

- Clos de Caille (Côte de Provence) ■ Jean Collet & Fils (Saint Bris, Chablis)
- Le Père Brun (Côtes du Rhône) ■ Alain et Loïc Cailbourdin (Pouilly-Fumé)
- Mitjavile (Domaine de Cambes, Roc de Cambes) ■ Pascale Rion (Côte de Nuits)
- Stéphane Ogier (Condrieu, Côte Rôtie,...) ■ Luc Pélaquié (Côtes du Rhône, Lirac)
- Saumaize-Michelin (St Véran, Pouilly Fuissé) ■ Le Sang des Cailloux (Vacqueyras)
- Domaine de La Perrière (Languedoc, Pic Saint Loup)

Catalogue Printemps 2026

La Passion du Vin



Avant-propos

Nous avons le plaisir de vous proposer l'édition 2026 de notre catalogue de Printemps. Cette nouvelle sélection est une invitation à voyager à travers les grandes régions viticoles françaises : de la fraîcheur ligérienne à l'élégance bourguignonne, de la finesse du Rhône nord à la générosité du Rhône sud, sans oublier le caractère du Languedoc et la profondeur des vins de Bordeaux.

Cette édition 2023 séduira tous les amateurs, du plus curieux au plus passionné. Vous y trouverez des vins de plaisir immédiat, parfaits pour accompagner les repas estivaux et les moments entre amis, mais aussi de véritables signatures de terroir, taillées pour la garde et l'émotion.

Au-delà des Domaines dont nous vous présentons les vins à cette époque-ci de l'année, comme par exemple, les vins **d'Alain Cailbourdin**, de **Saumaize-Michelin**, de **Pascale Rion**, du **Père Brun**, de **Luc Pélaquié**, de **Stéphane Ogier**, du **Sang des Cailloux**, de **La Perrière** et de **François Mitjavile**, nous vous proposons de découvrir **deux nouveaux Domaines** : **Jean Collet & Fils** qui viendra vous présenter toute sa gamme de Chablis et le **Clos de Caille**, dont les vins élégants, expressifs et équilibrés, sont de véritables ambassadeurs du caractère raffiné des Côtes de Provence.

Pour encadrer ce nouveau catalogue, nous vous recommandons vivement la dégustation du **19 avril** prochain. En effet, la **sélection des vins prestigieux** que nous y proposerons est **tout simplement unique ! Nous espérons vous y voir nombreuses et nombreux.**

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

L'équipe Privinliège

Vous souhaitez participer à la commande « Printemps 2026 » ?

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **dimanche 26 avril**) :
 - par mail : 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 **27 mai**)
- Prendre livraison de votre commande le **samedi 30 mai** de 9h00 à 16h00 (Entrepôts Magetra, Rue Jean de Sélys Longchamps 10 à Grâce-Hollogne)



N'oubliez pas de consulter nos Fonds de Cave (pages 24, 25 et 26)
Merci de partager ce catalogue avec tous vos amis, vos proches sans oublier vos collègues



Pouilly Fumé

Alain et Loïc Cailbourdin

Culture
Terra Vitis

Domaine A. Cailbourdin

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



Les Racines – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2601	Blanc	2023	75 cl	18,70 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Cette cuvée (anciennement Cuvée de Boisfleury), est issue d'un terroir particulier constitué d'un mélange de sables siliceux et de calcaire qui lui confère ce côté très expressif avec des notes de pamplemousse rose, de camomille et de noisette. La bouche, d'une grande finesse et parfaitement équilibrée, se distingue par une minéralité saline et ciselée (pierre à fusil) complétée par des notes de zeste de lime et d'une petite touche pâtissière. Une entrée de gamme fruitée et élégante qui accompagnera, dans sa jeunesse, apéritifs, poissons gras, crustacés ou fromages de chèvre de la région (Crottin de chavignol, Sainte-Maure de Touraine,...).



Nanogyra – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2602	Blanc	2023	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Les Cris – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2603	Blanc	2023	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Issue des meilleurs coteaux calcaires de l'appellation (exposés au Sud-Ouest), cette cuvée est la plus racée et la plus typée de la gamme. Le nez, très élégant, exhale d'abord des arômes fruités d'ananas, d'agrumes et de pêche blanche pour dévoiler ensuite des belles notes minérales empruntées à son terroir. Ce millésime 2023 se distingue par sa puissance, sa structure riche et son équilibre parfait entre fraîcheur et maturité. Ce très beau Pouilly Fumé s'exprimera à merveille en compagnie de tous vos plus beaux plats de poissons de rivière cuisinés en sauce (rouget, sandre, brochet, etc.) mais escortera également parfaitement vos plus beaux plateaux de charcuteries fines et fromages de chèvre.



Triptyque Silex – Pouilly Fumé AOC



Réf. P2604	Blanc	2021	75 cl	47,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Rebaptisée depuis quelques années 'Triptyque Silex', son nom n'est pas le seul changement que le Domaine ait apporté à cette cuvée. Alain et Loïc Cailbourdin ont en effet adopté une nouvelle méthode de sous-tirage (par gravité) grâce à laquelle cette cuvée rentre définitivement au rang des plus grands vins de l'appellation. Le résultat est sans appel : ce vin est une des cuvées « prestige » de l'appellation dont il faut détenir quelques bouteilles dans sa cave. Issu de très vieilles vignes (> 70 ans) plantées sur un terroir composé essentiellement de silex et élevée en fûts de chêne originaire de la région de Pouilly, cette cuvée 'Triptyque Silex' exhale des notes de fruits, de menthe, d'Eucalyptus, de minéralité et de vanille. La bouche, ample et riche, se distingue par un équilibre entre 3 dimensions (le fruité, la minéralité et le boisé) et se prolonge dans une finale saline et fumée portée par la fraîcheur et le fruité du Sauvignon. Un très grand Pouilly Fumé qui se mariera idéalement avec un brochet au beurre blanc et qui s'harmonisera également très bien avec un saumon fumé ou même un foie gras.



Triptyque Calcaire – Pouilly Fumé AOC



Réf. P2605	Blanc	2020	75 cl	55,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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

Bourgogne

Viré-Clessé / Saint-Véran / Pouilly-Fuissé

Roger et Christine Saumaize

Domaine Saumaize-Michelin



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



Le Guide des meilleurs vins de France 2026 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2026 : 4* (Domaine « Star » de l'appellation)



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



Réf. P2606	Blanc	2024	75 cl	22,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu du terroir très réputé de Vergisson (calcaire et situé en altitude), ce Mâcon affiche un caractère ciselé, exacerbé par la minéralité de la roche. Les millésimes se suivent et la réussite de cette cuvée ne se dément jamais. Sur ce millésime 2024, elle affiche une élégance et une plénitude avec, au nez, des notes de beurre, de pomme verte et d'agrumes ainsi que de petites touches subtiles de boisé et de minéralité. La bouche est gourmande dans un registre salin et minéral. Parfaitement équilibré et doté d'une belle aptitude au vieillissement, ce « petit Pouilly-Fuissé » sera le compagnon idéal d'un jambon persillé ou d'une volaille en sauce.


Viré-Clessé – Viré-Clessé AOC

Réf. P2607	Blanc	2024	75 cl	22,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Sous une robe d'un jaune or pâle étincelante, le nez évoque des fragrances dominées par des notes de citron, de jasmin et de coquille d'huître. Après une attaque souple et fraîche, la bouche se révèle onctueuse et séduisante marquée par la minéralité. La finale est teintée de fleurs blanches et de coquillages. Un très joli vin pur et cristallin que vous dégusterez en accompagnement d'une blanquette de volaille ou d'une côte de veau de lait avec une sauce aux champignons et à la crème.


Saint-Véran Villages – Saint-Véran AOC

Réf. P2608	Blanc	2023	75 cl	18,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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


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

Réf. P2609	Blanc	2024	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu d'une toute petite parcelle de 33 ares située à l'arrière de la roche de Solutré (exposition Nord à 260 m d'altitude), ce Saint-Véran, sous une robe jaune pâle aux reflets dorés, exhale au nez des arômes de fruits blancs et jaunes croquants et juteux où s'entremêlent quelques notes florales légèrement toastées. La bouche, affiche un profil gourmand marqué très nettement par une minéralité saline (caractéristique de son terroir riche en oxydes de fer). Pas de doute, ce dernier né du Domaine dispose bien de la même trame que les autres vins de la gamme : de l'équilibre, de la richesse et du charme ! Un Saint-Véran qui s'accordera à merveille avec une viande blanche accompagné d'un gratin de légumes ou encore avec un risotto au poulet.


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

Réf. P2610	Blanc	2024	75 cl	22,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Assemblage de 2 toutes petites parcelles issues d'un même terroir (exposé au sud-est). La plus grande (ceps âgés de 35 ans), implantée sur un sol maigre fortement calcaire, l'autre (ceps de 45 ans) au sol plus argileux avec des raisins souvent millerandés et concentrés. Le mariage de ces deux vignes donne naissance à ce vin au nez délicat où fruits à chair blanche et jaune, fleurs blanches et notes salines s'entremêlent. La bouche se distingue par une structure à la fois riche et gourmande tout en conservant une belle minéralité qui se prolonge dans une finale d'une fraîcheur exceptionnelle. Un Saint-Véran puissant dont l'expression raffinée fera merveille en accompagnement d'une côte de veau aux morilles ou plus simplement une blanquette de veau façon grand-mère.


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

Réf. P2611	Blanc	2024	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Orientée plein Nord (ce qui explique son non-classement en 1^{er} Cru alors qu'elle le mériterait amplement), cette magnifique parcelle de 38 ares et plantée de vignes de plus de 100 ans exhale, au nez, une palette aromatique riche et complexe avec des notes intenses de fruits blancs, de fleurs d'acacia et de brioche. La bouche, puissante et intense, est onctueuse à souhait et explose dans une finale salivante. Grande garde prévisible pour ce très beau Pouilly-Fuissé ! Vous le dégusterez en accompagnement d'une belle viande blanche en sauce (volaille de Bresse aux morilles par exemple) ou d'un gigot de lotte au beurre d'agrumes.



Dégustation

Dimanche 19 avril 2026 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)



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



Réf. P2612	Blanc	2024	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Cette cuvée fait partie des premières à avoir été vinifiée séparément par le domaine en raison de la spécificité de son terroir. Les vieilles vignes (60 ans) plantées sur ce sol riche en argile et en calcaire donnent naissance à ce Pouilly-Fuissé puissant et riche avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La texture en bouche est d'une pureté et d'une finesse remarquable. Dans la gamme du Domaine, c'est probablement le Pouilly-Fuissé qu'il conviendra de déguster dans sa prime jeunesse même si, à n'en point douter, son potentiel de garde vous permettra également d'en profiter d'ici quelques années en accompagnement d'un beau plateau de fruits de mer, de poissons au beurre ou en sauce, ou encore, d'une volaille à la crème.



