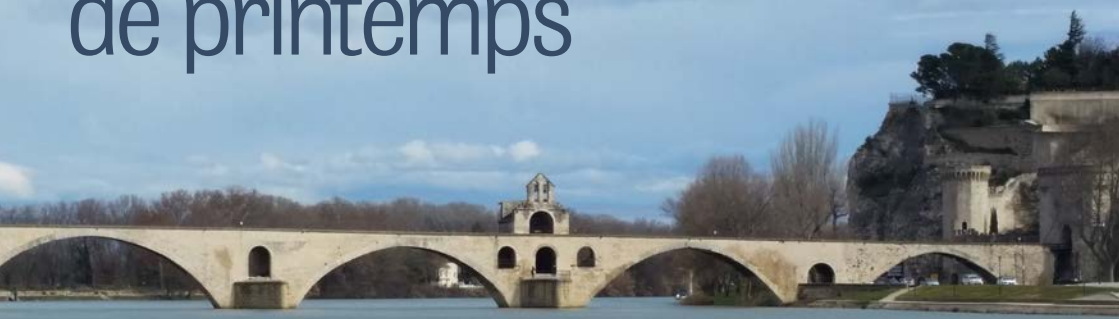


*Nous sommes heureux de vous
inviter à notre*

PRINTEMPS 2015

Dégustation de printemps



Le Pont d'Avignon

Au programme

Domaine Paul Janin à Romanèche (Beaujolais)

Château de Passavant à Layon (Loire)

Mas des Brousses à Puéchalon (Languedoc)

*Domaine Durand à Châteaubourg
(Côtes-du-Rhône)*

L'Enclos des Braves à Rabastens (Sud-Ouest)

*Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon
(Jura). La surprise du Chef!*

*Avec la participation des vignerons
les 21 et 22 mars*

« Bouteilles ouvertes » le lundi 23.

Bienvenue à tous les amis du vin.

10% de ristourne sur tous les vins emportés
et payés pendant les journées de dégustation.

Fermé mardi 24 et mercredi 25 mars.

**LES SAMEDI 21 DIMANCHE 22
ET LUNDI 23 mars de 14 à 20 heures.**

10, Rue Saule-Godaux – 6560 SOLRE-SUR-SAMBRE

© 071/55.52.49 - Fax : 071/55.42.04 – E - mail : etsmostade@hotmail.com

Les beaux voyages autour du vin.

La tournée des salons

Le début d'année est souvent mouvementé, ce qui n'est pas pour me déplaire ! Et oui, c'est le meilleur moment pour aller à la rencontre des vignerons, soit chez eux, soit lors de salons importants pour notre profession.

Chloé et moi, nous voici partis pour notre premier petit voyage, direction Angers. Nous rejoindrons André et Monique qui sont déjà sur place avec leur escargot roulant et nous serons rejoints par Catherine, la charmante restauratrice des **Lettres Gourmandes** à Montignies Saint-Christophe !

Dans la belle ville d'Angers se tient traditionnellement le Salon des vins de la Loire, incontournable moment de rencontre avec de nombreux vignerons dont nous apprécions le travail.

A Angers, ainsi qu'à Saumur, il y a, autour du salon des vins de la Loire, ce que l'on appelle maintenant, des « salons off » qui sont organisés par des associations diverses originaires de toutes les régions de France et d'Europe.

C'est souvent lors de ces petits salons que l'on peut faire de jolies découvertes ou redécouvertes ! C'est ainsi que vous aurez le plaisir d'apprécier les vins de **Philippe Gilbert**, non ce n'est pas notre champion cycliste, mais un excellent vigneron de l'appellation **Menetou-Salon**. Un véritable coup de cœur pour l'ensemble

de la production de cette belle maison, des vins tout en finesse, certainement pas bodybuildés comme ça pourrait l'être dans le milieu du cyclisme ! Deuxième découverte ou redécouverte, c'est le **Domaine Emmanuel Giboulot** situé à Beaune. Emmanuel est un vigneron avec qui nous avons déjà travaillé, il y a une quinzaine d'années. Ses vins blancs sont magnifiques, d'une rare pureté. Adeptes de la biodynamie, Emmanuel s'est rendu célèbre, malgré lui, en étant l'objet d'un procès intenté à son encontre par l'interprofession des vins de Bourgogne. Cette interprofession avait demandé pratiquement à tous les vignerons de Bourgogne de traiter contre une maladie qui s'appelle la **flavescence dorée**. Cette maladie ne se traite que par des produits chimiques, ce qui ne correspond pas du tout à la philosophie d'Emmanuel, celui-ci avait donc décidé de ne pas traiter. S'en suivit une mobilisation générale pour soutenir Emmanuel qui a eu finalement gain de cause car il s'est avéré qu'il n'y a jamais eu de cas de flavescence dorée en Côte d'Or !

Les vignerons du Val de Loire sourient enfin après deux années de vaches maigres. En effet, 2012 et 2013 sont des années compliquées suite à des conditions



Thomas Gambier



La Dive Bouteille

climatiques parfois catastrophiques, grêle, gel, ... Certaines appellations ont perdu plus de la moitié de leur récolte. Par contre, la qualité, chez les bons vignerons bien entendu, est au rendez-vous.

Durant ces marathons de dégustation, il faut penser à se restaurer, voire même boire autre chose que du vin ! Les deux photos qui suivent illustrent à merveille ces propos !

Le sourire est revenu avec les 2014 qui allient quantité et qualité, nous nous sommes rendu compte avec les « Vouvray » secs de **Bernard Fouquet**, les blancs fringants du **Château de Passavant**, Le « Chinon » les Granges de **Bernard Baudry**, Les « Bourgueil » expressifs du **Domaine des Ouches**, dont une nouvelle cuvée exceptionnelle s'appelle **Romana** et est élevée en amphore. J'oubliais de vous parler des « Montlouis » du **Rocher des Violettes, etc...etc... .**

Grâce à toutes ces dégustations dans les différents salons, des nouveautés, il y en aura tout au long de l'année, notamment chez **Elisabetta Foradori** qui s'occupe d'un domaine en Toscane dénommé **Ampeleia**. Nous travaillerons probablement en été avec un nouveau vigneron du Languedoc, rencontré lors du salon de la Dive Bouteille et dont c'est le premier millésime, je dévoilerai le nom de ce domaine au moment venu !



En parlant de restauration, les bons établissements ne manquent pas à Angers, que ce soient d'excellentes brasseries ou des restaurants à vocation plus gastronomique.



Voici quelques endroits où l'on s'y sent bien : **La Brasserie de la Gare, La Brasserie du théâtre, L'Hoirie, etc...**

De retour d'Angers, il est temps pour nous de préparer, le carnaval pour Chloé, une petite semaine en Savoie pour votre serveurur !

