



Grande Opération Vins 2025

BROCHURE DE PRÉSENTATION DES VINS



30 ANS DÉJÀ !

Nous avons le plaisir de vous annoncer la **30^{ème} édition** de la grande vente de vins du club Rotary Bruxelles-Altitude, comme toujours réalisée au profit de bonnes et belles causes. La sélection 2025 allie classiques et nouveautés. Comme toujours, l'assortiment est varié : de toutes les couleurs, de tous les horizons et à tous les prix.

Pour vous aider à choisir, cette brochure présente pour chaque vin une note de dégustation, les accords à privilégier, la température de service et le temps de garde. Les prix sont par bouteille et tous les vins sont vendus à l'unité. Si vous ne savez néanmoins que choisir, fiez-vous à notre équipe vin, qui a sélectionné **6 coups de cœur**. Vous pouvez d'ailleurs acheter ces coups de cœur sous la forme d'un coffret « coup de ♥ ».

Mais pour vous décider, le mieux est encore de venir **goûter les vins le dimanche 16 mars**, de midi à 17h à **l'école des Blé d'Or** (Parvis Chantecler 10b, 1180 Uccle). Tous les vins pourront être dégustés. Vente sur place à emporter.

Toutes les informations à propos du week-end et des commandes se trouvent sur le site du club.

LES PROJETS SOUTENUS



EMBARQUE

Embarque est une ASBL créée par des membres du club. Elle a pour activité d'accomplir tout acte qui se rapporte directement ou indirectement à :

- L'assistance aux personnes en difficultés financières
- L'accompagnement et aide, notamment en matières administrative et financière, aux personnes défavorisées



CREB

Le CREB (Centre de Rééducation de l'Enfance à Bruxelles) accueille en Centre d'activités de jour (et de nuit pour certains) 45 enfants âgés de 0 à 18 ans, présentant une déficience mentale profonde avec handicaps associés (moteur, sensoriel, comportemental, épilepsie,...). Le CREB Woluwe est engagé dans un gros projet de rénovation afin de pouvoir répondre aux nouvelles normes. Le pouvoir subsidiant impose de reconstruire la plus grande partie du bâtiment.



LES BLÉS D'OR

Une structure pluridisciplinaire située à Uccle accueillant des enfants présentant des troubles spécifiques d'apprentissage et des troubles du développement.

9€

LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON – Fr. LURTON



2024



Vin de France 

Belle couleur jaune pâle brillante, avec quelques reflets gris verts. Le nez est une belle expression aromatique du cépage Sauvignon blanc. Des notes intenses de bourgeon de cassis, de fruits exotiques, d'agrumes, explosent dans le verre.



Apéritif, fruits de mer, moules, filet de sandre à l'aneth, sole



6 - 8°



1-2 ans



LE COUP DE ♥ DE JACQUES

Un vin blanc comme on les aime ! Du fruit, de la fraîcheur, de la vivacité, et de la légèreté en bouche dont on ne se lasse pas. Vin d'apéritif certainement, mais aussi compagnon idéal pour des fruits de mer, un poisson grillé, ou des plats légers d'été. Servir très frais, à 8°, mais pas glacé, pour profiter de ses qualités.

Le nom « les fumées blanches » vient de la brume matinale qui se répand comme une fumée blanche sur les vignes situées aux pieds de la montagne noire, entre l'Atlantique et les Pyrénées. Il est signé par la grande maison Lurton, dont la qualité et le savoir-faire sont cités en exemple.



9.50€

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

2023



AOC Gaillac 

Ce vin du sud-ouest de la France est subtil et frais en bouche avec des arômes de pommes et de poires et une belle vivacité. Il est produit à base de cépages locaux : muscadelle, mauzac, et un peu de loin de l'œil. Robe or blanc, brillante, Nez floral, arôme de pomme, poire et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est vive et intense. Complexité persistante.



poissons grillés, bouillabaisse, crustacés.



