



Vins d'été

6^{ème} salon

Catalogue

Du 29 avril au 29 mai 2021

Au profit de End Polio Now et des œuvres sociales du club

Bénéficiaires de l'action Vins d'été 2021



Le Rotary et ses partenaires ont lancé, il y a plus de 30ans, un programme mondial pour l'éradication de la poliomyélite (polio). Grace à cette mobilisation, les cas de polio ont chuté de 99.9%, passant de 350000 cas par an à moins de 50 cas ces dernières années. Malheureusement, à cause de la pandémie de Covid-19, la surveillance dans certains pays est affectée, le bilan pour 2020 est moins bon. Il est plus que jamais crucial de redoubler nos efforts pour atteindre l'éradication rapidement. Si ces efforts devaient s'arrêter, la polio pourrait paralyser à nouveau près de 200000 enfants par an d'ici 10 ans.

ASBL Le Vieux Moulin



Fondée en 1989, l'ASBL Le Vieux Moulin à Strainchamps est une association de l'Aide à la Jeunesse active dans la province du Luxembourg.

L'association a pour objet l'accueil, l'hébergement, l'éducation, l'aide socio-éducative de 18 enfants qui rencontrent des difficultés, dont la santé ou la sécurité est en danger et dont les conditions d'éducation sont compromises par leur comportement, celui de leurs familles ou familiaux.

Bénéficiaire de l'action Vins d'été de 2020

Grace aux bénéfices de l'action 2020, nous avons pu aider les 15 centres de la croix-rouge de la province du Luxembourg en leur fournissant du matériel de désinfection pour leurs véhicules de transport (500 spray médicaux Umonium, lingettes et recharges) mais également 18 lits médicalisés tout équipés.



Plus d'informations [Cliquez ici](#)



Devenez parrain de votre pied de vigne dans le vignoble le plus méridional de Belgique (Torgny) un projet de développement durable et social

Participez à notre Opération de Crowd

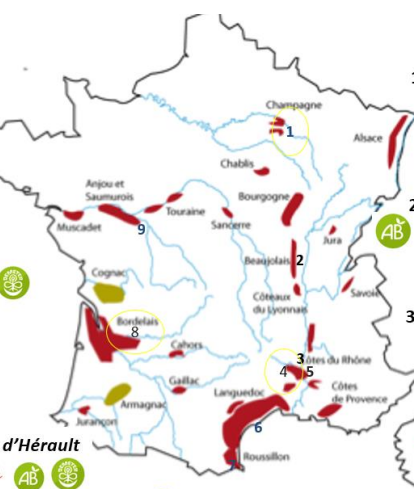
Funding : <https://www.kisskissbankbank.com/en/projects/viticulteur-du-coeur-2-0>


Nous vous invitons à devenir "Viticulteur du Cœur 2.0" et à créer un impact social et environnemental, en parrainant un pied de vigne dans le vignoble bio Le Poirier du Loup, à Torgny. Vous soutiendrez ainsi cinq actions caritatives de relance post-Covid dans notre région.

En contrepartie, votre pied de vigne vous sera dédié et son emplacement sera répertorié sur une "carte digitale" qui vous permettra de le trouver facilement lors de vos futures balades à Torgny. Votre nom sera également inscrit sur un grand panneau d'honneur à l'entrée du vignoble qui reprendra les noms de toutes les marraines et tous les parrains de l'opération "Viticulteur du Cœur 2.0". Et vous pourrez aussi repartir avec une bouteille de vin pétillant bio.

L'argent récolté grâce à l'opération "Viticulteur du Cœur 2.0" sera entièrement réparti entre notre partenaire, la coopérative Le Poirier du Loup, et les quatre bénéficiaires : la Maison Communautaire Rotarienne, la Toupie, le Fourneau David - les Iris et Un Souffle Gaumais ASBL : toutes sélectionnées afin d'alléger les dommages économiques et sociaux engendrés par la pandémie de Covid-19.

Neuf artisans viticulteurs ont un visage !




9. Loire – Chinon  
Domaine Pascal Lambert
« La passion et la détermination chevillées au corps »






1. Champagne - Côtes de Bar
Domaine Christophe
« Passion, Savoir-faire »



2. Beaujolais - Saint Véran
Domaine Romuald Petit
« Une valeur sûre du Beaujolais »





8. Bergerac  
Château Le Payral
« Un chercheur au naturel »




3. Châteauneuf du Pape
Domaine de Pignan
« Depuis 1855 ... »





7. Languedoc. - Pays d'Hérault  
Domaine de Clovallon
« Clovallon bouscule les codes traditionnels »





4. Duché d'Uzès
Rouge  **Domaine des Vignes de l'Arque**



6. Languedoc. - FAUGERES  
Domaine Mas Alezon



5. TAVEL – LIRAC – CÔTE du RHÔNE  
Château de Manissy
...capter la complexité et la structure du vin ...



Rencontres virtuelles avec les viticulteurs

- **Jeudi 29 avril :**
 - 20h15 : Domaine Béatrice & Pascal Lambert Chinon - Loire
Conférence « La Biodynamie en viticulture »
- **Vendredi 7 mai 2021 :**
 - 20h15 : Château de Manissy - Tavel, Lirac, Côtes du Rhône
 - 21h00 : Château Le Payral - Bergerac
- **Lundi 10 mai 2021**
 - 20h00 : Domaine Romuald Petit - Beaujolais & Saint Véran
 - 20h45 : Domaines Mas d'Alezon & Clovallon - Faugères, Pays d'Hérault
- **Mardi 11 mai 2021**
 - 19h00 : Domaine Christophe - Champagne
 - 19h45 : Domaine des Vignes de l'Arque - Duché d'Uzès
 - 20h30 : Domaine de Pignan - Châteauneuf du Pape

Inscrivez-vous en envoyant vos nom, prénom et adresse courriel à vins-ete@rotary-arlon.be
 « Inscription Rencontres Virtuelles » ou via le site du club www.rotary-arlon.be.
 Le lien vers la « conference room » vous sera envoyé la veille de la première rencontre.

Index

Champagne - Domaine Christophe	8
Tradition Brut - 18,55 €	9
Prestige Brut - 20,00 €	9
Pur' Blanc de Blanc Brut - 29,90 €	10
Impérial Brut - 27,65 €	10
Rosé de Saignée Brut - 22,15 €	11
50 Nuances 2014 Brut - 60,40 €	11
Cars Benelux	12
CEFILUX CABEXCO	12
Beaujolais & Saint Véran - Domaine Romuald Petit	13
Saint-Véran - Tradition 2019 - 11,30 €	14
Saint-Véran - Les Champs-Ronds 2019 - 12,80 €	15
Bourgogne Blanc - Héritage 2019 - 11,45 €	15
Vin de France Rosé – La Vie en Rose 2020 - 8,35 €	15
Morgon - Vieilles Vignes 2019 - 9,55 €	16
Morgon - Château Gaillard 2019 - 11,15 €	16
Chiroubles 2020 - 9,55 €	16
Saint Amour « Les Billards » 2020 - 11,05 €	17
SONAMA - VOLVO	18
Assurances Le Foyer Pit Mangel	18
Duché d'Uzès – Domaine Les Vignes de l'Arque	19
AOP Duché d'Uzès Blanc 2020 - 7,60 €	19
AOP Duché d'Uzès Rosé 2020 - 7,25 €	19
AOP Duché d'Uzès Blanc - Chant des Baumes 2019 - 11,25 €	20
AOC Duché d'Uzès Rosé - Chant des Baumes 2020 - 8,75 €	20
AOC Duché d'Uzès Rouge - Chant des Baumes 2018 - 12,35 €	20
IGP Pays d'Oc Blanc - Viognier 2020 - 6,95 €	21
IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Amélie 2019 - 8,40 €	21
IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Alexia 2020 - 6,95 €	21
IGP Pays d'Oc Rouge - Terroir de l'Arque 2019 - 7,20 €	22
IGP Pays d'Oc Rouge - Cuvée des Boissières 2019 - 8,45 €	22
Bechet Ceramic	23

CML Industries.....	23
Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Pignan	24
Vin de France Rosé – A l’ombre de l’Olivier 2020 - 9,35 €.....	25
Côtes du Rhône Rouge 2020 - 12,15 €.....	25
Châteauneuf du pape Blanc 2020 - 23,35 €	26
Châteauneuf du pape Rouge - Tradition 2018 - 20,00 €.....	27
Châteauneuf du pape Rouge - Cuvée Coralie et Floriane 2018 - 33,35 €	27
PWC	28
Tavel - Lirac - Château Manissy	29
Tavel – Château de Manissy - Trinité 2020 - 11,80 €.....	31
Tavel – Château de Manissy – Tête de cuvée 2019 - 14,15€	31
Lirac AOC Blanc – Château de Manissy - Trinité 2019 - 12,95 €.....	32
Lirac AOC Rouge – Château de Manissy - Trinité 2019 - 12,80 €	32
Côtes du Rhône Blanc – Château de Manissy - Oracle 2019 - 9,65 €.....	34
Côtes du Rhône Rouge – Château de Manissy - Oracle 2019 - 9,30 €	34
Wilink.....	35
Pays de l’Hérault - Domaine Clovaillon	36
Vin de France Blanc - En Noir et Blanc 2020 - 12,25€	37
Pays d’Oc Blanc - Les Aires 2020 - 13,55 €	37
Pays d’Hérault - Les Aurièges 2019 - 14,40 €	38
Pays d’Hérault Rouge - Les Indigènes 2019 - 13,55 €.....	38
Pays d’Hérault Rouge - Pinot Noir 2020 - 12,10 €	39
Pays d’Hérault Rouge - Les Pomarèdes 2019 - 15,05 €	39
Faugères – Domaine Mas d’Alezon	40
Faugères Blanc - Cabretta 2020 - 16,40 €.....	41
AOC Faugères Rouge - Montfalette 2019 - 15,20 €.....	42
AOC Faugères Rouge - Le Presbytère 2020 - 12,10 €	43
Bergerac - Château Le Payral	44
Bergerac sec 2019 - 8,45 €.....	46
Bergerac sec - Petite Fugue 2018 - 10,30 €.....	46
Bergerac Rosé 2019 - 8,45 €	47
Bergerac Rouge 2019 - 8,45 €.....	47
Bergerac Rouge - Terres Rouges 2018 - 10,30 €.....	47
IGP Périgord - Vin sans Sulfites - Lou Payral 2019 - 11,95 €.....	48
IGP Périgord - Vin sans Sulfites - Lou Payral 2019 - 11,95 €.....	48

Côtes de Bergerac Blanc - Tutti Frutti 2018 - 10,30 €.....	49
Côtes de Bergerac Rouge - Cuvée Héritage 2015 - 14,65 €.....	49
SAUSSIGNAC - Cuvée Fleurie 2017 - 14,65 €.....	50
Loire - Chinon - Domaine Béatrice et Pascal Lambert	51
Chinon Blanc - Le Droit Chenin 2020 - 16,35 €.....	53
Chinon Blanc - Les Chesnaies 2016 - 18,90€.....	53
AOC Chinon Rosé Cuvée Mathilde 2019 - 9,60 €.....	54
AOC Chinon - Les Terrasses 2019 - 13,00 €.....	54
AOC Chinon - Les Perruches 2017 - 14,65 €.....	55
AOC Chinon - Cuvée Marie - Vieilles Vignes 2017 - 18,00 €.....	56
AOC Chinon - Chêne Vert 2017 - 23,10 €.....	57
AOC Chinon - Harmonie 2018 - 24,75 €.....	58
6-7 avril 2021 : Le gel s'abat sur les vignes en France	59
Opération Info-Professions virtuelle	60



Champagne - Domaine Christophe

Le domaine

L'histoire de la Maison CHAMPAGNE CHRISTOPHE débute dans les années 1950. Depuis, trois générations se sont transmis les secrets et passions d'un savoir-faire et le souci d'une qualité constante.



Situé en plein cœur de la côte des Bars, à dix minutes de Colombey-les-Deux-Eglises, la ville du Général de Gaulle, le Domaine Christophe se trouve à Colombé-le-Sec, un joli village viticole pittoresque très fleuri récompensé par le label "4 fleurs".

Christophe, natif de cette charmante commune est attaché à son terroir et à son patrimoine, il exploite avec soin ses parcelles de chardonnay et pinot noir, héritage de ses parents et grands-

parents. Soucieux de satisfaire sa clientèle, sa passion et son savoir-faire lui permettent d'élaborer des cuvées très diverses, offrant toujours plus de saveurs destinées à ravir le palais.

Paré de son emblème " C ", plusieurs fois récompensés et médaillés lors de différents concours œnologiques, Champagne Christophe est un domaine familial et convivial, qui ne manquera pas de vous réserver son plus bel accueil pour vous faire déguster quelques bulles, lors de vos passages dans la région.

Le domaine Christophe développe différentes cuvées de champagne dans le plus pur respect des méthodes traditionnelles champenoises. Son secret professionnel repose sur un souci constant du maintien de la qualité de ses breuvages grâce à l'expertise familiale accumulée depuis trois générations qui se sont succédées à la tête du domaine depuis 1950. Christophe exploite avec soin ses 11 hectares de chardonnay et pinot noir. Il assure tout lui-même depuis la récolte du raisin, la fabrication du Champagne et sa commercialisation.



Son processus de fabrication suit les règles traditionnelles suivantes :

1. Le pressurage des raisins : tirer le jus du raisin
2. La fermentation alcoolique : faire du vin via une première fermentation en cuve
3. L'assemblage : composition du Champagne en fonction des différentes cuvées et cépages
4. Le tirage : provoquer la prise de mousse en bouteille
5. Le vieillissement : obtenir un champagne complexe via une deuxième fermentation en bouteille (minimum 15 mois)
6. Le remuage : faciliter l'évacuation du dépôt
7. Le dégorgement et le dosage : donner au champagne son caractère plus ou moins vif.

Tradition Brut - 18,55 €

Cépage : 100 % Pinot noir

Descriptif : C'est une cuvée expressive, 100 % pinot noir, à laquelle viennent se mêler des fragrances de fruits rouges issues de leur héritage pinot noir. Sa grande fraîcheur trouvera pleinement sa place à l'apéritif, et sa générosité peut également accompagner vos repas. La mise en bouche est franche, immédiate, accessible. La bouche est croquante, avec une finale subtilement miellée, où se mêlent agrumes, notes pâtisseries et amandes grillées.

Récompense : Médaille de Bronze au Concours Mondial des Vins Féminalise à Beaune, le 20 avril 2012.

Prestige Brut - 20,00 €

Cépage : 100 % Chardonnay

Descriptif : La plus belle des finesses et le raffinement le font apprécier des vrais connaisseurs. Ce 100 % chardonnay est à boire à l'apéritif, avec du foie gras ou du poisson. C'est le PRESTIGE des grandes tables. L'attaque en bouche est tendre et délicate. La bulle est fine et subtile. L'élégance du nez se retrouve en bouche, avec des notes d'agrumes confits, d'orange. La finale s'achève sur des notes pâtisseries.

Récompense : Médaille d'Or au Concours Mondial des Vins Féminalise à Beaune, le 21 avril 2011.

