

LesVins.be

AU PROFIT  
DE »



# 2025

## 9ème Brabant Wine Trophy



**BASIN & MAROT** WINES

*Chères participantes, chers participants,*

*Nous tenons tout particulièrement à vous remercier de votre présence à cette 9<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 4<sup>ème</sup> manche du Championnat de Belgique 2025-2026 de dégustation de vins à l'aveugle [www.winetastingleage.be](http://www.winetastingleage.be), dont les 7 manches sont :*

- *Concours d'Aywaille : 21 septembre 2025*
- *Coupe de Belgique : 19 octobre 2025*
- *Libin : 15 novembre 2025*
- *Brabant Wine Trophy : 6 décembre 2025*
- *The Open : 14 mars 2026*
- *Bertrix : 26 avril 2026*
- *Vinobby Master : 16 mai 2026*

*Et...rendez-vous à la finale au domaine La Croix du Pendu (Libin) le 14 juin 2026 !*

*... Nous vous fixons d'ores et déjà rendez-vous le 5 décembre 2026 pour la 10<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...)

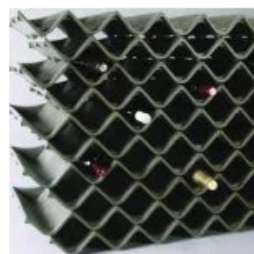
203C, Chaussée de Wavre

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 Agaises  | Domaine Ry d'Argent | Entre - Deux - Monts |
|                      |                   |                      |                     |                      |
| Wijndomein Aldeneyck | Domein de Kluisen | 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 2025



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 de Mons 73  
4000 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://www.facebook.com/basinmarot)*

*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 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 !*



# Vin Mystère – Quiz 100% belge

## Domaine Degavre « Blanc de Noir brut »

Hainault – Crémant de Wallonie – 2022  
100% Pinot Noir

Le **Domaine Degavre Blanc de Noirs Brut 2022** est un Crémant de Wallonie médaillé d'or, élaboré exclusivement à partir de **Pinot Noir**. Ce vin effervescent, produit à Ostiches (Ath), se distingue par sa fraîcheur et ses arômes marqués de petits fruits rouges.

### Profil Aromatique et Dégustation

Ce millésime 2022 présente les caractéristiques suivantes :

- **Nez** : Dominé par des notes de fruits rouges, particulièrement la framboise.
- **Bouche** : Un vin vineux et rond qui révèle des touches subtiles de fruits rouges avec une légère amertume en finale. Ses bulles sont décrites comme fines et apportent une belle vivacité.
- **Apparence** : Le vin peut présenter de légers reflets rosés dus à l'utilisation du raisin noir.

### Accords Mets et Vins

Ce Crémant est recommandé pour diverses occasions selon JM Wines & Events et Oeno Belgium :

- **Apéritif** : Idéal pour débiter un repas grâce à sa fraîcheur.
- **Entrées** : Se marie parfaitement avec des **poissons en sauce**, des crustacés ou des viandes blanches.
- **Desserts** : Peut également accompagner la fin de repas.

### Distinctions et Fabrication

- **Récompenses** : Cette cuvée a remporté une **médaille d'or** au concours du "Meilleur vin belge 2025".
- **Méthode** : Élaboré selon la méthode traditionnelle avec un élevage de minimum 12 mois sur lattes.
- **Terroir** : Le vignoble est situé à la limite du Pays des Collines, sur des terres exploitées par Adrien Degavre.



Domaine Degrave  
Chemin des Prés de Pidebecq 9,  
7804 Ostiches (Ath), Belgique  
Tél : +32 474 82 06 73  
[adrien@domainedegavre.be](mailto:adrien@domainedegavre.be)  
[www.facebook.com/domainedegavre](https://www.facebook.com/domainedegavre)

# Domaine de la Garrelière

## « Chenin de la Colline »

IGP Val de Loire – Loire - 2022

100% Chenin

La cuvée **Le Chenin de la Colline 2022** du **Domaine de la Garrelière** est un vin blanc sec biodynamique de la Loire, reconnu pour son profil à la fois ample, minéral et vif. Issu d'un terroir argilo-calcaire, ce 100 % Chenin blanc exprime la typicité de son cépage avec une grande pureté.



### Profil de Dégustation

- **Nez :** Arômes de **fruits à chair jaune mûrs** (abricot) et d'**agrumes** (citron). Des notes florales délicates et des nuances de fruits exotiques.
- **Bouche :** L'attaque est onctueuse avec une matière ronde et soyeuse, suivie d'une tension minérale caractéristique du sol argilo-calcaire et argile à silex. Un bel équilibre entre l'onctuosité de l'attaque et le "mordant" frais du Chenin en finale.
- **Finale :** Persistante et élégante, elle se termine sur une minéralité crayeuse et une belle fraîcheur.