Après ce break, nous prenons la direction cette fois-ci de la Vallée du Rhône.

Nous embarquons dans l'escargot et je dis à Chloé que, sur la route du Rhône, il y a le Beaujolais.



Alain et Alexis Coudert

Premier arrêt, les Coudert du **Clos de la Roilette à Fleurie**. Nous goûtons d'abord le **Brouilly 2014** qui me plaît vraiment beaucoup, il y a de fortes chances que nous aurons ce vin en juin.

Ensuite, nous goûtons les futurs «Fleurie» 2014, classique et tardive, en pièces détachées. J'ai envie de dire excellent comme d'habitude, mais j'aimerais rajouter que 2014 est une très belle année dans le Beaujolais.

Pour terminer la soirée, Alain et Odile Coudert, accompagnés par leur fils Alexis, nous emmènent à Romanèche-Thorins dans l'ancien Hôtel Restaurant **Les Maritones** qui est devenu une brasserie chapeauté par le célèbre restaurateur **Georges Blanc de Vonnas**. C'est redevenu une jolie adresse !

Nous ne pouvions pas terminer ce bon moment sans prendre un dernier verre et, de retour, chez les Coudert, Alain me

TARIF

SIGNIFICATION DES SIGNES.

NOUVEAUTÉ **N** FIN DE STOCK **F**

Livraison franco-domicile, par nous-mêmes, à partir de 250 € d'achat.

Vous pouvez retrouver notre rubrique des vins de moins de 12 € sur notre site internet.

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles de modifications.

Mises d'origine la bille HT la bille €

HORS CEE

Serbie, Francuska vinarija Rogljevo d.o.o. à Negotin

<i>BLANCS</i>		
Istina (riesling) 2009	8,51	10,30
Poema 2009 (riesling, muscat, tamjanika, grasevina)	9,01	10,90
<i>ROUGES</i>		
Tajna (cabernet sauvignon) 2009 F	20,12	24,35

CEE - DIVERS

Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

<i>BLANCS</i>		
Rivaner 2013	3,35	4,05
Auxerrois 2012	5,45	6,60

Allemagne, Weingut Clemens Busch à Pünderich, Mosel-Saar-Ruwer

<i>BLANCS</i>		
Riesling Trocken VDP – Gutswein 2013 N	9,59	11,60
Riesling Trocken Is Qualitätswein 2012	10,54	12,75
Riesling Marienburg		
Grosse Lage 2012, 2013 N	22,40	27,10
Riesling Marienburg "Fahrly" 2012, 2013 N	27,52	33,30

Italie, Proprietà Sperino à Lessona, Piémont

<i>ROUGES</i>		
Uvaggio 2007, 2010	19,79	23,95
Lessona, 2009	35,54	43,00

Italie, Eugenio Bocchino, La Morra, Piémont

<i>ROUGES</i>		
Nebbiolo d'Alba La Perucca 2005	23,97	29,00
Barolo La Serra 2004	42,31	51,20

Italie, Azienda Agricola Foradori, Mezzolombardo, Trentino

<i>BLANCS</i>		
Manzoni Vigneti delle Dolomiti IGT 2013	15,70	19,00
Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 2012	26,03	31,50

<i>ROUGES</i>		
Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2010, 2011, 2012	15,70	19,00
Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012	27,19	32,90
Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012	27,19	32,90
Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2009, 2011 N	37,11	44,90

Italie, Luciano Arduini, S. Pietro In Cariano, Verona

<i>ROUGES</i>		
Valpolicella Classico «Fontana del Fongo» D.O.C.G. 2013	8,10	9,80
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2011	21,28	25,75

Italie, Fattoria di Isole e Olena à Barberino Val d'Elsa, Toscane

<i>ROUGES</i>		
Chianti classico 2009	15,04	18,20
Cepparello 2008 F	38,68	46,80

Portugal, Casal Figueira à Vermelha

<i>BLANC</i>		
Casal Figueira Vinhas Velhas 2012	10,58	12,80

Mises d'origine la bille HT la bille €

Portugal, Quinta do Infantado à Covas

<i>PORTO BLANC</i>		
White	9,67	11,70
<i>PORTO ROUGES</i>		
Ruby	9,21	11,15
Reserva Especial	Ⓢ 11,49	13,90
Reserva Especial «GreenLabel»	15,66	18,95
LBV 2008	16,86	20,40
Porto Vintage 2007	29,42	35,60
Porto 20 years old Tawny	Ⓢ 39,67	48,00

Portugal, Maison Barros à Vila Nova de Gaia

PORTO EN TOURIE DE 5 LITRES (TOURIE FACTURÉE 4 €)

Porto rouge	50,41	61,00
Porto blanc	50,41	61,00

Espagne, Dominio del Bendito à Toro

<i>ROUGES</i>		
Toro El Primer Paso 2012	10,58	12,80
Toro Las Sabias 2009	16,45	19,90
Toro El Titan 2011	33,64	40,70

Espagne, Quinta de la Quietud à Toro

<i>ROUGES</i>		
Quinta Quietud 2003 Toro	15,04	18,20
Quinta Quietud 2004 Toro	15,95	19,30

Espagne, Olivier Rivière, Rioja

<i>ROUGES</i>		
Rioja Rayos Uva 2013	7,60	9,20
Rioja Ganko El Cabezota 2012	Ⓢ 15,70	19,00
Arlanza D.O. El Quemada 2011	38,76	46,90

Espagne, Alzania à Los Arcos

<i>ROUGE</i>		
Alzania Selección Privada 2002 Navarra	27,60	33,40

Espagne, Mas Estela à Selva de Mar

<i>ROUGES</i>		
Vinya Selva de Mar 2006	16,40	19,85
Vi dolc Natural 50 cl	Ⓢ 28,59	34,60

CEE - FRANCE

CHAMPAGNE

Domaine Paul Bara à Bouzy Grand Cru 100%

Champagne brut	22,23	26,90
Champagne Comtesse Marie de France 1999		
Blanc de Noirs 100%	38,64	46,75

Maison Larmandier-Bernier à Vertus

Champagne « Longitude » 1 ^{er} Cru Extra-Brut Blanc de Blancs	Ⓢ 31,82	38,50
Champagne « Longitude » 1 ^{er} Cru Extra-Brut Blanc de Blancs en magnum	Ⓢ 67,27	81,40
Champagne « Terre de Vertus » 1 ^{er} Cru Extra-Brut Blanc de Blancs 2009	Ⓢ 36,69	44,40
Champagne « Vieille Vigne de Cramant » Grand Cru Extra-Brut Blanc de Blancs 2007	Ⓢ 49,79	60,25
Champagne « Longitude » 1 ^{er} Cru Extra-Brut		
Champagne « Rosé de Saignée » 1 ^{er} Cru Extra-Brut	Ⓢ 42,15	51,00

