

# BORDEAUX COUPS DE CŒUR 2010

BORDEAUX





# Inhoud



- Edito Bordelese renaissance ..... P 4
- Bordeaux, poort van de wijngaard ..... P 5
- De jury ..... P 8
- Vrienden onder elkaar ..... P 10
- Love is in the air ..... P 22
- Familie ..... P 28
- Voor elke dag ..... P 38
- École du Vin :  
passie voor schoonheid en smaak ..... P 48
- De invoerders ..... P 50

## BORDELESE RENAISSANCE



*Een groot aantal Belgen zijn echte Bordeaux drinkers en liefhebbers. Maar slechts weinigen weten hoe gevarieerd het wijnessortiment uit de grootste wijnstreek van Frankrijk wel is. Je vindt er een heerlijke diversiteit witte wijnen, van fris en krisperig tot vol en krachtig, een mooi gamma minder bekende roséwijnen, en natuurlijk de grote waaier rood met heel fruitige tot zeer complexe wijnen. En de zoetekauwen vinden vast en zeker hun gading bij Sweet Bordeaux.*

*Iedereen kent de grote châteaux, met namen die overal ter wereld wijnliefhebbers doen dromen. Deze "Grote Wijnen" ondersteunen de herkomstbenaming Bordeaux, maar zorgen ook voor een zekere drempelvrees bij jonge wijnliefhebbers. Bovendien teren vele wijnboeren op de naam van deze groten. Ze gaan er te vaak van uit dat enkel hun herkomstbenaming voldoende is als verkoopargument. Dit gaat vandaag niet meer op. Het blindelings vertrouwen in Bordeaux is verdwenen. De consument gaat steeds meer op zoek naar wijnen met een ziel, in een aanvaardbare prijsklasse.*

*Een Belgische professionele jury helpt u in deze zoektocht en maakte aan de hand van een blindproeverij deze selectie 'Bordeaux Coups de Cœur'. Een honderdtal bordeauxwijnen verkrijgbaar op de Belgische markt, allen tussen 4 en 15 euro.*

*We hebben de 'Coups de Cœur' verdeeld in vier verschillende momenten waarop u van deze wijnen kan genieten. Maar we laten het graag aan uw verbeelding over om uw eigen favoriete 'bordeauxmoment' te beleven.*

***We wensen u heel veel proefplezier, leuke ontdekkingen en prachtige Bordeauxmomenten!***

Sybille Troubleyn  
Juryvoorzitter



## BORDEAUX, poort van de wijngaard

### Wijn in de stad...

Wijn is onlosmakelijk verbonden met de identiteit van Bordeaux. Bezoekers vinden overal sporen terug, zowel oud als heden-daags, van de belangrijke rol die de wijn heeft gespeeld in de ontwikkeling van deze actieve havenstad uit de Sud-ouest. Vandaag is de stad een cruciale link naar de wijngaard en een uitstralraam voor wijn en wijnbouwers.

Het is dankzij de Garonne en de vlotte toegankelijkheid naar de handelsroutes van de Atlantische oceaan dat Bordeaux op de wereldkaart werd gezet. En deze eerste internationale uitwisselingen liggen mee aan de basis van de huidige wereldwijde befaamdheid van Bordeaux.

In het moderne Bordeaux - sinds dit jaar als Werelderfgoed geklasseerd door de UNESCO - laait de passie voor de wijncultuur hoog op. Nieuwe wijnbars schieten als paddenstoelen uit de grond. Ze bieden allen een breed gamma aan wijnen per glas, zodat bezoekers naar hartelust kunnen proeven van een hele reeks rode, witte, rosé en crémant wijnen uit de Bordeaux regio.

Sommige bars bieden de mogelijkheid topwijnen per glas te proeven, en anderen specialiseren zich in het aanbieden van geslaagde wijn-gerecht combinaties met



streekproducten zoals rillettes van eend, foie gras, oesters uit het bassin van Arcachon of de vele lokale kazen.

### ... en in de wijngaard

De stad Bordeaux is het kloppend hart van een regio die bijna volledig is toegespitst op wijn, waar vier op tien volwassenen op één of andere manier betrokken zijn met de wijnindustrie. Van de rechter- of de linker-oever van de Garonne tot de Dordogne zijn er ruim 9.000 wijndomeinen die samen het hele gamma vertegenwoordigen: van de meest gegeerde en emblematische wijnen tot de kleine familiedomeinen.

De laatste jaren heeft Bordeaux een hele reeks vernieuwende en toegankelijke initiatieven genomen op het vlak van wijntoerisme. Bezoekers kunnen onder andere deelnemen aan de druivenpluk, zich verdiepen in de assemblage van wijn, wijnen rechtstreeks van het vat proeven, of op zoek gaan naar de ideale wijn-gerecht combinatie met de wijnboer zelf.



# BORDEAUX, op en top hedendaags

## 24 uur in Bordeaux

### → 10:00 HISTORISCH BORDEAUX

Vertrek voor een geleid bezoek door de stad. Bordeaux heeft meer dan één gezicht en weet steeds het juiste evenwicht te vinden tussen geschiedenis en moderniteit: geniet van de pracht van de monumenten, het rijk historisch verleden, parels van de 18de-eeuwse architectuur, ...

### → 12:30 LUNCHPAUZE

Lunchen op een terras met zicht op de Garonne, in de schaduw van de steegjes van de oude stad, in de buurt van de Opéra of in de Jardin Public? Van gastronomische tafel tot brasserie of verfijnd restaurant, de eetmogelijkheden zijn onbeperkt.

