

10, Rue Saule-Godaux
6560 SOLRE-SUR-SAMBRE
© 071/55.52.49 - Fax: 071/55.42.04
E-mail: etsmostade@hotmail.com

Belgique - Belgique

P.P.
6500 BEAUMONT
6/75

Printemps 2011

Nous sommes heureux de vous inviter à notre

Dégustation de printemps

Avec la participation de

Domaine Guilhem Barré à Ventenac-Cabardès

Château de Passavant à Passavant/Layon

Domaine Louis-Claude Desvignes à Villié-Morgon

Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercurol

Domaine de Trévallon à Saint-Etienne du Grès

Thierry et Pascale Matrot à Meursault

Isole e Olena (Toscane)

Propriété Sperino à Lessona (Piémont)

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

**LES SAMEDI 26, DIMANCHE 27
ET LUNDI 28 MARS
de 14 à 20 heures.**

MAISON

MOSTADE-GOBERT

NÉGOCIANTS IMPORTATEURS EN VINS FINS

Les beaux voyages autour du vin

Janvier-Février 2011

Mercredi 12 janvier, 8 heures le matin. Le sas s'ouvre, alors, tel Nautilus, notre maison roulante s'avance à l'air libre. En route pour un peu plus de cinq semaines sur les chemins de France. Cinquante-deux vigneron à voir, précise mon mari. On n'est pas sorti de l'auberge tant au propre qu'au figuré.

CHABLIS ET LOIRE.

De chez nous à Chablis, première étape, les pages de l'atlas routier se succèdent, les routes témoignent de la rudesse du mois de décembre, de gros tas de neige sale encombrant encore de nombreux bas-côtés, les rivières peinent à rentrer dans leur lit. Cependant aujourd'hui, les fortes pluies ont cédé la place à la bruine.

Les premières vignes apparaissent au nord de Chablis, à Maligny, gros bourg viticole, et ensuite à La-Chapelle-Vaupelteigne, commune cernée par le chardonnay. Arrivés au village, au **Domaine de Chantemerle**, les effluves de ceps brûlés envahissent la rue et titillent agréablement les narines. Succédant à son père bientôt nonagénaire, le fils d'Adhémar Boudin est resté fidèle aux enseignements reçus, il cultive et vinifie de manière traditionnelle. Trop traditionnelle? On peut le penser.

A l'inverse, à Courgis au sud de Chablis, Thomas Pico a rompu avec les habitudes paternelles, non sans heurts évidemment. Pour les trois hectares grappillés dans le patrimoine familial, il a d'emblée choisi la culture biologique. Convaincu, convainquant, il a amené son père à revoir ses



Domaine de Pattes Loup, Thomas Pico

méthodes culturales; à partir de 2010, lui aussi bénéficiera du label «écocert». Car entre-temps, pour bien marquer leur différence, les deux domaines se sont séparés. L'ancien porte depuis longtemps le nom de **Domaine du Bois d'Yver** tandis que celui du jeune trentenaire s'appelle le **Domaine de Pattes Loup**, nom emprunté à un lieu-dit de la propriété. Thomas ne néglige aucun aspect qui mène à la qualité. Il privilégie la fermentation en barriques pour ses premiers crus (Côte de Jouant, Beauregard, Montmain) tout en sachant que le lieu où reposent les fûts reste capital. A cette fin, une magnifique cave située à Chablis même, humide à souhait, a été restaurée récemment. Les vins, amples, profonds, tendus s'avèrent tout à fait dans nos goûts. En 2009 les premiers crus sont déjà épuisés.

Le département de la Nièvre où se trouve le vignoble de Pouilly-Fumé est administrativement rattaché à la Bourgogne alors que ses vins font partie intégrante des vins de Loire. Ce paradoxe pose parfois problème. A Pouilly/Loire, le fleuve a atteint le milieu de son cours, soit 496 kilomètres le séparent de sa source au Mont Gerbier-du-Jonc en Ardèche tandis qu'il lui reste à parcourir 496 kilomètres jusqu'à son embouchure à Saint-Nazaire en Loire-Atlantique.

Au nord de Pouilly/Loire s'étale le vignoble de Saint-Andelain, village natal de la famille **Dagueneau**. Depuis la mort de Didier en septembre 2008, sa succession, de très jeunes gens placés prématurément à la tête de ce domaine médiatique, assume son rôle avec conviction et compétence. 2009 et 2010 ont enfin apporté une récolte normale après deux années particulièrement déficitaires. Aux jardins de Babylone, autre propriété de la famille, le Jurançon 2008 n'a jamais atteint une telle classe.

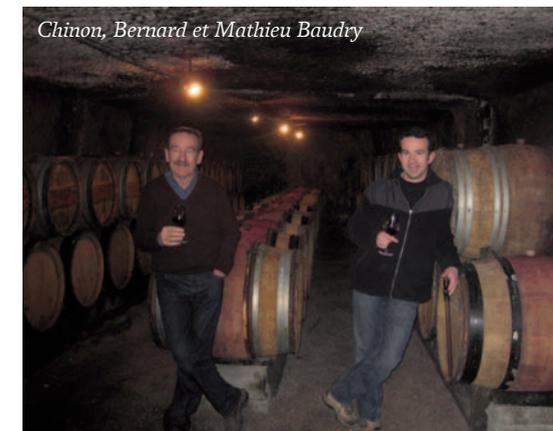
Nous quittons la Loire pour traverser la Sologne et la retrouvons à Amboise, en Touraine, où se trouvent dans une impressionnante cave troglodytique, les chais de Xavier Weisskopf, au **Domaine Le Rocher des Violettes**. Le jeune couple est heureux, il attend un bébé pour le printemps, les récoltes lui donnent satisfaction tant en qualité qu'en quantité et les ventes vont bon train. Déjà les bouteilles de la cuvée Borderies 2009 manquent. Ajoutons que partout où l'on évoque Xavier et ses vins, les critiques s'affirment toujours comme très positives. Il n'aura pas fallu longtemps à ce vigneron doué pour s'imposer parmi les meilleurs de l'appellation Montlouis.

Tout au-dessus du village de Saint-Julien-de-Chédon que longe le Cher, une cave troglodytique elle aussi, abrite le stock du **Vignoble des Bois Vaudons**. Jean-François Mérieau dirige ce domaine d'environ 35 hectares. Jean-François est très attaché à la diversité du terroir tourangeau. La Touraine, tout comme l'Anjou, multiplie les cépages et les appellations. Certains voudraient simplifier et s'en tenir à deux ou trois cépages afin de ne pas dérouter le consommateur. Jean-François s'insurge, il considère quant à lui que cette diversité constitue une richesse. La gamme qu'il propose reflète bien ses convictions. Autour du «boa» (bois), il offre une abondance

de cuvées où l'on peut se perdre parfois. Nous nous en tenons aux vins de base, le sauvignon et le gamay, superbes rapports qualité-prix, et regrettons toutefois que la cuvée «Grands Champs», un assemblage de cabernet-franc et de cot, ne remporte pas plus de succès. Parmi les cépages oubliés, voire abandonnés, le sauvignon rose a retenu toute notre attention et suscité notre enthousiasme. Sa rareté explique son prix.

Dans la petite maison jouxtant la cave, nous passons une soirée bien agréable avec la jeune famille Mérieau.

Près de Chinon, nous retrouvons toujours les **Baudry** avec grand plaisir. Au fil des années de collaboration, de vrais liens d'amitié se sont créés. Mathieu, le fils de Bernard en âge de retraite, s'est totalement investi dans l'affaire. A deux, ils forment une équipe performante, innovante et expérimentée. La culture en mode biologique a apporté une profondeur indéniable à chaque vin du domaine. D'emblée Mathieu exprime son enthousiasme pour le millésime 2010. Après dégustation, nous partageons tout à fait son sentiment.

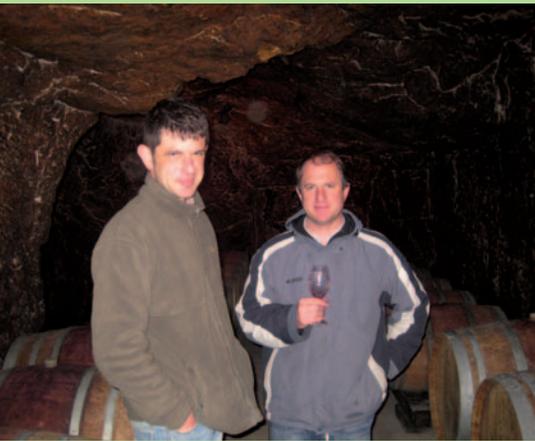


Chinon, Bernard et Mathieu Baudry

Peut-on assimiler Bourgueil à «un bon petit vin de Loire»? Nous ne le croyons pas mais beaucoup de gens le pensent. Certes, il existe des cuvées plus souples que l'on peut boire rapidement et à température fraîche,

mais dans l'ensemble ces vins issus essentiellement du cabernet-franc demandent à affiner leurs tanins, donc à vieillir. Dix ou vingt ans de garde ne leur font pas peur. Ce n'est pas nécessairement dans l'air de notre époque qui, si elle le pouvait, prendrait de l'avance sur la marche immuable du temps. Ce fait décourage quelque peu Thomas, le fils aîné du **Domaine des Ouches**. La qualité ne s'accommode pas de la précipitation. Autour des délicieux mets concoctés par Mme Gambier, nous prenons toujours

Domaine des Ouches. Thomas et Denis Gambier



le temps de nous extasier en dégustant les vins vieux de la maison.

