



Concours Les Vins-Cœurs

2 0 1 1



La sélection
des **Vins-Cœurs 2011**

 **BASF**

The Chemical Company

La vigne fait partie du patrimoine des régions françaises et la culture du vin, faite de l'harmonieuse alliance entre la tradition et la modernité, apporte au pays une part de son rayonnement. Force est de constater en effet, que cette culture qui a considérablement modelé les paysages, a aussi su s'adapter à des contextes environnementaux très variés pour produire une grande diversité de vins de qualité. **Cela n'a été possible que grâce à la volonté de générations d'hommes et de femmes qui se sont battues pour bâtir les productions de qualité qui enchantent aujourd'hui nos évènements familiaux ou professionnels, et également pèsent positivement dans notre balance commerciale.**



Leader de la protection des cultures, et en particulier de la vigne, BASF Agro croit essentiel de défendre d'abord la qualité du raisin, dans le cadre d'une protection raisonnée, répondant à la fois aux besoins économiques de la filière vitivinicole et à la fois, aux aspirations sociétales.

Et c'est pour cette raison que l'équipe vigne a adopté comme ligne de conduite la célèbre phrase d'Emile Peynaud :

“Donnez-moi de beaux raisins, bien sains, bien mûrs et je vous ferai de beaux vins !”

De la vigne à la cave, cohérence et accompagnement tout au long de cette chaîne de valeur dans laquelle BASF Agro prend sa place et ses responsabilités avec enthousiasme et détermination.

Et c'est dans ce même esprit que BASF Agro souhaite mettre en avant les producteurs de talent et valoriser le fruit de leur travail. Parcourez ce guide, vous y trouverez sans aucun doute, les références utiles pour, non seulement préparer de futurs moments de convivialité, mais aussi pour partager avec nous une certaine image de la qualité et de l'art de vivre !

Rolf Reinecke

Président de BASF Agro

Reinecke



Concours Les Vins-Cœurs

2 0 1 1



Effervescent, Blanc & Rouge...



<i>Philosophie des Vins-Cœurs de BASF Agro</i> P. 6
<i>L'engagement de BASF</i> P. 7
<i>Le déroulement du concours</i> P. 8-9
<i>Vins de la région Centre-Ouest</i> P. 10 à 21
<i>Vins de la région Est</i> P. 22 à 37
<i>Vins de la région Sud-Ouest</i> P. 38 à 47
<i>Vins de la région Sud-Est</i> P. 48 à 62
<i>Les distributeurs participants</i> P. 63
<i>Index</i> P. 64 -66

Philosophie des Vins-Cœurs de BASF Agro



BASF Agro défend les métiers de la vigne et du vin et veut apporter sa pierre à la promotion des vins de qualité. Aussi, elle a lancé en 2008 le concours les Vins-Cœurs destiné à mettre en évidence des talents méconnus, des producteurs passionnés, des vins à faire connaître. Pour cela, nous invitons chaque année nos partenaires distributeurs à choisir le vin d'un viticulteur pour qu'il représente leurs entreprises dans le cadre d'une compétition amicale et chaleureuse.

Dans chacune de nos régions viticoles, s'organisent tout au long de l'année des dégustations à l'aveugle pour retenir les trois vins qui iront en sélection finale en juin.

Le critère de sélection du vin ?

Uniquement LE PLAISIR qu'il procure à l'ensemble des convives. Nul besoin d'être spécialiste ou œnologue pour apprécier sa dégustation. Le gagnant est le vin qui éveille nos sens, le vin qui nous plaît pour de multiples

raisons, celui que l'on sera fier de faire découvrir, celui que l'on aura plaisir à partager avec ses amis, un vin que l'on analyse avec le "cœur" et non à partir de critères académiques. Cette manifestation des Vins-Cœurs nous permet de parcourir des vignobles différents, de croiser des vins que l'on aurait peut-être jamais goûté, de mettre en avant le travail de viticulteurs qui font un travail de qualité et qui produisent de jolies bouteilles.

***En matière de vins,
je ne suis pas difficile,
je ne me contente
que du meilleur !***

Sir Winston Churchill

Choisissons ensemble les vins qui nous ont touchés. Faisons-les connaître, rendons-les accessibles à nos amis et collègues. Célébrons le travail bien fait de vignerons compétents et talentueux, partageons le bonheur d'une dégustation amicale où qualité rime avec bien-boire.

Pierre-Antoine Lardier

Responsable du Pôle Cultures Spéciales

L'engagement de BASF

Le vin est notre culture, défendons-la !

Plus de 1 000 vins ont déjà participé au concours des Vins-Cœurs ! Depuis 4 ans, le concours des Vins-Cœurs nous a permis de découvrir la richesse du vin français, 1 000 vins ont été testés, plus de 400 viticulteurs ont participé aux sélections et 12 vins ont été "médaliés". Certains sont, aujourd'hui, référencés à la cave BASF.



Plus de 3 000 références à la cave BASF !

Fondée en 1901, la cave BASF est reconnue par ses pairs (Meilleur Caviste d'Allemagne en 2010) mais connue également bien au-delà de l'Europe : plus de 3 000 références, 20 œnologues et spécialistes pour les sélectionner, 720 000 bouteilles stockées, plus de 25 000 clients dans le monde sur 5 continents. C'est la preuve vivante de l'engagement de BASF dans la filière vigne et vin : faire connaître les vins de qualité, faire la promotion de la dégustation sélective et modérée, partager la culture.



Le déroulement du concours

Plusieurs étapes émaillent le concours qui, chaque année, désigne les Vins-Cœurs.

La sélection par les entreprises

Chaque entreprise de distribution qui souhaite participer aux Vins-Cœurs choisit le vin (selon des critères définis chaque année : millésimes, prix de la bouteille notamment) qui va la représenter. Ce vin est choisi, le plus souvent, dans le cadre d'une dégustation interne. Cette dégustation à l'aveugle, est l'occasion pour chaque technicien ou "apporteur de bouteille" de faire découvrir à ses collègues le travail d'un des vignerons qu'il conseille. Ainsi, en 2011, plus de 300 vins ont été goûts lors de cette étape. À l'issue de cette 1^{ère} étape, un vigneron et son vin

sont choisis pour représenter chacune des entreprises participantes.

Les finales régionales

Les vins sélectionnés sont ensuite présentés et dégustés lors d'une finale régionale où se retrouveront les représentants des distributeurs, accompagnés par les viticulteurs dont les vins ont été choisis. Même principe de dégustation à l'aveugle et de recherche du vin-plaisir. En 2011, quatre-vingt-douze vins ont été dégustés lors des 4 finales régionales et chacune a désigné ses champions :

- Un vin effervescent*
- Un vin blanc
- Un vin rouge

Ces 12 vins et leurs producteurs acquièrent alors le statut de finalistes.

*La région sud-ouest n'ayant pas présenté d'effervescent, 2 finalistes ont été sélectionnés dans la région est.

Vins-Cœurs historiques 2009

2008

Vin-Cœur d'Or 2008 :

Lirac, Cuvée Ancestra 2005,
Les Vignerons de Roquemaure.

Vin-Cœur d'Argent 2008 :

Saumur-Champigny, Laurientale
2005, Domaine des Varinelles.

Vin-Cœur de Bronze 2008 :

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

Vin-Cœur 2009 dans

la catégorie vin rouge :

Minervois Cuvée Saint Fructueux
2005, Domaine Pujol.

Vin-Cœur 2009 dans

la catégorie vin blanc :

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

Vin-Cœur 2009 dans

la catégorie vin effervescent :

Crémant de Bourgogne
du Domaine Gérard André.

2010

Vin-Cœur 2010 dans

la catégorie vin rouge :

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

Vin-Cœur 2010 dans

la catégorie vin blanc :

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

Vin-Cœur 2010 dans

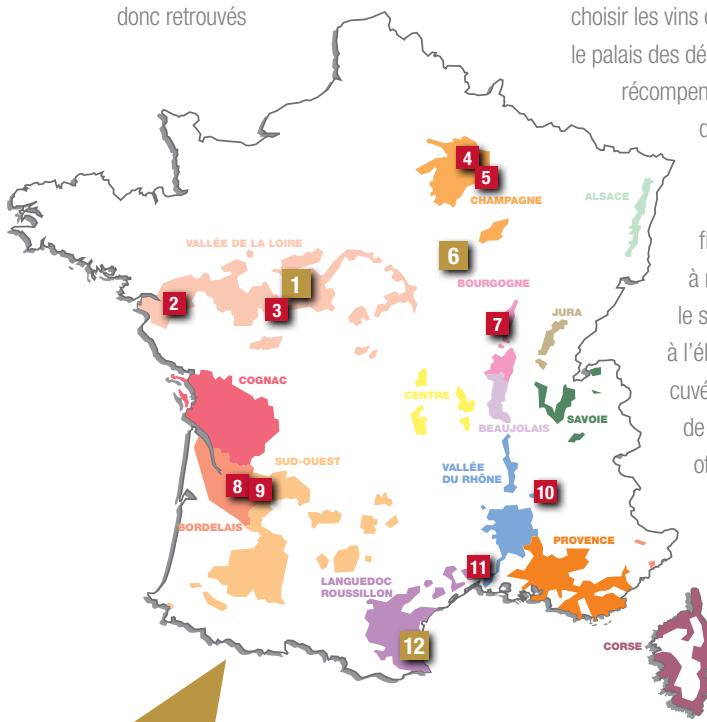
la catégorie vin effervescent :

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

Ils seront, avec les distributeurs qui les présentent, les acteurs de la finale nationale qui se déroule chaque année chez une table prestigieuse, où la gastronomie française fait écho à la viticulture française de qualité.

La finale nationale

Le 9 juin 2011, les finalistes se sont donc retrouvés



Les 12 finalistes

2011

1 **Vin-Cœur Effervescent 2011 : Vouvray Brut**, Domaine Champalou.

2 **Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2009**, Le "L" d'Or, Domaine Pierre de la Grange.

3 **Chinon**, Vieilles vignes, Domaine des Quatre Vents 2009.

4 **Champagne Brut Réserve, Champagne Salmon.**

5 **Champagne Brut tradition, Champagne Christophe Martin.**

6 **Vin-Cœur Blanc 2011 : Chablis 1^{er} Cru Vau-Ligneau 2008**, Domaine de la Motte.

7 **Rully 1^{er} Cru**, Molesme 2009, Domaine Jean-Baptiste Ponsot.

8 **Côtes du Duras**, Cuvée des vendangeurs 2009, Château du Grand Mayne.

9 **Bordeaux Supérieur, Château Pierrail 2009.**

10 **Clairette de Die, Domaine de Magord.**

11 **Coteaux du Languedoc, Cuvée Grain de Lune 2010, Château l'Euzière.**

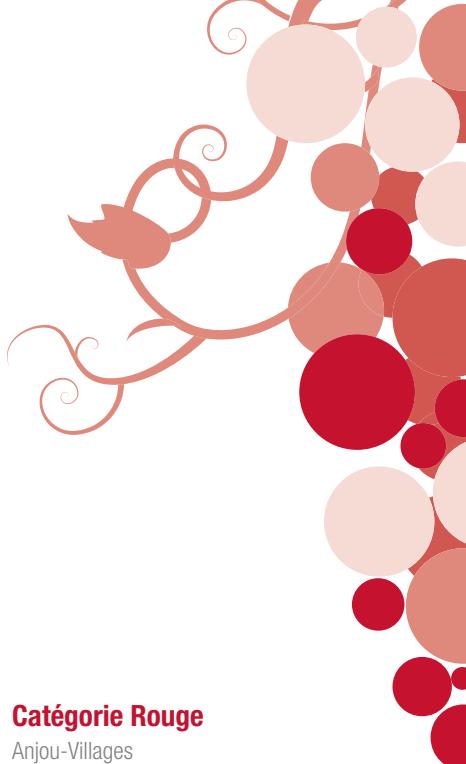
12 **Vin-Cœur Rouge 2011 : Côtes de Roussillon Villages, Cuvée Galatée 2008, Domaine Piquemal.**

à Collonges-au-Mont-d'Or, chez Paul Bocuse pour désigner les 3 lauréats de l'année. Dégustation à l'aveugle dans ce lieu mythique où les 4 effervescents, les 4 blancs et les 4 rouges ont été respectivement comparés pour leur capacité à séduire et pour être désignés les Vins-Cœurs 2011. Moment de partage et moment de plaisir pour choisir les vins qui auront le plus flatté le palais des dégustateurs, et qui seront récompensés à l'issue du repas qui suit la dégustation.

