

LesVins.be

AU PROFIT  
DE >>



2016

# 1er Brabant Wine Trophy



Les Tourinners



*Chers Participants,*

*Hugues et Jean-Marc tiennent tout particulièrement à vous remercier de votre présence au 1<sup>er</sup> Brabant Wine Trophy organisé au profit de **Médecins sans Frontières**.*

*Nous remercions particulièrement nos différents partenaires :*

- *Aménagement de caves à vins, celliers, verres, ... ;*
- *Aux cavistes qui nous ont proposés des vins de qualités, de vigneron passionnés par leurs terroirs ;*
- *Aux restaurateurs ;*
- *Aux domaines viticoles,...*
- *A tous les autres, qui ont permis le bon déroulement convivial de cette après-midi où divertissements, découvertes et saveurs étaient au rendez-vous.*

*Merci également aux bénévoles sans qui cet évènement n'aurait pu avoir lieu.*

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

*Nous vous signalons également le lancement en 2017 du 1<sup>er</sup> Championnat inter régional en Wallonie-Bruxelles de dégustation de vins à l'aveugle avec comme principales étapes :*

- *Jupille*
- *Master du Cefor*
- *Vinobby master*
- *Brabant Wine Trophy*
- *....*

*... A l'année prochaine pour un nouveau BW 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.

203C, Chaussée de Wavre

B-1390 Grez-Doiceau

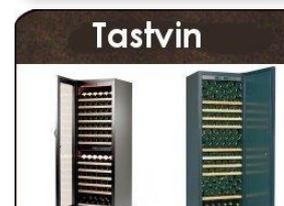
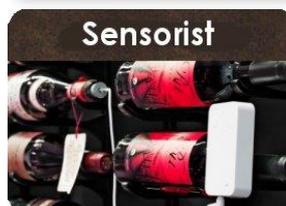
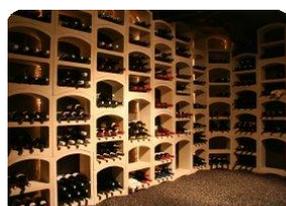
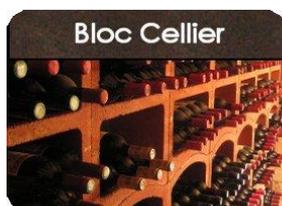
Tel : +32 (0)10 / 688 704

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

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

Parmi les marques représentées, on peut citer :

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



**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.*



**Yves Gouttenègre**, importateur & caviste à FELUY (Nivelles).

*Spécialiste des Côtes du Rhône et du Languedoc-Roussillon.*

- vins de grandes renommées et jeunes talents.
- Vignerons artisans (pas de chapoutier, delas et consorts).
- Bio – Biodynamie pour la majorité – certifié ou non...

*Tarification à Prix Domaine pour la grande majorité des cuvées  
+ de 400 références ; Dégustations régulières !*

### **Quelques références :**

*Domaine du Coulet, Clape, Villard, Cuilleron, Clusel Roch, Guillaume Gilles, Gallety, Montvac, Laurent Combier, Revelette, Mont Olivet, Faurie, David Reynaud, Clos du Caillou, Domaine de Villeneuve, Alain Voge, Domaine du Tunnel, Marcel Richaud, Balme, P. Gaillard, Fondrèche, Gonon, Gramenon, Mas de Libian, Montcalmes, Gauby,*

*Terrasse d'Elise, Leon Barral, Le Clos des Fées, Clos Marie, Lalfert, Pas de l'escalette, Borie La Vitarèle, mas Bruguière, Christophe Peyrus, Grange des Pères, Les Mille Vigne, Les Aurelles, Terre inconnue, La Marèle, ...*

### **LES VINS FONDAMENTAUX**

*Nouvelle aventure avec des amis vignerons (Matthieu Barret (Cornas) et Fred Porro (Terrasse du Larzac). La Cave est située à Montpellier.*



# BluFields

Rue du Ruisseau 19B  
B-5081 Bovesse



# Fabienne Nicolas

+32 (0)497 08 19 78  
Fabienne.nicolas2@gmail.com  
<http://fabiennicolas.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)

Plus de 500 références en Alsace uniquement !



