



Week-End DÉGUSTATION 22 & 23 OCTOBRE 2016

Roussillon

Châteauneuf-du-Pape

Corbières

Morgon

Mercurey

Auxey-Duresses

Força Real

La Font du Loup

La Baronne

La Bèche

Lorenzon

Lafouge

Et aussi en petites quantités : Champagne Jacquesson 739

Ch. Lagrange 2010, Ch. Fieuzal 2009, Vougeraie Mazoyère-Chambertin 2014

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 22 et dimanche 23 octobre 2016

Domaine Força Real

La sagesse populaire dit qu'il n'est jamais trop tard pour bien faire. Nous sommes heureux de recevoir enfin Monsieur Henriques dont nous vendons les vins depuis plus de vingt ans. Nous avons toujours aimé ses vins qui ont du corps dès la cuvée d'entrée de gamme. « *Une des richesses du Roussillon réside dans la palette de ses terroirs et son climat. Juxté sur les contreforts de l'Ermitage de Força Réal au-dessus de Millas, le vignoble s'étend sur 70 hectares de 100 à 450m d'altitude. Il bénéficie ainsi de pentes schisteuses typiques à la montagne de Força Réal, de sols calcaires et de terrasses argileuses et argilo-caillouteuses. Coiffé par les vents de la Méditerranée, et doté d'une exposition Est-Ouest qui assure un ensoleillement quasi permanent, ce terroir unique couplé à un savoir-faire, donne toute sa typicité aux vins.* » (Extrait du site du Domaine).

La Font du Loup

Alors que l'on nous démarchait, nous avons une fois de plus répondu que notre gamme était déjà très chargée en Rhône, tout spécialement sur Châteauneuf. Quelle ne fût pas notre surprise de découvrir des vins atypiques pour l'appellation, avec une délicieuse note de fraises et de garrigue, d'une couleur et d'une finesse toute bourguignonne comme nous pensions que seul Emmanuel Reynaud de Château Rayas et de Château des Tour pouvait en faire. « *Le terroir de la Font du Loup se situe sur le haut d'une colline où les raisins ne souffrent jamais de surmaturité, donnant des vins élégants et frais. [...] Le Puy Rolland [...] terroir de vieux grenaches donne naissance à un vin d'un raffinement magnifique.* » (Site de la Revue des Vins de France). « *Très bons 2014, rouges et blancs, en parfait rapport avec leur millésime.* » (Bettane&Desseauve 2017) Le Puy Rolland 2014 16.5/20 coup de cœur de l'année (Guide Revue des Vins de France, 2017).

La Baronne

Nous avons découvert en 2012 et beaucoup apprécié les vins de Monsieur Lignière, voisin de notre ami Pierre Cros. Des vins très « bio » et pour certains d'entre eux, mis en bouteille sans sulfite ajouté, véritable gageure. « *A La Baronne, les cépages traditionnels du Languedoc sont depuis toujours à l'honneur : les très vieux Carignans (jusqu'à 115 ans d'âge), le Grenache noir, la Syrah et le Mourvèdre pour les rouges (90% de la surface plantée), le Grenache blanc, la Roussane, le Vermentino et le Bourboulenc pour les blancs sont la base de l'encépagement. Mais la Famille Lignières a un penchant tout particulier pour le Carignan. Magnifier l'expression, transmettre la finesse et l'élégance de ce cépage emblématique de la région dans les vins est un enjeu constant.* » (Extrait du site du Domaine)

« *La famille Lignières se consacre avec passion à son vaste vignoble des Corbières, dans le secteur frais de la montagne d'Alaric. Conseillés par l'œnologue toscan Stefano Chioccioli depuis 2002, les propriétaires conduisent désormais leur domaine en agriculture biologique. [...] L'élevage sous bois a acquis une très grande précision, exaltant une franchise de saveurs et d'arômes peu commune. Nous ne cachons pas notre admiration pour cette production à découvrir en priorité, qui ne cesse de s'affiner chaque année, et rejoint désormais l'élite de la région. Les vins : que de chemin parcouru depuis une décennie ! La gamme brille aujourd'hui par la pureté étincillante des matières.* ». Las Vals 2014 16/20 coup de cœur de l'année (Guide Revue des Vins de France, 2017)