Bravo à tous les finalistes et en particulier à nos Vins-Cœurs pour le soin qu'ils ont apporté à l'élaboration de leurs cuvées et pour la source de plaisirs qu'ils nous offrent. N'hésitez pas à les accueillir sur nos tables. C'est un chemin sûr vers de petits moments de bonheur !



Région Centre- Ouest



Région viticole concernée :

Vallée de la Loire.

Catégorie Effervescent

- Crémant de Loire
Domaine de Sainte Anne p. 12
Crémant de Loire
Domaine Moulin Turquais p. 12
Crémant de Loire
Domaine de Cray p. 12
Vouvray Brut
Domaine Champalou p. 14-15



Catégorie Blanc

- Muscadet Côtes de Grand Lieu sur lie
Clos de la Clémencière p. 16
Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Domaine de la Houssais p. 16
Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Sélection des Cognettes p. 16
Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Domaine P. de la Grange p. 17
Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Château de Chasseloir p. 18
Muscadet Sèvre et Maine sur lie
EARL Gadais Père & Fils p. 18

FINALISTE

Catégorie Rouge

- Anjou-Villages
Domaine de St-Maur p. 18
Anjou-Villages
Domaine de la Bergerie p. 19
St-Nicolas-de-Bourgueil
Domaine Olivier p. 19
Sancerre
Domaine Daniel Crochet p. 20
Sancerre
Domaine du Pré Semelé p. 20
Saumur Puy-Notre-Dame
Domaine du vieux pressoir p. 20
Chinon
Domaine des Quatre Vents p. 21

FINALISTE

EFFERVESCENT



Crémant de Loire

Domaine de Sainte Anne

Robe jaune, bulle fine et abondante, nez expressif fruité, bouche ronde, arômes confits de pomme cuite.

Notre conseil dégustation : pour une tarte aux pommes qui pourrait même être Tatin !

M. Brault
49320 Brissac-Quincé
Tél. : 02 41 91 24 58
www.domaine-sainteanne.com



Crémant de Loire

Domaine Moulin Turquais

Robe jaune pâle, bulle fine, nez vineux... un vin d'une bonne vivacité, à l'attaque franche et belle netteté, notes de fenouil.

Notre conseil dégustation : apéritif de fête !

F. & B. Vergne
49540 Martigné-Briand
Tél. : 02 41 59 42 97



Crémant de Loire

Domaine de Cray

Robe jaune pâle, bulle fine, nez présent sur des arômes à la fois floraux et légèrement levurés. La bouche est vive et apportera la note gaie et acidulée d'un cocktail aux fruits.

Notre conseil dégustation : idéal pour des cocktails exotiques.

M. Antier
37400 Lussault sur Loire
Tél. : 02 47 45 05 05







*Didier,
Céline et
Catherine
Champalou,
Vouvray brut NV*

*Vin-Cœur 2011,
Catégorie
effervescent*

“ **Être sélectionnés
par nos pairs,
c'est encore plus plaisant.** ”

**Vous venez de remporter
le Trophée des Vins-Cœurs 2011
dans la catégorie "Effervescent",
quel est votre sentiment ?**

Nous avons passé une journée vraiment très agréable. Comme ça fait du bien de temps en temps, d'être pris en charge d'un bout à l'autre de l'organisation, comme nous l'avons été. Malgré le concours, tout s'est déroulé sans esprit de compétition. Le jour de la finale, nous partions pour passer une bonne journée sans réellement penser au Trophée et finalement, **nous avons été surpris d'être les heureux lauréats.** À chaque étape de la sélection, ce sont

les vignerons eux-mêmes qui attribuent une note aux vins. Ça fait toujours plaisir de voir que notre vin plaît, mais lorsqu'en plus, notre vin est sélectionné par nos pairs, c'est encore plus plaisant.

Votre Vouvray a été apprécié de tous les concurrents, quel est son secret ?

Nous ne produisons qu'un seul pétillant, et sur seulement 25 % de nos surfaces de vignes. C'est assez atypique pour l'appellation, mais nous pouvons ainsi l'élaborer avec le plus grand soin. Nous privilégions pour le Vouvray, nos parcelles de Chenin, situées sur des terres argilo-calcaires bien exposées. C'est un vin unique !

Didier, Catherine, Céline & Virginie Champalou
7 rue du Grand Ormeau - 37210 Vouvray - Tél. : 02 47 52 64 49
champalou@wanadoo.fr



Vouvray Brut
Domaine Champalou



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

La robe est jaune pâle aux reflets dorés, la bulle est fine et le cordon persistant. Belle Brillance limpide et transparent. Le nez est agréable et aromatique. On ressent en premier nez des notes florales et de fruits frais. Après aération des saveurs de fleurs blanches, pommes Granny Smith et d'agrumes comme le pamplemousse apportent une très belle complexité aromatique. En bouche, l'attaque est franche et nette. On évolue sur des sensations fraîches d'agrumes comme l'orange et le pamplemousse complétées par le coing et de la pomme fraîche. Les bulles sont très rafraîchissantes et fines. La finale est longue et persistante. Une bouche toute en finesse avec de la vinosité.

Notre conseil dégustation : pour accompagner aussi bien un apéritif qu'un repas.

Concours
Les Vins-Cœurs
 EFFERVESCENT 2011



Muscadet Côtes de Grand Lieu sur lie 2009

Clos de la Clémencière

Jaune pâle, avec un nez discret. La bouche est tendre. Bien dans la culture régionale !

Notre conseil dégustation : pour accompagner les moules marinières et en faire la sauce parfumée et gourmande !

Domaine le Demi-Bœuf

M. & R. Malidain - 44310 La Limouzinière

Tél. : 02 40 05 82 29 - www.vignoblemalidain.com



Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2009

*Domaine de la Houssais
Cuvée Excellence
Clos du Bien-Aimé*

Jaune pâle, nez fin et présent, au fruité léger. Bouche franche et équilibre un peu tendre.

Notre conseil dégustation : un plateau de crevettes et bouquets !

D. & B. Gratas
44430 Le Landreau
Tél. : 02 40 06 46 27
www.domainedelahoussais.com



Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2009

*Sélection
des Cognettes*

Jaune pâle, nez présent, agréables notes de rameaux fraîchement coupés, légèrement anisé. Bouche avec finale harmonieuse.

Notre conseil dégustation : appeler d'urgence l'écailler pour ouvrir une douzaine de fines de claire.

Domaine des Cognettes
S. & V. Perraud
44190 Clisson
Tél. : 02 40 54 45 62
www.domainedescognettes.fr

**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2011**



**Muscadet Sèvre et Maine
sur lie 2009**

*Domaine Pierre de la Grange
Le "L" d'Or*

Jaune tirant légèrement sur le vert.

Nez discret sur des notes végétales
et florales, d'une belle délicatesse.

La bouche est ronde, avec légère
présence de gaz carbonique
qui lui assure la fraîcheur ad-hoc.

Notre conseil dégustation :

*à boire sur un bar poché
et son beurre blanc.*

Monique, Pierre
et Pierre-Marie Luneau-Papin
44430 Le Landreau
Tél. : 02 40 06 45 27
domaineluneaupapin@wanadoo.fr



Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Château de Chasseloir 2009

Jolie robe brillante et pâle, sur une attaque fraîche sur des arômes de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est ample et harmonieuse.

Notre conseil dégustation : à apprécier sur de belles soles grillées à la plancha.

B. Chéreau
 44690 St Fiacre sur Maine
 Tél. : 02 40 54 81 15
www.chereau-carre.fr



Muscadet Sèvre et Maine sur lie
EARL Gadais Père & Fils
Vieilles vignes 2009

Robe jaune pâle sur un nez fruité, net et fin, agrémenté de douces notes de tilleul. La bouche est vive, toute en tension et en minéralité.

Notre conseil dégustation : il fera le bonheur d'une poêlée de langoustines.

MM. Gadais
 44690 St Fiacre sur Maine
 Tél. : 02 40 54 81 23
musgadais@wanadoo.fr



Anjou-Villages
Domaine de St-Maur 2008

Rouge sombre sur des notes de poivron pour une bouche légèrement astringente où dominent les fruits noirs (myrtille).

Notre conseil dégustation : avec un lapin en civet, dont il assurera la marinade et donc en fera la sauce.

X. Chouteau - 49350 Le Thoureil - Tél. : 02 41 57 30 24
www.domaine-de-saint-maur.fr



ROUGE



Anjou-Villages
*Domaine
de la Bergerie
Le Chant du Bois
2008*

Presque noir, ce vin concentré à base de cabernet développe des arômes de fruits cuits et de poivre. La bouche ronde et soyeuse possède une belle acidité qui lui confère un potentiel de garde d'au moins cinq ans.

*Notre conseil
dégustation : une épaule
d'agneau braisée ne
lui fera pas peur dès
maintenant.*

Y. Guégniard
49380 Champ-sur-Layon
Tél. : 02 41 78 85 43
www.yves-guegniard.com



**St-Nicolas
de-Bourgueil**
*Domaine Olivier
Cuvée du Mont
des Oliviers 2009*

Jolie robe pourpre profond sur un nez de fruits rouges où se distingue la fraise bien mûre. La bouche est chaude, avec des tanins souples qui en font un vin prêt à boire.

*Notre conseil
dégustation : pourquoi
pas sur une tarte
à la tomate ?*

M. Olivier
37140 St Nicolas-de-Bourgueil
Tél. : 02 47 97 75 32
patrick.olivier14@wanadoo.fr





Sancerre
Domaine
Daniel Crochet
Cuvée Prestige
2008

Robe rouge grenat, d'intensité moyenne, nez de pinot sur des notes de cerise griotte et de grillé, bien soutenu par une structure harmonieuse et puissante.

*Notre conseil
 dégustation : à boire
 entre copains sur
 de la charcuterie
 régionale bien choisie.*

D. Crochet - 18300 Bué
 Tél. : 02 48 54 07 83
 daniel-crochet@wanadoo.fr



Sancerre
Domaine
du Pré Semelé
Cuvée Camille
2009

Robe rubis pour ce vin limpide aux notes de cerises, légèrement kirschées et au boisé vanillé discret. La bouche est franche, ronde et bien équilibrée.

*Notre conseil
 dégustation :
 une épaisse côte
 de veau aux girolles
 et légumes printaniers
 lui siéront bien !*

Claude, Rémy et Julien Raimbault
 Maimbray - 18300 Sury en Vaux
 Tél. : 06 85 78 37 38
 craimbault@terre-net.fr



Saumur Puy-Notre-Dame
Domaine du vieux pressoir

Joli rouge vif pour un nez présent de fruits rouges et noirs. L'attaque est franche, des tannins soyeux sur la confiture de myrtille.

Notre conseil dégustation : pour un rôti de bœuf avec quelques pommes de terre rissolées et leur persillade.

