



# Week-End DÉGUSTATION 25 & 26 MARS 2017

*Châteauneuf-du-Pape*

*La Mordorée*

*Faugères*

*La Liquière*

*Grès de Montpellier*

*Blanville*

*Saint Georges d'Orques*

*La Marfée*

EN PRÉSENCE DES 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 16h00**

# Dégustation les samedi 25 et dimanche 26 mars 2017

## Château Haut-Blanville

Nous sommes très contents de recevoir Marion Mathelin qui nous a fait découvrir les vins du domaine avec enthousiasme, il y a quelques mois. L'une des facettes de notre travail que nous aimons beaucoup consiste au défi de dénicher de vrais bons vins de tous les jours à des prix très accessibles. A cet égard, les cuvées Solal et Hélios sont remarquables.

*« Situé sur un plateau calcaire à 300m d'altitude surplombant l'étang de Thau et la mer Méditerranée, le vignoble se répartit sur 12 hectares plantés des grands cépages des appellations Grés de Montpellier : syrah, grenache, mourvèdre et carignan. Sur le même terroir, se trouvent également des cépages blancs : grenache blanc, roussanne et vermentino. Le sol calcaire à très forte pierrosité donne beaucoup de fraîcheur et de minéralité à nos vins. »*  
(Extrait du site web du Domaine)

## Château de La Liquière

Nous sommes heureux de recevoir une nouvelle fois François Vidal. Voici bientôt vingt ans, nous avons eu le plaisir de rencontrer les parents Vidal qui nous avaient chaleureusement reçus, chez eux, pour découvrir leur gamme. A l'époque, ils produisaient trop peu de vin et tout était réservé au marché local. Après quelques années de patience, nous avons pu débiter notre coopération avec le Château de La Liquière. D'années en années, nous continuons à aimer l'ensemble de leurs vins (en bio depuis quelques millésimes). Malgré l'extension de notre gamme, la cuvée Cistus reste toujours un de nos blancs du sud préférés.

*« Depuis les années 1970, ce domaine est l'un des fleurons de l'appellation Faugères, présent dans le guide avec une régularité sans faille. Doté d'un magnifique terroir de soixante-dix petites parcelles de schiste (55 ha) qui sculptent le paysage, il bénéficie aujourd'hui du savoir-faire de la jeune génération, hérité du grand-père Jean et père Bernard Vidal, l'un et l'autre ancien président de l'appellation. »* (Hachette 2017)

## Domaine de La Marfée

C'est une chance pour nous de pouvoir mettre à l'honneur les vins du Domaine de La Marfée en présence du vigneron Thierry Hasard. Sa gamme propose notamment des cuvées à forte proportion de cépage mourvèdre que nous affectionnons tant. *« Créé en 1997, La Marfée compte de nombreuses petites parcelles disséminées autour du village de Murviel les Montpellier. Le domaine s'est tourné vers la biodynamie en 2003. Le respect de la vie, celle de notre terroir, est le principe fondamental de notre travail de vigneron. En vertu de ce principe, par exemple, nous ne pratiquons que des labours modérés et nous laissons s'installer dans les vignes, dans une certaine mesure, une flore vivante, naturelle et variée qui sert de support à toute une vie microbienne et animale. La concurrence ainsi exercée incite les vignes à s'enraciner plus profond au cœur du terroir. Elle limite leur vigueur ce qui les rend beaucoup moins sensibles à toutes les maladies. Les traitements phytosanitaires peuvent ainsi être effectués avec des produits naturels employés à des doses très réduites. Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément. Du fait de la faiblesse des rendements, les vinifications peuvent être conduites en douceur sur des raisins très concentrés. L'assemblage n'est effectué qu'au terme de 24 mois d'élevage en barriques. »* (Voir site web du Domaine)

## Domaine de La Mordorée

Pendant longtemps, notre plaisir s'est cantonné à boire les vins du domaine en privé. Depuis le millésime 2012, nous avons la possibilité de les présenter dans notre gamme. Outre les magnifiques rouges haut de gamme en Lirac et Châteauneuf-du-Pape, le domaine propose aussi de splendides Tavel. Ces rosés bien vineux à la robe soutenue prouvent qu'il serait dommage de se limiter à la mode actuelle qui ne retient plus que les Gris de Gris et autres rosés pâles.

