



Grande Opération Vins 2026

BROCHURE DE PRÉSENTATION DES VINS



Nous avons le plaisir de vous annoncer la **31^{ème} édition** de la grande vente de vins du club Rotary Bruxelles-Altitude, réalisée au profit de bonnes et belles causes. Cette année, en achetant du vin à l'occasion de cette vente, vous soutiendrez aussi bien des causes au niveau local, comme le projet VRAC d'épicerie solidaire sur la commune de Forest ou la rénovation du centre d'accueil du CREB à Woluwe, que des actions internationales, via la Fondation Rotary.

La sélection 2026 ne vous décevra pas : tous les vins proposés sont de grande qualité et sont offerts à un prix compétitif. Si vous appréciez le vin, vous trouverez à coup sûr votre bonheur dans cette brochure.

Mais pour vous décider, le mieux est encore de venir **goûter les vins le dimanche 22 mars**, de midi à 17h au nouveau **centre de jour du CREB à Anderlecht** (Allée de la Recherche 36, 1070 Anderlecht). Tous les vins pourront être y dégustés. Vente sur place à emporter. Cela sera aussi l'occasion de voir concrètement le résultat des actions du club, qui a financé l'achat d'une partie du matériel du centre de jour.

Toutes les informations à propos du week-end et des commandes se trouvent sur le site du club : <https://bruxelles-altitude.rotary2150.org>.

LES PROJETS SOUTENUS



CREB Woluwe

Le CREB (Centre de Rééducation de l'Enfance à Bruxelles) accueille en Centre d'activités de jour (et de nuit pour certains) plus de 100 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.



Epicerie Solidaire dans le quartier du Bempt à Forest

Fin 2023, VRAC a lancé un groupe d'achats en commun de produits bio à Forest, dans le quartier du Bempt, suscitant l'enthousiasme du quartier. Aujourd'hui, ensemble, nous souhaitons aller plus loin avec la création d'une épicerie solidaire et vivante.

La Fondation
Rotary



La Fondation Rotary


La Fondation Rotary est le bras financier et caritatif du Rotary International, dont la mission est de transformer les dons en actions humanitaires durables pour promouvoir la paix et l'entente mondiale. Le club Bruxelles-Altitude et ses membres contribuent financièrement à la Fondation, qui, à son tour, peut soutenir des actions du club, avec un effet levier bénéfique.

7€

BODEGAS BORSALDO - BORGIA

2024



Campo de Borja DO 

Élaboré à partir de raisins macabeo, ce Borgia léger et sec est frais et équilibré. Ce jeune vin blanc possède une couleur légère de paille et dégage des arômes élégants de poire et de pêche.



Idéal avec des fruits de mer, des pâtes, des pizzas et du riz.



8 - 10°




1-2 ans

9.50€

LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON – Fr. LURTON

2024/5



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

10€

VECCHIA TORRE – VERMENTINO

2024/5



Salento IGP 



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



LE COUP DE ♥ DE JACQUES

C'est le vin d'apéritif incontournable, de la côte italienne de Ligurie et de son prolongement en côte d'Azur, de Menton à Nice sous le nom de Rolle. En accompagnement de crevettes rouges de San Remo ou d'une pissaladière à Nice, il fait l'unanimité pour sa fraîcheur, son côté agrume et d'herbes méditerranéennes. Et celui-ci est très bon.

Tchin –Tchin !




10€

DOMAINE LES SALICES - VIOGNIER

2024/5



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°




1-2 ans

13€

DELAS FRÈRES – SAINT-ESPRIT

2024



AOC Côtes-du-Rhône 



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

17€

BUGLIONI GABRIELLA – LUGANA

2024



Lugana DOC, Vénétie 



Ce vin élégant allie de délicates notes florales et d'agrumes à une subtile minéralité, aussi délicate que savoureuse. Le cépage Trebbiano le distingue par un caractère unique et une pureté cristalline. À découvrir absolument pour ceux qui recherchent une alternative au Chardonnay ou au Sauvignon Blanc.



En apéritif, fromages à pâte molle, poissons rôtis, fruits de mer



6 - 8°




3 ans

18.50€

DOMAINE DEZAT – POUILLY FUMÉ

2024



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

23.50€

CAP AU SUD – FR. CARILLON

2022



Vin de France 



Cap au Sud a été produit la première fois en 2021. Suite à la perte de sa récolte, François Carillon a importé du chardonnay du sud de la France et l'a vinifié dans ses chais à Puligny-Montrachet. Le résultat est un bel équilibre entre acidité et minéralité, avec des saveurs de fruits mûrs et de fleur. Ce vin a eu un tel succès que l'aventure continue en 2022!



