

92 SANCERRE BLANCS AU BANC D'ESSAI

Avec Chablis, c'est sans doute l'appellation française de blanc la plus exportée dans le monde. Ici, pas de Chardonnay, mais du sauvignon (et du pinot noir, en rouge); pas de Petit Sancerre, de premier ni de grand cru, juste une AOC. Vous cherchez un sauvignon qui dépasse le variétal? Ne cherchez plus!



L'ami Sancerre en photomaton

Sancerre, ce sont 2.770 hectares de vignes réparties entre 14 communes du Cher, de Saint Gemme, au Nord, à Montigny, au Sud. Le vignoble s'étage entre 150 et 350m d'altitude, depuis les bords du canal latéral à la Loire à la butte de Sancerre et aux collines qui encerclant la ville.

La production (176.900hl) est majoritairement constituée de blancs (143.200 hl), complétée de rouges (21.000hl) et de rosés (12.700hl). A défaut de grand cru (vouloir en désigner officiellement serait sans doute ouvrir la



boîte de Pandore, ou en tout cas, la boîte de réclamations), il y a à Sancerre non seulement des terroirs bien identifiés (voir encadré), mais aussi des lieux-dits de grand renom comme Monts Damnés, Chêne Marchand et Cul Beaujeu. Et même des « villages », comme Chavignol ou Verdigny...

Sans son *«Histoire de la ville de Sancerre»*, publié en 1777, l'abbé Poupard, curé de Sancerre, insiste sur la diversité des sols du cru : *«Il n'y a peut-être pas de terroir plus coupé et plus différencié que celui des montagnes du Sancerrois. Les ravins, qui y sont multipliés, offrent partout des veines de terres différentes»*.

Notons qu'à l'époque, déjà, le Sancerre s'exporte, notamment en Angleterre et en Ecosse. Mais son grand essor date des années 1950 ; et il est dû au sens commerçant des vignerons eux-mêmes, qui s'en vont à Paris, bouteille sous le bras et crottin en poche, démarcher les bistrottes. Le petit blanc de Sancerre fait les délices de la clientèle parigote, qui découvre les charmes de la pierre à fusil, du fumé, voire du buis et du pipi de chat. Et plus, si affinités: une vraie complexité. Le succès dépasse bientôt les limites de la capitale et de la France ; il ne se démentira plus.

Du neuf à Sancerre ?

Il suffit d'assister à la Foire aux Vins de Sancerre, aux caves de la Mignonne (cette année, les 18 et 19 mai) pour constater le dynamisme d'une appellation pépinière de nouveaux talents. Sur la photo de famille du Sancerre, aux côtés des grands noms, Bourgeois, Fouassier, Mellot, Prieur, Laporte, Bailly, Balland-Chapuis, Saget, Reverdy, Château de Sancerre..., se presse à présent toute une nouvelle génération; ce sont souvent les rejetons de lignées anciennes (il y a sans doute aujourd'hui plus de Reverdy à Sancerre que de places de parking au centre-bourg !), mais on voit aussi apparaître des noms un peu moins médiatisés comme Jolivet, Fleuriet, Millet ou Gaudry... Et sans complexes, ces galoupiots viennent bouleverser la hiérarchie. Belle émulation qui se confirme dans le verre...

Notre dégustation

92 échantillons de Sancerre blanc, issus de 56 domaines, ont été évalués par nos dégustateurs. Ce qui en fait une des dégustations les plus importantes jamais réalisée par IVV (seule celle des Zinfandels californ-

LES SOLS DE SANCERRE

Pourquoi fait-on du Sancerre à Sancerre et pas à Marlborough? Sans doute un peu à cause des sols. Révisons donc ceux du Sancerrois.

