



Chers clients, La Maison des Vins vous propose :

samedi 27 et dimanche 28 novembre

Grande dégustation

en présence de 4 vignerons

Laurent BRÉCHET (Gigondas Domaine du Bosquet et Châteauneuf-du-Pape Vaudieu)

Vaudieu est une grande propriété de 70 hectares d'un seul tenant (fait rare à Châteauneuf) mais aux sols très variés : galets roulés, terrains sableux voisins direct de Rayas, sols calcaires et argileux... Lors de notre visite à la propriété, nous avons pu constater avec beaucoup d'intérêt et de plaisir comment L. Bréchet a valorisé, de la vigne aux chais, cette diversité de terroirs (32 parcelles). « Ce magnifique domaine situé au sud de Rayas possède d'excellents vignobles au pourcentage impressionnant de vieilles vignes. Il a fait d'énorme progrès dans les millésimes récents » (Parker).

Pierre-Yves COLIN-MOREY (Bourgogne) *présent seulement le samedi*

Ce petit domaine familial est le fruit d'un mariage de deux familles réputées de Chassagne. P.-Y. étant le fils de Marc Colin et Caroline, la fille de Jean-Marc Morey. « Ce producteur remarquable est peu connu en France mais la densité et la pureté de ses blancs lui ont forgé une réputation au Royaume-Uni et aux Etats-Unis » (J. Robinson). Bettane & Desseauve (2011) qui viennent de découvrir ses vins les situent « parmi les plus racés de la côte. Une adresse à suivre de très près. »

Sylvain MOREY (Bastide du Claux en Luberon) *présent seulement le samedi*

Sylvain est le beau-frère de Pierre-Yves Colin-Morey. Il produit des vins du Luberon remarquablement frais et élégants : « très bourguignons ». « Après des études d'œnologie, (...) il quitte la Bourgogne, s'installe en Luberon avec son épouse Ludmila. (...) Leur but : faire des vins digestes, complexes et qui se boivent. Pari réussi avec leurs 2009 qui s'imposeront comme des références sur l'appellation, en rouge comme en blanc. » (RVF juin 2010)

Mélanie TARLANT (Champagne Tarlant) *présente seulement le samedi*

Particulièrement connu pour ses champagnes non dosés, Tarlant est « Un des domaines familiaux les plus dynamiques de Champagne, (...). Depuis 2002, Benoît Tarlant vinifie tout son vignoble en parcellaire, sa viticulture s'adaptant à une mosaïque de sols et de sous-sols : des sables au silex, des argiles et calcaire à la pure craie. » (guide de la RVF)

Dégustation à La Maison des Vins 3 Rue du Loutrier 1170 Bruxelles

Samedi de 10h00 à 19h00 et dimanche de 11h00 à 15h00

La Maison des vins 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles 02 660 18 94

www.maisondesvins.be

info@maisondesvins.be

Vins en dégustation

Champagne Tarlant

<i>Brut Nature (non dosé)</i>	<i>1/3 pinot noir, 1/3 pinot meunier, 1/3 chardonnay</i>	26.50 €
<i>Brut Tradition (dosé à 6 gr)</i>	<i>50% chardonnay, 35% pinot noir, 15% p. meunier</i>	26.50 €
<i>Brut Rosé (dosé à 6 gr)</i>	<i>85% chardonnay, 15% pinot noir</i>	32.00 €
<i>Cuvée Prestige 1998</i>	<i>65% chardonnay, 35% pinot noir</i>	38.00 €

Vins Blancs

<i>Château Gardut Haut Cluzeau 2009</i>	<i>sauvignon</i>	5.95 €
<i>Côtes de Provence Elixir de la Coulerette 2009</i>	<i>rolle</i>	9.80 €
<i>Luberon Bastide du Claux Barraban 2009</i>	<i>vermentino, clairette,roussanne, marsanne, ugni</i>	8.95 €
<i>Vaucluse Bastide du Claux Chardonnay 2009</i>	<i>chardonnay</i>	11.00 €
<i>Saint-Aubin P-Y Colin-Morey 2009</i>	<i>chardonnay</i>	19.50 €
<i>Saint-Aubin P-Y Colin-Morey 1^{er} cru en Rémillly 2008</i>	<i>chardonnay</i>	25.20 €
<i>Chassagne Champs- Gain P-Y Colin-Morey 2009</i>	<i>chardonnay</i>	39.50 €
<i>Châteauneuf-du-Pape Château de Vaudieu 2009</i>	<i>70% grenache, 27% roussanne, 3% picardan</i>	27.50 €

Vins Rouges

<i>Côtes du Rhône Cuvée des Galet 2009</i>	<i>grenache, syrah</i>	5.70 €
<i>Bordeaux Supérieur Grand Village 2006</i>	<i>merlot, cabernet sauvignon</i>	9.95 €
<i>Bourgogne Santenay Vieilles Vignes 2008</i>	<i>pinot noir</i>	21.00 €
<i>Luberon Bastide du Claux Malacare 2008</i>	<i>50% syrah, 30% grenache, 20% carignan</i>	8.95 €
<i>Luberon Bastide du Claux Le Claux 2007</i>	<i>70% syrah, 20% grenache, 10% mourvèdre</i>	11.50 €
<i>Gigondas Domaine des Bosquets 2007</i>	<i>70% grenache, 20% syrah, 10% mourvèdre</i>	15.75 €
<i>Châteauneuf-du-Pape Château de Vaudieu 2007</i>	<i>80% grenache, 15% syrah, 5% mourvèdre</i>	24.50 €
<i>Châteauneuf-du-Pape Val de Dieu 2007</i>	<i>65% grenache, 25% syrah, 10% mourvèdre</i>	45.50 €

*Dégustation à La Maison des Vins 3 Rue du Loutrier 1170 Bruxelles
Samedi de 10h00 à 19h00 et dimanche de 11h00 à 15h00*