privinliège
LA PASSION DU VIN

Catalogue Automne 2024

La Passion du Vin

- Paul Prieur & Fils *(Sancerre)*
- Clos du Mont-Olivet *(Lirac, Châteauneuf-du-Pape)*
- Le Père Brun (Côtes du Rhône)
- Domaine de la Rochelierre (Fitou)
- Terrefort - Quancard *(Bordeaux Supérieur)*
- Perrachon *(Crus du Beaujolais)*
- Pierre Gaillard *(Condrieu, St-Joseph, Côte Rôtie,…)*
- Madeloc *(Collioure, Banyuls)*
- Maison Cheval Quancard *(Entre-deux-Mers)*
- Clos Bagatelle *(Saint Chinian)*
- Domaine Cottebrune *(Languedoc, Faugères)*
- Sang du Cailloux *(Vacqueyras)*
- Clos Triguedina *(Cahors)*

Dégustation
Dimanche
6 octobre 2024
de 10h00 à 18h00
Au Château de Colonster
Allée des Erables – 4000 Liège (Sart Tilman)
(Parking aisé et gratuit)
Entrée Gratuite

Avant-propos

Dans cette édition 2024 de notre catalogue d'Automne, nous vous proposons d'une part des grands vins de terroirs, qu'ils soient ligériens ou rhodaniens, à l'instar des vins de **Luc Prieur** (Sancerre), de **Pierre Gaillard** (Vallée du Rhône Nord), du **Clos Mont-Olivet** (Châteauneuf-du-Pape) ou du **Sang des Cailloux** (Vacqueyras) mais également une large palette de vins « plaisir » produits par des Domaines dont vous appréciez le style depuis de (très) nombreuses années comme par exemple le **Clos Bagatelle** (Saint-Chinain), le **Domaine Madeloc** (Collioure), les Domaines de la **famille Perrachon** (Crus du Beaujolais) sans oublier bien sûr les Bordeaux du **Château de Terrefort Quancard**.

Dans ce catalogue également, **un nouveau Domaine** : **Le Père Brun,** dont le vigneron, un jeune passionné depuis sa plus tendre enfance, produit, à quelques encablures de Châteauneuf-du-Pape, des vins de **Côtes du Rhône tout simplement divins**. À découvrir absolument !

Enfin, nous vous proposons de (re)découvrir le **Clos Triguedina**, Domaine et vignerons incontournables de Cahors.

Enfin, pour vous permettre de (re)découvrir certains vins et faciliter ainsi vos choix, nous vous proposons **une dégustation** de la majorité des vins proposés dans ce catalogue. Un programme de dégustation qui vaut assurément le détour ! Faites passer le mot auprès de vos amis, vos connaissances, vos proches et **venez nombreux passer un bon moment en notre compagnie le 6 octobre prochain** !

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

L'équipe Privinliège

Vous souhaitez participer à la commande Automne 2024 ?

Rien de plus facile…

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour **le dimanche 13 octobre**) :
  - par mail : info@privinliege.be
  - par fax : 04 / 234 44 25
  - par courrier : Privinliège SRL – Au Passou, 28 à 4053 Embourg
- Solder le montant de votre commande sur le compte BE02 7785 9031 1440 (au plus tard le **13 novembre**)
- Prendre livraison de votre commande le **16 novembre** de 9h00 à 16h00 (Entrepôts Magetra, Rue Jean de Sélys Longchamps 10 à 4460 Grâce-Hollogne)

J'aime PAGE FACEBOOK

N'oubliez pas de consulter nos Fonds de Cave (pages 25, 26, 27 et 28)
Merci de partager ce catalogue avec tous vos amis, vos proches sans oublier vos collègues

Vallée de la Loire

Sancerre
Luc Prieur

Agriculture Biologique

Domaine Paul Prieur & Fils

Établie à Verdigny, au pied des Monts Damnés, la famille Prieur figure parmi les premières à valoriser le nom de Sancerre partout dans le monde. Actif depuis 2012 aux côtés de son Oncle Philippe, récemment pensionné, c'est Luc, petit-fils de Paul, 11ème génération des Prieur, qui préside désormais seul à la destinée de ce petit domaine de 18,5 ha répartis sur les plus beaux terroirs de l'appellation. Depuis son arrivée au Domaine, l'ambition de Luc est très claire : inscrire les vins du Domaine de façon pérenne parmi les plus belles expressions des vins de Sancerre et de Loire. Pour y parvenir, il n'a pas lésiné sur les moyens : certification officielle en agriculture biologique, élaboration des cuvées parcellaires sur les meilleures parcelles du Domaine, diminution significative des rendements et de la quantité de SO2 dans les vins, utilisation de levures indigènes et de grands contenants en bois, augmentation de la durée des élevages, travail des sols à Cheval,... la liste est longue et ne s'arrête pas là ! Désormais, tous les vins du Domaine sont désormais proposés dans les bouteilles « haut de gamme » jusqu'ici strictement réservées aux cuvées parcellaires. « ***Le 'simple' sancerre blanc est un exemple. Les blancs parcellaires sont excellents et les rouges ne se sont jamais montrés aussi complets et aussi sancerrois. Nous accordons cette année la deuxième étoile au Domaine ».*** *Le guide des meilleurs vins de France* 2025.

La Revue du vin de France — Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 2* (Producteur de vins de haute qualité)

Sancerre Blanc – Sancerre AOC

Réf. A2401	Blanc	2023	75 cl	**22,50 €**

100 % Sauvignon. Assemblée à partir de vignes enracinées à la fois sur de la caillotte (40 %), sur des silex (40 %) et sur de la terre blanche (20 %), cette cuvée historique du Domaine tire sa finesse, son fruité et sa fraîcheur de la diversité des terroirs dont elle est issue. Robe d'un jaune citron pâle, nez complexe d'agrumes et de fruits à noyau nuancés par des notes de fougères, de fleurs d'acacia et de miel. La bouche présente une structure légère, élégante et fine tandis que la matière, d'un joli volume, se révèle fraîche et délicieusement onctueuse. Un sancerre doté d'un potentiel de garde d'au minimum 5 ans. Il fera merveille à l'apéritif comme à table en accompagnement d'un ceviche de thon au citron vert ou encore, de façon plus traditionnelle, d'un toast de crottin de Chavignol grillé au four.

Pieuchaud – Sancerre AOC

Réf. A2402	Blanc	2022	75 cl	**28,50 €**

100 % Sauvignon. Ce sous-sol d'argile à silex est réputé pour produire des fruits d'une grande maturité tout en conservant une acidité élevée. C'est pour cette raison que Luc a décidé, il y a quelques années, d'élaborer cette cuvée parcellaire à partir de ces vignes situées sur le village de Thauvenay (sud de Sancerre). Le nez est frais avec des notes de bergamote. En bouche, l'équilibre est juste magnifique oscillant entre l'énergie et la maturité du fruit, le tout porté par une matière saline et savoureuse. Un sancerre de haut vol taillé pour la garde ! Il escortera à merveille une bouchée à la reine aux ris de veau ou de jolies Noix de St Jacques sautées au beurre et à la sauce Soja.

Les Monts Damnés – Sancerre AOC

Réf. A2403	Blanc	2022	75 cl	**31,50 €**

100 % Sauvignon. Le terroir des Monts Damnés, composé de Marnes kimméridgiennnes, figure, sans conteste, parmi les plus beaux terroirs du Sancerrois. Sous une robe brillante d'un jaune or intense, cette cuvée parcellaire exhale au nez un bouquet très frais et délicat de fruits blancs, de fleur de sureau avec quelques notes de citron vert. La bouche se révèle riche, onctueuse et sensuelle avec des saveurs qui explosent dans une finale saline teintée d'une fine minéralité. Fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous de ce superbe Sancerre qui exprime à merveille la grande pureté de son terroir. Un blanc magnifique, taillé pour la garde qui se minéralisera avec le temps. À accompagner, dans les 5 voire 10 années à venir, d'une blanquette de lotte en cassolette ou d'un brochet au beurre blanc.

95/100

La Pitaude – Sancerre AOC

Réf. A2404	Blanc	2022	75 cl	**56,90 €**

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

92/100

Sancerre Rosé Perpétuel – Sancerre AOC

Réf. A2405	Rosé	NM	75 cl	**22,50 €**

100 % Pinot Noir. Issu d'un assemblage de plusieurs millésimes, ce « Rosé Perpétuel » affiche clairement son ambition : gagner en complexité en élaborant un rosé plus vineux (à l'instar de certains champagnes de pinots de l'Aube) tout en préservant la fraîcheur et le caractère ciselé des sols calcaires du Domaine. L'élevage est élaboré en cuves bois (sans excès pour préserver la fraîcheur). Un rosé de gastronomie, élégant, limpide et profond qui s'éternise, en finale, dans un champ de fraises des bois…

93/100

Sancerre « Grains de Pinot » – Sancerre AOC

Réf. A2406	Rouge	2022	75 cl	**22,50 €**

100 % Pinot Noir. Issu d'un sous-sol argilo-calcaire qu'apprécie tout particulièrement le Pinot Noir, ce « Grains de Pinot » exhale, sous une robe d'un rouge rubis scintillant, des arômes de fruits rouges croquants et de griottes avec quelques notes subtiles de cassis et d'épices douces. Dotée d'une structure souple aux tanins fondus, la bouche conjugue intensité et grande franchise des saveurs. Un vin de plaisir immédiat que vous dégusterez en accompagnement d'un magret de canard fumé au miel et aux épices, pommes de terre grenailles ou plus simplement d'un poulet rôti au four.

95/100

Les Pichons – Sancerre AOC

Réf. A2407	Rouge	2022	75 cl	**31,50 €**

100 % Pinot Noir. Cette cuvée est issue d'une parcelle de Pinot Noir située en haut du lieu-dit « Les Pichons » et est enracinée sur des marnes et du calcaire. D'une régularité remarquable, cette cuvée, sous une robe profonde, presque noire, exhale au nez des parfums de fruits (cerises, myrtilles et baies de cassis) bien mûrs, presque confiturés enveloppés d'une touche vanillée légèrement épicée. Tapissée de jolis tanins soyeux, la bouche conserve un panache frais et parfumé. Un très beau Sancerre rouge qui vous réjouira, pour les 10 ans à venir, en accompagnement d'une belle pièce de bœuf braisée. Du grand art pour un bonheur sans limites…

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Beaujolais

Crus du Beaujolais

Laurent et Martine Perrachon

Vignoble Perrachon

Culture HVE

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

Beaujolais blanc « Domaine des Mouilles » – Beaujolais AOC

Réf. A2408	Blanc	2023	75 cl	8,80 €

100 % Chardonnay. Redoutable d'efficacité, ce Beaujolais séduit par son élégance et ses arômes floraux et fruités. Sa bouche est ronde et généreuse avec de belles saveurs de pamplemousse et de fruits de la passion. En finale, une légère amertume donne de la complexité et de la profondeur à ce « petit » vin blanc qui se dégustera jeune en apéritif avec, par exemple, de belles gougères au fromage.

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

Réf. A2409	Rouge	2023	75 cl	7,90 €

100 % Gamay. Sous une robe d'un rouge clair et lumineux, le nez révèle des notes délicieusement expressives de fruits rouges. La bouche, croquante et juteuse vous procurera un vrai moment de bonheur que vous partagerez entre amis autour d'un buffet de charcuteries.

