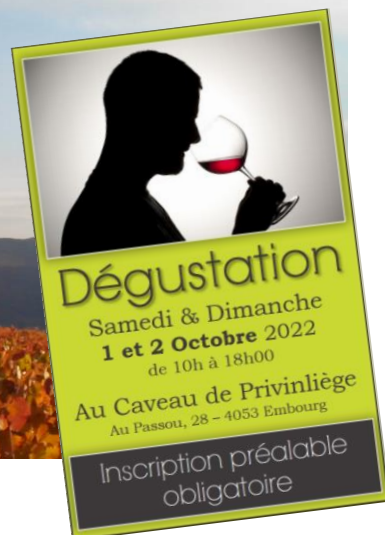


Catalogue Automne 2022

La Passion du Vin

- Paul Prieur & Fils (Sancerre) ■ Clos du Mont-Olivet (Lirac, Châteauneuf-du-Pape)
- Romain Roche (Cairanne) ■ La Rochelière (Fitou) ■ Madeloc (Collioure, Banyuls)
- Terrefort - Quancard (Bordeaux Supérieur) ■ Laurent Perrachon (Crus du Beaujolais)
- Pierre Gaillard (Condrieu, St-Joseph, Côte Rôtie,...) ■ Domaine Vincent Stoeffler (Alsace)
- Maison Cheval Quancard (Bordeaux Grands Crus) ■ Clos Bagatelle (Saint Chinian)



Avant-propos

Comme traditionnellement en cette période de l'année, nous sommes heureux de vous présenter l'édition 2022 de notre catalogue d'Automne.

Avec cette édition, nous avons le plaisir de réinstaurer la dégustation qui encadrerait chaque catalogue dans la période d'avant Covid. Vous aurez l'opportunité de déguster la majorité des vins (*) qui sont proposés dans ce catalogue mais sous une formule plus 'intimiste' que les précédentes. En effet, la dégustation se déroulera dans notre caveau, par petits groupes de +/- 10 personnes et **sur inscription préalable obligatoire**.



(*) chaque vin précédé d'un de ces logos sera dispo en dégustation



(dans la limite des échantillons disponibles)

Vous souhaitez participer à la dégustation ? Comment faire pour s'inscrire ?

- 1) Choisissez 1 créneau horaire qui vous convient parmi les 6 créneaux possibles :
 - Samedi 1^{er} Octobre de 09h00 à 12h00 • Dimanche 2 Octobre de 09h00 à 12h00
 - Samedi 1^{er} Octobre de 12h00 à 15h00 • Dimanche 2 Octobre de 12h00 à 15h00
 - Samedi 1^{er} Octobre de 15h00 à 18h00 • Dimanche 2 Octobre de 15h00 à 18h00
- 2) Envoyez votre demande d'inscription exclusivement par mail (info@privinliege.be) au plus tard pour le Mercredi 21 Septembre
 - Mentionnez le ou les créneaux où vous seriez disponibles ainsi que le nom et l'adresse e-mail des personnes qui vous accompagneraient
- 3) Nous confirmons votre inscription (au plus tard le Dimanche 25 Septembre)
 - Quoiqu'il arrive, nous vous confirmerons ou infirmerons votre inscription. Pour rappel, **l'entrée à la dégustation sera refusée à toute personne qui ne s'est pas inscrite au préalable ! (Attention, nous ne pourrions pas accueillir tout le monde !)**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la découverte de ce nouveau catalogue d'Automne et n'oubliez pas... Le Vin est un plaisir qui se partage... faites passer le mot auprès de vos amis, vos connaissances, vos proches et partagez ce catalogue à celles et ceux qui sont susceptibles d'y trouver un intérêt.

L'équipe Privinliège

Vous souhaitez participer à la commande Automne 2022 ? Rien de plus facile...

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **Dimanche 9 Octobre**) :
 - par mail : info@privinliege.be
 - par fax : 04 / 234 44 25
 - par courrier : Privinliège SRL – Au Passou, 28 à 4053 Embourg
- Solder le montant de votre commande sur le compte BE02 7785 9031 1440 (au plus tard le **16 Novembre**)
- Prendre livraison de votre commande le **19 Novembre** de 9h00 à 16h00 (Entrepôts Neco – Rue Ferdinand Nicolay 213 à 4102 Seraing)



N'oubliez pas de consulter nos Fonds de Cave (pages 23, 24 et 25)

Merci de partager ce catalogue avec tous vos amis, vos proches sans oublier vos collègues

Martine et Vincent Stoeffler

Domaine Vincent Stoeffler

Alsace

Le Domaine de 16 ha s'étend sur une dizaine de villages réputés de la magnifique route des vins d'Alsace. Les vignes sont réparties majoritairement autour de Barr, de Mittelbergheim et de Heiligenstein avec quelques petites parcelles sur les villages de Ribeauvillé et de Riquewihr. Cette grande diversité de terroirs leur permet de proposer une large gamme de vins blancs secs et doux issus de Grands Crus et de Lieux-dits sans oublier les vins rouges qui sont tout simplement somptueux. Précurseurs de la production de vins biologiques dans la région, toutes les vignes du Domaine sont cultivées en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. En effet, Vincent et Martine ont toujours été convaincus qu'un raisin d'une grande qualité n'a besoin de rien d'autre pour produire un vin exceptionnel. Au Domaine, on privilégie l'expression du terroir, l'équilibre, la structure et la concentration des saveurs pour élaborer des vins de garde. Vincent rejette avec force deux choses : la mode et les lois du marché, deux notions qui sont à l'opposé des plaisirs de la vinification qui doit être envisagée selon lui, comme un exercice de style.



Les meilleurs vins de France 2023 RVF : 1 * (Producteur de vins de haute qualité)



Guide des Vins – Les meilleurs Vins 2020 : 1 * (Producteur de vins sérieux, production recommandable)

**Riesling Tradition**

Réf. A2201	Blanc	2021	sec  2 3 4 5	doux	75 cl	12,50 €
------------	-------	------	---	------	-------	----------------

100 % Riesling. Ce « Tradition » est issu de vieilles vignes de différentes parcelles. Le nez exhale des arômes d'agrumes et d'orange confite emprunts d'une fine touche minérale. La bouche révèle de jolies saveurs où s'entremêlent fruits jaunes et pamplemousse. Une juste acidité et une finale miellée en feront le parfait compagnon d'un beau plateau de fruits de mers ou d'une viande blanche en crème sans oublier bien sûr toutes les spécialités alsaciennes.

**Riesling Lieu-dit Muhlfurst**

Réf. A2202	Blanc	2019	sec  2 3 4 5	doux	75 cl	14,50 €
------------	-------	------	---	------	-------	----------------

100 % Riesling. Issu d'un des meilleurs terroirs d'Alsace, le « Muhlfurst », ce Lieu-dit, situé sur la commune de Ribeauvillé, dévoile au nez des arômes complexes de fruits murs, d'agrumes et de cire d'abeille avec une pointe élégante de minéralité. La bouche est séduisante avec des saveurs de pêches de vignes qui s'étirent dans une finale dotée d'une acidité harmonieuse. Un superbe Riesling de belle garde qui fera honneur à une raie au beurre, à un filet de bar à l'aneth ou à une blanquette de veau à l'ancienne.

**Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr**

Réf. A2203	Blanc	2020	sec  2 3 4 5	doux	75 cl	21,90 €
------------	-------	------	---	------	-------	----------------

100 % Riesling. Implanté sur le très prestigieux Kirchberg de Barr, ce Grand Cru exhale au nez des arômes très parfumés d'agrumes (orange), d'épices et de fruits secs avec une fine touche minérale. Suave et imposante, la structure en bouche dévoile des saveurs fruitées complexes où pointent des notes citronnées qui se prolongent dans une longue finale harmonieuse, fraîche et équilibrée. Doté d'un beau potentiel de garde (8 à 15 ans), il faudra l'attendre un peu avant de lui réserver vos plus belles recettes de homard ou de langouste ainsi que vos plus beaux plats de poissons nobles.

Note : ■ RVF 2023 93/100

**Pinot Gris**

Réf. A2204	Blanc	2020	sec  2 3 4 5	doux	75 cl	12,50 €
------------	-------	------	---	------	-------	----------------

100 % Pinot Gris. Cette cuvée représente à merveille ce cépage très fruité (arômes de fruits confits) et légèrement fumé. La palette aromatique en bouche est riche et complexe avec des notes fruitées très expressives qui se prolongent dans une finale fraîche et gourmande. De tendance demi-sec, ce Pinot Gris, anciennement appelé « Tokay d'Alsace » se mariera parfaitement avec vos plats de cuisine exotique ainsi qu'avec une belle viande blanche ou encore avec un poisson en sauce.



Gewurztraminer

Réf. A2205	Blanc	2020	sec ←  → doux	75 cl	12,70 €
------------	-------	------	--	-------	----------------

100 % Gewurztraminer. Ce cépage typique confère à cette cuvée des arômes très expressifs de fruits jaunes, d'épices et de roses. Riche, puissant et persistant, ce demi-sec s'accordera parfaitement avec la cuisine asiatique, avec un foie gras ou, tout simplement, vous le dégusterez pour le plaisir...



Pinot Noir Tradition

Réf. A2206	Rouge	2021	sec ←  → doux	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	---	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Cette cuvée Tradition exhale au nez des notes de fruits noirs (cerise, mûre,...) révélatrices de ce très beau cépage. La bouche est fruitée, juteuse et croquante avec une finale fraîche et harmonieuse. Un très joli Pinot Noir d'Alsace dont vous profiterez dès maintenant en accompagnement d'une belle volaille rôtie pour un plaisir garanti.



Pinot Noir Lieu-dit Rotenberg

Réf. A2207	Rouge	2021	sec ←  → doux	75 cl	16,90 €
------------	-------	------	---	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Le « Rotenberg » est implanté sur la commune de Ribeauvillé. Constitué de grès riche en fer, le sol chaud très caillouteux confère à ce Pinot Noir finesse et minéralité. Le nez exhale des arômes complexes et délicats de fruits noirs bien juteux. La bouche, plus structurée que la cuvée « Pinot Noir Tradition » vous séduira par son fruité élégant. Ce grand Pinot Noir, sans sulfite ajouté, vous réglera d'ici 2-3 ans en accompagnement d'un petit gibier ou d'un beau plateau de fromage.



Pinot Noir, Cuvée XXC

Réf. A2208	Rouge	2020	sec ←  → doux	75 cl	36,50 €
------------	-------	------	---	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Belle robe d'un rouge rubis foncé. Cette cuvée est issue du meilleur terroir de Barr exposé Sud et de forte pente : le Kirchberg de Barr. Élevage de 12 mois en barriques, très petits rendements (35hl/ha),... l'ambition est claire : faire de cette cuvée un des plus beaux Pinots Noirs d'Alsace ! Au nez, des arômes complexes de fruits noirs et d'épices douces s'entremêlent avec quelques notes de réglisse. En bouche, la structure est superbe et la matière explose de saveurs fruitées (cassis) qui se prolongent dans une finale aux tanins amples et soyeux. Un vin de garde (5 à 10 ans) à carafier si vous le buvez dans sa jeunesse. Cette cuvée XXC (Vingt-Cent) est sans nul doute un des plus beaux Pinots Noirs d'Alsace à tel point que certains amateurs avertis n'hésitent pas à le situer sur un très beau terroir bourguignon ! À réserver à un beau gibier en sauce ou à un gigot d'agneau grillé.



Sancerre
Luc Prieur

BIO Agriculture
Biologique



Domaine Paul Prieur & Fils

Établie à Verdigny, au pied des Monts Damnés, la famille Prieur figure parmi les premières à valoriser le nom de Sancerre partout dans le monde. Actif depuis 2012 aux côtés de son Oncle Philippe, récemment pensionné, c'est Luc, petit-fils de Paul, 11ème génération des Prieur, qui préside désormais seul à la destinée de ce petit domaine de 18,5 ha répartis sur les plus beaux terroirs de l'appellation. Depuis son arrivée au Domaine, l'ambition de Luc est très claire : inscrire les vins du Domaine de façon pérenne parmi les plus belles expressions des vins de Sancerre et de Loire. Pour y parvenir, il n'a pas lésiné sur les moyens : certification officielle en agriculture biologique, élaboration des cuvées parcelles sur les meilleures parcelles du Domaine, diminution significative des rendements et de la quantité de SO₂ dans les vins, utilisation de levures indigènes et de grands contenants en bois, augmentation de la durée des élevages, travail des sols au Cheval, construction d'une cave permettant d'augmenter le stockage de vieux millésimes, ... Bref, la liste est longue et ne s'arrête pas là... En effet avec le millésime 2021 arrive également un lot de nouveautés : le Sancerre Blanc et Rouge ont désormais un nom, le Sancerre Rosé tel que nous le connaissons depuis longtemps est abandonné au profit d'un Rosé de gastronomie apte au vieillissement et enfin, tous les vins du Domaine seront désormais proposés dans les bouteilles « haut de gamme » jusqu'ici strictement réservées aux cuvées parcelles. Bref, vous l'aurez compris, le Domaine est à un tournant important de son histoire et nous pourrions compter sur la motivation de Luc et de son équipe pour continuer à nous faire vibrer à chaque dégustation d'une de leurs cuvées.

