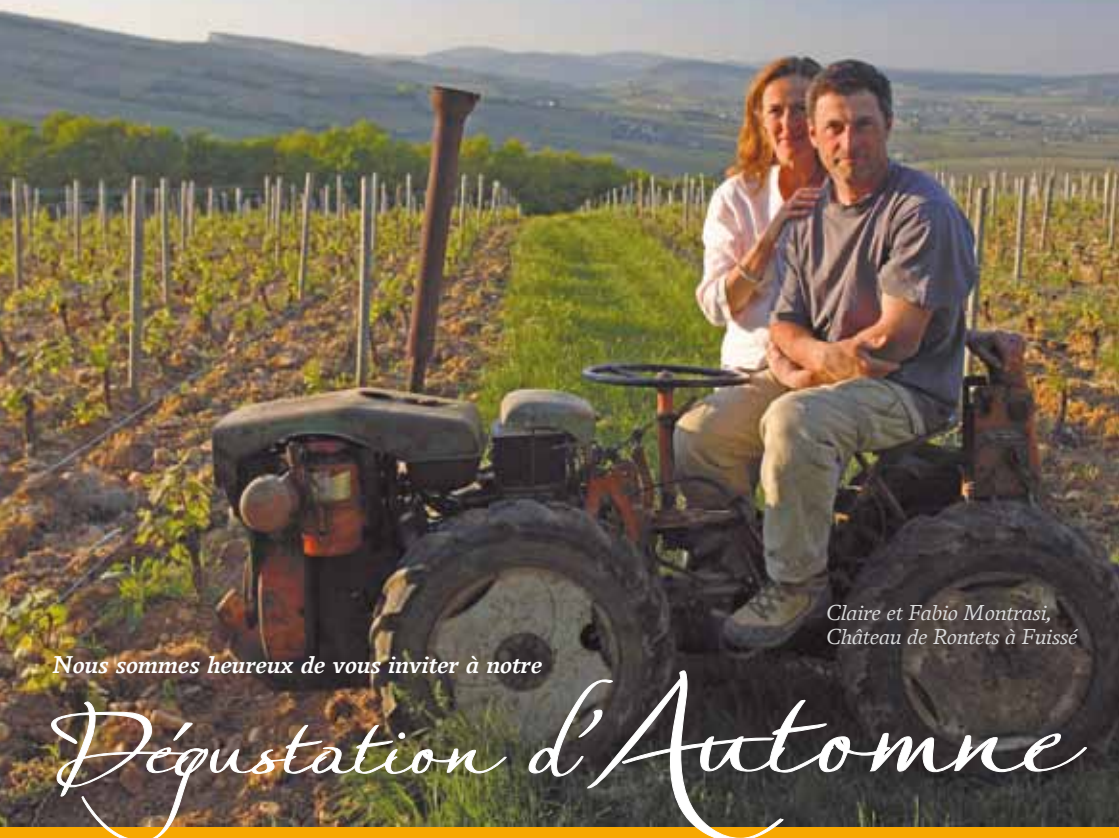


Automne 2011



Nous sommes heureux de vous inviter à notre

*Claire et Fabio Montrasi,
Château de Rontets à Fuissé*

Dégustation d'Automne

AU PROGRAMME : **Domaine Mouthes le Bihan à Saint-Jean de Duras (Sud-Ouest)**
Domaine Fontedicto à Caux (Languedoc)
Domaine François Merlin à Saint-Michel/Rhône (Rhône Nord)
Domaine Chaume Arnaud à Vinsobres (Rhône Sud)
Château Planquette à Saint-Yzans de Médoc (Bordeaux)
Domaine Martin Schaezel à Ammerschwihl (Alsace)
Château de Rontets à Fuissé (Bourgogne)

10%
de ristourne sur tous les vins emportés et payés pendant les journées de dégustation
Attention : nous ne prenons pas les cartes de crédit mais nous acceptons les chèques.
Dégustation de 14 à 20 heures.

Avec la participation des vignerons LES 11, 12 et 13 novembre. Bienvenue à tous les amis du vin.

Les beaux voyages autour du vin

Et me voilà reparti pour une quinzaine de jours sur les routes du vignoble français. Je lance mon escargot roulant à vive allure, enfin pas trop, ça reste un escargot, vers la région bordelaise pour commencer.

Le premier domaine que je visite durant ce voyage est le **Château Planquette**. Didier Michaud est un personnage à part dans le Bordelais. Il cultive un grand jardin de plus ou moins deux hectares. Issu de l'agriculture biologique, ce vignoble est complanté en cabernet sauvignon, merlot et petit verdot. Didier est un adepte des petits rendements et est très pointu sur les vinifications qui se font sans soufre

Château Planquette



ajouté même pas à la mise en bouteilles. Et pourtant son vin n'a pas besoin d'être transporté en dessous de 14° pour son importation. De plus, étrangement, Didier n'aime pas la mouvance des vins naturels, or son vin l'est totalement. Très beau 2008 et 2010 très prometteur. Pendant ce temps-là, le 2009 dort tranquillement et sera mis en bouteilles dans un an ou deux. Didier et son épouse seront présents lors de notre dégustation d'automne.

A mon arrivée au **Château Bel-Air Marquis d'Aligre**, je me dis: «Où suis-je? Est-ce un château hanté?». Et puis je fais la connaissance de Monsieur Boyer, propriétaire de ce château depuis plus de 50 ans. Quelle belle rencontre: un homme volubile qui pourrait vous décrire chaque millésime vinifié. Hors des modes, il a toujours élaboré son vin de la même façon, un élevage très long uniquement en cuves ciment, ce qui se traduit par des vins fins et élégants, non «bodybuildés». Tout ce que l'on aime.

Je me rends ensuite au **Château Haut-Lavallade** à Saint-Christophe-des-Bardes. En fait, lors d'un voyage en Loire quelques semaines auparavant, le hasard a voulu qu'il y ait une petite foire aux vins à Sancerre. Les Gambier du domaine des Ouches étaient présents. Ils me conseillent d'aller goûter un Saint-Émilion de ce domaine qui, ma foi, se dégustait très bien. De nouveau, ma rencontre avec le père du vigneron, Monsieur Chagneau, s'est révélée très enrichissante, un homme de la terre et non pas un de ces propriétaires bourgeois ou industriels. Les vins sont élégants, plus particulièrement le 2008. A mon retour, une dégustation collégiale nous a convaincus de commencer à travailler avec ce domaine.

