





10, Rue Saule-Godaux – 6560 SOLRE-SUR-SAMBRE

© 071/55.52.49 - Fax: 071/55.42.04 - E-mail: etsmostade@hotmail.com

# Les beaux voyages autour du vin

Nous sommes partis le lundi 30 avril pour un voyage de cinq semaines au cœur de l'Europe, toujours avec notre maison mobile sur le dos, comme des escargots. Le but, s'il en fallait un, s'appelait Rogljevo en Serbie, tout à l'est, aux confins de la Roumanie et de la Bulgarie. France, Allemagne, Autriche, Italie, Slovénie, Croatie, Serbie, Bulgarie, Hongrie nous ont vus passer et nous attarder plus ou moins longtemps. Si nous n'avons pas pénétré en Roumanie, nous avons longuement longé ses frontières en remontant le cours du Danube.

#### **LES LANGUES**

Quel festival de langues! Notre « english travelling » comme je l'appelle nous a permis de parer à l'élémentaire mais notre oreille a épousé toutes les sonorités qui se succédaient. La radio, souvent à l'avance, la préparait à de nouvelles musicalités. Ainsi l'Alsace, qui ne parle pas vraiment l'allemand, annonçait l'Allemagne et l'Autriche (ouf, une langue pour deux pays). Après le Col du Brenner, l'allemand s'efface progressivement pour l'italien, cependant qu'au Frioul, on parle le frioulan et qu'à la frontière

slovène, le slovène l'emporte sur l'italien. Heureusement tout le monde comprend l'italien. La langue slovène se prétend unique mais un certain nombre de mots nous ont paru semblables au serbo-croate. Le serbocroate que l'on a tenté d'imposer au peuple yougoslave qui s'ingénie maintenant, depuis la guerre, à accentuer les différences entre le serbe et le croate. Mais, en réalité, tout le monde se comprend aussi. Quand l'écriture cyrillique s'en mêle, c'est nous qui nous emmêlons. A la frontière bulgare, il semble bien que l'on parle la même langue qu'en Serbie tandis qu'un peu plus au nord, le serbe se métisse d'un dialecte roumain. Les hommes se moquent des frontières officielles d'autant plus qu'elles sont sujettes à bouleversement. En Hongrie, on parle le hongrois, langue mystère dont on dit qu'elle n'appartiendrait pas aux langues indo-européennes. Reconnaissons que nous manquons totalement d'expérience pour identifier à coup sûr les différentes consonances, tellement étrangères à nos oreilles. A la radio, il y a longtemps que l'on ne comprend plus rien, mon mari, accro à la météo, en est frustré. Mais la musique donne des indications selon l'influence ottomane ou tzigane quand elle n'est pas tout bonnement internationale.

Quelle complexité dans ce meltingpot de langues. Quelle difficulté sans doute pour l'Europe mais quelle diversité, quelle richesse et quelle excitation pour les voyageurs. Et quelle facilité l'euro quand les pays parcourus l'ont adopté.

#### **LES PAYSAGES**

Le Danube, nous l'avions déjà rencontré en Hongrie et en Autriche, en Allemagne même quand, modeste encore, il creuse son chemin à partir de la Forêt Noire. Mais nous ne l'imaginions pas aussi grandiose, aussi jusqu'à Vukovar, tristement célèbre, en Croatie. En remontant le fleuve à partir de Klavodo en Serbie, le spectacle qu'il offre est absolument époustouflant. Il creuse des gorges profondes appelées « portes de fer », sauvages et pratiquement intactes. Le tourisme de masse ne l'a

Les portes de fer



magnifiquement beau en certains endroits de son cours. Pendant plusieurs jours nous avons épousé sa course qu'il poursuit jusqu'à la Mer Noire en Roumanie. Nous l'avons suivi de Vidin en Bulgarie pas encore envahi, c'est une chance en même temps qu'un atout inexploité pour le pays.

Quelques plages sont bien aménagées dans les petites villes qui le bordent mais leur conception



Le Danube au coucher du soleil

reste vieillotte. Tout de même, près de Djoni Milanovac, il existe un musée archéologique flambant neuf, superbement intégré à l'environnement, qui devrait attirer du monde. De Vidin en Bulgarie, nous retiendrons l'état de délabrement, la tristesse généralisée. Cependant en pénétrant plus avant dans le pays, on découvre la forteresse naturelle de Belogradcik perchée au-dessus de la ville. Nous l'avons parcourue par temps de brouillard, ce qui pimentait

Torrent en Autriche



davantage encore son ambiance mystérieuse. A l'autre bout, nous appréhendions de traverser Vukovar où tant de drames se sont déroulés il n'y a pas si longtemps. Bien sûr, beaucoup de maisons et d'édifices abandonnés donnent à voir l'acharnement des armes contre eux mais la ville renaît et affiche sa vitalité. C'était jour de marché quand nous sommes passés, jour aussi d'une brocante aux livres, le soleil brillait et chacun déambulait avec plaisir.

De l'Italie à l'Autriche, la traversée des Dolomites reste un spectacle éblouissant, impressionnant même.

Ljubjana



La balade perdure comme des cartes postales en enfilade. Le Tyrol autrichien comme la Bavière montagnarde, avec leurs chalets en bois fleuris et rieurs, leurs torrents impétueux bondissant de pierres en pierres, tels des éclairs vifargent coupant le vert omniprésent, saturent les yeux de mille et un bonheurs. La population, très attachée à ses traditions, se montre-t-elle à la hauteur de ses paysages enchanteurs?

Notre parcours était aussi jalonné de villes remplies d'histoire qui auraient mérité notre intérêt. Nous avons choisi de nous arrêter à Salzburg, cité toute entière dédiée à Mozart, et à Ljubljana, capitale de la Slovénie, dont le charme nonchalant nous a beaucoup plu.

#### **LES VINS**

Notre premier rendez-vous vinicole, au cinquième jour du voyage, nous a amené dans le Haut-Adige, à Mezzolombardo, auprès d'Elisabetha Foradori. Voilà près de vingt ans que nous avions fait la connaissance de cette grande dame du vin et certains



Elisabetha Faradori et les amphores

d'entre vous se souviendront peut-être de son vin le plus abouti, le Granato.



Au début des années nonante, alors que les coopératives locales tiraient la production vinicole vers le bas, Elizabetha a voulu démontrer que le teroldego, cépage autochtone, pouvait donner autre chose qu'un vin rouge banal. Elle a donc soigné la vinification, s'inspirant des méthodes appliquées par des régions jouissant d'une grande antériorité. Ces procédés aboutissent, au final, à internationaliser les vins, ils sont certes de qualité mais sans caractère



A Rogljivo, les caves revivent

particulier. Cette uniformisation a fini par lasser Elisabetha, et c'est ainsi qu'elle a entrepris une deuxième mutation. Cette fois, c'est à la culture qu'elle s'est attaquée. Autour d'elle le productivisme sévit, la mécanisation fait rage, la qualité autant que les prix chutent.

