

■ REPORTAGE ■

Les Vins-Cœurs,
une journée placée
sous le signe de
la convivialité.



■ PAROLE DEPASSIONNÉS ■

Nos Vins-Cœurs 2014
parlent de leur vin.



PARLONS VRAI PARLONS VIGNE

Cultivons l'innovation autrement

BASF
The Chemical Company

■ DOSSIER SPÉCIAL ■

Concours Les Vins-Cœurs 2014

4 régions,
79 vins sélectionnés,
12 finalistes
et 3 Vins-Cœurs

p.2-3

Hervé Baligand,
sommelier
de Paul Bocuse

p.4



À travers la France, de nombreux vignerons s'attachent tout au long de l'année, sur leur exploitation, à élaborer des vins de qualité. C'est avec beaucoup de rigueur et de patience mais aussi de passion, que ces hommes et ces femmes, dans l'ensemble des régions viticoles, s'efforcent par leur travail dans la vigne, à produire les meilleurs raisins ; les raisins qui vont leur permettre ensuite d'élaborer les meilleurs vins. Car chacun le sait, pour produire de beaux vins, il faut d'abord récolter des raisins de qualité, sains et mûrs.

Depuis sept ans maintenant, BASF a eu l'idée d'organiser, avec l'aide de ses clients distributeurs, un concours pour valoriser ces vins de qualité, souvent méconnus.

À travers ce Concours des Vins-Cœurs, notre souhait est de mettre en avant le professionnalisme des viticulteurs qui les ont patiemment élaborés.

La compétition qui se déroule en plusieurs étapes, s'appuie sur des séances de dégustation à l'aveugle, dans une ambiance toujours très conviviale.

“ POUR PRODUIRE DE BEAUX VINS, IL FAUT D'ABORD RÉCOLTER DES RAISINS DE QUALITÉ. ”

Pour sélectionner les vins primés, les membres du jury, composés des viticulteurs eux-mêmes et de leurs distributeurs respectifs, n'ont qu'une seule consigne, retenir le vin qui va leur offrir le plus grand plaisir.

Au sein de l'entreprise, nous nous sommes clairement engagés depuis plusieurs années, à défendre la viticulture française et sa filière, au travers de notre positionnement « Parlons vrai, parlons vigne ».

Le concours des Vins-Cœurs s'intègre dans cette démarche. En contribuant à découvrir des vins qui réjouissent le palais, et en nous engageant à les faire connaître, nous sommes fiers de participer à la défense de la viticulture française !

Nicolas Kerfant
Directeur Général
de BASF France,
Division Agro



Concours Les Vins-Cœurs 2014

“Partager le plaisir offert par le vin.”

BASF Agro vient de boucler la 7^e édition de son concours Les Vins-Cœurs. Une compétition qui s'intègre complètement dans l'engagement « Parlons vrai, parlons vigne » de l'entreprise. Pierre-Antoine Lardier, Responsable Pôle Cultures Spéciales, nous en dit un peu plus.

■ « Parlons vrai, parlons vigne », pourquoi avoir adopté cette démarche au sein de BASF Agro ?

BASF est le numéro 2 sur le marché des produits phytosanitaires vigne en France. Il s'appuie sur une gamme robuste de solutions issues d'une recherche performante, mais aussi sur une équipe dédiée à la vigne avec des collaborateurs largement présents dans les vignobles, et à l'écoute au quotidien des viticulteurs, pour comprendre leurs besoins et partager leurs connaissances. « Parlons vrai, parlons vigne » est une posture que nous avons adoptée pour faire passer notre ligne de conduite. Et même plus qu'une posture, je dirais que c'est un engagement militant.

Dans la mouvance actuelle, beaucoup de professionnels de la vigne sont à la recherche de repères. Le monde bouge et il est bon de temps en temps de prendre du recul, de regarder la situation des marchés, de prendre en compte les tendances qui peuvent se dégager. La filière est aussi attaquée, les viticulteurs en tant qu'utilisateurs de produits phytosanitaires et nous en tant que fabricants. Dans ce contexte, nos objectifs sont très clairs, nous voulons garder une viticulture forte et aider les viticulteurs à produire des raisins en quantité voulue et de qualité.

■ Est-ce que quantité et qualité peuvent réellement rimer ?

Bien sûr, et c'est chaque jour, le challenge des viticulteurs de trouver les bons compromis qui vont permettre d'optimiser quantité et qualité. Chez BASF, dans un contexte de récoltes déficitaires, de compétition internationale avec nos voisins italiens, espagnols ou des pays du Nouveau Monde, et de contraintes réglementaires et sociétales toujours plus fortes, nous défendons le choix de la rentabilité des exploitations. Et pour que les exploitations soient rentables, nous proposons avec nos partenaires, de produire la quantité de récolte visée par une bonne protection de la vigne, et la qualité qui va permettre d'accéder au marché

et de satisfaire la demande des clients. Le tout dans le cadre d'une viticulture durable. Cette ligne de conduite peut d'ailleurs être résumée dans cette citation empruntée à Emile Peyraud dans son ouvrage « Le vin et les jours » : « *Donnez-moi de beaux raisins, bien sains, bien mûrs, et je vous ferai de beaux vins* ».

■ Comment le concours des Vins-Cœurs s'intègre-t-il dans cet engagement de BASF Agro ?

Lorsque nous avons lancé la première édition des Vins-Cœurs en 2008, nous ne pensions pas



que le concours durerait si longtemps. Or, nous en sommes aujourd'hui à la septième édition ! Notre souhait en démarrant, était d'aider à mettre en avant la qualité des vins produits en France, à une époque de pleine discussion autour de la loi Evin, où le vin était attaqué. C'est toujours le cas aujourd'hui d'ailleurs, alors que consommé de façon raisonnable, le vin est synonyme de moment de partage, de convivialité, d'amitié... Nous avons estimé en lançant ce concours que si nous pouvions jouer un rôle aussi petit soit-il, pour défendre la qualité des vins français, et bien il ne fallait pas hésiter à le faire. Nous nous sommes aussi dit que de nombreux viticulteurs faisaient un travail remarquable dans leur vignoble, loin des médias et des compétitions de spécialistes, que l'on pourrait regrouper sous le terme d'influenceurs. Nous avons souhaité, au contraire, organiser un concours de consommateurs qui repose sur le seul critère de plaisir offert par le vin dégusté.

■ Avez-vous trouvé des points communs entre les participants des différentes éditions ?

Certains sont extrêmement professionnels, d'autres un peu moins et dans ce cas, surpris d'avoir été sélectionnés bien que leurs vins soient de petites merveilles ! Mais tous partagent une véritable passion pour le vin. Ils sont tous amoureux de leur terroir et de leur vin et ont vraiment un message à faire passer en termes de règle de vie. Quant aux vins, le concours des Vins-Cœurs a permis de révéler de véritables perles.

■ Comment s'est déroulé le concours des Vins-Cœurs cette année ?

Le principe est resté le même que pour les éditions précédentes, une dégustation à l'aveugle entre tous les participants, notamment les viticulteurs et les distributeurs qui les ont présentés. La compétition se déroule en plusieurs étapes. La première est assurée par les négoce et les coopératives d'appro de toutes les régions viticoles, qui ont chacun d'entre eux sélectionné le vin qui les représentera. Au total, plus de 300 vins ont été dégustés ! Quatre concours régionaux ont ensuite été organisés entre janvier et avril dans les régions Ouest, au Château de la Perrière à Avrillé dans le Maine-et-Loire ; Est, au Château de Gilly, en Bourgogne ; Sud-Est, au Domaine Verchant à Montpellier et Sud-Ouest, au Domaine de Larchey, près de Bordeaux. Dans chaque région, trois vins ont été sélectionnés, un blanc, un effervescent et un rouge. La troisième étape de la compétition, nationale cette fois, s'est déroulée le 11 juin dernier dans le cadre prestigieux du restaurant de Paul Bocuse à Lyon. Elle a permis de départager les 12 vins issus des sélections régionales. Trois Vins-Cœurs 2014 ont été désignés, Vins-Cœurs blanc, effervescent et rouge.

“ Le concours des Vins-Cœurs a permis de révéler de véritables perles. ”

■ Que dire de l'édition 2014 du concours ?

Nous avons eu comme depuis deux ou trois ans, un très fort taux de participation, puisqu'une

soixantaine de négociants et de coopératives ont participé aux épreuves de sélection cette année. Nous avons eu de belles sélections régionales et je dois avouer que parmi les douze finalistes à l'échelle nationale, le choix a été très difficile. Beaucoup méritaient de figurer au palmarès des Vins-Cœurs.

■ Quels peuvent être les avantages de faire partie des Vins-Cœurs ?

