

## Château La Roche Beaulieu Côtes de Castillon

1 - Peyrelebadé

33350 Les Salles de Castillon

Tél. : 00 33 5 57 40 64 37 • Fax. : 00 33 5 57 40 65 05

Mail : larochebeaulieu@wanadoo.fr

Visite, dégustation et vente à la propriété sur rv

Propriétaire Gérant : Christian Van der Eerden

Superficie : 8,5 ha.

Terroir : essentiellement argilo calcaire

Imprimeur à Turnhout et aux Pays-Bas, Christian Van der Eerden est un amateur de vin dans l'âme tombé très tôt dans le culte des vins de Bordeaux. Tout jeune, ses voyages fréquents chez sa grand-mère paternelle à Sadirac, au cœur de l'Entre-Deux-Mers, n'y sont évidemment pas étrangers. Mais delà à reprendre bien plus tard une exploitation viticole dans sa région préférée... Et pourtant...

Initié et encouragé par Christian Lacroix, un de ses amis français ayant occupé des activités professionnelles à Anvers, il n'a pourtant pas hésité longtemps avant de se décider à s'investir en 2003 à ses côtés dans la reprise d'une propriété viticole qui présentait de beaux atouts. Monté en effet de toutes pièces par plusieurs investisseurs bordelais, La Roche Beaulieu est loin d'être une propriété inconnue mais quelques incohérences l'avaient quelque peu affaiblie. 2005, premier millésime produit sous leur seule autorité, est d'ailleurs une promesse réelle. Soulignons cependant que les millésimes antérieurs qui ont bénéficié des soins



attentionnés de l'œnologue Jean-Michel Ferrandez, resté sur les lieux, sont d'un intérêt tout aussi évident.

### Sont présentés le 11 Juin :

**AMAVINUM DE LA ROCHE BEAULIEU 2001 CTES. DE CASTILLON**

Assemblage : 75% merlot, 20% c. franc et 5% c. sauvignon

Elevage : 16 mois en barriques, 60% neuves, 30% d'un an et le solde en cuves

Production : 17000 blles.

**AMAVINUM DE LA ROCHE BEAULIEU 2002 BORDEAUX**

Paramètres identiques

Prod. : 23000 blles.

**CH. LA ROCHE BEAULIEU "REX BIBENDI" 2003**

Assemb. : 75% merlot et 25% c. franc

Elev. : 15 mois en barriques, 50% neuves, 30% d'un an et 20% en cuves

Prod. : 6000 blles.

Commerc. export : 60% : Belgique, Grande-Bretagne, Suisse, Allemagne, Pays-Bas et Etats-Unis



## Château La Tuilerie des Combes Montagne St. Em. et Lussac St. Em.

33570 Lussac Saint Emilion

Tél. et Fax.: 00 33 5 57 74 00 06

Site : www.latuilerie.net

Mail : la tuilerie@skynet.be

Propriétaires : Comtes Vincent et Henri Le Grelle

Superficie : 7 ha.

Terroir : argilo calcaire et sablo-siliceux pour la Cuvée Rubens

On ne pourra jamais préciser toute l'importance des contacts personnels dans la concrétisation de la plupart des rêves viticoles de nos compatriotes. Cette histoire démontre si besoin était le rôle essentiel que joue le vin dans le rapprochement des hommes. Le Comte Henri Le Grelle skiait régulièrement avec l'actuel maire de Montagne St. Emilion, le pétillant et inénarrable Pierre Yerlés. Tous deux amoureux des vins du Libournais, l'idée vient un jour de l'an 1976 au maire, lui-même producteur à l'époque, de suggérer à son ami belge la reprise d'une exploitation viticole sur les hauteurs de St. Emilion. L'affaire fut menée tambour battant et, depuis, la famille Le Grelle s'implique avec de plus en plus de conviction d'ailleurs dans cette activité prenante et tout à la fois enrichissante. Depuis quelques années le Comte Vincent a lui-même pris en main les destinées de l'exploitation bien aidé techniquement par le sémillant Benoît Decoster, un autre belge du monde du vin que l'on ne présente plus.



