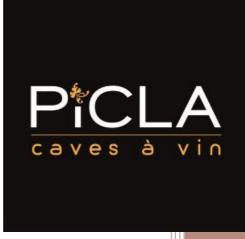


2022

6 ème Brabant Wine Trophy

Brabant Wine Trobhy







Chères participantes, chers participants,

Nous tenons tout particulièrement à vous remercier de votre présence à cette 6ème 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 vignerons passionnés par leurs terroirs;
- Aux domaines viticoles :
- Aux fromagers et épiceries fines ;
- A tous nos autres partenaires tels que: Maison d'édition, Auteur de livre, photographe, boulanger, ...

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 3^{ème} manche du Championnat de Belgique 2022-2023 de dégustation de vins à l'aveugle <u>www.winetastingleage.be</u>, dont les 7 manches sont :

- Hesbaye (Waremme) : 10 septembre 2022
- Coupe de Belgique (Eghezée) : 9 octobre 2
- Brabant Wine Trophy le 10 décembre 2022
- Jupille : le 28 janvier 2023
- Verviers : le 18 mars 2023
- Bertrix : le 30 avril 2023
- Vinobby Master (Aische-en-Refail) : 20 mai 2023

Et...rendez-vous à la finale dans un des haut-lieux de la viticulture belge le 10 juin 2023!

... Nous vous fixons d'ores et déjà rendez-vous le 9 décembre 2023 pour la 7ème 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 www.picla.be























Oeno Belgium SRL a été créé par un passionné d'histoire, de géographie, de mythologie, du terroir... par un passionné du vin, tout simplement.

Il commence, il y a 10 ans, à consulter toutes sortes d'ouvrages et de livres ayant trait au vin en général, mais également à son histoire, son élaboration, la culture de la vigne... Une vaste matière!

Une partie des 194 vignobles présents ...



En plus, Alcools et Spiritueux, Livres,...

Oeno Belgium SRL Poverstraat, 1731 Asse Tél: 0470 62 91 60 info@oeno-belgium.be



CORMANCOLLINS

Since 1965









Notre boutique se situe en région liégeoise, entre le centre ville et Verviers, au 76 Rue de Verviers à 4651 Herve.

L'intégralité des produits présentés sur ce site sont bien entendu disponibles dans celle-ci.

En venant nous rendre visite, vous obtiendrez le conseil pointu d'un expert, qui vous permettra de repartir à coup sûr avec un produit qui répondra à vos attentes.

Corman Collins S.A.
Rue de Verviers 76
4651 Battice

Tel: +32 (0)87 67 42 96 Fax: +32 (0)87 66 07 69

Email: webmaster@corman-collins.be

Bien plus qu'un bar à vins



Elister - distillé

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 vignerons : 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 !



Alsavin scri 9, rue des Inhauts 5021 Boninne 081/21 24 49 www.alsavin.be info@alsavin.be

Comme son nom l'indique, la société Alsavin ne commercialise que des vins d'Alsace. Elle est unique en son genre, d'une part, par la gamme très spécialisée et très vaste de ses vins, et d'autre part, par la possibilité d'en déguster un grand nombre (+/- 170).

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

Chaussée de Charleroi, 6 - 1360 Thorembais-les-Béguines Tél : 010 88 08 06 – 0496 38 38 58 fruitsdelapassion@skynet.be



Vin Mystère – Qwizz 100% belge

Vin de Liège « Ô de Craie »

AOP Côtes de Sambre et Meuse - 2021

100% Johanniter

Vin blanc sec, longiligne et structuré.



- A la Vigne : Implanté sur des sols drainants de mélange silex-calcaires, le Johanniter livre ici un vin subtil et concentré. Grâce au soin particulier apporté à la vigne et à une date de vendange précisément choisie, il nous livre un équilibre rare entre puissance et tension ;
- A la cave : Après une courte phase de macération préfermentaire à froid, les jus de presses sont minutieusement sélectionnés afin de ne conserver que les meilleurs. Grâce à un élevage sur lies, partiellement en vieux futs de chêne, ce vin gagne en complexité et structure ;
- Production: 12000 bouteilles;
- Rendement moyen : 20 hl/ha ;
- Agriculture biologique ;
- Vendangé à la main ;
- Dégustation : Robe brillante et limpide, de couleur jaune citron à intensité colorante moyenne. Nez discret de zestes de citron, de tilleul et de mandarine. La bouche est fraîche, longiligne et structurée. Malgré un millésime difficile, cette cuvée offre une belle maturité d'ensemble équilibrée par une acidité franche et un beau volume. Bonne capacité de garde (environ 5 ans).

