

## EDITO

## Le temps des vendanges

Depuis le 12 août, les sécateurs s'activent dans les vignobles de Bordeaux. D'abord les blancs, bien sûr, et depuis le début de cette semaine, les premiers merlots ont également été récoltés. C'est que suite à un printemps et un début d'été chauds et secs, le cycle végétatif a pris de l'avance.

Toutefois, par rapport à 2009 et 2010, la situation est quelque peu différente, dans la mesure où on ne rencontre pas la même homogénéité. Ainsi à Jabastas, les merlots présentent des taux de sucre et des niveaux d'acidité assez divergents en fonction de la parcelle. Aujourd'hui les degrés d'alcool potentiel varient entre 11,6 et 13, soit une grande différence.

Par contre, l'état sanitaire est parfait et le potentiel phénolique, qui apporte couleur et matière est très élevé partout. C'est de bon augure pour la qualité de ce millésime.

Reste à anticiper le mieux possible la date du début des vendanges. Les prévisions situent cette date après le 15 septembre, soit une avance de 2 semaines par rapport aux années précédentes.

Mais rien n'est joué, tout reste à faire. Beaucoup dépendra des conditions météo des 2 prochaines semaines.

Et si pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive le ciel se montrait clément !?

Alain Vercouter, Directeur



## Événement

## Jarno Trulli, pilote et vigneron

En marge du Grand Prix de Formule 1 de Spa Francorchamps, Jarno Trulli, pilote émérite, mais aussi propriétaire du Domaine Podere Castorani, a rencontré journalistes et clients réunis pour l'occasion chez notre distributeur d'Aubel.

Une rencontre bien sympathique qui s'est déroulée dans une atmosphère bon-enfant. Jarno n'a pas hésité à prendre sur son temps pourtant compté pour répondre à toutes les questions qui fusaient d'un public conquis par sa jovialité.

Et c'est en toute décontraction que l'entrevue s'est terminée par une séance de dédicaces... d'étiquettes. Voilà quelques flacons personnalisés qu'on gardera précieusement... pleines ou vides...

Pour rappel, la Podere Castorani est située dans les Abruzzes et produit, outre le vin du même nom, une large gamme de blancs et de rouges, tantôt jeunes, accessibles et fruités, tantôt opulents et classiques, et puis, cerise sur le gâteau, la ligne des «Jarno», des vins élaborés sur le mode des Amarone du Veneto. «*Simplement parce que c'est le genre de vins qui me plaisent*», comme dit Jarno, candide.

## «Copa Jerez»

La Copa Jerez est un concours gastronomique international qui récompense le mariage d'un menu concocté expressément pour s'accorder au Jerez (dans tous ses états). C'est donc un beau défi pour les chefs et les sommeliers.

Créé en 2005, il voit chaque année concourir une équipe par pays. Cette année, c'est la «*dream team*» formée par Dimitri Marit (Restaurant Jacques Marit à Braine L'Alleud) et Andy De Brouwer (Les Eleveurs à Hal) qui représentera notre pays.



Andy De Brouwer & Dimitri Marit



Jarno Trulli: un champion ... de la gentillesse

Au menu belge, cette année:

-Langoustines en croûte d'amande, réduction de PX Lustau, accompagnées d'une Manzanilla Pasada de la même Maison

Canard col vert, sauce aux mûres, uni au Palo Cortado de chez Gutiérrez Colosia

Opaline pralinée, sa gelée de Fino, agrémentée du suave Lustau East India

Avec pareil festival aromatique, toutes les chances sont de leur côté ! A noter que si le règlement interdit d'employer les vins de la même Maison pour les trois services, Lustau est en bonne place dans leur choix...

Plus d'info: [www.sherry.org/copajerez](http://www.sherry.org/copajerez)

## Promotions

**Allons marcher dans les vignes !**

La meilleure façon de connaître un vin, un domaine, un vigneron (et donc de bien pouvoir vendre son vin), c'est d'aller à leur rencontre. Bleuzé Wines vous en donne l'occasion!

Cette année, quatre restaurateurs et quatre revendeurs sont invités à participer à un voyage de trois jours dans le vignoble.

Mi-octobre, la Cave de Limoux, le Domaine Boucabeille et la Cave de l'Abbé Rous recevront les heureux élus.

Qui partira ?

Ceux qui ont réalisé les meilleures ventes des produits de ces trois maisons.



Depuis juillet, nous suivons les résultats; il vous en reste encore tout un mois pour clôturer vos achats. Tout le monde garde ses chances !  
Départ samedi 15 octobre, retour lundi 17 octobre

Renseignements auprès de Gaëlle : 0499 16 03 10 ou [gaelle.leguevel@skynet.be](mailto:gaelle.leguevel@skynet.be)

**Rendez-vous sur Megavino**

Cette année encore, Bleuzé Wines sera présent au salon Megavino. L'occasion pour nous de vous accueillir durant ces quatre jours, du 21 au 24 octobre.

Et pour vous, de connaître ou de retrouver quelques vignerons qui nous font l'amitié de leur présence sur notre stand. Leur liste sera publiée dans la prochaine Feuille.

**Portes ouvertes: à ne pas manquer**

Comme l'an dernier, nos portes ouvertes se dérouleront en nos locaux de Roosdaal. Différents producteurs feront déguster leurs vins et répondront à vos questions. Nous vous présenterons également quelques nouveautés comme les gammes de l'Alsacien Wolfberger ou les Roussillon de la Cave de l'Abbé Rous. La promo portes ouvertes: 11 bouteilles achetées, 1 offerte.

**Action Gosset**

Pendant tout le mois de septembre, les flacons plus raffinés de la gamme Gosset s'offrent à vous à prix très démocratiques: 2 flacons de Celebris donnent droit au troisième gratuit.

Les achats peuvent être panachés, Vintage 1998, Rosé Extra Brut



ou Blanc de Blanc dans l'ordre que vous voulez. L'action se déclenche dès les 2 premières bouteilles acquises.

**Action Wolfberger**

Tout au long du mois de septembre, à l'achat de 12 bouteilles de Crémant Wolfberger, nous vous offrons 6 flûtes.

Plus fort encore: à l'achat de 48 bouteilles, panachées ou non, dans la gamme des vins de Wolfberger, vous recevez 12 verres + un sommelier + un crachoir en acier.

*Aussi festif qu'alsacien, non?*

**POUR NOUS CONTACTER****Service Commandes**

Tél: 054 31 05 50 - Fax: 054 31 05 59

Notre adresse: Omer de Vidtslaan 62  
B-1760 Roosdaal

**POUR VOUS ABONNER**

*Vous souhaitez recevoir gratuitement les prochains numéros de cette lettre d'information? Renvoyez-nous un email à l'adresse suivante:*

[info@bleuzewines.be](mailto:info@bleuzewines.be)

**LE CHOIX DU SOMMELIER****Abbé Rous Cuvée des Peintres Collioure Blanc 2009**

Point de rencontre entre Pyrénées et Méditerranée, Collioure nous offre une jolie palette colorée tant par la beauté de ses paysages que par cette Cuvée des Peintres blanc.

Son assemblage de grenache gris et blanc, marsanne, roussanne et vermentino m'a invité à une rencontre festive embaumée de pêches, d'abricots, d'exotisme, je me ballade dans la garrigue, c'est le Sud, des souvenirs d'enfance au crépuscule.

En l'embrassant, sa bouche est enrobée, pleine, minérale cette fraîcheur je l'aime, tout simplement.

Grégory Castreuil, co-gérant, L'Oeno TK, Ixelles