



Avant-propos

Dans cette édition 2024 de notre catalogue de Printemps, nous vous proposons non seulement de jolis vins frais, légers et désaltérants que tout amateur de vins aime déguster pour accompagner apéritifs, barbecues et autres repas d'été mais aussi, de grands vins de terroirs qu'ils soient ligériens, bourguignons ou rhodaniens, à l'instar des vins de **Yannick Amirault**, de **Saumaize-Michelin**, de **Stéphane Ogier** ou de **Marcel Richaud**.

Dans ce catalogue, **trois nouvelles recrues** : **Château de Durette**, situé à Régnié et qui produit **des Crus du Beaujolais authentiques et élégants**, **le Domaine Hauts du Clos**, situé en **plein cœur de la Provence** et dont les vins exhalent ces saveurs de bouquet garni, tantôt **fleuries**, tantôt **fruitées qui nous plaisent tant** et au-delà de ces deux nouveaux Domaines, nous vous proposons également de découvrir une sélection de la **Maison A. de Luze**, ancrée depuis plus de deux siècles dans l'histoire du négoce de vins à Bordeaux et qui propose des vins qui sont de nature à réconcilier les plus sceptiques d'entre vous avec les **vins de Bordeaux**.

Enfin, pour encadrer ce nouveau catalogue, nous vous invitons à la dégustation que nous organisons le **14 avril** prochain. **Nous espérons vous y voir nombreuses et nombreux** car, vous le découvrirez, le programme vaut assurément le détour !

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 2024 » ?

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **dimanche 21 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 **22 mai**)
- Prendre livraison de votre commande le **25 mai** de 9h00 à 16h00 (Entrepôts Magetra, Rue Jean de Sélys Longchamps 10 à 4460 Grâce-Hollogne)



Pour faciliter votre choix, n'hésitez pas à participer à la dégustation du 14 Avril prochain !
Vos amis et vos proches sont également les bienvenus...

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 2024 – RVF : 2* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Guide des Vins de France 2023 – Bettane & Desseauve : 3* (Production de haute qualité)



Bâtard Princesse – Val de Loire IGP

Réf. P2401	Blanc	2022	75 cl	27,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chenin. « Bâtard » pour la filiation illégitime du Chenin à Bourgueil, et « Princesse » pour l'élégance toute ligérienne et le caractère enjôleur de ce cépage... Un rêve devenu réalité en 2017, année où le Domaine a planté quelques pieds de Chenin sur le coteau mythique du Grand Clos. Faible volume (1.136 bouteilles numérotées sur ce millésime) mais plaisir généreux. Un vin singulier qui, nous l'espérons redonnera vie à l'ambitieuse appellation Bourgueil blanc. **Toute petite allocation pour cette cuvée... amateur de Chenin, n'attendez donc pas le dernier jour !**



Cote 50 – Bourgueil AOC

Réf. P2402	Rouge	2023	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet franc. Cette cuvée est incontestablement le fer de lance du Domaine. Son élevage discret en foudre et en jarres de grès pendant 7 à 10 mois préserve l'éclat du fruit. Le profil 2023 est équilibré et franc, avec une structure facile et des tanins lissés. Idéal à boire dans sa jeunesse, ce vin est un véritable coup de cœur pour de nombreux guides des vins !



La Source – Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Réf. P2403	Rouge	2023	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Un peu atypique avec un côté cerise qui « pinoterait » presque et doté d'une grande fraîcheur, ce Cabernet affiche une élégance remarquable. Un vin de repas à la minéralité surprenante et au fruité envoûtant... bref une valeur sûre de l'appellation ! Un vrai petit bijou signé Yannick Amirault !



La Mine – Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Réf. P2404	Rouge	2022	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Issue de sols de graves argileuses au-dessus du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil intégrant le pied du cru "Les Malgagnes" ainsi que le lieu-dit "La Mineraie", cette cuvée bénéficie d'un élevage de 9 mois en cuve bois tronconique. Le nez exhale des effluves capiteux de fruits rouges très mûrs et de caramel. Ample, riche, savoureuse et infusée de confiture de bigarreau, la bouche exprime toute la gourmandise du millésime. À déguster en accompagnement d'un poulet fermier rôti ou d'une grillade de viande blanche.



Les Quartiers – Bourgueil AOC

Réf. P2405	Rouge	2021	75 cl	16,90 €
------------	-------	------	-------	---------

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...pour celles et ceux qui auront la sagesse de patienter un peu. Le nez exhale des arômes complexes de fruits rouges avec une pointe légèrement boisée. La bouche, magnifiquement racée, est dotée d'une grande finesse et d'une acidité ciselée qui lui procure un équilibre parfait. Un bourgueil parfaitement équilibré entre puissance, gourmandise et fraîcheur. Il sera tout simplement magnifique en accompagnement d'une belle côte à l'os ou d'un chapon braisé. Une très belle référence de l'appellation !



Les Malgagnes – Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Réf. P2406	Rouge	2021	75 cl	24,90 €
------------	-------	------	-------	---------

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, le nez de ces Malgagnes dévoile nez des arômes de fruits noirs bien mûrs aux accents balsamiques. En bouche, ce nectar conjugue à merveille puissance, fruité et finesse des tanins. Une cuvée 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.

Mâcon-Villages / Saint-Véran / Pouilly-Fuissé

Roger et Christine Saumaize

Domaine Saumaize-Michelin



C'est dans un paysage tourmenté, presque montagnard, que Roger Saumaize a grandi et qu'il a patiemment construit avec son épouse, Christine, le domaine Saumaize-Michelin, qui fait aujourd'hui partie des meilleurs producteurs de grands vins blancs de Bourgogne. Il ne fait aucun doute que les Pouilly-Fuissé sont de la même trempe que les grands vins blancs bourguignons. Désormais épaulés de leur fils Vivien et de leur fille Lisa, Roger et Christine pilotent ce tout petit domaine de 11 ha (situé au pied du Clos de la Roche à Vergisson) avec rigueur et conviction exemplaires selon les méthodes et pratiques de la Biodynamie. Comme c'est presque toujours le cas avec les Domaines dont la production est faible et très convoitée, c'est que les quantités disponibles à la vente sont malheureusement limitées... **À bon entendeur...**

Bourgogne



Le Guide des meilleurs vins de France 2023 – RVF : 1* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Guide Bettane & Desseuve des Vins de France 2020 : 4* (Producteur de très haute qualité)



Mâcon-Vergisson 'Sur la Roche' – Mâcon-Vergisson AOP

Réf. P2407	Blanc	2022	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Chardonnay. Issu du terroir très réputé de Vergisson (caillouteux et situé en altitude), ce Mâcon affiche un caractère ciselé, exacerbé par la minéralité de la roche. Roger Saumaize travaille ce Mâcon-Vergisson comme un Pouilly-Fuissé (mêmes rendements, même vinification et même élevage). Les millésimes se suivent et la réussite de cette cuvée ne se dément jamais. Sur ce millésime 2022, elle affiche une élégance et une plénitude avec, au nez, des notes de fruits blancs et d'agrumes ainsi que quelques notes subtiles de boisé. La bouche est gourmande dans un registre salin et minéral. Parfaitement équilibré et doté d'une belle aptitude au vieillissement, il sera le compagnon idéal d'une sole meunière ou d'un jambon persillé.



Saint Véran 'En Pommard' – Saint-Véran AOP

Réf. P2408	Blanc	2022	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Chardonnay. Située à l'arrière de la roche de Solutré (exposition Nord), cette parcelle d'oxyde de fer a été acquise il y a 6 ans par la famille Saumaize qui a attendu 2022 (le temps d'y apporter tous les soins nécessaires pour permettre à la vigne de retrouver un équilibre) pour sortir le 1^{er} millésime de cette nouvelle cuvée. Et pour un 1^{er} millésime, c'est déjà une grande réussite... Un vin bien dans la ligne de la production du Domaine avec de l'équilibre, de la richesse et du charme. En bouche, ce Saint-Véran dévoile un fruit croquant et bien juteux avec de la chair et du corps. La finale est longue, riche et saline. Un Saint-Véran qui s'accordera à merveille avec une viande blanche accompagné d'un gratin de légumes ou encore avec un risotto au poulet.



Saint Véran 'Les Crèches' – Saint-Véran AOP



Réf. P2409	Blanc	2022	75 cl	21,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Assemblage de 2 toutes petites parcelles sur le même terroir exposées au sud-est. La plus grande (ceps âgés de 35 ans), implantée sur un sol maigre fortement calcaire, l'autre (ceps de 45 ans) au sol plus argileux avec des raisins souvent millerandés et concentrés. Le mariage de ces deux vignes donne un vin au fruit plein, ample, soutenu par une minéralité affirmée (craie grasse). La maturité, toujours aboutie, est équilibrée par l'enracinement et le caractère du terroir. Un vin puissant et d'une expression raffinée à la fois, développant des notes d'abricots sur un bel ensemble minéral, avec une longueur exceptionnelle en bouche tout en restant sur une dynamique de fraîcheur. Elle escortera parfaitement une côte de veau à la crème ou plus simplement une blanquette de veau façon grand-mère.



