

LesVins.be

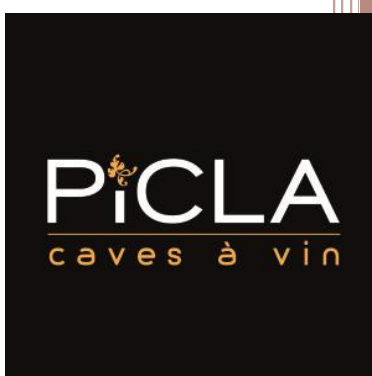
AU PROFIT  
DE »



2024

## 8 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 8<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 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 3<sup>ème</sup> manche du Championnat de Belgique 2024-2025 de dégustation de vins à l'aveugle [www.winetastingleague.be](http://www.winetastingleague.be), dont les 5 manches sont :*

- *Coupe de Belgique (Eghezée) : 13 octobre 2024*
- *Libin : 16 novembre 2024*
- *Brabant Wine Trophy : 7 décembre 2024*
- *L'Hennuyère au Domaine du Chant d'Eole : 8 février 2025*
- *Bertrix : 28 avril 2024*
- *Vinobby Master (Aische-en-Refail) : 25 mai 2024*

*Et...rendez-vous à la finale au domaine du Chenoy le 14 juin 2025 !*

***... Nous vous fixons d'ores et déjà rendez-vous le 6 décembre 2025 pour la 9<sup>ème</sup> édition du **Brabant Wine Trophy** !***

*Hugues & Jean-Marc*

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



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

*Tous les produits peuvent être commandés en ligne.*

Parmi les marques représentées, on peut citer :

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

203C, Chaussée de Wavre

B-1390 Grez-Doiceau

Tel : +32 (0)10 / 688 704

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

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





**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](mailto: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**.

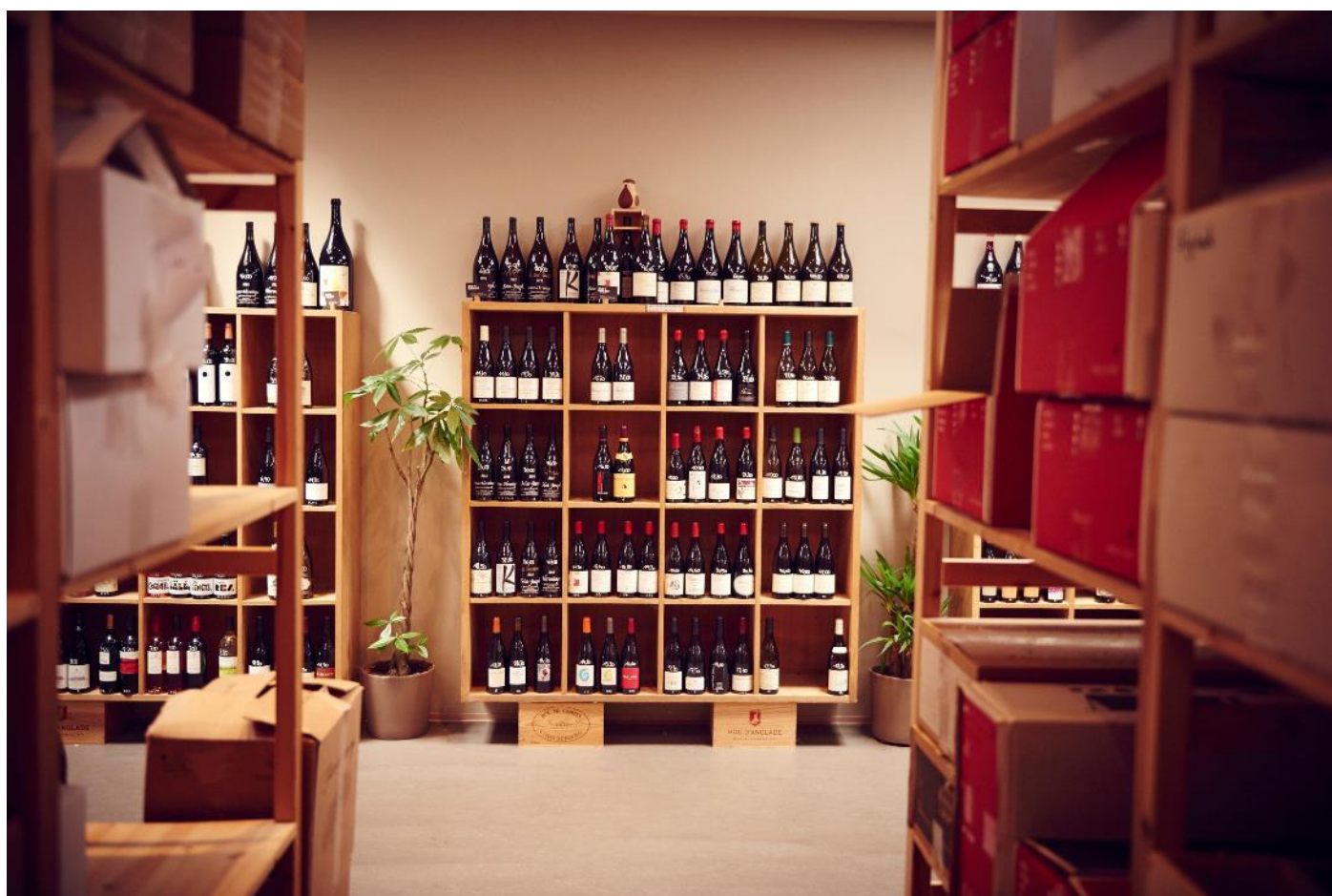
Avec plus de **800 références de vins français**, des producteurs partenaires d'excellences et notre magasin **caviste** situé à **Liège** nous souhaitons transmettre notre **savoir-faire et le plaisir du vin partagé**.

