

# Les caves se rhabillent

Septembre, les vigneron ne chôment pas, les marchands de vins non plus. Au contraire: le vin, plaisir raffiné quand on sait le déguster avec modération, lance de plus en plus tôt la traditionnelle offensive d'automne qui a contribué à en faire chez nous un phénomène de société. Les promotions des Foires aux Vins se multiplient, dans les grandes surfaces et chez les cavistes. C'est donc vraiment le bon moment pour faire provision de flacons qu'on ne trouvera plus à de telles conditions pendant le restant de l'année. Ou qu'on ne trouvera peut-être même plus du tout!

Peut-être vous sentirez un peu perdu face au tsunami tricolore (rouge, rosé et blanc) qui va déferler pendant plus d'un mois. Quand on est en territoire inconnu, rien ne vaut un guide. Le nôtre, Fabrizio Bucella, professeur d'œnologie et chroniqueur chevronné, a déjà déniché pour vous quelques belles affaires, dans la grande distribution et chez les cavistes uclois. A vous le plaisir de les goûter - sans exagérer bien sûr. S.P.





# Chez Carrefour, c'est jusqu'au 11 octobre en deux étapes

## Jusqu'au 28 septembre, ce sont les Hypermarchés Carrefour qui font la foire:

400 références, dont 350 vins n'appartenant pas à l'assortiment permanent. Outre les offres directes, réduction supplémentaire de 10 % à l'achat de minimum 24 bouteilles de vin au choix. Francis Lermieux,

directeur des achats: "Le marché des vins tranquilles en Belgique n'a pas connu de bouleversement en 2015 mais une évolution. Le bordeaux, que l'on boit beaucoup plus au sud qu'au nord est cependant en recul au niveau national.

Quant aux vins du monde, déjà très appréciés au Nord du pays, ils y poursuivent leur croissance, et font maintenant une percée très remarquable en Wallonie et à Bruxelles."



## Il Dottore Fabrizio, notre guide

Le Wolvendael est heureux de vous présenter son guide pour ces Foires aux Vins: Fabrizio Bucella. Diplômé en physique, docteur en Sciences et professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles (ULB), il est aussi sommelier, diplômé de l'Association italienne des sommeliers, spécialiste du vin et de la bière, directeur de l'école de dégustation de vin Inter Wine & Dine, où il enseigne l'œnologie et la technique de la dégustation ([www.interwd.be](http://www.interwd.be)). L'année académique commence le 15 septembre! Chroniqueur pour le Huffington Post et la Revue du Vin de France, Fabrizio écrit également des articles sur le vin et la bière dans des revues spécialisées et grand public dont la Revue des œnologues.

Ses chroniques sont sur [www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/](http://www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/) et sur le site de la RVF: [www.larvf.com/](http://www.larvf.com/)



## Nos affaires dans la catégorie de vins français.

En blanc, château des Places cuvée prestige (graves) 2014 à 6,99 euros. En rouge le haut-médoc de Branaire-Ducru 2014 à 14,99 et le rasteau de Pierre Vidal (vin biologique) 2013 à 7,99 euros.

## Nos belles affaires dans la catégorie de vins prestige.

En rouge, le connétable de Talbot, second vin de château Talbot 2011 (cru classé à Saint-Julien) à 21,49 ou château Talbot 2010 à 58,99. En blanc, alsace pinot gris Grand Cru Bestheim de Zinnkoepflé 2013 à 10,49 et en blanc liquoreux, un must, les lions de Soudiraut, second vin de château Soudiraut (premier cru classé à Sauternes) 2010 à 8,99 (37,5 cl). **A noter, une Ladies Night le jeudi 10 septembre** de 20 h 30 à 23 h, dans 6 Hypermarchés Carrefour sur invitation uniquement, nocturnes dans l'enseigne du 9 au 12 septembre.



## Du 23 septembre au 11 octobre 2015, les Carrefour Markets

mettront en avant 200 références dont des grands vins de Bordeaux: château La Mouline AOC Moulis Cru Bourgeois 2010, château La Tour de Bessan AOC Margaux 2010, château Chantegrive AOC Graves 2009, chapelle de Potensac AOC Médoc 2009.



# Chez Colruyt, c'est jusqu'au 6 octobre, en 3 étapes:

**Jusqu'au 8/9, réductions (prix rouges) sur une sélection de bordeaux en rayon en magasin.** Jean-Christophe Verschelde, consultant vin de l'enseigne, confirme: "Nous démarrons par les vins de Bordeaux, qui sont un incontournable en Belgique francophone."