### → 13:30 RICHTING WIJNGAARD

Volg de mythische "route des vins" voor een ontdekkingsstocht door de eerste wijngaard van Frankrijk. Kasteelbezoeken, degustaties en verrassende ontmoetingen staan op het programma van deze betoverende reis. Een onvergetelijke ervaring!

### → 15:00 KUIEREN IN DE STAD

Neem de tijd om een monument of een buurt te bezoeken. Te voet, met een treintje, een cabrio bus, de fiets, de tram of per boot, ... er zijn zoveel manieren om de stad te ontdekken. Maak gerust ook plaats voor een streepje winkelen, Bordeaux volgt immers de laatste modetrends op de voet.

### → 21:00 SUBLIEM BORDEAUX BY NIGHT

Ga bij het vallen van de avond voor een ritje in de cabrio bus, volg de gids voor een wandeling door de steegjes van het oude Bordeaux, of ontcijfer de geheimen van het Cimetière de la Chartreuse. Je zal merken dat Bordeaux je steeds opnieuw verrast. De stad beweegt en leeft ook 's nachts.



## Bar à Vin: alle smaken van Bordeaux

Om de smaken van een nieuwe cru te ontdekken, advies te krijgen over een bepaalde appellatie of jaargang, of gewoon van een lekker glaasje Bordeaux te genieten in een magisch oord dat volledig aan Bacchus gewijd is, moet je absoluut in de Bar à Vin zijn. Je geniet er van het hele palet Bordeauxwijnen – rood, droog en zacht wit, rosé, clair, crémant – in een architecturaal kader dat je meeneemt op een ontdekkingsreis door de wijngaarden van Bordeaux.



Het team jonge en gepassioneerde wijnprofessionelen van de Bar à Vin staat steeds voor je klaar om je een uniek bordeauxmoment te doen beleven. Degustatie-advies, uitleg over de verschillende druivenrassen, tips over de verschillende druivenrassen, tips over een wijn-gerecht combinatie: iedereen staat je met plezier te woord in een gemoedelijke en gezellige sfeer.

### Le Bar à Vin

Conseil Interprofessionnel du vin de Bordeaux  
3, cours du XXX juillet - 33000 Bordeaux

Tel. : 0033(5) 56 00 43 47  
Maandag tot zaterdag van  
11 tot 22u. (behalve op  
feestdagen).

[www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)



## Bordeaux viert en eert de wijn



'Bordeaux Fête le Vin' is een initiatief dat tweejaarlijks wordt georganiseerd voor het grote publiek. Het evenement is volledig gewijd aan de wijnen van Bordeaux en de

Acquitaine. Op de kaaien van de Garonne, in het hartje van het Werelderfgoed van UNESCO, zijn alle liefhebbers van wijn, foodies en cultuurfanaten uitgenodigd voor het ultieme wijnfeest in een schitterend kader. Of je nu voor de wijn, het eten of de cultuur gaat, het feest is het perfecte excuus om de architecturale pracht van de stad te ontdekken, net als de wijngaarden die haar omringen en de vele troeven van het regionale terroir.

Meer informatie op  
[www.bordeaux-fete-le-vin.com](http://www.bordeaux-fete-le-vin.com)

## Bordeaux in Parijs en verder

### VINTAGE APERITIEVEN

Iedere dinsdag van juni zijn de Bordeauxwijnen te gast in de meest hippe cafés van Parijs. Met degustaties aan 2 euro is iedereen uitgenodigd de diversiteit van het aanbod te (her)ontdekken. Op het programma staan alle geuren en kleuren van Bordeaux, happenings en een reeks rock optredens. De Apéros Vintage de Bordeaux zijn ieder jaar goed voor spannende ontmoetingen tussen wijnbouwers en -liefhebbers, die samen genieten van de laatste trends op het vlak van Bordeaux.



Meer informatie op [www.apereau.be](http://www.apereau.be).

### APER'EAU AAN HET WATER MET BORDEAUX

De hele zomer lang Bordeaux als aperitief! Voor de eerste keer waren de Bordeauxwijnen partner van "Aper'EAU sur l'eau", een evenement dat georganiseerd werd in verschillende Vlaamse steden. "Aper'EAU sur l'eau" staat voor hippe en gezellige afterwork feestjes langs het water met elektromuziek op de achtergrond. Zo werd er iedere vrijdag gefeest in Antwerpen, Gent of Hasselt! Naar aanleiding van deze samenwerking stond een Bordeauxstand op de "Aper'EAU sur l'eau" waar je Bordeauxwijnen kon degusteren en genieten van animaties rond het thema "Bordeauxmomenten", met onder meer een fotostudio en tal van geschenken.





## DE JURY

### De Coups de Cœur!



De jury van de Coups de Cœur Bordeaux 2010 bestaat uitsluitend uit professionelen van de wijnwereld, zeg maar het neusje van de zalm van de Belgische experts. Sommeliers, oenologen, gastronomische columnisten, wijnjournalisten en andere professionelen uit de wijnsector kozen na een blindproef een honderdtal betaalbare Bordeauxwijnen. Ontdek samen met hen een aantal Bordeauxmomenten die overlopen van charme en plezier.

### Goede degustatie!



#### Sybille TROUBLEYN

Voorzitter van de Jury Bordeaux Coups de Cœur 2010. Stichtster van Winewise, dat de WSET® opleidingen organiseert (Wine & Spirit Education Trust – erkend in meer dan 50 landen). 'Bordeaux Wine Educator'.



