

Catalogue Automne 2026

La Passion du Vin

- Paul Prieur & Fils (*Sancerre*) ■ Clos du Mont-Olivet (*Lirac, Châteauneuf-du-Pape*)
- Domaine Romain Roche (*Cairanne*) ■ Domaine Cottebrune (*Faugères*)
- Terrefort - Quancard (*Bordeaux Supérieur*) ■ Château de Durette (*Crus du Beaujolais*)
- Cheval Quancard (*Entre-deux-Mers*) ■ Clos Bagatelle (*Saint Chinian*)
- Madeloc (*Collioure, Banyuls*) ■ Domaine Maillard Père et Fils (*Côte de Beaune*)
- Clos Triguedina (*Cahors*) ■ Pierre Gaillard (*Condrieu, St-Joseph, Côte Rôtie,...*)



Dégustation
Dimanche

4 octobre 2026
de 10h00 à 18h00

Au Château de Colonster
Allée des Erables - 4000 Liège (Sart Tilman)
(Parking aisé et gratuit)

Entrée Gratuite

Avant-propos

Dans cette édition 2026 de notre catalogue d'Automne, nous vous proposons d'une part des grands vins de terroirs, qu'ils soient ligériens, rhodaniens ou cadurciens, à l'instar des vins de **Luc Prieur** (Sancerre), de **Pierre Gaillard** (Vallée du Rhône Nord), du **Clos Mont-Olivet** (Châteauneuf-du-Pape) et de **Jean-Luc Baldès** (Cahors) et d'autre part, une large palette de vins « plaisir » produits par des Domaines dont vous appréciez le style depuis de (très) nombreuses années comme par exemple le **Clos Bagatelle** (Saint-Chinian), le **Domaine Romain Roche** (Cairanne), le **Domaine Madeloc** (Collioure), le **Château de Durette** (Crus du Beaujolais) sans oublier bien sûr le **Château de Terrefort Quancard** à Bordeaux et le **Domaine Cottebrune** à Faugères.

Cette édition est également l'occasion de retrouver avec beaucoup de plaisir les vins du **Domaine Maillard Père & Fils**. Une belle occasion de renouer avec cette magnifique maison bourguignonne qui produit avec brio quelques-unes **des plus prestigieuses appellations de la Côte de Beaune**.

Et parce que rien ne remplace le plaisir de goûter, nous vous proposons de vous faire découvrir la majorité des vins présentés dans ce catalogue lors de notre **dégustation du 4 octobre prochain**. Une belle occasion de faire quelques découvertes inattendues et de faciliter vos choix... ! Un programme de dégustation qui vaut assurément le détour ! Faites passer le mot auprès de vos amis, vos connaissances, vos proches et venez nombreux passer un bon moment en notre compagnie !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la découverte de ce nouveau catalogue d'Automne et n'oubliez pas... Le Vin est un plaisir qui se partage... **Un grand merci à celles et ceux qui auront la gentillesse de partager ce catalogue à celles et ceux qui sont susceptibles d'y trouver un intérêt.**

L'équipe Privinliège

Vous souhaitez participer à la commande Automne 2026 ?
Rien de plus facile...

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **dimanche 11 octobre**) :
 - 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 **11 novembre**)
- Prendre livraison de votre commande le **14 novembre** de 9h00 à 16h00 (Entrepôts Magetra, Rue Jean de Sélys Longchamps 10 à 4460 Grâce-Hollogne)



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



Sancerre
Luc Prieur

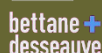


Domaine Paul Prieur & Fils

Vignerons à Verdigny depuis 11 générations, les Prieur font partie des premières familles historiques de Sancerre. Depuis 2012, Luc Prieur a repris les rênes du domaine avec une ambition claire : pousser toujours plus loin la qualité et l'expression des grands terroirs familiaux. Travail des sols, rendements maîtrisés, vendanges manuelles, abandon progressif des produits de synthèse et certification à l'agriculture biologique depuis 2022 : Luc a profondément renforcé le travail à la vigne. Au chai, la même recherche de précision guide les choix : levures indigènes, vinifications peu interventionnistes, élevages longs sur lies et recours à de grands contenants, afin de préserver fraîcheur, finesse et identité des terroirs. Les cuvées parcelles, notamment Les Monts Damnés, Pieuchaud et La Pitaude, illustrent parfaitement cette nouvelle philosophie : des Sancerre plus profonds, précis et authentiques, où le terroir prime sur la simple expression variétale. Le résultat est aujourd'hui unanimement salué : porté par cette exigence et par le travail de Luc Prieur, le Domaine s'impose désormais comme l'une des adresses les plus recherchées et les plus prisées de Sancerre. Des vins devenus particulièrement convoités par les amateurs à la recherche des plus belles expressions de l'appellation. **Et bonne nouvelle pour les amateurs : grâce à des vendanges 2026 particulièrement précoces, Luc Prieur nous fera le plaisir de sa présence le 4 octobre prochain pour partager ses vins et sa passion.**



Les meilleurs vins de France 2027 – RVF : 2* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Guide des Vins de France 2027 – Bettane & Desseauve : 3 * (Production de haute qualité)



Bulles de Pinot – Vin de France

Réf. A2601	Rosé	2024	75 cl	23,50 €
------------	------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous une robe rose pâle brillante, animée par une bulle fine et joyeuse, le nez séduit par ses notes de fraise fraîche et de petits fruits rouges, rehaussées d'une pointe poivrée. En bouche, c'est vif, gourmand et désaltérant, avec une belle fraîcheur acidulée et une finale tout en légèreté. Un vin pétillant naturel original et plein de charme, idéal à l'apéritif, avec des tapas, pour accompagner une cuisine asiatique légère ou des desserts aux fruits rouges.



Sancerre Blanc – Sancerre AOC

Réf. A2602	Blanc	2025	75 cl	23,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Ce Sancerre 'd'entrée de gamme' est une superbe démonstration du savoir-faire de la maison : précis, droit et ciselé avec une vraie signature minérale que lui confèrent ses différents terroirs (40 % caillotte, 40 % silex et 20 % terre blanche). Le nez, précis et élégant, avec des arômes d'agrumes et de fruits à noyau est nuancé par des notes de fleurs blanches et de pierre à fusil. Après une attaque vive et fraîche, la bouche séduit par sa rondeur et par sa texture saline et minérale. Un Sancerre droit, pur et digeste doté d'un potentiel de garde de minimum 5 ans. Son énergie fera merveille à l'apéritif comme à table en accompagnement d'un beau plateau de fruits de mer ou encore, de façon plus traditionnelle, d'un toast de crottin de Chavignol grillé au four.



Pieuchaud – Sancerre AOC

Réf. A2603	Blanc	2024	75 cl	31,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Ce sous-sol d'argile à silex est réputé pour produire des fruits d'une grande maturité tout en conservant une acidité élevée. C'est pour cette raison que Luc a décidé, il y a quelques années, d'élaborer cette cuvée parcelle à partir de ses vignes situées sur le village de Thauvenay (sud de Sancerre). Le nez dévoile des arômes de fruits blancs et d'agrumes complétés de notes intenses de minéralité (pierre à fusil). En bouche, la matière est ample et précise, portée par une belle tension et par une énergie saline remarquable. Un sancerre de haut vol taillé pour la garde ! Il escortera à merveille un poisson noble ou une volaille aux morilles.





Les Monts Damnés – Sancerre AOC

Réf. A2604	Blanc	2024	75 cl	34,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Le terroir des Monts Damnés (village de Chavignol), composé de Marnes kimméridgiennes, est un des terroirs d'exception du Sancerrois. Cette cuvée parcelaire exhale au nez un bouquet intense et élégant d'agrumes bien mûrs, de pêche blanche et de pierre à fusil. La bouche se révèle ample, riche et parfaitement tendue avec une superbe minéralité qui explose dans une longue finale soyeuse et saline. Un Sancerre de grande profondeur et taillé pour la garde que vous réserverez à un homard grillé ou à un brochet au beurre blanc ou encore, à un ris de veau aux morilles.



Sancerre Rosé Perpétuel – Sancerre AOC

Réf. A2605	Rosé	NM	75 cl	23,90 €
------------	------	----	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Issu d'un assemblage de plusieurs millésimes, ce « Rosé Perpétuel » affiche clairement son ambition : gagner en complexité en élaborant un rosé plus vineux (à l'instar de certains champagnes de pinots de l'Aube) tout en préservant la fraîcheur et le caractère ciselé des sols calcaires du Domaine. Sous une robe rose pâle lumineuse, le nez, fin et élégant, évoque la fraise des bois, la cerise fraîche, la framboise et de délicates notes florales. En bouche, il surprend par sa fraîcheur, sa profondeur et sa texture soyeuse, avec un fruit croquant et une finale subtilement saline. Ce rosé de gastronomie, plus vineux et complexe qu'un rosé classique, sublimera vos apéritifs ou vos plats de cuisine asiatique ou encore vos poissons grillés.



Sancerre « Grains de Pinot » – Sancerre AOC

Réf. A2606	Rouge	2024	75 cl	23,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Issu d'un sous-sol argilo-calcaire qu'apprécie tout particulièrement le Pinot Noir, ce « Grains de Pinot » bénéficie d'un élevage pour 70 % en fût de 228 L et pour 30 % en amphores, le tout pendant 15 mois. Le nez dévoile, sous une robe d'un rouge rubis scintillant, un joli panier de fruits rouges croquants (fraise, framboise et cerise) rehaussé de quelques notes épicées. En bouche, le vin, juteux et élégant, repose sur une structure aux tanins soyeux. Un vin très gourmand et déjà accessible pour accompagner une volaille rôtie, une charcuterie fine ou encore une côte de veau aux champignons.



Sancerre « Vinification en grappes entières » – Sancerre AOC

Réf. A2607	Rouge	2023	75 cl	26,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. La vinification à 100 % en grappes entières, suivie de 15 mois d'élevage en fûts et en amphores, apporte à cette cuvée une complexité et une personnalité remarquables. Sous une robe d'un beau rubis brillant, le nez se révèle particulièrement expressif, dévoilant des fragrances de cerise fraîche, de framboise, de pivoine et d'épices. D'entrée de jeu, la bouche séduit par son fruit juteux et par sa trame élanée enveloppée par de superbes tanins fins. Ce Sancerre original et raffiné accompagnera idéalement un magret de canard, un toast aux champignons ou une volaille rôtie bien poivrée.



Crus du Beaujolais

Marc Theissen

Château de Durette

Culture
HVE

L'histoire de cette exploitation démarre en 2006, à Régnié-Durette. L'entrepreneur liégeois Jean Joly, passionné par le vin, fait l'acquisition de la propriété Fustier en bordure de l'Ardières, y fait construire une cuverie et propose alors à plusieurs amis Liégeois de se joindre à l'aventure viticole en faisant l'acquisition de parcelles de vignes sur les Crus de Régnié, Chénas, Côte de Brouilly et Juliéna. Aujourd'hui, le Château, dirigé par Marc Theissen, un autre liégeois passionné, compte 7 crus du Beaujolais pour une superficie totale de 30 ha. Chaque Cru dispose de ses propres caractéristiques tout en revendiquant haut et fort leur origine : Le Beaujolais.

Ici, l'esprit de cette région viticole est parfaitement respecté : les vins sont parfumés, savoureux, structurés et complets. Conscients que leurs terroirs méritent la plus grande attention, toutes les vignes sont cultivées en respectant scrupuleusement la certification HVE (Haute Valeur Environnementale). ***C'est avec plaisir que Marc Theissen vous fera découvrir l'authenticité, le fruité, la rondeur et l'élégance de ses vins lors de la dégustation du 4 octobre prochain !***



Beaujolais Villages Blanc « Prestige » – Beaujolais Villages Blanc AOC

Réf. A2608	Blanc	2025	75 cl	13,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

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



Régnié « Les Bruyères » – AOC Régnié Cru du Beaujolais

Réf. A2609	Rouge	2025	75 cl	9,60 €
------------	-------	------	-------	---------------

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



Juliéna « Les Mouilles » – AOC Juliéna Cru du Beaujolais

Réf. A2610	Rouge	2025	75 cl	11,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Sous une belle robe d'un rubis profond et intense, le nez exhale des arômes de fruits rouges (cerise, fraise, framboise) avec quelques notes de fleurs et d'épices. Le bouche dévoile une belle fraîcheur aromatique dominée par les fruits rouges et noirs qui se prolonge dans une finale aux tanins denses mais fins. Un vin qui méritera quelques années de garde (3-4 ans) avant d'être dégusté en accompagnement d'une volaille rôtie ou d'un coq au vin.



Morgon 'Les Charmes' – AOC Morgon Cru du Beaujolais

Réf. A2611	Rouge	2024	75 cl	11,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Gamay. Issu d'un sous-sol constitué de schistes granitiques décomposés, ce terroir de Morgon est l'un des plus réputé de l'appellation. Sous une robe d'un rubis intense et profond, le nez est dominé par des arômes de cerise et fruits rouges complétés par des notes de réglisse et d'épices douces. En bouche, le vin est charpenté, tendre, juteux et croquant. La finale s'étire en longueur et présente de beaux tanins soyeux rehaussés d'une belle acidité qui lui confère une fraîcheur bien agréable. Assurément une des cuvées à succès du Château qui escortera à merveille un beau plateau de charcuteries ou une viande blanche ou rouge grillée.



