

# 2015

# CONCOURS DES VINS

Rendez-vous du **29 avril au 10 mai 2015**,  
sur les stands des lauréats exposants  
de **Vins & gastronomie**  
(Pavillon 5.2, Paris Porte de Versailles)  
et découvrez les crus médaillés.

*Avec les commentaires des Courtiers  
Jurés-Experts Piqueurs de Vins de Paris.*



# PALMARÈS DU CONCOURS DES VINS 2015



## MÉDAILLE D'OR

### AOP Banyuls

Banyuls Rimage mise tardive TERRES DES TEMPLIERS • 2013

Robe rubis foncé, tirant sur le violet. Nez suave, arômes de cerises compotées, café et vanille. Vin gras et onctueux en bouche. Puissant et délicat, notes de cerises et de noyaux. Finale longue et persistante. Il y a une très belle fraîcheur laissant une grande disponibilité en fin de bouche. **Stand 5.2 G084**



## MÉDAILLES D'ARGENT

### AOP Alsace

ALSACE FREY-SOHLER • 2011

Gewurztraminer vendanges tardives

Couleur jaune d'or. Nez complexe et raffiné, notes d'abricot, raisins de corinthe. Bouche complexe sur des arômes de pêche et d'ananas, bergamote et miel. Finale longue et impressionnante, notes de miel. Quel beau vin !

**Stand 5.2 G072**

### AOP Banyuls

Prestige Banyuls Rimage • TERRES DES TEMPLIERS • 2013

Belle robe rouge cerise. Nez de bonne intensité sur des arômes délicats de petits fruits rouges. La bouche est explosive sur des arômes de cerises, de café. Bonne structure, c'est un vin gras, complexe et riche, peut être dégusté en association avec un gâteau au chocolat ou un roquefort.

**Stand 5.2 G084**

### AOP Collioure

Prestige Collioure • TERRES DES TEMPLIERS • 2013

Robe rouge soutenu, profonde et sombre. Nez puissant sur des arômes de fruits rouges et de réglisse. Bouche à l'attaque franche et puissante. Arômes de cerises au kirsh et de réglisse. Belle trame tannique élégante et longue finale. C'est un grand vin taillé pour accompagner une riche cuisine, pourquoi pas épicée !

**Stand 5.2 G084**

### AOP Banyuls grand cru

Cuvée prestige Président Henry Vidal

TERRES DES TEMPLIERS • 2003

Couleur brune, limpide, reflets chocolat. Nez de cacao, de café, notes de prunes et de fruits rouges. Attaque franche, voire onctueuse. Les tanins sont enveloppés dans de la soie. En rétro-olfaction des notes de fumée, de pruneaux, de cerises et de café. Finale très longue. Ce vin "appelle" le chocolat noir.

**Stand 5.2 G072**



## MÉDAILLES DE BRONZE

### AOP Cahors

Moulin Lagrezette Malbec • CHÂTEAU LAGREZETTE • 2012

Belle couleur rubis foncé. Attaque douce sur des notes de violettes, tabac, touche de réglisse et de baies rouges confites. Une belle finale longue et gourmande. Un vin agréable et équilibré. **Stand 5.2 D092**

### AOP Fixin

JEAN LECHELLIER • 2013

Belle couleur rouge rubis. Nez de bonne intensité sur des arômes de fraises et de groseilles. Bouche à l'attaque soyeuse, bonne trame tannique, l'ensemble est velouté. Petite finale agréable. Vin très bien fait et agréable à déguster.

**Stand 5.2 H105**

### AOP Collioure

Collioure Haut Reig • TERRES DES TEMPLIERS • 2011

Robe rouge, profonde. Nez puissant de bonne intensité sur des arômes de fruits rouges et de noyaux. Bouche à l'attaque franche, notes de réglisse, prunes. Les tanins sont fondus laissant en bouche une petite longueur en finale.

**Stand 5.2 G084**

### AOP Pineau des Charentes

Pineau des Charentes blanc • COCKTAILS EXTRA NEW

DOMAINE FAMILIAL GOUZILH

Robe or pâle. Nez puissant, des notes fines et élégantes caramélisées, sèveuses, poivrées. Bouche puissante de fruits confits tirant sur des notes abricotées, de la fraîcheur en finale. **Stand 5.2 B008**

### Liqueur de Cognac

Extra New Passion • COCKTAILS EXTRA NEW

DOMAINE FAMILIAL GOUZILH

Robe jaune bouton d'or. Nez explosif d'agrumes, orange sanguine, mandarine. Bouche subtile et élégante, notes agréables de fruits exotiques. Finale acidulée sur les agrumes.

A boire très frais. **Stand 5.2 B008**

Concours organisé par la **Compagnie des Courtiers Jurés-Experts Piqueurs de Vins de Paris**, créateur de la carte officielle des millésimes.