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



Réf. P2613	Blanc	2024	75 cl	35,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. 'Sur La Roche' est la plus grande parcelle du Domaine (1,65 ha). Acquisée en 1979, les vignes qui la composent sont âgées de 30 à 90 ans. Perchée sur les hauts coteaux de la roche de Vergisson, elle se distingue à la fois par son altitude élevée et par un sol de pierres blanches extrêmement calcaires et bénéficie d'un biotope méditerranéen qui favorise la maturité précoce des raisins. Cette cuvée, reconnue pour son style éclatant et précis, dévoile au nez des arômes de fruits à chair blanches d'une grande pureté avec quelques jolies nuances florales et boisées. La bouche affiche une tension juste et précise qui rend la dégustation tout bonnement irrésistible. Toujours impériale, sa finale saline invite à se resservir... ! Il sublimera poissons, viandes blanches et fromages de chèvre dès aujourd'hui et pour les 10 ans à venir ! Un grand vin blanc de Bourgogne !



Mâcon 'Les Bruyères' – Mâcon AOC



Réf. P2614	Rouge	2024	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Issu d'une parcelle historique de Vergisson (dernière vigne de Gamay du village) et produit en toute petite quantité (1.000 bouteilles/an), ce Mâcon rouge, sous une robe rubis aux reflets violine, exhale au nez des arômes bien frais de petits fruits rouges (framboise, groseille) avec des nuances florales et herbacées. Après une attaque souple et acidulée, la bouche se révèle légère et gourmande, bien typique des rouges du Mâconnais. Un très joli bourgogne rouge que vous apprécierez en accompagnement d'un jambon persillé, d'un bœuf bourguignon ou d'une fondue bourguignonne.



Chablis

Domaine Jean Collet & Fils

Culture
biologique

Bourgogne

Issu d'une lignée de vignerons installés à Chablis depuis 1792, le Domaine Jean Collet & Fils incarne l'excellence d'un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations. Sous l'impulsion actuelle de Romain Collet, la propriété a franchi un cap qualitatif majeur en s'orientant vers une viticulture respectueuse de l'environnement, couronnée par une certification en agriculture biologique pour 9 de ses cuvées. Fidèle à son héritage et à sa quête de précision, le domaine propose une gamme complète (répartie sur les deux rives du Serein) reflétant aussi bien la complexité du calcaire kimméridgien que la hiérarchie des terroirs bourguignons, allant de la fraîcheur du Saint-Bris (unique appellation de Bourgogne à base de Sauvignon) et du Petit Chablis, à la finesse du Chablis, jusqu'à la complexité remarquable de ses Chablis Premiers Crus et prestigieux Chablis Grands Crus. **Un Domaine qui mérite assurément toute votre attention lors de la dégustation du 19 avril prochain...**



Le Guide des meilleurs vins de France 2026 – RVF : citation



Saint Bris – Saint Bris AOC

Réf. P2615	Blanc	2023	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Issue de sols riches en calcaires du Jurassique et kimméridgien (comme à Chablis), cette cuvée, grâce à l'exposition nord des vignes qui lui donnent naissance, bénéficie d'une maturité idéale qui valorise son fruité. Sous une robe d'un or léger, le nez révèle des notes d'agrumes et de pêche où s'entremêlent quelques touches minérales. En bouche, la matière est complexe avec un fruité ample teinté d'une finale épicées et iodée. Un joli vin à servir frais en apéritif (8°C à 10°C) ou en accompagnement d'un plateau d'huitres et de crustacés. Il saura également sublimer un joli poisson au safran ou un beau fromage de chèvres.



Petit Chablis – Petit-Chablis AOC

Réf. P2616	Blanc	2025	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu de jeunes vignes (15 ans) plantées sur le plateau de la commune de Villy sur des sols de marnes à huîtres du Barrémien, ce Petit Chablis s'exprime merveilleusement bien dans sa jeunesse. Très fruité et friand, sa bouche tendre et parfumée conviendrait parfaitement à vos entrées de poissons et de fruits de mer ainsi qu'à un beau plateau de charcuteries.



Chablis – Chablis AOC

Réf. P2617	Blanc	2024	75 cl	19,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu de différentes parcelles aux sols calcaires et argileux réparties sur les communes de Chablis, Préhy et Villy, ce Chablis exhale au nez des arômes intenses d'agrumes et fruits exotiques confits. La bouche, d'abord discrète, se révèle élégante, pleine et souple avant de se prolonger dans une finale sur la réglisse. Excellent à l'apéritif, il accompagnera également, dès à présent et pour le 5-6 ans à venir, de jolis escargots de Bourgogne, un beau plateau de charcuterie mais sa minéralité et sa vivacité en feront un très bel accord avec un homard ou du crabe à la mayonnaise.



Chablis 'Les Truffières' – Chablis AOC

Réf. P2618	Blanc	2022	75 cl	24,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issue de parcelles de Chardonnay âgées de 30 ans en moyenne, plantées sur des sols de marnes et de calcaires kimméridgiens, cette cuvée parcellaire doit son nom au fait qu'autrefois verger, les habitants du village de Villy allaient y ramasser des truffes. Conduite en agriculture biologique, cette parcelle d'1,26 ha donne naissance à un chablis complexe et structuré. Sous une robe jaune pâle aux reflets verts, le nez dévoile des notes élégantes de zestes de citron mêlées à une minéralité expressive. La bouche, portée par des arômes d'agrumes associés à une belle tension, se révèle élégante et légèrement corsée. Excellent à l'apéritif, il accompagnera à merveille des fruits de mer, des escargots ou un beau plateau de charcuteries.



Chablis 'Vallée de Valvan' – Chablis AOC



Réf. P2619	Blanc	2022	75 cl	24,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issue d'une parcelle de vignes âgées de 25 ans et plantées sur un sol kimméridgien (calcaire et fossiles marins) située un versant exposé nord-est à proximité immédiate du village de Chablis (entre le premier Cru Vaillons et le premier Cru Montmains), cette cuvée bénéficie d'un climat frais et d'un ensoleillement matinal et incarne l'expression pure et cristalline du chablis. Sa robe jaune pâle agrémentée de reflets verts, son bouquet délicat aux notes d'agrumes et de fleurs blanches s'harmonisent parfaitement avec sa minéralité. En bouche, ses arômes sont accompagnés d'une agréable tension, conférant à ce vin une vivacité mordante et saline sur les papilles. Il se révélera excellent à l'apéritif mais s'associera également à merveille avec des fruits de mer, des huîtres, des poissons grillés ou bien entendu, les escargots de la région.



Chablis 1^{er} Cru 'Montmains' – Chablis 1^{er} Cru AOC



Réf. P2620	Blanc	2024	75 cl	26,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Ce Premier Cru Montmains est issu d'un des coteaux des vallons qui rejoignent la vallée, sur la rive gauche du Serein avec une exposition Sud-Est. Sur ce millésime, le nez est dominé par des notes riches et intenses de fleurs blanches et d'agrumes (citron). Après une attaque franche et élégante, la bouche révèle une matière bien structurée et légèrement corsée avec une acidité bien maîtrisée qui se prolonge dans une finale minérale persistante. Il accompagnera dès maintenant et pour les 10 années à venir les poissons finement cuisinés (sole meunière, truite à la crème), les volailles blanches ou un plateau de fromages.



Chablis 1^{er} Cru 'Vaillons' – Chablis 1^{er} Cru AOC



Réf. P2621	Blanc	2023	75 cl	27,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Situées sur la rive gauche du Serein, les vignes qui donnent naissance à ce Premier Cru bénéficient d'une belle exposition plein sud. Pour élaborer cette cuvée, le Domaine assemble toutes les parcelles de Vaillons (Epinottes, Minots, Roncières, Châtains et Vaillons) et élève 1/3 du volume en cuves inox, 1/3 en foudres de chêne et 1/3 en pièces bourguignonnes (fût de 228 L). Ce vin, d'une élégance folle, exhale au nez des arômes de fruits blancs (pomme, poire), d'agrumes (citron, pamplemousse) et d'acacia avec une pointe de poivre blanc. La bouche, vive et raffinée, offre des strates de fruits mûrs portées par une minéralité bien typique de ses terroirs qui se prolonge dans une belle finale saline et persistante. Un régal en accompagnement de poissons fins, d'un beau plateau de charcuteries ou d'une volaille blanche.



Chablis 1^{er} Cru 'Montée de Tonnerre' – Chablis 1^{er} Cru AOC



Réf. P2622	Blanc	2024	75 cl	31,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu de vignes de 35 ans plantées sur des sols calcaires de l'ère jurassique, très riches en fossiles marins (Exogyra Virgula), ce Premier Cru est situé sur la rive droite du Serein à côté des Grands Crus et bénéficie d'un ensoleillement Sud-Ouest. Après 16 mois d'élevage en fûts bourguignons de 228 L, le nez oscille entre notes briochées, fruit généreux et épices. La bouche, toute en finesse, dévoile de belles notes d'agrumes qui se prolongent indéfiniment dans une finale mentholée. Un très beau Chablis 1^{er} Cru qui mérite d'être associé à un poisson noble (Saint-Pierre, Turbot), à un homard ou à une viande blanche en sauce.



Chablis Grand Cru 'Valmur' – Chablis Grand Cru AOC



93/100



Réf. P2623	Blanc	2023	75 cl	61,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu de la Côte des Chablis Grands Crus (2% de la surface totale du vignoble chablisien) au sein de laquelle « Valmur » occupe une position centrale, ce Grand Cru est un vin d'exception qui se distingue, sur ce millésime 2023 par une concentration généreuse et une maturité solaire, tout en conservant la minéralité caractéristique du terroir kimméridgien. Après un élevage de 18 mois en fûts de chêne, ce vin joue dans un registre floral et fruité. Le nez exhale des arômes de silex et d'agrumes avec quelques notes de sous-bois humide, de pomme verte et de fleurs blanches. La bouche, marquée par les fruits exotiques (mangue, fruit de la passion), est remarquablement équilibrée par une acidité vive et une finale saline persistante. Un très Grand Cru qui accompagnera à merveille homards, langoustines et poissons nobles.


Bourgogne Pinot Noir – Bourgogne AOC

Réf. P2624	Rouge	2023	75 cl	17,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Basée au cœur du Tonnerrois (à quelques kilomètres de Chablis), la parcelle des « Vaux de l'Aumône » dont est issu ce Pinot Noir, bénéficie d'une superbe exposition Sud-Est et d'un enracinement dans un sol argilo-calcaire. Après un élevage en fûts de chêne pendant 18 mois, le nez révèle des arômes de cerise, de framboise et d'épices douces. En bouche, la matière est parfaitement enrobée dans une structure tanique fine et délicate portée par des notes de fruits rouges. Un très joli bourgogne rouge qui escortera parfaitement, une viande rouge, un poulet rôti, une dinde, un canard et même un fromage à pâte molle (brie,...).


Irancy – Irancy AOC

Réf. P2625	Rouge	2024	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Construit en forme d'amphithéâtre autour du village d'Irancy, le vignoble est constitué de sols très caillouteux qui restituent admirablement la chaleur. Exposée au Sud/Sud-Ouest, la parcelle des Veauchassy donne naissance à cette cuvée qui appelle à la gourmandise. Après un élevage de 16 mois en fûts de chêne, le nez exhale des arômes délicats de fruits rouges (cerise, framboise). L'attaque en bouche est ciselée et la matière se révèle harmonieuse avec des fragrances qui rappelle le nez. La finale est tout simplement délicieuse avec une petite touche de grillé que lui confère son élevage. Un vin de plaisir immédiat qui accompagnera à merveille une viande rouge grillée ou un petit gibier à plumes comme le pigeon ou le canard.

