



LES THIENPONTS

PASSIONNÉ

FAMILLE

1 famille, 7 vigneron

Les THIENPONT

Les Thienpont.
 Une famille de viticulteurs active en France depuis 1921, année où Georges achète le Château Troplong Mondot à Saint-Emilion. Autour de Jacques, Sabato a réuni six autres propriétaires de domaines et vigneron de cette famille exceptionnelle.

REPORTAGE : STÉPHANE GODFROID
 PHOTO : DIEGO FRANSSSENS

« Dites-nous où nous devons nous mettre pour la photo. Avec un verre de vin ? Alexandre, as-tu encore un 2006 de ton premier grand cru Vieux Château Certan ? » Ce fut véritablement un moment mémorable lorsque, il y a quelques semaines, nous avons réuni sept membres de la famille Thienpont, propriétaires de domaines et vigneron, au Vieux Château Certan, le plus ancien domaine de la famille. L'histoire viticole des Thienpont commence en 1842 : Camille Thienpont fonde un négoce de vins à Hof te Cattebeke, à Etikhove (Maarkedal), sur les douce pentes des Ardennes flamandes. Aujourd'hui, Jacques Thienpont et son épouse y tiennent leur commerce de vins fins, dont le catalogue propose surtout des vins français de qualité. Dans le domaine de la viticulture également, la famille a choisi la France. En 1921, Georges Thienpont, le grand-père de Jacques, achète le Château Troplong Mondot à Saint-Emilion puis, en 1924, le Vieux Château Certan. Au début des années trente, Troplong Mondot doit être revendu. Dans les années cinquante, George Thienpont, fils de Georges, achète le Château Puygueraud et, en 1979, Labégorce Zédé et Le Pin. Aujourd'hui, les membres de la famille sont présents dans des dizaines de domaines, propriétaires ou gérants. Difficile de donner un chiffre précis, mais les Thienpont doivent sans doute produire environ un million de bouteilles. Le terme « dynastie du vin » est avancé, même s'il n'est pas du goût des Thienpont.



GUILLAUME

CYRILLE

NICOLAS

ALEXANDRE

JACQUES

BOUDEWIJN

LUC



LUC THIENPONT (1952)

Lien : frère de Jacques Thienpont

Domaines : Clos des Quatre Vents, Villa des Quatre Sœurs, Z, Château Bonneau, Château Tayac Plaisance

En Flandre, Luc Thienpont est surtout connu pour son domaine, Château Labégorce Zédé, dans l'appellation Margaux. Il est celui qui s'est le plus éloigné de Pomerol. Des dizaines de vendeurs flamands viennent l'aider chaque année. Luc a acheté le domaine en 1979. En 2005, il vend Labégorce Zédé et achète le Clos des Quatre Vents. Aujourd'hui, il élabore aussi le second vin de Labégorce Zédé, le Z de Zédé, en appellation Bordeaux, sous le nom de « Z ».

En saluant Luc, on est frappé par ses mains. Des mains de travailleur. « Un vigneron, c'est un paysan du vin », affirme-t-il. « Je suis un réaliste, j'ai les pieds sur terre. » Il se tait un instant. « Peut-être le suis-je même un peu trop. J'aurais pu aller plus loin. Je ne me plains pas, vous savez, mais parfois, je me prends à rêver. »

Luc Thienpont est particulièrement fier de son origine et de sa nationalité. « Je me sens 100% belge. J'ai été pendant douze ans consul à Bordeaux. Jusqu'à la fin 2011. C'est véridique, je suis fier de cette origine belge. Tous mes enfants sont nés en France, mais ils ont tous la nationalité belge. » Luc retourne souvent en Belgique.

GUILLAUME THIENPONT (1981)

Lien : neveu de Jacques Thienpont, fils d'Alexandre **Domaine :** gère avec son père Vieux Château Certan

Guillaume Thienpont est le plus jeune. Avec son père Alexandre, il élabore de grands vins à Vieux Château Certan. « Dans le monde du vin, notre nom de famille est sûrement un avantage. Mais il faut le mériter tous les jours. »

Guillaume est de loin le vigneron le plus voyageur de la famille. Lorsqu'il était jeune, il est parti en expédition œnologique à travers le monde. « Je ne voulais pas rester autour du clocher de Pomerol, mais acquérir de l'expérience un peu partout, pour l'exploiter ici, à Certan. Pendant mes études, j'ai fait des stages en Bourgogne et en Californie, chez Swanson Vineyards, dans la Vallée de Napa. J'avais choisi ces domaines parce qu'ils sont relativement axés sur le merlot, notre cépage de référence, ici, à Pomerol. Après mes études, je suis parti en Italie et en Australie. J'estime qu'il est important d'entretenir des contacts à travers le monde car le vin évolue sans cesse. »

