 5,74 **6,95***ROUGES*Le Bois Jacou,  
Gamay de Touraine 2008, 2009 **N** 6,12 **7,40**Les Grands Champs  
(Cot, Cabernet),  
Touraine 2003 6,40 **7,75****Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine***ROUGES*Bourgueil «20» 2008 5,87 **7,10**Bourgueil Igoranda 2006 6,40 **7,75**Bourgueil Les Ouches 2007 9,50 **11,50**

## Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

### BLANC

Chinon Croix-Boissée 2009 **N** 15,29 **18,50**

### ROUGES

Chinon Les Granges 2008 7,36 **8,90**

Chinon Les Granges 2009 **N** 7,60 **9,20**

Chinon Les Grézeaux 2008 **N** 10,83 **13,10**

Chinon Les Grézeaux 2007 Magnum 21,69 **26,25**

Chinon Clos Guillot 2008 **N** 11,57 **14,00**

Chinon Franc de Pied 2007, 2008 **N** 12,15 **14,70**

Chinon La Croix Boissée 2007, 2008 **N** 15,29 **18,50**

## Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise

### BLANCS

Montlouis sec 8,55 **10,35**

Touche-Mitaine 2008 8,55 **10,35**

Montlouis sec Négrette 2006, 2008 10,74 **13,00**

Montlouis Les Borderies 2008 8,55 **10,35**

Montlouis demi-sec 10,33 **12,50**

Les Borderies 2005 (50 cl) 10,33 **12,50**

### ROUGE

Touraine Cot Vieilles Vignes 2008 7,69 **9,30**

## Domaine des Aubuisières à Vouvray

### BLANCS

Vouvray Les Girardières 2008 6,82 **8,25**

Vouvray Le Marigny 2008 7,85 **9,50**

Vouvray Mœlleux  
Le Marigny 2003 21,16 **25,60**

Vouvray Mœlleux  
Plan de Jean 2008 9,09 **11,00**

Vouvray  
méthode traditionnelle mousseux 8,06 **9,75**

### CENTRE

## Domaine des Caves à Quincy (Bruno Lecomte)

### BLANC

Quincy Vieilles Vignes 2008 9,92 **12,00**

## Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny

### BLANCS

Sancerre  
Les Perriers 2008 10,74 **13,00**

Sancerre  
Les Terres Nobles 2006 13,63 **16,50**

## Domaine Didier Dagueneau à Saint-Andelain

### BLANC

Blanc Fumé 2008 31,61 **38,25**

## NORMANDIE

### Château de Hauteville à Charchigné, (Eric Bordelet)

Sydre Brut Tendre 5,62 **6,80**

Sydre Argelette 8,64 **10,45**

Poiré Authentique 7,27 **8,80**

Poiré Granit 11,98 **14,50**

## VINS MOUSSEUX

### Maison Antech à Limoux

Blanquette Méthode ancestrale (6°) 6,53 **7,90**

### Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne

#### PETILLANT ROSE

Rosé FRV100 8,18 **9,90**

### Domaine des Aubuisières à Vouvray

Vouvray Méthode traditionnelle 8,06 **9,75**

## EAUX-DE-VIE

### Distillerie de Biercée, Belgique

P'tit Peket 30°	15,70	<b>19,00</b>
Eau de Villée 40°	24,46	<b>29,60</b>
Poire Williams 43°	30,33	<b>36,70</b>
Vieille Prune 43°	29,59	<b>35,80</b>

### Distillerie Berta à Mombaruzzo, Italie

Grappa Nibbio 40°	27,69	<b>33,50</b>
Grappa Elisi 43° 50 Cl	27,52	<b>33,50</b>

### Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne

Marc de Beaujolais 43° (50 cl)	17,52	<b>21,20</b>
--------------------------------	-------	--------------

### Maison Dupont à Victot-Pontfol

Calvados 42° Hors d'Age	34,01	<b>41,15</b>
-------------------------	-------	--------------

### Domaine Paul Giraud à Bouteville

Cognac Grande Champagne Vieille Réserve (25 ans) 40°	44,21	<b>53,50</b>
---	-------	--------------

### Maison Darroze à Roquefort

#### BAS-ARMAGNACS

Domaine de Coquillon 1992 (44,4°), Le Frêche	50,41	<b>61,00</b>
Domaine Au Martin 1988 (50°), Hontanx	53,31	<b>64,50</b>
Domaine de Jouanchicot 1979 (49°), Mauléon d'Armagnac	66,12	<b>80,00</b>
Le coffret de trois qualités, en bout. de 20 cl.	53,31	<b>64,50</b>

## EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

(Prix du litre uniquement par tourie de 5 litres)

		70 cl		litre	
		HT	TTC	HT	TTC
Cognac	40°	19,42	<b>23,50</b>	20,33	<b>24,60</b>
Calvados d'Age	44°	18,09	<b>21,90</b>	19,00	<b>23,00</b>
Marc de Bourgogne	40°	14,26	<b>17,25</b>		
Abricot	40°	12,40	<b>15,00</b>		

### Une bonne idée,

#### L'ABONNEMENT-VINS.

- Vous n'avez pas la possibilité de participer à nos dégustations
- Vous loupez les promotions faute de temps
- Vous préférez répartir votre budget-vins ... autant de bonnes raisons pour souscrire à notre abonnement-vins à raison de 50 € par mois.

#### Simple

Pendant six mois, vous nous versez 50 € chaque mois (N° compte ING 371-0233197-75). Au terme, cela vous donne droit à choisir les vins et alcools en bouteilles proposés dans le périodique en cours à cette époque, en bénéficiant d'une ristourne de 10%. Vous commencez quand vous voulez, vous arrêtez quand vous voulez par tranche de six mois.

#### Intéressé ?

**Renvoyez-nous le bon d'adhésion ci-dessous. A sa réception, nous vous enverrons le contrat-confiance où nous nous engageons à :**

- vous livrer la commande au plus tard, dans le mois qui suit l'échéance ;
- vous fournir, en cas d'interruption des paiements avant le terme, une commande pour la somme versée.

A découper



Oui, j'adhère à la formule

“ Abonnement-Vins pour 6 mois ” à partir du mois de

Nom : .....

Adresse : .....

Date, signature

En arrivant au **Château Gigognan**, on quitte le monde des artisans-vignerons. L'accueil se veut sympathique mais reste commercial dans cette grande entreprise. Il n'empêche que les vins ne manquent pas d'intérêt car la direction de l'exploitation s'est donné les moyens de porter ses Châteauneuf-du-Pape au pinacle de l'appellation. Comme le démontrent le magnifique Châteauneuf blanc Clos du Roi 2008 et le somptueux Châteauneuf rouge Cardinalice 2006. Les Côtes-du-Rhône se distinguent également. En blanc, je retiens le viognier 2009 et en rouge, le Bois des Moines 2009, tous les deux exemplaires dans leur catégorie.

Les vins sont toujours puissants au **Domaine Vindemio**, 2009 ne constituera certainement pas une exception, cependant les vins offrent beaucoup plus de finesse qu'en 2007. Le Côtes de Ventoux Regain 2009 ne risque pas de rester longtemps pleine quand elle arrivera sur nos tables. Par contre, les cuvées Imagine et Amadeus méritent qu'on les attendent une dizaine d'années.

Je termine cette deuxième journée chargée au **Domaine de Santa Duc** à Gigondas. La cuvée des Hautes garrigues 2009 m'impressionne ainsi qu'un vin créé récemment par Yves Gras en collaboration avec Rémy Pédréno, vigneron languedocien au Domaine Roc d'Anglade. Ainsi j'ai le plaisir de goûter un Gigondas dont la devise traduit le sens recherché : «In subtilitate vis», soit la force est dans la finesse. Pour réussir l'exercice qui allie fruit et raffinement, ce **Santa Roc** très pur a été réalisé dans un esprit bourguignon. Une approche intéressante du Gigondas...

Le soir, Yves et son fils m'emmènent au restaurant «Le Tourne au Verre» à Cairanne où comme son nom l'indique, l'endroit fait la part belle aux vins. Je vous recommande

chaudement cette adresse où l'on peut boire des flacons bien choisis à prix modérés.

Un vieux dicton dit «A Trévallon, tout est bon». Je ne suis pas loin de le penser en m'attardant au **Domaine de Trevallon**. Les trois millésimes récents sont différents mais d'égale qualité. Le blanc 2009 sera superbe et pourra vieillir quelques années. En rouge, le 2008 est racé, fin, élégant, le 2007 plus puissant tandis que le 2009 réalise une synthèse des 2008 et 2007.

Guillaume Marot de Vindemio m'accompagne et sa soif d'apprendre m'épate. Auprès d'Eloi Dürrbach, l'enseignement ne peut être que productif. Eloi semble décidé à participer à l'une de nos prochaines dégustations.

