

VINS
PIRARD
DEPUIS 1945

Carnet de dégustation
Action vin 2021



Le Rotary Club Bruxelles-Tercoigne

Créé en 1987, notre Rotary Club Bruxelles-Tercoigne est le premier club mixte de Belgique. Il se compose de 22 membres du sud-est de Bruxelles et se réunit toutes les semaines.

Le club se caractérise par un grand pluralisme que reflètent d'une part la diversité des horizons professionnels et personnels et d'autre part l'expérience internationale de ses membres.

Dans les six domaines d'intervention du Rotary International, nous soutenons en priorité une sélection de projets relatifs à la jeunesse, à l'éducation, à l'intégration et à la santé.

Nous restons proches des organisations bénéficiaires afin de donner du sens à nos actions génératrices de revenus.

Nous organisons aussi des conférences et autres activités en cohérence avec nos domaines d'intervention. Sans négliger la rigueur et l'efficacité nécessaires à la réussite de nos projets, nous vivons les valeurs du Rotary dans un climat convivial teinté d'anticonformisme.

Au travers de notre histoire et de nos actions, des liens d'amitié forts se sont créés. Cette amitié révèle toute son intensité lors des réunions festives d'été que nous organisons avec nos partenaires, chez chacun d'entre nous.

Notre Rotary, ouvert sur le monde, invite dès lors tous les passionnés à nous rejoindre.

Les projets que nous soutenons et que vous soutiendrez aussi grâce à cette campagne vin :

Principaux bénéficiaires en Belgique

ANAH : offrir des solutions aux « personnes déshéritées et handicapées » relatives au traitement et à la revalidation ainsi qu'à la stimulation d'intégration socio-économique.

Comprendre et Parler : aider les enfants sourds et malentendants à développer leurs compétences linguistiques visant à un plus grand épanouissement personnel et une plus grande autonomie.

Concours Breughel : permettre à des jeunes talents de moins de 19 ans de participer à un concours de musique classique.

Hôpital sans frontières : réhabiliter et équiper des centres de soins dans le monde (Asie, Afrique, Amérique du Sud) et fournir des kits de survie dans les régions atteintes par une catastrophe naturelle.

Prix de la citoyenneté : récompenser toute action de civisme ou de citoyenneté responsable accomplie par un jeune, un adulte ou un groupe de personnes.

Schola ULB : aider les élèves en difficulté, prévenir le décrochage scolaire et encourager la poursuite d'études supérieurs.

Principaux bénéficiaires à l'international

Rotary Round polio : éradiquer la polio dans le monde.

Puits en Guinée : creuser des puits près de villages pour faciliter l'accès à l'eau

Notre offre

Un tour de France viticole via notre assortiment diversifié. Par le choix de différentes régions, millésimes, cépages, élevages et assemblages, nous vous invitons à découvrir, à déguster du très bon vin au juste prix.

C'est toute une équipe du Club, animée et instruite par Simon Pirard, qui a dégusté puis sélectionné avec le plus grand soin notre offre 2021.

Elle accomplit ce minutieux travail depuis 9 ans, dans le respect d'une recherche équilibrée entre renouvellement et continuation de l'assortiment. Une grande confiance s'est développée depuis entre la maison Pirard et l'équipe viticole du Club Tercoigne.

Chaque référence, chaque vin choisi, recèle de plus une histoire. En effet, la maison Pirard a depuis 1945 l'obsession de nous faire rencontrer des artisans, des passionnés du vin, avides de qualité durable, bref, ne révéler que des coups de cœur !

C'est tout cela qui nous a paru très important et qui nous motive à nous différencier de tant d'autres offres viticoles moins personnelles et cordiales afin de partager cette même passion : vous faire plaisir et nous faire plaisir.

Excellentes découvertes et dégustations !



LES BLANCS

2020 Château Lastours - Gaillac..... 8 €

Un style unique, alliant les notes classiques de l'assemblage bordelais Sauvignon-Sémillon et des arômes plus originaux, légèrement épicés, apportés par le cépage local de Gaillac, le Loin de l'Oeil. Délicieusement rafraîchissant. A marier avec les entrées et plats simples de la mer.

2020 Le Clos – Côtes du Roussillon - bio..... 10 €

Élégante robe or pâle aux reflets verts. Belle richesse aromatique au nez, avec des arômes complexes fruités d'amande verte de poire et pomme fraîche, mais aussi des arômes floraux (aubépine). Vin fin et équilibré avec du gras en bouche. Délicieux dès l'apéritif mais aussi avec vos entrées froides, salades et poissons grillés.