B. Albert - 49250 Vaudelnay - Tél. : 02 41 52 21 78
www.domaine-vieuxpressoir.com

**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2011**



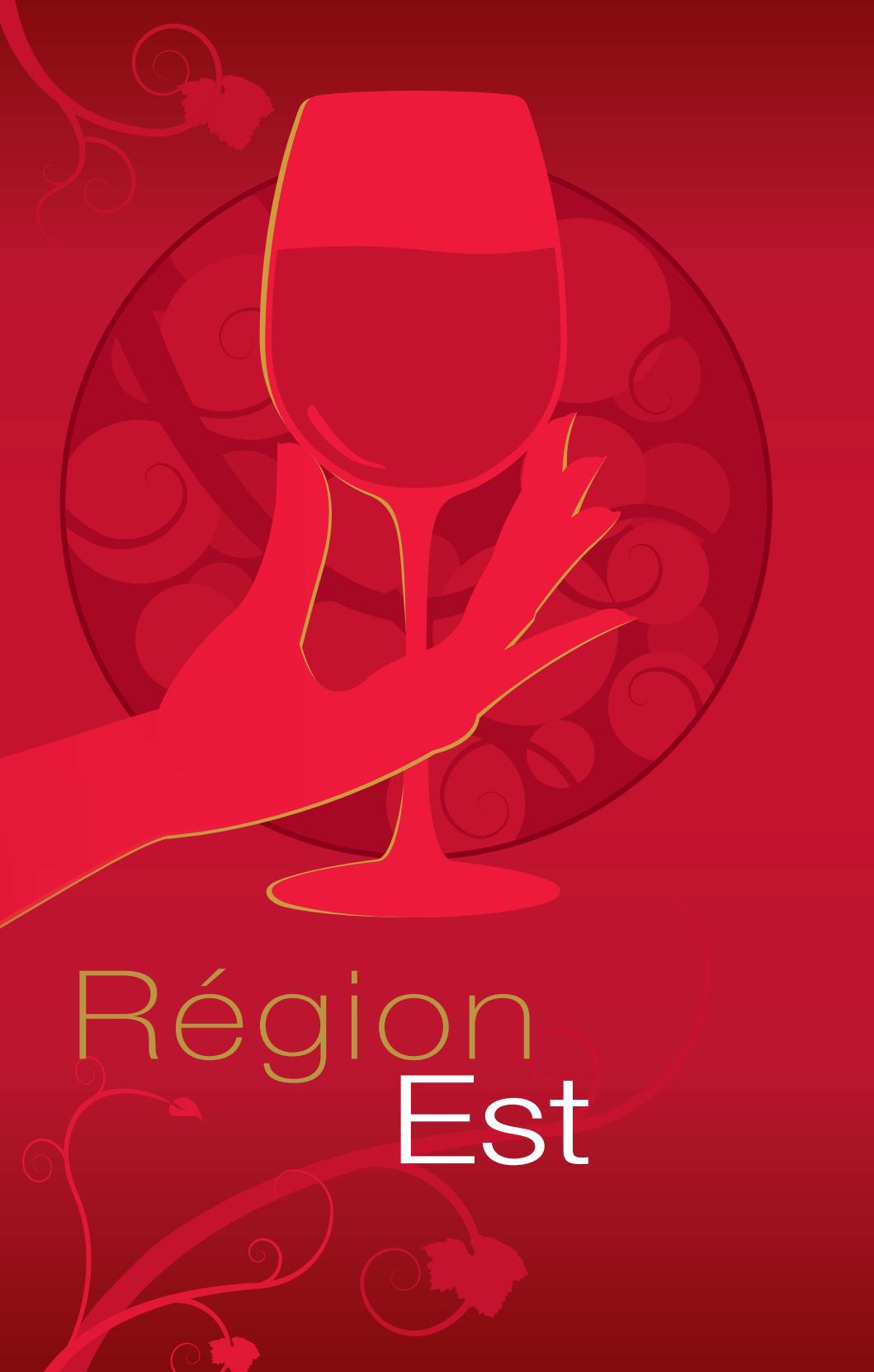
Chinon

*Domaine des Quatre Vents
2009 Vieilles vignes*

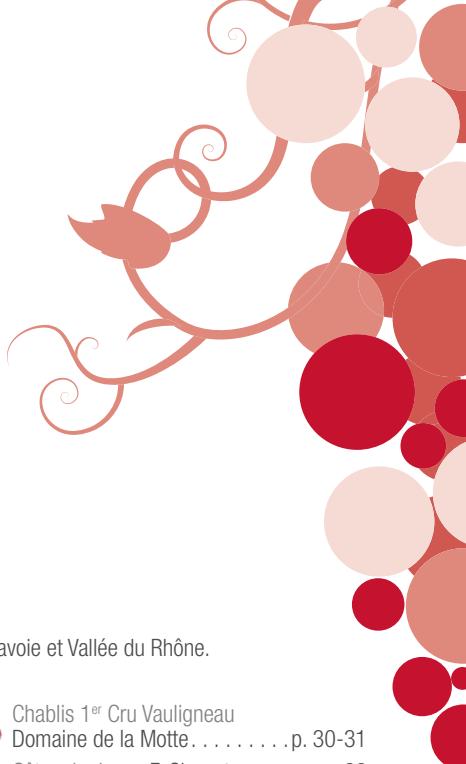
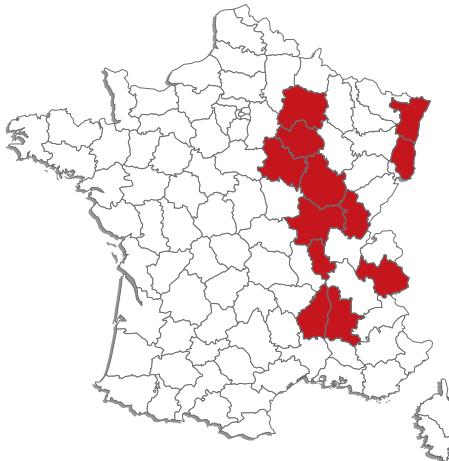
Belle robe sombre et intense,
avec un nez discret, d'une belle
précision. La bouche est ronde,
bien équilibrée

*Notre conseil dégustation :
pour accompagner un filet de bœuf
aux pleurotes ou une gigolette
de pintade.*

La Bâtisse
P. Pion
37500 Cravant-les-Coteaux
Tél. : 02 47 93 46 79
pionphilippe@aol.com



Région Est



Régions viticoles concernées :

Alsace, Beaujolais, Bourgogne, Champagne, Jura, Savoie et Vallée du Rhône.

Catégorie Effervescent

- Champagne Brut Réserve
- Champagne Marin-Lasnier p. 24
- Champagne Cuvée de Réserve
Jean-Noël Haton p. 24
- Champagne Cuvée Blanche
- Champagne Jean Bobin p. 24
- Champagne Brut Réserve
- Champagne Salmon p. 25
- Champagne Cuvée de réserve
- Champagne Vignon Père et Fils p. 26
- Crémant d'Alsace Brut
Edgar Schaller et Fils p. 26
- Crémant d'Alsace Brut
Backert Père et Fils p. 26
- Champagne Brut tradition
- Champagne C. Martin p. 27
- Crémant d'Alsace Brut
Domaine C. Tappe et Fils p. 28
- Crémant d'Alsace Brut
Domaine Klein-Brand p. 28
- Crémant de Bourgogne Brut
Domaine R. Dubois et Fils p. 28
- Crémant du Jura Brut
Paul Benoît et Fils p. 29

FINALISTE

FINALISTE

Catégorie Blanc

- Chablis - C. Biot p. 29
- Chablis 1^{er} Cru Butteaux
Domaine François Raveneau p. 29



- Chablis 1^{er} Cru Vauligneau
Domaine de la Motte p. 30-31
- Côtes du Jura - F. Closset p. 32
- Roussette de Savoie
SARL Les Rocailles p. 32
- Meursault Village 2009
Ballot-Millot et Fils p. 32
- Vin de Pays des Coteaux d'Ardèche
Domaine Salel et Renaud p. 33

Catégorie Rouge

- Côtes du Jura
Domaine Cartaux-Bougaud p. 33
- Beaujolais-Villages
EARL Cheveau et Fils p. 33
- Chiroubles
Domaine des Marrans p. 34
- Côte-Rôtie - Domaine Villabea p. 34
- Crozes Hermitage
EARL P. & V. Jaboulet p. 34
- Fleurie
Domaine des Chaffangeons p. 35
- Nuits-Saint-Georges
Domaine Rouget p. 35
- Pommard
Domaine Vincent Charache p. 35
- Rully 1^{er} Cru
Domaine Jean-Baptiste Ponsot p. 37

FINALISTE

EFFERVESCENT



Champagne Brut Réserve

Robe jaune pâle à la bulle abondante et joyeuse. Le nez est miellé, avec d'harmonieuses touches de rose fanée. La bouche est délicate, ronde et bien équilibrée.

*Notre conseil
dégustation :
pour un apéritif de fête !*

Champagne Marin-Lasnier
10110 Celles-sur-Ource
Tél. : 03 25 29 02 98
marinlasnier@orange.fr



Champagne Cuvée de Réserve

Jaune franc, avec un chapelet de bulles pleines de vie, pour un nez de fruit bien mûr.

*Notre conseil
dégustation :
la bouche vive animera
plaisamment un soufflé
de foies de volaille.*

Champagne Jean-Noël Haton
51480 Damery
Tél. : 03 26 58 40 45
www.champagne-haton.com



Champagne Cuvée Blanche

Belle robe jaune, avec une bulle fine sur des notes de brioche et de viennoiserie légèrement grillées. En bouche, l'attaque est fine et agréable.

*Notre conseil dégustation : sur quelques brochettes de St-Jacques,
sel de guérande et poivre.*

Champagne Jean Bobin
51270 Congy
Tél. : 03 26 59 32 97
champagne.bobin@orange.fr



**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2011**

Champagne Brut Réserve
Champagne Salmon

Légèrement ambrée, cette cuvée est issue de l'assemblage de plusieurs millésimes du seul cépage pinot meunier. Cela lui confère un nez de fruits jaunes (mirabelle, pêche...) et de fleurs séchées que l'on retrouve dans une bouche vineuse qui allie rondeur et fraîcheur.

*Notre conseil dégustation :
à servir à l'apéritif ou tout au long
du repas de fête !*

Champagne Salmon
51170 Chaumuzy
Tél. : 03 26 61 82 36
www.champagnesalmon.com

EFFERVESCENT



Champagne

Cuvée de réserve Les Marquises

Jaune pâle, la bulle abondante pour un nez discret sur la pomme golden. La bouche est équilibrée.

Notre conseil dégustation : il réjouira un apéritif convivial avec des gougères.

Champagne Vignon Père et Fils - 51360 Verzenay
Tél. : 03 26 49 80 39 - vignon.marquise@orange.fr



Crémant d'Alsace Brut

Robe jaune pâle avec une bulle abondante. Des arômes légèrement briochés, du fruit sec et une bouche équilibrée.

Notre conseil dégustation : pour accompagner un kugelhopff dans l'après-midi.

Backert Père et Fils
67120 Dorlisheim
Tél. : 03 88 38 35 89
earl.backert@cegetel.net



Crémant d'Alsace Brut S de Schaller

Jaune pâle, effervescence faite de fines bulles abondantes. Le nez est discret avec une bouche qui rappelle une compote de rhubarbe que prolonge une amertume sympathique et de bon aloi.

Notre conseil dégustation : à servir sur des pommes au four, garnies de miel, éclats de noisettes et d'amandes.

EARL Edgar Schaller et Fils
68630 Mittelwihr
Tél. : 03 89 47 90 28
www.edgar-schaller.com

**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2011**



Champagne Brut tradition
Champagne Christophe Martin

Chardonnay, pinot noir et pinot meunier pour ce champagne de pure tradition qui développe un magnifique cordon continu de bulles fines qui dessinent une jolie collerette persistante. L'attaque est franche, ronde, sur des notes de fruits secs et de viennoiserie.

