



Château Hourbanon

Chers clients et amis,

Comme chaque année, je rédige ces quelques mots depuis mon chai en surveillant mes cuves en pleine fermentation. Et croyez moi je suis en train de vous concocter un millésime 2010 merveilleux, j'ai hâte d'être dans deux ans pour enfin vous le présenter. En attendant, vous pourrez découvrir le 2008 tout fraîchement mis en bouteilles et qui a obtenu la reconnaissance Cru Bourgeois si convoitée et maintenant beaucoup plus rare, de cette première édition certifiée par le très sérieux bureau Veritas. Le Hourbanon 2007 depuis l'année dernière a obtenu une médaille d'Or au Concours de Vignerons Indépendants, ainsi qu'une médaille d'Argent à l'International Wine Challenge de Londres, preuve une fois de plus si besoin était que vous avez fait le bon choix avec mes vins. Et malgré ces récompenses, n'oubliez pas que le plus important c'est que le vin vous plaise quoiqu'en disent les critiques !

Le site : www.hourbanon.com a fêté sa première année et vu la fréquentation plus que doubler : plus de 800 visiteurs par mois, et 2500 pages vues. Mais pourquoi une telle fréquentation ? Car ce site présente non seulement l'exploitation en détail, mais la partie blog est aussi un endroit où l'on peut trouver toute sorte d'informations, tant sur la culture de la vigne, que sur la vinification, l'élevage des vins, sur tous les à côté de ce milieu et bien sur mes « coups de gueule » de plus, vous pouvez poser vos questions et laisser vos commentaires sur les articles. Alors si ce n'est pas encore fait allez vite faire un tour sur www.hourbanon.com

Je vous invite de nous rencontrer à l'occasion des salons de :
SAINT GHISLAIN (Tertre) hall de maintenance du 5 au 7 novembre.
NAMUR Palais Expo du 10 au 12 décembre.

Mes conseils pour vos emplettes :

Hourbanon 2002 : mature ouvert le vin des fêtes par excellence. ♥♥♥♥

Hourbanon 2003 : rond et généreux c'est le millésime plaisir. ♥♥♥♥

Hourbanon 2005 : bien qu'un peu jeune, c'est la force et la puissance. ♥♥♥

Hourbanon 2006 : fin et subtil. ♥♥

Hourbanon 2007, élégant à laisser en cave encore deux ans. ♥♥

Hourbanon 2008 : premier Cru Bourgeois du nouveau classement, sur le fruit et le « punch » ♥♥

Et comme d'habitude, si vous réservez au moins 4 jours avant le salon vous économisez entre 0,5 € et 1,5 € par bouteille, alors vite à vos téléphones et vos courriels. Préférez le courriel (E-mail) rapide, sûr, économique et écologique !

En direct du producteur, c'est moins cher.

Le « commerce équitable » ce n'est pas qu'à l'autre bout du monde.

**Pensez à venir chercher
vos primeurs 2008 !!!**

TARIF DES VINS RESERVEES AVANT LE SALON

POUR SAINT GHISLAIN : AVANT LE 2 NOVEMBRE

POUR NAMUR : AVANT LE 7 DECEMBRE

Château Hourbanon

MEDOC
CRU BOURGEOIS
CLASSEMENT 2003

2002 : 9,5 € EN RESERVATION/PRECOMMANDE

Sur le salon : 11 € par 6 Blles / 10,5 € par 12 Blles /
10 € par 18 Blles

Médaille d'Or : Concours de Mâcon 2005
Sélectionné par le guide DUSSERT GERBER

2003 : 9 € EN RESERVATION/PRECOMMANDE

Sur le salon : 10,5 € par 6 Blles / 10 € par 12 Blles /
9,5 € par 18 Blles

LA « DUO » (50CL) 2003 : 6 € INDISPONIBLE AU SALON
Médaille d'Or : Concours mondial du vin Bruxelles 2005
Médaille de Bronze Concours des vins de Bordeaux 2005

MAGNUM 2004 : 18€ INDISPONIBLE AU SALON

2005 : 10 € EN RESERVATION/PRECOMMANDE

Sur le salon : 11,5 € par 6 Blles / 11 € par 12 Blles /
10,5 € par 18 Blles

Médaille d'Or : Concours international du vin Bruxelles 2008
Médaille d'Argent : Concours de Bordeaux 2008
Médaille de Bronze Concours des vins de vigneron indépendants 2008

2006 : 8,5 € EN RESERVATION/PRECOMMANDE

Sur le salon : 10 € par 6 Blles / 9,5 € par 12 Blles / 9
€ par 18 Blles

« Commended » à l'International Wine Challenge

2007 : 8,5 € EN RESERVATION/PRECOMMANDE

Sur le salon : 10 € par 6 Blles / 9,5 € par 12 Blles / 9
€ par 18 Blles

Médaille d'Or : Concours des Vignerons Indépendants 2010
Médaille d'Argent : Internationa Wine Challenge Londres 2010

2008 : 8,5 € EN RESERVATION/PRECOMMANDE

Sur le salon : 10 € par 6 Blles / 9,5 € par 12 Blles / 9
€ par 18 Blles

Château R.C. *DELAYAT*
MEDOC

2007 : 6 € EN RESERVATION/PRECOMMANDE

Sur le salon : 7,5 € par 6 Blles / 7 € par 12 Blles /
6,5 € par 18 Blles

Les vins de tous les jours

Le JL : 3 € la bouteille
INDISPONIBLE AU SALON

Le Rasé de JL : 3 € la bouteille
4 € AU SALON

Cuvée Rémi 2000 : 19 €

EN RESERVATION/PRECOMMANDE

Sur le salon : 20,5 € par 6 Blles / 20 € par 12 Blles /
19,5 € par 18 Blles

Pour vos réservations : TEL : + 33 (0) 556 41 02 88. FAX : + 33 (0) 556 41 24 33

E-mail : contact@hourbanon.com

Ces tarifs s'entendent TTC, les vins seront à retirer sur le salon. Panachage des millésimes possible.
Passez vos commandes avant le salon. Les commandes en quantités passées sur le salon ne seront honorées
que dans la limite des stocks disponibles ou en livraison différée.

Dans l'attente de vous revoir, nous vous prions de croire, à mon meilleur souvenir.

Marie-Claire et Hugues DELAYAT

