



- Paul Prieur & Fils (Sancerre) ■ Clos du Mont-Olivet (Lirac, Châteauneuf-du-Pape) ■ Clos Triguédina (Cahors)
- Domaine Romain Roche (Côtes du Rhône, Cairanne) ■ Pierre Gaillard (Condrieu, St-Joseph, Côte Rôtie,...)
- Terrefort - Quancard (Bordeaux Supérieur) ■ Perrachon (Crus du Beaujolais) ■ Madeloc (Collioure, Banyuls)
- Cheval Quancard (Entre-deux-Mers) ■ Clos Bagatelle (Saint Chinian) ■ Domaine Cottebrune (Faugères)
- Domaine de la Rochelierre (Fitou) ■ Domaine Yannick Amirault (Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil)



## Avant-propos

Dans cette édition 2025 de notre catalogue d'Automne, nous vous proposons d'une part des grands vins de terroirs, qu'ils soient ligériens ou rhodaniens, à l'instar des vins de **Luc Prieur** (Sancerre), de **Yannick Amirault** (Bourgueil et Saint Nicolas de Bourgueil), de **Pierre Gaillard** (Vallée du Rhône Nord) ou du **Clos Mont-Olivet** (Châteauneuf-du-Pape) mais également une large palette de vins « plaisir » produits par des Domaines dont vous appréciez le style depuis de (très) nombreuses années comme par exemple le **Clos Bagatelle** (Saint-Chinian), le **Domaine de la Rochelierre** (Fitou), le Domaine **Romain Roche** (Cairanne), le **Domaine Madeloc** (Collioure), les Domaines de la **Famille Perrachon** (Crus du Beaujolais) sans oublier bien sûr le **Château de Terrefort Quancard** à Bordeaux.

Enfin, comme l'an dernier, nous aurons le plaisir de vous proposer les nouveaux millésimes du **Clos Triguédina**, domaine incontournable de Cahors aux commandes duquel on retrouve l'émblématique vigneron **Jean-Luc Baldès**.

Pour vous permettre de découvrir ces nouveaux millésimes et faciliter ainsi vos choix, nous organisons **la dégustation** de la majorité des vins proposés dans ce catalogue **le 5 octobre** prochain ! Un programme de dégustation qui vaut assurément le détour ! Faites passer le mot auprès de vos amis, vos connaissances, vos proches et **venez nombreux passer un bon moment en notre compagnie** !

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

L'équipe Privinliège

## Vous souhaitez participer à la commande Automne 2025 ?

**Rien de plus facile...**

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour **le dimanche 12 octobre**) :
  - par mail : [info@privinliege.be](mailto:info@privinliege.be)
  - 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 **12 novembre**)
- Prendre livraison de votre commande le **15 novembre** de 9h00 à 16h00 (Entrepôts Magetra, Rue Jean de Sélys Longchamps 10 à 4460 Grâce-Hollogne)



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



Sancerre  
Luc Prieur

**BIO** Agriculture  
Biologique



## Domaine Paul Prieur & Fils

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



Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 2\* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Guide des Vins de France 2026 – Bettane & Desseauve : 3\* (Production de haute qualité)



### Sancerre Blanc 'Mise d'Hiver' – Sancerre AOC

Réf. A2501	Blanc	2023	75 cl	<b>23,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------



100 % Sauvignon. Assemblage réalisé à partir de vignes enracinées à la fois sur de la caillotte (40 %), sur des silex (40 %) et sur de la terre blanche (20 %). Cette mise d'Hiver 2023, issue d'un élevage de 14 mois en cuve inox est une superbe démonstration du savoir-faire de la maison : précise, droite et ciselée avec une vraie signature minérale que lui confèrent ses différents terroirs. Le nez, complexe avec des notes d'agrumes et de fruits à noyau est nuancé par des notes d'herbe fraîche, de fougères, de fleurs d'acacia et de miel. La bouche présente une structure légère, élégante et fine tandis que la matière, d'un joli volume, se révèle délicieusement onctueuse. Un Sancerre tout en finesse et doté d'un potentiel de garde de minimum 5 ans. Son énergie fera merveille à l'apéritif comme à table en accompagnement d'un ceviche de thon au citron vert ou encore, de façon plus traditionnelle, d'un toast de crottin de Chavignol grillé au four.



### Pieuchaud – Sancerre AOC

Réf. A2502	Blanc	2023	75 cl	<b>29,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------



100 % Sauvignon. Ce sous-sol d'argile à silex est réputé pour produire des fruits d'une grande maturité tout en conservant une acidité élevée. C'est pour cette raison que Luc a décidé, il y a quelques années, d'élaborer cette cuvée parcellaire à partir de ses vignes situées sur le village de Thauvenay (sud de Sancerre). Au nez, ce sont les fruits qui dominent avec notamment des fragrances de pêche, de poire et d'agrumes ponctuées de quelques notes florales. En bouche, l'équilibre est juste magnifique oscillant entre puissance, ampleur et fraîcheur au palais, le tout porté par une matière saline, savoureuse et minérale. Un sancerre de haut vol taillé pour la garde ! Il escortera à merveille une bouchée à la reine aux ris de veau ou de jolies Noix de St Jacques sautées au beurre et à la sauce Soja.



### Les Monts Damnés – Sancerre AOC

Réf. A2503	Blanc	2023	75 cl	<b>32,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------



100 % Sauvignon. Le terroir des Monts Damnés (village de Chavignol), composé de Marnes kimméridgiennes, est un des terroirs d'exception du Sancerrois. Cette cuvée parcellaire exhale au nez un bouquet très frais et délicat de fruits blancs, de fleur de sureau avec quelques notes de citron vert. La bouche se révèle riche, onctueuse et sensuelle avec des saveurs qui explosent dans une finale saline teintée d'une fine minéralité. Fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous de ce superbe Sancerre qui exprime à merveille l'exotisme et la grande pureté de son terroir. Un Sancerre magnifique, taillé pour la garde qui se minéralisera avec le temps. À accompagner, dans les 5 voire 10 années à venir, d'une blanquette de lotte en cassolette ou d'un brochet au beurre blanc.



95/100



## La Pitaude – Sancerre AOC

Réf. A2504	Blanc	2023	75 cl	<b>57,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



91/100



## Sancerre Rosé Perpétuel – Sancerre AOC

Réf. A2505	Rosé	NM	75 cl	<b>23,50 €</b>
------------	------	----	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Issu d'un assemblage de plusieurs millésimes, ce « Rosé Perpétuel » affiche clairement son ambition : gagner en complexité en élaborant un rosé plus vineux (à l'instar de certains champagnes de pinots de l'Aube) tout en préservant la fraîcheur et le caractère ciselé des sols calcaires du Domaine. L'élevage est élaboré en cuves inox (60 %) et en cuves bois (40 % pour préserver la fraîcheur). Un rosé de gastronomie, élégant, limpide et profond qui s'éternise, en finale, dans un champ de fraises des bois...



93/100



## Sancerre « Grains de Pinot » – Sancerre AOC

Réf. A2506	Rouge	2023	75 cl	<b>23,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Issu d'un sous-sol argilo-calcaire qu'apprécie tout particulièrement le Pinot Noir, ce « Grains de Pinot » bénéficie d'un élevage pour 70 % en fût de 228 L et pour 30 % en amphores, le tout pendant 15 mois. Le nez exhale, sous une robe d'un rouge rubis scintillant, des arômes de fruits rouges croquants et de griottes avec quelques notes subtiles de cassis et d'épices douces. Dotée d'une structure souple aux tanins fondus, la bouche conjugue intensité et grande franchise des saveurs. Un vin de plaisir immédiat que vous dégusterez en accompagnement d'un magret de canard fumé au miel et aux épices, pommes de terre grenailles ou plus simplement d'un poulet rôti au four.



