



Week-End DÉGUSTATION 21 & 22 MARS 2015

vins à partir de 7.50 €

Gigondas

Saint Cosme

Châteauneuf

Pierre Usseglio

Crozes-Hermitage

Laurent Combier

Côte-Rôtie

Jean-Michel Gerin

Morgon

Dominique Piron

EN PRÉSENCE DE VIGNERONS

Infos : www.maisondesvins.be Tél : 02 660 18 94

Adresse du jour : 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles

Samedi de 10h00 à 18h30 et dimanche de 11h00 à 16h30

Dégustation les samedi 21 et dimanche 22 mars 2015

Château de Saint Cosme

Nous avons entendu parler du château de Saint Cosme de longue date. Lorsque nous nous sommes rendus au domaine l'été dernier, nous n'avons pas été déçus. Marqué par sa fraîcheur toute minérale, le Gigondas nous a même fait un moment hésiter, à l'aveugle, avec une appellation plus septentrionale. Il a fallu que nous goûtions le Côte Rôtie à côté pour remettre tout le monde à sa place.

« *Au cœur du charmant village de Gigondas, Louis Barruol fait partie de cette nouvelle génération qui œuvre sans relâche pour la noblesse des vins du cru. Vigneron vigoureux, il dispose d'un patrimoine impressionnant de très vieilles vignes. Les vins de négoce sont aussi passionnants que ceux de la propriété.* » (Bettane & Desseauve, 2015). Les vins sont très régulièrement cotés entre 90 et 100/100 chez Parker. Le domaine nous fait le plaisir de nous octroyer quelques bouteilles de sa cuvée confidentielle de Gigondas *Le Claux* que vous pourrez découvrir.

Domaine Pierre Usseglio

Cette dégustation axée sur le Rhône nous donne enfin l'occasion de faire goûter les vins de l'un de nos domaines préférés sur Châteauneuf. D'année en année, la cuvée domaine nous ravi toujours autant lorsque nous souhaitons boire un bon Châteauneuf bien digeste. Et, depuis le millésime 1998, les cuvées supérieures nous ont régulièrement impressionnés quand nous les avons bues à l'aveugle en compagnie d'autres vins somptueux. Nous profiterons de l'occasion pour ouvrir la très rare cuvée *Les Deux Frères*. Le domaine compte « *22 ha et 15 lieux-dits, avec beaucoup de vieilles vignes dont une très vieille sur les Serres qui contribue grandement à la cuvée Mon Aïeul, un des vins les plus célèbres du cru aux États-Unis.* » (Bettane & Desseauve, 2015). Chez Parker, les trois Châteauneuf rouges obtiennent de belles notes respectivement 90 (domaine), 94 (*Mon Aïeul*) et 94+/100 (*Les Deux Frères*).

Domaine Laurent Combier

Nous importons désormais en direct les vins du domaine et souhaitons fêter cela les 21 et 22 mars. Si vous n'avez pas idée de ce qu'est l'arôme de fleur de violette, typique de la syrah, il suffit de goûter un crozes du domaine pour se le représenter. En outre, ces derniers mois, nous avons été vraiment surpris de constater comme les vins du domaine résistent bien à l'aération. « *Laurent Combier réalise des crozes-hermitage d'une grande régularité et d'un niveau qualitatif qui n'a cessé de progresser en parallèle d'une compréhension ajustée de son vignoble bio. Certes, le Clos des Grives figure régulièrement parmi les meilleurs vins de l'appellation et son aptitude au vieillissement est remarquable. Mais tous les vins sont de haute volée et les entrées de gamme se déflorent désormais généreusement avec gourmandise. Sans posséder des terroirs d'exception, Laurent Combier entre dans le club fermé des deux étoiles à la force d'un travail éclairé.* » (Guide de la Revue des Vins de France) Le *Clos des Grives* reçoit 16/20 et un coup de cœur chez Bettane & Desseauve (2015) et la cuvée parcellaire *Cap Nord* obtient un coup de cœur dans le guide Hachette (2015).

Domaine Jean-Michel Gerin

Lors cette mise en avant des vignobles rhodaniens, nous avons décidé de réinviter la famille Gerin. De fait, Jean-Michel Gerin produit aussi des vins en Espagne et cette production se fait en collaboration avec Laurent Combier. Les deux domaines présents pourront donc aussi vous faire goûter un de leurs Priorat. « *L'ambitieux Jean-Michel Gerin produit parmi les meilleurs vins de l'appellation.* » (R. Parker). « *Jean-Michel Gerin symbolise la réussite de la région viticole d'Ampuis. Une source sûre pour découvrir la richesse pulpeuse de Côte Rôtie présentant souvent ici une grande profondeur. [...] Jean-Michel Gerin a affiné son style et les derniers millésimes ont gagné en pureté.* » (guide RVF 2012) « *Grâce au travail du sol quand la pente le permet, à l'éraflage systématique en rouge et à la vinification en levures indigènes quand c'est possible, la gamme présente un fruité et une élégance typiques de l'appellation.* » (Bettane & Desseauve). Sur demande, les amateurs qui le souhaitent pourront aussi déguster la prestigieuse cuvée *La Landonne*.

