



**SAMEDI 26**  
**DIMANCHE 27 NOVEMBRE**

*Nombreuses cuvées à partir de 5.70 €*

Dégustation en présence de 5 vignerons

<i>Alsace</i>	<i>Domaine Marcel Deiss</i>
<i>Alsace</i>	<i>Domaine Albert Boxler</i>
<i>Rhône</i>	<i>Les Vignerons d'Estezargues</i>
<i>Faugères</i>	<i>Château de la Liquière</i>
<i>S<sup>t</sup> Émilion GC</i>	<i>Château Riou de Thaillass</i>

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 19h00 et dimanche de 11h00 à 15h00**

# Dégustation les samedi 26 et dimanche 27 novembre

## Château de La Liquière

Voici bientôt vingt ans, nous avons eu le plaisir de rencontrer les parents Vidal qui nous avaient chaleureusement reçus, chez eux, pour découvrir leur gamme. A l'époque, ils produisaient trop peu de vin et tout était réservé au marché local. Après quelques années de patience, nous avons pu débiter notre coopération avec le Château de La Liquière. Depuis lors, nous apprécions toujours autant la précision et la fraîcheur des vins du domaine.

« *La Liquière est une belle histoire de famille, indissociable des terroirs de Faugères. Le grand-père, Jean Vidal, était un vrai pionnier ; dès la fin des années 60, les parents, en précurseurs, mettent leur première cuvée en bouteilles. Aujourd'hui, François, Sophie et Laurent exploitent une soixantaine d'hectares en AOC Faugères, avec chaque année, une dizaine de cuvées différentes. L'encépagement rouge combine grenache, syrah, carignan, mourvèdre et cinsault. La Liquière a entamé une conversion vers l'agriculture biologique en 2009.* » (Gault&Millau)

## Les Vignerons d'Estézargues

Nous sommes heureux de pouvoir accueillir l'œnologue de la petite coopérative des *Vignerons d'Estézargues*. Depuis dix ans, grâce aux cuvées Les Galets, Grès S<sup>t</sup> Vincent et autre Terra Vitis, *La Maison des Vins* peut répondre à une de ses missions qui lui tient le plus à cœur : proposer des vins très qualitatifs pour tous les jours.

« *La cave des Vignerons d'Estézargues est une coopérative d'un genre unique dans la région. Ultra dynamique, les adhérents cultivent leurs vignes en lutte raisonnée, les vinifications se passent sans ajouter de levures, d'enzymes ni surtout de soufre. La gamme est variée et les prix doux.* » (Bettane&Desseauve).

## Riou de Thailas Saint Émilion Grand Cru

Nous sommes ravis de la présence Monsieur Dubech, propriétaires du Château Riou de Thailas. Il pourra, mieux que nous, vous parler de cette pépite de notre sélection bordelaise. Actuellement en conversion biodynamique, ce domaine (2.5 hectares, 8000 bout.) est idéalement situé à la frontière de S<sup>t</sup> Émilion et de Pomerol (de l'autre côté de la route), voisin direct de Cheval Blanc entre autres.

## *L'Alsace au sommet*

Les domaines Alber Boxler et Marcel Deiss représentent ce qui se fait de mieux en Alsace de nos jours (5 étoiles chez Parker, 3 étoiles dans la Revue des Vins de France : le maximum !). Chacun à leur manière excelle dans la mise en valeurs des terroirs.

**Jean Boxler** n'hésite pas à subdiviser ses terroirs de grands crus et à vinifier séparément des parcelles du Sommerberg ou à produire du pinot blanc sur le grand cru Brand. Mais la pureté de ses vins ne se limite pas aux grands crus comme nous avons pu le constater lorsque Jean nous a aimablement reçus, il y a un an, avec nos familles.

« *Le domaine d'Albert Boxler, (...), offre une régularité et une qualité que peu de propriétés en France (encore moins en Alsace) peuvent égaler. En témoignent non seulement ses superbes résultats avec les cépages "nobles" dans les années tout sauf faciles, mais également ses vins monocépages d'entrée de gamme.* » (R. Parker).

