

## ■ REPORTAGE ■

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



## ■ PAROLE DE PASSIONNÉS ■

Notre Vin-Cœur Rouge 2013 revient sur sa victoire.



# PARLONS VRAI PARLONS VIGNE

Cultivons l'innovation autrement

 **BASF**  
We create chemistry

## ■ DOSSIER SPÉCIAL ■

### Concours Les Vins-Cœurs 2015



Hervé Baligand,  
sommelier de Paul Bocuse

p.4

4 régions, 83 vins sélectionnés,  
12 finalistes et 3 Vins-Cœurs

p.2-3

Septembre 2015

Le concours des Vins-Cœurs dont nous venons d'organiser la huitième édition, est un élément participant à la défense de la culture de la vigne et du vin. Aujourd'hui, il est nécessaire, notamment chez les jeunes, de réapprendre le « bien boire », la convivialité et le plaisir de déguster un bon vin, de se retrouver et de partager... plutôt que de chercher à s'enivrer en peu de temps, avec des boissons moins culturelles et qui portent moins de valeurs que le vin. En France, le vin est élaboré par des viticulteurs qui travaillent beaucoup et souvent de façon remarquable et qui ont la foi ; des hommes et des femmes qui contribuent à ce que la France soit connue, dans le monde entier. Peut-être d'ailleurs que nous ne profitons pas assez de nos qualités et de la qualité de nos vins, pour développer l'œnotourisme. L'amélioration récente de la Loi Evin va peut-être nous aider à mieux communiquer.

## “ LAISSER PARLER SON PALAIS ET SES SENS ”

Communication rime souvent avec passion. Le concours des Vins-Cœurs revêt un côté « passion » qui ne se dément pas, d'année en année. Il permet à chaque participant d'exprimer sa sensibilité de consommateur, de laisser parler son palais et ses sens, et de mettre en avant ses coups de cœur, au cours de rencontres dans les différentes régions françaises, toujours très conviviales. Depuis le lancement du concours en 2008, plus de 60 % des distributeurs français y ont déjà participé, avec 2300 vins issus de l'ensemble des terroirs viticoles.

En tant qu'acteur majeur de la filière viti-vinicole, BASF France Agro s'implique activement depuis des années dans la valorisation et la défense de la vigne et du vin, une contribution auprès des viticulteurs français qui se traduit par notre engagement « Parlons Vrai Parlons Vigne ». Le concours des Vins-Cœurs que nous renouvelons chaque année en est un bel exemple. Il permet de révéler de très jolis produits et de les faire connaître.

**Pierre-Antoine Lardier**  
Responsable Pôle Cultures  
Spéciales, chez BASF France –  
Division Agro



# Concours Les Vins-Cœurs 2015

## “ Un concours en trois étapes ”

### ■ Première étape, une sélection par les distributeurs

Pour sa huitième édition, le Concours des Vins-Cœurs s'est déroulé le 11 juin, comme les années précédentes, sur la base d'une dégustation à l'aveugle des vins, entre tous les participants, et en particulier les viticulteurs et leurs distributeurs. Il s'agit d'une compétition nationale qui se décline en trois étapes. La première est assurée par les négociants ou les coopératives qui distribuent des produits de protection des plantes, aux viticulteurs. L'exercice consiste pour eux, à choisir le vin qui parmi les bouteilles sélectionnées auprès de leurs clients ou adhérents, les représentera lors des étapes suivantes du concours. Le choix se fait en interne au sein de l'entreprise. En 2015, plus de 300 vins ont ainsi participé à la première épreuve de sélection.

### ■ Deuxième étape, une sélection régionale

L'ensemble des distributeurs, parfois accompagnés des viticulteurs dont ils ont retenu le vin, se sont ensuite retrouvés au cours d'une soirée, pour les quatre finales régionales du concours, dans l'Ouest, le Sud-Ouest, le Sud-Est et l'Est de la France. Les différents terroirs sont regroupés en grandes régions :

- Ouest : Val de Loire, Charentes,
- Sud-Ouest : Bordeaux, Cahors, Gaillac, Jurançon, Duras, Gascogne,
- Sud-Est : Languedoc-Roussillon, Provence, Vallée du Rhône, Corse,
- Est : Alsace, Jura, Champagne, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône Nord, Savoie.

Entre une quinzaine et une trentaine de vins étaient en compétition cette année dans chacune des quatre régions. Ils ont été dégustés

### ■ Huit ans de Vins-Cœurs en chiffres

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

2300 vins dégustés.

24 Vins-Cœurs distingués, dont 7 référencés à la Cave BASF.

75 distributeurs participants.

1 vin référencé chez les Frères Pourcel.

762 vins mis en avant lors des finales régionales.

4 vins référencés chez Paul Bocuse.



à l'aveugle, par l'ensemble des participants, sur un seul critère, celui du plaisir qu'ils offrent. À l'issue de la soirée, dans chacune des régions, trois vins ont été sélectionnés, un rouge, un blanc et un effervescent.

### ■ Une Finale nationale chez Paul Bocuse

Le 11 juin dernier, les 12 finalistes et leurs distributeurs, ont été conviés à la Finale nationale, dans

le cadre prestigieux de l'Abbaye de Collonges de Paul Bocuse, près de Lyon, pour départager les 3 gagnants de l'édition 2015 des Vins-Cœurs. L'épreuve s'est déroulée sur le même principe d'une dégustation à l'aveugle. Et parmi les 12 vins présentés (4 rouges, 4 blancs et 4 effervescents), trois sont sortis Vins-Cœurs 2015 :

- Vin-Cœur 2015 catégorie Effervescent : le Crémant de Loire Brut du Vignoble du Haut

Fourneau, de Marie-Noëlle, Loïc et Steve Réthoré (Maine-et-Loire).

- Vin-Cœur 2015 catégorie Blanc : le Sancerre Vieilles Vignes 2013, de Jean-Marie Durand (Cher).
- Vin-Cœur 2015 catégorie Rouge : le Saint Joseph Terra Louis 2012 du Domaine Flacher, de Gilles Flacher (Ardèche).



La parole est aux Vins-Cœurs

## Un véritable tremplin pour démarrer.

*Le domaine des Alexandrins est sorti Vin-Cœur dans la catégorie « rouge » du concours 2013. Deux ans, plus tard, ses propriétaires, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso, reviennent pour nous sur une expérience presque magique qui a conduit leur Crozes-Hermitage, cuvée Attirance 2011, à la carte du restaurant de Paul Bocuse.*

### ■ Pourquoi aviez-vous participé au concours des Vins-Cœurs ?

C'est un concours que nous ne connaissions pas du tout. L'idée d'y participer est venue de notre coopérative, CoopTain. Notre conseillère avait organisé à l'époque, une sélection interne à la coopérative, de quatre ou cinq Crozes-Hermitage produits par ses adhérents, et c'est notre vin qui a été choisi. Nous avons donc participé avec elle au concours qui nous a conduits dans un premier temps en Bourgogne, pour l'épreuve de sélection régionale. Et là, nous avons eu une nouvelle surprise, puisque c'est encore notre vin, parmi cinq rouges de l'est de la France, qui est sorti en tête. L'étape suivante s'est déroulée dans le cadre prestigieux de Bocuse, un restaurant dans lequel nous n'étions jamais allés. Nous avons eu une nouvelle fois, la chance que notre cuvée Attirance 2011, soit sélectionnée parmi l'ensemble des vins rouges dégustés. Nous ne nous y attendions pas du tout.

### ■ Qu'est-ce que vous a apporté ce prix ?

Nous étions à l'époque un très jeune domaine, puisque nous avons démarré la production seulement en 2009. Nous ne savions pas du tout comment pouvaient se classer nos vins par rapport aux autres. Ni comment d'autres professionnels pouvaient juger le fruit de notre travail. Ce prix a constitué pour nous, une très belle reconnaissance du temps, de l'énergie

et de la passion que nous avons investis pour tenter de produire une cuvée de qualité. Notre vin a été dégusté essentiellement par des viticulteurs d'autres régions, pour la plupart d'entre eux, plus âgés que nous. Le fait que notre vin soit sorti Vin-Cœur a été une très belle récompense et nous a confortés dans notre façon de faire aussi bien dans le travail de la vigne qu'au chai. Nous avons été très contents de savoir qu'il avait plu à leur palais. Notre cuvée Attirance 2011 a aussi été retenue par le sommelier de Paul Bocuse à Lyon, qui l'a introduite à la carte du restaurant. Une décision qui a été pour nous extrêmement gratifiante. Nous étions sur un petit nuage, c'était presque magique !

### ■ Est-ce que cette notoriété soudaine, vous a permis de développer vos activités ?

Dans la foulée du concours, nous avons eu de jolies commandes de la cave de Paul Bocuse, mais aussi de BASF qui organisait le concours et depuis, notre activité se développe correctement. Le bouche à oreille fonctionne bien. Il faut avouer que le fait de figurer à la carte de Paul Bocuse, nous a donné une très belle visibilité. Côté production, notre Crozes-Hermitage Attirance était notre première AOC. Depuis, à partir de nos 12 hectares de Syrah, nous avons obtenu deux nouvelles appellations, pour un Saint Joseph et pour un autre Crozes-Hermitage, que nous avons appelé Séduction, cette fois.



