



**SAMEDI 24 & DIMANCHE 25
NOVEMBRE 2012
Dégustation**

<i>Champagne</i>	<i>Franck Pascal</i>
<i>Bourgogne</i>	<i>Domaine Pierre Vessigaud</i>
<i>Bourgogne</i>	<i>Domaine de la Vougeraie</i>
<i>Châteauneuf</i>	<i>Clos du Caillou</i>
<i>Languedoc</i>	<i>Domaine Camplazens</i>
<i>Marmandais</i>	<i>Eliau Da Ros</i>
<i>Saint-Emilion</i>	<i>Riou de Thailas</i>

VIGNERONS PRÉSENTS (sauf P. Vessigaud)

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 24 et dimanche 25 novembre

Domaine Franck Pascal

BIODYNAMIE

La complexité d'arômes et la vinosité de la cuvée *Quintescence 2004* nous ont marqués lors de sa dégustation aux côtés d'un très rare Champagne Sélosse en décembre dernier. C'est alors que nous avons décidé d'inviter Franck Pascal. « *Ingénieur de formation, Franck Pascal a pris la suite du domaine familial en choisissant l'option courageuse, si peu commune en Champagne, de la viticulture biologique (depuis 2005) puis, aujourd'hui, biodynamique. A partir d'un vignoble à dominante pinot meunier, au faible rendement, morcelé sur cinq communes de la rive droite de la vallée de la Marne, il donne naissance à des champagnes de caractère, généreux, s'adressant à un public qui recherche de la vinosité dans les champagnes. Dosage et date de dégorgeement sont mentionnés sur chaque bouteille.* » (guide RVF 2013). Il faut souligner les rendements extrêmement faibles pour la Champagne (moins de 20 hectolitres l'hectare sur les pinots noirs).

Domaine Pierre Vessigaud

BIO

Après avoir présenté les vins de Daniel Barraud et d'Olivier Merlin, deux des grands du maconnais, ce sont ceux de Pierre Vessigaud qui sont en dégustation, cette année. Nous aimons beaucoup « *ses vins de terroir et de gourmandise.* » (B&D).

Extrait du site de Pierre Vessigaud : « *La précision guide mon travail à la vigne et à la cave. J'aime agir de façon méticuleuse sur mes terroirs exceptionnels, situés à cheval sur Pouilly et Fuissé. Pour moi, il n'y a pas de grand vin sans grand raisin, je mise beaucoup sur les sols qui doivent demeurer vivants. Ainsi, depuis plus de vingt ans mon vignoble est choyé avec une "médecine douce", qui se traduit par le labour régulier des sols, l'utilisation de composte naturel et l'enherbement. Mes vignes sont vendangées entièrement à la main. Je n'utilise que les levures du Terroir. Ensuite, tous mes vins sont élevés en fût de chêne au moins sur 12 mois : je recherche dans mes vins à exprimer la finesse, la fraîcheur et la minéralité avant tout* ».

Domaine Elian Da Ros

BIODYNAMIE

Certains parmi vous se souviennent sans doute de la venue d'Elian et de son épouse en 2009, à la *Maison des Vins*. Comme ceux de Richaume, de l'Oratoire Saint Martin ou de Pierre Cros, les vins d'Elian Da Ros font partie de ceux que nous aimons suivre de millésime en millésime. Nous apprécions particulièrement le très beau fruité de ses vins très peu sulfités. Les vignes sont cultivées selon les principes de la biodynamie. De fait, Elian a fait école cinq ans chez Zind-Humbrecht, l'un des meilleurs vignerons d'Alsace, pionnier en la matière. Le travail et le parcours d'Elian sont tellement remarquables que ses vins ont attiré l'attention des amateurs sur cette appellation sans notoriété. « *C'est probablement son exemple qui attire les nouveaux talents qui feront vivre ce terroir. C'est lui qui a senti l'intérêt de mettre en avant l'abouriou, cépage local en passe de devenir identitaire.* » RVF (nov. 2012)

Clos du Caillou

BIODYNAMIE

Voisin de Rayas, le domaine est conseillé par l'œnologue Ph. Cambie et certifié bio depuis 2010. « *Idéalement situé sur les très beaux terroirs de Courthézon, le Clos du Caillou a fière allure et offre des flacons toujours bien constitués à la puissance affirmée. Dirigé par Sylvie Vacheron, le domaine évolue en biodynamie, ce qui confère aux textures de bouche, une plus grande race et un velouté délectable.* » (Bettane&Desseauve) Les trois cuvées de Châteauneuf (Safres, Quartz et Réserve) reçoivent des cotes élevées bien méritées. Respectivement 16.5/20, 17.5 et 17.5 chez Bettane et Desseauve et 94/100, 96 et 99+ chez Parker. Ce dernier affirme même, concernant la cuvée "Réserve", que c'est « *probablement le plus grand vin du domaine depuis 2001* ». Ce qui n'est vraiment pas rien à nos yeux quand on sait combien ce vin nous a marqués lors de nos dégustations privées. Bien que situé sur le terroir de Châteauneuf, le Clos du Rhône Quartz n'a pas droit à l'appellation car le vignoble à l'intérieur du Clos n'a pas été répertorié lors du classement de 1936.