Initiée par quelques vignerons réputés, dont Kredenweiss, elle s'est intéressée à la biodynamie. Elle s'est sentie proche de cette manière de cultiver qui rapproche les passionnés de terroir. Observer la nature, respecter ses rythmes et sa spécificité, la comprendre enfin dans son environnement propre, ce qui on s'en doute prend pas mal de temps, amène le biodynamiste à créer une symbiose harmonieuse entre la terre qui produit le raisin et le vin que l'on savoure. Hommes pressés s'abstenir car le «slow-food, » exige autant d'attention pour créer que pour déguster. La vigneronne a adhéré au plus profond d'elle-même, depuis 2008, elle y consacre toute son énergie. Cohérente jusqu'au bout, elle a renoué avec la vinification en amphores, l'argile prolongeant la terre, mère nourricière du raisin, permet au fruit de poursuivre sa mutation en douceur. Rien de tel qu'une femme sensible pour percevoir et mettre en valeur toutes les nuances d'un labeur minutieux.

Pour les vins blancs, elle s'est inspirée d'une méthode ancienne qui consiste à laisser macérer les peaux avec le jus, non pas quelques heures comme cela se pratique pour la macération pelliculaire, mais deux mois et plus encore selon le choix du vinificateur. Cette manière de faire, nous la retrouverons à la frontière italo-slovène où nous nous rendons juste après. A notre demande, Elisabetha nous donne quatre adresses de viticulteurs qu'elle juge authentiques dans cette région, deux autour de Gorizia et deux autour de Trieste.

Autour de Gorizia, l'une en Italie, l'autre en Slovénie, les vins blancs goûtés nous laissent un peu sur

# **TARIF**

#### SIGNIFICATION DES SIGNES.

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

Mises d'origine la blle HT la blle €

### **HORS CEE**

# Serbie, Francuska vinarija Rogljevo d.o.o. à Negotin

Istina (riesling) 2009	0	8,35	10,10
Poema 2009 (riesling, muscat, tamjanika, grasevina)	0	8,84	10,70
ROUGES			

# Obecanie

(ancienne variété de gamay) 2009	0	10,25	12,40
Tajna (cabernet sauvignon) 2009	0	19,96	24,15

# **CEE - DIVERS**

# Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

#### **BLANCS**

Rivaner 2010, 2011	0	3,22	3,90
Auxerrois 2010	0	5,29	6,40

# Italie, Propriet à Sperino à Lessona

D	$\alpha_I$	10	$\Gamma$
ĸ	л.	/(7	ヒン

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 2009	0	14,88	18,00
Cepparello 2001		30,12	36,45
Cepparello 2006	0	38,51	46,60

# Portugal, Casal Figueira à Vermelha BLANCS

Casal Figueira Vinhas Velhas 2010	8,76	10,60
Casal Figueira «Antonio» 2009	<b>(F)</b> 10,99	13,30

# Portugal,

# Quinta do Infantado à Covas

ROUGF	

Douro red bio 2008

,	,
8,14	9,85
	·

11 98 14.50

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

# Portugal,

#### Maison Barros à Vila Nova de Gaia

PORTO EN TOURIE DE 5 LITRES (TOURIE FACTURÉE 4  $\in$ )

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

# Espagne,

#### Dominio del Bendito à Toro

#### **ROUGE**

#### Espagne,

#### Quinta de la Quietud à Toro

#### ROUGES

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

#### Espagne,

### Olivier Rivière, Rioja

#### ROUGE

Rioja Ganko El Cabezota 2007, 2008	13,06	15,80
moja danko Er oabezota 2007, 2000	10,00	10,00

Mises d'origine	la bile HT	la blle €	Maison Josmeyer à Wintzen	heim	
Espagne,			BLANCS		
Alzania à Los Arcos			Pinot du Printemps 2010	9,30	11,25
ROUGE			Pinot Auxerrois «H» 2008	16,20	19,60
	07.44	77.00	Riesling Kottabe 2009	13,43	16,25
Alzania Selección Privada 2002 Navari	a 27,44	33,20	Riesling Les Pierrets 2002	18,60	22,50
Espagne, Mas Estela			Riesling Grand Cru Hengst 2009	29,50	35,70
à Selva de Mar			Pinot gris Fromenteau 2007, 2010 🕦	15,25	18,45
ROUGES			Gewürztraminer Les Folastries 2010	16,03	19,40
Vinya Selva de Mar 2006	16,24	19,65	14: EE M: 1 1 22	•1	1/
Vi dolc Natural 50 cl	<b>E</b> 28,26	34,20	Maison F.E. Trimbach à Rib	eauvil	le
			BLANC		
			Riesling		
CEE - FRANC	CE		Cuvée Frédéric Emile 2006	31,32	37,90
CHAMDACA	TE		POLIDOGGIA		
CHAMPAGI	VE.		BOURGOGN	1	
Domaine Paul Bara					
à Bouzy Grand Cru 100%			YONNE		
, and the second			Domaine Philippe Charlopin	n	
Champagne brut	21,07	25,50	à Gevrey-Chambertin		
Champagne brut en demi-bouteille	11,24	13,60			
Champagne Grand Rosé	22,81	27,60	BLANCS		
Champagne brut 2000 Champagne brut 2004	24,88 25,33	30,10 30,65	Chablis 2009	15,70	19,00
Champagne Champagne	20,00	30,03	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume 2009	23,88	28,90
Comtesse Marie de France 1999					
Blanc de Noirs 100%	38,02	46,00	CÔTE D'OR		
			Clos de la Perrière à Fixin		
ALSACE			BLANC		
7107132			Fixin 1er Cru		
Maison Martin Schaetzel			Clos de la Perrière 2005, 2006	59.50	72,00
à Ammerschwihr				,	,
			ROUGE	47.07	E0 0-
BLANCS	= 0.5		Fixin 1 <sup>er</sup> Cru Clos de la Perrière 2005	47,93	58,00
Sylvaner vieilles vignes 2009,	7,69	9,30	Domaine Philippe Charlopin	n	
Riesling réserve 2009, 2010	9,01	10,90	à Gevrey-Chambertin		
Pinot Blanc Vieilles Vignes 2010 Muscat Réserve 2010	9,63	11,65			
	10,58 15,29	12,80 18 50	BLANCS	10.50	07 70
Pinot gris Kaefferkopf 2009 Gewürztraminer cuvée Isabelle	13,28	18,50	Marsannay en Montchenevoy 2006	19,59	23,70
2005, 2007, 2008, 2009	16,94	20,50	Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> cru Sousfrétille 2008	31,40	38,00
Riesling Schlossberg 2007	19,92	24,10	Puligny-Montrachet 2005, 2006	36,49	44,15
Riesling Rangen de Thann 2006	27.85	33 7N	Contan Charlemagne 2007	71.00	07.00