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

**[www.oblats.com](http://www.oblats.com)**  
**[facebook.com/Cavedesoblats](https://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](http://www.basin-marot.be)**  
**[facebook.com](https://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 !*

# **Vin Mystère – Quiz 100% belge**

## **Domaine Tour de Tilice « Osé »**

**Juprelle (prov. Liège) – 2022**

**100% Chardonnay**

*Un vignoble Bio à 10 km du centre de Liège. Nous cultivons les cépages traditionnels champenois comme le Chardonnay et le Pinot noir ainsi que des cépages inter-spécifiques plus résistants aux maladies tels que le Muscaris et le Johanniter. Nous allions donc authenticité et modernité afin de vous proposer des produits nobles, uniques et de caractère. La plantation à l'alignement parfait respecte un écart de 2,4 m entre chaque rang et 1 m entre chaque pied.*



*Cet effervescent Extra Brut est le résultat d'un assemblage entre nos cuvées de Chardonnay avec un bref passage en fût de chêne.*

*Beaucoup de subtilité dans cette cuvée aux arômes de fruits blancs avec une note minérale et boisée. Très frais en bouche, cette cuvée accompagnera poissons, fruits de mer, viandes blanches, mais s'appréciera également à l'apéritif.*



Domaine Tour de Tilice  
Rue Tilice 101  
4458 Juprelle, Belgique  
Tél : +32 474 93 27 93  
[info@tourdetilice.be](mailto:info@tourdetilice.be)  
[www.tourdetilice.be](http://www.tourdetilice.be)

# **Domaine La Grange Tiphaine**

## **« Clef de Sol Blanc »**

**AOP Montlouis sur Loire – Loire - 2023**  
**100% Chardonnay**

**Cépage :** Chenin

**Type de vin :** Sec

**En 3 mots :** expression du minéral

**Notre idée de cette cuvée :** pour nous, Montlouis-sur-Loire est un grand terroir et le Chenin le magnifie à merveille. Clef de Sol sonne comme un hommage à ce duo capable de nous emmener vers la pureté du minéral.

**Accord mets/vin :** Recherchez la finesse et l'élégance d'un plat de viande blanche, de poisson ou de fruits de mer, d'un plateau de fromages ou de charcuteries et vous trouverez le bon accord avec Clef de Sol.

**Potentiel de garde :** 5 à 10 ans.

**Conseil de service :** ouvrir 2 heures avant de servir à 10-12°C



Domaine La Grange Tiphaine  
Lieu-dit : La Grange Tiphaine  
37400 Amboise  
Tél : +33 2 47 30 53 80  
[info@lagrangetiphaine.com](mailto:info@lagrangetiphaine.com)  
[www.lagrangetiphaine.com](http://www.lagrangetiphaine.com)

# Domaine Mittnacht Frères

**AOP Alsace GC Osterberg – Alsace – 2020**  
**100% Riesling**

C'est au pied de l'église fortifiée de Hunawihr, que depuis 1963, la famille Mittnacht élabore des vins de haute expression.

Aujourd'hui, c'est Marc Mittnacht, fils d'André, son épouse Paule et son fils Pierre qui travaillent les 11 hectares de vignes réparties sur les meilleurs terroirs de Hunawihr et Ribeauvillé.

Depuis plus de 20 ans maintenant, le vignoble est conduit en Agriculture Biologique et Biodynamique.



