

- Alain Cailbourdin (*Pouilly Fumé*)
- Vincent Ogereau (*Anjou, Savennières, Coteau du Layon*)
- Pélaquié (*Côtes du Rhône, Lirac*)
- La Liquière (*Faugères*)
- M & S Ogier (*Rhône Nord*)
- Yannick Amirault (*Saint Nicolas de Bourgueil & Bourgueil*)
- Marcel Richaud (*Côtes du Rhône, Cairanne*)
- Château Penin (*Bordeaux Supérieur*)
- Pascal Maillard (*Côte de Beaune*)
- La Perrière (*Languedoc, Grès de Montpellier*)
- Vignoble Les Verdots (*Bergerac*)

Avant-propos

Tout d'abord, nous espérons sincèrement que vous vous portez bien et qu'il en va de même pour tous vos proches.

Comme habituellement en cette période de l'année, nous sommes heureux de vous présenter l'édition 2022 de notre catalogue de Printemps. Nous vous y proposons une large sélection de Domaines dont les vins s'apprécieront tout particulièrement lorsque les beaux jours feront leur apparition, ce qui ne saurait tarder ! Vous y découvrirez quelques surprises avec notamment le **retour du Domaine Ogereau** qui connaît **une ascension fulgurante et dont les cuvées sont prisées par tous les amateurs des grands chenins de Loire...**

Bien que les règles sanitaires viennent de s'assouplir, il n'y aura malheureusement pas de dégustation pour encadrer ce catalogue, faute de visibilité suffisante au mois de Décembre dernier lorsque nous aurions dû en décider l'organisation. Nous espérons de tout cœur pouvoir vous proposer à nouveau une dégustation lors de la diffusion de notre prochain catalogue d'Automne.

Enfin, suite à la hausse exorbitante des prix des matières sèches (bouteille, bouchon,...), les vigneron n'ont eu d'autre choix que de répercuter cette augmentation dans le prix de leurs cuvées. Si vous ajoutez à cela la hausse des coûts du transport (notamment due à la composante carburant), nous avons dès lors nous-mêmes été contraints de répercuter légèrement ces hausses, tout en maintenant notre volonté de vous proposer les prix les plus attractifs possibles.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la découverte de ce nouveau catalogue de Printemps 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 « Printemps 2022 »?

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **Lundi 18 Avril**) :
 - 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 **18 Mai**)
- Prendre livraison de votre commande le **21 Mai** de 9h00 à 16h00 (Entrepôts Neco – Rue Ferdinand Nicolay 213 à 4102 Seraing)



N'oubliez pas de consulter nos Fonds de Cave (pages 21 à 23)
Merci de partager ce catalogue avec tous vos amis, vos proches sans oublier vos collègues

Pouilly Fumé
Alain Cailbourdin



Domaine A. Cailbourdin

Le Domaine, créé par Alain Cailbourdin en 1980, rassemble aujourd'hui 20 hectares de vignes répartis parmi les meilleurs coteaux de Pouilly-Fumé. Ce vignoble est constitué pour moitié de vieilles vignes (40 à 70 ans). Le fil conducteur d'Alain Cailbourdin et de son fils Loïc reste toujours la mise en évidence de la qualité et de la diversité de leurs terroirs. Chaque coteau est vinifié séparément, permettant ainsi de présenter désormais cinq cuvées représentant chacune un terroir et une expression aromatique distincte. La recherche de qualité s'insinue dans les moindres détails de leurs actions aussi bien à la vigne qu'à la cave. Même si le Domaine ne revendique aucun label bio, la préservation de l'environnement a toujours été un « Must » pour la famille Cailbourdin. Ici, on privilégie des vecteurs biologiques (coccinelles,...) pour combattre les acariens nocifs et on mise plutôt sur la biodiversité pour protéger les vignes. Assurément plus bio que beau nombre de Domaines certifiés !



Cuvée de Boisfleury – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2201	Blanc	2020	75 cl	15,30 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Le terroir particulier de ce plateau (mélange de sables siliceux et de calcaire) confère à cette cuvée - particulièrement dans sa jeunesse - vivacité et fraîcheur. Le nez, encore un peu discret, exhale des arômes d'agrumes (pamplemousse, fruit de la passion, mandarine) avec quelques notes rappelant les fleurs blanches. La bouche révèle une matière légèrement charpentée avec un haut niveau de finesse et de précision aromatique. Un vin ciselé, tout en raffinement. Un joli Pouilly-Fumé gouleyant, fruité et élégant qui s'exprime tout en féminité. Il se mariera idéalement avec des plats de poissons mais également avec un beau plateau de charcuteries fines.



Nanogyra – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2202	Blanc	2020	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Prénommée jusqu'en 2018 « Les Cornets », cette cuvée s'appelle désormais « Nanogyra », nom des petites huitres qui sont incrustées sur les marnes que l'on retrouve dans les sous-sols argileux typiques du vignoble de Pouilly-Fumé. Sous une jolie robe dorée plutôt pâle, le nez, déjà très expressif, exhale des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes avec quelques petites fragrances florales. En bouche, la matière est riche et corsée, enveloppée par des arômes de fumé qui se prolongent dans une finale parfaitement équilibrée et enrobée d'une belle minéralité saline. À marier dès à présent ou d'ici quelques années avec des quenelles de brochet ou avec une belle volaille à la crème.



Les Cris – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2203	Blanc	2020	75 cl	17,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Issue des meilleurs coteaux calcaires de l'appellation, cette cuvée est la plus racée et la plus typée de la gamme. Le nez, très élégant, exhale d'abord des arômes fruités d'ananas, d'agrumes et de pêche pour dévoiler ensuite des belles notes minérales empruntées à son terroir. Encore un peu fouguese dans sa jeunesse, la bouche est dotée d'une belle acidité bien maîtrisée grâce à la parfaite maturité du raisin qui lui confère un très bel équilibre entre la fraîcheur du nez et la concentration en bouche. Ce très beau Pouilly Fumé s'exprimera à merveille en compagnie de tous vos plus beaux plats de poissons de rivière cuisinés en sauce (rouget, sandre, brochet, etc.) mais escortera également parfaitement vos plus beaux plateaux de charcuteries fines et fromages de chèvre. Une cuvée qui gagne à être conservée 2-3 ans en cave avant de dévoiler ensuite toute la complexité de son terroir.

Triptyque Silex – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2204	Blanc	2019	75 cl	35,90 €
------------	-------	------	-------	----------------



100 % Sauvignon. Cette cuvée 'Triptyque' a été rebaptisée 'Triptyque Silex' afin de la distinguer de la nouvelle cuvée du Domaine appelée 'Triptyque Calcaire' (voir ci-dessous). Son nom n'est pas le seul changement que le Domaine ait apporté à cette cuvée. En effet, sur ce millésime 2019, Alain et Loïc Cailbourdin ont définitivement adopté une nouvelle méthode de sous-tirage (par gravité) grâce à laquelle cette cuvée rentre définitivement au rang des plus grands vins de l'appellation. Le résultat est sans appel : pour celles et ceux qui aiment cette appellation, ce vin est un « must » absolu dont il faut détenir quelques bouteilles dans sa cave. Issu de très vieilles vignes (> 70 ans) plantées sur un terroir composé essentiellement de silex et élevée en fûts de chêne originaire de la région de Pouilly, cette cuvée 'Triptyque Silex' exhale des notes de fruits, de minéralité et de vanille. La bouche se révèle d'une finesse incroyable avec une finale généreuse portée par la fraîcheur et le fruité du Sauvignon. Un très grand Pouilly-fumé qui se mariera idéalement avec un brochet au beurre blanc et qui s'harmonisera également très bien avec un saumon fumé ou même un foie gras.

Triptyque Calcaire – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2205	Blanc	2019	75 cl	49,50 €
------------	-------	------	-------	----------------



100 % Sauvignon. Cette nouvelle cuvée du Domaine est issue d'une sélection des meilleures parcelles de coteaux calcaires de l'appellation. Un tri très strict des raisins, de très petits rendements, un élevage de 24 mois (12 mois en fûts dont 15 à 20 % de fûts neufs et ensuite 12 mois en cuve), bref, la barre est placée très haut ! Sous une robe or paille brillante, le nez s'exprime avec une intense élégance, conjuguant les notes de fruits du verger et de zeste d'agrumes à une minéralité crayeuse relevée d'une fraîcheur tranchante. Le palais montre une superbe concentration s'harmonisant d'une tension minérale aux amers salivants. La finale s'alanguit avec beaucoup de sapidité sur les agrumes et le minéral qui raconte son terroir indéfiniment ! Assurément une cuvée qui deviendra une référence de l'appellation tant son potentiel est immense ! **Produite en toutes petites quantités (quelques centaines de flacons), nous n'avons pu obtenir qu'une très petite allocation dont seuls les plus rapides d'entre vous pourront profiter.**

Saint Nicolas de Bourgueil / Bourgueil

Yannick et Benoît Amirault

Domaine Yannick Amirault



Même si la succession de son père lui était toute destinée, Yannick Amirault décide de fonder son propre domaine en 1977 en reprenant les vignes de son grand-père (3,4 ha) plantées notamment sur le terroir mythique des Malgagnes. Dans les années 90, il reprend les vignes de deux vignerons partant en retraite, vignes notamment situées sur l'un des terroirs emblématiques de Bourgueil : Le Grand Clos. Grâce à son grand-père, Yannick comprit très vite quelle serait sa ligne de conduite : abandon de tout désherbant, premiers éclaircissements et premiers enherbements sur l'appellation, retour à des élevages traditionnels en tonneaux à la place de l'insipide inox. Jugé d'anti-conformiste il y a 30 ans et considéré aujourd'hui comme « sage », Yannick reste progressiste et cartésien : « *Nous n'avons qu'une expérience par an et nous apprenons toujours de notre métier, chaque millésime est différent. Nous avons la chance de faire le vin que nous aimons et d'en vivre sans nous occuper des phénomènes de mode* ». En 2003, l'arrivée de son fils Benoît n'a pas changé les règles, que du contraire : rigueur, authenticité et perfectionnisme sont les maîtres mots de la famille Amirault. Domaine phare des appellations Saint Nicolas de Bourgueil et Bourgueil, le Domaine Amirault produit des vins tout simplement magnifiques.

Vallée de la Loire



Les meilleurs vins de France 2022 – RVF : 2* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Guide des Vins de France 2022 – Bettane & Desseauve : 3* (Production de haute qualité)

Cote 50 – Bourgueil AOC

Réf. P2206	Rouge	2021	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------



100 % Cabernet franc. Auparavant dénommée « La Coudraye », cette cuvée est incontestablement le fer de lance du Domaine. Son élevage discret en foudre et en jarres de grès pendant 7 à 12 mois préserve l'éclat du fruit. Sous une robe lumineuse, le nez dévoile des notes de fruits frais aux accents légèrement épicés de grenade et d'airelle. La bouche se révèle juteuse et croquante avec ce fruité charmeur caractéristique du domaine. Déjà accessible, il sera parfait pour accompagner les bons moments de convivialité entre amis.