**Nos trois belles affaires Colruyt en bordeaux:** le Château Lilian Ladouys 2012, Saint-Estèphe cru bourgeois à 13,85 euros, le château Coufran 2010, le vin phare de l'enseigne, un merlot du haut-médoc à 13,59 euros, et un bordeaux blanc, château La France 2010 à 5,15 euros.

**Jusqu'au 8/9, toujours, prix rouges sur les vins du site Internet grands vins de l'enseigne** [grandsvins.colruyt.be/spirits/fr/home](http://grandsvins.colruyt.be/spirits/fr/home). C'est un des catalogues en ligne les plus intéressants de Belgique. "Les vins ne sont plus disponibles en rayon afin de les conserver dans les meilleures conditions" continue M. Verschelde. On peut acheter les bouteilles à l'unité avec des frais dits de remballage (1,25 € par bouteille).

**Du 9 au 22/9, action magnum.** À l'achat de 6 bouteilles d'un des 11 vins participants, le client reçoit un magnum gratuit de ce même vin. Dégustation pour cette action magnum dans tous les magasins les vendredi 11/9 (15-20h) et samedi 12/9 (11-19h).

**Nos affaires dans cette catégorie magnum:** le Cava gran Baron (4,99 euros, sorti meilleur cava lors d'un test de cavas à l'aveugle), le Roodeberg d'Afrique du Sud (7,15 euros, sélection de cépages de type bordelais, un must au prix proposé), le minervois de Villerambert-Julien (5,89 euros), un des domaines phares de l'appellation.

**Du 23/9 au 6/10, action spécifique avec des réductions Extra** (15% à partir de 6 bouteilles et 25% à partir de 12 bouteilles) sur une sélection de 50 vins. Dégustation pour cette action Extra le samedi 3/10, de 11 à 19h.



## New Cellier



Entrée à l'arrière du bâtiment - Parking privé dans la cour

Découvrez  
notre vaste choix

Champagnes,  
Mousseux,  
Vins, Alcools,  
Whisky rares,  
Sirops, Cigares,  
Condiments...

Ch. de Waterloo 1487 - 1180 Uccle - T/F: 02 374 86 74 - [info@newcellier.be](mailto:info@newcellier.be) - [www.newcellier.be](http://www.newcellier.be) - Du mardi au samedi de 10h à 19h

# Chez Intermarché, c'est trois semaines françaises



## La foire aux vins chez Intermarché en Belgique se déroule du 1<sup>er</sup> au 20 septembre 2015.

- Les vins de Bordeaux sont en première ligne chez Intermarché Belgique, mais c'est principalement l'offre française que l'enseigne des Mousquetaires met en avant dans une offre comprise entre 5 et 10 euros.
- **Sélection.** En rosé, le languedoc Pic Saint Loup Réserve Les Almades 2014 (5,89 euros). En rouge, le vacqueyras 2013 du Domaine Grandy à 8,99 euro et le minervois 2012 du château d'Agel à 6,99 euros.
- **Sélection en vins IGP.** Il ne faut pas hésiter à faire confiance aux vins IGP, ils réservent de fort belle surprise à prix contenu. En rouge, IGP oc, la Croix du pin à 3,99 euros, IGP haute-vallée-de-l'aude (le petit toqué) à 4,89, IGP languedoc (domaine de la Clapière) à 6,49, IGP île-de-beauté à 5,39, IGP val-de-loire (domaine moulin camus) 3,99. En blanc, IGP Oc (viognier, JC Mas) à 5,89 et IGP val-de-loire (chardonnay, moulin camus) à 4,29 euros.
- **Sélection grands vins.** Sur trois vins de Saint-Emilion, Intermarché propose une combinaison de 2+1 au choix sur les bouteilles (ch. Pont de pierre, les Genêts et Durand-Moreau). À noter également, un château Labégorce 2012 (cru bourgeois exceptionnel en 2003) à 19,99 euros.