- Les Silex

Les "cailloux", comme on les appelle ici, se trouvent surtout en bord de Loire. Ils accumulent facilement la chaleur et la restituent aux raisins, qui mûrissent plus vite. Les vins issus de ces terroirs sont généralement assez durs et fermés pendant leur première année, mais s'ouvrent ensuite; ils sont puissants, tranchants et présentent un bon potentiel de vieillissement. Le sauvignon de silex présente souvent des notes épicées et de pierre à fusil.

- Les Terres Blanches

Ces sols mêlant argiles et calcaires sont assez froids et ralentissent la maturation des raisins; ce qui n'a pas que des inconvénients, car les raisins récoltés plus tard sont généralement très sains. Les vins de terres blanches ont besoin de temps pour s'ouvrir; ils présentent généralement des nuances florales et végétales au nez, mais des bouches assez rondes. Ils sont élégants. Leur potentiel de garde est important.

- Les Caillottes

Ce sol de pierre calcaire est une couche de surface (40 cm au maximum). Les vins qui en sont issus sont à la fois vifs et fruités, avec une certaine tendresse. Ce sont souvent les premiers prêts à boire.

- Les Marnes Kimméridgiennes

Assez rares à Sancerre (la Côte des Monts Damnés en est un bel exemple), les marnes produisent des vins assez longs à s'ouvrir, mais équilibrés, fruités et suaves.

Hervé Lalau (et merci à Benoît Roumet)

niens, en son temps, a réuni autant d'échantillons). On peut donc vraiment parler de représentativité. Un grand merci au Bureau Interprofessionnel des Vins de Centre et aux vigneronns qui ont joué le jeu. Il s'agit principalement de vins du millésime 2011, complétés de quelques cuvées de 2010. A l'arrivée, une sélection de 22 produits (soit pas loin d'un vin sur 4, un très bon score) que nous vous présentons ici.

Les 2011

DOMAINE DES TROIS NOYERS - REVERDY-CADET VERDIGNY 2011

Vert intense aux nuances dorées, il a le nez confit, épicé et floral. Sa bouche étonne par sa structure à la fois ample et droite. Bien épicée, elle adopte un accent grillé et développe un relief minéral presque croquant. Assise qui se prolonge par une amertume

fine et élégante au goût de réglisse.

Les vignes ont 20 ans et viennent des caillottes, des terres blanches et des argiles à silex. La vinification se fait en cuve inox avec un élevage sur lies fines par remontage.

DOMAINE FOUASSIER - SANCERRE 2011,

«LES VALLONS»

Jaune-vert assez soutenu. Dès l'attaque, on se positionne dans un axe franchement minéral, le nez bien pierreux donne la mesure. Dans un second temps s'immiscent rhubarbe et réglisse. Même scénario en bouche, l'entrée en scène est ferme, elle impose délibérément sa trame sans pour autant écraser la subtilité aromatique. Celle-ci s'exprime en rétro par une séquence végétale composée d'herbes froissées, de groseilles vertes, de rhubarbe et d'un souvenir de cèdre.

Vignes de 25 ans en moyenne, cultivées en bio et biodynamie sur des calcaires de Buzançais (Kimméridgien inférieur).

Fermentation en levures indigènes. Travaux en cave au rythme du calendrier lunaire.

DOMAINE TINEL-BLONDELET 2011

«LA CROIX CANAT»

De couleur or vert, ce Sancerre classique s'apprécie surtout pour son caractère aérien (fleurs blanches). En bouche, il exprime un joli fruité d'agrumes, tout en franchise. Jusqu'en finale, cette impression de légèreté nous accompagne. Equilibré, avec une acidité précise, jamais mordante, il est à ce titre un digne représentant de son appellation. Vignes de 35 ans sur calcaires à silex, débouillage à froid de 24 à 48 Heures, fermentation lente à basse température en inox, élevage sur lies avec bâtonnage, filtration sur terre.