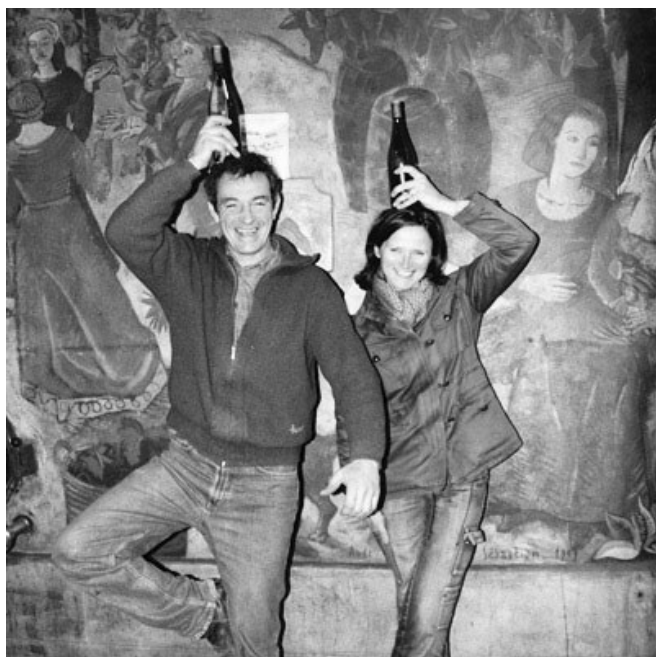
### Caractéristiques Techniques

- **Vignoble :** Situé à Razines, le domaine est conduit en **biodynamie** depuis 1993 sous la direction de François Plouzeau.
- **Vinification :** Pressurage de grappes entières pendant 3 heures et débourage de 24 à 36 heures.
- **Élevage :** élevé pendant 10 mois : 2/3 en cuve sur lies fines et 1/3 en fûts de 500 litres.
- **Degré d'alcool :** 13,5 % vol..
- **Apogée :** Ce millésime peut être dégusté dès maintenant ou conservé jusqu'en **2028**.

### Accords Mets et Vins

Ce vin est idéal pour accompagner :

- **Poissons et crustacés :** Noix de Saint-Jacques, poisson à la plancha ou en sauce.
- **Fromages :** Particulièrement les fromages de chèvre de la région.



Disponible chez Vins Zin Zin (ex Fruits de la passion) à Ramillies,  
[www.zinzinvin.be](http://www.zinzinvin.be)



# Domaine Can Vallès

## DO Penedès – Espagne – 2023 100% Xarel·lo

Le **Can Vallès Xarel·lo 2023** est un vin blanc monocépage produit dans la région du **Penedès**, en Espagne. Ce vin est élaboré selon les principes de la **biodynamie** (certification Demeter) sur un domaine familial situé à environ 400 mètres d'altitude.



### Profil de Dégustation

- **Nez** : un bouquet riche mêlant des arômes d'**agrumes**, de **pêche** et de **gingembre**, avec des notes de fruits secs. On y retrouve également des nuances subtilement fumées et des touches d'anis.
- **Bouche** : Le vin se distingue par un profil **vif, frais et gourmand**. La dégustation révèle une belle onctuosité compensée par une acidité marquée qui nettoie le palais. Des saveurs de citron confit et de pamplemousse rouge complètent cette structure équilibrée.
- **Finale** : Longue et persistante, elle laisse une sensation de fraîcheur caractéristique des terroirs argilo-calcaires du Penedès.

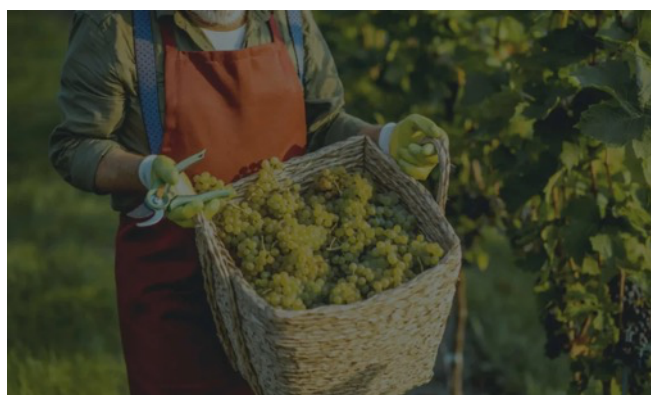
### Caractéristiques Techniques

- **Cépage** : 100 % Xarel·lo (variété historique de la région).
- **Vinification** : Fermentation lente et spontanée avec des **levures indigènes** en cuves inox.
- **Élevage** : Le vin repose **3 mois sur lies fines** en cuve pour gagner en complexité et en volume.
- **Alcool** : 12,5 % vol.

