

**Printemps 2012**

*Les Baux de Provence*

*Nous sommes heureux de vous inviter à notre*

# Dégustation de printemps

*Avec la participation de*

*Domaine Elian Da Ros à Cocumont*

*Domaine Lecomte à Quincy et Châteaumeillant*

*Domaine Lucie Fourel à Tain-l'Hermitage*

*Domaine le Bel Endroit à Tain-Hermitage*

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

*Casal Figueira à Vermelha*

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

**LES SAMEDI 24, DIMANCHE 25  
ET LUNDI 26 MARS  
de 14 à 20 heures.**

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

© 071/55.52.49 - Fax : 071/55.42.04 – E-mail : [etsmostade@hotmail.com](mailto:etsmostade@hotmail.com)

# Les beaux voyages autour du vin

## *Tour de France*

*1<sup>er</sup> février au 3 mars 2012*

L'hiver peinait à prendre ses quartiers, décembre et janvier s'attardaient dans l'humeur morne et pluvieuse quand, juste le 1<sup>er</sup> février, il se mit au goût du jour et décréta la rigueur. C'était aussi le jour fixé pour notre départ. Nous nous étions donné cinq jours pour musarder avant de rejoindre Angers où se déroule le Salon des Vins de Loire. L'aventure n'a pas manqué de piquant car trouver de l'eau pour alimenter notre camping-car, par ce temps de grand froid, relève du défi. Il s'agit de l'économiser. Personne n'a encore changé le vin en eau ! La neige s'en est mêlée, étendant sa couverture ouateuse, chamboulant les paysages, uniformisant jusqu'à s'y perdre routes et champs. Tant bien que mal, appréhendant chaque côte, nombreuses et vierges de sel, nous avons fini par rallier Angers et retrouver Dominique. Là, nous nous sommes immobilisés pour deux jours.

## **SALON DES VINS DE LOIRE**

Ce salon, réservé aux professionnels, reste un rendez-vous important. La plupart des vigneronnes qui se rattachent au grand fleuve y participent. Voici une magnifique occasion de goûter les vins du dernier millésime et de s'en donner une idée. D'est en ouest, en quelques enjambées, nous parcourons le Centre, la Touraine, les Coteaux-du-Loir plus au nord, l'Anjou-Saumur et, près de l'embouchure, le fief du muscadet. En suivant ce schéma, nous

avons rencontré nos vigneronnes préférés du Domaine Lecomte (Quincy, Château-meillant), des Vignobles du Bois-Vaudons (déclinaison multicolore et originale de vins tourangeaux), du Rocher-des-Violettes (Montlouis), du Domaine des Aubuisières (Vouvray), du Domaine des Ouches (Bourgueil), du Domaine Baudry (Chinon), du Domaine Lavigne (Saumur), du Domaine aux Moines (Savennières) et du Château de Passavant (gamme miroir du terroir angevin). Manque à l'appel le muscadet de Serge Saupin. Serge lutte depuis des années contre de graves problèmes de santé, il était annoncé mais a dû déclarer forfait. Nous espérons bien le revoir l'année prochaine.

Les différentes dégustations nous permettent de tirer les conclusions suivantes : les vins rouges de Loire 2011 seront plus tendres, moins tendus que les 2010, ce dernier millésime s'imposant décidément comme une grande réussite. Moins minérale l'année 2011 plaira davantage aux amateurs de vins souples. Celle-ci se caractérise aussi par un manque d'homogénéité, le climat inégal au moment des vendanges rend difficile une perception d'ensemble. Ceci vaut aussi pour les vins blancs, exception faite pour les liquoreux qui ont, eux, bénéficié d'une arrière-saison splendide.

*Le stand des Weisskopf*



Épinglons une nouvelle appellation qui ne se dit plus, et c'est valable pour tous les produits, d'origine contrôlée (AOC) mais d'origine protégée (AOP) par décision européenne. Il s'agit de Châteaumeillant, élevé à ce rang depuis 2010, il se produit à 80 km environ au sud de Quincy. Au Domaine Lecomte, ce vin rouge friand s'élabore à partir de 25% de pinot et de 75% de gamay. Ses atouts résident dans son parfum fruité et sa charpente élégante.

Sortons du lot quelques vins qui se sont distingués à notre attention. En liqueux, le Coteaux-du-Layon (Passavant) et le Montlouis « Les Borderies » (Rocher des Violettes) 2011 séduisent par leur équilibre parfait. En sec, le Savennières 2010 du Domaine aux Moines, converti à la culture bio, ravit. En blanc sec 2010 toujours, le Saumur Les Aïeules prouvent que les vieilles vignes apportent plus de corps. Le sauvignon « Cœur de Roche » 2009 des Bois Vaudons, très racé, le confirme avec grand bonheur. Insistons sur les blancs du Domaine Baudry, de mieux en mieux maîtrisés, éclatants en 2011.

En rouge 2011, l'Anjou de Passavant s'est délesté de sa rigueur coutumière comme le Bourgueil « 20 » du Domaine des Ouches d'ailleurs, on pourra les boire dès l'été. Il conviendra par contre d'attendre la Cuvée des Ouches en 2010, sans doute la meilleure que le Domaine ait réalisé. Chez les Baudry, le Chinon Les Granges 2011 constitue une super entrée de gamme, souple et fruitée, le « Franc de pied » de la même année, plus profond, réglera les mêmes amateurs, ceux qui se délectent sans chichis et parfois sans modération. Toutefois nous décernons le prix d'excellence aux deux grandes cuvées 2010, le Clos Guillot et la Croix Boissée, probablement les plus réussies depuis leur création.

Après le temps consacré aux anciens,

vient le temps de la découverte. Découverte est un bien grand mot car les trois domaines qui nous ont interpellés, s'ils nous étaient à moitié connus, comptaient déjà parmi l'élite pour d'autres. Dans ce métier, il ne faut jamais abandonner son bâton de pèlerin.

En mal de muscadet, nous avons dégusté les vins du Domaine de la Pépière établi à Maisdon/Sèvre et fait connaissance avec ses propriétaires, des personnes de conviction, compétentes et précises. Qui parle toujours de « petit blanc » en évoquant le muscadet ? Dans cette partie de l'appellation où est cultivé le melon de Bourgogne, alias le muscadet, il s'ennoblit à coup sûr et voit d'ailleurs trois villages reconnus comme donnant des vins de qualité supérieure. Ils s'appellent Clisson, Le Pallet et Gorges et bénéficient d'une appellation « Villages ».

Le cru de Jasnières qui habite quelques coteaux au nord du Loir (à ne pas confondre avec la Loire) n'est certes pas le plus connu. Mais il compte quelques vigneron convaincus, amoureux de tout ce que la vigne leur apporte. Parmi eux, Eric Nicolas au Domaine de la Bélivière. Le rencontrer devient un vrai bonheur tant cet homme, adepte inconditionnel de la biodynamie, communique son enthousiasme. Chenin et pineau d'Aunis le lui rendent bien.

Qui peut résister au charme de Stéphanie Caslot ? Apparemment personne autour de moi. Elle est comme un bon vin gouleyant, charmant, gai, semblable à une gorgée de printemps dont on ne se lasse pas. Les vins qu'elle produit avec son frère et son père, personnage truculent lui aussi, lui ressemblent. La légèreté n'est qu'apparente car la charpente qui les soutient s'avère solide. J'en oublierais de dire que je parle du Domaine de la Chevalerie et du vin de Bourgueil !

Quelques bonnes brasseries, celle du

Théâtre, celle de Maître Kanter, nous ont ravigotés le soir autour de plats roboratifs et de quelques bouteilles bien choisies.

Nous choisissons de longer la mer pour rejoindre le Bordelais. La nuit, les températures se maintiennent toujours au dessous de moins 10°.

## BORDELAIS ET SUD-OUEST

*Tire-pé*



Nous partons à la rencontre du **Château Tire-pé** et de son propriétaire David Barrault. Le domaine se niche tout au-dessus d'un tertre qui domine la région de 80 mètres. L'endroit se révèle magnifique, situé à Gironde/Dropt, dernier village de la Gironde avant le Lot-et- Garonne et tout proche de Cocumont où réside Elian Da Ros. Pourquoi Tire-pé? Parce que, autrefois, les bœufs se « laissaient aller » en arrivant au-dessus de la pente.

Cherchant à s'établir en tant que vigneron, par passion et non par hérédité familiale, David Barrault a été séduit par le site, tout en sachant qu'un Bordeaux de simple appellation n'est plus très porteur aujourd'hui. Il s'est donc installé en 1997 et cultive treize hectares en bio. Il y croit et réussit fort bien. Bien cultivés, bien vini-

fiés, ses vins constituent d'excellents Bordeaux comme on aimerait en boire plus souvent et comme nous en boirons car nous sommes conquis par ce Bordeaux décomplexé.

Au **Château Haut Lavallade**, M. Chagneau, bientôt 80 ans, nous parle d'un temps où la plupart des propriétaires de Saint-Emilion, 5000 hectares, se connaissaient et festoyaient de temps en temps ensemble. Autre temps, autres mœurs car, de nos jours, on ne sait plus très bien qui préside aux destinées des grands châteaux. Le vieux monsieur, toujours actif et convivial, se sent fatigué et découragé mais garde l'espérance, soutenue par les générations nombreuses qui l'ont précédé. Son fils gère actuellement sept hectares de vignes et produit, à taille humaine, un Saint-Emilion avenant.

