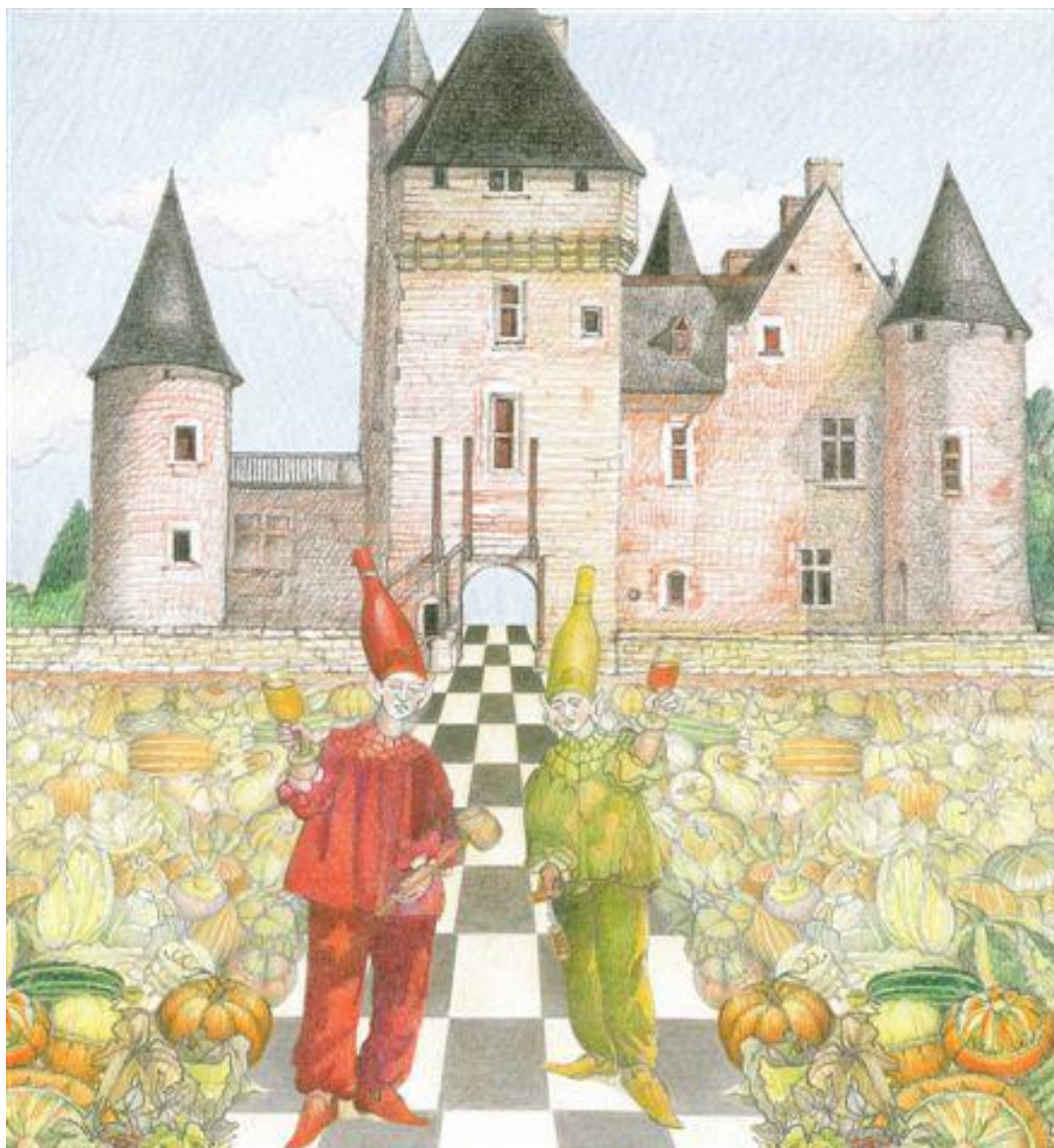


ROUILLAC



**PATRIMOINE et VINS
du Val de Loire**

**CHÂTEAU du RIVAU
SAMEDI 17 SEPTEMBRE 2011**

Château du Rivau *& ses jardins de contes de fées*



Château du Rivau **37120 Lémeré**

Tél : +33 (0) 2 47 95 77 47

Fax : +33 (0) 2 47 95 78 46

www.chateaudurivau.com

Le château du Rivau est ouvert en 2011 :

Visites libres avec notice explicative en Français, Anglais, Allemand, Espagnol, Italien ou Néerlandais, et signalétique dans les jardins en Français et Anglais.

- **Du 16 avril au 15 octobre** : 10h à 19h.

- **Du 16 octobre au 13 novembre**: de 10h à 12h30
et de 14h à 18h.

- **Pour les groupes** : ouvert toute l'année sur rendez-vous

Visite guidée (1h30) possible toute l'année, pour les groupes sur réservation.