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

Réf. A2612	Rouge	2023	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	---------

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



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

Réf. A2613	Rouge	2025	75 cl	11,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Gamay. Issu de vieilles vignes plantées sur les versants de l'ancien volcan du Mont Brouilly dans un sol complexe de roches bleues andésites, ce Cru dévoile un caractère racé et minéral. Sous sa belle robe pourpre chatoyante, le nez dévoile des arômes d'iris et de petits fruits sauvages (myrtilles, fraises des bois,...). La bouche allie souplesse et finesse offrant un équilibre subtil entre profondeur, vivacité et élégance, le tout, porté par une trame tannique déjà soyeuse. Un joli pot-au-feu lui conviendra parfaitement.



Chénas « Les Brureaux » – AOC Chénas Cru du Beaujolais

Réf. A2614	Rouge	2023	75 cl	11,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Gamay. Issu de ceps âgés de 45 ans et plantés sur un sol de sable granitique, ce Chénas (plus petit cru du Beaujolais) est un vin rouge riche, profond et concentré. Sous une robe brillante oscillant entre le rubis et le grenat, le bouquet au nez, très expressif et gourmand, est dominé par des notes florales de pivoine et de rose complétées par des parfums intenses de fruits rouges bien frais. Après une attaque fraîche et fruitée, la bouche dévoile une matière généreuse, charpentée et puissante qui s'étire dans une finale persistante et harmonieuse. Ce vin au potentiel de garde de 5-6 ans s'accordera parfaitement à une belle viande rouge rôtie ou à un canard au sang.



Régnié « Exception » – AOC Régnié Cru du Beaujolais

Réf. A2615	Rouge	2024	75 cl	12,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Gamay. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire sur les mêmes coteaux et sous-sol que la cuvée « Les Bruyères ». Sur ce millésime 2024, le nez présente une expression particulièrement soignée de son cépage : panier de petits fruits rouges et noirs (groseille, cassis, framboise), touches florales et épicées. En bouche, l'attaque est souple mais structurée. Le vin montre une belle matière tout en conservant la fraîcheur caractéristique du cru. Les tanins, déjà fondus et enrobés, offrent une belle longueur et un bel équilibre en finale. Cette cuvée, issue de la gamme « Prestige » du château, est un vrai régal pour le palais... À essayer en accompagnement d'un Navarrin d'agneau...



Morgon « Hommage » – AOC Morgon Cru du Beaujolais

Réf. A2616	Rouge	2024	75 cl	14,30 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Gamay. Ce Morgon, sur ce millésime 2024, se distingue par un profil aromatique précis et une structure à la fois puissante et aérienne. Le nez, très expressif, est marqué par des notes de baies rouges, de cerise mûre et de réglisse, subtilement rehaussées par des touches d'épices douces. L'attaque se montre délicate mais puissante. Le vin est juteux, charpenté et persistant, soutenu par une acidité minérale bien intégrée et par des tanins soyeux mais fermes. Un Morgon bien typé, d'une élégance inouïe qui escortera parfaitement un rôti de bœuf ou une bavette à l'échalotte.



Juliéas « Inspiration » – AOC Juliéas Cru du Beaujolais

Réf. A2617	Rouge	2023	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	---------

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



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

Réf. A2618	Rouge	2024	75 cl	17,80 €
------------	-------	------	-------	---------

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

Côte de Beaune

Pascal Maillard

**Domaine Maillard Père & Fils**

Installé à Chorey-lès-Beaune, le Domaine Maillard Père & Fils est une propriété familiale solidement implantée au cœur de la Côte de Beaune depuis 1766. Aujourd'hui dirigé par Pascal Maillard et son fils Antoine, le domaine exploite près de 19 hectares répartis sur quelques-unes des appellations les plus réputées de la Côte de Beaune : Aloxe-Corton, Savigny, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, ou encore Corton Grand Cru. Cette diversité de terroirs constitue l'une des grandes forces du domaine, avec une gamme qui couvre aussi bien des appellations 'Village' que plusieurs 'Premiers et Grands Crus'. À la vigne comme au chai, les Maillard privilégient une approche traditionnelle et particulièrement soignée : vendanges et tris rigoureux, fermentations à température maîtrisée et élevages de 12 à 15 mois en fûts de chêne, avec une mise en bouteille généralement sans filtration afin de préserver matière et fruit. Cette recherche de précision se retrouve dans les vins : des Bourgognes élégants, généreux et profondément marqués par leur terroir, où le fruit, la fraîcheur et la finesse des tanins restent toujours au premier plan. Une maison familiale attachante et encore relativement confidentielle, qui mérite pleinement sa place parmi les domaines à suivre de très près en Côte de Beaune.

**Choresy-les-Beaune – Choresy-les-Beaune AOC**

Réf. A2619	Blanc	2025	75 cl	26,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Ce Choresy est une splendide entrée dans l'univers des vins blancs de Bourgogne. Sous une très jolie robe brillante d'un jaune pâle, le nez est expressif et charmeur, mêlant arômes de fleurs blanches, de poire mûre, de pêche blanche, le tout rehaussé d'une délicate touche minérale. En bouche, le vin se montre ample, rond et généreux, soutenu par une fraîcheur bien présente qui s'étire langoureusement vers une finale légèrement toastée et persistante. Un Chardonnay gourmand et élégant, idéal à l'apéritif ou en accompagnement d'une truite en papillote, de poissons en sauce ou d'une volaille à la crème.

**Meursault – Meursault AOC**

Réf. A2620	Blanc	2024	75 cl	53,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Cette appellation dont la réputation n'est plus à faire donne toujours naissance à des vins blancs puissants et dotés d'une incroyable expression aromatique ! Sous une robe d'or pâle brillante aux reflets dorés, le nez, élégant et complexe, exhale des notes de noisette fraîche, de brioche, de fleurs blanches et de fruits mûrs. En bouche, la matière est ample, grasse et parfaitement équilibrée, avec une belle fraîcheur qui s'éternise dans une finale longue et subtilement boisée. Un Meursault gourmand et racé, taillé pour la gastronomie, qui accompagnera à merveille des coquilles Saint-Jacques, un homard, un poisson en sauce ou une volaille à la crème. **Le domaine ne produisant que de très faibles quantités de cette cuvée, nous n'en avons malheureusement reçu qu'un nombre très limité de bouteilles. Une belle occasion à saisir pour les amateurs de Meursault... les premiers arrivés seront les premiers servis !**

**Corton Grand Cru – Corton Blanc Grand Cru AOC**

Réf. A2621	Blanc	2024	75 cl	89,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu d'une appellation tout à fait confidentielle en blanc, ce Grand Cru est situé dans le lieu-dit « Les Renardes ». Il séduit d'emblée par son nez puissant et complexe où s'entremêlent fragrances d'agrumes mûrs, de noisette et de vanille avec quelques notes subtiles de fleurs d'acacia. La bouche, ciselée, ample et profonde, soutenue par une délicate fraîcheur est un modèle d'équilibre et d'harmonie. Un vin de fête qui conjugue à la perfection finesse et puissance ! À réserver, endéans les 10 prochaines années, à des Saint Jacques à la crème truffée ou à un chapon farci aux morilles. Grand moment d'émotion en perspective ! **Ici également, le domaine ne produisant que de très faibles quantités de cette cuvée, nous n'en avons malheureusement reçu qu'un nombre très limité de bouteilles. Une belle occasion à saisir pour les amateurs de cette appellation aussi prestigieuse que confidentielle... les premiers arrivés seront les premiers servis !**



Bourgogne Pinot Noir – Bourgogne AOC

Réf. A2622	Rouge	2024	75 cl	18,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Issu d'une toute petite parcelle d'un hectare seulement, ce Pinot Noir, sous sa robe rubis brillante, vous séduira d'emblée avec son nez gourmand et délicat de cerise, de framboise et de petits fruits rouges des bois. La bouche gourmande, souple et tendre est salivante à souhait. Son caractère croquant et terriblement charmeur vous garantira beaucoup de plaisir endéans les 5 prochaines années... avec un beau plateau de charcuteries fines ou avec une belle volaille rôtie au four ou encore un bœuf bourguignon.



Choresy-les-Beaune – Choresy-les-Beaune AOC

Réf. A2623	Rouge	2023	75 cl	26,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous une belle robe d'un rubis éclatant, le nez, très expressif, est terriblement charmeur et généreusement parfumé d'arômes de cerise, de framboise et de mûre avec quelques notes épicées et boisées. Le jus en bouche, charnu et généreux, se révèle parfaitement équilibré entre fruité salivant et fine trame tannique. Un très joli vin qui étonne par sa finesse et sa fraîcheur et qui sera le compagnon idéal d'une belle côte de veau de lait aux champignons des bois ou d'une volaille rôtie.



Savigny-les-Beaune – Savigny-les-Beaune AOC

Réf. A2624	Rouge	2022	75 cl	28,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Un Savigny-Villages tout en délicatesse avec, au nez, des notes de pivoine, de cerise et de groseille. Après une attaque franche, la bouche, friande et fraîche, dévoile une jolie trame de tanins soyeux qui lui confèrent une rondeur bien agréable avec, cerise sur la gâteau, une longue finale sur la griotte ! Il sera parfait endéans les 3-4 ans en accompagnement d'un magret de canard rôti au miel ou plus simplement d'une belle volaille rôtie.



Volnay « Les Combes » – Volnay AOC

Réf. A2625	Rouge	2022	75 cl	46,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Réputé pour figurer parmi les vins les plus élégants de la Côte de Beaune, ce Volnay affiche toute l'élégance et la sensualité caractéristique de son appellation. Sous une robe vive et lumineuse, le nez dévoile des notes de violette, de bourgeon de cassis et de fruits des bois avec une petite touche d'épices. La chaleur du millésime lui apporte une maturité suave dans une bouche ronde et charnue dotée de tanins soyeux en finale. Un beau flacon à partager à table en compagnie d'une belle côte à l'os braisée ou d'un risotto aux champignons.



Aloxe Corton 'Vieilles Vignes' – Aloxe Corton AOC

Réf. A2626	Rouge	2024	75 cl	45,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous une robe rubis profond, le nez, racé, exhale des arômes intenses de petits fruits noirs (mûre, cassis) mariés à d'élégantes notes florales de pivoine et à un boisé finement intégré. En bouche, fidèle au profil plus frais de ce millésime, l'attaque se montre droite et structurée, portée par des tanins fermes et nobles qui garantissent un superbe potentiel de garde. La finale persiste avec force sur de délicates épices douces. Un vin de caractère, idéal pour accompagner un bœuf bourguignon mijoté ou une côte de bœuf grillée.



Pommard « La Chanière » – Pommard AOC

Réf. A2627	Rouge	2023	75 cl	52,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Né d'un terroir de calcaires marneux très proche des 1ers Crus, ce Pommard affiche fièrement une magnifique robe d'un pourpre intense. Au nez, on perçoit des fragrances de fruits rouges (framboise, groseille) bien mûrs, de réglisse, de poivre noir et de café. D'une grande fraîcheur, la bouche dévoile une splendide structure tannique veloutée. La finale persistante traduit un grand potentiel de garde. À attendre 4-5 ans avant de lui offrir un filet de biche aux aïelles ou une daube de sanglier à l'ancienne pour un moment de bonheur assuré.


Aloxe Corton 1er Cru « Les Petites Lolières » – Aloxe Corton 1er Cru AOC

Réf. A2628	Rouge	2023	75 cl	59,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Issu de vieilles vignes idéalement ancrées au pied du coteau de Corton, ce flacon d'exception brille sous une robe grenat intense aux reflets rubis profonds. Le nez, d'une pureté aromatique éclatante propre à ce superbe millésime, exhale un bouquet envoûtant de petites baies noires bien mûres, de griotte et de pivoine, idéalement enrobé par de précieuses épices douces issues de son élevage maîtrisé. En bouche, le vin tutoie les sommets de l'élégance : l'attaque se révèle opulente, déployant une matière charnue, vibrante et magnifiquement parfumée. La texture impressionne par le soyeux exceptionnel de ses tanins, tandis que la finale se prolonge dans une persistance interminable, portée par une trame minérale d'une rare finesse. Un très grand vin de gastronomie et de garde, éclatant de séduction, qui transcendera un tournedos Rossini ou un magret de canard laqué.


