

Livret de dégustation

- ***Plan (1^{ère} page)***

Salle 1 + Chapiteau (vignerons)

Salle 2 (vente des vins)

- ***Présentation des domaines***

1) Domaine François Chidaine

2) Domaine de Molines & Ch. de Nages

3) Domaine Josmeyer

4) Domaine Fontaine-Gagnard

5) Domaine Lécheneaut

6) Domaine de l'Hortus

7) Domaine de Vissoux

8) Domaine Mondésir-Gazin

9) Domaine Pierre Cros

10) Domaine Elian Da Ros

11) Domaine Alain Graillot

12) Domaine Pierre Gaillard

13) Domaine L'Oratoire St Martin

14) Domaine de la Réméjeanne

15) Domaine du Clos des Fées

- ***Liste complète des vins (2 dernières pages)***

- ***Bon de commande en annexe***

Pour des raisons pratiques (stockage, disponibilité), nous vous conseillons d'acheter lors de la dégustation.

REMBOURSEMENT DU TICKET D'ENTRÉE SUR ACHAT À PARTIR DE 50€

MONTLOUIS

VOUVRAY

TOURAINÉ

1. Domaine *François CHIDAINE*

Représenté par François Chidaine et son épouse

Le Domaine et son vignoble

Après des études de viticulture-œnologie et quelques années d'expérience aux côtés de ses parents, François Chidaine a repris le domaine familial en 1989 et l'a converti progressivement à la biodynamie (l'ensemble de ses vignes depuis 1999).

Les vignobles de 30 hectares sont implantés sur Montlouis et sur Vouvray. Plus de deux tiers des vignes ont plus de 35 ans. Tenant compte de la spécificité de chaque parcelle, François Chidaine décline ses Vouvray et ses Montlouis en plus d'une dizaine de cuvées qui magnifient le chenin.

Il propose aussi deux délicieux vins de négoce sous l'appellation Touraine.

Revue de presse

Pour R. Parker, Chidaine est l'un des deux meilleurs viticulteurs de Montlouis. En cotant 3.5/4 le domaine et en notant l'ensemble de ses cuvées (Vouvray et Montlouis) entre 17.5 et 18/20, Gault & Millau (2009) reconnaît l'excellence des vins de Chidaine : « Vinifiés souvent à la limite de la surmaturité, les vins ont toujours un juste équilibre entre le sucre, le fruit et la fraîcheur. »

Vins présentés

1)	<i>Sauvignon de Touraine 2008</i>	6.50 €
2)	<i>Vouvray Argiles 2007</i>	14.00 €
3)	<i>Montlouis Clos du Breuil 2007</i>	14.00 €
4)	<i>Montlouis moelleux 2005</i>	20.00 €
5)	<i>Touraine Rouge 2008</i>	6.50 €

2. Dom. de *MOLINES & CH. DE NAGES*

Représenté par Michel Gassier (propriétaire)

Le Domaine et son vignoble

Une fois encore et après 11 ans de collaboration, la Maison des Vins est fière de compter sur la présence de Michel Gassier qui viendra présenter ses vins du domaine de Molines et du château de Nages. Il nous avait déjà honorés de sa présence pour l'inauguration du nouveau magasin.

Michel Gassier est un ingénieur passionné qui après dix ans passés aux Etats-Unis, est revenu gérer la propriété familiale. Les vins de ses deux domaines sont de remarquables rapports qualité/prix, la Maison des Vins ne compte plus le nombre de milliers de bouteilles vendues du domaine de Molines. Les prix sont très compétitifs mais malgré tout, les domaines sont gérés en culture "très" raisonnée dans le plus grand respect de la nature. « Cette lutte raisonnée n'est pour moi que du bon sens! J'applique d'ailleurs cette même logique à ma santé et à celle de ma famille ». (extrait du site du domaine).

Revue de presse

Les prix très compétitifs n'empêchent pas les vins du Domaine de Molines et du Château de Nages d'être régulièrement cités et primés dans des revues telles que : Decanter, Wine spectator, Revue du Vin de France, Guide Hachette.

