



Domaine Huet - Clos du Bourg

Liste des importateurs

- **Amirault Yannick** - Cave des Oblats*/ Courtiers Vinicoles*/Thorroust-Ghysens/Tastevin Diffusion - 02 47 97 78 07 info@yannickamirault.fr
- **Billet Jean-Yves** - Forges - 02.47.97.32.87
- **Blot Jacky** - 02 47 45 11 11 la-taille-aux-loups@wanadoo.fr
- **Breton Catherine et Pierre** - Les Trésors - 02 47 97 30 41 - domainebreton@yahoo.fr
- **Brunet Sébastien** - 02 47 52 90 72 earlmsbrunet@aol.com
- **Carême Vincent** - Frank Fissette/ Jacques Delire/Dirk Pauwels/ Troca Vins Naturels - 02 47 52 71 28 vin@vincentcarême.fr
- **Caslot/Domaine de la Chevalerie** - 02 47 97 37 18 - caslot@wanadoo.fr
- **Chamboureau** - 33 6 76 10 08 79 - commercial@chamboureau.com
- **Chapinière/Veilex** - 02 54 75 43 00 - contact@lachapiniere.com
- **David Sébastien** - Basin et Marot*/ Paul De Clerck/Grenier à Vins/Odyssée des Arômes - All Wine(Lu) - Sanders Winjkopers(NL) - 02 47 97 89 64 davidseb@wanadoo.fr
- **Delaunay François/Lande** - 02 47 97 80 73 - earl.delaunay.pfils@wanadoo.fr
- **Delesvaux Philippe** - Cave des Oblats*/Vine Devos - 02 41 78 18 71 - dom.delesvaux.philippe@wanadoo.fr
- **Druet Pierre-Jacques** - 02 47 97 37 34 - pjdruet@wanadoo.fr
- **Galbrun Bertrand** - 02 47 97 92 97 bertrandlaetitia@wanadoo.fr
- **Gaudry Vincent** - Pro Vino Vero - 02 48 79 49 25 vincent.gaudry@wanadoo.fr
- **Gauthier Pierre et Rodolphe** - 02 47 97 41 06 - gaecgauthier@wanadoo.fr
- **Grange Tiphaine/Delechenau** - Cave des Oblats*/ Trocadero/Vins Degreve/Ma Cuisine - 02 47 30 53 80 lagrangetiphaine@wanadoo.fr
- **Guion Stéphane** - Faber Vins/ Pasqualinno - 02 47 97 30 75 - guion.stephane@neuf.fr
- **Huet** - Cave des Oblats*/Van Laer/ Grenier A Vins/Art et la Mer/ Portovino/Werco - 02 47 52 78 87 - contact@huet-echansonne.com
- **Laroche** - Mostade - 02 41 72 21 33 info@domaine-aux-moines.com
- **Laureau Damien** - Vents d'Anges*/ Millésime/Vin'Arte/De Vinotheek 0 964 370 257 courrier-damien-laureau@orange.fr
- **Morgat Eric** - Espace Vin Pirard* - 02 41 72 22 51 contact@ericmorgat.com
- **Moulin de Chauvigné** - Cave des Oblats* - 02.41.78.86.56 - info@moulindechauvigne.com
- **Pierre Bise** - 02 41 78 31 44 chateaupb@hotmail.com
- **Taluau/Foltzenlogel** - 02 47 97 78 79 joel.taluau@wanadoo.fr
- **Vallée Gérard/La Cotelleraie** - De Coninck*/Clos du Culot 02 47 97 75 53 - gerald.vallee@wanadoo.fr
- **Vaults-Closel** - Cave des Oblats*/ Chai & Bar/Vinotheek Wijnhandel - 02 41 72 81 00 closel@savennieres-closel.com
- **Weisskopf/Rocher des Violettes** - 02 47 23 52 08 xavier.weisskopf@netcourrier.com

* Voir pages IVV Wine Partners

CLOS FLORIDÈNE 2007 - GRAVES BLANC - DENIS ET FLORENCE DUBOURDIEU

Denis Dubourdieu, Professeur à la faculté d'œnologie de Bordeaux, magicien des grands blancs, est aussi le propriétaire de domaines réputés comme Doisy-Daëne, Cantegril, Reynon... et Floridène.

Si le sémillon domine l'assemblage avec 55%, à ce stade de jeunesse les 44% de sauvignon (et 1% de muscadelle) marquent nettement les arômes : nez élégant de citron confit, de pêche blanche, touche boisée



aussi et surtout remarquable fraîcheur.

Cette dernière se confirme dans

la bouche, apportant droiture et vivacité dès l'attaque. Le vin se développe ensuite en une structure harmonieuse, entre petite rondeur du sémillon et minéralité calcaire bien enrobée, jamais il ne se départit de son authentique vitalité.

DOMINIO DEL BENDITO, UNE SUITE EN DEUX TEMPS

Après être apparu une première fois dans IVV n°133 voici le truculent Toro de retour. Anthony Terryn, français comme son nom ne l'indique pas, propose cette fois la puissance de son « 'El Titan del Benito » 2005, issu de pieds-francs de Tinta de



Toro plantés au début du siècle passé.

