



✧ Exceptionnel ✧
Présence de Charles Hours du Clos Uroulat

✧ A ne pas manquer ✧
Dégustation des vins du domaine Gramenon 2007 (Côtes du Rhône)

✧ Redécouverte ✧
La Maison des Vins vous fera redécouvrir nombre de ses meilleurs rapports qualité-Prix et coups de cœur découverts ces dernières années.

Domaine Uroulat de Charles Hours (Jurançon)

La Maison des Vins a le grand plaisir de recevoir pour cette nouvelle dégustation une figure emblématique des vins de France et des vins du Sud-Ouest plus particulièrement: Monsieur Charles Hours.

Le Clos Uroulat de Charles Hours est situé au sud de Pau et au pied des Pyrénées. Les cépages principaux utilisés sont le petit manseng et le gros manseng. Tous deux possèdent une acidité naturelle importante qui participe de manière remarquable à la typicité et à l'équilibre du vin. La vigne est cultivée en hauteur, le palissage se pratique sur 3 mètres et est appelé le « hautain béarnais ».

L'aventure du Clos Uroulat a débuté en 1983. Charles Hours détient aujourd'hui 7 hectares de vignes et en vinifie 8 de plus (grâce à la création d'une association). Il a été rejoint depuis peu par sa fille Marie.

Charles Hours produit la Cuvée Marie en Jurançon sec (moins de 4 grammes de sucre), avec le gros manseng (90%) qui apporte la structure et le courbu (10%) qui apporte la finesse. Les terroirs sont des coteaux en altitude (200m à 350m), exposés au sud et au sud-ouest. Chaque année, 10% de barriques neuves sont utilisées pour la cuvée Marie.

Le Jurançon Uroulat (moelleux) est produit avec le petit manseng (100%). La méthode de concentration est le passerillage, grâce au vent chaud (effet de foehn). Charles Hours cherche à faire des vins doux, sans excès de concentration. Le rendement du petit manseng se situe autour de 30 hl/ha.

Secs ou moelleux, les vins du domaine Uroulat brillent par leur équilibre, leur élégance et leur fraîcheur. En outre leur acidité permet au vin de vieillir longtemps, 10 ans pour la Cuvée Marie et plus de 20 ans pour Uroulat moelleux.

Venez nombreux rencontrer ce sympathique et humble vigneron. Il fait l'effort de quitter son terroir au moment des vendanges pour encourager La Maison des Vins à promouvoir les vins du Clos Uroulat.

Domaine Gramenon 2007

Le Domaine de Gramenon est une propriété que la Maison des Vins aime vous présenter car il ne ressemble à aucun autre par sa méthode de vinification. Les vins sont nature, sans filtration et sans sulfite ou très peu. Ce sont des vins qui ont une expression du terroir et des cépages hors de toute comparaison. Madame Aubery du domaine Gramenon produit des vins que l'on adore ou que l'on n'aime pas du tout tellement la typicité du vin nature est prépondérante. Le domaine vinifie selon les cuvées les cépages traditionnels des Côtes du Rhône méridionaux ; grenache, syrah et cinsault.

Extrait de Parker: « Le domaine Gramenon est l'une des toutes meilleures propriétés de la vallée du Rhône méridionale... les vins sont issus de vendanges très mûres et mis en bouteille manuellement sans filtration ni collage...on y respecte les rendements faibles... ».

La Maison des vins ne reçoit que 500 bouteilles du domaine Gramenon toutes cuvées confondues, soyez vigilants si vous voulez obtenir des cuvées bien précises.

Coup de Cœur et bons rapport Qualité - Prix

Comme chaque année, vos boîtes aux lettres se remplissent de dépliants et de multiples publicités pour les foires aux vins de la grande distribution. La Maison des Vins vous propose aussi sa foire aux vins et vous propose des superbes affaires certes pas à des prix cassés mais à une qualité remarquable pour le prix.

Vous pourrez déguster des vins de domaines remarquables comme:

Domaine de l'Oratoire Saint Martin (Côtes du Rhône), Domaine Miraval (Provence), Tandem de Graillet (Maroc), Château Capmartin Lestrille (Bordeaux), Clot de l'Oum Cuvée des Papillons...

Tous ces domaines ont une constante: ils sont gérés par des vignerons passionnés qui respectent leurs terroirs en faisant de la Culture Raisonnée et la plus Nature possible. Le prix qu'ils demandent pour leurs vins est le juste prix de leur travail.

Venez découvrir ou redécouvrir les coups de cœur de la Maison des Vins

Les vins en dégustations

Jurançon Clos Uroulat avec la présence du vigneron Charles Hours

Jurançon sec Cuvée Marie 2006 (<i>gros manseng, courbu</i>)	11.50 €
Jurançon Moelleux Uroulat 2005 (<i>petit manseng</i>)	17.50 €

Côtes du Rhône Gramenon 2007

Poignée de Raisin (<i>grenache</i>)	12.85 €
Le Gramenon (<i>grenache</i>)	13.95 €
Sierra du Sud (<i>Syrah</i>)	17.50 €
Les Laurentides (<i>Syrah, Grenache</i>)	17.50 €
Sagesse (<i>Vieux grenache de 80 ans</i>)	18.50 €

Pour le plaisir La Maison des Vins fera déguster la Cuvée Mémé aux amateurs (pas de bouteille à vendre)

Les Coups de Cœur Blancs

Touraine Chidaine 2007 (<i>sauvignon</i>)	6.50 €
Domaine Morel Vedeau Chardonnay 2007	5.95 €
Domaine de Molines Viogner 2006 Michel Gassier	7.75 €
Domaine Lupin Roussette de Savoie Cuvée du Pépé VV 2006	10.75 €
Domaine de Miraval Coteaux Varois (<i>Rolle</i>) 2007	12.50 €
Domaine de Bellivière Vieilles Vignes Eparses 2005 (superbe)	19.75 €
<i>Coteaux de Loir Eric Nicolas (Chenin)</i>	
<i>Deux étoiles Guide Revue des Vins de France</i>	

Les Coups de Cœur Rouges

Terrassous Rouge 2006, Languedoc (<i>Carrignan majoritaires</i>)	5.95 €
Les Egrèves du Domaine Pochon 2006 (<i>Syrah, grenache</i>)	5.80 €
<i>Collines Rhodaniennes, proches de Crozes Hermitage</i>	
Domaine Faurmarie Les Mathilles 2006 (<i>syrah, Grenache, mourvèdre</i>)	7.75 €
<i>Languedoc Grés de Montpellier</i>	
Lestrille Capmartin Bordeaux Supérieur 2005	8.95 €
Cairanne Oratoire Saint Martin Réserve des Seigneurs 2007	10.95 €
Clot de L'Oum Papillon 2006 Roussillon (<i>syrah, grenache, carrignan</i>)	12.50 €
Tandem de Graillet vin du Maroc (<i>syrah</i>)	10.95 €
<i>Graillet: un des meilleurs sur Crozes-Hermitage</i>	
Cornas de Alain Voge Les Chailles 2005	25.00 €
<i>Cornas sur la finesse contrairement à Clape (syrah)</i>	

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