

LesVins.be

AU PROFIT  
DE »



2017

2ème Brabant Wine Trophy

Brabant  
Wine Trophy

A stylized red wine glass icon is positioned to the right of the word "Brabant" and partially overlaps the word "Trophy". The glass is filled with a dark red liquid, and its stem is a simple vertical line.

PICLA  
caves à vin

Les Tourinners



Chers Participants,

Nous tenons tout particulièrement à vous remercier de votre présence à cette 2<sup>ème</sup> édition du **Brabant Wine Trophy** organisé,



Nous adressons particulièrement nos remerciements à nos différents partenaires :

- Aux professionnels de l'aménagement de caves à vins, celliers, verres, ... ;
- Aux cavistes qui nous ont proposé des vins de qualité, de vigneron passionnés par leurs terroirs ;
- Aux domaines viticoles ;
- Aux restaurateurs, ...

A tous les bénévoles, qui ont permis le bon déroulement convivial de cette après-midi où divertissements, découvertes et saveurs étaient au rendez-vous.

N'hésitez pas à rendre visite à nos nombreux partenaires, tous professionnels passionnés et/ou artisans au sens noble du terme. Vous y serez accueillis avec enthousiasme, sympathie et professionnalisme.

Cette édition constitue la 2<sup>ème</sup> manche du 1<sup>er</sup> Championnat de Belgique de dégustation de vins à l'aveugle [www.winetastingleague.be](http://www.winetastingleague.be), dont les 6 manches sont :

- Bertrix le 29 avril 2017
- Brabant Wine Trophy le 6 mai 2017
- Hesbaye (Waremmé) le 9 septembre 2017
- Coupe de Belgique (Eghezée) le 15 octobre 2017
- Verviers : février 2018
- Vinobby Master (Aische-en-Refail) : mars 2018

La finale se déroulera dans les magnifiques installations du Domaine des Agaises à Haulchin le 23 mars 2018.

**... Nous vous fixons d'ores et déjà rendez-vous le 5 mai 2018 pour la 3<sup>ème</sup> édition du Brabant Wine Trophy !**

Hugues & Jean-Marc



La société **Picla** est spécialisée dans la réalisation, l'aménagement et les accessoires pour la cave à vin, tant pour les professionnels que les particuliers.

Elle assure également la distribution des verres Lehmann Glass pour l'Horeca et les particuliers, personnalisables le cas échéant.

*Tous les produits peuvent être commandés en ligne.*

Parmi les marques représentées, on peut citer :

- Climatiseur WineMaster
- Rangement Bloc Cellier, VintageView, ZigZag, WinTower, Caviroc, Cavicase, STACT
- Armoires et caves à vin Tastvin
- Capteurs connectés pour cave *Sensorist*
- Les verres Lehmann (Oenomust, Jamesse,...)

203C, Chaussée de Wavre

B-1390 Grez-Doiceau

Tel : +32 (0)10 / 688 704

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

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



**Découvreur et conseiller en vins : notre métier depuis 1979**

Les Tourin*n*niers   
**Vins**  
Champagnes Rhums  
Whiskies Portos Gins

2 chaussée de Namur  
1320 Hamme-Mille  
tel : 010 867215  
[www.lestourinners.be](http://www.lestourinners.be)  
[info@lestourinners.be](mailto:info@lestourinners.be)

*Ouvert du mercredi au samedi  
de 10h à 18h30*

*Les Tourinners vous proposent un large éventail de vins de France et de vins du Nouveau Monde complété par une belle gamme de whisky, de rhum et autres spiritueux.*

*Notre priorité est de sélectionner des produits de producteurs régionaux toujours respectueux de la nature voire aussi producteurs Bio.*

*Le conseil attentif et personnalisé à chacun de nos clients nous permet de vous assurer un accueil chaleureux dans notre magasin pour vous guider au mieux dans votre choix et ce, grâce à nos longues années d'expérience.*

*Bien plus qu'un bar à vins*



*rue des Brasseurs, 51 - 5000 Namur  
+32 (0) 81 26 00 51 – +32 (0) 478 40 98 85  
contact@vinovino.be*

