



CATALOGUE AUTOMNE 2026

12

RÉGIONS

35

DOMAINES

217

CUVÉES

Sommaire

BEAUJOLAIS

Domaine Serge DESPERRIER	p. 4
Clos de la ROILETTE	p. 4
Domaine Jean-Marc BURGAUD	p. 5

LOIRE

Domaine Nicolas GAUDRY	p. 6
Domaine des RABICHATTES	p. 7
Domaine REVERDY-DUCROUX	p. 7
Domaine Thibault DENIZOT	p. 8
Domaine de NERLEUX	p. 9

LANGUEDOC

Domaine d'AUPILHAC	p. 11
Domaine d'AIGUES BELLES	p. 12

ROUSSILLON

Domaine Jean et Victor GARDIES	p. 14
--------------------------------	-------

CÔTES DU RHÔNE

Domaine Christophe CURTAT	p. 16
Domaine Christophe PICHON	p. 16
Domaine du VIEUX DONJON	p. 17
Château UNANG	p. 18

BOURGOGNE

Domaine des GERBEAUX	p. 19
Domaine de L'ÉVÊCHÉ	p. 20
Domaine de VILLAINÉ	p. 21

BOURGOGNE (SUITE)

Domaine Vincent et Sophie MOREY	p. 22
Domaine Claude et Catherine MARECHAL	p. 24
Maison AMBROISE	p. 25
Domaine Michel GROS	p. 26
Domaine Martin BART	p. 27
Domaine Nathalie et Gilles FEVRE	p. 28

SUD-OUEST

Domaine BERTHOUMIEU	p. 29
Clos CANCAILLAÛ - Clos de la VIERGE	p. 30
Château LAUROU	p. 30

CHAMPAGNE

Domaine Jean PERNET	p. 31
Domaine BOLLINGER	p. 31

ITALIE - TOSCANE

Domaine BORGIO MACERETO	p. 32
Domaine COLLOSORBO	p. 32

SAVOIE

Domaine GRISARD	NOUVEAU	p. 33
-----------------	---------	-------

CORSE

Clos VENTURI et VICO	NOUVEAU	p. 34
----------------------	---------	-------

PORTUGAL - DOURO

Quinta da ROMANEIRA	NOUVEAU	p. 36
Quinta do PÔPA	NOUVEAU	p. 36

Informations pratiques & légendes

DÉGUSTATION

19 septembre 2026

de 13h30 à 18h00

Salle Le Régi

20 Rue de l'Eglise

4450 Juprelle

ENLÈVEMENT

Le week-end du 14 novembre 2026

Garage Voyeux

453 Chaussée de Tongres

4450 Juprelle

DATE LIMITE DE COMMANDE

28 septembre 2026

DATE LIMITE DE PAIEMENT

15 octobre 2026

QUANTITÉS

Multiples de 6 bouteilles du même vin. Possibilité par trois pour des vins supérieurs à 15€ ou à l'unité pour des vins supérieurs à 40 €.

VITICULTURE

AB

Agriculture
Biologique

BD

Biodynamie

CB

Certifié BIO

HVE

Haute Valeur
Environnementale

HVE

Niv.3

Haute Valeur
Environnementale
Niveau 3

LR

Lutte Raisonnée

DISPONIBILITÉ

QL

Quantités
limitées

QTL

Quantités
Très Limitées

PRESSE

RVF

Revue des
Vins de
France

BA

Bourgogne
Aujourd'hui

★ Vin à déguster

↺ Même millésime
que l'an passé

BEAUJOLAIS



Domaine Serge DESPERRIER

ROMANÈCHE THORINS LR

Installée depuis quatre générations, la famille Desperrier cultive ses vignes avec une constance qui a fait sa réputation : un excellent rapport qualité/prix, année après année. Serge Desperrier, aux commandes du domaine depuis 1990, exploite 6 hectares presque exclusivement en appellation Moulin-à-Vent, avec une vinification traditionnelle et un élevage soigné, sans jamais chercher à marquer le vin par le bois. En plus du "Clos de la Pierre – Monopole", nous vous proposons à nouveau cette année "Les Grenieriers". Issues d'un terroir de granit décomposé et de manganèse, ces vignes de 60 ans donnent un vin puissant, minéral, équilibré et épicé, que vous pourrez conserver au minimum 10 ans si vous le souhaitez.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-201	Moulin à Vent "Clos de la Pierre" – Monopole	★	● rouge	2024	12,30 €
A26-202	Moulin à Vent "Les Grenieriers"	★	● rouge	2024	12,30 €