Par ailleurs, même si le millésime 2021 est le millésime de fraîcheur que le Domaine attendait après plusieurs millésimes solaires successifs, il fût par contre l'un de ses plus faibles en terme de volume récolté. Vous l'aurez compris, ce manque de volume aura un impact très significatif sur le nombre de bouteilles disponibles sur ce millésime (à peine un peu plus d'un tiers du volume comparé à un millésime normal). Ce manque de volume conjugué aux actions qualitatives entreprises par le Domaine a, depuis le 1er Janvier 2022, un impact significatif sur le positionnement prix des vins du Domaine qui restent malgré tout, au vu de la qualité proposée, des vins de Sancerre d'un très bon rapport-qualité-prix-plaisir...



Les meilleurs vins de France 2023 – RVF : 1* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Guide des Vins de France 2020 – Bettane & Desseauve : 1 * (Producteur de vins de haute qualité et recommandable)



Sancerre Blanc « Mise d'été » – Sancerre AOC

Réf. A2209	Blanc	2021	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Même si le contenant et le nom ont évolué, l'assemblage des terroirs qui composent cette cuvée reste inchangé : 40 % proviennent de vignes enracinées sur de la caillotte, 40 % sur des silex et 20 % sur de la terre blanche. C'est cette diversité de terroirs qui confère à ce Sancerre blanc finesse, fruité et fraîcheur. Sous sa robe d'un jaune citron pâle, le nez exhale des notes complexes typiques du Sauvignon (agrumes, pomme verte, buis,...) avec quelques petites nuances florales. La bouche présente une structure légère, élégante et fine et la matière se révèle fraîche et délicieusement onctueuse. Un Sancerre d'« entrée de gamme » déjà admirable avec un potentiel de garde d'au minimum 5 ans. Il fera merveille à l'apéritif comme à table en accompagnement de poissons cuisinés en sauce ou encore, de façon plus traditionnelle, avec un fromage de chèvre comme par exemple, un crottin de Chavignol. **Que les amateurs de cette cuvée se hâtent car, compte tenu des faibles quantités produites sur ce millésime, nous ne pourrions satisfaire tout le monde...**

Journées de Dégustation

Samedi 1^{er} et Dimanche 2 Octobre (de 10h à 18h)

Au Caveau de Privinliège

Au Passou, 28 – 4053 Embourg.

Inscription sur
réservation préalable
obligatoire !

Sancerre Rosé Perpétuel – Sancerre AOC



Réf. A2210	Rosé	NM	75 cl	19,90 €
------------	------	----	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Alors que son prédécesseur se voulait relativement classique dans l'approche (pressurage direct, pas de macération, fermentation en cuve inox, élevage très court et mise rapide en bouteille), ce nouveau Rosé affiche clairement une autre ambition... L'objectif est clair : gagner en complexité en élaborant un rosé plus vineux (à l'instar de certains champagnes de pinots de l'Aube) tout en préservant la fraîcheur et le caractère ciselé des sols calcaires du Domaine. Pour ce faire, Luc Prieur a décidé d'assembler le millésime de base de l'année 2021 (70 %) et de le compléter en y ajoutant 30 % de millésimes plus anciens (2020, 2019, 2018, 2017 et 2016). L'élevage, quant à lui, se fait désormais en cuves bois et de façon un peu plus prolongée qu'avant (sans excès pour préserver la fraîcheur). La mise en bouteille se fait dorénavant en Mai (précédemment en Mars). À tester sans retenue pour ce premier nouveau Rosé du domaine...

Sancerre « Grains de Pinot » – Sancerre AOC



Réf. A2211	Rouge	2019	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Au-delà de son nouveau contenant, c'est un égrappage quasi-total qui représente le changement entre ce Sancerre « Grains de Pinot » et son prédécesseur. Issu d'un sous-sol argilo-calcaire qu'apprécie tout particulièrement le Pinot Noir, cette nouvelle cuvée exhale, sous une robe d'un rouge rubis scintillant, des arômes de fruits rouges croquants et de griottes avec quelques notes subtiles de cassis et d'épices douces. Dotée d'une structure souple aux tanins fondus, la bouche est fine, soyeuse et juteuse. Un vin de plaisir immédiat que vous dégusterez en accompagnement d'un magret de canard fumé au miel et aux épices, pommes de terres grenailles ou plus simplement d'un poulet rôti au four.

Note : ■ RVF 2023 92/100

Pieuchaud – Sancerre AOC



Réf. A2212	Blanc	2020	75 cl	25,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Issue d'un sous-sol d'argile à silex situé sur le village de Thauvenay (sud de Sancerre), cette cuvée parcellaire dévoile un nez charmeur avec des arômes timides d'agrumes et de fleurs (glycine). En bouche, l'équilibre est juste magnifique oscillant entre l'énergie et la maturité du fruit, le tout porté par une matière délicate. La finale est longue et salivante. Un sancerre de haut vol que vous pourrez garder de nombreuses années et qui escortera à merveille une bouchée à la reine aux ris de veau ou de jolies Noix de St Jacques sautées au beurre et à la sauce Soja.

Note : ■ RVF 2023 91/100

Les Monts Damnés – Sancerre AOC



Réf. A2213	Blanc	2020	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Le terroir des Monts Damnés, composé de Marnes kimméridgiennes, figure, sans conteste, parmi les plus beaux terroirs du Sancerrois. Sous une robe brillante d'un jaune or intense, cette cuvée parcellaire exhale au nez un bouquet de fruits du verger et de fleurs avec quelques notes d'agrumes et d'acacia ainsi qu'une petite touche briochée. La bouche se révèle riche, onctueuse et sensuelle avec des saveurs qui explosent dans une finale salivante teintée d'une fine minéralité. Fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous de ce superbe Sancerre qui se bonifiera encore dans les 5 années à venir pour accompagner alors une blanquette de lotte en cassolette ou un brochet au beurre blanc.

Note : ■ RVF 2023 93/100

La Pitaude – Sancerre AOC



Réf. A2214	Blanc	2020	75 cl	56,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Issue d'un terroir de Marnes kimméridgiennes situé sur le lieu-dit « La Pitaude » dans le village de Verdigny, cette cuvée ultraconfidentielle n'est produite qu'en très petite quantité (de 300 à 1000 bouteilles maximum) et uniquement lorsque le millésime le permet. Elle est donc logiquement distillée au compte-goutte par le Domaine. Bénéficiant d'un long élevage de 15 mois en tonne (gros tonneau de 600 L), La Pitaude impressionne par sa concentration et sa densité. Probablement la cuvée qui représente le mieux l'identité parfaite du terroir de Sancerre. Une cuvée à absolument avoir en cave pour tous les amateurs de grands vins de Sancerre même s'il conviendra d'attendre 5 à 10 ans avant de pouvoir bénéficier de tout son potentiel.

Note : ■ RVF 2023 93/100



Les Pichons – Sancerre AOC

Réf. A2215	Rouge	2020	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Cette cuvée est issue d'une parcelle de Pinot Noir située en haut du lieu-dit « Les Pichons » et est enracinée sur des marnes et du calcaire. D'une régularité remarquable, cette cuvée, sous une robe profonde, presque noire, exhale au nez des senteurs de fruits (cerises, cassis) bien mûrs, presque confiturés avec une petite note de boisé parfaitement intégré. Tapissée de jolis tanins fins mais encore un peu serrés, la bouche, ample et riche, dévoile une puissance encore toute contenue. Un très beau Sancerre rouge qui vous réjouira, pour les 10 ans à venir, en accompagnement d'une belle pièce de bœuf braisée. Du grand art pour un bonheur sans limites...

Beaujolais

Crus du Beaujolais Laurent et Martine Perrachon Vignoble Perrachon



Culture
HVE



Viticulteurs de Père en Fils depuis 1601, c'est en 1877 que le Domaine Perrachon s'établit à Juliéas. C'est Laurent (issu de la 5ème génération) et son épouse Martine qui exploitent le Domaine familial. Rejoints depuis plusieurs années par leurs fils Maxime et Adrien (6ème génération), ils ont petit à petit agrandi le Domaine qui s'étend aujourd'hui sur 30 hectares de vignes et qui compte 8 appellations dont 6 crus du Beaujolais (Chénas, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent et Saint-Amour). Au Domaine, le travail des anciens se poursuit tout en l'adaptant aux techniques nouvelles et la présence active de la 6ème génération amène son lot de nouveautés tout en veillant à préserver le caractère authentique, le fruité, la rondeur et l'élégance des vins. Ici, les rendements par pied sont extrêmement faibles, les sols sont travaillés sans intrants chimiques, l'usage des levures et du soufre sont restreints au strict minimum et les élevages sont réduits pour privilégier la gourmandise des vins. Fort de son expérience et de sa passion du vin, Laurent, véritable perfectionniste, est devenu une figure incontournable du Beaujolais. Depuis plusieurs millésimes, il côtoie les sommets de cette région viticole qui suscite de plus en plus l'intérêt des amateurs avertis. Si la famille Perrachon fait peu de bruit, ses vins se font de plus en plus entendre aussi bien auprès des amateurs avertis que des grands Chefs étoilés !



Beaujolais blanc « Domaine des Mouilles » – Beaujolais AOC

Réf. A2216	Blanc	2021	75 cl	8,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Chardonnay. Sous une robe de couleur or blanc, le nez exhale de fines notes florales et fruitées. La bouche, tendre et ronde, repose sur une matière souple où de jolies saveurs de fruits exotiques (pamplemousse et fruit de la passion) s'entremêlent pour notre plus grand plaisir. Un vin d'apéritif qui se boit jeune et qui pourra également accompagner un poisson grillé ou des gougères au fromage.



Beaujolais-Villages « Château de la Bottière » – Beaujolais AOC

Réf. A2217	Rouge	2021	75 cl	7,70 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Gamay. La progression qualitative générale de l'appellation mais aussi et surtout le savoir-faire du Domaine ainsi que le souci permanent du travail bien fait se remarquent dans ce « Beaujolais-Villages » où la pureté du fruit rouge frais s'exprime au nez comme au palais. La bouche, croquante et juteuse vous procurera un vrai bonheur que vous partagerez entre amis autour d'un buffet de charcuteries.



Juliénas « Château de la Bottière » – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2218	Rouge	2021	75 cl	9,40 €
------------	-------	------	-------	--------

100 % Gamay. Cette cuvée historique du Domaine a largement contribué au succès que rencontrent les vins de la famille Perrachon depuis plusieurs générations... et l'on comprend vite pourquoi... Nez intense de fruits mûrs, de cerises, d'épices et de réglisse. La bouche, puissante et structurée, affirme toute sa personnalité typique de l'appellation Juliénas. La matière croquante et juteuse précède une finale élégante aux tanins fins et suaves. Un cru du Beaujolais bien typé qui ravira vos papilles en accompagnement d'une belle volaille rôtie ou d'une assiette de charcuteries.



Morgon 'Corcelette' – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2219	Rouge	2021	75 cl	9,60 €
------------	-------	------	-------	--------

100 % Gamay. Sous une robe d'un pourpre profond, ce Morgon dévoile un nez intense de fruits frais avec quelques notes de mûres. La bouche, charnue et virile, séduit autant par son fruité omniprésent que par sa rondeur et sa texture pleine aux tanins fins. Un vin généreux et parfaitement équilibré qui se mariera idéalement à un bœuf braisé ou à un petit gibier à plumes.



Chénas « Domaine des Mouilles » – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2220	Rouge	2021	75 cl	9,40 €
------------	-------	------	-------	--------

100 % Gamay. Signifiant littéralement « lieu planté de chênes », ce Chénas présente une robe grenat violacé assez soutenue. Le nez, très représentatif de son cépage, exhale des notes de fruits rouges (cerises, groseilles) et de fruits noirs (myrtilles, mûres) avec quelques touches grillées et épicées. En bouche, la matière est élégante et généreuse avec une rondeur caractéristique du Cru. La finale, d'une finesse remarquable, se prolonge dans des notes d'épices douces. Il s'accordera parfaitement à un petit gibier finement préparé ou à une belle côte de veau poêlée.



Fleurie 'La Cadole' – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2221	Rouge	2021	75 cl	10,50 €
------------	-------	------	-------	---------

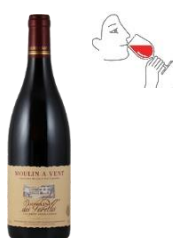
100 % Gamay. Sous une belle robe d'un rouge éclatant, le nez s'ouvre sur des notes de pêche, de cassis et de petits fruits rouges avec quelques notes florales d'iris, de violette et de rose fanée. Sensuelle, élégante et tendre, la bouche séduit par sa matière veloutée dotée de tanins soyeux qui lui confèrent une belle structure. Beau mariage en perspective avec une volaille de Bresse rôtie, voire même avec un gigot d'agneau.



Saint-Amour 'Cuvée des Amoureux' – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2222	Rouge	2021	75 cl	10,90 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Gamay. Issue d'une toute petite parcelle de 28 ares composée de cailloux granitiques, cette cuvée des Amoureux, sous une robe rubis intense, révèle au nez des senteurs de petits fruits rouges. La bouche aromatique et gouleyante affiche une forte personnalité avec son fruité sensuel. Un Saint-Amour délicat et harmonieux qui conviendra parfaitement à un filet de veau à la moutarde ou à un risotto de veau à l'orange et au parmesan.