Volaille, un plateau de fruits de mer



10-12°



5 ans



LE COUP DE ♥ DE BENOÎT

En 2021, le Cap au Sud avait été presque un pis-aller pour François Carillon, qui avait perdu une bonne partie de sa récolte à cause du gel. J'avais énormément apprécié ce vin, tout en regrettant qu'il ne s'agisse que d'une expérience ponctuelle. C'est donc avec un grand plaisir que j'ai appris que le Cap au Sud aurait un millésime 2022. Sautez sur l'occasion : un vin d'une telle qualité à un tel prix, cela ne va pas durer !



LE COUP DE ♥ DE PHILIPPE

Véritable éponge à terroir, le Chardonnay est ici un cépage caméléon qui absorbe l'essence du sol bourguignon. À la dégustation, ce Couvent des Jacobins dévoile une robe jaune pâle brillante et un nez élégant aux notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, souligné par une touche beurrée.

En bouche, il se montre harmonieux, vif et minéral. Sa finale, souple et persistante, reste fidèle au style raffiné des grands blancs bourguignons. C'est un vin de savoir-faire, où chaque nuance reflète la précision de sa culture.




23.50€

COUVENT DES JACOBINS – L. JADOT

2023



Bourgogne AOC 



Ce vin est produit à partir de Chardonnay provenant de toute la Bourgogne et en particulier de la Côte d'Or, du Chalonais et de Viré-Clessé. Il est élevé en partie en cuve et en partie en fûts, ce qui lui permet d'allier fraîcheur, arômes fruités mais aussi structure et rondeur.



Apéritif, viandes blanches, volailles, poissons grillés, fruits de mer et également du fromage de chèvre.



10-12°



5 ans




23€

GLOIRE DE DURAS RIESLING CUVÉE CLASSIQUE

2021



Vin belge 



Riesling sec, fruité et minéral, aux arômes de pêche, de fruits exotiques et d'épices délicates et douces. Plein et puissant en bouche avec un équilibre parfait des saveurs et une longue finale.



Plats de poisson, volaille et fromages crémeux



10-12°




1-5 ans

40€

SANTENAY CLOS DE MALTE – LOUIS JADOT

2023



Santenay AOC 



Vin minéral, exhalant des parfums de fruits à chair blanche. Bien structuré, il pourra évoluer agréablement. Le fait qu'il bénéficie de soins particuliers de fermentation et élevage en fûts de chêne pendant 15 à 17 mois lui apporte un caractère élégamment texturé et précis.



Entrées et poissons à base de crème, Saint-Jacques poêlées, viandes blanches et fromages pas trop forts



10-12°



10 ans


VINS ROSÉS

8.50€

DUNE GRIS DE GRIS

2024



Sable de Camargue IGP 



Assemblage de carignan et de grenache, ce vin présente une robe rose pâle aux reflets saumon. Son nez est puissant de fruits rouges, de fraise, de framboise et d'épices. La bouche est pleine, puissante, ample, équilibrée et de grande persistance aromatique.



Apéritif, grillades, seiche à la plancha, fruits de mer, cuisine exotique



8-12°



1-2 ans

BULLES



VILARNAU – BRUT RESERVA

13.50€



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€

BORSAO SELECCION

2024



Campo de Borja



Vin qui se révèle accueillant dès le premier instant, avec des arômes de cerises et de fraises mûres enveloppés dans une délicate touche florale. En bouche, il éblouit par sa jutosité et son caractère fruité et gourmand, avec une douceur, une fraîcheur et une suavité qui en font un rouge facile à apprécier.



Viandes blanches, saucisses, légumes, pâtes, viandes rouges



16°



2-3 ans



LE COUP DE ♥ DE BAUDOUIIN

Le Negroamaro de Caselletti, c'est un peu mon anti-stress naturel. Après une journée passée à jongler avec les chiffres et à traquer les erreurs dans des tableaux Excel, j'ai enfin trouvé un plaisir qui ne demande ni calcul mental, ni audit surprise. La première fois que je l'ai goûté, j'ai eu l'impression qu'il me disait : « Baudouin, relâche enfin les épaules ! » Et croyez-moi, ce n'est pas ma comptabilité personnelle qui me parle comme ça. J'aime ce vin pour sa franchise, son petit côté ténébreux... presque comme un collègue de bureau qui aurait enfin décidé d'être sympa. Avec lui, tout devient un peu plus léger — même les bilans.