---

*La subtilité de l'art de vivre de Grèce débarque à Bruxelles !*



*Place saint-Denis, 36 - 1190 Forest  
Tél: 02/376 52 69  
[info@fissi.be](mailto:info@fissi.be) - [www.fissi.be](http://www.fissi.be)*

*Possibilité de goûter et acheter tous les produits lors des deux marchés des saveurs du Sud à Jauche  
les 3 juin et 25 novembre 2017*

---

*Vins bio & Vins naturels – biodynamie – non-sulfités – de terroirs rares ...*

*Chaussée de Charleroi, 6 - 1360 Thorembais-les-Béguines  
Tél: 010 88 08 06 – 0476 60 31 77  
[fruitsdelapassion@skynet.be](mailto:fruitsdelapassion@skynet.be)*



Plus de 500 références en Alsace uniquement !



**Caveau de dégustation**  
**Vente de vins fins d'Alsace**

081/21.24.49

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

9, rue des Inhauts - 5021 Boninne  
Tel, Fax : +32 (0) 81 21 24 49  
[info@alsavin.be](mailto:info@alsavin.be)

---

**Fabienne Nicolas**  
**La passion de la photo**  
**Photographe de l'événement**

+32 (0)497 08 19 78  
[Fabienne.nicolas2@gmail.com](mailto:Fabienne.nicolas2@gmail.com)  
<http://fabiennenicolas.photo>

Photographie by Fabienne Nicolas



Whisky, Rhums, Grappas, Cognacs, Les bulles, les grand crus, L'Italie, l'Espagne, ... sans oublier 350 sortes de bières, les « softs », épicerie fines, pralines, ...  
Un must en Hesbaye

Route de landen 61 - 4280 Hannut  
tel : 019/51 61 11 – [www.hesby-drink.com](http://www.hesby-drink.com)

# Domaine Dupasquier « Aimavigne »

AOP Roussette de Savoie – Savoie – 2012  
100 % Altesse

Le domaine Dupasquier est une exploitation familiale située au coeur d'Aimavigne, hameau de la commune de Jongieux.



- Domaine de 15 ha, 8,7 en blanc (Jacquère, Altesse, Chardonnay) et 6,3 en rouge (Gamay, Pinot, Mondeuse) ;
- Sol : terroirs variés-sols caillouteux d'une part et éboulis calcaires pour la plupart ;
- Age moyen des vignes 40 ans ;
- Vendanges : manuelles ;
- Culture raisonnée :  
enherbement, absence de produits de synthèse ;
- Vinification : les raisins surmuris sont encuvés ou pressés en grappes entières sans levurage, ni enzymage et en limitant au maximum l'apport de soufre. Les vins sont élevés un an en cuves ou foudres de chêne sur les lies fines. Depuis toujours, nous embouteillons nos vins un an après leur récolte, puis nous les laissons arriver à pleine maturité (repos de 6 mois à un an) avant de vous les proposer à la vente. ;

- Dégustation : "on a l'éclat de ce terroir qui constitue l'un des orgueils du secteur, avec une colonne vertébrale minérale".



Domaine Dupasquier (Salon des vignerons à Lille)

Aimavigne, 73170 - Jongieux

Tél : +33 (0)4 79 44 02 23

domainedupasquier@orange.fr

## Domaine Merieau

AOP Touraine « Boa Moa » Loire – 2013  
100% Sauvignon (rose)



- Sols et exposition : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires ;
- Superficie : 1,5 hectares de vieilles vignes âgées de 50 ans ;
- Rendement : 35 - 40 hl/ha ;
- Vinification : Pressurage pneumatique et débouillage 48 heures à basse température. Brassage et élevage sur lies, fermentation alcoolique en fût pendant 12 mois. Assemblage en fût pendant 8 mois ;
- Accompagnement : Un mariage d'amour avec une volaille à la crème ou un bon fromage de chèvre. A boire frais.



