

Château du Rivau

Grands Vins du Val de Loire



7^{ème} Vente aux enchères

Grâce à la générosité des Vignerons

Samedi 2 novembre 2013 à 16h

*Par Maîtres Philippe et Aymeric Rouillac, Commissaires-priseurs
avec le concours de Christian Asselin, Patrice Laffont et Jean-Jack Martin*

Au profit de l'ARAPI

Association pour la recherche sur l'Autisme et la prévention des Inadaptations

Plus d'infos sur rouillac.com et sur le blog : encheresvinsdeloire.blogspot.com

Château du Rivau, 37120 Lémeré : 02 47 95 77 47



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 2013 :

Visites guidée (1h30) possible toute l'année en Français, Anglais, Allemand, et Italien pour les groupes sur réservation.

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

- **Du 1er octobre au 11 novembre:** de 10h à 18h.
- **Pour les groupes :** ouvert toute l'année sur rendez-vous

Le restaurant la table des fées est ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre et pendant les vacances de la Toussaint de 12h à 15h. Réservation conseillée au 02 47 95 77 47.



*Grands Vins du Val de Loire
pour la 7^e année*

Château du Rivau

37120 LÉMERÉ en Touraine

Samedi 2 Novembre 2013

VENTE CARITATIVE SANS FRAIS AU PROFIT DE L'ARAPI

à 16h00

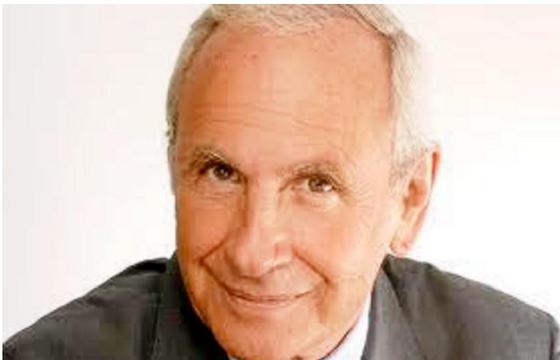
*Les vins de cette édition 2013 de la vente aux enchères
« Vin et Patrimoine » ont été sélectionnés par le guide Hachette et par le recteur de
l'union des oenologues de France et offerts par les vignerons.*

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 1 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,
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.*



"Pour moi, la formation et la recherche sur l'Autisme sont une priorité. L'été dernier, j'étais dans le sud de la France lorsqu'un ami me parla de cette célèbre vente de vin annuelle du Château du Rivau au profit de l'Arapi. J'ai immédiatement demandé à y participer et je suis très heureux de pouvoir être présent au Rivau le samedi 2 novembre pour soutenir cette action".

Patrice Laffont

Célèbre comédien (en tournée avec son one-man show « Je hais les jeunes ») et animateur de télévision (Ford Boyard, Pyramide et, jusqu'en 2001, le Téléthon), Patrice Laffont est le parrain de la prochaine vente aux enchères caritative organisée au Château du Rivau.

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 o nologues de France

Présentation de l'ARAPI

Association pour la Recherche sur l'Autisme et la Prévention des Inadaptations

16h00

VENTES AUX ENCHÈRES PUBLIQUES
de crus remarquables offerts par les vignerons du Val de Loire
par Aymeric Rouillac,

Ordre de vente

MUSCADET ET FIEFS VENDÉENS	1 - 5
ANJOU, COTEAUX DU LAYON, COTEAUX DE L'AOUBANCE	11 - 22
SAUMUR	31 - 40
SAINT NICOLSA DE BOURGUEIL, BOURGUEIL	41 - 46
CHINON	51 - 65
VOUVRAY ET MONTLOUIS SUR LOIRE	71 - 77
TOURAINNE	81 - 91
COTEAU DU VENDOMOIS	101 - 104
VALENCAY	111
COTEAU DU GIENNOIS	121 - 122
SANCERRE	131 - 134
POUILLY FUME	141 - 143

VENTE CARITATIVE SANS FRAIS
AU PROFIT DE L'ARAPI

Tout don à l'ARAPI lors de cette vente donne droit à un reçu fiscal permettant une déductibilité de l'Impôt sur le Revenu à hauteur de 66 % dans la limite de 20 % du revenu imposable.

www.rouillac.com

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

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

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

rouillac@rouillac.com

SVV n°2002-189

Fax : 02 54 77 61 10

- 1 MUSCADET SÈVRE ET MAINE**, Les vigneron du Pallet, 2 bouteilles : cuvée 20/25
Jubilation, Millésime 2009.
- Vin équilibré, de garde, ayant obtenu un "Coup de Cœur" au guide Hachette 2013.*
- 2 MUSCADET SÈVRE ET MAINE**, Les vigneron du Pallet, 6 bouteilles : cuvée 100/150
Overdose, Millésime 2007.
- 100% Melon de Bourgogne, produit par des vignes de 60 ans et barrique ayant séjourné "sous terre" pendant 2 ans avant sa mise en bouteille. Explosion d'arômes, vanille, cannelle, cire, miel précèdent une seconde vague tout en fruits: ananas, abricot, orange confite. Seulement, une centaine de bouteilles ont été produites pour donner cette cuvée atypique pratiquement épuisé sur le marché.*
- 3 MUSCADET SÈVRE ET MAINE**, GAEC Luneau Michel et fils, 2 bouteilles : cuvée 15/20
Tradition Stanislas, Millésime 2003.
- Muscadet 2003 d'exception. Après un long élevage sur lie de 54 mois, ce Mouzillon-Tillières" se montre encore plein de jeunesse, drapé dans une robe jaune d'or, cristalline et brillante. Le nez offre une complexité rare: tilleul, cire d'abeille, pâte de coing, notes grillées. Bouche ample, riche, généreuse et suave, équilibrée par une juste fraîcheur. Coup de coeur du Guide Hachette 2013..*
- 4 FIEFS VENDÉENS PISSOTTE**, Domaine Coirier, 2 bouteilles : cuvée La Petite Groie, 20/25
Millésime 2010.
- Cette cuvée, "La Petite Groie" du nom de la maison du domaine est une référence à la nature de ses sols: les terres de groie. Sélection parcellaire de chenin, macération à froid et élevage en barrique de la forêt de Mervent-Vouvant pendant 2 ans.*
- 5 FIEFS VENDÉENS PISSOTTE**, Domaine Coirier, 6 bouteilles : cuvée Origine, 30/40
Millésime 2012.
- Assemblage 60% chenin, 40% chardonnay. Vin frais aux notes de fruits jaunes, poires et pêches. Bonne vivacité, bonne longueur, sec en sucre. A déguster avec des fruits de mer ou du poisson en sauce.*
- 11 COTEAUX DE L'AUBANCE**, Domaine des Rochelles, 2 bouteilles : cuvée Ambre de 40/50
Roches des Rochelles, Millésime 2001.
- Médaille d'Or au Concours Général de Paris en 2003. Chenin planté sur sol très caillouteux, constitué de schiste ardoise gris et bleu d'Angers. Grains nobles, vendanges tardives. Nez complexe, généreux : évocateur de concentrations de « confit », de pâtes de fruits, de loukoum, luxueusement installés dans une boîte à cigares aux expressions florales mellifères associées aux épices douces sur fond de torréfaction*
- 12 ANJOU VILLAGE BRISSAC**, Domaine des Rochelles, 6 bouteilles : cuvée Les 90/100
Millerits, Millésime 2008.
- 13 SAVENNIÈRES**, Château d'Epiré, 2 bouteilles, millésime 2001. 90/100
- Les millésimes difficiles sont à découvrir. Ici la cire et le miel se mélange à une belle bouche qui a gardé toute sa fraîcheur. Médaille d'argent.*

- 14 SAVENNIÈRES DEMI-SEC**, Château d'Epiré, 2 bouteilles : cuvée Armand Bizard, millésime 1990. 90/100
- Une réussite remarquable dans un millésime hors du commun. Ce vin est à l'image du Savennières du début de l'appellation dont le rendement était de 25 hl/hect. A la fin des années 1960, l'appellation bascule progressivement vers les vins secs. Ce lot peut encore se conserver 10 à 15 ans. Coup de coeur du Guide Hachette 1993.*
- 15 COTEAUX DU LAYON**, Domaine Gaudard, 2 bouteilles, Millésime 2006. 20/30
- Type : vins liquoreux. Cépage : Chenin issu des parcelles de Chaudefonds sur Layon. Mets et plats : A l'apéritif, sur des fromages à pâtes persillées et en dessert, n'hésitez pas à être créatif...! Service : 7° à 10 ° C.*
- 16 CABERNET D'ANJOU**, Domaine Gaudard, 6 bouteilles, Millésime 2012. 30/40
- Type : Rosé fruité, Cepages : Cabernet franc et cabernet sauvignon. Mets et plats : Apéritif, barbecue, viande. Service : 8° à 10°C.*
- 17 COTEAUX DU LAYON**, Château Pierre-Bise, 2 bouteilles : cuvée Les Rayelles, Millésime 2003. 30/40
- Millésime de chaleur avec botrytis très élevé.*
- 18 COTEAUX DE LAYON BEAULIEU**, Château Pierre-Bise, 6 bouteilles : cuvée Les Rouannières, Millésime 2011. 80/90
- Grande densité sur roche volcanique et concentration de dominante passerillée.*
- 19 QUARTS DE CHAUME**, Domaine du Petit Métris, 2 bouteilles : cuvée les Guerches, Millésime 2007. 55/65
- Coup de Cœur du Guide Hachette 2010. Le 2007 revêt une robe jaune doré aux légers reflets or vert. Discret au premier nez, il s'épanouit à l'aération en un somptueux bouquet mêlant les épices, le grillé, les fruits confits, l'abricot sec et le miel. La bouche, ample et puissante, se déploie avec allant jusqu'à une étonnante finale, fraîche et délicate. Un très grand vin qui se livre déjà, tout en laissant espérer une dizaine d'années de garde. (Bouteilles de 50 cl.).*
- 20 QUARTS DE CHAUME**, Domaine du Petit Métris, 6 bouteilles : cuvée Grand Cru, Millésime 2011. 170/180
- Coup de Cœur au Guide Hachette 2014.*
- 21 COTEAUX DE L'AUBANCE**, Domaine de Montgilet, 2 bouteilles : cuvée Les Trois Schistes, Millésime 2010. 40/45
- 100% chenin, cette cuvée est issue des trois terroirs du domaine. Dans sa jeunesse, ce vin arbore une robe jaune nuance de qui, peu à peu, ce dont le pas à des teintes ambreuses. Derrière des premières notes de fleurs blanches, ce Coteaux de l'Aubance offre tout un bouquet de fruits : gelée de coings, abricots confits, fruits de la passion et ananas s'y mêlent sur un fond de miel, d'agrumes confits et de vanille. Expression parfaite du terroir tout en finesse, élégance et fraîcheur, gras et délicat en bouche sont les qualités premières de ce Trois Schistes. Un équilibre parfait entre douceur, acidité et vivacité prédispose à un excellent vin de garde. Une pléiade de récompenses pour ce millésime 2010 dont: - Médaille d'Argent au Decanter 2013 - Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2012 - Liger d'Or 2012 - Lys de Bronze 2012 ...*