Autrefois fâchées avec leur proche voisin de la Coulée de Serrant, les deux dames Laroche ont relégué aux oubliettes le conflit d'hier, à l'avantage du terroir de La Roche aux Moines, tout de chenin planté. Les deux exploitations, La Coulée de Serrant et le **Domaine aux Moines**, possèdent la majorité du vignoble, ne laissant que quelques miettes à divers producteurs. Tessa Laroche (Domaine aux Moines) et Virginie Joly (Coulée de Serrant) visent l'appellation contrôlée (ou protégée) pour ce cru de Savennières qu'est La-Roche-aux-Moines. Il pourrait alors arborer fièrement son nom sur les étiquettes sans

la tutelle de Savennières. A cette fin, les deux jeunes femmes ont établi une charte exigeante stipulant, entre autre, que le rendement ne peut excéder 30 hl/ha, que la chaptalisation et le désherbage sont interdits, que seuls les vins secs (4 gr de sucre maxi), moelleux et doux pourront porter le nom du cru. Cette législation entrera en vigueur à partir du millésime 2011. Interdire le désherbage équivaut pratiquement à rendre obligatoire la culture biologique, le Domaine aux Moines l'a adopté depuis l'année 2006.

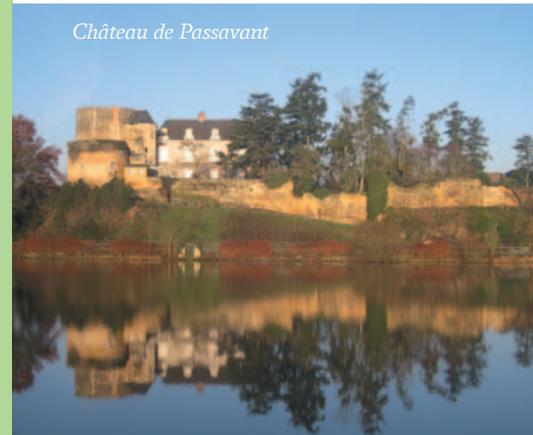
Les vins de Savennières offrent un profil particulier, à l'aveugle, on pourrait croire qu'il s'agit de vins rouges. Tanniques presque, la vinification actuelle tend à leur apporter davantage de souplesse, d'amabilité. Un Savennières n'est pas un vin d'apéritif comme un Sancerre que l'on boit sans trop réfléchir, il exige plus d'attention de notre part. Par contre, il se tient à merveille à table, il met en joie les crustacés, les homards en sauce et les volailles à la crème. Les vignes s'étalent sur des coteaux abrupts dominant la Loire, leur situation les rend difficiles à travailler comme le sont, par exemple, les vins de Condrieu et de Côte-Rôtie. Par conséquent, comment expliquer la modestie de leur prix?

Construite autour du XIII^e siècle, la tour du **Château de Passavant** a retrouvé une jeunesse. L'intérieur a été complètement rénové avec un goût admirable qui allie harmonieusement l'ancien et le nouveau. Habiter sous une voûte haute de douze mètres datant du XIII^e siècle n'est certes pas à la portée de tout un chacun. Cette chance a souri au couple David-Faloux qui a longtemps donné vie aux vins de Passavant. Dans les années septante, sous l'impulsion de Jean David, le Château de Passavant s'est distingué par sa modernité, nous vendons ses vins depuis plus de trente ans. Des liens solides ont été tissés au cours de ces années. Dans un si bel

environnement, la joie de retrouver Nono et Jean s'amplifie encore. L'ensemble de la propriété jouit d'un écrin naturel d'une beauté émouvante. L'esprit en est tout émoustillé. Se réveiller en contemplant le lever de soleil à travers les branchages d'un vieux cèdre vaut certainement le voyage.

La nouvelle génération –Claire la fille aînée, Olivier son mari et François le fils- a repris le flambeau avec un même souci de qualité. Si Jean David avait surtout porté ses efforts sur la vinification, les jeunes ont concentré les leurs sur la culture qu'ils ont voulue biologique. En Anjou, autour de la petite rivière du Layon, tous les types de vin existent. A Passavant, on réalise des crémants, des blancs secs ou doux, des rosés secs ou doux et des rouges récoltés sur du schiste, sorte d'ardoise friable, qui leur confère toujours une note de sévérité redoutée par certains consommateurs qui leur préfèrent la rondeur des vins du Rhône. Pourtant digestes, élégants, droits, d'une belle minéralité, ils se révèlent d'excellents compagnons de repas. Paradoxe : le rosé cabernet d'Anjou a enrichi toute la province après la dernière guerre pour ensuite perdre son aura jusqu'à coller une image négative à tout l'Anjou. Aujourd'hui, alors que la consommation du rosé s'emballe, le cabernet d'Anjou reconquiert les marchés et soutient les vigneron ange-

Château de Passavant



vins habitués à défendre âprement leurs moyens d'existence.

Présent à la dégustation du printemps.

Millésimes.

En général, récoltes généreuses en 2009 et 2010.

En 2009 les vins présentent plus de rondeur que d'habitude, les blancs moins de vivacité. En 2010, surprise, l'année n'a rien à envier à la précédente mais ses caractéristiques diffèrent. Les rouges se révèlent tendus, fringants. Les blancs retrouvent de la vivacité, ils sont mûrs et frais.

Nos vins préférés

Domaine de Pattes Loup, Chablis 2009

Domaine Didier Dagueneau, Pouilly-Fumé Pur-Sang et Silex 2009

Les Jardins de Babylone, Jurançon 2008

Domaine Le Rocher des Violettes, Montlouis sec Négrette 2009

Vignobles des Bois Vaudons, Sauvignon rose 2008

Domaine B. et M. Baudry, Chinon Clos Guillot et Croix Boissée 2009

Domaine des Ouches, Bourgueil Les Ouches 2008

Domaine aux Moines, Savennières La Roche-aux-Moines 2009

Château de Passavant, Rosé cabernet d'Anjou et Coteaux du Layon 2010, Anjou-Villages 2008.

Un restaurant.

Le Chat à Villechaud (Cosne/Loire) pour la sélection superbe des vins et ses prix raisonnables.

BORDEAUX RIVE DROITE ET SUD-OUEST.

La Loire coule lentement vers Saint-Nazaire et l'océan tandis que nous l'abandonnons pour le Sud, nous retrouvons la Gironde à Blaye. Elle aussi rejoindra bientôt l'océan, elle en subit déjà les marées. Le temps s'est refroidi, le carreau de notre capucine se givre mais, entrouvert, il permet d'admirer la lune qui se reflète dans le fleuve en un lumineux faisceau tremblant.

Spectacle fabuleux dont on ne se lasse jamais.

Notre première visite en Aquitaine est réservée à la cave de Cars et sa dizaine de châteaux en Côtes de Blaye. La petite association a changé de nom et, dans un premier temps, nous la dépassons sans la voir. Elle a choisi le nom de **Châteaux Solidaires**, ce qui correspond mieux à l'esprit qui l'anime et échappe ainsi à l'aspect négatif de la coopérative. C'est juste une question de communication car, de tout temps, son animateur, M. Dominique Raymond, l'a hissée vers le haut. Après tant d'efforts, il regrette seulement que la valeur des vins ne puisse se répercuter dans les prix. Autant les châteaux prestigieux réclament des prix déments, autant la multitude des châteaux modestes souffre. Il semble que la France subisse plus que notre petite Belgique la morosité et les interdits en tout genre. Boire du vin et s'en réjouir deviendrait-il donc suspect?

Vieille connaissance, Michel Terras propriétaire du **Château Vieux Clos Saint-Emilion** affiche toujours une joviale bonne humeur. Il pourrait se plaindre pourtant. En effet, juste avant les vendanges de 2009, il a été victime d'un incendie touchant les bâtiments de stockage de matériel. Ses voisins se sont mobilisés pour qu'il puisse mener à bien sa récolte. Heureusement les réserves de vin, gardées en face, n'ont pas été touchées. Actuellement tout est reconstruit.

Michel s'extasie en décrivant le millésime 2010. En trente ans de carrière, raconte-t-il, il n'a jamais connu une telle expression du Saint-Emilion. Degré élevé, acidité certaine, couleur proche d'une syrah, matière profonde, bref une année «superlatif» pour une quantité tout à fait appréciable. «Ce vin, il ne faudra pas y toucher avant quinze ans» proclame-t-il. Qui vivra, verra.

Le **Château Gombaude-Guilot** comporte sept hectares situés en plein centre de Pomerol, tout près de l'église. Il constitue une exception car, contrairement à ses célèbres voisins qui disposeraient bien des moyens, il a opté pour la culture biologique depuis une quinzaine d'années déjà. Soucieux de restituer au mieux leur terroir, les propriétaires ont adopté un mode de culture qui s'est révélé «bio» sans le savoir. Depuis ils ont reçu le label «AB»

Ce n'est probablement pas un hasard si, au fil de nos cheminements à travers le temps et les vignobles, nos goûts nous amènent souvent vers une culture plus naturelle. L'équilibre et la minéralité qu'elle procure aux vins nous enchantent davantage qu'une rondeur trop accentuée. A Saint-Emilion et à Pomerol, le merlot règne en force. Une certaine mode l'a voulu cueilli à maturité extrême, ce qui a rendu le vin mou, presque écœurant.

Comme dans l'ensemble de la viticulture française, certains propriétaires ne se plaignent pas de la mévente des vins car ils se sont rendus indépendants du négoce de gros. Ceux qui en dépendent encore, et ils sont nombreux, peinent à vivre. Aberration suprême : le tonneau de 900 litres d'un simple Bordeaux a pu se vendre au prix d'une bouteille d'un château renommé. Quand on sait que le prix de revient de 75 cl d'un vin d'élite n'excède pas 10 €, comment justifier qu'on puisse le retrouver en vente à 900 €? Qui est floué?

Sur la route qui relie Castillon-la-Bataille à Sainte-Foy-la-Grande, les départements de la Gironde et de la Dordogne s'entremêlent, s'entrecroisent. A Sainte-Foy-la-Grande, on se trouve en Gironde et Margueron en est le dernier village vers le sud. Juste après on rentre dans le Lot-et-Garonne où l'on rencontre les appellations de Côtes-de-Duras et Côtes-du-Marmandais. Sur le chemin vers le Sud, les trois

vignerons qui personnifient ces appellations se suivent.