Extrait du guide Gault&Millau



Note : 14,5/20

La pêche blanche a donné rendez-vous au genêt et aux zestes de pamplemousse confits pour composer l'aromatique de cette cuvée. La bouche crayeuse est harmonieuse et marquée par les mêmes arômes du nez. La finale est crémeuse, persistante et saline. A consommer sur un lieu jaune snacké, servi avec des petits coquillages et salicornes, parsemés de petits cubes de pamplemousse jaune.

Pur' Blanc de Blanc Brut - 29,90 €

Cépage : 100 % Chardonnay

Descriptif



Cette cuvée baptisée PUR' est vinifiée en bouteille blanche. C'est le fruit de notre cépage de prestige chardonnay, issu de notre très chère parcelle « Les Grâces ». Cette bulle vous séduira par sa subtilité, son élégance et sa finesse. Ce champagne vous enchantera pour célébrer les grands événements. L'attaque en bouche est franche et délicate. On retrouve ce caractère floral et cette minéralité. La bouche est dominée par les agrumes et s'achève sur des saveurs citronnées. Ce champagne issu d'une « tête de cuvée » de chardonnay provient de notre plus belle parcelle. Le flacon est présenté dans un bel étui qui sublimerait les grandes occasions.

Récompense : Médaille de Bronze au Concours Mondial des Vins Féminales à Beaune, le 20 avril 2012.

Extrait du guide Gault&Millau



Note : 15/20

Issu d'une seule parcelle « Les Grâces », ce 100% chardonnay s'anime de bulles d'une grande délicatesse. Le nez floral est très expressif et d'une grande complexité d'arômes allant des fruits du verger frais à l'exotisme de l'ananas rôti, en passant par les agrumes. La bouche est généreuse avec une attaque en rondeur et une texture en milieu de bouche crayeuse et saline, finissant par la légère amertume des agrumes. A servir durant tout un repas : à l'apéritif sur un foie gras mi-cuit accompagné d'un chutney d'agrumes légèrement poivré, puis sur un cabillaud au beurre blanc, et enfin sur une poêlée de fruits du verger gratinés au sabayon.

Impérial Brut - 27,65 €

Cépage : 60 % Chardonnay, 40 % pinot noir

Descriptif : Ce champagne est élaboré uniquement avec de vieilles cuvées sélectionnées et assemblées avec grand soin. Cette cuvée sera à coup sûr une véritable séductrice sur votre table tant par l'élégance de sa bouteille que par sa finesse. Grand champagne à boire tout au long d'un repas de fête.

Le nez s'avère d'une grande discrétion. Puis avec l'aération, il gagne en complexité et en expression, avec des notes de fruits blancs et rouges, et de mirabelle.

Extrait du guide Gault&Millau



Note : 15/20

Le nez très discret et nuancé sur un côté floral et fruité, gagne en complexité à l'aération. On y retrouve la mirabelle mélangée à des fruits rouges éclatés au feu. La bouche est très séductrice, mais cela reste une cuvée pour connaisseurs car issue uniquement de l'assemblage de vins de réserve (60% pinot noir et 40% chardonnay). L'exotisme raffiné lui sied parfaitement: tajine de poulet aux mirabelles et citrons confits.

Rosé de Saignée Brut - 22,15 €

Cépage : 100 % Pinot noir

Descriptif : Cette cuvée de pinot noir élaborée avec une ancienne méthode champenoise dite de macération ou ROSE DE SAIGNEE, accompagnera de façon élégante vos desserts, un vrai nectar...

Le nez est puissant, charnu et vineux. Porté par des notes de fruits rouges, dont l'écrasé de fraises, il s'agrément de notes de réglisse.

Extrait du guide Gault&Millau



Note : 14/20

Ce champagne de saignée imprime une robe vermillon soutenu et dévoile des arômes croquants et vineux. Groseilles à maquereau, fraises mûres et épices douces se conjuguent. La bouche se cherche quelque peu sur une trame vineuse, surmontée de tanins bien présents. A proposer en accord sur un pigeon.

50 Nuances 2014 Brut - 60,40 €

Cépage : 50 % Pinot noir, 50 % chardonnay



Descriptif : Ce champagne composé de 50% de chardonnay et 50% de pinot noir provient de notre belle parcelle « Les Monts midi ». Belle maturité et beaucoup de puissance pour cette tête de cuvée issue de ce grand millésime. L'ensemble révèle une belle palette aromatique et beaucoup d'intensité. « Champagne de Gastronomie par excellence ». Tirage limité à 3900 bouteilles. La splendeur de ce flacon est accompagné par un magnifique étui assorti.

Extrait du guide Gault&Millau



50 Nuances 2012

Note : 15,5/20

Depuis l'année dernière cette cuvée gagne en maturité et demande à être attendue. Sa vinosité s'accroît autour de la pêche de vigne, des agrumes, de la poire juteuse et de la gelée de groseille. En bouche, apparaissent des épices douces et la cuvée a gagné encore plus d'homogénéité. Même si elle ne présente pas une grande longueur, il y a un véritable plaisir à la boire et à l'accorder soit sur des mets plutôt exotiques, soit sur de grands classiques de la cuisine française comme une blanquette de veau traditionnelle.

CarsBenelux S.A.

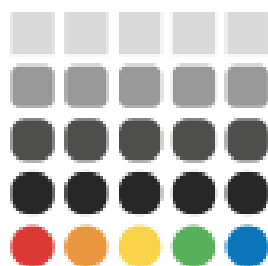


OUVERT Lundi-Vendredi 8h30 - 18h00 / Samedi 8h30 - 17h

CARS BENELUX
Rue de Koerich, 60 • L-8437 STEINFORT
info@carsbenelux.lu

+ 150 Véhicules récents de stock
+ 352 39 89 45

www.carsbenelux.lu



CEFILUX CABEXCO


Comptabilité & Fiscalité | Belgique & Luxembourg

Beaujolais & Saint Véran - Domaine Romuald Petit



Le domaine est situé sur le village de Saint-Vérand, terre argilo-calcaire du mâconnais et sur les schistes et granites de Morgon, terre de prédilection du gamay.


Extrait sur les crus du Beaujolais de la revue 'Bourgogne aujourd'hui' mai 2019 :



Valeur sûre

Romuald Petit est un enfant du Beaujolais, de Morgon plus précisément, et après s'être installé en 2006 dans le Mâconnais voisin, il est revenu aux sources en 2015 en reprenant dans un premier temps des vignes familiales sur Morgon; son domaine couvre aujourd'hui seize hectares, moitié Beaujolais, moitié Mâconnais avec deux cuveries différentes. En gamay, Romuald travaille les vignes dans le même esprit qu'en chardonnay avec un retour progressif au travail des sols, compliqué par la réalité d'un vignoble à forte pente, planté à 10.000 pieds/hectare et avec beaucoup de vignes ... centenaires dans lesquelles la charrue doit être utilisée avec douceur et parcimonie. Un programme de restructuration s en vignes plus larges (1,20 m x 1 m) est donc en cours dans le Beaujolais et les replantations se font notamment avec des greffons issus de ces très vieilles vignes. En vinification, le vigneron recherche des vins consistants. « Le style Morgon historique, ce n'est pas des vins bodybuildés, mais pas non plus des vins glouglou. Je recherche des crus denses, un peu fermes jeunes, mais bien taillés pour vieillir », explique Romuald Petit. Et des vins « élevés » ... En effet, si le chiroubles passe à 100% en cuves, les morgons et le Saint-Amour sont élevés à 50% en fûts et demi-muids de cinq à dix ans.

Notes de la revue 'Bourgogne aujourd'hui'



Millésime 2017

Chiroubles (17) Issu de vignes de 60 ans, cette cuvée révèle une robe intense et des arômes frais de fruits noirs bien mûrs. Le vin est charnu, gourmand, juteux, avec une belle finale pure.

Saint-amour (16,5) Arômes expressifs, fins, de fruits noirs, de fleurs, complétés d'une note boisée-réglissée noble. Le vin est charnu, soyeux, élégant, avec une finale épicée très agréable.

Morgon Château Gaillard (16) Arômes expressifs de cerises noires, d'épices, avec une fine note boisée-fumée. Le vin est plein de fruits, charnu, tendre, suave et élégant.

Morgon vieilles vignes (16) Robe intense. Arômes riches de fruits noirs, avec une note confiturée. Le vin est dense, gourmand, enrobé, avec une finale fraîche.

Millésime 2018

Morgon Château Gaillard (17) Installé dans le sud du Maconnais, R Petit est néanmoins originaire du Beaujolais voisin et il est donc aussi très à l'aise avec le gamay... Arômes profonds, délicats de fruits noirs : cerises, myrtilles, ... Le vin est ample, concentré, suave, gourmand et fin.

Chiroubles (16,5) Issu de vignes de 60 ans, ce magnifique chiroubles exprime des arômes mûrs, frais, de fruits noirs. Bouche consistante, riche, avec des saveurs de cerises, d'épices, de cacao et une finale pure.

Morgon Château Gaillard (16) Arômes expressifs de cerises noires, d'épices, avec une fine note boisée-fumée. Le vin est plein de fruits, charnu, tendre, suave et élégant.



Le vignoble de Saint-Vérand : Pour la production de vins blancs, le domaine cultive presque exclusivement du chardonnay, qui trouve à Saint-Vérand un formidable terroir pour s'exprimer. Les sols sont argilo-calcaires avec des variantes marneuses ou volcano-sédimentaires en fonction des différents secteurs. Les vignes sont réparties sur les différents climats de l'appellation Saint-Véran. Le domaine travaille séparément chaque vin, pour laisser chaque identité parcellaire s'exprimer.

Les vieilles vignes de 60 ou 80 ans des « Champs ronds » donneront des vins subtils et d'une grande finesse, alors que les jeunes vignes produiront des vins exubérants de fruité et de fraîcheur.

Le vignoble de Villié-Morgon : Le gamay noir va trouver à Morgon un terroir qui lui convient à merveille. En effet, le sol très pauvre de granite décomposé, que l'on appelle localement « roche pourrie », va permettre à ce cépage d'exprimer tout son fruité, sa finesse et sa complexité. Il s'agit ici de la partie familiale du domaine, et qui est uniquement composée de vieilles vignes, la plus vieille de « château-gaillard » a plus de 100 ans. Les rendements sont donc très limités, mais les vins de grande qualité.

Culture : Le vignoble est cultivé en agriculture biologique (en cours de conversion). Nous privilégions le labour et l'enherbement pour préserver la vie des sols ; et les travaux de la vigne ainsi que la récolte se font à la main.

Saint-Véran - Tradition 2019 - 11,30 €

Cépages : Chardonnay



Chardonnay

Vinification : Le Saint-Véran est le produit d'un assemblage entre 70 % de vin vinifié sur lies en cuve, et 30 % vinifié en fût de chêne (de 3 ou 4 vins) durant 6 mois.

Caractéristiques : Il présente donc un bouquet typique de jeunesse. Un nez fin composé d'agrumes et de fleurs blanches, qui laissera peu à peu place aux arômes de fruits à chair blanche, pêche, abricot. Lors de la dégustation, vous découvrirez une attaque franche en bouche, faisant place à un volume et à une rondeur généreuse, la queue du vin laisse apparaître une tendance minérale.

Accords mets/vins : Quenelles, poissons de lac ou de mer, grillés ou en sauce crémée.



Vin très Typique, avec un fruit très expressif (poire) de la fraîcheur, bref, c'est un produit extrêmement gourmand et abordable.

Saint-Véran - Les Champs-Ronds 2019 - 12,80 €

Cépages : Chardonnay

Vinification : Après débourage, le jus est mis en tonneau pour des fermentations et un élevage sur lies d'une dizaine de mois en moyenne.

Caractéristiques : Le Saint-Véran ainsi obtenu est d'une très grande rondeur. On peut y distinguer des arômes minéraux avec des notes muscatées, mais également, des arômes de pêche et d'abricot mûrs, ainsi que de fruits secs grillés, harmonieusement fondus dans un boisé léger.

Accords mets/vins : Viandes rouges ou blanches en sauce, fromages secs.

Bourgogne Blanc - Héritage 2019 - 11,45 €

Cépages : Chardonnay (33%), pinot blanc (33%), pinot gris (33%), beurots (c'est le frère du pinot gris qu'on appelle ainsi en bourgogne, sa terre natale).

Terroir : Vignoble juste sous l'église de Saint Vérand, orienté Nord-est. C'est une zone plus fraîche qui nous permet de maintenir une maturation lente et régulière, ce qui privilégie la finesse et la fraîcheur des vins. Le sol est argilo-granitique.

Vinification : Fermentation et élevage de 14 mois en fûts.

Caractéristiques : Vin plus puissant que les traditionnels chardonnays de la région, il se caractérise par ses notes d'anis, de caramel au beurre salé, et par sa longueur en bouche.

Accords mets/vins : Tous les produits de la mer, particulièrement iodés : huitres...

Garde : De 2 à 6 ans

Vin de France Rosé – La Vie en Rose 2020 - 8,35 €



Terroir : Faisant partie du territoire le plus méridional de Bourgogne, produire un rosé s'imposait ! Cela tombe bien, car le climat chaud et précoce de la région, permet au gamay noir d'atteindre de très belles maturités, propices à la production de rosé de qualité. La vigne pousse dans les sols granitiques des bas de Morgon, où la culture et la cueillette se font à la main.

Vinification : Méthode en pressurage directe dite « méthode côtes de Provence ». Le raisin est pressé délicatement juste après récolte, et les jus obtenus sont directement mis en cuve de fermentation, sans aucun ajout. S'en suit une fermentation lente et à basse température (environ 15 degrés), qui permet de préserver toute la fraîcheur et la finesse du fruit. La mise en bouteille est réalisée dès le printemps qui suit la récolte, toujours dans le but de préserver le maximum de fraîcheur et de fruité.

Dégustation : La Vie en Rose se caractérise par un style aromatique à dominante de fruits rouges et de notes fermentaires, très rond, il vous laissera en bouche une note fraîche et saline.

Morgon - Vieilles Vignes 2019 - 9,55 €



Gamay

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Vinification : La récolte et le tri du raisin sont intégralement réalisés à la main. La vendange est éraflée à 50 % et la macération dure en moyenne une quinzaine de jours. S'en suit une période d'élevage de 8 mois en cuve uniquement, de manière à privilégier l'expression du fruit et de la fraîcheur. Les Morgons sont racés et les senteurs florales d'iris et de violette se mêlent aux arômes «kirschées» et épicées (poivre, cuir, ...).

Caractéristiques de dégustation : Robe intense. Arômes riches de fruits noirs, avec une note confiturée. Le vin est dense, gourmand, enrobé avec une finale fraîche.

Accords mets/vins : des viandes en sauce, ou des fromages à pâtes persillées.

Morgon - Château Gaillard 2019 - 11,15 €



Château Gaillard est un « lieu-dit » situé sur le piémont du village de Morgon, à proximité du vignoble de Fleurie et de Moulin à Vent. Ce terroir est connu pour produire des vins à forte maturité, caractérisés par la concentration, les saveurs intenses d'épices et le bon potentiel de garde. *L'exposition plein sud permet aux raisins d'atteindre une maturité optimale.*

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Vinification : La récolte se fait à la main, puis les raisins sont acheminés jusqu'au cuvage où ils seront éraflés et mis en cuve. La macération dure en moyenne 15 à 20 jours, puis les jus sont mis en fûts pour une période d'élevage de 15 mois. Puissant et rond, il présente des arômes de fruits noirs et d'épices.