ALSACE

Maison Martin Schaezel à Ammerschwihl

<i>BLANCS</i>		
Sylvaner vieilles vignes 2013	8,39	10,15
Riesling réserve 2012	9,50	11,50
Riesling Grand Cru Pfersigberg 2011	16,45	19,90
Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2012	17,19	20,90
Riesling Rangen de Thann 2006, 2010	35,12	42,50
Riesling Grand Cru Rangen de Thann 2012	35,12	42,50
Pinot Blanc Vieilles Vignes 2010	9,79	11,85
Pinot gris Grand Cru Kaefferkopf 2012	16,69	20,20
Gewürztraminer cuvée Isabelle 2010	17,11	20,70
Gewürztraminer Grand Cru Eichberg 2012	17,56	21,25

Mises d'origine la bille HT la bille €

Maison Josp Meyer à Wintzenheim

<i>BLANCS</i>		
Pinot du Printemps 2013	9,83	11,90
Sylvaner « Peau Rouge » 2012	10,41	12,60
Pinot Auxerrois «H» 2011	18,76	22,70
Pinot Auxerrois «H» 2012	18,76	22,70
Riesling Kottabe 2010	14,30	17,30
Riesling Kottabe 2011	14,30	17,30
Riesling Les Pierrets 2010	20,87	25,25
Riesling Grand Cru Hengst 2008	30,54	36,95
Riesling Grand Cru Hengst 2010	34,30	41,50
Pinot gris Fromenteau 2010	15,54	18,80
Gewürztraminer Les Folastries 2010, 2011	16,86	20,40
Gewürztraminer Grand Cru Hengst 2007	30,50	36,90

BOURGOGNE

YONNE

Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

<i>BLANCS</i>		
Chablis 2011	16,20	19,60
Chablis 2012	16,20	19,60
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume 2012	24,46	29,60

CÔTE D'OR

Clos de la Perrière à Fixin

<i>BLANC</i>		
Fixin 1 ^{er} Cru Clos de la Perrière 2006	59,67	72,20

Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

<i>ROUGES</i>		
Bourgogne 2011, 2012	14,79	17,90
Marsannay en Montchenevov 2012	22,31	27,00
Chambolle-Musigny 2012	33,47	40,50
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2012	37,44	45,30
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2012	42,98	52,00
Bourgogne Franc-de-Pied 2008	Ⓢ 43,14	52,20
Charmes-Chambertin 2012	Ⓢ 99,17	120,00
Clos Vougeot 2011	Ⓢ 99,17	120,00

Domaine Emmanuel Giboulot

BLANCS

Côte de Beaune « La Grande Châtelaine » 2011	Ⓢ 19,34	23,40
Côte de Beaune « La Combe d'Eve » 2012	Ⓢ 28,01	33,90
Rully 1 ^{er} cru La Pucelle 2013	Ⓢ 28,01	33,90

Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune

ROUGES

Bourgogne Pinot Noir 2013	Ⓢ 11,32	13,70
Savigny les Beaune 1 ^{er} cru, Les Peuillots 2011, 2012	Ⓢ 21,16	25,60
Beaune 1 ^{er} cru Les Sizies 2011, 2012	Ⓢ 22,48	27,20
Ladoix 1 ^{er} cru, Les Corvées 2011	Ⓢ 22,48	27,20
Pommard 2011, 2012	Ⓢ 28,93	35,00

Thierry et Pascale Matrot à Meursault

BLANCS

Bourgogne Chardonnay 2012	10,91	13,20
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Fleurs de Coteaux 2011	21,49	26,00
Meursault 2011	28,10	34,00
Meursault-Blagny 1 ^{er} Cru 2011	Ⓢ 39,26	47,50
Meursault-Charmes 1 ^{er} Cru 2011	41,74	50,50
Puligny-Montrachet Les Chalumeaux 1 ^{er} Cru 2007	37,36	45,20
Puligny-Montrachet Les Chalumeaux 1 ^{er} Cru 2011	41,74	50,50

MÂCONNAIS

Château de Rontets à Fuissé

<i>BLANCS</i>		
Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2011	15,62	18,90
Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2012	16,74	20,25
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2012	22,98	27,80

Domaines Thévenet à Quintaine

BLANCS

Viré-Clessé, Domaine de Roally 2011, 2012	Ⓢ 12,73	15,40
Viré-Clessé Domaine Gillet 2010, 2011	Ⓢ 13,47	16,30
Viré-Clessé		
Domaine de la Bongran 2009	Ⓢ 19,34	23,40

Maison Trénel à Charnay-Lès-Mâcon

Crème de Cassis des Hautes-Côtes de Nuits 2012	15,12	18,30
--	-------	--------------

Mises d'origine la bille HT la bille €

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozane

PÉTILLANT-ROSE

Rosé FRV100 9,67 **11,70**

BLANC

Beaujolais 2014 **N** 9,26 **11,20**

ROUGES

L'Ancien, Beaujolais 2013 9,21 **11,15**

Côtes de Brouilly 2013 10,66 **12,90**

Moulin à Vent «les Thorins» 2013 16,07 **19,45**

Clos de la Roilette à Fleurie

ROUGES

Fleurie 2013 9,50 **11,50**

Fleurie Tardive 2013 **F** 11,32 **13,70**

Fleurie Tardive 2013 en magnum 24,38 **29,50**

Domaine Louis-Claude Desvignes à Villié-Morgon

ROUGES

Morgon Côte du Py Javernières 2011 **F** 14,92 **18,05**

Morgon Côte du Py Javernières 2012 14,92 **18,05**

Morgon Côte du Py Javernières en magnum 2011 29,83 **36,10**

Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins

ROUGES

Beaujolais-Villages «Les Jumeaux» 2013 8,43 **10,20**

Moulin-à-Vent «Vignes du Tremblay» 2013 **N** 10,54 **12,75**

Moulin-à-Vent «Clos du Tremblay» 2013 **N** 14,96 **18,10**

JURA

Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

BLANCS

Côtes de Jura Tradition 2010, 2011 **N** 13,80 **16,70**

Château-Chalon 2006, 2007, 2008

Clavelin de (0,62 l) **N** 37,60 **45,50**

Vin de Paille 2009 (37,5 cl) 25,04 **30,30**

ROUGE

Côtes de Jura «Trio» 2013 13,39 **16,20**

BUGEY

Domaine Franck Peillot à Montagnieu

BLANC

Roussette du Bugey Montagnieu 2013 **N** 10,41 **12,60**

ROUGES

Bugey Montagnieu Mondeuse 2008 **F** 8,84 **10,70**

Bugey Montagnieu Mondeuse 2011 9,67 **11,70**

COTES DU RHONE

NORD

Domaine du Chêne à Chavanay

BLANCS

Vin de France «Viognier» 2013, 2014 **N** 10,33 **12,50**

Saint-Joseph 2011, 2013 14,26 **17,25**

Condrieu 2011 24,79 **30,00**

ROUGES

Vin de France «Syrah» 2012 **N** 5,95 **7,20**

Vin de France «Syrah» 2012 en fontaine à vin de 5 L 24,79 **30,00**

Saint-Joseph 2011 13,55 **16,40**

Saint-Joseph 2012 **N** 13,55 **16,40**

Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2012 **N** 21,49 **26,00**

Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2012 Magnum **N** 45,54 **55,10**

Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2010 Magnum **N** 45,54 **55,10**

La Ferme des Sept Lunes à Bogy

BLANC

Saint-Joseph 2010 18,51 **22,40**

ROUGE

Saint-Joseph 2011 16,61 **20,10**

Domaine François Merlin à Saint-Michel-sur-Rhône

BLANC

Condrieu Les Terroirs 2012 25,21 **30,50**

Mises d'origine la bille HT la bille €

ROUGES

Saint-Joseph 2012 14,96 **18,10**

Saint-Joseph 2012 en magnum 32,64 **39,50**

Côte Rôtie 2012 en magnum 63,22 **76,50**

Domaine Lucie Fourel à Tain l'Hermitage

ROUGE

Crozes Hermitage Les Racines de Saint-James 2010, 2011 14,75 **17,85**

Yves Gangloff à Condrieu

BLANC

Condrieu 2013 57,44 **69,50**

ROUGES

Côte-Rôtie Barbarine 2012 51,65 **62,50**

Côte-Rôtie Sereine Noire 2012 79,34 **96,00**

Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercurol

BLANC

Ermitage 2007 39,17 **47,40**

ROUGES

Cornas 2009 32,56 **39,40**

Ermitage 2009 44,21 **53,50**

Domaine Graillot à Pont de l'Isère

ROUGES

Crozes-Hermitage 2012 15,62 **18,90**

Crozes-Hermitage 2013 **N** 15,62 **18,90**

Crozes-Hermitage 2012 Magnum **F** 32,64 **39,50**

Crozes-Hermitage 2013 Magnum **N** 32,64 **39,50**

Equis (Maxime Graillot et Thomas Schmittel) à Pont de l'Isère

ROUGES

Crozes-Hermitage Equinoxe 2013 **N** 10,08 **12,20**

Crozes-Hermitage 15,21 **18,40**

Domaine des Lises 2012 15,21 **18,48**

Domaine des Lises 2013 **N** 15,21 **18,48**

Comas Equis 2011 28,76 **34,80**

Comas Equis 2012 **N** 28,76 **34,80**

Domaine des Martinelles à Gervans

BLANC

Hermitage 2006 31,98 **38,70**

Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg

BLANC

Saint-Peray 2014 **N** 14,34 **17,35**

ROUGES

Saint-Joseph «Le Lautaret» 2010 19,42 **23,50**

Saint-Joseph «Le Lautaret» 2012 **N** 19,42 **23,50**

Cornas «Empreintes» 2012 **N** 23,39 **28,30**

Cornas Confidence 2012 **N** 35,79 **43,30**

SUD

Domaine Vindemio à Ville/Auzon

BLANC

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2011 7,44 **9,00**

ROUGES

Ventoux «Sonate» 2013 **N** 9,09 **11,00**

Ventoux «Funambule» 2013 **N** 15,62 **18,90**

Domaine Bastide du Claux à La Motte d'Aigues

BLANCS

Lubéron Barraban 2012, 2013 **N** 7,98 **9,65**

Vin de pays du Vaucluse «chardonnay» 2012, 2013 **N** 9,34 **11,30**

ROUGES

Luberon Malacare 2012 7,98 **9,65**

Luberon Malacare 2013 **N** 7,98 **9,65**

Luberon Claux 2012 10,45 **12,65**

Domaine Pélaquié à Saint-Victor-La-Coste

BLANC

Côtes-du-Rhône Laudun 2013 8,18 **9,90**

ROSÉ

Tavel 2013 9,17 **11,10**

ROUGE

Lirac 2012 7,73 **9,35**

Mises d'origine la bille HT la bille €

Domaine de la Réméjeanne à Cadignac

BLANC

Côtes-du-Rhône Les Arbousiers 2013 9,71 **11,75**

ROUGES

Côtes-du-Rhône
Un air de Réméjeanne 2013 6,69 **8,10**
Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilles 2013 7,81 **9,45**
Côtes-du-Rhône
Les Arbousiers 2011, 2012 **N** 9,83 **11,90**
Côtes-du-Rhône Terre de Lune 2011 11,40 **13,80**
Côtes-du-Rhône-Villages
Les Génévriers 2010 14,55 **17,60**

Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais

BLANCS

Côtes-du-Rhône 2013 **N** 6,74 **8,15**
Côtes-du-Rhône 2013
en fontaine à vin de 5 L 28,93 **35,00**
Vin de France 2013
« Le Viognier » de Sainte-Anne 9,83 **11,90**

ROUGES

Côtes-du-Rhône 2013 **N** 6,40 **7,75**
Côtes-du-Rhône-Villages 2011, 2012 7,60 **9,20**
Côtes-du-Rhône-Villages
Notre-Dame des Cellettes 2012 9,92 **12,00**
Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Gervais 2011 11,07 **13,60**
Côtes-du-Rhône-Villages
Les Mourillons 2011 13,06 **15,80**

Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres

ROUGES

Côtes-du-Rhône
Le Petit Coquet 2013, 2014 **N** 6,86 **8,30**
Côtes-du-Rhône 2012, 2013 7,60 **9,20**
Vinsobres 2012 10,25 **12,40**
Vinsobres « La Cadène » 2009 15,62 **18,90**
Vinsobres « La Cadène » 2012 15,70 **19,00**

Domaine Santa-Duc à Gigondas

ROUGES

Côtes-du-Rhône
Les Quatre Terres 2012 7,85 **9,50**
Gigondas Aux Lieux Dits 2011 16,53 **20,00**
Gigondas Aux Lieux Dits 2012 **N** 16,53 **20,00**