FRANÇOIS CROCHET À MARCIGOUÉ - BUÉ,

«LES AMOUREUSES» 2011

Robe légère de parure jaune-paille. Aérien au



2011 À SANCERRE

Début d'année en fanfare (3 semaines d'avance au débouillage), printemps chaud, floraison précoce, compensée par un mois de juillet plus froid et plus humide. Premières vendange en blanc le 29 août. La teneur en sucre est assez élevée, l'acidité plutôt basse. Ce qui donne des vins plutôt tendres, séduisants dès leur mise en marché, très agréables sur leur fruit, mais relativement charnus, ce qui laisse d'emblée présager un assez beau potentiel de garde. Si l'on a le courage d'attendre...



■ JEAN-YVES & MATTHIEU DELAPORTE

nez par son côté fleurs des champs et exotique par sa séquence limette/pamplemousse rose. En bouche, par contre, l'attaque est vive et tonifiante. Cette tension apporte du croquant au fruité. La fraîcheur nous accompagne jusque dans l'arrière boutique pour le petit coup de fenouil. En résumé: ça claque et ça fouette! Et j'en vois qui gigotent...

Vignes d'une trentaine d'années sur argilo-calcaire, vendangées à la main. Pressurage doux en grains entiers, débouillage statique, fermentation en inox, élevage sur lies de 10 à 11 mois, le vin est collé mais non filtré.

CHÂTEAU DE THAUVENAY 2011- THAUVENAY

La robe lumineuse nous enchante par ses reflets jaune doré. Le nez expressif prolonge l'enchantement par son bouquet à la fois floral et fruité. Entre les feuilles de fougère s'aperçoivent l'aubépine, le vétiver et le citron vert lié d'un trait de réglisse. La bouche parle avec un accent de vanille pourtant le vin s'élève en

cuve. Parfum agréable qui attendrit la fraîcheur citronnée. Un rien de poivre prolonge le plaisir gustatif.

Les vignes ont 40 ans et poussent dans le calcaire. Pas de malo, élevage en cuve inox sur lies pendant 6 mois.

DOMAINE SERGE LAPORTE 2011 - CUVÉE MILLÉSIA

Doré au léger cuivré, pêche blanche, abricot, poire et poivre le parfument, un peu d'amande et quelques étoiles de carambole, enfin de la rhubarbe confite. Bien minéral en bouche, il charme en plus par sa belle concentration; l'acidité un rien faible est bien compensée par une remarquable salinité.

Les vignes ont 25 ans et poussent dans un sol calcaire. Vinification traditionnelle en cuve inox.

DOMAINE PATRICK NOËL 2011 - ST-SATUR

Robe de teinte jaune assez soutenue. Le nez propose une fragrance d'acacia, doublé d'un

joli fruité (agrumes et groseilles vertes). En bouche, le vin s'articule autour d'une matière franche et structurée, dotée d'une certaine profondeur minérale. De volume agréable, il présente un bon équilibre et la typicité est au rendez-vous. Sans casser la baraque, il offre son beau petit lot bien frétilant.

Vignes de 25 ans, sur du silex à Sancerre, des caillottes à Chavignol et de l'argilo-calcaire à Saint-Satur et Chavignol. Culture traditionnelle, désherbage et travail du sol. Vendanges manuelles et mécaniques. Pressurage lent, débouillage, fermentation à basse température (inox) et élevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois.

PASCAL & NICOLAS REVERDY - MAIMBRAY 2011

«LES ANGES LOTS»

La robe est très légère, cristalline, elle rappelle l'or blanc. Au nez, subtilité champêtre et complexité terrienne sont les maîtres d'œuvre.



