



# Week-End DÉGUSTATION 16 & 17 NOVEMBRE 2019

**Pour nos 25 ans, gagnez un Château Margaux 1986 !**

*Châteauneuf*

*Janasse*

*Châteauneuf*

*Font du Loup*

*Pic St Loup*

*Hortus*

*Languedoc*

*Dourbie*

EN PRÉSENCE DE VIGNERONS

VINS À PARTIR DE 7.50€

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 16 et dimanche 17 novembre 2019

## La Janasse

Le domaine de la Janasse reçoit deux étoiles à *La Revue des Vins de France* et trois à *La Maison des Vins*. Les vins sont d'une grande qualité même dans les millésimes plus faibles tels 2008 ou 2013. « *Le domaine de La Janasse s'impose depuis plus de 40 ans comme l'une des références de l'appellation. L'ensemble de la gamme est irréprochable.* » (Bettane & Desseauve, 2019) Nous avons déjà proposé les vins du domaine de la Janasse en dégustation en 2007 et 2009. Mais, pour la première fois, vous aurez l'occasion de les goûter directement en présence d'Isabelle Sabon qui les produit. Nombreux parmi vous connaissent déjà le Terre de Buisnière, un vin de pays dont l'assemblage repose sur 65 pourcents de cépages bordelais. Mais, ce sera l'occasion de découvrir aussi les grands Châteauneuf.

« *De par sa structure éclatée (plus de soixante parcelles), le domaine de La Janasse s'étend sur une véritable mosaïque de terroirs. Un travail d'étude et de recherche minutieux sur les sols, leur exposition et les microclimats a permis d'organiser de façon idéale le vignoble. Les [...] syrah sont plantées de préférence sur des sols sablo-calcaires et exposées nord-est, afin d'en préserver la fraîcheur, l'acidité et la finesse. Les mourvèdres plantés sur des sols argilo-calcaires recouverts de galets roulés obtiennent un très bon niveau de maturité.* »

## La Font du Loup

Si vous dites à un amateur passionné de Châteauneuf : "terroirs orientés au nord, sols de sable et grenache avec de délicieuses notes de fraises et de garrigue, d'une couleur et d'une finesse toutes bourguignonnes", il vous répond souvent "Rayas". Eh bien non ! Nous sommes à la Font du Loup. Les vins du domaine ont leur style propre qui les différencie des autres Côtes du Rhône de notre gamme.

Nous avons perçu les bourgognes génériques de la Vougeraie comme de véritables Puligny avant la presse spécialisée. De même, nous sommes maintenant heureux de voir que les dégustateurs de la Revue des Vins de France rejoignent notre perception sur la spécificité des vins du domaine (voir commentaire sur notre site, dégustation d'octobre 2016) :

« *Le domaine, situé sur un terroir froid exposé plein nord, est aussi appelé dans la région "la glacière". Naissant sur un point culminant de l'appellation, les vins ne souffrent jamais de surmaturité mais les vignes peuvent subir le gel. Le blanc, assemblage de quatre cépages, est élevé entre béton, inox et bois (30 %). Les textures de bouche des différents rouges sont bien représentatifs de ce terroir frais. Nous avouons un faible pour Puy Rolland, qui séduit par son velouté et sa finesse de style. Nous attribuons au domaine une étoile bien méritée. Les vins : nous sommes charmés par les 2017, très bien gérés en rouge. La cuvée du domaine est raffinée. [...] Nous adorons la précision et la classe de Puy Rolland : avec une note de fraise au sucre qui fait office d'accent bourguignon, c'est une très belle bouteille, gracieuse et veloutée.* » (Site de la Revue des Vins de France).

## L'Hortus

Cela fait plus de 20 ans que nous apprécions et vendons les vins de la famille Orliac. Nous gardons un souvenir ému du brillant exposé que Jean Orliac nous a fait au milieu des vignes, en 2009, sur la géologie du Pic Saint Loup et sur le développement du domaine. Le vignoble, implanté sur des terroirs argilo-calcaires, est situé en altitude, au pied des falaises de l'Hortus. Jean Orliac et son épouse sont à l'origine de la renommée internationale des vins du Pic Saint Loup et, avec une dizaine d'autres producteurs, initiateurs des démarches pour la reconnaissance de l'A.O.C. Pic Saint Loup. Leurs enfants gèrent maintenant le domaine en culture raisonnée pour produire des vins fins et élégants qui peuvent s'apprécier dès leur jeunesse tant les tanins sont soyeux. La Grande Cuvée rouge, riche en syrah et en mourvèdre, vieillit très bien.