Gigondas Santa Roc 2008 21,61 **26,15**
Gigondas Santa Roc 2009 **F** 22,73 **27,50**
Gigondas Santa Roc 2011 24,05 **29,10**
Gigondas Santa Roc 2012 **N** 24,05 **29,10**
Gigondas « Prestige des Hautes
Garrigues » 2011 27,36 **33,10**
Gigondas « Prestige des Hautes
Garrigues » 2012 **N** 27,36 **33,10**
Gigondas « Grand Grenache » 2012 **N** 34,63 **41,90**
Châteauneuf-du-Pape
Habemus Papam 2011 36,86 **44,60**
Châteauneuf-du-Pape
Habemus Papam 2012 **N** 36,86 **44,60**

Domaine d'Ouréa à Vacqueyras

ROUGES

Vacqueyras 2012 **N** 19,34 **23,40**
Gigondas 2012 **N** 19,34 **23,40**

Château Gigognan à Sorgues

BLANC

Châteauneuf-du-Pape Clos du Roi 2008 28,26 **34,20**

ROUGE

Châteauneuf-du-Pape
Cuvée Cardinalice 2005 33,39 **40,40**

Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape

BLANCS

Châteauneuf-du-Pape 2008 29,09 **35,20**
Châteauneuf-du-Pape 2013 32,44 **39,25**

ROUGES

Lirac La Lorentine 2012, 2013 **N** 11,98 **14,50**
Châteauneuf-du-Pape 2006 29,09 **35,20**
Châteauneuf-du-Pape 2011 **F** 30,99 **37,50**
Châteauneuf-du-Pape 2012 32,44 **39,25**
Châteauneuf-du-Pape
Vieilles Vignes 2012 90,91 **110,00**

Domaine de La Vieille Julienne à Orange

BLANC

Côtes du Rhône Clavin 2012 13,31 **16,10**

ROUGES

Côtes du Rhône Clavin 2011, 2012 **N** 13,31 **16,10**
Châteauneuf-du-Pape
« Les Trois Sources » 2011 34,71 **42,00**

Mises d'origine la bille HT la bille €

Châteauneuf-du-Pape
« Les Trois Sources » 2012 **N** 35,79 **43,30**
Châteauneuf-du-Pape
« Les Hauts Lieux » 2011 49,34 **59,70**
Châteauneuf-du-Pape
« Les Hauts Lieux » 2012 **N** 49,34 **59,70**

Domaine Durban à Beaumes-de-Venise

VIN DOUX NATUREL

Muscats de Beaumes-de-Venise 2010 **N** 14,01 **16,95**

PROVENCE

Château d'Estoublon à Fontvieille

BLANCS

IGP des Alpilles 2007 18,84 **22,80**
IGP des Alpilles 2010 19,09 **23,10**

ROUGE

Les Baux de Provence 2009 16,94 **20,50**

Château La Coste à Le Puy Sainte Réparate

BLANC

Coteaux d'Aix-en-Provence
Les Pentes douces 2009 11,40 **13,80**

Offre en primeurs

Cette offre est valable jusqu'au 15 avril 2015 et n'est pas compatible avec les promotions habituelles.

Trévallon blanc 2014 **46,30 € net**
(attention, 1 bout. de blanc pour 6 bout. de rouges)

Trévallon rouge 2013 **35,50 € net**

Trévallon rouge 2013 en magnum **78,50 € net**

Trévallon rouge 2013 en jeroboom **185,00 € net**

Paiement au plus tard le 30 avril 2015

Disponible début 2016

Domaine de Trevallon à Saint-Etienne-du-Grès

ROUGES

Vin de pays, Trevallon 2011 36,86 **44,60**
Vin de pays, Trevallon 2012 **N** 36,86 **44,60**
Vin de pays, Trevallon rouge 2012 en magnum **N** 76,60 **92,70**

Domaine Tempier au Plan-du-Castellet

ROSE

Bandol 2012, 2013 16,53 **20,00**

ROUGE

Bandol 2012 **F** 21,90 **26,50**

LANGUEDOC

Saint-Auriol s.a. à Lézignan

BLANC

Le Saint-Auriol, vin de pays 2013 4,09 **4,95**

ROSE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2013 4,09 **4,95**

ROUGE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2013 4,09 **4,95**

Domaine Maxime Magnon à Villeneuve-les-Corbières

ROUGE

Corbières Campagnès 2013 19,26 **23,30**

Domaine Pradines d'Amont à Saint André de Roquelongue

ROSE

Corbières « Etoile Filante » 2011 10,08 **12,20**

ROUGES

Corbières Cuvée Soleil 2003 **F** 15,87 **19,20**
Corbières Cuvée Soleil 2008 15,87 **19,20**
Corbières Cuvée Etoile 2006 20,00 **24,20**
Corbières Cuvée Etoile 2007 20,00 **24,20**

Mas Champart à Saint-Chinian

BLANC

Saint-Chinian 2012 10,70 **12,95**

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
<i>ROUGES</i>		
Saint-Chinian Côte d'Arbo 2013	N 8,18	9,90
Saint-Chinian Clos de la Simonette 2011	15,62	18,90
Saint-Chinian Clos de la Simonette 2012	15,95	19,30

Domaine Saint Antonin à Lenthéric-Cabrerolles

<i>ROUGES</i>		
Languedoc Les Jardins 2013	5,99	7,25
Faugères Lou Cazalet 2012	8,02	9,70
Faugères Les Magnoux 2012	12,64	15,30

Domaine Boyer-Domergue à Siran

<i>ROUGE</i>		
Minervois La Livinière Clos Centeilles 2005	12,23	14,80

Mas des Brousses à Puéchabon

<i>BLANC</i>		
Mas des Brousses, Vin de Pays d'Oc 2012, 2013	N 8,47	10,25

<i>ROSE</i>		
La Rosée des Brousses, Languedoc 2013	7,02	8,50

<i>ROUGES</i>		
Chasseur des Brousses, vin de pays d'Oc 2012	6,82	8,25
Chasseur des Brousses, vin de pays d'Oc 2013	6,82	8,25
Coteaux du Languedoc 2012	11,86	14,35
Coteaux du Languedoc Mataro 2011	N 28,06	33,95

Les Vignes Oubliées à Saint-Jean de la Blaquière

<i>ROUGE</i>		
Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac 2012	14,55	17,60

Château Saint-Martin-de-la-Garrigue à Montagnac

<i>BLANC</i>		
Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet 2012	8,31	10,05

Domaine Fontedicto à Caux

<i>ROUGES</i>		
Les Coulisses 2008	15,33	18,55
Cuvée Promise 2006	17,52	21,20
Coteaux du Languedoc cuvée Promise 2003	19,01	23,00

Domaine Lacroix Vanel à Caux

<i>ROUGES</i>		
Coteaux du Languedoc, Fine Amor 2013	N 9,13	11,05
Coteaux du Languedoc Ma Non Troppo 2006	F 13,14	15,90
Coteaux du Languedoc Ma Non Troppo 2010	13,14	15,90

Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

<i>BLANCS</i>		
Chardonnay de Limoux 2009	11,98	14,50
Chardonnay de Limoux 2010	11,98	14,50

Domaine Etienne Fort à Roquetaillade

<i>MOUSSEUX</i>		
Crémant de Limoux	11,98	14,50

Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

<i>ROUGES</i>		
La Peyrière 2013, 2014		
Vin de Pays d'Oc	N 7,77	9,40
Fantaisie Singulière 2013		
Vin de France	N 9,83	11,90
Sous les Bois 2012, 2013 Cabardès	N 9,83	11,90
La Dentelle 2013 Cabardès	9,83	11,90
Natural Mystic 2011, 2012	N 12,73	15,40

ROUSSILLON

Domaine Poudroux à Maury

<i>VIN DOUX NATUREL</i>		
Maury Vendange 2011	12,89	15,60

SUD-OUEST

Domaine Laballe à Parleboscq

<i>BLANC</i>		
Côtes de Gascogne 2013 Vin de Pays	4,63	5,60

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
<i>Domaine Le Roc à Fronton</i>		
<i>MOUSSEUX</i>		
Le Roc'Ambulle Magnum	N 19,50	23,60

<i>ROSÉ</i>		
Fronton La Saignée 2013, 2014	N 6,36	7,70

<i>ROUGES</i>		
Fronton Le Roc Classique 2012	N 6,57	7,95
Fronton Folle Noire 2013	N 7,19	8,70
Fronton Don Quichotte 2012	10,41	12,60

Domaine du Cros à Goutrens

<i>ROUGE</i>		
Lo Sang del País, Marcillac 2014	N 7,31	8,85

L'Enclos des Braves à Rabastens

<i>BLANCS</i>		
Gaillac Sec « Les Gourmands » 2013	6,57	7,95
Gaillac Doux « Les Gourmands » 2012, 2013	N 10,25	12,40
Gaillac Doux « L'Enclos » 50 Cl 2010	F 11,21	13,57

<i>ROUGES</i>		
Gaillac « Les Gourmands » 2013	N 8,47	10,25
Gaillac « L' Enclos » 2012	N 11,98	14,50
Gaillac « Bravissimo » 2009, 2010	N 20,74	25,10

Domaine Mouthes Le Bihan à Saint-Jean-de-Duras

<i>BLANCS</i>		
Côtes de Duras La Pie Colette 2013	N 8,02	9,70
Côtes de Duras Vieillefont 2011	10,08	12,20

<i>ROUGES</i>		
Côtes de Duras La Pie Colette 2013	N 8,02	9,70
Côtes de Duras Vieillefont 2011	N 10,45	12,65
Côtes de Duras, Cuvée les Apprentis 2009	16,28	19,70

Domaine Elian Da Ros à Cocumont

<i>BLANCS</i>		
Coucou blanc Côtes-du-Marmandais 2012	15,21	18,40
Sua Sponte 2005 (50 cl)	F 23,22	28,10

<i>ROUGES</i>		
« Le Vin Est Une Fête »		
Côtes-du-Marmandais 2013	N 8,02	9,70
Vignoble d'Elian Côtes-du-Marmandais 2012	10,99	13,30
Chante-Coucou, Côtes-du-Marmandais 2010, 2011	N 14,71	17,80
Clos Baquey, Côtes-du-Marmandais 2011	22,07	26,70

Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues

<i>ROUGES</i>		
Cahors La Fage 2010	11,40	13,80
Cahors Les Laquets 2008	19,59	23,70
Cahors Les Laquets 2009	F 20,66	25,00
Cahors Les Laquets 2010	F 20,66	25,00

Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse

<i>BLANCS</i>		
Jurançon sec Vitatge vielh 2010	N 11,12	13,45
Jurançon sec Mantoulan 2007	15,45	18,70
Jurançon sec Mantoulan 2010	N 16,94	20,50
Jurançon mœlleux 2012, 2013	N 11,57	14,00
Jurançon mœlleux « La Magendia » 2011	N 16,94	20,50
Jurançon mœlleux Vent Balaguer 2005, 50 cl	39,01	47,20

Didier Dagueneau et Guy Pautrat, Les jardins de Babylone à Aubertin

<i>BLANCS</i>		
Jurançon mœlleux (50 cl) 2007	64,38	77,90
Jurançon mœlleux (50 cl) 2008	F 64,38	77,90
Jurançon mœlleux (50 cl) 2009	64,38	77,90
Jurançon mœlleux (50 cl) 2010	64,38	77,90

BORDEAUX

Château Tire Pé à Gironde/Dropt

<i>ROUGES</i>		
Bordeaux Tire Pé Diem 2012, 2013	N 5,91	7,15
Bordeaux Tire Pé 2011	7,85	9,50
Bordeaux La Côte de Tire Pé 2011	10,54	12,75

Mises d'origine la bille HT la bille €

Château du Champ des Treilles à Margueron

BLANC

Bordeaux Sainte-Foy
Vin Passion 2013 **N** 7,60 **9,20**

ROUGE

Bordeaux Sainte-Foy
Le Petit Champ 2011, 2013 **N** 7,60 **9,20**

Château Montfollet à Cars (Blaye)