LE VIF WEEKEND VOUS INVITE

FAMILLE PERRIN



GRANDS TERROIRS DU RHÔNE



TASTING EVENT

Où : The Event Lounge,
16F Boulevard Général Wahis, 1030 Bruxelles

Quand : 27 & 28 avril, entre 11 et 18h

Entrée : € 10 via inscription online, € 15 sur place - Les lecteurs du Vif se verront offrir sur place, sur présentation de leur inscription, un bon de € 20 à valoir dans tous les établissements membres des Jeunes Restaurateurs d'Europe en Belgique (valable jusqu'au 30 septembre 2013) • www.jre.be

Restauration en collaboration avec
les Jeunes Restaurateurs d'Europe



Dans la Famille Perrin, on se transmet l'amour de la terre et la passion de la vigne depuis 5 générations. Avec 500 ha en exploitation, les Perrin sont aujourd'hui à la tête du plus grand vignoble bio de la Vallée du Rhône. Ils ont la conviction que seule une agriculture biologique de type artisanale leur permet d'exprimer pleinement leurs différents terroirs.

Le fleuron de la famille est le Château de Beaucastel situé à Châteauneuf-du-Pape, pour lequel les Perrin ont obtenu en 1991 le titre de « Meilleur vin du Monde » chez Wine Spectator, puis celui de « Winery of the Year » chez Wine & Spirits en 2009 et en 2011. Les vins de la Famille Perrin figurent sur les cartes des plus grands établissements et chez les meilleurs cavistes du monde entier.

Depuis 2012, ils sont également en charge de la vinification et de la commercialisation du Château Miraval, le superbe domaine provençal d'Angelina Jolie et Brad Pitt, lui aussi exploité en bio.

Les **samedi 27 et dimanche 28 avril**, Le Vif Weekend débouchera à votre attention tous les vins de la famille Perrin pour un véritable parcours initiatique à la découverte de ces vins d'exception.

Une balade de cépages en terroirs, dans la brise du Mont Ventoux, de Gigondas à Vacqueyras, dans les galets roulés de Châteauneuf-du-Pape et pourquoi pas à Cairanne ou Vinsobres, Beaufort de Venise ou Rasteau, ou tout simplement revisiter le Luberon ou la Provence...

C'est en toute amabilité bien méridionale que les membres de la famille Perrin vous accueilleront personnellement.

INSCRIVEZ-VOUS via www.levifweekend.be/Perrin



FAMILLE PERRIN



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



La Vieille Ferme



MIRAVAL



weekend

the Event Lounge
more than a meeting place

L'attaque de bouche est pleine, ce fruité bien vivace occupe tout de suite un large volume. Par le concours d'une fougueuse acidité de fond, il nous procure sans détour une noble impression de tension minérale. Sur la finale qui s'attarde, le vin développe une amertume bien campée, en souvenir des terres blanches qui l'ont vu naître.

Vignes de 25 ans en moyenne sur de l'argilo calcaire, vendanges manuelles, vinification en inox, élevage sur lie pendant six mois avec bâtonnage.

HENRI BOURGEOIS 2011

«LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS» - CHAVIGNOL

Or vert léger très pur. Le nez ne se fait pas prier pour déverser son panier de fruits axé sur l'exotique; les fruits de la passion figurent en bonne place et la note d'ananas tient aussi à se faire entendre. Tout ce pactole se confirme en bouche dans un déhanchement à se faire damner. Seigneur! Nous sommes à Rio ou quoi? Pour l'instant, le vin vit sa phase un peu olé-olé mais parions que sa minéralité sous-tendue viendra prochainement étendre son emprise.

Vignes de 40 ans sur marnes kimméridgiennes, pressurage lent, débouillage à froid, fermentation en inox, élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier.

DOMAINE ERIC LOUIS/CELLIER DE PAULINE 2011

CUVÉE PAULINE

La robe d'un doré intense semble offrir au nez quelques effluves oxydatifs ; intrigée, la bouche fait son enquête et découvre un équilibre particulier, admet le style et se régale de la fraîcheur minérale de ce Sauvignon majuscule et très mûr. Sa complexité étonne, épicé, il propose du curcuma,



■ FAMILLE LALOUE

floral, il a le goût des fleurs sèches; fruité, il préfère les gelées de coing. La longueur flirte avec les hydrocarbures, la fine amertume de la gentiane. Voilà assurément un citoyen original. Issu de vieilles vignes, le vin est élevé pendant 10 mois dans des barriques de chêne et d'acacia sur lies fines.