Côte de Nuits
Domaine Pascale Rion-Delhautal

**Culture
Raisonnée**


Né en 2020 de la succession du domaine Daniel Rion & Fils (dont nous vous avons proposé les vins jusqu'en Automne 2019), le Domaine Pascale Rion Delhautal, niché au cœur de la Côte de Nuits, produit essentiellement des vins rouges sur les prestigieuses appellations, allant de Nuits-Saint-Georges au Grand Cru Vougeot, en passant par les appellations régionales. Pascale perpétue l'art familial de la viticulture avec un dévouement qui se reflète dans la qualité et la finesse de chacune de ses bouteilles. Guidée par une philosophie de respect profond du terroir et de l'environnement, elle adopte des pratiques de viticulture durable et met en œuvre des techniques qui préservent l'intégrité du sol et qui favorisent la biodiversité en limitant l'usage de produits chimiques pour maintenir un équilibre naturel dans les vignes. Dans ce nouveau domaine, les innovations contemporaines renforcent les techniques de vinification traditionnelles pour extraire le meilleur du raisin tout en préservant sa pureté originelle. De la sélection rigoureuse des baies dans les vignes à l'emploi des levures indigènes, chaque étape est minutieusement contrôlée. Cette quête d'excellence est déjà reconnue par de nombreux professionnels, faisant déjà des vins de Pascale Rion, une nouvelle référence de la Côte de Nuits. Comme l'an dernier, **Pascale Rion nous fera le plaisir de sa présence lors de la dégustation du 19 avril prochain... ce qui constitue une raison supplémentaire d'assister à notre dégustation de Printemps...**

Bourgogne

Coteaux Bourguignons – Bourgogne AOC

Réf. P2626	Rouge	2023	75 cl	14,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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


Bourgogne Pinot Noir – Bourgogne AOC

Réf. P2627	Rouge	2023	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. P2628	Rouge	2023	75 cl	26,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. P2629	Rouge	2023	75 cl	39,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



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

Réf. P2630	Rouge	2023	75 cl	60,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Situé au nord de l'appellation Nuits Saint Georges, à la frontière de Vosne Romanée, le terroir peu profond de calcaire, d'argile et de petits cailloux apporte finesse et précision aromatique très proche d'un Vosne Romanée tout en conservant la structure profonde d'un Nuits Saint Georges. Contrairement au millésime solaire 2022, 2023 est marqué par une grande fraîcheur. Sur ce millésime, le vin se distingue par un fruit d'une pureté remarquable. Sous une robe rubis intense et profonde, le nez exhale des arômes élégants de fruits noirs (mûre, cerise noire) où s'entremêlent des notes de réglisse, de cacao et d'épices douces. La bouche est ample et généreuse avec des tanins fins et bien structurés. L'équilibre entre puissance et élégance est tout simplement remarquable. La finale, persistante, est marquée par des saveurs de fruits bien mûrs et une subtile minéralité qui souligne la typicité de son terroir. Une très grande réussite de l'appellation que vous accorderez idéalement à une viande rouge grillée, à un gibier (chevreuil) ou encore à un beau fromage à pâte pressée comme un vieux comté.



Vosne Romanée Villages 'Ciel et Terre' – Vosne Romanée AOC

Réf. P2631	Rouge	2023	75 cl	60,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Le millésime 2023 se caractérise comme une année de très bonne qualité, alliant des arômes expressifs de fruits rouges et noirs à une structure tannique soyeuse et délicate. Sous une robe rubis profond aux reflets carminés, le nez, envoûtant et complexe, évoque des arômes de cerise noire et de rose séchée auxquels viennent s'ajouter quelques notes subtiles de sous-bois et de cacao. En bouche, la matière est soyeuse, racée et longiligne avec des tanins délicats. La finale, d'une grande pureté, est juste interminable. Un Vosne-Romanée d'une rare distinction et au charme immédiat qui escortera à merveille un filet de bœuf aux morilles ou un carré d'agneau en croûte d'herbes ou encore, avec un foie gras poêlé accompagné de figues rôties.



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

Réf. P2632	Rouge	2023	75 cl	96,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Le terroir des marnes calcaire dont ce 1^{er} Cru est issu lui confère une immense finesse ainsi qu'une expression aromatique d'une très grande complexité. Ce millésime 2023 se distingue par un profil aromatique floral et minéral, offrant une texture soyeuse caractéristique du terroir de Vosne-Romanée. Sous une robe brillante d'un rubis intense, le nez, complexe et élégant, est fortement marqué par des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis) et de fleurs (violette, rose sauvage). On y perçoit également une pointe de minéralité empruntée à son terroir. La bouche, d'un équilibre et d'une fraîcheur incroyables, se distingue par une matière charnue et persistante enrobée dans une texture de velours. La finale, longue et raffinée, se prolonge dans des saveurs de fruits mûrs et d'épices délicates. Il accompagnera idéalement viandes rouges grillées ou rôties, telles qu'un magret de canard ou un carré d'agneau aux herbes. Les plats de volailles, comme un suprême de pintade aux morilles ou un poulet de Bresse truffé, sauront également sublimer la finesse de ce Vosne Romanée 1^{er} Cru.


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


Réf. P2633	Rouge	2023	75 cl	169,00 €
------------	-------	------	-------	-----------------

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

Côtes de Provence / Var
Famille Mariotti
Clos de Caille

**Culture
biologique**


Niché au cœur de la Provence, à Entrecasteaux, le Clos de Caille incarne l'alliance entre histoire et exigence qualitative. Les origines viticoles du domaine remontent au XII^e siècle, lorsque les moines cisterciens de l'abbaye du Thoronet cultivaient déjà ces terres baignées de lumière. En 1992, Jean-Pierre et Simona Mariotti redonnent vie à ce vignoble confidentiel, convaincus du potentiel remarquable de ce terroir argilo-calcaire situé à près de 200 mètres d'altitude. Depuis lors, un travail minutieux de restructuration et de sélection parcellaire a été mené afin de révéler toute la finesse du terroir. La viticulture, conduite en agriculture biologique, privilégie des rendements maîtrisés et un profond respect des sols. Chaque parcelle est vinifiée séparément dans un chai moderne, permettant une approche précise et artisanale de l'élevage. Cette recherche constante d'excellence donne naissance à des vins élégants, expressifs et équilibrés, véritables ambassadeurs du caractère raffiné des Côtes de Provence.

**bettane +
desseauve**

Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2026 : 3* (Production de Haute Qualité)


Tendance Sud – Var IGP


Réf. P2634	Rosé	2025	75 cl	9,90 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (50 %) et de Cinsault (50 %). Issu d'un sol composé de vieux calcaires, de silice, de limons et d'argile, ce Rosé bénéficie d'un terroir idéal pour s'exprimer tout en préservant son équilibre et sa fraîcheur aromatique. Sous sa robe claire et brillante, son nez fin et expressif est dominé par des notes d'agrumes et de fruits blancs. La bouche, quant à elle, dévoile une matière fraîche et pure à l'aromatique nette et gourmande. Un vin idéal pour accompagner vos apéritifs d'été. Vous l'apprécierez également en accompagnement d'une belle salade estivale ou encore avec quelques poissons grillés.


Tendance Sud – Var IGP


Réf. P2635	Blanc	2025	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Rolle. Issu d'un sol composé de vieux calcaires, de silice, de limons et d'argile, ce Blanc bénéficie d'un terroir idéal pour s'exprimer tout en préservant son équilibre et sa fraîcheur aromatique. Sous une robe claire aux reflets dorés, le nez, d'une belle fraîcheur, exhale des arômes d'agrumes et de fruits mûrs. La bouche, ronde et vive, offre une palette aromatique généreuse, à la fois pure et riche. Cette « Tendance Sud » est d'une grande pureté et d'une grande digestibilité. Un vin idéal à l'apéritif qui pourra également sublimer tapas, salades estivales, viandes blanches et poissons délicats.



The One – Côtes de Provence AOC



Réf. P2636	Rosé	2024	100 cl	18,90 €
------------	------	------	--------	---------

Assemblage de Grenache (40 %), de Cinsault (35 %), de Syrah (15 %), de Rolle (5 %), de Sémillon, de Mourvèdre et de Cabernet Sauvignon pour compléter les 5 % restants. The One célèbre la convivialité, tout en reflétant l'héritage du Clos de Caille et de son terroir méditerranéen. Ce rosé frais et intensément aromatique se décline en format de 1 L (100 cl). Ce millésime se distingue par une puissance aromatique accrue, mêlant agrumes, fruits mûrs et touche épicée, offrant une bouche ample et intense, au gras parfaitement équilibré par la fraîcheur et une finale élégante sur de doux amers. Il se mariera à merveille, à l'apéritif, avec une tartine de tapenade d'olives noires et tomates séchées...



The One – Côtes de Provence AOC



Réf. P2637	Blanc	2024	100 cl	18,90 €
------------	-------	------	--------	---------

100 % Rolle. À l'instar de la cuvée The One Rosé, ce blanc frais, précis et intensément aromatique se décline également en format de 1 L (100 cl). Sous une belle robe d'un or pâle, le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes vifs et bien frais. En bouche, sa texture grasse et ronde s'équilibre parfaitement avec une fraîcheur aromatique légèrement mentholée, offrant ainsi une complexité agréable. Ce Côtes de Provence blanc s'accordera à merveille avec des courgettes farcies ou avec une belle salade estivale.



Anomis – Côtes de Provence AOP



Réf. P2638	Rosé	2024	75 cl	13,90 €
------------	------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache (55 %), de Cinsault (30 %) et de Syrah (15 %). Véritable rosé de terroir, Anomis offre une profondeur aromatique rare et une grande complexité, entre éclat solaire et élégance maîtrisée. Sa robe lumineuse dévoile un bouquet délicat de fruits à chair, signature d'un rosé multi-cépages façonné dans le plus pur respect de la vinification parcellaire. Finesse, fraîcheur et précision en dessinent l'allure. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs et de fruits à noyau, accompagnées d'une belle fraîcheur aromatique. La bouche, élégante et harmonieuse, révèle une délicate expression de pêche blanche, soutenue par un équilibre remarquable. Ce très joli Rosé sera le parfait compagnon d'un plateau de fruits de mer, d'un tartare de dorade mais sa délicate expression de pêche blanche pourra également sublimer les poissons grillés, les ceviches, les sushis ou les Saint-Jacques snackées.



Clos de Caille – Côtes de Provence AOP



Réf. P2639	Rosé	2024	75 cl	20,90 €
------------	------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache (60 %), de Cinsault (25 %), de Syrah (10 %) et de Rolle (5 %). Issu des meilleures parcelles du vignoble, situées à près de 200 mètres d'altitude, ce Clos de Caille Rosé exprime tout le savoir-faire de la famille Mariotti. Signé par l'œnologue émérite Matthieu Cosse, il dévoile au nez, sous une robe rose dorée, une aromatique expressive où de subtiles notes de fruits estivaux s'entrelacent avec harmonie. La bouche, ronde et délicate, séduit par son équilibre parfait. La finale, expressive, révèle un fruit mûr soutenu par une belle fraîcheur aromatique. Il escortera parfaitement vos planches apéritives garnies de jambon ibérique ainsi que vos tapas raffinés.