10°



2-4 ans

9.50€

VECCHIA TORRE – VERMENTINO



2023



IGT Puglia 

Ce vin provient des Pouilles dans le sud de l'Italie et est produit à base de Vermentino. Il est vinifié en cuves inox pour garder une fraîcheur maximale. Robe jaune paille avec des reflets verts ténus. Nez intense avec de délicates notes d'agrumes, de sauge et d'herbes méditerranéennes. Harmonieux et fruité, avec une minéralité agréable.



A boire avec des crustacés et des préparations de poisson.



10-12°



2-3 ans

10€

DOMAINE LES SALICES - VIOGNIER



2023



IGP Pays d'Oc 

Ce vin présente une belle couleur jaune pâle brillante. Le nez est puissant sur des notes d'abricot, de rose, associées à des notes délicates de fleurs blanches, de brioche et de noisettes grillées. La bouche est à la fois souple et ronde. Une légère pointe acidulée rend ce vin très aromatique en finale (notes de fruits à chair jaune, épices)



À l'apéritif, plats épicés, fromages type bleus



10-12°



2-5 ans



12.50 € **DELAS FRÈRES – SAINT-ESPRIT
2023**



AOC Côtes du Rhone



Assemblage de Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc et Viognier. A l'oeil, la robe est de couleur or paille et présente des reflets verts. Au nez, le bouquet s'exprime dans un registre de fleurs blanches et de fruits jaunes, nuancé de quelques touches exotiques et d'agrumes. En bouche, ce vin "guilleret" séduit par sa fraîcheur et son onctuosité.



En accompagnement de poissons grillés, gibiers d'eau, ou en apéritif.



10-12°



2-5 ans



LE COUP DE ♥ DE BENOÎT

Je connais depuis plusieurs années le Saint-Esprit rouge et j'en suis un grand fan. Je n'avais en revanche jamais eu l'occasion de goûter le blanc. Voilà qui est fait ! Et celui-ci n'a rien à envier à son frère rouge. Ses côtés rond et frais en font le compagnon idéal d'un apéritif. Et il peut sans problème continuer pour le repas. Pour un Côtes-du-Rhône générique, il a beaucoup à donner.

N'hésitez pas entre blanc et rouge, achetez les deux !



LE COUP DE ♥ DE BAUDOIN

Un vin grec Beurk ! On va avoir un gout de Resina. Détrompez vous ! En 20 ans, la Grèce est parvenue à produire du vin de qualité qui n'a plus rien à voir avec le passé. Celui que nous vous proposons cette année est un Assyrtiko, cépage originaire de l'île de Santorin, a une belle robe jaune citron. Au nez vous allez retrouver des arômes de pomme et d'agrumes. En bouche, ce vin est vif avec une très agréable finale. Ce vin s'accorde avec pas mal de choses et un blanc « passe-partout » qui se marie idéalement avec les fruits de mer, les poissons grillés, les plats méditerranéens et les fromages frais. Sa minéralité et sa vivacité équilibrent les mets gras ou salés à la perfection. Un verre de cet Assyrtiko est une invitation à voyager à travers la Méditerranée, entre fraîcheur et profondeur, simplicité et sophistication.



14.50 € **KIR YIANNI – ASSYRTIKO
2023**



IGP Florina



Couleur jaune citron vibrante. Au nez, des arômes de pomme fraîche et d'agrumes avec des notes de fleurs blanches. La bouche est vive et zestée avec de délicates avec de délicates notes minérales en arrière-plan. Finale agréable et persistante.



Fromages bleus, Fruits de mer, Fromages à pâte molle, Poisson blanc ou fumé, Sushi, Fromages affinés.



10°



1-5 ans



18 € **DOMAINE DEZAT – POUILLY FUMÉ
2023**



AOC Pouilly Fumé



Robe jaune pâle avec une belle brillance. Nez intense avec des notes de fruit de la passion, pêche et d'agrumes. Bouche harmonieuse avec une dominante florale où s'entremêlent des notes de pêche et d'agrumes le tout englobé par une belle minéralité en fin de bouche.



S'accorde idéalement aux crustacés, fruits de mer, poissons et viandes blanches.