*Notre conseil dégustation :
pour accompagner des toasts
de foie gras lors d'un apéritif raffiné !*

Champagne Christophe Martin
51530 Oiry
Tél. : 03 26 57 67 30
www.champagne-christophe-martin.fr

EFFERVESCENT



Crémant d'Alsace Brut

Jaune pâle et bulles très vivantes et régulières. Nez floral, avec des notes de cire d'abeille, que l'on retrouve dans une bouche ronde et joyeuse.

Notre conseil dégustation : pour se faire plaisir sur un foie gras... d'Alsace, bien sûr !

Domaine Christian Tappe et Fils
68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 78 21 72
www.vins-tappe.fr



Crémant d'Alsace Brut

Jaune doré, avec un nez fin et présent, sur des notes florales dans un style printanier et frais.

Notre conseil dégustation : à servir sur une friture de carpes du Sundgau.

Domaine Klein-Brand
68570 Soultzmatt
Tél. : 03 89 47 00 08
www.klein-brand.fr



Crémant de Bourgogne Brut

Jaune d'or avec une bulle fine et abondante, sur des arômes fermentaires, sur l'hydromel. La bouche est vive et désaltérante.

Notre conseil dégustation : pour servir sur une tarte au citron meringuée.

Domaine R. Dubois et Fils
21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 62 30 61
www.domaine-dubois.fr



Crémant du Jura Brut Troy de Meslay

Jaune d'or, bulles fines et arômes expressifs de viennoiserie.

Notre conseil dégustation : une jolie bouteille pour accompagner un vol-au-vent aux quenelles, ris de veau et champignons des bois.

Paul Benoît et Fils - 39600 Pupillin
Tél. : 03 84 37 43 72
www.paulbenoitetfils-pupillin.com



Chablis 2009

Une belle robe jaune or pour ce Chablis, au nez aromatique sur les agrumes et à la bouche fraîche où l'on retrouve des notes d'acacia et de foin coupé.

Notre conseil dégustation : on le servira sur de la cuisine exotique, un curry ou pourquoi pas sur des sushis !

Domaine Fontaine de la Vierge
C. Biot
89530 Chitry-le-Fort
Tél. : 03 86 41 42 79
www.biot-chitry.com



Chablis 1^{er} Cru Butteaux 2008

D'un joli jaune doré, le nez riche oscille entre le fruit, la minéralité et le boisé maîtrisé. Puissant, ce vin sincère est un 1^{er} cru harmonieux que l'on pourra attendre quelques années.

Notre conseil dégustation : pour accompagner de façon gourmande une langouste grillée.

Domaine François Raveneau
89800 Chablis
Tél. : 03 86 42 17 46

BLANC



**Guillaume et
Adrien Michaut**
Domaine de la
Motte (Yonne)

**Vin-Cœur 2011,
Catégorie
blanc**

“ Nous avons pris beaucoup de plaisir à échanger avec les viticulteurs des autres régions. ”

Quelle impression avez-vous ressentie lorsque vous avez appris que votre vin avait obtenu le premier prix dans la catégorie “Blanc” ?

Un certain sentiment de fierté. **Nous avons en effet été assez fiers d'avoir été retenus** au fil de la sélection parmi des vignerons très expérimentés, car nous sommes encore des débutants, l'un de nous deux est revenu il y a cinq ans sur le domaine familial, et l'autre depuis seulement un an. Nous avons le sentiment que tous les efforts que nous avons fournis portent leurs fruits. Le concours était en plus bien organisé et s'est déroulé dans une ambiance très chaleureuse, nous avons pris beaucoup de plaisir à échanger avec les viticulteurs d'autres régions.

Pouvez-vous nous en dire un peu plus, sur votre Chablis 1^{er} cru Vau-Ligneau qui a été primé ?

Il est élaboré à partir de vignes de Chardonnay de 35 ans, exposées plein sud avec une vinification en partie en cuve inox, en partie en fût de chêne. C'est un vin assez fin en bouche qui apporte des notes florales et d'agrumes, assez persistant, avec un goût un peu iodé. C'est un vin qui convient très bien avec un plateau de fruits de mer par exemple... Nous en produisons 10 000 bouteilles par an, sur les 100 000 bouteilles que nous élaborons au domaine. Le reste de la production (40 %) est valorisé auprès d'un négociant.

Guillaume et Adrien Michaut - Domaine de la Motte
89800 Beines-Près-Chablis - Tél. : 03 86 42 43 71
www.chablis-michaut.com



**Chablis 1^{er} Cru
Vau-Ligneau 2008
Domaine de la Motte**



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

La robe est jaune aux reflets verts, le disque est limpide, brillant et transparent. Le nez est agréable. On ressent au premier nez des notes d'agrumes et minérales. Après aération, ce sont l'orange, le citron et le pamplemousse qui révèlent une belle complexité, complétés par la noisette. En bouche, l'attaque est fraîche et nette. On évolue sur des notes minérales et de fruits frais comme le citron vert et la pomme fraîche. On ressent une belle acidité bien équilibrée. La finale est longue avec beaucoup de finesse.

Notre conseil dégustation : ce vin pourra accompagner poissons et crustacés comme le "Filet de turbot au beurre blanc" et "la Salade de homard".

Concours
Les Vins-Cœurs
BLANC 2011



Côtes du Jura
Chardonnay Cuvée
Chanson 2009

Robe jaune brillante sur un nez d'herbe fraîchement coupée... la bouche est ronde, longue, avec une finale ferme.

Notre conseil dégustation : association parfaite avec des asperges sauce mousseline.

Champ d'Étoiles
F. Closset
39570 Gevingey
Tél. : 03 84 24 93 41



Roussette
de Savoie
Prestige
des Rocailles 2009

Belle robe brillante pour cette cuvée issue de l'Altesse, cépage rare qui propose des notes d'abricot, de vanille et de miel. En bouche, l'attaque est franche.

Notre conseil dégustation : le bon équilibre sucre-acide et son élégance lui permettent d'accompagner un féra (poisson des lacs savoyards) en sauce crémée.

SARL Les Rocailles St-André
73800 Les Marches
Tél. : 04 79 28 14 50
www.lesrocailles.fr



Meursault
Villages 2009

Beau jaune brillant aux arômes de noisette, tilleul et fleurs blanches dans un boisé léger.

Notre conseil dégustation : puissant et équilibré, on savourera sa trame onctueuse dès maintenant sur un ris de veau à la crème et aux morilles.

Ballot-Millot et Fils - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 21 39
www.ballotmillot.com



Coteaux d'Ardèche

Que sa quo 2009

Viognier à la robe limpide, au nez de fruits exotiques, de chèvrefeuille sur un boisé bien maîtrisé. La bouche ronde et longue se prolonge sur de beaux amers.

Notre conseil dégustation : une volaille rôtie le mettra en joie dans les deux prochaines années !

Domaine Salel et Renaud - 07230 Faugères
Tél. : 06 73 59 92 51 - domainesalel@free.fr

ROUGE



Côtes du Jura

Château de Quintigny 2009

Sous sa robe grenat se révèlent de fines notes de fraise, de cerise assorties de notes de sous-bois. La bouche s'exprime sur une base tannique fine et fondu.

Notre conseil dégustation : pour accompagner avec brio une belle saucisse de Morteaux aux lentilles.

Domaine Cartaux-Bougaud
39570 Quintigny
Tél. : 03 84 48 11 51
www.vinscartaux.fr



Beaujolais-Villages

Naissance 2009

Robe profonde d'un beau pourpre, vinifiée à partir de raisins ramassés bien mûrs, triés et égrappés avec soin pour un vin à la chair ronde, équilibrée sur les fruits rouges et le kirsch. Belle structure alcoolique et tanins présents en font un vin de gastronomie.

Notre conseil dégustation : ne pas hésiter à le servir sur une entrecôte charolaise, voire même un gibier et ce sur plusieurs années.

EARL Cheveau et Fils
71960 Solutré-Pouilly
Tél. : 03 85 35 81 50
www.vins-cheveau.com



Beaujolais Chiroubles

Vieilles Vignes 2009

Issu de la plus haute commune du Beaujolais (400m), ce Chiroubles arbore une robe grenat profond sur des notes de fruits rouges et de sous-bois.

Notre conseil dégustation : il accompagnera dès maintenant une assiette de charcuterie.

Domaine des Marrans - J.-J. Mélinand & Fils - 69820 Fleurie

Tél. : 04 74 04 15 21

www.domainedesmarrans.com



Côte-Rôtie

2009

Très sombre, pourpre à reflets violacés, ce vin possède un nez expressif de violettes et d'épices. En bouche, rondeur et tannins offrent du volume, le poivre prolonge le bouquet floral.

Notre conseil dégustation : une canette aux navets et gratin de cardons lui siéront bien dès l'hiver prochain.

Domaine Villabea
69420 Condrieu
Tél. : 04 74 59 87 64
domaine.villabea@orange.fr



Crozes Hermitage

Collonge 2009

Rouge soutenu aux reflets violacés, cette pure syrah présente d'intenses arômes fruités (cassis, framboise très mûre) et d'épices que l'on retrouve dans une bouche souple, aux tanins veloutés.

Notre conseil dégustation : pour accompagner un faisan rôti dès cet automne.

EARL Jaboulet Philippe et Vincent
26600 Mercurol
Tél. : 04 75 07 44 32
www.jaboulet-philippe-vincent.fr



Beaujolais Fleurie Vieilles Vignes 2009

Robe grenat foncé à reflets violacés, sur des notes présentes de cerises noires légèrement épicées. La bouche est pleine, sur des tanins fondus.

Notre conseil dégustation : on le mariera volontiers à une andouillette à la Beaujolaise.

Domaine des Chaffaugeons
EARL Perrier et Fils - 69820 Fleurie
Tél. : 04 74 69 83 05
domainedeschaffaugeons@orange.fr



Nuits-Saint- Georges 2008

Belle couleur sombre, ce vin rouge est intense, puissant et bien équilibré. Au nez, cerise, sous-bois et épices s'allient dans une bouche gourmande et charnue, moyennement corsée.

*Notre conseil
dégustation : à servir
sur des côtelettes
de chevreuil et leur
sauce aux aigrelettes.*

Domaine Rouget
21640 Flagey-Echézeaux
Tél. : 03 80 62 86 61
domainerouget@orange.fr



Pommard Les Vignots 2009

Le pinot noir, à la fois dans sa couleur d'un joli rouge, à reflets bleutés mais aussi au nez où l'on retrouve une appétissante griotte. En bouche, les tanins sont bien intégrés dans un ensemble à la belle vivacité qui ravira les gourmets.