94/100



## Les Pichons – Sancerre AOC

Réf. A2507	Rouge	2023	75 cl	<b>32,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Saint Nicolas de Bourgueil / Bourgueil

Yannick et Benoît Amirault

### Domaine Yannick Amirault



Vallée de la Loire

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



Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 2\* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Guide des Vins de France 2026 – Bettane & Desseauve : 3 \* (Production de haute qualité)



### Cote 50 – Bourgueil AOC

Réf. A2508	Rouge	2023	75 cl	<b>13,30 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet franc. Cette cuvée est incontestablement le fer de lance du Domaine. Son élevage discret en foudre et en jarres de grès pendant 7 à 10 mois préserve l'éclat du fruit. Le profil 2023 est équilibré et franc, avec une structure facile et des tanins lissés. Idéal à boire dans sa jeunesse, ce vin est un véritable coup de cœur pour de nombreux guides des vins ! « **Cote 50 2023 : Cerise, mûre, bouche juteuse, fraîche, élégante, vin friand, gourmand et élégant, tonique. La Classe ! 17/20** » (Le Point 2025)



### La Mine – Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Réf. A2509	Rouge	2023	75 cl	<b>16,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Issue de sols de graves argileuses au-dessus du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil intégrant le pied du cru "Les Malgagnes" ainsi que le lieu-dit "La Mineraie", cette cuvée bénéficie d'un élevage de 9 mois en cuve bois tronconique. Le nez exhale des notes de prunes et de myrtilles. La bouche, séduisante et parfaitement équilibrée, présente une matière empreinte de fruits violets écrasés qui se prolongent dans une finale de velours aux accents de confiture de bigarreau. À déguster en accompagnement d'un poulet fermier rôti ou d'une grillade de viande blanche.



### Les Quartiers – Bourgueil AOC

Réf. A2510	Rouge	2022	75 cl	<b>17,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Issue de vieilles vignes (~ 50 ans) plantées sur un terroir au sol crayeux surnommé « Terre Blanche », cette cuvée ne manquera pas de séduire les palais les plus affûtés. Le nez exhale des arômes complexes de fruits noirs confiturés avec quelques notes toastées et chocolatées. La bouche, volumineuse et magnifiquement racée, aux notes caramélisées est enrobée de magnifiques tanins bien affinés. Un bourgueil qui méritera un peu de patience avant d'en profiter au mieux en accompagnement d'une belle côte à l'os ou d'un chapon braisé. Une des très belles références de l'appellation !



## Dégustation

Dimanche 5 octobre 2025 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)



## Le Grand Clos – Bourgueil AOC

Réf. A2511	Rouge	2023	75 cl	<b>21,70 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Sur ce millésime ayant bénéficié d'une alternance de chaleur et d'orages, cette cuvée dispose d'un potentiel qualitatif jamais vu depuis ces dix dernières années. Grâce au climat clément de la fin d'été, ce Bourgueil affiche un profil franc et équilibré. Le nez révèle des fragrances légèrement fumées où s'entremêlent notes de genièvre et de laurier associées à une petite pointe de lard frais. La bouche est raffinée et subtile avec une matière soyeuse, veloutée et dense. Le cocktail de fruits rouges et noirs est un véritable festival qui s'étire dans une finale d'une fraîcheur très agréable. Très aristocrate dans le style comme dans la forme, ce Grand Clos révèle toute l'élégance de ce terroir d'exception ! À boire dès maintenant et probablement jusqu'en 2033.



## Les Malgagnes – Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Réf. A2512	Rouge	2023	75 cl	<b>24,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Provenant du plus beau coteau de l'appellation, ce magnifique Saint Nicolas de Bourgueil est issu de vignes âgées de 60 ans en moyenne et bénéficie d'un élevage en fûts de 13 mois. Fruité et puissant, le nez de ces Malgagnes dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs aux accents balsamiques. En bouche, ce nectar conjugue à merveille puissance aromatique, soyeux de la matière et finesse des tanins. Une cuvée d'une justesse et d'une finesse déconcertantes ! Un très grand rouge de Loire au charme fou et promis à un bel avenir... à déguster, dès maintenant et pour les 5 ans à venir, en accompagnement d'un coq au vin par exemple.

Beaujolais

## Crus du Beaujolais

Laurent, Martine, Maxime et Adrien Perrachon

## Vignoble Perrachon

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



## Beaujolais blanc « Domaine des Mouilles » – Beaujolais AOC

Réf. A2513	Blanc	2024	75 cl	<b>8,90 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

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



## Chénas « Domaine des Mouilles » – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2514	Rouge	2024	75 cl	<b>9,90 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Gamay. Signifiant littéralement « lieu planté de chênes », ce Chénas bénéficie d'une très belle exposition plein sud qui favorise une maturité précoce des raisins. Le nez, très représentatif de son cépage, exhale des fragrances de rose et de violette, avec des notes d'épices et de boisé. En bouche, la matière, élégante et généreuse, se distingue par sa complexité aromatique sur les fruits noirs bien mûrs. La finale, d'une finesse remarquable, se prolonge dans des notes d'épices douces. Il s'accordera parfaitement à un petit gibier finement préparé ou à des fromages corsés.



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

Réf. A2515	Rouge	2024	75 cl	<b>11,40 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. A2516	Rouge	2023	75 cl	<b>12,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. À l'instar des grands bourgognes, ce Moulin-à-Vent, issu d'une toute petite parcelle (1,4 ha) de très vieilles vignes (80 ans), bénéficie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne et de 3 mois en foudres. Sous une robe d'un rouge rubis foncé, le nez exhale des arômes délicats de fruits noirs, d'amandes grillées, de vanille et d'épices. La bouche, soyeuse et légère, délivre des saveurs fruitées relevées par un boisé délicat dans une finale persistante. À table, il escortera avec bonheur une belle côte de bœuf ou un gibier à plumes rôti ou encore un beau plateau de fromages de caractère.



## Juliéna « Château de la Bottière » – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2517	Rouge	2024	75 cl	<b>9,90 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

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



## Juliéna 'Les Vignes Centenaires' – Cru du Beaujolais

Réf. A2518	Rouge	2023	75 cl	<b>12,30 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Juliéna 'L'Irrésistible' – Cru du Beaujolais

Réf. A2519	Rouge	2023	75 cl	<b>16,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Issu d'une sélection des meilleurs raisins d'un superbe coteau de Juliéna, l'Irrésistible est produit en toute petite quantité (à peine plus que 1.000 bouteilles numérotées par an) et bénéficie d'un élevage « à l'ancienne » (12 mois en demi-muids en chêne de 500 L). Sous une belle robe d'un pourpre foncé, son nez évoque des parfums de baies noires bien mûres. Sa bouche offre rondeur, puissance et concentration, le tout dans une harmonie remarquable avec une finale suave aux tanins fondus. Un vin 'irrésistible' qui transcende l'appellation et méritera, après quelques années de garde, un plat à sa hauteur comme des cailles farcies par exemple ou un sauté de veau fermier du limousin.



## Morgon 'Corcelette' – Cru du Beaujolais AOC

Réf. A2520	Rouge	2024	75 cl	<b>10,20 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Morgon 'Côte du Py' – Cru du Beaujolais

Réf. A2521	Rouge	2023	75 cl	<b>14,30 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Issue d'une toute petite parcelle (42 ares) de la Côte du Py, considérée à juste titre comme le meilleur terroir de Morgon, cette cuvée, sous une robe rubis foncée, délivre au nez des notes olfactives de fruits rouges très mûrs (cerise, framboise, fraise) avec quelques nuances minérales et épicées. La bouche, ample et élégante, repose sur une belle structure tannique bien équilibrée par une acidité parfaitement maîtrisée. La finale s'étire sur des saveurs fruitées relevées de quelques pointes d'épices. Un Morgon d'une élégance inouïe qui escortera parfaitement, dans quelques années, un rôti de bœuf ou une bavette à l'échalotte.