100

## Chais & Terroirs



## Vins du Languedoc-Roussillon AOC Saint-Chinian et AOC Minervois

Conseil, authenticité, simplicité, service

[www.chais-et-terroirs.be](http://www.chais-et-terroirs.be)

0475 95 94 71 [info@chais-et-terroirs.be](mailto:info@chais-et-terroirs.be)



Nous livrons  
gratuitement à  
Uccle et dans  
les communes  
avoisantes



# Kiwaniis®

## Les 35<sup>èmes</sup> Vendanges du Scale

### Foire aux vins Dégustation gratuite Buffet campagnard

Samedi 3 octobre 2015 de 10h à 21h  
Dimanche 4 octobre 2015 de 10h à 18h

Salle du Boetendael  
Rue du Doyenné, 96  
1180 Bruxelles

La vente se fait intégralement, sans frais de  
fonctionnement, au profit des oeuvres  
sociales du

**Kiwaniis Bruxelles Scale.**

Ambiance conviviale, venez nombreux !

# C'est arrivé tout près de chez vous



## **Chai & Bar chaussée de Waterloo 1469 1180** **[www.chai-bar.be](http://www.chai-bar.be) 02 375 46 36**

- Le caviste du Fort Jaco possède une des sélections de vins fins les plus belles de Bruxelles. Propriété de Jean-Pierre Moueix (Bordeaux) à travers la société Duclot (la cave de Lafayette Gourmet notamment), Chai & Bar vise le haut de gamme et les vins de qualité.
- De tradition, c'est le champagne qui est mis à l'honneur au mois de septembre. De quoi regarnir sa cave de bulles en faisant de bonnes affaires.
- **Notre sélection.** Champagne: Drappier brut nature zéro dosage à 31 euros. Dans la très belle gamme de bordeaux, essayez les seconds vins des châteaux bordelais ou bien les crus bourgeois. Numéro 2 de Maucaillou 2009 à 14,90 ou château Marjosse 2010, bordeaux blanc de Pierre Lurton à 12 euros.

## **Vin De Coninck rue Vanderkindere 376** **[www.deconinckwine.com](http://www.deconinckwine.com) 02 345 44 65**

- Le célèbre caviste ucclois dont la création remonte à 1886 (quatre magasins à Bruxelles et un à Waterloo) réalise de belles promotions quatre fois par an, dont en période de foire aux vins. *"L'idée c'est toujours l'accueil, le conseil, le service et ce douze mois par ans. Nous sommes là pour nos clients."* déclare Alexandre Cantoni, responsable du magasin Vanderkindere.
- Promotion sur la gamme des vins, valable du 10 au 26 septembre
- **Notre sélection.** Bourgogne blanc mâcon-lugny 2012 de Joseph Drouhin (10,90 euros à l'achat de 6 bouteilles et ... 8,90 pour 36 bouteilles), petit verdot (cépage d'appoint du bordelais) du Chili (Lapostolle 2011 à 7,30 euros) château Martet blanc (sainte-foy-bordeaux), le vin propriété de la famille De Coninck, à 7,90 euros.
- À noter. Journée caves ouvertes dans les magasins De Coninck le week-end des 17 et 18 octobre



## BiBoViNo

### "DuBonVinDansDesBeauxBibs"

- Des vins de qualité exceptionnelle.
- Issus d'une agriculture raisonnée, pas de chimie au sol, respect du terroir.
- Méthode de vinification traditionnelle.
- Traditionnel dans la manière de faire le vin.
- Moderne dans la façon de le présenter.

BiBoViNo, c'est la première marque exclusivement dédiée à la vente de vins haut de gamme conditionnés en Bag In Box™.

BiBoViNo propose une collection de vins de qualité les plus proches possible du naturel sélectionnés par un grand nom.

Avec pour objectif de donner ses lettres de noblesse à un conditionnement encore méconnu et pourtant rempli de vertus...

*Chez BiBoViNo on peut goûter tous les vins. (Petite restauration également possible)*

BiBoViNo - Parvis Saint-Pierre, 2 B10 - 1180 UCCLE  
Tél.: 02/229 41 11- Ouvert de 10:00 à 20:00 (Dimanche 10:00-14:00 / Fermé le Lundi)  
[bruxelles-uccl@bibovinobelgium.com](mailto:bruxelles-uccl@bibovinobelgium.com)





### Chez Chais & Terroirs, trois coups de cœur:

- En blanc, le château La Dournie  
- cuvée "Marie" à 11,90€, servir avec des poissons grillés, tartines de tapenades, viandes blanches ou poules à la crème

- En rouge: le domaine Rimbart - Le "Mas au Schiste" 2012 à 13€, un vin rouge corsé qui se mariera parfaitement avec la souris d'agneau au romarin, les pigeons aux pruneaux, le canard à l'orange, la pintade en dentelle.