A mon arrivée au **Château du Champ des Treilles**, le drapeau belge était hissé et Corinne Comme m'attendait près de son pressoir: elle venait de vendanger une parcelle de muscadelle. Du coup, j'ai eu le plaisir de goûter du jus en pleine fermentation. C'est frais, c'est bon, légèrement gazeux, une belle expérience... En 2010, le vignoble de Corinne a été grêlé et, de ce fait, les rendements sont très bas. Par contre, les vins sont magnifiques, peut-être même mieux que les 2009. Mais il faut déjà parler des 2009 au passé, car elle s'est laissé dépasser par l'engouement sur ce millésime. La soirée s'est terminée

par un repas au cours duquel j'ai dégusté de la lamproie à la Bordelaise. La lamproie, c'est une sorte de reptile préhistorique, ici cuite au vin rouge avec des poireaux. L'accueil dans le Bordelais souffre d'une mauvaise réputation, mais allez voir les vrais vignerons et vous verrez que c'est totalement faux.

Cathy le Bihan



En partant du Château du Champ des Treilles, vous faites 5 km et vous êtes dans le Sud-Ouest, dans l'appellation Côtes de Duras en Lot-et-Garonne. En arrivant au **Domaine Mouthes le Bihan**, je trouve Jean-Mary le Bihan en train de découvrir du rosé qui fera «La Pie Colette». De nouveau, je goûte du jus qui n'a pas du tout fermenté et c'est tout bonnement délicieux... Jean-Mary est un vigneron passionné et tellement perfectionniste qu'il a installé un matelas dans son cuvier! Ce matin-là, je déguste plus de trente vins, à la cuve, à la barrique, à la bouteille... 2008, 2009, 2010, tout est très bon et j'ai un gros coup de cœur pour le «Vieillefont» 2009. Cathy, l'épouse de Jean-Mary, nous a préparé une salade de tomates fabuleuse... Jean-Mary sera présent à notre dégustation d'automne.

Il y a, dans la profession de vigneron, des petits bouts de femmes toutes frêles

comme Catherine Maisonneuve ou Corinne Comme qui tiennent leur domaine à bout de bras. Elles sont animées par une passion hors du commun. Le Cahors «Les Laquets» du **Domaine Cosse Maisonneuve** est un grand vin rouge de France et, dans quelques mois, vous pourrez vous régaler des 2008 qui sont d'une élégance rare pour l'A.O.C. Cahors. Bien sûr, les 2009 et 2010 seront magnifiques, mais ils sont encore en train de dormir...

Me voici maintenant dans le Languedoc. Pas facile de trouver le **Domaine Guilhem Barré**. À Ventenac, même le boulanger ne le connaît pas! Qu'à cela ne tienne, il me suffit de l'appeler sur son portable et, grâce à ses explications claires, j'ai pu facilement trouver l'endroit. Guilhem est vraiment attachant et ses vins sont à son image. Les 2010 sont vraiment très bons et je craque pour «La Dentelle». Guilhem s'est doté d'un joli cuvier avec des cuves de toutes les couleurs. Il me dit : «Quand je travaille à la cave, les couleurs de mes cuves me rendent joyeux!»

La cuverie tout en couleur Domaine Guilhem Barré



Après avoir récupéré Jean-Charles à l'aéroport de Carcassonne, nous arrivons chez Pierre et Marie-Claire Fort du **Domaine Mouscaillo**. Marie-Claire est le pied dans le plâtre. Un peu gênant



Domaine Mouscaillo, Pierre Fort

en plein moment des vendanges. Pierre nous emmène dans son vignoble. C'est un homme passionné qui nous explique ses choix de culture avec verve et fougue. Il peut aussi s'emballer, démarrer au quart de tour dès qu'il défend ses points de vue. Les blancs du domaine sont des vins très tendus, droits et qui vieillissent très bien. À table, nous nous sommes régalés d'un 2004.

Maxime Magnon est un de ces vigneron avec lesquels on aime rester dans la cave. Il nous fait goûter de multiples cuvées, notamment un cinsault pur, d'une finesse et d'une élégance à la «Fonsalette». Malheureusement, il se le réserve. D'ailleurs, il le définit comme étant un vin PMG, c'est-à-dire «Pour ma g...le». Il nous fait goûter également des vins d'autres régions élaborés par des vigneron

amis, mais notre gros coup de cœur, c'est le «Campagnès» 2010.

Il souffle un vent nouveau sur le **Domaine Lerys** grâce au fils Yzarn qui a élaboré une cuvée «Aubin», délicieuse. Mais c'est la cuvée «Prestige» 2008 qui retient toute notre attention, ainsi que le Rivesaltes Hors d'Âge.

Arriver au **Domaine Pradines d'Amont** n'est pas simple. Mais heureusement l'accueil de Mirjam et Detlev Bordon est très chaleureux. Visiblement ils sont contents que Jean-Charles et moi soyons venus leur rendre visite. Detlev nous fait goûter les 2010 «en pièces détachées». Il en résulte que les vins nous paraissent plus costauds que les vins de Maxime Magnon, mais les sols et sous-sol sont différents: argilo-calcaire ici chez les Bordon et schiste chez Maxime. À table, nous goûtons «leur nouveau bébé», un blanc costaud mais délicieux. Lors de cette dégustation, le vin qui nous marque le plus est la cuvée «Soleil» 2007.



Mas des Brousses

Journée-soirée mémorable au **Mas des Brousses** chez Géraldine et Xavier. Le «Mataro» 2009 est un grand vin qui demandera un vieillissement prolongé. J'adore ce que deviendront les 2011, surtout la syrah et le mourvèdre.

À notre arrivée, il faisait magnifique au **Mas Champart**. Isabelle Champart et son



Maxime Magnon

TARIF

SIGNIFICATION DES SIGNES.