Corton Renardes Grand Cru – Corton Rouge Grand Cru AOC

Réf. A2629	Rouge	2021	75 cl	85,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Ce Corton Renardes transcende magistralement la fraîcheur et la tension de ce millésime de vigneron. Sous une robe pourpre impériale aux reflets violacés d'une grande profondeur, ce seigneur de la colline de Corton livre un nez d'une noblesse absolue où s'entremêlent des éclats de cerise noire sauvage, des notes de torréfaction grillées et d'élégantes touches de sous-bois. En bouche, le vin déploie un volume généreux et une densité prodigieuse, parfaitement équilibrés par la trame fraîche et vibrante propre à 2021. La structure s'avère remarquable, portée par des tanins racés, fermes mais mûrs, qui s'étirent vers une finale persistante et salivante aux accents subtilement épicés. Un joyau de garde et de haute gastronomie, impérial et captivant, qui s'accordera de façon grandiose avec un civet de lièvre, un magret de canard sauvage aux épices douces ou une belle côte de bœuf maturée. **Le domaine ne produisant que de très faibles quantités de cette cuvée, nous n'en avons malheureusement reçu qu'un nombre très limité de bouteilles. Une belle occasion à saisir pour les amateurs de crus d'exception... les premiers arrivés seront les premiers servis !**

Côtes du Rhône, Cairanne
Romain Roche

Domaine Roche

Bien que la famille Roche cultive la vigne à Cairanne depuis sept générations, le fruit de la récolte a longtemps alimenté la cave coopérative locale. C'est en 2009 que s'opère un tournant historique : après de solides études d'œnologie à Beaune et à Toulouse, enrichies de solides expériences à l'étranger, le jeune Romain Roche revient sur ses terres natales pour façonner ses propres cuvées. Confiant, son père lui confie alors une quinzaine d'hectares de (très) vieilles vignes d'un potentiel exceptionnel. Par son approche minutieuse — vinifications parcellaires, respect absolu de la vigne et certification en agriculture biologique acquise en 2022 — Romain a su immédiatement imposer sa signature. Son talent éclate dans la création de vins d'une grande pureté, qui réussissent le tour de force d'allier la puissance naturelle et le caractère solaire de ce terroir à une finesse et une fraîcheur de fruit remarquables. Aujourd'hui salué par la critique professionnelle, Romain Roche incarne la nouvelle garde et le devenir radieux de l'appellation. **C'est avec plaisir que Romain Roche vous fera découvrir tout le charme de ses vins le 4 octobre prochain !**



Vallée du Rhône Sud


Le Vilain Petit Canard – Vin de France

Réf. A2630	Blanc	2025	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache Gris, de Clairette et de Marsanne. Ce vin met à l'honneur le Grenache Gris, un cépage local qui apporte équilibre et touche d'amertume élégante. Un vrai coup de cœur pour son côté sec et fruité. Sous une robe claire et brillante, le nez exhale des arômes intenses de fruits à chair blanche, d'agrumes vifs auxquels se mêlent quelques notes florales. L'attaque en bouche est ronde et fruitée avec, en finale de jolis amers bien frais. Un « vin de copains » qui sera parfait en accompagnement d'un apéritif provençal ou d'un plateau de fruits de mer.



Le Vilain Petit Canard – Vin de France

Réf. A2631	Rouge	2024	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache et de Caladoc. Les jeunes vignes situées sur le bas des Coteaux du village de Cairanne servent parfaitement les ambitions de Romain qui souhaitait depuis longtemps élaborer un vin frais, fruité et plein de vie né d'une macération courte sur les jeunes vignes du domaine. Le résultat ? Un rouge léger et une bouche qui danse. Un vin parfait pour ceux qui aiment les moments de partage. Il se dégustera avec simplicité et plaisir, que ce soit à l'apéritif, entre amis ou en famille.



Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2632	Rouge	2024	75 cl	9,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Syrah (25 %) et de vieux Carignan (25 %). Issu des parcelles les plus jeunes du piémont de Cairanne, ce Côtes du Rhône illustre à merveille le savoir-faire de Romain pour capturer la fraîcheur du fruit. Son nez, charmeur et expressif, dévoile un panier de fruits rouges croquants (framboise, groseille) relevé par une délicate pointe de poivre noir et de garrigue. En bouche, le vin séduit immédiatement par son profil digeste et d'une grande fluidité. L'attaque se montre souple et gourmande, portée par un équilibre parfait où des tanins fins et discrets laissent place à une matière juteuse et intensément désaltérante. La finale, aérienne et fruitée, invite irrésistiblement à se resservir. Un flacon de pur plaisir et de convivialité, d'une grande buvabilité, idéal pour accompagner des grillades d'été, des planches de charcuteries ou des viandes blanches rôties.



Cairanne – Cru des Côtes du Rhône Cairanne AOC

Réf. A2633	Rouge	2024	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Syrah et de vieux Carignan. Né de la superbe combinaison entre les calcaires de la « Montagne » pour la structure et les galets roulés des « Garrigues » pour la générosité, ce Cairanne affirme l'envergure de « cru » de l'appellation. Son nez, d'une profondeur remarquable, libère un bouquet enveloppant de mûres sauvages, de cerises noires et de réglisse, enrobé de fines effluves de poivre et d'herbes de la garrigue. En bouche, l'attaque est ample et veloutée, déployant une matière dense et charnue qui ne sacrifie jamais la fraîcheur. Porté par des tanins soyeux d'une grande finesse, il s'étire dans une finale vibrante et intensément parfumée. Un flacon d'une grande plénitude, taillé pour la garde mais à la gourmandise irrésistible. Il sera idéal sur une épaule d'agneau confite aux herbes ou en accompagnement d'une daube provençale ou d'un magret de canard aux figues.



Marcel Roche – Cru des Côtes du Rhône Cairanne AOC

Réf. A2634	Rouge	2024	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Grenache. Dédiée au père de Romain, cette cuvée parcellaire d'exception exprime toute la profondeur et le velouté des vieux Grenaches âgés de plus de 70 ans ancrés sur le terroir des « Garrigues ». Sous sa robe rubis intense aux reflets pourpres, elle dévoile un nez magistral et complexe, axé sur les fruits noirs compotés, la griotte, la réglisse et des herbes de la garrigue. Profitant du profil plus classique et frais du millésime 2024, la bouche livre un équilibre remarquable : une matière douce, veloutée, presque soyeuse, qui tapisse le palais tout en conservant une fraîcheur et une digestibilité superbes. La finale s'étire avec une persistance raffinée sur des notes de chocolat et d'épices douces. Un hommage vibrant et un grand vin de gastronomie, idéal pour accompagner une épaule d'agneau confite, un gibier à plumes ou un pavé de bœuf aux morilles.



La Bousquette – Cru des Côtes du Rhône Cairanne AOC

Réf. A2635	Rouge	2023	75 cl	18,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de très vieux Grenaches (85 %) et de vieux Carignans (15 %). Issu des plus vieilles parcelles du domaine — incluant des vignes centenaires (jusqu'à 120 ans pour certaines) —, cette Bousquette 2023 est une œuvre d'art confidentielle élevée durant 12 mois en cuve béton pour préserver l'éclat de son terroir. Sa robe pourpre, profonde et dense, introduit un nez d'une complexité envoûtante mêlant la cerise noire, le cuir, la fleur d'oranger et un festival d'épices provençales poivrées. En bouche, le vin atteint une dimension magistrale : le volume est riche et charnu, parfaitement équilibré par une fraîcheur aromatique remarquable propre au millésime 2023. La matière, concentrée et profonde, est magnifiquement enrobée par des tanins doux, polis et incroyablement soyeux. La finale s'étire quant à elle avec une persistance minérale et noble qui semble interminable. Un très grand vin de garde, d'une plénitude absolue, qui sublimerait un carré d'agneau en croûte d'herbes, un civet de sanglier ou un pigeon rôti aux cèpes.

Châteauneuf-du-Pape / Lirac / Côtes du Rhône

Famille Sabon

Clos du Mont-OlivetCulture
Raisonnée

Le Clos du Mont-Olivet incarne l'âme et la grande tradition de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Son histoire s'enracine en 1902 avec le mariage de Séraphin Sabon, mais c'est officiellement en 1932 que ce dernier crée la marque éponyme, devenant un acteur clé de la naissance de l'AOC en 1936. Le domaine se développe ensuite sous l'impulsion de son fils Joseph, qui installe la propriété parmi les références incontournables du Rhône méridional en privilégiant la mise en bouteille et l'exportation. Aujourd'hui mené par la quatrième génération — Céline, David et Thierry Sabon — le vignoble s'étend sur une cinquantaine d'hectares. Sa renommée mondiale repose sur une maîtrise remarquable des assemblages, offrant une gamme d'une régularité exemplaire. Des Châteauneuf-du-Pape classiques (rouges et blancs) d'une finesse absolue jusqu'à leurs superbes Côtes-du-Rhône et Lirac, chaque flacon exprime un équilibre parfait entre élégance intemporelle et fraîcheur. **Cette année, c'est Céline qui viendra vous présenter en personne ses crus lors de la dégustation du 4 octobre prochain.**



Les meilleurs vins de France 2027 – RVF : 3* (Producteur qui représente l'excellence)



Le Guide des Vins de France 2025 – Bettane & Desseauve : 5 * (Producteur exceptionnel)

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

Réf. A2636	Blanc	2025	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache Blanc (70 %), de Clairette (20 %) et d'Ugni Blanc (10 %). Ce Côtes du Rhône brille par sa fraîcheur et sa délicatesse. Porté par un terroir de sables et d'argiles blanches de la rive droite du Rhône, son nez expressif exhale de séduisants arômes de fruits blancs, d'agrumes mûrs et de fines touches florales. En bouche, l'attaque est franche et savoureuse, dévoilant une matière souple et parfaitement équilibrée qui allie une belle rondeur texturale à une finale digeste et aérienne. Un flacon d'une grande pureté, idéal à l'apéritif, sur un plateau de fromages frais ou des antipasti de légumes.

**Lirac Blanc – Lirac AOC**

Réf. A2637	Blanc	2025	75 cl	17,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Grenache Blanc (50 %), de Clairette (30 %) et d'Ugni Blanc (20 %). Ce Lirac Blanc, comme chaque année, rivalise d'élégance avec certains Châteauneuf-du-Pape. Élaboré sur la rive droite du Rhône à partir de terroirs de sables et de galets roulés, il séduit par son nez expressif mêlant les fruits blancs juteux (poire, pêche), le fenouil et une touche d'agrumes éclatante. En bouche, le vin offre un parfait équilibre entre la richesse méditerranéenne et une fraîcheur remarquable et déploie une matière suave, beurrée, subtilement saline et d'une belle allonge. Une cuvée originale, complexe et hautement gastronomique, idéale pour sublimer une lotte au safran, un curry de crevettes ou des fromages affinés.

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

Réf. A2638	Blanc	2025	75 cl	37,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Clairette (40 %), de Roussanne (30 %), de Bourboulenc (14 %), de Grenache Blanc (10 %), de Clairette Rose (2 %), de Picardan (2 %), de Picpoul (1 %) et de Grenache Gris (1 %). Ce Châteauneuf-du-Pape incarne tout le raffinement et la rareté des grands blancs du Clos Mont-Olivet. Son nez printanier, d'une superbe intensité aromatique, exhale des parfums envoûtants de fleurs blanches, d'herbes méridionales et d'agrumes bien mûrs. En bouche, l'équilibre est magistral entre une matière riche, dense et grasse et une éclatante fraîcheur saline qui étire magnifiquement la finale sur des notes subtilement anisées. Un grand vin blanc de gastronomie, d'une finesse absolue et sans aucune lourdeur, idéal sur un homard grillé, un ris de veau aux morilles ou une volaille crémeuse.



La Sabonite – Vin de France

Réf. A2639	Rouge	NM	75 cl	9,50 €
------------	-------	----	-------	---------------

À forte dominante de Grenache, cette cuvée est issue du jus de la 2ème presse du Châteauneuf-du-Pape et est assemblée avec des raisins de parcelles hors appellation. Baptisée d'après le nom fondateur de la famille Sabon, elle dévoile une robe rouge rubis d'une belle clarté. Son nez, intensément gourmand et ouvert, déploie un séduisant panier de petits fruits frais et d'épices douces méridionales. En bouche, le vin surprend par son croquant et son profil gouleyant. Après une attaque franche et ronde, elle s'ouvre sur une matière souple et équilibrée, portée par des tanins polis d'une remarquable fluidité. Une bouteille de pur plaisir et de convivialité, d'un rapport prix-plaisir imbattable, idéale entre copains autour d'un barbecue ou d'une planche de charcuteries.



91/100



Côtes du Rhône Vieilles Vignes – Côtes du Rhône AOC

Réf. A2640	Rouge	2024	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (65 %), de Syrah (15 %), de Mourvèdre (15 %), de Cinsault (5 %) et de Carignan (5 %). Issue de ceps de grenache plus que cinquantenaires, cette cuvée dévoile une robe rubis profond aux éclats violacés. Son nez, d'une belle intensité, exhale des notes gourmandes de framboise écrasée, de mûre sauvage et de poivre noir, enveloppées d'effluves de garrigue. Après une attaque pleine et veloutée, la bouche dévoile une matière charnue et savoureuse idéalement équilibrée par la fraîcheur croquante du millésime 2024. Ses tanins fins et enrobés s'étirent délicatement vers une finale persistante, épicée et intensément fruitée. Un très joli Côtes-du-Rhône de caractère, généreux mais digeste, parfait pour accompagner une entrecôte grillée, un gigot d'agneau aux herbes ou un gratin d'aubergines.



92/100



Lirac – Lirac AOC

Réf. A2641	Rouge	2024	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (65 %), de Syrah (15 %), de Mourvèdre (10 %) et de Cinsault (5 %). Sous une robe brillante d'un rouge pourpre aux reflets violets, le nez, intense et séducteur, exhale un joli panier de fruits noirs et de cerise bigarreau, rehaussé de touches poivrées et d'herbes aromatiques. En bouche, profitant de la fraîcheur propre au millésime 2024, l'attaque est charnue et particulièrement digeste. La matière déploie un profil suave et profond soutenu par des tanins veloutés d'un très beau soyeux qui s'étirent vers une finale équilibrée, minérale et persistante. Un vin complet et élégant, parfait pour accompagner un carré d'agneau au thym, un magret de canard ou un tajine de bœuf aux pruneaux.



97/100



97/100

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

Réf. A2642	Rouge	2024	75 cl	34,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (75 %), de Syrah (10 %), de Mourvèdre (9 %) et de 1 % de chaque cépage suivant : Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul noir et Muscardin. Sous une belle robe rubis sombre et profond, ce Châteauneuf-du-Pape brille par son élégance classique caractéristique. Le nez, noble et complexe, exhale des parfums envoûtants de cerise noire sucrée, de framboise sauvage, de poivre et d'herbes de Provence grillées. Profitant de la fraîcheur et du relief de ce millésime très équilibré, la bouche s'ouvre sur une attaque ample et généreuse. La matière déploie un toucher de soie prodigieux soutenu par des tanins racés, tandis que la longue finale persistante dévoile une superbe fraîcheur minérale. Un vin de grande garde qui sera le compagnon idéal d'un filet de bœuf au poivre ou d'un canard sauvage.



