



La Cave Spiritueux divins

THE DALMORE 12 YEARS OLD SHERRY CASK SELECT HIGHLAND SINGLE MALT

Nouveauté 2021 de la Maison de whisky écossaise, ce 12 ans d'âge incarne l'élégante évolution du style légendaire de la distillerie. Il célèbre l'affinité historique entre The Dalmore et le Sherry, née d'une véritable passion pour créer de grands Single Malt qui honorent le caractère sacré du fût. Au nez : parfum d'orange caramélisée, de gingembre et de raisins secs mélangés à du miel ; en bouche, le chocolat noir s'associe à des amandes fraîchement concassées et à un soupçon de can-nelle. Pour finir, l'influence sucrée des fûts de Pedro Ximénez apporte des notes de mangues douces, de panna cotta et de génoise au citron. Maturation initiale en fûts de chêne blanc américain ex-bourbon et finition en fûts américains et européens provenant de 3 différentes tonnelleres andalouses (Tevasa, Vasyma, Paez), chacune d'entre elles ayant auparavant détenu un mélange unique de Sherry Oloroso et Pedro Ximénez vieillis. 70cl, 43%, 84,90 € à La Maison du Whisky et sur www.whisky.fr.



WHISKY FRANÇAIS TOURBÉ 40 PPM FINITION SAUTERNES - 50 CL - 48%

Des whiskies aux accents vigneron. Aymeric Roborel de Climens, ancien œnologue de Bordeaux, aujourd'hui affineur de whiskies, met en avant pour cette fin d'année ses flacons 100% français. Des orges cultivées, maltées, brassées et distillées en France (dans le Grand Est), puis affinées dans des fûts de chêne ayant déjà contenu du vin. Il propose deux nouvelles cuvées éphémères en 50 cl. Finition Sauterne : premier whisky tourbé de la maison. Élaboré par double maturation, ce Single Malt français a d'abord subi une première maturation en fût de chêne français (20% neufs + 80% roux) et ensuite une deuxième maturation par un affinage de 12 mois en fût de Sauternes. Les barriques de finition qui ont contenu exclusivement du Sauternes sont issues du Château Doisy-Daëne, Grand cru classé. 65€ réseau cavistes.

WHISKY FRANÇAIS FINITION CABERNET FRANC - 50 CL - 46%

Une belle cuvée inédite élaborée par double maturation, ce Single Malt a d'abord subi une première maturation de 22 mois en fûts de chêne français (20% neufs + 80% roux) et ensuite une deuxième maturation par un affinage de 18 mois en ex-fûts de vin. Les barriques de finition qui ont contenu exclusivement du Cabernet Franc sont issues du Domaine Charles Joguet à Chicon. 49€ réseau cavistes.

ÉDITION LIMITÉE DON PAPA PAR L'ARTISTE ALICE GRENIER NEBOUT

La marque de rhum philippin Don Papa confie le design de son édition limitée de fin d'année à Alice Grenier Nebout lauréate 2020 du concours d'art contemporain « Don Papa Art Program ». Faune et flore sont illustrées sur ce canister qui dépeint l'univers résolument mystique et sauvage de la terre natale de Don Papa, l'île de Négras alias Sugarlandia aux Philippines. Disponibles dès maintenant en édition limitée chez les cavistes 45€.

SPIRITUEUX BIOLOGIQUE VIVANT RHUM DORÉ LOLA

Un rhum doré biologique, fier de ses origines terriennes. Élaboré à partir de sucres de canne biologiques du Pérou et du Paraguay, Lola est distillé en France sur alambic Stupfler, puis vieilli dans des fûts français dominés par le bois d'acacia. Une couleur dorée intense et un parfum de banane mûre au délicat boisé dès le nez. En bouche, Lola se fait riche, ronde et équilibrée. Comme tous les autres spiritueux de Vivant, elle n'a pas subi de filtration à froid mais une réduction lente. 54€ chez les cavistes.



CHÂTEAU SAINT-MAUR – LA BIÈRE BLONDE DU SUD 83

Le Château Saint-Maur dévoile sa bière blonde du Sud 83. Tout en finesse, cette bière dévoile une belle fraîcheur, une superbe élégance et un aromatique inégalable. Au nez, notes de vanille, puis arômes de Porto blanc et de banane confite. En bouche, notes exotiques légèrement fumées et boisées. En carton de 24 bouteilles à 5.50€ l'unité.

THOREAU, LES BIENHEUREUX

Robe dorée aux reflets vieil or. Le nez dévoile une très large palette aromatique complexe et exaltante. Les premiers arômes révèlent des notes gourmandes de crème brûlée, de cannelle et de fleur d'oranger. De délicats pétales de rose et de jasmin se mêlent ensuite à ce bouquet envoûtant. La bouche est d'une douceur et d'une harmonie saisissantes. Riche comme de l'huile de noix, elle révèle une incroyable longueur grâce à sa texture soyeuse et fondue. La finale est persistante avec des saveurs de fruits confits séchés et de noisette. 49€.



COGNAC DELAMAIN PLÉIADE PLÉNITUDE MILLÉSIME 1991

La Collection Plénitude est constituée de cognacs « hors d'âge ». Empreints d'une belle élégance, ils expriment leur pleine puissance. Chaque cognac de la gamme Pléiade est personnellement sélectionné par Dominique Touthou, le Maître de Chai de la maison depuis 40 ans. Connaissant chacune des eaux-de-vie, leur origine, leur parcours et leur personnalité, il partage leur histoire et retrace leur voyage à travers de chaque collection. 385€.

CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOSSER MILLÉSIME 2014

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay provenant de 8 terroirs issus de la Vallée de la Marne et de la Montagne de Reims. Mature, patiemment vinifié et vieilli en foudre, ce millésime exceptionnel à la robe or brillant exprime une structure complexe et charpentée, libérant des notes longues de noisettes, de vanille et d'amandes. Un Champagne gastronomique, alliant le raffinement et la perfection. Élevage : 5 ans sur lies. 42€.

CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOSSER BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir, terroirs de Romery et Damery. L'assemblage de ce champagne élevé en partie en foudres et fûts de chêne, révèle à la dégustation des notes puissantes d'une élégance parfaite pour ouvrir le palais. La tendresse de l'attaque laisse savourer une bulle fine et légère. Ce vin rafraîchissant, très équilibré et ciselé, dévoile de beaux arômes d'agrumes et de jolies notes de fruits confits. 30€.

LEBRUN DE NEUVILLE AUTOLYSE BLANC DE BLANCS

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et s'autolysent : elles libèrent des micro-organismes qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité. D'où la remarquable cuvée

« Autolyse » élevées en cave près d'une dizaine d'années. 100% Chardonnay dont 12% de vins de réserve. Terroir côte de Sézanne, exposition : sud-est sur un sol argilo-craieux. Âge moyen des vignes : 45 ans. Base 2009, tirage en mai 2010. 42€ chez les cavistes et à la cave, route de Chantemerle - 51 260 Bethon.

Tél : 03 26 80 48 43.





LEBRUN DE NEUVILLE AU BOUT DU CHEMIN BLANC DE NOIRS ET BLANCS

L'approche parcelle, le respect du vivant et l'empreinte de l'Homme sont les essences d'une réflexion et d'un travail communs. Campées sur ces trois piliers, «Les Chemins» empruntent la voie de l'identité et la singularité. 60% Chardonnay 25% Pinot Noir, 15% Pinot Noir (vin rouge), Dont 58,9% de vins de réserve, Base 2016. Âge moyen de la vigne : 45 ans. Cuvées de gastronomie révélant puissance, finesse et vinosité. 39€ chez les cavistes et à la cave, route de Chantemerle - 51 260 Bethon. Tél : 03 26 80 48 43.

PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL

La Maison Piper-Heidsieck se révèle, depuis 1785, dans l'inventivité de l'assemblage et l'union de vins d'exception.

Une quête d'excellence et une ouverture d'esprit qui se reflètent à travers l'ensemble de la gamme élaborée par son Chef de Caves, Emilien Boutillat, véritable ga-rant du style de la Maison.Terroir : plus de 50 crus. Vins de réserve : 18%. Cépages : 22% Chardonnay, 47% pinot noir et 31% meunier. Nez : amande grillée prune brioche pamplemousse compote de coing miel. Idéal avec des bouchées apéritives et en accompagnement d'un repas. Sublime les poissons et les viandes blanches comme le Turbot sauce au beurre blanc, Noix de Saint-Jacques et risotto crémeux au parmesan, Verrine de lentillons de Champagne et vinaigrette échalote, Volaille fermière, butternut, potimarron et praline.

Champagne Piper-Heidsieck - 12 allée du vignoble - 51100

Reims - Tél : 03 26 84 43 00

BEAUMONT DES CRAYÈRES – FLEUR DE MEUNIER 2014

Robe d'un bel or doré aux reflets soutenus, avec de jolis chapeteaux de fines bulles. Nez expressif et rafraichissant sur des notes de fruits mûrs, de pomme, de poire, de coing et d'agrumes. Développement intense au brassage sur des arômes de pain grillé toasté, de citron et de mandarine confits. La bouche est vive et crémeuse avec une belle effervescence soyeuse. Elle présente un joli fruité de pomme, de poire et de citron. La finale est franche et minérale. Une cuvée d'expression très pure, à la vivacité joyeuse, qui sera parfaite en accompagnement de fruits de mer. 34€ chez les cavistes et 64 rue de la Liberté - 51530 Mardeuil.

JEEPER – BLANC DE BLANCS GRANDE RÉSERVE

La Grande Réserve vous ouvre les portes de la gastronomie. Déployant en bouche sa belle précision, cette cuvée, séduit par son équilibre et sa persistance bienveillante ainsi que ses touches de miel. La robe est clair brillant, le nez minéral. Bouche crémeuse, acidité contrôlée, notes d'agrumes. Attaque en bouche vive et belle longueur. D'un extrême raffinement. Cette cuvée est la Signature Jeeper. Idéal à l'apéritif. 60€ chez les cavistes et 3 rue de Savigny BP 64 – 51170 Faverolles et Coëmy

ASSEMBLAGE 2012 CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

L'assemblage 2012 réunit huit grands terroirs de pinot noir (60%) et de chardonnay (40%), dont 20% sont vinifiés en petits fûts de chêne ancien. 8 ans d'élevage en cave, dont un an de repos au minimum après dégorgement permettent ainsi à cette cuvée d'exprimer pleinement une sensation de gourmandise et de concentration, soutenues par une persistante fraîcheur saline. Comme chaque année, le vin est illustré d'une oeuvre. En le nommant « Sillon » pour signifier le caractère intérieur, profond et concentré de ce vin, la maison s'est tournée vers le plasticien Claude Viallat. 68€ chez les cavistes.

CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BIGNY BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2009

12 années auront été nécessaires pour élaborer cette cuvée de pur chardonnay. Un millésime marqué par une exceptionnelle douceur qui va permettre de récolter des raisins à parfaite maturité et d'un parfait état sanitaire. Au nez, un



mélange d'agrumes jaunes confits en entières puis de chair blanche liée aux fruits blancs à pépins et à noyau juteux et de peau très saine. L'ampleur évolutive modèle admirablement les fruits jaunes estivaux, tropicaux, couverts de nuances biscuitées chaudes, de noisette fine et d'épices jaunes. En profondeur, des reflets calcaires à travers ces denses intervalles généreux et séduisants. 53€ chez les cavistes.

ODYSSÉE 319 – CHAMPAGNE OLIVIER BONVILLE

Le Brut Blanc de Blancs, Grand Cru est un reflet typique du terroir avoisin et du style de vins qu'Olivier et Ferdinand Bonville aiment tant. La fraîcheur du chardonnay d'Avize et ses arômes primaires d'agrumes, la générosité et les notes beurrées et gourmandes apportées par le vin de réserve et l'élevage sur lies. Un vieillissement assez long en cave permet d'obtenir maturité et finesse, caractéristiques des grands vins de la Côte des Blancs. La bouche est ronde et fraîche. Très équilibrées, les notes de fruits à noyau (prune, mirabelle) offrent du volume et une longueur digne des grandes cuvées de chardonnay. 29,50€.

BRUT ROSÉ, GRAND CRU OLIVIER BONVILLE

Symbolise les prémices de cette Odysée. Olivier nous emmène hors de la Côte des Blancs, le temps d'une escale à Ambonnay à la découverte de son Pinot Noir, sélectionné pour son délicat côté fruité et sa parfaite harmonie avec la finesse du Chardonnay.

NICOLAS FEUILLATTE PALMES D'OR

2008 BRUT

Le flacon précieux, noir opaque, facetté comme une pierre précieuse, renferme un vin composé à 95% de grands crus. Après plus de 10 ans de vieillissement en cave, ce champagne réparti à parts égales entre Pinot Noir racé et épice de la Montagne de Reims et Chardonnay minéral de la Côte des Blancs, révèle un profil aromatique fin et distingué. Ce vin de temps et d'émotion saura accompagner les instants privilégiés, en accompagnement d'un foie gras, d'un saumon gravé ou encore de truffe. 130€ chez les cavistes et aux boutiques Champagne Nicolas Feuillatte à Paris et à Chouilly

BOLLINGER B13

B13, champagne blanc de noirs issu de la vendange 2013 est le reflet d'une année singulière et l'incarnation des valeurs environnementales portées par la maison. L'élégance du fruit s'associe à sa gourmandise : des saveurs de poire, d'amandes fraîches et de tarte Tatin sont marquées par une singularité d'un Pinot Noir ciselé et minéral aux notes d'agrumes et de citron confit. Une persistance veloutée en bouche avec en finale une note saline. 115€.

AYALA LE BLANCS DE BLANCS 2014 EN MAGNUM

La Maison Champagne Ayala lance le Blanc de Blancs 2014 en magnum. Un grand format pour un millésime d'exception qui ravira les papilles des amateurs de champagne. Le Blanc de Blancs 2014 sera le partenaire idéal des apéritifs festifs en famille ou entre amis. Il accompagnera à merveille un ceviche de daurade au citron, un risotto de gambas ou un fondant de veau braisé au romarin. 125€.

LA PERLE D'AYALA 2012

Cuvée prestige de la Maison elle est composée exclusivement de Grands Crus de la Côte des Blancs, Chouilly, Cramant, Le-Mesnil-sur-Oger et de la Montagne de Reims avec Verzy. Se mariera parfaitement avec un tataki de bœuf ou bien un magret de canard légèrement miellé accompagné de carottes glacées, un gigot de 7 heures à la cuillère, une tarte aux mirabelles sur une belle pâte brisée ou encore un fromage Tête de Moine. 96€.