Domaine J-F Merieau (Salon des vignerons à Lille)

69, rue de Vierzon, 41400 - Montrichard

Tél : +33 (0)2 54 32 14 23

[info@merieau.com](mailto:info@merieau.com)

[www.merieau.com](http://www.merieau.com)



# Domaine Justin Boxler

## AOP Alsace Grand-Cru Sommerberg – 2012 100% Riesling



Le travail de la vigne s'effectue avec respect de la nature et de l'environnement. Nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbant, ni insecticide. Le soin particulier de la vigne tient la plus haute place dans notre philosophie. La majorité des travaux de la vigne se font manuellement, de la taille à la vendange en passant par la descente du bois, le liage, l'épamprage et dans les coteaux, le palissage et le rognage. L'entretien et les soins du sol ; le labour, le fauchage, le piochage et l'enherbement naturel jusqu'aux pieds des vignes, ont été réinstaurés par Pierre depuis une dizaine d'année.

### **Vinification parcelleire, élevage en foudre**

Le pressurage de la vendange est réalisé dans nos pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique démarre sous l'impulsion de levures indigènes présentes dans nos raisins dans des foudres centenaires visibles dans notre cave. Les vins sont ensuite élevés dans ces mêmes foudres jusqu'à leur mise en bouteille à la propriété neuf mois plus tard. La conduite exigeante de nos vignes et la vinification parcelleire de nos jus nous permettent de retranscrire au plus exact la typicité de nos terroirs dans nos vins.

- Rendement : 30 hl/ha.
- Type de sol : Granite aux deux micas.
- Vinification : Vendange manuelle.
- Technique de culture : Raisonnée.
- Accord mets-vins : Coquilles St Jacques sauce vanille, gambas au curry
- Service : entre 8 et 10°C.
- Conservation : entre 7 et 9 ans.



Alsavin

# Domaine Vignereuse (Marine Leys)

## Cuvée Fizz à Papa

AOP Gaillac – Sud-Ouest - 2015  
100% Mauzac



Il aura fallu 3 ans à Marine pour construire son domaine de 5ha près d'Andillac et 2014 sera son premier millésime. Dans le Gaillacois Marine Leys n'est pas seule, elle va pouvoir grandir sous l'oeil attentif de Bernard Plageole, qui l'a pris sous son aile.

- **Côté culture** : le respect de la nature est le postulat de base avec une certification AB en cours ;

- **Côté cave** : le vin se fait seul, sous le regard attentif de Marine. Pas de cuisine ou de produit oenologique, si ce n'est le soufre pour que tout reste en ligne ;



*Fruits de la Passion*

## **Domaine Damien Coquelet**

**AOP Morgon - Côte du Py – Beaujolais – 2014**  
**100% Gamay**



- Région : Beaujolais
- Appellation : AOC Morgon Côte du Py
- Cépage : Gamay Noir à jus blanc ( 100% )
- Superficie de l' exploitation : 4 Ha
- Vendange : Manuelle,
- Mode de culture : Agriculture biologique.
- Alcool : 11,5% vol.

*Damien Coquelet, jeune vigneron plein de talent, a commencé à vinifier en 2007. Il possède un vignoble de choix sur Morgon avec 4 hectares sur le cru Côte du Py (anciennes vignes du domaine Pierre Savoye). Adeptes des vins issus de raisins entiers, il suit la digne mouvance de son beau-père Georges Descombes.*

True Great Wines

*Par François Petit, Philippe Vergote et Rachid Agag*



**Notre but :**

*partager avec le plus grand nombre notre passion pour LE VIN.*

*Pour ce faire, nous avons créé pour vous un catalogue représentant nos meilleures découvertes au fil de nombreux voyages dans les différentes régions de France, et en particulier en Bourgogne, région ô combien attachante et riche en histoire.*

**Notre philosophie :**

*sélectionner des vins **authentiques**, qui représentent au plus haut niveau leur **terroir**.*

*Enfin, notre « croisade » est de vous faire comprendre l'importance de l'**élégance**, de l'**harmonie** et de l'**équilibre** dans un vin.*

# *Les Vents d'Ange*

*Spécialiste des régions Bourgogne et Loire, vous y trouverez également bien représentées les autres régions de France et du Monde.*

*Assortiments relevés d'alcools fins.*

49/1, Chaussée de Namur (N4)  
1457 Nil Saint Vincent  
Tel : +32 473 73 15 03  
[info@lesventsdanges.be](mailto:info@lesventsdanges.be)  
[www.lesventsdanges.be](http://www.lesventsdanges.be)

## Aux sens Larges



## True Great Wines

*Bios, naturels, libres et vivants ! Respectant terroir, raisin et amateur de vin !*