Nous sommes reçus à Pauillac par le couple Comme. Corinne Comme s'occupe de la propriété familiale, le **Château du Champ des Treilles**, située près de Sainte-Foy, aux confins de l'appellation Bordeaux. Jean-Michel Comme est le régisseur du **Château Pontet-Canet**, cru classé de Pauillac qui compte 80 hectares. Le couple se passionne pour la biodynamie. A l'unisson, elle et lui partagent leurs expériences et progressent ensemble, leur quête ne s'arrête jamais. Corinne s'enrichit depuis quelques années d'un nouvel atout en conseillant le Château Climens dans l'appellation Barsac. En élargissant la gamme des terroirs, elle étend sa connaissance et appréhende mieux leurs complexités.

Au fil du temps, le patron de Jean-Michel Comme s'est laissé convaincre par la foi de son employé principal. Bien lui en prit car depuis quelques années, le Château Pontet-Canet vit un véritable envol, au point d'être hissé, en prix aussi malheureusement, au rang des meilleurs



vins du Haut-Médoc (dixit Parker et autres critiques). Ils ne se sont pas contentés d'interventions sporadiques mais ont repensé en profondeur le travail de la vigne. Les chevaux de labour (des bretons) ont été réintroduits et leur équipement entièrement remodelé. Cela implique d'énormes moyens que le propriétaire du domaine a consentis. Autour, quelques crus célèbres font des essais mais aucun n'a encore franchi le pas.

*Domaine Pontet-Cnaet*



Corinne ne dispose pas des mêmes moyens et applique ses principes –qui restent des principes d'équilibre– dans la mesure de ses possibilités. En matière d'équilibre justement, le Champ des Treilles n'a rien à envier au château réputé.

Voué depuis longtemps à la polyculture, comme toutes les exploitations agricoles de la région, le **Domaine Mouthes Le Bihan** a gardé son environnement champêtre : poules, poussins et oies se promènent tranquillement autour de la maison, se glissent entre les nombreux chevaux qui constituent une autre passion familiale. La vaste pièce à vivre où crépitent les bûches dans la cheminée, accueille famille et amis qui se régalent des nourritures solides et liquides produites sur place. Ici Cathy, la

maîtresse de maison, veille à ce que rien ne se perde. Il existe un petit air d'antan dans cette ferme bâtie en pleine campagne.

En ce qui concerne les vins, Jean-Mary et Cathy Le Bihan se montrent plutôt à la pointe. A la tête de 28 hectares, ils ont choisi la culture biodynamique par conviction et élaborent des vins sans rusticité.

Depuis la veille, le dégel s'est amorcé. La gadoue succède au sol craquant sous les pieds, les paysages ne sont plus saupoudrés de sucre glace mais pleurent avec le ciel gris qui remplace le grand soleil d'hiver. Le thermomètre repasse la barre du zéro, les habitants du Sud, paralysés par le gel sévère, reprennent vie.

### **Au Domaine Cosse-Maisonneuve**

Catherine a pris beaucoup de retard, retard qu'elle partage avec nombre de vigneron car la mise en bouteilles s'avère impossible par grand froid. Outre que cette mise est fortement déconseillée par temps de gel, elle se complique par l'impossibilité pour les camions d'atteindre les chais et par le manque d'eau, figée elle aussi. Au moment du dégel, ce sont les canalisations qui éclatent, Catherine l'expérimente aujourd'hui. Le temps des réparations risque d'être long, les plombiers étant sollicités de toute part. Bref, c'est un peu le sauve-qui-peut ! Catherine en prend son parti et courageusement, comme toujours, pare au plus pressé. Dans l'encombrement du chai, elle escalade acrobatiquement les rangées de tonneaux, se maintient en équilibre entre eux pour y tremper sa pipette et récolter le précieux liquide qu'elle laisse glisser dans nos verres.

Trois vins de table rouges, façon Quercy, s'ajoutent aux Cahors. Ils se nomment « Sans chichis » (malbec et merlot), « Carmenet » (cabernet franc), « Abstèmes

s'abstenir » (gamay). Je ne connaissais pas ce terme d'abstème, je le croyais inventé, mais non, il existe bien et s'applique aux personnes qui rejettent l'alcool sous toutes ses formes. Serait-ce une allusion au président en exercice ?

**Le Château Le Roc** s'est construit autour de la famille Ribes, deux frères, une épouse et un ami associé. Le domaine existe depuis 1981 et compte actuellement 21 hectares. Jean-Luc Ribes a illustré en quelques traits sobres la nouvelle étiquette du Don Quichotte. Comme le vin, l'hidalgo a fière allure.

Dans la cave, les vins se goûtent à merveille, ils appellent la bonne humeur, l'euphorie gagne, elle se prolongera un peu tard autour d'un mouton du cru, sacrifié mais unanimement apprécié.

Les trois derniers millésimes -2009, 2010, 2011- ont gâté les vigneronns du Sud-Ouest, la région bordelaise comprise. On peut reprocher au 2009 son côté trop chaleureux, au 2011 une souplesse accentuée mais rien au 2010. Tout est bon chez lui,

*Château Le Roc, les Ribes*



y a rien à jeter, comme le dit la chanson. Parmi nos préférés, citons les deux cuvées 2009, le classique et la Côte, du Château

Tire-Pé, le rosé Pie-Colette 2010 et le rouge Les Apprentis 2009 du Domaine Mouthes Le Bihan, les Cahors La Fage 2010 et Les Laquets 2010 du Domaine Cosse-Maison-neuve, le rosé 2011 et la cuvée Don Quichotte 2010 du Château Le Roc.

Les absents n'ont pas toujours tort, certains vins n'ont pas pu être dégustés et d'autres n'étaient pas suffisamment assemblés pour être jugés.

## VINISUD

Nous voici en route pour Vinisud. Le soleil resplendit pour saluer notre entrée dans le Haut-Languedoc, et nous retrouvons avec un plaisir non dissimulé les garrigues arides chères à nos yeux.

Nous sommes accueillis pour quatre jours et cinq soirées festives au Mas des Brousses, chez Géraldine et Xavier Peyraud. Nous arrivons le vendredi soir alors qu'ils terminent une journée harassante et stressante de mises en bouteilles. 23.000 bouteilles sont ainsi rincées, remplies, bouchées, capsulées, étiquetées, de sept heures le matin à la tombée de la nuit car l'énorme camion d'embouteillage, qui bloque entièrement l'allée menant à la vieille église, ne reviendra pas. Ouf ! aucun incident majeur à signaler.

Dominique et Jean-Charles nous ont rejoints et, après une journée de détente et de retrouvailles sous le signe du vin, nous entamons le travail dimanche matin.

Le Salon des Vins de Loire paraît confidentiel comparé à Vinisud où toutes les rives de la Méditerranée sont conviées. La manifestation se déroule tous les deux ans et rameute des professionnels du monde entier, elle attendait cette année 35.000 visiteurs (qui ne sont pas tous venus, semble-t-il). Ici on parcourt des kilomètres virtuels mais aussi bien réels car il faut



marcher pour déambuler entre les multiples stands -indépendants, groupements, négociants- et rallier nos différents centres d'intérêt. Pour la partie française, les rives méditerranéennes englobent la vallée du Rhône et tout le Sud-Ouest cependant qu'elles tiennent fermement à l'écart le Bordelais. Autour de cet important rendez-vous s'organisent des dégustations off, sans exclusive de régions, et ce ne sont certainement pas les moins intéressantes. Il s'avère impossible de détailler trois jours de dégustations intensives sans devenir fastidieux, nous ne retiendrons que le plus marquant.

Deux dégustations off ont lieu dimanche. Un premier groupe présente sa production sous la dénomination de « **Haut les Vins** ». Surprise ! Dès notre arrivée, nous rencontrons Marta Soares qu'André et moi avons eu la chance de connaître en octobre dernier lors d'un voyage au Portugal. Son histoire est triste mais exemplaire. Son mari, Antonio Carvalho, dont la famille appartenait déjà au milieu du vin, est venu approfondir ses connaissances œnologiques à Montpellier où il a côtoyé et s'est lié d'amitié avec Elian Da Ros et Laurent Vaillé, étudiants eux aussi à la faculté de Montpellier. Revenu au Portugal, il a envisagé la viticulture autrement et s'est mis en recherche de

cépages autochtones à l'abandon. Hélas, au cours de vendanges 2009, Antonio meurt subitement, laissant à Marta les moûts en fermentation et un immense chagrin. Elle n'a pas baissé les bras, au contraire elle a voulu à tout prix préserver le travail de l'être aimé. Au début, elle a trouvé de l'aide auprès d'amis portugais mais on lui a vite fait comprendre que ce n'était pas un métier de femme et qu'il valait mieux tout abandonner. Ce qu'elle n'a pas fait. Elle viendra présenter ses vins à la dégustation de mars, elle parle très bien le français.