CHAMPAGNE BRUT POL CARSON

Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Le meilleur rapport qualité/prix pour le plus apprécié des champagnes et le plus vendu. Ses notes de coing au repos, qui s'ouvrent sur des arômes de miel et fruits à coques (noisette) en bouche, lui donnent une belle intensité et rondeur en bouche. À déguster accompagné d'une dinde rôtie au cidre. 13€95 chez E. Lederc exclusivement.

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ POL CARSON

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Blanc. Audace, gourmandise et séduction sont au rendez-vous avec ce champagne rosé d'assemblage. Sa magnifique robe abricot aux reflets scintillants, associée à son nez puissant aux notes fruitées de framboise, offrent une belle expérience de gourmandise. Il s'accordera à merveille avec une bûche glacée aux fraises. 15€99 chez E. Lederc exclusivement.

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS POL CARSON 100% CHARDONNAY

Traditionnellement considéré comme le champagne de l'apéritif, le Blanc de Blancs Pol Carson peut aussi accompagner un dîner à base de mets fins et iodés comme le homard, les huîtres ou un plateau de fruits de mer. Il associe toute la délicatesse et la complexité du Chardonnay dans un champagne raffiné. On se laisse séduire par sa robe dorée éclatante, sa grande finesse aromatique, son agréable fraîcheur et sa légèreté. À ses notes très florales s'ajoute une note finale de pêche de vigne. 17€90 chez E. Lederc exclusivement.

CHAMPAGNE BRUT GRANDE CUVÉE POL CARSON

Chardonnay, Pinot Blanc et Arbane, un champagne idéal pour l'apéritif, il se savoure seul ou accompagné de toasts de la mer (rillettes, tartare ou œufs de poisson). Son cépage noble, l'Arbane, en fait un champagne d'exception. On se laisse emporter par la jolie effervescence de ses bulles très fines et persistantes et par sa robe d'un doré éclatant. Un nez très expressif au repos sur des fruits blancs (poire, pêche blanche), une belle vivacité en bouche qui allonge le vin, celui-ci s'ouvrant alors sur des notes florales d'aubépine. 17€45 chez E. Lederc exclusivement.

AR LENOBLE INTENSE « MAG 17 »

Dernière édition de la série « mag » élaborée à partir de la récolte 2017 avec ajout de vins de réserve élevés minimum 4 ans en magnum. 25% Chardonnay de Chouilly Grand Cru 40 % Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru et 35% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Mame. Accords : Pâté en croûte, terrine de lapin, poulet fermier rôti à la peau grillée, tapas à partager, sardines à l'huile sur pain croustillant, assortiment de fromages tels chèvre, pâtes dures et chaource. 31,70€.

AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS « MAG 17 »

Grand Cru Blanc de Blancs illustre avec brio la récolte 2017 sublimée par l'ajout de vins de la réserve perpétuelle élevés 4 ans en magnum. 100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru 35% de vins de réserve dont une partie vieillie en magnum sous liège. Accords : gougers au parmesan, côte de veau rôti et purée de panais, lotte au safran, légumes d'hiver rôtis au four, pâtes au parmesan, chèvre frais et reblochon. 37,80€.

AR LENOBLE ROSÉ TERROIRS « MAG 14 »

Ce Rosé de « Blanc » exige une longue maturation pour que les arômes de fruits rouges du Pinot Noir se fondent et s'expriment avec délicatesse et gourmandise. Les terroirs de Chouilly et Bisseuil



se mêlent pour exprimer une palette aromatique tout en relief. La texture est onctueuse, la finale est précise et aérienne. 93% de Chardonnay de Chouilly Grand Cru et 7 % de vin rouge de Pinot noir de Bisseuil Premier Cru. La récolte majoritairement présente est 2014 à laquelle ont été ajoutés 40% de vins de réserve élevés 4 ans en magnum sous liège. Avec un jambon cru au piment doux, magret de canard figues poivrées et riz soufflé, tourte de légumes et chips de betterave, scamorza fumée ou parmesan 32 mois. 41,20 €

AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2012

100% chardonnay de Chouilly Grand Cru issu de la récolte 2012. 2012 fut l'année de tous les dangers. En effet se sont succédés toutes les catastrophes météorologiques : du gel d'hiver et de printemps, des pluies diluviennes, des orages de grêle, un coup de froid pendant la floraison, et, pour finir, de l'échaudage et du stress hydrique en août. La pluie miraculeuse qui précède la vendange apportera le bouquet final à une année imprévisible, mais permettra de rentrer une vendange de grande qualité. Un superbe millésime au potentiel de garde. Les notes salines de fruits blancs s'accompagnent d'arômes beurrés et floraux qui s'expriment avec délicatesse et laissent imaginer toute leur puissance encore retenue. Accords : saint jacques rosées endives braisées aux agrumes, ceviche de poisson au citron vert léger, risotto au pecorino, chèvre et comté 24 mois. 54,50€.

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS 2012 DE CHASSENAY D'ARCE

100% pinot noir, cépage emblématique et chic de la Côte des Bar. Robe jaune clair aux légers reflets dorés et ambrés. Bulles fines nombreuses, nez intense, relativement puissant, frais et élégant, complexe, fruits jaunes pêche-abricot, épices, fleurs blanches, note minérale, fumée, mentholée et pâte d'amande. Bouche gourmande fruitée, mûre, fondue et fraîche longue sur le citron confit, finale minérale et légèrement boisée. Harmonies mets-vin : charcuteries, entrées à base de champignons, de volailles rôties. 11 rue du Pressoir – 10110 Ville sur Arce. Tél : 03 25 38 30 78.

CHAMPAGNE CASTELNAU ORIGINE ES 9.0

50% chardonnay 35% pinot meunier 15% pinot noir, issue de la vendange 2009, «ES» en l'honneur de la cheffe de cave Elisabeth Sarcelet, initiatrice de ce beau projet. «9» en référence au millésime 2009 qui compose ce vin. «9» rappelle que cette cuvée est le point zéro des futures Soleras. Son univers aromatique est plein de noblesse. L'ouverture sur le pain grillé et le sous-bois nous transporte dans une nature automnale où la puissance des effluves personnalise la cuvée. Arômes de nougat, de miel et d'abricot sec. Une fraîcheur citronnée vient adoucir son caractère plein de maturité. Sublimera les mets de la haute gastronomie japonaise - Kaiseki ryōri. 39,00 € chez les cavistes et sur boutique.champagne-castelnaud.fr

CASTELNAU BLANC DE BLANCS 2007

100% chardonnay principalement issu du mariage contrasté de Vitryat, de la Grande Montagne et de la Côte des Blancs offre harmonie et expressivité. Première approche en bouche finement crémeuse avec une jolie fraîcheur mentholée. Lentement, le miel frais se révèle au milieu de saveurs pâtisseries gourmandes qui tapissent le palais avec élégance. De petites notes grillées ponctuées de moka confèrent de la complexité. La finale s'exprime avec une acidité tout en subtilité ce qui donne cependant une belle tension avec une structure aérienne. Avec un tartare de Saint-Jacques ou des amuse-bouches au crabe et fromage frais citronné. 51€ chez les cavistes.