Guillaume Sorrel et Alexandre Caso, du domaine des Alexandrins Vin-Cœur rouge 2013

### ■ Qu'avez-vous trouvé de particulier à ce concours ?

C'est le premier concours auquel nous participions et la façon dont il était organisé, nous a beaucoup plu. Il n'avait rien à voir avec les concours tels que nous nous les imaginions. Il nous a permis de passer un très bon moment et d'échanger avec des collègues d'autres régions. C'est toujours très intéressant. C'est presque par hasard que nous nous sommes retrouvés dans la compétition, et le hasard a bien fait les choses puisque nous avons décroché le premier prix. Ce concours a constitué pour nous un véritable tremplin. Il est tombé pile poil pour nous aider à commercialiser nos premières bouteilles. C'est grâce à ce concours que nous avons eu la possibilité de faire déguster notre vin à Hervé Baligand, le sommelier de Paul Bocuse. Lorsque l'on démarre, c'est une chance inouïe ! Nous ne l'oublierons jamais.

**Alexandre Caso et Guillaume Sorrel**  
Crozes-Hermitage  
Attirance 2011  
**Vin-Cœur 2013**  
**Catégorie Rouge**

**Domaine Les Alexandrins**  
30 impasse des Pierres  
Les Audouards  
26600 Mercurol  
Tél : 06.84.18.83.62  
vinsalexandrins@free.fr



# Un joli panel de vins de tous horizons

Hervé Baligand est sommelier depuis sept ans à l'Auberge du Pont de Collonges, le très réputé restaurant 3 étoiles\* de Paul Bocuse. Toujours à la recherche de belles surprises, il prépare chaque année, avec beaucoup de plaisir, la Finale du Concours des Vins-Cœurs. Il revient pour nous, sur l'édition 2015 qui a permis de mettre en avant trois vins pour lui très différents.

## ■ Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur les vins qui composent aujourd'hui la cave du restaurant de Paul Bocuse ?

Nous avons la chance de travailler dans une cave exceptionnelle qui rassemble quelques 25 000 bouteilles de 900 vins différents. Ces vins que nous avons patiemment sélectionnés, proviennent des plus grands vignobles français mais aussi de vigneron beaucoup moins connus qui élaborent à la propriété, des vins de grande qualité. Chaque année, nous essayons d'introduire de nouveaux vins, pour élargir la diversité de notre cave. Nous les repérons le plus souvent lors de discussions ou d'échanges entre professionnels. Pour les connaître davantage, nous allons à la rencontre des vignerons, pour découvrir chez eux leurs vignes, leur chai et surtout leurs meilleures cuvées. Nous ne l'avons

pas fait chaque année, mais il est déjà arrivé que nous retenions l'un ou l'autre des Vins-Cœurs de l'année, pour l'introduire dans notre cave.

## ■ Vous avez organisé la Finale du concours des Vins-Cœurs, pour la 5<sup>ème</sup> fois cette année. Que représente pour vous cette compétition ?

Elle est très différente des autres concours que l'on pourrait qualifier d'officiel. Ici, pas de prise de tête, pas de vins à « décortiquer » selon cinq ou six critères. La seule chose qui compte c'est la notion de plaisir. La compétition se déroule sans préjugés, car il s'agit de dégustations à l'aveugle. Le concours des Vins-Cœurs revêt en ce sens un caractère tout particulier. Il se passe dans la bonne humeur entre vignerons d'un peu toutes les



régions françaises. On sent que les participants sont heureux de se rencontrer et d'échanger en toute simplicité.

## ■ Comment s'est passée l'édition 2015 ?

Le Concours des Vins-Cœurs offre chaque année, un joli panel de vins de belles qualités et de tous horizons. C'est encore le cas en 2015. On sent, à travers les vins qui sont présentés, le fruit du travail bien fait et l'envie de le faire partager. Les vignerons qui élaborent de si bons vins, exercent plus qu'un métier, leur travail est une véritable passion. Le cru 2015 du concours a permis de révéler trois vins très différents, un Crémant de Loire brut aux bulles très fines et aux arômes assez développés, un Sancerre blanc issu de vieilles vignes puissant, et un Saint Joseph de belle structure, à gros potentiel.

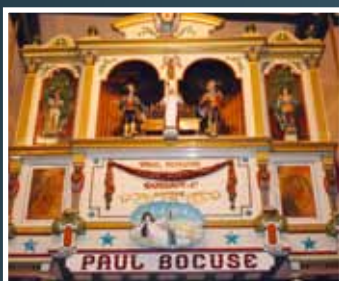
\*au Guide Michelin

## Comme si vous y étiez...



**9h30-10h00 :**  
Accueil des participants.

**A.M**



**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.

**P.M**

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



**14h :** Remise des diplômes aux Vins-Cœurs de l'édition 2015.



Gilles Flacher Vin-Cœur Rouge (à droite) avec son distributeur découvreur de talent (à gauche)



Jean-Marie Durand Vin-Cœur Blanc (à droite) avec son distributeur découvreur de talent (à gauche)

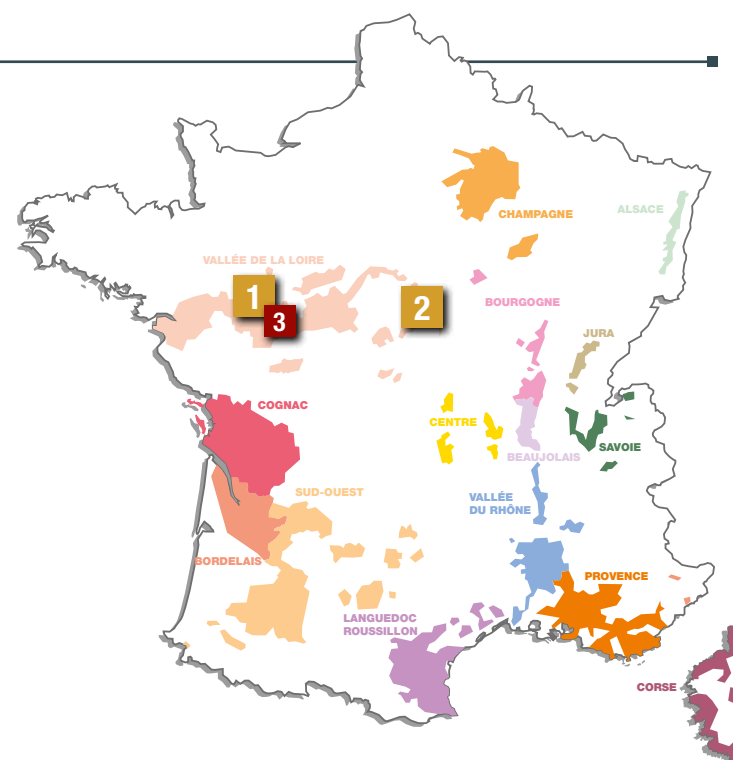


Steve Rethoré Vin-Cœur Effervescent (à droite) avec son distributeur découvreur de talent (à gauche)

**“Une très belle sélection pour réjouir notre palais !”**



# La région Centre-Ouest, une richesse et une diversité de terroirs.



## Fourchettes de prix

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



1

**Crémant de Loire**  
Vignoble du Haut Fourneau  
Steve Réthoré

**Vin-Cœur 2015**  
**Catégorie Effervescent**

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

*La robe est jaune clair aux reflets verts clairs.  
Bulles fines et persistantes.  
Nez agréable de fruits jaunes, pêche et des notes  
de pomme.*

*L'attaque en bouche est douce. On évolue  
sur les notes fruitées de pomme et de pêche.  
La finale est légère et fine.*

*Persistence de 4-5 caudales.*

*Température : 10 degrés.*

*Accord : apéritif ou en dessert sur une tarte tatin.*

*Prix : B*

“ Très contents de voir  
notre vin terminer premier ! ”



**Steve Réthoré**  
Crémant Loire Brut  
Vignoble du Haut Fourneau

**Vin-Cœur 2015**  
**Catégorie Effervescent**

« La participation au Concours des Vins-Cœurs a été pour nous, une véritable surprise. Cet hiver, le technicien de notre distributeur, la SCPA, nous avait demandé une caisse de notre Crémant de Loire, sans rien nous dire. Nous pensions qu'il s'agissait d'une simple dégustation chez eux en interne.

Nous avons été très étonnés lorsqu'il nous a dit que nous allions participer à la compétition à l'échelle régionale, puis lorsque notre vin est arrivé en tête des effervescents pour la région ouest, et enfin lorsque nous avons su que nous étions conviés à Lyon, chez Paul Bocuse, pour la suite de la compétition.

La plus grande surprise est venue de la Finale nationale, nous avons vraiment été très contents de voir notre vin terminer premier, alors qu'un Champagne était en compétition.

Lors de la dégustation à l'aveugle, j'avais reconnu mon Crémant. J'ai écouté les commentaires plutôt positifs des uns et des autres, sans rien dire. Beaucoup ont

demandé à le déguster à nouveau avant de faire leur choix. Je me suis dit que c'était bon signe.

Ce prix récompense tout le soin que nous apportons à notre vin.

Il s'agit d'un Crémant de Loire brut, issu à 60% de Chenin et à 40% de Chardonnay. Nous avons opté pour une fermentation malolactique qui amène de la rondeur et de la souplesse au vin. Il est élevé sur lattes pendant dix-huit mois, et nous préparons la liqueur de tirage avec notre propre vin. »

**EARL Réthoré**  
**Marie-Noëlle, Loïc et Steve Réthoré**  
**Vignoble du Haut Fourneau**  
**49 750 BEAULIEU SUR LAYON**  
Tél : 02.41.54.68.76  
E-mail : earlrethore@orange.fr  
[www.vignobleduhautfourneau.com](http://www.vignobleduhautfourneau.com)



## EFFERVESCENT

### ■ MONTLOUIS-SUR-LOIRE BRUT

*Cave des Producteurs  
Cuvée des Anges*

**Cave des Producteurs de vin**  
**37270 Montlouis-sur-Loire**  
Tél. : 02.47.50.80.98  
contact@cave-montlouis.com  
Prix : B

Issu de chenin ou pineau de la Loire, ce vin à la robe jaune léger est parcouru de bulles fines. Son nez discret, sur la viennoiserie et l'amande éclate en bouche où fraîcheur et structure portent cette belle bouteille.