Clos de la ROILETTE

FLEURIE LR

"Domaine bien situé, avec notamment sept hectares sur le fameux secteur de la Roilette, là où Fleurie regarde le Moulin-à-Vent. Les vins d'Alain Coudert ont toujours beaucoup de finesse et de velouté. Avis aux amateurs de vins fins, les vins de la Roilette ne sont pas des vins de nez, tout est en bouche et dans le toucher. La patience sera récompensée, car la délicatesse de ces vins cache merveilleusement leur grand potentiel de garde." 3*/5 Bettane+Desseauve.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-203	Brouilly - Domaine Coudert		● rouge	2025	13,10 €
A26-204	Fleurie Clos de la Roilette	★	● rouge	2025	14,80 €
A26-205	Fleurie Clos de la Roilette "Cuvée Tardive"		● rouge	2025	18,40 €
A26-206	Fleurie "Griffe du Marquis"	★	● rouge	2024	24,80 €

BEAUJOLAIS (SUITE)



Domaine Jean-Marc BURGAUD

MORGON LR

Jean-Marc Burgaud a monté son propre domaine en 1989 avec son épouse Christine. Leurs 18 hectares sont répartis entre Morgon (13 hectares) et Beaujolais Villages (5 hectares).

Les vignes en gobelet ont un âge moyen de 60 ans, et sont plantées à haute densité (10 000 pieds/ha). Bien qu'il ne soit pas certifié, il cultive en agriculture biologique et tout le travail dans le vignoble est fait à la main.

Les vins de Jean-Marc Burgaud, travaillés de manière assez réductrice, sont structurés, et pourtant ils évitent d'être écrasants ou trop extraits. Ses vins de la Côte du Py sont parmi les plus belles références de ce secteur.

[↗ Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-207	Beaujolais-Villages "Les Vignes de Lantignié"		● blanc	2024	14,10 €
A26-208	Beaujolais-Villages "Les Vignes de Lantignié"	★	● rouge	2025	14,10 €
A26-209	Morgon "Chollet" <i>anciennement "Grand Cras"</i>		● rouge	2025	20,80 €
A26-210	Morgon "Côte du Py"	★	● rouge	2025	24,60 €
A26-211	Morgon "Côte du Py James"		● rouge	2024	31,20 €

LOIRE



Domaine Nicolas GAUDRY

TRACY-SUR-LOIRE

LR

HVE



Nous vous proposons à nouveau cet automne, les magnifiques vins de ce domaine auxquels vous réservez un grand succès chaque année...Depuis 6 générations, les "Gaudry" soignent leurs vignes à Pouilly et à Tracy sur 31 hectares de terroirs de différents types : argiles à silex, marnes et calcaire, permettant des assemblages aussi typiques que complexes ainsi que quelques cuvées parcellaires comme les "Champs de Cri". Monsieur Gaudry est aussi minutieux que passionné pour nous offrir des Pouilly Fumé sincères, précis et équilibrés, reconnus par le label HVE et toujours délicieux. Aucune hésitation !

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-212	Pouilly-Fumé <i>100% Sauvignon. Arômes caractéristiques du Pouilly Fumé pour accompagner vos apéritifs, crustacés, coquillages et fromages</i>		● blanc	2025	13,90 €
A26-213	Pouilly-Fumé "Les Champs de Cri" <i>100% Sauvignon. Bouquet ouvert et complexe, bouche ample et riche avec une belle dynamique d'ensemble associant fraîcheur et concentration. Finale traçante et persistante.</i>		● blanc	2024	15,50 €
A26-214	Pouilly-Fumé "Constance" <i>100% Sauvignon. Expression aromatique intense de fruits à chair blanche, d'agrumes, de fleurs blanches et de subtiles nuances fumées, typique du terroir. Très beau vin ciselé, vif et élégant, à la minéralité marquée du terroir.</i>	★	● blanc	2024	16,20 €
A26-215	Pouilly-Fumé Le ".G" <i>100% Sauvignon. Nez intense porté par d'agréables notes toastées et vanillées. Une attaque dynamique et fraîche avec une belle structure, dense et riche, ce vin allie fraîcheur et gourmandise. La fin de bouche est harmonieuse et persistante</i>		● blanc	2024	17,50 €

LOIRE (SUITE)