Pouilly-Fuissé 'Les Courtelongs' – Pouilly-Fuissé AOC



Réf. P2410	Blanc	2022	75 cl	27,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Orientée plein Nord (ce qui explique son non-classement en 1^{er} Cru alors qu'elle le mériterait amplement), cette magnifique parcelle calcaire confère à cette cuvée une vivacité remarquable. Le nez exhale une palette aromatique riche et complexe avec des notes intenses d'écorces d'agrumes, de miel et de noix grillées. La bouche, puissante et intense, est onctueuse à souhait et explose dans une finale sur la tension. Grande garde prévisible pour ce très beau Pouilly-Fuissé ! Vous le dégusterez en accompagnement d'une belle viande blanche en sauce (volaille de Bresse aux morilles par exemple) ou d'un gigot de lotte au beurre d'agrumes.



Pouilly-Fuissé 'Aux Charmes' – Pouilly-Fuissé AOC



Réf. P2411	Blanc	2022	75 cl	27,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Cette cuvée, anciennement appelée « Les Ronchevats » fait partie des premières à avoir été vinifiée séparément par le domaine en raison de la qualité de son terroir. Depuis 2021 et l'apparition des Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru, l'INAO, pour des raisons purement administratives, a demandé à ce que cette cuvée change de nom... elle s'appelle désormais « Aux Charmes ». Le sol riche en argile et les vieilles vignes (60 ans) exposées au sud-ouest donnent naissance à ce Pouilly-Fuissé puissant et riche avec des arômes de coing et de fruits doux. En bouche, la texture est très agréable avec quelques notes de grillé. Dans la gamme du Domaine, c'est probablement le Pouilly-Fuissé qu'il conviendra de déguster dans sa prime jeunesse même si, à n'en point douter, son potentiel de garde vous permettra également d'en profiter d'ici quelques années en accompagnement d'un beau plateau de charcuteries (dans sa jeunesse) ou de viandes blanches en sauce ou encore d'un vieux comté avec 36 mois d'affinage.



Pouilly-Fuissé 'Sur la Roche' – Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru AOC



Réf. P2412	Blanc	2022	75 cl	33,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Parcelle historique du Domaine, perchée sur les hauts coteaux de la roche de Vergisson, elle se distingue à la fois par son altitude élevée mais aussi par un sol de pierres blanches extrêmement calcaires. Le vent d'Est qui balaye ce terroir permet également de préserver l'équilibre quasi parfait de ce 1^{er} Cru. Ses arômes d'une grande pureté, son boisé juste et précis, sa tension maîtrisée et sa minéralité légendaire justifient la réputation de cette cuvée classée en 1^{er} Cru. Toujours impériale, sa finale saline invite à se resservir... ! Il sublimera poissons, viandes blanches et fromages de chèvre dès aujourd'hui et pour les 10 ans à venir ! Un très grand vin blanc de Bourgogne !



Pouilly-Fuissé 'Vers Cras' – Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru AOC



Réf. P2413	Blanc	2022	75 cl	33,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu des parcelles les plus crayeuses de l'appellation, ce 1^{er} Cru s'affirme dans un style unique alliant à merveille richesse et tension. Le nez exhale des arômes précis de fruits jaunes et blancs. Quant à la bouche, elle est dense, gourmande, élégante et parfaitement équilibrée grâce à sa trame pure et saline qui s'entremêle aux saveurs d'agrumes très agréables. Il accompagnera aussi bien une viande blanche en sauce qu'un ris de veau meunière ou encore un beau fromage de caractère.

Crus du Beaujolais

Marc Theissen

Château de Durette



Culture
HVE

Beaujolais

L'histoire de cette exploitation démarre en 2006, à Régnié-Durette. L'entrepreneur liégeois Jean Joly, passionné par le vin, fait l'acquisition de la propriété Fustier en bordure de l'Ardières, y fait construire une cuverie et propose alors à plusieurs amis Liégeois de se joindre à l'aventure viticole en faisant l'acquisition de parcelles de vignes sur les Crus de Régnié, Chénas, Côte de Brouilly et Juliéna. Aujourd'hui, le Château, dirigé par Marc Theissen, un autre liégeois passionné, compte 7 crus du Beaujolais pour une superficie totale de 30 ha. Chaque Cru dispose de ses propres caractéristiques tout en revendiquant haut et fort leur origine : Le Beaujolais. Ici, l'esprit de cette région viticole est parfaitement respecté : les vins sont parfumés, savoureux, structurés et complets. Conscients que leurs terroirs méritent la plus grande attention, toutes les vignes sont cultivées en respectant scrupuleusement la certification HVE (Haute Valeur Environnementale). **C'est avec plaisir que Marc Theissen vous fera découvrir l'authenticité, le fruité, la rondeur et l'élégance de ses vins le 14 avril prochain !**



Crémant de Bourgogne – Crémant de Bourgogne AOC

Réf. P2414	Blanc	NM	75 cl	14,90 €
------------	-------	----	-------	---------

100 % Chardonnay. Les bulles fines et crémeuses forment une jolie collerette persistante. Les arômes d'agrumes, floraux et minéraux accompagnent fraîcheur et élégance en bouche. Parfait à l'apéritif, il escortera également parfaitement petits fours voire pourquoi pas, un dessert sucré.



Beaujolais Villages Blanc « Prestige » – Beaujolais Villages Blanc AOC

Réf. P2415	Blanc	2022	75 cl	13,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Chardonnay. Au nez, cette cuvée « Prestige » exhale des arômes subtils de fruits frais où s'entremêlent quelques notes de vanille et de bourbon. Ample et souple, la bouche dévoile une belle intensité aromatique et la matière est enrobée par une rondeur bien agréable. Ce très joli Beaujolais blanc, parfaitement équilibré, ravira vos convives en accompagnement d'une viande blanche ou d'un poisson en sauce.



Régnié « Les Bruyères » – AOC Régnié Cru du Beaujolais

Réf. P2416	Rouge	2023	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	--------

100 % Gamay. Issu de vieilles vignes (~ 60 ans) plantées sur des coteaux sablonneux au sous-sol de granit rose, ce Cru du Beaujolais développe au nez des arômes frais et délicats de groseille, de cassis et de framboise avec une petite touche florale. En bouche, la palette aromatique du nez est complétée par des fragrances d'épices douces enrobées par des tanins fondus et d'une belle finesse. Un joli cru qu'il conviendra de déguster, légèrement rafraîchi, en compagnie d'une terrine de sanglier ou d'une grillade de viande.



Régnié « Exception » – AOC Régnié Cru du Beaujolais

Réf. P2417	Rouge	2023	75 cl	11,60 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Gamay. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire sur les mêmes coteaux et sous-sol que la cuvée « Les Bruyères ». Malgré sa prime jeunesse, elle offre d'ores et déjà bien du plaisir. Sa matière en bouche, élégante et bien patinée, développe des nuances aromatiques sur des notes amyliques. Un vrai régal pour le palais... On comprend rapidement pourquoi cette cuvée fait partie de la gamme « Prestige » du Château. À essayer en accompagnement d'un Navarrin d'agneau...



Morgon 'Les Charmes' – AOC Morgon Cru du Beaujolais

Réf. P2418	Rouge	2022	75 cl	11,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Issu d'un sous-sol constitué de schistes granitiques décomposés, ce terroir de Morgon est l'un des plus réputés de l'appellation. Le nez s'exprime dans un registre de fruits à noyaux bien mûrs (abricot, pêche, cerise, prune). En bouche, le vin est charpenté, puissant, riche et charnu. La finale s'étire en longueur sur des notes kirschées. Assurément une des cuvées à succès du Château qui escortera à merveille une viande en sauce ou un gibier sauce poivrade.



Chénas « Fidélité » – AOC Chénas Cru du Beaujolais

Réf. P2419	Rouge	2023	75 cl	11,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Signifiant littéralement « lieu planté de chênes », ce Chénas présente une robe rubis teintée de grenat. Le nez, très représentatif de son cépage, exhale des fragrances florales (pivoine, rose) où s'entremêlent quelques notes épicées et boisées que lui confère son élevage de 6 mois en fûts de chêne bourguignon. En bouche, la matière est généreuse et structurée avec une rondeur caractéristique du Cru. La finale, d'une finesse remarquable, se prolonge dans des notes d'épices douces. Vin de garde par excellence, il s'accordera parfaitement à un rôti de bœuf en sauce ou escortera à merveille un beau plateau de fromages puissants.



Côte de Brouilly « Les Fournelles » – AOC Côte de Brouilly Cru du Beaujolais

Réf. P2420	Rouge	2023	75 cl	11,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Issu de vignes âgées 35 à 45 ans plantées sur les versants de l'ancien volcan du Mont Brouilly dans un sol complexe de roches bleues andésites, ce Côte de Brouilly est un vin racé à la robe pourpre chatoyante, aux arômes d'iris et de petits fruits sauvages (myrtilles, fraises des bois,...). La bouche allie souplesse et finesse dans un trame tannique déjà soyeuse même si elle gagnera en élégance en vieillissant. Un joli pot-au-feu lui conviendra parfaitement.