Vin de Liège SCRLFS Rue Fragnay, 64 4682 Heure-Le-Romain, Belgique Tél : +32 4 344 00 14 info@vindeliege.be



Domaine Beck-Hartweg « Granit de Dambach-la-Ville »

AOP Alsace - Alsace - 2020

100% Riesling

 Terroir : Granitique, sablonneux et cailloutaux exposé à l'est. Trois parcelles de ce même terroir sont regroupées : le Lanzenberg (élégance et salinité cristalline), le Frankstein (minéralité, gras et fruité mûr), le Buhlweg ;

Vendanges : Manuelles ;



- Vinification: Les raisins sont versés entiers dans le pressoir pneumatique, puis pressés en douceur. Fermentation de 8 à 10 mois en vieux fûts de chêne en levures indigènes. Mise en bouteilles à la propriété sans filtration ni ajout de sulfites;
- Quand le boire : dès les 2 ans sur le côté floral de la jeunesse. Va révéler sa minéralité et sa finesse en patientant de 4 à 10 ans ;
- Dégustation : Nez floral très élégant, avec des notes de pierre à fusil. Bien sec en bouche avec une acidité mûre. Salinité élégante, cristalline, donnant une belle pureté et un toucher de bouche typique des terroirs granitiques. Aérien.

Disponible chez Fruits de la Passion (Thorembais)

Domaine Béatrice & Pascal Lambert

« Le droit Chenin » AOP Chinon – Loire – 2021 100% Chenin

Le nez est très aromatique, sur des arômes d'agrumes. L'attaque est franche. La bouche est vive, tranchante et équilibrée par une matière légère.



La biodynamie est la recherche du meilleur équilibre pour la plante dans son environnement global du racine eux aux racines. Cet environnement comporte bien évidemment l'homme qui conduit la plante et l'accompagne tout au long de sa vie. Pas de vigne sans homme, pas de vin sans vendangeurs, pas de grand domaine sans une bonne équipe

- Terroir : Calcaire. Situés sur les coteaux de Chinon et de Cravant Les Coteaux ;
- Rendement : 45 hl/ha ;
- Vieillissement: 3 ans:
- Culture de la Vigne : Agriculture biologique depuis 2000. Biodynamie depuis 2004. La récolte se fait 100% à la main. Table de tri au chai ;
- Vinification : Pressurage direct en pressoir pneumatique. Fermentation en levures indigènes. 5 à 6 mois d'élevage en cuve ;
- Accords Mets & Vins : Apprécié dès l'apéritif, salade estivales, poissons grillés, fromage de chèvre frais.

Paysans! Demain, cultivons la vie!!

Et la terre continuera de sourire.

Et un sourire produit beaucoup

Partageons ensemble ce bonheur et nous garantirons l'amour et la paix sur notre planète Terre !!



Disponible chez **Vino Vino** (Namur)

Domaine Tabordet « Les Petites Aubues »

AOP Pouilly-fumé - Loire - 2021 100% Sauvignon blanc

Marius Tabordet,

Pour **Marius**, La grande affaire de ces dernières années, c'est le passage de l'exploitation en biodynamie avec sa première application en 2018. Alors que Gaël a l'autorité sur les céréales, c'est Marius qui gère le vin. Avec 15 ha à Pouilly, ce Sancerrois de la 4e génération veut depuis toujours, par conviction, maîtriser la culture naturelle. Il recherche la fierté du travail, la satisfaction du consommateur et la reconnaissance



de ses pairs : « Fabriquer sa renommée en harmonie avec la profession ». Il est conscient que, pour y parvenir, il faudra « casser les codes ». Il est conscient qu'à 30 ans, il en a les moyens. Pour ce rugbyman, être dans la mêlée exige d'en sortir en gardant le ballon !