### Accords Mets et Vins

Ce vin blanc sec est particulièrement recommandé pour accompagner :

- **Produits de la mer** : Crustacés, poissons grillés ou fruits de mer.
- **Cuisine asiatique** : Plats légèrement épicés grâce à ses notes de gingembre.
- **Apéritif** : Se déguste idéalement seul pour apprécier sa pureté minérale.



Disponible Aux Sens Larges à Avin,  
[www.auxsenslarges.be](http://www.auxsenslarges.be)

# **Domaine Bunan**

## **« Château La Rouvière »**

**AOP Bandol - Provence - 2024**  
**90% Clairette – 10% Ugni blanc**

La cuvée **Château La Rouvière 2024** de l'AOP Bandol, produite par les **Domaines Bunan**, se décline principalement en blanc et en rosé pour ce millésime récent. Elle est issue de vignes cinquantenaires cultivées en **biodynamie** sur des restanques abruptes exposées plein sud au Castellet.

### **Château La Rouvière Blanc 2024**



Ce vin blanc de gastronomie est essentiellement élaboré à partir du cépage **Clairette**, complété par de l'Ugni Blanc.

- **Profil sensoriel** : Il présente une robe jaune pâle brillante et un nez frais marqué par des notes **florales intenses** et de **fruits frais**. En bouche, il est décrit comme équilibré, ample et long, avec des arômes d'agrumes et une certaine sensualité.
- **Accords** : Idéal avec des poissons cuisinés, des crustacés ou des fromages de chèvre secs.
- **Garde** : Environ 5 à 7 ans.



**Domaine Bunan**  
338bis chemin de Fontanieu  
83740 La Cadière-d'Azur  
Tél : +33 4 94 98 58 98  
[bunan@bunan.com](mailto:bunan@bunan.com)  
[www.bunan.com](http://www.bunan.com)

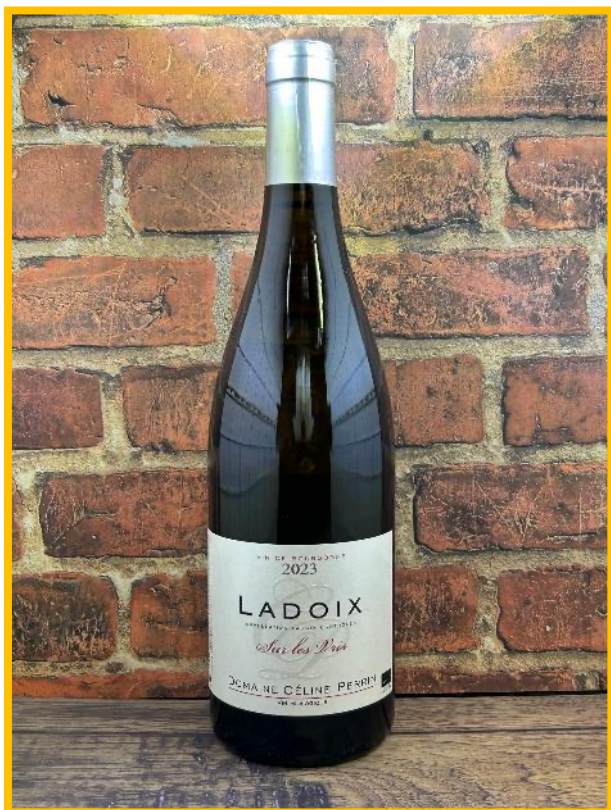


# Domaine Céline Perrin

« Sur Les Vris »

AOP Ladoix - Bourgogne - 2023  
100% Chardonnay

La cuvée "Sur les Vris" 2023 du Domaine Céline Perrin est un vin blanc d'appellation Ladoix Village (Côte de Beaune, Bourgogne). Ce 100 % Chardonnay est issu de parcelles situées à proximité immédiate de la colline de Corton, sur un terroir argilo-calcaire caractéristique.



## Profil de Dégustation

- **Nez** : Un bouquet complexe où dominent les agrumes (citron, pamplemousse) complétés par des notes de noisettes torréfiées. Des touches florales (acacia) et de fruits à chair blanche comme la pomme ou la poire peuvent également être présentes selon les conditions du millésime.
- **Bouche** : Le vin se définit par un style "gastronomique" : il offre une matière grasse, onctueuse et ample avec des saveurs beurrées et briochées. Cette rondeur est contrebalancée par une fraîcheur spontanée et une tension minérale qui apporte de la sapidité en finale.
- **Robe** : Une couleur or pâle avec des reflets verts clairs.