Autre surprise, alors que des vins serbes sont présentés, nous reconnaissons Estelle Germain (Domaine du Château de Chorey-lez-Beaune en Bourgogne) comme productrice, elle nous apprend que suite au décès de son frère, le domaine bourguignon a été vendu. Estelle et son compagnon, eux, avaient investi en Serbie depuis quelques années où, disent-ils avec une conviction communicative, tout est à faire. Les vins présentés nous interpellent, c'est décidé nous irons en Serbie dès le mois de mai.

L'autre dégustation s'appelle « **Le vin de mes amis** ». Des amis, il y en a partout parmi les exposants, parmi les visiteurs. Les deux salles grouillent d'un peuple tendant les verres les uns par-dessus les autres, comme une dégustation chez Mostade, puissance 10. Il faut dire que l'affiche ne manque pas d'attrait. Parmi la cinquantaine de vigneronns présents, nous goûtons chez Guilhem Barré, Eric Bordelet, Elian Da Ros, Claire et Fabio du Château des Rontets, Julie Laudet du Château Laballe, Maxime Magnon, Thomas Pico, Olivier Rivière ... Nous avons aussi le plaisir de retrouver Elisabetha Foradori, vigneronne dans le Haut Adige, qui semble se lasser de son importateur exclusif belge. Voici encore une femme exceptionnelle qui, à la mort de son père et contre l'avis de tous,

s'est lancée toute jeune dans l'aventure de la viticulture. Elle a changé de style, s'est engagée dans la culture biodynamique et ses vins ont gagné en profondeur et en minéralité. Qui sait? Peut-être pourrions-nous en profiter à nouveau.

Dans le hall d'exposition, nous nous sommes bien sûr attardés auprès de nombreux vigneron du Rhône et du Sud-Ouest, bien connus de nous et si nombreux (en deux jours, vous pensez !) que je n'ose les citer de peur d'en oublier. Sachez qu'aucun ne nous a paru démeriter. Il faut toutefois attirer l'attention sur quelques-uns d'entre eux parce que les progrès réalisés méritent que l'on s'y arrête.

Parlons d'abord du **Domaine Philippe et Vincent Jaboulet**. Petit rappel : l'entre-

rouge, cornas, ermitage blanc et rouge sont saisis d'un souffle rénovateur.

En Provence, le **Château d'Estoublon** a parfois peiné à trouver sa voie. Le millésime 2008 confirme la maturité acquise tant en blanc qu'en rouge. Pour la cuvée Mogador, largement boisée, notre perplexité demeure.

Le **Domaine Lerys**, appellation Fitou, nous a étonné également. La rusticité propre au cépage carignan a été gommée dans les derniers millésimes, le vin a gardé du caractère mais a gagné en souplesse.

Au chapitre des nouveautés, la famille Rouvière, bien connue de nos clients, présentait sa nouvelle cuvée. En effet, le **Domaine du Chêne** a acquis une parcelle sur la commune de Saint-Pierre-du-Bœuf, elle s'appelle « La Dame », affiche une grande classe et compte rivaliser avec les meilleures, tant en qualité qu'en prix.

Nous nous sommes éclipsés quelques heures du bouillon de viticulture pour nous imprégner du calme de la cave souterraine du **Domaine de la Grange des Pères**. Détendu et souriant, distillant lentement ses paroles comme à son habitude, Laurent nous a promenes, pipette en main, le long des tonneaux de syrah, cabernet-sauvignon, counoise et mourvèdre (ô le mourvèdre 2011 !) récoltés en 2010 et 2011. Les cépages se complètent et fraîcheur, densité, race, complexité caractériseront ces deux excellents millésimes. Le blanc 2010 nous a paru merveilleux, comme un Bourgogne du meilleur lignage.

Côté négatif, nous avons appris que le millésime 2009 ne serait guère plus abondant que le 2008. Il faudra s'en contenter.

Ne croyez pas que notre labeur s'achevait au retour de ces journées chargées, les dégustations continuaient à la table des Peyraud. La convivialité aidant, la fête s'invitait. Nous n'avons pas participé au



*Domaine de la Grange des Pères*

prise Paul Jaboulet Aîné a été vendue voici quelques années à des financiers, laissant sur le carreau Philippe Jaboulet, presque en âge de retraite, et son fils Vincent préparé aux métiers du vin. Sans céder au découragement, sans s'en tenir à l'aigreur, ils ont racheté un domaine, bien décidés à lui imprimer leur marque personnelle. Aujourd'hui les efforts portent leurs fruits et tous les vins de 2009 -crozes blanc et



# TARIF

## SIGNIFICATION DES SIGNES.

NOUVEAUTÉ **N** FIN DE STOCK **F**

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

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

Mises d'origine la bille HT la bille €

## CEE - DIVERS

### Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

#### BLANCS

Rivaner 2010	3,22	<b>3,90</b>
Auxerrois 2009	5,17	<b>6,25</b>

### Italie, Proprietà Sperino à Lessona,

#### ROUGES

Uvaggio 2007	18,18	<b>22,00</b>
Lessona 2006	34,05	<b>41,20</b>

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

#### ROUGES

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

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

#### ROUGES

Chianti classico 2008	13,97	<b>16,90</b>
Cepparello 2001	30,12	<b>36,45</b>

### Portugal, Casal Figueira à Vermelha

#### BLANCS

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

#### ROUGE

Casal Figueira 2006 <b>N</b>	7,36	<b>8,90</b>
------------------------------	------	-------------

### Portugal, Quinta do Infantado à Covas

#### VIN ROUGE

Douro red bio 2008	11,98	<b>14,50</b>
--------------------	-------	--------------

#### PORTO BLANC

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

#### PORTO ROUGES

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

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

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

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

### Espagne, Dominio del Bendito à Toro

#### ROUGE

Toro del Primer Paso 2009	10,00	<b>12,10</b>
---------------------------	-------	--------------

### Espagne, Quinta de la Quietud à Toro

#### ROUGES

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

### Espagne, Olivier Rivière, Rioja

#### ROUGE

Rioja Ganko El Cabezota 2007, 2008	13,06	<b>15,80</b>
------------------------------------	-------	--------------

### Espagne, Alzania à Los Arcos

#### ROUGE

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

### Espagne, Mas Estela à Selva de Mar

#### ROUGES

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

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

Champagne brut	21,07	<b>25,50</b>
Champagne Grand Rosé	22,81	<b>27,60</b>
Champagne brut 2000	24,88	<b>30,10</b>
Champagne Comtesse Marie de France 1999		
Blanc de Noirs 100%	38,02	<b>46,00</b>

**ALSACE****Maison Martin Schaezel  
à Ammerschwyr***BLANCS*

Sylvaner vieilles vignes 2009,	7,69	<b>9,30</b>
Riesling réserve 2009, 2010	<b>N</b> 9,01	<b>10,90</b>
Pinot Blanc Vieilles Vignes 2010	9,63	<b>11,65</b>
Muscat Réserve 2010	10,58	<b>12,80</b>
Pinot gris Kaefferkopf 2009	<b>N</b> 15,29	<b>18,50</b>
Gewürztraminer cuvée Isabelle 2005, 2007, 2008, 2009	<b>N</b> 16,94	<b>20,50</b>
Riesling Schlossberg 2007	19,92	<b>24,10</b>
Riesling Rangén de Thann 2006	27,85	<b>33,70</b>
Riesling Rangén de Thann 2008	31,28	<b>37,85</b>

**Maison Jostmeyer  
à Wintzenheim***BLANCS*

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

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

Riesling Cuvée Frédéric Emile 2006	<b>N</b> 31,32	<b>37,90</b>
---------------------------------------	----------------	--------------

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

Chablis 2009	15,70	<b>19,00</b>
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume 2009	23,88	<b>28,90</b>

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

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

*ROUGE*

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

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

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

*ROUGES*

Bourgogne 2009	<b>F</b> 12,98	<b>15,70</b>
Marsannay en Montchenevoy 2009	20,50	<b>24,80</b>
Morey-Saint-Denis 2008, 2009	29,42	<b>35,60</b>
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2009	36,49	<b>44,15</b>
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2006	39,34	<b>47,60</b>
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2009	40,66	<b>49,20</b>

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Bourgogne Franc-de-Pied 2008	42,98	<b>52,00</b>
Charmes-Chambertin 2006, 2008	69,00	<b>83,50</b>
Echezeaux 2008	ⓕ 69,00	<b>83,50</b>
Clos Vougeot 2006, 2008	69,00	<b>83,50</b>
Clos Vougeot 2009	Ⓝ ⓕ 77,69	<b>94,00</b>
Mazis Chambertin 2008	ⓕ 70,25	<b>85,00</b>

## Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune

### ROUGES

Bourgogne 2009	9,67	<b>11,70</b>
Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> cru, Les Peuillets 2008	17,07	<b>20,65</b>
Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> cru, Les Peuillets 2009	Ⓝ 18,60	<b>22,50</b>
Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Siziey 2008	17,44	<b>21,10</b>
Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Siziey 2009	Ⓝ 19,67	<b>23,80</b>
Ladoix 1 <sup>er</sup> cru, Les Corvées 2009	Ⓝ 19,67	<b>23,80</b>
Pommard 2009	Ⓝ 25,62	<b>31,00</b>