- 22 CHÂTEAU DE CHEMAN**, Les Caves de la Loire, 6 bouteilles : cuvée Cabernet d'Anjou, Millésime 2012. 20/30
- Le château de Cheman est un domaine somptueux du 14ème siècle. Il se trouve aux pieds des coteaux, à quelques minutes de la rive sud de la Loire. On peut observer le cycle de la vigne depuis la cour du Château, c'est un spectacle magnifique qui s'offre aux visiteurs. Les 22 hectares du domaine sont situés sur un sol typique de l'Anjou. Grâce à ce terroir exceptionnel, au climat doux, aux cépages datant de plusieurs dizaines d'années, le domaine produit des vins riches en saveurs.*
- 31 SAUMUR CHAMPIGNY**, Domaine de Saint Just et Château de Brézé, 2 bouteilles : cuvée Clos Moleton, Millésime 1997. 50/60
- Tasted n°63 Juillet 2010 de Bettane & Desseauve, Millésime 1997 - 17/20 « Maturité avec une attaque présentant une légère sucrosité et une belle profondeur derrière. »*
- 32 SAUMUR BLANC**, Domaine de Saint Just et Château de Brézé, 6 bouteilles : cuvée Clos de la Rue, Millésime 2010. 100/150
- Guide Gilbert & Gaillard Edition 2012, Millésime 2010 - 91/100 « Robe or clair. Nez délicat, épanoui, à dominante minérale sur fond de pêche de vigne, de champignoní En bouche, une belle maturité aromatique associée à la vivacité. Equilibre fraîcheur, matière, minéralité. Un Chenin de garde, très haut de gamme.» Guide Gilbert & Gaillard Edition 2014, Millésime 2010.*
- 33 SAUMUR CHAMPIGNY**, Château du Targé, 2 bouteilles : cuvée Ferry, Millésime 2009. 20/30
- Vin vinifié à l'ancienne, avec tanins bien présents et structurés dans un grand millésime.*
- 34 SAUMUR CHAMPIGNY**, Château du Targé, 6 bouteilles : cuvée Tradition, Millésime 2011. 40/50
- Citation du guide Hachette : "Nez intense et agréablement fruité, prolongé par une bouche ronde soutenue par des tanins soyeux. Un vin équilibré à déguster sur une bavette à lœchalote." Médaillé à Angers et Mâcon.*
- 35 COTEAUX DE SAUMUR**, Domaine la Giraudière, 2 bouteilles : cuvée Lingot de Brézé, Millésime 2009. 30/40
- Millésime exceptionnel. Coup de cœur du Guide Hachette 2013. Médaillé d'or au concours des vins de Saumur 2011.*
- 36 SAUMUR CHAMPIGNY, SAUMUR ROUGE ET SAUMUR BLANC**, Domaine la Giraudière, 6 bouteilles : 3 cuvées différentes: Clos des Meuniers, Vieilles Vignes et l'Ardillon de Brézé, Millésime 2012. 40/45
- 37 SAUMUR CHAMPIGNY**, Domaine des Nerleux, 2 bouteilles : cuvée Loups Noirs, Millésime 2009. 30/40
- Extrême concentration pour ce Champigny qui allie des arômes de fruits noirs avec des notes vanillées et grillées. Sa bouche généreuse laisse s'exprimer des tanins veloutés. Grand vin de garde mais aussi agréable à déguster dès à présent.*