Moulin-à-Vent « Les Petits Bois » – AOC Moulin-à-Vent Cru du Beaujolais

Réf. P2421	Rouge	2022	75 cl	13,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Souvent appelé « Seigneur du Beaujolais », ce Cru est un des plus délicats du Beaujolais. Sous une robe rubis foncé, des saveurs intenses et complexes de fruits rouges envahissent le nez. La bouche, dotée d'une belle structure bien souple aux arômes de fruits et d'épices, se prolonge dans une finale avec de jolis tanins fins. Une belle association en perspective avec un coq au vin ou des paupiettes de veau.



Morgon « Hommage » – AOC Morgon Cru du Beaujolais

Réf. P2422	Rouge	2022	75 cl	13,80 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Sous une robe de couleur rubis grenat, Ce Morgon délivre au nez des notes olfactives de cerises et de réglisse. Bien charpentée, la bouche, riche et complexe, s'étire langoureusement dans une finale aux tanins fins et soyeux. Un Morgon bien typé, d'une élégance inouïe qui escortera parfaitement un rôti de bœuf ou une bavette à l'échalotte.



Juliéas « Inspiration » – AOC Juliéas Cru du Beaujolais

Réf. P2423	Rouge	2022	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Sous une belle robe d'un rubis grenat profond, le nez bien typé « Juliéas », exhale des arômes de cerises confites et de réglisse. Son élevage en fûts lui confère une belle structure bien souple et parfaitement équilibrée entre rondeur, fruité et notes boisées. La finale est soutenue par des tanins enjôleurs. Il escortera dès maintenant et pendant plusieurs années une poularde de bresse ou un tajine de veau au curry.



Moulin-à-Vent « Prestige » – AOC Moulin-à-Vent Cru du Beaujolais

Réf. P2424	Rouge	2022	75 cl	17,80 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Sous sa robe couleur rubis foncé, ce « Seigneur du Beaujolais » annonce clairement son ambition : intensité aromatique avec un fruité dominant et quelques notes de torréfaction. La bouche est un vrai régal avec sa matière ample et veloutée qui se prolonge dans une finale longue et savoureuse soutenue par des tanins harmonieux. Vin de garde par excellence, ce Moulin-à-Vent accompagnera idéalement vos plus beaux plats de viande rouge.

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 2024 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Grand Guide des Vins de France 2023 – Bettane & Desseauve : 4 * (Production de très haute qualité)



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2425	Blanc	2022	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, 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.



Blanc d'Ogier – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2426	Blanc	2022	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Viognier (50 %), de Marsanne (25 %) et de Roussanne (25 %). Avec cette cuvée, Stéphane Ogier a su tirer le meilleur des 3 trois cépages septentrionaux. Leur complémentarité est parfaite : minéralité, finesse et gras. Sous une robe dorée aux reflets brillants, le nez exhale des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches. La bouche, élégante, s'ouvre sur une matière bien équilibrée entre gourmandise, gras et fraîcheur avant de s'éterniser dans une finale remarquable teintée de minéralité. Un vin frais et délicat que vous dégusterez à l'apéritif ou en accompagnement d'une belle viande blanche.



Viognier de Rosine – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2427	Blanc	2022	75 cl	24,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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 blancs (pêche) avec une petite touche d'agrumes. Après une attaque vive et fraîche, la bouche dévoile une intensité aromatique puissante qui se prolonge dans une finale tout en finesse et en élégance. Ce très joli Viognier, remarquable d'équilibre entre richesse de la matière et fraîcheur de ses arômes, vous séduira aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un poisson de rivière ou encore de quenelles de brochet.



Dégustation

Dimanche 14 Avril 2024 de 10h à 18h00

Au Château de Colonster

Allée des Erables – 4000 Liège (Sart Tilman). Parking aisé et gratuit.



chaque vin précédé d'un de ces pictogrammes sera disponible à la dégustation

(dans la limite des échantillons disponibles)



La Combe de Malleval – Condrieu AOC



Réf. P2428	Blanc	2022	75 cl	46,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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 subtils de fruits exotiques et de fleurs blanches sont enivrants. Dès la première gorgée, la bouche éveille les sens grâce à 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 qui incarne l'excellence de l'appellation et qui accompagnera à merveille des noix de Saint-Jacques à la crème de topinambours, un omble chevalier ou une salade de langoustines aux asperges chaudes.

Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay – Condrieu AOC



Réf. P2429	Blanc	2020	75 cl	69,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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.



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC



Réf. P2430	Rosé	2022	75 cl	11,90 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (60 %), de Carignan (30 %) et de Syrah (10 %). Sous une robe éclatante de couleur rose saumoné, le nez de ce Côtes du Rhône exhale des arômes frais et intenses de fraises des bois et d'agrumes. Après une attaque vive, la bouche évolue sur la rondeur avec, en finale, une petite pointe de minéralité très appréciable. Un rosé très équilibré qui fera merveille, dès le retour des beaux jours, en accompagnement d'une belle salade estivale ou d'un simple repas entre amis.



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC



Réf. P2431	Rouge	2022	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (60 %) et de Syrah (40 %). 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 cassis, de cerise noire et de violette. La bouche est enveloppante avec des tanins fins délicatement enrobés par un fruité croquant totalement irrésistible. 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. P2432	Rouge	2021	75 cl	14,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issue de jeunes vignes plantées sur une parcelle de 5 ha sur le plateau de Louze (vignoble isérois), cette cuvée s'adresse à toutes celles et ceux qui apprécient le caractère aromatique et la douceur de la Syrah. Dès l'ouverture, on perçoit, au nez, tout le charme d'arômes très typés Syrah (violette, pivoine, épices,...). La bouche est des plus plaisantes avec un fruité qui s'associe à merveille à la fraîcheur pour donner naissance à cette cuvée croquante et parfaitement équilibrée. Ce « petit » vin du Rhône Nord totalement irrésistible accompagnera à merveille grillades ou ongles de bœuf à l'échalotte.



La Rosine – Collines Rhodaniennes IGP



Réf. P2433	Rouge	2021	75 cl	22,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Intense et complexe, le nez de cette Rosine, véritable « petite Côte Rôtie », s'ouvre sur des arômes de fruits frais, de violette et de cerise, relevés par de légères notes épicées. Une Syrah très qualitative qui accompagnera idéalement vos repas entre amis, et ravira les adeptes de ce cépage. Très élégante et accessible jeune, elle déborde de fruits noirs et rouges bien croquants qui s'éternisent dans une finale de belle longueur. À apprécier en accompagnement de vos plus belles viandes grillées ou d'un beau plateau de fromage.

'Mon Village' – Côte Rôtie AOC



Réf. P2434	Rouge	2021	75 cl	58,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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. Marquée par la finesse et la gourmandise du fruit, cette Côte Rôtie au style bourguignon témoigne de l'influence œnologique de Stéphane Ogier. Sous une robe d'un rouge sombre et profond, le nez, très aguicheur, exhale des saveurs explosives de cassis, de fleurs et de réglisse. La bouche tient toutes ses promesses alliant fraîcheur, richesse aromatique et matière gourmande et juteuse. Bref, une Côte Rôtie qui vous offrira un plaisir immédiat auquel il sera difficile de résister...

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 !

Vallée du Rhône Sud



Les meilleurs vins de France 2024 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Grand Guide des Vins de France 2023 – Bettane & Desseauve : 4 * (Production de très haute qualité)

À la Source – Vin de France



Réf. P2435	Blanc	2023	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Vermentino, de Verdejo, de Clairette, de Grenache Blanc et de Bourboulenc. Sous une robe d'un jaune clair et brillant aux reflets or, ce « petit » blanc dévoile au nez comme en bouche une palette aromatique dominée par les fruits à chair blanche avec quelques notes acidulées de pomme et d'ananas. La bouche, fraîche et fruitée, est soulignée par une belle acidité en finale. Un très joli vin blanc du Sud qui fera merveille à l'apéritif mais qui escortera également idéalement poissons et fruits de mers grillés au barbecue.

Cairanne Blanc – Cairanne AOC



Réf. P2436	Blanc	2023	75 cl	22,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache Blanc, de Roussanne, de Clairette et de Bourboulenc. Sous une robe brillante d'un jaune clair aux reflets dorés, ce grand vin blanc du Sud dévoile au nez des arômes intenses de fruits blancs, de fleurs et d'épices douces. En bouche, la matière est riche avec un fruit très expressif ainsi qu'une jolie fraîcheur qui se prolonge dans une finale légèrement saline que lui confère son terroir des Sablières. 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 la Source – Vin de France

Réf. P2437	Rouge	2023	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache et de Carignan. Issue des jeunes vignes du Domaine, cette cuvée, fidèle à son image de vin de soif, est un vin de plaisir immédiat qui dévoile un cocktail de fruits rouges et noirs avec une digestibilité remarquable pour un vin du Sud. Sur ce millésime, l'équilibre entre gourmandise et fraîcheur est tout simplement bluffant. Une petite bombe de fruits, gouleyante et souple qu'il conviendra de déguster légèrement rafraîchi (14°C) avec des charcuteries ou des grillades au barbecue, le tout sous un ciel bleu et entouré d'amis...