Le restaurant la table des fées est ouvert tous les jours
d'ouverture de 12h à 14h30 du 1 avril au 30 septembre 2011.
Réservation conseillée.



Patrimoine
et Vins du Val de Loire
pour la 5^{ème} année

Château du Rivau

37120 LÉMERÉ en Touraine

Samedi 17 Septembre 2011
à 16h00

Journées Européennes du Patrimoine

*Les vins de cette édition 2011 de la vente aux enchères
« Vin et Patrimoine » ont été sélectionnés par le guide Hachette et par le recteur
de l'union des œnologues de France et offerts par les vignerons.*

Les lots proposés sont composés d'une cuvée :

*« **Exception** » : lot de 2 bouteilles d'une cuvée d'exception choisie par le vigneron
(millésimes d'exceptions et cuvées rares).*

*« **Coups de Cœur** » : lot de 6 bouteilles avec 2 cuvées présentant
le savoir-faire du vigneron.*

*Cette vente événement est le résultat d'une rencontre entre
Patricia et Éric Laigneau, Sylvie et Jean-Marc Le Blanc de Cernex, Jacques Puisais,
Philippe et Christine Rouillac, Jean-Max Manceau, président du syndicat des vins de
Chinon. Ils ont souhaité mettre en synergie l'environnement exceptionnel du château
du Rivau, la magie des ventes aux enchères et l'excellence des vins de Loire.*

Les partenaires de la Vente :

- Les vignerons du Val de Loire
- Le Château du Rivau, Éric et Patricia LAIGNEAU
- Aymeric et Philippe ROUILLAC, Commissaires priseurs
- Jean-Jack MARTIN, Chantre des vignerons du Val de Loire
- Christian ASSELIN, Recteur de l'Union des œnologues de France
- Jean-Max MANCEAU, Président du Syndicat des vins de Chinon
- Sylvie LE BLANC DE CERNEX, Coordinatrice de la vente
- Le réseau des vignobles du patrimoine mondial de l'UNESCO (réseau VITOUR) initié par la Mission Val de Loire et Interloire
- Val de Loire et l'Interprofession de vins de Loire InterLoire.
- Le Guide Hachette
- Emmanuelle JOSSOME, du Syndicat des vins de Chinon

VENTE CARITATIVE SANS FRAIS AU PROFIT DE L'ARAPI

ASSOCIATION POUR LA RECHERCHE SUR L'AUTISME ET LA PRÉVENTION DES INADAPTATIONS

À partir de 14h30

Exposition et Présentation des VINS
Sous le haut patronage de Jacques Puisais

Avec la participation de :
- Jean-Jack Martin, Chantre des Vignerons
- Christian Asselin, Recteur des înologues de France

Présentation de l'ARAPI par le docteur Barthélémy
ASSOCIATION POUR LA RECHERCHE SUR l'AUTISME ET LA PRÉVENTION DES INADAPTATIONS

16h00

VENTES AUX ENCHÈRES PUBLIQUES
par Maître Aymeric Rouillac,
de crus remarquables du Val de Loire offerts par les vignerons
et sélectionnés par le Guide Hachette et Christian Asselin.

Ordre de vente

ANJOU	1 - 22
SAUMUROIS	31 - 40
BOURGUEILLOIS	45 - 54
CHINONNAIS	61 - 76
VOUVRILLON	81 - 92
VALANÇAY	94
TOURAINÉ	95 - 100
BORDEAUX	101

VENTE CARITATIVE SANS FRAIS
AU PROFIT DE L'ARAPI

ASSOCIATION POUR LA RECHERCHE SUR l'AUTISME ET LA PRÉVENTION DES INADAPTATIONS

Tout achat lors de cette vente est un don pour l'ARAPI.
Vous bénéficiez donc d'une déduction d'impôts à hauteur
de 66 % de votre don / achat

www.rouillac.com

Tours (37000)
22, boulevard Béranger
02 47 61 22 22

rouillac@rouillac.com

Vendôme (41100)
Route de Blois
02 54 80 24 24

SVV n°2002-189

Paris (75006)
41, bd du Montparnasse
01 45 44 34 34

Fax : 02 54 77 61 10

ANJOU

- 1 **COTEAUX DE L'AUBANCE**, Domaine Montgilet, 2 bouteilles : cuvée "Prestige" Millésime 1990. 100/110
Grand millésime en Loire : 1990 ! Très belle bouteille à consommer maintenant avec une ouverture 2 jours à l'avance.

- 2 **COTEAUX DE L'AUBANCE**, Domaine Montgilet, 3 bouteilles : cuvée "Les Trois Schistes" 2009. 80/90
ANJOU VILLAGES BRISSAC, Domaine Montgilet, 3 bouteilles : cuvée "L'Encère" 2009.

- 3 **ANJOU VILLAGES BRISSAC**, Domaine de Haute Perche, 2 bouteilles : Millésime 2005. 20/25
Cette cuvée a reçue le Coup de Coeur au Guide Hachette 2008. Vin puissant, d'une robe rouge intense, il exprime avec fraîcheur des parfums de fruits murs, fruits cuits et de réglisse. Bouche intense avec une finale très soyeuse.