Ajouter Sainte-Foy au nom de Bordeaux n'a pas vraiment aidé cette extrémité de la Gironde. Comme partout la qualité du vigneron contribue le mieux à la réputation du cru. Convaincue par la culture biodynamique comme son mari qui l'applique au Château Pontet-Canet à Pauillac, Corinne Comme a pris à bras le corps le destin de la petite propriété familiale de Margueron, le **Château du Champ des Treilles**. Elle est passionnée, passionnante, on l'écoute pendant des heures sans que l'attention se relâche. D'autres que nous ont succombé à son charme puisque Corinne conseille maintenant une autre femme, Bérénice Lurton, propriétaire du Château Climens à Barsac. Tout va bien donc, sauf qu'une partie de la récolte 2010 a été amputée par une grêle en mai dernier.

Les «apprentis» du **Domaine Mouthes Le Bihan** apprennent vite et bien. Depuis que Kathy et Jean-Marie ont décidé de vinifier eux-mêmes, à la fin du siècle dernier (!), les raisins récoltés dans leur domaine non



exclusivement viticole, ils progressent sans cesse. Les vins de 2009 ne s'ouvrent guère encore. Les 2010 s'expriment davantage, offrant de la structure et de la fraîcheur.

On devine dans les blancs un potentiel énorme.

Eliau Da Ros s'impose, lui aussi, comme un homme de conviction, un amoureux du vin et de la terre qui le produit, un homme que l'on est heureux d'avoir rencontré dans sa vie. Soutenu par sa compagne, il poursuit sa route malgré des années difficiles liées aux aléas climatiques. En agriculture, on se soumet à la nature avec fatalité, il n'existe encore nulle part un bureau de réclamation envers le ciel. Sandrine et Eliau se réjouissent donc que les deux derniers millésimes les aient gratifiés d'une vendange abondante et qualitative.

Ces trois visites constituent toujours pour nous des rendez-vous festifs, des fêtes à l'amitié qui peuvent se prolonger au-delà du raisonnable car nos hôtes font plutôt la nique aux pisse-vinaigre.

En Gascogne, à la porte des Landes, presque dans le Gers, nous visitons pour la première fois le **Domaine Laballe**. La famille Lauzet en a fait l'acquisition en 1820. A cette époque, elle se consacrait à l'élaboration de Bas-Armagnac. Depuis trente ans, le vin a complété son activité. Le jeune Cyrille Lauzet et son épouse ont pris la succession du grand-père qui s'est arrêté à plus de nonante ans. Ils continuent à proposer des Bas-Armagnac de qualité mais développent la vente de vins. A la tête de trente hectares de vignes, ils cultivent du sauvignon, du colombar, de l'ugni blanc, du gros manseng et un peu du chardonnay. Par moitié, ils commercialisent du Vin de Pays du Terroir Landais et du Vin de Pays des Côtes de Gascogne. Ils viennent d'acquérir deux hectares dans l'appellation Tursan, un vin rouge gascon resté méconnu. Les outils nécessaires à la vinification n'avaient guère évolué en trente ans, Ils étaient devenus carrément désuets.



Cyrille a conclu un accord avec un voisin viticulteur et dispose maintenant d'un outil tout neuf et performant pour mener à bien les vinifications. Nous sommes heureux de vous proposer un Côtes de Gascogne blanc 2010 truculent et plein d'allant comme les trois mousquetaires.

Bientôt apparaissent les premières constructions en petites briques rouges, signe que l'on approche de la région toulousaine. Nous retrouvons la famille Ribes toujours soudée autour des ses projets. Tous s'attèlent à la consolidation du **Château Le Roc** dans l'appellation Fronton. Ils ont décidé de se séparer du Château Flotis, acquis juste au moment où la situation de beaucoup de vigneronns se dégradait



Château Le Roc, famille Ribes

et devenu trop lourd à porter. 2009 leur a permis d'élaborer des vins plus souples qu'habituellement. 2010 peut être considéré comme un excellent millésime présentant des tanins fourrés. Le rosé reste le plus joyeux des compagnons. Voici encore un endroit où les soirées s'avèrent aussi animées que les jours.

Millésimes.

2009 se définit comme une année mûre, riche, aux tanins souples dans l'ensemble. 2010 s'équilibre mieux entre l'acidité et la richesse alcoolique. En valeur intrinsèque, les millésimes se valent, chacun y trouvera son bonheur selon ses goûts.

Nos vins préférés

Château Montfollet, Premières Côtes de Blaye 2009

Château Gombaude-Guilhot, Pomerol 2008

Château du Champ de Treilles, Bordeaux Le Petit Champ 2009

Domaine Mouthes le Bihan, Côtes de Duras cuvées Vieillefont et Apprentis 2008

Domaine Elian Da Ros, Côtes du Marmandais Chante-Coucou 2008

Domaine Laballe, Côtes de Gascogne blanc 2010

Château Le Roc, Fronton rosé 2010.

LANGUEDOC.

En poursuivant vers l'est, on aborde la région des Cabardès, véritable transition entre le Sud-Ouest et le Languedoc car, en plus des cépages languedociens, elle utilise encore plusieurs cépages de l'ouest tels le cabernet-sauvignon et le merlot.

Nous avons eu un premier contact positif avec l'homme et ses vins lors de Vinisud l'année dernière. Nous nous étions promis d'aller rencontrer **Guilhem Barré** sur son lieu d'exploitation. Son installation dans le village de Ventenac Cabardès date de 2008. Au milieu de ses

cinq hectares de vignes trône un mobil home qui lui sert de bureau tandis qu'une entreprise creuse la cave souterraine. Un vrai chantier ! Avant de franchir le pas et de devenir indépendant, il a travaillé pour d'autres tout en mûrissant son projet. Les habitants du village l'ont d'abord regardé faire de loin puis semblent l'avoir adopté. Il faut dire que voir quelqu'un entreprendre une activité de vigneron alors que tant l'abandonnent ne manque pas d'étonner. Surtout qu'il a recours à un cheval pour ses labours et qu'il cultive bio.

Sur un sol calcaire, Guilhem réalise de beaux vins frais, à base de merlot, syrah et cabernet-sauvignon, qu'il propose à prix abordables. Nous nous sommes tout de suite sentis en symbiose avec lui. Parmi ses quatre cuvées, nous en avons sélectionné deux que vous pourrez apprécier à la dégustation de mars.

Présent à la dégustation du printemps.

A Roquetaillade, merveilleux village que l'on peut admirer sous toutes ses facettes en empruntant les routes de campagne qui le surplombent, Marie-Claire et Pierre Fort nous accueillent en leur **Domaine de Mouscaillo**. Bénéficiant d'une position privilégiée en altitude, les chardonnay et pinot n'expriment aucune facilité, aucune vulgarité qui leur viendraient d'un terroir trop chaud.

Didactique, affirmatif bien que toujours en recherche, Pierre justifie sans cesse ses méthodes qu'il oppose aux vigneronns qu'il juge intégristes. Marie-Claire sourit sous cape. Bref, les débats roulent sans jamais virer au vitriol et nous mesurons notre chance d'échanger tant d'idées, autour d'un excellent repas, avec le couple Fort convivial et hospitalier.

Corbières, Minervois : annulé en raison du décès d'un parent proche. La compagnie Ryanair nous ramène en Belgique pour deux jours. A notre retour à Carcassonne, le vendredi 28 au matin, on prend le soleil

de plein fouet. Nous reprenons notre programme quelque peu chamboulé en nous dirigeant vers Saint-Chinian. Dès qu'on oblique vers l'aire d'appellation, la terre rouge, les chênes verts, la pierre ocre et les vignes sombres illuminées par le soleil en jettent plein la vue.

Le **Mas Champart** se trouve isolé dans cette nature resplendissante. C'est l'évidence même, Isabelle et Mathieu Champart s'y sentent bien et connaissent leurs terroirs intimement. Arrachant, plantant, entretenant, ils veillent sur leurs vignes avec amour. Mathieu goûte son bonheur de conduire le vignoble, ses yeux en pétillent. Ce que son compagnon produit avec art, Isabelle le peaufine en cave. A leur image, les vins s'épanouissent.

En fin d'après-midi, nous sommes à Aniane, au **Domaine de la Grange des Pères**, nous y logerons même dans le hangar, dans le camping-car tout de même, en raison de quelques méchantes fantaisies que notre escargot bien-aimé nous joue.

Rappelons un peu le défi que la famille Vaillé a relevé en achetant des terres réputées incultes, en défrichant des garrigues caillouteuses abandonnées depuis presque deux cents ans. En vingt ans, elle a créé un vignoble que beaucoup leur envie maintenant. Grâce au «feeling» de Laurent, le vin de la Grange des Pères, modeste Languedoc, s'est imposé sur les meilleures tables. Mourvèdre, syrah, cabernet-sauvignon plus quelques parcelles de cépages rares composent le vin rouge tandis que la marsanne et la roussanne donnent naissance au blanc. On reste toujours étonné devant la fraîcheur, la minéralité à ce point inhabituelles dans un vin du Sud. 2010 semble très réussi. A table, le rouge 1994 marque une certaine évolution mais se déguste encore avec grand plaisir.

Samedi matin le merveilleux soleil a cédé la place à la pluie. Pluies suivies d'averses comme le dit souvent la météo belge. Le paysage a lui aussi changé de visage, il s'assombrit et pleure l'astre solaire disparu.

Nous passons la soirée au **Mas des Brousses** à Puéchabon en compagnie de Géraldine et Xavier Peyraud, de leurs enfants et de François Peyraud venu de Bandol. Il a apporté avec lui quelques magnums du Domaine Tempier dont le 1978 ravit les convives sur la brouillade aux truffes. Au Mas des Brousses, le jeune couple s'essaie au vin blanc. Actuellement il se compose de onze cépages et pourrait s'appeler «qu'est-ce qu'il n'a pas?». De toute manière l'essai s'est bien transformé et mérite les encouragements.