La Source – Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Réf. P2207	Rouge	2021	75 cl	13,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Cuvée issue des plus jeunes vignes du Domaine. Sous une robe vive et lumineuse, le nez, frais et élégant exhale des arômes légèrement pimentés avec quelques notes de pivoine. En bouche, on devine la maturité des raisins : le fruit est bien présent, accompagné d'une très belle matière toute en rondeur et en souplesse. La finale tonique et friande plaira assurément au plus grand nombre. Il sera le compagnon idéal de beaux plateaux de charcuteries ou d'un poisson grillé ou encore d'une belle viande blanche rôtie.



Les Quartiers – Bourgueil AOC

Réf. P2208	Rouge	2019	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Issue de vieilles vignes (~ 45 ans) plantées sur un terroir au sol crayeux surnommé « terre Blanche », cette cuvée dispose, par nature, d'un long potentiel de garde. Le nez exhale des arômes particuliers de ronces, de cassis et de tabac. La bouche, magnifiquement racée, est dotée d'une grande finesse et d'une acidité ciselée qui lui procure un équilibre parfait. Un Bourgueil qui se ravira d'une belle côte à l'os ou d'un chapon braisé dès maintenant et pour les 10 années à venir. Une très belle référence de l'appellation !



Les Malgagnes – Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Réf. P2209	Rouge	2020	75 cl	23,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Provenant du plus beau coteau de l'appellation, ce magnifique Saint Nicolas de Bourgueil est issu de vignes de plus 50 ans et d'un élevage en fûts de 13 mois. Fruité et puissant, ces Malgagnes dévoilent au nez des arômes de fruits noirs bien mûrs aux accents balsamiques. En bouche, harmonie parfaite entre tanins et acidité et entre richesse et fraîcheur. Un nectar d'une justesse et d'une finesse déconcertantes ! Un rouge de Loire d'un redoutable équilibre, savoureux et promis à un bel avenir... à déguster, dès maintenant et pour les 5 ans à venir, en accompagnement d'un coq au vin par exemple.

Anjou / Savennières / Coteaux du Layon

Vincent, Catherine et Emmanuel Ogereau

Domaine Vincent Ogereau

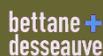
Le Domaine Ogereau se situe à Saint Lambert du Lattay, au cœur des coteaux du Layon sur les plus beaux terroirs de l'Anjou. Emmanuel appartient à la 5^{ème} génération des Ogereau. Il a rejoint ses parents Vincent et Catherine depuis les vendanges 2014. Son Ambition : Poursuivre sur la voie des grands chenins de terroirs, en sec comme en liquoreux. Après quelques années de collaboration, on peut dire que cette association 'Père-Fils' fonctionne à merveille. Depuis son arrivée au Domaine, la gamme s'est étoffée en proposant des nouvelles cuvées parcellaires toutes unanimement plébiscitées par la presse spécialisée et les experts de référence... « *Aucun doute possible, Emmanuel Ogereau est en route pour écrire une partition grandiose dans l'Anjou et mérite l'attention de tous les passionnés ! La gamme des secs s'affine millésime après millésime, l'ascension est fulgurante. Que dire des liquoreux... juste à pleurer de précision et d'équilibre... Bref, une vraie démonstration qui s'affine avec un agrément bio qui est en route. Les étoiles vont s'aligner et le strike est annoncé ! Chapeau Emmanuel !* » (Manuel Peyronnet, meilleur sommelier de France 2008 et Meilleur ouvrier de France 2011). Que dire de plus si ce n'est que, comme toujours dans ces cas-là, nous n'aurons pas assez de vins pour satisfaire toutes vos demandes...



Vallée de la Loire



Les meilleurs vins de France 2022 – RVF : 1* (domaine stars en devenir)



Le Guide des Vins de France 2022 – Bettane & Desseauve : 3* (Production de haute qualité)



Cabernet d'Anjou 'L'Enjouée' – Cabernet d'Anjou AOC

Réf. P2210	Rosé demi-sec	2021	75 cl	11,50 €
------------	---------------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Sauvignon. Sous une belle robe d'un rose intense et soutenu, le nez exhale des arômes de framboise avec une petite touche mentholée typique du Cabernet Sauvignon. La bouche est une douceur gourmande très bien équilibrée par une finale fraîche et acidulée. Une vraie gourmandise à déguster à l'apéritif (par exemple avec un melon au jambon) ou avec un dessert de fruits rouges.



L'Enjouée – Vin de France

Réf. P2211	Blanc tendre	2021	75 cl	12,50 €
------------	--------------	------	-------	----------------

100 % Chenin. Avec cette cuvée, Emmanuel voulait élaborer un vin populaire, sur le fruit, désaltérant et accessible en toutes occasions. Et bien force est de constater que c'est plutôt bien réussi car ce Chenin tendre (29,2 gr sucre/l) et frais a vraiment tout pour plaire ! Le nez est une bombe de fruits avec des notes intenses d'agrumes. La bouche est tendre et désaltérante, avec, en finale, un léger perlant qui procure une grande sensation de fraîcheur. Un régal à l'apéritif ou en accompagnement de vos plats de cuisine épicée.



Les Bonnes Blanches – Anjou AOC

Réf. P2212	Blanc Sec	2020	75 cl	22,50 €
------------	-----------	------	-------	----------------

100 % Chenin. Issu d'une superbe parcelle qui plonge vers le Layon et qui met en lumière des altérites de schistes, cet Anjou exhale au nez des arômes finement herbacés où s'entremêlent notes de menthol, de fenouil, de fruits jaunes bien mûrs (pêches, poires) et d'amandes grillées. En bouche, la trame est juteuse et repose sur une structure ample et affirmée. La finale est fraîche et salivante tirée par des amers profonds. Un superbe Anjou Blanc qui accompagnera poissons, viandes blanches et fromages à pâtes pressées cuites (Beaufort, Comté, Parmesan,...)



Clos Le Grand Beaupréau – Savennières AOC

Réf. P2213	Blanc	2020	75 cl	25,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chenin. Située au point culminant de l'appellation (au sommet de la butte d'Epiré), la vigne, plantée sur un terroir idéalement ventilé, est enracinée dans un sol constitué de schistes friables et de sables éoliens qui confèrent aux raisins une grande précocité. Sous une robe d'un jaune clair à reflets verts, le nez laisse échapper des effluves de fruits blancs, de verveine et de tilleul. La texture en bouche est charnue, aérienne et précise. L'harmonie est juste parfaite entre les fines notes de miel et la minéralité que lui confère ce grand terroir. La finale, longue et persistante, est saline et d'une belle fraîcheur ! Ce Savennières fera merveille en accompagnement d'un ris de veau aux pointes d'asperges ou d'un brochet au beurre blanc. À carafier un peu à l'avance et à servir pas trop frais (11 à 13° C).

épuisé



L'Enjouée – Vin de France

Réf. P2214	Rouge	2021	75 cl	12,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grolleau (40 %), de Cabernet Franc (30 %), de Cabernet Sauvignon (10 %), de Pineau d'Aunis (10 %) et de Gamay (10 %). Le Grolleau s'exprime sur un nez fleuri et épicé. Le Pineau d'Aunis allonge la finale de bouche par son poivre. Le Gamay soutient les épices et les fleurs du Grolleau. Enfin, le Cabernet apporte à l'ensemble une fine texture infusée et des fruits rouges croquants. Une cuvée éclatante de fruits et teintées d'épices qu'Emmanuel Ogereau vinifie pour le plaisir, la fraîcheur et la gourmandise ! Un vin rouge d'été, léger, tonique et frais dont vous pourrez profiter entre copains autour d'une belle viande grillée au barbecue.



Les Tailles – Anjou-Villages AOC

Réf. P2215	Rouge	2020	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet franc. Ces vieilles vignes (> 65 ans) plantées sur un terroir de schistes donnent naissance à cet Anjou-Villages plein de fraîcheur qui exprime la caractéristique fleuri et graphite du Cabernet franc. Au nez, des arômes très précis de fruits rouges s'entremêlent à de fines notes florales (jasmin, rose, pivoine) nuancées de quelques pointes d'épices. Sur ce millésime solaire, on retrouve en bouche une matière bien structurée avec des tanins fins et soyeux. La finale, d'une grande pureté aromatique, est fraîche et salivante. Un joli vin rouge d'Anjou que vous apprécierez avec une terrine de volaille ou une belle viande rouge grillée.



Coteaux du Layon Saint Lambert – Coteaux du Layon AOC

Réf. P2216	Blanc liquoreux	2020	75 cl	18,50 €
------------	-----------------	------	-------	----------------

100 % Chenin. L'objectif du Domaine avec cette cuvée est d'atteindre un équilibre parfait entre fraîcheur et éclat aromatique et même si le travail à fournir est immense pour arriver à ce résultat, le pari est tenu ! Ici, la douceur du botrytis est parfaitement équilibrée par l'acidité naturelle du chenin et les amers du terroir de schistes. Le nez très précis exhale des arômes de fruits tropicaux, d'agrumes et de pêches miellées. En bouche, la matière est pure et digeste et l'harmonie opère entre le moelleux et la fraîcheur. Une douceur que vous apprécierez en accompagnement de plats épicés, d'un foie gras, de fromages bleus ou d'une tarte « tatin ».

Côte de Beaune

Pascal Maillard



Domaine Maillard Père & Fils

Bourgogne

La famille Maillard est active dans la viticulture en Bourgogne depuis 1766 mais c'est en 1952, que Daniel Maillard, le père de Pascal, décide de se consacrer à 100% à ce métier en créant le Domaine Maillard, ne disposant à l'époque de que 2 ha de vignes. À partir de ce moment, il concentre ses forces à faire grandir le domaine et à élaborer des cuvées dans le respect du terroir et des sols. Un choix judicieux quand on voit le résultat aujourd'hui ! Le Domaine compte désormais 19 ha de vignes réparties sur 7 villages : Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune, Beaune, Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Pommard, Meursault et Volnay. Arrivé au Domaine en 1988, après des études à l'école de viticulture de Beaune, c'est Pascal qui gère le Domaine aujourd'hui. Il conduit la vigne dans un esprit bio et produit une belle gamme de vins considérés comme de vrais vins 'paysans' au sens noble du terme comme seuls savent encore le faire les vrais vigneron bourguignons...

Bourgogne Aligoté – Bourgogne Aligoté AOC



Réf. P2217	Blanc	2020	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Aligoté. Historiquement destiné à faire du kir, ce cépage est considéré par de plus en plus de vigneron bourguignons comme un beau cépage qui mérite une vinification aussi sérieuse que le Chardonnay. Au Domaine Maillard, l'Aligoté est élevé de 12 à 18 mois dans des fûts de 228 L. S'ensuivent bâtonnage et remise en suspension des lies fines pour donner de la rondeur au vin. Ce n'est donc pas étonnant, et tout particulièrement sur ce très beau millésime, de découvrir au nez de jolis arômes de fruits et de fleurs blanches. La bouche n'est pas en reste avec une matière emprunte d'agrumes et de minéralité. Un vin blanc de Bourgogne idéal pour accompagner les fameux escargots de bourgogne ou une entrée de jambon persillé.

Bourgogne Chardonnay – Bourgogne AOC



Réf. P2218	Blanc	2020	75 cl	17,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Sous une robe brillante d'un jaune citron, des arômes de fruits blancs bien mûrs, de miel et de fleurs blanches viennent titiller le nez tout en fraîcheur. La bouche est soyeuse, ronde et grasse avec une fine touche boisée qui se prolonge dans une finale gourmande dotée d'une pointe de minéralité. Un entrée de gamme auquel il sera difficile de résister ! Une poêlée d'escargots au beurre d'ail lui conviendra parfaitement tout comme une terrine de poisson.

