



La Cave de Jean-Yves

Vannes



*Vins de Vignerons
Indépendants et
du Monde*





*Jeune domaine, que celui de l'Ampélidæ puisqu'il a été fondé en octobre 1995. Fils de vigneron, c'est avec la ferme intention que Frédéric Brochet a décidé de créer des vins de référence et modernes. A partir des terroirs méconnus de la Vienne en plein Pays Poitevin. Sur le domaine de l'Ampélidæ, la culture **Bio** c'est imposée comme une évidence! Une nécessité écologique absolue de préservation des sols et des espèces. Terroirs de sables et de grès accompagnent merveilleusement le Sauvignon tandis que les sols d'argiles dégradés accueillent le Pinot Noir pour le sublimer.*

"Faire des vins contemporains avec le souci de préserver la nature"

Vin de Pays du Val de Loire

Sauvignon Marigny-Neuf 2010

6,90 €

100% Sauvignon Blanc, Jolie robe cristalline aux délicats reflets de jade. Un nez bien net de Sauvignon sur des notes florales et de fruits tropicaux, litchis, goyave. En bouche, une belle vivacité mais avec du gras et de beaucoup d'onctuosité. Une finale très élégante, une longue persistance aromatique. Un très beau Sauvignon de gastronomes! A déguster à l'apéritif, sur des Huitres, Crevettes, Crabe farci, fromage de Chèvre.
Garde de 2 à 3 ans, servir à 7°



Pinot Noir Marigny-Neuf 2010

6,90 €

100% Pinot Noir. Terroir de 3 hectares sur des sols d'argiles dégradés. Vignes de Pinot Noir orientés au Sud. Robe limpide de couleur rubis. Un nez de Kirch, de noyaux de cerise, sur des notes fumées et fleuries. En bouche, du gras ainsi qu'une belle maturité sur des tanins bien fondus. Une finale très élégante sans aspérités. Meilleur avec un petit passage en carafe d'une heure. A déguster sur un magret de Canard aux cèpes, filet mignon de Porc, Daurade au vin rouge, St Marcellin.
Garde de 2 à 5 ans, servir à 18°



Sauvignon Blanc d'Hiver 2011

5,90 €

100% Sauvignon Blanc. Jolie robe cristalline aux délicats reflets d'or. Un nez de coulis de fruits tropicaux, de miel d'acacia. Bel équilibre en bouche, fin et doux, riche et intense, très frais. Une finale très élégante, une longue persistance aromatique. A déguster à l'apéritif ou sur une Tarte aux Figs.
Garde de 2 à 3 ans, servir à 10°





Le Domaine de la Chevalerie est une longue histoire de famille, débutée en ce lieu il y a près de 400 ans. De cette lignée de Vignerons, est né un savoir-faire inestimable et une connaissance approfondie de chacune des parcelles du domaine. Toutes les cuvées sont parcellaires. Les vendanges sont manuelles, les baies sont triés au chai, levures indigènes, cuvaisons douces et un sulfitage réduit à l'essentiel.

"Dépositaires d'une histoire, d'un style et d'un patrimoine, nous nous attachons à transmettre chaque jour notre plaisir du vin"

Bourgueil

Vénus 2010

6,60 €

100% Cabernet Franc. *Tous les ans, le domaine de la Chevalerie produit une cuvée spéciale. Comme ça pour le plaisir. En 2010, c'est Vénus! Pour une fois, je ne vous en dis pas plus, je vous laisse découvrir cette merveille. A déguster sans façon entre amis...*

Garde: faites-vous plaisir maintenant ! servir à 15°



Peu Muleau 2009

7,80 €

100% Cabernet Franc. *Belle robe rouge intense avec des reflets carmins. Le nez nous délivre une palette de petits fruits rouges frais, framboise, cerises noires. La bouche suave et délicate en attaque se prolonge sur des saveurs de griottes et de kirsh rappelant les notes aromatiques du pinot noir. Le tout étant déjà fondu sur des tanins sans aspérités.*

Vin d'amis à l'aise sur une terrine, viande blanche, poissons.

Garde de 6 à 8 ans, servir à 15°



Galichets Vieilles Vignes 2009

9,50 €

100% Cabernet Franc. *Belle robe dense et profonde avec des reflets violines. Le nez offre une palette aromatique complexe où se mêlent les épices douces et des fragrances de cerises et griottes, le tout soutenu par un soupçon de vanille. La bouche est ample dès l'attaque, avec des saveurs épicées où l'on distingue la cannelle et les fruits compotés.*

A carafier au moins deux heures !

A déguster sur un Sandre rôti avec un beurre rouge.

Garde de 8 à 10 ans, servir à 16°





C'est en 1970 qu'Hélène et Alain Caslot s'installent à la Chapelle sur Loire avec 1 ha de vignes en AOC Bourgueil, mais aussi avec 3 ha d'arbres fruitiers et de maraîchage. Petit à petit l'exploitation s'agrandit, pour compter en 1982, 7 ha de vignes. En 1986 un grand virage est pris, avec l'abandon des cultures autres que la vigne. Aujourd'hui, le domaine compte environ 17 ha dont 6,80 ha de St-Nicolas de Bourgueil et 10 ha de Bourgueil.

St Nicolas de Bourgueil

Les Hauts Clos Caslot 2010

6,50 €

100% Cabernet franc, d'une robe rubis simple et souple fruité au parfum discret de groseille. Il est récolté sur les graviers de la terrasse Ligérienne. A déguster avec des poissons grillés, viandes blanches et rouges ainsi que sur des gibiers et fromages.

Garde de 5 ans, servir entre 13° et 14°.



Les Hauts Clos Caslot 2010 37,5cl

4,60 €



Catherine et Pierre Breton travaillent comme beaucoup de vigneronns représentés ici. Leur domaine est en Bio et Biodynamie ou seule la nature fait loi. Dehors les engrais chimiques, les désherbants, les produits systémiques! Bienvenue aux rendements limités, aux tris sélectifs, aux récoltes manuelles, aux vins non filtrés, aux vinifications par les seules levures présentes dans le raisin (levures indigènes), aux sulfitage très faible voir nul. Vous l'aurez bien compris, ici des vins vrais et naturels !