Caractéristiques de dégustation : Arômes expressifs de cerises noires, d'épices, avec une fine note boisée-fumée. Le vin est plein de fruits, charnu, tendre, suave et élégant.

Accords Mets / Vins : Des viandes grillées, des gibiers ou des fromages.

Chiroubles 2020 - 9,55 €

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%. Vignoble planté à la fin des années 40, après la deuxième guerre. (Les hommes étaient de retour et ils avaient soif !)

Terroir : Granitique très pauvre et sablonneux. C'est le vignoble qui surplombe Morgon, et qui est le plus en altitude des beaujolais. Nos vignes sont néanmoins sur les côtes, secteur le plus chaud et précoce de l'appellation.

Vinification : Macération carbonique pur (le nom paraît technique, mais c'est la méthode la plus simple et naturelle pour faire du vin). Vendange entière, 14 jours de macération, puis élevage de 8 mois en cuve.

Caractéristiques de dégustation : Le Chiroubles est réputé pour être le plus féminin des vins du beaujolais. Frais et fruité, il est caractérisé par ses arômes de fruits rouges frais, de cassis, de framboise et par sa robe légèrement violine. Issue de vignes de 60 ans, cette cuvée révèle une robe intense et des arômes frais de fruits noirs bien mûrs. Le vin est charnu, gourmand, juteux, avec une belle finale pure.

Accord Mets/Vins : Charcuteries, viandes rouges et buffet froid.

Garde : de 2 à 6 ans



Saint Amour « Les Billards » 2020 - 11,05 €



Note du viticulteur : Notre Saint-Amour est cultivé sur les bas de pentes du Mont de Besset, la colline la plus au nord du Beaujolais, jouxtant Saint-Vérand. Par rapport au pur style granitique des terroirs plus au sud (Morgon, Chiroubles), le terroir de Saint-Amour, confère plus de droiture et de puissance aux vins.

Cépage : Gamay noir à jus blanc à 100%.

Terroir : Le terroir est ici granitique, mais la présence de l'argile du Maconnais voisin, influence le caractère des vins.

Vinification : Eraflage partiel et macération de 3 semaines, suivie d'un élevage de 10 mois en cuve à 50% et en fûts à 50%.

Dégustation : Riche et puissant, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de violette.

Accord Mets/Vins : A déguster sur des viandes en sauce, ou viandes grillées.

Garde : de 6 à 8 ans

Extrait sur les crus du Beaujolais de la revue 'Bourgogne aujourd'hui' N° 152 avril-mai 2020 :



MEILLEURE NOTE DE LA DEGUSTATION

Saint-Amour - Les Billards (18) Romuald Petit a produit 5 000 de ce magnifique Saint-Amour issu de vignes de 60 ans cultivées en bio, d'une macération de deux semaines avec 80% de raisins éraflés et d'un élevage de 10 mois (50% cuve et fût). Robe intense brillante. Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, de violettes ... Le vin est harmonieux, dense, charnu, long et élégant.

V O L V O Sonama

**CHEZ SONAMA À ARLON,
PROFITEZ DES CONDITIONS ROTARIENNES**

Sur présentation de ce carnet,
Jusqu'au 31/05/2021
Plus d'infos au 063.37.10.53



Foyer

Pit MANGEN

Agence Principale d'Assurances
Redange / Attert - Tél.: 23 62 98 62
p.mangen@agencefoyer.lu

Duché d'Uzès – Domaine Les Vignes de l'Arque



Le vignoble s'étend sur 4 villages limitrophes autour d'Uzès (Gard). En plaine ou coteaux, les vignes bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel, ingrédient incontournable pour des vins naturellement fruités, produits à partir de raisins sains aux arômes d'une grande finesse.

L'AOC Duché d'Uzès devient en 2013 une appellation de la vallée du Rhône. Ces dernières années, le domaine s'est distingué dans différentes revues spécialisées, concours, accords 'Mets & Vins'. **Le vignoble est en cours de**

conversion vers l'agriculture biologique pour les vins rouges.

AOP Duché d'Uzès Blanc 2020 - 7,60 €

Cépages : Viognier 50% (le fruit), grenache blanc 30% (le gras), roussanne 20% (la rondeur)

Vinification : Traditionnelle avec passage en fûts de chêne français pendant 5 mois.

Couleur : Couleur or jaune, claire, reflets dorés.

Nez : Délicat, fruité, arômes de fruits, abricot, agrumes.

Dégustation : Bouche subtile, généreuse, notes d'agrumes, rond, bonne persistance.

Accord Mets/Vin : Quiche lorraine, carpaccio de Saint-Jacques, poissons, viandes blanches.

AOP Duché d'Uzès Rosé 2020 - 7,25 €

Dégustation Guide Hachette des Rosés 2016-2017 :

« Mi-syrah, mi-grenache, un rosé d'été savoureux. D'un rose pâle aux nuances bleutées, il délivre des parfums élégants de fruits exotiques, d'agrumes et de fraise. Après une attaque fraîche, le vin évolue avec souplesse jusqu'à une longue finale tonique et un rien amère, aux arômes de petits fruits rouges. Un rosé polyvalent, pour l'apéritif comme pour le repas ».

Vinification : Traditionnelle par saignée.

Nez : fruité aux arômes de fraise et de fruits des bois.

Accord Mets/Vin : à l'apéritif, paëlla, viandes blanches, grillades, tian de courgettes, ...



AOP Duché d'Uzès Blanc - Chant des Baumes 2019 - 11,25 €

Cépages : Viognier : 60%, grenache blanc : 30%, roussanne : 10%

Vinification : Traditionnelle. Vendange mécanique. Vinification en cuve inox partielle et en fût pour 30%. Barrique neuve à 30% pas de fermentation malolactique.

Caractéristiques : Dans le plus grand respect de ses sols, les raisins de viognier, grenache blanc et roussanne ont été ramassés à maturité optimale afin d'exprimer toute la richesse du terroir duché d'Uzès. L'alliance des 3 cépages donne à ce vin une grande complexité aromatique. D'une belle couleur or, il offre au nez des notes fruitées. En bouche, c'est un vin rond, souple et tout en finesse. La longueur en bouche reflète la générosité du soleil et celle de notre vignoble.

AOC Duché d'Uzès Rosé - Chant des Baumes 2020 - 8,75 €

Cépages : Grenache noir : 70%, syrah : 30%

Dégustation : Un rosé basé sur le fruit du grenache, une minorité de syrah pour la structure donnent à ce rosé un coté soyeux et ample. D'une belle longueur, ce rosé donne une version complexe à ce « Duché d'Uzès ».

Vinification : Classique en pressurage direct. **Elevage :** Cuve inox

AOC Duché d'Uzès Rouge - Chant des Baumes 2018 - 12,35 €

Cépages : Syrah : 80%, grenache : 20%

Dégustation : Très belle syrah issue d'une parcelle classée en AOC Duché d'Uzès.

Vinification : Vinification traditionnelle de 28 jours en cuve inox. Le vin vieillira ensuite 18 mois en fût neuf

Accord Mets / Vins : Gibier à poils



Coup de Cœur du vigneron : Une grande et belle syrah puissante, fruitée, équilibrée, ronde. Le bois est bien fondu avec une longueur en bouche exceptionnelle.



Coup de cœur au guide hachette 2018

IGP Pays d'Oc Blanc - Viognier 2020 - 6,95 €

Cépages : Viognier 100%

Vinification : Traditionnelle

Couleur : Jaune or

Dégustation : Nez : Intense, fin et fruité aux odeurs de pêche, abricot.

Accord Mets/Vin : Polyvalent : foie gras, entrées fraîches et poissons en sauce.

IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Amélie 2019 - 8,40 €

« Une Demoiselle de classe, qu'une rencontre de neuf mois avec le chêne a légèrement épicée et vanillée sans en masquer le fruit. D'une grande générosité, à tous ceux qui la croisent, elle offre ce délicat bouquet issu de la rencontre de trois cépages. Une élégance incontestable. »

Cépages : Chardonnay 80%, roussanne 15%, sauvignon 5%

Vinification : Le chardonnay et la roussanne sont vinifiés directement en fût de chêne.

Couleur : Jaune aux reflets dorés.

Nez : Fin, élégant sur des notes vanillées.

Dégustation : L'attaque est ronde, avec une plaisante fraîcheur. Belle longueur sur de fins arômes floraux. Délicat et complexe !

Accords mets/vin : A apprécier sur un poisson en sauce ou en papillote, coquilles Saint Jacques, viande blanche comme un poulet aux écrevisses ou au moment du fromage.

Distinctions : Guide Hachette 2009, Médaille d'Or & Vin Ambassadeur des vins de Pays d'Oc 2009.

IGP Pays d'Oc Blanc - Cuvée Alexia 2020 - 6,95 €

« La Cuvée Alexia est née d'un assemblage audacieux de muscat et de sauvignon. Son parfum est intense et raffiné. En bouche, son élégance et sa vivacité sont éclatantes.

Laissez-vous surprendre ! »

Cépages : Muscat petits grains 60%, sauvignon 40%

Dégustation : Couleur : robe claire et brillante - Nez : puissant, aux arômes floraux.

Bouche : de la fraîcheur et de la finesse du sauvignon aux arômes exotiques du muscat...

Accords mets/vin : Vin festif à apprécier à l'apéritif, il peut être servi avec succès sur les mets à base d'asperges et d'artichauts, les plats de poissons et les viandes blanches.

Distinctions : Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2013, Médaille d'or & vin ambassadeur des vins de Pays d'Oc 2013, Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2020,

Coup de Cœur Guide Hachette 2020

IGP Pays d'Oc Rouge - Terroir de l'Arque 2019 - 7,20 €



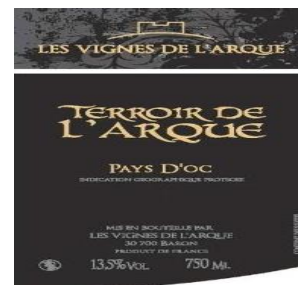
Cépages : Grenache 100%

Couleur : Robe rouge rubis, limpide.

Nez : Intense aux arômes de petits fruits rouges et d'épices.

Dégustation : Attaque franche et souple. Vin très aromatique aux parfums de petits fruits rouges bien mûrs.

Accord Mets/Vin : A déguster jeune et légèrement frais. Accompagne les viandes rôties, charcuterie, chapon, fromages.



IGP Pays d'Oc Rouge - Cuvée des Boissières 2019 - 8,45 €



Cépages : Merlot 100%

Vinification : Traditionnelle avec une longue macération (28 jours) pour une meilleure extraction des arômes et des tanins. Vieillessement en fûts de chêne français pendant 9 mois.

Couleur : Rouge profond Nez : Puissant, épicé, vanillé avec des notes de fruits des bois.

Dégustation : Bouche ample, finement fruité et boisé. Epicé en fin de bouche.

Accord Mets/Vin : Viande de caractère (sanglier, gardianne de taureau, ...) et fromages.





Zone artisanale, 22A
B-6700 Weyler
Tél +32 63 22 88 04.

Maison fondée en 1880,
bechet céramic met toute son expérience à votre service.

CARRELAGE EUROPÉEN • VENTE & POSE • LIVRAISON SUR DEMANDE

[Cliquer ici pour visiter
notre salle d'exposition](#)



www.bechet-ceramic.be



Facebook



[Instagram](#)



CML Industries s.a.

CML INDUSTRIES

61, rue Fonteny Maroy

6800 Libramont

Tél.: +32 61 23 02 00

cml@cmlindustries.be

Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Pignan



Le domaine est détenu par la famille Charvin depuis 1855. A l'époque, l'activité se limitait aux besoins familiaux, la vente en bouteilles n'était pas encore pratiquée. Ils achetèrent 5 hectares au total, situés à proximité du château des Papes à flanc de coteau.

En 1920, les deuxième et troisième générations plantèrent de nouveaux cépages et achetèrent petit à petit des parcelles aux quatre coins de l'appellation afin d'agrandir le vignoble. L'A.O.C Châteauneuf-du-Pape date du 21 novembre 1933 et la délimitation de l'appellation date du 15 mai 1936).

Ce patrimoine viticole a été préservé au fil des générations avec la plus grande attention afin de vous offrir des vins de caractère qui font la notoriété de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

En 1989, Frédéric Charvin prit le domaine en main et lui donna le nom de « Domaine de Pignan ». Il replante de nouveaux cépages (roussanne, grenache, clairette, counoise, etc...), mais conserve et entretient avec minutie, les vignes centenaires de ses ancêtres.

L'âge moyen des vignes est de 60 ans et 3 hectares sont plantés de vignes centenaires. Le rendement est de 35 hectolitres par hectare. Aujourd'hui, la superficie du domaine est de 14 hectares pour les cépages rouges et 1 hectare pour les blancs.

La culture est traditionnelle, (travail du sol, taille en gobelet courte, écimage, ébourgeonnage, traitements naturels : bouillie bordelaise, cuivre et soufre en lutte raisonnée).



Le terrain est sablonneux, argilo-calcaire et avec les fameux galets roulés qui, en fait, ont pour nature d'emmagasiner la chaleur en journée pour pouvoir la restituer la nuit.

Le climat est méditerranéen. En général, beaucoup de chaleur en été, mais aussi beaucoup de mistral l'hiver. Le mistral a un effet d'antibiotique naturel sur les vignes.

Les porte-greffes et les greffons ont été choisis en fonction de la nature du sol et du sous-sol.

Vin de France Rosé – A l'ombre de l'Olivier 2020 - 9,35 €



Cépage : Carignan 40%, grenache 30%, syrah 10%, mourvèdre 10%, cinsault 10%

Terroir : sablo-argileux

Vinification : Pressurage direct en pressoir pneumatique. Éraflage, fermentation à basse température (14° - 16°) afin de garder le maximum des arômes. Elevage sur lies fines, pour amener du gras.

Dégustation : Ce vin à la robe très pâle est très aromatique avec des reflets saumonés. Le nez est intense et expressif, sur le bonbon anglais au cassis, la framboise et la cerise. La bouche est ronde et fraîche, belle longueur.

Accord Mets/Vins : Idéal à l'apéritif, grillades et viandes blanches, plats d'été, une belle finesse pour un moment de convivialité à partager entre amis.

Température de service : 10° - 12°

Côtes du Rhône Rouge 2020 - 12,15 €



Cépage : 80% Grenache, 20% syrah

Terroir : Argile rouge et galets roulés - Age du vignoble : 50 ans

Vinification : Vinification réalisée en cuve thermo-régulée. Macération de 15 à 18 jours, éraflage, délestages, piégeages permettant d'extraire couleurs, composés phénoliques et le meilleur du terroir. Elevage en cuve béton 8 mois.

Dégustation : Robe rouge d'une belle brillance, le nez est sur des arômes de fruits rouges (fraise, framboise confiturée, cassis) avec des épices, des notes de laurier et de poivre blanc. La bouche est souple, gourmande, ronde avec une belle sucrosité et des tanins bien enrobés.

Accord Mets/Vins : Grillades, viandes rouge et blanches, charcuteries, fromages.