**Notre conseil dégustation :** Pour un apéritif festif !

### ■ VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE SEC

*Domaine des Cormiers Roux*

**EARL Jean-Pierre et Eric Gaucher**  
**37210 Chançay**

Tél. : 02.47.52.22.89  
jeanpierre.gaucher@orange.fr  
Prix : B

Belle robe dorée pour ce vin à la bulle dynamique et nez légèrement fermentaire qui s'oriente à l'aération vers des notes fleuries. La bouche est équilibrée, avec un soupçon de sucre résiduel qui lui donne des formes aguichantes.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur une tarte aux fraises.

### ■ VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT

*Domaine Pinon*

**Michel et Damien Pinon**  
**37210 Vernou-sur-Brenne**  
Tél. : 02.47.52.15.16  
gaec.pinon@wanadoo.fr  
Prix : B

Bulles vives formant un cordon dont émane un fruité intense que l'on retrouve dans une bouche pleine d'élégance et bien équilibrée.

**Notre conseil dégustation :** Sa belle expression, sa richesse fruitée, harmonieuse et racée, permettent de le servir tout au long d'un repas raffiné.



### ■ CRÉMANT DE LOIRE BRUT

*Domaine de Gagnebert  
Cuvée Un des sens*

**GAEC Moron**  
**49610 Juigné-sur-Loire**  
Tél. : 02.41.91.92.86  
moron@domaine-de-gagnebert.com  
Prix : B

Vin pâle, avec une bulle fine et joyeuse qui développe des arômes de miel et de pollen que l'on retrouve dans une bouche vive, avec une pointe mentholée assurément plaisante.

**Notre conseil dégustation :** Sa belle longueur peut destiner ce crémant à un dessert gourmand. Une tarte Bourdaloue peut-être ?



**2**

**Sancerre Vieilles Vignes 2013**  
*Domaine Durand*

**Vin-Cœur 2015**  
**Catégorie Blanc**

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

*La robe est jaune pâle aux reflets verts.  
Le disque est brillant limpide et transparent.  
Le nez est puissant. On ressent des notes d'agrumes comme le pamplemousse rose et le citron jaune. L'attaque en bouche est franche et nerveuse. On évolue sur des notes fruitées, minérales et végétales. La finale est sèche.*

*Persistance de 4-5 caudalies.  
Température 10 degrés.  
Accord : turbot au beurre blanc, cassiolette de homard.*

*Prix : B*

“ J’ai été réconforté de savoir que BASF continue à s’intéresser à la vigne et au vin. ”



**Jean-Marie Durand**  
**Sancerre Vieilles Vignes 2013**  
**SARL Durand**

**Vin-Cœur 2015**  
**Catégorie Blanc**

« J’avais lu un article l’an dernier sur le concours des Vins-Cœurs, mais je ne m’étais pas du tout intéressé à la façon d’y participer. C’est Pauline et Alain, techniciens des établissements Vitagri qui en ont eu l’idée, après avoir réalisé chez eux, le premier niveau de sélection. C’est également Pauline qui a suivi notre dossier pour la suite du concours. Nous avons été très agréablement surpris de recevoir le prix lors de la sélection régionale à Angers. Mais la grande surprise est venue de la Finale à Collonges-au-Mont-d’Or, chez Paul Bocuse, où notre Sancerre Vieilles Vignes de 2013 est sorti premier à l’échelle nationale, dans la catégorie Blanc. Ce vin est issu de vignes de cépage Sauvignon, âgées de plus de 45 ans, plantées sur des sols calcaires et argilo-calcaires, et conduites en taille Guyot. L’intégralité de la production est vinifiée dans notre cave. J’ai aussi été réconforté de savoir qu’un

groupe comme BASF, dont la part du chiffre d’affaires dans l’agriculture n’est pas très importante au regard de l’ensemble de ses activités, continue à s’intéresser à la vigne et au vin. J’ai été rassuré de savoir qu’il poursuivait ses recherches dans la protection des plantes, malgré la conjoncture difficile et l’évolution de la réglementation qui pousse à une diminution des produits de protection. Nous tenons à remercier BASF pour l’organisation de ce concours et pour l’excellente journée que mon épouse et moi-même avons passée lors de la Finale. »

**SARL Durand,**  
**Jean-Marie Durand**  
**25 rue des vignes - Les Epsailles**  
**18300 CREZANCY EN SANCERRE**  
Tél : 02.48.79.02.06  
dom.durand.sancerre@orange.fr  
www.domaine-durand.fr



## BLANC

### ■ SANCERRE

Domaine Roblin  
Cuvée Origine 2013

Matthias et Emile Roblin  
18300 Sury-en-Vaux  
matthias.emile.roblin@orange.fr  
Tél. : 02.48.79.48.85  
Prix : B

Joli vin d'un jaune léger, au nez présent qui mérite une aération avant de développer des arômes variétaux herbacés et floraux. L'attaque est franche et la bouche, portée par une certaine tension, se prolonge dans des amers qui dominent en finale.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur un fromage de chèvre, pourquoi pas un crottin de Chavignol ?

### ■ MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

EARL Les Vignes Saint-Vincent  
Cuvée Harmonie 2013

Michel Delhommeau  
44690 Monnières  
Tél. : 02.40.54.60.37  
delhommeaum@wanadoo.fr  
Prix : A

Jaune très pâle, ce vin propose des notes de coing, appuyées par une discrète trame iodée. La bouche est fluide et tendre, légèrement acidulée.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur des moules marinières.

### ■ VOUVRAY SEC

Domaine des Aubuisières  
Cuvée Le Marigny 2013

EARL Bernard Fouquet  
37210 Vouvray  
Tél. : 02.47.52.61.55  
info@vouvrayfouquet.com  
Prix : C

100% chenin pour ce vovray sec à la belle robe jaune doré dont le nez s'ouvre sur des notes de coing, aubépine et miel. La bouche ample et vive confirme cette palette aromatique en enrobant le tout dans un palais élégant.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur un sandre de Loire au beurre blanc.

### ■ MENETOU-SALON

Domaine Nicolas Girard 2013

SCEV Alain Girard et Fils  
18300 Veaugues  
Tél. : 02.48.79.24.88  
nicolasgirard7@yahoo.fr  
Prix : B

Parfums de poire fraîche, de fleurs blanches que l'on retrouve dans une attaque souple, qui se poursuit par une bouche tendue et élégante qui pourrait appeler un mets raffiné.

**Notre conseil dégustation :** Une croustade aux fruits de mer lui ira très bien.

## ROUGE

### ■ ANJOU

Domaine du Petit Clocher 2012

Denis Pères et Fils  
49560 Cléré-sur-Layon  
Tél. : 02.41.59.54.51  
petit.clocher@wanadoo.fr  
Prix : A

Grenat léger pour ce vin au nez typique de cabernet ligérien prolongé par des notes de fruits compotés et cuits (cerise et cassis). La bouche est ronde, gourmande et facile à apprécier.

**Notre conseil dégustation :** À boire un peu frais sur un petit salé aux lentilles.

### ■ ANJOU

Domaine de Tartifume 2011

EARL Benoît Gueret  
49320 Coutures  
Tél. : 02.41.57.90.13  
domaine.de.tartifume@orange.fr  
Prix : A

Rubis profond dévoilant des notes de fruits noirs et de réglisse qui se prolongent dans une bouche ronde, aux tannins riches et partiellement fondus.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur une poularde à l'Angevine.



**FINALISTE  
DES VINS-CŒURS 2015**

3

**Anjou-Villages  
Domaine des Noëls 2011**

Cabernet franc et cabernet sauvignon pour ce vin de teinte assez légère dans lequel on découvre des arômes de fruits noirs et de prune. La bouche en demi-puissance est portée par des tannins encore bien présents, soulignés par une trame alcoolique généreuse.

**Notre conseil dégustation :**  
À oublier quelques temps  
avant de le servir sur  
un cantal vieux.

E. Bezantay et J.M. Garnier  
49380 Faye d'Anjou  
Tél. : 02.41.54.18.01  
domaine-des-noels@terre-net.fr  
Prix : B



### ■ SAUMUR-CHAMPIGNY

Domaine Lavigne  
Cuvée « Chesnaie des Moulins » 2011

SCEA Lavigne-Veron  
49400 Varrains  
Tél. : 02.41.52.92.57  
scea.lavigne-veron@wanadoo.fr  
Prix : B

Belle robe carminée qui dévoile à l'aération des notes intenses de fruits rouges compotés. La bouche rappelle l'olfaction et montre un bel équilibre. À la fois ronde et fraîche, elle est portée par des tannins soyeux qui lui donnent une belle sensation de volume et de longueur.

**Notre conseil dégustation :** Pour accompagner un bœuf carottes longuement mijoté.

### ■ SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Domaine Lorieux  
Cuvée Expression 2012

Pascal et Alain Lorieux  
37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil  
Tél. : 02.47.97.92.93  
contact@lorieux.fr  
Prix : B

Pourpre léger, ce vin présente un nez sur les fruits rouges cuits, souligné par une note légère de poivron. La bouche est ronde et grasse, un peu austère en finale.