2, rue Constant Wauters au lieu dit "Guet à Pintes"  
1390 Pécrot (Grez-Doiceau)  
Tel : 0478/821 636  
Laurent@truegreatwines.be

## L'Atelier de Bossimé

Atelier de  
Bossimé

Artisans de  
BOSSIMÉ

Située à Loyers (Namur), au lieu-dit « Bossimé »  
[www.atelierdebossime.be](http://www.atelierdebossime.be)  
[www.artisans-de-bossime.be](http://www.artisans-de-bossime.be)

# Domaine Le Pas Saint Martin (Laurent Charrier)

## Cuvée les Charbonnières

AOP Saumur – Loire - 2011  
100% Cabernet Franc



- Terroir siliceux-calcaire, époque jurassique ;
- Rendement : 40 hl/ha ;
- Vignoble : conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique ;
- Age moyen des vignes : 50 ans ;
- Vinification : Vendanges manuelles. Égrappage total, macération de 25 jours. Levures indigènes. Fermentation malo-lactique à 18 °C. Elevage en futs de 225 litres pendant 18 mois, puis 1 an en cuve.

Aux Sens Larges

# Domaine Michel Gay & Fils

**AOP Aloxe-Corton – Vieilles Vignes – Bourgogne - 2013**  
**100% Pinot Noir**

*Ce joli domaine d'une douzaine d'hectares est situé à Chorey-lès-Beaune. Il est conduit dans une démarche bio, sans pour autant en revendiquer la certification.*



*Les vignes et le travail des sols font l'objet des soins les plus attentifs, aucun désherbant n'est utilisé. Les sarments sont broyés et réincorporés, afin de structurer et d'entretenir le sol.*

*Les vinifications sont traditionnelles, en cuve ciment ou bois, avec une phase préfermentaire et sans levurage.*

*Ce travail rigoureux, engagé depuis quelques années, a permis à ce domaine de se hisser au rang des meilleurs de la côte de Beaune sur les appellations qu'il défend.*

- Sols : Argilo-calcaire ;
- Vinification : Un 1er tri est effectué sur pieds, puis table vibrante avant et après égrappage. Les vinifications durent environ 15-20 jours avec une macération pré-fermentaire à froid ;
  - Elevage : 15 mois en fûts dont 50% de neufs ;
- Service : ouvrir une heure avant le service à 16 - 17°C ;

*Les Vents d'Anges*

# Domaine du Clos des Fées

AOP Côtes du Roussillon Villages - Vieilles Vignes - Languedoc-Roussillon - 2013  
50% Grenache, 35% Carignan, 15% Syrah



- Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, ph > 9 ;
- Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrecoeurs, effeuillages ;
- Vendanges de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique ;
- Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces ;
- Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles ;

- Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage ;
- Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles ;
- Idéal de garde : 5 à 10 ans



Hervé Bizeul  
Domaine du Clos des Fées

Tél : +33 (0)4 68 53 40 00  
[contact@closdesfees.com](mailto:contact@closdesfees.com)

Espace de dégustation : 1, rue Brillat-Savarin à Rivesaltes  
[www.closdesfees.com](http://www.closdesfees.com)



# Château Luchey-Halde

**AOP Pessac Leognan – Bordeaux - 2010**  
**44% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc.**



## **Une histoire unique :**

*En 1999, Bordeaux Sciences Agro, Ecole Nationale d'Ingénieurs Agronomes, a redonné vie au Château Luchey-Halde disparu 80 ans plus tôt. Mis en vente en 1999, Bordeaux Sciences Agro voit là l'occasion de recréer entièrement un vignoble et d'en faire une vitrine de son savoir-faire.*

**Un terroir exceptionnel :** *Situé en plein coeur de la métropole bordelaise dans la prestigieuse appellation Pessac-Léognan, Château Luchey-Halde bénéficie d'un terroir d'exception. Il est constitué de plusieurs croupes de graves. Ces dernières sont constituées de graviers, de galets et de terre fine déposés par la Garonne.*

**Le vignoble** s'étend sur 23 hectares. Il est composé de 19 hectares de rouge et de 4 hectares de blanc. Une étude pédologique extrêmement poussée, réalisée par les enseignants-chercheurs de Bordeaux Sciences Agro, a permis une implantation optimale de ce vignoble grâce à la mise en adéquation des cépages avec les différents types de sols.