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

Réf. A2410	Rouge	2023	75 cl	9,70 €

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

Morgon 'Corcelette' – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2411	Rouge	2023	75 cl	9,90 €

100 % Gamay. Sous une robe grenat, le nez de ce Morgon dévoile des parfums expressifs de fruits mûrs à noyau (cerise, pêche, abricot, prune). Ce vin riche et viril affirme sa personnalité à travers une bouche charnue qui séduit par la plénitude de ses arômes et par la finesse de ses tanins. Un vin généreux et parfaitement équilibré qui se mariera idéalement à un bœuf braisé ou à un petit gibier à plumes.

Chénas « Domaine des Mouilles » – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2412	Rouge	2023	75 cl	9,70 €

100 % Gamay. Signifiant littéralement « lieu planté de chênes », ce Chénas présente une robe grenat violacé assez soutenue. Le nez, très représentatif de son cépage, exhale des fragrances complexes de pivoine et de rose, avec des notes d'épices et de boisé. En bouche, la matière est élégante et généreuse avec une rondeur caractéristique du Cru. La finale, d'une finesse remarquable, se prolonge dans des notes d'épices douces. Il s'accordera parfaitement à un petit gibier finement préparé ou à des fromages corsés

Fleurie 'La Cadole' – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2413	Rouge	2023	75 cl	10,60 €

100 % Gamay. Issu du lieu-dit La Cadole, au sein du célèbre 'climat' de la Madone, cette Fleurie est une cuvée pleine de charme travaillée sur la finesse et la précision. Fraîche et gourmande, elle livre, au nez, ses arômes de fruits frais (violette, cerise, framboise). Un vin dans la légèreté et l'élégance à boire dès à présent ou à attendre 2 à 3 ans! Ce cru du Beaujolais accompagnera à merveille une volaille de Bresse rôtie, voire même avec un gigot d'agneau.

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

Réf. A2414	Rouge	2023	75 cl	11,00 €

100 % Gamay. Issue d'une toute petite parcelle de 28 ares composée de cailloux granitiques, cette cuvée délicate et légère exhale, sous une robe rubis intense, des arômes de fruits rouges et noirs entremêlés de senteurs florales. La bouche, fraîche et fruitée, affiche une forte personnalité avec de jolis tanins souples. Un Saint-Amour délicat et harmonieux qui vous fera chavirer en accompagnement d'un filet mignon à la moutarde.

Moulin-à-Vent « Famille Perrachon » – Cru du Beaujolais

Réf. A2415	Rouge	2023	75 cl	10,90 €

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

Juliénas 'Les Vignes Centenaires' – Cru du Beaujolais

Réf. A2416	Rouge	2022	75 cl	11,90 €

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

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

Réf. A2417	Rouge	2022	75 cl	12,60 €

100 % Gamay. À l'instar des grands bourgognes, ce Moulin-à-Vent bénéficie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne et de 3 mois en foudres. Sous une robe d'un rouge rubis foncé, le nez exhale des arômes délicats de fruits noirs, d'amandes grillées, de vanille et d'épices. La bouche, soyeuse et légère, délivre des saveurs fruitées relevées par un boisé délicat dans une finale persistante. À table, il escortera avec bonheur une belle côte de bœuf ou un gibier à plumes rôti ou encore un beau plateau de fromages de caractère.

Morgon 'Côte de Py' – Cru du Beaujolais

Réf. A2418	Rouge	2022	75 cl	13,80 €

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

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Juliénas 'L'Irrésistible' – Cru du Beaujolais

Réf. A2419	Rouge	2022	75 cl	16,90 €

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

Vallée du Rhône Sud

Côtes du Rhône

Nicolas Brun

Domaine Le Père Brun

Culture Raisonnée

Au début des années 1980, Yves, l'oncle de Nicolas plante la vigne sur un bout de terroir sorguais. C'est à ses côtés que Nicolas développe sa passion pour le métier de la vigne. Pas à pas, saison après saison, il a su lui transmettre son amour débordant pour la viticulture. Dès l'âge de dix ans, Nicolas savait qu'il écrirait une page de l'histoire viticole de la famille. Bien des années plus tard, en 2016, Nicolas prépare la création de son Domaine, réalisant ainsi son rêve de gamin… celui de faire du vin le plus simple possible, un vin à l'image de sa famille. Même si au bout du chemin, c'est Châteauneuf-du-Pape, Nicolas ne revendique aucun label en particulier… il veut rester libre ! À la vigne comme en cave, il minimise les intrants. Les vendanges se font naturellement à la main. Ici, on n'utilise ni désherbant ni pesticide. Malgré le peu de bouteilles produites (3.800 bouteilles en 2021 et 6.000 en 2022), les vins du Domaine sont déjà très prisés par les restaurateurs sorguais et la presse spécialisée ne tarit pas d'éloges tant sur le vigneron que sur les cuvées : Trophée du savoir-faire des jeunes vignerons en 2022, deux étoiles au guide hachette des vins 2023, médaille d'or à Lyon et au concours Terre de vins en 2023… rien que ça ! Pas de doute, l'avenir du Domaine « Le Père Brun » est prometteur… **Nicolas Brun sera parmi nous le 6 octobre… nul doute que vous passerez à sa table pour découvrir ses vins tout simplement somptueux.**

Le Tonton – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2420	Rouge	2023	75 cl	9,80 €

Assemblage de Mourvèdre (65 %), de Grenache (30 %) et de Syrah (5 %). Sous une robe d'un rouge rubis intense, le nez exhale des arômes très expressifs de fruits rouges avec quelques notes de sous-bois. La bouche, ample et fraîche, s'exprime dans une matière gorgée de griotte qui s'étire dans une finale aux notes de garrigue. Un Côtes du Rhône qui accompagnera idéalement un beau plat mijoté…

La Relève – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2421	Rouge	2023	75 cl	12,80 €

Assemblage de Grenache (70 %), de Syrah (20 %) et de Mourvèdre (10 %). Robe pourpre violine aux reflets rubis. Au nez, de jolies nuances de fruits rouges sont rehaussées de notes de romarin et de sarriette. En bouche, la fraîcheur s'associe à une matière riche, gourmande et fruitée, ourlée de tanins fins, encore un peu fermes. Une cuvée, encore un peu jeune, qui tirera profit d'un bref séjour en cave avant d'accompagner à merveille vos plus beaux plats de cuisine méditerranéenne.

L'Héritage – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2422	Rouge	2023	75 cl	18,90 €

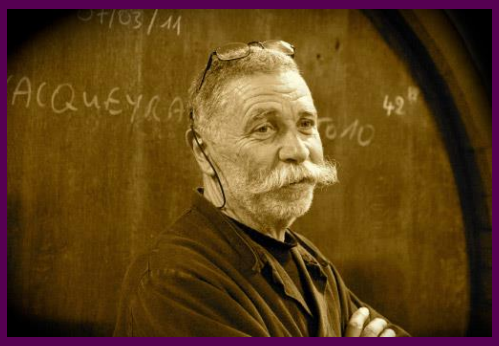
Assemblage de Grenache et de Syrah. Sous une robe d'un rouge cerise intense, le nez puissant et très typé 'grenache' développe des arômes fruités de griotte et de framboise avec quelques notes de poivre. En bouche, les tanins doux et soyeux se fondent dans une matière ample et puissante. La finale est délicieusement fruitée avec des notes délicates de fruits noirs et d'épices. Un superbe « Héritage » dont vous profiterez en accompagnement de plats épicés orientaux, de charcuteries ou encore de gibiers.

Vacqueyras

Serge et Frédéri Férigoule

Culture en Biodynamie

Le Sang des Cailloux



Situé entre Vacqueyras et Sarrians (face aux dentelles de Montmirail), sur un plateau de Garrigues où l'argile rouge, le calcaire et les galets roulés confèrent aux vins intensité et profondeur extraordinaires, le Domaine du Sang des Cailloux comprend 17 ha en appellation Vacqueyras. Heureux propriétaire de ce joli domaine depuis 1990, Serge Férigoule, rejoint par son fils Frédéri en 2003, fait le choix d'un travail du sol adapté aux saisons et aux parcelles plutôt que d'un désherbage chimique, permettant ainsi une bonne maîtrise de la pousse des herbes naturelles. Tout au long de l'année, la vigne est soigneusement suivie afin de recueillir le meilleur du fruit. Compte tenu de l'aridité du sol, les vignes sont naturellement sujettes à des rendements très faibles, ce qui donne aux vins du Domaine leur concentration et leur puissance. Certifié Bio depuis 2010 et Biodynamie depuis 2012, le Domaine ne cherche pas à impressionner mais juste à faire des vins 'naturels' les meilleurs possibles et au vu des dernières dégustations, il faut avouer que le résultat est tout bonnement merveilleux... à redécouvrir le 6 octobre prochain !

La Revue du vin de France – Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 1* (Producteur de vins haute qualité)

Un Sang Blanc – Vacqueyras AOC

Réf. A2423	Blanc	2023	75 cl	32,90 €

Assemblage de Grenache blanc, de Clairette, de Viognier, de Bourboulenc, de Roussanne et de Marsanne. Valeur sûre du Rhône sud, ce Vacqueyras blanc affiche un profil longiligne, ample et bien conforté par un gras et une structure que lui confère son élevage en barriques de 450 litres. Au nez, les notes de fruits blancs et jaunes relevés par une petite pointe de fenouil sont tout simplement savoureuses. En bouche, la trame bien mûre ne manque ni de fraîcheur ni d'équilibre. La finale suave et précise s'étire sur de beaux amers minéraux. Confidentielle, cette cuvée mérite d'être découverte en accompagnement de noix de Saint Jacques snackées ou d'un filet de sol et sa purée de fenouil.

Floureto – Vacqueyras AOC

Réf. A2424	Rouge	2022	75 cl	21,90 €

Assemblage de Grenache (60 %), de Syrah (20 %), de Mourvèdre (10 %) et de 10 % de Cinsault, de Carignan et de Counoise. Cette cuvée porte successivement le nom des 3 filles de Serge Férigoule. Ce 2022 éblouit par ses arômes riches et puissants de prune, de myrtille et d'épices avec quelques petites notes de figue. Son élevage de dix mois dans de vieux foudres de chêne lui confère des tanins très doux. Intense, fraîche et très bien équilibrée, la bouche dévoile une matière moyennement corsée qui dégage une multitude de parfums typiques du sud. La finale est longue et rafraîchissante avec une petite tension nerveuse. Un bien joli Vacqueyras qui escortera à merveille un magret de canard aux olives noires ou un risotto aux champignons sauvages.

Lopy Vieilles Vignes – Vacqueyras AOC

Réf. A2425	Rouge	2022	75 cl	28,90 €

Assemblage de Grenache (80 %) et de Syrah (20 %). Cette cuvée tire son nom de la ferme où est né Serge Férigoule et est issue d'une sélection des vieilles vignes de Grenache de plus de 65 ans et d'une parcelle de syrah de plus de 40 ans. Le nez libère des fragrances de fruits bien mûrs, d'épices, de cuir et de cacao amer. La bouche se révèle dense, élégante et pulpeuse avec une pureté de fruit rarement atteinte avant une longue finale d'une fraîcheur et d'une maturité étonnantes. Un magnifique Vacqueyras qui mérite un plat de choix comme un pigeonneau aux girolles ou un magnifique gigot d'agneau.