Vins présentés

6)	<i>Terres de Molines Sauvignon blanc 2008</i>	5.00 €
7)	<i>Château de Nages Réserve blanc 2008</i>	6.20 €
8)	<i>Château de Nages Joseph Torrès blanc 2006</i>	11.50 €
9)	<i>Terres de Molines Cabernet-Sauvignon 2007</i>	4.75 €
10)	<i>Château de Nages Réserve rouge 2008</i>	6.20 €
11)	<i>Château de Nages Vieilles Vignes rouge 2007</i>	7.95 €

ALSACE

3. Domaine *JOSMEYER*

Représenté par Christophe Ehrhart (Président du directoire et vigneron)

Le Domaine et son vignoble

« Situé à Wintzenheim, proche de Colmar, le domaine Josmeyer bénéficie d'un microclimat exceptionnel et d'une pluviométrie qui est l'une des plus faibles de France. D'une superficie de 28 hectares, le vignoble a toujours été mené de manière raisonnée et dans le respect de la nature.

A la fin des années 90, dans un but d'excellence, et sous l'impulsion de Christophe Ehrhart, le vignoble a été converti en culture biologique et biodynamique. Cette adéquation Ciel – Terre – Plante – Homme (philosophie de la biodynamie) est le résultat d'un travail consciencieux et rigoureux dans le vignoble. » (Extrait du site internet du domaine)

Revue de presse

Tous les superlatifs ont été employés par les critiques du monde entier pour qualifier le domaine.

Dans son dernier Wine Report 2009, le journaliste anglais Tom Stevenson a placé le domaine Josmeyer respectivement en première position des deux catégories suivantes "Greatest Wine Producer" et "Best Value Producer".

Trois étoiles *** (Revue du Vin de France).

Domaine Coup de Cœur (Guide Gault Millau).

Vins présentés

12)	<i>Pinot Blanc mise de Printemps 2008</i>	11.75 €
13)	<i>Riesling Kotabe 2008</i>	16.75 €
14)	<i>Pinot Gris Fromenteau 2008</i>	18.00 €
15)	<i>Riesling Pierrets 2004</i>	24.00 €
16)	<i>Gewurztraminer VT 2002</i>	38.50 €

4. Domaine *FONTAINE-GAGNARD*

Représenté par Richard Fontaine et son épouse Laurence Gagnard

Le Domaine et son vignoble

Fontaine-Gagnard est un domaine de 10 ha de Chassagne peu connu du grand public (mais pas des amateurs avertis), car Monsieur Fontaine donne peu d'échantillons aux journalistes. Il ne faut donc pas chercher de l'aide dans les guides pour juger les vins de Richard Fontaine qui sont très recherchés par les meilleurs cavistes et les œnophiles.

Les méthodes de vinification sont très classiques : vendanges manuelles, élevage en fûts de chêne, dont 25 à 30% en fûts neufs, collage et légère filtration. A la suite d'un élevage d'un an, les vins blancs sont mis en bouteille. Les rouges restent en fût de 14 à 18 mois selon le millésime.

Les vins du domaine sont toujours très purs et tout en finesse sans rien perdre de leur générosité, de leur puissance.

Revue de presse

Monsieur Fontaine est très présent sur les marchés anglais et américains. Des critiques anglo-saxons prestigieux, tels que Allen Meadows, Jancis Robinson ou Stephen Tanzer, ne s'y trompent pas lorsqu'ils commentent élogieusement la dégustation des vins du domaine. Mais c'est aussi sur les meilleurs forums de discussion (Dégustateur.com, La Passion du Vin, Vinogusto), alimentés par les passionnés, que l'on retrouve moult informations alléchantes à leur sujet.

Vins présentés

17)	<i>Bourgogne Blanc 2007</i>	15.75 €
18)	<i>Chassagne-Montrachet Blanc 2007</i>	27.50 €
19)	<i>Chassagne-Montrachet Blanc 1er cru Romanée 2007</i>	45.00 €
20)	<i>Bourgogne Passetoutgrain 2007</i>	8.75 €
21)	<i>Chassagne-Montrachet Rouge 1er cru Morgeot 2007</i>	24.50 €