10°



1-5 ans

22 € **CHÂTEAU PONTAC MONPLAISIR
2021**



AOC Pessac Léognan



Une référence incontournable pour les amateurs de grands vins blancs de Bordeaux. Ces vins se distinguent par leur pureté aromatique et leur fraîcheur éclatante, équilibrée par une subtile note boisée due à l'élevage en barriques de chêne, leur conférant une texture ample et une belle longueur en bouche.



Fruits de mer, poissons grillés ou encore fromages à pâte molle.



11-12°



2-5 ans



25€

CHABLIS DOMAINE DES MALANDES

2023

 AOC Chablis 

Expression typique de la pureté et de la tension du Chablis, des arômes de pamplemousse et de la minéralité, une belle vivacité et une fin de bouche fraîche et ronde.



 Fruits de mer, poissons grillés ou en sauce légère, volailles, fromages de chèvre frais ou à pâte molle

 10-12°

 1-5 ans

43€

CLOS DE LA CROIX DE PIERRE - JADOT

2022

 AOC Pernand Vergelesses 

Le « Clos de la Croix de Pierre » est un vin équilibré, droit comme beaucoup de Pernand avec une jolie structure. Cette vigne plantée récemment laisse présager un bel avenir.



 Il s'accordera très bien avec de tendres viandes blanches, des gratins de légumes et des fromages tels que Comté ou Chèvre.

 10-12°

 5-10 ans

VINS ROSÉS

11€

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

2023

 AOC Cabardès 

Exposé au Sud, le vignoble grimpe sur les flancs de coteaux ensoleillés et rocaillieux de la Montagne Noire. D'une jolie teinte litchi clair, brillante et cristalline, ce rosé dégage des arômes d'agrumes, de petits fruits rouges (framboise, cassis). Belle attaque en bouche, rondeur, fraîcheur et persistance.



 Filet de canard sauce échalotte.

 12-14°

 1-2 ans



16.50€

CHÂTEAU ROUBINE LA VIE EN ROSE

2023-2024

 AOC Côtes de Provence 

La Vie en Rose inspire et aspire à l'évasion, au tourbillon d'une danse, d'une valse, d'une ambiance légère. Un vin intense avec un début de notes d'agrumes, suivi d'arômes floraux. Belle complexité en bouche, richesse et puissance avec une excellente prédominance de pamplemousse rose.



 Truite rôtie ou salade de légumes frais.

 11-13°

 1-4 ans



BULLES



VILARNAU - BRUT RESERVA

13€

 Cava DO

Le Vilarnau Brut est produit à base de Macabeu, Parrelada et Xarel.lo et mûrit plus d'un an en bouteilles avant d'être mis sur le marché. Fines bulles, fraîcheur, beau fruité, peu d'acidité et équilibré. Un maitre-achat !



 En apéritif, mais aussi avec des légumes au wok accompagnés de poisson ou une salade d'endives fruitée

 6-8°

 1-2 ans



8€

CHÂTEAU CANET-LAMY

2023



AOC Corbières

Couleur grenat avec des reflets violets. Nez d'épices fraîches, de fruits rouges, avec des fines notes briochées. La bouche est ample, mais sans opulence, construite sur des tanins soyeux. La fraîcheur de la bouche fait résonner le fruit sur une longue finale, teintée d'une fine minéralité.



Viandes rouges grillées ou en sauce, gibier, fromages corsés



16 - 18°



2-5 ans



9.50€

CASELLETTI - NEGROAMARO

2023



IGP Puglia

La robe est d'un rouge profond teintée de reflets violets. Le nez est intense, notes de fruits rouges (cerises, fraises) et des notes épicées. Les tanins équilibrés accompagnent ces arômes dans une finale longue.