Corton-Charlemagne 2007

87,00

71,90

33,70

27,85

Riesling Rangen de Thann 2006

Mises d'origine	la b	blle HT	la blle €	MÂCONNAIS			
ROUGES				Château de Rontets à Fuis	ssé		
Marsannay en Montchenevoy 2009 Morey-Saint-Denis 2008, 2009		),50 9,42	24,80 35,60	BLANCS			
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 20	09 36	5,49	44,15	Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2009 Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2008		15,12 20,25	18,30 24,50
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2000 Bourgogne Franc-de-Pied 2008	42	9,34 2,98	47,60 52,00	Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2009	Ē	21,24	25,70
Charmes-Chambertin 2006, 2008 Echezeaux 2008	69 <b>(F)</b> 69	9,00 9.00	83,50 83,50	Domaines Thévenet à Qu	inta	aine	
	<b>) (F)</b> 7		94,00	BLANCS			
Clos Vougeot 2006, 2008 Mazis Chambertin 2008	69 <b>(F)</b> 70	9,00 0,25	83,50 85,00	Viré-Clessé Domaine de Roally 2009, 2010 Viré-Clessé	0	10,54	12,75
Domaine Jean Guiton à Blig	mv-le	es-Be	eaune	Domaine Gillet 2008, 2009	0	12,89	15,60
ROUGES	, <i>,</i>			Mâcon-Villages Domaine de La Bongran 2001		17,23	20,85
Bourgogne 2009, 2010 Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> cru, Les Peuillets 2008	<b>1</b> 0	0,00 7,07	12,10 20,65	Viré Clessé Domaine de La Bongran 2004, 2005	0	17,48	21,15
Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> cru,	17	,07	20,03	Maison Trénel à Charnay	-Lè	s-Mâ	con
Les Peuillets 2009 Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Sizies 2008		3,60 7,44	22,50 21,10	Crème de Cassis des Hautes-Côtes de Nuits		13.06	15,80
Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Sizies 2009 Ladoix 1 <sup>er</sup> cru, Les Corvées 2009		9,67 9,67	23,80 23,80	des Hautes-ootes de Naits		10,00	13,00
Pommard 2009		5,62	31,00	BEAUJOLAIS			
	25	5,62		BEAUJOLAIS  Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane	es		
Pommard 2009  Domaine du Château de C	25	5,62		Domaine des Terres Doré	es		
Pommard 2009  Domaine du Château de Câ Chorey-les-Beaune  BLANC	25	5,62 <b>ey</b>		Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100	es	8,76	10,60
Pommard 2009  Domaine du Château de Ca Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES	25 <b>Chore</b>	5,62 <b>ey</b>	31,00	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100  BLANC	es	,	·
Pommard 2009  Domaine du Château de Ca Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru	25 <b>Chore</b>	5,62 <b>ey</b>	31,00	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100	es	8,76 8,35	10,60 10,10
Pommard 2009  Domaine du Château de Ca Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru  Domaine de Saux 2001  Beaune 1er cru	25 <b>Chore</b> (F) 21 (F) 23	5,62 ey 1,61	31,00 26,15 27,90	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100  BLANC Beaujolais 2010  ROUGES L'Ancien, Beaujolais 2010		8,35 7,93	10,10 9,60
Pommard 2009  Domaine du Château de Ca Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru Domaine de Saux 2001  Beaune 1er cru cuvée Tante Berthe 2001	25 <b>Chore</b> (F) 21 (F) 23 (F) 53	5,62 ey 1,61 3,06	31,00 26,15 27,90 65,15	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE  Rosé FRV100  BLANC  Beaujolais 2010  ROUGES	© O	8,35	10,10
Pommard 2009  Domaine du Château de Ca Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru Domaine de Saux 2001  Beaune 1er cru cuvée Tante Berthe 2001  Thierry et Pascale Matrot	25 <b>Chore</b> (F) 21 (F) 23 (F) 53	5,62 ey 1,61 3,06	31,00 26,15 27,90 65,15	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100  BLANC Beaujolais 2010  ROUGES L'Ancien, Beaujolais 2010	0	8,35 7,93	10,10 9,60
Pommard 2009  Domaine du Château de Câ Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru Domaine de Saux 2001  Beaune 1er cru cuvée Tante Berthe 2001  Thierry et Pascale Matrot  BLANCS	25 Chore  © 21  © 23  © 53  à Mo	ey 1,61 5,06	26,15 27,90 65,15 sault	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100  BLANC Beaujolais 2010  ROUGES L'Ancien, Beaujolais 2010  Côtes de Brouilly 2010	0	8,35 7,93	10,10 9,60
Pommard 2009  Domaine du Château de Ca Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru Domaine de Saux 2001  Beaune 1er cru cuvée Tante Berthe 2001  Thierry et Pascale Matrot	25 Chore © 21 © 23 À Mo 25	5,62 ey 1,61 3,06	31,00 26,15 27,90 65,15	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100  BLANC Beaujolais 2010  ROUGES L'Ancien, Beaujolais 2010  Côtes de Brouilly 2010  Château de Rontets à Fuis	<b>0</b>	8,35 7,93	10,10 9,60
Pommard 2009  Domaine du Château de Câ Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru Domaine de Saux 2001  Beaune 1er cru cuvée Tante Berthe 2001  Thierry et Pascale Matrot  BLANCS  Meursault 2007, 2008  Meursault-Charmes 1er Cru 2008  Meursault-Perrières 1er Cru 2007, 20	25 Chore  © 21  © 23  © 53  à Mo 25 37 08 47	ey 1,61 5,06 6,06 6,06 7,19 7,11	26,15 27,90 65,15 sault 30,50 45,00 57,00	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100  BLANC Beaujolais 2010  ROUGES L'Ancien, Beaujolais 2010 Côtes de Brouilly 2010  Château de Rontets à Fuis	<b>O</b> sssé	8,35 7,93 9,67	10,10 9,60 11,70
Pommard 2009  Domaine du Château de Câ Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru Domaine de Saux 2001  Beaune 1er cru cuvée Tante Berthe 2001  Thierry et Pascale Matrot  BLANCS  Meursault 2007, 2008  Meursault-Charmes 1er Cru 2008  Meursault-Perrières 1er Cru 2009	25 Chore  © 21  © 23  © 53  à Mo 25 37 08 47	ey 1,61 5,06 6,06 6,06 6,06 7,19	26,15 27,90 65,15 sault 30,50 45,00	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100  BLANC Beaujolais 2010  ROUGES L'Ancien, Beaujolais 2010 Côtes de Brouilly 2010  Château de Rontets à Fuis  ROUGE Saint-Amour 2010	<b>O</b> sssé	8,35 7,93 9,67	10,10 9,60 11,70
Pommard 2009  Domaine du Château de Câ Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru Domaine de Saux 2001  Beaune 1er cru cuvée Tante Berthe 2001  Thierry et Pascale Matrot  BLANCS  Meursault 2007, 2008  Meursault-Charmes 1er Cru 2008  Meursault-Perrières 1er Cru 2007, 20	25 Chore © 21 © 23 à Ma 25 37 08 47 49	ey 1,61 5,06 6,06 6,06 7,19 7,11	26,15 27,90 65,15 sault 30,50 45,00 57,00	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100 BLANC Beaujolais 2010 ROUGES L'Ancien, Beaujolais 2010 Côtes de Brouilly 2010  Château de Rontets à Fuis ROUGE Saint-Amour 2010  Clos de la Roilette à Fleur ROUGES Fleurie 2010, 2011	O sssé	8,35 7,93 9,67 11,98	10,10 9,60 11,70 14,50
Pommard 2009  Domaine du Château de Câ Chorey-les-Beaune  BLANC  Meursault Les Pellans 2008  ROUGES  Beaune 1er cru Domaine de Saux 2001  Beaune 1er cru cuvée Tante Berthe 2001  Thierry et Pascale Matrot  BLANCS  Meursault 2007, 2008  Meursault-Charmes 1er Cru 2008  Meursault-Perrières 1er Cru 2009  Puligny-Montrachet	25 Chore   © 21   © 23   © 53   A Mo    25   37   08   47   49   37	ey 1,61 5,06 6,06 eurs 7,19 7,11 3,17	26,15 27,90 65,15 sault 30,50 45,00 57,00 59,50	Domaine des Terres Doré à Charnay-Lozane  PÉTILLANT-ROSE Rosé FRV100  BLANC Beaujolais 2010  ROUGES L'Ancien, Beaujolais 2010 Côtes de Brouilly 2010  Château de Rontets à Fuis ROUGE Saint-Amour 2010  Clos de la Roilette à Fleur ROUGES	O sssé	8,35 7,93 9,67	10,10 9,60 11,70