Certains vins peuvent être sélectionnés par la cave du groupe BASF, d'autres par de grandes tables françaises. J'ai en tête des vins qui figurent à la carte de chez Paul Bocuse, par exemple, ou de chez Lasserre à Paris, suite aux finales organisées précédemment dans ces établissements. Nous avons eu quelques beaux succès suite aux échanges avec les sommeliers, présents lors de la finale ! Chez BASF Agro en France, nous nous engageons à servir les vins des trois Vins-Cœurs lors de nos événements, réunions clients ou rencontres en interne. Au-delà de l'activité « agro », l'an dernier, ce sont les vins des Vins-Cœurs qui ont agrémenté la fête de Noël de l'ensemble des collaborateurs du groupe BASF en France. Nous essayons également de faire connaître les vins sélectionnés à chaque fois que c'est possible, au travers de notre site internet, de la presse, et lors de nos rencontres avec nos amis, nos clients, nos fournisseurs pour prolonger le partage du plaisir rencontré !

■ Sept ans de Vins-Cœurs en chiffres

Lancé en 2008, le concours des Vins-Cœurs a déjà un beau bilan à son actif :





De très belles découvertes pour notre cave...

Sommelier à l'Auberge du Pont de Collonges près de Lyon, le célèbre restaurant trois étoiles au guide Michelin de Paul Bocuse, Hervé Baligand, prépare chaque année depuis quatre ans, la Finale Nationale du Concours des Vins-Cœurs. Un rendez-vous qui selon lui, permet de découvrir à chaque édition, de très belles surprises. Retour sur la Finale 2014.

■ C'est un privilège de travailler chez Paul Bocuse. Comment y rentre-t-on ?

Sommelier de formation, j'ai eu la chance d'exercer très jeune ma passion dans des restaurants très prestigieux et notamment à l'Hôtel de Paris à Monaco, au restaurant Orrery à Londres et au restaurant du Sofitel de Lyon. C'est ainsi que je suis entré à l'Auberge du Pont de Collonges de Paul Bocuse, il y a près de huit ans maintenant, aux côtés de Mathieu Vial, chef sommelier du restaurant, et je suis toujours très content d'exercer mon métier. Ici, nous avons la chance d'avoir accès à une cave exceptionnelle qui compte près de 25 000 bouteilles en provenance des plus grands vignobles. Le restaurant propose actuellement à sa carte, un choix de pas moins de 900 vins patiemment sélectionnés.

■ C'est la quatrième fois que vous organisez la Finale des Vins-Cœurs, comment s'est déroulée la rencontre cette année ?

C'est toujours une très belle manifestation, très bien organisée par les équipes de BASF, qui nous apporte toujours de bonnes surprises et nous permet de faire de très belles découvertes. J'aime beaucoup le principe de déguster à l'aveugle, en toute simplicité, des vins originaires de toute la France. Les vins ne sont classés dans aucune catégorie autre qu'effervescent, rouge ou blanc. Quoi de plus simple ! Cette dégustation informelle permet d'aller à l'essentiel et de découvrir des vins authentiques, parfois de

petites appellations que nous n'aurions pas forcément eu l'occasion de connaître. La dégustation se déroule le matin, à l'Abbaye, par table de dix, ce qui nous permet d'échanger avec des vignerons de tous horizons et vraiment de passer une très bonne journée, dans une ambiance très conviviale.

■ L'édition 2014, est-elle un bon cru ?

La Finale qui s'est déroulée en juin, a primé un Crémant de Loire, un Sancerre et un vin du Pays d'Oc, trois vins fruités qui répondent à



notre attente de gourmandise, faciles à boire, prêts à être dégustés, et à des prix corrects. Exactement ce que recherche le consommateur aujourd'hui. Si à l'issue du concours, parmi les vins sélectionnés, nous avons un coup de cœur, nous le faisons rentrer dans notre cave. C'est déjà arrivé par le passé. Notre décision n'est pas prise pour cette année, mais pourquoi pas ?

Comme si vous y étiez...



9h30-10h00 : Accueil des participants.



10h : Entrée dans la Grande salle et découverte du Grand Limonaire, le célèbre orgue mécanique de 1900 qui fait toujours la joie des petits et des grands, donnant à chacun le sentiment d'entrer dans une journée qui sera pleine de souvenirs !



10h30 : Préparation des vins pour une dégustation à l'aveugle.



11h00-12h30 : Dégustation à l'aveugle des 12 vins finalistes, issus des sélections régionales.



14h : Remise des diplômes aux Vins-Cœurs de l'édition 2014.



13h-15h : Déjeuner à l'Auberge du Pont de Collonges de Paul Bocuse.

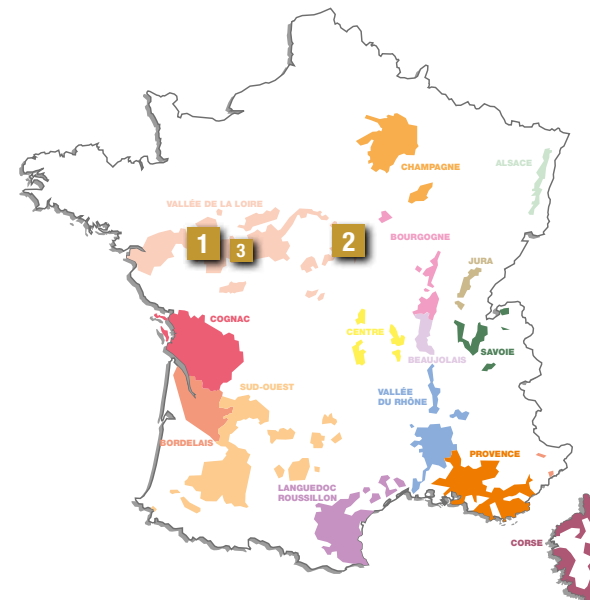
“Une très belle sélection qui réjouit notre palais !”

La région Centre-Ouest, une grande diversité de vignobles et de cépages.

Vallée des rois mais aussi vallée des vins, la Loire propose une grande diversité de vignobles, sur des terroirs très variés et ce quasiment tout au long de son parcours qui l'amène des vallées du Massif Central à l'océan Atlantique : vins du Centre, de l'Orléanais à Saint-Pourçain, en passant par Sancerre et Chateaufort, à la Touraine avec Chinon, Vouvray ou encore Valençay, puis à l'Anjou, avec Saumur et Saumur-Champigny,

les Layons et les Chaumes, pour finir en région nantaise avec les Muscadet et autres coteaux d'Ancenis.

Diversité de cépages également avec le sauvignon, le chenin et le melon mais également le cabernet franc, le pinot noir, le côtes et le gamay. La région inclut également le vignoble de Charentes, consacré majoritairement à la production de Cognac.



Fourchettes de prix

A: < 5€ / B: 5 à 10€ / C: 10 à 15€ / D: 15 à 20€ / E: 20 à 25€

“ Faire ressortir le côté plaisir
du vin, m'a beaucoup plu ! ”



M. Arnaud BORET
Crémant de Loire Brut
Domaine de l'Angelière

Vin-Cœur 2014
Catégorie Effervescent

J'ai découvert le concours des Vins-Cœurs grâce à mon distributeur, la société Vert-Anjou, qui au printemps dernier est venu chercher une caisse de Crémant. La compétition s'est ensuite très bien passée pour nous, puisqu'après la pré-sélection en région, j'ai été convié à passer une superbe journée à Lyon, chez Bocuse. Nous avons été très très bien reçus et le principe de la dégustation avec l'objectif de faire ressortir le côté plaisir du vin, m'a beaucoup plu.

Ça fait bien sûr plaisir de voir son propre vin primé, d'autant que dans la catégorie effervescent, un Champagne était en compétition. Mais nous n'avons été qu'à moitié surpris car notre Crémant avait justement reçu quinze jours plus tôt, la médaille d'or du concours national des Crémants et l'an dernier, la médaille d'argent au Concours général de Paris.

C'est un vin qui est issu de l'assemblage de 45 % de Chenin, cépage typique

des vins de Loire, 45 % de Chardonnay qui apporte de la finesse à l'appellation, et 10 % de Cabernet, pour son côté corsé et sa note finale en bouche. Je crois que les participants à la dégustation ont surtout apprécié ses fines bulles et son côté léger et fruité. Toutes nos vignes sont enherbées et conduites en protection raisonnée assez poussée, quasi-bio. Sur l'exploitation, des Coteaux du Layon, aux Anjou Blancs secs, nous produisons 50 ha de vigne de onze appellations différentes, dont 5 ha de Crémant de Loire.

EARL Boret
Arnaud BORET
L'Angelière
49380 Champ sur Layon
Tél. : 02.41.78.85.09
boret@orange.fr
<http://domaine-angeliere.wifeo.com>
Prix : B

1

Crémant de Loire Brut
Domaine de l'Angelière
Vin-Cœur 2014
Catégorie Effervescent

L'avis d'Hervé Baligand
Sommelier au restaurant Paul Bocuse
La robe est jaune clair aux reflets gris. Brillante et limpide. Les bulles sont très fines et persistantes. Le nez est fin et aromatique. On ressent des notes de pomme verte Granny Smith, et légèrement de coing.
La bouche a une attaque vive et fraîche.
Le milieu de bouche est sec, fruité et minérale.
Belle longueur en finale et finesse de bulle.

Persistence de 5 caudalies.

Accord : apéritif.



