

LesVins.be

AU PROFIT  
DE »



2018

## 3ème Brabant Wine Trophy

Brabant  
Wine Trophy



PiCLA  
caves à vin

*Chers Participants,*

*Nous tenons tout particulièrement à vous remercier de votre présence à cette 3<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 fromagers et épicerie fines.*

*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 Championnat de Belgique de dégustation de vins à l'aveugle [www.winetastingleage.be](http://www.winetastingleage.be), dont les 6 manches sont :*

- *Bertrix le 29 avril 2018*
- *Brabant Wine Trophy le 5 mai 2018*
- *Hesbaye (Waremmes) : septembre 2018*
- *Coupe de Belgique (Eghezée) : octobre 2018*
- *Verviers : février 2019*
- *Vinobby Master (Aische-en-Refail) : mars 2019*

*Et...rendez-vous à la finale dans un des haut-lieux de la viticulture belge en mars ou avril 2019 !*

*... Nous vous fixons d'ores et déjà rendez-vous le 4 mai 2019 pour la 4<sup>ème</sup> édition du **Brabant Wine Trophy** !*



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)



*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*



*Poussez la porte et venez vous promener avec nous dans quelques vignobles de France, de Belgique et d'ailleurs...*

*Tous les jours, j'assure la diversité en débouchant pour vous huit vins de vigneron : une « bulles », un « blanc », un « rosé », un « rouge », un vin « découverte », une « douceur », un vin de dessert et un vin plus ambitieux; je mets toujours un digestif ainsi qu'une bière à l'honneur... (A partir de 3€ le verre).*

*Et toute la journée, vous pouvez me faire déboucher des vins repérés à la carte:*

- A la « bouteille » et au « carafon » (50 cl), je débouche tout à n'importe quel moment.*
  - Au « verre », dès qu'un vin est débouché, je l'inscris au tableau et dès que la bouteille est vide, je l'efface.*
  - Lorsqu'il y a cinq bouteilles en dégustation au même moment, je m'arrête.*
- Et il faut alors attendre qu'une bouteille soit terminée pour en déguster une autre!*

*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)*



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

*+32 (0)497 08 19 78  
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 de L'Ecu

*AOP Muscadet Sèvre et Maine « Orthogneiss » Loire – 2014*

*100% Melon de Bourgogne*



- *Sols et exposition : Exposés sud-est, sol granuleux peu profond, sous-sol : Orthogneiss ;*
- *Superficie : 3 hectares ;*
- *Age de la vigne : 45-55 ans ;*
- *Rendement : 35 hl/ha ;*
- *Vinification : Agriculture biodynamique, récolte 100% manuelle, réception des vendanges par gravité, pressurage pneumatique, vendange entière, aucun débourage, fermentation 100% levure indigènes, élevage sur lies en cuve souterraine en béton ;*
- *Commentaires : Robe Or blanc, cristalline. Nez subtil et élégant sur les fruits exotiques et les agrumes, sur des notes de fleurs blanches, d'épices, de fruits secs, d'amandes grillée, notes minérales et iodées. L'attaque est souple, la bouche est complexe et tendus avec un volume imposant.*

- *Accompagnement : Cuisine asiatique, curry de poisson, huîtres chaudes, Sole meunière, Homard breton, Saint Jacques. Température de service : 10 à 11°C.*



*Aux Sens Larges*

# Domaine Des Côtes Rousses « La Pente »

AOP Vins de Savoie – Savoie – 2016  
100 % Jacquère

**Nicolas FERRAND**

Paysan Vigneron



- Coteaux exposés au sud et bénéficiant d'un micro climat sur les flancs du massif des Bauges ;
- 5 ha de vignes en fermage à Saint-Jean-de-la-Porte : Mondeuse, Altesse, Jacquère, Chardonnay, Pinot Noir & Cabernet Sauvignon ;
- Parcelles entre 350 et 580m d'altitude ;
- Sol d'argiles à reflets roux d'où le nom du domaine... ;
- Vendanges : manuelles ;
- Culture biologique à taille humaine ;
- Le Vin : Assemblage de Jacquère des coteaux pentus du domaine avec 30% d'élevage en fût de chêne (de 5/6 vins). Le terroir calcaire donne un vin frais et minéral. Un bon vin de « copains » dans le bon sens du terme qui saura ravir vos apéritifs ou accompagner poissons, fruits de mer ou fromages de nos montagnes.