96/100



98/100

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

Réf. A2643	Rouge	2023	75 cl	35,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (75 %), de Syrah (10 %), de Mourvèdre (9 %) et de 1 % de chaque cépage suivant : Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul noir et Muscardin. Sous sa robe rubis profonde, il dévoile un nez épanoui et complexe, mêlant la griotte mûre et la tapenade à un délicat boisé épicé. En bouche, l'attaque est ample et veloutée, portée par la gourmandise et l'éclat du millésime 2023. La matière, charnue et d'une grande distinction, s'étire dans une finale harmonieuse et longiligne sur des notes de réglisse et de fruits confits. Un grand vin de gastronomie qui gagnera encore en sagesse et en complexité ! De grande garde, ce vin demandera de la patience avant de livrer tout son potentiel. Il sera alors l'accord parfait d'une épaule d'agneau confite ou d'un filet de bœuf aux morilles.



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

Réf. A2644	Rouge	2016	75 cl	46,50 €
------------	-------	------	-------	----------------



96/100



Assemblage de Grenache (80 %), de Syrah (10 %), de Mourvèdre (6 %) et de 4 % de tous les autres cépages autorisés dans l'appellation. C'est un privilège et un véritable cadeau de la part du Clos Mont-Olivet qui a accepté de libérer pour nous une petite allocation issue de son précieux stock de vieux millésimes. Né d'une année légendaire et triomphale en Vallée du Rhône, ce Châteauneuf-du-Pape 2016 brille sous une parure rubis évoluant doucement vers le grenat. Son nez, d'une complexité somptueuse et parfaitement épanouie, envoûte par ses arômes de cerise kirschée, de cuir, de truffe blanche et d'épices douces de garrigue. Après une attaque d'un velouté magistral, la bouche s'ouvre sur une matière riche, dense et d'une profondeur absolue. Guidé par des tanins fondus d'une finesse superlative, il s'étire dans une finale interminable, fraîche et noble. Une bouteille au sommet de son art, à réserver pour une table d'exception autour d'un civet de lièvre ou d'une pièce de bœuf longuement maturée.



Cuvée du Papet – Châteauneuf-du-Pape AOC

Réf. A2645	Rouge	2023	75 cl	65,90 €
------------	-------	------	-------	----------------



Le coup
de
RVF

98/100



98/100

Fleur du Domaine élaborée à partir de très vieilles vignes de Grenache (80 %), de Mourvèdre (10 %) et Syrah (10 %), cette cuvée se distingue par sa finesse, par ses arômes purs ainsi que par son équilibre proche de la perfection. Certes, c'est le terroir qui parle mais il y a aussi le grand savoir-faire du Clos Mont-Olivet qui effectue sur cette cuvée un élevage long et très précis afin d'obtenir le plus de finesse possible sans chercher à extraire trop de matière. Arborant une robe rubis profonde, elle s'ouvre sur un nez d'une complexité remarquable mêlant la cerise noire, le graphite, les herbes grillées et l'orange sanguine. En bouche, ce Châteauneuf-du-Pape d'exception issu de ceps centenaires impressionne par sa matière dense, charnue et sculptée en profondeur, magistralement équilibrée par la fraîcheur saline emblématique du millésime 2023. Sa trame tannique, d'un soyeux et d'un velouté exceptionnels, s'étire dans une finale d'une longueur interminable. Une bouteille culte et légendaire, dotée d'un potentiel de garde colossal, idéale pour sublimer un civet de chevreuil ou un lièvre à la royale.

Saint Joseph - Condrieu - Côte Rôtie - ...

Pierre, Pascale, Jeanne Gaillard

Domaine Pierre Gaillard

Alors que rien ne prédestinait Pierre Gaillard à la viticulture, il réalise pendant ses études agricoles à Beaune que les jolis crus bourguignons l'intéressent davantage que les vaches. Son diplôme d'œnologue en poche, Pierre fait ses premières armes chez Vidal-Fleury où il est embauché comme chef de culture. Il s'y fait remarquer en plantant la future célébrité de l'appellation Côte Rôtie - la parcelle de La Turquie - et ce, contre l'avis de son patron qui ne croit pas en l'avenir de ces vignes en coteaux, trop difficiles et onéreuses à exploiter. En 1981, alors qu'il affûte ensuite ses armes chez Guigal, Pierre commence à penser à son avenir en rachetant des vignes qui, à l'époque, ne valent presque rien. Ce sera tout d'abord le Clos de Cuminaille en Saint-Joseph, puis des vignes dans la très qualitative Côte Rozier en Côte Rôtie. Au fur et à mesure des années, son patrimoine atteint 25 hectares avec des parcelles réparties un peu partout sur les coteaux les plus abrupts du nord de la vallée du Rhône. De son immense passion pour la vigne doublée de son incomparable talent naissent des bouteilles tout simplement exceptionnelles. Déguster une bouteille de la Famille Gaillard ne se résume pas à une simple dégustation ; c'est une rencontre avec des vins charnus, vibrants et d'une finesse remarquable. Ce sont des flacons de pur bonheur où la minéralité droite du schiste s'unit à la gourmandise d'un fruit éclatant. La magie de ce domaine réside dans cette empreinte unique : quiconque goûte un jour à la pureté de leurs nectars en garde une émotion si profonde qu'il ne peut plus jamais l'oublier. Le seul 'hic', comme c'est malheureusement toujours le cas avec les viticulteurs d'exception, c'est qu'ils n'ont que peu de bouteilles disponibles à la vente...! **Les quantités étant limitées pour chaque cuvée, vous y accédez dans l'ordre chronologique de réception de vos commandes.**

bettane+
desseauve

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

**Roussanne – IGP des Collines Rhodaniennes**

Réf. A2646	Blanc	2025	75 cl	13,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Roussanne. Ce flacon, signé par Jeanne, la fille aînée de Pierre, capture toute la délicatesse des plateaux granitiques qui bordent l'appellation Saint Joseph. Sous sa robe dorée et brillante, le nez dévoile une magnifique maturité, exhalant des notes intenses de fruits à chair jaune (pêche, nectarine) et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque se montre ample, mûre et riche, magnifiquement contrebalancée par une fraîcheur saline droite et vibrante. La texture soyeuse laisse une empreinte aromatique mémorable au palais. Un blanc de gastronomie, élégant et digeste, que vous réserverez idéalement à une volaille à la crème, à un poisson en sauce ou à un beau fromage à pâte pressée (Comté, Reblochon, Beaufort,...).

**Viognier – IGP des Collines Rhodaniennes**

Réf. A2647	Blanc	2025	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Né sur des terrasses de granite décomposé qui rappellent les plus beaux terroirs de Condrieu, ce Viognier est un flacon de pur bonheur. Son nez, éclatant et séduisant, exhale des arômes envoûtants d'abricot frais, de pêche de vigne et de fleurs blanches de jasmin. En bouche, l'onctuosité et le gras caractéristiques du cépage tapissent magnifiquement le palais qui s'étire dans une finale fraîche et minérale. Un très joli vin blanc de convivialité et de gastronomie. Idéal à l'apéritif, sur des sushis par exemple, vous pourrez également le servir en accompagnement d'un plat épicé de la cuisine asiatique ou d'un fromage de chèvre frais.

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

Réf. A2648	Blanc	2024	75 cl	22,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issu de vignes plantées trop haut en altitude pour être en appellation Condrieu, ce Clos des Camiers présente une magnifique tension avec de la finesse et beaucoup de fraîcheur. Sa robe jaune pâle aux reflets d'argent dévoile un nez somptueux, frais et floral, qui exhale de délicates notes de pêche blanche, d'abricot frais et de chèvrefeuille. En bouche, le vin réussit le tour de force de marier la rondeur grasse et beurrée si caractéristique de son cépage à une tension minérale cristalline et salivante. Une très belle harmonie qui laisse, en finale, une empreinte aromatique difficile à oublier. Un très joli Viognier de gastronomie qui flirte avec l'envergure d'un Condrieu... Il sera parfait en accompagnement d'asperges, de rigottes de Condrieu ou d'un filet de sandre à l'oseille.



Saint-Joseph – Saint Joseph AOC

Réf. A2649	Blanc	2025	75 cl	25,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Roussanne. L'originalité de ce Saint-Joseph blanc façon « Pierre Gaillard » est qu'il est réalisé uniquement avec de la Roussanne, ce qui lui apporte plus de complexité et de richesse. Le nez, d'une grande intensité, exhale de superbes arômes de fruits jaunes à noyaux (pêche, abricot), enrichis par des notes pâtisseries gourmandes saupoudrées de miel. La bouche dévoile une matière dense, grasse et beurrée d'un soyeux remarquable, instantanément propulsée par une finale saline et minérale. C'est un vin vibrant qu'il conviendra de servir en accompagnement d'un filet de Saint-Pierre au beurre blanc ou d'un suprême de volaille aux cèpes ou encore, d'un homard grillé.



Condrieu – Condrieu AOC

Réf. A2650	Blanc	2025	75 cl	36,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issue de 3 communes (Malleval, Chavanay et Condrieu) sur l'appellation Condrieu, cette cuvée exprime tout le potentiel de ce fantastique cépage enraciné dans des terrasses granitiques. Au nez, le vin déploie une complexité magique et intense, exhalant de somptueux arômes de pêche de vigne, d'abricot mûr et de chèvre-feuille, rehaussés par la fine minéralité du granite. En bouche, l'attaque est ample, opulente et d'une onctuosité royale que lui confère son élevage de 9 mois en barriques sur lies fines. Loin de toute lourdeur, la richesse du vin est idéalement propulsée par une finale saline et cristalline d'une persistance infinie. Pas de doute possible, ce nectar est une fidèle évocation du Cru ! Un vin de gastronomie qui transcendera une côte de veau aux coings confits, un homard breton simplement grillé ou encore, des sushis d'exception.



L'Octroi – Condrieu AOC

Réf. A2651	Blanc	2025	75 cl	46,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issu d'un sol particulièrement rocailleux et très pentu à l'entrée des gorges de Malleval, cet « Octroi » 2025 magnifie ce noble cépage enraciné dans un terroir d'exception fait de sables légers de granits détritiques et idéalement orienté plein sud. Sa robe dorée aux reflets d'argent étincelants prélude à un nez d'une complexité rare et envoûtante, où s'épanouissent des effluves de miel d'acacia, de poire fraîche, de pêche blanche et de fines touches d'eau de rose. En bouche, la magie opère instantanément, offrant une matière d'une onctuosité et d'un gras sublimes qui enrobe subtilement la richesse naturelle de ce cépage. La finale s'étire dans une explosion de fruits exotiques portée par une fraîcheur saline et une minéralité vibrante. Un magnifique Condrieu qui sera impérial sur une bouchée de ris de veau panée ou en accompagnement d'un homard grillé.



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

Réf. A2652	Rouge	2023	75 cl	11,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. À l'instar de la cuvée « Viognier », cette cuvée est également issue de l'assemblage de plusieurs parcelles de galets roulés (dans la Drôme) et de sables (en Ardèche). Son nez, croquant et charmeur, exhale des arômes intenses de petits fruits noirs (mûre, cassis) rehaussés par la pointe de poivre noir typique du cépage. La bouche, souple et gourmande, dévoile une matière juteuse, digeste et d'une fluidité remarquable. Une gourmandise rafraîchissante qui accompagnera volontiers une planche de charcuteries, des grillades ou le poulet rôti du dimanche.



Le Petit Merle – Vin de France

Réf. A2653	Rouge	2023	75 cl	11,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Merlot. Ce cépage typiquement bordelais a trouvé une belle place sur les sols de sable maigre des plaines de la Drôme. Le climat y est tempéré avec des pluies régulières mais peu abondantes et une légère influence méditerranéenne, permettant au merlot d'exprimer un fruit croquant et juteux. Son nez, intensément charmeur, s'ouvre sur un éclatant panier de fruits rouges confiturés et de cerises noires mûres enrobé de douces notes épicées. En bouche, la matière se montre souple, ronde et d'un charnu gourmand, parfaitement équilibrée par sa fraîcheur croquante et ses tanins soyeux. Un flacon de plaisir simple et immédiat, parfait pour accompagner une planche de charcuteries, un confit de canard ou un tournedos de porc.

Crozes-Hermitage – Crozes-Hermitage AOC

Réf. A2654	Rouge	2023	75 cl	22,60 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Syrah. Issue d'un terroir de galets roulés qui emmagasinent la chaleur et favorisent ainsi une belle expression de la Syrah, cette cuvée, élevée 18 mois en barriques de chêne, dévoile, sous une robe rouge étincelante, un nez, d'une délicatesse remarquable, exhalant des arômes de petits fruits rouges et de mûres sauvages, sublimés par la touche de poivre noir et de chocolat propre au cépage. En bouche, l'attaque se montre ronde et vineuse, dévoilant une matière profonde mais gouleyante, soutenue par des tanins de belle finesse. La finale persiste sur un profil frais et digeste qui laisse un sentiment d'harmonie parfaite. Idéal pour accompagner un lapin caramélisé aux épices douces, un magret de canard ou un Saint-Marcellin affiné.

