

## Printemps 2013

*Nous sommes heureux de vous inviter à notre*

# Dégustation de printemps

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

*Avec la participation de  
Domaine Jean Guïton à Bligny-Les-Beaune  
Domaine du Chêne à Chavannay  
Domaine de la Réméjeanne à Cadignac  
Domaine d'Ouréa à Vacqueyras  
Mas Champart à Saint-Chinian  
Domaine Bernard Baudry à Cravant les Coteaux*

**LES SAMEDI 23, DIMANCHE 24  
ET LUNDI 25 MARS  
de 14 à 20 heures.**

*Coucher de soleil au domaine d'Ouréa à Gigondas*

**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

Avec la pluie et le vent comme compagnons de voyage et notre maison sur le dos, nous avons pris la route entre la fête de Noël et le premier de l'an 2013 pour un périple de presque six semaines.

*Première étape,*

## LA BOURGOGNE

### Côte d'Or. Domaine Charlopin.

Sous un ciel bas, troué parfois par un soleil pâle, les vignes de la Côte d'Or reposent, engourdies sous leur manteau d'hiver. Les vins de 2012 reposent aussi dans le grand chai du Domaine Charlopin. Philippe Charlopin déplore la faible quantité de raisins récoltés en 2012. Le gel de février, l'humidité du printemps, le manque de chaleur de juillet ont contribué à réduire drastiquement la vendange. Heureusement les mois d'août et septembre se sont montrés plus cléments, plus conformes à ce que l'on attend d'eux pour mener à bien une maturité harmonieuse. N'empêche le Domaine Charlopin a subi une perte de 45%. Au stade actuel, le pinot développe un fruité bien agréable. Les vins de 2011 achèvent paisiblement leur élevage et présentent un bel équilibre, sans excès de bois. Depuis 2008, Philippe et Yann Charlopin ont réduit le bois neuf et les vins s'en trouvent libérés.

### Côte Chalonnaise.

#### Château de Chamilly.

Poussant un peu plus loin vers le sud, nous nous rendons en Côte Chalonnaise. Rivalisant autrefois avec les appellations de la Côte d'Or, la Côte Chalonnaise souffre beaucoup actuellement. Il semble que nombre de vigneron se découragent et



*Château de Chamilly*

abandonnent la vigne, cédant aux promesses de primes d'arrachage. D'autres s'accrochent et se battent avec acharnement pour perpétuer un métier que leurs familles pratiquent depuis plusieurs siècles parfois. Au Château de Chamilly, nous avons rencontré l'une d'elles, la famille Desfontaines, une mère et ses deux fils, qui investit en de nouvelles terres plutôt que de se débarrasser de celles qu'elle possède. Propriétaire de quinze hectares en Mercurey, essentiellement en rouge, elle a acquis en 2009 un domaine de quinze hectares également dans l'appellation Montagny, dédiée au vin blanc. Le vin de Montagny se produit sur quatre communes : Montagny, Buxy, Jully-les-Buxy, Saint-Vallerin. Ces villages, jolis bourgs bourguignons, sont établis autour de la route qui relie Chagny à Cluny. Le village de Chamilly où réside la famille Desfontaines se situe plus ou moins entre Mercurey et Montagny et se consacre plutôt à l'élevage. Propriétaire du château du lieu, l'imposante bâtisse du treizième siècle, rénovée et superbe, lui donne un ancrage exceptionnel dans la côte. Les vins blancs de Montagny ont emporté notre préférence : vifs et pleins, ce sont d'authentiques chardonnay bourguignons sans excès de prix.

## **Beaujolais. Domaine de la Roilette, Domaine L. Cl. Desvignes.**

A Fleurie, au Domaine de la Roilette, les Couderc aussi n'ont pu que constater la récolte déficitaire de 2012. Ce sera une constance dans toutes les régions viticoles du Nord. Mais le millésime se révélera très beaujolais, friand et gouleyant, moins charpenté que le 2011. Le soir, autour de la table familiale, le Fleurie 1996 s'est payé la tête de ses détracteurs qui affirment haut et fort que le Beaujolais est un «petit vin».

*Entre Fleurie et Moulin-à-Vent*



Chez les Desvignes dans l'appellation Morgon, même constat en ce qui concerne la quantité. Il n'y aura pas d'« Impénitents » 2012, il faudra attendre un millésime plus abondant. Qu'à cela ne tienne, les 2011, riches, amples, équilibrés, arrivent sur le marché. Et encore une fois, les « Impénitents » 2011 prouvent à quel point le Morgon se rit des critiques.

**A propos des millésimes :** Nous sommes toujours admiratifs (!), plutôt consternés, en constatant à quel point on peut englober dans une même généralité des cas toujours particuliers. D'une propriété voisine à l'autre, la réalité peut se révéler très différente. La description d'un millésime

n'est qu'une tendance, à prendre avec du recul, en se fiant à sa propre capacité de dégustation.

### **Millésimes et Vins préférés aujourd'hui.**

**2012**, déficitaire, a donné du fil à retordre aux vigneronniers tant à la vigne qu'à la cave, cependant il y aura de belles réussites

**2011**, souvent plus tendre, moins charpenté que 2009.

**2010**, le plus parfait, le plus équilibré dans l'ensemble.

**Domaine Charlopin**, Marsannay, Charmes-Chambertin et Clos Saint-Denis 2011.

**Château de Chamilly**, Montagny Les Reculerons 2011.

**Domaine de la Roilette**, Fleurie cuvée tardive 2012

**Domaine Desvignes**, Morgon Les Impénitents 2011.

## **TROIS JOURS À LYON**

Vous rappelez-vous du film « Le festin de Babette » ou plus récemment « Les saveurs du palais » ? Nous avons vécu en chair, ou plutôt en bonne chère, au cours des trois jours précédant le premier janvier, cette sorte d'hommage à la gastronomie française.

*Appétissant n'est-ce-pas!*



Nos amis lyonnais dont l'épouse est fine cuisinière et le mari connaisseur émérite en vins, ont réuni quelques amis, conviés à partager le boire et le manger en cette période propice. Choix éclectique des produits, savoir-faire expérimenté, abondance plus que généreuse, rien n'était dû au hasard et tout participait à la fête des sens gustatifs. Notre Babette à nous, qui se prénomme Dominique, mérite un tonnerre d'applaudissements. Et ce sont ses convives qui ne se sont pas toujours montrés à la hauteur de la diversité et de la quantité des mets proposés. Mille excuses de notre part ! Question vins, nous tenons mieux le coup et nous avons largement fait honneur aux vins d'Alsace de Boxler, aux blancs du Mâconnais d'Auvigue et de Guffens, aux Chablis de Thomas Pico. En rouge, quelques vins extraits de la cave amie et de la nôtre se sont accordés au raffinement des mets, le Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2004 de Marcoux, les Fonsalette 1994 et 1996, le Trevallon 1996, La Grange des Pères 2001, l'Hermitage 1997 de Grippat, la Côte-Rôtie 1991 de Gangloff et le Bandol La Cabassaou 1997 de Tempier. Tous se goûtaient avec grand bonheur, ils n'ont pas usurpé leur réputation.

Dominique, notre mère nourricière, toute occupée à ses fourneaux, a certainement bu avec modération. N'empêche, la nuit du réveillon, quand elle a proposé de nous ramener auprès de notre maison roulante abandonnée dans un camping à douze kilomètres de la ville, nous craignons pour elle les contrôles d'alcoolémie. Et patatras, à cinquante mètres du but, barrage policier ! « Contrôle d'alcoolémie » annonce le gendarme. « Avez-vous bu, Madame ? » ajoute-t-il. « Oui » répond notre amie sans hésitation et sans plus d'explication. Elle souffle dans le cruel appareil qui affiche ... zéro. Ô miracle ! Quelle frayeur ! Dominique semblait sûre d'elle, sa constitution, pense-t-elle, la protège. Tout est bien qui finit bien par conséquent.

Durant ces trois jours chargés en nourritures terrestres, nous avons quand même pris le temps de découvrir Lyon illuminé du haut de la grande roue, de visiter l'exposition du peintre Soulages, le Maître du Noir, qui a attisé notre perplexité et de souper, dans le quartier de la Croix-Rousse, au restaurant « Les Canuts et les Gones », un endroit convivial et vraiment sympathique.

Nous rejoignons l'Italie par la vallée de la Maurienne, enneigée.

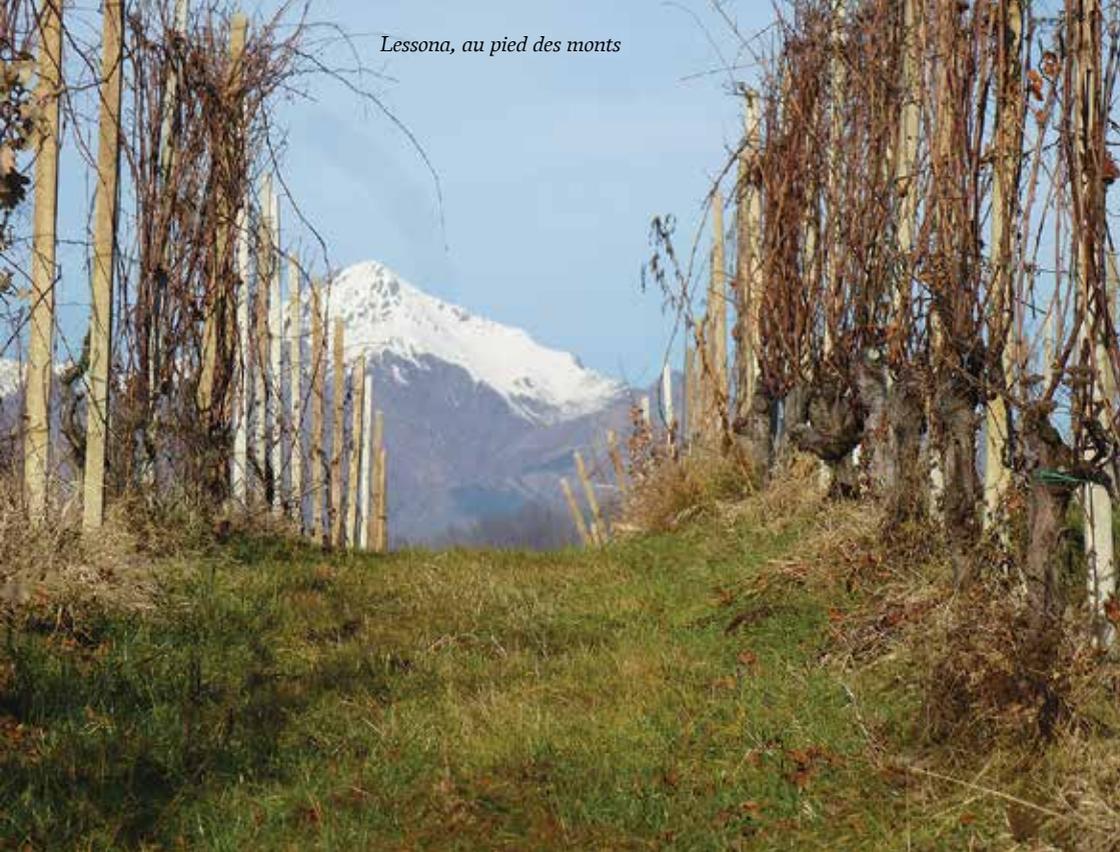
## Italie, Le Piémont.

### **Proprieta Sperino, Cascina Tavijn, Azienda agricola Vajra.**

En 2008, nous avons été témoins de la renaissance de l'appellation "Lessona" au nord du Piémont, proche de la ville de Biella. Alors qu'au début du vingtième siècle, le village s'enorgueillissait de posséder un millier d'hectares de vignes, celles-ci avaient été progressivement laissées à l'abandon jusqu'à l'extinction presque totale constatée un siècle plus tard. Les filatures, florissantes au cours du vingtième siècle, avaient littéralement pompé les anciens ouvriers agricoles. Seule une exploitation a traversé le temps,

*Luca De Marchi*





plus pour le prestige que pour le revenu, il s'agit du Domaine Sella appartenant à une riche banque locale.