True Great Wines

3<sup>ème</sup> Brabant Wine trophy

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



# Domaine Tupignier-Bautista

AOP Mercurey 1<sup>er</sup> cru En Sazenay - Bourgogne - 2016  
100% Chardonnay



Exploitation viticole de 10 hectares, produit uniquement des vins de l'appellation Mercurey.

Nous avons pour ambition d'extraire le meilleur de l'appellation en élaborant des vins de qualité aux goûts et saveurs qui reflètent leurs cépages traditionnels : Chardonnay (vins blancs) et Pinot Noir (vins rouges).

## Vinification vins blancs :

- ◆ tri des raisins sur cep et table de tri à la vigne ;
- ◆ pressurage ;
- ◆ débouillage de 24h ;
- ◆ entonnage où débute la fermentation ;
- ◆ élevage ;
- ◆ soutirage ;
- ◆ mise en bouteille début juillet ;
  
- Rendement : 38 hl/ha ;
  
- Type de sol : Argilo-Calcaire ;
  
- Exposition : Sud-Est ;
  
- Age des vignes : 50 ans ;
  
- Technique de culture : Raisonnée.

*Dégustation : Couleur jaune pâle soutenue et brillance. Nez marqué par des arômes de fruits à chair blanche (pêche), évolue vers des notes d'agrumes. En bouche, attaque fraîche et gourmande, note légère de fruit exotique. Belle finale avec de la matière au boisé léger.*



# Domaine Constant-Duquesnoy

*AOP Côtes du Rhône « Les Rizannes » – Rhône – 2017  
40% Grenache Blanche – 40% Clairette – 20% Viognier*



- *Certification : Ecocert ;*
  - *Vignoble : situé à 200m d'altitude à Mirabel aux Baronnie ;*
  - *Sol : Pierres calcaires ;*
  - *Superficie : 1 ha ;*
  - *Vignes : entre 20 et 40 ans avec une moyenne de 25 ans ;*
  - *Densité de plantation : 3500 pieds / ha ;*
  - *Vendanges : manuelle en caissettes ;*
  - *Vinification : Régulation des températures à 24°C en fermentation, 3 semaines de fermentations en cuve inox ;*
  - *Elevage : 6 mois en cuve inox ;*
  - *Rendement moyen : 29 hl/ha ;*
- *Dégustation : Robe jaune pâle, nez avec des arômes floraux et de fruits blancs. La bouche est équilibrée et fruitée avec une légère tension ;*
  - *Accords Mets-Vin : Poissons grillés, volaille à la crème et fromages.*



*Domaine Constant-Duquesnoy  
« Les Arches », route de Nyons  
26110 Mirabel-aux-Baronnies  
[www.constant-duquesnoy.com](http://www.constant-duquesnoy.com)*

# *Domaine Château du Breuil*

*AOP Coteaux du Layon – Loire - 2015  
100% Chenin blanc*



- *Vignes de 20 ans exposées plein sud face au Layon ;*
- *Terroir : sous-sol de schistes verts et pourpres recouverts d'une couche peu épaisse d'altérations de schistes ;*
- *Vendange : Manuelle en surmaturité principalement botrytisés ;*
- *Mode de culture : Agriculture biologique.*
- *Vinification : pressurage lent et doux, fermentation longue en cuve, mutage au froid. Elevage sur lies fines avant mise en bouteille en été*
  - *Alcool : 13% vol.*

*SCEA Château du Breuil (Salon de Lille)  
Le Breuil 49750 Beaulieu sur Layon  
+33 6 33 09 89 43 ; +33 2 41 78 32 54  
[www.chateaudubreuil.eu](http://www.chateaudubreuil.eu)*



*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.*

*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, natures, 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*

---

***Accords Gourmands des Terroirs & Climats Bourguignons***



*Tél : 0473/899 768  
accordsgourmands@gmail.com*



# *Domaine Amirault (Agnès & Xavier)*

## *Cuvée les Gravilices*

*AOP St-Nicolas de Bourgueil – Loire - 2014*

*100% Cabernet Franc*



- *Sol : graviers profond ;*
- *Vignoble : conduit selon les méthodes de l'agriculture biodynamique ;*
- *Age moyen des vignes : 50 ans ;*
- *Vendanges manuelles à pleine maturité, tri sur pieds et au chai ;*
- *Vinification : macération de 5 à 6 semaines en cuve ;*
- *Elevage : partiel de 9 mois en foudre ;*
- *Dégustation : La richesse de ce vin tient nettement de son équilibre tiré d'une cohabitation entre les éléments vivants et naturels. C'est après 1h à 3h d'ouverture ou de carafage que cette cuvée se révèle librement*