## Caractéristiques Techniques

- **Culture** : Le domaine est certifié en agriculture biologique (certification depuis 2012) et utilise des méthodes respectueuses des sols.
- **Élevage** : Le vin est élevé sur lies fines pendant 8 à 10 mois en fûts de chêne, ce qui lui confère ses notes boisées et sa structure soyeuse.
- **Potentiel de garde** : Il peut être apprécié dès maintenant pour sa fraîcheur ou attendu 2 à 5 ans pour gagner en complexité.

## Accords Mets et Vins

- **Entrées** : Salades composées, potages ou amuses-bouches.
- **Plats** : Poissons à la crème, noix de Saint-Jacques ou viandes blanches (volaille rôtie).
- **Fromages** : Fromages à pâte pressée (Gruyère, Comté), fromages de chèvre ou fromages bleus.



Domaine C. Perrin

14 Av. de Corton

21550 Ladoix-Serrigny

[domaine-perrin@orange.fr](mailto:domaine-perrin@orange.fr)

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



# Domaine Clos Bellane

## « Marsanne résurrection »

**AOP CdR Village Valréas – Rhône - 2021**  
**80% Marsanne**

La cuvée "Marsanne Résurrection" 2021 du Domaine Clos Bellane est un vin blanc bio d'exception produit en appellation Côtes-du-Rhône Villages Valréas. Ce vin se distingue par sa fraîcheur et sa droiture, défiant les codes habituels des blancs rhodaniens pour se rapprocher de la tension des grands vins de Bourgogne ou de la Loire.



### Profil de Dégustation

**Nez :** Très ouvert et complexe, il révèle des notes intenses de fleurs blanches (acacia, aubépine) et d'agrumes comme le citron jaune et la mandarine. On y perçoit également des nuances originales de fumée de bougie (cire d'abeille) et une touche de crème de marron.

**Bouche :** L'attaque est large et distinguée, offrant un superbe équilibre entre une minéralité dense et une acidité vive qui apporte beaucoup de tension. La structure est onctueuse avec des rappels de fruits secs et de miel.

**Finale :** Longue et persistante, elle s'étire sur des notes minérales fraîches et une légère amertume noble typique du cépage.

### Caractéristiques Techniques

**Terroir :** Situé à 410 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires avec galets roulés, bénéficiant de l'influence fraîche des contreforts alpins.

**Culture & Vinification :** Certifié Agriculture Biologique. Le domaine utilise une cave gravitationnelle moderne et le vin est élevé en pièces

bourguignonnes ou cuves béton pour préserver la pureté du fruit.

Alcool : 13,5 % vol..

### Accords Mets et Vins

Ce vin de gastronomie s'accorde idéalement avec :

**Poissons :** Aile de raie aux câpres, bar grillé ou poissons en sauce citronnée.

**Fruits de mer :** Noix de Saint-Jacques ou plateau de crustacés.

**Fromages :** Fromages de chèvre frais de la région ou pâtes pressées.



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

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

# Domaine Mittnacht Frères

## « Les Terres Blanches »

AOP Alsace – Alsace - 2023

100% Gewurztraminer

Le vin "**Les Terres Blanches**" 2023 du **Domaine Mittnacht Frères** est un **Gewurztraminer** d'Alsace (AOP Alsace) certifié en agriculture biologique et biodynamique. Il se distingue par un équilibre entre une richesse aromatique exubérante et une fraîcheur persistante.



### Profil Aromatique et Dégustation

Ce millésime 2023 offre un nez surprenant marqué par des arômes d'**ananas frais**, de **miel** et de **fruits confits**.

- **En bouche** : Le vin présente une structure ronde et grasse avec des saveurs de fruits tropicaux et une touche subtile de **poivre vert**.
- **Équilibre** : Bien que classé comme un "vin d'esprit moelleux" par le domaine, il conserve une acidité en filigrane qui lui confère une grande précision et évite toute lourdeur.
- **Terroir** : Les vignes sont plantées sur des sols marno-calcaires (muschelkalk), ce qui contribue à sa puissance et sa complexité minérale.

### Accords Mets et Vins

Ce vin est particulièrement recommandé pour accompagner des plats aux saveurs marquées :

- **Cuisine exotique** : Idéal avec des plats libanais, asiatiques ou orientaux épicés et aigre-doux.
- **Fromages** : Se marie parfaitement avec des fromages de

caractère, comme le Munster.

- **Moments de consommation** : Il peut être servi de l'apéritif au dessert (notamment avec des desserts aux fruits).

### Caractéristiques Techniques

- **Cépage** : 100% Gewurztraminer.