## Pouilly-Fuissé « Famille Perrachon » – Pouilly Fuissé AOC

Réf. A2522	Blanc	2024	75 cl	<b>18,80 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu de vignes âgées de 45 ans récemment acquises par la famille Perrachon, ce Pouilly-Fuissé exhale au nez des arômes complexes et profonds de fruits blancs et de fleurs avec quelques notes subtiles de minéralité. La bouche est bien équilibrée entre acidité rafraîchissante et puissance et rondeur que lui confère son cépage. La palette aromatique bien prononcée sur les fruits mûrs laisse place aux notes minérales qui lui confèrent une élégance supplémentaire. Un très joli Pouilly-Fuissé que vous réserverez à vos plats de volailles cuisinées en sauce.

Vallée du Rhône Sud

Côtes du Rhône, Cairanne  
Romain Roche

## Domaine Roche

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



Culture  
Biologique



## Le Vilain Petit Canard – Vin de France

Réf. A2523	Blanc	2024	75 cl	<b>9,80 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache Gris, de Clairette et de Marsanne. C'est en hiver 2016 que Romain a décidé de planter des vignes de cépages blancs sur une parcelle de Côtes du Rhône. La particularité de cette cuvée réside dans le Grenache Gris qui n'est pas autorisé pour élaborer des blancs dans les appellations de la Vallée du Rhône. Romain trouvant ce cépage autochtone très intéressant pour l'équilibre qu'il amène, a donc décidé de refuser l'appellation et ainsi produire Le Vilain Petit Canard... Sous une robe d'un jaune pâle, le nez exhale des arômes intenses de fruits exotiques (ananas, mangue, pamplemousse), de mirabelle et de poire avec une petite touche de garrigue. L'attaque en bouche est ronde et fruitée avec, en finale de jolis amers. Un « vin de copains » qui sera parfait en accompagnement d'une viande blanche grillée ou d'un plat typiquement méditerranéen comme un ragoût de poisson ou une simple ratatouille...





## Le Vilain Petit Canard – Vin de France

Réf. A2524	Rouge	2024	75 cl	<b>9,80 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (75 %) et de Syrah (25 %). Les jeunes vignes situées sur le bas des Coteaux du village de Cairanne servent parfaitement les ambitions de Romain qui souhaitait depuis longtemps élaborer un « vin de soif », léger et frais. Robe de couleur claire, nez de petits fruits rouges croquants, bouche peu tannique, l'objectif est pleinement atteint... un vin « glou-glou » à consommer sans attendre entre copains autour d'un beau plateau de charcuteries par exemple.



## Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2525	Rouge	2023	75 cl	<b>9,20 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Syrah (25 %) et de vieux Carignan (25 %). Cet assemblage donne naissance à un joli Côtes du Rhône équilibré, juteux et savoureux. Au nez, il révèle des notes de cerise noire, de myrtille et de fruits noirs avec une petite touche d'épices douces. Dotée d'un charme fou, la bouche, légèrement corsée, présente des tanins soyeux dans une matière dense gorgée de baies et d'épices. Cette cuvée, certifiée de l'agriculture biologique, sera parfaite en accompagnement d'une viande rouge grillée ou d'un carré d'agneau rôti au thym.



## Cairanne – Côtes du Rhône-Villages Cairanne AOC

Réf. A2526	Rouge	2023	75 cl	<b>12,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Syrah et de vieux Carignan. Sous une robe d'un violet intense, le nez dévoile un bouquet de fruits noirs légèrement parsemés de poivre. La bouche, séduisante et bien mûre s'ouvre sur une palette aromatique bien épicée enrobée dans une matière pure, soyeuse et élégante qui s'étire dans une finale aux tanins souples et harmonieux. Beaux accords en perspective avec un magret de canard sauce aux aïelles, un porcelet grillé, un pot au feu de bœuf ou encore une selle d'agneau rôtie.



## Marcel Roche – Cairanne AOC

Réf. A2527	Rouge	2023	75 cl	<b>15,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Grenache. Cette cuvée, dédiée à Marcel Roche (le père de Romain), est issue d'une seule parcelle de vignes âgées de plus de 70 ans et est située en bout du terroir dit des « Garrigues ». Ce terroir se trouve le long d'un cours d'eau, ce qui a pour effet d'aérer le sous-sol tout en tempérant les effets des étés chauds et secs sur les raisins. Sur ce millésime 2023, le nez exhale des arômes de fruits intenses avec quelques nuances de chocolat et de compote de fruits. La bouche est une pure merveille de velours qui tapisse le palais d'une matière douce, fraîche et parfaitement équilibrée. Un régal pour les amateurs de vins du sud-rhodaniens. Ne pas hésiter à le servir légèrement frais (14-15°C) en accompagnement de tous vos plats généreux.



## La Bousquette – Côtes du Rhône-Villages Cairanne AOC

Réf. A2528	Rouge	2023	75 cl	<b>18,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de très vieux Grenaches (85 %) et de vieux Carignans (15 %) plantés sur une seule et même parcelle. Produite en très petites quantités, ce Cairanne au faible rendement de 25 hl/ha (la moyenne de l'appellation est de ± 35 hl/ha) exhibe fièrement un nez complexe de fruits noirs bien mûrs que l'on retrouve dans une bouche dense, structurée et profonde à la finale aux tanins soyeux. Un grand Cairanne qui fera honneur, d'ici 5 à 10 ans, à une belle couronne d'agneau au romarin.



# Châteauneuf-du-Pape / Lirac / Côtes du Rhône

Famille Sabon

## Clos du Mont-Olivet



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

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

Sur ce millésime 2024, mildiou et coulée de la Grenache ont eu un impact catastrophique sur les volumes produits habituellement en blanc par le Clos. Les quantités disponibles sont donc extrêmement faibles... **Amateurs des vins blancs du domaine, ne tardez pas, il n'y en aura pas pour tout le monde !**



Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 3\* (Producteur qui représente l'excellence)



Le Guide des Vins de France 2026 – Bettane & Desseauve : 5 \* (Producteur exceptionnel)

Vallée du Rhône

### Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC



Réf. A2529	Blanc	2024	75 cl	<b>14,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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

### Lirac Blanc – Lirac AOC



91/100



Réf. A2530	Blanc	2024	75 cl	<b>17,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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

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



94/100



Réf. A2531	Blanc	2024	75 cl	<b>37,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## La Sabonite – Vin de France

Réf. A2532	Rouge	NM	75 cl	<b>9,50 €</b>
------------	-------	----	-------	---------------

À forte dominante de Grenache, cette cuvée est issue du jus de la 2ème presse du Châteauneuf-du-Pape et est assemblée avec des raisins de parcelles hors appellation. Elle est aussi composée de différents millésimes élevés en cuves et en foudres. C'est un vin convivial, d'une grande générosité aromatique et gustative. Porté par des notes de fruits rouges et noirs accompagnées de quelques touches d'épices douces, il se dévoile dans un registre ample et persistant. Un vin sans prétention qui ravira les amateurs des vins « de copain » à savourer sans chichis.



## Confluence – IGP du Gard

Réf. A2533	Rouge	2022	75 cl	<b>13,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Carignan. Issue essentiellement des vieilles vignes plantées au lieu-dit « Le Clau » (village de Saint Laurent des arbres), cette cuvée dévoile une matière fine et souple que lui confère le sol sableux mêlé d'argile dont elle provient. Le nez très expressif déborde de fruits noirs et exhale de subtiles notes poivrées. La bouche est généreuse et gourmande sur des arômes de mûres. La fraîcheur en fin de bouche apporte une touche de finesse supplémentaire à cette très belle cuvée qui émerveillera tous les amateurs de vieux Carignans, magnifiés (il faut bien l'avouer) par le talent de la famille Sabon. Un très beau moment de plaisir en perspective...