Mises d'origine	la blie HT	la blle €	Domaine Bastide du Claux		
ROUGES			à La Motte d'Aigues		
Crozes-Hermitage Nouvelère 2009 Cornas 2007	<b>1</b> 4,38 30,41	17,40 36,80	BLANC Vin de pays du Vaucluse «chardonnay» 2010	) 8,51	10,30
Domaine Graillot à Pont de	e l'Isèr	e	ROUGES		
BLANC			Côtes du Luberon Malacare 2010	7,27	8,80
	13,47	16,30	Côtes du Luberon Le Claux 2009	9,50	11,50
ROUGE			Domaine Pélaquié		
Crozes-Hermitage 2010	<b>1</b> 3,47	16,30	à Saint-Victor-La-Coste		
<b>Equis (Maxime Graillot et</b>	Thoma	as	BLANC		
Schmittel) à Pont de l'Isère			Côtes-du-Rhône Laudun 2010, 2011	7,73	9,35
ROUGES			ROSE		
Crozes-Hermitage Equinoxe 2010	9,34	11,30	Tavel 2011	8,93	10,80
Crozes-Hermitage	<b>n</b> 1711	15.00	_	. 0,00	,
	<b>1</b> 13,14 <b>2</b> 26,20	15,90 31,70	ROUGES	7 1 1	0.00
	20,20	01,10	Lirac 2010 Côtes-du-Rhône Laudun	7,11	8,60
Domaine des Martinelles à Gervans			«Luc Pélaquié» 2009	9,67	11,70
BLANC			Domaine de la Réméjeanne		
Hermitage 2006	31,82	38,50	à Cadignac		
ROUGES			ROUGES		
Hermitage 2006	33,31	40,30	Côtes-du-Rhône <i>en fontaine à vin de 5</i>	L 29,38	35,55
Hermitage Louis Aimé 2005	46,28	56,00	Côtes-du-Rhône		
Domaine Durand Le Lauta	mo#		Un air de Réméjeanne 2010, 2011 🛛	5,91	7,15
à Châteaubourg	ret		Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilles 2011	7,07	8,55
			Côtes-du-Rhône Les Arbousiers 2010	, , ,	10,60
ROUGES	- 10.00	04.05	Côtes-du-Rhône Terre de Lune 2009 (F	,	13,00
	18,06 20,21	21,85 24,45	Côtes-du-Rhône-Villages		
Cornas Empreinte 2009	20,74	25,10	Les Genévriers 2007, 2010 <b>Q</b>	12,56	15,20
·	D 28,93	35,00	Domaine Sainte-Anne		
Cornas Confidence 2006	31,82	38,50	à Saint-Gervais		
SUD			BLANCS		
Domaine Vindemio à Ville	/Auzon	ı	Côtes-du-Rhône 2010	6,03	7,30
BLANC			Côtes-du-Rhône 2010, Viognier	8,76	10,60
Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2010	6,86	8,30	ROUGES		
ROUGES			Côtes-du-Rhône 2010	6,03	7,30
Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2010	6,86	8,30	Côtes-du-Rhône-Villages 2010 Côtes-du-Rhône-Villages	7,02	8,50
Côtes de Ventoux, Imagine 2010	10,08	12,20	Notre-Dame des Cellettes 2009	9,13	11,05

Mises d'origine	la blie HT	la blle €	Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape		
Côtes-du-Rhône-Villages			a Chatcamear da rape		
Saint-Gervais 2009	10,83	13,10	BLANC		
Côtes-du-Rhône			Châteauneuf-du-Pape 2008	28,	93 <b>35,00</b>
Les Mourillons (syrah) 2007 🕞	12,73	15,40			
5			ROUGES	_	
<b>Domaine Chaume-Arnaud</b>			Lirac La Lorentine 2010	11,	69 <b>14,15</b>
à Vinsobres			Châteauneuf-du-Pape 2005, 2006	28,	93 <b>35,00</b>
ROUGES			Châteauneuf-du-Pape 2007	30,	<b>58 37,00</b>
Côtes-du-Rhône Le Petit Coquet 2010	6,03	7,30	Châteauneuf-du-Pape 2009	30,	<b>58 37,00</b>
Côtes-du-Rhône 2009, 2010		8,80	Châteauneuf-du-Pape 2010	30,	58 <b>37,00</b>
Vinsobres 2010		11,90			
	15,37	18,60	Château de Beaucastel à Co	urt	hezon
VIIISODI'es « La Gaueile » 2009	10,01	10,00	ROUGE		
Domaine Santa-Duc à Gigo	ndas		Côtes-du-Rhône Coudoulet 2001 (F	15,	66 <b>18,95</b>
ROUGES					
Côtes-du-Rhône			Château de Fonsalette		
Les Quatre Terres 2009, 2010	7,56	9,15	à La-Garde-de-Paréol		
Côtes-du-Rhône-Villages Roaix			BLANC		
Les Crottes 2009	8,93	10,80	Côtes-du-Rhône Fonsalette 2007	28,	93 <b>35,00</b>
Gigondas 2009	15,17	18,35	Cotes-du-knone ronsalette 2007	20,	,90 <b>33,00</b>
Gigondas 2010	15,79	19,10	Château Rayas à Châteaun	euf-	du-Pane
Gigondas Santa Roc 2008	21,45	25,95			
Gigondas Santa Roc 2009	22,56	27,30	BLANC		
Gigondas «Prestige des Hautes			Châteauneuf-du-Pape 2007 🕒	62,	81 <b>76,00</b>
Garrigues» 2009	24,13	29,20			
G		,	Domaine Durban à Beaume	es-d	e-Venise
Château Gigognan			VIN DOUX NATUREL		
à Sorgues			Muscat de Beaumes-de-Venise 2008	13,	35 <b>16,15</b>
BLANC			DD AVEN AT		
Châteauneuf-du-Pape	00.10	74.00	PROVENCE		
Clos du Roi 2005, 2008	28,10	34,00			
ROUGE			Château d'Estoublon à Fon	tvie	ille
Châteauneuf-du-Pape			BLANCS		
Cuvée Cardinalice 2005	33,22	40,20	Vin de pays 2007	18,	60 <b>22,50</b>
D : 1 W D :				18,	•
Domaine du Vieux Donjon			lar des Alpines 2009	, 10,	,00 22,00
à Châteauneuf-du-Pape			ROUGE		
ROUGE			Les Baux de Provence 2008	15,	99 <b>19,35</b>
Châteauneuf-du-Pape 2006	25,29	30,60			
			Château La Coste		
Domaine de la Lorentine à	Orang	ge	à Le Puy Sainte-Réparade		
(propriété du Domaine Marcoux		-	BLANC		
			DLANU		