- **Culture** : Biologique (AB) et Biodynamique (Demeter).
- **Potentiel de garde** : Environ 5 ans selon les préconisations du producteur.
- **Vinification** : Fermentation en foudres traditionnels alsaciens avec levures indigènes.

Domaine Mittnacht Frères

27 Route de Ribeauvillé

68150 Hunawihr

Tél : + 33 3 89 73 62 01

[contact@mittnachtfreres.fr](mailto:contact@mittnachtfreres.fr)

<http://mittnachtfreres.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@lesventsanges.be](mailto:info@lesventsanges.be)  
[www.lesventsanges.be](http://www.lesventsanges.be)

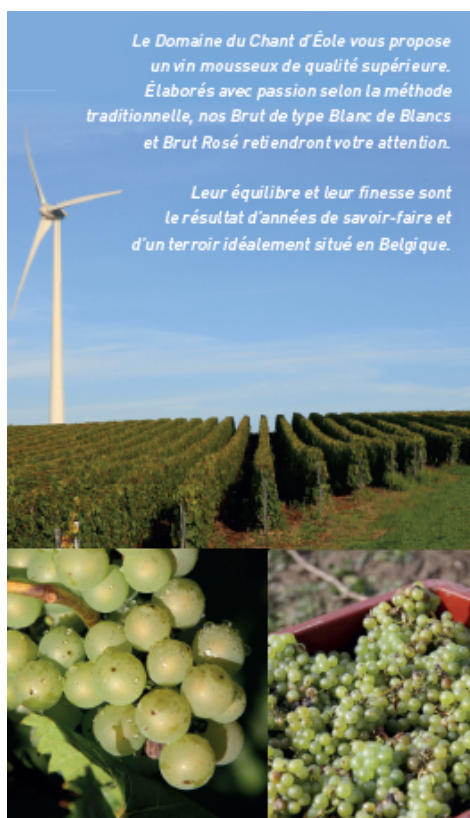


# é

## CHANT D'ÉOLE



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)



*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'or, il séduit sans conteste.



### ROSÉ BRUT

L'apport de 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)**

9<sup>ème</sup> Brabant Wine trophy

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





# 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  
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)*

# *Domaine Les Eminades*

## *« Ritournelles »*

### *AOP Saint-Chinian – Languedoc-Roussillon - 2024*

#### *100% Cinsault*

La cuvée "Ritournelle" 2024 du **Domaine Les Éminades** (AOP Saint-Chinian) est un vin rouge bio et biodynamique élaboré dans un esprit de fraîcheur et de gourmandise. Issu majoritairement de vieilles vignes de Cinsault, il se définit comme un vin de plaisir, léger et digeste.



#### **Profil de Dégustation**

- **Robe** : Une couleur rubis clair, limpide et lumineuse.
- **Nez** : Une aromatique croquante de petits fruits rouges (fraise, framboise), complétée par des notes florales délicates et une pointe d'épices légères.
- **Bouche** : Une attaque souple avec une texture fine et élégante. Le vin affiche un faible degré alcoolique (12,5°), ce qui renforce son côté désaltérant et "vin de copains".

#### **Terroir et Vinification**

- **Cépages** : Un assemblage de **Cinsault** (environ 80-90%), issu de vieilles vignes de 1951 co-plantées avec de l'Œillade, et de **Grenache**.
- **Terroir** : Les vignes sont situées à 170 m d'altitude sur des sols de **galets roulés**, apportant drainage et maturité élégante.

- **Élevage** : Le vin est élevé pendant 9 mois en **cuves béton** sur lies fines, sans aucun passage en fût de chêne afin de préserver la pureté et l'éclat du fruit.



#### **Accords et Conseils**

- **Accords** : Idéal pour l'apéritif, des grillades, des tapas ou des salades composées.
- **Service** : Il est recommandé de le servir légèrement rafraîchi, entre **14°C et 16°C**.
- **Garde** : À consommer dès maintenant pour profiter de son fruit, ou à garder jusqu'à 5-7 ans.

*Disponible Aux Sens Grandes à Avin,*  
[www.auxsenslarges.be](http://www.auxsenslarges.be)



# Domaine Gramenon

## « Poignée de Raisins »

AOP Côtes du Rhône – Rhône - 2023  
100% Grenache

La cuvée "Poignée de Raisins" 2023 du Domaine Gramenon (AOC Côtes du Rhône) est un vin rouge emblématique du mouvement des vins naturels, réputé pour son fruit explosif et sa grande buvabilité.



### Profil de Dégustation

Fidèle à son nom, ce vin donne l'impression de croquer directement dans le raisin mûr.