Chorey-les-Beaune – Chorey-les-Beaune AOC



Réf. P2219	Blanc	2020	75 cl	22,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Ce Chorey est une splendide entrée dans l'univers des vins blancs de Bourgogne. Sous une très jolie robe brillante d'un jaune pâle, le nez exhale des notes florales enrobées d'une fine minéralité propre au chardonnay. Teintée d'une grande fraîcheur, la bouche séduit tant par ses arômes fruités (pêche blanche et citron) que par la rondeur et la grande finesse de sa texture. La finale, harmonieuse, offre une délicieuse persistance aromatique. Un très joli Chorey-les-Beaune qui vous ravira en accompagnement d'une belle escalope de veau aux morilles ou d'une truite en papillote.

Meursault – Meursault AOC



Réf. P2220	Blanc	2020	75 cl	43,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Cette appellation dont la réputation n'est plus à faire donne toujours naissance à des vins blancs puissants et dotés d'une incroyable expression aromatique ! Sous sa robe brillante de couleur or paille, le nez présente des arômes de brioche, de fruits secs (noisettes) avec quelques petites notes de fruits exotiques. Sous sa structure soyeuse, grasse et dense, la bouche révèle une magnifique complexité aromatique typique de l'appellation. Un très beau Meursault qui confirme son statut de vin « noble » de la Côte de Beaune. À marier d'ici quelques années à une poularde à la crème ou à un homard grillé.

Corton Grand Cru – Corton Blanc Grand Cru AOC



Réf. P2221	Blanc	2020	75 cl	74,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu d'une appellation tout à fait confidentielle en blanc, ce Grand Cru est situé dans le lieu-dit « Les Renardes », bien connu en Bourgogne, et qui ne laisse jamais indifférent les amateurs de « Grands » Bourgognes. Il séduit d'emblée par son nez puissant et complexe où s'entremêlent fragrances de miel et de pain grillé avec quelques notes subtiles de fleurs d'acacia et de pamplemousse rose. La bouche, ample et intensément aromatique (citron, verveine,...), soutenue par une délicate fraîcheur est un modèle d'équilibre et d'harmonie. Un vin de fête qui conjugue à la perfection finesse et puissance ! À réserver, endéans les 10 prochaines années, à des Saint Jacques à la crème truffée mais aussi en accompagnement d'un chapon farci aux morilles. Grand moment d'émotion en perspective !

Bourgogne Pinot Noir – Bourgogne AOC



Réf. P2222	Rouge	2021	75 cl	17,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Issu d'une toute petite parcelle d'un hectare seulement, ce Pinot Noir vous séduira par son fruité généreux et précis de petits fruits rouges des bois. La bouche gourmande, souple et tendre est salivante à souhait. Son caractère croquant et terriblement charmeur vous garantira beaucoup de plaisir endéans les 5 prochaines années... avec un beau plateau de charcuteries fines ou avec une belle volaille rôtie au four .

Chorey-les-Beaune – Chorey-les-Beaune AOC



Réf. P2223	Rouge	2019	75 cl	22,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Belle robe d'un rubis éclatant. Sur ce magnifique millésime en Bourgogne, le nez est terriblement charmeur et généreusement parfumé d'arômes de cerise et de mûre avec quelques notes de cannelle, de poivre et d'épices. Le jus en bouche se révèle parfaitement équilibré entre fruité salivant et fine trame tannique. Un vin de Bourgogne qui étonne par sa finesse et sa fraîcheur et qui sera le compagnon idéal d'une belle côte de veau de lait ou d'un lapin en gibelotte.

Savigny-les-Beaune – Savigny-les-Beaune AOC



Réf. P2224	Rouge	2019	75 cl	26,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Un Savigny-Villages tout en délicatesse avec, au nez, des notes de pivoines, de cerises et de groseilles. L'attaque est franche, friande et fraîche puis la bouche déploie une jolie trame de tanins soyeux qui lui confèrent une rondeur bien agréable avec, cerise sur la gâteau, une longue finale sur la griotte ! Il sera parfait endéans les 3-4 ans en accompagnement d'un magret de canard rôti au miel ou plus simplement d'une belle volaille rôtie.

Volnay « Les Combes » – Volnay AOC



Réf. P2225	Rouge	2018	75 cl	41,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Réputé pour figurer parmi les vins les plus élégants de la Côte de Beaune, ce Volnay affiche toute l'élégance et la sensualité caractéristique de son appellation. Sous une robe vive et lumineuse, le nez dévoile des notes de violette, de bourgeon de cassis et de fruits des bois avec une petite touche d'épices. La chaleur du millésime lui apporte une maturité suave dans une bouche ronde et charnue dotée de tanins soyeux en finale. Un beau flacon à partager à table en compagnie d'une belle côte à l'os braisée ou d'un risotto aux champignons.

Pommard « La Chanière » – Pommard AOC



Réf. P2226	Rouge	2019	75 cl	43,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Né d'un terroir de calcaires marneux très proche des 1ers Crus, Ce Pommard affiche fièrement une magnifique robe d'un pourpre intense. Au nez, on perçoit des fragrances de fruits rouges (framboise, groseille) bien mûrs, de réglisse, de poivre noir et de café. D'une grande fraîcheur, la bouche dévoile une splendide structure tannique veloutée. La finale persistante traduit un grand potentiel de garde. À attendre 4-5 ans avant de lui offrir un filet de biche aux aïelles ou une daube de sanglier à l'ancienne pour un moment de bonheur assuré.



Beaune 1^{er} Cru « Les Grèves » – Beaune 1^{er} Cru AOC

Réf. P2227	Rouge	2019	75 cl	45,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous une robe écarlate, le nez exhale des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges (cerise, groseille), d'humus et de sous-bois. L'attaque en bouche se révèle charmeuse avec un croquant tout simplement délicieux. Ferme, franche et pleine de sève, la bouche repose sur une structure bien charpentée qui finira de vous convaincre. Vin de garde par définition, il conviendra de l'attendre quelques années (4-5 ans) avant de le servir avec un pigeon d'Anjou rôti ou un civet de biche aux champignons.



Aloxe Corton 1^{er} Cru « Les Grandes Lollières » – Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC

Réf. P2228	Rouge	2019	75 cl	49,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous sa robe rouge grenat se cache un nez dominé par la griotte, la framboise et le sous-bois. Des arômes intensément fruités explosent au palais et se répandent dans une bouche riche et soyeuse et de grande maturité avant de s'étirer langoureusement dans une finale d'une rare persistance. Issu de très vieilles vignes, cet Aloxe 1^{er} Cru est taillé pour la garde. Il se mariera parfaitement, dans les 5-7 ans, à un filet de bœuf aux morilles. Un magnifique Bourgogne rouge de surcroît dans un immense millésime !



Corton Renardes Grand Cru – Corton Rouge Grand Cru AOC

Réf. P2229	Rouge	2017	75 cl	73,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous une robe couleur pourpre aux reflets violacés, ce Grand Cru prestigieux de la Côte de Beaune, racé et sauvage, dévoile un nez puissant et très expressif de réglisse, de cuir, de venaison, de fruits rouges et d'épices. Très concentrée, la bouche est intensément aromatique et suave avant de finir en apothéose dans une finale savoureuse et interminable. Un très grand vin de Bourgogne taillé pour une longue garde et que vous n'hésitez pas à carafer quelques heures avant de le servir en accompagnement d'un chapon farci aux cèpes ou d'un magret de canard aux morilles.

Vallée du Rhône Nord

Côtes du Rhône, Côte Rôtie, ...

Stéphane Ogier

Domaine M & S Ogier

C'est en 1997 que Stéphane Ogier rejoint le Domaine familial, enraciné depuis sept générations sur les coteaux d'Ampuis. En succédant à son père Michel, Stéphane choisit de faire un travail précis pour révéler le caractère unique de chacun de ses terroirs. De son expérience en Bourgogne, Stéphane conserve le goût de l'élégance et de la finesse, devenues toutes deux la marque de fabrique de ses vins. Ses terroirs d'excellence et sa passion pour la vigne donnent vie aux plus beaux vins de la Vallée du Rhône Septentrional, ce qui lui a d'ailleurs permis de se hisser, avec assurance et légitimité, parmi l'élite des Domaines de la vallée du Rhône. La presse spécialisée n'a cessé de vanter les louanges de ses cuvées toutes plus convoitées les unes que les autres... **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...! À bon entendeur...**



Les meilleurs vins de France 2022 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Grand Guide des Vins de France 2022 – Bettane & Desseauve : 4* (Production de très haute qualité)



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2230	Blanc	2021	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache Blanc (60 %), de Roussanne (20 %), de Bourboulenc, de Marsanne, de Viognier et de Clairette, tous pour 5 % chacun. Née sur un terroir de Visan (Vaucluse), cette cuvée est un modèle d'expression très caractéristique des vins du Rhône Sud. Le nez offre des parfums intenses de fleurs d'agrumes, d'ananas et d'herbes fraîches. La bouche, fraîche et élégante, se révèle gourmande et fruitée à souhait ! Un très joli rapport qualité/prix/plaisir dont vous profiterez aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un filet de sole au beurre blanc.



Viognier de Rosine – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2231	Blanc	2020	75 cl	21,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issu de vignes situées à la limite de l'appellation Condrieu, ce très joli flacon, sous une belle robe jaune or aux reflets brillants, dévoile au nez des arômes intenses de fruits où s'entremêlent des notes de pêche blanche et d'abricot avec une petite touche d'ananas et de chèvre-feuille. D'une intensité aromatique remarquable, la bouche vous séduira par sa finesse, son élégance et par sa fraîcheur. Un joli Viognier dans sa plus pure expression qui accompagnera aussi bien un apéritif qu'un poisson de rivière ou encore des quenelles de brochet.



La Combe de Malleval – Condrieu AOC

Réf. P2232	Blanc	2020	75 cl	39,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issu de 2 parcelles de Viognier très réputées (La Combe et Veauvignière à Malleval), ce magnifique cru de la Vallée du Rhône Nord vous séduira sans aucun doute tant ses arômes, typiques du Viognier (violette, bouton de rose, poire williams,...) sont enivrants. La bouche affiche un beau volume soutenu par une acidité rafraîchissante. Très pure dans ses saveurs, elle est gorgée d'un fruit suave et gras qui la rend irrésistible. Quel équilibre, quelle finale et quelle longueur ! Un Condrieu extrêmement séduisant qui accompagnera à merveille des noix de Saint-Jacques à la truffe ou un grenadin de veau avec ses champignons à la crème.



Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay – Condrieu AOC

Réf. P2233	Blanc	2018	75 cl	65,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Plantées sur une toute petite parcelle de granit (30 ares), les vieilles vignes de Viognier dévoilent ici toute leur délicatesse. Ce Condrieu, hommage à Jacques Vernay à qui appartenaient précédemment ces vignes, est un blanc riche mais vif, avec une onctuosité délicate qui le rend propice à la garde. Sous sa robe d'un jaune citron intense, le nez exhale des arômes exubérants d'abricot, de litchi et de rose avec quelques petites touches de toasté et de miel frais qui donnent à cette cuvée toute l'envergure et la marque des grands Condrieu. En bouche, le jus se révèle d'une complexité aromatique extrême supporté par une matière charnue mais non dépourvue d'une très jolie acidité. La finale bien fraîche et joliment parfumée est d'une longueur presque interminable. **Vous l'aurez compris, ce Condrieu exceptionnel n'est produit qu'en toutes petites quantités... Nous ne pourrions donc pas satisfaire toutes vos demandes...**

Note : ■ RVF 18/20



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2234	Rouge	2020	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (80 %) et de Syrah (20 %). Les raisins sont issus de parcelles qui proviennent de l'enclave des Papes à Visan et de Plan de Dieu dans le Vaucluse. D'emblée, ce « petit » vin tient de belles promesses avec des arômes de garrigue et d'épices entremêlés de notes de fruits rouges. En bouche, le fruité est enrobé dans une matière veloutée et croquante et parfaitement équilibrée. À l'aveugle, on pourrait le confondre avec un Cru de la Vallée du Rhône Sud. Un véritable travail d'orfèvre signé Stéphane Ogier... Un rapport qualité-prix-plaisir presque indécent... à déguster jeune, un peu frais et surtout, entouré de beaucoup d'amis !



Syrah d'Ogier – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2235	Rouge	2019	75 cl	12,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Belle robe pourpre aux reflets violacés. Le nez gourmand est teinté d'arômes de fruits rouges (cerise, framboise) avec quelques notes d'épices (cannelle). La matière en bouche oscille entre fraîcheur et rondeur. Les tanins fins et agréables rendent ce « petit » vin du Rhône Nord totalement irrésistible. **Malheureusement, nous n'avons pu obtenir qu'une trop petite allocation qui ne suffira pas à combler vos demandes... Que les amateurs de cette jolie cuvée n'attendent pas le dernier jour...**



La Rosine – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2236	Rouge	2019	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Sous une belle robe d'un rubis soutenu aux reflets violacés, le nez, intense et complexe, exhale des arômes de cassis, de violette et de cerise avec quelques touches de réglisse et de grillé. La bouche allie générosité du fruit et densité avec une belle fraîcheur caractéristique des vins du Rhône nord. La matière élégante et harmonieuse est subtilement enrobée par des tanins d'une finesse remarquable. Un vin très typé « Rhône Nord » que l'on accompagnera volontiers d'un magret de canard grillé au barbecue et ses légumes d'été à la plancha.

L'Âme Sœur – Collines Rhodaniennes IGP



Réf. P2237	Rouge	2018	75 cl	41,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (96 %) et de Viognier (4 %). Provenant de Seyssuel, au nord de Vienne, cette cuvée « L'Âme Sœur » est un des fleurons du Domaine Ogier. Stéphane n'hésite d'ailleurs pas à la comparer avec ses grandes cuvées de la rive droite. Flacon plein de charme élaboré autour de la suavité et de la délicatesse de ses arômes de framboises et de fines herbes, cette Syrah étonne par sa finesse, son élégance et son équilibre parfait entre la richesse de la matière et l'acidité. Une bouteille tout bonnement magnifique que vous réserverez à vos plus belles grillades de bœuf ou d'agneau. **Attention, quantités très limitées...**

Note : ■ RVF 93/100

'Mon Village' – Côte Rôtie AOC



Réf. P2238	Rouge	2018	75 cl	46,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issue de vignes (2 ha) qui chevauchent la Côte Blonde (granitique) et la Côte Brune (schiste) sur les terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, la cuvée « Mon village » est sans aucun doute le vin qui symbolise le mieux le Domaine car il a largement contribué au succès de l'ensemble de la gamme. Son bouquet intense et très profond dégage des notes complexes de framboise et de cassis avec une petite touche florale. La bouche repose sur une texture serrée aux tannins d'un grain unique. La longueur est simplement époustouflante pour ce cru au potentiel de garde de 20 ans minimum ! Vous l'associerez idéalement à une Côte de veau de lait et sa purée de pommes de terre façon Joël Robuchon mais également à un chapon aux morilles.

'Mon Village' – Côte Rôtie AOC



Réf. P2239	Rouge	2019	75 cl	46,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issue de vignes (2 ha) qui chevauchent la Côte Blonde (granitique) et la Côte Brune (schiste) sur les terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, la cuvée « Mon village » est sans aucun doute le vin qui symbolise le mieux le Domaine car il a largement contribué au succès de l'ensemble de la gamme. Sur ce magnifique millésime dans la vallée du Rhône, cette Côte Rôtie dévoile au nez des arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis), de fleur, de menthe et de tapenade. La bouche, riche et juteuse vous séduira par sa gourmandise et son élégance inouïe. Elle fera merveille en accompagnement d'une épaule d'agneau confite...

Côtes du Rhône, Tavel, Lirac

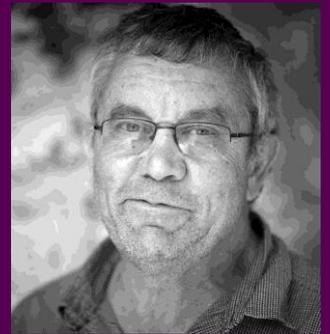
Luc Pélaquié

Domaine Pélaquié

Le Domaine Pélaquié, situé à Saint Victor la Coste, s'étend sur 70 hectares. Depuis le 16ème siècle, la famille Pélaquié cultive des vignes sur le lieu de l'exploitation actuelle. De père en fils, les Pélaquié se sont transmis les secrets de préparation, les accords entre la terre et la vigne, les connaissances et les assemblages. Chaque génération a protégé avec amour ce patrimoine culturel, l'a enrichi de ses propres découvertes pour créer des vins de belle lignée. Luc Pélaquié a modernisé l'exploitation et conduit le vignoble dans les règles de l'art en respectant l'environnement. C'est d'ailleurs cette attention toute particulière qui a permis au Domaine d'obtenir, en fin 2019, la certification « HVE 3 » (niveau d'excellence dans la certification 'haute valeur environnementale'). Cet atout supplémentaire lui permet de renforcer encore son statut de référence dans cette magnifique région du Gard tout en offrant des vins d'un magnifique rapport-qualité-prix, pour votre plus grand plaisir depuis de très nombreuses années !



Culture
HVE



Vallée du Rhône Sud



Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2240	Blanc	2020	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache blanc, de Clairette et de Roussanne. Ce vin est issu de parcelles exposées au Nord, ce qui explique en partie sa belle fraîcheur. Sous une robe dorée limpide et brillante, on découvre un nez expressif d'arômes de fleurs et de fruits jaunes. La bouche fraîche et fruitée séduit par sa rondeur et son équilibre. Un Côtes du Rhône doté d'un incroyable rapport/qualité/prix/plaisir et qui vous accompagnera à l'apéritif mais aussi pendant le repas avec, par exemple, un poisson grillé.



Lirac 'Luc Pélaquié' – Lirac AOC

Réf. P2241	Blanc	2020	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Clairette, de Grenache blanc, de Viognier et de Marsanne. Belle robe d'un jaune paille doré. Le nez est une véritable explosion aromatique avec des fragrances de fleurs blanches, de zestes d'agrumes et de vanille. La bouche, puissante, dévoile des saveurs de citron confit dans une matière fraîche et parfaitement équilibrée. La finale est persistante et tonique. Une réelle aubaine à ce niveau de prix. Un très beau Lirac blanc qui escortera parfaitement une dorade au fenouil ou des gambas au curry.



L'Instant Rosé – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2242	Rosé	2021	75 cl	7,20 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Cinsault, de Grenache et de Syrah. Ce rosé est issu d'un pressurage direct pour préserver le fruit. Sous une robe brillante d'un rose très pâle, le nez évoque un bouquet de fruits frais. Légèrement acidulée, la bouche, très aromatique, affiche une matière d'une finesse remarquable. La finale, quant à elle, se révèle ciselée et persistante. Magnifique rapport qualité-prix-plaisir pour ce rosé qui conviendra parfaitement à vos apéritifs printaniers comme à vos salades estivales.



Tavel – Tavel AOC

Réf. P2243	Rosé	2021	75 cl	10,60 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Cinsault. Sous sa robe pivoine aux reflets brillants, le nez exhale des fragrances florales et fruitées avec une touche de garrigue. Comme souvent dans cette appellation, la bouche est profonde avec des arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs. Rosé de table par excellence, ce Tavel conviendra parfaitement aux plats de la cuisine asiatique mais également aux viandes blanches accompagnées de gratins de légumes.



Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2244	Rouge	2020	75 cl	7,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah et de Grenache. Ce Côtes du Rhône « générique » affiche un nez de fruits rouges et d'épices douces, une bouche pleine au magnifique équilibre entre fruité intense, rondeur et maturité. Comme chaque année, un rapport qualité-prix-plaisir imbattable pour ce vin qui plaira en toutes circonstances.



Côtes du Rhône Laudun – Côtes du Rhône Villages AOC

Réf. P2245	Rouge	2019	75 cl	8,30 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah, de Grenache et de Mourvèdre. Le nez, puissant, exhale des fragrances de fruits noirs bien mûrs et d'épices. En bouche, ampleur, rondeur et suavité s'unissent avant que des tanins bien enrobés s'invitent dans une finale portées par de jolies notes fumées. Sur ce magnifique millésime en Rhône Sud, à nouveau une très belle réussite pour ce Laudun rouge qui fera l'unanimité avec des côtes d'agneau grillées au romarin ou en accompagnement d'un délicieux couscous. Un flacon à ne pas manquer !



Lirac – Lirac AOC

Réf. P2246	Rouge	2019	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache et de Mourvèdre. Sous une belle robe d'un rouge grenat profond, ce Lirac exhale au nez des arômes très complexes de fruits noirs bien mûrs avec quelques petites pointes d'épices. La bouche, bien charpentée, se révèle élégante et affiche une très belle palette aromatique typique de la garrigue. Des tanins soyeux apparaissent dans une finale au charme indéniable. Des côtes d'agneau grillées lui conviendront assurément mais vous pourrez aussi lui proposer des brochettes de bœuf au barbecue.



Lirac, cuvée 'Luc Pélaquié' – Lirac AOC

Réf. P2247	Rouge	2020	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah. Issue d'une parcelle de galets roulés, comme à Châteauneuf-du-Pape, cette cuvée haut de gamme dévoile un nez complexe de fruits des bois bien mûrs. En bouche, une belle rondeur suave est apportée par la maturité aboutie des tanins présents dans une longue finale. Sa puissance lui permettra d'affronter une canette à l'orange ou encore un civet de biche mariné.

Côtes du Rhône, Cairanne

Marcel Richaud

Domaine Marcel Richaud



Enclavée entre Rasteau, Gigondas et Vacqueyras, l'appellation Cairanne marque la scission entre le style épuré des vins du Rhône septentrional à base de Syrah et des vins plus charpentés et gourmands du Rhône méridional à base de Grenache. Si un viticulteur doit être cité sur cette appellation Cairanne, c'est bien Marcel Richaud. Dès 1974, il s'est démené pour mettre en valeur tout le potentiel de l'appellation. Aujourd'hui, le Domaine s'étend sur 59 ha. Dans les vignes, Marcel Richaud travaille dans le respect total du terroir avec pour objectif une conduite du vignoble saine et très soignée pour amener les baies à des maturités optimales sans tomber dans le « sur-muri ». Au chai, il joue plutôt la carte du « peu interventionniste » : fermentations aux levures indigènes sans collage ni filtration, élevages qui se partagent entre le béton et le bois expérimenté et dosages en soufres limités au strict minimum. Depuis quelques années, ses enfants Claire et Thomas ont rejoint le Domaine. Sans aucun doute, ils conserveront le style inimitable de Marcel Richaud : des vins sincères, riches en expression aromatique avec des textures fruitées sans effets solaires et qui conjuguent parfaitement finesse, puissance et équilibre souvent difficile à acquérir dans cette région qui bénéficie d'un climat si ensoleillé !