EFFERVESCENT

■ CRÉMANT DE LOIRE

Domaine du Portaille Brut

M. Tisserond

49380 Chavagnes-les-Eaux

Tél. : 02.41.54.07.85

Prix : B

Bulles fines formant un joli cordon persistant... Le vin brillant dévoile des notes fruitées, de miel sur un fond brioché. La bouche crémeuse est très plaisante et bien équilibrée.

Notre conseil dégustation : Un joli crémant pour accompagner quelques blinis de saumon lors d'un apéritif réussi.

■ MONTLOUIS-SUR-LOIRE BRUT

Domaine Franck Breton

Cuvée Louane

F. Breton

37270 Saint-Martin-Le-Beau

Tél. : 02.47.50.23.24

Prix : B

Jolie robe jaune pâle parcourue par de fines bulles. Le vin s'ouvre sur des arômes de fleurs d'acacia, amandes et miel.

La bouche est riche, structurée et d'une belle longueur que prolongent de beaux amers.

Notre conseil dégustation : Pour un apéritif ou à table sur une volaille rôtie.

■ VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE

Domaine Gendron

Cuvée Extra Brut Réserve

D. & P. Gendron

37210 Vouvray

Tél. : 02.47.52.63.98

Prix : B

Produit sans aucun dosage, ce Vouvray présente de belles bulles fines et joyeuses dans un ensemble tirant sur le doré, dégageant d'intenses arômes de fruits blancs. La bouche est harmonieuse, bien équilibrée entre fraîcheur et rondeur !

Notre conseil dégustation : À déguster à l'apéritif ou à table !

■ VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT

Domaine Nicolas Brunet

N. Brunet

37210 Vouvray

Tél. : 02.47.52.60.36

Prix : B

Bulles abondantes, très vivantes, parcourant un vin jaune paille... Nez discret de coing et de poire, bouche grasse généreusement dosée, bien balancée par une vivacité juste.

Notre conseil dégustation : Pour accompagner une tarte aux fruits.

BLANC

■ POUILLY-FUMÉ

Domaine de Breugnon 2012

B. Robineau & Fille

58150 Saint-Andelain

Tél. : 03.86.26.18.19

Prix : B

Vin limpide et très clair au nez variétal de sauvignon, sur le buis, les agrumes et les notes végétales typiques. La bouche fraîche et tonique séduira par son équilibre et sa longueur.

Notre conseil dégustation : Sur une blanquette de veau !



2

Sancerre 2012
Domaine Jean-Paul Balland

Vin-Cœur 2014
Catégorie Blanc

L'avis d'Hervé Baligand
Sommelier au restaurant Paul Bocuse

La robe est jaune clair aux reflets verts.
Le disque est brillant et clair.
Le nez est aromatique, on ressent des saveurs d'agrumes, citron confit et pamplemousse frais.
La bouche est franche et nette, le milieu de bouche est aromatique avec ces notes d'agrumes, la structure est sèche et tendue avec une belle minéralité en finale.

Persistence de 5 caudalies.

Accord : salade de homard, gratin d'écrevisse, fromage de chèvre : crottin de chavignol, charolais...

“ Le concours des Vins-Cœurs, une belle surprise ! ”



M. Jean-Paul Balland et ses filles
Sancerre 2012
Domaine Jean-Paul Balland

Vin-Cœur 2014
Catégorie Blanc

Gagner le concours des Vins-Cœurs a été pour nous une agréable surprise. Tout a commencé cet hiver, lorsque notre distributeur, Jean-Yves Lobot de Vitagri, est venu chercher des échantillons de Sancerre Blanc 2012, afin de présenter ce vin au concours régional. Il est revenu au printemps, heureux de nous annoncer que nous en étions sortis vainqueur. Par la même occasion, il nous a invités à l'accompagner à la finale nationale.

Nous avons passé une journée très sympathique, et apprécié la convivialité avec laquelle le repas et la dégustation se sont déroulés. C'est toujours très enrichissant d'échanger avec des viticulteurs d'autres régions. Nous avons aussi eu la joie de recevoir le 1^{er} prix dans la catégorie vins blancs. C'est la récompense du travail de toute une équipe pendant un an, c'est toujours gratifiant.

Notre Sancerre blanc 2012 est un vin issu du Sauvignon Blanc. Il est le fruit de l'assemblage de différents terroirs, Caillottes

et Terres Blanches, représentatifs de l'appellation. La vendange en blanc est pressée dès son arrivée au chai, afin d'éviter toute oxydation des jus. La fermentation alcoolique se déroule sous contrôle de température. Issues des seules levures du raisin, les levures naturelles apportent variété et complexité aromatique. Après fermentation alcoolique, les vins reposent en cuves inox sur lies fines pendant huit mois. Ils sont régulièrement bâtonnés, ce qui leur apporte encore plus de rondeur et d'expression. Après soutirage, les vins sont assemblés et clarifiés. La première mise en bouteille a été effectuée en avril 2013.

Domaine Jean-Paul Balland
Jean-Paul Balland
10, chemin de Marloup
18300 Bué
Tél. : 02.48.54.07.29
balland@balland.com
www.balland.com
Prix : B

■ SANCERRE

Domaine Michel Girard et Fils 2012

M. Girard
18300 Verdigny
Tél. : 02.48.79.33.36
Prix : B

Issue de 3 terroirs majeurs de Sancerre : calcaire, argilo-calcaire et silex, cette cuvée allie la minéralité aux parfums de fleurs et d'agrumes. Belle fraîcheur en bouche parée de quelque sucre résiduel.

Notre conseil dégustation : À boire dès à présent sur une assiette de charcuterie régionale.

■ VOUVRAY SEC

Domaine Sylvain Gaudron 2012

G. Gaudron
37210 Vernou-sur-Brenne
Tél. : 02.47.52.12.27
Prix : B

Jaune pâle, brillant pour ce chenin vinifié en sec. Le nez révèle de jolies notes de coing et d'agrumes dans une bouche, délicate, toute en finesse où se confirme le fruité dans un juste équilibre entre acidité et douceur.

Notre conseil dégustation : À proposer sur une soupe de coquillages.



**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2014**

3

Chinon

Domaine des Bouquerries
Cuvée Confidence 2011

Issue de vieilles vignes sur sol argilo-calcaire, cette cuvée intensément pourpre, marie les fruits rouges avec un boisé élégant. Souple et bien équilibrée, la bouche concentrée est portée par des tannins soyeux qui invitent à la dégustation immédiate.

Notre conseil dégustation :
Maintenant ou dans quelques années sur un coq au vin.

G. & J. Sourdis
37500 Cravant-les-Coteaux
Tél. : 02.47.93.10.50
Prix : C



■ ANJOU BLANC

Domaine du Haut Fresne
Cuvée les Pierres Bleues 2012

EARL Renou Frères et Fils
49530 Drain
Tél. : 02.40.98.26.79
www.renou-freres.com
Prix : B

Pur chenin, ce vin jaune pâle propose des notes de beurre, supportées par un boisé sur la noix de coco et la vanille. La bouche grasse et ronde est de belle longueur.

Notre conseil dégustation : Dès aujourd'hui, sur une sole meunière ou à la crème.

ROUGE

■ SAUMUR-CHAMPIGNY

Domaine Les Clos Maurice
Cuvée « Le Clos de midi » 2011

M. Hardouin
49400 Varrains
Tél. : 06.88.15.01.14
www.clos-maurice.com
Prix : C

Belle couleur burlat pour ce cabernet franc récolté sur une parcelle exposée plein sud dont le nez de réglisse et de pruneau montre une grande maturité. La bouche est ample, alcoolisée et élégamment structurée par des tannins qui demandent encore un peu de temps pour s'assagir.

Notre conseil dégustation : À servir sur une salade de gésiers confits.

■ ANJOU

Domaine de Saint-Maur
Cuvée Fontaine Florus 2011

X. Chouteau
49350 Le Thoureil
Tél. : 02.41.57.30.24
www.domaine-de-saint-maur.fr
Prix : A

Cabernet franc pur pour ce vin à la robe profonde exhalant des arômes de fruits noirs dans un ensemble fluide structuré par des tannins encore jeunes et bien présents.

Notre conseil dégustation : À consommer au cours des 3 ou 4 prochaines années sur une viande grillée.

■ SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Domaine de la Cabernelle
Cuvée « D'une vigne à l'autre » 2011

EARL Caslot Pontonnier
37140 Benais
Tél. : 02.47.97.84.69
www.cabernelle.com
Prix : B

Rouge assez léger ouvrant sur un nez de myrtille et de mûre bien net. La bouche est agréable et facile, de moyenne puissance pour un plaisir immédiat à partager entre amis.

Notre conseil dégustation : À essayer sur un tartare et frites maison.

■ ANJOU-VILLAGES BRISSAC

Domaine de la Gonorderie 2011

F. Plumejeau
49320 Brissac Quincé
Tél. : 02.41.91.22.80
www.gonorderie.fr
Prix : C

À base de cabernet sauvignon, ce vin à la robe pourpre intense développe des arômes de cerise mûre, de fruits noirs dans un ensemble toasté. La bouche est ample avec une astringence qui demande quelques années de cave...