"Comme un voyage dans la Loire, laissez-vous porter par ce délicat Vouvray, joyau de douceur, finesse et volupté"

Vouvray tranquille

La Dilettante 2010

12,00 €

*100% Chenin, poussant sur un terroir d'argiles à silex. Très joli blanc de couleur or brillant. Sec et minéral, frais et bien mûr, beaucoup de gras et de suavité en bouche. Des notes discrètes de miel, d'acacia, sur une finale citronnée et légèrement iodée. Bel équilibre entre la minéralité du terroir, l'acidité du vin et la maturité des raisins. Un Vouvray qui gagnera à être oublié en cave quelque temps...A déguster sur une Andouillette au vin blanc, Crabe farci, Bar en croute de sel, blanquette de Veau.
Garde de 2 à 5 ans, servir à 12°*





Domaine de 25 hectares situé au cœur de l'appellation des Coteaux du Vendomois. Benoit et Jean travaillent en lutte raisonnée afin de préserver au mieux l'environnement. Les vignes restent enherbées donc pas de désherbants chimiques. La taille courte de la vigne est de mise ainsi que les vendanges en vert ce qui limite les rendements au profit de la qualité de la récolte. En vinification les levures sont naturelles (déjà présentes dans les raisins), le sulfitage réduit à l'essentiel à la mise en bouteille.

"Comme Ronsard, Henri IV et Balzac, faites un voyage dans la Loire et laissez-vous porter par ces Coteaux Vendomois"

Coteaux Vendomois

Coteaux Vendomois Rouge 2010

5,40 €

40% Pinot d'Aunis, 35% Cabernet Franc, 25% Pinot Noir. Vignes sur un terroir argilo-calcaire. Couleur rubis foncé. Au nez on trouve des arômes de fruits noirs bien mûrs. En bouche une grande rondeur, beaucoup de souplesse et de fruité sur une finale légèrement réglissée et épicée. Un vin plaisir. A déguster à l'apéritif, sur des Volailles, fromages frais, grillades.

Garde de 2 à 5 ans, servir de 14° à 16°



Bib de 5 Litres

17,50 €

Bib de 10 Litres

30,00 €

Coteaux Vendomois Blanc 2010

5,40 €

100% Chenin. Vignes sur un terroir argile à silex. Robe jaune pâle aux reflets de jade. Un nez très agréable de Pêche, de Poire et d'Abricot. En bouche un vin sec et minéral, mais avec de la rondeur et du gras. Une finale plaisante sur le Citron et le Kumquat. Un joli vin plaisir. A déguster sur des Poissons de Loire, fruits de mer, fromage de Chèvre.

Garde de 2 à 3 ans, servir de 10° à 12°



Coteaux Vendomois Gris 2010

5,40 €

100% Pinot d'Aunis. Vignes sur un terroir argilo-perrucheux. Discrète robe Saumon. Un nez de fraise, framboise sur des notes de pivoine et de rose. Une bouche fruitée et fine, légèrement épicée. Un joli vin plaisir. A déguster à l'apéritif, sur des Poissons, fruits de mer, grillades, charcuteries.

Garde de 2 à 3 ans, servir de 8° à 10°





*Le Vignoble couvre 42 ha répartis sur plusieurs lieux-dits réputés comme "les Petits Clos, les Bonneveaux, le Clos Marconnet, les Poyeux". L'âge des vignes est élevé, de 35 à 60 ans en moyenne, certains pieds plantés en 1900. Les vignes sont travaillées en **conversion Bio**, Laurent Daheullier et d'autres vignerons se sont engagés dans un programme de développement et de diffusion de la biodiversité par l'implantation de zones écologiques réservoirs (première AOC à le faire).*

Saumur Blanc

"l'Ingénue" 2009

6,90 €

100% Chenin, vignes de 35 ans, rendement de 30 hectolitres. Couleur jaune intense, un nez Mâconnais, d'une belle rondeur mais d'une grande puissance avec une fraîcheur étonnante. A déguster à l'apéritif ou sur des coquilles St Jacques, Homards, cabillaud braisé à l'Ingénue, poulets rôtis et sur un cantal jeune.

Garde de 2 à 5 ans, servir à 10°.



Saumur Champigny

Rouge 2010

6,80 €

Rouge 2010

37,5cl

4,40 €

100% Cabernet Franc, d'une robe grenat sombre, souple, arômes de fruits noirs et de fleurs (Iris, Violette). Une bouche ample et persistante sur des tanins fins et bien fondus. A déguster sur des viandes rôties au en sauce, Cannellonis aux cèpes, Omelette au boudin.

Garde de 5 à 10 ans, servir de 14° à 15°.

Médaille de d'Argent concours des vignerons indépendants 2011.



Crémant de Loire

Crémant de Loire Blanc

7,60 €

Chardonnay, Cabernet Franc, Grolleau Gris. Vinification des trois cépages séparément. D'une robe jaune paille. Ce Crémant de Loire brut vous surprendra par son élégance et la finesse de ses petites bulles soyeuses. Très sec, à déguster à l'apéritif et sur des desserts blancs, cocktails.

Servir entre 5° à 7°. Étoilé au guide Hachette





*Philippe et Françoise Gourdon sont issue d'une lignée de vignerons depuis le 19^{ème} siècle. La reprise du vignoble en 1990 a permis un retour progressif à la culture biologique puis à la Biodynamie dès 1998. Les préparations minérales, animales et végétales, les tisanes d'orties, de presles et de saules accompagnent les traitements traditionnels. L'enherbement sauvage, sans tonte permet à la biodiversité, nécessaire au bon équilibre de la vigne et du sol. La culture respectueuse de l'environnement fait revivre et accentue la relation intime entre vigne et géologie. Elle redonne ainsi tout son sens au terroir, si souvent évoqué mais si peu protégé. Tout le Domaine est certifié, par Concert (Agriculture Biologique) et Biodynamie par **Biodyvin**.*

"Labours, Vendanges manuelles, Biodynamie, pourrait être la devise du Château La Tour Grise"

Ze Bulle Zéro Pointé Blanc 2011

7,90 €

100% Chenin en Biodynamie. Rendement 35 hl/ha. Vendanges manuelles sans surmaturité, égrappées, fermentation spontanée avec ses levures indigènes. Filtration fine et mise en bouteille avec son propre gaz. Vin joyeux et volontairement différent, peu alcoolisé 8,5° et peu sulfité. D'une robe festive couleur miel, un nez délicat de Chenin. En bouche une petite sucrosité ravira les plus gourmands. Une finale tout en vivacité, sur des arômes de Poires et de Pommes cuites. A déguster à l'apéritif ou sur des desserts blanc, Gratin d'Orange au Chocolat et Amandes grillées.