NICOLAS THIENPONT (1948)

Lien : neveu de Jacques Thienpont, frère d'Alexandre **Domaines :** Château Les Charmes-Godard, Château Puygueraud, Château La Prade, Château Lauriol

Gestion : Château Larcis-Ducasse, Château Berliquet, Château Beauséjour Duffau Lagarosse, Château Pavie-Macquin

Nicolas Thienpont est connu dans le milieu viticole comme un courageux travailleur qui produit de grands vins en dehors des grandes appellations Pomerol, Saint-Emilion ou Margaux. Avec son Charmes-Godard blanc ou son Puygueraud, il séduit les œnophiles avec des vins accessibles, tout en gérant une série d'autres domaines prestigieux. Nicolas est polyvalent, aussi bien propriétaire de domaines que gérant pour d'autres propriétaires, où il est responsable des vins. Il est mû par une extraordinaire volonté de produire les meilleures bouteilles, tout en étant la modestie personifiée. Nous parlons de la qualité générale des vins de Bordeaux : « Pour le top, il y aura toujours un public. Dans le segment milieu de gamme, nous pouvons rivaliser avec les meilleurs vins du monde, même si l'amateur moyen n'en est pas conscient ». Je lui demande ce qu'il attend de la récolte 2012. « Je suis convaincu de sa qualité. Malgré la pluie de ces derniers jours, je pense que nous avons un très grand potentiel. Ce sera un bon vin. Excusez-moi, là, je dois y aller. La récolte m'appelle. »



CYRILLE THIENPONT (1976)

Lien : neveu de Jacques Thienpont, fils de Nicolas **Domaine :** gère L'If, sur demande de Jacques Thienpont.

Cyrille Thienpont a été chargé par son oncle Jacques de gérer son nouveau projet viticole, L'If. « C'est un honneur, et une très grande responsabilité », nous confie Cyrille. « Nous disposons d'un très grand savoir-faire à Saint-Emilion et, au cours de ces trois dernières années, nous avons essayé d'amener la qualité du nouveau domaine à un niveau supérieur. » Détail qu'il trouve amusant : le nouveau domaine est juste à côté du prestigieux Château Troplong Mondot, un domaine qui appartenait autrefois à la famille Thienpont. Et, bien sûr, son nom de famille représente un avantage. « Oui. Nous sommes connus, heureusement. Nous sommes respectés pour le niveau auquel nous aspirons. Et que nous fournissons. Je suis curieux. J'essaie d'apprendre énormément, même ce qui se passe dans le reste du monde. Mais si je dois choisir entre rester en France ou parcourir le monde, je préfère rester dans mes vignes. En effet, c'est là que tout se passe. En tant que vigneron, il faut vivre au maximum au milieu de ses vignes. Ce n'est qu'une fois qu'on les connaît à fond que l'on sait de quoi on parle. »



BOUDEWIJN THIENPONT (1947)

Lien : frère de Jacques Thienpont
Domaine : Château Pellebouc

En 2006, Boudewijn Thienpont a acheté le Château Pellebouc, dans l'Entre-Deux-Mers. « Pour certains, une appellation un peu poussiéreuse, mais le connaisseur sait qu'ici, un revirement est en cours depuis quelques années », se défend le viticulteur. « Chaque Thienpont tente de tirer le meilleur de ses vignes. C'est valable pour un Pin à 2.000 euros, mais aussi pour mes vins dans les 10 euros. » Les connaissances professionnelles des Thienpont sont appréciées, estime Boudewijn. « J'entends parfois des clients affirmer : « C'est du Thienpont, tu sens qu'il y a des gens derrière. » C'est différent des grands groupes industriels ou commerciaux. » Boudewijn possède également une bonne dose de lucidité. « Ce n'est pas parce qu'un vin vient de Pomerol ou de Saint-Emilion qu'il est automatiquement meilleur. Nous en sommes très conscients dans notre famille. » La gestion des différents domaines Thienpont reste aujourd'hui encore une affaire de famille. Boudewijn souligne : « La famille et les parents, ce sont pour moi les points d'ancrage les plus importants. J'ai acheté mon Château Pellebouc en 2006. Je suis conscient du fait que j'ai un beau domaine, un beau vignoble et un vigneron enthousiaste. Mais il y a aussi quelque chose qui n'a pas de prix, et c'est de faire partie de la famille Thienpont. On a beau dire, c'est une référence. »



