Dégustation La Maison des Vins 20-22 novembre 2026

Qt		*Domaine Manincor (Alto Adige, Italie)*		
	1	● La Contessa 2025	Pinot blanc, Chardonnay, Sauvignon	25,50 €
	2	● Sophie 2025	Chardonnay, Viognier, Sauvignon	45,00 €
	3	● Der Keil 2025	Vernatsch/Schiava	23,50 €
	4	● Il Conte 2024	Lagrein, Merlot, Cabernet franc	25,50 €
	5	● Cassiano 2023	Cab. franc, Merlot, Syrah, Tempranillo, Petit verdot, Cab. sauvignon	42,00 €
	6	● Rubatsh 2023	Lagrein	42,00 €

Qt		*Domaine de L'Aumonier (Loire)*		
	7	● Touraine Sauvignon blanc 2025	Sauvignon blanc	13,50 €
	8	● Cuvée Henri 2024	Chenin	15,50 €
	9	● Cuvée Marcel 2024	Sauvignon blanc	17,50 €
	10	● Cuvée QuéSaco 2025	Pineau d'Aunis	15,50 €

Qt		*Domaine de La Liquière (Faugères, Languedoc)*		
	11	● Les Amandiers blanc 2025	Roussanne, Grenache blanc, Viognier Bourboulenc, Marsanne, Clairette	11,30 €
	12	● Cistus blanc 2025	Roussane, Grenache bl., Vermentino	15,10 €
	13	● L'Ampoule 2025	Cinsault, Grenache	11,60 €
	14	● Château de La Liquière 2023	Grenache, Syrah, Carignan	12,40 €
	15	● Cistus rouge 2023	Syrah, Mourvèdre, Grenache	18,50 €
	16	● Tucade 2023	Mourvèdre, Syrah	22,20 €

Qt		*Domaine de La Réméjeanne (Rhône Sud)*		
	17	● Les Arbousiers 2025	Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Grenache blanc, Marsanne	17,20 €
	18	● Les Églantiers 2025	Roussanne, Bourboulenc	27,00 €
	19	● Un Air de Réméjeanne 2025	Grenache, Syrah	12,50 €
	20	● Les Chèvrefeuilles 2024	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault	14,20 €
	21	● Vallouvière 2023	Grenache	24,90 €
	22	● Figaro 2023	Grenache	24,90 €

Qt		*La sélection de La Maison des Vins à prix doux*		
	23	● Tour Boisée (Minerois) Amuse bouche	Grenache blanc, sauvignon	9,10 €
	24	● Ch. Pesquié (Rhône Sud) Paradou blanc	Viognier	9,50 €
	25	● Pasquiers (Rhône Sud) Pays de Vaucluse	Merlot, Marselan, Syrah	7,50 €
	26	● Ch. Beaubois (Rhône Sud) Cinso Bistro	Cinsault	8,80 €
	27	● Masques (Méditerranée) Essentielle	Syrah, cab. sauv., merlot, pinot noir	12,50 €

Merci d'indiquer les quantités souhaitées dans la colonne de gauche de cette fiche de dégustation.

LA MAISON DES VINS

CAVISTE ET IMPORTATEUR À BRUXELLES DEPUIS 1994

Domaine Manincor (Alto Adige, Italie)

Situé à Caldaro dans le Sud-Tyrol, Manincor (littéralement « le cœur sur la main ») constitue un domaine d'exception. Issus d'une famille noble autrichienne, le comte et la comtesse Goëss-Enzenberg, accompagnés du directeur Helmuth Zozin, mènent 50 ha en biodynamie avec une seule ambition : produire des grands vins authentiques. Nous sommes impressionnés par la diversité des vins de Manincor, qui ont pourtant une trame commune : la classe et l'élégance ! En les dégustant à l'aveugle avec un prisme de vins français, on navigue entre Bordeaux, le Rhône et la Bourgogne… une concentration incroyable de qualités et de styles ! C'est Sophie, la comtesse, qui vous fera découvrir les vins de ce domaine qui fait partie des grandes références italiennes.

Domaine de L'Aumonier (Loire)

Sophie et Thierry acquièrent en 1996 des parcelles des grands-parents de Sophie : le domaine portera donc leur nom. Parti de presque rien avec seulement 3 ha cultivés, le duo mise alors sur une envie immense et sur l'expérience de la vigne de Thierry. Le couple se lance dans la culture bio dès 2003 puis, plus récemment, dans la biodynamie. Le domaine s'étend aujourd'hui sur 40 ha (dont la moitié sert à la production des vins) répartis entre les aires géographiques de Touraine et de Chenonceaux. Nous saluons la maitrise des assemblages de parcelles différemment exposées au soleil, qui confèrent un gout très équilibré à la cuvée Touraine blanc, entre fraicheur, minéralité et aromatique généreuse. La cuvée Marcel offre vivacité et gourmandise grâce à son élevage en barrique. Nous sommes heureux de pouvoir célébrer ici les 30 ans de ce domaine familial !

Domaine de La Liquière (Faugères, Languedoc)

En 1997, Jean-Claude profite de ses vacances dans le Languedoc pour enrichir la gamme de la jeune Maison des Vins. Dans un restaurant renommé, il demande au sommelier : « Servez-moi votre meilleur blanc de la région ! » Jean-Claude est alors conquis par le Cistus blanc et pousse immédiatement la porte du domaine de La Liquière. Bernard, le père de François que vous rencontrerez, l'accueille mais l'exhorte à la patience : à l'époque, les volumes sont trop faibles. Du début de la collaboration (quelques années plus tard) à aujourd'hui, cette cuvée est l'une de nos références absolues. Le domaine aime créer et produit une douzaine de cuvées. Les blancs sont charnus mais délicats et frais grâce au terroir de schistes et à l'altitude (de 150 à 350 m). Les rouges rendent hommage aux cépages languedociens et proposent puissance, caractère et équilibre.

Domaine de La Réméjeanne (Rhône Sud)

Considéré comme « l'un des meilleurs domaines de sa région » par la Revue des Vins de France, La Réméjeanne est aussi un domaine historique de La Maison des Vins, avec une collaboration longue de plus de 20 ans. Ria et Rémy nous avaient fait l'honneur de leur présence en 2006 (pour l'inauguration du magasin actuel), en 2009 (pour les 15 ans) et en 2016. Dix ans après leur dernière venue, c'est leur fils Olivier qui vous présentera ses vins. Les cuvées Un Air de Réméjeanne et Les Chèvrefeuilles font partie de nos grands classiques du Rhône Sud. Nous avons découvert plus récemment la cuvée Figaro, qui nous a séduits par son fruit croquant, sa précision et sa fraicheur exceptionnelle. Vous gouterez aussi deux blancs fruités, plutôt sur la finesse que sur l'opulence.

Ven. 20/11 de 16h à 20h / Sam. 21/11 de 10h00 à 18h30 / Dim. 22/11 de 11h à 17h

Éditeur responsable : Jean-Claude Joncour 3 rue du Loutrier 1170 Watermael-Boitsfort - Ne pas jeter sur la voie publique