Saint-Joseph – Saint-Joseph AOC

Réf. A2655	Rouge	2024	75 cl	24,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Syrah. Issu d'un terroir de granites situé au nord de l'appellation, ce Saint Joseph, sous une belle robe pourpre aux reflets violacés, se distingue par sa puissance et sa fraîcheur. Son nez, intense et follement gourmand, exhale des arômes frais de mûres sauvages, de cassis et de violette, subtilement rehaussés de pain d'épices et de poivre noir. La bouche se révèle droite, franche et charnue, dévoilant un équilibre parfait entre une matière juteuse et des tanins veloutés. Portée par la fraîcheur du millésime 2024, la finale s'étire dans une minéralité saline bien agréable. D'une buvabilité irrésistible, il sera parfait pour accompagner un magret de canard grillé, une côte de veau aux girolles ou un ongle de bœuf échalote.

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

Réf. A2656	Rouge	2024	75 cl	29,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Syrah. Ce Clos historique est la première parcelle défrichée, aménagée et plantée par Pierre Gaillard en 1981. Figurant parmi les quelques cuvées incontournables de l'appellation, ce Clos de Cuminaille est issu d'un terroir iconique constitué de sables granitiques légers. L'élevage de 18 mois en barriques favorise l'épanouissement des arômes. Très typé « Syrah », le nez exhale des arômes délicats de mûre sauvage, de cerise noire, de poivre blanc et de violette. En bouche, l'attaque se montre profonde et droite, portée par la fraîcheur du millésime 2024. La matière déploie une texture veloutée d'un soyeux remarquable qui tapisse le palais avant de s'étirer vers une finale minérale et d'une magnifique persistance aromatique. Un très grand Saint-Joseph de gastronomie qui accompagnera idéalement un filet de bœuf aux cèpes, un pigeon rôti ou un gigot d'agneau confit.

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

Réf. A2657	Rouge	2023	75 cl	37,50 €
------------	-------	------	-------	---------

100 % Syrah. Référence à la fois au terroir caillouteux dont il est issu, aux murs qui soutiennent les terrasses ainsi qu'au prénom du viticulteur, cette cuvée « Les Pierres » prend son origine dans des coteaux très pentus exposés plein sud, exposition qui lui confèrent son côté méditerranéen alliant générosité et puissance. Élevé entièrement en barriques neuves de chêne français pendant 18 mois, ce Saint Joseph d'exception, sous une robe pourpre profonde, libère au nez des arômes complexes où s'entremêlent la mûre sauvage, la violette, le poivre noir et quelques notes de torréfaction. La bouche dévoile une matière dense, riche et incroyablement veloutée. La structure s'équilibre parfaitement grâce à une trame pierreuse intense et une finale saline d'une persistance infinie. Un très grand vin de gastronomie dont il conviendra de profiter, d'ici quelques années, en accompagnement d'un lièvre à la royale ou d'un pavé de bœuf aux morilles.



Dégustation

Dimanche 4 octobre 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)



Asiaticus – Vin de Pays des Collines Rhodaniennes IGP

Réf. A2658	Rouge	2024	75 cl	38,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Pierre Gaillard rend ici hommage à un des romains les plus célèbres de l'époque Gallo-Romaine. Un juste retour des choses puisque Asiaticus a été un des premiers à faire la promotion des vins de Vienne au sein de l'empire romain, et notamment à Rome. Issu de vignes plantées sur un sol de schistes sur la commune de Seyssuel, ce Vin de Pays, exhale au nez des arômes très complexes de fruits noirs compotés, de violette sauvage et d'épices nobles, discrètement rehaussés par des notes de tabac blond et de torréfaction. En bouche, l'attaque se montre charnue, ample et d'une puissance bien maîtrisée. Profitant de la très belle fraîcheur du millésime 2024, la matière déploie une texture veloutée aux tanins fins et élégants qui tapissent le palais avant de s'étirer vers une finale minérale interminable. Une signature de schiste qui offrira beaucoup d'émotions en compagnie d'un filet de pigeon au poivre de Kampot, d'un navarin d'agneau printanier ou d'un magret de canard laqué aux baies noires.



Côte Rôtie – Côte Rôtie AOC

Réf. A2659	Rouge	2024	75 cl	49,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (90 %) et de Viognier (10 %). Issue de vignes plantées sur des coteaux escarpés sur les communes d'Ampuis et de Tupin-et-Semons, cette cuvée est un mariage subtil de parcelles de type « Côte Brune » et de type « Côte Blonde ». La petite part de Viognier qui complète l'assemblage lui confère complexité et gras. Le nez exhale des arômes complexes de framboise sauvage, de violette et de poivre blanc avec quelques fines notes de lard fumé. En bouche, l'attaque se montre puissante et profonde et la matière, quant à elle, présente une texture soyeuse et joliment enrobée par des tanins veloutés. La finale s'étire dans une longueur pierreuse interminable. Une très belle Côte Rôtie qui fera merveille en accompagnement d'un tournedos Rossini, d'une belle côte de bœuf aux cèpes ou d'un beau filet de chevreuil de nos Ardennes.

Esprit de Blonde – Côte Rôtie AOC

Réf. A2660	Rouge	2024	75 cl	83,50 €
------------	-------	------	-------	----------------



Assemblage de Syrah (90 %) et de Viognier (10 %). Cette Côte Rôtie est issue des meilleures parcelles de la Côte Blonde, réputée pour produire les vins les plus fins et élégants de l'appellation. Sous une robe limpide couleur cerise, le nez séduit immédiatement par ses notes de violette et de pétales de rose, auxquelles s'ajoutent de beaux arômes de petits fruits rouges et noirs, avec une délicate touche épicée et fumée. La bouche, fraîche, précise et d'une belle finesse ne manque pas de puissance. La matière est souple et aérienne, portée par un fruit éclatant et par des tanins fins, presque poudrés, qui donnent au vin une belle structure sans jamais l'alourdir. La finale, très persistante, laisse une jolie impression florale et épicée. Un très beau millésime pour cette cuvée emblématique de Pierre Gaillard, qui illustre à merveille le côté féminin et raffiné de la Côte-Rôtie. Encore un peu jeune, vous la dégusterez, idéalement dans quelques années, en accompagnement d'un filet de chevreuil et de sa petite purée au beurre façon Joël Robuchon.

Côte Rôtie 'Rose Pourpre' – Côte Rôtie AOC

Réf. A2661	Rouge	2024	75 cl	99,90 €
------------	-------	------	-------	----------------



100 % Syrah. Issue d'une des plus belles parcelles de la Côte Brune sur le lieu-dit « Côte-Rozier » qui lui confère minéralité et puissance, cette cuvée mythique de l'appellation affiche un caractère plus profond et plus racé que celui de la cuvée 'Esprit de Blonde'. Sous une robe d'un très beau rouge grenat, cette « Rose pourpre » séduit d'emblée par son nez intense de fruits noirs bien mûrs, de violette, d'épices et de notes légèrement fumées. La bouche est ample, concentrée et remarquablement précise, avec une matière généreuse soutenue par des tanins fins et soyeux. L'élevage, parfaitement intégré, apporte une belle complexité sans jamais masquer la pureté du fruit. Un vin à la fois puissant et élégant, avec cette profondeur et cette fraîcheur qui font les grandes Côte-Rôtie. Une cuvée qui possède déjà beaucoup de charme, mais qui gagnera encore en complexité et en harmonie avec quelques années de cave supplémentaires. Un must absolu de la vallée du Rhône Nord à réserver pour les quelques années à venir à vos plus beaux mets comme un tournedos Rossini ou un pigeon à la truffe.

Collioure / Banyuls

Élise Gaillard


 Culture
Raisonnée

Domaine Madeloc

Fasciné par la beauté des paysages du Roussillon et par le potentiel qualitatif du terroir de schistes de la Côte Vermeille, Pierre Gaillard, le célèbre vigneron de la Vallée du Rhône Nord, décide en 2002 de relever un pari fou : reprendre le Domaine Madeloc, accroché aux coteaux vertigineux de Banyuls et de Collioure. Quelques années plus tard, sa fille Élise prend les rênes du domaine et en fait aujourd'hui l'une des plus belles expressions de ce terroir unique. Ici, les vignes s'étagent en terrasses, entre montagne et Méditerranée, dans un décor spectaculaire où la mécanisation est quasiment impossible et où certains travaux se font encore au treuil. Mais cette difficulté devient aussi une force : les schistes, le soleil et les embruns marins donnent naissance à des Collioure d'une personnalité incroyable, à la fois profonds, frais, élégants et empreints d'une véritable dimension minérale. Élise y apporte la précision et le savoir-faire familial, avec cette petite touche rhodanienne qui fait toute la différence. Des vins de caractère, rares et profondément attachants, qui donnent surtout une furieuse envie de découvrir ce terroir hors du commun.


 bettane +
desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2027 – Bettane & Desseauve : 2* (Production sérieuse)



Tremadoc – Collioure AOC

Réf. A2662	Blanc	2025	75 cl	19,50 €
------------	-------	------	-------	----------------



Assemblage de Grenache Gris (60 %), de Vermentino (25 %) et de Roussanne (15 %). Situées sur des coteaux plongeant dans la mer, les parcelles qui forment l'assemblage de cette cuvée, bénéficient tout au long de l'année de la fraîcheur des vents marins. Le Schiste favorise une diffusion continue de la chaleur aux pieds des vignes. La combinaison des deux phénomènes assure aux raisins une maturation lente et continue tout en les protégeant de la surmaturation. Sous une robe de couleur dorée, ce superbe blanc de Collioure, à la fois généreux, frais et élégant dévoile au nez de jolies notes de fleurs blanches, d'agrumes mûrs, de pêche et d'amande, avec une délicate touche vanillée et grillée apportée par l'élevage. La bouche est ample et enveloppante, portée par une belle richesse de fruit, mais toujours équilibrée par une fraîcheur salivante et une superbe finale saline qui rappelle la proximité de la Méditerranée. Un vin particulièrement séduisant, qui réussit le tour de force d'allier gras, fraîcheur et minéralité. Une très belle réussite de l'appellation qui vous réglera en accompagnement d'un bar en croûte de sel ou d'un beau plateau de coquillages.



Penya – Collioure AOC

Réf. A2663	Blanc	2025	75 cl	26,50 €
------------	-------	------	-------	----------------



Assemblage de Grenache Gris et de Vermentino. À l'instar de la cuvée Tremadoc, les vignes qui composent la cuvée Penya sont plantées sur des coteaux qui plongent vers la mer et qui bénéficient également de la fraîcheur des vents marins. Ici par contre, les coteaux sont encore plus abrupts (27 %). Sous une robe brillante aux reflets dorés, le nez, élégant et délicat, mêle les fruits jaunes, les agrumes et de jolies notes florales, avec une touche légèrement toastée. En bouche, la matière est ample et généreuse, mais parfaitement équilibrée par une fraîcheur minérale qui apporte beaucoup d'énergie à l'ensemble. La finale, longue et saline, rappelle avec bonheur la proximité de la Méditerranée. Un vin à la fois généreux, frais et profondément minéral, qui montre une nouvelle fois toute la capacité du Domaine Madeloc à produire de grands blancs dans ce terroir aussi magnifique qu'exigeant. Il sera parfait pour accompagner un filet de dorade au beurre citronné ou bien des coquilles Saint-Jacques poêlées.





Serral – Collioure AOC

Réf. A2664	Rouge	2023	75 cl	16,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah. Cette cuvée Serral (coteau en catalan) est un véritable hommage à la Grenache qui, sur ce terroir de schistes en pente et proche du niveau de la mer, lui confère des arômes de fruits rouges bien mûrs (fraises) et d'épices douces. Un Collioure particulièrement séduisant, qui joue davantage la carte de la gourmandise et de l'élégance que celle de la puissance. En bouche, le fruit est éclatant et juteux, porté par une matière veloutée et des tanins d'une grande finesse. L'ensemble est parfaitement équilibré, avec cette fraîcheur minérale apportée par les schistes qui donne beaucoup d'allonge au vin. Une cuvée de plaisir par excellence, que l'on aura envie de partager autour d'une belle côte de bœuf ou, plus simplement, entre amis autour de quelques grillades.



Magenca – Collioure AOC

Réf. A2665	Rouge	2023	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Carignan. Les vignes centenaires de Grenache et de Carignan complantées dans un sol de schistes confèrent à cette cuvée un nez profond et élégant de fruits rouges bien mûrs, de violette, d'épices douces et de garrigue, relevé par de délicates notes boisées. En bouche, la matière est ample et généreuse, mais jamais massive, avec un fruit éclatant, des tanins fins et soyeux et une superbe fraîcheur minérale. La finale, longue et légèrement saline, apporte beaucoup d'allonge et de distinction à l'ensemble. Un Collioure profond, élégant et parfaitement équilibré, qui possède déjà beaucoup de charme mais saura aussi gagner en complexité avec quelques années de garde. Vous l'associerez alors volontiers à vos plats de viandes rouges de caractère comme par exemple un beau magret de canard aux figues ou à un filet de chevreuil rôti aux cèpes.

Faugères

Pierre-Antoine Gaillard

Domaine Cottebrune



Culture
Raisonnée



En 2007, Pierre Gaillard tombe sous le charme des coteaux sauvages de Faugères et de leurs schistes bruns et décide d'y créer le Domaine Cottebrune. Aujourd'hui, c'est son fils Pierre-Antoine qui prend progressivement la relève et poursuit cette quête familiale de grands terroirs. Ici, les vignes se cachent au cœur de la garrigue, entre 200 et 300 mètres d'altitude sur ces fameux schistes qui donnent aux Faugères une fraîcheur et une minéralité remarquables. Dans ce paysage méditerranéen baigné de soleil, les raisins mûrissent lentement et donnent naissance à des vins à la fois généreux, élégants et étonnamment frais. Des Faugères qui ont la patte Gaillard : du fruit, de la finesse, de la minéralité et beaucoup de caractère. Des vins qui méritent vraiment d'être découverts !