## Côtes du Rhône Vieilles Vignes – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2534	Rouge	2023	75 cl	<b>13,00 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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

91/100



## Lirac – Lirac AOC

Réf. A2535	Rouge	2022	75 cl	<b>15,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (65 %), de Syrah (15 %), de Mourvèdre (15 %) et de Cinsault (5 %). Sous une robe d'un rouge rubis, le nez exhale des arômes juteux de fruits noirs (cerise, mûre, myrtille, cassis) et d'épices (réglisse, poivre). Sur ce millésime solaire, le profil en bouche est riche, sans être cuit ou compoté. La palette aromatique s'étend des baies sauvages aux épices et est enrobée par une matière volumineuse et imposante. Un très joli Lirac qui escortera parfaitement de belles côtes d'agneau au thym.

## Lirac Marie Jausset – Lirac AOC

Réf. A2536	Rouge	2022	75 cl	<b>22,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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

92/100



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

Réf. A2537	Rouge	2023	75 cl	<b>33,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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

96/100





95/100



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

Réf. A2538	Rouge	2022	75 cl	<b>35,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



94/100



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

Réf. A2539	Rouge	2020	75 cl	<b>37,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



98/100



## Cuvée du Papet – Châteauneuf-du-Pape AOC

Réf. A2540	Rouge	2023	75 cl	<b>65,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Fleur du Domaine élaborée à partir de très vieilles vignes de Grenache (80 %), de Mourvèdre (10 %) et Syrah (10 %), cette cuvée se distingue par sa finesse, par ses arômes purs ainsi que par son équilibre proche de la perfection. Certes, c'est le terroir qui parle mais il y a aussi le grand savoir-faire du Clos Mont-Olivet qui effectue sur cette cuvée un élevage long et très précis afin d'obtenir le plus de finesse possible sans chercher à extraire trop de matière. « *C'est un vin absolument sublime qui comporte toutes les caractéristiques d'un grand vin* » (Philippe Mischler Mundovin). Au nez, les arômes sont complexes avec des notes de clou de girofle, de truffe et de prune. En bouche, la matière est intense et d'une grande fraîcheur, l'équilibre entre les tanins, l'alcool et l'acidité est tout simplement magistral. Avec cette cuvée, on côtoie les sommets de l'appellation... **Que les amateurs potentiels se hâtent, nous ne pourrions contenter toutes les demandes...**

Le coup de ♥ RVF



Saint Joseph - Condrieu - Côte Rôtie - ...

Pierre, Pascale, Jeanne Gaillard  
**Domaine Pierre Gaillard**



Vallée du Rhône Nord

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



Le Grand Guide des Vins de France 2025 - Bettane & Desseauve : 3 \* (Production de haute qualité)



**Roussanne – IGP des Collines Rhodaniennes**

Réf. A2541	Blanc	2024	75 cl	<b>13,60 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



**Viognier – IGP des Collines Rhodaniennes**

Réf. A2542	Blanc	2024	75 cl	<b>15,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. A2543	Blanc	2024	75 cl	<b>22,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Saint-Joseph – Saint Joseph AOC

Réf. A2544	Blanc	2024	75 cl	<b>25,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Condrieu – Condrieu AOC

Réf. A2545	Blanc	2024	75 cl	<b>36,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issue de 3 communes (Malleval, Chavanay et Condrieu) sur l'appellation Condrieu, cette cuvée exprime tout le potentiel de ce fantastique cépage qu'est le viognier. Élégante et complexe, elle dévoile au nez des notes intenses de brugnion et de fruits exotiques nuancées d'une touche de pierre à fusil. Au diapason, la bouche se révèle ample, charnue et flatteuse, tapissée par l'onctuosité du fruit mûr avec, en appoint, une fine amertume minérale venant parfaire la finale. Une fidèle évocation du Cru ! Vin de gastronomie par excellence, il se mariera idéalement avec une côte de veau rosée poêlée au beurre ou avec un homard breton simplement grillé.



### L'Octroi – Condrieu AOC

Réf. A2546	Blanc	2024	75 cl	<b>46,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issu d'un sol particulièrement rocailleux et très pentu à l'entrée des gorges de Malleval, ce Condrieu, sur ce millésime, offre plus de finesse qu'à l'habitude. Élevée 9 mois en barriques, cette cuvée, sous une belle robe dorée aux reflets argentés, dévoile au nez des arômes précis et très frais de poires et de fleurs blanches. En bouche, c'est une véritable explosion de fruits et de fleurs qui se prolonge dans une finale énergique et délicatement saline. Cette superbe réussite de l'appellation laisse entrevoir de multiples très beaux accords comme des ris de veau rôtis au beurre ou un risotto crémeux aux cèpes... tout un programme !



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

Réf. A2547	Rouge	2023	75 cl	<b>11,20 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. À l'instar de la cuvée « Viognier », cette cuvée est également issue de l'assemblage de plusieurs parcelles de galets roulés (dans la Drôme) et de sables (en Ardèche). Ce « petit » vin à la robe intense aux reflets de framboise est une ode aux fruits rouges et aux baies noires. La bouche offre une belle intensité agrémentée de légères notes fumées et épicées. Un vin juteux, frais et aérien que vous dégusterez en accompagnement, par exemple, d'une belle viande grillée ou d'un tarte de bœuf au couteau.



### Le Petit Merle – Vin de France

Réf. A2548	Rouge	2023	75 cl	<b>11,20 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Crozes-Hermitage – Crozes-Hermitage AOC

Réf. A2549	Rouge	2023	75 cl	<b>22,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Saint-Joseph 'La Relève' – Saint-Joseph AOC

Réf. A2550	Rouge	2023	75 cl	<b>26,00 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Les vignes qui composent cette « Relève » sont plantées sur 3 parcelles différentes sur les villages de Malleval et de Chavanay. Les sols de granite décomposés donnent naissance à ce vin frais et minéral au nez délicat et harmonieux de fruits et d'épices. Après une attaque plutôt tendre, la bouche dévoile un fruité croquant avec des tanins veloutés qui se prolongent dans une finale persistante au toucher minéral. Il fera merveille en accompagnement d'un magret de canard farci au foie gras.



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

Réf. A2551	Rouge	2023	75 cl	<b>29,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. A2552	Rouge	2023	75 cl	<b>37,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Asiaticus – Vin de Pays des Collines Rhodaniennes IGP

Réf. A2553	Rouge	2023	75 cl	<b>38,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Pierre Gaillard rend ici hommage à un des romains les plus célèbres de l'époque Gallo-Romaine. Un juste retour des choses puisque Asiaticus a été un des premiers à faire la promotion des vins de Vienne au sein de l'empire romain, et notamment à Rome. Issu de vignes plantées sur un sol de schistes sur la commune de Seyssuel, ce Vin de Pays, sur ce millésime 2023, exhale au nez des arômes de fruits compotés et de tabac. À l'aveugle, les notes olfactives pourraient laisser imaginer que nous avons affaire à un vieux millésime. En bouche la plénitude et la rondeur du vin confirme ce sentiment...et pourtant, ce n'est pas le cas ! La matière dévoile un velouté et un caractère surprenant, très féminin. Les tanins, très élégants se prolongent dans une finale d'une grande gourmandise. Un vin de Seyssuel qui se mariera parfaitement à un filet de pigeon accompagné d'une belle purée de pommes de terre.