*Solaire, défini très bien ce millésime et ce vin. Complexe et charpenté, il diffuse une aromatique de zestes d'agrumes et de pierres chaudes. L'attaque est précise, ciselée par une acidité franche, délicate et tendue dévoilant progressivement un vin puissant et bien équilibré. Il faudra de la patience, pour apprécier son admirable vieillissement. Grande cuvée qui mérite les meilleurs des mets tels que le homard ou les coquilles St Jacques. VIN SEC. Garde 15 ans.*



Domaine Mittnacht Frères  
27 route de Ribeauvillé  
68150 Hunawihr  
Tél : +33 3 89 73 62 01  
[contact@mittnachtfreres.fr](mailto:contact@mittnachtfreres.fr)  
[www.mittnachtfreres.fr](http://www.mittnachtfreres.fr)

# Weingut Taubenschuss

« Ried Neidharden »

Niederösterreich (Bundesland) - Autriche - 2021

100% Grüner Veltliner



**Localisation** : Ried Neidharden

**Sol** : sol argilo-lössique lourd à forte teneur en calcaire

**Vignes** : jusqu'à 34 ans, taille moyenne, 4000 pieds/hectare ;

**Vendanges** : Sélection manuelle en octobre 2021

**Rendement** : 40 hl/ha

**Vinification** : Macération jusqu'à 12 heures, élevage doux, fermentation spontanée en cuves inox puis élevage sur lies pendant 12 mois.

**Vieillessement** : Cuve en acier

**Mise en bouteille** : Novembre 2022

**Alcool** : 13% vol.

**Sucres résiduels** : 10,0 g/l

**Acidité** : 7,9 g/l

**St. Numéro de test** : N 23305 /22

Accords mets&vin

Un polyvalent ! Se marie parfaitement avec la cuisine autrichienne typique comme le Tafelspitz, le Backhendl & Co. Mais fonctionne également à merveille avec les plats asiatiques épicés et chauds.

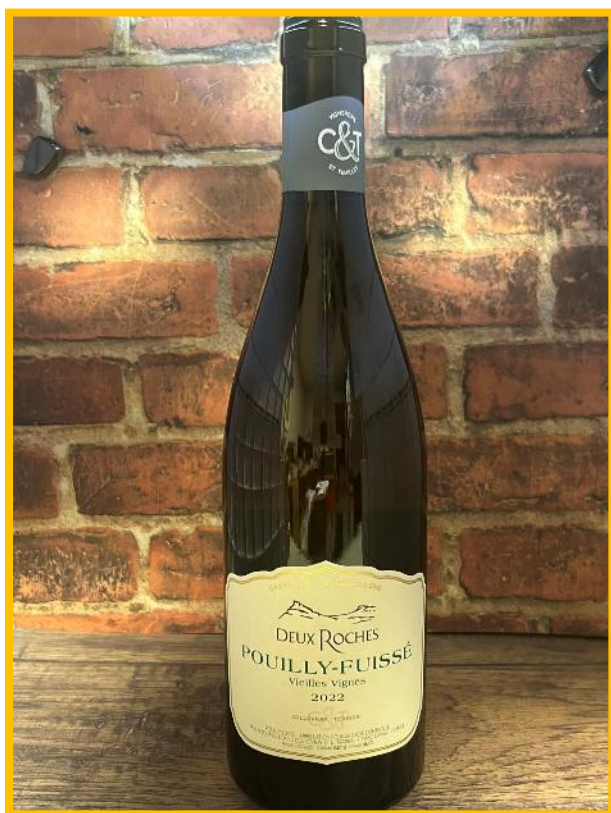


Disponible chez **Aux Sens Larges** (Avin)

# Domaine des Deux Roches

## « Vieilles Vignes »

AOP Pouilly-Fuissé - Bourgogne - 2022  
100% Chardonnay



### POUILLY-FUISSÉ

#### VIEILLES VIGNES



#### TERROIR

Cette cuvée est un assemblage de parcelles du domaine et de cépages sélectionnés cultivés par des vignerons partenaires de longue date (amis et famille). Les vignes sont principalement plantées sur des coteaux argilo-calcaires près des Roches de Solutré et de Vergisson, ainsi qu'à Chaintre et Fuissé. Cette sélection nous permet d'élaborer un vin fin et minéral, aux arômes brillants et raffinés, à la structure riche et solide.

#### ACCORDS METS ET VINS

##### Quand et avec qui ?

Des déjeuners décontractés en famille le dimanche qui durent jusqu'à l'après-midi ou lorsque vous vous réunissez avec quelques amis.

##### A table !

Avec des vol-au-vent de ris de veau, un filet de bar ou d'omble chevalier.

##### Qu'est ce qu'on écoute ?

Dire Straits, Sultans of Swing,  
Edith Piaf, la Foule,  
Massive Attack, Unfinished Symphony,  
Nouvelle Vague, In A Manner Of Speaking.



#### VINIFICATION

Après la vendange, les raisins sont acheminés par gravité dans les pressoirs pneumatiques. Le pressurage est long et lent pour assurer une extraction délicate du jus et préserver sa finesse aromatique. Le moût obtenu est refroidi et décanté. La fermentation s'effectue exclusivement en barrique (20% en demi-muids de 600 litres, moins de 10% de bois neuf). La fermentation malolactique est effectuée ou non selon les millésimes. Le vin est ensuite élevé sur lies fines jusqu'au printemps. De la récolte jusqu'à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation d'intrants tels que le SO<sub>2</sub>.

