



# LA MAISON DES VINS

CAVISTE ET IMPORTATEUR À BRUXELLES DEPUIS 1994

## DÉGUSTATION SPÉCIALE 30 ANS en présence des vignerons

**22, 23 et 24 novembre 2024**

Vendredi 22 de 16h à 20h  
Samedi 23 de 10h à 19h  
Dimanche 24 de 10h à 17h

Chapiteau devant le magasin  
3 rue du Loutrier  
1170 Watermael-Boitsfort

**Pierre Vessigaud** (Bourgogne) | **Royer** (Champagne) | **Gassier**

(Costières de Nîmes) | **Réthoré Davy** (Loire) | **Pierre Cros** (Minervois) |

**Hortus** (Pic Saint Loup) | **Mas Laval** (Terrasses du Larzac) |

Sélection de vins hors France | Sélection de grands vins



+32 2 660 18 94

[info@maisondesvins.be](mailto:info@maisondesvins.be)

[www.maisondesvins.be](http://www.maisondesvins.be)

30 ans de partage avec vous sur la place Keym... Merci infiniment pour votre confiance ! Vous (re)découvrirez des vins qui ont une belle histoire dans notre gamme. Bonne rencontre avec nos chers vigneron et bonne dégustation !

Jean-Claude, Sandra et Antoine

#### ROYER (CHAMPAGNE) - depuis 30 ans à La Maison des Vins

Peu après l'ouverture du magasin, Jean-Claude sélectionne des champagnes à la lecture d'un guide. Il fait envoyer les échantillons dans la maison de ses parents (en Champagne !) pour les déguster à l'aveugle en famille. C'est le domaine Royer qui l'emporte ! Royer fait le bonheur de nombreux clients fidèles depuis lors... Nous avons le plaisir de vous présenter une cuvée inédite de leur gamme : le Nature (Brut Zéro dosage), qui a ravi nos papilles lors d'une dégustation récente.

#### DOMAINE RÉTHORÉ DAVY (LOIRE) - depuis 5 ans à La Maison des Vins

Découvert grâce à Françoise, notre importatrice adorée, le domaine Réthoré Davy (en conversion bio) se situe entre Angers et Nantes. Il propose une gamme de mono-cépages bien typés et à prix doux. On adore ! Et vous, vous êtes plutôt sauvignon blanc, pinot gris ou chardonnay ?

#### DOMAINE PIERRE VESSIGAUD (BOURGOGNE) - depuis 10 ans à La Maison des Vins

Avec leur domaine familial situé à cheval sur Pouilly et Fuissé, Pierre et Françoise – chaleureux comme vous le constaterez – ont su sublimer ce terroir d'exception. Certaines parcelles ont récemment été élevées au rang de 1<sup>er</sup> cru. Travail manuel minutieux à la vigne, élevages mesurés au chai, les vins nous ravissent toujours par leur précision et minéralité. Piliers de notre gamme, ils constituent régulièrement nos étalons lorsque nous goutons d'autres vins blancs.

#### DOMAINE MAS LAVAL (TERRASSES DU LARZAC) - depuis 1 an à La Maison des Vins

Seb, frère d'Antoine et fidèle client, revient de vacances avec des flacons du Mas Laval. Antoine fait alors goûter à l'équipe : c'est l'énorme coup de cœur ! La prise de contact avec le domaine est conviviale et la décision d'importer les vins évidente. Le domaine Mas Laval est situé à Aniane, un des plus prestigieux villages des Terrasses du Larzac. Les vins de pays sont tout en fruit et en fraîcheur. On monte en concentration, en structure et en boisé avec les plus grandes cuvées.

#### DOMAINE GASSIER (COSTIÈRES DE NÎMES) - depuis 20 ans à La Maison des Vins

C'est sur une terrasse surplombant la belle Camargue que Michel et Tina ont trouvé les terroirs adaptés au profil des vins qu'ils aiment : avec une personnalité affirmée. Ils nous régalent avec une large palette de vins à des prix variés (l'entrée de gamme, LibertyNages, a arrosé un nombre incalculable de fêtes à Watermael-Boitsfort – à l'exception des mariages !). Nous adorons leurs vins solaires et gourmands... On dirait bien le Sud !

#### DOMAINE PIERRE CROS (MINERVOIS) - depuis 25 ans à La Maison des Vins

Un domaine historique et emblématique de La Maison des Vins, et un ami de la première heure. "Vigneron militant", Pierre ne suit pas les modes et revendique bien son terroir. S'il n'est pas certifié bio (Pierre n'a cure des labels), son travail à la vigne et au chai force le respect. Nous sommes toujours impressionnés par la fraîcheur et la digestibilité de ses vins. C'est simple : peu de clients du magasin n'ont pas encore été conquis par les vins de Pierre Cros...

#### DOMAINE DE L'HORTUS (PIC SAINT LOUP) - depuis 20 ans à La Maison des Vins

Au cœur de la garrigue de l'arrière-pays montpelliérain, dans le vallon magique délimité par les crêtes du Pic Saint Loup et du mont Hortus, le domaine profite d'un terroir ancestral et unique. Yves, le fils du fondateur Jean Orliac, nous avait déjà fait le plaisir de participer aux 15 ans de La Maison des Vins. C'est toujours un bonheur de l'accueillir pour redécouvrir la gamme des vins de sa famille, fins et élégants, avec une mention spéciale pour leur Grande Cuvée.

