

- Ogereau (Anjou, Savennières) ■ Saumaize-Michelin (Saint Véran, Pouilly Fuissé)
- Le Père Brun (Côtes du Rhône) ■ Alain et Loïc Cailbourdin (Pouilly-Fumé)
- Mitjavile (Bordeaux) ■ Pascale Rion (Nuits Saint Georges, Vosne Romanée,...)
- Stéphane Ogier (Condrieu, Côte Rôtie,...) ■ Luc Pélaquié (Côtes du Rhône, Lirac)
- Marcel Richaud (Côtes du Rhône, Cairanne) ■ Hauts du Clos (Côtes de Provence)
- La Perrière (Languedoc, Pic Saint Loup) ■ Château Les Monderys (Bergerac)



Avant-propos

Bienvenue dans l'édition 2025 de notre catalogue de Printemps. Comme chaque année, nous vous proposons non seulement de jolis vins frais, légers et désaltérants que tout amateur de vins aime déguster pour accompagner apéritifs, barbecues et autres repas d'été mais aussi, de grands vins de terroirs qu'ils soient ligériens, bourguignons, rhodaniens ou bordelais, à l'instar des vins d'**Emmanuel Ogereau**, de **Loïc Cailbourdin**, de **Saumaize-Michelin**, de **Stéphane Ogier**, de **Marcel Richaud** et de **François Mitjavile**.

Dans ce catalogue également, nous vous proposons de découvrir les **prestigieuses appellations du Domaine Pascale Rion sur la Côte de Nuits en Bourgogne** ainsi que les **Bergeracs du Château Les Monderys**, nouveau **Domaine de David Fourtout**, (ancien propriétaire du Vignoble des Verdots).

Pour encadrer ce nouveau catalogue, nous vous recommandons vivement la dégustation du **30 mars** prochain. En effet, la **sélection des vins prestigieux** que nous y proposerons est **tout simplement unique ! Nous espérons vous y voir nombreuses et nombreux**.

Enfin, nous profitons de cette occasion pour lancer officiellement la **distribution de l'aérateur de vin Aveine**, l'outil révolutionnaire qui **sublime l'expérience de dégustation de vins**. (rendez-vous en page 24 pour plus de détails).

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

L'équipe Privinliège

Vous souhaitez participer à la commande « Printemps 2025 » ?

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **dimanche 6 avril**) :
 - par mail : info@privinliege.be
 - par fax : 04 / 234 44 25
 - par courrier : Privinliège SRL – Au Passou, 28 à 4053 Embourg
- Solder le montant de votre commande sur le compte BE02 7785 9031 1440 (au plus tard le **14 mai**)
- Prendre livraison de votre commande le **samedi 17 mai** de 9h00 à 16h00 (Entrepôts Magetra, Rue Jean de Sélys Longchamps 10 à Grâce-Hollogne)



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



Pouilly Fumé

Alain et Loïc Cailbourdin

Domaine A. Cailbourdin



Créé par Alain Cailbourdin en 1980, le Domaine rassemble aujourd'hui 20 hectares de vignes répartis sur les meilleurs coteaux de Pouilly-Fumé. Le vignoble est constitué pour moitié de vieilles vignes (40 à 70 ans). Le fil conducteur d'Alain Cailbourdin et de son fils Loïc reste toujours la mise en évidence de la qualité et de la diversité de leurs terroirs. Chaque coteau est vinifié séparément, permettant ainsi de présenter désormais cinq cuvées représentant chacune un terroir et une expression aromatique distincte. La recherche de qualité s'insinue dans les moindres détails de leurs actions aussi bien à la vigne qu'à la cave. Même si le Domaine ne revendique aucun label bio, la préservation de l'environnement a toujours été un « Must » pour la famille Cailbourdin. Ici, on privilégie des vecteurs biologiques (coccinelles,...) pour combattre les acariens nocifs et on mise plutôt sur la biodiversité pour protéger les vignes. Assurément plus bio que beau nombre de Domaines certifiés ! **Loïc Cailbourdin sera présent à la dégustation du 30 mars... une occasion à ne pas manquer...**



Les Racines – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2501	Blanc	2023	75 cl	18,70 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Cette cuvée (anciennement Cuvée de Boisfleury), est issue d'un terroir particulier constitué d'un mélange de sables siliceux et de calcaire qui lui confère ce côté très expressif avec des notes de pamplemousse, de fruit de la passion et de mandarine. Ample à l'attaque, la bouche dévoile un équilibre parfait avec un haut niveau de finesse et de précision aromatique. Un vin ciselé, tout en raffinement. Une entrée de gamme fruitée et élégante qui accompagnera, dans sa jeunesse, apéritifs, poissons, escargots, plateaux de charcuterie ou salades estivales.



Nanogyra – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2502	Blanc	2022	75 cl	19,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Le nom de cette cuvée (anciennement Les Cornets) est un clin d'œil aux petits coquillages qui sont incrustés sur les marnes que l'on retrouve dans les sous-sols argileux calcaires typiques du vignoble de Pouilly-Fumé. Cette cuvée, bien charpentée, tire sa puissance de son terroir et s'ouvre, après un an d'élevage, sur des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia), d'ananas, d'abricot, de pêche blanche et de notes minérales (pierres à fusil). En bouche, la matière est riche et corsée, enveloppée par des arômes de fumé qui se prolongent dans une finale parfaitement équilibrée et enrobée d'une belle minéralité saline. Un pouilly-Fumé qui s'accordera idéalement aux viandes blanches en sauce (poulet aux morilles à la crème), ainsi qu'aux foies gras ou aux fromages de chèvre.



Les Cris – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2503	Blanc	2023	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Les Cris – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2504	Blanc	2022	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Le Domaine Cailbourdin nous a fait le plaisir de nous réserver une petite allocation de leur cuvée « Les Cris » sur le millésime 2022. Une très belle occasion de se rendre compte à quel point cette cuvée mérite un peu de patience avant de révéler son immense potentiel !!!



Triptyque Silex – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2505	Blanc	2021	75 cl	47,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Triptyque Silex – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2506	Blanc	2020	75 cl	47,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. À l'instar de la cuvée « Les Cris » proposée sur deux millésimes différents, le Domaine Cailbourdin nous propose également de découvrir cette cuvée d'exception sur deux millésimes aux profils très différents. Rendez-vous à la dégustation du 30 mars...



Triptyque Calcaire – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2507	Blanc	2020	75 cl	55,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Dégustation

Dimanche 30 mars 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)

Anjou / Savennières

Vincent, Catherine et Emmanuel Ogereau

Domaine Ogereau

Le Domaine Ogereau se situe à Saint Lambert du Lattay, au cœur des coteaux du Layon sur les plus beaux terroirs de l'Anjou. Emmanuel appartient à la 5^{ème} génération des Ogereau. Il a rejoint ses parents Vincent et Catherine depuis les vendanges 2014. Son Ambition : poursuivre sur la voie des grands chenins de terroirs, en sec comme en liquoreux. Après quelques années de collaboration, on peut dire que cette association 'Père-Fils' fonctionne à merveille. Depuis son arrivée au Domaine, la gamme s'est étoffée en proposant des nouvelles cuvées parcellaires toutes unanimement plébiscitées par la presse spécialisée et les experts de référence... « *Aucun doute possible, Emmanuel Ogereau est en route pour écrire une partition grandiose dans l' Anjou et mérite l'attention de tous les passionnés ! La gamme des secs s'affine millésime après millésime, l'ascension est fulgurante. Que dire des liquoreux... juste à pleurer de précision et d'équilibre... Bref, une vraie démonstration qui s'affine avec un agrément bio qui est en route. Les étoiles vont s'aligner et le strike est annoncé ! Chapeau Emmanuel !* » (Manuel Peyrondet, meilleur sommelier de France 2008 et Meilleur ouvrier de France 2011). Que dire de plus si ce n'est : rendez-vous le 30 mars...



Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 1* (domaine stars en devenir)



Le Guide des Vins de France 2024 – Bettane & Desseauve : 3 * (Production de haute qualité)



L'Enjouée – Vin de France

Réf. P2508	Blanc tendre	2024	75 cl	12,90 €
------------	--------------	------	-------	----------------

100 % Chenin. Avec cette cuvée, Emmanuel voulait élaborer un vin populaire, sur le fruit, désaltérant et accessible en toutes occasions. Et bien force est de constater que c'est plutôt bien réussi car ce Chenin tendre (27,6 gr sucre/l) et frais a vraiment tout pour plaire ! Le nez est une bombe de fruits avec des notes des zestes d'agrumes. La bouche est tendre, fraîche et désaltérante... Un régal à l'apéritif ou en accompagnement de vos plats de cuisine épicée.



Vent de Spilite – Anjou AOC

Réf. P2509	Blanc Sec	2023	75 cl	26,90 €
------------	-----------	------	-------	----------------

100 % Chenin. Issu d'un terroir volcanique, Vent de Spilite est un vin très lumineux porté par une énergie revigorante remarquable. Ici, le Chenin s'exprime tout en longueur avec une tension presque « électrique ». Les arômes sont frais avec des nuances végétales, d'herbe humide, de menthe fraîche, d'aneth et de réglisse. Le miel vient délicatement adoucir les saveurs de poire et de pomme. Juteuse avec des sensations texturales rappelant la peau de pêche, la bouche est tendue, portée par la minéralité de la spilite (roche volcanique) et marquée par la rectitude de ce terroir volcanique qui s'éternise en finale. Une superbe expression de l'Anjou blanc qui accompagnera idéalement poissons, crustacés, asperges ou fromages de chèvre frais.



La Saponaire – Savennières AOC

Réf. P2510	Blanc Sec	2023	75 cl	21,90 €
------------	-----------	------	-------	----------------

100 % Chenin. Issu d'un assemblage de différents terroirs (principalement de schistes et de sables éoliens), ce Savennières dégage des arômes de fruits blancs bien mûrs agrémentés de notes florales. En bouche, la texture légère et aérienne reflète la typicité des terroirs de sables. La finale, remarquablement sèche, tire sa persistance des amertumes profondes des roches de schistes. Ce vin associe harmonieusement gourmandise et minéralité constituant ainsi une introduction remarquable à l'appellation Savennières. Il accompagnera idéalement poissons, crustacés, viandes blanches, volailles, asperges ou fromages frais.