Moulin-à-Vent « Domaine des Pérelles » – Cru du Beaujolais

Réf. A2223	Rouge	2021	75 cl	10,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Gamay. Souvent appelé « Seigneur des Beaujolais », ce Cru est un des plus délicats du Beaujolais. Sous une robe rubis foncé, des saveurs de fruits rouges bien mûrs, d'iris et de rose fanée envahissent le nez. La bouche, ample et généreuse, juteuse et fraîche avec des tanins en finale, augure d'un bon potentiel de garde ! Il s'appréciera dès maintenant (après un léger carafage) en accompagnement d'une viande rouge de caractère ou d'un plateau de fromages affinés.



Juliénas 'Les Vignes Centenaires' – Cru du Beaujolais

Réf. A2224	Rouge	2020	75 cl	11,40 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Gamay. Un âge moyen des vignes de plus de 100 ans, un élevage de 12 mois en fûts de chêne et de 3 mois en foudre constituent la base de la réussite de ce magnifique vin de garde. Sous une robe d'un rouge rubis intense, le nez exhale des arômes complexes de fruits rouges (cerise, fraise des bois) et de torréfaction avec une petite touche boisée. La bouche, élégante et bien équilibrée, repose sur une très belle structure aux tanins soyeux. Un magnifique Juliénas qu'il conviendrait d'attendre un peu avant de le proposer en accompagnement d'un coq au vin avec des lardons.



Moulin-à-Vent 'Les Burdelines' – Cru du Beaujolais

Réf. A2225	Rouge	2020	75 cl	12,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. À l'instar des grands bourgognes, ce Moulin-à-Vent bénéficie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne et de 3 mois en foudres. Sous une robe d'un rubis foncé, le nez exhale des arômes délicats de fruits noirs, d'amandes grillées, de vanille et d'épices. La bouche, puissante, racée et parfaitement équilibrée, délivre des saveurs fruitées relevées par un boisé délicat dans une finale persistante. À table, il accompagnera avec bonheur un gibier à plumes rôti ou un lapin aux pruneaux.

Récompense : ■ Guide Hachette 2023 1*



Morgon 'Côte de Py' – Cru du Beaujolais

Réf. A2226	Rouge	2021	75 cl	13,40 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Issue d'une toute petite parcelle (42 ares) de la Côte du Py, considérée à juste titre comme le meilleur terroir de Morgon, cette cuvée, sous une robe pourpre vif, délivre au nez des notes olfactives de fruits rouges très mûrs avec quelques nuances de kirsch et de poivre. La bouche, riche et complexe, s'étire langoureusement dans une finale aux tanins arrondis. Un Morgon d'une élégance inouïe qui accompagnera parfaitement un rôti de bœuf ou une bavette à l'échalotte.



Juliéas 'L'Irrésistible' – Cru du Beaujolais

Réf. A2227	Rouge	2021	75 cl	16,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Issu d'une sélection des meilleurs raisins d'un superbe coteau de Juliéas, l'Irrésistible est produit en toute petite quantité (à peine plus que 1.000 bouteilles par an). Sous une belle robe pourpre foncée, son nez évoque des parfums de baies noires bien mûres. Sa bouche offre rondeur, puissance et concentration, le tout dans une harmonie remarquable avec une finale suave aux tanins fondus. Un vin 'irrésistible' qui transcende l'appellation et méritera, après quelques années de garde, un plat à sa hauteur comme des cailles farcies par exemple ou un sauté de veau fermier du limousin.

Côtes du Rhône, Cairanne

Romain Roche

Domaine Roche

Issu d'une famille de vignerons à Cairanne, Romain Roche fonde son propre Domaine en 2009 ! Son père, Marcel, possédait une trentaine d'hectares de vignes sur Cairanne mais vendait tous ses raisins à la coopérative dont il était le président. Après des études d'œnologie à Beaune, puis à Montpellier et enfin à Toulouse et après avoir acquis de nombreuses expériences viticoles en France, aux États-Unis et en Australie, Romain Roche revient, en 2009, à Cairanne pour réaliser son rêve d'enfant : vinifier ses propres vins ! Confiant dans le potentiel de son fils et du joli terroir mis à sa disposition, Marcel, lui cède une partie du vignoble familial essentiellement constitué de vignes âgées de 70 à 80 ans... un véritable trésor ! Le succès est immédiat et la Revue du vin de France le reconnaît en 2010 comme le vigneron « *le plus talentueux de la nouvelle génération* ». Tout se passe à la vigne... telle est la philosophie de Romain ! Le terroir est la base de tout ! Entre tradition et modernité, entre le fruité du Grenache, la complexité du Carignan et la finesse de la Syrah, les vins de Romain sont un véritable reflet du terroir de Cairanne : puissants, subtils, tendres et généreux avec une bouche incroyablement soyeuse, du pur velours...



Le Vilain Petit Canard – Vin de France

Réf. A2228	Blanc	2021	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache Gris (50 %), de Clairette (40 %) et de Marsanne (10 %). Le Grenache gris est la particularité de cette cuvée. En effet, ce cépage n'est pas autorisé pour produire des vins blancs portant les appellations de la vallée du Rhône. Toutefois, grâce à l'équilibre apporté par ce cépage autochtone, Romain Roche a fait une croix sur l'appellation Cairanne pour produire ce Vilain Petit Canard ! Sous une robe d'un jaune pâle, le nez exhale des arômes intenses de fruits à chair blanche et de fleurs avec une petite touche beurrée. L'attaque en bouche est ronde et fruitée avec, en finale de jolis amers. Elle conviendra parfaitement à un poisson grillé ou une viande blanche.



Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2229	Rouge	2020	75 cl	9,00 €
------------	-------	------	-------	--------

Assemblage de Grenache (50 %), de Syrah (25 %) et de vieux Carignan (25 %). Toujours d'un style plutôt audacieux, ce Côtes du Rhône « générique » révèle un fruité puissant et profond avec des arômes de cerises et de framboises portés par une belle acidité que lui confère le Carignan. La bouche, parfaitement équilibrée, est généreuse et savoureuse. Une véritable petite bombe de fruits pour cette entrée de gamme qui rehaussera un ragoût d'agneau ou un plat de la cuisine italienne.



Cairanne – Côtes du Rhône-Villages Cairanne AOC

Réf. A2230	Rouge	2020	75 cl	12,50 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache (65 %), de Syrah (25 %) et de Carignan (10 %). Sous une robe rubis aux reflets violets, le nez exhale de superbes arômes de fruits noirs et de garigue (thym, épices). Ronde et fruitée, la bouche repose sur une matière très bien équilibrée et d'une grande finesse qui se prolonge dans une finale légèrement épicée. Bel accord en perspective avec une viande grillée au barbecue.



'Marcel Roche' – Côtes du Rhône-Villages Cairanne AOC

Réf. A2231	Rouge	2020	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Grenache. Cette cuvée dédiée à Marcel, le père de Romain, est issue d'une seule parcelle de vignes âgées de plus de 70 ans. Le nez exhale des arômes de mûres et de violettes confites avec quelques notes de beurre caramel salé. La bouche se révèle fraîche et ronde avec des tannins souples enrobés par une légère sucrosité caractéristique du cépage. Véritable petit bijou de l'appellation, ce Cairanne au charme indéniable accompagnera à merveille une tajine d'agneau aux pruneaux ou une grillade de bœuf.



La Bousquette – Côtes du Rhône-Villages Cairanne AOC

Réf. A2232	Rouge	2020	75 cl	17,50 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de très vieux Grenaches de 120 ans (80 %) et vieux Carignans (20 %). Bénéficiant d'un rendement exceptionnellement bas (25hl/ha) et produite uniquement lorsque le millésime le permet, cette « Bousquette » exhale au nez un bouquet complexe de fruits noirs (cerise, mûre, myrtille), de fruits rouges (framboise) et de poivre noir avec quelques notes de torréfaction. La bouche, dense et puissante, dévoile une matière fine et sensuelle aux tanins soyeux. Une très grande cuvée de Cairanne que les amateurs de cette appellation ne manqueront pas de stocker en cave...



Châteauneuf-du-Pape / Côtes du Rhône

Famille Sabon

Clos du Mont-Olivet

Même si diverses sources rapportent qu'en 1547 un acte passé devant notaire portait sur une parcelle de vigne se trouvant « ad montem oliveti », ce n'est qu'au début du XXème siècle que l'histoire de la famille Sabon et de ce lieu-dit vont être liés. Séraphin Sabon épouse Marie, fille de Romain Jausset, propriétaire à Châteauneuf-du-Pape. En 1932, il crée le « Clos du Mont-Olivet ». Le domaine passe ensuite dans les mains de Joseph, le fils aîné de Séraphin. Aujourd'hui c'est Céline, David et Thierry, les petits enfants de Joseph qui sont aux commandes de ce Clos.



Les Châteauneufs du pape du Clos Mont-Olivet, élaborés dans la plus pure tradition de Châteauneuf-du-Pape, sont travaillés dans un profil sudiste mais toujours à la recherche de finesse et d'élégance. Dotés d'un fort potentiel de garde, ils se révèlent avec le temps et sont capables de traverser les âges pour être sublimés et ainsi récompenser les plus patients d'entre nous. Heureusement, pour nous faire patienter, le domaine produit également de magnifiques vins sur les appellations Lirac, Côtes-du-Rhône et Vin de Pays du Gard. Définitivement reconnus par les amateurs avertis comme par la presse spécialisée, les vins du Domaine font figure de références magistrales de l'appellation, en rouge, comme en blanc !

Malheureusement, comme toujours avec les Domaines d'exception, les quantités disponibles sont toujours limitées... **Amateurs des vins du domaine, ne tardez pas, il n'y en aura pas pour tout le monde !**



Les meilleurs vins de France 2023 – RVF : 3* (Producteur qui représente l'excellence)



Le Grand Guide des Vins de France 2020 – Bettane & Desseauve : 4 * (Production de très haute qualité)

**Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC**

Réf. A2233	Blanc	2021	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache Blanc (80 %), de Clairette (10 %) et d'Ugni Blanc (10 %). Un terroir de sable et d'argile blanche confère à ce Côtes du Rhône beaucoup de souplesse et de finesse. Le nez dévoile de beaux parfums d'agrumes et de fruits frais. La bouche associe merveilleusement rondeur, gourmandise et fraîcheur (apportée par l'Ugni Blanc). Les belles acidités du millésime laissent entrevoir un beau potentiel de garde pour un vin qui s'appréciera déjà dans sa prime jeunesse. Un merveilleux rapport prix/plaisir - comme le Clos du Mont-Olivet sait si bien le faire - pour ce Côtes du Rhône blanc que vous associerez à une dorade braisée aux épices ou à un rouget grillé mais dont vous pourrez également profiter tout simplement en accompagnement d'un toast au beurre et aux sardines.

**Lirac Blanc – Lirac AOC**

Réf. A2234	Blanc	2021	75 cl	16,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache Blanc (50 %), de Clairette (30 %) et d'Ugni Blanc (20 %). Issu d'un terroir riche en sables pliocènes parsemés de galets roulés qui lui confère profondeur et fraîcheur, ce Lirac blanc est une très belle réussite du Domaine ! Symbiose parfaite entre Grenache, Clairette et Ugni Blanc, le nez exhale un bouquet d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche se montre suave et fruitée avec une belle fraîcheur en finale qui apporte élégance et distinction à cette cuvée confidentielle. Belle association en perspective en accompagnement d'une tarte au saumon et aux courgettes.

Note : ■ RVF 2023 90/100



Clos du Mont-Olivet – Châteauneuf-du-Pape AOC



Réf. A2235	Blanc	2021	75 cl	33,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Clairette (40 %), de Roussanne (30 %), de Bourboulenc (14 %), de Grenache Blanc (10 %), de Clairette Rose (2 %), de Picardan (2 %), de Picpoul (1 %) et de Grenache Gris (1 %). Véritable petite merveille signée par le Clos Mont-Olivet, cette cuvée pleine d'élégance et de fraîcheur exhale au nez des arômes complexes d'agrumes et de fruits exotiques bien mûrs. La bouche, parfaitement équilibrée, dévoile une matière d'une remarquable finesse avec des notes de fruits blancs qui se prolongent dans une longue finale portée par une fraîcheur intense. Il vous épatera en accompagnement d'un risotto crémeux aux truffes ou plus simplement d'une blanquette de veau à l'ancienne.

Note : ■ RVF 2023 94/100



Rive Droite – IGP du Gard



Réf. A2236	Rouge	2020	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Merlot (20 %), de Carignan (15 %), de Syrah (10 %) et de Mourvèdre (5 %). Issu de vignes plantées sur la rive droite du Rhône, ce vin affiche clairement son profil de vin gourmand et fruité. Le nez, très expressif, dévoile des notes de fruits noirs et d'épices douces. La bouche est fraîche, ample et structurée avec de beaux tanins soyeux. Une belle entrée en matière pour découvrir les vins rouges du Domaine ! Une belle viande rôtie l'attend déjà...



Côtes du Rhône Vieilles Vignes – Côtes du Rhône AOC



Réf. A2237	Rouge	2020	75 cl	12,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (65 %), de Syrah (15 %), de Mourvèdre (10 %), de Cinsault (5 %) et de Carignan (5 %). Au nez, ces Vieilles Vignes exhalent des arômes de garrigue et de fruits rouges et noirs bien mûrs. La bouche impressionne par sa densité et par la complexité de sa palette aromatique. Un Côtes du Rhône généreux et profond dont la finale s'étire sur des notes épicées. Prévoir un petit passage en carafe avant dégustation afin d'arrondir les tanins un peu serrés par la jeunesse du vin. Un compagnon idéal pour une souris d'agneau laquée au miel de thym...