NOUVEAUTÉ **N** FIN DE STOCK **F**

Livraison franco-domicile, par nous-mêmes, à partir de 150 € d'achat.

Vous pouvez retrouver notre rubrique des vins de moins de 10 € sur notre site internet.

Mises d'origine

la bille HT la bille €

CEE - DIVERS

Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

BLANCS

Rivaner 2010	N 3,18	3,85
Auxerrois 2009	5,17	6,25

Italie, Proprietà Sperino à Lessona,

ROUGES

Uvaggio 2007	18,18	22,00
Lessona 2006	34,05	41,20

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

ROUGES

Chianti classico 2008	13,97	16,90
Cepparello 2001	30,12	36,45

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

ROUGE

Brunello di Montalcino 2000	F 33,88	41,00
-----------------------------	----------------	--------------

Portugal, Quinta do Infantado à Covas

VIN ROUGE

Douro red bio 2008	11,98	14,50
--------------------	-------	--------------

PORTO BLANC

White	8,14	9,85
-------	------	-------------

PORTO ROUGES

Ruby	7,85	9,50
Reserva Especial	10,08	12,20
Reserva Especial «GreenLabel»	13,97	16,90
LBV 2004	15,04	18,20
Vintage 2003	F 25,21	30,50

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 Bendido à Toro

ROUGE

Toro del Primer Paso 2009	10,00	12,10
---------------------------	-------	--------------

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

ROUGES

Rioja Rayos Uvo 2009	6,61	8,00
Rioja Ganko El Cabezota 2007, 2008	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	F 18,18	22,00
Vinya Selva de Mar 2006	16,24	19,65
Vi dolc Natural 50 cl	F 28,26	34,20

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

Champagne brut	20,83	25,20
Demi-bouteille	11,16	13,50
Champagne Grand Rosé	22,81	27,60
Champagne brut 2000	24,88	30,10
Champagne		
Comtesse Marie de France 1999		
Blanc de Noirs 100%	38,02	46,00

ALSACE**Maison Martin Schaezel
à Ammerschwihr***BLANCS*

Sylvaner vieilles vignes 2009,	7,44	9,00
Riesling réserve 2009	8,51	10,30
Pinot Blanc Vieilles Vignes 2010	Ⓝ 9,30	11,25
Muscat Réserve 2010	10,25	12,40
Pinot gris Kaefferkopf 2007, 2008	Ⓝ 14,55	17,60
Gewürztraminer		
cuvée Isabelle 2005, 2007, 2008	Ⓝ 16,12	19,50
Riesling Schlossberg 2007	Ⓝ 19,92	24,10
Riesling Rangén de Thann 2006	27,85	33,70
Riesling Rangén de Thann 2008	Ⓝ 31,28	37,85

**Maison Jostmeyer
à Wintzenheim***BLANCS*

Pinot du Printemps 2010	9,30	11,25
Pinot Auxerrois «H» 2008	Ⓝ 16,20	19,60
Riesling Kottabe 2009	Ⓝ 13,43	16,25
Riesling Les Pierretts 2002	18,60	22,50
Riesling Grand Cru Hengst 2009	Ⓝ 29,50	35,70
Pinot gris Fromenteau 2007	14,30	17,30
Gewürztraminer Les Folastries 2009	15,45	18,70

Maison F.E. Trimbach à Ribeauvillé*BLANC*

Riesling		
Cuvée Frédéric Emile 2004, 2005	Ⓝ 31,32	37,90

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

Chablis 2008, 2009	Ⓝ 15,70	19,00
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume 2009	Ⓝ 23,88	28,90

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

Fixin 1 ^{er} Cru		
Clos de la Perrière 2005, 2006	59,50	72,00

ROUGE

Fixin 1 ^{er} Cru		
Clos de la Perrière 2005	47,93	58,00

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

Marsannay en Montchenevoy 2006	19,59	23,70
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru		
Sousfrétille 2008	31,40	38,00
Puligny-Montrachet 2005, 2006	36,49	44,15
Corton-Charlemagne 2007	71,90	87,00

ROUGES

Bourgogne 2006, 2008, 2009	Ⓝ 12,98	15,70
Marsannay en Montchenevoy 2008	19,01	23,00
Marsannay en Montchenevoy 2009	Ⓝ 20,50	24,80
Morey-Saint-Denis 2008, 2009	Ⓝ 29,42	35,60
Chambolle-Musigny 2008, 2009	Ⓝ 32,23	39,00
Gevrey-Chambertin		
Vieilles Vignes 2008, 2009	Ⓝ 36,49	44,15

Mises d'origine	la bouteille HT	la bouteille €
Gevrey-Chambertin		
Les Evocelles 2006	39,34	47,60
Bourgogne Franc-de-Pied 2008	42,98	52,00
Vosne-Romanée 2009	N 36,49	44,10
Charmes-Chambertin 2006, 2008	69,00	83,50
Echezeaux 2006, 2008	69,00	83,50
Clos Vougeot 2006, 2008	69,00	83,50
Mazis Chambertin 2008	70,25	85,00
Mazis Chambertin 2009	N 77,69	94,00

Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune

ROUGES

Bourgogne 2009	9,67	11,70
Savigny les Beaune 1 ^{er} cru, Les Peuillets 2008	17,07	20,65
Beaune 1 ^{er} cru Les Sizies 2008	17,44	21,10
Ladoix 1 ^{er} cru, Les Corvées 2008	F 18,10	21,90

Domaine du Château de Chorey à Chorey-les-Beaune

BLANCS

Pernand-Vergelesses		
Les Combottes 2008	15,08	18,25
Meursault Les Pellans 2008	21,61	26,15

ROUGES

Beaune 1 ^{er} cru		
Domaine de Saux 2001	F 23,06	27,90
Beaune 1 ^{er} cru cuvée Tante Berthe 2001	F 53,84	65,15

Thierry et Pascale Matrot à Meursault

BLANCS

Meursault 2007, 2008	N 25,21	30,50
Meursault-Charmes 1 ^{er} Cru 2008	37,19	45,00
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru 2007, 2008	47,11	57,00
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru 2009	N 49,17	59,50
Puligny-Montrachet		
Les Chalumeaux 1 ^{er} Cru 2007, 2008	N 37,19	45,00

