



**SAMEDI 12 & DIMANCHE 13 MAI**

# Dégustation

<i>Côte-Rôtie</i>	<i>Domaine Jean-Michel Gerin</i>
<i>Bourgogne</i>	<i>Domaine Benjamin Leroux</i>
<i>Languedoc</i>	<i>Domaine Mas d'Auzières</i>
<i>Roussillon</i>	<i>Domaine La Nouvelle Don(n)e</i>
<i>Sud-Ouest</i>	<i>Château Laulerie</i>

VIGNERONS PRÉSENTS

Infos : [www.maisondesvins.be](http://www.maisondesvins.be) Tél : 02 660 18 94

Adresse du jour : 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles

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

# Dégustation les samedi 12 et dimanche 13 mai

## Domaine Jean-Michel Gerin

### L'EXCELLENCE DU RHÔNE NORD

*La Maison des vins* est heureuse de pouvoir accueillir le Domaine Gerin, après plusieurs années de collaboration. Chaque millésime nous plaît. Sur les années plus difficiles comme 2008, nous avons savourés leur gourmandise. Quant aux grands millésimes 2009 et 2010, vous pourrez apprécier leur classe. « *L'ambitieux Jean-Michel Gerin produit parmi les meilleurs vins de l'appellation.* »(R. Parker). « *Jean-Michel Gerin symbolise la réussite de la région viticole d'Ampuis. Une source sûre pour découvrir la richesse pulpeuse de Côte Rôtie présentant souvent ici une grande profondeur. [...] Jean-Michel Gerin a affiné son style et les derniers millésimes ont gagné en pureté* »(guide RVF 2012).

« *Grâce au travail du sol quand la pente le permet, à l'éraflage systématique en rouge et à la vinification en levures indigènes quand c'est possible, la gamme présente un fruité et une élégance typiques de l'appellation, avec cette année une quatrième cuvée de Côte Rôtie, La Vialière, issue d'une jeune plantation.* »(Bettane & Desseauve).

## Domaine Benjamin Leroux

### DÉJÀ MYTHIQUE

Séduits au départ par l'Auxey-Duresse 2007 de Benjamin Leroux, nous n'avons cessé d'être impressionnés par la suite : d'abord par sa gamme de vins remarquable dégustés au fût et par l'outil de travail qu'il a mis en place, ensuite, par sa passion et son dynamisme, et enfin, par son parcours : inscription à 13 ans au lycée viticole de Beaune, diplôme œnologique à l'université de Dijon, formation pratique chez Louis Jadot à Beaune, au château Cos d'Estournel en St Estèphe et au Domaine du Comte Armand à Pommard (connu pour son Clos des Epeneaux) dont, à 26 ans, il devint régisseur. D'emblée son talent est reconnu : « *Les vins - dont le Clos des Epeneaux- semblent avoir gagné en raffinement sous l'impulsion de Benjamin Leroux* »(RVF 2012) « *Jamais les vins n'ont été aussi bons et de garde.* »(R. Parker). « *Benjamin Leroux a infléchi le style de vins du domaine vers plus d'élégance d'arôme et de texture.* » (B&D). Parallèlement à cela, à partir du millésime 2007, il développe sa propre gamme de micro cuvées issues d'une vingtaine de terroirs minutieusement sélectionnés et, de plus en plus, gérés en bio, sans pesticide ni herbicide. Il s'agit de négoce, mais c'est bien lui qui suit la vigne de près, dicte les rendements et décide des dates de récolte... Si la presse francophone traîne à parler de cette nouvelle gamme pour ne retenir que son travail chez le Comte Armand, il est déjà plébiscité par l'ensemble de la critique anglo-saxonne, et considéré comme le **futur Henry Jay** selon une confiance d'Allen Meadows à Jancis Robinson.

## Mas d'Auzière

### ENTHOUSIASME, ÉLÉGANCE, ÉQUILIBRE

Il y a environ un an, Irène Tolleret est venue, pleine d'enthousiasme, nous expliquer en quoi ses terroirs méritaient d'être assimilés aux Pic Saint Loup. « *Irène Tolleret a abandonné ses fonctions dans une grande structure coopérative languedocienne pour venir s'implanter dans une zone des Coteaux du Languedoc, au nord de Montpellier, qui sera probablement rattachée à terme au Pic Saint Loup. Elle bénéficie du soutien de son mari, œnologue, pour travailler ses 9 hectares situés dans la garrigue.* » (Bettane&Desseauve). Nous avons d'emblée aimé ses vins dont l'élégance et l'équilibre acidité, sucre, alcool, tanins méritent la comparaison avec les meilleurs Pic Saint Loup. Mais, quelques mois plus tard, nous avons tout même été surpris de réaliser comme ils se défendaient bien, dégustés à l'aveugle, après un Chateauneuf Usseglio 2007.