Note : ■ RVF 2023 92/100



Lirac – Lirac AOC



Réf. A2238	Rouge	2019	75 cl	15,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (65 %), de Syrah (15 %), de Mourvèdre (15 %) et de Cinsault (5 %). Sous une jolie robe d'un rouge rubis, le nez exhale un joli bouquet de fruits noirs (cerise, mûre, myrtille, cassis), de réglisse et de garigue. La bouche, puissante et généreuse, délivre des saveurs intenses de fruits compotés dans une rondeur charmeuse et gourmande. Des tanins présents mais bien enrobés apparaissent dans une finale longue et fraîche. Un très joli Lirac qui escortera parfaitement de belles côtes d'agneau au thym.

Note : ■ RVF 2022 91/100



Lirac Marie Jausset – Lirac AOC



Réf. A2239	Rouge	2020	75 cl	23,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (80 %) et de Syrah (20 %). Ce Lirac Marie Jausset est chargé d'histoire. Écho de la Cuvée du Papet, et hommage rendu à l'arrière-grand-mère de la famille Sabon (créatrice du domaine au siècle dernier), il émane de la volonté de la famille de révéler le potentiel de ce cru ancien trop méconnu. Tri sélectif des meilleurs raisins, élevage en fût et en demi-muids, ce Lirac est tout simplement un vin impressionnant ! La finesse des tanins, la pureté des parfums et la fraîcheur, voire la vivacité en bouche émerveillent les amateurs les plus avertis ! Une bouteille hors norme qui montre le potentiel immense de cette appellation !



Clos du Mont-Olivet – Châteauneuf-du-Pape AOC



Réf. A2240	Rouge	2020	75 cl	33,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (78 %), de Syrah (11 %), de Mourvèdre (8 %) et de Cinsault (3 %). Sous une belle robe d'un rubis profond, le nez embaume la fraise des bois. En bouche, ce Clos s'impose par sa stature solide et par son fruit généreux. Sa matière séduit par sa texture, sa fraîcheur et le velouté de ses tanins qui s'éternisent dans une finale racée et légèrement chocolatée. De grande garde, ce vin demandera de la patience avant de livrer tout son potentiel. Il sera alors l'accord parfait d'un magret de canard aux champignons des bois.

Note : ■ RVF 2023 94/100

Clos du Mont-Olivet – Châteauneuf-du-Pape AOC



Réf. A2241	Rouge	2019	75 cl	34,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (78 %), de Syrah (11 %), de Mourvèdre (8 %) et de Cinsault (3 %). En ce très beau millésime, le nez de cette cuvée historique du domaine exhale des notes d'olives noires entremêlées de quelques touches végétales puissantes et intenses, la bouche se révèle douce, suave, structurée et très gourmande avec un équilibre parfait entre fraîcheur et maturité. À l'instar de tous les Châteauneufs du Domaine, il demandera un peu de patience avant de vous séduire en accompagnement d'un gigot d'agneau ou d'un cuissot de chevreuil aux aïelles. **Que les amateurs potentiels se hâtent, le Domaine ne nous a gardé que quelques malheureuses caisses du Clos sur ce très beau millésime...**

Note : ■ RVF 2022 92/100

Clos du Mont-Olivet – Châteauneuf-du-Pape AOC



Réf. A2242	Rouge	2017	75 cl	39,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (70 %), de Syrah (12 %), de Mourvèdre (12 %) et 6 % d'autres cépages autorisés dans l'appellation (Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul noir, Muscardin). En 2017, le Domaine n'a pas élaboré de cuvée du Papet. Ce Clos a donc bénéficié des raisins traditionnellement réservés à la cuvée mythique du domaine... Au nez, ce sont les fruits noirs qui dominent. En bouche, la matière enrobée dans une palette aromatique complexe se révèle dense avec des tanins fins mais fermes qui vous accompagnent dans une finale fumée interminable. Une très belle bouteille à réserver, à l'instar de ce que propose le meilleur restaurant du Monde (Guy Savoy), à un lièvre à la Royale. Un moment inoubliable en perspective !

Note : ■ RVF 2020 95/100

Cuvée du Papet – Châteauneuf-du-Pape AOC



Réf. A2243	Rouge	2020	75 cl	63,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Fleur du Domaine élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (90 %), de Syrah (5 %) et de Mourvèdre (5 %). Cette cuvée mythique du Domaine est habituellement une cuvée qu'il faut attendre de (très) longues années avant que le vin ne dévoile tout son potentiel. Sur ce millésime 2020, nous avons été positivement surpris par la souplesse de sa matière et son aptitude à pouvoir déjà nous procurer un immense plaisir malgré son tout jeune âge... Un vin mythique de l'appellation dont tout amateur de Châteauneufs se doit de posséder quelques bouteilles dans sa cave ! Que dire de plus, sinon lui réserver un plat de fête comme un filet de biche Grand Veneur pour un moment de pur bonheur gastronomique. **Que les amateurs potentiels se hâtent, nous ne pourrions contenter toutes les demandes...**

Note : ■ RVF 2023 96/100 (coup de cœur du Guide)

Cuvée du Papet – Châteauneuf-du-Pape AOC



Réf. A2244	Rouge	2019	75 cl	68,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Fleur du Domaine élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (75 %), de Mourvèdre (15 %) et Syrah (10 %). En ce très beau millésime, le nez somptueux exhale toute la panoplie des arômes de ce terroir. La bouche, sensuelle, ample et voluptueuse, présente des tanins caressants qui donnent du relief au vin. La matière est d'une finesse remarquable avec des arômes purs portés par une structure aux proportions parfaites. La finale de très grande persistance frôle la perfection ! Un immense Châteauneuf que nous verrions bien en accompagnement d'un canard à l'orange pour une explosion de saveurs. **Que les amateurs potentiels se hâtent, nous ne pourrions contenter toutes les demandes...**

Note : ■ RVF 2022 92/100

Saint Joseph - Condrieu - Côte Rôtie - ...

Pierre, Pascale, Jeanne Gaillard

Domaine Pierre Gaillard

Alors que rien ne prédestinait Pierre Gaillard à la viticulture, il réalise pendant ses études agricoles à Beaune que les jolis crus bourguignons l'intéressent davantage que les vaches. Son diplôme d'œnologue en poche, Pierre fait ses premières armes chez Vidal-Fleury où il est embauché comme chef de culture. Il s'y fait remarquer en plantant la future célébrité de l'appellation Côte Rôtie - la parcelle de La Turquie - et ce, contre l'avis de son patron qui ne croit pas en l'avenir de ces vignes en coteaux, trop difficiles et onéreuses à exploiter. En 1981, alors qu'il affûte ensuite ses armes chez Guigal, Pierre commence à penser à son avenir en rachetant des vignes qui, à l'époque, ne valent presque rien. Ce sera tout d'abord le Clos de Cuminaille en Saint-Joseph, puis des vignes dans la très qualitative Côte Rozier en Côte Rôtie. Au fur et à mesure des années, son patrimoine atteint 25 hectares avec des parcelles réparties un peu partout sur les coteaux les plus abrupts du nord de la vallée du Rhône. De son immense passion pour la vigne doublée de son incomparable talent naissent des bouteilles tout simplement exceptionnelles. Sa notoriété gagne cavistes et bar à vins qui s'arrachent ses vins exprimant si bien les arômes subtilement extraits de chaque terroir. Considéré aujourd'hui par ses pairs mais aussi par les amateurs et dégustateurs aguerris comme une référence incontournable de la vallée du Rhône septentrionale, il travaille aujourd'hui étroitement avec ses trois enfants pour produire des vins charnus toujours emprunts de finesse et d'élégance. Le seul 'bémol', comme c'est malheureusement toujours le cas avec les viticulteurs d'exception, c'est qu'ils n'ont que de 'trop' rares bouteilles disponibles à la vente...! **Les quantités étant limitées pour chaque cuvée, vous y accédez dans l'ordre chronologique de réception de vos commandes.**

bettane +
desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2020 – Bettane & Desseauve : 3 * (Production de haute qualité)

**Roussanne – IGP des Collines Rhodaniennes**

Réf. A2245	Blanc	2021	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Roussanne. Vinifiée pour préserver au mieux son fruité et sa fraîcheur, cette cuvée présente au nez de jolies notes de fruits à chair jaune (pêche, nectarine) et de fleurs blanches. Très bien équilibrée, la bouche est fraîche et délicieusement onctueuse. Cette Roussanne accompagnera parfaitement volailles ou poissons en sauce mais également des fromages à pâte pressée (Comté, Reblochon, Beaufort,...)

**Viognier – IGP des Collines Rhodaniennes**

Réf. A2246	Blanc	2021	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issue de l'assemblage de plusieurs parcelles aux caractéristiques différentes (galets roulés dans la Drôme et sables en Ardèche), cette cuvée se distingue par sa légèreté et sa fraîcheur. Le nez, tout à fait caractéristique du cépage qui la compose, s'ouvre sur des arômes fruités d'abricot avec une touche délicate de minéralité. La matière en bouche est mielleuse et minérale à la fois. Un viognier rond et élégant qui ravira vos convives tant à l'apéritif qu'en accompagnement d'une entrée végétale (asperges) ou d'un fromage de chèvre frais.

**Clos des Camiers – IGP des Collines Rhodaniennes**

Réf. A2247	Blanc	2021	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Le nez exhale des arômes très parfumés typiques de ce cépage : violette, fleurs blanches, abricot sec, fruits à chair blanche et miel. La bouche révèle une belle tension de la matière qui s'exprime tout en finesse. Un Viognier de toute beauté, doté d'un équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur. Du grand Gaillard ! On est très proche d'un « petit » Condrieu... Belle association en perspective avec des asperges à la flamande ou avec des rigottes de Condrieu, petit fromage de chèvre de la région Rhône-Alpes.



Saint-Joseph – Saint Joseph AOC

Réf. A2248	Blanc	2021	75 cl	23,30 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Roussanne. L'originalité de ce Saint-Joseph blanc façon « Pierre Gaillard » est qu'il est réalisé uniquement avec de la Roussanne. Au nez, vif et complexe, exhale des arômes de fruits jaunes à noyaux où s'entremêlent quelques notes pâtisseries délicatement miellées. La bouche surprend par sa rondeur et sa richesse aromatique qui s'étire dans une finale de belle fraîcheur. Accord parfait en perspective avec un filet de Saint Pierre rôti au beurre accompagné d'une compotée d'abricots safranés.

épuisé



Condrieu – Condrieu AOC

Réf. A2249	Blanc	2021	75 cl	33,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issues d'un terroir de Condrieu, royaume du viognier, les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont idéalement orientées sud /sud-est sur un coteau abrupt qui les abrite des vents froids du Nord. Ce merveilleux cépage peut y exprimer le meilleur de son potentiel aromatique. Ce Condrieu, élégant et complexe, dévoile au nez des notes de fruits exotiques, de pêche et d'acacia. La bouche, ample, subtile et ronde séduit par son charme indéniable qui vous transporte vers une finale emprunte d'une belle minéralité. Vin de gastronomie par excellence, il se mariera idéalement avec une côte de veau rosée poêlée au beurre ou avec un homard breton simplement grillé.



L'Octroi – Condrieu AOC

Réf. A2250	Blanc	2021	75 cl	41,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issu d'un sol particulièrement rocailleux et très pentu à l'entrée des gorges de Malleval, ce Condrieu exprime fidèlement la richesse et la finesse de son terroir qui lui confère sa très grande minéralité. Élevée 9 mois en barriques, cette cuvée, sous une belle robe dorée aux reflets argentés, dévoile au nez des arômes précis et très frais de poires et de fleurs blanches. En bouche, c'est une véritable explosion de fruits et de fleurs qui se prolonge dans une finale énergique et délicatement saline. Cette merveille de l'appellation laisse entrevoir de multiples très beaux accords comme des ris de veau panés rôtis au beurre avec un délicieux jus de veau corsé ou un risotto crémeux aux cèpes... tout un programme !



Syrah 'Terres de Mandrin' – Vin de Pays des Collines Rhodaniennes IGP

Réf. A2251	Rouge	2021	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Syrah. À l'instar de la cuvée « Viognier », cette cuvée est également issue de l'assemblage de plusieurs parcelles de galets roulés (dans la Drôme) et de sables (en Ardèche). Sous une robe d'un rouge intense, le nez de cette Syrah est une véritable ode aux fruits rouges et aux baies noires. Intense, la bouche n'est pas en reste, offrant une belle intensité agrémentée de légères notes fumées et épicées. Un vin gourmand, croquant et juteux que vous dégusterez en accompagnement, par exemple, d'un tartare de bœuf coupé au couteau.



Le Petit Merle – Vin de France

Réf. A2252	Rouge	2021	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Merlot. Ce cépage typiquement bordelais a trouvé une belle place sur les sols de sable maigre des plaines de la Drôme. Le climat y est tempéré avec des pluies régulières peu abondantes et une légère influence méditerranéenne, permettant au merlot d'exprimer un fruit croquant et juteux. Sous une robe d'un rouge profond, le nez exhale des fragrances de fruits à noyaux, d'épices douces avec une petite touche végétale. Bien structurée, la bouche présente une matière fraîche et fruitée qui se prolonge dans une longue finale tout en rondeur. Un joli vin « atypique » du Rhône Nord qui escortera idéalement une bavette sauce marchand de vin.