ALEXANDRE THIENPONT (1976)

Lien : neveu de Jacques Thienpont
Domaine : Vieux Château Certan

Alexandre est le vigneron unanimement acclamé de Vieux Château Certan, un des domaines les plus appréciés de Pomerol, dans la famille depuis 1924. Il est timide et réservé : quand le photographe lui demande de poser, il chuchote : « Je déteste ça ». Par contre, il est intarissable sur l'élaboration du vin. « Le meilleur vin, c'est celui pour lequel on intervient le moins possible en tant que vigneron. Ne me comprenez pas mal, il s'agit d'un labeur intense, jour et nuit. Le savoir-faire que nous avons acquis, ici, à Certan, depuis des générations, compte parmi le plus important de la région. Cela nous permet de prendre des risques et d'élaborer des vins grandioses. Nous pouvons nous permettre de laisser s'exprimer le millésime et le terroir au maximum. Nous éduquons seulement un peu le vin pour qu'il ne soit pas un enfant sauvage. » Et qu'attend-il pour le millésime 2012 ? « Pas mal du tout ! » répond-il en riant. Et d'ajouter : « Nous avons à nouveau pris beaucoup de risques, notamment en récoltant nos cabernets francs plus tardivement. C'est chaque fois la même chose : il faut prendre cette décision essentielle en toute connaissance de cause. »



Nom : Roc de Pellebouc 2011

Propriétaire : Boudewijn

Thienpont **Cépages :** sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon

Appellation : Entre-Deux-Mers

Prix : 6,70 euros

Cet Entre-Deux-Mers blanc arbore une robe jaune pâle, avec de légers reflets verts. Belle fraîcheur, beaucoup de profondeur et une solide longueur, grâce au sauvignon blanc et au sauvignon gris. En bouche, notes de pamplemousse et d'ananas. Cet Entre-Deux-Mers mûrira joliment pendant quelques années en cave.



Nom : Clos des Quatre Vents 2010

Propriétaire : Luc Thienpont

Appellation : Margaux

Cépage : 100% merlot

Prix : 38,30 euros

Le Clos des Quatre Vents couvre 6,5 hectares à Margaux. Les pieds de vigne ont 60 à 80 ans. Sa situation, sur une parcelle en hauteur où le vent sèche plus vite les raisins en cas de pluie, se traduit par un vin d'une grande pureté, avec une remarquable élégance. Bien que le vin ait bénéficié de chêne neuf, il n'a pas de notes de vanille, mais quelle finesse dans le fruit et quel équilibre ! Ce Clos des Quatre Vents offre un excellent rapport qualité-prix.



Nom : Vieux Château Certan 2009

Propriétaire : Alexandre Thienpont **Cépage :**

88% merlot, 6% cabernet franc, 6% cabernet sauvignon **Appellation :** Pomerol **Prix :** 256,52 euros

Vieux Château Certan, à Pomerol, s'est retrouvé dans les mains des Thienpont en 1924. Aujourd'hui, ce domaine est considéré par le monde œnologique international comme l'un des plus prestigieux Pomerol.

Dans le verre, nous découvrons une robe rouge sombre aux abondants reflets grenat. Au nez, fruits des bois, avec ensuite quelques violettes et un soupçon de notes florales. L'attaque en bouche est tendue, avec une profusion de fruits pleins, ainsi que quelques arômes de chocolat. Ce vin est unanimement acclamé pour sa grande classe et compte parmi le top de ce superbe millésime. À boire entre 2019 et 2050.

La plupart des vins de la famille Thienpont sont disponibles chez les bons cavistes, notamment chez Hof te Cattebeke-Thienpont Fijne Wijnen, Bossenaar 14, 9680 Etikhove, tél. 055/31.17.59, www.thienpontwine.com



Nom : Château Puygueraud 2009

Propriétaire : Nicolas Thienpont

Cépages : merlot, cabernet franc, malbec **Appellation :** Côtes de Francs **Prix :** 12,45 euros

Le Château Puygueraud, depuis 1946 dans les mains de la famille Thienpont, trône sur les vignobles des Côtes de Francs, l'une des plus petites appellations de Bordeaux. Vin remarquablement sombre, au corps plein. Arômes de toast, caramel et prune mûre. En bouche, attaque légèrement florale, jolie note boisée et vanillée, accents de café, chocolat et cassis. Belle finale, longue et pleine.