*Notre conseil
dégustation :
on s'en délectera
sur un époisses bien fait.*

Domaine Vincent Charache
21200 Bouze les Beaune
Tél. : 03 80 26 00 86
domainevincentcharache@orange.fr



**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2011**



Rully 1^{er} Cru

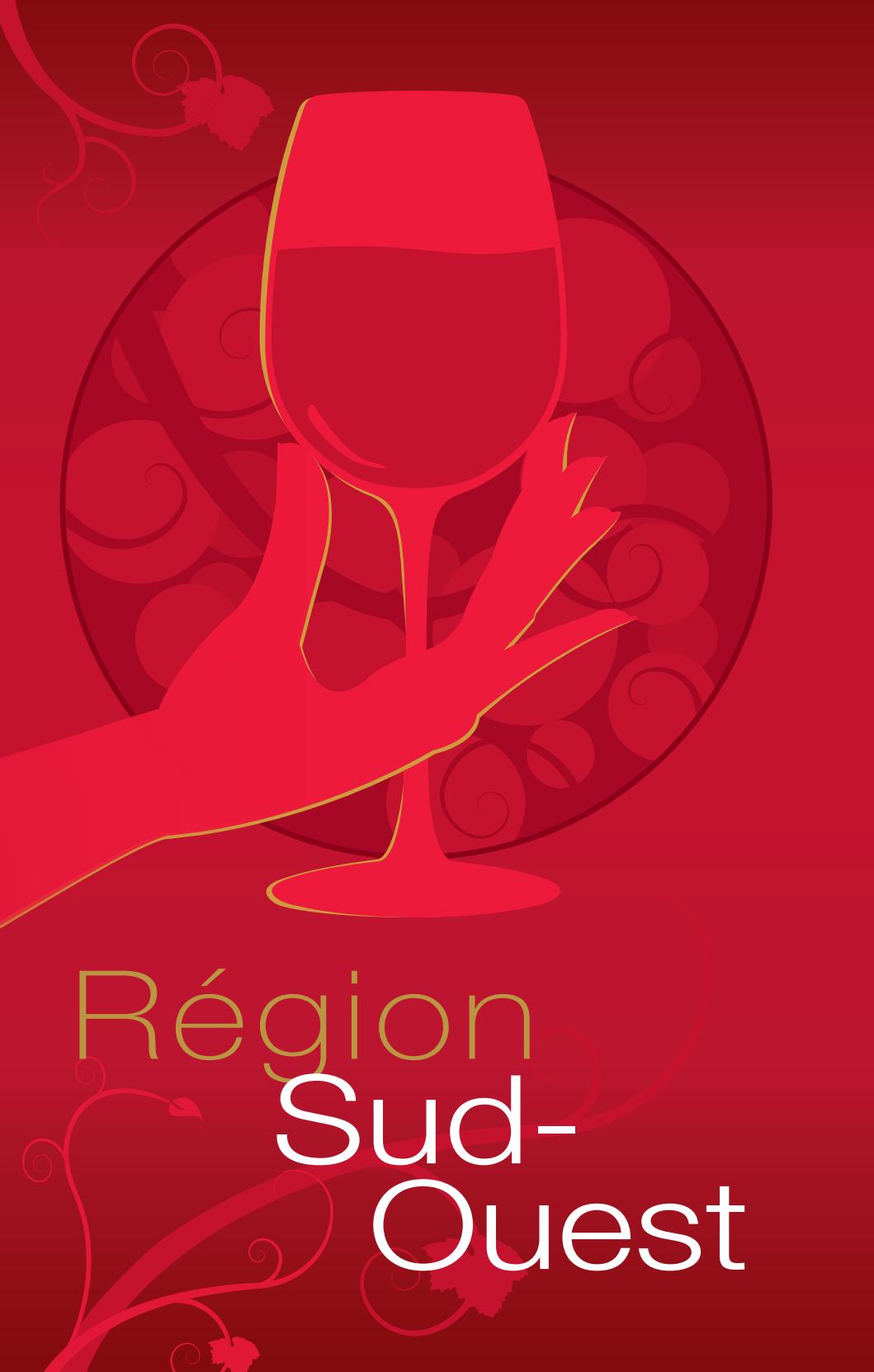
Molesme 2009

Domaine Jean-Baptiste Ponsot

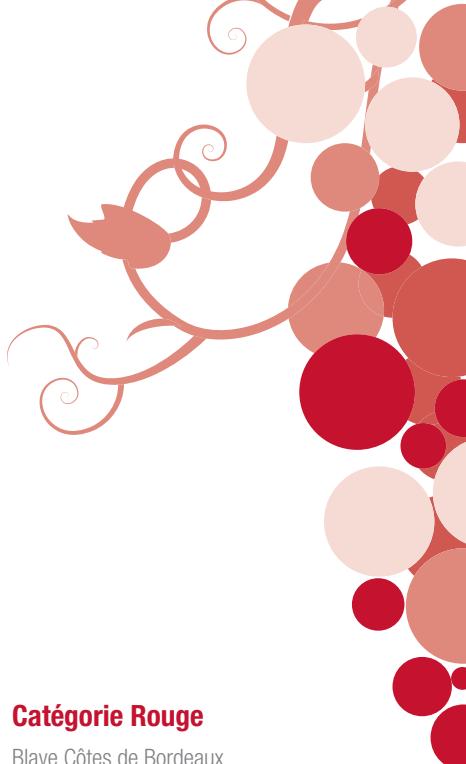
Belle robe rouge brillante, pour ce Rully au nez d'une grande finesse sur des notes de cerise à l'eau-de-vie, d'épices et de moka que l'on retrouve en bouche dans une attaque souple, avec une belle matière, dense et structurée par des tannins fins. La bouche est longue, équilibrée et distinguée.

*Notre conseil dégustation :
il saura mettre en valeur un ragout
de sanglier.*

Domaine Jean-Baptiste Ponsot
71150 Rully
Tél. : 03 85 87 17 90
domaine.ponsot@orange.fr



Région
Sud-
Ouest



Régions viticoles concernées :

Bordelais, Charentes et Sud-Ouest.

Catégorie Blanc

- | | |
|--|-------|
| Bordeaux - Château Belle-Garde | p. 40 |
| Bordeaux - Château Lamothe | p. 40 |
| Bordeaux - Château Grandjean | p. 40 |
| Côtes du Duras | |
| Château du Grand Mayne | p. 41 |
| Graves - Château Les Clauzots | |
| Graves de Vayres | p. 42 |
| Château Pichon Bellevue | p. 42 |
| Vin de Pays des Côtes de Gascogne | |
| Domaine d'Arton | p. 42 |
| Vin de Pays des Côtes de Gascogne | |
| Domaine des Persenades | p. 43 |

FINALISTE

Catégorie Rouge

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| Blaye Côtes de Bordeaux | |
| Château Montfollet | p. 43 |
| Bordeaux - L'Arpent | p. 43 |
| Bordeaux - Château de Gourgues . | p. 44 |
| Bordeaux Supérieur | |
| Château Belle-Garde | p. 44 |
| Côtes de Bergerac | |
| Château Les Tours des Verdots . . | p. 44 |
| Bordeaux Supérieur | |
| Château Pierrail | p. 45 |
| Côtes de Bourg | |
| Château Martinat | p. 46 |
| Fronsac - Vignobles Hermouet . . | p. 46 |
| Fronton - Domaine Montauriol . . | p. 46 |
| Médoc Cru Bourgeois | |
| Château Chantelys | p. 47 |
| Médoc Cru Bourgeois | |
| Château Tour Castillon | p. 47 |
| Vin de Pays de la Charente | |
| Domaines Rémy Martin | p. 47 |





Bordeaux Château Belle-Garde 2010

Jaune pâle à reflets verts sur des notes fruitées (agrumes) pour une bouche fraîche et élégante.

Notre conseil dégustation : il l'accompagnera, comme si on y était, une assiette d'huîtres du bassin d'Arcachon avec quelques saucisses grillées.

E. Duffau - 33420 Genissac
Tél. : 05 57 24 49 12
www.vignobles-ericduffau.com



Bordeaux Château Lamothe Cuvée Valentine 2010

Sauvignon gris, complété de sauvignon blanc, cette cuvée au boisé léger (5 mois de barrique neuve) se développe en finesse dans des arômes harmonieux de fruits (pamplemousse).

Notre conseil dégustation : à apprécier durant quelques années sur une nage de langoustines ou une tourte au saumon fumé.

D. Chambaut
33550 Haux
Tél. : 05 57 34 53 00
www.chateau-lamothe.com

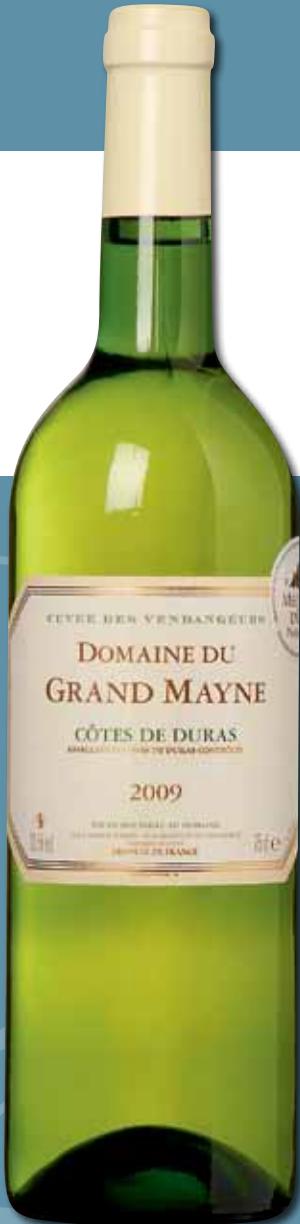


Bordeaux Blanc Château Grandjean 2010

Vin jaune pâle, aux arômes expressifs d'agrumes, relevés par une légère touche d'abricot et de pêche blanche. L'attaque est vive et fraîche, avec une finale douce, fruitée, prolongée par une amertume qui lui donne de la longueur.

Notre conseil dégustation : à déguster sur une assiette de bulots et crevettes grises.

M. Dulong - 33760 Soulignac
Tél. : 05 56 23 69 16
www.vignobles-dulon.com



**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2011**

Côtes du Duras

*Domaine du Grand Mayne
Cuvée des vendangeurs 2009*

Pur sauvignon pour ce vin jaune pâle au nez expressif de fruit blanc, d'agrumes et de notes boisées bien fondues. La bouche est élégante, bien équilibrée et d'une longueur très honorable.

*Notre conseil dégustation :
il se développera harmonieusement
sur un morceau de Cantal,
jeune de préférence.*

Domaine du Grand Mayne
47120 Villeneuve-de-Duras
Tél. : 05 53 94 74 17
www.domaine-du-grand-mayne.com



Graves
Château
Les Clauzots
2010

Jaune franc, pour ce joli blanc brillant aux notes exotiques de mangue bien mûre. Gras au palais, ce vin est rond et aromatique.

*Notre conseil
dégustation : il mettra en joie une assiette de poissons blancs grillés dès l'été prochain.*

F. Tach
33210 St Pierre de Mons
Tél. : 05 56 63 34 32
www.chateaulesclauzots.com



Graves de Vayres
Château Pichon
Bellevue 2010

Robe jaune pâle pour ce vin issu des sauvignons blanc et gris, complétés de sémillon. Le nez est fin et discret sur les fruits blancs que l'on retrouve dans une bouche ronde et grasse.

*Notre conseil
dégustation : bien équilibré, il sera savoureux sur une poêlée de gambas.*

L. Reclus
33870 Vayres
Tél. : 05 57 74 84 08
pichonbellevue.canalblog.com



Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Domaine d'Arton Les Hauts d'Arton 2010

Blanc très pâle sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques que l'on retrouve dans une bouche, à la fois ronde et vive, dont le léger gras fera écho aux mets associés.

Notre conseil dégustation : à déguster avec une quenelle de volaille en cocotte.

P. de Montal - 32700 Lectoure
Tél. : 05 62 68 84 33
patrickdemontal@arton.fr



Côtes de Gascogne

Domaine des Personades 2010

Association de Gros Manseng et de Sauvignon, ce vin jaune pâle développe un nez puissant d'agrumes, de prune verte et d'encastrique. La bouche ronde et ample conserve quelques sucres résiduels.

Notre conseil dégustation : il mettra en valeur une tourtière gasconne.

C. Maurou - 32800 Cazeneuve - Tél. : 05 62 09 99 30

ROUGE

Côtes de Blaye

Château Montfollet
Cuvée Le Valentin
2009

Très sombre, ce vin fait de merlot et malbec possède un nez de fruits noirs très mûrs que l'on retrouve en bouche, baignés d'eau-de-vie. La bouche est chaude, d'un beau volume, portée par des tannins pimpants.

Notre conseil dégustation : il se mariera très bien à un pavé de bison aux baies de cassis.



D. Raimond
33390 Cars
Tél. : 05 57 42 13 15
www.lacavedeschateaux.com

Bordeaux L'Arpent

Cuvée des cerisiers
2008

Merlot, petit verdot et les deux sauvignons pour ce vin rouge profond à reflets violacés, dominé par des notes de fruits rouges confituriés, bien soutenus par des notes toastées. La bouche est ample, bien structurée par une charge tannique certes importante mais soyeuse.