Sous sa robe couleur d'or pâle, il révèle la richesse des arômes caractéristiques de son appellation. Au fruité des agrumes et des fruits blancs se mêlent les parfums végétaux des fougères et la minéralité typique du silex. On retrouve en bouche cet arôme inimitable de « pierre à fusil » dans une attaque fraîche et vive. Une impressionnante harmonie de saveurs!

- Terroir : Calcaires de Villiers :
- Vinification: Levures indigènes. Les premiers souffres sont ajoutés 1 mois après la fin des fermentations pour avoir un soufre total ne dépassant pas les 65mg/l;
- A boire avant: 2028
- **Nez**: Intense, incisif et complexe à la large palette aromatique. Notes fraîches aux accents floraux, d'agrumes, de poire et de

poivre frais;

• **Bouche**: Attaque riche et massive, structure granuleuse fine. Joli fruité et solaire. Finale sur des arômes fermentaires de poire, citron et de réglisse;



Disponible chez **Les Vents d'Anges** (Nil-St-Vincent)

Domaine Grand « La Grande Chaude »

AOP Côtes du Jura - Jura - 2020 100% Chardonnay

L'histoire du domaine débute au 17ème siècle avec Antoine et Claudine GRAND qui possèdent à l'époque quelques hectares de vigne tout en pratiquant la polyculture.

Dans les années 40, René GRAND, le grand-père d'Emmanuel, convertit le domaine totalement en viticulture et se spécialise dans la vente de vin en bouteilles.

Puis le père et les oncles d'Emmanuel agrandissent à leur tour le Domaine dans les années 70, pour atteindre une surface totale de 25 hectares.



Emmanuel rejoint sa famille en 1997 et vinifie les vins GRAND. Son frère Sébastien travaille au Domaine quelques années pour finalement se diriger vers une autre carrière professionnelle.

En 2011, Emmanuel rencontre Nathalie, fille de viticulteurs Arboisiens, avec qui il partage sa vie et sa passion de la vigne et du vin.

Enfin c'est en 2015 qu'Emmanuel et Nathalie créent leur Domaine viticole de 11 hectares en cours de conversion en agriculture biologique.

- Age des vignes : 40 ans ;
- Terroir de marnes rouges irisées ;
- Vinification/Elevage: Raisins d'une parcelle spécialement sélectionnée, pressés en grappes entières. Mis en barriques à mi-chemin de la fermentation, pendant 14 mois. Ouillage;
- **Dégustation**: Un vin chaud dans tous les sens du terme: les anciens du village de Passenans nous ont raconté l'histoire d'une femme généreusement dotée qui se promenait régulièrement dans cette parcelle de vignes au moment des vendanges, séduisant les vendangeurs! Peut être apprécié

avec des langoustines enrobées de chapelure de noisette, du guacamole avec du citron à la main de Bouddha et une vinaigrette au pomelo.



Domaine Grand 139, rue de Savagnin – 39230 Passenans Tél : +33 3 84 85 28 88

> <u>contact@domaine-grand.com</u> https://domaine-grand.plugwine.com/

Domaine Crucifix « Epitre Act 16»

AOP Champagne – Champagne - 2016 100% Pinot Noir

Le Champagne Crucifix Père et Fils est issu d'hommes et de femmes qui travaillent la terre et la vigne depuis plusieurs générations avec respect et passion.

Les aïeux cultivaient champs et vignes et vendaient leur raisin aux Maisons de Négoce. Désireux de valoriser cette matière première, si précieuse, André GABRIEL fit partie de cette poignée de vignerons déterminés qui dans les années 1940 voulurent

développer leur propre marque de Champagne.



André et sa femme Paule, née POTIER, créèrent la première étiquette de la famille et commercialisèrent les premières bouteilles de Champagne sous la marque « GABRIEL POTIER ». A leur suite, leur fille Nelly et leur gendre Pierre Crucifix, reprirent l'exploitation familiale en 1960 et développèrent leur propre marque « Champagne PIERRE CRUCIFIX ». Tout naturellement, Jean-Jacques, leur fils aîné, vint s'associer à ses parents en 1973. A l'heure où le Champagne prenait son essor sur le plan commercial, il modernisa l'entreprise et développa avec son épouse Dominique leur réseau de clientèle sous la marque « JEAN-JACQUES CRUCIFIX ».