- 38 SAUMUR CHAMPIGNY**, Domaine des Nerleux, 6 bouteilles : cuvée Clos des Châteaux, Millésime 2006. 50/60
- Cuvée "Vieilles Vignes" d'un millésime exceptionnel. Notes de fruits noirs et d'épices, vin chaleureux à déguster dès à présent.*
- 39 SAUMUR CHAMPIGNY**, Domaine Lavigne, 2 bouteilles : cuvée Les Aieules, Millésime 2011. 10/15
- Très bonne richesse aromatique: fruits confits, fruits noirs. Tanins soyeux. A boire ou à garder en cave quelques années encore. Médaille d'Or Interloire 2012.*
- 40 SAUMUR CHAMPIGNY**, Domaine Lavigne, 1 bouteille : cuvée La Chesnaie des Moulins, Millésime 2010. 5/10
- Élevage en demi-muids (500 litres). Vin puissant et élégant. Très bel équilibre. Guide Hachette des Vins 2013.*
- 41 SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL**, La Chevalerie, 2 bouteilles : cuvée Vieilles Vignes, Millésime 2012. 10/15
- Le nez puissant et complexe donne le ton de cette remarquable cuvée. Dominé par la framboise et le cassis, le fruit est mêlé de subtiles notes épicées. La structure tannique est droite et imposante. Ronde et enveloppée à l'attaque, elle exprime sa puissance dans une finale parfaitement équilibrée. Un vin riche et expressif qui révèle le potentiel du cabernet franc.*
- 42 SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL**, La Chevalerie, 6 bouteilles : cuvée Terroir, Millésime 2012. 20/30
- Voilà un vin bien typique de l'appellation, avec son bouquet exhalant des arômes fruités délicats. La couleur rubis est profonde. Les tannins souples et fondus offrent un vin tout en rondeur, à la finale dominée par d'élégantes notes de petits fruits rouges. Un vin de plaisir par excellence.*
- 43 SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL**, EARL Clos des quarterons, 1 magnum : cuvée Les Vieilles Vignes, Millésime 2007. 20/25
- La robe est sombre et intense, le nez vif et puissant. Charnu, épicé, il se révèle d'une grande puissance aromatique avec des tanins élégants. Les Vieilles Vignes, un vin de caractère à savourer lors de vos repas de fête.*
- 44 SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL**, EARL Clos des quarterons, 6 bouteilles : cuvée Les Gravelles, Millésime 2007. 50/60
- Sur un sol de graviers profond de cette cuvée unique découle une complexité, un soyeux et une grande élégance. Sa longueur et sa persistance aromatique inspire la sérénité.*
- 45 BOURGUEIL**, Domaine de la Chevalerie, 2 bouteilles : cuvée Alcofribas, Millésime 2005. 70/80
- Sur le superbe et puissant millésime 2005, cette cuvée ALCOFRIBAS est issue des grands terroirs calcaire du village de Restigné. Une cuvée exceptionnelle qui allie puissance et rondeur. Etiquette collection dessinée par Jean Jack MARTIN.*

- 46 BOURGUEIL**, Domaine de la Chevalerie, 6 bouteilles : cuvée Grandmont, Millésime 2009. 150/180
- Terroir exceptionnel et millésime d'exception pour cette cuvée GrandMont 2009.*
- 51 CHINON**, Pierre et Bertrand Couly, 2 bouteilles : cuvée Les Blancs Closeaux, Millésime 2012. 20/30
- Chinon Blanc 2012 produit à 4000 bouteilles. Liger d'Or 2013.
- 52 CHINON**, Pierre et Bertrand Couly, 6 bouteilles : cuvée La Haute Olive, Millésime 2010. 70/80
- Vin distingué par l'hebdomadaire Marianne qui a permis au domaine de recevoir la Marianne d'Or décernée par Périco Légasse.
- 53 CHINON**, Domaine de Noiré, 2 bouteilles : cuvée Elégance, Millésime 2005. 20/30
- Coup de coeur au guide Hachette 2011. Vin très agréable, harmonieux, de haute expression sur fruits murs avec une pleine maturité.*
- 54 CHINON**, Domaine de Noiré, 6 bouteilles : cuvée Caractère, Millésime 2006. 70/80
- Médaille d'argent au concours des Lys. Ce vin est plein de finesse avec une belle longueur en bouche. Belle expression avec encore un grand potentiel de garde.
- 55 CHINON**, Olga Raffault, 2 bouteilles : cuvée Les Picasses, Millésimes 2003 et 2005. 20/30
- Les Picasses tirent du calcaire une structure très charpentée leur offrant une très grande capacité de garde d'au moins 15 ans et beaucoup plus en fonction du millésime et des conditions d'évolution. Un élevage partiel à total en foudres de 40hl à 50hl sur une période de 12 à 16 mois selon le millésime permettra au vin d'affiner ses tanins puissants, support d'une superbe complexité aromatique. Capricieux dans leur jeunesse, les Picasses parvenus à leur optimum de maturité phénolique dévoilent au fil du temps un fin bouquet persistant de petits fruits noirs aux notes cacao, réglisse et épices enrobé de sa matière dense et vineuse.*
- 56 CHINON**, Olga Raffault, 6 bouteilles : cuvée Les Picasses, Millésimes 2001 et 2002. 70/80
- 57 CHINON**, Wilfrid Rouse, 2 bouteilles : cuvée Vieilles Vignes, Millésime 1995. 20/30
- 58 CHINON**, Wilfrid Rouse, 6 bouteilles : cuvée Clos de la Roche, Millésime 2010. 65/75
- Une robe pourpre et des tanins de cuir. Une cuvée de tradition et de terroir généreuse et souple. Une belle longueur en bouche et des arômes expressifs. Nul doute, nous sommes au Clos de La Roche ! La fermentation dure entre 3 à 5 semaines. Pour permettre aux raisins d'exprimer pleinement toute la qualité, au Domaine Wilfrid Rouse, on procède à ce que l'on nomme le pigeage. La fermentation malolactique se passe en fût de 500 l (demi muid) puis intervient l'élevage durant 18 mois.*
- 59 CHINON**, Domaine Couly-Dutheil, 2 bouteilles : cuvée Clos de l'Echo, Millésime 2006. 30/40
- Grand prix d'excellence - concours Vinalies 2008 - jolie extraction pour cette robe aux reflets violacés. Le nez dégage des arômes de groseilles et de griottes. Belle attaque en bouche s'exprimant sur une trame épicée accompagnée d'une gamme de fruits. Finale longue et persistante.*
- 60 CHINON**, Domaine Couly-Dutheil, 6 bouteilles : cuvée Clos de l'Echo, Millésime 2010. 80/100

- 61 CHINON**, Domaine Pascal Lambert, 2 magnums : cuvée Marie, Millésime 1999. 60/70
Coup de coeur au Guide Hachette.
- 62 CHINON**, Domaine Pascal Lambert, 6 bouteilles : cuvée Les Chesnaies, Millésime 1999. 70/80
Vin issu d'un millésime équilibré, sur les vieilles vignes du domaine, sur des terroirs graviers cravantois.
- 63 CHINON**, Les Caves de la Loire, 2 bouteilles : cuvée Fauteuil Rouge, Millésime 2011. 10/20
100% Cabernet Franc. Elevé en fût de chêne depuis sa naissance, cette cuvée s'est construite petit à petit, sans aucune précipitation, tranquillement installé dans son habit de bois. Pendant 12 mois, il a traversé les saisons profitant du confort de la barrique, en osmose total avec ce bois noble et généreux. Issu de raisin muris au soleil des coteaux chinonais, cet élevage particulier a permis aux tanins de s'assouplir et de s'arrondir, au point de donner naissance à un vin soyeux et confortable, à l'image d'un fauteuil Rabelaisien.
- 64 CHINON**, La Massonnière - Gaec Delalande, 6 bouteilles : cuvée Père Edmond, Millésime 2011. 30/40
Des arômes de vanille, de pain grillé et de fruits rouges apparaissant sans retenue à l'olfaction et se prolongent dans une bouche souple et ronde aux tanins affinés. 1 étoile au Guide Hachette 2014.
- 65 CHINON**, Domaine Charles Joguet, magnum : Vieilles Vignes Cuvée Clos de la Dioterie, millésime 1985. 70/80
- 71 MONTLOUIS SUR LOIRE**, Cave des Producteurs de vin de Montlouis sur Loire, 2 bouteilles : cuvée Sélection Liquoreux, Millésime 2009. 30/40
Cette cuvée d'exception, issue des vignes les plus anciennes de l'appellation, est née de la rencontre de la terre, des hommes et du soleil. Un grand vin de garde qui vous séduira par ses arômes de fruits mûrs, miel, coing et fleurs d'acacia. Bouteilles numérotées (2.500 flacons de 500 ml) ó Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2011.
- 72 MONTLOUIS SUR LOIRE**, Cave des Producteurs de vin de Montlouis sur Loire, 6 bouteilles : cuvée 50 ans Méthode traditionnelle. 45/55
Une cuvée élaborée exclusivement pour les 50 ans de la création de la Cave des Producteurs en quantité confidentielle. Vin de terroir par excellence, issu de la sélection de nos meilleurs crus, vous découvrirez une cuvée fruitée et complexe dont la fraîcheur et la longueur en bouche satisferont les amateurs de grands vins.
- 73 MONTLOUIS SUR LOIRE**, Domaine La Taille aux Loups, 2 bouteilles : cuvée Cuvée des Loups, Millésime 1990. 50/60
100% chenin, les vignes sont âgées de 70 à 80 ans. Parfait à l'apéritif, mais bien sûr également sur un foie gras, où sa fraîcheur laissera une chance au vin suivant. Un lot de 6 bouteilles de ce même millésime s'est vendu 750€ aux enchères de l'Elysée de juin dernier.

- 74 MONTLOUIS SUR LOIRE**, Domaine La Taille aux Loups, 6 bouteilles : cuvée Triple Zéro. 20/30
- 2 bouteilles de 100% chenin, ce pétillant se déguste à tout moment, parfait à l'apéritif, où l'absence totale de liqueur laisse la bouche d'une grande fraîcheur. Il peut s'accompagner tout un repas, une longue soirée ou désaltérer un après-midi d'été.*
- 75 VOUVRAY**, Château Gaudrelle, 2 bouteilles : cuvée Château Gaudrelle, Millésime 1998. 50/60
- 1998 ne figure pas parmi les millésimes d'anthologie de l'appellation Vouvray... Quinze ans après, la surprise est totale. Une couleur jaune d'or et un nez marqué par des notes de rhubarbe et de pain grillé. En bouche, l'attaque est soyeuse, des notes de coing, de truffe blanche et de miel avec une finale douce amère et tendre, très typique de notre appellation. Vieillessement 5 à 8 ans, service à 14-15°C après 30 minutes en carafe.*
- 76 VOUVRAY**, Château Gaudrelle, 2 bouteilles : Réserve Armand Monmousseau, Millésime 2002. 60/70
- A l'époque, ce millésime 2002 est passé inaperçu. Cette réserve est une trie de vendange récoltée sous la pluie. Onze ans plus tard, une couleur dorée, un nez révélant des notes de fleurs de tilleul, de zestes d'agrumes et de pain grillé et en bouche l'attaque est à la fois vive et soyeuse avec des notes d'agrumes et de cire d'abeille avec une finale ronde et moelleuse couronnée par une grande fraîcheur aromatique. Potentiel: 10-15 ans, service à 12-13°C après 30 minutes en carafe.*
- 77 VOUVRAY**, Domaine Huet, 1 Magnum Pétillant : cuvée Huet Brut, Millésime 2007. 30/40
- Vin de gastronome par excellence, le Pétillant est élaboré à Vouvray depuis près de 200 ans. Part entière de nos traditions viticoles, il se distingue par une bulle plus fine et une pression moins importante dans la bouteille, laissant place à l'expression aromatique du cépage. Notre choix pour une qualité gustative optimum, est de conserver ces cuvées dans nos caves pendant trois ans sur lattes avant dégorgement. Ceci permet aux arômes de s'affiner et d'offrir un caractère distinctif aux Pétillants du Domaine Huet.*
- 81 TOURAINE**, Domaine Xavier Frissant, 2 bouteilles : cuvée La folie des roses, Millésime 2008. 30/40
- Cuvée exceptionnelle: 3ème passage pour ce cépage rare "le fié gris", vendangé un 27 octobre 2008 puis élevé en fût pendant 6 mois et mis en bouteille de 50cl. Il en ressort un vin moelleux, au nez de mangue et à la bouche gourmande et raffinée.*
- 82 TOURAINE**, Domaine Xavier Frissant, 6 bouteilles : cuvée Les roses du clos, Millésime 2010. 40/50
- Issu du cépage "fié gris", cette cuvée est très aromatique de type floral et on observe une jolie minéralité en bouche avec une belle longueur.*
- 83 TOURAINE**, Domaine Henry Marionnet, 2 bouteilles : cuvée M, Millésime 1988. 50/60
- Le « M » de Marionnet provient de la plus belle parcelle de Sauvignon du Domaine, mais n'est pas réalisable tous les ans, car le raisin à sa cueillette doit avoir une grande maturité. C'est un vin immense, riche, onctueux, avec une palette d'arômes impressionnant.*

- 84 VIN DE TABLE**, Domaine Henry Marionnet, 6 bouteilles : cuvée Le Bâtard de Marionnet, Millésime 2009. 70/80
- L'incroyable histoire de cette bouteille née grâce à la passion de 3 amis : Marc Rougeot, Jean-Luc Roché, et Henry Marionnet. Ce vin est issu d'une parcelle de Pinot noir située sur la commune de Meursault en Côte d'Or. Elle appartient à Marc Rougeot, vigneron réputé de ce village. Le raisin a été cueilli avec délicatesse dans de petits paniers le 17 septembre 2009 au matin, et rentré dans nos chais le soir même à Soings où il a été vinifié d'une façon complètement originale et jamais utilisée avec ce cépage. Sa noble naissance ne pouvant être revendiquée, il est en fait un magnifique « Bâtard ».*
- 85 TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU**, Château de l'Aulee, 2 bouteilles : cuvée Moelleux, Millésime 2005. 15/20
- 2005 inscrit d'emblée dans les grands millésimes, grâce à des conditions climatiques optimales. Pour cette cuvée particulière, de petits rendements, une vendange tardive et un élevage en barriques offrent un vin à la fois riche et plein de délicatesse. Pour un apéritif, un foie gras, un sabayon de fraise.*
- 86 TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU**, Château de l'Aulee, 6 bouteilles : cuvée Vieilles Vignes d'Azay, Millésime 2011. 35/40
- Issu de vignes de plus de 40 ans, au rendement modéré, cette cuvée est vendangée à la main suivant une sélection rigoureuse du raisin. La fermentation en barriques et l'élevage sur lies d'environ 12 mois confèrent à ce vin suavité, gras, matière, puissance et longueur en bouche. Une cuvée très surprenante, remarquée dans le Guide Hachette des Vins 2014 et déjà médaillée pour le millésime 2010 au Concours Général Agricole 2012.*
- 87 TOURAINE**, Domaine Jacky Marteau, 2 bouteilles : cuvée Harmonie, Millésime 2009. 15/20
- Cuvée d'assemblage (50/50) entre le Côt (Malbec) et le Cabernet Franc. Le millésime 2009 a été le millésime parfait pour les rouges. Parfait aussi pour le viticulteur puisque, grâce au soleil et la chaleur de l'été et de l'arrière saison, nous avons pu attendre la maturité optimale de chaque cépage et, une fois n'est pas coutume, vendanger sans stress ! Des raisins et des tanins bien mûrs donc pour un rouge aux tanins souples et soyeux. Ce lot fait partie des quelques bouteilles qui nous restent dans notre cave personnelle*
- 88 TOURAINE**, Domaine Jacky Marteau, 6 bouteilles : cuvée Touraine Sauvignon, Millésime 2012. 30/40
- Le sauvignon, devenu peu à peu notre spécialité, s'épanouit idéalement sur les terroirs et coteaux de la rive gauche du Cher. Des raisins récoltés à maturité optimale en font un vin aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Douceur, souplesse et élégance en bouche en font une vraie personnalité tourangelle ! A apprécier sur vos poissons, fruits de mers ou encore asperges et fromagère de chèvre. Notre Touraine Sauvignon Blanc 2012 a été récompensé : ÉMédaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles 2013 ÉMédaille d'argent au Decanter World Wine Awards 2013 ÉMédaille de Bronze au International Wine Challenge 2013*
- 89 TOURAINE**, Domaine Mérieau, 2 bouteilles : cuvée Cent Visages, Millésime 2010. 10/20
- Vieux cépage d'antan à la robe grenat très intense. Au nez, il se dégage des arômes de fruits rouges mûrs et des notes de violette. Il reste très présent en fin de bouche. Souvent primé, même à l'étranger, il a été élu vin du mois par le Decanter.*
- 90 TOURAINE**, Domaine Mérieau, 6 bouteilles : cuvée Alliance des Générations, Millésime 60/70

2005.

Bel assemblage de cabernet franc (60%) et Malbec/Côt (40%). Sa robe pourpre à reflets grenat révèle un nez complexe de fruits rouges mûrs et pruneau confit. Belle longueur en bouche.

- 91 TOURAINE**, La Chapinière, 6 bouteilles : cuvée Côt Garnon, Millésime 2010. 40/50
- Coup de cœur du Guide Hachette des Vins 2013: " Le Touraine 100% côt de Florence Veilex a surpris le jury par son aptitude à séduire dès le premier nez : sous une robe sombre, des parfums de griotte, de poivre et de cassis incitent à découvrir un corps souple et concentré, enrobé de tanins épicés qu'une garde de un an ou deux assagira. Une harmonie remarquable."*
- 101 COTEAUX DU VENDÔMOIS**, Cave du Vendômois, 2 magnums : cuvée Prestige, Millésime 2011. 10/15
- Robe rouge rubis intense, profonde et brillante. Nez: intense et aromatique, complexe, à dominante de fruits noirs murs, avec une touche de poivre et d'épices, s'ouvrant sur des notes vanillées et de violettes. Bouche: attaque franche, volumineuse et riche où les tanins sont fins et soyeux, on retrouve la quetsche, la fraise, la cannelle, le piment rouge et le poivre noir en final. Médaille d'Or au concours départemental 2012. Coup de cœur 3 étoiles au Guide Hachette 2013.*
- 102 COTEAUX DU VENDÔMOIS**, Cave du Vendômois, 6 bouteilles : cuvée Montagne Blanche, Millésime 2012. 20/30
- Robe jaune paille limpide et brillante. Nez: fines notes d'agrumes, de groseilles à maquereau, de fleurs d'acacia, très minéral et une note d'ananas rôti. Bouche ample et vive, la rondeur fruitée est apportée par l'argile, et la vivacité acidulée par le silex, dans un ensemble complexe, élégant et fin. L'attaque est fraîche, le corps de bouche tout en rondeur, avec une fin de bouche florale et très fruitée. La sensation en bouche est très persistante, notamment sur la gelée de coing, le pamplemousse et le silex. Palmarès: Coup de cœur 2 étoiles au Guide Hachette 2014 - Médaille d'Or au concours des vins des Coteaux du Vendômois 2013 et Médaille de Bronze au concours des vins de Thoré la Rochette 2013.*
- 103 COTEAUX DU VENDÔMOIS**, Cave de la Berthelotière, 3 bouteilles : cuvée Vieilles Vignes d'Aunis, Millésime 2010. 5/10
- Rouge issu du pineau d'Aunis uniquement sur des vignes de 80 à 100 ans. Bonne garde 8-10 ans comme le gris vin épicé et poivré.*
- 104 COTEAUX DU VENDÔMOIS**, Cave de la Berthelotière, 3 bouteilles : cuvée Gris d'Aunis, Millésime 2012. 20/30
- Rosé pâle issu du cépage pineau d'Aunis, c'est le vin typiquement Vendômois. Notre terroir lui permet d'exprimer toutes ses qualités, frais, épicé et poivré.*
- 111 VALENCAY**, Vignoble Gibault, 6 bouteilles : cuvée Valencay Rouge, Millésime 2010. 40/50
- Sélection du Guide Hachette 2012. Arômes de fruits rouges très mûrs, bouche charpentée avec des tanins fondus. A conseiller sur une fricassée de gardons et une pyramide de chèvre de Valencay.*
- 121 COTEAUX DU GIENNOIS**, Domaine des Athénées, 2 bouteilles : cuvée Traditionnelle, Millésime 2012. 5/10
- Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2013.*

- 122 COTEAUX DU GIENNOIS**, Domaine des Athénées, 6 bouteilles : cuvée Fût de Chêne, Millésime 2012. 30/40
- Médaille d'Or au Concours des vins du Centre Loire 2013 et 1 étoile au Guide Hachette 2014.*
- 131 SANCERRE**, EARL Godon Bernard et Jérôme, 2 bouteilles : cuvée Tradition, Millésime 2012. 15/20
- Médaille d'or au concours General Agricole de Paris 2013. Coup de cœur du guide hachette 2014.*
- 132 SANCERRE**, EARL Godon Bernard et Jérôme, 6 bouteilles : cuvée Tradition, Millésime 2012. 40/50
- Médaille d'or au concours General Agricole de Paris 2013. Coup de cœur du guide hachette 2014.*
- 133 SANCERRE**, Domaine Pierre Prieur et Fils, 1 magnum : cuvée Maréchal Prieur Blanc, Millésime 2012. 15/20
- Patient MARECHAL, aïeul vigneron de la famille PRIEUR, exportait ses vins dès 1887 en Angleterre, et c'est à l'occasion de ce centenaire que la cuvée Marechal Prieur a été créée. Sélectionnée dans les meilleures têtes de cuvées du domaine, ce Sancerre montre tous les atouts d'un vin de garde. Guide Bettane et Desseauve: "De l'allant, du gras et de la tension, on reste sous le charme".*
- 134 SANCERRE**, Domaine Pierre Prieur et Fils, 1 magnum : cuvée Maréchal Prieur Rouge, Millésime 2010. 15/20
- Après une vendange manuelle, suivie d'un tri judicieux des raisins, ce vin a bénéficié des soins les plus attentifs lors de son élevage en fût de chêne pendant près de 12 mois. Finesse, puissance et générosité en font ses qualités et lui promettent un bel avenir. "Robe rouge moyennement soutenu. Joli nez de cerise mûre, parfums floraux. Bouche tendre, aux tanins soyeux. La matière met en avant un fruité velouté, la fraîcheur est remarquable. Un sancerre rouge haut de gamme, raffiné, parfait pour une viande rôtie." Guide Gilbert et Gaillard.*
- 141 POUILLY FUMÉ**, SCEA Jeannot Père et Fils, 2 bouteilles : cuvée Auguste, Millésime 2012. 20/30
- Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France à Macon 2013.*
- 142 POUILLY FUMÉ**, SCEA Jeannot Père et Fils, 6 bouteilles : cuvée Domaine de Riaux, Millésime 2012. 50/60
- Médaille d'Or au Decanter World Wine Awards 2013. Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2013. Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins de France à Macon 2013. Médaille d'Argent au Concours des Vins de Lyon 2013. Médaille d'Argent au Concours des Vins de Bourges 2013.*
- 143 POUILLY FUMÉ**, Domaine Seguin, 2 bouteilles : cuvée Prestige, Millésime 2012. 20/30
- Ce vin a été élu coup de cœur du Guide Hachette des Vins 2014 : « Le vin séduit d'emblée par la finesse de son bouquet, porté sur les fleurs blanches, les fruits à chair blanche et les épices. Le charme continue d'opérer en bouche : volume, fraîcheur minérale, fermeté, longueur, tout y est. La promesse d'une belle dégustation aujourd'hui ou plus tard.*



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



1 825 000 €

ROUILLAC
*Commissaires-Priseurs
Expert près la Cour d'Appel*



7 311 000 €



50 000 €



25 000 €



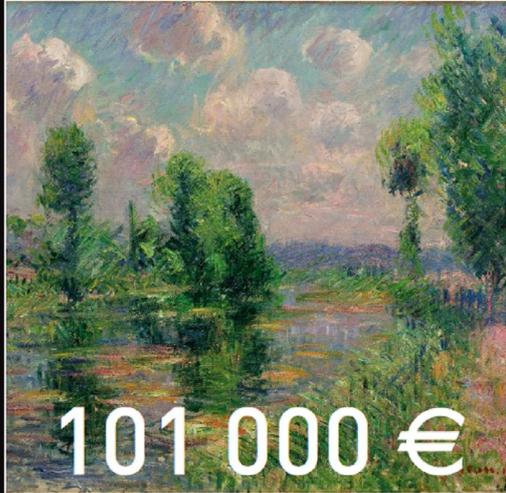
47 000 €



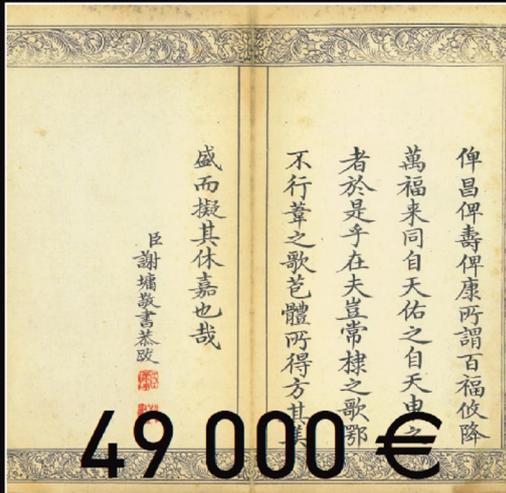
84 000 €



37 000 €



101 000 €



49 000 €



272 000 €



48 000 €