

LesVins.be

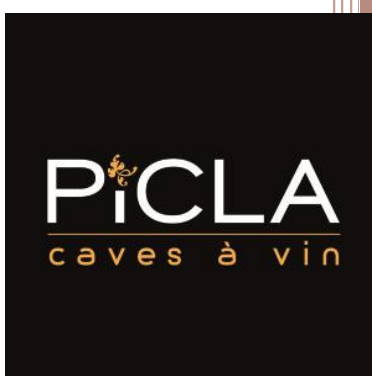
AU PROFIT
DE »



2023

7 ème Brabant Wine Trophy

Brabant
Wine Trophy



BASIN&MAROT WINES

Chères participantes, chers participants,

*Nous tenons tout particulièrement à vous remercier de votre présence à cette 7^{ème} 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 épicerie fines ;*
- *A tous nos autres partenaires tels que : Maison d'édition, Auteur de livres, 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 2^{ème} manche du Championnat de Belgique 2023-2024 de dégustation de vins à l'aveugle www.winetastingleage.be, dont les 5 manches sont :

- *Coupe de Belgique (Eghezée) : 15 octobre 2023*
- *Brabant Wine Trophy : 9 décembre 2023*
- *Jupille : annulé*
- *Verviers : 30 mars 2024*
- *Bertrix : 28 avril 2024*
- *Vinobby Master (Aische-en-Refail) : 25 mai 2024*

Et...rendez-vous à la finale dans un des haut-lieux de la viticulture belge le 8 juin 2024 !

*... Nous vous fixons d'ores et déjà rendez-vous le 7 décembre 2024 pour la 8^{ème} 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 ...

Domaine du Chenoy	Château Bon Baron	Domaine des Agaïses	Domaine Ry d'Argent	Entre - Deux - Monts
Wijndomein Aldeneyck	Domein de Kluizen	Domein Pietershof	Schorpion	Genoels-Elderen
	Kluisberg	Hageling Bio	Domaine de Mellemont	Het Eikenvat
Clos d'Opleeuw	Hagelander	Wijndomein Waes	Chardonnay Meerdael	Domein Holvast

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

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



Catalogue 2024

.....



La Cave des Oblats est une société spécialisée dans l'importation de vin Français. Nous sommes situés en région liégeoise depuis plus de 35 ans. Notre volonté est de représenter les producteurs qui mettent en avant un terroir, une passion.

À la **Cave des Oblats** nous chérissons les vins alliant **qualité et élégance**. C'est pourquoi, nous ne présentons que les meilleurs des vins classiques et des vins découvertes auprès de nos **clients professionnels et particuliers**.

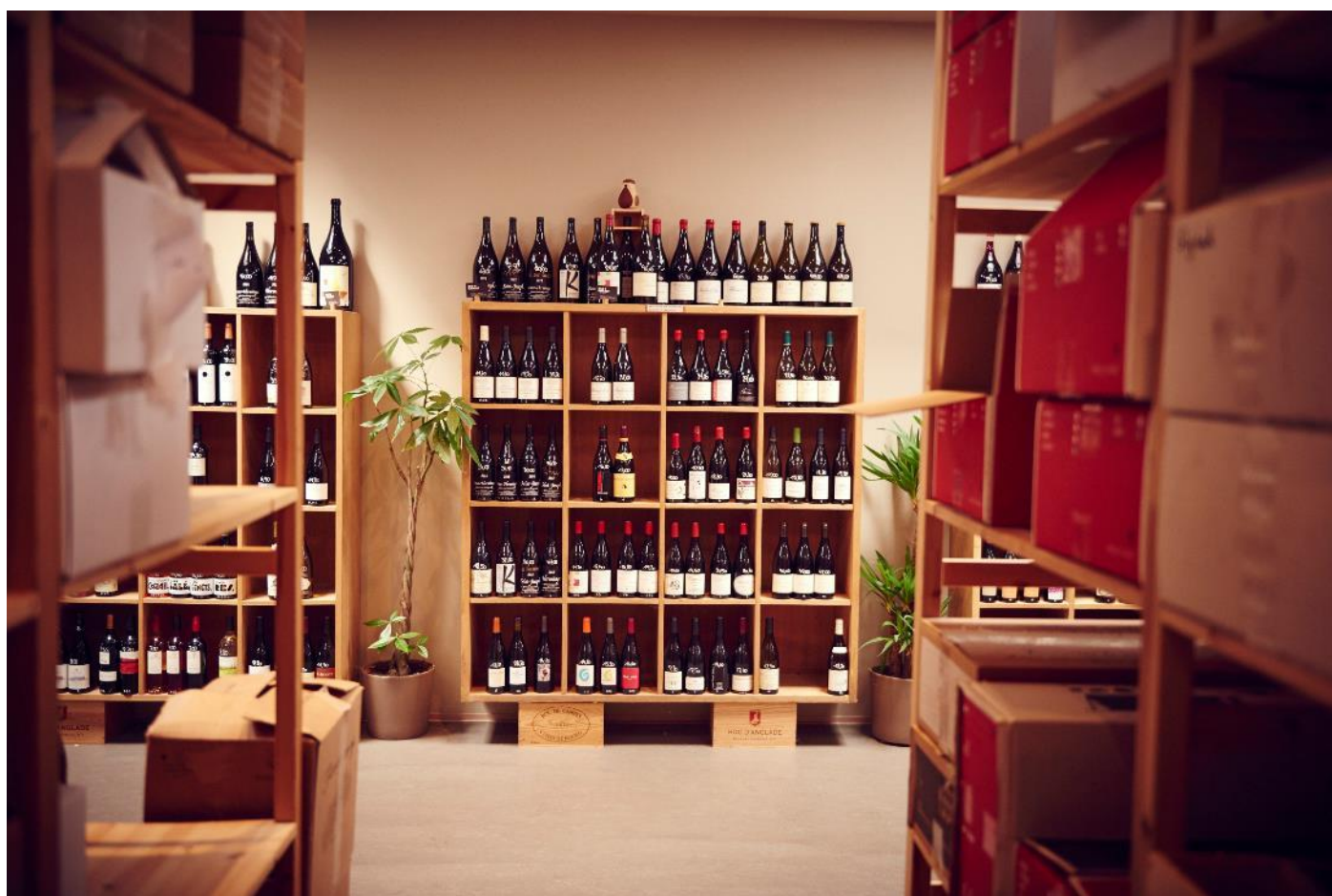
Avec plus de **800 références de vins français**, des producteurs partenaires d'excellences et notre magasin **caviste** situé à **Liège** nous souhaitons transmettre notre **savoir-faire et le plaisir du vin partagé**.