Sébastien, leur fils, est venu tout naturellement former le maillon de cette cinquième génération de vignerons et c'est ainsi qu'est née la marque « CRUCIFIX PERE & FILS » en 2005. Ce dernier apporte de ses études et de ses stages à l'étranger des idées nouvelles, mais garde bien en mémoire le respect de la vigne et de l'environnement. Comme ses aïeux, il a reçu à la naissance la passion en héritage!.

Sébastien élabore les cuvées dans la tradition de ses prédécesseurs. Son épouse, Carole, est venue récemment rejoindre l'exploitation familiale. La pérennité de l'entreprise est assurée!

Le terroir et le sol : Montagne de Reims – Avenay Val d'Or-1^{er} Cru ;

- Nature des Sols : Argileux calcaires ;
- Age moyen des vignes : + de 35 ans ;
- Récolte : Vendange manuelle ;
- Assemblage : Millésime 2016 ;
- Vinification: Cœur de Cuvée Fermentation et élevage en fût de Chêne; Barriques Champenoises de 205, 300 et 600 litres – Chauffe moyenne – Bâtonnage – Aucun collage;
- Vieillissement : 84 mois minimum sur lies en bouteilles ;
- Dégourgement : 4 mois minimum avant la commercialisation ;
- Dosage: 3,5 g/l Extrat Brut

Le pinot noir à l'origine de cette cuvée a été vinifié pour moitié dans des barriques de 300 à 600 l confectionnées avec du bois d'Avenay. Il en résulte un nez intensément fruité, légèrement torréfié et une bouche vive, gourmande, de belle longueur, aux arômes de mangue et de fruits confits. Accords sur apéritif d'înatoire ou une viande blanche en sauce.



Champagne Crucifix père&fils 3 Allée de la Livre – 51160 Avenay-Val-d'Or Tél : +33 3 26 52 34 93

> <u>Champagne.crucifix@wanadoo.fr</u> http://champagne-crucifix.fr/

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.

Les Vents d'Anges

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

> <u>info@lesventsdanges.be</u> <u>www.lesventsdanges.be</u>





Grand'Route, 58 - 7040 Quévy-le-Grand
T.:+32 (0)65 22 05 00 - info@chantdeole.be
WWW.CHANTDEOLE.BE

CHANT D'ÉOLE

Le Domaine du Chant d'Éole vous propose un vin mousseux de qualité supérieure. Élaborés avec passion selon la méthode traditionnelle, nos Brut de lype Blanc de Blancs et Brut Rosé retiendront votre attention.

> Leur équilibre et leur finesse sont le résultat d'années de savoir-faire et d'un terroir idéalement situé en Belgique.



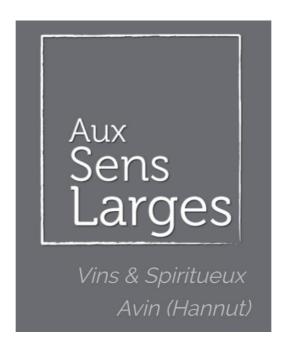
BRUT (BLANC DE BLANCS

Cette cuvée est élaborée à partir de chard ennay principalement et d'une touche de Pinot Blan celon la méthode traditionnelle qui prévoit une second e formentation en bouteille. Elégant, parfaitement équilibre, avec une belle robe derde, il séduit anne conteste.



ROSÉ BRUT

L'apport du pinot neir et du chardonnay donne à cette cuvée ses a rêmes fruités et sabelle robe rose-orange pâle. Délicat et raffiné, ce vin réjouit le palais.

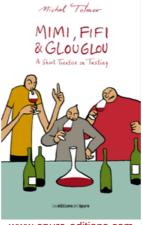


Avec plus de 500 références, la sélection couvre toutes les régions françaises avec une large place pour le Rhône et le Languedoc ... Mais l'Italie, l'Espagne, le Portugal, le Chili, l'Argentine et l'Australie sont loin d'être oubliés ! Vous y trouverez un conseil avisé pour réussir vos accords avec vos plats ou composer le cadeau qui plaira à vos amis.

