



# Week-End DÉGUSTATION 14 & 15 NOVEMBRE 2015

*Rivesaltes*

*Saumur*

*Cahors*

*Madiran*

*Bergerac*

*Costières de Nîmes*

*Domaine Cazes*

*Château de Fosse-Sèche*

*Château du Cèdre*

*Château d'Aydie*

*Château Tour des Gendres*

*Château de Nages*

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 14 et dimanche 15 novembre 2015

## Domaine Cazes

Nous espérons que vous aurez autant de plaisir que nous à écouter Monsieur Cazes vous raconter les accords mets-vins qu'il suggère sur ses vins doux naturels. « *La création de ce domaine historique de Rivesaltes remonte au XIX<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui, la maison Cazes compte 220 hectares de vignes, entièrement en biodynamie depuis 2000.* » (Bettane&Desseauve 2015) Selon la Revue des Vins de France, cette véritable institution du Roussillon constitue ainsi le plus grand domaine de France conduit en biodynamie. « *Le domaine continue de présenter les vins les plus agréablement équilibrés du secteur, de montrer la voie d'une viticulture loyale et vertueuse tout en sachant vinifier. Ici nous sommes dans le monde des appellations et pas celui du hasard !* » (Bettane&Desseauve 2015) « *Les Rivesaltes Ambré et Tuilé restent des modèles du genre.* » (Revue des Vins de France, 2015).

## Château de Fosse-Sèche

C'est par la très belle cuvée Arcane que nous avons découvert les vins du domaine, il y a quelques mois. Dirigé par les deux frères Guillaume et Adrien Pire, le Domaine de Fosse-Sèche en Saumur s'étend sur 45 hectares (dont 17 de vignes). « *Ici, le terroir est particulier, placé sur une faille de silex. Contrairement au reste de l'appellation, installée sur le tuffeau, il ne garde pas l'eau. Un terrain filtrant bien plus sec qu'humide. [...] Fosse-Sèche est un lieu sec, au courant d'air continu et frais qui génère des vins droits, tendus. [...] Guillaume a une vue globale de l'écologie, de la survie de l'écosystème dans lequel il travaille chaque jour : "Je trouve qu'aujourd'hui on ne fait pas grand-chose pour la nature, même en bio. Qui prévient les apiculteurs quand une parcelle est traitée au désherbant ? Les abeilles viennent chercher de la rosée contaminée par la glyphosate qui intoxique les larves auxquelles elles donnent à boire. Chez moi, j'ai semé trois hectares de fleurs, c'est un budget. Il faut aller au bout de ses idées !"* » (Terre de Vins septembre-octobre 2013) Merci à Adrien Pire de venir présenter ses vins ces 14 et 15 novembre.

## Château de Nages

Une fois encore et après 17 ans de collaboration, *La Maison des Vins* est fière de compter sur la présence de Michel Gassier. « *Le château de Nages s'étend sur 70 hectares, sur la commune de Caissargues, au sud de Nîmes. Le terroir est composé de grès et des fameux cailloux de la vallée du Rhône appelés galets roulés ! Tous les vins sont modernes avec de la couleur et de la profondeur. Depuis le millésime 2006, Philippe Cambie intervient comme consultant, le style s'est alors affirmé en régularité. Des vins d'une précision technique exemplaire. Une cave de vinification moderne avec toutes les options possibles pour réussir les vins. Expressifs, sur le fruit, mais toujours avec de la profondeur et de l'extraction.* » (Bettane&Desseauve 2015)

## **SUD-OUEST À L'HONNEUR : 3 DOMAINES MAJEURS EN BERGERAC, MADIRAN ET CAHORS**

### Château La Tour des Gendres

Nous sommes heureux que Luc de Conti ait accepté notre invitation. « *Voilà maintenant plus de vingt-cinq ans que Luc de Conti nous régale avec ses vins de Bergerac. Par touches successives, il a pris connaissance de son terroir, a maîtrisé de mieux en mieux la maturité des raisins et les élevages en barriques, toujours à la recherche des meilleurs équilibres. Le vignoble, entièrement converti en agriculture biologique, développe les vins certainement les plus homogènes et réguliers du Bergeracois : des blancs secs d'une belle qualité et des rouges en pleine ascension. Le Château Tour des Gendres est aujourd'hui un porte-drapeau intelligent et avant-gardiste pour toute l'appellation.* » (Revue des Vins de France, 2015)

### Château d'Aydie & Château du Cèdre

Représentant ces deux domaines, Géraud Chamboisier nous fait le plaisir de vous présenter les vins de Messieurs Laplace et Verhaeghe.