Nous connaissons Paolo De Marchi grâce aux excellents Chianti qu'il produit en Toscane. Cependant ce que l'on ne sait pas toujours, c'est que la famille de Paolo est originaire du Piémont, et plus précisément de Lessona dont il a gardé une grande nostalgie, déplorant le paradis perdu et les vignes disparues. Luca, son fils trentenaire, se souvient d'une photographie accrochée dans la salle à manger montrant une ferme familiale de Lessona cernée par les cultures de blé. Presque chaque jour Paolo se lamentait en la contemplant et s'insurgeait : « Du blé ! ». Il regrettait amèrement la culture ancestrale de la vigne. Car ce terroir se révèle assez unique, il s'étale sur un sable plein de minéraux qui lui confère une minéralité exceptionnelle. La fraîcheur et

le raffinement caractérisent le « Lessona ». Le rêve de Paolo a pris forme, en effet, depuis l'année 2000. Confié aux soins de son fils Luca, cinq hectares ont été repris aux bois envahissants, replantés en nebbiolo essentiellement, en vespolina aussi, en croatina un petit peu. Il s'agit d'un travail colossal qui ne fait pas peur à Luca, enthousiaste et pugnace, tout à fait à la hauteur de la tâche.

En 2012, le domaine compte sept hectares et a récupéré un hectare et demi de vieilles vignes cédées par Sella. Le sang neuf en appelle d'autres, vingt-cinq hectares sont maintenant réhabilités en vigne et neuf vigneronns se les partagent. La Proprieta Sperino, du nom d'un oncle de la famille De Marchi, commercialise deux vins, le fameux Lessona auquel nous croyons beaucoup en raison de son terroir particulier qui lui apporte une finesse à la Rayas, et l'Uvaggio, plus vite prêt à boire,

où l'on trouve, outre le nebbiolo, de la vespolina, un cépage tout en fruit et en élégance, et de la croatina plus rustique. Ce dernier cépage, Luca ne l'aime pas et il a entrepris de le supprimer. Il s'efforce aussi de réactualiser la «spanna», la nature originale du nebbiolo local.

En 2012, la nature a cruellement réduit la récolte, comme il semble que ce soit le cas partout dans le Piémont.

Plus au sud, nous retrouvons les classiques régions d'Asti et d'Alba. Alors que la veille le soleil illuminait toutes les collines bordant la Sésia, la rivière descendant du Monte Rose, un brouillard épais voile le paysage jusqu'à le rendre inexistant. Rien d'étonnant puisque nebbiolo signifie brume ou brouillard.

La Cascina Tavijn est une petite propriété familiale de cinq hectares. Nadia, l'une des trois filles, s'occupe du domaine avec ses parents qui, outre les vignes, compte aussi des noisetiers. La région s'en est fait une spécialité (Nutella n'est pas loin!).

Nadia cultive ses vignes sur le mode biologique, elle se sent proche des vins nature mais elle n'a pas encore franchi le pas du vin sans soufre. Ouf! Elle cherche à en mettre le moins possible, et surtout au bon endroit et au bon moment. A notre avis, cette position s'avère la meilleure car l'on constate trop de déviances désagréables en cas de suppression totale. Le vignoble se répartit en trois cépages: ruché, grignolino et barbera. Le barbera d'Asti proposé ici constitue un excellent rapport qualité-prix. Si le ruché surprend par sa rusticité, le grignolino séduit par sa fluidité fine et aromatique. Malheureusement, en 2011 et 2012, les récoltes ont été réduites comme peaux de chagrin, il n'y a déjà plus de 2011 et les rares bouteilles de 2012 ne seront pas disponibles avant l'automne.

Si vous passez par Turin, retenez une

table au «Consorzio», le mari de Nadia y officie, le «gambero rosso» le recommande pour son authentique cuisine italienne.

A Vergnes, dans l'appellation Barolo, Les Vajra travaillent aussi en famille, les trois enfants, devenus adultes, se sont totalement investis dans l'exploitation. Cependant rien de comparable avec la Cascina Tavijn puisque le domaine gère soixante hectares. En rouge, barbera, nebbiolo et freisa se trouvent à l'origine des excellents vins de la Maison. C'est en tout cas ceux que nous préférons car nous avons un faible pour le barbera d'Alba supérieure, un cru de longue conservation. Le 2009 nous a paru parfaitement équilibré entre l'acide et le moelleux, d'ailleurs la bouteille à peine entamée et laissée à notre profit, a été promptement vidée en soirée. C'est là la plus haute cote de dégustation que l'on peut attribuer.

Le barolo se décline en plusieurs expressions, le barolo Alba, le cru barolo Bricco delle Viole et le barolo Luigi Baudara. Luigi Baudara est le dernier descendant d'une famille vigneronne établie là depuis si longtemps que le lieu-dit porte son nom. Les quatre hectares et demi qu'il possédait ont été transmis aux Vajra en 2008. Ces derniers, à juste titre, n'en sont pas peu fiers. Austère et puissant, le barolo Baudara se démarque du cru Bricco delle Viole plus en finesse.

Beaucoup de vignerons ont abandonné le freisa. Mais Aldo Vajra ne voudrait pas qu'il disparaisse, alors il le bichonne et met sur le marché un vin original dont la charpente s'accommode bien des saveurs de la cuisine.

Justement nous avons bu le 2008 au restaurant La Posta à Montforte d'Alba. Nous avons été surpris de pouvoir encore nous régaler de truffe blanche en cette saison. Mais il paraît que la saison se termine vraiment fin janvier. Donc nous en avons profité sans modération d'autant

plus que les prix se voulaient modérés eux aussi. Le prix du vin nous épate toujours dans la restauration italienne, ont-ils un secret que ne possèdent pas les restaurateurs de chez nous ?

### Millésimes et Vins Préférés.

Les quatre dernières années – **2009, 2010, 2011, 2012** – sont de belles qualités mais pour 2011 et 2012, on regrette les faibles quantités.

**Proprieta Sperino**, Lessona 2008  
**Cascina Tavijn**, Barbera d’Asti 2010  
**Azienda agricola Vajra**, Barbera d’Alba superiore 2009.

### Restaurants.

*Trattoria della Posta*, Loc. S. Anna 87, Monforte d’Alba. Tel. 39 173 781 20 ou 3337537950.

*Conorzio*, via Monte di Pietà 23, Turin. Tel. 011 2767661.

Le temps doux nous a permis de revenir en France par le tunnel de Tende, un long couloir étroit et vieillissant. A son approche, le brouillard s’est miraculeusement dissipé, laissant la lumière, comme une apparition, éclairer la haute montagne qui nous entourait. L’arrière-pays de Nice et de Menton reste assez protégé des

*La Cabassou du Domaine Tempier*



incongruités de l’immobilier à tout va, nous avons retrouvé avec grand plaisir le village de Breil et sa rivière, la Roja, qui dévale impétueusement les pentes de la montagne. Rien n’avait vraiment changé depuis bientôt quarante ans que nous y passions nos étés.

### PROVENCE. LANGUEDOC (UN PEU)

**Domaine Tempier. Domaine de Trevallon. Domaine Roc d’Anglade.**

Nous voilà en route vers le Var où l’immobilier, le train, les routes le disputent à la vigne. L’appellation Bandol fait de la résistance. Aujourd’hui elle se bat contre une ligne de train à grande vitesse qui relierait Marseille à l’Italie. Déjà que le rosé supplante de plus en plus le rouge... Le Domaine Tempier résiste aussi même si son rosé gagne chaque année en qualité et s’il lui sacrifie la moitié de sa production. Néanmoins le grand vin de Bandol reste incontestablement le rouge, le Domaine Tempier excelle à mettre en valeur ses plus beaux terroirs.

Le Domaine Tempier pratique pour ses replantations une technique que nous ne connaissions pas : plutôt que de mettre en terre un plan soudé-greffé (la greffe demeure indispensable depuis l’apparition en France du phylloxera), on plante le cépage américain seul et on le laisse s’enraciner pendant environ quatre ans, on greffe ensuite le cépage souhaité. Il s’avère que la technique est tellement difficile, ou simplement perdue, que la tâche est confiée à des équipes mexicaines expérimentées et spécialisées. Elle implique un coût important.

Ce jour-là à midi, nous sommes descendus à Bandol pour manger au restaurant « L’Ardoise », une adresse à recommander. Là nous avons choisi comme vin rouge le « Roc d’Anglade »

2009 que nous ne connaissions que de nom. Heureux hasard, Daniel Ravier le régisseur du Domaine Tempier connaît très bien le propriétaire que nous brûlons de rencontrer. Rendez-vous est pris pour le lundi suivant.

Bien que situé près de Nîmes où s'imposent les Costières de Nîmes, le terroir de Langlade appartient au



*Rémy Pédréno dans ses vignes*

Languedoc. Autant les Costières s'étalent sur de larges plaines, autant les vignes de Langlade se dissimulent en parcelles éparées dans la garrigue et les bois.

Un petit rappel historique permet de mieux comprendre l'aventure tentée par Rémy Pédréno depuis 1999, année de la création du Domaine Roc d'Anglade. Le village de Langlade possédait une prestigieuse tradition viticole, sa présence est déjà mentionnée avant l'an mil ; au dix-septième siècle on lui attribue un nectar classé grand cru et Louis XIV signe l'édit d'attribution des armoiries de Langlade en reconnaissance de la qualité de son vin. Au dix-neuvième siècle, le village se trouve à l'apogée de sa vocation viticole, il compte 650 habitants, 165 vigneron et 625 hectares de vignes, l'exportation massive de son vin l'amène à construire une gare

et un bureau de poste. La prospérité dure jusqu'à la dramatique apparition du phylloxera entre 1878 et 1886 qui détruit le vignoble. On tente de le reconstruire, en 1945 on recense encore 34 exploitations viticoles sur la commune. Mais il se meurt lentement.

Originaire de Nîmes, Rémy Pédréno exerce la profession d'ingénieur informaticien, il connaît mal le vin jusqu'à sa rencontre avec Langlade et l'un de ses vieux vigneron rescapés. Tournant résolument le dos à sa vie d'antan, il exerce alors le métier de vigneron à plein temps et crée son domaine en 1999. Il pratique l'assemblage des cépages et des terroirs : carignan, mourvèdre, syrah, grenache et cinsault pour le rouge ; mourvèdre, carignan, grenache et syrah pour le rosé ; chenin, chardonnay et, depuis 2012, grenache et carignan blancs pour le blanc. Le vignoble de neuf hectares se compose d'une mosaïque de parcelles argilo-calcaires, âgées de cinq à soixante ans, exposées nord et est, entourées de garrigues.

Pour déterminer le temps de la vendange, Rémy ne tient pas compte des analyses mais simplement de son goût, c'est en croquant le raisin qu'il prend ses décisions car il cherche avant tout le fruit et la finesse. Pari réussi : ses vins,

*Jean-Charles au Domaine de Trevallon*



blancs, rosés ou rouges, se caractérisent par une subtile buvabilité. Nous avons déjà pu observer cette volonté de fluidité dans le Santa Roc. En effet, Rémy vinifie à sa manière une petite partie des Gigondas de Santa Duc, ce qui permet de constater l'importance des choix effectués par les vigneron sur le caractère du vin.

Le propriétaire du Domaine Roc d'Anglade est un personnage convaincu et convainquant, sa fougue se révèle communicative. Elle crée aussi des émules puisque aujourd'hui la commune s'enorgueillit de six vigneron régna sur soixante hectares de vignes.

On peut considérer que le vin est cher, il l'est, mais travaillé en culture biologique depuis 2006, les rendements très maîtrisés, de quinze à vingt hectolitres à l'hectare, l'expliquent assurément. Et peu importe qu'il ne revendique que l'appellation « vin de pays ».

Jean-Charles, notre fils, nous a rejoints pendant trois jours afin qu'il fasse plus ample connaissance avec quelques propriétés-phares de notre gamme.