Poursuivant mon voyage en Provence, j'arrive à **La Bastide du Claux** dans les Côtes du Luberon. J'y goûte plus de trente vins en 2009 puis on remonte le temps en dégustant les millésimes précédents. Quel beau métier je fais ! J'ai beaucoup apprécié les essais d'assemblage des «Malacare», et des «Claux». Nous commercialisons depuis un moment les «Malacare» 2008, je l'ai regoûté avec grand plaisir. 2008 dans le Luberon, contrairement au reste de la vallée du Rhône, est un très beau millésime. Le Claux 2008 me plaît particulièrement, je ne le crache pas volontiers. Bien sûr le 2007 se montre plus puissant, mais le 2008 reste le plus fin.

La soirée s'est finie à Ansouis, à La Closerie où, en joyeuse compagnie, nous avons profité d'un menu «spécial cèpes».

Quand je suis arrivé au **Château La Coste**, je me suis dit «Où suis-je?». Je me suis cru sur une autre planète. J'ai vu deux grands tubes en inox qu'au loin j'avais pris pour des hangars. Mathieu Cosse m'a accueilli et m'a fait visiter le domaine et là, je suis tombé des

nues. Le domaine s'est doté d'un matériel incroyable, géré électroniquement, afin d'élaborer des grands vins en bio-dynamie sous la houlette de ce grand vigneron qu'est Mathieu. Le blanc «Pentes Douces» 2009, le rouge «Pentes Douces» 2009, et le «Grand Vin» 2009 font vraiment honneur aux Coteaux d'Aix-en-Provence.

Plus je descends vers le Sud, et déjà depuis le Luberon, je constate que le millésime 2008 n'a rien à envier aux 2007 et 2009.

A Bandol, au **Domaine Tempier**, les 2009 et 2008 rivalisent de qualité. Le Bandol classique se boit avec plaisir dès maintenant tandis que la Tourtine 2009, splendide, et le Cabassaou 2009 doivent impérativement attendre. Quant à la Migoua 2009, c'est une vraie caresse qui se prolongera longtemps. J'ai trouvé la Migoua 2008 élégante et sensuelle, la Tourtine ronde et pleine. Le Cabassaou 2008 s'affirme comme un des plus grands vins de France, malheureusement, il devient de plus en plus rare.

Je finis mon voyage par la Côte d'Or et je m'arrête en premier lieu au **Domaine Jean Guittou**. Je peux affirmer que 2009 s'impose comme un millésime avec lequel il faut compter. Cependant 2008, quoiqu'en disent les médias, supportera la comparaison.

En 2009, le Bourgogne rouge se déguste comme une friandise. J'ai craqué ensuite pour le Savigny les Hauts Jarrons, les Peuillets, le Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> cru les Vergelesses, le Beaune les Sizies et l'Aloxe Corton. En 2008, le Bourgogne et le Savigny (villages) sont des vins de soif, très dangereux pour la modération. Et mes coups de cœur, je les décerne aux Sizies et aux Peuillets, que nous avons déjà rentrés, mais aussi au Ladoix 1<sup>er</sup> cru les

Corvées. Vous l'aurez compris, je reste un indéfectible amoureux de la Bourgogne.

C'est la première fois que je rencontre le propriétaire du **Domaine Matrot**. Tout de suite, je suis conquis par la pureté des vins en 2007. Les vins de 2008 m'apparaissent amples et je place le Meursault Les Perrières au niveau d'un grand cru de la commune voisine.

A la fin de l'entretien, Thierry Matrot qui s'attendait à voir Monique et André, exprime qu'en faisant ma connaissance, il n'a pas perdu au change.

Mon périple prend fin au **Domaine Charlopin**. J'affirme que les 2009 seront magnifiques, tout autant que les 2008, les départager s'avèrera difficile.

Ma dernière soirée ne manque pas de charme puisque Philippe m'invite au Castel Très Girard à Morey-Saint-Denis. Une amie chère, vigneronne à Vosne-Romanée, s'est jointe à nous. Prudent ou obligé, notre ami vigneron a troqué ses grosses mécaniques habituelles pour une petite voiture Ligier qui se conduit sans permis. Je devrais peut-être en prendre de la graine.

**Nous aurons le plaisir de recevoir à la dégustation de novembre Yann Charlopin qui s'investit chaque jour davantage dans l'exploitation familiale.**

En conclusion, je ne suis plus étonné qu'André et Monique partent avec enthousiasme deux fois par an, pendant plus d'un mois, sur les routes des vignobles européens. C'est vraiment la partie la plus agréable de notre métier, quoique, comme dirait Raymond Devos, vous faire partager nos découvertes constitue aussi une part de bonheur non négligeable.