Dimanche matin, sur proposition de la famille Peyraud, nous entreprenons une promenade vers le Mont Calmès qui domine Puéchabon. La température s'est radoucie et le soleil a repris possession du ciel. Nous traversons de superbes garrigues où thym et romarin abondent. Gustave, le charmant bambin puiné du couple m'en offre un bouquet fleuri et odorant. Des fermes abandonnées remarquablement construites, mais reconquises par la végétation, témoignent de l'activité qui régnait autrefois sur ces hauteurs isolées. Les sentiers empierreés nous conduisent au bord de la montagne, vers les gorges de l'Hérault que l'on découvre tout au fond de la vallée baignant le célèbre village de Saint-Guilhem-le-Désert, perle du Languedoc. Deux heures de ravissement pour les yeux!

Millésimes

2009 et 2010 rivalisent de qualité avec, en constance, une fraîcheur accentuée en 2010. Les récoltes se sont montrées moins abondantes que dans l'Ouest de la France.

Nos vins préférés

Domaine Guilhem Barré, Vin de Pays La Peyrière 2008, Cabardès La Dentelle 2009
Domaine de Mouscaillo, Limoux blanc 2007
Mas Champart, Saint-Chinian L'Arbo 2009
Domaine de la Grange des Pères, Vin de Pays blanc et rouge 2008
Mas des Brousses, Coteaux du Languedoc 2009.

RHÔNE SUD ET PROVENCE.

Passé le Pic-Saint-Loup, on entre presque aussitôt dans le département du Gard. Sa végétation atteste de son appartenance au Languedoc bien que les vignobles bordant la rive droite du grand fleuve font partie intégrante des vins du Rhône.

A la tête de 80 hectares, **Luc Pélaquié** veut toutefois commercialiser l'ensemble de sa production en bouteilles. On le comprend car les vigneronns qui dépendent des coopératives ou du négoce ne parviennent plus à vivre du fruit de leur travail. La faute à trop de vins sans doute, trop de vins quelconques aussi car le consommateur privilégie le vin signé. Le nom du domaine donne davantage confiance que l'appellation. Le Domaine Pélaquié s'est depuis longtemps



Domaine Pélaquié, Luc Pélaquié

TARIF

SIGNIFICATION DES SIGNES.

NOUVEAUTÉ **N** FIN DE STOCK **F**
 Livraison franco-domicile, par nous-mêmes, à partir de 150 € d'achat.

Mises d'origine la btlle HT la btlle €

CEE - DIVERS

Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

BLANCS

Rivaner 2009	3,18	3,85
Auxerrois 2008	5,17	6,25

Italie, Propriété Sperino à Lessona,

ROUGES

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

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 2008	N 13,97	16,90
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

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	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 Bendido à Toro

ROUGE

Toro Joven 2008	9,26	11,20
-----------------	------	--------------

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	28,26	34,20

CEE - FRANCE

CHAMPAGNE

Domaine Paul Bara
à Bouzy Grand Cru 100%

Champagne brut	20,66	25,00
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

<i>BLANCS</i>		
Sylvaner vieilles vignes 2008,	7,36	8,90
Riesling réserve 2009	8,51	10,30
Muscat Réserve 2009	10,17	12,30
Pinot gris Kaefferkopf 2006	13,93	16,85
Pinot gris Kaefferkopf 2007	14,55	17,60
Gewürztraminer cuvée Isabelle 2005, 2007	16,12	19,50
Riesling Schlossberg 2005, 2007	19,83	24,00
Riesling Ranggen de Thann 2006	27,85	33,70

Maison Joms Meyer
à Wintzenheim

<i>BLANCS</i>		
Pinot du Printemps 2009	9,21	11,15
Pinot Auxerrois «H» 2004	16,12	19,50
Riesling Kottabe 2008	13,02	15,75
Riesling Les Pierrets 2002	18,60	22,50
Riesling Grand Cru Hengst 2007, 2009	29,50	35,70
Pinot gris Fromenteau 2007	14,30	17,30
Gewürztraminer Les Folastries 2008	15,45	18,70

Maison F.E. Trimbach à Ribeauvillé

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

BOURGOGNE

YONNE

Domaine de Pattes Loup (Thomas Pico)
à Courgis

<i>BLANC</i>		
Chablis 2009	11,40	13,80

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>		
Chablis 2008	15,62	18,90
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

<i>ROUGES</i>		
Bourgogne 2006, 2008	12,89	15,60
Marsannay en Montchenevoy 2008	19,01	23,00
Chassagne-Montrachet 2006	22,73	27,50
Morey-Saint-Denis 2008	29,42	35,60
Chambolle-Musigny 2006, 2008	32,23	39,00
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2008	36,49	44,15
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2006	39,34	47,60
Bourgogne Franc de Pied 2008	42,98	52,00
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
Chambertin 2008	99,17	120,00

Domaine Jean Guiton
à Bligny-les-Beaune

<i>ROUGES</i>		
Savigny les Beaune, Les Peuillets 2008	16,82	20,35
Beaune 1 ^{er} cru Les Sizies 2008	17,44	21,10

Domaine du Château de Chorey
à Chorey-les-Beaune

<i>BLANCS</i>		
Pernand-Vergelesses Les Combottes 2008	15,08	18,25
Meursault Les Pellans 2008	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, 2007	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

Puligny-Montrachet Les Chalumeaux 1 ^{er} Cru 2007	37,19	45,00
---	-------	--------------

<i>ROUGE</i>		
Auxey-Duresses 2007	16,65	20,15

MÂCONNAIS

Château de Rontets à Fuissé

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

Domaines Thévenet
à Quintaine

<i>BLANCS</i>		
Mâcon-Villages Domaine Roally 2008	10,00	12,10
Viré-Clessé Domaine Gillet 2007	12,81	15,50
Mâcon-Villages Domaine de La Bongran 2001	17,23	20,85
Viré Clessé Domaine de La Bongran 2004	17,23	20,85

Maison Trénel
à Charnay-Lès-Mâcon

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

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées
à Charnay-Lozane

<i>PÉTILLANT-ROSE</i>		
Rosé FRV100	8,43	10,20

<i>BLANCS</i>		
Beaujolais 2009	8,02	9,70
Beaujolais vinification bourguignonne 2007	10,99	13,30

<i>ROUGES</i>		
L'Ancien, Beaujolais 2010	7,93	9,60
Côtes de Brouilly 2009	9,26	11,20

Clos de la Roilette à Fleurie

<i>ROUGE</i>		
Fleurie 2009	9,21	11,15

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

Morgon Côte du Py Javernières 2007	9,92	12,00
Morgon Côte du Py 2009	N 12,98	15,70
Morgon Côte du Py Javernières 2009	N 14,46	17,50
Morgon Côte du Py Javernières Les Impénitents 2009	N 16,12	19,50

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

Beaujolais Village Les Jumeaux 2009	N 7,31	8,85
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2008	9,13	11,05
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2009	N 10,25	12,40
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent Grenieris 2009	N 10,74	13,00

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

Côtes de Jura Tradition 2006, 2007	N 10,99	13,30
Château-Chalon 2003 Clavelin de 0,62 l	N 31,82	38,50
Vin de paille 2004,2005 0,375 l	N 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 2008	13,06	15,80
Condrieu 2007, 2008	22,73	27,50

ROUGES

Vin de pays de Syrah 2009	5,12	6,20
Saint-Joseph 2008	13,06	15,80

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

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

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

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

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

Condrieu 2008	F 42,97	52,00
---------------	----------------	--------------

ROUGE

Côte-Rôtie Sereine Noire 2007	53,72	65,00
-------------------------------	-------	--------------

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

Ermitage 2006, 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

**Domaine Graillet
à Pont de l'Isère***ROUGE*

Crozes-Hermitage 2009	N 12,98	15,70
-----------------------	----------------	--------------

**Equis (Maxime Graillet et Thomas
Schmittel) à Pont de l'Isère***ROUGES*

Crozes-Hermitage Domaine des Lises 2009	N 12,81	15,50
Cornas 2008	N 24,63	29,80

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*

Cornas Empreinte 2006	20,21	24,45
Cornas Confidence 2005	28,93	35,00
Cornas Confidence 2006	31,82	38,50

Domaine Bernard Faurie à Tournon*ROUGE*

Hermitage 2002	F 29,05	35,15
----------------	----------------	--------------

SUD**Domaine Vindemio à Mormoiron***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, 2007	16,69	20,20

**Domaine Bastide du Claux
à La Motte d'Aigues***ROUGES*

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

**Domaine Pélaquié
à Saint-Victor-La-Coste***BLANC*

Côtes-du-Rhône Laudun 2010	N 7,36	8,90
----------------------------	---------------	-------------

ROSE

Tavel 2010	N 8,76	10,60
------------	---------------	--------------

ROUGE

Lirac 2009	6,90	8,35
------------	------	-------------

Domaine de la Réméjeanne à Cadignac*ROUGES*

Côtes-du-Rhône <i>en fontaine à vin de 5 L</i>	26,94	32,60
Côtes-du-Rhône, Côté Levant 2009	4,92	5,95
Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilleilles 2009, 2010	N 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 2009	5,70	6,90
Côtes-du-Rhône 2009, Viognier	8,55	10,35

ROUGES

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

Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres*ROUGES*

Côtes-du-Rhône 2007	6,40	7,75
Vinsobres 2007	8,26	10,00

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

<i>ROUGES</i>		
Côtes-du-Rhône		
Les quatre Terres 2008	7,07	8,55
Côtes-du-Rhône-Villages Roaix		
Les Crottes 2007, 2008	N 8,51	10,30
Gigondas 2008	14,30	17,30
Gigondas Santa Roc 2008	21,45	25,95
Gigondas Hautes-Garrigues 2004	20,87	25,25
Gigondas Hautes-Garrigues 2006	21,90	26,50