La plus proche, après son atterrissage à Nîmes, nous conduit au Domaine de Trevallon où la famille Dürrbach s'est lancée dans de grands travaux, de nouveaux bâtiments s'élèvent, esthétiquement intégrés au superbe environnement. Pour les vins rouges, rien ne change, ils logent dans la cave souterraine, s'épanouissant dans les grands foudres. Les 2011 et 2012 s'inscrivent comme valeurs sûres.

Jean-Charles exprime son enthousiasme en découvrant la beauté du vignoble, de petites parcelles réparties sur trois vallons (Trevallon) entourées de bois.

### Millésimes et Vins préférés :

En **2012**, le Sud se différencie du Nord en ce sens qu'il n'a pas souffert de disette mais seulement de l'hétérogénéité de la maturité des raisins, ce qui a largement contribué à compliquer les

vendanges. Cependant la qualité est au rendez-vous et l'on peut se réjouir que le Domaine Tempier a renoué avec une quantité presque normale. Au Domaine de Trevallon, les blancs 2012 n'ont jamais atteint un tel volume.

**Domaine Tempier**, Bandol La Tourtine 2011.

Insistons sur le fait que l'écart entre les cuvées a tendance à s'effacer tant la qualité d'ensemble s'avère de haut niveau.

**Domaine de Trevallon**, Trevallon rouge 2010.

**Domaine Roc d'Anglade**, nous avons beaucoup aimé le rosé et le rouge 2010 mais ils sont épuisés. Place aux 2011 qui devraient être du même acabit.

### Restaurant :

*L'Ardoise* - Rue Dr Louis Marçon 25-83150 Bandol - 04 94 32 28 58  
(ouvert depuis deux ans par le second de Bera au Castellet).

---

## RHÔNE

### Château Rayas, Domaine d'Ouréa.

Nous avons sciemment négligé la vallée du Rhône parce que Dominique et Jean-Charles approfondiront les dégustations au cours des journées du Rhône qui se dérouleront en mars. Profitant d'un peu de temps libre, nous nous sommes arrêtés à Cairanne. Les premières bouteilles de Côtes-du-Rhône de propriétaire que nous avons vendues, dans les années quatre-vingt, provenaient du Domaine Rabasse-Charavin à Cairanne. Corinne Couturier succédait à son père à la tête du Domaine. Notre collaboration a duré plusieurs années et une véritable amitié nous liait. Puis le cheminement commercial nous a séparés. Apprenant qu'elle était gravement malade, nous nous sommes décidés à lui rendre visite, rompant ainsi un long silence. Elle

nous a accueilli avec joie, nous lui avons trouvé une mine beaucoup plus avenante que nous le craignons. Nous avons mangé ensemble avec Jean-Paul, son mari, nous nous sommes rappelés des vieux souvenirs, comme des anciens, tout en partageant le bon vin de la maison. La grande cuvée s'appelle Estevenas (Vent d'Est), est-ce ce bon vent qui nous a rapprochés ?

Au Château Rayas, la cave étonne toujours les visiteurs qui y viennent pour la première fois, Jean-Charles n'échappe pas à la règle. Au fil du temps et malgré la succession des propriétaires familiaux, peu de choses semblent changer si ce n'est



*Château Rayas*

qu'en se promenant alentour, la bonne santé du vignoble, les soins qui lui sont apportés depuis quelques années, frappent l'œil. Ici l'argent dépensé ne sacrifie pas à la frime mais est destiné à l'essentiel.

Si les dernières récoltes peuvent être qualifiées de normales en quantité, le millésime 2008, celui que l'on distribuera cette année, s'est montré particulièrement pingre. La répartition s'annonce difficile, il y a risque de pleurs et de grincements de dents.

Une autre institution s'imposait dans l'initiation de Jean-Charles: La Beaugravière à Mondragon, temple de la



*A la Beaugravière*

truffe noire, reine de la saison. Emportés par l'ambiance de franche gastronomie, nous nous sommes lâchés. Pour accompagner les truffes accomodées façon Jullien (le restaurateur), champagne Agrappart, Volnay 1<sup>er</sup> cru 2004 de Coche-Dury, Cornas 2000 de Clape nous ont paru appropriés. Nous reviendrons même le soir pour faire découvrir à Jean-Charles le Châteauneuf-du-Pape 2004 d'Henri Bonnot. Rien que du bonheur, pourrait-on dire.

Le jeune Adrien Roustan, avec l'aide de ses parents, s'est façonné un vignoble plutôt exceptionnel, de haute couture comme il le dit lui-même. Il l'a appelé Domaine d'Ouréa en référence à la



*Adrien Roustan*

# 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.**

*Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles de modifications.*

Mises d'origine

la bille HT la bille €

## HORS CEE

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

#### BLANCS

Istina (riesling) 2009 8,43 **10,20**

Poema 2009 (riesling, muscat, tamjanika, grasevina) 8,93 **10,80**

#### ROUGES

Obecanje (ancienne variété de gamay) 2009 10,33 **12,50**  
Tajna (cabernet sauvignon) 2009 20,04 **24,25**

## CEE - DIVERS

### Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

#### BLANCS

Rivaner 2011 3,26 **3,95**  
Auxerrois 2011 **N** 5,37 **6,50**

### Italie, Propriété Sperino à Lessona, Piémont

#### ROUGES

Uvaggio 2007 18,26 **22,10**  
Lessona 2006 34,13 **41,30**

### Italie, Azienda Agricola Vajra à Barolo, Piémont

#### ROUGES

Barbera d'Alba Superiore DOC 2009 **N** 22,98 **27,80**  
Langhe DOC Freisa Kyé 2009 **N** 22,98 **27,80**

Barolo DOCG Baudana 2008 **N** 39,01 **47,20**

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

#### ROUGES

Nebbiolo d'Alba La Perucca 2005 23,88 **28,90**  
Barolo La Serra 2004 42,23 **51,10**

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

#### ROUGES

Chianti classico 2009 14,96 **18,10**  
Cepparello 2001 **F** 30,21 **36,55**  
Cepparello 2008 38,59 **46,70**

### Portugal, Casal Figueira à Vermelha

#### BLANCS

Casal Figueira Vinhas Velhas 2010 8,84 **10,70**  
Casal Figueira «Antonio» 2009 **F** 11,07 **13,40**

### Portugal, Quinta do Infantado à Covas

#### VIN ROUGE

Douro red bio 2008 **F** 12,07 **14,60**

#### PORTO BLANC

White 8,31 **10,05**

#### PORTO ROUGES

Ruby 8,02 **9,70**  
Reserva Especial 11,32 **13,70**  
Reserva Especial «GreenLabel» 14,13 **17,10**  
LBV 2004 15,21 **18,40**  
Porto Vintage 2007 29,26 **35,40**  
Porto 20 years old Tawny 39,50 **47,80**

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

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

Porto rouge 47,81 **57,85**  
Porto blanc 47,81 **57,85**

### Espagne, Dominio del Bendito à Toro

#### ROUGES

Toro El Primer Paso 2009, 2010 **N** 10,08 **12,20**  
Toro Las Sabias 2008 **N** 15,87 **19,20**  
Toro El Titán del Bendito 2009 **N** 29,01 **35,10**

Mises d'origine la bille HT la bille €

## Espagne, Quinta de la Quietud à Toro

### ROUGES

Quinta Quietud 2003 Toro	14,96	<b>18,10</b>
Quinta Quietud 2004 Toro	15,87	<b>19,20</b>

## Espagne, Olivier Rivière, Rioja

### ROUGE

Rioja Ganko El Cabezota 2007, 2008	13,14	<b>15,90</b>
------------------------------------	-------	--------------

## Espagne, Alzania à Los Arcos

### ROUGE

Alzania Selección Privada 2002 Navarra	27,52	<b>33,30</b>
--	-------	--------------

## Espagne, Mas Estela à Selva de Mar

### ROUGES

Vinya Selva de Mar 2006	16,32	<b>19,75</b>
Vi dolc Natural 50 cl	Ⓢ 28,43	<b>34,40</b>

## CEE - FRANCE

## CHAMPAGNE

### Domaine Paul Bara à Bouzy Grand Cru 100%

Champagne brut	21,45	<b>25,95</b>
Champagne brut en demi-bouteille	11,49	<b>13,90</b>
Champagne Grand Rosé	Ⓢ 23,64	<b>28,60</b>
Champagne brut 2000	25,79	<b>31,20</b>
Champagne brut 2004	25,79	<b>31,20</b>
Champagne Comtesse Marie de France 1999		
Blanc de Noirs 100%	38,43	<b>46,50</b>

## ALSACE

### Maison Martin Schaezel à Ammerschwahr

### BLANCS

Sylvaner vieilles vignes 2010	7,93	<b>9,60</b>
-------------------------------	------	-------------

Riesling réserve 2011	9,34	<b>11,30</b>
Pinot Blanc Vieilles Vignes 2010	9,71	<b>11,75</b>
Muscat Réserve 2010	Ⓢ 10,66	<b>12,90</b>
Pinot gris Kaefferkopf 2010	Ⓢ 15,74	<b>19,05</b>
Gewürztraminer cuvée Isabelle 2005, 2007, 2008, 2009	17,02	<b>20,60</b>
Riesling Schlossberg 2007	Ⓢ 20,00	<b>24,20</b>
Riesling Rangén de Thann 2006	27,93	<b>33,80</b>

### Maison Josmeyer à Wintzenheim

### BLANCS

Pinot du Printemps 2011	Ⓢ 9,50	<b>11,50</b>
Pinot Auxerrois «H» 2008	16,28	<b>19,70</b>
Riesling Kottabe 2010	14,21	<b>17,20</b>
Riesling Grand Cru Hengst 2010	Ⓢ 34,21	<b>41,40</b>
Pinot gris Fromenteau 2010	15,33	<b>18,55</b>
Gewürztraminer Les Folastries 2010	16,37	<b>19,80</b>

### Maison F.E. Trimbach à Ribeauvillé

### BLANCS

Riesling, Cuvée Frédéric Emile 2006	31,40	<b>38,00</b>
-------------------------------------	-------	--------------

## BOURGOGNE

### YONNE

### Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

### BLANCS

Chablis 2010	16,03	<b>19,40</b>
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume 2010	24,38	<b>29,50</b>

### CÔTE D'OR

### Clos de la Perrière à Fixin

### BLANC

Fixin 1 <sup>er</sup> Cru Clos de la Perrière 2005, 2006	59,59	<b>72,10</b>
---	-------	--------------

### ROUGE

Fixin 1 <sup>er</sup> Cru Clos de la Perrière 2005	48,02	<b>58,10</b>
---	-------	--------------

Mises d'origine

la bille HT la bille €

## Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

### BLANCS

Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> cru		
Sousfrétille 2008	ⓕ 31,49	<b>38,10</b>
Puligny-Montrachet 2006	36,57	<b>44,25</b>
Corton-Charlemagne 2007	71,98	<b>87,10</b>

### ROUGES

Marsannay en Montchenevoy		
2010	20,99	<b>25,40</b>
Morey-Saint-Denis 2009, 2010	29,50	<b>35,70</b>
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes		
2010	36,57	<b>44,25</b>
Gevrey-Chambertin		
Les Evocelles 2006	ⓕ 39,42	<b>47,70</b>
Gevrey-Chambertin		
Les Evocelles 2010	40,74	<b>49,30</b>
Bourgogne Franc-de-Pied 2008	43,06	<b>52,10</b>
Charmes-Chambertin 2008	ⓕ 69,09	<b>83,60</b>
Clos Vougeot 2006, 2008	ⓕ 69,09	<b>83,60</b>
Clos Vougeot 2010	ⓕ 82,73	<b>100,10</b>

## Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune

### ROUGES

Bourgogne Pinot Noir 2011	Ⓝ 10,41	<b>12,60</b>
Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> cru,		
Les Peuillets 2008	17,15	<b>20,75</b>
Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> cru,		
Les Peuillets 2009	18,84	<b>22,80</b>
Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> cru,		
Les Peuillets 2010	Ⓝ 18,84	<b>22,80</b>
Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Sizies 2008	17,52	<b>21,20</b>
Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Sizies		
2009, 2010	Ⓝ 19,92	<b>24,10</b>
Ladoix 1 <sup>er</sup> cru, Les Corvées 2010	Ⓝ 19,92	<b>24,10</b>
Pommard 2009, 2010	Ⓝ 26,37	<b>31,90</b>

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

### ROUGE

Beaune 1 <sup>er</sup> cru		
Domaine de Saux 2001	ⓕ 23,14	<b>28,00</b>

## Thierry et Pascale Matrot à Meursault

### BLANCS

Meursault 2010	Ⓝ 26,78	<b>32,40</b>
Meursault-Charmes 1 <sup>er</sup> Cru 2008	37,27	<b>45,10</b>
Meursault-Charmes 1 <sup>er</sup> Cru 2009	Ⓝ 39,59	<b>47,90</b>
Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> Cru 2007	ⓕ 47,19	<b>57,10</b>
Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> Cru 2009	49,26	<b>59,60</b>
Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> Cru 2011	52,81	<b>63,90</b>
Puligny-Montrachet		
Les Chalumeaux 1 <sup>er</sup> Cru 2007	37,27	<b>45,10</b>
Puligny-Montrachet		
Les Chalumeaux 1 <sup>er</sup> Cru 2009	Ⓝ 39,59	<b>47,90</b>

### ROUGES

Auxey-Duresses 2008	16,74	<b>20,25</b>
Auxey-Duresses 2009	Ⓝ 18,60	<b>22,50</b>

## MÂCONNAIS

### Château de Rontets à Fuissé

#### BLANCS

Pouilly-Fuissé Clos Varambon		
2009, 2010	Ⓝ 15,54	<b>18,80</b>
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2008	ⓕ 20,33	<b>24,60</b>
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2010	21,74	<b>26,30</b>

## Domaines Thévenet à Quintaine

#### BLANCS

Viré-Clessé Domaine Gillet 2009	12,98	<b>15,70</b>
Mâcon-Villages		
Domaine de La Bongran 2001	ⓕ 17,31	<b>20,95</b>
Viré Clessé		
Domaine de La Bongran 2004, 2005	17,56	<b>21,25</b>

## Maison Trénel à Charnay-Lès-Mâcon

Crème de Cassis		
des Hautes-Côtes de Nuits	13,88	<b>16,80</b>

## BEAUJOLAIS

### Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozane

#### PÉTILLANT-ROSE

Rosé FRV100	8,93	<b>10,80</b>
-------------	------	--------------

#### BLANC

Beaujolais 2011	8,51	<b>10,30</b>
-----------------	------	--------------

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
<i>ROUGES</i>		
L'Ancien, Beaujolais 2011	8,31	<b>10,05</b>
Côtes de Brouilly 2011	9,83	<b>11,90</b>

### Château de Rontets à Fuissé

<i>ROUGE</i>		
Saint-Amour 2010, 2011	12,56	<b>15,20</b>

### Clos de la Roilette à Fleurie

<i>ROUGE</i>		
Fleurie 2011	9,30	<b>11,25</b>

### Domaine Louis-Claude Desvignes à Villié-Morgon

<i>ROUGES</i>		
Morgon Côte du Py Javernières 2010	14,71	<b>17,80</b>
Morgon Côte du Py Les Impénitents 2010	16,40	<b>19,85</b>

### Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins

<i>ROUGES</i>		
Beaujolais Villages Les Jumeaux 2011	7,93	<b>9,60</b>
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2011	12,15	<b>14,70</b>
Clos du Tremblay, Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent Greneriers 2010, 2011	12,56	<b>15,20</b>
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent Greneriers 2011	28,10	<b>34,00</b>
Magnum		

## JURA

### Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

<i>BLANCS</i>		
Côtes de Jura Tradition 2007	11,07	<b>13,40</b>
Château-Chalon 2005		
Clavelin de 0,62 l	33,72	<b>40,80</b>
Vin de paille 2005 0,375 l	Ⓕ 22,40	<b>27,10</b>

## BUGEY

### Domaine Franck Peillot à Montagnieu

<i>BLANC</i>		
Roussette du Bugey Montagnieu 2011	10,33	<b>12,50</b>
<i>ROUGES</i>		
Bugey Montagnieu Mondeuse 2008, 2009	Ⓕ 8,76	<b>10,60</b>
Bugey Montagnieu Mondeuse 2011	9,59	<b>11,60</b>

## COTES DU RHONE

### NORD

#### Domaine du Chêne à Chavanay

<i>BLANCS</i>		
Vin de France « Viognier » 2011	Ⓝ 9,59	<b>11,60</b>
Saint-Joseph 2010, 2011	Ⓝ 13,47	<b>16,30</b>
Condrieu 2009, 2011	Ⓝ 24,71	<b>29,90</b>
<i>ROUGES</i>		
Vin de France Syrah 2011	5,70	<b>6,90</b>
Saint-Joseph 2010	Ⓝ 13,47	<b>16,30</b>
Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2010	Ⓝ 20,08	<b>24,30</b>
Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2010		
Magnum	Ⓝ 45,37	<b>54,90</b>

#### La Ferme des Sept Lunes à Bogy

<i>BLANC</i>		
Saint-Joseph 2010	Ⓝ 18,43	<b>22,30</b>
<i>ROUGE</i>		
Saint-Joseph 2010, 2011	Ⓝ 16,53	<b>20,00</b>

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

<i>BLANCS</i>		
Condrieu Les Terroirs 2011	25,12	<b>30,40</b>
Condrieu La Jeanraude 2011	30,25	<b>36,60</b>
<i>ROUGE</i>		
Côte-Rôtie 2010	30,25	<b>36,60</b>

#### Domaine Yves Gangloff à Condrieu (Disponible en décembre)

<i>BLANC</i>		
Condrieu 2011	Ⓕ 54,63	<b>66,10</b>

Mises d'origine

la bille HT la bille €

**ROUGES**

Côte-Rôtie Barbarine 2010	ⓕ	48,84	<b>59,10</b>
Côte-Rôtie Sereine Noire 2010	ⓕ	71,98	<b>87,10</b>

**Domaine Lucie Fourel  
à Tain l'Hermitage****ROUGE**

Crozes Hermitage			
Les Racines de Saint-James 2010		14,55	<b>17,60</b>

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

Ermitage 2007		39,09	<b>47,30</b>
---------------	--	-------	--------------

**ROUGES**

Crozes-Hermitage Nouvelère 2009		14,46	<b>17,50</b>
Cornas 2007	ⓕ	30,50	<b>36,90</b>
Cornas 2009		32,48	<b>39,30</b>
Ermitage 2009		44,13	<b>53,40</b>

**Domaine Graillot à Pont de l'Isère****ROUGES**

Crozes-Hermitage 2011	Ⓝ	13,64	<b>16,50</b>
Crozes-Hermitage 2011 Magnum	Ⓝ	28,84	<b>34,90</b>

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

Crozes-Hermitage Equinoxe 2011		9,83	<b>11,90</b>
Crozes-Hermitage			
Domaine des Lises 2010		13,22	<b>16,00</b>
Comas Equis 2009	ⓕ	26,28	<b>31,80</b>

**Domaine des Martinelles à Gervans****BLANC**

Hermitage 2006		31,90	<b>38,60</b>
----------------	--	-------	--------------

**Domaine Durand Le Lautaret  
à Châteaubourg****ROUGES**

Cornas Empreinte 2006	ⓕ	20,29	<b>24,55</b>
Cornas Empreinte 2009		20,83	<b>25,20</b>
Cornas Confidence 2005	ⓕ	29,01	<b>35,10</b>
Cornas Confidence 2006		31,90	<b>38,60</b>

**SUD****Domaine Vindemio à Ville/Auzon****BLANC**

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2011		7,36	<b>8,90</b>
--	--	------	-------------

**ROUGES**

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2011		7,36	<b>8,90</b>
Côtes de Ventoux, Imagine 2011		11,82	<b>14,30</b>
Côtes de Ventoux, Amadeus 2011		16,20	<b>19,60</b>

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

Vin de pays du Vaucluse « chardonnay » 2011		8,68	<b>10,50</b>
--	--	------	--------------

**ROUGES**

Côtes du Luberon Malacare 2011	Ⓝ	7,40	<b>8,95</b>
Côtes du Luberon Le Claux 2010		9,67	<b>11,70</b>

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

Côtes-du-Rhône Laudun 2011		7,81	<b>9,45</b>
----------------------------	--	------	-------------

**ROUGES**

Lirac 2011		7,40	<b>8,95</b>
Côtes-du-Rhône Laudun « Luc Pélaquié » 2009		9,75	<b>11,80</b>

**Domaine de la Réméjeanne  
à Cadignac****ROUGES**

Côtes-du-Rhône en fontaine à vin de 5 L 2011	Ⓝ	33,06	<b>40,00</b>
Côtes-du-Rhône Un air de Réméjeanne 2012	Ⓝ	6,45	<b>7,80</b>
Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilles 2011		7,40	<b>8,95</b>
Côtes-du-Rhône Les Arbousiers 2010, 2011	Ⓝ	9,17	<b>11,10</b>
Côtes-du-Rhône Terre de Lune 2011	Ⓝ	11,32	<b>13,70</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Les Génévriers 2010		13,06	<b>15,80</b>

Mises d'origine la bille HT la bille €

## Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais

### BLANCS

Côtes-du-Rhône 2011 6,12 **7,40**  
Vin de France  
« Le Viognier » de Sainte-Anne **N** 9,67 **11,70**

### ROUGES

Côtes-du-Rhône-Villages 2010, 2011 **N** 7,19 **8,70**  
Côtes-du-Rhône-Villages  
Notre-Dame des Cellettes 2010 9,50 **11,50**  
Côtes-du-Rhône-Villages  
Saint-Gervais 2010 10,99 **13,30**  
Côtes-du-Rhône Les Mourillons  
(syrah) 2010 **N** 12,89 **15,60**

## Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres

### ROUGES

Côtes-du-Rhône Le Petit Coquet 2011 6,45 **7,80**  
Côtes-du-Rhône 2010 7,40 **8,95**  
Vinsobres 2010 10,00 **12,10**  
Vinsobres « La Cadène » 2009 15,54 **18,80**

## Domaine Santa-Duc à Gigondas

### ROUGES

Côtes-du-Rhône  
Les Quatre Terres 2010 7,64 **9,25**  
Côtes-du-Rhône-Villages Roaix  
« Les Crottes » 2010 **N** 9,17 **11,10**  
Gigondas 2010 15,87 **19,20**  
Gigondas Santa Roc 2008 21,53 **26,05**  
Gigondas Santa Roc 2009 **F** 22,64 **27,40**  
Gigondas Santa Roc 2010 **N** 23,97 **29,00**  
Gigondas « Prestige des Hautes  
Garrigues » 2009 **F** 24,21 **29,30**  
Gigondas « Prestige des Hautes  
Garrigues » 2010 26,61 **32,20**  
Châteauneuf-du-Pape  
« Habemus Papam » 2010 **F** 36,86 **44,60**

## Domaine d'Ouréa à Vacqueyras

### ROUGES

Vacqueyras 2011 **N** 23,64 **28,60**  
Vacqueyras 2011 Magnum **N** 47,93 **58,00**

Gigondas 2011 **N** 23,64 **28,60**  
Gigondas 2011 Magnum **N** 47,93 **58,00**

## Château Gigognan à Sorgues

### BLANC

Châteauneuf-du-Pape  
Clos du Roi 2005, 2008 28,18 **34,10**

### ROUGE

Châteauneuf-du-Pape  
Cuvée Cardinalice 2005 33,31 **40,30**

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

### ROUGE

Lirac 2007 11,57 **14,00**

## Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape

### BLANC

Châteauneuf-du-Pape 2008 29,01 **35,10**

### ROUGES

Lirac La Lorentine 2010 11,78 **14,25**  
Châteauneuf-du-Pape 2006 29,01 **35,10**  
Châteauneuf-du-Pape 2007 30,66 **37,10**  
Châteauneuf-du-Pape 2009 30,66 **37,10**  
Châteauneuf-du-Pape 2010 30,66 **37,10**

