

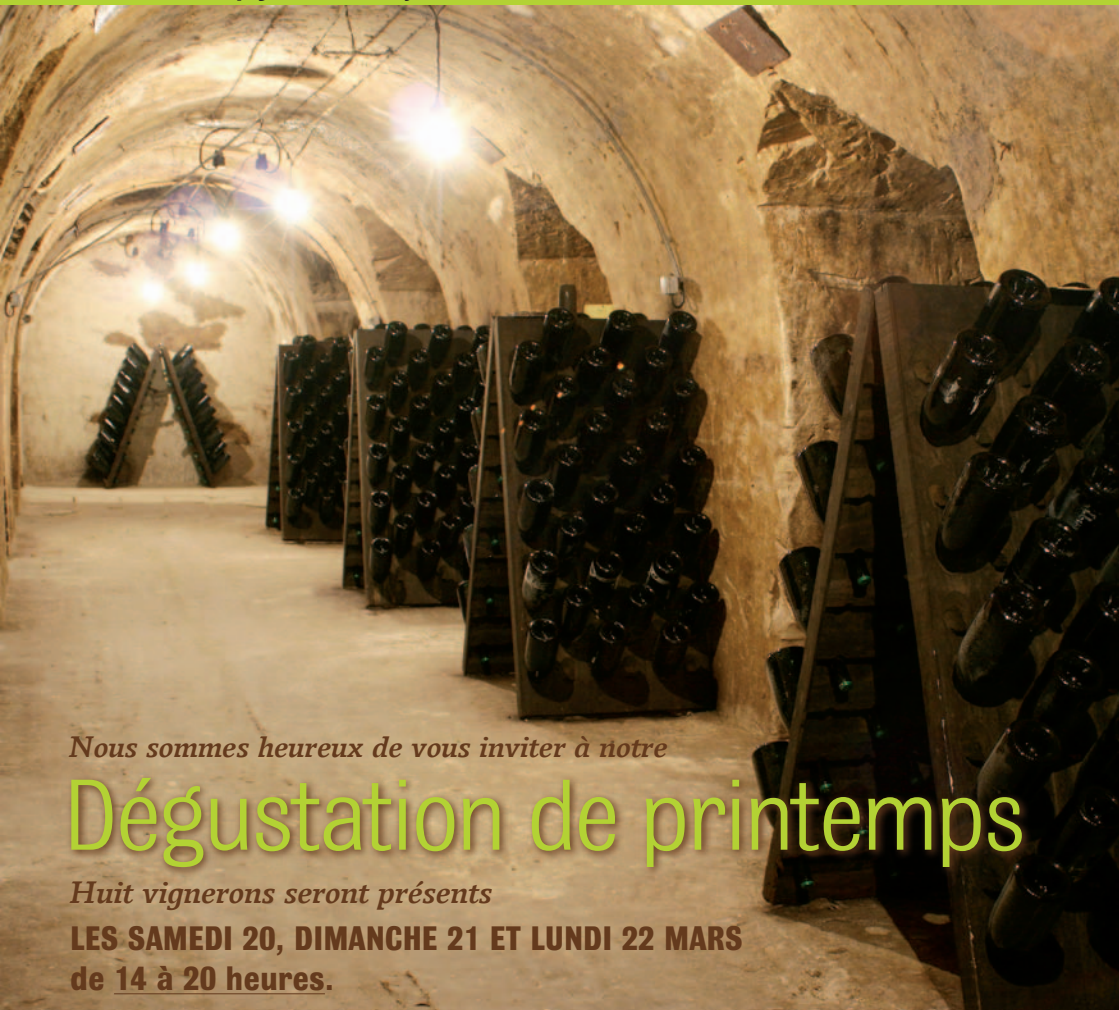
8, Rue Saule-Godaux
6560 SOLRE-SUR-SAMBRE
© 071/55.52.49 - Fax: 071/55.42.04

Belgique - Belgique

P.P.
6500 BEAUMONT
6/75

Printemps 2010

Les caves du Champagne Bara à Bouzy



Nous sommes heureux de vous inviter à notre

Dégustation de printemps

Huit vigneronns seront présents

LES SAMEDI 20, DIMANCHE 21 ET LUNDI 22 MARS
de 14 à 20 heures.

MAISON

MOSTADE-HENNEBERT

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

Pour marquer l'événement, nous avons étoffé notre
Dégustation de printemps

Huit vigneronns seront présents les
SAMEDI 20 ET DIMANCHE 21 MARS de 14 à 20 heures.
LUNDI 22 MARS : BOUTEILLES OUVERTES

10% de ristourne sur tous les vins emportés et payés.
Nous n'avons pas de Bancontact - Nous acceptons les chèques



Elian Da Ros



Dominique Rouvière, Domaine du Chêne

*Les Peyraud, François (Domaine Tempier)
et Xavier (Mas des Brousses)*



CHAMPAGNE *Champagne Paul Bara à Bouzy*

BOURGOGNE *Château de Rontets à Fuissé*

CÔTES-DU-RHÔNE-NORD *Domaine du Chêne à Chavannay*

CÔTES-DU-RHÔNE-SUD *Domaine Santa-Duc à Gigondas*

LANGUEDOC *Mas des Brousses à Puéchabon*

SUD-OUEST *Domaine Elian Da Ros à Cocumont*

BORDEAUX *Château Montfollet à Cars*

LOIRE *Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux*

La dégustation sera agrémentée
d'une exposition-photos réalisée par

RICHARD GUITTENY

Roulez jeunesse



Sommaire

Les beaux voyages autour du vin 5-8, 21-27

TARIF

CEE divers	9
CEE France, Champagne, Alsace	10
Bourgogne	10
Mâconnais, Beaujolais	11
Jura, Bugey, Côtes du Rhône	12

Provence	14
Languedoc	15
Roussillon, Sud-Ouest	16
Bordeaux	17
Charente, Loire	18
Normandie, Vins mousseux	19
Eaux-de-vie, Liqueurs	20
Abonnement-vins	20

Les beaux voyages autour du vin

(Un vol le dernier jour, à quelques kilomètres de chez nous, nous a privés de toutes les photos prises au cours du voyage. Nous sommes désolés pour le manque d'illustration.)

Janvier 2010

En route pour un voyage de trois semaines, écourté par rapport aux années précédentes. En effet, 2010 s'inscrit pour nous comme un millésime de changement. Le bail commercial qui nous lie à la maison que nous occupons depuis bientôt 27 ans, prend fin cette année. Nous allons donc transférer progressivement toute l'activité commerciale vers le bâtiment voisin, là où se situent les caves. Nous y avons aménagé une grande salle et une cuisine afin d'accueillir plus confortablement qu'à la maison, vigneron, groupes et élèves-dégustateurs de Dominique. Déjà on accède maintenant aux caves en empruntant la porte de rue, juste à côté de la petite porte où l'on charge les vins. A la dégustation du printemps prochain, nous aurons le plaisir de vous balader à travers le nouvel espace. A la rentrée qui succèdera aux vacances estivales, le bureau lui-même sera transféré et nous serons définitivement installés.

Pour l'heure, nous voici à nouveau sur les routes de France. L'hiver s'est imposé dès la mi-décembre, la neige est tombée en abondance sur certaines régions qui n'y sont pas accoutumées, des monticules blanc-gris en gardent la trace sur les bas-côtés. Ce temps hivernal a mis les

vignerons au repos forcé, la taille a pris du retard. Sous le gel persistant, les baguettes givrées, étincelantes, se dressent sur les ceps.

