



DÉGUSTATION

Samedi 18 novembre de 9h30 à 18h30

Dimanche 19 novembre de 11h à 17h00

Domaine J. Vignier

Champagne

Marcel Couturier

Bourgogne

Château des Jacques

Beaujolais

Domaine Richeaume

Provence

En présence des vignerons

Et une sélection de coups de cœur à prix doux

Vins dès 7,90 €

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

L'évènement se tiendra au magasin :

3, rue du Loutrier 1170 Bruxelles

Dégustation les samedi 18 et dimanche 19 novembre 2023

DOMAINE J. VIGNIER (CHAMPAGNE)

Notre première bouteille du domaine J. Vignier, nous l'avons découverte au milieu d'un carton d'échantillons offerts par un de nos vigneron historiques du Sud nommé... Pierre Cros ! Pourquoi donc une bouteille de champagne a-t-elle atterri au milieu d'une palette de vins en provenance du Languedoc ? L'explication s'appelle Sebastian Nickel, que vous aurez l'occasion de rencontrer. Cet œnologue biologiste particulièrement doué a œuvré durant quelque temps au domaine Pierre Cros, avant d'aboutir en Champagne au domaine J. Vignier. Il travaille aux côtés de Nathalie Vignier, propriétaire de vignes plantées entre 1950 et 2010 sur les sols calcaires de la Côte des Blancs et des Coteaux du Sézannais. J. Vignier propose des champagnes blancs de blancs frais et tranchants, très peu dosés en sucre (*extra brut* ou *zéro dosage*). Les élevages sur lattes particulièrement longs (déjà 36 mois pour la cuvée de base !) apportent une complexité et une richesse aromatiques remarquables.

MARCEL COUTURIER (BOURGOGNE)

Marcel Couturier a récolté ses premiers raisins en 2005 et s'est entouré plus tard de ses deux enfants. Les vignes (32 ha) sont cultivées en biodynamie depuis 2019 (certification depuis 2022). Convaincus d'avoir découvert une pépite, nous avons commencé à importer les vins du domaine, situé sur la commune de Fuissé, il y a 7 ans. Au départ, les vins offraient un boisé plutôt opulent dans le style des Meursault d'antan. D'année en année, les vins de Marcel Couturier ont gagné en finesse et en précision, tout en conservant de généreuses notes d'élevage en fût de chêne. Ils proposent des jus complexes et puissants, équilibrés par une acidité parfaitement maîtrisée. À n'en pas douter, le domaine Marcel Couturier est devenu un incontournable du Mâconnais et de La Maison des Vins.

CHÂTEAU DES JACQUES (BEAUJOLAIS)

Racheté par la Maison Jadot en 1996, le Château des Jacques appartient à une catégorie de structures qui s'éloigne des domaines plus familiaux que nous mettons habituellement en valeur dans nos rayons. Et pourtant... La rencontre avec Geneviève nous a réellement convaincus que le Château des Jacques en valait le détour. Avec un fonctionnement d'entité indépendante (on pourrait oser le parallèle avec le domaine de la Vougeraie en Bourgogne, détenu par Boisset), le Château des Jacques ambitionne de proposer les meilleurs gamays possibles, avec une finesse presque... bourguignonne. Certaines cuvées gagneront même à être gardées quelques années tant elles contiennent de la matière. Geneviève vous expliquera avec autant de passion que de précision les terroirs du Beaujolais et l'approche parcellaire du domaine.

DOMAINE RICHAUME (PROVENCE)

Pionnier de la viticulture biologique, Henning Hoesch commence, dès 1972, à cultiver trois hectares en bio alors que les labels n'existent pas encore. Dans son domaine situé au pied de la montagne Sainte-Victoire, il développe une approche globale : un cycle presque complet et indépendant de fertilisation des sols, d'élevage (production d'engrais) et de production d'énergie (photovoltaïque). Actif au domaine dès 1994, son fils Sylvain, qui vous présentera ses vins, a progressivement allégé le boisé des vins de son père, en conservant l'exigence, le caractère et le fruit impeccable qui ont fait la renommée de Richeaume, aujourd'hui converti à la biodynamie. Son travail vient d'être récompensé d'une deuxième étoile dans le Guide Vert de la Revue des Vins de France. Notre collaboration avec le domaine a débuté il y a plus de 20 ans, et c'est toujours avec autant de plaisir que nous dégustons ses nectars et que nous les faisons (re)découvrir.