Nom : Château Les Charmes-Godard 2011

Propriétaire : Nicolas Thienpont

Cépages : 70% sémillon, 15% sauvignon gris, 15% muscadelle

Appellation : Côtes de Francs

Prix : 16,40 euros

Nicolas Thienpont a acheté ce domaine de 6,5 hectares en 1988. Dans certains millésimes, Les Charmes-Godard, reconnaissable à sa capsule hirondelle, fait penser à un vin du Nouveau Monde. Même fraîcheur exotique, avec une profondeur et une note boisée comparables. L'utilisation de 25% de chêne neuf ne porte pas préjudice à la puissance du fruit. Un vin très souple et rond, sec à l'attaque, mais voluptueux et rond en finale.



Nom : Château La Prade 2009

Propriétaire : Nicolas Thienpont

Cépage : 80% de merlot, 20% de cabernet franc **Appellation :** Côtes de Francs **Prix :** 13,79 euros

Le Château La Prade est situé dans les Côtes de Francs. Nicolas Thienpont fait un vin caractérisé par ses tannins soyeux. Au nez, des arômes épicés de cassis et prune bleue. En bouche, une profusion de fruits rouges et bleus, avec une longue finale portée par des tannins mûrs. Équilibre réussi entre minéralité, fraîcheur du fruit et subtile maturation traditionnelle en fûts.

L'AMOUREUX du BORDEAUX

Ne cherchez pas le poteau indicateur pour le prestigieux domaine viticole Le Pin. Et il est tout aussi inutile de le chercher sur le net. Le Pin est un lieu magique et magistral, où le belge Jacques Thienpont élabore l'un des vins les plus rares et les plus chers du monde.

REPORTAGE : STÉPHANE GODFROID PHOTO : DIEGO FRANSENS

Jacques Thienpont voudrait que le prix de son vin diminue. « Mon vin est trop souvent acheté par les spéculateurs qui, eux, ne le consomment pas. »



« **U**ne interview? Avec moi? Je n'ai rien à raconter. Dégustez mon vin, il vous dira tout. » Cette réponse est typique de Jacques Thienpont - racines flamandes, flegme britannique, amateur de vins français haut de gamme. Pourtant, quelques semaines plus tard, me voilà dans les vignes de Pomerol avec le photographe. Dans cette région, les « grandes étiquettes » sont innombrables : sur notre droite, Château Cheval Blanc. Plus loin, L'Évangile, La Conseillante et Pétrus. Les raisins viennent d'être vendangés et les vignes dégarnies semblent abandonnées. Mission accomplie : tout est maintenant entre les mains des vigneron. C'est au beau milieu des vignes que se trouve le tout nouveau chai du Pin. « Il y a quelques années, j'ai fait démolir notre ancien chai et j'ai chargé les architectes belges Robbrecht &

Daem d'en concevoir un nouveau », explique Jacques Thienpont en nous accueillant.

TOMBÉ SUR LA TÊTE

C'est à l'endroit où se trouve le tout nouveau chai que Jacques Thienpont a commencé à faire du vin en 1979, à très petite échelle et quasi anonymement. « Quand j'ai appris qu'une parcelle de vignes d'un bon hectare était à vendre près de notre domaine familial, le Vieux Château Certan, j'ai voulu aller voir. » Les prix dans le Bordelais, surtout à Pomerol, étaient déjà exorbitants. « Nous avons pu faire l'achat à trois », se souvient Thienpont. « Mon père, mon oncle Gérard et moi. J'ai pu racheter leur part, peu à peu. À l'époque, le prix était d'environ 1 million de francs français l'hectare. Pour de la terre agricole ! »