## Domaine du Château de Chorey à Chorey-les-Beaune

### BLANCS

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

### ROUGES

Beaune 1 <sup>er</sup> cru Domaine de Saux 2001	ⓕ 23,06	<b>27,90</b>
Beaune 1 <sup>er</sup> cru cuvée Tante Berthe 2001	ⓕ 53,84	<b>65,15</b>

## Thierry et Pascale Matrot à Meursault

### BLANCS

Meursault 2007, 2008	25,21	<b>30,50</b>
Meursault-Charmes 1 <sup>er</sup> Cru 2008	37,19	<b>45,00</b>
Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> Cru 2007, 2008	47,11	<b>57,00</b>
Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> Cru 2009	49,17	<b>59,50</b>

Puligny-Montrachet Les Chalumeaux 1 <sup>er</sup> Cru 2007, 2008	37,19	<b>45,00</b>
---------------------------------------------------------------------	-------	--------------

### ROUGE

Auxey-Duresses 2008	16,65	<b>20,15</b>
---------------------	-------	--------------

## MÂCONNAIS

### Château de Rontets à Fuissé

#### BLANCS

Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2009	15,12	<b>18,30</b>
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2008	20,25	<b>24,50</b>
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2009	21,24	<b>25,70</b>

### Domaines Thévenet à Quintaine

#### BLANCS

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

### Maison Trénel à Charnay-Lès-Mâcon

Crème de Cassis des Hautes-Côtes de Nuits	13,06	<b>15,80</b>
----------------------------------------------	-------	--------------

## BEAUJOLAIS

### Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozane

#### PÉTILLANT-ROSE

Rosé FRV100	8,76	<b>10,60</b>
-------------	------	--------------

#### BLANCS

Beaujolais 2010	8,02	<b>9,70</b>
Beaujolais vinification bourguignonne 2008	10,99	<b>13,30</b>

#### ROUGES

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

### Château de Rontets à Fuissé

#### ROUGE

Saint-Amour 2010	11,98	<b>14,50</b>
------------------	-------	--------------

### Clos de la Roilette à Fleurie

#### ROUGES

Fleurie 2010	9,21	<b>11,15</b>
Fleurie Tardive 2010	11,16	<b>13,50</b>

## Domaine Louis-Claude Desvignes à Villié-Morgon

### ROUGES

Morgon Côte du Py Javernières 2007	9,92	<b>12,00</b>
Morgon Côte du Py Javernières 2010 <b>N</b>	14,63	<b>17,70</b>
Morgon Côte du Py Javernières en magnum 2010 <b>N</b>	29,26	<b>35,40</b>
Morgon Côte du Py Les Impénitents 2010 <b>N</b>	16,32	<b>19,75</b>
Morgon Côte du Py Les Impénitents en magnum 2010 <b>N</b>	34,05	<b>41,20</b>

## Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins

### ROUGES

Beaujolais Villages Les Jumeaux 2010	7,40	<b>8,95</b>
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2010	11,53	<b>13,95</b>
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent Grenieriers 2010	11,82	<b>14,30</b>

## JURA

## Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

### BLANCS

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

## BUGEY

## Domaine Franck Peillot à Montagnieu

### BLANC

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

### ROUGE

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

## COTES DU RHONE

### NORD

## Domaine du Chêne à Chavanay

### BLANCS

Saint-Joseph 2010	13,14	<b>15,90</b>
Condrieu 2008 <b>F</b>	22,73	<b>27,50</b>
Condrieu 2009	22,89	<b>27,70</b>

### ROUGES

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

## La Ferme des Sept Lunes à Bogy

### ROUGE

Saint-Joseph 2009	14,96	<b>18,10</b>
-------------------	-------	--------------

## Domaine François Merlin à Saint-Michel-sur-Rhône

### BLANC

Condrieu Les Terroirs 2010	23,88	<b>28,90</b>
----------------------------	-------	--------------

### ROUGE

Côte-Rôtie 2009	28,93	<b>35,00</b>
-----------------	-------	--------------

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

### ROUGE

Côte-Rôtie 2009	29,34	<b>35,50</b>
-----------------	-------	--------------

## Domaine Lucie Fourel à Tain l'Hermitage

### ROUGE

Crozes Hermitage Les Racines de Saint-James <b>N</b>	14,46	<b>17,50</b>
---------------------------------------------------------	-------	--------------

## Domaine le Bel Endroit à Tain l'Hermitage

### ROUGE

Saint-Joseph <b>N</b>	14,63	<b>17,70</b>
-----------------------	-------	--------------



Mises d'origine

la bille HT la bille €

**Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercuriol***BLANC*Ermitage 2007 39,01 **47,20***ROUGES*Crozes-Hermitage Nouvelère 2007 14,38 **17,40**Cornas 2007 30,41 **36,80****Equis (Maxime Graillet et Thomas Schmittel) à Pont de l'Isère***ROUGE*Crozes-Hermitage Equinoxe 2010 9,34 **11,30****Domaine des Martinelles à Gervans***BLANC*Hermitage 2006 31,82 **38,50***ROUGES*Hermitage 2006 33,31 **40,30**Hermitage Louis Aimé 2005 46,28 **56,00****Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg***ROUGES*Saint-Joseph Lautaret 2009 18,06 **21,85**Cornas Empreinte 2006 (F) 20,21 **24,45**Cornas Empreinte 2009 20,74 **25,10**Cornas Confidence 2005 (F) 28,93 **35,00**Cornas Confidence 2006 31,82 **38,50****SUD****Domaine Vindemio à Ville/Auzon***BLANC*Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2010 6,86 **8,30***ROUGES*Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2010 6,86 **8,30**Côtes de Ventoux, Imagine 2010 10,08 **12,20****Domaine Bastide du Claux à La Motte d'Aigues***BLANC*Vin de pays du Vaucluse « chardonnay » 2010 (N) 8,51 **10,30***ROUGES*Côtes du Luberon Malacare 2009, 2010 (N) 7,27 **8,80**Côtes du Luberon Le Claux 2009 (N) 9,50 **11,50****Domaine Pélaquié à Saint-Victor-La-Coste***BLANC*Côtes-du-Rhône Laudun 2010, 2011 (N) 7,73 **9,35***ROUGE*Lirac 2010 7,11 **8,60****Domaine de la Réméjeanne à Cadignac***ROUGES*Côtes-du-Rhône en fontaine à vin de 5 L 28,35 **34,30***Côtes-du-Rhône*Un air de Réméjeanne 2010 5,37 **6,50***Côtes-du-Rhône*Les Chèvrefeuilles 2010 6,86 **8,30**Côtes-du-Rhône Terre de Lune 2009 10,74 **13,00***Côtes-du-Rhône-Villages*Les Génévriers 2007 11,49 **13,90****Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais***BLANCS*Côtes-du-Rhône 2010 6,03 **7,30**Côtes-du-Rhône 2010, Viognier (N) 8,76 **10,60***ROUGES*Côtes-du-Rhône 2010 6,03 **7,30**Côtes-du-Rhône-Villages 2010 7,02 **8,50***Côtes-du-Rhône-Villages*Notre-Dame des Cellettes 2009 9,13 **11,05***Côtes-du-Rhône-Villages*Saint-Gervais 2009 10,83 **13,10***Côtes-du-Rhône*Les Mourillons (syrah) 2007 (F) 12,52 **15,15****Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres***ROUGES*Côtes-du-Rhône Le Petit Coquet 2010 6,03 **7,30**Côtes-du-Rhône 2009 7,02 **8,50**Vinsobres « La Cadène » 2004 (F) 15,21 **18,40**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

**Château des Tours à Sarrians***ROUGE*Vacqueyras 2005 **N** 20,66 **25,00****Domaine Santa-Duc à Gigondas***ROUGES*Côtes-du-Rhône  
Les Quatre Terres 2009 7,40 **8,95**Côtes-du-Rhône-Villages Roaix  
Les Crottes 2009 8,95 **10,80**Gigondas 2008 **F** 14,30 **17,30**Gigondas 2009 15,17 **18,35**Gigondas Santa Roc 2008 21,45 **25,95**Gigondas Santa Roc 2009 22,56 **27,30**Gigonda «Prestige des Hautes  
Garrigues» 2009 **N** 24,13 **29,20****Château Gigognan à Sorgues***BLANC*Châteauneuf-du-Pape  
Clos du Roi 2005, 2008 28,10 **34,00***ROUGE*Châteauneuf-du-Pape  
Cuvée Cardinalice 2005 33,22 **40,20****Domaine du Vieux Donjon  
à Châteauneuf-du-Pape***ROUGE*Châteauneuf-du-Pape 2006 **F** 25,29 **30,60****Domaine de la Lorentine à Orange  
(propriété du Domaine Marcoux)***ROUGE*Lirac 2007 11,49 **13,90****Domaine de Marcoux  
à Châteauneuf-du-Pape***BLANC*Châteauneuf-du-Pape 2008 28,93 **35,00***ROUGES*Châteauneuf-du-Pape 2005, 2006 28,93 **35,00**Châteauneuf-du-Pape 2007 30,33 **36,70****Château de Beaucastel à Courthezon***ROUGE*Côtes-du-Rhône Coudoulet 2001 **F** 15,66 **18,95****Château de Fonsalette  
à La-Garde-de-Paréol***BLANC*Côtes-du-Rhône Fonsalette  
2004, 2006, 2007 **N** 28,93 **35,00****Château Rayas à Châteauneuf-du-Pape***BLANC*Châteauneuf-du-Pape 2007 **N** 62,81 **76,00***ROUGE*Côtes-du-Rhône «La Pialade» 2007 **N** 14,05 **17,00****Domaine Durban à Beaumes-de-Venise***VIN DOUX NATUREL*Muscat de Beaumes-de-Venise 2008 13,35 **16,15****PROVENCE****Château d'Estoublon à Fontvieille***BLANC*Vin de pays 2007 18,60 **22,50***ROUGE*Coteaux des Baux 2006 **F** 15,99 **19,35****Château La Coste  
à Le Puy Sainte-Réparate***BLANC*Coteaux d'Aix-en-Provence  
Les Pentes douces 2008, 2009 11,24 **13,60***ROUGE*Coteaux d'Aix-en-Provence  
Les Pentes douces 2009 11,24 **13,60****Domaine de Trevallon  
à Saint-Etienne-du-Grès***ROUGES*Vin de pays, Trevallon 2009 **N** 36,36 **44,00**