Terre d'Aigles – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2438	Rouge	2022	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (70 %), de Carignan (10 %), de Mourvèdre (10 %) et de Syrah (10 %). Dès l'ouverture, le nez trahit l'origine de ce vin tonique et gourmand aux arômes de fruits bien mûrs où s'entremêlent notes de garrigue et de fleurs séchées. En bouche, la texture est crémeuse avec toujours cette garrigue omniprésente. Pas de doute, nous sommes bien chez Marcel Richaud même si on ressent la touche féminine de sa fille Claire. Encore un peu fougueux, il se révélera d'ici quelques mois en accompagnement d'une belle entrecôte grillée au barbecue.



Terre de Galets – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2439	Rouge	2022	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Carignan (25 %), de Mourvèdre (15 %) et de Syrah (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 d'olives noires et d'anis... nul doute, nous sommes bien dans le sud ! La bouche est gourmande avec une matière fruitée bien enrobée par des tanins amples et soyeux qui s'étirent dans une finale de belle fraîcheur. Un vrai régal vivement recommandé pour accompagner, un peu frais, vos futures grillades d'été !



Cairanne – Cairanne AOP

Réf. P2440	Rouge	2022	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Mourvèdre (40 %), de Grenache (20 %), de Syrah (20 %), de Carignan (20 %). 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 chocolat. 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 et de réglisse. 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.



L'Ebrescade – Cairanne AOP

Réf. P2441	Rouge	2021	75 cl	27,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

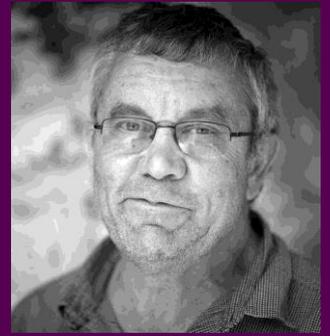
Assemblage de Mourvèdre (50 %), de Syrah (30 %) et de Grenache (20 %). Issue d'une sélection parcellaire provenant du lieu-dit « L'Ebrescade », cette cuvée « haut de gamme du Domaine » présente une incroyable complexité que lui confèrent les vieilles vignes dont elle est issue. La robe est d'un rouge intense aux reflets grenats. Le nez, riche et complexe, exhale des arômes bien mûrs de fruits noirs (cerise, mûre) et d'épices (poivre, réglisse et cannelle) avec une petite pointe grillée (café) et florale (violette). En bouche, le velouté 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.

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

Réf. P2442	Blanc	2023	75 cl	8,20 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Clairette, de Grenache blanc et de Roussanne. Ce vin est issu de parcelles exposées au Nord, ce qui explique en partie sa belle fraîcheur. Sous une belle robe limpide et brillante, le nez exhale des arômes délicats de fleurs et de fruits jaunes. La bouche fraîche et fruitée séduit par sa rondeur et son équilibre. Un très joli Côtes du Rhône qui accompagnera volontiers vos apéritifs ou le repas avec, par exemple, un poisson grillé.

**Côtes du Rhône Laudun – Côtes du Rhône Villages AOC**

Réf. P2443	Blanc	2022	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Bourboulenc, de Clairette, de Grenache blanc, de Roussanne et de Viognier. Ici aussi, l'exposition Nord des vignes dont il est issu explique sa très belle fraîcheur. Le nez, fin et intense s'ouvre sur des notes florales et fruitées (fruits blancs à noyau). La bouche, ample et longue, affiche, quant à elle, une complexité aromatique bien équilibrée qui se prolonge dans une finale délicieusement fruitée. Association parfaite avec un poisson en sauce et sa farandole de petits légumes grillés.

**Lirac 'Luc Pélaquié' – Lirac AOC**

Réf. P2444	Blanc	2022	75 cl	12,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Clairette et de Grenache blanc. Élevée en fûts de 500 L, cette cuvée à succès du Domaine, exhale au nez des parfums subtils de réséda et d'amande avec quelques notes beurrées. Après une attaque vive, la bouche, soyeuse et consistante, dévoile des accents d'agrumes et de poivre blanc dans une matière fraîche et parfaitement équilibrée. La finale est persistante et tonique. Comme chaque année, une très belle réussite du Domaine qui escortera parfaitement un filet mignon sauce aux cèpes.

Récompense : ■ Guide Hachette 2024 1*

**L'Instant Rosé – Côtes du Rhône AOC**

Réf. P2445	Rosé	2023	75 cl	7,90 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache, de Syrah et de Cinsault. Ce rosé, pour préserver la fraîcheur du fruit, fait l'objet d'un pressurage direct qui lui confère notamment sa robe d'un rose très pâle. Le nez évoque un bouquet de jolis petits fruits rouges bien frais. La bouche, très aromatique, affiche une matière légèrement acidulée et bien ciselée qui se prolonge dans une finale 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. P2446	Rosé	2023	75 cl	10,90 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Cinsault et de Grenache noir. Sous sa robe lumineuse d'un rose clair, le nez exhale des fragrances florales et fruitées (petits fruits rouges) avec une touche de garrigue. Comme souvent dans cette appellation, la bouche affiche rondeur et plénitude avec des arômes intenses de fruits à noyau et d'épices. 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. P2447	Rouge	2021	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache et de Syrah. Sous une belle robe couleur cerise, le nez, encore un peu fermé, dévoile des notes de fruits dominées par la framboise avec une petite touche de garrigue. La bouche, ample et longue, affiche un très bel équilibre entre fruité intense, rondeur et maturité avec en finale une pointe végétale (thym). Comme chaque année, un rapport qualité-prix-plaisir imbattable pour ce vin qui plaira en toutes circonstances.

Récompense : ■ Guide Hachette 2023 1*



Côtes du Rhône Laudun – Côtes du Rhône Villages AOC

Réf. P2448	Rouge	2021	75 cl	8,70 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah. Sous une robe d'un rouge grenat profond, le nez, puissant, exhale des fragrances de fruits noirs où s'entremêlent des notes épicées. Après une attaque franche, la bouche affiche une matière volumineuse et bien ronde empruntée de saveurs de fruits rouges et noirs qui se prolongent dans une finale suave et douce portée par de jolis tanins bien enrobés. À nouveau une jolie réussite sur ce millésime pour ce Laudun rouge qui fera l'unanimité en accompagnement de petites côtes d'agneau grillées au romarin ou d'un délicieux couscous. Un flacon à ne pas manquer !



Lirac – Lirac AOC

Réf. P2449	Rouge	2021	75 cl	10,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache et de Mourvèdre. Sous une belle robe d'un rouge grenat intense, ce Lirac exhale au nez des arômes complexes de fruits noirs où s'entremêlent quelques notes épicées en provenance de sa garrigue natale. La bouche oscille entre fruité et générosité que lui confère le Grenache et le caractère et la profondeur que lui apporte le Mourvèdre. Au final, un Lirac très bien équilibré, doté d'une très belle palette aromatique typique du Rhône Sud. 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.



Côtes de Provence / Var

Aurélien Bothuynne

Domaine Hauts du Clos



Culture
HVE



Provence

Situé dans le Moyen-Var, au cœur de la Provence, dans le petit village de Carcès, le Domaine Hauts du Clos s'étend sur à peine 12 hectares de vignes plantées entre les communes de Montfort-sur-Argens et Carcès sur des terroirs bénéficiant d'un équilibre idéal entre soleil et mer méditerranée. Ici, il n'est pas question de céder à la tentation de faire des vins faciles pour touristes ! La passion pour la culture de la vigne et du vin s'est transmise de père en fils avec une seule obsession commune, celle de produire des vins de qualité. Aujourd'hui, c'est Aurélien Bothuynne qui est aux commandes et la modeste taille du Domaine conjuguée à une volonté absolue de préserver la qualité de ses vieilles vignes (70% du Domaine), lui impose de pratiquer une viticulture respectueuse de l'environnement (certifiée HVE). Il en résulte des vins dont la couleur rappelle la douceur du ciel varois à la tombée du jour, parfois rosé, parfois orangé et dont les arômes exhalent des saveurs de bouquet garni, tantôt fleuries, tantôt fruitées... **Aurélien nous fera le plaisir de venir nous faire déguster ses vins le 14 avril prochain... une dégustation à ne pas manquer !**



Terre de Rolle – Var Argens IGP

Réf. P2450	Blanc	2023	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Rolle. Sous une robe brillante aux reflets jaune pâle et dorés, ce « Terre de Rolle », issu d'un pressurage direct, présente un nez floral assez complexe où s'entremêlent quelques des notes fruitées de poire et d'amande fraîche. La bouche tonique et parfaitement équilibrée surprend très agréablement par son volume et sa gourmandise. À vocation apéritive, ce vin blanc du Var accompagnera également un thon grillé au barbecue ou des petits poissons grillés à la plancha.



Florilège – Var Argens IGP

Réf. P2451	Rosé	2023	75 cl	9,90 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (45 %), de Syrah (25 %), de Mourvèdre (20 %) et de Cinsault (10 %). Issu de terres très saines qui donnent naissance à des vins gouleyants, structurés et fruités, ce « Florilège » est un rosé éclatant. Au nez, il conjugue arômes de petits fruits rouges acidulés et nuances d'agrumes. En bouche, fraîcheur, structure et minéralité sont au rendez-vous ! Une très belle entrée en gamme pour les rosés du Domaine ! Il s'appréciera idéalement à l'apéritif en accompagnement de quelques tapas ou à table, en accompagnement d'une belle pizza.