Les meilleurs vins de France 2022 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Grand Guide des Vins de France 2022 – Bettane & Desseauve : 4 * (Production de très haute qualité)

Cairanne Blanc – Cairanne AOC



Réf. P2248	Blanc	2020	75 cl	21,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Clairette, de Bourboulenc, de Rousanne, de Viognier, de Grenache blanc et de Marsanne. Sous une robe d'un jaune or pâle, ce grand vin blanc du Sud dévoile des arômes exubérants de fruits à chair blanche (poire), d'agrumes et d'épices du Sud. La bouche, opulente et très expressive est dotée d'une mâche ample et savoureuse procurant à celui qui y trempe ses lèvres un immense plaisir ! À déguster en accompagnement d'une poule au pot ou d'un rôti de lotte ou encore avec une escalope de veau à la crème. **À ne surtout pas rater d'autant que les quantités sont très limitées...**

À la Source – Vin de France



Réf. P2249	Rouge	2020	75 cl	10,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (70 %), de Carignan (15 %) et de Mourvèdre (15 %). Issue des jeunes vignes du Domaine, cette cuvée est un vin de plaisir immédiat qui dévoile un cocktail de fruits rouges et noirs avec une digestibilité remarquable pour un vin du Sud. L'équilibre entre gourmandise et fraîcheur est tout simplement bluffant. Un super rapport qualité prix plaisir aux arômes fruités et épicés. Il fera merveille avec des tapas ainsi qu'avec toutes vos recettes provençales.

Terre d'Aigles – Côtes du Rhône AOC



Réf. P2250	Rouge	2020	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (70 %), de Syrah (10 %), de Carignan (10 %) et de Mourvèdre (10 %). Issu des toutes premières parcelles travaillées par Marcel Richaud dans les années 70, ce Côtes du Rhône ne renie pas ses origines : caractère gourmand et croquant, fruits rouges confiturés avec des notes de garrigue et d'épices... nul doute, nous sommes bien dans le sud ! La bouche, souple et agréable, est gorgée de fruits ensoleillés dans une matière charnue. On reconnaît la signature de Marcel même si on ressent la touche féminine de sa fille Claire. Un vrai régal vivement recommandé pour accompagner, un peu frais, vos futures grillades d'été !

Terre de Galets – Côtes du Rhône AOC



Réf. P2251	Rouge	2020	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Carignan (35 %), de Grenache (30 %), de Syrah (15 %), de Mourvèdre (10 %) et de Counoise (10 %), tous issus du terroir de Plan de Dieu, au cœur de la Drôme Provençale. Sous une belle robe cerise brillante, le nez charmeur révèle un véritable bouquet provençal d'épices, de fruits noirs bien mûrs et d'olives noires. La bouche, de belle envergure, est gourmande et épicée. La matière, légère et fraîche, est enrobée par de jolis tanins croquants. Un vrai petit bijou doté d'un bel équilibre et de beaucoup de fraîcheur en fin de bouche. Un très beau Côtes du Rhône qui accompagnera volontiers une couronne d'agneau grillée au barbecue.

Cairanne – Cairanne AOP



Réf. P2252	Rouge	2020	75 cl	19,50 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache (40 %), de Mourvèdre (20 %), de Syrah (20 %), de Carignan (10 %) et de Counoise (10 %). Robe brillante d'un rouge intense aux reflets rubis. Le nez, puissant et complexe, exhale des arômes de fruits rouges confiturés, d'épices et de cacao. La bouche, suave et ample, développe une superbe expression du fruit dans une chair juteuse aux tanins fins et soyeux. La finale gourmande s'étire longuement sur des notes de garrigue. Ce Cairanne est un vrai plaisir à l'état brut ! Harmonieux, équilibré, élégant,... pas de doute, il s'agit d'une des plus belles références de l'appellation qui fera merveille en compagnie d'une épaule d'agneau de 7 heures.

Cairanne « sans soufre ajouté » – Cairanne AOP



Réf. P2253	Rouge	2020	75 cl	19,50 €
------------	-------	------	-------	---------

Cette cuvée bénéficie du même assemblage et du même élevage que le Cairanne « Traditionnel » (réf. P2252). La seule différence, c'est l'absence totale de sulfites ajoutés. Il s'agit donc d'un **vin naturel qui nécessite plus d'attention qu'un vin « classique »**. **Il conviendra de le conserver dans une cave dont la température n'excédera pas les 14°C et il sera préférable de le déguster endéans les 12 mois.**

L'Ebrescade – Cairanne AOP



Réf. P2254	Rouge	2019	75 cl	25,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Mourvèdre (60 %), de Syrah (25 %) et de Grenache (15 %). Cette cuvée « L'Ebrescade » est la cuvée haut de gamme du Domaine. Elle présente une incroyable complexité que lui confèrent les vieilles vignes dont elle est issue. Robe brillante d'un rouge grenat profond. Très expressif, le nez exhale des arômes complexes de fruits rouges et noirs bien mûrs avec quelques notes de cuir, d'épices et de fleurs. En bouche, le soyeux et l'élégance de la matière accompagnent les notes de fruité juteux et intense dans une finale quasi éternelle. Doté d'une grande aptitude au vieillissement, cette cuvée est tout simplement considérée comme un des très grands vins de la vallée du Rhône. Il se mariera, dès maintenant ou idéalement dans les 10-15 prochaines années, à vos plus beaux plats de viandes rouges en sauce ou éventuellement à un très beau plateau de fromages affinés.

Grès de Montpellier / Pic Saint Loup

Thierry et Antoine Sauvaire

Domaine de la Perrière



Culture
HVE



Le Domaine de la Perrière est situé au cœur d'une région plantée de vignes et d'oliviers depuis la nuit des temps. Il est exploité par la famille Sauvaire depuis le XVIème siècle. Thierry Sauvaire, aujourd'hui épaulé par son fils Antoine, cultive ses vignes enfermées dans une crique bordée de chênes verts et de pins maritimes en adaptant la connaissance ancestrale de son terroir aux techniques de vinification d'aujourd'hui ! Soucieux du moindre détail, Thierry et Antoine ont équipé le Domaine d'un tout nouvel outil de travail en construisant un nouveau chai qui leur permet, entre autres, d'effectuer et de maîtriser l'élevage des vins de façon encore plus pointue. Respectueux de l'environnement depuis de très nombreuses années, le Domaine a obtenu en 2020 le Label HVE (haute valeur environnementale). Cet atout supplémentaire lui permet de renforcer tout l'intérêt que vous portez aux vins du Domaine depuis plus de 30 ans !

Les Garennes – IGP Saint Guilhem Le Désert



Réf. P2255	Blanc	2021	75 cl	7,30 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Chardonnay (70 %) et de Viognier (30 %). Dans cette cuvée, jadis appelée « Chardonnay », Thierry et Antoine Sauvaire ont décidé d'ajouter désormais du Viognier afin de lui conférer une plus grande complexité aromatique. Le pari est réussi et le mariage entre le Chardonnay et le Viognier fonctionne à merveille : nez intense aux arômes de fleurs, bouche qui bénéficie d'une alliance parfaite entre délicatesse, complexité et puissance. La finale fraîche et grasse s'éternise sur de superbes expressions du verger (pêche et poire). Comme chaque année, une très belle réussite pour un plaisir immédiat en toutes circonstances....

Terre Blanche – Languedoc AOP



Réf. P2256	Blanc	2021	75 cl	8,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Roussanne (40 %), de Marsanne (30 %), de Grenache blanc (20 %) et de Viognier (10 %). Un petit élevage en barriques traduit l'ambition de cette cuvée. Le nez, complexe et rond, exhale des arômes de fleurs séchées, de fruits secs et de coing. La bouche ronde, vive et aromatique se prolonge dans une finale élégante et d'une agréable fraîcheur. Elle accompagnera avec bonheur un dos de cabillaud sauce hollandaise ou, plus localement, nos incontournables croquettes de crevettes grises.

Cuvée Naïs – Languedoc AOP



Réf. P2257	Rosé	2021	75 cl	7,30 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache noir (80 %) et de Syrah (20 %). Succès garanti pour ce rosé de saignée séduisant avec sa belle robe saumonée, ses arômes francs de petits fruits acidulés et sa bouche pleine et aromatique à la belle fraîcheur finale. Un rosé d'équilibre et de gourmandise à déguster jeune, sans modération (ou presque), pour accompagner vos apéritifs en terrasse ou vos menus d'été.

Cuvée Églantine – Pic Saint Loup AOC



Réf. P2258	Rosé	2021	75 cl	9,80 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (70 %) et de Grenache noir (30 %). Sous une très jolie robe pâle, le nez, délicat, exhale des arômes floraux avec une petite touche d'agrumes. La bouche, très bien équilibrée et onctueuse dévoile de jolies notes amyliques et minérales qui se prolongent dans une finale longue et bien fraîche. Un très joli Pic Saint Loup rosé à savourer à l'apéritif comme en accompagnement d'une belle grillade ou d'un menu estival.



Le Chant des Lauzes – Languedoc AOP

Réf. P2259	Rouge	2021	75 cl	7,20 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (50 %), de Grenache noir (40 %) et de Carignan (10 %). Voici un vin vinifié pour préserver la fraîcheur et la délicatesse du fruit et nous procurer ainsi un plaisir immédiat. Objectif atteint, une fois encore avec ce millésime 2021, avec ses saveurs de fruits rouges (fraises des bois) qui s'invitent dans une bouche d'une finesse étonnante. Il sera le compagnon idéal de toutes les viandes rouges ou blanches de votre cuisine quotidienne.



Les Silices – Languedoc AOP

Réf. P2260	Rouge	2020	75 cl	8,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (80 %) et de Grenache noir (20 %). Sous une jolie robe couleur cerise, le nez, à la fois riche et intense, est dominé par des arômes de fruits rouges (cassis et fraise des bois). La bouche est ronde, gourmande avec des notes de pruneaux et d'épices portées par une matière aux tanins fondus, soyeux et très agréables. Un joli Languedoc qui constitue depuis de très nombreuses années un « best seller » dont vous profiterez idéalement en accompagnement d'un canard aux olives ou d'une épaule d'agneau braisée.



Clos de la Chapelle – Languedoc Grès de Montpellier AOC

Réf. P2261	Rouge	2020	75 cl	12,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (90 %) et de Grenache noir (10 %). Sous une jolie robe d'un pourpre profond, le nez, à la fois riche et intense, est dominé par des arômes de fruits rouges et noirs où s'entremêlent des notes d'épices et de vanille que lui confère son élevage. Après une attaque franche, la bouche dévoile une matière ronde, dense et ample. Des tanins fondus et soyeux s'invitent dans une finale puissante et de grande maturité. Un « Grès de Montpellier » de caractère, à boire ou à conserver quelques années avant de l'accompagner d'une viande rouge ou d'un navarin d'agneau.