La Cave des Oblats
Rue Basse-Wez 339b
4020 Liège

www.oblats.com
facebook.com/Cavedesoblats

BASIN & MAROT WINES

BASIN & MAROT est importateur de vins de terroirs en bio, biodynamie et nature depuis 1999. Depuis sa création, l'équipe se fait une joie de parcourir les petites et grandes tables belges pour présenter et représenter les vins fins et vivants sélectionnés avec soin. A la recherche d'authenticité, nous nous trouvons au carrefour entre modernité et tradition, et travaillons ainsi main dans la main tant avec nos clients que nos fournisseurs.



Basin & Marot Wines
Rue du page 88A
B-1050 Bruxelles

+32 (0)2 538 84 84
www.basin-marot.be
facebook.com

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 !*



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 Thorembois-les-Béguines
Tél : 010 88 08 06 – 0496 38 38 58
fruitsdelapassion@skynet.be*



Vin Mystère – Quizz 100% belge

Domaine Les Marnières « élevage d'été »

Warsage (prov. Liège) – 2022

100% Pinot Noir

Benoît Heggen s'est lancé dans la viticulture en 1995, dans son jardin au coeur du pays de Herve, après avoir cultivé des pommes et des poires. C'est en 2003 qu'il étend la production avec aujourd'hui près de 2 hectares de vignes.



La plantation à l'alignement parfait respecte un écart de 2,4 m entre chaque rang et 1 m entre chaque pied.

Le domaine produit des pinots noirs et gris, des chardonnays et du vin liquoreux à partir de raisins passerillés.

Domaine Les Marnières
Rue Fragnay, 64
4608 Warsage, Belgique
Tél : +32 4 344 00 14
info@vindeliège.be



Domaine Feuillat-Juillot

« Camille »

AOP Montagny – Bourgogne - 2022
100% Chardonnay

Ce vin est issu de deux parcelles de jeunes vignes plantées en 2010. Lors de la première récolte, en 2013, j'ai été immédiatement conquise par son intensité aromatique et sa fraîcheur, ce qui est d'ordinaire difficile à obtenir sur de très jeunes vignes. J'ai donc décidé de vinifier ce vin à part entière et d'en faire une cuvée spéciale sous le nom de « Camille », ma fille aînée.

- Terroir : Argilo-calcaire ;
- Superficie : 50 ares ;
- Altitude : 300 mètres ;
- Exposition : Est ;
- Vendanges : Manuelles ;
- Potentiel de garde : 3 à 4 ans ;



Vinification : La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font dans des cuves thermo régulées afin d'obtenir un vin vif et fruité. Le vin reste sur lies fines pendant 8 mois ;

Dégustation : Le nez évoque des notes intenses de fleurs blanches avec une note minérale et beurrée. En bouche bonne attaque, rondeur, profil gourmand sur le fruit blanc, pêche blanche, un bel équilibre. C'est un vin « croquant ».