**Notre conseil dégustation :** À attendre un peu avant de le servir sur des fromages à croûte fleurie.

### ■ CHINON

Caves Angelliaume  
Cuvée Vieilles Vignes 2012

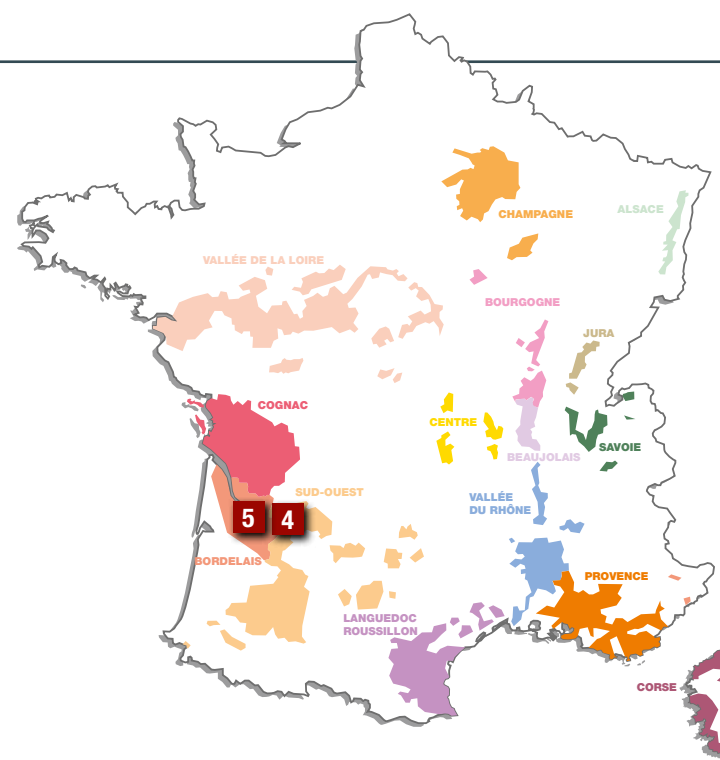
EARL Caves Angelliaume  
37500 Cravant-les-Coteaux  
Tél. : 02.47.93.06.35  
caves.angelliaume@wanadoo.fr  
Prix : B

Issu de vignes plus que cinquantenaires, ce vin élevé en fûts se distingue par de belles notes de fruits rouges qui précèdent sur un palais ample et suave, aux tannins qui s'adouciront après quelques années de cave.

**Notre conseil dégustation :** Idéal pour faire un coq au vin et une sauce colorée et goûteuse.



# La région Sud-Ouest, une infinité de trésors et de saveurs.



## BLANC

### ■ BORDEAUX

*Château de Rouquette 2014*

**J. Darriet**  
33410 Loupiac  
Tél. : 05.56.62.61.75  
contact@vignoblesdarriet.fr  
Prix : B

Brillant et limpide, ce vin présente un joli nez de fruits blancs, bourgeons de cassis et chèvrefeuille que l'on retrouve dans une bouche tendre, bien équilibrée à la finale grasse.

**Notre conseil dégustation :** À servir avec une persillade de couteaux fraîchement pêchés.

### ■ ENTRE-DEUX-MERS

*Château de Chardavoine 2012*

**E. Paillet**  
33760 Soullignac  
Tél. : 05.56.23.47.17  
chateau-de-chardavoine@wanadoo.fr  
Prix : A

Nez finement bouqueté de fleurs blanches, dominant des agrumes et des notes de buis que l'on retrouve dans une bouche tendue et fraîche. L'ensemble tonique est de longueur moyenne.

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

### ■ IGP AGENAIS

*Domaine du Bois de Simon*

*Cuvée Novem 2013*

**C. Avi**  
47310 Laplume  
Tél. : 05.53.67.84.38  
avi6@orange.fr  
Prix : B

Colombard, petit et gros mansengs récoltés en sur-maturité pour faire un vin où le sucre est très présent et les arômes concentrés. Miel, kumquat et fleur de genêt sont mêlés de façon harmonieuse.

**Notre conseil dégustation :** Pour un apéritif avec canapés de foie gras.

### ■ BERGERAC

*Château de Peyrel*  
*Cuvée Renaissance 2013*

**F. Decouroux**  
24130 Prigonrieux  
chateau.peyrel@orange.fr  
Tél. : 06.07.27.59.65  
Prix : D

Sémillon avec une touche de muscadelle pour un vin jaune pâle à reflets dorés qui développe des arômes boisés très présents, derrière lesquels apparaissent des notes de mirabelle. En bouche, le toasté domine. Une impression de volume, de rondeur et de gras devance une longue finale.

**Notre conseil dégustation :** À essayer sur un feuilleté d'escargots.

### ■ BERGERAC

*Domaine Haut Montlong*  
*Cuvée Eclat de fruit 2014*

**EARL Haut Montlong Metifet-Garcia**  
24240 Pomport  
Tél. : 05.53.58.81.60  
metifet.pl@wanadoo.fr  
Prix : B

Nez intense de fleurs blanches, de brugnion blanc pour une bouche à la fois souple et fraîche qui finit harmonieusement sur une petite pointe d'amertume.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur une salade de chèvre chaud.

### ■ IGP CÔTES DE GASCOGNE

*Domaine Horgelus 2014*

**Famille Le Menn Yoann**  
32250 Montréal du Gers  
Tél. : 05.62.09.95.94  
contact@horgelus.com  
Prix : A

Colombard et sauvignon pour cette cuvée à la robe brillante qui présente des arômes intenses de fruits jaunes et d'agrumes que l'on retrouve dans une bouche de belle vivacité, avec petite pointe de sucre qui finit longuement sur du pamplemousse.

**Notre conseil dégustation :** À déguster sur une salade d'agrumes frais et confits.

### ■ VIN DE FRANCE

*Château Les Croisille*  
*Cuvée C 2014*

**G. Croisille**  
46140 Luzech  
Tél. : 05.65.30.53.88  
chateaulescroisille@wanadoo.fr  
Prix : C

Jaune doré pour un très joli nez de mirabelle, alcool de prune que l'on retrouve dans une bouche ronde et veloutée, de belle longueur. La trame alcoolique donne de l'amplitude et du volume à une finale presque saline.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur une poule au pot à la truffe.

**FINALISTE  
DES VINS-CŒURS 2015**

**4**

**Bordeaux blanc**  
*Château Haut Chevalier  
2013*

Nez marqué par le cépage avec des notes d'agrumes, de genêt et de buis que l'on retrouve dans une bouche dynamisée par la fraîcheur.

**Notre conseil dégustation :**  
À voir sur une cassolette de fruits de mer.

**M. Clamens**  
33790 Auriolles  
Tél. : 06.78.69.35.66  
mclamens@orange.fr  
Prix : B



## ■ ENTRE-DEUX-MERS

*Château Landereau 2014*

**Vignobles Baylet**  
**33670 Créon**  
Tél. : 05.56.30.64.28  
vignoblesbaylet@free.fr  
Prix : B

Robe jaune claire brillante qui dévoile de belles notes de bourgeons de cassis, cire d'abeille, poire mûre, avec une touche florale. L'attaque est franche, avec un bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur, très ancré dans le cassis et les fleurs blanches. La finale est grasse et suave.

**Notre conseil dégustation :** À découvrir sans tarder sur des filets de limande en sauce crémeuse.

## ■ BERGERAC SEC

*Le Clos du Breil*  
*Cuvée Expression 2013*

**Y. Vergniaud**  
**24560 Saint-Léon-d'Issigeac**  
Tél. : 06.88.74.90.23  
leclousdubreil@free.fr  
Prix : C

Jaune pâle, ce vin possède un nez de buis, bourgeons de cassis, qui se prolonge sur des notes d'agrumes et de torréfaction. En bouche, le vin est gras, tendre, soutenu à la fois par une sucrosité et une trame alcoolique qui se marient dans un boisé bien géré.

**Notre conseil dégustation :** Belle longueur, beau volume que l'on peut destiner à un risotto de Saint-Jacques.

## ■ BORDEAUX

*Château de Bonhoste*  
*Cuvée Prestige 2013*

**EARL Vignobles Fournier**  
**33420 Saint-Jean-de-Blaignac**  
Tél. : 05.57.84.12.18  
contact@chateaubonhoste.com  
Prix : B

Dominante de sauvignon gris à la robe jaune pâle et reflets verts, qui se distingue par d'intenses parfums de fleurs blanches, agrumes relevés par un toasté bien géré. Vif en attaque, il développe un palais plutôt gras qui se prolonge dans une harmonieuse finale où l'on retrouve le fruit et le bois.

**Notre conseil dégustation :** Un tartare de thon.

## ROUGE

### ■ BORDEAUX

*Château Jaron 2012*

**P. Libérateur**  
**33790 Landerrouat**  
Tél. : 06.88.23.53.37  
philippe.libérateur@orange.fr  
Prix : B

Grenat profond s'ouvrant sur un nez boisé et épicé. La bouche ronde, portée par des tannins souples, révèle des notes fruitées et laisse une belle impression de volume en finale.

**Notre conseil dégustation :** À proposer sur un rôti de veau aux légumes de saison.



### FINALISTE DES VINS-CŒURS 2015

5

**Haut-Médoc**  
**Château Cambon**  
**La Pelouse 2012**

Merlot, cabernet sauvignon et petit verdot composent ce nez présent de fruits noirs et rouges porté par les notes boisées maîtrisées de l'élevage. Le palais, plein et charnu est bâti sur des tannins fermes et une rondeur qui lui donnent volume et caractère.

**Notre conseil dégustation :**  
Avec un rôti de veau aux cépes.

**J-P. Marie**  
**33460 Macau**  
Tél. : 05.57.88.40.32  
contact@cambon-la-pelouse.com  
Prix : C



### ■ FRONSAC

*Château Clos du Roy 2012*

**P. Hermouet**  
**33141 Saillans**  
Tél. : 05.57.55.07.41  
contact@vignobleshermouet.com  
Prix : B

Merlot teinté d'une touche des deux cabernets, ce vin à la robe puissamment colorée propose un nez complexe de fruits noirs et d'épices dans un ensemble boisé vanillé. Au palais, les sensations de finesse et de volume sont portées par des tannins serrés qui lui assureront une garde certaine.