- 4 **COTEAUX DE L'AUBANCE**, Domaine de Haute Perche, 3 bouteilles : cuvée Les Fontenelles 2009. 60/70
Vin à la robe d'un bel or soutenu, nez riche de miel d'acacia, de fruits confits. Bouche suave, velouté, fraîche avec un bel équilibre.
ANJOU VILLAGES BRISSAC, Domaine de Haute Perche, 3 bouteilles : Millésime 2009.
Vin puissant, rouge intense, parfum de fruits murs avec une très belle rondeur en fin de bouche.

- 5 **COTEAUX DE L'AUBANCE**, Domaine des Rochelles, 2 bouteilles : cuvée "Ambre de Roche des Rochelles", Millésime 2009. 25/30

- 6 **ANJOU VILLAGES BRISSAC**, Domaine des Rochelles, 3 bouteilles : cuvée Les Millerits 2008. 70/80
ANJOU VILLAGES BRISSAC, Domaine des Rochelles, 3 bouteilles : cuvée Les Millerits 2009.

- 7 **COTEAUX DU LAYON**, Domaine de Fiervaux, 3 bouteilles : cuvée "Manon" Millésime 2006. 40/50
C'est un vin d'exception qui ne se fait pas tous les ans, on a recherché la richesse en sucres mais aussi la grandeur des arômes. Vous avez une longueur en bouche très longue avec une perception de croquer le raisin surmaturé. C'est un nectar qui est resté 3 ans en fut de chêne neuf et la bouteille est très fine et très élégante. Pour finir c'est une cuvée sentimentale pour moi car c'est la cuvée de ma fille.

- 8 **COTEAUX DU LAYON**, Domaine de Fiervaux, 6 bouteilles : cuvée "Tradition" 2010. 50

- 8Bis **SAUMUR BLANC**, Domaine de Fiervaux, 6 bouteilles : cuvée "Suprême" 2007. 50

- 9 **COTEAUX DU LAYON**, Domaine des Deux Arcs, 2 bouteilles : Millésime 1991. 50/60

- 10 **ROSÉ DE LOIRE**, Domaine des Deux Arcs, 6 bouteilles : Millésime 2010. 25/30

- 11 **CHÂTEAU LA CALONNIÈRE**, 2 bouteilles : Millésime 2005. 25

- | | |
|----|--|
| 12 | <p>COTEAUX DU LAYON, Château la Calonnière, 2 bouteilles : cuvée Sélection, 2009. 70/80</p> <p>ANJOU BLANC, Château la Calonnière, 2 bouteilles : demi-sec, 2010.</p> <p>ANJOU VILLAGES, Château la Calonnière, 2 bouteilles : Millésime 2008.</p> |
| 13 | <p>SAVENNIÈRES, Château Soucherie, 2 bouteilles : cuvée "Clos des Perrières" 30/35</p> <p>Millésime 2009.</p> <p><i>Bethane & Desseauve 2012 : 15,5/20 « On est sur un beau dégradé d'arômes, l'aromatique et la structure gagnent en pureté de forme et de texture. »</i></p> |
| 14 | <p>ANJOU ROUGE, Château Soucherie, 3 bouteilles : cuvée 2009. 50/55</p> <p>ANJOU BLANC, Château Soucherie, 3 bouteilles : cuvée 2009.</p> |
| 15 | <p>SAVENNIÈRES, Domaine Coullée de Serrant, 1 bouteille : cuvée Clos de la Coulée 50/60</p> <p>de Serrant, 2008.</p> |
| 16 | <p>SAVENNIÈRES, Domaine aux Moines, 6 bouteilles : cuvée de l'Abesse, 2008. 50/60</p> |
| 17 | <p>BONNEZEAUX, Domaine Les Grandes Vignes, 2 bouteilles : Noble Sélection 25/30</p> <p>Millésime 2007.</p> |
| 18 | <p>BONNEZEAUX, Domaine Les Grandes Vignes, 3 bouteilles : cuvée le Malabé 2007. 70/75</p> <p>ANJOU VILLAGES, Domaine Les Grandes Vignes, 3 bouteilles : cuvée Les Cocainelles</p> <p>Millésime 2005.</p> |
| 19 | <p>BONNEZEAUX, Château La Varière, 2 bouteilles : Les Melleresses Millésime 2003. 60/65</p> <p><i>La cuvée Bonnezeaux « Les Melleresses » du millésime solaire 2003 est issue de « grains nobles » botrytisés, 6 fois médaillé d'or le vin est trophée des liquoreux de France à Londres en 2006.</i></p> |
| 20 | <p>BONNEZEAUX, Château La Varière, 3 bouteilles : Millésime 2002. 130/140</p> <p>ANJOU VILLAGES BRISSAC, Château La Varière, 3 bouteilles : cuvée La Grande</p> <p>Chevalerie 2006.</p> <p><i>La cuvée Anjou Villages Brissac récoltée dans le terroir de schistes-graveleux de Brissac est issue à 100% du cépage cabernet sauvignon. Le vin est médaillé d'or par les œnologues de France en 2009.</i></p> |
| 21 | <p>BONNEZEAUX, Domaine de la Croix des Loges, 2 bouteilles : Millésime 1985. 50/60</p> |
| 22 | <p>ANJOU VILLAGES, Domaine de la Croix des Loges, 3 bouteilles : cuvée Les Grenuces, 110/120</p> <p>Millésime 1997.</p> <p>COTEAUX DU LAYON, Domaine de la Croix des Loges, 3 bouteilles : cuvée Esquisse,</p> <p>Millésime 1999.</p> |

