



DÉGUSTATION

Samedi 26 novembre de 9h30 à 18h30

Dimanche 27 novembre de 11h à 17h00

Domaine Combier

Crozes-Hermitage

Château du Cèdre

Cahors

Château La Baronne

Corbières

Château Les Amoureuses

Ardèche

En présence des vignerons !

Vins dès 6,30 €

Infos : www.maisondesvins.be Tél : 02 660 18 94

L'évènement se tiendra au magasin :

3, rue du Loutrier 1170 Bruxelles

Dégustation les samedi 26 et dimanche 27 novembre 2022

DOMAINE COMBIER (RHÔNE NORD)

Le domaine Combiér constitue depuis une vingtaine d'années une référence incontournable de notre magasin – nous sommes heureux de l'importer en direct depuis une décennie. Des syrahs d'une rare élégance confirment de millésime en millésime la renommée de ce domaine familial actif depuis quatre générations, et en bio dès 1970. À chaque cuvée sa personnalité et son intérêt : l'exemplarité variétale et les arômes floraux des premières cuvées, l'élégance du boisé et l'intensité des cuvées « Domaine », la complexité des « Cap Nord », et le potentiel de garde et la profondeur du bien trop rare « Clos des Grives » – probablement l'un des meilleurs Crozes-Hermitage. David Combiér, fils de Laurent et arrière-petit fils de Camille, fondateur du domaine, vous fera également découvrir le Crozes-Hermitage blanc du domaine.

CHÂTEAU DU CÈDRE (SUD-OUEST)

La patience. Cette qualité indispensable au vigneron, nous avons dû la cultiver à notre tour pour recevoir un membre de la famille Verhaeghe lors d'une dégustation. La rencontre entre nos clients et Jules devrait être à la hauteur des vins du domaine. Le Château du Cèdre produit des vins depuis 1973, et certifiés bio depuis 2012. Considéré comme une des références de l'appellation Cahors, le domaine familial s'étend sur 27 ha. Il propose une gamme adaptée à tous les budgets, et une déclinaison de malbecs plus gourmands que rustiques. « Issues de vendanges idéalement mûres et sélectionnées, les cuvées, toujours très colorées, atteignent un rare niveau de qualité et de régularité grâce à des tannins raffinés et des matières veloutées » (*La Revue des Vins de France*). Le domaine s'exprime ainsi dans *Le Figaro* : « Depuis plus de vingt ans, nous travaillons sans relâche pour produire des vins de plus en plus fins et digestes au grand potentiel de garde. »

CHÂTEAU LA BARONNE (LANGUEDOC)

C'est toujours avec passion que les membres du Château de la Baronne, dont Édouard, nous parlent de leur travail et de leurs vignes. Celles-ci sont situées sur les hauteurs des Corbières, et plus précisément sur la Montagne d'Alaric, que le Château La Baronne considère et traite comme un véritable trésor. Pensé comme un écosystème et conduit en biodynamie depuis 2002, le domaine propose des vins aux tannins frais et précis. « La gamme se décline en sélections de terroirs (assemblages) ainsi qu'en cuvées de cépages purs (vieux carignan, roussanne, mourvèdre), souvent impressionnantes. [...] Ayant rejoint l'élite de la région, ce domaine, toujours à la recherche d'une production idéaliste, ne cesse de se remettre en question » (*La Revue des Vins de France*).

CHÂTEAU LES AMOUREUSES (ARDÈCHE) - CONVERSION BIO

Après nous avoir proposé un « rencart » par téléphone, le Château Les Amoureuses a poussé la porte de La Maison des Vins à la fin de l'année 2021. Un programme séduisant pour une première approche : une dégustation de l'ensemble des vins du domaine. Cela a été un véritable coup de foudre – difficile de résister à ce double jeu de mots. Des vins variés mais avec une ligne directrice : du caractère, des prix raisonnables et, surtout, une fraîcheur remarquable pour des vins du sud. En moins d'une année, les vins ont trouvé une place de choix dans nos rayons. Le lien entre le domaine et nous est donc passé d'amourette à relation durable. Durable, comme l'est aussi la philosophie de ce domaine repris en 2011 par une équipe dynamique, qui soigne ses sols et ses vignes et met en avant le terroir ardéchois. Le château, situé dans un lieu où, jadis, les jeunes filles de Bourg-Saint-Andéol étaient courtisées, sera labellisé bio en 2023.