ROUGE

Blaye
Côtes de Bordeaux Tradition 2012 6,16 **7,45**

Château Grand Renouil à Saint-Michel-de-Fronsac

ROUGES

Château Petit Renouil,
Canon-Fronsac 2011 **N** 9,75 **11,80**

Château Grand Renouil,
Canon-Fronsac 2002 15,99 **19,35**

Château Grand Renouil,
Canon-Fronsac 2011 **N** 16,90 **20,45**

Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguilhe

ROUGE

Pelan, Côtes de Francs 1999, 2000 16,40 **19,85**

CHARENTE

Domaine de Guignefolle à Verdille

Pineau des Charentes 9,34 **11,30**

LOIRE

PAYS NANTAIS

Domaine Saupin à La Chapelle-Basse-Mer

BLANC

Muscadet sur lie 2012 5,99 **7,25**

ANJOU ET SAUMUR

Domaine Gilbert Lavigne à Varrains

BLANC

Saumur Les Aïeules 2012 7,52 **9,10**

ROUGE

Saumur-Champigny Les Aïeules 2012 7,52 **9,10**

Château de Passavant à Passavant/Layon

ROSE

Rosé de Loire 2013 6,86 **8,30**

BLANCS

Anjou 2013 8,06 9,75

Vin de France « Penser Nature »
Le Chenin 2014 8,84 10,70

Coteaux-du-Layon 2014 **N** 10,25 12,40

ROUGES

Vin de France
« Penser Nature » 2012, 2013 **N** 8,47 **10,25**

Anjou-Villages l'Origine 2010 9,09 **11,00**

Anjou-Villages Les Nepperons 2010 11,40 **13,80**

MOUSSEUX

Crémant de Loire en magnum 2004 **N** 33,88 **41,00**

Domaine aux Moines à Savennières

BLANCS

Savennières
La Roche-aux-Moines 2012 16,94 **20,50**

Savennières La Roche-aux-Moines
« Les Nonnes » (doux) 2011 20,17 **24,40**

TOURAIN

Vignobles des Bois Vaudons à Saint-Julien-de-Chédon

BLANCS

L'Arpent des Vaudons,
Sauvignon de Touraine 2013 7,27 **8,80**

Cœur de Roche,
Sauvignon de Touraine 2010 **F** 11,81 **14,30**

Vouvray sec Fleuve Blanc 2005 11,45 **13,85**

Mises d'origine la bille HT la bille €

ROUGES

Touraine Les Grands Champs 2003 6,57 **7,95**

Le Bois Jacou,
Gamay de Touraine 2011 7,11 **8,60**

Touraine Les Cent Visages 2010 9,05 **10,95**

Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine

ROUGES

Bourgueil Igoranda 2012 7,44 **9,00**

Bourgueil Les Ouches 2010 10,41 **12,60**

Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

ROUGES

Chinon les Granges 2013 8,43 **10,20**

Chinon les Grézeaux 2012 11,86 **14,35**

Chinon Clos Guillot 2011, 2012 **N** 13,64 **16,50**

Chinon La Croix Boissée 2011 16,82 **20,35**

Chinon La Croix Boissée 2012 **N** 16,82 **20,35**

Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise

BLANCS

Montlouis sec Touche-Mitaine 2011 10,50 **12,70**

Montlouis sec Négrette 2011 12,73 **15,40**

Montlouis demi-sec
Les Borderies 2005 (50 cl) **F** 10,41 **12,60**

ROUGE

Touraine Cot Vieilles Vignes 2012 9,92 **12,00**

Domaine des Aubuisières à Vouvray

BLANCS

Vouvray Les Girardières 2014 **N** 8,02 **9,70**

Vouvray
méthode traditionnelle (mousseux) 10,08 **12,20**

Domaine de Montcy à Cheverny

BLANCS

Cheverny Tradition 2013 7,89 9,55

Cour-Cheverny 2009 **N** 10,74 13,00

Cour-Cheverny 2010 10,99 13,30

ROUGE

Cheverny « Plénitude » 2009 **F** 9,92 **12,00**

CENTRE

Domaine Lecomte à Quincy et Châteaumeillant

BLANC

Quincy Vieilles Vignes 2011, 2013 **N** 10,45 **12,65**

ROUGE

Châteaumeillant 2013 **N** 8,76 **10,60**

Domaine Philippe Gilbert à Menetou-Salon

BLANCS

Menetou-Salon 2013 **N** 11,69 **14,15**

Menetou-Salon
Les Renardières 2012 **N** 19,01 **23,00**

ROUGES

Menetou-Salon 2012 **N** 12,73 **15,40**

Menetou-Salon
Les Renardières 2012 **N** 19,30 **23,35**

Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny

BLANC

Sancerre Les Perriers 2013 **N** 11,69 **14,15**

NORMANDIE

Château de Hauteville à Charchigné (Eric Bordelet)

Sydre Brut Tendre 6,20 **7,50**

Sydre Argelette 9,92 **12,00**

Poiré Authentique 8,10 **9,80**

EAUX-DE-VIE

Distillerie de Biercée, Belgique

P'tit Peket 30° 17,27 **20,90**

Eau de Villée 40° 26,12 **31,60**

Biercée Gin Belgium 44° 28,68 **34,70**

Framboise 43° 31,16 **37,70**

Mirabelle 43° 31,16 **37,70**

Poire Williams 43° 33,22 **40,20**

Vieille Prune 43° 30,99 **37,50**

**Domaine des Terres Dorées
à Charnay-Lozanne**

Marc de Beaujolais 43° (50 cl) 18,51 **22,40**

**Domaine Paul Giraud
à Bouteville**

Cognac Grande Champagne
Élégance 40° 29,88 **36,15**
Vieille Réserve (25 ans) 40° 53,06 **64,20**
Très Rare (50 ans) 40° € 120,66 **146,00**

**Maison Darroze
à Roquefort**

BAS-ARMAGNAC

Domaine Au Martin 1981 (50°),
Hontanx 71,57 **86,60**

**Château de Laballe
à Parleboscq**

Bas-Armagnac Hors d'âge (40°) 37,60 **45,50**
Bas-Armagnac 1998 (44,5°) 50,91 **61,60**
Bas-Armagnac 1989 (49,1°) 75,21 **91,00**
Bas-Armagnac 1987 (45,8°) 82,23 **99,50**
Bas-Armagnac 1980 (44°) 86,78 **105,00**

**Distillery Penderyn,
Pays de Galles**

Whisky Single Malt (41°) 34,21 **41,40**

**Distillerie La Mauny,
Martinique**

Rhum vieux agricole X.O. (40°) 53,31 **64,50**
Rhum vieux agricole
Vintage 1995, 1998 42° € 58,68 **71,00**

EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

(Prix du litre uniquement par tourie de 5 litres)

		70 cl		litre	
		HT	TTC	HT	TTC
Cognac	40°	20,66	25,00	21,98	26,60
Calvados d'Auge	44°			25,00	30,25
Abricot	40°	13,64	16,50		

Une bonne idée,

L'ABONNEMENT-VINS.

- Vous n'avez pas la possibilité de participer à nos dégustations
- Vous loupez les promotions faute de temps
- Vous préférez répartir votre budget-vins ... autant de bonnes raisons pour souscrire à notre abonnement-vins à raison de 50 € par mois.

Simple

Pendant six mois, vous nous versez 50 € chaque mois (N° compte ING 371-0233197-75). Au terme, cela vous donne droit à choisir les vins et alcools en bouteilles proposés dans le périodique en cours à cette époque, en bénéficiant d'une ristourne de 10%. Vous commencez quand vous voulez, vous arrêtez quand vous voulez par tranche de six mois.

Intéressé ?

Renvoyez-nous le bon d'adhésion ci-dessous. A la réception du premier versement, nous nous engageons à :

- vous livrer la commande au plus tard, dans le mois qui suit l'échéance ;
- vous fournir, en cas d'interruption des paiements avant le terme, une commande pour la somme versée.