SAUMUROIS

- 31 COTEAUX DE SAUMUR**, Cave des Vignerons de Saumur, 2 bouteilles : cuvée "Réserve des vigneronns" Millésime 1990. 60/70
- 1990 fut un grand millésime pour tous les vins et notamment pour les vins liquoreux. Ce vin fut multi récompensé dans les concours régionaux. Sa finesse et sa fraîcheur, sa complexité aromatique en fait un réel vin liquoreux d'exception.*
- 32 SAUMUR CHAMPIGNY**, Cave des Vignerons de Saumur, 3 bouteilles : Millésime 2008. 60/70
SAUMUR BLANC, Cave des Vignerons de Saumur, 3 bouteilles : Millésime 2008.
- Ces 3 cuvées présentées sont le fruit de sélection parcellaire bien précise, travaillé avec soin au vignoble et en vinification La passion de ses viticulteurs pour leur vigne et la passion des techniciens transformant les raisins en vin permet la réalisation de quelques cuvées d'exception qui fera s'exalter vos papilles. Goutez et vous verrez !!*
- 33 COTEAUX DE SAUMUR**, Domaine de Nerleux, 2 bouteilles : Millésime 1989. 40/50
- Cette cuvée a reçu la médaille d'or parmi toutes les médailles d'or au concours des vins de Saumur.*
- 34 SAUMUR CHAMPIGNY**, Domaine de Nerleux, 3 bouteilles : cuvée Clos des Châtains 2003. 70/80
SAUMUR CHAMPIGNY, Domaine de Nerleux, 3 bouteilles : cuvée Les Loups Noirs 2006.
- Le Domaine de Nerleux (Loups Noirs en vieux français est dirigé depuis 5 siècles pas la famille Neau. Le Cabernet Franc et le Chenin se côtoient sur des terroirs d'exception.*
- 35 SAUMUR CHAMPIGNY**, Domaine de Saint Just, 2 bouteilles : cuvée "Clos Moleton" Millésime 2008. 30/40
- 36 SAUMUR CHAMPIGNY**, Domaine de Saint Just, 3 bouteilles : cuvée "Terres Rouges" 2010. 40/50
CRÉMANT DE LOIRE, Domaine de Saint Just, 3 bouteilles : cuvée "Chateau de Brézé".
- 38 SAUMUR CHAMPIGNY**, Château de Targé, 6 bouteilles : cuvée Targé Traditionnel 2001. 40
- Le Targé est la cuvée principale de notre domaine : un 100% Cabernet Franc vinifié avec la méthode traditionnelle du Saumur-Champigny. Tous les ans, elle représente en élégance et harmonie le caractère de notre terroir.*
- 38Bis SAUMUR CHAMPIGNY**, Château de Targé, 6 bouteilles : cuvée Targé Traditionnel 2001. 40
- 39 ACKERMAN**, 2 bouteilles : Cuvée Bicentenaire. 30/40
- 3 ans et demi d'élevage sur lattes pour cette cuvée exceptionnelle issue de 7 cépages du Val de Loire. Cette Cuvée élaborée en nombre limité à l'occasion du bicentenaire de la Maison Ackerman.*
- 40 CRÉMANT DE LOIRE**, Ackerman, 3 bouteilles : cuvée Grande Réserve. 40/50
Cuvée Médaille d'Or au 21ème Concours National des Crémant à Mâcon en mai 2011.
ACKERMAN, 3 bouteilles : cuvée XNoir.
Sélection "Un vin presque parfait".