Excellent avec les viandes rouges grillées et cuites au four, gibier et fromages affinés



16 - 18°



5-10 ans



10€

VECCHIA TORRE - SALICE SALENTINO

2019



Salice Salentino DOP

Couleur rouge rubis brillant avec de légers reflets grenat. Bouquet fruité et vineux avec des notes de petits fruits rouges, baies rouges. Goût généreux, chaud et velouté avec une agréable amertume en fin de bouche. Agréablement amer



viandes grillées, agneau et chevreau rôtis, fromages forts et affinés/



18-20°



3-4 ans



LE COUP DE ♥ D'EMIEL



C'est un ami italien, Piero, qui nous a fait connaître les Pouilles, la région du sud-est de l'Italie dont il est originaire. Les vins, également, de plus en plus populaires chez nous et avec raison: des vins ronds, harmonieux et généreux, pareils au soleil qui y brille abondamment. Le negroamaro (litt. noir-amer) Caselletti est prêt à la consommation, mais peut se garder encore de nombreuses années. Ne pas oublier de le décanter avant de le servir avec des fromages bien faits tels que l'époisses, un rôti de biche ou une bonne côte à l'os



11€

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

2021-2022



AOC Cabardès

L'assemblage de cépages bordelais et de cépages méridionaux lui donne un équilibre entre puissance, finesse et élégance. Robe rouge grenat. Arômes de fruits mûrs. En bouche, une belle intensité de fruits.



Grillades, rôtis, volailles, fromages à pâte dure.



14-16°



4 ans



12.50€

SAINT-ESPRIT

2022

Magnum
27€



AOC Côtes du Rhône

Robe avec des reflets violette. Au nez, les arômes de fruits rouges, violette et de réglisse dominant. En bouche, la rondeur, l'ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique dans sa catégorie.



Cuisine provençale, aubergines et tomates farcies, tout type de grillades et barbecues.



14-16°



2-3 ans



14€

CHÂTEAU DE LA GRAVE CARACTÈRE

2019



AOC Côtes-de-Bourg

Robe rubis intense. Nez franc, sur des notes de cassis et cerise. Epicé et poivré. Boisé discret et fondu. En bouche, vin gourmand et charnu. Belle acidité. Tanins enrobés. Beau potentiel de vieillissement



Savourez ce vin rouge avec un délicieux magret de canard accompagné de chou rouge au gingembre et vivez des expériences gustatives harmonieuses



16 - 18°



10 ans



20€

CHÂTEAU LA TOUR DE BY



2022

Magnum
42€



AOC Médoc



Le Château La Tour de By présente une intense robe pourpre, des arômes fruités de cassis et de mûre, relevé d'une pointe de torréfié et d'épice. Belle attaque en bouche, une structure riche et charnue. Une finale tannique, dense et puissante.



Volailles, gibiers à plumes, agneau, du bœuf grillé, rôtis de veau ou de porc, parmesan, roquefort, camembert



17 - 18° (à carafier)



10 - 15 ans



21€

DOMAINE REVERDY - SANCERRE

2023



AOC Sancerre

Rouge à la robe rubis. Ce 2023 s'ouvre sur des parfums de fruits rouges (groseille, fraise des bois, griotte) agrémentés de senteurs d'épices (clou de girofle). Souple en attaque, le palais offre une rondeur qui s'appuie sur des tanins de belle maturité et un bel équilibre.



Volailles, viandes blanches et rouges ainsi que fromages affinés.



16-18°



2-5 ans



LE COUP DE ♥ DE DOMINIQUE

Depuis que j'ai rejoint l'opération vins, nous n'avons pas proposé de sancerre rouge. Or ce vin s'harmonise bien avec différents mets. Le sancerre rouge du Domaine Reverdy est un véritable coup de cœur pour moi. Ce vin, issu du cépage pinot noir, se distingue par son élégance et sa finesse. J'apprécie particulièrement ses arômes de fruits rouges mûrs qui sont sublimés par des notes subtiles de sous-bois et d'épices. En bouche, il offre une belle structure avec des tanins soyeux et une fraîcheur remarquable. Chaque gorgée est une invitation à découvrir la richesse et la complexité de ce vin. Un véritable plaisir pour les amateurs de vins raffinés !



