

VINO!

VINO MAGAZINE NR 4 | 2013 - SEPTEMBRE - OCTOBRE | €5

Megavino

Espagne, hôte d'honneur

Vallée du Rhône

Une réponse à tous les millésimes

Marketing

Une appellation est-elle une marque?

Vino Top

Les meilleurs vins rouges
de la Catalogne

Des vins faits Maison


MAISON
VIRGINIE
LANGUEDOC - FRANCE



rcs : b482 283 694 - Septembre 2013

VENEZ DÉCOUVRIR NOS VINS À L'OCCASION DU SALON MÉGAVINO À BRUXELLES,
DU 18 AU 21 OCTOBRE 2013 (STAND FR400)

www.maisonvirginie.com

MEGAVINO: Les Belges aiment le vin

Lentement mais sûrement, nous augmentons chaque année notre consommation avec sagesse et intelligence. (+0,3% en 2012 et +0,4% sur les 5 dernières années, malgré la crise). Tout en tenant compte du rapport « qualité-prix » nous nous intéressons avec toujours plus d'intérêt aux vins, sur leurs origines et dans nos achats, nous évoluons vers une meilleure qualité... Ça tombe bien, **MEGAVINO** est le rendez-vous privilégié pour vous informer, déguster et acheter en présence de producteurs et de spécialistes, une sélection impressionnante des meilleurs vins de la planète.

Oui, nous aimons les vins et souvent avec passion ! L'an passé nous avons dégusté rien qu'en vins tranquilles 2 400 000 hl. (soit 24 litres par habitant). Nous les apprécions spécialement en famille et avec des amis. Par contre pour les vins effervescents, c'est le contraire, nous les consommons : 60% hors foyers et 40% en famille ou avec des amis. 21% des consommateurs boivent du vin plusieurs fois par semaine, 13% une fois par semaine et 19% plusieurs fois par mois.

Quels sont les vins que vous aimeriez découvrir ? A cette question, 54% répondent ceux de domaines prestigieux (des vins d'exceptions), 30% des vins naturels, 25% des vins issus du commerce équitable, 21% des vins biologiques. Le vin rouge fait l'unanimité chez tous les Belges, le blanc est plus apprécié au nord du pays ainsi que les effervescents, le rosé se consomme davantage à Bruxelles et au sud du pays.

L'Espagne en vedette à MEGAVINO ! Si La France reste toujours le pays leader du marché en Belgique, l'Espagne, qui possède le plus grand vignoble au monde se place aujourd'hui juste devant l'Italie. La nouvelle génération des producteurs espagnols ne finit pas de nous étonner et pas seulement avec ses cavas, qui ont bousculé nos ventes traditionnelles de « bulles. A l'époque du Salon le « Mondial du Vin », bien avant l'arrivée de MEGAVINO nous présentions déjà une timide, mais réelle percée les vins de « La nouvelle Espagne » souvent à l'insu du grand public, occultée par l'écran du folklore touristique. Aujourd'hui, c'est la consécration de la qualité sur la quantité. L'Espagne n'a plus un seul vignoble qui est à la traîne. Les régions viticoles d'Espagne et du monde entier vous accueillent dans la plus grande cave de Belgique et du Benelux au Heysel, du 18 au 21 octobre 2013.

Baudouin Havaux - Louis Havaux - Dirk Rodriguez



Sources : GFK, Delhaize, Carrefour

louis.havaux@vinopres.com

24



10



18



44



22



36



50



VINO!

Couverture: Pierre Jarrigue

SOMMAIRE

- 10 Megavino**
Fête son quinzième anniversaire
- 18 Mafribel**
Ou l'art de se réinventer
- 20 Liste des exposants de Megavino**
Avec leur numéro de stand
- 22 Cava**
Le temps de la cohérence
- 24 Marketing**
Une appellation est-elle une marque?
- 26 Vino Top**
La reconnaissance des vins rouges de Catalogne
- 30 Crémants**
Présentation de 8 appellations et résultats du Concours de Crémants
- 36 Découvertes en Vallée du Rhône**
Le Rhône offre une réponse à tous les millésimes
- 44 Bernard Farges**
le nouveau président du Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux.
- 50 Œnologie**
Comment réduire la teneur en alcool des vins de qualité

NOS VINO Galleries :

Château Montalbert (p.16-17), New York Wines (p. 25), Chapoutier (p. 37), Vidal-Fleury (p. 41) et Château d'Aigueville (p.43).
KaaPwijn Import De Leeuw (p. 47)

RUBRIQUES

- 3 Edito
- 6 Grappillé
- 8 Nouvelles des vignobles
- 46 Bière Grand Cru
- 48 Agenda
- 49 Ballesteros
- 51 Découvertes du mois
- 52 Spirits
- 54 Vinofolio
- 57 Top références
- 58 Programme rédactionnel

Venez nous rencontrer
sur le Stand VINO !
(Stand 11-513, près de
l'entrée du
Parking C), renouvelez
votre abonnement et
recevez des verres de
dégustation
et un T-shirt !



GRAPPILLÉ

VINODIVERSITÉ : PLAIDOYER POUR LES CÉPAGES MENACÉS



Si vous pensez que les 1400 cépages repris dans le manuel 'Wine Grapes' de Jancis Robinsons englobent ceux du monde entier, détrompez-vous. Ce livre n'aborde que les cépages usuels 'commerciaux', le terme 'commercial' signifiant ici les cépages qui conduisent, chez au moins un viticulteur, à une vente en bouteille. Mais il en existe beaucoup plus: Connaissez-vous l'ualino, le limniona ou l'österreichisch weiss ? Il s'agit de cépages extrêmement rares, menacés d'extinction. Et on peut en citer de nombreux autres. Le monde du vin ne se compare pas à celui du poisson. Plus le thon et le cabillaud deviennent populaires, plus la chance de les voir survivre s'amenuise. Pour les cépages, la situation est inversée: plus le cabernet-sauvignon est populaire, plus le risque de le voir refouler les autres espèces est grand.

Par conséquent, en 2013, pas moins de 80% du vignoble mondial sont occupés par seulement 20 cépages internationaux. Les cépages menacés doivent donc compter sur des «mécènes» ou sur des viticulteurs préoccupés qui les replantent afin de les protéger contre leur disparition. Mais d'où vient cet intérêt ? 1400 cépages différents ne suffisent-ils pas pour le vin ? En juillet, 60 diplômés de l'enseignement supérieur et viticulteurs se sont penchés sur la question à Porto, lors du «Wine-Mosaic». Sous la présidence du Français le groupe a décidé, dans une résolution, qu'il est important d'honorer l'héritage vinicole, ne serait-ce que parce que la vinodiversité peut aider à contrer la propagation des maladies du vignoble. Cf. également winemosaic.org (dr)

LE PRIX D'UNE BARRIQUE DE POMMARD: +61%



Il est connu que le gel et la grêle ont été responsables, au cours des dernières années, de la faible production de vins de Bourgogne. La qualité est néanmoins restée à un

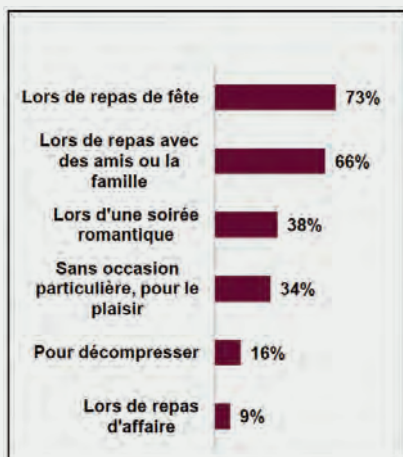
bon niveau et la demande n'a donc pas baissé. Une importante augmentation du prix s'en est suivie. Entre janvier et avril 2013, les ventes de Bourgogne se sont élevées à 214,5 millions d'euros, un chiffre dont on ne s'est approché qu'en 2009. Les prix élevés ont incité les viticulteurs de Bourgogne à vendre le plus de stock possible, ce qui augmente le chiffre des volumes vendus. Le volume des vendanges en 2012 était inférieur de 13% à celui de 2011, qui était déjà bas lui-même. Mais malgré cette diminution, nous constatons qu'un volume supérieur de 5% a été exporté vers les Etats-Unis et le marché d'exportation dans son ensemble a grimpé de 4,3%. L'augmentation des prix n'est certes pas une fable: une barrique de Gevrey-Chambertin en vrac coûte cette année en moyenne 41% de plus qu'en 2012 (€1.544 pour 228 l). Le prix du Pommard a même augmenté de 61%. Le bourgogne 'ordinaire' générique: + 30%. Chablis: +20% (les vendanges se sont révélées meilleures que prévu). Les prix augmentés ne sont cependant pas la préoccupation principale de nos importateurs belges: ils sont à la recherche de nouveaux producteurs pour pouvoir fournir du vin à leurs clients. Car en plus des vendanges décevantes (les prévisions de 2013 ne sont pas non plus très bonnes), ils sont confrontés à des importateurs de Hong-Kong qui ont des sommes importantes à disposition: les Chinois sont actuellement plus à la recherche de vins de Bourgogne que de Bordeaux. (dr)

ETUDE FRANÇAISE: LA VENTE DU VIN AU VERRE AUGMENTE



C10, un réseau de distribution français pour le secteur de l'horeca et hôtelier, a fait réaliser une étude sur les habitudes et les préférences du consommateur français. Un certain nombre de tendances, qui s'appliquent également à notre pays, en découlent. Parmi les consommateurs de vin, **64%** indiquent qu'ils préfèrent commander le vin au verre, plutôt que par bouteille complète (27%). Chez la jeune génération (<26 ans) cette tendance est encore plus marquée : 77% des dégustateurs débutants préfèrent le verre. Seuls les quinquagénaires et plus sont davantage attachés au bruit de la bouteille qu'on débouche : 32% préfèrent une bouteille complète. Les arguments pour le verre sont : moins de risque d'un mauvais vin (43%), moins de risque d'ivresse (31%) et la possibilité de goûter de cette manière plusieurs vins (20%). L'étude montre également qu'en France, le vin est retombé à la troisième place. Le café (72%) est en tête de liste, suivi de la bière (47%) puis arrive le vin (40%). (div)

NOUVELLES ÉTUDES DE MARCHÉ PAR DELHAIZE ET CARREFOUR



	Flandre	Wallonie	Bruxelles
	75%	68%	74%
	67%	65%	66%
	46%	25%	36%
	35%	35%	23%
	16%	6%	41%
	10%	8%	11%

Delhaize fait entendre un autre son de cloche. La chaîne de supermarchés de Molenbeek a fait effectuer elle-même une enquête auprès de 1000 consommateurs de vin, avec quelques résultats étonnants. Premier chiffre : 34% des Belges boivent du vin au moins une fois par semaine. Les raisons de cette consommation résident principalement dans le fait qu'ils apprécient le vin (63%), l'habitude (25%) ou dans le cadre d'un événement festif (18%). La moitié des personnes interrogées associe le vin à des 'événements heureux, une ambiance sympathique et la fête.' Les Belges ont une légère préférence pour le vin rouge, mais avec de fortes variations d'une région à l'autre. Attention, il ne s'agit pas de chiffres de vente mais de préférences exprimées dans une enquête: 34% préfèrent le vin rouge, 31% le vin blanc,

Suite aux festivals du vin, tant Carrefour que Delhaize ont publié des chiffres étonnants.

Carrefour a révélé les chiffres de GFK, basés sur l'année 2012 complète. Ils montrent que les Belges sont devenus de grands consommateurs de bulles: 4 litres de mousseux par an et par personne nous mettent à un niveau particulièrement élevé sur l'échelle internationale. Nous consommons par ailleurs 24 litres de vin tranquille. Au total, 28 litres, ce qui porte notre consommation journalière à 1.125.114 bouteilles par jour. Il faut évidemment encore y ajouter les bouteilles que nous transportons nous-mêmes en revenant de l'étranger. Nous restons principalement des consommateurs «domestiques» (65%), bien que nos sorties au restaurant et ailleurs ne puissent pas être négligées. Selon GFK, la **France** aurait gagné quelques places en ce qui concerne les pays producteurs, au détriment des vins du monde. Les augmentations sont surtout notées du côté des vins mousseux. La vente des vins à bulles continue à augmenter en Flandre (26% !). En Wallonie, elle a augmenté de 4%. Le Cava continue à donner le ton, avec une part de marché de 63%.

15% le vin rosé et 19% les bulles. La Flandre préférerait néanmoins le vin blanc (35%) devant le vin rouge (31%), les bulles (23%) et le rosé. De manière générale, la **France** reste en tête, mais en analysant les préférences par région viticole et type de vin, des résultats surprenants ressortent. Dans le domaine des vins blancs, on constate que le consommateur pense d'abord à la France (80%), puis à l'Italie, au Chili et à l'Argentine (chacun 22%), devant l'Afrique du Sud (20%). En vin rouge, l'Italie occupe la deuxième place, suivie du Chili et de l'Argentine (26%), puis l'Espagne (19%) En ce qui concerne les bulles, étonnamment, la France occupe toujours la première place (89%), devant l'Espagne (46%) et l'Italie (29%). Le Luxembourg apparaît ici dans le classement, avec 7%.

Les différences régionales entre la Flandre et la Wallonie/ Bruxelles sont réellement significatives. La préférence pour le vin Luxembourgeois est beaucoup plus grande au sud du pays et le vin Sud-africain (surtout en blanc) est prépondérant au nord. En vin blanc, 27% des Flamands pensent au Cap, alors que l'Afrique du sud, en chiffres de vente, ne représente que 2,9% des parts de marché... (div)

E & J GALLO DISTRIBUÉ PAR HASSELT MILLÉSIME

E & J Gallo, le plus grand producteur de vin au monde aux mains d'une famille, est déjà présent depuis plus de 20 ans sur le marché belge où il s'est introduit avec succès dans les supermarchés. Cependant les vins haut de gamme n'étaient pas tellement bien représentés. Chose résolue : Hasselt Millésime, l'un des acteurs principaux du négoce belge, assurera la distribution des vins Premium de Gallo. Le partenariat concerne les marques Apothic, Rancho Zabaco, Mac Murray Ranch, Louis M. Martini et William Hill. Lors de la signature, les deux entreprises ont souligné l'importance de l'aspect familial. Rappelons qu'Hasselt Millésime est dirigé par Michel Freyns (sur la photo, à droite), et que E & J Gallo est actuellement contrôlée par Joseph Gallo. A la gauche, Edouard Baijot, responsable de E & J Gallo sur le continent. (Dr)





NOUVELLES DES VIGNOBLES

Saint-Emilion : l'inauguration du Château Pavie



Vue du Château Pavie et ses nouveaux chais

Pendant le salon Vinexpo, en juin dernier à Bordeaux, Gérard et Chantal Perse entourés de leur fille et beaux-fils recevaient leurs invités du monde entier, pour faire découvrir les importants changements réalisés à Pavie. Noblesse oblige, la nouvelle nomination de Pavie parmi le club très privé des Premiers Grands Crus Classés « A » est une consécration pour les Perse qui avaient entrepris, il y a deux années, le projet gigantesque de créer un « nouveau Pavie ». Alberto Pinto a réalisé l'exploit de restructurer complètement et d'agrandir les bâtiments existants

de les réunir, en parfaite harmonie avec le vignoble, dans ce site unique qu'est la célèbre « Côte Sud » de Saint-Emilion. L'accueil dans le nouvel hall d'entrée impressionne par sa clarté et son classicisme. Un escalier monumental conduit à la mezzanine et à la salle de réception qui s'ouvre sur une terrasse de 1 500 m². Les chais nantis des derniers perfectionnements ont été entièrement transformés. Après avoir fait la visite guidée des installations, les invités étaient conviés à un dîner concocté par le chef doublement étoilé, Philippe Etchebest du Relais & Château « Plaisance » qui appartient également à Cantal et Gérard Perse.

Aujourd'hui, les Perse ont pris racine depuis leur arrivée en 1998. Saint-Emilion réalise la chance d'avoir un couple qui s'est investi avec tant de passion et générosité. Cette réalisation a coûté 14 millions d'euros et procuré du travail à 700 ouvriers. Cette création, hors du commun, est non seulement dédiée à l'œnotourisme du Château Pavie, mais selon le souhait des Perse il sera un espace unique pour toute une région. Pavie est ouvert à tous, mais sur rendez-vous de préférence. (lh)

de les réunir, en parfaite harmonie avec le vignoble, dans ce site unique qu'est la célèbre « Côte Sud » de Saint-Emilion. L'accueil dans le nouvel hall d'entrée impressionne par sa clarté et son classicisme. Un escalier monumental conduit à la mezzanine et à la salle de réception qui s'ouvre sur une terrasse de 1 500 m². Les chais nantis des derniers perfectionnements ont été entièrement transformés. Après avoir fait la visite guidée des installations, les invités étaient conviés à un dîner concocté par le chef doublement étoilé, Philippe Etchebest du Relais & Château « Plaisance » qui appartient également à Cantal et Gérard Perse.

Beaune construit sa 'Cité du Vin'

Alors que la ville de Dijon planifie la construction d'une **Cité Internationale de la Gastronomie** vers 2016, pour fêter qu'elle a été élue comme l'une des quatre villes du réseau des Cités de la gastronomie, Beaune veut construire sa **Cité du Vin**. Un terrain de 6 ha serait déjà réservé, juste en dehors de la capitale de la Bourgogne pour implanter cette Cité de 1200 m². Beaune espère également être prête en 2016. Le BIVB (Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne) justifie ce plan osé sur base des chiffres suivants : chaque année, 1,7 million de personnes visitent la Bourgogne pour des considérations œnotouristiques et pas moins de 450.000 parmi celles-ci paient pour visiter les Hospices de Beaune. La mission est bien entendu de faire

découvrir les vins de Bourgogne par un public le plus large possible. L'idée est cependant aussi d'appuyer la candidature de la Bourgogne au classement du patrimoine mondial de l'Unesco. Selon **Alain Suguenot**, maire actuel de Beaune, la cité sera un mélange de luxe et de culture. A côté d'un volet didactique, la cité devrait également disposer d'un parc attractif et d'une terrasse panoramique avec une vue unique sur les vignobles. Coût de l'ensemble : environ 10 millions d'euros, dont au maximum 2 millions proviennent du BIVB. Le reste devrait venir de donations et de sponsoring. Le projet doit devenir le *Magnum Opus* du président actuel du BIVB, **Pierre-Henri Gagey**. (div)



Après son succès en 2013, VINO magazine organise la deuxième édition de **Cru Bio**, le salon des vins bio, en bioynamie, naturel et en cours de conversion. Faites découvrir vos vins à des professionnels et également à des professionnels spécialisés dans le bio lors de deux journées: une en Belgique (Bruxelles) et l'autre aux Pays-Bas (Amsterdam). Un dossier spécial Bio sera également présenté dans VINO Magazine.

BELGIQUE - Bruxelles (Tervuren): Lundi 17 février 2014 de 13h00 à 18h30

PAYS-BAS: Amsterdam (à confirmer): Mardi 18 février 2014 de 13h00 à 18h30

Inscriptions et info: **Sophie Dierickx** +32 2 533 27 76 - sophie.dierickx@vinopres.com

ORGANISATION : **Belgique**: Vinopres SA - Rue de Mérode 60 - 1060 Bruxelles – Belgique - info@vinopres.com

Pays-Bas: Melman Communications - info@melman-communications.nl



South African wines

Kortrijksesteenweg 147-149 - 9830 Sint-Martens-Latem
T 09 222 34 45 - www.rouseu.be

FLEUR DU CAP

GOLD FOR
2010 CABERNET SAUVIGNON UNFILTERED



L'Espagne, hôte d'honneur de Megavino pour son édition de fête !

Par **Alain Bloeykens**

Quinze ans de Megavino ! Les années commencent à compter. Une histoire qui a commencé, à l'époque, plutôt comme un 'microvino', déjà à Brussels Expo, mais ne comptait que quelques stands et une poignée de visiteurs - le verglas et la neige avaient fait leur apparition la veille - et qui est devenue sans aucun doute le plus grand événement viticole, non seulement en Belgique, mais dans tout le Benelux.

2013 est une édition de fête qui se devait d'avoir ce petit plus. Avec l'Espagne comme hôte d'honneur, Megavino ne pouvait rêver mieux...

Les amateurs de vin réserveront déjà les dates du 18 au 21 octobre 2013 dans leur agenda, période pendant laquelle les portes de Brussels Expo seront à nouveau ouvertes dans un autre palais, occupé par plus de 350 exposants, selon les dernières estimations.

Les organisateurs ont déjà harponné un 'gros poisson', le pays d'honneur, l'Espagne. Il s'agit non seulement du plus grand pays viticole en superficie, mais également du 3^{ème} plus grand producteur mondial. Dans notre pays également, les ventes sont en pleine croissance.

L'Espagne débarque à Megavino avec un concept global : pas moins de 50 producteurs et importateurs de quasiment toutes les régions seront regroupés dans un pavillon riche en ambiance, avec une attention particulière pour le cava (avec son propre bar de dégustation), LES bulles à la mode en Flandres. On y trouvera également des bodegas qui se sont spécialisées dans l'œnotourisme, des workshops autour du vin et des mets, une grande et belle zone de dégustation où seront organisées des dégustations commentées pendant toute la journée.

En tant que visiteurs, vous pourrez y apprendre tout ce qui concerne les secrets des vins de sherry, faire connaissance avec les vins blancs de caractère de la région de Rueda ou les vins à base de tempranillo, le roi des cépages espagnols.

Programme du théâtre de dégustation espagnol:

Vendredi 18/10

20h30-22h00: Ouverture officielle et cocktail Megavino 2013

Samedi 19/10:

14h00 (NL) - 15h00 (FR): dégustation commentée de vins de sherry

16h00 (NL) - 17h00 (FR): dégustation commentée de cava

18h00 (NL) - 19h00 (FR): le tempranillo, le roi des cépages espagnols, dégustation commentée

Dimanche 20/10:

12h00 (NL) - 13h00 (FR): dégustation commentée de vins de sherry

14h00 (NL) - 15h00 (FR): dégustation commentée de cava

16h00 (NL) - 17h00 (FR): dégustation commentée des vins de la région de Rueda

Lundi 21/10:

11h00 (NL) - 12h00 (FR): dégustation commentée de vins de sherry

13h00 (NL) - 14h30 (FR): les bodegas qui viennent pour la première fois dans notre pays présentent leurs vins les plus récents

16h00 (NL) - 17h00 (FR): dégustation commentée de cava

Les grands classiques

A côté de l'Espagne, les autres 'valeurs sûres' sont à nouveau toutes représentées. La France occupe, avec plus de 100 producteurs présents, la plus grande surface et dispose également de sa propre zone de dégustation, aménagée par ses soins, dans laquelle seront organisés, 'non stop', pendant 4 jours, des dégustations et des workshops autour des thèmes les plus divers. Rendez-vous donc au théâtre des 'masterclasses' !

L'Italie complète le trio de tête. La Sicile en est le pôle d'attraction absolu. Trois grands blocs et, pour la première fois, une véritable 'table d'hôte' qui vous permettra de participer à des workshops autour du vin et des mets typiquement siciliens. Des régions telles que Pise (Toscane), Asti (Piémont), les Pouilles, Alto-Adige, la Vénétie, même jusqu'à la petite région de Molise, débarqueront en force à Bruxelles.

Et bien entendu, les classiques tels que l'Autriche, l'Allemagne, la Californie, la Bulgarie, le Luxembourg, le Chili, l'Argentine, le Brésil, l'Australie et l'Afrique du Sud, seront également de la partie.

Autre attraction, le pavillon des viticulteurs belges, dans lequel se retrouveront une douzaine de producteurs locaux, présent pour la deuxième fois. Il sera agrémenté d'une belle première : la remise des diplômes suite à l'élection du «Meilleur vin belge», organisée par L'Association des sommeliers

flamands (Vereniging Vlaamse Sommeliers) aura lieu à Megavino, tout comme, pour la première fois, l'élection de la 'Belgian Wine Personality', la personne qui s'est le plus investie dans la viticulture belge au cours de l'année écoulée.

Les pays de l'ancien bloc de l'Est, tels que la Roumanie, la Hongrie ou la Slovénie, semblent également avoir découvert Bruxelles et seront présents. Encore un fait remarquable cette année: des délégations de la Géorgie et, pour la première fois, un vin kasher sera présenté à Megavino. Au pavillon des viticulteurs belges, on trouvera également les viticulteurs belges à l'étranger, non seulement en France mais également dans d'autres pays. Ils seront une vingtaine, une grande première !

Le calendrier des animations est également plus que rempli. Pendant quatre jours seront organisés des 'free tastings' dans les zones de dégustation des différents pavillons - une nouveauté cette année - mais également des dégustations commentées, des workshops et des concours dans les salles d'animation adjacentes. Vous pouvez consulter le programme sur le site de Megavino.

Le lundi, Megavino sera ouvert à tous, mais l'attention se focalisera sur le visiteur professionnel. Il pourra visiter plusieurs mini-expos dans les diverses salles, où bon nombre de nouveaux producteurs, à la recherche d'une représentation belge, présenteront leurs produits. Ce programme est également repris sur le site.

Nouveautés et tendances

Vin et tourisme sont de plus en plus souvent associés, un secteur qui gagne en importance. Pour la première fois à Megavino: deux sociétés spécialisées en œnotourisme, une première !

All Ways Cruises s'est non seulement spécialisée dans les croisières en mer et sur rivière, les destinations viticoles connaissent également de plus en plus de succès. Au programme : des croisières le long du Danube (Allemagne, Autriche, Slovaquie et Hongrie), la Gironde (Bordeaux, le Libournais, le Médoc et l'Entre-deux-Mers) et le Douro (le cœur du porto et classé comme patrimoine mondial de l'Unesco). Vous serez bien entendu accompagné d'experts et partirez à la découverte des vins grâce à des dégustations et des visites.

Info : www.all-ways.be

Lagrange de Bruxelles est un tour-operator spécialisé dans la location de résidences de vacances et d'hôtels en France. Depuis plus de 40 ans, cette société propose dans ses brochures un large choix de logis, d'appartements, de maisons et de villas. La société fonctionne en tant que tour-operator, mais est également gestionnaire de 180 résidences. Et comme vous l'avez peut-être deviné, la plupart de ces lieux de séjour se situent dans des régions viticoles. A découvrir à Megavino !

Info : www.vacances-lagrange.be



AMOR VINI

Bijzondere wijnen uit
onbekende regio's

Invoer van Spaanse en Portugese kwaliteitswijn

Amor Vini bvba
Nieuwelaan 90A - 1860 Meise
T: 02 215 80 52 - 0473 644 983
info@amorvini.be - www.amorvini.be



WIJNEN & LIKEUREN DULST
Bierbeekstraat 21 - B-3052 Blanden
T. +32 (0)16 40 10 28
F. +32 (0)16 40 91 00

WWW.DULST.BE

BEBIDAS

Import Spanish wines and
cava

Vriesenrot 22
9200 Dendermonde
www.bebidas.be

SALVATORE
Vinoteca - Bottega



Alta NATURA
VINO - OLIO

GSM : 0475 82 25 30
www.altanatura.be



TIO PEPE

JEREZ
XERES SHERRY
Fine May Sea
PALOMINO
FINO

Good food tastes better
with
TIO PEPE

www.gonzalezbyass.com

Sole importer for Belgium : Cinoco Group
info@cinoco.com - www.cinoco.com

Savino crée la surprise avec du vin d'amphore



Jiri Peijffers (Savino) avec une bouteille de vin orange

Pour la première fois cette année, Megavino vous propose de déguster un vin orange. L'auteur de cette excitante aventure n'est autre que **Jiri Peijffers** de Savino. Savino est une contraction de «Savoir & Vino». En matière de savoir, l'histoire du vin nous emmène

dans des pays comme l'Arménie et la Géorgie, qui étaient déjà il y a 8000 ans le berceau de la culture du vin. D'où l'intérêt de Jiri Peijffers pour l'Europe de l'Est. En 2013, en **Géorgie**, des **amphores** sont encore fabriquées **à la main**, comme au temps de Notre Seigneur. Une famille travaille pendant quatre ans à la réalisation d'une amphore. Au stand de Savino seront présentés deux vins d'amphore (des vins de **Qvevri** comme les appellent les Géorgiens) de Monastery Wines, le Mtsvane, un cépage blanc autochtone et le rouge Saperavi. Le vin blanc est surtout sensationnel parce qu'il fermente lors d'un contact prolongé avec la peau. Il en résulte un vin blanc, doté d'une teinte oignon et d'une sorte de structure tannique. Il peut aussi mûrir particulièrement longtemps. « La peau est la mère du vin », explique les Géorgiens.

Vino Magazine a déjà eu la possibilité de déguster les vins d'amphore. Voici nos constatations :

- **Monastery Wines 'Mtsvane' (blanc), Géorgie 2011** (10 mois de fermentation sur peau, la fermentation malolactique a seulement lieu au printemps). Arôme complexe avec zeste d'orange, pêche et une note de résine. Équilibré et délicat en bouche, avec une belle amertume dans la finale. Vin que nous ne servirions pas trop frais et de préférence avec de la viande blanche ou du fromage.

- **Monastery Wines 'Saperavi' (rouge), Géorgie 2011** Nez splendide et complexe, juteux, pur, sans traces de levure. Ouverture discrète en bouche avec des acides et des tanins bien intégrés. Amertume typique du saperavi dans la finale. Idéal avec du filet de porc ou un beau morceau de viande rouge (plutôt avec un rosbif qu'avec un steak grillé). (dr)

Mémoire d'un vin ... pour en profiter sans fin !

Megavino est non seulement synonyme de vin, mais également d'accessoires tournant autour du vin. La nouveauté de l'année: '**Mémoire d'Un Vin**', un album de collection unique de vos vins et moments viticoles favoris. Noël en famille, une réception, un anniversaire, une soirée inoubliable avec des amis... vous pourrez avoir d'autres souvenirs que seulement les bouteilles vides. Dorénavant, les étiquettes des bouteilles consommées trouveront leur place dans un album Mémoire d'Un Vin, dans lequel vous rédigerez aussi vos propres expériences et souvenirs sur la fiche qui s'y rapporte.