#### 100% CHARDONNAY

#### DÉGUSTATION

Sa teinte lumineuse scintille de reflets gris argent, tandis que la fleur de chèvrefeuille explose dans le verre. Sa texture onctueuse accentue les notes mûres d'abricot de ce vin gourmand et parfaitement équilibré, idéale introduction à l'appellation et déjà culte dans de nombreux pays du monde.

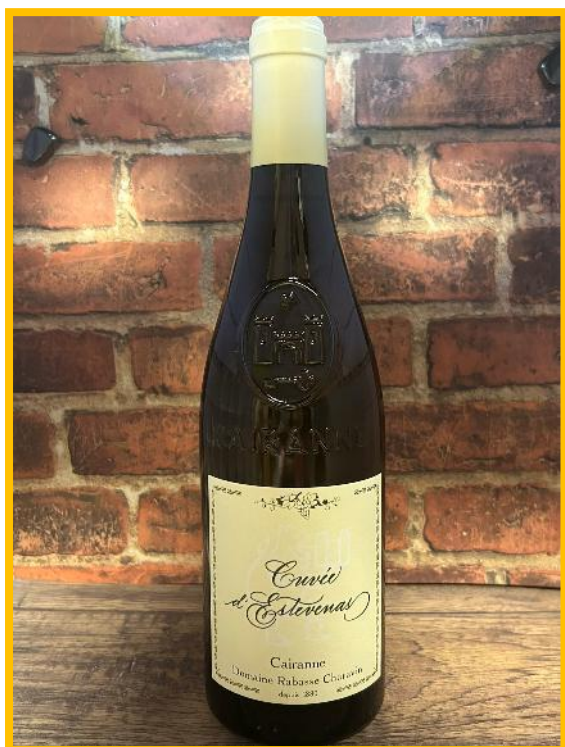
Disponible chez « La Cave des Oblats » (Liège)

# Domaine Rabasse Charavin

## « d'Estevenas »

**AOP Cairanne – Rhône - 2023**

**80% Roussanne – 20% Clairette**



### CAIRANNE "CUVÉE D'ESTEVENAS"

Roussanne 80% et Clairette 20%

Situation Parcelle située plein sud, coteaux argilo-calcaires, ceps sur échelas de 1.5m. Rendement Moyen 25hl/ha.

Vin obtenu par pressurage direct, Elevage cuve émail

Vin blanc sec aux arômes de fleurs blanches, très rond.

Peut se boire avec des poissons gras, viandes blanches ou tout simplement en apéritif.

Conservation 2 à 8 ans. Servir à 15/16°



*Domaine Rabasse Charavin*  
1030 Chemin des Girard  
84290 Cairanne

Tél : +33 4 90 30 70 05

[rabasse-charavin@orange.fr](mailto:rabasse-charavin@orange.fr)

<http://rabasse-charavin.com/>

# Domaine Mas Amiel

## « Vintage »

### AOP Maury – Languedoc-Roussillon - 2022

#### 100% Grenache Gris

#### DEGUSTATION :

La robe aux reflets blonds précède un nez de ciste, de pamplemousse et de schiste chauffé par le soleil d'été. En bouche, l'attaque est fraîche, balançant entre minéralité, pomelos et mandarine. Une très grande fraîcheur en finale caractérise ce vin. Mordant et élégant.



#### PARCELLES, TERROIR, CULTURE :

Vignoble cultivé 100% en Biodynamie. Sélections de coteaux sur schistes (secteur Mas Fredes) Les sols sont légers et filtrants. Présence d'argiles en profondeur. Exposition sud-ouest. Entretien des sols par labour et utilisation de compost sur le rang. L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 60 à 75 ans. Le rendement moyen est de 18 hl/ha avec des densités de plantation de 4000 pieds/ha.

#### VENDANGE :

Manuelles, lors des deux dernières semaines de septembre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, pressurage direct sans éraflage. Vendanges à 15 % de potentiel alcoolique.

#### VINIFICATION :

Vinification en cuves inox thermorégulées qui prend soin de protéger le vin de toute oxydation. Fermentation alcoolique à 18°C, avec mutage à l'alcool sur jus à mi fermentation.

#### ELEVAGE ET MISE EN BOUTEILLE :

Le VINTAGE BLANC est élevé en cuve sur lies pendant 10 mois, en milieu réducteur (à l'abri de l'air) pour préserver les arômes de fruits frais.

#### TEMPS DE GARDE :

5 à 10 Ans



Mas Amiel  
66460 Maury  
Tél : + 33(0)4 68 29 01 02  
[caveau@masamiel.fr](mailto:caveau@masamiel.fr)  
<http://masamiel.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.