Nous avons terminé notre périple de septembre en clamant : « Cette année, le bonheur est dans les vignes ». Sachez qu'il a gagné les chais. Abondant sauf catastrophe climatique locale, le millésime enchante les vigneron par ses multiples qualités. Bref une année comme on en souhaite, en cette période de vœux, le plus souvent possible à tous les viticulteurs que l'on aime.

En janvier, on goûte la plupart du temps les vins de la dernière récolte encore en fût ainsi que les vins de l'année précédente. Ces derniers, selon leurs caractéristiques, sont déjà en bouteilles ou encore en cuve ou en fût. L'appréciation que nous en donnons n'est donc pas définitive.

BOURGOGNE, CÔTE D'OR.

La première journée démarre sur des chapeaux de roue, quatre vigneron sont prévus au programme.

Le **Domaine Charlopin** avec ses 30 appellations au minimum et ses 140 parcelles différentes nous prend toute la matinée. Nous sommes au **Domaine**

Jean Guiton entre midi. Pas le temps de manger car nous sommes attendus au **Domaine du Château de Chorey** à 15 heures. Deux heures plus tard, nous entamons la dégustation au **Domaine Matrot**.

C'en est déjà fini de la Côte d'Or et de ses appellations prestigieuses, des noms mythiques qui égrènent ses villages tout au long de la départementale 974, incitant les voyageurs à la rêverie gustative.

Qu'en retenir ? **Rappel millésimes :** 2007, année précoce, a connu un printemps trop vite chaud puis pluvieux, les rouges en ont souffert, les blancs, vendangés plus tard exceptionnellement, ont mieux résisté. D'un climat plus classique, 2008 convient bien aux vins de Bourgogne, blancs comme rouges. 2009 se définit comme une année puissante, elle époustoufle par sa

matière dense inhabituelle, mais les blancs pourront peut-être paraître un peu trop copieux. Affaire de goût !

Nos vins préférés à ce jour

Gevrey-Chambertin et Charmes-Chambertin 2008 **du Domaine Charlopin**

Beaune Les Sizies 2008 **du Domaine Jean Guiton**

Pernand-Vergelesses 2008 et Beaune Teurons 2008 **du Château de Chorey**

Meursault-Charmes 2007 **du Domaine Matrot**.

BOURGOGNE, MÂCONNAIS ET BEAUJOLAIS.

On zappe la Côte chalonaise qui retient rarement notre attention, essentiellement par rapport aux prix pratiqués,

pour rallier le Mâconnais. Nous voici tout frais le matin au **Château de Rontets** (il existe vraiment). Claire et Fabio nous racontent l'extraordinaire séance de nudisme organisée dans leurs vignes par Greenpeace. Sept cents personnes qui se déshabillent et abandonnent leurs vêtements sur place représentent une sacrée aventure comme celle de déposer une grappe de raisin sur sept cents seins (dixit Fabio) ! Mais le beau temps était de la partie et l'opération fut couronnée de succès.

En 2009, après deux années de disette, le domaine renoue avec une quantité normale, tout au moins pour le Pouilly-Fuissé car, en Saint-Amour, la grêle a confisqué la presque totalité de la récolte. Dur métier que celui de vigneron, toujours dépendant du bon vouloir de la nature.

Cependant ce bon vouloir réserve parfois des surprises enthousiasmantes, c'est ce que nous découvrons dès notre première visite au pays Beaujolais, à Fleurie, au **Clos de la Roilette**. Jamais nous n'avons goûté un vin aussi harmonieux, charnu, envoûtant pour tout dire. Nos amis lyonnais sont venus nous rejoindre. A table, le soir, la bonne humeur s'est invitée sous la houlette d'Odile et Alain Coudert. Les Fleurie de 1990 et 1999 auraient fait mourir de honte les détracteurs du Beaujolais.

Demain est déjà là après une nuit passée sous la protection de la Vierge et de sa chapelle, au sommet de la commune de Fleurie. La visite des **Domaine Paul Janin** (Moulin-à-Vent) et **L. Cl. Desvignes** (Morgon) confirme l'excellence de 2009. Chacun pense à 1991 et cette référence met du baume au cœur.

En fin de journée, au **Domaine des Terres Dorées**, l'abondance des appellations vinifiées par Jean-Paul Brun permet de mesurer la régularité et la haute tenue de ce millésime 2009 qui fera date sans nul doute. Bientôt sur nos tables, le Beaujolais l'Ancien en sera le joyeux ambassadeur. Adieu Beaujolais.

Millésimes

L'année 2008 se caractérise par un agréable fruité. Quant au gamay 2009, il peut rivaliser avec de bien belles syrahs.

Nos vins préférés

Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2008 **du Château de Rontets**

Brouilly, Fleurie, Fleurie Tardive 2009 **du Clos de la Roilette**

Moulin-à-Vent Clos du Tremblay 2009 **du Domaine Janin**

Morgon Javernières 2009 **du Domaine Desvignes**

Beaujolais l'Ancien et Côtes de Brouilly 2009 **du Domaine des Terres Dorées**.

BUGEY

Bonjour Bugey.

Une jolie promenade de deux heures nous emmène du sud du Beaujolais vers l'Ain et le Bugey qui verra ses vins devenir appellations d'origine contrôlées (AOC) à partir de 2009. Cet anoblissement rendra-t-il la région plus célèbre auprès des oenophiles ? Nul ne le sait, les vigneronns consciencieux n'ont pas attendu cette reconnaissance pour gratifier de leurs meilleurs soins vignes et vins. Frank Peillot, accueillant, généreux et convivial, en personnifie l'exemple.



Fleurie vu de la Chapelle de la Madone

Rustique, la «mondeuse» en effraie plus d'un. A mi-chemin entre le gamay et la syrah, elle garde un côté «paysan» qui lui confère toute son originalité dès que l'on a dépassé l'aspect bourru. La roussette, issue de l'«altesse», se laisse plus vite apprivoiser. Sur place, nous avons découvert une mondeuse blanche dont nous ignorions l'existence. Normal, elle est en voie de disparition. Dommage !

Saviez-vous que la «Fine du Bugey» a failli supplanter le Cognac. Curnonsky la considérait comme la meilleure eau-de-vie française issue du raisin.

Millésimes

L'année 2007, en blanc comme en rouge, manque de profondeur. 2008 tient un bon équilibre. 2009 est riche

Nos vins préférés à ce jour

Mondeuse 2008 **du Domaine Franck Peillot**

CÔTES-DU RHÔNE, NORD

Deux heures de route, direction sud-ouest, nous ramènent au sud de Lyon puis de Vienne vers la longue bande de vignobles qui bordent le Rhône d'Ampuis à Valence. Nous sommes attendus chez les Rouvière au **Domaine du Chêne** à Chavannay, dans l'appellation Saint-Joseph. Dominique et Marc ont acquis une parcelle à Saint-Pierre-de-Bœuf, au lieu-dit «La Dame». Très bien exposée, elle devrait se distinguer dans la gamme des Saint-Joseph.

Le lendemain, nous traversons le Rhône pour nous rendre au **Domaine Graillot** dans l'appellation Crozes-Hermitage. Alain et son fils Maxime seront absents, nous le savons. Nous sommes reçus par Thomas Schmittel, l'associé de Maxime. Ensemble,

ils ont créé un petit négoce nommé **Equis**, dédié aux appellations locales tel Crozes, Saint-Joseph et Cornas, le tout bien choisi et bien élevé. Affaire à suivre.

Fidèles au style d'Alain, le Crozes blanc 2009 et le Crozes rouge 2008 rentreront en avril. Pas de Guiraud en 2008, Alain n'a pas jugé l'année suffisamment charpentée.