Château Gigognan à Sorgues

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

<i>ROUGE</i>		
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

Château de Beaucastel à Courthezon

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

Domaine Durban à Beaumes-de-Venise

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

PROVENCE

Château d'Estoublon à Fontvieille

<i>BLANC</i>		
Vin de pays 2006, 2007	18,60	22,50
<i>ROUGE</i>		
Coteaux des Baux 2005, 2006	15,99	19,35

Château La Coste à Le Puy Sainte-Réparate

<i>BLANC</i>		
Coteaux d'Aix-en-Provence		
Les Pentes douces 2008, 2009	N 11,24	13,60
<i>ROUGE</i>		
Coteaux d'Aix-en-Provence		
Les Pentes douces 2007, 2009	N 11,24	13,60

Château de Trevallon à Saint-Etienne-du-Grès

<i>ROUGES</i>		
Vin de pays, Trevallon 2008	N 30,58	37,00
Vin de pays Trevallon 2001	N 42,15	51,00

Voir offre primeurs en dernière page

Mises d'origine la bille HT la bille €

LANGUEDOC

Saint-Auriol s.a. à Lézignan

<i>BLANC</i>		
Le Saint-Auriol, vin de pays 2009	3,51	4,25
<i>ROSE</i>		
Le Saint-Auriol, vin de pays 2009	3,51	4,25
<i>ROUGE</i>		
Le Saint-Auriol, vin de pays 2010	N 3,51	4,25

Château Saint-Auriol à Lagrasse

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

Domaine Lerys à Villeneuve-les-Corbières

<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 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, 2005	15,70	19,00
Corbières		
Cuvée Etoile 2006	© 21,49	26,00

Mas Champart à St-Chinian

<i>BLANC</i>		
Saint-Chinian 2008, 2009	9,59	11,60
<i>ROUGES</i>		
Saint-Chinian		
Côte d'Arbo 2008	6,90	8,35
Saint-Chinian		
Clos de la Simonette 2008	14,71	17,80

Domaine Saint Antonin à Lenthéric-Cabrerolles

<i>ROUGES</i>		
Faugères Les Jardins 2009	5,08	6,15
Faugères 2009	7,11	8,60
Faugères Les Magnoux 2008	11,16	13,50

Domaine Boyer-Domergue à Siran

<i>ROUGES</i>		
Minervois Carignanissime 2007	7,40	8,95
Minervois		
Campagne de Centeilles 2005	8,14	9,85
Minervois		
La Livinière Clos Centeilles 2005	12,07	14,60

Mas des Brousses à Puéchabon

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

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

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

<i>BLANC</i>		
Picpoul de Pinet, Coteaux-du-Languedoc 2008	7,27	8,80

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
<i>ROUGES</i>		
Coteaux du Languedoc, Tradition 2007	5,29	6,40
Coteaux du Languedoc, Cuvée Saint-Martin 2005, 2006	10,33	12,50

Domaine Fontedicto à Caux

<i>ROUGE</i>		
Coteaux du Languedoc cuvée Promise 2000	21,61	26,15

Domaine Lacroix Vanel à Caux

<i>ROUGES</i>		
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

<i>BLANC</i>		
Chardonnay de Limoux 2006	11,49	13,90

Maison Antech à Limoux

<i>MOUSSEUX</i>		
Blanquette méthode ancestrale (6°)	6,53	7,90

Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

<i>ROUGES</i>		
La Peyrière 2008 Vin de Pays d'Oc	N 7,11	8,60
La Dentelle 2009 Cabardès	N 9,09	11,00

ROUSSILLON

Domaine Poudroux à Maury

<i>VIN DOUX NATUREL</i>		
Maury Vendange 2007	11,65	14,10

Domaine Vacquer à Tresserre

<i>VIN DOUX NATUREL</i>		
Rivesaltes	18,47	22,35

SUD-OUEST

Domaine Laballe à Parleboscq

<i>BLANC</i>		
Côtes de Gascogne 2010 Vin de Pays	N 4,09	4,95

Domaine Le Roc à Fronton

<i>ROSE</i>		
Fronton 2009	4,96	6,00
<i>ROUGES</i>		
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

<i>ROUGE</i>		
Lo Sang del País, Marcillac 2009	6,03	7,30

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

<i>BLANC</i>		
Côtes de Duras 2006	7,85	9,50
<i>ROUGES</i>		
Côtes de Duras La Pie Colette 2009	5,95	7,20
Côtes de Duras Vieillefont 2007	8,18	9,90
Côtes de Duras, Cuvée les Apprentis 2006, 2007	13,97	16,90

Domaine Elian Da Ros à Cocumont

<i>BLANC</i>		
Sua Sponte 2005 (50 cl)	23,06	27,90

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
<i>ROUGES</i>		
Vignoble d'Elian Côtes-du-Marmandais 2009	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

<i>ROUGE</i>		
Cahors Le Cèdre 2002	20,79	25,15

Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues

<i>ROUGES</i>		
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
Cahors Les Laquets 2007	19,42	23,50

Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse

<i>BLANCS</i>		
Jurançon Vitatge vielh 2006	10,08	12,20
Jurançon sec Mantoulan 2006, 2007	15,29	18,50
Jurançon mœlleux 2008, 2009	9,83	11,90
Jurançon mœlleux cuvée Magendia 2006	15,29	18,50
Jurançon mœlleux Vent Balaguer 2005, 50 cl	38,84	47,00

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

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

BORDEAUX

Château Farizeau à Sadirac

<i>ROUGE</i>		
Bordeaux 2005	5,29	6,40

Château du Champ des Treilles à Margueron

<i>BLANC</i>		
Bordeaux Sainte-Foy Vin Passion 2009	6,40	7,75
<i>ROUGES</i>		
Bordeaux Sainte-Foy Le Petit Champ 2007, 2009	N 6,40	7,75
Bordeaux Sainte-Foy Grand Vin 2006, 2008	N 8,55	10,35

Château Quincarnon à Fargues

<i>BLANC</i>		
Sauternes 1998	16,94	20,50
<i>ROUGE</i>		
Graves 2005	7,31	8,85

Château Planquette à Saint-Yzans-de-Médoc

<i>ROUGES</i>		
Planquette 2003	10,74	13,00
Médoc 2005	11,98	14,50

Château Montfollet à Cars (Blaye)

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

Château Grand Renouil à Saint-Michel-de-Fronsac

<i>ROUGES</i>		
Château Petit Renouil, Canon-Fronsac 2005	9,05	10,95

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2002, 2003	15,83	19,15

Château Gombaude-Guillet à Pomerol

<i>ROUGE</i>		
Pomerol 2008	28,76	34,80

Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguilhe

<i>ROUGE</i>		
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

<i>BLANC</i>		
Muscadet sur lie 2009	5,17	6,25

ANJOU ET SAUMUR

Domaine Gilbert Lavigne à Varrains

<i>BLANC</i>		
Saumur blanc 2008	5,66	6,85

<i>ROUGE</i>		
Saumur-Champigny 2009		
Les Aieules	N 7,02	8,50

Château de Passavant à Passavant/Layon

<i>ROSES</i>		
Rosé de Loire 2009	N 5,87	7,10
Cabernet d'Anjou 2010	N 5,87	7,10

<i>BLANCS</i>		
Anjou 2009, 2010	N 7,02	8,50
Coteaux-du-Layon 2010	N 8,68	10,50

<i>ROUGE</i>		
Anjou-Villages 2005, 2008	N 8,10	9,80

Domaine aux Moines à Savennières

<i>BLANC</i>		
Savennières		
La Roche-aux-Moines 2008	11,49	13,90

TOURAIN

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

<i>BLANCS</i>		
L'Arpent des Vaudons, Sauvignon de Touraine 2009	6,12	7,40
Vouvray sec Fleuve Blanc 2005	9,34	11,30
Sauvignon Rose Tirage Limité	N 13,97	16,90

<i>ROUGES</i>		
Le Bois Jacou, Gamay de Touraine 2009	6,12	7,40
Les Grands Champs (Cot, Cabernet), Touraine 2003	6,40	7,75

Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine

<i>ROUGES</i>		
Bourgueil «20» 2008	5,87	7,10
Bourgueil Igoranda 2006	6,40	7,75

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Bourgueil Les Ouches 2007	9,50	11,50

Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

<i>BLANC</i>		
Chinon Croix-Boissée 2009	15,29	18,50

<i>ROUGES</i>		
Chinon Les Granges 2009	7,60	9,20
Chinon Les Grézeaux 2008	10,83	13,10
Chinon Clos Guillot 2008	11,57	14,00
Chinon Franc de Pied 2007, 2009	12,15	14,70
Chinon La Croix Boissée 2007, 2008	15,29	18,50

Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise

<i>BLANCS</i>		
Montlouis sec Touche-Mitaine 2008	8,55	10,35
Montlouis sec Négrette 2006, 2009	N 10,74	13,00
Montlouis Les Borderies 2008	8,55	10,35
Montlouis demi-sec Les Borderies 2005 (50 cl)	10,33	12,50

<i>ROUGE</i>		
Touraine Cot Vieilles Vignes 2008	7,69	9,30

Domaine des Aubuisières à Vouvray

<i>BLANCS</i>		
Vouvray Les Girardières 2008	6,82	8,25
Vouvray Le Marigny 2009	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)

<i>BLANC</i>		
Quincy Vieilles Vignes 2009	9,92	12,00

Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny

<i>BLANCS</i>		
Sancerre Les Perriers 2008	10,74	13,00
Sancerre Les Terres Nobles 2006	13,63	16,50

Domaine Didier Dagueneau à Saint-Andelain

<i>BLANC</i>		
Blanc Fumé 2008	31,61	38,25

NORMANDIE

Château de Hauteville à Charchigné, (Eric Bordelet)

Sydre Brut Tendre	5,62	6,80
Sydre Argelette	8,64	10,45
Poiré Authentique	7,27	8,80
Poiré Granit	11,98	14,50

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	33,30

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 34,01 **41,15**

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**

Le coffret de trois qualités, en bout. de 20 cl. 53,31 **64,50**

EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

(Prix du litre uniquement par tournée 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

distingué par l'excellence de ses vins blancs. En 2010, il ne faillira certainement pas à sa réputation. La bonne tenue des clairette, bourboulenc, viognier, roussanne, grenache gris ou blanc le prouve. En rouge, Luc croit au mourvèdre bien adapté et bien conduit, le Lirac qu'il élabore en fait foi.