Oumage – Vacqueyras AOC

Réf. A2426	Rouge	2019	75 cl	42,90 €

Assemblage de Grenache (90 %) et de Syrah (10 %). Oumage est sans nul doute une des pépites du Rhône Sud. Il tire ses origines de micro-parcelles de vignes particulièrement anciennes. La Grenache, très majoritaire, lui confère une élégance folle. L'élevage de 30 mois est effectué dans des tonneaux de 450 litres. Après une aération amplement recommandée, le vin exhale des notes imposantes de fruits rouges et noirs bien mûrs, presque cuits, de cacao, d'épices douces et de venaison. La bouche, persistante et puissante formera un mariage heureux avec des mets de la même envergure, comme par exemple une dinde farcie au foie gras... Voilà un très grand vin que les amateurs de grands rouges sudistes se doivent d'avoir goûté !

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Vallée du Rhône

Châteauneuf-du-Pape / Lirac / Côtes du Rhône

Famille Sabon

Clos du Mont-Olivet

Culture Raisonnée

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

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

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

La Revue du vin de France — Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 3* (Producteur qui représente l'excellence)

89/100

Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2427	Blanc	2023	75 cl	13,50 €

Assemblage de Grenache Blanc (70 %), de Clairette (20 %) et d'Ugni Blanc (10 %). Un terroir de sable et d'argile blanche confère à ce Côtes du Rhône beaucoup de souplesse et de finesse. Le nez dévoile un joli bouquet sudiste avec de beaux arômes d'agrumes et de fruits frais. La bouche, ample et large, associe merveilleusement rondeur, gourmandise et fraicheur. Une merveilleuse « entrée de gamme » que vous pourrez associer à une dorade braisée aux épices ou à un rouget grillé mais dont vous pourrez également profiter tout simplement en accompagnement d'un toast au beurre et aux sardines.

90/100

Lirac Blanc – Lirac AOC

Réf. A2428	Blanc	2023	75 cl	16,50 €

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

94/100

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

Réf. A2429	Blanc	2023	75 cl	35,50 €

Assemblage de Clairette (40 %), de Roussanne (30 %), de Bourboulenc (14 %), de Grenache Blanc (10 %), de Clairette Rose (2 %), de Picardan (2 %), de Picpoul (1 %) et de Grenache Gris (1 %). Beaucoup d'élégance et de finesse pour ce Clos Blanc. Un joli bouquet printanier de fleurs blanches envahit le nez. La bouche, très concentrée et parfaitement équilibrée, dévoile une matière délicate avec des notes de fleurs blanches et de gingembre confit qui se prolongent dans une longue finale portée par une fraîcheur intense. Il vous épatera en accompagnement d'un risotto crémeux aux truffes ou plus simplement d'une blanquette de veau à l'ancienne.

90/100

La Quête – IGP du Gard

Réf. A2430	Rouge	2022	75 cl	13,60 €

100 % Cinsault. Quelquefois, le cahier des charges d'une appellation oblige le vigneron à faire un pas de côté pour créer un vin qui lui tient à cœur. Ainsi en est-il de cette « Quête», qui met à l'honneur des vieux Cinsaults plantés sur le lieu-dit « Le Plan Sud » au sol très sableux qui lui confère finesse et souplesse. Ce millésime tout en rondeur et en équilibre donne naissance à ce vin de Pays d'une gourmandise et d'une élégance folles. Loin des Cinsaults issus de macération carbonique qui donnent des vins légers et fruités, ce vin de Pays est racé alliant gourmandise et charpente. La bouche est sapide avec une belle allonge. Un vin parfait pour accompagner une pâte en sauce.

91/100

Côtes du Rhône Vieilles Vignes – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2431	Rouge	2022	75 cl	13,00 €

Assemblage de Grenache (65 %), de Syrah (15 %), de Mourvèdre (10 %), de Cinsault (5 %) et de Carignan (5 %). Au nez, ces Vieilles Vignes dévoilent des arômes de fruits noirs bien mûrs. La bouche complexe, affiche une trame tannique affirmée mais tempérée par le gras et la gourmandise de sa palette aromatique très intense. Un « Côtes du Rhône » à forte personnalité dont la finale s'étire sur des notes d'épices douces. Prévoir un petit passage en carafe avant dégustation afin d'arrondir les tanins un peu serrés par la jeunesse du vin. Un compagnon idéal pour une souris d'agneau laquée au miel de thym…

90/100

Lirac – Lirac AOC

Réf. A2432	Rouge	2021	75 cl	15,50 €

Assemblage de Grenache (65 %), de Syrah (15 %), de Mourvèdre (15 %) et de Cinsault (5 %). Sous une robe d'un rouge rubis, le nez exhale des arômes de baies rouges et d'épices. Plus fraîche que sur le millésime 2020, la bouche, puissante et généreuse, délivre des saveurs intenses de fruits compotés dans une rondeur charmeuse et gourmande. Des tanins présents mais bien enrobés apparaissent dans une finale longue et fraîche. Un très joli Lirac qui escortera parfaitement de belles côtes d'agneau au thym.

92/100

Lirac Marie Jausset – Lirac AOC

Réf. A2433	Rouge	2022	75 cl	21,90 €

Assemblage de Grenache (50 %), de Mourvèdre (40 %) et de Cinsault (10 %). Ce Lirac Marie Jausset est chargé d'histoire. Écho de la Cuvée du Papet, et hommage rendu à l'arrière-grand-mère de la famille Sabon (créatrice du domaine au siècle dernier), il émane de la volonté de la famille de révéler le potentiel de ce cru ancien trop méconnu. Tri sélectif des meilleurs raisins, élevage en fût et en demi-muids, ce Lirac est tout simplement un vin impressionnant ! Sur ce millésime fin et vibrant, la précision des tanins, la pureté des parfums et la fraîcheur, voire la vivacité en bouche émerveillent les amateurs les plus avertis ! Une bouteille hors norme qui démontre l'immense potentiel de cette appellation !

95/100

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

Réf. A2434	Rouge	2022	75 cl	33,90 €

Assemblage de Grenache (75 %), de Syrah (10 %), de Mourvèdre (9 %) et de 1 % de chaque cépage suivant : Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul noir et Muscardin. Sous une belle robe d'un rubis profond, le nez exhale des arômes de fruits rouges frais complétés de quelques notes d'épices et de garrigue. Complexe et racée, la bouche de ce Clos se dévoile avec finesse et élégance et charme d'emblée par la pureté de son fruité et par l'étonnante fraîcheur de sa matière. De grande garde, ce vin demandera de la patience avant de livrer tout son potentiel. Il sera alors l'accord parfait d'un gigot d'agneau ou d'un cuissot de chevreuil aux airelles.

93/100

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

Réf. A2335	Rouge	2021	75 cl	35,90 €

Assemblage de Grenache (75 %), de Syrah (10 %), de Mourvèdre (9 %) et de 1 % de chaque cépage suivant : Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul noir et Muscardin. Sous une belle robe d'un rubis profond, le nez exhale des arômes complexes de mûre et de framboise complétés de quelques notes de garrigue. La bouche de ce Clos nous charme d'emblée par la pureté de son fruité, par la finesse et l'étonnante fraîcheur de sa matière. De grande garde, ce vin demandera de la patience avant de livrer tout son potentiel. Il sera alors l'accord parfait d'un magret de canard aux champignons des bois.

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Cuvée du Papet – Châteauneuf-du-Pape AOC

96/100

Réf. A2436	Rouge	2020	75 cl	**65,90 €**

Fleuron du Domaine élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (90 %), de Mourvèdre (5 %) et Syrah (5 %). En ce très beau millésime, cette cuvée est dotée d'une fraîcheur et d'un équilibre proche de la perfection. Certes, c'est le terroir qui parle mais il y a aussi le grand savoir-faire du Clos Mont-Olivet qui effectue sur cette cuvée un élevage long et très précis afin d'obtenir le plus de finesse possible sans chercher à extraire trop de matière. « *C'est un vin absolument sublime qui comporte toutes les caractéristiques d'un grand vin* » (Philippe Mischler Mundovin). Au nez, les arômes sont complexes avec des notes de clou de girofle, de truffe et de prune. En bouche, la matière est intense et d'une grande fraîcheur, l'équilibre entre les tanins, l'alcool et l'acidité est tout simplement magistral. Avec cette cuvée, on côtoie les sommets de l'appellation… **Que les amateurs potentiels se hâtent, nous ne pourrons contenter toutes les demandes…**

Cuvée du Papet – Châteauneuf-du-Pape AOC

95/100

Réf. A2437	Rouge	2018	75 cl	**72,90 €**

Fleuron du Domaine élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (80 %), de Mourvèdre (15 %) et de Syrah (5 %). En ce millésime qui offre de belles maturités et de beaux équilibres, le bouquet dévoile des fragrances intenses de fruits noirs et d'épices. Après une attaque onctueuse, une sensation de plénitude envahit la bouche. La matière harmonieuse, ample et riche est enrobée par des tanins fermes sans concession. Encore une immense réussite pour cette cuvée totalement hors norme que tous les amoureux de cette appellation se doivent d'encaver. **Que les amateurs potentiels se hâtent, nous ne pourrons contenter toutes les demandes…**

Dégustation

Dimanche 6 octobre 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

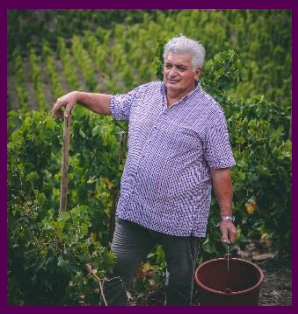
(dans la limite des échantillons disponibles)

Saint Joseph - Condrieu – Côte Rôtie - …

Pierre, Pascale, Jeanne Gaillard

Domaine Pierre Gaillard

Culture Raisonnée



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

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

Roussanne – IGP des Collines Rhodaniennes

Réf. A2438	Blanc	2023	75 cl	**13,50 €**

100 % Roussanne. Vinifiée pour sublimer l'expression de son terroir tout en préservant la typicité de son cépage, cette cuvée dévoile au nez de jolies notes de fruits à chair jaune (pêche, nectarine) et de fleurs blanches. Très bien équilibrée, la bouche présente une matière fraîche et riche qui s'étire dans une finale dotée d'une jolie minéralité que lui confère son terroir de granits. Cette Roussanne accompagnera parfaitement volailles ou poissons en sauce mais également des fromages à pâte pressée (Comté, Reblochon, Beaufort,…).

Viognier – IGP des Collines Rhodaniennes

Réf. A2439	Blanc	2023	75 cl	**15,50 €**

100 % Viognier. Issue de l'assemblage de plusieurs parcelles aux caractéristiques différentes (galets roulés dans la Drôme et sables en Ardèche), cette cuvée se distingue par sa légèreté et sa fraîcheur. Le nez, tout à fait caractéristique du cépage qui la compose, s'ouvre sur des notes abricotées. La matière en bouche est délicatement mielleuse et minérale à la fois. Un viognier rond et élégant qui ravira vos convives tant à l'apéritif qu'en accompagnement d'entrées végétales (asperges par exemple).