Grâce à un autocollant transparent que vous apposerez sur l'étiquette, vous pouvez prélever la couche supérieure de l'étiquette ; il ne restera qu'une fine couche de papier sur la bouteille. Fini le décolllement laborieux à la vapeur ou par trempage. Vous collerez ensuite l'étiquette sur la fiche préimprimée et vous noterez sur la face arrière le millésime, l'endroit, l'occasion, quand et avec qui vous avez dégusté ce vin particulier. Vous créez ainsi votre album personnel avec des souvenirs précieux et gustatifs.

Info : www.memoireduvin.eu



Voici la Géorgie !

Comme nous l'avons indiqué plus haut, nous accueillons cette année des anciens pays de l'Est. La Géorgie n'en fait peut-être pas tout à fait partie, mais ses vins restent, pour beaucoup, une inconnue. Il s'agit cependant d'un grand pays viticole qui a beaucoup progressé ces dernières années et qui nous surprend actuellement avec une série de vins bien structurés et vinifiés de manière moderne. Vous pourrez découvrir ces vins à Megavino chez **N & G wijnen** (Ostende) et **Savino** à Schelle.

Gulnara de N & G Wijnen peut être décrite comme la pionnière pour l'importation des vins géorgiens dans notre pays. Depuis des années, elle dirige quelques excellents domaines avec comme pôle d'attraction absolu, la Teliani Valley, qui débarque avec une gamme particulièrement large dans toutes les couleurs. C'est amusant de faire connaissance avec des cépages appelés rkatsiteli et mtsvane (blanc), ou saperavi, mujuretuli et alexandrouli (rouge).

Savino est connu pour les vins de qualité des régions plus septentrionales. La limite se situe à 45° de latitude nord. Il propose des vins frais, particuliers et dotés d'un caractère prononcé provenant de pays tels que la France, l'Autriche, l'Italie, mais également la Hongrie, la Slovénie, la Roumanie et même la Belgique. S'y ajoutent maintenant des vins de pointe de Géorgie, que vous pouvez découvrir pour la première fois à Megavino.

Info : www.gulie.be et www.savino.be



Franciacorta
Elite 'sans dosage'

Les bulles de Franciacorta sans sulfites ni allergènes

Delizia, le spécialiste viticole italien de Maasmechelen dévoile une nouveauté: le Franciacorta DOCG ELITE de l'Azienda Agricola Mirabella, un produit qui a demandé dix années d'étude, est le premier méthode 'Classico' sans sulfites ajoutés et sans allergènes, donc idéal pour l'organisme humain, puisqu'il ne contient pas de substances nuisibles. Le vin a été produit à partir de raisins de pieds de plus de 30 ans, plantés dans un des meilleurs vignobles du domaine. Des bulles abondantes et particulièrement fines dans le verre, un nez prononcé de fruits frais, principalement d'agrumes, mais également une note d'amandes et de brioche, une excellente fraîcheur en bouche, de beaux fruits soutenus par une belle acidité, un goût ample, une belle finale avec des notes clairement minérales. A découvrir !

Un projet soutenu par Guiseppe Salvioni, le CEO du Franciacorta Consortium.

Info : www.wijnendelizia.be

California: des vins des supermarchés et du commerce de détail

Le Wine Institute of California est un exposant fidèle à Megavino depuis des années. Son 'wine tasting bar' branché connaît un grand succès et sera même agrandi cette année. Jusqu'à l'an dernier, il était possible d'y déguster une belle gamme de vins populaires du segment des supermarchés, cette année, vous pourrez y découvrir de véritables vins de pointe distribués par l'importateur spécialisé. Voici un premier aperçu de l'offre (pas encore complète). Des maisons telles que Delicato, Coppola, Kendall Jackson, Wente et Gallo seront présentes en tant que 'valeurs sûres' et, pour la première fois, les vins de Kunde, Bogle, Villa Mount Eden, St. Supéry Estate Vineyards & Winery, Napa Valley Estate et Merryvale Vineyards/Stamont seront sur place. La philosophie sous-jacente à ce renouveau ? "We now plan to shift attention to diversity; of varietals, styles, regions, price points, etc." (nous planifions le déplacement de l'attention vers la diversité: de vins, de styles, de régions, de gammes de prix, etc.). De quoi se réjouir !

Info: www.wineinstitute.org et www.discovercaliforniawines.com

Masterclass Sayang Wines

Le slogan vous est certainement familier: 'Sayang Wines, for true wine lovers', les vins particulièrement branchés d'aujourd'hui qui misent sur le consommateur moderne. 'Parce que le monde ne s'arrête pas, tout comme le monde viticole', nous dit Bruno Buelens, l'homme à l'origine de ces vins innovateurs. 'Sayang Wines anticipe l'évolution et approche le monde viticole selon son propre angle de vision. Une autre perspective, sa propre philosophie, un regard global et un esprit ouvert. Le message: tradition, évolution, vision,



Les vignerons luxembourgeois
vous invitent à découvrir
leurs Vins et Crémants

STAND 11218

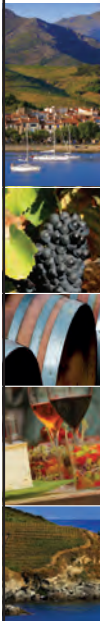
Master Class
durant les 4 jours
du salon

Megavino - Brussels Expo
Heysel - Palais 1
Place de Belgique 1 - 1020 Bruxelles

 LUXEMBOURG
VINS & CRÉMANTS
www.vins-cremants.lu

SUD DE FRANCE WINE TASTING

LUNDI 4 NOVEMBRE 2013



L'occasion unique
de découvrir les
vins ensoleillés du
Languedoc-Roussillon

17
producteurs

Hôtel Sheraton

3 place Rogier - Bruxelles
De 11h30 à 17h00



Sud de France

France

INFORMATION ET INSCRIPTION

avant le 25 octobre 2013
isabelle.lempereur@ubifrance.fr
Tél : 02 404 30 67

UBIFRANCE

communication et innovation dans un monde (viticole) moderne'.
Curieux ? Exploitants de l'Horeca et sommeliers, notez la date du
lundi 20 octobre dans votre agenda. Vous pourrez découvrir, à 11h00
au bar VIP, 8 vins et leur histoire. Inscrivez-vous rapidement pour
cette masterclass, car les places sont limitées !

Info : Inscription via megavino@vinopres.com et vous recevrez
une confirmation ! www.sayangwines.com

Mini expo New York State Wines

Lorsqu'on pense aux vins américains, c'est la Californie qui vient à
l'esprit. A juste titre certes, mais les vins New yorkais sont également
à tenir à l'œil. Ils sont de plus en plus présents dans notre pays.
Les vins de l'état de New York sont actuellement synonymes de
1.438 vignobles familiaux et de 320 wineries, répartis sur 4 AVA
(American Viticulture Area). Il s'agit des régions Lake Erie (d'où
proviennent la plupart des raisins), Long Island (la région viticole
la plus jeune de New York), Hudson River Region (une des plus
anciennes) et Finger Lakes.

Le lundi 20 octobre, les professionnels pourront faire connaissance
avec plus de 60 vins différents et leurs représentants. Une première
absolue dans notre pays, à inscrire dans votre agenda !

Info : www.newyorkwines.org

TOP Sommelier by Delhaize

Qui deviendra le
meilleur sommelier
amateur du pays ? Un
concours prestigieux,
organisé pour la
deuxième année
consécutive, par
Delhaize le dimanche
20 octobre dans nos
salles d'animation.
Après une partie
théorique sur le site
de Delhaize, les 45
finalistes seront attendus à Megavino, où un jury professionnel,
après une série de tests théoriques et pratiques, décidera qui
deviendra le 'Meilleur sommelier amateur' du pays. Un spectacle
à ne pas manquer!

Plus d'informations ? www.delhaize.be



Informations générales Megavino :

Megavino 2013 du 18 au 21 octobre
au Palais 1 de Brussels Expo.

Heures d'ouverture :

Vendredi 18/10 de 18h à 23h00
Samedi 19/10 de 12h à 20h00
Dimanche 20/10 de 10h à 19h00
Lundi 21/10 de 10h à 18h00

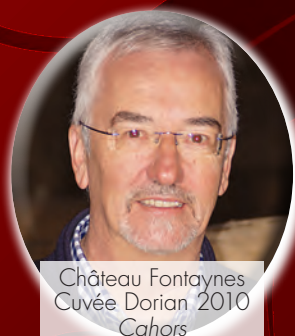
Prix: 10€, verre de dégustation et plan de la foire compris

Contact: megavino@vinopres.com ou www.megavino.be

Les Vignerons Belges du Monde et Carrefour: un partenariat de choix... Venez les découvrir

MEGAVINO - DU 18 AU 21 OCTOBRE 2013

Espace Carrefour - Stands 11026 - 11126



Château Fontaynes
Cuvée Dorian 2010
Cahors



Château Le Rey Sud 2009
Bordeaux Supérieur



Le Champs de Louys
Rosé 2012 - Rouge 2011
Bourgueil



Lys de la Haye 2009
Saint Estèphe



Dan et Fred
Rouge 2010 - Blanc 2011
Châteauneuf du Pape



Simple Red 2009
Lussac Saint Emilion



Fargela 2010
Alentejo



G de Goubau 2010
Castillon - Côtes de Bordeaux



Château Jabastas
Bordeaux Supérieur



Eros de Camperos 2011
Sauternes



Les Ormes de Lagrange
Rouge 2010
Bordeaux Supérieur



Vino Y Carne Rouge 2010
Vino Y Pescadou Blanc 2012
Chili



Domaine Hauts du Clos 2012
Côtes de Provence



J Mansenoble Rouge 2011
Corbières





Liste des exposants

11462 A & J VIGNE ET VIN SPRL (CUVEE RUFFUS) FAUROEULX
11408 ADS GROUP MECHELEN
1319 ALTANATURA VILVOORDE
11730 ALL-WAYS REIZEN GENT
11612 ANGLIA IMPORT - EXPORT OOSTENDE
11644 AUSTRALIAN FINE WINES LIER
11620 BATZELLA CASTAGNETO GARDUCCI
 BERTOLLI - SQUARE MELON VILVOORDE
11426 BRAND PARTNERS (ELECTRABEL) WATERLOO
11636 BULGAARS WIJNCENTER BERCHEM
11217 CALIFORNIA WINE INSTITUTE
 + NIEUWE WERELDWIJNEN DEN HAAG
1325 CANETTE BRUXELLES
 CANTINE FALCONE BARLETTA
1323 CANTINA GIANFRANCO ROLFO DOGLIANE
11724 CASA SANTOS LIMA ALENQUER
1126 CAVES LOUIS MEISE
 CHAMPAGNE PHILIPPE DUMONT CHIGNY LES ROSES
11728 CHAMPAGNE LOUISE BRISON BRUGGE
11638 CHARLES GRISAR ANTWERPEN
11732 CHÂTEAU BAG IN BOX BVBA KESSEL-LO
11758 CHÂTEAU BURGOZONE SOFIA
11611 CHÂTEAU CASTIGNO ROESELARE
11634 CHÂTEAU MAISON NOBLE
 SAINT MARTIN SAINT-MARTIN-DU-PUY
1308 DELIBERICA SPAIN S.L. ALHAMA DE MURCIA
11610 DELICIOSAS HERENTALS
1510 DE WIJNBEURS LEUVEN
11470 DIE TRÜFFELMANUFAKTUR e.K. OFFINGEN
11325 DOMAINE LE MIRABEAU MIRABEL
11618 ELITRA 'ELITE WINES' STABROEK
 EMPANADAS GRIMBERGEN
11001 GUSTO-WINES ZEEBRUGGE
11226 I GIALLI E ROSSI BRUXELLES
14466 JDK TRADING WESTVLETEREN
11722 KINKELA CAP VIN STERREBEEK
11704 KOSHER WIJN BVBA ANTWERPEN
1302 LA CAVE EPICURIENNE ANDERLECHT
11736 LAGRANGE BRUSSEL
 MEGAVINO EXPOSANTEN RESERVE
 MEGAVINO VIP BAR
 MEGAVINO CONSIGNE / BEWAARPLAATS / VISA
1225 NEW YORK WINES CANANDAIGUA
11616 NG WIJNEN - Georgie OOSTENDE
11460 ODILON BVBA BRUGGE
11622 PONAS TRAVEL ZWIJNAARDE
11700 RESTAURANT MEGAVINO - SALONS CARLTON
1220 ROUSEU - COPPOLA SINT-MARTENS-LATEM
1120 ROUSEU WIJNEN & LIKEUREN SINT-MARTENS-LATEM
11639 SAVINO SCHELLE
11619 SAYANG AARTSELAAR
 SELEZIONE VINI ITALIANI ZONHOVEN
11220 SCHENK WATERLOO
11007 SORPRESA ITALIANA - MILLE PASTE WESTERLOO
 PEGASOS WINES ZONHOVEN
 TARTI
11458 THE SOL AR - SENSES OF PORTUGAL
 NADINE DOUTRE
1512 TERROIR MOSELLE GREVENMACHER
11418 UNIVER WILLEBROEK
11420 VINAM AMERICAN QUALITY WINES GENT
1612 VINDEMIA WIJNIMPORT LOCHRISTI
11706 VINI ENOTECA ITALIANA SIENA
11702 VINO CURA SIJSELE
11513 VINO MAGAZINE
11608 VINO Y SALUD BORNEM
 VINOPIO HERENTALS
1226 VINO STAJERSKA MALECNIK

11412 VOEDING LESAGE - TOPWIJNEN OOSTVLETEREN
11319 WELLENS - RAES WATERLOO
11726 WIJNEN JACQUELINE BEVEL
11630 WINE AND DINE ST-MARTENS LATEM
1224 VINOBLE N.V. (LA RIOJA ALTA) LILLE
11624 VINOBILIS BRUXELLES
11302 WOOD CUBE - VANDERMEERSCH BJORN PASSENDALE

LUXEMBOURG

11218 FONDS DE SOLIDARITE VITICOLE REMICH

MAFRIBEL

11400/1 PERE VENTURA
11400/2 BARGYLUS & MARSYAS
11400/3 CALLIA
11400/4 CHÂTEAU MAS NEUF
11400/5 ANTINORI
11400/6 FAMILLE PERRIN
11400/7 CONTARINI
11400/8 CHÂTEAU DE FONTENILLE
11400/9 HECHT & BANNIER
11400/10 FATTORIA DI MAGLIANO
11400/11 MASTER WINEMAKERS
11400/12 TARIQUET
11400/13 NONINO
11400/14 OLLER DEL MAS
11400/15 SPIER
11400/16 WOLFBERGER
11400/17 WILM
11400/18 FANTINI FARNESE
11400/19 SANTA RITA ESTATES
11400/20 BODEGAS SAN ALEJANDRO
11400/21 BOUVET LADUBAY
11400/22 ROUX PÈRE et FILS
11400/23 LA CAVE SAINT VERNY
11400/24 ARAEX
11400/25 TOSO
11400/27 LES VIGNERONS DE CERS PORTIRAGNES
11400/28 TORRES

ARGENTINE

11012 BUENOVINO
11012 DON CRISTOBAL - LATINFINA S.A. BUENOS AIRES
11012 WINESPOT HASSELT

BULGARIE

11308 TEXAVINO EVERE

CARREFOUR

11026 - 11126 VINEPLUS
11026 - 11126 SCHENK
11026 - 11126 VIBELMO (2 stands)
11026 - 11126 BAREFOOT
11026 - 11126 PERNOD RICARD Belgique
11026 - 11126 HASSELT MILLESIME (2 stands)
11026 - 11126 CIDERIE STASSEN
11026 - 11126 COVIDES
11026 - 11126 PIERRE DEGROOTE
11026 - 11126 CHÂTEAU DE DURETTE
11026 - 11126 DISTILLERIE ARTISANALE HEPP SAS
11026 - 11126 SCODEX WINE
11026 - 11126 CAVES DE VACQUEYRAS
11026 - 11126 VRANKEN POMMERY

11026 - 11126 GRM S.A.S.
11026 - 11126 CELLIER DES DAUPHINS
11026 - 11126 LA FONTESOLE
11026 - 11126 CAVE D'ORSCHWILLER
11026 - 11126 CHÂTEAU VERDIGNAN
11026 - 11126 PICCINI

VITICULTEURS BELGES DANS LE MONDE

11018 CHÂTEAU FAMAIE PUY L'EVEQUE
11018 DOMAINE HAUTS DU CLOS CARCES
11018 FARGELA EN ALENTEJO (TEIXERA)
11018 CHÂTEAU CLOSIOT BARSAC
11018 CHATEAU GOUBEU GARDEGAN-et-TOURTIAC
11018 DOMAINE DE LA MINIERE INRANDES DE TOURAINE
11018 PUERTO DE TOCONEY CHILE
11018 CHÂTEAU LION PERRUCHON
11018 CHÂTEAU MANSENOBLE MOUX
11018 CHATEAU PERAYNE SAINT ANDRE DU BOIS
11018 VIGNOBLES COULON -
 DOMAINE DE BEAURENARD CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
11018 CHÂTEAU LAGRANGE LES TOURS CUBZAC-LES-PONTS
11018 CHÂTEAU LA HAYE SAINT-ESTEPHE
11018 CHATEAU JABASTAS
11018 CHATEAU DE DURETTE
11018 CHATEAU BERTRAND BRANEYRE
11018 L'ESPRIT COUVANT HAUX
11018 CLOS DES TERRASSES
11018 LE PLAN VERMEERSCH
11018 CHATEAU LA MARZELLE

CHILI

NIEUWE WERELD WIJNEN BVBA ZOERSEL
 AD BIBENDUM BRUSTEM
 CHILEAN OLIVE OIL
 EXCLUVINO LUXEMBOURG

CMB

CASA VITIVINICOLA TINAZZI ITALIE
 CHAMPAGNE MARC FRANCE
 CHRISTIE'S PORT WINE PRODUCER PORTUGAL
 COLVENDRA ITALIE
 EARL SAOULIAK FRANCE
 ELESKO A.S. SLOVAQUIE
 PAGOS DE LEZA ESPAGNE
 TENUTA CASTEANI ITALIE
 VIGNOBLES JL SYLVAIN FRANCE

VIGNERONS BELGES

CHARDONNAY MEERDAEL
 WIJNDOMEIN WAES
 WIJNDOMEIN HOENSHOF
 WIJNDOMEIN SCHORPION
 DRIESSE
 WIJNGAARD BERGHOVEN
 WIJNDOMEIN ALDENEYCK
 CHATEAU BON BARON

DELHAIZE

11002 DELHAIZE ZELLIK

ALLEMAGNE

WEINGUT IM ZWÖLBERICH LANGENLONSHEIM

WEIN & SEKTGUT ROB. WAGNER
WEINGUT GEBRUEDER LUDWIG
SCHLITZER DESTILLERIE

ZELL-MERL
THORNICH
SCHLITZ

FRANCE

CASTEL FRERES
CAVE DE TAIN L'HERMITAGE
CAVES SALASAR
CELLIER DES DAUPHINS - U.V.C.D.R.
CHAMPAGNE MOUTARDIER
CHAMPAGNE SANGER
CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER
CHÂTEAU BELLEVUE
CHÂTEAU CALISSANNE & DOMAINE DES RELAGNES
CHÂTEAU DE VILLARS FONTAINE
CHÂTEAU EN BORDEAUX
CHATEAU FONTBAUDE
CHÂTEAU GAILLARD
CHÂTEAU GODEAU
CHÂTEAU LA MARTINETTE
CHÂTEAU LES AMOUREUSES
CHÂTEAU MIGNOT
CHÂTEAU MOULIN DE CLOTTE
CHÂTEAU MOYA
CHATEAU RIOUBLANC
CHÂTEAU SERILHAN
CHÂTEAU SPENCER LA PUJADE
CHRISTIAN & PASCALE LUNEAU
CORDIER MESTREZAT GRANDS CRUS
DOMAINE COSTE CASERONE - CORSE
DOMAINE DE LA FOND MOIROUX
DOMAINE DE MONTGILET
DOMAINE LA YOLE
GRANDSVINS-PRIVES.COM
HAUT ROCHER SAS
LE PLANTIS DES VALLEES
LES GRANDS CHAIS DE France
LES VINS GEORGES DUBOEUF
PIERRE LECAT
SAS MILHADE
SCEA CHÂTEAU DES COCCINELLES
SYNDICAT DE CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX
SYNDICAT VITICOLE DES AOC
BORDEAUX BORDEAUX SUPERIEUR
TOURISME EN FRANCE /
TOERISTISCHE DIENST FRANKRIJK
TOURISME GIRONDE
TRENEL FILS
UBIFRANCE
VINALOIRE / DOMAINE DE LA BOUGRIE
VINS DES TONNELIERS

VINS DU BEAUJOLAIS

ITALIE

1406 ANTICA CASA VINICOLA SCARPA NIZZA MONFERRATO AT
AZ. VIT. SANTORO RAFFAELE AVELLINO
"ANTICHI COLONI"
1420 DELIZIA MAASMECHELEN
1422 CANTINA DI MOGORO - IL NURAGHE MOGORO
CASA GIRELLI SPA A SOCIO UNICO TRENTO
CASALE DEL GIGLIO LE FERRIERE
CANEVEL SPUMANTI VALDOBBIADENE
LA TREILLE ANTWERPEN
1507 EOS - EXPORT ORGANISATION SOUTH TIROL BOLZANO
LICATA VINI DIEPENBEEK
PALAGIO (STING)/ TRENENAIRE TERNAT
PRODUTTORI GOVONE SAC GOVONE
SAPORI & GUSTI PETANGE
SOCIETA AGRICOLA SPACCHETTI MONTEFALCO (PG)
1408 WINE-ART GCV MOL
VIVA VINO CVBA ST NIKLAAS
CANTINA SANGRO FOSSACESIA

SICILE

AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO -
TERRE DELLA BARONIA SPA CAMPOBELLO DI LICATA
AZIENDA AGRICOLA LA 3D GIARRE (CT)
AZIENDA AGRICOLA PATRI ROCCO
AGRICOLA IPPOLITO DI MUSSO ANGELA SALAPARUTA
BRUGNANO PARTINICO
CASA VINICOLA CASA DI GRAZIA DI
FRANCESCO MARIA GRAZIA GELA
DONNADICOPPE SRL GIBELLINA
FAZIO WINES srl FULGATORE-ERICE
LOMBARDO VINI SOC. AGR. S.S. CALTANISSETTA
RETABLO SRL -
FEUDI CASTELLAZZO SOC. AGRICOLA TRAPANI
SOCIETA AGRICOLA LUNA SICANA SPA AGRIGENTO
TENUTA DI VITA SALEMI
TENUTE AGRICOLE
SOCIETA AGRICOLA (Srl MAURIGI) PALERMO
TENUTA GATTI LIBRIZZI
VALDIBELLA C.A. CAMPOREALE

PISA

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A DI PISA EN
BADIA DI MORRONA EN
PIEVE DE' PITTI EN
PODERE LA CHIESA EN
LE FRAINNE SUL LAGO EN

FATTORIA FIBBIANO EN
MARCAMPO EN
SATOR EN
IL RIFUGIO DEI SOGNI EN
PAGANI DE MARCHI EN
PODERE IL MULINACCIO EN

MEGASPIRITS

NV CINOCO BRUXELLES
THE NECTAR

AUTRICHE

CHRIS CHAMP BVBA TEMSE
WIJNEN JAN ROTS WETTEREN
WEINMANUFATUR CLEMENS STROBL LINZ

ESPAGNE

AD BIBENDUM BRUSTEM
AMOR VINI HAREN
ARMANDO'S VINEYARD MAASEIK
BEBIDAS DENDERMONDE
BUEN GUSTO DENDERMONDE
NV CINOCO BRUSSEL
CODORNIU ESPLUGUES DE LLOBREGAT
DELPHICO ZOERSEL
EL OLIVO GERAARDSBERGEN
LA BUENA VIDA MOL
LA RIOJANA BVBA MERELBEKE
VINEA V.C.T. GOOIK
VINOVIATIE - VINOVIACION BORNEM
VINO Y SALUD BORNEM
WIJNEN & LIKEUREN DULST BLANDEN
WINE MUSIC AND CHOCOLATE COURT-SAINT-ETIENNE

ESPAGNE - BODEGAS

MAS GOMÀ LES CABANYES
VIÑEDOS SINGULARES
(IGUAZU TRADING 2000, S.L.) BARCELONA
OFICINA DE TURISMO
PARADORES DE ESPAÑA
CRDO CAVA
INSTITUTO DEL CAVA
WINE WITH COOPER, S.L.
AGRO DE BAZAN, S.A.
UNIO CORPORACION ALIMENTARIA - CELLERS UNIO
BODEGAS LUZON
C.R.D.O. RUEDA

Bon de réduction

Une occasion unique de déguster et comparer
des milliers de vins du monde entier avant de les acheter.

2x3 €

Megavino 2013

15 ans



18-19-20-21 octobre 2013

Palais 1 - Bruxelles Expo - Heysel

15^e édition du plus grand événement 'vin' du Benelux

Offert par:

vino!

Sur présentation de ce bon à l'entrée de
MEGAVINO 2013 vous avez droit à une réduction
de 3€ sur votre ticket d'entrée de 10€ ainsi que
pour la personne qui vous accompagne. Vous
recevrez un verre à dégustation.

Info: megavino@vinopres.com



CHÂTEAU MONTLABERT

Saint-Émilion Grand Cru

Toujours plus d'ambitions

Le château Montlabert connaît une nouvelle apogée. Grâce à ses origines et à quelques grands noms emblématiques de Bordeaux : la Famille Castel et Hubert de Boüard pour ne citer qu'eux, il fait désormais partie du club des grands. Ce Saint-Émilion Grand Cru est situé sur la route de Libourne, à proximité immédiate du plateau de Figeac et du lieu dit « Grâce Dieu », tout au plus à 600 mètres de noms illustres de Grands Crus classés, comme Cheval Blanc, Figeac ou Clos des Jacobins. L'origine de cette propriété se confond avec celle des premiers vignobles de Saint-Émilion. Son nom actuel lui fut donné au XVIII^e siècle par le Sieur Jean Michel Descazes-Montlabert, qui y édifia une grande demeure entourée d'un parc où vivent encore les arbres qu'il y avait plantés.

LE VIGNOBLE

Le vignoble du château Montlabert s'étend sur 12,5 ha, d'un seul tenant, sur des sables anciens, profonds et sablo-graveleux, avec des sous-sols argileux. De densité moyenne de 5 600 pieds/hectare et d'âge moyen de 25 ans, il est complanté à 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc. Les techniques mises en pratique depuis plusieurs années, seront poursuivies et affinées : enherbement, travail du sol sous le rang, sélection parcellaire, effeuillage, vendanges vertes...et plus globalement, conduite de la vigne selon les pratiques de l'agriculture raisonnée afin d'avoir du raisin de grande qualité à vinifier.

LE CHAI

Les vendanges sont réalisées parcelle par parcelle. Les raisins sont triés à l'arrivée au chai sur une table de tri. La fermentation et la macération sont réalisées avec un contrôle des températures dans des cuves en béton ou en inox. Les vins sont ensuite élevés 14 mois en barriques de chêne français. les 38 000 bouteilles de Château

Montlabert viennent orner les plus belles tables d'Europe ...actuellement exportées à 80 % ! La fermentation malolactique est faite en barriques neuves françaises afin de pouvoir batonner.

LES HOMMES

Ludovic Hérault, Maître de chai et Chef de culture, veille au bon épanouissement de la vigne et du vin, caractérisé par la race et la finesse des grands vins de la rive droite bordelaise. Le Château Montlabert est entré dans une démarche de certification Terra Vitis, au titre d'une viticulture durable pour le millésime 2011.

Depuis 2009, la famille Castel a fait appel à Hubert de Boüard de Laforest pour accompagner tout au long de l'année le régisseur. Spécialiste des Cabernets Francs qu'il met en valeur avec talent au Château Angelus, il apporte ainsi au Château Montlabert toute son expertise pour faire briller ce superbe cépage qui s'exprime si bien sur ce terroir. Hubert de Boüard signe son premier millésime en 2010 où s'expriment la concentration, l'élégance et l'équilibre.

LES VINS



CHÂTEAU MONTLABERT

Saint-Émilion Grand Cru

Accord mets/vin :

Terrine de faisan marbrée au foie gras, les belles volailles rôties, double côte de veau au jus, carré d'agneau, entrecôte bordelaise, les fromages affinés et pourquoi pas, des desserts chocolatés.

Conservation :

Il peut être dégusté dès aujourd'hui, mais se conservera 6 à 10 ans à plat, en cave à l'abri de la lumière.

Service :

À 17°C après 2 heures d'aération.

Distribution :

De Keyzer Drinks (www.dekeyzer.be) - Bruxelles | Wijnimport Herman (www.wijnenherman.be) - Wevelgem | Wijnhandel De Brabandere (www.wijnhandeldebrabandere.be) - Wielsbeke

Recommandations :

Château Montlabert 2009

Wine Spectator 2012 : 90/100

Voici un vin qui s'exprime par une galanterie fruitée, rehaussée d'un délicat boisé. La bouche veloutée, dévoile des saveurs de cerise noire, d'épices douces et ce, jusque dans la longue finale. (Gault & Millau 2011)

Château Montlabert 2010

Wine Spectator 2011 : 90-93/100

Le milieu de bouche est plein et généreux tout en gardant un côté friand et croquant. Café, cachou, sur une finale aux tanins gras et frais. Du bonheur. (Gault & Millau 2013)

Château Montlabert 2011

Bettane & Desseauve : 16/20

La mâche de ce vin est pleine et le travail sur les cabernet-sauvignon magnifique, signant des tanins gourmands et gras. La finale va encore se relâcher dans une expression de réglisse goûteuse. (Gault & Millau 2013)



CHÂTEAU LA CROIX MONTLABERT

Saint-Émilion Grand Cru

Accord mets/vin :

Les charcuteries fines, les belles volailles, le veau, les viandes rouges grillées, les cuisines du monde et les fromages affinés.

Conservation :

À boire dès aujourd'hui ou à attendre en cave, à plat, à l'abri de la lumière pendant 6 à 8 ans.

Service :

À 17° après 1 heure d'aération.

