



# Week-End DÉGUSTATION 16 & 17 NOVEMBRE 2013

vins à partir de 6.50 €

*Champagne*

*Louis Barthelémy*

*Bourgogne*

*Domaine Marchand*

*Cairanne*

*Oratoire-St-Martin*

*Languedoc*

*Ch.-Bas D'Aumelas*

*Alsace*

*Vincent Stoeffler*

EN PRÉSENCE DE VIGNERONS

Infos : [www.maisondesvins.be](http://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 16 et dimanche 17 novembre

### Champagne Barthélémy

Il y a quelques mois, Alix Lesteven a "forcé" la porte de *La Maison des vins* pour nous faire goûter les champagne Barthélemy. Bien que nous ne souhaitons pas étendre notre gamme de champagne, nous avons été tout de suite conquis par la très belle vinosité des cuvées *Zéro Dosage Topaze* et *Millésimé brut Saphir2006*. Et ce, d'autant plus que les prix demeurent raisonnables. Ces champagnes aux arômes complexes commencent seulement à être remarqués par la presse spécialisée : déjà un 93/100 dans *Wine Spectateur* et un \*\* dans le guide Hachette. Si certains d'entre vous fréquentent les meilleurs restaurants de notre commune, peut-être en avez-vous goûté au Coriandre. Agnès qui met un soin toujours tout particulier à la sélection des vins du restaurant, a sélectionné le *Zéro Dosage Topaze* comme champagne maison.

### Domaine Vincent Stoeffler

C'est la seconde fois que Vincent nous fait le plaisir de venir présenter ses crus à *La Maison des Vins*. « *Adeptes de la biodynamie et certifié Ecocert depuis 2000, le domaine produit une vaste gamme aujourd'hui parfaitement cohérente. Les derniers millésimes sont bien gérés et les vins ne manquent pas d'attrait. La gamme se compose de jolis vins à l'identité marquée. [...] Habilement vinifié en sec et sans lourdeur, le pinot gris Salzhof s'avère une bien belle réussite.* » (RVF 2014) Si nous n'avons retenu qu'une partie des vins qu'il propose, nous avons souhaité que vous puissiez découvrir les différents axes de la gamme de Vincent : simples vins de cépages, grands crus, vins secs ou avec du sucre résiduel (jusqu'aux prestigieuses sélections de grains nobles), vins biodynamiques traditionnels ou même vins naturels (sans sulfite ajouté). Ces derniers ne seront disponibles à la vente qu'en très petites quantités lors de la dégustation ou éventuellement sur commande prépayée. Le domaine est couronné d'une étoile dans le guide de la Revue des Vins de France.

### Château-bas d'Aumelas

Nombreux parmi vous ont bu les *Barathym* de la Garrigue d'Aumelas et autres Château-bas sur leurs barbecues d'été. La dégustation de ces 16 et 17 novembre sera l'occasion de découvrir la grande cuvée *Égérie* (disponible en quantité très limitée). « *Ce Château du XVI<sup>ème</sup> siècle, qui commande XVII hectares de vignes en cours de conversion à l'agriculture biologique, est situé à 300 m d'altitude, ce qui en fait le plus haut vignoble de la dénomination Grès de Montpellier. Il se distingue cette année avec ce [Château-Bas] 2011 aux notes puissantes de fruits rouges, de cassis, de poivre et de garrigue. La bouche se caractérise par une matière souple, dense et généreuse, étayée par un agréable fraîcheur. Même distinction pour le [Château-Bas] 2011 blanc Grès de Montpellier (5000 bouteilles), qui dévoile une jolie palette aromatique de tilleul, d'abricot et de pêche de vigne et qui offre un équilibre séduisant entre gras et vivacité.* » (Hachette 2013).

### Domaine de l'Oratoire Saint Martin

Si l'Oratoire S<sup>t</sup> Martin représente trois siècles d'histoire familiale, *La Maison des Vins* compte 15 ans de collaboration professionnelle et ... d'amitié avec la famille Alary. Ce domaine qui travaille en 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.