Route de Namur, 156 – 4280 Avin Tél : 0477 295 365 vins @auxsenslarges.be

les éditions de l'épure

www.epure-editions.com



www.epure-editions.com

les éditions de l'épure 25, rue de la Sablière 75014 Paris

contact@epure-deditions.com

Tel +33 1 43 21 81 08

Accords Gourmands by Patrick Pouilliart



<u>accordsgourmands@gmail.com</u> https://www.facebook.com/accords.gourmands/



LONCIN & HANNUT

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



Retrouvez nos bières lambic traditionnelles et nos produits dérivés sur notre boutique en ligne et restez informé des sorties et autres nouveautés grâce à notre newsletter.

Contactez-nous : info @3fonteinen.be ou par téléphone : +32 2 306 71 03 Notre boutique en ligne est toujours ouverte : shop.3fonteinen.be Horaires d'ouvertures

Vendredi et samedi : 12h - 20h nous servons jusqu'à 19h

TGW-VIODYSSEE



Laurent Melotte

Rue Constant Wauters 2, 1390 Grez-Doiceau Tél : 010 84 59 88

GSM: 0478 82 16 36 laurent@melotte.net

https://www.facebook.com/laurent.melotte.5/

Domaine Aurélie Crozet

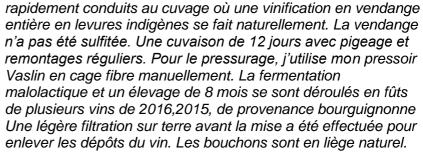
« Les Châtillons »

AOP Reignier – Beaujolais (Bourgogne) - 2020 100% Gamay

Ancienne sommelière ayant traversé la France et les Emirats pendant quelques années, où j'ai eu l'opportunité de déguster bons nombres de vins dans le monde. Après avoir repris mes études en viticulture au Domaine des Lambrays en Côte d'Or la passion s'est agrandie et le besoin de m'installer sur un petit lopin de vignes ici dans le Beaujolais a été une évidence ...et une chance. J'ai fait aujourd'hui trois millésimes, je vous présente ainsi mes Régnié 2020. Les parcelles se situent sur les lieu-dits «Les Châtillons» et «Lachat» sur les hauteurs de la commune de Régnié-Durette entre Villié-Morgon et Chiroubles, vignobles limitrophes. « Les Châtillons » représentent 0.64 ha de vignes en Gamay âgées d'une cinquantaine d'années. Conduites en 3 eme année de conversion vers l'agriculture biologique Le labour du terrain sablonneux s'est fait au cheval. Les traitements phytosanitaires sont à base d'agues. « Lachat » est une parcelle équivalente en superficie un peu plus bas vers le village, une vieille vigne de 80 ans produisant de jolis raisins millerandés. Aussi je ne travaille pas le sol pour ne pas abîmer les ceps étroits.

• La vinification : La récolte est réalisée manuellement dans des caissettes. Les raisins sont ensuite

RÉGNIÉ



• **Millésime 2020**: après un printemps relativement pluvieux, la chaleur est arrivée rapidement avec des températures élevées. Un état sanitaire des raisins optimal nous a garanti une belle vendange.

Dégustation : framboises et cerises prédominent au nez comme en bouche. Une acidité naturelle fait saliver en fin de bouche donnant l'impression de croquer dans un fruit frais. Les tannins sont soyeux. Un vin gourmand et équilibré avec une longueur persistante.

Disponible chez **Accords Gourmands**, by Patrick Pouilliart

Domaine Roc des Anges « Segna de Cor »

IGP Côtes Catalannes – Languedoc Roussillon – 2021 50% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah

Le vin et le cheval sont nos deux passions communes. Elles nous ont nourris et fait grandir.

Je suis née à Grenoble, j'ai grandi à la campagne, les vignes de Condrieu et de Côte-Rôtie ont toujours habité mon regard d'enfant et d'adolescente. Mes parents aimaient le vin. Les tablées familiales ont fait le reste, ma voie était tracée. Stéphane a grandi en Normandie, en plein air. Gamin très indépendant, il partait toujours avec son vélo et ses cannes à pêche et revenait tard le soir à la maison ; il passait aussi beaucoup de temps à la ferme d'à côté pour donner un coup de main. Nous nous sommes rencontrés à l'école d'agronomie de Montpellier, le club d'équitation a scellé notre relation. Le dimanche, nous faisions des escapades dans le Roussillon, loin de tout. Nous ne venions pas en touristes mais en curieux des vignes, elles nous impressionnaient beaucoup.

