



Week-End DÉGUSTATION 17 & 18 NOVEMBRE 2018

Vins à partir de 7,40€

Bordeaux

Minervois

Roussillon

Douro

St Joseph

Grands Crus

Pierre Cros

Terrassous

Luis Seabra

Aleofane

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 16h00

Dégustation les samedi 17 et dimanche 18 novembre 2018

Terrassous

Le *Terrassous Prestige* est un classique de notre gamme depuis bien longtemps. Nombreux parmi vous le connaissent bien pour l'avoir bu au restaurant *Le Jules d'Emilie* dont c'est le vin maison. Nous savons que c'est vraiment une valeur sûre parmi les meilleurs rapport qualité-prix. Il nous est arrivé de le boire après des vins du sud bien plus prestigieux et onéreux et il n'était pas mis à mal.

C'est un vin produit par une coopérative (fait rare dans notre gamme) dont nous souhaitons faire découvrir d'autres références notamment des vins doux naturels. Cette coopérative produit des vins de belle facture sur le terroir des Aspres. « *Sous la houlette d'une œnologue émérite, elle n'en finit pas de surprendre.* » (Bettane & Desseauve, Web 2019) « *Les Aspres, c'est un territoire de garrigues, de vignes, et de bosquets de chêne liège. Un bout de Catalogne, dominé par le mont Canigou, entre l'Espagne et la Méditerranée. Le climat y est aride, les terres pauvres et les hommes rudes à la tâche.* » (site web du producteur) Les Pierres Plates 2016 obtient un 90-92/100 chez Robert Parker.

Pierre Cros

Bien que Pierre Cros n'affectionne pas les journalistes et leurs publications, il demeure champion des coups de cœur du guide Hachette. Mais surtout, il est l'un des, pour ne pas dire LE, vigneron emblématiques de *La Maison des Vins*. Cela va bientôt faire 20 ans que nous importons les vins de Pierre Cros... C'est la cinquième fois qu'il vient présenter ses crus ici. Nous sommes à l'aise car ses vins traversent les modes :

- Il y a de nombreuses années, l'AOC Minervois reniait des cépages on ne peut plus traditionnels de la région. "Vigneron militant", Pierre créa les Mal Aimés (depuis, l'AOC s'y intéresse à nouveau !);
- La flore de ses terroirs, l'âge de ses pieds de carignan plus que centenaires et la digestibilité de ses vins tiennent lieu de certification bio;
- Suite à la prolifération de mauvais vins commerciaux boisés aux copeaux, certains amateurs ne voulaient plus entendre parler d'élevage sur aucun vin. Ouvrir une Aspres suffit dans bien des cas à faire la part des choses.

Domaine Aléofane

On nous demande régulièrement comment nous découvrons les vins que nous importons. Il arrive ponctuellement que ce soit par l'intermédiaire de nos clients. Trois d'entre eux nous avaient vanté les vins de Natacha Chave. Le troisième, Olivier, nous a fait goûter un Saint Joseph... Vous connaissez la suite : une nouvelle importation à *La Maison des Vins* ! Natacha Chave travaille méticuleusement 12 hectares en biodynamie, elle utilise uniquement des levures indigènes et sulfite à minima. « *Natacha Chave est la soeur de Yann Chave et a décidé de voler de ses propres ailes : dès le début, elle a produit des vins au caractère affirmé, le succès est au rendez-vous.* » (Bettane & Desseauve 2019) Son Croze-Hermitage obtient un 16/20 chez Bettane & Desseauve (2019), et son Saint Joseph, un 16.5.

Luis Seabra

Il y a peu, nous avons fait une passionnante rencontre. Luis Seabra et sa compagne nous ont fait découvrir leur savoir-faire : quels vins ! D'emblée, nous les avons invités pour notre dégustation d'automne. Après avoir travaillé 10 ans chez Niepoort comme œnologue en charge des meilleures cuvées, Luis Seabra a démarré son propre projet en 2012. Comme il le dit lui-même, « après autant d'années à faire ce que j'aime pour les autres, c'était le moment de le faire pour moi ». Sa philosophe peut être définie par le nom qu'il a choisi pour plusieurs de ses cuvées, "Cru" à la fois pour le côté très direct et pur de ses vins, mais aussi pour le sens du lieu d'où proviennent ses raisins. Il ne possède pas encore de vignoble mais il se fournit auprès de quelques viticulteurs qu'il connaît depuis de nombreuses années. Il intervient très peu pendant la vinification ce qui donne des vins francs, dotés d'un joli fruit, d'une texture soyeuse et délicate. On retrouve aussi un bel équilibre ainsi qu'un alcool modéré et bien intégré dans toutes ses cuvées. Un style presque bourguignon en plein centre du Douro !

