



Week-End DÉGUSTATION 18 & 19 NOVEMBRE 2017

27 vins à partir de 6.20€

Châteauneuf-du-Pape

Clos du Caillou

Nuits St Georges

Lécheneaut

Roussillon

Lafage

Hermitage

Yann Chave

EN PRÉSENCE DE VIGNERONS

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 18 et dimanche 19 novembre 2017

Clos du Caillou

Voisin de Rayas, le domaine Clos du Caillou est certifié bio depuis 2010 et conseillé par Ph. Cambie le plus célèbre des œnologues rhodaniens. « *Les Côtes-du-Rhône atteignent un très haut niveau d'expression, avec des matières habilement élevées et longues. Pour les Châteauneuf, ils ont rejoint le cercle très restreint des plus beaux vins de l'appellation et sont déclinés selon la nature de leur terroir.* » (Bettane & Desseauve 2017) Bien que situé sur le terroir de l'AOC Châteauneuf du Pape, le Côtes du Rhône Quartz n'a pas droit à l'appellation car le vignoble à l'intérieur du Clos n'a pas été répertorié lors du classement de 1936 ! En effet, le garde-chasse avait accueilli avec un fusil les experts de l'époque.

Nous considérons que les grandes cuvées du domaine représentent ce qui se fait de mieux à Châteauneuf du Pape. Sur les grands millésimes, elles sortent très souvent premières dégustées à l'aveugle à côté des plus grands vins du monde ! Une cuvée Réserve 2007, bu il y a quelques jours, nous a à nouveau impressionnés, notamment par sa jeunesse et par sa fraîcheur de tanins sur un millésime pourtant chaud. Et que dire du somptueux 2001 qui reste gravé dans nos mémoires ?

Lécheneaut

« *Voici un petit domaine artisanal comme on les aime : la viticulture y est méticuleuse et le style des vins très affirmé, associant puissance et finesse dans un équilibre finalement très classique.* » (Bettane & Desseauve, 2017) Philippe et Vincent Lécheneaut ont déjà 31 vinifiés millésimes et collaborent depuis plus de 15 ans avec la Maison des Vins. « *Deux frères qui font briller l'esprit Côte de Nuits. [...] Ils aspirent désormais à réaliser des vins plus fins, mais toujours aussi profonds. Les cuvées se sont assagies grâce à une meilleure maîtrise du travail de la vigne, des extractions plus douces et un égrappage partiel des raisins.* » (Revue des Vins de France, 2017). Les vins tiennent très bien sur la garde et nous nous sommes souvent régales ces dernières années avec leurs 2002 et 2005. Les 2010 qui ont mis du temps à se poser et à s'ouvrir commencent à se révéler.

Domaine Lafage

Le domaine Lafage est exploité par Jean-Marc Lafage et sa compagne Eliane, tous deux œnologues. Après leurs études, ils ont vinifié de par le monde, acquérant richesses œnologique et viticole. Ils s'installent ensuite sur les terres familiales et créent leurs premières bouteilles en 1995. La force du domaine est la diversité des terroirs (entre mer et montagne), l'âge des vignes, et la conduite en culture raisonnée de leurs vignes. Leurs vins représentent de remarquables rapports qualité-prix.

« *Le secret des domaines Lafage, c'est un fruit croquant que vont chercher Jean-Marc et Eliane Lafage en collectionnant des terroirs très frais. [...] Pendant dix ans, ils ont conseillé des domaines en Australie, au Chili et en Amérique du Sud. [...] Le vignoble est réparti sur trois zones : les terroirs de schistes de la vallée de l'Agly vers Maury, les terroirs maritimes entre Canet et Cabestany, sur des coteaux de galets roulés "éolisés" livrant des vins rosés très pâles et des blancs citronnés. Et à proximité de la frontière espagnole, les vignes d'altitude (400 mètres) des Aspres, sur un sol marno-schisteux à faibles rendements (20hectos/ha) et concentrant les arômes de leurs vins rouges. Cette mosaïque de terroirs livre une gamme large, confirmant la réputation de "fruity driven" (spécialistes du fruit) du tandem.* » (Terre de Vin, 2013)

Domaine Yann Chave

Cela fait de nombreuses années que nous suivons les vins de Yann Chave qui travaille en bio ce domaine de 19,5 hectares créé par ses parents. Il l'a repris en 1996 pour en faire « *l'une des belles références des appellations hermitage et croze-hermitage. Ce domaine nous enchante avec ses 2015, aussi bien en rouge qu'en blanc. Le Rouvre, élevé douze mois en fût, est une merveille. Très expressif, il évoque au nez comme en bouche une compotée de fruits noirs (mûre, cassis) et rouges (framboise), avec une pointe de cacao amer. Une cuvée de grande concentration, ample riche et veloutée, soutenue par des tanins soyeux et une fine fraîcheur. Bâti pour durer.* » (Hachette 2018), Vu l'éloge, on comprend facilement le coup de cœur que lui octroie le Guide Hachette.