Distribution :

Belgian East Wine (www.belgianeastwine.be)

Recommandations :

Château La Croix Montlabert 2010

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2012

Château La Croix Montlabert 2011

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2013



Châteaux et Domaines Castel | www.chateau-montlabert.com

Pour toute information, contactez le Directeur Commercial Benelux : Olivier Lejeune – o.lejeune@castel-freres.com

Mafribel

ou l'art de se réinventer

'Comme une chenille qui est devenue papillon'. Ce cliché est-il un brin trop romantique dans le milieu impitoyable du commerce du vin ? Peut-être, mais on peut certainement en tirer quelques beaux parallèles. Et une chose est sûre et certaine : des métamorphoses, Mafribel, qui fête ses 30 ans cette année, en a connues quelques-unes.



Mark Schiettekat

En 30 ans, Mafribel (contraction de 'Mark-Frida-Belgique') est passé du statut de caviste à Huizingen à celui d'importateur de vins d'envergure, tout en profitant de cette position pour devenir l'une des principales agences du pays. Mais l'histoire ne s'arrête pas là. Mafribel veut donner une dimension supplémentaire à la notion d'agence. L'objectif : tenir des engagements à long terme, en agissant d'une manière inhabituelle dans le monde du vin. Ce concept, **Mark Schiettekat**, CEO et propriétaire de Mafribel, le résume en un seul mot : "Over-delivery."

"Non", affirme Mark Schiettekat, "nous ne sommes pas les plus grands. Cordonnier (Woluwe) et Delhalle (Liège) sont certainement plus grands. Nous ne sommes par exemple pas actifs à Bordeaux et en Champagne, et il y a d'autres régions importantes qui ne figurent pas dans notre portefeuille. Etre le plus grand n'est d'ailleurs pas important. La consommation de vins français dans notre pays représente des volumes considérables et les autres agences sont actives depuis plus d'une génération. Quant à nous, nous avons toujours essayé de chercher notre propre niche. Nous avons voulu amener l'Italie et l'Espagne sur le marché et nous y sommes parvenus, parce que la Belgique devait apprendre à mieux connaître ces pays, comme les Pays-Bas et l'Angleterre l'avaient déjà fait. Le fait d'avoir choisi d'autres pays européens nous a permis, en tant que nouvel acteur sur le marché, de grandir assez vite. La distribution de vins italiens et espagnols était aux mains de spécialistes de ces pays, mais le canal belge était ouvert». La France a pourtant aussi joué un rôle important durant les premières années de Mafribel. Dans les années '80, Bordeaux a connu un fort engouement et Mafribel a investi dans les primeurs. "Lorsque j'y repense, j'ai le souvenir d'une période dangereuse. Au menu : chair de poule et euphorie", explique Mark Schiettekat. "En participant au jeu

des primeurs, nous avons parfois spéculé, et ce n'est pas une chose à faire avec le capital d'une société. Les primeurs de 1987 étaient attendus et **Philippe de Rothschild** venait de décéder. J'étais convaincu que nous devions tout mettre en œuvre pour proposer un superbe Mouton 1987. Mouton a été le premier à communiquer son prix et nous avons foncé en achetant tout ce que nous pouvions. Nombreux sont ceux qui nous ont pris pour des fous (ndlr: 1987 était une année médiocre). Nous avons acheté le Mouton-Rotschild 145 FF (env. 22 euros). Pour l'étiquette, lorsque Philippine a choisi l'artiste suisse Hans Erni en hommage à son père, nous avons compris que nous ne courions aucun risque. Nous avons vendu le vin à des marchands suisses avec une belle plus-value, ce qui nous a permis de rembourser sur le coup tous les crédits en cours. Dans le même temps, c'était une occasion idéale d'en finir à jamais avec les spéculations. Je ne voulais plus m'y livrer et nous avons arrêté les primeurs."

E&J Gallo en guise d'ouvre-portes

"Nous n'avons pas décidé du jour au lendemain de devenir agent. Les affaires ont évolué d'elles-mêmes dans ce sens. En tant qu'importateur, nous avons remarqué que la revente à d'autres marchands constituait 80% de notre volume. Le chiffre y était, mais pas la marge. Dans ces conditions, fallait-il continuer à investir de plus en plus ? Le service était - et reste - tellement plus important que le prix ! Nous avons alors choisi de ne travailler qu'avec nos moyens propres et de ne plus recourir aux banques. Nous sommes devenus agent en 1990."

“Nous collaborions déjà à petite échelle avec Colruyt, pour lequel nous couvriions l’Italie pour Collishop. Puis, E&J Gallo a surgi de nulle part. Ils ont voulu travailler avec nous après nous avoir vus à l’oeuvre lors d’une rencontre de franchisés de l’ancienne chaîne de magasins Unic. A l’époque, pour ce producteur américain hors norme, la Belgique n’était qu’un ‘marché test’ géré depuis le Royaume-Uni. Nous avions un revenu garanti par caisse livrée, ce qui était un deal intéressant. Notre contrat portait sur trois ans, mais à bonne source, nous avons également appris qu’ils avaient l’intention de nous reprendre après ce laps de temps. Pour nous en préserver, nous avons pris une résolution: Gallo ne devrait jamais représenter plus de 15% de notre chiffre d’affaires. La seule manière d’y parvenir était d’élargir notre portefeuille et de travailler dur avec nos autres produits et clients. Mais je l’admets, Gallo nous a ouvert les portes de la grande distribution, un secteur dans lequel nous ne jouions qu’un rôle modeste jusque là. C’est ainsi que nous avons aussi pu placer d’autres produits et au bout de trois ans, E&J Gallo représentait moins de 15% de notre chiffre d’affaires, malgré un positionnement réussi sur le marché belge. E&J Gallo s’est alors tourné vers un distributeur national, ce qui était un choix logique pour eux. Deux ans plus tard, en nous fondant sur la bonne expérience Gallo, nous avons fondé Winco, une entreprise qui assure le service pour nos produits d’outre-mer et propose un service global à certains clients de Mafribel.”

La suite de l’histoire est mieux connue dans les milieux du vin. En partant de zéro, Mafribel a progressivement décroché la distribution de produits tels que Tariquet, Wolfberger, Foncalieu, Farnese ou Pere Ventura et élargi son équipe, qui compte aujourd’hui quatorze personnes. Mark Schiettekak: “C’est une équipe qui allie bien l’enthousiasme et l’expérience, et surtout, qui travaille avec énormément de zèle. Parce que Service reste le mot clé. C’est surtout là qu’il faut faire de l’over-delivery. Si je suis un CEO, c’est en tant que ‘Chief Enthusiasm Officer.’”

“En vingt ans, la qualité du vin s’est énormément améliorée dans le monde. En 2000, nous avons démarré le concept de Master Winemakers. Il s’agissait, en collaboration avec des vignerons free lance, mettre en place une over-delivery propre. Aujourd’hui, l’achat détermine le prix des raisins, mais d’ici 10 à 20 ans, les producteurs qui possèdent leurs propres vignes auront à nouveau leur mot à dire. Le vin est plus populaire qu’auparavant, mais c’est la crise. Lorsque le rebond économique sera là, la situation sera différente. C’est la raison pour laquelle il est important de nouer des relations à long terme. Dans le monde du vin, la notion de famille est encore toujours très importante : elle dépasse les générations. C’est pourquoi, je me réjouis déjà que deux de mes enfants soient été intéressés de rejoindre l’équipe de Mafribel. Cela rend possible une collaboration sur plus d’une seule génération. Mon critère principal pour collaborer avec un producteur, c’est la part du bénéfice qu’il réinvestit dans l’entreprise et le patrimoine familial. Elle doit de préférence dépasser les 75%. J’ai vu des entreprises florissantes, producteurs comme importateurs, dépérir à cause de divergences financières qui les ont obligées à recourir à du capital externe. Mais les investisseurs externes pensent trop au lait, et pas assez à la vache. Cela nous a ouvert les yeux.”

“En dehors de la France, notre portefeuille est bien garni, avec des maisons telles qu’Antinori, Torres, Pere Ventura, Spier, Araex ou Santa Rita. Nous allons maintenant boucler la boucle en développant davantage la

France. Il est donc important que Perrin/Beaucastel soit venu s’ajouter en 2011 et que nous puissions désormais travailler avec la famille Roux en Bourgogne. Cette liste sera allongée avec deux nouveaux producteurs en 2014.

Et l’avenir?

“L’avenir n’appartient pas aux agences qui se contentent d’encaisser leurs commissions”, affirme Mark Schiettekak. “Par le passé non plus, nous n’avons jamais raisonné de cette façon. L’engagement doit aller plus loin. L’arrivée d’internet a tout changé. Elle a donné encore plus d’importance aux valeurs de service et d’over-delivery. Si l’ombre du moindre doute plane sur la crédibilité de l’histoire que vous essayez de vendre, vous êtes directement sanctionné. Et Dieu sait si on a parfois raconté des histoires un peu trop belles dans le monde du vin ! La sanction tombe d’abord sur internet même et via les médias sociaux. Fournir une information correcte est devenu très important. On nous demande donc de participer à l’information du consommateur. C’est une part de l’over-delivery à laquelle je crois fermement : rapprocher les produits du consommateur, sans pour autant faire de la concurrence à ses distributeurs. Contribuer à débroussailler le chemin. Ce que Mafribel fera à Megavino est lié à ce service : montrer clairement au consommateur ce que les vins (que nous avons dans notre portefeuille) représentent vraiment”.

Mark Schiettekak conclut avec une primeur. “Aux alentours de Megavino, nous allons nous présenter sous un nouveau nom : **Le Wine**. Non pas parce que nous existons depuis 30 ans cette année, mais parce que depuis notre rôle en arrière-plan, nous devons maintenant soutenir nos producteurs avec une communication plus large. Nous avons toujours poussé le chariot, mais maintenant, nous allons le tirer. C’est une nouvelle phase dans l’existence de Mafribel. Tous ceux qui veulent vivre le début de cette nouvelle phase de Mafribel sont les bienvenus sur notre stand Le Wine à Megavino. A bientôt! (dr)



L’équipe de Mafribel au Cap

Les moments clés de l’histoire de Mafribel

- 1983. Mafribel ouvre ses portes le 19 août
- 1990. E&J Gallo arrive et Mafribel décide de devenir agent
- 1995. L’entreprise de services Winco est fondée
- 2000. Création du projet d’assemblage ‘Master Winemakers’
- 2008. Antinori est la première ‘grande’ famille du vin à être convaincue. Torres, Perrin et d’autres suivront
- 2013. Mafribel fête ses 30 années d’existence et se rebaptise Le Wine



Pere Bonet

Cava:

le temps de la cohérence ?

Par **Frédéric Galtier**

Sans mauvais jeu de mots, en cette année 2013 le petit monde du cava est tout bonnement en ébullition. La conjonction de différentes élections place cette appellation sous le signe du renouveau. Critiques ouvertes et défections fracassantes, rien ne manquait à cet annus horribilis. Nouveaux enjeux et nouvelles têtes, les institutions sont en pleine régénération. L'occasion pour Vinomagazine de tâter le terrain pour voir ce qui se mijote aux portes de Barcelone.

Dans un précédent numéro, nous avons invité dans nos colonnes des producteurs de taille moyenne qui ont assuré après les grands, le prestige de l'appellation. Mis-à-part Raventós i Blanc qui a quitté avec fracas la DO en janvier passé, leurs déclarations étaient claires: il y a de gros soucis certes, mais mieux vaut leur trouver une solution collective que de faire cavalier seul. Quelques mois après ce premier tour d'horizon, nous sommes revenus à Sant Sadurn et avons posé quelques questions aux nouveaux dirigeants de ces grandes associations ainsi qu'aux grands groupes du secteur*.

Pere Bonet est le nouveau président de la DO Cava. Enfin presque. Lorsque nous parlons avec lui à la fin du mois d'août, le ministère espagnol n'a pas encore entériné sa victoire et il insiste donc pour que nous le présentions comme le «futur potentiel président». Dont acte. Homme du secteur, il est aussi le directeur de la communication du géant **Freixenet**, la marque qui, avec Codorníu, est synonyme de cava au quatre coins du globe. Sa victoire est l'illustration de la volonté des grands groupes de s'impliquer dans l'action collective de l'appellation.

«Quand j'ai présenté ma candidature, j'ai pensé qu'il était temps pour Freixenet de s'impliquer dans les débats du secteur. Nous sommes les leaders et ce leadership entraîne beaucoup de responsabilités», nous confie-t-il, «le moment est difficile: la crise affecte toute la chaîne de production, du viticulteur à l'élaborateur, et puis des maisons plus petites mais au poids symbolique évident accaparent l'attention de l'opinion.»

«Je crois que le produit que nous défendons ne mérite pas le traitement qui en est fait, on n'évoque le cava qu'au travers de ses problèmes. C'est injuste car c'est avant tout un grand vin du monde, il y a sa place et il réunit tous les ingrédients nécessaires aux grandes origines: 150 ans d'histoire, des marques prestigieuses, des professionnels formés et reconnus et ce depuis de nombreuses générations.» Un vin de qua-

lité certes, mais pluriel: «il existe une diversité de styles et de maisons, c'est une richesse. Et c'est ce qui explique à mon avis le succès planétaire du cava qui est présent dans plus de 140 pays!»

«Il ne s'agit pas bien sûr de se voiler la face mais de poser tous ces problèmes sur la table» ajoute-t-il, «la tâche du Conseil Régulateur est d'orienter, de contrôler et d'administrer l'appellation: mon objectif est de donner un lieu pour que s'expriment les opinions et s'organise un débat dont la finalité est d'aboutir à un consensus acceptable par tous. Personne n'a raison sur tout et c'est maintenant qu'il faut faire montre d'unité. Le point de vue individuel ne peut engager tout le secteur qui est complexe et réunit des collectifs hétérogènes. C'est ce signe fort d'unité que nous voulons transmettre à toute la profession, ici bien sûr mais aussi sur nos marchés export dont bien sûr la Belgique qui est un marché avec lequel nous entretenons des relations privilégiées.»

Unité et responsabilité

Pas de dissonance chez Freixenet dans la bouche de son directeur technique, Josep Bujan, qui confirme: «Nous avons toujours cultivé une vision globale du secteur. À tous les niveaux, vinification, viticulture, nous générons de tels volumes que notre activité a un fort impact sur le tissu économique et social local. Freixenet est une marque de cava mais c'est aussi 550 M€ de CA, 1.600 employés directs, près de 60 millions de kilos de raisins achetés à plus de 1.000 viticulteurs, 60 millions de litres de vin achetés à plus de 20 caves coopératives... Ces chiffres nous donnent un autre point de vue. Nous avons de lourdes responsabilités, nous raisonnons en milliers d'emplois.»

Se méfier des solutions apparemment faciles revendiquées par des caves individuelles, replacer les problèmes dans leur contexte global et envisager les réformes ou les décisions dans toutes leurs dimensions viticoles, sociales et économiques: «le secteur s'est constitué en regardant traditionnellement du côté de la Champagne, il nous faut encore une fois nous en inspirer: quand on parle «champagne», on évoque aussi bien les grandes marques que les petits vigneron, ainsi, vue de l'extérieur, la marque «champagne» ne montre aucune dissension alors même que l'on trouve des champagnes

à 300€ et 9€.»

A 63 ans, après 40 ans chez Freixenet, cet œnologue de l'université Polytechnique de Barcelone, complète: «nous nous situons à un moment clé pour le secteur. L'opportunité d'avancer unis doit être saisie et je crois qu'elle va l'être. Les projets francs-tireurs sont des erreurs. Ils reposent bien souvent sur un refus des règles imposées par l'appellation plus que sur une véritable vocation personnelle. Ces règles, elles ont le mérite d'exister, et sans règles, c'est le grand n'importe quoi. Cette union dans la diversité est fondamentale, il nous faut retrouver une certaine cohérence. Tous les éléments sont réunis: les relations entre nous sont excellentes et particulièrement avec Codorníu, la guerre du cava c'est du passé, et les associations professionnelles sont elles-aussi sur la même longueur d'onde.»

Retrouver la flamme et un projet collectif cohérent, c'est aussi l'ambition de **Jaume Gramona**, le nouveau président de l'Institut du Cava dont le but est pareillement de «faire vivre une ambition commune» et d'encourager les synergies entre tous les organismes qui encadrent la production de cava.

«A chaque réunion que nous faisons désormais, les représentants de Pimecava (l'association dissidente des PME, ndlr) sont invités et y participent et c'est une première», explique Jaume Gramona. «L'Institut qui fêtera ses 25 ans en 2016 regroupe tout le monde, des plus petits aux plus grands producteurs, et ce sont en tout plus de 80 entreprises associées», ajoute-t-il, «je me suis engagé en tant que nouveau président à réunir autant que faire se peut le secteur et c'est ce que nous avons déjà mis en place depuis ma nomination en juin. Concrètement, Pimecava a participé à notre

première réunion technique qui définissait des normes de la vendange 2013. Nous sommes arrivés pour la première fois à un consensus que nous présenterons au Conseil Régulateur co-signé par les deux associations professionnelles.»

Une première à Sant Sadurn: «Nous avons reconduit par exemple les taux d'acidité minimale à 3,3 g/litre (exprimé en acide sulfurique, ndlr) pour les vins de base contre 3,7 actuellement, c'est une décision qui a un impact décisif sur la qualité des cavas. Les niveaux de rendements ont été aussi adoptés de forme consensuelle, nous proposerons d'un commun accord un rendement maximum de

Jaume Gramona



12.000 kilos de raisin à l'hectare pour les cépages blancs et rouges avec une marge de variation de 10% pour pallier aux aléas des millésimes. L'idée est inspirée de la Champagne et de ses vins de réserve qui lissent les productions d'années en années. Dans le Penedès par exemple, en 2012, la récolte a été relativement faible avec seulement 9.000 kilos par hectare, il nous faut pouvoir anticiper ces aléas.»

Organiser la production, s'attaquer aux problèmes, renforcer la qualité mais aussi le faire savoir: «Nous allons aussi mettre en place une cellule de communication réactive et clairement orientée à l'international. De nombreuses informations circulent, des initiatives existent mais nous n'avons pas l'expérience pour les mettre en avant ou pour les diffuser. Cette projection internationale est fondamentale au niveau commercial bien sûr, mais pas exclusivement et c'est dans cet esprit, que l'Institut sera activement présent au prochain Viteff (Salon International des Technologies des vins Effervescents) au mois d'octobre en Champagne.»

* Nous avons contacté les grands groupes, Freixenet et Codorníu au mois d'août mais seul Freixenet a été en mesure de nous recevoir et de répondre à nos questions. Nous reviendrons sur ce sujet dans un prochain numéro.



La guerre du Cava c'est du passé.

Josep Bujan

A Mégavino vous trouverez au stand 1104 un bar à Cava, créé à l'initiative du Conseil Régulateur en de l'Institut du Cava.

Une appellation est-elle une marque ?

Pour l'Organisation Mondiale de la Propriété Industrielle (OMPI), la marque est **"un signe servant à distinguer les produits ou les services d'une entreprise de ceux d'autres entreprises"**.

Le mot «marque» implique de facto la notion d'«entreprise». Or aucune appellation n'est (et ne peut être) la propriété d'une entreprise. L'OMPI précise d'ailleurs dans sa définition que la marque se différencie des noms d'origine indiquant la provenance du produit : vins de Bordeaux, pruneaux d'Agen... Pas de doute, donc... une appellation ne peut donc pas être une marque, sensu stricto.

Oui mais... Si la question est posée, il doit bien y avoir une raison.

Les plus anciens d'entre nous se souviendront d'une pub de Canada Dry qui disait: *«Ça ressemble à l'alcool, c'est doré comme l'alcool... mais ce n'est pas de l'alcool»*.

En reprenant ce vieux slogan à notre question du jour, je serais tenté de dire: *«une appellation ressemble à une marque, peut jouer le rôle de marque, mais ce n'est pas une marque»*.

Supprimez la notion d'entreprise de la définition officielle, tous les autres éléments liés aux marques s'appliquent aux appellations. Exemple avec cette définition: la marque est un **signe distinctif** qui permet au consommateur de distinguer le produit de ceux proposés par les concurrents. La marque constitue un **repère pour le consommateur** et éventuellement une **«garantie»**. La **'marque' exprime une valeur, un savoir-faire, une expertise, une histoire, un engagement**. Quoi de plus vrai pour les appellations! Quand un consommateur dit *'je voudrais un Saint Emilion'*, il utilise l'appellation comme repère, comme signe distinctif et comme caution. Il est attaché à la notoriété et l'image associée à l'appellation.

C'est d'ailleurs l'objectif visé par les actions promotionnelles des interprofessions de vins: créer une image distinctive pour leur appellation et lui donner du contenu émotionnel. Et pour créer ceci, les leviers de communication sont identiques à ceux utilisés par les marques: publicité bien sûr, mais aussi relations publiques, community management, événementiel... Les appellations



ont, bien entendu, compris tout l'intérêt de cette stratégie de marque autour du nom de l'appellation. En France, l'appellation Champagne fait valeur d'exemple sur la thématique «appellation - marque». En 2012, la société Trendeo (société spécialisée dans la veille et la recherche d'informations sur le web) publiait une étude qui concluait que si Champagne était une marque de boisson, elle vaudrait 28 milliards d'euros. Trendeo basait ses conclusions en prenant comme référence le nombre de recherches effectuées sur Google.

Marques de vin & Appellations: partenaires ou concurrentes?

Mais, me direz vous, les marques existent aussi dans l'univers du vin! Et c'est d'ailleurs ce qui rend la secteur du vin si particulier: la cohabitation d'appellation et de marque sur l'étiquette.

Quand des producteurs commercialisent leur vin sous leur propre marque et sous une appellation, dans ce cas, chacun des ces éléments distinctifs viendra jouer un rôle complémentaire avec l'autre: la marque jouera un rôle de garantie en terme de caractéristique, de goût, l'appellation venant compléter l'information au consommateur en venant y ajouter des informations d'origine, de typicité et peut-être d'image.

La stratégie du producteur peut être de faire apparaître la marque sous l'appellation (situation la plus courante) mais dans certains cas, elle peut être inverse. Le producteur (ou le groupe coopératif) décidera d'opter pour une stratégie

de marque (multi-couleurs et multi régions par exemple) pour faire passer l'appellation en bas d'étiquette. Tout dépendra en fait du type de vin proposé, du marché auquel il est destiné et du segment de consommation. Sur un marché comme la Belgique, la notoriété des marques est dans la majeure partie des cas, largement inférieure à celle des appellations. On peut donc dire que l'appellation y a plus valeur de marque que sur d'autres marchés. La situation est différente à l'international où sur certains marchés, les marques passent au 1er plan. Au niveau mondial, de grandes marques internationales comme **Concha y Toro, Torres ou Penfolds** (le trio des marques les plus connues au monde selon le classement **Drink International**) prennent le dessus en terme de notoriété et de caution sur d'autres marques en devançant les appellations. En Belgique, par contre, les marques de vin n'occupent qu'un espace réduit dans le volume global du marché.

Pour conclure: même si une appellation n'est pas une marque au sens légal, elle partage avec la marque beaucoup de valeurs intrinsèques comme celle de servir de point de repère, de caution. Plus la notoriété de l'appellation sera élevée, plus elle aura «valeur de marque» pour les consommateurs. Sur les marchés où les consommateurs sont fortement attachés à la notion de terroir, la première «marque» repère pour le consommateur restera l'appellation. Mais sur d'autres marchés, la marque commerciale sera prédominante sur le reste.

De gauche à droite:
John Martini (Anthony Road), **Chris Missick** (Villa Bellangelo), **Scott Osborne** (Fox Run) & **Christian Claessens** (New York Wines SaRL)



LES VINS DE NEW YORK ARRIVENT EN EUROPE.

L'État de New York n'est pas seulement une ville de huit millions d'habitants, mais un État, grand comme les deux tiers de la France, où la vigne est cultivée depuis le XVI^e siècle.

Les premiers immigrants, hollandais, anglais et français avaient remarqué l'abondance de vignes indigènes poussant naturellement. Ils s'empressèrent de planter des vignes importées d'Europe. Des hybrides naturels se formèrent entre les *Vitis Vinifera* européens et les *Vitis Labrusca* indigènes.

Ces vignes indigènes, très résistantes aux moisissures et aux parasites, donnent des vins au goût particulier, dit "foxés". Néanmoins, les viticulteurs New-Yorkais ont, dès le début du XX^e siècle, réintroduit des variétés *Vinifera* traditionnelles.

Les conditions climatiques modérées permettent une maturation lente du raisin et un bon développement des arômes primaires sans irrigation des vignes.

La diversité des variétés plantées est très importante, les plus répandues sont le riesling et le cabernet franc dans les Finger Lakes, le merlot et le sauvignon blanc dans la région de Long Island, le concord et catawba sur les rives du lac Erie, le pinot noir et le chardonnay dans la vallée de l'Hudson.

L'État de New York compte quelques 330 vignobles, dont 150 rien que dans la région des Finger Lakes. La grande majorité sont des entreprises familiales de taille modeste, favorisant la production de vins de qualité et les méthodes artisanales.

Ces vins n'étaient pas présents sur le marché européen, à l'exception de la Grande Bretagne où on peut en trouver dans certains restaurants.

Ceci va changer prochainement avec l'arrivée sur le marché d'une nouvelle société de distribution spécialisée: New York Wines SaRL, dont le siège est à Luxembourg mais qui commercialisera les vins de trois vignobles de l'État new-yorkais à partir d'une base logistique à Bruxelles.

À noter que cette entreprise est un partenariat entre des vignobles américains et Claessens Company de Luxembourg.

Les vignobles partenaires sont: Fox Run Vineyards, Anthony Road Wine Company et Villa Bellangelo, issus tous trois de la région des Finger Lakes près de Rochester.

New York Wines sera présent au salon du vin Megavino à Bruxelles du 18 au 21 octobre.

Dégustez les vins de New York au stand 1225. Pour les professionnels, une dégustation sera organisée le lundi dès 11h avec plus de 60 vins new-yorkais et accompagnée d'un American buffet.



Villa Bellangelo, située sur le Lac Seneca, est spécialisée dans le vin blanc et propose un riesling frais et sec, un Moscato 'frizzante' primé et un délicieux chardonnay fermenté en baril.



Anthony Road Winery propose toute une gamme de blancs dont un Pinot Gris (disponible également en vendanges tardives) et un 'Tierce' Riesling. En vin rouge, un Pinot Noir et un Cabernet Franc / Lemberger.



Fox Run en tant que vignoble bénéficie d'un certificat de durabilité (Sustainability) et produit notamment du Gewürztraminer et du Riesling en blanc et du Merlot, du Pinot Noir et un assemblage unique 'Meritage' en rouge.

Catalunya

La Catalogne peut à juste titre être qualifiée d'une des puissances viticoles d'Espagne. C'est la découverte des vins du Priorat par la presse internationale qui a permis la reconnaissance des vins rouges de la Catalogne. La situation a fortement évolué depuis ce moment. Un simple coup d'œil, ne serait-ce que sur le début de cette dégustation aveugle vous convaincra que la qualité ne peut plus être revendiquée par une seule appellation, une bonne nouvelle.

Bien entendu, Priorat reste une référence, un exemple de ce qu'il faut faire: travailler avec des rendements plus bas et utiliser des cépages autochtones. A côté de la garnacha, on trouve d'ailleurs de plus en plus de cariñena et samso (cinsault) dans les assemblages. Les résultats nous indiquent que la Catalogne bouge et constitue une preuve de l'ambition de la nouvelle génération. Les prix ont également évolué et ne se situent plus à des niveaux faramineux. On trouve déjà une très bonne qualité à partir de 10 euros, même dans le Priorat, un soulagement pour tout le secteur.

Ce serait sans doute aller un peu trop loin que de dire que la crise a aidé à contenir les prix, mais le bon sens est revenu, ce qui peut être à l'origine d'une nouvelle dynamique importante. Nous l'espérons, car l'Espagne et la Catalogne pourraient certes tirer un avantage d'un boost commercial.

Soulignons par ailleurs que les millésimes jouent un rôle moins important en Europe du Sud que dans la région de Bordeaux et dans les vignobles septentrionaux. Sauf peut-être pour 2007, millésime où l'on retrouve une forte présence d'arômes encore très verts. Par

contre, on trouve de très beaux produits parmi les reservas.

La Catalogne joue un rôle important chez nos importateurs. La preuve en a été apportée par les 50 échantillons que nous avons reçus en pleine saison estivale (la dégustation a eu lieu en juillet). Parmi ceux-ci, 9 vins ont obtenu une cote de 90% ou plus. Il n'est pas besoin de faire un dessin: ces vins sont particulièrement appréciés.

La composition du vin (l'assemblage) est reprise entre parenthèses à la suite des commentaires, du moins si elle était indiquée sur l'étiquette ou la fiche technique.

Nous remercions les membres de notre jury:

Consultant: **Alex Bovri**

Enseignants: **Kris Van de Sompel, Fabrizio Bucela**

Importateur: **Jacqueline Van Loon**

Journalistes: **Louis Havaux, Dirk Rodriguez, Bruno van Geyseghem**

Blogueur: **Jelle De Roeck**

FAVORIS +90% ★★★

vino!



Miserere (Costers del Siurana), Priorat 2007

Un cru qui séduit le dégustateur par un bouquet qui rayonne de classe et de finesse. Généreux, harmonieux et élégant en bouche, avec des tanins raffinés, soyeux et du bois parfaitement fondu. Un superbe vin du terroir et probablement aussi un des millésimes les plus réussis.

La Buena Vida, €56,62 - 95%



Edetaria 'Via Edetana', Terra Alta 2010

Rouge-rubis foncé avec un bord plus clair. Un nez intense avec de la finesse. Mûres, myrtilles. Généreux et concentré en bouche, avec une belle structure et un équilibre parfait. Le soupçon de poivre à la pointe de la langue donne une touche finale captivante au vin (garnacha - cariñena).

Ad Bibendum, €12,95 - 92% **P/Q**



Domini de la Cartoixa 'Galena', Priorat 2007

Un beau nez, ample, rempli de fruits noirs, finement aromatique, une note toastée. De la finesse en début de bouche, des fruits frais sur la langue, un équilibre parfait avec des acides joliment fondus, une superbe finale. Un grand vin de repas.

Delphico, €22,50 - 92%



Llicorella Vins 'Mas Saura', Priorat 2008

Une teinte noir d'encre. Un nez de fruits noirs confits et mûrs, vanille, moka torréfié, toast. Une ouverture très puissante et concentrée. Une texture souple, avec un bel équilibre et des tanins parfaitement fondus. Un vin avec un potentiel de garde. (garnacha - samso - cabernet s).