#### Willem VAN DEN BROECK

Sommelier bij restaurant Cuistot in Lier. Beste Jonge Sommelier van België in 2005, winnaar van de Young Sommelier Award of Excellence in 2007 en uitgeroepen tot Beste Sommelier van België Prosper Montagné in 2010.

**Eric BOSCHMAN**  
Culinair columnist, Eric Boschman heeft meer dan één titel op zijn palmares, waaronder beste maître d'hôtel en sommelier van België. Eric is ook mede-eigenaar van de befaamde Food And Wine Academy waar hij zijn passie voor wijn en gastronomie deelt met anderen.



#### Patrick FIEVEZ

Beroepsjournalist gespecialiseerd in wijn, geestrijke dranken en gastronomie, lesgever in wijninitiaties (Ch. Peguy) en animator van talrijke wijnclubs.



#### Alain BLOEYKENS

Wijnjournalist voor onder meer het Nieuwsblad, VRT radio & televisie en organisator van Megavino.

**Sandrine MOSSIAT**  
Journalist en gastronomisch columnist. Ze is gespecialiseerd in zowat alles wat eet- en drinkbaar is en schrijft onder meer voor Elle, Culinair Ambiance, La Capitale en Zone 02.



**Gene BERVOETS**  
Acteur, presentator en levensgenieter, onder andere bekend van zijn culinair televisieprogramma "Gentse Waterzooi". Verkozen tot Wine World Food and Wine Ambassador of the Year in 2010.



**Filip VERHEYDEN**  
Culinair auteur, uitgever van TONG, gespecialiseerd wijnmagazine. Auteur van verschillende kookboeken samen met food fotograaf Tony Leduc. In 2010 verkozen tot Belgian Wine Personality of the Year door Vino Magazine.



#### André GIGANTELLI

Was ruim 20 jaar verantwoordelijke wijninkoop voor de groep GB en Carrefour. Hij bezocht ontelbare wijngaarden over de hele wereld. Momenteel is hij zelfstandig wijnconsulent.

**Aristide SPIES**  
Beste Sommelier van België 2007. Sommelier en consultant voor het restaurant Yves Radelet in Luxemburg. Aristide levert diensten voor wijnselecties, geeft raad, organiseert events en proeverijen.





## Beleef Bordeaux even anders:

### ontdek de Bordeauxmomenten

De geschiedenis van de Bordeauxwijnen mag dan al eeuwenoud zijn, er is geen beter moment dan het heden om eens op een andere manier van een Bordeaux te genieten, tijdens een aperitief onder vrienden of een lekkere maaltijd met de familie.

Met de Coups de Cœur 2010 herontdek je de wereld van de Bordeauxwijnen. Verfijnd en hedendaags, afkomstig van meer dan 60 appellaties, groot of klein, bekend of onbekend, met elk hun eigen karaktertrekken. Rood, rosé, droog of zacht wit, bubbels, je vindt het allemaal in Bordeaux.

## VRIENDEN ONDER ELKAAR

Of het nu over een aperitief, de verjaardag van een goede vriend, een picknick in de velden of een last-minute gepland feestje gaat, ... Bordeaux is de wijn van het samenzijn. Er is altijd wel een reden om aan elke ontmoeting met vrienden, kennissen en familie een feesttintje te geven. Licht, fris en aangenaam bij het aperitief, fruitig en met veel variatie, ... een Bordeaux zal vloeiend en ongedwongen ieder moment van samenzijn vergezellen.



### Les Cinq Pattes

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Cora

*Info:* Wit fruit en citrusvruchten. Zeer koel serveren bij het aperitief.



### Château de Nivelle

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Carrefour

*Info:* Rond en soepel. Veel rood fruit. Ideaal bij een stoofpotje.



### Les Trois Colonnes

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rosé  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Colruyt

*Info:* Jong, fris en fruitig. Opdienen bij lichte bereidingen.





## Château La Croix de Guillot

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Premières Côtes de Blaye  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Colruyt

*Info:* Soepel en fruitig. Vergezelt perfect rood vlees en gebraad.

## Château du Bois Chantant

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Makro

*Info:* Lange afdronk met toetsen van braambes. Wijn die bij elke gelegenheid past.



♥ **Coup de Cœur** van Willem Van den Broeck.

## Roc Des Moulins

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoeders:** A.P.I. • Caveau Saint-Emilion

*Info:* Frisse en zeer fruitige wijn, ideaal bij de barbecue. Koel serveren. Wijn met bewaarpotentieel.



## Large Malartic - Bio

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Carrefour

*Info:* Vergezelt perfect charcuterie, gegrild rood vlees, gevogelte, gebraad en kaas.



♥ **Coup de Cœur** van André Gigantelli.

## Château Le Grand Verdus

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Carrefour

*Info:* Aroma's van witte bloemen, peer en citrusvruchten. Verleidelijk fris. Ideaal met oesters of een plateau zeevruchten.





## Château Saint Florin

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rosé  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Shenk

*Info:* Moderne rosé, heel fruitig. Toetsen van snoep. Zeer koel opdienen.

## Château Lauduc Classic

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Bossuyt Pol

*Info:* Aroma's van rood fruit, muskaathout en kruiden.



## Dourthe Nr 1

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rosé  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Caves Saint Amand

*Info:* Rosé met klasse. Verfrissend, subtiel en zacht. Goed fris serveren.