11,49

13,90

Coteaux d'Aix-en-Provence

Les Pentes douces 2008, 2009

11,24 **13,60** 

ROUGE

Lirac 2007

Mises d'origine	la blie HT	la blle €	ROUGES			
ROUGE			Corbières Rozeta 2010		11,53	13,95
Coteaux d'Aix-en-Provence			Corbières Campagnès 2008	E	14,38	17,40
Les Pentes douces 2009	11,24	13,60	Corbières Campagnès 2010		17,07	20,65
			Domaine Pradines d'Amo	ont		
Domaine de Trevallon			à Saint André de Roquelo	ng	ue	
à Saint-Etienne-du-Grès			ROSE			
ROUGE			Corbières Etoile Filante 2010		9,05	10,95
Vin de pays, Trevallon 2009 Magnum	F) 75,62	91,50	DOLLOTO		•	,
n evalion 2005 Magnum	10,02	91,30	ROUGES Vin de Pays Cuvée Lune 2008		9,67	11,70
Domaine Tempier au Plan-	du-Cas	stellet	Corbières Cuvée Soleil 2003, 2005		15,70	19,00
ROSE			Corbières Cuvée Etoile 2006		19,83	24,00
Bandol 2010	E) 15,29	18,50	M. Ch.			
			Mas Champart à Saint-Chinian			
LANCHEDO	C		a Saint-Chiman			
LANGUEDO			BLANC			
Saint-Auriol s.a.			Saint-Chinian 2009, 2010		10,08	12,20
à Lézignan			ROUGES			
BLANC			Saint-Chinian Côte d'Arbo 2010		7,36	8,90
Le Saint-Auriol, vin de pays 2011	3,80	4,60	Saint-Chinian			
	0,00	4,00	Clos de la Simonette 2009		14,83	17,95
ROSE			Domaine Saint Antonin			
Le Saint-Auriol, vin de pays 2011	3,80	4,60	à Lentheric-Cabrerolles			
ROUGE			DOUGE			
Le Saint-Auriol, vin de pays 2011	3,80	4,60	ROUGES		E 00	c 00
			Faugères Les Jardins 2010, 2011 Faugères Lou Cazalet 2010		5,62 7,52	6,80 9,10
Château Saint-Auriol à Lag	grasse		Faugères Les Magnoux 2009	(F)	11,16	13,50
ROUGE			Faugères Les Magnoux 2009	0	12,36	14,95
Corbières 2006	6,07	7,35				
			Domaine Boyer-Domergu	ıe à	Sirar	1
Domaine Lerys			ROUGE			
à Villeneuve-les-Corbières			Minervois			
ROUGES			La Livinière Clos Centeilles 2005		12,07	14,60
Fitou Prestige 2006, 2008	7,19	8,70				
VIN DOUX NATUREL			Mas des Brousses à Puéc	hab	on	
Rivesaltes rancio	8,51	10,30	BLANC			
Domaine Maxime Magnon			Mas des Brousses,			
à Villeneuve-les-Corbières			Vin de Pays d'Oc 2011	<b>@</b>	9,50	11,50
			ROSE			
BLANC		40.00	La Rosée des Brousses,	_		
La Bégou, vin de pays 2010	13,72	16,60	Languedoc 2011	0	6,78	8,20

Mises d'origine	la blie HT	la blle €	ROUSSILLO	1	
ROUGES			Domaine Pouderoux à Mau	ry	
Chasseur des Brousses,			LVIN DOLLY MATURE!	Ď.	
vin de pays d'0c 2010	6,20	7,50	VIN DOUX NATUREL		
Coteaux du Languedoc 2010	11,40	13,80	Maury Vendange 2010	12,56	15,20
Coteaux du Languedoc Mataro 2008, 2009	<b>2</b> 7,69	33,50	SUD-OUEST		
Huile d'olive extra vierge 50 cl	13,02	13,80	30D-00E31		
_			Domaine Laballe à Parlebos	cq	
Château Saint-Martin-de-la	a-Garri	igue	BLANG		
à Montagnac			Côtes de Gascogne 2010 Vin de Pays	4,09	4,95
BLANC			ootes de dascogne 2010 viii de l'ays	4,00	4,33
Coteaux du Languedoc Picpoul			Domaine Le Roc à Fronton		
de Pinet 2010	7,52	9,10	ROSÉ		
Domaine Fontedicto à Cau	x		Fronton La Saignée 2011	5,62	6,80
ROUGES			ROUGES		
Les Coulisses 2008	15,17	18,35	Fronton cuvée Classique 2007	5,37	6,50
Cuvée Promise 2006	17,36	21,00	Fronton Folle Noire 2010	6,28	7,60
Coteaux du Languedoc			Fronton Don Quichotte 2007	8,93	10,80
cuvée Promise 2003	18,84	22,80			
Domaine Lacroix Vanel à C	Caux		Domaine du Cros à Goutrer	IS	
ROUGES			ROUGE		
Coteaux du Languedoc,			Lo Sang del Païs, Marcillac 2010 🐧	6,28	7,60
Fine Amor 2009	8,84	10,70	Domaine Mouthes Le Bihan		
Coteaux du Languedoc			à Saint-Jean-de-Duras		
Ma Non Troppo 2005, 2006	12,98	15,70	a sum yeun de sum		
Domaine de Mouscaillo à R	oguet:	ماداند	BLANC		
Domanie de Mouscamo a R	ioqueu	amade	Côtes de Duras		
BLANC			La Pie Colette 2010	6,61	8,00
Chardonnay de Limoux 2007	11,49	13,90	ROUGES		
Domaine Guilhem Barré			Côtes de Duras		
à Ventenac Cabardès			La Pie Colette 2010	6,45	7,80
ROUGES			Côtes de Duras Vieillefont 2007	,	9,90
La Peyrière 2008, 2010 Vin de Pays d'Oc	7,36	8,90	Côtes de Duras Vieillefont 2008	9,17	11,10
Fantaisie singulière 2010	,	,	Côtes de Duras, Cuvée les Apprentis 2008	14,46	17,50
Vin de Pays des Côtes de Lastours	8,93	10,80	ouvee les Appi entils 2000	17,70	17,00
Sous les Bois 2009 Cabardès	9,30	11,25	Domaine Elian Da Ros à Co	cumo	nt
Mas Jullien à Jonquières			BLANC		
ROUGE			Sua Sponte 2005 (50 cl)	23,06	27,90
Coteaux du Languedoc 2008			ROSÉ		
	19,34	23,40	Chante-Coucou 2010 🕞	6,98	8,45