**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)



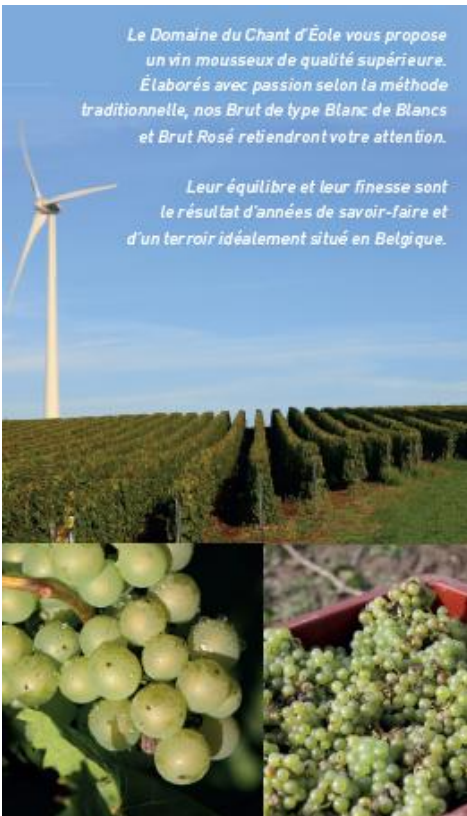
Grand'Route, 58 – 7040 Quévy-le-Grand  
T. : +32 (0)65 22 05 00 – [info@chantdeole.be](mailto:info@chantdeole.be)  
[WWW.CHANTDEOLE.BE](http://WWW.CHANTDEOLE.BE)

# 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 d'orée, 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-orange 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](mailto:Info@Leymarie.be)**  
**[www.leymarie.be](http://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.*

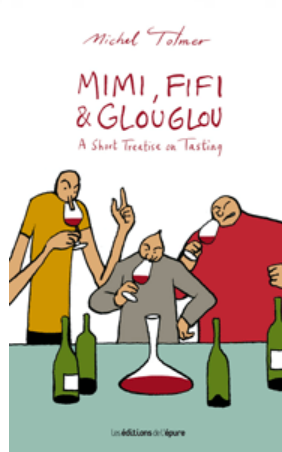
**Route de Namur, 156 – 4280 Avin**

**Tél : 0477 295 365**

**[vins@auxsenslarges.be](mailto:vins@auxsenslarges.be)**

# Les éditions de l'épure

[www.epure-editions.com](http://www.epure-editions.com)



[www.epure-editions.com](http://www.epure-editions.com)

**les éditions de l'épure**

**25, rue de la Sablière**

**75014 Paris**

**[contact@epure-editions.com](mailto:contact@epure-editions.com)**

**Tel +33 1 43 21 81 08**

## **Accords Gourmands by Patrick Poulliat**

[accordsgourmands@gmail.com](mailto: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](http://www.hesby-drink.com)



*Retrouvez nos bières lambic traditionnelles et nos produits dérivés sur notre boutique en ligne*  
8<sup>ème</sup> Brabant Wine trophy

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

et restez informé des sorties et autres nouveautés grâce à notre newsletter.

Contactez-nous : [info@3fonteinen.be](mailto:info@3fonteinen.be) ou par téléphone : +32 2 306 71 03

Notre boutique en ligne est toujours ouverte : [shop.3fonteinen.be](http://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](mailto:laurent@melotte.net)*

*<https://www.facebook.com/laurent.melotte.5/>*

# Domaine Grand

**AOP Côtes du Jura – Jura - 2023**  
**100% Trousseau**



*Les frères et sœurs Claudine et Antoine Grand possèdent quelques hectares de vignes et pratiquent la polyculture. Au fil des années, le domaine s'agrandi et s'étend sur 25 hectares de vignes en 1997, année lors de laquelle Emmanuel Grand rejoint le domaine.*

*C'est après sa rencontre avec Nathalie en 2011, et grâce à leur passion commune du vin, que tous deux décidèrent de reprendre le domaine. Ils choisirent de réduire la surface viticole pour ne garder que 11 hectares. Leur philosophie étant le respect du terroir, du vin et du raisin, convertir le domaine viticole en Agriculture Biologique faisait partie intégrante de leur projet. Afin de préserver les sols ainsi que leur biodiversité, la terre est travaillée à la pioche, le bêchage est superficiel et les engrais utilisés sont naturels puisque ce sont eux qui les fabriquent. Leurs efforts et leur rigueur seront récompensés en 2018 avec l'obtention de la certification Agriculture Biologique, dont la labellisation sera effective avec la récolte de 2021.*

*Le domaine Grand profite de terroirs d'exception puisqu'il s'étend sur les communes de Passenans, Arbois, Saint-Lothain et Ménétru-le-Vignoble. À Passenans, en appellation Côtes du Jura, on retrouve les cépages chardonnay et pinot noir. Dans les communes d'Arbois, appellation Arbois, et de Saint-Lothain, appellation Côtes du Jura, se trouve le cépage savagnin. Les variétés de sols sont différentes selon les communes et chaque sol va offrir ses particularités aux cépages et par conséquent aux futurs vins.*