Castillo, €25,90 - 92%



Tomas Cusine 'Vilosell', Costers del Segre 2009

Un nez classique de fruits noirs et de fruits à noyaux mûrs, avec une présence d'un beau bois et d'un peu de graphite. Une note de fondant. Gras sur la langue, tout en étant élégant, avec une structure fine et des tanins parfaitement à maturité. Un style proche du Ribera. (tempranillo - merlot - cabernet - syrah - samso - garnacha).

La Riojana, €10,64 - 91% **P/Q**

Samedi
12/10
de 14h à 20h

Dimanche
13/10
de 13h à 19h

Lundi
14/10
de 14h à 20h

dégustation
La Buena
Vida

En présence des vignerons suivants:
Vega Sicilia, Albet i Noya, Clos de l'Obac,
Corimbo, Remirez de Ganuza, Viña Pedrosa,
Alión, Pintia, Gramona, Celler del Roure,
Cérvoles, Forjas del Salnés, Jiménez-Landi,
Torre de Barreda, Castell del Remei, Mesquida
i Mora, Mas Igneus, Gutiérrez Colosía

www.labuenavida.be
Dans notre dépôt: Verlipark, Unit B.1.26, Lichtstraat, 2400 Mol



Vinyes dels Aspres 'S'Alou', Empordà 2009

Une teinte noir d'encre. Au nez, fruits mûrs et confits (cassis, mûres), accompagnés d'une superbe profondeur et d'une note onctueuse. Puissant, rond, structuré en bouche, avec de beaux tanins soyeux. Un vin harmonieux avec une note finale fraîche. Un magnifique vin, qui a encore quelques années devant lui. (garnacha - cariñena - syrah).

Espavino, €30,80 - 93%



Celler Ramon Pahi 'Carrusel', Priorat 2012

Ce vin, quasi un primeur, a été une surprise générale. Une ouverture avec du caractère, de l'intensité, des herbes sauvages, des noyaux de cerise, des fruits confits et des noix. Franc et pur en bouche, des fruits gouleyants et des beaux tanins en-core croquants. Une belle longueur. (cariñena - garnacha - merlot).

Brouwerij Verhofstede, €10,50 - 92% **P/Q**



Planetes de Nin, Porrera, Priorat 2011 (biodyn.)

Un nez puissant d'herbes sauvages, légère présence animale, une maturité précise. Généreux et équilibré en bouche, avec des bons acides naturels, du bois parfaitement fondu et des tanins gouleyants. (70% garnacha - 30% cariñena).

La Buena Vida, €30,50 - 92%

Importé en
exclusivité par la
Brouwerij Verhofstede



Artisan - Liquoriste
Vlasbloemstraat 166
9100 Nieuwkerken-Waas
Tél. +32 3 775 74 84
Email: info@brouwerij-verhofstede.be
www.brouwerij-verhofstede.be



Finca Mas de l'Abella 'AbellarS', Priorat 2007

Une teinte noir d'encre. Un nez de cassis, fumé, de café torréfié, joliment fondu, une note de balsamique. Une belle matière, une palette de goûts, de la profondeur, un bel ensemble cohérent. Une fin de bouche agréable, 'chaude'. A boire dans les deux ans. (garnacha - samso - mazuelo - cabernet).

La Rioja, €23,03 - 91%



Etnic, Montsant 2007

Un arôme séducteur d'amandes, de réglisse, de bois raffiné, de fruits d'automne mûrs. Savoureux en bouche, profond, concentré avec une belle structure et des tanins croquants. Pratiquement à son apogée.

Armando's Vineyard, €17,30 - 91% **P/Q**



Torres Mas La Plana, Penedès 2009

Un échantillon jeune de barrique, avec un arôme encore retenu de cassis et de mûres avec un soupçon de laurier et d'épices douces. En bouche, une palette riche et harmonieuse, une structure raffinée et un bois noble qui commence à fondre. Une belle longueur Un vin de garde. (cabernet-sauvignon).

Veluvins/Wijnen De Clercq/Bollaert/Global Wineries/ISPC, ca.
€42,00 - 91%



Gratavinum del Coster 2007, Priorat

Une couleur d'encre très concentrée. Un nez intense et ample de fruits d'automne, de prunes et de figues. Réglisse et herbes sauvages. Rond et puissant sur la langue, une palette riche avec un retour de fruits à baies noires, une finale longue avec des tanins encore présents. (dominance de vieux carriena).

Wijnhandel Bauwmans/Altavina/Vinoland/Amor Vini/Wijnen Villers/Ryco Wijnen/Huis Crombé, Prijs op aanvraag (Mafribel) - 91%



P. Rovira Rovira 'La Mogarba', Priorat 2010

Teinte rouge-rubis foncé. Une note fumée, un nez pur de fruits noirs, légère évaporation d'alcool, une fine note de chocolat. De la matière et de la rondeur en bouche, un ensemble bien charpenté, de l'équilibre, un retour des fruits noirs, des tanins parfaitement fondus. (garnacha - carriena - cabernet s)

Delhaize, €11,99 - 90% **P/Q**



Perez & Barbier Dido 'La Universal', Montsant 2010

Un nez discret, avec, seulement après aération, une expression de fruits rouges et noirs. Une pointe d'herbes aromatiques du jardin. Un début de bouche généreux, la palette se complexifie dans le verre, des tanins croquants. Un ensemble harmonieux. Ses meilleures années sont encore à venir.

Ad Bibendum, €18,85 - 90% **P/Q**

FORTEMENT RECOMMANDÉ +85% ★★

vino!

Familia Pérez-Ovejero Martinet Bru, Priorat 2009

Un nez ample de fruits noirs mûrs, épicé, une influence du bois, légère évaporation d'alcool. Equilibré et agréable sur la langue. A nouveau une présence de fruits noirs. Des tanins solides dans une fin de bouche remarquablement longue. (garnacha - syrah).

Ad Bibendum, €26,80 - 89%

Celler Prior Pons 'Planets', Priorat 2009

Un arôme généreux, avec des influences toastées, un charme de bois, une présence de fruits (noirs et rouges) et d'épices chaudes. Un début de bouche frais, gouleyant, avec une fine structure des acides, un retour de fruits rouges. Des tanins parfaits. Un vin avec de la finesse. (tempranillo - carriena - cabernet - merlot - syrah).

Buen Gusto, €14,00 - 88% **P/Q**

Cioca i Fitó 'Jaspi Maragda', Montsant 2010

Teinte rouge-rubis foncé. Un nez expressif et puissant, rempli de fruits noirs, une note de chocolat. Un début de bouche ample, généreux, concentré tout en étant équilibré. Un ensemble bien charpenté. (garnacha - carriena - syrah).

Buen Gusto, €13,00 - 88% **P/Q**

Celler Bàrbara Forés 'El Templari', Terra Alta 2011

Une belle expression de grenache, rond, gras et épicé. Un début de bouche élégant, mais avec une palette puissante, un retour des épices, de la longueur, encore un peu de bois non fondu. Demande à être carafé.

La Buena Vida, ca. €14,68 - 88% **P/Q**

Mas Doix 'Les Crestes', Priorat 2011

Une teinte noir d'encre. Un nez intense de fruits noirs avec une note épicée de bois. Un début de bouche puissant, ample, gouleyant sur la langue, de bons tanins et une belle structure. L'ami de Monsieur Tout-le-monde, de très bonne famille.

Vinasse, €15,99 - 88% **P/Q**

Vinyes d'Olivardots 'Gresa', Empordà 2007

Rouge-rubis intense. Un nez complexe avec de la finesse, une note d'humus et de gibier. Ample, soyeux sur la langue. Une finale avec une pointe d'alcool et des tanins solides, sans être gênants. (garnacha - samso - syrah - cabernet s).

Amor Vini, €19,05 - 88% **P/Q**

Salmos (Torres) 2010, Priorat

D'abord discret, se révèle après aération, de la réglisse, des fruits à baies noires, des prunes. Gras sur la langue, avec une belle longueur. Une bonne structure et longueur. Un vin avec une puissance retenue.

Veluvins/Wijnen De Clercq/Bollaert/Global Wineries/ISPC, ca.
€20,00 - 88% **P/Q**

Can grau Vell 'Alcor', Catalunya 2008

Un nez rond, gouleyant, présence d'épices. Un début de bouche discret, une belle évolution dans le verre, une fine matière fruitée. Equilibré, relativement élégant et frais avec de la longueur. Un vin avec un avenir.

Sacacorchos, €24,74 - 88%

Terra Remota 'Clos Adrien', Empordà 2008

Un nez puissant, toasté avec une note de café torréfié. Equilibré et classique sur la langue. Des tanins croquants. Une belle longueur avec une légère amertume en fin de bouche qui ne gêne pas. Un vin de garde. (syrah - garnacha).

Wijnhuis Christiaens, €36,36 - 88%

Vins Padro 'Ipsis Negre', Tarragona 2012

Un nez séduisant, fumé, un bois légèrement dominant, présence de café et de crème, une note de cassis. Plus frais et élégant en bouche que ce que le nez ne laisse soupçonner. De la structure, des acides fins et des tanins croquants. (tempranillo - merlot).

Top Vitis, €7,00 - 87% **P/Q**

Herencia Altés 'Garnaxta Negra', Catalunya 2012

Une teinte concentrée, avec un bord encore mauve. Un nez de réglisse, de fruits rouges et noirs fraîchement cueillis, légère évaporation d'alcool. Un début de bouche bien concentré, frais et captivant sur la langue, avec une structure équilibrée. (garnacha 100%).

Vinasse, €7,50 - 87% **P/Q**

Domenec Vidal 'Masia Freyé', Penedès 2010

Une belle teinte rouge rubis concentrée. Un nez généreux de beaux fruits (mûres, sureau) et une légère minéralité. Rond et souple en début de bouche, légèrement gras sur la langue, une structure raffinée de tanins, des acides qui apportent une jolie fraîcheur. Peut encore évoluer. (syrah, tempranillo).

Hasselt Millésime, €8,00 - 87% **P/Q**

P. Rovira - Rovira 'Lo Roget', Priorat 2011

Un nez expressif de fruits noirs légèrement toasté. Une certaine volatilité (balsamique, alcool). Puissant, tout en étant élégant et équilibré en bouche. Un potentiel de garde qui n'enlève rien au plaisir dans l'immédiat. (garnacha - cariñena - syrah - cabernet s).

Delhaize, €9,59 - 87% **P/Q**

Berenguer Clos de Tafall, Priorat 2011

Un nez pur de fruits gouleyants et un bois bien dosé. Souple et fruité en bouche, sans concentration exagérée, une structure agréable de tanins. Un ensemble bien charpenté, qui est déjà très bon à déguster actuellement. (garnacha - cariñena - syrah - cabernet s).

Sacacorchos, €10,41 - 87% **P/Q**

Vins Padro 'Capitol', Tarragona 2010

Un arôme intense, concentré de fruits confits, épicé, avec de fines impressions de bois. En bouche, des fruits et de la rondeur, avec à nouveau une présence de bois. Une finale bien fondue avec de beaux tanins. (tempranillo - merlot).

Top Vitis, €7,00 - 87% **P/Q**

Lafou Celler 'El Sender', Terra Alta 2011

Un nez discret de fruits noirs et une note de graphite. Frais et élégant en bouche, avec beaucoup de structure et des tanins encore croquants. Un vin particulier, qui peut clairement encore évoluer. (garnacha - syrah - morenillo (un raisin rare, s'apparentant au pinot noir)).

Delphico, €12,00 - 87% **P/Q**

Llicorella Vins 'Grand Nasard', Priorat 2008

Une teinte noir d'encre. Un nez retenu, après aération présence de fruits noirs confits, de café et d'épices relevées (poivre). Un début de bouche très généreux, avec des fruits concentrés sur la langue. Puissant. (garnacha - samsó).

Castillo, €19,95 - 87%

Coca i Fitó 'Jaspi Negre', Priorat 2010

Un nez discret qui libère, après agitation, des fruits noirs mûrs et une note de chocolat. Un début de bouche très souple, presque doux. Une finale agréable avec un léger retour de chocolat. Un vin plaisir. (tempranillo - cariñena - cabernet - syrah).

Buen Gusto, €8,70 - 86% **P/Q**

Vinyes dels Aspres 'Negre desl Aspres', Empordà 2008

Teinte rouge-rubis foncé. Un nez avec une fine impression de bois, une touche d'épices et d'herbes aromatiques. Frais et équilibré en bouche, avec un retour de fruits sur la langue. Des tanins encore solides. (garnacha - cariñena - cabernet s).

Espavino, €17,60 - 86%

Gil Family Estate 'Blau', Montsant 2011

Un nez relativement discret au départ. Des fruits noirs, du café et des grains torréfiés se révèlent après agitation. Généreux en bouche, équilibré avec une note fraîche de fruits noirs. Des tanins croquants et une petite note de poivre noir en finale. (mazuelo - syrah - garnacha).

Ad Bibendum, €11,30 - 86% **P/Q**

Terra Remota 'Camino', Empordà 2009

Un nez complexe de fruits gouleyants rouges et noirs et un bois bien dosé. Une note volatile de balsamique. Rond et agréable en début de bouche, solide sur la langue. De beaux tanins mûrs. Une fin de bouche avec une pointe d'alcool. (syrah - garnacha).

Wijnhuis Christiaens, €14,88 - 86%

Petit Bernat (bio) Pla de Bages 2012

Un arôme intense et légèrement animal, des épices méridionales, de la réglisse. Un début concentré, une profondeur et longueur suffisantes, une fin élégante.

Wijnen Roels/Divino/Wijnen Jacobs/Altavino/Wijnhandel Bauw-
mans/WineSpot, €6,85 - 85% **P/Q**

Cellers Fuentes Bellmunt 'Finca El Puig', Priorat 2007

Une teinte noir d'encre. Des arômes de fruits très mûrs et une note rustique de chêne de deux ou trois ans. Convaincant en bouche, avec de la profondeur, de la structure et de la rondeur. Des tanins complètement fondus. Un vin qui est bon à boire. (garnacha - syrah - cabernet s).

Castillo, €18,90 - 85%

Bodegas Abadal '3.9', Pla de Bages 2007

Un nez fin avec une note de bois de cèdre, de toast et de beurre. Fruits noirs secondaires. Une belle concentration sur la langue, sans concession au niveau de l'élégance. Une structure agréable de tanins. Une finale aromatique avec des tanins encore solides. (cabernet s - syrah).

Delphico, €21,00 - 85%

Josep Foraster 'Selecció', Conca de Barbera 2007 (A21)

Teinte rouge rubis concentrée. Un nez légèrement réduit, de type 'cour de ferme'. Des épices, des herbes aromatiques, de l'humus et des fruits noirs mûrs se dégagent après aération. Rond et charnu en bouche, concentré sur la langue, une belle profondeur et longueur. Un vin de gibier. Demande à être mis en carafe.

Les Champs Fulliots, €22,50 - 85%

RECOMMANDÉ +80% ★

vino!

Albet i Noya Tempranillo 'Classic' (bio), Penedès 2012

La Buena Vida, €8,80 - 84%

Vinyes dels Aspres 'Oriol Negre', Empordà 2011

(garnacha - tempranillo - cabernet s - merlot)

Espavino, €10,05 - 84%

Castell de Subirats 'Llopard', Penedès 2009

(merlot - tempranillo - cabernet s)

Wine Brands Ambassadors, €12,50 - 84%

Tomas Cusine 'Drac Magic', Catalunya 2011

La Riojana, €7,10 - 83% **P/Q**

Carles Andreu 'Trepal', Conca de Barbera 2011

Sacacorchos, €14,90 - 83%

Altavins Viticultors 'Almodi Petit', Terra Alta 2012

(garnacha - syrah - cariñena - merlot)

Top Vitis, €7,30 - 83% **P/Q**

Somsis Tinto Joven, Montsant 2009

(syrah - cariñena - cabernet s - garnacha)

Wijnhuis Christiaens, €8,60 - 83% **P/Q**

Bodegas Abadal 'Edicio Militada', Pla de Bages 2007

(merlot - cabernet s - cabernet f - syrah)

Delphico, €15,00 - 83%

Torrés San Valentín, Catalunya 2012

(garnacha)

Delhaize, €6,69 - 82% **P/Q**

Tossals Junior, Montsant 2010

Sacacorchos, €9,99 - 82%

Altavins Viticultors 'Tempus', Terra Alta 2009

(garnacha - samsó - syrah)

Top Vitis, €13,00 - 82%

En page 57 vous trouverez un index de références reprenant tous les détails des importateurs et spécialistes du vin les plus importants.

Les «Crémants» dans la cour des grandes bulles

En 1962, des vignerons français se sont groupés pour créer la Fédération nationale des producteurs et élaborateurs du Crémant: Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Limoux, Jura et Loire. Marc Kuhn, l'ancien contrôleur des vins au Luxembourg crée à son tour l'appellation luxembourgeoise. Il était convaincu que l'exemple de l'initiative française apporterait une garantie supplémentaire pour ce nouveau départ. Aujourd'hui au nombre de huit, intimement unis, Français et Luxembourgeois sont rentrés sans complexe dans la cour des grandes bulles.

Chaque année ils se retrouvent «en tournante» dans l'une des appellations et organisent notamment leur Concours des Crémants. Du 6 au 8 juin de cette année, Vino a vécu avec eux cette rencontre professionnelle exceptionnelle en Moselle Luxembourgeoise.

Par **Louis Havaux**



Vue "mythique" du vignoble luxembourgeois

La Moselle Luxembourgeoise en effervescence reçoit Le 3^{ème} Concours des «Crémants»

Tous les Crémants de France étaient reçus en juin dernier par leurs confrères du Grand-Duché de Luxembourg. Nous avons assisté à des retrouvailles, une véritable fête de famille, pour ces vignerons qui se réunissent chaque année et organisent un imposant concours. 265 experts dégustaient 670 échantillons représentant les 8 régions de l'appellation dans la salle des fêtes de Grevenmacher. Les Luxembourgeois dont on connaît le sens de l'accueil et la joie de vivre avaient organisé à la perfection de nombreux événements touristiques, gastronomiques et vigneux dans le cadre enchanteur de la Moselle. Au programme, notamment, un circuit-promenade-apéritif de «mise en bouche» avec des haltes dans des caveaux du charmant petit village vigneron de Ehnen. Il était orchestrée avec la complicité de chefs réputés qui présentaient leurs spécialités en harmonie avec tous les Crémants. Ensuite, dans le célèbre Musée du Vin, toujours à Ehnen, la soirée se poursuivait par un barbecue «gastronomique» dans une ambiance festive mémorable. Le banquet de clôture au Casino 2000 rehaussé d'un chapitre de la Confrérie de Saint-Cunibert terminait en beauté cette grande fête des Crémants.

Toutes ces réceptions nous rappelaient l'accueil exceptionnel, réservé au Concours Mondial de Bruxelles qui vécut en 2010, une de ses plus belles éditions.

Vous lirez ci-dessous une courte présentation des 8 AOC «Crémant».

Les «Crémants» ont osé et réussi la différence...

Le président Français Jacques Cattin était radieux: «**Le marché tant en France qu'au Luxembourg se porte bien et notamment pour les «rosés» appréciés par de nouveaux consommateurs. Le crémant est devenu depuis quelques années une locomotive de l'économie de la filière viticole de nos régions. Il est aujourd'hui un véritable vecteur de développement, tout en gardant sa place de challenger des vins effervescents à l'Appellation d'Origine Contrôlée**» dit-il. Cette reconnaissance, on la doit notamment à la stricte application du terme «Crémant» prévue par des décrets et dans un cahier des charges rigoureux. Le terme «Crémant» est protégé contre toute usurpation et sa notoriété est à présent bien ancrée chez les consommateurs qui ont apprécié l'an passé environ 75 millions de bouteilles produites par 1 250 élaborateurs français et luxembourgeois, pour un prix moyen de 5 à 10 euros. Ce qui a été également

déterminant, semble-il, c'est une qualité générale et régulière. Un marché en hausse constante avec des ventes qui progressent de 5 à 7% l'an, incontestablement c'est une réussite marquante dans le monde du vin.

Palmarès du 3^{ème} Concours des Crémants de France et Luxembourg

Médailles d'or: Alsace: 25, Bordeaux: 6, Bourgogne: 21, Die : 4, Limoux: 7, Loire : 17, Luxembourg: 21, Jura: 16.

Médailles d'argent: Alsace: 23, Bordeaux: 8, Bourgogne: 25, Die: 2, Limoux: 6, Loire: 9, Luxembourg: 18, Jura: 4.

Médailles de bronze: Bordeaux: 1, Bourgogne: 3. Loire: 2, Jura: 1.

Total des médailles, le classement:

- 1 Bourgogne: 49,
- 2 Alsace: 48,
- 3 Luxembourg: 39,
- 4 Loire: 28,
- 5 Jura: 21,
- 6 Limoux: 13,
- 7 Bordeaux: 7,
- 8 Die: 8.

Concours des Crémants 2013

LES «COUPS DE CŒUR» DE VINO

Après le concours de Luxembourg, VINO a pu récupérer, de manière informelle, une partie seulement des médailles d'or. Certaines régions sont malheureusement peu représentées. Mais vu le nombre d'échantillons, les pages disponibles, et le délai d'impression, nous ne pouvons vous donner nos commentaires.

- **Alsace:** Cattin Brut Blanc/Pierre Sparr Brut Blanc Réserve/Wolfberger Riesling Brut/Dom. Xavier Muller Brut (Chardonnay)/Cave Vinicole de Hunawehr Calixte Blanc de Noirs Brut / Ostertag-Hurlimann prestige Blanc / Bernard Becht tradition Blanc/Ginglinger-Fix Brut Blanc millésimé 2010/Muller Cuvée de Rabseppi Brut Blanc/Cave de Turckheim: Mayerling Brut Blanc

- **Bordeaux:** N'ayant reçu aucun «Bordeaux» voici les maisons qui ont reçu des médailles d'or à Luxembourg: Vignerons de St-Pey-Gégenissac, Ballarin J-L. et Dom. du Cassard (non dégustés par VINO)

- **Bourgogne:** Rolland Van Hecke Virtuose Brut Blanc/Guillaume de Vergy Brut Blanc/Louis Bouillot: Rosé Brut (Perle l'Aurore), Grande Réserve Brut Blanc (Perle de Vigne), Blanc de Blancs Brut (Perle d'Ivoire)/Veuve Ambal Grande cuvée Brut Rosé/Louis Loron Blanc de Blancs prestige
- **Die:** Raspail J.-C. & Fils Brut Blanc (bio)/Jaillance Brut Blanc (bio)/Union Jeunes Viticulteurs la Cuvée Blanche de Chamberan Brut Millésimé 2009/Poulet & fils Brut Blanc

- **Jura:** Dom. Grand Brut Blanc Prestige/Fabrice Closset Champ «divin» Brut Rosé

- **Limoux:** M Prima Perla J. -C. Mas Rosé Brut/J.-L. Denois Brut Blanc Millésimé

2009/Antech Grande Cuvée Brut Blanc/Sieur D'Arques Brut Blanc/Robert (Dom. Fourn) Brut Blanc Millésimé 2010/J- P Taudou Brut Blanc

- **Loire:** Dom. La Paleine Brut Blanc/Langlois-Château Rosé Brut/Bouvet Rosé Brut/Gratien & Meyer Flamme Brut Blanc/LaCheteau Brut Blanc/Domaine Dutertre Blanc de Blancs Brut Millésimé 2009/Biotteau Frères Château d'Avrillé Brut Blanc

- **Luxembourg:** Poll-Fabaire: Pinot Blanc Brut, Cuvée Brut Blanc, Cuvée Riesling Brut, Cuvée Millésimée 2009 Brut Blanc/Krier Frères Saint Cunibert Brut Blanc/Gales Jubiléé Riesling/Häremillen Brut Blanc/Kohll-Reuland Brut Blanc Millésimé 2009/Desom: Brut Blanc Élégance, Brut Blanc Millésimé 2009/Berna Cuvée Mystique Brut Blanc/Schumacher Cuvée Pierre Blanc/L & R Kox Riesling Brut Blanc.

BRUT CATTIN
CRÉMANT D'ALSACE



Maison Joseph Cattin



JOSEPH CATTIN

www.cattin.fr

contact@cattin.fr

L'appellation «Crémant»

Elaboré selon un règlement communautaire datant du 14/7/2009. Chaque région de production dispose de son propre cahier des charges qui ne peut être que plus contraignant que le texte communautaire, avec ratification de l'U.E.

La méthode traditionnelle c'est...

- Une seconde fermentation en bouteille, après la première en cuve. C'est dans la bouteille même que s'effectue la prise de mousse pour la seconde fermentation.
- 9 mois de vieillissement, au minimum sur lattes, les bouteilles sont tournées sur leur pointe afin que leur dépôt de levures naturelles s'accumule dans le col avant le dégorgement.
- Séparation des lies par dégorgement, les dépôts sont évacués par refroidissement.

Le terme «Crémant» est protégé

- Pour des mousseux de qualité dont les raisins sont récoltés à la main.
- Les vins sont obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés. Les moûts n'excédant pas 100 litres pour 150 kg de raisins.
- La teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas les 150 mg/l et le sucre inférieur à 50 g/l.



Quelques "bulles luxembourgeoises" parmi les médaillés du concours

Le Crémant d'Alsace

AOC depuis 1976. Ses 3 000 producteurs et 530 élaborateurs produisent près de 34 millions de cols (en 2012), ce qui place l'Alsace en position de leader, parmi les vins effervescents AOC français, hors champagne et représente 25% de l'ensemble des vins AOC d'Alsace. Ses ventes: 19% à l'export. Les Vosges protègent ses vignes des influences océaniques. Les pluies sont parmi les plus faibles de France. Son climat contrasté est sec et chaud mais rigoureux pendant les hivers. Quant à son terroir, on l'appelle la «mosaïque alsacienne»!

Ses cépages:

Pinot blanc (majoritaire) gris et noir, riesling, chardonnay et auxerrois. Les Crémants d'Alsace comme la plupart des autres appellations sont souvent des assemblages, des «blanc de blancs», mais peuvent aussi provenir d'un cépage unique. (olivier.cremant@orange.fr)

Le Crémant de Bordeaux

AOC depuis 1990. Ses 140 producteurs et 7 élaborateurs produisent 2 millions de cols (en 2012) dont 7% à l'export. Il est susceptible d'être produit sur l'ensemble du vignoble AOC bordelais (61 294 ha toutes AOC confondues, dont 287 ha en Crémant). Son climat est tempéré un peu humide aux printemps précoces, aux étés ensoleillés et aux hivers doux. Son sol est généralement argilo-calcaire sablonneux.

Ses cépages:

Les deux principaux pour les blancs sont le sémillon 60% et le sauvignon. Le Rosé est composé de 70% de cabernet et de 30% de merlot. (www.planet-bordeaux.fr)

Le Crémant de Bourgogne

AOC depuis 1975. 1 831 producteurs et 106 élaborateurs produisent 18,7 millions de cols (en 2012) dont 33% à l'export en quatre noms différents : Crémant de Bourgogne blanc, blanc de blancs, blanc de noirs et rosé. Son climat est continental et son sol très varié.

Ses cépages:

Classés en deux catégories, d'abord le pinot noir, chardonnay (minimum 30%), pinot blanc et gris. Puis, le gamay noir à jus blanc (limité à 20%) aligoté, melon et sacy. La plupart des Crémants de Bourgogne sont issus de pinot noir et de chardonnay. (www.cremantdebourgogne.fr)

Le Crémant de Die

AOC depuis 1993. Le vignoble s'étend le long de la vallée de la Drôme sur 24 ha. 13 producteurs produisent 240 000 cols (en 2012) C'est la même délimitation que pour la Clairette de Die. Son climat est méditerranéen alpin, influencé l'hiver par les montagnes du Vercors. Son terroir est d'origine argilo-calcaire. C'est le seul Crémant dans la gamme des crus de la vallée du Rhône.

Ses cépages:

Le principal est la clairette. Mais aujourd'hui l'aligoté entre de 10 à 40 % et le muscat de 5 à 10% en assemblage qui apporte ses arômes de fruits verts.

(www.clairette-de-die.com).

Le Crémant du Jura

AOC depuis 1995, son aire d'appellation est liée à celle des Côtes du Jura, d'Arbois, de Château Chalon et de l'Etoile. Il se compose 120 élaborateurs et sa production représente près de 3 millions de cols (en 2012) dont 10% à l'export, soit plus d'1/4 des volumes des vins du Jura.

Ses cépages:

Ils font merveille en assemblage avec le chardonnay. Les autres cépages autorisés sont le poulsard, le pinot noir, le trousseau et le savagnin. Pour le Crémant du Jura en blanc, le chardonnay, le pinot noir et le trousseau doivent représenter 70%. Pour le rosé, le pinot noir, le poulsard et le trousseau doivent représenter plus de 50%.

(www.jura-vin.fr)

Le Crémant de Limoux

AOC depuis 1990, il fait partie des 5 AOC de l'appellation Limoux (Blanquette de Limoux, Blanquette méthode ancestrale, Limoux blanc et rouge) en commercialisant plus de 5 millions de cols (en 2012) dont 30% à l'export avec ses 223 producteurs et 20 metteurs en marché. «Le plus vieux brut du monde» découvert pour les moines de l'Abbaye de Saint-Hilaire est situé au Piémont des Pyrénées en Languedoc. L'unique bulle du Pays Cathare jouit d'un excellent climat entre la Méditerranée et l'Océan et d'un sol argilo-calcaire et sablo-argileux.

Ses cépages:

Principalement le chardonnay et le chenin (90% maximum), mais où le chenin est représenté entre 10 et 40% au maximum. Ensuite, le mauzac et le pinot noir ensemble sont limités à 20%. Le pinot noir ne doit pas dépasser les 10%.