## Château Penin Clairet

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rosé  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerders:** Wijnmakelaarsunie • TACOS nv

*Info:* Soepele wijn, weinig zuren, fruitig in neus en mond. Aangenaam bij het aperitief.



Coup de Cœur van Alain Bloeykens.

## Château des Gravières

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Graves  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Wijnhuis Bollaert bvba

*Info:* Pittige wijn, mooie neus, bloemig, fruitig, lekker fris in de mond. Rond en rijp, mooie zomerwijn!



Coup de Cœur van Sybille Troubleyn.





### Château Sainte-Marie Vieilles Vignes

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Entre-Deux-Mers  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Caves de France

*Info:* Mooie aroma's van witte bloemen en citrusvruchten. Lekker fris bij het aperitief, met zeevruchten of gegrilde vis.



### Château Le Barrail

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Médoc  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoeders:** Bollaert Wijnhuis BVBA • General Stores • Goyens - Damen Wijnen

*Info:* Mooie fruittoetsen. Goed koel opdienem.



### Château Thieuley

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoeders:** Opdebeek • CORA

*Info:* Frisse en fruitige wijn. Toetsen van pompelmoes, frisse zuren en mooie afdronk.



### J.L. Ballarin - Cuvée Royale - Brut

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Crémant de Bordeaux  
**Soort:** Crémant  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Vinoherck NV

*Info:* Heel bloemige wijn, mooie witte vruchten, rijp in de mond. Blijft mooi fris en heeft een aangename afdronk. Te genieten bij het aperitief, met zeevruchten of schaaldieren.



### Château Monfollet Le Valentin

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Blaye  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Cora

*Info:* Heel expressieve neus en volle, ronde mond. Past bij rood vlees, maar even goed bij wild of gebraad.



### Château Bastian Réserve

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Wijnhandel Bauwmans

*Info:* Open, mooie maturiteit, ronde en zachte tannines. Aangenaam, een echte Bordeaux.





### Château Pey La Tour réserve du Château

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Tacos NV

*Info:* Mooi in evenwicht. Aroma's van rood geconfit fruit en toetsen van zoethout.



♥ **Coup de Cœur** van Sybille Troubleyn.

### Brulesécaille

**Jaar:** 2005  
**Appellatie:** Côtes de Bourg  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Wijnimport Couvreur

*Info:* Ronde wijn, met aangename tannines en een zeer fruitige mond.



### Château Croix Mouton

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Delhaize le Lion

*Info:* Evenwichtig, harmonieus en fruitig. Serveren bij rood vlees en stoofpotjes.

### Château d'Eyrans

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Pessac-Léognan  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Wijnhandel Bauwmans

*Info:* Mooie neus, houttoetsen, zachte tannines en droge afdronk.



### Château Tour de Calens

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Graves  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Wijnimport Couvreur

*Info:* Tedere wijn. Ideaal bij foie gras, zalm, Sint-Jacobsschelpen en vis.



### Château Anthonic

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Médoc  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Delhaize le Lion

*Info:* Aroma's van vanille, zachte en ronde mond. Wijn die het grote publiek zal behagen. Past bij rood vlees, lamsvlees, rosbeef, gevogelte en kaas.





## Château Perayne

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Sommelier

*Info:* Aangename, frisse en heel fruitige wijn.

## Château Rocher Figeac

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Saint-Emilion  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Bleuzé Wines

*Info:* Veel fruit, lichte houttoetsen. Vergezelt perfect charcuterie, rood vlees en kaas.



## La Pommeraie de Brown

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Pessac-Léognan  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Delhaize le Lion

*Info:* Veel rode vruchten, heel Merlot! Eenvoudige mond, licht en rond. Zal iedereen bekoren.

♥ **Coup de Cœur** van Sandrine Mossiat.

## Château Croix Mouton

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** n.v. Wijnen Henri Petre

*Info:* Mooi gemaakt, heel verfijnd. Evenwichtig en soepel. Zachte tannines en lange afdrank. Past perfect bij gegrild of gebraden rood vlees.



## Premières Brumes de Closiot

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Sauternes  
**Soort:** Liqueureux  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Bleuzé Wines

*Info:* Complexe neus en heel mooie, frisse zuren. Veel rijp fruit.



# LOVE IS IN THE AIR

Een teder moment aan de open haard, een intiem etentje bij kaarslicht, een huwelijksverzoek of Valentijn, ... er zijn zo veel momenten die vragen om charme, zachtheid en welbehagen.

Begin met wat bubbels crémant om er de juiste sfeer in te brengen. En voor die heel bijzondere gebeurtenissen onderstrepen de grotere crus van Bordeaux de intensiteit van het moment. Verfijnd en karaktervol, fluweelzacht en verrukkelijk, de Bordeauxwijnen laten zich smaken op elke gelegenheid.



♥ **Coup de Cœur** van André Gigantelli.

## Château La Rose du Pin

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Entre-Deux-Mers  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Carrefour

*Info: Aroma's van bloemen en citrusvruchten. Vergezelt perfect schaaldieren en zeevruchten.*



♥ **Coup de Cœur** van Patrick Fievez.

## Château Labottière Réserve

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Delhaize le Lion

*Info: Fruitige neus met toetsen van eik. Lekker bij schaaldieren en vis.*



♥ **Coup de Cœur** van Eric Boschman.

## Lise de Bordeaux Quancard

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Clairet de Bordeaux  
**Soort:** Rosé  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Angevin

*Info: Heel mooie wijn! Frisse neus, ronde mond. Heel evenwichtig. Leuke wijn om met mijn verloofde in haar bloemenjurk te drinken tijdens een picknick in de velden.*





## Château Labadie

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Côtes de Bourg  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Cora

*Info:* Neus van geconfijt fruit, met gegrilde toetsen.  
Karakterwijn met potentieel om te bewaren.