ROUGE

Auxey-Duresses 2007, 2008	N 16,65	20,15
---------------------------	----------------	--------------

MÂCONNAIS

Château de Rontets à Fuissé

BLANCS

Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2009	15,12	18,30
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2007	20,17	24,40
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2008	20,25	24,50
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2009	N 21,24	25,70

Domaines Thévenet à Quintaine

BLANCS

Viré-Clessé Domaine de Roally 2009	N 10,41	12,60
Viré-Clessé Domaine Gillet 2008	N 12,81	15,50
Mâcon-Villages		
Domaine de La Bongran 2001	17,23	20,85
Viré Clessé		
Domaine de La Bongran 2004, 2005	N 17,31	20,95

Maison Trénel à Charnay-Lès-Mâcon

Cassis des Hautes-Côtes de Nuits	12,98	15,70
----------------------------------	-------	--------------

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozane

PÉTILLANT-ROSE

Rosé FRV100	8,43	10,20
-------------	------	--------------

BLANCS

Beaujolais 2010	N 8,02	9,70
Beaujolais vinification bourguignonne 2008	10,99	13,30

ROUGES

L'Ancien, Beaujolais 2010	7,93	9,60
Côtes de Brouilly 2009	9,26	11,20
Beaujolais, L'ancien nouveau 2011	N 6,45	7,80
(Sur Commande, disponible le jeudi 17 novembre 2011)		

Château de Rontets à Fuissé

ROUGE

Saint-Amour 2010	N 11,98	14,50
------------------	----------------	--------------

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Clos de la Roilette à Fleurie*ROUGES*

Fleurie 2010	9,21	11,15
Fleurie Tardive 2010	11,16	13,50

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

Morgon Côte du Py Javernières 2007	9,92	12,00
Morgon Côte du Py Javernières 2009	14,46	17,50

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

Beaujolais Village Les Jumeaux 2010	7,40	8,95
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2010	N 11,53	13,95
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent Greneriers 2010	N 11,82	14,30

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

Côtes de Jura Tradition 2007	10,99	13,30
Château-Chalon 2003, 2004		
Clavelin de 0,62 l	31,82	38,50
Vin de paille 2005 0,375 l	21,07	25,50

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

Roussette du Bugey Montagnieu 2008	9,26	11,20
------------------------------------	------	--------------

ROUGE

Bugey Montagnieu Mondeuse 2008, 2009	8,68	10,50
--------------------------------------	------	--------------

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

Saint-Joseph 2010	13,14	15,90
Condrieu 2007, 2008	F 22,73	27,50
Condrieu 2009	22,89	27,70

ROUGES

Vin de pays de Syrah 2010	5,45	6,60
Saint-Joseph 2009	13,14	15,90
Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2009	N 19,67	23,80
Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2009		
Magnum	N 41,90	50,70

La Ferme des Sept Lunes à Bogy*ROUGE*

Saint-Joseph 2009	14,96	18,10
-------------------	-------	--------------

Domaine François Merlin à Saint-Michel-sur-Rhône*BLANCS*

Condrieu Les Terroirs 2010	N 23,88	28,90
Condrieu «La Jeanraude» 2010	N 28,93	35,00

ROUGES

Saint-Joseph 2009	N 13,72	16,60
Côte-Rôtie 2009	N 28,93	35,00

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

Côte-Rôtie 2009	29,34	35,50
-----------------	-------	--------------

Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercurol*BLANC*

Ermitage 2007	39,01	47,20
---------------	-------	--------------

ROUGES

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

Mises d'origine

la bouteille HT la bouteille €

Domaine Graillet à Pont de l'Isère*BLANC*Crozes-Hermitage 2010 12,98 **15,70****Equis (Maxime Graillet et Thomas Schmittel) à Pont de l'Isère***ROUGES*Crozes-Hermitage
Equinoxe 2010 9,34 **11,30**Crozes-Hermitage
Domaine des Lises 2009 **Ⓢ** 12,81 **15,50****Domaine des Martinelles à Gervans***BLANC*Hermitage 2006 31,82 **38,50***ROUGES*Hermitage 2006 33,31 **40,30**Hermitage Louis Aimé 2005 46,28 **56,00****Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg***ROUGES*Saint-Joseph Lautaret 2009 **Ⓢ** 18,06 **21,85**Cornas Empreinte 2006 20,21 **24,45**Cornas Empreinte 2009 **Ⓢ** 20,74 **25,10**Cornas Confidence 2005 28,93 **35,00**Cornas Confidence 2006 31,82 **38,50****SUD****Domaine Vindemio à Mormoiron***BLANC*Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2009 6,69 **8,10***ROUGES*Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2009 6,69 **8,10**Côtes de Ventoux, Imagine 2009 9,59 **11,60**Côtes de Ventoux,
Amadeus 2006 16,69 **20,20****Domaine Bastide du Claux à La Motte d'Aigues***ROUGES*Côtes du Luberon Malacare 2008, 2009 **Ⓢ** 7,11 **8,60**Côtes du Luberon Le Claux 2009 **Ⓢ** 9,34 **11,30****Domaine Pélaqué à Saint-Victor-La-Coste***BLANC*Côtes-du-Rhône Laudun 2010 7,36 **8,90***ROUGE*Lirac 2009, 2010 **Ⓢ** 6,94 **8,40****Domaine de la Réméjeanne à Cadignac***ROUGES*Côtes-du-Rhône *en fontaine à vin de 5 L* 28,35 **34,30**Côtes-du-Rhône
Un air de Réméjeanne 2010 5,37 **6,50**Côtes-du-Rhône
Les Chèvrefeuilles 2010 6,86 **8,30**Côtes-du-Rhône Terre de Lune 2009 10,74 **13,00**Côtes-du-Rhône-Villages
Les Genévriers 2007 11,49 **13,90****Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais***BLANCS*Côtes-du-Rhône 2010 **Ⓢ** 5,70 **6,90**Côtes-du-Rhône 2009, Viognier **Ⓢ** 8,55 **10,35***ROUGES*Côtes-du-Rhône 2010 **Ⓢ** 5,70 **6,90**Côtes-du-Rhône-Villages 2010 **Ⓢ** 6,78 **8,20**Côtes-du-Rhône-Villages
Notre-Dame des Cellettes 2009 9,13 **11,05**Côtes-du-Rhône-Villages
Saint-Gervais 2009 10,83 **13,10**Côtes-du-Rhône
Les Mourillons (syrah) 2007 12,52 **15,15****Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres***ROUGES*Côtes-du-Rhône
Le Petit Coquet 2010 6,03 **7,30**Côtes-du-Rhône 2009 7,02 **8,50**Vinsobres 2009 9,50 **11,50**Vinsobres « La Cadène » 2004 15,21 **18,40****Château des Tours à Sarrians***ROUGE*Vacqueyras 2001 17,93 **21,70**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Domaine Santa-Duc à Gigondas*ROUGES*