Mises d'origine	la blle HT	la blle €	BORDEAU	JX	
ROUGES					
			Château Tire Pé à Girone	de/Dropt	
Chante-Coucou, Côtes-du-Marmandais 2009	13,55	16,40	ROUGES		
Clos Baquey,	10,00	10,40	Bordeaux Tire Pé Diem 2011	<b>0</b> 5,21	6,30
Côtes-du-Marmandais 2008	20,17	24,40	Bordeaux Tire Pé 2009	<b>Q</b> 7,19	8,70
	_		Bordeaux La Côte de Tire Pé 2009	10,08	12,20
Château du Cèdre à Vire-su	r-Lot			• 10,00	,
ROUGE			Château du Champ des T	reilles	
Cahors Le Cèdre 2002	20,79	25,15	à Margueron		
Domaine Cosse-Maisonneu	ve à Fa	argues	BLANC		
			Bordeaux Sainte-Foy		
ROUGES			Vin Passion 2011	<b>Q</b> 7,11	8,60
9 -	10,66	12,90	DOLLOTE		
Cahors Le Sid 2001, 2002	19,71	23,85	ROUGES		
Cahors Les Laquets 2007	19,42	23,50	Bordeaux Sainte-Foy Le Petit Champ 2010	7,11	8,60
Cahors Les Laquets 2008	19,42	23,50	Bordeaux Sainte-Foy	7,11	0,00
			Grand Vin 2008	8,55	10,35
Offre en primeur				.,	-,
-			Château Quincarnon		
Rouges			à Fargues		
Cahors les Laquets 2009 (dispo	nible e	n	BLANC		
novembre 2012 <b>19</b> ,	<b>,50</b> € n	et	Sauternes 1998	<b>(F)</b> 16,94	20,50
Cahors les Laquets 2010 (dispo	nible e	n	Sauternes 1990	10,54	20,50
novembre 2013) <b>18</b> ,	<b>,50</b> € n	et	ROUGE		
Paiement au plus tard le 31 a	août 20	012	Graves 2005	7,31	8,85
i alomoni da pido tal a 10 01 i			Château Planquette		
	1 D		à Saint-Yzans-de-Médoc		
Clos Lapeyre à La-Chapelle-	-de-Ko	usse	a Saint-12ans-ue-Meuoc		
BLANCS			ROUGES		
Jurançon Vitatge vielh 2008	10,25	12,20	Planquette 2003	<b>(F)</b> 10,74	13,00
Jurançon sec Mantoulan 2006, 2007	15,29	18,50	Médoc 2008	10,83	13,10
Jurançon mœlleux 2010	9,92	12,00			
Jurançon mœlleux	0,02	12,00	Château Montfollet		
cuvée Magendia 2006	15,29	18,50	à Cars (Blaye)		
Jurançon mœlleux	•	•	ROUGES		
Vent Balaguer 2005, 50 cl	38,84	47,00	Premières Côtes de Blaye 2010	5,70	6,90
DIE D			Blaye 2007	10,25	12,40
Didier Dagueneau et Guy P				•	•
Les jardins de Babylone à A	ubert	ın	Château Grand Renouil		
BLANCS			à Saint-Michel-de-Fronsa	ıc	
Jurançon mœlleux (50 cl) 2006 🕞	60,74	73,50	ROUGES		
	04.74				

Château Petit Renouil,

9,50

11,50

Canon-Fronsac 2005

74,70

76,70

61,74

63,39

Jurançon mœlleux (50 cl) 2007

Jurançon mœlleux (50 cl) 2008

Mises d'origine	la blle HT	la blle €	ANJOU ET SAUMUR
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2002, 2003	15,83	19,15	Domaine Gilbert Lavigne à Varrains
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2005, 2009	16,74	20,25	BLANC
Château Haut-Lavallade à Saint-Christophe-des-Baro ROUGES	les		Saumur blanc Les Aïeules 2010       © 7,11       8,60         ROUGE       Saumur-Champigny         Les Aïeules 2009, 2010       © 7,11       8,60
Château Haut-Lavallade Saint Emillion Grand Cru 2008 Château Haut-Lavallade Saint Emillion Grand Cru 2009	12,69 14,42	15,35 17,45	Château de Passavant à Passavant/Layon
Château Gombaude-Guillot à Pomerol			ROSES         Rosé de Loire 2010       6,03       7,30         Cabernet d'Anjou 2010       © 5,87       7,10
ROUGE Pomerol 2008  Vignobles Régis Moro	28,76	34,80	BLANCS         Anjou 2010       7,19       8,70         Coteaux-du-Layon 2010       8,84       10,70         Coteaux-du-Layon «Les Greffiers» 2010       13,02       15,75
à Saint-Philippe d'Aiguilhe  ROUGE Pelan.			ROUGE Anjou-Villages l'Origine 2008
Côtes de Francs 1999, 2000	16,24	19,65	Domaine aux Moines à Savennières BLANCS
CHARENTE  Domaine de Guignefolle			Savennières La Roche-aux-Moines 2010 13,88 <b>16,80</b> Savennières La Roche-aux-Moines 2010
à Verdille			«L'Abbesse» (doux) <b>①</b> 16,78 <b>20,30</b>
Pineau des Charentes	9,01	10,90	TOURAINE
			Vignobles des Bois Vaudons à Saint-Julien-de-Chédon
LOIRE			BLANCS
PAYS NANTAIS  Domaine Saupin			L'Arpent des Vaudons, Sauvignon de Touraine 2010 6,28 <b>7,60</b> Vouvray sec Fleuve Blanc 2005 9,34 <b>11,30</b> Sauvignon Rose Tirage Limité 13,97 <b>16,90</b>
à La Chapelle-Basse-Mer			ROUGE
BLANC Muscadet sur lie 2010	5,17	6,25	Le Bois Jacou, Gamay de Touraine 2009 6,12 <b>7,40</b>