*Emmanuel et Nathalie ont sélectionné les meilleurs cépages pour produire des vins d'une grande qualité, gourmands, pleins d'éclat et de caractère.*



**Domaine Grand**  
**139, rue du Savagnin – 39230 Passenans**  
**Tél : +33 3 84 85 28 88**  
[contact@domaine-grand.com](mailto:contact@domaine-grand.com)  
[www.domaine-grand.com](http://www.domaine-grand.com)

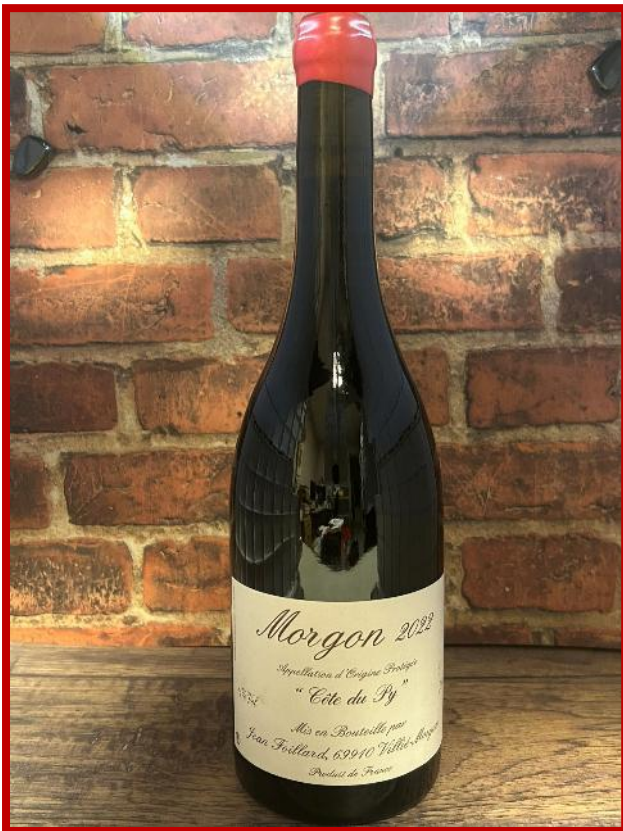
# Domaine Foillard

## « Côte du Py »

### AOP Morgon – Beaujolais - Bourgogne – 2022 100% Gamay

**Côte du Py 2022.** Coup de coeur pour cette mythique cuvée, ce **vin naturel** du renommé **Jean Foillard** dans le Beaujolais, qui doit son nom à un ancien volcan. La parcelle se trouve sur une colline à 350m d'altitude, sur des sols de schistes et de granite rose.

Un **Morgon** tout en élégance, avec sur ce millésime solaire, plus de structure et de richesse. La trame minérale, que l'on doit au sol, ramène pureté et finesse. Il y a aussi ce parfum de fleurs, de fruits rouges et, avec les années, de sous-bois.



|                |                                                                                        |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| APPROCHE :     | naturel                                                                                |
| VINIFICATION : | macération carbonique à froid (vinif traditionnelle du Beaujolais) en grappes entières |
| ÉLEVAGE :      | fûts de chêne de plusieurs vins sur une période de 6 à 9 mois                          |
| AROMATIQUE :   | floral, fruits rouges, minéral                                                         |
| ÉQUILIBRE :    | complexe, structuré, élégant                                                           |



Disponible sur « [www.vins-etonnants.com](http://www.vins-etonnants.com) »

# **Domaine Morgan Truchetet**

## **« La Montagne »**

**AOP Hautes Côtes de Nuits – Bourgogne - 2021**  
**100% Pinot Noir**



APPELLATION : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge

CEPAGE/GRAPE VARIETY : Pinot Noir

ANNEES ET SURFACE DE PLANTATION/

YEAR OF VINE PLANTING AND PRODUCTION SURFACE AREA :

Lieu Dit « La Montagne » : Plantée en 1995,1997,1998 : 53 ares 69 ca

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR : 2500 Bouteilles

SOLS/SOILS : Caillouteux et calcaires/Stony and limestone

RENDEMENT/YIELDS : 35hl/ha

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un deuxième sur table de tri vibrante.

La vendange est totalement éraflée puis mise en cuve.

Après quelques jours de macération à froid en cuve la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement. Nous utilisons les levures indigènes. Nous effectuons très peu de pigeages mais nous réalisons des remontages. Place ensuite au décuve et au pressurage. La fermentation malolactique s'effectue en fûts. L'élevage se fait en fûts (25% de fûts neufs) pendant 12 mois. Les vins sont ensuite soutirés puis assemblés en masse en cuve pour ensuite effectuer la mise en bouteille par nos soins avec notre propre groupe de mise en bouteille. Tout est effectué par gravité.



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

# Château de la Grenière

**AOP Lussac St. Emillion Bordeaux - 2019**  
**70% Merlot – 20% Cab. Sauvignon – 10% Cab. Franc**



Histoire : Vignoble créé à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Superficie : 10 hectares.