Clos Le Grand Beaupréau – Savennières AOC



Réf. P2511	Blanc	2023	75 cl	30,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chenin. Située au point culminant de l'appellation (au sommet de la butte d'Epiré), la vigne, plantée sur un terroir idéalement ventilé, est enracinée dans un sol constitué de schistes friables et de sables éoliens qui confèrent aux raisins une très grande précocité. Sous une robe d'un jaune clair à reflets verts, le nez laisse échapper des arômes frais de fleurs blanches et d'herbes sèches soulignées par de fines notes de miel. La bouche soyeuse et aérienne est magnifiquement épurée. L'harmonie est juste parfaite entre les fines notes de miel et la minéralité que lui confère ce grand terroir. La finale, longue et saline, est portée par la grande minéralité de son terroir. Doté d'une immense finesse, ce Savennières, sur la tension, développe une énergie folle. Cette pépite de l'appellation fera merveille en accompagnement d'un ris de veau aux pointes d'asperges ou d'un brochet au beurre blanc. À carafier un peu à l'avance et à servir pas trop frais (11 à 13° C).



L'Enjouée – Vin de France



Réf. P2512	Rouge	2023	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Cabernet Franc (55 %), de Grolleau (15 %), de Cabernet Sauvignon (15 %) et de Gamay (15 %). Cette pépite de Loire est tout simplement une bombe de fruits teintée d'épices, vinifiée pour le plaisir, la fraîcheur et la gourmandise ! Un vin rouge d'été, léger, tonique et frais dont vous pourrez profiter entre copains autour d'une belle viande grillée au barbecue.



Les Tailles – Anjou-Villages AOC



Réf. P2513	Rouge	2023	75 cl	15,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet franc. Issu de vieilles vignes plantées sur un terroir de schistes riche en quartz, voici un Anjou-villages gourmand, floral et soyeux. Sous une robe cerise noire aux reflets violets, le nez exprime des notes intenses de fruits rouges bien mûrs, presque confiturés, et d'épices. La bouche, généreuse et puissante, repose sur une structure aux jolis tanins croquants qui se prolongent dans une finale rafraichissante et de grande pureté aromatique. Un très joli vin rouge d'Anjou que vous apprécierez avec une terrine de volaille ou avec une belle pièce de bœuf grillée.



Côte de la Houssaye – Anjou-Villages AOC



Réf. P2514	Rouge	2023	75 cl	18,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100% Cabernet Sauvignon. Cette cuvée exprime l'équilibre fou d'un cabernet sauvignon septentrional sur un terroir de schistes. Le nez profond et complexe exhale des arômes de fruits rouges et noirs confits, voire même caramélisés, de tabac et d'épices parsemés de délicates notes boisées. La texture en bouche, dense, presque sauvage et de très grande profondeur, est portée par une fraîcheur ligérienne qui lui confère race et longueur. La palette aromatique oscille entre saveurs anisées et notes intenses de graphite, d'humus et de sous-bois. Ce vin doté d'un grand potentiel de garde (15-20 ans) fera votre bonheur en accompagnement de vos plus beaux plats de viandes rouges grillées ou rôties. À carafier ± 3 heures si vous souhaitez en profiter sans attendre...



Viré-Clessé / Saint-Véran / Pouilly-Fuissé

Roger et Christine Saumaize

Domaine Saumaize-Michelin



Bourgogne

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



Le Guide des meilleurs vins de France 2025 – RVF : 1* (Producteur de vins de haute qualité)



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



Viré-Clessé – Viré-Clessé AOC

Réf. P2515	Blanc	2023	75 cl	21,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Sous une robe d'un jaune or pâle étincelante, le nez évoque des fragrances fruitées avec quelques notes de fleurs blanches, d'anis et de pierre mouillée. Après une attaque ample et ronde, la bouche se révèle onctueuse, fraîche et séduisante. La finale, teintée d'un fruité éclatant, s'étire tout en longueur. Un très joli vin pur et cristallin que vous dégusterez en accompagnement d'une blanquette de volaille ou d'une côte de veau de lait avec une sauce aux champignons et à la crème.



Saint-Véran Villages – Saint-Véran AOC

Réf. P2516	Blanc	2023	75 cl	18,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100% Chardonnay. Issu d'un assemblage de deux parcelles, l'une marneuse et l'autre calcaire et d'un assemblage pour moitié en cuve et pour l'autre en fût, ce Saint-Véran est une excellente entrée en matière de cette très belle appellation du Mâconnais. Le nez exhale des arômes puissants de fruits secs avec quelques notes florales tandis que la bouche séduit par son ampleur et sa juste maturité. Idéal pour accompagner une blanquette de veau ou un poisson de rivière au beurre blanc...



Saint-Véran 'En Pommard' – Saint-Véran AOP

Réf. P2517	Blanc	2023	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu d'une toute petite parcelle de 33 ares située à l'arrière de la roche de Solutré (exposition Nord), ce Saint-Véran (dernier né du Domaine), sous une robe jaune pâle aux reflets dorés, exhale au nez des arômes de fruits blancs et jaunes où s'entremêlent quelques notes florales légèrement toastées. La bouche, charnue et vive, dévoile un fruit croquant et juteux qui se prolonge dans une finale longue, riche et saline. Pas de doute, ce dernier né dispose bien de la même trame que les autres vins du Domaine : de l'équilibre, de la richesse et du charme ! Un Saint-Véran qui s'accordera à merveille avec une viande blanche accompagné d'un gratin de légumes ou encore avec un risotto au poulet.



Saint-Véran 'Les Crèches' – Saint-Véran AOP

Réf. P2518	Blanc	2023	75 cl	21,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. P2519	Blanc	2023	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. P2520	Blanc	2023	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. P2521	Blanc	2023	75 cl	34,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. P2522	Blanc	2023	75 cl	34,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Pouilly-Fuissé 'Les Crays' – Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru AOC

Réf. P2523	Blanc	2023	75 cl	35,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu de l'assemblage de deux petites parcelles de vieilles vignes (entre 30 et 50 ans) situées sur le coteau sud de la roche de Vergisson (entre 320 et 390 m d'altitude), ce 1^{er} Cru bénéficie d'une exposition très solaire avec beaucoup de vent. Cela se traduit par un nez de fruits bien mûrs où s'entremêlent des notes minérales et par une bouche profonde et salivante qui se prolonge dans une finale sur la tension. Il se dégustera en accompagnement de viandes blanches en sauce, d'escargots de Bourgogne, de poissons et même de certains fromages de caractère. **Attention, ce Pouilly-Fuissé est produit en très petites quantités... notre allocation est donc tout aussi petite... !**



Mâcon 'Les Bruyères' – Mâcon AOC

Réf. P2524	Rouge	2023	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Issu d'une parcelle historique de Vergisson (dernière vigne de Gamay du village) et produit en toute petite quantité (1.000 bouteilles/an), ce Mâcon rouge, sous une robe rubis aux reflets violette, exhale au nez des arômes de framboises bien mûres avec des notes épicées. En bouche, la matière fruitée est bien fraîche et les tanins, délicats, structurent cette gourmandise que vous apprécierez en accompagnement d'un bœuf bourguignon ou d'une fondue bourguignonne.

Côte de Nuits



Domaine Pascale Rion-Delhautal



Bourgogne

Né en 2020 de la succession du domaine Daniel Rion & Fils (dont nous vous avons proposé les vins jusqu'en Automne 2019), le Domaine Pascale Rion Delhautal, niché au cœur de la Côte de Nuits, produit essentiellement des vins rouges sur les prestigieuses appellations, allant de Nuits-Saint-Georges au Grand Cru Vougeot, en passant par les appellations régionales. Pascale perpétue l'art familial de la viticulture avec un dévouement qui se reflète dans la qualité et la finesse de chacune de ses bouteilles. Guidée par une philosophie de respect profond du terroir et de l'environnement, elle adopte des pratiques de viticulture durable et met en œuvre des techniques qui préservent l'intégrité du sol et qui favorisent la biodiversité en limitant l'usage de produits chimiques pour maintenir un équilibre naturel dans les vignes. Dans ce nouveau domaine, les innovations contemporaines renforcent les techniques de vinification traditionnelles pour extraire le meilleur du raisin tout en préservant sa pureté originelle. De la sélection rigoureuse des baies dans les vignes à l'emploi des levures indigènes, chaque étape est minutieusement contrôlée. Cette quête d'excellence est déjà reconnue par de nombreux professionnels, faisant déjà des vins de Pascale Rion, une nouvelle référence de la Côte de Nuits. **Pascale Rion nous fera le plaisir de sa présence lors de la dégustation du 30 mars prochain... ce qui constitue une raison supplémentaire d'assister à notre dégustation de Printemps...**



Bourgogne Chardonnay Côte d'Or – Bourgogne AOC

Réf. P2525	Blanc	2022	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Élevage en cuve inox pour ce Bourgogne générique plutôt très bien réussi. Les arômes de fougère, de fruits exotiques et de fleurs blanches imprègnent le nez. En bouche, le côté beurré typique du cépage et une acidité bien maîtrisée contribuent à son équilibre général. Accord idéal avec vos apéritifs salés et petits fours ou avec un beau plateau de charcuteries fines.



Coteaux Bourguignons – Bourgogne AOC

Réf. P2526	Rouge	2023	75 cl	14,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Issu de la plaine de Prémieux, ce Coteau Bourguignon, sous une belle robe rubis, exhale au nez des arômes de petits fruits rouges et noirs avec quelques petites pointes de noyau de cerise et d'épices. La bouche est ronde et bien fraîche avec des tanins fins et serrés. Un très joli vin croquant qui se mariera idéalement avec une viande rouge en sauce ou avec certains fromages de caractère comme l'époisses.



Bourgogne Pinot Noir – Bourgogne AOC

Réf. P2527	Rouge	2023	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous une robe rouge rubis éclatante, le nez dévoile un bouquet riche et intense de fruits rouges (cerise, framboise, fraise des bois) et de notes florales subtiles ainsi qu'une petite pointe d'épices douces. En bouche, ce Pinot Noir affiche souplesse et velouté avec des tanins fins bien intégrés. La fraîcheur soutenue par une belle acidité bien équilibrée lui confère de la vivacité. La finale est longue, raffinée et minérale. Un très joli Pinot Noir que vous associerez à une volaille rôtie par exemple.