BOURGUEILLOIS

- 45** **BOURGUEIL**, Domaine des Ouches, 2 bouteilles : cuvée "Grandes Réserves" Millésime 1995. 30/40
- La Grande Réserve vient d'une Vieille vigne de plus de 80 ans sur un coteau argilo-calcaire en assemblage avec une petite parcelle de Cabernet Sauvignon. Le millésime 1995 reste l'un des meilleurs de la décennie. La Grande Réserve est la cuvée Haut de gamme du Domaine des Ouches qui a la caractéristique d'avoir un grand potentiel de Garde.*
- 46** **BOURGUEIL**, Domaine des Ouches, 3 bouteilles : cuvée Coteau des Ouches" 2005. 50/60
BOURGUEIL, Domaine des Ouches, 3 bouteilles : cuvée "Coteau des Ouches" 2006.
- Le Coteau des Ouches constitue un plateau calcaire apte à donner des vins puissants avec une bonne longueur en bouche.*
- 47** **BOURGUEIL**, Domaine de la Chevalerie, 2 bouteilles : cuvée "Busardières" Millésime 1976. 110/120
- 48** **BOURGUEIL**, Domaine de la Chevalerie, 3 bouteilles : cuvée "Busardières" 2005. 140/160
BOURGUEIL, Domaine de la Chevalerie, 3 bouteilles : cuvée "Chevalerie" 2005.
- 49** **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Domaine Bruneau Alain, 2 bouteilles : cuvée Vieilles Vignes, 2008 et 2007. 20/30
- 50** **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Domaine Bruneau Alain, 3 bouteilles : Vieilles Vignes 2008, cuvée du domaine 2009, Rosé 2010. 20/30
- 51** **BOURGUEIL**, Domaine Frédéric Mabilieu, 2 bouteilles : cuvée "Racines" Millésime 2006. 20/30
- 52** **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Domaine Frédéric Mabilieu, 3 bouteilles : cuvée "Couture" 2010. 50/60
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Domaine Frédéric Mabilieu, 3 bouteilles : cuvée "Mouillères" 2010.
- 53** **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Domaine de Joël Taluau et Thierry Foltzenlogel, 2 bouteilles : cuvée "Le Vau Jaumier" Millésime 2009. 10/15
- 2 étoiles sur le guide Hachette 2012 "Paré de rubis sombre, ce millésime offre une olfaction tonique, centrée sur les fruits rouges. Bouche riche, harmonieuse aux tanins fondus."*
- 54** **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, Domaine de Joël Taluau et Thierry Foltzenlogel, 3 bouteilles : cuvée "Vieilles Vignes" 2000. 50/60
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Domaine de Joël Taluau et Thierry Foltzenlogel, 3 bouteilles : cuvée "Vieilles Vignes" 1990.
- Le Domaine Joël Taluau et Thierry Foltzenlogel est une propriété familiale de 28 hectares. Les vinges s'enracinent en coteaux sur des sols à dominante argilo-calcaire donant des vins très colorés et tanniques.*

CHINONNAIS

- 61 CHINON**, Domaine Pierre et Bertrand Couly, 2 bouteilles : cuvée "Clos du Parc" Millésime 1986. 25/35
Le millésime 1986 a été vinifié par Louis Farou ancien président du Syndicat des vins de Chinon.
- 62 CHINON**, Domaine Pierre et Bertrand Couly, 3 bouteilles : cuvée "Pierre et Bertrand Couly" 2006. 50/60
CHINON, Domaine Pierre et Bertrand Couly, 3 bouteilles : cuvée "La Haute Olive" 2010.
Pierre et Bertrand Couly ont sélectionnés des vins exceptionnels pour soutenir l'action de cette vente aux enchères : un millésime 1986 extrait de leur réserve personnelle et des vins récompensés par les grandes critiques : la cuvée de 2006 a été sélectionnés par le Guide Bettane et Desseauve comme l'un des vins plaisir de France ; la cuvée "La Haute Olive" 2010 a reçue la note de 17/20 au Guide Bettane et Desseauve.
- 63 CHINON**, Domaine de la Noblaie, 2 bouteilles : cuvée "La Noblaie" 1989. 40/50
Le millésime 1989 reste dans toutes les mémoires le grand millésime de la fin du XXe siècle. Les tuffeaux de la Noblaie donnent à ce vin puissance et complexité : une grande émotion !
- 64 CHINON**, Domaine de la Noblaie, 3 bouteilles : cuvée "Pierre de Tuf" 2003. 80/90
CHINON BLANC, Domaine de la Noblaie, 3 bouteilles : cuvée "la Part des Anges" 2007.
Ces cuvées proposées : 2 vins rares! Un chinon blanc de grande garde et une cuvée de Breton (ndlr : nom local du cépage Cabernet Franc) vinifié dans une cuve en tuffeau du XVe siècle.
- 65 CHINON**, Domaine Wilfrid Rousse, 2 bouteilles : Les Vieilles Vignes, Millésime 1989. 40/50
Un des plus grand millésime du siècle dernier. Cuvée élaborée à partir de vignes 1910, cuvée élevée en fût de chêne 15 mois.
- 66 CHINON**, Domaine Wilfrid Rousse, 3 bouteilles : cuvée Clos de la Roche, Millésime 2006. 60/70
CHINON, Domaine Wilfrid Rousse, 3 bouteilles : cuvée Les Puys, Millésime 2006.
Le Domaine Wilfrid Rousse possède plusieurs cuvées dont le Clos de la Roche, 2 ha planté en 1910 situés sur une colline de tuffeau exposés plein sud. Le clos garde encore les vestiges des murs de moellons qui entouraient autrefois cette parcelle. Les Puys est une parcelle de 3,30 ha sur les hauteurs de Chinon. (coup de cœur du Guide Hachette 2009).
- 67 CHINON**, Domaine de Noir  , 2 bouteilles : cuvée Caractère, 2005. 20/30
- 68 CHINON**, Domaine de Noir  , 6 bouteilles : cuvée Caractère Millésime 2008. 50/60
La cuvée Caractère 2005 a reçu une médaille de Bronze    Angers.
- 69 CHINON**, Domaine Couly-Dutheil, 2 bouteilles : cuvée "Clos de l'Echo" Millésime 2003. 30/40
Millésime exceptionnel (l'année de la canicule!). Une clos de l'Echo mémorable, dense, charnu, prix des vinalies 2006, note de 17/20 à la Revue des Vins de France en Octobre 2007.
- 70 CHINON**, Domaine Couly-Dutheil, 3 bouteilles : cuvée "Les Chanteaux" 2010. 50/60
CHINON, Domaine Couly-Dutheil, 3 bouteilles : cuvée "Domaine René Couly" 2009.
Les vins du Domaine : René Couly 2009 (grand prix Vinalies 2011) ; Les Chanteaux 2010 (Coup de Cœur au Guide Hachette 2012) vins rares et uniques.