*Disponible chez **Accords Gourmands** (Rixensart)*

Domaine Combe Queyzaire

AOP Côtes du Rhône – Rhône – 2022
80% Marsanne, 20% Clairette

Denis Deschamps, qui fut longtemps le responsable et oenologue de la **Cave d'Estézargues**, a fini par franchir la ligne rouge : il est devenu vigneron. Laissons-le raconter son histoire :

*"Ce projet a germé dans ma tête il y a quelques années déjà : après avoir commencé ma carrière professionnelle par des postes de conseiller viticole puis œnologique avant de rejoindre la cave d'Estézargues en 2002, je m'étais toujours juré de revenir à un moment ou à un autre au commencement, c'est à dire à l'agriculture, celle-ci ayant bercé ma jeunesse savoyarde. J'ai donc commencé par acquérir 3 hectares en 2017, sur la commune de **Saint Nazaire** dans le Gard, juste au Nord de Bagnols sur Cèze dans un terroir de loess et de grès calcaires. Les vignes étaient en mauvais état et le démarrage fut épique du fait de l'extrême sécheresse de ce millésime. Résultat : une toute petite production sans grand intérêt (14 hectolitres !).*



*En 2018, puis en 2019, j'ai acquis de nouvelles parcelles sur la commune voisine de **Vénéjan** afin d'explorer de nouveau terroirs (notamment de galets roulés, qui me sont si familiers !). Enfin, en 2020, j'ai complété mon vignoble par l'acquisition de dernière parcelles, à **Saint Nazaire** dans un terroir d'éclats calcaires. Dès 2017, j'ai commencé la conversion du vignoble en **agriculture biologique** afin de m'inscrire pleinement dans ce mode de production. Le travail est très manuel, vu que les vignes sont pour la plupart relativement vieilles et en gobelet. Quant à la vendange, elle se fait en caisses.*

Actuellement, je loue une ancienne cave particulière sur Saint Nazaire : la vinification reste dans les grandes lignes similaire à celle que j'ai pratiqué à Estézargues, avec une utilisation limitée des intrants. L'idée reste de profiter pleinement de ce que les raisins peuvent nous apporter. A ce jour, je ne produis que des vins rouge, en Côtes du Rhône et en Côtes du Rhône Villages. Les cépages sont classiques et le binôme Syrah/Grenache est central. Un Côtes du Rhône Blanc viendra compléter la gamme dès le millésime 2021, à base de Marsanne



Disponible chez **Fruits de la Passion** (Thorembais)

Domaine Pierre Prieur & fils

« St. Pierre »

AOP Sancerre - Loire - 2022

100% Sauvignon blanc

Les vignes du domaine sont plantées sur quelques-uns des plus grands terroirs du Sancerrois : Les Monts Damnés, les Cous de Brault, le Chêne Marchand, au total une trentaine de parcelles exposées sud, sud-est, qui constituent l'héritage d'une grande lignée de vignerons. La cuvée «Domaine de Saint-Pierre» est le fruit de l'assemblage de tous ces terroirs.



Nature du sol : Ce vin est issu des terroirs suivants: « Les « terres blanches » sols argilo-calcaires (45 % du vignoble) donnent des vins charpentés. « les caillotes » sols pierreux calcaires (45% du vignoble) favorisent la finesse et le fruit. « Le silex » (10% du vignoble) donnent des vins vifs et de bonne garde

Age moyen des vignes : 20 ans

Taille : Guyot

Culture : 90% des vignes de Sauvignon sont enherbées au milieu du rang et cultivées sous les pieds. La charge de raisins est raisonnée sur chaque cep grâce à un ébourgeonnage sévère.

Vendanges : Les vendanges sont manuelles et ont été effectuées du 5 septembre au 17 septembre 2022.

Pressurage : Les raisins sont acheminés entiers dans les pressoirs pneumatiques à l'aide d'un tapis afin d'éviter l'oxydation et la trituration.

Vinification : Fermentation lente à basse température (entre 16°C et 20°C) réalisée en cuves thermo-régulées dans le but de préserver au maximum les arômes du Sauvignon. Elevage : Les vins sont élevés sur lie en cuve inox et ne font pas de fermentation malolactique.

Dégustation : Cuvée aux arômes de fruits blancs et d'agrumes. L'attaque allie vivacité et richesse avec une belle structure en milieu de bouche. La finale laisse une impression de fraîcheur et une note saline qui apporte finesse et longueur.

Disponible au domaine



Domaine Grand
139, rue de Savagnin – 39230
Passenans

Tél : +33 3 84 85 28 88

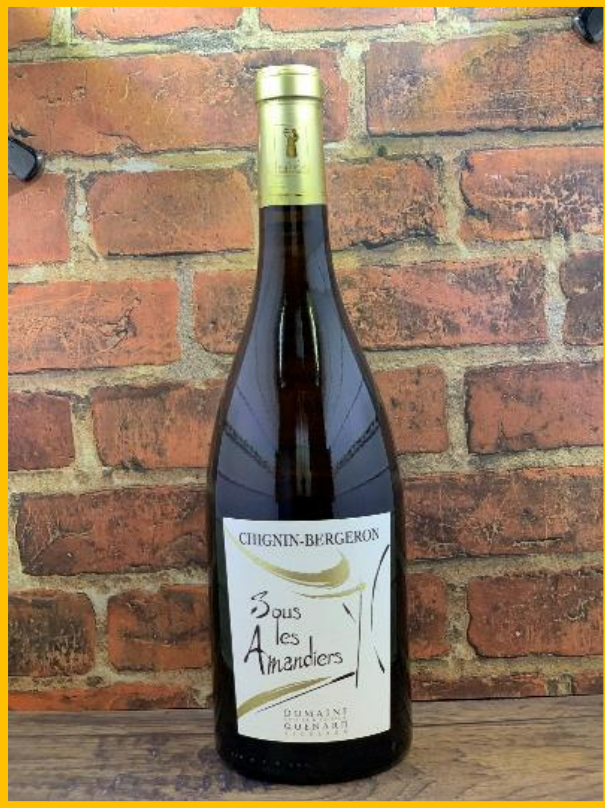
contact@domaine-grand.com

<https://domaine-grand.plugwine.com/>

Domaine Quénard

« Sous les Amandiers »