*dans des notes confites de cerises et pruneaux. La rondeur s'installe, puis un ravissement vient délicatement s'effiler en bouche, soutenant ce corps embelli par ses humeurs*



*Fruits de la Passion*

3<sup>ème</sup> Brabant Wine trophy

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

# Domaine du Jas (Hubert & Pierre Pradelle)

## Cuvée « Syraphaël »

AOP Côtes du Rhône - Rhône - 2015

95% Syrah, 5% Viognier



Le domaine est dans la même famille depuis 1874. C'est en 1978 que Raphaël Pradelle vinifie pour la première fois son propre vin. Bientôt ses fils le rejoignent et Hubert Pradelle débute son activité de vigneron. Comme son père avant lui, il soigne sa vigne selon les préceptes de l'agriculture biologique et vendange tout à la main. Ainsi il opte pour la certification AB (Agriculture Biologique) en 2001. Aujourd'hui, le Domaine du Jas a toujours son caractère familial et authentique : Hubert travaille avec son épouse Anne-Marie et leur fils aîné Pierre.

- Sols : Grés et argileux ;
- Fermentation traditionnelle et batonnage, élevage en fûts sur 10 à 12 mois
- Dégustation : Un assemblage inédit Syrah (95%), Viognier (5%). Ce vin avec sa robe rouge pourpre et très soyeux laisse ressortir des

notes de chocolat avec une fin de bouche qui rappelle la confiture d'orange. Cette bouteille peut vous charmer en apéritif ou avec le gibier à plume, les volailles et la truffe... Un vin plaisir.



Domaine du Jas –

Hubert, Anne-Marie et Pierre PRADELLE

2935 Route de Baume, 26790 SUZE LA ROUSSE

Tél : 04 75 98 23 20 Mobile : 06 69 30 86 81

Email: domainedujas@club-internet.fr

[www.domainedujas.eu](http://www.domainedujas.eu)



# *Domaine Bertrand-Bergé*

## *cuvée « Les Mégalithes »*

*AOP Fitou - Vieilles Vignes - Languedoc-Roussillon - 2015*  
*Carignan complantés de Grenache noir*

*Nous vous convions à une rencontre au Domaine Bertrand-Bergé avec une famille authentique, profondément attachée, à son terroir. Situé entre Languedoc et le Roussillon, le Domaine Bertrand-Bergé est établi à PAZIOLS, charmante petite commune de l'Aude.*



- *Terroirs argilo-calcaire, Poudingues ;*
- *Agriculture biologique ;*
- *Age moyen des vignes : 90 ans ;*
- *Rendements : 30 hl/ha ;*
- *Vendanges : manuelles avec tri après égrappage ;*
- *Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures. Macération de 3-4 semaines ;*
- *Elevage : 18 mois en cuve ;*
- *Mise en bouteille : début juillet ;*
- *Dégustation : Notes de cassis, de senteurs de laurier et de thym qui rappellent la garrigue. Sa bouche est ronde et souple ;*
- *Garde : 5 à 8 ans ;*  
*Température de service : 16°C.*



*DOMAINE BERTRAND-BERGE (Salon de Lille)*  
*Avenue du Roussillon - 11350 PAZIOLS*  
*Tél. : 33 04 68 45 41 73*  
*email : [bertrand-berge@wanadoo.fr](mailto:bertrand-berge@wanadoo.fr)*  
*[www.bertrand-berge.com](http://www.bertrand-berge.com)*

# **Domaine Berthoumieu**

## **cuvée « Charles de Batz »**

**AOP Madiran – Sud-Ouest - 2013**  
**90% Tannat, 10% Cabernet Sauvignon**

*Didier Barré, figure du vignoble, a conduit avec savoir-faire et ambition ce domaine familial. Sa philosophie était d'exploiter la totalité des cépages autorisés, dont le fer servadou. Le domaine a été aujourd'hui cédé à deux autres vigneron emblématiques : Lionel Osmin et Alain Bortolussi, du Château Viella. L'entité devrait être préservée et les deux associés se sont répartis les tâches afin de continuer à respecter les deux zones bien distinctes de Madiran qui composent ce vignoble : une partie argilo-caillouteuse d'exposition sud et une partie argilo-limoneuse à l'est.*