*« Le vignoble couvre 54 ha (en bio certifié depuis 2013), répartis sur 38 parcelles et huit communes. Partisans des petits rendements, les Delormes déclinent les millésimes avec une aisance déconcertante, aussi bien en Tavel, leur fief d'origine, et en Lirac, qu'en Châteauneuf-du-Pape ou en "simple" côtes-du-rhône. Incontournable. »* (Hachette 2017)

Le Châteauneuf-du-Pape *La Reine des Bois* 2014 obtient 17/20 dans le Guide des Vins de France Bettane&Desseave 2017 et le Lirac *La Reine des Bois* 2014 reçoit un coup de cœur et 15/20.



<b>BLANVILLE</b>	<b>Grès de Montpellier</b>
------------------	----------------------------

<i>BLANCS</i>		
1) Solal 2015	100% vermentino	6.50€
2) H'-Blanville G <sup>de</sup> Cuvée 2014	40% chardonnay, 30 % sauvignon, 15 % viognier, 15 % roussanne	12.30€
<i>ROUGES</i>		
3) Solal 2014	100% merlot	6.50€
4) Helios 2013	60% grenache, 40% syrah	7.25€
5) L'Elégante 2011	65% syrah, 20% grenache, 10 % mourvèdre, 5% carignan	12.75€

<b>CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE</b>	<b>Faugères</b>
-------------------------------	-----------------

<i>BLANCS</i>		
6) Les Amandiers 2015	30% roussanne, 20% gren, 20% terret, 15% clairette, 5%bourb., 10% viognier	9.00€
7) Nos Racines 2015	30% terret, 20% grenache bl., 20% carignan bl., 20% bourboulenc, 10% clairette	13.30€
8) Cistus 2015	60% roussanne, 20% grenache bl., 10% vermentino, 10%bourboulenc	13.95€
<i>ROUGES</i>		
9) Les Amandiers 2015	30% carign., 30% syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre	9.00€
10) La Liquière 2015	40% carign. V.V., 40% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre	10.90€
11) Nos Racines 2015	majorité (+ de 90%) carignan plantés en 1892	14.15€
12) Cistus 2014	60% syrah, 10% grenache, 20 % mourvèdre, 10% carignan	17.50€

<b>LA MARFÉE</b>	<b>Saint Georges d'Orques</b>
------------------	-------------------------------

<i>BLANCS</i>		
13) Frissons d'Ombelles 2014	70 % roussanne, 30% chardonnay	15.90 €
<i>ROUGES</i>		
14) Les Gamines 2014	50 % mourvèdre, 40% syrah, 10 % grenache	13.60 €
15) Della Francesca 2014	80 % mourvèdre, 20% syrah	19.75 €
16) Champs Murmurés 2012	50 % mourvèdre, 50% syrah	29.20€
17) Les vignes qu'on Abat 2013	100% carignan	29.20€

<b>LA MORDORÉE</b>	<b>Châteauneuf-du-Pape</b>
--------------------	----------------------------

<i>BLANCS</i>		
18) Lirac Reine des Bois 2016	30% grenache, 20% clairette, 10% marsanne, 10% roussanne, 10% viognier, 10% picpoul, 10% divers	21.25€
<i>ROSÉS</i>		
19) C. du R. Dame Rousse 16	40% grenache, 30% syrah, 15%% cinsault, 10% carignan, 5% mourv.	8.05€
20) Tavel Reine des Bois 2016	60% grenache, 15% clairette, 10% syrah, 10% cinsault, 5% bourboulenc	20.00€
<i>ROUGES</i>		
21) Côtes du Rh. Dame Rousse 15	40% grenache, 30% syrah, 15% cinsault, 10% carignan, 5% counoise	10.30€
22) Lirac Reine des Bois 2014	30% grenache, 40% syrah, 30% mourvèdre	21.70€
23) Châteauneuf Reine des Bois 2015	75% grenache, 14% mourvèdre, 7% syrah, 2% counoise, 2% vaccarèse	47.60€