Millésimes

L'année 2008 tient la route sans excès. 2009 se montre beaucoup plus spectaculaire, elle confère beaucoup de profondeur aux vins. Les blancs marqueront probablement les mémoires.

Nos vins préférés à ce jour

Saint-Joseph Anais 2007 **du Domaine du Chêne**

Crozes-Hermitage blanc et rouge 2009 **du Domaine Alain Graillot**

Cornas 2009 **sélection Equis**.

CÔTES-DU-RHÔNE, SUD

Nous longeons à nouveau la rive droite du Rhône et arrivons en fin d'après-midi au **Domaine Sainte-Anne** à Saint-Gervais. Jean Steinmaier nous présente l'année 2009 avec fierté. Même le Côtes-du-Rhône blanc dont nous ne comprenons pas toujours l'expression s'est étoffé magnifiquement sous l'effet millésime. Hélas, trois fois hélas, la grêle s'est abattue au printemps sur la récolte future et l'a amputée de la moitié. Stoïque, Jean accepte avec résignation les coups de colère de la nature et se réjouit déjà de pouvoir compter sur une moitié d'une telle qualité.

Le soir, le Saint-Gervais 1997 confirme l'exceptionnelle longévité des cuvées du Domaine Sainte-Anne.

Ce samedi matin 23 janvier a lieu

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 2008 3,18 **3,85**
Auxerrois 2008 **N** 5,17 **6,25**

Italie, Cascina Tavijn à Scorzolengo, Piémont

ROUGE

Barbera d'Asti 2007 9,42 **11,40**

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

ROUGE

Barbera d'Alba Superiore 2006 **F** 22,48 **27,20**

Italie, Eugenio Bocchino, La Morra, Piémont

ROUGES

Nebbiolo d'Alba La Perucca 2005 23,80 **28,80**
Barolo La Serra 2004 42,15 **51,00**

Italie, Vietti, Castiglione Falletto, Piémont

ROUGE

Barolo Brunate 1999 **F** 54,50 **65,95**

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

ROUGES

Chianti classico 2006 13,72 **16,60**
Cepparello 2001 30,12 **36,45**

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

ROUGE

Brunello di Montalcino 2000 33,88 **41,00**

Portugal, Quinta do Infantado à Covas

PORTO BLANC

White 8,14 **9,85**

PORTO ROUGES

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

Portugal, Maison Barros à Vila Nova de Gaia

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

Porto rouge 46,28 **56,00**
Porto blanc 46,28 **56,00**

Espagne, Dominio del Bedito à Toro

ROUGES

Toro Joven 2008 **N** 9,26 **11,20**
El Titan Toro 2004 23,55 **28,50**

Espagne, Quinta de la Quietud à Toro

ROUGES

Quinta Quietud 2003 Toro 14,88 **18,00**
Quinta Quietud 2004 Toro 15,79 **19,10**

Espagne, Olivier Rivière, Rioja

ROUGE

Rioja Ganko El Cabezota 2007 13,06 **15,80**

Espagne, Alzania à Los Arcos

ROUGE

Alzania Selección Privada 2002 Navarra 27,44 **33,20**

Espagne, Mas Estela à Selva de Mar

ROUGES

Vinya Selva de Mar 2003 18,18 **22,00**
Vinya Selva de Mar 2006 **N** 16,24 **19,65**
Vi dole Natural 50 cm **N** 28,26 **34,20**

CEE - FRANCE

CHAMPAGNE

Domaine Paul Bara
à Bouzy Grand Cru 100%

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

ALSACE

Maison Martin Schaezel
à Ammerschwahr

<i>BLANCS</i>		
Sylvaner vieilles vignes 2008	7,31	8,85
Riesling 2008	7,31	8,85
Muscat Réserve 2008	9,75	11,80
Pinot gris Kaefferkopf 2006	13,93	16,85
Gewürztraminer		
cuvée Isabelle 2005	15,33	18,55
Riesling Schlossberg 2005	18,76	22,70
Riesling Rangen		
de Thann 2006	27,85	33,70

Maison Josmeyer
à Wintzenheim

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

Maison F.E. Trimbach
à Ribeauvillé

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

BOURGOGNE

YONNE

Domaine de Chantemerle
(A. Boudin)
à La Chapelle-Vaupelteigne

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

CÔTE D'OR

Clos de la Perrière
à Fixin

<i>BLANC</i>		
Fixin 1 ^{er} Cru		
Clos de la Perrière 2005, 2006	59,50	72,00
<i>ROUGE</i>		
Fixin 1 ^{er} Cru		
Clos de la Perrière 2005	47,93	58,00

Domaine Philippe Charlopin
à Gevrey-Chambertin

<i>BLANCS</i>		
Marsannay en Montchenevoy 2006	19,59	23,70
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru		
Sousfrétille 2007	31,40	38,00
Puligny-Montrachet 2005, 2006	36,49	44,15
Corton-Charlemagne 2007	71,90	87,00

ROUGES

Bourgogne 2006	12,56	15,20
Chassagne-Montrachet 2006	22,73	27,50
Morey-Saint-Denis 2006	F 29,42	35,60
Chambolle-Musigny 2004	27,27	33,00
Chambolle-Musigny 2006	32,23	39,00
Gevrey-Chambertin		
Vieilles Vignes 2006	36,49	44,15
Gevrey-Chambertin		
Les Evocelles 2006	39,34	47,60
Vosne-Romanée 2006	36,53	44,20
Charmes-Chambertin 2006	69,00	83,50
Echezeaux 2006	69,00	83,50
Clos Vougeot 2006	69,00	83,50
Chambertin 2006	F 100,00	121,00

Domaine Jean Guiton
à Bligny-les-Beaune

<i>ROUGE</i>		
Beaune 1 ^{er} cru Les Sizies 2005	17,27	20,90

Domaine du Château de Chorey
à Chorey-les-Beaune

<i>BLANCS</i>		
Pernand-Vergelesses		
Les Combottes 2007	15,08	18,25
Meursault Les Pellans 2007	21,61	26,15

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

Thierry et Pascale Matrot
à Meursault

<i>BLANCS</i>		
Meursault 2006	25,21	30,50
Meursault-Charmes 1 ^{er} Cru 2007	37,19	45,00
Puligny-Montrachet		
Les Chalumeaux 1 ^{er} Cru 2006	37,19	45,00
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru 2007	47,11	57,00

MÂCONNAIS

Château de Rontets
à Fuissé

<i>BLANCS</i>		
Pouilly-Fuissé		
Clos Varambon 2007	14,79	17,90
Pouilly-Fuissé		
Les Birbettes 2006, 2007	20,17	24,40

Domaine de la Bongran
à Clessé

<i>BLANC</i>		
Mâcon-Villages 2001	17,23	20,85

Maison Trénel
à Charnay-Lès-Mâcon

Cassis des Hautes-Côtes de Nuits	12,64	15,30
----------------------------------	-------	--------------

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées
à Charnay-Lozanne

<i>PETILLANT ROSE</i>		
Rosé FRV100	8,18	9,90

<i>BLANCS</i>		
Beaujolais 2008	7,77	9,40
Beaujolais vinification		
bourguignonne 2007	10,74	13,00

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

Clos de la Roilette
à Fleurie

<i>ROUGES</i>		
Fleurie 2007, 2008	N 8,80	10,65
Fleurie Tardive 2008	N 10,74	13,00

Mises d'origine la bille HT la bille €

Domaine Louis-Claude Desvignes à Villié-Morgon

ROUGE

Morgon Côte du Py 9,92 **12,00**
Javernières 2007

Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins

ROUGES

Beaujolois-villages, Les Jumeaux 2006 6,53 **7,90**
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2008 9,13 **11,05**