Grands crus bordelais

Les grands crus de Bordeaux demeurent des références incontournables pour tout amateur de vins. Malheureusement, avec la mondialisation, le négoce bordelais oublie parfois un peu ses clients d'origine. Alors que les familles belges « élevaient » traditionnellement leurs enfants au Bourgogne et au Bordeaux, beaucoup n'ont plus jamais l'occasion de boire ou simplement de goûter un grand cru. Parfois, nos restaurateurs ne les connaissent même plus. Cela nous chagrine. Si pour les européens, il devient difficile d'acheter des grands crus bordelais, en tant que passionnés, nous souhaitons que nos clients puissent en faire l'expérience. Merci à Audrey Boucher de rendre cela possible.

Lagrange 2015 : coups de cœur avec 16.5/20 (Revue des Vins de France, 2019), 93/100(RP), 17/20 (B&D 2019) « ***/5 : *Sur la voie d'un degré supplémentaire dans notre hiérarchie.* » (B&D 2019)

Gazin 2014 : coups de cœur 17.5/20 (RVF, 2019), 94/100 (Parker) « *Les derniers millésimes nous paraissent particulièrement convaincants et Gazin s'impose comme une valeur sûre à des prix qui ont su rester raisonnables.* » (RVF, 2019)

Léoville Poyferré 2012 17/20 (RVF 2015) 17.5/20 (B&D, 2019) « *Le cru se situe en face des meilleures parcelles de Las Cases et dans le prolongement de Pichon L. Baron. Le vin reflète parfaitement cette position, régulièrement un des plus puissants mais aussi un des plus complexes et des plus harmonieux de tout le Médoc.* » (B&D, 2019).

Domaine de la Vougeaie

Et pour le plaisir, nous ne résisterons pas à ouvrir aussi du Clos Blanc de Vougeot, grand Bourgogne blanc de garde.



Terrassous		Roussillon
<i>VINS DOUX NATURELS</i>		
1) Rivesalte Ambré Hors d'Âge 6 ans	Grenache blanc	16.65€
2) Rivesalte Ambré 1995	Grenache gris, Grenache blanc	41.60€
<i>BLANCS</i>		
3) Réserve 2017 BLANC	52% Grenache blanc, 48% Vermentino	7.75€
4) Muscat Sec by Terrassous 2016	100% Muscat petits grains	7.75€
5) Les Pierres Plates 2017	53% Grenache blanc, 32% Macabeu, 15% Vermentino	10.20€
<i>ROUGES</i>		
6) Réserve 2017	51% Syrah, 34% Carignan, 15% Mourvèdre	7.40€
7) La Petite Bête 2017	50% Marselan, 50% Syrah	7.75€
8) Les Pierres Plates 2016	67% Syrah, 17% Grenache, 16% Mourvèdre	13.55€
Pierre Cros		Minervois
9) Les Costes 2017 BLANCS	Grenache bl. Vermentino, Muscat petits grains, piquepoul bl., Grenache gris	9.50€
<i>ROUGES</i>		
10) Tradition 2017	Carignan, Grenache Noir, Syrah, Cinsault	8.75€
11) Les Mal Aimés 2017	Carignan, Aramon, Alicante, Picpoul Noir	10.50€
12) Les Rocs 2017	Nebbiolo, Touriga Nacional, Grenache Noir	12.50€
13) Entre la vigne et la Mer 2017	50% Syrah, 50 % Mourvèdre	12.50€
14) V.V. 2017	100% Carignan 1905	13.25€
15) Les Aspres 2016	100% Syrah	28.50€
Aléopane		Saint Joseph
16) Crozes-Hermitage 2017 BLANC	50% Marsanne, 50% Roussanne	16.85€
17) Crozes-Hermitage 2016 ROUGE	100% syrah	17.00€
18) Saint Joseph 2016	100% syrah	21.10€
Luis Seabra		Douro
<i>BLANCS</i>		
19) Xisto Ilimitado 2017	Vieilles vignes coplantés, Gouveio, Viosinho, Rabigato...	17.75€
20) Granito Cru 2016	100 % Alvarinho	25.50€
21) Xisto Cru 2016	Vieilles vignes complantées, Gouveio, Viosinho, Rabigato...	37.50€
<i>ROUGES</i>		
22) Xisto Ilimitado 2016	V.V. complantées Touriga Nacional, Tinta francisca, Tinta amarela, Souson	17.75€
23) Xisto Cru 2015	V.V. complantées Touriga Nacional, Tinta francisca, Tinta amarela, Souson	45.00€
Bordeaux		Bordeaux
<i>MOELLEUX</i>		
24) Raymond Lafon Sauterne 2007	80% Sémillon, 20% Sauvignon	32.00€
<i>ROUGES</i>		
25) Sartre Pessac Léognan 2014	60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot	19.75€
26) Lagrange St Julien 2015	75% Cabernet-Sauvignon, 17% Merlot, 8% Petit Verdot	45.90€
27) Gazin Pomerol 2014	95% Merlot, 5% Cabernet-Franc	83.00€
28) Léoville Poyferré St Julien 2012	62% Cabernet-Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot	80.50€
Domaine de la Vougeraie		Bourgogne
29) Vougeot 1 ^{er} cru Le Clos Blanc 2016	Chardonnay	87.20€