(www.limoux-aoc.com)

ANYTIME



BONNE RÉCOLTE POUR LES CRÉMANTS POLL-FABAIRE



Les Crémants POLL-FABAIRE sont heureux de vous annoncer que leurs résultats au « Coucours des Crémants de France et de Luxembourg » sont, cette année encore, exceptionnels : 7 médailles d'or et 6 médailles d'argent !



www.pollfabaire.lu

Le Crémant de Loire

reconnu en AOC en 1975. De Drain (à l'ouest d'Angers) à Cheverny (à l'est de Tours) il couvre les AOC d'Anjou, de Saumur, de Touraine et de Cheverny) soit 11,5 millions de cols (en 2012) dont 50% à l'export. C'est la première AOC de fines bulles, en volume dans la Loire avec ses 550 viticulteurs, 6 caves coopératives et 8 maisons de négoce. Cette vaste région possède d'importantes nuances climatiques ainsi que des terroirs très variés. C'est aussi le troisième vignoble AOC de France avec le nom «Loire» inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco.

Ses cépages:

D'abord les 2 grands cépages ligériens: le chenin et le cabernet franc. Ensuite le chardonnay, le pinot noir, le grolleau noir et gris ainsi que l'arbois. Le cabernet sauvignon et le pineau d'Aunis peuvent entrer partiellement dans l'encépagement. (www.vinsdeloire.fr)

Le Crémant de Luxembourg

Reçu dans le club des Crémants en 1991, il s'est rapidement positionné dans cet univers privilégié des «Crémants» grâce notamment à l'esprit d'ouverture et de clairvoyance d'un homme providentiel: Marc Kuhn et de toute une région qui s'est engagée courageusement à larguer les amarres d'un passé viticole quel que peu endormi.



La Moselle dans le vignoble du Luxembourg

Nous avons été les témoins de ce nouvel envol, qualifié aujourd'hui de spectaculaire. Aujourd'hui les Luxembourgeois produisent 2.084 720 cols (en 2012) soit une récolte en Crémants de 17 200 hl sur une production totale de 85 035 hl.

Le sol mosellan, son climat, la typicité des terroirs et la variété de ses cépages donnent aux Crémants des arômes complexes, de la fraîcheur, de la finesse et une structure

équilibrée et élégante.

Ses Cépages:

L'auxerrois, le pinot blanc, gris et noir, le riesling, et le chardonnay. Fiers de leurs résultats et d'un marché porteur, nos voisins envisageraient dit-on, pour 2020 de vendre la moitié de leur production en Crémants.

(www.cremants.lu)

Les Domaines Vinsmoselle, pionniers du «Crémant du Luxembourg»

Le vignoble du Grand-Duché a toujours été considéré, dans le passé comme un vignoble du vin blanc... tranquille. Cependant, une heureuse initiative, on pourrait même parler d'une révolution, a vu le jour pour donner au vignoble luxembourgeois un nouvel élan indispensable à sa survie.

Dès 1985 ce groupe de caves omniprésent qui représente plus de 60% du volume total du vignoble a été déterminant en s'engageant résolument dans la création et le développement de la dénomination «Crémant du Luxembourg». L'exemple et la réussite des «Crémants de France» devaient rapidement convaincre les autres acteurs du secteur viticole luxembourgeois, le négoce et les vigneron indépendants. L'évolution du marché indiquait que ce nouveau challenge était jouable. Un nouvel état d'esprit était né chez Vinsmoselle, avec un esprit d'équipe qui a entraîné beaucoup de viticulteurs. Leader incontesté du marché «Crémant» avec près de 1,4 millions de cols par an, leur gamme est essentiellement vendue au Grand-Duché et dans les régions frontalières. Des bulles où la signature de Poll-Fabaire s'impose en Brut (assemblage) mais aussi en cuvées mono-cépages en cuvées millésimées avec un «haut de gamme» 100% pinot noir: le Cult. Les «Poll-Fabaire» obtiennent chaque année des médailles à Prowein, Vinalies (Paris), Bruxelles et le Guide Hachette

Les cuvées médaillées des Domaines Vinsmoselle au 3^{ème} Concours des Crémants 2013

- **7 médailles Or: Poll-Fabaire** (Wormeldange): Blanc Brut 2009; trois cuvées Blanc Brut; Pinot Blanc Brut. **De la Cave de Stadtbredimus:** Blanc Brut 2010 et Riesling Brut.
- **6 médailles d'Argent: Poll-fabaire:** Blanc Brut 2010; Rosé Brut; Blanc Brut. **De la Cave de Stadtbredimus:** Blanc Brut 2009 et deux cuvées Rosé Brut.

Mais il n'y a pas que des bulles chez Vinsmoselle... Il ne faut surtout pas oublier pour les Belges deux «coups de cœur» à la saison des asperges, leurs incontournables «auxerrois» et les indispensables «pinot blanc» sur nos moules. Des accords harmonieux et accessibles pour tous qui ne nous empêcheront certainement pas d'apprécier avant et après leurs «Crémants».

Qui a eu l'audace de rendre
la Bourgogne aussi pétillante ?



LOUIS BOUILLOT

Imagineur et producteur de Crémant de Bourgogne depuis 1877

Nuits-Saint-Georges, France

www.louis-bouillot.com



Le Rhône

offre une réponse à tous les millésimes



Une des idées les plus lumineuses qu'un Belge en route vers le sud peut avoir est de quitter l'A7 juste après Lyon (mais avant la ville de Vienne) et de suivre la jolie départementale 386. Après 8 km, vous serez déjà récompensé par un paysage magnifique. Nous vous conseillons ensuite de garer votre voiture près de l'église d'Ampuis et de vous retourner. Vous serez face à un des vignobles les plus époustouffants de la Côte Rôtie. Un paysage unique avec des flancs de colline en pente raide, en terrasse qui, grâce à l'ardeur politique de quelques viticulteurs, a été préservé d'un désastre écologique. Loin des embouteillages de l'A7, l'atmosphère dans le Rhône était très joyeuse au mois de mars de cette année. En effet, il s'agit d'une des rares régions viticoles dont les vendanges 2012 se sont révélées meilleures que prévu (le volume n'a reculé que de 4% par rapport à 2011). En outre, les viticulteurs sont très positifs sur la qualité. Ils auraient d'ailleurs apprécié qu'Inter

Rhône y consacre une grosse campagne publicitaire, du style : "Notre 2012 est superbe !" Mais Inter Rhône était d'un autre avis : d'abord vendre 2011 : plus de 3 millions d'hectolitres. Un choix logique donc. Lors de la biennale «Découvertes en Vallée du Rhône», on trouvait donc principalement le millésime 2011 à déguster.

Les sujets de conversation dans le sud tournaient tout d'abord autour de Rasteau, qui, selon bon nombre d'observateurs, semble confirmer tout le bien qui a été dit sur cette nouvelle AOP autonome. Ensuite, il y avait Grignan-les-Adhémar, la nouvelle AOP qui remplace les Coteaux du Tricastin en raison de l'association avec la centrale nucléaire. En se déplaçant vers le Rhône septentrional, Chapoutier était à l'ordre du jour, car après avoir planté des vignes dans l'Alsace, le Roussillon, le Douro et l'Australie, il a commencé à en planter en Chine.

Que dire de 2011 ? Selon les critiques, les vendanges étaient de moins bonne qualité qu'en 2010, mais cette observation est à relativiser dans une région comme le Rhône. Comme nous avons pu le constater, les bons viticulteurs n'ont rien cédé en qualité, et les rhônes blancs commencent à écrire une très belle histoire. L'amateur qui souhaite autre chose que les arômes d'ananas et agrumes seront heureux de découvrir les vins blancs, avec leurs magnifiques marsanne, rousanne et viognier. Dans cette gamme, nous avons d'ailleurs souvent pu déguster le 2012 et ce millésime s'annonce effectivement grandiose.

Enfin, soulignons encore que beaucoup de producteurs avaient répondu présent au Clos des Papes à Avignon. Trois jours à Avignon ont été insuffisants pour tout goûter. Nous avons donc dû opérer une sélection. Dans le nord par contre (Ampuis et Crozes-Hermitage), nous disposions de suffisamment de temps. Voici notre rapport.

RHÔNE MÉRIDIONAL

Côtes du Rhône Rouge

Dom. Elodie Balme 2011 *** (fin, équilibré, confirme son image de jeune talent)

Dom. Nicolas Croze 'Notre Dame' 2011 *** (charme, souplesse)

Cave la Vinsobraise 2011 (bio) *** (juteux, harmonieux)

Dom. Coulange 'Mistral' 2011 **

Dom. De la Berthète 2012 **

Dom. La Borie 2011 **

Dom. Coste Chabrier 2011 (bio) **

Dom. Du Jas 'Cuvée Prestige' 2011 (bio) **

Dom. La Roche Buissière 'Flon Flons' 2011 (nature) **

Dom. Vaucroze 2011 **

Dom. Wilfried 'l'Affable' 2012 (bio) ** (2011 déjà épuisé)

Uvica 2012 **

Vidal-Fleury 2011 **

Côtes du Rhône Blanc

M. Plantevin (100% Roussanne) 2012 *** (expressif, épicé)

Dom. De Beauranard Paul Coulon & Fils Blanc (Rasteau) 2012 **



Michel Chapoutier:

« Autrefois, j'étais capable de faire du bruit, mais maintenant, je fais enfin de la musique ! »

Un beau parallèle peut être établi entre Michel Chapoutier et Barone Ricasoli. Ce n'est d'ailleurs pas par hasard que tous deux sont distribués par Young Charly. Ils n'ont pas eu peur d'aller de l'avant et ont une mission et une passion. Tous deux ont envisagé une autre voie que la viticulture mais ont compris juste à temps qu'ils étaient occupés de rater une belle occasion. Un patrimoine unique menaçait de disparaître. Et Michel Chapoutier s'est rendu à la banque afin de pouvoir rassembler les moyens d'investissement nécessaires. Mais rassurez-vous: l'emprunt a entre-temps été remboursé. En témoignent les nombreuses nouvelles acquisitions de ces dernières années: non seulement dans la vallée du Rhône mais aussi dans le Roussillon, par exemple.

Michel Chapoutier est un fêru de culture, de philosophie, de littérature et de voyages. Il a découvert une grande partie du nouveau monde viticole et a atterri tout naturellement dans la biodynamie. Non pas parce qu'il est partisan de la philosophie de Steiner, mais parce que la biodynamie prend tout son sens dans le vignoble et correspond à ce qu'il a appris dans son enfance d'un vieux fermier nommé « Arnaud » qui possédait une ferme près de la maison de campagne de ses parents dans le Vercors.

Quand on goûte un vin de M. Chapoutier, avec son étiquette rédigée en Braille, il ne fait aucun doute qu'une vision se cache derrière. Ce sont en effet des vins dotés d'une forte personnalité, à l'instar de Michel Chapoutier lui-même. Mais ce dernier a aussi un long processus d'apprentissage derrière lui. Cela l'a amené à faire cette célèbre déclaration: « Autrefois, j'étais capable de faire du bruit, mais maintenant, je fais enfin de la musique ! » Et Chapoutier le prouve volontiers en proposant une dégustation.



● **Bila-Haut Blanc (Côtes du Roussillon) 2012**

(grenache blanc, grenache gris, vermentino)

Fruits à noyau blancs frais et agrumes avec une note d'épices de garrigue. Généreux et ample en bouche, un retour d'épices, belle concentration, fraîcheur naturelle dans la finale. Beau vin d'entrée de gamme.

● **La Ciboise, Luberon 2012** *(rousanne, viognier)*

Discret, nez élégant, carambole et pamplemousse. Attaque sobre en bouche, matière fruitée mûre dans le milieu de la bouche. Finale avec une note de coing. Vin qui gagne en complexité dans le verre.

● **Chante-Alouette Hermitage Blanc 2011**

(Demeter - 100% marsanne)

Ouverture intense avec un soupçon de silex, fumé, ample, note d'anis et d'épices douces. Beauté intense en bouche, avec une profondeur exceptionnelle et une finale interminable. Pur vin d'émotion pour les connaisseurs.



● **Domaine des Granges de Mirabel, Coteaux de l'Ardeche 2012** *(Demeter - 100% viognier)*

Merveilleux caractère viognier. D'emblée complexe et témoignant d'une belle concentration. Arôme de fruits tropicaux, abricots et coings. Élégant et bien étoffé en bouche. Viognier doté de finesse.

● **Bila-Haut 2012 (Côtes du Roussillon Villages)**

Très fruité, expressif, épicé avec des impressions de cubedons, de violettes et d'épices. Souple et savoureux sur la langue, élégant retour d'épices, tanins juteux. Vin de plaisir.



● **Deschants, Saint-Joseph 2010** *(syrah)*

Délicieusement animal, bonne expression de syrah, sobre et floral, fruits à pépins noirs et rouges. Bonne structure, retour de fruits rouges en bouche. Finale vive. Idéal avec de la volaille rôtie.

● **Bila-Haut Côtes du Roussillon Villages 'Occultum Lapidem', Latour de France 2011 (Parker 94-96)**

(syrah-grenache-carignan)

Nez puissant et intense avec des notes sauvages, fleurs de cassis, petits fruits d'automne et soupçon d'humus. Concentration, légèrement gras sur la langue, retour de petits fruits, très profond en bouche. Vin doté d'un énorme potentiel.



● **Petite Ruche, Crozes-Hermitage 2011**

(Elevé en fûts de 600 litres)

Authentique syrah, violettes, légèrement animal, fruits à pépins, champignons et épices élégantes. Souple et ample en bouche, tanins doux, bois bien équilibré et finale juteuse.

● **Hermitage Sizeranne 2007**

(sélection de 3 parcelles)

Merveilleuse attaque, note de cèdre et amandes, cassis, prunes, épices douces. Bouche généreuse et harmonieuse mais aussi charmante et élégante. Bois parfaitement fondu. Actuellement à son apogée et peut encore y rester pendant longtemps.

Dom. Fond Croze Blanc 2012 **
LePlan – Vermeersch GT-V, 2012 **

Côtes du Rhône Villages

Dom. La Borie 2011 *** (équilibré, savoureux)
Dom. des Escaravailles 'La Boutine' 2011 ***
(dense, belle finale)
Dom. Les Grands Bois 2011 *** (puissant, harmonieux)
LePlan-Vermeersch GT-C *** (expressif, dense, beaucoup de classe)
LePlan-Vermeersch GT-G *** (exubérant, généreux)
Clos des Mourres 2011 (biodyn.) *** (charme, structuré)
Chât. d'Aigueville 2011 **
Dom. De la Berthète 2012 **
Chât. La Borie 2011 **
Dom. Fond Croze 'Cuvée Romane' 2011 **
Les Halos de Jupiter (P. Cambie) ** (rondeur, longueur)
Dom. Du Gros Pata 2011 **
Mas Poupéras 'Funambule' 2011 **
Vidal-Fleury 2011 **

Côtes du Rhône Villages Cairanne

Une commune très dynamique du niveau des Villages, à proximité de Rasteau, dont la qualité a la réputation d'être plus hétérogène que chez son illustre voisine. Une dégustation s'impose donc. Il est intéressant de noter que cette commune a également un niveau de Villages pour son vin blanc.

Dom. Alary 'La Brunotte' 2011 (bio) *** (pur, élégant)
Dom. Cathérine le Goeuil 2011 (bio) *** (élégant, fin)
Dom. Alary 2011 **

Dom. Armand 'Soleiador' 2011 **
Dom. Boisson 2011 **
Dom. de Galuval 2011 **
Dom. Les Grands Bois 'Eloïse' 2011 **
Dom. Des Hautes Cances Vieilles Vignes 2011 **
Château Le Plaisir 2011 **
Dom. De l'Oratoire Saint-Martin 'Réserve des Seigneurs' 2011 **
Dom. De l'Oratoire Saint-Martin 'Les Douyes' 2011 **

Côtes du Rhône Villages Cairanne Blanc

Dom. Armand Blanc 'Armony' 2011 *** (pur et de la matière)
Dom. De l'Oratoire Saint-Martin 'Haut Cous-tias' 2012 *** (équilibré, profond)
Dom. Philippe Plantevin Blanc 2012 **
Dom. Barthet-Rayne Blanc 'Castel Mereio' 2012 **
Maison Cayran 'Camille Cayran Réserve' 2012 **

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu

Calendal 2011 *** (puissant, équilibré, bonne longueur)
Dom. Des Asphillantes Vieilles Vignes 2011 (bio) **
Dom. Des Banquettes 2011 **
Dom. Le grand Retour (A. Aubert) 2011 **
Château de la Courançonne 'Gratitude' 2012 **

Côtes du Rhône Villages Roaix/Sablet/Séguret/Vinsobres/Visan

Dom. Elodie Balme 'Champs Libres', Roaix 2011 *** (rondeur, finesse)
Dom. Pique Basse 2011 'Au Coeur de Ventabren', Roaix *** (puissant, rond)
M. Plantevin 'Aka Saka', Sablet 2011 *** (belle concentration, profond)

Dom. du Moulin 'Cuvée ++', Vinsobres 2011 *** (élégant, belle extraction)
Dom. Du Jas (bio), Visan 2011 *** (fraîcheur, classique)
M. Plantevin, Séguret 2011 **
Dom. Constant-Duquesnoy 'In Fine', Vinsobres 2011 **
Dom. Coste Chabrier 'Cuvée Confiance', Vinsobres 2011 **
Dom. du Moulin 'Vieilles Vignes', Vinsobres 2011 **
Cave la Vinsobraise (bio), Vinsobres 2011 **
Dom. Philippe Plantevin 'L'Aglanie', Visan 2011 **
Dom. De la Bastide 'Tradition', Visan 2011 **
Dom. De Cassilac 'Lozière', Visan 2011 **
Dom. De Montmartel (bio), Visan 2011 **

Grignan-les-Adhémar

Superficie: 1.100 ca., production: 62.000 hl. S'appelait précédemment (jusqu'en novembre 2010) Coteaux du Tricastin, mais à cause de l'association faite en France entre Tricastin et la centrale nucléaire, décision a été prise de se distancer à tout prix de cette image. Cependant, les viticulteurs ne sont pas unanimement satisfaits, ils trouvent le nom encore trop compliqué, mais dans un premier temps, il permet au moins d'avancer. Il s'agit d'une AOC qui se situe pile au centre, entre le nord et le sud, mais qui se rattache clairement au sud en ce qui concerne l'utilisation des cépages.

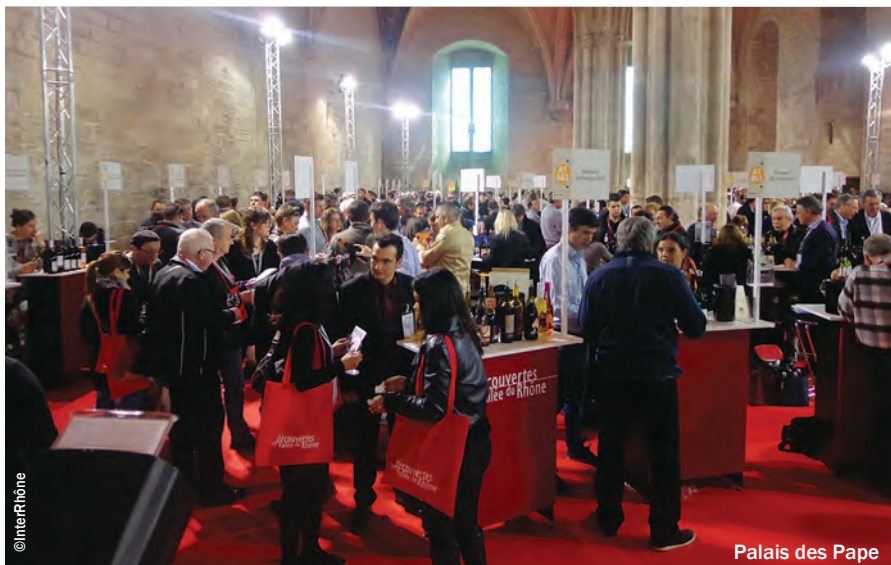
Dom. De Montine 'Emotion' 2011 *** (souple, savoureux)
Chât. Bizard 'Montagne de Raucoule' 2011 **
Dom. Bonetto-Fabrol Vieilles Vignes 2011 **
Dom. Ferrotin 'Morvèdre' 2011 **
Dom. De Grangeveuve 'Tentation de la Marquise' 2011 **



Dirk et sa fille Ann Vermeersch

LePlan GT-X "Best French Wine"

Dirk Vermeersch, fondateur de LePlan-Vermeersch (Suze-la-Rousse), fait à nouveau parler de lui. Son **LePlan GT-X** a été élu **meilleur vin de France** par le jury viticole prestigieux du **Japan Wine Challenge**. Vous avez bien lu, le meilleur vin français, tout court. Sur l'étiquette, Dirk appelle son vin 'Red Rhône Wine', mais officiellement, il ne s'agit pas d'un vin d'appellation, ni même d'un Vin de Pays, car l'assemblage, issu des 10 meilleures barriques du chai, contient deux cépages qui, bien qu'autochtones, ne sont pas reconnus par l'AOC. Il s'agit de l'alicante et de l'aramon. Le vin a donc dû être déclassé en Vin de France. Une fois de plus, Vermeersch ajoute un nouveau chapitre au livre de son succès international. L'an dernier déjà, son GT-S avait été élu meilleur syrah. Nous lui avons demandé une explication. Dirk Vermeersch : "Il s'agit d'un ensemble d'éléments. Lorsque vous gagnez une course, on vous demande également : 'Quel est votre secret ?' Il ne s'agit pas d'un secret, mais de fanatisme, de passion et du fait de ne laisser passer aucun détail. Le choix des barriques, le terroir, le travail en équipe, l'assemblage, la patience, le travail biologique, les risques qu'on ose prendre, la curiosité... l'ensemble ne peut se passer d'aucun de ces éléments. Mais lorsque je raconte mon histoire en Chine ou à Singapour, où mes vins connaissent leur croissance la plus rapide, le fait que j'ai été pilote de course reste la chose la plus étonnante pour mon public. Il existe cependant une similarité étonnante entre les deux mondes : en tant que pilote, vous ne pouvez gagner aucune course si vous n'êtes pas passionné, si vous n'avez pas une forte équipe, si vous n'osez pas prendre de risque, si vous n'avez pas de patience avant de frapper, si vous ne recherchez pas l'équilibre, ou si vous n'êtes pas précis." (dt)



Dom. De Grangeveuve 'La Truffière' (100% syrah) 2011 **

Dom. De Grangeveuve 'Tradition' 2011 (bio) **

Dom. De Montine 'Gourmandise' 2011 **

Dom. De Montine 'Secret de Terroir' 2011 **

Dom. Jaume 'Altitude 420' 2011 (bio) **

Vignobles Baron d'Escalin 'Grand V de Vergobbi' 2011 **

Mas Théo 'Mogul' Blanc 2012 **

Gigondas/Vacqueyras

Peu de représentation de Gigondas et de Vacqueyras, qui s'explique probablement par l'absence des producteurs du 'grand exemple', Chateaufort-du-Pape, qui promeuvent leurs vins indépendamment d'Inter Rhône.

Dom. De la Buisnière 2011 Gigondas **

Dom. De Fontavin (bio) 2011 Gigondas **

Dom. Du Grapillon d'Or 2011 Gigondas **

La Bastide St Vincent 2011 Gigondas **

Les Halos de Jupiter (P. Cambie) 2011

Gigondas **

Les Halos de Jupiter (P. Cambie) 2011

Vacqueyras **

La Compagnie Rhodanienne 'Clos du Bois de Minge' 2011 **

Vidal-Fleury Vacqueyras 2011 **

Ch. De Saint Cosme (bio) 2011**

Rasteau

Dom. La Collière 'Les Touillères' 2011 *** (charme, rondeur)

Domaine des Escaravailles 2011 *** (rond, intense)

Dom. Mikael Boutin 2011 *** (généreux, équilibré)

Dom. Armand 2011 **

Dom. Elodie Balme 2011 **

Dom. Bressy-Masson 'Paul-Emile' 2011 Rouge **

Dom. Combe Julière 2011 **

Dom. De la Girardière Syrah-Mourvèdre 2011 **

Les Halos de Jupiter (P. Cambie) **

Dom. Grand Nicolet 'Vieilles Vignes' 2011 **

Ortas Cave de Rasteau Tradition 2011 Rouge **

Dom. La Soumade 2011 **

RHÔNE SEPTENTRIONAL

Condrieu

Pratiquement tous les producteurs proposaient le millésime 2011. La dégustation a donc permis de découvrir un échantillon représentatif de l'offre de cette année. Il faut reconnaître que la fraîcheur du millésime fait clairement du bien à la qualité et n'a donné que rarement lieu à des notes d'immaturation ou d'amertume.

Delas Frères 'La Galopine' 2011 (échantillon sur fût, net et concentré) ***

Dom. Faury 'La Berne' 2011 (pur, profond) ***

E. Guigal 2011 (rondeur, longueur) ***

Dom. F. Merlin 'Jean Raude' 2011 (pur, finale complexe) ***

C. Pichon 'Caresse' 2011 (harmonieux, profond) ***

Dom. Vallet 2011 (minéral, long) ***

Dom. Georges Vernay 'Coteau de Vernon' 2011 (pur, minéral, long) ***

Dom. Barou 'Imagine' 2011 (bio) **

Dom. Christophe Blanc 2011 **

Bonnefond P&C 'Côte Chatillon' 2011 **

Dom. Du Chêne 2011 **

Louis Cheze 'Pagus Luminus' 2011 **

Dom. Louis Clerc 2011 **

Delas Frères 'Clos Boucher' 2011 **

Dom. Faury 2011 **

Laurus (Gabriel Meffre) 2011 **

Dom. Mouton 'Côte Bonette' 2011 **

Dom. Niero 'Cuvée de Chéry' 2011 **

M & S Ogier 'Vieilles Vignes' 2011 **

Alain Paret 'Les de Nébadon' 2011 **

Dom. Pichat La Caille 2011 **

Julien Pilon 2011 **

Dom. Richard Vieilles Vignes 2011 **

Vignobles Verzières 2011 **

Les Vins de Vienne 'Les Archorèques' 2011 **

Cornas

Petite appellation du Nord très prisée, avec à peine 116 ha plantés mais d'une très bonne qualité.

Dom. Guillaume Gilles 2011 (savoureux, puissant) ***



DOMAINE
des
ESCARAVAILLES

**DOMAINE DES ESCARAVAILLES
FERRAN ET FILS**

84110 Rasteau - T. 04-90-46-14-20
domaine.escaravailles@rasteau.fr

UN SUPERTRIO DE JEAN-LUC COLOMBO

Un des faits les plus remarquables de ces derniers mois est sans aucun doute le retour des vins de Jean-Luc Colombo sur le marché belge. Tout aussi remarquable est le fait que le célèbre viticulteur de la région septentrionale du Rhône peut compter sur le soutien de la maison Mampaey.

La sélection de Vino :

JEAN-LUC COLOMBO, SAINT JOSEPH 'LES LAUVES' 2010

Une véritable syrah d'un rouge rubis clair. Elle s'ouvre sur une note expressive de fruits à noyau et de cerises charnues, de la réglisse et un parfum d'herbes du jardin. Rond, voire même gras, sur la langue avec un retour en finesse de fruits noirs. La fin de bouche et les tanins finement structurés nous prédisent un bel avenir.

JEAN-LUC COLOMBO, LA BELLE DE MAI, SAINT PERAY 2011

Un bel assemblage (marsanne-roussanne) de la petite appellation Saint-Peray, où Jean-Luc Colombo dispose d'un vignoble monocépage de 2 hectares. Le vin est frais, complexe, d'une profondeur étonnante et possède en finale ce côté épicé et fin qui rend le vin tellement passionnant pour la gastronomie.

JEAN-LUC COLOMBO 'LE ROUET', HERMITAGE (BLANC) 2010

Une belle teinte dorée claire. Un bouquet complexe de fleurs séchées, de miel, de fruits à noyau et d'abricots. Une légère note de bois de cèdre. Puissant et structuré en bouche. Mais nous parlons ici d'une sorte de puissance qui peut devenir de l'élégance. Une finale pure d'une longueur incroyable. Un vin exceptionnel.



A. Gossetlaan 23 - B-1702 Groot-Bijgaarden
Tel : 0032 2 466 58 58 - Fax : 0032 2 466 00 63
info@mampaey-wines.be - www.mampaey-wines.be

Philippe Cambie: un rugbyman aux mains en or



Philippe Cambie est de taille imposante. La chance de passer à côté de lui sans le voir est petite. La combinaison de son passé de rugbyman (des épaules très larges) et d'une existence de bon vivant

s'est traduite par un corps impressionnant. La seule manière pour nous pour le rencontrer était le dimanche soir, un moment où pratiquement tous les restaurants à Avignon sont fermés. "Je vous donne rendez-vous juste en dehors d'Avignon, à proximité d'Orange," nous explique-t-il. Une trentaine de km à parcourir en taxi. Philippe Cambie est capable dépenser de l'argent pour un bon restaurant, pas pour une voiture, comme le confirme sa Renault Kangoo, qui lui suffit amplement. Après avoir terminé ses études comme œnologue en 1986, il a démarré dans le négoce, puis est devenu directeur technique à Collioure et spécialiste de la production de Banyuls. «J'y ai beaucoup appris» se souvient Philippe Cambie, «tout le métier, mais il manquait quelque chose. Je ne produisais pas de vin moi-même. Les choses ont changé en 1998, moment à partir duquel j'ai trouvé ma place. Un peu par hasard, je suis devenu œnologue au Domaine des Escaravailles, car j'avais partagé les bancs d'école avec son propriétaire, Gilles Ferran. Le Domaine Giraud (Châteauneuf) a suivi, et les choses se sont mises en place. J'ai toujours aimé le grenache. Mon père avait quantité de vin du Rhône dans sa cave. Mon travail au domaine Les Cailloux à Châteauneuf-du-Pape m'a probablement mis le plus sous les projecteurs. Tout d'un coup, j'étais demandé partout. J'ai alors pu manier mes propres critères pour donner des conseils : 1) le producteur doit aimer le vin lui-même. 2) la personne doit me convenir et 3) les ambitions doivent être réalistes. Je ne veux pas non plus faire de vin élitiste. Je ne cherche pas de notoriété. Je veux seulement que le consommateur apprécie les Côtes du Rhône." Il admet que le Rhône méridional se trouve devant un défi important, face au changement climatique. Quelle est la solution ? Le carignan ? "Il faut faire attention avec le carignan, il débouche rapidement sur des vins réducteurs. Il est seulement intéressant si vous disposez de vieux pieds. Non, la solution est plus simple : le mourvèdre! A Châteauneuf, les pieds de grenache morts ou à arracher sont remplacés par des pieds de mourvèdre. La Syrah doit céder la place : elle donne des rendements beaucoup trop élevés". Il partage l'intérêt pour l'appellation Rasteau. "Rasteau a des grenaches magnifiques. J'y travaille pour le Domaine de la Collière et le Domaine Nicolet l'Héreyeut. Rasteau a même un potentiel de garde. Ce n'est pas par hasard que cette appellation est née, croyez-moi." En dehors de prodiguer ses conseils, Philippe Cambie commercialise également ses propres vins. Pour 'Les Halos de Jupiter', il achète du vin chez des producteurs qu'il connaît bien, mais il les vinifie à sa manière. Il a également quelques propriétés. Son Calendal (Plan de Dieu) et ses Costières de Nîmes 'Les Halos de Jupiter' 2011 sont de beaux exemples, abordables, du savoir-faire de Philippe Cambie. (dr)

Dom. Du Tunnel (S. Robert) 'Vin Noir' 2011 (souplesse, longueur) ***
Dom. Clape 2011 **
Dom. Courbis 'Champelrose' 2011 **
Dom. Courbis 'Les Eygats' 2011 **
Dom. Eric et Joël Durand 'Empreintes' 2011 **
Ferraton & Fils 'Les Grands Muriers' 2011 **
Dom. Guillaume Gilles 'La Combe du Chaillot' 2011 **
Lemenicier 2011 **
Dom. Lionnet 'Terres Brûlées' 2011 **
Les Vins Michel Mourier 'La Lauzière' 2011 **
Dom. Du Tunnel (S. Robert) 2011 **

Côte-Rôtie



Une année difficile, aussi bien pour le rouge que le blanc mais elle a donné des vins avec des fruits mûrs et des tanins.