**bettane +
desseave**

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

Languedoc



Les Moulins – Faugères AOC

Réf. A2666	Blanc	2025	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Roussanne, de Vermentino et de Grenache Blanc. Issue de parcelles de schistes bruns plantées au milieu de la forêt, cette cuvée donne naissance à un vin blanc particulièrement séduisant, frais et gourmand qui vous surprendra par son éclat et sa minéralité. Le nez s'ouvre sur de jolies notes de fruits à chair blanche, de pêche et d'agrumes, accompagnées d'une délicate touche florale. La bouche est ronde et généreuse, avec beaucoup de fruit, mais toujours soutenue par une belle fraîcheur qui lui apporte énergie et précision. La finale, salivante et légèrement saline, laisse une agréable sensation de pureté. Il sera parfait pour accompagner un apéritif ou un poisson cuisiné à la méditerranéenne.



Le Cairn – Faugères AOC

Réf. A2667	Blanc	2024	75 cl	15,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Roussanne, de Vermentino et de Grenache Blanc. Issues d'un coteau de schistes bruns bien exposé sur les hauteurs, en plein cœur de la garrigue, les vignes confèrent à cette cuvée, fraîcheur et richesse. Sous une robe d'un joli jaune doré, le nez dévoile de belles notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche, auxquelles s'ajoute une délicate touche de vanille et de pierre chaude. En bouche, la matière est ample et enveloppante, mais parfaitement équilibrée par une trame fraîche et minérale. La finale, longue et légèrement saline, apporte beaucoup de relief et de précision. Un vin qui exprime avec superbe la personnalité des schistes de Faugères : générosité, fraîcheur, finesse et minéralité. Une cuvée qui accompagnera à merveille poissons nobles ou crustacés cuisinés à la méditerranéenne.



Les Moulins – Faugères AOC

Réf. A2668	Rouge	2022	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah, de Grenache Noir et de Carignan. Cette cuvée, issue de jeunes parcelles plantées sur des schistes bruns, séduit par son fruit éclatant et par sa gourmandise. Le nez, généreux et intense, exhale des arômes croquants de cerise saupoudrés de quelques notes délicatement épicées. La bouche est ronde, souple et juteuse, avec une belle matière et des tanins présents mais parfaitement fondus. La fraîcheur typique des schistes de Faugères apporte beaucoup d'équilibre et confère au vin une finale particulièrement agréable. Un vin de plaisir qui donne immédiatement envie de se resservir ! À ouvrir sans façon autour d'une belle charcuterie, de grillades ou d'une cuisine généreuse et ensoleillée.



Transhumance – Faugères AOC

Réf. A2669	Rouge	2024	75 cl	15,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah, de Grenache, de Mourvèdre et de Carignan. Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont issues de deux terroirs différents : le premier, chaud et sec, apporte de la profondeur et de la matière. Le second, froid et humide, confère à Transhumance fruité et acidité. Sous une robe d'un rouge profond et intense, le nez dévoile des arômes intenses de fruits noirs bien mûrs, de réglisse, d'épices et de garrigue, avec une petite touche boisée. La bouche, ample et charnue, généreuse en fruits est parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur minérale. Les tanins, fins et élégants, confèrent au vin une superbe structure sans jamais le rendre austère. La finale, longue et épicée, laisse une agréable sensation de fraîcheur et de salinité. Une cuvée de caractère, à la fois puissante et raffinée, qui montre toute la noblesse des schistes de Faugères. Un vin qui possède déjà beaucoup de charme mais qui gagnera encore en complexité avec quelques années de garde. Vous pourrez alors le déguster en accompagnement d'un agneau rôti au thym ou d'une belle côte de bœuf grillée.



Parole de Berger – Faugères AOC

Réf. A2670	Rouge	2023	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah et de Mourvèdre. Issue d'une parcelle située sur les hauteurs du hameau de la Liquière et orientée à l'est, cette cuvée bénéficie de conditions qui favorisent une maturation lente et progressive des raisins. Cuvée « haut de gamme » du Domaine, ce vin révèle toute la noblesse des Syrah plantées sur schiste. Le nez est intense et complexe, mêlant fruits noirs bien mûrs, violette, épices, réglisse et notes toastées. En bouche, la matière est ample et veloutée, portée par des tanins d'une remarquable finesse et par une fraîcheur minérale qui lui confère beaucoup d'allonge. La finale est longue, racée et parfaitement équilibrée. Un grand Faugères, taillé pour la garde, mais déjà terriblement séduisant. Il accompagnera à merveille une belle viande maturée ou un plat en sauce.



Dégustation

Dimanche 4 octobre 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)

Saint Chinian

Christine Deleuze et Luc Simon

Clos Bagatelle

Depuis 1623, le Clos Bagatelle écrit son histoire au cœur de Saint-Chinian. Tout commence avec Pierre Mercadier, artisan drapier, qui défriche les terres du lieu-dit « Bagatelle » et y plante ses premières vignes. Depuis le XXe siècle, le domaine se transmet de mère en fille : aujourd'hui, c'est Christine Deleuze et son frère Luc Simon qui perpétuent cette belle histoire familiale. Le vignoble s'étend sur 60 ha et compte principalement trois terroirs différents : un terroir argilo-calcaires, un terroir de schistes et un terroir de grès. À la vigne comme au chai, tout est fait avec le même objectif, celui de préserver l'expression de chaque parcelle et de respecter cet environnement remarquable. C'est cette incroyable diversité de sols, associée au climat méditerranéen, qui donne aux Saint-Chinian du Clos Bagatelle leur personnalité si particulière : des vins généreux et solaires, mais toujours frais, élégants et profondément marqués par leur terroir. Des vins de caractère, authentiques et terriblement attachants, qui méritent vraiment d'être découverts.

Culture
HVEbettane+
desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2027 – Bettane & Desseauve : 3* (Production de haute qualité)

**Bagatelle – Saint-Chinian AOP**

Réf. A2671	Blanc	2025	75 cl	11,30 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Roussanne (35 %), de Grenache blanc (25 %), de Vermentino (20 %) et de Carignan blanc (20 %). Issu d'un terroir d'altitude (250 m), ce très joli Saint-Chinian blanc, à la fois frais, élégant et généreusement fruité séduit par ses notes de poire mûre, d'agrumes, de fleurs blanches et de bergamote. La bouche est fine et parfaitement équilibrée, avec une belle rondeur en attaque rapidement relayée par une fraîcheur minérale qui apporte beaucoup d'énergie et de précision. Un blanc, tout en finesse et en fraîcheur, qui sera aussi agréable à l'apéritif qu'avec des poissons, des coquillages ou une belle volaille à la crème.

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

Réf. A2672	Blanc	2025	75 cl	16,70 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Roussanne (35 %), de Vermentino (35 %), de Carignan blanc (20 %) et de Grenache blanc (10 %). Sous une robe claire et brillante aux reflets argentés, le nez dévoile des notes de fleurs blanches, de pêche, d'agrumes et de fruits à chair blanche, auxquelles viennent se mêler de délicates notes d'amande et de noisette. La bouche est ample, onctueuse et généreuse, avec une matière parfaitement équilibrée par une fraîcheur qui lui apporte beaucoup d'énergie. La finale, longue et légèrement saline, laisse une très belle impression de finesse. Un vin blanc très élégant qui séduit par sa richesse aromatique et sa belle profondeur. Vous le servirez, pourquoi pas, en accompagnement d'un filet de turbot au romarin, d'écrevisses à la nage ou encore d'une langouste grillée au beurre citronné.

**À l'Origine – Saint-Chinian AOP**

Réf. A2673	Rouge	2024	75 cl	8,00 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Syrah (20 %), de Mourvèdre (20 %) et de Carignan (10 %). Sous une robe rouge rubis très brillante, le nez, frais et gourmand, exhale des arômes de fraise, de mûre et de petits fruits rouges, relevés par des notes de garrigue, de poivre et d'olive noire. La bouche, ample et charnue, dévoile une matière souple et soyeuse avec une belle richesse aromatique et joliment enrobée par des tanins fondus. Une jolie fraîcheur vient équilibrer l'ensemble et apporte beaucoup de plaisir en finale. Un vin de plaisir par excellence, à partager autour d'une belle cuisine du Sud, d'une grillade ou tout simplement d'une généreuse assiette de charcuterie.



Les Vignerons Blagueurs – Saint-Chinian AOP

Réf. A2674	Rouge	2024	75 cl	8,60 €
------------	-------	------	-------	---------------

100 % Grenache. Ces vieilles vignes plantées sur un terroir argilo-calcaire donnent naissance à une cuvée pleine de malice mais surtout terriblement séduisante. Le nez est gourmand avec des arômes de framboise et de prune bien mûres rehaussés de poivre noir et de senteurs de garrigue. La bouche est généreuse et concentrée, charnue et parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur. Les tanins sont présents, fins et soyeux, apportant juste ce qu'il faut de structure à un ensemble particulièrement juteux et digeste. Un vin de plaisir par excellence, à partager autour d'une belle grillade, d'une côte de bœuf ou d'une cuisine généreuse du Sud.



Colline d'Assignan – Saint-Chinian AOP

Réf. A2675	Rouge	2024	75 cl	9,60 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (60 %) et de Syrah (40 %). Issue d'une parcelle d'altitude au sous-sol de grès, ce Saint-Chinian séduit d'emblée par sa profondeur et sa remarquable plénitude. Le nez dévoile de généreux parfums de cerise et de myrtille, accompagnés de notes de poivre, de genièvre et d'une délicate touche de garrigue. En bouche, la matière est ample et charnue, avec un fruit mûr et éclatant, soutenu par des tanins pleins mais parfaitement équilibrés. L'altitude apporte une belle fraîcheur qui donne au vin beaucoup d'allonge et de précision. Un Saint-Chinian profond, généreux et racé, où le soleil méditerranéen trouve un superbe équilibre grâce à la fraîcheur du terroir d'Assignan. Idéal en accompagnement d'une belle pièce de viande grillée, d'un agneau rôti ou d'une cuisine généreuse du Sud.



Donnadieu – Saint-Chinian AOP

Réf. A2676	Rouge	2024	75 cl	11,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah, de Mourvèdre, de Grenache et de Cinsault. Un Saint-Chinian tout en finesse, qui exprime avec une remarquable précision la personnalité des schistes de Donnadieu. Le nez est particulièrement élégant et parfumé, mêlant la pivoine, les petits fruits rouges, le poivre et de délicates notes de garrigue et d'eucalyptus. En bouche, la matière est souple et soyeuse, avec un fruit délicat, des tanins fins et une fraîcheur qui apporte beaucoup d'allonge. La finale, légèrement épicée et minérale, est d'une grande élégance. Un vin tout en délicatesse, loin des rouges méditerranéens trop solaires ou massifs, qui montre à merveille toute la finesse que peuvent offrir les schistes de Saint-Chinian. Une cuvée particulièrement séduisante, à servir avec une cuisine raffinée, un carré d'agneau ou une belle volaille rôtie.



Au Fil de Soi – Saint-Chinian AOP

Réf. A2677	Rouge	2021	75 cl	14,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (50 %), de Mourvèdre (30%) et de Syrah (20 %). Cette cuvée à succès du Clos allie avec beaucoup de naturel, chaleur, profondeur et fraîcheur. Le nez dévoile un bouquet complexe de fruits noirs bien mûrs, de cerise confite, de violette et d'épices douces, avec une jolie touche de garrigue. En bouche, la matière est ample et généreuse, portée par des tanins serrés mais veloutés et par une belle fraîcheur qui donne au vin beaucoup de dynamisme. La finale, longue et légèrement saline, apporte une remarquable sensation de fraîcheur. Un Saint-Chinian particulièrement harmonieux que vous associerez à une belle viande rouge, à un gibier ou à un plat de viande mijotée.



Terre de mon Père – Saint-Chinian AOP

Réf. A2678	Rouge	2020	75 cl	24,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah, de Mourvèdre et de Grenache. Résolument méditerranéenne, cette cuvée allie la suavité de la Syrah à la grandeur et la classe du Mourvèdre et à la plénitude de la Grenache. Le nez est profond et complexe, mêlant les fruits noirs, la mûre, la réglisse, les épices et la garrigue à de délicates notes fumées et toastées. En bouche, la matière est ample, dense et veloutée, soutenue par des tanins d'une grande finesse et par une fraîcheur qui équilibre parfaitement sa puissance. Un grand Saint-Chinian, opulent et raffiné, qui possède cette rare capacité à conjuguer richesse, fraîcheur et longueur. Déjà magnifique aujourd'hui après une belle aération, il saura encore évoluer avec quelques années de cave. Vous pourrez ensuite le réserver à un pigeonneau aux baies de genévrier ou à un magret de canard grillé aux sarments de vignes.