9.50€

CASELLETTI - NEGROAMARO

2023/4



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



11.50€

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

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

2023

Magnum
26€



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



17€

DOMAIN LANGLOIS CHÂTEAU - SAUMUR CHAMPIGNY

2023



AOC Saumur Champigny 

Ce Saumur-Champigny est un 100% Cabernet Franc d'une robe rouge cerise avec des arômes intenses de fruits rouges et une touche de violette. Bouche souple, ronde et fruitée.



Viandes blanches ou rouges grillées



14-16°




4-5 ans

19€

BUGLIONI (I'M)PERFETTO

2023



Valpolicella Classico Superiore DOC 

Robe rouge rubis profond, arôme élégant de fruits rouges mûrs avec une pointe de cassis. Bouche ronde, finale veloutée et harmonieuse. Semblable au Ripasso, car une partie du moût est séchée et pressée en novembre, puis reste en contact avec les lies pendant 20 jours. Les deux vins sont ensuite assemblés et élevés pendant 6 à 8 mois dans de grands fûts de bois.



Charcuterie, plats aux cèpes, viandes rouges grillées et agneau.



16-18°




5 ans

20€

BERONIA - RIOJA RESERVA EDICION DE AUTOR

2020



Rioja DOC 

Le nez est complexe, avec des arômes de fruits mûrs et d'épices douces comme la cannelle et le cacao. Des notes minérales et balsamiques se dégagent également, ajoutant de la fraîcheur et une grande complexité. En bouche, on retrouve des notes sucrées, de noix et un tanin très doux.



Gibier, des pâtes et des viandes rouges



16-18°



2-5 ans

20€

CHÂTEAU LA TOUR DE BY



2023

Magnum
41€



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




22€

CHÂTEAU DE ROCHEMORIN

2020



AOC Pessac-Léognan 

Une robe intense, d'un rouge particulièrement vif et brillant. Nez intense aux notes de fruits rouges frais, légèrement épicées. Attaque franche, structure élégante et équilibrée avec ses notes de fruits rouges, ses tanins ronds et harmonieux. Un vin d'un joli boisé avec une finale intense et longue.



Viandes blanches et rouges, Gibier, Légumes, Fromages



16-18°



10-15 ans



LE COUP DE ♥ DE DOMINIQUE

J'ai apprécié ce Pessac-Léognan du Château de Rochemorin pour sa structure élégante et équilibrée avec ses notes de fruits rouges et ses tanins ronds et harmonieux.

2020 est de plus un millésime exceptionnel pour cette appellation en rouge. Il est prêt à boire et peut encore se garder une dizaine d'années et s'accorde avec les volailles, le gibier, les viandes rouges et les viandes blanches



LE COUP DE ♥ D'EMIEL

La province du Cap en Afrique du Sud a tout pour séduire: le climat, les paysages, l'architecture et de superbes vins. Le cœur de la région viticole, c'est la ville pittoresque de Stellenbosch, avec son charme colonial et l'ambiance universitaire.

Imaginez un pique-nique sous les arbres : dans le panier, une sélection de charcuteries, de fromages et une bonne bouteille de Petit Verdot 2021 avec ses arômes de fruits rouges et de chocolat. Sublime. Le vrai Bonheur.



LE BONHEUR RESERVE PETIT VERDOT

25€

2021



Stellenbosch, Afrique du Sud

Souvent considéré comme le parent pauvre des cépages Bordelais, le Petit Verdot a trouvé sa place chez Le Bonheur. Signature du vigneron William Wilkinson, ce vin est réputé pour sa couleur intense, ses notes parfumées de violette, de baies noires et d'épices séchées.



Viandes blanches ou rouges, gibier, volaille, fromage, pâtes à la sauce tomate



16 - 18°



2-5 ans



33€

BACHEY-LEGROS – SANTENAY LES CHAMPS CLAUDE

2016



AOC Santenay

Couleur rubis rouge. Le nez montre des arômes de fruits (amandes et fraises) dans leur jeunesse. En vieillissant les arômes mûrissent vers les fruits sauvages et le sous-bois. Le vin obtenu est à la fois puissant et minéral.



Viandes rouges rôties, grillées ou marinées. Vin de chasse par excellence (gibiers à plumes ou à poils)



17°



10 - 15 ans

34€

DOMAINE DES GRANDS CHEMINS, DELAS FRÈRES

Magnum

69€

2022



AOC Crozes-Hermitage

La robe est profonde de couleur grenat aux reflets violine. Au nez, les arômes de fruits noirs compotés (cerise noire, mûre et cassis) se combinent avec des notes fumées et réglissées. En bouche, le "sérieux" s'allie à la "gourmandise": l'attaque révèle fraîcheur et vivacité. La matière est tannique mais dense, charnue, presque soyeuse. L'équilibre est réel.