Delas Frères 'Seigneur de Mangiron' 2011 (puissant, complexe) ***
P&C Bonnefond 'Les Rochains' 2011 **
Dom. Chambeyron 2011 **
Dom. Clusel-Roch 'La Viallière' 2011 **
B&D Duclaux 'La Germinie' 2011 **
François & Fils 2011 **
Dom. Garon 'Les Rochins' 2011 **
Dom. Jamet 2011 **
Dom. Jasmin 2011 **
Côte-Rôtie Vignobles Levet 'Améthyste' **
Dom. Mouton 2011 **
Dom. Pichat 'Champon's' 2011 **



LePlan

RHONE GT WINES

Info : info@leplan.net

www.leplangt.com

Vidal-Fleury, 232 ans et pourtant si jeune



L'histoire unique de la maison Vidal-Fleury, la plus ancienne Maison de la Vallée du Rhône toujours en activité, remonte à 1781. Eh oui, la révolution française n'avait même pas encore commencé ! Pourtant, un vent de fraîcheur souffle depuis des années sur la société, qui a inauguré de toutes nouvelles caves en 2008. Vidal-Fleury garde l'esprit jeune. Ainsi, la maison pourrait devenir une icône dans tout le Rhône, et pas uniquement en Côte-Rôtie.

Le succès de Vidal-Fleury est également dû à son approche du processus de production. Une attention particulière est accordée au travail dans le vignoble, à la vinification, au processus de maturation et à la mise en bouteilles. Par ailleurs, deux phases sont vraiment déterminantes pour l'identité du vin, à savoir, le travail dans le vignoble et le processus de maturation. L'origine et la qualité des raisins revêtent une importance capitale, de même que la précision et la patience qui s'imposent lors du processus de maturation.

Bien que l'origine de Vidal-Fleury se trouve dans les vignobles en terrasses uniques de la Côte-Rôtie dans la vallée du Rhône septentrionale, la maison a une expérience séculaire des cépages comme la syrah, le viognier, la marsanne et la

roussanne, ainsi que des sols de granit dur. Mais à partir des années 1920, quand il a fallu replanter après la crise du phylloxéra, Vidal-Fleury a également acheté des vignobles dans le Rhône méridional et a acquis le savoir-faire nécessaire pour travailler dans un climat méditerranéen.

Dans la gamme de Vidal-Fleury, nous ne retrouvons donc aujourd'hui pas uniquement de célèbres vins du nord comme le Côte-Rôtie, le Condrieu, le Cornas, l'Hermitage, le Saint-Joseph et le Crozes-Hermitage, mais également de grands vins du sud comme le Châteauneuf-du-Pape, le Gigondas, le Vacqueyras, le Beaufort-de-Venise, le Tavel ainsi que divers Côtes du Rhône (Villages).



Guy Sarton du Jonchay, oenologue et directeur général de Vidal-Fleury, veille depuis des années sur la qualité des vins. Presque tous les raisins sont récoltés à la main sous son œil averti et sont originaires de ses propres vignobles. Cela permet un contrôle de la qualité de A à Z. Cette même qualité que nous retrouvons dans le verre.

Notes de dégustation de VINO:

• **Vidal Fleury Châteauneuf-du-Pape Blanc 2011**

Teinte légèrement jaune paille. Nez complexe de fleurs séchées, abricots, coings, épices et un peu de crème. Généreux en bouche avec une intense note d'épices et une amertume de coings dans l'interminable finale. Un excellent vin.



• **Vidal Fleury Côtes du Rhône 2011**

Teinte rouge rubis clair. Arôme de fruits à pépins et de baies avec une note de laurier. Souple et juteux en bouche avec une palette bien étoffée et une structure surprenante. Beau vin d'entrée de gamme offrant de nombreuses possibilités à table.

• **Vidal Fleury Côtes du Rhône Villages 2011**

Rouge rubis concentré. Nez discret de fruits d'automne, petites prunes et doté d'une élégante note de bois de réglisse. Mâche ferme en bouche, musclé avec une élégante trame de tanins et une finale bien structurée. Idéal avec de la viande braisée ou grillée.



• **Vidal Fleury Vacqueyras 2010**

Teinte rouge rubis intense. Nez compact de baies noires et bleues, avec des impressions d'herbes sauvages, de chêne et de conifère. Impressions de cerises après le laminage. Attaque retenue en bouche, plus d'expression sur la langue. À nouveau une finale structurée avec une élégante trame de tanins et une longue finale. Accompagne parfaitement des plats de viande braisée et du gibier. Peut être carafé.

• **Vidal Fleury Châteauneuf-du-Pape 2010**

Teinte concentrée d'encre foncée. Nez doté d'impressions de fruits noirs confits, petites prunes, figes, épices, un soupçon de cuir et une note de truffes du terroir. Expressif en bouche et bien caractéristique du grenache avec un retour de fruits

à baies et de chocolat noir. Belle finale avec des tanins parfaitement mûrs. Excellent vin de garde qui est presque à son apogée.

• **Côte-Rôtie Blonde de Vidal-Fleury 'La Chatillonne' 2004**

Rouge cardinal profond avec un léger bord de terracotta. Nez complexe de fruits rouges et noirs secondaires, avec une note d'amandes et même de fruits turcs. Nuance de cèdre. Généreux et rond en bouche avec une profondeur particulière et des tanins veloutés. Un merveilleux cru qui est à présent tout à fait prêt à être dégusté.



HM
HASSELLT MILLESIME
Wine professionals since 1880

Pour de plus amples informations, contactez Catherine Elsener, Brand Manager d'Hasselt Millésime.
Par e-mail: catherine@hasseltmillesime.be
Par tél: 011/28.19.57

C. Pichon 2011 **
Dom. De Rosier 2011 **
Eric Texier 2011 **

Crozes-Hermitage Blanc

David Reynaud 2012 (gouleyant, belle structure) ***
Aléophane (Natacha Chave) 2012 (pur, mineral) ***
Cave de Tain 2012 **
Dom. Michelas St Jemms 2012 **
Dom. Pradelle 2012 **
VHVB (négociant) 2012 **

Crozes-Hermitage Rouge

M&N Chevalier 'La Motte' 2011 (généreux, épice) ***
M. Chapoutier 'Petite Ruche' 2011 (classique, belle évolution dans le verre) ***
Dom. Colombier 'Cuvée Gaby' 2011 (pur, mineral) ***
Delas Frères 'Les Launes' 2011 (équilibré) ***
Cave Olivier Dumaine 2011 (harmonieux) ***
David Reynaud 'Les Croix' (savoureux, pur – bio) 2011 ***
Aléophane (Natacha Chave) 2012 **
Dom. Belle 'Roche Blanche' 2011 **
Cave de Tain 'Les Hauts d'Eole' 2011 **
M. Chapoutier 'Les Meysonniers' (biodyn.) 2011 **
Yann Chave 2011 **
Dom. Les Chenets 'Domaine Rouge' (bio) 2011 **
M&N Chevalier 'Les Côtes des Pends' 2011 **
Dom. Colombier 2011 **
Emmanuel Darnaud 'Les Trois Chênes' 2011 **
Dom. Des Entrefauts 'Les Pends' (bio) 2011 **
Dom. Gaylord-Machon 'Ghany' 2011 **
P&V Jaboulet 2011 **
Dom. De Lucie 'Les Pitchounettes' (bio) 2012 **
Dom. Melody 'Premier Regard' 2011 **

Dom. Mucyn 2011 **
Remy Nodin 'Le Mazel' 2011 **
Dom. De la Ville Rouge 2011 **

Hermitage Blanc

Seule une minorité de 2011 nous a été proposée, raison pour laquelle nous avons également pris 2010 en considération lors de la dégustation.
M. Chapoutier Chante-Alouette Blanc 2011 ***
Jean-Luc Colombo 'Le Rouget' 2010 ***
Dom. Belle 2011 **
Dom. Betton 2010 **
M. Chapoutier 'Chante Alouette' 2012 **
Delas Frères 2012 **
Ferraton 'Les Miaux' 2011 **
Paul Jaboulet Ainé 'Chevalier de Sterimbourg' 2010 **
Nicolas Perrin 2011 **

Hermitage Rouge

Ici aussi, seule une minorité de 2011 nous a été proposée, raison pour laquelle nous avons également pris 2010 en considération lors de la dégustation.
Dom. M. Sorrel 'Le Gréal' 2011 (fruité, structuré) ***
Delas 'Les Bessards' 2011 (puissant, pur) ***
M. Chapoutier 'Les Meffrieux' 2012 **
M. Chapoutier 'La Sizéranne' 2010 **
Dom. Du Colombier 2010 **
Delas 'Domaine des Tourettes' 2011 **
Ferraton 'Les Pionnières' 2010 **
Paul Jaboulet Ainé 'La Petite Chapelle' 2010 **
Dom. Michelas St Jemms 2012 **
Nicolas Perrin 2011 **
Dom. Des Remizières 'Cuvée Emilie' 2011 **

St-Joseph

Aléophane (Natacha Chave) 2011 (rond, velouté, long) ***
Dom. Coursodon
'l'Olive' 2011 (velouté, soupçon de réglisse) ***
Dom. De Barou 'Un autre Monde' 2011 **
Dom. E&J Durand 2011 **
C&P Jamet 'Traverses' 2011 **
Emmanuel Darnaud 2011 **
Dom. Bernard Grippa 2011 **
Dom. Novis 'Cuvée du Prieur' **

St-Peray (blanc)

La plus petite appellation, après le Château Grillet, de toute la vallée du Rhône, avec à peine 75 ha de vignobles plantés. Exclusivement blanc (tranquille et mousseux).
Dom. Du Biguet 'Terres

Rouilles' 2012 *** (classique, charmant)
Jaboulet Ainé 'Les Sauvagères' 2012 *** (frais et profond)
Jean-Luc Colombo 'Belle de Mai' 2011 *** (pur, riche, complexe)
Benoît Rousseau 2012 *** (long, très agréable)
Dom. Du Biguet 2012 **
Dom. Mickael Bourg 2012 (nat.) **
M. Chapoutier 2011 **
Balthazar Franck 'Roussanne' 2012 **
Dom. Bernard Grippa 'Les Pins' 2011 **
Lemenicier 'Cuvée de l'Élégance' 2011 **
Remy Nodin 2012 **
Cave de Tain 'Fleur de Roc' 2011 **
Les Vins de Vienne 'Les Bialères' 2012 **
Dom. Alain Vogue 'Harmonie' 2012 **

Jérôme Bressy: "Non, je ne veux pas déclencher de chahut"

Jérôme Bressy, viticulteur de Gourt de Mautens, est fier de son vignoble. Il y dispose de vieux cépages, tels que le counoise, le vaccarèse et le terret. Dans son assemblage blanc, on trouve également encore le très rare picardan. En 2012, l'AOC a décidé, totalement à l'encontre de la tendance actuelle, d'interdire ces anciens cépages autochtones. Bressy s'est vu obligé de déclasser son vin de Rasteau en Vin de Pays. "Bien sûr, je ne vais pas arracher ces vieux cépages, même pas pour un subside de 15.000€ par hectare. Je continue à produire mes vins comme nos grands-parents l'ont fait. Ces gens savaient ce qu'ils faisaient et quelle était la fonction de ces raisins. Ils apportent de l'équilibre, pour des vins avec une teneur en alcool acceptable. Pour cette raison d'ailleurs, j'ai diminué la teneur en grenache dans mon assemblage. Je veux produire des vins de goût, gastronomiques. Je ne veux pas déclencher de chahut, ni faire de révolution, je veux juste produire de beaux vins classiques, qui peuvent vieillir. Pour cette raison également, j'ai arrêté, en 2007, d'érafler les grappes. D'ailleurs, n'est-ce pas étonnant que ces cépages soient encore autorisés à Châteauneuf-du-Pape ?" Bressy, certifié en biodynamie depuis 2008, laisse fermenter ses vins de manière complètement naturelle. Il faut souvent une année complète pour que tous les sucres soient transformés. Ensuite, un repos de 6 mois en bouteille est nécessaire, avant que le vin ne puisse quitter la propriété. Il en est de même pour le rosé, qu'il ne produit que les années exceptionnelles, telles que 2010 et 2011. L'accent est principalement mis sur les vins blanc et rouge, qui jouent dans une division particulière. Le vin blanc (IGP Vaucluse 2011) a un nez exubérant et complexe de poire, d'anis, de brioche, de mangue et de coing. La bouche s'aligne sur le nez et est d'une longueur incroyable. Le rouge (on trouve encore du 2008 sur le marché belge) est frais, profond, riche tout en étant très sec. Il s'agit de vins exceptionnels, dont la réputation rayonne déjà partout dans le monde. Bressy peut donc se permettre d'être en dehors de l'AOC. "J'espère que les jeunes suivront mon exemple. Cela en vaut vraiment la peine." (dr)

Les Côtes du Rhône en quelques chiffres

Les Côtes du Rhône jouissent d'une très grande notoriété dans notre pays (88% ; il s'agit du pourcentage de compatriotes qui savent que Côtes du Rhône est un vin, ndr), à peine inférieure à celle de Bordeaux, alors qu'on produit quatre fois plus de vin dans cette dernière région. La production annuelle est d'en moyenne 390 millions de bouteilles de vin. Au total, sur les deux parties, le Rhône méridional et le Rhône septentrional, on travaille avec 27 cépages différents. On y compte au total 26 appellations. Environ 5.000 producteurs sont actifs dans le secteur du vin.

En tant que pays d'exportation, notre pays occupe une place importante. Voici le top-5

Royaume-Uni : 21% de toute l'exportation
Belgique-Luxembourg : 16%
USA : 15%
Canada : 10%
Allemagne : 8%



Terre d'exception Château d'Aigueville

Côtes-du-Rhône Villages



Médaille d'Or



Le Château d'Aigueville. Propriété de SCHENK SA depuis 2010.

Ce prestigieux Domaine viticole est situé sur trois communes, Orange, Serignan et Uchaux. Les vignes, d'une surface de 96.7 hectares, bénéficient d'un terroir d'exception : très forte proportion de galets à l'image des terroirs de Châteauneuf-du-Pape. La qualité des vins est d'ailleurs très régulièrement reconnue par les nombreuses médailles et distinctions obtenues lors des concours nationaux et internationaux.

Associés à ce terroir unique, l'âge respectable des vignes et la subtile répartition des cépages sont également à l'origine de la grande qualité de ces crus.

Un suivi viticole et œnologique particulièrement professionnel effectué par la Famille Coulon, œnologues réputés à Châteauneuf-du-Pape, assure au Château d'Aigueville d'être l'étoile montante des crus incontournables de la région.

Depuis l'acquisition du Château d'Aigueville en octobre 2010, SCHENK SA a investi dans un nouveau chais de vinification ultra moderne.

Pour plus d'informations: schenk@schenk.be

Distributed in Belgium, Luxemburg
and The Netherlands



SCHENK
THE WINE EXPERTS

Chaussée de Tervuren 375 (Ring RO) • B-1410 Waterloo
Tel. + 32 (0)2 - 352 04 20 • Fax + 32 (0)2- 351 12 48
e-mail : schenk@schenk.be website : www.schenkpro.be



Bernard Farges dans les caves de «Planète Bordeaux», la Maison des Bordeaux et Bordeaux Supérieur à Beychac-et-Caillau

Crédit photo: Jean-Bernard Nadeau

Bernard Farges

Premier Vigneron coopérateur à devenir Président du CIVB

Texte et photos: **Bernard Sirot**

Bernard Farges est depuis début juillet le nouveau président du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux. C'est une première pour un vigneron coopérateur de parvenir à cette importante fonction à Bordeaux. Homme de terrain et de dialogue, Bernard Farges a, malgré sa jeunesse, un long parcours syndical professionnel à Bordeaux comme à l'échelon national et même européen. Son début de mandat démarre cependant au moment où le vignoble de Bordeaux vient de connaître un de ses plus tristes épisodes de chute de grêle qui a littéralement détruit près de 5% du plus célèbre vignoble mondial.

Rencontre avec ce professionnel hors normes sur qui repose beaucoup d'espairs légitimes...

Bernard Sirot: Démarrage de mandat très difficile pour un vigneron aussi proche que vous du vignoble et de ses producteurs..

Bernard Farges: En effet, début de mandat compliqué avec des dégâts considérables sur le vignoble suite à deux orages de grêle exceptionnels. Mais c'est avant tout pour les propriétaires qui ont vu leurs récoltes ravagées en quelques minutes que la situation est grave. La plupart ne sont pas assurés et cela veut dire pour certains d'entre-eux une perte de 80 à 100% de leur récolte cette année. C'est économiquement et moralement particulièrement dur...

BS: Le millésime 2013, en plus, n'a pas bénéficié jusqu'à présent à Bordeaux d'une climatologie classique...

BF: L'année climatique de ce millésime est très particulière. Un printemps froid et humide jusqu'à fin juin a retardé le cycle de la vigne et sérieusement perturbé la floraison sur le merlot entraînant une baisse importante de la production de ce cépage rouge, le plus présent à Bordeaux. Nous allons vendanger au minimum environ 15 jours plus tard que les années récentes (autour du 15 septembre pour les blancs secs, vers les 25-30 pour les premiers rouges). Cela nous ramène à des dates de vendanges que nous connaissions dans les années 80-90... Nous faisons, à l'époque, de très beaux millésimes. Il n'y a donc pas lieu de s'inquiéter à ce jour...

BS: Bordeaux depuis quelque temps se porte mieux. Le plan «Bordeaux demain» initié il y a trois ans a conscientisé semble-t-il les professionnels et des mesures salutaires semblent avoir été prises...

BF: Si Bordeaux se porte mieux c'est avant tout parce que les viticulteurs et les négociants ont su vendre davantage de vin après la crise de 2008 qui avait provoqué un ralentissement brutal de nos ventes et généré un accroissement de nos stocks. Les mesures fortes de régulation de marché prises dans le Plan Bordeaux ont permis aux viticulteurs et négociants d'accompagner leur travail commercial.

Tant que nous avons un marché alourdi par des stocks trop importants, tous nos efforts de communication, de marketing étaient pénalisés par une sorte d'anarchie sur les marchés.

BS: Les professionnels de Bordeaux, sous l'égide du CIVB, se sont donc posés les bonnes questions...

BF: Oui, nous le croyons ! Nous nous sommes parlés, nous nous sommes heurtés et nous avons beaucoup travaillé. Tous ensemble, nous avons réussi à poser un diagnostic commun. C'était impératif pour bâtir ensuite des solutions efficaces. Alain Vironneau a lancé la démarche. Le diagnostic fut posé lors de son mandat il y a plus de quatre ans. Et puis, son successeur, Georges Haushalter a

mis en œuvre les actions définies. Leur rôle respectif, leur engagement furent déterminants !

BS: Votre parcours professionnel est particulièrement riche et varié. C'est une chance indéniable pour vos nouvelles attributions...

BF: Je ne sais pas si c'est une chance... En tout cas ces différentes responsabilités sont autant d'expériences et de contacts noués dans la filière qui peuvent me permettre d'aller plus vite pour espérer résoudre des problèmes...

BS: L'organisation du marché du vrac qui représente à Bordeaux 51% des volumes mis en marché, est une priorité auquel vous allez vous attacher particulièrement ?

BF: Ce sujet est bien entendu essentiel. Il a été l'un des principaux axes de travail du Plan Bordeaux depuis trois ans avec de vraies réussites, notamment le retour à l'équilibre de nos disponibilités. Il nous faut aller maintenant plus loin avec la mise en place de contrats interprofessionnels pluriannuels qui permettront aux négociants et aux viticulteurs de développer de vrais partenariats sur la durée. Chaque entreprise a besoin de stabilité pour bâtir ses projets, qu'ils soient à la production ou à la distribution.



BS: Pour Bordeaux, le temps de la reconquête est donc arrivé ?

BF: Bordeaux est une place forte du vin et cette place est très diverse. Parmi les tendances lourdes que nous observons c'est la part de plus en plus forte de nos exportations dans chacune de nos appellations qui est prépondérante. C'est bien à la reconquête que nous assistons...mais aussi à la conquête de nouveaux marchés !

BS: On ne parle plus à Bordeaux que de la Chine. Un véritable éden pour la production bordelaise ?

BF: Non il ne s'agit pas d'Eden (d'ailleurs l'histoire a mal fini...), mais tout simplement d'un marché qui s'est développé très vite. A un moment où la crise économique européenne a pénalisé notre activité. Ce relais de croissance a été salutaire, il nous faut maintenant digérer cette croissance et ce marché va devenir mature. Néanmoins, nous avons toujours beaucoup plus de propriétaires Belges à Bordeaux que de propriétaires Chinois...

BS: Les marchés traditionnels et notamment la Belgique se stabilisent. Concurrence et prix des vins sont cependant mis en cause par certains professionnels belges. Qu'en pensez-vous ?

BF: Le marché Belge repart même à la hausse depuis peu et ce depuis un point bas en 2010. C'est bien sûr une excellente nouvelle pour ce grand marché traditionnel pour nous.

BS: Et pour les Pays-Bas, plus ouvert aux vins du Nouveau Monde...

BF: Dans ce pays, nos concurrents sont très agressifs sur les prix et cela depuis longtemps... Cette bagarre ne nous est pas favorable et c'est vrai que nous peinons sur ce marché. Nous allons devoir y réfléchir sérieusement.

BS: Les vendanges vont bientôt commencer à Bordeaux. Avec cependant un retard conséquent. Qu'attendez-vous de ce millésime 2013 ?

BF: Comme nous l'avons évoqué précédemment, ce millésime sera tardif avec des volumes en nette baisse. Nous aurons donc probablement un millésime très «bordelais» c'est à dire des vins qui ne seront pas marqués par les effets de vendanges précoces et donc parfois un peu chaudes...

BS: Ce n'est plus un secret pour personne. Une grande fête des Vins de Bordeaux est prévue en 2014 à Bruxelles. Comme à Bordeaux, Montréal ou en Chine. Quels en sont les objectifs ?

BF: Les objectifs de ces Fêtes des Vins de Bordeaux sont de se rapprocher des consommateurs. De mettre les amateurs de nos vins au contact de nos viticulteurs et de nos négociants dans une ambiance festive, conviviale et de partage autour de nos produits.

Évidemment Bruxelles était une ville où nous souhaitions créer cet événement. C'est très important que la première Fête des Vins de Bordeaux en Europe se déroule à Bruxelles !! C'était une évidence !!

BS: Pour terminer, quel est votre souhait professionnel le plus cher ?

BF: Ce serait que nos responsables politiques français considèrent le vin comme une partie de notre patrimoine le plus cher et qu'à ce titre ils en soient les ambassadeurs. Il faut qu'ils soient davantage conscients de ce que peut apporter la culture du vin, c'est à dire le partage, l'échange, le savoir faire, l'environnement, la qualité. L'enthousiasme des élus des villes étrangères qui accueillent les Fêtes du Vin est pour nous une vraie leçon et un encouragement à porter nos messages auprès de tous les élus.



Nouveaux livres dans les rayons

Ben Vinken nous revient avec un nouveau livre "Abdijbier van A tot Z". De l'Affligem au Witkap, il aborde les bières qui, de près ou de loin, sont liées à une abbaye. En supplément, il propose un chapitre sur les associations bière-mets (des morceaux choisis de ses livres précédents). Par ailleurs, il explicite en détail la différence entre la bière «double» et «triple». La différence entre la «Bièrre d'abbaye», la «Bièrre belge d'abbaye reconnue» et «la trappiste» (ou la super-bière d'abbaye). 'Profitez de ce livre, de préférence avec un beau calice à la main', conseille Ben Vinken dans l'introduction de ce petit livre facile à lire. Nous avons suivi son conseil et avons vécu un après-midi savoureux.

«Les bières belges ne peuvent se résumer à un seul verre. Mon odyssee de la bière m'a conduit chez 150 brasseurs et j'ai écouté autant d'histoires». C'est avec ces mots que le journaliste indé-



pendant **Erik Verdonck** entame son nouveau livre "Bij de Brouwer". Le livre nous emmène en voyage dans les 10 provinces belges et raconte des histoires étonnantes associées aux brasseries. Verdonck a tenté de réaliser une traversée du paysage brassicole belge et a relevé le défi avec panache. Les informations sur nos brasseries sont complétées par une liste de cafés et de restaurants qui servent les bières, les musées des brasseries et les routes de la bière. Le livre Bij de Brouwer peut être considéré comme un guide complet des bières en Belgique.

Abdijbier van A tot Z-Ben Vinken-159 pages-Roularta Books-19,95 €

Bij de Brouwer: Une visite de 150 brasseries belges - Erik Verdonck-320 pages-Da-vidsfonds-24,95 €

Les lauréats sous les projecteurs

Suite au Brussels Beer Challenge 2013, nous mettons un certain nombre de lauréats de l'édition précédente sous les projecteurs. Dans ce numéro, le lauréat d'une médaille d'or, la 'Vieille Kriek Oud Beersel'. Une bière absolument délicieuse issue d'une fermentation spontanée de la vallée de la Senne.

La brasserie Oud Beersel, fondée en 1882, est située à Beersel, à 10 km au sud-ouest du centre de Bruxelles. Il s'agit d'une des dernières brasseries de lambic authentiques de Belgique. Par un manque de succession dans l'entreprise familiale, fin 2002, la survie des bières lambic traditionnelles d'Oud Beersel était menacée. Touché par le déclin de ce patrimoine culturel et historique et, surtout, par le fait que sa bière préférée n'était plus disponible, Gert Christiaens a repris et redémarré la brasserie en 2005. Sa mission : pérenniser les bières lambic traditionnelles d'Oud Beersel pour les générations futures.

Brussels Beer Challenge édition 2013: <http://www.brusselsbeerchallenge.com/>

Bièrre: Brasserie Oud Beersel Oude Kriek: Oud Beersel (BE)

Volume: 37,5 cl.

% d'alcool en volume: 6,5 %.

Teinte: Rouge-rubis.

Nez/arômes: des fruits rouges sensuels (principalement des cerises) au nez, très aromatique.

Goût: agréablement acidulé, fruits rouges, une note douce, subtile d'épices.

Association bière-mets: brie, glace aux cerises fraîches, pâtisserie.



Projet Brussels Beer

Deux jeunes bruxellois, Olivier De Brauwere (un nom prédestiné?), un véritable bruxellois, et Sebastien Morvan, français de naissance mais bruxellois d'adoption, comme il aime le dire lui-même, ont lancé ensemble le projet Brussels Beer. Le but: mettre sur le marché des bières atypiques et ouvrir, à terme, une nouvelle brasserie à Bruxelles. Ces messieurs travaillent dur, en s'appuyant sur une bonne connaissance des bières et une stratégie marketing astucieuse. Comment agissent-ils?

Le 29 mai, le public a pu découvrir, dans l'ancienne brasserie de Wielemans, 4 prototypes originaux: Alpha, Bêta, Gamma et Delta. Après la dégustation, chacun a pu indiquer sa préférence, via un formulaire de vote ou via Facebook. Au cours du mois de juin, tous les Bruxellois ont pu déguster les bières pendant des dégustations dans les cafés à bière réputés de Bruxelles et également donner leur voix. Le public pouvait également proposer un nom pour la nouvelle bière bruxelloise. La collaboration va encore plus loin sous la forme d'une production participative («crowdfunding»). Le résultat de cette campagne a été dévoilé le 28 juin, pendant une finale éclatante dans le "Brass". Delta était le gagnant et est actuellement brassé (par la brasserie Anders à Halen) et distribué.

Une belle idée de ces jeunes Bruxellois, car tout qui a goûté la bière et a voté s'est senti concerné par le projet.



KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW

présente : **Pureté et terroir**

En Europe, le terme "terroir" est souvent utilisé, mais on oublie que les régions viticoles européennes les plus connues sont plantées de manière trop dense pour pouvoir produire de véritables vins de terroir. En effet, pour un bon vin de terroir, il faut un environnement intact et riche. Le vin tire principalement son identité et sa richesse aromatique de la nature qui l'entoure directement : les arbres, les fleurs et herbes sauvages indigènes, la faune locale. L'Afrique du Sud est parsemée de montagnes, de forêts et une rencontre, face à face, avec un chat sauvage peut se produire à tout moment. En outre, la richesse florale du Cap est extraordinaire : on y trouve plus de plantes et de fleurs sauvages que dans toute l'Eurasie. Grâce aux dernières conceptions œnologiques, une adéquation parfaite entre le cépage et le sol a été trouvée dans ce pays et le Cap peut se qualifier sans aucun doute comme étant Le terroir par excellence. Mais chez Kaapwijn Import De Leeuw, on retrouve également d'autres vins que ceux du Cap. Dans cet article, vous ferez connaissance avec les vins de terroir du domaine La Grange du Languedoc.