AOP Vin de Savoie-Chignin Bergeron - Savoie - 2021
100% Roussanne



La délicate rencontre du minéral et du floral

Ce domaine familial situé dans le village de Chignin s'attache à mettre en valeur un patrimoine de vieilles vignes (parfois plus que centenaires) grâce à une viticulture attentive et des vinifications peu interventionnistes. Le travail mais aussi le talent ! Il en résulte une gamme enthousiasmante, des vins francs et expressifs, aux saveurs intègres et prenantes, qui allient grand charme et profondeur de caractère tant en blanc qu'en rouge, avec en particulier des mondeuses très abouties, souvent éblouissantes. Depuis 2013, les vins sont certifiés en agriculture biologique et biodynamique (Demeter) depuis 2020



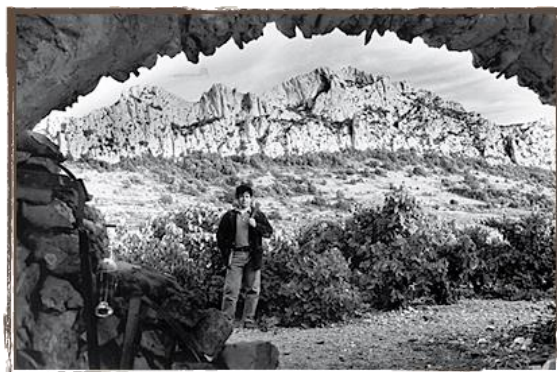
Disponible chez « **Les Vents d'Ange** » (Nil-St-Vincent)

Domaine Clos des Fées

« Vieilles Vignes »

IGP Côtes Catalannes – Languedoc-Roussillon - 2022
94% Grenache Blanche – 6% Grenache Grise

« Sans vraiment réfléchir, guidé par mon instinct, c'est ici que j'ai choisi de vivre jusqu'au bout ma passion du vin. Tour à tour jeune sommelier, restaurateur, écrivain des choses du vin et du bien vivre, il m'a semblé clair, à une époque charnière de ma vie, qu'il me fallait entrer dans le « faire » pour enfin connaître, à défaut de comprendre, toutes les étapes qui font qu'un morceau de bois sombre donne naissance, des années plus tard, à un nectar qu'il est impossible d'oublier. »



Elaboré avec les plus anciennes vignes de la propriété (+ de ans) sur le secteur « Mas Farines ». Compléments de vieux grenaches gris en provenance des parcelles métissées, plantées de cépages divers. Terroirs argilo-calcaire, altitude variant de 200 à 400 mètres, orientations nord et ouest dominantes.

Récolte décidée en vue de rechercher l'expression du fruit mur tout en gardant fraîcheur et aspect désaltérant. Vendange manuelle, transport en camion frigorifique. Pressurage pneumatique grappes entières à basse pression.

Fermentation lente en cuve inox (Grenache blanc) et barriques ancienne (Grenache gris) avec bâtonnages réguliers. Elevage sur lies pendant 5 à 8 mois. Collage et filtration avant mise en bouteilles au printemps. Vin riche et puissant. Il présente une sucrosité exceptionnelle, même quand il est sec. Délicieux dès la mise en bouteille, il se referme puis prend sa dimension de grand vin 3 à 6 ans après la récolte.

CULTURE & TERROIRS: Parcelle de 3.5 h. de vignes centenaires. Terroir d'Opoul, argilo-calcaire, tardif, altitude 300 mètres, vent permanent, plus de 250 jours par an. Complément de Grenache gris en provenance de vignes plantées en foule (gris/blanc/noir).

VINIFICATIONS: Vendange manuelle, stockée et transportée en camion frigorifique. Fermentation lente en cuve inox thermo-régulée (Grenache blanc) et barriques de cinq vins avec batonnage (Grenache gris). Elevage sur lies totales pendant 8 mois.