JURA

Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

BLANCS

Côtes de Jura Tradition 2004 10,33 **12,50**
Château-Chalon 2002 Clavelin de 0,62 l 30,99 **37,50**
Vin de paille 2004, 0,375 l 21,07 **25,50**

BUGEY

Domaine Franck Peillot à Montagnieu

BLANC

Roussette du Bugey Montagnieu 2008 **N** 9,26 **11,20**

ROUGE

Bugey Montagnieu Mondeuse 2008 **N** 8,68 **10,50**

COTES DU RHONE

NORD

Domaine du Chêne à Chavanay

BLANCS

Vin de pays de Vioignier 2007 13,06 **15,80**
Saint-Joseph 2008 **N** 13,06 **15,80**

Condrieu 2007, 2008 **N** 22,73 **27,50**

ROUGES

Vin de pays de Syrah 2007 4,92 **5,95**
Vin de pays de Syrah 2009 **N** 5,12 **6,20**
Saint-Joseph 2008 13,06 **15,80**
Saint-Joseph Anais 2006, 2007 **N** 19,67 **23,80**
Saint-Joseph Anais 2006 Magnum 42,15 **51,00**

La Ferme des Sept Lunes à Bogy

BLANC

Saint-Joseph 2008 14,46 **17,50**

ROUGE

Saint-Joseph 2007 13,80 **16,70**

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

ROUGES

Côte-Rôtie 2006 **F** 26,32 **31,85**
Côte-Rôtie 2007 **N** 28,51 **34,50**

Domaine Yves et Mathilde Gangloff à Condrieu

BLANCS

Condrieu 2007 42,97 **52,00**
Condrieu 2008 42,97 **52,00**

ROUGES

Côte-Rôtie La Barbarine 2007 38,43 **46,50**
Côte-Rôtie Sereine Noire 2007 53,72 **65,00**

Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercurolo

BLANC

Ermitage 2006, 2007 39,01 **47,20**

ROUGES

Crozes-Hermitage Nouvelère 2007 14,38 **17,40**
Cornas 2006 **F** 30,41 **36,80**
Ermitage 2007 39,01 **47,20**

Domaine des Martinelles à Gervans

BLANC

Hermitage 2006 31,82 **38,50**

Mises d'origine la bille HT la bille €

ROUGES

Crozes-Hermitage Les Coteaux 2006 11,57 **14,00**
Hermitage 2006 33,31 **40,30**
Hermitage Louis Aimé 2005 46,28 **56,00**

Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg

ROUGES

Saint-Joseph Les Coteaux 2006 12,93 **15,65**
Cornas Empreinte 2005 19,59 **23,70**
Cornas Empreinte 2006 **N** 20,21 **24,45**
Cornas Confidence 2005 28,93 **35,00**
Cornas Confidence 2006 **N** 31,82 **38,50**

Domaine Bernard Faurie à Tournon

ROUGES

Hermitage 2002 29,05 **35,15**
Hermitage 2007 **N** 39,67 **48,00**

SUD

Domaine Vindemio à Mormoiron

BLANC

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2007 6,45 **7,80**

ROUGES

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2007 6,45 **7,80**
Côtes de Ventoux, Imagine 2007 9,34 **11,30**
Côtes de Ventoux, Amadeus 2006, 2007 16,69 **20,20**

Domaine Bastide du Claux à La Motte d'Aigues

ROUGES

Côtes du Lubéron Malacare 2006, 2007 7,11 **8,60**
Côtes du Lubéron Le Claux 2006 9,34 **11,30**

Domaine Pélaquié à Saint-Victor-La-Coste

BLANC

Côtes-du-Rhône Laudun 2009 **N** 7,36 **8,90**

ROSE

Tavel 2009 **N** 8,72 **10,55**

ROUGE

Lirac 2007 6,69 **8,10**

Domaine de la Réméjeanne à Cadignac

ROUGES

Côtes-du-Rhône en fontaine à vin de 5 L 26,20 **31,70**
Côtes-du-Rhône, Côté Levant 2008 4,92 **5,95**
Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilles 2008 6,24 **7,55**
Côtes-du-Rhône-Villages Les Genévriers 2007 11,49 **13,90**

Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais

BLANC

Côtes-du-Rhône 2008, Vioignier 8,55 **10,35**

ROUGES

Côtes-du-Rhône 2008 5,70 **6,90**
Côtes-du-Rhône-Villages 2007 6,65 **8,05**
Côtes-du-Rhône-Villages Notre-Dame des Cellettes 2006 9,13 **11,05**
Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Gervais 2006 10,83 **13,10**
Côtes-du-Rhône Les Mourillons (syrah) 2005, 2006 **N** 12,52 **15,15**

Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres

ROUGES

Côtes-du-Rhône 2007 6,40 **7,75**
Vinsobres 2006 8,14 **9,85**

Château des Tours à Sarriens

ROUGE

Vacqueyras 2001 17,93 **21,70**

Domaine Santa-Duc à Gigondas

ROUGES

Côtes-du-Rhône Les quatre Terres 2007, 2008 **N** 7,07 **8,55**

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Côtes-du-Rhône-Villages Roaix Les Crottes 2007	N 8,51	10,30
Gigondas 2007	14,30	17,30
Gigondas Hautes-Garrigues 2004	20,87	25,25
Gigondas Hautes-Garrigues 2006, 2007	N 21,90	26,50

Château Gigognan à Sorgues

<i>BLANC</i>		
Châteauneuf-du-Pape Clos du Roi 2005	28,10	34,00
<i>ROUGES</i>		
Côtes-du-Rhône-Villages Bois des Moines 2007	9,09	11,00
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Cardinalice 2004	F 30,58	37,00
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Cardinalice 2005	33,22	40,20

Domaine du Vieux Donjon à Châteauneuf-du-Pape

<i>ROUGES</i>		
Châteauneuf-du-Pape 2004	20,99	25,40
Châteauneuf-du-Pape 2006	25,29	30,60

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

<i>ROUGE</i>		
Lirac 2007	11,49	13,90

Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape

<i>BLANC</i>		
Châteauneuf-du-Pape 2008	28,93	35,00
<i>ROUGES</i>		
Châteauneuf-du-Pape 2005, 2006	28,93	35,00
Châteauneuf-du-Pape 2007	30,33	36,70
Châteauneuf-du-Pape Vieilles-Vignes 2007	N 78,51	95,00

Château de Beaucastel à Courthézon

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

Château de Fonsalette à La-Garde-de-Paréol

<i>BLANCS</i>		
Côtes-du-Rhône Fonsalette 2003, 2004	21,90	26,50
Côtes-du-Rhône Fonsalette 2006	N 23,97	29,00

Château Rayas à Châteauneuf-du-Pape

<i>BLANCS</i>		
Châteauneuf-du-pape 2003	45,45	55,00
Châteauneuf-du-pape 2006	N 52,07	63,00
<i>ROUGES</i>		
Côtes-du-Rhône La Pialade 2006	N 13,22	16,00
Châteauneuf-du-pape Le Pignan 2006	N 38,02	46,00

Domaine Durban à Beaumes-de-Venise

<i>VIN DOUX NATUREL</i>		
Muscat de Beaumes-de-Venise 2006	13,35	16,15

PROVENCE

Domaine Tempier au Plan-du-Castellet

<i>ROUGE</i>		
Bandol 2007	17,31	20,95

Château d'Estoublon à Fontvieille

<i>BLANC</i>		
Vin de pays 2006	18,60	22,50
<i>ROUGE</i>		
Côteaux des Baux 2005	15,99	19,35