Altydgedacht Weisser Riesling, Durbanville 2012, 8,07€

Aucun raisin ne reflète son terroir aussi bien que le riesling. Ce riesling provient des vignobles les plus frais du domaine, où la brise de mer apporte de la fraîcheur. Celle-ci domine également à l'ouverture, avec des arômes de melon, de fruits de la passion et de poire mûre. En bouche, on retrouve une joute tout en finesse entre les acides et les fruits mûrs, concentrés. La fin de bouche est sèche et agréable avec cette minéralité typique du riesling. Difficile de croire qu'il s'agit du tout premier riesling d'Altydgedacht. On peut d'ailleurs souligner qu'il a déjà gagné une médaille d'or.



Warwick Estate White Lady, Simonsberg-Stellenbosch 2011, 13,90€

Nous n'avons pas choisi le deuxième vin en raison du cépage, mais pour son style osé, épuré. Des raisins vendangés à la main, des levures sauvages et une fermentation en barrique. Le nez s'ouvre sur un mélange raffiné de fleurs blanches, de fruits à noyau blanc, frais, d'épices douces et une note de bois de cèdre. La bouche est harmonieuse, avec une palette de fruits blancs généreux, des acides délicats et un bois parfaitement intégré. Il s'agit d'un vin particulier d'une élégance rarement rencontrée pour les chardonnays.



La Grange Syrah 'Terroir', Pays d'Oc, 2012, 7,60€

Le producteur de vin enthousiaste La Grange, certifié Terra Vitis, nous présente un syrah sans prétention. La syrah a été plantée sur une colline en altitude des Cévennes, parmi les herbes sauvages. Les arômes de baies noires et bleues, de fruits de bois, de la garrigue et des fourrés en sont le témoin. L'ensemble est lissé par une agréable note crémeuse. Sur la langue, on retrouve une palette s'alignant sur le nez : un spectre passionnant de fruits noirs et une fin de bouche agréable, épicée avec une note de réglisse. Un vin pur plaisir.



De Grendel Shiraz, Coastal Region, 2011, 11,69€

La famille Graaff, propriétaire de De Grendel, ne peut que se réjouir de la venue du vigneron Charles Hopkins. Le résultat se révèle déjà dans cette bouteille. La shiraz du domaine a été plantée sur des collines exposées à l'influence de l'océan, ce qui résulte en un remarquable vin de terroir. L'arôme concentré est riche en petits fruits noirs fraîchement cueillis (cassis, mûres), en réglisse, en bois de cèdre et avec un soupçon de "boîte à cigares". Gouleyant en bouche avec un retour de cassis dans la palette. La finale dévoile une note de thym et une pointe de poivre noir.

Bienvenue dans le 'Nationaal Tasting Center'.

Kaapwijn existe cette année depuis 35 ans. Pour fêter cet événement, nous avons aménagé dans la commune champêtre de Kampenhout une ancienne ferme de couvent de 1730 "Hof Van Volmersele" avec un showroom et des salles de dégustation : le 'Nationaal Tasting Center'.

Ce 'National Tasting Center' est à considérer comme un véritable point de rencontre pour les négociants viticoles, qui utilisent cet endroit pour découvrir des vins, mais également pour inviter et informer leurs clients et restaurateurs. La formation pour les étudiants, l'horeca et les sommeliers est également une possibilité. Le centre est également une inspiration pour les sociétés.

Kaapwijn cherche encore quelques collaborateurs pour certaines régions. Nous vous invitons avec plaisir à venir découvrir, sur rendez-vous, toute la gamme au Tasting Center. Contact : office@kaapwijn.be

AGENDA

18 - 21 OCTOBRE 2013

Megavino – Le plus grand salon des vins du Benelux
Heisel - Bruxelles
Info: alblo@vinopres.com

21 OCTOBRE 2013

New-York Wines à Megavino
Info: sophie.dierickx@vinopres.com

24 OCTOBRE 2013

Union des Grands Crus de Bordeaux – Bruxelles
Info: sophie.dierickx@vinopres.com

4 NOVEMBRE 2013

Dégustation professionnelle Ubifrance - hôtel Sheraton
Info: Gregory.CITERNESCHI@ubifrance.fr

12 - 16 NOVEMBRE 2013

SIMEI, Salon International du Matériel pour l'Œnologie et l'Embouteillage et ENOVITIS, Salon International des Techniques de la Viticulture et de l'Oléiculture - Milan

18 NOVEMBRE 2013

Dégustation professionnelle des vins du Piémont
Info: sophie.dierickx@vinopres.com

21 NOVEMBRE 2013

Le Grand Cercle des Vins de Bordeaux. Dégustation réservée aux professionnels – Bruxelles
Info: sophie.dierickx@vinopres.com

28-30 NOVEMBRE 2013

Interwine China
Info: contact@merebo.de

24 & 25 JANVIER 2014

La «Saint-Vincent Tournante» en Bourgogne à Saint Aubin

1 & 2 FÉVRIER 2014

Jura: La Percée du Vin Jaune dans les villages de Conliège et Perrigny
Info: www.percee-du-vin-jaune.com

17 FÉVRIER 2014

Cru Bio - Palais des Colonies – Tervuren
Info: daphne.fevry@vinopres.com

10 MARS 2014

Drink Pink - Bruxelles
Info: sophie.dierickx@vinopres.com

17 MARS 2014

French Wine Discoveries Bruxelles - Sheraton Brussels Hotel
Info: benelux@wine4trade.fr

18 MARS 2014

French Wine Discoveries Amsterdam - Rosarium - Amstelpark
Info: benelux@wine4trade.fr

27 AVRIL 2014

Belgovino
Info: sophie.dierickx@vinopres.com – murielle.tissot@vinopres.com

9-11 MAI 2014

Concours Mondial de Bruxelles à Bruxelles
Info: geraldine.gerard@vinopres.com

vino!

MAGAZINE

BELGIUM'S FAVOURITE WINE MAGAZINE

**Lisez VINO Magazine.
Abonnez-vous maintenant !**

- Je prends un abonnement pour un an à €28
 Je prends un abonnement pour 2 ans à €52
Pays européens hors Benelux: 1 an - €38 / 2 ans - €72

Nom et prénom: _____

Rue: _____ N°: _____

Code postal: _____ Ville: _____

E-mail: _____

Téléphone: _____

- J'offre un abonnement pour un an à:

Nom et prénom: _____

Rue: _____ N°: _____

Code postal: _____ Ville: _____

E-mail: _____

Téléphone: _____

Mode de paiement:

- Avec une carte de crédit (Visa/Eurocard/American Express)

N° de carte: _____

Détenteur de la carte: _____

Date d'expiration de la carte: _____

- Par virement:

BNP Paribas Fortis • N° 271-0045111-38 •
IBAN: BE 24 2710 0451 1138 • SWIFT: GEBABEBB
Compte Chèque Postaux • N° 000-1255274-94 •
IBAN: BE 87 0001 2552 7494 • SWIFT: BPOTBEB1
CBC Banque • N° 191-0518261-53 •
IBAN: BE 53 1910 5182 6153 • SWIFT: CREG BE BB
Fortis Banque France • N° 0042 024 65 61 •
IBAN: FR76 3048 8001 1200 4202 4656 181 • SWIFT: BPARFRPP

Abonnement

- Envoyez cette page à Vinopres SA, Abonnements, Rue de Mérode 60 - 1060 Bruxelles
- Faxez à Vinopres SA, Abonnements, fax: 02 533 27 61
- Envoyez un mail à abo@vinopres.com en mentionnant votre adresse postale. Pour plus d'info, appelez le 02 533 27 65

Signature: _____



©Patrick Nijss/Flessengeluk

Pedro Ballesteros est Ingénieur Agronome, Master en Viticulture et en Oenologie, Weinakademiker à Geisenheim et il est un des trois «Masters of Wine» qui habitent la Belgique.

Gran Canaria et les Belges, une belle histoire de vin

Chaque hiver, des dizaines de milliers de Belges se rendent à Gran Canaria, à la recherche du soleil et des plages de sable fin, à moins de cinq heures de vol de Bruxelles. Une minorité de touristes s'aventurent à l'intérieur de l'île, très montagneux et d'une grande beauté. Plus rares sont ceux qui s'intéressent à la gastronomie locale, et presque personne ne songe à l'histoire des lieux.

Pourtant, pour les touristes amateurs de vins, il y a de quoi se réjouir à Gran Canaria. Une appellation d'origine contrôlée, DO Gran Canaria, protège les vins de l'île faits à partir de cépages traditionnels. La tradition viticole de Gran Canaria remonte à 1590 et est d'origine belge. C'est un anversois, Daniel van Damme, qui a établi la culture de la vigne sur l'île.

En 1575, fuyant l'Inquisition, il s'établit à Las Palmas de Gran Canaria. Grâce à son sens commercial, il devient un grand propriétaire agricole. Il plante le premier vignoble et fait bâtir une cave de vinification, à l'intérieur de l'île, à une quinzaine de kilomètres du port. En 1599, quand la flotte hollandaise commandée par le Vice-Amiral, Pieter van der Does attaque Gran Canaria, Van Damme se rallie aux troupes espagnoles qui défendaient l'île, et contribue à faire échouer l'attaque. Il devient un personnage historique pour l'île.

La mémoire de van Damme est bien présente à Gran Canaria: un des monuments porte son nom: la Caldera de Bandama (le cratère van Damme). Il s'agit d'un volcan, la dernière éruption a eu lieu il y a deux mille ans, laissant un sol propice pour la vigne. C'est là que Van Damme a planté son vignoble (on peut actuellement visiter les ruines de la cave de Van Damme).

Au XIX^{ème} siècle, la culture de la vigne fut presque abandonnée au profit de la canne de sucre et d'autres cultures. A partir de 1990, on assiste à une renaissance de l'intérêt pour le vin et Van Damme réapparaît dans la mémoire, un vignoble étant reconstitué autour de son ancienne propriété. Une appellation d'origine est créée en 1994, devenant la DO Gran Canaria en 2005.

Comme la seule possibilité de survie d'un tel vignoble est son originalité, la DO ne permet que des cépages traditionnels. Deux sont bien

connus, la malvoisie et le muscat, et les autres sont plus particuliers : listán negro et blanco, negramoll, tintilla, castellana, baboso negro, vijariego, gual, marmajuelo, breval,...

Les Canaries ont un climat approprié pour le vignoble de qualité, en dépit de leur latitude, grâce à l'effet refroidissant des vents alizés, et à la culture en altitude (jusqu'à 1400 m au Gran Canaria). En fait, les températures d'été ne sont pas si élevées que celles en Belgique, et en hiver le thermomètre ne dépasse jamais les 25°C. La nature des sols, volcaniques ne retenant pas la chaleur, complète la panoplie des conditions favorables à la vigne.

On note un grand nombre de styles de vin. Les meilleurs montrent une originalité évidente, surtout les rouges vinifiés à partir des cépages baboso et vijariego, les plus intéressants à mon avis. Des arômes de fruits noirs, prune et maquis, avec une certaine rusticité et des notes épicées, sont assez typiques. Ils sont assez peu tanniques, modérés en contenu alcoolique et équilibrés en bouche, vijariego plus vivace, baboso plus puissant. Les blancs sont aromatiques, surtout ceux avec de la malvoisie, jamais lourds, avec une finale nette. Je préfère les secs aux demi-secs, mais il semble que les derniers sont préférés par le public.

Mon producteur favori est Agala, avec un blanc sec (Altitud 1318) frais, gouleyant, et un rouge (Tinto Barrica) solide et élégant, très personnel. La cave mérite bien une visite, l'endroit est spectaculaire, au pied du Roque Nublo, le sommet de l'île. Le blanc de Mondalón, coupage de malvoisie, albilla et muscat, est remarquable pour sa précision aromatique. La Higuera Mayor est un rouge de listán un peu plus 'international', avec de tannins plus serrés, finement structuré. Los Berrazales Tinto Roble, rouge mono-variétal tintilla, joue sur la concentration, avec un caractère balsamique en finale, aussi très idiosyncratique.

Voici deux bonnes raisons pour vous réjouir lors de votre prochaine visite à Gran Canaria: alimenter la curiosité pour des vins de qualité assez originaux et retrouver un petit morceau de l'histoire des Belges.

Comment réduire la teneur en alcool des vins de qualité ?

Une étude approfondie des échantillons présentés au Concours Mondial de Bruxelles a démontré que le taux d'alcool moyen des vins a augmenté en 10 ans de 1,55%. Pour la première fois cette année, le nombre d'échantillons dépassant les 14% vol en alcool est plus important que le nombre d'échantillons présentant un taux d'alcool de moins de 13% ! Avec ses 8500 échantillons venant de 49 pays différents, on peut dire que l'échantillonnage du concours mondial de Bruxelles est représentatif de la production mondiale et traduit une tendance inquiétante.

Pour Jean-Louis Escudier, chercheur à l'INRA et coordinateur d'un programme de recherche de l'agence nationale de la recherche (ANR) sur les vins de qualité à teneur réduite en alcool, les chiffres constatés au Concours Mondial de Bruxelles représentent une tendance lourde. *«Le changement climatique en est une raison forte, mais il y a d'autres causes. La mondialisation du vin a remis en cause la géographie viticole mondiale, les modes traditionnels de consommation et les représentations attachées au vin et à son commerce. La délocalisation croissante des ateliers de conditionnement de certains vins, des lieux de production vers les lieux de nouvelles consommations, est aussi un facteur d'évolution de la filière viti-vinicole.»*

Le réchauffement climatique, les évolutions des pratiques culturelles et la mondialisation de la filière sont donc responsables de l'augmentation de la teneur en moyenne des vins mais comment enrayer cette augmentation et répondre à la demande du consommateur qui souhaite maintenant des vins moins riches en alcool et présentant plus de fraîcheur et de fruité.

Désalcoolisation des vins

Il existe différentes techniques pour extraire l'alcool d'un vin. Il apparaît cependant que les techniques membranaires (osmose inverse) soient les plus adaptées. Le passage du vin dans l'osmose inverse permet de retenir dans le retentat l'ensemble des constituants du vin et d'obtenir de l'autre côté de la membrane un perméat correspondant à une solution hydroalcoolique (alcool et eau du vin). Ce perméat est alors partiellement désalcoolisé par passage dans le contacteur à membrane avant réintroduction dans le rétentat d'osmose inverse. Ainsi le vin voit sa teneur en alcool réduite et retrouve sa concentration initiale.

A la suite des travaux du pro-

gramme VDQA (Vins de qualité à teneur réduite en alcool), la désalcoolisation partielle des vins a été autorisée comme pratique œnologique en 2009, dans la limite de 2%. Une révision récente de ce règlement ne définit plus cette pratique comme une désalcoolisation partielle mais comme une correction de la teneur en alcool.

“ La désalcoolisation partielle des vins a été autorisée comme pratique œnologique en 2009.

Si la diminution d'alcool dans les vins finis est une option, d'autres technologies applicables au cours du processus d'élaboration des vins sont également à l'étude : la diminution de la teneur en sucre (traitement préfermentaire par le procédé RTS), et la désalcoolisation en cours de fermentation en sont les principales. Les trois méthodes donnent actuellement des résultats acceptables mais imposent des moyens technologiques assez importants difficilement accessibles pour la majorité des producteurs.

Des cépages plus adaptés aux conditions climatiques

Selon Jean-Louis Escudier la vraie réponse sur le long terme passera aussi par un changement de cépages. Des recherches menées actuellement dans le Languedoc ont abouti à la création de quatre cépages qualitatifs (2 blancs et 2 rouges) résistants aux maladies fongiques. Ils possèdent à maturité une teneur en sucre correspondant à 10 degrés d'alcool potentiels et répondent à l'objectif du Grenelle de l'environnement avec une réduction de 50% des intrants phytosanitaires. Compte-tenu des procédures réglementaires nécessaires à l'homologation, ces nouveaux cépages devraient être mis à disposition des viticulteurs en 2014.

La levure, solution du futur ?

La voie microbiologique pour diminuer le taux d'alcool dans les vins constitue une option qui fait actuellement l'objet de nombreuses recherches. L'idée est de modifier le métabolisme des levures en favorisant la production d'autres substances que l'alcool comme les « pentoses phosphates ». Cette voie métabolique naturellement présente chez les levures mais intervenant peu lors de la fermentation alcoolique permettrait d'abaisser significativement le rendement de conversion du sucre en alcool. Les levures sélectionnées actuellement ne permettent cependant pas de diminuer de manière importante le degré alcoolique (à peine quelques degrés). Il faudrait pour obtenir des résultats plus probants utiliser des levures OGM, sujettes à bien des controverses.



En 10 ans, le taux d'alcool des échantillons du Concours Mondial de Bruxelles a augmenté de 1,55%vol.



DÉCOUVERTES DU MOIS

Dans les «Découvertes du Mois» nous abordons quelques nouveaux vins ou millésimes qui viennent d'apparaître sur le marché belge. Seuls les 10 à 12 meilleurs vins envoyés sont renseignés.

Dégustateurs: Pedro Ballesteros MW, Dirk Rodriguez

DARIO PRINCIP RIBOLLA GIALLA, VENEZIA GIULIA 2007 ****



Nez étonnamment complexe et puissant, noix, fruits secondaires. Bonne concentration en bouche, juteux et pur avec des bons tanins. Un merveilleux « orange wine ».

Divino (Dendermonde), €24,50

LE ROC DES ANGES, RELIEFS, CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2011 ****



Café torréfié, bois de réglisse, beaucoup d'extraction, agréablement animal. Bois parfaitement intégré, très caractéristique et puissant, vin sauvage doté d'une immense longueur.

Le Pure Sang (Wijnegem), €21,45

GORKA IZAGIRRE 'ARIMA' VENDIMIA TARDIA, TXAKOLI DE BIZKAIA (BASQUE WINE) 2010 **/****



Nez particulièrement complexe, miel, fruits turcs, abricots. Douceur concentrée en bouche avec de beaux acides typiquement basques qui veillent à assurer tension et équilibre.

Info producteur

LES EMINADES 'VIEILLES CANAILLES', SAINT-CHINIAN 2009 **/****



Impressions de bois réglisse, herbes sauvages, fruits des bois noirs mûrs. Concentration avec une élégante fraîcheur, palette complète dotée de profondeur. Agréable dans le verre (99% de vieux carignan).

Le Pure Sang (Wijnegem), €25,00

LAFOU CELLER 'ELS AMELERS', TERRA ALTA 2012 ***



Frais mais exotique avec un soupçon d'ananas vert et d'herbes séchées. Harmonieux et élégant en bouche avec une belle longueur et du bois bien fondu.

Delphico, €16,38

MARTINELLA 'VIVERA' ETNA ROSSO 2010 ***



Nez souple et expressif avec des fruits rouges et noirs. Délicieuse rondeur et plénitude en bouche, texture légèrement charnue mais élégante. Tanins parfaitement mûrs. Vin de charme.

Carlo Leoni (Diest), €17,80

GORKA IZAGIRRE, BIZAKAIKO TXAKOLINA D.O. (BASQUE WHITE WINE) 2012 **/****



Nez discret et légèrement fumé avec des fruits à noyau. En bouche, une exposition de fraîcheur avec une acidité intense et une touche finale pure.

Info producteur

SAYANG 'OCEAN WHITE' 2012, VIN DE FRANCE **/****



Souple, pur, frais, agréable et sans prétention. Attaque équilibrée, palette avec une matière fruitée suffisante, vin de plaisir. Idéal pour l'apéritif, avec des tapas ou des fruits de mer.

Bruno Buelens (Aartselaar), €5,99

ALBORADA, LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC, 2012 **/****



Nez d'épices intense, bois de réglisse, lacrima bien caractéristique. Concentration et générosité en bouche avec des fruits mûrs et doux, finale un peu rude.

Amici del Vino (Wetteren) €9,10

MELLASAT - WHITE PINOTAGE, PAARL, AFRIQUE DU SUD 2011 **/****



Fruits jaunes, biscuit sucré, miel, beurre, crème. Quelque peu rustique en bouche mais doté d'une complexité et d'une longueur intéressantes. Blanc de noir original.

Het Wijngoed, €16,00

SAYANG MOUNTAIN RED, VIN DE FRANCE 2012 2007 **



Fruits rouges et noirs fraîchement cueillis, herbes aromatiques et un peu de laurier. Souplesse et rondeur en bouche. Structure légère. Vin passe-partout.

Bruno Buelens (Aartselaar), €5,99

BRUNORI 'SAN NICOLO', VERODCCHIO DEI CASTELLI DI JESI, CLASSICO SUPERIORE 2012 **



Nez doté de notes salines et légèrement fumées, Verdicchio bien caractéristique. Agréable en bouche, léger, finale assez courte. Peut accompagner des tapas, de la charcuterie et de la viande blanche.

Amici del Vino (Wetteren), €9,10



Eric Merny



Casoni 1814 Aperitivo

La maison familiale Casoni, située dans la petite ville de Finale Emila, produit depuis 1814 des boissons italiennes alcoolisées traditionnelles. Le fondateur, Giuseppe Casoni, a choisi ce village dans le nord de l'Italie en raison de sa position stratégique entre Modène, Ferrara et Bologne. Actuellement, la tradition est perpétuée par la 6^{ème} génération. Avant de prendre en main les rênes de la société, Mario Casoni était un pilote automobile à succès pour Ferrari, Porsche et Alfa Romeo. La maison Casoni se concentre sur la production de produits naturels, parmi lesquels, entre autres, de l'Amaretto, de la Sambuca, de la Grappa, du Limoncello di Sorrento, de l'Amaro Braulio, du Nocino di Modena et du Mirto di Sardegna. Occupant 70 personnes, elle produit 25 millions de bouteilles par an, ce qui en fait un des plus grands producteurs italiens de spiritueux. L'Aperitivo est le mélange parfait entre le sucré et l'amer et peut être dégusté pur, sur glace, ainsi que dans bon nombre de cocktails. La saveur de cette boisson à base d'épices et d'oranges est étonnamment moderne.

La recette pour le Spritz Casoni original : 1/3 Casoni 1814 + 2/3 Prosecco Gancia Brut + glaçons + une tranche d'orange. Cette boisson a probablement vu le jour pendant les années 1920, dans le café Casoni, où elle était servie comme apéritif (mais à l'époque, avec de l'eau gazeuse!).

Importé par VA.S.CO

Eristoff Lime: pour les loups de la nuit

Eristoff Vodka est produite à 100 % à partir de céréales et est distillée 3 x. Originaires de Géorgie, elle a été produite spécialement en 1806 pour le prince Alexandrovitch Eristov. La triple distillation est une technique qui existe depuis le 18^{ème} siècle en Russie. Le logo d'Eristoff est un loup qui hurle sur fond de lune montante. De nos jours, le loup gris vit d'ailleurs toujours à l'état sauvage en Géorgie. Il s'agit d'une des marques directrices du groupe Bacardi.

Une nouveauté dans la gamme: Eristoff Lime, une combinaison unique entre le citron vert et la vodka premium d'Eristoff. Il s'agit du shot idéal pour démarrer une soirée entre loups de la nuit. Pour les plus rapides, il existe encore une possibilité d'acquérir une superbe boîte de jeux, comprenant une bouteille d'Eristoff Lime, l'Eristoff Wolf Game et 3 petits verres à shot. Le jeu consiste à capturer des moutons. Prix d'achat 11,99 €.

Comment consommer cette nouvelle vodka ? D'abord mordre dans un morceau de citron, puis boire un shot d'Eristoff Lime glacé.

Ensuite, il est conseillé de hurler comme un loup... nous serions curieux de connaître les effets de la boisson sur les différents consommateurs.



Crystal Head Wodka

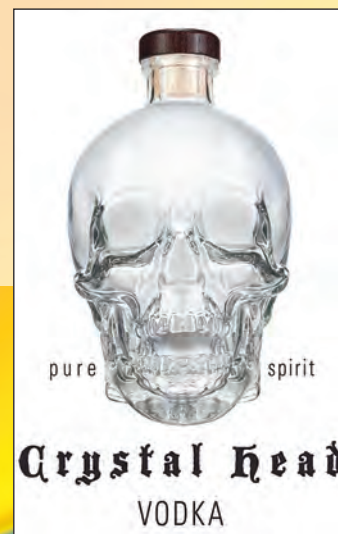
La bouteille particulière de cette vodka exceptionnelle, en forme de tête de mort, a de quoi surprendre. Elle provoquera certainement des réactions très variées, mais il s'agit sans aucun doute du but recherché. Elle est inspirée d'un mystère archéologique : 13 crânes en cristal ont été retrouvés dans diverses régions du monde, allant de l'Amérique au sud-ouest du Tibet. Ils auraient entre 5000 et 35 000 ans, mais leur fabrication n'est toujours pas expliquée à l'heure actuelle. Selon la croyance, ils servaient à conférer une force spirituelle et sont un symbole de la vie, non pas de la mort. Cette vodka ne contient aucun additif, pas de glycol, pas d'essence de citron, ni de sucre brut. L'acteur Dan Aykroyd (entre autres connu par le film SOS Fantômes) croit en un monde invisible et a trouvé, chez l'artiste Johan Alexander, un excellent « partenaire pour le crime ». Le flacon original est né après avoir étudié le mythe des crânes en cristal, il n'y avait donc plus qu'à le remplir. La bouteille est produite par la société Bruni Glass de Milan. Un petit film sur internet montre toute l'attention qui est consacrée à sa production.

Pour produire une vodka unique, les deux partenaires sont partis à la recherche d'un endroit disposant de l'eau la plus pure et d'une nature intacte. La région de Terre-Neuve au Canada, où la beauté naturelle s'associe à la pureté, répondait à leurs critères. Par ailleurs, les traditions de la région et les légendes qui y sont nées contri-

buent à entretenir le mystère.

Cette vodka est distillée 4 fois et filtrée sur des diamants de Herkimer vieux de 500 millions d'années. Ces cristaux de quartz ne se trouvent qu'en très peu d'endroits du monde, Herkimer, New York et quelques régions au Tibet et en Afghanistan. Il s'agit du même matériau que celui utilisé pour fabriquer les crânes originaux. Au nez, elle est particulièrement raffinée et élégante, avec des notes d'agrumes, d'eucalyptus, d'amandes et un petit côté épicé. Très équilibrée en bouche, douce et avec beaucoup de finesse, sans aucune apparition d'élément agressif. Cette vodka est tellement bonne qu'elle peut être dégustée pure, rafraîchie (non pas glacée), comme digestif. Elle forme naturellement une base parfaite pour des cocktails frais et agréables, pour lesquels le site internet donne de nombreuses inspirations. Le site présente également l'ensemble du procédé de production de cette vodka exceptionnelle : www.crystalheadvodka.com Les Rolling Stones ont fait de cette marque « leur » vodka. Une édition spéciale, dotée d'un bouchon de fermeture exclusif et livrée avec un double CD des Stones a été créée. Uniquement en vente chez les cavistes à ± 85 €.

Alpha Sales et l'importateur exclusif pour la Belgique.



Peterman Spicy Lips & Chewing Gum

Pieter Bruggeman a fondé la société productrice de genièvre en 1884. Dès le départ, la recherche du goût du meilleur genièvre était une priorité. Après l'avoir

trouvé, la recette originale mise au point n'a plus jamais été changée. La marque Peterman est devenue la marque de genièvre la plus vendue et se situe dans le top 5 des boissons alcoolisées les plus consommées en Belgique. La gamme de genièvres Peterman s'est enrichie au fil des années de différentes variétés et a cherché à satisfaire toutes les générations et tous les goûts. Le Spicy Lips a le goût piquant d'une grenade, avec une touche épicée douce, apportée par une subtile présence de chili. Un délicieux cocktail est obtenu en partant de

70 ml de Spicy Lips, 20 ml de jus de citron vert, 10 ml de sucre de canne, 2 gouttes de Tabasco et de

la citronnelle râpée. Réunir les ingrédients dans un shaker, secouer vigoureusement et verser dans un verre sur de la glace pilée. Garnir avec un petit piment espagnol ou hongrois et vous êtes prêt pour une nuit sensuelle. Le genièvre Chewing Gum a également un goût et un parfum originaux (de cuberdons!) et est une base parfaite pour un cocktail étonnamment frais. Verser dans un shaker 70 ml de Peterman Chewing Gum, complétés par 50 ml de jus de pamplemousse (frais), 10 ml de jus de citron vert. Secouer vigoureusement et verser dans un verre rempli de glaçons. Ajouter au moins 20 ml de tonic. Garnir avec un quartier de citron vert. Un délicieux apéritif qui réveille les sens pour une belle journée ensoleillée. Les deux genièvres sont en vente dans la plupart des supermarchés à un prix de 8,99 €.

Neuf nouveaux hectares de vignes à deux pas de Mons



Avec moins de 500 hectares consacrés à la viticulture, la Belgique est loin des quotas de plantation imposés par la législation européenne. Soucieux d'agrandir le vignoble familial qu'il gère à Grauves en Champagne avec Sophie Gaspard depuis 25 ans, Filip Remue, originaire de Ninove, a saisi cette opportunité et s'est associé à la famille Ewbank de Wespain, propriétaire de terres dans le Hainaut, pour planter neuf hectares de vignes à Harveng, à quelques kilomètres de Mons, en avril 2011.

Aidé par un jeune Français, détenteur d'un BTS en viticulture-œnologie, engagé cette année et qui assure la gestion quotidienne, Filip Remue remonte de Champagne tous les 15 jours pour suivre la culture tandis que la famille Ewbank prépare la commercialisation des futurs produits.

Plantés sur une terre crayeuse proche du vignoble des Agaises, les pieds de chardonnay, de pinot noir et de pinot blanc permettront de produire 100.000 bouteilles d'effervescents (blanc de blancs et rosé) lorsque le Domaine du Chant d'Eole, c'est son nom, aura acquis sa vitesse de croisière. Cet automne, la vigne est à sa troisième feuille et donc, sauf imprévu, 25.000 kilos de raisins devraient déjà être récoltés et vinifiés. Les premières 20.000 bouteilles ne sortiront toutefois du chai qu'en 2015. Relativement discret jusqu'à présent, ce domaine sera ouvert à la visite du public dès que le nouveau chai sera construit et équipé pour une dégustation optimale. Encore un peu de patience.