« *Les frères Laplace [du Château d'Aydie] [...] ont su adapter le style des vins locaux [Madiran] aux nécessités contemporaines, recherchant plus d'équilibre et de précision dans les vinifications et ils ne sont jamais en manque d'imagination pour créer des vins de caractère à des prix fort raisonnables, [...] le vin fortifié type vintage qui est un sommet du genre.* » (Bettane&Desseauve 2015)

« *Depuis plus de quinze ans, les frères Verhaeghe font du Château du Cèdre la référence de l'appellation. Il faut dire qu'ils bénéficient d'un terroir exceptionnel. D'une part, un cône d'éboulit calcaire particulièrement pierreux et constamment, le fameux "Tran", qui donne des vins fins et élégants, d'autre part, un sol de galets sur sable ferrugineux, où les vins possèdent un style plus en puissance. Issus de vendanges idéalement mûres et sélectionnées, les vins toujours très colorés, atteignent un rare niveau de qualité et de régularité. Les tanins présentent un velouté séducteur et les élevages affichent une grande maîtrise.* » (Revue des Vins de France, 2015). Les vins du Château du Cèdre sont certifiés bio depuis 2012.

<b>DOMAINE CAZES</b>		<b>Rivesaltes</b>
<i>BLANC</i>		
1) Canon du Maréchal 2014	40% muscat d'Alexandrie, 40% muscat à petits grains, 20% viognier	6.95€
<i>ROUGES</i>		
2) Ego 2013	40% syrah, 40% grenache, 20% mourvèdre	13.75€
3) Alter 2011	40% syrah, 30% grenache noir, 30% mourvèdre	11.40€
<i>VINS DOUX NATURELS</i>		
4) Muscat de Rivesaltes 2010	50% Muscat d'Alexandrie, 50% Muscat à petit grains	14.50€
5) Ambré 1997 37.5 CL	100% grenache noir	15.00€
6) Tuilé 2006	100 % grenache noir	24.80€

<b>CHÂTEAU DE FOSSE-SÈCHE</b>		<b>Saumur</b>
<i>BLANCS</i>		
7) Arcane 2013	chenin	17.00€
8) Tri de la Chapelle 2011	chenin	37.50€
<i>ROUGES</i>		
9) Eolithe 2011	cabernet-franc	14.70€
10) Réserve du Pigeonnier 2010	cabernet-franc	36.50€

<b>LA TOUR DES GENDRES</b>		<b>Bergerac</b>
<i>BLANCS</i>		
11) Cuvée des Conti 2014	50% Semillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle	9.35€
12) Moulin des Dames 2013	100 % Sauvignon blanc	19.25€
<i>ROUGES</i>		
13) Tour des Gendres 2013	40% Malbec, 40% Cab.Sauvignon, 20% Merlot	7.85€
14) Gloire de mon père 2012	50% Cab.Sauvignon, 30% Merlot, 20% Malbec	13.00€
15) Moulin des Dames 2008	65% Merlot, 30% Cab.Sauvignon, 5% Malbec	19.25€
16) Les Gendres 2010	100 % Merlot	29.75€

<b>CHÂTEAU DU CÈDRE &amp; CHÂTEAU D'AYDIÉ</b>		<b>Cahors &amp; Madiran</b>
<i>BLANCS</i>		
17) Cedrus 2014	colombard, ugni	5.950€
18) Odé 2014	petit manseng, gros manseng	12.50€
<i>ROUGES</i>		
19) Château du Cèdre 2012	95% malbec, 5 % merlot	14.30€
20) Le Cèdre 2011	100 % malbec	33.50€
21) Aramis 2014	tannat, syrah	5.95€
22) Origine 2013	70 % tannat, 30 % cabernet-franc	7.50€
23) Château d'Aydié	100 % tannat	17.00€
<i>VIN DE LIQUEUR</i>		
24) Maydie 2012	100 % tannat	16.00€

<b>CHÂTEAU DE NAGES</b>		<b>Costières de Nîmes</b>
<i>BLANCS</i>		
25) ButiNages 2014	60% grenache blanc & 40% roussanne	7.40€
26) JT 2012	69 % roussanne, 20% viognier & 11% grenache blanc	14.15€
27) Nostre País 2013	60% grenache, 20% clairette, 15% roussanne & 5% viognier	10.95€
<i>ROUGES</i>		
28) Terre de Molines 2014	merlot, cabernet-sauvignon	6.15€
29) ButiNages 2013	55% syrah, 25% grenache & 20% mourvèdre	7.40€
30) JT 2012	86% syrah & 14% mourvèdre	14.15€
31) Nostre País 2013	45% grenache, 25% syrah, 15% carign., 10% mourv. & 5% cinsault	10.95€

Dans les limites des stocks et des millésimes disponibles.