Clos de Caille – Côtes de Provence AOC



Réf. P2640	Blanc	2022	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Rolle. Sous la houlette de Matthieu Cosse et de la famille Mariotti, ce Clos de Caille demeure fidèle au charme discret et équilibré du Rolle de Provence, impressionnant par sa finesse et sa persistance. Sous une robe jaune scintillante, le nez exhale des arômes fins et fruités révélant toute la richesse de ce terroir provençal prédestiné à l'excellence. La bouche allie générosité des saveurs, gourmandise et délicatesse. Un parfait symbole du Clos de Caille, où élégance, précision et identité se rencontrent. Il escortera à merveille poissons délicats (dorade, bar, sole meunière) et fruits de mer (noix de Saint-Jacques, ceviche, huîtres).



Clos de Caille – Côtes de Provence AOC



Réf. P2641	Rouge	2021	75 cl	24,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Syrah (90 %) et de Cabernet Sauvignon (10 %). Né d'un assemblage précis et d'un travail minutieux mené par ses maîtres vignerons, le Clos de Caille Rouge incarne l'ambition de la Famille Mariotti : créer des vins de haute précision, révélant la profondeur d'un terroir d'exception et s'imposant naturellement parmi les grands rouges de Provence. Sous une robe de couleur sombre, le nez révèle des arômes complexes et profonds de fruits noirs et d'épices avec quelques notes de bois précieux. En bouche, la matière est ronde et harmonieuse avec de jolis tanins bien mûrs qui se prolongent dans une finale interminable sur les épices. Un très joli rouge de Provence qui sublimera des mets raffinés comme un Saint-Pierre rôti, un risotto à la truffe ou une volaille de Bresse aux morilles.


Clos de Caille 'Clarisse' – Côtes de Provence AOC

Réf. P2642	Rosé	2024	75 cl	27,50 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (65 %), de Cinsault (25 %) et de Syrah (10 %). Issu d'un terroir singulier, cette cuvée d'exception emprunte son nom à la fille de Jean-Pierre et Simona Mariotti. Ce vin limpide et brillant révèle un nez délicat et aérien porté par des nuances subtiles et par une fraîcheur éclatante. La bouche séduit par sa précision et par son élégance. Sa structure, ciselée et vibrante, s'exprime avec grande intensité et déploie toute sa richesse dans une finale longue, persistante et harmonieuse. Une tête de cuvée qu'il sera judicieux de servir en accompagnement de mets raffinés comme par exemple, des Saint-Jacques délicatement rehaussés de truffe noire et de caviar, un loup de mer grillé, un tartare de thon rouge ou encore un agneau confit aux herbes de Provence.


Clos de Caille 'Lucis' – Côtes de Provence AOC

Réf. P2643	Blanc	2023	75 cl	32,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Rolle. Hommage à Lucia, mère de Jean-Pierre Mariotti, cette « Tête de Cuvée » est issue d'un travail parcellaire rigoureux propre au Clos de Caille. Son profil allie finesse, complexité et raffinement, dévoilant une élégance lumineuse qui ravira les plus exigeants des amateurs de grands blancs de Provence. Sous une robe limpide et brillante aux reflets légèrement dorés, le nez, rond et complexe, dévoile de beaux arômes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs. La bouche est dense et harmonieuse avec un bel équilibre entre richesse aromatique et fraîcheur. Sa finesse et sa profondeur sublimeront une cuisine méditerranéenne délicate, comme un risotto aux fruits de mer ou une bouillabaisse revisitée. Il se mariera aussi très bien avec les viandes blanches, comme par exemple, une volaille à la crème ou une côte de veau de lait aux morilles.


Clos de Caille 'Patrius' – Côtes de Provence AOC

Réf. P2644	Rouge	2021	75 cl	34,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (70 %) et de Cabernet Sauvignon (30 %). 'Patrius' rend hommage à Jean-Pierre Mariotti, visionnaire à l'origine du Domaine. Reflet de la passion familiale, ce vin affirme une ambition claire : produire un rouge d'excellence, façonné avec humilité par une viticulture artisanale et respectueuse des traditions. Sous une robe profonde et intense, le nez s'ouvre sur des fruits noirs très mûrs, subtilement relevés de notes épicées et fumées avec une touche de balsamique qui exacerbe sa puissance aromatique. En bouche, la matière est dense, ample et structurée. On y retrouve la maturité du fruit, portée par une puissance maîtrisée et une texture enveloppante, qui confère longueur et profondeur à la dégustation. Il sera tout bonnement parfait avec une côte de bœuf maturée, une épaule d'agneau confite ou encore un magret de canard rôti.



Côtes du Rhône, Tavel, Lirac

Luc Pélaquié

Domaine Pélaquié

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

Culture
HVE**Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC**

Réf. P2645	Blanc	2025	75 cl	8,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

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

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

Réf. P2646	Blanc	2024	75 cl	10,40 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Clairette, de Grenache Blanc, de Viognier, de Roussanne, de Marsanne et de Bourboulenc. Ici aussi, l'exposition Nord des vignes dont il est issu explique sa belle vivacité et sa très belle fraîcheur. Après un élevage de 10 mois en fûts de 500 L, le bouquet au nez, riche et complexe, exhale des arômes de fleurs d'acacia, de fruits mûrs (poire, ananas frais) avec quelques notes délicates d'amandes grillées et de pain beurré. La bouche, ample et volumineuse, dévoile une jolie tension qui se prolonge dans une finale minérale. Association parfaite avec un poisson en sauce et sa farandole de petits légumes grillés.

**Lirac 'Luc Pélaquié' – Lirac AOC**

Réf. P2647	Blanc	2024	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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

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

Réf. P2648	Blanc	2024	75 cl	24,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Clairette, de Grenache Blanc, de Roussanne et de Viognier. Issue d'un terroir en semi-coteaux composés de sables et d'argiles et exposé plein nord, cette cuvée d'exception du Domaine séduit tout d'abord par sa robe intense dorée et brillante. Ensuite, le nez nous envoûte avec des nuances d'amandes grillées, d'épices et de fruits blancs bien mûrs. Enfin, la bouche gourmande et salivante finit de nous conquérir avec sa matière fruitée et minérale qui s'éternise dans une finale longue et volumineuse. Un très beau vin qui méritera une viande blanche d'exception (côte de veau de lait) cuisinée à la crème et aux morilles.



L'Instant Rosé – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2649	Rosé	2025	75 cl	7,90 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah, de Grenache et de Cinsault. Ce rosé, pour préserver le fraîcheur du fruit, fait l'objet d'un pressurage direct qui lui confère notamment sa robe d'un rose très clair. Sur ce millésime 2025, le nez se distingue par des arômes frais de petits fruits rouges, de fleurs et d'agrumes. La bouche, très aromatique, affiche une matière légèrement acidulée et bien ciselée qui se prolonge dans une finale persistante. Magnifique rapport qualité-prix-plaisir pour ce rosé, apprécié traditionnellement pour sa fraîcheur et sa légèreté, ce qui en fait un compagnon idéal pour un apéritif estival.



Tavel – Tavel AOC

Réf. P2650	Rosé	2025	75 cl	10,90 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Cinsault. Sous sa robe soutenue, le nez exhale des fragrances complexes de fruits rouges (fraise, framboise) avec une touche épicée offrant une belle complexité aromatique. Comme souvent dans cette appellation, la bouche affiche une belle densité avec des arômes intenses de fruits et d'épices. Contrairement aux rosés légers de l'année, le Tavel peut s'envisager légèrement vieilli (2-3 ans). Il conviendra alors parfaitement aux plats de la cuisine asiatique mais également aux viandes blanches accompagnées de gratins de légumes.



Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2651	Rouge	2023	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah et de Grenache. Marqué par son terroir calcaire et les galets roulés de la rive droite du Rhône, ce vin riche et intense dévoile au nez un bouquet expressif de fruits rouges bien mûrs (cerise, framboise) et de notes épicées enrobées de touches de garrigue. La bouche, souple et harmonieuse, affiche une matière fruitée qui se prolonge dans une finale aux accents du Sud. Comme chaque année, un rapport qualité-prix-plaisir imbattable pour ce vin qui plaira en toutes circonstances.



Côtes du Rhône Laudun – Côtes du Rhône Villages AOC

Réf. P2652	Rouge	2023	75 cl	8,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache, de Syrah et de Mourvèdre. Issu d'un sol argilo-sableux, ce Laudun affiche une robe d'un rouge grenat intense, un nez de fruits noirs et d'épices et une bouche généreuse et élégante. La finale suave et douce est portée par de jolis tanins fondus et bien enrobés. Ce Laudun rouge fera l'unanimité en accompagnement de petites côtes d'agneau grillées au romarin ou d'un délicieux couscous. Un flacon à ne pas manquer !



Lirac – Lirac AOC

Réf. P2653	Rouge	2023	75 cl	10,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache et de Mourvèdre. Issu de vignes plantées sur des terrasses rouges de galets roulés au sous-sol sablonneux, ce Lirac, sous une robe de couleur rouge très intense et profonde, exhale au nez un bouquet complexe mêlant arômes de fruits noirs bien mûrs, notes épicées et de légères touches boisées apportées par son élevage. La bouche oscille entre fruité et générosité que lui confère la Grenache et le caractère et la profondeur que lui apporte le Mourvèdre. Très bien équilibré, il vous séduira grâce à sa palette aromatique sudiste et à ses tanins soyeux au charme indéniable. Il sera parfait pour accompagner des côtes d'agneau grillées ou une brochette de bœuf au barbecue.



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

Réf. P2654	Rouge	2021	75 cl	23,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Domaine de la Damase 'Le Grand Deves' – Châteauneuf-du-Pape



Réf. P2655	Rouge	2024	75 cl	31,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Grenache. Issu d'une rencontre entre deux amis vignerons, ce Châteauneuf-du-Pape raconte avant tout une histoire de passion et d'amitié. Lorsque Sébastien Latour (Domaine de la Damase) et Nicolas Benivay (Domaine Luc Pélaquié) ont eu l'occasion d'acquérir de vieilles vignes de Grenache, ils ont choisi d'unir leurs savoir-faire pour en révéler tout le potentiel. Ces très vieux ceps (plantés pour les plus vieux en 1938), profondément enracinés dans les sols de galets roulés typiques de Châteauneuf-du-Pape, offrent naturellement de faibles rendements mais une concentration exceptionnelle, signature des grands vins de l'appellation. La Grenache y exprime toute sa noblesse : richesse, profondeur et élégance. Le vin qui en résulte est à leur image : sincère, précis et généreux. Il allie la puissance solaire du Sud à une belle finesse, porté par des arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue, avec une structure taillée pour la garde. Une cuvée confidentielle (2.300 bouteilles) que Nicolas Benivay en personne aura le plaisir de vous faire déguster le 19 avril prochain...