Clos des Camiers – IGP des Collines Rhodaniennes

Réf. A2440	Blanc	2023	75 cl	**22,50 €**

100 % Viognier. Issu du lieu-dit « La Caille » à Condrieu, ce Clos des Camiers présente une magnifique tension avec de la finesse et beaucoup de fraîcheur. Il exprime au nez de jolies notes florales typiques de son cépage : violette, fleurs blanches, abricot sec, fruits à chair blanche et miel. Un Viognier de toute beauté, doté d'un équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur. Du grand Gaillard ! On est très proche d'un « petit » Condrieu… Belle association en perspective avec des asperges à la flamande ou avec des rigottes de Condrieu, petit fromage de chèvre de la région Rhône-Alpes.

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Saint-Joseph – Saint Joseph AOC

Réf. A2441	Blanc	2023	75 cl	25,50 €

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

Condrieu – Condrieu AOC

Réf. A2442	Blanc	2023	75 cl	36,90 €

100 % Viognier. Issue des 3 communes (Malleval, Chavanay et Condrieu) sur l'appellation Condrieu, cette cuvée exprime tout le potentiel de ce fantastique cépage qu'est le viognier. Élégante et complexe, elle dévoile au nez des notes de fruits exotiques (litchi), de pêche blanche et de violette. La bouche, ample, subtile et ronde séduit par son charme indéniable qui vous transporte vers une finale emprunte d'une belle minéralité. Vin de gastronomie par excellence, il se mariera idéalement avec une côte de veau rosée poêlée au beurre ou avec un homard breton simplement grillé.

L'Octroi – Condrieu AOC

Réf. A2443	Blanc	2023	75 cl	45,90 €

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

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

Réf. A2444	Rouge	2022	75 cl	10,90 €

100 % Syrah. À l'instar de la cuvée « Viognier », cette cuvée est également issue de l'assemblage de plusieurs parcelles de galets roulés (dans la Drôme) et de sables (en Ardèche). Sous une robe d'un rouge profond, le nez de cette Syrah exhale des parfums de fruits rouges et de baies noires. La bouche offre une belle intensité agrémentée de légères notes fumées et épicées. Un vin gourmand, croquant et juteux que vous dégusterez en accompagnement, par exemple, d'une belle viande grillée ou d'un filet américain bien de chez nous...

Le Petit Merle – Vin de France

Réf. A2445	Rouge	2022	75 cl	10,90 €

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

Crozes-Hermitage – Crozes-Hermitage AOC

Réf. A2446	Rouge	2022	75 cl	21,90 €

100 % Syrah. Issue d'un terroir de galets roulés qui emmagasinent la chaleur et favorisent ainsi une belle expression de la Syrah, cette cuvée, élevée 18 mois en barriques de chêne, dévoile un nez raffiné aux notes de petits fruits rouges et d'épices. La bouche, vineuse et bien structurée, présente une matière délicate enrobée d'un joli fruité. La finale aux petits tanins soyeux ne manquera pas de vous convaincre en accompagnement d'un lapin caramélisé aux épices douces ou d'un fromage de type Saint Marcellin.

Saint-Joseph – Saint-Joseph AOC

Réf. A2447	Rouge	2022	75 cl	**23,50 €**

100 % Syrah. Issu d'un terroir de granites situé au nord de l'appellation, ce Saint Joseph, sous une belle robe pourpre aux reflets violacés, se distingue par sa puissance et sa fraîcheur. Le nez évoque un joli panier de fruits rouges où s'entremêlent quelques notes de pain d'épice. Après une attaque franche et gourmande, la bouche s'ouvre sur une matière souple et fruitée qui s'étire dans une finale fraîche et élégante enrobée par de jolis tanins présents mais sans dureté. Il fera merveille en accompagnement d'une souris d'agneau confite ou d'une belle pièce de viande rouge rôtie ou grillée.

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

Réf. A2448	Rouge	2022	75 cl	**28,90 €**

100 % Syrah. Ce Clos historique est la première parcelle défrichée, aménagée et plantée par Pierre Gaillard en 1981. Figurant parmi les quelques cuvées incontournables de l'appellation, ce Clos de Cuminaille est issu d'un terroir en pentes constitué de sables granitiques légers. L'élevage de 18 mois en barriques favorise l'épanouissement des arômes. Très typé « Syrah », le nez exhale des arômes délicats de fruits frais qui évoluent vers des notes épicées, de cacao. En bouche, la fraîcheur, véritable colonne vertébrale de ce vin, se voit sublimée par les notes de poivre et d'épices. Les tanins tendres et persistants font de ce Clos de Cuminaille un vin de grande noblesse ! Il sera parfait avec une entrecôte « black Angus » grillée.

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

Réf. A2449	Rouge	2022	75 cl	**37,50 €**

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

Côte Rôtie – Côte Rôtie AOC

Réf. A2450	Rouge	2022	75 cl	**48,90 €**

Assemblage de Syrah (90 %) et de Viognier (10 %). Issue de vignes plantées sur des coteaux escarpés sur les communes d'Ampuis et de Tupin-et-Semons, cette cuvée est un mariage subtil de parcelles de type « Côte Brune » et de type « Côte Blonde ». La petite part de Viognier qui complète l'assemblage lui confère complexité et gras. Au nez, le bouquet est fin et typé avec des nuances de cassis, de violette et de poivre noir. Sapide, la bouche est gourmande, pulpeuse et bien structurée par des tanins fins au grain accrocheur qui lui confèrent une agréable persistance tactile. Une très belle Côte Rôtie qui se mariera idéalement avec un curry d'agneau ou avec des salmis de Palombe à la truffe accompagnés d'une petite cassolette de champignons poivrés.

Esprit de Blonde – Côte Rôtie AOC

Réf. A2451	Rouge	2022	75 cl	**79,50 €**

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

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Côte Rôtie 'Rose Pourpre' – Côte Rôtie AOC

Réf. A2452	Rouge	2022	75 cl	95,90 €

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

Roussillon

Collioure / Banyuls

Élise Gaillard

Culture Raisonnée

Domaine Madeloc

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

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

Tremadoc – Collioure AOC

Réf. A2453	Blanc	2023	75 cl	18,90 €

Assemblage de Grenache Gris (60 %), de Vermentino (25 %) et de Roussanne (15 %). Situées sur des coteaux plongeant dans la mer, les parcelles qui forment l'assemblage de cette cuvée, bénéficient tout au long de l'année de la fraîcheur des vents marins. Le Schiste favorise une diffusion continue de la chaleur aux pieds de vigne. La combinaison des deux phénomènes assure aux raisins une maturation lente et continue tout en les protégeant de la surmaturation. Sous une robe de couleur dorée, le nez exhale des arômes de fleur d'acacia et de nectarine. L'attaque en bouche, ronde et onctueuse, est soutenue par une belle fraîcheur. La matière allie de belles saveurs de fruits et de miel qui s'étirent dans une finale fraîche et pleine de minéralité que lui confère son terroir. Un Collioure blanc généreux et magnifiquement équilibré qui vous régalera en accompagnement d'un bar en croûte de sel ou d'un beau plateau de coquillages.

Serral – Collioure AOC

Réf. A2454	Rouge	2021	75 cl	16,90 €

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah. Cette cuvée Serral (coteau en catalan) est un véritable hommage à la Grenache qui, sur ce terroir de schistes en pente et proche du niveau de la mer, lui confère des arômes de fruits rouges bien mûrs (fraises) et d'épices douces. En bouche, la structure tannique est souple et soyeuse et la matière, teintée de fruits rouges et de vanille, présente un bel équilibre gourmand et juteux à souhait. Un vin plaisir à servir idéalement avec des plats de « copains » : charcuterie, viandes grillées,...

Magenca – Collioure AOC

Réf. A2455	Rouge	2022	75 cl	**20,50 €**

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

Crestall – Collioure AOC

Réf. A2456	Rouge	2021	75 cl	**26,50 €**

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

Robert Pagès – Banyuls AOC

Réf. A2457	Rouge	NM	50 cl	**14,90 €**

Assemblage de Grenache Noir, de Carignan et de Grenache Gris. Les parcelles de vignes qui donnent naissance à ce Banyuls (toutes âgées de plus de 100 ans) sont logées à l'intérieur des terres. Les raisins y acquièrent une excellente maturité. Après 5 ans d'élevage en fûts et 1 an d'élevage en bonbonne de verre, la robe présente une couleur d'un rouge grenat aux reflets acajou. Au nez et en bouche, le fruit rouge a disparu pour laisser place à des arômes confits de pruneaux, de toast, de cacao, de vieux cuir et de tabac blond. Après une attaque généreuse, la bouche affiche son caractère ample et vif enrobée par des tanins fermes qui se prolongent dans une finale aux notes de pain d'épices et de miel. Un vin magique à associer à un dessert de chocolat praliné ou, de façon plus originale, à une tranche de comté.

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Languedoc

Faugères
Pierre-Antoine Gaillard
Domaine Cottebrune

Culture Raisonnée

En 2007, Pierre Gaillard, séduit par le charme des Cévennes, de sa garrigue et des nombreux coteaux qui s'y cachent, s'installe à Faugères. Depuis quelques années, c'est son fils, Pierre-Antoine, qui, à l'instar de ses deux sœurs (Jeanne et Elise), prend progressivement la relève. Animé par cette même passion et cette même envie de révéler le plus fidèlement possible le caractère de ces terroirs, il y produit des vins authentiques, bien marqués par l'influence méditerranéenne et par des accents de garrigue. Situé légèrement en altitude, ses terroirs donnent naissance à des vins frais et précis aux fruits très purs, parfaitement équilibrés.

Les Moulins – Faugères AOC

Réf. A2458	Blanc	2023	75 cl	11,90 €

Assemblage de Roussanne, de Vermentino et de Grenache Blanc. Issue de parcelles de schistes bruns plantées au milieu de la forêt, le nez de cette cuvée exhale des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes avec une jolie pointe de minéralité que lui confère son terroir. La bouche est fraîche, gourmande et salivante. Un joli vin blanc du Languedoc à associer à un poisson de roche juste grillé ou plus simplement à une jolie salade estivale.

Le Cairn – Faugères AOC

Réf. A2459	Blanc	2022	75 cl	15,50 €

Assemblage de Roussanne, de Vermentino et de Grenache Blanc. Issues d'un coteau de schistes bruns bien exposé sur les hauteurs, en plein cœur de la garrigue, les vignes confèrent à cette cuvée fraîcheur et minéralité. Sous une robe d'un joli jaune doré, le nez exhale des arômes d'agrumes (citron) avec quelques notes florales. Quant à la bouche, elle allie puissance, complexité aromatique, tension et délicatesse. Un très joli vin blanc du Sud à servir avec un bar au fenouil par exemple.

