



## **Honneur aux Grands Cépages Viogner, Syrah, Pinot Noir**

Nouveau: La Maison Des Vins Vous propose

### **Les foies Gras de la FERME DE LA TOUR**

Ferme artisanale se situant à Glimes non loin de Jodoigne. La Maison des Vins vous fera déguster les différents produits de la Ferme de la Tour ainsi que les vins suivants:

**Domaine de l'Aiguelière Les Sarments Blancs 2005 (Languedoc)**  
**Fontaine-Gagnard 2006 (Chassagne-Montrachet),**  
**Pierre Gaillard (Saint Joseph Blanc et Rouge)**  
**Alain Graillet 2006 (Crozes Hermitage),**  
**Jean Michel Gerin, propriétaire réputé des Côte Rôtie.**  
 « Petit Jaboulet » à 5.95 €, une Syrah de plaisir

### **Programme de la dégustation**

#### **Blanc**

L'Aiguelière	Sarments Languedoc blanc <i>(sauvignon et viogner)</i>	2005	9.50 €
Pierre Gaillard	Saint Joseph ( <i>Roussane</i> )	2006	19.75 €
Jean Michel Gerin	Collines Rhodaniennes Viogner	2006	10.00 €
Jean Michel Gerin	Condrieu (flûte 0.5 litre)	2006	22.00 €

#### **Rouges**

Jaboulet Aîné	Le Petit Jaboulet (100% Syrah)	2006	5.95 €
Fontaine Gagnard	Passetoutgrains	2006	8.25 €
	Bourgogne Rouge	2006	11.30 €
	Chassagne-Montrachet	2006	18.50 €
	Chassagne 1er Cru Morgeot	2006	24.50 €
Pierre Gaillard	Saint Joseph rouge	2006	15.75 €
Jean Michel Gerin	Collines Rhodaniennes Syrah	2006	10.00 €
	Côte Rôtie Champin le Seigneur	2005	32.50 €
Alain Graillet	Crozes-Hermitage	2006	16.00 €

Ne manquez pas l'occasion de découvrir ou redécouvrir les vins de ces vigneron talentueux.

**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](http://www.maisondesvins.be) mail: [info@maisondesvins.be](mailto:info@maisondesvins.be)**

# La Ferme de la Tour et ses Foies Gras de canard

Depuis le début de l'année, La Maison des Vins a stoppé sa collaboration avec les foies gras d'Upigny et a décidé de continuer son rayon épicerie fine avec La Ferme de la Tour qui se situe en Belgique non loin de Jodoigne à Glimes précisément. Les foies gras et les produits dérivés qu'elle produit sont artisanaux.

Lors de la dégustation La Ferme de la Tour sera présente par l'intermédiaire de la fille des propriétaires pour vous faire découvrir et déguster leur production: foie gras, rilette, pâté, magret frais et fumé...

## Présentation de la dégustation

Cette dégustation sera particulièrement qualitative, vous aurez l'occasion de déguster :

- ? Des Côtes du Rhône septentrionaux toujours trop rares (Jean-Michel Gerin dans les Côtes Rôtie, Alain Graillet avec son Crozes-Hermitage, Pierre Gaillard et ses remarquables Saint Joseph),
- ? Les Bourgognes de monsieur Fontaine-Gaillard à Chassagne-Montrachet.
- ? Le vin Blanc « Sarments » du domaine de l'Aiguelière en Languedoc.
- ? Le « Petit Jaboulet », une pure syrah de la Maison Jaboulet.

<i>Sarments</i> 2005 Languedoc Mompeyroux <u>L'aiguelière</u>	<i>Le Petit</i> <i>Jaboulet</i> 2006 Syrah <u>Jaboulet Aîné</u>	<i>Saint-Joseph</i> <i>Blanc</i> 2006 <i>Saint-Joseph</i> <i>Rouge</i> 2005 <u>Pierre Gaillard</u>	<i>Côte Rôtie</i> <i>(Champin le Seigneur)</i> Viogner Syrah Condrieu <u>J.M Gerin</u>	<i>Crozes</i> <i>Hermitage</i> 2006 <u>Alain Graillet</u>	<i>Bourgogne</i> <i>Rouge</i> 2006 <i>Chassagne</i> <i>Montrachet</i> <u>Fontaine</u> <u>Gagnard</u>
---	---	--	---	--	---

### Domaine Jean Michel Gerin

Bien connu des amateurs des Côtes du Rhône nord et de Côte-Rôtie en particulier, le domaine Gerin fait partie de l'élite de la région. C'est au salon Vinisud que la Maison des Vins a eu la chance de rencontrer les propriétaires et ainsi d'obtenir les premières bouteilles du domaine. Outre les grands Côte-Rôtie et Condrieu du domaine, la Maison des Vins est très fière de vous présenter leurs vins de Collines Rhodaniennes (Syrah et Viogner), qui représentent de remarquables rapports qualités prix.

### Domaine Alain Graillet

Avoir des vins de monsieur Graillet reste toujours une performance mais chaque caviste qui se respecte est toujours très heureux de pouvoir présenter à sa clientèle la pureté et l'authenticité du Crozes-Hermitage du domaine Graillet. Le millésime 2006 est encore un peu fermé mais il faudra le goûter en l'imaginant dans quelques mois voir quelques années.

### Domaine Pierre Gaillard

Pierre Gaillard a de nombreux vins dans sa gamme (Côtes Rotie, Condrieu, Saint Joseph...), pour cette dégustation la Maison des Vins vous fera découvrir ses Saint Joseph. Le blanc, 100% de Roussanne, est impressionnant par sa puissance aromatique et sa fraîcheur; il faut savoir qu'il est issu de vieilles vignes en coteaux ne produisant que 25 hectolitres par hectare (production globale de 3000 à 4000 bouteilles). De son côté, le rouge est tout en élégance et en finesse. Malgré sa jeunesse il possède une goumandise gustative remarquable.

### Domaine Fontaine-Gagnard

Après des domaines des Côtes du Rhône septentrionaux, La Maison des Vins vous présentera le nouveau millésime de Fontaine Gagnard. Les 2006 sont en bouteilles depuis quelques semaines, vous pourrez découvrir le Passetoutgrain qui est cette année un pur Pinot car monsieur Fontaine a « raté » ses gamay, ce sera donc un excellent rapport qualité prix à ne pas manquer, puis vous pourrez déguster le Bourgogne, le Chassagne rouge et le Chassagne 1er cru Morgeot. Les Vins du Domaine sont toujours très fins et élégants, ils peuvent être bus dans leur jeunesse sans problème.

### Jaboulet Aîné

Pour débiter la dégustation, la Maison des Vins vous proposera une petite syrah issu de terroirs du sud (principalement des Côtes de Ventoux). On retrouve le savoir faire de la Maison Jaboulet dans ce vin de plaisir.

**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](http://www.maisondesvins.be)**

**mail: [info@maisondesvins.be](mailto:info@maisondesvins.be)**