Mises d'origine la bille HT la bille €

Vin de pays,  
Trevallon magnum 2009 Magnum **N** 75,62 **91,50**

**Offre en primeur voir en dernière page.**

## Domaine Tempier au Plan-du-Castellet

### ROSE

Bandol 2010 15,29 **18,50**

### ROUGE

Bandol 2009 18,18 **22,00**

## LANGUEDOC

### Saint-Auriol s.a. à Lézignan

#### BLANC

Le Saint-Auriol,  
vin de pays 2010, 2011 **N** 3,80 **4,60**

#### ROSE

Le Saint-Auriol,  
vin de pays 2011 3,80 **4,60**

#### ROUGE

Le Saint-Auriol,  
vin de pays 2011 **N** 3,80 **4,60**

### Château Saint-Auriol à Lagrasse

#### ROUGE

Corbières 2006 6,07 **7,35**

### Domaine Lerys à Villeneuve-les-Corbières

#### ROUGES

Fitou Prestige 2006, 2008 **N** 7,19 **8,70**

#### VIN DOUX NATUREL

Rivesaltes rancio **N** 8,51 **10,30**

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

#### BLANC

La Bégou, vin de pays 2010 13,72 **16,60**

### ROUGES

Corbières Rozeta 2010 11,53 **13,95**

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

Corbières Campagnès 2010 17,07 **20,65**

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

#### ROSE

Corbières Etoile Filante 2010 9,05 **10,95**

#### ROUGES

Vin de Pays cuvée Lune 2008 9,67 **11,70**

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

Corbières Cuvée Etoile 2006 19,83 **24,00**

### Mas Champart à Saint-Chinian

#### BLANC

Saint-Chinian 2009, 2010 **N** 10,08 **12,20**

#### ROUGES

Saint-Chinian Côte d'Arbo 2008, 2010 7,36 **8,90**

#### Saint-Chinian

Clos de la Simonette 2009 14,83 **17,95**

### Domaine Saint Antonin à Lentheric-Cabrerolles

#### ROUGES

Faugères Les Jardins 2010 5,45 **6,60**

Faugères Lou Cazalet 2010 **N** 7,52 **9,10**

Faugères Les Magnoux 2008, 2009 11,16 **13,50**

### Domaine Boyer-Domergue à Siran

#### ROUGE

#### Minervois

La Livinière Clos Centeilles 2005 12,07 **14,60**

### Mas des Brousses à Puéchabon

#### ROUGES

Chasseur des Brousses,  
vin de pays 2010 6,20 **7,50**

Coteaux du Languedoc 2009 10,99 **13,30**

Coteaux du Languedoc Mataro 2008 27,69 **33,50**

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

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

### BLANC

Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet 2010	<b>N</b> 7,52	<b>9,10</b>
-----------------------------------------------	---------------	-------------

## Domaine Fontedicto à Caux

### ROUGES

Les Couillises 2008	15,17	<b>18,35</b>
Cuvée Promise 2006	17,36	<b>21,00</b>
Coteaux du Languedoc cuvée Promise 2003	18,84	<b>22,80</b>

## Domaine Lacroix Vanel à Caux

### ROUGES

Coteaux du Languedoc, Fine Amor 2009	8,84	<b>10,70</b>
Coteaux du Languedoc Ma Non Troppo 2005, 2006	12,98	<b>15,70</b>

## Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

### BLANC

Chardonnay de Limoux 2007	11,49	<b>13,90</b>
---------------------------	-------	--------------

## Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

### ROUGES

La Peyrière 2008, 2010		
Vin de Pays d'Oc	<b>N</b> 7,36	<b>8,90</b>
Fantaisie singulière 2010		
Vin de Pays des Côtes de Lastours	<b>N</b> 8,93	<b>10,80</b>
Sous les Bois 2009 Cabardès	<b>N</b> 9,30	<b>11,25</b>

## Mas Jullien à Jonquières

### ROUGE

Coteaux du Languedoc 2008		
Mas Jullien	<b>N</b> 19,34	<b>23,40</b>

## ROUSSILLON

## Domaine Poudereux à Maury

### VIN DOUX NATUREL

Maury Vendange 2010	<b>N</b> 12,56	<b>15,20</b>
---------------------	----------------	--------------

## Domaine Laballe à Parleboscq

### BLANC

Côtes de Gascogne 2010 Vin de Pays	4,09	<b>4,95</b>
------------------------------------	------	-------------

## Domaine Le Roc à Fronton

### ROSÉ

Fronton La Saignée 2011	<b>N</b> 5,62	<b>6,80</b>
-------------------------	---------------	-------------

### ROUGES

Fronton cuvée Classique 2007	5,37	<b>6,50</b>
Fronton Folle Noire 2009, 2010	<b>N</b> 6,28	<b>7,60</b>
Fronton Don Quichotte 2007	8,93	<b>10,80</b>

## Domaine du Cros à Goutrens

### ROUGE

Lo Sang del País, Marcillac 2009	6,03	<b>7,30</b>
----------------------------------	------	-------------

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

### BLANC

Côtes de Duras		
La Pie Colette 2010	6,45	<b>7,80</b>

### ROUGES

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

## Domaine Elian Da Ros à Cocumont

### BLANC

Sua Sponte 2005 (50 cl)	23,06	<b>27,90</b>
-------------------------	-------	--------------

### ROSÉ

Chante-Coucou 2010	<b>N</b> 6,98	<b>8,45</b>
--------------------	---------------	-------------



Mises d'origine

la bouteille HT la bouteille €

*ROUGES*

« Le Vin Est Une Fête »

Côtes-du-Marmandais 2010 **N** 6,82 **8,25**

Vignoble d'Eliau

Côtes-du-Marmandais 2009 9,34 **11,30**

Chante-Coucou,

Côtes-du-Marmandais 2008 **F** 13,22 **16,00**

Chante-Coucou,

Côtes-du-Marmandais 2009 **N** 13,55 **16,40**

Clos Baquey,

Côtes-du-Marmandais 2008 20,17 **24,40****Château du Cèdre à Vire-sur-Lot***ROUGE*Cahors Le Cèdre 2002 20,79 **25,15****Domaine Cosse-Maisonneuve  
à Fargues***ROUGES*La Fage 06 **F** 10,21 **12,35**Cahors Le Sid 2001, 2002 19,71 **23,85**Cahors Les Laquets 2002 **F** 23,02 **27,85**Cahors Les Laquets 2007 19,42 **23,50****Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse***BLANCS*Jurançon Vitatgé vieilh 2008 **N** 10,25 **12,20**Jurançon sec Mantoulan 2006, 2007 15,29 **18,50**Jurançon mœlleux 2010 **N** 9,92 **12,00**

Jurançon mœlleux

cuvée Magendia 2006 15,29 **18,50**

Jurançon mœlleux

Vent Balaquier 2005, 50 cl 38,84 **47,00****Didier Dagueneau et Guy Pautrat,  
Les jardins de Babylone  
à Aubertin***BLANCS*Jurançon mœlleux (50 cl) 2006 **F** 60,74 **73,50**Jurançon mœlleux (50 cl) 2007 61,74 **74,70**Jurançon mœlleux (50 cl) 2008 63,39 **76,70****BORDEAUX****Château du Champ des Treilles  
à Margueron***ROUGES*

Bordeaux Sainte-Foy

Le Petit Champ 2010 7,11 **8,60**

Bordeaux Sainte-Foy

Grand Vin 2008 8,55 **10,35****Château Quincarnon à Fargues***BLANC*Sauternes 1998 **F** 16,94 **20,50***ROUGE*Graves 2005 7,31 **8,85****Château Planquette  
à Saint-Yzans-de-Médoc***ROUGES*Planquette 2003 10,74 **13,00**Médoc 2008 10,83 **13,10****Château Montfollet à Cars (Blaye)***ROUGES*Premières Côtes de Blaye 2010 **N** 5,70 **6,90**Blaye 2007 10,25 **12,40****Château Grand Renouil  
à Saint-Michel-de-Fronsac***ROUGES*