22€

CHÂTEAU PEYMOUTON

2022



AOC Saint-Emilion Grand Cru

Ce cru vient d'une pièce de terroir à côté de Château Laroque et c'est un Saint Emilion un peu plus raffiné avec sa grande quantité de fruit délicieux, juteux, croquant et ses tanins fins. Surtout pas trop puissant, mais une jolie fruitesse mûre, des tanins fins et un style parfaitement en équilibre.



Viandes rouges rôties ou en sauce, gibier, fromages affinés



16-18°



10 ans



25€

JADOT - COUVENT DE JACOBINS

2022

Magnum
52€



AOC Bourgogne



Assemblage de vins provenant de toute la Côte d'Or (Gevrey Chambertin, Maranges...), mais aussi de Saône et Loire au Sud (Mercurey, Givry...). Arômes de fruits rouges en sa jeunesse et arômes plus élaborés de sous-bois et d'épices au vieillissement. Bouche suave et harmonieuse.



Viandes rouges, volailles rôties, charcuteries, fromages à pâte molle ou lavée



12-14°



3-5 ans

28€

CHÂTEAU LE THIL

2018



AOC Pessac Léognan

Le Thil 2018 est de couleur grenat profond aux senteurs de prunes et de cerises. La bouche est pleine, ronde, onctueuse. En bouche le palais est rempli de fruits noirs. La finale est longue et fraîche avec une touche de minéraux et de calcaire.



Viandes rouges, gibier.



17 - 18°



2-5 ans

32€

Beronia Gran Reserva

2016



Rioja Alta DOCa

Ce vin présente une robe marron puissante et profonde. Le nez est intense et complexe, avec des fruits secs comme les dattes qui ressortent sur une base de chocolat et d'épices douces provenant du chêne français. La bouche est soyeuse et charnue, avec des tanins agréables qui lui confèrent structure et complexité.



Fromages affinés, Viandes rouges et blanches, Gibier.



17°



10 - 15 ans

39.50€

CHÂTEAU CLARKE - BARON EDMOND DE ROTHSCHLID

2020

Magnum 2022

81€



AOC Listrac Médoc

Robe grenat profond. Nez complexe, profond, mélange de parfums de fruits noirs, de réglisse auxquels viennent s'ajouter des notes de graphite et de menthol. Bouche pleine, ample et son attaque charnue tend vers une finale onctueuse tramée par des tanins très précis. L'ensemble est frais et parfaitement équilibré



Viandes grillées ou en sauce, fromages variés



16°



15 ans



LE COUP DE ♥ DE JACQUES

Voici un bourgogne rouge comme je les aime, précis et énergique, et qui partage à la fois la longueur et la profondeur. Véritable panier de fruits, avec des tannins souples et une belle finale généreuse et légèrement épicée. Il accompagnera pour votre bonheur, une assiette de charcuterie, un bœuf bourguignon, ou un poulet rôti.

Bouteille à ouvrir pour un jour particulier, ou pour honorer un ami amateur de très bons vins. Température de service : 16° à 18°, pas plus pour bien apprécier toutes ses qualités.



45€

BACHELET-RAMONET - CLOS SAINT-EAN

2022



AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru

Au coeur des terroirs des grands vins blancs de Bourgogne le climat "Clos Saint-Jean" donne naissance à un Pinot Noir très droit et précis dont la minéralité naturelle ressort superbement en fin de bouche avec des notes de pierre chaude typées.



Viandes rouges grillées et rôties, Viandes en sauce brune, Viandes en sauce claire, Fromages.