## Domaine Durban à Beaumes-de-Venise

### VIN DOUX NATUREL

Muscadet de Beaumes-de-Venise 2008 13,84 **16,75**

## PROVENCE

## Château d'Estoublon à Fontvieille

### BLANCS

IGP des Alpilles 2007 18,76 **22,70**

### ROUGE

Les Baux de Provence 2008 16,07 **19,45**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

## Château La Coste à Le Puy Sainte-Réparate

BLANC

Coteaux d'Aix-en-Provence  
Les Pentes douces 2009 11,32 **13,70**

ROUGE

Coteaux d'Aix-en-Provence  
Les Pentes douces 2009 11,32 **13,70**

## Domaine de Trevallon à Saint-Etienne-du-Grès

ROUGES

Vin de pays, Trevallon 2010 **N** 36,78 **44,50**

Vin de pays, Trevallon 2010 Magnum **N** 76,45 **92,50**

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

## Domaine Tempier au Plan-du-Castellet

ROSE

Bandol 2011 15,70 **19,00**

ROUGE

Bandol 2010 21,49 **26,00**

## LANGUEDOC

### Saint-Auriol s.a. à Lézignan

BLANC

Le Saint-Auriol, vin de pays 2011 4,05 **4,90**

ROSE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2012 **N** 4,05 **4,90**

ROUGE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2011 4,05 **4,90**

### Château Saint-Auriol à Lagrasse

ROUGE

Corbières 2006 6,16 **7,45**

### Domaine Lerys à Villeneuve-les-Corbières

ROUGES

Fitou Prestige 2006, 2008 7,27 **8,80**

VIN DOUX NATUREL

Rivesaltes rancio 8,68 **10,50**

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

ROUGES

Corbières Rozeta 2010 11,61 **14,05**

Corbières Campagnès 2010 17,15 **20,75**

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

ROSE

Corbières Etoile Filante 2010 9,13 **11,05**

ROUGES

Vin de Pays Cuvée Lune 2008 9,75 **11,80**

Corbières Cuvée Soleil 2003, 2005 15,79 **19,10**

Corbières Cuvée Etoile 2006 19,92 **24,10**

### Mas Champart à Saint-Chinian

BLANC

Saint-Chinian 2010, 2011 **N** 10,41 **12,60**

ROUGES

Saint-Chinian Côte d'Arbo 2011 7,85 **9,50**

Saint-Chinian

Clos de la Simonette 2010 15,29 **18,50**

### Domaine Saint Antonin à Lenthéric-Cabrerolles

ROUGES

Faugères Les Jardins 2011 5,87 **7,10**

Faugères Lou Cazalet 2011 7,60 **9,20**

### Domaine Boyer-Domergue à Siran

ROUGE

Minervois  
La Livinière Clos Centeilles 2005 12,15 **14,70**

### Mas des Brousses à Puéchabon

BLANC

Mas des Brousses,  
Vin de Pays d'Oc 2011 9,59 **11,60**

Mises d'origine la bille HT la bille €

### ROSE

La Rosée des Brousses,  
Languedoc 2011 6,86 **8,30**

### ROUGES

Chasseur des Brousses,  
vin de pays d'Oc 2011 6,45 **7,80**

Coteaux du Languedoc 2010 11,49 **13,90**

Coteaux du Languedoc Mataro 2009 27,77 **33,60**

**Huile d'olive extra vierge 50 cl 14,86 15,75**

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

### BLANC

Coteaux du Languedoc Picpoul  
de Pinet 2010 7,60 **9,20**

## Domaine Fontedicto à Caux

### ROUGES

Les Coulisces 2008 15,25 **18,45**

Cuvée Promise 2006 17,44 **21,10**

Coteaux du Languedoc  
cuvée Promise 2003 18,93 **22,90**

## Domaine Lacroix Vanel à Caux

### ROUGES

Coteaux du Languedoc,  
Fine Amor 2008 **N** 9,05 **10,95**

Coteaux du Languedoc  
Ma Non Troppo 2006 13,06 **15,80**

## Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

### BLANC

Chardonnay de Limoux 2007 **E** 11,57 **14,00**

## Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

### ROUGES

La Peyrière 2008, 2010 Vin de Pays d'Oc 7,44 **9,00**

Fantaisie singulière 2010 9,01 **10,90**

Vin de Pays des Côtes de Lastours 9,38 **11,35**

Sous les Bois 2009 Cabardès 9,38 **11,35**

## ROUSSILLON

### Domaine Pouderoux à Maury

#### VIN DOUX NATUREL

Maury Vendange 2010 12,73 **15,40**

## SUD-OUEST

### Domaine Laballe à Parleboscq

#### BLANC

Côtes de Gascogne 2010 Vin de Pays 4,46 **5,40**

### Domaine Le Roc à Fronton

#### ROSÉ

Fronton La Saignée 2011 5,70 **6,90**

#### ROUGES

Fronton Folle Noire 2011 6,36 **7,70**

Fronton Don Quichotte 2007 **E** 9,01 **10,90**

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

#### BLANC

Côtes de Duras La Pie Colette 2011 7,02 **8,50**

Côtes de Duras Vieillefont 2010 **N** 9,67 **11,70**

#### ROUGES

Côtes de Duras

La Pie Colette 2011 7,36 **8,90**

Côtes de Duras Vieillefont 2008, 2009 **N** 9,67 **11,70**

Côtes de Duras,

Cuvée les Apprentis 2009 **N** 15,66 **18,95**

Côtes de Duras,

Cuvée les Apprentis 2009 magnum **N** 33,22 **40,20**

### Domaine Elian Da Ros à Cocumont

#### BLANC

Sua Sponte 2005 (50 cl) 23,14 **28,00**

#### ROUGES

Vignoble d'Elian

Côtes-du-Marmandais 2010 10,00 **12,10**

Clos Baquey,

Côtes-du-Marmandais 2008 20,25 **24,50**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

## Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues

### ROUGES

Cahors Les Laquets 2007	19,50	<b>23,60</b>
Cahors Les Laquets 2008	19,50	<b>23,60</b>
Cahors Les Laquets 2009	20,58	<b>24,90</b>

## Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse

### BLANCS

Jurançon sec Vitatge vielh 2008	10,33	<b>12,50</b>
Jurançon sec Mantoulan 2006, 2007	15,37	<b>18,60</b>
Jurançon mœlleux 2010	10,00	<b>12,10</b>
Jurançon mœlleux cuvée Magendia 2006	15,37	<b>18,60</b>
Jurançon mœlleux Vent Balaguer 2005, 50 cl	38,93	<b>47,10</b>

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

### BLANCS

Jurançon mœlleux (50 cl) 2007	61,82	<b>74,80</b>
Jurançon mœlleux (50 cl) 2008	63,47	<b>76,80</b>
Jurançon mœlleux (50 cl) 2009	63,47	<b>76,80</b>

## BORDEAUX

## Château Tire Pé à Gironde/Dropt

### ROUGES

Bordeaux Tire Pé Diem 2011	5,29	<b>6,40</b>
Bordeaux Tire Pé 2009	7,27	<b>8,80</b>
Bordeaux La Côte de Tire Pé 2009	10,17	<b>12,30</b>

## Château du Champ des Treilles à Margueron

### BLANC

Bordeaux Sainte-Foy Vin Passion 2012	<b>N</b> 7,52	<b>9,10</b>
---	---------------	-------------

### ROUGES

Bordeaux Sainte-Foy Le Petit Champ 2011	7,44	<b>9,00</b>
--	------	-------------

Bordeaux Sainte-Foy Grand Vin 2008	8,64	<b>10,45</b>
Bordeaux Sainte-Foy Grand Vin 2011	<b>N</b> 9,71	<b>11,75</b>

## Château Planquette à Saint-Yzans-de-Médoc

### ROUGE

Médoc 2008	10,91	<b>13,20</b>
------------	-------	--------------

## Château Bel Air-Marquis d'Aligre à Margaux

### ROUGES

Margaux 2003	<b>N</b> 29,50	<b>35,70</b>
Margaux 2000	<b>N</b> 35,37	<b>42,80</b>

## Château Montfollet à Cars (Blaye)

### ROUGES

Premières Côtes de Blaye 2010	5,79	<b>7,00</b>
Blaye 2007	<b>F</b> 10,33	<b>12,50</b>

## Château Grand Renouil à Saint-Michel-de-Fronsac

### ROUGES

Château Petit Renouil, Canon-Fronsac 2010	<b>N</b> 9,67	<b>11,70</b>
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2002, 2003	15,91	<b>19,25</b>
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2009	16,82	<b>20,35</b>
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2010	<b>N</b> 19,17	<b>23,20</b>

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

### ROUGE

Château Haut-Lavallade Saint Emillion Grand Cru 2009	14,50	<b>17,55</b>
---	-------	--------------

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

### ROUGE

Pelan, Côtes de Francs 1999, 2000	16,32	<b>19,75</b>
-----------------------------------	-------	--------------

**CHARENTE****Domaine de Guignefolle  
à Verdille**Pineau des Charentes 9,17 **11,10****LOIRE****PAYS NANTAIS****Domaine Saupin  
à La Chapelle-Basse-Mer***BLANC*Muscadet sur lie 2011 5,45 **6,60****ANJOU ET SAUMUR****Domaine Gilbert Lavigne  
à Varrains***BLANC*Saumur blanc Les Aieules 2010 7,19 **8,70***ROUGE*Saumur-Champigny Les Aieules 2010 7,19 **8,70****Château de Passavant  
à Passavant/Layon***ROSES*Rosé de Loire 2010 6,12 **7,40**Cabernet d'Anjou 2010 (F) 5,95 **7,20***BLANCS*Anjou 2010 7,27 **8,80**Anjou 2011 (N) 7,69 **9,30**Vin de France « Penser Nature »  
Mœlleux (N) 8,35 **10,10**Coteaux-du-Layon 2010, 2012 (N) 9,38 **11,35**Coteaux-du-Layon «Les Greffiers» 2010 13,10 **15,85***ROUGES*Vin de France « Penser Nature » (N) 8,35 **10,10**Anjou-Villages l'Origine 2008, 2009 (N) 8,76 **10,60****Domaine aux Moines  
à Savennières***BLANCS*Savennières  
La Roche-aux-Moines 2010 (F) 13,97 **16,90**Savennières  
La Roche-aux-Moines 2011 (N) 16,12 **19,50**Savennières La Roche-aux-Moines  
« Les Moines » 2010 (N) 23,55 **28,50**Savennières La Roche-aux-Moines  
« L'Abesse » (doux) 2010 (F) 16,86 **20,40**Savennières La Roche-aux-Moines  
« Les Nonnes » (doux) 2011 (N) 20,08 **24,30****TOURAIN****Vignobles des Bois Vaudons  
à Saint-Julien-de-Chédon***BLANCS*L'Arpent des Vaudons,  
Sauvignon de Touraine 2011 6,45 **7,80**Vouvray sec Fleuve Blanc 2005 9,42 **11,40**Sauvignon Rose Tirage Limité 14,05 **17,00***ROUGE*Le Bois Jacou,  
Gamay de Touraine 2011 (N) 6,45 **7,80**Touraine Les Grands Champs 2003 6,49 **7,85****Domaine des Ouches  
à Ingrandes-de-Touraine***ROUGES*Bourgueil «20» 2010 (F) 6,12 **7,40**Bourgueil l'goranda 2011 (N) 7,07 **8,55**Bourgueil Les Ouches 2009 (N) 10,33 **12,50****Domaine Bernard Baudry  
à Cravant-les-Coteaux***BLANC*Chinon Croix-Boissée 2010, 2011 (N) 15,66 **18,95***ROUGES*Chinon Les Granges 2011 7,93 **9,60**Chinon Les Grézeaux  
2008, 2009, 2010 (N) 11,24 **13,60**