Château Petit Renouil,

Canon-Fronsac 2005 9,50 **11,50**

Château Grand Renouil,

Canon-Fronsac 2002, 2003 15,83 **19,15**

Château Grand Renouil,

Canon-Fronsac 2009 16,74 **20,25****Château Haut-Lavallade  
à Saint-Christophe-des-Bardes***ROUGES*

Château Haut-Lavallade

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

Château Haut-Lavallade

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

Mises d'origine la bille HT la bille €

## Château Gombaude-Guillot à Pomerol

ROUGE

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

## Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguilhe

ROUGE

Pelan, Côtes de Francs 1999, 2000 16,24 **19,65**

## CHARENTE

### Domaine de Guignefolle à Verdille

Pineau des Charentes 9,01 **10,90**

## LOIRE

### PAYS NANTAIS

#### Domaine Saupin à La Chapelle-Basse-Mer

BLANC

Muscadet sur lie 2010 5,17 **6,25**

### ANJOU ET SAUMUR

#### Domaine Gilbert Lavigne à Varrains

BLANC

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

ROUGE

Saumur-Champigny 2009  
Les Aieules 7,02 **8,50**

#### Château de Passavant à Passavant/Layon

ROSES

Rosé de Loire 2010 (N) 6,03 **7,30**

Gabernet d'Anjou 2010 (F) 5,87 **7,10**

BLANCS

Anjou 2010 7,19 **8,70**

Coteaux-du-Layon 2010 8,84 **10,70**

Coteaux-du-Layon  
«Les Greffiers» 2010 (N) 13,02 **15,75**

ROUGE

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

### Domaine aux Moines à Savennières

BLANCS

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

Savennières  
La Roche-aux-Moines 2010 (N) 13,88 **16,80**

### TOURAIN

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

BLANCS

L'Arpent des Vaudons,  
Sauvignon de Touraine 2010 6,28 **7,60**

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

Sauvignon Rose Tirage Limité 13,97 **16,90**

ROUGES

Le Bois Jacou,  
Gamay de Touraine 2009 6,12 **7,40**

#### Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine

ROUGES

Bourgueil «20» 2008, 2010 6,03 **7,30**

Bourgueil Igoranda 2006 6,40 **7,75**

Bourgueil Les Ouches 2007, 2008 9,83 **11,90**

#### Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

BLANC

Chinon Croix-Boissée 2010 (N) 15,45 **18,70**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

*ROUGES*

Chinon Les Granges 2010	<b>N</b> 7,77	<b>9,40</b>
Chinon Les Grézeaux 2008, 2009	10,83	<b>13,10</b>
Chinon Clos Guillot 2008	11,57	<b>14,00</b>
Chinon Clos Guillot 2009	12,31	<b>14,90</b>
Chinon		
La Croix Boissée 2007, 2008	15,29	<b>18,50</b>
Chinon		
La Croix Boissée 2009	15,95	<b>19,30</b>

**Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise***BLANCS*

Montlouis sec		
Touche-Mitaine 2009	8,55	<b>10,35</b>
Montlouis sec Négrette 2010	10,74	<b>13,00</b>
Montlouis demi-sec		
Les Borderies 2010	9,34	<b>11,30</b>
Montlouis demi-sec		
Les Borderies 2005 (50 cl)	10,33	<b>12,50</b>

*ROUGE*

Touraine Cot Vieilles Vignes 2008	7,69	<b>9,30</b>
-----------------------------------	------	-------------

**Domaine des Aubuisières à Vouvray***BLANCS*

Vouvray Les Girardières 2011	<b>N</b> 7,19	<b>8,70</b>
Vouvray Le Marigny 2010	<b>N</b> 7,85	<b>9,50</b>
Vouvray Mœlleux		
Le Marigny 2003	<b>F</b> 21,16	<b>25,60</b>
Vouvray Mœlleux		
Plan de Jean 2008	<b>F</b> 9,09	<b>11,00</b>
Vouvray		
méthode traditionnelle (mousseux)	8,43	<b>10,20</b>

**CENTRE****Domaine Lecomte à Quincy et Châteaumeillant***BLANC*

Quincy Vieilles Vignes 2009, 2010	<b>N</b> 9,92	<b>12,00</b>
-----------------------------------	---------------	--------------

*ROUGE*

Châteaumeillant 2010	<b>N</b> 8,35	<b>10,10</b>
----------------------	---------------	--------------

**Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny***BLANCS*

Sancerre		
Les Perriers 2010	10,83	<b>13,10</b>
Sancerre		
Les Terres Nobles 2006, 2009	13,72	<b>16,60</b>

**Domaine Didier Dagueneau à Saint-Andelain***BLANCS*

Blanc Fumé 2008	<b>F</b> 31,61	<b>38,25</b>
Blanc Fumé 2009	32,56	<b>39,40</b>

**NORMANDIE****Château de Hauteville à Charchigné, (Eric Bordelet)**

Sydre Brut Tendre	5,74	<b>6,95</b>
Sydre Argelette	9,01	<b>10,90</b>
Poiré Authentique	7,40	<b>8,95</b>
Poiré Granit	12,40	<b>15,00</b>

**EAUX-DE-VIE****Distillerie de Biercée, Belgique**

P'tit Peket 30°	16,03	<b>19,40</b>
Eau de Villée 40°	24,71	<b>29,90</b>
Poire Williams 43°	31,98	<b>38,70</b>
Vieille Prune 43°	29,75	<b>36,00</b>

**Distillerie Berta à Monbaruzzo, Italie**

Grappa Elisi 43° (50 cl)	<b>F</b> 27,52	<b>33,30</b>
--------------------------	----------------	--------------

## 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'Âge 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°) **N** 30,58 **37,00**

Domaine de Coquillon 1992 (44,4°),  
Le Frêche 50,41 **61,00**

Domaine de Coquillon 1998 (49,3°),  
Le Frêche **N** 51,24 **62,00**

Domaine de Monturon 1989 (48°)  
Labastide d'Armagnac **N** 57,85 **70,70**

Domaine de Jouanchicot 1979 (49°),  
Mauléon d'Armagnac 66,12 **80,00**

Domaine Au Martin 1981 (50°),  
Hontanx **N** 70,25 **85,00**

## Distillery Penderyn, Pays de Galles

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

## Distillerie La Mauny, Martinique

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

## 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 ?

**Envoyez-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 paie-  
ments 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

## EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

(Prix du litre uniquement par tourie de 5 litres)

		70 cl		litre	
		HT	TTC	HT	TTC
Cognac	40°	19,42	<b>23,50</b>	20,33	<b>24,60</b>
Calvados d'Âge	44°	18,10	<b>21,90</b>	19,00	<b>23,00</b>
Abricot	40°	12,40	<b>15,00</b>		



carnaval de Binche cette année mais, assurément, notre halte à Puéchabon n'a pas été plus reposante.

Ne croyez pas non plus que l'accueil amical qui nous est réservé nous incite à l'indulgence. Nous aimons les vins du **Mas des Brousses** depuis toujours. Nous sommes admiratifs envers ce jeune couple dynamique et volontaire qui a sorti de terre une production noyée en coopérative pour construire un domaine solide représentatif de la diversité du Languedoc. La cuvée « mataro », de mourvèdre pur, constitue la cerise, ô combien savoureuse, sur le gâteau.

Compagnon de promotion de Xavier, Nicolas Lebrun bénéficie lui aussi de l'hos-

*Xavier Peyraud et Nicolas Lebrun*



pitalité des Peyraud à chaque Vinisud. Avec son épouse, ils ont investi dans l'appellation Gaillac depuis huit ans. Dans le Gaillacois, comme en Anjou, tous les types de vins sont produits et l'on peine à les définir. Nicolas s'en tient au blanc sec, au blanc doux et au vin rouge issu du brocol, vieux cépage qui peut porter ailleurs le nom de mansoi ou de fer servadou. Cette année, nous avons apprécié les vins de l'**Enclos des Braves** (référence au passage de Napoléon), ils s'inscriront probablement bientôt à notre carte.

Dominique et Jean-Charles sont rentrés en Belgique, nous reprenons notre périple pour dix jours encore. Adieu l'hiver, la température printanière s'installe, atténuée par le vent qui transperce.

## PROVENCE ET RHÔNE

Nous finissons la semaine par une visite aux deux vins-phare (à notre humble avis) de la Provence.

Eloi Dürrbach nous attend à **Trevallon**, il explique le projet de rénovation des bâtiments, travaux qui doivent commencer sous peu. La cave creusée, elle, ne subira pas de transformation, elle restera la gardienne des grands foudres de bois où se peaufinent les vins pendant deux années avant la mise en bouteilles. Les millésimes 2011 et 2010 y reposent en ce moment. Nous les avons beaucoup aimés. En réalité, nous sommes fans de ce vin toujours frais, équilibré, de degré mesuré (13,5° en moyenne), antithèse du vin du Sud corsé et chargé.