A déguster dès à présent, servir de 4° à 6°.



Ze Bulle Zéro Pointé Rosé 2011

7,90 €

100% Cabernet Franc en Biodynamie. Rendement 35 hl/ha. Vendanges manuelles sans surmaturité, égrappées, fermentation spontanée avec ses levures indigènes. Filtration fine et mise en bouteille avec son propre gaz. Vin joyeux et volontairement différent, peu alcoolisé 8,5° et peu sulfité. D'une robe rouge orange, un nez délicat de fruits des bois. En bouche une petite sucrosité ravira les plus gourmands. Une finale élégante, sur des arômes de fraises et de framboises. A déguster à l'apéritif ou sur des desserts de fruits rouges. A déguster dès à présent, servir de 4° à 6°.



Saumur Puy Notre Dame "Le 253" Rouge 2010

11,00 €

100% Cabernet Franc en Biodynamie. Petits rendements de 30 hectolitres par hectares. D'un nez floral et fruité glissant sur des notes de cuir. Une bouche souple de petits fruits rouges, cassis et mures. Des tanins bien fondus sur une finale tout en fraîcheur. Mise en bouteilles sans filtration. Carafer une à deux heures avant de servir. A déguster sur des côtes de Bœuf, magrets de Canard aux Griottes, Garbure d'hiver au confit, Brie fermier, Reblochon, Saint Nectaire. Garde de 5 à 10 ans, servir à 15°.





Travaillant déjà avec son frère Jean-Marie sur le domaine **le Clos du Tue Bœuf**. Thierry a décidé en 1999 de démarrer une activité de négoce, par l'achat de parcelles et de raisins sur pieds en partenariat avec des viticulteurs bio. Faire du vin naturel, vivant et digeste c'est imposé comme une évidence, grâce aux rencontres avec Marcel Lapierre (Morgon) et François Dutheil (Château Sainte-Anne, Bandol). Au domaine les vendanges sont manuelles, les raisins sont triés, les rendements sont faibles. Les vinifications sont conduites à basse température, sans levurage, ni SO².

Touraine

Sauvignon de Touraine 2010

7,60 €

100% Sauvignon. Poussant sur des terroirs siliceux de la vallée du Cher. D'une jolie robe couleur or, un nez frais de litchis, poire et pêche. En bouche une belle fraîcheur assise sur une petite sucrosité et beaucoup de gras. Une finale élégante et équilibrée de fruits secs. Vinification naturelle 2 à 4 grammes de soufre par hectolitre. Charmeur ce Sauvignon de Touraine. Un petit carafage peut-être souhaité, à servir pas trop frais. A déguster à l'apéritif, Foie Gras, Acras de morue, Chèvre frais, Brandade de Morue.

Garde de 5 à 8 ans, servir entre 10° et 12°



Touraine rouge "In Côt we trust" 2010

12,20 €

100% Côt. Le cépage Côt est aussi appelé Malbec, dans le sud ouest. Il aurait été implanté dans la Loire au moment de la renaissance. Elevage de 18 mois en fûts. Les vignes poussent sur des terroirs de silex et sur des coteaux calcaire de la commune de Thésée. Un nez bien marqué de fruits rouges et noirs cerises, mures, sur des notes épicées. Une bouche gourmande et puissante, le tout sur une grande finesse. Vin non filtré et sans sulfites ajouté ! Un Touraine à oublier en cave quelques années, mais qui peut aussi se boire dès maintenant avec un carafage d'une à deux heures. A déguster sur une Daurade au vin rouge, épaule d'agneaux grillée, noisette de Biche sauté.

Garde de 5 à 10 ans, servir à 14°





Le Château de Bellevue est une des plus anciennes propriétés du vignoble d'Anjou. Les vignes sont plantées en pente douce sur des sols de schiste et d'argile. Le vignoble de 32 hectares, est vendangé à la main afin d'optimiser la qualité et d'affirmer les arômes. Le Chaume, le Savennières et l'Anjou-Villages séjournent en fûts de chêne dans les caves du château.

Chardonnay

"Cuvée d'Antan" 2008 Vin de pays du Val de Loire 5,90 €

100% Chardonnay, blanc sec, élevé en fût de chêne de 2 vins pendant 12 mois. De très grande classe robe jaune or soutenue à reflet vert. Un nez très net, fruité, vanillé avec des notes exotiques. A déguster à l'apéritif, fruits de mer, poissons grillés, volaille et fromages tel que Comté.
Servir entre 8° et 10°.



Coteaux du Layon 2009 (Blanc Moelleux) 7,60 €

100% Chenin, fin et subtilement fruité d'une belle robe jaune pale. Ce nectar aux notes de miel, d'acacia et de coing, aux subtils parfums de figes et d'agrumes. Excellent en apéritif, ou sur des foies gras, magrets de canard fumés et roquefort.
Garde de 50 ans, servir entre 8° et 10°.
Une étoile au guide Hachette 2010



Sauvignon 2010 Vin de pays du Val de Loire 5,20 €

100% Sauvignon, blanc sec et fruité, très aromatique avec d'agréables notes d'agrumes.
A déguster sur des entrées blanches, crustacés, huitres, saumon fumé.
A boire jeune, servir entre 8° et 10°



Anjou Gamay Rouge 2010

5,20 €

100% Gamay, très belle robe vive aux reflets de violettes. Un nez charmeur de fruits rouges ou domine la groseille. Frais en bouche, il révèle un bouquet soutenu à la fois rond et souple. A déguster sur des quiches, blancs de Poulet au curry, Poissons grillés ainsi que des fromages de Chèvre.