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

081/21.24.49

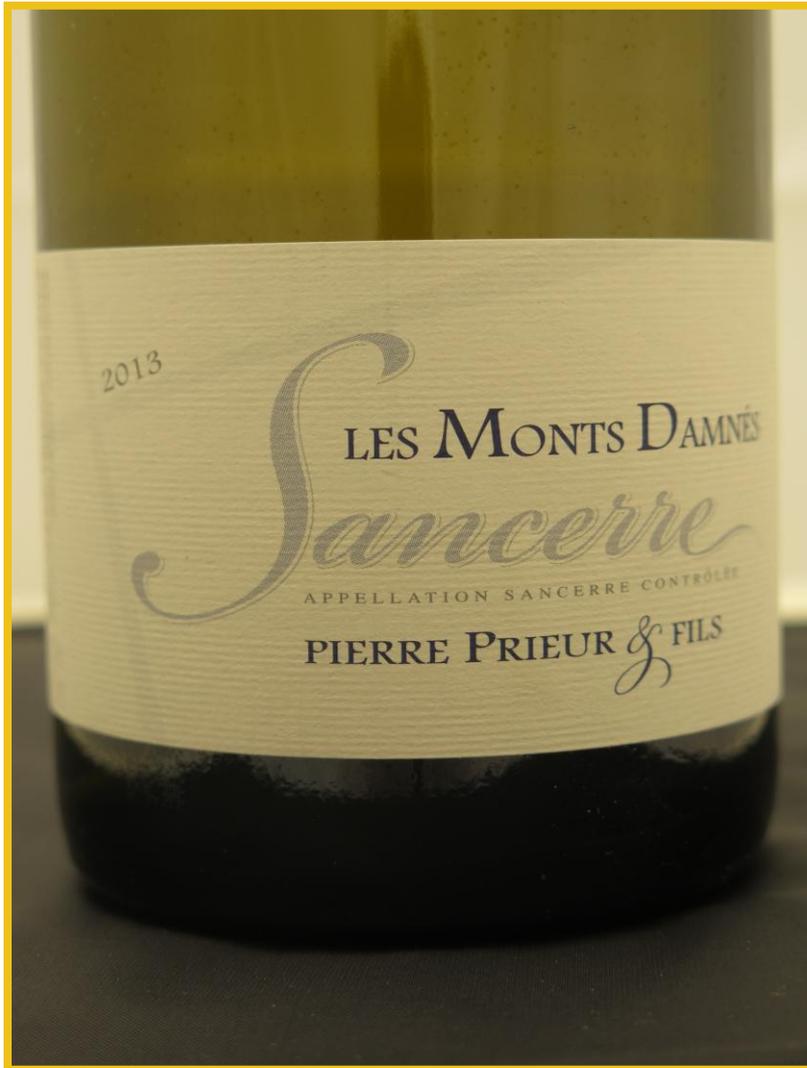
[www.alsavin.be](http://www.alsavin.be)

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

# Domaine Pierre Prieur & Fils

## Sancerre Blanc 2013 – « Les Monts Damnés » - 100% Sauvignon

Les anciens disaient qu'il fallait être « damné » pour planter de la vigne sur ces coteaux; aujourd'hui on y travaille toujours avec plaisir tellement la vue sur le Sancerrois est magnifique.



- Encépagement 100% Sauvignon ;
- Nature du sol argilo-calcaires (« terres blanches »). Ce terroir est particulier et donne des vins riches et charpentés qui se bonifient dans le temps ;
- Age moyen des vignes 30 ans ;
- Vendanges : manuelles et ont eu lieu le 16/10/13 ;
- Pressurage : Les raisins sont acheminés entiers jusque dans les pressoirs pneumatiques afin d'éviter au maximum l'oxydation et la trituration ;
- Vinification : fermentation lente à basse température (entre 16°C et 20°C) réalisée en cuves thermo-régulées pour préserver les arômes de Sauvignon ;
- Production : 3930 bouteilles ;
- Dégustation : "on a l'éclat de ce terroir qui constitue l'un des orgueils du secteur, avec une colonne vertébrale minérale".

