



DÉGUSTATION 19 & 20 MARS 2016

Douro

D. Graça (Portugal)

Vinho Verde

Quinta de Gomariz

Rhône sud

La Réméjeanne

Limoux

Anne de Joyeuse

Limoux

Saint Antoine

Provence

*Tempier, Trévallon, Simone,
Hauvette & Bastide Blanche*

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

Domaine Saint Antoine

Nos amis Patricia et Jean Lallemand vous feront déguster les vins issus de la production de leur jardin de 1.5 hectares situés sur l'appellation Limoux. Celle-ci bénéficie de la qualité du climat languedocien et tire le meilleur de cépages bordelais et bourguignons grâce à de fortes amplitudes thermiques. Avec la cuvée domaine, en dégustation à l'aveugle, on peut hésiter avec un beau bordeaux d'un millésime chaud ayant digéré son élevage. Il ne craint pas la comparaison avec des cuvées bordelaises situées entre 12 et 15 euros avec ce petit plus que lui apporte le grenache. Le domaine est en conversion biologique.

Domaine Anne de Joyeuse

M^r Laporte nous fait le plaisir de venir à notre dégustation malgré une semaine bien chargée. « *Cette cave coopérative fondée en 1929 s'est fait une spécialité de l'élaboration des vins rouges de Limoux et de la haute vallée de l'Aude issus de sélection parcellaires rigoureuses, sans pour autant négliger la production des vins blancs.* » (Hachette 2015) C'est avec le *Chemin de Martin* que nous avons découvert les vins d'Anne de Joyeuse : un magnifique chardonnay élevé en fût, à un tarif défiant la concurrence bourguignonne. En rouges, ne manquez pas la Butinière (deux étoiles au Guide Hachette) : « *De son élevage en barrique (un an), ce 2011 révèle à l'olfaction un mariage heureux du bois (notes grillées) et du raisin (fruits rouges mûre, violette).* » (Hachette 2015). Très attentifs à l'environnement, les vigneronnes d'Anne de Joyeuse se sont fortement mobilisés dès 1994 pour mettre en place la chartre PROTECT PLANET®. Voir pour plus de détails : <http://www.annedejoyeuse.fr/protectplanet.php>

Domaine de la Réméjeanne

Ria et Rémy Klein nous font à nouveau le plaisir de leur présence. C'est avec le millésime 1998, que *La Maison des Vins* a commencé à vendre les vins de La Réméjeanne. Rémy Klein qui a repris le domaine créé par son père en 1960, a lui-même été rejoint par son propre fils depuis 2009. « *Entièrement situé hors des centres viticoles de la vallée du Rhône, le domaine La Réméjeanne s'est imposé comme l'un des meilleurs de la région, avec des vins sains, purs et élancés.* » (Site RVF) Rémy Klein n'hésite pas à exploiter la diversité de cépages qu'autorise l'appellation. Pour peu, on se croirait à Châteauneuf ! Le vignoble de 38 hectares, certifié bio, comporte pas moins de 10 cépages et la cuvée *Les Chèvrefeuilles* en assemble cinq à elle seule.

DG Douro

Jorge Lourenço nous fait l'honneur de sa présence. Le Douro, d'où provient également le Porto, a été la première appellation réglementée au monde en 1754. Le territoire Douro (inscrit au patrimoine mondial par l'UNESCO) est divisé en 3 sous-régions différentes, Baixo, Corgo et Douro Supérieur. C'est en Douro Supérieur, que D. Graça est situé, près de la frontière espagnole, où le climat est extrême, avec des hivers froids et des étés chauds. L'énorme potentiel de cette sous-région pour les vins non-fortifiés a récemment été redécouvert. Ce domaine, transmis de père en fils, est actuellement sous la direction de Jorge Lourenço qui y produit des vins purs et authentiques. Il est l'un des vigneronnes les plus prometteurs de la région. Dans son prestigieux Guide des Vinhos Portugais 2016, João Paulo Martins a retenu les vins de DG au Cadre d'Honor de la région.

Quinta de Gomariz

Cette région située dans le nord-ouest du Portugal est, en raison de l'influence de l'Atlantique, la partie la plus pluvieuse et la plus verte du pays. Dans ce climat, la maturation qui est toujours un défi, est maîtrisée par la combinaison du "savoir-faire" régional, bien visible dans la manière caractéristique de la conduite de la vigne et le choix de cépages parfaitement adaptés. Le Vinho Verde ("vin vert") est, par définition, frais, croquant, aromatique et léger. C'est un vin parfait pour les chaudes journées ensoleillées et pour accompagner les plats légers ou les fruits de mer. Quinta de Gomariz est un petit domaine (17 hectares avec de beaux terroirs granitiques) jeune et dynamique qui a produit son premier millésime en 2005. Reconnu internationalement, Quinta de Gomariz est actuellement au top de la nouvelle génération du Vinho Verde.