- le domaine de Barroubio - rouge 2013 à 6,90€, un vin

à boire tous les jours avec les viandes rouges, les fromages et la charcuterie, mais aussi à l'apéritif.

Plus d'infos sur [www.chais-et-terroirs.be](http://www.chais-et-terroirs.be).



P&A Gelin rue Egide Van Oppem 14/18 1180  
[www.gelin-vins.be](http://www.gelin-vins.be) 02 332 18 37

Monsieur Gélén s'est fait le spécialiste des vins français, et d'une proposition de vins du monde d'entrée de gamme. "Nos vins sont sélectionnés avec soin et permettent déjà de réaliser de très beaux accords mets et vins sans abîmer le portefeuille."

- Chaque mois, le caviste met en avant certains vins et réalise des promotions intéressantes sur ceux-ci. "Il faut pouvoir satisfaire une clientèle diversifiée."

- **Notre sélection.** Un chinon rouge de Couly-Dutheil (les Gravières) 2013 à 10,14 euros, un beaujolais-village de Gry-Sablon 2013 à 7,96 euros. Des vins de soif, des vins de copains.

Bibovino, Parvis Saint-Pierre, 2  
(Entrée 1 rue du Postillon)

1180 Uccle - 0 2 229 41 11 - [bibovino.com](http://bibovino.com)

Ici, l'angle original est de vous fournir d'excellents vins en "bib" de trois litres, pour assurer des dégustations sans risques (ni

mauvaise bouteille, ni panne sèche).

- **Notre sélection:**

En rouge, le "B418": Une parcelle de Carignan préphylloxérique de plus de 130 ans d'âge.

Languedoc Indication Corbières Protégée.

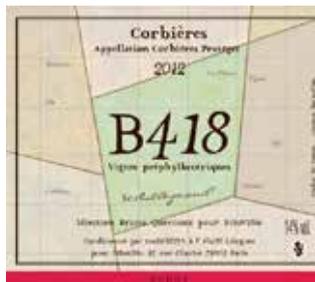
Vin charpenté avec des tanins fins, des arômes de fruits rouges - cerise, framboise et mûre, des notes florales - garrigue, laurier et fumées. Bib de 3 litres 36€ (soit 75cl 9€).

Blanc: Château Le Tap Le bergerac sec biologique de Olivier Roches, 28 euros / 3 litres avec du Sauvignon (50%) Sémillon (40%) Muscadelle (10%) sur des notes florales, fruitées et fermentaires.

Rosé:

Château Défends: AOP Côtes de Provence, Syrah, Cinsault, Grenache noir

Saveurs du sud et fraîcheur souterraine... Bib de 3 litres 32€ (soit 75cl 8€).



## Chez Delhaize, c'est jusqu'au 7 octobre et dégustations tous les week-ends

Jusqu'au 7/10, plus de 160 vins, champagnes et mousseux en provenance du monde entier avec des réductions de -20 % à -30 %, parfois jusqu'à 50 %, sans devoir acheter une caisse entière. Alain Pardoms, acheteur vin en chef de Delhaize : "La sélection est plus ouverte sur les vins du monde, suivant en cela les tendances que nous

voyons chez nos clients mais nous avons surtout voulu proposer des vins de terroir."

À noter. Le catalogue en ligne [www.Delhaizewineworld.com](http://www.Delhaizewineworld.com) est maintenant bien rodé avec livraison gratuite à la maison (pour toute commande supérieure à 50 euros) et belle carte de spiritueux (la carte des

gins premiums est à tomber par terre).

La conférence de presse de Delhaize sur ses nouveautés n'ayant pas eu lieu au moment de mettre ce magazine sous presse, nous ne publions pas celles-ci par courtoisie envers nos confrères. Mais nous y reviendrons dans le prochain Wolvendael.

# Le Point Bar

La chronique gastronomique mondiale  
de Fabrizio Bucella, InterWine & Dine.



Jean Cocteau prétendait que la jeunesse n'est pas un âge mais un art. Le vin se savoure plus qu'il ne se boit. Les Français consomment moins, mais les moments de prendre un verre sont plus nombreux.