Côte de Nuits Villages 'Mosaïc' – Côte de Nuits Villages AOC

Réf. P2528	Rouge	2023	75 cl	26,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous sa magnifique robe rubis foncé, ce vin incarne l'élégance et la richesse des terroirs de la Côte de Nuits. Le nez exhale des notes de fruits rouges aux nuances épicées (girofle, muscade). La bouche dévoile une belle matière bien souple avec des tanins encore bien présents en finale. Un vin d'une grande pureté et d'une belle profondeur. Il méritera un peu de patience en cave avant de le servir avec un risotto aux champignons.



Nuits Saint Georges 'Les Charbonnières' – Nuits Saint Georges AOC

Réf. P2529	Rouge	2023	75 cl	39,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous une robe d'un rubis profond, le nez, flatteur et bien typé, évoque la mûre et les épices enrobées par des notes fumées. Des tanins fins qui doivent encore s'assouplir enrobent la bouche et laissent place à une palette aromatique oscillant entre fruits rouges et épices. La finale est longue et très agréable. Un très joli Nuits Saint Georges Villages que vous servirez d'ici quelques années en accompagnement, par exemple, de cailles aux cerises.



Nuits Saint Georges 1^{er} Cru 'Aux Vignerondes' – Nuits St Georges 1^{er} Cru AOC

Réf. P2530	Rouge	2022	75 cl	59,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Le terroir argilo-calcaire dont ce 1^{er} Cru est issu lui confère une immense structure et une profondeur aromatique exceptionnelle. Le millésime 2022, caractérisé par un ensoleillement généreux et une maturité parfaite des raisins, donne naissance à ce vin puissant et raffiné. Sous une robe rubis intense et profonde, le nez exhale des arômes riches et complexes de fruits noirs (mûre, cerise noire) où s'entremêlent des notes de réglisse, de cacao et d'épices douces. La bouche est ample et généreuse avec des tanins fins et bien structurés. L'équilibre entre puissance et élégance est tout simplement remarquable. La finale, persistante, est marquée par des saveurs de fruits bien mûrs et une subtile minéralité qui souligne la typicité de son terroir. Une très grande réussite de l'appellation que vous accorderez idéalement à une viande rouge grillée, à un gibier (chevreuil) ou encore à un beau fromage à pâte pressée comme un vieux comté.



Vosne Romanée Villages – Vosne Romanée AOC

Réf. P2531	Rouge	2022	75 cl	59,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Le millésime 2022, caractérisé par des conditions climatiques idéales, a donné naissance à ce Vosne Romanée d'une grande finesse et d'une complexité aromatique remarquable. Sous une robe rubis intense aux reflets pourpres, le nez évoque des arômes de petits fruits rouges (fraise des bois, framboise) auxquels viennent s'ajouter quelques notes profondes de sous-bois, de truffe et d'épices. En bouche, le vin se révèle ample et soyeux avec une structure tannique parfaitement intégrée. La finale longue et persistante est empreinte d'une belle minéralité qui confère à ce Vosne Romanée plus de profondeur. De beaux accords en perspective avec un filet de bœuf aux morilles ou avec un carré d'agneau en croûte d'herbes ou encore, avec un foie gras poêlé accompagné de figues rôties.



Vosne Romanée 1^{er} Cru 'Les Beaux-Monts' – Vosne Romanée 1^{er} Cru AOC

Réf. P2532	Rouge	2022	75 cl	95,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Le terroir des marnes calcaire dont ce 1^{er} Cru est issu lui confère une immense finesse ainsi qu'une expression aromatique d'une très grande complexité. Le millésime 2022, caractérisé par un ensoleillement généreux et une maturité parfaite des raisins, donne naissance à ce vin d'une grande pureté. Sous une robe brillante d'un rubis intense, le nez, complexe et séduisant, est fortement marqué par des arômes de fruits rouges et noirs, comme la cerise, la framboise et la mûre. On y perçoit également des notes de pivoine, de rose, de poivre noir et de réglisse, le tout teinté d'une subtile minéralité. La bouche, d'un équilibre et d'une fraîcheur incroyables, se distingue par une texture de velours et par des tanins fins bien intégrés. La finale, longue et raffinée, se prolonge dans des saveurs de fruits mûrs et d'épices délicates. Il accompagnera idéalement viandes rouges grillées ou rôties, telles qu'un magret de canard ou un carré d'agneau aux herbes. Les plats de volailles, comme un suprême de pintade aux morilles ou un poulet de Bresse truffé, sauront également sublimer la finesse de ce Vosne Romanée 1^{er} Cru.



Clos Vougeot Grand Cru 'Le Petit Maupertuis' – Clos Vougeot AOC

Réf. P2533	Rouge	2022	75 cl	165,00 €
------------	-------	------	-------	-----------------

100 % Pinot Noir. La robe d'un rouge profond et intense annonce la richesse de son bouquet aromatique. Au nez, il dévoile des arômes complexes de fruits rouges mûrs tels la cerise noire, la mûre et le cassis mâtinés de réglisse sans oublier quelques notes délicates de fleurs ainsi que des nuances subtiles d'épices et de boisé que lui confère son élevage. Puissante et élégante malgré une réserve que lui confère son jeune âge, la bouche de ce Clos Vougeot séduit par sa texture veloutée et par son équilibre remarquable entre puissance et finesse. Les tanins soyeux laissent place à une finale longue et harmonieuse empreinte d'une élégante persistance des arômes. Un vin d'exception que vous réserverez à vos plus beaux plats de fête comme un chapon farci ou un filet de bœuf Rossini.

Côtes du Rhône, Tavel, Lirac

Luc Pélaquié

Domaine Pélaquié

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



Culture
HVE



Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2534	Blanc	2024	75 cl	8,40 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Clairette, de Roussanne, de Grenache blanc et de Viognier. Ce vin est issu de parcelles exposées au Nord, ce qui explique en partie sa belle fraîcheur. Sous une belle robe limpide et brillante, le nez exhale des arômes floraux fins et intenses. La bouche fraîche et fruitée séduit par sa vivacité et son équilibre. Un très joli Côtes du Rhône qui accompagnera volontiers vos apéritifs ou un joli plateau de fruits de mer.



Côtes du Rhône Laudun – Côtes du Rhône Villages AOC

Réf. P2535	Blanc	2023	75 cl	10,30 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Clairette, de Grenache Blanc, de Viognier, de Roussanne, de Marsanne et de Bourboulenc. Ici aussi, l'exposition Nord des vignes dont il est issu explique sa très belle fraîcheur. Sous une robe dorée et brillante, le nez, fin et intense, exhale des arômes de fleurs et de fruits blanc à noyaux. La bouche, ample, longue et parfaitement équilibrée, affiche, quant à elle, une palette aromatique complexe qui se prolonge dans une finale délicieusement fruitée. Association parfaite avec un poisson en sauce et sa farandole de petits légumes grillés.



Lirac 'Luc Pélaquié' – Lirac AOC

Réf. P2536	Blanc	2023	75 cl	13,40 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Clairette, de Viognier et de Marsanne. Issu d'un terroir de sable et d'argile exposé au Nord, cette cuvée bénéficie d'un élevage en fûts de 500 L. Le nez, frais et intense, dégage des parfums de fleurs blanches et d'amande avec quelques notes beurrées que lui confère son élevage. Après une attaque vive, la bouche, ample et fraîche, dévoile des accents d'agrumes et de poivre blanc dans une matière équilibrée. La finale est persistante et tonique. Comme chaque année, une très belle réussite du Domaine qui escortera parfaitement un filet de veau en sauce ou un poisson cuisiné.



L'Instant Rosé – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2537	Rosé	2024	75 cl	7,90 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache, de Cinsault et de Syrah. Ce rosé, pour préserver la fraîcheur du fruit, fait l'objet d'un pressurage direct qui lui confère notamment sa robe d'un rose très clair. Le nez évoque un bouquet de jolis petits fruits rouges bien frais. La bouche, très aromatique, affiche une matière légèrement acidulée et bien ciselée qui se prolonge dans une finale persistante. Magnifique rapport qualité-prix-plaisir pour ce rosé qui conviendra parfaitement à vos apéritifs printaniers comme à vos salades estivales.



Tavel – Tavel AOC

Réf. P2538	Rosé	2024	75 cl	10,90 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Cinsault et de Mourvèdre. Sous sa robe dense aux reflets brillants, le nez exhale des fragrances complexes de fleurs et de fruits (petits fruits rouges) avec une touche de garrigue. Comme souvent dans cette appellation, la bouche affiche une belle densité avec des arômes intenses de fruits à noyau et d'épices. Rosé de table par excellence, ce Tavel conviendra parfaitement aux plats de la cuisine asiatique mais également aux viandes blanches accompagnées de gratins de légumes.



Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2539	Rouge	2022	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache et de Syrah. Sous une belle robe grenat, le nez dévoile des notes de fruits rouges. La bouche, ronde et gouleyante, affiche un très bel équilibre entre fruité intense, rondeur et maturité qui se prolonge dans une finale aux accents de la garrigue. Comme chaque année, un rapport qualité-prix-plaisir imbattable pour ce vin qui plaira en toutes circonstances.



Côtes du Rhône Laudun – Côtes du Rhône Villages AOC

Réf. P2540	Rouge	2021	75 cl	8,80 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache, de Syrah et de Mourvèdre. Sous une robe d'un rouge grenat intense, le nez, d'une belle finesse, exhale des fragrances de fruits des bois bien mûrs où s'entremêlent quelques notes de sous-bois. Après une attaque franche, la bouche affiche une matière fruitée et bien souple empruntée de saveurs de fruits rouges et noirs qui se prolongent dans une finale suave et douce portée par de jolis tanins bien enrobés. Ce Laudun rouge qui fera l'unanimité en accompagnement de petites côtes d'agneau grillées au romarin ou d'un délicieux couscous. Un flacon à ne pas manquer !



Lirac – Lirac AOC

Réf. P2541	Rouge	2021	75 cl	10,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache et de Mourvèdre. Sous une belle robe d'un rouge grenat intense, ce Lirac exhale au nez des arômes complexes de fruits noirs et d'épices. La bouche oscille entre fruité et générosité que lui confère la Grenache et le caractère et la profondeur que lui apporte le Mourvèdre. Très bien équilibré, il vous séduira grâce à sa palette aromatique sudiste et à ses tanins soyeux au charme indéniable. Il sera parfait pour accompagner des côtes d'agneau grillées ou une brochette de bœuf au barbecue.