CASTELNAU MILLÉSIMÉ 2006

50% chardonnay, 30% pinot noir et 20% meunier, année de récolte 2006. Le Millésime offre un joli univers grillé et toasté. Ses nuances mentholées et la pointe d'agrumes soufflent leur légèreté et leur fraîcheur. En finale, les petites notes épicées affirment le style de la Maison. Délicat avec des poissons comme l'omble-chevalier ou la lotte. Avec des œufs cocotte à la truffe blanche et ses mouillettes au beurre échiéré. 46,50€ chez les cavistes et sur www.boutique.champagne-castelnaud.fr

DRAPPIER TROP M'EN FAUT

Ce champagne 100 % fromenteau en agriculture biologique, labourée par Aster, une jument ardennaise. Un élevage de 20 mois en fûts bordelais qui ont contenu du Sauternes des millésimes 2010 et 2012, puis du vin clair de pinot noir Drappier, a précédé la mise en bouteilles de ce Brut Nature. Pour habiller ces deux nouvelles créations, Charline, Hugo et Antoine ont choisi une étiquette très épurée qui invite à consulter la contre-étiquette. Trop m'en faut est la contrepèterie de fromenteau, signifiant sur un ton suranné « je n'en aurai jamais assez ! ». Ici la chair de pomme Russet rencontre le confit d'une pomme au four, soutenus par de jolis amers. En bouche, les arômes se prolongent sur la mirabelle mûre, tension de l'effervescence assouplie par des notes de miel d'acacia. Servir à 7°C sur une poularde cuisinée au champagne. 65€ chez les cavistes et au domaine - Rue des Vignes 10200 Urville - Tél. : 03 25 27 40 15.



CHAMPAGNE MANDOIS COFFRET « DUOS TERROIRS »

Édition limitée, renferme deux cuvées aux bulles d'une extrême finesse. Côté sud, un blanc de blancs Vertus Premier Cru 2015, une cuvée aux notes subtiles et délicatement fruitées. Ce champagne accompagnera tout un repas, idéale sur un pigeonneau farci aux châtaignes ou une volaille aux morilles à la crème. Côté nord, un blanc de blancs Chouilly Grand Cru 2015 qui dévoile au nez des notes de fruits frais. Parfait dès l'apéritif, cette cuvée accompagnera parfaitement un tartare de saumon, un carpaccio de Saint-Jacques ou encore des huîtres. Le coffret est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 98€.

DOMAINE JEAN VULLIEN ET FILS :

CRÉMANT DE SAVOIE BRUT

Jacquère 40 %, Chardonnay 32 %, Altesse 21 %, Pinot Noir 7 %, bulle fine et aérienne. Robe jaune doré, lumineuse. Nez fruits à chair blanche et fruits exotiques litchi-mangue-ananas, fines épices douces, une touche de silex, du miel. Bouche ample et ronde, assez longue sur le citron et une note finement pimentée. Ses plats : tapenade verte, jambon de pays, rôti de veau aux olives vertes, tajine de volaille au citron, beaufort, clafoutis aux abricots. 9,50€ vente directe et cavistes.



CHÂTEAU LA LAISSE BLANC ÉTOILES 2020

Né sur une parcelle de 1 hectare et d'un assemblage

précis de Rolle (70%), de Grenache Blanc (20%) et de Clairette (10%). Ce très grand blanc séduit dès sa jeunesse par sa finesse, sa fraîcheur et sa pureté. Mais il saura traverser les années sans perdre de sa superbe. Ce vin s'exprimera merveilleusement sur un carpaccio de Saint-Jacques, un poulet de Bresse aux morilles, un foie gras poêlé, ou des fromages. 28€ chez les cavistes.

DOMAINE LA NAVICELLE – BLANC BIO 2020

Fraîcheur, finesse, tension et minéralité issues de l'assemblage précis de Rolle (70%) et de Clairette (30%). Une superbe complexité. Parfait à l'apéritif autour d'une assiette de tapas, mais aussi un sashimi de thon, une petite friture d'éperlans, un ceviche de dorade, un bar grillé, une viande blanche et des fromages de chèvre. 15,50€ chez les meilleurs cavistes.



LOUIS JADOT – PERNAND VERGELESSES 2017

Ce bourgogne blanc taillé pour une garde d'une dizaine d'années, présente un bel équilibre et une jolie structure. C'est un blanc très minéral qui présente en bouche des notes légères de vanille, de fleurs blanches et d'agrumes. La finale est ample et généreuse. Ce vin se mariera parfaitement avec un carpaccio de Saint-Jacques sur lit d'agrumes, une aile de raie au beurre blanc et câpres, un risotto à la truffe blanche, une volaille à la crème et une large palette de fromages. 30€ chez les cavistes.



DOMAINE DE LA COURTADE – BLANC 2020

Ce grand blanc AOP Côtes de Provence bio est un pur Rolle issu des plus belles parcelles de vieilles vignes du domaine. Il offre au nez des arômes de fruits de la passion et de fleurs blanches. Sur une assiette d'oursins face à la mer, mais également sur des mets raffinés tels des rougets grillés, un bar au fenouil, des noix de Saint-Jacques, un tartare de lotte aux câpres sans oublier un vieux comté. Potentiel de garde : de 5 à 10 ans 28€ chez les cavistes.



CUVÉE PATIENCE 2018 AOP CONDRIEU - DOMAINE CHRISTOPHE PICHON & FILS

Viognier, robe or profond, très brillante. Nez intense et mûr, fruits confits à chair blanche-raisin-mangue, miel, amande fraîche. Bouche ample, gourmande, fraîche, poivre blanc jusque dans la longueur. Avec : foie gras, tajine, roquefort, fondant au chocolat, tarte tatin. 32€ en vente directe, CHR, cavistes.



CHÂTEAU DE FRANCE BLANC 2019 - PESSAC-LÉOGNAN

Sauvignon 80 %, Sémillon 20 %, robe dorée à nuance émeraude, brillante. Nez mûr, fruité pêche-abricot, noisette, puis bergamote, et une note fumée. Bouche puissante et croquante, bel équilibre gras-acide, poivre gris, finale intense et fraîche avec une touche de salinité. Ses plats : homard, asperges sauce hollandaise, blanquette de la mer, saumon au four, beaufort ou tomme de brebis. 25,60€.





LES COUTIS CHENIN BLANC 2019 SANS SULFITE AJOUTÉ - COTEAUX DU VENDÔMOIS

Chenin, robe or gris, pâle. Nez vif, frais et croquant, fin et complexe, floral, fruits blancs (poire) et agrumes, aneth, épice poivre gris, amande fraîche. Bouche harmonieuse, minérale et fruitée pomme-citron jusque dans la longue persistance. 6€ vente directe, cavistes, CHR.

CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE : MIRABELLE 2019, MONBAZILLAC
65 % Sémillon, 25 % Sauvignon blanc, 10 % Muscadelle, robe rubis profond. Nez fin fruité fraise-framboise-prune, épices douces vanille, une touche cigare. Bouche élégante, longue et fruitée, avec des tanins souples. Avec une mousse au chocolat noir. 13€ en vente directe, cavistes, CHR.

SAINT ALBERT

Sélection des plus belles parcelles de l'appellation, récoltes tardives principalement issus de Petit Manseng. Ce terroir permet à la vigne de fournir une vendange alliant la richesse des raisins sur-mûris et la fraîcheur des grands vins du Vic-Bilh. Cette cuvée offre donc un grand équilibre entre acidité et sucre. La robe dorée prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits, d'épices douces et de coing. Il accompagnera à merveille les foies gras ou les fromages à pâte persillée, ainsi que les desserts peu sucrés. 24.55 € chez les cavistes.