2020 Cour-Cheverny – Cuvée des Lys – Philippe Sauger..... 13 €

Le Romorantin (cépage local) s'exprime parfaitement sur ce Terroir et produit un vin fin d'exception. Robe tout en nuances de jaune, arômes complexes fleuris et délicatement fruités avec une touche de miel et d'acacia. Blanc sec sur la vivacité, subtil avec une ampleur élégante et beaucoup de longueur.

2019 Pouilly-Fumé L'Arrêt Buffatte – Annick Tinel..... 17 €

Issu des plus vieilles vignes du domaine, l'Arret Buffatte présente beaucoup d'étoffe et un joli fruité qui se dévoile derrière la minéralité caractéristique de ce joli terroir. Ce beau vin de Loire aime les poissons travaillés, les coquilles Saint-Jacques et scampis à toutes les sauces.



LES ROUGES

2020 Portail des Oiseaux - Ventoux 9,50 €

Robe sombre et nez frais, une bouche charnue avec un fruité enjôlant et une finale sur des tanins parfaitement onctueux et souples. Compagnon des repas de tous les jours.

2019 Chakra – Valréas Côtes du Rhône Villages – 7ième Clos **bio** 13 €

La robe de ce vin est d'une jolie couleur sombre et soutenue avec des reflets violines. Le nez fin et complexe est mené par des arômes de mûres, de fenouil et d'épices douces.

L'attaque fraîche, charnue et saline, est d'une belle intensité. La bouche évolue vers des tanins raffinés et soyeux accompagnés de fruits rouges et de réglisse. Il présente une magnifique onctuosité avec une belle texture. La finale présente une belle longueur et se termine avec de belles notes de garrigue et de poivre blanc. Idéal en accompagnement d'un beau plateau de fromages affinés.

2016 Château La Bergère – Montagne Saint-Emilion 14,50 €

Élégant et charpenté, le vin est soutenu par des tanins puissants et mûrs. La finale est séduisante par sa fraîcheur, ses arômes épicés, son côté fruité et sa persistance. A marier à la volaille et les gibiers à plumes.

2019 Bourgogne – Cuvée Noble Souche – Domaine Collotte 15 €

Vin produit sur vieilles vignes de 60 ans sur le terroir "En Champhorey".

Cuvaison sans pigeage pour ne pas extraire trop de tanins. Vin élégant et fruité, avec des arômes de fruits rouges et peu tannique.



LES ROUGES (suite)

2018 Château Lamothe-Cissac – Cru Bourgeois du Haut Médoc.....15 €

Joli terroir, vinification attentive révélant le côté fruité et la finesse du Cabernet. Tous les ingrédients sont réunis pour retrouver le plaisir d'un grand vin du Médoc, racé et élégant. Un très beau fruit, une structure souple avec de l'ampleur et une finale qui reste sur la fraîcheur. Compagnon idéal des plats d'agneau.

2018 Faugères – Les Premières – Domaine Bardi d'Alquier.....17 €

Jolie robe profonde, aux reflets violacés. Un nez complexe, sur des arômes de poivre, de réglisse et de garrigue. Une attaque souple, sur une matière charnue portée par des fruits très mûrs. Une finale longue sur des notes fumées.

2018 Château Godeau – Saint-Emilion Grand Cru.....26 €

L'expression des sols transmet à ce vin une salinité fine. Le merlot tapisse, sucre et roule dans le palais. Tandis que le cabernet franc si modeste soit-il dans cet assemblage, cisèle, porte, ornemente et rafraîchit. A l'aise en accompagnement de viandes rouges et de fromages de caractère. Un beau vin de garde (2022-2028).

LE ROSÉ

2020 Rosé Magali Côtes de Provence – Figuière Famille Combard.....13 €

Un vin élégant et sophistiqué, qui réconciliera les œnophiles les plus exigeants avec le vin rosé. Robe délicatement saumonée, nez très expressif, bouche bien construite. Délicieux

LE COLIS

Une bouteille de chacun des 12 vins sélectionnés.....173 €



[Rejoignez-nous sur notre page Facebook](#)

[Visitez notre site internet](#)

De la part de :

Jacques Boels
Catherine Bosteels
Vinciane Cabaret
Brigitte De Wolf-Cambier
David Douenias
Michel Forges
Edith Henrotin
Christian Kremer

Florence Legein
Vincent Lejeune
Jean-Philippe Louveaux
Jean-Paul Lycops
Sylvain Marcol
Anne Mikolajczak-Sacré
Nelly Slegers
Dominique Tytgat

Françoise van Caster
Jean-Marie van Caster
Philippe Vandavelde
Charles-Eric Vilain XIII
Markku Warras
Véronique Willems