Domaine des RABICHATTES

TRACY-SUR-LOIRE CB

Nous avons craqué pour ce domaine familial de plus de 150 ans. Ce domaine est dynamique et continue à investir et évoluer pour nous proposer de la qualité. Nouvelle cuverie, processus par gravitation pour respecter les raisins et les jus, et aucun pesticide ni désherbant chimique depuis 10 ans déjà. Cerise sur le pinot ;-), un accueil amical sympathique et jovial...on se sent à la maison ! Leur pinot noir "Le Pavillon", certes issu d'une appellation moins réputée, nous a bluffé par son croquant, son fruité et ses tanins légers. Tout en rondeur ce vin élevé en fûts de 2 à 3 vins pendant 12 mois vous procurera de grands plaisirs obtenus par une subtile et étonnante combinaison des vins de Loire et de Bourgogne sur un terroir argilo-calcaire.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-216	IGP Côtes de la Charité "Le Pavillon" <i>100% Pinot Noir</i>	★	● rouge	2025	13,80 €



Domaine REVERDY-DUCROUX

VERDIGNY LR

Ce domaine que vous connaissez bien propose des vins qui font l'objet d'une attention très particulière basée sur les principes de l'agrobiologie. La superbe cuvée "Grand Chemarin" est à nouveau présentée à notre tarif...

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-217	Sancerre "Clos du Roi" <i>100% Sauvignon, "Clos du Roi" exprime une très grande finesse fruitée grâce à ses vieux pieds de 1975, son terroir en coteau calcaire à 265m d'altitude et un élevage sur lies fines.</i>	★	● blanc	2025	18,90 €
A26-218	Sancerre "Grand Chemarin" <i>100% Sauvignon. Cuvée parcellaire issue de vignes de 70 ans sur un coteau en altitude (270m). Élégance, finesse, minéralité : superbe !!! Et de grande garde.</i>		● blanc	2024 	21,80 €
A26-219	Sancerre "Montée de Bouffant" <i>100% Sauvignon, "Montée de Bouffant", parcelle abrupte emblématique du Sancerrois à 240m d'altitude et plein sud, nous offre un grand blanc à attendre quelques années pour que l'élevage en fûts se fonde (1/3 neufs).</i>		● blanc	2024	22,50 €
A26-220	Sancerre "Beauregard" <i>100% Pinot Noir, "Beauregard" voilà un beau pinot noir fruité et gouleyant, caractéristique des Sancerre rouge.</i>		● rouge	2023 	17,50 €

LOIRE (SUITE)

Domaine REVERDY-DUCROUX (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-221	Sancerre "Les Grappes Entières" <i>100% Pinot Noir, "Grappes entières" provient de vieux pinot noir de plus de 40 ans et est donc vinifiée sans égrappage pour obtenir un vin de caractère, soutenu par des tanins pour une garde jusqu'à 10 ans. Ebourgeonnage, vendange en vert et élevage en vieux fûts pour un bel équilibre.</i>	★	● rouge	2023	25,10 €



Domaine Thibault DENIZOT

VERDIGNY LR

Ce jeune couple passionné, travailleur et sans compromis dans leur quête de la perfection est à la tête d'un magnifique domaine né il y a 6 générations et comptant 18 hectares dont 75% en Sauvignon et 25% en Pinot Noir. Et c'est un vrai coup de cœur que nous sommes fiers de vous repropofer. Peu interventionnistes, ils laissent exploser les saveurs naturelles des raisins dans des vins cristallins, frais et croquants dotés de tension et de minéralité délicieuse en blancs. Les rouges sont charnus et élégants. Les terroirs sont à marnes blanches pour le "Monts Damnés" et caillottes calcaires pour les autres cuvées de Sancerre. Nouvelle cuvée "Symbioze" en blanc 2024 et "Absolue" en rouge 2023. Avec 2 hectares de vignes en Pouilly Fumé, les Denizot nous offrent la cuvée "Séléné" issue de vignes de 1964 sur un terroir de silex exprimant finesse et minéralité racée de pierre à fusil. Un grand vin !