16-18°



7-10 ans



Type	Vin	Appellation	Pays	Cont.	Millésime	Prix (€)
Blanc	François Lurton - Sauvignon, Les Fumées Blanches	Vin de France	France	75 cl	2024	9.00
Blanc	Château Clément Termes	AOC Gaillac	France	75 cl	2023	9.50
Blanc	Vecchia Torre - Vermentino	IGP Salento	Italie	75 cl	2023	9.50
Blanc	François Lurton - Domain Les Salices - Viognier	IGP Pays d'Oc	France	75 cl	2023	10.00
Blanc	Delas - Saint Esprit	AOC Côtes du Rhones	France	75 cl	2023	12.50
Blanc	Kir Yianni - Assyrtiko	IGP Florina	Grèce	75 cl	2023	14.50
Blanc	Domaine Dezat - Pouilly Fumé	AOC Pouilly Fumé	France	75 cl	2023	18.00
Blanc	Château Pontac Monplaisir	AOC Pessac Léognan	France	75 cl	2021	22.00
Blanc	Domaine Des Malandes - Chablis	AOC Chablis	France	75 cl	2023	25.00
Blanc	Louis Jadot - Clos de la Croix de Pierre	AOC Pernand Vergelesses	France	75 cl	2022	43.00
Rosé	Château de Pennautier	AOP Cabardès	France	75 cl	2023	11.00
Rosé	Château Roubine - La Vie en Rose	OAC Côtes de Provence	France	75 cl	2023 - 2024	16.50
Bulles	Vilarnau - Brut Reserva	Cava DO	Espagne	75 cl	N.M.	13.00
Rouge	Château Canet-Lamy	AOC Corbières	France	75 cl	2023	8.00
Rouge	Caselletti - Negromaro	IGP Puglia	Italie	75 cl	2023	9.50
Rouge	Vecchia Torre - Salice Salentino	Salice Salentino DOP	Italie	75 cl	2019	10.00
Rouge	Château de Pennautier	AOP Cabardès	France	75 cl	2021-2022	11.00
Rouge	Delas - Saint Esprit	AOC Côtes du Rhones	France	75 cl	2022	12.50
Rouge	Delas - Saint Esprit	AOC Côtes du Rhones	France	Magnum	2022	27.00
Rouge	Château de La Grave Caractère	AOC Côtes-de-Bourg	France	75 cl	2019	14.00
Rouge	Château La Tour de By	AOC Médoc	France	75 cl	2022	20.00
Rouge	Château La Tour de By	AOC Médoc	France	Magnum	2022	42.00
Rouge	Domaine Reverdy - Sancerre	AOC Sancerre	France	75 cl	2023	21.00
Rouge	Château Pymouton	AOC Saint-Emilion Grand Cru	France	75 cl	2022	22.00
Rouge	Louis Jadot - Couvent des Jacobins	AOC Bourgogne	France	75 cl	2022	25.00
Rouge	Louis Jadot - Couvent des Jacobins	AOC Bourgogne	France	Magnum	2022	52.00
Rouge	Château Le Thil	AOC Pessac Léognan	France	75 cl	2018	28.00
Rouge	Beronia - Gran Reserva	Rioja Alta DOCa	Espagne	75 cl	2016	32.00
Rouge	Baron Edmond de Rothschild -Château Clarke	AOC Listrac-Médoc	France	75 cl	2020	39.50
Rouge	Baron Edmond de Rothschild -Château Clarke	AOC Listrac-Médoc	France	Magnum	2022	81.00
Rouge	Bachelet-Ramonet - Clos Saint-Jean	OAC Chassagne-Montrachet 1er Cru	France	75 cl	2022	45.00

MERCI !

Cette opération de collecte de fonds ne pourrait avoir lieu sans le soutien engagé du Palais du Vin, qui nous soutient depuis la première édition. Nous remercions chaleureusement ce partenaire sans qui cette opération ne pourrait exister. En retour, le moins que nous puissions faire était de vous faire connaître cette société



**PALAIS
DU VIN**

La Passion du Vin

Conscient de la spécificité du marché des grands vins et de l'évolution des attentes des consommateurs, Palais du Vin souhaite proposer une large palette d'expériences aux amateurs de belles cuvées.

En plus d'un site reprenant une sélection pointue de vins livrés à domicile, Palais du Vin propose des moments privilégiés autour de master classes ou dégustations adaptées à tous. Du néophyte curieux d'en savoir plus au collectionneur à la recherche de crus uniques.

 palaisduvin.be