Réserve – Côtes de Provence AOP

Réf. P2452	Rosé	2023	75 cl	12,50 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Cinsault (35 %) et de Syrah (15 %). Également issue de terres très saines qui donnent naissance à des vins gouleyants, structurés et fruités, cette « Réserve », à la robe rosée aux reflets pâles saumonés, exhale au nez des saveurs fruitées avec une petite touche de minéralité. La bouche, bien fraîche et onctueuse, présente une belle richesse aromatique qui se prolonge dans une finale teintée de minéralité, ce qui lui confère un équilibre parfait. Bel accord en perspective avec sushis ou sashimis ou encore avec de belles crudités servies en anchoïade ou plus simplement avec un beau plateau de charcuteries.



Céleste – Côtes de Provence AOP

Réf. P2453	Rosé	2023	75 cl	15,90 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Cinsault (40 %) et de Rolle (10 %). Cette petite pointe de Rolle confère à cette cuvée haut de gamme du Domaine, une touche féminine très élégante. Vin de gastronomie par excellence, le nez exhale des arômes gourmands de bonbons acidulés. La bouche, longue et puissante affiche une texture onctueuse qui s'étire dans une finale vive et minérale. Un rosé subtil qui conviendra en accompagnement de beaux poissons marinés à l'huile d'olive ou à une plancha de crustacés (homard, gambas,...) et qui fera également merveille sur des petits farcis à la provençale sans oublier la fameuse bouillabaisse marseillaise.

Languedoc

Minervois / Minervois-la-Livinière

Famille Ournac

Domaine Coudoulet/Château Cesseras



Vignerons depuis 1840, c'est aujourd'hui la 7^{ème} et la 8^{ème} générations de la famille Ournac qui cultivent les 90 ha du Domaine Coudoulet. Pierre-André et son frère Jean-Yves ont amorcé un changement profond de l'exploitation familiale dans les années 80. Avec patience et persévérance, ils ont modernisé leur vignoble mais aussi leur chai pour créer des vins qui allient authenticité de leurs terroirs et modernité. Aujourd'hui, Guillaume, Camille et Fanely perpétuent ce travail intergénérationnel en respectant les traditions et les valeurs familiales. Situées autour du joli village de Cesseras, non loin de la frontière espagnole, les vignes sont plantées sur des terrasses de grès et de marnes gréseuses réputées pour donner naissance à des vins d'une très belle « buvabilité » qui ravissent les amateurs et les experts les plus avertis...



Viognier – Vin de pays d'Oc IGP

Réf. P2454	Blanc	2022	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Viognier. Sous une robe d'un joli jaune pâle aux reflets verts, le nez exhale d'intenses arômes d'acacia, de fleur d'oranger et d'abricot. Dotée d'une belle fraîcheur, la bouche ample et savoureuse s'ouvre sur des saveurs de pêches de vigne entremêlées de notes de figue et de zestes d'orange. Un vin élégant et harmonieux qui révèle une très belle expression de son cépage. À réserver à vos apéritifs estivaux ou à un poisson grillé comme par exemple un rouget.

Récompense : ■ Guide Hachette 2024 2*



Viognier de Fontgaline – Vin de pays d'Oc IGP

Réf. P2455	Blanc	2022	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Viognier. Ce viognier, contrairement au précédent, a été élevé pendant 6 mois en barriques. Sous une belle robe d'un jaune doré soutenu, le nez dévoile de jolis arômes très expressifs de fruits à chair blanches (poire, pêche de vigne) avec quelques notes boisées parfaitement intégrées. Très concentrée, la bouche s'exprime dans un registre aromatique oscillant entre notes de zestes d'orange et notes d'amandes grillées. La finale de belle longueur est magnifiquement rafraîchissante. Un Viognier typé méditerranéen qui escortera à merveille un plat de la cuisine japonaise ainsi qu'une brochette de gambas marinées aux agrumes.



Les Poiscailles – Vin de France

Réf. P2456	Blanc	2023	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Verdejo. Ce cépage méditerranéen, originaire d'Espagne, a été introduit dans le sud de la France pour ses qualités organoleptiques, dont entre autres, sa capacité à garder de l'acidité par été solaire, pour ne pas dire caniculaire. Sous une belle robe d'un jaune aux reflets verts, le nez est minéral avec de délicates notes d'agrumes et d'herbes odorantes. La bouche est ciselée et précise avec une finale d'une belle vivacité.



Cinsault – Vin de Pays d'Oc IGP

Réf. P2457	Rouge	2023	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Cinsault. Ce cépage, souvent utilisé pour l'assemblage de vins rosés, donne naissance à un vin léger et floral. Élevé en cuve inox pour préserver la fraîcheur de son fruit, ce Cinsault 100% dévoile une matière juteuse, souple et légère qui ravira à l'apéritif comme en accompagnement d'une belle assiette de charcuteries. Un flacon qui est aussi gourmand que salivant ! Une belle réussite !



Merlot – Vin de Pays d'Oc IGP

Réf. P2458	Rouge	2021	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Merlot. Robe soutenue de couleur rubis. Issue de raisins récoltés à parfaite maturité, cette cuvée exhale au nez des senteurs de petits fruits rouges bien mûrs (cerise, fraise). La bouche, bien ronde, séduit par sa matière soyeuse et son fruit omniprésent. Bien loin des Merlot à maturation rapide que l'on peut parfois déguster dans le sud de la France, ce « petit » vin de Pays est un véritable petit bonheur en bouteille... à déguster entre amis avec une viande blanche, un petit gibier ou encore en accompagnement d'un fromage à pâte molle.



Syrah d'Altitude – Vin de Pays d'Oc IGP

Réf. P2459	Rouge	2023	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Syrah. Issue d'une parcelle située à 300 m d'altitude, cette Syrah exhale au nez des arômes riches et puissants de cassis et de fruits rouges. La bouche, suave et très bien équilibrée, repose sur une structure tannique élégante. Un « petit » vin d'un rapport qualité-prix-plaisir incroyable et qui fera merveille cet été en accompagnement d'une grillade de viande rouge.



Château Cesseras, Cuvée Olric – Minervois AOP

Réf. P2460	Rouge	2021	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (60 %), de Mourvèdre (20 %) et de Carignan (20 %). Créée il y a 30 ans, cette cuvée Olric est une véritable icône de la propriété. Elle emprunte son nom (Château Cesseras) au château dont les très anciennes caves accueillent le chai du Domaine Coudoulet. Sous une belle robe pourpre aux reflets rubis, le nez exhale d'intenses notes de tabac blond, de cuir et d'épices douces. En bouche, l'attaque est onctueuse et fraîche laissant place à des tanins soyeux et plaisants, alliés à des arômes confits de cerise légèrement mentholés qui s'étirent dans une finale réglissée et poivrée. Il sera parfait avec un poulet aux morilles ou avec une belle côte de bœuf.



Château Cesseras, Minervois-la-Livinière – Minervois-la-Livinière AOC

Réf. P2461	Rouge	2021	75 cl	17,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (70 %), de Grenache, de Mourvèdre et de Carignan. 1er cru du Languedoc, « La Livinière » est la première appellation communale du Languedoc créée en 1999. Ce terroir d'exception donne naissance à cette cuvée alliant à merveille puissance et élégance. Sur ce millésime 2021, la robe est d'un grenat soutenu aux reflets rubis, le nez est riche et complexe avec des notes d'olives noires, de fruits rouges et de violette où s'entremêlent des petites touches d'épices et de pralines. La texture en bouche, dotée de tanins bien mûrs, est parfaitement équilibrée et joue sur le registre de la finesse et de la fraîcheur. Un magnifique cru du Languedoc doté d'un incroyable rapport qualité-prix-plaisir ! Un nectar absolument divin que vous réserverez à vos plus belles pièces de viande dès à présent et pour les 10 années à venir !

Grés de Montpellier / Pic Saint Loup

Thierry et Antoine Sauvaire

Domaine de la Perrière



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 35 ans !

Languedoc



Les Garennes – IGP Saint Guilhem Le Désert

Réf. P2462	Blanc	2023	75 cl	8,00 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Chardonnay (70 %) et de Viognier (30 %). 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, le tout enrobé dans de superbes expressions aromatiques de verger (pêche et poire) avant de s'étirer en longueur dans une finale de belle fraîcheur. Année après année, toujours une très belle réussite pour un plaisir immédiat en toutes circonstances...



Terre Blanche – Languedoc AOP

Réf. P2463	Blanc	2023	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

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 légèrement toastée et d'une agréable fraîcheur. Elle accompagnera avec bonheur un dos de cabillaud sauce hollandaise ou, plus localement, nos incontournables croquettes de crevettes grises.



Nais – Languedoc AOP

Réf. P2464	Rosé	2023	75 cl	8,20 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache noir (80 %) et de Syrah (20 %). Belle robe saumonée pour ce rosé de saignée qui se dégustera jeune pour apprécier la fraîcheur de ses arômes de petits fruits acidulés et délicats au nez. Sa bouche pleine et aromatique repose sur un bel équilibre entre finesse et gras avec une belle finale sur la fraîcheur. Un rosé à déguster sans modération (ou presque), pour accompagner vos apéritifs en terrasse ou vos menus d'été.