Côtes du Rhône

Nicolas Brun

Domaine Le Père Brun



Culture
Raisonnée



Au début des années 1980, Yves, l'oncle de Nicolas plante la vigne sur un bout de terroir sorguais. C'est à ses côtés que Nicolas développe sa passion pour le métier de la vigne. Pas à pas, saison après saison, il a su lui transmettre son amour débordant pour la viticulture. Dès l'âge de dix ans, Nicolas savait qu'il écrirait une page de l'histoire viticole de la famille. Bien des années plus tard, en 2016, Nicolas prépare la création de son Domaine, réalisant ainsi son rêve de gamin... celui de faire du vin le plus simple possible, un vin à l'image de sa famille. Même si au bout du chemin, c'est Châteauneuf-du-Pape, Nicolas ne revendique aucun label en particulier... il veut rester libre ! À la vigne comme en cave, il minimise les intrants. Les vendanges se font naturellement à la main. Ici, on n'utilise ni désherbant ni pesticide. Malgré le peu de bouteilles produites (3.800 bouteilles en 2021 et 6.000 en 2022), les vins du Domaine sont déjà très prisés par les restaurateurs sorguais et la presse spécialisée ne tarit pas d'éloges tant sur le vigneron que sur les cuvées : Trophée du savoir-faire des jeunes vignerons en 2022, deux étoiles au guide hachette des vins 2023, médaille d'or à Lyon et au concours Terre de vins en 2023... rien que ça ! Pas de doute, l'avenir du Domaine « Le Père Brun » est prometteur... **Nicolas Brun sera à nouveau parmi nous le 19 avril... nul doute que vous passerez à sa table pour (re)découvrir ses vins tout simplement somptueux.**

Vallée du Rhône Sud



Le Tonton – Côtes du Rhône AOC



Réf. P2656	Rouge	2024	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Mourvèdre (65 %), de Grenache (30 %) et de Syrah (5 %). Sous une robe d'un rouge rubis soutenu aux reflets profonds et brillants, le nez, très expressif, exhale des arômes charmeurs de fruits noirs confiturés et d'olives, relevés par une touche subtile d'épices. En bouche, l'attaque se montre souple et ronde, développant une matière harmonieuse marquée par des notes poivrées et épicées. Le finale, longue et équilibrée, révèle des tanins fondus mais présents, assurant une belle persistance et une expression juste du terroir. Un Côtes du Rhône 'haute couture' qui accompagnera idéalement un beau plat mijoté...



La Relève – Côtes du Rhône AOC



Réf. P2657	Rouge	2024	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache (70 %), de Syrah (20 %) et de Mourvèdre (10 %). La robe est de couleur pourpre profond avec des reflets violacés, témoignant d'une belle concentration. Le nez, d'une intensité remarquable, s'exprime sur des arômes d'olive noire, rehaussés d'une touche subtile de truffe et de fruits noirs bien mûrs. L'attaque en bouche est ample et généreuse, portée par une matière dense et par une texture veloutée. Les fruits noirs concentrés se mêlent à des notes de tapenade dans un ensemble harmonieux et savoureux. La finale, longue et puissante, est solidement charpentée, révélant des tanins fermes mais racés augurant d'un excellent potentiel de garde. Un Côte du Rhône divin qui méritera d'attendre un peu avant de le servir en accompagnement d'une belle viande rouge grillée au barbecue par exemple.



La Relève – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2658	Rouge	2025	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (70 %), de Syrah (20 %) et de Mourvèdre (10 %). Sur ce millésime 2025, la robe est d'un pourpre violine aux reflets rubis. Au nez, de jolies nuances de fruits rouges sont rehaussées de notes de romarin et de sarriette. En bouche, la fraîcheur s'associe à une matière riche, gourmande et fruitée, ourlée de tanins fins, encore un peu fermes. Une cuvée qui tirera profit d'un séjour en cave, avant d'accompagner idéalement, d'ici quelques années, vos plus beaux plats de cuisine méditerranéenne.



L'Héritage – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2659	Rouge	2025	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (50 %) et de Syrah (50 %). Sous une robe d'un rouge pourpre soutenu, le nez puissant et très typé 'grenache' développe des arômes de fruits noirs confiturés avec quelques notes de tapenade et d'olive noire. En bouche, les tanins doux et soyeux se fondent dans une matière complexe et profonde. La finale est délicieusement fruitée avec des notes délicates de fruits noirs et d'épices. Un superbe « Héritage » dont vous profiterez en accompagnement de plats épicés orientaux, de charcuteries ou encore de gibiers. **Produite en très petites quantités, nous n'avons pu obtenir qu'une très petite allocation de cette cuvée hors norme... Il n'y en aura donc pas pour tout le monde ! À bon entendeur...**

Vacqueyras

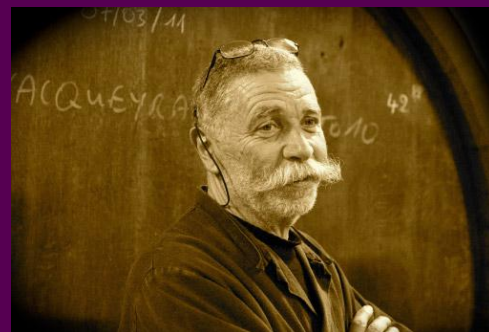
Serge et Frédéric Férigoule

Le Sang des Cailloux

Situé entre Vacqueyras et Sarrians (face aux dentelles de Montmirail), sur un plateau de Garrigues où l'argile rouge, le calcaire et les galets roulés confèrent aux vins intensité et profondeur extraordinaires, le Domaine du Sang des Cailloux comprend 17 ha en appellation Vacqueyras. Heureux propriétaire de ce joli domaine depuis 1990, Serge Férigoule, rejoint par son fils Frédéric en 2003, fait le choix d'un travail du sol adapté aux saisons et aux parcelles plutôt que d'un désherbage chimique, permettant ainsi une bonne maîtrise de la pousse des herbes naturelles. Tout au long de l'année, la vigne est soigneusement suivie afin de recueillir le meilleur du fruit. Compte tenu de l'aridité du sol, les vignes sont naturellement sujettes à des rendements très faibles, ce qui donne aux vins du Domaine leur concentration et leur puissance. Certifié Bio depuis 2010 et Biodynamie depuis 2012, le Domaine ne cherche pas à impressionner mais juste à faire des vins 'naturels' les meilleurs possibles et au vu des dernières dégustations, il faut avouer que le résultat est tout bonnement merveilleux... à redécouvrir le 19 avril prochain !



Culture en
Biodynamie



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

Vallée du Rhône Sud



Un Sang Blanc – Vacqueyras AOC

Réf. P2660	Blanc	2024	75 cl	32,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache Blanc (25 %), de Clairette (25 %), de Bourboulenc (20 %), de Marsanne (15 %), de Roussanne (8 %) et de Viognier (7 %). Vin blanc d'exception de la vallée du Rhône sud, ce Vacqueyras blanc affiche un profil pur, élégant et droit offrant une belle fraîcheur avec des notes de maquis. En bouche, la structure est grasse et complexe mais ne manque ni de fraîcheur ni d'équilibre. La finale suave et précise s'étire sur de beaux amers minéraux. Confidentielle, cette cuvée mérite d'être découverte en accompagnement de noix de Saint Jacques snackées ou d'un filet de sole et sa purée de fenouil.



Azalaïs – Vacqueyras AOC



Réf. P2661	Rouge	2024	75 cl	21,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache (60 %), de Syrah (20 %), de Mourvèdre (10 %) et de Cinsault, de Carignan et de Counoise pour les 10 % restants. Le domaine produit deux cuvées rouges principales. Celle-ci change de nom chaque année en alternant entre les prénoms des trois filles de Serge Férigoule, propriétaire du Domaine : Floureto, Doucinello et Azalaïs. Sur ce millésime 2024, Azalaïs affiche un profil léger, souple et juteux avec des notes de prune, de myrtille, d'épices et de figues. Son élevage de dix mois dans de vieux foudres de chêne lui confère des tanins très doux. Intense, fraîche et très bien équilibrée, la bouche dévoile une matière moyennement corsée qui dégage une multitude de parfums typiques du sud. La finale est longue et rafraîchissante avec une petite tension nerveuse. Un bien joli Vacqueyras qui escortera à merveille un magret de canard aux olives noires ou un risotto aux champignons sauvages.



Lopy Vieilles Vignes – Vacqueyras AOC



Réf. P2662	Rouge	2023	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache (80 %) et de Syrah (20 %). Cette cuvée tire son nom de la ferme où est né Serge Férigoule et est issue d'une sélection des vieilles vignes de Grenache (> 65 ans) et d'une parcelle de syrah de plus de 40 ans. Le nez est marqué par des notes de baies noires bien juteuses, de violette, de lavande et de thym complétées par des touches fumées et minérales rappelant les galets du terroir. La bouche, de belle maturité, se révèle dense, profonde, élégante et pulpeuse avec une pureté de fruit rarement atteinte avant une longue finale d'une fraîcheur étonnante. Un magnifique Vacqueyras qui mérite un plat de choix comme un pigeonneau aux girolles ou un magnifique gigot d'agneau.

Condrieu, Côte Rôtie, ...

Stéphane Ogier

Domaine M & S Ogier

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



Culture
Raisonnée



Les meilleurs vins de France 2026 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Grand Guide des Vins de France 2026 – Bettane & Desseauve : 4 * (Production de très haute qualité)



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC



Réf. P2663	Blanc	2025	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache Blanc (25 %), de Roussanne (25 %), de Viognier (20 %), de Clairette (15 %), de Marsanne (10 %) et de Bourboulenc (5 %). Née sur un terroir de Visan (Vaucluse) à 320 m d'altitude, ce blanc frais et éclatant allie parfaitement rondeur et fraîcheur et séduit avec ses notes de fruits blancs, de mandarine et de fleurs blanches. La bouche, gourmande et délicatement corsée, dévoile une aromatique vive qui s'étire dans une finale fraîche et minérale. Un très joli rapport qualité-prix-plaisir dont vous profiterez aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'une viande blanche, d'un cabillaud en papillote ou d'une salade composée.



Viognier de Rosine – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2664	Blanc	2023	75 cl	25,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



La Combe de Mallevall – Condrieu AOC

Réf. P2665	Blanc	2023	75 cl	46,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2666	Rouge	2024	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (60 %), de Syrah (40 %) et d'une toute petite pointe de Mourvèdre. Avec des accents de Provence, ses notes d'épices et de garrigues, ce Côtes du Rhône remplit toutes ses promesses. Le nez dévoile une belle intensité aromatique marquée par des notes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis, violette) tandis que la bouche est généreuse, puissante et très bien équilibrée, à l'instar des vins du Rhône méridional. Un vin chaleureux et convivial qui sera parfait pour accompagner une planche de charcuteries ou une grillade de bœuf, le tout entre amis !



Syrah d'Ogier – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2667	Rouge	2023	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issue de jeunes vignes plantées sur une parcelle de 5 ha sur le plateau de Louze (vignoble isérois), cette cuvée s'adresse à toutes celles et ceux qui apprécient le caractère aromatique et la douceur de la Syrah. Sur ce millésime 2023, le nez se distingue par une grande fraîcheur avec des notes dominantes de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, mûre) complétées par des touches de violette et d'épices douces. La bouche allie souplesse et élégance avec des tanins et un fruité des plus plaisants. Ce « petit » vin du Rhône Nord totalement irrésistible accompagnera à merveille grillades ou ongles de bœuf aux champignons.