**Notre conseil dégustation :** À déguster sur une côte de bœuf grillée.

### ■ FRONTON

*Château Caze*  
*Cuvée Patrimoine 2012*

**M. Rougevin-Baville**  
**31620 Villaudric**  
Tél. : 06.61.82.92.70  
chateau.caze@wanadoo.fr  
Prix : B

Négrette, cabernets et syrah confèrent une belle complexité de baies rouges, mûres et épices à cet assemblage élevé en fût qui propose un ensemble ample et étoffé dans une bouche sphérique et harmonieuse.

**Notre conseil dégustation :** Idéal pour un cassoulet toulousain.

## ■ CAHORS

*Mas Del Perié*  
*Cuvée Haute Côt(e) de Fruit 2014*

**F. Jouvès**  
**46090 Trespoux-Rassiels**  
Tél. : 05.65.30.18.07  
masdelperie@wanadoo.fr  
Prix : B

Belle robe carmin profond pour ce vin au nez encore un peu fermé, qui s'ouvre à l'aération sur des notes florales, de mûre et de réglisse que l'on retrouve dans une bouche charmeuse, veloutée pleine de finesse et d'élégance.

**Notre conseil dégustation :** À ouvrir sans tarder (carafage souhaitable) sur une oie rôtie.

## ■ PESSAC-LÉOGNAN

*Château Seguin*  
*Cuvée L'angelot de Seguin 2012*

**Famille Darriet**  
**33610 Canéjan**  
Tél. : 05.56.75.02.43  
contact@chateauseguin.com  
Prix : C

Belle robe très intensément colorée qui incite à découvrir son bouquet de fruits rouges et noirs mêlant griotte et cassis. La bouche est élégante, bien équilibrée, avec un support tannique déjà abordable et une finale ronde et réglissée.

**Notre conseil dégustation :** Une entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel simplement !

## ■ BUZET

*Château Pierron*  
*Cuvée Alternative 2012*

**M. Vanquaethem**  
**47600 Nérac**  
Tél. : 05.53.65.05.52  
chateau.pierron@orange.fr  
Prix : B

Rouge vif, nez intense de fruits noirs et rouges (gelée de mûres et fraises des bois), de pivoine et de zan qui s'associent dans un vin généreux, à la chair boisée en demi-puissance. Attaque fluide, tannins fondus et structure plaisante.

**Notre conseil dégustation :** À apprécier dès maintenant sur un lapin aux pruneaux.

## ■ SAINT-EMILION GRAND CRU

*Château Milens*  
*Cuvée Tour de Sème 2012*

**L. & V. Martin**  
**33330 Saint-Emilion**  
Tél. : 05.57.55.24.47  
contact@chateau-milens.fr  
Prix : D

Belle robe pourpre intense aux parfums de fruits noirs, intensément soulignés par des notes empyreumatiques. L'attaque est souple, suivie d'une bouche ronde, portée par des tannins soyeux, plus rudes en finale.

**Notre conseil dégustation :** À attendre un peu pour en profiter pleinement sur un confit de canard.



■ BORDEAUX

*Château Chauvet 2012*

G. Dalla Longa  
33540 Saint Hilaire-du-Bois  
Tél. : 06.73.00.62.06  
gregory.dallalonga@euralis.com  
Prix : A

Carmin profond pour ce vin aux arômes de fruits rouges, poivron et musc que la bouche prolonge dans un ensemble chaleureux, aux tannins polis sur fond boisé.

**Notre conseil dégustation :** À boire dès cet hiver sur un sauté de bœuf aux épices douces.

■ FRONSAC

*Château La Rousselle 2012*

V. Davau  
33126 La Rivière  
Tél. : 05.57.24.96.73  
jvdavau.larousselle@orange.fr  
Prix : D

Grenat profond marqué par un nez complexe qui évoque les fruits noirs, le cèdre et la vanille. Souple et soyeux en attaque, le palais est rond, agréable et porté par des tannins déjà bien fondus qui en font une bouteille harmonieuse.

**Notre conseil dégustation :** À apprécier dès maintenant sur un gigot de 5 heures.

■ BORDEAUX

*Château des Cordonniers 2012*

EARL C. Dugrand  
33540 Saint-Brice  
Tél. : 05.56.71.54.34  
Prix : A

Carmin marqué pour ce vin empreint de fruits rouges, vanille et réglisse sur fond boisé qui se confirment dans une bouche chaleureuse, aux tannins soyeux d'un joli volume et de bonne longueur.

**Notre conseil dégustation :** Son équilibre et sa structure lui permettent, dès à présent, de briller sur une entrecôte à la Bordelaise.

■ BORDEAUX

*Couleurs d'Albret 2012*

Cave de Mesterieux  
33540 Mesterieux  
Tél. : 05.56.71.41.07  
u2vba@orange.fr  
Prix : A

Rouge de belle intensité pour un vin au nez de fruits rouges cuits, de fumée que l'on retrouve dans une bouche ronde et généreuse, équilibrée, de longueur moyenne.

**Notre conseil dégustation :** Un vin bien fait que l'on partagera sur un tartare de bœuf.

# La région Sud-Est, des terroirs d'exception, des vins inimitables.

## EFFERVESCENT

### ■ CLAIRETTE DE DIE TRADITION

*Domaine des Muttès  
Cuvée Prestige 2013*

C. Bec  
26340 Aurel  
Tél. : 04.75.21.71.81  
domainedesmuttes@hotmail.fr  
Prix : B

Jaune doré, bulle fine pour cette cuvée au nez puissant de fruits blancs, de pomelos et de muscat qui explosent en bouche, dans un ensemble harmonieux alliant sucre et vivacité de bonne persistance.

**Notre conseil dégustation :** À boire bien frais sur une tarte aux pêches de vigne.

### ■ CRÉMANT DE LIMOUX

*Château Saint Salvadou  
Cuvée Monsieur S Brut 2012*

E. Fort  
11300 Bourlège  
Tél. : 04.68.31.05.67  
Prix : C

Vin très pâle au nez élégant de fruits blancs, de pomme verte et de miel que l'on retrouve dans une bouche tonique, structurée, avec une finale briochée.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur une tarte aux pommes légèrement saupoudrée de cannelle.



**FINALISTE  
DES VINS-CŒURS 2015**

**6**  
**Blanquette de Limoux  
Brut**  
*Domaine Taudou 2012*

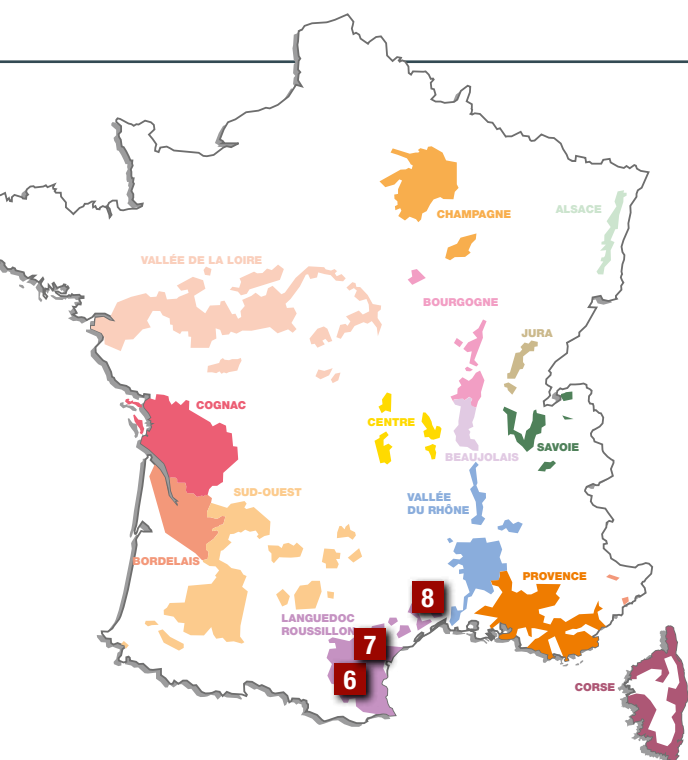
Jaune pâle avec une bulle fine et agréable développant un nez complexe où dominent les fleurs blanches et les fruits à chair jaune. Bien équilibrée, la bouche dévoile de plaisants arômes de viennoiserie.

**Notre conseil dégustation :**  
Les beaux amers en finale mettront en valeur un pain perdu tiède et sa boule de vanille.

J-P. Taudou  
11300 Loupia  
Tél. : 06.76.54.97.20  
taudouvignerons@orange.fr  
Prix : B







#### Fourchettes de prix

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

## BLANC



### FINALISTE DES VINS-CŒURS 2015

7

#### Limoux Château Rives Blanques Cuvée La Trilogie 2012

Chardonnay, chenin et mauzac, assemblés et élevés sous bois qui développent des arômes toastés, de vanille et de fleurs blanches, accompagnés de notes de poire et de mandarine. En bouche, le charme d'un bel équilibre entre gras et fraîcheur séduit jusqu'à la finale longue et fine.

**Notre conseil dégustation :**  
À savourer sur un ris de veau  
à la crème.

**J. & C. Panman**  
11300 Cépié  
Tél. : 04.68.31.43.20  
rives-blanches@wanadoo.fr  
Prix : D



## PIERREVERT

### Domaine La Blaque Cuvée Réserve 2013

**G. Delsuc**  
04860 Pierrevert  
Tél. : 04.92.72.39.71  
domaine.lablaque@wanadoo.fr  
Prix : C

Roussanne, vermentino et grenache blanc pour un vin or à reflets verts où l'on distingue des notes de fruits blancs et de pain grillé. L'attaque est souple, avec une bonne tenue en bouche et une finale grasse.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur une truite aux amandes.