♥ **Coup de Cœur** van Gene Bervoets.

## Cuvée Clémence Quancard

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Entre-Deux-Mers  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Angevin

*Info:* Perfect evenwichtige wijn. Fruit en houttoetsen, met veel diepgang.



♥ **Coup de Cœur** van Willem Van den Broeck.

## Château Le Pey

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Médoc  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoeders:** Blovan BVBA • Feys-van Acker Fijne Wijnen

*Info:* Volle en harmonieuze wijn. Rond en compleet. Licht gegrilde toetsen.



## Château des Bardes

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Saint-Emilion Grand Cru  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Colruyt

*Info:* Rond en soepele wijn. Fruitige neus met lichte houttoetsen. Lekker bij wit vlees of een stukje lamsvlees.

## Cheval Quancard Réserve

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Angevin

*Info:* Mooie neus met amandeltoetsen. Lichte wijn.





### Château Pont de Brion

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Graves  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Rabotvins nv

*Info:* Aroma's van honing en geconfijt fruit. Heel harmonieus in de mond. Opdienen bij schaaldieren en vis.

♥ **Coup de Cœur** van Aristide Spies.

### Château Hauchat La Rose

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Fronsac  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Crombé The Belgian Winehouse

*Info:* Mooie complexe neus, met hout en toast. Soepele wijn, licht maar evenwichtig. Zachte tannines.



### Grand Enclos du Château de Cérons

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Graves  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Wijnmakelaarsunie

*Info:* Heel veel hout, met veel pit. Mooie, rijke kleur, heel vol, met aroma's van wit fruit.



### Château Le Sartre

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Pessac-Léognan  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Opdebeeck

*Info:* Vol, sappig en gestructureerd. Mooi evenwichtig en met bewaarpotentieel.



### Château La Mauriane

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Puisseguin-Saint-Emilion  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** nv Wijnen Henri Petre

*Info:* Krachtige wijn, moderne stijl. Evenwichtig en gestructureerd. Ideaal bij gegrild vlees en gebraad.





# FAMILIE

Je nodigt je familie uit voor de traditionele zondagse lunch, je organiseert een tuinfeestje om een gelukkig weerzien te vieren, of de hele familie zit bij je thuis voor de eindejaarsfeesten?

Bordeaux is de ideale partner voor iedereen die in alle eenvoud wil samenzijn voor een feestelijk moment. Kies voor een witte Entre-Deux-Mers om zeevruchten en lekkere salades te vergezellen, een lichte rode wijn uit één van de vele Côtes de Bordeaux appellaties, of waarom geen aangename Fronsac, die de Mediterrane smaken volledig tot hun recht laat komen. Meer dan genoeg keuze!



## Château Bois Pertuis

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Makro

*Info:* Aroma's van bosbessenconfituur en cassis. Soepel en evenwichtig. Serveer bijvoorbeeld bij een kalfsrib met champignons.



## Château Mezain

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Makro

*Info:* Krachtige, fruitige neus. Past bij rood vlees en licht pikante sauzen.



**Coup de Cœur** van Patrick Fievez.

## Château Fonfroide

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Makro

*Info:* Complexe neus, met aroma's van pruimen. Lichte, soepele en evenwichtige wijn. Ideaal met sausbereidingen zoals een coq au vin.



**Coup de Cœur** van André Gigantelli.

## Château Segonzac

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Côtes de Blaye  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Cora

*Info:* Aroma's van vers fruit en boterkoek. Ronde en soepele mond. Te degusteren bij een stukje konijn of een gegrilde entrecôte.



## Château Martinon

**Jaar:** 2009

**Appellatie:** Entre-Deux-Mers

**Soort:** Wit

**Prijsklasse:** 4 tot 7 €

**Invoerders:** De Wase Wingerd • Maison des Vins Fins • Vanden Bulcke Wijnhuis

*Info:* Typisch Bordeaux. Discrete maar mooie neus, met veel bloemen en citrusvruchten. Aangename structuur in de mond, veel fruit. Zal door iedereen gesmaakt worden.



## Château Lauduc Tradition

**Jaar:** 2008

**Appellatie:** Bordeaux Supérieur

**Soort:** Rood

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Bossuyt Pol

*Info:* Mooi evenwichtig in de mond. Soepel en rond. Zachte finale.



## N°2 de Verdignan

**Jaar:** 2004

**Appellatie:** Haut-Médoc

**Soort:** Rood

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Carrefour

*Info:* Volle wijn, met een mooie fruitconcentratie.



## Z de Luc Thienpont

**Jaar:** 2008

**Appellatie:** Bordeaux Supérieur

**Soort:** Rood

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Espace vin Pirard

*Info:* Bijzonder fruitig!



**Coup de Cœur** van André Gigantelli.

## Château de Lestiac

**Jaar:** 2008

**Appellatie:** Premières Côtes de Bordeaux

**Soort:** Rood

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Cora

*Info:* Krachtige wijn. Toetsen van rijp fruit en toast. Binnen enkele jaren serveren bij een entrecôte of een lamskroon.



## Château Bourdieu Cuvée Fûts de Chêne

**Jaar:** 2006

**Appellatie:** Premières Côtes de Blaye

**Soort:** Rood

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Sommelier

*Info:* Wijn die met plezier wild, stoverij en kaas zal vergezellen.