La Rosine – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2668	Rouge	2022	75 cl	23,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Face à Face – Crozes Hermitage AOP

Réf. P2669	Rouge	2024	75 cl	23,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Cette cuvée « Face à Face » tire son nom de sa situation géographique, située littéralement face à la prestigieuse colline de l'Hermitage. Ce nom met en valeur ce terroir spécifique, caractérisé par des sols de galets roulés et une exposition directe au soleil, créant un "face à face" avec les vignes les plus renommées de l'appellation. Sur ce millésime 2024, ce Crozes-Hermitage affiche une expression gourmande et accessible de la Syrah du Rhône Nord avec une palette aromatique dominée par les fruits noirs (mûre) et les épices (poivre). En bouche, la structure est élégante offrant une très belle buvabilité. La finale, bien enrobée par des tanins ronds et fondus s'étire longuement dans des notes légèrement mentholées. Parfait pour accompagner un magret de canard rôti.



Le Passage – Saint Joseph AOP



Réf. P2670	Rouge	2022	75 cl	29,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issu de parcelles sur sols granitiques situées dans la partie nord de l'appellation Saint-Joseph, à proximité de Condrieu, « Le Passage » est une référence à la localisation géographique des parcelles qui lui donnent naissance et qui se situent sur un chemin servant de passage pour se rendre à Mallevall, une commune emblématique nichée au cœur de l'appellation Saint Joseph. Le nez de ce 2022 exhale des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, de pierre concassée, de violette avec quelques touches de graisse de bacon. La bouche est soyeuse et élégante, moyennement corsée avec des tanins magnifiques qui s'étirent dans une longue finale réglissée. Un Superbe Saint Joseph qui accompagnera à merveille une côte de bœuf grillée ou un risotto à la truffe.



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



Réf. P2671	Rouge	2022	75 cl	55,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Mon Village – Côte Rôtie AOC



Réf. P2672	Rouge	2023	75 cl	59,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issue de vignes (2 ha) qui chevauchent la Côte Blonde (granitique) et la Côte Brune (schiste) sur les terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, la cuvée « Mon village » est sans aucun doute le vin qui symbolise le mieux le Domaine car il a largement contribué au succès de l'ensemble de la gamme. Sur ce millésime 2023, cette Côte Rôtie au style bourguignon témoigne de l'influence œnologique de Stéphane Ogier. Sous une robe d'un rouge sombre et profond, le nez, très aguçeur, exhale des saveurs explosives de cerise et de mûre, rehaussée de notes épicées, de tapenade et de menthol. La bouche tient toutes ses promesses alliant élégance, finesse, fraîcheur, richesse aromatique et matière gourmande et juteuse. Bref, une Côte Rôtie qui vous offrira un plaisir immédiat auquel il sera difficile de résister...



Grés de Montpellier / Pic Saint Loup

Thierry et Antoine Sauvaire

Domaine de la Perrière

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

**Les Garennes – IGP Saint Guilhem Le Désert**

Réf. P2673	Blanc	2025	75 cl	8,20 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Chardonnay (70 %) et de Viognier (30 %). Ce mariage entre le Chardonnay et le Viognier se déguste pour apprécier sa fraîcheur et ses arômes. Le nez exhale des fragrances intenses de fleurs tandis que la bouche bénéficie d'une alliance parfaite entre délicatesse, complexité et puissance, le tout enrobé dans de superbes expressions aromatiques de verger (pêche et poire) avant de s'étirer en longueur dans une finale de belle fraîcheur. Toujours une très belle réussite d'un excellent rapport qualité-prix-plaisir pour cette « petite » cuvée dont vous profiterez en accompagnement d'un bel apéritif estival ou sur des coquillages ou encore, avec un poisson en sauce.

**Terre Blanche – Languedoc AOP**

Réf. P2674	Blanc	2025	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Roussanne (40 %), de Marsanne (30 %), de Grenache Blanc (20 %) et de Viognier (10 %). Ce vin blanc typé aux notes de fleurs séchées, de fruits secs et de coing affiche une grande complexité avec de la rondeur et de la vivacité. En bouche, la délicatesse de sa chair et la finesse de sa texture vous emporte vers une finale fraîche aux saveurs de caillou et de fruits bien mûrs. Une très belle réussite qui accompagnera avec bonheur un poisson en sauce ou, plus localement, nos incontournables croquettes de crevettes grises.

**Naïs – Languedoc AOP**

Réf. P2675	Rosé	2025	75 cl	8,40 €
------------	------	------	-------	---------------

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

**Églantine – Pic Saint Loup AOC**

Réf. P2676	Rosé	2025	75 cl	9,90 €
------------	------	------	-------	---------------

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



Le Chant des Lauzes – Languedoc AOP

Réf. P2677	Rouge	2024	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	--------

Assemblage de Grenache (60 %), de Syrah (30 %) et de Carignan (10 %). Élaboré depuis toujours avec pour objectif de privilégier la fraîcheur et la délicatesse du fruit et nous procurer ainsi un plaisir immédiat, ce « Chant des Lauzes » a, une nouvelle fois, atteint son objectif. Au nez comme en bouche, ce sont les fruits rouges qui dominent avec des saveurs de fraises des bois qui sont omniprésentes. Un vin d'une belle finesse qui sera le compagnon idéal de toutes les viandes rouges ou blanches de votre cuisine quotidienne.



Les Silices – Languedoc AOP

Réf. P2678	Rouge	2023	75 cl	9,60 €
------------	-------	------	-------	--------

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



Clos de la Chapelle – Languedoc Grès de Montpellier AOC

Réf. P2679	Rouge	2023	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Syrah (80 %) et de Grenache (20 %). Sous une jolie robe d'un pourpre profond, le nez exhale des arômes intenses et complexes de fruits rouges et noirs assaisonnés de garrigue et de notes vanillées que lui confère son élevage de +/- 10 mois en fûts de chêne. Après une attaque franche, la bouche laisse place à une rondeur dense et ample et dévoile un bouquet plaisant et élégant appuyé par un joli grains de tanins. Un « Grès de Montpellier » qui fait le bonheur de bon nombre d'entre vous depuis tant d'années... Vous pourrez le déguster dès à présent ou l'attendre avantagement 8 à 10 ans pour ensuite l'accompagner d'une viande rouge ou d'un navarin d'agneau.



Barbarus – Languedoc Grès de Montpellier AOC

Réf. P2680	Rouge	2023	75 cl	17,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Syrah (70 %), de Grenache (20 %) et de Carignan (10 %). Sous une robe d'un pourpre intense et profond aux reflets violacés, le voyage commence... Au nez, c'est une véritable explosion de fruits noirs (mûre sauvage, myrtille) qui se mêlent harmonieusement aux notes typiques de la garrigue. On y perçoit également des nuances de poivre, de réglisse ainsi qu'une petite pointe de cacao qui apporte une complexité élégante et envoûtante. Après une attaque franche et charnue, la matière en bouche se révèle assez dense mais reste soyeuse grâce à des tanins fins et très bien intégrés. On y retrouve cette gourmandise de fruits noirs, escortée par une belle fraîcheur minérale. La finale est longue et savoureuse laissant une empreinte épicée et légèrement fumée. Un très beau Grès de Montpellier, solaire, puissant et équilibré qui incarne à merveille la force sauvage maîtrisée par une grande élégance. Il serait parfait pour escorter une viande rouge ou un gibier aux saveurs méditerranéennes.



Le Loup Rouge – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2681	Rouge	2023	75 cl	13,60 €
------------	-------	------	-------	---------

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



Dégustation

Dimanche 19 avril 2026 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)



As de Pic – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2682	Rouge	2023	75 cl	16,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (95 %) et de Grenache (5 %). Sous une robe éclatante d'un rouge grenat profond, le nez, riche et complexe, dévoile des arômes de petits fruits noirs bien mûrs (mûre sauvage, cassis) qui évoluent avec des notes de violette entremêlées de senteurs de garrigue (thym, romarin) ainsi qu'une petite touche de poivre qui apporte beaucoup de relief. En bouche, on retrouve ce fruit noir croquant souligné par une trame tannique soyeuse, presque veloutée. Le palais est magnifiquement équilibré par une fraîcheur minérale. La finale, d'une très belle longueur, est de toute beauté... tout en complexité et en élégance ! Un Pic Saint Loup, de plaisir immédiat, à la fois élégant et plein de pep's à associer à un sauté d'agneau aux épices ou à une belle viande rouge grillée.



Casia – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2683	Rouge	2023	75 cl	23,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (85 %) et de Grenache (15 %). La robe séduit d'emblée par son intensité. Elle affiche un pourpre profond, presque sombre, paré de reflets violets éclatants qui témoignent de la belle jeunesse de ce millésime. Au nez, le bouquet est une véritable invitation au voyage dans la garrigue : notes gourmandes de fruits noirs bien mûrs (myrtille, mûre sauvage), poivre noir, réglisse, romarin,... En bouche, l'attaque est franche et généreuse tandis que la structure est soyeuse, portée par des tanins déjà bien enrobés. L'équilibre entre puissance solaire et tension minérale est juste parfait. La finale, longue et savoureuse, s'étire sur des notes de cacao et de tapenade. Un vin de caractère, à la fois charnu et élégant qui représente à merveille ce bel équilibre entre la force du Sud et la finesse des contreforts cévenols. Une belle côte de bœuf grillée ou des côtes d'agneau lui conviendront parfaitement.

Domaines Famille Mitjavile

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



Domaine de L'Aurage – Côtes de Castillon AOC

Réf. P2684	Rouge	2022	75 cl	41,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (95 %) et de Carbetnet Franc (5 %). Selon les experts du vin, il ne manquerait pas grand-chose pour classer les vins du Domaine au sommet de l'appellation de Saint Émilion Grand Cru. Mais c'est sans compter sur l'esprit de la famille Mitjavile qui préfère de loin élaborer des vins à leur image sans subir les contraintes du cahier des charges de l'appellation. Un élevage de +/- 18 mois en barriques de chêne neuf confère au nez de ce Côtes de Castillon des arômes de cassis, de mûre et de vanille. Toute la finesse du vin imprègne d'abord le palais avant de devenir généreuse, complexe et charnue dans une bouche d'une grande fraîcheur à la finale sensuelle et raffinée. De la haute couture dans un style moderne.

Domaine de L'Aurage – Côtes de Castillon AOC



Réf. P2685	Rouge	2023	75 cl	41,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Merlot 100 %. Ce millésime est un tournant pour le Domaine. C'est en effet la première fois qu'il est réalisé uniquement avec du Merlot. Il en résulte un vin de plaisir, d'une pureté du fruit et d'un charme immédiat. Sous une robe profonde d'un pourpre éclatant aux reflets violines, le nez exhale des arômes de fruits noirs bien mûrs (cerise burlat, prune fraîche) avec quelques touches complexes de café torréfié, de vanille bourbon et d'épices douces, signature d'un élevage haute couture. Après une attaque franche, la bouche dévoile une texture d'un velouté exceptionnel. Le toucher de bouche est soyeux, presque crémeux avec un fruit éclatant soutenu par une tension minérale qui apporte une fraîcheur bienvenue. Les tanins, déjà fins et parfaitement intégrés, structurent l'ensemble sans aucune austérité. La finale, persistante et savoureuse, s'étire sur des notes de fruits mûrs et d'une délicate amertume chocolatée qui invite à la prochaine gorgée.