Domaine Clos des Fées
1 rue Brillat-Savarin 66600 Rivesaltes
Tél : +33 4 68 53 40 00
contact@closdesfees.com
<http://closdesfees.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
www.lesventsdanges.be



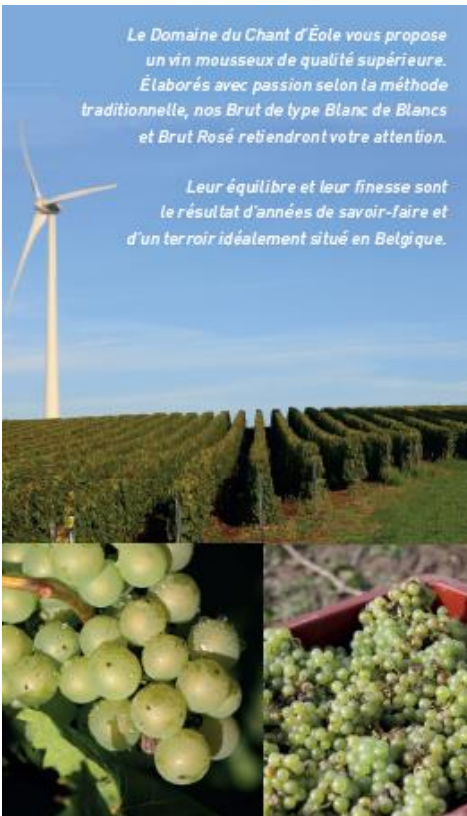
Grand'Route, 58 – 7040 Quévy-le-Grand
T. : +32 (0)65 22 05 00 – info@chantdeole.be
WWW.CHANTDEOLE.BE

é

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 type 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 chardonnay principalement et d'une touche de Pinot Blanc selon la méthode traditionnelle qui prévoit une seconde fermentation en bouteille. Élégant, parfaitement équilibré, avec une belle robe dorée, il séduit sans conteste.



ROSÉ BRUT

L'apport du pinot noir et du chardonnay donne à cette cuvée ses arômes fruités et sa belle robe rose-orangé pâle. Délicat et raffiné, ce vin réjouit le palais.



LEYMARIE

La Maison Leymarie existe en tant qu'importateur de vins fins français depuis 1920 à Eghezée (région Namuroise). Elle a, depuis, pu se développer et diversifier ses activités notamment avec l'ouverture d'une cave en 2004 à Eghezée. Depuis 2020, une nouvelle équipe est en place pour reprendre le flambeau de cette société centenaire, et y apporter sa touche de modernité !



Leymarie S.A
Chaussée de Louvain 19
5310 Éghezée
+32 81 81 13 39
Info@Leymarie.be
www.leymarie.be



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-editions.com

Tel +33 1 43 21 81 08

Accords Gourmands by Patrick Poulliart



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



HESBY-Drink
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 Bobinet

« Hanami »

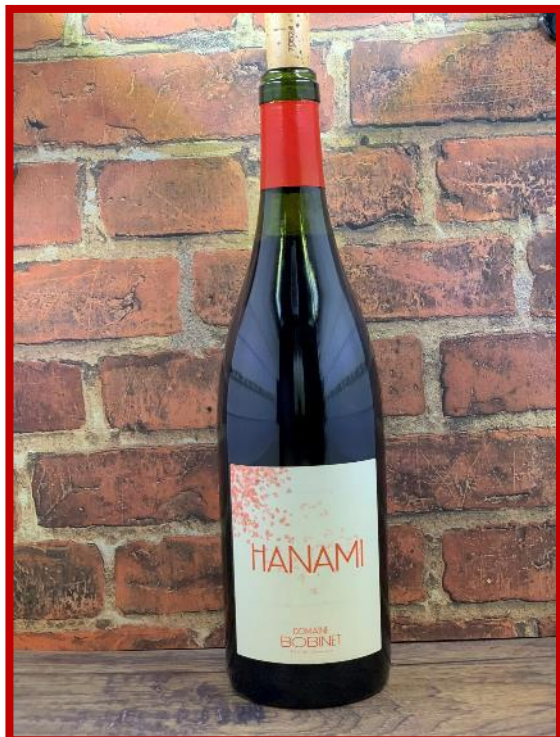
AOP Saumur Champigny – Loire - 2016

100% Cabernet Franc

Le vin de la convivialité

Hanami est notre « vin de printemps », à boire dans ses premières années pour profiter de son caractère fruité et juteux. Issu de plusieurs parcelles de vignes de cabernet franc, nous le vinifions de manière à rester sur l'énergie de la jeunesse et la fluidité. La texture est soyeuse, l'aromatique généreuse, la structure plutôt légère mais l'expression de terroir est bien présente !

Idéal en apéritif mais aussi en accompagnement de viandes rouges grillées, poulet rôti, gratin de légumes. Nous conseillons de le servir légèrement frais.



Sébastien Bobinet

Sébastien grandit au contact de la vigne et du vin. Dès l'âge de sept ans, il accompagne son grand-père à la vigne ainsi qu'à la cave pour le seconder aux divers travaux viti-vinicoles. Plus tard, tout jeune adulte, il travaille dans un laboratoire œnologique, puis une entreprise de champagnisation.

Mais la vie le mène d'abord dans le monde de la verrerie, et ce n'est qu'au début de la trentaine qu'il vient prendre la relève au domaine familial.

Huitième génération de vignerons, Sébastien doit se battre avec ténacité pour faire accepter sa manière de voir les choses, mais il finit par obtenir la reconnaissance de l'Ancien grâce à son acharnement au travail.