Crozes-Hermitage – Crozes-Hermitage AOC

Réf. A2253	Rouge	2020	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issue d'un terroir de galets roulés qui emmagasinent la chaleur et favorisent ainsi une belle expression de la Syrah, cette cuvée dévoile un nez raffiné aux notes de petits fruits rouges et d'épices. La bouche est vineuse et présente une matière structurée et délicate enrobée d'un joli fruité. La finale aux petits tanins soyeux ne manquera pas de vous convaincre en accompagnement d'un lapin caramélisé aux épices douces ou d'un fromage de type Saint Marcellin.



Récompense : ■ Guide Hachette 2023 1*



Saint-Joseph – Saint-Joseph AOC

Réf. A2254	Rouge	2020	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issu d'un terroir de granites situé au nord de l'appellation, ce Saint Joseph, sous une belle robe pourpre aux reflets violacés, se distingue par sa puissance et sa fraîcheur. Le nez exhale des arômes intenses de fruits rouges avec des notes de pain d'épices. En bouche, l'attaque est franche avec beaucoup de gourmandise et de souplesse. Un joli vin de plaisir, parfaitement équilibré, que vous accompagnerez d'une souris d'agneau confite avec une tajine de légumes.



Saint-Joseph 'Clos de Cuminaille' – Saint-Joseph AOC

Réf. A2255	Rouge	2020	75 cl	25,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Ce Clos historique est la première parcelle défrichée, aménagée et plantée par Pierre Gaillard en 1981. Cuvée incontournable et très recherchée de l'appellation, ce Clos de Cuminaille est issu d'un terroir en pentes constitué de schistes granitiques légers. L'élevage de 18 mois en barriques favorise l'épanouissement des arômes, très élégant, le nez exhale des arômes de fruits frais qui évoluent vers des notes épicées, de cacao et de feuilles séchées légèrement fumées. La fraîcheur, véritable colonne vertébrale de ce vin, se voit sublimée par les notes de poivre de d'épices. Les tanins tendres et persistants font de ce clos de Cuminaille un vin de grande noblesse ! Il sera parfait avec une entrecôte « black Angus » grillée.

Récompense : ■ Guide Hachette 2023 2*



Saint-Joseph 'Les Pierres' – Saint-Joseph AOC

Réf. A2256	Rouge	2020	75 cl	32,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Référence à la fois au terroir caillouteux dont il est issu ainsi qu'aux murs qui soutiennent les terrasses et enfin au prénom du viculteur, cette cuvée « Les Pierres » prend son origine dans des coteaux très pentus exposés plein sud qui lui confèrent son côté méditerranéen alliant générosité et puissance. Élevé entièrement dans des barriques neuves de chêne français pendant 18 mois, ce Saint Joseph d'exception, sous une robe intensément violette, exhale au nez des arômes complexes et très expressifs de baies et d'épices entremêlés de notes florales. D'une élégance rare, la bouche se révèle souple et dense dans une matière enrobée par de jolis tanins tendres et savoureux. Assurément un des plus beaux vins de l'appellation ! Quelques années de garde lui permettront d'affiner ses tanins avant que vous ne preniez beaucoup de plaisir à le déguster en compagnie d'un magret de canard sauce au poivre ou d'un lapin aux olives.

Récompense : ■ Guide Hachette 2023 2* (Coup de Cœur du Guide)



Côte Rôtie – Côte Rôtie AOC

Réf. A2257	Rouge	2020	75 cl	43,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (90 %) et de Viognier (10 %). Issue de vignes plantées sur des coteaux escarpés exposés Sud / Sud-Est sur les communes d'Ampuis et de Tupin-et-Semons, cette cuvée est un mariage subtil de parcelles de type « Côte Brune » (plus au Nord) et de type « Côte Blonde » (plus au Sud). La petite part de Viognier qui complète l'assemblage lui confère complexité et gras. Le nez, expressif et subtil, dévoile des arômes délicats de cassis, de violette et de poivre noir. La bouche est soyeuse et fruitée avec des tanins veloutés et bien enrobés. La finale est longue et harmonieuse. Une très belle Côte Rôtie qui se mariera idéalement avec des salmis de Palombe à la truffe accompagné d'une petite cassiolette de champignons poivrés.

Récompense : ■ Guide Hachette 2023 1*



Esprit de Blonde – Côte Rôtie AOC

Réf. A2258	Rouge	2020	75 cl	69,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (90 %) et de Viognier (10 %). Cette Côte Rôtie est issue des meilleures parcelles de la Côte Blonde, réputée pour produire les vins les plus fins et élégants de l'appellation. Sous une robe dense couleur cerise, le nez est une véritable explosion aromatique de fruits bien mûrs avec une petite touche d'épices et de toasté. La bouche, gourmande à souhait, s'exprime dans une matière dense et fruitée avec quelques notes de truffe et d'épices. De magnifiques tanins ronds et frais enrobent une finale de grande longueur. Une magnifique Côte Rôtie qui comblera vos hôtes de plaisir avec un filet de chevreuil et sa petite purée au beurre façon Joël Robuchon.



Côte Rôtie 'Rose Pourpre' – Côte Rôtie AOC



Réf. A2259	Rouge	2020	75 cl	85,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issue d'une des plus belles parcelles de la Côte Brune sur le lieu-dit « Côte-Rozier » qui lui confère minéralité et puissance, cette cuvée mythique de l'appellation affiche un caractère plus tendu que la cuvée 'Esprit de Blonde'. Sous une robe rouge grenat aux reflets pourpres brillants, le nez, très expressif, laisse percevoir des arômes intenses typiques de la Syrah : violette, fruits noirs des bois, notes épicées de poivre. La bouche, voluptueuse, s'ouvre sur des fragrances de cacao et de vanille associées à quelques notes harmonieuses de cassis et de réglisse qui s'étirent avec bonheur dans une finale interminable aux tanins soyeux. Superbe Côte Rôtie alliant charme, gourmandise et complexité, digne de ce grand terroir que la vallée du Rhône septentrional est capable de nous offrir. Un must absolu à réserver dès à présent et pour les quelques années à venir à vos plus beaux mets comme un tournedos Rossini ou un lièvre à la royale.

Collioure / Banyuls

Élise Gaillard

Domaine Madeloc



Culture
Raisonnée



Fasciné par la beauté des paysages du Roussillon et par le potentiel qualitatif du terroir de schistes de la Côte Vermeille, Pierre Gaillard, le célèbre vigneron de la Vallée du Rhône Nord, décide en 2002 de reprendre ce vignoble idéalement « coincé » entre montagne et bord de mer et de créer le Domaine Madeloc. Amoureuse de ce terroir unique, c'est sa fille Elise qui dirige ce Domaine de 29 ha de vignes dans un paysage à couper le souffle, avec des coteaux plongeant dans la mer Méditerranée. Ici, toute mécanisation est rendue impossible tant les coteaux sont pentus, ce qui rend le travail de l'homme difficile toute l'année ! Elise allie la tradition Banyulencque et les techniques rhodaniennes afin de proposer des vins sur le fruit tout en garantissant une belle rondeur. Très rapidement, le style des vins séduit les amateurs sous l'œil mi-narquois, mi-agacé des vignerons sang et or. Considéré aujourd'hui comme fer de lance des appellations Collioure et Banyuls, le Domaine propose une gamme de vins très homogène aussi bien en rouge qu'en blanc et qu'en vin muté.

**bettane +
desseauve**

Le Grand Guide des Vins de France 2020 – Bettane & Desseauve : 2* (Production sérieuse)

Tremadoc – Collioure AOC



Réf. A2260	Blanc	2021	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Situées sur des coteaux plongeant dans la mer, les parcelles de Grenache gris, de Vermentino et de Roussanne qui forment l'assemblage de cette cuvée, bénéficient tout au long de l'année de la fraîcheur des vents marins. Le Schiste favorise une diffusion continue de la chaleur aux pieds de vigne. La combinaison des deux phénomènes assure aux raisins une maturation lente et continue tout en les protégeant de la surmaturation. Sous une robe de couleur dorée, le nez exhale des arômes de fleur d'acacia et de nectarine. L'attaque en bouche, ronde et onctueuse, est soutenue par une belle fraîcheur. La matière allie de belles saveurs de fruits et de miel qui s'étirent dans une finale fraîche et pleine de minéralité que lui confère son terroir. Un Collioure blanc généreux et magnifiquement équilibré qui vous régalerait en accompagnement d'un bar en croûte de sel ou d'un beau plateau de coquillages.

Serral – Collioure AOC



Réf. A2261	Rouge	2020	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah. Cette cuvée Serral (coteau en catalan) est un véritable hommage à la Grenache qui, sur ce terroir de schistes en pentes et proche du niveau de la mer, évoque des arômes de fruits rouges bien mûrs emprunts d'une jolie minéralité. En bouche, la structure tannique est souple et soyeuse. Le matériau présente un bel équilibre gourmand et juteux à souhait. À servir idéalement avec des plats de « copains » : charcuterie, viandes grillées,...

Magenca – Collioure AOC



Réf. A2262	Rouge	2019	75 cl	18,30 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Carignan. Les vignes centenaires de Grenache et de Carignan complantées dans un sol de schistes confèrent à cette cuvée un nez d'une extrême élégance avec des notes de fruits rouges juteux, d'épices et de fleur de vanille. Les 18 mois d'élevage en barriques ont affiné sa structure délicate. En bouche, la matière est riche et gourmande avec des arômes complexes de fruits rouges, d'épices et de torréfaction. En finale, une belle fraîcheur et des tanins fondus lui apportent une volupté certaine. Magenca est un très joli Collioure complexe qui s'associera volontiers à vos plats de viandes rouges de caractère comme par exemple un beau magret de canard aux figues ou à un filet de chevreuil rôti aux cèpes.

Récompense : ■ Guide Hachette des Vins 2023 2* (*Coup de Cœur du Guide*)

Crestall – Collioure AOC



Réf. A2263	Rouge	2019	75 cl	23,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Mourvèdre et de Syrah. Issue de parcelles de schistes très abruptes (18%) qui bénéficient de l'influence méditerranéenne, cette cuvée Crestall développe au nez des arômes d'épices et de cerises à la fois mûres, juteuses et fraîches mais également à l'eau de vie. La bouche, opulente, gourmande et suave est nuancée d'épices avec quelques notes de torréfaction et de vanille. Les tanins sont subtils et bien enrobés. La finale, quant à elle, se prolonge de façon interminable... Un grand Collioure, taillé pour la garde, que vous réserverez idéalement à un tagine d'agneau aux pruneaux.

Robert Pagès – Banyuls AOC



Réf. A2264	Rouge	NM	50 cl	13,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de Grenache Noir, de Carignan et de Grenache Gris. Les parcelles de vignes (toutes âgées de plus de 100 ans) sont logées à l'intérieur des terres. Les raisins y acquièrent une excellente maturité. Ce Banyuls se distingue par ses arômes de pruneaux, de raisins de Corinthe, de noix de cajou et de grains de café. La bouche dévoile quant à elle des notes de gousses de vanilles et de girofle. Un vin magique à associer à un dessert de chocolat praliné ou, de façon plus originale, à une tranche de comté.

Saint Chinian

Christine Deleuze et Luc Simon

Clos Bagatelle

Alors que l'on y cultive déjà la vigne depuis 8 siècles, c'est en 1623 que Pierre Mercadier, un artisan drapier, devient propriétaire du lieu-dit « Bagatelle » à Saint-Chinian. Il y défriche la terre et après de longues années de dur labeur, il y plante ses premiers ceps de vignes. À partir du 20ème siècle, le domaine est transmis de mère en fille. Le Clos Bagatelle est non seulement une histoire de famille mais avant tout une histoire de femmes ! En 1963, c'est la mère de Christine et de Luc (actuels propriétaires du Clos) qui repousse pour la première fois les frontières du Clos pour acquérir un terroir de Muscat. Aujourd'hui, le Domaine s'étend sur 60 ha. Depuis 20 ans, Luc et Christine, tous les deux passionnés de vin, donnent un nouvel élan au Clos Bagatelle. Amoureux de leur terroir et respectueux du patrimoine dont ils ont hérité, ils s'attellent à n'opérer dans les vignes que des gestes qui limitent au maximum l'impact sur la nature. Aujourd'hui le Clos Bagatelle, réputé pour élaborer des grands vins frais et digestes, figure parmi l'élite de Saint-Chinian et les arômes de ses vins sont tout simplement inimitables !



Culture
Raisonnée



bettane +
desseuve

Le Grand Guide des Vins de France 2020 – Bettane & Desseuve : 2 * (production sérieuse et recommandable)

Languedoc

Le Clos de ma Mère – Saint-Chinian AOP



Réf. A2265	Blanc	2021	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Roussanne, de Carignan blanc, de Grenache blanc, de Viognier, de Vermentino, de Chenin et de Petit Manseng. Sous une robe claire et brillante, le nez, d'une élégance extrême, est délicat et délivre tour à tour des parfums de fleur de lys, d'ananas frais, de poivre blanc et de gingembre. La matière en bouche, complexe et racée, oscille entre douceur et vivacité et se révèle d'une belle fraîcheur et d'une grande finesse. Un très joli vin blanc du Languedoc qui accompagnera idéalement un filet de turbot au romarin, des écrevisses à la nage ou pourquoi pas, une langouste grillée au beurre citronné...