As de Pic – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2262	Rouge	2020	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (95 %) et de Grenache noir (5 %). Sous une jolie robe d'un rouge grenat intense, le nez, riche et complexe dévoile des arômes de fruits rouges bien mûrs, d'épices, d'eucalyptus, de thym et de menthol. En bouche, la matière offre finesse et fraîcheur avec, pour couronner le tout, un équilibre parfait entre rondeur et structure tannique. La finale, d'une très belle longueur, est de toute beauté... tout en complexité et en élégance ! Un Pic Saint Loup, d'un très bon rapport qualité-prix-plaisir à associer, endéans les 4-5 ans, à un sauté d'agneau aux épices ou à une belle viande rouge grillée.



Casia – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2263	Rouge	2019	75 cl	22,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (85 %) et de Grenache noir (15 %). Jolie robe de couleur pourpre foncé. Le nez délicat exhale des arômes de violette avec quelques notes de mûre confite et d'eucalyptus qui s'entremêlent pour notre plus grand plaisir. La matière en bouche, dense et veloutée, comble par sa fraîcheur et son racé qui se prolongent dans une finale suave interminable. Un magnifique vin du Pic Saint Loup à attendre encore quelques années avant d'en profiter pleinement en accompagnement d'aiguillettes de canard aux truffes ou d'une côte de porc ibérique aux olives.

Faugères

Sophie et François Vidal

Château de La Liquière

Le Château de la Liquière est la propriété de la famille Vidal-Dumoulin depuis 1912. Ce Domaine de 64 ha a vu se succéder des générations de vignerons, toutes plus passionnées les unes que les autres. Le Domaine est très morcelé : 70 parcelles de vignes (sur les villages d'Autignac, de Caussiniojols, de Cabrerolles et de Faugères) plantées au milieu de la garrigue, pour la majorité sur de sols de schistes. Certifié en agriculture biologique depuis 2012, le Domaine élabore des cuvées qui reflètent parfaitement la pureté et l'expression de leur terroir. Aujourd'hui, C'est Sophie et son frère François, la nouvelle génération, qui s'emploient à perpétuer cet héritage ancestral. Chacun d'eux, avec sa propre sensibilité, son souci du moindre détail et de perfection, essaye d'aller plus loin, en ayant la volonté de créer des vins qui procurent du pur plaisir... et c'est plutôt mission accomplie !



Les Amandiers – Faugères AOC

Réf. P2264	Blanc	2021	75 cl	10,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache blanc, de Roussanne, de Marsanne et de Viognier. Sous une robe jaune paille dorée et brillante, le nez exhale des arômes très expressifs de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, la matière se révèle délicate, croquante et fraîche. Une petite gourmandise à apprécier à l'apéritif ou en accompagnement d'un poisson grillé, de crustacés ou même de certains fromages.



Château La Liquière – Faugères AOP

Réf. P2265	Blanc	2021	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache blanc (50 %) et de Roussanne (50 %). Cette nouvelle cuvée du Château trouve habilement sa place entre la cuvée « Les Amandiers » et la cuvée « Cistus », entre arômes et finesse. Sous une robe d'un jaune plutôt pâle, le nez est subtil oscillant entre arômes de fleurs blanches, de fruits blancs et d'agrumes. En bouche, ces mêmes arômes sont parfaitement mis en valeur par une acidité élégante qui se prolonge dans une finale teintée d'une fraîcheur irrésistible et d'une fine minéralité que lui confère son terroir. Ce premier essai est assurément un coup de maître. Un très joli Faugères qui accompagnera aussi bien un poisson cuisiné que des Saint Jacques juste snackées.



Cistus – Faugères AOC

Réf. P2266	Blanc	2020	75 cl	14,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache blanc, de Roussanne et de Vermentino. Élevé partiellement en barriques de 500 L (uniquement la Roussane), Cistus impressionne par son intensité et sa richesse aromatique. Sous une belle robe d'un jaune paille brillant, le nez exhale des fragrances de fruits blancs bien mûrs mêlés de fleurs blanches et de vanille. La bouche, élégante et soyeuse, exprime des saveurs bien fraîches de poires et d'ananas. Un grand vin blanc du Languedoc intense et harmonieux qui escortera à merveille des coquilles Saint-Jacques au safran ou un ris de veau aux champignons.



Les Amandiers – Faugères AOC

Réf. P2267	Rosé	2021	75 cl	10,50 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Cinsault, de Mourvèdre et de Grenache noir. Belle robe d'un rose pâle limpide. Fruité et d'une fraîcheur intense, le nez dévoile des notes de petits fruits rouges (framboise, groseille) acidulés. La bouche a tout pour plaire avec un fruité intense qui enrobe joliment une matière tout particulièrement rafraîchissante. Ce rosé, issu de terroirs de schistes, se mariera parfaitement à vos grillades d'été, à vos plats de cuisine exotique ou plus simplement à vos apéritifs estivaux.



Les Amandiers – Faugères AOC

Réf. P2268	Rouge	2021	75 cl	10,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (50 %), de Grenache noir (20 %), de Carignan (20 %) et de Mourvèdre (10 %). Issue des plus jeunes vignes du domaine, cette cuvée « Les Amandiers » exprime au nez comme en bouche des notes très aromatiques de fruits rouges frais (cassis, griotte), de garrigue et d'épices. Un vin de plaisir immédiat à réserver à des poivrons farcis ou à vos jolies grillades d'été au barbecue.



Château La Liquière – Faugères AOC

Réf. P2269	Rouge	2020	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache noir, de Carignan et de Syrah. Les vignes de Carignan et de Grenache sont très âgées (+/- 100 ans) et profondément enracinées dans le schiste, ce qui confère à cette cuvée, sous sa robe grenat profond, des arômes intenses de fruits rouges et noirs ainsi que de belles notes minérales. En bouche, le vin est rond et soyeux avec de jolis tanins élégants révélant finesse et persistance. Un très beau Faugères que vous associerez idéalement à un gigot d'agneau rôti à l'ail et



Nos Racines – Faugères AOP

Réf. P2270	Rouge	2020	75 cl	15,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Carignan (80 %) et de Grenache noir (20 %). Le nom de cette cuvée « Nos Racines » fait référence à l'enracinement profond des vignes centenaires qui donnent naissance à ce vin. Sous une robe soutenue à reflets violacés, le nez révèle la caractère très affirmé du Carignan : notes de fruits noirs bien mûrs, de chocolat et de grillé. La bouche allie concentration et fraîcheur sur des tanins fondus et finira de vous séduire grâce à sa matière harmonieuse gorgée de fruits et d'épices. Un réel coup de cœur de notre visite au salon Wine Paris en Février dernier... Un magnifique Languedoc qui escortera à merveille une belle pièce de bœuf ou une épaule d'agneau.



Cistus – Faugères AOC

Réf. P2271	Rouge	2019	75 cl	17,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (60 %) et de Mourvèdre (40 %). Issu d'une sélection minutieuse de quelques-unes des plus belles parcelles du Domaine, ce vin allie à merveille puissance et richesse aromatique. Le nez dévoile des fragrances complexes et intenses où s'entremêlent notes de fruits rouges compotés, de thym, et de chocolat. La matière en bouche est veloutée, dominée par les fruits et portée par une jolie fraîcheur qui s'éternise dans une finale longue et réglissée. Un superbe Faugères qui mérite d'être aéré 2 bonnes heures avant d'accompagner parfaitement une souris d'agneau confite au thym ou un canard au sang.

Bordeaux Supérieur

Patrick Carteyron

Château Penin

Domaine familial depuis 1854, le Château Penin (40 ha de vignes) est dirigé aujourd'hui par Patrick Carteyron (5^{ème} génération) qui a fait du Château Penin une référence absolue de la région, toutes couleurs et cuvées confondues. Le terroir de graves très localisés oblige la vigne à aller puiser ses ressources très profondément, ce qui confère aux raisins de très belles concentrations ainsi que de grandes maturités. Toutes les cuvées du Château séduisent par la pureté et la gourmandise de leur fruit et par la fraîcheur et la rondeur de leur matière ! Lorsque l'on ajoute à tout cela un incroyable rapport qualité-prix-plaisir, on obtient une sélection tout simplement immanquable !



Culture HVE



Bordeaux



Le Guide des meilleurs vins de France 2022 – RVF : Citation



Le Guide Bettane & Desseuve des Vins de France 2022 : 2* (Production sérieuse et recommandable)



Bordeaux Blanc – Bordeaux Blanc AOC

Réf. P2272	Blanc	2020	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Sauvignon Blanc (60 %), de Sauvignon Gris (20 %) et de Sémillon (20 %). Sous une robe brillante d'un jaune doré soutenu, le nez exprime des notes intenses de pêches blanches, de pamplemousse rose et de violette. La bouche rafraichissante présente un beau volume avec une matière souple et grasse qui se prolonge dans une finale longue et savoureuse. Un joli Bordeaux blanc à déguster idéalement avec des tapas ou un beau plateau de fruits de mer.



Bordeaux Rosé – Bordeaux AOC

Réf. P2273	Rosé	2021	75 cl	7,90 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Cabernet Sauvignon (85 %) et de Merlot (15 %). La robe est d'un rose très pâle, presque gris. Difficile de ne pas tomber sous le charme du nez très fruité et terriblement séduisant. La bouche, légère et harmonieuse révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges. Sa finale fraîche et savoureuse destine ce Rosé à une belle salade estivale ou à un beau melon au jambon.



Bordeaux Clairet – Bordeaux AOC

Réf. P2274	Clairet	2021	75 cl	8,60 €
------------	---------	------	-------	---------------

Assemblage de Merlot (90 %) et de Cabernet Franc (10 %). Sous une robe d'un rouge cerise soutenu, le nez exhale des arômes très expressifs de fruits rouges (framboise, griotte) tandis que la bouche allie le fruité et la légèreté des rosés et le croquant des rouges légers. Un Clairet savoureux à boire dès maintenant mais aussi endéans les 2 ans avec des plats de la cuisine asiatique ou méditerranéenne.



Cabernet Franc – Bordeaux AOC

Réf. P2275	Rouge	2018	75 cl	9,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Cabernet Franc. Issus d'une sélection massale de Cabernet Franc collectés à Pomerol sur une vigne de plus de 80 ans, les raisins sont récoltés à maturité optimale afin de garder la fraîcheur sans avoir le côté végétal du Cabernet peu mature. Sous une robe d'un rouge grenat profond avec quelques reflets violets, le nez exhale des arômes délicats de fruits rouges, de poivre avec quelques notes végétales subtiles que lui confère le Cabernet. S'ensuit une bouche aérienne, fine et distinguée qui s'étire dans une finale aux tanins soyeux. Un vin de plaisir immédiat à associer, légèrement frais, à une terrine campagnarde, une quiche ou même à une pizza.



Château Penin 'Tradition' – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. P2276	Rouge	2018	75 cl	8,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Merlot (90 %) et de Cabernet Franc (10 %). Voici le type de Bordeaux Supérieur que l'on souhaiterait déguster plus souvent ! Typique de son terroir de graves, il présente un nez précis et élégant où s'entremêlent habilement fruits noirs et épices. La bouche, très charmeuse, offre un plaisir immédiat en affichant fièrement à la fois puissance et élégance. La finale est enrobée de jolis tanins, présage d'un bon potentiel de garde. À associer avec une belle entrecôte grillée.