Température de service : 14° - 16° **Conseil de garde :** 5 ans

Notes : 2016 : THE WINE ADVOCATE 88 – 2015 : THE WINE ADVOCATE 87

Châteauneuf du pape Blanc 2020 - 23,35 €



Cépages : Grenache blanc 40% - roussanne 20% - clairette 20% - bourboulenc 10% - picpoul 5% - picardan 5%

Superficie : 1 hectare

Terroir : Galet roulés, argilo-sableux

Age du vignoble : 60 ans

Vinification : Tri minutieux de la vendange, pressurage pneumatique. Eraflage à 100%, fermentation à basse température (16° - 18°). L'élevage à 25% en barriques neuves s'effectue sur lies fines, avec bâtonnages durant 6 mois avant le conditionnement en bouteilles.

Dégustation : Vin élégant avec une complexité aromatique qui délivre sans retenue des essences de sirop de pêche, des notes de fleurs blanche d'ananas et une touche d'arômes beurrés grillés ainsi que des notes florales (acacia, tilleul).

Accompagnement : A l'apéritif, aux fromages et tout au long du repas, sur des poissons à chair raffiné ou une belle brouillade de truffes. Sublime sur les fromages de chèvres affinés

Température de service : 10° **Conseil de garde :** De 10 à 15 ans

Notes : 2016 : THE WINE ADVOCATE 89 – 2015 : THE WINE ADVOCATE 88



Châteauneuf du pape Rouge - Tradition 2018 - 20,00 €



Cépages : Grenache 64% - mourvèdre 13% - syrah 12% - cinsault - counoise - terret noir - vaccarèse – muscadin

Superficie : 13 hectares **Terroir :** Calcaire à silex, sablo-limoneux et galets roulés.

Age du vignoble : 80 ans

Vinification : Tri rigoureux de la vendange. Macération de 15 à 21 jours avec contrôle des températures. Eraflage, délestages et piégeages permettant une extraction raisonnée des tanins. Elevage de 18 mois en cuves bétons et fûts de chêne.

Dégustation : Vin généreux dans tous les sens du terme, alliant la douceur à la force et la rondeur à la puissance. On trouve un véritable pot-pourri de parfums fruités (cassis, griotte, framboise, cerise et fraise). Une matière très goûteuse, des tanins soyeux et bien mûrs. Des saveurs de mûres et de cannelle, des notes de torréfaction et de fèves de cacao vanillés en final.

Accompagnement : Gibiers, viandes rouges, cuisine exotique ou épicée, fromages, chocolat.

Température de service : 16° - 18° **Conseil de garde :** De 10 à 15 ans

Notes : 2018 - ROBERT PARKER (Joe Czerwinski) 89 - THE WINE CELLAR INSIDER (Jeff Leve) 91

Vidéo sur la dégustation par Le Petit Balon : [Vidéo Youtube](#)

Châteauneuf du pape Rouge - Cuvée Coralie et Floriane 2018 - 33,35 €

Cépages : Grenache 1/3 - mourvèdre 1/3 - syrah 1/3

Superficie : 1 hectare **Terroir :** Argilo-calcaire et galets roulés.

Age du vignoble : 100 ans

Vinification : Tri rigoureux de la vendange. Macération de 25 à 30 jours avec contrôle des températures. Eraflage, délestages et piégeages permettant une extraction raisonnée des tanins. Elevage de 18 mois en cuves béton, inox et fûts de chêne neufs.

Dégustation (Robert Parker) : Le Châteauneuf du Pape Coralie et Floriane est un mélange à part égale de grenache, mourvèdre et syrah de vignes de 80 à 130 ans d'âge. Bien que le mourvèdre et la syrah soient vieillis en fûts neufs, le vin ne révèle pas beaucoup le bois dans le bouquet ou les arômes. Au contraire, il montre beaucoup de profondeur, de baies de fruits noirs (mûres), du camphre, de réglisse et d'encens. Une attaque corsée laisse rapidement la place à des tanins doux, une chair chaleureuse, des arômes infiltrés de cassis et de myrtilles avec une note de thym. La finale est grandiose.

Accompagnement : Gibiers, viandes rouges et blanche, fromages affinés.

Température de service : 16° - 18° **Conseil de garde :** De 15 à 20 ans

Notes : 2018 - ROBERT PARKER (Joe Czerwinski) 91 - THE WINE CELLAR INSIDER (Jeff Leve) 93





pwc

Nouveauté

Tavel - Lirac - Château Manissy



Le CHÂTEAU DE MANISSY, datant du 17^{ème} siècle, est propriété d'une des branches de la famille Lafarge. A la suite de la première guerre mondiale, J. de Talode, sans descendance, en fait don à l'Eglise locale. C'est ainsi que les Frères Missionnaires de la Sainte Famille en devinrent propriétaires. Ils y plantèrent les premières vignes et ont produit leur première cuvée de Tavel au début du 20^{ème} siècle. Ces derniers fournissaient du vin de consommation et de messe à toute leur communauté ainsi qu'à une clientèle d'amateurs. La devise du domaine est depuis toujours « Auspice Clara Manissy Stella », qui signifie « Sous la protection de l'étoile de Manissy ». Toujours présents au Château mais devenant plus âgés, les frères ont dû remettre la gestion de la propriété.



Depuis 2003, c'est donc Florian André, un jeune vigneron Tavellois, qui se consacre avec passion à perpétuer la tradition des Pères tout en créant de nouvelles Cuvées. Et ceci n'est pas un hasard ! En effet, Florian André est issu d'une famille de vignerons Tavellois depuis sept générations. C'est donc un terroir qu'il connaît et apprécie particulièrement. Par ailleurs, en 2009, pour valoriser son respect de la vigne et du vin, Florian André a inscrit l'ensemble du vignoble en Agriculture Biologique puis en Biodynamie.



Depuis la reprise du domaine, Florian André cherche sans cesse à améliorer la qualité des vins en apportant toujours plus précision, plus de finesse et de fraîcheur. Fervent défenseur de l'environnement, Florian est également passionné par la technique, et réalise des investissements chaque année afin de disposer d'un matériel de pointe. Le Château de Manissy s'inscrit dans la continuité et la tradition des moines en apportant l'empreinte de modernité et de respect de l'environnement, chers à Florian André. Aujourd'hui le domaine compte 60 hectares sur les appellations de Tavel, Châteauneuf-du-Pape, Lirac et Côtes du Rhône.



TAVEL, un cru historique ...

L'histoire viticole de Tavel remonte à plus de 2000 ans. La découverte archéologique de pépins de raisins témoigne de la présence de la viticulture dès le premier siècle. En effet, depuis l'antiquité, grecs puis romains arpentent la vallée du Rhône. Ce sont les romains qui planteront les premières vignes de Tavel. Les Romains profiteront également de la proximité avec le Rhône pour développer le commerce fluvial.




Au début du XIV^{ème} siècle, Philippe le Bel, en route vers les Etats Pontificaux Avignonnais, traverse Tavel et fait de ce vin sa boisson favorite « Il n'est de bon vin que celui de Tavel » aurait-il affirmé. Les Papes d'Avignon connaissent déjà très bien ce vignoble, créé par des communautés religieuses. Dès 1615, des mesures sont prises pour garantir la qualité des vins comme les restrictions de plantation ou le fameux « ban des vendanges » qui est l'autorisation administrative de commencer la récolte du raisin.

C'est au XVIII^{ème} siècle, alors que les vins de Tavel sont dégustés à la table de Louis XIV, que le vignoble rhodanien gagne ses lettres de noblesse et prend le nom de « Côtes du Rhône ».

Au XVIII^{ème} et au XIX^{ème} siècle, le cru de Tavel, au départ du port de Roquemaure, s'expédie à travers toutes les mers du globe.

En 1902, des viticulteurs Tavellois se rassemblent pour former le « Syndicat des propriétaires viticulteurs de Tavel » afin de défendre et promouvoir leurs Vins Rosés. C'est alors qu'ils délimitent l'aire de production de Tavel. En 1927, sous l'influence du Baron LEROY, Aimé ROUDIL et 40 producteurs débutent une action juridique pour officialiser l'aire de production. Le décret sera finalement décidé en 1936. C'est ainsi qu'est né le **Premier AOC de Rosé de France : TAVEL !**

Extrait de la Revue des Vins de France N° 647 – Février 2021: [Cliquer ici pour voir l'article](#)



**Les dessous du Terroir -
Tavel
Le Creuset du rosé lumière**

A déguster en priorité :

- Château Tinquevedel : cuvée domaine 2019
- Les vigneron de Tavel & Lirac : Les Lauzeraies 2019, Trésor des Sables 2019
- **Château de Manissy :**
 - **Tête de Cuvée 2019,**
 - **Trinité 2019**
 - **Langoustière 2019**
- Domaine Maby : Prima Donna 2019, Libiamo 2018
- Les vigneron de Tavel & Lirac : Les Lauzeraies 2019, Trésor des Sables 2019

Tavel – Château de Manissy - Trinité 2020 - 11,80 €



Cépage : Assemblage de grenache, cinsault et syrah

Terroir : galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage et foulage des raisins. Macération de 12h à 24h à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve inox.

Dégustation : De la gourmandise et de la fraîcheur ! Représentative de l'appellation Tavel, la cuvée Trinité nous parle de fruits rouges, de fraises et de framboises, relevée par quelques notes de pamplemousse et de zestes

d'agrumes.

Accord Mets/Vins : Accord parfait avec les cuisines « sucrés-salés » : Curry de poulet au basilic et aux cacahuètes - Bœuf sauté au basilic et pousses de bambou - Tajine d'agneau aux fruits secs et tomates confites - Cabillaud poêlé à l'écume de coco et yuzu - Piperade basque.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2021

TRINITE 2019 **

Beaucoup de couleur et des parfums explosifs de fruits rouges écrasés teintés de caramel au lait : l'entame est prometteuse. Etonnante de fraîcheur à l'attaque, la bouche déroule un corps savoureux, plein, presque sucré, fruité, pétri de fruit et de douceur et néanmoins

Tavel – Château de Manissy – Tête de cuvée 2019 - 14,15€

Plus d'un siècle déjà... La « Tête de cuvée » est la cuvée historique du Château de Manissy. Les frères de la sainte famille, vrais ambassadeurs de Tavel, ont battu la campagne depuis 1915 pour faire découvrir cette cuvée de pure tradition. Toujours élaborée selon leur technique ancestrale, cette cuvée est hors du temps. L'étiquette a d'ailleurs traversé de nombreuses modes et demeure inchangée.

Cépage : Assemblage de grenache, clairette et cinsault

Terroir : Galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage et foulage des raisins. Macération de 24 à 48h à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Fermentation malolactique selon les années. Elevage en barrique de 225 litres pendant un 6 à 9 mois. Potentiel de garde important.

Dégustation : Des épices et du caramel ! Cette cuvée atypique développe des arômes de fruits confits et d'épices, tout en gourmandise et en longueur.

Accord Mets/Vins : Briouats à la viande hachée ou aux crevettes - Sushis de maquereau mariné - Tajine de kefta pruneaux, amandes et sésame - Tajine de courgettes et patates douces - Lotte rôtie, carottes et pommes glacées à l'orange.



Coup de cœur du vigneron :



Le vin emblématique du domaine depuis 1915.

Lirac AOC Blanc – Château de Manissy - Trinité 2019 - 12,95 €

Cépage : Grenache blanc, viognier, roussanne

Terroir : Sable sur fond d'argile, parsemé de galets roulés. Baignée de soleil et bercée par le mistral, cette parcelle de Lirac orientée plein sud se déploie en banquettes.

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage et foulage des raisins. Macération de 24 à 48h à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Fermentation malolactique en barrique.

Dégustation : L'équilibre d'un cru. De l'onctuosité et de la fraîcheur. La cuvée Trinité nous apporte la gourmandise des fruits exotiques et des coings, contrebalancée par une bouche vive, délicate et légèrement saline, nous laissant une agréable impression de plénitude.

Accord Mets/Vins : Mijoté de lotte aux épices - Paupiettes de veau aux olives - Poulet rôti aux légumes confits - Patates douces à l'huile d'olive rôties au four.



	<p>TRINITE 2019 **</p> <p><i>... Le trio grenache blanc, viognier et roussanne à l'honneur dans ce blanc printanier, élevé en cuve et sur lies, aux francs arômes d'acacia et de rose blanche, qui séduit également par son équilibre entre rondeur et fraîcheur, par sa netteté et sa longue finale sur l'amande.</i></p> <p><i>A boire sur le fruit : 2020-2023</i></p>
--	---

Lirac AOC Rouge – Château de Manissy - Trinité 2019 - 12,80 €



Cépage : Grenache, syrah

Terroir : Terroir riche et frais, d'argiles et de sables caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage et foulage des raisins. Macération à froid pendant 12 à 48 heures. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 15 jours. Remontages réguliers. Elevage en cuve béton sur lies fines pendant un 9 à 12 mois.

Dégustation : Du soleil, rien que du soleil ! Baigné par le soleil et balayé par le mistral, voici un Lirac intense, profond et bien équilibré. Il mêle fruits rouges bien concentrés et parfums de garrigue qui résistent dans une finale longue et épicée.

Accord Mets/Vins : Filet mignon aux épices - Côtelettes d'agneau, sauté de pommes de terre au persil, ails en chemise - Filet de Haddock au cours bouillon et riz sauvage - Langoustes sauce américaine, riz sauvage.

Notes : 90/100 Robert Parker – 14,5 Revue des vins de France - * Guide Hachette 2021

Coup de cœur du vigneron :



Un vin puissant et impressionnant de fruit.



TRINITE 2018 *

...Une cuvée concentrée issue du seul grenache noir et élevée 12 mois en barriques neuves.

Au nez, un grand bol de fruits rouges macérés bien type grenache agrémenté des épices douces du chêne. Puissante, ample, cadrée par des tanins doux, la bouche confirme la belle maturité du raisin et dessine un rouge voluptueux.

Garde : 2021-2026



Côtes du Rhône Blanc – Château de Manissy - Oracle 2019 - 9,65 €



Cépage : Grenache blanc, clairette

Terroir : Riche et frais, d'argiles et de sables caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.

Vinification : Vendange de nuit à la machine avec trieuse embarquée. Eraflage des raisins. Macération de 4 à 6 heures à froid. Pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C). Elevage en cuve inox pendant maximum 4 mois.

Dégustation : Un peu de fraîcheur dans ce monde de brutes... La cuvée Oracle en blanc est à la fois gourmande et rafraichissante. On lui découvre des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, se prélassant dans une finale très minérale.

Accord Mets/Vins : Petits artichauts poêlés, coppa, parmesan et pignons de pin - Dorade en croute de sel - Blancs de poulets marinés au citron et à l'huile d'olive, basilic et piments d'Espelette - Risotto aux morilles fraîches.

Côtes du Rhône Rouge – Château de Manissy - Oracle 2019 - 9,30 €

Cépage : Grenache, counoise, carignan, syrah

Terroir : Riche et frais, d'argiles et de sables caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage et foulage des raisins. Macération à froid pendant 12 à 48 heures. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 15 jours. Remontages réguliers. Elevage en cuve béton sur lies fines pendant un 9 à 12 mois.

Caractéristiques : La cuvée Oracle est issue d'un assemblage atypique qui intègre un cépage historique du Rhône : la counoise, d'origine vaclusienne, la counoise est un cépage qui donne des vins fins, fruité et souples. Ce dernier est aujourd'hui en voie de disparition.

Dégustation : Des fruits mûrs croquants, des épices douces, des tanins veloutés. Une cuvée tout en équilibre qui se prolonge sur une finale saline et minérale.