## Côte Rôtie – Côte Rôtie AOC

Réf. A2554	Rouge	2023	75 cl	<b>49,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Esprit de Blonde – Côte Rôtie AOC

Réf. A2555	Rouge	2023	75 cl	<b>83,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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

## Côte Rôtie 'Rose Pourpre' – Côte Rôtie AOC

Réf. A2556	Rouge	2023	75 cl	<b>99,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



Collioure / Banyuls

Élise Gaillard



## Domaine Madeloc

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

Roussillon



Le Grand Guide des Vins de France 2026 – Bettane & Desseauve : 2\* (Production sérieuse)



## Tremadoc – Collioure AOC

Réf. A2557	Blanc	2024	75 cl	<b>19,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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





## Penya – Collioure AOC

Réf. A2558	Blanc	2024	75 cl	<b>26,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache Gris et de Vermentino. À l'instar de la cuvée Tremadoc, les vignes qui composent la cuvée Penya sont plantées sur des coteaux qui plongent vers la mer et qui bénéficient également de la fraîcheur des vents marins. Ici par contre, les coteaux sont encore plus abrupts (27 %). Sous une robe brillante aux reflets dorés, le nez exhale un bouquet aromatique complexe et subtil qui allie notes florales et notes d'agrumes. La bouche, charmeuse et bien fraîche, vous séduira par son équilibre raffiné et par sa finale persistante. Un Collioure blanc intense et généreux qui accompagnera à merveille un filet de dorade accompagné d'un beurre citronné ou bien des coquilles Saint-Jacques poêlées qui pourront sublimer ses notes minérales.



## Serral – Collioure AOC

Réf. A2559	Rouge	2023	75 cl	<b>16,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Magenca – Collioure AOC

Réf. A2560	Rouge	2023	75 cl	<b>20,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Robert Pagès – Banyuls AOC

Réf. A2561	Rouge	NM	50 cl	<b>14,90 €</b>
------------	-------	----	-------	----------------

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



Faugères  
Pierre-Antoine Gaillard

## Domaine Cottebrune

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

**BIO** Culture  
**BIO** Raisonnée



bettane +  
desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2026 – Bettane & Desseauve : 2\* (Production sérieuse)



### Les Moulins – Faugères AOC

Réf. A2562	Blanc	2024	75 cl	<b>11,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Le Cairn – Faugères AOC

Réf. A2563	Blanc	2024	75 cl	<b>15,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Roussanne, de Vermentino et de Grenache Blanc. Issues d'un coteau de schistes bruns bien exposé sur les hauteurs, en plein cœur de la garrigue, les vignes confèrent à cette cuvée, fraîcheur et minéralité. Sous une robe d'un joli jaune doré, le nez exhale des arômes de fruits à chair jaune (pêche, abricot) avec quelques notes de fleurs blanches. Bien ample, la bouche est portée par une belle tension et une texture délicate. Un très joli vin blanc du Sud à servir avec un bar au fenouil par exemple ou avec des crustacés aux accents méditerranéens.



### Les Moulins – Faugères AOC

Réf. A2564	Rouge	2023	75 cl	<b>11,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Transhumance – Faugères AOC

Réf. A2565	Rouge	2023	75 cl	<b>15,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Parole de Berger – Faugères AOC

Réf. A2566	Rouge	2023	75 cl	<b>20,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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

Fitou

Jean-Marie et Émilie Fabre



Culture  
HVE



## Domaine de la Rochelierre

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

Languedoc



### Cuvée Camille – Vin de Pays d'Oc AOP

Réf. A2567	Blanc	2024	75 cl	<b>12,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Cuvée 'Tradition' – Fitou AOP

Réf. A2568	Rouge	2023	75 cl	<b>11,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Cuvée 'Privilège' – Fitou AOP

Réf. A2569	Rouge	2023	75 cl	<b>15,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Carignan (30 %), de Grenache Noir (30 %), de Syrah (30 %) et de Mourvèdre (10 %). Issue du même assemblage que la cuvée Tradition, cette cuvée Privilège bénéficie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne (dont 1/4 en fûts neufs). Sous une belle robe grenat aux reflets violines, cette cuvée livre un bouquet complexe de fruits rouges et noirs et d'épices douces. La bouche, gourmande et très bien équilibrée, dévoile des arômes de fruits noirs confiturés enrobés d'une structure tannique élégante qui se prolonge dans une finale soyeuse et saline. Une cuvée qui remporte toujours un franc succès et qui accompagnera à merveille une viande rouge mijotée, un plat cuisiné sucré-salé ou encore un beau fromage de vache.



### Cuvée 'Noblesse du Temps' – Fitou AOP

Réf. A2570	Rouge	2024	75 cl	<b>23,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Cuvée 'à Deux' – Fitou AOC

Réf. A2571	Rouge	2023	75 cl	<b>44,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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

Languedoc

### Saint Chinian

Christine Deleuze et Luc Simon

## Clos Bagatelle

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



Le Grand Guide des Vins de France 2026 – Bettane & Desseauve : 3\* (Production de haute qualité)



## Bagatelle – Saint-Chinian AOP

Réf. A2572	Blanc	2024	75 cl	<b>11,10 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Roussanne (35 %), de Grenache blanc (25 %), de Vermentino (20 %) et de Carignan blanc (20 %). Issue d'un terroir d'altitude (250 m), cette cuvée, sous une robe claire et limpide avec quelques reflets verts, dévoile un bouquet très fin et très frais de fleurs blanches et de bergamote. En bouche, on découvre une matière finement beurrée et iodée. Il sera parfait pour accompagner des coquilles Saint Jacques ou un ris de veau meunière.



## Le Clos de ma Mère – Saint-Chinian AOP

Réf. A2573	Blanc	2024	75 cl	<b>16,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Roussanne (35 %), de Vermentino (35 %), de Carignan blanc (20 %) et de Grenache blanc (10 %). Sous une robe claire et brillante aux reflets argentés, le nez, d'une élégance et d'une délicatesse extrêmes, oscille entre arômes de fleurs blanches et de fruits frais. La matière en bouche, complexe et racée, balance entre douceur et vivacité et se révèle d'une belle fraîcheur et d'une grande finesse. Un très joli vin blanc du Languedoc qui accompagnera idéalement un filet de turbot au romarin, des écrevisses à la nage ou pourquoi pas, une langouste grillée au beurre citronné...



## À l'Origine – Saint-Chinian AOP

Réf. A2574	Rouge	2023	75 cl	<b>7,90 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Syrah (20 %), de Mourvèdre (20 %) et de Carignan (10 %). Sous une robe rouge rubis très brillante, le nez exhale des arômes de fruits noirs, de garrigue et d'épices (poivre). Ample, la bouche révèle son caractère méditerranéen avec des saveurs de fruits noirs bien mûrs, de laurier et de réglisse. Les tanins ronds et digestes se prolongent dans une finale au charme indéniable. Une belle association en perspective en accompagnement d'un sauté de porc à la moutarde.



## Colline d'Assignan – Saint-Chinian AOP

Réf. A2575	Rouge	2024	75 cl	<b>9,60 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

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



## Donnadieu – Saint-Chinian AOP

Réf. A2576	Rouge	2023	75 cl	<b>11,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Au Fil de Soi – Saint-Chinian AOP

Réf. A2577	Rouge	2020	75 cl	<b>14,30 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Terre de mon Père – Saint-Chinian AOP

Réf. A2578	Rouge	2020	75 cl	<b>24,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah, de Mourvèdre et de Grenache. Résolument méditerranéenne, cette cuvée allie la suavité de la Syrah à la grandeur et la classe du Mourvèdre et à la plénitude de la Grenache. Le nez, complexe et riche, est une véritable explosion aromatique : fruits rouges, garrigue, café, chocolat,... Après une attaque bien fraîche, la bouche, portée par une matière dense, ample et harmonieuse, est marquée par une trame tannique enveloppée de fruits rouges. Un incontournable de l'appellation qu'il sera sage d'attendre quelques années avant de l'associer à un pigeonneau aux baies de genévrier ou à un magret de canard grillé aux sarments de vignes.