**Coup de Cœur** van Sybille Troubleyn.

### Château Les Jouberts Vieilles Vignes

**Jaar:** 2009

**Appellatie:** Premières Côtes de Blaye

**Soort:** Wit

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerders:** De Wase Wingerd • Maison des Vins Fins • Vanden Bulcke Wijnhuis

*Info:* Een wijn met veel potentieel. Zeer aantrekkelijk. Mooie toetsen van citrusvruchten, sappige neus en zacht in de mond.



### Dourthe Nr 1

**Jaar:** 2009

**Appellatie:** Bordeaux

**Soort:** Wit

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Caves Saint Amand

*Info:* Verfrissend en evenwichtig, met toetsen van exotisch fruit. De perfecte terrasjes-wijn. Heel koel opdiene.

### Château Moulin Delille

**Jaar:** 2006

**Appellatie:** Saint-Estèphe

**Soort:** Rood

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Carrefour

*Info:* Toetsen van rood fruit, cederhout en peper



### Thomas Barton

**Jaar:** 2006

**Appellatie:** Saint-Emilion

**Soort:** Rood

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Renty

*Info:* De klassieke elegantie van een Saint-Emilion. Ideaal bij een stukje eendeborst.



**Coup de Cœur** van Filip Verheyden.

### Benjamin de Chantegrive

**Jaar:** 2009

**Appellatie:** Graves

**Soort:** Wit

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Colruyt

*Info:* Aroma's van witte vruchten en bloemen. Koel opdiene bij voorgerechten en vis.



### Château Bel Air

**Jaar:** 2007

**Appellatie:** Haut-Médoc

**Soort:** Rood

**Prijsklasse:** 7 tot 10 €

**Invoerder:** Makro

*Info:* Ronde en soepele wijn. Veel karakter.



## Château Bel Air de Siran

**Jaar:** 2005  
**Appellatie:** Haut-Médoc  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Sovex-Woltnr

*Info:* Soepel en zacht in de mond. Ideaal bij een gebraad of wildterrine.



## Château de Montahut

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Fronsac  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Makro

*Info:* Mooie houttoetsen. Lekker bij een cassoulet.



## Château des Tourtes

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Premières Côtes de Blaye  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Taveirne Wines-Spirits

*Info:* Eenvoudige wijn met mooie tannines. Past bij rood vlees en kaas.



## La Réserve de Pabus "Cuvée Andrea" Brut

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Crémant  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Huis Vossen

*Info:* Mooie, authentieke aroma's, jong en fruitig, evenwichtig.



## Château Les Hauts de Martet

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Sainte-Foy-Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** De Coninck sa

*Info:* De metgezel van rood vlees, lam en sausbereidingen.



Coup de Cœur van Gene Bervoets.

## Château de Lisennes Cuvée Prestige

**Jaar:** 2005  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Ambrosius

*Info:* Fruitig met toetsen van chocolade. Mooi evenwicht tussen hout en fruit. Koel serveren.





## Château La Haute Rouchonne

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Saint-Emilion Grand Cru  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Colruyt

*Info:* Past perfect bij lamsvlees en gegrild rood vlees. Decanteer in een karaf alvorens op te dienen.

## Château Coufran

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Haut-Médoc  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Colruyt

*Info:* Intense kleur, fruitige en licht houten neus. Soepel en rond in de mond. Past bij gevogelte en zachte kazen.



♥ **Coup de Cœur** van Sandrine Mossiat.

## Château Verdignan Cru Bourgeois

**Jaar:** 2003  
**Appellatie:** Haut-Médoc  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Carrefour

*Info:* Heel getypeerde wijn, met aangename toetsen van hout en moka.



## Château l'Apolline

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Saint-Emilion Grand Cru  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Velu Vins sa

*Info:* Bloemen en vruchtenconfituur in de neus, rond en soepel in de mond.



## Château Villa Bel Air

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Graves  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** De Coninck sa

*Info:* Toetsen van toast. Een gastronomische wijn, die gemakkelijk de meer uitgebreide gerechten aankan.



## VOOR ELKE DAG

Genieten van het leven betekent ook dat je jezelf elke dag een pleziertje gunt. Zoals een goed glas Bordeaux bijvoorbeeld.

Bordeauxwijnen vergezellen even goed je familie-ententjes als je ontspanningsmomenten: knus in de zetel, met je favoriete plaat op; aan het balkon, terwijl je met volle teugen geniet van de avondlucht; of gewoon gezellig voor de televisie, met een paar zoute koekjes. Voor iedere gelegenheid vind je wel een toegankelijke en eenvoudige Bordeaux.



### Château Lalande-Labatut

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Carrefour

*Info: Rond, evenwichtig en elegant. Past perfect bij rood vlees, gegilde eendeborst, wild en kaas.*



### Château la Gacherie

**Jaar:** 2005  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Delhaize le Lion

*Info: Fruitig en gekruid. Serveer bij een gehakt-schotel, gevogelte of kalfsvlees.*

### Château Cazeau

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Carrefour

*Info: Soepele wijn met aangename tannines. Ideaal met een steak béarnaise.*





## Roc Des Moulins

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerders:** A.P.I. • Caveau Saint-Emilion

*Info:* Aroma's van bloemen en fruit. Mooi bij oesters en zeevruchten. Koel serveren.



## Château Penin cuvée Tradition

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Tacos nv

*Info:* Harmonische, evenwichtige, ronde wijn.



