



Dégustation de Noël

*Lors de cette dégustation, la Maison des Vins aura le plaisir
d'accueillir deux vignerons talentueux
de vous faire découvrir une sélection de vins de Bordeaux*

Vignerons présents:

Monsieur Yves Orliac du Domaine de L'Hortus (Languedoc)

Monsieur ou Madame Gardiès du Domaine Gardiès (Roussillon)

Vins de Bordeaux dégustés:

Château du Barrail 2005 (Médoc), Mondésir Gasin 2001 (Blaye, 5 étoiles RVF), Château Carignan (1ères côtes de Bordeaux), Château La Garde 1999 (Pessac-Léognan), Château Mille Roses 2005 (Haut-Médoc, superbe coup de cœur découvert par la Maison des Vins), Château Larmande 2004 (Saint Emilion GCC), Château Dauzac 2004 (Margaux GCC), Branaire Duluc Ducru 2004 (Saint Julien GCC 90-92/100 parker)

Des assiettes de dégustation Upignac vous seront proposées à 5 €

Domaine de l'Hortus Pic-Saint-Loup (1 étoile Revue des Vins de France)

Voici 25 ans que la famille Orliac s'est lancé le défi de valoriser ce fabuleux terroir qu'est le Pic Saint Loup. Monsieur Orliac, au début des années 1990, a été un des pionniers pour faire découvrir aux oenophiles des Languedoc haut de gamme et racés. Aujourd'hui le Domaine de l'Hortus est réputé pour la qualité de ses vins blancs et rouges. Ils sont fins, élégants et peuvent se boire dans leur jeunesse grâce à des tanins très soyeux.

Domaine Gardiès Roussillon Villages (1 étoile Revue des Vins de France)

Jean Gardiès œuvre depuis 1990 dans le domaine familial. Il a transformé fondamentalement les méthodes de travail que l'on pratiquait sur son terroir: rendement de 25 hectolitres par hectare aujourd'hui alors que l'on récoltait jusqu'à 200 hectolitres par hectare. Ces efforts n'ont pas été vains car il est devenu aujourd'hui l'une des références dans les Roussillon-villages. Ses vins sont puissants et peuvent garder de nombreuses années en cave. Les vins blancs du domaine issus de grenache, de roussane et de macabeu ont une remarquable fraîcheur. Pour les rouges Jean Gardiès privilégie de plus en plus les grenaches. Les vins du domaine Gardiès, issus d'une culture très respectueuse du terroir, sont recherchés par les amateurs de Roussillons.

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 de L'Hortus

par 12 bouteilles panachées promotion 11+1 bouteille gratuite

Bergerie de L'Hortus Blanc 2006	8.50 €
<i>chardonnay 14%, sauvignon 29%, viognier 28%, roussane 29%</i>	
Hortus blanc Grande Cuvée 2005	15.50 €
<i>chardonnay 60%, viognier 25%, roussane 15%</i>	
Bergerie de l'Hortus Rouge 2006	8.50 €
<i>Syrah 60%, grenache 35%, mourvèdre 5%</i>	
Hortus rouge Grande Cuvée 2005	15.50 €
<i>Mourvèdre 55%, syrah 35%, grenache 10%</i>	

**Domaine
De l'Hortus**

Pic Saint Loup
Languedoc

Orliac

Domaine Gardiès

par 12 bouteilles panachées promotion 11+1 bouteille gratuite

Vin de Pays des Côtes Catalanes, Muscat sec 2006	8,95 €
<i>Muscat Petits Grains 60%, Muscat d'Alexandrie 40%</i>	
Côtes du Roussillon Blanc, Les Glaciaires 2006	12,60 €
<i>Roussane 40%, Grenache Blanc 30%, Maccabeo 20% et Grenache.</i>	
Côtes du Roussillon, Rouge Las Cabès 2006	8,95 €
<i>Syrah, grenache</i>	
Côtes du Roussillon Villages, Les Millères 2005	12,60 €
<i>Grenache Noir 40%, Syrah 35%, Carignan 20% et Mourvèdre 5%</i>	
Côtes du Roussillon Villages Tautavel, VV 2005	19,20 €
<i>Côtes dominante grenache, carignan, syrah, Elevage 12 mois en barriques</i>	
Côtes du Roussillon Villages, La Torre 2005	29,90 €
<i>Mourvèdre 70%, Grenache Noir 20% Carignan 10%. Elevage 18 mois en barriques</i>	
Côtes du Roussillon V. Tautavel, Les Falaises 2005	38,00 €
<i>Syrah, Grenache Noir et Carignan. Elevage 18 mois en barriques</i>	
Vin Doux Naturel Rivesaltes, Ambré Vintage 95	26,00 €
<i>Grenache Blanc 95 %, Muscat 5%. 8 années d'élevage dont 5 en vieilles barriques.</i>	

**Domaine
Gardiès
vigneron**

Côtes du Roussillon

Vingrau

Bordeaux

la Maison des Vins vous propose pour les fêtes de fin d'année une série de coups de cœur et de bons rapports Qualité/Prix de la région bordelaise.

Les vins seront proposés à des prix promotionnels lors du week-end dégustation.

Château Barrail 2005 (Médoc)	8.75 € promo 8.00 €
Château Carignan 2003 (1ère Côtes de Bordeaux)	11.50 € promo 10.00 €
Château Mondésir Gasin 2001 (Blaye)	13.50 € promo 12.00 €
Château La Garde 1999 (Pessac-Leognan)	17.95 € promo 16.75 €
Château Mille Roses 2005 (Haut-Médoc)	17.50 € promo 16.75 €
Château Larmande 2004 (Saint Emilion GCC)	22.50 € promo 21.00 €
Château Dauzac 2004 (Margaux GCC)	24.50 € promo 22.50 €
Branair Duluc Ducru 2004 (Saint Julien GCC)	37.00 € (90-92 parker)

(Note: GCC signifie Grand Cru Classé)

Château Dauzac

**Margaux
Grand Cru Classé**

2004

André Lurton

Note: Monsieur Boxler (Alsace) devait nous présenter ses vins lors de cette dégustation mais a eu un empêchement de dernière minute, la Maison des Vins tentera de l'inviter en 2008.

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