## La victoire de Bacchus

Le vin revient à table. Se servir un canon devient un choix assumé, hédonique, personnel. Le XXI<sup>e</sup> siècle sera celui du dégustateur-artiste ou ne sera pas. Depuis 1980, date de la première étude quinquennale de FranceAgrimer (à quand une étude de cette ampleur et de cette qualité en Belgique?), c'est la première fois que les jeunes sifflent un plus grand nombre de quilles. Rien de spectaculaire, un sursaut d'orgueil. Les 15-24 ans ne dédaignent pas le jus de la treille. Bacchus chante victoire.

### Le retour du plaisir

Les jeunes et le vin, nouvelle histoire d'amour? Je le vois depuis cinq ans dans les cours de dégustation que je donne à l'Université Libre de Bruxelles. Quand vous mettez 250 étudiants tous les mois dans un amphithéâtre, le soir, après une journée de cours bien chargée, pour mirer, humer, goûter et discuter le vin, c'est qu'on touche à quelque chose qui n'est plus de l'ordre de l'accessoire. Les nouvelles générations veulent récupérer

cet art de la dégustation. Disciples de Cocteau? Assurément. "*Monsieur, au repas familial mon père semble prendre tellement de plaisir avec son verre de vin.*" Tout est dit. Ce n'est plus un rejet mais une réappropriation.

### On va à la chasse

Réappropriation, d'accord mais au fil du temps et des saisons. Qu'il soit à poil, petit ou gros, à plume ou exotique comme l'autruche ou le bison, c'est la période du gibier, symbole à lui tout seul d'une forme de retour préhistorique à la nature. Cette viande, il faut l'attendrir, la parfumer, en atténuer son goût prononcé. C'est là qu'entre en scène la marinade, je vous la conseille crue elle sera plus subtile. La viande passe à la casserole, en rôt, en poêle, en sauté, en civet, en salmis, en ragoût ou en pâté. La sauce vient couronner le tout, qu'elle soit poivrade, grand veneur, romaine, bigarade pour les canards, chasseur ou crème porto pour les plumes. On garnit d'une crème de marrons pour rester en saison, de fèves

ou de patates douces, d'une confiture d'airelles, de groseilles, voire de myrtilles. Il reste à sélectionner le pinard du poilu.

### Et à la pêche

Traditionnellement, on pense au bourgogne, du puissant, du charpenté, du vieux. Nous serons alternatifs et artistes. Au sud de Mâcon, se trouve une belle région, parfois dénigrée, celle du beaujolais et de ses magnifiques dix crus. À Morgon, Jean Foillard m'a toujours impressionné. Depuis 1981, il s'est érigé comme le pape des vins naturels. À la tête d'un peu moins de 8 hectares, il vinifie à basse température, en macération carbonique et vendanges entières. On trouve des vins sur le fruit, tendus, minéraux et très droits. Un vin jeune, moderne. Une réconciliation avec le temps. (Morgon de Jean Foillard, 14,00 euros - Chai & Bar, Fort-Jaco, Chaussée de Waterloo, 1469 à 1180 Uccle).

Fabrizio Bucella

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

118

### DANSES DE SOCIÉTÉ

Valses, Quickstep, Tango, Rumba, Samba, Rock Disco, Paso doble, Chachacha, Salsa, Rock 6 temps, Danses en solo...

### Espace Danse

Danser, c'est bien, à 2 c'est mieux!

#### NOUVEAU CYCLE DE COURS

à partir du lundi 23 et  
mercredi 25 novembre 2015

1<sup>ER</sup> COURS D'ESSAI GRATUIT

14 rue Robert Scott - 1180 Uccle  
infos: 0475.987.526 - [espace.danses@gmail.com](mailto:espace.danses@gmail.com)  
[www.espace-danse.be](http://www.espace-danse.be)

**Langues Vivantes**  
Qualité certifiée au meilleur prix  
Booste tes chances de réussite,  
Pars étudier à l'étranger

- ▶ Années scolaires
- ▶ Années universitaires
- ▶ Séjours chez le prof
- ▶ Séjours linguistiques

28, rue de la Loi, 1040 Bruxelles - 02 230 0190  
[www.languesvivantes.com](http://www.languesvivantes.com)

## VIRTUOSE

### ENSEIGNEMENT MUSICAL ARTISTIQUE

- Eveil / Initiation musicale et piano de 3 à 7 ans
- Formation musicale tous niveaux
- Piano tous niveaux
- Cours de harpe, tous niveaux
- Cours de violon
- Mise ou remise à niveau (préparation aux examens, académie, conservatoire, concours...)
- Cours pour adultes tout âge
- Inscription toute l'année

271 AVENUE KERSBEEK - 1190 FORET

Tél. 02 201 54 67

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

## Le Roi-Soleil n'est pas votre cousin



Les fêtes, belle occasion de faire sauter les bouchons et faire chanter les bulles. Fabrizio Bucella en a réuni une petite sélection rien que pour vous, accompagnée d'un vrai morceau d'Histoire qui vous permettra de briller à table - comme un Roi-Soleil, tiens. On dit merci qui?