Longtemps heureux avec ses deux hectares de vignes, le besoin d'évoluer et de se diversifier prend le dessus à l'orée de la quarantaine. La rencontre avec Emeline lui donne l'impulsion pour entreprendre les grands travaux de transformation dont il rêvait.



Emeline Calvez

Avant de faire du vin, Emeline a été danseuse professionnelle. Suite à une blessure, elle doit penser à se reconverter, et choisit le monde du vin. Elle suit alors la formation sommellerie à la très reconnue Université du Vin de Suze-La-Rousse, finit major de promotion, et le diplôme de sommelier-conseil en poche, revient à Paris pour travailler en tant que caviste à La Quincave.

C'est là qu'elle découvre les vins naturels et rencontre celles et ceux qui les font. Après deux années passées en cave à conseiller ces vins, elle décide de partir à la rencontre des vigneron/nes et de leurs terroirs dans un tour de France viticole d'un an. De la taille à la mise en bouteilles, elle touche à tous les travaux de la vigne et du chai. Après cette expérience magique, elle se destine d'abord au commerce avec le projet d'ouvrir une cave-bar à vin à Paris. Mais la rencontre avec Sébastien va changer le cours de sa vie, et c'est une nouvelle fois qu'elle change de métier en devenant vigneronne à ses côtés.

*Disponible chez **True Great Wine** à
Pécrot (Grez-Doiceau)*

Château de Durette

« Inspirations »

AOP Juliéna – Beaujolais – 2021
100% Gamay

L'équipe belgo-française

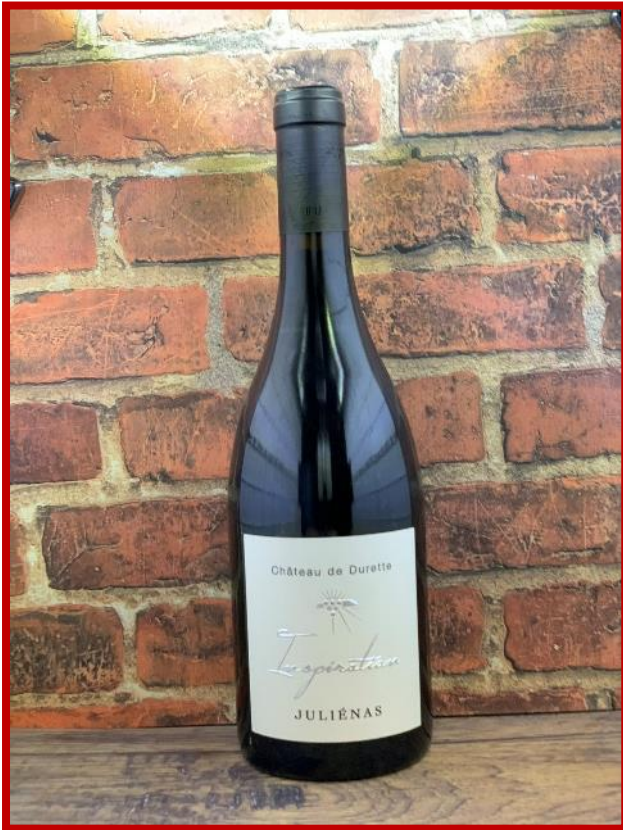
L'équipe est composée de passionnés de la vigne, des terroirs et des vins. Anna, André et Marc vous accueillent bras et bouteille ouverts pour vous faire découvrir le fruit de leur travail.

Une histoire de famille

Une aventure humaine, depuis 2007!

Le Château de Durette, propriété Coeur des Crus du Beaujolais. Nous vous proposons aujourd'hui une large gamme de vins. Chacun de ces vins a ses caractéristiques, même s'ils sont tous de la même famille du Beaujolais : parfumés, savoureux, structurés, complets.

Notre passion pour les terroirs du Beaujolais nous a conduit tout naturellement vers une viticulture raisonnée. L'ensemble de nos vignes méritent notre plus grande attention. Tous nos vins sont vinifiés et élevés avec le même respect dans notre cuverie à Régnier-Durette.



Climats : Les Mouilles

Terroir : schistes granitiques décomposés

Superficie : 1,8 ha

Age des vignes : 45 ans

Densité : 8000 pieds/ha

Culture de la vigne : Agriculture raisonnée

Rendement : 45hl/ha

Vendange : Manuelle, soigneusement triée par des mains expertes

Vinification : traditionnelle, 75% égrappée, 8 jours de macération. Elevage 15 mois en fûts de chêne, origine Allier (2 vins)

Garde : 6 à 8 ans. Quantité produite : 1400 bouteilles

Commentaire : Une cuvée typée, avec de la souplesse. Robe rubis grenat profond. Vin charpenté (élevage en fûts) et soutenu, des tanins structurés et ronds. De belles notes de cerises confites et de réglisse.

Service & Accords vin-mets : Se déguste de 16°C avec des plats de viandes en sauce Coq au Vin, gibier sauce poivrée.



