

VINS
PIRARD
DEPUIS 1945

Carnet de dégustation
Action vin 2022



Le Rotary Club Bruxelles-Tercoigne

Créé en 1987, notre Rotary Club est le premier club mixte de Belgique. Il se compose de 22 membres et se réunit chaque semaine.

Le club se caractérise par un grand pluralisme qui se reflète par la diversité des horizons professionnels et personnels.

Parmi 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.

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 : apporter un soutien scolaire aux élèves en difficulté à travers un programme de tutorat, prévenir le décrochage scolaire et encourager la poursuite d'études supérieures.

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 par Simon Pirard, qui a dégusté puis sélectionné avec le plus grand soin notre offre 2022.

Elle accomplit ce minutieux travail depuis 10 ans, dans le respect d'une recherche équilibrée entre renouvellement et continuation de l'assortiment.

Chaque référence, chaque vin choisi, recèle une histoire. La maison Pirard a, depuis 1945, l'obsession de ne révéler que des coups de cœur !

C'est ce 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 !

Vos commandes peuvent être passées via le site internet en scannant le code ci-dessous :





LES BLANCS

2021 Mas de Vessière – Pays d’Oc - bio..... 8 €

Le secret de cette bouteille est tenu par les galets, ce sont eux qui vont transmettre aux raisins, la nuit, toute la chaleur accumulée la journée. Ce vin a un bouquet floral associé à des arômes délicats et persistants. Il saura accompagner des apéritifs dînatoires avec des tapenades mais aussi des poissons fins, des fruits de mers et des crustacés.

2021 Château Lastours - Gaillac..... 9 €

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 Cour-Cheverny – Cuvée des Lys – Philippe Sauger..... 14 €

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.

2020 Pouilly-Fumé L'Arrêt Buffatte – Annick Tinel..... 18 €

Issu des plus vieilles vignes du domaine, l'Arrêt 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 Alphonse – Moulin de Lène – Côtes de Thongue.....9,50 €

La cuvée Alphonse est élaborée au cœur du vignoble languedocien travaillé en culture raisonnée. Les sols sont exclusivement fertilisés à l'aide d'engrais organiques afin de préserver l'identité des terroirs et la biodiversité locale. Assemblage de syrah, grenache et merlot, idéal pour les repas conviviaux.

2018 Intuition du Château Viranel – Saint-Chinian **bio**.....11 €

A l'opposé des Saint-Chinian massifs et austères, Nicolas et Arnaud Bergasse cherchent à révéler le fruité et la souplesse de leurs vins. Une bouteille qui concilie puissance et plaisir. Bouche ample et charnue aux tanins veloutés. Très joli vin harmonieux, à la finale longue avec des notes épicées. Vin prêt à boire sur les préparations méridionales.

2018 Duché d'Uzès – Domaine les Lys.....12 €

Nez de fruits rouges et de sous-bois. Bouche ample et charnue, tanins enrobés, belle fraîcheur. Très joli travail d'élevage en cuve tronconique pour les Syrahs et en demi-muids pour les Grenaches.

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

Élegant 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.



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.

2020 Côte de Beaune Village – Gilles Gaudet.....18 €

Un joli vin fruité et tout en souplesse qui n'a pas la prétention d'un grand cru mais livre toute l'élégance du Pinot Noir bien travaillé par un vigneron talentueux, dans un millésime très réussi...

Accompagnera les viandes blanches et pourquoi pas les poissons ?

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

2021 Rosé Magali Côtes de Provence – Figuière Famille Combard.....14 €

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 €

Rotary Bruxelles-Tercoigne

Vos commandes peuvent être passées via le site internet en scannant le code ci-dessous :



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

[Visitez notre site internet](#)

Accéder à la vente :

https://actions.vinspirard.be/rotary_tercoigne/?rt=2022

De la part de :

Jacques Boels
Vinciane Cabaret
Brigitte De Wolf-Cambier
Vincent Docq
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
Joëlle van de Kerkhove
Philippe Vandavelde
Markku Warras
Véronique Willems