« Les prix sont dix à vingt fois plus élevés aujourd'hui. Ce n'est qu'après le succès de mon vin que j'ai pu étendre le vignoble à 2 hectares. Mieux vaut ne pas parler de la première récolte ! Le premier millésime, 1979, a été commercialisé dans des bouteilles bon marché : je n'avais pas de quoi acheter du verre de qualité ». L'étiquette a également été créée sans filet. « J'ai griffonné ma signature sur le sous-main qui se trouvait sur le comptoir de l'imprimeur qui l'a un peu nettoyée graphiquement. Et voilà. » Le lancement n'a pas été facile. « Comme tous les autres vigneron, je devais vendre mes bouteilles. Les premières années, ce n'était pas facile. Un négociant m'a demandé de déposer mon 1981 sur son appui de fenêtre, parmi des centaines d'autres bouteilles. Il allait le goûter et me ferait savoir si j'avais été sélectionné. Je suis ressorti sans demander mon reste. » Les premières années, les prix du Pin se situaient dans la moyenne. Mais le petit monde du vin s'est rapidement rendu compte que Le Pin était vraiment spécial. « Peu à peu, mes prix ont augmenté. Les bonnes critiques publiées dans la presse spécialisée ont joué. Quand j'ai lu que mon vin avait été qualifié de « Romanée-Conti de Bordeaux », j'ai trouvé que ce journaliste était tombé sur la tête. Je suis quelqu'un qui garde les pieds sur terre, vous savez. »

FRAUDEURS AU TOURNANT

1982. Thienpont se voit attribuer un score de 100 sur 100 par Wine Advocate, la newsletter de Robert Parker. Le reste appartient à l'histoire. Depuis, Le Pin est inscrit sur la carte du monde comme un domaine à suivre. Il ne lui reste qu'une seule option : le top mondial. Mais Thienpont ne se laisse pas impressionner. Il se qualifie volontiers de « paysan ». « Je vis de la nature et je suis prudent. Pas de grand luxe, bien que mon vin soit extrêmement cher. Aujourd'hui tout se passe à merveille, mais le vent peut tourner. » Son ambition tranquille est innée. Le show, ce n'est pas son karma. « Et je n'oublie pas que ces négociants qui m'ignoraient font aujourd'hui la file pour pouvoir acheter Le Pin. » Un vin dont 6.000 à 7.000 bouteilles à peine sont produites. La demande est donc énorme. « C'est le marché qui fixe les prix. Je remarque qu'au bout de quelques mois, ceux-ci ont déjà augmenté de 50%. Pour une grande année comme 2009, c'était même le triple ou plus encore. » Quand Le Pin 2009 s'est vu attribuer un 100/100 par Parker, le prix a grimpé au-delà de 3.000 euros la bouteille le jour même. Ce qui est étonnant, c'est que Jacques Thienpont trouve tellement dommage que ses vins soient si chers. « Bien sûr, je veux que mon vin me rapporte. Mais la consé-

« Oui, je suis prudent, car je vis pour et par la nature. Je n'ai pas de goûts de luxe, le vent peut tourner. »

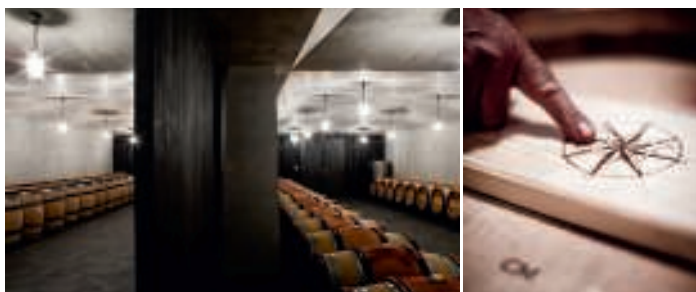
quence de ces prix exorbitants, c'est que mes bouteilles sont trop souvent achetées par des spéculateurs et elles ne sont donc jamais bues. Je me suis adapté : par exemple, je ne fais plus d'impériales (bouteilles de 6 litres, NDLR), ni de jéroboams (bouteilles de 5 litres, NDLR). Ces bouteilles ne seraient jamais débouchées. »

Dès qu'il y a de l'argent à gagner, les fraudeurs sont sur le coup. Le vigneron essaie de se protéger au maximum de la contrefaçon. « Chaque année, j'appose une nouvelle signature sur les étiquettes que nous faisons imprimer à l'Imprimerie Nationale, où sont également imprimés les timbres poste français. Depuis l'année 2000, on peut également lire (à la loupe) le nom de mes deux enfants sur le bord de l'étiquette. De même, nous mentionnons désormais le millésime sur la capsule. Tout ça pour compliquer la tâche des contrefacteurs. »

