

Lors de cette dégustation, La Maison des Vins aura le plaisir
D'accueillir trois vigneron talentueux:

<u>Guy Breton</u>	Beaujolais	Morgon	Domaine Guy Breton
<u>Christian Faure</u>	Languedoc	Grès de Montpellier	Domaine Faurmarie
<u>Luc Charlier</u>	Roussillon		Domaine Coume Majou

Chaque vigneron aura le plaisir de vous faire déguster ses propres vins, et La Maison des Vins vous proposera également:

Domaine du Vissoux et le Fleurie de Yvon Metras (deux autres vedettes du Beaujolais).
Domaine Garrelière (vin en biodynamie). Le Rosé
Domaine Daniel Barraud Saint Véran et les Pouilly Fuissé 2005 .

Certains vins vous paraîtront peut-être un peu cher mais leurs prix correspondent toujours au travail d'un artisan acharné et passionné. Tous les vins présentés sont issus d'un travail méticuleux fait dans le plus grand respect du terroir, avec des vendanges manuelles et des rendements très faibles. Les vigneron présentés font partie de l'élite de leur région respective. (Au Domaine Coume Majou, la sélection du meilleur est tellement sévère que les rendements tombent autour de 10 hectolitres par hectare).

Morgon de Guy Breton (P'tit Max) Beaujolais

(Promotion de lancement sur les vins de Guy Breton 11 + 1 bouteille gratuite).

Guy Breton fait partie de la bande des vigneron « nature », avec Yvon Metras et Marcel Lapierre, ils ont créé un style de Beaujolais avec une puissance et un fruit incomparables. Les Morgons de Guy Breton sont issus de très vieilles vignes. Les sols sont conduits en culture biologique et les vinifications réalisées en nature (sans soufre, sans chaptalisation, sans levure de culture).

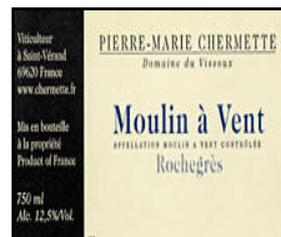
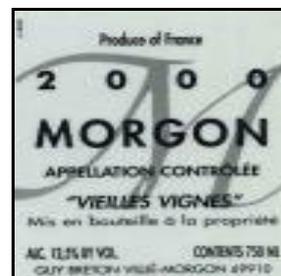
Vins dégustés de Guy Breton :

Morgon 2006	9.75 €
Morgon Vieilles Vignes 2005 Petit Max (Vin de Table...)	15.75 €

Pour votre plaisir et pour vous permettre de déguster une plus grande gamme de Beaujolais haut de gamme, Guy Breton pourra vous faire déguster également :

Yvon Metras

Fleurie (vieilles vignes) 2006	16.75 €
Domaine Vissoux Pierre Marie Chermette	
Beaujolais Tradition Vieilles Vignes 2006	8.50 €
Moulin à Vent 2006	12.00 €



Dégustation Samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h et Dimanche de 11h à 15h
Adresse de dégustation Maison des Vins 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles 02 660 18 94
Info sur www.maisondesvins.be mail: info@maisondesvins.be

Domaine Faurmarie

Grés de Montpellier Coteaux du Languedoc

(Promotion de lancement 11 + 1 gratuite)

Le Domaine Faurmarie a été créé par Christian Faure en 1980. Il se compose de 5 hectares de syrah, 3 hectares de grenache et de 2 hectares de mourvèdre. Christian est un artisan sérieux et méthodique, ses vignes sont cultivées en lutte raisonnée, dans l'esprit de la culture biologique sans apport d'engrais, de désherbant ou de produit de synthèse. Les vins du domaine Faurmarie sont fins et élégants.

Cuvée Les Mathilles 2005

7.75 €

Assemblage syrah / mourvèdre / grenache: rendement 30hl/ha. Elevage 8 mois en cuve (16 000 bouteilles produites).

Cuvée L'Écrit Vin 2004

8.75 €

Assemblage 70% mourvèdre / Syrah / Grenache. Elevage 20 mois en cuve (10 000 bouteilles produites).

Cuvée Reliure 2004

12.75 €

Assemblage syrah 1/3, grenache 1/3, mourvèdre 1/3. Elevage 15 mois de fût (2 000 bouteilles produites).

Christian Faure aura le plaisir de vous présenter le:

Rosé du Domaine de la Garrelière 2006

6.50 €

Un rosé de Cabernet franc 80% et de cabernet sauvignon. Rosé de presse avec macération très courte.

Domaine Coume Majou, Luc Charlier Roussillon

(Promotion de lancement 11 + 1 bouteille gratuite)

Le parcours de Luc Charlier est particulier car avant d'être vigneron, notre compatriote belge fut professeur d'œnologie au Ceria. Sabine et moi faisons partie de ses élèves en 1993 et 1994 mais nous ne devons pas être ses meilleurs éléments car il ne se souvient pas de nous...

Par la suite il fut un des brillants journalistes de la revue In Vino Veritas (Revue mensuelle belge toujours très bien écrite et très documentée que je vous conseille). Enfin le virus l'a pris d'être lui-même vigneron et depuis 2004, il construit de toute part le domaine Coume Majou. Son premier millésime 2005 nous laisse déjà entrevoir la naissance d'un grand domaine. Luc n'hésite pas à faire tomber les rendements autour des 10 hectolitres par hectare pour ne récolter que le meilleur de ses vignes.

Rosé de Coume Majou (syrah)

7.95 €

L'Eglise de Coume Majou (syrah, grenache, Carignan)

9.75 €

Cuvée Majou 2005

14.80 €

Cuvée du Miquelet 2005

14.80 €

Cuvée du Casau

24.50 €

Les trois cuvées ont des assemblages sensiblement identiques (75% grenache noir et 25% carignan) avec des rendements de 15 hl/ha. La différence se fait sur les terroirs et la vinification.

La Maison des Vins vous fera déguster également les vins du non moins sérieux Daniel Barraud (5 étoiles Parker ...l'un des meilleurs producteurs du Mâconnais...) dans le grand millésime 2005.

Domaine Daniel Barraud (bourgogne blanc)

Saint Véran en Crêche 2005

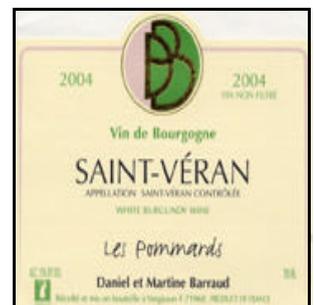
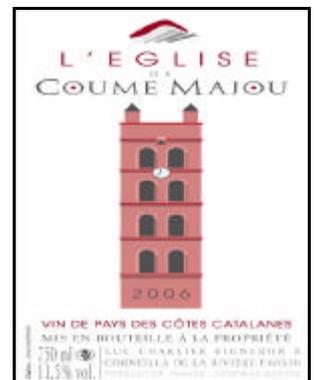
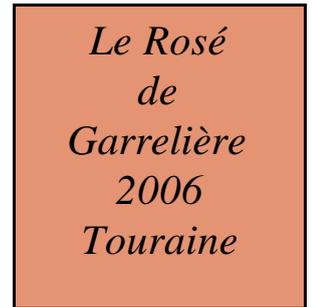
11.40 €

Pouilly Fuissé Alliance 2005

16.75 €

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Buland 2005

24.50 €



Dégustation Samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h et Dimanche de 11h à 15h

Adresse de dégustation Maison des Vins 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles 02 660 18 94

Info sur www.maisondesvins.be

mail: info@maisondesvins.be