Dans la région de Bandol, le soleil règne sans partage, nous prendrons même le repas de midi en terrasse, sur les remparts du Castellet, en l'agréable compagnie de Daniel Ravier, gérant du **Domaine Tempier** et de cinq vigneronns de Châteauneuf-du-Pape, en visite dans le vignoble varois. Le restaurant s'appelle « Le pied de nez », il vaut le détour.

Depuis quelques années, le Domaine Tempier gagne en notoriété, et ce succès, il le doit sans conteste à Daniel Ravier, opiniâtre et minutieux aussi bien à la vigne qu'à la cave. Le vignoble a souffert d'une sécheresse sévère tout au long de la dernière décennie, avec pour conséquence une production amputée. A partir de 2010,

la situation s'est nettement améliorée, ainsi renaît l'espoir de disposer en plus grande quantité de ces vins de grande classe, longs à mûrir, lents à mourir, perle du vignoble méridional.

Sur le haut de Châteauneuf-du-Pape, le pan branlant du vieux château résiste par habitude aux assauts du vent qui lance ses offensives dans un vacarme assourdissant. Tel un orage sans fin, sans pluie, sans lumière. Quand la furie le cède au ronronnement, le silence intermittent nous réveillerait presque.

Au **Domaine Marcoux**, Sophie Armenier décrit la vendange 2011 qui, suite à différentes raisons, s'est considérablement réduite. Face à l'hétérogénéité, le tri drastique s'est imposé à chaque étape. Le millésime 2010, perturbé par une floraison chaotique, n'est guère plus abondant. Petite récolte de grande qualité, ainsi se résume le 2010. Nous aimons beaucoup le grain très fin des Châteauneuf du Domaine Marcoux. Même en 2009, année concentrée, la finesse l'emporte sur la force.

Le Domaine Marcoux est devenu propriétaire exclusif du Lirac produit au **Domaine de la Lorentine** et bénéficie lui aussi du label bio.

A deux pas du Domaine Marcoux, nous rendons visite au vigneron propriétaire du **Domaine du Bois Lauzon**. M. Chaussy faisait partie des vigneron rencontrés dans le vignoble de Bandol. Son domaine se compose de deux tiers de Côtes du Rhône Villages et d'un tiers de Châteauneuf. Il bénéficiera bientôt du label AB (agriculture biologique) et se met en quête de biodynamie. Un vin de Côtes-du-Rhône si proche du vignoble châteauneuvois a forcément l'allure d'un (petit) Châteauneuf.

Quand on quitte la route qui vient d'Orange et que l'on s'engage dans le

chemin vers Vaudieu, donc vers **Rayas**, les galets typiques qui bordent la route se changent progressivement en sable. Voilà une des raisons pour laquelle Rayas se distingue tellement des autres Châteauneuf. Une autre raison réside probablement dans l'âge des fûts, il faut avoir au moins vingt ans pour espérer rentrer dans l'ancre de Rayas. Ces deux raisons ne sont certainement pas les seules mais ne comptez pas sur Emmanuel Reynaud pour vous livrer l'essence de son art. Une jeune femme, fille de viticulteur, qui s'était jointe à la dégustation, a bien essayé de jouer de son charme pour en savoir plus mais, peine perdue, le sourire énigmatique du propriétaire n'a pas cédé la place aux explications.

Le millésime 2010 fera date, à boire dans cinquante ans dit M. Reynaud. Pauvres de nous !

La nuit, au bord du Rhône, le lourd envol des cygnes, battant bruyamment des ailes sur l'eau, crée des sons intrigants.

En l'absence de son fils Maxime, **Alain Graillet** nous fait les honneurs de la cave. Alain a confié la direction de son vignoble à ses fils, il profite de sa retraite pour prodiguer ses conseils à des exploitations étrangères. La dernière en date concerne la région de Venise, vin blanc original mais franchement trop cher (Alain est d'accord).

Maxime a créé avec un ami la société **Equis**, celle-ci commercialise un Crozes-Hermitage rouge de belle et grande soif, l'Equinoxe, et le Crozes-Hermitage du Domaine des Lises à la trame plus serrée. Equis vend également du Saint-Joseph et du Cornas. En 2010, ce dernier vin, structuré et complexe, nous a particulièrement plu.

Les vins d'Alain restent fidèles à eux-mêmes, parfumé et élégant en blanc, charnu sans excès en rouge. Oubliez La Guirauda 2010, il y en a si peu qu'il est inutile de s'en faire tout un cinéma !

Par un heureux hasard, l'occasion nous est donnée de retourner chez **Clape** à Cornas. Ici on respire l'essence même des caves d'autrefois. Presque rien n'a changé et surtout pas les vieux foudres. La modernité les a oubliées et pourtant la qualité n'en est en rien affectée.

Lucie Fourel héritera un jour de dix hectares de Crozes-Hermitage, propriété de ses parents qui n'ont jamais vinifié. En attendant, Lucie fait ses armes sur un hectare et demi de vignes que lui cède son père depuis 2010, elle réussit plutôt bien. Quant à Sébastien Wiedmann, il abandonne progressivement son métier de formateur en viticulture pour s'attaquer au concret. Depuis 2010 lui aussi, il a acheté au bel endroit un hectare de Saint-Joseph.

Ces deux-là ont uni leurs destinées et investi dans une cave commune. Si cette dernière s'avère encore inconfortable, nous nous souvenons d'une flopée de jeunes vigneronnes pleines d'espoir qui ont commencé dans des conditions précaires et sont devenus des vigneronnes chevronnées.

Sébastien Wiedmann présentera les vins du **Domaine de Lucie** et du **Domaine Le Bel Endroit**, millésimés 2010, à la dégustation du printemps.

La rencontre avec deux collègues belges nous a poussés par deux fois vers La Carafe en folie à Tournon où s'active un patron jeune et souriant, féru de vins. Il propose une sympathique cuisine de brasserie, des vins tentants de partout, le tout à prix doux. Ce qui peut inciter à la déraison, côté vins surtout. Si nous n'avons pas été fous, nous n'avons peut-être pas été vraiment raisonnables.

Le nom de **Sept Lunes** attribué à la ferme de Jean Delobre colle parfaitement à la personnalité de son propriétaire. Toujours un peu absent, rêveur, dans la lune comme on dit familièrement, il semble

dans son élément même si l'angoisse liée à la difficulté du métier le tarabuste souvent.

Paysan-vigneron comme il se définit, convaincu des bienfaits de l'agriculture biodynamique, il s'efforce d'éliminer de ses vins tout additif étranger. Il flirte avec le « sans soufre ». Le soufre est-il un additif étranger? Le problème crée des débats sans fin alors que certains vins virant à l'oxydation précoce, voire à la refermentation, démontrent à quel point son absence peut perturber un développement correct. A sa manière, Jean a trouvé la solution, il produit une cuvée sans soufre et une autre classique. A chacun son choix.

Nous choisissons la seconde, nous ne voulons pas que le Saint-Joseph rouge des Sept Lunes perde sa subtile élégance dans des déviances indésirables.



*Plantation au Domaine Merlin*

**François Merlin**, lui, personifie l'homme d'action. Jeune encore, plein de vitalité et de projets, il construit l'avenir. L'aîné de ses trois fils l'a rejoint et cela lui ouvre de plus larges perspectives encore.

Parti de rien, ouvrier agricole pendant quatorze ans chez Rostaing dans le vignoble des Côte Rôtie, il grappille depuis 1999



des parcelles en Condrieu, Saint-Joseph et Côte Rôtie. Le jour de notre passage, lui et ses fils plantent justement sur l'une des dernières collines en appellation tout au nord de la Côte Rôtie. Pour en arriver là, il a fallu défricher, exploser le rocher, construire les chaillées, tracer les chemins entre elles et planter finalement la vigne sur les étroites bandes de terre rocailleuse. Soit trois mois de labeur intensif, un travail de Titan, terriblement physique et parfois dangereux, même si la mécanisation relative l'a rendu un peu moins pénible qu'autrefois. Auparavant, tout en haut du village de Saint-Michel du Rhône, la famille Merlin avait creusé la cave, François prévoit aujourd'hui de nouveaux agrandissements.

Mettre tous les atouts dans son jeu pour créer des vins de qualité, voilà sans doute la devise du vigneron. Les derniers millésimes le confortent dans sa détermination.

La vallée du Rhône s'étale à nos pieds, brillant de mille feux dans la nuit.

La presse n'a pas manqué d'évaluer les millésimes, elle a encensé le 2009 et probablement sous-estimé le 2010 et peut-être dénigré le 2011. Quand on parcourt le vignoble et que l'on s'arrête, comme nous le faisons, chez plusieurs vignerons habitant parfois à quelques kilomètres l'un de l'autre, on prend conscience de la difficulté de rendre un avis général. Chaque domaine a son histoire, cela tient parfois à peu de choses -un jour de vendanges retardé, une



pluie plus tôt arrivée, un grêle très locale-pourtant la suite de ces petits événements crée la différence et influence la qualité, et la quantité aussi. A notre avis, il s'agit de trois bonnes années se distinguant, en général par les caractéristiques suivantes : 2009 chaleureux, 2010 minéral et précis, 2011 tendre. Voici notre meilleur conseil : fiez-vous à votre goût !