Mises d'origine	la blie HT	la blle €	CENTRE		
Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine			Domaine Lecomte à Quincy Châteaumeillant	et	
ROUGES			BLANC		
Bourgueil «20» 2010	6,03	7,30	Quincy Vieilles Vignes 2010	9,92	12,00
Bourgueil Les Ouches 2007, 2008	9,83	11,90	ROUGE		
Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux			Châteaumeillant 2010  Domaine Reverdy-Ducroux	8,35	10,10
BLANC			à Verdigny		
Chinon Croix-Boissée 2010	15,45	18,70	BLANCS		
ROUGES			Sancerre		
Chinon Les Granges 2010	7,77	9,40	Les Perriers 2010	10,83	13,10
Chinon Les Grézeaux 2008, 2009	10,83	13,10	Sancerre	13,72	16,60
Chinon Clos Guillot 2008	11,57	14,00	Les Terres Nobles 2006, 2009	10,12	10,00
Chinon Clos Guillot 2009	12,31	14,90	Domaine Didier Dagueneau	ı	
Chinon La Croix Boissée 2007, 2008	15,29	18,50	à Saint-Andelain		
Chinon La Croix Boissée 2009	15,95	19,30	BLANC		
Domaine Le Rocher des Vi à Amboise	olettes		Blanc Fumé 2009	32,56	39,40
Montlouis sec			NORMANDII	7	
	<b>D</b> 8,80	10,65	NORWINDI		
Montlouis sec Négrette 2010	10,74	13,00	Château de Hauteville		
Montlouis demi-sec Les Borderies 20	10 9,34	11,30	à Charchigné,		
Montlouis demi-sec Les Borderies 2005 (50 cl)	10,33	12,50	(Eric Bordelet)		
	10,00	12,30	Sydre Brut Tendre	5,74	6,95
ROUGE			Sydre Argelette	9,01	10,90
Touraine Cot Vieilles Vignes 2008	7,69	9,30	Poiré Authentique	7,40	8,95
Domaine des Aubuisières à Vouvray			Poiré Granit	12,40	15,00
BLANCS			EAUX-DE-VI	5	
Vouvray Les Girardières 2011	7,19	8,70		_	
Vouvray Le Marigny 2010	7,85	9,50	Distillerie de Biercée,		
	Ē) 21,16	25,60	Belgique	10.07	10.40
Vouvray Mœlleux Plan de Jean 2008 (0	Ē) 9,09	11,00	P'tit Peket 30° Eau de Villée 40°	16,03 24,71	19,40 29,90
Vouvray	0,00	11,00	Poire Williams 43°	31,98	38,70
méthode traditionnelle (mousseux)	8,43	10,20	Vieille Prune 43°	29,75	36,00

# 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**

Grand Assemblage « 8 ans » (43°)	30,58	37,00
Domaine de Coquillon 1998 (49,3°), Le Frêche	51,24	62,00
Domaine de Monturon 1989 (48°)		
Labastide d'Armagnac	58,43	70,70
Domaine de Jouanchicot 1979 (49°),		
Mauléon d'Armagnac	66,12	80,00
Domaine Au Martin 1981 (50°),		
Hontanx	70,25	85,00

# Distillery Penderyn, Pays de Galles

Whisky Single Malt (41°) 32,15 **38,90** 

# Distillerie La Mauny, Martinique

Rhum vieux agricole X.0. (40°) 52,07 **63,00** 

# **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°
 18,10
 21,90
 19,00
 23,00

 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?

A découper

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.

<b>&amp;</b>
Oui, j'adhère à la formule
" Abonnement-Vins pour 6 mois " à partir du mois de
Nom:
Adresse:

Date, signature

notre... soif. Macérés longuement (jusqu'à six mois), élevés en foudres puis mis en bouteilles et seulement proposés à la vente au bout de quatre ans, les vins prennent des couleurs d'oxydation sans en avoir le goût, se montrent denses mais nous déroutent indiscutablement. A revoir probablement. Nous reviendrons près de Trieste au retour.

Cinq jours plus tard, nous touchons au but de notre équipée. Nous arrivons à Negotin, ville proche des frontières bulgares et roumaines. Le village vigneron de Rogljevo que nous venons découvrir en dépend. Nous y pénétrons à la nuit tombante, après un trajet hésitant sur des routes étroites et cahoteuses d'une vingtaine de kilomètres. Le dépaysement est aussi total que l'accueil est chaleureux. Cyrille Bongiraud nous attend en compagnie de Goran, son employé et représentant sur place.

Comment sommes-nous arrivés là? A Montpellier, dans un salon organisé autour de Vinisud, l'occasion

Ici aussi on apprécie l'Orval



nous a été donnée de rencontrer Estelle et Cyrille Bongiraud. Nous avons rapidement reconnu Estelle dont la famille possédait le Château de Chorey près de Beaune en Côte d'Or (suite au décès de son frère, le domaine vient d'être vendu à la Maison Jadot). Le couple présentait des vins serbes dont la qualité, après dégustation, nous a impressionnés. Tous deux ont raconté alors comment en 2007, ils sont tombés en extase en découvrant par hasard, à l'occasion d'une panne de voiture, ce vieux, très vieux village vigneron, dont les caves, groupées et surplombant le bourg, ne servent pratiquement plus. Autrefois mille hectares de vignes recouvraient les superbes coteaux, aujourd'hui les parcelles sont disséminées dans une végétation abandonnée à elle-même. Les caves, elles, construites dans le superbe calcaire local qui imprime leur personnalité, existent toujours. Comme cépages, on trouve du riesling, du gamay (mais manchot à petits grains), du cabernet-sauvignon, du chardonnay, du merlot plus quelques cépages locaux malheureusement en voie de disparition, Gardez-vous des déductions hâtives, ces cépages aux noms connus existaient ici depuis longtemps. Terrain calcaire, chaleur le jour, nuit fraîche, de l'avis d'Estelle et Cyrille, toutes les qualités se trouvent là pour constituer un terroir de valeur.

Il n'en faut pas moins pour provoquer l'enthousiasme de nos deux Français, déjà installés en Serbie, mais à la recherche d'un vignoble plus personnel. L'aventure commence alors et se poursuit depuis 2008, année de leur premier millésime. Le challenge n'était pas gagné d'avance.

La Serbie semble rester indifférente aux vins de qualité, plus encore peutêtre s'ils sont produits chez eux. Les Bongiraud s'en vont donc par monts et par vaux pour faire connaître leur production, leur riesling minéral, leur gamay enchanteur et leur cabernet-sauvignon surprenant pour ne citer que les vins qui nous ont le plus marqués. Quelques restaurants prestigieux ont déjà été séduits: Senderens à Paris, Oud Sluis aux Pays-Bas (dont le sommelier a fait le déplacement jusqu'à Rogljevo), Le Château du Mylord à Ellezelles... Ne soyez pas en reste. Consultez le site www.francuskavinarija.com et ne manquez pas la dégustation des 23, 24 et 25 juin.