Château La Coste à Le Puy Sainte-Réparate

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

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Domaine de Trevallon à Saint-Etienne-du-Grès		
<i>ROUGE</i>		
Vin de pays, Trevallon 2007	N 36,36	44,00

VENTE EN PRIMEUR

Domaine de Trevallon

<i>BLANC</i>	
Domaine de Trevallon 2009	44,00 € net
<i>ROUGE</i>	
Domaine de Trevallon 2008	30,00 € net
Paiement au plus tard le 30 avril	

LANGUEDOC

Saint-Auriol s.a. à Lézignan

<i>BLANC</i>		
Le Saint-Auriol, vin de pays 2008	3,47	4,20
<i>ROSE</i>		
Le Saint-Auriol, vin de pays 2008	3,47	4,20
<i>ROUGE</i>		
Le Saint-Auriol, vin de pays 2008	3,47	4,20

Château Saint-Auriol à Lagrasse

<i>ROUGE</i>		
Corbières 2005	N 5,74	6,95

Domaine Lerys à Villeneuve-les-Corbières

<i>VIN DOUX NATUREL</i>		
Rivesaltes Hors d'Âge	7,73	9,35
<i>ROUGE</i>		
Fitou Prestige 2006	6,94	8,40

Domaine Maxime Magnon à Villeneuve-les-Corbières

<i>BLANC</i>		
La Bégou, vin de pays 2008	10,74	13,00

<i>ROUGES</i>		
Corbières Rozeta 2007, 2008	10,08	12,20
Corbières Campagnès 2008	14,38	17,40

Domaine Pradines d'Amont à St André de Roquelongue

<i>ROUGES</i>		
Corbières Cuvée Soleil 2003	15,70	19,00
Corbières Cuvée Etoile 2005	22,31	27,00

Mas Champart à St-Chinian

<i>BLANC</i>		
Saint-Chinian 2008	9,30	11,25
<i>ROUGES</i>		
Saint-Chinian Côte d'Arbo 2008	6,90	8,35
Saint-Chinian Clos de la Simonette 2007	14,38	17,40

Domaine Saint Antonin à Lenthéric-Cabrerolles

<i>ROUGES</i>		
Faugères Les Jardins 2008	4,92	5,95
Faugères 2008	6,82	8,25
Faugères Les Magnoux 2007	10,41	12,60

Domaine Boyer-Domergue à Siran

<i>ROUGE</i>		
Clos Centeilles, Minervois La Livinière 1997, 1999	11,74	14,20

Mas des Brousses à Puéchabon

<i>ROUGES</i>		
Chasseur des Brousses, vin de pays 2008, 2009	N 5,79	7,00
Coteaux du Languedoc 2008	N 10,62	12,85
Coteaux du Languedoc Mataro 2007	27,69	33,50

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

Mises d'origine la bille HT la bille €

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

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

ROUGES
Coteaux du Languedoc,
Tradition 2006, 2007 5,29 **6,40**
Coteaux du Languedoc,
Cuvée Saint-Martin 2005, 2006 10,33 **12,50**

Domaine Fontedicto à Caux

ROUGES
Coteaux du Languedoc
Les Coulisses 1999 Ⓢ 10,87 **13,15**
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 Poudroux 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 2008 4,96 **6,00**
ROUGES
Fronton 2005, 2006 5,37 **6,50**
Fronton Don Quichotte 2006 8,93 **10,80**

Domaine du Cros à Goutrens

ROUGE
Lo Sang del País,
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 Vieillefont 2006 7,85 **9,50**
Côtes de Duras,
Cuvée les Apprentis 2006 13,97 **16,90**

Domaine Elian Da Ros à Cocumont

BLANC
Sua Sponte 2005 (50 cl) 23,06 **27,90**
ROUGES
Vignoble d'Elian,
Côtes-du-Marmandais 2005 8,84 **10,70**
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, 2000, 2001, 2002 20,79 **25,15**

Mises d'origine la bille HT la bille €

Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues

ROUGES
La Fage 06 10,21 **12,35**
Cahors Le Sid 2001, 2002 19,71 **23,85**
Cahors Les Laquets 2002 23,02 **27,85**
Cahors Les Laquets 2005 19,42 **23,50**

Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse

BLANCS
Jurançon Vitatgé vieilh 2005 10,08 **12,20**
Jurançon sec Mantoulan 2006 15,29 **18,50**
Jurançon mœlleux 2007, 2008 Ⓢ 9,83 **11,90**
Jurançon mœlleux
cuvée Magendia 2005 15,29 **18,50**
Jurançon mœlleux
Vent Balaquer 2005, 50 cl 38,84 **47,00**

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

BLANCS
Jurançon mœlleux (50 cl) 2005 58,51 **70,80**
Jurançon mœlleux (50 cl) 2006 60,74 **73,50**

BORDEAUX

Château Farizeau à Sadirac

ROUGE
Bordeaux 2005 5,29 **6,40**

Château du Champ des Treilles à Margueron

BLANC
Bordeaux Sainte-Foy
Vin Passion 2008 6,16 **7,45**

ROUGES
Bordeaux Sainte-Foy
Le Petit Champ 2007 6,16 **7,45**
Bordeaux Sainte-Foy
Grand Vin 2006 8,55 **10,35**

Château Quincarnon à Fargues

BLANC
Sauternes 1998 16,94 **20,50**

ROUGE
Graves 2005 7,31 **8,85**

Château Planquette à Saint-Yzans-de-Médoc

ROUGES
Planquette 2003 10,74 **13,00**
Médoc 2004 Ⓢ 10,74 **13,00**
Médoc 2005 11,98 **14,50**

Château Bel Air-Marquis d'Aligre à Soussans

ROUGES
Margaux 1998 24,55 **29,70**
Margaux 2000 28,88 **34,95**

Château Montfollet à Cars (Blaye)

ROUGES
Premières Côtes de Blaye 2007 Ⓢ 5,54 **6,70**
Blaye 2001, 2007 Ⓢ 10,04 **12,15**

Château Grand Renouil à Saint-Michel-de-Fronsac

ROUGES
Château Petit Renouil,
Canon-Fronsac 2005 9,05 **10,95**
Château Grand Renouil,
Canon-Fronsac 2002, 2003 15,83 **19,15**

Château Le Manoir à Libourne

ROUGE
Lalande de Pomerol 2005 13,22 **16,00**

Château Vieux-Clos-Saint-Emilion à Saint-Emilion

ROUGE
Saint-Emilion Grand Cru 2006 Ⓢ 12,23 **14,80**

Mises d'origine la bille HT la bille €

Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguilhe

ROUGES

Vieux Château Champs de Mars, Cuvée Johanna, Côtes-de-Castillon 2000	17,48	21,15
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 2008	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	N 6,82	8,25
-----------------------------------	---------------	-------------

Château de Passavant à Passavant/Layon

ROSE

Rosé de Loire 2008	5,70	6,90
--------------------	------	-------------

BLANCS

Anjou 2008, 2009	N 6,86	8,30
Coteaux-du-Layon 2007, 2009	N 7,98	9,65

ROUGE

Anjou-Villages 2005	6,82	8,25
---------------------	------	-------------

Domaine aux Moines à Savennières

BLANCS

Savennières La Roche-aux-Moines 2004	F 9,26	11,20
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 2008, 2009	N 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	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 2004	F 9,01	10,90
Bourgueil Les Ouches 2006, 2007	9,50	11,50

Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

BLANC

Chinon Croix-Boissée 2008	15,29	18,50
---------------------------	-------	--------------

