

## Guide Bettane et Desseuve 2014

Résultat / Results

### Domaine Brisebarre - Loire

**DOMAINE BRISEBARRE**  
37210 Vouvray  
Tél. 02 47 52 63 07 • Fax : 02 47 52 65 59  
brisebarre.ph@wanadoo.fr  
Visite : Sur rendez-vous.  
Philippe Brisebarre a longtemps présidé aux destinées de l'appellation Vouvray. Pour son domaine, il a à cœur de présenter une gamme de bons vouvrais bien réalisée. C'est une adresse sûre.

**VOUVRAY**  
Blanc Brut eff. | 2013 à 2016 | env. 7 € **14/20**  
Joli style de vouvray effervescent, propre, net, de bonne allonge. Recommandable.

**VOUVRAY CUVÉE MILLISEMÉE 2009**  
Blanc Brut eff. | 2013 à 2016 | env. 8,50 € **14,5/20**  
La plénitude de l'année se retrouve dans une bulle inspirée par le boudoir, les fruits jaunes, rouges. Beau travail qui montre le potentiel de cette appellation dans les bulles.

#### Comprendre les notes :

- 13/20 à 14.5/20** : bon vin, bien fait, représentatif de son origine
- 15/20 à 16/20** : très bon vin, hautement représentatif de la qualité de son origine.
- 16.5/20 à 18/20** : vin de référence dans son appellation et son millésime
- 18.5/20 à 19.5/20** : vin de qualité exceptionnelle digne des plus grandes occasions exigeant une conservation en cave et un niveau de service digne de lui
- 20/20** : une idée de la perfection le jour où il a été dégusté

#### How to understand the notes :

- **13/20 à 14.5/20** : good wine, well done, representative of its origine
- **15/20 à 16/20** : very good wine, highly representative of the quality of its origin.
- **16.5/20 à 18/20** : reference in its appellation and its vintage
- **18.5/20 to 19.5/20** : wine of exceptional quality for greatest opportunities requiring conservation in the cellar and a level of service worthy of him
- **20/20** : an idea of perfection on the day it was drunk

**BERTRAND BACHELET**  
Rue des Maranges • 71150 Dezize-les-Maranges  
Tél. 03 85 47 73 81  
domainebertrandbachelet@orange.fr  
Visite : Sur rendez-vous.

**MARANGES PREMIER CRU LA FUSSIÈRE 2011**  
Rouge | 2015 à 2020 | 14,50 € **15,5/20**  
Droit, salin et élégant, ce vin présente un joli velouté soyeux, il a de beaux atouts pour être attendu.

**SANTENAY EN CHARRON 2011**  
Rouge | 2013 à 2018 | NC **13,5/20**  
Bon santenay de demi-corps, on le boira vite pour son fruité simple mais agréable.

### Domaine Bachelet - Bourgogne

### Abbaye de Fontfroide - Languedoc

**ABBAYE DE FONTFROIDE**  
Route départementale 613 • 11000 Narbonne  
Tél. 04 68 45 50 65  
vin@fontfroide.com • www.fontfroide.com  
Visite : Tous les jours de 10h à 12h30 et de 10h à 18h.  
Accueil multilingue.

**CORBIÈRES OCELLUS 2012**  
Blanc | 2013 à 2014 | 7,50 € **14/20**  
Épanoui, minéral et floral, avec un beau fruit mûr, une bouche charnue, riche et vive en finale. Puissance et équilibre.

### Domaine Nigri - Sud Ouest

**DOMAINE NIGRI**  
Quartier Candeloup • 64360 Monein  
Tél. 05 59 21 42 01 • Fax : 05 59 21 42 59  
domaine.nigri@wanadoo.fr • www.domaine-nigri.fr  
Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30. Le week-end sur rendez-vous.  
Ce domaine produit un style de jurançon moderne et épuré mais porteur de toute la race des cépages locaux, dont le propriétaire est un ardent défenseur

et conservateur, ce qui donne aux vins secs beaucoup de dynamisme. Certaines sélections de liquoreux peuvent aussi être remarquables.

**JURANÇON HORS DE PISTE 2011**  
Blanc Liquoreux | 2018 à 2026 | 36 € **17/20**  
Ultra riche, considérable liqueur, race évidente, grand avenir.

**JURANÇON SEC CONFLUENCES 2012**  
Blanc | 2014 à 2016 | 8 € **14/20**  
Très aromatique et fin, sur la fleur de vigne, tendre en fin de bouche, facile, séducteur.

**JURANÇON TOUTE UNE HISTOIRE 2011**  
Blanc Liquoreux | 2016 à 2021 | 14 € **14,5/20**  
Riche en sucre, puissant, assez traditionnel de style, moyennement long mais incontestablement savoureux.



## CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoineesterroirs@laposte.net](mailto:patrimoineesterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20

Patrimoine  
des Terroirs

## Guide Bettane et Desseuve 2014

Résultat / Results

### Domaine des Cognettes - Loire

**DOMAINE DES COGNETTES**  
Bournigal - 1, chemin des Sauts • 44190 Clisson  
Tél. 02 40 54 45 62 • Fax : 09 72 21 23 87  
vincentperraud@wanadoo.fr  
www.domainescognettes.fr

Visite : Du lundi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h15. Le samedi jusqu'à 16h.