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

Réf. A2579	Blanc moelleux	2023	50 cl	<b>10,00 €</b>
------------	----------------	------	-------	----------------

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



Grandes Appellations Rive Gauche &amp; Rive Droite

**Maison Cheval Quancard**

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

**Cuvée Clémence – Entre-Deux-Mers AOC**

Réf. A2580	Blanc	2024	75 cl	<b>8,30 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

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

Bordeaux Supérieur

Caroline Quancard

**Château Terrefort-Quancard**

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

Culture  
HVE**Château Terrefort-Quancard – Bordeaux Supérieur AOC**

Réf. A2581	Rouge	2022	75 cl	<b>8,50 €</b>
------------	-------	------	-------	---------------

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

Cahors

Jean-Luc Baldès

**Clos Triguedina**



Sud-Ouest

Le Clos Triguedina est le berceau de la famille Baldès depuis 1830. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer ("me trigo de dina" signifie en occitan, "il me tarde de dîner"). De leur côté les Baldès ont construit le Clos Triguedina en transmettant de père en fils leurs savoir-faire, émotions et passions. Leur tempérament de pionniers les identifie comme une des familles fondatrices de l'appellation Cahors. Situé au cœur du Vignoble de Cahors, le domaine est niché entre les méandres de la Rivière Lot. « Jean-Luc Baldès est le vigneron incontournable de Cahors et le Clos Triguedina, une des propriétés phares de l'appellation ». (RVF Le Guide des Meilleurs Vins de France 2018). **Jean-Luc nous fera l'honneur d'être parmi nous le 5 octobre. Une belle occasion de rencontrer cette « icône » du vignoble français et de l'écouter vous parler de sa passion...**



**Viognier - Chardonnay – Comté Tolosan IGP**

Réf. A2582	Blanc	2023	75 cl	<b>16,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Chardonnay (50 %) et de Viognier (50 %). Issu d'une parcelle au sous-sol argilo-calcaire située à 300 m d'altitude, cet assemblage original allie la richesse du Chardonnay à l'intensité aromatique du Viognier. Le nez exhale des arômes très précis de fleurs blanches, de pêche, d'abricot avec quelques notes d'amandes fraîches. La bouche, ample mais vive, dévoile une belle tension avec des saveurs de poires et autres fruits blancs. La finale sur le citron confit est tout simplement paradisiaque. Un très beau vin blanc à déguster en apéritif ou en accompagnement de plats épicés ou encore, de produits de la mer.



**French Malbec – Cahors AOC**

Réf. A2583	Rouge	2022	75 cl	<b>10,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



**Petit Clos – Cahors AOC**

Réf. A2584	Rouge	2021	75 cl	<b>13,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Malbec (85 %) et de Merlot (15 %). Cuvée Plaisir par excellence, ce « Petit Clos », au nez frais et dense, dévoile des arômes de fruits rouges et noirs et d'épices douces. En bouche, l'équilibre entre la rondeur et le fruité du Merlot associé à la densité et à la longueur du Malbec font merveille. Un vin de Cahors riche et équilibré, avec des tanins veloutés qui s'étirent dans une finale de belle fraîcheur. Gourmand et élégant, ce « Petit Clos » s'associera à merveille à une belle pièce de bœuf ou, pourquoi pas, à un chili con carne.



**Clos Triguedina – Cahors AOC**

Réf. A2585	Rouge	2020	75 cl	<b>21,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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

## La Trilogie



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

Jean-Luc Baldès

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



### Au Coin du Bois – Cahors AOC

Réf. A2586	Rouge	2016	75 cl	<b>29,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Les Galets – Cahors AOC

Réf. A2587	Rouge	2016	75 cl	<b>29,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Les Petites Cailles – Cahors AOC

Réf. A2588	Rouge	2016	75 cl	<b>29,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### Probus, Cuvée Prestige – Cahors AOC

Réf. A2589	Rouge	2021	75 cl	<b>42,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



### The New Black Wine – Cahors AOC

Réf. A2590	Rouge	2015	75 cl	<b>85,00 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

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



## Le Moelleux du Clos – Vin de Pays du Comté Tolosan

Réf. A2591	Blanc Moelleux	2022	50 cl	<b>24,90 €</b>
------------	----------------	------	-------	----------------

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



## Black Vintage - Le Velours – Cahors AOC

Réf. A2592	Rouge	NM	50 cl	<b>24,90 €</b>
------------	-------	----	-------	----------------

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



# Fond de cave

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

Il vous suffit de :

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

Appellation	Qté	Prix/bte
<b>ALSACE</b> Domaine Vincent Stoeffler		
Pinot Noir Lieu-dit Rotenberg, 2021	4	16,90 €
Pinot Noir cuvée XXC, 2020	1	36,50 €
<b>BORDEAUX</b> Grandes Appellations		
Château Martet, Saint Foy Côtes de Bordeaux 'Réserve de la famille', rouge, 2019	6	37,00 €
Labégorce Zédé, Margaux, rouge, 2020	6	22,90 €
La Dame de 11 Heures, St Emilion Gd Cru, 2016	3	29,90 €
Château La Fleur du Roy, Pomerol, rouge, 2022	2	31,90 €
Château de Sales, Pomerol, rouge, 2019	2	34,90 €
<b>BORDEAUX</b> Sélection François Mitjaville		
Domaine de l'Aurage, rouge, 2022	4	41,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2019	3	73,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2021	3	52,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2022	6	52,90 €
Roc de Cambes, 2019	3	89,90 €
Roc de Cambes, 2021	6	72,90 €
Roc de Cambes, 2022	6	72,90 €
<b>BOURGOGNE</b> Domaine d'Elise (Chablis)		
Petit Chablis, blanc, 2022	6	17,50 €
Petit Chablis, blanc, 2023	6	18,50 €
Chablis 2023	6	20,50 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru 'Côte de Lechet', blanc, 2021	3	32,90 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru 'Côte de Lechet', blanc, 2022	6	33,90 €
<b>BOURGOGNE</b> Domaine Marchand-Grillot (Côte de Nuits)		
Morey Saint Denis, rouge, 2022	6	51,90 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru 'La Petite Chapelle' 2022	6	95,00 €
<b>BOURGOGNE</b> Domaine Bachelet-Ramonet (Côte de Beaune)		
Chassagne-Montrachet, blanc, 2022	4	53,90 €
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru 'Clos Saint Jean', blanc, 2022	3	65,90 €
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru 'Les Caillerets', blanc, 2022	3	65,90 €
<b>BOURGOGNE</b> Domaine Pascale Rion (Côte de Nuits)		
Coteaux Bourguignons, rouge, 2023	3	14,50 €
Bourgogne Pinot Noir, rouge, 2023	5	20,90 €
Côte de Nuits Villages, rouge, 2022	5	26,90 €
Nuits Saint Georges Villages 'Les Charbonnières', rouge, 2023	3	39,50 €
Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> Cru 'Aux Vignerondes', rouge, 2022	3	59,90 €
Vosne Romanée, rouge, 2022	3	59,90 €
Vosne Romanée 1 <sup>er</sup> Cru 'Les Beaux Monts', rouge, 2022	6	95,00 €
<b>BOURGOGNE</b> Domaine Maillard Père & Fils (Côte de Beaune)		
Bourgogne Pinot Noir, rouge, 2023	15	19,90 €
Chorey-les-Beaune, rouge, 2022	12	27,90 €
Aloxe Corton 'Vieilles Vignes', rouge, 2022	6	46,90 €
Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> Cru 'Les Lollières', rouge, 2022	6	63,90 €
Pommard La Chanière, 2022	4	51,90 €
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2019	3	85,90 €
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2020	3	86,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
<b>BOURGOGNE</b> Domaine Joblot (Givry)		
Givry 1 <sup>er</sup> Cru 'En Veau', blanc, 2022	3	41,90 €
Givry 'Préface', rouge, 2022	6	36,50 €
Givry 1 <sup>er</sup> Cru 'Clos du Cellier Aux Moines', rouge, 2023	1	45,90 €
<b>BOURGOGNE</b> Domaine Saumaize-Michelin (Mâconnais)		
Viré-Clessé, blanc, 2023	12	21,90 €
Saint-Véran Villages blanc, 2023	17	18,50 €
Saint-Véran 'En Pommard', blanc, 2023	12	20,90 €
Saint-Véran 'Les Crêches', blanc, 2023	12	21,90 €
Pouilly-Fuissé 'Les Courtelongs', blanc, 2023	9	28,90 €
Pouilly-Fuissé 'Aux Charmes', blanc, 2023	3	28,90 €
Pouilly-Fuissé 1 <sup>er</sup> Cru 'Les Crays', blanc, 2023	5	35,90 €
<b>JURA</b> 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 €
<b>BEAUJOLAIS</b> 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	2	13,20 €
<b>BEAUJOLAIS</b> Laurent Perrachon (Crus du Beaujolais)		
Chénas 'Domaine des Mouilles', rouge, 2022	5	9,50 €
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, 2023	3	10,90 €
Moulin-à-Vent 'Les Burdelines', rouge, 2022	2	12,60 €
Juliéas 'L'Irrésistible', rouge, 2022	4	16,90 €
<b>CHAMPAGNE</b> Domaine Daniel ETIENNE (Vallée de la Marne)		
Champagne Brut 1 <sup>er</sup> Cru cuvée Spéciale	12	27,90 €
<b>CHAMPAGNE</b> Veuve Fourny (Côte de Blancs, Vertus 1 <sup>er</sup> Cru)		
Blanc de Blancs Extra-Brut 1 <sup>er</sup> Cru	6	35,90 €
Blanc de Blancs 'Brut Nature' 1 <sup>er</sup> Cru	6	36,90 €
Cuvée 'R', Extra-Brut 1 <sup>er</sup> Cru	6	47,90 €
Clos du Faubourg Notre Dame Extra-Brut 1 <sup>er</sup> Cru 2014	3	109,00 €
<b>CHAMPAGNE</b> 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 €
<b>CHAMPAGNE</b> Stéphane Vignon (Montagne de Reims)		
Brut Nature 'Les Marquises', 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 €