Domaine de Cambes – Côtes de Bordeaux AOC



Réf. P2686	Rouge	2022	75 cl	52,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Domaine de Cambes – Côtes de Bordeaux AOC



Réf. P2687	Rouge	2023	75 cl	47,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %) et de Cabernet Franc (20 %). Sur ce millésime également, on reconnaît la "patte" Mitjavile : maturité des jus, élevage de ± 18 mois en fûts neufs français... Sur ce très beau millésime, le Domaine de Cambes évoque son grand frère (le Roc) dans un boisé beaucoup plus fondu et un fruit plus appétant. Le nez, gourmand et expressif, dévoile une maturité de fruits hors norme avec des fruits noirs macérés mais également des épices fortes, de l'eucalyptus, du camphre et de la vanille douce. La bouche affiche une texture soyeuse, du fruit à revendre et des tanins fins et très bien intégrés... le tout porté par une belle fraîcheur qui rend le vin irrésistiblement digeste. C'est un millésime particulièrement réussi, à la fois accessible dès aujourd'hui et suffisamment structuré pour évoluer avec grâce. Un vin de partage, sincère et terriblement séduisant... difficile de s'arrêter à une seule bouteille.



Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC



Réf. P2688	Rouge	2023	75 cl	66,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %), de Cabernet Sauvignon (15 %) et de Malbec (5 %). Si sa cote tarifaire contraste largement avec les autres Châteaux de son appellation, le « Roc de Cambes » n'a pas grand-chose en commun avec les autres vins de Côtes de Bourg tant la qualité, la profonde maturité et la précision de son jus en font la locomotive de cette appellation bordelaise... Sur ce millésime 2023, le Roc de Cambes se dévoile avec une robe profonde, presque encre, annonçant une belle concentration. Le nez est expressif et séduisant, mêlant des arômes de cerise noire, de mûre et de framboise, relevés par des notes de cacao, de réglisse et d'herbes fines. En bouche, le vin séduit par sa texture ample et veloutée, portée par une matière dense mais parfaitement équilibrée. Le fruit est juteux et vibrant, soutenu par des tanins mûrs et structurants. La finale, persistante et savoureuse, oscille entre fruits noirs, épices douces et une minéralité crayeuse, signature du terroir. Un vin à la fois gourmand et structuré, qui gagnera encore en complexité après quelques années de garde.

Tertre Roteboeuf – Saint Emilion Grand Cru AOC



Réf. P2689	Rouge	2023	75 cl	189,00 €
------------	-------	------	-------	-----------------

Assemblage de Merlot (85 %), de Cabernet Franc (15 %). Issu d'un terroir remarquable exposé au sud/sud-est, ce Saint Emilion Grand Cru dispose d'un style unique, hors normes. Avec ce nouveau millésime, Tertre Roteboeuf frappe fort : Complexité, profondeur, précision et grande évolution aromatique dans le verre, tout est là, comme une promesse « Mitjavile » qui ne faillit pas : vanille fraîche de Madagascar, confiture de mûres, chocolat à la menthe, épices d'Orient et pointe pimentée. Tertiaire noble dans un boisé de grande classe. Bouche puissante, très large. Après quelques minutes, tout se détend et le vin gagne en verticalité. Un équilibre majestueux qui propulse Tertre Roteboeuf dans l'élite de Saint-Émilion. Il faudra compter encore quelques années avant l'ouverture, sa patine mettra tout le monde d'accord.

Fond de cave

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

Il vous suffit de :

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

Appellation	Qté	Prix/bte
ALSACE Domaine Vincent Stoeffler		
Pinot Noir cuvée XXC, 2020	1	36,50 €
BORDEAUX Bordeaux		
Chaveal Quancard, Entre-deux-Mers, Clémence, 2024	36	8,30 €
Château Terrefort-Quancard, rouge, 2020	36	8,50 €
BORDEAUX Grandes Appellations		
Château Martet, Saint Foy Côtes de Bordeaux 'Réserve de la famille', rouge, 2019	6	37,00 €
Château Les Clauzots, Graves, rouge, 2019	2	14,90 €
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 €
BOURGOGNE Domaine d'Elise (Chablis)		
Petit Chablis, blanc, 2023	3	18,50 €
Chablis 1 ^{er} Cru 'Côte de Lechet', blanc, 2022	4	33,90 €
BOURGOGNE Domaine Marchand-Grillot (Côte de Nuits)		
Morey Saint Denis, rouge, 2022	6	51,90 €
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru 'La Petite Chapelle' 2022	4	95,00 €
BOURGOGNE Domaine Pascale Rion (Côte de Nuits)		
Vosne Romanée, rouge, 2022	2	59,90 €
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru 'Les Beaux Monts', rouge, 2022	3	95,00 €
Clos de Vougeot, rouge, 2022	3	165,00 €
BOURGOGNE Domaine Maillard Père & Fils (Côte de Beaune)		
Chorey-les-Beaune, blanc, 2024	6	27,90 €
Meursault, blanc, 2023	2	52,90 €
Bourgogne Pinot Noir, rouge, 2023	9	19,90 €
Chorey-les-Beaune, rouge, 2023	12	28,90 €
Volnay-lesCombes, rouge, 2022	6	46,90 €
Aloxe Corton 'Vieilles Vignes', rouge, 2023	6	46,90 €
Pommard La Chanière, 2022	4	51,90 €
Pommard La Chanière, 2023	6	52,90 €
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2019	3	85,90 €
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2020	2	86,90 €
BOURGOGNE Domaine Joblot (Givry)		
Givry 1 ^{er} Cru 'En Veau', blanc, 2022	3	41,90 €
Givry 'Préface', rouge, 2022	6	36,50 €
Givry 1 ^{er} Cru 'Clos du Cellier Aux Moines', rouge, 2023	1	45,90 €
BOURGOGNE Domaine Saumaize-Michelin (Mâconnais)		
Saint-Véran 'En Pommard', blanc, 2023	7	20,90 €
Saint-Véran 'Les Crêches', blanc, 2023	10	21,90 €
Pouilly-Fuissé 'Aux Charmes', blanc, 2023	3	28,90 €
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru 'Les Crays', blanc, 2023	1	35,90 €
JURA Domaine Rijckaert (Davayé)		
Côte du Jura 'Les Sarres Chardonnay', blc, 2022	2	24,90 €
Côte du Jura 'Les Sarres Savagnin', blanc, 2022	3	27,90 €
BEAUJOLAIS Château de Durette (Crus du Beaujolais)		
Chénas 'Fidélité', rouge, 2023	1	11,60 €

Appellation	Qté	Prix/bte
BEAUJOLAIS Laurent Perrachon (Crus du Beaujolais)		
Beaujolais blanc 'Domaine des Mouilles', 2024	1	8,90 €
Juliéas 'Château de la Bottière', rouge, 2024	4	9,90 €
Juliéas 'Les Vignes Centenaires', rouge, 2023	11	12,30 €
Chénas 'Domaine des Mouilles', rouge, 2022	5	9,50 €
Morgon 'Corcelette', rouge, 2023	2	9,90 €
Morgon 'Corcelette', rouge, 2024	3	10,20 €
Morgon 'Côte de Py', rouge, 2023	8	14,30 €
Fleurie 'La Cadole', rouge, 2022	4	10,60 €
Fleurie 'La Cadole', rouge, 2023	5	10,60 €
Moulin-à-Vent 'Famille Perrachon', rouge, 2023	3	10,90 €
Moulin-à-Vent 'Les Burdelines', rouge, 2022	2	12,60 €
Moulin-à-Vent 'Les Burdelines', rouge, 2023	1	12,90 €
Juliéas 'L'Irrésistible', rouge, 2022	4	16,90 €
CHAMPAGNE Deligny-Dessaigne (Montagne de Reims)		
Extra-Brut	2	27,90 €
Brut Vieille Vigne 1920	4	34,90 €
Extra-Brut 'L'Ephémère'	3	39,90 €
CHAMPAGNE Veuve Fourny (Côte de Blancs, Vertus 1 ^{er} Cru)		
Blanc de Blancs Extra-Brut 1 ^{er} Cru	2	35,90 €
Blanc de Blancs 'Brut Nature' 1 ^{er} Cru	14	36,90 €
Rosé Brut 1 ^{er} Cru	3	38,90 €
CHAMPAGNE Lilbert & Fils (Côte de Blancs, Grand Cru Cramant)		
Brut Grand Cru	2	39,90 €
Extra-Brut Grand Cru	4	41,90 €
Brut Grand Cru 'cuvée Perle'	6	51,90 €
CHAMPAGNE Lucien Collard (Montagne de Reims)		
Brut Nature	3	35,90 €
Extra-Brut	7	34,90 €
Blanc de Noirs	6	46,90 €
Brut Rosé	2	44,90 €
Brut Grand Cru Millésimé 2015	6	46,90 €
CHAMPAGNE Stéphane Vignon (Montagne de Reims)		
Brut Nature 'Les Marquises', 2020	3	45,50 €
Extra-Brut Grand Cru 'Les Vignes Goisses', Rosé, 2019	2	37,90 €
Brut Nature Grand Cru 'Les Vignes Goisses', Rosé, 2020	5	43,50 €
Extra-Brut Grand Cru 'Potences Rochelles' 2020	4	43,50 €
Extra-Brut Grand Cru 'Potences Rochelles' 2021	5	43,50 €
Brut Nature Grand Cru 'Les Espérances, 2021	1	45,50 €
Extra-Brut Grand Cru 'Réserve des Marquises' 2019	2	49,50 €
Extra Brut Grand Cru 'Vol au Vent', 2018	1	59,50 €
Coteaux Champenois 'Contre Vents et Marées' Grand Cru Verzenay, 2020	1	43,50 €
CHAMPAGNE Jacquesson		
Cuvée n° 747	6	67,90 €
CREMANT BELGE Tour de Tilice (Juprelle)		
Crémant Extra-Brut Blanc de Blanc 'Osé	5	27,00 €

Fond de cave

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

Il vous suffit de :

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

Appellation	Qté	Prix/bte
RHÔNE NORD Domaine Pierre Gaillard (Mallevall)		
IGP Collines Rhodaniennes, Roussanne, blanc, 2024	3	13,60 €
IGP Collines Rhodaniennes, Viognier, blanc, 2023 (Magnum)	1	35,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'Clos des Camiers', blanc, 2024	6	22,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'Clos des Camiers', blanc, 2024 (Magnum)	3	49,90 €
Saint Joseph, blanc, 2024	5	25,90 €
Vin de France 'Le Petit Merle', rouge, 2023	5	11,20 €
Saint-Joseph 'Les Pierres', rouge, 2023	1	37,50 €
RHÔNE NORD Domaine M&S Ogier (Ampuis)		
Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu', rouge, 2023	1	12,00 €
IGP Collines Rhodaniennes 'Syrah d'Ogier', rouge, 2022	3	14,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'L'Âme Soeur', rouge, 2018	2	61,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'L'Âme Soeur', rouge, 2022	5	55,90 €
RHÔNE SUD Domaine Luc Pélaquié (Saint Victor La Coste)		
Côtes du Rhône, rouge, 2022	16	7,90 €
Lirac, rouge, 2021	3	10,60 €
RHÔNE SUD Domaine Romain ROCHE (Cairanne)		
Cairanne, rouge, 2023	4	12,90 €
Cairanne 'La Bousquette', rouge, 2023	3	18,50 €
RHÔNE SUD Domaine Marcel Richaud (Cairanne)		
Vin de France 'à la source', rouge, 2023	6	11,50 €
Côtes du Rhône 'Terre d'Aigles', rouge, 2022	3	13,90 €
Côtes du Rhône 'Terre d'Aigles', rouge, 2023	3	13,20 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2022	5	16,50 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2023	9	15,30 €
Cairanne rouge, 2023	2	19,50 €
Cairanne 'L'Ebreascade', rouge, 2021	7	27,90 €
Cairanne 'Les Estrambords', rouge, 2022	1	31,50 €
RHÔNE SUD Domaine Le Sang des Cailloux (Vacqueyras)		
Vacqueyras 'Fouretto', rouge, 2022	2	21,90 €
Vacqueyras 'Oumage', rouge, 2019	1	42,90 €
RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape)		
Côtes du Rhône, blanc, 2024	1	14,90 €
Lirac, rouge, 2022	5	15,50 €
Lirac 'M. Jausset', rouge, 2022	3	22,90 €
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', rouge, 2023	10	33,90 €
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', rouge, 2022	2	35,90 €
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', rouge, 2018	2	72,90 €
RHÔNE SUD Château Mourgues du Grès (Beaucaire)		
Costières de Nîmes, Galets Dorés, blanc, 2024	2	11,90 €
Costières de Nîmes, Terre d'Argence, rge, 2020	9	15,50 €
Costières de Nîmes, Capitelle, rouge, 2020	3	18,50 €