Assemblage : Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 10%.

Terroir : limono-argileux sur fond argileux permettant un enracinement profond de la vigne.

Vendanges : Mécaniques, à maturité optimale du raisin. Éraflage et tri.

Fermentation : Vinification en cuve béton brute avec 3 à 4 semaines de macération.

Élevage : 60% en cuve & 40% en barrique de plus de 2 vins.

Production : 35 000 bouteilles.

## *Histoire*

Alors que les premiers coups de canon secouent la planète pour le début de la Première Guerre mondiale, le Château de la Grenière devient la propriété de la famille en 1914. Michel et Sidonie, modestes métayers, accèdent au rang de propriétaire. Se succèdent Gabriel et Eva, Jean Paul et Odette, Jean Pierre et Evelyne épaulé aujourd'hui par leur fils Audren pour cultiver et faire évoluer ce magnifique vignoble, d'une superficie de 15 hectares.

## *Terroir*

Le territoire de Lussac est constitué d'une mosaïque de différents terroirs. Unique dans le Saint-Emilionnais, le Château de la Grenière repose sur un terroir issu d'alluvions terrestres, provenant du massif central et du plateau Limousin, à son origine il y a quelques 40 millions d'années. Ces sols présentent une dominante limono-sableuse, limono-argileuse reposant sur un fond argileux, avec localisée une croupe graveleuse. Ils permettent un enracinement profond de la vigne.

Ce terroir assure une bonne précocité et permet la présence des trois cépages prédominants du vignoble de la rive droite, répartie avec subtilité.

## *Encepagement*

Pour le Château de la Grenière, 60 % merlot, 30 % cabernet sauvignon et 10 % cabernet franc apporte une réelle typicité et originalité.

Le Château Haut la Grenière avec 65 % merlot, 25 % cabernet franc et 10 % cabernet sauvignon offre un équilibre classique du Saint-Emilionnais.

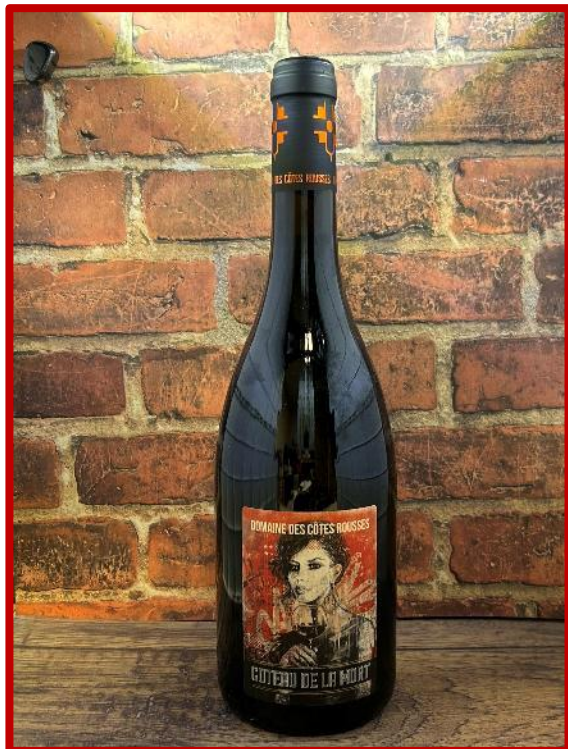


**Disponible chez Aux Sens Larges (Avin)**

# **Domaine des Côtes Rousses**

## **« Coteau de la mort »**

**AOP Vin de Savoie – Savoie - 2016**  
**100% Mondeuse**



*10.5° - Cépage : Mondeuse noire – Grand potentiel de garde*

Cuvée parcellaire issue d'un coteau délaissé pour sa forte pente mais réputé pour ses cuvées de Mondeuse de qualité depuis le moyen-âge, à l'époque où les moines cultivaient ce coteau alors en terrasses. Un grand vin avec de faibles rendements et un élevage long sur lies totales sans soufre en amphore en terre cuite et demi-muids, taillé pour la garde et la gastronomie.

Avec un Master en Aménagement des Territoires Ruraux ma place devrait être en bureau. Mais rapidement après les avoir étudié, j'ai préféré faire vivre directement nos paysages agricoles.

J'ai donc travaillé en alpage, vinifié en 2010 et après avoir expérimenté l'administration agricole, l'envie de récolter les fruits de mon travail était assez forte pour lancer mon domaine.

Marielle a toujours été présente à mes côtés et a pu me rejoindre au quotidien dans l'aventure en 2020. Elle m'accompagne dans toutes les étapes à la vigne, au bureau et à la cave.