Château de Durette

Marc Theissen

Chez le Bois, 23 Impasse des Jonquilles

69430 Régnier-Durette

Tél. +33 (0) 6 60 30 55 26

Marc.theissen@chateauduredurette.eu

www.chateauduredurette.eu

Domaine Olivier Pithon

« Laïs »

AOP Côtes du Roussillon – Languedoc-Roussillon - 2020
Carignan 40% - Grenache 40% - Mourvèdre 20%

Bizarre d'appeler un vin par un nom de vache ! Pas si tordu quand on connaît Laïs, une Jersiaise, en pays catalan ; ça résume pas mal le vin. Nous souhaitons par ces vins (cuvée en rouge et cuvée en blanc) obtenir un combiné de fraîcheur, de fruit et de tanin pour Laïs Rouge. L'assemblage bien local de cette cuvée montre la diversité de notre terroir de Calce.



Terroir : 80% Argilo-calcaire, 20% schiste



*Vendange manuelle
Elevage en cuve béton
Rendement 35hl/ha*

Domaine Pithon
Olivier Pithon
Chemin de Montner, 66600 Calce
Tél. +33 (0) 6 17 50 24 58
contact@domainepithon.fr
www.olivierpithon.com



Domaine Angiuli Donato

« Maccone »

**IGP Puglia – Italie - 2022
100% Primitivo**

« Là où le vin manque, le ciel de l'humanité est désolé et vide, le charme de Vénus meurt ! »

Euripide



Les vins de la gamme Maccone ont du caractère, sont forts et honnêtes. Le nom Maccone nous rappelle un homme unique et inoubliable qui a travaillé pendant de nombreuses années dans les vignobles et les caves de notre entreprise familiale. Sa personnalité de professionnel du vin et d'être humain se perpétue dans chaque gorgée de vin.

Fabriqués à partir de raisins Primitivo provenant de vieilles vignes.

Récolté exclusivement à la main ; seuls sont récoltés les raisins qui peuvent le mieux souligner le caractère du Primitivo.



*Disponible chez **Aux Sens Larges** (Avin)*

Domaine Perez Cruz

« Reserva Limited Edition »

Maipo Valley – Chili - 2020
100% Carménère

Coup de chapeau à ce fantastique domaine d'altitude du Maipo Alto, et à son vinificateur, qui y met en pratique ce qu'il a appris en France. Germán Lyon combine ici avec bonheur la richesse du terroir chilien et l'élevage en fûts de chêne français. Une vraie pépite !



- Pourcentage d'alcool : 14,5 % vol
- Température de service : servir à la température de la cave (14 à 16 °C)
- Conseils culinaires : plats mijotés, viande rouge, lapin, barbecue, fromages à pâte dure
- Élevage de 16 mois en fûts de chêne français (50 % neufs)

Viña Perez Cruz is located in the Alto Maipo Valley at the foot of the Andes, which is noted for its excellent soils. The estate was purchased in 1963 by Pablo Perez Zanartu, and the vineyard project began in 1994 with the first plantings. In 2002 Perez Cruz launched its first wines under the brand name. The architecture of the winery is noted for its innovation and environmental friendliness.

The winery produces red wines that are fresh with vibrant fruit expression, soft tannins, and natural acidity.

- Viticulteur : Pablo Perez Zanartu



Disponible www.weinlade.de

Domaine Clos Triguedina

« Galets »

AOP Cahors – Sud-Ouest - 2013
100% Malbec

L'histoire d'une famille

Clos Triguedina est le berceau de la famille Baldès. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer (me trigo de dina signifie en occitan il me tarde de diner). De leur côté les BALDES ont construit le Clos Triguedina en transmettant de père en fils leurs savoir-faire, émotions et passions. Leur tempérament de pionnier les identifie comme une des familles fondatrices de l'appellation Cahors.

En 1830, Etienne BALDES plante ses premières parcelles de Cahors, au Clos Triguedina. Etienne BALDES avait repéré les plus belles terrasses de la vallée du Lot. Depuis, 7 générations de vignerons ont assuré la continuité du domaine.

Jean-Luc BALDES aujourd'hui, assure avec sa femme Sabine la continuité familiale à la tête du domaine. Régulièrement célébré par la presse et primé par les jurys des concours nationaux et internationaux pour ses vins rouges et blancs, il conduit les vins du domaine au sommet de l'appellation. Aujourd'hui, il compte 40 ans de vinification sur cette propriété à laquelle il demeure passionnément attaché. Jean-Luc Baldès s'est forgé une réputation de « maître du Malbec ».

Juliette BALDES, la fille de Jean-Luc et Sabine BALDES, a décidé à l'âge de 5 ans de devenir vigneronne et de poursuivre l'histoire de la famille Baldès au Clos Triguedina. Après un cursus universitaire en production des commercialisation des vins ainsi que des expériences à l'international, Juliette prend le relais depuis août 2023, encouragée par son **petit frère Jean** également très intéressé par tout ce qui se passe au Clos Triguedina.



- **Terroir** : Les Galets : 3èmes terrasses, sous-sol argilo-calcaire et argilo-siliceux, présence de minéraux de fer et résidus de lave
- **Travail de la vigne et vinification** : Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Parcelles sélectionnées. Vinification séparée en cuves inox. Élevage en fûts de chêne durant 12 mois.