NOUVELLE-ZÉLANDE : CLOS HENRI VINEYARD - CLOS HENRI 2019, SAUVIGNON BLANC

Certifié agriculture biologique et conduit en biodynamie, il exprime tout le charme et la pureté charnue de la région de Marlborough. Le nez révèle des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes mûrs, soutenu par une légère note de pierre à feu. En bouche, ce vin est ample et riche révélant des notes minérales et fruitées de citron vert et fleur d'orange. La finale est fraîche et longue. 22 € au Domaine – qui fait un peu loin – et chez les cavistes.

CAVE DE LUGNY - LA CARTE 2018, MÂCON-LUGNY PARCELLAIRE

Les vignes âgées de plus de 40 ans du lieu-dit La Carte sont plantées sur un plateau de 8 hectares à dominante d'argiles blanches. Ce 100% Chardonnay dévoile une belle robe jaune dorée, limpide et brillante. Son nez aux arômes subtiles d'agrumes et de fruits exotiques est accompagné d'une touche de miel. Élégante et intense, la bouche révèle une superbe minéralité accompagnée de notes fruitées et d'amande. 10.15 € au Domaine, chez les cavistes et CHR.

DOMAINE DE LA GRANDE BAUQUIÈRE - LE MOMENT INATTENDU BLANC 2020

Un vin expressif de La Grande Bauquière, domaine d'exception face à la Sainte-Victoire, situé dans un écosystème préservé. Vêtue d'une belle robe cristalline, la finesse et la fraîcheur des arômes se dévoilent avant de se faire surprendre par une belle minéralité qui vient exalter les typicités des Côtes de Provence et révéler le tempérament d'un terroir atypique. 12 € au Domaine et chez les cavistes.

CHÂTEAU GRENOUILLES 2018

Situé en plein cœur des Grands Crus, Château Grenouilles est un ensemble exceptionnel et unique à Chablis. Le vin 2018 présente une robe limpide et brillante couleur or pâle. Le premier nez est fin, frais et élégant avec des notes de fleurs blanches et un boisé léger. A l'aération, le vin devient

plus intense et pur tout en dévoilant une belle fraîcheur minérale typiquement chablisienne. La mise en bouche est pleine et complexe. Le volume est remarquable accompagné d'arômes de fruits secs et de fruits murs. La texture est d'une grande finesse et la finale promet une belle longueur. 51.50€.

MÂCON LA ROCHE-VINEUSE LES MORLIONNES 2019 DES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Robe or pâle, nez marqué par des notes florales, sur des arômes citronnés et de pêche blanche, ainsi qu'une touche mentholée. La bouche offre un bel équilibre de ces différentes saveurs. La structure de ce vin est linéaire et précise. La finale est longue sur des notes d'agrumes. Se marie idéalement avec un filet de sole meunière ou des blinis de saumon à l'aneth par exemple. 10.35€.

BAUDRY-DUTOUR LA CHAPINIÈRE 2020

De retour en Touraine après l'exploration des vignobles du monde, Justine Baudry, fille de Christophe, petite et arrière-petite-fille de vigneron, signe cette cuvée 100% Sauvignon, cépage emblématique du Val de Loire. Un vin blanc sec, frais et aromatique, qui accompagnera idéalement poissons, coquillages et crustacés. 8,50€.

OH D'ÉTÉ - CHÂTEAU DE REY

IGP Côtes Catalanes Rosé 90% Grenache noir, 10% Syrah, robe rose translucide. De la fraîcheur, de la fluidité, de la vivacité et du craquant. Pour aller avec des grillades de viandes, des poissons, une cuisine fraîche estivale... 7,50€

VIELLES VIGNES SAUMUR BLANC 2018

Robe jaune soutenu aux reflets dorés, nez complexe, marqué par un élevage en bois subtil. De belles notes d'ananas caramélisés. La bouche est puissante et équilibrée grâce à une tension maîtrisée. La finale révèle, quant à elle, de jolies notes de noix de coco. Ce vin à un potentiel de garde de 5 à 10 ans, il est à consommer à une température de 10 à 12° C. Un vin de gastronomie pour des plats de poissons, des crustacés ou encore des viandes blanches. Il

sera idéal en apéritif dinatoire. 19,60€.

MAISON PHILIPPE VIALLET - HÉ VOILÀ LE COUCOU NM, IGP VIN DES ALLOBROGES

Altesse, robe or pâle à nuance verte. Nez fleurs blanches, fruité pomme-poire-fleur d'orange, herbes aromatiques et serpolet. Bouche finement moelleuse, fruits exotiques et fraîche jusque dans la jolie longueur.

Avec des desserts et plus particulièrement un Opéra - 4,20€ vente directe, cavistes, CHR





CUVÉE SAINT SYLVESTRE

Symbolise le potentiel exceptionnel des grands terroirs de Pacherenc du Vic-Bilh pour rivaliser avec les plus grands liquoreux. En 1991, en l'honneur d'une ancienne tradition à Viella, capitale du Pacherenc du Vic-Bilh, le vignoble ayant subi d'importantes gelées, les vignerons ont décidé de récolter le dernier jour de l'année dans une ambiance festive. Ainsi est né le Pacherenc de la Saint Sylvestre. Vif et très aromatique, il accompagne les repas de fêtes de fin d'année avec des foies gras régionaux et des fromages à pâtes persillées (Roquefort) ou avec des desserts peu sucrés comme une douceur au chocolat noir. 35€ chez les cavistes et sur la boutique en ligne Plaimont.

M3.0 ON CHENIN 2019 – MAISON ANTECH

100% chenin, dévoile la subtilité et la vivacité des agrumes mûrs et de la pêche blanche. Pour aller avec des Huîtres, poissons au four et fromages affinés. 15€.

PRODUCTA VIGNOBLES - PAVILLON DE LA CATIE 2018, MONBAZILLAC

La vendange manuelle permet de sélectionner les grappes ou parties de grappes arrivées à maturité. Cette cuvée révèle une belle robe jaune or brillante. Son nez exhale des arômes de pêche et d'acacia. La bouche gourmande et fruitée s'achève sur une pointe de fraîcheur pour un équilibre harmonieux du vin. 7.50 € en GMS.

ETINCELLE BLANC MAS SEREN IGP CÉVENNES

70% vermentino et 30% ugni blanc, robe pale aux reflets vifs. Nez explosif sur les agrumes, la pêche blanche et l'abricot relevé par des notes citronnées. Bouche croquante, acidulée sur le citron et la mandarine. Attaque ronde qui se déroule sur une finale fraîche tout en offrant une jolie longueur. Pour l'apéritif, avec un poisson grillé, tartare ou rillettes, poulet au citron, melon, légumes farcis, salades composées. 10€.

DRAPPIER PERMISSION COTEAUX-CHAMPENOIS ROUGE

100 % pinot noir. En 2018, la parcelle des Egrillers donne des pinots noirs intenses, bien mûrs très sains : la promesse d'un Coteaux-Champenois qui saura se garder sans l'aide de sulfites. Après un séjour en demi-muids de deux ans, en novembre 2020, Hugo et Michel Drappier, surpris par la bonne conduite du vin, libèrent ce rouge dont les tannins sont tendus, mais délicats. Autorisé à sortir, libre à chacun de décider du sort de cet ancien prisonnier : le laisser en « liberté conditionnelle » dans sa bouteille pendant quelques années, ou profiter de sa fraîcheur et de sa vivacité actuelle. Saveurs de cassis dans une bouche ronde et puissante avec une finale prometteuse pour l'avenir. Les tannins sont tendus mais raffinés, indiquant un fort potentiel de garde. 45 € au domaine et chez certains cavistes.