[➤ Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-222	QL Sancerre "Osmoze" <i>100% Sauvignon, "Osmoze" blanc est un assemblage provenant des 4 grands villages de l'appellation et typique de Sancerre. Dense, profond, équilibré et tendu. Un délice...</i>	★	● blanc	2025	23,00 €
A26-223	QL Sancerre "Symbioze" <i>100% Sauvignon. Les pertes de récolte en 2024 n'ont pas permis de produire "Monts Damnés". Les raisins de cette parcelle emblématique ont été assemblés avec la parcelle voisine "Pain Perdu" sur un terroir identique pour proposer la nouvelle cuvée.</i>	★	● blanc	2024	36,00 €
A26-224	QL Sancerre "Les Bouffants" <i>100% Sauvignon, "Les Bouffants" est une cuvée parcellaire ample, généreuse avec une bouche ciselée et cristalline soutenue par des beaux amers.</i>		● blanc	2023 	36,00 €
A26-225	QL Sancerre "Damoclès" <i>100% Sauvignon, "Damoclès" est une cuvée parcellaire ample, généreuse avec une bouche ciselée et cristalline.</i>		● blanc	2023 	43,00 €
A26-226	QL Pouilly-Fumé "Séléné" <i>100% Sauvignon, "Séléné" issue de vignes de 1964 sur un terroir de silex exprimant finesse et minéralité racée de pierre à fusil. Un grand vin !</i>		● blanc	2023	43,00 €
A26-227	QL Sancerre "Osmoze" <i>100% Pinot Noir, "Osmoze" rouge est élégant, fruité et frais tout en offrant finesse et volupté. Un magnifique Pinot Noir du Sancerrois.</i>	★	● rouge	2024	24,80 €

LOIRE (SUITE)

Domaine Thibault DENIZOT (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-228	QL Sancerre "Biorga"	★	● rouge	2023	36,00 €
100% Pinot Noir, "Biorga" est juteux, digeste, très élégant, élané et long qui nous a particulièrement plu. C'est un plaisir de vous faire découvrir cette cuvée superbe au profil singulier...					
A26-229	QL Sancerre "Absolue"		● rouge	2023	43,00 €
100% Pinot Noir, "Absolue", mise en lumière par la RVF (94/100 en 2022), propose un vin complexe, intense, plein de fruits et une finale ample, en relief, allée à une très belle fraîcheur. Ces vignes s'épanouissent sur la parcelle de "La Belle Oreille" à Verdigny, sur une roche calcaire dure cachée sous à peine 30 cm de terre. Les vignes ne sont pas rognées mais tressées pour plus d'aération et d'homogénéité.					



Domaine de NERLEUX

ST. CYR EN BOURG AB

Depuis 1870 et neuf générations de vignerons, Le Domaine de Nerleux s'étend sur 30 hectares de vignes plantées essentiellement en Cabernet franc et Chenin mais aussi du Chardonnay, Cabernet sauvignon, Pinot noir et Grolleau. Aujourd'hui à la tête du domaine, c'est Amélie Neau qui, depuis 2010 a impulsé la conversion des vignes en bio. Le domaine viticole est implanté sur du tuffeau, une pierre calcaire typique de l'appellation qui donne toute sa typicité aux vins du Domaine de Nerleux. Sa porosité lui permet de retenir l'eau pour la restituer à la vigne aux moments les plus opportuns, un atout majeur à l'ère du réchauffement climatique et cela donne beaucoup de fraîcheur aux vins du domaine.

Blancs scintillants et aériens, rouges intenses et élégants ainsi que des crémants délicieux...une gamme à découvrir absolument ! Une nouvelle cuvée cette année : "La Louve Blanche". Les Crémants sont d'une finesse et d'une fraîcheur remarquables et d'un prix qui l'est tout autant ! Incontournables...

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-230	Crémant de Loire brut "La Folie des Loups"		● rosé		13,50 €
A26-231	Crémant de Loire brut "La Folie des Loups"		● blanc		13,90 €
A26-232	Saumur "Cuvée des Nerleux"		● blanc	2024 ↻	10,70 €
100% chenin. Issu de vignes de 35 ans sur terroir argilo-calcaire, est un vin sur le fruit, la souplesse et la fraîcheur pour des plaisirs immédiats.					
A26-233	Saumur "Clos Paulette"	★	● blanc	2024	12,30 €
100% chenin. Notes florales avec des arômes d'agrumes et fruits méditerranéens, bouche tonique et équilibrée					

LOIRE (SUITE)