DOMAINE SERGE LALOUE - THAUVENAY 2011

CUVÉE SILEX

Or vert bien affirmé. Avec ses notes grillées, bien typées «pierre à fusil», il ne peut renier ses origines d'argiles à silex. En bouche, il opère en mode séduction, son fruité abonde. Il met en scène un beau panorama d'agrumes bien mûrs; l'offrande est soyeuse. Rondeur friande et grande persistance en rétro font de lui un tout beau Sancerre, comme on aimerait en rencontrer plus souvent.

Vignes de 35 ans sur silex, en lutte raisonnée, vinification en cuves thermo-régulées, suivie d'un élevage sur lies (8 mois) avec bâtonnage.

PAUL PRIEUR & FILS - VERDIGNY 2011 ET 2010

La robe se pare d'or à reflets verts, le nez nous titille avec ce fin cocktail fleurs et fruits (mirabelle et pêche) tandis que la bouche nous verse un jus généreux et enjoué. Son intention se dirige vers de doux agrumes et sa caresse prend l'allure de mandarine. Jusque là, on naviguait dans le suave; mais progressivement s'installe une fraîcheur pleine de punch; elle prend le contrepied et crée l'équilibre final. Résultat: on remet une tournée.

Signalons un joli doublé puisque le millésime 2010, dans un style mûr et concentré, a été également sélectionné par le jury au cours de la même dégustation.

Côté terroir, le trio classique presque à part égale : caillottes, silex et terres blanches. Vendanges manuelles, débouillage de 24 à 48 heures, fermentations lentes en cuves inox avec contrôle des températures, suivies d'un élevage sur lies pendant sept mois.

DOMAINE VINCENT DELAPORTE 2011 - CHAVIGNOL

Robe bien lumineuse et légèrement dorée. Au nez, une jolie expression de fruits jaunes bien mûrs précède une attaque en bouche pleine et ferme. Cet agréable côté pulpeux révèle une belle maturité. Aromatiquement, une réelle générosité se déploie; il est à la fois charnu et vivace. Un petit perlant carbonique y est pour quelque chose.

Les vignes ont 35 ans en moyenne, elles sont plantées pour moitié sur des sols de silex et pour l'autre sur des calcaires (caillottes et terres blanches). Côté vinification, tout ce qu'il y a de plus classique : pressurage long et



■ FAMILLE BOURGEOIS



■ CHÂTEAU DE SANCERRE

doux, débouillage, fermentation en cuves inox thermo-régulées et élevage sur lies fines pendant trois mois.

Domaine Reverdy-Ducroux 2011
«Chêne Marchand»

Doré intense aux nuances vertes, il grille son nez et nous fait penser aux effluves d'un grand champ de blé où l'on pique-nique de quelques pêches blanches, de citron et de rhubarbe confits en regardant cette vendange mûre qui nous fait croquer le raisin. Corpulence, ampleur, mais sans débordement, la fraîcheur fruitée apporte son équilibre. Les vignes ont 30 ans et poussent dans des caillottes. Fermentation et élevage en inox, malo non faite.

MAISON LAPORTE 2011 «LE ROCHOY»

Blanc doré, il hume le bourgeon de cassis et la fleur d'acacia ombrée de poivre. La frai-

cheur buccale plaît d'entrée et développe les parfums sentis, y ajoute du citron confit, de la marmelade de mandarine et de la confiture de groseille à maquereau. Les épices viennent après et prolongent agréablement la bouche. Sol caillouteux d'argile à silex. Élevage sur lies fines bâtonnées.

DOMAINE FRANÇOIS MILLET 2011
CUVÉE CONFESSION

Jaune doré, le nez acidulé évoque le fenouil confit, le citron vert, la camomille romaine. La bouche mélange tous ces parfums pour en faire un jus savoureux, souligné de la fine salinité minérale qui surgit dès la première gorgée. Il y a de la densité, du souffle, du caractère, une amertume finale exquise et rafraîchissante. L'âge moyen des vignes est de 30 ans ; elles poussent dans des caillottes et leur moût est vinifié à basse température, le vin élevé 12 mois sur lies.