L'ABSOLU MILLÉSIME 2016

90% Syrah et 10% Grenache noir Élevé 22 mois en fût de chêne. Vendange en vert lors de la véraison, qui consiste à éclaircir la



récolte afin de ne garder que les plus belles grappes et ainsi concentrer les arômes. Un vin élaboré uniquement lors des grands millésimes. Résolument boisé, il est tout en puissance et richesse aromatique aux notes de fruits noirs confiturés, de réglisse, d'épices et de sous-bois. Accords mets et vin : repas de fêtes avec des plats en sauce, des viandes rouges grillées ou cuisinées, légèrement épicées, et des fromages affinés et de caractère. 28,00€

LA BIENFAISANCE DE CHÂTEAU SANCTUS 2018 GRAND CRU

A Saint Emilion, le millésime 2018 s'annonce parmi les plus structurés et les plus prometteurs, depuis le début du siècle. Des notes intenses, très aromatiques, précises

et puissantes. Charmeur, le vin confirme sa gourmandise et sa buvabilité dès sa jeunesse. Le nez frais offre des notes de framboise, pétales de rose et quelques épices. La bouche est équilibrée avec des tanins lissés, une trame acidulée et beaucoup de gourmandise. 18,50€ chez Monoprix.

MAISON JOSEPH MELLOTT – LE COTEAUX DU GIENNOIS « LES CHAMPS DE CHAUME » 2018

Pinot noir et Gamay, ce rouge est issu d'une parcelle de 2 hectares avec des vignes certifiées HVE d'un âge moyen de 20 ans. S'exprimera à merveille à l'apéritif avec une belle assiette de charcuterie, mais également avec un carpaccio de bœuf bien relevé, un magret de canard poêlé aux échalotes et au vinaigre balsamique, un burger végétarien accompagné de

frites de patates douces et des fromages. 9,30€ chez les cavistes.

CHÂTEAU ARMENS 2018

Château Armens dont le vignoble s'étend sur 25 hectares, possède un terroir aux veines argileuses très profondes, marquées par la crasse de fer, ce grès si tendre et ferrugineux. 85 % merlot et 15 % cabernet franc, Château Armens 2018 dévoile une robe très dense. Le nez est puissant et riche, délivrant des arômes

de fruits noirs. La dégustation se poursuit naturellement avec une bouche ample et chaleureuse. 20€.

CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2015

61 % Cabernet Sauvignon et 39 % Merlot. Ce vin est élevé 16 mois en barriques de chêne français avec une répartition de 60 % en barriques neuves et 40 % en

barriques d'un an. Prix moyen : 60/66€

CHÂTEAU D'ISSAN 2018

60% cabernet sauvignon et 40 % merlot. Il dévoile une aromatique expressive et précise. L'attaque est irrésistible, marquée par l'intensité et la précision du fruit de ses merlots. La bouche est gourmande alliant une trame à fois puissante et soyeuse grâce à des tannins au toucher de velours. Le corps est juteux et moelleux à la fois. Château d'Issan 2018 réussit l'association magique d'un caractère puissant, une douceur remarquable et une incroyable fraîcheur. 70€.



CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Issue de 16 hectares de vignes, travaillés avec le plus grand soin par 4 familles de vigneron. Les parcelles sont cultivées sur des coteaux à forte pente sur des sols d'argiles à gravettes, exposés d'est en ouest, face aux Pyrénées. Ce vin arbore une robe brillante pourpre à reflets rouges, et se caractérise par son nez aux senteurs de fruits noirs bien mûrs, aux arômes d'épices, et aux notes réglissées et vanillées. La bouche est à la fois puissante, soyeuse et équilibrée. Ce vin sublimerait une souris d'agneau de Barèges (Pyrénées), un magret de canard sauce Madiran, un dessert au chocolat.

CHÂTEAU DE FERRAND 2018

73% de merlot et 27% de cabernet franc. C'est le premier millésime sans cabernet sauvignon. Il présente une belle robe aux reflets grenat profond. Son nez est expressif et flatteur, avec des notes de fruits rouges tels que la framboise ou la fraise de bois. A l'aération, des notes de violette et de noisettes grillées s'invitent à la dégustation. En bouche, il est voluptueux, gourmand et soyeux avec une finale très aérienne, portée par le fruit. 30€.

CHÂTEAU ORMES DE PEZ

41 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, 7 % Cabernet Franc et 2 % Petit Verdot. En bouche, les vins charnus et structurés présentent des arômes intenses de fruits rouges et noirs sur une riche trame tannique. La finale est longue et réglissée. 30€.

JOSEPH DROUHIN CÔTE DE BEAUNE ROUGE 2019

Harmonieuse expression du millésime 2018, plein d'énergie, ce 100% pinot noir possède une personnalité très attachante avec sa belle teinte pourpre. Au nez, le vin évoque un panier de petits fruits rouges. En bouche, il laisse place à une structure tannique fine et élégante et des jolies notes épicées et légères. C'est là le style des vins de Beaune. Accompagne idéalement une pintade au jus, une dame de saumon grillée ou des fromages à pâte molle comme le Cîteaux. 36,60€ chez les cavistes et www.drouhin.com/boutique/fr/

DOMAINE DE LA COURTADE – ROUGE 2019 AOP CÔTES DE PROVENCE BIO

Belle réussite qui montre la capacité de la Provence à produire de grands rouges. Né de l'assemblage précis de Mourvèdre (90%) et de Syrah (10%) sur les plus vieilles parcelles du domaine, il se marie à une belle côte de bœuf, un foie gras poêlé, une daube provençale, des fromages sans oublier un dessert au chocolat. Potentiel de garde : de 8 à 15 ans. 30€ chez les cavistes.

DOMAINE LA NAVICELLE – ROUGE BIO 2017

Révèle la quintessence de son précieux terroir. Le rouge plaisir par excellence. Née de l'assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre cette cuvée aux accents très sudistes est marquée par le fruit et la fraîcheur. Accompagnera parfaitement une belle côte de bœuf, une daube provençale, un canard aux figues, une paëlla, mais également des fromages affinés ou un dessert au chocolat. 15,50€ chez les meilleurs cavistes.



DOMAINE SAINT FIRMIN CARIGNAN

Planté en 1951 sur un coteau calcaire, ce cépage emblématique du midi offre un vin puissant et racé, doté de tanins fermes, à la robe violine, aux notes fruitées d'agrumes subtilement épicées. Accords mets et vin : ce séduisant Carignan sera remarquable en accompagnement de toasts de tapenade d'olives noires, d'une garbure béarnaise, d'un chop suey aux légumes, ou encore d'une tendre côte de veau de l'Aubrac. 16,00€.

GIVRY 2019, DOMAINE CHANSON

Couleur rubis profond. Au nez, on ne sait plus où donner de la tête entre les arômes de mûre, de cassis et les épices soulignés par une note boisée tout en finesse. Il est croquant, gourmand et tout en complexité. Les arômes explosent en bouche et la texture est délicate. La fin de bouche est longue et tout en générosité. Sur un plat de charcuterie, un barbecue de fin d'été ou même un bœuf mijoté. Ne pas oublier son pouvoir sur les fromages régionaux

notamment Epoisses et Langres accompagnés d'une généreuse tranche de pain de campagne ! 23,50€.