Notre conseil dégustation : On le découvrira volontiers sur une viande rouge saignante un peu plus tard.

■ SAUMUR-CHAMPIGNY

Domaine de Rocheville
Cuvée « Le Prince » 2011

B. Porche
49730 Parnay
Tél. : 06.85.20.92.09
www.domainederocheville.com
Prix : B

Belle couleur sombre pour ce vin au nez discret sur les fruits rouges et les épices légères que l'on retrouve dans une bouche ronde associant des tannins légers à une belle acidité.

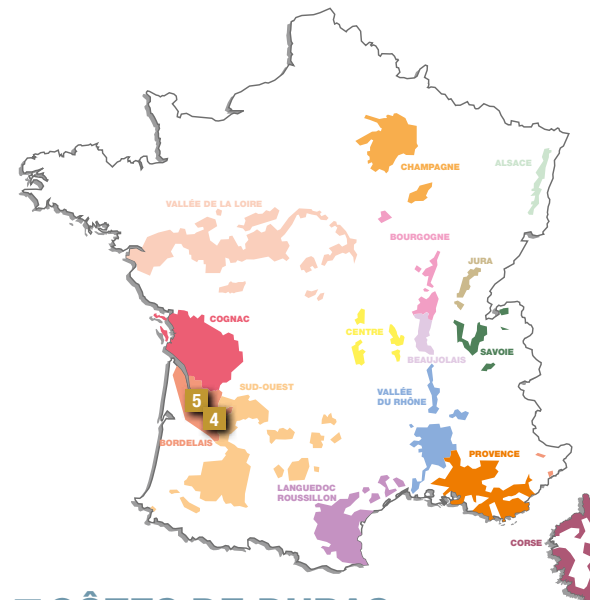
Notre conseil dégustation : Pour accompagner un Cantal vieux.



La région Sud-Ouest, une palette de saveurs très complète.

Le grand Sud-Ouest démarre dans le Massif central, avec les vignobles de l'Aveyron, les vins d'Entraygues et du Fel, passe par le Bordelais, avec les appellations Bordeaux, Côtes de Bordeaux, le Médoc et ses Grands Crus, le Saint-Émilionnais, les Graves et le Sauternais, puis le Bergeracois et les vignobles du Périgord pourpre, les vignobles anciens de Cahors et Gaillac et enfin les vins de Gascogne et Navarre : Madiran, Saint-Mont, Irouléguy et Jurançon, sans oublier

le vignoble de la vallée de la Garonne du Marmandais, du Frontonnais ainsi que l'Armagnac, issu des terroirs gersois !
Le grand Sud-Ouest est un conservatoire de cépages. Outre les deux cabernets franc et sauvignon, le merlot, le malbec, on rencontre tant, négrette, mauzac, duras et jurançon noir en rouge majeurs et en blanc : sauvignon, sémillon, muscadelle, mauzac, ondenc, courbu ou encore colombelle.



■ CÔTES DE DURAS

Domaine de La Fon Longue
Sauvignon 2012

P. Lagroye
47120 Loubès Bernac
Tél. : 06.19.16.67.49
philippe.lagroye@orange.fr
Prix : A

Jaune pâle brillant pour un nez typiquement sauvignon, aux accents iodés qui s'ouvre sur une bouche fraîche et ronde.

Notre conseil dégustation : On l'appréciera pour partager une assiette huîtres – saucisses, entre amis.

BLANC

■ IGP CÔTES DE GASCOGNE

Domaine Chiroulet 2013

Famille Fezas
32100 Laroque sur Losse
Tél. : 05.62.28.02.21
chiroulet@wanadoo.fr
Prix : B

Robe pâle sur des notes d'agrumes, de pêche blanche que l'on retrouve dans une bouche souple, tendre et acidulée d'une élégance certaine.

Notre conseil dégustation : Sur une truite aux amandes !

■ BORDEAUX BLANC SEC

Domaine du Tich 2012

T. Fonteyraud
33490 Verdelais
Tél. : 06.30.82.43.57
www.domainestichetgrava.com
Prix : A

Robe pâle pour ce vin au nez de fleurs blanches et touche de miel. La bouche est ronde, grasse et assez longue.

Notre conseil dégustation : À boire sur une croustade aux champignons des bois.

■ BORDEAUX

Univitis
Cuvée Font Destiac 2012

Cave Les Lèves Univitis
33220 Les Lèves et Thoumeyragues
Tél. : 05.57.56.02.02
univitis@univitis.fr
Prix : B

Jaune brillant au nez d'agrumes et de fleurs blanches, dans lequel se dessine la dominante sauvignon. La bouche est souple, du gras qui l'enveloppe bien.

Notre conseil dégustation : Il sera du meilleur effet à l'apéritif sur une assiette de crevettes grises du bassin.

■ IGP VIN DE FRANCE

Vignobles Bouilhac-Bergerat
Cuvée Sauvignon blanc 2012

J. Bergerat
33790 Landerrouat
Tél. : 06.32.01.54.40
juliebergerat@gmail.com
Prix : B

Jaune pâle brillant au nez typique de sauvignon, souligné par un toasté léger que l'on retrouve en bouche dans un ensemble bien équilibré, riche et plaisant...

Notre conseil dégustation : À proposer sur une nage de langoustines.

■ IGP COMTÉ TOLOSAN

Domaine Triguedina
Cuvée Le Sec du clos 2011

J.-L. Baldès
46150 Puy-Lévêque
Tél. : 05.65.21.30.81
www.jlbaldes.com
Prix : C

Or brillant pour ce vin de lune, assemblage de chardonnay et viognier au nez complexe d'épices, agrumes et fruits confits. La bouche équilibrée est vive et gourmande.

Notre conseil dégustation : Il s'épanouira à l'apéritif sur un joli jambon sec de pata negra.




**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2014**

4

Entre-Deux-Mers
Château Lestrille 2013

Jaune pâle aux reflets verts pour ce vin aux arômes puissants d'agrumes et de fleurs blanches qui s'ouvre sur une bouche de belle amplitude, vive et droite.

Notre conseil dégustation :
À consommer dès maintenant sur un soufflé aux langoustines.

E. Romagne
33750 Saint-Germain-du-Puch
Tél. : 05.57.24.51.02
contact@lestrille.com
Prix : B

■ GRAVES

Château Haut Selve 2011

C. Langlade Vignobles Lesgourgues

33240 Saint-André-de-Cubzac

Tél. : 06.74.79.43.33

www.vignobles-lesgourgues.com

Prix : B

Jaune assez soutenu pour un vin sur les agrumes et les fruits exotiques, mis en valeur par un boisé discret. D'une belle fraîcheur et complexité de bon aloi...

Notre conseil dégustation : Ce vin siéra parfaitement à la cuisine thaï.

ROUGE

■ FRONSAC

Clos du Roy

Cuvée Arthur 2011

P. Hermouet

33141 Saillans

Tél. : 05.57.55.07.41

www.vignobleshermouet.com

Prix : C

Pourpre profond pour ce merlot aux arômes puissants de fruits noirs et de cacao. La bouche est ample, bien concentrée et portée par des tannins fermes mais de bonne nature.

Notre conseil dégustation : Même s'il peut vieillir, on peut aussi en profiter sur un carré d'agneau en croûte d'herbes dès maintenant.

■ BORDEAUX

Domaine de Grava 2011

T. Fonteyraud

33490 Verdelais

Tél. : 06.30.82.43.57

www.domainestichetgrava.com

Prix : A

Rouge brillant pour ce vin au nez de fruits rouges, de sous-bois et de tabac brun. La bouche est franche, équilibrée sur des tannins encore fermes.

Notre conseil dégustation : Pour accompagner un classique hamburger.

■ CAHORS

Château Ponzac

Cuvée Maintenant 2011

V. & M. Molinié

46140 Carnac-Rouffiac

Tél. : 06.07.86.49.33

www.chateau-ponzac.fr

Prix : B

Robe rubis pour un nez puissant de fruits rouges (cerise burlat) et d'épices douces que l'on retrouve dans une bouche charnue, équilibrée aux tannins soyeux.

Notre conseil dégustation : À apprécier dès maintenant sur des brochettes de cœurs de canard grillés.

■ SAINT-EMILION GRAND CRU

Château Fleur Ursuline 2011

H.-M. Verhaeghe

33790 Massugas

Tél. : 06.79.67.38.32

contact@fleur-ursuline.fr

Prix : D

Paré de pourpre, ce Grand Cru dévoile un bouquet épanoui de boisé et fruits à l'eau-de-vie, accompagné de notes de sous-bois.

La bouche, ronde, riche et fruitée est portée par des tannins serrés qui lui offrent de belles perspectives...

Notre conseil dégustation : À tenter sur un parmentier de canard.

■ FRANCS CÔTES-DE-BORDEAUX

Château Puygueraud 2011

Héritiers George Thienpont

33570 Saint-Cibard

Tél. : 05.57.56.07.47

www.puygueraud.com

Prix : C

Belle robe pourpre pour ce vin au nez présent de fruits rouges bien mûrs. La bouche est ronde, bien équilibrée entre des tannins encore fermes et une belle structure alcoolique.