À l'Origine – Saint-Chinian AOP

Réf. A2266	Rouge	2020	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (30 %), de Syrah (30 %), de Carignan (20 %) et de Cinsault (20 %). Sous une robe rouge rubis très brillante, le nez exhale des arômes de fruits frais et de garrigue. Ample, la bouche révèle son caractère méditerranéen avec des saveurs de fruits noirs confits, de laurier et de réglisse. Les tanins ronds et digestes se prolongent dans une finale au charme indéniable. Une belle association en perspective en accompagnement d'un carpaccio de bœuf ou d'un poulet au curry.



Colline d'Assignan – Saint-Chinian AOP

Réf. A2267	Rouge	2021	75 cl	9,40 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Syrah (30 %) et de Carignan (20 %). Cette cuvée est issue d'une parcelle d'altitude au sous-sol de grès. Le nez exhale des arômes de cerises et de myrtille avec des nuances de poivre et de genièvre. La bouche, délicatement épicée, est enrobée par de jolis tanins. Une gourmandise pleine de charme que vous associerez, par exemple, avec un carré d'agneau en croûte persillée, le tout grillé au barbecue...

Récompense : ■ Guide Hachette des Vins 2023 2*



Donnadieu – Saint-Chinian AOP

Réf. A2268	Rouge	2020	75 cl	11,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (50 %), de Mourvèdre (20 %), de Grenache (15 %) et de Carignan (15 %). Sous une belle robe d'un pourpre brillant, le nez, très intense, exhale des arômes de petits fruits rouges et noirs avec une petite touche de violette. La bouche, bien charpentée, séduit par son incroyable fruité enrobé par de jolis tanins qui se prolongent dans une finale longue et croquante. Un vin à boire jeune ou à garder quelques années. Un pur délice pour accompagner une viande rouge maturée grillée au barbecue ou un petit gibier en cocotte.



Au Fil de Soi – Saint-Chinian AOP

Réf. A2269	Rouge	2018	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (40 %), de Grenache (30 %), de Mourvèdre (20 %) et de Carignan (10 %). Sous sa robe rubis aux reflets violette, le nez exhale des arômes intenses de violette, de réglisse et de pierre concassée. La bouche, souple et fruitée, présente des tanins soyeux enrobés dans une finale délicatement corsée et parfaitement équilibrée. Un Saint-Chinian savoureux qui fera merveille en accompagnement d'un agneau de lait rôti au thym ou d'une terrine de canard bien relevée au poivre.

Note : ■ Guide Hachette des Vins 2022 1*



Terre de mon Père – Saint-Chinian AOP

Réf. A2270	Rouge	2018	75 cl	24,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (60 %), de Mourvèdre (20 %) et de Grenache (20 %). Résolument méditerranéenne, cette cuvée allie la grandeur et la classe du Mourvèdre à la suavité de la Syrah et à la plénitude du Grenache. Le nez, complexe et profond, est une véritable explosion aromatique : confiture de mûres, pain grillé, poivre noir, cannelle,... Sa bouche, portée par une matière dense, ample et harmonieuse, est marquée par une trame tannique enveloppée de fruits noirs. Un magnifique Saint-Chinian, référence notoire de l'appellation, qu'il sera sage d'attendre quelques années avant de l'associer à un pigeonneau aux baies de genévrier ou à un magret de canard grillé aux sarments de vignes.



L'Aventure – Saint-Chinian AOP

Réf. A2271	Rouge	2017	75 cl	69,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Mourvèdre (50 %) et de Grenache (50 %). Cette cuvée tout à fait confidentielle n'est produite qu'en très petite quantité et uniquement lors des millésimes exceptionnels. Élevage de 24 mois en fûts neufs. Sous une robe pourpre aux reflets grenat, le nez, très concentré, exhale un bouquet délicat où s'entremêlent saveurs de mûres, de violette, d'épices douces et de vanille. D'une incroyable douceur, la bouche s'ouvre sur une matière teintée de cerises et de cassis avec de fines notes florales et chocolatées. Des tanins légers finissent de nous séduire dans une finale longue et monumentale. Un Saint-Chinian d'une finesse et d'une délicatesse jamais atteinte sur cette appellation. L'aventure ne fera que commencer le jour où il escortera, pour votre plus grand plaisir, une épaule d'agneau confite.





Grain de Lumière – Muscat de Saint-Jean-de-Minervois AOP

Réf. A2272	Blanc moelleux	2018	50 cl	9,90 €
------------	----------------	------	-------	---------------

100 % Muscat petits grains. Le nez, plutôt charmeur, laisse d'abord échapper quelques notes de fleur d'oranger et de sureau, pour ensuite exhaler des arômes d'abricot et de clémentine. Cette complexité aromatique se fond harmonieusement dans une bouche élégante et voluptueuse à la finale interminable. Un régal à boire pour lui-même, avec un fromage bleu ou avec une tarte aux fruits.

Récompense : ■ Guide Hachette 2020 2*

Languedoc

Fitou

Jean-Marie et Émilie Fabre

Domaine de la Rochelierre

C'est au cœur de Fitou, petit village de l'Aude, que la famille Fabre exploite, depuis 4 générations, ce petit Domaine de 15 ha sur un terroir schisteux et argilo-calcaire. C'est en 1998, au sortir de ses études d'œnologie, que Jean-Marie décide de prendre la succession de ses parents à la destinée de ce Domaine familial. En 2006, Jean-Marie rencontre Émilie, passionnément engagée dans le Domaine familial à Cairanne. Deux années plus tard, Émilie rejoint Jean-Marie à Fitou ! Débute alors une nouvelle ère pour le Domaine de la Rochelierre... et cela commence par la construction de nouveaux chais à l'entrée du village. Cette réalisation, outre sa belle signature architecturale, leur permet d'atteindre 2 objectifs importants : plus de maîtrise technique tout en étant beaucoup moins énergivore ! Cela s'inscrit parfaitement dans la politique écologique du Domaine qui applique la méthode Cousinié depuis 1979. Cette méthode consiste à ne jamais appliquer de produits chimiques dans les vignes, quoiqu'il arrive. Cela se traduit dans leurs vins qui figurent parmi les plus recherchés de la plus ancienne appellation du Languedoc ! Les vins rencontrent un tel succès que chaque millésime est épuisé bien avant la mise en bouteille de la nouvelle récolte...

bettane +
desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2019 – Bettane & Desseauve : 2* (Production sérieuse)



Culture
HVE



Cuvée 'Tradition' – Fitou AOP

Réf. P2273	Rouge	2021	75 cl	10,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Carignan (30 %), de Grenache Noir (30 %), de Syrah (30 %) et de Mourvèdre (10 %). Élevage de 12 mois en cuves pour préserver au maximum la pureté et la jeunesse de son fruit. Le nez évoque la garrigue avec quelques notes d'épices. La bouche dévoile une palette de fruits très expressive avec quelques nuances de poivre. Ce très joli vin du Sud, idéal pour un bon moment de partage entre amis, accompagnera à merveille un couscous ou une côte de bœuf grillée. À boire dès maintenant même s'il pourra se conserver facilement quelques années en cave.



Cuvée 'Privilège' – Fitou AOP

Réf. P2274	Rouge	2020	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Carignan (30 %), de Grenache Noir (30 %), de Syrah (30 %) et de Mourvèdre (10 %). Issue du même assemblage que la cuvée Tradition, cette cuvée Privilège bénéficie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne (dont 1/3 en fûts neufs). Le nez, très gourmand, dévoile des arômes puissants de fruits (cassis), de garrigue, de torréfaction et de vanille. La bouche, déjà très agréable malgré sa jeunesse, s'ouvre sur une structure charpentée aux tanins bien arrondis. La finale soyeuse ravira vos papilles pendant de très nombreuses années en accompagnement d'une entrecôte grillée ou d'un plat méditerranéen bien relevé. Assurément une des cuvées que vous êtes toujours nombreux à plébisciter !

Récompense : ■ Guide Hachette des Vins 2023 2*



Cuvée 'Noblesse du Temps' – Fitou AOP

Réf. P2275	Rouge	2020	75 cl	22,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Mourvèdre (50 %), de Carignan (30 %) et de Grenache (20 %). Cette cuvée traduit parfaitement l'amour sans réserve que Jean-Marie porte au Mourvèdre. Majoritaire, il confère à cette cuvée des notes olfactives de torréfaction, de cacao et de cannelle. Sous une robe rubis intense, le nez très expressif exhale des arômes de fruits rouges et noirs où s'entremêlent fragrances épicées. La bouche, alliant à la perfection puissance et élégance, se montre chaleureuse et fruitée (prune, cerise) et s'étire dans une finale épicée de très belle longueur. Probablement une des plus belles cuvées de cette appellation qu'il conviendra d'attendre 4-5 ans avant de lui présenter une belle côte de bœuf ou un beau gibier en filet ou en civet.



Cuvée 'à Deux' – Fitou AOC

Réf. A2276	Rouge	2020	75 cl	41,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Carignan (80 %) et de Grenache (20 %). Véritable hommage à ce merveilleux cépage qu'est le Carignan, Jean-Marie et Émilie ont tout simplement souhaité élaborer une cuvée d'une élégance extrême. Et c'est plutôt bien réussi... Au nez, on perçoit des notes de fruits, de poivre blanc et de clou de girofle. La bouche, d'une fraîcheur étonnante, est gourmande à souhait avec une structure portée par des tanins élégants. Une cuvée d'une grande buvabilité alliant à merveille finesse et puissance. Un très grand vin de l'appellation à oublier quelques années en cave avant de lui réserver, endéans les 15 prochaines années, une belle pièce de bœuf ou une belle dinde farcie pour vos fêtes de Noël.

Bordeaux Supérieur

Caroline Quancard

Château Terrefort-Quancard



Culture
HVE



Au-delà de la réputation de la région de Cubzac les Ponts à produire d'excellents vins, le vignoble de Terrefort-Quancard a toujours été considéré comme une sorte d'îlot au milieu de cette région et ce, grâce à la composition spéciale de ses sols qui diffèrent de celle de ses voisins. À l'origine, le vignoble était majoritairement constitué de rocs qui furent, au fur et à mesure du renouvellement des plantations, désagrégés au moyen d'explosifs. Des terres nouvelles, essentiellement argilo-calcaires, considérées comme terres fortes (d'où le nom Terrefort) ont alors été acheminées jusqu'au vignoble. Ce mélange de terres fortes rapportées (éminemment favorables à une culture qualitative de la vigne) et de rocs favorise la maturité du raisin et confère aux vins de Terrefort-Quancard des arômes spéciaux qui l'apparentent à certains crus classés.

Le Château Terrefort-Quancard, c'est une longue histoire de famille qui dure depuis 1891. C'est à cette époque que les frères Jean et Eugène Quancard achètent Terrefort et s'y installent pour ensuite replanter le vignoble alors à l'abandon. Depuis, chaque génération s'est efforcée d'apporter sa pierre à l'édifice tout en maintenant la tradition. Depuis 1989, les descendants s'attachent tout particulièrement à raisonner la culture afin de préserver le vignoble et bien sûr, améliorer la qualité des vins déjà réputés de longues dates pour offrir une belle structure, un bel équilibre, de l'élégance et du charme... sous lequel était tombé le fondateur de Privinliège dès 1976... Classé en Haute Valeur Environnementale (depuis le printemps 2022), le Château Terrefort-Quancard continue de produire ce Bordeaux Supérieur si particulier avec ses arômes suaves qui n'ont de cesse de charmer bon nombre d'entre vous depuis plus de 45 ans !



Château Terrefort-Quancard – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. A2277	Rouge	2018	75 cl	8,40 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Merlot (60 %) et de Cabernet Sauvignon (40 %). Sous une robe de couleur sombre et profonde, le nez exprime des notes élégantes de fruits noirs légèrement épicées. La bouche se révèle riche, harmonieuse et bien charpentée par de jolis tanins encore un peu présents. Un vin complet et généreux, à l'image de tous les millésimes du Château Terrefort-Quancard depuis de nombreuses décennies. Il accompagnera idéalement vos viandes rouges de tous les jours ou bien un beau fromage à pâte molle.



Château Terrefort-Quancard – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. A2278	Rouge	2019	75 cl	8,40 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Merlot (62 %) et de Cabernet Sauvignon (38 %). Sous une robe de couleur rubis sombre et profonde, le nez exhale des arômes délicats de fruits rouges et noirs (framboise, cassis) auxquels viennent s'ajouter quelques notes de violette, de vanille et d'épices. La bouche se révèle concentrée et complexe et repose sur une structure tannique puissante qui se fondra au fur et à mesure des années. Il accompagnera idéalement un joli pavé de bœuf avec une sauce aux champignons d'automne.



Château Terrefort-Quancard – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. A2279	Rouge	2018	150 cl	17,90 €
------------	-------	------	--------	---------

Au-delà de sa plus grande aptitude à bien vieillir dans ce contenant, le vin, proposé en Magnum, fait toujours merveille à table lors d'un dîner ou d'une réception. Cette année encore, nous avons le plaisir de vous proposer ce Terrefort-Quancard dans ce très beau millésime à Bordeaux. Une occasion de faire plaisir à vos futurs invités lors d'une prochaine occasion... endéans les 15 prochaines années.