Garde de 2 à 3 ans, servir entre 12° et 14°. 2 Étoiles au guide Hachette 2011



Anjou Rouge 2007

5,60 €

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, composent ce vin à la robe couleur rubis. Des arômes de fruits rouges bien mûrs, cassis, cerise et framboises. A déguster sur des quiches, charcuteries, viandes rôties, ainsi que les fromages de caractère.

Garde de 8 ans, servir entre 13° et 14°.



Anjou-Villages Rouge 2009

8,50 €

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Très long élevage de 15 mois en fût de chêne de la forêt de Tronçay. Belle robe couleur rubis profond. Des arômes de fruits rouges bien mûrs, cassis, cerise et griottes. Longue finale élégante d'une grande finesse aux tanins bien fondus. A déguster sur des viandes rôties, les gibiers à poils.

Garde de 10 ans, servir entre 15° et 16°. Liger de Bronze 2011



Rosé de Loire 2011

5,20 €

50% Grolleau, 50% Cabernet Franc, très belle robe cristalline, rose foncée. Joli nez aux délicates notes de fraise, framboise, groseille et de violette. Une bouche légère, souple et rafraichissante. A déguster sur des Crabes Antillais, Charcuteries, Artichauts à la barigoule, Champignons en salade.

Garde de 2 à 3 ans, servir entre 8° et 10°.





*Le domaine de Jean Luc et Eliane Meckert se situe à Heiligenstein, petit village niché au pied du Mont st Odile. C'est en l'an 1600 qu'apparaît le nom des Meckert dans la région, ils sont vigneron, tonneliers, menuisiers... Depuis 1976 le domaine familial cultive, vinifie, élève et mets en bouteilles les vins de sa propre récolte. La relève est assurée par Yannick, le fils. Depuis quelque temps le domaine a occulté les insecticides et autres engrais chimiques au profit de matières organiques, et s'oriente vers **la culture bio**.*

" Vin rare, c'est "l'ancêtre du Gewurztraminer "

Klevener 2010

7,50 €

100% Savagnin Rose, d'une jolie robe couleur or tirant sur le jade. Un nez frais de verveine, de litchis, poire, pomme et pêche. En bouche sur une petite morosité et beaucoup de gras, l'on retrouve des notes de fruits exotiques, de pamplemousse. Une finale élégante et équilibrée de fruits secs. Charmeur ce Klevener, seulement produit au village d'Heiligenstein. A déguster à l'apéritif, sur des asperges (sans vinaigrette!), Terrine, Foie Gras, Quiches, Brandade de Morue.

Garde de 5 à 8 ans, servir entre 8° et 10°





C'est au 13^{ème} siècle que l'on trouve trace de la famille Jouffreau dans le Lot. En 1610 est construit, au milieu des vignes le domaine. Le Clos de Gamot est un petit vignoble de 15 ha avec un cépage unique, le Malbec, sur un magnifique terroir argilo-siliceux, avec galets et silex. Une partie des vignes plantées en 1885 (120 ans) est encore de nos jours en production, petits rendements de 15 à 20 hl/ha. Les autres vignes du clos sont âgées de 40 à 70 ans. Toutes sont travaillées par des labours en occultant désherbants et autres produits chimiques. Les vinifications sont parcellaires, les vendanges sont manuelles pour les vieilles vignes.

Cahors

Le Gamotin 2009

5,90 €

100% Malbec, petit frère, Le Gamotin est issu d'une parcelle du Clos de Gamot. Cette parcelle sélectionnée pour sa caractéristique fruitée est à l'origine de cette cuvée. D'une très jolie robe rouge noire aux reflets violets. Au nez l'on retrouve de manière suave, des arômes de fruits noirs tel que le cassis et la cerise noire. En bouche beaucoup de fraîcheur, de croquant, gouleyant avec de délicates rondeurs en finale. A déguster sur des aiguillètes de Canard au miel, Magrets aux nectarines, entrecôte, Tajine de Poulet au Coings et Abricot.

Garde de 3 à 5 ans, servir entre 15° et 16°





*Très petite propriété de 8 hectares, dont 4 de vignes. Le Château le Breuil avec ses 300 ans d'existence se situe à quelques kilomètres à l'est de Bordeaux, à Salleboeuf exactement. Sur les collines de l'entre deux mers. Dordogne au nord avec les villages de St Emilion et Pomerol, puis Garonne au sud sur les terres de Graves et de Sauternais. Les terres du Château sont argilo calcaire avec une parcelle très spéciale de grave et d'argile bleue. Les cépages travaillés sont le Merlot, le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon et le Malbec (rare pour un AOC Bordeaux). Vigneron à tendance **Bio**, Paul Valencia travaille manuellement.*

Bordeaux Rouge

Château le Breuil 2010

5,30 €

Château le Breuil 2010

37,5cl

4,00 €

50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon et 10% Malbec

Élevé pendant 12 mois en barriques. Une robe chatoyante rubis aux reflets violets. Nez de fruits noirs et de vanille. Une bouche bien ronde, bien structurée d'une grande finesse. Un très bon Bordeaux de tous les jours, un millésime que l'on peut oublier en cave. A déguster sur des côtelettes d'agneaux grillées, Tourte Méditerranéenne.

Garde de 8 à 10 ans, servir entre 17° et 18°



Le Château le Breuil cubi de 10 Litres

39,00 €



*Le Château Saint Christoly (classé cru bourgeois en 1932) est situé au cœur médoc et du village dont il porte le nom. Existant depuis 1870, c'est une propriété familiale viticole qui s'est transmise de génération en génération. L'exploitation de 29 Ha est située sur des coteaux de Graves garonnaises et argilo-calcaires bordant la Gironde, jouissant ainsi d'une très bonne exposition et d'un microclimat particulier dû aux effets tempérants du fleuve. La vigne de 25 ans est traitée en **agriculture raisonnée**, avec effeuillage manuel, vendanges en vert et taille Médocaine.*

Médoc Cru Bourgeois

St Christoly 2009

9,80 €

60% Merlot, 40% Carbernet Sauvignon, élevé pendant 12 mois en fut de chêne, robe rubis brillante. Un nez légèrement vanillé côtoie des notes fraîches de fruits rouges très flatteurs. En bouche, puissance et opulence, les tanins sont tout aussi denses et massifs que fins et raffinés. La finale d'une belle longueur révèle un équilibre accès sur la complexité et l'élégance. A déguster sur des gibiers, côtes de bœuf à la cheminée, magret de canard aux cèpes. Garde de 10 ans, servir entre 18° et 19°.