Accord Mets/Vins : Magret de canard aux 3 poivres - Ratatouille de légumes du soleil. Epaule d'agneau confite aux épices thaï - Tian d'aubergines, tomates et basilic - Truite de mer au curry rouge en papillote de bananier.



Wilink Arlon,

votre conseiller crédit.

wilink | You live.
We secure.



Wilink Insurance
Route de Bastogne n° 361
6700 Arlon
063/23.02.60



Bédarieux 1939 – Fête des Vins

Pays de l'Hérault - Domaine Clovallon



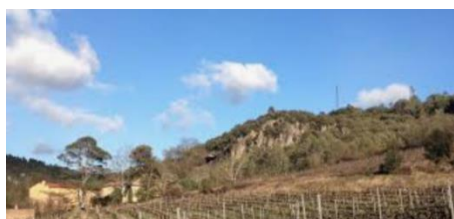
Alix Roque



C'est à Bédarieux dans l'Hérault que Catherine Roque s'installe à la fin des années 80 sur quelques hectares. Ce sera le Domaine de Clovallon. Ancienne architecte, elle décide alors de vivre sa passion : la vigne.

Le vignoble, assis sur du calcaire dolomitique pour l'essentiel et des grès rouges, se présente sous forme d'amphithéâtre orienté plein nord. Installé au débouché d'un vallon, cette dernière apporte de l'air froid des Monts de L'Orb qui culminent à plus de 1000m d'altitude et du Causse du Larzac. Une falaise de calcaire, au sud, isole le vignoble des masses d'air chaud du littoral et marque la fin du vignoble de Faugères.

Il lui a fallu une certaine dose de courage et de détermination pour oser planter des vignes sur une zone non reconnue par l'appellation et qui, contrairement à la plupart des vignobles du département, est soumise à un climat plutôt froid et peu ensoleillé... Ici c'est le Nord ! Donc son choix c'est porté vers des cépages non habituels à la région, des cépages dits « septentrionaux ». Elle a d'ailleurs été la première à planter du pinot noir en Languedoc après avoir assidûment plaidé sa cause auprès de l'ONIVINS. Dans les années 90, Catherine Roque fait figure d'exception. Elle choisit aussi le viognier, la syrah, le chardonnay et d'autres cépages qui ne s'accommodent guère des rayons ardents du soleil, du moins si on cherche à produire des vins fins, délicats, élégants, frais et puissants au demeurant, ce qui est exactement son cas ...



Chez les Roque, on est vigneronne de mère en fille. Depuis l'année 2014, la destinée de Clovallon est entre les mains de sa fille Alix, une jeune vigneronne enthousiaste et compétente. Elle a rejoint le domaine après apprentissages chez quelques-uns des meilleurs vignerons du monde dont Marie-Thérèse Chappaz en Suisse. Elle propose des cuvées en tout point remarquables, des

vins riches, frais, débordants de fruit, d'une extrême élégance...

Les vins de Clovallon bousculent un peu les codes traditionnels mais ils sont diablement bons comme ce rouge des « Indigènes » qui n'a probablement pas d'équivalent dans le vignoble français mais qui se livre avec une spontanéité et une sincérité tout à fait exceptionnelles ou cette sublime cuvée de macération des Aurièges qu'Alix Roque a imaginé pour s'ouvrir de nouveaux horizons viniques. Nous avons également eu le plaisir de goûter les deux très beaux Faugères du Mas d'Alezon, des vins expressifs et équilibrés qui méritent amplement leur place dans la cave de tout amateur de grands vins du Languedoc.

Pierre Radmacher

Vin de France Blanc - En Noir et Blanc 2020 - 12,25€

Cépages : 90% Pinot noir vinifié en blanc + 10% riesling

Vinification : Comme un vin blanc.

Dégustation : Nez fin et complexe, notes de fruits blancs frais sur un fond légèrement balsamique, belles nuances florales qui se montrent après aération, jus très tonique en bouche, équilibre bien droit, finale vive et très salivante.

Ce blanc a toutes les caractéristiques d'un O.V.N.I. – un Objet Vinique Non Identifié qui pourra facilement faire perdre leurs repères à bon nombre de dégustateurs chevronnés – toutefois, lorsqu'on goûte ce vin sans préjugés et en ne se focalisant que sur le plaisir qu'il nous procure, on ne peut qu'être conquis.

C'est une cuvée hors norme qui distille quelques sensations inattendues mais qui se goûte remarquablement bien.

Pierre Radmacher

Pays d'Oc Blanc - Les Aires 2020 - 13,55 €

Cépages : 100% Viognier

Terroir : Monts du Haut-Languedoc Sol dolomitique - 25 ans Exposition Nord.

Vinification : Macération pelliculaire d'une semaine. Fermentation et élevage sans soufre, ajusté lors de la mise en bouteille. Elevage : 1/3 cuve – 2/3 fûts de chêne. Fermentation malolactique.

Dégustation : L'altitude et les schistes réussissent bien au viognier. Robe jaune bouton d'or - Reflets verts. Palette d'arômes floraux : violette, tilleul et miel. Notes fruitées : pêche de vigne, poire, finale violette.

Accords Mets / Vins : Ce vin accompagnera à merveille des plats thaïs alliant lait de coco, gingembre et coriandre. L'accord sera vraiment superbe et vous promet un grand moment gastronomique.

Température de Service : 10-12°

... cette cuvée de viognier étonne par sa texture qui lui donne un vrai profil de vin de terroir et de gastronomie : je le testerai bien en accompagnement d'un plat d'asperges vertes assaisonnées à l'huile d'olive et aux zestes d'orange.

Pierre Radmacher

Citations :

Guide de l'Amateur de Vins Naturels – Dominique LACOUR Ed. JP Rocher

Le Vin et la Truffe - Denis HERVIET Ed. Féret

Revue du Vin de France - Vins de Pays Cuvées de Prestige

Encyclopedia of Wine – Oz CLARKE'S

Wine Report – Tom STEVENSON Best Wine in the World Ed D.K.

The Wines of the South of France – Rosemary GEORGE Ed Mitchell Beazley

Pays d'Hérault - Les Aurièges 2019 - 14,40 €

Nouveauté



Cépages : Petit manseng, petite arvine, viognier, riesling, roussanne, clairette

Vinification : Vendange éraflée - Macération des grains blancs dans un dolium en terre cuite - Raisins pressés 11 mois plus tard - Elevage : 6 mois en barriques anciennes.

Dégustation : Vin sec présentant une belle fraîcheur, aux tanins bien présents. Nez très complexe, palette séduisante et évolutive, notes d'agrumes et de fruits blancs frais sur un fond balsamique (résine, cire...), chair consistante en bouche avec une mâche bien gourmande, finale nette et digeste relevée par des amers nobles et une profonde salinité.

C'est un vin qui sort des sentiers battus mais qui se laisse déguster avec une facilité déconcertante.



La seule Entrée
Clos des Indigènes

Avec son assemblage tout à fait inédit et son processus d'élaboration un peu hors norme, cette cuvée est une vraie caresse pour nos papilles : l'aromatique est d'une complexité inouïe et la présence en bouche révèle un jus texturé et parfaitement équilibré...

Accords Mets / Vins : Ce vin accompagnera à merveille des mets puissants, charnus (homard, ris de veau, poularde...) et des sauces relevées. Coquilles Saint-Jacques poêlées.

Note de Pierre Radmacher :

"Avec son assemblage tout à fait inédit et son processus d'élaboration un peu hors norme, cette cuvée créée par Alix est une vraie caresse pour nos papilles : l'aromatique est d'une complexité inouïe et la présence en bouche révèle un jus texturé et parfaitement équilibré...c'est un vin qui sort des sentiers battus mais qui se laisse déguster avec une facilité déconcertante.

Voilà sûrement l'un des meilleurs blancs de macération qu'il m'a été donné de boire jusqu'à aujourd'hui !"

Pays d'Hérault Rouge - Les Indigènes 2019 - 13,55 €

Cépages : Vignes de 1850, pré-phyllloxériques, assemblage d'une multitude de cépages anciens, autochtones. **Les vignes les plus hautes de l'appellation.**

Terroir : Parcelle remise en état après un dur labeur. Un clos du Haut-Languedoc. Exposition Sud. Calcaire jurassique composé de sédiments marins.

Vinification : Elevage : barriques anciennes et demi-muid en châtaignier. Fermentation et élevage sans soufre ajusté lors de la mise en bouteille

Dégustation : Délicate et brillante robe pourpre, reflets violines. Nez complexe d'épices, noyau de fruit, garrigues. Bouche dense, veloutée, belle ampleur. Notes de cacao, torréfaction en finale.

Accords Mets / Vins : Accompagne joyeusement tout un repas



Le Clos des Indigènes

Pays d'Hérault Rouge - Pinot Noir 2020 - 12,10 €

Il bénéficie à Clovallon du micro-climat frais d'un vignoble d'altitude.



Cépages : Pinot noir 100%

Terroir : Monts du Haut Languedoc. Sol dolomitique et grès rouges. Exposition Nord. Enherbement naturel.

Vinification : Cuvaison cuve bois

Dégustation : Robe rouge brillant, reflets rubis. Nez de cerise, kirsch. Bouche souple et ample sur des notes de griottes et de fruits rouges.

Finale épicée.

Accord Mets/Vin : Accompagne élégamment tout un repas, poissons, viandes grillées.

Température de service : Servir frais

Pays d'Hérault Rouge - Les Pomarèdes 2019 - 15,05 €



Cépages : Pinot noir 100%, vignes de 35 ans.

Vinification : Elevage ¼ barriques neuves pendant 16 mois

Dégustation : Notes de griottes, fruits rouges dans la jeunesse. La couleur et la matière révèlent une densité soutenue. Le nez complexe présente des notes de torrèfaction, d'épices, de cerise et d'humus. La bouche est soyeuse et très équilibrée avec un boisé très discret. C'est un vin plaisir qui peut être consommé rapidement mais qui offre un bon potentiel de garde. Avec le temps, il déploiera son élégance.

Accords Mets / Vins : A boire avec des volailles rôties, des fromages persillés ou tommes de vache.

Température de service : 15-17°. Carafage d'une heure minimum conseillé.

Extrait de www.vins-etonnants.com :

Les Pomarèdes 2018

Inclassable, racé, fin et pur, la cuvée des Pomarèdes n'est pas un ersatz de vin de Bourgogne et se démarque des vins du Languedoc.

D'une robe rouge bigarreau, la couleur et la matière révèlent une densité soutenue. Le nez complexe présente des notes de torrèfaction, d'épices, de cerise et de humus. La bouche est soyeuse et très équilibrée avec un boisé très discret (élevage ¼ barriques neuves pendant 16 mois).

C'est un « vin plaisir » qui peut être consommé rapidement mais qui offre un bon potentiel de garde. A boire avec des volailles rôties par exemple ou des fromages à pâtes persillées ou tommes de vache.

Faugères – Domaine Mas d’Alezon

Catherine Roque, la vigneronne, « s’éclate » au Clovallon, sa situation au milieu des garrigues, sa position loin d’autres cultures intensives lui permet de pratiquer une culture entièrement biodynamique et la vigne l’accepte à merveille... Belle réussite.



Une dizaine d’années plus tard, en 1997, elle acheta un vignoble un peu oublié, plus au Nord de l’appellation Faugères : le Mas d’Alezon. Une montagne sépare les 2 domaines : d’un côté, les schistes bleus pour Faugères ; de l’autre, les calcaires dolomitiques de Bédarieux. Les vignes du Mas d’Alezon sont situées à 400 m d’altitude, le plus haut de l’appellation, dans des clairières entre garrigues et châtaigniers.



Catherine cultive ainsi ses vignes en biodynamie, n’utilise que les levures indigènes et vendange à la main. Grâce à ce travail, elle vinifie aujourd’hui des vins qui figurent au plus haut dans la liste des vins reflétant le plus le terroir magnifique de Faugères. Les vins du Mas d’Alezon sont d’une grande finesse et d’une rare noblesse.

Une pionnière en Languedoc !



Extrait de la Revue des Vins de France :



Guide des meilleurs vins de France 2019, **domaine 1 étoile**

Mas d’Alezon

"Nous avons un coup de cœur pour les vins de Catherine Roque : ses Faugères sont de grandes réussites encore une fois".

Extrait de la Revue du Vin de France Guide Vert



Revue du Vin de France Guide Vert **

Catherine Roque a créé deux domaines majeurs du panorama languedocien, Clovallon, à Bédarieux, dans la Haute Vallée de l’Orb, et le Mas d’Alezon, à Faugères. ... elle a démarré en 1989 en plantant des cépages inattendus, notamment le pinot noir dont elle fut précurseuse dans la région.

... elle vinifie aujourd’hui l’une des plus belles interprétations du cru, la confidentielle cuvée Montfalette. L’ensemble des vins place ce domaine au sommet de l’appellation depuis quelques années, ce travail se doit d’être récompensé par une deuxième étoile !

Cabretta est une très belle réussite de Faugères en blanc. Un vin rare qu’on ne manquera pas pour ses parfums d’herbes séchées et sa grande précision en bouche. Ce 2017 est encore plus net que le 2016.

En rouge, le Presbytère est irrésistible de fruits rouges et d’épices. Un vin alliant avec charme gourmandise et structure.

Montfalette est une pure expression de schiste, à la fois intense, épicé, complexe mais avec une fraîcheur incroyable en finale. Un grand vin à garder en cave !

Faugères Blanc - Cabretta 2020 - 16,40 €

Cépages : Roussane, grenache gris, grenache blanc, clairette

Terroir : Vigne (400m d'altitude) sur schistes bleus, plantée il y a 25 ans et située au-dessus de « Montfalette » sur un coteau autrefois réservé aux chèvres – d'où le nom « Cabretta ». Exposition Sud.

Vinification : Elevage en foudre et œuf béton. Levures indigènes et macération. Absence de traitement chimique. Fermentation malolactique.

Dégustation : Nez charmeur, d'une grande finesse, palette florale très complexe, chair assez ferme mais silhouette svelte et élégante en bouche, finale longue et minérale avec une présence saline bien marquée et un très beau sillage floral. Fleurs blanches, Anis, Citrus – Fenouil - Ampleur et vivacité en bouche. Finale réglisse - pierre à fusil. Vin blanc d'une fraîcheur et d'une profondeur très rares en Languedoc.

Accords Mets / Vins : Cabretta accompagne les fromages de chèvre mais également crustacés ou bien un risotto aux petits légumes de printemps

Extrait Revue des Vins de France RVF - Hors-Série - Novembre 2019 :



MAS d'ALEZON Cabretta 2017 16,5/20

Cabretta est une très belle réussite pour un faugères blanc. Ne loupez pas ses parfums d'herbes séchées et sa grande précision en bouche. Il est encore plus net que le millésime précédent.

Extrait Revue des Vins de France RVF – N°642 - Avril 2021 :

« Les Dégustations – Vins d'altitude en Languedoc »



Languedocs d'altitude : Le Sud et la fraîcheur réunis

Oui, l'altitude influence favorablement le bouquet des vins dans les régions méditerranéennes. Pour le vérifier, nous avons dégusté à l'aveugle 266 languedocs nés sous le soleil, mais entre 250 et 500 mètres d'altitude. Passionnant ! Par Caroline Furstoss et Idelette Fritsch ...