Bordeaux

Grandes Appellations Rive Gauche & Rive Droite Maison Cheval Quancard

Nous sommes dans les années 1850 ! Animé par sa passion des authentiques vins de terroir, Pierre Quancard sillonne à dos de Cheval tout le vignoble bordelais à la recherche des meilleures propriétés dont il souhaite élever les vins avant de les commercialiser. Aujourd'hui, 172 ans plus tard, Cheval Quancard s'affirme comme une entreprise familiale spécialisée et garantit une production de qualité, au caractère hautement artisanal. Les chais de la Maison accueillent un large éventail de la meilleure production du vignoble girondin : Grands Crus Classés, vins de « petits châteaux » et vins sélectionnés sur l'ensemble du terroir. Les 25 Châteaux que gère la Maison Quancard sont répartis dans toutes les grandes appellations bordelaises. Au-delà de ses activités, la maison entretient également une étroite collaboration avec l'univers des Grands Crus Classés afin de proposer des millésimes récents ou plus anciens de ces Châteaux qui ont fait la réputation des Grands Crus Classés de Bordeaux...



Cuvée Clémence – Entre-Deux-Mers AOC

Réf. A2280	Blanc	2021	75 cl	8,10 €
------------	-------	------	-------	--------

Assemblage de Sauvignon (70 %), de Sémillon (20 %) et de Muscadelle (10 %). Cuvée à succès de la maison Cheval Quancard, cet Entre-deux-mers bénéficie d'un élevage de 6 ans en fûts de chêne (renouvelés pour 2 tiers chaque année). Sous une robe de couleur or aux reflets verdâtres, le nez exhale des arômes délicats de pamplemousse, de pêche blanche et de pain grillé. La bouche, séveuse et ample, s'ouvre sur de jolis arômes de fleurs qui se noient dans une finale de belle fraîcheur. Superbe rapport qualité-prix-plaisir pour cette cuvée Clémence qui fera fureur à l'apéritif comme en accompagnement d'une quiche au saumon fumé ou d'un joli plateau de coquillages et de crustacés.

Lamotte Robin – Graves AOC

Réf. A2281	Blanc	2019	75 cl	8,80 €
------------	-------	------	-------	--------

Assemblage de Sauvignon (65 %) et de Sémillon (35 %). Sous une robe étincelante d'un jaune-vert très pâle, le nez dévoile des notes finement boisées qui enveloppent des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Ample et charnue, la bouche, bien typée Graves, le destine endéans les 5 prochaines années à un risotto de fruits de mers ou d'une blanquette de veau au vin blanc.

Château Haut-Logat – Haut-Médoc AOC (Cru Bourgeois)

Réf. A2282	Rouge	2016	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Merlot (45 %), de Cabernet Sauvignon (45 %) et de Cabernet Franc (10 %). Le vignoble du Château domine la commune de Cissac-Médoc, entre Saint-Estèphe et Pauillac. Son vin est le reflet de cette situation d'exception, dévoilant millésime après millésime un vrai caractère. Élevé 15 mois en fûts de chêne, ce Cru Bourgeois développe tous les traits de caractère traditionnels d'un grand Médoc. Sous une robe d'un rouge grenat intense, le nez développe des senteurs complexes de fruits noirs (prunes, mûres) composés accompagnés de notes de sous-bois, de tabac et de cuir. La bouche, pleine et charnue, repose sur une structure fine et harmonieuse élégamment enrichie de notes légèrement boisées. Un très beau Haut-Médoc, de surcroît dans un millésime exceptionnel, qui n'a pas à rougir face aux ténors de l'appellation et qui fera honneur à une viande rouge délicate comme par exemple, un filet pur de bœuf ou un filet de biche.

Récompense : ■ Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux de vins d'Aquitaine



Château Vieux Cardinal Lafaurie – Lalande de Pomerol AOC

Réf. A2283	Rouge	2018	75 cl	16,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (65 %), de Cabernet Franc (25 %) et de Cabernet Sauvignon (10 %). Sous une belle robe d'un rouge profond, le nez dévoile un bouquet subtil et complexe alliant saveurs vanillées et fumées. La bouche révèle des arômes typiques de raisins récoltés à pleine maturité avec une petite touche de torréfaction. Un vin complet et équilibré doté d'une remarquable aptitude au vieillissement. Il se mariera parfaitement, d'ici quelques années, à un tournedos Rossini.

Récompense : ■ Médaille d'Argent au Concours Général Agricole



Château Cossieu-Coutelin – Saint-Estèphe AOC

Réf. A2284	Rouge	2018	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (52 %) et de Cabernet-Sauvignon (48 %). Située dans le Haut-Médoc, c'est dans la prestigieuse appellation Saint-Estèphe que s'étendent les vignes du Château Cossieu-Coutelin, sur des croupes graveleuses qui contribuent à la production d'un vin d'une qualité exceptionnelle. Sous une robe d'un pourpre intense, le nez de ce Cru, d'une finesse remarquable, dévoile des arômes de fruits à l'eau de vie, de boisé et de grillé. La bouche, encore un peu ferme et puissante, évoque les fruits noirs avec quelques nuances épicées. Même si ce Saint-Estèphe est bâti pour la garde, nul besoin de patienter trop longtemps avant d'en profiter en accompagnement d'un pigeon d'Anjou rôti ou d'une entrecôte de bœuf au poivre.



Zédé de Labégorce – Margaux AOC

Réf. A2285	Rouge	2019	75 cl	22,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Cabernet Sauvignon (50 %), de Merlot (35 %), de Cabernet Franc (10 %) et de Petit Verdot (5 %). Second vin du Château Labégorce (un de plus ancien à bénéficier de l'appellation Margaux), Zédé, sous une belle robe grenat aux reflets bleus, exhale au nez des arômes subtils et intenses de fruits rouges avec quelques notes de grillé. La bouche, à la fois élégante et bien structurée, dévoile une palette aromatique riche et complexe dans une matière ronde et suave. La finale finira de séduire grâce à sa longueur et ses incroyables saveurs ! Un très joli Margaux qui escortera à merveille et pour les deux décennies à venir, une belle Côte de veau de lait aux morilles ou un carré de veau aux girolles ou encore un beau morceau de brie de Meaux.



Clos Marsalette – Pessac-Léognan AOC

Réf. A2286	Rouge	2019	75 cl	24,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (50 %), de Cabernet Sauvignon (49 %) et de Cabernet Franc (1 %). En ce splendide millésime, ce Clos Marsalette, sous une robe d'un rouge grenat profond, dévoile au nez un bouquet explosif alliant notes de groseilles rouges, de fruits noirs écrasés, de violette et de garrigue. La bouche, légèrement corsée, est dotée d'une belle matière enrobée de saveurs de fruits rouges et noirs qui se prolongent dans une finale fraîche enveloppée par de jolis tanins savoureux. Un Pessac Léognan de tout beauté qui formera un duo magique avec un filet de marcassin aux aïrelles.



Les Fiefs de Lagrange – Saint Julien AOC

Réf. A2287	Rouge	2019	75 cl	27,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Cabernet Sauvignon (80 %), de Merlot (18 %) et de Petit Verdot (2 %). Sous une robe de couleur sombre aux reflets pourpres, ce célèbre 2ème vin du Château Lagrange exhale au nez des arômes intenses de fruits rouges et noirs avec quelques notes épicées. Onctueuse et gourmande, la matière en bouche affiche une belle fraîcheur ainsi qu'un magnifique équilibre entre acidité et structure tannique qui lui confère beaucoup d'élégance. À nouveau une belle réussite pour ce Saint Julien harmonieux... Une belle association en perspective avec une belle côte de bœuf poêlée.



Château L'Étoile de Clotte – Saint Émilion Grand Cru AOC

Réf. A2288	Rouge	2019	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (70 %) et de Cabernet Franc (30 %). Issu d'une toute petite propriété de 2,5 ha à peine, ce Saint Émilion Grand Cru exhale au nez des arômes fins et élégants de fruits noirs avec des nuances toastées et réglissées. En bouche, la matière, suave et gourmande, est pourvue de tanins bien mûrs qui imprègnent une finale fraîche et très bien équilibrée. Même si son potentiel de garde ne fait pas l'ombre d'un doute, il sera déjà un vrai régal en accompagnement d'aiguillettes de canard au miel ou d'une belle côte de bœuf au gros sel.

Fond de cave

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre fond de cave ? Rien de plus simple...

Il vous suffit de :

- Réserver les bouteilles par téléphone (0495/551 117) ou par mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées
- Convenir d'un rendez-vous (0495/551 117) pour enlever vos bouteilles

Appellation	Qté	Prix/bte
JURA Domaine Rijckaert		
Côtes du Jura 'Les Sarres', 2020 (Chardonnay)	6	21,50 €
Côtes du Jura 'Les Sarres', 2020 (Savagnin)	6	25,90 €
ALSACE Domaine Vincent Stoeffler		
Riesling Tradition, 2020	6	12,20 €
Riesling Lieu-dit Muhlfurst, 2018	6	13,90 €
Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr, 2019	3	20,90 €
Riesling Grand Cru Schoenenbourg, 2019	3	20,90 €
Gewurztraminer, 2020	6	12,30 €
BORDEAUX Château Penin (Bordeaux Supérieur)		
Bordeaux Blanc, 2020	1	9,90 €
Bordeaux Rosé, 2021	3	7,90 €
Bordeaux Clairet, 2021	3	8,60 €
Bordeaux 'Cabernet Franc', rouge, 2018	12	9,50 €
Bordeaux Supérieur 'Tradition', rouge, 2018	8	8,90 €
Bordeaux 'Natur', rouge, 2019	3	9,90 €
Bordeaux Supérieur 'Grande Sélection', rouge, 2018	3	10,90 €
Bordeaux Supérieur 'Les Cailloux', rouge, 2017	10	14,90 €
BORDEAUX Maison Cheval Quancard (Grandes Appellations)		
Château Tour St Joseph (Haut-Médoc), rge, 2016	6	12,90 €
Château Cossieu-Coutelin (Saint Estèphe), rge, 2016	6	19,90 €
Zédé de Labégorce (Margaux), 2015	3	21,90 €
Les Fiefs de Lagrange (Saint-Julien), 2018	8	29,50 €
BORDEAUX Sélection Anthony Ollivier (Grandes Appellations)		
Domaine de l'Aurage, rouge, 2012 (Mitjaville)	2	36,50 €
Domaine de l'Aurage, rouge, 2016 (Mitjaville)	1	39,90 €
Domaine de l'Aurage, rouge, 2017 (Mitjaville)	2	39,90 €
Roc de Cambes, 2017 (Mitjaville)	2	72,50 €
La Dame de 11 Heures, St Emilion Gd Cru, 2016	3	29,90 €
BOURGOGNE Domaine Marchand-Grillot (Côte de Nuits)		
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru 'La Perrière', rge, 2018	1	65,90 €
BOURGOGNE Domaine Maillard Père & Fils (Côte de Beaune)		
Bourgogne Aligoté, blanc, 2018	4	12,80 €
Bourgogne Chardonnay, blanc, 2020	7	17,50 €
Beaune, cuvée Jules, blanc, 2018	3	25,90 €
Meursault, blanc, 2019	1	39,50 €
Pommard, rouge, 2019	6	43,90 €
BOURGOGNE Domaine d'Elise (Chablis)		
Petit Chablis, 2020	11	15,00 €
Chablis, 2020	6	17,50 €
BOURGOGNE Domaine Joblot (Givry)		
Givry 1 ^{er} Cru 'En Veau', blanc, 2020	3	37,90 €
Givry 1 ^{er} Cru 'Clos du Cellier aux Moines', rge, 2020	3	37,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
BOURGOGNE Domaine Saumaize-Michelin (Mâcon)		
Pouilly-Fuissé 'Les Courtelongs', blanc, 2020	6	24,90 €
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru 'Sur La Roche', blanc, 2020	12	26,90 €
Pouilly-Fuissé « Ampélopsis », blanc, 2018	1	34,50 €
Mâcon 'Les Bruyères', rouge, 2020	4	14,80 €
BEAUJOLAIS Laurent Perrachon (Crus du Beaujolais)		
Fleurie 'La Cadole', rouge, 2020	2	10,10 €
BEAUJOLAIS Château de DURETTE		
Crémant de Bourgogne	6	14,50 €
BEAUJOLAIS Domaine David CHAPEL		
Beaujolais-Villages, 2017	5	12,60 €
BEAUJOLAIS Domaine Pierre COTTON		
Beaujolais 'Le Pré', rouge, 2017	2	18,50 €
CHAMPAGNE Domaine Daniel ETIENNE (Vallée de la Marne)		
Champagne Brut Tradition	12	22,90 €
Champagne Zéro Dosage 'Grande Réserve' 1 ^{er} Cru	2	27,90 €
CHAMPAGNE Veuve FOURNY (Côte de Blancs)		
Brut Nature 1 ^{er} Cru	1	30,90 €
Extra Brut 1 ^{er} Cru 'Cuvée R'	2	40,90 €
CHAMPAGNE Lilbert & Fils (Côte de Blancs)		
Brut Grand Cru	5	33,50 €
Brut Grand Cru « Cuvée Perle »	6	39,90 €
CHAMPAGNE Stéphane Vignon (Montagne de Reims)		
Extra-Brut Grand Cru Millésimé 2014	4	44,50 €
CHAMPAGNE Deutz		
Brut Classic (Magnum)	1	74,90 €
CHAMPAGNE Bollinger		
Special Cuvée (Magnum)	1	109,90 €
PROVENCE Domaine de la Bégude (Bandol)		
IGP Méditerranée 'Cadet de la Bégude' rosé 2021	5	12,90 €
IGP Méditerranée 'Cadet de la Bégude', rge, 2021	11	14,90 €
RHÔNE NORD Domaine M&S Ogier		
Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu', blanc, 2021	5	12,00 €
Condrieu 'La Combe de Mallevall', blanc, 2020	6	39,90 €
Côte Rôtie 'Esprit de Blonde', rouge, 2019	1	62,50 €
Côte Rôtie 'Rose Pourpre', rouge, 2019	3	79,90 €
RHÔNE SUD Domaine Luc Pélaquié (Laudun, Lirac)		
Côtes du Rhône, blanc, 2021	24	8,10 €
Lirac 'Luc Pélaquié, blanc, 2020	18	12,00 €
Côtes du Rhône, rouge, 2020	24	7,50 €
Côtes du Rhône Villages Laudun, rouge, 2019	24	8,30 €
RHÔNE SUD Domaine Marcel Richaud (Cairanne)		
Cairanne blanc, 2020	3	21,50 €
Vin de France 'à la source', rouge, 2021	6	10,50 €
Côtes du Rhône 'Terre d'Aigles', rouge, 2020	24	12,90 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2020	18	14,90 €
Cairanne, rouge, 2020	18	19,50 €
Cairanne 'Ebrescade', rouge, 2019	1	25,90 €
Cairanne, rouge, 2019 (Magnum)	3	39,90 €

Fond de cave

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre fond de cave ? Rien de plus simple...