Les Moulins – Faugères AOC

Réf. A2460	Rouge	2021	75 cl	11,90 €

Assemblage de Syrah, de Grenache Noir et de Carignan. Cuvée issue de jeunes parcelles plantées sur des schistes bruns. Grâce à l'altitude du terroir, les vignes bénéficient d'un microclimat tempéré marqué par des nuits fraîches, ce qui favorise la lente maturation des baies de raisins. La Syrah est élevée en barriques (15 mois) alors que la Grenache et le Carignan sont élevés en cuve. Le nez exhale des notes de fruits rouges bien croquants avec une petite touche de menthol. Ample et ronde, la bouche appelle à la convivialité. Un vin fruité, bien équilibré et éclatant à accorder sans attendre à vos plats de charcuteries ou à vos barbecues entre amis.

Transhumance – Faugères AOC

Réf. A2461	Rouge	2021	75 cl	15,50 €

Assemblage de Syrah, de Grenache Noir, de Mourvèdre et de Carignan. Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont issues de deux terroirs différents : le premier, chaud et sec, apporte de la profondeur et de la matière. Le second, froid et humide, confère à Transhumance fruité et acidité. Sous une robe d'un rouge profond et intense, le nez dévoile des arômes complexes et séduisants de fruits noirs bien mûrs (cerise, mûre) complétés par des notes épicées typiques de la garrigue. En bouche, la texture est veloutée et généreuse avec des tanins fins et parfaitement intégrés. Les saveurs fruitées s'y expriment pleinement, soutenues par une belle fraîcheur. La finale, longue et persistante s'étire dans des saveurs de sous-bois, de thym et de poivre. Un très beau Faugères qui escortera idéalement un agneau rôti ou une belle côte de bœuf grillée.

Parole de Berger – Faugères AOC

Réf. A2366	Rouge	2022	75 cl	20,90 €

Assemblage de Syrah et de Mourvèdre. Issue d'une parcelle située sur les hauteurs du hameau de la Liquière et orientée à l'est, cette cuvée bénéficie de conditions qui favorisent une maturation lente et progressive des raisins. Le nez, d'une grande complexité, présente des notes épicées de fruits noirs bien mûrs et de violette. La bouche, profonde et puissante, est enrobée par des tanins bien ronds qui lui confèrent un charme inouï. Un vin doté d'un bel équilibre entre puissance et fraîcheur et qui se mariera idéalement à une belle viande rouge maturée ou un joli plat de viande en sauce.

Fitou

Jean-Marie et Émilie Fabre

Culture HVE

Domaine de la Rochelierre

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

Cuvée Camille – Vin de Pays d'Oc AOP

Réf. A2463	Blanc	2023	75 cl	**12,00 €**

Assemblage de Vermentino (50 %), de Roussanne (30 %) et Grenache blanc (20 %). Cette cuvée Camille est un vin dynamique avec un parfait équilibre entre la fraîcheur et la complexité aromatique. Au nez, on perçoit des arômes de fruits à chair blanches avec quelques notes d'agrumes. En bouche, le mariage original de ces 3 cépages est harmonieux avec du gras, de la puissance et de la fraîcheur. La finale légèrement anisée et briochée la prédestine à accompagner un plat de pâtes au saumon.

Parenthèses – Languedoc AOP

Réf. A2464	Blanc	2023	75 cl	**14,50 €**

Assemblage de Vermentino (50 %) et de Roussanne (50 %). Élevé en œuf de Beaune, ce Languedoc blanc dévoile au nez, des arômes intenses de fruits à chair blanche avec quelques notes de pierre à fusil que lui confère son terroir. La bouche, ronde et vive présente un bel équilibre entre volume et fraîcheur. Une nouvelle très belle réussite du Domaine qui accompagnera aussi bien vos plats de cuisine méditerranéenne que des plats plus exotiques aux saveurs épicées.

L'Instinct – Vin de Pays d'Oc AOP

Réf. A2465	Rouge	2022	75 cl	**8,30 €**

Assemblage de Merlot (50 %) et de Marsellan (50 %), ce dernier étant un croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache Noir. Issu d'une macération courte pour privilégier l'expression du fruit, voici un vin de plaisir, croquant et gouleyant qui sera parfait pour accompagner vos plats quotidiens et plus particulièrement une pizza, un plat de pâtes bolognaise ou un poulet rôti.

Cuvée 'Tradition' – Fitou AOP

Réf. A2466	Rouge	2023	75 cl	**11,00 €**

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

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Cuvée 'Privilège' – Fitou AOP

Réf. A2467	Rouge	2022	75 cl	**14,50 €**

Assemblage de Carignan (30 %), de Grenache Noir (30 %), de Syrah (30 %) et de Mourvèdre (10 %). Issue du même assemblage que la cuvée Tradition, cette cuvée Privilège bénéficie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne (dont 1/4 en fûts neufs). Sous une belle robe grenat aux reflets violines, cette cuvée livre un bouquet complexe de fruits rouges et noirs, de vanille et de réglisse. La bouche, suave et généreuse, dévoile des arômes de fruits noirs confiturés enrobés d'une structure tannique élégante qui se prolonge dans une finale soyeuse et saline. Une cuvée qui remporte toujours un franc succès et qui accompagnera à merveille une entrecôte grillée ou un plat méditerranéen bien relevé.

Cuvée 'Noblesse du Temps' – Fitou AOP

Réf. A2468	Rouge	2023	75 cl	**23,80 €**

Assemblage de Mourvèdre (50 %), de Carignan (30 %) et de Grenache (20 %). Cette cuvée traduit parfaitement l'amour sans réserve que Jean-Marie porte au Mourvèdre. Majoritaire, il confère à cette cuvée des notes olfactives de torréfaction, de cacao et de cannelle. Sous une robe rubis intense, le nez très expressif exhale des arômes de fruits rouges et noirs où s'entremêlent fragrances épicées. La bouche, alliant à la perfection puissance et élégance, se montre chaleureuse et fruitée (prune, cerise) et s'étire dans une finale épicée de très belle longueur. Probablement une des plus belles cuvées de cette appellation ! Il conviendra d'attendre 4-5 ans (voire même 10-15 ans pour les plus patients d'entre vous) avant de lui présenter une belle côte de bœuf ou un beau gibier en filet ou en civet.

Cuvée 'à Deux' – Fitou AOC

Réf. A2469	Rouge	2022	75 cl	**44,90 €**

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

Saint Chinian

Christine Deleuze et Luc Simon

Clos Bagatelle

Culture HVE

Alors que l'on y cultive déjà la vigne depuis 8 siècles, c'est en 1623 que Pierre Mercadier, un artisan drapier, devient propriétaire du lieu-dit « Bagatelle » à Saint-Chinian. Il y défriche la terre et après de longues années de dur labeur, il y plante ses premiers ceps de vignes. À partir du 20ème siècle, le domaine est transmis de mère en fille. Le Clos Bagatelle est non seulement une histoire de famille mais avant tout une histoire de femmes ! En 1963, c'est la mère de Christine et de Luc (actuels propriétaires du Clos) qui repousse pour la première fois les frontières du Clos pour acquérir un terroir de Muscat. Aujourd'hui, le Domaine s'étend sur 60 ha. Depuis 20 ans, Luc et Christine, tous les deux passionnés de vin, donnent un nouvel élan au Clos Bagatelle. Amoureux de leur terroir et respectueux du patrimoine dont ils ont hérité, ils s'attellent à n'opérer dans les vignes que des gestes qui limitent au maximum l'impact sur la nature. Aujourd'hui le Clos Bagatelle, réputé pour élaborer des grands vins frais et digestes, figure parmi l'élite de Saint-Chinian et les arômes de ses vins sont tout simplement inimitables ! ***Christine nous fera l'honneur de sa présence à la dégustation du 6 octobre, venez la rencontrer, sa légendaire bonne humeur à elle seule vaut déjà le détour !***

Bagatelle – Saint-Chinian AOP

Réf. A2470	Blanc	2023	75 cl	**10,90 €**

Assemblage de Vermentino (50 %), de Grenache blanc (30 %), de Carignan blanc (10 %) et de Roussanne (10 %). Issue d'un terroir d'altitude (250 m), cette cuvée, sous une robe claire et limpide avec quelques reflets vert, dévoile un bouquet très fin et très frais de fleurs blanches et de bergamote. En bouche, on découvre une matière finement beurrée et iodée. Il sera parfait pour accompagner des coquilles Saint Jacques et un ris de veau meunière.

Le Clos de ma Mère – Saint-Chinian AOP

Réf. A2471	Blanc	2023	75 cl	**15,90 €**

Assemblage de Roussanne (40 %), de Vermentino (30 %), de Grenache blanc (15 %), de Carignan blanc (13 %) et de Viognier (2 %). Sous une robe claire et brillante aux reflets argentés, le nez, d'une élégance et d'une délicatesse extrêmes, oscille entre arômes de fleurs blanches et de fruits frais. La matière en bouche, complexe et racée, balance entre douceur et vivacité et se révèle d'une belle fraîcheur et d'une grande finesse. Un très joli vin blanc du Languedoc qui accompagnera idéalement un filet de turbot au romarin, des écrevisses à la nage ou pourquoi pas, une langouste grillée au beurre citronné…

À l'Origine – Saint-Chinian AOP

Réf. A2472	Rouge	2022	75 cl	**7,90 €**

Assemblage de Grenache (50 %), de Syrah (20 %), de Mourvèdre (20 %) et de Carignan (10 %). Sous une robe rouge rubis très brillante, le nez exhale des arômes de fruits frais et de garrigue. Ample, la bouche révèle son caractère méditerranéen avec des saveurs de fruits noirs confits, de laurier et de réglisse. Les tanins ronds et digestes se prolongent dans une finale au charme indéniable. Une belle association en perspective en accompagnement d'une brouillade aux asperges ou d'un poulet au curry.

Lulu Bagatelle – Saint-Chinian AOP

Réf. A2473	Rouge	2023	75 cl	**8,60 €**

Assemblage de Carignan (95 %) et de Syrah (5 %). Sous une robe rouge rubis, le nez exhale des arômes de fruits noirs bien mûrs avec quelques notes délicatement poivrées et réglissées. Pas de doute, nous sommes bien dans la garrigue… Ample, la bouche révèle son caractère méditerranéen avec des saveurs joliment épicées qui s'étirent dans une finale de belle fraîcheur. Une cuvée à boire dans sa jeunesse en accompagnement d'un plateau de charcuterie, d'un melon accompagné de San Daniele ou encore d'un sauté de porc au caramel.

Colline d'Assignan – Saint-Chinian AOP

Réf. A2474	Rouge	2023	75 cl	**9,30 €**

Assemblage de Grenache (50 %), de Syrah (40 %) et de Cinsault (10 %). Cette cuvée est issue d'une parcelle d'altitude au sous-sol de grès. Le nez exhale des arômes de cerises et de myrtille avec des nuances de genièvre. La bouche, délicatement poivrée avec une petite pointe de tapenade, est enrobée par de jolis tanins. Une bouteille gourmande, pleine de charme que vous associerez, par exemple, avec un carré d'agneau en croûte persillée ou avec un magret de canard laqué au miel.

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Donnadieu – Saint-Chinian AOP

Réf. A2475	Rouge	2021	75 cl	11,50 €

Assemblage de Syrah (50 %), de Mourvèdre (30 %), de Grenache (10 %) et de Cinsault (10 %). Pas de doutes possibles, cette cuvée est bien issue d'un terroir de schistes qui lui confère fraîcheur et minéralité. Sous une belle robe d'un pourpre brillant, le nez, très parfumé, exhale des arômes de pivoine avec quelques notes de poivre et d'eucalyptus. La bouche, bien fruitée, est enrobée par de jolis tanins qui se prolongent dans une finale longue et croquante. Un vin à boire jeune ou à garder quelques années. Un pur délice pour accompagner une viande rouge maturée grillée au barbecue ou un petit gibier en cocote.