Déguster à l'aveugle les vins d'altitude en Languedoc ? ... La question devient brûlante dans le contexte du réchauffement climatique, alors que les vins se chargent en degrés

sous l'effet des températures estivales. ...

C'est connu : les vins de montagnes sont plus frais, digestes avec des tanins plus souples. ...

Et l'amplitude quotidienne de températures, avec des nuits fraîches, favorise une maturation lente des raisins et des acidités préservées. ...

Vins nés à une altitude supérieure à 350m

Sur les hauteurs de Faugères, du Minervois ou du Pic Saint-Loup, ces parcelles associent personnalités marquées et finesse. ...

91/100 MAS D'ALEZON Faugères Cabretta 2019

L'explosion aromatique se concentre sur la violette, le curry et des nuances musquées addictives. La bouche est incroyablement fraîche, portée par les schistes ardoisiers (400m) où sont plantés depuis près de 50 ans mourvèdre, syrah, et grenache.

92/100 MAS D'ALEZON Faugères Montfalette 2019

L'explosion aromatique se concentre sur la violette, le curry et des nuances musquées addictives. La bouche est incroyablement fraîche, portée par les schistes ardoisiers (400m) où sont plantés depuis près de 50 ans mourvèdre, syrah, et grenache.

AOC Faugères Rouge - Montfalette 2019 - 15,20 €

Cépages : Mourvèdre 80%, syrah, grenache

Vinification : Elevage en œuf béton et barriques en châtaignier.

Dégustation : Minéralité du terroir de schistes. Nez ouvert et intense, notes florales complexes sur un fond d'herbes de garrigue (romarin, thym), matière dense mais équilibre bien frais, finale tendue et minérale, sillage long sur la pierre chaude et la violette. Notes de réglisse, poivre, pierre à fusil.

Accords Mets / Vins : Montfalette se déguste avec tout plat de viande grillée ou en sauce ou bien un œuf mollet à la truffe.

Température de service : 15-17° **Garde :** 10 ans

Extrait du blog 'Le Vin chante son Terroir' :

Catherine Roque, un sacré bout de femme portant fièrement ce domaine cultivé et soigné comme un jardin. Je me souviens de cette rencontre avec Catherine, chez elle, dans l'ancien presbytère de Faugères. La balade dans ces vignes de Montfalette ou Soumartre, à nous conter les caprices de son mourvèdre qu'elle aime par-dessus tout. Alors que sur d'autres faugères dominent la syrah, le grenache et le carignan, Catherine mise tout sur son mourvèdre qui entre majoritairement dans ses cuvées.

... un vin qui allie à merveille force et élégance, complexité et sociabilité tout en laissant s'exprimer son terroir de schiste avec une belle lisibilité. Magnifique !

Extrait de la Revue des Vins de France :



Montfalette du **Mas D'Alezon** est une grande réussite.

Le nez est net, complexe et élégant sur des notes de fruits noirs et de griotte cuite, de zan et de poivre. En bouche, l'attaque est charnue et douce. Elle se décline sur des arômes de cerise à l'eau de vie, d'orange confite, de poivre et de réglisse. L'équilibre est magnifique et la longueur excellente. Magnifique flacon.

Guide des meilleurs vins de France 2019 : 17.5/20



Extrait de Terre de Vins N° 69 de janvier 2021



Le **Montfalette** du Mas d'Alezon bénéficie d'un paysage naturel de vignes, de garrigue et de châtaigniers. Une présence extraordinaire par sa complexité aromatique. Au premier nez se dégagent des arômes de violette, de mûre, de myrtille que viennent compléter le chocolat, la noix de muscade, le champignon et le cuir. Un nez élégant mais à l'aromatique prenante. La bouche est volumineuse, fraîche et chocolatée. La finale est longue malgré cette pointe d'acidité qui nous rappelle que ce vin est encore à oublier en cave pendant deux années. Vin d'épicuriens. Avec une épaule d'agneau à la cocotte.

AOC Faugères Rouge - Le Presbytère 2020 - 12,10 €

Cépages : Lledoner Pelut, cinsault, carignan franc de pied

Terroir : Terroir de schistes noirs les plus hautes de l'appellation. Exposition Sud.

Vinification : Cuvaision des grappes entières. Macération de 3 semaines en cuves ciment. Vinification et élevage sans soufre, ajusté à la mise en bouteille. Elevage de 12 mois en pièces.



Dégustation : Robe rubis. Notes mentholées. Epices, poivres. Réglisse.

Accord Mets/Vin : Viandes Rouges, voire tout un repas

Température de service : 16° **Garde :** 8 ans



Guide des meilleurs vins de France 2019 : 16.5/20

Un domaine Coup de Cœur

La cuvée **Le Presbytère du Mas d'Alezon** est un Faugères de haute volée vinifié avec le minimum de soufre possible. Le nez est complexe, sur le pruneau, la cerise et les épices. En bouche, on retrouve la fraîcheur des vins de C. Roque, ainsi que leur élégance. Belle longueur. Le millésime 2018 se caractérise par une belle concentration et une grande longueur. Un joli flacon à attendre 6 mois avant de déguster !

RVF Février 2021

DOSSIER SPECIAL Biodynamie - Le meilleur de la biodynamie



Le Languedoc-Roussillon est le vignoble biodynamique le plus vaste. Les vins retenus ici brillent par leur fraîcheur et leur digestibilité.

Les cuvées audacieuses Les frissons de l'exploration

... en goûtant chaque vin, le connaisseur frissonne en mesurant la prise de risque du vigneron. Ces vins explorent des goûts nouveaux, sans complexe par rapport à la tradition.

90/100 Domaine Mas d'Alezon - Faugères - Le Presbytère 2019 (Demeter)

Un nez de laurier et de curry pour ce vin des mille et une nuits, à l'exotisme avéré sur une matière séveuse, pointu sur des notes de myrtilles et de cassis. La bouche est dotée d'une concentration particulière avec une touche de cuir.

Bergerac - Château Le Payral



Le domaine familial, détenu depuis 7 générations, est situé sur les plateaux calcaires du Sud de la rivière Dordogne, en prolongement des coteaux de Monbazillac et aux portes du vignoble de Bordeaux. Le vignoble est établi essentiellement sur des roches calcaires de Castillon.

Une étude de l'ensemble des sols du parcellaire a permis *d'adapter au mieux les cépages aux sols*. Ainsi le vignoble est renouvelé progressivement dans l'esprit de la meilleure adaptation cépage / terroir.



Depuis 2005, l'ensemble du domaine est conduit en agriculture biologique. Aux traitements de base de cuivre et soufre s'ajoutent non seulement des argiles mais aussi des purins et tisanes de prêle, fougère, ail. Des principes de biodynamie sont employés : bouse de vache, poudre de corne, silice, etc. Un intérêt tout particulier est porté au

travail du sol, aux couverts végétaux et engrais verts.

Pour les rouges, le pigeage permet d'extraire tanins et couleur en douceur.

Commentaire du 3 avril 2021 du viticulteur : La parcelle de jeunes vignes de sauvignon gris avant puis après broyage des engrais verts. Nous accélérons le broyage en perspective des prévisions de gelées de la semaine prochaine afin d'essayer de limiter l'impact... si possible...

Avant



Après



Article paru dans la revue Terre de Vins du 18 juin 2017

Terre de Vins

Escapade Bergerac-Duras Château Le Payral

Le vignoble de Bergerac-Duras est situé au cœur du Périgord pourpre. Et, dans ces vignes, entre Dordogne et Lot-et-Garonne, la part de vigneronniers faisant le choix du respect de l'environnement et des paysages, grâce à l'agriculture biologique, ne cesse de progresser. Au cœur du Périgord pourpre, des vigneronniers aux mains vertes qui nous ont ouvert leurs portes pour une Escapade publiée dans le Terre de Vins 59, actuellement en kiosque.

Château Le Payral, chercheur au naturel



À Razac-de-Saussignac, Thierry Daulhiac se considère comme un vigneron transmetteur, entre ses ancêtres et la future génération. « J'ai toujours fait ça, je ne sais rien faire d'autre », plaisante-t-il, campé dans ses bottes devant ses parcelles. Installé depuis le début des années 1990, ses quelques millésimes au compteur lui permettent de prendre du recul.

« Cela peut paraître bête, mais la première étape de remise en question s'est faite grâce à la rencontre d'un ingénieur agronome. Il est venu, on a fait des trous dans le sol, j'ai commencé à comprendre le potentiel de mes terroirs. ». D'abord avec son père, puis avec Isabelle, son épouse, Thierry cherche, bouquine, restructure les plantations, remet en cause ses façons de travailler. « Comment expliquer qu'une vigne de sauvignon gris plantée par mon grand-père à tel endroit produisait chaque année de très jolis raisins, alors que d'autres blancs que nous avons plantés avec mon père n'aient jamais donné les grands liquoreux qu'on attendait ? Si notre façon de cultiver est la même, c'est forcément le pouvoir du sol ! » Il observe que les sols sont carencés, qu'il faut leur apporter plus de matière organique, les nourrir, pour que la vigne puisse venir y puiser ce dont elle a besoin.

L'agriculture biologique commence à faire son chemin. Il faut dire qu'à Saussignac beaucoup de vigneronns la pratiquent déjà, c'est plus facile pour partager le matériel et les retours d'expérience.

En 2007, le vigneron demande la certification bio sur les 15 hectares de vigne, « toujours avec la même finalité, avoir le raisin le plus joli possible, faire le meilleur vin avec ». Il continue de chercher, expérimente les préparations de silice, de bouse de vache, se forme à la biodynamie, cultive des engrais verts entre les rangs, favorise l'enherbement maîtrisé... Les résultats portent leurs fruits, l'expression du terroir monte de millésime en millésime.



Dans la gamme (étendue !) du Payral, quelques coups de cœur. Avec Petite Fugue 2016, par exemple, cette sélection de sauvignons gris qui donne un blanc volumineux à la trame acidulée, une bouche gourmande et fraîche, idéale pour une cuisine doucement épicée. Il y a aussi Terres rouges 2016, un merlot à la robe rouge brillant, produit seulement les années propices : le fruit est intact, les tanins sont souples, la finale caillouteuse et fraîche. Et puis les petits derniers, ces Lou Payral, élaborés sans sulfites ajoutés dans les trois couleurs (en IGP Périgord). Les vieux sémillons et sauvignons en ont sous le pied : le nez riche (mais sans aucune oxydation) rappelle des fruits blancs juteux, une pointe d'agrumes confits, pas mal de floralité : Lou Payral blanc est un vrai gastronome. Le rouge (après un temps de carafe), issu d'une jeune vigne de merlot, explose d'arômes de fruits noirs, la bouche est nette, chaleureuse et concentrée. Zéro défaut, pour beaucoup de plaisir.

Bergerac sec 2019 - 8,45 €

Cépages : Sauvignon 45%, sémillon 40%, muscadelle 15%

Vinification : La vendange est récoltée de façon à ce que la maturité et la qualité sanitaire soient les meilleures possibles ; une vendange en vert peut être réalisée. Les raisins subissent une macération d'une durée de 24 heures. Durant la phase préfermentaire, la vendange et les jus sont inertés de gaz carbonique afin de préserver l'intensité aromatique. Le pressurage est effectué avec un pressoir pneumatique ce qui garantit une extraction plus douce et fine des jus. Puis, s'effectue le débouillage statique qui est prolongé par une stabulation à froid de 5 à 6 jours.

Dégustation : Vin de fruits, facile à boire ; arômes d'agrumes, pêches.

Accords Mets / Vins : En apéritif ou pour accompagner des fruits de mer.

Bergerac sec - Petite Fugue 2018 - 10,30 €

L'avis du Guide Hachette des Vins sur un précédent millésime

GUIDE
HACHETTE
2016

D'un jaune doré soutenu nuancé de vert, ce 2013 (sauvignon gris et sauvignon blanc) élevé six mois en fût libère des parfums intenses de fruits secs, de fleurs blanches et quelques notes muscatées. La bouche séduit par son volume et son onctuosité, et par le rappel des arômes de muscat. Une fine fraîcheur soutient l'ensemble pour lui apporter l'harmonie et lui donner de l'allonge. Un vin atypique et très plaisant.

Cépages : Sauvignon gris 60%, sauvignon 40 %

Vinification : Un vin plaisir ! Une sélection est opérée sur les parcelles de sauvignon et sauvignon gris: récolte des raisins parvenus à une maturité optimale. Le pressurage a lieu après une macération pelliculaire d'environ 24 heures. Le moût est d'abord maintenu à froid sur bourbes de manière à gagner en structure, puis il est ensuite passé en barriques 1/3 neuves où il va fermenter grâce aux levures indigènes. L'élevage sur lies avec bâtonnage régulier dure dix mois.

Dégustation : Ce vin présente au nez des notes de fruits blancs comme la poire, que l'on retrouve en bouche avec de la finesse et de la rondeur. Ces notes de fruits sont soulignées par une pointe de vanillé. Arômes de noisette également.

Accord Mets/Vin : viandes blanches, poissons en sauce, charcuteries et fromages.



Bergerac Rosé 2019 - 8,45 €



Cépages : Cabernet sauvignon 50%, cabernet franc 30%, merlot 20 %

Vinification : Ce rosé est issu d'un assemblage des trois cépages rouges de notre propriété. Les merlot et cabernet sauvignon ont subi une saignée après une macération préfermentaire à froid de 48 heures enclenchée par des levures indigènes. Le cabernet franc a, lui, subi un pressurage direct et jus de goutte et jus de presse ont été associés. Tout ceci pour obtenir un Rosé à l'image de notre

Bergerac Sec : du **fruit au nez**, de la **vivacité**, du **gras**, de la **persistance en bouche**...

Un très agréable vin de soif, un vin d'été avec des arômes de framboise.

Accords mets / Vins : Grillades, des plats simples ou d'été.

Bergerac Rouge 2019 - 8,45 €

Cépages : Merlot 50%, cabernet Franc 20%, cabernet sauvignon 30 %

Vinification : La récolte mécanique permet un éraflage total de la vendange. Nous pratiquons une macération préfermentaire à froid puis le marc est travaillé exclusivement par pigeage, ceci permet de le briser intégralement mais en douceur : on gagne ainsi en fruit et en qualité tannique. Durant cette période, la température est contrôlée et n'excède pas 28-30°C. La cuvaison dure de 15 à 20 jours suivant les caractéristiques du lot : matière, couleur, etc... C'est après dégustation qu'on détermine le moment venu pour écouler et presser. La fermentation malolactique a lieu par la suite.

Dégustation : Arômes poivrés et bouche facile, tanins souples.

Accords Mets / Vins : Viandes blanches, charcuteries, ...

Bergerac Rouge - Terres Rouges 2018 - 10,30 €

Cépages : Merlot 100 %

Vinification : Issus des plus beaux terroirs, le pigeage durant la vinification amène par la douceur du travail le meilleur des tanins. Ainsi le terroir s'exprime ... et donne un vin tout en rondeur, gras, avec beaucoup de fruits. L'élevage se fait principalement en cuve. Lors de l'assemblage final, un petit lot de vin élevé en fûts est ajouté qui apporte une note boisée et une intéressante complexité aromatique. Terres Rouges est une "cuvée plaisir" : un vin gouleyant, fort en sensations, agréable à boire très jeune avec aussi un beau potentiel de vieillissement.