En l'an 1694, le chef de la maison médicale du Roi-Soleil Louis XIV, Guy-Crescent Fagon, note un changement important dans la politique alimentaire de son royal patient: "Sur la fin de ce mouvement de goutte, dont la douleur et l'incommodité avaient mieux persuadé le roi de toutes les raisons que j'avais eu souvent l'honneur de lui représenter pour l'engager à quitter le vin de Champagne et à boire du vin vieux de Bourgogne, il résolut à vaincre la peine qu'il lui faisait au goût, et d'essayer s'il s'y pourrait accoutumer. J'entendis cette déclaration avec une grande joie." (Journal de la santé du roi Louis XIV de l'année 1647 à l'année 1711).

Cela faisait des années que l'archiatre tentait de convaincre le roi de troquer le vin de Champagne - qui était à l'époque tranquille - pour du vin de Bourgogne. À l'instar de ses camarades de la Faculté de médecine de Paris, Fagon défendait les vertus du bourgogne contre l'avis de la Faculté de Reims. La dispute a continué de longues années, dérivant des thèses de doctorat aux libelles et poèmes de bonheur variable.

Quitte à en citer un extrait, celui 1706 en faveur des Rémois et de leurs vins vaut le détour, surtout pour l'image qu'il donne des Bourguignons: "Mais s'il est vrai qu'il n'y a point de goûteurs dans votre province (NDLA Reims), que les habitants y sont robustes, bien forts et peu sujets aux maladies, au lieu qu'en Bourgogne ils sont la plupart goûteurs, bossus, galeux, et infectés des autres vices de la peau, il



*ne faut, Monsieur, ni thèse, ni dispute, ni alambic, ni astrolabe, la palme est due sans contredit au vin de Reims ...*" (auteur courageusement resté anonyme).

L'archiatre de Louis XIV ne savait sans doute pas qu'il venait de poser un geste essentiel dans ce que les historiens allaient nommer la querelle des vins, celle qui opposa les tenants du champagne - qui était tranquille à l'époque - aux partisans des vins de Bourgogne. Banni de Versailles, le champagne reviendra sous une forme plus proche de notre conception actuelle, sous la régence d'abord et le règne de Louis XV ensuite. Il est attesté que lors du couronnement de l'arrière-petit-fils de Louis XIV en 1722 à l'âge de treize ans, c'est le champagne qui a marqué les célébrations lors du dîner servi dans le palais du Tau attenant à la cathédrale de Reims. Le même Louis XV prendra en 1728 un édit afin d'autoriser le transport du vin en bouteille plutôt qu'en tonneau, permettant le développement de l'effervescence désormais associée au champagne.

### Notre sélection de champagnes

#### L'exclusif

Jacquesson 737 extra-brut. Le spécialiste des cuvées numérotées situé à Dizy réalise ici un mélange de 43% de chardonnay, 27% de pinot noir et 30% de pinot meunier, dosage 5,5 grammes sucre / litre. Disponible au Chai & Bar ou à l'Étiquette (environ 45 euros).



### Le droit

Drappier brut nature. Le domaine d'Urville est célèbre pour son champagne zéro dosage, composé à 100 % de pinot noir. Tendu, frais, élégant (Chai & Bar, Rob, Chemin des vignes, environ 30 euros).

### Le bio

Duval-Leroy brut AB. La maison dirigée par une Belge, Uccloise pourrait-on presque dire vu que Catherine Duval-Leroy est née dans la commune, réalise une cuvée biologique à partir de chardonnay et de pinot noir (encépagement non communiqué, dosage non communiqué, disponible sur Delhaize Wine World, environ 30 euros).

### Le millésime

Dom Pérignon 2006. Spécialiste des vins millésimés, Dom Pérignon a dévoilé en septembre le dernier-né de sa collection. (environ 60 % chardonnay et 40 % pinot noir, dosage non communiqué, Rob, 129 euros).