Mises d'origine la bille HT la bille €

ROUGES

Chinon Les Granges 2007, 2008	N 7,36	8,90
Chinon Les Grézeaux 2007	N 10,83	13,10
Chinon Les Grézeaux 2007 Magnum	N 21,69	26,25
Chinon Clos Guillot 2007	11,57	14,00
Chinon Franc de Pied 2007	11,57	14,00
Chinon La Croix Boissée 2007	N 15,29	18,50

Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise

BLANCS

Montlouis sec Touche-Mitaine 2007	8,55	10,35
Montlouis sec Négrette 2006	10,74	13,00
Montlouis Les Borderies 2008	8,55	10,35
Montlouis demi-sec 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 2007	N 29,59	35,80
-----------------	----------------	--------------

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	19,00
Eau de Villée 40°	24,46	29,60
Poire Williams 43°	30,33	36,70
Vieille Prune 43°	29,59	35,80

Distillerie Berta à Mombaruzzo, Italie

Grappa Nibbio 40°	27,69	33,50
Grappa Elisi 43° 50 Cl	27,52	33,50

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne

Marc de Beaujolais 43° (50 cl)	17,52	21,20
--------------------------------	-------	--------------

Maison Dupont à Victot-Pontfol

Calvados 42° Hors d'Age	33,47	40,50
-------------------------	-------	--------------

Domaine Paul Giraud à Bouteville

Cognac Grande Champagne Vieille Réserve (25 ans) 40°	43,39	52,50
---	-------	--------------

Maison Darroze à Roquefort

BAS-ARMAGNACS

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

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	23,50	20,33	24,60
Calvados d'Auge	44°	18,09	21,90	19,00	23,00
Marc de Bourgogne	40°	14,26	17,25		
Abricot	40°	12,40	15,00		

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

comme chaque samedi de novembre à mars, le grand marché aux truffes de Richerenches dans l'Enclave des Papes. Le plus grand de France, paraît-il. En cette période de l'année, la saison bat son plein. Drôle d'ambiance où quelques échoppes seulement exposent leurs truffes. Car l'essentiel se trame en catimini : de grands sacs impénétrables à la vue, pas à l'odorat, cachent l'or noir et restent dans les coffres de voiture, hayons soulevés. Toutes les transactions ont des allures de clandestinité. Malheureux néophytes qui débarquent là sans connaître le mode d'emploi !

Sur recommandation d'un ami, nous avons acheté les nôtres, trois belles truffes tuber mélanosporum, bien noires et bien fermes, au prix de 550 € le kilo, et nous avons été ravis de la qualité. Notre nid vagabond embaume la truffe chaque fois que nous ouvrons le frigo.

Au **Domaine Santa Duc**, Yves Gras exprime aussi son enthousiasme face à la superbe vendange 2009. Cependant 2008, moins complexe sans doute, ne ménage pas le plaisir offert. Après les opulents 2007, l'année 2008 apporte fraîcheur et buvabilité.

Depuis 2008, Yves tente une expérience intéressante autant qu'excitante. Titillé par la manière de faire d'un ami vigneron, Rémy Pedréno au Roc d'Anglade dans la région de Nîmes, il lui a confié une parcelle, à charge de Rémy de mener la culture et la vinification. Le résultat est surprenant puisqu'il aboutit à deux Gigondas bien différents. Celui de Santa Duc présente une structure solide reposant sur un socle de fraîcheur tandis que le vin de Rémy séduit par son élégance racée. Ils ont décidé de réaliser une cuvée mixte qui prendra le nom de «Santa Roc».

Dimanche, pour le repas de midi, nous nous installons à **La Beaugravière** à Mondragon. Le menu truffes s'impose et sa générosité nous surprend toujours. Pour l'accompagner un Champagne Egly-Ouriet, grand parmi les grands, et un Châteauneuf rouge 1998 de Charavin, à point. Nous voilà repus.

Lundi matin, nous trouvons **Luc Pélaquié** détendu, joyeux, bref en grande forme. Lassé des prix ridicules proposés par le négoce de la place, il a décidé de commercialiser lui-même en bouteilles toute sa production. Ce n'est pas une mince affaire quand on connaît l'importance de son domaine. Mais il y croit et s'est doté de nouveaux moyens techniques performants. Les vins rouges en sont tout chamboulés, beaucoup plus guillerets que les années précédentes.

A midi, Guillaume Marot, le fils de Florence et Jean Marot du Domaine Vindemio nous rejoint. Elève-sommelier, il souhaite approfondir ses connaissances et profiter de notre visite auprès de deux domaines réputés, le Château Rayas et le Domaine de Trevallon.

Au **Château Rayas**, à Châteauneuf-du-Pape, Emmanuel Reynaud se révèle fidèle à lui-même. Tout semble facile quand il explique ses méthodes de travail, sans risques. De ses foudres et fûts ancestraux, il tire des vins d'une finesse rarement égalée. Les Reynaud sont-ils magiciens ou simplement ont-ils obéi à des logiques oubliées aujourd'hui ? Nous n'avons pas goûté les 2009 dont le propriétaire se dit très satisfait. A Rayas, les fermentations durent longtemps et les vins nouveaux ne se dégustent pas dans l'année.

Millésimes

L'année 2008 se présente comme une année

reposante, tout en fruits. 2009 est charnu, puissant, probablement moins riche que 2007.

Nos vins préférés à ce jour

Coup de cœur général pour les vins de 2009 **du Domaine Sainte-Anne**
Laudun blanc et Tavel 2009 **du Domaine Pélaquié**
Côtes-du-Rhône-Villages-Roaix 2008 **du Domaine Santa Duc.**

PROVENCE

Au **Domaine de Trevallon**, c'est la jeune génération qui nous reçoit, en l'absence du père parti festoyer avec quelques amis. Nous ne perdons pas au change, Antoine, plutôt réservé, se montre plein d'enthousiasme et de passion lorsqu'il aborde les questions propres à son métier. La présence de Guillaume crée de l'émulation et du plaisir juvénile. Nous nous promenons dans les

vignes, nous dégustons longuement jusqu'au vin de paille, production personnelle d'Antoine. Voilà une succession encore bien assurée.

Au moment de partir, Antoine raconte que nous sommes les premiers clients qu'il a reçus seul et qu'il en était tout perturbé, cela se passait un mardi banal en date du 11 septembre 2001.

Millésimes

2009 se révèle une année plus puissante que 2008 qui cependant ne démerite pas..

Nos vins préférés à ce jour

Rouge 2007, rouge 2008, blanc 2009 (qui contient maintenant du grenache) **du Domaine de Trevallon..**

La nuit, nous dominons Les Baux puis quittons la Provence par un matin clair tremblant sous le mistral. A droite, les

herbes folles bordant la route s'inclinent à notre passage tandis qu'à gauche, elles nous tournent résolument le dos. Nous ne nous arrêtons pas en Languedoc car nous aurons bientôt l'occasion de rencontrer bon nombre de vigneron à la grande exposition de **Vinissud**.

Le soleil accompagne notre longue balade dans le Haut-Languedoc, éclatant dans sa beauté dépouillée. Bientôt la plaine lui fait suite, nous abordons le pays de Toulouse et les vins de Fronton.

SUD-OUEST

Au **Domaine du Roc**, les chaleureux frères Ribes ont créé une nouvelle cuvée, sans prétention de pérennité. Au contraire, elle se veut immédiate et festive, idéale pour les pique-niques et barbecues de l'été. Elle s'appelle «la folle noire d'Ambat». Folle noire parce que c'est une autre manière de nommer la négrette, le cépage autochtone. Ambat correspond au lieu-dit où est plantée la dite folle noire. En 2009, elle reflète évidemment les qualités du millésime, on la goûte charnue, à croquer, dense sous ses parfums de petites baies noires. Quant au rosé, les vigneron ont su calmer son trop-plein d'exubérance, il se montrera équilibré.