Domaine Pierre Prieur & Fils (Salon des vigneron à Lille)  
Rue Saint Vincent - 8300 Verdigny-en-Sancerre  
Tél. +33 (0)2 48 79 31 70  
Fax +33 (0)2 48 79 38 87  
Email : [prieur-pierre@netcourrier.com](mailto:prieur-pierre@netcourrier.com)  
[www.prieur-pierre-sancerre.com](http://www.prieur-pierre-sancerre.com)

# Domaine Yves Boyer Martenot

Meursault « Les Narvaux » - 2014 – 100% Chardonnay



Appellation de la Côte de Beaune, « Les Narvaux » sont situés dans le vignoble le plus en altitude du village de Meursault surplombant la vallée (« vaux » désignant « vallées » en vieux patois), parcelle voisine des "Tillets". Le sol de cette parcelle est pauvre en argile permettant une irrigation naturelle excellente pour produire un vin profond et raffiné très séduisant.

- Sol : Calcaire, léger et pauvre en argile.
- Lieu : Dans le vignoble le plus élevé du village de Meursault, Côte de Beaune.
- Robe : Jolie robe or étincelante et limpide aux reflets vert pâle.
- Nez : Belle maturité du raisin, fraîcheur mentholée, léger fumé, agrumes. Fin et profond, le nez offre des nuances d'amandes grillées et de noisettes. Il fait part d'une belle complexité.

- Palais : La bouche est très raffinée et séduit par son élégance et sa longueur sur le fruit confituré. Beau grain sur les fruits blancs et les épices. Notes florales, très complexe. Belle attaque souple et pleine, matière sur les agrumes, pamplemousse, citron, le terroir est bien présent. Longue finale vivante et bien tramée, noisette et minéralité. Un beau vin précis plein de promesses et d'émotions.
- Température de dégustation : 12°-13° C
- Accord gastronomique : Sur des poissons fins en papillotes ou poêlés au beurre, sur des viandes blanches tendres.
- Potentiel de garde : à boire dans les 6 ans, 10 à 12 ans selon le millésime

Les Vents d'Anges

# Domaine Plouzeau - Château de la Bonnelière

Chinon – 2013 – 100% Chenin



M PLOUZEAU  
CHATEAU DE LA BONNELIERE

**Le Chinon blanc est une nouveauté du Domaine Plouzeau.**

*Le château de la Bonnelière, datant du XVI<sup>e</sup> siècle, est dans la famille depuis 1846. Marc Plouzeau a repris les rênes du domaine en 2000 dont le vignoble est situé sur les plateaux de la rive gauche de la Vienne.*

*Son nez est particulièrement fruité et sa bouche vive dégage des touches acidulées.*

- **Temps de garde:** 4 à 8 ans
- **T° de service:** 8-10°
- **Producteur:** Marc Plouzeau : [www.plouzeau.com](http://www.plouzeau.com)

*Les Touriniers*

# Domaine Stella Nova

**AOC Languedoc (Pézenas) « Les Pléiades » Blanc – 2013**  
**50% Grenache Blanc – 50% Clairette**



- **ASSEMBLAGE** : Grenache blanc, Clairette du Languedoc « Vieilles Vignes ». Issus de l'agriculture biologique
- **Rendement** : 24 hl/ha.
- **TERROIRS** : Coteaux sédiments calcaires pour la Clairette et arêtes villafranchiennes pour le Grenache.
- **VINIFICATION** : Vendange manuelle, pressurée entière, débourage à froid, fermentations naturelles en barrique de 2 à 5 vins.
- **ELEVAGE** : Vinifié et élevé sans sulfites sur lies totales en fûts pendant 6 mois. Assemblage et fin d'élevage en cuve durant 5 mois ( 6500 bouteilles ). Teneur en SO2 total < 40 mg / l.

- **DEGUSTATION** : Sa puissance aromatique complexe mêlant des notes de miel, de romarin, de tilleul, de fleurs séchées, de curry lui permet d'accompagner tous les fromages à pâte pressée, mais aussi un saucisson de montagne, une viande ou encore une volaille à la crème et aux champignons.
- Servir à 13 ou 14°C, comme de l'apéritif au fromage

True Great Wines

## Domaine Sick Dreyer

**Alsace - Chasselas « La Grappe des Oiseaux » 2011 – VT  
100% Chasselas Rouge & Chasselas Blanc**



Grive de vigne : oiseau qui arrive ordinairement chaque année, à peu près au temps des vendanges ; elle semble être attirée par la maturité des raisins, et c'est pour cela, sans doute, qu'on lui a donné le nom « grive de vigne ».