Au fil des ans l'exploitation a pris sa vitesse de croisière et les ambitions sont allées grandissantes pour le plus grand bonheur de tous.

### Sont présentés le 11 Juin :

**CH. LA TUILERIE DES COMBES > Mont. St. Em. 2004**

Assemblage : 80% merlot et 20% c. franc

Elevage : 18 mois en barriques, neuves, un et deux ans par tiers

Production : 15000 blles.

**CH. LA TUILERIE DES COMBES - CUVÉE RUBENS > Mont. St. Em. 2003**

Assemb. : 70% merlot et 30% c. franc

Elev. : 18 mois en barriques neuves

Prod. : 3200 blles.

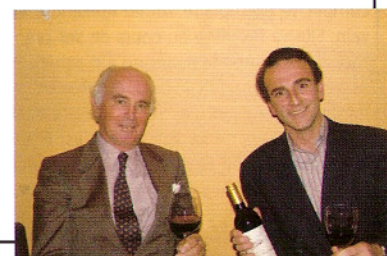
**CH. LA TUILERIE DES COMBES > Lussac St. Em. 2003**

Assemb. : 80% merlot et 20% c. franc

Elev. : 18 mois en barriques, neuves, un et deux ans par tiers

Prod. : 15000 bls.

Commerc. export : 80% : Belgique, Cde.-Bretagne, Etats Unis, Gd.-Duché, Suisse, Pay-Bas, Japon et Hong Kong



## Château Les Donats > Bergerac

Leyrissat

24250 Saint Néxans

Tél. et Fax. : 00 33 5 53 58 42 78

Mail : info@qualivino.be

Propriétaire : Patrick Somers

Superficie : 10,5 ha. de vignes

Terroir : argilo calcaire

Qualivino est une maison de négoce réputée en Belgique. Créée par Albert Somers, elle n'a cessé de défendre les atouts essentiels d'une viticulture sérieuse d'origine principalement française, espagnole et portugaise. De conception familiale, chacun de ses membres occupe un poste clé de l'entreprise. Le fondateur a donc en toute logique donné toutes les chances à son fils Patrick, pour qu'il possède les connaissances les plus approfondies dans le commerce mais aussi sur la production du vin. Des stages au château Fieuzal et chez le négociant Dulong à Floriac notamment ont amené celui-ci à s'intéresser de plus en plus aux techniques du vin et à son élaboration. Mais quelle ne fut pas la surprise d'Albert lorsqu'il apprit en 1994 que son fils avait décidé de "passer le pas" et de devenir lui-même producteur dans le joli vignoble Bergeracois. Depuis, chaque mois, Patrick vient donc passer une semaine sur ses terres de Dordogne et s'occuper de la propriété familiale qui lui donnent tellement de satisfactions. Bien aidé par des voisins pour les pratiques viticoles il ne laisse cependant le soin à personne pour s'acquitter des tâches du



chai qui sont devenues une vraie passion et aussi une deuxième activité à part entière. Une récompense toute légitime pour son père pas peu fier du chemin parcouru...

### Sont présentés le 11 Juin :

**CH. LES DONATS BERGERAC BLANC SEC 2005**

Assemblage : 95% sémillon et 5% sauvignon

Elevage : en cuves

Production : 26000 blles.

**CH. LES DONATS BERGERAC ROSÉ 2005**

Assemb. : 75% merlot et 25% c. franc

Elev. : 6 mois en cuves

Prod. : 5200 blles.

**CH. LES DONATS BERGERAC ROUGE 2002**

Assemb. : 60% merlot,

30% cabernets et 10% malbec

Elev. : 7 mois en barriques d'âges divers

Prod. : 27000 blles.

Commerc. export : 80% : Belgique