Nous souhaitons vif succès à la «dame folle» car Fronton a besoin de ce genre d'ambassadeur pour séduire dans un premier temps et permettre d'attendre les vins plus classiques, souvent durs dans leur jeunesse.

Mercredi matin 27 janvier, nous nous trouvons à 10h30 exactement devant la cave du **Domaine Elian Da Ros**, nous ne sortirons de la maison privée qu'à

18h30. Après deux années de grêle intense et de gel, le domaine retrouve en 2009 une récolte normale en quantité. Comme la qualité est aussi au rendez-vous, le sourire illumine à nouveau le beau visage d'Elian ainsi que celui de sa nouvelle compagne, Sandrine, qui a abandonné son métier pour se consacrer entièrement à Elian et à son domaine. En tant qu'intermédiaire dans la sélection de vins destinés au Japon, elle connaissait le vignoble à merveille. A eux deux, ils forment maintenant une équipe percutante.

Millésimes

Facile à boire, l'année 2007 se donne avec gourmandise. 2008 se caractérise par de l'élégance et de la minéralité. 2009 forme la synthèse des deux millésimes précédents, il constitue une sorte de perfection.

Nos vins préférés à ce jour

Fronton rosé et Fronton Folle Noire d'Ambat 2009 **du Domaine du Roc**
Côte du Marmandais Chante-Coucou 2007 **du Domaine Elian Da Ros.**

BORDEAUX

Nous changeons de région en effectuant peu de kilomètres car la commune de Margueron où se situe le **Château du Champ des Treilles** se trouve à l'extrémité de la Gironde, aux confins des départements du Lot-et-Garonne et de la Dordogne. Noyé dans l'appellation Bordeaux, même estampillé Sainte-Foy, il faut la volonté indéfectible de Corinne Comme pour sortir le domaine du lot de la banalité. Plus que jamais férue de biodynamie, elle porte la propriété à bout de bras et multiplie les déplacements



Les terrasses du Larzac

entre Pauillac où elle réside avec son mari, régisseur du Château Pontet-Canet, et Margueron où elle s'épanouit et s'esquinte au milieu des vignes. Notre fils Jean-Charles effectuera un stage chez elle au printemps, elle brûle de le convertir aux bienfaits de ses méthodes culturales. Adeptes des levures indigènes, Corinne tient un blog (<http://www.champdestreilles.com/>) où elle raconte ses expériences, se heurtant ainsi à d'autres avis plus tranchés. Si vous voulez mieux connaître ce petit bout de femme frêle et déterminée, connectez-vous.

On peut considérer comme classiques les vins de la famille Ponty. Les **Châteaux Petit et Grand Renouil**, comme le **Château Pavillon** où nous sommes agréablement reçus, se trouvent sur les coteaux de Fronsac qui bordent la Dordogne. Une bien jolie butte qui peut produire des vins de caractère, cependant quelque peu oubliée, négligée. Probablement laissée dans l'ombre tendue par ses voisins de Saint-Emilion et de Pomerol.

Michel Ponty dont nous apprécions beaucoup la liberté d'esprit, fait de son mieux pour tirer le meilleur des différents terroirs dont il a la charge mais pas l'exclusive propriété. Doucement l'idée de la culture biologique chemine dans sa tête mais il lui faudra sans doute ferrailler dur pour l'imposer à sa famille co-propriétaire.

A Cars, dans le Blayais, la petite coopérative qui produit le **Château Montfollet** poursuit ses efforts vers une qualité toujours supérieure. Pourtant son directeur, Dominique Raymond, semble découragé car, vu le marasme général, celui du vignoble français et du bordelais en particulier, il constate que plus la

qualité monte, plus les prix baissent. Il semble bien que de nombreux distributeurs, parmi les plus importants, achètent une appellation plus qu'un vin, ils se soucient du prix le plus bas sans s'inquiéter du liquide contenu dans la bouteille. A quoi bon lutter alors et se montrer exigeant envers les adhérents. Dominique Raymond veut toujours y croire, le meilleur, forcément, émergera un jour. Mais en attendant, il faut tenir chaque jour qui passe.

Millésimes

Les caractéristiques des millésimes se trouvent proches de celles du Sud-Ouest, 2008 cependant présente davantage de sévérité.

Nos vins préférés

Bordeaux Sainte-Foy Grand Vin 2006 **du Château du Champ des Treilles**
Canon-Fronsac 2009 **du Château Grand-Renouil**
Premières Côtes de Blaye et Blaye 2007 **du Château Montfollet**.

AUTOUR D' ANGERS

Le mois de janvier se termine et le traditionnel Salon d'Angers qui se tient toujours dans les premiers jours de février se profile. En marge du salon officiel se tiennent en cette année 2010 deux autres dégustations, celle qui réunit les membres du groupe «Renaissance des Appellations» sous l'égide de Nicolas Joly et celle qui rassemble les nombreux sympathisants de la «Dive Bouteille», à l'initiative de Catherine et Pierre Breton.

A cette occasion, il me semble important d'apporter certaines précisions. La Dive Bouteille se réclame de vins

naturels. Qu'est-ce à dire? Culture bio ou biodynamique? Pas nécessairement. Sans soufre? Souvent. Avec déviation vers l'acétate d'éthyle? Malheureusement trop souvent.

Résumons: Un vin dit «naturel» peut s'appuyer sur une culture à base d'engrais, de désherbants et de pesticides, rien n'oblige ses adeptes à cultiver propre. A la vinification par contre, le producteur s'efforce d'utiliser le moins d'additifs possible, et surtout le fameux SO₂ responsable de maux de tête et de maux d'estomac, de tous les maux crient en chœur ses détracteurs. Seulement voilà, l'anhydride sulfureux est la seule substance qui empêche le vin de suivre son cours «naturel» qui est celui de virer au vinaigre (vin-aigre). Il peut tenir un certain temps (comme l'affût du canon de Fernand Raynaud), surtout si on le garde dans des conditions optimales de température mais son destin reste incertain. Il suffit de déguster à la Dive Bouteille pour se rendre compte rapidement que certains vigneron ne maîtrisent absolument pas le devenir de leurs vins. Alors bonjour les brûlures d'estomac. Cependant des amis de la Dive Bouteille, nous en connaissons plusieurs qui ne se risquent pas à l'absence totale de SO₂, ils gardent raison d'autant plus que les bons vinificateurs l'utilisent avec parcimonie. De toute manière, le «sans soufre» total n'existe pas car au cours de la fermentation, il s'en produit «naturellement».

Pour être membre du groupe de la Renaissance des Appellations, il faut obligatoirement pratiquer la culture biologique, ou mieux encore la culture biodynamique (label Demeter). Actuellement il n'existe aucun cahier

des charges réglementant la vinification. Le label Demeter essaie de le mettre en place mais, en fonction de la législation européenne qui fait loi, les exigences seront limitées, obtenues à minima. La culture bio ne constitue pas non plus un label de qualité pour le produit fini, on le constate trop souvent.

Par conséquent, entre la culture intensive qui produit des vins sans soufre, la culture bio qui débouche sur des vins quelconques, la culture amateur qui engendre des vins aigres, la culture traditionnelle qui donne des vins de caractère, la culture bio qui réjouit nos sens d'aérophiles, faisons confiance à nos papilles et à notre bon sens.