A l'aller nous n'avons pas pu rencontrer Paolo Vodopivec, vigneron recommandé par Madame Foradori. Nous le regrettions d'autant plus que lui aussi utilise les amphores dans le processus de vinification. Nous n'avons donc pas hésité à revenir sur la crête de kars qui forme un cirque de huit kilomètres sur la frontière italo-slovène, à quelques kilomètres de la ville de Trieste. Nous ne l'avons pas regretté. Paolo Vodopivec compte parmi les personnages que l'on est heureux d'avoir rencontré dans sa vie. Ancrée



depuis de nombreuses générations à Sgonico, sa famille pratiquait la polyculture comme tous les paysans autour d'eux. En 1994, il rompt avec l'usage et se consacre exclusivement à la culture du cépage blanc local, le vitovska. Il abandonne les pergolas traditionnelles et replante sur fil à forte densité en même temps qu'il bannit tout usage d'herbicides, pesticides et autres... « ides ». Ses quatre hectares et demi de parcelles, disséminées dans le village et entourées de bois, sont bien sûr labourées. Le Kars se caractérise par une mince couche de terre chargée

Paolo Vodopivec



de fer et de magnésium reposant sur une couche calcaire particulièrement dure. Voilà pour la culture. La cave, il l'a creusée de ses mains, seul, et l'on imagine aisément que ce ne fut pas un jeu d'enfant. Elle est un véritable hymne à la beauté, à l'harmonie. De forme circulaire, conçue comme un temple, sa sobriété, son dépouillement relèvent de l'art. La première pièce est réservée aux amphores, enfouies dans le sol, la seconde aux foudres de toutes dimensions. Les amphores proviennent de Géorgie où la méthode est parfois encore pratiquée. Les raisins blancs légèrement foulés y macèrent avec leurs peaux pendant six mois, puis en sont séparés et écoulés à nouveau dans leur matrice d'argile. L'élevage se poursuit alors en foudre avec un minimum d'intervention humaine. La manière de faire se veut la plus naturelle possible comme la plus simple aussi. Le vigneron insiste beaucoup sur le mot «simplicité», rejetant tous les artifices auxquels on peut avoir recours. On le sent puriste jusqu'au bout, décidé à ne céder à aucun compromis. Et nous, en toute modestie, on est saisi d'une vive envie de transmettre, de devenir des passeurs de cette flamme intense qui anime certains êtres d'exception et leur donne la force de transformer les éléments autour d'eux.

Cependant la réalité nous rattrape. Le vin de 2009 que nous avons eu le bonheur de goûter dans les grands foudres nous a laissés pantois : quelle droiture, quelle longueur, quelle classe! Mais on ne pourra pas en disposer avant 2013 au plus tôt. En bouteille, nous avons dégusté le 2007 et le 2006. En 2007, le vignoble a subi deux attaques de grêle tandis que la sécheresse et la chaleur excessive ont sévi en 2006. Après le fabuleux 2009, les 2006 et 2007 nous ont paru un peu en retrait. Au prix demandé -cinq ans d'élevage avant la mise en vente a forcément un coût élevé-, nous avons le droit de nous montrer exigeants.

Cependant ils ont sûrement souffert de la comparaison car, revenus chez nous et goûtés avec Dominique et Jean-Charles, l'enthousiasme s'est emparé de tous et a même suscité une petite larme aux yeux de mon époux, signe chez lui d'un plaisir immense.

L'avenir nous dira s'il se révèle possible de faire partager la passion d'un homme intègre à travers le nectar produit par sa terre. En ce qui nous concerne, l'échange fructueux trois heures durant, en anglais de surcroît, constitue déjà un cadeau magnifique.

Quelques kilomètres plus loin, à Prepotto (pas celui plus au nord où nous avons erré en vain), l'entreprise Zidarich cultive aussi le vitovska mais également la malvoisie, le sauvignon et en rouge, le teran local et le merlot. Au fond d'une rue étroite, un porche imposant en bois tout neuf s'ouvre sur une vaste propriété, la terrasse permet d'admirer le paysage qui s'étend jusqu'à la mer. Superbe! Comme la cave creusée dans ce kars si caractéristique. A la tête de huit hectares, le propriétaire, plus pragmatique que son collègue Vodopivec, semble avoir développé une activité commerciale florissante. Les vins sont mis en vente deux ans après la vendange, les prix s'en trouvent adoucis. Le vigneron se revendique de la mouvance « vin naturel» et participe, comme chaque vigneron que nous avons visité à la frontière italo-slovène, au salon Vini Veri (vins vrais) en marge de la

grande manifestation consacrée au vin, Vinitaly, qui se déroule chaque année à Verone.

Blancs et rouges issus des cépages locaux se caractérisent par la fraîcheur dont est assurément responsable la roche sur laquelle ils s'épanouissent. Mais cela ne suffit pas. Nous avons eu l'opportunité de boire un vin de Teran au hasard d'une trattoria, le vin se révélait d'une banalité affligeante jusqu'au mauvais goût. Chez les Zidarich, on sait manifestement mettre en valeur les atouts de la région.

Une panne nous a immobilisés quelques heures, et justement à l'heure du repas, dans le village de Sgonico. Rurale, la localité n'offrait



En attendant...

que deux possibilités à des voyageurs devenus piétons. Nous avons choisi « L'Enoteca » (un nom signifiant) et ses spécialités de poissons crus et cuits. Heureux hasard, surprise édifiante: nous y avons fait un repas trois étoiles. Sauf le vin, quelconque, pourtant issu de ce fameux vitovska. Le maître des



Les amphores enterrées

lieux nous a fait comprendre que la moyenne de la production indigène ressemblait à ce que nous buvions. Et que nous avions goûté la crème des crèmes, le meilleur parmi les meilleurs, en nous rendant chez Zidarich et Vodopivec (the best of the best a-t-il précisé). Pourquoi n'en proposait-il pas? Nous ne le savons pas. Par contre, il possédait aussi quelques bières originales dont des belges. Nous leur avons préféré une toscane blonde de Montepulciano, La Granga, un vrai bijou servi à point.

Tout a une fin. En rentrant en Belgique, mon mari s'exclame: «El sole is daar». Nous éclatons de rire. nous ne nous débarrasserons pas si vite du «sabir» européen que nous avons pratiqué pendant trente-quatre jours de déambulations sur les routes d'Europe.

Si les voyages forment la jeunesse, ils entretiennent l'âge mûr ... et plus si le destin le permet.

Monique et André Mostade

# **Sommaire**

Les beaux voyages autour du vin		Provence	1:
Escapade en Serbie	2-6, 19-23	Languedoc	17
TARIF		Roussillon, Sud-Ouest	1-
HORS CEE	7	Bordeaux	1.
CEE divers	7	Charente, Loire	1
CEE France, Champagne, Alsace, Bou	ırgogne 8	Normandie, Eaux-de-vie	1
Mâconnais, Beaujolais	9	Liqueurs	1
Jura, Bugey, Côtes du Rhône	10	Abonnement-vins	1





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.