Notre conseil dégustation : À prévoir sur une côte de bœuf au barbecue.

■ IGP CÔTES DE GASCogne

Domaine des Cassagnoles 2011

Famille Baumann

32330 Gondrin

Tél. : 05.62.28.40.57

www.domainedescassagnoles.com

Prix : A

Tannat exclusif pour ce vin très intensément coloré aux notes de cassis et de moka, que l'on retrouve en bouche dans une matière tannique qui devra s'assagir pour délivrer plus d'harmonie.

Notre conseil dégustation : À mettre en face d'un cassoulet.

■ CÔTES DE GASCogne

Domaine Chiroulet Terroir Gascon 2012

Famille Fezas

32100 Laroque-sur-l'Osse

Tél. : 05.62.28.02.21

chiroulet@wanadoo.fr

Prix : B

Rouge carminé aux reflets violines pour ce vin au nez présent de fruits et d'épices légèrement boisé. L'attaque est souple, portée par des tannins réglissés et une matière en demi-puissance.

Notre conseil dégustation : On le servira sur un pot-au-feu dès cet automne.

■ MÉDOC

Château Chantelys

Cru bourgeois 2011

C. Courrian

33340 Prignac Médoc

Tél. : 05.56.09.02.78

www.chantelys.fr

Prix : C

Belle robe rubis pour ce vin au nez de fruits rouges confiturés (fraise), dominant un boisé maîtrisé. La bouche est équilibrée, faite d'une matière déliée et élégante dont on peut soupçonner une bonne capacité de garde (au moins 5 ans).

Notre conseil dégustation : À servir sur un canard aux navets.

■ CAHORS

Château Beauvillain-Montpezat

Cuvée Prestige 2010

Famille Beauvillain

46140 Albas

Tél. : 05.65.21.42.76

Prix : B

Grenat profond pour ce vin dominé par les notes fumées, de pruneau que l'on retrouve dans une bouche réglissée aux tannins soyeux.

Notre conseil dégustation : On peut le découvrir dès aujourd'hui sur une daube de bœuf longuement mijotée.



**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2014**

5

Bordeaux Supérieur
Vignobles Landeau
Cuvée Papin 2011

100 % petit verdot pour ce vin intensément coloré, au nez expressif sur les épices et le boisé vanillé que l'on retrouve en bouche dans une structure aux tannins serrés, affichant finesse et belle persistance...

Notre conseil dégustation :
À boire sans se presser sur une entrecôte à la bordelaise.

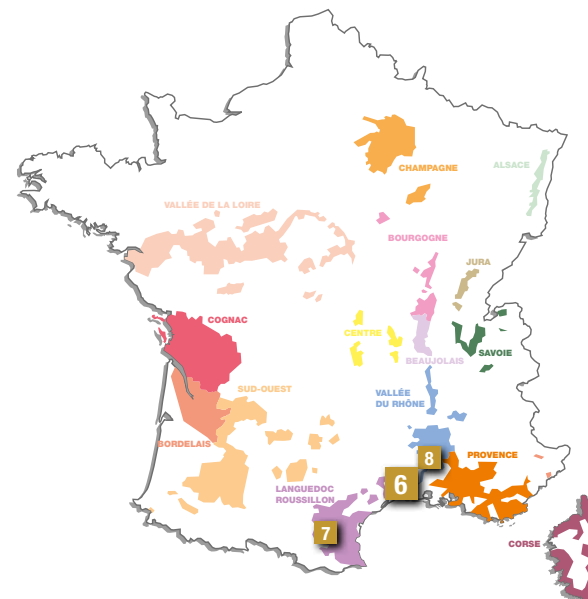
X. Landeau
33440 Saint-Vincent de Paul
Tél. : 05.56.77.03.64
www.vignobleslandeau.fr
Prix : D



La région Sud-Est, une richesse de terroirs exceptionnelle.

De la vallée du Rhône au nord, avec les Côtes du Rhône, les Châteauneuf-du-Pape, Lirac et autre Gigondas, Tavel et le Ventoux, jusque sur les bords de la Méditerranée, Provence et Palette, Bandol et Côtes de Provence, en passant par le Languedoc : Minervois, Corbières et Coteaux du Languedoc, Fitou, Faugères et Saint-Chinian, Limoux, le Roussillon, avec Collioure et ses villages, les vins doux naturels (Banyuls,

Rivesaltes et nombreux muscats) jusqu'en Corse et ses vignobles insulaires ! Marquée par un climat chaud et baigné de soleil, c'est la région du grenache, du carignan, du cinsault, de la syrah et du mourvèdre, du niellucio et du sciacarello, tous y sont amples et pleins, mais aussi pays de la clairette, du bourboulenc, de l'ugni blanc, du chardonnay, du rolle et autre picpoul.



6

IGP Pays d'Oc
Domaine de Cauviac
Cuvée Terra Oursy
Réserve 2011

Vin-Cœur 2014
Catégorie Rouge

La robe est grenat aux reflets rubis, le disque est brillant avec une très belle profondeur. Le nez est puissant et aromatique, on ressent des notes de cuir, boisées, de baies noires, griottes, et de mûres. La bouche est franche et aromatique. Les tanins sont puissants et fin. Belle structure en bouche et la finale est longue et intense.

Persistance de 6-7 caudalies. Accord : carré d'agneau à la fleur de thym, lièvre à la royale, fromage : fourme d'Ambert, roquefort, Saint-Marcelin.

“ Une cuvée qui reflète parfaitement son amour et sa passion pour la vigne. ”



M. Nicolas Walcker
IGP Pays d'Oc - Domaine de Cauviac
Cuvée Terra Oursy - Réserve 2011

Vin-Cœur 2014
Catégorie Rouge

La finale des Vins-Cœurs a été pour moi très émouvante, car mon mari Nicolas venait juste de nous quitter. J'ai vraiment été très touchée par le fait que sa cuvée ait remporté le prix dans la catégorie des rouges, car elle reflète parfaitement son amour et sa passion pour la vigne. C'est le plus bel hommage que l'on pouvait lui rendre.

Il avait choisi le nom de Terra Oursy pour cette cuvée, car Oursy est le nom de ses ancêtres. Le domaine de Cauviac est dans sa famille, depuis 1524 ! Nos deux fils, Mathieu et Julien, qui sont actuellement lycéens et se dirigent vers une formation en vigne et œnologie, vont continuer avec passion et amour, le beau métier de vigneron que leur père leur a transmis. Ils constitueront la 14^e génération de la famille sur le domaine.

La cuvée Terra Oursy de 2011 est issue de deux cépages, le Cabernet Sauvignon à 60 % et Merlot, à 40 %. Elle a été élevée en barriques françaises pendant douze mois. C'est un vin très parfumé, bien équilibré avec

des arômes persistants, long en bouche. Je crois que s'il a remporté la compétition chez Paul Bocuse, c'est parce qu'il a plu aux différents participants dès qu'ils l'ont senti. Je l'ai immédiatement reconnu, et sans rien dire puisque c'était une dégustation à l'aveugle, j'ai été très attentive aux commentaires des uns et des autres. Ils ont très vite eu envie de le goûter et n'en ont dit que du bien ! Hommage, consécration et poursuite de l'œuvre accomplie, la cuvée Terra Oursy Réserve va vivre sa vie, grâce à ses qualités et au travail de Nicolas que je poursuivrai avec Mathieu et Julien. Et ce superbe vin perpétuera le souvenir de ce grand vigneron, Nicolas Walcker.

Domaine de Cauviac
Béatrice Walcker
30260 Quissac
Tél. : 04.66.77.15.71
domainedecauviac@hotmail.fr
Prix : C

EFFERVESCENT

■ CRÉMANT DE DIE

Cave de Jaillance Brut 2010

Cave de Die Jaillance

26150 Die

Tél. : 04.75.22.30.15

www.jaillance.com

Prix : B

Belle bulle pour cet effervescent doré fait de clairette, aligoté et muscat, en partie vinifié sous bois qui dévoile des arômes grillés et vanillés sur fond de fruits...

Notre conseil dégustation : À découvrir à l'apéritif sur des toasts grillés de tapenade d'olive de Nyons.

■ CRÉMANT DE LIMOUX

Domaine de Pascaly

Cuvée Bulles d'Aval Brut

C. & F. Sarda

11300 La Digne d'Aval

Tél. : 06.76.39.50.87

sarda.fr@hotmail.fr

Prix : B

Joli jaune doré pour ce vin qui développe un cordon de bulles persistant. Son nez d'agrumes est bien porté par la finesse de son effervescence.

Notre conseil dégustation : À l'apéritif en accompagnement de rillettes de thon.

BLANC

■ IGP PAYS D'OC

Serre de Guéry

Cuvée Sagesse 2013

R.-H. Guéry

11700 Azille

Tél. : 06.75.74.33.45

www.chateau-guery.com

Prix : B

Jaune pâle pour un nez typique de sauvignon que l'on retrouve dans une bouche bien équilibrée entre rondeur, gras, franche acidité et notes d'agrumes.