- 71 **CHINON**, Domaine Olga Raffault, 6 bouteilles : cuvée "Les Picasses" Millésime 1970. 140/150
Cette cuvée a remporté une médaille d'Or au concours interprofessionnel des vins.
- 72 **CHINON**, Domaine Olga Raffault, 6 bouteilles : cuvée "Les Picasses" Millésime 1973. 140/150
Cette cuvée a remporté une médaille d'Or au concours interprofessionnel des vins.
- 73 **CHINON**, Domaine des Bouquerries, 2 bouteilles : cuvée "Royale" Millésime 2005. 15/20
Cette cuvée est issue de vignes de 50 ans, rendement faible : 40 hl/ha. Le millésime 2005 restera dans les annales : riche, puissant et de couleur soutenue.
- 74 **CHINON**, Domaine des Bouquerries, 3 bouteilles : cuvée "Confidence" 2008. 70/75
CHINON, Domaine des Bouquerries, 3 bouteilles : cuvée "Confidence" 2009.
Le domaine des Bouquerries est exploité par 2 frères Guillaume et Jérôme pour une surface de 29ha. Les cuvées Confidence proviennent de vignes de 80 ans exposées plein sud sur sol argilo-calcaire. Le 2008 a été récompensé par une médaille de Bronze à Paris et le 2009 par le Coup de Cœur du Guide hachette 2012. Rendement de 50 hl/ha et élevé 18 mois en barriques.
- 75 **CHINON**, Domaine des Chesnaies, 2 bouteilles : cuvée "Marie" Millésime 1999. 30/40
Cuvée issue de vieilles vignes sur les meilleurs terroirs de Cravant les Coteaux. Coup de Cœur au Guide Hachette 2001 (3 étoiles).
- 76 **CHINON**, Domaine des Chesnaies, 3 bouteilles : cuvée "Perruches" 2009. 70/80
CHINON BLANC, Domaine des Chesnaies, 3 bouteilles : cuvée "Les Chesnaies" 2009.
*Les Perruches 2009 est une cuvée qui exprime toute la complexité du terroir chinonais : fruits rouges, craies. C'est un beau vin de garde.
Le Chinon Blanc "Les Chesnaies" est l'expression du Chenin : gras, riche, sur des arômes de miel et de noisette. Il est un grand vin de garde.*
- 77 **CHINON**, Domaine de la Bonnelière, 1 magnum : cuvée la Chapelle, 2004. 50/60