Horaire de la dégustation :

Samedi 26 novembre de 9h30 à 18h30

Dimanche 29 novembre de 11h à 17h

DOMAINE COMBIER (RHÔNE NORD, CROZES-HERMITAGE) **BLANCS**

1	Crozes-Hermitage Domaine Combiere 2021	80% Marsanne, 20% Roussanne	22,10 €
---	--	-----------------------------	---------

ROUGES

2	Syrah Combiere Collines Rhodaniennes 2021	100 % Syrah	11,90 €
3	Crozes-Hermitage Laurent Combiere 2021	100% Syrah	16,90 €
4	Crozes-Hermitage Domaine Combiere 2021	100% Syrah	22,10 €
5	Crozes-Hermitage Cap Nord 2021	100% Syrah	30,80 €
6	Crozes-Hermitage Clos des Grives 2020	100% Syrah	39,50 €

CHÂTEAU DU CÈDRE (SUD-OUEST, CAHORS) **BLANCS**

7	Côtes de Gascogne Blandine 2021	50% Colombard, 40% Ugni blanc, 10% Sauvignon	6,30 €
---	---------------------------------	--	--------

ROUGES

8	Vin de France Marcel Malbec 2020	100% Malbec	6,30 €
9	Cahors Juvéniles 2020	100% Malbec	10,40 €
10	Cahors Château du Cèdre 2020	90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat	15,90 €
11	Cahors Château du Cèdre Extra Libre 2021 (nature)	90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat	16,10 €
12	Cahors Le Cèdre 2019	100% Malbec	34,00 €
13	Cahors Le Cèdre GC 2018	100% Malbec	78,00 €

CHÂTEAU LA BARONNE (LANGUEDOC, CORBIÈRES)  **BLANCS**

14	Corbières Les Chemins 2021	80% Grenache Blanc, 10% Roussanne, 10% Rolle	13,60 €
15	Vin de France Le Grenache Gris de Jean 2019	100% Grenache gris	17,20 €

ROUGES

16	Corbières Les Lanes 2019	50% Carignan, 50% Grenache	11,30 €
17	Corbières Les Chemins 2019	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre	13,60 €
18	Vin de France Las Vals 2018	100% Mourvèdre	20,20 €
19	IGP Aude Hauterive Pièce de Roche 2018	100% Carignan (vignes centenaires)	29,60 €

CHÂTEAU LES AMOUREUSES (RHÔNE SUD, ARDÈCHE) - CONVERSION BIO**BLANCS**

20	Ardèche Pulsion 2021	100% Sauvignon blanc	12,50 €
21	Ardèche Liby blanc 2020	Viognier, Roussanne, Sauvignon, Marsanne	13,40 €

ROUGES

22	Côteaux de l'Ardèche Syrah 2021	100% Syrah	9,50 €
23	Côtes du Rhône Les Charmes 2019	85% Grenache, 15% Syrah	11,90 €
24	Ardèche Liby rouge 2019	Grenache, Syrah, Malbec, Merlot, Tannat	13,30 €
25	Ardèche Sublime 2019	Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat, Petit Verdot	24,50 €

ET PEUT-ÊTRE QUELQUES COUPS DE CŒUR DE LA MAISON DES VINS SELON L'ENVIE DU MOMENT...

Horaire de la dégustation :

Samedi 26 novembre de 9h30 à 18h30

Dimanche 29 novembre de 11h à 17h

La Maison des Vins- 3, rue du Loutrier 1170 Watermael-Boitsfort