



Week-End DÉGUSTATION 10 & 11 MARS 2018

Vouvray

B. Fouquet

La Clape

La Negly

Gevrey Chambertin

Charlopin P.

Languedoc

Château-Bas

EN PRÉSENCE DES VIGNERONS (Sauf Charlopin Parizot)

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 16h00

Dégustation les samedi 10 et dimanche 11 mars 2018

Bernard Fouquet

Il y a quelques mois, nous avons découvert les chenins du domaine Fouquet. Immédiatement, nous les avons appréciés, tant le Vouvray Brut aux bulles particulièrement fines que les vins tranquilles. Grâce à leurs rapports qualité-prix remarquables, ils ont trouvé tout de suite une place au sein de notre gamme. Ils ne démeritent pas du tout à côté de cuvées quelquefois bien plus onéreuses. Nous n'avons pas été surpris de lire le commentaire les concernant sur le site de Parker :

« Bernard Fouquet, anciennement connu sous le nom de Domaine des Aubuisières, est un des meilleurs producteurs de Vouvray et offre certains des Chenin Blancs les plus fascinants que j'ai goûtés pour ce reportage. Les vins allient pureté et finesse à un très beau fruité, ce qui leur donne un caractère plutôt charmant, mais aussi raffiné. Issus de 30 hectares de vignes sur deux types de sols différents (argilo-calcaires et argilo-limoneux), ces vins secs ou demi-secs sont fermentés avec des levures naturelles en cuve inox thermorégulée et en fûts de chêne. » (site web Parker)

La Negly

Nous sommes enchantés d'avoir maintenant accès aux vins de ce domaine à l'excellente réputation. Partageant le même œnologue-conseil que notre amis Pierre Cros en Minervois, La Négly produit de magnifiques vins.

« Le château de la Negly fait partie des références languedociennes. [...] La gamme de la Negly est large, elle démarre par la Côte et la Falaise. Elles ont comme dénominateur commun une fraîcheur mentholée unique, nous les recommandons sans réserve. L'Ancely, vouée au mourvèdre, est le trait d'union entre cette gamme et les cuvées ambitieuses, produites en tirages limités et recherchées par les amateurs fortunés. » (Bettane & Desseauve 2017)

« Sur le versant sud du massif de La Clape, les brises marines estivales tempèrent la force du soleil et de la tramontane. » (Hachette 2017) Si nous avons particulièrement apprécié la précision des tannins des grand rouges (à partir de la cuvée Falaise), la touche subtilement iodée du blanc *La Brise Marine* nous plaît aussi beaucoup.

« Charmeur en diable, complexe et délicat, le bouquet de cette cuvée dévoile des arômes de fruits à chair blanche, d'épices (curry, gingembre), de rose et d'anis, avec une touche iodée en appoint. De l'attaque à la finale, la bouche se montre vive, droite et élancée. Un vin énergique et élégant. » (Hachette 2017)

Charlopin Parizot

Depuis des années, nous vendons, buvons et ventons les vins du domaine, y compris sur les millésimes les plus difficiles. Nous gardons en mémoire les quelques bouteilles de Gevrey La Justice 1997 récupérées en 2008-2009 et qui se goûtaient à merveille ! Récemment, nous avons vécu comme une récompense d'avoir enfin accès en importation directe aux vins du domaine.

Malheureusement, Messieurs Charlopin ne pourront pas être présents pour la dégustation.

« Les Charlopin, Philippe le père et Yann le fils, n'ont cessé de progresser vers plus de finesse et vers la juste expression des terroirs. Le fils est très attentif dès le travail de la vigne et le père, fin dégustateur, donne le cap. La précision dans les vins doit également beaucoup au chai très fonctionnel, à l'hygiène impeccable. Les rouges de la côte de Nuits ne peuvent qu'impressionner par leur précision. Hélas les quantités sont limitées et le gel de 2016 n'arrangera rien. » (Bettane & Desseauve 2017)

Château-Bas d'Aumelas

Nous sommes heureux d'accueillir Jean-Philippe et Gaëlle D'Albenas pour présenter leurs vins. Cela fait maintenant cinq ans que nous importons les vins de Château-Bas d'Aumelas. « Propriété depuis trois siècles de la famille d'Albenas, le domaine (16 ha) est exploité depuis 2001 par Geoffroy et Jean-Philippe, qui l'ont converti à l'agriculture biologique. » (Hachette 2018) Situé à 300 mètres d'altitude, c'est le plus haut de l'appellation d'origine contrôlée Grès de Montpellier. Les petites cuvées Barathym sont maintenant connues de presque tous nos clients et il nous arrive parfois de les qualifier de « piliers de *La Maison des Vins* » au même titre que les vins de quelques autres domaines tels que ceux de Richeaume, Pierre Cros, Gardut Haut Cluzeau, Château de Nages, La Vougeraie, Gerin, Combiér, Pierre Vessigaud... Ce sera l'occasion de découvrir, en blanc, leur grande cuvée *L'Égérie* et de goûter l'ensemble des vins de la gamme.



BERNARD FOUQUET		Vouvray
<i>MOUSSEUX</i>		
1) Vouvray Brut	100% Chenin	11.95€
<i>BLANCS</i>		
2) Vouvray Silex 2017	100% Chenin	10.20€
3) Vouvray Le Clos 2017	100% Chenin	12.50€
<i>Moelleux</i>		
4) Vouvray Plan de Jean 2015	100% Chenin	13.30€
5) Vouvray Alexandre 2015	100% Chenin	29.40€

LA NEGLY		La Clape
<i>BLANCS</i>		
6) Brise Marine 2017	60% roussanne, 40%bourboulenc	11.10€
7) Falaise 2016	70% marsanne, 30% roussanne	18.75€
<i>ROUGES</i>		
8) La Côte 2016	30% carignan, 30% syrah, 30% grenache, 10 % mourvèdre	10.75€
9) Falaise 2016	65% syrah, 35% grenache	18,75€
10) Ancely 2015	70% mourvèdre, 20% grenache, 10% syrah	58.00€
11) Portes du Ciel 2014	70% syrah, 30% grenache	92.30€
12) Truffiers 2014	80% syrah, 20% grenache	102.10€

CHALOPIN-PARIZOT		Gevrey-Chambertin
<i>ROUGES</i>		
13) Bourgogne 2015	100% pinot noir	20.10 €
14) Marsannay Montchenevoy 2015	100% pinot noir	32.90 €
15) Gevrey Terre blanches 2015	100% pinot noir	41.30 €
16) Gevrey Vieilles Vignes 2015	100% pinot noir	54.90 €
17) Clos de Vougeot 2015	100% pinot noir	168.80€

CHÂTEAU-BAS D'AUMELAS		Languedoc
<i>BLANCS</i>		
18) Barathym 2016	95% grenache, 5% vermentino	7.35€
19) Château-Bas 2016	60% grenache, 35%, 5% viognier	9.50€
20) L'Égérie 2015	10% grenache, 90% roussane	19.55€
<i>ROSÉS</i>		
21) Barathym 2017	80% grenache, 20% syrah	7.35€
22) Château-Bas 2017	70% grenache, 30% syrah	9.50€
<i>ROUGES</i>		
23) Barathym 2016	70% grenache, 30% carignan	7.35€
24) Château-Bas 2016	70% grenache, 5% mourvèdre, 25% syrah	9.50€
25) L'Égérie 2015	10% grenache, 90% syrah	24.75€