Au **Domaine de la Réméjeanne**, Olivier, le fils de vingt-trois ans est revenu seconder son père après des études et des stages consacrés à la vigne et au vin. Rémy Klein en est tout heureux. Souriant, à l'aise, Olivier semble lui aussi satisfait d'être là. Le problème de la succession, de la transmission dans les exploitations agricoles qui exigent des investissements à très long terme se révèle souvent épineux.

En raison d'un printemps maussade, la fleur ne s'est pas bien développée et a compromis la quantité de raisins récoltés à la vendange 2010. Rémy déplore 20% de récolte en moins. La cuvée «Côté Levant» sera uniquement réservée aux bag-in-box.

Jean Steinmaier se dit satisfait d'une récolte plus abondante qu'en 2009 où il avait subi la grêle. Toutefois il est loin d'avoir fait le plein ce que nous constaterons auprès de nombreux vigneron rencontrés par la suite.

Le **Domaine Sainte-Anne** nous surprend toujours par sa régularité. Homme peu médiatique, honnête, rigoureux, Jean représente pour nous le champion du rapport qualité-prix en Côtes-du-Rhône. Sa réserve naturelle sans doute le tient éloigné du tam-tam journalistique ce que nous trouvons injuste. Ses vins traversent le temps remarquablement. Un Saint-Gervais 1983 et une syrah 1990 savourés le soir ont contribué à confirmer nos certitudes.

Pour rejoindre le Vaucluse, nous traversons le Rhône qui palpète sous la caresse du Mistral. Malgré la générosité du soleil, le froid pénètre en profondeur tout ce qui vit.

Château Rayas



Une visite au **Château Rayas** recèle toujours un caractère intrigant. D'où provient la magie dégagée par ce Châteauneuf si peu conventionnel? Est-ce dans son exposition au nord, dans le mûrissement lent recherché par Emmanuel Reynaud, dans son élevage archaïque? Ici, à l'inverse de la plupart des domaines du cru, les fûts ne rentrent jamais avant d'avoir atteint au moins vingt ans d'âge et certains s'enorgueillissent de leurs quatre-vingts ans. Rayas et Fonsalette se définissent comme des vins profonds, gracieux, élégants qui vieillissent admirablement. A ce propos, le propriétaire estime que l'on boit ses vins beaucoup trop tôt et qu'ainsi on en laisse en route une grande partie de sa substance et de son devenir. Pour remédier à ce qu'il juge hérétique, il retarde de plus en plus la mise sur le marché des millésimes récents. Nous n'aurons les vins de 2007 qu'en décembre. En compensation, il remet en vente quelques vins plus aboutis.

A Gigondas, **Yves Gras** est un homme plein de projets. Le Domaine Santa Duc vit et grandit au rythme du dynamisme infatigable d'Yves et de sa femme Véronique. A notre arrivée déjà, nous sommes surpris par un tout nouveau bâtiment dressé devant les anciens, il est destiné au stockage mais il comporte

aussi salles de dégustation et de réception, terrasses s'ouvrant largement sur le vignoble, le tout réalisé avec des matériaux de bois, de verre, d'acier galvanisé (je crois!) dans un ensemble harmonieux. L'autre nouveauté concerne la cave. Dans sa recherche de finesse, Yves remplace petit à petit ses barriques par des foudres, et pas n'importe lesquels, la rolls du foudre, les fameux foudres autrichiens de l'artisan Stockinger. Il en possède déjà dix. Ce n'est pas tout, cerise sur le gâteau, le domaine possède maintenant une parcelle d'un peu plus d'un hectare en Châteauneuf-du-Pape, promesse de futurs plaisirs.

A Cairanne, au carrefour distribuant de nombreux villages viticoles, Véro et Yves nous font découvrir un nouveau restaurant bien nommé «Coteaux et Fourchettes» (il n'y a pas de faute de frappe).

La cuve de Châteauneuf d'Yves Gras



La Provence alterne les plis rocheux -Val d'Enfer, Dentelles de Montmirail, Massif du Luberon, Montagne Sainte-Victoire- et les larges plaines que se partagent les départements du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône.

Près de l'inquiétant Val d'Enfer s'étend le **Domaine de Trevallon** où s'est installée la famille Dürrbach voici quatre décennies. Eloi Dürrbach en a fait un phare de la région, il l'est resté malgré des attaques

qui ont abouti au déclassement du vin des Coteaux des Baux de Provence en Vin de Pays. Il est triste de savoir que la cause des ennuis en incombe au merveilleux cabernet-sauvignon produit par le domaine. Celui-là comme la syrah sont élevés en foudre tandis que les cépages des vins blancs fermentent en barriques. Les vignes destinées au vin rouge sont aujourd'hui quadragénaires, Eloi sent qu'elles ont atteint une maturité bienheureuse qu'elles transmettent généreusement aux raisins. Nous en sommes ensuite les heureux bénéficiaires. Pour terminer la dégustation, nous goûtons le rouge 2001, subtilement truffé. En quittant la propriété, mon mari, ravi, déclare : «Ce vin me met en joie». Et aussi en appétit car aussitôt il échafaude moult projets autour de restaurants.

Antoine, le fils d'Eloi, présentera les vins de Trevallon en mars.

Présent à la dégustation du Printemps.

Des Coteaux des Baux-de-Provence aux Coteaux d'Aix-en-Provence, nous voici au **Château Lacoste**. La rénovation de grande envergure concernant cette exploitation de 120 hectares se poursuit. Divers architectes réputés et de nationalités différentes ont été sollicités pour créer un cadre ultramoderne autour de la vieille bâtisse provençale et de ses dépendances. Mathieu Cosse, grand connaisseur des terroirs et dégustateur émérite a reçu, lui, la mission de transformer le vignoble, de conduire des vins jusqu' à là banals vers le meilleur possible. Il a opté pour la culture biodynamique, comme à Cahors où il partage son vignoble avec Catherine Maisonneuve. Il arrache, replante et surgreffe. Délaisant les clones comme la plupart des vigneron d'élite, il donne sa confiance aux sélections massales (ceps choisis dans la propriété au contraire d'une multiplication industrielle chez les pépiniéristes). C'est un travail de longue haleine qui nécessitera encore quelques années avant l'aboutissement espéré.

Cependant les vins portent déjà la marque de leur initiateur.

Après la dégustation dans les chais, Mathieu nous invite à boire un «canon». Nous nous régalons d'un Saumur blanc des frères Foucault. Pendant la conversation, il est dit que je suis née en 1945. Mathieu s'éclipse un moment et revient avec une bouteille cachée. La bouteille ouverte nous révèle un vin rouge dépouillé mais non fané, d'une structure plaisante. Le secret s'évante rapidement : il s'agit d'un château Saint Georges, Saint-Georges Saint-Emilion 1945.

C'est le premier vin de mon année de naissance que je bois. Infiniment merci, Mathieu.

En début de soirée, Sylvain Morey nous reçoit dans son appartement à Pertuis, au sud du massif du Luberon d'où proviennent les vins de la **Bastide du Claux**. Il vient d'emménager dans un vieil immeuble à l'élégance d'autrefois et a rafraîchi avec goût son nouveau lieu de vie. Nous devisons en toute sympathie autour des échantillons préparés et d'une joue de bœuf longtemps mijotée.

Par un matin lumineux, nous prenons la route vers la Méditerranée. La grande bleue nous apparaît peu avant la descente sur Bandol. Nous nous arrêtons au Plan-du-Castellet où se situe le **Domaine Tempier**. Nous avons toujours considéré, à travers quelques domaines renommés, le vin de Bandol comme l'un des meilleurs de France. Sa capacité à accompagner le temps qui passe étonne et surprend avec bonheur. Nous regrettons alors vivement qu'aujourd'hui 79% de la production sous l'appellation Bandol soit consacrée au vin rosé. Il est certes excellent, quoique un peu cher, mais ampute la production d'une grande part de sa meilleure potentialité. Le Domaine Tempier garde raison et s'il réalise quand même 50% de rosés, il considère toujours ses vins rouges comme l'expression la plus noble du terroir de

Bandol. Victime de la sécheresse depuis ces dernières années, sa production s'était réduite comme une peau de chagrin. Le millésime 2010 a endigué la pénurie, sans excès toutefois.

Nous descendons à Sanary à l'Hôtel de la Tour, convié par Daniel Ravier, le régisseur aguerri du Domaine Tempier. Soleil, bateaux, palmiers, plateau de fruits de mer et daurade en croûte de sel : un petit air de vacances, la chaleur pesante en moins.



Le port de Sanary

4 février, 44 ans de mariage. Belle occasion de s'offrir un repas truffes chez l'ami Jullien à La Beaugravière, sur la nationale 7 à Mondragon. Les truffes se font rares en ce début février mais la nouvelle lune arrive et les trufficulteurs comptent beaucoup sur elle pour remplir leurs besaces. Au marché de Richerenches du samedi matin, malgré les réticences feintes ou réelles, les truffes se vendent à 800 € le kilo. Heureux pays qui troque de plus en plus ses vignes contre des chênes truffiers.

Millésimes

2009 offre des vins structurés, puissants et généreux. 2010 se montre moins fougueux et met en valeur l'équilibre, gage de longévité. En général, moins d'abondance en 2010.



