

Mieux choisir avec le **RTL** magazine du goût

LE GUIDE des connaisseurs

Le magazine préféré des gourmets
et de ceux qui veulent le devenir

Avec
BEL RTL

Cuisiner avec
les Grands Chefs

SPECIAL BBQ

LES BELGES
ADORENT
BIEN MANGER
VOUS AUSSI ?

PIQUE-NIQUE
FOU, FOU, FOU
AVEC LE PETIT TRAIN
DU BONHEUR
A REBECQ



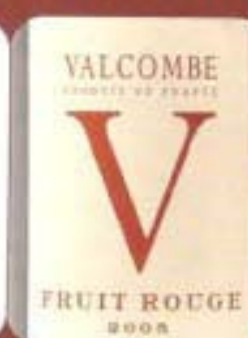
UNE SÉLECTION DES MEILLEURES
ADRESSES GOURMANDES



Aggrégation P401186

Numéro 90 - V. VI. 2006 - 966 - Dépôt légal, Belgique 3 - O.d.L. 3 - France 4 - Suisse 5 FS - Canada 5 \$

LES VINS SUPERBES DE A. MOUCHART, DE PERE EN FILS DEPUIS... 1897



Plus que centenaire, cette grande maison traditionnelle, qui importe vins et eaux-de-vie issus des meilleurs terroirs, est réputée pour la qualité de ses choix.

Nicolas Mouchart, à la tête de la maison, tient toujours, ce qui ne gâte rien, à proposer d'excellents rapports qualité-prix. Il a sélectionné, pour nous, avec Pascal Fissette, qui, dans son restaurant «Les Foudres» à Bruxelles, en propose un très beau choix, six vins parmi des centaines qui méritent l'intérêt des amateurs. Les voici.

LES VINS BLANCS

VIN DE PAYS D'OC, «NORD-SUD» - Viognier - Laurent Miquel 2005 - 8,23 € tva.

La famille Miquel est célèbre en pays d'Oc. Sous la Révolution de 1789, elle avait déjà acheté un ancien domaine de l'Abbaye de Fontcaude et Laurent Miquel est un fanatique du Viognier et de la Syrah, très adaptés au terroir. Ce vin du pays d'Oc «Nord-Sud», pur viognier, est idéal pour les poissons et le foie gras. Il est prêt à être bu immédiatement. On le servira à 14° au maximum.

Les dégustateurs découvrent une robe jaune pâle à reflets vifs et verts. Au nez, des notes florales (fleurs blanches) et fruits délicats. En bouche, un corps généreux et moelleux aux arômes fruités. Il donne beaucoup de plaisir. Ce vin riche, dont le rendement ne dépasse pas 35 hl à l'hectare, est élevé sur lie en cuves inox et en barriques neuves de chêne (35 %) et est proposé en bouteille Bourgogne Tradition.

COTES DU RHONE «CUEVE CONFIDENCE» Domaine Fond Croze 2005 - 7, 11 € tva.

Le Domaine Fond Croze a été une des vedettes du Guide Hachette des Vins en 2003. C'est dire son succès. Dans cette région, les vins blancs ont souvent de la rondeur et un bel équilibre mais aujourd'hui, les viticulteurs ont pour objectif généralement de produire des vins blancs aromatiques, frais et délicats. De

cépage 100 % Grenache, les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires bien ensoleillés. On appréciera la robe jaune avec des reflets verts du vin, ses arômes d'agrumes, de pamplemousse, la bonne attaque franche avec de la vivacité, et la finale sur des notes vanillées et beurrées. On aimera ce vin délicieux avec des poissons en sauces, des fruits de mer, et des hors-d'œuvre délicats. Afin de pouvoir bénéficier pleinement de ses arômes, le viticulteur conseille de le consommer à 16°.

UN VIN ROSÉ

BERGERAC ROSE, CUEVE TRADITION - Domaine du Petit Paris 2004 - 5,57 € tva.

Voici un vin parfait pour charcuteries, grillades et pour tout le repas. Il ne dépasse pas 12°, est de couleur rose vif, avec un nez fruité harmonieux et généreux, souple et rond.

Il est issu de plusieurs cépages nobles : Cabernet Sauvignon 80 %, Cabernet Franc 10 % et Merlot 10 %. Il a été élevé en cuves. Donc aucun boisé. Rien que de la fraîcheur.

LES VINS ROUGES

COSTIERES DE NIMES «FRUIT ROUGE» - Château de Valcombe 2005 - 5, 45 € tva.

Le Domaine est vaste : 72 hectares. Il appartient à la famille de Dominique Ricome depuis trois siècles. Qui dit mieux ? Ce beau vin est fait de 50 % de Syrah, 40 % de Grenache et 10 % de Cinsault. On apprécie d'abord sa jolie couleur violette vive. On l'aimera avec des volailles et des viandes grillées. Cette cuvée n'a qu'un objectif unique : le plaisir du fruit. Elle éclate d'arômes de cerises et de boies. Les tanins sont simples, tout en fruit avec

une belle rondeur. C'est un vrai vin de soir, qu'on servira à 14-16°. On peut le garder deux ans.

COTEAUX DU LANGUEDOC «CUEVE ROMANIS» - Château de Grès-Saint-Paul 2003 - 7, 24 € tva.

Propriété de la famille Servièrre depuis 1830, le vignoble, situé sur la commune de Lunel, s'étend sur les premiers plateaux bordant la Méditerranée, dominant la Camargue et l'Étang de l'Or. Ce vin AOC Coteaux du Languedoc est à base de Syrah, Grenache et Mourvèdre. On retrouve des arômes épicés, poivre noir, cannelle, muscade, etc.

La réussite de cette Cuvée Romanis tient à des méthodes traditionnelles et rigoureuses : rendement faible (25 à 40 hectos/hectare), état sanitaire parfait, vins naturellement équilibrés, concentrés et d'une extrême finesse.

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL «LES GRAVIERS» - Domaine de la Coteleraie 2005 - 8, 35 € tva.

Le Domaine de la Coteleraie couvre 26 hectares. Les vignobles de Saint-Nicolas de Bourgueil, voisins de Bourgueil, ont pratiquement les mêmes caractéristiques, souvent avec plus de légèreté. Issu du cépage Cabernet Franc, ce vin est très représentatif de son origine : fruits rouges, arômes floraux, tendresse des tanins, longueur en bouche, tout est réuni pour flatter les palais les plus délicats. Il fera merveille autant avec un canard aux navets qu'avec un magret ou poivre vert, une côte de veau aux petits cignons ou un poulet rôti légèrement épicé. Entre autres. Les vignes ici ont 20 ans. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves inox, élevage en cuve pendant l'hiver puis mise en foudres de chêne pendant trois mois afin de respecter au mieux les qualités naturelles de la cuvée.

OÙ TROUVER CES VINS ET BEAUCOUP D'AUTRES ?

A. Mouchart & Fils
Rue Eugène Cottart, 11, 1050 Bruxelles
Tél. 02/ 648 51 34 - Fax 02/ 646 57 73
www.mouchart.be - vins@mouchart.be

Au restaurant «Les Foudres»
Rue E. Cottart 14, 1050 Bruxelles (Ixelles)
Tél. : 02.647.36.36 - Fax : 02.649.09.86
www.lesfoudres.be - lesfoudres@skynet.be
Fermé dim, midi et soir, sam, midi.