5. Domaine *LÉCHENEAUT*

Représenté par Vincent Lécheneaut

Le Domaine et son vignoble

Si la Maison des Vins fête cette année son quinzième anniversaire, c'est avec joie que nous fêtons une dizaine d'années de collaboration avec Philippe et Vincent Lécheneaut. « Les frères Lécheneaut pratiquent une viticulture probe, sans esbroufe. Les vinifications visent à produire des bourgognes de type classique, sans excès de corps ni de couleur mais dotés d'une belle densité de matière et surtout, proposant une expression honnête du terroir. » (RVF, 2010). « Voici un petit domaine artisanal comme on les aime : la viticulture y est méticuleuse et le style des vins très affirmé, associant puissance et finesse dans un équilibre finalement très classique. » (B. & D., 2010)

Revue de presse

Le Domaine vient d'acquérir une étoile dans le guide de la Revue des Vins de France : « Les 2007 sont pleins et denses sur un bel équilibre. [...] Le domaine a accompli de très grands progrès ces dernières années en termes de qualité et d'élevage. »

Le Domaine est honoré de 3 B&D dans le Guide Bettane et Desseauve 2010 : « La gamme 2007 est excellente et montre une très bonne maîtrise de la technique, dans le respect d'une expression pure et naturelle du terroir. »

Robert Parker inscrit le domaine Lécheneaut parmi les domaines excellents et exceptionnels.

Vins présentés

22)	<i>Haute Côtes de Nuits blanc 2007</i>	16.00 €
23)	<i>Bourgogne rouge 2007</i>	13.00 €
24)	<i>Haute Côtes de Nuits rouge 2007</i>	16.00 €
25)	<i>Nuits-Saint-Georges rouge 2007</i>	29.00 €

6. Domaine de l'*HORTUS*

Représenté par Yves Orliac (propriétaire)

Le Domaine et son vignoble

Le millésime 2009 sera le dixième du domaine mis en vente par la Maison des Vins. Ce vignoble de 60 hectares, implanté sur des terroirs argilo-calcaires, est situé en altitude, au pied des falaises de l'Hortus. Jean Orliac et son épouse sont en partie à l'origine de la renommée internationale des vins du Pic Saint-Loup et, avec une dizaine d'autres producteurs, initiateurs des démarches actuelles pour la reconnaissance de l'A.O.C. Pic Saint-Loup.

Avec leur fils, ils gèrent le domaine en culture raisonnée pour produire des vins fins et élégants qui peuvent s'apprécier dès leur jeunesse tant les tanins sont soyeux. (RVF, mai 2009)

Revue de presse

Le domaine est classé par Robert Parker comme excellent (quatre étoiles) parmi les meilleurs producteurs du Languedoc-Roussillon.

Wine Advocate de Juin 2009 : 92-93⁺ pour le Domaine de l'Hortus rouge « Grande Cuvée » 2007.

Nombreuses étoiles et coups de cœur dans le guide Hachette, ces vingt dernières années.

Vins présentés

26)	<i>Bergerie de l'Hortus blanc 2008</i>	8.90 €
27)	<i>L'Hortus Grande Cuvée blanc 2008</i>	16.00 €
28)	<i>Le Loup dans la Bergerie rouge 2008</i>	6.75 €
29)	<i>Bergerie de l'Hortus rouge 2007</i>	8.90 €
30)	<i>L'Hortus Grande Cuvée rouge 2007</i>	16.00 €

BEAUJOLAIS

7. Domaine de *VISSOUX (CHERMETTE)*

Représenté par André Moiroud (œnologue, cousin de Pierre-Marie Chermette)

Le Domaine et son vignoble

Près de dix millésimes de collaboration avec la Maison des Vins ! Pierre-Marie Chermette nous démontre chaque année que le Beaujolais et ses crus ne sont pas synonymes de vin de volume et que culture raisonnée, rigueur et tradition hissent au sommet les vins issus de gamay sur des terroirs d'exception.

Les nombreuses fois où nous avons eu l'occasion de déguster les vins de Pierre-Marie (dont un Moulin-à-Vent 1994, bu à la propriété en 2005) confirment systématiquement le potentiel des vins du domaine.

Ce sont les Beaujolais les plus "bourguignons" que nous connaissons en termes de complexité.