### Le rosé

Tarlant rosé. La maison Tarlant réalise un rosé à partir de 85 % de chardonnay et 15 % de pinot noir, faiblement dosé (6 grammes/litre) (disponible à l'Étiquette, environ 30 euros).

Fabrizio Bucella

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



# Pourquoi vendre en viager ?



## BON

pour une estimation gratuite

Nos experts vous répondent :

**T. 02 340 16 39**

Vendre en viager est la solution choisie par de nombreux seniors afin de recevoir un capital important ainsi qu'une rente mensuelle indexée et nette d'impôt. Le viager peut être libre ou occupé.

**Demandez une étude viagère personnalisée et gratuite.**



## VIAGERBEL

EXPERT EN SOLUTIONS VIAGÈRES

Av. Franklin Roosevelt, 112 b.5 - 1050 Bruxelles - [www.viagerbel.be](http://www.viagerbel.be)

## À la recherche du goût disparu



La nouvelle année commence. Repas allégés, sport et du temps pour la famille. Les bonnes résolutions, combien de temps dureront-elles? Au départ d'une histoire particulière, presque une anecdote, Fabrizio Bucella nous recommande quelques vins naturels légers et frais pour un repas tout en convivialité.



Loïc Pasquet, le vigneron à la tête de Liber Pater, est un personnage qui ne laisse personne indifférent. C'est assurément ce qu'il a dû se dire un matin froid de novembre, lorsqu'il a trouvé cinq cents pieds de ses vignes massacrés au sécateur. Quelqu'un en voulait manifestement à ses plants bio et à son projet...

Liber Pater, il est vrai, c'est un projet délirant: un vin d'officine, une petite exploitation dans les Graves (5 hectares à Landiras, dans le sud de la Gironde), des densités de plantations très élevées (20.000 pieds à l'hectare au lieu de 10.000 habituellement), du cabernet mais pas du merlot, des cépages oubliés (castet, mancin, saint-macaire, prunelard, pardotte), un vignoble biologique, un travail manuel et au cheval, des rendements ultra-faibles (maximum 20 hl/ha) ... des prix de vente qui oscillent entre 1.000 et 3.000 euros la quille; le prix de vente étant à mettre en perspective du très faible nombre de bouteilles produites, environ 1.200. Un des projets de Loïc Pasquet est de rechercher un goût disparu avec des cépages préphylloxériques, plantés à l'ancienne et francs de pied, sans porte-greffes donc. "On veut trouver le goût des vins de Bordeaux comme il était en 1855." Afin de lutter l'uniformisation des vins, la réintroduction de vieux cépages semble inéluctable.

Vous êtes-vous demandé pourquoi on a parfois l'impression que les vins de Bordeaux se ressemblent? "Saviez-vous qu'à Bordeaux, en 1855, il n'y avait pas un seul plant de merlot?" demande malicieusement M. Pasquet [NDLA 1855 est l'année du fameux classement des vins de Médoc et du Sauternais]. Depuis une cinquantaine d'années, ce cépage est revenu en force, il a été planté sur la rive gauche (Médoc et Graves) comme sur la rive droite (Saint-Emilion et Pomerol) car il permet de belles quantités avec une certaine qualité. "L'arrivée massive du merlot a simplifié les vins. On se retrouve avec un goût unique" pourfend le vigneron. "C'est dommage car, ce faisant, on a détruit un savoir-faire vieux de près de deux mille ans. Aujourd'hui, on ne sait plus faire du bordeaux sans merlot."

### Chassez le naturel, il revient au goulot

Loïc Pasquet n'est pas le seul, tant s'en faut, à prôner le retour de cépages anciens, des vinifications plus douces, l'utilisation de levures indigènes, des degrés d'alcool moins élevés ... c'est toute la tendance des vins biologiques, biodynamiques ou encore naturels. Conseils de dégustation.