## COTEAUX DU LANGUEDOC

### Château de Lancyre Cuvée La Rouvière 2013

**R. Valentin**  
34270 Valflaunès  
Tél. : 04.67.55.32.74  
contact@chateaudelancyre.com  
Prix : B

Roussanne, marsanne et viognier composent une robe soutenue aux arômes de tilleul, mandarine et amande. Bouche fraîche, minérale d'une belle longueur.

**Notre conseil dégustation :** Il se plaira sur un fromage gras comme un Saint-Nectaire fermier justement affiné.

## IGP PAYS DE MÉDITERRANÉE

### Château Sainte Croix Chardonnay 2014

**S. Pélépol**  
83570 Carcès  
Tél. : 04.94.80.79.13  
chateausaintecroix83@yahoo.fr  
Prix : B

Très belle robe jaune doré pour ce vin au nez de fruits blancs (poire williams, banane) et agrumes qui s'ouvre sur une bouche fraîche où les fruits font écho à une finale avec une légère sucrosité qui lui donne volume et appétence.

**Notre conseil dégustation :** Pour accompagner dignement un loup de ligne grillé.

## IGP PAYS D'OC

### Domaine Haut Courchamp Cuvée Le Blanc du Haut Courchamp 2014

**P. Conge**  
34400 Saint-Christol  
Tél. : 06.27.43.19.20  
pascalconge@yahoo.fr  
Prix : B

Sauvignon montrant l'expression typique du cépage en zone méridionale avec des notes exotiques, du coing qui accompagnent le bourgeon de cassis. Désaltérant et frais, il offre une bouche facile et gourmande.

**Notre conseil dégustation :** Pour accompagner un risotto de coques et palourdes !

## IGP PAYS D'OC

### Mas d'Isnard Viognier 2014

**L. Rouquairol**  
34920 Le Crès  
Tél. : 06.67.59.34.69  
mas.isnard@orange.fr  
Prix : A

Robe légèrement dorée, bouquet d'abricot et de mangue qui se développe dans une bouche ronde et suave, soutenue par une pointe de fraîcheur qui lui apporte son équilibre.

**Notre conseil dégustation :** À servir sans attendre sur un dos de cabillaud sauce hollandaise.

## IGP VIN DE FRANCE

### Domaine de Donadille Cuvée Récréation 2013

**J-M. Olivier**  
30230 Rodilhan  
Tél. : 06.19.89.03.01  
jean-marc.olivier@educagri.fr  
Prix : A

Jaune pâle fleurant bon le pollen et le miel pour ce pur viognier à la bouche tendre, portée par une structure légèrement marquée par l'alcool.

**Notre conseil dégustation :** Pour accompagner des ailerons de poulet grillés, sauce citron-gingembre.

## ROUGE

## LIRAC

### Domaine Castel Oualou Réserve Syrah

**J-F. Assemat**  
30150 Roquemaure  
Tél. : 04.66.82.65.52  
vignobles.assemat@wanadoo.fr  
Prix : B

Jolie robe pourpre qui propose un nez subtil de fruits rouges et d'épices et se prolonge dans une bouche puissante, alliant élégance et raffinement.

**Notre conseil dégustation :** Capable de tenir quelques années en cave, il pourra être apprécié dès l'hiver prochain sur une carbonade de bœuf aux légumes.





## ■ CÔTES DU RHÔNE

*Château de Marjolet 2012*

**L. Pontaud**  
**30330 Gaujac**  
 Tél. : 04.66.82.00.93  
 chateau.marjolet@wanadoo.fr  
 Prix : A

Rouge vif s'ouvrant sur un nez présent de fruits rouges confiturés, souligné par une touche de fumée, ce vin en demi-puissance se montre équilibré et facile d'accès.

**Notre conseil dégustation :** Ses tannins modérés et ses arômes fruités exalteront les épices et herbes fines de petits farcis juste sortis du four.

## ■ COTEAUX DU LANGUEDOC PÉZENAS

*Domaine de Monplézy*  
*Cuvée Emocion 2012*

**G. Benoît**  
**34120 Pézenas**  
 Tél. : 06.84.02.08.68  
 domainemonplezy@orange.fr  
 Prix : D

Noir profond à reflets violines dont se dégage un nez intense de pruneau à l'eau-de-vie et de cuir. La bouche pleine, portée par des tannins fondus et une structure robuste, s'alanguit dans une finale balsamique.

**Notre conseil dégustation :** Pour étonner, en accompagnement d'une Forêt Noire.

## ■ MINERVOIS

*Domaine Ancely*  
*Cuvée La Muraille 2012*

**B. Ancely**  
**34210 Siran**  
 Tél. : 04.68.91.55.43  
 domaineancelybernard@wanadoo.fr  
 Prix : B

Pourpre profond pour ce vin au nez présent de fruits rouges et d'épices douces que la bouche facile permet de mettre en valeur dans un ensemble harmonieux et simplement bien construit.

**Notre conseil dégustation :** À partager sans attendre sur un plat de lasagnes et sa salade de jeunes pousses.

## ■ CORBIÈRES

*Château Gaubert-Cavayé*  
*Cuvée Les Bouzolles 2013*

**C. & G. Cavayé**  
**11220 Arquettes en Val**  
 Tél. : 06.72.40.00.35  
 Prix : C

Grenat moyen pour cet assemblage de grenache et syrah d'où émanent des arômes intenses de cerise à l'eau-de-vie, de cacao et de réglisse. La bouche est chaude, avec des tannins encore un peu durs qui ne manqueront pas de s'arrondir dans les prochaines années.

**Notre conseil dégustation :** Pour accompagner une conviviale fricassée de porc languedocienne.

## ■ VENTOUX

*Domaine des Anges*  
*Cuvée Archange 2012*

**F. Chave**  
**84570 Mormoiron**  
 Tél. : 04.90.61.88.78  
 contact@domainedesanges.com  
 Prix : C

Assemblage de syrah et grenache qui développe, outre une robe profonde, de jolies épices, notes de cerises noires et violette, avec une finale réglissée.

**Notre conseil dégustation :** Tannique, puissant, ce vin sera apprécié sur une daube de bœuf aux légumes anciens.

## ■ COTEAUX DU LANGUEDOC

*Domaine de Fabrègues*  
*Cuvée Le Coeur 2012*

**C. Pichot**  
**34800 Aspiran**  
 Tél. : 04.67.44.54.99  
 contact@domainefabregues.com  
 Prix : C

Syrah et carignan bien mûrs pour des arômes de fruits confiturés et d'épices, soutenus par le vanillé de la barrique que l'on retrouve dans un ensemble fondu, ample et fruité qui pourra être un petit peu attendu pour se livrer complètement.

**Notre conseil dégustation :** Une pastilla de pigeon ?

## ■ COTEAUX DU LANGUEDOC

*Château de L'Esparrou*  
*Cuvée Mas Grand 2013*

**Famille Bonfils**  
**66140 Canet en Roussillon**  
 Tél. : 04.68.73.30.93  
 esparrou@hotmail.com  
 Prix : C

Robe grenat, nez de fruits rouges, de tabac relevé par des notes torréfiées que l'on retrouve dans une bouche ronde et structurée par des tannins encore un peu fermes et une présence alcoolique notable.

**Notre conseil dégustation :** À faire vieillir un peu avant de l'ouvrir sur des grillades de porc aux herbes et tian de courgettes, poivrons rouges et jaunes, tomates.

## ■ CÔTES DE ROUSSILLON LES ASPRES

*Vignobles de Constance & du Terrassous*  
*Cuvée Les Pierres Plates 2012*

**P. Mauran**  
**66300 Terrats**  
 Tél. 04.68.53.02.50  
 contact@terrassous.com  
 Prix : B

Syrah, grenache et mourvèdre pour une cuvée couleur aubergine qui, outre les arômes de cassis et épices, propose une bouche généreuse, kirschée, structurée par des tannins soyeux et réglissés. Un ensemble harmonieux, marqué par la garrigue.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur une pintade aux olives.



### FINALISTE DES VINS-CŒURS 2015

8

**Coteaux du Languedoc**  
**Pic Saint-Loup**  
*Château La Salade*  
*Saint Henri*  
*Cuvée Aguirre 2012*

Burlat profond pour cet assemblage syrah, grenache, mourvèdre qui propose au nez de puissants arômes de fruits rouges, pivoine, vanille qui se retrouvent dans une bouche à l'unisson. Puissance et densité portées par des tannins veloutés pour un ensemble gourmand.

**Notre conseil dégustation :**  
 À servir sans attendre sur  
 un canard à l'orange.

**A. Donnadieu**  
**34270 Saint-Mathieu-de-Trévières**  
 Tél. : 06.12.62.03.71  
 annedonnadieu@gmail.com  
 Prix : D





# La région Est, des vignobles d'excellence.

## EFFERVESCENT

### ■ CRÉMANT D'ALSACE

*Domaine Muller-Koeberlé Brut*

**D. Muller-Koberlé**  
68590 Saint-Hippolyte  
Tél. : 03.89.73.00.37  
koeberle@muller-koeberle.fr  
Prix : B

Pinots blanc et auxerrois composent à parts égales ce crémant clair avec des reflets verts et une bulle fine. Le nez de fruits à chair blanche précède une bouche à l'attaque franche. Son pétillant fin et léger lui amène une belle vivacité.