# 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
<b>CHAMPAGNE</b> Jacquesson		
Cuvée n° 747	6	67,90 €
<b>CHAMPAGNE</b> Bollinger		
Special Cuvée	3	65,90 €
Special Cuvée (Magnum)	3	143,90 €
<b>CHAMPAGNE</b> Deutz		
Brut Classic (Magnum)	2	95,90 €
<b>CREMANT BELGE</b> Tour de Tilice (Juprelle)		
Crémant Extra-Brut Blanc de Blanc 'Osé	6	27,00 €
<b>RHÔNE NORD</b> Domaine Pierre Gaillard (Malleval)		
IGP Collines Rhodaniennes, Viognier, blanc, 2023 (Magnum)	1	35,90 €
Saint-Joseph 'Les Pierres', rouge, 2022	4	37,50 €
<b>RHÔNE NORD</b> Domaine M&S Ogier (Ampuis)		
Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu', blanc, 2024	3	12,00 €
Condrieu 'La Combe de Malleval', blanc, 2023	9	46,90 €
Condrieu 'Les VV de Jacques Vernay', blc, 2019	3	69,90 €
Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu', rouge, 2022	6	11,90 €
Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu', rouge, 2022	1	12,00 €
IGP Collines Rhodaniennes 'Syrah d'Ogier', rouge, 2022	3	14,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'La Rosine', rouge, 2021	5	22,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'La Rosine', rouge, 2022	3	23,50 €
IGP Collines Rhodaniennes 'L'Âme Soeur', rouge, 2018	3	61,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'L'Âme Soeur', rouge, 2022	5	55,90 €
Côte Rôtie 'Mon Village', rouge, 2022	1	59,90 €
<b>RHÔNE SUD</b> Domaine Le Père Brun (Sorgues)		
Côtes du Rhône 'Le Tonton', rouge, 2023	9	10,50 €
<b>RHÔNE SUD</b> Domaine Luc Pélaquié (Saint Victor La Coste)		
Côtes du Rhône, rouge, 2022	24	7,90 €
Lirac, rouge, 2021	3	10,60 €
Côtes du Rhône Villages 'Joseph Pélaquié', rouge, 2021	3	21,90 €
<b>RHÔNE SUD</b> Domaine Romain ROCHE (Cairanne)		
Cairanne 'Marcel Roche', rouge, 2020	3	14,90 €
Cairanne 'La Bousquette', rouge, 2018	3	17,50 €
<b>RHÔNE SUD</b> Domaine Marcel Richaud (Cairanne)		
Vin de France 'à la source', rouge, 2023	6	11,50 €
Côtes du Rhône 'Terre d'Aigles', rouge, 2022	4	13,90 €
Côtes du Rhône 'Terre d'Aigles', rouge, 2023	9	13,20 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2022	6	16,50 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2023	9	15,30 €
Cairanne rouge, 2023	6	19,50 €
Cairanne 'L'Ébrescade', rouge, 2021	8	27,90 €
Cairanne 'Les Estrambords', rouge, 2022	2	31,50 €

Appellation	Qté	Prix/bte
<b>RHÔNE SUD</b> Domaine des Escaravailles (Rasteau)		
Rasteau 'Héritage 1924', rouge, 2020	3	26,90 €
<b>RHÔNE SUD</b> Domaine Le Sang des Cailloux (Vacqueyras)		
Vacqueyras 'Fourto', rouge, 2022	9	21,90 €
Vacqueyras 'Oumage', rouge, 2019	1	42,90 €
<b>RHÔNE SUD</b> Clos Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape)		
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', blanc, 2023	6	35,50 €
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', rouge, 2018	3	72,90 €
<b>RHÔNE SUD</b> Château Mourgues du Grès (Beaucaire)		
Costières de Nîmes, Galets Dorés, blanc, 2023	3	11,90 €
Costières de Nîmes, Galets Dorés, blanc, 2024	12	11,90 €
Costières de Nîmes, Galets Rouges, rouge, 2023	12	11,90 €
Costières de Nîmes, Terre d'Argence, rge, 2020	9	15,50 €
Costières de Nîmes, Capitelle, rouge, 2020	6	18,50 €
<b>RHÔNE SUD</b> Roc d'Anglade (Langlade)		
IGP du Gard, blanc, 2023	3	42,90 €
IGP du Gard, rouge, 2022	6	42,90 €
IGP du Gard, rouge, 2023	6	42,90 €
<b>LANGUEDOC</b> Domaine Langlade (Gard)		
Languedoc, rouge, 2012	2	19,50 €
Languedoc, rouge, 2010	3	21,50 €
<b>LANGUEDOC</b> Antoine Dürrbach		
Vin de France 'Sélection Antoine Dürrbach', rouge, 2020	6	14,50 €
<b>LANGUEDOC</b> Domaine de la Perrière (Assas)		
Languedoc 'Terre Blanche', blanc, 2024	3	9,90 €
Languedoc 'Le Chant des Lauzes', rouge, 2023	21	7,90 €
Languedoc 'Les Silices', rouge, 2021	2	9,50 €
Languedoc 'Les Silices', rouge, 202	18	9,60 €
Grès de Montpellier 'Clos de la Chapelle', rouge, 2022	3	12,90 €
Pic Saint Loup 'As de Pic', rouge, 2021	7	16,50 €
Pic Saint Loup 'As de Pic', rouge, 2022	4	16,50 €
<b>LANGUEDOC</b> Clos Marie (Lauret)		
Languedoc 'Manon', blanc, 2023	3	24,50 €
Pic Saint Loup 'L'Olivette', rouge, 2022	12	22,90 €
Pic Saint 'Simon', rouge, 2021	3	32,90 €
Pic Saint Loup 'Métairies du Clos', rouge, 2020	4	31,50 €
Pic Saint Loup 'Les Glorieuses', rouge, 2020	3	59,90 €
<b>LANGUEDOC</b> Clos des Reboussiers (Cazevielle)		
Vin de France 'Pura Vida', rouge, 2022	6	21,90 €
Pic Saint Loup 'Spoutnik', rouge, 2020	5	39,90 €
<b>LANGUEDOC</b> Héritage du Pic Saint Loup (Saint Mathieu de Trévières)		
Pic Saint Loup 'Tour de Pierres', rouge, 2022	3	14,90 €