Des parcelles m'ont bluffée tellement elles ressemblaient à celles de la Côte-Rôtie. Il y en avait une plantée de carignan sur une veine de quartz ; un coteau au sol blanc, posé au milieu des schistes noirs. Ce lieu-dit s'appelait le Roc Blanc car la nature avait donné cette veine éclatante de quartz.

« Le Roc des Anges » est né de cette dualité, on était en février 2001, j'avais 23 ans. J'ai trouvé une petite cave à Tautavel.



- **Terroir :** sols superficiels de schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées-Orientales ;
- Age des vignes : inférieur à 40 ans ;
- **Culture de la vigne :** Biodynamie, certifié par Biodyvin ;
- Rendement: 25hl/ha;
- **Récolte** : Manuelle en caisses de 20kg, de fin août à mi-septembre 2021 ;
- Vinification : levures indigènes, fermentation en cuves béton de 24 à 65 hl, grains entiers, grappes entières. Elevage en cuve béton pendant 9 mois ;
- Mise ne bouteille : juin 2022 ;
- **Accords** : le franchise du vin suggère une cuisine simple et goûteuse.
- **Garde** : 10 ans



Domaine Le Roc des Anges Marjorie & Stéphane Gallet 1 route de Montner - 66720 Latour de France Tél. +33 (0) 4 68 29 16 62 marjorie @rocdesanges.com www.rocdesanges.com

Château Coutet

AOP St-Emilion Grand Cru - Bordeaux - 2019 Merlot 60% - Cabernet Franc 30% - Malbec 10%

« Le domaine de Coutet est situé sur un des coteaux de Saint-Émilion, dans une heureuse position, dominant la vallée de la Dordogne, offrant des sites pittoresques et un terrain très propice à la vigne. Le vignoble comprend 9 ha s'étendant partie sur le plateau et partie sur le versant sud-ouest du coteau. Il doit à cette belle situation de produire des vins moelleux et remarquables par la durée de leur bouquet. ».

TROIS GÉNÉRATIONS de la famille David Beaulieu vivent sur la propriété. Le Château Coutet est dirigé par Alain, son neveu Adrien et son fils Matthieu.



- 3 Terroirs : 35% sablo-argileux / 25% argilocalcaire / 40% calcaire ;
- 4 cépages anciens sélectionnés sur la propriété : Merlot à queue rouge, Bouchet (Cabernet Franc), Pressac (Malbec), Cabernet sauvignon.
- Vignes âgées de 40 ans en moyenne ;
- De 35 000 à 60 000 bouteilles/an



Disponible chez Aux Sens Larges (Avin)

Domaine Gramenon

« Sierra du Sud » AOP Côtes du Rhône – Rhône - 2015 100% Syrah

Le domaine Gramenon, créé en 1978, se situe à Montbrison-sur-Lez en Drôme provençale, aux premiers contreforts des Préalpes, à 350m d'altitude. Dans la partie la plus septentrionale des Côtes du Rhône méridionale.

L'originalité du terroir de Gramenon vient de la barre calcaire (système tidal) anciennement recouvert par la mer (86 millions d'années).

La poussée des Alpes a fait émerger des couches de sables laissées par les marées, une importante présence calcaire, ainsi s'est formé un plateau large de 550 m et bénéficiant d'une légère altitude, alors que les argiles ont été apportées par le système fluvial.



La grenache est le cépage le mieux acclimaté à nos latitudes, s'exprimant ici en élégance et fraîcheur.

Preuve en est, la présence de nombreuses parcelles de vieilles vignes (de 50 à 120 ans).

L'influence cumulée de l'âge des vignes (donc de l'enracinement profond) et du caractère spécifique des sols, confère aux vins un profil particulier et original.

Pour perpétuer la qualité exceptionnelle du patrimoine végétal, chaque pied de vigne planté est issu de sélection massale du domaine.

- Terroir: Gramenon est bâti sur des grès siliceux et coquilliers, faisant relief dans le paysage des safres sableux. Ce banc gréseux correspond à une molasse mise en place en milieu marin littoral, sous l'influence des courants de marée vers 12 Ma;
- Vignoble Plusieurs parcelles de Syrah de 8 à 40ans conduites en Biodynamie;
- Rendement : 20 hl/ha ;
- Vendanges manuelles triées ;

Vignification : macération de 15 joiurs en cuve ciment brut. Vendange partiellement éraflée. Fermentation en levures indigènes. Léger sulfitage après la malo selon les millésimes

- Elevage : Une partie en cuve et une partie en barriques pendant 7 mois ;
- Mise en bouteille : Après Pâques ;
- Dégustation à partir de l'automne suivant la mise en bouteille. Garde de 4 à 6 ans. Passage en carafe conseillé.