Côtes-du-Rhône		
Les Quatre Terres 2009	N 7,40	8,95
Côtes-du-Rhône-Villages Roaix		
Les Crottes 2008, 2009	N 8,93	10,80
Gigondas 2008	14,30	17,30
Gigondas 2009	N 15,17	18,35
Gigondas Santa Roc 2008	21,45	25,95
Gigondas Santa Roc 2009	N 22,56	27,30
Gigondas Grand Grenache «66»		
2009	N 31,82	38,50

Château Gigognan à Sorgues*BLANCS*

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

ROUGES

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

Domaine du Vieux Donjon à Châteauneuf-du-Pape*ROUGE*

Châteauneuf-du-Pape 2006	25,29	30,60
--------------------------	-------	--------------

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

Lirac 2007	11,49	13,90
------------	-------	--------------

Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape*BLANC*

Châteauneuf-du-Pape 2008	28,93	35,00
--------------------------	-------	--------------

ROUGES

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

Château de Beaucastel à Courthezon*ROUGE*

Côtes-du-Rhône Coudoulet 2001	15,66	18,95
-------------------------------	-------	--------------

Château de Fonsalette à La-Garde-de-Paréol*BLANCS*

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

Domaine Durban à Beaumes-de-Venise*VIN DOUX NATUREL*

Muscadet de Beaumes-de-Venise 2008	N 13,35	16,15
------------------------------------	----------------	--------------

PROVENCE**Château d'Estoublon à Fontvieille***BLANC*

Vin de pays 2007	18,60	22,50
------------------	-------	--------------

ROUGE

Coteaux des Baux 2006	15,99	19,35
-----------------------	-------	--------------

Château La Coste à Le Puy Sainte-Réparate*BLANC*

Coteaux d'Aix-en-Provence		
Les Pentes douces 2008, 2009	N 11,24	13,60

ROUGE

Coteaux d'Aix-en-Provence		
Les Pentes douces 2007, 2009	N 11,24	13,60

Domaine de Trevallon à Saint-Etienne-du-Grès*ROUGES*

Vin de pays, Trevallon 2008	30,58	37,00
Vin de pays,		
Trevallon magnum 2008	€ 63,64	77,00

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Domaine Tempier au Plan-du-Castellet*ROSE*Bandol 2010 **N** 15,29 **18,50***ROUGE*Bandol 2009 **N** 18,18 **22,00****LANGUEDOC****Saint-Auriol s.a. à Lézignan***BLANC*Le Saint-Auriol,
vin de pays 2010 **N** 3,51 **4,25***ROSE*Le Saint-Auriol,
vin de pays 2010 3,51 **4,25***ROUGE*Le Saint-Auriol,
vin de pays 2010 3,51 **4,25****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 2010 13,72 **16,60***ROUGES*Corbières Rozeta 2010 11,53 **13,95**Corbières Campagnès 2008 14,38 **17,40**Corbières Campagnès 2010 **N** 17,07 **20,65****Domaine Pradines d'Amont
à St André de Roquelongue***ROSE*Corbières Etoile Filante 2010 9,05 **10,95***ROUGES*Vin de Pays cuvée Lune 2008 9,67 **11,70**Corbières Cuvée Soleil 2003, 2005 15,70 **19,00**Corbières
Cuvée Etoile 2006 19,83 **24,00****Mas Champart à St-Chinian***BLANC*Saint-Chinian 2009 9,59 **11,60***ROUGES*Saint-Chinian
Côte d'Arbo 2008, 2010 **N** 7,36 **8,90**Saint-Chinian
Clos de la Simonette 2009 **N** 14,71 **17,80****Domaine Saint Antonin
à Lentheric-Cabrerolles***ROUGES*Faugères Les Jardins 2010 5,45 **6,60**Faugères 2009 7,11 **8,60**Faugères Les Magnoux 2008, 2009 11,16 **13,50****Domaine Boyer-Domergue à Siran***ROUGES*Minervois Carignanissime 2007 7,40 **8,95**Minervois
La Livinière Clos Centeilles 2005 12,07 **14,60****Mas des Brousses à Puéchabon***ROUGES*Chasseur des Brousses,
vin de pays 2010 6,20 **7,50**Coteaux du Languedoc 2008 10,62 **12,85**Coteaux du Languedoc 2009 10,99 **13,30**Coteaux du Languedoc Mataro
2007, 2008 27,69 **33,50****Huile d'olive extra vierge 50 cl** 13,02 **13,80**

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

ROUGE

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

Domaine Fontedicto à Caux

ROUGES

Les Coulisses 2008	N 15,17	18,35
Cuvée Promise 2006	N 17,36	21,00
Coteaux du Languedoc cuvée Promise 2003	N 18,84	22,80
Coteaux du Languedoc cuvée Promise 2000	F 21,61	26,15

Domaine Lacroix Vanel à Caux

ROUGES

Coteaux du Languedoc, Fine Amor 2008	8,68	10,50
Coteaux du Languedoc Ma Non Troppo 2005, 2006	12,98	15,70

Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

BLANC

Chardonnay de Limoux 2007	N 11,49	13,90
---------------------------	----------------	--------------

Maison Antech à Limoux

MOUSSEUX

Blanquette méthode ancestrale (6°)	F 6,53	7,90
------------------------------------	---------------	-------------

Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

ROUGES

La Peyrière 2008 Vin de Pays d'Oc	7,11	8,60
La Dentelle 2009 Cabardès	9,09	11,00

ROUSSILLON

Domaine Poudroux à Maury

VIN DOUX NATUREL

Maury Vendange 2008	12,56	15,20
---------------------	-------	--------------

SUD-OUEST

Domaine Laballe à Parleboscq

BLANC

Côtes de Gascogne 2010 Vin de Pays	4,09	4,95
---------------------------------------	------	-------------

Domaine Le Roc à Fronton

ROUGES

Fronton 2007	5,37	6,50
Fronton Folle Noire 2009	6,20	7,50
Fronton Don Quichotte 2007	8,93	10,80

Domaine du Cros à Goutrens

ROUGE

Lo Sang del País, Marcillac 2009	6,03	7,30
-------------------------------------	------	-------------

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

BLANCS

Côtes de Duras		
La Pie Colette 2010	N 6,45	7,80
Côtes de Duras 2009	8,26	10,00

ROUGES

Côtes de Duras		
La Pie Colette 2010	6,45	7,80
Côtes de Duras Vieillefont 2007	8,18	9,90
Côtes de Duras Vieillefont 2008	N 9,17	11,10
Côtes de Duras, Cuvée les Apprentis 2006, 2007	13,97	16,90
Côtes de Duras, Cuvée les Apprentis 2008	N 14,30	17,30

Domaine Elian Da Ros à Cocumont

BLANC

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

Mises d'origine la bille HT la bille €

ROUGES

Vignoble d'Eliau Côtes-du-Marmandais 2008	8,84	10,70
Vignoble d'Eliau Côtes-du-Marmandais 2009	N 9,34	11,30
Chante-Coucou, Côtes-du-Marmandais 2008	13,22	16,00
Chante Baquey, Côtes-du-Marmandais 2008	N 20,17	24,40

Château du Cèdre à Vire-sur-Lot

ROUGE

Cahors Le Cèdre 2002	20,79	25,15
----------------------	-------	--------------

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	F 19,42	23,50
Cahors Les Laquets 2007	19,42	23,50

Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse

BLANCS

Jurançon Vitatgé vielh 2006	10,08	12,20
Jurançon sec Mantoulan 2006, 2007	15,29	18,50
Jurançon mœlleux 2009	9,83	11,90
Jurançon mœlleux cuvée Magendia 2006	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) 2006	F 60,74	73,50
-------------------------------	----------------	--------------

Jurançon mœlleux (50 cl) 2007	61,74	74,70
Jurançon mœlleux (50 cl) 2008	63,39	76,70

BORDEAUX

Château du Champ des Treilles à Margueron

ROUGES

Bordeaux Sainte-Foy Le Petit Champ 2009	6,82	8,25
Bordeaux Sainte-Foy Grand Vin 2006, 2008	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-Yzens-de-Médoc

ROUGES

Planquette 2003	10,74	13,00
Médoc 2008	N 10,83	13,10

Château Montfollet à Cars (Blaye)

ROUGES

Premières Côtes de Blaye 2009	N 5,62	6,80
Blaye 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 Grand Renouil, Canon-Fronsac 2009	N 16,74	20,25

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Château Haut-Lavallade à Saint-Christophe-des-Bardes

ROUGES

Château Haut-Lavallade

Saint Emillion Grand Cru 2008 **N** 12,69 **15,35**

Château Haut-Lavallade

Saint Emillion Grand Cru 2009 **N** 14,42 **17,45**

Château Gombaude-Guillot à Pomerol

ROUGE

Pomerol 2008 28,76 **34,80**

Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguille

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 2010 **N** 5,17 **6,25**

ANJOU ET SAUMUR

Domaine Gilbert Lavigne à Varrains

BLANC

Saumur blanc 2008 **F** 5,66 **6,85**

ROUGE

Saumur-Champigny 2009

Les Aieules 7,02 **8,50**

Château de Passavant à Passavant/Layon

ROSES

Rosé de Loire 2009 5,87 **7,10**

Cabernet d'Anjou 2010 5,87 **7,10**

BLANCS

Anjou 2010 7,02 **8,50**

Coteaux-du-Layon 2010 8,68 **10,50**

ROUGES

Anjou-Villages l'Origine 2008 8,10 **9,80**

Anjou-Villages

« Nepperons » 2008 10,08 **12,20**

Domaine aux Moines à Savennières

BLANC

Savennières

La Roche-aux-Moines 2009 12,98 **15,70**

TOURAINES

Vignobles des Bois Vaudons à Saint-Julien-de-Chédon

BLANCS

L'Arpent des Vaudons,

Sauvignon de Touraine 2010 6,16 **7,45**

Vouvray sec

Fleuve Blanc 2005 9,34 **11,30**

Sauvignon Rose

Tirage Limité 13,97 **16,90**

ROUGES

Le Bois Jacou,

Gamay de Touraine 2009 6,12 **7,40**

Les Grands Champs

(Cot, Cabernet),

Touraine 2003 6,40 **7,75**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine

ROUGES

Bourgueil «20» 2008, 2010	N	6,03	7,30
Bourgueil Igoranda 2006		6,40	7,75
Bourgueil Les Ouches 2007, 2008	N	9,83	11,90

Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

BLANC

Chinon Croix-Boissée 2009	F	15,29	18,50
---------------------------	----------	-------	--------------

ROUGES

Chinon Les Granges 2009		7,60	9,20
Chinon Les Grézeaux 2008, 2009	N	10,83	13,10
Chinon Clos Guillot 2008		11,57	14,00
Chinon Clos Guillot 2009	N	12,23	14,80
Chinon			
La Croix Boissée 2007, 2008		15,29	18,50
Chinon			
La Croix Boissée 2009	N	15,95	19,30

Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise

BLANCS

Montlouis sec			
Touche-Mitaine 2008, 2009	N	8,55	10,35
Montlouis sec Négrette 2010	N	10,74	13,00
Montlouis demi-sec			
Les Borderies 2010	N	9,34	11,30
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	F	6,82	8,25
------------------------------	----------	------	-------------

Vouvray Le Marigny 2010	N	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		8,22	9,95

CENTRE

Domaine des Caves à Quincy (Bruno Lecomte)