- *Terroir : Vignes de plus de 50 à 100 ans d'âge sur sols argilo-caillouteux ;*
- *Vinification/élevage : Fermentation avec macération de 30 jours en cuve de 50 à 80 hl avec piégeage manuel puis élevage de 12 mois en barriques de chêne 50% neuves et 50% de 1 vin ;*
- *Mise en bouteille : à partir de 22 mois ;*
- *Note de dégustation : Belle robe rouge sombre presque noir. Nez d'épices mêlé de notes de sureau, de mûres, et de pruneau. Bouche puissante et douce avec une superbe concentration de tanins ;*
- *Accords mets-vins : servir entre 17 et 19°C. Déguster sur viande rouge : Bœuf, Gibier, Fromage.*

# *Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot*

## *Cuvée « Les Carrétals »*

*AOP Minervois – Languedoc-Roussillon - 2015*  
*Carignan et Grenache de 1909*

*Anne Gros et Jean-Paul Tollot, 2 vigneron bourgeois depuis 30 ans associent leur savoir faire sur les beaux terroirs de Cazelles en Minervois.*



*1 ha 07 d'un patrimoine préservé de 1909.*

- Terroir : Argilo-calcaire ;*
- Vendanges : manuelles ;*
- Vinification : Egrappage total à la bourguignonne ;*
- Elevage : 100% en fûts ;*
- Accords mets & vins : Ce vin me laisse sans voix. Je m'incline par respect. Il s'allie à toutes viandes et gibiers avec grande classe. Je découvre qu'il s'associe de bon cœur aux fromages, ce qui est assez rare pour un vin rouge.*

*Les Vents d'Anges*

3<sup>ème</sup> Brabant Wine trophy

[www.bwtrophy.be](http://www.bwtrophy.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.*

*Possibilité de goûter et acheter tous les produits lors des deux marchés des saveurs du Sud à Jauche*

*les 9 juin et 24 novembre 2018*

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

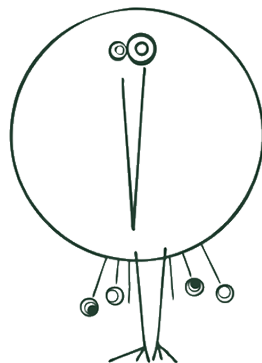
51, rue Wixhou - 4601 Argenteau

Tel : +32 475 632352

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

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

Chez Maître Corbeau



Antoine Stoffel – Fromager Affineur  
Sur les marchés du namurois et à la crèmerie  
437 Chaussée de Louvain – 5004 Bouge  
081 21 39 33

[chezmaîtrecorbeau@hotmail.com](mailto:chezmaîtrecorbeau@hotmail.com)

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

3<sup>ème</sup> Brabant Wine trophy

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

# *LOTS Offerts*

## *Aménagement de cave à vins*



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

## *Bar à vins*



## *Cavistes & Articles de dégustations*



*Les Vents d'Ange*

*Fissi*

*Hesby – Drink*

*Ipsodis*

*Maître Corbeau*

*Les Bulles Belges (Ruffus)*

# *Brabant Wine Trophy 2018*

*Nous remercions encore tous nos Partenaires*

*Picla*

*Les Vents d'Ange*

*Vino Vino*

*Accords Gourmands des Terroirs et Climats Bourguignons*

*Domaine Bertrand-Bergé*

*Château du Breuil*

*Domaine Constant – Duquesnoy*

*Domaine du Jas*

*Fruits de la Passion*

*Aux Sens Larges*

*True Great Wines*

*Fissi*

*Hesby-Drink*

*Ipsodis*

*Maître Corbeau*

*Sylvie Godart*

*Bière Ambras*

*Boulangerie Frippiat*

*Coupé-Collé*

*DJ Phil*

*Domaine Pierre Prieur & Fils*

*Les bulles belges (Ruffus)*

*Domaine Pierre Prieur*

*Domaine J-F Meriau*

*Domaine Syck-Dreyer*

*Domaine Dupasquier*

*Clos Triguedina*