Château Penin 'Natur' – Bordeaux AOC

Réf. P2277	Rouge	2019	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Merlot. L'absence totale de soufre dans le processus d'élaboration de ce vin engendre un nez pur, précis et juteux aux notes de rose et de violette. La bouche est sensuelle et bien équilibrée entre structure et rondeur. Un vin naturel sur le fruit et incroyablement harmonieux ! Sortant des sentiers battus à Bordeaux, ce vin 'Natur' accompagnera, quasi sans modération, vos futures grillades d'été.



Château Penin 'Grande Sélection' – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. P2278	Rouge	2018	75 cl	10,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Merlot. Élevage de 12 mois en barriques. Sous une robe d'un rouge grenat quasi brun, le nez, particulièrement harmonieux, exhale des arômes riches de fruits rouges avec quelques notes boisées. Des saveurs persistantes de fruits rouges (framboise, fraise) imprègnent une bouche ronde et pleine de tendresse qui se prolonge dans une finale fraîche à la trame tannique serrée. Une bouteille complexe qu'il conviendra d'attendre quelques années avant d'en profiter pleinement en accompagnement d'une belle côte de bœuf au barbecue ou une canette rôtie au four.



Château Penin 'Les Cailloux' – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. P2279	Rouge	2017	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Merlot. Le terroir de cailloux (50 cm) sur un sous-sol argileux dont cette cuvée est issue contribue intensément à la valeur et à l'originalité de ce Bordeaux...très Supérieur ! Les cailloux emmagasinent la chaleur durant la journée, puis la restituent au cours de la nuit, d'où l'excellente maturité du raisin. Le nez développe des arômes intenses de fruits rouges confits avec quelques notes de vanille. À la fois puissante et charnue, la bouche ample est croquante et harmonieuse. Le fruité légèrement épicé est bien présent, enrobé de notes boisées et fumées qui traduisent un élevage en fûts de qualité. Il escortera à merveille un gibier en sauce, par exemple, un filet de marcassin aux cèpes.

Bergerac / Monbazillac

David Fourtout



Culture
Raisonnée



Vignoble des Verdots

Originaire de Saint-Emilion, la famille Fourtout se consacre à la vigne depuis quatre générations. David Fourtout, vigneron attentif, veille à adapter les travaux de culture en fonction du milieu naturel et des variations climatiques. Dans la même logique, le vignoble est conduit en lutte raisonnée. David, c'est la passion d'un homme pour la nature.

La matière première est essentielle pour cet homme de 50 ans devenu un des viticulteurs incontournables de Bergerac. Auréolés de récompenses et de médailles, ses vins s'arrachent chez les meilleurs cavistes du monde entier. Deux fois élu **'Meilleur Vigneron de l'année'** au Concours des vins de Bergerac, David Fourtout est considéré, à juste titre, comme l'un des vignerons incontournables du vignoble bergeracois...

Depuis l'été 2021, le Vignoble des Verdots n'est plus la propriété de la famille Fourtout. N'ayant pas de repreneurs potentiels parmi leurs 4 enfants, David et Emmanuelle ont accepté la proposition d'un investisseur islandais (Robert Wessman) de reprendre le Domaine. Ce fût une des décisions le plus difficiles de leurs vies nous confiaient-il alors. Les vins proposés dans ce catalogue ont tous été vinifiés de la patte de David. Par contre, pour le futur et même si James de Roany (le nouveau patron du Chai) certifie ne rien vouloir changer, nous verrons si les vins élaborés par le nouveau propriétaire conservent toujours ce style si particulier que nous aimions dans les vins des Verdots...

bettane +
desseauve

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

Sud-Ouest



Clos des Verdots – Bergerac Blanc Sec AOC

Réf. P2280	Blanc Sec	2021	75 cl	8,80 €
------------	-----------	------	-------	---------------

Assemblage de Sauvignon blanc (50 %), de Sémillon (47 %) et de Muscadelle (3 %). Sous une robe d'un jaune citron plutôt pâle, le nez de ce Bergerac nous enchante avec ses notes olfactives d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs. La bouche est grasse, ronde et délicatement fruitée avec un juste équilibre entre gourmandise et fraîcheur. Toujours une très belle réussite qui vous comblera aussi bien à l'apéritif qu'avec un carpaccio de crustacés marinés.



Clos des Verdots – Bergerac Rosé AOC

Réf. P2281	Rosé	2021	75 cl	8,80 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Cabernet Sauvignon (65 %), de Merlot (20 %) et de Malbec (15 %). Sous une robe pâle de couleur saumon, le nez exhale des arômes délicats de petits fruits rouges (framboise, cerise). La bouche, harmonieuse, allie intensité aromatique et fraîcheur. Un très joli rosé, plein de gourmandise, qui fera fureur aussi bien à l'apéritif qu'avec un thon à la plancha.



Clos des Verdots – Bergerac Rouge AOC

Réf. P2282	Rouge	2019	75 cl	8,80 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Merlot (75 %), de Cabernet Sauvignon (15 %) et de Malbec (10 %). Sous une robe sombre d'un rouge grenat, le nez développe des arômes de fruits noirs avec une petite touche de poivre noir. Au palais, ce Clos se montre délicat, soyeux avec des tanins suaves qui se prolongent dans une finale des plus agréables. Un très joli Bergerac qui devrait encore se bonifier dans les 3 à 4 ans à venir et qui escortera parfaitement un poulet basquaise, une viande rouge grillée ou un fromage à pâte molle (Camembert, Brie,...)



Clos des Verdots – Côtes de Bergerac Moelleux AOC

Réf. P2283	Blanc Moelleux	2018	75 cl	9,00 €
------------	----------------	------	-------	---------------

Assemblage de Sémillon (90 %) et de Muscadelle (10 %). Sous une jolie robe d'un jaune or pâle, le nez s'ouvre sur des fragrances complexes et subtiles de fleurs (acacia, tilleul) et de fruits (pêche). La bouche, remarquablement équilibrée entre sucrosité et fraîcheur, se prolonge infiniment dans une finale vive. Un très joli vin moelleux à boire pour lui-même pour un moment de bonheur ou avec un dessert aux fruits.

Récompenses : ■ 2* Guide Hachette 2021 ■ Médaille d'Or au Concours des Vignerons indépendants 2020



Château Les Tours des Verdots – Bergerac Blanc Sec AOC

Réf. P2284	Blanc Sec	2020	75 cl	13,50 €
------------	-----------	------	-------	----------------

Assemblage de Sauvignon blanc (61 %), de Sauvignon gris (13 %), de Sémillon (17 %) et de Muscadelle (9 %). Chaque cépage, vinifié séparément, apporte sa contribution à l'équilibre de ce très joli Bergerac : l'expression aromatique et la structure apportées par le Sauvignon et la Muscadelle, le gras et la rondeur par le Sémillon. Le tout assemblé forme un vin harmonieux, élégant et complexe qui vous enthousiasmera, comme chaque année, en accompagnement de plats de la gastronomie méditerranéenne, d'un sauté de porc au curry ou d'un filet de Saint-Pierre au lait de coco.



Château Les Tours des Verdots – Côtes de Bergerac Rouge AOC

Réf. P2285	Rouge	2019	75 cl	13,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %), de Cabernet Sauvignon (15 %) et de Cabernet Franc (5 %). L'élevage en fûts de 24 mois marque le nez de ses notes boisées. À l'olfaction, ce vin dévoile des arômes de cacao, de café et d'épices. Des fruits rouges et noirs bien mûrs affluent au palais et apportent une complexité aromatique à une bouche puissante, ronde et fine à la fois. La finale est longue et tannique. Vous le réserverez, d'ici quelques années, à un confit de canard aux lentilles ou à une entrecôte périgourdine.



Grand Vin des Verdots – Bergerac Blanc Sec AOC

Réf. P2286	Blanc Sec	2020	75 cl	27,50 €
------------	-----------	------	-------	----------------

Assemblage de Sauvignon blanc (75 %), de Sauvignon gris (17 %), de Muscadelle (5 %) et de Sémillon (3 %). Voici une cuvée qui, sans fausse modestie, porte bien son nom. La fermentation et l'élevage en fûts neufs confèrent au nez de ce « Grand Vin » des arômes complexes de fruits, de fleurs, d'épices et de beurre. La bouche affiche fièrement une matière volumineuse combinant le gras, la longueur, le fruit, l'élégance et la persistance. Superbe vin de gastronomie qui vous éblouira avec une cassolette de ris de veau à la crème.



Grand Vin des Verdots – Côtes de Bergerac Rouge AOC

Réf. P2287	Rouge	2019	75 cl	27,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (57 %), de Cabernet Franc (32 %) et de Cabernet Sauvignon (11 %). Issu des plus beaux terroirs du vignoble, ce « Grand Vin » côtoie les sommets en alliant concentration et intensité des arômes avec des tannins soyeux et beaucoup de volume. Une finale de grande persistance révèle tout le potentiel charmeur de cette grande cuvée. De grande garde (10 à 15 ans), il escortera à merveille un filet de biche sauce Grand Veneur ainsi que vos plus belles pièces de viandes rouges.