*Le château Magneau est une très ancienne propriété exploitée par la famille Ardurats, descendante directe d'une lignée de viticulteurs antérieure au règne d'Henri IV. Le domaine se compose de plus de 40 hectares de vignes réparties sur les communes de La Brède et Saint-Morillon. 25 hectares sont plantés en blanc et 16 en rouge, les vignes ont 35 ans en moyenne. Le sol, à dominante de graves profondes, est idéalement situé sur des croupes bien exposées donnant des vins blancs secs très racés et des vins rouges d'une finesse incomparable. Une **agriculture raisonnée** est menée pour la protection du vignoble.*

Graves Blanc

Château Magneau 2010

7,60 €

45% Sauvignon, 45% Sémillon, 10% Muscadelle, vignes de 30 ans, vendanges manuelles, tries des baies et vinification séparé des cépages. D'un bouquet délicat et fruité, d'une bonne rondeur alliant persistance et vivacité. A déguster à l'apéro, fait des merveilles sur les fruits de mer, bouchées à la Reine, Thon à la Basquaise.

Garde de 2 à 3 ans, servir entre 18° et 19°.



Graves Rouges

Plaisir de Château Magneau 2010

7,60 €

50% Merlot, 50% Carbernet Sauvignon, élevé pendant 3 mois en fût de chêne (1/3 neuf), robe grenat soutenue. Nez fruité avec des arômes de confiture de cerise, souple et équilibré en bouche. Un vin de charme, à déguster à l'apéro, sur des grillades, plancha.

Garde de 2 à 3 ans, servir entre 18° et 19°.





C'est en 1955 que Marius Bielle achète le domaine de Viaud. Aujourd'hui c'est sa fille Lucette qui assume avec bonheur la longue tradition viticole de ce vignoble, riche de plusieurs générations de vignerons passionnés. Situé au cœur même de l'appellation Lalande de Pomerol, le domaine compte 16 hectares complantés à 95% de Merlot et 5% de Cabernet Franc sur des sols de grave et sable. Soins et méticulosité, sont autant de critères de qualité qui font le charme et l'attrait des vins du Domaine de Viaud qui sont exportés dans le monde entier.

" Un Lalande-de-Pomerol puissant, fruité et de grande évolution "

Lalande-de-Pomerol

Domaine de Viaud 2005

18,00 €

83% Merlot, 12% Carbernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc élevé pendant 12 mois. Robe rubis chatoyante, limpide. Nez subtil de sous bois, de framboise écrasée, de cassis mûr et de myrtilles. Beaucoup de finesse en bouche, une attaque souple et ronde. Des tanins fins, soyeux et bien équilibrés. Belle et longue finale sur les épices et le réglisse. A déguster sur une Daurade au vin rouge, épaule d'Agneaux grillée, noisette de Biche sauté, tarte Forestière, Maroilles.

Garde de 10 à 20 ans, servir entre 18° et 19°.



Le Magnum Domaine de Viaud 2005

42,00 €

Il est possible d'avoir de très vieux millésimes des années 1960, 1970, 1982...



Créé en 1895 par Michel Cazes, le domaine compte 220 hectares qui donnent naissance, chaque année, à 15 vins différents. Diversification engendrée par la soif d'apprendre et de tenter de nouvelles expériences sur la multiplicité des terroirs de la région. La même attention, alliant savoir-faire et savante technologie, préside aux vendanges qui s'étalent sur deux mois ainsi qu'à l'élaboration des vins de la gamme qui nécessite près de 12 vinifications différentes. Depuis 1997, la famille Cazes a opté pour un nouveau mode de culture avec la conversion progressive du vignoble en culture Bio et Biodynamie. En 2005, la totalité du vignoble est convertie.

Cette cuvée rend hommage au Maréchal Joffre, enfant du Pays, à qui appartenait une parcelle de huit hectares, racheté par Aimé Cazes en 1928

Vin de Pays des Côtes Catalanes

Le Canon du Maréchal Rouge 75cl 2009

6,60 €

50% Syrah, 50% Merlot, vignes sur un terroir argilo-calcaire, avec des galets roulés issus des contreforts des Corbières. Belle robe rouge rubis qui témoigne de sa fraîcheur. Les arômes de fruits rouges sont marqués, la bouche est douce, avec un très bon équilibre et des tanins fins. Un vin d'été par excellence, à déguster à l'apéro ou sur des salades, pizza...

A boire jeune, servir entre 13° et 15°.



Le Canon du Maréchal Rouge, Blanc, Rosé

50cl 2010

5,40 €

Le Canon du Maréchal Rouge, Rosé

5 Litres 2010

25,00 €

Rivesaltes

Cuvée Aimé Cazes 1978

70,00 €

80% Grenache Blanc, 20% Grenache Noir. Sols argilo-calcaire avec des galets roulés issus des contreforts des Corbières. Très long élevage de 22 ans dans des vieux foudres de chêne. Ce vin d'exception est dédié à Aimé Cazes, père d'André et Bernard Cazes, qui leur a montré comment façonner de grands vins doux naturels. Le temps a accompli son œuvre. Ce Rivesaltes, s'est enrichi tout au long de ces années de multiples arômes de noix verte, orange amère, figue, abricot sec, cannelle, muscade, cardamome. A déguster en compagnie d'un foie gras, de desserts aux épices orientales ou d'un havane de choix.