SÉLECTION DÉCOUVERTES EN BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Nous aurons l'occasion de vous présenter une sélection de découvertes récentes en Bourgogne et Beaujolais : d'abord le morgon du Domaine de la Bèche qui nous avait séduit sur le millésime 2014 et nous enthousiasme sur 2015. Il obtient une étoile au Guide Hachette 2017 : « *Bien connu des lecteurs du Guide, un domaine constitué en 1848. A sa tête depuis 1985, Olivier Depardon (septième génération) propose [...] un morgon déjà séducteur : nez expansif, entre cassis et cerise ; bouche à l'unisson, aromatique, souple et fondue tout au long de la dégustation. Elevé en foudre.* » Ensuite en Bourgogne, trois blancs : un bon rapport qualité-prix avec un Macon bien ménéral du Ch. de Nancelle (élevage en cuve, sol argilocalcaire) et un savoureux Pouilly-loché, boisé, de Marcel Couturier qui est un passionné de l'élevage en fût. « *Installé en cave particulière depuis 2005 après avoir été apporteur à la cave coopérative des Grands Crus à Vinzelles, Marcel Couturier revendique une culture proche de l'agrobiologie, sans pour autant passer à la certification. Son domaine couvre 12 ha.* » (Hachette 2017). Troisième blanc : vous pourrez aussi déguster le Montagny Le Pré Berceau 2015 de **Bruno Lorenzon** qui est l'un des deux **vignerons de l'année 2014** (l'autre étant Vincent Dureuil) élus par la revue *Bourgogne d'Aujourd'hui*. « *Bruno Lorenzon exploite ce petit domaine familial depuis 1997, après un passé comme consultant en Afrique du Sud, et comme directeur commercial de la tonnellerie de Mercurey. Les fûts sont donc sélectionnés avec soin, issus de bois séchés trois ans sur la propriété. Il est aujourd'hui certifié Ecocert sans pour autant le mentionner sur l'étiquette. Nous pouvons constater une évolution des vins dans le style, surtout en rouge, grâce à l'apport élevé de vedanges entières.* » (Guide RVF, 2017) Enfin deux vins rouges seront proposés. Ils nous ont séduits par la pureté de leur pinot noir. Le premier, un Auxey-Duresse de chez Lafouge plus gourmand, et le second un Mercurey cuvée 37 de Lorenzon, plus droit.



DOMAINE FORÇA REAL		Roussillon
<i>VINS DOUX NATURELS</i>		
1) Muscat de Rivesalte	muscat d'Alexandrie, muscat à petits grains	8.90€
2) Rivesalte hors d'âges	macabeu, grenache gris, grenache blanc	8.90€
<i>ROUGES</i>		
3) Força Real 2014	grenache noir, carignan, syrah	7.65€
4) Domaine Força Real 2014	grenache noir, syrah, mourvèdre	11.20€
5) Les Hauts de Força Real 2012	syrah, mourvèdre, grenache noir	18.10€
La FONT DU LOUP		Châteauneuf-du-Pape
<i>BLANCS</i>		
6) Signature 2015 blanc	60% viognier, 40% grenache	11.60€
7) Châteauneuf 2014 blanc	35% grenache, 30% roussanne, 20% clairette, 15% bouboulenc	33.00€
<i>ROUGES</i>		
8) Signature 2015 rouge	70% grenache, 30% syrah	12.10€
9) Châteauneuf 2014 rouge	60% grenache, 20% mourvèdre, 15% syrah, 5% cinsault	27.70€
10) Châteauneuf Puy Rolland 2014	100% grenache très vieilles vignes	34.50€
LA BARONNE		Corbières
<i>BLANCS</i>		
11) Vermentino NW 2015	vermentino	15.30€
<i>ROUGES</i>		
12) Les Lanes 2013	carignan, grenache	10.20€
13) Les Chemins de Traverses 2015	cinsault, grenache, carignan	15.30€
14) Las Vals 2014	mourvèdre	18.70€
15) La Pièce de Roche 2012	carignan très vieilles vignes 1892	26.75€
LORENZON, COUTURIER, LAFOUGE LA BÈCHE		Bourgogne & Morgon
<i>BLANCS</i>		
16) Macon La Roche Vineuse Ch. De Nancelle 2015	chardonnay	10.05 €
17) Pouilly Loché Le Bourg 2015 Couturier	chardonnay	18.60 €
18) Montagny Le Pré Berceau 2015 Lorenzon	chardonnay	21.80 €
<i>ROUGES</i>		
19) Morgon 2015 Dom. de La Bèche	gamay	10.50€
20) Auxey-Duresse 2014 Lafouge	pinot noir	22.30 €
21) Mercurey Cuvée 37 2015 Lorenzon	pinot noir	22.30 €
AUSSI...	petites quantités	DIVERS
<i>BULLES</i>		
22) Méthode Traditionnelle Chant d'Eole	chardonnay, pinot blanc	19.50 €
23) Champagne Jacquesson 739	57% chardonnay, 21% pinot noir, 22% pinot meunier	42.00 €
<i>ROUGES</i>		
24) Château Fieuzal 2009	70% cabernet-sauvignon, 27% cabernet-sauvignon, 3% cabernet-franc	52.50 €
25) Château Lagrange 2010	75% cabernet-sauvignon, 25% merlot	57.00 €
26) Charme-Chambertin Les Mazoyère Vougeraie 2014	pinot noir	129.70 €