Côtes du Rhône Laudun 'Joseph Pélaquié' – Côtes du Rhône Villages AOC

Réf. P2542	Rouge	2021	75 cl	21,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Syrah et de Mourvèdre. Issue d'un terroir de sable et d'argile exposé au Nord, cette nouvelle cuvée du Domaine a bénéficié d'un élevage en fûts de chêne de 500 L pendant 18 mois. Sous une belle robe d'un rouge grenat profond et brillant, le nez est un mélange subtil d'arômes de fruits noirs, d'épices et de boisé. La bouche est gourmande et généreuse, portée par des tanins ronds et puissants qui patinent une finale longue et raffinée. Une très belle bouteille qui conviendra particulièrement bien à vos plats gourmands et mijotés.



Soléra n° 1 – Vin de France

Réf. P2543	Rouge	NM	75 cl	26,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

100 % Syrah. Née d'un assemblage des millésimes 2021 et 2022, cette nouvelle cuvée du Domaine affiche clairement ses ambitions : élevage de 20 mois en foudre de 5.000 L pour le millésime 2021 et ensuite, une fois assemblé au millésime 2022, un nouvel élevage de 18 mois supplémentaires toujours en foudre de 5.000 L. Il en résulte un vin éclatant avec une belle robe rubis intense, un nez explosif de fruits des bois bien mûrs rehaussé de subtiles notes d'épices typiques de la Syrah. La bouche dévoile une incroyable richesse alliant élégance, finesse des tanins et longueur exceptionnelle. Un vin à découvrir absolument pour les amateurs de ce cépage grandiose ! Il accompagnera à merveille vos plats de cuisine généreuse et gourmande.

Côtes du Rhône, Cairanne

Marcel Richaud

Domaine Marcel Richaud



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

Vallée du Rhône Sud



Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Grand Guide des Vins de France 2024 – Bettane & Desseauve : 4* (Production de très haute qualité)



Cairanne Blanc – Cairanne AOC

Réf. P2544	Blanc	2023	75 cl	23,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache Blanc (40 %), de Roussanne (30 %), de Clairette (20 %) et de Bourboulenc (10 %). Sous une robe brillante d'un jaune clair aux reflets dorés, ce grand vin blanc du Sud dévoile au nez des arômes intenses de fruits blancs, de fleurs et d'épices douces. En bouche, la matière est riche avec un fruit très expressif ainsi qu'une jolie fraîcheur qui se prolonge dans une finale légèrement saline que lui confère son terroir des Sablières. À déguster en accompagnement d'une poule au pot ou d'un rôti de lotte ou encore avec une escalope de veau à la crème.



À la Source – Vin de France

Réf. P2545	Rouge	2023	75 cl	11,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (80 %) et de Carignan (20 %). Issue des jeunes vignes du Domaine, cette cuvée, fidèle à son image de vin de soif, est un vin de plaisir immédiat qui dévoile un cocktail de fruits rouges et noirs avec une digestibilité remarquable pour un vin du Sud. Sur ce millésime, l'équilibre entre gourmandise et fraîcheur est tout simplement bluffant. Une petite bombe de fruits, gouleyante et souple qu'il conviendra de déguster légèrement rafraîchi (14°C) avec des charcuteries ou des grillades au barbecue, le tout sous un ciel bleu et entouré d'amis...



Terre d'Aigles – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2546	Rouge	2023	75 cl	13,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (65 %), de Carignan (20 %), de Syrah (10 %) et de Cunoise (5 %). Ce Côtes du Rhône est issu de vieilles vignes (70 ans en moyenne) plantées sur des sols de sable, de limons et d'argiles sur le terroir de Cairanne. Dès l'ouverture, le nez trahit l'origine de ce vin tonique et gourmand aux arômes de fruits rouges bien mûrs rehaussés d'une pointe de poivre de Sichuan. En bouche, la matière juteuse, puissante et bien fraîche se prolonge dans une finale aux notes de violette. Un vin gorgé de soleil et très digeste qui fera merveille sur une viande grillée au barbecue.



Terre de Galets – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2547	Rouge	2023	75 cl	15,30 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Carignan (30 %), de Grenache (20 %), de Counoise (20 %), de Syrah (20 %) et de Mourvèdre (10 %). Issu des toutes premières parcelles travaillées par Marcel Richaud dans les années 70, ce Côtes du Rhône ne renie pas ses origines : beau nez de fruits noirs, de violette et d'épices, caractère gourmand et croquant,... nul doute, nous sommes bien dans le sud ! La bouche est marquée par des tanins fins, structurés et denses avec une pointe d'acidité et une note saline de graphite en finale. Un vin merveilleusement expressif ! Un vrai régal vivement recommandé pour accompagner, un peu frais, vos futures grillades d'été !



Cairanne – Cairanne AOP

Réf. P2548	Rouge	2023	75 cl	19,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Mourvèdre (40 %), de Grenache (25 %), de Syrah (25 %), de Carignan (5 %) et de Counoise (5 %). Ce Cairanne, cuvée phare du Domaine, évoque, au nez, des fragrances de fruits rouges confiturés, d'épices et de chocolat. Doté d'un très bel équilibre, la bouche est juteuse à souhait avec une matière riche et fraîche sur les fruits noirs. La finale aux tanins fins et soyeux est délicieusement gourmande. Ce Cairanne, issu de différents terroirs, dispose d'une véritable personnalité ! Harmonieux, équilibré, élégant,... pas de doute, il s'agit d'une des plus belles références de l'appellation qui fera merveille en compagnie d'une épaule d'agneau de 7 heures.



L'Ebrescade – Cairanne AOP

Réf. P2549	Rouge	2022	75 cl	27,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Mourvèdre (45 %), de Syrah (40 %) et de Grenache (15 %). Issue d'une sélection parcellaire provenant du lieu-dit « L'Ebrescade », cette cuvée présente une incroyable complexité que lui confèrent les vieilles vignes dont elle est issue. Sous une robe d'un rouge grenat intense, le nez, riche et complexe, exhale des arômes acidulés de violette et de sureau. La matière en bouche, fraîche et veloutée, dévoile des notes de fruité juteux et intense qui se prolongent dans une finale quasi éternelle marquée par des tannins aux effluves de cuir. Expressive, vibrante et dotée d'une grande aptitude au vieillissement, cette cuvée est tout simplement considérée comme un des très grands vins de la vallée du Rhône. Elle se mariera (idéalement dans les 10-15 prochaines années) à vos plus beaux plats de viandes rouges en sauce ou éventuellement à un très beau plateau de fromages affinés.



Les Estrambords – Cairanne AOP

Réf. P2550	Rouge	2022	75 cl	31,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (80 %) et de Mourvèdre (20 %). Cette cuvée « Les Estrambords » fait office d'exception dans la gamme. Pour l'élaborer, le Domaine ne suit aucune règle précise. En fonction des millésimes, on privilégie la mise en valeur d'un cépage ou d'un terroir ou encore aussi, l'essai d'un élevage... Sur ce millésime 2022, le Domaine a décidé de mettre en valeur des raisins issus de très vieilles vignes plantées sur un des terroirs les plus prestigieux du Domaine : le lieu-dit « L'Ebrescade ». Le résultat ? : Nez très complexe de fruits noirs compotés, d'épices envoûtantes et de moka. La bouche, magnifiquement équilibrée, est structurée par des tanins veloutés qui prolongent agréablement la fin de bouche marquée par les olives noires et les épices douces. **Une occasion à ne pas manquer quand on sait que cette cuvée n'est que très rarement confectonnée par le Domaine.**



Côtes du Rhône

Nicolas Brun

Domaine Le Père Brun



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 vigneron 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 à nouveau parmi nous le 30 mars... nul doute que vous passerez à sa table pour (re)découvrir ses vins tout simplement somptueux.**



Le Rosé – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2551	Rosé	2024	75 cl	15,50 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache et de Mourvèdre. Ce Rosé prend racine sur un terroir unique composé de galets roulés et d'argile rouge. Vendangé à la fraîcheur du matin pour préserver la pureté aromatique des raisins, il est élevé sur lies fines avec bâtonnage manuel pendant 3 mois. Il en résulte un rosé d'exception à la robe saumon clair, au nez fin et expressif avec des notes de bonbons anglais et à la bouche fraîche et vive s'exprimant sur les petits fruits rouges. Un Rosé idéal pour accompagner vos apéritifs gourmands, vos salades estivales ou encore vos plats de cuisine asiatique.



Le Tonton – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2552	Rouge	2023	75 cl	10,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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. P2553	Rouge	2023	75 cl	13,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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 qui tirera profit d'un bref séjour en cave avant d'accompagner à merveille vos plus beaux plats de cuisine méditerranéenne.



La Relève – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2554	Rouge	2024	75 cl	13,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage identique au millésime 2023. La robe est de couleur pourpre très prononcé. Le nez exhale des arômes intenses de fruits noirs et de cannelle. La bouche dévoile une trame épicée enrobée par des tanins bien présents qui s'étirent dans une finale longue et puissante. Encore un peu jeune, cette Relève 2024 s'exprimera pleinement si vous avez la patience de l'attendre quelque peu avant de la servir en accompagnement d'une belle viande rouge grillée au barbecue par exemple.



L'Héritage – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2555	Rouge	2024	75 cl	18,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache et de Syrah. Sous une robe d'un rouge pourpre soutenu, le nez puissant et très typé 'grenache' développe des arômes de fruits noirs confiturés avec quelques notes de tapenade et d'olive noire. En bouche, les tanins doux et soyeux se fondent dans une matière complexe et profonde. 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.

Condrieu, Côte Rôtie, ...

Stéphane Ogier

Domaine M & S Ogier

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



Vallée du Rhône Nord



Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Grand Guide des Vins de France 2024 – Bettane & Desseauve : 4 * (Production de très haute qualité)



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2556	Blanc	2023	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache Blanc (25 %), de Roussanne (25 %), de Viognier (20 %), de Clairette (15 %), de Marsanne (10 %) et de Bourboulenc (5 %). Née sur un terroir de Visan (Vaucluse), ce blanc frais et éclatant séduit avec ses notes de pommes, d'herbes sèches et d'amandes blanchies. La bouche, ronde et délicatement corsée, dévoile une aromatique vive qui s'étire dans une finale simplement délicieuse. Un très joli rapport qualité-prix-plaisir dont vous profiterez aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'une viande blanche, d'un cabillaud en papillote ou d'une salade composée.