Il s'épanouira dans un grand verre à 15°

3 étoiles au guide Hachette 2009, 92/100 au Wine Spectator 2008, 18/20 au guide Bettane et Desseauve 2008 et 2009, 19/20 à la Revue des Vins de France 2009 et 2010





Rivesaltes

Rivesaltes Vin doux Naturel Tuillé 1995

22,00 €

100% Grenache Noir. Sols argilo-calcaire avec des galets roulés issus des contreforts des Corbières. Long élevage de 12 ans dans des vieux foudres de chêne. Robe sombre tuillée, mystérieuse. Des arômes de torréfaction, de cacao et de pruneaux. Longue et persistante finale, beaucoup de charme. A déguster en compagnie d'un foie gras, de desserts aux Figs confites ou d'un havane de choix. Il s'épanouira dans un grand verre à 13°

1 étoile au guide Hachette 2011, 18/20 Revue des vins de France 2011



Rivesaltes Vin doux Naturel Ambré 1998

19,00 €

100% Grenache Blanc. Sols argilo-calcaire avec des galets roulés issus des contreforts des Corbières. Long élevage de 7 ans dans des vieux foudres de chêne. Jolie robe ambrée, flatteuse, qui invite à découvrir ses arômes de fruits secs et d'écorces d'agrumes, muscade, cardamome et de miel. A déguster en compagnie d'un foie gras, de desserts aux Noix et Amandes ou d'un Bleu, d'un Roquefort. Il s'épanouira dans un grand verre à 13°

2 étoiles au guide Hachette 2011



Cotes du Roussillon Villages

Crédo 2008

38,00 €

100% Grenache, 30% Syrah, 30% Mourvèdre. Sélection parcellaire des meilleures vignes du domaine. Vendanges manuelles en caissette de 8 kilos avec une seule couche de raisin. Tri de la vendange par grappe entière puis à nouveau après égrappage. Élevage de 18 mois dans des barriques de 300 litres neuves. D'une robe très sombre, presque noire, la bouche suave s'ouvre sur une palette de fruits noirs, patinés de touches de cuir et d'épices. Une finale toute en fraîcheur sur des tanins déjà bien fondus. A carafier quelques heures avant de servir ce joyau. Ou à oublier en cave...A déguster sur un Sanglier, sauté de Biche, ragout d'Agneau et Gibiers à poils. Il s'épanouira dans un grand verre à 16°





Le domaine des Creisses (32 Hectares) est né de la reprise dans les années 90 par Philippe Chesnelong d'une exploitation familiale d'une centaine d'années, avec l'ambition d'en exprimer son terroir et d'y réaliser un grand vin rouge de Méditerranée. Depuis 1997, il est aidé dans cette entreprise par son talentueux cousin Louis Mitjavile de Saint-Emilion, qui prodigue par ailleurs ses conseils dans le monde entier. Bien entendu les produits chimiques sont exclus au profit de la méthode de lutte raisonnée avec prévention des maladies par une aération optimale des grappes de raisin, l'enherbement du vignoble et les apports de matières organiques pour avoir des sols équilibrés, vivants.

Vin de Pays d'Oc Rouge

Cru Cochon 2008

7,60 €

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre, *élevage en cuve. Robe rubis profond, des arômes de fruits des bois et d'épices. Des tanins fins et soyeux. Beaucoup de fraîcheur et de minéralité dans cette cuvée harmonieuse. Longue et douce finale. A déguster avec des côtes de bœuf, agneaux grillés, cuisine créole.*

Garde de 2 à 5 ans, servir entre 16° et 18°.



Les Creisses 2003

12,00 €

40% Grenache, 50% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, *élevage de 14 mois en barrique de un vin. Vêtue d'une très belle robe sombre, des arômes de griottes, cassis, cerises, curry et safran. Des tanins fins, onctueux et épicés. Cette cuvée puissante mais harmonieuse, vous séduira par son élégance et par sa longueur en bouche. A déguster avec côtes de bœuf, agneaux grillés.*

Garde de 5 à 10 ans, servir entre 16° et 18°.



Les Brunes 2003

27,00 €

80% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, *cette cuvée tire son nom de son sol basaltique. Élevage de 15 mois en barrique d'un vin. Classé comme l'un des meilleurs vins de pays du monde. Cette cuvée "Les Brunes" n'est présente que sur quelques grandes tables et chez de rares cavistes. Vêtue d'une robe émouvante développant des arômes de cèdre, cassis, mûre et d'épices. Une bouche puissante, harmonieuse sans lourdeur aucune. Une cuvée magnifique ! A déguster sur du Gibier en sauce, Agneau au romarin ou seul...Devant un feu de cheminé.*

Garde de 8 à 15 ans, servir entre 16° et 18°.





C'est en 1996 que Jean-Baptiste et Charlotte Sénat ont choisis de s'installer sur la commune de Trausse. Situé au cœur du Minervois, sur les contreforts de la Montagne Noire dans l'Aude. Le vignoble est exposé plein sud, composé de terrasses argilo-calcaire et de lentilles siliceuses de garrigue. Les Sénat élèvent le raisin sur 15 hectares, dans le respect des terroirs et des règles de l'agriculture biologique (Jour Fruit). Les vendanges sont manuelles en caissettes de 20 Kg, le tri à la vigne est privilégié. A la cave peu d'intervention, des levures indigènes et peu de soufre, pas de collage, ni de filtration. Les vins de Jean-Baptiste Sénat deviennent une référence, et portent haut les couleurs du Minervois.

"Une terre vivante et une vigne saine, pour des vins naturels et sincères".

Minervois Rouge

La Nine 2010

10,80 €

40% Grenache, 30% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Cinsault, 10% Syrah, rendement de 35 Hl/Ha, élevage de 10 mois en cuve. Vêtue d'une très belle robe sombre, cette cuvée développe des arômes de fruits noirs, mûres, pruneaux. Des tanins très fins, onctueux et épicés. Beaucoup d'élégance dans cette "Nine", bonne longueur en bouche et finale émouvante sur la mûre et le réglisse. A déguster avec tajine, épaule d'agneau confite, lapin aux pruneaux. Garde de 5 à 10 ans, servir entre 16° et 17°.





Jeune vigneron, c'est aux cotés de Thierry Puzelat (Touraine) et Jean-François Nicq (Roussillon) que Jean-Sébastien a longtemps travaillé, pour parfaire sa formation, avant de tenter à son tour l'aventure dans les Pyrénées Orientales. Là il reprend un domaine de 12 hectares de vignes bio et continue dans cet esprit en faisant des vins les plus naturels, sans ajouts, avec la ferme intention d'en faire des merveilles. A suivre donc l'évolution de ce vigneron passionné !

Côtes du Roussillon Rouge

Roulé Boulé 2009

10,40 €

100% Syrah, vêtue d'une très belle robe limpide, cette cuvée gourmande, développe des arômes de fruits noirs, d'épices. Des tanins de velours, très onctueux. Beaucoup de fraîcheur, de fruits sur une finale qui en dit long. A déguster sur des aubergines, Agneau grillé aux herbes, cannellonis à la tomate, Bœuf mode, camembert.
Garde de 5 à 10 ans, servir entre 14° et 16°.





Au cœur d'une région chargée d'histoire, entre Avignon et Nîmes, Domazan est le berceau de la famille Fabre. Proche des crus tels Châteauneuf du Pape, Tavel, le Château des coccinelles s'est bâti une réputation sans faille. Le grand essor aura lieu dans les années 70, la décision est prise de ne pas suivre la tendance à la surexploitation mais plutôt le choix d'utiliser des produits organiques et de modifier la vigne au profit de cépages améliorant la qualité des vins.

" Travailler avec la nature dans le respect de la nature "

Côtes du Rhône Rouge

Château des Coccinelles 2010

8,10 €

50% Grenache, 45% Syrah, 5% Mourvèdre, d'une robe très sombre aux reflets violacés. Un nez de fruits noirs associés à une touche minérale. Une bouche gourmande riche et veloutée aux arômes de fruits noirs et de réglisse, rehaussés d'une pointe de garrigue. Une finale savoureuse sur des tanins bien soyeux. A déguster sur un agneau grillé, une daube aux olives, un médaillon de bœuf aux girolles ou escalopes de veau Lucullus.

Garde de 5 à 10 ans, servir entre 16° et 18°.

Médaille d'Argent au concours 2011 des vins d'Orange.

Médaille d'Or et prix spécial au Concours International des vins.





*Le domaine de 15 hectares date de 1925, il est situé à l'extrême Nord-Ouest de Bandol face à la mer ! L'altitude des vignes conjuguée aux effets du Mistral y assurent un bon assainissement phytosanitaire. Avec tous ces atouts en main, le travail de la vigne ne pouvait se faire que **naturellement**. Les vignes sont en sélection massale. Le travail mécanique du sol (déchaussage, labour) et les traitements de base (souffre, bouillie bordelaise) sont réalisés à bon escient. Les vendanges se font à la main en cagette, les baies sont triées au chai, levures indigènes, cuvaisons douces et un sulfitage réduit à l'essentiel.*

Bandol Rosé

Bandol Rosé 2011

12,00 €

31% Grenache, 33% Mourvèdre, 32% Cinsault, 4% Clairette, vignes de 30 ans sur un terroir Argilo-Calcaire limoneux. Petits rendements de 27 hl/ha, élevage en cuve de 6 mois. Jolie robe de couleur ocre rosé, flatteuse et limpide, elle évoque la douceur chaude et rassurante des paysages de Provence. Tout en nuance, le vin exhale des parfums à la fois tonique et gourmand. La bouche est tendre légèrement iodée et épicée. Finale gourmande. A déguster sur des fruits de mer, Rougets grillés, Crabe farci, Couscous, Tourte Méditerranéenne, mets Créole.

Garde de 2 à 5 ans, servir à 13°





Les 22 hectares de vignes, bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel où le fameux Mistral vient rafraîchir les ceps. Avec la garrigue méditerranéenne comme unique voisin, les côteaux aux sols argilo-calcaires, très caillouteux, confèrent aux vins fraîcheur et élégance. La volonté de travailler dans le respect de la terre et de la vigne, nous a poussé à choisir la culture biologique depuis 2000. Le travail à la vigne est notre priorité, car de la qualité du raisin dépend la qualité du vin. La diversité de la faune et la flore environnante et peuplant nos sols nous permet d'intervenir le moins possible, nous laissons à la nature le soin d'exprimer la richesse du terroir. Rognes est un petit village provençal privilégié dont le nom apparaît pour la première fois en 1092 "Castrum de Rougnis".

Coteaux d' Aix en Provence

Clos des 3 Sources Blanc 2009

8,10 €

Sauvignon, Rolle, Ugni Blanc, d'une robe jaune aux jolis reflets or vert, un nez franc, révélant des notes de fruits exotiques comme la mangue ou l'ananas soulignées par des nuances de fleurs blanches, de poire. La bouche est équilibrée, ample et suave, exprimant des arômes de fruits frais, de fruits au sirop légèrement grillés en finale. A déguster sur des Rougets grillés, Moules, Coquilles St Jacques gratinés, fromages de Chèvre frais.

Garde de 2 à 4 ans, servir entre 12° et 13°.



Clos des 3 Sources Rouge Vieilles Vignes 2006

8,10 €

Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Carignan et Mourvèdre. Issu des plus vieilles vignes du clos, ce vin a fermenté et a été élevé en fûts de chêne durant 15 mois. D'une belle robe foncée, un vin puissant, de belle structure et de texture soyeuse, aux arômes de griottes, de réglisse, d'épices douces. Il mérite de vieillir quelques années pour être pleinement apprécié. A déguster sur blancs de Poulet au curry, duo de filets mignons, filet de St Pierre à l'orange.

Garde de 4 à 5 ans, servir entre 17° et 18°.

Médaille d'argent au concours des vins Bio





*Régis Bouvier s'est installé en 1981 avec 2 Hectares. Aujourd'hui avec 16 Hectares sur des parcelles de la Côte de Nuits, situées à Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin. Le domaine est passé en **agriculture raisonnée** depuis plusieurs années et a repris des méthodes de désherbage ancestral (labours), vendange en vert, tri de la vendange. Fait unique en Bourgogne, le Marsannay est la seule appellation village disponible en rouge, blancs et rosé.*

"En Montre Cul"

Pour certains son nom cocasse est dû à la pente de son coteau et aux femmes qui laissaient découvrir tant d'avantages que le vignoble en fut baptisé. Pour d'autres, ce nom aurait comme origine "Montre écu", signifiant que sa rareté et sa qualité, l'avait tellement valorisé qu'il était d'un prix plus élevé. La finesse de son vin découle du sol brun sablonneux, ferrugineux, très profond et léger.