Chacalli est prêt pour la Coupe du Monde au Brésil

Chacalli Fine Wines est devenu le partenaire exclusif de la **Cooperativa Vinicola Aurora** brésilienne. Nous pouvons donc nous attendre à accueillir prochainement sur le marché belge une partie importante de l'assortiment, dont quelques vins pétillants. Le vin brésilien est difficile à trouver sur notre marché étant donné que la production est limitée et que les Brésiliens en consomment eux-mêmes une grande partie. En effet, le Brésil a beau être

un grand pays, ce n'est que dans la région la plus fraîche, située à l'extrême sud, que l'on produit du bon vin. La Cooperativa a été fondée par 16 familles d'immigrés italiens. Après 80 années d'existence, Aurora a su se développer pour devenir le numéro 1 au Brésil (représentant environ 30 % de l'ensemble de la production brésilienne !). En 2008, Aurora a obtenu le tant convoité certificat ISO 9001. C'est également l'entreprise viticole la plus admirée du pays. Pour garantir la qualité du vin, l'œnologue Flavio Zillio (photo) veille à ce que tous les raisins soient récoltés à la main. (div) Plus d'infos: Chacalli Fine Wine Tél.: 03 203 49 50 - hilde@chacalliwines.com



Du neuf au pays noir : Ask Me Wine

Après plusieurs années de complicité, Eric Mazuy laisse BottleZ à Philippe Genion (qui ouvre un bar à vins) pour lancer Ask Me Wine à Marchienne-au-Pont. Retour aux sources pour cet ancien chanteur du groupe Priba 2000 qui arpente les vignobles à la recherche de vins fins au meilleur rapport qualité/prix. Priorité aux vins de plaisir entre amis ou de gastronomie dans une gamme de prix "qui ne trouve jamais le portefeuille". Sept ou huit dégustations par an, envoi de mailings, travail avec les importateurs belges, Eric Mazuy entend avant tout guider les gens

et transmettre sa passion en mettant en avant les vins bio et en biodynamie avec une belle acidité, de la minéralité et du fruit croquant. Beau programme. (mv)

Infos: Eric Mazuy, rue Chapelle Beaussart 74 à 6030 Marchienne-au-Pont, 0478 543 644.

Hugh Ryman et le Grand Noir au Mémorial Van Damme

Le superbe Gala du Mémorial Van Damme a été agrémenté par les délicieux vins du producteur anglais **Hugh Ryman**, bien connu sous le nom du **Grand Noir**. Cela fait déjà plus d'une décennie que Ryman s'attèle au développement de sa marque. Cela a évidemment été un sacré tour de force de ne pas créer tout un assortiment à l'aide d'une gamme de base, mais d'approcher le marché avec seulement une référence en matière de vins: le Grand Noir et rien de plus. Il n'existe donc pas de «Petit Noir», tout comme il n'existe pas non plus de monocépages. Rien que des blends et du vin premium. «Subtils mais dotés de caractère», c'est ainsi que Ryman décrit ses vins qui portent tous l'appellation Vin de Pays d'Oc, mais ce n'est qu'un détail. C'est bel et bien la recherche du meilleur terroir pour chaque vin qui importe. **Minervois-la-Livinière** quand il s'agit de grenache, **Azille** pour le chardonnay et le viognier etc. L'intention est toujours de créer un blend qui montre les valeurs de la marque. Si vous vous demandez quelle est l'origine du nom, sachez que la région de production se situe au pays des Cathares et que ces derniers ont été traités d'hérétiques par les catholiques parce qu'ils prétendaient que la femme était l'égal de l'homme, n'étaient pas opposés à la contraception, appréciaient le luxe et estimaient que le noir était le symbole de la «perfection». Le Grand Noir ne peut donc en aucun cas être un petit vin. (dr) Pour plus d'infos sur le Grand Noir en Belgique: Schenk SA: tél. 02 352 04 32 - eric.lanin@schenk.be



Copa Jerez, bientôt la finale



À la mi-octobre, une jeune équipe ambitieuse du restaurant «Hertog Jan» de Bruges ira défendre les couleurs de la Belgique lors de la compétition internationale Copa Jerez. Il s'agira d'un réel défi car, face à un jury de stars mondiales (dont Mugaritz, El Celler de Can Roca et quelques maîtres du vin), Hannes Desmedt et Jelle Castelein devront conquérir les cœurs à l'aide d'un menu trois plats accompagné de sherrys assortis. Ce sera à Hannes Desmedt de prendre la parole et d'expliquer le choix de tels sherrys et non d'autres pour accompagner les plats agrémentés d'une touche belge (pour l'effet de surprise). Ils présenteront une Manzanilla Papirusa (Lustau) pour accompagner un bar aux palourdes, caviar, wakamé et purée d'avocat. Puis, suivra un Palo Cortado de la maison Tradition pour accompagner un filet de porc, obtenu à partir d'un porc ibérique, avec chou-fleur caramélisé, truffes coupées en fines lamelles et zeste de citron. Le dessert sera servi avec un Oloroso, également en provenance de la maison Lustau. Ce dessert aura d'ailleurs une touche très belge, avec du chocolat et de la glace à la chicorée avec noisettes et poire confite. Le vinaigre de sherry veillera à relever comme il se doit ce dessert. Nous souhaitons d'ores et déjà à Hannes et Jelle une merveilleuse compétition. (dr)

Vins belges chez "D'ici"

Frank Mestdagh nourrit depuis plusieurs années le rêve un peu fou de faire adopter par le



public le plus large possible un comportement d'achat en faveur des produits locaux. Pour ce faire, il développe une stratégie en plusieurs étapes dont la première s'est concrétisée par l'ouverture à Naninne (Namur) fin juin dernier de la première enseigne « D'ici ». Des produits frais de 90 producteurs belges, dont la moitié sont installés à moins de 50 km du magasin, sont proposés sur un espace de 350m², ouvert 7 j/7. Côté vins, très logiquement, uniquement des vins belges ! 40 références de Flandre et de Wallonie sont déjà en rayon et le choix devrait rapidement s'étoffer. Avec Belgian Wines à Melsele et Mig's Wine World à Bruxelles, voici donc enfin un point de vente de vins belges en Wallonie.

Infos: www.d-ici.be - Adresse: N4 – Chaussée de Marche 940 à B-5100 Naninne

Amorim lance le bouchon de liège qui se vise dans la bouteille



Amorim, leader mondial en matière de bouchons, lance le bouchon *Helix*, qui comme son nom l'indique, présente une hélice sur sa surface extérieure, permettant non seulement de sceller la bouteille, mais aussi de la refermer sans mal. Mais quel est le réel avantage par rapport à un simple bouchon à visser? Eh bien, à l'ouverture de la bouteille, le bouchon *Helix* conserve le festif petit son «hoop»! (dr)

Joachim Bauwens défend les couleurs de la Belgique au Cap

En tant que lauréat belge de la coupe WOSA (Wines of South Africa), le sommelier **Joachim Bauwens** pourra défendre les couleurs de la Belgique à l'occasion de la Coupe



internationale WOSA qui aura lieu au **Cap**. À l'issue de ce concours, Joachim pourra certes se vanter de bien connaître l'Afrique du Sud. Le concours sera en effet précédé d'une semaine de visites viticoles et de séminaires. En semaine, vous pouvez rencontrer Joachim Bauwens en tant que sommelier au restaurant **Bacchus** à Aalter. (Dr)

Le Pur Sang fait oublier la Kempisch Wijnhuis



Malgré les moyens logistiques limités de sa maison située à Turnhout, en 15 ans, **Lutgard Pigmans** a su faire de la «Kempisch Wijnhuis» un réel concept. Pourtant, il a, dit-on, été dans l'impossibilité de poursuivre ses activités sous le même nom. Cela mérite tout de même un petit mot d'explication. Pigmans explique : «Nous étions tout simplement trop à l'étroit à Turnhout. Cependant, trouver l'endroit idéal n'a pas été une sinécure! Nous avons poursuivi nos recherches jusqu'au jour où un de mes principaux clients, **Aerts** établi à Wijnegem, a soudain eu un excédant de place dans ses entrepôts. De plus, sa fille Stéphanie venait de terminer ses études de sommellerie à Ter Duinen, ce qui a conduit à un partenariat intéressant. Nous avons alors aménagé l'entrepôt à notre goût et le site a même été agrémenté d'un jardin. Comme Wijnegem n'est pas situé en Campine, nous avons simplement décidé de renommer l'affaire: c'est ainsi qu'est né **Le Pur Sang**. Ce petit écrin de verdure au beau milieu d'un terrain industriel fait que même les oiseaux de la mer du Nord viennent désormais y couvrir!» Après un rude hiver, une éclatante dégustation couronnée de succès a permis au Pur Sang de trouver sa place sur la carte d'Anvers. Cela a d'emblée marqué le départ officiel de la nouvelle entité. Au sein du portefeuille, nous retrouvons environ 80% de producteurs biologiques et biodynamiques. Un des meilleurs vins absolus est le **Roc des Anges** (Roussillon) de l'œnologue **Marjorie Gallet**, à côté d'**André Brunel** (Châteauneuf) et de l'œnologue **Jean-Paul Daumen** (Lirac,

Gigondas, Châteauneuf). (dr)
Nouvelle adresse: Vosveld 6 - 2110 Wijne-
gem. Tél.: 03 324 24 94

Duvel... Distilled



En 2006, les brasseurs de Duvel ont décidé de distiller leur propre bière et de créer... un whisky. Ceux-ci ont donc chauffé et distillé le brassin de base de la Duvel, jusqu'à obtenir un distillat à forte teneur alcoolique qui, après avoir été filtré, a été porté à maturation dans des fûts de bourbon et de sherry en chêne. Le résultat : un breuvage aux reflets jaune paille et or, un whisky de 40% de taux d'alcool. Seules 5000 bouteilles de la "Duvel Distilled" 6 ans d'âge seront mises en vente et uniquement via le site du brasseur au prix de 39 euros. Tout la production n'a pas été mise en bouteille et un 10 ans d'âge pourrait apparaître dans 4 ans.

Infos: www.duvel.com

Un petit frère digital pour VINO Magazine

Vous pouviez déjà suivre VINO Magazine sur Facebook et Twitter, mais à partir du 10 octobre notre nouveau site web sera en ligne, vinomagazine.be. Vous pourrez y trouver quotidiennement les nouvelles viticoles, suivre l'agenda - tant les rendez-vous pour les professionnels que pour les amateurs - et vous y trouverez les adresses de tous les restaurants qui ont mérité le label VINO Fair Wine Restaurant.

Le calendrier des dates de parution de VINO Magazine change également. Vous aurez remarqué que l'édition de VINO Magazine qui vous avez entre les mains est parue plus tard que d'habitude. Le but est de sortir le numéro sur Megavino à temps et que le numéro sur les fêtes de fin d'année sorte plus tôt, fin novembre. Et le sixième numéro, nous direz-vous ? Il s'agira d'un VINO Top-1000, avec toutes les listes dont on rêve: grands marchands de vin, spécialistes, restaurants, bars à vin et tous les vins de la catégorie 90+ des 5 dernières années. Avec également une attention spéciale pour le marché vinicole belge : les affaires derrière le vin. Seuls les abonnés payants recevront ce numéro gratuitement. (dr)

NON FILTRÉ

La Belgique

• **Gilde des Sommeliers de Belgique:** Le Concours du «Meilleur Sommelier de Belgique-2013. Infos: Finale et dîner le 13 octobre au Bru-Radisson à Bruxelles. (info@sommeliers@skynet.be) (www.sommeliers-gilde.be).

• **Dégustation des vins «South Africa»** Plus de 40 producteurs Sud-Africains et certains avec leur importateur Belge étaient réunis pour une rencontre exceptionnelle avec les professionnels Belges, ce 17 juin 2013 à Bruxelles. Contact pour le Benelux WOSA: Sara Channell (www.wosa.nl). Belgique (SophieDieckx@vinopres.com) T: 02/533 27 76.

• **La Belgique à l'honneur à Bordeaux**, pour le 3ème G-VIN du Club de la Presse, au Campus de Talence, deux journalistes: Barthélémy et Bernard Sirot ont animé une conférence consacrée aux Belges et notamment ceux qui se sont implantés à Bordeaux. Plusieurs sont venus témoigner leur passion: Monique Luddeke, Chris Cardon, Stéphane Defraigne, Steephan Massart, Jacques de Schepper et André Vossen. Bernard Sirot devait aussi rappeler que les consommateurs Belges sont les troisièmes clients de Bordeaux, sans compter les achats, en direct des 200 000 touristes chaque année.

• **Le Guide Gastronomica/2013 des plus belles terrasses** (Le Marché des Saveurs) des restaurants aussi avec jardins. Commentaires courts mais précis. Procurez-le, il reste de beaux jours ! Ft. 15x21 cm. 112 pages (www.gastromania.be).

• **Une école du vin à Nivelles** et diverses animations: Contact: Francis Boone Tél: 0476.55 36 74. Facebook: «Un soir Un vin».

Le Monde

• **Décès de Xavier Gardiner:** (Propriétaire notamment du Château Phélan-Ségur à Saint-Estèphe et de l'hôtel-restaurant «les Crayères» à Reims). Nous perdons une personnalité exceptionnelle dans le monde du vin. Il laisse à ses trois fils, Thierry, Stéphane et Laurent, le témoignage d'une vie exemplaire.

• **Philippe Dourthe** est décédé âgé de 72 ans. Personnalité médocaine, notamment à Moulis, il était l'ancien gérant des domaines du Ch. Maucaillou.

• **OIV** (Organisation Int. de la Vigne et du Vin), **Jean-Marie Aurand**, un Français, a été nommé Directeur Général pour une période de 5 ans à partir du 1er janvier 2014. Il occupait diverses fonctions au Ministère de l'Agriculture et succède à l'Italien Federico Castellucci.

• **Saint-Emilion, le Château l'Arrosée** (GCC) de la famille Caille a été vendu au Dom. Clarence Dillon (Haut-Brion) déjà propriétaire à Saint-Emilion du Château voisin.

• **France: Les vins de pays deviennent IGP.** Avec le changement de la réglementation européenne les VDP deviennent de plus en plus des IGP (Indications Géographiques Protégées) et à Paris la Confédération française des VDP change de nom et devient la Confédération des IGP de France avec un nouveau logo.

• **Bordeaux: La Cité des Civilisations du Vin:** Pendant le salon Vinexpo, en juin dernier, Alain Juppé, le Maire de Bordeaux, a présidé avec notamment Sylvie Cazes, la Présidente du Fonds des dotations, à la

«première pierre» de cette imposante construction à la gloire du vin.

• **Champagne: «Coteaux, Maisons, Caves de Champagne»** c'est le thème de la candidature pour l'UNESCO qui mobilise toute cette région en attendant que l'état français choisisse de présenter leur dossier. Une attente (trop) longue de quelques années probablement... Soutenez cette candidature. Info: (www.paysages-duchampagne.fr)

• **Bourgogne:** La revue «**Bourgogne Aujourd'hui**» vous invite à découvrir son nouveau site (www.bourgogneaujourd'hui.fr).

• **Coupe de l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc 2013:** Lauréat: Le Ch. Muret (Haut-Médoc)

• **Coupe du Collège des Vins de Saint-Emilion 2013:** Le classement: Puisseguin 1) Prémy, 2) Ch. Soleil; Lussac: 1) Cru 1938 (Cave des Vignerons), 2) Ch. Barbe Blanche; Saint-Emilion: 1) Ch. Moulin de Laguet, 2) Ch. Vieux Longa; Saint-Emilion Grands Crus: 1) Ch. Badon Thunevin et 2) Magrez Fombrague.

• **La famille de Bœnard de Laforest** (propriétaire du Ch. Angélys) acquiert une institution de Saint-Emilion, l'hostellerie-restaurant «Le Logis de la Cadène».

• **Le marché des Primeurs à Bordeaux en 2012**, n'est pas bon, les prix ne sont pas assez à la baisse, les acheteurs ne suivent pas. Les 344 marques sorties en avril n'ont baissé que de 7,6% sur l'an passé, et il est de + 30% par rapport au 2008. Cette réalité donne aux vins de Bordeaux une image négative de vins horriblement chers pour les consommateurs, même si elle ne concerne à peine quelques centaines de châteaux. La grande majorité des producteurs est bien plus raisonnable

Sorties de Presse

Les Prix de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) en «Littéraire et Histoire» ont été attribués ce 5 juin 2013, à Azéline Jaboulet-Vercherre pour son livre publié chez Féret: «Florilège de discours savants sur le Vin» excellent ouvrage déjà commenté dans cette chronique et «Elixirs premiers grands crus classés 1855» de Jane Anson et Isabelle Rozenbaum aux éditions la Martinière (France). En «Vins et Territoires» de Jacques Orhon pour «Les vins du nouveau monde» «aux éditions de l'Homme (Canada) autre remarquable ouvrage déjà présenté dans VINO.

• **Bordeaux et ses vins: Classés par ordre de mérite 1ère édition 1850.** C'est le tout premier «Féret» réédité. Il décrit les vins de chaque commune et l'on découvre qu'ils présentent de grandes similitudes avec le classement de 1855, 5 ans avant lui. Livre d'histoire passionnant «pour les voyageurs qui visitent Bordeaux» sa région, la vie de ses habitants et des vins. Ed. Féret. Ft: 12x20,5 cm. 220 pages. Prix: 49,50 €.

• **Inviguez-vous** par le journaliste Jacques Dupont. Un pamphlet contre la Loi Evin et tous les interdits accumulés par la France contre ses propres vins... ! Ed. Grasset. Ft: 13x21,5 cm. 142 pages. Prix: 9,90 €.

• **Un Souper en Médoc:** Bruno Albert nous conte une belle tranche de vie dans l'histoire médocaine qui aurait pu exister en 1850 lors d'un repas mondain... Que du beau monde, un soir où l'orage menace. Ft: 14x22 cm. 142 pages. Prix: 14,5 €. Ed. Féret.

Top Références

VINS DU MONDE



CHACALLI FINE WINE SOCIETY NV/SA
Rue Général Belliard 9 - 2000 Anvers
T: 03/203 49 50 - F: 03/203 49 59
info@chacalliwines.com
www.chacalliwines.com

Importateur exclusif: Concha y Toro, La Motte, Maison Louis Latour, Castillo Perelada, Pio Cesare



CINOCO GROUP

Rue Pierre Van Humbeek 5
1080 Bruxelles - T: 02/410 47 47 -
F: 02/410 14 54

info@cinoco.com - www.cinoco.com

Spec.: Vin de France - Porto - Champagne - Liqueurs - Whiskies



DE CONINCK S.A.

Chaussée de Bruxelles 37
1410 Waterloo
T: 02/353 07 65

F: 02/353 07 10

info@deconinckwine.com
www.deconinckwine.com

Spec.: vente de vins, champagnes, spiritueux et cigares



DE WIJNGAARD WIJNHANDEL

Baliestraat 114 - 8000 Bruges

T: 0483/45 90 67

info@dewijngaard.com - www.dewijngaard.com

Spec.: vins du monde en exclusivité



HASSELL MILLESIME

Schippersstraat 1
3500 Hasselt

T: 011/28 19 57 - F: 011/28 19 50

info@hasselmillesime.be
www.hasselmillesime.be

Spec.: Italie, Vins du Nouveau Monde



KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW

Sint Servaesstraat 97

1910 Kampenhout

T: 016/65 90 76 - F: 016/20 46 02

office@kaapwijn.be - www.kaapwijn.be

Spec.: Vins du Nouveau Monde, d'Afrique du Sud, du Chili, d'Argentine, d'Australie, d'Espagne, Portugal et France



PERNOD RICARD BELGIUM

Ch. de Charleroi 110-116
1060 Bruxelles - T: 02/663 62

62 - F: 02/663 62 63

www.pernod-ricard-belgium.com

Spec.: Australie; Jacob's Creek, Afrique du Sud: KWV, Argentine: Etchart, Sicile



SCHENK NV-SA

Chaussée de Tervuren 375 (RO) - 1410 Waterloo
T: 02/352 04 31 - F: 02/351 12 48

marketing@schenk.be

Spec.: France, Italie, Espagne, Suisse et vins du Nouveau Monde



THE TASTING ROOM COMPANY SPRL

Rue Chaffette 2/26
4032 Chênee
T: 0495/32 20 20

F: 04/382 19 10

info@thetastingroomcompany.com
www.thetastingroomcompany.com

Spec.: importation et distribution de vins fins du Nouveau Monde - Spécialisés en vins sud-africains



V.A.S.CO NV / SA

Industrielaan 16 / 20
1740 Ternat

T: 02/583 57 54 - F: 02 581 06 11

info@vascogroup.com - www.vascogroup.com

Spec.: Importateur exclusif de Taittinger, Bernard-Massard, Domaines Barons de Rothschild, Laroche, Gérard Bertrand, Laporte, Ogier, Domaine Bousquet, Brown Brothers, Enate, Ramon Bilbao, Avena...



VINESSE BVBA

Velle 2A - 9140 Temse
T: 03/711 32 22
F: 03/771 42 04
www.vinesse.be

Spec. marques Pierre-Yves Colin Morey Bourgogne, Italie, USA



VINEPLUS

Dorpstraat 68 - 1785 Brussegem
T: 02/454 85 30

F: 02/454 85 38

info@vineplus.be - www.vineplus.be

Spec.: Nouveau Monde, Afrique du Sud, Australie, Chili et Méditerranée, vins d'Italie, Espagne, France et Portugal



WINE BRANDS AMBASSADORS

Av. Franklin Roosevelt 349/

B37, 9000 Gand

T Frank: 474/510 656 - T Michel: 477/752 106

frank.van.den.bogaert@pandora.be

verbraeken.michel@gmail.com

Agent pour la Belgique de vins d'Espagne, d'Italie, de France, du Portugal, de l'Allemagne et d'Autriche

FRANCE



BERNARD POULET SA

Rue des Béguines, 118
1080 Bruxelles
T. & F. 02 414 41 39

info@pouletvins.be - www.pouletvins.be

Spec.: Importateur de vins fins Français. Champagne Franck Bonville, Alsace de Marc Kreydenweiss. Vallée de la Loire, du Rhône; Le Languedoc, la Bourgogne



DULST WIJNEN EN LIKEUREN

Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
T: 016/40 10 28 - F: 016/40 91 00
wijnen@dulst.be - www.dulst.be

Spec.: France (Vins de région, Grands Crus, Champagne), Italie, Espagne



PROEF DE PASSIE

Aalstersesteenweg 194
9400 Ninove
T: 0474/766 613 - F: 054/33 94 85

mark@proefdepassie.be - www.proefdepassie.be

Spec.: Vins biologiques, biodynamiques et naturels issus de toute la France

WIJNIMPORT COUVREUR

Grote Steenweg 118 - 3350 Linter

T: 011/78 01 24 - F: 011/78 45 13

info@wijnimport-couvreur.be -

www.wijnimport-couvreur.be

Spec.: Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Vins de Pays, Loire, Languedoc

ESPAGNE



ARMANDO'S VINEYARD

Neeroeterenstraat 43

3680 Maaseik (Opoeteren)

T: 089/86 32 24 & 0495/28 90 77 - F: 089 86 17 77

info@armando.be - www.armando.be

Spec.: Vins espagnols et caves en exclusivité



LA BUENA VIDA

Lichtstraat z/n, Verlipark,
Unit B.1.26

2400 Mol

T: 014/45 13 03 - F: 014/45 49 17

info@labuenavida.be - www.labuenavida.be

Spec.: la référence en vins d'Espagne



SACACORCHOS CAVAS Y VINOS DE ESPANA

Leuvensesteenweg 70
3070 Kortenberg - T: 02/725 30 33
info@sacacorchos.be

www.sacacorchos.be - www.cavasyvinos.be

Spec.: 1200 références en vins espagnols

ITALIE



OENOAGSTRONOMIE FIRENZE (AGM SPRL)

Rue J. Wauters 861 - 6043 Ransart
T: 071/511 651
www.enotecaitalia.be
agmsprl@skynet.be

Spec.: vins italiens

GRÈCE



ETS ANGELOPOULOS SPRL FINE GREEK WINE & FOOD

Boulevard d'Ypres 39 - 1000 Bruxelles
T: 02/218 78 22 - F: 02/219 10 89
angelopoulos@skynet.be

Spec.: vins et spiritueux grecs,

distributeur du domaine Tsantali, domaine Costa Lazaridi, domaine Avantis



CANETTE

Rue De Witte De Haelen 28
1000 Bruxelles

T: 02/22 31 382 - F: 02/23 18 45

info@canette.be - www.canette.be

Spec.: grossiste en vins grecs et délicatesses grecques



WIJNHUIS "KELARI" KOSTOPOULOS

Koolmijnlaan 44
3530 Houthalen

T: 011/601410 - F: 011/601410

info@grieksewijnen.be - www.grieksewijnen.be

Spec.: spécialités grecques, liqueurs, alcools artisanaux, cadeaux. Importations exclusives de vins grecs et de vins bio

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE DUVAL-LEROY INTERNATIONAL S.A.

Avenue des Saisons 118A
1050 Bruxelles

T: 02/649 99 53 - F: 02/649 88 73

dvl.intl@skynet.be

Spec.: importation et distribution internationale de Champagne

VIN BIO



BIODIVINO

Ten Hoflaan 22 - 2980 Zoersel
T: 03/312 24 38

F: 03/312 59 14

info@biodivino.be

www.biotiek.be

Le Spécialiste des vins bio certifiés, contrôlés et biodynamiques issus du monde entier.

TRANSPORT DU VIN



N.V. GDL S.A.

Transportcentrum LAR - Blok M -
8930 Menen-Rekkem
T: 056/ 42 06 40 - F: 056/ 42 01 21

www.gdl.be

Spec.: France, Espagne, Belgique, distrib Belgique + entreposage vins



MAGETRA INTERNATIONAL S.A.

Textilstrasse 42 - 4700 Eupen

T: 087/ 69 37 40 - F: 087/ 55 44 51

info@magetra.com - www.magenta.com

Spec.: transport de vins & spiritueux

BOISSONS SANS ALCOOL



G.D.C. SA

Rue des Verreries n° 44A
6040 Jumet

T: 071/28 11 70 - F: 071/42 02 26

info@gdc.be - www.gdc.be - www.funnylook.be

Spec.: distillateur, fabricant en spiritueux et liqueurs. Import / Export vins et alcools

COLOPHON

VINO MAGAZINE

68^e année, n°4, septembre-octobre 2013

Edited by Vinopres s.a./n.v.

Rue de Mérode 60

1060 Bruxelles - Belgique

Tél. +32 (0)2 533 27 60

Fax: +32 (0)2 533 27 61

vinomagazine@vinopres.com

Bernard Sirot

Bonneau F-33720 Barsac - France

Tél. +33 0(5) 56 27 02 55

ou portable +33 0(6) 80 32 13 18

bernard.sirot@orange.fr

Frédéric Galtier

C/Diputació 197 3^e 1

08011 Barcelona

Tél. +34 687 301 326

fgaltier@desembolic.com

Murielle Tissot

Tél. +32 (0)2 533 27 65

Fax: +32 (0)2 533 27 61

murielle.tissot@vinopres.com

Tél. +32 (0)2 533 27 63

abo@vinopres.com

Editeur: Baudouin Havaux

baudouin.havaux@vinopres.com

Rédacteur en chef: Louis Havaux

louis.havaux@vinopres.com

Directeur de rédaction: Dirk Rodriguez

dirk.rodriguez@vinopres.com

Ont collaboré à ce n°: Pedro Balles-
teros MW, Alain Bloeykens, Thomas
Costenoble, Frédéric Galtier, Baudouin
Havaux, Louis Havaux, Eric Merny,
Dirk Rodriguez, Bernard Sirot, Luc De
Raedemaeker, Marc Piezo Vanel.

Lay-out: Pierre Jarrige, Carole Wertz

Couverture: Pierre Jarrige

© Vinopres 2013.

Les textes signés n'engagent que leur(s)
auteur(s). La reproduction des articles et
extraits doit recevoir l'accord préalable de
la direction et de la rédaction.

PROGRAMME RÉDACTIONNEL

N° 5 novembre/décembre

- Vino-Lux
- Bubblemania : Belgique
- Dossier Cru Bio
- Le bilan des vendanges 2013
- Architecture à St-Emilion
- Vino Top: Rive Droite

N° 6 janvier

- Vino Top 1000
- Top des négociants en vin
- Top des maisons spécialisées en vin
- Liste des restaurants "Fair Wine"
- Présentation de bars à vin
- Des vins haut de gamme et de qualité



Retrouvez nos
collaborateurs sur



ECOUTEZ
L'ORIGINAL

Retrouvez tous les vendredis vers 12h20
Jean-Philippe Lejeune et Baudouin Havaux
dans la rubrique «21 sur vins» sur Classic 21
ou en podcast sur www.classic21.be

RÉSERVATION «PETITES ANNONCES»

Société: _____

Personne de contact: _____

Rue: _____

N°: _____

Code postal: _____

Ville: _____

T.: _____

Fax.: _____

TVA.: _____

20 euros

40 caractères

30 euros

80 caractères

40 euros

120 caractères

50 euros

160 caractères

60 euros

200 caractères

Prix: _____

Date: _____

Signature: _____

MODE DE PAIEMENT

Je permets à Vinopres de prélever le montant sur ma Visa/Mastercard/American Express

Nom du détenteur de la carte: _____

N° de carte: _____

Date d'exp. carte _____

Je paie par virement

Document à renvoyer à Vinopres SA, Rue de Mérode 60, 1060 Bruxelles, à faxer au 02 533 27 61
ou à renvoyer par email: vinomagazine@vinopres.com

Carrefour



Les plus beaux
bouquets
vous attendent
sur notre stand.



www.carrefour.eu





Qui a dit que les Grands Chefs ne partagent pas les mêmes goûts?



Chaque Grand Chef a un goût unique, très personnel. Mais il y a une chose sur laquelle tous s'accordent: les bulles fines et élégantes de S.Pellegrino et la légèreté d'Acqua Panna mettent en valeur toutes les saveurs d'un plat. Voilà pourquoi vous les retrouverez sur les tables des plus grands restaurants du monde. WWW.FINEDININGLOVERS.COM

ACQUA PANNA AND S.PELLEGRINO. THE FINE DINING WATERS.