Nous n'avons pas été cette année à la dégustation de la Dive Bouteille qui se déroulait au Château de Brézé (glacial paraît-il), échaudés par une expérience antérieure désastreuse. Nous avons choisi de déguster toute une après-midi, avec notre Dominique, Florence, Jean et Guillaume Marot venus nous rejoindre pour quelques jours, à la Renaissance des Appellations. Outre les vigneron avec qui nous collaborons dont la liste serait fastidieuse, nous avons beaucoup apprécié les vins du Domaine Zelige Caravent en Pic-Saint-Loup et redécouvert les Mâcon Viré-Clessé du Domaine Marc Guillemot, voisin de Jean Thévenet, à Quintaine. Nous approfondirons.

LOIRE, SALON D'ANGERS

Au fil des allées de ce salon aéré et spacieux, nous allons à la rencontre des dix vigneron avec qui nous entretenons

des relations commerciales et souvent amicales depuis plusieurs années, qu'ils viennent d'Anjou, de Touraine, du Centre ou du Pays Nantais. La Loire s'étend sur mille kilomètres, son centre se situe tout près de Pouilly/Loire. Entre Pouilly et Nantes, ses rives se sont toujours montrées accueillantes pour les vignes et les vignerons.

En direct du Pays Nantais, et donc du Muscadet, nous avons le plaisir de retrouver **Serge Saupin**, fidèle au poste et à son stand, après une année d'absence et beaucoup d'incertitudes sur son sort. C'est une véritable résurrection !

En face, les dames Laroche, Monique et Tessa, présentent les Savennières du **Domaine aux Moines** et là, c'est une révélation. Sous l'impulsion de Tessa la juvénile, le domaine a entrepris et mené à bien sa conversion vers l'agriculture biologique. A quoi Madame Laroche mère s'opposait, probablement à cause de la proximité de son domaine avec la Coulée de Serrant. En effet, elle n'entretenait pas les meilleures relations avec Nicolas Joly, propriétaire du prestigieux domaine. Tout cela est de l'histoire ancienne. Les vins profitent pleinement du changement de cap, ils se révèlent, en 2008 comme en 2009, élégants et profonds, infiniment séduisants.

Nous connaissons les vins du **Château de Passavant** depuis les années septante. Jean David avait beaucoup innové en vinification. Aujourd'hui les jeunes ont pris le relais et continuent à améliorer chaque paramètre lié à la qualité. Ils ont choisi la culture biodynamique et ses lourdes exigences. La sécheresse a

réduit leurs rendements de manière drastique. S'il n'y a pas beaucoup de vins, au moins sont-ils de très belle texture. Ainsi en 2009, le Coteaux-du-Layon et le Rosé d'un Jour, merveilleusement fruité, en représentent la quintessence.

Chez les Lecomte, au **Domaine des Caves**, c'est aussi Nicolas, le fils aîné, qui a convaincu son père d'adopter la culture biologique. Depuis les progrès réalisés se ressentent chaque année, leur Quincy rivalise maintenant avec la crème des Sancerre.

En sauvignon encore et en 2009, le **Vignoble des Bois Vaudons** a créé une nouvelle cuvée à partir du «fié gris» ou sauvignon rose, qui développe une heureuse expression florale. Le sauvignon classique, par son ampleur, plaira beaucoup également.

Retournons au chenin. Le **Domaine des Aubuisières** a produit un fabuleux moelleux en 2009. 80 grammes de sucre et 6,8 d'acidité forment un équilibre presque parfait.

Au **Domaine du Rocher des Violettes**, c'est l'expression demi-sec des Borderies qui marque notre mémoire gustative.

Restent les rouges où s'impose le cabernet-franc. Le Saumur-Champigny du **Domaine Lavigne** demeure fidèle à son image, sa souplesse séduira.

Les Bourgueil du **Domaine des Ouches**, toujours plus tendus, sévères dans leur jeunesse, s'expriment dans la cuvée «20» 2009 avec aisance et rondeur. Cependant le grand vin, à notre avis, reste la cuvée des Ouches, un vin long, complexe, profond qu'il conviendra d'attendre avec patience.

Au stand du **Domaine Bernard Baudry**, le monde se bouscule. Difficile d'approcher, rançon d'un succès qui s'amplifie d'année en année. Succès bien mérité en l'occurrence en regard des efforts consentis pour tendre vers le toujours mieux. De la cuvée la plus tendre, les Granges, à la plus prestigieuse, la Croix Boissée, la montée des marches s'avère exaltante. Quelle minéralité, quelle race !

Dans les appellations Sancerre et Reuilly, nous avons peut-être trouvé des vins intéressants, il faudra les soumettre à l'épreuve de la dégustation à l'aveugle, moins éprouvante assurément que celle de la question.

Nous finissons en apothéose notre voyage et le temps partagé avec l'apaisante famille Marot et Dominique toujours enthousiaste. D'abord au restaurant **Le Chat** à Villechaud, hameau de Cosne/Loire. Sans payer de mine, cette agréable auberge offre un super rapport qualité-prix aux amateurs du bien manger et du bien boire.

Ensuite au **Domaine Didier Dagueneau** à Saint-Andelain où nous sommes reçus par Hélène, la compagne de Louis-Benjamin, fils aîné de feu Didier. Que tous ceux qui craignent (ou affirment) que la qualité des vins du domaine pâtira de la succession se rassurent : il y a de la personnalité, de la volonté, de la compétence à revendre dans cette jeune équipe qui n'avait pas attendu le départ involontaire du père pour s'investir dans la réussite de l'exploitation. Nous lui faisons pleinement confiance. L'exceptionnelle qualité des vins de 2009 le démontre. Réjouissons-nous car la récolte de 2009 s'est avérée un peu plus généreuse en quantité que les deux années précédentes.

2008, déficitaire, se moule dans la structure du millésime : vertical, tendu, persistant, conçu pour durer.

Quant au Jurançon des **Jardins de Babylone**, nous pensons bien que le 2008 est le meilleur jamais réalisé à ce jour.

Millésimes

La minéralité de l'année 2008 apporte aux vins blancs une fraîcheur inégalée. Les rouges expriment un caractère nordique qui ravira les amateurs de vins de Loire. Les rouges 2009 emporteront davantage une adhésion générale grâce à leur rondeur charnue dont se parent aussi les vins blancs.

Nos vins préférés à ce jour

Savennières 2008 et 2009 du **Domaine aux Moines**
Rosé de Loire et Coteaux-du-Layon 2009 du **Château de Passavant**

Quincy Vieilles vignes 2009 du **Domaine des Caves**
Vouvray moelleux cuvée Alexandre 2009 du **Domaine des Aubuisières**

Montlouis Les Borderies 2009 du **Domaine Le Rocher des Violettes**

Bourgueil cuvée «20» et Bourgueil Les Ouches 2009 du **Domaine des Ouches**

Chinon La Croix Boissée et Chinon Franc de pied 2009 du **Domaine Bernard Baudry**

Pouilly-Fumé Buisson Renard 2009 du **Domaine Didier Dagueneau**.

Quel beau métier que le nôtre ! En dépit de problèmes parfois terre-à-terre, nous n'en retenons que le meilleur : le ravissement des voyages, l'exaltation des découvertes, le bonheur des rencontres des gens passionnants, passionnés et le plaisir authentique du partage et de l'amitié.

Vente en Primeur

Domaine de Trevallon

BLANC

Domaine de Trevallon 2009

44,00 € net

ROUGE

Domaine de Trevallon 2008

30,00 € net

Paiement au plus tard le 30 avril - Disponible début 2011

MAISON

MOSTADE-HENNEBERT

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

8, 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 les autres jours non-stop de 9h30 à 18 h.