**Le Clisson est le cru communal le plus recherché de ce domaine implanté sur les coteaux de la Sèvre Nantaise et la Moine, sur des sols de granite et de gabbro qui permettent de produire de grands muscadets de garde.**

**MUSCADET GRANITE DE CLISSON 2009**  
Blanc | 2014 à 2032 | 11 € **15/20**  
Pour l'instant compact, ce vin offre une belle assise minérale, il faudra le revoir dans les prochains mois.

**MUSCADET SEVRE-ET-MAINE SÉLECTION 2008**  
Blanc | 2013 à 2019 | 6,50 € **13,5/20**  
Encore une belle fraîcheur pour ce vin aux accents de fruits jaunes, suivi d'un léger perlant sur la finale.

**MUSCADET TENTATION DES COGNETTES 2005**  
Blanc | 2013 à 2019 | 9,50 € **15/20**  
Une Tentation qui porte bien son nom, avec son nez de miel avec des touches fumées, attaque onctueuse puis la bouche prend de la tension et se termine sur des notes exotiques et iodées. Le vin est plus complexe que lors de notre dernière dégustation, note à la hausse.

#### Comprendre les notes :

- 13/20 à 14.5/20** : bon vin, bien fait, représentatif de son origine
- 15/20 à 16/20** : très bon vin, hautement représentatif de la qualité de son origine.
- 16.5/20 à 18/20**: vin de référence dans son appellation et son millésime
- 18.5/20 à 19.5/20** : vin de qualité exceptionnelle digne des plus grandes occasions exigeant une conservation en cave et un niveau de service digne de lui
- 20/20** : une idée de la perfection le jour où il a été dégusté

#### How to understand the notes :

- 13/20 à 14.5/20 : good wine, well done, representative of its origine
- 15/20 à 16/20 : very good wine, highly representative of the quality of its origin.
- 16.5/20 à 18/20: reference in its appellation and its vintage
- 18.5/20 to 19.5/20 : wine of exceptional quality for greatest opportunities requiring conservation in the cellar and a level of service worthy of him
- 20/20 : an idea of perfection on the day it was drunk

### Champagne Jeunaux Robin

**JEUNAUX-ROBIN**  
1, rue Bannay • 51270 Talus-Saint-Prix  
Tél. 03 26 52 80 73 • Fax : 03 26 51 63 78  
cyril@champagne-jr.fr • www.champagne-jr.fr

Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche de 10h à 12h.

**Une propriété qui soigne la viticulture et respecte un savoir-faire traditionnel. Les meilleurs vins possèdent un fruité et un glissant réjouissant, et donnent une excellente idée du potentiel des terroirs de Talus-Saint-Prix.**

**EXTRA BRUT TRADITION**  
Blanc Brut | 2013 à 2014 | NC **15/20**  
30 % de pinot noir, 60 % de meunier et 10 % de chardonnay sont du meilleur effet pour cet assemblage : on en apprécie la pureté aromatique déclinant les agrumes, la bouche est puissante et élégante.

### Domaine de la Sangliere - Provence

**DOMAINE DE LA SANGLIÈRE**  
3886, route de Lédoube • 83230 Bormes-les-Mimosas  
Tél. 04 94 00 48 58 • Fax : 04 94 00 43 77  
sangliere@domaine-sangliere.com  
www.domaine-sangliere.com

Visite : Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h.

**Bercés par les flots, dans l'exceptionnel site du fort de Brégançon, les Devictor produisent des cuvées d'une grande franchise de constitution qui se boivent sur du gibier ou des daubes provençales.**

**CÔTES DE PROVENCE PRESTIGE 2012**  
Rosé | 2013 à 2014 | 10,60 € **14/20**  
Poivre gris, poire et fruits rouges constituent l'aromatique de ce rosé franc de goût.

**CÔTES DE PROVENCE SPECIALE 2012**  
Blanc | 2013 à 2015 | 8,20 € **14/20**  
Nez de fougère et de comté, la bouche offre une belle matière dense et fraîche.

**CÔTES DE PROVENCE SPECIALE 2010**  
Rouge | 2013 à 2017 | 8,20 € **14/20**  
Franchise de tannins sans détour, avec des accents de fruits noirs et d'olive, et de la profondeur, ce cru est idéal pour une daube de sanglier. Depuis notre dernière dégustation, ce vin a gagné en suavité.



## CONTACT

PATRIMOINE DES TERROIRS  
ASSOCIATION DE VIGNERONS

Blog : [www.patrimoinevin.canalblog.com](http://www.patrimoinevin.canalblog.com)

Email : [patrimoinedesterroirs@laposte.net](mailto:patrimoinedesterroirs@laposte.net)

Tel : +33.3.81.91.84.30 - +33.6.87.46.16.20

Patrimoine  
des Terroirs