MATHIAS & EMILE ROBLIN - MAIMBRAY 2011,
«L'ENCLOS DE MAIMBRAY»

Robe or à reflets verdâtres. Lorsqu'on y plonge le nez, une impression de fraîcheur se dessine, le vert feuillage se balance doucement, les fragrances de fleurs des champs s'y joignent tendrement, tout est aérien. En bouche, surprise, les saveurs sont denses et ancrées, les jus sont généreux sans extravagance, le fruité est précis, tendu et terrien.

Vignes de 25 ans en moyenne sur des argilo-calcaires du Jurassique Supérieur (2/3 de Portlandien et 1/3 de Kimméridgien), travail du sol (labours, binages), vendange triée, pressurage pneumatique, débouillage statique, fermentation en inox, élevage sur lies fines pendant 6 mois avec brassages des lies les premiers mois, faible collage et légère filtration.

Les 2010

DOMAINE HENRY NATTER 2010

«CUVÉE FRANÇOIS DE LA GRANGE DE MONTIGNY»

Doré intense, il étale de la marmelade de pamplemousse et de kumquat sur une tranche de pain grillé. L'abricot et la groseille blanche y participent. La bouche se voue plutôt aux fruits blancs, puis se nuance d'épices et d'agrumes.

Les vignes ont 50 ans et poussent dans des calcaires du Kimméridgien. Le vin est élevé en foudre pendant 12 mois.

DOMAINE PIERRE PRIEUR & FILS - VERDIGNY 2010
"CUVÉE MARÉCHAL PRIEUR"

Robe lumineuse, parée de jaune à reflets verts. Le nez suggère une certaine douceur et insiste sur ses fruits jaunes bien mûrs. L'attaque en bouche déroule tout de suite un accueil de velours, la matière offre de jolies rondeurs et à son toucher c'est l'idée de la sphère qui s'impose. Joli gras sans creux ni faiblesse, les jus se montrent généreux et la fine trame



d'acidité veille à les contenir dans de nobles limites. La rétro nous suggère une subtile intervention boisée au service d'un gourmand panier de fruits. Applaudissons cette facture jouissive, car l'usage du bois peut être un exercice périlleux à Sancerre.

Vignes de 25 à 35 ans sur terres blanches. Récolte manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers. Fermentation pour 80% en cuve et 20% en fût. Elevage de 12 mois sur lies fines avec bâtonnage régulier (sur fûts), 3.000 bouteilles au maximum sont produites.

DOMAINE ALPHONSE MELLOTT 2010

«GÉNÉRATION XIX»

La robe vert pâle qui scintille d'or. Le nez d'abord discret se révèle petit à petit. En premier, les effluves d'agrumes apparaissent, puis viennent la camomille et la fleur d'acacia. La bouche avoue la belle maturité des raisins et semble vouloir en croquer. La structure offre une texture ligneuse qui renforce le caractère du vin. Fraîcheur et ampleur en sont le dénominateur commun.

Les vignes atteignent le centenaire; conduites en biodynamie, elles poussent dans des calcaires déposés sur des marnes. L'élevage se fait en cuve bois.

DOMAINE DES CLAIRNEAUX

(VIGNOBLES BERTHIER) 2010

Teinté de vert légèrement doré, il respire la pêche, le citron, la rhubarbe et le carambole. Un nez élégant et agréable. La bouche, c'est autre chose, il semble explosée, emportée par la fraîcheur presque vive, ce sont alors débauches de citron vert, de groseille à maquereau, de rose blanche, avec des traits de réglisse et de poivre.

Les vignes ont 30 ans et poussent dans des argiles à silex et des calcaires. Fermentation longue en cuve inox, malo non faite, élevage sur lies.