Au Fil de Soi – Saint-Chinian AOP

Réf. A2476	Rouge	2020	75 cl	14,30 €

Assemblage de Grenache (50 %), de Mourvèdre (30%) et de Syrah (20 %). Sous sa robe rubis aux reflets violine, le nez exhale des arômes intenses de violette, de réglisse et de pierre concassée. La bouche, souple et fruitée, présente des tanins soyeux enrobés dans une finale délicatement corsée et parfaitement équilibrée. Un Saint-Chinian savoureux qui fera merveille en accompagnement d'un agneau de lait rôti au thym ou d'une terrine de canard bien relevée au poivre.

Terre de mon Père – Saint-Chinian AOP

Réf. A2477	Rouge	2019	75 cl	24,90 €

Assemblage de Syrah (50 %), de Mourvèdre (40 %) et de Grenache (10 %). Résolument méditerranéenne, cette cuvée allie la suavité de la Syrah à la grandeur et la classe du Mourvèdre et à la plénitude de la Grenache. Le nez, complexe et profond, est une véritable explosion aromatique : confiture de mûres, pain grillé, poivre noir, cannelle,... Sa bouche, portée par une matière dense, ample et harmonieuse, est marquée par une trame tannique enveloppée de fruits noirs. Un magnifique Saint-Chinian, référence notoire de l'appellation, qu'il sera sage d'attendre quelques années avant de l'associer à un pigeonneau aux baies de genévrier ou à un magret de canard grillé aux sarments de vignes.

Je Me Souviens - Saint-Chinian AOP

Réf. A2478	Rouge	2018	75 cl	42,90 €

Assemblage de Mourvèdre (70 %) et de Syrah (30 %). Cette cuvée n'est produite que dans les grands millésimes à partir des meilleures barriques du domaine où elle séjournera pendant 24 mois. Avec une telle proportion de Mourvèdre et un rendement d'à peine 25 hl/ha, on devine que l'on fait face à un vin qui a de grandes ambitions. Confirmation immédiate avec un nez qui exhale des arômes complexes de grillé et d'épices et avec une bouche puissante et harmonieuse qui s'achève dans une finale tout en finesse et en élégance. Il sera bon de patienter quelques années avant de l'associer judicieusement par exemple à un civet de marcassin.

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

Réf. A2479	Blanc moelleux	2023	50 cl	9,90 €

100 % Muscat petits grains. Sous une robe pâle aux reflets verts, le nez, minéral et bien frais, exhale des arômes de citronniers en fleurs, de feuilles de verveine, de zeste de mandarine et de menthol. Cette complexité aromatique se fond harmonieusement dans une bouche élégante et voluptueuse à la finale aux parfums d'orange sanguine. Un régal à boire pour lui-même (7° à 8°C), avec un fromage bleu ou avec une tarte aux fruits.

Dégustation

Dimanche 6 octobre 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)

Bordeaux

Grandes Appellations Rive Gauche & Rive Droite

Maison Cheval Quancard

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

Cuvée Clémence – Entre-Deux-Mers AOC

Réf. A2480	Blanc	2023	75 cl	**8,30 €**

Assemblage de Sauvignon (70 %), de Sémillon (20 %) et de Muscadelle (10 %). Cet Entre-Deux-Mers est issu de raisins soigneusement sélectionnés à la parcelle et vinifiés en barrique pendant 6 mois. Sous une belle robe d'or clair aux reflets verts, le nez, subtil et fruité exhale des arômes de pamplemousse, de pêche blanche , de cassis et de pain grillé. La bouche, ample et juteuse, est un exemple d'équilibre entre une franche vivacité et une texture soyeuse, tendre, presque suave, laissant place à de jolies senteurs boisées et fleuries. La finale est, quant à elle, magistrale et pleine de tonus ! Une cuvée 'best-seller' dont vous pourrez profiter dès à présent pour accompagner vos apéritifs ou un beau plateau d'huitres ou encore une belle aile de raie aux câpres.

Bordeaux

Bordeaux Supérieur

Caroline Quancard

Château Terrefort-Quancard

Culture HVE

Au-delà de la réputation de la région de Cubzac les Ponts à produire d'excellents vins, le vignoble de Terrefort-Quancard a toujours été considéré comme une sorte d'îlot au milieu de cette région et ce, grâce à la composition spéciale de ses sols qui diffèrent de celle de ses voisins. À l'origine, le vignoble était majoritairement constitué de rocs qui furent, au fur et à mesure du renouvellement des plantations, désagrégés au moyen d'explosifs. Des terres nouvelles, essentiellement argilo-calcaires, considérées comme terres fortes (d'où le nom Terrefort) ont alors été acheminées jusqu'au vignoble. Ce mélange de terres fortes rapportées (éminemment favorables à une culture qualitative de la vigne) et de rocs favorise la maturité du raisin et confère aux vins de Terrefort-Quancard des arômes spéciaux qui l'apparentent à certains crus classés. Le Château Terrefort-Quancard, c'est une longue histoire de famille qui dure depuis 1891. C'est à cette époque que les frères Jean et Eugène Quancard achètent Terrefort et s'y installent pour ensuite replanter le vignoble alors à l'abandon. Depuis, chaque génération s'est efforcée d'apporter sa pierre à l'édifice tout en maintenant la tradition. Depuis 1989, les descendants s'attachent tout particulièrement à raisonner la culture afin de préserver le vignoble et bien sûr, améliorer la qualité des vins déjà réputés de longues dates pour offrir une belle structure, un bel équilibre, de l'élégance et du charme...

Château Terrefort-Quancard – Bordeaux Supérieur AOC

Réf. A2481	Rouge	2020	75 cl	**8,50 €**

Assemblage de Merlot et de Cabernet Sauvignon. Encore un très beau millésime à Bordeaux et notamment pour ce vin généreux et charpenté dont les tanins sont anoblis en finale par d'élégantes notes boisées. Une garde de plus de 10 ans est garantie. Si vous ne pouvez attendre, réservez-lui une belle entrecôte forestière.

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Sud-Ouest

Cahors

Jean-Luc Baldès

Clos Triguedina

Culture HVE

Le Clos Triguedina est le berceau de la famille Baldès depuis 1830. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer ("me trigo de dina " signifie en occitan, "il me tarde de diner"). De leur côté les Baldès ont construit le Clos Triguedina en transmettant de père en fils leurs savoir-faire, émotions et passions. Leur tempérament de pionniers les identifie comme une des familles fondatrices de l'appellation Cahors. Situé au cœur du Vignoble de Cahors, le domaine est niché entre les méandres de la Rivière Lot. « *Jean_Luc Baldès est le vigneron incontournable de Cahors et le Clos Triguedina, une des propriétés phares de l'appellation* » . (RVF Le Guide des Meilleurs Vins de France 2018). ***Jean-Luc nous fera l'honneur d'être parmi nous le 6 octobre. Une belle occasion de rencontrer cette « icône » du vignoble français et de l'écouter vous parler de sa passion...***

Viognier - Chardonnay – Comté Tolosan IGP

Réf. A2482	Blanc	2022	75 cl	16,90 €

Assemblage de Chardonnay (50 %) et de Viognier (50 %). Issu d'une parcelle au sous-sol argilo-calcaire située à 300 m d'altitude, cet assemblage original allie la richesse du Chardonnay à l'intensité aromatique du Viognier. Le nez est très expressif avec des arômes précis de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche, crémeuse, est riche et ample avec des saveurs de poires et autres fruits blancs. La finale vive et florale est tout simplement paradisiaque. Un très beau vin blanc à déguster en apéritif ou en accompagnement de plats épicés ou de produits de la mer.

French Malbec – Cahors AOC

Réf. A2483	Rouge	2022	75 cl	9,90 €

100 % Malbec. Cette cuvée « French Malbec » (ex cuvée Malbec du Clos) exhale au nez des arômes intenses de fruits noirs. En bouche, la matière est généreuse et les tanins sont souples. Ce « French Malbec » est une invitation à la découverte des vins de Cahors et du cépage Malbec. Il déborde d'arômes généreux de fruits rouges et noirs. Une délicieuse entrée de gamme sur les vins de Cahors qui mérite d'être bue jeune en accompagnement de tapas, de charcuteries ou de grillades.

Petit Clos – Cahors AOC

Réf. A484	Rouge	2021	75 cl	13,50 €

Assemblage de Malbec (85 %) et de Merlot (15 %). Cuvée Plaisir par excellence, ce « Petit Clos », au nez frais et dense, dévoile des arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, l'équilibre entre la rondeur et le fruité du Merlot associé à la densité et à la longueur du Malbec font merveille. Un vin de Cahors à associer à une belle pièce de bœuf ou, pourquoi pas, à un chili con carne.

Clos Triguedina – Cahors AOC

Réf. A2485	Rouge	2019	75 cl	21,50 €

Assemblage de Malbec (85 %), de Merlot (10 %) et de Tannat (5 %). Ce Clos Triguedina est la cuvée historique et le reflet du savoir-faire du domaine. Sous une robe rubis aux reflets violacés, le nez intense de fruits noirs est agrémenté de quelques notes de poivre et de réglisse. Concentrée et complexe, la bouche affiche un magnifique équilibre entre l'expression aromatique et la souplesse des tanins. Un Cahors bien typé qui s'accordera parfaitement à un filet de bœuf en croûte ou à un chapon à la truffe.

La Trilogie

« Plutôt que d'assembler entre elles différentes parcelles pour créer de toutes pièces un vin stéréotypé, j'ai décidé, depuis le millésime 2007, de travailler séparément les crus issus de différentes parcelles sélectionnées. Je souhaite présenter des vins reflétant fidèlement l'histoire de la vigne, en fonction du sol, du climat, de son exposition et de son écosystème. Ma démarche consiste simplement à revenir aux fondamentaux, ceux qui font le vrai métier de vigneron ».

Jean-Luc Baldès

Cette trilogie est constituée des 3 vins parcellaires, chacun bénéficie d'un même élevage de 12 mois en fûts de chêne. Ci-dessous, vous trouverez la description de chacun de ces 3 vins (Au Coin du Bois, Les Galets, Les Petites Cailles). Vous êtes libre de commander à votre guise chaque bouteille de la trilogie séparément et si vous souhaitez acquérir la trilogie, il vous suffit de commander une bouteille de chaque cuvée la composant.

Au Coin du Bois – Cahors AOC

Réf. A2486	Rouge	2015	75 cl	**29,90 €**

100 % Malbec. Cette cuvée est issue de la deuxième terrasse dont le terroir est composé d'argiles rouges reposant sur une couche calcaire. Le nez développe des arômes de fruits rouges et noirs avec une petite touche mentholée. L'équilibre en bouche est parfait entre la finesse des tanins et l'élégance de la matière. Une belle viande rouge rôtie fera le parfait compagnon de cette cuvée « Au Coin du Bois ».