## Château Toutigeac

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Magnus

*Info:* Licht maar heel aromatisch, typische Bordeaux. Heel fris serveren.



## Château Font-Vidal

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Caves de France

*Info:* Krachtige neus, met zachte tannines. Serveer bijvoorbeeld bij een entrecôte à la bordelaise, duif met kruiden of een parelhoen met druiven.



## Château Larroque

**Jaar:** 2005  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 4 tot 7 €  
**Invoerder:** Delhaize le Lion

*Info:* Smaakvol en soepel. Lekker bij varkensvlees, kalfsvlees en gevogelte.



## Sirius

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Wijnen & Likeuren Dulst

*Info:* Fruitig en pittig. Ideaal bij het aperitief of een gemoedelijke maaltijd. Past bij zeevruchten, wit vlees en vis in saus.



## Château Lamothe de Haux

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Huis Vossen

*Info:* Typische Sauvignon wijn met een mooie densiteit. Te genieten bij het aperitief of met vis en schaaldieren.



## Baron La Rose

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Wit  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Sovex-Woltner

*Info:* Expressieve neus met toetsen van citrusvruchten. Lichte houttoets. Past bij gevogelte in saus.



## Excellence IX

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Côtes de Blaye  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Cora

*Info:* Neus van cassis en bosvruchten. Volle mond. Serveren bij gegrild lamsvlees met thijm.



## Château Sainte Marie Vieilles Vignes

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Caves de France

*Info:* Mooie structuur in de mond, vol en rond. Ideaal bij rood vlees, een mooi stuk rundsvlees, of kazen zoals camembert of comté.



**Coup de Cœur** van Willem Van den Broeck.

## Vinum Natura Château Vallons des Brumes

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Bordeaux  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Caves Saint Amand

*Info:* Heel vol in de mond en fruitige neus. Toetsen van hout en frangipane. Mooie prijs-kwaliteit verhouding.



## Château Lacombe-Cadiot (méd. or - Caves Particulières)

**Jaar:** 2009  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 7 tot 10 €  
**Invoerder:** Rabotvins nv

*Info:* Pittige en fruitige wijn.





## Château Haut-Moureaux

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Saint-Emilion  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Delfood

*Info:* Mooi evenwicht tussen zuren en fruit.

## Château Mirambeau Papin

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Crombé The Belgian Winehouse

*Info:* Aangename structuur. Goed bij gegrild rood vlees.



## Château Pierrail

**Jaar:** 2007  
**Appellatie:** Bordeaux Supérieur  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Quality Wine

*Info:* Evenwichtige wijn. Houttoetsen. Serveren bij rood vlees, lam en wild.

## Château Pont de Brion

**Jaar:** 2006  
**Appellatie:** Graves  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Rabotvins nv

*Info:* Lange afdrank, ondersteund door mooie tannines. Past bij gevogelte, konijn, wit vlees.



## Château Venus

**Jaar:** 2008  
**Appellatie:** Graves  
**Soort:** Rood  
**Prijsklasse:** 10 tot 15 €  
**Invoerder:** Wijnmakelaarsunie

*Info:* Heel geconcentreerde aroma's van rood fruit. Jonge wijn, om nu van te genieten.





**Coup de Cœur** van Patrick Fievez.

## Château Lafont Menaut

**Jaar:** 2008

**Appellatie:** Pessac-Léognan

**Soort:** Wit

**Prijsklasse:** 10 tot 15 €

**Invoerder:** Bossuyt Pol

***Info:** Verfijnd en complex. Fris, pittig en fruitig met lichte houttoetsen. Past perfect bij forel met amandelen of een kaasrolletje.*

## Baronne de Siaurac 2<sup>me</sup> vin de Château de Siaurac

**Jaar:** 2007

**Appellatie:** Lalande-de-Pomerol

**Soort:** Rood

**Prijsklasse:** 10 tot 15 €

**Invoerder:** Bleuzé Wines

***Info:** Soepele tannines. Jong te drinken. Ideaal bij gevogelte, rood vlees, wild en de exotische keuken.*




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





## ÉCOLE DU VIN: passie voor schoonheid en smaak



Je wil graag de magische wereld van de wijn ontdekken, zonder enige vorm van pretentie? Eén enkel adres: École du Vin de Bordeaux. De aanpak is eenvoudig: je leert door te doen, met duidelijke en toegankelijke uitleg.

École du Vin de Bordeaux is geen school als een andere. Ze brengt je weliswaar kennis bij, maar dan vooral in de vorm van emoties en gevoelens. Aan de hand van enkele richtpunten inzake geur en smaak ga je aan de slag om op je eigen manier en met eigen voorkeuren je 'Coups de Cœur' te ontdekken in de overvloedige wijngaarden van de Bordeaux. De ambitie van de school: haar passie voor het mooie en smaakvolle met je delen!



### Ontdek het programma

Heb je slechts enkele uren of wens je een paar dagen bij te leren en te ontdekken? École du Vin heeft vast een formule die je uitstekend uitkomt. De pedagogische en speelse stageformules lopen het hele jaar door.

### Dagstages

Er zijn drie formules om in een paar dagen alle kenmerken van de Bordeaux, de proeftechnieken, de food & wine-pairing en de Grands Crus Classés te doorgronden.

### Avondcursussen

Op enkele avonden word je een betere en scherpere proever, leer je wijnen serveren en gebruiken in de keuken en ontdek je ook de eigenheden van de diverse 'appellaties' van de Bordeauxwijnen.