Notre conseil dégustation : À boire sans tarder sur une salade acidulée pamplemousse-rollmops et gingembre.

■ LIMOUX

Château Martinolles

Cuvée Vieilles Vignes 2012

J.-C. Mas

11250 Saint-Hilaire

Tél. : 04.68.69.41.93

www.martinolles.com

Prix : B

Or cristallin pour ce chardonnay au nez complexe et expressif de brioche, noisette et tilleul qui s'étire dans une bouche ronde, riche et élégante. Il séduit par son bel équilibre et sa longueur.

Notre conseil dégustation : À servir sur un turbot, purée pomme de terre-oseille.



**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2014**

7

Crémant de Limoux

Domaine J. Laurens

Cuvée Les Graimenous

Tête de Cuvée Brut 2011

Chardonnay, chenin, pinot et mauzac joliment assemblés dans un vin à la bulle joyeuse et fine que l'on découvrira avec plaisir !

Notre conseil dégustation :

En accompagnement d'une tarte aux pommes saupoudrée de cannelle.

J. Calvet

11300 La Digne d'Aval

Tél. : 04.68.31.54.54

www.jlaurens.fr

Prix : B



■ IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB

Cave coopérative

«Les coteaux de Capimont»

Cuvée Vallée des Arômes Chardonnay

2013

Vignerons de Capimont

34600 Hérépian

Tél. : 04.67.95.03.53

www.coteaux-capimont.com

Prix : A

Jaune pâle pour ce pur chardonnay, né dans les Cévennes qui développe des notes fruitées, un peu vertes que l'on perçoit également dans une bouche vive.

Notre conseil dégustation : Il donnera le ton lors de la rencontre avec un pérail très doux au lait de brebis.

■ CÔTES-DU-RHÔNE

Domaine du Gros Pata 2013

S. Garagnon

84110 Vaison-la-Romaine

Tél. : 06.21.72.13.60

www.grospata.fr

Prix : A

Blanc sec, associant grenache blanc, viognier, clairette, bourboulenc et ugni blanc dans un ensemble aromatique plaisant de fruits blancs et exotiques, à la fois gras et fluide.

Notre conseil dégustation : À servir sur une terrine de poisson.

■ IGP PAYS D'OC

Château Guéry

Cuvée Force 2013

F. Guéry

11700 Azille

Tél. : 06.68.60.74.25

www.chateau-guery.com

Prix : B

Jaune pâle pour ce vin de chardonnay récolté de nuit, développant des arômes de fruits blancs et exotiques (poire, banane) que l'on retrouve dans une bouche ronde, ample et grasse bien équilibrée.

Notre conseil dégustation : À servir sur un loup grillé, parfumé aux herbes de Provence.

■ IGP CÔTES CATALANES

Mas Mudigliza

Cuvée Caudalouis 2012

D. Glipa

66220 Saint-Paul de Fenouillet

Tél. : 06.79.82.03.46

www.masmudigliza.fr

Prix : C

Grenache gris et maccabeu pour ce vin pâle, au nez floral et épicé, rehaussé par une touche boisée qui se révèle dans une bouche avec du gras, de la rondeur et quelque salinité qui fait saliver.

Notre conseil dégustation : À marier avec un picodon d'Ardèche affiné.

■ IGP PAYS D'OC

Domaine de Nizas

Cuvée Le Mazet de Sallèles 2013

N. & G. Bernard

34720 Caux

Tél. : 04.67.90.17.92

www.domainedenizas.com

Prix : B

Jaune pâle à reflets verts pour un nez de fleurs blanches et agrumes... Son attaque fraîche et acidulée lui confère une jolie tension.

Notre conseil dégustation : On l'appréciera sur des beignets de calamars frits et leur aioli.

■ LIRAC

Domaine Castel-Oualou 2012

J.-F. Assemat

30150 Roquemaure

Tél. : 04.66.82.65.52

www.vignobles-assemat.fr

Prix : B

Grenache, clairette, picpoul, bourboulenc et viognier composent ce blanc brillant au nez présent de fleurs blanches et de miel. Sec et fruité en bouche, il possède un gras certain qui le fait persister.

Notre conseil dégustation : Il se destine par exemple à une sardinade.



IGP PAYS DES MAURES

Château Vaudois
Cuvée Chrystelle 2012

M. & G. Delli Zotti
83520 Roquebrune sur Argens
Tél. : 04.94.81.49.41
www.chateau-vaudois.com
Prix : D

Jaune d'or léger s'ouvrant sur un nez très floral (chèvrefeuille, genêt), porté par un boisé encore quelque peu dominant. La bouche ample et onctueuse propose une belle structure alcoolique qui lui amène une finale longue et agréable...

Notre conseil dégustation : Pour accompagner une belle volaille fermière simplement rôtie.



FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2014

8

Côtes-du-Rhône-Villages
Laudun

Domaine Pélaquié 2013

Belle robe brillante pour ce vin au nez intense de fleurs et des fruits blancs. La bouche grasse et ronde se développe dans une finale longue et précise.

Notre conseil dégustation :
Il accompagnera des filets de carrelets à l'américaine.

L. & F. Pélaquié
30290 Saint-Victor-La-Coste
Tél. : 04.66.50.06.04
www.domaine-pelaquie.com
Prix : B



ROUGE

IGP CÔTES DE THONGUE

Domaine des Monts d'Hortes
Cuvée des Pères Martin 2011

J. Anglade & Fils
34630 Saint-Thibéry
Tél. : 06.22.51.11.52
mont-dhortes@wanadoo.fr
Prix : B

Intensément coloré, ce vin présente un nez de fruits rouges, légèrement fumé que l'on retrouve dans une bouche suave et réglissée...

Notre conseil dégustation : À boire dès demain pour accompagner un pèlardon des Cévennes.

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Domaine Fond Croze
Cuvée Shyrus 2011

Long Père & Fils
84290 Saint-Roman de Malegarde
Tél. : 04.90.28.93.83
www.domaine-fondcroze.com
Prix : B

Syrah très sombre dégagant des notes de garrigue, laurier et fruits rouges qui se prolongent dans une bouche chaude et tannique, ronde et riche à la matière concentrée.

Notre conseil dégustation : Pour pocher des poires bien mûres !

IGP ALPILLES

Cellier de Laure
Cuvée in Greso 2011

Cave Coopérative Noves
13550 Noves
Tél. : 04.90.94.01.30
www.cellierdelalure.com
Prix : B

Robe carminée pour ce vin dominé par un boisé grillé qui laisse paraître de belles notes de fruits noirs à l'agitation. Bien équilibré, il est à la fois porté par des tannins élégants et un alcool généreux...

Notre conseil dégustation : Ce vin se plaira sur un tartare de bœuf – pommes sautées.

COTEaux DU LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP

Domaine de Saint Daumary
Cuvée Asphodèle 2011

J. Chapel
34270 Valflaunès
Tél. : 06.09.23.81.76
www.domainesaintdaumary.winecalley.com
Prix : D

Couleur intense pour un vin au nez puissant de fruits noirs, d'épices et notes torréfiées que l'on découvre dans une bouche gourmande, de persistance moyenne.

Notre conseil dégustation : À carafier avant de le servir sur un garenne chasseur pour mieux découvrir sa complexité.

COTEaux VAROIS EN PROVENCE

Domaine de la Julienne
Cuvée Joseph 2011

M. Sicardi
83170 Tourves
Tél. : 04.94.78.78.76
www.lajulienne.com
Prix : B

Joli vin sombre aux parfums de fruits noirs (cassis, mûres) que l'on retrouve dans un ensemble souple et charnu, offrant beaucoup de plaisir.

Notre conseil dégustation : On le dégustera sur des grillades de porc à la sauge.

COTEaux DU LANGUEDOC

Mas d'Isnard
Cuvée La Méjanelle 2012

L. Rouquairol
34920 Le Grès
Tél. : 06.67.49.34.69
mas.isnard@orange.fr
Prix : B

Grenat brillant pour cette Méjanelle au nez dominé par la syrah et le boisé maîtrisé. En bouche, le vin est rond, très agréable et plaisant, sur un fond de fruits à l'alcool.

Notre conseil dégustation : À apprécier sans tarder sur une épaule de veau aux pleurotes.

MALEPÈRE

Domaine La Louvière
Cuvée La Maîtresse 2011

K. Grohe
11300 Malvies
Tél. : 04.68.20.71.55
www.domaine-la-louviere.com
Prix : B

Merlot, cabernet franc et malbec pour cette « Maîtresse », très sombre, au nez intense de fruits rouges compotés, d'épices et de réglisse qui se développent dans une mâche généreuse, structurée par des tannins encore fermes.

Notre conseil dégustation : Il devrait se plaire sur un vrai cassoulet de Castelnaudary.