## LE BEAUJOLAIS EN GUISE DE HAPPY END

---

Ultime étape vinicole de notre tour de France, le **Domaine des Terres Dorées**, au sud de l'appellation Beaujolais, à deux pas de la Vallée de l'Azergues, merveilleux arrière-pays de la patrie du gamay.

Nous y retrouvons nos amis lyonnais, Dominique et Patrick Lévy. Cette année, plutôt que de nous retrouver au restaurant, nous avons choisi d'inviter Jean-Paul Brun à sa propre table. Dominique, cuisinière émérite, a amené un bouillon de céleri agrémenté de quelques truffes, une délicieuse et véritable poule au pot, un plateau de fromages éclectique et une savoureuse tarte aux pommes alsacienne. Jean-Paul et André ont fourni les vins. De nombreuses bouteilles se sont alignées sur la table pour le plaisir de goûter et d'évaluer, heureusement nous ne les avons pas toutes vidées. Après avoir fait bonne chère, Jean-Paul s'est endormi comme d'habitude, les femmes ont fait la vaisselle et les hommes ont continué à discuter. Nous avons à cœur de remettre en ordre la cuisine de notre hôte, célibataire se restaurant la plupart du temps à l'extérieur. Il s'inquiétait de son manque de matériel culinaire mais, finalement, il est mieux achalandé qu'il ne le croit. Il suffit juste de trouver ce que l'on cherche !



Il faut dire que si Jean-Paul a négligé quelque peu sa maison où les couvertures servent encore de portes, c'est pour mieux consacrer ses efforts à la cave sans cesse réaménagée. Personne ne peut lui donner tort car les Terres Dorées sont devenues un exemple de la réussite dans une région en crise profonde. Si profonde que les paysans détenteurs de terres viticoles préfèrent ne pas les céder à ceux qui comme Jean-Paul pourraient les exploiter, mais attendre qu'elles soient reconverties en terrains constructibles. Lyon avale peu à peu toute la campagne environnante.

Tout au long de notre voyage, le grand soleil nous a accompagnés, un soleil d'hiver d'abord, glacé mais magnifiant chaque paysage de sa clarté lumineuse, puis plus aimable, plus conforme aux clichés du Sud. Quelques lambeaux de brouillard ont assombri notre traversée de la Bourgogne. Aujourd'hui, la brume enveloppe les lacs du Der en Champagne. Une barque solitaire glisse sur l'eau grise. Grise comme notre mélancolie au matin du retour.

Monique et André Mostade

# Escapade en Bourgogne

En ce début janvier, nous voici partis, Jean-Charles et moi, en immersion bourguignonne.

Notre première visite est pour la maison Dagueneau. Escapade en Bourgogne me direz-vous !

Il faut dire que l'appellation Pouilly-Fumé se situe à peine à quatre-vingt kilomètres du Chablisien et se trouve dans le département de la Nièvre qui fait partie administrativement de la région Bourgogne.

Charlotte nous fait goûter tous les 2010 et ces vins se révèlent d'une longueur impressionnante et même si l'on trouve un certain plaisir à les goûter aujourd'hui, ils seront bien meilleurs dans quelques années.

Je vous parlais du Chablisien, nous y voici, chez Thomas Pico, au Domaine de Pattes Loup. Thomas conduit ses vignes en culture bio, voire même en biodynamie. Nous goûtons d'abord les 2011 qui se révèlent très friands, ensuite viennent les 2010 qui sont magnifiques, d'une très grande pureté. Thomas vinifie trois 1<sup>er</sup> crus, le Montmain, le Beaugard et la Côte de Jouan, et aussi un Chablis appellation communale. Nous

aurons un peu de ces vins, mais en petite quantité.

Le lendemain, nous prenons la route pour Villié-Morgon, escapade en Bourgogne me direz-vous encore, alors que nous sommes dans le Beaujolais, et bien, ne vous déplaie, le Beaujolais, historiquement, a toujours fait partie de la grande Bourgogne. D'ailleurs, les crus du Beaujolais ont comme appellation de repli, l'A.O.C. Bourgogne.



Nous voici chez les Desvignes et nous goûtons les cuvées de Morgon 2011 qui se révèlent déjà très suaves, très avenants. Ensuite, les 2010 me donnent l'impression d'être aussi exceptionnels que ne l'étaient les 2009. C'est bon pour le Beaujolais d'avoir une succession de très bons millésimes.

En fin d'après-midi, nous nous rendons chez Alain Coudert à Fleurie, au Clos de la Roilette et là, que la fête commence, nous dégustons d'abord le Brouilly 2011, et ensuite le Fleurie, le Fleurie Clos de la Roilette et le Fleurie Clos de la Roilette « Cuvée Tardive » 2011. Quatre vins en pièces détachées, ce qui donne un peu plus de trente fonds de verre à analyser, quel métier ! Quelle jolie année 2011, très beaujolaise dans le bon sens, que du plaisir ! Et puis, Alain a préparé une verticale de Clos de la Roilette environ dix millésimes différents et là, mes souvenirs commencent à ne plus être très clairs.





Nous voici maintenant en Côte d'Or pour deux jours. Ça fait maintenant plus ou moins trois ans que nous commercialisons les vins de Thierry et Pascale Matrot et nous en sommes très heureux. Nous goûtons d'abord les 2010 qui méritent un vieillissement prolongé, ensuite nous goûtons les 2009, d'abord le Meursault qui se révèle très rond, plein de douceur. Mais, quand nous goûtons les premiers crus, la magie des terroirs bourguignons opère et nous retrouvons toute la profondeur, la longueur, l'équilibre que doivent donner ces appellations réputées. Par la suite, Thierry débouche quelques millésimes un peu plus anciens et nous n'arrivons plus à cracher les vins !

Nous continuons notre périple par une visite chez Patrick et Michèle Rion à Prémieux près de Nuits-Saint-Georges. Cette adresse assez célèbre nous avait été recommandée par des amis restaurateurs thudiens. Nous y faisons une belle dégustation et emportons quelques échantillons que, à notre retour, nous comparons avec des vins que nous avons chez nous. Ils passent bien, mais le rapport qualité prix nous refroidit un petit peu, car ils sont les plus chers de la dégustation et ne sont pas un cran au dessus des autres.

En fin d'après-midi, nous nous rendons à Gevrey-Chambertin chez Philippe Charlopin et nous commençons un marathon de la dégustation. D'abord quelques 2011 pour nous mettre en bouche et ensuite les 2010, au total, plus ou moins 25 vins à déguster. Philippe et son fils Yann ont pris un virage à 180°, plus de bois neuf, même pour les grands crus. Il en résulte une pureté dans les vins pas toujours atteinte chez Philippe quand les vins étaient jeunes. Pour moi, les 2010 seront un très grand millésime chez Philippe et Yann. A consommer sans modération.

Notre escapade touche à sa fin et nous nous rendons au Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune. Guillaume nous accueille et, comme la veille, chez Charlopin, nous commençons par quelques 2011. Ce sera vraiment un millésime de plaisir. Ensuite, c'est

parti pour les 2010. Guillaume commence le Bourgogne générique, puis suivent le Savigny, le Savigny les Peuillets, le Beaune les Siziens, le Volnay, l'Aloxe Corton, le Ladoix les Corvées et le Pommard, tous sont ce que l'on aime en Bourgogne, des vins tout en élégance, tout en finesse et une jolie suavité. Les 2009 sont très gourmands et nous nous réjouissons de les avoir bientôt à notre carte.

Durant notre escapade, il fallait de temps en temps nous restaurer et voici quelques adresses de restaurants où l'on a plaisir à s'asseoir :

La Pomme d'Or à Sancerre

L'Atelier du Cuisinier à Villié-Morgon

Et à Beaune, ville très gastronomique par excellence, en effet, il y a probablement une quinzaine d'adresses intéressantes, nous nous sommes attablés à :

L'Ecusson

Aux Caves de la Madeleine

Au Comptoir des Tontons

Ce voyage fut court mais très enrichissant, en effet, Jean-Charles ne connaissait pas très bien l'accueil en Bourgogne et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il est prêt à y retourner.

L'autre conclusion, c'est que chez les bons vigneron, dans les trois régions visitées, le millésime 2010 est une année dont on reparlera encore longtemps.

Dominique.

## Sommaire

### Les beaux voyages autour du vin

Tour de France 3-8, 21-25

Escapade en Bourgogne 26-27

### TARIF

CEE divers 9

CEE France, Champagne, Alsace, Bourgogne 10

Mâconnais, Beaujolais 11

Jura, Bugéy, Côtes du Rhône 12

Provence 14

Languedoc 15

Roussillon, Sud-Ouest 16

Bordeaux 17

Charente, Loire 18

Normandie, Eaux-de-vie 19

Liqueurs 20

Abonnement-vins 20

## Vente en Primeur

### Domaine de Trevallon

#### BLANC

Domaine de Trevallon 2011

**44,00 € net**

(attention, une bouteille de blanc pour six bouteilles de rouges)

#### ROUGE

Domaine de Trevallon 2010

**37,50 € net**

Domaine de Trevallon 2010 en magnum

**78,00 € net**

**Paiement au plus tard le 30 avril - Disponible début 2013**