## Domaine La Nouvelle Don(n)e

### LA PASSION DU VIN...

Encore une découverte récente de *La Maison des Vins*, ce nouveau domaine a signé son premier millésime en 2007. Après vous avoir présenté récemment le Domaine des Enfants, nous vous proposons une autre pépite du Roussillon qui nous a beaucoup plu avec de vins aériens et précis tant en blanc qu'en rouge. La cuvée Néo (blanc) présente une minéralité tranchante en première bouche avant de s'ouvrir sur la complexité). Wilfried Vallat a sauvé 5 hectares de vieilles vignes (35 à 45 ans) destinées à l'arrachage au sommet du col de Done, d'où le nom du domaine et ses parenthèses. Ces quelques hectares exposés au nord recouvrent une variété de terroirs (schiste, argile, calcaire) typique de Calce. Les vignes (carignan, grenache, mourvèdre, macabeu) sont soumises à des contraintes climatiques très rudes (chaleur torrides et Tramontane soufflant 250 jours par an) avec pour résultat des rendements extrêmement faibles : 7 à 15 hectolitres par hectare. Le domaine est cultivé en agriculture biologique et le terroir accidenté impose un travail strictement manuel de la vigne.

## Château Laulerie (Vignobles Dubard)

### VALEUR SÛRE

Depuis plusieurs années, nous vendons avec plaisir et conviction Bergerac, Montravel et Lalande-de-Pomerol (*La croix Romane* nouveau nom du Clos de l'Eglise) de la famille Dubard. La dégustation sera l'occasion de découvrir *Les Farcies du Puech* en Pécharmant (l'appellation la plus ancienne de la région) et la *Comtesse de Ségur*, cuvée supérieure de Montravel blanc. « *Valeur sûre du Bergeracois, le château Laulerie figure régulièrement en position avantageuse dans le guide* » (hachette 2006) Si l'on ne compte plus les citations et les étoiles attribuées, La *Comtesse de Ségur* obtient son énième coup de cœur sur 2009.

## VINS EN DÉGUSTATION

<b>DOMAINE JEAN-MICHEL GERIN</b>		BLANCS
1) <i>La Loye Condrieu 2010</i>	<i>viognier</i>	33.50€
		ROUGES
2) <i>VDP Collines Rhodaniennes La Champine 2010</i>		10.50€
3) <i>Saint Joseph 2010</i>		17.00€
4) <i>Côte-Rôtie Champin Le Seigneur 2009</i>	90% syrah, 10% viognier	33.50€
5) <i>Côte-Rôtie La Viallière 2009</i>		42.00€
Côte-Rôtie Les Grandes Places 2009 (76.00€) La Landonne 2009 (130.00€) dégustation sur demande selon dispo.		

<b>DOMAINE BENJAMIN LEROUX</b>		BLANCS
6) <i>Bourgogne 2010</i>		17.15€
7) <i>Auxey-Duresse 2010</i>		22.10€
8) <i>Meursault 2010</i>		31.00€
9) <i>Corton Charlemagne 2010</i>		83.95€
		ROUGES
10) <i>Bourgogne 2010</i>		15.50€
11) <i>Volnay 2010</i>		28.75€
12) <i>Gevrey chambertin 1<sup>er</sup> cru Champeaux</i>		45.85€
Bonnes Mares 2010 (112.65€)		dégustation sur demande selon disponibilité

<b>MAS D'AUZIÈRE</b>		ROSÉS
13) <i>Rires &amp; Sourires 2010</i>	50% Syrah 50% Grenache	7.60 €
		ROUGES
14) <i>Les éclats 2010</i>	70% syrah, 20% grenache, 10% mourvèdre	8.40€
15) <i>Sympathie pour les Stones 2007</i>	80% syrah, 10% grenache, 10% mourvèdre	11.80€
16) <i>Le Bois de Périe 2005</i>	90% syrah, 7% grenache, 3% mourvèdre	14.80€

<b>DOMAINE LA NOUVELLE DON(N)E</b>		ROSÉS
17) <i>Babylon Babies</i>	100% Carignan	16.00€
		BLANCS
18) <i>Neo Nervis 2010</i>	Maccabeu	17.00€
19) <i>Mustango 2010</i>	Grenache	23.00€
		ROUGES
20) <i>Cashmere 2009</i>	60% Carignan 20% mourvèdre 20% Grenache	17.00€
21) <i>Vertigo 2009</i>	75% Carignan, 25% mourvèdre	23.00€

<b>CHÂTEAU LAULERIE</b>		ROSÉS
22) <i>Bergerac 2011 - Château Laulerie</i>	60% cabernet S., 20% Cabernet fr., 10% merlot, 10% malbec	5.50€
		BLANCS
23) <i>Montravel 2011 - Château Laulerie</i>	50% Sauvignon, 50% sémillon	5.50€
24) <i>Montravel 2009 "Comtesse de Ségur"</i>	80% Sauvignon, 20% sémillon	8.95€
25) <i>Côtes de Montravel 2009 (moëlleux)</i>	100% sémillon	7.80€
		ROUGES
26) <i>Chât. Les Farcies du Pech 2009</i>	30% cabernet S., 30% merlot, 20% Cabernet F., 20% malbec	9.95€
27) <i>Bergerac "Le Raisin" 2010 – Ch. Laulerie</i>	100% Merlot	5.50€
28) <i>Lalande de Pomerol 2010 Ch. Croix Romane</i>	80% Merlot, 10% Cabernet F., 10% Cabernet S.	17.00€

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