**Notre conseil dégustation :** À ouvrir sur une tarte aux quetsches.

### ■ CRÉMANT D'ALSACE

*Domaine Dopff au Moulin  
Brut Chardonnay 2012*

**F. Wenson**  
68340 Riquewihr  
Tél. : 03.89.49.03.69  
frederic.wenson@dopff-au-moulin.fr  
Prix : C

Bulle fine, jaune marqué, s'ouvrant sur des notes de fruits jaunes cuits et de fumée. L'attaque assez douce, presque veloutée, se poursuit dans une bouche structurée à la finale fraîche.

**Notre conseil dégustation :** À ouvrir à l'apéritif sur un cake saumon-oseille.

### ■ CHAMPAGNE

*Champagne Marin-Lasnier  
Cuvée Pure Blanc Brut*

**G. Marin**  
10110 Poliset  
Tél. : 03.25.29.02.98  
marinlasnier@orange.fr  
Prix : C

Chardonnay et pinot blanc (originalité de l'Aube) associé pour un nez frais et fruité qui annonce une bouche toute en rondeur et d'une belle richesse.

**Notre conseil dégustation :** Éléphant, il trouvera sa place à l'apéritif comme à table.

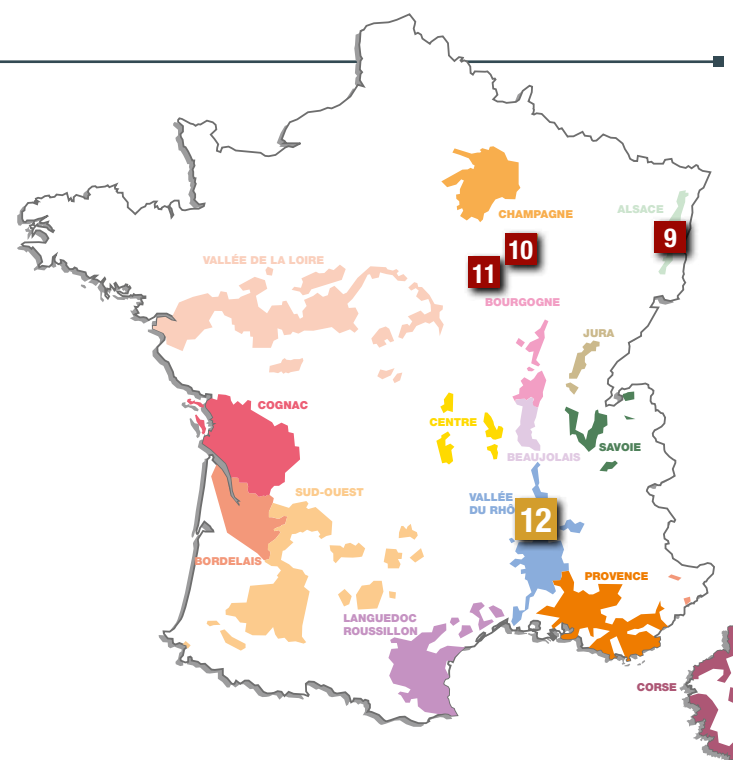
### ■ CHAMPAGNE

*Champagne Moyat-Jaury-Guilbaud  
Brut Tradition*

**C. Guilbaud**  
10110 Poliset  
Tél. : 03.25.38.79.18  
champagne.moyat-jaury-guilbaud@orange.fr  
Prix : C

Couleur soutenue, bulle abondante proposant un nez de viennoiserie et de meringue que l'on retrouve dans une bouche alliant puissance (pinot) et finesse, élégance (chardonnay).

**Notre conseil dégustation :** À consommer à l'apéritif sur des blinis au saumon fumé.



### ■ CRÉMANT DU JURA

*Domaine Christian et Patricia Pêcheur Brut*

**C. Pêcheur**  
39230 Darbonnay  
Tél. : 03.84.85.50.19  
contact@domaine-pecheur.fr  
Prix : B

Jolie bulle dynamique et nez d'agrumes et de fruits secs qui se prolongent dans une bouche fraîche, aromatique et volumineuse.

**Notre conseil dégustation :** À apprécier à l'apéritif avec quelques gougères au comté.

### ■ CHAMPAGNE

*Champagne Alain Navarre  
Cuvée Génération 3 2011*

**A. Navarre**  
02850 Passy sur Marne  
Tél. : 03.23.70.35.12  
contact@champagne-navarre.fr  
Prix : E

Champagne d'un beau jaune éclatant à légers reflets verts, dégageant des notes de fleurs d'acacia, pomme compotée et rose fanée. En bouche, une certaine rondeur rappelle des notes fleuries et de miel.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur une canette rôtie aux pêches.

### ■ CHAMPAGNE

*Champagne Paul Dangin et Fils  
Cuvée Carte blanche Brut*

**P. Dangin**  
10110 Celles-sur-Ource  
Tél. : 03.25.38.50.27  
contact@champagne-dangin.com  
Prix : D

Chardonnay au nez frais et élégant, d'abord fermentaire puis discrètement floral, qui offre une bouche franche alliant délicatesse et légèreté dans un bel équilibre, renvoyant à une certaine rondeur la juste pointe d'acidité qui le rend si harmonieux.

**Notre conseil dégustation :** À ouvrir à l'apéritif ou sur un assortiment de sushis.

**FINALISTE  
DES VINS-CŒURS 2015**

**9**

**Crémant d'Alsace**  
*Coopérative de Bestheim  
Cuvée Grand Prestige 2012*

100 % pinot blanc pour ce crémant à la bulle fine en cordon persistant, au bouquet de fruits et de miel qui propose une bouche à l'unisson, pleine et tonique, de longueur honorable et au caractère bien trempé.

**Notre conseil dégustation :**  
Un tartare d'aurade – bar et fines herbes sur lit de poivrons confits.

**P.-O. Baffrey**  
68630 Bennwihr  
Tél. : 03.89.49.09.29  
vignobles@bestheim.com  
Prix : C





## FINALISTE DES VINS-CŒURS 2015

10

### Champagne Champagne Daniel Deheurles Grande Cuvée Brut

Pinot noir majoritaire, associé au chardonnay pour un champagne équilibré et d'attaque franche où l'on distingue à la fois des notes florales et de fruits blancs.

**Notre conseil dégustation :**  
Long en bouche, frais et aérien,  
on le destina à l'apéritif  
ou à une assiette de crustacés.

**D. Deheurles**  
10110 Celles-sur-Ource  
Tél. : 03.25.38.57.64  
champagne.deheurles@orange.fr  
Prix : C



## BLANC

### ■ MÂCON-CHARNAY

Domaine Jean Manciat  
Cuvée Les Crays 2013

**J. Manciat**  
71850 Charnay-les-Mâcon  
Tél. : 03.85.34.35.50  
dom.jeanmanciat@orange.fr  
Prix : B

Joli jaune à légers reflets verts pour ce vin fin, rond et équilibré, où l'on rencontre d'affables notes de fruits à noyaux, beurre et fleurs d'acacia.

**Notre conseil dégustation :** Pour accompagner un beau  
morceau de cantal entre-deux et pain de campagne bien frais.

### ■ SAINT-VÉRAN

Domaine Guy Pacaud 2013

**G. Pacaud**  
71570 Chasselas  
Tél. : 03.85.35.12.27  
pacaud.guy@hotmail.fr  
Prix : B

Jaune pâle sur un nez encore un peu fermé d'agrumes et notes plus végétales qui s'ouvrent sur une bouche vive, minérale et d'une longueur appréciable.

**Notre conseil dégustation :** À servir sur un jambon persillé.

### ■ SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU

Domaine Philippe Chavy  
Cuvée Les Murgers des Dents de Chien  
2013

**P. Chavy**  
21190 Puligny-Montrachet  
Tél. : 03.80.21.92.41  
contact@domaine-philippechavy.com  
Prix : E

Or pâle pour un nez floral, aux accents miellés que l'on retrouve dans un palais riche et rond, porté sur toute sa longueur par un toasté vanillé et une élégante vivacité.

**Notre conseil dégustation :** Puissance et équilibre généreux  
que l'on destina par exemple à un homard thermidor !

### ■ ARBOIS PUPILLIN

Domaine Paul Benoît et Fils  
Chardonnay 2012

**C. Benoît**  
39600 Pupillin  
Tél. : 03.84.37.43.72  
paul-benoit-et-fils@orange.fr  
Prix : B

Robe jaune clair, nez discret mais fin sur des notes végétales, pour ce chardonnay à l'attaque franche qui développe une belle onctuosité au palais, balancé par une belle fraîcheur et qui finit sur un agréable beurré frais.

**Notre conseil dégustation :** Pour accompagner un poulet aux  
écrevisses.



## FINALISTE DES VINS-CŒURS 2015

11

### Chablis Grand Cru Blanchot 2013 Domaine Vocoret et Fils

Nez élégant sur des notes de noisette, fruité, légèrement toasté qui précède une bouche grasse et beurrée. Il séduit par sa belle matière, son volume et sa finale minérale et tendue qui le tient longtemps en bouche.

**Notre conseil dégustation :**  
À ouvrir sur une nage de langoustines.

**P. Vocoret**  
89800 Chablis  
Tél. : 03.86.42.12.53  
domaine.vocoret@wanadoo.fr  
Prix : E



### ■ IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE

Domaine de Chazalis  
Viognier 2013

**R. Champetier**  
07460 Beaulieu  
Tél. : 04.75.39.32.09  
chazalis@terre-net.fr  
Prix : B

Nez de fruits à chair blanche (poire, pêche blanche), encore dominé par le boisé vanillé de l'élevage que l'on retrouve dans une bouche ronde et généreuse à la finale dense et réglissée.