Notre conseil dégustation : pour une pièce de bœuf grillée sur une flambée de sarments !



M. Corporandy
33220 Pineuilh
Tél. : 06 87 90 48 21

ROUGE



Bordeaux Château de Gourgues 2008

100 % merlot pour ce rouge à la robe carminée et aux arômes de fruits rouges et de cuir qui accompagnera une cuisine familiale.

Notre conseil dégustation : dès l'hiver prochain avec un pot-au-feu associant jarrets de bœuf et de veau.

P. Gresta & Fils
33420 Grésillac
Tél. : 06 85 07 13 21
chateau-de-gourgues@neuf.fr



Bordeaux supérieur Château Belle-Garde L'Excellence 2009

Vin à forte intensité colorante, très sombre au nez complexe d'épices, fruits rouges et notes de vanille liées à son passage en barriques neuves. La bouche est généreuse, ample, sur des tannins de belle qualité.

Notre conseil dégustation : quelques années de cave devraient l'assagir pour accompagner un gigot de 5 heures et ses flageolets.

E. Duffau - 33420 Genissac
Tél. : 05 57 24 49 12
www.vignobles-ericduffau.com



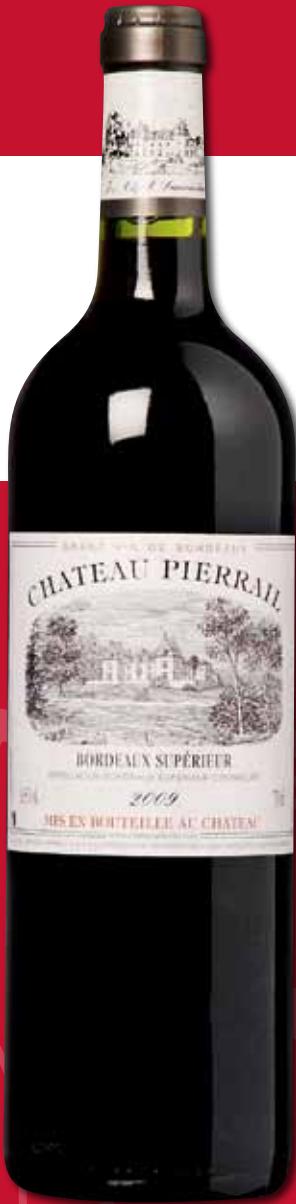
Côtes de Bergerac Château Les Verdots 2008

L'Excellence du château Les Verdots selon David Fourtou 2008. Belle robe grenat intense pour un nez présent sur le fruit rouge et les notes empyreumatiques. En bouche, ce vin puissant, porté par des tannins encore un peu durs, développe sa structure ample et concentrée.

Notre conseil dégustation : il devra attendre une ou deux années pour s'épanouir sur un magret de canard grillé.

D. Fourtou - 24560 Canne de Labarde
Tél. : 05 53 58 34 31
www.verdots.com





***FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2011***

Bordeaux Supérieur
Château Pierrail 2009

Robe dense et sombre pour ce très beau Bordeaux Supérieur, plein et concentré. Ses tanins élégants sont bien fondus dans une matière riche, un corps solide et bien charpenté, fait de fruits rouges, mis en valeur par un boisé tout en doigté et en équilibre.

Notre conseil dégustation :
à découvrir tout de suite sur un filet de bœuf en croûte... ou à garder pour se faire encore plaisir plus tard !

Jacques, Alice et Aurélien Demonchaux
33220 Margueron
Tél. : 05 57 41 21 75
www.chateau-pierrail.com



Côtes de Bourg

Château Martinat 2008

Merlot, cabernet sauvignon et malbec pour ce vin rubis très sombre sur un nez où se mêlent fruits rouges bien mûrs et touches boisées harmonieusement "digérées". La bouche dévoile une chaire voluptueuse, sur des tannins encore fermes.

Notre conseil dégustation : à apprécier après carafage sur une tomme des Bauges affinée.

L. & S. Donze - 33170 Lansac
Tél. : 05 57 68 34 98 - www.chateau-martinat.com



Fronsac

Vignobles Hermouet
Clos du Roy
Cuvée Arthur 2008

De sa robe rubis profond s'échappent à l'agitation des notes de fruits rouges, vanille et moka. L'attaque est nette, la bouche ronde allie à la fois intensité et générosité.

Notre conseil dégustation : ses tannins soyeux s'épanouiront sur un magret de canard aux cèpes.

P. Hermouet
33141 Saillans
Tél. : 05 57 55 07 41
www.vignobleshermouet.com



Fronton

Domaine Montauriol
Cuvée Mons
Auréolus 2008

Robe rubis profond pour un nez torréfié, allié à des notes de cur et d'épices. La bouche puissante, née de l'assemblage de négrette et de syrah s'affirme complexe et originale, sur des tannins soyeux que l'on apprécie dans une finale savoureuse.

Notre conseil dégustation : un cassoulet peut-être ?

Nicolas Gélis
31340 Villematier
Tél. : 05 61 35 30 58
www.vignobles-nicolasgelist.com

**Médoc**

Château
Tour Castillon
Cru Bourgeois
2008

Alliant puissance et une certaine souplesse, ce vin fruité et bien coloré offre des tannins soyeux.

Notre conseil dégustation : attendre encore quelques mois ou à déguster dès maintenant sur un Brie de Meaux affiné.

P. Peyruse
33340 St Christoly Médoc
Tél. : 05 56 41 54 98
www.vignoblespeyruse.com

**Médoc**

Château Chantelys
Cru Bourgeois 2008

Carmin profond d'où émanent de gourmands arômes de fruits noirs dominés par le cassis, la cerise burlat très mûre et les épices fines. La bouche est suave et délicate, portée par une charpente alcoolique de bon aloi.

Notre conseil dégustation : pour accompagner sans attendre une joue de bœuf lentement confite dans une réduction de vin.

Christine Courrian
33340 Prignac-en-Médoc
Tél. : 05 56 09 02 78
www.chantelys.fr

**Vin de Pays de la Charente**

Domaine du Grollet - Réserve 2008

Belle robe grenat sur un nez présent dominé par des notes de poivron vert, fruits rouges et caramel. La bouche est ample, généreuse et structurée par des tannins suaves.

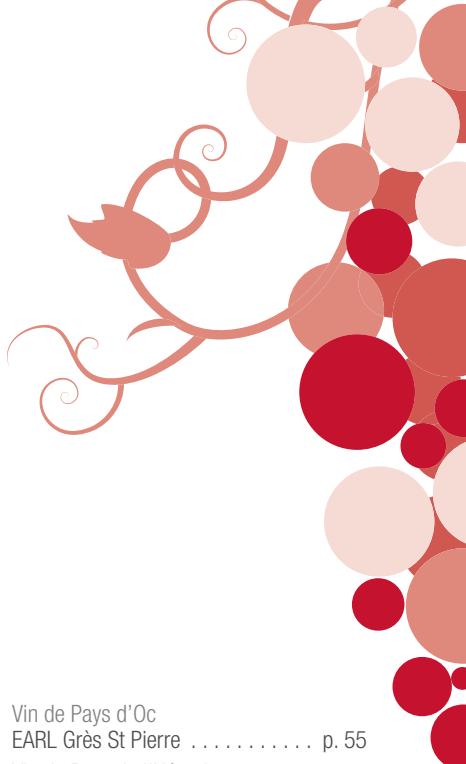
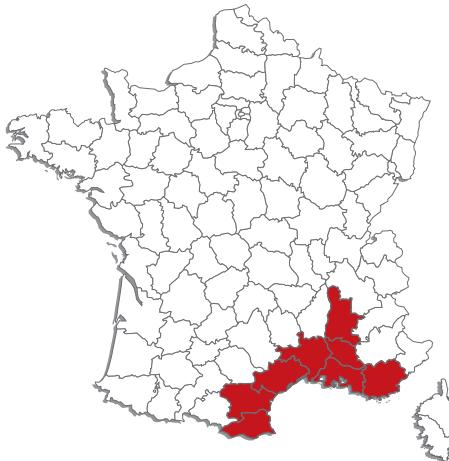
Notre conseil dégustation : une combinaison que l'on servira sur un tartare de bœuf dûment assaisonné, frites.

Domaines Rémy Martin - 16100 Cognac

Tél. : 05 45 36 48 38 - www.domaine-du-grollet.com



Région Sud-Est



Régions viticoles concernées :

Languedoc-Roussillon, Provence, Vallée du Rhône.

Catégorie Effervescent

- Crémant de Limoux
Domaine Rosier p. 50
Blanquette de Limoux
Domaine de Peyret p. 50
Vin de pays d'Oc Mousseux
Domaine de Valensac p. 50
Clairette de Die
Domaine de Magord p. 51

FINALISTE

Catégorie Blanc

- Coteaux du Languedoc
Château l'Euzière p. 52
Côtes de Provence
Domaine Les Verans p. 53
Côtes de Provence
Château Saint-Pierre p. 53
Côtes du Rhône
Domaine du Parc St Charles p. 53
Côtes du Rhône
Domaine du Bois de St Jean p. 54
Crozes Hermitage
EARL La Régence p. 54
Lirac - Domaine Pelaquié p. 54
Vin de Pays d'Oc
Domaine Antech p. 55
Vin de Pays d'Oc
Gaec de la Madeleine St Jean p. 55

FINALISTE

- Vin de Pays d'Oc
EARL Grès St Pierre p. 55

- Vin de Pays de l'Hérault
Domaine Jordy p. 56

Catégorie Rouge

- Beaumes-de-Venise
Domaine de Durban p. 56
Corbières
Château Riousses p. 56
Coteaux du Languedoc
Mas d'Auzières p. 57
Coteaux du Languedoc
Château St Martin de la Garrigue p. 57
Côtes-du-Rhône
Domaine Tour Paradis p. 57
Côtes de Roussillon Villages
Domaine Piquemal p. 58-59
Côtes du Rhône Villages Rasteau
Domaine de la Soumade p. 60
Côtes du Roussillon
Château de Rey p. 60
Côtes du Roussillon Villages Tautavel
Domaine Chemin Faisant p. 60
Minervois - Château Mirausse p. 61
Minervois - Château Festiano p. 61
Saint-Chinian-Roquebrun
Cave de Roquebrun p. 61
Vin de Pays des Bouches du Rhône
Domaine Grand Mas de Lansac p. 62



EFFERVESCENT



Crémant de Limoux

Domaine Rosier
Cuvée L 2008

Belle robe jaune claire brillante, sur des arômes fermentaires et floraux. L'attaque est légère, sur une sensation de simplicité et de légèreté.

Notre conseil dégustation : à consommer sur une omelette norvégienne.

M. Rosier
11300 Limoux
Tél. : 04 68 31 48 38



Blanquette de Limoux

Méthode
ancestrale 2010
Domaine de Peyret

Joli jaune d'or pour un nez de pomme cuite, qui se prolonge dans une bouche ronde, sucrée tirant sur le miel... et de beaux amers.

Notre conseil dégustation : à servir bien frais sur un flan au caramel ou un pain perdu brioché.

T. Gauche
11300 Cepie
Tél. : 04 68 31 72 10
www.domaine-de-peyret.fr



Vin de Pays d'Oc Mousseux

Domaine de Valensac
Cuvée Mise en bulles 2009

Robe jaune d'or sur des notes grillées, légèrement briochées typiques du chardonnay, matinées de fruits exotiques tels que l'ananas. La bouche est ronde, grasse, bien supportée par une fraîcheur de bon aloï.

Notre conseil dégustation : long et plaisant, il sera servi sur un vacherin glacé.

T. Lafond - 34510 Florensac - Tél. : 04 67 77 41 16 - valensac@orange.fr

**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2011**



Clairette de Die
Domaine de Magord

100 % muscat à petits grains pour cette méthode dioise, à la bulle fine, pleine de rose et de litchi qui tient longtemps en bouche.