VOUVRILLONS

- 81 VOUVRAY**, Domaine Huet, 2 bouteilles : cuvée "Moelleux 1er trie Le Mont" 1990. 180/200
1990 année de très belle pourriture noble, de qualité équivalente aux mythiques millésimes 1947 et 1921. Belle couleur orangée, arômes de caramel et pruneau.
- 82 VOUVRAY**, Domaine Huet, 3 bouteilles : cuvée "Demi sec Le Mont" 1985. 190/220
VOUVRAY, Domaine Huet, 3 bouteilles : cuvée "Moelleux Le Clos du Bourg" 1988.
*1985 et 1988 sont de beaux millésimes, très caractéristiques de Vouvray.
 Le Demi-Sec Le Mont 1985 est d'une belle jeunesse, sur la truffe blanche.
 Le Clos du Bourg 1988 est un moelleux classique avec une belle vivacité que Noël Pinguet aime particulièrement.*
- 83 VOUVRAY**, Domaine Maillet, 2 bouteilles : cuvée "1990 Coulée d'or" (liqueureux). 25/30
- 84 VOUVRAY**, Domaine Maillet, 3 bouteilles : cuvée "Prestige fine bulle brut" 2008. 25/30
VOUVRAY, Domaine Maillet, 3 bouteilles : cuvée "Coulée d'Or" 2008.
- 85 VOUVRAY**, Domaine Vincent Careme, 2 bouteilles : cuvée "Moelleux" Millésime 2008. 30/40
Vouvray Dégustation : fruits confits, figue, abricot, réglisse, soutenu par une belle acidité.
- 86 VOUVRAY**, Domaine Vincent Careme, 3 bouteilles : cuvée "Ancestrale" 2009. 80/90
Ancestrale : nez légèrement grillé, fruits murs, bulles fines et crémeuses et persistance aromatique.
VOUVRAY, Domaine Vincent Careme, 3 bouteilles : cuvée "Le Peu Morier" 2008.
Peu Morier : Notes d'agrumes, minéral.
- 87 TOURAINE**, Domaine Blanc Foussy, 2 bouteilles : cuvée Blanc Foussy Brut Tête de Cuvée. 20/30
Assemblage de chenin et de chardonnay. Expressif, le nez mêle les fruits blancs mûrs et les fruits exotiques. La bouche équilibrée se distingue par sa finesse et sa belle longueur. Un effervescent très séduisant.
- 88 VOUVRAY**, Domaine Blanc Foussy, 2 bouteilles : cuvée "Blanc Foussy Brut". 20/30
*Ce brut tout en finesse issu du chenin blanc se distingue par sa vivacité citronnée et sa franchise. C'est un vin fruité à servir sans attendre sur des huîtres ou du saumon fumé.
 Cité au Guide Hachette 2012*
- 90 VOUVRAY**, Domaine du Margalleau, 3 bouteilles : cuvée "Sec" 2010. 30/40
VOUVRAY, Domaine du Margalleau, 3 bouteilles : cuvée "Méthode Traditionnelle".
- 91 MONTLOUIS**, Domaine L'ouche Gaillard, 3 bouteilles : cuvée "Saphir Moelleux" 2005. 30
- 92 MONTLOUIS**, Domaine L'ouche Gaillard, 3 bouteilles : cuvée "Doux Améthyste" Millésime 2008. 30
Cuvée primée au Guide Hachette.

VALENÇAY

- 94 VALENÇAY BLANC**, Domaine du Bois Gaultier, 3 bouteilles : cuvée "Domaine du Bois Gaultier" 2009. 20/30
VALENÇAY BLANC, Domaine du Bois Gaultier, 3 bouteilles : cuvée "Domaine du Bois Gaultier" 2010.

Le millésime 2009 a été 3 fois récompensé : Médaille d'Argent du concours des vins de Loire à Angers, Médaille d'Argent du Concours Général Agricole, Coup de Cœur au Guide Hachette.

TOURAINES

- 95 TOURAINES ROUGE**, Domaine Jacky Marteau, 2 bouteilles : cuvée "Tradition" Millésime 1999. 15/20

Cette cuvée 1999, aujourd'hui « Cuvée Harmonie », correspond aux prémices de la nouvelle appellation « Touraine, Terroir de Chenonceaux », entrant officiellement en production pour le millésime 2011 après plus de 10 ans de démarches et efforts.

Le parfait assemblage du Cabernet et du Côt produits sur les coteaux et terroirs de la Vallée du Cher est ici mis en valeur.

La cuvée Tradition 1999 a été produite en petit volume et donc très peu commercialisée. Voici les quelques dernières bouteilles, gardées précieusement dans notre cave !

- 96 TOURAINES BLANC**, Domaine Jacky Marteau, 3 bouteilles : la cuvée "Sauvignon" 2010. 20/30
TOURAINES ROUGE, Domaine Jacky Marteau, 3 bouteilles : cuvée "Harmonie" 2009.

Notre Touraine Sauvignon blanc 2010 : particulièrement fruité et aromatique, le climat de 2010 lui a permis de garder toute sa fraîcheur et sa typicité. Il accompagnera parfaitement vos crustacés, poissons et fromage de chèvre !

La Cuvée Harmonie 2009, assemblage de Cabernet franc et de Côt (50/50) aux tanins souples et soyeux. Le millésime 2009 a été chaud et ensoleillé, idéal pour les rouges de garde. A déguster sur des viandes rouges, gibiers, fromages. (Pourra se garder encore 5 à 10 ans dans une bonne cave, sans problème !)

- 97 TOURAINES AZAY-LE-RIDEAU**, Château de l'Aullée, 6 bouteilles : cuvée "Vieilles Vignes d'Azay" Millésime 2008. 40/45

Blanc sec, complexe et structuré, notre vieilles vignes surprend d'abord le nez par sa richesse : fruits secs, poire confite, en accord avec une bouche étoffée, puissante et onctueuse sur une finale toastée. Ce 2008 peut attendre encore 1 ou 2 ans pour être à son apogée.