Qt	ROYER (CHAMPAGNE)		
	1	● Réserve Brut (75% pinot noir, 25% chardonnay)	24,50 €
	2	● Prestige Brut (80% chardonnay, 20% pinot noir)	28,50 €
	3	● Nature Brut Zéro dosage (80% chardonnay, 20% pinot noir)	28,50 €
	4	● Rosé Brut (pinot noir)	26,50 €

Qt	DOMAINE RÉTHORÉ DAVY (LOIRE)		
	5	● Parcelles Sauvignon blanc 2023	9,70 €
	6	● Parcelles Chardonnay 2023	10,10 €
	7	● Parcelles Pinot gris 2023	10,70 €
	8	● Parcelles Pinot noir 2023	10,70 €

Qt	DOMAINE PIERRE VESSIGAUD (BOURGOGNE) 		
	9	● Mâcon-Fuissé Hauts de Fuissé 2022 (chardonnay)	15,60 €
	10	● Pouilly-Fuissé Vieilles vignes 2022 (chardonnay)	24,30 €
	11	● Pouilly-Fuissé 1 <sup>er</sup> Cru Les Vignes blanches 2022 (chardonnay)	32,30 €
	12	● Saint-Amour Grain de Folie 2023 (gamay)	14,30 €

Qt	DOMAINE MAS LAVAL (TERRASSES DU LARZAC) 		
	13	● Les Pampres blanc 2023 (40% sauvignon blanc, chardonnay, viognier, grenache blanc)	11,50 €
	14	● P'tite Soif 2023 (40% syrah, grenache, carignan, mourvèdre, cinsault)	7,90 €
	15	● Cinsault 2023 (cinsault)	9,90 €
	16	● Les Pampres rouge 2023 (40% syrah, grenache, mourvèdre, carignan)	14,50 €
	17	● Grande Cuvée rouge 2021 (70% syrah, 15% grenache, 15% mourvèdre)	29,00 €

Qt	DOMAINE GASSIER (COSTIÈRES DE NÎMES) 		
	18	● LibertyNages blanc NM (grenache, roussanne, colombard)	8,90 €
	19	● Embruns de Viognier 2023 (viognier)	11,30 €
	20	● JT blanc 2023 (60% roussanne, 25% viognier, 15% grenache blanc)	18,80 €
	21	● Fleur de Syrah 2022 (95% syrah, 5% grenache)	11,30 €
	22	● Nostre País 2021 (60% grenache, 20% mourv., 15% syrah, 5% carignan)	14,20 €
	23	● JT rouge 2021 (85% syrah, 10% grenache, 5% carignan)	18,80 €

Qt	DOMAINE PIERRE CROS (MINERVOIS)	
	24 ● Tradition 2022 (carignan, syrah, mourvèdre, grenache, cinsault)	11,80 €
	25 ● Le Barthas 2022 (syrah, mourvèdre)	13,80 €
	26 ● Vieilles vignes 2022 (carignan)	16,50 €
	27 ● Les Aspres 2022 (syrah)	33,00 €

Qt	DOMAINE DE L'HORTUS (PIC SAINT LOUP)	
	28 ● Bergerie de l'Hortus blanc 2023 (roussanne, chardonnay, viognier, sauvignon gris, petit manseng, sauvignon blanc, muscat blanc à petits grains)	15,40 €
	29 ● Grande Cuvée blanc 2022 (chardonnay, viognier, sauvignon gris, petit manseng)	29,90 €
	30 ● Bergerie de l'Hortus rouge 2022 (60% syrah, grenache, mourvèdre)	17,20 €
	31 ● Grande Cuvée rouge 2022 (60% syrah, mourvèdre, grenache)	29,90 €

Qt	SÉLECTION DE VINS HORS FRANCE (MÉTROPOLITAINE) 	
	32 ● Espagne   Brot Colectivo 2022 (50% riesling, 25% macabeo, 25% xarello)	15,10 €
	33 ● Hongrie   Kristinus - Analóg 2021 (olaszrizling, sauvignon blanc, tramini)	14,40 €
	34 ● Grèce   Theopetra - Malagouzia Assyrtiko 2023 (malagouzia, assyrtiko)	16,50 €
	35 ● Corse   Clos Culombu - Storia Di Sgio 2021 (aleaticu, carcaghjolu, minustellu, murescone, niellucciu, sciaccarellu, vintaghju)	28,00 €
	36 ● Grèce   Theopetra - Limniona 2022 (limniona)	22,70 €
	37 ● Italie   Wild Nature - Valpolicella Ripasso 2020 (corvina, corvinone, rondinella)	18,60 €

Qt	SÉLECTION DE GRANDS VINS	
	38 ● Domaine Badoz - Cuvée Édouard 2022 (savagnin)	33,50 €
	39 ● Philippe Charlopin - À définir selon disponibilité (pinot noir)	
	● Domaine Combiér - Clos des Grives Crozes Hermitage 2022 (syrah)	45,40 €
40	2 bouteilles max. par client, selon disponibilité ou Cap Nord Crozes Hermitage 2022 (syrah)	34,40 €
41	● Jean-Michel Gérin - Côte-Rôtie Champin le Seigneur 2022 (95% syrah, 5% viognier)	49,00 €
	● Fleur Cardinale Saint-Émilion Grand Cru 2018 (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon)	51,50 €
42	ou Clos du Clocher Pomerol 2020 (70% merlot, 30% cab. sauvignon)	63,00 €
	43 ● Coup de cœur surprise	

Cette fiche de dégustation sert aussi de bon de commande.  
Merci d'indiquer les quantités souhaitées dans les cadres situés devant chaque cuvée.