Le chasselas est devenu un cépage rare en Alsace, moins de 1% de l'encépagement. Ce vin est issu du Chasselas Rouge et Chasselas Blanc.

Ce vin des oiseaux est donc un vin issu de raisins récoltés en arrière saison en surmaturation et vinifié dans l'art de la tradition.

Ce vin est parfait sur du melon, les fromages et notamment le feuilletée au munster ou au crotin de Chavignol. Il se déguste aussi en apéritif et entre les repas.

Domaine Syck Dryer (Salon des vigneron à Lille)

17, Route de Kientzheim -68770 AMMERSCHWIHR

[domaine@sick-dreyer.com](mailto:domaine@sick-dreyer.com)

[www.sick-dreyer.com](http://www.sick-dreyer.com)

*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 Vieux Bruxelles



35, Rue Saint-Bonniface  
1050 Bruxelles  
+32 (0)2 503 31 11

## Autour du vin



Route Andenne 10  
5310 Eghezée  
Téléphone : +32 (0)81 34 55 95  
E-mail : [info@autourduvin.be](mailto:info@autourduvin.be)

## Aux sens Larges



## True Great Wines



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

# Château de Durette

**Moulin à Vents, cuvée prestige – Beaujolais – 2014 – 100% Gamay**



- Région : Beaujolais
- Appellation : AOC Moulin à Vent, Cru du Beaujolais
- Cépage : Gamay Noir à jus blanc ( 100% )
- Superficie de l' exploitation: 1.5 Ha
- Age de la vigne : 40 ans
- Géologie du sol: Sol granitique ( granit rose ) veiné de manganèse
- Rendement : 40 hl /ha
- Vendange : Manuelle, soigneusement triée par des mains expertes.
- Mode de culture : Agriculture raisonnée.
- Type de vinification : Semi-carbonique avec macération pré-fermentaire.
- Elevage : 9 mois, en Barriques bourguignonnes neuves.
- Garde : 8-10 ans
- Alcool : 13% vol.

*Commentaire : Vins de garde par excellence, intense et tannique.*

*Couleur : rubis foncé.*

*Nez : arômes de torréfié, vanillé tout en gardant la caractéristique du fruit prédominant.*

*En bouche : une belle longueur, velouté et ample. On retrouve la structure légèrement boisée, une complexité fruitée (cassis, mûres).*

*Service & Accords vin-mets : Il s'apprécie jeune avec des viandes rouges et avec des plats de gibier après quelques années de garde.*

Château de Durette

Chez le Bois - 69430 Régnié-Durette  
tél / fax : +33 4 74 04 20 13

**Marc THEISSEN** mobile : +33 6 60 30 55 26  
[www.chateaudedurette.eu](http://www.chateaudedurette.eu)

# Domaine de Montvac

AOP Côtes du Rhône – 2014 – 80% Grenache 20% Syrah



*Côtes du Rhône de haute tenue produit partiellement par de jeunes vignes sur le terroir Vacqueyrassien.*

*Grenache et Syrah y développent leurs qualités de finesse et de fruité. Vin souple et harmonieux, il est destiné à être consommé dans les premières années.*

- *Cépages : Le vignoble du Domaine de Montvac est implanté à 95% sur des terroirs bénéficiant des Appellations Vacqueyras et Gigondas. Notre production de Côtes du Rhône étant de 20% environ, implique que nous déclassons volontairement 15% de terroirs nobles pour produire les Côtes du Rhône que nous commercialisons.*

