



La Maison des vins vous propose de venir déguster ses nouveaux coups de cœur.
 Ne manquez pas l'occasion de déguster les
 Blancs 2008 de **Richeaume** (Un des meilleurs domaines de Provence).
 Enfin vous pourrez avoir une belle image des **Châteauneuf-du-Pâpe 2007** avec
Janasse tradition 2007 et **Clos du Caillou** Safres 2007

(Vous pourrez déguster avant de voter afin de vous aider à choisir le bon numéro, ou après pour fêter votre choix...)

Vins Blancs

Terres de Molines Sauvignon 2008 , Vin de Pays du Gard	5.00 €
Domaine Lafage « Côté Est » 2008 Vin de Pays côtes Catalane (60% grenache blanc, 30% chardonnay, 10% muscat)	7.70 €
Domaine Lafage « Cuvée Centenaire » 2008 Côtes du Roussillon (80% vieilles vignes de grenache blanc et gris et 20% roussanne)	10.00 €
Domaine Richeaume Blanc de Blanc 2008 Provence (assemblage de rolle et de sauvignon)	12.00 €
Domaine Richeaume Sauvignon 2008 Provence	14.00 €

Vins Rosés

Domaine de la Fourmi Gris de Gris 2008 Vin de Pays Golfe du Lion	5.95 €
Domaine de Fondrèche « L'Instant » 2008 Côtes de Ventoux (50% Cinsault, 25% syrah, 25% grenache)	6.75 €
Domaine Rouge Garance « Rosée de Garance » 2008 Côtes du Rhône (70% Cinsault, 20% syrah, 10% grenache)	7.40 €

Vins Rouges

Terre de Molines Cabernet Sauvignon 2007 Vin de pays du Gard	4.50 €
Little Garance vin de Table (Côtes du Rhône)	5.95 €
Bourgogne Passetoutgrain de Fontaine-Gagnard 2007	8.75 €
Bourgogne Pinot Noir Dureuil-Janthial 2007	11.00 €
Sancerre Rouge Thierry Merlin-Cherrier 2007	12.75 €
Domaine Lafage « Cuvée Léa » Roussillon les Aspres 2007 (40% grenache noir, 40% carignan, et 20% syrah)	15.90 €
Châteauneuf-du-Pâpe La Janasse 2007 (80% grenache , 10% syrah, 10% mourvèdre)	31.00 €
Châteauneuf du Pâpe Clos du Caillou Safres 2007 (95% grenache et 5% mourvèdre et vaccarèse)	32.00 €

Dégustation Samedi de 10h30 à 19h00 Dimanche de 11h00 à 15h00
À La Maison des vins 3 Rue du Loutrier 1170 Bruxelles 02 660 18 94
www.maisondesvins.be info@maisondesvins.be

DOMAINE RICHAUME Provence Sainte Victoire

La Maison des Vins vient de recevoir le nouveau millésime des vins blancs de Richeaume, vins toujours aussi complexes et raffinés.

Extrait de la Revue des Vins de France: « Ce domaine est situé sur le village de Puyloubier, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Le vignoble, de culture biologique, est une parfaite démonstration de cohérence entre une viticulture saine et le talent du vinificateur. »

Domaine Lafage Côtes du Roussillon

Le domaine Lafage est exploité par Jean-Marc Lafage et sa compagne Eliane tous deux œnologues. Après leurs études, ils ont vinifié de par le monde, acquérant richesses œnologique et viticole. Ils s'installent ensuite sur les terres familiales et créent leurs premières bouteilles en 1995. La force du domaine est la diversité des terroirs entre mer et montagne, l'âge des vignes, et la conduite en culture raisonnée de leurs vignes. Leurs vins représentent de remarquables rapports qualité-prix.

Rosé Domaine de la Fourmi 2008 Gris de Gris, Vin de Pays des Sables du Golfe du Lion

Ce Gris de Gris de couleur saumonée est issu d'un terroir de sable de la région de la Camargue. C'est un rosé sec et fin. Gouleyant pour tous les plats estivaux. Vin issu de l'agriculture Biologique.

Domaine de Fondrèche « L'Instant » 2008 Côtes de Ventoux

Extrait du guide de Bettane & Desseauve 2009 :

« Ce domaine de grande qualité est régulièrement au plus haut niveau depuis une dizaine d'années, et constitue la propriété la plus exemplaire des Côtes du Ventoux... les vinifications soignées permettent de réussir toute la gamme. »

Rosée de Garance 2008 Côtes du Rhône domaine Rouge Garance

Extrait du guide de Bettane & Desseauve 2009 :

«... Bertrand et Claudie Cortellini se sont associés en 1996 avec le comédien Jean-Louis Trintignant pour créer leur propre domaine. Les vignes sont situées sur la rive droite du Rhône, sur les communes de Castillon-du-Gard et de Saint-Hilaire-d'Ozilhan. Les vendanges sont manuelles, la vinification sans soufre, les vignes en conversion biologique indiquent un travail précis et en perpétuelle quête de progression. »

Le « Rosée de Garance » est un rosé issu des cépages syrah (50%), Cinsault (30%), et grenache (20%). Il est puissant et épicé avec une robe rosée bien soutenue.