Les truffes de Richerenches

Nos vins préférés

Domaine Pélaquié, CdRh Laudun blanc 2010

Domaine de la Réméjeanne, CdRh Les Chèvrefeuilles 2010

Domaine Sainte-Anne, tous les vins de 2010 (impossible de trancher)

Château Fonsalette 2009

Domaine Santa Duc, CdRh- Roaix Les Crottes 2008

Domaine de Trevallon rouge 2009

Château Lacoste, Coteaux d'Aix blanc Les Pentes douces 2009

La Bastide du Claux, Côtes de Luberon Malacare 2009

Domaine Tempier, Bandol La Migoua 2009.

Restaurants

Coteaux et Fourchettes à Cairanne pour son choix de vins régionaux

La Beaugravière à Mondragon pour l'abondance de truffes et le choix judicieux des vins

L'Hôtel de la Tour à Sanary pour ses produits de la mer et la modestie du prix des vins.

RHÔNE NORD.

Alain Graillet a cédé la place à son fils Maxime sans toutefois perdre le domaine de vue. Maxime lui-même a créé le **Domaine des Lises** qui produit du Crozes-Hermitage. Mais il s'est aussi

associé avec un ami pour mettre sur pied une société de négoce appelée **Equis**. Ce négoce propose l'Equinoxe, un Crozes-Hermitage gouleyant sans autre prétention que d'être bu sans modération, le Domaine des Lises plus structuré, un Saint-Joseph et un Cornas dont Equis gère entièrement la culture et la vinification. Maxime semble tout à fait dans son élément dans le monde du vin, chacun loue son enthousiasme et son professionnalisme. Encouragé par son exemple peut-être, son frère, deuxième fils d'Alain, l'a rejoint récemment.

Philippe et Vincent Jaboulet, père et fils, doivent se battre pour faire exister leur nom après la vente de la société Jaboulet Ainé à de gros faiseurs. Ils doivent défendre les valeurs sûres qu'ils ont gardées comme les terroirs de Crozes Nouvelère (qui traduit bien le nouveau départ) et de l'Ermitage et faire connaître leur savoir-faire. Dans ce but, ils prennent souvent leur bâton de pèlerin et parcourent inlassablement les chemins... jusqu'en Chine.

En septembre 2008, il s'est déversé sur la région des torrents de pluie qui ont compromis les vendanges. Heureusement la qualité des récoltes de 2009 et 2010 ont atténué ce mauvais souvenir et redonné vigueur aux vigneron.

Présent à la dégustation de mars.

À la **Ferme des sept Lunes**, Jean Delobre se définit comme paysan-vigneron. Sa ferme lui ressemble, elle affiche un look décontracté, entretenu sans rigueur, authentique. De son côté paysan, il a gardé le respect de la nature et la méfiance vis-à-vis des artifices en tout genre. Il croit par conséquent à la culture biodynamique pour laquelle il s'est véritablement engagé avec d'autres paysans. Issue en droite ligne de ses convictions, la protection des vins par le soufre le titille, il voudrait pouvoir s'en passer mais ne sous-estime pas le danger que cela représenterait. Alors il en met le moins possible comme tous les vigneron

qui réfléchissent. En 2010, année de grande élégance, Jean déplore une toute petite récolte.

Dernière étape au sud de Lyon, le **Domaine du Chêne** où sont arrivés en renfort, Anaïs la fille et Julien le fils, à la grande satisfaction de leurs parents. La journée commencée à onze heures le matin se passe à goûter toutes les déclinaisons de la syrah et du viognier élaborés par l'exploitation ainsi qu'à écouter les propos toujours intéressants de Dominique et Marc Rouvière. Autour des barriques ou à table, ou encore dans le joli caveau de dégustation, le temps s'écoule sans que l'on s'en rende compte. Nous devons passer outre de Lyon ce soir mais finalement nous ne partons en Beaujolais que demain matin.

Millésimes

Suave, onctueux, 2009 possède toutes les qualités pour ravir les amateurs de syrah. 2010 lui confère une touche de vivacité.

Nos vins préférés

Domaine Alain Graillet, Crozes-Hermitage rouge 2009

Equis, Crozes-Hermitage Equinoxe 2009

Domaine Philippe et Vincent Jaboulet, Crozes-Hermitage Nouvelère 2007

Ferme des sept Lunes, Saint-Joseph rouge 2009

Domaine du Chêne, Saint Joseph Anaïs 2009.

Un restaurant

L'Atelier d'Antoine, Route de Gerbey à Chonas L'Ambellan pour la finesse de sa cuisine et le choix des vins.

BEAUJOLAIS, MÂCONNAIS.

Les Terres Dorées ont bien grandi depuis les premiers Beaujolais élaborés par Jean-Paul Brun. Le personnage, à force de ténacité et d'innovation, s'est fait connaître par monts et par vaux, poursuivant le but de sortir le Beaujolais

et la médiocrité où beaucoup le maintenait. Il gère maintenant 45 hectares qui produisent du Beaujolais, des Côtes de Brouilly, du Fleurie, du Morgon, du Moulin-à-Vent et même de la roussanne en vin de pays. En plus, il a entrepris d'aider une parente veuve qui possède du Côte-Rôtie et du Condrieu, il lui prodigue ses conseils et vinifie ses vins. Voilà un homme bien occupé et l'on ne s'étonnera pas qu'il soit souvent fatigué !

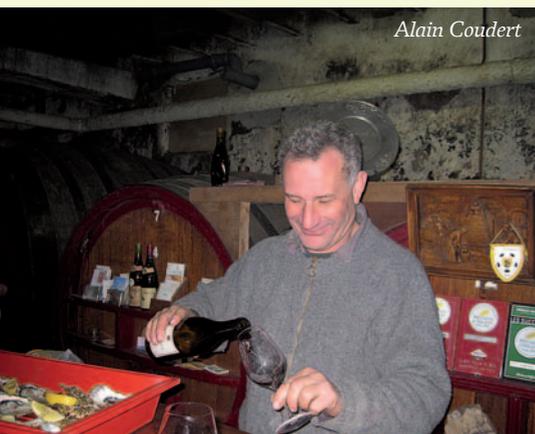
Si 2009 peut être sacré millésime du gamay, 2010 lui dispute le podium. Voici deux années qui devraient enlever les réticences des derniers boudeurs, à moins que décidément, ils n'aient pas le vin.

Certains abandonnent leurs exploitations ou découragent leurs enfants de les reprendre tandis que d'autres redressent fièrement la tête et défendent leurs terroirs avec ardeur, compétence et enthousiasme. C'est le cas des impénitents, ainsi nommés à Morgon parce qu'ils se montrent intransigeants envers toute dénaturation du cru, ils désignent le **Domaine Louis-Claude Desvignes** repris en mains par Emmanuelle et Benoît Desvignes, frère et sœur. Ils ont donné ce nom d'impénitents à leur meilleure cuvée de 2009, une cuvée destinée au vieillissement. Les deux jeunes gens mettent tout en œuvre pour redonner au Morgon son lustre d'antan, il faut savoir que juste après la guerre, les fûts de Fleurie et de Morgon se vendaient au même prix que le Châteauneuf-du-Pape. Aidés par deux millésimes exceptionnels, ils réhabilitent le gamay en qualité et en prix. Pourquoi un gamay bien élevé vaudrait-il moins qu'une syrah? Jules Chauvet, scientifique du vin et figure emblématique de la région, s'il le pouvait sous terre, manifesterait certainement son bonheur de voir renaître la noblesse des crus. Pour s'en convaincre, il faut goûter, sans préjugés.

Présent à la dégustation de mars.

Au **Domaine du Tremblay**, le gamay a trouvé un autre défenseur. En complicité avec ses amis Desvignes, Eric Janin ne ménage pas non plus sa peine afin de doter ses Moulin-à-Vent de toutes les vertus du grand vin. Il vient d'acquérir un nouveau terroir auquel il croit beaucoup, la culture biologique dont il le fera bénéficier ne pourra que lui être bénéfique. En attendant, la cuvée Grenieriers reste le vin au meilleur potentiel de garde.

Les collines du Beaujolais flattent notre œil comme ses vins réjouissent nos papilles. Près de la Madone qui veille tout en haut de Fleurie, nous nous extasions, la nuit, d'un paysage ouaté percé de lumières puis d'un lever de soleil flamboyant sur le vignoble d'où montent les volutes de la taille.



Alain Coudert

La tenue exemplaire du dernier millésime se confirme au **Clos de la Roilette**. Alain Coudert et sa femme Odile personnifient l'accueil en Beaujolais. Ici ne cessent jamais les allées et venues d'amis et clients, personne ne semble déranger. Le «petit coup» est toujours offert avec le sourire.

Autour de Lyon, dans un large périmètre, on fête les conscrits, c'est-à-dire toutes les personnes d'un village qui ont atteint 20, 30, 40, 50, 60 ans et

plus... Des chars sont confectionnés et défilent bruyamment, les libations qui les accompagnent peuvent durer plusieurs jours. C'est leur carnaval à eux. A Fleurie, les réjouissances ont lieu le dernier week-end de janvier. Alain fait partie des cinquantenaires de 2011. Alors que nous allons partir au restaurant, une petite troupe d'amis envahit le chai et rapporte, prétexte-t-il, les éléments d'un char démonté. Puis soudain surgissent cageot d'huîtres, saucisson, pain et bouteilles de Champagne. Impossible de s'éclipser et pourquoi boudier son plaisir? On boit moult Fleurie 2010 mis en bouteilles quelques heures auparavant, des magnums plus quelques autres bouteilles venues d'ici et là. On chante, on danse même jusqu'à une heure avancée de la nuit. Nous regagnons cependant notre lieu de séjour préféré à Fleurie, hôtel gratuit à la vue imprenable, le Col de la Madone. Au matin, la Madone est toute enveloppée de brouillard, nos esprits aussi.

Beaujolais et Mâconnais se mélangent aux confins sud de la Saône-et-Loire. Pouilly-Fuissé, Solutré, succèdent aux crus les plus réputés du Beaujolais. Du rouge on passe au blanc, et non le moindre.