**Notre conseil dégustation :** À servir sans attendre sur  
une lotte au curry.

## ROUGE

### ■ SAINT-JOSEPH

Domaine Le Prieuré d'Arras  
Cuvée Tour Joviac 2012

**E. Becheras**  
07370 Arras-sur-Rhône  
Tél. : 06.70.55.44.51  
etienne@becheras.fr  
Prix : C

Intense coloration qui s'ouvre sur un nez puissant de bois, fruits noirs et épices. Dense, avec des tannins enrobés, il est ample et long au palais, avec une finale boisée chocolatée.

**Notre conseil dégustation :** À boire dès cet hiver avec  
un petit gibier.

### ■ IRANCY

Domaine Benoît Cantin  
Cuvée Emeline 2012

**B. Cantin**  
89290 Irancy  
Tél. : 03.86.42.21.96  
contact@cantin-irancy.com  
Prix : C

Rubis moyennement soutenu qui dévoile des arômes de fruits rouges et griotte que l'on retrouve dans une bouche ronde, salivante, d'une belle amplitude où les cerises sont cette fois à l'eau-de-vie. Belle finale délicate et savoureuse.

**Notre conseil dégustation :** Pour accompagner une caille  
aux figues ?

### ■ CROZES-HERMITAGE

Domaine Pradelle  
Cuvée Courbis 2012

**J. & J-L. Pradelle**  
26600 Chanas-Curson  
Tél. : 04.75.07.31.00  
domainepradelle@yahoo.fr  
Prix : C

Bouquet de fruits noirs (mûre et cassis) et fruits rouges, porté par les épices (poivre, réglisse et laurier) sur fond boisé discret qui précède une bouche tannique, suave et élégante.

**Notre conseil dégustation :** À attendre un peu pour  
en profiter mieux sur un tajine d'agneau.



## ■ IGP COTEAUX DES BARONNIES

Coopérative La Nyonsaise Syrah 2013

P. Javelas  
26110 Condorcet  
Tél. : 06.77.44.87.32  
vignolis@vignolis.fr  
Prix : A

Belle intensité colorante pour cette syrah qui dévoile un nez de fruits rouges (fraise, framboise) et d'épices douces. La bouche est fluide, simple mais bien équilibrée avec une finale légèrement sucrée.

**Notre conseil dégustation :** À boire sur un pâté de campagne ou une assiette de charcuterie locale.

## ■ MOULIN-À-VENT

Domaine Gérard Charvet  
Cuvée La Réserve d'Amélie 2013

G. Charvet  
69840 Chénas  
Tél. : 04.74.04.48.62  
Prix : C

Jolie robe carmin pour un vin au nez fruité, vineux dont la bouche ronde est portée par des tannins encore solides ; elle est parfumée et finit de façon harmonieuse et assez longue.

**Notre conseil dégustation :** À déguster dès à présent sur un Pont-l'Évêque.

## ■ MARANGES

Domaine Sylvain Depiesse  
En Buliet 2012

S. Depiesse  
71150 Demigny  
Tél. : 06.62.52.15.05  
sylvaindepiesse@orange.fr  
Prix : C

Belle robe colorée aux arômes de fraise et groseille, tirant légèrement vers des notes fumées à l'aération. Vif, charpenté mais sans aucune agressivité, ce vin propose de belles sensations aromatiques dans un palais consistant et dynamique.

**Notre conseil dégustation :** À apprécier dès maintenant sur une épaisse côte de veau forestière.

## ■ SANTENAY

Domaine Borgeot  
Cuvée Vieilles Vignes 2012

P. & L. Borgeot  
71150 Remigny  
Tél. : 06.76.29.10.69  
pascalborgeot@orange.fr  
Prix : C

Vermillon brillant pour un vin qui mêle des parfums de cerise, fruits rouges, avec une touche de rhubarbe compotée sur un joli boisé fondu. La bouche est franche, bien fruitée,

avec des tannins encore bien présents que quelques années de cave devraient polir.

**Notre conseil dégustation :** À partager dans 2 ans sur un faisan rôti.

## ■ FLEURIE

Domaine Clos de Mez  
Cuvée La Dot 2011

M-E. Zighera-Confuron  
69820 Fleurie  
Tél. : 06.03.35.71.89  
contact@closdemez.com  
Prix : C

Pourpre profond pour un Fleurie dominé par des notes de vanille et de torréfaction qui laisse entrevoir à l'aération quelques notes florales et d'épices. La bouche est ronde, structurée par des tannins soyeux.

**Notre conseil dégustation :** Pour un accord gâteau de foies de volaille et gratin dauphinois.



**12**

**Saint Joseph  
Terra Louis 2012**  
Domaine Gilles Flacher

**Vin-Cœur 2015  
Catégorie Rouge**

La robe est grenat profond aux reflets rubis.  
Le disque est brillant et limpide.  
Le nez est agréable. Avec des notes boisées, épicées et de fruits compotés comme la mûre, la myrtille et la griotte.  
L'attaque en bouche est franche, on évolue sur des tannins riches, francs et amples.  
La structure est bien équilibrée.  
La finale est longue.

Persistance de 6-7 caudales.  
À garder 5-6 ans et carafer.  
Accords : filet de bœuf rossini, côte de veau garniture bourgeoise.  
Prix : E



**Gilles Flacher**  
Saint Joseph Terra Louis 2012  
Gilles Flacher Vigneron

**Vin-Cœur 2014  
Catégorie Rouge**

“ Je conseille aux amateurs qui veulent acheter du vin, de tout simplement, se faire plaisir. ”

« Le principe du concours des Vins-Cœurs m'a beaucoup plu. Pour moi qui participe à d'autres types de concours, pour le guide Hachette, par exemple, la démarche est complètement différente. Ici, on ne demande aux participants de se focaliser que sur le vin qui leur plaît sans vouloir répondre à des tas de questions. C'est exactement ce que je conseille aux amateurs qui veulent acheter du vin, je leur dis de tout simplement, se faire plaisir.

Je ne connaissais pas le concours. Notre vin a fait partie de la sélection grâce au commercial de ma coopérative La Dauphinoise. La deuxième étape, celle de la finale régionale, s'est déroulée au Château de Gilly en Bourgogne, où nous avons passé une superbe journée... avant de passer pour la finale nationale, près de chez nous, chez Paul Bocuse, dans un cadre magnifique. Le concours était vraiment très bien organisé, de A à Z. Je le referai bien !

Ma cuvée de Saint Joseph 2012 qui a été primée, est issue d'une vigne qui pousse sur un coteau de granit friable avec sable fin, exposé plein sud. Un endroit parfait pour produire un vin exceptionnel. Je l'ai appelé « Terra Louis » ainsi en hommage à mon père, Louis, décédé il y a deux ans. C'est lui qui avait acheté cette parcelle, et qui m'a transmis ce goût pour le travail bien fait. Nous sommes des artisans du vin. Chez nous tout est fait à la main, et le raisin est récolté à complète maturité, car pour moi, 80 % de la qualité du vin, vient de la qualité du raisin. »

**Domaine Flacher  
Gilles Flacher Vigneron**  
971, rue principale  
07340 CHARNAS  
Tél : 04.75.34.09.97  
Portable : 06.07.64.06.00



## HISTORIQUE

### Les précédents Vins-Cœurs !

#### 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'Etang.

#### 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.

#### 2014

**Vin-Cœur rouge :**

IGP Pays d'Oc, Cuvée Terra Oursy, Domaine de Cauviac

**Vin-Cœur blanc :**

Sancerre 2012, Domaine Jean-Paul Balland

**Vin-Cœur effervescent :**

Crémant de Loire Brut, Domaine de l'Angelière

## ORGANISATION

# Merci !

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

- |                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| ■ 110 VIGNE                       | ■ COPAL          |
| ■ ADENA                           | ■ CSGV           |
| ■ AGRALIA                         | ■ EBM            |
| ■ ALSACE APPRO                    | ■ ECOVIGNE       |
| ■ APPROVIGNE 49                   | ■ ESPACE VIGNE   |
| ■ ARMBRUSTER                      | ■ ETS RENAUD     |
| ■ ARTERRIS                        | ■ ETS SANSAN     |
| ■ BELLANE                         | ■ ETS TOUZAN     |
| ■ BERTRAND REMON                  | ■ EURALIS        |
| ■ BOURGOGNE VITI SERVICE          | ■ FORTET-DUFAUD  |
| ■ BRETAUDEAU SAS                  | ■ INTERVAL       |
| ■ CAC AMPELYS                     | ■ JEEM           |
| ■ CALVET                          | ■ JOU            |
| ■ CAPEL                           | ■ LA DAUPHINOISE |
| ■ CAPL 49                         | ■ LVWD           |
| ■ CAPL 84                         | ■ MAGNE          |
| ■ CAVALE                          | ■ MAÏSADOUR      |
| ■ CHARRIERE                       | ■ NATURAPRO      |
| ■ COHESIS VIGNE                   | ■ OENOPHYT       |
| ■ COMPAS                          | ■ ORAZIO         |
| ■ COOPERATIVE BRESSE MACONNAIS    | ■ PCEB           |
| ■ COOP DU NYONSAIS                | ■ PERIS          |
| ■ COOP SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL | ■ PERRET         |
| ■ COOPTAIN                        | ■ QUALISOL       |
| ■ COPAC                           | ■ RACINE         |
|                                   | ■ SABOC          |
|                                   | ■ SCPA           |



- SOUFFLET VIGNE
- STAHL
- TERRE COMTOISE
- TERRES DU SUD
- TOUCHAT
- VAL DE GASCOGNE
- VALSOLEIL
- VERNAZOBRES
- VERTANJOU
- VITAGRI
- VITINEGOCE
- VITIVINI
- VITIVISTA

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

Cultivons l'innovation autrement

**BASF**  
We create chemistry