Œuvre de Michèle Aubery

Disponible chez **TGW-VIODYSSEE** (Grez-Doiceau)

Domaine de Beaurenard « Les Argiles Bleues »

AOP Rastaux – Rhône - 2020 80% Grenache Noir – 20% Syrah

7 Générations de Vignerons « Lorsque l'on grandit dans ces caves magiques on devient ... forcément vigneron !

Le Domaine de Beaurenard est un domaine familial depuis 7 générations à Châteauneuf-du-Pape. Un acte notarié du 16 décembre 1695, mentionne "Bois Renard", qui deviendra au fil des années "Beaurenard".

Les frères COULON, Daniel et Frédéric ont succédé à Paul et Régine, et s'attachent à perpétuer la Tradition. Le Domaine s'étend sur 32 hectares de vignes à Châteauneuf-du-Pape et 25 hectares à Rasteau, cru de la Vallée du Rhône, et 6 hectares en Côtes-du-rhône.



- **Terroir**: Sélection de parcelles caractérisées par un sol unique traversé de marnes bleues du Pliocène, riches en minéraux. Une expression singulière, identitaire;
- Vinification & élevage : Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation, cuvaison longue permettant une extraction délicate. Élevage de 12 mois en foudres de chêne :
- **Dégustation**: Réservoir inépuisable d'éléments minéraux, les Argiles Bleues offrent un vin d'une grande finesse, alliant un fruit noir et pulpeux, des tanins fins et délicats et une grande minéralité.



Domaine de Beaurenard Paul Coulon & Fils 10 avenue Pierre de Luxembourg BP20 84231 Châteauneuf-du-Pape Tél : +33 4 90 83 71 79 contact@beaurenard.fr www.beaurenard.fr

IPSODIS



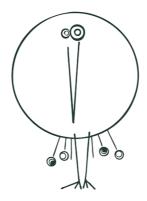
Importation de produits de qualité et/ou d'exception, uniques en Belgique et principalement du **Veneto** (Vénétie): **prosecco, vins bios, grappa d'exception et vinaigres de vin**.

Possibilité de goûter et acheter tous les produits lors du **marché des saveurs du Sud à Jauche le 04 mars 2023** <u>www.lessaveursdusud.be</u>

51, rue Wixhou - 4601 Argenteau Tel : +32 475 632352

info@ipsodis.com www.ipsodis.com

Chez Maitre Corbeau





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

> <u>chezmaitrecorbeau@hotmail.com</u> www.chezmaitrecorbeau.be

Jérémy Cukierman MW

Auteur, consultant, journaliste, Directeur de la Kedge Wine School



https://www.facebook.com/jeremycukiermanmw/



Caviste – Bar à vins

Lieu de partage et de découverte ouvert à tous, connaisseurs ou novices, et axé sur le conseil et la dégustation de produits de terroirs européens !

Vins, spiritueux en dégustation ou à l'achat avec possibilité de petite restauration savoureuse et soignée.

Possibilité de privatisation, soirée à thème et cours d'oenologie.

François Fagnoule

Mil & Zim

Place du Roi Albert 1er, 7 4300 Waremme, Belgique Tel: 019 77 01 52 info@miletzim.be www.miletzim.be facebook.com/MiletZim



La tonnellerie artisanale, l'unique en Champagne, élabore des fûts et foudres de grande qualité depuis 1998. A partir d'une sélection des meilleurs chênes à merrain, nous fabriquons étape par étape, ces 'écrins pour de grands vins' pour des Maisons ou Vignerons de Champagne, Bourgogne, Belgique et d'autres pays ...
Les amateurs de vins comme les curieux de notre savoir-faire rare peuvent visiter notre tonnellerie : individuellement les samedis indiqués sur le site tonnellerie-artisanale.com ou en semaine pour des groupes pré-constitués.
Lors de votre prochaine venue en Champagne, n'hésitez pas à prévoir un passage à notre Tonnellerie – située 15 km au nord de Reims – où vous serez toujours les bienvenus !