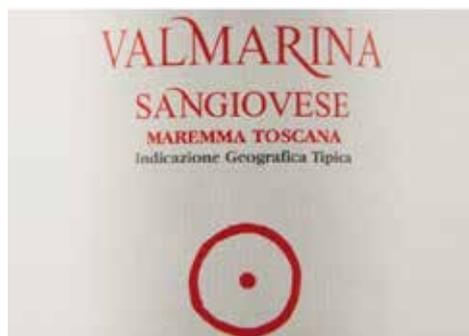
### Le minéral

Un pouilly-fuissé tranchant et minéral, tendu comme on l'aime. Dominique Cornin est vigneron biologique et biodynamique, les doses de soufre

## Nationale vin,

Les vins, là où on ne les attend pas. Pour cette édition pré-estivale, Wolvendael Magazine vous emmène en voyage grâce à quelques belles bouteilles. Suivez notre spécialiste Fabrizio Bucella.

## route des vacances



Les livres ont toujours été pour moi une fenêtre sur le monde. La lecture incitait à l'évasion. Les livres étaient des amis peu contraignants: on pouvait les choisir, les changer et même les abandonner. Jamais ils ne se plaignaient. Le vin aussi, à certain égard, est un compagnon pour l'homme. L'historien Roger Dion le définissait ainsi: "L'homme aime le vin comme l'ami qu'il a choisi, par préférence, non par obligation." L'idée est simple, "davantage que pour la plupart des autres plantes alimentaires, notamment le blé ou le riz, la répartition géographique de la vigne au cours de l'histoire résulte non d'une aveugle soumission aux conditions naturelles, mais d'un long et dur travail de l'homme." (L'Histoire n°302, 2005, François Lebrun).

Dès le XII<sup>e</sup> siècle, la vigne fut implantée en France principalement le long des voies de communication. C'est souvent de cette manière qu'est résumé le livre de Roger Dion. Ces voies de communication étaient fluviales, terrestres et ensuite ferrées. En grande partie elles sont devenues les voies modernes qu'empruntent les vacanciers lorsqu'il s'agit de quitter la grisaille quotidienne. Il n'est pas étonnant que l'on retrouve des vignobles sur les routes des vacances et que certaines bouteilles ou appellations nous rappellent de doux souvenirs reposants.

### 1. Un sciacarello de l'île de Beauté

On se délasse en Corse, entre balades en montagne et douceur de vivre. Le Clos Venturi rosé 2015 nous tend les bras. Produit à partir d'un cépage local, le sciacarello, voilà un véritable rosé de gastronomie: on peut déboucher à l'apéritif et poursuivre avec un magnifique rôti de porc aux légumes cuits à l'étuvée. Clos Venturi 2015, Colruyt grand vin, 14,75 euros.

### 2. Un sauvignon du Languedoc

On n'attend pas souvent les vins du Sud sur le terrain des grands blancs. Pourtant, les expressions de ces vins sont juste magiques. Souvent, ils réussissent à combiner puissance et fraîcheur. Un poulet au curry peu piquant, des légumes croquants seront un bel accompagnement. Sauvignon de Galetis (IGP Oc), 2014, Chemin des vignes, 6 euros.

### 3. Un pinot noir d'Afrique du sud

Des vignobles du nouveau monde, c'est sans doute un des plus intéressants. Le climat presque continental, la relative fraîcheur nocturne donnent des vins très équilibrés. Le pinot noir y trouve une très belle expression. Un accord parfait avec un grenadin de veau ou une salade niçoise. Crystallum Peter Max 2014, Western Cape, Kaap Wijn De Leeuw, environ 25 euros.

### 4. Un chardonnay des Etats-Unis

Le chardonnay fut planté en Californie dans l'idée de concurrencer les grands vins de Bourgogne. L'expression est plus mûre et plus condensée, le cépage est puissant et expressif. Un magnifique accord avec un plateau de fromages. Bogle Vineyards, Mig's World Wine 13,50 euros.

### 5. Un San Giovese de Toscane

Le San Giovese est à la fête dans la plus célèbre région italienne. Rondeur et fraîcheur caractérisent les vins qui en sont issus. L'azienda Il Cerchio fut créée par des anciens architectes de Milan, conduite en culture exclusivement biologique, les vins sont ciselés et minéraux (Maremma, San Giovese 2012, Passion for Wine, 12 euros).

### 6. Le classieux

On passe les Alpes, on descend le Val d'Aoste et on se retrouve dans le Piémont, littéralement au pied du mont (blanc). Une des plus belles appellations italiennes me tend les bras: Barolo. Parusso, un des producteurs-phares de l'appellation. Le vin accompagnera les viandes rouges, les plats en sauce et, après quelques années de cave, également le gibier (Barolo 2011, Parusso, 43 euros Chai & Bar).