Bourgogne "En Montre Cul" 2010

9,40 €

100% Pinot Noir, *élevage en fûts de 4 vins pendant 12 mois, d'une robe d'intensité moyenne, nuancée de pourpre dans son jeune âge. La structure comportant une bonne souplesse et un tanin modéré, permet de le déguster assez jeune tout en lui assurant un vieillissement aisé. A déguster sur des viandes rouges grillées, des rôtis, gibiers légers, raclette et fromages à pâte molle.*

Garde de 5 à 7 ans, servir entre 14° et 16°.



Marsannay Blanc 2008

11,60 €

100% Chardonnay, *très belle robe jaune or. Un nez floral et minéral, exploitant toute une gamme de senteurs d'agrumes tel que le litchi, pamplemousse, fruits de la passion et aussi de fleurs blanches. Une bouche ample et bien construite d'une grande souplesse, beaucoup de gras assis sur une finale très persistante. A déguster sur un Sandre au beurre blanc, Escargots, Coquillages, Ris de Veau doré à la crème.*

Garde de 5 à 8 ans, servir entre 10° et 12°.



Fixin 2008

16,50 €

100% Pinot Noir, *élevage en fûts (30% neuf) pendant 12 mois, Le Fixin est très coloré, d'une structure tannique, il présente une bonne solidité et une charpente qui le range dans les vins de garde. Ses arômes sont animaux, sauvages, notes de musc, auxquels le pinot apporte sa typicité de baies rouges et noires. A déguster sur un Coq au vin, Cailles aux raisins, estouffade de Bœuf, Canard, édam.*

Garde de 8 à 15 ans, servir entre 15° et 16°.





Grand Cru situé sur le flanc sud de la Montagne de Reims. Les vignes sont labourées en profondeur afin d'accentuer les caractères propres au terroir. Récoltant Manipulant, Didier Vesselle assume en responsable toutes les étapes de la vigne à la cave. Les Champagnes blancs sont composés de 85% de Pinot noir et de 15% de Chardonnay, ils sont élevés et vieillissent 5 ans en caves. Ils sont vinifiés sans fermentation malolactique, ce qui permet d'allier fraîcheur et finesse aux caractéristiques spécifiques du Pinot noir.

Grand Cru Cuvée réservée Brut Blanc

21,00 €

85% Pinot noir, 15% Chardonnay, d'une robe or clair, éclatante et limpide. Un très joli nez épanoui offrant de subtiles notes florales sur des arômes de fruits secs. En bouche une très belle complexité, une acidité bien maîtrisée, beaucoup de gras. Un champagne de connaisseurs issu d'un assemblage de deux années.

Garde de 5 à 10 ans, servir entre 10° et 12°.



La culture de la vigne au Portugal est très ancienne. Elle a été introduite au cours de l'Antiquité par des marchands phéniciens, carthaginois, grecs et romains. Marchands qui ont marqué de leurs empreintes les différentes régions viticoles du Portugal. Les vins proposés ici sont issus des régions les plus connues : Vinho Verde, Porto, Douro (nord), Dão, Bairrada, Estremadura (centre) et Alentejo (sud). Au Portugal, il existe trois classifications, les DOC Denominação de Origem Controlada (les AOC). Les IPR ndicação de Proveniência Regulamentada (Vins de Pays). Les VR Vinhos Regionais (Vins de table). Mais comme en France, ce n'est pas forcément une indication de qualité, il peut y avoir de magnifiques vins de table et des AOC moyennes.

Monsaraz Rouge 2009 DOC Reguengos 5,50 €

Aragonês, Trincadeira, Castelão. Très belle robe de couleur rubis intense. Un nez complexe de fruits mûrs groseilles, cassis et mûres. Souple et rond en bouche, beaucoup de gras, acidité bien maîtrisée. Très jolie finale sur des fruits rouges.

A déguster sur des Viandes rôties ou grillées, les pâtés de gibiers, les fromages affinés.

Servir entre 16° et 18°, garde de 3 à 5 ans.



Loios Rouge 2009 Vinho Régional Alentejano 5,80 €

Aragonês, Trincadeira, Castelão. Vendangé à la main en cagettes de 15 kg. Un nez flatteur, frais avec des notes fruités et végétales intenses. Bel équilibre entre l'acidité et le fruité. Rond et soyeux en bouche, une très jolie production de João Portugal Ramos, bien maîtrisée et réussie.

A déguster sur des grillades, Viandes blanches, Carné Alentejana, Pigeon aux épices.

Servir entre 15° et 16°, garde de 3 à 5 ans.



Cartuxa Rouge 2007 DOC Alentejo 24,50 €

Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira et Alfrocheiro. L'histoire du nom de ce vin est directement associé aux moines chartreux, qui depuis le 16ème siècle vivent au couvent de Santa Maria Scala Coeli, à Evora. Ce Cartuxa est élevé pendant 14 mois en fût de chêne Français et repose une année en bouteille. Les baies poussent sur des sols granitiques. Superbe nez de fruits noirs, cerises, prunes et mures avec une légère fragrance de vanille. Une bouche voluptueuse à souhait, ronde et gourmande avec des tanins bien fondus. Une finale très élégante sur des notes de cuirs, chocolat fondu. Un vin de collection, à sortir pour les grandes occasions de la vie! A déguster sur Sanglier, sauté de Biche, ragoût d'Agneau et Gibiers à poils.

Servir entre 16° et 18°, garde de 8 à 10 ans.





Les vendanges d'Amélie 2009 Merlot 4,30 €
Vin de Pays d'Oc



Mas de Lunés 2009 5,80 €
Vin de Pays d'Oc
Viognier



Caprices d'Antoine 2009 5,90 €
Côtes du Rhône
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan



Méditerranée 4,80 €
Vin de Pays de la Méditerranée
Grenache et Syrah



Domaine des Forges 4,70 €
Vin de Pays du Val de Loire
Chardonnay

Magnums

Crémant de Loire	16,50 €
Saumur "Vieilles Vignes" 2005	21,00 €
Lalande-de-Pomerol Domaine de Viaud 2005	42,00 €