SÉLECTION DE GRANDS VINS DE PROVENCE

La Maison des Vins proposera aussi quelques-uns des vins les plus prestigieux de Provence. (ci-dessous extraits site RVF)

Domaine Tempier (*)** : « *Tempier est le cru de référence du vignoble de Bandol.* »

Domaine Hauvette ()** : « *Au pied des Alpilles, Dominique Hauvette est une vigneronne de premier plan. Depuis 1988, sur les sols argilo-calcaires de Saint-Rémy-de-Provence, elle n'a de cesse d'élaborer des grands vins rouges et blancs. Exigeante dans ses choix de viticulture (biodynamie depuis 2003), de vinification et d'élevage (cuve, foudre, fût, œuf en béton), elle respecte comme personne les origines des sols et l'authenticité de ses terroirs.* »

Château Simone ()** : « *Château Simone est certainement le cru le plus célèbre aux yeux des amateurs de grands vins blancs méditerranéens. Ce blanc loin de toute technicité, affiche une race, un équilibre et une plénitude incroyables. La parcelle de 8 ha, exposée au nord et bénéficiant d'un microclimat sur le calcaire de Langesse, est complantée de plusieurs cépages (avec 2 % de muscat qui font la différence !) vendangés et vinifiés assemblés, dont principalement la clairette, issue de vieilles vignes – certaines atteignent 120 ans. Le rouge atteint désormais la dimension de certains grands vins du sud de la vallée du Rhône.* »

La Bastide Blanche ()** : « *Ce domaine acheté en 1973 par Louis et Michel Bronzo produit des vins sérieux alliant puissance et finesse. Morcelé, le vignoble de 34 ha permet de couvrir les diversités géologiques du terroir de Bandol. L'équipe approfondit encore le travail de la vigne en suivant les préceptes de la biodynamie. Comme à son habitude, le blanc est une réussite majeure dans l'appellation. Le 2014 se révèle gras et parfumé sur des notes de gentiane et un léger grillé en finale.* »

Domaine Trevallon ()** : « *Éloi Dürrbach est devenu une figure emblématique de la Provence. Sur son terroir plus rhodanien que méditerranéen, exposé au nord, il a cru au cabernet-sauvignon et à la syrah pour produire de grands rouges. Il travaille son vignoble de 20 ha en agriculture biologique. Les rouges de Trévallon expriment une grande typicité méditerranéenne avec une fraîcheur septentrionale.* »

D. GRAÇA		Douro	
<i>BLANCS</i>			
1) Branco 2015	Viosinho, Rabigato, Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel Galego, Fernão Pires		6.50€
2) Vinhas Antigas Reserva 2009	Rabigato		14.60€
<i>ROUGES</i>			
3) Tinto 2013	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca		6.50€
4) Reserva 2011	Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (30%)		10.90€
5) Escolha Virgilio Loureiro 2011	1/3 de vieille vigne, 1/3 de Touriga Nacional, 1/3 de Tinta Roriz		19.05€

QUINTA DE GOMARIZ		Vinho Verde	
<i>BLANCS</i>			
6) Loureiro 2015	100 % Loureiro		8.35€
7) Grande Escolha 2014	Loureiro, Alvarinho, Trajadura, Avesso, Fernão Pires, Azal		10.40€
8) Alvarinho 2015	100 % Alvarinho		12.40€
<i>ROSÉ</i>			
9) Espadeiro 2015	100% Espadeiro		8.35€

LA RÉMÉJEANNE		Côtes du Rhône	
<i>BLANCS</i>			
10) Arbousiers	30% roussane, 30% viognier, 20% clairette, 10% marsanne, 10% bourboulenc		13,00€
11) Églantiers	70% roussane, 30% clairette		18.60€
<i>ROUGES</i>			
12) Air de Réméjeanne	70% grenache, 30% syrah		8.20€
13) Chèvrefeuille	70% syrah, 10% grenache, 10% mourvèdre, 5% carigan, 5% marselan		9.70€
14) Arbousiers	60% grenache, 40% syrah		12.50€
15) Genévriers	90% grenache, 10% syrah		18.70€

ANNE DE JOYEUSE		Limoux	
<i>BLANCS</i>			
16) Camas	100 % Viognier		6.30€
17) Chemin de Martin	100 % chardonnay		11.15€
<i>ROUGES</i>			
18) Camas	100 % Malbec		6.30€
19) Butinière	50 % merlot, 10 % cabernet-sauvignon, 20% syrah, 20Malbec		11.75€

SAINT-ANTOINE		Limoux	
<i>MOUSSEUX</i>			
20) Mousseux	100 % Pinot Noir		12.50€
<i>ROUGES</i>			
21) Pinot Noir	100 % Pinot Noir		8.50€
22) Limoux	45% merlot, 25 % cabernet-sauvignon, 30% grenaches		8.50€

SÉLECTION PROVENCE		disponibilités réduites	
<i>BLANCS</i>			
23) Bandol Bastide Blanche 2014	clairette, ugni blanc majoritaires & bourboulenc, suvignon		18.00€
24) Château Simone 2011	80% clairette, 10% grenache bl., 6% ugni bl., 2% bourboulenc, 2% muscat		46.60€
<i>ROUGES</i>			
25) Bandol Tempier 2013	75% mourvèdre, grenache, cinsault, 2% carigan		30.50€
26) Bandol Tempier Tourtine	80% mourvèdre, 10% grenache, 10% cinsault	à découvrir pour le plaisir	
27) Bandol Tempier Migoua	50% mourvèdre, 20% grenache, 26% cinsault, 4% syrah	à découvrir pour le plaisir	
28) Ch. Simone 2010	45% grenache, 30% mourvèdre, 5% cinsault, & syrah, castet, manosquin, carigan, muscat		46.60€
29) Trévallon IGP Alpille 2010	50% cabernet-sauvignon, 50% syrah		46.50€
30) Hauvette 2005 Baux de Provence	50% grenache, 30% syrah, 20% cabernet-sauvignon		27.70€