Domaine de la Vougeraie

BIODYNAMIE

Nous sommes heureux de recevoir Pierre Vincent du domaine de la Vougeraie. Nombre de nos clients évoquent encore régulièrement les si fameux gamays de la cuvée "En Bollery Terre d'en-face" 2006 par laquelle nous avons découvert la splendeur des vins du domaine. « *Après les somptueux 2009, les sublimes 2010 élaborés par Pierre Vincent, mettent désormais ce domaine, si riche en grands terroirs, au niveau absolu de la Bourgogne actuelle, [...]. Les effets bénéfiques d'une viticulture biodynamique sont évidents, mais en plus il y a le don, inexplicable, inimitable, qui transforme le vin sincère et bien fait en grande œuvre d'art. Chapeau !* » (B&D 2013).

« *La Vougeraie regroupe certainement parmi les plus belle parcelles de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, soit 34 hectares avec notamment le Clos Blanc de Vougeot, premier cru (monopole).* » (Gault & Millau 2009).

Domaine Camplazens

CULTURE RAISONNÉE

Nous avons découvert récemment ces vins de facture moderne produits en agriculture raisonnée au sommet du fameux massif calcaire de la Clape (Narbonne). Si la cuvée grenache nous a séduits par sa fraîcheur et sa buvabilité, la cuvée garrigue nous a réellement impressionnés. Bue sur un foie gras poêlé, cette cuvée languedocienne à dominante de syrah complétée de grenache résistait plus qu'honorablement à un Croze-Hermitage de Combier 2009 dégusté en parallèle. En résumé, toutes les cuvées de ce domaine sont de remarquables rapports qualité-prix.

Dernière minute

Jean Dubech
propriétaire à bordeaux des domaines :

Riou de Thailas (Saint-Emilion)
Enclos Saint-Louis (Fronsac)

Après ses 2009,
Jean nous fait la surprise de venir présenter ses 2010.

Bordeaux Les Lucioles 2010	10.00 €
Riou de Thailas 2010	16.90 €
Enclos Saint-Louis 2010	15.75 €

(Très petites propriétés gérées en biodynamie)

DOMAINE FRANCK PASCAL	Champagne	
1) Tolérance ROSÉ	(94% Reliance 2006, 6% de vin rouge p. noir / p. meunier)	39.00€
2) Reliance	(10% réserve 2005, 50% rés. 2006, 40% millésimé 2006) 38% p. noir, 57% p. meunier, 5% Chardonnay	36.00€
3) Brut nature	idem Reliance sans dosage	36.00€
4) Quintessence 2004	60% pinot noir, 25% pinot meunier, 15% chardonnay	49.00€

DOMAINE PIERRE VESSIGAUD	Bourgogne Maconnais	
	BLANCS	
5) Macon Fuissé Haut de Fuissé 2011	chardonnay	12.50€
6) Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2010	chardonnay	17.50€
7) Saint Amour 2011 (ROUGE)	gamay	12.00€

DOMAINE DE LA VOUGERAIE	Bourgogne	
	BLANCS	
8) Côtes de Beaune Les Pierres Blanches 2008	chardonnay	19.50€
9) Vougeot Clos du Prieuré 2010	chardonnay	43.00€
10) Vougeot 1 ^{er} cru Le Clos Blanc 2007	95% chardonnay, 4% pinot gris, 1% pinot blanc	57.80€
	ROUGES	
11) Côtes de Beaune Les Pierres Blanches 2009	pinot noir	22.00€
12) Gevrey chambertin 1 ^{er} cru Bel Air 2009	pinot noir	39.00€
13) Vougeot 1 ^{er} cru Les Cras 2009	pinot noir	43.00€

CHÂTEAU CAMPLAZENS	Languedoc ROUGES	
14) Grenache 2011	100% grenache	7.65€
15) Marselan 2011	100% marselan	7.65€
16) Garrigue 2010	80% syrah, 20% grenache	8.95€
17) Réserve 2010	60% syrah, 30% grenache, 10% Carignan	11.20€
18) Premium 2010	syrah, grenache, Carignan	15.50€

LE CLOS DU CAILLOUX	Rhône sud ROUGES	
19) Côtes du Rh. Bouquet des Garrigues 2010	85% grenache, 10% syrah, 5% Carign. mourv. cinsault	11.50€
20) Côtes du Rh. Les Quartz 2010	85% grenache, 15% syrah	16.50€
21) Châteauneuf-du-P. Les Safres 2010	95% grenache, 5% mourv. vaccarèse cinsault	28.50€
22) Châteauneuf-du-P. Les Quartz 2010	85% grenache, 15% syrah	47.00€
23) Châteauneuf-du-P. Réserve 2010	60% grenache, 40% mourvèdre	82.00€

DOMAINE ELIAN DA ROS	Côtes du Marmandais	
	BLANCS	
24) Chante Coucou Vin de Table 2009	60% sauvign. bl., 10% sauvign. gris, 30% sémillon	17.90 €
	ROUGES	
25) Le vin est une fête 2010	60% merlot, 20% abouriou, 20% cabernet franc	8.20 €
26) Abouriou 2010	UNIQUEMENT EN DEGUSTATION	
27) Vignoble d'Eliau 2010	50% cabernet franc, 30% merlot, 20% syrah	12.15 €
28) Chante Coucou 2009	50% merlot, 20% malbecq, 20% cabern.-sauv., 10% syrah	16.95 €
29) Clos Baquey 2009	30% merlot, 30% cabernet franc, 20% abouriou, 20% cabernet sauvignon	26.60 €

JEAN DUBECH	Bordeaux ROUGE	
30) Bordeaux Les Lucioles 2010	merlot	10.00€
31) Canon Fronsac L'Enclos St Louis 2010	merlot	15.75€
32) St Emilion gd cru Riou de Thailas 2010	merlot	16.90€