Viognier de Rosine – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2557	Blanc	2023	75 cl	25,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Viognier. Issu de vignes situées à la limite de l'appellation Condrieu, ce très joli flacon, sous une belle robe jaune or aux reflets brillants, dévoile au nez un bouquet généreux aux arômes de chèvrefeuille rehaussé de notes d'abricot et d'agrumes. Après une attaque vive et fraîche, la bouche dévoile une intensité aromatique remarquable qui se prolonge avec beaucoup de charme dans une finale tout en finesse et en élégance. Ce très joli Viognier, parfaitement équilibré entre richesse de la matière et fraîcheur de ses arômes, vous séduira aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un poisson de rivière ou encore de quenelles de brochet.



La Combe de Malleval – Condrieu AOC

Réf. P2558	Blanc	2023	75 cl	46,90 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Viognier. Issu de 2 parcelles de Viognier perchées à une altitude de 300 m (La Combe et Veauvignière à Malleval) et réputées pour produire des raisins somptueux, ce magnifique cru de la Vallée du Rhône Nord vous séduira sans aucun doute tant ses arômes subtils de fruits exotiques et de fleurs blanches sont enivrants. Dès la première gorgée, la bouche éveille les sens grâce à un beau volume soutenu par une acidité rafraîchissante. Très pure dans ses saveurs, elle est gorgée d'un fruit suave et gras qui la rend irrésistible. Quel équilibre, quelle finale et quelle longueur ! Un Condrieu qui incarne l'excellence de l'appellation et qui accompagnera à merveille des noix de Saint-Jacques à la crème de topinambours, un omble chevalier ou une salade de langoustines aux asperges chaudes.



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2559	Rouge	2023	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (80 %) et de Syrah (20 %). Issu des terroirs ensoleillés de Visan dans le Vaucluse, ce « petit » vin fait la part belle à la Grenache, ce qui lui confère gourmandise et générosité. Le nez dévoile une belle intensité aromatique marquée par des notes de fruits rouges et noirs (cerise, mûre) auxquelles viennent s'ajouter quelques touches épicées. La bouche est charpentée, puissante et très bien équilibrée, à l'instar des vins du Rhône méridional. Un vin chaleureux et convivial qui sera parfait pour accompagner une planche de charcuteries ou une grillade de bœuf, le tout entre amis !



Syrah d'Ogier – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2560	Rouge	2022	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



La Rosine – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2561	Rouge	2022	75 cl	23,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Puissant et élégant, le nez de cette Rosine, véritable « petite Côte Rôtie », s'ouvre sur des arômes raffinés de fruits frais, de violette et de cerise, relevés par de légères notes épicées. Une Syrah très qualitative qui séduit par sa profondeur aromatique, son équilibre parfait entre fraîcheur structure. La finale délicatement poivrée en fera le compagnon idéal d'une belle viande grillée ou d'un beau plateau de fromages. Un vin de caractère qui gagnera en complexité si vous lui laissez un peu de temps...



Syrah de Seyssuel 'L'Âme Sœur' – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2562	Rouge	2022	75 cl	55,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issu des coteaux granitiques de Seyssuel, au nord de la Vallée du Rhône, L' « Âme Sœur » incarne l'élégance et la finesse de ce terroir d'exception. Longtemps oublié, le vignoble de Seyssuel renaît notamment grâce à des vigneronns comme Stéphane Ogier qui ont redonné vie à ces pentes abruptes surplombant le Rhône. Ce terroir unique, composé de schistes et de micaschistes, confère à la Syrah une expression toute particulière : le parfait équilibre entre puissance et fraîcheur, avec une minéralité marquée et une grande complexité aromatique. La puissance des fruits noirs (cassis, violette) et les arômes de tapenade se mêlent à la finesse des épices et à la minéralité unique du terroir. La bouche, fine et élégante, affiche un équilibre parfait entre richesse aromatique, acidité et tanins bien mûrs. Un vin incontournable pour les amateurs de grands vins du Rhône !



Mon Village – Côte Rôtie AOC

Réf. P2563	Rouge	2022	75 cl	59,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issue de vignes (2 ha) qui chevauchent la Côte Blonde (granitique) et la Côte Brune (schiste) sur les terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, la cuvée « Mon village » est sans aucun doute le vin qui symbolise le mieux le Domaine car il a largement contribué au succès de l'ensemble de la gamme. Marquée par la finesse et la gourmandise du fruit, cette Côte Rôtie au style bourguignon témoigne de l'influence œnologique de Stéphane Ogier. Sur ce millésime 2022, la robe est d'un rouge sombre et profond, le nez, très aguicheur, exhale des saveurs explosives de cassis, de fleurs et de réglisse. La bouche tient toutes ses promesses alliant fraîcheur, richesse aromatique et matière gourmande et juteuse. Bref, une Côte Rôtie qui vous offrira un plaisir immédiat auquel il sera difficile de résister...



Dégustation

Dimanche 30 mars 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)

Côtes de Provence / Var

Aurélien Bothuyme

Domaine Hauts du Clos



Culture
HVE



Provence

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



Terre de Rolle – Var Argens IGP

Réf. P2564	Blanc	2024	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------



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



Florilège – Var Argens IGP

Réf. P2565	Rosé	2024	75 cl	9,90 €
------------	------	------	-------	---------------



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



Réserve – Côtes de Provence AOP

Réf. P2566	Rosé	2024	75 cl	12,50 €
------------	------	------	-------	----------------



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



Céleste – Côtes de Provence AOP

Réf. P2567	Rosé	2024	75 cl	15,90 €
------------	------	------	-------	----------------



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

Languedoc

Grés de Montpellier / Pic Saint Loup

Thierry et Antoine Sauvaire

Domaine de la Perrière



Culture HVE



Le Domaine de la Perrière est situé au cœur d'une région plantée de vignes et d'oliviers depuis la nuit des temps. Il est exploité par la famille Sauvaire depuis le XVIème siècle. Thierry Sauvaire, aujourd'hui épaulé par son fils Antoine, cultive ses vignes enfermées dans une crique bordée de chênes verts et de pins maritimes en adaptant la connaissance ancestrale de son terroir aux techniques de vinification d'aujourd'hui ! Soucieux du moindre détail, Thierry et Antoine ont équipé le Domaine d'un tout nouvel outil de travail en construisant un nouveau chai qui leur permet, entre autres, d'effectuer et de maîtriser l'élevage des vins de façon encore plus pointue. Respectueux de l'environnement depuis de très nombreuses années, le Domaine a obtenu en 2020 le Label HVE (haute valeur environnementale). Cet atout supplémentaire lui permet de renforcer tout l'intérêt que vous portez aux vins du Domaine depuis près de 40 ans !



Les Garennes – IGP Saint Guilhem Le Désert

Réf. P2568	Blanc	2024	75 cl	8,20 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Chardonnay (70 %) et de Viognier (30 %). Ce mariage entre le Chardonnay et le Viognier fonctionne à merveille. Le nez exhale des arômes floraux intenses tandis que la bouche bénéficie d'une alliance parfaite entre délicatesse, complexité et puissance, le tout enrobé dans de superbes expressions aromatiques de verger (pêche et poire) avant de s'étirer en longueur dans une finale de belle fraîcheur. Toujours une très belle réussite d'un excellent rapport qualité-prix-plaisir pour cette « petite » cuvée dont vous profiterez en toutes circonstances...



Terre Blanche – Languedoc AOP

Réf. P2569	Blanc	2024	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Roussanne (40 %), de Marsanne (30 %), de Grenache blanc (20 %) et de Viognier (10 %). Un petit élevage en barriques traduit l'ambition de cette cuvée. Le nez, complexe et raffiné, est dominé par des arômes de fleurs (rose, tilleul). En bouche, la délicatesse de sa chair et la finesse de sa texture vous emporte vers une finale fraîche aux saveurs de caillou. Une très belle réussite qui accompagnera avec bonheur un poisson fin ou, plus localement, nos incontournables croquettes de crevettes grises.



Naïs – Languedoc AOP

Réf. P2570	Rosé	2024	75 cl	8,40 €
------------	------	------	-------	---------------

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



Églantine – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2571	Rosé	2024	75 cl	9,90 €
------------	------	------	-------	---------------

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



Le Chant des Lauzes – Languedoc AOP

Réf. P2572	Rouge	2023	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

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



Les Silices – Languedoc AOP

Réf. P2573	Rouge	2022	75 cl	9,60 €
------------	-------	------	-------	---------------



Assemblage de Syrah (70 %) et de Grenache noir (30 %). Sous une jolie robe couleur groseille foncée, le nez, complexe et intense, exhale des arômes de fruits rouges (cerise, fraise des bois). En bouche, l'attaque franche laisse place à une matière ronde et gourmande aux arômes de pruneaux et d'épices. Les tanins fondus et soyeux s'étirent dans une finale élégante aux saveurs de fruits bien mûrs. Un joli Languedoc qui constitue depuis de très nombreuses années un « best seller » dont vous profiterez idéalement en accompagnement d'un canard aux olives ou d'une épaule d'agneau braisée.



Clos de la Chapelle – Languedoc Grès de Montpellier AOC

Réf. P2574	Rouge	2022	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------



Assemblage de Syrah (80 %) et de Grenache noir (20 %). Sous une jolie robe d'un pourpre profond, le nez exhale des arômes complexe de fruits rouges et noirs assaisonnés de garrigue, de réglisse et de cacao. Après une attaque franche, la bouche dévoile un bouquet plaisant et élégant appuyé par un joli grains de tanins. Un « Grès de Montpellier » qui fait le bonheur de bon nombre d'entre vous depuis tant d'années... Vous pourrez le déguster dès à présent ou l'attendre avantagement 8 à 10 ans pour ensuite l'accompagner d'une viande rouge ou d'un navarin d'agneau.