« *Un pied sur le Pic saint Loup, l'autre sur l'appellation Coteaux du Languedoc, la famille Orliac possède 60 hectares de vignes dans la garrigue, au cœur de l'Hérault. Le style des vins est moderne, fait pour plaire aux amateurs et il atteint invariablement son objectif.* » (Bettane & Desseauve 2019)

## La Dourbie

Voici une découverte récente. Nous avons été séduits par le fruit éclatant des différentes cuvées du domaine. Les cuvées d'entrée de gamme nous ont enthousiasmé par leur rapport qualité/prix/complexité. Et que dire de la Grande Cuvée en mono-cépage cinsault ! Le domaine de la Dourbie est une exploitation familiale d'une trentaine d'hectares non loin des Terrasses du Larzac et à proximité des grands crus du village d'Aniane, village bien connu des amateurs de Languedoc.

En 2009, le domaine fait sa transition en agriculture biologique, la récolte des raisins est manuelle et déposée soigneusement dans des cagettes. D'autre part, afin d'obtenir le meilleur de la récolte, les raisins passent sur table de tri avant de partir vers le pressoir. Ainsi au domaine de la Dourbie la « Modernité » est intimement liée au travail « Traditionnel ».

Les vins produits nous ont séduit par leur pureté de fruit et leur fraîcheur.



<b>La Janasse</b>		<b>Châteauneuf-du Pape</b>
<i>BLANCS</i>		
1) Côtes du Rhônes 2018	50% Grenache, 15% Clairette, 15% Bourboulenc, 10% Viognier, 10% Roussanne	11.90€
2) Viognier IGP Principauté d'Orange 2018	100% Viognier	13.25€
<i>ROUGES</i>		
3) Terres de Buisnière IGP Princip. d'Orange 2016	55 % Merlot, 25 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Cabernet	9.90€
4) Côtes du Rhônes Terre d'Argile 2017	25 % Grenache, 25 % Syrah, 25 % Mourvèdre, 25 % Carignan	15.90€
5) Châteauneuf 2017	65% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Cinsault	35.60€
6) Châteauneuf Chaupin 2017	100% Grenache	55.25€
7) Châteauneuf VV 2017	64% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah, 6% divers	76.50€
<b>La Font du Loup</b>		<b>Châteauneuf-du-Pape</b>
<i>BLANCS</i>		
8) Signature by La Font du Loup 2018	60% Grenache, 40% Clairette, 20% Viognier	12.50€
9) Châteauneuf 2017 BLANCS	35% Grenache, 35% Clairette, 15% Roussanne, 15% Bourboulenc	34.50€
<i>ROUGES</i>		
10) Signature by La Font du Loup 2018	50% Grenache, 50% Syrah	12.50€
11) Châteauneuf 2017	60% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Cinsault	31.20€
12) Châteauneuf Puy Roland 2017	100% Grenache	39.50€
<b>Domaine de l'Hortus</b>		<b>Pic Saint Loup</b>
<i>BLANCS</i>		
13) Loup y es-tu ? 2018	60% Sauvignon, 40 % Muscat à petits grains	7.50€
14) Bergerie 2018	30% Roussanne, 20% Sauvignon Blanc, 20% Viognier, Petit Manseng, Muscat, Bourboulenc, Sauvignon Gris, Chardonnay	12.20€
15) Grande Cuvée 2017	60% Chardonnay, 20% Viognier, 10% Sauv. Gris, 10% Petit Manseng	20.50€
<i>ROUGES</i>		
16) Loup dans la Bergerie 2018	60% Syrah, 40% Grenache	7.50€
17) Bergerie 2018	60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre	12.20€
18) Grande Cuvée 2017	35% Mourvèdre, 60% Syrah, 5% Grenache	20.50€
<b>La Dourbie</b>		<b>Languedoc</b>
<i>BLANCS</i>		
19) Pigeonnier 2018	80% Terret, 20% Sauvignon	8.40€
20) Mala Coste 2015	50% Grenache blanc, 50% Roussanne	14.90€
<i>ROUGES</i>		
21) Pigeonnier 2018	50% Carignan, 20% Cinsault, 20% Syrah, 10% Grenache	8.40€
22) Mala Coste 2014	50% Cinsault, 25% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre	14.90€
23) Grande Cuvée 2015	100% Cinsault	23.00€
<b>Et aussi...</b>		
<i>ROUGES</i>		
24) Bourgogne Terre de Famille Vougeraie 2017	Pinot Noir	22.60€
25) Château Rozier St Emilion GC 2016	Merlot	18.75€