

Dégustation le samedi 27 mars 2010

Chers clients, la Maison des Vins vous invite à sa prochaine dégustation.
Les vins présentés sont issus de domaines très « Bio ».

Domaine Gramenon – Côtes du Rhône

(nature)

Cuvée Sierra du sud 2008	18.10 TTC
Cuvée Sagesse 2008	19.75 TTC

Domaine André et Mireille Tissot - Arbois

(biodynamie)

Crémant du Jura « Indigène »	15.00 TTC
(Liqueur de transport à base de mout de vin de paille...)	

Pour les amateurs, possibilité de déguster également (peu de bouteilles disponibles pour ces deux cuvées).

Arbois Savagnin 2006	21.50 TTC
Arbois chardonnay « la Mailloche » 2007	20.50 TTC

Domaine de la Tour Grise - Saumur Puy-Notre-Dame

(biodynamie depuis 1999).

Mousseux rosé Ze Bulle Zéro Pointé	8.95 TTC
Saumur blanc (chenin) « Les Amandiers » 2007	12.75 TTC
Saumur rouge (cab. Franc) « 253 » 2006	11.00 TTC

Dégustation uniquement le samedi pendant les heures d'ouverture de 09h30 à 13h00 et de 14h00 à 18h30 à *La Maison des Vins* 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles

Présentation des domaines

Domaine Gramenon - Côtes du Rhône

Voici de nombreuses années que *La Maison des Vins* a le plaisir de vous présenter les vins de ce fabuleux domaine. 2008 fut un millésime difficile en Rhône-sud et pourtant, une fois encore, Madame Laurent s'en sort avec brio. Son travail rigoureux et ses rendements très bas (autour de 20 hectolitres par hectare) font la différence qualitative. Le domaine compte principalement des cuvées à base de grenache, à l'exception de La Sierra du Sud à base de syrah.

Gramenon fait partie des domaines répertoriés **** **excellents par R. Parker.**

« Le vignoble est conduit en agriculture biologique, mais n'est pas certifié. Le sol est labouré, ne voit pas de désherbant, pas de pesticides. Le sol est enrichi avec un peu de fumier séché et les carences éventuelles surveillées et compensées avec des oligo-éléments si nécessaire. Les vendanges sont manuelles et planifiées avec risque pour rechercher une grande maturité. Les levures sont endogènes et les interventions en cave minimalistes. Pas de collage, ni de filtration pour les rouges ». (extrait du site du domaine)

Domaine André et Mireille Tissot - Arbois

Depuis peu, *La Maison des Vins* vous présente des vins de ce domaine géré par Stéphane Tissot. Probablement un des meilleurs producteurs de la région, c'est un des trois seuls domaines du Jura qui accède au niveau **** **excellents chez R. Parker.** Avec **deux étoiles**, il est aussi dans le tiercé de tête de la **RVF**.

Pas moins de 28 cuvées différentes de quelques milliers de bouteilles sont produites à la propriété. Cette multitude de cuvées permet de respecter l'authenticité de chaque terroir. Vous n'aurez l'occasion de goûter que trois d'entre elles. Tout d'abord un crémant original baptisé « Indigène » (18/20 Gault & Millau 2010) qui a la particularité d'avoir été élaboré grâce à une adjonction de moût de vin de paille pour la prise de mousse. Puis, vous pourrez découvrir des chardonnays 100% ouillés issus d'une parcelle appelée « La Mailloche » (16.5/21 RVF, 16/20 G&M), vinifié et élevé 12 mois en fût de chêne pour 1/3 neuf. Enfin, nous vous présenterons un savagnin « vieilli sous voile de façon oxydative », élevé durant 3 ans en fût, dont 6 mois ouillé et 2 ans et demi non ouillé. Petite production de 4000 bouteilles. Pour ces deux dernières cuvées, nous ne disposons que de peu de bouteilles.

« Des terroirs exceptionnels, comme Les Bruyères, La Mailloche, En Barberon, Curon. Une recherche toujours plus poussée de l'expression de ceux-ci : nos 35 ha de vignes sont cultivés aujourd'hui en Biodynamie (certification Demeter) pour laisser vivre les sols,

pour avoir des raisins indemnes de produits chimiques, pour permettre des fermentations avec des levures naturelles, pour diminuer les doses de soufre en cave... »

Domaine de la Tour Grise - Saumur Puy-Notre-Dame

Encore une découverte récente de La Maison des Vins ! Ce domaine qui compte une vingtaine d'hectares (15 de cabernet-franc et 5 de chenin) est certifié bio Ecocert et également Biodyvin (en Biodynamie depuis 1999).

Philippe Gourdon est l'un des promoteurs de l'A.O.C. Puy-Notre-Dame (cf. RVF fév. 2008), en Saumur rouge. Plus qualitative que Saumur et Saumur-Champigny, celle-ci se caractérise notamment par des rendements 20% (max. 50 hl/hectare) plus faibles que les deux autres, par l'interdiction tant de désherbage intégral que de chaptalisation et par une sélection des meilleurs terroirs. A la Tour Grise, les rendements sont encore plus faibles (30hl/h pour la cuvée 253 et max. 35 pour les Amandiers).

« Philippe Gourdon est dans une belle recherche de vérité, choisissant de faire des vins fidèles à la tradition, au terroir et au millésime. Cette vérité se retrouve dans le verre mais aussi dans la façon de puiser le meilleur de chaque nutriment des parcelles. Les vins sont vivants [...]. Les Amandiers nous content l'exotisme et les épices douces. La cuvée 253 est l'une des plus riches mais ne tombe pas dans une concentration asséchante. [...] En résumé, il vous les faut tous. » (Gault & Millau, 2009) Le Mousseux Ze bulle Zéro et le blanc Les Amandiers obtiennent respectivement 18/20 et 16/20.