BLANC

Quincy Vieilles Vignes 2009		9,92	12,00
-----------------------------	--	------	--------------

Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny

BLANCS

Sancerre			
Les Perriers 2010		10,83	13,10
Sancerre			
Les Terres Nobles 2006, 2009		13,72	16,60

Domaine Didier Dagueneau à Saint-Andelain

BLANCS

Blanc Fumé 2008		31,61	38,25
Blanc Fumé 2009		32,56	39,40

NORMANDIE

Château de Hauteville à Charchigné, (Eric Bordelet)

Sydre Brut Tendre		5,74	6,95
Sydre Argelette		8,80	10,65
Poiré Authentique		7,40	8,95
Poiré Granit		12,19	14,75

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°	31,98	38,70
Vieille Prune 43°	29,75	36,00

Distillerie Berta à Monbaruzzo, Italie

Grappa Elisi 43° (50 cl)	Ⓢ 27,52	33,30
--------------------------	---------	--------------

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne

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

Distillerie Dupont à Victot-Pontfol,

Calvados 42° Hors d'Age	34,88	42,20
-------------------------	-------	--------------

Domaine Paul Giraud à Bouteville

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

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

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 la réception du premier versement, 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



Mas Champart

mari étaient en pleines vendanges. Ce qui n'a pas empêché Isabelle de nous consacrer son temps si précieux et de nous faire goûter tous les 2010. Très beau millésime. Le «Clos de la Simonette» est fabuleux, aussi bien en 2010 qu'en 2009. Après cette visite, je dépose Jean-Charles à Carcassonne et je voyage en solitaire lalala...

Jean-Pierre Vanel du **Domaine Lacroix Vanel** est un homme distrait, hé bien moi aussi. Je croyais avoir pris rendez-vous le 12 septembre et Jean-Pierre, le 13, et en lisant les e-mails, il s'est avéré que c'était Jean-Pierre qui avait raison. Heureusement, cela s'est bien arrangé et j'ai pu faire une très belle dégustation. Mon coup de foudre va au «Fine Amor» 2008.

Lors du Salon de la Dive Bouteille, qui avait eu lieu en février près d'Angers, nous



L'ancêtre du pressoir pneumatique

avons goûté avec plaisir les vins du **Domaine Fontedicto** et cela m'a donné envie d'aller rendre visite aux propriétaires, Monsieur et Madame Bellahsen, durant mon voyage de septembre. Cette visite a confirmé tout le bien que je pensais de leurs vins. J'ai eu droit en dégustation à une verticale de «Cuvée Promise» et, ensuite, à la cuvée «Les Coulisses» 2008. Belle émotion pour les «Cuvée Promise» 2003 et 2006 ainsi que pour la cuvée «Les Coulisses» 2008. Je n'avais jamais eu l'occasion d'aller chez Monsieur et Madame Bellahsen. Ce sont vraiment des gens charmants et passionnés. Lui bichonne ses vins en leur faisant écouter de la musique classique et, elle, quoi qu'elle fasse, le fait en chantant. M. Bellahsen sera présent lors de nos journées portes ouvertes d'automne.

Arrivé au **Domaine Saint-Antonin**, je trouve Frédéric Albaret et son épouse en train de trier la vendange qui est très belle mais qui a eu une attaque de vers de grappe. Résultat, un tiers de la récolte en moins. Comme ils avaient encore pas mal de travail, ils me disent «Va faire un plongeon dans la piscine, dans une heure on déguste et tu restes avec nous ce soir». Il y a pire comme accueil... Frédéric me fait goûter le «Magnoux» 2010 sur plusieurs barriques et il me semble que l'équilibre sera parfait. Ensuite, à table, c'est le Faugères «Tradition», appelé maintenant «Lou Cazalet», qui me séduit le plus.

Après le Languedoc, j'ai rendez-vous chez un vigneron à Vacqueyras qui produit du vin de cette appellation et du Gigondas. Ce sera ma seule incursion dans les Côtes du Rhône méridionales. 2010 est son premier millésime et, d'emblée, c'est une grande réussite. Ces vins seront commercialisés en automne 2012 et d'ores et déjà nous sommes sur les listes de ce domaine dont je vous révélerai le nom plus tard...

Me voici maintenant dans les Côtes du Rhône Nord au **Domaine François Merlin**. Vive la pureté du vin, des Condrieu non boisés, un Saint-Joseph rouge rafraîchissant mais avec le gras qu'il faut et, enfin, un Côte-Rôtie comme il y a longtemps que je n'en avais plus dégusté. De l'élégance, de la finesse et de la matière, pas du tout matraqué par le bois. Que demander de plus? François m'a emmené visiter une partie de son vignoble et j'ai été impressionné par le lieu-dit «Jeanraude» situé juste à côté du Château Grillet. Une pente à 60%, des terrasses de trois à quatre mètres de large avec une plantation dense. Vraiment très compliqué à travailler, mais quel résultat! Le Condrieu «La Jeanraude» 2010 est une pure merveille. François Merlin sera présent à notre dégustation d'automne.

Chez les Rouvière, du **Domaine du Chêne**, les vendanges battent leur plein. Quelle animation! Marc me fait goûter les 2010 et je perçois un magnifique potentiel. A se demander si les 2010 ne sont pas supérieurs aux 2009, quoi qu'en disent les médias...

Je remonte dans le Beaujolais et fait une halte chez **Paul Janin**, producteur de Moulin à Vent à Romanèche-Thorins, Eric me fait goûter les 2010. Bien sûr c'est différent des 2009 mais c'est une aussi bonne année. On va se régaler, surtout avec les «Clos du Tremblay» et les «Grenériers».

Depuis l'année passée, nous retravaillons davantage avec les Thévenet des **Domaines Roally, Gillet et la Bongran**. Gauthier me fait goûter une jolie cuvée de 2007 en Mâcon-Villages, issue des trois domaines. Délicieux. Ensuite suivent les Viré-Clessé des trois domaines et, là, plus moyen de cracher! Je dirais même plus - comme parleraient les Dupondt - «La Bongran» 2005 est digne d'une appellation prestigieuse de la Côte de Beaune.