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Chinon Clos Guillot 2009, 2010	<b>N</b> 12,56	<b>15,20</b>
Chinon Franc de Pied 2011	12,56	<b>15,20</b>
Chinon La Croix Boissée 2008	<b>F</b> 15,37	<b>18,60</b>
Chinon La Croix Boissée 2009, 2010	<b>N</b> 16,37	<b>19,80</b>

## Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise

### BLANCS

Montlouis sec		
Touche-Mitaine 2010	8,88	<b>10,75</b>
Montlouis sec Négrette 2010	10,83	<b>13,10</b>
Montlouis demi-sec		
Les Borderies 2010	<b>F</b> 9,42	<b>11,40</b>
Montlouis demi-sec		
Les Borderies 2005 (50 cl)	<b>F</b> 10,41	<b>12,60</b>

## Domaine des Aubuisières à Vouvray

### BLANCS

Vouvray Les Girardières 2011	7,27	<b>8,80</b>
Vouvray Le Marigny 2010	7,93	<b>9,60</b>
Vouvray méthode traditionnelle (mousseux)	8,84	<b>10,70</b>

## Domaine de Montcy à Cheverny

### BLANCS

Cheverny Tradition 2011	7,27	<b>8,80</b>
Cour-Cheverny 2009	10,66	<b>12,90</b>
Cour-Cheverny « Plénitude » 2010	12,07	<b>14,60</b>

### ROUGE

Cheverny « Plénitude » 2009	9,83	<b>11,90</b>
-----------------------------	------	--------------

## CENTRE

### Domaine Lecomte à Quincy et Châteaumeillant

#### BLANC

Quincy Vieilles Vignes 2011	<b>N</b> 10,08	<b>12,20</b>
-----------------------------	----------------	--------------

## ROUGE

Châteaumeillant 2010	8,43	<b>10,20</b>
----------------------	------	--------------

### Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny

#### BLANCS

Sancerre Les Perriers 2011	<b>N</b> 11,16	<b>13,50</b>
Sancerre Les Terres Nobles 2009	13,80	<b>16,70</b>

### Domaine Didier Dagueneau à Saint-Andelain

#### BLANC

Blanc Fumé 2009, 2010	<b>F</b> 33,39	<b>40,40</b>
-----------------------	----------------	--------------

## NORMANDIE

### Château de Hauteville à Charchigné (Eric Bordelet)

Sydre Brut Tendre	6,12	<b>7,40</b>
Sydre Argelette	9,83	<b>11,90</b>
Poiré Authentique	8,02	<b>9,70</b>
Poiré Granit	<b>F</b> 13,18	<b>15,95</b>

## EAUX-DE-VIE

### Distillerie de Biercée, Belgique

P'tit Peket 30°	16,86	<b>20,40</b>
Eau de Villée 40°	25,54	<b>30,90</b>
Biercée Gin Belgium 44°	<b>N</b> 28,18	<b>34,10</b>
Poire Williams 43°	32,81	<b>39,70</b>
Vieille Prune 43°	30,58	<b>37,00</b>

### Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne

Marc de Beaujolais 43° (50 cl)	18,10	<b>21,90</b>
--------------------------------	-------	--------------

### Distillerie Dupont à Victot-Pontfol,

Calvados 42° Hors d'Age	36,37	<b>44,00</b>
-------------------------	-------	--------------

## Domaine Paul Giraud à Bouteville

Cognac Grande Champagne  
Vieille Réserve (25 ans) 40° 48,60 **58,80**

## Maison Darroze à Roquefort

### BAS-ARMAGNACS

Grand Assemblage « 8 ans » (43°) 33,88 **41,00**  
 Domaine de Coquillon 1998 (49,3°),  
 Le Frêche 52,14 **63,10**  
 Domaine de Monturon 1989 (48°)  
 Labastide d'Armagnac 59,26 **71,70**  
 Domaine de Jouanchicot 1979 (49°),  
 Mauléon d'Armagnac 66,86 **80,90**  
 Domaine Au Martin 1981 (50°),  
 Hontanx 71,16 **86,10**

## Distillery Penderyn, Pays de Galles

Whisky Single Malt (41°) 32,98 **39,90**

## Distillerie La Mauny, Martinique

Rhum vieux agricole X.O. (40°) 52,89 **64,00**  
 Rhum vieux agricole  
 Vintage 1998 42° 58,26 **70,50**

## EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

(Prix du litre uniquement par tourie de 5 litres)

		70 cl		litre	
		HT	TTC	HT	TTC
Cognac	40°	20,25	<b>24,50</b>	21,57	<b>26,10</b>
Galvados d'Auge	44°	18,93	<b>22,90</b>	20,25	<b>24,50</b>
Abricot	40°	13,22	<b>16,00</b>		

## Une bonne idée,

### L'ABONNEMENT-VINS.

- Vous n'avez pas la possibilité de participer à nos dégustations
- Vous loupez les promotions faute de temps
- Vous préférez répartir votre budget-vins ... autant de bonnes raisons pour souscrire à notre abonnement-vins à raison de 50 € par mois.

### Simple

Pendant six mois, vous nous versez 50 € chaque mois (N° compte ING 371-0233197-75). Au terme, cela vous donne droit à choisir les vins et alcools en bouteilles proposés dans le périodique en cours à cette époque, en bénéficiant d'une ristourne de 10%. Vous commencez quand vous voulez, vous arrêtez quand vous voulez par tranche de six mois.

### Intéressé ?

**Renvoyez-nous le bon d'adhésion ci-dessous. A la réception du premier versement, nous nous engageons à :**

- vous livrer la commande au plus tard, dans le mois qui suit l'échéance ;
- vous fournir, en cas d'interruption des paiements avant le terme, une commande pour la somme versée.

A découper



Oui, j'adhère à la formule

“ Abonnement-Vins pour 6 mois ” à partir du mois de

Nom : .....

Adresse : .....

Date, signature

mythologie grecque, Ouréa fils de Gaïa (la terre mère) qu'elle engendra à partir d'elle-même est la personnification mâle des montagnes.

Pour accéder aux parcelles de Gigondas, il faut gravir pendant plusieurs kilomètres un chemin de terre cahoteux qui mène au sommet du versant sud des Dentelles de Montmirail. Pas question que notre escargot emprunte cette voie, alors nous montons tous les quatre dans une petite fourgonnette sans siège à l'arrière, moi devant à côté du chauffeur (l'avantage d'être femme), André et Jean-Charles derrière le grillage qui sépare l'avant de l'arrière. On les croirait en garde à vue ! Nous arrivons en haut juste au moment où le soleil achève d'éclairer les vignes. Spectacle féérique, presque irréel, par la couleur de la lumière. Nous voilà bien récompensés.

Le vignoble de cinq hectares que



*Garde à vue*

se réserve Adrien se répartit sur les appellations de Gigondas et de Vacqueyras. Outre les magnifiques terroirs, le jeune homme se distingue par sa vinification, il a opté pour les cuves en ciment et a banni l'élevage en bois. Ce qui donne des vins au fruité très pur, harmonieux dans leur plénitude. Nous croyons beaucoup en son talent. Son premier millésime est le 2011,

riche comme l'année mais parfaitement équilibré. Vous pourrez le juger verre en main et vin au palais à la dégustation de mars.

### Millésimes et Vins préférés.

L'année **2011**, à la fois élégante et charnue, trouve sa place entre **2009**, opulent, et **2012** à la fluidité fruitée reposante. **2010**, mûre et fraîche, reste l'année parfaite.

**Domaine d'Ouréa**, Gigondas et Vacqueyras 2011.

**Au Château Rayas**, on goûte toujours en pièces détachées terroirs et cépages. L'année 2011 ainsi dégustée nous a donné beaucoup de plaisir tant pour le Fonsalette que pour le Rayas, en rouge comme en blanc.

### Restaurant

*La Beaugravière* – Route nationale 7 – 8443, Mondragon. Tel. 04 90 40 82 54.

## LANGUEDOC

### Terrasses du Larzac.

**La Terrasse d'Elise, Mas Jullien, Domaine de la Grange des Pères, Mas des Brousses.**

Nous retournons vers le Languedoc pour rendre visite à quatre vigneron, tous accrochés aux superbes terroirs des Terrasses du Larzac.

Le premier se situe à Saint-Jean-de-Fos et s'appelle « La Terrasse d'Elise » en référence à une grand' tante bienfaitrice dans sa commune. Originaire d'Aniane, le propriétaire s'est démarqué de la voie suivie par ses parents en quittant la coopérative et en se constituant petit à petit un domaine de douze hectares. On le sent volontaire et pugnace.

Nous venons ici parce que nous avons goûté en Belgique une cuvée de cinsault pur délicieuse. Après dégustation, elle

reste notre préférée malgré un ensemble de belle qualité.

« Tout changer pour ne rien changer » ainsi Olivier Jullien résume-t-il son cheminement de vigneron, métier qu'il pratique depuis l'âge de dix-neuf ans. Toujours aux prises avec ses « états d'âme » comme le révèle l'une de ses cuvées, il s'est mis en quête de perfection et pour l'atteindre, il a vendu, racheté, planté sans relâche. Il a redécouvert le carignan qu'il avait boudé, le rouge tout autant que le blanc, l'a réhabilité ainsi que le mourvèdre. Le vin blanc, il avait fini par l'abandonner, le jugeant trop éloigné de ce qu'il souhaitait faire. Aujourd'hui il se montre heureux d'avoir trouvé un terroir qui lui convient à Saint-Privat, il y cultive le carignan à presque quatre cents mètres d'altitude, aux lieux-dits Carlan et Rougeots, et le carignan blanc aussi. Le vin blanc, que l'on espère revoir ainsi sur nos tables, se compose essentiellement de carignan blanc et de chenin.

Olivier s'est battu pour faire reconnaître



*Olivier Jullien*

les terroirs particuliers du Languedoc aujourd'hui rassemblés sous le nom de « Terrasses du Larzac ». Il a entraîné avec lui la viticulture locale et se sent fier de

la réussite collective. Car Olivier préfère rassembler que diviser. Modeste et positif, il sait que l'on ne réussit rien seul. Ainsi, en ce difficile millésime 2012, il a tenu à remercier tous ses vendangeurs pour s'être rendus disponibles pendant deux longs mois de vendanges, exprimant que, sans eux, rien n'aurait été possible.

On boit ses paroles, toujours pleines d'enseignement, tandis que son regard lumineux fascine.

En l'absence de Laurent Vaillé, grippé, c'est son père qui nous fait les honneurs des barriques abritant le millésime 2011 de la Grange des Pères. Le millésime 2010, remis en cuve, attend sa mise en bouteilles imminente. L'impression persiste toujours en dégustant les vins du domaine d'avoir la chance de se frotter à l'un des meilleurs, sinon à l'un des plus originaux, vins de France. 2010 et 2011 conforteront assurément cette opinion. Bonne nouvelle, le 2012 sera abondant.

Les vignes de nos amis Peyraud-Combes connaissent aussi l'avantage de s'épanouir sur les Terrasses du Larzac, la plus cotée des appellations du Languedoc. D'année en année, les vins du Mas des Brousses prennent de l'aplomb, se font connaître et apprécier et, cerise sur le gâteau, s'affirment comme d'excellents rapports-qualité-prix. Mieux encore, le couple qui les produit représente pour nous le meilleur de l'amitié. Il y a le vin, il y a les gens, quand les deux fusionnent avec bonheur, la joie des retrouvailles se mesure à grandes goulées.

### **Pézenas, Faugères, Cabardès.**

#### **Domaine Lacroix-Vanel, Domaine Saint-Antonin, Domaine Guilhem Barré.**

Jean-Charles a repris l'avion à Montpellier et nous poursuivons notre route vers l'ouest, vers Caux près de

Pézenas où nous attend Jean-Pierre Vanel. L'air toujours fragile, Jean-Pierre élabore des vins rouges à base de grenache, syrah et mourvèdre. Mélomane dans l'âme, il compose des cuvées distinguées et profondes que l'on boit avec plaisir.