BOUTEILLE SANS ÉTIQUETTE

Après la visite de son nouveau chai, Jacques Thienpont nous invite à déjeuner chez lui. « En toute simplicité ! ». Nous sommes accueillis par Toine van Gorp, un Néerlandais qui, depuis des années, aide Jacques à faire le travail en cave au domaine. Juste au moment où je repense à la déclaration de Jacques, qui affirmait que son vin raconte tout, il demande à Toine d'aller chercher une bouteille. Il revient avec une « Trilogie », la débouche et remplit nos verres. « Il s'agit d'un assemblage de vins de 2009 et 2010 que je ne trouvais juste pas assez bons pour Le Pin », explique Jacques. « Mais on ne peut quand même pas le considérer comme un second vin ! »

Jacques dépose une belle pièce de bœuf sur une grille, au-dessus des braises de la cheminée. « Faisons-la bien griller... ». Et le voilà parti, pour revenir quelques instants plus tard avec une bouteille sans étiquette. Sur le bouchon, je lis « Le Pin 2010 ». Prix moyen : 1.900 euros la bouteille. Nous la dégustons. Je comprends ce que Jacques Thienpont veut dire quand il affirme que son vin raconte une histoire. Une histoire de quête de la perfection, d'une incroyable pureté dans l'élaboration, d'une finesse et d'une présence inégalées. Et d'un équilibre →



Le nouveau chai de Le Pin est signé Robbrecht & Daem, deux architectes belges.

parfait. « Je trouve ce 2010 encore meilleur que le 2009 », chuchote Jacques Thienpont. Et ce 2009 a obtenu un 100/100 ! Je lui demande s'il a tous les millésimes. « Oui, mais je n'ai plus qu'une bouteille de mon 1982, le vin grâce auquel j'ai connu un succès mondial. Je chéris cette bouteille comme la prune de mes yeux. »

NOUVEAU PROJET VITICOLE

Jacques Thienpont vit entre Bordeaux et Etikhove, où il tient un commerce de vins avec son épouse Fiona Morrison, l'une des trois Masters of Wine de Belgique. Et il a un nouveau défi : son nouveau domaine, L'If : « Il s'agit du vieux Château Haut-Plantey, à deux pas de Troplong Mondot, le premier domaine de notre famille. Acheté en 1921, nous avons été contraints de nous en séparer lors de la crise des années trente. Quand j'ai appris qu'il était à vendre, j'ai décidé de relever le défi. » Quand nous quittons Le Pin, je me demande comment s'annonce l'avenir. Jacques et son épouse ont deux fils, Georges (14) et William (13). « Je pense que la succession se présente bien. Mais j'ai déjà dit à mes enfants qu'ils sont beaucoup trop intellectuels pour se lancer dans le commerce du vin ou devenir viticulteurs. Quoi qu'on en dise, ça reste un métier de paysan. Ils doivent veiller à avoir un bon travail qui leur corresponde. Ils pourront alors engager quelqu'un dans leur domaine et n'auront qu'à s'occuper de la gestion. » Voilà. C'est du Jacques Thienpont tout craché. Simple et distingué. S

TESTLAB JACQUES THIENPONT



LE PIN 2010

Cépage : 100% merlot

Appellation : Pomerol

Prix : en moyenne 1.889 euros

Dans le nouveau chai du Pin, ce 100% merlot bénéficie de chêne français neuf, ce qui donne un vin arborant un arôme remarquablement frais et minéral de sous-bois, enrichi d'herbe et de cerise noire, avec une légère note de kirsch. En bouche, remarquablement tendu, avec des tannins soyeux, mais présents, qui soutiennent bien les notes de prune et de chocolat. Par sa fraîcheur, Le Pin 2010 est un vin offrant un équilibre parfait entre énormément de puissance, un très grand raffinement et une immense longueur.

Decanter : 18,5/20

GaultMillau : 19/20

Jancis Robinson : 18/20

Robert Parker : 96-98/100



TRILOGIE 2009-2010

Cépage : 100% merlot

Appellation : Pomerol

Prix : 60,50 euros

La Trilogie est un assemblage des millésimes 2009 et 2010. Sur la bouteille, seul un numéro de lot est mentionné. Ce vin est élaboré avec les vins « juste pas assez bons » pour le Le Pin millésimé. La Trilogie est un vin porté par la fraîcheur et la puissance de son nez et de sa bouche. Un vin rond en bouche, avec un équilibre réussi entre fruit et maturation en fût. Un vin à la production limitée, que l'on ne trouve pas dans le commerce classique et qui n'est vendu qu'à un public trié sur le volet.

Hof te Cattebeke - Thienpont Fijne Wijnen, tél : 055/31.17.59, www.thienpontwine.com