Églantine – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2465	Rosé	2023	75 cl	9,80 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (70 %) et de Grenache noir (30 %). Sous une très jolie robe d'un rose pâle, le nez, délicat, exhale des arômes floraux avec quelques notes 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. P2466	Rouge	2023	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (50 %), de Grenache noir (40 %) et de Carignan (10 %). Élaboré depuis toujours avec pour objectif de privilégier la fraîcheur et la délicatesse du fruit et nous procurer ainsi un plaisir immédiat, ce « Chant des Lauzes » a, une nouvelle fois, atteint son objectif. Au nez comme en bouche, les saveurs de fruits rouges (fraises des bois) sont omniprésentes. Un vin d'une belle finesse qui sera le compagnon idéal de toutes les viandes rouges ou blanches de votre cuisine quotidienne.



Les Silices – Languedoc AOP

Réf. P2467	Rouge	2021	75 cl	9,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (70 %) et de Grenache noir (30 %). 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). En bouche, l'attaque franche laisse place à une matière ronde et gourmande aux arômes de pruneaux et d'épices. Les tanins fondus et soyeux s'étirent dans une finale élégante aux saveurs de fruits bien mûrs. 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. P2468	Rouge	2022	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (80 %) et de Grenache noir (20 %). Sous une jolie robe d'un pourpre profond, le nez exhale des arômes complexe de fruits rouges où s'entremêlent des notes d'épices et de vanille que lui confère son élevage de 9 mois en fûts de chêne. Après une attaque franche, la bouche dévoile tout son caractère avec 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 » qui fait le bonheur de bon nombre d'entre vous depuis tant d'années... Vous pourrez le déguster dès à présent ou l'attendre avantageusement 8 à 10 ans pour ensuite l'accompagner d'une viande rouge ou d'un navarin d'agneau.



Le Loup Rouge – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2469	Rouge	2022	75 cl	13,50 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Syrah (90 %) et de Grenache noir (10 %). Sous une robe de couleur grenat intense, le nez exhale des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs (myrtille et cerise). La bouche, à la fois fraîche et soyeuse, affiche un très bel équilibre entre la rondeur et la structure tannique. Un vin tout en finesse avec une finale s'exprimant sur les épices. Une très belle entrée de gamme sur l'appellation Pic Saint Loup que vous apprécierez en accompagnement d'une viande rouge et d'un fromage doux.



As de Pic – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2470	Rouge	2021	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	---------

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. P2471	Rouge	2021	75 cl	23,50 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Syrah (85 %) et de Grenache noir (15 %). Sous une jolie robe de couleur pourpre foncé, le nez intense 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, séduit instantanément par sa fraîcheur et par 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.

Maison A. de Luze

La Maison A. de Luze fût fondée en 1820 par le Baron Alfred de Luze, un des pionniers de la commercialisation des vins de Bordeaux à travers le monde. Après plus de 2 siècles d'histoire, elle porte fièrement ses couleurs bordelaises. Son ADN bordelais se traduit par un ancrage et surtout un amour pour cette magnifique région et ses terroirs fabuleux.

En priorisant la nature et l'humain, notamment via des certifications telles que Terra Vitis, la Maison A. de Luze rassemble des appellations incontournables et complémentaires pour offrir le meilleur rapport-qualité-prix-plaisir et représenter le plus fidèlement possible le caractère de chaque terroir. Passion et curiosité, les maîtres mots d'une Maison moderne et durable. **Nous vous recommandons vivement un petit passage au « stand » de la maison A. de Luze lors de la dégustation du 14 avril prochain où vous serez accueillis par Valérie Diringier, directrice export la maison A. de Luze.**



Bordeaux



Baron de Luze Blanc – Bordeaux AOC

Réf. P2472	Blanc	2022	75 cl	8,50 €
------------	-------	------	-------	--------

100 % Sauvignon. Un très joli bordeaux blanc qui dévoile au nez des notes expressives d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, le vin se montre généreux, avec une belle fraîcheur empruntée d'une acidité bien maîtrisée. Parfait à l'apéritif ou en accompagnement d'une belle friture de poissons ou encore d'une belle sélection de fromages de chèvre frais.

Récompense : ■ Médaille d'Or dans la catégorie « Prix-Plaisir » de Betanne et Desseauve 2023



Dégustation

Dimanche 14 Avril 2024 de 10h à 18h00

Au Château de Colonster

Allée des Erables – 4000 Liège (Sart Tilman). Parking aisé et gratuit.



chaque vin précédé
d'un de ces
pictogrammes
sera disponible à la
dégustation

(dans la limite des
échantillons disponibles)



Château Les Clauzots – Graves Blanc AOC



Réf. P2473	Blanc	2022	75 cl	13,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Sauvignon Blanc (50 %), de Sémillon (45 %) et de Sauvignon Gris (5 %). Issu des terroirs frais argileux et sableux de la propriété, ce « Château Les Clauzots » incarne l'expression du fruit. Sous sa belle robe d'une teinte jaune très pâle aux reflets verts, le nez est explosif, avec des notes précises d'agrumes, de pêche et de fruits exotiques. En bouche la tension est remarquable, avec une minéralité inédite en finale où les arômes d'agrumes lui confèrent un côté salin et brioché apportant intensité et complexité à ce Graves Blanc qui figure indiscutablement parmi les références des vins blancs de l'appellation. Il escortera idéalement un beau plateau de fruits de mer avec des crustacés et sera également le parfait compagnon d'un curry de volaille.

Récompense : ■ Médaille d'Or Concours Challenge International du vin 2023



Baron de Luze Rouge – Bordeaux AOC



Réf. P2474	Rouge	2022	75 cl	8,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Merlot et de Cabernet Sauvignon. Sous une robe d'un rubis pourpre, le nez pur et raffiné exhale des parfums de baies noires bien mûres, de cassis et de violette. Encore un peu jeune, la bouche s'exprime sur des notes florales et fruitées (fruits noirs) qui s'étirent dans une finale persistante teintée d'épices. Vous l'apprécierez dès maintenant ou dans quelques années en accompagnement d'une belle viande de bœuf.



88-89 – Bordeaux AOC



Réf. P2475	Rouge	2022	75 cl	9,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

Ce « 88-89 » est une édition limitée de la maison A. de Luze qui, soucieuse de proposer des vins toujours plus respectueux de l'homme et de la nature, a décidé de lancer sa première cuvée éco-conçue. Éco-conçue ? Cela signifie qu'elle est issue de l'agriculture biologique et dispose d'un bouchon naturel sans encre, d'une étiquette de papier non-blanchi en fibre de cannes, étiquette collée avec une colle recyclable et sans solvant et imprimée avec des encres bio-sourcées,... Bref, une empreinte écologique qui nous veut du bien...

Assemblage de Merlot (70 %), de Cabernet Sauvignon (20 %) et de Malbec (10 %). D'une belle couleur grenat violacé profond, ce vin développe des notes de prune noire, de mûre écrasée, de cassis avec des touches de graphite et de thym sauvage. Le palais présente de savoureuses fragrances de fruits noirs juteux enrobées par de jolis tanins fermes qui se prolongent dans une finale bien fraîche.



Château Haut Montizeau – Blaye Côtes de Bordeaux AOC



Réf. P2476	Rouge	2022	75 cl	8,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Merlot. Sous une robe profonde aux reflets rubis, ce Blaye dévoile un nez élégant aux subtiles nuances de fruits rouges. La bouche est bien ronde et la palette aromatique, d'une finesse remarquable est bien enrobée par des tanins déjà fondus. Un très joli vin d'un excellent rapport-qualité-prix-plaisir qui, à n'en point douter, fera votre bonheur en accompagnement de charcuteries fines, de viandes blanches, de grillades ou encore d'une belle côte de bœuf aux cèpes.



Château Les Clauzots – Graves Rouge AOC



Réf. P2477	Rouge	2019	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Cabernet Sauvignon (50 %), de Merlot (45 %) et de Petit Verdot (5 %). Ce 2019 présente une robe dense et vive, de couleur rouge intense. Marqué par le Cabernet Sauvignon dans l'assemblage, ce vin exhale des arômes complexes d'épices et de fruits noirs. En bouche, l'attaque est délicate avec la présence d'un boisé harmonieux, fondu et gourmand. La dégustation se prolonge avec des tanins fins et sphériques offrant au vin une texture incroyablement veloutée. Fruits noirs, notes de noisettes grillées, vanillées et moka décrivent parfaitement la richesse aromatique. Avec une belle longueur en bouche, ce 2019 est un exemple d'équilibre et de finesse. Il se mariera dès maintenant et avec bonheur à un magret de canard grillé ou à une joue de bœuf confite.