Notre conseil dégustation :
à servir bien frais (6° C) sur un fraisier
ou autre dessert aux fruits.

J. Vincent
26150 Barsac
Tél. : 04 75 21 71 43
www.clairettevincent.com

**FINALISTE
DES VINS-CŒURS 2011**

Coteaux du Languedoc

Château l'Euzière
Cuvée Grain de Lune 2010

Jaune pâle à reflets verts, pour ce vin complexe fait de roussanne (50 %), vermentino (30 %) et grenache blanc (20 %), sur des rendements très sages, vinification et élevage soignés.

À l'arrivée : un vin complexe et bien équilibré, avec du gras.

*Notre conseil dégustation :
il mettra en beauté une dorade grillée.*



M. Causse
34270 Fontanès
Tél. : 04 67 55 21 41
leuziere@chateauleuziere.fr



Côtes de Provence
Domaine Les Verans
2009

Jaune pâle avec un nez sur le citron, façon lemoncello. L'attaque est nette, bouche ronde et chaleureuse, avec une finale sur le thym et les herbes sauvages.

Notre conseil dégustation :
pour accompagner
une alose à l'oseille
ou un filet de loup grillé.

C. & P. Bernard Père et Fils
Château Matheron
83550 Vidauban
Tél. : 04 94 73 01 64
www.chateau-matheron.com



Côtes de Provence
Château Saint-Pierre
Cuvée du Prieuré
2010

Jaune pâle, brillant sur des notes florales, rose et chèvrefeuille, avec un vanillé léger, tout en finesse et en élégance. Le vin tient néanmoins bien la longueur.

Notre conseil dégustation :
il accompagnera
harmonieusement
aussi bien une brochette
de lotte aux pruneaux
ou un sabayon de fraises.

J.-P. Victor
83460 Les Arcs sur Argens
Tél. : 04 94 47 41 47
www.chateausaintpierre.fr



Côtes du Rhône
Domaine du Parc St Charles - Cuvée des Lys 2010

Jaune clair sur un nez présent de poire bien mûre, cannelle que l'on retrouve en bouche avec des notes de caramel. Finesse et richesse, belle présence et personnalité avec une belle finale.

Notre conseil dégustation : il conviendra parfaitement pour un gratin de poires au gorgonzola.

Famille Combe - 30490 Montfrin
Tél. : 04 66 57 22 82
www.vin-saint-charles.com



Côtes du Rhône

Domaine du Bois de St Jean - Madame d'Ust 2009

Jaune brillant sur un nez flatteur, pour ce viognier aux arômes élégants et nets de fruits rhodaniens (pêches blanche et jaune, abricot mûr). La bouche est fraîche et douce.

Notre conseil dégustation : à voir sur un risotto de St-Jacques.

V. & X. Angles - 84450 Jonquerettes
Tél. : 04 90 22 53 22 - xavier.angles@wanadoo.fr



Crozes Hermitage

EARL La Régence
Les Pends 2009

Jaune d'or sur des notes empyreumatiques et toastées, pour une bouche ronde, grasse où le bois mériterait encore d'être fondu.

Notre conseil dégustation : à attendre un peu pour accompagner une escalope de veau à la crème.

M. & N. Chevalier
26600 Chanos Curson
Tél. : 06 80 50 02 23
www.cave-chevalier.com



Lirac

Domaine Pélisque
Cuvée Luc Pélisque
Blanc 2010

Jaune très net et nez expressif sur des notes légèrement boisées, sur les fruits confits, pour une bouche ample et chaude, dont la puissance fera écho aux mets associés.

Notre conseil dégustation : à savourer avec une lotte à l'armoricaine ou avec un Rocamadour bien affiné.

L. Pélisque
30290 St-Victor-la-Coste
Tél. : 04 66 50 06 04
contact@domaine-pelaquie.com



Vin de Pays d'Oc

Domaine Antech 2009

Joli robe pâle, nez discret, fin sur des notes de fruits mûrs. L'attaque est franche, d'une belle fraîcheur.

Notre conseil dégustation : une bouteille qui accompagnera volontiers une entrée à base de salade verte, tomates et chèvre chaud... !

M. Chauvière - 11300 Limoux

Tél. : 04 68 31 15 88 - www.antech-limoux.com



Vin de Pays d'Oc

Gaec de la Madeleine
St Jean Viognier
2010

Jaune pâle au nez intense d'abricot, bien balancé par des notes d'agrumes (pamplemousse rose). La bouche est ronde et capiteuse, bien parfumée, non dénuée d'une agréable amertume qui le prolonge.

Notre conseil dégustation : idéal pour accompagner un gratin de langoustines.

J. Banq
34340 Marseillan
Tél. : 06 20 67 76 69
www.lamadeleinesaintjean.com



Vin de Pays d'Oc

EARL Grès St Pierre
Mas d'Isnard
Viognier 2010

Vendanges nocturnes pour éviter l'oxydation et conserver les arômes développés dans les baies, macération pelliculaire et fermentation à température contrôlée. À la sortie, ce pur viognier développe de jolies notes florales, de la rondeur et de la finesse.

Notre conseil dégustation : à retenir pour un fromage de chèvre frais et abricot sec.

L. Rouquairol
34920 Les Crès
Tél. : 04 67 70 33 02
masdisnard@gmail.com



Vin de Pays de l'Hérault
Domaine Jordy, Viognier 2010

Jaune pâle à légers reflets verts sur de fines et discrètes notes de fruits blancs. Sa bouche est douce et chaleureuse.

Notre conseil dégustation : il sera le bon choix sur une braserade de moules, un soir d'été !

F. Jordy - 34700 Loiras du Bosc - Tél. : 04 67 44 70 30 - www.domaine-jordy.fr

ROUGE



Beaumes-de-Venise
*Domaine de Durban
 Cuvée Vieilles Vignes
 2009*

Belle robe sombre sur des notes de cerises, légèrement fumées. La bouche est ronde, bien soutenue par de beaux tannins et une charpente alcoolique ample et chaude.

Notre conseil dégustation : à servir après carafage sur quelques cailles rôties aux raisins.

SCEA Leydier & fils
 84190 Beaumes-de-Venise
 Tél. : 04 90 62 94 26
www.domainedurban.com



Corbières
*Château Riousses
 Cuvée des
 Empereurs 2008*

Syrah, grenat et mourvèdre pour une robe grenat intense sur des notes de fruits noirs très mûrs, matinés de cannelle et vanille. La bouche est puissante, chaleureuse et portée par des tannins que l'on assagira par un carafage.

Notre conseil dégustation : à servir sur une souris d'agneau confite aux épices et tian de légumes.

G. Nouaille - 11700 Capendu
 Tél. : 06 09 87 58 66
chateauriousses@wanadoo.fr



**Coteaux
du Languedoc**
Mas d'Auzières
Sympathie pour
les Stones 2007

Belle couleur pourpre profond, nez puissant sur des notes de gelée de cassis pour une attaque franche et une bouche chaude et alcoolueuse.

*Notre conseil
dégustation : il conviendra
à une assiette
de cochonnailles locales.*

I. & P. Tolleret - 34820 Guzargues
Tél. : 06 25 45 16 60
irene@auzieres.com



**Coteaux
du Languedoc**
Château St Martin
de la Garrigue
Grès
de Montpellier
2008

Belle robe burlat profond, sur un nez expressif sur le fruit rouge, le pruneau, l'écorce d'orange et le café, un boisé bien maîtrisé et une structure alcoolique harmonieuse.

*Notre conseil dégustation :
un joli vin pour
accompagner une côte
de bœuf et sa sauce
au Roquefort.*

SCEA St Martin de la garrigue
34530 Montagnac
Tél. : 04 67 24 00 40
www.stmartingarrigue.com



Côtes-du-Rhône
Domaine Tour Paradis 2009

Rouge violacé sur une dominante de notes animales et de fruits rouges confiturés. La bouche est chaude et ronde.

Notre conseil dégustation : il saura composé la marinade d'un joli bœuf bourguignon. Et l'accompagner ensuite !

M. & S. Chabot - 30760 Aigueze
Tél. : 04 66 82 18 80 - www.tour-paradis.com



**Marie-Pierre
et Franck
Piquemal**
Domaine
Piquemal

**Vin-Cœur
catégorie
rouge**

**“ Un vin féminin,
au nom de la déesse
de l'amour Galatée. ”**

Comment se sont passées pour vous,
les phases de sélection ?

Nous avons été enchantés par l'expérience que nous avons vécue à Montpellier d'abord, puis clou de l'organisation, à Lyon, au cours d'**une journée magique, chez Paul Bocuse**. Les dégustations se sont déroulées à la fois dans une ambiance professionnelle et très chaleureuse. Les organisateurs ont su créer un environnement convivial et sympathique et ont réussi ce coup de panache du déjeuner chez le grand Chef. Cette opération a permis à chacun, de nouer des liens avec des vigneronnes d'autres régions.

Pourquoi cuvée Galatée ?

Nous cherchions quelque chose autour de notre nom, Piquemal, ce qui nous a amené à Pygmalion. Ce sculpteur de renom est tombé amoureux de l'une de ses statues, la déesse de l'amour Galatée. Cette cuvée cueillie à une jolie maturité, bénéficie du velouté du Grenache et de la charpente de la Syrah et du Carignan, une certaine délicatesse mais aussi du squelette, qui font penser à un vin féminin, d'où le nom de Galatée. C'est un vin qui se goutte bien. Avant d'être lauréat du Trophée des Vins-Cœurs, il a fait partie des "coups de cœur" du Guide Hachette... une autre histoire de cœur.

P. et F. Piquemal
66600 Espira de l'Aglé - Tél. : 04 68 64 09 14
www.domaine-piquemal.com



Côtes du Roussillon Villages
Cuvée Galatée 2008
Domaine Piquemal



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

La robe est rouge pourpre aux reflets rubis, le disque est brillant, avec une belle profondeur et limpide. Le nez est agréable.

On ressent des notes de fruits noirs et d'épices au premier nez. Après aération, des saveurs de réglisse mélangées aux fruits rouges et de cacao donnent beaucoup de complexité aromatique.

En bouche, l'attaque est franche et nette.

On évolue avec une belle concentration de fruits rouges comme la framboise et de baies comme le cassis.

Les tanins sont soyeux avec une belle finesse.

La finale est longue et persistante.

Notre conseil dégustation : ce vin accompagnera un "Filet de bœuf Rossini" et un "Carré d'Agneau à la fleur de Thym".

Concours
 Les Vins-Cœurs
 ROUGE 2011



Côtes du Rhône Villages Rasteau

Domaine de la Soumade 2008

Belle robe grenat intense sur des notes animales, de garrigue, de laurier et de poivre. La bouche est chaude, sur des tannins encore très présents qui demandent à ce que le vin soit carafé pour plus de plaisir... un peu de patience.

Notre conseil dégustation : à boire sur un picatta de veau au poivre vert.

F. Roméro - 84110 Rasteau - Tél. : 04 90 46 13 63
dom-lasoumade@hotmail.fr

Côtes du Roussillon

Château de Rey

Les galets roulés 2008

Carignan, syrah et grenache pour un vin très concentré (20 hl/ha) issu de macération longue, au nez riche de laurier, de sauge, dans une dominante de mûres et cerise gorgée de soleil, puis une touche de vanille. En bouche, le vin est rond, bien équilibré et charnu à souhait.

Notre conseil dégustation : il tiendra tête à une oie à l'orientale où les olives, le citron confit, les oignons, la cannelle et le cumin lui rendront un hommage délectable.