DOMAINE DE LA FAMILLE BOURGEOIS - SOLISSIME 2016, AOP CHÂTEAUMEILLANT

Une appellation rare de 91 hectares composée d'une trilogie de terroirs, où s'épanouit la gourmandise du Gamay pour donner des vins souples et frais. Ce 100% Gamay présente des notes caractéristiques de fruits rouges (cerises, griottes,...) et une jolie rondeur en bouche. Très charmeur et d'une grande amplitude aromatique, cette cuvée s'adapte à toutes les saisons. 12 € chez

les cavistes et au Domaine.

PINOT NOIR SAINT HIPPOLYTE 2017 DE LA CAVE DE RIBEAUVEILLÉ

Le terroir dont est issu ce vin est particulièrement propice au pinot noir. Il bénéficie de l'appellation « Saint Hippolyte rouge » et dévoile une robe rouge grenat avec une belle brillance. Le nez révèle des notes de petits fruits rouges bien mûrs, telles la framboise ou la mûre. La bouche est souple, agréable, fruitée. Les arômes de fruits rouges persistent.

La finale, d'une grande finesse, est délicatement soulignée par des tanins soyeux ainsi qu'une belle acidité qui allonge le vin. 11€.

VIDAL - FLEURY SAINT-JOSEPH ROUGE 2017

Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache. Dégustation : robe rubis pourpre très dense. Nez intense et frais, floral violette, fruits rouges mûrs cerise noire-framboise-fraise des bois, épicé muscade-poivre-clou de girofle. Bouche harmonieuse, ample et gourmande, fruitée et fraîche, jolie longueur sur des notes grillées. Avec un fondant au chocolat et fruits rouges. 16,20€ en vente directe, cavistes, CHR.

CHÂTEAU DE FRANCE ROUGE 2016 OU 2018 – PESSAC-LÉOGNAN

Merlot 59 %, Cabernet sauvignon 41 %, robe rubis profond à nuance pourpre. Nez fin et complexe de fruits rouges et noirs cassis-myrtille-cerise-framboise, belle fraîcheur, finement épicé vanille-clou de girofle-poivre gris, une note mentholée et pain d'épice. Bouche gourmande, fraîche, tanins mûrs, belle longueur, boisé fin. Ses plats : carpaccio de bœuf, velouté de potiron au boudin noir, magret de canard rôti, roast beef, carré d'agneau aux herbes, cantal vieux, poire au vin et aux épices, soupe de fraises au vin rouge. 25,60€.





CLOS DES EPENEAUX 2019, POMMARD PREMIER CRU

Le Clos est séparé en 4 unités de vignes en fonction de l'année de plantation, la profondeur de la roche-mère, entre 20-30 centimètres sur la partie haute et 60-80 centimètres sur la partie basse, la structure du sol et enfin la texture du sol. L'âge des vignes varie entre 30 et 80 ans avec une densité de plantations de 12 000 pieds à l'hectare. Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire bien drainé grâce à un cailloutis de débris rocheux. 162€.

SILÈNE DES PEYRALS 2019

Un assemblage de Syrah, Grenache, Cinsault, issu de la sélection des meilleures cuves. Un rouge couleur grenat aux reflets brique, avec un nez épice et poivré. L'attaque est souple et charnue. En bouche, des arômes de fruits noirs confits se mêlent à ceux des épices douces. La finale, toute en finesse, est marquée par la réglisse. Ce vin s'appréciera après 2 ou 3 ans de vieillissement en cave. 19,90€ chez les cavistes.

VILLA BYS 2018 GRAND VIN DU BÉARN

40% Tannat + 30% Cabernet Sauvignon 30% Merlot. Rouge à la robe sombre très intense. Il offre des arômes de fruits rouges, griottes et pruneaux. En dégustation, le vin est ample, puissant avec une structure affirmée tout en conservant un fruité d'une grande finesse et une longueur en bouche. Il accompagnera de belles pièces de viandes rouges grillées ou en sauces, comme un canard rôti ou un filet de boeuf Black Angus. 24 € sur www.boutique.mont-oraas.com et chez les meilleurs cavistes.

CHÂTEAU FONROQUE 2018

La robe est limpide et profonde. À la fois très complexe, aérien et distingué, le nez propose un vrai voyage. Épices au raffinement subtil, forte minéralité, notes évocatrices de sous-bois, de vergers fleuris. En bouche le vin est puissant, gorgé d'énergie, très élégant. La finale est tendue, longue et aérienne et laisse apparaître une troisième dimension très spirituelle. Un vin pour ceux qui aiment le vin. 44,50€

PRODUCTA VIGNOBLES

CHÂTEAU GRANDCHEMIN MONPLAISIR 2018, SAINT-ESTÈPHE

Un domaine de 7 hectares de vignes dont 4 hectares composés de vieilles vignes de 40 ans d'âge. Issu de sols d'argile, de grave et de calcaire ce vin dévoile une belle subtilité aromatique. L'origine du nom est né de la dénomination des deux hameaux Monplaisir et Grand Chemin sur lesquels s'étendent les vignes du domaine. Le vin dévoile une belle robe d'un rouge profond. Le nez présente d'agréables notes de fruits mûrs agréablement boisé et fin. La bouche ample, fruitée, légèrement toastée se termine sur des tanins délicatement fondus. 10.90 € en GMS.

CHÂTEAU MAZEYRES 2018

La robe est sombre et brillante. Au nez, le vin développe des arômes de purée de fraises et de mûres. À l'aération, le cassis s'invite puis la pivoine transporte le nez en Orient. Le vin est très complexe et promet



une grande douceur tactile. En bouche, nous retrouvons cette texture élégante, de l'amplitude et de la profondeur. Le grain est caressant, soyeux à souhait. La finale s'étire sur une palette aromatique complexe et une belle fraîcheur. Une touche qui fait saliver. 38€.

CÔTES-DU-RHÔNE - VILLAGES SIGNARGUES OÉ

Et si cette année, on optait pour un Noël engagé ? Spécialisée dans le vin biologique, sans pesticides et vegan, le vigneron startupper propose la bouteille de vin idéale pour célébrer la biodiversité et limiter son impact sur l'environnement pendant les fêtes tout en se faisant plaisir ! Une édition limitée, désignée en exclusivité par Malika Favre, illustratrice engagée et talentueuse qui a habillé pour l'occasion la bouteille Oé, aux couleurs d'une végétation dense, un jardin d'Eden pop, plein de mystère et de vie ! 10,70€ sur www.oeforgood.com

PLAIMONT LA MADELEINE

A plus de cent ans, la parcelle éponyme est dans un exceptionnel état de conservation. Elle produit un vin au caractère exceptionnel qui libères des arômes fruités et épicés. L'attaque est franche, la bouche est pleine et généreuse. Le bel équilibre entre densité et fraîcheur reflète la force de ce terroir alors que les tanins, surprenants par leur finesse, traduisent l'âge de ces vignes. Les arômes de fruits murs s'expriment sous une matière soyeuse pour laisser place à une finale suave tout en longueur. Idéal pour accompagner des magrets de canard, tartares de bœuf truffés ou les jambons de pays. 31.10€ chez les cavistes et à la table des restaurants.

LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU 2018

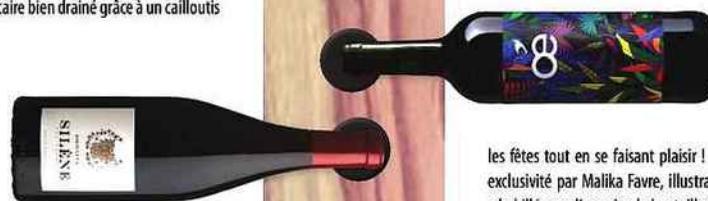
62% cabernet-sauvignon, 35 % merlot noir et 3 % petit verdot, robe profonde et brillante, d'une couleur carmin violet intense, et dévoile d'ores et déjà une belle vivacité. Le nez est ouvert, généreux et harmonieux. Il révèle un bouquet chaleureux et pur de fruits noirs mûrs et riches. La bouche se caractérise par une magistrale structure avec beaucoup de fraîcheur et un grain de tanin bien poli. Elle se prolonge loin tout en élégance. 49€.

CLOS DUBREUIL 2017

Rouge grenat aux légers reflets violets. Le bouquet se révèle avec beaucoup d'élégance. Il est complexe et laisse apparaître des nuances fruitées, florales et épicées, sans oublier les notes d'élevage. En bouche, le vin combine parfaitement le charme, l'ampleur et la fraîcheur grâce à sa tension calcaire. 100€.

LE HAUT DES COUTIS ROUGE 2018 SANS SULFITE AJOUTÉ - COTEAUX DU VENDÔMOIS

Pineau d'Aunis, robe rubis clair. Nez fruits noirs cassis-myrtille, réglisse zan, poivre noir. Bouche ronde, fraîche et fruitée fruits rouges et fruits à noyaux, épicée, une note fumée, tanins présents mais soyeux, longue persistance. Ses plats : charcuteries, ribs de porc, agneau grillé ou rôti. Distribution : vente directe, cavistes, CHR, 9,80€.





PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU - « LES VERGELESSES » 2019 DU DOMAINE JEAN FÉRY & FILS

Ce vin subit une macération pré fermentaire à froid dès l'encuvage ce qui permet d'extraire la couleur rouge violacée de sa robe et des arômes friands et gourmands de cerise noire et de mûre. Le pigeage quotidien apporte la charpente et une matière onctueuse à ce vin. Marqué par son équilibre, il s'apprécie facilement avec différents mets, par exemple un rôti de bœuf, une épaule d'agneau ou un filet de canard. 39€.

CROUSEILLES MONT DUROU

Issu de la sélection d'un peu plus d'1.5 ha du flanc le plus abrupt du Mont Durou, au sommet de l'appellation, sur un terroir exceptionnel d'argiles surmontées de galets. La dégustation est marquée par la fraîcheur, l'élégance et la densité. On y trouve un nez de fruits rouges que complètent des notes boisées discrètes, parfaites pour accompagner un filet de canette, un filet de bœuf à moelle ou un magret de canard.

CHÂTEAU CAPBERN 2017

La couleur est intense et belle. Le nez développe des notes florales fraîches et complexes. En bouche, les tannins sont suaves, friands, avec des notes aromatiques de fruits rouge très frais. 20€.

TERRE POURPRE CÔTE DE RHÔNE VILLAGE

Conçu dans une tradition d'excellence, c'est une relation quasi religieuse, une communion unique entre les éléments que nous offrent la nature, le terroir et la passion des vigneron pour ce 80 % Grenache et 20 % Mourvèdre. Une robe grenat pour un vin étonnamment charnu et savoureux. Doté de séduisants arômes de cerise noire, l'ensemble est subtilement corsé et souple, très mûr et incroyablement velouté. Domaine la Florane - Tél : 04 90 41 90 72 et cavistes.

ECHÉVIN GUILLAUME DE ROUVILLE - CÔTE DE RHÔNE VILLAGE

Le Grenache blanc entre en majorité dans la composition de cette cuvée. Viennent ensuite, dans des proportions variables, Viognier, Marsanne et Roussanne. Pour un vin très expressif, alliant fraîcheur et gras. Domaine la Florane - Tél : 04 90 41 90 72 et cavistes.

VIN GRIS DOMINIQUE HORGUET DOMAINE DU FOUR À CHAUX GRIS 2020 AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS

100 % Pineau d'Aunis, robe rose pâle, lumineuse. Nez fin, frais, acidulé, fruité agrume-fraise-cerise, finement épicé cardamome, et estragon. Bouche mûre et fraîche, harmonieuse entre matière, fruits rouges et poivre blanc jusque dans la longueur. Harmonie mets-vins : salade de la mer, salade chèvre-champignons, homard, saumon grillé, feuilleté de fruits de mer, filets de rouget grillés, chèvre frais. 5,20€.

VIN GRIS DOMAINE BRAZILIER TRADITION 2020 AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS

100 % Pineau d'Aunis, robe rose intense, brillante. Nez floral lilas, fruité agrumes citron confit, fraise des bois et pêche, une touche d'amande fraîche. Bouche fraîche et fruitée, finement épicée jusque dans la longueur, une note saline en finale. Avec : crevettes, sushi, sashimi, saumon fumé, sardines, gratin de la mer, filets de rouget grillés, brie, cantal. 6€.

MONTAGNE BLANCHE GRIS 2020 - AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS

100 % Pineau d'Aunis. Dégustation : robe rose argenté, lumineuse. Nez frais et gourmand, floral, fruits à chair blanche, agrumes mandarine, fraise, finement épicé muscade et poivre blanc. Bouche harmonieuse entre gourmandise et matière, jolie longueur. Harmonies mets-vins : crevettes, sushi, tarte tomate-chèvre, brochette de poulet, saint-jacques aux agrumes, filet de truite, poisson grillé, gambas aux épices, tajine de poulet au citron confit. 5,50€.

VIGNERONS DE CASCASTEL VDN RANCIO VIEILLE RÉSERVE

Grenache gris, robe ambrée, quelques reflets tuilés. Nez noix, fruits secs, sous-bois. Bouche longue et soyeuse, notes de caramel, café, cacao, petits fruits secs et fruits confits. Desserts : tarte tatin, pommes au four. 10,99€ en vente directe et cavistes.

VIN GRIS CHARLES ET FLORENT JUMET : GRIS VIEILLES VIGNES D'AUNIS 2020 - AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS

100 % Pineau d'Aunis, robe or pâle, nuance argentée. Nez fruits à chair blanche pomme-poivre-coing, citron, poivre blanc. Bouche très fraîche, minérale, fruitée, épicée et longue. Harmonie mets-vins : fruits de mer, carpaccio de bœuf, crevettes sautées aux épices, filet de cabillaud rôti aux herbes. 5,50€.

LE CLOS ROSÉ 2020 - DOMAINE DE NIZAS - AOP LANGUEDOC

40% Syrah, 30% Grenache, 30% mourvèdre. Charmant au nez, avec des notes florales et de fruits frais (groseille, griotte), ce vin révèle une belle vivacité et du croquant en bouche, tout en gardant sa rondeur et sa finesse. Avec une salade de chèvre, un turbot, lotte, fruits de mer, calamars ou oursins frits. 12€.

LES COLLINES ROSÉ - DOMAINE OLLIER-TAILLEFER AOP FAUGÈRES

Cinsault 30 %, grenache 20 %, syrah 30 %, mourvèdre 20 % : belle robe pâle. Nez intense et fruité. Bouche harmonieuse, ronde, marquée par la fraise écrasée et les épices. Idéal à l'apéritif avec des poivrons marinés et autres tapas, mais aussi avec un plateau de charcuteries de pays, des tartes aux légumes, un gaspacho de tomates fraîches, un carpaccio de saumon ou de thon ou tout simplement une grillade. 9,50€.