Lady Larose by Château Larose – Saint Emilion Grand Cru AOP



Réf. P2478	Rouge	2020	75 cl	23,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (70 %) et de Cabernet Franc (30 %). Second vin du Château Larose, cette cuvée « Lady Larose » fût créée en 2011 pour rendre hommage aux femmes qui ont marqué l'histoire du Château. En ce millésime solaire avec des Merlots d'une très grande élégance, le nez puissant et frais exhale des arômes de fruits noirs où s'entremêlent quelques notes toastées et épicées. Riche et savoureuse, la bouche dévoile une matière d'une élégance folle avec beaucoup de gourmandise en finale. Un très beau Saint Emilion qui s'accordera à merveille avec un lapin rôti au thym ou avec une entrecôte sauce au poivre.



Château de Ferrand – Saint Emilion Grand Cru AOP



Réf. P2479	Rouge	2020	75 cl	33,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (74 %), de Cabernet Franc (25 %) et de Cabernet Sauvignon (1 %). Le terroir argilo-calcaire dont il est issu a permis à ce Saint Emilion une alimentation hydrique optimale du vignoble, pour mieux supporter les fortes températures de l'été 2020. Malgré le côté très solaire du millésime, le Château de Ferrand allie pureté, finesse et élégance. Au nez, il est très expressif sur des notes de fleurs et de fruits rouges avec un côté harmonieux qui lui confère une personnalité affirmée. Marquée par de beaux équilibres et une incroyable fraîcheur (signe d'un grand potentiel), la matière en bouche est veloutée avec des tanins frais et soyeux. Assurément un vin racé qui conviendra parfaitement en accompagnement d'aiguillettes de canard au miel ou d'une belle côte de bœuf au gros sel.

Récompense : ■ Guide Hachette 2024 2*



Château Lafleur du Roy – Pomerol AOC



Réf. P2480	Rouge	2022	75 cl	31,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Merlot 100 %. Cette propriété familiale de 3,4 hectares est idéalement exposée au Sud-Ouest et bénéficie d'un bon ensoleillement. Les vignes sont toutes âgées de 40 à 45 ans et le rendement est intentionnellement modéré. Sous une robe jeune et profonde aux reflets violacés, le nez exhale une large palette aromatique, sur la mûre, le cassis et la violette, rehaussée d'épices douces et de vanille que lui confère un élevage respectueux du fruit. À la fois puissant, charnu et élégant, le palais tient toutes les promesses du bouquet, s'appuyant en finale sur des tanins finement boisés et épicés. Le prix, lui, n'est pas très « typé pomerol ». On ne s'en plaindra pas... Un Pomerol cousu main avec une production tout à fait confidentielle ! À essayer en accompagnement d'une blanquette de veau aux morilles ou d'un pigeonneau farci au foie gras.



Château de Sales – Pomerol AOC



Réf. P2481	Rouge	2019	75 cl	34,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (72,50 %), de Cabernet Sauvignon (15 %) et de Cabernet Franc (12,50 %). Situé au nord-ouest de Pomerol, le Château de Sales est une propriété historique de la rive droite de Bordeaux, appartenant à la même famille depuis plus de cinq siècles. Les héritiers Lambert et leurs enfants veillent aujourd'hui à la destinée de cette emblématique propriété produisant de grands vins de Pomerol. Le nez est expressif et authentiquement Pomerol, avec des notes de lavande et de violette, de cèdre et de graphite, de myrtille et de ronce, ainsi qu'une délicieuse note herbacée de thym et de romarin. Après une attaque élégante, la bouche se révèle bien charnue et magnifiquement équilibrée. La richesse aromatique est quant à elle marquée par des arômes de fruits mûrs (cassis, cerise noire). La finale est longue avec des tanins fins et soyeux. Un vin de Pomerol tout simplement exceptionnel à ne pas manquer, surtout à ce niveau de prix qui reste raisonnable pour l'appellation.



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
ALSACE Domaine Vincent Stoeffler		
Pinot Noir Lieu-dit Rotenberg, 2021	4	16,90 €
Pinot Noir cuvée XXC, 2020	1	36,50 €
BORDEAUX Château Terrefort-Quancard (Bordeaux Supérieur)		
Château Terrefort-Quancard, rouge, 2020	36	8,50 €
BORDEAUX Château Penin (Bordeaux Supérieur)		
Bordeaux Clairet, 2021	3	8,60 €
BORDEAUX Entre-deux-Mers		
Maison Cheval Quancard, cuvée Clémence, blanc, 2022	36	8,20 €
BORDEAUX Grandes Appellations		
Château d'Aiguilhe, Côtes de Castillon, rouge, 2020	2	20,90 €
Labégorce Zédé, Margaux, rouge, 2020	9	22,90 €
Clos Marsalette, Pessac Léognan, rouge, 2019	9	22,90 €
Les Fiefs de Lagrange, Saint Julien, rouge, 2020	5	27,50 €
La Dame de 11 Heures, St Emilion Gd Cru, 2016	3	29,90 €
BORDEAUX Sélection François Mitjaville		
Domaine de l'Aurage, rouge, 2012 (Mitjaville)	2	36,50 €
Domaine de l'Aurage, rouge, 2016 (Mitjaville)	1	39,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2019 (Mitjaville)	5	65,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2020 (Mitjaville)	2	54,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2021 (Mitjaville)	6	48,50 €
Roc de Cambes, 2018 (Mitjaville)	3	94,50 €
Roc de Cambes, 2019 (Mitjaville)	3	89,00 €
Roc de Cambes, 2020 (Mitjaville)	6	74,50 €
Roc de Cambes, 2021 (Mitjaville)	7	68,90 €
BOURGOGNE Domaine Maillard Père & Fils (Côte de Beaune)		
Chorey-les-Beaune, blanc, 2022	12	26,90 €
Corton Grand Cru, blanc, 2020	2	74,90 €
Bourgogne Pinot Noir, rouge, 2022	12	18,50 €
Chorey-les-Beaune, rouge, 2021	12	26,90 €
Volnay-les-Combes, rouge, 2020	6	44,90 €
Aloxe Corton, rouge, 2019	1	44,90 €
Aloxe Corton, rouge, 2021	6	44,90 €
Aloxe Corton 1 ^{er} 'Lollières', rouge, 2021	6	58,90 €
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2018	6	84,90 €
BOURGOGNE Domaine Claude Maréchal (Côte de Beaune)		
Savigny-les-Beaune, blanc, 2021	6	34,90 €
BEAUJOLAIS Laurent Perrachon (Crus du Beaujolais)		
Beaujolais-Villages, rouge, 2022	10	7,80 €
Juliéas 'Château de la Bottière', rouge, 2022	17	9,50 €
Chénas 'Domaine des Mouilles', rouge, 2022	5	9,50 €
Morgon 'Corcelette', rouge, 2022	1	9,70 €
Fleurie 'La Cadole', rouge, 2022	4	10,60 €
Saint-Amour 'Cuvée des Amoureux', rouge, 2022	7	11,00 €
Moulin-à-Vent 'Famille Perrachon', rouge, 2022	9	10,70 €
Juliéas 'Les Vignes Centenaires', rouge, 2022	12	11,80 €
Moulin-à-Vent 'Les Burdelines', rouge, 2022	9	12,50 €
Morgon 'Côte de Py', rouge, 2022	12	13,60 €
Juliéas 'L'Irrésistible', rouge, 2022	6	16,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
BEAUJOLAIS Domaine David CHAPEL		
Beaujolais-Villages, 2017	2	12,60 €
BEAUJOLAIS Domaine Pierre COTTON		
Beaujolais 'Le Pré', rouge, 2017	1	18,50 €
CHAMPAGNE Domaine Daniel ETIENNE (Vallée de la Marne)		
Champagne Brut Tradition	12	24,90 €
Champagne Brut 1 ^{er} Cru Rosé	6	27,90 €
CHAMPAGNE Veuve Fourny (Côte de Blancs, Vertus 1 ^{er} Cru)		
Champagne Grands Terroirs Brut 1 ^{er} Cru	5	33,90 €
Champagne Blanc de Blancs Brut Nature 1 ^{er} Cru	8	35,90 €
Rosé Brut 1 ^{er} Cru	5	37,90 €
CHAMPAGNE Lilbert & Fils (Côte de Blancs, Grand Cru Cramant)		
Brut Grand Cru	2	39,90 €
CHAMPAGNE Stéphane Vignon (Montagne de Reims)		
Les Marquises Brut Grand Cru	1	33,90 €
Extra-Brut Grand Cru 'Les Vignes Goisses', Rosé, 2019	4	37,90 €
Extra-Brut Grand Cru 'Les Espérances, 2019	1	37,90 €
Extra-Brut Grand Cru Millésimé 2015	2	49,50 €
Coteaux Champenois 'Contre Vents et Marées' Grand Cru Verzenay	4	43,50 €
RHÔNE NORD Domaine Pierre Gaillard (Malleval)		
Condrieu 'L'Octroi', blanc, 2022	6	42,90 €
Crozes-Hermitage, rouge, 2021	3	21,50 €
Saint Joseph, rouge, 2021	2	22,50 €
Saint Joseph 'Clos de Cuminaille', rouge, 2021	3	26,90 €
Cornas, rouge, 2021	3	37,50 €
Côte Rôtie, rouge, 2021	9	46,90 €
Côte Rôtie 'Esprit de Blonde', rouge, 2021	3	74,50 €
RHÔNE SUD Domaine Romain ROCHE (Cairanne)		
Côtes du Rhône, rouge, 2021	12	9,00 €
Cairanne, rouge, 2021	4	12,50 €
Cairanne 'Marcel Roche', rouge, 2020	12	14,90 €
Cairanne 'La Bousquette', rouge, 2018	3	17,50 €
RHÔNE SUD Domaine Marcel Richaud (Cairanne)		
Cairanne Blanc, 2021	3	21,90 €
Vin de France 'à la source', rouge, 2022	6	11,90 €
Cairanne rouge, 2021	4	20,50 €
Cairanne 'L'Ebrescade', rouge, 2020	1	27,50 €
RHÔNE SUD Clos du Caillou (Côtes du Rhône / Châteauneuf-du-Pape)		
Côtes du Rhône 'Réserve', rouge, 2020	3	31,90 €
RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape)		
IGP du Gard 'Rive Droite', rouge, 2021	3	10,90 €
Côtes du Rhône Vieilles Vignes, rouge, 2021	6	12,90 €
Lirac 'M. Jausset', rouge, 2020	4	23,00 €
Châteauneuf-du-Pape, rouge, 2021	6	33,90 €
Châteauneuf-du-Pape 'Cuvée du Papet', rouge, 2019	1	69,90 €
Châteauneuf-du-Pape 'Cuvée du Papet', rouge, 2015	2	89,90 €