- 98 TOURAINES AZAY-LE-RIDEAU**, Château de l'Aullée, 6 bouteilles : cuvée Le Château Blanc 2010. 30/40

Cette cuvée est la plus caractéristique, la plus représentative du sol, du climat et de la tradition d'Azay le Rideau : sec, minéral et fruité. Le Château blanc reste léger et nous offre ses arômes typiques de tilleul, pomme et poire pour une fraîcheur et un plaisir immédiat.

- 99 TOURAINES**, Domaine de Bellevue, 6 bouteilles : cuvée "Sauvignon du Domaine de Bellevue" 2009. 30/40

Ce millésime exceptionnel par ses arômes d'agrumes (pamplemousse, citron), sa fraîcheur liée aux arômes de genêts, et sa minéralité due au silex dans le sol présente aussi une belle rondeur et longueur en bouche. A déguster avec un plat de poisson, des fruits de mer, ou encore avec du fromage de chèvre, il ravira votre nez et vos papilles.

- 100 COTEAUX DU VENDÔMOIS**, Cave de la Berthelotière , 3 bouteilles : cuvée "Rouge Tradition" 2009. 20/25
COTEAUX DU VENDÔMOIS, Cave de la Berthelotière , 3 bouteilles : cuvée "Gris du Vendômois" 2009.

Rouge Tradition assemblage de 3 cépages Cabernet, gamay et Pineau d'Aunis, médaille d'or au concours départementale en 2010. C'est un rouge de bonne conservation, agréable pour tout le repas mais surtout sur les viandes rouges et fromages. A consommer jeune mais un peu d'attente lui convient parfaitement.

Gris du Vendômois : cépage pur Pineau d'aunis, rosé pâle typique du Vendômois, un vin de caractère au goût poivré et d'une grande finesse aromatique élaboré sans levure. Il est recommandé pour les entrées : poissons, charcuterie, cochonnailles, grillades, pizzas mais aussi fromage de chèvre. Température idéale de consommation 7-8 °C.

B O R D E A U X

- 101 SAINT-ÉMILION**, Château Fombrauge, 1 magnum : Grand cru de 1975 300/400



L'ARAPI : parents et professionnels ensemble pour l'autisme

Association à vocation nationale et européenne, l'ARAPI a pour mission de susciter et de promouvoir l'information, la formation et la recherche sur l'autisme, dans une perspective neuro-développementale.

Sa création en 1983 est, dans le contexte de l'époque, un événement fédérateur et innovant : l'autisme est alors mal connu, les parents souffrent d'être souvent tenus pour responsables des troubles de leur enfant. Le professeur Lelord, pionnier de la recherche sur l'autisme, initie ce mouvement en réunissant les conditions d'une collaboration constructive et durable entre les professionnels et les familles. Vingt-cinq ans après, ces liens réciproques et solidaires irriguent toujours les actions de l'ARAPI.

L'ARAPI c'est :

- des échanges interdisciplinaires, entre scientifiques et praticiens spécialisés, qui en fondent son originalité,
- des actions de formation,
- l'organisation de rencontres scientifiques à l'échelon européen ou international, notamment l'Université d'automne,
- des publications : le *Bulletin scientifique* et la *Lettre de l'ARAPI*,
- des contributions à des ouvrages scientifiques et pratiques,
- la sensibilisation et l'information du grand public par des actions de proximité.

L'ARAPI vit grâce au soutien de ses adhérents, des donateurs, au mécénat de la Fondation Orange et à divers relais institutionnels.

Elle s'appuie pour le développement de ses actions scientifiques sur les compétences et l'engagement d'universitaires reconnus notamment en Touraine : les professeurs Catherine Barthélémy, Jean-Pierre Müh et Christian Andres,



ARAPI - BP 91603, 37016 TOURS cedex 1
Téléphone : 06 33 23 28 31, Fax : 02 41 51 49 02
contact@arapi-autisme.org
www.arapi-autisme.org

Confiés par des familles de la région



917 000 €

ROUILLAC

Commissaires-Priseurs
Expert près la Cour d'Appel



248 000 €



100 000 €



153 000 €



50 000 €



248 000 €



161 000 €



130 000 €



54 000 €



105 000 €



138 000 €

Adjugés par nos soins en 2011...

Hôtel de l'Univers
Ventes en préparation
Hiver 2011/2012

www.rouillac.com
22, boulevard Béranger - 37000 TOURS
Tél. 02 47 61 22 22 - rouillac@rouillac.com
svv n° 2002-189



**ENEZ DÉCOUVRIR TOUT L'ÉTÉ AU CHÂTEAU DU RIVAU
DES MOBILES CRÉÉS PAR PAUL ROUILLAC**



Dans l'univers "Contes et Légendes" du Château du Rivau,
Paul ROUILLAC expose tout l'été des mobiles exprimant un équilibre entre vertige et stabilité.



www.paulrouillac.com

+33 (0) 6 27 06 17 61

www.chateaudurivau.com

Château du Rivau - 37120 LÉMERÉ

Tél : 02 47 95 77 47