Le domaine est classé parmi les producteurs exceptionnels (5 étoiles) chez Parker. Et, dans un dossier consacré au Rhône sud, la RVF (nov. 2008) écrit : « Le domaine star : ce vignoble modèle nous sert de maître étalon pour comprendre la finesse et la gourmandise toute bourguignonne des grands Cairanne. » Le guide de la Revue du Vin de France (2014) donne un 16/20 à la cuvée Haut-Coustias et note : « *Superbe gamme qui, sans perdre cette douceur et ce volume sudiste, donne des vins d'une très belle harmonie, valorisant la finesse. Bravo !* »

### Domaine Pascal Marchand

*Représenté par Christian Collie (Agent pour le domaine)*

Québécois, Pascal Marchand accoste en 1983 en Bourgogne et devient un vinificateur reconnu. Il a précédé Benjamin Leroux aux Clos des Épenots à Pommard et Pierre Vincent au Domaine de la Vougeraie. Plus récemment, « *Pascal Marchand s'est installé à son compte comme négociant et vinifie un petit volume de vins. Il a acheté avec son actionnaire canadien Tawse quelques jolies parcelles [...] Nous n'avons dégusté que quelques 2011, excellents.* » (Bettane & Desseauve, 2014). Voici ce que Pascal Marchand dit concernant cette activité de micro-négoce : « *Je choisis de petits lots chez des viticulteurs que je connais bien, en qui j'ai confiance, dont j'apprécie les vins depuis de longues années et qui ont une éthique de travail en symbiose avec mes convictions : respect de la vigne, du raisin, du vin, travail de façon traditionnelle et peu interventionniste. Je procède à une sélection minutieuse pour repérer les meilleurs villages, premiers crus et grands crus et exprimer au mieux ces terroirs exceptionnels.* »

<b><u>LOUIS BARTHELEMY</u></b>	<b>Champagne</b>	
1) Zéro Dosage Topaze	40% pinot noir, 40% pinot meunier, 20% chardonnay (<3g/l)	26.50€
2) Millésimé brut Saphir2006	10% pinot noir, 90% chardonnay (8g/l)	28.50€
3) ROSÉ brut Rubis	10% pinot noir, 90% chardon. + vin rouge de champagne (8g/l)	28.50€
<b><u>DOMAINE VINCENT STOEFFLER</u></b>	<b>Alsace</b>	<b>BIO</b>
<i>BULLES</i>		
4) Crémant d'Alsace	chardonnay, riesling, pinot blanc	11.90€
<i>BLANCS</i>		
5) Riesling Tradition 2012		10.50€
6) Riesling Tradition 2011	nature (sans sulfite ajouté)	10.90€
7) Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2011		14.95€
8) Pinot Gris Salzhof 2011		12.90€
<i>BLANCS MOELLEUX</i>		
9) Gewurztraminer Vendanges Tardives 2011		23.90€
10) Riesling Sélection de Grains Nobles 2006		21.90€
<i>ROUGES</i>		
11) Pinot Noir Tradition 2012		10.50€
12) Pinot Noir Salzhof 2011	nature (sans sulfite ajouté)	13.60€
<b><u>CHÂTEAU-BAS D'AUMELAS</u></b>	<b>Languedoc</b>	<b>CONVERSION BIO</b>
<i>BLANCS</i>		
13) Barathym 2011	95% grenache, 5% vermentino	6.50€
14) Château-Bas 2011	60% grenache, 35% roussane, 5% viognier	8.20€
<i>ROSÉ</i>		
15) Barathym 2012	80% grenache, 20% syrah	6.50€
<i>ROUGES</i>		
16) Barathym 2011	70% grenache, 30% carignan	6.50€
17) Château-Bas 2011	70% grenache, 5% mourvèdre, 25% syrah	8.20€
18) L'Égérie 2010	10% grenache, 90% syrah	19.00€
<b><u>ORATOIRE SAINT MARTIN</u></b>	<b>Rhône Sud</b>	<b>BIO</b>
<i>BLANCS</i>		
19) Cairanne Réserve des Seigneurs 2012	20% grenache blanc, 40% roussane, 40% clairette	10.60€
20) Cairanne Haut Coustias 2011	10% grenache bl. , 40% rouss., 10% clairette, 40% marsanne	16.80€
<i>ROUGES</i>		
21) Côtes du Rhone P'tit Martin 2012	80% grenache, 20% syrah	8.75€
22) Cairanne Réserve des Seigneurs 2011	60% grenache, 30% mourvèdre, 10% syrah	13.20€
23) Cairanne Les Douyes 2011	60% grenache, 40% mourvèdre	17.30€
24) Cairanne Haut Coustias 2010	20% grenache, 60% mourvèdre, 20% syrah	18.20€
<b><u>PASCAL MARCHAND</u></b>	<b>Bourgogne</b>	<b>BIO</b>
<i>ROUGES</i>		
25) Pommard	pinot noir	29.50€
26) Vosne Romanée	pinot noir	37.50€
27) Morey S <sup>t</sup> Denis Clos des Ormes 2010	pinot noir	39.00€
28) Corton Grand Cru	pinot noir	55.60€