Dégustation : Arômes de fruits rouges et d'épices.

Accord Mets/Vin : Bœuf, plats de canard, plats épicés.



IGP Périgord - Vin sans Sulfites - Lou Payral 2019 - 11,95 €



Cépages : Sauvignon : 60 % sémillon : 40 %

Descriptif : C'est un blanc sans sulfites (vin nature) qui est droit, net, avec une belle matière et sans oxydation et qui peut se conserver 3 ou 4 ans. C'est très difficile à faire car les blancs ne sont pas pourvus d'antioxydants naturels. (Contrairement aux rouges).

Vinification : La Cuvée Lou Payral est un vin totalement vinifié et conditionné sans ajout de sulfites. Son nom fait référence à la langue occitane et sonne comme un retour aux origines, ce que nous avons voulu faire avec ce vin, expression entière de notre terroir. Lou Payral blanc est issu d'un assemblage de sauvignon et sémillon produits sur des vieilles vignes. Un levurage est effectué sur la vendange afin d'assurer une bio protection contre l'oxydation. Des pépins de raisins sont ajoutés à la cuve durant la fermentation afin de prolonger la bio protection. L'élevage se fait en cuve durant moins de six mois et la mise en bouteille se fait au printemps suivant.

Dégustation : Vin présentant une belle robe jaune dorée, dont le premier nez reste discret. Il s'ouvre à l'aération sur des notes briochées, de levain et de fruit mûr. La bouche est pleine à l'attaque, avec une belle matière, dense de fruit jaune, mirabelle. La fraîcheur en finale apporte de la longueur, nette.

Accords Mets/Vins : apéritifs, poissons en sauce, risottos, volailles.

Conseil de garde : Peut être conservé 5 ans. Ne pas hésiter à le carafier, car c'est un vin gastronomique qui se révèle après un petit temps.

Coup de cœur du vigneron :



Mon coup de cœur va pour le Lou Payral blanc sec 2019. C'est très difficile de produire un blanc sec sans sulfites. Après plusieurs années de travail, j'y suis arrivé avec un bon produit au final. Un vin qui a du caractère et peut se garder pendant plusieurs années.

Commentaire de dégustation du caviste Julien Savignac : [Lien Facebook](#)

IGP Périgord - Vin sans Sulfites - Lou Payral 2019 - 11,95 €

Cépages : Merlot 100 %

Vinification : La Cuvée Lou Payral est un vin totalement vinifié et conditionné sans ajout de sulfites. Son nom fait référence à la langue occitane et sonne comme un retour aux origines, ce que nous avons voulu faire avec ce vin, expression entière de notre terroir. Lou Payral est élaboré à partir de raisins de merlot cultivés sur un terroir argilo-calcaire riche en silex et oxydes de fer. La récolte se fait à pleine maturité. L'encuvage est effectué en baies entières avec levurage immédiat afin de saturer le milieu. La cuve est pigée durant toute la période de fermentation. Le décuvage se fait au bout de trois semaines ; la fermentation malolactique ayant lieu sous marc. L'élevage est effectué en cuve pendant moins de six



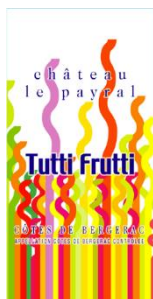
mois, la mise en bouteille ayant lieu au printemps suivant. Le vin n'a connu aucun ajout de sulfite ni lors de l'élevage, ni à la mise en bouteille.

Dégustation : La cuvée Lou Payral présente une belle couleur profonde aux reflets violine ; le nez intense et franc développe des arômes de fruit mûr et de notes de chocolat chaud , de cacao poudré très gourmand. La bouche révèle les mêmes arômes équilibrés par beaucoup de fraîcheur. Les tanins encore jeunes mais soyeux, prolongent la finale, avec une petite pointe d'amertume.

Conseil de garde : Peut être conservé 5 ans.

Accord Mets/Vin : Viandes grillées. Ce vin est à la fois fruité, souple et légèrement épicé. Il accompagnera très bien les barbecues. Il pourrait être servi légèrement rafraîchi.

Côtes de Bergerac Blanc - Tutti Frutti 2018 - 10,30 €



Cépages : Sauvignon 60%, sémillon 25%, muscadelle 15%

Vinification : Ce Blanc 'moelleux' est obtenu à partir de raisins blancs légèrement surmûris. Les techniques de vinification sont semblables à celles d'un blanc sec : macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débourage et stabulation à froid, fermentation sous contrôle de températures à moins de 18°C puis élevage sur lies fines avec bâtonnages réguliers. Pour un titre alcoométrique de 11.5°, ce vin présente près de 50 g de sucres résiduels, ce qui lui confère une agréable douceur.

Dégustation : Ce vin plaisir présente des arômes très expressifs de fruits frais et une bouche tendre et acidulée. Arômes de pêche et douceur en bouche. Vin désaltérant, à boire en apéritif, dans des accords sucrés-salés (magret aux figues, ...) et dessert aux fruits ou sorbets. Pour en apprécier toutes ses qualités, ce vin est à déguster dans sa jeunesse.

Accord Mets/Vin : apéritif, desserts fruités. Ce vin légèrement moelleux est très agréable servi bien frais à l'apéritif ou pour terminer un repas.

Côtes de Bergerac Rouge - Cuvée Héritage 2015 - 14,65 €

Cépages : Merlot 50 %, malbec 50%

Vinification : Sélection très scrupuleuse des meilleurs raisins de la propriété, cette cuvée est obtenue par la technique du pigeage. Le vin est élevé en barriques renouvelées par tiers chaque année et seules les meilleures d'entre elles sont assemblées pour obtenir cette cuvée.

Dégustation : Une cuvée à la fois concentrée et ronde en bouche, avec une harmonie entre les arômes de fruits à maturité (fruits très mûrs) et les notes boisées, grillées, toastées du fût. Excellent potentiel de garde.

Accord Mets/Vin : Viandes de caractère, plats en sauce

SAUSSIGNAC - Cuvée Fleurie 2017 - 14,65 €



SAUSSIGNAC : SAUSSIGNAC, petite appellation intimiste, mais oh combien réputée parmi les grands noms d'appellations de liquoreux dans le monde. Petite par la taille avec seulement 35 hectares de vigne, elle ne compte aussi que 23 vigneron, mais se défend face à ces réputés voisins que sont Sauternes et Monbazillac. Ceux-ci ont le savoir-faire pour exploiter des cépages et un terroir pour produire des liquoreux.

Reportage de France3-Régions - Emission dédiée à l'appellation Saussignac: [Lien video youtube](#)

De 4 :50 à 8 :48 Thierry Daulhiac, propriétaire- vigneron du Château Le Payral :

« ... A Saussignac, sur nos calcaires, on a toujours de belles acidités, de belles fraîcheurs, qui font que nos vins tiennent très bien dans le temps. » Quant à la sucrosité de ces vins, Thierry Daulhiac s'est adapté aux consommateurs qui recherchent toujours « du light », « le consommateur ne veut plus dans l'alimentation ces produits avec trop de sucre, à la propriété par exemple je suis revenu à des concentrations moindres...pour avoir des choses beaucoup plus fines, légères avec plus de fraîcheur, ... »



Cépages : 40-50 % Sémillon, 20-40 % sauvignon gris, 20-10 %, muscadelle variable selon millésime.

Terroir : sols sablo argilo limoneux.

Vinification : Le Saussignac est élaboré à partir des vignes les plus anciennes du domaine. Les vendanges manuelles se font par tries successives de raisins amenés à surmaturité. Le potentiel naturel des raisins est de 17.5° pour un équilibre après vinification de 13° et 70 grammes de sucre. La fermentation est effectuée à partir des levures indigènes ; l'élevage se fait en cuve.

Dégustation : Cette cuvée a une robe dorée claire. Ce sont des arômes de fruits blancs, pêche et abricot, qui dominent. L'attaque est légère, la bouche est équilibrée entre sucre et acidité. Ce vin est à boire dans sa jeunesse à l'apéritif avec une assiette de tapas, au dessert, sur des desserts fruités, ou tout au long du repas sur des menus exotiques.

L'avis du Guide Hachette :

Cuvée Fleurie 2018 **



... Un 2015 avait obtenu un coup de cœur dans la même appellation. Pour être très harmonieux, ce 2018 jaune doré, assemblage de sémillon (50%), de sauvignon et de muscadelle offre un style différent, moins concentré, non boisé. Reflétant le nom de la cuvée, le nez apparaît très floral, puis s'oriente vers des notes confites évoquant un raisin sec. Une attaque tonique relayée par des impressions de rondeur et par une finale fraîche et longue laissent le souvenir d'un vin fort bien construit.

Garde 2020-2026

Loire - Chinon - Domaine Béatrice et Pascal Lambert



L'histoire de Pascal Lambert

Il a débuté à la vigne en 78/80 avec ses parents. C'est en 87, qu'il construit avec son épouse, leur propriété, leurs chais à Cravant les Côteaux, au lieu-dit "les Chesnaies", la campagne caillouteuse... A cette époque-là, le couple travaillait comme il le dit lui-même en "chimie". Mais depuis, énormément de chemin fut parcouru ! 14 hectares de terres plantées en chenin blanc (pour les vins blancs) et cabernet franc (pour les vins rouge et rosé) vont bénéficier de soins extrêmement méticuleux...é
Éclairage sur une métamorphose impressionnante.



BIODYVIN

Un gros travail de fond : la BIODYNAMIE ([Lien vers un article sur la biodynamie](#))

En 95, la rencontre avec des domaines comme la Tour Grise, ou mieux encore, Claude Courtois, lui font l'effet d'un souffle qui allume la flamme !

Dès cet instant, Pascal Lambert décide de remettre ses vignes en état, de les propulser naturellement, sans utiliser le moindre ajout chimique. Après de gros efforts, un travail de fond énorme, le domaine passe en 2002, en bio.

En 2005, une étape nouvelle est franchie avec le passage, en biodynamie, donc sans utilisation de produits chimiques.



les préparations biodynamiques sont dynamisées avant pulvérisation

Il aura fallu 10 ans, au couple Lambert pour remettre les vignes dans le bon chemin. Donner à cette terre si nourricière, du fond et du sens. Donner aux vignes un support naturel, des racines plongeantes, pour des raisins qui n'en seront que meilleurs.

Ils vont ainsi tout faire afin de respecter au mieux les identités de leurs différents terroirs. Pour Pascal Lambert, la biodynamie est une manière idéale afin de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement.

C'est dans cet esprit-là qu'il œuvre et que ses vins arrivent à retranscrire l'identité propre aux différents micro-terroirs qu'il possède. La passion et la détermination sont chevillée à son corps ! ([Lien vers article Pascal Lambert, Porteur de Flambeau – Revue du Vin Ligérien](#))

Chinon : une APPELLATION INCOMPRISE...

L'appellation Chinon fait partie des plus connues au monde, et tout particulièrement renommée pour ses vins rouges.

Le cabernet franc, la vedette de Chinon, est unique et polymorphe comme seules les grandes stars savent l'être pour jouer tous les rôles : fin et puissant, vif et structuré. Comme aucun vin rouge, il ne se déguste en dessous de 16° en température. Les vins de Chinon ne sont pas des vins à proprement parler légers. Ils ne se servent donc surtout pas frais. Issu du cépage cabernet franc, il est un vin de garde qui relate à merveille l'environnement sous lequel il évolue. Forêts, gibier, et chasseurs sont

conjointement liés. Mais si Chinon a une aussi grande réputation, il le doit à sa riche histoire, à Rabelais, ses vigneron, et ses vins de garde.



Située dans un triangle compris entre la Vienne et la Loire, le vignoble de Chinon comporte plusieurs types de terroirs géologiques :

- le terroir de graviers : issus des terrasses alluvionnaires des rives droites et gauches de la vallée de la Vienne formées à l'ère quaternaire (moins 15 000 ans), composées selon les parcelles de graviers et silices.
- le terroir argilo-calcaire : sol argilo-calcaire sur sous-sol turonien composé de couches de craies (tuffeau) déposées par la mer à l'ère secondaire (moins 90 millions d'années). Ces terroirs occupent les coteaux et les plateaux qui dominent les vallées.
- le terroir d'argiles à silex : sol composé d'argiles à silex (appelées aussi Perruches), issus de l'altération des couches géologiques sénoniennes au cours de l'ère tertiaire.

[Vidéo de Pascal Lambert sur la taille d'un cep : Lien video Facebook](#)

[Extraits Guide des vins Bettane & Desseauve 2018 et 2019](#)

Bettane & Desseauve 2018

Domaine Béatrice & Pascal Lambert *

Béatrice et Pascal Lambert, biodynamistes convaincus, sortent depuis quelques millésimes des cuvées d'une belle pureté de constitution.

Chinon Les Perruches 2014 (2017 – 2027) : 15/20

Chinon La Croix Boissée 2013 (2017 - 2027) : 15/20



Bettane & Desseauve 2019

Domaine Béatrice & Pascal Lambert **

Cultivé en biodynamie, ce domaine de Cravant-les-Coteaux dispose de 14 hectares qui possèdent le trilogie de terroirs, graviers, argiles à silex et argilo-calcaires. Ainsi, chaque parcelle est assemblée en fonction de son sol pour créer une cuvée particulière sur le modèle des climats bourguignons. Depuis 2014, Béatrice et Pascal Lambert sortent régulièrement dans nos dégustations.

Coup de Cœur Chinon Marie 2014 (2018 – 2039) 16/20

Cette cuvée mariale mérite d'être sanctifiée pour son soyeux qui habille parfaitement une structure tout en droiture et profondeur.

Chinon Les Perruches 2015 (2018 – 2028) 14,5/20

Chinon Blanc - Le Droit Chenin 2020 - 16,35 €



Cépages : Chenin 100 %.

Vinification : Vendanges manuelles. Récolte 100% à la main. Pressurage direct 100%, Pressoir pneumatique, Fermentation 100% aux levures indigènes. Elevage 5 à 6 mois en cuve inox.

Dégustation : Le nez est très aromatique, sur des arômes d'agrumes. L'attaque est franche. La bouche est vive, tranchante et équilibrée par une matière légère.

Accords Mets / Vins : Apéritif, Salades estivales, Poissons grillés, Fromages de chèvre frais.

Chinon Blanc - Les Chesnaies 2016 - 18,90€

Cépages : Chenin 100%.

Terroir : Vignes âgées de 12 à 15 ans plantées sur sols calcaires (Turonien/Tuffeau) et situées sur Cravant, vendangées par tries successifs. Travail de vigne au cheval.

Vinification : Vendanges manuelles en caisses. Récolte en 2 tris. Pressurage direct sur pressoir pneumatique puis débouillage au froid. Le vin est vinifié sur lies fines en fûts de chêne de 400 L ou 500 L et partie en cuve tronconique bois de 20 hl, pendant 10 à 11 mois. Fermentation malolactique ; avant un élevage sur lies fines de 10 à 12 mois.

Dégustation : Le nez exprime les fruits d'automne (pomme, poire, coing) complétés par des sensations briochées, anisées et mielleux. Après une belle attaque franche, la bouche est pleine, grasse et complexe, avec une belle longueur.

Température de service : A servir entre 8° et 10° C après une heure d'aération en carafe.