Horaire de la dégustation :

Samedi 18 novembre de 9h30 à 18h30

Dimanche 19 novembre de 11h à 17h

LES COUPS DE CŒUR DE LA MAISON DES VINS À PRIX DOUX

BLANCS

1	Loire	Denis Bardon - Lormelet (Vin de France) 2022	100% Sauvignon blanc	7,90 €
2	Rhône Sud	Dom. de la Célestière - IGP Vaucluse 2022 	Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc, Clairette	9,50 €
3	Allemagne	Immel - Riesling sec (Rheinhessen) 2022 	100% Riesling	11,00 €

ROUGES

4	Languedoc	Dom. des Soulié Saint-Chinian 2022 	50% Syrah, 30% Grenache, 20% Mourvèdre	7,90 €
5	Languedoc	Vignerons du Sommiérois - Les Cistes rouge 2022 	50% Syrah, 50% Grenache noir	8,40 €
6	Roussillon	Dom. de la Toupie - Solo Grenache noir (Côtes Catalanes) 2021	100% Grenache noir	9,90 €
7	Bordeaux	Ch. Gardut Haut-Cluzeau - Prestige (Blaye) 2020 	80% Merlot, 20% Cab. sauvignon	10,90 €
8	Rhône Sud	Château Mourgues du Grès - Galets rouges (Costières de Nîmes) 2022  	Syrah, Grenache, Marselan, Mourvèdre	11,00 €
9	Languedoc	Peter Sichel - Montanha (Cucugnan) 2022 	70% Grenache, 30% Syrah	16,20 €

DOMAINE J. VIGNIER (CHAMPAGNE)

EFFERVESCENTS

10	Aux Origines - Extra Brut	100% Chardonnay	33,00 €
11	Ora Alba - Extra Brut	100% Chardonnay	41,50 €
12	Deux Terres - Zéro dosage	100% Chardonnay	52,00 €
13	Lieu-dit Les Longues Verges Grand Cru - Extra Brut	100% Chardonnay	65,00 €

MARCEL COUTURIER (BOURGOGNE)

BLANCS

14	Mâcon-Vinzelles « Au Corlier » 2021	100% Chardonnay	19,40 €
15	Pouilly-Loché Vieilles Vignes 2021	100% Chardonnay	29,30 €
16	Pouilly-Fuissé « Clos Scellé » 2020	100% Chardonnay	31,20 €

CHÂTEAU DES JACQUES (BEAUJOLAIS)

BLANC

17	Beaujolais-Villages « Clos de Loyse » 2022	100% Chardonnay	18,80 €
----	--	-----------------	---------

ROUGES

18	Morgon 2020	100% Gamay	17,90 €
19	Moulin-à-vent 2020	100% Gamay	22,00 €
20	Moulin-à-vent Grand Carquelin 2020	100% Gamay	31,50 €
21	Morgon Côte du Py 2020	100% Gamay	31,50 €

DOMAINE RICHAUME (PROVENCE)

BLANC

22	Tradition blanc 2022	19% Rolle, 14% Viognier, 67% Grenache blanc	17,80 €
----	----------------------	---	---------

ROSÉ

23	Tradition rosé 2022	Grenache, Syrah, Cinsault	16,70 €
----	---------------------	---------------------------	---------

ROUGES

24	Tradition rouge 2020	45% Syrah, 45% Grenache, 10% Cabernet sauvignon	17,80 €
25	Carignan 2020/2021	100% Carignan	20,50 €
26	Columelle 2018/2019	35% Merlot, 35% Syrah, 30% Cabernet sauvignon	30,50 €

Samedi 18 novembre de 9h30 à 18h30 / Dimanche 19 novembre de 11h à 17h

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