- **Nez :** Très gourmand, marqué par des arômes intenses de **fruits rouges et noirs** (framboise, cerise, prune) avec des notes de réglisse et une touche florale.
- **Bouche :** La texture est fluide et onctueuse, offrant une "bombe de fruit" sans aucune lourdeur. Les tanins sont fondus et la finale est fraîche et épicée.
- **Style :** Un vin de plaisir immédiat, souvent qualifié de "vin de copains" pour son côté glouglou et digeste.

### Caractéristiques Techniques

- **Cépage :** Majoritairement **Grenache** (souvent 100%, parfois complété par un peu de Cinsault selon les sources).
- **Terroir :** Issu de jeunes vignes (5 à 30 ans) situées sur le plateau de Gramenon, sur des sols de **grès siliceux et coquilliers** à 350m d'altitude.
- **Vinification :** Culture en **biodynamie** (Demeter). Vendanges manuelles, fermentation avec levures indigènes en cuves ciment et élevage court de 6 mois en cuve pour préserver la pureté du fruit.

### Accords et Service

- **Accords :** Idéal avec de la charcuterie, des viandes grillées, une ratatouille ou des volailles (poulet rôti).
- **Température de service :** À servir entre **14°C et 16°C**. Comme c'est un vin naturel, une légère aération ou un carafage rapide peut être bénéfique juste avant le service.
- **Garde :** À boire idéalement dans sa jeunesse (dans les 3 à 5 ans) pour profiter de son éclat.

D



# Domaine Grand

## « En Prêle »

AOP Côtes du Jura – Jura - 2023  
100% Pinot Noir

La cuvée "En Prêle" 2023 du **Domaine Grand** (AOC Côtes du Jura) est un vin rouge monocépage qui exprime la finesse du Pinot Noir jurassien sur un terroir calcaire spécifique.

### Profil de Dégustation

- **Nez** : Un bouquet vibrant dominé par la **cerise burlat mûre**, la fraise des bois et des notes florales délicates. Des touches terreuses de champignons et d'herbes séchées apparaissent en filigrane.
- **Bouche** : L'attaque surprend par sa **fraîcheur tranchante** et son acidité vive qui apportent une grande tension. La texture est à la fois souple et maîtrisée, avec une minéralité marquée en finale, typique des sols du Jura.
- **Équilibre** : Malgré une maturité de fruit qui pourrait laisser craindre de la richesse, le vin reste élégant, aérien et d'une grande buvabilité (souvent qualifié de "vin sur le fil").

### Caractéristiques du Terroir et Vinification

- **Cépage** : 100% **Pinot Noir** (variété à "grain fin" sélectionnée pour sa concentration aromatique).
- **Terroir** : Les vignes, âgées d'environ 25 ans, sont plantées sur la parcelle "En Prêle" située à Passenans, caractérisée par un sol de **calcaire**.
- **Élevage** : Le domaine, certifié **Bio** (AB) et adepte de pratiques biodynamiques, privilégie une vinification naturelle. La fermentation est effectuée avec levures indigènes, suivie d'un élevage d'environ 14 mois en fûts neutres (228L) pour préserver l'éclat du fruit sans marquer le vin par le bois.

### Accords et Service

- **Température** : À servir idéalement entre **14°C et 16°C**.
- **Accords mets** : Se marie parfaitement avec des plats forestiers (sauce aux champignons), une viande rouge délicate ou peut même accompagner un poisson grâce à sa finesse et ses tanins soyeux.
- **Garde** : Ce vin possède un beau potentiel de garde, estimé entre 5 et 8 ans (jusqu'en 2030 environ).



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)



# Château Coutet

**AOP St. Emillion GC - Bordeaux - 2020**

**60% Merlot – 30% Bouchet (Cab. Franc) – 7% Malbec – 3% Cab. Sauvignon**

Le Château Coutet 2020 (AOP Saint-Émilion Grand Cru) est un vin rouge certifié en agriculture biologique qui se distingue par son élégance et sa fidélité au terroir argilo-calcaire de Saint-Émilion. Propriété familiale de la famille David Beaulieu, ce domaine produit des vins dits "vivants", sans désherbants ni pesticides.

## Profil Aromatique et Dégustation



Ce millésime 2020 offre une expérience sensorielle équilibrée :

- **Robe** : Une couleur rubis ou grenat foncé, limpide et translucide.
- **Nez** : Expressif, marqué par des arômes intenses de fruits rouges (cerise griotte) et noirs (mûre sauvage, prune), complétés par des notes d'épices douces, de violette et une touche toastée.
- **Bouche** : L'attaque est souple avec une texture veloutée. La structure est décrite comme droite et tendue, avec des tanins d'une grande finesse et une fraîcheur mentholée discrète en finale.