Revue de presse

Le guide de la Revue du Vin de France octroie 2 étoiles : « Régulier au plus haut niveau depuis plusieurs millésimes, ce domaine est exemplaire. La qualité des vins produits par Pierre-Marie Chermette ne compte pratiquement aucun équivalent, tant leur profondeur et leur définition les placent au-dessus du lot. [...] Cela devrait faire réfléchir toute la profession ! »

Le guide Gault & Millau cote Vissoux 3 sur 4 et ne tarit pas d'éloges : « Et une fois encore, les vins du domaine sortent du lot. [...] Tout est au plus haut niveau... Très haut niveau. »

Bettane & Desseauve : « Les Chermette n'ont pas volé leur succès universel. »

Vins présentés

31)	<i>Beaujolais Tradition V.V. 2008</i>	8.50 €
32)	<i>Fleurie 2008</i>	12.00 €
33)	<i>Moulin à Vent 2008</i>	13.00 €

8. Domaine *MONDESIR-GAZIN*

Représenté par Marc Pasquet (propriétaire)

Le Domaine et son vignoble

Installé à Plassac depuis 1990, Marc Pasquet est réputé comme l'un des meilleurs vignerons de cette appellation de la rive droite.

Il a d'ailleurs été, sur des bases qualitatives, l'initiateur de la récente appellation "Blaye". « Les cultures sont réalisées sans désherbant chimique, insecticide ou traitement anti-pourriture, et 3 hectares sont plantés à fortes densité (7400 pieds), une rareté sur cette rive. » (Bettane & Desseauve).

Ses vins sont savoureux et concentrés avec des tanins bien équilibrés. Vins de plaisir immédiat, ils ne reculeront pas devant quelques années de garde.

Revue de presse

Les vins de Marc Pasquet sont régulièrement Coup de cœur dans le guide Hachette.

Il y a quelques années, la Revue du Vin de France a honoré Monsieur Pasquet du titre de « Vigneron coup de Cœur ».

Vins présenté

34)	<i>Château Mondésir Bordeaux 2005</i>	7.90 €
35)	<i>Haut Mondésir Côte de Bourg 2005</i>	13.70 €
36)	<i>Mondésir Gazin Blaye 2005</i>	13.70 €
37)	<i>Château Gontey Saint-Emilion Grand Cru 2004</i>	17.50 €

9. Domaine *PIERRE CROS*

Représenté par Pierre Cros et son épouse Christine

Le Domaine et son vignoble

Sans doute l'un des porte-drapeaux de la Maison des Vins qui importe les vins de Pierre depuis le millésime 1999. Ce fût une découverte dont le succès ne s'est pas démenti.

La performance du vigneron consiste notamment à vinifier tout en finesse et en élégance, malgré la matière de ses carignans plus que centenaires (plantés en 1905).

Une rencontre avec Pierre éclipsa sans doute tout discours sur le vignoble et le vigneron. Retenons néanmoins l'une des nombreuses formules énoncées à ce sujet dans le guide Hachette (2003) : « Un terroir de feu, un vigneron de talent, des vignes parfaites. »

Revue de presse

Le domaine est classé par Robert Parker comme bon à excellent (trois à quatre étoiles) parmi les meilleurs producteurs du Languedoc-Roussillon.

Pierre Cros ne compte plus les étoiles et les coups de cœur accumulés ces vingt dernières années dans le guide Hachette.

Vins présentés

38)	<i>Minervois Tradition 2007</i>	6.50 €
39)	<i>Minervois Vieilles Vignes 2007</i>	11.75 €
40)	<i>Minervois Les Aspres 2007</i>	21.50 €

10. Domaine *Eliau DA ROS*

Représenté par Eliau Da Ros

Le Domaine et son vignoble

Parmi les vins du sud-ouest, les Côtes-du-Marmandais sont en A.O.C. depuis 1990.

Né en 1968, Eliau Da Ros a déjà 11 millésimes à son actif. Diplômé en viticulture-œnologie, il a passé quelques temps en Bourgogne puis, a fait école cinq ans en Alsace chez Zind-Humbrecht, domaine également géré en biodynamie. Plantés à partir de 1975 par le père d'Eliau Da Ros, les vignobles sont répartis sur des sols argilo-calcaire (Clos Baquey), argilo-graveleux (Chante Coucou) et argilo-limoneux. Aux cépages bordelais se joignent le Malbec et un cépage autochtone l'Abouriou.

Revue de presse

Gault & Millau (2009) : « Les vins d'Eliau Da Ros n'ont pas de style, tout juste une tendance : la mesure et la sensibilité. »

La Revue du Vin de France de juillet-août 2009 a consacré un article à Eliau Da Ros : « Ce talentueux vigneron a hissé au niveau des meilleurs nectars du sud-ouest, une appellation sans notoriété, qui souffre. Il signe son premier millésime en 1998. Son succès est immédiat, son ascension est fulgurante. »

L'EXPRESS 01/2006 : « Eliau Da Ros [...] travaille sans engrais ni levure extérieure et vinifie parcelle par parcelle, pour obtenir, au terme d'élevages longs, des cuvées uniques et des alliances subtiles. »

Vins présentés

41)	<i>Le vin est une Fête 2007</i>	7.95 €
42)	<i>Chante Coucou 2007</i>	16.00 €
43)	<i>Clos Baquey 2005</i>	24.00 €

RHÔNE NORD CROZES-HERMITAGE

11. Domaine *Alain* GRAILLOT

Représenté par Alain Graillet ou son fils Maxime

Le Domaine et son vignoble

Alain Graillet est un vigneron autodidacte installé dans la commune de Pont-de-l'Isère depuis 1985.

Ses vignes sont plantées sur l'un des terroirs les plus réputés de l'appellation. Sans être bio, l'agriculture est respectueuse des sols.

A la tête de son vignoble depuis plus de 20 ans, Monsieur Graillet s'est imposé comme une référence sur son appellation. C'est un adepte des vinifications en vendange entière, et d'un élevage en fûts de qualités.

La richesse, l'élégance et la concentration de ses vins sont exceptionnelles.

La Maison des Vins a toujours aimé le style des vins de Monsieur Graillet qui allient fraîcheur, puissance et respect du terroir.

Lors d'une rencontre avec Monsieur Graillet, aux *Gens de Métier* à Bruxelles, nous avons été interpellés par la modestie de ce vigneron dont les vins sont pourtant mondialement encensés.

Revue de presse

Le guide Gault & Millau cote le Domaine Graillet 3 sur 4.

Bettane & Desseauve le considère une référence en Crozes-Hermitage.

Robert Parker oscille entre bon *** et excellent ****.

Vins présentés

44)	<i>Crozes-Hermitage blanc 2008</i>	16.00 €
45)	<i>Crozes-Hermitage rouge 2007</i>	16.00 €
46)	<i>Tandem (Syrah du Maroc) 2007</i>	10.75 €

12. Domaine *Pierre GAILLARD*

Représenté par Pierre Gaillard ou sa fille

Le Domaine et son vignoble

Œnologue de formation, Pierre Gaillard achète ses premières terres en Saint-Joseph, en 1981, et fait revivre le « Clos de Cuminaille », ancien domaine viticole de l'ère romaine.

En 1987, il décide de consacrer son temps à sa passion : ses vignes. Il crée alors son exploitation sur les hauteurs du village médiéval de Maleval. Vignoble étendu sur cinq appellations, le domaine de Pierre Gaillard est aujourd'hui constitué d'une surface de 16 hectares.

A la propriété, les vendanges sont manuelles avec un tri sévère des grains sains et mûrs.

Revue de presse

Le Domaine atteint les plus haut niveaux chez Parker allant de 4 à 5 étoiles c'est-à-dire d'excellent à exceptionnel.

Pierre Gaillard fait partie des 4 producteurs ayant obtenu plus de 18/20 pour l'un de leurs vins, dans un palmarès de 150 syrahs du Rhône nord (millésime 2006) établi par la Revue du Vin de France en mai dernier.

Vins présentés

47)	<i>Saint-Joseph blanc 2008</i>	20.50 €
48)	<i>Condrieu 2008</i>	34.00 €
49)	<i>Saint-Joseph Cuminaille rouge 2007</i>	20.00 €
50)	<i>Côte Rôtie 2007</i>	37.00 €

13. Domaine *L'ORATOIRE S^t-MARTIN*

Représenté par Frédéric Alary

Le Domaine et son vignoble

Si l'Oratoire S^t Martin représente trois siècles d'histoire familiale, la Maison compte plus de 10 ans de collaboration professionnelle et ... d'amitié.

Ce domaine, en conversion à l'agriculture biologique, possède 25 hectares sur les meilleurs terroirs de Cairanne avec des vignes presque centenaires de grenache et de mourvèdre.

Le mourvèdre, c'est le "chouchou" des frères Alary qui en tirent la quintessence, véritable prouesse car ce cépage tannique et de maturité tardive exige une maîtrise parfaite des rendements.

Frédérique et François nous livrent des vins sans surmaturité, tout en finesse, aux tanins parfaitement intégrés avec un équilibre velouté/structure remarquable. Félicitations à ces vigneronns modestes et travailleurs.

Revue de presse

Domaine coup de cœur chez Gault & Millau.

Producteur exceptionnel 5 étoiles chez Parker.

La Revue du Vin de France (nov. 2008) note : « Le domaine star : ce vignoble modèle nous sert de maître étalon pour comprendre la finesse et la gourmandise toute bourguignonne des grands Cairanne. »

Vins présentés

51)	<i>Cairanne Réserve des Seigneurs blanc 2008</i>	8.95 €
52)	<i>Cairanne Réserve des Seigneurs rouge 2008</i>	11.00 €
53)	<i>Cairanne Prestige 2006</i>	14.50 €
54)	<i>Cairanne Haut-Coustias 2004</i>	15.50 €

RHÔNE SUD CÔTES DU RHÔNE

14. Domaine la *RÉMÉJEANNE*

Représenté par Rémy Klein et Ria Baeten

Le Domaine et son vignoble

C'est avec le millésime 1998, que la Maison des Vins a commencé à vendre les vins de ce domaine familial, créé en 1960 par François Klein et repris par son fils Rémy, en 1988.

Rémy Klein n'hésite pas à exploiter la diversité de cépages qu'autorise l'appellation. Pour peu, on se croirait à Châteauneuf ! Le vignoble de 38 hectares comporte pas moins de dix cépages et la cuvée *Les Chèvrefeuilles* en assemble cinq à elle seule.

Le domaine la Réméjeanne vous proposera toujours des vins qui ont du caractère et qui sont délicieux, quelque soit le millésime. Ils sont à boire aussi bien sur leur jeunesse qu'après trois ou quatre ans de garde.

Revue de presse

Gault & Millau 2009 considère que Rémy Klein produit « certainement l'un des meilleurs Côtes du Rhône. »

Le guide de la Revue du Vin de France note aussi que : « Entièrement situé hors des centres viticoles de la vallée du Rhône, le domaine la Réméjeanne s'est imposé comme l'un des meilleurs de la région, avec des vins très sains, purs et élancés. Les rouges présentent un naturel confondant. »

Le domaine est cité chez Parker parmi les domaines exceptionnels en Côtes du Rhône.

Vins présentés

55)	<i>Chèvrefeuilles 2008</i>	7.50 €
56)	<i>Arbousiers 2007</i>	9.75 €
57)	<i>Génevriers 2007</i>	14.50 €

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

15. Domaine du *CLOS DES FÉES*

Représenté par Hervé Bizeul

Le Domaine et son vignoble

« Hervé Bizeul connaît bien les arcanes du métier. Il faut dire qu'il a été sommelier, écrivain et amoureux du vin. Alors quand il a eu la possibilité de s'installer à Vingrau, [...], il a remercié les bonnes fées qui se sont penchées sur son berceau.

Parti de 10 hectares en 2001, le domaine en atteint maintenant 30. Malgré les matières denses, les cuvées sont marquées par plus de fraîcheur et de minéralité depuis quelques années. En effet, le style s'affine au fur et à mesure des années, [...] place au fruit très bien défini ; sur les Sorcières notamment. Le Clos des Fées est plus intense et épicé. » (Gault & Millau, 2009)

Monsieur Bizeul travaille son vignoble depuis de nombreuses années en culture raisonnée.

Revue de presse

Domaine coup de cœur chez Gault & Millau (2009).

Le VDP blanc est noté 17/20, les Sorcières 16.5, le Côtes du Roussillon VV reçoit un 17.5 et le Clos 2006 obtient un 18/20.

Vins présentés

58)	<i>Vin de pays catalan Vieilles Vignes blanc 2007</i>	18.00 €
59)	<i>Sorcières 2008</i>	10.90 €
60)	<i>Clos des Fées Vieilles Vignes 2006</i>	25.00 €
61)	<i>Le Clos 2006</i>	50.00 €