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		
Pinot Blanc, 2020	5	10,20 €
Riesling Tradition, 2020	6	12,20 €
Riesling Lieu-dit Muhlfurst, 2018	6	13,90 €
Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr, 2019	6	20,90 €
Riesling Grand Cru Schoenenbourg, 2019	3	20,90 €
Gewurztraminer, 2020	6	12,30 €
Kelevener de Heiligenstein, 2020	4	15,60 €
Pinot Noir Lieu-dit Rotenberg, 2019	6	15,90 €
BORDEAUX Château Penin (Bordeaux Supérieur)		
Bordeaux Clairnet, 2019	5	8,20 €
BORDEAUX Château Terrefort-Quancard (Bordeaux Supérieur)		
Terrefort-Quancard, rouge, 2019	24	8,30 €
Terrefort-Quancard, rouge, 2018 (Magnum)	3	17,90 €
BORDEAUX Maison Cheval Quancard (Grandes Appellations)		
Entre-deux-Mers, cuvée Clémence, blanc, 2020	24	7,90 €
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 €
Château Etoile de Clotte, St Emilion Gd Cru, 2019	9	20,90 €
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 David Duband (Côte de Nuits)		
Charmes Chambertin Grand Cru, rouge, 2015	2	215,00 €
Latricière Chambertin Grand Cru, rouge, 2015	2	255,00 €
BOURGOGNE Domaine Marchand-Grillot (Côte de Nuits)		
Chambolle Musigny, rouge, 2019	3	47,90 €
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru 'La Perrière', rge, 2018	3	65,90 €
BOURGOGNE Domaine Maillard Père & Fils (Côte de Beaune)		
Bourgogne Aligoté, blanc, 2018	5	12,80 €
Beaune, cuvée Jules, blanc, 2018	3	25,90 €
Meursault, blanc, 2019	4	39,50 €
Aloxe Corton, rouge, 2018	6	37,90 €
BOURGOGNE Domaine d'Elise (Chablis)		
Petit Chablis, 2020	12	15,00 €
Chablis, 2020	6	17,50 €
BOURGOGNE Domaine Joblot (Givry)		
Givry 1 ^{er} Cru 'En Veau', blanc, 2020	6	37,90 €
Givry 1 ^{er} Cru 'Clos du Cellier aux Moines', rge, 2020	6	37,90 €
Givry 1 ^{er} Cru 'Empreinte', rouge, 2020	3	39,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
BOURGOGNE Domaine Saumaize-Michelin (Mâcon)		
Saint-Véran 'Les Crèches', blanc, 2020	6	17,90 €
Pouilly-Fuissé 'Les Courtelongs', blanc, 2020	6	24,90 €
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru 'Sur La Roche', blanc, 2020	6	26,90 €
Pouilly-Fuissé « Ampélopsis », blanc, 2018	3	34,50 €
Mâcon 'Les Bruyères', rouge, 2020	4	14,80 €
BEAUJOLAIS Laurent Perrachon (Crus du Beaujolais)		
Juliéas 'Château de la Bottière', rouge, 2020	9	9,10 €
Fleurie 'La Cadole', rouge, 2020	2	10,10 €
Saint-Amour 'cuvée des Amoureux', rouge, 2020	1	10,60 €
Juliéas 'Les Vignes Centenaires', rouge, 2019	12	10,90 €
BEAUJOLAIS Château de DURETTE		
Moulin-à-Vent 'Les Gimarets', rouge, 2019	6	10,90 €
BEAUJOLAIS Domaine David CHAPEL		
Beaujolais-Villages, 2017	5	12,60 €
BEAUJOLAIS Domaine Pierre COTTON		
Beaujolais 'Le Pré', rouge, 2017	4	18,50 €
CHAMPAGNE Domaine Daniel ETIENNE (Vallée de la Marne)		
Champagne Brut Tradition	12	22,90 €
Champagne Brut 1 ^{er} Cru Blancs de Noirs	4	25,90 €
Champagne Zéro Dosage 'Grande Réserve' 1 ^{er} Cru	2	27,90 €
Champagne Brut 1 ^{er} Cru Millésimé 2015	1	31,90 e
CHAMPAGNE Veuve FOURNY (Côte de Blancs)		
Brut Nature 1 ^{er} Cru	11	30,90 €
Extra Brut 1 ^{er} Cru 'Cuvée 'R'	3	40,90 €
Rosé Brut 1 ^{er} Cru	3	32,90 €
CHAMPAGNE Libert & 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 JACQUESSON (Vallée de la Marne)		
Extra-Brut 743	3	53,90 €
RHÔNE NORD Domaine Pierre Gaillard		
Roussanne, blanc, 2020	1	11,80 €
Clos des des Camiers (Viognier), blanc, 2020	3	18,40 €
Saint Joseph, blanc, 2020	5	20,90 €
Saint Joseph, rouge, 2019	6	18,80 €
Saint Joseph 'Clos de Cuminaille', rouge, 2019	6	22,20 €
Côte Rôtie 'Esprit de Blonde', rouge, 2019	1	62,50 €
Côte Rôtie 'Rose Pourpre', rouge, 2019	3	79,90 €
RHÔNE NORD Domaine Georges Vernay		
Condrieu 'Les Chaillées de l'Enfer, blanc, 2019	2	79,90 €
RHÔNE SUD Domaine Romain ROCHE (Cairanne)		
Cairanne, rouge, 2019	6	12,50 €
Cairanne 'Marcel Roche', rouge, 2019	12	14,90 €
Cairanne 'La Bousquette', rouge, 2019	6	17,50 €
RHÔNE SUD Domaine Marcel Richaud (Cairanne)		
Vin de France 'à la Source', rosé, 2020	2	10,50 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2019	8	14,90 €
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 Domaine de la Réméjeanne (Côtes du Rhône)		
Les Arbousiers, rouge, 2016	1	11,90 €
Les Genévriers, rouge, 2017	6	21,90 €
RHÔNE SUD Clos du Caillou (Côtes du Rhône / Châteauneuf-du-Pape)		
Côtes du Rhône 'Les Quartz', rouge, 2019	12	21,40 €
Côtes du Rhône 'Réserve', rouge, 2019	6	29,90 €
RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape)		
Lirac, rouge, 2018	6	14,90 €
Châteauneuf-du-Pape, rouge, 2007	3	49,90 €
Châteauneuf-du-Pape 'Cuvée du Papet', rouge, 2018	6	61,90 €
RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape)		
Côtes du Rhône 'Coudoulet de Beaucastel', blanc, 2019	7	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	6	42,90 €
LANGUEDOC Clos Marie (Pic Saint Loup)		
Manon, blanc, 2017	12	22,50 €
L'Olivette, rouge, 2019	10	18,90 €
Les Métairies du Clos, rouge, 2018	2	28,50 €
Les Métairies du Clos, rouge, 2019	6	29,90 €
Simon, rouge, 2015	2	29,90 €
Simon, rouge, 2019	6	29,90 €
Les Glorieuses, rouge, 2017	2	54,90 €
Les Glorieuses, rouge, 2019	6	56,90 €
LANGUEDOC Ch. PEYRUS/ Clos Reboussiers (Pic Saint Loup)		
Pic Saint Loup 'Sputnik', rouge, 2017	2	36,50 €
LANGUEDOC Domaine de l'HORTUS (Pic Saint Loup)		
IGP de l'Hérault 'Loup dans la Bergerie', rouge, 2020	6	7,90 €
Pic Saint Loup 'Grande Cuvée', rouge, 2019	3	22,90 €
LANGUEDOC Château de la Liquière (Faugères)		
Faugères 'Château La Liquière', rouge, 2019	4	11,90 €
LANGUEDOC Ermitage du Pic Saint Loup (Pic Saint Loup)		
Tour de Pierres, rouge, 2020	12	13,50 €
LANGUEDOC Les Vignes Oubliées (Terrasses du Larzac)		
Les Vignes Oubliées, blanc, 2020	3	21,50 €
Les Vignes Oubliées, Autour du Cinsault, rge, 2020	12	13,90 €
Les Vignes Oubliées, rouge, 2020	12	21,50 €
LANGUEDOC Domaine Peyre Rose (Languedoc)		
Marlène n°3, rouge, 2010	2	72,00 €
Les Cistes, rouge, 2011	4	74,00 €
Belle Léone, rouge, 2011	6	74,00 €
Marlène n°3, rouge, 2011	5	74,00 €
LANGUEDOC Domaine de la Marfée (Languedoc)		
Frissons d'Ombelle, blanc, 2018	6	16,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LANGUEDOC Domaine Alain Chabanon (Montpeyroux)		
Campredon, rouge, 2019	12	15,90 €
Le Merle aux Alouettes, rouge, 2015	3	29,00 €
L'Esprit de Font Caude, rouge, 2016	5	29,50 €
Saut de Côte, rouge, 2018	3	34,50 €
LANGUEDOC Clos BAGATELLE (Saint-Chinian)		
Le Clos de ma Mère, blanc, 2020	2	15,50 €
À l'Origine, rouge, 2019	3	7,60 €
Colline d'Assignan, rouge, 2019	10	10,60 €
Au Fil de Soi, rouge, 2018	6	13,50 €
Terre de Mon Père, rouge, 2017	3	24,00 €
Grain de Lumière, blanc, 2018 (moelleux)	1	9,90 €
LANGUEDOC Domaine de la Rochelière (Fitou)		
Fitou, cuvée Tradition, rouge, 2019	8	10,80 €
Fitou, cuvée Privilège, rouge, 2019	6	13,60 €
Fitou, cuvée Noblesse du Temps, rouge, 2018	2	22,50 €
LANGUEDOC Domaine de Courbissac (Minervois)		
Les Traverses, rouge, 2019	10	10,90 €
Farradjales, rouge, 2018	6	19,90 €
ROUSSILLON Clos des Fées		
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', blanc, 2018	4	13,40 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2019	5	24,90 €
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', rouge, 2021	12	13,90 €
Côtes du Roussillon Villages, Vieilles Vignes, rouge, 2018	12	24,90 €
IGP Pyrénées Orientales, Un Faune avec son Fifre, rouge, 2017	6	36,90 €
Images Dérisoires, rouge, 2017	6	20,90 €
Aimer, Rêver, Prier, Se Taire,..., rouge, 2018	2	31,50 €
De Battre mon Cœur s'est arrêté, rouge, 2018	6	21,00 €
De Battre mon Cœur s'est arrêté, rouge, 2020	6	21,00 €
IGP Côtes Catalanes, Chat du Marquis, rouge, 2019	3	69,50 €
Côtes du Roussillon Villages, Petite Sibérie, rouge, 2016	3	200,00 €
ROUSSILLON Domaine Gauby		
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', rouge, 2020	12	19,50 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2019	3	33,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Vieilles Vignes', rouge, 2018	2	33,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Vieilles Vignes', rouge, 2019	12	33,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Muntada', rouge, 2019	3	73,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Muntada', rouge, 2001	3	129,00 €
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 Pithon', blanc, 2021	12	11,90 €
IGP Côtes Catalanes, 'Mon P'tit Pithon', rouge, 2021	12	11,90 €

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
LOIRE Domaine Alain Cailbourdin (Pouilly-Fumé)		
Pouilly-Fumé 'Les Cornets', blanc, 2018	4	15,50 €
Pouilly-Fumé 'Triptyque', blanc, 2018	6	29,90 €
LOIRE Domaine Paul Prieur & Fils (Sancerre)		
Sancerre Blanc, 2020 (Magnum)	3	34,90 €
Sancerre Rosé 2019	2	15,90 €
Sancerre Rosé, 2020	5	15,60 €
Sancerre Rouge 2017	3	16,90 €
Sancerre Rouge 2018	12	16,90 €
Sancerre 'Les Monts Damnés', blanc, 2019	3	24,90 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2016	3	25,90 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2019	3	24,90 €
LOIRE Domaine Yannick Amirault (Bourgueil & Saint Nicolas de Bourgueil)		
Rosé d'Equinoxe, rosé, 2020	9	13,50 €
Bourgueil 'Cote 50', rouge, 2020	4	12,40 €
LOIRE Domaine des Roches Neuves (Saumur-Champigny)		
Saumur 'L'Insolite', blanc, 2019	6	26,90 €
Saumur-Champigny 'Les Roches', rouge, 2019	12	15,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LOIRE Château de Villeneuve (Saumur-Champigny)		
Saumur Champigny, rouge, 2019	12	13,50 €
LOIRE Domaine Ogereau (Anjou/Coteaux du Layon)		
Anjou Villages 'Côte de la Houssaye', rge, 2013	2	18,90 €
Coteaux du Layon St Lambert 'Bonnes blanches', 2015 (50 cl)	2	21,90 €
Quarts de Chaume Grand Cru 'La Martinière' 2015 (50 cl)	2	35,90 €
SUD-OUEST Clos Triguedina (Cahors)		
Trilogie, rouge, 2013	1	83,00 €
SUD-OUEST Les Verdots (Bergerac)		
Grand Vin des Verdots, blanc sec, 2019	2	26,00 €
Grand Vin des Verdots, rouge, 2018	2	26,00 €
SUD-OUEST Fabien Jouves (Mas Del Périé)		
Vin de France 'You Fuck My Wine', rouge, 2021	12	12,90 €
Vin de France 'Tu Vins Plus Aux Soirées', rouge, 2020	14	12,90 €



Nos Partenaires