Sélection La Maison des Vins

Notre idée de départ était de proposer une sélection de Bordeaux. Mais, en blanc, nous avons opté finalement pour deux Bergerac qui restent toujours des maîtres achats à nos yeux. Le premier, la Cuvée des Conti nous semble une remarquable alternative à un Graves plus onéreux. Nous le mettons en parallèle avec une autre référence de l'appellation : le Clos des Verdots. Après l'avoir regoûté récemment, nous avons décidé d'y joindre le Molines blanc (région des Costière de Nîmes) cuvée à dominante de sauvignon avec une sympathique touche citronnée. En rouge, nous présentons une palette de Bordeaux de 7.90 à 26,00€ : la cuvée Eva dont nous aimons le merlot boisé un peu démonstratif, le Château Magdeleine-Bouhou un vin plein de classe et d'élégance vinifié sous les conseils du célèbre œnologue Stéphane Derenoncourt, et un Margaux du domaine Mille Roses qui pratique l'agriculture bio (pas très répandue à Bordeaux) et qui a réussi à produire un très beau 2013, grâce à un tri très rigoureux et à des rendements faibles. Comme pour les blancs, nous faisons un clin d'œil au bordelais avec le Molines rouge issu d'un assemblage de merlot assemblé avec un peu de syrah.



CLOS DU CAILLOUX		Châteauneuf-du-Pape
<i>ROUGES</i>		
1) Côtes du Rh. Clos du Caillou 2016	90% Grenache, 10% Syrah, Mourvèdre & Counoise	11.25€
2) Côtes du Rh. Bouquet des Garrigues 2015	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Carign. Mourv. Cinsault	14.60€
3) Côtes du Rh. Quartz 2015	85% Grenache, 15% Syrah	18.75€
4) Châteauneuf Les Safres 2015	95% Grenache, 5% Mourv. Vaccarèse & Cinsault	32.80€
5) Châteauneuf Quartz 2015	85% Grenache, 15% Syrah	49.50€
6) Châteauneuf Réserve 2015	60% Grenache, 40 % Mourvèdre	79.90€
LÉCHENEAUT		Nuits Saint Georges
<i>BLANC</i>		
7) Aligoté 2015	100% Aligoté	12.00€
<i>ROUGES</i>		
8) Bourgogne 2015	100% Pinot noir	17.80€
9) Hautes Côtes de Nuits 2015	100% Pinot noir	20.50€
10) Nuits Saint Georges 2015	100% Pinot noir	38.50€
11) Nuits Saint Georges 1 ^{er} cru Les Damodes 2015	100% Pinot noir	66.00€
LAFAGE		Roussillon
<i>BLANCS</i>		
12) Côté Floral 2016	80 % Muscat, 20 % Viognier	7.50€
13) Centenaire 2016	80% Grenache bl. & gris, 20% Roussanne	12.00€
<i>ROUGES</i>		
14) Authentique 2015	50% Carignan, 40% Syrah, 10% Grenache	9.65€
15) Narassa 2015	70% Grenache, 30% Syrah	14.50€
16) Léa 2015	50% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah	18.50€
YANN CHAVE		Hermitage
<i>BLANCS</i>		
17) Crozes-Hermitage 2016	70% Marsanne, 30% Roussanne	20.85€
<i>ROUGES</i>		
18) Crozes-Hermitage 2015	100% syrah	18.70€
19) Crozes-Hermitage Le Rouvre 2015	100% syrah	26.15€
20) Hermitage 2015	100% syrah	73.00€
MAISON DES VINS		Sélection
<i>BLANCS</i>		
21) Molines 2016 Vin de France	85% Sauvignon, 5% Pinot Blanc	6.20€
22) Clos des Verdots Bergerac 2016	80% Sauvignon, 10% Sémillon, 10% Muscadelle	8.10€
23) Cuvée des Conti Bergerac 2015	40% Sauvignon., 50% Sémillon, 10% Muscadelle	9.35€
<i>ROUGES</i>		
24) Molines 2016 Vin de France	85% Merlot, 15% Syrah	6.20€
25) Bordeaux Gromel Bel Air Cuvée Eva 2015	100% Merlot	7.90€
26) Magdeleine Bouhou 2011 Blaye	85% Merlot, 10% Malbec	13.00€
27) Mille Roses 2013 Margaux	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	26.00€