Dominique

## Escapade en Normandie ou Eric et les arbres.

La Normandie n'évoque pas précisément l'univers du vin, elle suggère plutôt à notre imaginaire les plages du débarquement (pour les vieux comme nous), la pluie, les bocages, les vergers, les pommes et les poires en abondance. Des fruits en relation directe avec le cidre, le poiré et le calvados, boissons paysannes ou hautement gastronomiques.

Quelle chance que notre transporteur habituel n'emprunte pas souvent les routes normandes, cela nous fournit le prétexte idéal pour aller quérir par nos propres moyens notre quota de poiré et nous échapper une dizaine de jours. Ainsi, nous avons parcouru les sites du débarquement, subi la pluie abondamment, admiré les bocages tout vêtus de vert et visité les vergers où mille et une sortes de poires et de pommes mûrissent avant leur transformation. Ces fruits d'automne deviendront cidre, poiré, ou plus tard, après distillation, calvados.

Au nord de la Mayenne, à la limite du département de l'Orne, un homme, Eric Bordelet, a relevé un défi fantastique. Alors que les agriculteurs français, les Normands comme les autres, se lamentent en général sur leur sort, Eric a replanté mille arbres

dont certains ne produiront pas avant vingt ans. Quel pari sur l'avenir! Quel chemin parcouru depuis la vingtaine d'années où il a quitté son statut de sommelier d'un restaurant parisien, étoilé et renommé, pour développer la ferme familiale en réhabilitant une pratique ancestrale, en l'anoblissant en quelque sorte. Parti de rien, sinon de quelques hectares de vergers existants, il s'est appliqué à transformer un produit très artisanal, sujet à modification intempestive, en une boisson fine et savoureuse, stable sans être devenue industrielle. Il a réussi cette gageure grâce aux conseils avisés de ses amis vigneron, et tout particulièrement de Didier Dagueneau dont il déplore amèrement la perte.

En sa compagnie, nous avons beaucoup appris et mesuré la dose de conviction, de foi inouïe dont il faut être pourvu pour oser se lancer dans l'aventure. Plus encore que les banquiers, ce sont ses parents qui ont été les plus difficiles à convaincre, nous a-t-il déclaré. On peut espérer qu'aujourd'hui, face à la réussite, ils se sentent soulagés et confiants.

De confiance, Eric en avait bien besoin, c'est pourquoi il se montre reconnaissant envers les restaurateurs qui n'ont pas hésité à mettre sa production en valeur. Ainsi à Bagnères de l'Orne, la Brasserie Gayot, où nous avons agréablement déjeuné, sert les cidres et poirés d'Eric au verre et compose des menus où ils tiennent la vedette.

Au cours de notre promenade à travers les vergers, Eric s'est arrêté un moment au bord d'un vaste pré et a raconté que son propriétaire venait de raser, sans états d'âme, une rangée de vieux poiriers. «Quand j'ai vu ça, c'est comme si on m'avait coupé les jambes à moi» s'est-il remémoré. Une douleur tellement palpable pour un homme qui a déposé son avenir au pied des arbres.



*Eric Bordelet: auprès de mon arbre.*

Monique et André Mostade

## Sommaire

Changement d'adresse		Languedoc	11
Dégustation à thème		Roussillon, Sud-Ouest	12
Le Pomerol du Château Gombaude-Guilot	2	Bordeaux	13
Les beaux voyages autour du vin	3	Charente, Loire	14
<b>TARIF</b>		Normandie, Vins mousseux	15
CEE divers	5	Eaux-de-vie, Liqueurs	16
CEE France, Champagne, Alsace, Bourgogne	6	Abonnement-vins	16
Mâconnais, Beaujolais	7	Escapade en Normandie ou Eric et les arbres	19
Jura, Bugey, Côtes du Rhône	8		
Provence	10		

Chateauneuf-du-Pape



MAISON

# MOSTADE-HENNEBERT

NÉGOCIANTS IMPORTATEURS EN VINS FINS • avec la collaboration de Dominique Gobert

10, Rue Saule-Godaux • 6560 SOLRE-SUR-SAMBRE • ☎ 071/55.52.49 - FAX: 071/55.42.04  
e-mail : etsmostade@hotmail.com • Site internet : <http://users.belgacom.net/mostade>

Bureau fermé le mercredi, le dimanche et les jours fériés.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h

Le samedi de 10h à 18h non stop