J'étais déjà allé deux ou trois fois au **Comptoir des Tontons**, dans cette charmante ville de Beaune, et j'y retourne avec plaisir et y fais un repas en tout point remarquable. En plus, la carte des vins est très bien équilibrée, d'un joli rapport qualité-prix. Du coup, je ne peux faire autrement que de commander une bouteille, me disant que je l'emporterais si je ne buvais pas tout. Bien évidemment, vous vous en doutez, cette bouteille fut bue... sans aucune aide... Un délicieux Monthélie 2007 des Comtes Lafond.

Le **Domaine Matrot** à Meursault était déjà connu des amateurs de vins de Bourgogne. Même si nous ne sommes pas les premiers à les avoir proposés en Belgique, nous avons beaucoup de plaisir à les commercialiser: les vins de Thierry et Pascale Matrot sont exactement ce que l'on a envie de déguster dans cette région. De l'équilibre, et cela aussi bien en blanc qu'en rouge, des vins élégants, racés, digestes, avec le gras qu'il faut, l'acidité qu'il faut et le temps de maturité qu'il faut. Les 2010 sont très prometteurs et iront très loin. Les 2009 paraissent plus costauds, mais dès que l'on est dans les 1^{ers} crus, on perçoit de la tension et beaucoup de minéralité. En rouge, le Monthélie 2009 est une vraie friandise tandis que le Blagny 1^{er} Cru «Sous Le Bois» est digne de certains Pommard ou Volnay. Après cette belle dégustation Thierry et Pascale m'ont emmené au restaurant Le Chevreuil, tenu par leur fille sur la place du village. Non seulement la cuisine y est très bonne, mais, à table, nous avons bu un Puligny-Montrachet 1^{er} cru «Les Chalumeaux» 2005 - tout bonnement sublime - et ce fameux Blagny de la même année - simplement parfait.

Au **Domaine Jean Guiton**, je m'étais déjà fait une idée des 2009 l'année dernière et ce que j'ai goûté confirme tout le bien que je pensais de ces vins. Le Bourgogne générique que nous avons déjà rentré est un

régal pour les papilles. Le Savigny 1^{er} cru «Les Peuilllets» est plein de fruits et donne l'impression de déjà se boire facilement alors qu'il a de la marge devant lui. Le Beaune 1^{er} cru «Les Sizies» paraît un peu fermé aujourd'hui. Le Pommard est tout bonnement délicieux et le Ladoix 1^{er} cru «Les Corvées» fait penser à un grand rouge de la Côte de Nuits. En 2010, les vins se révèlent d'une suavité sans pareille et me semblent tout aussi bons, si pas meilleurs encore. En fait, j'aime beaucoup les vins de Guillaume Guiton pour leur pureté.

Je termine ma visite du vignoble bourguignon chez **Philippe Charlopin**. Les 2010 de Philippe et Yann Charlopin confirment tout le bien que je pensais de ce millésime. En blanc, mes préférences vont au Chablis et au Chablis 1^{er} cru «Beauroy». Les rouges sont délicieux et moins boisés qu'auparavant. J'aime beaucoup le Marsannay «En Montchenevoy», le Morey-Saint-Denis, ainsi que les Gevrey-Chambertin «Vieilles Vignes» et «Les Evocelles». Magnifiques Clos-Vougeot, Echezeaux et Mazis-Chambertin, mais mon coup de cœur va au Charmes-Chambertin. Quant au Chambertin, s'il promet, aujourd'hui toutefois, il paraît un peu replié sur lui-même. La soirée s'achève avec une fine équipe, des amis de Philippe, qui travaillent à la cave et dans les vignes. Pendant que l'on se régale d'une délicieuse fondue au fromage, un débat s'ouvre sur la capsule à vis et le bouchon de liège. Un très bon vigneron de Tasmanie et moi-même sommes pour la capsule à vis tandis que le bouchon de liège est défendu par un clan «d'irréductibles Gaulois» au demeurant bien sympathiques. Et pendant ce temps-là, les magnums tournent, tournent,...

Je termine mon tour de France en Alsace par une visite au **Domaine Martin Schaetzel**. Quand j'arrive dans la cour de ce domaine, je trouve Jean Schaetzel en chaise

roulante. Jean m'apprend qu'une cuve est tombée sur ses deux jambes qui se sont brisées en dix endroits différents. Alors, il virevolte avec sa chaise, donnant ses ordres, car de l'animation, il y en a, en effet, les vendanges viennent de commencer. J'adore les vins de Jean, toujours élaborés dans la recherche de l'équilibre. Le Pinot blanc «Vieilles Vignes» 2010 s'avère être délicieux, le Riesling Schlossberg 2007, magnifique et le Riesling Rangen de Thann, un des plus beaux vins blancs que j'ai goûtés cette année. Le Pinot gris «Kaefferkopf» 2008 est à la fois suave et minéral et les deux Gewürztraminer, «Cuvée Isabelle» et «Kaefferkopf», clôturent une dégustation exceptionnelle. J'étais venu proposer à Jean Schaetzel de participer à notre dégustation d'automne mais vu son état, il ne pourra pas être là, mais, son proche collaborateur, M. Michel Vié le remplacera parfaitement.

Tous ces vigneronnes et vigneron ont un point commun : la passion qui les anime. Vous l'aurez compris, je ne me suis pas ennuyé durant ce voyage, si j'ai rencontré des gens d'exception, je suis aussi passé par des endroits extraordinaires, notamment dans les Corbières et dans la région de Cahors. Et comme j'étais tout près de là, je n'ai pas pu résister à l'envie d'aller voir Montcuq et j'ai trouvé que Montcuq était très beau, cela va de soi évidemment...



KAEFFERKOPF

Sommaire

Les beaux voyages autour du vin	2	Languedoc	11
TARIF		Roussillon, Sud-Ouest	12
CEE divers	5	Bordeaux	13
CEE France, Champagne, Alsace, Bourgogne	6	Charente, Loire	14
Mâconnais, Beaujolais	7	Normandie	15
Jura, Bugey, Côtes du Rhône	8	Eaux-de-vie, Liqueurs	16
Provence	10	Abonnement-vins	16

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.