Chez **Jean-Michel Deiss**, c'est la complantation de cépages sur une même parcelle qui magnifie le terroir « *en recherchant la maturité physiologique parfaite des raisins pour proposer des cuvées abouties, dont l'acidité complexe exprime parfaitement les nuances de salinité de chaque cru.* » (Bettane & Desseauve). « *Jean-Michel avance tranquillement dans cette démarche, avec pour finalité des vins convaincants, complexes, dotés d'une intensité de saveur merveilleuse et d'un équilibre incroyable.* » (RVF). Les assemblages donnent de grands vins blancs puissants de gastronomie, tel ce Gruenspiel 2004 bu sur un canard aux agrumes et au poivre vert qui restera longtemps dans nos mémoires. « *Produisant parmi les tous meilleurs vins d'Alsace depuis plus d'un quart de siècle, Jean-Michel Deiss a su, grâce à son discours passionné, capter l'imagination et l'affection d'amateur du monde entier.* » (R. Parker).

# Vins en dégustation

## DOMAINE ALBERT BOXLER

### BLANCS

<i>Bulles Crémant d'Alsace 2008</i>		15.75 €
<i>Sylvaner 2010</i>		12.00 €
<i>Pinot Blanc B 2010</i>		16.50 €
<i>Riesling 2008</i>		18.00 €
<i>Pinot Gris 2010</i>		18.00 €
<i>Riesling Sommerberg Jeunes Vignes 2008</i>		23.50 €
<i>Riesling Grand Cru Brand 2009</i>		34.00 €
<i>Riesling Grand Cru Sommerberg D 2009</i>		37.00 €

## DOMAINE MARCEL DEISS

### BLANCS

<i>Pinots Bergheim 2009</i>		14.00€
<i>Pinot Gris Bergheim 2005</i>		23.90€
<i>Gewurztraminer S<sup>t</sup> Hippolyte 2005</i>		22.50€
<i>Gruenspiel 2004</i>	33% Riesling, 33% Gewurztr., 33% Pinot Noir	29.50€
<i>Burg 2007</i>	13 cépages	34.00€
<i>Grand Cru Schoenenburg</i>	Riesling majoritaire	59.50€

### ROUGES

<i>Rouge de S<sup>t</sup> Hippolyte 2005</i>	Pinot Noir	19.50€
--	------------	--------

## CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE

### BLANCS

<i>Les Amandiers 2010</i>	30% rouss., 20% gren., 20% terret, 15% clairette, 5%bourb., 10% viog.	7.50€
<i>Cistus 2010</i>	50% rouss., 40% grenache bl., 10% vermentino	11.50€

### ROUGES

<i>Mi-chemin 2010</i>	40% carign., 25% cinsault, 25% grenache, 10% syrah	6.00€
<i>Les Amandiers 2010</i>	30% carign., 30% syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre	7.50€
<i>Vieilles Vignes 2009</i>	40% carign. V.V., 40% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre	9.75€
<i>Cistus 2009</i>	70% syrah, 15% grenache, 10 % mourvèdre, 5% carignan	14.75€
<i>Nos Racines 2009</i>	vignes d'avant 1900 beaucoup de carign., un peu de grenache	12.75€
<i>La Liquière Tucades 2008</i>	80% mourvèdre & grenache, 10% carignan, 10% syrah	22.50€

## LES VIGNERONS D'ESTÉZARGUES

### BLANCS

<i>Les Grandes Vignes 2010</i>	80% grenache bl., clairette bl., bourboulenc	6.95€
--------------------------------	--	-------

### ROUGES

<i>Cuvée des Galets 2010</i>	50% Grenache -25% Syrah - 25% Carignan	5.70€
<i>Terra Vitis 2010</i>	50% Grenache, 30% Syrah en 20% Carignan	6.10€
<i>Grés S<sup>t</sup> Vincent 2010</i>	5% carignan, 25% syrah, 60% grenache, 10% mourvèdre	7.80€
<i>La Montagnette 2010</i>	20% syrah, 70% grenache, 10 % mourvèdre & carignan	7.80€
<i>Andézon 2009</i>	80% syrah, 20% grenache mourvèdre carignan	10.70€

## CHÂTEAU RIOU DE THAILLAS

<i>Saint Émilion Grand Cru 2008</i>	Merlot	(notre coup de cœur bordelais)	16.90 €
-------------------------------------	--------	--------------------------------	---------

**Samedi de 10h00 à 19h00 et dimanche de 11h00 à 15h00**

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

Adresse du jour : 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles