

FINE WINES & FABOLOUS SPIRITS

AMBROSIUS

www.ambrosius.be

ORDER
NOW

~~€ 78.35~~
€ 69.95



COLIS DÉCOUVERTE 2026

ENTAMER L'AUTOMNE

EN TOUTE SAVEUR

L'octobre apporte l'automne dans nos contrées : les feuilles se meurent, les jours raccourcissent et la cuisine réclame des saveurs réconfortantes. Place à notre tout nouveau coffret dégustation d'octobre ! Ce mois-ci, nous vous emmenons pour un beau voyage viticole, du centre ensoleillé de l'Italie aux paysages de caractère du Sud de la France. Nous débutons dans les Marches avec deux pépites signées Saladini Pilastri : le Falerio, délicieusement frais et minéral, et le Piediprato, raffiné et typé. Nous descendons ensuite dans la Vallée du Rhône avec le prestigieux Domaine de Saint Gayan. Savourez l'élégance juteuse et épicée du Côtes du Rhône 'Trescartes' et découvrez le Sablet, riche et complexe. Nous finissons en beauté dans le Sud-Ouest de la France, au pied des Pyrénées. Lapeyre vous dévoile tout son savoir-faire à travers le Jurançon Sec 2025, racé et tendu, ainsi que le sublime Jurançon Moelleux 2024, alliance parfaite entre douceur et fraîche acidité.

SALADINI PILASTRILES MARCHES DANS TOUT LEUR ÉCLAT

Les Marches sont une région du centre de l'Italie, à mi-chemin de la « botte », au bord de la mer Adriatique. Elle confine au nord avec l'Émilie-Romagne et San Marino, à l'ouest avec la Toscane et l'Ombrie, et au sud-est avec les Abruzzes et le Latium. Cette douce région s'est peu à peu fait découvrir par les touristes étrangers (dont les Belges), notamment grâce à son agritourisme, et ce n'est que justice. Le climat, le paysage, le rythme de vie, les vins, tout est d'une grande convivialité dans ce terroir peu dense. Les vignes de Saladini Pilastri se trouvent au cœur de l'appellation Rosso Piceno, juste aux portes du village médiéval de Spineto. Ce vaste domaine s'étend sur 320 hectares de terres, dont environ 200 hectares de vignobles (on y cultive aussi des oliviers). Il est remarquable qu'un domaine de cette taille puisse élaborer de si beaux nectars tout en travaillant en agriculture 100 % biologique. Pour la vinification, la propriété s'est entourée des célèbres œnologues Domenico d'Angelo et Roberto Cipresso.

Les résultats de cette alliance sont tout simplement saisissants. On y cultive le Sangiovese et le Montepulciano (pour les rouges) ainsi que le Trebbiano, la Passerina et le Pecorino pour les blancs, en plus d'une pointe de Chardonnay. Tous les vins sont façonnés avec passion selon les principes bio, bannissant pesticides et engrais chimiques. La récolte est certes plus mesurée, mais d'une qualité remarquable. Seuls les plus beaux raisins sont triés pour garantir l'excellence des cuvées. Saladini Pilastrini a été l'un des pionniers dans la revalorisation de la qualité et de l'image de l'appellation Rosso Piceno. Une réussite exemplaire. Dégustez toute l'âme de l'Italie capturée en bouteille.

FALERIO 2024

TREBBIANO, PASSERINA, PECORINO, CHARDONNAY

Un vin blanc frais et pimpant issu des Marches italiennes. Au nez, on découvre des arômes vifs de fruits blancs mûrs, d'agrumes et de délicates fleurs de printemps. La bouche est d'une grande pureté, très vivante et bien équilibrée, avec une belle finale minérale. Un apéritif gourmand et très facile à boire, qui s'accorde aussi à merveille avec les poissons légers, les fruits de mer ou une salade fraîche.

PIEDIPRATO 2023

MONTEPULCIANO, SANGIOVESE

Un vin rouge élégant et de caractère issu des Marches. Au verre, il dévoile des arômes de cerises mûres, de prunes juteuses et une touche épicée. La bouche est veloutée et ronde, dotée d'une belle structure, de tannins souples et d'une finale fraîche et équilibrée. Un compagnon polyvalent idéal avec les pâtes en sauce riche, les viandes grillées, les volailles ou les fromages affinés.

DOMAINE SAINT GAYAN **LA CLASSE ANCESTRALE**



Le Domaine de Saint Gayan compte parmi les domaines familiaux les plus respectés et historiquement enracinés de la Vallée du Rhône méridionale. Forte d'un héritage remontant au XIV^e siècle, la famille Meffre perpétue des traditions séculaires guidées par une passion inaltérable pour son terroir. Le cœur du domaine se situe à Gigondas, où les vignes s'épanouissent à l'abri des impressionnantes arêtes rocheuses des Dentelles de Montmirail. Grâce à des rendements maîtrisés, une viticulture respectueuse de l'environnement et une vinification traditionnelle et patiente, le domaine élabore des vins dotés d'une structure remarquable, d'une belle richesse épicée et d'un potentiel de garde exceptionnel. Outre leur célèbre Gigondas, la famille voue un attachement particulier à l'AOC Sablet voisine (Côtes du Rhône Villages). Ce pittoresque village médiéval tire directement son nom de la nature de son sol : le sable. Au pied des Dentelles, les parcelles se composent d'un assemblage unique de tufs sablonneux, d'argiles et de galets calcaires. Ce terroir particulier agit comme une éponge naturelle, conservant la fraîcheur et tempérant les fortes chaleurs. Alors que le Rhône méridional est très majoritairement dédié aux vins rouges, cette géologie spécifique confère aux cépages blancs de Sablet une élégance et une finesse rares. Saint Gayan réussit ainsi à marier la richesse aromatique caractéristique de la région à une fraîcheur minérale éclatante, signant un grand vin blanc de gastronomie.





SABLET 2025

VIOGNIER, GRENACHE BLANC, BOURBOULENC, ROUSSANNE

Un blanc élégant du Rhône, dévoilant des arômes séduisants de fruits à noyau mûrs, de pêche et de fleurs blanches. La bouche est généreuse, magnifiquement équilibrée par une minéralité rafraîchissante et une finale vive. Délicieux en accompagnement d'un poisson poêlé ou d'une volaille en sauce crème.



TRESCARTES 2022

GRENACHE, SYRAH, MOURVEDRE

Un vin de caractère au bouquet séduisant de mûres, de cassis et d'une touche de garrigue méditerranéenne. La bouche est juteuse et ample, équilibrée par des tannins souples. Une finale longue et épicée vient parfaire l'ensemble. Un vin idéal en association avec des mijotés savoureux, des gratins épicés et des fromages affinés.

CLOS LAPEYRE

VUE SUR LES PYRÉNÉES



Au pied des Pyrénées, tout près de Pau, se dresse le phénoménal Clos Lapeyre. Sous la conduite passionnée de Jean-Bernard Larrieu, désormais la troisième génération sur le domaine, le Clos Lapeyre est devenu l'un des fleurons absolus de l'AOP Jurançon. Depuis 2005, la propriété travaille entièrement en agriculture biologique, plaçant le respect profond de la nature et de cet écosystème pyrénéen unique au cœur de tout le processus viticole. Ce qui fait la particularité du Clos Lapeyre et du terroir d'exception de Jurançon, c'est la forte fragmentation de ses vignobles. Le domaine veille sur une mosaïque de petites parcelles disséminées sur les pentes escarpées et les amphithéâtres naturels du

relief. Chacun de ces micro-parcelles possède son orientation propre, son altitude, son microclimat et sa composition de sol – allant des argilo-calcaires aux poudingues de Jurançon et galets sablonneux. Cette structure morcelée exige un travail manuel hautement artisanal et rigoureux, mais offre une richesse inestimable. En vinifiant séparément chaque parcelle avant d'en réaliser l'assemblage, Jean-Bernard donne naissance à des cuvées d'une précision et d'une profondeur inouïes. Une symbiose magistrale entre l'homme, le terroir montagnard et le savoir-faire.

JURANCON MOELLEUX 2024

GROS & PETIT MANSENG



Dès que l'on porte le verre au nez, s'élèvent des arômes d'ananas frais et de fleurs blanches. En bouche, le vin se montre doux, ample et simultanément frais, magnifiquement équilibré... il se boit « comme du petit lait » ! Un vin d'apéritif idéal, mais tout aussi parfait en fin de repas avec un dessert pas trop sucré. Sa fraîcheur en fait un véritable vin de plaisir, à déguster de bonne humeur à tout moment de la journée... et sans trop de modération.

JURANCON SEC 2025

GROS MANSENG



Le vin fermente et élève en cuve ainsi qu'en foudres de chêne, ce qui lui confère à la fois une intense structure fruitée et une complexité raffinée. Au nez dominant des arômes frais de citron confit, de fruit de la passion, de gingembre frais et une subtile minéralité fumée. En bouche, il marie une texture riche et enrobante à l'acidité tranchante et captivante si caractéristique de ce terroir. Un vin résolument gastronomique qui s'accorde parfaitement avec les fruits de mer, le bar grillé ou des mets asiatiques raffinés.

DÉCOUVREZ, DÉGUSTEZ, PROFITEZ DE NOTRE COFFRET! N'OUBLIEZ PAS QU'APRÈS L'ACHAT DU COFFRET, VOUS BÉNÉFICIEZ ENCORE UN MOIS DE 10 % DE RÉDUCTION SUR LES VINS PRÉSENTS DANS LE COFFRET. L'ÉQUIPE AMBROSIOUS VOUS SOUHAITE UNE EXCELLENTE DÉGUSTATION ET UN MERVEILLEUX ARRIÈRE-ÉTÉ !