Bourgogne Domaines Fontaine-Gagnard et Dureuil-Janthial

Voici deux domaines bourguignons que la Maison des Vins suit depuis plusieurs années, les 2007 sont frais et seront parfaits pour les beaux jours en vue. Ce sont des vins de plaisir à boire sur leur jeunesse.

Sancerre Rouge de Thierry Merlin-Cherrier

Cela faisait longtemps que La Maison des Vins cherchait un sancerre rouge de qualité. Ce vigneron a décidé depuis 2004 de limiter drastiquement les rendements de son pinot noir afin de révéler la typicité du terroir. Une belle réussite.

Châteauneuf-du-Pape 2007

Très grosse médiatisation en ce début d'année pour les Châteauneuf-du-Pape 2007. Les côtes des critiques sont stratosphériques (la plupart allant de 95/100 à 100/100). Après dégustation de quelques cuvées, on peut comprendre l'enthousiasme. Les vins sont extraordinairement massifs, avec beaucoup de fruits mais surtout une forte acidité malgré la maturité. On peut imaginer que ce sera des vins de grande garde.

Domaine de la Janasse Cuvée Tradition

Robert Parker a classé le domaine parmi les propriétés exceptionnelles *****. La Cuvée Tradition 2007 notée 93-96/100, apogée 2008-2028.

Extrait Parker : « Les Châteauneuf-du-Pape du domaine de La Janasse sont si réputés qu'ils sont aujourd'hui alloués à des distributeurs par Christophe Sabon (...) tous ses Châteauneuf-du-Pape allient l'intensité du style traditionnel à la pureté caractéristique des vins modernes. Les Sabon ont l'art et la manière d'élaborer des Châteauneuf-du-Pape classiques, riches et complexes, sans pour autant compromettre leur exubérance et leur intensité ».

Clos du Caillou Safres 2007

Cuvée issue de plusieurs parcelles de Grenache sur terroirs essentiellement de sable qui confère au vin finesse et souplesse. Ces parcelles ont été plantées entre 1954 et 1972 et représentent 95% de l'encépagement final du vin. Mourvèdre et Vaccarèse composent les 5% restants. Les rendements sur ces parcelles sont très faibles (moins de 30 hectolitres par hectare). L'élevage en foudre de un à cinq ans pendant 17 mois.

Dégustation Samedi de 10h30 à 19h00 Dimanche de 11h00 à 15h00
À La Maison des vins 3 Rue du Loutrier 1170 Bruxelles 02 660 18 94

Attention :

Le magasin sera ouvert avec un horaire partiel durant les vacances d'été.

Du 21 juillet au 15 août

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Ouvert de 14h30 à 18h30

Vendredi: Ouvert de 14h30 à 18h30

Samedi: Ouvert de 10h00 à 13h00
et de 14h00 à 18h00

Bonnes Vacances

Chers clients, à vos agendas

La Maison des Vins organisera pour ses 15 ans de commerce à Watermael-Boitsfort une grande dégustation avec la présence de nombreux vigneron prestigieux. La dégustation se passera dans la salle Saint-Clément (à deux cents mètres du magasin), comme nous l'avons fait pour la dégustation des 10 ans de commerce.

Dégustation anniversaire le week-end du 14 et 15 novembre 2009

Bourgogne Blanc :	Fontaine-Gagnard	Chassagne-Montrachet
Bourgogne Rouge :	Domaine Lécheneaut	Nuits-Saint-Georges
Beaujolais :	Domaine du Vissoux	Beaujolais
Alsace :	Domaine Josmeyer	Alsace
Rhône Nord	Domaine Graillot	Crozes-Hermitage
Rhône Nord	Domaine Gaillard	Saint-Joseph et Côte-Rôtie
Rhône sud	Domaine de la Réméjeanne	Côtes du Rhône
Rhône Sud	L'Oratoire Saint-Martin	Cairanne
Languedoc	Domaine de l'Hortus	Pic-Saint-Loup
Roussillon	Clos des Fées	Roussillon
Costières de Nîmes	Château de Nages	Costières de Nimes
Loire	Chidaine	Vouvray et Montlouis
Bordeaux	Mondésir-Gazin	Côtes de Blaye, Côtes de Bourg
Sud Ouest	Elian Da Ros	Marmandais
Languedoc	Domaine Pierre Cros	Minervois

La dégustation se passera les samedi et dimanche 14 et 15 novembre 2008

Samedi de 11h00 à 19h00 Dimanche de 11h00 à 18h00

Vous recevrez de plus amples renseignements ultérieurement.