Domaine Dominique Piron

Initialement, la présence de ce domaine n'était pas prévue dans cette dégustation mettant le Rhône à l'honneur. Mais lors de la visite de Julien Revillon, nous avons été vraiment séduits par des vins qui mettent si bien en valeur les différents terroirs. Apportant 7 ha de vignes, il s'est récemment associé avec monsieur Piron. Par ailleurs, Julien ne sera pas perdu parmi les rhodaniens. En effet, il a été longtemps le bras droit de Jean-Luc Colombo sur Cornas. « *La gamme très large et homogène est largement recommandable. [...] La série nous ravit par les belles expressions fruitées et gourmandes des vins. Au sommet, nous retrouvons le Morgon-Côte-du-Py, plein et charnu, avec de tanins soyeux ; un délicat et floral Saint-Amour et un Moulin-à-Vent vieilles vignes aux notes de réglisse et de fruits noirs. Très prometteur.* » (Guide de la Revue des Vins de France). Le Morgon-Côte-du-Py reçoit 16/20 avec un coup de cœur dans la RVF de Février 2015.

<u>CHÂTEAU DE SAINT COSMES</u>		Rhône Sud & Nord
<i>BLANCS</i>		
1) Little James	viognier, sauvignon	7.50€
2) Côtes du Rhône 2013	100 % clairette	11.75€
<i>ROUGES</i>		
3) Little James	Solera de 1999 à 2013, 100% grenache	7.50€
4) Les Deux Albions 2012	syrah, grenache, carignan, mourvèdre, clairette	13.10€
5) Saint Joseph 2013	100 % syrah	19.75€
6) Gigondas 2012	60% grenache, 20% syrah, 18% mourvèdre, 2% cinsault	23.80€
7) Côte-Rôtie 2012	50% grenache, 25% carignan, 25% mourvèdre	39.50€
<u>DOMAINE PIERRE USSEGLIO</u>		Rhône Sud
<i>BLANC</i>		
8) Châteauneuf-du-Pape 2013	70% grenache, 25% clairette, 5% bourboulenc	26.40 €
<i>ROSÉ</i>		
9) Côtes du Rhône 2014	80% grenache, 20% cinsault	€
<i>ROUGES</i>		
10) Côtes du Rhône 2012	70% grenache, 20% mourvèdre, 10% cinsault	13.40 €
11) Châteauneuf-du-Pape 2012	80% grenache, 10% syrah, 5% mourvèdre, 5% cinsault	26.40 €
12) Châteauneuf-du-Pape Mon Aïeul 2012	100% grenache	60.00 €
<u>DOMAINE LAURENT COMBIER</u>		Rhône Nord
<i>ROUGES</i>		
13) Crozes-Hermitage Laurent Combiere 2013	100 % syrah	14.00€
14) Crozes-Hermitage Domaine Combiere 2013	100 % syrah	17.50€
15) Crozes-Hermitage Cap Nord 2012	100 % syrah	25.35€
16) Crozes-Hermitage Clos des Grives 2012	100 % syrah	28.90€
17) Riu Priorat 2010	33% grenache, 33% carignan, 33 % syrah	17.00€
<u>DOMAINE JEAN-MICHEL GERIN</u>		Rhône Nord
<i>BLANCS</i>		
18) IGP Collines Rhodaniennes 2013	100% viognier	11.50€
19) La Loye Condrieu 2013	100% viognier	34.85€
<i>ROUGES</i>		
20) IGP Collines Rhodaniennes La Champine 2013	100 %syrah	10.50€
21) Saint Joseph 2013	100 %syrah	17.00€
22) Côte-Rôtie Champin Le Seigneur 2012	90% syrah, 10% viognier	37.50€
23) Côte-Rôtie La Viallière 2012		49.50€
24) Côte-Rôtie Les Grandes Places 2012		87.00€
<u>DOMAINE PIRON</u>		Beaujolais
<i>BLANC</i>		
25) Beaujolais 2014	100 % chardonnay	12.75€
<i>ROUGES</i>		
26) Morgon la Chanaisse 2013	100 % gamay	13.50€
27) Morgon Côte de Py 2013	100 % gamay	16.50€
28) Saint Amour 2013	100 % gamay	14.90€
29) Chénas Quartz 2012	100 % gamay	14.00€