Grandes Appellations Rive Gauche & Rive Droite

Maison Cheval Quancard

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

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

Réf. A2679	Blanc	2024	75 cl	8,30 €
------------	-------	------	-------	---------------

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



Bordeaux Supérieur

Caroline Quancard

Château Terrefort-Quancard

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

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

Réf. A2680	Rouge	2020	75 cl	8,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

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



Cahors

Jean-Luc Baldès

Clos Triguedina

Culture
HVE

Depuis 1830, sept générations de la famille Baldès écrivent l'histoire du Clos Triguedina, véritable monument de Cahors et l'une des grandes signatures du vignoble français. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer ("me trigo de dina" signifie en occitan, "il me tarde de diner"). Jean-Luc Baldès a été l'un des artisans majeurs de la renaissance qualitative de l'appellation et a consacré sa vie à révéler toute la noblesse du Malbec cadurcien. Aujourd'hui, sa fille Juliette a repris le flambeau et poursuit ce travail avec talent, en apportant un regard neuf nourri par ses expériences viticoles aux quatre coins du monde. Sur les différentes terrasses de la vallée du Lot, la famille travaille ses parcelles avec une précision remarquable afin de révéler les multiples visages du Malbec : profondeur, fraîcheur, fruit et élégance. Mais Juliette entend aussi faire entrer Cahors dans une nouvelle époque, sans jamais renier son histoire : de nouvelles cuvées comme « Boom Boom » ou « Culture Underground » en sont une petite illustration. Alors, si Cahors n'est pas spontanément l'appellation vers laquelle vous vous tournez, laissez-vous simplement surprendre par le Clos Triguedina. Vous pourriez bien découvrir derrière cette appellation une expression du Malbec beaucoup plus fraîche, élégante et séduisante que l'image que l'on peut parfois en avoir. Le Clos Triguedina démontre avec éclat que le Malbec peut être profond et racé tout en étant frais, élégant et terriblement séduisant. Une icône à découvrir... ou à redécouvrir.

Jean-Luc nous fera l'honneur d'être parmi nous le 4 octobre. Une nouvelle occasion de rencontrer cette « icône » du vignoble français et de l'écouter vous parler de sa passion...



Vin de Lune – Vin de France

Réf. A2681	Blanc	2024	75 cl	9,50 €
------------	-------	------	-------	--------

Assemblage de Chardonnay (50 %) et de Viognier (50 %). Voici un vin blanc frais, lumineux et terriblement séduisant, qui démontre que le Clos Triguedina sait aussi sortir des sentiers battus ! Son assemblage offre un nez délicatement floral (fleurs blanches) avec des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche est vive, croquante et parfaitement équilibrée, avec une jolie rondeur apportée par le Viognier et une fraîcheur très désaltérante. La finale, nette et persistante, laisse une agréable sensation de fraîcheur. Un vin simple, précis, gourmand et d'une remarquable finesse qui se déguste pour un plaisir immédiat, à l'apéritif comme sur des fruits de mer, ou en accompagnement d'un poisson grillé.



Clos Triguedina – Comté Tolosan IGP

Réf. A2682	Blanc	2024	75 cl	17,20 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Chardonnay (50 %) et de Viognier (50 %). Issu d'une parcelle au sous-sol argilo-calcaire située à 300 m d'altitude, cet assemblage original allie la richesse du Chardonnay à l'intensité aromatique du Viognier. Le nez, expressif et délicat, exhale des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche, avec une touche subtile de vanille apportée par l'élevage de 9 mois en fûts de chêne. La bouche est ample et généreuse, mais toujours parfaitement tendue par une belle fraîcheur, avec beaucoup de précision. La finale longue et saline le rend particulièrement élégant. Un vin à la fois rond, frais et lumineux qui se mariera parfaitement à un poisson grillé, à des crustacés, à un risotto aux asperges ou bien plus simplement à un bel apéritif.



Boom Boom – Cahors AOC

Réf. A2683	Rouge	2023	75 cl	9,50 €
------------	-------	------	-------	--------

100 % Malbec. Avec cette nouvelle cuvée « Boom Boom », Juliette Baldès s'amuse avec les codes de Cahors et nous propose un Malbec résolument moderne, fruité et décomplexé. Le nez explose sur la cerise, la mûre et la prune, avec de jolies notes de cacao et une touche herbacée qui apporte beaucoup de fraîcheur. La bouche est juteuse, croquante et dynamique, avec une matière généreuse enrobée par des tanins souples et gourmands. Une petite pointe de fraîcheur en finale donne au vin un caractère particulièrement digeste. Un Cahors qui bouscule gentiment les habitudes, sans jamais renier ses origines ! Cette cuvée est un vin de plaisir, vivant et spontané, que l'on peut déguster légèrement rafraîchi, autour d'une planche de charcuteries, de grillades ou simplement entre amis.



91/100



93/100

Culture Underground – Cahors AOC

Réf. A2684	Rouge	2023	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Malbec. Avec cette nouvelle cuvée « Culture Underground », Juliette Baldès pousse encore un peu plus loin sa vision d'un Cahors moderne. Le nez, très séduisant, exhale des arômes de cerise fraîche, de framboise et de myrtille, avec de jolies notes de chocolat et d'épices. En bouche, le vin est juteux, énergique et digeste, avec une matière fine, des tanins précis et une belle trame minérale qui lui donne beaucoup d'allonge. Un Cahors qui conserve toute la personnalité du Malbec tout en proposant une lecture beaucoup plus fraîche et spontanée de ce cépage. C'est un vin gourmand et terriblement convivial, qui se déguste (légèrement frais) aussi bien autour d'une belle assiette de charcuteries qu'avec des grillades ou simplement entre amis. À découvrir sans modération à la dégustation du 4 octobre prochain...



Clos Triguedina – Cahors AOC

Réf. A2685	Rouge	2021	75 cl	21,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Malbec (85 %), de Merlot (10 %) et de Tannat (5 %). Ce Clos Triguedina est une véritable signature de la famille Baldès, et sans doute l'une des plus belles façons de découvrir le Cahors d'aujourd'hui. Le nez est profond et généreux, sur les fruits noirs bien mûrs (mûre, cassis) relevés par de jolies notes de poivre, de réglisse et d'une touche légèrement fumée. En bouche, la matière est ample et concentrée, mais étonnamment souple, avec des tanins fins et veloutés qui donnent au vin beaucoup d'élégance. Une belle fraîcheur vient équilibrer la richesse du fruit qui se prolonge dans une finale longue et précise. Un Cahors authentique, profond et racé, qui conjugue puissance et élégance. Déjà très plaisant aujourd'hui, il conviendra d'attendre quelques années avant de profiter pleinement de tout son potentiel. Il sera alors parfait en accompagnement d'une côte de bœuf grillée ou d'un confit de canard.

La Trilogie



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

Jean-Luc Baldès

Cette trilogie permet de découvrir 3 expressions différentes d'un même cépage (Malbec), bénéficiant du même élevage de 12 mois en fûts de chêne lorsqu'il provient de trois parcelles réparties sur trois terrasses différentes. Ci-dessous, vous trouverez la description de chacun de ces 3 vins (Au Coin du Bois, Les Galets, Les Petites Cailles). Vous êtes libre de commander à votre guise chaque bouteille de la trilogie séparément et si vous souhaitez acquérir la trilogie, il vous suffit de commander une bouteille de chaque cuvée la composant.



91/100

Au Coin du Bois – Cahors AOC

Réf. A2686	Rouge	2018	75 cl	29,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Malbec. Cette cuvée est issue de la deuxième terrasse dont le terroir est composé d'argiles rouges reposant sur une couche calcaire. Ce terroir donne au Malbec une expression particulièrement généreuse et veloutée. Le nez dévoile de belles notes de cerise noire, de mûre et de prune, accompagnées de réglisse, d'épices douces et d'une délicate touche boisée. En bouche, la matière est ample et soyeuse, riche mais parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur. Les tanins, désormais fondus, donnent au vin une remarquable sensation de plénitude qui se prolonge dans une finale longue et chaleureuse. Un Cahors de gastronomie qui fera honneur à un magret de canard ou à une belle viande rouge rôtie.



92/100

Les Galets – Cahors AOC

Réf. A2687	Rouge	2018	75 cl	29,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Malbec. Cette cuvée est issue de la troisième terrasse dont le terroir est majoritairement composé d'argilo-calcaire avec la présence de minéraux de fer et de résidus de lave. Un terroir qui donne au Malbec une expression particulièrement intense, profonde et généreuse. Le nez dévoile de beaux arômes de mûre, de prune et de fruits noirs, accompagnés de notes de réglisse, d'épices, de tabac et de café subtilement torréfié. En bouche, la matière est dense et charnue, enveloppante, avec des tanins encore présents mais désormais beaucoup plus fondus et une belle fraîcheur qui équilibre l'ensemble. Un Cahors puissant et racé, qui escortera idéalement toutes les spécialités du sud-ouest comme par exemple, foie gras, magret, cassoulet, confit de canard, coq au vin ou encore, pommes de terre sarladaises,...



Les Petites Cailles – Cahors AOC

Réf. A2688	Rouge	2018	75 cl	29,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Malbec. Cette cuvée est issue de la quatrième terrasse sur un plateau calcaire qui affleure à près de 300 m d'altitude. Sur ce terroir, le Malbec révèle un profil particulièrement aérien et très élégant. Le nez, raffiné, exhale des arômes de petits fruits rouges, de violette et de rose séchée, avec des notes délicatement épicées et minérales. En bouche, le vin est droit, frais et précis, porté par une matière fine et des tanins très soyeux. Un Malbec tout en finesse et en élégance, qui démontre avec éclat que Cahors sait aussi jouer la carte de la fraîcheur et de la délicatesse. Une superbe conclusion à cette trilogie parcellaire, à découvrir avec un carré d'agneau, une volaille rôtie aux champignons ou encore avec vos plats agrémentés de truffes du Périgord.



Probus, Cuvée Prestige – Cahors AOC

Réf. A2689	Rouge	2022	75 cl	42,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Malbec. Issue des plus belles parcelles du domaine sur lesquelles sont plantées des vignes centenaires, cette cuvée emblématique du Clos Triguedina impressionne d'emblée par sa profondeur et sa concentration. Le nez dévoile une superbe palette de fruits noirs bien mûrs (prune, cassis, mûre) rehaussée de notes de réglisse, d'épices et de boisé. En bouche, la matière est dense et ample, enrobée par des tanins droits, serrés mais remarquablement veloutés. La finale, longue et persistante, conserve une fraîcheur qui donne beaucoup d'élégance à l'ensemble. Une référence absolue de Cahors qui méritera quelques années de cave pour révéler toute sa complexité. Un vin « bonheur » que vous apprécierez, après un passage en carafe, en accompagnement des spécialités culinaires du Sud-Ouest comme le confit ou les magrets de canard.



The New Black Wine – Cahors AOC

Réf. A2690	Rouge	2018	75 cl	85,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Malbec. Ce nom provient du Moyen-Âge où les vignerons lotois élaboraient du "Vin Noir" en faisant chauffer les grappes entières dans un four avant d'être pressées et ensuite, vinifiées. Jean-Luc Baldès perpétue cette méthode ancestrale et la réinterprète avec les exigences d'un grand vin contemporain. Issu de vieilles vignes de Malbec, le nez dévoile des arômes profonds sur les fruits noirs confiturés, la prune, le cacao, la réglisse et les épices auxquels s'ajoutent quelques notes de tabac et de bois précieux. En bouche, la matière, bien fraîche, est dense, opulente et veloutée, portée par des tanins serrés et soyeux. La finale interminable oscille entre fruits noirs, réglisse et menthol. Un vin hors norme, puissant et fascinant, qui raconte à lui seul plusieurs siècles d'histoire de Cahors tout en étant résolument moderne. Déjà accessible mais de grande garde, il magnifiera un magret de canard à l'orange mais pourra également vous étonner en accompagnement d'un dessert chocolaté.



Clos Triguedina – Vin de Pays du Comté Tolosan

Réf. A2691	Blanc Moelleux	2022	50 cl	24,90 €
------------	----------------	------	-------	----------------

100 % Chenin. Récoltés en vendanges tardives, ces raisins donnent naissance à un blanc moelleux d'une remarquable finesse. Le nez séduit par ses parfums de poire mûre, de coing et de miel, accompagnés de notes d'agrumes confits et de fleurs blanches. En bouche, la douceur est généreuse mais parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur, donnant au vin beaucoup d'éclat et de dynamisme. La matière est onctueuse, précise, avec une finale longue et délicatement miellée. Un Chenin doux dont la fraîcheur vient merveilleusement équilibrer la richesse du fruit. Une cuvée originale et pleine de charme, à servir à l'apéritif avec un foie gras, sur un fromage à pâte persillée ou tout simplement avec un dessert aux fruits jaunes.



Black Vintage - Le Velours – Cahors AOC

Réf. A2692	Rouge	NM	50 cl	24,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

100 % Malbec. Ce vin muté, véritable curiosité signée Jean-Luc Baldès, dévoile une robe d'un noir profond et un nez irrésistible de figue, de prune mûre et de chocolat noir. En bouche, la matière est onctueuse, veloutée et généreuse, avec une douceur parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur. L'élevage en fûts apporte encore davantage de complexité et de profondeur. Un nectar étonnant, gourmand et raffiné, à déguster légèrement frais, à l'apéritif, avec un foie gras poêlé, ou, plus simplement, sur un grand dessert au chocolat. Une bouteille à sortir lorsque l'on veut vraiment surprendre ses convives.