Le brouillard joue à cache-cache avec le soleil. Il s'effiloche parfois et permet aux rayons solaires d'éclairer le paysage. Ainsi, en route vers la Roche de Solutré, celle-ci nous apparaît subitement, immense, alors que nous sommes à ses pieds. La campagne se découvre : vignes, prés, bois et maisons se repaissent de lumière.

Après avoir exercé leur métier d'architecte en Italie, Claire et Fabio ont choisi de reprendre la propriété viticole appartenant à la famille de Claire, le **Château des Rontets**, délaissée depuis quelque temps. Sans expérience, sans connaissance particulière en matière de culture et de vins, avec leur seul amour

du travail bien fait, ils se sont formés sans idées préconçues et ont apporté un regard neuf. L'appellation Pouilly-Fuissé, championne du désherbage, en avait bien besoin. Si le couple revendique toujours le titre d'apprentis, il s'applique néanmoins à agir sur tous les aspects qui créent un véritable vin de terroir. Il possède aussi une parcelle de Saint-Amour que Fabio, puriste dans l'âme, s'essaie à vinifier avec un minimum de soufre.

La roche de Solutré



A Quintaine, Gauthier Thévenet prend progressivement les rênes des exploitations familiales, succédant à son père Jean, pilier contestataire dans l'aire de Viré-Clessé. Il nous semble bien que le rajeunissement ainsi opéré ne nuira en rien à l'excellence des vins un peu particuliers produits par les Thévenet et associé. Outre les vins réalisés sur les trois domaines – **Roally, Emilian Gillet, Bongran**, une cuvée de Mâcon-Villages vient d'être créée. Elle rassemble les vins récoltés sur les trois propriétés qui ne sont pas classés en Viré-Clessé.

Vins un peu particuliers, disons-nous. En effet, est-ce le terroir ou la manière de vinifier qui confère aux vins un moelleux unique et séducteur? Sans doute un peu les deux.

Le dimanche 13 février, nous rejoignons un couple d'amis à Tournus, au restaurant **Aux Terrasses**. Cette adresse nous a été recommandée et elle le mérite amplement. Etoilé, l'établissement propose une cuisine sérieuse à base de produits sélectionnés, agrémentée sans excès d'une touche d'exotisme. Il en coûte 45 € pour entrée, plat, fromage et dessert. Le jeune chef aime le vin et s'entoure des meilleurs vignerons ; il en fait profiter ses clients en pratiquant des prix vraiment mesurés. Le tout servi avec le sourire malgré l'affluence d'une veille de Saint-Valentin.

Millésimes

Si 2009 est sans conteste l'année du gamay, 2010 offrira des Beaujolais à boire sans modération. En chardonnay, 2009 apporte moelleux et volume sans mollesse toutefois. La droiture du 2010 nous plaît beaucoup.

Nos vins préférés

Terres Dorées, Beaujolais ancien 2010
Domaine L.Cl. Desvignes, Morgon Javernières 2009 et cuvée «Les Impénitents» 2009
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2009
Clos de la Roilette, Fleurie Tardive 2010
Château des Rontets, Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2009
Domaine Emilian Gillet, Viré-Clessé 2008
Domaine de la Bongran, Viré-Clessé 2005

Un restaurant Aux Terrasses à Tournus pour sa cuisine goûteuse, ses prix mesurés et son choix de vins.

CÔTE D'OR ET JURA.

Lundi 14, nous reprenons le travail en nous dirigeant vers la Côte d'Or. Meursault d'abord et les chais de **Thierry et Pascale Matrot**. A l'encontre de nombreux propriétaires de la commune, Thierry Matrot n'utilise pas de bois neuf pour donner de la rondeur à ses vins. Il

croit davantage à une culture bien menée pour leur apporter profondeur, longueur et longévité. Il convient de se montrer attentif aux premières gorgées afin d'en saisir toute la complexité, surtout quand le vin est jeune. Mais plus il vieillit, plus il se développe et justifie la réputation mondiale du Meursault. Les rouges eux aussi s'épanouissent avec le temps. Qui va piano, va sano.

Thierry Matrot nous apprend que sa fille aînée et son compagnon reprendront en avril le restaurant «Le Chevreuil», vieille maison de tradition à Meursault. **Présent à la dégustation du printemps.**

Tout près de Beaune, nous sommes bientôt au **Domaine Jean Guiton**. C'est le fils Guillaume qui vinifie depuis 2003. Jean, son père, n'a jamais abandonné les labours. Propriétaires de huit hectares environ, les Guiton possèdent quelques belles appellations autour et dans Beaune : Beaune d'abord, Savigny, Pernand-Vergelesses, Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Pommard. Des noms évocateurs d'émotion mais surtout des vins vinifiés avec une maîtrise de plus en plus accomplie. Quelle finesse, quelle élégance, quel équilibre dans les vins de 2008 et 2010, du vrai pinot bonheur. 2009, plus dense comme il se doit, évite les pièges de la lourdeur et de la mollesse et offre une magnifique structure. Voilà un jeune vigneron avec qui il faudra compter.

Mis en retard par l'enthousiasme éprouvé au Domaine Guiton, nous arrivons tard au **Domaine Charlopin**. Pourtant les vins à déguster y sont nombreux tant Philippe et Yann gèrent maintenant un grand nombre d'appellations, plus de trente en Côtes-de-Nuits et Côtes-de-Beaune et jusqu'à Chablis. Les vins de 2010, en pleine gestation, demandent à être revus. Les 2009 méritent la superbe réputation du millésime.

Dernier rendez-vous en Côte d'Or, le Château de **Chorey-lez-Beaune**. Ici un drame s'est joué début décembre. Benoît Germain qui dirigeait la propriété familiale, victime d'une dépression chronique, s'est donné la mort. Son père, François Germain, retraité depuis plusieurs années, s'est trouvé obligé de reprendre du service, aidé par sa fille aînée. Nous avons trouvé une famille dans la peine mais faisant face.

Les derniers millésimes ont été récoltés et vinifiés par Benoît. Fidèles à sa manière, les vins se montrent fermes avec une belle minéralité. Paradoxe : ils comptent sur l'avenir pour donner le meilleur d'eux-mêmes.

L'essentiel de notre périple se termine. Il reste juste une petite escapade de deux jours dans le vignoble du Jura pour prendre une commande au **Domaine Berthet-Bondet**. Le Jura, ce sont des vallées, des pics, des cirques de vignes, des villages perchés comme Château-Chalon, des reculées ou falaises abruptes travaillées au burin par un sculpteur géant. Ce sont aussi des vins de savagnin sous voile, dévoilés ou mis en bouteilles au bout de trois ans pour les Côtes de Jura, de six ans pour le Château-Chalon. Des vins déroutants qui troublent certains amateurs et en enchantent d'autres par leur finesse et leur longueur pénétrante. Les millésimes s'avèrent moins déterminants en raison de l'oxydation recherchée.

Millésimes

Puissance et rondeur pour les 2009, finesse et élégance pour les 2010.

Nos vins préférés

Thierry et Pascale Matrot, Meursault Charmes 2008

Domaine Jean Guiton, Bourgogne 2009, Ladoix-Serrigny 2008, Savigny-les-Beaune 2008

Domaine Charlopin, Clos Vougeot 2009 et 2010

Château de Chorey, Pernand-Vergelesses blanc 2010

Domaine Berthet-Bondet, Château-Chalon 2003

Nous avons pris infiniment de plaisir tout au long de cette balade dédiée à la vigne et au vin. Le vin ! Quel formidable vecteur de convivialité ! Quel bonheur de partager autour d'une table la diversité des terroirs, d'en deviser agréablement tout en célébrant l'amitié qui nous unit maintenant, après plus de trente ans à se côtoyer, à ces merveilleux dispensateurs de joie que sont les vignerons. Hommes ou femmes de conviction, travailleurs et fêtards, ils représentent un art de vivre que les gens stressés et pressés, les gens sérieux, devraient méditer. Prendre le temps d'apprécier, de goûter le sel de la vie ne nuit pas à la clarté de l'esprit. Au contraire, il s'en trouve stimulé, élevé vers les choses essentielles.

Il y a les hommes mais aussi les paysages qui les entourent. Beaucoup de lieux se

quittent à regret tant leur beauté touche au cœur.

Quand nous quittons le Franche-Comté pour la région Champagne-Ardenne, ça sent l'écurie. Cependant il reste une dernière escale au lac du Der-Chantecoq dans la Haute-Marne. Face au lac assoupi dans sa robe d'hiver, comme seuls au monde, nous profitons de nos derniers temps de nomades. Langoustines poêlées, lapin aux thym et romarin de Puéchabon, riesling et Coteaux-du-Languedoc 1999 clôturent notre séjour en apothéose comme le concerto de Tchaïkovsky qui accompagne nos agapes.

Les pages de l'atlas tournent à l'envers. Rocroi, Chimay, Beaumont, Solre/Sambre. Point final.

Château-Chalon



Sommaire

Les Beaux Voyages autour du vin 3-10. 23-31

TARIF

CEE divers 11

CEE France, Champagne, Alsace, Bourgogne 12

Mâconnais, Beaujolais 13

Jura, Bugey, Côtes du Rhône 14

Provence 16

Languedoc 17

Roussillon, Sud-Ouest 18

Bordeaux 19

Charente, Loire 20

Normandie, Eaux-de-vie 21

Liqueurs 22

Abonnement-vins 22

Vente en Primeur

Domaine de Trevallon

BLANC

Domaine de Trevallon 2010

44,00 € net

ROUGE

Domaine de Trevallon 2009

36,00 € net

Domaine de Trevallon 2009 en magnum

74,00 € net

Paiement au plus tard le 30 avril - Disponible début 2012

Vue sur Saint-Guillem le Désert

MAISON

MOSTADE-GOBERT

NÉGOCIANTS IMPORTATEURS EN VINS FINS

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

e-mail : etsmostade@hotmail.com. Site internet : <http://users.belgacom.net/mostade>

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

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

Le samedi de 10h à 18h non stop