



Les vins du Domaine de Garrelière Touraine (Vin bio)

Promotion 11 bouteilles plus 1 gratuite

Sauvignon Blanc 2003	7.00 euros
Chenin Blanc 2002	7.50 euros
Gamay Rouge 2003	6.50 euros
Cabernet rouge 2001	6.50 euros

Fontaine-Gagnard à Chassagne-Montrachet

Bourgogne Passetoutgrain 2002	7.20 euros
-------------------------------	------------

Gramenon Côtes du Rhône

Poignée de Raisins 2003	11.00 euros
-------------------------	-------------

Mas des Chimères Roussillon

Cuvée Marie et Joseph 2002	8.90 euros
----------------------------	------------

Horaires d'été du mardi 20 juillet au samedi 14 août 2004

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 14h30 à 18h30

Samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

A vos agendas

Le samedi 27 novembre 2004

dégustation pour les 10 ans de la Maison dans les locaux de Saint Clément.

Présence de Léchénaux (Nuit saint Georges), Merlin La Roche Vineuse (Macon), Royer (Champagne), Gardut Haut Cluzeau (Côtes de Blaye), Pierre Cros (Minervois), Clot de l'Oum (Roussillon), Pech Redon (Languedoc), Miraval (Provence), Vissoux (Beaujolais) Oratoire Saint Martin (Cairanne), Barraud (Pouilly Fuissé), Laffont (Madiran), Cèdre (Cahors)

**Dégustation de 10 heures à 13 heures et de 14 heures à 19 heures à la
Maison des Vins, 2 rue du Loutrier, 1170 BXL Tel : 02.660.18.94**

Domaine de la Garrelière Touraine François Plouzeau

Monsieur François Plouzeau produit des vins issus de raisins de l'agriculture bio-dynamique. Il réalise un travail d'artisan où le respect du terroir est prioritaire. Il possède 6 hectares de sauvignon de 20 ans qu'il vendange manuellement à un rendement de 30 hectolitres par hectare. Son sauvignon est vif et frais parfait pour les crustacés et les apéritifs. Avec ses trois hectares de chenin, il produit 5700 bouteilles d'un vin ample et gras, qu'il élève neuf mois en fûts de chêne. Une légère pointe de sucre résiduel est perceptible. Le vin sera parfait pour le plaisir et pour les poissons en sauce.

En vins rouges, monsieur Plouzeau produit respectivement 4500 et 8000 bouteilles de cabernet et de gamay. Les deux vins sont fruités et souples mais avec plus de gras et des tanins plus fermes pour le cabernet.

Ses vins ne sont pas chaptalisés et fermentés avec des levures indigènes.

**Touraine
Sauvignon
Chenin
Gamay
Cabernet**

François Plouzeau

Bourgogne Passetoutgrain de Fontaine-Gagnard

Encore une nouvelle découverte en importation de la Maison des Vins. Fontaine-Gagnard est un propriétaire de Chassagne qui est peu connu parce que un peu trop rustre pour les journalistes. Il s'est fâché avec un certain Parker pour les vins du millésime 1999 et depuis il ne donne plus un échantillon aux journalistes. Il faut donc faire confiance à son palais et ne pas chercher de l'aide dans les guides pour juger les vins de Fontaine.

Pour la Maison des Vins, le bourgogne Passetoutgrain 2002 est une véritable friandise. Issu à 50% de gamay et 50% de pinot noir, ce vin peut se boire à toutes les occasions et pour l'été un peu frais il sera incontournable. Au goût, le pinot noir prend le dessus et donne déjà l'image d'un beau vin de bourgogne. A ne pas rater.

**Bourgogne
Rouge
2002
Passetoutgrain**

**Fontaine
Gagnard**

Poignée de Raisin de Gramenon 2003

Le Domaine de Gramenon est une propriété que la Maison des Vins aime vous présenter car il ne ressemble à aucun autre pour sa méthode de vinification. Les vins sont naturels, sans filtration et sans sulfite, et donnent une expression du terroir et des cépages hors de toute comparaison. Ce sont des vins que l'on adore ou que l'on n'aime pas du tout. La cuvée Poignée de Raisins issue de 90% de grenache et de 10% de cinsault, est la plus fruitée des vins de Gramenon.

Extrait de Parker «Le domaine Gramenon est l'une des toutes meilleures propriétés de la vallée du Rhône méridionale...les vins sont issus de vendanges très mûres et mis en bouteille manuellement sans filtration ni collage...on y respecte les rendements faibles... ».

La Poignée de Raisin est un grand vin de plaisir.

**Gramenon
Côtes du Rhône
Poignée de Raisins
2003**

Mas des Chimères Cuvée Marie et Joseph.

Le Mas des Chimères est un domaine conduit en culture traditionnelle où le travail du terroir est artisanal. La cuvée Marie et Joseph est à base de vieux carignans. Le vin est quelque peu rustique et épicé mais conserve une très belle fraîcheur. Il sera parfait sur des viandes grillées.

**Mas des Chimères
Roussillon
Marie et Joseph
2002**

**Dégustation de 10 heures à 13 heures et de 4 heures à 19 heures à la
Maison des Vins, 2 rue du Loutrier, Place Keym.1170 BXL Tel : 02/660.18.94**