Du plaisir, on en éprouvera aussi au restaurant Les Palmiers à Pézenas où Jean-Pierre nous emmène. Epatant menu à quinze euros et vins délicieux du Domaine Jean-Pierre Vanel.

Plus au nord, à Lenthéric où plusieurs vigneronns connus des Faugères sont établis, nous nous arrêtons au Domaine Saint-Antonin pour rencontrer Frédéric Albaret et sa famille.

Frédéric, comme tous les vigneronns consciencieux, cherche le graal de la perfection et remet cent fois sur le métier son ouvrage. Parmi les questionnements qui taraudent nombre de vigneronns, celui de l'utilisation de la barrique revient le plus souvent. Frédéric n'échappe à la règle, il abandonne progressivement ce contenant qui souvent dévie le goût du fruit, il lui préfère les foudres, en bois eux aussi mais beaucoup moins marquants grâce à leur volume, ou même les cuves en ciment qui décidément reviennent en force. Nous approuvons ses choix, la personnalité des vins qu'il élabore aujourd'hui correspond au profil que nous aimons.

Son épouse, charmante, trouve le prix des foudres dispendieux et les baptise chacun du nom d'un voyage qu'elle rêvait de faire (New York, La Réunion...), Frédéric sourit à cette fantaisie mais rien ne peut le faire dévier de la voie qu'il s'est choisie.

Depuis deux jours la neige tombe par intermittence, ce qui nous vaut un paysage de vignes poudrées, comme du sucre glace recouvrant un gâteau forestier.

Toujours plus à l'ouest, au-delà de la cité de Carcassonne, nous retrouvons Guilhem Barré dans l'appellation Cabardès. Lors de notre première visite il y a deux ans, un

mobil-home trônait au milieu des vignes, maintenant la cave est construite et la maison suivra bientôt. Le permis de bâtir, il l'a finalement obtenu car le village de Ventenac où il s'est établi ne le considère plus comme un farfelu. Au temps où beaucoup de vigneronns du village arrachent les vignes, son succès surprend et intrigue.

### Millésimes et Vins préférés.

Difficile de donner une préférence à **2010** plutôt qu'à **2011**. Les deux millésimes apportent pleine satisfaction.

**Mas Jullien**, Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac 2010

**Domaine de la Grange des Pères**, Vin de Pays 2010 et 2011

**Mas des Brousses**, Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac 2010 et 2011, Chasseur des Brousses Vin de Pays 2012 (en devenir)

**Domaine J.-P. Vanel**, Coteaux du Languedoc Pézenas cuvées Fine Amor et Ma non troppo 2008

**Domaine Saint-Antonin**, Faugères Les Magnoux 2011

**Domaine G. Barré**, Cabardès cuvée Sous le Bois 2010.

### Restaurant.

*Les Palmiers* – 10bis, rue Mercière – 341 20 Pézenas. Tel 04 67 09 42 56.

## SUD-OUEST

---

**Gaillac, Gascogne, Marmande, Duras.**

**Enclos des Braves, Château Laballe, Domaine Elian Da Ros, Domaine Mouthes Le Bihan.**

Nicolas Lebrun, nous le connaissons depuis plusieurs années. Camarade de promotion de Xavier Peyraud à la faculté d'œnologie de Bordeaux, tous les deux

sont restés amis et Nicolas se fixe toujours au Mas des Brousses lors de Vinisud. C'est là que nous avons fait sa connaissance et suivi l'évolution de ses vins.

Sa femme étant en poste à l'université de Toulouse, Nicolas a exercé son métier d'œnologue dans le vignoble de Gaillac puis a souhaité, comme il se comprend, voler de ses propres ailes. En 2005, il a acheté un vignoble d'un seul tenant de six hectares, il y cultive les multiples cépages autorisés dans l'appellation Gaillac.

Il faut savoir que Gaillac comporte de nombreux cépages et produit à peu près tous les types de vin : blanc sec, blanc doux, rosé, mousseux de méthode champenoise ou de méthode gaillacoise, et rouge enfin d'assemblage ou de cépage pur. Ainsi le prunelart, pratiquement disparu a été remis au goût du jour par Bernard Plageolles, le plus médiatique des vigneron. Il y a vingt ans, il se limitait à vingt ares, aujourd'hui on le trouve sur vingt-deux hectares. Les cépages les plus classiques côtoient les régionaux, le sauvignon s'harmonise avec le « loin de l'œil » (ou Len de l'Ehl en occitan) et le mauzac garde ses défenseurs. En rouge, le duras, le brocol, le gamay et maintenant le prunelart s'associent ou font bande à part.

Nicolas a appelé son domaine « L'Enclos des Braves » en référence à un quartier de Rabastens où il habite qui, au temps de Napoléon, a accueilli pour un repos bien mérité les troupes revenant d'Espagne. Il faut du temps pour mettre en place un vignoble. Il faut d'abord apprendre à le connaître. Nicolas a choisi la bonne voie pour emmener un vignoble conventionnel vers l'excellence. Dès 2009 il a opté pour la culture biologique, enchaînant par la biodynamie en 2011. Pour diversifier l'encépagement, il a aussi planté du mauzac et du prunelart.

Reconnu par ses pairs pour son professionnalisme non ostentatoire, il ne peut que progresser et nous sommes prêts à lui faire confiance. Il sera parmi nous en

juin afin de soumettre à votre appréciation ses différentes cuvées.

Entre Toulouse, Condom et Eauze, tout en observant les rivières qui débordent, nous apprécions deux jours de repos avant d'attaquer la quatrième semaine.

Au Château Laballe, au sud des Landes, la transmission a sauté une génération. Voici cinq ans Cyrille Lauzet a repris l'exploitation cédée par son grand-père bientôt nonagénaire. La famille Lauzet a acquis la propriété en 1820, à l'époque l'élaboration de Bas Armagnac constituait son activité principale. Hélas, vint une période difficile pour les faiseurs d'eaux-de-vie prestigieuses, les vigneron durent se résoudre à produire des vins, surtout blancs, pour survivre. Depuis trente ans environ, la Gascogne s'est créé une place au soleil en mettant sur le marché des vins agréables, sans prétention, à prix très modérés. Elle persiste avec succès. Cependant la production d'eaux-de-vie n'a jamais été totalement abandonnée, surtout dans les terroirs les plus réputés. La famille Lauzet possède quelques trésors dont nous ne manquerons pas de vous faire profiter.

C'est une véritable fête que la journée passée avec Elian Da Ros. D'abord dans la cave pendant deux ou trois heures, puis à table autour de nourritures délicieuses et de vins judicieusement sélectionnés. A ce propos une petite anecdote : à l'aveugle, nous ne reconnaissons pas un vin que nous trouvons par ailleurs excellent, il s'agit de la cuvée étoile 2003 du Domaine Pradines d'Amont en Corbières, Elian en avait emporté quelques bouteilles lors d'une visite chez nous, nous le redécouvrons, avec plaisir, ensemble. Le partage s'impose comme indispensable dans le registre des valeurs de notre ami vigneron.

Lui aussi comme tant d'autres que nous avons la chance de connaître ne se repose jamais sur l'acquit mais tente



*Le bon jambon d'Eliau*

plutôt de s'approcher de la perfection. Dans ce but, il vend puis rachète ailleurs afin de disposer de meilleurs terroirs. Il jongle avec les cépages –en blanc sémillon et sauvignon, en rouge cabernet franc et sauvignon, merlot, malbec, syrah, abouriou- et les contenants, qui peuvent être des cuves ou des œufs en ciment, des barriques ou des foudres de bois, pour composer au mieux ses cuvées. L'une d'elles concernant un rosé qui n'a pas encore reçu de nom pourrait se nommer «E cuchitta» (orthographe douteuse de «c'est comme ça») en référence à sa grand-mère italienne qui concluait ainsi sans appel les discussions familiales.

Après une paire d'années de disette qui a failli le déstabiliser, le domaine a retrouvé un volume normal de belle qualité. Nous ne pouvons que nous en réjouir.

Le joli dessin illustrant la carte de vœux de la famille Le Bihan exprime bien le sentiment qu'elle a d'elle-même : poules, lapins, abeilles, oies, poulains, cochons, pies, chats et chiens encerclent la ferme campagnarde. De la gadoue en hiver, des bûches dans la cheminée, une table ouverte généreusement garnie, un peu de bohème, l'esprit ouvert aux amis et aux idées neuves, voilà l'image chaleureuse que nous en retenons.

Et les vins? Partis de rien, sinon de l'expérience du monde agricole, ils ont appris la vigne et le vin à l'écoute des meilleurs vigneronniers qui sont devenus leurs amis, et se sont hissés progressivement au devant de la scène. A juste titre et en toute modestie car Kathy et Jean-Marie Le Bihan n'ont pas pris la grosse tête, ils ne se prennent pas pour des héros comme il arrive parfois à certains, encensés par la presse spécialisée.

L'année 2011 se prêtait bien à l'élaboration de vins blancs moelleux, les Le Bihan en préparent de superbes.

### **Millésimes et Vins Préférés.**

**2010** apparaît comme le plus équilibré, le plus parfait. **2009** est souvent plus riche tandis que **2011**, sans être maigre, se déguste avec aisance.

**Domaine Eliau Da Ros**, Côtes du Marmandais Clos Baquey 2009

**Domaine Mouthes Le Bihan**, Côtes de Duras Vieillefont et Les Apprentis 2009.

## **BORDEAUX**

**Bordeaux, Canon-Fronsac, Pomerol, Pauillac, Margaux.**

**Château Tire-Pé, Château Grand-Renouil, Château Gombaude-Guillet, Château du Champ des Treilles, Château Pontet-Canet, Château Bel-Air Marquis d'Aligre.**

Pour certains le millésime 2012 s'est voulu clément, pour d'autres il frise la catastrophe. Alors que le Château Tire-Pé n'est distant que d'une trentaine de kilomètres du domaine d'Eliau Da Ros, le propriétaire de Tire-Pé, David Barrault, n'a récolté que quatorze hectolitres à l'hectare. Une misère! Qui s'ajoute à la difficulté récurrente de porter la simple appellation «Bordeaux», noyée dans une masse obscure et sans intérêt la plupart du temps. Autant ce nom a pu s'identifier à

un sésame magique à une certaine époque, autant il suscite aujourd'hui la méfiance, voire le rejet, de beaucoup d'amateurs. Quel buveur lambda hésitera entre un Bordeaux à huit euros et un Saint-Emilion à dix euros ?

Et pourtant le terroir de Tire-Pé est absolument magnifique, dominant la Garonne de toute sa hauteur (80 m.), tandis que le vigneron prend soin de ses treize hectares comme d'un jardin, pratiquant la culture biologique au risque de pertes substantielles. Mais il y croit et persiste, et maintient des prix à la limite de la rentabilité. A nous d'en profiter, le Tire-Pé 2010 fait figure de cadeau. Cependant, de tout cœur, nous souhaitons à ce jeune vigneron opiniâtre de connaître des jours meilleurs.

Après quarante années de fréquentation du monde viticole, personne ne pourra s'étonner que des amitiés se sont nouées, que des préférences sont apparues parmi les nombreux personnages, hommes ou femmes, rencontrés au fil du temps. Michel Ponty est l'un de ceux-là même si ce ne sont pas les vins qu'il propose que nous vendons le plus. Il a l'intelligence de ne pas forcer nos choix, de respecter notre libre arbitre. Gérant de plusieurs domaines dont sa famille reste propriétaire, essentiellement dans l'appellation Canon-Fronsac, il réalise sa petite révolution en s'approchant à pas mesurés de la culture bio. Celle-ci ne pourra que donner du tonus aux vins.

Michel non plus ne se prend pas pour un héros, il regarde avec une certaine ironie (il n'en manque pas) ses voisins adulés de Saint-Emilion ou de Pomerol faire les fiers-à-bras. Avec ses 1050 hectares de vignes, dont 250 en Canon-Fronsac, Fronsac ne fait pas le poids face aux 5000 hectares de Saint-Emilion. Autrefois, il y a un siècle, Canon-Fronsac lui volait la vedette. De nos jours, le terroir de Canon-Fronsac se sent oublié, pourtant

ses jolies croupes qui dégringolent vers la Dordogne n'ont rien perdu de leur charme et offrent toujours un contraste saisissant avec la monotonie des vignobles de Saint-Emilion et de Pomerol. Le succès, la renommée de certains crus transcendent l'objectivité de la valeur d'un terroir, c'est le plus souvent une affaire d'hommes qui ont su s'imposer.

La Maison du Fronsadais, à Saint Germain de la Rivière s'est donné pour mission de mieux faire connaître les vins du Fronsadais, comme son nom l'indique. Elle a confié le restaurant à un jeune chef qui réalise avec brio une cuisine classique. L'été sur la terrasse, comme il doit être agréable de savourer une grillade tout en admirant la Dordogne en chemin vers sa fusion avec la Garonne.

Nous ne pouvons qu'applaudir le millésime 2010 et sacrer le Petit-Renouil 2010, maître achat des vins proposés par Michel Ponty.

Tout près de là, sur la commune de Libourne cette fois, se situe le vignoble de Pomerol. Qu'a-t-il fait pour être porté aux nues ? Le Château Petrus, dont les Belges raffolaient, l'a probablement amené au-dessus du panier. Actuellement, outre le Petrus devenu impayable, de nombreuses propriétés jouent des coudes pour devenir, non pas le meilleur, mais le plus cher. Mystère du prix du vin qui obéit à ses propres lois !

Sur le plateau le plus qualitatif de Pomerol, où se trouvent la plupart des crus célèbres du village, la famille Laval et ses héritiers ont choisi une voie plus personnelle, plus indépendante pour conduire leur domaine vers l'excellence. Avant tous ici ils ont pris conscience de l'importance de la culture en mode biologique, pour la terre et pour la qualité des vins. Le jeune fils qui prend progressivement des responsabilités dans l'exploitation est intimement convaincu

de l'option prise par les siens. Il ira sans doute plus loin encore en multipliant les expériences se rapprochant des méthodes de son grand-père. Le Château Gombaude-Guillot dont les prix résistent aux envolées vertigineuses possèdent tous les atouts de raffinement et de profondeur que l'on est en droit d'attendre d'un Pomerol authentique.

Notre dernière journée consacrée au vignoble bordelais va nous mener, dixit J.-P. Boyer, de l'avant-garde au Moyen Age. Pour la vivre intensément, Elian Da Ros s'est joint à nous

*A table avec Corinne et Jean-Michel Comme*



Empêchée de nous recevoir au Château du Champ des Treilles près de Sainte-Foy, Corinne Comme nous accueille en compagnie de son mari dans leur maison de Pauillac. Rien n'est plus excitant que les discussions entre vigneron passionnés, notre attention est complètement sollicitée car nous avons tout à y apprendre. Quid des sélections clonales ou massales, du traitement des maladies comme le ver de la grappe, la flavescence dorée, l'esca? Convaincus tous les trois par la biodynamie, leurs opinions convergent bien souvent. Nous en retiendrons que la bonne culture résulte plus d'une longue et

patient observation de la nature que de recettes miraculeuses.

Nous ne vendrons probablement jamais de Château Pontet-Canet, en raison d'un réseau commercial typiquement bordelais qui nous est défavorable. Mais en tant que régisseur du domaine, Jean-Michel Comme nous fait le plaisir d'en déboucher quelques bouteilles, du 2006, du 2009, du 2000. De grands Pauillac presque inabordables depuis les cotations de Robert Parker. Consolons-nous: les vins du Champ des Treilles, propriété de la famille Comme, simples appellation Bordeaux Supérieur, attestent de l'amour du métier et de la compétence des deux époux.

En quoi le Château Pontet-Canet se démarque-t-il de la plupart des crus classés du Médoc? Avec l'approbation progressive du propriétaire, Jean-Michel Comme a pu mettre en pratique ce qu'il considérait comme améliorateur pour le vignoble. D'abord la culture biologique puis biodynamique et mille et un détails que ce technicien génial a mis au point pour porter le vin au pinacle. Parfois les Comme se demandent, sans oser franchir le pas, si la barrique améliore vraiment le vin...

Jean-Pierre Boyer, au Château Bel-Air Marquis d'Aligre, ne s'est jamais posé la question, il ne l'a jamais utilisée. Dans l'après-midi, nous nous rendons dans l'appellation Margaux pour rencontrer cette exception dans le paysage médocain, nous resterons presque quatre heures, tous les trois suspendus aux paroles de ce vieux sage facétieux. Un antique chai où s'alignent d'imposantes cuves en ciment, un petit laboratoire désuet, une longue cave sombre où reposent, impeccablement rangées, des bouteilles pleines en attente, des cartons remplis de millésimes divers entassés dans les pièces de l'ancien château, voilà le trésor de Jean-Pierre Boyer. Les vignes, elles, sentent l'abandon.



*La cave du Château Bel-Air Marquis d'Aligre*

Sans héritier, il a probablement décidé de laisser aller. Sous l'ironie et les yeux pétillants, on sent la tristesse.

Sa première vendange date de 1950, il approche maintenant des quatre-vingts ans. A l'époque de sa jeunesse, il conduisait son vignoble et ses vinifications comme tout un chacun, de typique il est devenu incongru quand, autour de lui, tout a changé. Le Margaux du Château Bel-Air Marquis d'Aligre représentait une valeur sûre au temps de la splendeur de La Villa Lorraine à Bruxelles.

Les millésimes que nous avons goûtés ont la pureté et l'élégance des Margaux d'antan, du temps où le chêne neuf ne s'appropriait pas une partie du goût. L'amateur d'aujourd'hui est-il prêt à se passer de la référence qui lui indique qu'il boit un « grand vin » ? Elian a emporté un paquet de bouteilles de différents millésimes descendant jusqu'à 1970, il ne manquera pas de nous dire si les méthodes actuelles génèrent plus de qualité que l'archaïque façon de faire de ce cher Monsieur Boyer.

### **Millésimes et Vins préférés.**

Comme dans le Sud-Ouest, **2010** l'emporte mais **2009** rivalise en longueur. 2011 se boira plus vite, avec grand plaisir

cependant.

**Château Tire-Pé**, Bordeaux 2010

**Château Petit-Renouil**, Canon-Fronsac 2010

**Château Grand-Renouil**, Canon-Fronsac 2010

**Château Gombaude-Guillot**, Pomerol 2010.

### **Restaurant.**

*La Maison du Fronsadais- Chez Carles-*  
1- Avenue Ch. De Gaulle- 33240 Saint  
Germain La Rivière. Tel 05 57 84 44 50.

La cinquième semaine, nous nous la réservons entre la Pointe de Grave et l'Île de Ré. En ce janvier pluvieux, l'eau affleure dans les contrées marécageuses bordées de mer, à la grande joie des canards, des cigognes blanches et des cygnes. Notre joie à nous consiste à nous gaver de crevettes, huîtres, langoustines, bulots et poissons océaniques... A l'Île de Ré, l'hiver libère les camping-caristes des interdictions multiples et l'on se pose en toute tranquillité au bord de l'océan.

## **TROIS JOURS DE DEGUSTATION.**

**Greniers Saint-Jean – Château de Brézé – Salon des Vins de Loire.**

Nous voilà à Angers, ultime étape, son sombre château moyenâgeux contraste avec la pierre de France qui habille les bâtiments alentour de son éclatante lumière.

La filière vinicole de la Loire, vigneron et négociants confondus, organisent chaque année son salon début février. En marge de cette manifestation se créent depuis quelques années et de plus en plus, des salons parallèles. Trois jours de dégustations intensives dans ce terreau fertile et exaltant nous amènent



*Le stand des Baudry pris d'assaut*

à des confirmations et à des découvertes. Pour agréer nos choix, il n'y a parfois que quelques pas à faire, pour découvrir de nouveaux talents, il convient d'ouvrir l'oreille et de rester attentif aux avis donnés par des professionnels de confiance.

Question confirmations, nous considérons le Domaine de Bernard et Mathieu Baudry comme l'un des meilleurs actuellement à Chinon, le millésime 2010 que Bernard présentera chez nous en mars se révélera sans doute comme le plus réussi jusqu'ici. Les frères Gambier du Domaine des Ouches ont beaucoup travaillé pour assouplir leurs vins tout en leur gardant une remarquable profondeur, les Bourgueil 2010 et 2011 en attestent. En blanc, le Vouvray Marigny (sec) 2011 de Bernard Fouquet s'éclusera avec joie tandis que le Touraine Cœur de Roche 2010 des Bois Vaudons rivalisera avec ses illustres voisins de Pouilly-Fumé. Il faut aussi souligner la magnifique réussite de Tessa Laroche au Domaine des Moines, son Savennières 2011 offre une superbe plénitude.

L'année 2012 s'est avérée particulièrement difficile dans le vignoble ligérien, les pertes de récolte ont été singulièrement dramatiques pour

certains. Ainsi, au Château de Passavant, le choix s'est imposé de ne réaliser que des cuvées friandes en vin de pays. Selon que les vendanges se sont déroulées avant, pendant ou après les pluies abondantes, les résultats se diversifient mais chacun avoue avoir galéré.

Question découvertes, nous aurons l'occasion d'en reparler au fil de nos visites sur place car nous avons besoin de voir un vigneron dans son environnement avant de décider de commercialiser ses vins. En ces temps où les circuits empruntés par certains aliments constituent de vrais labyrinthes opaques à souhait, une relation directe, confiante et à échelle humaine, s'impose plus que jamais.

## **Restaurants.**

*A La Pointe*- 2 Place Ruzebouc- 49080  
La Pointe-Bouchemaine.  
Tel. 02 41 77 11 96.

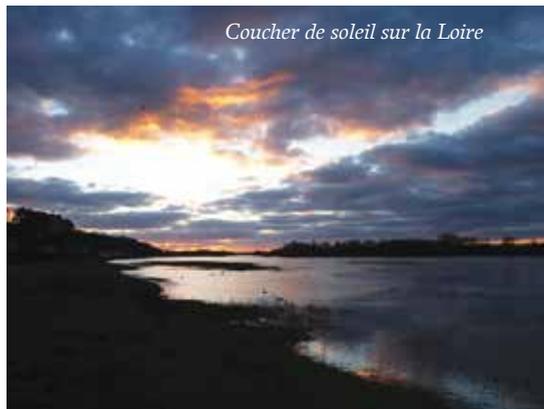
Bel endroit les pieds dans la Loire, cuisine moderne.

*L'Hoirie*- Rue Henri Faris- 49070  
Beaucouzé. Tel. 02 41 72 06 09.

Une cuisine à base d'excellents produits, une carte de vins conçue pour les vrais amateurs, à prix modeste de surcroît.

Monique et André Mostade.

*Coucher de soleil sur la Loire*



## Sommaire

Les beaux voyages autour du vin 2-10, 23-31

### TARIF

CEE divers	11
CEE France, Champagne, Alsace, Bourgogne	12
Mâconnais, Beaujolais	13
Jura, Bugey, Côtes du Rhône	14

Provence	16
Languedoc	17
Roussillon, Sud-Ouest	18
Bordeaux	19
Charente, Loire	20
Normandie, Eaux-de-vie	21
Liqueurs	22
Abonnement-vins	22

*Faugères sous la neige*

*Offre en Primeur*

### Domaine de Trevallon

#### BLANC

Domaine de Trevallon 2012

**46,30 € net**

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

#### ROUGE

Domaine de Trevallon 2011

**35,00 € net**

Domaine de Trevallon 2011 en magnum

**75,00 € net**

Domaine de Trevallon 2011 en jeroboam

**180,00 € net**

**Paiement au plus tard le 30 avril 2013 – Disponible début 2014**

maison  
**Mostade  
Gobert**  
vins fins et spiritueux

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)

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.*

**Il est toutefois préférable de téléphoner avant de venir**