Et en joker, un 1996 !

CHÂTEAU DE SANCERRE, SANCERRE 1996

Le Sancerre ont la faculté de bien vieillir, de se complexifier avec le temps : la preuve par ce vin. Les agrumes sont toujours là, mais plus confits, plus fondus, rejoints par des fleurs blanches, du miel ; un vin tout en dentelles.

Du même producteur, épinglons la **CUVÉE DU CONNÉTABLE 2008**

Fruit tropical, maracuja, pamplemousse; en bouche, un peu d'amertume, arrondie par le bois. Très riche, bien rond, bien mûr. Et quelle vivacité pour un vin de plus de 4 ans !

Sols : silex, calcaire, un tout petit peu de caillottes.

*Daniel Marcil, Marc Vanhellemont
& Hervé Lalou*

Liste des importateurs

- **Berthier** - Dulst*/Poulet*
www.vignoblesberthier.fr
- **Bourgeois Henri** - Van den Bussche/Caves de France/VPS Belgique/Aux Côteaux/Feys & Van Acker/W.E.R.C.O/Bacchus/Rob/Wijnrank/Goyens/ISPC/Portovino/Cavinière/Wijnpartner/Despert/Wijnhandel Palms
www.henribourgeois.com
- **Château de Thauvenay** - Sobelvin - www.chateaudethauvenay.com
- **Château de Sancerre** - De Coninck* - http://fr.grand-marnier.com/product/autres-produits/chateau-de-sancerre-blanc/12

- **Crochet François** - Thierry Martin Consulting/ Recovin/ Cave à Grains/ Terroir NV francoisrocket@wanadoo.fr
- **Delaporte Vincent** - Leymarie - www.domaine-vincent-delaporte.com
- **Fouassier** - Biobelvin/France Wine Service - www.fouassier.fr
- **Laporte Serge** - Ghoos - www.domainesergelaporte.com
- **Laloue Serge** - Cattoor/Divo Club/T Kasteelke/Sobelvin/Wijnimport Divino - www.serge-laloue.fr
- **Louis Eric** - Cave du Sommelier/La Route du Vin - www.sancerre-ericlouis.com
- **Maison Laporte** - VA.S.Co - www.laporte-sancerre.com
- **Millet François** - Christiaens*/Le Compte/Spirigros/Boon
www.millet-francois-scev.com
- **Mellot Alphonse** - Courtiers Vinicoles/Petre - Couleur du Vin(Ch) - K&K Promotion/Wijnimport Bart(NL) - www.mellot.com
- **Natter Henry** - www.henrynatter.com
- **Noël Patrick** - http://patricknoel-vigneron.voila.net/domaine/index.html
- **Prieur Paul & fils** - Privilège - http://paulprieur.fr/
- **Prieur Pierre & Fils** - 20/20/De Beukelaar - www.prieur-pierre-sancerre.com/
- **Reverdy-Cadet** - Brunins Guiller/Van Hende - Perdemans en Van Rooijen(NL)
reverdy-cadet@orange.fr
- **Reverdy-Ducroux** - Scheveneels/Manigart - www.reverdy-ducroux.fr
- **Reverdy Pascal & Nicolas** - Courtiers Vinicoles/Wijnmakelaarsunie/Lierovins/Vininvest - reverdypn@wanadoo.fr
- **Roblin Mathias & Emile** - Espace Vin Pirard - www.sancerre-robline.com
- **Tinel-Blondelet** - Vino y Salud - www.tinel-blondelet.com
- www.vins-centre-loire.com/

L'âme du vin Méditerranéen

DOMAINE SHADRAPA

SMVDA RAOUDHA - DOMAINE SHADRAPA
Route de Kef - BP 41 - 9014 Slouguia - Tunisie
Tél. +216 78 599 300 - Fax +216 78 599 260
pilar.rodrigo@topnet.tn • www.domaineshadrappa.net