Garde : Jusqu'à 10 ans.

Accords Mets/Vins : Vin de gastronomie par excellence à boire sur des ris de veau à cèpes, un filet de perche meunière, une lotte à la crème ou une blanquette de veau. La complexité du vin se marie bien sur des plats à base de poisson ou viande blanche avec des épices douces (cabillaud à la vanille bourbon et gingembre). Les notes de miel sont parfaites pour accompagner des fromages de chèvre demi-secs.

Coup de cœur du vigneron :



Les Chesnaies 2016 constitue le bel exemple de blanc de chenin sur calcaire avec son style à la fois riche et minéral, très gastronomique et taillé pour la garde.

AOC Chinon Rosé Cuvée Mathilde 2019 - 9,60 €

Nouveauté



Cépages : Cabernet franc 100 %

Terroir : Vignes plantées sur des sols de sable et de graviers. Localisées dans la Vallée de Cravant Les Coteaux.

Vinification : Agriculture biologique depuis 2000 - Biodynamie depuis 2004 - Rendement : 45 Hl/ha - Récolte 100% à la main - Table de tri au chai - Pressurage directe 100% - Pressoir pneumatique - Fermentation 100% levures indigènes - Elevage 5 à 6 mois en cuve inox.

Dégustation : Le nez est discret sur les fruits rouges. La bouche est ample sur le palais avec une belle fraîcheur en fin de bouche.

Température de service : Entre 8 et 10 °C

Accords Mets / Vins : Barbecue de viandes blanches - Salades estivales - Rougets grillés - Paëlla aux fruits de la mer - Thon à la Catalane - Cuisine exotique.

AOC Chinon - Les Terrasses 2019 - 13,00 €

Cépages : Cabernet franc 100 %

Terroir : Vignes plantées sur des sols d'alluvions graviers siliceux et âgées de 10 à 25 ans dont 85% sont sur Cravant et 15% sont sur Chinon.

Vinification : Vendanges manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur. Macération de 14 jours en cuve béton suivie d'un élevage en cuve béton pendant 6 à 12 mois. Aucun sulfite ajouté en élevage. 10 à 20 mg/l à la mise en bouteille.

Dégustation : Un violet prononcé et brillant avec un bouquet fin de fruits rouges bien mûrs. Un vin gourmand avec un palais vif, plein de jus, croquant et des tanins légers et veloutés.

Température de service : A servir entre 14° et 16°C

Garde : Jusqu'à 2 ans.

Accords Mets / Vins : La gourmandise du fruit permet d'apprécier ce vin à l'apéritif. Il accompagnera aussi bien de simples charcuteries, des grillades de viandes blanches que des fromages de chèvre frais.

Extrait de Maxi-cuisine – Juin 2019

Du fruit !

Une robe violacée pour ce nectar fondé sur l'expression du fruit croquant et juteux, avec des notes poivrées, sur des tanins légers et veloutés. A siroter avec une viande rouge poêlée accompagnée de pâtes complètes aux copeaux de manchego.

La note de dégustation de Figaro Vin : **4/5** Dégustation en 2020

Une cuvée gourmande, avec une belle concentration de fruit - fraise, framboise, cerise - et une touche d'épices. La bouche est concentrée et très fruitée.



Description

Robe	
Couleurs : Rubis	
Nez	
Intensité aromatique : <input type="checkbox"/>	ouvert ou express
Arômes : Epicés, Minéraux, Fruités	
Bouche	
Niveau d'acidité : <input type="checkbox"/>	tendre
Niveau de sucre : <input type="checkbox"/>	très sec
Le corps : <input type="checkbox"/>	demi-corps
Degré de boisage : <input type="checkbox"/>	boisé harmonieu
Les tannins : -	
Niveau de complexité : <input type="checkbox"/>	complexité moy

RVF Février 2021 DOSSIER SPECIAL Biodynamie - Le meilleur de la biodynamie



La créativité bouillonnante de la Vallée de la Loire se confirme avec un vivier inspirant. Les cuvées sélectionnées combinent admirablement fraîcheur ligérienne et fine austérité septentrionale. Une prouesse sur les derniers millésimes solaires.

Les Pures interprétations du terroir

Dans ces vins jaillissent l'esprit des sols et du millésime. L'expression du terroir s'impose telle une évidence dans ces vins où la signature du sol et le caractère du millésime s'expriment davantage que la main du vinificateur.

91/100 Domaine Béatrice & Pascal Lambert - Chinon - Les Terrasses 2019 (Biodyvin)

Né sur les sables et graviers, voilà un cabernet franc délicieusement fruité, d'un éclat revigorant. Une cuvée menée dans son plus simple appareil pour la rendre particulièrement gourmande. Très belle progression.

AOC Chinon - Les Perruches 2017 - 14,65 €

Cépages : Cabernet franc 100 % - Raisins issus de l'agriculture biologique certifiée Ecocert et culture biodynamique. Travail de vigne au cheval.

Terroir : Vignes plantées sur des sols d'argiles à silex (sénonien) âgées de 6 à 25 ans dont 90% sont sur Chinon et 10 % sont sur Cravant. Macération de la vendange de 25 à 35 jours avec pigeage manuel. Elevage de 12 mois environ en barrique de 600 l (de 2 à 5 ans) et cuve bois tronconique. Suite à l'assemblage, le vin est élevé de 6 à 8 mois en cuve béton. Aucune filtration ni collage.



Pigeage traditionnel aux pieds

Vinification : Vendanges manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur. Macération en cuve béton pendant 25 à 35 jours avec pigeage manuel. Après décuve, le vin passe 12 mois en cuve tronconique en bois de 50 hl à 70 hl. Après l'assemblage, l'élevage est complété avec un passage de 6 à 8 mois en cuve béton. Afin de garder toute la complexité aromatique, les Perruches n'est ni filtré, ni collé.

Dégustation : Le nez est gourmand, plutôt sur le fruit, alors que la bouche fait parler tout le terroir des Perruches, évoquant son côté pierreux et de silex. Le vin offre beaucoup de fraîcheur, avec une finale pleine présente et des tanins très fins.

Température de service : A servir entre 15 et 16°C.

Garde : Jusqu'à 8 ans.

Accords Mets / Vins : Pour accompagner un onglet à l'échalote, la charcuterie de bœuf (viande de grison), une paupiette de veau braisée, un hachis parmentier de canard ou des fromages à pâte fleurie assez affinés (camembert, pont l'évêque)

Extraits de Revue du Vin de France



Revue du Vin de France – Spécial Millésime 2015

Chinon – Les Perruches 2015 16,5-17,5

Petits fruits frais en salade. Il offre un profil sphérique et réglissé. Nous saluons la belle vitalité et la fraîcheur de ce vin dense et sain, aux tanins charnus en finale.

Revue du Vin de France – Millésime 2014

Chinon – Les Perruches 2014 16,5-17,5

Déjà irrésistible avec ses fruits frais, sa chair tonique et veloutée, il se montre svelte et précis, tout en fraîcheur.

AOC Chinon - Cuvée Marie - Vieilles Vignes 2017 - 18,00 €

Cépages : Cabernet franc 100%

Terroir : Vieilles Vignes de 55 à 70 ans d'âge, plantées sur des terrasses argilo- graviers et coteaux argilo-siliceux (100% sur Cravant).

Vinification : Vendanges manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur. Macération en cuve bois de 30 à 40 jours et **pigeage manuel aux pieds**. Après le décuvage, le vin passe 12 à 24 mois en fûts de chêne de 500 litres, avec un maximum de 20% en bois neuf. L'élevage est complété avec un passage de 5 à 6 mois en cuve bois. Afin de garder toute la complexité aromatique, Marie n'est ni filtrée, ni collée.



Garde : jusqu'à 15 ans.

Dégustation : Puissants arômes de fruits très mûrs (cassis, cerise) et réglisse, fleurs séchées et notes fumées. Grande ampleur en bouche, conjuguant beaucoup de matières et de fraîcheur. Les tanins enveloppent finement toute la bouche qui se termine sur une belle longueur.

Température de Service : A servir entre 15° et 16° C après une heure d'aération en carafe.

Accords mets/vins : Idéal pour accompagner les viandes rouges où les tanins mûrs et veloutés absorbent le saignant du plat. A essayer avec une côte de bœuf braisée. Une Marie plus évoluée de 5 à 10 ans fera merveille sur des plats en sauce type bourguignon.

Coup de cœur du vigneron :



La cuvée Marie 2015 constitue la plus vieille cuvée du domaine, élaborée avec les plus vieilles vignes qui lui donnent son caractère très typique du vignoble chinonais et cravantais.

AOC Chinon - Chêne Vert 2017 - 23,10 €

Nouveauté



Cépages : 100% Cabernet franc

Terroir : Terroirs de Silex – Argiles à silex situées sur les Coteaux de Chinon (Puits).

Vinification : Agriculture biologique depuis 2000 - Biodynamie depuis 2004 - Récolte 100% à la main - Table de tri au chai - Egrappage - Macération 30 à 40 jours cuve bois - Fermentation 100% levures indigènes - Elevage cuve 30% en jarre terre cuite 70 % en barrique - Pas de collage - Pas de filtration - Rendement : 45 Hl/ha.

Dégustation : La robe est violette, le nez est puissant sur des fruits noirs. La bouche est pleine, concentrée, puissante, offrant une grande longueur. Chêne vert est un vin de grande garde.

Température de service : A servir entre 15 et 17 °C.

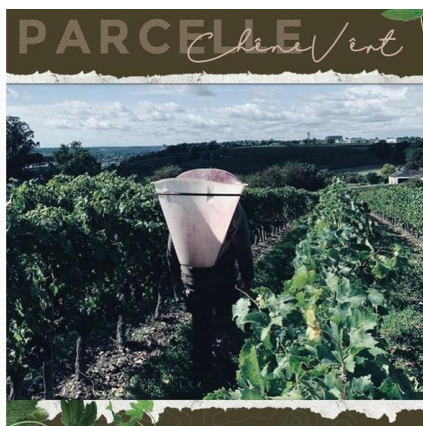
Garde : de 10 à 15 ans.

Accords Mets / Vins : Onglet de bœuf - charcuterie de bœuf - paupiette de veau braisée - hachis parmentier de canard - fromage à pâte fleurie (camembert, pont l'évêque...).

Coup de cœur du vigneron :



1^{ère} année de vinification à part de ce grand terroir d'argiles à silex, très typique de Chinon.



AOC Chinon - Harmonie 2018 - 24,75 €



Vinifié en amphore



Cépages : 100% Cabernet franc

Terroir : Vignes de 15 à 25 ans plantées sur des sols Argilo-calcaire et situées à Cravant et sur les Coteaux de Chinon (Puits).

Vinification : Agriculture biologique depuis 2000 - Biodynamie depuis 2004 - Egrappage - Macération traditionnelle en foudre - Elevage de 12 mois en amphore (Dolia de 5 Hl) - Pas de collage - Pas de filtration - Rendement : 35 Hl/ha - Récolte 100% à la main - Table de tri au chai.

Dégustation : Le nez est floral, sur la violette, avec des notes minérales, propres à la vinification en amphore. On retrouve les arômes floraux en bouche, complétés par des saveurs épicées et une minéralité puissante. La finale est marquée par la finesse et les tanins, laissant présager un potentiel de garde intéressant.

Température de service : A servir entre 15 et 17 °C

Garde : de 10 à 20 ans.

Accords Mets / Vins : Agneau sous toute forme - Rôti de bœuf - Filet de bœuf aux cèpes - Faisan aux pommes de terre et ail confit - Foie de volaille mijotée aux lardons et châtaignes.



Coup de cœur du vigneron :



L'amphore est un magnifique récipient pour apporter une finesse dès la jeunesse au cabernet franc même sur une année très puissante et très solaire. Un grand vin !!



Parlons un peu des amphores

Vinifier en Amphore, c'est utiliser la terre comme contenant en tant que conservateur de pureté du fruit et respectueux du terroir. C'est lié dans un ensemble les deux terres naturelles, l'argile de Toscane et les terres argileuses ou calcaires de nos parcelles chinonaises. L'amphore, régulateur thermique naturel donne naissance à un nouvel équilibre entre le vin et la nature.

Ces diverses pratiques ont donné naissance à la cuvée Harmonie, issue de macération en amphore de cabernet Franc.

Les jarres sont fabriquées près de Florence avec les argiles de Toscane. Les jarres en grès proviennent d'Allemagne.

6-7 avril 2021 : Le gel s'abat sur les vignes en France

En ce début avril, de nombreux vignobles en France ont subi d'importants dégâts suite à des nuits de gel. Les artisans qui participent à notre salon n'ont souvent pas les ressources financières pour investir dans des moyens techniques efficaces pour lutter contre ces nuits de gel, qui se répètent ces dernières années (2017, 2019, 2021). Ces nuits de gel ont toujours existé, mais l'absence d'un hiver froid et des journées chaudes en février, mars font sortir les bourgeons trop tôt pour supporter des nuits glaciales.



Avant / après ...

Bourgeons de sauvignons gris avant et après la gelée de la nuit dernière. Au point bas de la parcelle, la température devait être à -3° degrés C, c'est radical à ce stade.



Lutte face au gel : bougies & aspersion



Opération Info-Professions virtuelle

organisée par les Rotary Clubs d'Arlon, Attert-Sûre et Semois, Bastogne, Neufchâteau et Virton.

Soirées entretiens entre étudiants de 4ème, 5ème voire 6ème année secondaire et plus de 50 professionnels. Plus d'informations sur <https://infoprofessions.be>

100% VIRTUEL

TU AS ENTRE 15 ET 18 ANS ET TU T'INTERROGES SUR TON AVENIR ?

L'OPÉRATION INFO PROFESSIONS VA T'ÉCLAIRER SUR LES DÉBOUCHÉS, ET SURTOUT SUR LE MONDE PROFESSIONNEL QUI SERA LE TIEN APRÈS TES ÉTUDES.

PLUS DE 40 PRÉSENTATIONS DE MÉTIERS ET AUTANT DE PROFESSIONNELS T'ATTENDENT POUR RÉPONDRE À TES QUESTIONS !

EN 2021, TOUT SE PASSE EN LIGNE !

OPÉRATION INFO PROFESSIONS 2021

RENCONTRE DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS

Cela se passe en 3 étapes :

- VISITE LE SITE DE L'OIP** sur infoprofessions.be
- DÉCOUVRE LES MÉTIERS** grâce aux fiches
- RENCONTRE UN PROFESSIONNEL** via vidéoconférence

CARRIÈRES MILITAIRES ☞ POLICE LOCALE OU FÉDÉRALE ☞

BANQUES (DÉPÔTS, CRÉDITS, GESTION DE FORTUNE) ☞

SÉCRÉTARIAT - ASSISTANTE(E) DE DIRECTION ☞

RÉVISORAT D'ENTREPRISE ☞

COMPTABLE - EXPERT(E) COMPTABLE ☞

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES ☞ MARKETING ☞

INFOGRAPHISTE - WEB DESIGNER ☞

Quel job correspondrait le mieux à ta personnalité, tes atouts, tes compétences ... tes passions ? L'OIP est là pour t'aider à mieux cerner les possibilités qui s'offrent à toi.

INFOPROFESSIONS.BE

Pars à la rencontre de ton futur métier !

Une organisation du Rotary, avec le soutien de la Province de Luxembourg