Tonnellerie Artisanale de Champagne-Ardenne

Lieu-dit « La Vauvarée,
51220 Hermonville
France
contact@tonnellerie-artisanale.com
Tel +33 326 61 57 58
www.tonnellerie-artisanale.com



Boucher – Charcutier – Traiteur – Caviste Cuisinier par amour du métier

La passion du goût est une affaire de famille chez les Simons. Depuis 1933, La Corbeille propose un large choix de charcuteries artisanale et de viandes découpées directement à l'atelier. Le magasin propose une large gamme de vins et spiritueux sélectionnés pour accompagner vos meilleures recettes. La Corbeille, c'est aussi un service traiteur qui vous accompagnera lors de vos événements en vous proposant notamment des plateaux fromages et charcuteries pour des soirées « vins » parfaitement réussies.

La Corbeille

9, rue Virgile Ovart 1350 Orp-Le-grand Tel: 019/63.43.35 SabLaCorbeille@gmail.com www.la-corbeille.be Facebook



Fûts & foudres en chêne belge et français Fûts de décoration avec gravure personnalisée

Le projet Barwal consiste à rouvrir une tonnellerie en Belgique afin de valoriser au mieux les chênes de première qualité que comptent les belles forêts belges.

> Barwal Rue des cortils. 2 1350 Folx-Les-Caves

www.barwal.be

CHATEAU DE DURETTE



Nous vous proposons une large gamme de Crus du Beaujolais, avec le meilleur reflet de leur identité, de leur terroir.

C'est la passion des vins « à boire » qui nous guide

SARL Château de Durette Chez le Bois, 23 Impasse des Jonquilles 69430 Régnié-Durette +33 6 60 30 55 26

info@chateaudedurette.eu http://www.chateaudedurette.eu/



Aline Hock 13 Place de l'Ancien Marché 66720 Latour de France Tél: 0033 6 01 17 03 26

E-mail: domainedesmathouans@yahoo.fr https://www.domainedesmathouans.fr/

LOTS Offerts

Aménagement de cave à vins



Verres Oenomust, Outils de dégustation, ...

Bar à vins



Mil & Zim

Cavistes & Articles de dégustations











Hesby - Drink

Ipsodis

La Corbeille

Maison d'édition & Auteur de livre

les **éditions** de l'**épure**

www.epure-editions.com

Jérémy Cukierman MW

Domaine Viticole & Brasserie



Domaine des Mathouans Château de Durette 3 Fonteinen

Tonnellerie

Tonnellerie de Champagne Barwal

6ème Brabant Wine trophy

Brabant Wine Trophy 2022

Nous remercions encore tous nos Partenaires

Picla

Oeno Belgium

Vino Vino

Alsavin

Accords Gourmands by Patrick Pouilliart

TGW - VIODYSSEE by Laurent Melotte

Domaine Bertrand-Bergé

Domaine Cauhapé

Château de Durette

Vin de Liège

Domaine Roc des Anges

Hesby-Drink

Les éditions de l'Epure

Bière Ambras

Boulangerie Frippiat

Sylvie Godart

Tonnellerie de Champagne

Le Chant d'Eole

Les Vents d'Anges

Maître Corbeau

CRHUM Corman-Collins

Aux Sens Larges

Fruits de la Passion

Domaine Boisrenard

Domaine Crucifix

Domaine Grand

Domaine des Mathouans

Ipsodis

Mil & Zim

3 Fonteinen

La Corbeille

Jérémy Cukierman MW

Dimitri Piot

Barwal





CORMANCOLLINS Since 1965

LesVins.be

















10 vins français en dégustation à l'aveugle Equipes de 2 à 4 personnes 55€ / participant Nombreux lots

10 DÉCEMBRE 2022 / 14H

Salle de l'entité Rue de la Gare, 14b à 1350 Jauche

Hugues De Pra Jean-Marc Dunstheimer Inscriptions: www.bwtrophy.be +32 476 476 090 +32 477 569 892

Compte: BE14 0017 7995 8383

hugues@bwtrophy.be jean-marc@bwtrophy.be



Cuvées du concours



Cuvées de l'apéro convivial