Les Galets – Cahors AOC

Réf. A2487	Rouge	2015	75 cl	**29,90 €**

100 % Malbec. Cette cuvée est issue de la troisième terrasse dont le terroir est majoritairement composé d'argilo-calcaire avec la présence de minéraux de fer et de résidus de lave. Le nez développe des arômes de fruits noirs sur-mûris. La bouche est dense et complexe avec quelques notes d'épices et de torréfaction. Ce second parcellaire escortera idéalement toutes les spécialités du sud-ouest comme par exemple, foie gras, magret, cassoulet, confit de canard, coq au vin, pommes de terre sarladaises,…

Les Petites Cailles – Cahors AOC

Réf. A2488	Rouge	2015	75 cl	**29,90 €**

100 % Malbec. Cette cuvée est issue de la quatrième terrasse sur un plateau calcaire appelé également 'Les Causses'. Le nez très expressif et puissant exhale des notes réglissées. La bouche, généreuse, s'ouvre sur des arômes de pruneaux, de truffes et d'épices enrobés par des tannins souples et soyeux qui se prolongent dans une finale bien fraîche. Ces « Petites Cailles » accompagneront idéalement vos plats agrémentés de truffes.

Probus, Cuvée Prestige – Cahors AOC

Réf. A2489	Rouge	2020	75 cl	**42,90 €**

100 % Malbec. Issue des meilleurs fûts d'une sélection parcellaire de la 3ème terrasse (argilo-calcaire et argilo-silicieux) sur laquelle sont plantées des vignes centenaires, les superlatifs manquent réellement pour décrire cette cuvée… Après un élevage de 12 mois en fûts neufs, le nez intense et complexe exhale des parfums de fruits noirs et de pruneaux auxquels se mêlent quelques notes épicées. La concentration en bouche est magnifiquement rehaussée de jolis tanins veloutés. La finale est longue et persistante. Un vin « bonheur » que vous apprécierez, après un passage en carafe, dès maintenant et encore pendant de longues années autour de spécialités culinaires du Sud-Ouest comme le confit ou les magrets de canard.

The New Black Wine – Cahors AOC

Réf. A2490	Rouge	2014	75 cl	**85,00 €**

100 % Malbec. Ce nom provient du Moyen-Âge où les vignerons lotois élaboraient du "Vin Noir" en faisant chauffer une partie des grappes ou des moûts de raisins. Soucieux de perpétuer les origines historiques du Cahors, Jean-Luc Baldès a voulu rappeler que ce vin a eu au Moyen-Âge la faveur des Anglais et revisite ce savoir-faire longtemps oublié en utilisant un four à pruneaux. Les grappes entières sont alors chauffées pendant une nuit dans un four à pruneaux avant d'être pressées et vinifiées. Cela donne naissance à un vin au nez complexe de fruits secs et de fruits confits. La bouche révèle une incroyable variété d'arômes de fruits noirs, d'épices et de torréfaction. De magnifiques tanins veloutés et fondus concluent en apothéose la dégustation d'un vin d'exception. Déjà accessible mais de grande garde, il magnifiera un magret de canard à l'orange mais pourra également vous étonner en accompagnement d'un dessert chocolaté.

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client à l'entrepôt et paiement comptant.

Le Moelleux du Clos – Vin de Pays du Comté Tolosan

Réf. A2491	Blanc Moelleux	NM	50 cl	24,90 €

100 % Chenin. Sous une belle robe dorée, le nez de ce vin « de Lune » exhale des arômes de fruits confits, de pâte de coing et de miel. Bien équilibrée, la bouche est expressive, persistante et d' une grande légèreté et de belle fraîcheur. Idéal en apéritif avec des toasts de foie gras, il sublimera également vos desserts à base de fruits jaunes ou bien encore avec un beau fromage à pâte persillée.

Black Vintage - Le Velours – Cahors AOC

Réf. A2492	Rouge	NM	50 cl	24,90 €

100 % Malbec. Vin de liqueur, ce nectar, dernier né de Jean-Luc Baldès est issu de grains de Malbec gonflés de soleil et mutés en cours de fermentation. Son élevage en fûts de chêne dure 3 ans ! De subtils arômes de cerise, de myrtille, de mûre et de chocolat envahissent le nez. La bouche, veloutée, est dotée d'une belle fraîcheur. Un vin de plaisir pur qui se suffit à lui-même ! Vous pourrez également le servir en accompagnement d'un toast au foie gras avec une compotée aigre douce ou d'un dessert au chocolat noir.

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 Grandes Appellations		
Château Martet, Saint Foy Côtes de Bordeaux 'Réserve de la famille', rouge, 2019	6	37,00 €
Labégorce Zédé, Margaux, rouge, 2020	7	22,90 €
Clos Marsalette, Pessac Léognan, rouge, 2019	6	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 (Mitjavile)	7	68,90 €
BORDEAUX Maison A. de Luze		
Baron de Luze, Bordeaux, rouge, 2022	3	8,50 €
Maison A. de Luze, Bordeaux 88-89, rouge, 2022	1	9,50 €
Château Haut Montizeau, Blaye Côtes de Bordeaux, rouge, 2022	2	8,90 €
Château Les Clauzots, Graves, rouge, 2019	3	14,90 €
Château Larose, Lady Larose, Saint Emilion GCC 2020	3	23,90 €
Château Ferrand, Saint Emilion GCC, rouge, 2020	3	33,90 €
Château La Fleur du Roy, Pomerol, rouge, 2022	2	31,90 €
Château de Sales, Pomerol, rouge, 2019	4	34,90 €
BOURGOGNE Domaine Pascal Rion (Côte de Nuits)		
Côte de Nuits Villages, rouge, 2022	6	26,90 €
Nuits Saint Georges 1er Cru 'Aux Vignerondes', rouge, 2022	6	49,50 €
Vosne Romanée, rouge, 2022	6	49,50 €
Vosne Romanée 1er Cru 'Les Beaux-Monts', rouge, 2022	6	95,00 €
Clos Vougeot, rouge, 2022	6	159,00 €
BOURGOGNE Domaine Maillard Père & Fils (Côte de Beaune)		
Bourgogne Aligoté, blanc, 2022	6	14,80 €
Chorey-les-Beaune, blanc, 2022	4	26,90 €
Beaune Blanc 'Cuvée Jules', 2022	6	32,90 €
Meursault, blanc, 2022	6	52,90 €
Corton Grand Cru, blanc, 2020	2	74,90 €
Bourgogne Pinot Noir, rouge, 2023	12	18,90 €
Chorey-les-Beaune, rouge, 2022	12	26,90 €
Volnay-les-Combes, rouge, 2020	6	45,90 €
Aloxe Corton, rouge, 2019	1	44,90 €
Aloxe Corton, rouge, 2021	6	45,90 €
Pommard La Chanière, 2022	6	51,90 €
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2018	6	84,90 €
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2019	3	85,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
BOURGOGNE Domaine d'Elise (Chablis)		
Petit Chablis, blanc, 2022	12	17,50 €
Chablis, blanc, 2022	6	19,90 €
Chablis 1er Cru 'Côte de Lechet', blanc, 2021	6	32,90 €
BOURGOGNE Domaine Joblot (Givry)		
Givry 1er Cru 'En Veau', blanc, 2022	4	41,90 €
Givry 'Préface', rouge, 2022	6	36,50 €
Givry 1er Cru 'Clos du Cellier Aux Moines', rouge, 2022	6	41,90 €
Pouilly-Fuissé 'Aux Charmes', blanc, 2022	6	27,90 €
Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Sur La Roche', blanc, 2022	6	33,90 €
Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Vers Cras', blanc, 2022	4	33,90 €
BOURGOGNE Domaine Saumaize-Michelin (Mâconnais)		
Mâcon-Vergisson, blanc, 2022	9	20,90 €
Saint Véran 'En Pommard', blanc, 2022	9	20,90 €
Saint Véran 'Les Crèches', blanc, 2022	6	21,90 €
Pouilly-Fuissé 'Les Courtelongs', blanc, 2022	6	27,90 €
Pouilly-Fuissé 'Aux Charmes', blanc, 2022	6	27,90 €
Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Sur La Roche', blanc, 2022	6	33,90 €
Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Vers Cras', blanc, 2022	4	33,90 €
JURA Domaine Rijckaert (Davayé)		
Côte du Jura 'Les Sarres Chardonnay', blanc, 2022	4	24,90 €
Côte du Jura 'Les Sarres Savagnin', blanc, 2022	6	27,90 €
BEAUJOLAIS Laurent Perrachon (Crus du Beaujolais)		
Juliénas '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 €
BEAUJOLAIS Château de Durette (Crus du Beaujolais)		
Crémant de Bourgogne Brut	9	14,90 €
Beaujolais Villages Blanc 'Prestige', 2022	3	13,50 €
Régnié 'Exception', rouge, 2023	4	11,60 €
Morgon 'Les Charmes', rouge, 2022	5	11,60 €
Chénas 'Fidélité, rouge, 2023	3	11,60 €
Moulin-à-Vent 'Les Petits Bois', rouge, 2022	4	13,20 €
Morgon 'Hommage', rouge, 2022	3	13,80 €
Juliénas 'Inspiration', rouge, 2022	4	14,90 €
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	25,90 €
Champagne Brut 1er Cru cuvée Spéciale	12	27,90 €
Champagne Brut 1er Cru Rosé	6	27,90 €
CHAMPAGNE Veuve Fourny (Côte de Blancs, Vertus 1er Cru)		
Champagne Grands Terroirs Brut 1er Cru	5	33,90 €
Rosé Brut 1er Cru	5	37,90 €

Offres valables sauf erreurs d'impression et dans la limite des stocks disponibles