CÔTES-DU-RHÔNE

Domaine du Parc Saint-Charles
Cuvée Madeleine Béjart 2011

Famille Combe
30490 Montfrin
Tél. : 04.66.57.22.82
www.vin-saint-charles.com
Prix : B

Rubis à reflets pourpres pour un nez de griotte et de poivre que l'on retrouve dans une bouche ample, ronde, aux tannins fondus.

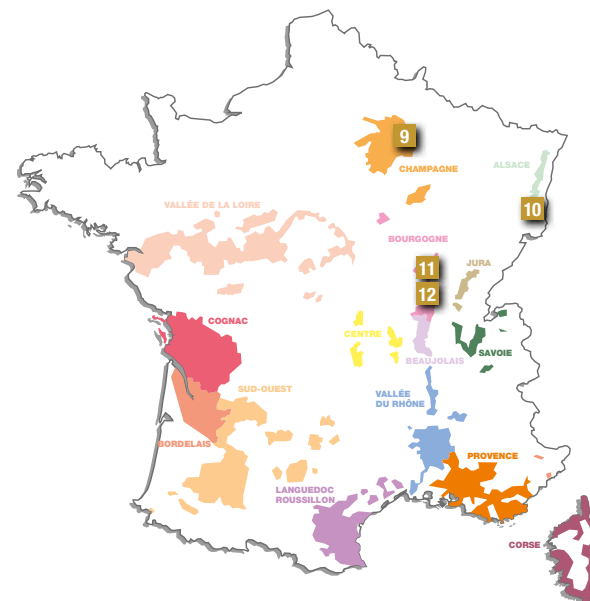
Notre conseil dégustation : Il s'épanouira sur un tournedos à la crème de poivre vert.



La région Est, une belle palette de sensations.

Vignobles les plus septentrionaux de l'Hexagone, mais aussi les plus continentaux avec la Champagne et les effervescents issus de la Montagne de Reims ; vallée de la Marne, Côte des Blancs, l'Alsace et ses Grands Crus adossés aux Vosges, la Bourgogne des Côtes de Beaune et de Nuits et leurs climats, Chablis, le Mâconnais et la Côte Chalonnaise ; le Beaujolais et ses dix crus ; le Jura, si fier de son vin jaune ; la Savoie et ses vignobles de vallées et bords de lacs

alpins ; le Nord de la vallée du Rhône, avec les appellations Côte-Rôtie, Hermitage et Condrieu. Une grande diversité de sols, de terroirs, des vins issus de pinots et chardonnay qui forment un trait d'union pour ces vignobles où l'on rencontre également des cépages typiques, marquant leurs régions d'origine avec les Riesling et Gewurztraminer, avec le savagnin, le trousseau ou le poulsard, le gamay, l'altesse, la roussane, viognier et autre syrah.



EFFERVESCENT

■ CHAMPAGNE

Champagne
Gourdon Brut

D. Gourdon
02310 Villiers Saint Denis
Tél. : 06.31.75.74.44
champagne.gourdon@gmail.com
Prix : C

Jaune d'or pour ce Brut au nez de pommes cuites, aux accents de fleurs séchées et d'agrumes. Attaque fraîche, puis palais structuré, crémeux et gourmand qui dure longtemps.

Notre conseil dégustation : À servir à l'apéritif ou sur un poisson cuisiné !

■ CHAMPAGNE

Champagne René Collet
Empreinte de Terroir Brut

R. Collet
51120 Fontaine Denis
Tél. : 03.26.80.22.48
www.champagne-collet.com
Prix : C

Chardonnay majoritaire, complété de pinot noir pour ce champagne au nez de fruits confits, d'angélique et de brioche qui révèle une belle matière au palais.

Notre conseil dégustation : À proposer sur une tarte aux mirabelles.

■ CHAMPAGNE

Champagne Moutard
Grande Cuvée

F. Moutard
10110 Buxeuil
Tél. : 03.25.38.50.73
www.champagne-moutard.fr
Prix : E

Ce 100 % pinot noir propose un nez sur le fruit jaune (mirabelle) et les viennoiseries qui se prolonge dans une bouche ronde légèrement miellée qui se montre harmonieuse et bien équilibrée.

Notre conseil dégustation : Un champagne de table pour accompagner tout un repas.

■ CRÉMANT DU JURA

Vins Eric et Bérengère Thill
Chardonnay Brut

E. & B. Thill
39570 Trenal
Tél. : 03.84.44.82.87
www.vinsjura-thill.weebly.com
Prix : B

Joli cordon de bulles persistantes, arômes d'agrumes et de fleurs blanches que l'on retrouve dans une bouche aromatique bien équilibrée entre volume et fraîcheur.

Notre conseil dégustation : Quelques belles gougères au comté pour un apéritif plaisir.

**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2014**

9

Champagne
Champagne Jonot-Marchwicki
Blanc de Noirs

Pinot noir et pinot meunier se conjuguent dans un vin doré aux arômes briochés, de coing et d'amande... Rondeur et vinosité en bouche, du fruit cuit et de la longueur.

Notre conseil dégustation :
À servir sur une salade de homard tiède.

R. Jonot
51220 Pouillon
Tél. : 03.26.03.10.62
champagne.jonot-marchwicki@orange.fr
Prix : C





FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2014

10

Crémant d'Alsace
Domaine Zink Brut

Assemblage de pinots blanc et auxerrois, riesling et pinot noir, ce crémant se caractérise par sa fraîcheur, sa finesse et une complexité fruitée (pomme verte, poire, écorce d'agrumes) portée par de beaux amers.

Notre conseil dégustation :
À servir à l'apéritif sur des toasts de tarama et saumon fumé.

E. Zink
68250 Pfaffenheim
Tél. : 03.89.49.60.87
www.vins-zink.fr
Prix : B



CHAMPAGNE

Abbaye de Morveaux
Cuvée Cristal

E. & S. Fourrier
10200 Baroville
Tél. : 03.25.27.15.75
www.champ-etiennefourrier.com
Prix : C

Nez de fleurs blanches et de fruits secs pour ce chardonnay 100 % qui développe une bouche où se mêlent agrumes et mie de pain dans un ensemble fin et subtil bien construit.

Notre conseil dégustation : À envisager sur des queues d'écrevisses à la crème.

BLANC

POUILLY-FUISSÉ

Domaine de Valanges 2012

M. Paquet
71960 Davayé
Tél. : 03.85.35.85.03
domaine-des-valanges@wanadoo.fr
Prix : D

Fleurs blanches et notes de pomme granny Smith et citron pour un vin net et légèrement fumé dont la tonicité minérale s'étire dans une finale structurée et acidulée.

Notre conseil dégustation : À boire dès maintenant sur une poêlée de cuisses de grenouilles.

CONDRIEU

Domaine F. Merlin
Cuvée Les Terroirs 2012

L. & F. Merlin
42410 Saint-Michel-sur-Rhône
Tél. : 04.74.56.61.90
domainef.merlin@orange.fr
Prix : E

Pur viognier sur gneiss pour un nez d'abricot mûr agrémenté d'une jolie touche florale (violettes à l'agitation) que l'on retrouve dans une bouche suave, longue et raffinée.

Notre conseil dégustation : Pour un tajine de veau aux abricots.

ROUSSETTE DE SAVOIE

Domaine Saint-Romain Marestel 2012

V. & N. Perret
73170 Jongieux
Tél. : 04.79.36.83.54
www.vins-perret.com
Prix : B

Jaune soutenu pour ce 100 % altesse au nez fin sur les fruits confits (pâte de coing) et exotiques souligné par le miel d'acacia.

Notre conseil dégustation : Pour un sandre sauce au beurre noir.

CHABLIS

Domaine Hamelin
Cuvée Vieilles Vignes 2012

C. Hamelin
89800 Lignorelles
Tél. : 03.86.47.54.60
domaine.hamelin@wanadoo.fr
Prix : C

Belle robe jaune cristalline pour ce vin à la fois frais et suave, bien équilibré qui développe une bouche ample, soulignée par une belle minéralité...

Notre conseil dégustation : À proposer sur un maquereau grillé.

POUILLY-FUISSÉ

Domaine Régis Thévenet 2012

R. Thévenet
71960 Prissé
Tél. : 06.84.14.88.21
regismagali@orange.fr
Prix : C

Jaune clair à reflets verts pour un nez fruité, subtil et délicatement grillé, que suit une bouche gourmande, grasse à la finale fraîche.

Notre conseil dégustation : Pour accompagner une araignée de mer ou un tourteau !

CÔTES DU JURA

Domaine du Tausson
Cuvée Esprit de chardonnay 2011

A. & J. F. Michel
39140 Ruffey-sur-Seille
Tél. : 03.84.85.00.18
jfmichelvin@orange.fr
Prix : B

Robe brillante pour ce vin aux arômes grillés et beurrés que l'on retrouve dans une bouche vanillée, finement acidulée mais dont le gras tapisse largement le palais...

Notre conseil dégustation : Pour un haddock sur lit de lentilles vertes.