Il vous suffit de :

- Réserver les bouteilles par téléphone (0495/551 117) ou par mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées
- Convenir d'un rendez-vous (0495/551 117) pour enlever vos bouteilles

Appellation	Qté	Prix/bte
RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape)		
Châteauneuf-du-Pape 'Cuvée du Papet', rouge, 2018	6	61,90 €
RHÔNE SUD Château Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape)		
Côtes du Rhône 'Coudoulet de Beaucastel', blanc, 2019	4	26,90 €
RHÔNE SUD Château Mourgues du Grès (Costières de Nîmes)		
Costières de Nîmes 'Galets Dorés' blanc, 2021	12	9,90 €
Costières de Nîmes 'Galets Rouges' rouge, 2020	18	9,90 €
RHÔNE SUD Roc d'Anglade (IGP du Gard)		
IGP du Gard, blanc, 2018	4	37,00 €
IGP du Gard, rouge, 2017	3	42,90 €
IGP du Gard, rouge, 2020	6	37,00 €
LANGUEDOC Clos Marie (Pic Saint Loup)		
Manon, blanc, 2017	7	22,50 €
Les Métairies du Clos, rouge, 2018	1	28,50 €
Les Métairies du Clos, rouge, 2019	3	29,90 €
Simon, rouge, 2019	6	29,90 €
Les Glorieuses, rouge, 2017	2	54,90 €
LANGUEDOC Ch. PEYRUS/ Clos Reboussiers (Pic Saint Loup)		
Pic Saint Loup, rouge, 2018	9	20,90 €
LANGUEDOC Domaine de l'HORTUS (Pic Saint Loup)		
Loup y es-tu, blanc, 2021	4	8,90 €
Loup dans la Bergerie, rouge, 2020	18	8,90 €
Bergerie de l'Hortus, rouge, 2020	16	14,90 €
Pic Saint Loup 'Grande Cuvée', rouge, 2019	6	24,90 €
LANGUEDOC Domaine de la Perrière (Languedoc, Grés de Montpellier)		
IGP Saint Guilhem Le Désert 'Les Garennes', blanc, 2021	1	7,30 €
Languedoc 'Terre Blanche', blanc, 2021	1	8,90 €
Languedoc 'Le Chant des Lauzes', rouge, 2021	18	7,20 €
Grés de Montpellier 'Clos de la Chapelle', rge, 2020	18	12,20 €
LANGUEDOC Château de la Liquière (Faugères)		
Faugères 'Château La Liquière', blanc 2021	6	11,90 €
Faugères 'Cistus', blanc, 2020	7	14,50 €
Faugères 'Château La Liquière', rouge, 2020	3	11,90 €
Faugères 'Nos Racines', rouge, 2020	3	15,20 €
Faugères 'Cistus', rouge, 2019	7	17,50 €
LANGUEDOC Les Vignes Oubliées (Terrasses du Larzac)		
Les Vignes Oubliées, Autour du Cinsault, rge, 2020	6	13,90 €
Les Vignes Oubliées, Autour du Cinsault, rge, 2021	6	14,90 €
Les Vignes Oubliées, rouge, 2020	12	21,50 €
LANGUEDOC Domaine Peyre Rose (Languedoc)		
Oro, blanc, 2007	2	75,00 €
Les Cistes, rouge, 2011	3	74,00 €
Belle Léone, rouge, 2011	4	74,00 €
Marlène n°3, rouge, 2011	4	74,00 €
Les Cistes, rouge, 2012	3	75,00 €
Belle Léone, rouge, 2012	3	75,00 €
Marlène n°3, rouge, 2012	3	75,00 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LANGUEDOC Mas Jullien (Terrasses du Larzac)		
Autour de Jonquières, rouge, 2019	2	38,90 €
IGP Aveyron, Le Trescol, rouge, 2020	12	22,50 €
LANGUEDOC Domaine Alain Chabanon (Montpeyrux)		
Campredon, rouge, 2019	9	15,90 €
Petit Merle Aux Alouettes, rouge, 2020	12	16,90 €
Le Merle aux Alouettes, rouge, 2015	3	29,00 €
Saut de Côte, rouge, 2018	3	34,50 €
LANGUEDOC Domaine de la Marfée (Languedoc)		
Frissons d'Ombelle, blanc, 2018	3	16,90 €
LANGUEDOC Domaine de Courbissac (Minervois)		
Les Traverses, rouge, 2019	3	10,90 €
Farradjales, rouge, 2018	3	19,90 €
LANGUEDOC Mas d'Espanet (Cévennes)		
IGP des Cévennes, Freesia, rouge, 2021	12	9,00 €
ROUSSILLON Clos des Fées		
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', blanc, 2021	9	14,40 €
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', rouge, 2021	12	14,40 €
Côtes du Roussillon Villages, Vieilles Vignes, rouge, 2018	3	24,90 €
IGP Pyrénées Orientales, Un Faune avec son Fifre, rouge, 2017	2	36,90 €
Images Dérisoires, rouge, 2017	6	20,90 €
IGP Côtes Catalanes, Chat du Marquis, rouge, 2019	3	69,50 €
Côtes du Roussillon Villages, Petite Sibérie, rouge, 2016	1	200,00 €
ROUSSILLON Domaine Gauby		
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', blanc, 2021	12	19,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', rouge, 2021	11	19,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Vieilles Vignes', rouge, 2019	11	33,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Muntada', rouge, 2019	2	73,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Muntada', rouge, 2001	2	129,00 €
Lionel Gauby, Eau de Souche 'Pinot Noir', 2020	6	48,50 €
Lionel Gauby, Eau de Souche 'Cabernet Franc', 2020	3	48,50 €
ROUSSILLON Domaine Madeloc (Collioure/Banyuls)		
Collioure 'Tremadoc', blanc, 2020	9	14,30 €
Collioure 'Serral', rouge, 2018	4	14,30 €
Collioure 'Magenca', rouge, 2018	1	17,90 €
Collioure 'Crestall', rouge, 2019	3	21,90 €
ROUSSILLON Domaine PITHON		
IGP Côtes Catalanes, 'Mon P'tit Python', blanc, 2021	7	11,90 €
IGP Côtes Catalanes, 'Mon P'tit Python', rouge, 2021	6	11,90 €
ROUSSILLON Le SOULA		
Trigone n°21, blanc	6	17,90 €
Trigone n°21, rouge	12	15,90 €
Le Soula, rouge, 2018	6	27,50 €

Fond de cave

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre fond de cave ? Rien de plus simple...

Il vous suffit de :

- Réserver les bouteilles par téléphone (0495/551 117) ou par mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées
- Convenir d'un rendez-vous (0495/551 117) pour enlever vos bouteilles

Appellation	Qté	Prix/bte
LOIRE Domaine Alain Cailbourdin (Pouilly-Fumé)		
Pouilly-Fumé 'Les Cornets', blanc, 2018	3	15,50 €
Pouilly-Fumé 'Nanogyra', blanc, 2020	2	16,50 €
Pouilly-Fumé 'Les Cris', blanc, 2020	6	17,20 €
LOIRE Domaine Paul Prieur & Fils (Sancerre)		
Sancerre Blanc, 2020 (Magnum)	3	34,90 €
Sancerre Rosé, 2020	3	15,60 €
Sancerre Rouge 2017	3	16,90 €
Sancerre Rouge 2018	12	16,90 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2019	3	24,90 €
LOIRE Domaine Yannick Amirault (Bourgueil & Saint Nicolas de Bourgueil)		
Bourgueil 'Cote 50', rouge, 2020	2	12,40 €
Bourgueil 'Cote 50', rouge, 2021	3	12,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'La Source', rouge, 2021	3	13,20 €
Bourgueil 'Les Quartiers', rouge, 2019	8	15,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Malgagnes', rouge, 2020	6	23,90 €
LOIRE Domaine des Roches Neuves (Saumur-Champigny)		
Saumur 'L'Insolite', blanc, 2019	4	26,90 €
Saumur-Champigny 'Les Roches', rouge, 2019	5	15,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LOIRE Domaine Ogereau (Anjou/Coteaux du Layon)		
Anjou 'Les Bonnes blanches', blanc sec, 2020	3	22,50 €
Savennières 'Clos le Grand Beaupréau', blanc sec, 2020	3	25,90 €
Anjou-Villages 'Les Tailles', rouge, 2020	1	15,90 €
Anjou Villages 'Côte de la Houssaye', rge, 2013	2	18,90 €
Coteaux du Layon St Lambert, blanc moelleux, 2020	3	18,50 €
SUD-OUEST Clos Triguedina (Cahors)		
Trilogie, rouge, 2013	1	83,00 €
SUD-OUEST Les Verdots (Bergerac)		
Bergerac 'Clos des Verdots', rouge, 2019	3	8,80 €
Bergerac 'Tour des Verdots', Blanc Sec, 2020	9	13,50 €
Grand Vin des Verdots, blanc sec, 2019	2	26,00 €
Grand Vin des Verdots, blanc sec, 2020	1	27,50 €
Grand Vin des Verdots, rouge, 2018	2	26,00 €
Grand Vin des Verdots, rouge, 2019	1	27,50 €
SUD-OUEST Fabien Jouvès (Mas Del Périé)		
Vin de France 'You Fuck My Wine', rouge, 2021	5	12,90 €
Vin de France 'Tu Vins Plus Aux Soirées', rouge, 2020	7	12,90 €



Nos Domaines Partenaires

 CHAMPAGNE DANIEL ETIENNE	 <i>Domaine Sauxmige-Michelin</i>	 DOMAINE Berthoumieu DE FRANCE PRODUCE	 Y. AMIRAULT
 ALAIN CHABANON	 TRIGUEDINA JEAN-LUC BALDÈS vignerons depuis 1830	DOMAINE JOBLLOT GRANDS VINS DE BOURGOGNE	DOMAINE MAILLARD PÈRE & FILS GRANDS VINS DE BOURGOGNE
 V^e FOURNY & FILS une Famille, un Clos, un Premier Cru	 <i>Domaine de La Rochelierre</i>	 CHÂTEAU BARBANAU Côtes de Provence • Cassis	DOMAINE PÉLAQUIÉ 
DOMAINE SAINT-ANDRIEU 	 DOMAINE ROCHE	LAURENT PERRACHON	 DANIEL RION
MITJAVILE	 CHAMPAGNE LILBERT-Fils PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT	PAUL PRIEUR & FILS SANCERRE	 Domaine de La Perrière
 <i>Samuel Olivier</i>	 DOMAINE OGEREAU	 château <i>Penin</i>	 Vincent Stoeffler
 <i>Pierre Gaillard</i>	 <i>Le Sang des Cailloux</i>	<i>Domaine des Orfeuilles</i>	 STEPHANE OGIER VIGNERON EN CÔTE-RÔTIE
DOMAINE RICHAUD	CHAMPAGNE VIGNON PÈRE & FILS	 CHÂTEAU DE <i>la Liquière</i>	 CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS COSTIÈRES DE NÎMES FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON
DOMAINE CATHERINE & CLAUDE MARÉCHAL	<i>le Clos du Aillou</i>	CHARLES JOGUET CHINON 	DOMAINE — DE — BRIN
 <i>Château de TERREFORT-QUANCARD</i>	 CLOS BAGATELLE SAINT-CHINIAN	 CLOS MARIE	<i>Le Clos des Fées</i>
DOMAINE A. CAILBOURDIN POUILLY-FUMÉ	 LA CAVE DU PRIEURÉ	 CLOS ST. OUP Christophe Reynes	 DOMAINE GAUBY
<i>domaine de belle vue</i> muscadet sèvre et maine appellation muscadet sèvre et maine contrôlée	MAS DE MARTIN COTEAUX DU LANGUEDOC APPELLATION COTEAUX DU LANGUEDOC CONTRÔLÉE	VIGNOBLE DES VERDOTS DAVID FOURTOUT	 <i>Domaine des Penrès</i>
DOMAINE DE LA CHEVALERIE Stéphanie, Emmanuel & Pierre CASLOT	 <i>Château de Chamirey</i>	 domaine des ROCHES NEUVES	 <i>Mas Jullien</i>