# Fond de cave

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

Il vous suffit de :

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

Appellation	Qté	Prix/bte
<b>LANGUEDOC Mas Cal Demoura (Jonquières)</b>		
Terrasses du Larzac 'Les Combariolles', rouge, 2022	4	36,90 €
<b>LANGUEDOC Mas Jullien (Jonquières)</b>		
Languedoc 'Vin d'une Nuit', rosé, 2024	12	20,50 €
Terrasses du Larzac 'Autour de Jonquières', rouge, 2022	10	43,90 €
<b>LANGUEDOC Les Vignes Oubliées (St Jean de la Blaquière)</b>		
Languedoc 'Les Vignes Oubliées', blanc, 2021	1	22,90 €
Languedoc 'Autour du Cinsault', rouge, 2023	1	14,50 €
Terrasses du Larzac 'Les Vignes Oubliées', rouge, 2023	6	23,50 €
<b>LANGUEDOC Domaine Alain Chabanon (Montpeyroux)</b>		
Campredon, rouge, 2020	6	16,90 €
Le Petit Merle aux Alouettes, rouge, 2021	6	17,90 €
L'Esprit de Font Caude, rouge, 2006	2	49,90 €
Saut de Côte, rouge, 2017	3	35,90 €
Saut de Côte, rouge, 2019	6	37,90 €
<b>LANGUEDOC Domaine Peyre Rose (Saint Pargoire)</b>		
Vin de France 'Marlène N°3', rouge, 2013	1	93,00 €
Vin de France 'Les Cistes', rouge, 2014	1	99,90 €
Vin de France 'Marlène N° 3', rouge, 2014	3	99,90 €
Vin de France 'Les Cistes', rouge, 2015	3	114,00 €
Vin de France 'Belle Léone', rouge, 2015	1	114,00 €
Vin de France 'Marlène N° 3', rouge, 2015	3	114,00 €
Languedoc 'Clos des Cistes', rouge, 2003	3	119,00 €
Languedoc 'Syrah Léone', rouge, 2002	1	139,00 €
<b>LANGUEDOC Mas d'Espanet (Cévennes)</b>		
Fresia, rouge, 2021	3	9,00 €
<b>LANGUEDOC Domaine Saint Sylvestre (Puéchabon)</b>		
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 €
<b>LANGUEDOC Domaine des Creisses (Valros)</b>		
IGP de L'Hérault 'Les Creisses', rouge, 2022	3	18,50 €
IGP de L'Hérault 'Les Brunes', rouge, 2021	6	34,50 €
<b>LANGUEDOC Clos BAGATELLE (Saint-Chinian)</b>		
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	5	11,50 €
Saint-Chinian 'Je Me Souviens', rouge, 2017	3	43,90 €
Saint-Chinian 'Je Me Souviens', rouge, 2018	2	42,90 €
Saint-Chinian 'L'Aventure', rouge, 2017	1	69,00 €

Appellation	Qté	Prix/bte
<b>LANGUEDOC Domaine Coudoulet (Minervois)</b>		
Vin de Pays d'Oc 'Syrah', rouge, 2023	7	7,90 €
Minervois 'Cuvée Olric', rouge, 2021	5	9,90 €
<b>LANGUEDOC Domaine Cottebrune (Faugères)</b>		
Faugères 'Le Cairn', blanc, 2022	1	15,50 €
Faugères 'Les Moulins' rouge, 2021	5	11,90 €
Faugères 'Transhumance' rouge, 2021	1	15,50 €
Faugères 'Parole de Berger', rouge, 2022	3	20,90 €
<b>LANGUEDOC Domaine de la Rochelierre (Fitou)</b>		
Languedoc 'Parenthèse', blanc, 2023	4	14,50 €
Fitou Tradition, rouge, 2020	1	11,00 €
Fitou 'à deux', rouge, 2021	1	44,90 €
<b>ROUSSILLON Domaine Madeloc (Collioure/Banyuls)</b>		
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 €
<b>ROUSSILLON Domaine Le Soula (IGP Cotes Catalanes)</b>		
Trigone n° 21, blanc	4	17,90 €
Le Soula, rouge, 2018	3	27,50 €
<b>ROUSSILLON Clos des Fées</b>		
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', blanc, 2023	6	14,90 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2020	3	24,90 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2023	6	30,50 €
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', rouge, 2023	7	14,90 €
Côtes du Roussillon Villages 'Vieilles Vignes', rouge, 2022	3	30,50 €
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 €
<b>ROUSSILLON Domaine Gauby</b>		
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', blanc, 2024	12	22,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', rouge, 2024	12	22,90 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, rouge, 2021	3	36,50 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, rouge, 2022	4	37,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Muntada', rouge, 2019	3	73,50 €
Lionel Gauby 'Eau de Souche' PN, rouge, 2020	6	48,50 €
Lionel Gauby 'Eau de Souche' CS, rouge, 2020	3	48,50 €
<b>LOIRE Domaine Didier Dagueneau (Saint Andelain)</b>		
Pouilly-Fumé 'Silex', blanc, 2019	2	139,00 €
Vin de France XXI	2	135,00 €
<b>LOIRE Domaine Paul Prieur &amp; Fils (Sancerre)</b>		
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2019	2	24,90 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2020	5	28,90 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2021	3	29,90 €

# Fond de cave

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

Il vous suffit de :

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

Appellation	Qté	Prix/bte
<b>LOIRE</b> Domaine Alain Cailbourdin (Tracy Sur Loire)		
Pouilly-Fumé 'Les Racines', blanc, 2023	4	18,70 €
Pouilly-Fumé 'Les Cris', blanc, 2023	6	20,90 €
Pouilly-Fumé 'Triptyque Silex', blanc, 2019	1	49,90 €
Pouilly-Fumé 'Triptyque Silex', blanc, 2020	3	47,90 €
Pouilly-Fumé 'Triptyque Silex', blanc, 2021	6	47,90 €
<b>LOIRE</b> Domaine Yannick Amirault (Bourgueil & Saint Nicolas de Bourgueil)		
IGP Val de Loire 'Bâtard Princesse', blanc, 2021	1	28,50 €
IGP Val de Loire 'Bâtard Princesse', blanc, 2022	3	27,50 €
Bourgueil 'Cote 50', rouge, 2023	6	12,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Malgagnes Amphore', 2021	1	27,50 €
<b>LOIRE</b> Domaine Ogereau (Anjou/Coteaux du Layon)		
Anjou 'En Chenin', blanc, 2024	4	14,90 €
Anjou 'Bonnes Blanches', blanc sec, 2020	3	22,50 €
Anjou 'Vent de Spilite', blanc, 2021	3	24,90 €
Anjou 'Vent de Spilite', blanc, 2023	3	26,90 €
Vin de France 'L'Enjouée', rouge, 2023	11	12,00 €

Appellation	Qté	Prix/bte
<b>SUD-OUEST</b> 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 €
<b>SUD-OUEST</b> Château Les Monderys (David Fourtout)		
Bergerac, cuvée 'M', blanc sec, 2024	6	12,30 €
Côtes de Bergerac 'L'Instant', blanc sec, 2024	12	18,00 €
Bergerac, cuvée 'M', rouge, 2024	6	12,30 €
Côtes de Bergerac 'L'Instant', rouge, 2023	1	18,00 €
Côtes de Bergerac 'Cuvée Rêve', rouge, 2023	4	28,90 €
<b>SUD-OUEST</b> Clos Triguedina (Cahors)		
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 €



## Dégustation

Dimanche 5 octobre 2025 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)

# Nos Partenaires