CHABLIS

Château de Chemilly
1^{er} Cru Vosgros 2012

L. & Y. Vilain
89800 Chablis
Tél. : 03.86.42.16.91
www.chateaudechemilly.fr
Prix : C

Belle finesse et élégance pour ce vin aux notes florales et fruitées que l'on retrouve en bouche, accompagné d'un boisé bien fondu.

Notre conseil dégustation : Droit et minéral, ce vin frais et rond tiendra toutes ses promesses sur une tourte au crabe.



■ PERNAND-VERGELESSES

Domaine Vincent Charache
Les Combottes 2011

V. Charache
21200 Bouze-les-Beaune
Tél. : 06.03.95.65.91
domainevincentcharache@orange.fr
Prix : C

Jaune assez intense, ce vin offre un nez élégant et fin sur des fleurs blanches (acacia et chèvrefeuille) que l'on retrouve dans une bouche à l'attaque franche, fruitée et assez ferme.

Notre conseil dégustation : Sur une plancha de gambas.



**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2014**

11
Rully 1^{er} Cru
Domaine Belleville
1^{er} Cru La Pucelle 2012

Nez de fleurs jaunes et de citron confit, de beurre frais et de miel que l'on retrouve dans une bouche ronde et souple qui tapisse agréablement le palais.

Notre conseil dégustation :
Long et gras, on le servira sur une épaisse côte de veau à la crème et morilles.

C. Nebout
71150 Rully
Tél. : 03.85.91.06.00
www.domainebelleville.com
Prix : C



ROUGE

■ CROZES-HERMITAGE

Domaine des Sept Chemins
Cuvée tradition 2012

J. & R. Buffière
26600 Pont-de-l'Isère
Tél. : 04.75.84.75.55
domainebuffiere@hotmail.fr
Prix : C

Belle concentration dans une robe sombre aux notes de fruits rouges soulignées par un boisé bien géré. La chair ronde, aux tannins enrobés s'étire sur des notes fruitées et chocolatées...

Notre conseil dégustation : À essayer sur un Saint-Marcellin affiné.

■ ALSACE PINOT NOIR

Domaine Ruhlmann-Dirringer
À Fleur de Roche 2011

M. Dirringer
67650 Dambach-la-Ville
Tél. : 03.88.92.40.28
ruhlmann.dirringer@terre-net.fr
Prix : B

Pinot noir sur granit pour un nez de fruits rouges bien mûrs qui se prolongent en bouche, dans un vin rond aux tannins soyeux...

Notre conseil dégustation : Beau volume et plaisir à partager sur une viande rouge au grill, fleur de sel.

■ SAINT-JOSEPH

Cave de Saint-Désirat
Cuvée Septentrio 2011

Vignerons de Saint-Désirat
07340 Saint-Désirat
Tél. : 04.74.34.22.05
www.cave-saint-desirat.com
Prix : C

Robe rubis profond, développant un nez de fruits noirs (cassis, burlat, mûre), bien perçus également dans une bouche ronde où les arômes torréfiés viennent soutenir l'ensemble.

Notre conseil dégustation : À proposer sur un rôti de bœuf en croûte.

■ MORGON

Domaine Calot
Cuvée Jeanne 2012

J. Calot
69910 Villié-Morgon
Tél. : 04.74.04.20.55
www.domaine-calot.com
Prix : B

Nez riche et intense évoquant la framboise, relayée par des notes fumées que l'on retrouve dans un ensemble plaisant et fluide.

Notre conseil dégustation : On peut le servir sans attendre sur une queue de bœuf aux carottes.

■ GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Domaine de Grangeneuve
Cuvée la Truffière 2011

H. Bour
26230 Roussas
Tél. : 04.75.98.50.22
www.domainedegrangeneuve.fr
Prix : C

Robe sombre pour un nez de fruits rouges et noirs et d'épices, porté par du sous-bois que l'on retrouve dans une bouche à l'attaque souple. Rond et vanillé, ce vin puissant devra vieillir quelques années pour que ses tannins s'assagissent.

Notre conseil dégustation : Pour accompagner une entrecôte épaisse grillée.



**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2014**

12
Nuits-Saint-Georges
Domaine Mongeard-Mugneret
Les Plateaux 2011

Rubis éclatant, notes grillées et fumées, précédant la cerise et le cassis qui se font écho dans une bouche puissante et corsée, enrobée dans une trame tannique annonçant une garde certaine.

Notre conseil dégustation :
Un civet de canard au sang ou un gibier à plumes ?

V. Mongeard
21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03.80.61.11.95
vincent@mongeard.com
Prix : E



■ CÔTES DU JURA

Domaine Philippe Butin
Trousseau 2011

P. Butin
39210 Lavigny
Tél. : 03.84.25.36.26
Prix : B

Robe d'un joli rouge brillant, relativement léger qui délivre des effluves de gelée de groseilles, précédant des notes grillées. Bouche chaleureuse, avec des tannins encore marqués.

Notre conseil dégustation : On le dégustera dès cet été sur des brochettes assorties.



HISTORIQUE

Les Vins-Cœurs des **six** dernières éditions !

2008

Vin-Cœur d'Or :

Lirac, Cuvée Ancestra 2005, Les Vignerons de Roquemaure.

Vin-Cœur d'Argent :

Saumur-Champigny, Laurientale 2005, Domaine des Varinelles.

Vin-Cœur de Bronze :

Coteaux du Languedoc, La Clape, Réserve du Château 2005, Château Mire-L'Étang.

2009

Vin-Cœur rouge :

Minervois, Cuvée Saint-Fructueux 2005, Domaine Pujol.

Vin-Cœur blanc :

Vin de Pays d'Oc, Les Costières, Chardonnay 2008, Cave coopérative de Pomerols.

Vin-Cœur effervescent :

Crémant de Bourgogne, Domaine Gérard André.

2010

Vin-Cœur rouge :

Vin de Pays des Coteaux de Gascogne, Family Réserve 2007, Domaine de Pellehaut.

Vin-Cœur blanc :

Montlouis, Cuvée Les Petits Boulay 2008, Domaine Flamand-Delétang.

Vin-Cœur effervescent :

Crémant d'Alsace Brut, Cuvée Blanc de Noirs, Domaine François Schwach et Fils.

2011

Vin-Cœur rouge :

Côtes de Roussillon Villages, Cuvée Galatée 2008, Domaine Piquemal.

Vin-Cœur blanc :

Chablis Premier Cru, Vau-Ligneau 2008, Domaine de La Motte.

Vin-Cœur effervescent :

Vouvray Brut, Domaine Champalou.

2012

Vin-Cœur rouge :

Côtes de Castillon, Château Moya 2009.

Vin-Cœur blanc :

Mâcon Villages, Mâcon-Uchizy 2010, Domaine Talmard.

Vin-Cœur effervescent :

Crémant d'Alsace Brut 2009, Domaine Achille Thirion.

2013

Vin-Cœur rouge :

Crozes-Hermitage, Attirance 2011, Domaine Les Alexandrins.

Vin-Cœur blanc :

Bourgogne Chitry, Olympe 2010, Domaine Olivier Morin.

Vin-Cœur effervescent :

Crémant de Loire Brut, Vignoble Houdet.

ORGANISATION

Merci !

***Merci à tous nos distributeurs participants,
de nous avoir proposé des talents
à découvrir et faire connaître !***

- | | |
|--------------------------|------------------|
| ■ 110 VIGNE | ■ COOPTAIN |
| ■ ADENA | ■ COPAC |
| ■ AGRALIA | ■ COPAL |
| ■ AGROTECH | ■ CSGV |
| ■ APPROVIGNE 49 | ■ ESPACE VIGNE |
| ■ ARMBRUSTER | ■ FORTET DUFAUD |
| ■ ARTERRIS | ■ JEEM |
| ■ BELLANNE | ■ JOU |
| ■ BERGON | ■ INTERVAL |
| ■ BERTRAND REMON | ■ LA DAUPHINOISE |
| ■ BOURGOGNE VITI SERVICE | ■ LADEVEZE |
| ■ BRETAUDEAU | ■ LVWD |
| ■ CALVET | ■ MAGNE |
| ■ CAPEL | ■ NATURA PRO |
| ■ CAPL 49 | ■ OENOPHYT |
| ■ CAPL 84 | ■ PCEB |
| ■ CAVALE | ■ PERIS |
| ■ CHARRIERE | ■ PERRET |
| ■ CIC | ■ RACINE |
| ■ COHESIS | ■ RENAUD |
| ■ COMPAS | ■ SABOC |
| ■ COMPTOIR DUFOR | ■ SCPA |
| ■ COOP BRESSE MACONNAIS | ■ SNB |
| ■ COOP SAINT THIBERY | ■ SOUFFLET VIGNE |



- STAHL
- TERRE D'ALLIANCE
- TERRES COMTOISES
- TERRES DU SUD
- TOUZAN
- VAL DE GASCOGNE
- VALSOLEIL
- VERNAZOBRES
- VERT ANJOU
- VITAGRI
- VITINEGOCE
- VITIVISTA
- VITI VINI

...
***et rendez-vous
l'année prochaine,
pour de nouvelles
belles découvertes !***

Cultivons l'innovation autrement

BASF
The Chemical Company