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
CHAMPAGNE Lilbert & Fils (Côte de Blancs, Grand Cru Cramant)		
Brut Grand Cru	2	39,90 €
Brut Grand Cru 'cuvée Perle'	3	49,90 €
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	1	49,50 €
Coteaux Champenois 'Contre Vents et Marées' Grand Cru Verzenay, 2020	4	43,50 €
RHÔNE NORD Domaine Pierre Gaillard (Malleval)		
Condrieu 'L'Octroi', blanc, 2022	6	42,90 €
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	8	46,90 €
RHÔNE NORD Domaine M&S Ogier (Ampuis)		
Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu', blanc, 2022	12	11,90 €
Condrieu 'Les VV de Jacques Vernay', blc, 2019	3	69,90 €
Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu', rge, 2022	11	11,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'Syrah d'Ogier', rouge, 2020	3	16,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'La Rosine', rouge, 2021	6	22,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'L'Âme Soeur', rouge, 2018	6	61,90 €
RHÔNE SUD Domaine Pélaquié (Saint Victor La Coste)		
Côtes du Rhône Villages Laudun, blanc, 2022	4	9,90 €
Lirac 'Luc Pélaquié', blanc, 2022	11	12,90 €
Côtes du Rhône 'L'Instant Rosé, 2023	12	7,90 €
Côtes du Rhône, rouge, 2022	18	7,90 €
Côtes du Rhône Villages Laudun, rouge, 2021	5	8,70 €
Côtes du Rhône Villages Laudun, rouge, 2020	18	8,90 €
Lirac, rouge, 2021	6	10,60 €
RHÔNE SUD Domaine Romain ROCHE (Cairanne)		
Côtes du Rhône, rouge, 2021	6	9,00 €
Cairanne 'Marcel Roche', rouge, 2020	6	14,90 €
Cairanne 'La Bousquette', rouge, 2018	3	17,50 €
RHÔNE SUD Domaine Marcel Richaud (Cairanne)		
Vin de France 'à la source', blanc, 2023	3	12,00 €
Cairanne Blanc, 2023	1	22,50 €
Vin de France 'à la source', rouge, 2022	3	11,90 €
Vin de France 'à la source', rouge, 2023	5	12,00 €
Côtes du Rhône 'Terre d'Aigles', rouge, 2022	12	13,90 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2022	8	16,50 €
Cairanne rouge, 2021	3	20,50 €
Cairanne rouge, 2022	6	20,90 €
Cairanne 'L'Ebrescade', rouge, 2020	1	27,50 €
Cairanne 'L'Ebrescade', rouge, 2021	6	27,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape)		
Châteauneuf-du-Pape 'Cuvée du Papet', rouge, 2019	1	69,90 €
Châteauneuf-du-Pape 'Cuvée du Papet', rouge, 2015	2	89,90 €
RHÔNE SUD Château Mourgues du Grès (Beaucaire)		
Costières de Nîmes, Galets Dorés, blanc, 2022	4	10,90 €
Costières de Nîmes, Galets Dorés, blanc, 2023	12	11,50 €
Costières de Nîmes, Galets Rouges, rouge, 2021	8	10,90 €
Costières de Nîmes, Terre d'Argence, rge, 2020	9	15,50 €
Costières de Nîmes, Capitelle, rouge, 2020	6	18,50 €
RHÔNE SUD Roc d'Anglade (Langlade)		
IGP du Gard, rouge, 2022	6	42,90 €
PROVENCE Domaine Hauts du Clos (Carcès)		
IGP Var Argens 'Terre de Rolle', blanc, 2023	3	12,90 €
IGP Var Argens 'Florilège', rosé, 2023	3	9,90 €
AOC Côtes de Provence 'Réserve', rosé, 2023	3	12,50 €
AOC Côtes de Provence 'Réserve', rosé, 2023 (Magnum)	2	28,50 €
AOC Côtes de Provence 'Céleste', rosé, 2023	4	15,90 €
LANGUEDOC Domaine de la Perrière (Assas)		
IGP Saint Guilhem le Désert 'Les Garennes', blanc, 2023	13	8,00 €
Languedoc 'Terre Blanche', blanc, 2023	3	9,90 €
Languedoc 'Cuvée Naïs', rosé, 2023	6	8,20 €
Languedoc 'Chant des Lauzes', rouge, 2023	12	7,90 €
Languedoc 'Les Silices', rouge, 2021	12	9,50 €
Grés de Montpellier 'Clos de la Chapelle', rouge, 2021	12	12,50 €
Grés de Montpellier 'Clos de la Chapelle', rouge, 2022	12	12,90 €
Pic Saint Loup 'Le Loup Rouge', rouge, 2022	11	13,50 €
Pic Saint Loup 'As de Pic', rouge, 2021	12	16,50 €
Pic Saint Loup 'Casia', rouge, 2021	12	23,50 €
LANGUEDOC Clos Marie (Lauret)		
Pic Saint Loup 'L'Olivette', rouge, 2022	12	22,90 €
Pic Saint Loup 'L'Olivette Amphore', rouge, 2020	3	21,90 €
Pic Saint 'Simon', rouge, 2021	6	32,90 €
Pic Saint Loup 'Métairies du Clos', rouge, 2020	5	31,50 €
Pic Saint Loup 'Les Glorieuses', rouge, 2020	5	59,90 €
LANGUEDOC Clos des Reboussiers (Cazevieille)		
Vin de France 'Pura Vida', rouge, 2022	6	21,90 €
LANGUEDOC Héritage du Pic Saint Loup (Saint Mathieu de Tréviers)		
Pic Saint Loup 'Tour de Pierres', rouge, 2022	6	14,90 €
LANGUEDOC Mas Jullien (Terrasses du Larzac)		
Languedoc Terrasses du Larzac 'Autour de Jonquières', rouge, 2021	6	42,90 €
LANGUEDOC Mas Cal Demoura (Terrasses du Larzac)		
Terre de Jonquières, rouge, 2018	6	26,90 €
Terre de Jonquières, rouge, 2021	6	26,90 €
Les Combariolles, rouge, 2022	6	36,90 €

Offres valables sauf erreurs d'impression et dans la limite des stocks disponibles

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
LANGUEDOC Les Vignes Oubliées (Terrasses du Larzac)		
Les Vignes Oubliées, blanc, 2021	4	22,90 €
Les Vignes Oubliées, rouge, 2022	7	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 €
Le Petit Merle aux Alouettes, rouge, 2021	6	17,90 €
L'Esprit de Font Caude, rouge, 2006	6	49,90 €
L'Esprit de Font Caude, rouge, 2019	12	32,50 €
Saut de Côte, rouge, 2017	6	35,90 €
Saut de Côte, rouge, 2019	6	37,90 €
LANGUEDOC Domaine Peyre Rose (Languedoc)		
Marlène n°3, rouge, 2013	1	93,00 €
Les Cistes, rouge, 2014	3	99,90 €
Belle Léone, rouge, 2014	3	99,90 €
Marlène n° 3, rouge, 2014	3	99,90 €
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	3	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 Domaine Coudoulet (Minervois)		
Vin de France 'Poiscailles', blanc, 2023	2	11,90 €
Vin de Pays d'Oc 'Syrah', rouge, 2023	24	7,90 €
Minervois 'Cuvée Olric', rouge, 2021	8	9,90 €
Minervois-La-Livinière 'Château de Cesseras', rouge, 2021	5	17,90 €
LANGUEDOC Mas d'Espanet (Cévennes)		
Fresia, rouge, 2021	3	9,00 €
LANGUEDOC Domaine Langlade (Gard)		
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 Rochelierre (Fitou)		
Fitou Tradition, rouge, 2022	9	10,90 €
Fitou Privilège, rouge, 2021	6	14,20 €
Fitou 'à deux', rouge,2021	2	44,90 €
ROUSSILLON Domaine Madeloc (Collioure/Banyuls)		
Collioure 'Serral', rouge, 2021	9	16,20 €
Collioure 'Magenca', rouge, 2021	5	19,00 €
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	4	27,50 €

Appellation	Qté	Prix/bte
ROUSSILLON Clos des Fées		
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', blanc, 2023	6	14,90 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2020	4	24,90 €
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', rouge, 2023	6	14,90 €
Côtes du Roussillon Villages, V.Vignes, rge, 2021	9	29,90 €
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 €
Côtes du Roussillon Villages, Petite Sibérie, 2020	1	199,00 €
ROUSSILLON Domaine Gauby		
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', blanc, 2023	10	22,50 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2020	6	33,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', rouge, 2021	3	19,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', rouge, 2022	12	22,50 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, rouge, 2021	6	36,50 €
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 Rosé Perpétuel NM	5	20,90 €
Sancerre Rouge 'Grains de Pinot', 2019	2	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 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 Cris', blanc, 2022	6	20,90 €
Pouilly-Fumé 'Triptyque Silex', blanc, 2019	6	45,90 €
LOIRE Domaine Yannick Amirault (Bourgueil & Saint Nicolas de Bourgueil)		
IGP Val de Loire 'Bâtard Princesse', blanc, 2021	1	28,50 €
IGP Val de Loire 'Bâtard Princesse', blanc, 2022	3	27,50 €
Bourgueil 'Cote 50', rouge, 2023	6	12,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'La Source', rouge, 2023	11	13,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'La Mine', rouge, 2023	10	15,90 €
Bourgueil 'Les Quartiers', rouge, 2021	15	16,90 €
Bourgueil 'Le Grand Clos', 2021	2	21,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Malgagnes', 2021	1	24,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Malgagnes Amphore', 2021	1	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	5	28,90 €
LOIRE Domaine des Roches Neuves (Saumur-Champigny)		
Saumur 'L'Insolite', blanc, 2023	6	28,90 €
Saumur-Champigny 'Les Roches', rouge, 2019	9	15,90 €

Offres valables sauf erreurs d'impression et dans la limite des stocks disponibles

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
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	6	12,90 €
SUD-OUEST Les Verdots (Bergerac)		
Grand Vin des Verdots, blanc sec, 2020	1	27,50 €

Appellation	Qté	Prix/bte
SUD-OUEST Domaine de Brin (Gaillac)		
Vendemia, rouge, 2021	3	10,70 €
Anthocyanes, rouge, 2021	6	13,60 €
Brin de Temps, rouge, 2021	3	17,50 €
Amphore, rouge, 2020	3	17,50 €

Offres valables sauf erreurs d'impression et dans la limite des stocks disponibles

Nos Domaines Partenaires

CHAMPAGNE DANIEL ETIENNE

Domaine Saumaize-Michelin

DOMAINE Berthoumieu

Y. AMIRAULT

ALAIN CHABANON

TRIGUEDINA JEAN-LUC BALDÈS vignerons depuis 1830

DOMAINE JOBLOT GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE MAILLARD PÈRE & FILS GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHAMPAGNE Vve FOURNY & FILS une Famille, un Clos, un Premier Cru

Domaine de La Rochelierre

CHÂTEAU BARBANAU Côtes de Provence ◦ Cassis

DOMAINE PÉLAQUIÉ

DOMAINE SAINT ANDRIEU

DOMAINE ROCHE

LAURENT PERRACHON

DANIEL RION

MITJAVILE

CHAMPAGNE LILBERT-Fils PROPRIETAIRE - RECOLTANT

PAUL PRIEUR & FILS SANCERRE

Domaine de La Perrière

Manuel Olivier

DOMAINE OGEREAU

château Penin

Vincent Stoeffler

PIERRE GAILLARD

Le Sang des Cailloux

Domaine des Orfeuilles

STEPHANE OGIER VIGNERON EN CÔTE-RÔTIE

DOMAINE RICHAUD

CHAMPAGNE VIGNON PÈRE & FILS

CHÂTEAU DE la Liquière

SINE SOLE NIHIL — CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS COSTIÈRES DE NÎMES FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON

DOMAINE CATHERINE & CLAUDE MARÉCHAL

Le Clos du Caillou

CHARLES JOGUET CHINON

DOMAINE — DE — BRIN

Château de TERREFORT-QUANCARD

CLOS BAGATELLE SAINT-CHINIAN

CLOS MARIE

Le Clos des Fées

DOMAINE A. CAILBOURDIN POUILLY-FUMÉ

LA CAVE DU PRIEURÉ

PIC ST LOUP

DOMAINE GAUBY

domaine de belle Vue muscadet sèvre et maine

MAS DE MARTIN COTEAUX DU LANGUEDOC APPELLATION COTEAUX DU LANGUEDOC CONTRÔLÉE

VIGNOBLE DES VERDOTS DAVID FOURTOUT

Domaine des Perdrix

DOMAINE DE LA CHEVALERIE Stéphanie, Emmanuel & Pierre CASLOT

Château de Chamirey

DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Mas Jullien

Éditeur responsable : B. Marneffe, Au Passou, 28 – 4053 Embourg