Le Loup Rouge – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2575	Rouge	2022	75 cl	13,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



As de Pic – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2576	Rouge	2022	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	----------------



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



Casia – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2577	Rouge	2022	75 cl	23,50 €
------------	-------	------	-------	----------------



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



Côtes de Bergerac

David et Emmanuelle Fourtout



Château Les Monderys

Originaire de Saint-Emilion, la famille Fourtout se consacre à la vigne depuis quatre générations. En 2022, David Fourtout fait l'acquisition avec son épouse Emmanuelle d'un Domaine de 10 ha à Conne-de-Labarde, non loin de leur ancienne propriété familiale des Verdots dont ils avaient fait la notoriété avant de la céder en 2021. La passion l'emportant sur tout le reste, ils décident de faire construire un chai semi-enterré ultramoderne, entièrement gravitaire équipé d'une petite cuverie, de cuves tronconiques et d'un chai à barriques... de quoi mettre en valeur ce vignoble riche de vieilles vignes implantées sur les calcaires d'Issigeac. Un tel outil conjugué au talent naturel de ce vigneron hors paire ne peuvent donner naissance qu'à des vins aux goûts uniques qui traduisent l'harmonie entre ce terroir exceptionnel et la passion d'Emmanuelle et de David. **À redécouvrir le 30 mars prochain en présence de David Fourtout en personne !**

Sud-Ouest



Cuvée 'M' – Bergerac Blanc Sec AOC

Réf. P2578	Blanc Sec	2024	75 cl	12,30 €
------------	-----------	------	-------	----------------

Assemblage de Sauvignon blanc et de Sémillon. Issu d'un terroir argilo-calcaire exposé au Nord-Ouest, ce Bergerac Sec, sous une robe brillante de couleur or pâle, dévoile au nez une palette aromatique sur le fruit. La bouche à la fois ample, fraîche et croquante conviendra à merveille pour honorer un bel apéritif ou en accompagnement d'un plateau de fruits de mer ou encore d'un beau poisson grillé.



Cuvée 'M' – Bergerac Rosé AOC

Réf. P2579	Rosé	2024	75 cl	12,30 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Cabernet Franc, de Merlot, de Malbec et de Cabernet Sauvignon. Sous une robe de couleur saumon, le nez exhale des arômes délicats et bien frais de petits fruits rouges. La bouche, harmonieuse, allie intensité aromatique et fraîcheur, le tout dans un grand bol de fruits. Un très joli rosé, plein de gourmandise, qui fera fureur pour accompagner vos plats épicés lors d'une belle soirée estivale.



Cuvée 'M' – Bergerac Rouge AOC

Réf. P2580	Rouge	2024	75 cl	12,30 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot, de Malbec et de Cabernet Franc. Le nez de ce Bergerac Rouge est marqué par des arômes de cacao, de café et d'épices. Des fruits rouges et noirs bien mûrs affluent au palais et apportent une richesse aromatique à une bouche à la fois puissante, ronde et fine. La finale est longue, tannique et harmonieuse. Vous le réserverez à un joli plateau de charcuteries du Sud-ouest ou à une belle viande rouge façon périgourdine.



Cuvée 'M' – Côtes de Bergerac Moelleux AOC

Réf. P2581	Blanc Moelleux	2023	75 cl	12,90 €
------------	----------------	------	-------	----------------

Assemblage de Sémillon et de Muscadelle. Sous une jolie robe d'un jaune or pâle, le nez s'ouvre sur des fragrances complexes et subtiles de miel et de fruits confits. La bouche, remarquablement équilibrée entre sucrosité et fraîcheur, se prolonge infiniment dans une finale ample de toute beauté. Un très joli vin moelleux à boire pour lui-même pour un moment de bonheur ou avec un dessert aux fruits ou bien sûr en accompagnement d'un foie gras.



Cuvée 'L'Instant' – Côtes de Bergerac Rouge AOC

Réf. P2582	Rouge	2023	75 cl	18,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (70 %), de Malbec (20 %) et de Cabernet Franc (10 %). Sous une robe d'un rouge grenat intense et profond, le nez, dense et noble, exhale des arômes riches et complexes de prunes noires bien mûres et de figues complétées par quelques notes d'épices douces. La bouche est onctueuse avec une belle acidité rafraîchissante bien équilibrée par des tanins à grain fin. La finale est tout simplement succulente s'étirant dans une symphonie de fruits rouges aux nuances épicées. Un magnifique Bergerac qui fera merveille en accompagnement d'un magret de canard ou d'un beau rôti de bœuf.



Cuvée 'Rêve' – Bergerac Blanc Sec AOC

Réf. P2583	Blanc Sec	2023	75 cl	28,90 €
------------	-----------	------	-------	----------------

Assemblage de Sauvignon blanc (70 %), de Sauvignon gris (20 %) et de Muscadelle (10 %). Issue d'un terroir argilo-silicieux exposé au Nord, cette cuvée, sans fausse modestie, porte bien son nom. La fermentation et l'élevage en fûts neufs pendant 14 mois confèrent au nez de ce « Rêve » des arômes profonds et raffinés de fruits, de fleurs, d'épices et de beurre. La bouche affiche fièrement une matière volumineuse combinant le gras, la longueur, le fruit, l'élégance et la persistance. Superbe vin de gastronomie qui vous éblouira, par exemple, en accompagnement d'une cassolette de ris de veau à la crème.



Cuvée 'Rêve' – Côtes de Bergerac Rouge AOC

Réf. P2584	Rouge	2023	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Cabernet Franc (50 %), de Merlot (25 %), de Cabernet Sauvignon (17 %) et de Malbec (8 %). Issu des plus beaux terroirs du vignoble exposés plein Sud et plantés sur un socle de calcaires d'Issigeac, ce « Rêve » côtoie les sommets en alliant concentration et intensité des arômes avec des tannins soyeux et beaucoup de volume. Une finale de grande persistance révèle tout le potentiel charmeur de cette superbe cuvée. De grande garde (10 à 15 ans), elle escortera à merveille un filet de biche sauce Grand Veneur ainsi que vos plus belles pièces de viandes rouges.



Bordeaux

Domaines Famille Mitjavile

Spécialiste du Merlot, la Famille Mitjavile fait désormais figure de modèle sur la Rive Droite du vignoble bordelais et incarne aujourd'hui les nobles valeurs paysannes de la viticulture française. Depuis le milieu des années 1980, les Mitjavile ont révolutionné l'image des Grands Vins de Saint-Émilion, mais également Côtes de Bourg et désormais Castillon. Tout a commencé en 1978, lorsque François et Miloute Mitjavile signent leur premier millésime et déjà à cette époque le choc fut grand. Ces deux passionnés n'ont qu'une idée : produire des vins de faibles rendements, taillés très sévèrement et signés par un élevage de toute grande dimension. Composé d'une très large majorité de Merlot, ils nous livrent des crus de haute voltige, dégustés et très recherchés par les grands connaisseurs ! Aujourd'hui, on peut parler du style Mitjavile : une viticulture méticuleuse où rien n'est laissé au hasard, des rendements très maîtrisés, une vendange à haute maturité, des vinifications précises et des élevages longs, sous bois, avec une grande proportion de fûts neufs, jusqu'à 100% suivant les vins et les millésimes. François, toujours aux commandes, est depuis plusieurs années aidé par ses enfants. Des vins de Bordeaux d'exception qui, bien souvent à l'aveugle, détrônent les plus Grands Crus classés de la région !



Domaine de L'Aurage – Côtes de Castillon AOC



Réf. P2585	Rouge	2022	75 cl	41,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (95 %) et de Carbernet Franc (5 %). Selon les experts du vin, il ne manquerait pas grand-chose pour classer les vins du Domaine au sommet de l'appellation de Saint Émilion Grand Cru. Mais c'est sans compter sur l'esprit de la famille Mitjavile qui préfère de loin élaborer des vins à leur image sans subir les contraintes du cahier des charges de l'appellation. Un élevage de +/- 1 an et demi en barriques de chêne neuf confère au nez des arômes de cassis, de mûre et de vanille. Toute la finesse du vin imprègne d'abord le palais avant de devenir généreuse, complexe et charnue dans une bouche d'une grande fraîcheur à la finale sensuelle et raffinée. De la haute couture dans un style moderne.

Domaine de Cambes – Côtes de Bordeaux AOC



Réf. P2586	Rouge	2022	75 cl	52,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %) et de Cabernet Franc (20 %). Pas de doute, on reconnaît ici la "patte" Mitjavile, dans la profonde maturité des jus, de même que dans l'élevage de ± 2 ans en fûts neufs français. Ce millésime 2022 est particulièrement réussi avec une belle fraîcheur et beaucoup de concentration. Le nez dévoile des arômes de fruits mûrs et d'épices où s'entremêlent quelques notes de grains de café torréfiés. Grâce à sa matière veloutée, le plaisir se prolonge en bouche d'où jaillit un fruit croquant, juteux et gourmand porté par de subtiles notes boisées dans une finale délicieuse. Un vin pas comme les autres qui, sans aucun doute, est devenu un Bordeaux très recherché !

Domaine de Cambes – Côtes de Bordeaux AOC



Réf. P2587	Rouge	2021	75 cl	52,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (75 %) et de Cabernet Franc (25 %). Sur ce millésime également, on reconnaît la "patte" Mitjavile : maturité des jus, élevage de ± 2 ans en fûts neufs français,... Ce 2021 se montre particulièrement gourmand avec, au nez, des fragrances de cerises, de mûres, de grué de cacao et de tabac. En bouche, la matière est dense et volumineuse, soutenue par des tanins robustes et une belle fraîcheur, qui se prolongent dans une finale longue et terreuse. Tout le talent de François Mitjavile dans cette cuvée, splendide ! Cette magnifique cuvée est concentrée, charnue avec beaucoup de fruit. Un Bordeaux, vraiment unique !



Dégustation

Dimanche 30 mars 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)



Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC



Réf. P2588	Rouge	2022	75 cl	72,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %), et de Cabernet Sauvignon (20 %). Si sa cote tarifaire contraste largement avec les autres Châteaux de son appellation, le « Roc de Cambes » n'a pas grand-chose en commun avec les autres vins de Côtes de Bourg tant la qualité, la profonde maturité et la précision de son jus en font la locomotive de cette appellation bordelaise... Avec ce nouveau millésime et comme toujours, nous nous trouvons face au style unique et inimitable de François Mitjavile : arômes de fruits rouges et noirs, de gousse de vanille, d'épices douces. Très concentrée, la bouche, d'un équilibre parfait, présente de beaux tanins qui s'étirent dans une finale fraîche, soyeuse et très fruitée. À l'instar de Terre Roteboeuf, Roc de Cambes défie les plus grands vins de Bordeaux à l'aveugle, et sans aucun complexe... Toujours irrésistible dans sa jeunesse du fait de sa somptueuse richesse, il bénéficie aussi d'un grand potentiel de garde.

Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC



Réf. P2589	Rouge	2021	75 cl	72,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %), de Cabernet Sauvignon (15 %) et de Malbec (5 %). Comme toujours, nous nous trouvons face au style unique et inimitable de François Mitjavile. Ce Roc de Cambes 2021 dévoile au nez de fines notes de fruits noirs sauvages, puis s'ouvre sur des notes voluptueuses de tabac, de torréfaction et de café expresso. La bouche est un subtil mélange de gourmandise et de puissance, où les tanins fins se mêlent au fruit juteux. La finale est structurée et délicate. Un véritable chef-d'œuvre qu'un amateur de vins de Bordeaux doit avoir dans sa cave !

Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC



Réf. P2590	Rouge	2020	75 cl	75,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (75 %), de Cabernet Sauvignon (20 %) et de Malbec (5 %). Ce millésime 2020 nous offre un bouquet subtil de cerises, de fraises des bois avec une petite touche d'orange. En bouche, il est parfaitement équilibré entre finesse et complexité, puissance et gourmandise. Les tanins sont présents mais maîtrisés et viennent structurer le tout. La finale est très longue et rappelle les arômes sentis au nez. Assurément un Grand Cru que tout amateur de vins de Bordeaux doit avoir dans sa cave!



L'Origine

Fondée en 2016, Aveine est issue de la créativité d'entrepreneurs passionnés de vin et de nouvelles technologies. Ensemble, ils se sont demandé comment offrir une meilleure expérience de dégustation aux passionnés de vin. Constatant que l'aération du vin est trop souvent négligée, ils ont eu l'idée de créer un aérateur intelligent et connecté.

L'Idée

Conçu pour sublimer l'expérience de la dégustation du vin, l'aérateur Aveine Original reproduit instantanément les effets d'une aération pouvant aller jusqu'à 24 heures. C'est le compagnon idéal des amateurs de vins jeunes, tanniques ou naturels.

Grâce à sa technologie brevetée reposant sur la micro-oxygénation, l'aérateur de vin Aveine a su séduire les experts les plus exigeants.

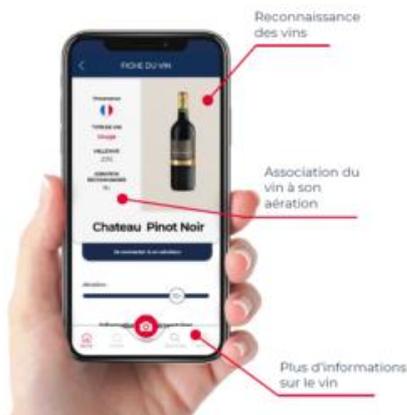
Le Principe

L'aérateur au design élégant et moderne se branche sur le goulot de la bouteille.

Le principe de l'aération instantanée est simple : plus le vin est au contact de l'air, plus il s'aère. Lorsque l'on ouvre une bouteille de vin, sa surface exposée à l'air correspond à la surface du goulot. Pour passer de plusieurs heures d'aération à une aération instantanée, l'accessoire va multiplier la surface de contact entre l'air et le vin.

Pour cela, Aveine a mis au point une technologie brevetée issue de plusieurs années de R&D. Il s'agit d'injecter plus ou moins d'air dans le flux de vin versé, via un système de micro-pompes contrôlées électroniquement.

Résultat : une aération immédiate, contrôlée, reproductible et surtout respectueuse de la nature du vin !



L'Innovation

L'aérateur est connecté à une application mobile qui le pilote. Elle permet de scanner l'étiquette d'une bouteille de vin et grâce à sa base de données, l'application Aveine définit la durée idéale de l'aération adaptée à ce vin et configure les micro-pompes de l'aérateur en conséquence.

L'Offre

Grâce à notre partenariat avec Aveine, nous vous proposons de bénéficier de 15 % de réduction sur l'aérateur Aveine, **soit 379 € TVAC** au lieu de 449 € TVAC et, jusqu'à la clôture de la vente de Printemps (6 avril).

Pour vous convaincre de son efficacité, nous vous en proposerons une **démonstration lors de la dégustation du 30 mars**.



Fond de cave

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

Il vous suffit de :

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

Appellation	Qté	Prix/bte
ALSACE Domaine Vincent Stoeffler		
Pinot Noir Lieu-dit Rotenberg, 2021	4	16,90 €
Pinot Noir cuvée XXC, 2020	1	36,50 €
BORDEAUX Château Terrefort-Quancard		
Château Terrefort-Quancard, bordeaux supérieur, 2020	36	8,50 €
BORDEAUX Cheval Quancard		
Entre-deux-Mers, cuvée Clémence, blanc, 2023	36	8,30 €
BORDEAUX Grandes Appellations		
Château Martet, Saint Foy Côtes de Bordeaux 'Réserve de la famille', rouge, 2019	6	37,00 €
Château Haut Montizeau, Blaye Côtes de Bordeaux, rouge, 2022	2	8,90 €
Château Les Clauzots, Graves, rouge, 2019	2	14,90 €
Labégorce Zédé, Margaux, rouge, 2020	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 €
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	2	34,90 €
BOURGOGNE Domaine d'Elise (Chablis)		
Petit Chablis, blanc, 2022	6	17,50 €
Chablis 1 ^{er} Cru 'Côte de Lechet', blanc, 2021	3	32,90 €
BOURGOGNE Domaine Marchand-Grillot (Côte de Nuits)		
Morey Saint Denis, rouge, 2022	6	51,90 €
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru 'La Petite Chapelle' 2022	6	95,00 €
BOURGOGNE Domaine Bachelet-Ramonet (Côte de Beaune)		
Chassagne-Montrachet, blanc, 2022	4	53,90 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru 'Clos Saint Jean', blanc, 2022	6	65,90 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru 'Les Caillerets', blanc, 2022	6	65,90 €
BOURGOGNE Domaine Maillard Père & Fils (Côte de Beaune)		
Bourgogne Pinot Noir, rouge, 2023	6	18,90 €
Chorey-les-Beaune, rouge, 2022	12	26,90 €
Volnay-les-Combes, rouge, 2020	6	45,90 €
Aloxe Corton, rouge, 2021	3	45,90 €
Pommard La Chanière, 2022	12	51,90 €
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2019	3	85,90 €
BOURGOGNE Domaine Joblot (Givry)		
Givry 1 ^{er} Cru 'En Veau', blanc, 2022	3	41,90 €
Givry 'Préface', rouge, 2022	6	36,50 €
Givry 1 ^{er} Cru 'Clos du Cellier Aux Moines', rouge, 2022	1	41,90 €
BOURGOGNE Domaine Saumaize-Michelin (Mâconnais)		
Mâcon-Vergisson, blanc, 2022	3	20,90 €
JURA Domaine Rijckaert (Davayé)		
Côte du Jura 'Les Sarres Chardonnay', blc, 2022	2	24,90 €
Côte du Jura 'Les Sarres Savagnin', blanc, 2022	6	27,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
BEAUJOLAIS Château de Durette (Crus du Beaujolais)		
Morgon 'Les Charmes', rouge, 2022	3	11,60 €
Chénas 'Fidélité', rouge, 2023	3	11,60 €
Moulin-à-Vent 'Les Petits Bois', rouge, 2022	4	13,20 €
Juliéas 'Inspiration', rouge, 2022	4	14,90 €
BEAUJOLAIS Laurent Perrachon (Crus du Beaujolais)		
Beaujolais blanc 'Domaine des Mouilles', 2023	2	8,80 €
Beaujolais-Villages 'Château de la Bottière', 2023	9	7,90 €
Juliéas 'Château de la Bottière', rouge, 2022	8	9,50 €
Juliéas 'Château de la Bottière', rouge, 2023	2	9,70 €
Chénas 'Domaine des Mouilles', rouge, 2022	5	9,50 €
Morgon 'Corcelette', rouge, 2022	1	9,70 €
Morgon 'Corcelette', rouge, 2023	2	9,90 €
Fleurie 'La Cadole', rouge, 2022	4	10,60 €
Fleurie 'La Cadole', rouge, 2023	5	10,60 €
Saint-Amour 'Cuvée des Amoureux', rouge, 2022	7	11,00 €
Moulin-à-Vent 'Famille Perrachon', rouge, 2022	6	10,70 €
Moulin-à-Vent 'Famille Perrachon', rouge, 2023	3	10,90 €
Moulin-à-Vent 'Les Burdelines', rouge, 2022	4	12,60 €
Juliéas 'Les Vignes Centenaires', rouge, 2022	5	11,90 €
Juliéas 'L'Irrésistible', rouge, 2022	4	16,90 €
CHAMPAGNE Domaine Daniel ETIENNE (Vallée de la Marne)		
Champagne Brut 1 ^{er} Cru cuvée Spéciale	24	27,90 €
CHAMPAGNE Veuve Fourny (Côte de Blancs, Vertus 1 ^{er} Cru)		
Blanc de Blancs Extra-Brut 1 ^{er} Cru	10	35,90 €
Blanc de Blancs 'Brut Nature' 1 ^{er} Cru	12	36,90 €
Cuvée 'R', Extra-Brut 1 ^{er} Cru	6	47,90 €
Clos du Faubourg Notre Dame Extra-Brut 1 ^{er} Cru 2014	3	109,00 €
CHAMPAGNE Lilbert & Fils (Côte de Blancs, Grand Cru Cramant)		
Brut Grand Cru	2	39,90 €
Extra-Brut Grand Cru	4	41,90 €
Brut Grand Cru 'cuvée Perle'	3	51,90 €
CHAMPAGNE Stéphane Vignon (Montagne de Reims)		
Brut Nature Grand Cru 'Les Espérances' 2020	5	45,50 €
Extra-Brut Grand Cru 'Les Vignes Goisses', Rosé, 2019	4	37,90 €
Brut Nature Grand Cru 'Les Vignes Goisses', Rosé, 2020	3	43,50 €
Extra-Brut Grand Cru 'Potences Rochelles' 2020	4	43,50 €
Brut Nature Grand Cru 'Les Espérances, 2020	3	45,50 €
Extra-Brut Grand Cru 'Les Marquises' 2018	3	49,50 €
Coteaux Champenois 'Contre Vents et Marées' Grand Cru Verzenay, 2020	4	43,50 €
CHAMPAGNE Jacquesson		
Cuvée n° 747	6	67,90 €
CHAMPAGNE Bollinger		
Special Cuvée	5	65,90 €
Special Cuvée (Magnum)	3	143,90 €
CHAMPAGNE Deutz		
Brut Classic (Magnum)	2	95,90 €
CREMANT BELGE Tour de Tilice (Juprelle)		
Crémant Extra-Brut Blanc de Blanc 'Osé	6	27,00 €