Appellation	Qté	Prix/bte
RHÔNE SUD 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 €
LANGUEDOC Domaine Langlade (Gard)		
Languedoc, rouge, 2010	3	21,50 €
LANGUEDOC Antoine Dürrbach		
Vin de France 'Sélection Antoine Dürrbach', rouge, 2020	6	14,50 €
LANGUEDOC Domaine de la Perrière (Assas)		
Languedoc 'Terre Blanche', blanc, 2024	2	9,90 €
Grès de Montpellier 'Clos de la Chapelle', rouge, 2022	3	12,90 €
Pic Saint Loup 'Le Loup rouge', rouge, 2022	2	13,50 €
LANGUEDOC Clos Marie (Lauret)		
Pic Saint Loup 'L'Olivette', rouge, 2023	6	23,90 €
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 €
LANGUEDOC Clos des Reboussiers (Cazevieille)		
Vin de France 'Pura Vida', rouge, 2022	6	21,90 €
Pic Saint Loup 'Spoutnik', rouge, 2020	4	39,90 €
LANGUEDOC Héritage du Pic Saint Loup (Saint Mathieu de Tréviers)		
Pic Saint Loup 'Tour de Pierres', rouge, 2022	3	14,90 €
LANGUEDOC Mas Cal Demoura (Jonquières)		
Terrasses du Larzac 'Les Combariolles', rouge, 2022	3	36,90 €
LANGUEDOC Mas Jullien (Jonquières)		
Languedoc 'Vin d'une Nuit', rosé, 2024	12	20,50 €
Terrasses du Larzac 'Autour de Jonquières', rouge, 2022	8	43,90 €
LANGUEDOC Les Vignes Oubliées (St Jean de la Blaquière)		
Terrasses du Larzac 'Les Vignes Oubliées', rouge, 2023	6	23,50 €
LANGUEDOC Domaine Alain Chabanon (Montpeyroux)		
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 €
LANGUEDOC Domaine Peyre Rose (Saint Pargoire)		
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 €
LANGUEDOC Mas d'Espanet (Cévennes)		
Fresia, rouge, 2021	2	9,00 €

Fond de cave

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

Il vous suffit de :

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

Appellation	Qté	Prix/bte
LANGUEDOC Domaine Saint Sylvestre (Puéchabon)		
Languedoc 'Saint Sylvestre', rouge, 2020	3	33,90 €
Languedoc 'Le Sang du Papète', rouge, 2020	6	37,90 €
Languedoc 'L'héritière des Pierres', rouge, 2020	3	66,00 €
LANGUEDOC Domaine des Creisses (Valros)		
IGP de L'Hérault 'Les Brunes', rouge, 2021	3	34,50 €
LANGUEDOC Clos BAGATELLE (Saint-Chinian)		
Saint-Chinian 'Le Clos de ma Mère', blanc, 2024	2	16,50 €
Saint-Chinian 'à l'origine', rouge, 2021	6	8,00 €
Saint-Chinian 'à l'origine', rouge, 2022	4	7,90 €
Saint-Chinian 'Donnadieu', rouge, 2021	5	11,50 €
Saint-Chinian 'Donnadieu', rouge, 2023	1	11,50 €
Saint-Chinian 'Au Fil de Soi', rouge, 2020	6	14,30 €
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 €
LANGUEDOC Domaine Coudoulet (Minervois)		
Vin de Pays d'Oc 'Syrah', rouge, 2023	7	7,90 €
Minervois 'Cuvée Olric', rouge, 2021	4	9,90 €
LANGUEDOC Domaine Cottebrune (Faugères)		
Faugères 'Le Cairn', blanc, 2023	1	15,50 €
Faugères 'Les Moulins' rouge, 2021	5	11,90 €
Faugères 'Les Moulins' rouge, 2022	4	11,90 €
Faugères 'Transhumance' rouge, 2022	5	15,50 €
Faugères 'Parole de Berger', rouge, 2022	5	20,90 €
LANGUEDOC Domaine de la Rochellerie (Fitou)		
Fitou Tradition, rouge, 2023	15	11,90 €
Fitou 'Privilege', rouge, 2023	6	15,50 €
Fitou 'Noblesse du Temps', rouge, 2024	3	23,90 €
Fitou 'à deux', rouge, 2021	1	44,90 €
ROUSSILLON Domaine Madeloc (Collioure/Banyuls)		
Collioure 'Tremadoc', blanc, 2024	12	19,50 €
Collioure 'Tremadoc', blanc 2024 (Magnum)	3	43,50 €
Collioure 'Serral', rouge, 2022	3	16,90 €
Collioure 'Magenca', rouge, 2022 (Magnum)	1	45,90 €
Collioure 'Crestall', rouge, 2022	1	26,50 €
Banyuls Robert Pagès rouge (NM) 50 cl	2	14,90 €
ROUSSILLON Domaine Le Soula (IGP Cotes Catalanes)		
Trigone n° 21, blanc	4	17,90 €
Le Soula, rouge, 2018	3	27,50 €
ROUSSILLON Clos des Fées		
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', blanc, 2024	9	14,90 €
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	6	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, 2020	1	199,00 €

Appellation	Qté	Prix/bte
ROUSSILLON Domaine Gauby		
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', blanc, 2024	12	22,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Vieilles Vignes', blanc, 2023	6	39,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', rouge, 2024	6	22,90 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, rouge, 2021	3	36,50 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, rouge, 2022	3	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 €
LOIRE Domaine Didier Dagueneau (Saint Andelain)		
Pouilly-Fumé 'Silex', blanc, 2019	2	139,00 €
Vin de France XXI	2	135,00 €
LOIRE Domaine Paul Prieur & Fils (Sancerre)		
Sancerre Blanc 'Mise d'Hiver', 2023	12	23,50 €
Sancerre Rosé Perpétuel NM	3	23,50 €
Sancerre Rouge 'Grains de Pinot', 2023	6	23,50 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2021	3	29,90 €
LOIRE Domaine Yannick Amirault (Bourgueil & Saint Nicolas de Bourgueil)		
IGP Val de Loire 'Bâtard Princesse', blanc, 2021	1	28,50 €
IGP Val de Loire 'Bâtard Princesse', blanc, 2022	3	27,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'La Source', 2023	5	13,90 €
Bourgueil 'Cote 50', rouge, 2024	10	13,30 €
Bourgueil 'Les Quartiers', rouge, 2022	12	17,50 €
Bourgueil 'Le Grand Clos', rouge, 2023	4	21,70 €
Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Malgagnes Amphore', 2021	1	27,50 €
LOIRE Domaine Ogereau (Anjou/Coteaux du Layon)		
Anjou 'Bonnes Blanchés', 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	4	12,00 €
SUD-OUEST Château Les Monderys (David Fourtout)		
Bergerac, cuvée 'M', blanc sec, 2024	5	12,30 €
Côtes de Bergerac 'L'Instant', blanc sec, 2024	6	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	3	28,90 €
SUD-OUEST Clos Triguedina (Cahors)		
VdP du Comté tolosan 'Viognier-Chardonnay', 2023	6	16,90 €
Cahors 'French Malbec', rouge, 2022	9	10,50 €
Cahors 'Le Petit Clos', rouge, 2021	12	13,50 €
Cahors 'Au Coin du Bois', rouge, 2015	2	29,90 €
Cahors 'Au Coin du Bois', rouge, 2016	4	29,90 €
Cahors 'Les Galets', rouge, 2015	2	29,90 €
Cahors 'Les Petites Cailles', rouge, 2015	4	29,90 €
Cahors 'Les Petites Cailles', rouge, 2016	2	29,90 €
Cahors Probus, rouge, 2021	3	42,90 €
Cahors 'The New Black Wine', rouge, 2014	2	85,00 €
Cahors 'The New Black Wine', rouge, 2015	2	85,00 €
VdP Comté Tolosan 'Chenin moelleux' 2022 (50 cl)	5	24,90 €
Cahors 'Black Vintage', NM (50 cl)	2	24,90 €

Nos Partenaires



LUCIEN COLLARD
Propriétaire viticulteur Bouzy



Domaine Sauxmagne-Michelin



Y. AMIRAULT



ALAIN CHABANON

TRIGUEDINA
JEAN-LUC BALDÈS
vignerons depuis 1830

DOMAINE JOBLLOT
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE MAILLARD
PÈRE & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHAMPAGNE
V^e FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru



*Domaine de
La Rochelierre*

CHÂTEAU
BARBANAU
Côtes de Provence • Cassis

DOMAINE PÉLAQUIÉ





DOMAINE ROCHE

**LAURENT
PERRACHON**



LE SOULA

MITJAVILE

CHAMPAGNE
LILBERT-Fils
PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT

**PAUL PRIEUR & FILS
SANCERRE**



PASCALE RION DELHAUTAL
GILLY-LES-CITEAUX CÔTE D'OR



château *Penin*



Vincent
Stoeffler

PIERRE GAILLARD

Le Sang des Cailloux

DOMAINE
**HAUTS
DU CLOS**



STEPHANE OGIER
VIGNERON EN CÔTE-RÔTIE

**DOMAINE
RICHAUD**

CHAMPAGNE
VIGNON PÈRE & FILS

CHÂTEAU DE
la Liquière



**CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS**
COSTIÈRES DE NÎMES
FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON

DOMAINE
CATHERINE & CLAUDE
MARÉCHAL

le Clos du Xillou



MADELOC

DOMAINE
— DE —
BRIN



CLOS
BAGATELLE
SAINT-CHINIAN



CLOS MARIE

Le Clos des Fées

DOMAINE A. CAILBOURDIN
POUILLY-FUMÉ



CLOS DU MONT-OLIVET

CLOS des
REBOUSSIERS
PIC SAINT LOUP



**DOMAINE
GAUBY**

**Héritage
du Pic Saint Loup**

DOMAINE
MARCHAND-GRILLOT
Gevrey-Chambertin

Château
Les
Monderys
M
David Fourtout

LES CREISSES

D.
Cal Demoura

*Domaine
Peyre Rose*


**domaine des
ROCHES NEUVES**



Mas Jullien