L'élevage de cette cuvée se fait pendant 12 mois en barriques dont 50% de barriques neuves.

- **Temps de garde:** 8 à 12 ans
- **T° de service:** 16 à 18°
- **Producteur:** Bordeaux Sciences Agro
- **Site internet du producteur:** [www.luchey-halde.com](http://www.luchey-halde.com)
- **Accords Mets, vins :** Côte de bœuf marinée au vin rouge, canard sauvage aux petits légumes de saison.

Les Touriniers

# Clos Triguedina

**AOP Cahors – Sud-Ouest - 2012**  
**85% Malbec, 13% Merlot, 2% Tannat.**



Clos Triguedina est tiré de l'Occitan « Me trigo de dina » et signifie « Il me tarde de diner » en référence aux pèlerins de Saint Jacques de Compostelle qui avaient pour coutume de se restaurer au domaine. Elaborée depuis 1830, cette cuvée est le reflet du savoir-faire familiale transmis depuis sept générations.

**Terroir :** 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> Terrasses du domaine, sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Vignes âgées de plus de 30 ans.

**Travail de la vigne – Vinification :** Agriculture raisonnée. Certification : Haute Valeur Environnementale.

**Accord Mets/Vin :** Un jeune millésime accompagnera des foies gras, les viandes rouges en sauce et les gibiers. Un millésime plus ancien s'accordera parfaitement avec des truffes, des viandes rouges et blanches grillées, des gibiers ou encore des fromages.

SARL Jean-Luc Baldès  
Triguedina – Les Poujols – 46700 Vire-sur-Lot  
+33 5 65 21 30 81  
[contact@jlbaldes.com](mailto:contact@jlbaldes.com)  
[www.jlbaldes.com](http://www.jlbaldes.com)

## IPSODIS



*Importation de produits de qualité et/ou d'exception, uniques en Belgique et principalement du Veneto (Vénétie): **prosecco, vins bios, grappa d'exception et vinaigres de vin.***

*Possibilité de goûter et acheter tous les produits lors des deux marchés des saveurs du Sud à Jauche les 3 juin et 25 novembre 2017 [www.lessaveursdusud.be](http://www.lessaveursdusud.be)*

51, rue Wixhou - 4601 Argenteau  
Tel : +32 475 632352  
[info@ipsodis.com](mailto:info@ipsodis.com)  
[www.ipsodis.com](http://www.ipsodis.com)



A table !  
Maud & Pascal Fauville  
Rue Albert 1er, 80 – 4280 Hannut  
Tél 019/51 10 59  
[Maud-pascal@atablemaisonfromagere.be](mailto:Maud-pascal@atablemaisonfromagere.be)  
[www.atablemaisonfromagere.be](http://www.atablemaisonfromagere.be)

# **LOTS Offerts**

## **Aménagement de cave à vins**



**Verres Oenomust,  
Livres de cave,...**

## **Restaurants & Bar à vins**

**Air du temps**

**Atelier de Bossimé**

**Vino Vino**

## **Cavistes & Articles de dégustations**

**Les Tourinners** 



**Fissi**

**Hesby – Drink**

**Ipsodis**

**A table !**

## **Vignerons**

**Domaine des Mathouans**

# **Brabant Wine Trophy 2017**

**Nous remercions encore tous nos Partenaires**

***Picla***

***Les Tourinners***

***Les Vents d'Ange***

***Alsavin***

***Domaine du Clos des Fées***

***Domaine Dupasquier***

***Fissi***

***Fruits de la Passion***

***Hesby-Drink***

***Ipsodis***

***Domaine J-F Meriau***

***Aux Sens Larges***

***A table ! Maison fromagère***

***Clos Triguedina***

***True Great Wines***

***Vino Vino***

***Fabienne Nicolas***

***Air du temps***

***Atelier de Bossimé***

***Bière Ambras***

***Boulangerie Fripiat***

***Coupé-Collé***

***Domaine du Jas***

***Domaine des Mathouans***

***DJ Phil***

***Domaine Pierre Prieur & Fils***

***Les bulles belge (Ruffus)***

***Domaine Syck-Dryer***