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 Château Mourgues du Grès (Costières de Nîmes)		
Costières de Nîmes 'Galets Dorés' blanc, 2022	6	10,90 €
Costières de Nîmes 'Galets Rouges' rouge, 2021	8	10,90 €
LANGUEDOC Domaine de la Perrière (Languedoc)		
Languedoc 'Les Silices', rouge, 2020	4	9,30 €
Grés de Montpellier 'Clos de la Chapelle', rouge, 2021	12	12,50 €
Pic Saint Loup 'As de Pic', rouge, 2021	3	15,90 €
LANGUEDOC Clos Marie (Pic Saint Loup)		
L'Olivette « Amphore », rouge, 2020	3	21,90 €
Les Métaïries du Clos, rouge, 2020	5	31,50 €
Les Glorieuses, rouge, 2017	2	54,90 €
Les Glorieuses, rouge, 2020	5	59,90 €
LANGUEDOC Mas Jullien (Terrasses du Larzac)		
Languedoc 'Rosé', 2022	4	19,90 €
LANGUEDOC Mas Cal Demoura (Terrasses du Larzac)		
Terre de Jonquières, rouge, 2018	6	26,90 €
Terre de Jonquières, rouge, 2021	6	26,90 €
LANGUEDOC Les Vignes Oubliées (Terrasses du Larzac)		
Les Vignes Oubliées, blanc, 2021	4	22,90 €
Les Vignes Oubliées, rouge, 2021	6	22,90 €
LANGUEDOC Domaine Alain Chabanon (Montpeyroux)		
Petit Trelans, blanc, 2020	6	17,90 €
Campredon, rouge, 2019	6	15,90 €
Campredon, rouge, 2020	6	16,90 €
L'Esprit de Font Caude, rouge, 2006	6	49,90 €
Saut de Côte, rouge, 2017	6	35,90 €
LANGUEDOC Domaine Peyre Rose (Languedoc)		
Marlène n°3, rouge, 2013	1	93,00 €
Syrah Léone, rouge, 2002	1	139,00 €
LANGUEDOC Clos BAGATELLE (Saint-Chinian)		
Saint-Chinian 'à l'origine', rouge, 2021	6	8,00 €
Saint-Chinian 'Au Fil de Soi', rouge, 2019	6	14,20 €
Saint-Chinian 'Je Me Souviens', rouge, 2017	4	43,90 €
Saint-Chinian 'L'Aventure', rouge, 2017	1	69,00 €
Grain de Lumière, blanc, 2018 (moelleux)	3	9,90 €
LANGUEDOC Mas d'Espanet (Cévennes)		
Fresia, rouge, 2021	3	9,00 €
LANGUEDOC Domaine Langlade (Gard)		
Languedoc, rouge, 2017	4	18,90 €
Languedoc, rouge, 2014	3	19,50 €
Languedoc, rouge, 2012	2	19,50 €
Languedoc, rouge, 2010	3	21,50 €
LANGUEDOC Domaine Cottebrune (Faugères)		
Faugères 'Parole de Berger', rouge, 2021	3	21,00 €
LANGUEDOC Domaine de la Rochelière (Fitou)		
Fitou Tradition, rouge, 2022	9	10,90 €
Fitou Privilège, rouge, 2020	3	13,90 €
Fitou Privilège, rouge, 2021	12	14,20 €
Fitou 'à deux', rouge, 2021	4	44,90 €
LANGUEDOC Domaine Montcalmès (Languedoc)		
Terrasses du Larzac, rouge, 2019	3	32,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LANGUEDOC Domaine Les Creisses (Languedoc)		
IGP Pays d'Oc 'Les Brunnes', rouge, 2021	3	36,90 €
ROUSSILLON Domaine Madeloc (Collioure/Banyuls)		
Collioure 'Tremadoc', blanc, 2022	12	17,90 €
Collioure 'Serral', rouge, 2021	12	16,20 €
Collioure 'Magenca', rouge, 2021	5	19,00 €
Collioure 'Crestall', rouge, 2019	2	23,90 €
Banyuls Robert Pagès rouge (NM) 50 cl	4	13,90 €
ROUSSILLON Domaine PITHON (IGP Cotes Catalanes)		
IGP Côtes Catalanes, Mon P'tit Pithon, rge, 2021	6	12,50 €
ROUSSILLON Domaine Le Soula (IGP Cotes Catalanes)		
Trigone n° 21, blanc	4	17,90 €
Le Soula, rouge, 2018	6	27,50 €
ROUSSILLON Clos des Fées		
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2020	6	24,90 €
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', rouge, 2022	6	14,90 €
De Battre mon Cœur s'est arrêté, rouge, 2021	2	20,90 €
Côtes du Roussillon Villages, V.Vignes, rge, 2019	3	24,90 €
Côtes du Roussillon Villages, Le Clos des Fées, rge, 2019	5	49,90 €
IGP Côtes Catalanes, Chat du Marquis, rge, 2019	3	69,50 €
Côtes du Roussillon Villages, Petite Sibérie, 2015	1	199,00 €
Côtes du Roussillon Villages, Petite Sibérie, 2018	1	199,00 €
ROUSSILLON Domaine Gauby		
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2020	6	33,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', rouge, 2021	6	19,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Muntada', rouge, 2019	3	73,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Muntada', rouge, 2020	3	79,00 €
Lionel Gauby 'Eau de Souche' PN, rouge, 2020	6	48,50 €
Lionel Gauby 'Eau de Souche' CS, rouge, 2020	3	48,50 €
LOIRE Domaine Paul Prieur & Fils (Sancerre)		
Sancerre Blanc « Mise d'été », 2022	3	20,90 €
Sancerre Rosé Perpétuel NM	5	20,90 €
Sancerre Rouge 'Grains de Pinot', 2019	4	19,90 €
Sancerre Rouge 'Grains de Pinot', 2020	6	20,90 €
Sancerre « Pieuchaud Silex », blanc, 2020	2	25,90 €
Sancerre « Pieuchaud Silex », blanc, 2021	3	26,90 €
Sancerre 'Les Monts Damnés', blanc, 2021	3	29,90 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2019	2	24,90 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2020	5	28,90 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2021	3	29,90 €
LOIRE Domaine A. Cailbourdin (Pouilly-Fumé)		
Pouilly-Fumé 'Les Racines', blanc, 2022	4	17,40 €
Pouilly-Fumé 'Nanogyra', blanc, 2021	3	18,80 €
LOIRE Domaine Yannick Amirault (Bourgueil & Saint Nicolas de Bourgueil)		
Bourgueil 'Le Grand Clos', 2021	4	21,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Malgagnes Amphore', 2021	3	27,50 €
LOIRE Domaine Ogereau (Anjou/Coteaux du Layon)		
Anjou 'Bonnes Blanches', blanc sec, 2020	3	22,50 €
Anjou 'Vent de Spilite', blanc, 2021	4	24,90 €
Savennières 'La Saponaire' blanc, 2021	6	22,90 €
Savennières 'Le Grand Beaupréau', blanc, 2021	6	28,90 €

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 des Roches Neuves (Saumur-Champigny)		
Saumur-Champigny 'Les Roches', rouge, 2019	11	15,90 €
SUD-OUEST Mas Del Périé (Cahors)		
Vin de France 'You Fuck My Wine', rouge, 2022	3	12,90 €
Vin de France 'Tu Vin Plus aux soirées', rouge, 2022	12	12,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
SUD-OUEST Domaine de Brin (Gaillac)		
Vendemia, rouge, 2021	6	10,70 €
Anthocyanes, rouge, 2021	6	13,60 €
Brin de Temps, rouge, 2021	3	17,50 €
Amphore, rouge, 2020	3	17,50 €
SUD-OUEST Les Verdots (Bergerac)		
Grand Vin des Verdots, blanc sec, 2020	1	27,50 €



Nos Partenaires