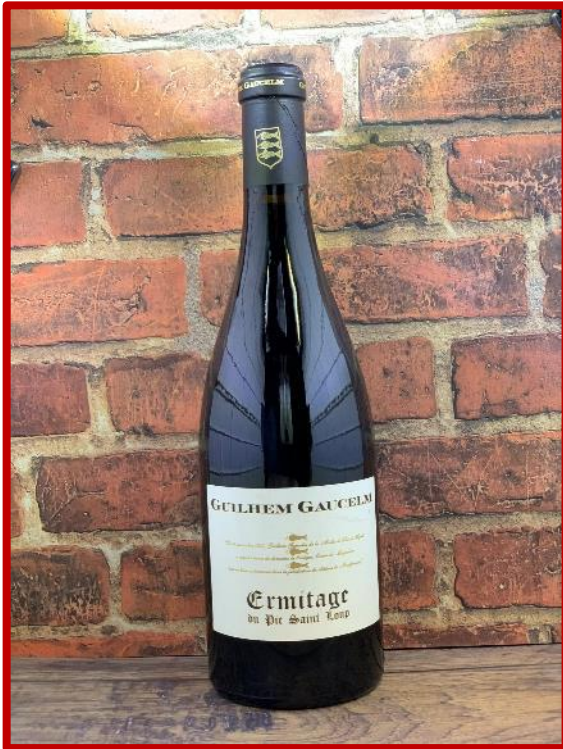
Clos Triguedina
SAS Jean-Luc Baldès
Les Poujols, 46700 Vire-sur-Lot
Tél. +33 (0) 5 65 21 30 81
contact@jlbaldes.com
www.jlbaldes.com

domaine Ermitage du Pic St Loup

« Guilhem Gaucelm »

AOP Pic St Loup – Languedoc-Roussillon - 2016
50% Grenache – 50% Syrah

L'histoire du GAEC Héritage du Pic Saint Loup est avant tout celle d'une famille de **vignerons installée à Saint-Mathieu-de-Trévières**. En 1992, Jean-Marc, Pierre et Xavier Ravaille choisissent de s'installer et de renouer avec la production en cave particulière. Ils sont accompagnés par Romain, Arianna et Olivier pour les travaux de vigne et de cave, ainsi que par Lucie à l'administratif.



- **Terroir** : Argilo-calcaire datant du Quaternaire, galets roulés. Sol filtrant ;
- **Vignification & élevage** : Méthode traditionnelle. Pigeage. Elevage en foudre de 24 à 30 mois ;
- **Dégustation** : entre 16 et 18°, potentiel de garde : 20 ans. Accompagne c[^]tes de bœuf, daube.



Disponible chez **Fruits de la Passion** (Thorembais-les-Béguines)

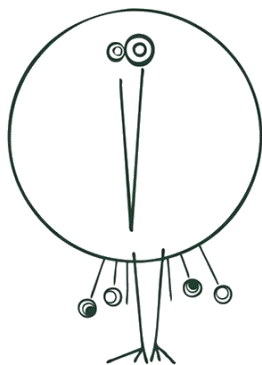


Importation de produits de qualité et/ou d'exception, uniques en Belgique et principalement du **Veneto** (Vénétie): **prosecco, vins bios, grappa d'exception et vinaigres de vin.**

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

51, rue Wixhou - 4601 Argenteau
Tel : +32 475 632352
info@ipsodis.com
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
www.chezmaîtrecorbeau.be



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 Waremmes, 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



*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



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 Ovar
1350 Orp-Le-grand
Tel : 019/63.43.35
SabLaCorbeille@gmail.com
www.la-corbeille.be
[Facebook](#)

LOTS Offerts

Aménagement de cave à vins



**Verres Oenomust,
Outils de dégustation, ...**

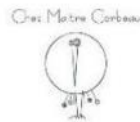
Bar à vins



Mil & Zim



Cavistes & Articles de dégustations



Hesby - Drink

La Corbeille

Maison d'édition & Auteur de livre



Domaine Viticole & Brasserie



Tonnellerie

7ème Brabant Wine trophy

www.bwtrophy.be

***Tonnellerie de Champagne
Barwal***

Brabant *W*ine *T*rophy 2023

Nous remercions encore tous nos Partenaires

Picla

Oeno Belgium

Bassin & Marot

Vino Vino

Ipsodis

Aux Sens Larges

Accords Gourmands by Patrick Poulliart

3 Fonteinen

Hesby-Drink

Les éditions de l'Epure

Bière Ambras

Boulangerie artisanale Fripiat

Tonnellerie de Champagne-Ardenne

Christophe Casse Photographie

Le Chant d'Eole

La Cave des Oblats

Leymarie

Les Vents d'Ange

Alsavin

Chez Maître Corbeau

TGW – VIODYSSEE by Laurent Melotte

Fruits de la Passion

Champagne Crucifix

Mil & Zim

Editions BBD

La Corbeille

Barwal

BRU (Spadel)



Cuvées du concours



Cuvées de l'apéro convivial