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
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 €
La Dame de 11 Heures, St Emilion Gd Cru, 2016	2	29,90 €
Château La Fleur du Roy, Pomerol, rouge, 2022	2	31,90 €
Château de Sales, Pomerol, rouge, 2019	2	34,90 €
BORDEAUX Sélection François Mitjaville		
Domaine de l'Aurage, rouge, 2022	3	41,90 €
Domaine de l'Aurage, rouge, 2023	3	39,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2019	3	73,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2021	3	54,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2022	6	52,90 €
Domaine de Cambes, rouge, 2023	6	47,90 €
Roc de Cambes, 2019	2	89,90 €
Roc de Cambes, 2021	6	72,90 €
Roc de Cambes, 2023	6	66,90 €
Tertre de Roteboeuf, Saint Emilion GCC, 2023	2	189,00 €
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 Jean Collet & Fils (Chablis)		
Saint Bris, blanc, 2023	5	14,90 €
Petit Chablis, 2025	5	15,90 €
Chablis, 2024	6	19,50 €
Chablis 1 ^{er} Cru 'Les Vaillons', 2023	3	27,90 €
Bourgogne Pinot Noir, rouge, 2023	1	17,90 €
BOURGOGNE Domaine Marchand-Grillot (Côte de Nuits)		
Morey Saint Denis, rouge, 2022	6	51,90 €
Chambolle Musigny, rouge, 2022	6	59,90 €
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru 'La Petite Chapelle' 2022	4	95,00 €
BOURGOGNE Domaine Pascale Rion (Côte de Nuits)		
Bourgogne Pinot Noir, 2023	1	20,90 €
Côte de Nuits Villages 'Mosaïc', 2023	5	26,90 €
Nuits St Georges Villages 'Les Charbonnières', 2023	5	39,90 €
Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru 'Aux Vignerondes', 2023	6	60,50 €
Vosne Romanée Villages, rouge, 2022	2	59,90 €
Vosne Romanée Villages, rouge, 2023	1	60,50 €
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru 'Les Beaux Monts', rouge, 2023	6	96,90 €
Clos de Vougeot, rouge, 2023	1	169,00 €
BOURGOGNE Domaine Maillard Père & Fils (Côte de Beaune)		
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2019	3	85,90 €
Corton Renardes, Grand Cru, rouge, 2020	2	86,90 €
BOURGOGNE Domaine Saumaize-Michelin (Mâconnais)		
Mâcon Vergisson 'Sur La Roche', blanc, 2024	9	22,50 €
Viré Clessé, blanc, 2024	3	22,50 €
Pouilly-Fuissé 'Aux Charmes', blanc, 2024	4	28,90 €
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru (Sur La Roche), blanc, 2024	6	35,90 €
Mâcon Bruyères, rouge, 2024	3	16,50 €

Appellation	Qté	Prix/bte
BEAUJOLAIS Laurent Perrachon (Crus du Beaujolais)		
Morgon 'Corcelette', rouge, 2023	2	9,90 €
Morgon 'Corcelette', rouge, 2024	3	10,20 €
Morgon 'Côte de Py', rouge, 2023	4	14,30 €
Moulin-à-Vent 'Les Burdelines', rouge, 2022	2	12,60 €
Moulin-à-Vent 'Les Burdelines', rouge, 2023	1	12,90 €
CHAMPAGNE Deligny-Dessaigne (Montagne de Reims)		
Brut Vieille Vigne 1920	3	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	5	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	2	41,90 €
Brut Grand Cru 'cuvée Perle'	6	51,90 €
CHAMPAGNE Lucien Collard (Montagne de Reims)		
Extra-Brut	3	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)		
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' 2021	1	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 €
RHÔNE NORD Domaine Pierre Gaillard (Malleval)		
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 €
RHÔNE NORD Domaine M&S Ogier (Ampuis)		
Côtes du Rhône 'Le Temps est Venu', blanc, 2025	8	12,00 €
IGP Collines Rhodaniennes 'Viognier de Rosine, blanc, 2023	3	25,50 €
IGP Collines Rhodaniennes 'Syrah d'Ogier', rouge, 2022	3	14,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'Syrah d'Ogier', rouge, 2023	6	14,90 €

Fond de cave

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

Il vous suffit de :

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

Appellation	Qté	Prix/bte
RHÔNE NORD Domaine M&S Ogier (Ampuis)		
IGP Collines Rhodaniennes 'La Rosine, rouge, 2022	5	23,50 €
Crozes-Hermitage 'Face à Face', rouge, 2024	5	23,50 €
IGP Collines Rhodaniennes 'L'Âme Soeur', rouge, 2018	2	61,90 €
IGP Collines Rhodaniennes 'L'Âme Soeur', rouge, 2022	3	55,90 €
Côte Rôtie 'Mon Village', rouge, 2023	3	59,90 €
RHÔNE SUD Domaine Luc Pélaquié (Saint Victor La Coste)		
Côtes du Rhône, blanc, 2025	12	8,50 €
Côtes du Rhône Villages 'Laudun', blanc, 2024	8	10,40 €
Lirac 'Luc Pélaquié', blanc, 2024	6	13,90 €
Côtes du Rhône 'L'Instant', rosé, 2025	4	7,90 €
Côtes du Rhône, rouge, 2023	18	7,90 €
Côtes du Rhône Villages 'Laudun', rouge, 2023	15	8,90 €
Lirac, rouge, 2022	2	10,60 €
Côtes du Rhône Villages Laudun 'Jospeh Pélaquié', rouge, 2021	3	23,50 €
RHÔNE SUD Domaine Le Père Brun (Sorgues)		
Côtes du Rhône 'Le Tonton', rouge, 2024	12	13,90 €
Côtes du Rhône 'La Relève', rouge, 2024	6	13,90 €
Côtes du Rhône 'La Relève', rouge, 2025	6	13,90 €
Côtes du Rhône 'L'Héritage', rouge, 2025	6	19,90 €
RHÔNE SUD Domaine Romain ROCHE (Cairanne)		
Cairanne, rouge, 2023	3	12,90 €
RHÔNE SUD Domaine Marcel Richaud (Cairanne)		
Vin de France 'à la source', rouge, 2023	6	11,50 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2023	6	15,30 €
Cairanne rouge, 2023	2	19,50 €
RHÔNE SUD Domaine Le Sang des Cailloux (Vacqueyras)		
Vacqueyras 'Azalaïs', rouge, 2024	6	21,90 €
Vacqueyras 'Oumage', rouge, 2019	1	42,90 €
RHÔNE SUD Clos Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape)		
Lirac, rouge, 2022	3	15,50 €
Lirac 'M. Jausset', rouge, 2022	3	22,90 €
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', rge, 2022	2	35,90 €
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', rge, 2020	6	36,90 €
Châteauneuf-du-pape 'Clos du Mont-Olivet', rge, 2018	2	72,90 €
RHÔNE SUD Domaine de la Damase (Violès)		
Lchâteauneuf-du-Pape, 'Le Grand Deves, rouge, 2024	2	31,50 €
RHÔNE SUD Château Mourgues du Grès (Beaucaire)		
Costières de Nîmes, Galets Dorés, blanc, 2024	2	11,90 €
Costières de Nîmes, Galets Dorés, blanc, 2025	9	11,90 €
Costières de Nîmes, Galets Rouges, rouge, 2023	12	11,90 €
Costières de Nîmes, Terre d'Argence, rge, 2020	9	15,50 €
RHÔNE SUD Roc d'Anglade (Langlade)		
IGP du Gard, blanc, 2023	3	42,90 €
IGP du Gard, rouge, 2022	3	42,90 €
IGP du Gard, rouge, 2023	6	42,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
PROVENCE Domaine Le Haut du Clos (Carcès)		
IGP Var Argens 'Terre de Rolle', blanc, 2024	2	12,90 €
PROVENCE Clos de Caille (Entrecasteaux)		
Côtes de Provence 'Clos de Caille', rouge, 2021	3	24,90 €
Côtes de Provence 'Clarisse', rosé, 2024	1	27,50 €
Côtes de Provence 'Lucis', blanc, 2023	3	32,50 €
Côtes de Provence 'Patrius', rouge, 2021	3	34,90 €
LANGUEDOC Domaine Langlade (Gard)		
Languedoc, rouge, 2010	3	21,50 €
LANGUEDOC Domaine de la Perrière (Assas)		
Languedoc 'Terre Blanche', blanc, 2024	2	9,90 €
Languedoc 'Terre Blanche', blanc, 2025	4	9,90 €
Languedoc, cuvée 'Nais', rosé, 2025	2	8,40 €
Languedoc 'Le Chant des Lauzes', rouge, 2024	14	7,90 €
Languedoc 'Les Silices', rouge, 2023	17	9,60 €
Grès de Montpellier 'Clos de la Chapelle', rouge, 2023	13	12,90 €
Grès de Montpellier 'Barbarus', rouge, 2023	4	17,90 €
Pic Saint Loup 'Le Loup rouge', rouge, 2022	2	13,50 €
Pic Saint Loup 'Le Loup rouge', rouge, 2023	4	13,60 €
Pic Saint Loup 'As de Pic', rouge, 2023	12	16,90 €
Pic Saint Loup 'Casia', rouge, 2023	10	13,90 €
LANGUEDOC Clos Marie (Lauret)		
Languedoc 'Manon', blanc, 2025	6	24,90 €
Pic Saint Loup 'L'Olivette', rouge, 2023	6	23,90 €
Pic Saint 'Simon', rouge, 2021	3	32,90 €
Pic Saint Loup 'Les Glorieuses', rouge, 2020	3	59,90 €
LANGUEDOC Clos des Reboussiers (Cazevielle)		
Vin de France 'Pura Vida', rouge, 2022	3	21,90 €
Pic Saint Loup 'Spoutnik', rouge, 2020	4	39,90 €
LANGUEDOC Mas Cal Demoura (Jonquières)		
Terrasses du Larzac 'Les Combariolles', rouge, 2024	6	36,90 €
LANGUEDOC Mas Jullien (Jonquières)		
Languedoc 'Vin d'une Nuit', rosé, 2025	9	20,90 €
Terrasses du Larzac 'Autour de Jonquières', rouge, 2022	3	43,90 €
Terrasses du Larzac 'Autour de Jonquières', rouge, 2023	9	44,50 €
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, 2019	3	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 €
Vin de France 'Les Cistes', rouge, 2016	3	115,00 €
Vin de France 'Belle Léone', rouge, 2016	1	115,00 €
Vin de France 'Marlène N° 3', rouge, 2016	3	115,00 €
Languedoc 'Clos des Cistes', rouge, 2003	3	119,00 €
Languedoc 'Syrah Léone', rouge, 2002	1	139,00 €

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	3	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 Mas d'Espanet (Cévennes)		
Freesia, rouge, 2021	2	9,00 €
LANGUEDOC Clos BAGATELLE (Saint-Chinian)		
Saint-Chinian 'Le Clos de ma Mère', blanc, 2024	2	16,50 €
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 €
LANGUEDOC Domaine Coudoulet (Minervois)		
Vin de Pays d'Oc 'Syrah', rouge, 2023	7	7,90 €
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	3	20,90 €
LANGUEDOC Domaine de la Rochelierre (Fitou)		
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	3	19,50 €
Collioure 'Serral', rouge, 2022	3	16,90 €
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	3	17,90 €
Le Soula, rouge, 2018	3	27,50 €
ROUSSILLON Clos des Fées (Vingrau)		
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', blanc, 2024	3	14,90 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc, 2023	6	30,50 €
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 €
ROUSSILLON Domaine Gauby (Calce)		
IGP Côtes Catalanes, Les Calcinaires, blanc, 2024	12	22,90 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, blanc,	6	39,90 €
IGP Côtes Catalanes, Les Calcinaires, rouge, 2024	6	22,90 €
IGP Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, rouge, 2023	6	39,90 €
Lionel Gauby 'Eau de Souche' PN, rouge, 2020	5	48,50 €
Lionel Gauby 'Eau de Souche' CS, rouge, 2020	3	48,50 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LOIRE Domaine Didier Dagueneau (Saint Andelain)		
Pouilly-Fumé 'Silex', blanc, 2019	2	139,00 €
Vin de France XXI	2	135,00 €
LOIRE Domaine Alain Cailbourdin (Tracy Sur Loire)		
Pouilly-Fumé 'Les Racines', blanc, 2023	4	18,70 €
Pouilly-Fumé, 'Nanogyra', blanc, 2023	3	19,90 €
Pouilly-Fumé 'Les Cris', blanc, 2023	6	20,90 €
Pouilly-Fumé 'Triptyque Silex', blanc, 2020	2	47,90 €
Pouilly-Fumé 'Triptyque Silex', blanc, 2021	2	47,90 €
LOIRE Domaine Paul Prieur & Fils (Sancerre)		
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2021	3	29,90 €
LOIRE Domaine Yannick Amirault (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	2	13,90 €
Bourgueil 'Cote 50', rouge, 2024	10	13,30 €
Bourgueil 'Le Grand Clos', rouge, 2023	4	21,70 €
LOIRE Domaine des Roches Neuves (Varrains)		
Saumur 'Les Roches', rouge, 2022	6	18,50 €
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)		
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	3	16,90 €
Cahors 'French Malbec', rouge, 2022	9	10,50 €
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 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 €
SUD-OUEST Fabien JOUVES (Trespoux-Rassiels)		
Vin de France 'You Fuck My Wine', rouge, 2025	6	13,50 €
Vin de France 'Tu Vin Plus Aux Soirées', rouge, 2025	6	13,50 €
SUD-OUEST Domaine de Brin (Gaillac)		
Anthocyanes, rouge, 2021	6	13,60 €
Brin de Temps, rouge, 2021	3	17,50 €
Amphore, rouge, 2020	3	17,50 €

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 Caillo



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
David Fourtout

LES CREISSES

D.
Cal Demoura

*Domaine
Peyre Rose*

**domaine des
ROCHES NEUVES**



Mas Jullien