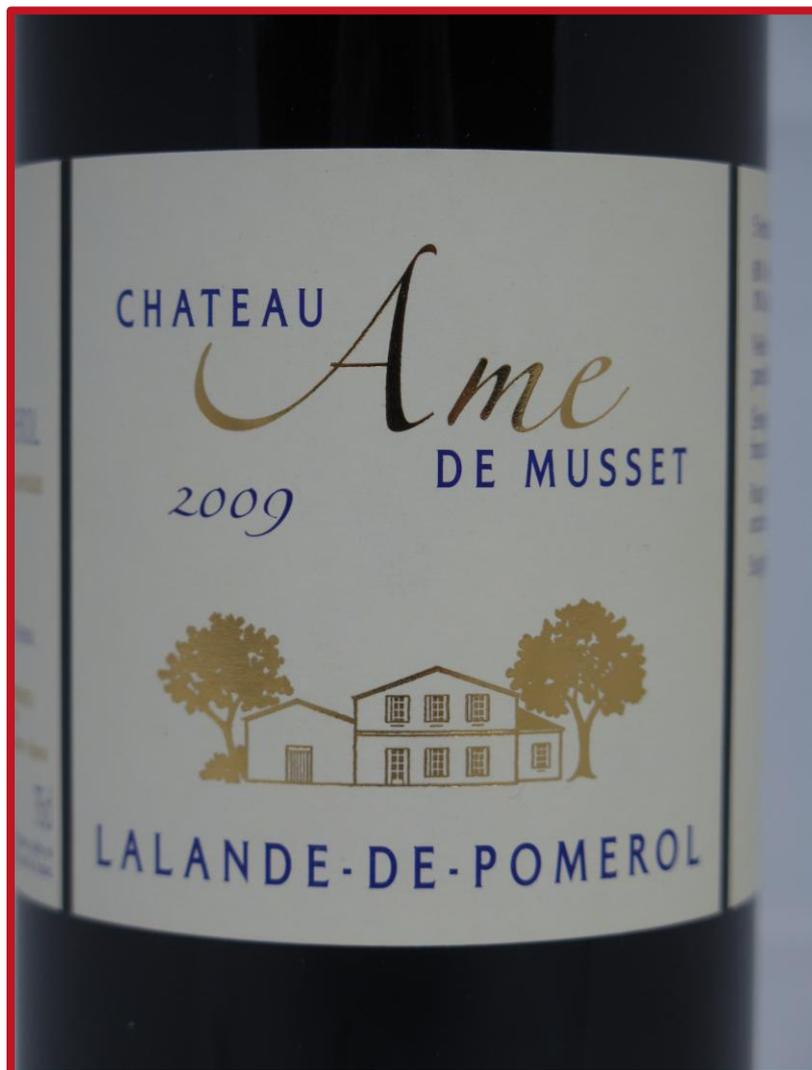
*Même s'il s'agit des vignes les plus jeunes n'ayant pas atteint dix ans, la notion de terroir est néanmoins déterminante pour la qualité finale du vin.*

- *Vinification : comme pour les Vacqueyras et les Gigondas, le contrôle des températures de fermentation est stricte pour préserver la puissance aromatique des cépages. Toutefois, la durée de macération est raccourcie pour obtenir des vins souples et gouleyants dont la caractéristique essentielle est la complexité des arômes de fruits.*
- *Gastronomie : Ses puissants arômes fruités et sa fine structure tannique en font un vin complet qui se dégustera avec plaisir dès sa première année avec de la charcuterie, des légumes cuisinés, sans oublier les grillades parfumées aux herbes de Provence, mais qui pourra être conservé 3 ou 4 ans.*

Rhône Vins

## Château Ames de Musset

AOP Lalande de Pomerol – 2009 - 80% merlot, 10% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon



Ce vin est élaboré par les bons soins de Pascal Delbeck qui a depuis 2004 repris le domaine de 5ha en graves profondes.

Pendant 20 ans, Pascal Delbeck a été responsable de production des vins du Château Ausone pour Madame Chalon-Dubois (elle-même copropriétaire jusqu'en 1997) et continue à vinifier les vins du château voisin, Bélair, 1er Cru Classé Saint Emilion.

**Le bouquet, la finesse et la souplesse des vins de Pascal Delbeck s'obtiendront avec quelques années de cave.**

**Age moyen des vignes : 25 ans.**

*Vignes en conversion biologique.*

**Vinification :** En petite cuve béton et Inox. Utilisation de levures indigènes ; descente en barrique neuve (50%) et barrique d'un vin (50%) de 300 litres en chêne Français. Elevage traditionnel par soutirage et collage aux blancs d'œuf. Mise en bouteille après 15 mois.