Viandes rouges, gibier à plumes, agneau en croûte



15 - 18°



10 - 15 ans

37€

MARQUIS DE CALON

2019



AOC Saint-Estèphe

Second vin du Château Calon-Ségur. Le nez, agréable et élégant, dévoile de charmantes notes boisées, de noyau de cerise et de confiture de mûre. L'attaque est raffinée, suivie d'un milieu velouté, doux et épicé. La finale, longue et équilibrée, laisse un retour subtil du bois.



Viande rouge, volaille, mijoté de volaille



15-18°



10-15 ans

44€

CHÂTEAU MONT REDON

2020



AOC Châteauneuf-du-Pape

Ce vin présente un style puissant et élégant avec des arômes de fruits complexes. Le nez présente des notes animales et des arômes de mûre, de bois grillé, de prune, et de vanille. La sensation en bouche est charnue et soyeuse.



viandes rouges en sauce, gibiers et fromages de vache



15-18°



15-20 ans

Type	Vin	Appellation	Pays	Cont.	Millésime	Prix (€)
Blanc	Bodega Borsao – Vina Borgia	Campo de Borja DO	Espagne	75 cl	2024	7.00
Blanc	François Lurton - Sauvignon, Les Fumées Blanches	Vin de France	France	75 cl	2024/5	9.50
Blanc	Vecchia Torre - Vermentino	IGP Salento	Italie	75 cl	2024/5	10.00
Blanc	François Lurton - Domain Les Salices - Viognier	IGP Pays d'Oc	France	75 cl	2024/5	10.00
Blanc	Delas - Saint Esprit	AOC Côtes-du-Rhône	France	75 cl	2024	13.00
Blanc	Buglioni Gabriella	Lugana DOC	Italie	75 cl	2024	17.00
Blanc	Domaine Dezat - Pouilly Fumé	AOC Pouilly Fumé	France	75 cl	2024	18.50
Blanc	Gloire de Duras – Riesling Cuvée Classique	Vin de Belgique	Belgique	75 cl	2021	23.00
Blanc	François Carillon – Cap au Sud	Vin de France	France	75 cl	2022	23.50
Blanc	Louis Jadot – Couvent de Jacobins	AOC Bourgogne	France	75 cl	2023	23.50
Blanc	Louis Jadot – Santenay Clos de Malte	AOC Santenay	France	75 cl	2023	40.00
Rosé	Dune Gris de Gris	IGP Sable de Camargue	France	75 cl	2024	8.50
Bulles	Vilarnau - Brut Reserva	Cava DO	Espagne	75 cl	N.M.	13.50
Rouge	Bodega Borsao – Borsao Seleccion	Campo de Borja DO	France	75 cl	2024	8.00
Rouge	Caselletti - Negromaro	IGP Puglia	Italie	75 cl	2023/4	9.50
Rouge	Château de Pennautier	AOP Cabardès	France	75 cl	2022	11.50
Rouge	Delas - Saint Esprit	AOC Côtes-du-Rhône	France	75 cl	2023	12.50
Rouge	Delas - Saint Esprit	AOC Côtes-du-Rhône	France	Magnum	2023	26.00
Rouge	Domaine Langlois	AOC Saumur-Champigny	France	75 cl	2023	17.00
Rouge	(l'm)Perfetto	Valpolicella Classico Superiore DOC	Italie	75 cl	2023	19.00
Rouge	Beronia – Rioja Reserve Edicion de Autor	Rioja Alta DOCa	Espagne	75 cl	2020	20.00
Rouge	Château La Tour de By	AOC Médoc	France	75 cl	2023	20.00
Rouge	Château La Tour de By	AOC Médoc	France	Magnum	2023	41.00
Rouge	Château Rochemorin	AOC Pessac Léognan	France	75 cl	2020	22.00
Rouge	Le Bonheur - Petit Verdot Reserve	Stellenbosch	Afr. du Sud	75 cl	2021	25.00
Rouge	Bachey-Legros – Les champs Claude	AOC Santenay	France	75 cl	2023	33.00
Rouge	Delas – Domaine des Grands Chemins	AOC Crozes-Hermitage	France	75 cl	2022	34.00
Rouge	Delas – Domaine des Grands Chemins	AOC Crozes-Hermitage	France	Magnum	2022	69.00
Rouge	Marquis de Calon Ségur	AOC Saint-Estèphe	France	75 cl	2019	37.00
Rouge	Château Mont-Redon	AOC Chateaufort-du-Pape	France	75 cl	2020	44.00

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



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