## Caractéristiques du Terroir et Vinification

- **Assemblage** : Principalement composé de Merlot (environ 60%), complété par du Bouchet (Cabernet Franc, 30%), du Pressac (Malbec, 7%) et du Cabernet Sauvignon (3%).
- **Terroir** : Le vignoble de 9 hectares bénéficie de sols variés (sablo-argileux, argilo-calcaire et calcaire) sur le plateau de Saint-Martin de Mazerat.
- **Vinification** : Utilisation de levures indigènes, macérations longues et douces, suivies d'un élevage de 18 à 24 mois en fûts de plusieurs vins (peu de bois neuf) pour préserver la pureté du fruit.

## Accords et Potentiel de Garde

- **Service** : À servir idéalement entre 16°C et 18°C.
- **Accords mets** : Se marie parfaitement avec des viandes rouges, du gibier ou des volailles.
- **Garde** : Ce vin peut être dégusté dès maintenant (après aération) mais possède un excellent potentiel de garde jusqu'en 2030-2032.



Disponible Aux Sens Larges à Avin  
[www.auxsenslarges.be](http://www.auxsenslarges.be)



# Domaine Valle Secreto

## Valle de Cachapoal – Chili - 2022 100% Cabernet Sauvignon

Le **Cabernet Sauvignon 2022** du domaine **Valle Secreto** (Vallée de Cachapoal, Chili) est un vin rouge structuré et intense, typique des terroirs chiliens situés au pied de la Cordillère des Andes.



### Profil de Dégustation

- **Robe** : Une couleur rouge rubis profonde avec des reflets violacés.
- **Nez** : Une belle intensité aromatique mêlant des **fruits noirs mûrs** (cassis, mûre) à des notes de **menthe**, de **chocolat**, de tabac et d'épices douces comme le clou de girofle.
- **Bouche** : Une attaque franche et fruitée avec une structure riche. On y retrouve des saveurs de confiture de baies, de graphite et de poivre noir, soutenues par des **tanins soyeux** et une acidité vive qui apporte de la fraîcheur.

### Caractéristiques Techniques

- **Cépage** : 100% Cabernet Sauvignon.
- **Terroir** : Vignobles situés dans la zone de l'Alto Cachapoal, bénéficiant de sols argileux parsemés de pierres et d'une forte oscillation thermique entre le jour et la nuit.
- **Élevage** : Un passage modéré en fûts de chêne apporte des nuances de muscade et de vanille sans masquer le fruit.

### Accords Mets et Vins

Ce vin est idéal pour accompagner des plats de caractère :

- **Viandes** : Viandes rouges grillées (particulièrement sur sarments), gibier ou viandes braisées.
- **Accompagnements** : Pâtes en sauce riche ou fromages affinés.
- **Service** : Il est recommandé de le servir entre **15°C et 17°C**.



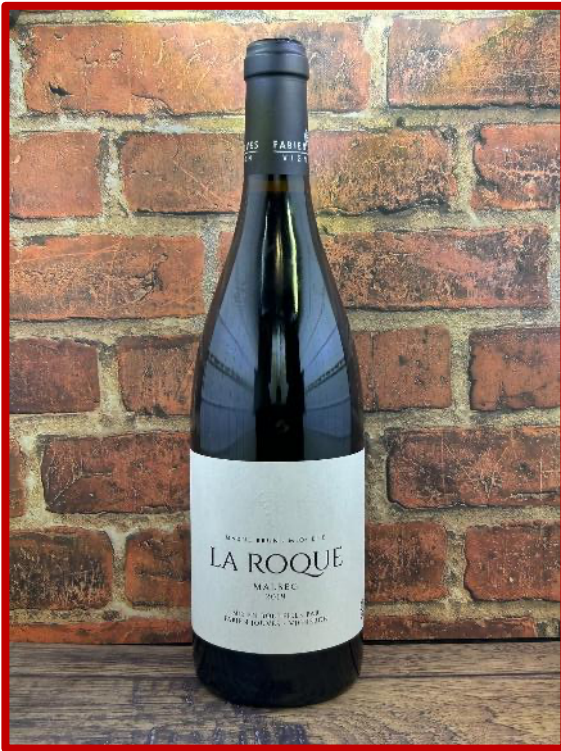
Disponible chez Gustoworld

# Domaine Mas Del Périé

## « La Roque »

AOP Cahors – Sud-Ouest - 2019  
100% Malbec

Le Mas del Périé "La Roque" 2019, élaboré par Fabien Jouvès, est un vin de l'appellation **Cahors** qui se distingue par son approche naturelle et son profil à la fois structuré et accessible. Issu d'un pur **Malbec** (Cot), il exprime la finesse d'un terroir d'altitude.