L'élevage

d'une durée de 20 mois en barriques se remarque au nez comme en

bouche, après décantation et repos, le trait boisé s'estompe pour laisser place à la richesse du fruit. Et aux épices, le sol sableux et pierreux, la chaleur et la sécheresse ne laissent guère de place à la fraîcheur, le vin se doit d'être minéral ou très en fruits pour s'équilibrer. Pari tenu pour ce costaud Titan, il jongle avec les deux sur un tapis de tanins soyeux.

Aux soifs plus simples, le 6 Mese en Barricas 2007 siéra mieux. Gourmand, presque aussi sombre que le Titan, il offre une petite note fugace de grillé, puis développe fruits rouges et noirs, épices un peu

fortes, réglisse et pâte d'amande. Son volume buccal reste

frais grâce à la volatilité de son



caractère capiteux et au grain tannique plus croquant, une autre

façon d'équilibrer un vin quand le climat ne génère guère de fraîcheur.

TANNAT 2006 FORTALEZA DO SEIVAL CAMPANHA BRAZIL MIOLO

Au nez, un mélange de fruit et de café, c'est normal... c'est do Brazil ! Quelques épices renforcent l'impression de fraîcheur. Fraîcheur légère comme une brise que l'on retrouve en bouche, le petit monticule de fruits un rien confits en profite pour débouler jusqu'aux papilles qui se laissent faire par tant de suavité. Les tanins se tissent en toile de décors, un fond soyeux qui ajoute sa note confort cosy. Si ses épices nous abandonnent assez vite, quelques baies juteuses rebondissent encore un instant, créant un écho fruité sur l'acidité balancée.

Le vin : Tannat vendangé manuellement et égrappé avant une macération préfermentaire de 4 jours à 8°C. FA à 25-30°C avec 4 à 5 pigeages

journaliers + délestage. FML spontanée et élevage pour 30% en barriques de chêne américain, le reste en cuve inox. Tout se passe par gravité.

L'origine : la vigne y est plantée à mi-pente vers 500 m d'altitude dans le Vale dos Vinhedos qui se situe au Sud du Brésil (lat 29°).

Le climat y est tempéré. Assez proche de l'Uruguay, la région fut colonisée par les immigrants italiens qui y installèrent le vignoble il y a une bonne centaine d'années. Giuseppe Miolo en faisait partie. En 1897, il s'installa dans la région et y échangea ses services contre un lopin de terre. Aujourd'hui, la Vinicola Miolo se veut le reflet des terroirs brésiliens comme le montre sa gamme.



DOMAINE DANIEL ETIENNE DEFAIX - CHABLIS

Le domaine Daniel-Etienne Defaix (alias domaine du Vieux Château) s'étend sur 26 ha de terroir Kimméridgien (marne argilo-calcaire contenant de très nombreuses petites huîtres fossilisées), typique de chablis. Il possède des vignes en appellation Chablis, Chablis Premier Cru (Les Lys, les Vaillons et Côte de Léchet) et Chablis Grand Cru (Blanchot et Grenouilles). La vinification est traditionnelle avec un pressurage lent, un débouillage statique et une fermentation alcoolique thermorégulée de 3 semaines à partir des levures indigènes. La fermentation malo-lactique et le bâtonnage, tous les mois pendant toute la durée de l'élevage, sont systématiques pour toutes les cuvées. Pas de collage, ni de filtrations systématiques avant la mise en bouteille. Le domaine conserve les vins en bouteilles avant commercialisation pendant une période variable en fonction des cuvées (en général les Chablis sont mis en vente 2 ans après la récolte, les Premiers et Grands Crus 4 à 6 ans après la récolte).

Le Chablis Vieilles Vignes 2005 se livre à nos yeux avec une belle robe paille aux reflets dorés. Le nez est assez opulent sur des notes de poire, de beurre, il évolue vers des notes minérales (craie) et une touche de mousseron. La bouche, à l'attaque ample, offre une belle rétro fruitée, la puissance du millésime est bien contrecarrée par une belle trame acide et minérale, la finale est tendue et équilibrée. Un vin puissant, beau reflet du millésime tout en gardant la typicité minérale de Chablis. Il s'accordera à merveille avec des crustacés.



Le Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2001 est issu d'un coteau abrupt (38% de pente, exposé au sud-est), précoce, et très uniforme (Kimméridgien recouvert de cailloux en surface). La robe dorée est d'une jeunesse éclatante. Le nez est marqué par le terroir, on y retrouve des notes de champignons de Paris, de mousserons, il évolue vers la minéralité, le fumé et la noisette grillée. La bouche possède une attaque droite, nette, une très belle structure avec une agréable note saline en milieu de bouche et une longue finale minérale et fumée. Un très beau vin qui exprime pleinement son terroir.



VINO VERITAS

Sachez apprécier et lire sans modération!



***Chips,
nuggets
et dominos***

**BEST OF IVV WINE PARTNERS
SPRING 2009**



CHÂTEAUNEUF DU PAPE • LOIRE • CHILI