### **Notes de dégustation :**

*Au nez : des notes animales, fourrure et du fruité ;*

*La bouche est étonnante, de grand volume et toute en dentelle; le fruité s'entrelace avec une certaine sucrosité comme une pluie de bonbon.*

*La finale se pose sur une structure tannique jusque alors invisible.*

**Temps de garde:** 10 ans

**T° de service:** 18°

**Producteur:** Pascal Delbeck

**Site internet du producteur:** [www.delbeckboutique.com](http://www.delbeckboutique.com)

**Accompagnement:** Gigots et plats épicés.

Les Tourinners

## **Domaine Cosse Maisonneuve**

**AOP Cahors « La Fage » - 2010 - 100% Malbec**



*Biodynamie en cours de certification – Vinification en levures indigènes sans collage ni filtration.*

*Le domaine compte aujourd'hui 15 ha en propriété ; définis de façon stricte en fonction des sols. L'objectif est d'obtenir des vins très précis, digestes (par le biais de la pratique culturale) et harmonieux : à raisins équilibrés, vins soyeux et aériens. La structure géologique des sols permet de donner des vins de longue garde avec des tanins très fins et soyeux, très faciles à boire jeune.*

*La philosophie du domaine est la liberté d'expression de la vigne, le respect de la flore et de la faune indigène, la préservation de l'écosystème et de ses techniciens viticoles, qui sont chez eux tous les insectes et mammifères vivant dans les vignes ; l'acceptation d'avoir au moment des vendanges « la part des anges », transmettre l'énergie de la terre au vin et à son buveur. Bonne dégustation et vive le malbec, meilleur interprète des sols cadurciens.*

*Robe exhibant une couleur rouge violacé foncé. Nez dégageant des notes fruitées, épicées et florales. Laissant percevoir une bonne acidité, ce produit de tannins fermes. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de fruits noirs, de réglisse, de violette et de bois. Il offre une bouche ample qui perdure dans une finale persistante.*

*Cépage : 100% Malbec*

*13% Alcool*

*Aux Sens Large*

## Domaine de la Tour du Bon

**AOP Bandol - cuvée Saint Ferréol – 2009 – 90% Mourvèdre 10% Carrignan.**



*Cette cuvée est née en 1987 d'un désir d'isoler les plus beaux Mourvèdre du Domaine mais sans porter préjudice au vin Rouge du Domaine. Le Saint Ferréol ne sera produit que lorsque la cuvée classique présente un bel équilibre à elle toute seule.*

*Quelque peu spirituel par son nom, parfois impénétrable par sa robe, le Saint Ferréol rend hommage à ce cépage à la fois omniprésent (90% dans ce vin) et si difficile à cerner, et notre petite terre faite de types de sols mixtes. Introspectif, rigoureux, droit, sa bouche épicée, poivrée laisse une empreinte minérale rappelant nos grès. Le tabac, la truffe, le lys se mêlent à la note acidulée du carrignan. L'apport du Carrignan ouvre le vin, le rend plus brillant dans sa ténébreuse retraite.*

*Pour la petite histoire, le choix du nom s'est fait par hasard, il se trouve que ce Saint militaire religieux a été exclu de son ordre du fait de sa trop grande rigueur.*

*La verticalité du vin rejoint celle de la vigne et de ce Saint qui aurait fini sa vie debout sur un pieux...*

*Le Mourvèdre, cépage espagnole, se comporte également comme un taureau, les cornes en l'air et les pieds profondément dans la terre. Il appelle le sang dans ses accords avec un mets. Un serano avec un tour de moulin de poivre de Sechuan lui va assurément bien.*

*Basin & Marot - [www.basin-marot.be](http://www.basin-marot.be)*

## **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.***

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**



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

### **Restaurants**

**Aux Vieux Bruxelles**

**Comptoir de l'eau vive**

**Autour du vin**

### **Cavistes**



**Les Tourinners** 



**Rhône Vins**

**Les Tourinners**

**Les Vents d'Ange**

**Hesby – Drink**

**Ipsodis**

**True Great Wines**

**Alsavin**

**A table**

**Vignerons**

**Domaine des Mathouans**

# ***Brabant Wine Trophy 2016***

***Nous remercions encore tous nos Partenaires***

***Picla***

***Rhône Vins***

***Les Tourinners***

***Les Vents d'Anges  
Hesby-Drink***

***Alsavin***

***Aux Sens Larges***

***BluField***

***Fabienne Nicolas***

***Ipsodis***

***True Great Wines***

***Autour du Vin***

***Aux Vieux Bruxelles***

***Comptoir de l'Eau Vive***

***Ambras bière***

***A table***

***Boulangerie Frippiat***

***Château de Durette***

***Château Pepusque***

***Domaine du Jas***

***Domaine des Mathouans***

***Domaine Pierre Prieur & Fils***

***Domaine Syck-Dryer***