### Profil de Dégustation

Ce millésime 2019 présente les caractéristiques suivantes :

- **Robe** : Une teinte **grenat profond** et limpide.
- **Nez** : Intense et complexe, s'ouvrant sur des notes de **sous-bois**, de **mûre**, de **cassis frais** et de légères touches de **fumée** et d'**épices douces**.
- **Bouche** : L'attaque est pleine et ronde. La structure est décrite comme **puissante mais délicate**, avec des tanins fins et une belle fraîcheur qui préserve l'équilibre.
- **Garde** : Ce vin peut être apprécié dès maintenant ou conservé pendant **5 à 7 ans**.

### Caractéristiques Techniques

Le domaine suit les principes de la **biodynamie** (certifications AB, Demeter, Biodyvin) pour offrir un vin "vivant" sans artifices.

- **Terroir** : Vignes de 35 ans situées à **350 mètres d'altitude** sur des **marnes brunes du Miocène**.
- **Vinification** : Vendanges manuelles, raisins égrappés, cuvaison de 30 jours en **cuves béton**.
- **Élevage** : Effectué en cuves béton et parfois partiellement sous bois pendant environ 6 mois pour maintenir la pureté du fruit.
- **Particularité** : Vin **non filtré**, **non collé**, et avec un taux de

soufre total très bas (souvent < 30 mg/L).

### Accords Mets & Vins

Grâce à sa souplesse et son croquant, ce Cahors s'accorde parfaitement avec des viandes grillées comme des **côtes d'agneau** ou un **veau à la cocotte**.



Disponible chez Wine & Freedom  
(Vivy)  
Great Wines – Laurent Melotte  
(Grez-Doiceau)

True



*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 27 et 28 Juin 2026** à 1350 Noduvez*

51, rue Wixhou - 4601 Argenteau

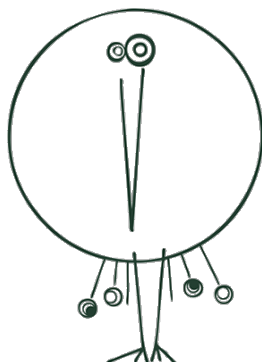
Tel : +32 475 632352

[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 Fagnoul*

## ***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](#)



***La maison Champagne Crucifix Père & Fils***  
*est un domaine familial situé à Avenay-Val-d'Or, au cœur de la Grande Vallée de la Marne.*

***Les Cuvées Emblématiques***

*La gamme se compose de plusieurs cuvées de caractère, souvent classées en **Premier Cru** :*

- **La Grande Réserve** : Un assemblage classique et équilibré.
- **Vendemia** : Une cuvée extra-brut composée majoritairement de Chardonnay (80%) et de Pinot Noir (20%).
- **Les Craies** : Un Blanc de Blancs (100% Chardonnay) mettant en avant la minéralité du terroir crayeux.
- **Épître (Act 18, Act 19)** : Des cuvées de précision, souvent issues de Pinot Noir (100% pour l'Act 19) avec un dosage très faible (Extra-Brut).
- **L'Incandescence** : Une cuvée représentative du savoir-faire de la maison.
- **Signature** : Une expression Premier Cru typique du domaine.

**Champagne Crucifix**  
3 Allée de la Livre – 51160 Avenay-Val-d'Or  
Tél : +33 7 87 35 60 04 - +33 6 81 40 58 37

[www.champagne-crucifix.fr](http://www.champagne-crucifix.fr)

9<sup>ème</sup> Brabant Wine trophy

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



# *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*

## *Domaine Viticole & Brasserie*



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

## *Tonnellerie*

*Tonnellerie de Champagne  
Barwal*

9<sup>ème</sup> Brabant Wine trophy

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

# *Brabant Wine Trophy 2025*

*Nous remercions encore tous nos Partenaires*

*Picla*

*Oeno Belgium*

*Bassin & Marot*

*Vino Vino*

*Ipsodis*

*Aux Sens Larges*

*3 Fontainen*

*Domaine Pierre Prieur & Fils*

*Hesby-Drink*

*Château de Durette*

*Bière Ambras*

*Boulangerie artisanale Frippiat*

*Tonnellerie de Champagne-Ardenne*

*Christophe Casse Photographie*

*Le Chant d'Eole*

*La Cave des Oblats*

*Leymarie*

*Les Vents d'Ange*

*Chez Maître Corbeau*

*TGW – VIODYSSEE by Laurent Melotte*

*Zin Zin Vins (ex-Fruits de la Passion)*

*Champagne Crucifix*

*Domaine Degavre*

*Domaine du Jas*

*Mil & Zim*

*La Corbeille*

*Barwal*

*BRU (Spadel)*



*Cuvées du concours*



*Cuvées de l'apéro convivial*