A découper

Oui, j'adhère à la formule

“ Abonnement-Vins pour 6 mois ” à partir du mois de

Nom :

Adresse :

Date, signature

propose de préparer des Irish Coffee en souvenir d'une autre soirée mémorable passée chez eux avec André. Je m'exécute évidemment !

Le lendemain, après un excellent petit déjeuner, nous continuons notre route, mais n'étant pas forcément pressés d'arriver dans le Rhône, nous nous arrêtons chez **Jean-Paul Brun du Domaine des Terres Dorées** et l'impression de la veille se confirme, 2014 est d'un haut niveau dans le Beaujolais.

Jean-Paul est le plus bel ambassadeur du Beaujolais que l'on puisse rencontrer. D'abord le personnage lui-même est très attachant. Ensuite, toute sa gamme est délicieuse. Le **Beaujolais l'Ancien, le Côte de Brouilly, le Moulin à Vent « Les Thorins »** sont de jolies bouteilles qui méritent leur place dans le monde des amateurs de vins ! Sans oublier le **Beaujolais blanc classique** qui est un joli chardonnay d'une belle pureté.

Nous finirons bien par l'atteindre ce Rhône et, dans l'après-midi qui suit notre visite chez Jean-Paul, nous arrivons enfin à Ampuis.

Nous nous rendons dans le premier salon des « **Journées découvertes de la Vallée du Rhône** ». Ces « journées » ont lieu tous les deux ans et c'est l'occasion de nous rendre compte de la qualité des derniers millésimes.

À Ampuis, nous pourrions faire le tour de pratiquement tous les vigneron producteurs de Condrieu et Côte Rôtie qui, pour certains, sont également producteurs de Saint-Joseph. C'est dire le travail qui nous attend !



Jean-Paul Brun

Les vins qui m'ont le plus marqué sont, en blanc, les **Condrieu 2014 d'Yves Gangloff et de François Merlin** et, en rouge, les **Saint-Joseph et Côte Rôtie 2013 de François Merlin**, ainsi que le **Saint-Joseph « Anaïs » 2012 de la Famille Rouvière**.

Durant ces « Journées », beaucoup de soirées « off » sont organisées par des groupements de vigneron et, celle organisée par les vigneron de Condrieu



François Merlin

et de Côte Rôtie, est vraiment très festive. Que des magnums ouverts et de la musique Rock and Pop avec, notamment, **Yves Gangloff** à la guitare !

Le lendemain, nous descendons vers Mauves et Tain l'Hermitage où nous ferons le tour des appellations **Saint-Joseph, Cornas, Crozes-Hermitage et Hermitage**.

La plupart des vins que nous goûtons sont de l'année 2013 qui se révèle être un très beau millésime, peut-être plus tendu que 2012, mais qui pourrait peut-être vieillir plus longtemps.

De belles réussites chez **Grailot, Equis, Durand et Lucie Fourel** !

Nous terminons à nouveau cette journée par une soirée off organisée par l'association «**Rhône Vignobles**» dont fait partie le **Domaine Alain Grailot**. Nous nous retrouvons donc dans le cadre magnifique du restaurant **Chabran** à

Pont de l'Isère. Ce n'est pas facile la vie tous les jours !

Le lendemain, nous abandonnons la région de la «**Syrah**» pour nous retrouver dans le pays du «**grenache**». Et pour commencer notre journée en beauté, nous avons rendez-vous au **Château Rayas** à Chateauneuf-du-Pape ! C'est une première pour Chloé et aussi pour Olivier Klein (**du Domaine de la Réméjeanne**) qui nous a rejoints sur place.

Emmanuel Reynaud nous fournit quelques belles explications sur son type de terroir, sur l'exposition de ses «grenache» et sur le côté paysagiste de ses vignes.

Vient ensuite la dégustation et, là, la magie s'opère ! Nous goûtons d'abord les blancs et le Rayas 2014 est extraordinaire. Nous continuons avec les rouges 2013 qui sont d'une sensualité rarement égalée, aussi bien pour les «**Fonsalette**» que pour le «**Rayas**». Et le «**Pignan**» n'est pas en

reste. 2013 est un excellent millésime, mais il faut savoir que le grenache a subi ce que l'on appelle la «coulure», ce qui n'enlève rien à la qualité des vins, mais provoque la rareté. Il n'y aura que trente pourcents d'une récolte habituelle !

Et maintenant, cap sur Avignon pour nos derniers petits salons.

Nous y croiserons les vigneronnes avec qui nous travaillons et dégusterons leurs vins dans les millésimes 2013 et 2014.

2013 est compliqué pour les raisons invoquées lors de notre visite au Château Rayas mais la plupart des vins seront de belle qualité.

2014, lui, sera hétérogène selon que l'on se situe sur la rive gauche ou droite du Rhône. À gauche, excellent millésime, à droite, les pluies subies durant les vendanges sont venues gâcher la qualité de celles-ci.

Les chanceux seront les vigneronnes du **Ventoux, de Vinsobres, de Gigondas, Vacqueyras, Chateauneuf, etc. ...**

De l'autre côté, les bons vigneronnes n'élaboreront en général qu'une seule cuvée mais de belle qualité. Ce que vont faire le **Domaine Sainte-Anne et le Domaine de la Réméjeanne**. Par exemple, dans l'excellent «**Air de Réméjeanne**» tous les raisins proviennent des parcelles qui donnent en général les cuvées «**Chèvrefeuilles, Arbousiers, genévriers et Eglantiers**».

Voilà, encore un beau voyage terminé, il s'est révélé, comme souvent, l'occasion de faire de très belles rencontres !

Au plaisir de vous voir nombreux lors de nos portes ouvertes des 21, 22 et 23 mars prochains.

Dominique



Jean Stenmaier

La vie continue	2	Provence	13
TARIF		Languedoc	13
HORS CEE	7	Roussillon,	14
CEE divers	8	Sud-Ouest	15
CEE France, Champagne, Alsace	8	Bordeaux, Charente, Loire	16
Bourgogne, Mâconnais	9	Normandie, Eaux-de-vie	17
Beaujolais, Jura, Bugey,		Liqueurs	18
Côtes du Rhône	10	Abonnement-vins	18

Offre en Primeur

Domaine de Trevallon

Voir page 11

Angers

maison
**Mostade
 Gobert**
 vins fins et spiritueux

10, Rue Saule-Godaux • 6560 SOLRE-SUR-SAMBRE
 © 071/55.52.49 - Fax: 071/55.42.04
 e-mail : etsmostade@hotmail.com
 Site internet : <http://www.mostadegobert.be>

*Bureau fermé le mercredi, le dimanche et les jours fériés.
 Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h
 Le samedi de 10h à 17h non stop.*

Il est toutefois préférable de téléphoner avant de venir.