Fond de cave

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

Il vous suffit de :

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

Appellation	Qté	Prix/bte
RHÔNE NORD Domaine Pierre Gaillard (Mallevall)		
IGP Collines Rhodaniennes, Viognier, blanc, 2023 (Magnum)	2	35,90 €
Saint Joseph blanc, 2023	2	25,50 €
IGP Collines Rhodaniennes, Syrah Terres de Mandrin, rouge, 2022	4	10,90 €
Saint Joseph, rouge, 2021	2	22,50 €
Saint Joseph, rouge, 2022	5	23,50 €
Saint Joseph 'Clos de Cuminaille', rouge, 2021	1	26,90 €
Saint Joseph 'Clos de Cuminaille', rouge, 2022	5	28,90 €
Saint-Joseph 'Les Pierres', rouge, 2022	5	37,50 €
Cornas, rouge, 2021	2	37,50 €
RHÔNE NORD Domaine M&S Ogier (Ampuis)		
Condrieu 'Les VV de Jacques Vernay', blc, 2019	3	69,90 €
Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu', rosé, 2022	1	11,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'La Rosine', rouge, 2021	5	22,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'L'Âme Soeur', rouge, 2018	3	61,90 €
RHÔNE NORD Domaine Georges Vernay (Condrieu)		
Condrieu 'Les Terrasses de l'Empire', blanc, 2022	5	69,90 €
RHÔNE SUD Domaine Romain ROCHE (Cairanne)		
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 €
Côtes du Rhône 'Terre d'Aigles', rouge, 2022	7	13,90 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2022	6	16,50 €
Cairanne rouge, 2021	3	20,50 €
Cairanne 'L'Ebrescade', rouge, 2021	6	27,90 €
RHÔNE SUD Domaine des Escaravailles (Rasteau)		
Rasteau 'Héritage 1924', rouge, 2020	3	26,90 €
RHÔNE SUD Domaine Le Sang des Cailloux (Vacqueyras)		
Vacqueyras 'Fourto', rouge, 2022	11	21,90 €
Vacqueyras 'Oumage', rouge, 2019	1	42,90 €
Côtes du Rhône 'Terre d'Aigles', rouge, 2022	7	13,90 €
RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape)		
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', blanc, 2023	6	35,50 €
Côtes du Rhône 'Villes Vignes', rouge, 2022	10	13,00 €
Lirac 'M. Jausset', rouge, 2022	3	21,90 €
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', rouge, 2018	3	72,90 €
RHÔNE SUD Château Mourgues du Grès (Beaucaire)		
Costières de Nîmes, Galets Dorés, blanc, 2023	12	11,50 €
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 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LANGUEDOC Domaine Langlade (Gard)		
Languedoc, rouge, 2014	3	19,50 €
Languedoc, rouge, 2012	2	19,50 €
Languedoc, rouge, 2010	3	21,50 €
LANGUEDOC Antoine Dürrbach		
Vin de France 'Sélection Antoine Dürrbach', rouge, 2020	6	14,50 €
LANGUEDOC Domaine de la Perrière (Assas)		
Languedoc 'Terre Blanche', blanc, 2023	3	9,90 €
Languedoc 'Cuvée Naïs', rosé, 2023	3	8,20 €
Languedoc 'Les Silices', rouge, 2021	20	9,50 €
Pic Saint Loup 'As de Pic', rouge, 2021	5	16,50 €
LANGUEDOC Clos Marie (Lauret)		
Languedoc 'Manon', blanc, 2023	6	22,90 €
Pic Saint Loup 'L'Olivette', rouge, 2022	12	22,90 €
Pic Saint Loup 'L'Olivette Amphore', rouge, 2020	1	21,90 €
Pic Saint 'Simon', rouge, 2021	6	32,90 €
Pic Saint Loup 'Métairies du Clos', rouge, 2020	4	31,50 €
Pic Saint Loup 'Les Glorieuses', rouge, 2020	3	59,90 €
LANGUEDOC Clos des Reboussiers (Cazevielle)		
Vin de France 'Pura Vida', rouge, 2022	6	21,90 €
Pic Saint Loup 'Spoutnik', rouge, 2020	6	39,90 €
LANGUEDOC Héritage du Pic Saint Loup (Saint Mathieu de Tréviers)		
Pic Saint Loup 'Tour de Pierres', rouge, 2022	6	14,90 €
LANGUEDOC Mas Cal Demoura (Terrasses du Larzac)		
Les Combariolles, rouge, 2022	6	36,90 €
LANGUEDOC Les Vignes Oubliées (Terrasses du Larzac)		
Les Vignes Oubliées, blanc, 2021	1	22,90 €
Languedoc 'Autour du Cinsault', rouge, 2023	6	14,50 €
LANGUEDOC Domaine Alain Chabanon (Montpeyroux)		
Campredon, rouge, 2019	3	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	6	32,90 €
Saut de Côte, rouge, 2017	3	35,90 €
Saut de Côte, rouge, 2019	6	37,90 €
LANGUEDOC Domaine Peyre Rose (Languedoc)		
Les Cistes, rouge, 2014	1	99,90 €
Marlène n° 3, rouge, 2014	3	99,90 €
Syrah Léone, rouge, 2002	1	139,00 €
LANGUEDOC Mas d'Espanet (Cévennes)		
Fresia, rouge, 2021	3	9,00 €
LANGUEDOC Mas de Daumas Gassac (Aniane)		
Vin de Pays de l'Hérault, blanc, 2021	3	55,00 €
Vin de Pays de l'Hérault, rouge, 2020	4	55,00 €

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 Domaine Saint Sylvestre (Puéchabon)		
Languedoc 'Saint Sylvestre', rouge, 2020	3	33,90 €
Languedoc 'Le Sang du Papète', rouge, 2020	6	37,90 €
Languedoc 'L'héritière des Pierres', rouge, 2020	3	66,00 €
LANGUEDOC Domaine des Creisses (Valros)		
IGP de L'Hérault 'Les Creisses', rouge, 2022	3	18,50 €
IGP de L'Hérault 'Les Brunes', rouge, 2022	6	34,50 €
LANGUEDOC Domaine de Montcalmès (Puéchabon)		
Languedoc 'terrasses du Larzac', rouge, 2020	6	37,90 €
Languedoc 'terrasses du Larzac', rouge, 2021 (Magnum)	1	79,90 €
LANGUEDOC Clos BAGATELLE (Saint-Chinian)		
Saint-Chinian 'Clos de ma Mère', blanc, 2023	2	15,90 €
Saint-Chinian 'à l'origine', rouge, 2021	6	8,00 €
Saint-Chinian 'à l'origine', rouge, 2022	5	7,90 €
Saint-Chinian 'Colline', rouge, 2023	1	9,30 €
Saint-Chinian 'Donnadieu', rouge, 2021	8	11,50 €
Saint-Chinian 'Je Me Souviens', rouge, 2017	3	43,90 €
Saint-Chinian 'Je Me Souviens', rouge, 2018	3	42,90 €
Saint-Chinian 'L'Aventure', rouge, 2017	1	69,00 €
LANGUEDOC Domaine Coudoulet (Minervois)		
Vin de Pays d'Oc 'Syrah', rouge, 2023	7	7,90 €
Minervois 'Cuvée Orlric', rouge, 2021	8	9,90 €
Minervois-La-Livinière 'Château de Cessero', rouge, 2021	5	17,90 €
LANGUEDOC Domaine Cottebrune (Faugères)		
Faugères 'Le Cairn', blanc, 2022	4	15,50 €
Faugères 'Les Moulins' rouge, 2021	5	11,90 €
Faugères 'Transhumance' rouge, 2021	4	15,50 €
Faugères 'Parole de Berger', rouge, 2022	5	20,90 €
LANGUEDOC Domaine de la Rochelierre (Fitou)		
VdP d'Oc 'Cuvée Camille', blanc, 2023	3	12,00 €
Languedoc 'Parenthèse', blanc, 2023	4	14,50 €
Fitou Tradition, rouge, 2020	1	11,00 €
Fitou Tradition, rouge, 2022	9	10,90 €
Fitou Tradition, rouge, 2023	3	11,00 €
Fitou Privilège, rouge, 2022	12	14,50 €
Fitou 'à deux', rouge, 2021	1	44,90 €
Fitou 'à deux', rouge, 2022	2	44,90 €
ROUSSILLON Domaine Madeloc (Collioure/Banyuls)		
Collioure 'Tremadoc', blanc, 2023 (Magnum)	2	42,90 €
Collioure 'Magenca', rouge, 2022 (Magnum)	2	45,90 €
Collioure 'Crestall', rouge, 2022	1	26,50 €
Banyuls Robert Pagès rouge (NM) 50 cl	2	14,90 €
ROUSSILLON Domaine PITHON (IGP Cotes Catalanes)		
IGP Côtes Catalanes, Mon P'tit Pithon, rge, 2021	3	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	3	24,90 €
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', rouge, 2023	12	14,90 €
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	3	22,50 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2022	6	36,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', rouge, 2022	5	22,50 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, rouge, 2021	6	36,50 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, rouge, 2022	6	37,50 €
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 Didier Dagueneau (Saint Andelain)		
Pouilly-Fumé 'Silex', blanc, 2019	2	139,00 €
Vin de France XXI	2	135,00 €
LOIRE Domaine Paul Prieur & Fils (Sancerre)		
Sancerre Rosé Perpétuel NM	2	22,50 €
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 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	12	12,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'La Source', rouge, 2023	5	13,90 €
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 €
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 €
SUD-OUEST Clos Triguedina (Cahors)		
Cahors 'Le Petit Clos', rouge, 2021	12	13,50 €
Cahors 'Au Coin du Bois', rouge, 2015	2	29,90 €
Cahors 'Les Galets', rouge, 2015	2	29,90 €
Cahors 'Les Petites Cailles', rouge, 2015	4	29,90 €
Cahors 'The New Black Wine', rouge, 2014	2	85,00 €
Cahors 'Black Vintage', NM (50 cl)	1	24,90 €

Nos Partenaires