### Zaterdagsschool

Vier formules van telkens 2 uur op één dag. Je leert er wijnen samenbrengen, proeven en koppelen aan gerechten.



### Zomerstages / 2 Uur Atelier

In 2 uur leg je de 'Bordeaux-basis': u leert de eigenheden van de Bordeauxwijnen proeven en ontdekken.

### Stages à la carte

École du Vin organiseert ook stages op maat. Volledig afgestemd op je wensen, voor groepen vanaf 8 personen.

### Meer informatie:

[www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com), klik vervolgens op **Ecole du Vin**.

### BORDEAUX OP ZOEK NAAR UITMUNTENDHEID

*"Een heel mooie opleiding, met een uitstekende begeleider... De algemene indruk die ik had, was dat er in Bordeaux op elk niveau naar uitmuntendheid wordt gezocht. En École du Vin tracht dezelfde ingesteldheid te behouden ten opzichte van haar cursisten."*

Claude Nicolau,  
Carcassonne, Frankrijk



## De INVOERDERS

Invoerder	Adres
Ambrosius	<a href="http://www.ambrosius.be">www.ambrosius.be</a>
Angevin	
A.P.I.	<a href="http://www.api-bvba.be">www.api-bvba.be</a>
Bleuzé Wines	<a href="http://www.bleuzewines.over-blog.com">www.bleuzewines.over-blog.com</a>
Blovan BVBA	<a href="http://www.wijnhuisblommaert.be">www.wijnhuisblommaert.be</a>
Bollaert Wijnhuis BVBA	<a href="http://www.wijnhuisbollaert.be">www.wijnhuisbollaert.be</a>
Bossuyt Pol	<a href="http://www.polbossuyt.be">www.polbossuyt.be</a>
Carrefour	<a href="http://www.hypercarrefour.be">www.hypercarrefour.be</a>
Caveau Saint-Emilion	<a href="http://www.caveaustemilion.be">www.caveaustemilion.be</a>
Caves de France	<a href="http://www.cavesdefrance.be">www.cavesdefrance.be</a>
Caves Saint Amand	<a href="http://www.cavesstamand.be">www.cavesstamand.be</a>
Colruyt	<a href="http://www.colruyt.be">www.colruyt.be</a>
Cora	<a href="http://www.cora.be">www.cora.be</a>
Crombé The Belgian Winehouse	<a href="http://www.crombewines.com">www.crombewines.com</a>
De Coninck S.A.	<a href="http://www.deconinckwine.com">www.deconinckwine.com</a>
De Wase Wingerd	<a href="http://www.dewasewingerd.be">www.dewasewingerd.be</a>
Delfood	<a href="http://www.delfood.be">www.delfood.be</a>
Delhaize le Lion	<a href="http://www.delhaizewineworld.com">www.delhaizewineworld.com</a>
Espacevin Pirard	<a href="http://www.espacevin.com">www.espacevin.com</a>
Feys-van Acker Fijne Wijnen	<a href="http://www.feys-vanacker.be">www.feys-vanacker.be</a>
General Stores	<a href="http://www.generalstores.be">www.generalstores.be</a>
Goyens - Damen Wijnen	<a href="http://www.wijnengoyens.be">www.wijnengoyens.be</a>
Huis Vossen	<a href="http://www.huisvossen.be">www.huisvossen.be</a>

Invoerder	Adres
Maison des Vins Fins	<a href="http://www.maisondesvinsfins.be">www.maisondesvinsfins.be</a>
Magnus	<a href="http://www.magnuswijnen.be">www.magnuswijnen.be</a>
Makro	<a href="http://www.makro.be">www.makro.be</a>
N.V. Wijnen Henri Petre	<a href="http://www.wijnenhenripetre.be">www.wijnenhenripetre.be</a>
Opdebeeck	<a href="http://www.opdebeeck.be">www.opdebeeck.be</a>
Quality Wine	<a href="http://www.quality-wine.eu">www.quality-wine.eu</a>
Rabotvins N.V.	<a href="http://www.rabotvins.com">www.rabotvins.com</a>
Renty	<a href="http://www.wijnenkopen.be">www.wijnenkopen.be</a>
Shenk	<a href="http://www.schenk.be">www.schenk.be</a>
Sommelier	<a href="http://www.sommelier.be">www.sommelier.be</a>
Sovex-Woltner	<a href="http://www.sovex-woltner.com">www.sovex-woltner.com</a>
Tacos N.V.	<a href="http://www.tacos.be">www.tacos.be</a>
Taveirne Wines-Spirits	<a href="http://www.taveirnewines.be">www.taveirnewines.be</a>
Vanden Bulcke Wijnhuis	<a href="http://www.wijnhuisvandenbulcke.be">www.wijnhuisvandenbulcke.be</a>
Velu Vins N.V.	<a href="http://www.veluvins.be">www.veluvins.be</a>
Vinoherck N.V.	<a href="http://www.vinoherck.com">www.vinoherck.com</a>
Wijnen & Likeuren Dulst	<a href="http://www.dulst.be">www.dulst.be</a>
Wijnhandel Bauwmans	<a href="http://www.bauwmans.be">www.bauwmans.be</a>
Wijnimport Couvreur	<a href="http://www.wijnimport-couvreur.be">www.wijnimport-couvreur.be</a>
Wijnmakelaarsunie	<a href="http://www.wijnmakelaarsunie.be">www.wijnmakelaarsunie.be</a>





# BORDEAUX AUTREMENT

WWW.BORDEAUX-EVENANDERS.BE



**CIVB**

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX