



SAMEDI 20 & DIMANCHE 21
AVRIL 2013
Dégustation

(prix de 4.50€ à 56€ la bouteille)

EN PRÉSENCE DES VIGNERONS

<i>Hortus</i>	<i>M^r Orliac</i>	<i>Pic S^t Loup</i>
<i>Vissoux</i>	<i>M^r Chermette</i>	<i>Beaujolais</i>
<i>Richeaume</i>	<i>M^r Hoesch</i>	<i>Provence</i>

ET NOS COUPS DE CŒUR DU MOMENT

<i>Vieux Télégraphe ROUGE 2010</i>	<i>56 €</i>	<i>Chateauneuf</i>
<i>Vieux Télégraphe BLANC</i>	<i>40 €</i>	<i>Chateauneuf</i>
<i>Delas Marquise de la Tourette 07</i>	<i>32 €</i>	<i>Hermitage</i>

Infos : www.maisondesvins.be Tél : 02 660 18 94

Adresse du jour : magasin, 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles

Samedi de 10h00 à 18h30 et dimanche de 11h00 à 17h00

Dégustation les samedi 20 et dimanche 21 avril

Domaine de l'Hortus

Cela fait près de 15 ans que nous apprécions et vendons les vins de la famille Orliac. Nous gardons un souvenir ému du brillant exposé que Jean Orliac nous a fait au milieu des vignes, en 2009, sur la géologie du Pic Saint Loup et sur le développement du domaine. Le vignoble de 60 hectares, implanté sur des terroirs argilo-calcaires, est situé en altitude, au pied des falaises de l'Hortus. Jean Orliac et son épouse sont à l'origine de la renommée internationale des vins du Pic Saint Loup et, avec une dizaine d'autres producteurs, initiateurs des démarches pour la reconnaissance de l'A.O.C. Pic Saint Loup. Avec leurs enfants, ils gèrent le domaine en culture raisonnée pour produire des vins fins et élégants qui peuvent s'apprécier dès leur jeunesse tant les tanins sont soyeux. La Grande Cuvée rouge, riche en syrah et en mourvèdre, vieillit très bien.

Domaine du Vissoux

Plus de dix millésimes de collaboration avec la Maison des Vins ! P.-M. Chermette démontre chaque année que le Beaujolais et ses crus ne sont pas synonymes de vin de volume et que culture raisonnée, rigueur et tradition hissent au sommet les vins issus de gamay sur des terroirs d'exception. Les nombreuses fois où nous avons eu l'occasion de déguster les vins de Pierre-Marie (dont un Moulin-à-Vent 1994, bu à la propriété en 2005) confirment systématiquement le potentiel des vins du domaine. Ce sont les Beaujolais les plus "bourguignons" que nous connaissons en termes de complexité. Rien d'étonnant à le retrouver sur les tables des établissements les plus renommés dont quelques étoilés ! « *Les Chermette n'ont pas volé leur succès universel.* » (Bettane & Desseauve). C'est l'un des très rares domaines de la région auxquels le guide de la Revue du Vin de France octroie 2 étoiles : « *Régulier au plus haut niveau depuis plusieurs millésimes, ce domaine est exemplaire. La qualité des vins produits par Pierre-Marie Chermette ne compte pratiquement aucun équivalent, tant leur profondeur et leur définition les placent au-dessus du lot. [...] Cela devrait faire réfléchir toute la profession !* »

Domaine Richaume

Richaume c'est "l'avant-garde de la tradition" : mêler le savoir ancestral des vignerons aux avancées de l'œnologie et de la technique modernes. Pionnier de l'agriculture et de la viticulture biologiques, Henning Hoesch commença, **dès 1972**, à cultiver trois hectares en **bio**. Il existe ainsi au Domaine Richeaume un cycle presque complet et indépendant de fertilisation, d'élevage et de production d'énergie. Les seuls produits d'enrichissement des sols proviennent des moutons, sous forme de fumier composté, complétés par des semis d'engrais verts, comme de l'avoine ou des légumineuses, qui couvrent les sols et améliorent leur structure. Les moutons sont alimentés grâce aux fourrages locaux sur les pâturages du domaine. La lutte contre les parasites repose beaucoup sur les insectes auxiliaires. Les cuves sont chauffées à l'énergie solaire. Un bassin d'eau au-dessus du chai d'élevage, alimenté en eau fraîche par une source, permet de conserver une température constante de 14° C. Sur les terroirs les plus prometteurs, M^r Hoesch a créé des parcelles en terrasses dont sont issues les cuvées, « Les Terrasses » et « Columelle », deux vins accueillis avec enthousiasme par des critiques renommés, tel Hugh Johnson ou Robert Parker. Dans le numéro *Tout savoir sur le millésime 2010* (RVF, juin 2011), le domaine s'est vu décerner l'un des trois coups de cœur pour la Provence : « *Raffinement, fraîcheur, intensité lient ces rouges de garde qui seront assemblés ou embouteillés purs. Ces cuvées s'imposeront parmi les meilleures de Provence.* »

Maison Delas

« *Cette maison de négoce, qui exploite également un trentaine d'hectares en propre (plantés en syrah essentiellement), détient un vrai savoir-faire, recherchant la qualité à toutes les étapes.* » (Gault&Millau, 2011). Nous avons eu l'occasion de récupérer un lot d'Hermitage Marquise de la Tourette 2007. Nous avons suivi ce vin depuis sa sortie et, chaque fois que nous l'avons bu, nous nous sommes régalés. Bettane & Desseauve lui octroie 17/20 et Gault&Millau 16/20. « *C'est une bonne synthèse des granites de la colline. Très belle qualité de tanins.* » (Bettane & Desseauve, 2011)

Domaine du Vieux Télégraphe

Le domaine du Vieux Télégraphe possède un vignoble planté dès 1898 sur le Plateau de La Crau. Le terroir de La Crau est le plus prestigieux de Chateauneuf et aussi l'un des plus chauds. Mais son type de sol et les fameux galets roulés protègent la vigne du stress hydrique. Géré en agriculture raisonnée, le domaine compte 70 hectares (d'un seul tenant) de vignes âgées en moyenne de 60 ans pour les rouges. La qualité n'a cessé de progresser depuis le début des années 80 grâce notamment à des rendements bien contrôlés, un égrappage limité (pour le grenache), un élevage d'abord en cuves puis en foudres... Selon Parker, « *Le Chateauneuf-du-Pape Vieux Télégraphe 2010 est l'un des plus grandioses Télégraphe que j'ai dégusté ces trente dernières années ! Je crois qu'il est même supérieur au 2007.* » 96/100 Wine Spectator, récemment noté 97/100 chez Parker et 17/20 dans le guide de la RVF.

<u>DOMAINE DE L'HORTUS</u>	Pic Saint Loup	
	<i>BLANCS</i>	
1) Bergerie de l'Hortus 2012	40% roussane, 20% viogn., 30%, sauvign., 10% chardon.	9.70€
2) L'Hortus Grande Cuvée 2011	65% chardon., 30% viognier, 5% petit manseng	17.50€
	<i>ROSÉ</i>	
3) Bergerie de l'Hortus 2012	50% grenache, 30% mourv., 15%, syrah, 5% cinsault	8.50€
	<i>ROUGES</i>	
4) Le Loup dans la Bergerie 2012	40% syrah, 30% merlot, 30% grenache	6.50€
5) Bergerie de l'Hortus 2011	20% grenache, 20%, mourvèdre, 60% syrah	9.70€
6) L'Hortus Grande Cuvée 2010	5% grenache, 35%, mourvèdre, 60% syrah	17.50€
<u>DOMAINE DE VISSOUX</u>	Beaujolais	
	<i>MOUSSEUX</i>	
7) Crémant de Bourgogne Extra-Brut	chardonnay	13.50€
	<i>ROUGES</i>	
8) Beaujolais Les Griottes 2012	gamay	8.50€
9) Beaujolais Tradition V.V. 2012	gamay	9.20€
10) Fleurie Poncié 2011	gamay	13.00€
11) Moulin à Vent Les Trois Roches 2011	gamay	14.50€
<u>DOMAINE RICHAUME</u>	Provence	
	<i>BLANCS</i>	
12) Blanc de Blanc 2011	rolle	14.00€
13) Cuvée Columelle Blanc 2011	sauvignon, viognier, clairette & rolle	27.50€
	<i>ROSÉ</i>	
14) Rosé 2012	grenache, syrah, cinsault	12.20€
	<i>ROUGES</i>	
15) Cuvée Tradition 2010	cabernet- sauvignon, grenache, cinsault	14.95€
16) Carignan 2011	carignan	17.75€
17) Cuvée Columelle 2010	cabernet- sauvignon, syrah et ???	26.50€
18) Les Terrasses 2010	syrah	44.00€
	<i>HUILE D'OLIVES</i>	
	aglandau, grossane, bouteillan	15.00€
<u>LA MAISON DES VINS</u>	Coups de cœur	
	<i>PAYS D'OC</i>	
19) La Croisade blanc	80% chardonnay, 20% viognier	5.50€
20) Les Crouzes rouge	100% carignan	4.95€
21) La Croisade rouge	50% cabernet- sauvignon, 50% syrah	5.50€
	<i>CHATEAUNEUF-DU-PAPE</i>	
22) Vieux Télégraphe blanc 2010/11	40% clairette, 30% grenache, 15% bourboulenc, 15% roussane	42.00€
23) Vieux Télégraphe rouge 2010	65% grenache, 15% mourv., 15% syrah, 5% divers	56.00€
	<i>HERMITAGE ROUGE</i>	
24) Delas Marquise de la Tourette 2007	100% syrah	32.00€