M. Sisqueille
66140 Canet
Tél. : 04 68 73 86 27
www.chateauderey.com



Côtes du Roussillon

Villages Tautavel

Domaine

Chemin Faisant

Un de ces quatre
2009

Rouge profond pour cet assemblage triple de syrah, grenache et carignan sur des notes de fruits mûrs et d'épices, légèrement vanillées. Une attaque superbe, pour une bouche très bien faite, ronde et ample, appuyée sur des tanins soyeux et élégants.

Notre conseil dégustation : on se régalerà de sa longueur sur un sanglier à la broche !

C. Faisant 66720 Tautavel
Tél. : 04 68 29 48 15
www.domainecheminfaisant.com



Minervois

Château Festiano
Cuvée Vincent
2008

Robe pourpre à reflets grenats pour un nez expressif de fruits rouges (framboise), d'épices fines que l'on retrouve dans une bouche suave construite autour de tannins nobles.

Notre conseil dégustation : pour un foie de veau poêlé (déglacé au vinaigre de framboise) et une écrasée de pomme de terre.

J.-R. Mazard
11200 Tourouzelle
Tél. : 06 50 20 89 04
jeanrochmazard@orange.fr



Minervois

Château Mirausse
Le Grand
Penchant 2009

Belle robe cardinalice pour cet assemblage syrah-grenache élevé en cuve, sur des parfums de fruits rouges et noirs. La bouche charnue et goûteuse, fait montre d'une vinification soignée, avec une finale équilibrée et veloutée.

Notre conseil dégustation : un osso buco à la sauce onctueuse en sera le partenaire bien choisi.

R. Julien
11800 Badens
Tél. : 06 87 77 81 53
julien.mirausse@wanadoo.fr



Saint-Chinian-Roquebrun

Seigneur d'Aupenac 2008 - Cave de Roquebrun

Carmin profond, intense sur un nez présent de fruits rouges, bouche équilibrée, souple. Une belle longueur, une impression de plénitude et de puissance maîtrisée s'ajoutent à la complexité de l'assemblage syrah, mourvèdre et grenache.

Notre conseil dégustation : à apprécier carafé, sur un gigot d'agneau, flageolets et ail en chemise...

A. Rogier - 34460 Roquebrun
Tél. : 04 67 89 64 35
cave@cave-roquebrun.fr



ROUGE



Vin de Pays des Bouches du Rhône

Domaine Grand Mas de Lansac

Cabernet-Sauvignon 2008

Robe profonde d'un grenat évolué pour un nez présent de fruits rouges très mûrs.

Notre conseil dégustation : à servir sur une moussaka dont il relayera l'onctuosité et la richesse.

J. & M. Montagnier - 13150 Tarascon

Tél. : 04 90 91 35 70

fmontagnier.jetm@orange.fr



Les Distributeurs participants

- | | | |
|-------------------------|----------------------|----------------------|
| ■ 110 Vigne | ■ Chatelier | ■ OGR |
| ■ Adena | ■ Cohesia Vigne | ■ PCEB |
| ■ Agir | ■ Compas | ■ Périgourdine |
| ■ Agralia | ■ Coop St Thibéry | ■ Peris |
| ■ Agrotech | ■ Coop Tain | ■ Perret |
| ■ Alsace Appro | ■ COPAC | ■ Portal |
| ■ Ampelys | ■ CSGV | ■ Racine |
| ■ Appro Champagne | ■ Dauphinoise | ■ SABOC |
| ■ Approvigne49 | ■ Ecovigne | ■ SCPA |
| ■ Arcalis | Beaujolais-Mâconnais | ■ SNB |
| ■ Areal | ■ Espace vigne | ■ Soufflet Vigne |
| ■ Armbruster vigne | ■ Estève | ■ SRAC |
| ■ Arterris | ■ Ets Bellanné | ■ Stahl |
| ■ Bayard | ■ Euramed | ■ Terre Comtoise |
| ■ Bergon | ■ Fortet-Duffaud | ■ Terres de Gascogne |
| ■ Bertrand Remon | ■ Interval | ■ Terres du Sud |
| ■ Bourgogne du Sud | ■ Jullian | ■ Touzan |
| ■ Bretaudeau | ■ Lunel Coop | ■ Valsoleil |
| ■ BVS | ■ LVWD | ■ Vernazobres |
| ■ Calvet | ■ Madelon SA | ■ Vert Anjou |
| ■ CAPL | ■ Magne | ■ Viti.Com |
| ■ Cavale | ■ Natura'pro | ■ Vitinegoce |
| ■ Centrale des P. O. | ■ Niort Agricole | ■ Vitivini |
| ■ Charière Distribution | ■ Oenophyt | ■ Vitivista |

*Merci pour votre participation
et pour nous avoir proposé des talents
à découvrir et faire connaître !*



Index

Région Centre-Ouest

Catégorie Effervescent

- Crémant de Loire
Domaine de Sainte Anne. p. 12
- Crémant de Loire
Domaine Moulin Turquais p. 12
- Crémant de Loire
Domaine de Cray p. 12

 **Vouvray Brut**
Domaine Champalou p. 14-15

Catégorie Blanc

- Muscadet Côtes de Grand Lieu
sur lie - Clos de la Clémencière. . . p. 16
- Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Domaine de la Houssais p. 16
- Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Sélection des Cognettes p. 16

FINALISTE **Muscadet Sèvre et Maine sur lie**
Domaine P. de la Grange p. 17

Muscadet Sèvre et Maine sur lie
EARL Gadais Père & Fils p. 18

Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Château de Chasseloir p. 18

Catégorie Rouge

- Anjou-Villages
Domaine de St-Maur p. 18
- Anjou-Villages
Domaine de la Bergerie p. 19
- St-Nicolas-de-Bourgueil
Domaine Olivier p. 19
- Sancerre
Domaine Daniel Crochet p. 20
- Sancerre
Domaine du Pré Semelé p. 20
- Saumur Puy-Notre-Dame
Domaine du vieux pressoir p. 20

FINALISTE **Chinon**
Domaine des Quatre Vents. p. 21

Région Est

Catégorie Effervescent

- Champagne Brut Réserve
Champagne Marin-Lasnier p. 24
Champagne Cuvée de Réserve
Jean-Noël Haton. p. 24
Champagne Cuvée Blanche
Champagne Jean Bobin p. 24

FINALISTE Champagne Brut Réserve

Champagne Salmon. p. 25

- Champagne Cuvée de réserve
Champagne Vignon Père et Fils. . . p. 26

- Crémant d'Alsace Brut
Edgar Schaller et Fils p. 26

- Crémant d'Alsace Brut
Backert Père et Fils. p. 26

FINALISTE Champagne Brut tradition

Champagne C. Martin p. 27

- Crémant d'Alsace Brut
Domaine C. Tappe et Fils. p. 28

- Crémant d'Alsace Brut
Domaine Klein-Brand p. 28

- Crémant de Bourgogne Brut
Domaine R. Dubois et Fils. p. 28

- Crémant du Jura Brut
Paul Benoît et Fils. p. 29

Catégorie Blanc

Chablis - C. Biot p. 29

Chablis 1^{er} Cru Butteaux Domaine François Raveneau. p. 29



Chablis 1^{er} Cru Vau-Ligneau Domaine de la Motte p. 30-31

- Côtes du Jura - F. Closset p. 32

- Roussette de Savoie
SARL Les Rocailles. p. 32

- Meursault Villages
Ballot-Millot et Fils p. 32

- Vin de Pays des Coteaux d'Ardèche
Domaine Salel et Renaud p. 33

Catégorie Rouge

- Côtes du Jura
Domaine Cartaux-Bougaud. p. 32

- Beaujolais-Villages
EARL Cheveau et Fils p. 33

- Chiroubles
Domaine des Marrans p. 34

- Côte-Rôtie - Domaine Villabea. . . . p. 34

- Crozes Hermitage
EARL P. & V. Jaboulet p. 34

- Fleurie
Domaine des Chaffangeons p. 35

- Nuits-Saint-Georges
Domaine Rouget. p. 35

- Pommard
Domaine Vincent Charache. p. 35

- Rully 1^{er} Cru
Domaine Jean-Baptiste Ponsot p. 37

Région Sud-Ouest

Catégorie Blanc

- Bordeaux - Château Lamothe . . . p. 40

- Bordeaux - Château Belle-Garde . . p. 40

- Bordeaux - Château Grandjean . . p. 40

Côtes du Duras

- FINALISTE** Château du Grand Mayne. p. 41

- Graves - Château Les Clauzots . . . p. 42

- Graves de Vayres
Château Pichon Bellevue p. 42

- Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Domaine d'Arton p. 42

- Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Domaine des Persenades p. 43

Catégorie Rouge

- Blaye Côtes de Bordeaux

- Château Montfollet p. 43

- Bordeaux - L'Arpent p. 43

FINALISTE

Bordeaux	
Château de Gourgues	p. 44
Bordeaux Supérieur	
Château Belle-Garde	p. 44
Côtes de Bergerac	
Château Les Tours des Verdots . . .	p. 44
Bordeaux Supérieur	
Château Pierrail	p. 45
Côtes de Bourg	
Château Martinat	p. 46
Fronsac - Vignobles Hermouet . . .	p. 46
Fronton - Domaine Montauriol . . .	p. 46
Médoc Cru Bourgeois	
Château Chantelys	p. 47
Médoc Cru Bourgeois	
Château Tour Castillon	p. 47
Vin de Pays de la Charente	
Domaines Rémy Martin.	p. 47

Région Sud-Est

Catégorie Effervescent

FINALISTE

Blanquette de Limoux	
Domaine de Peyret	p. 50
Crémant de Limoux	
Domaine Rosier	p. 50
Vin de pays d'Oc Mousseux	
Domaine de Valensac	p. 50
Clairette de Die	
Domaine de Magord.	p. 51

Catégorie Blanc

FINALISTE

Coteaux du Languedoc	
Château l'Euzière	p. 52
Côtes de Provence	
Domaine Les Verans	p. 53
Côtes de Provence	
Château Saint-Pierre	p. 53
Côtes du Rhône	
Domaine du Parc St Charles	p. 53

Côtes du Rhône	
Domaine du Bois de St Jean	p. 54
Crozes Hermitage	
EARL La Régence	p. 54
Lirac - Domaine Pelaquié	p. 54
Vin de Pays d'Oc	
Domaine Antech	p. 55
Vin de Pays d'Oc	
Gaec de la Madeleine St Jean . . .	p. 55
Vin de Pays d'Oc	
EARL Grès St Pierre	p. 55
Vin de Pays de l'Hérault	
Domaine Jordy	p. 56

Catégorie Rouge

Beaumes-de-Venise	
Domaine de Durban	p. 56
Corbières - Château Riousses . . .	p. 56
Coteaux du Languedoc - Château	
St Martin de la Garrigue	p. 57
Coteaux du Languedoc	
Mas d'Auzières	p. 57
Côtes-du-Rhône	
Domaine Tour Paradis	p. 57
 Côtes de Roussillon Villages	
Domaine Piquemal	p. 58-59
Côtes du Rhône Villages Rasteau	
Domaine de la Soumade	p. 60
Côtes du Roussillon	
Château de Rey	p. 60
Côtes du Roussillon Villages Tautavel	
Domaine Chemin Faisant	p. 60
Minervois - Chateau Mirausse . . .	p. 61
Minervois - Château Festiano . . .	p. 61
Saint-Chinian-Roquebrun	
Cave de Roquebrun	p. 61
Vin de Pays des Bouches du Rhône	
Domaine Grand Mas de Lansac . . .	p. 62



Concours
Les Vins-Cœurs
2011

Ce petit guide est destiné à vous permettre de retrouver tous les acteurs qui ont participé aux finales régionales et nationale du concours 2011.

Vous pourrez ainsi vous y reporter pour choisir des bouteilles que vous souhaiterez mieux connaître ou partager avec vos amis.

Bravo et merci à tous les participants qui nous ont transportés, surpris parfois et charmés souvent.

Rendez-vous pour les Vins-Cœurs 2012 !

BASF
The Chemical Company