*Disponible chez Wine & Freedom (Vivy)  
True Great Wines (Grez-Doiceau)*

# **D'Arenberg Winery**

## **« D'Arry's Original »**

**Gis\* Mc Laren Vale – Australie - 2020**  
**65% Grenache – 35% Shiraz**

Gis : Geographical Indications



De petits lots de raisins sont délicatement foulés puis transférés dans des cuves de fermentation ouvertes de cinq tonnes, étêtées. Ces lots restent séparés jusqu'à l'assemblage final. Un foulage au pied est effectué aux deux tiers de la fermentation. Le vin est ensuite pressé au panier et transféré dans un mélange de barriques de chêne français neuves et usagées pour terminer la fermentation. Les fermentations en barriques sont élevées sur lies, sans soutirage jusqu'à l'assemblage final. Ce vin n'est ni collé ni filtré avant la mise en bouteille.

Un classique d'Arenberg, parfait en toute occasion. Très aromatique, il dévoile de jolis arômes de fruits rouges et d'épices exotiques. Sa robe rubis foncé et éclatante dévoile un bouquet parfumé de baies rouges et noires. La bouche, moyennement corsée et savoureuse, dévoile des arômes de fraise des bois, de canneberge séchée et de rhubarbe. Ce vin révèle de belles nuances d'herbes séchées et d'épices à pâtisserie. Ses tanins fins et veloutés sont soutenus par une belle acidité. Sa finale longue et savoureuse rend ce vin irrésistible.



*Disponible chez Leymarie (Eghezée)*



*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 de « **Noduwine** »  
**les 28 et 29 Juin 2025** à Noduwiez*

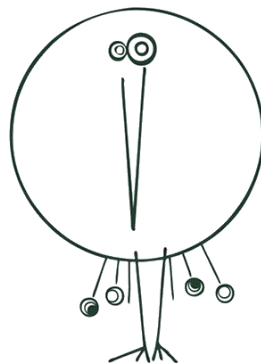
51, rue Wixhou - 4601 Argenteau

Tel : +32 475 632352

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

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

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

[www.chezmaitrecorbeau.be](http://www.chezmaitrecorbeau.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](http://www.miletzim.be)*

*[facebook.com/MiletZim](https://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](http://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](mailto:contact@tonnellerie-artisanale.com)

Tel +33 326 61 57 58

[www.tonnellerie-artisanale.com](http://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](http://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](http://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

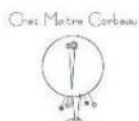


**BASIN & MAROT WINES**



**Hesby – Drink**

**La Corbeille**



**Accords Gourmands**

## Maison d'édition & Auteur de livre

**Les éditions de l'épure**  
www.epure-editions.com



**Jeremy Cukierman - MW**

## Domaine Viticole & Brasserie



**CHAMPAGNE  
CRUCIFIX PÈRE & FILS**  
Vignerons à Avenay Val d'Or

## Tonnellerie

**Tonnellerie de Champagne  
Barwal**

# **Brabant *Wine* Trophy 2023**

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

|                                                     |                                                  |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b><i>Picla</i></b>                                 | <b><i>Le Chant d'Eole</i></b>                    |
| <b><i>Oeno Belgium</i></b>                          | <b><i>La Cave des Oblats</i></b>                 |
| <b><i>Bassin &amp; Marot</i></b>                    | <b><i>Leymarie</i></b>                           |
| <b><i>Vino Vino</i></b>                             | <b><i>Les Vents d'Ange</i></b>                   |
| <b><i>Ipsodis</i></b>                               | <b><i>Jérémy Cukierman (MW - Auteur)</i></b>     |
| <b><i>Aux Sens Larges</i></b>                       | <b><i>Chez Maître Corbeau</i></b>                |
| <b><i>Accords Gourmands by Patrick Poulliat</i></b> | <b><i>TGW – VIODYSSEE by Laurent Melotte</i></b> |
| <b><i>3 Fontainen</i></b>                           | <b><i>Fruits de la Passion</i></b>               |
| <b><i>Domaine Bertrand-Bergé</i></b>                | <b><i>Champagne Crucifix</i></b>                 |
| <b><i>Domaine Pierre Prieur &amp; Fils</i></b>      | <b><i>Domaine Degavre</i></b>                    |
| <b><i>Clos des Fées</i></b>                         | <b><i>Domaine du Jas</i></b>                     |
| <b><i>Hesby-Drink</i></b>                           | <b><i>Clos Triguedina</i></b>                    |
| <b><i>Château de Durette</i></b>                    | <b><i>Mil &amp; Zim</i></b>                      |
| <b><i>Les éditions de l'Epure</i></b>               | <b><i>Editions BBD</i></b>                       |
| <b><i>Bière Ambras</i></b>                          | <b><i>La Corbeille</i></b>                       |
| <b><i>Boulangerie artisanale Fripiat</i></b>        | <b><i>Barwal</i></b>                             |
| <b><i>Tonnellerie de Champagne-Ardenne</i></b>      | <b><i>BRU (Spadel)</i></b>                       |
| <b><i>Christophe Casse Photographie</i></b>         |                                                  |



*Cuvées du concours*



*Cuvées de l'apéro convivial*