Domaine de NERLEUX (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-234	QL Saumur "Les Loups Blancs"		● blanc	2024	19,00 €
Véritable travail d'orfèvre à la robe magnifique, profonde, dense, liée à un rendement très limité de 30 hl/ha pour un grand vin à la bouche généreuse et veloutée, au nez complexe et enivrant de fruits jaunes et blancs, de fleurs, de vanille et de boisé, apporté par un élevage en barriques (10% neuves) et sur lies. Du pur chenin 100%, suave, long et vertical avec un grand potentiel de garde.					
A26-235	Saumur "La Louve Blanche"	★	● blanc	2023	22,50 €
Blanc d'exception (100% chenin) issu d'un sol crayeux (tuffeau) et de vignes de 35 ans. La parcelle est totalement enherbée et le rendement limité à 30hl/ha. Un pressurage léger et un élevage sur lies fines totales en oeuf béton amplifient la complexité, la fraîcheur et la salinité. Le nez est complexe et fin sur des fruits blancs et des fleurs blanches avec des touches de noisettes et d'amandes apportées par les lies fines. Quelques notes crayeuses liées au terroir argilo-calcaire.					
A26-236	Saumur Champigny "Cuvée des Nerleux"	★	● rouge	2024	11,30 €
Pur cabernet franc issu de vignes de 35 ans, élevé en cuve inox, croquant, fruité (framboises, fraises, cerises), souple, aux tannins soyeux typiques des sols crayeux.					
A26-237	Saumur Champigny "Clos des Châtains"	★	● rouge	2023	13,00 €
Pur cabernet franc issu de vieilles vignes de 60 ans, puissant, fruits noirs, épices, riche, ample mais avec des tanins veloutés permettant sans risque une belle garde de 7 à 10 ans.					
A26-238	Saumur Champigny "Les Loups Noirs"		● rouge	2022	19,20 €
100% cabernet franc. La pépète rouge du domaine...Arômes de fruits noirs caramélisés et notes de bois frais, bouche concentrée avec des tanins denses pour soutenir une (très) longue garde.					
A26-239	Côteaux de Saumur "Les Loups Dorés"		● blanc	2024	21,20 €
Reflète le merveilleux équilibre des "moelleux" de la Loire avec ses sucres résiduels parfaitement balancés par une fraîcheur exemplaire. Garde possible plus de 20 ans !					

LANGUEDOC



Domaine d'AUPILHAC

MONTPEYROUX BD

Les vins du Domaine d'Aupilhac possèdent un bel équilibre entre fruits mûrs, tanins soyeux, puissance et grâce. Les raisins proviennent de deux terroirs bien distincts, assemblés, ou non, selon les différentes cuvées.

Aupilhac est une parcelle en terrasses d'éboulis calcaires et de marnes qui bénéficient d'une parfaite exposition au soleil du sud-ouest, donnant des vins denses et moelleux chargés d'âme méditerranéenne.

Le blanc et le rouge produits sur le magnifique site des Cocalières bénéficient d'une altitude élevée (la parcelle se trouve bien au-dessus du village à 350 mètres d'altitude) et d'une exposition nord plus fraîche, donnant des vins d'une pureté, d'une finesse et d'une minéralité incroyables.

➤ [Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-240	AOP Languedoc "Aupilhac" <i>Carignan blanc 40%, Clairette 30%, Grenache blanc 20%, Ugni blanc 10%</i>		● blanc	2025	17,60 €
A26-241	AOP Languedoc "Cocalières" <i>Roussanne 25%, Rolle 30%, Marsanne 20%, Grenache Blanc 20%, Clairette 5%</i>		● blanc	2025	25,00 €
A26-242	AOP Languedoc "La Boda" <i>Carignan Blanc, Clairette (d'Aupilhac) et Rolle, Roussanne, Marsanne (de Cocalières)</i>	★	● blanc	2024	37,80 €
A26-243	AOP Languedoc "Lou Maset" <i>Cinsault 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%</i>	★	● rouge	2023 🔄	14,20 €
A26-244	AOP Languedoc "Lou Maset" <i>Cinsault 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%</i>		● rouge	2024	14,20 €
A26-245	VDF Le Cinsault <i>Cinsault 100%</i>		● rouge	2024	18,00 €
A26-246	AOP Languedoc-Montpeyrux "Aupilhac" <i>Mourvèdre 39%, Carignan 28%, Syrah 20%, Grenache 10% et Cinsault 3%</i>	★	● rouge	2023	20,40 €
A26-247	AOP Languedoc-Montpeyrux "Cocalières" <i>Syrah 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 30%</i>	★	● rouge	2023	25,00 €
A26-248	AOP Languedoc-Montpeyrux "La Boda" <i>Syrah 45%, Mourvèdre 45% et 10% de Carignan</i>		● rouge	2022 🔄	37,80 €

LANGUEDOC (SUITE)



Domaine d'AIGUES BELLES

QUISSAC AB

Fondé à la fin du XIXe siècle, le Domaine d'Aigues-Belles est aujourd'hui conduit par Gilles Palatan, qui a repris les rênes de la propriété familiale au début des années 2000 avec un objectif clair : hisser aussi bien les blancs que les rouges au meilleur niveau. Le vignoble, conduit en agriculture biologique, associe les grands cépages du Sud, syrah, grenache, mourvèdre, à des variétés plus rares dans la région, comme le cabernet sauvignon, le merlot, ou pour les blancs la roussanne et le chardonnay.

Cette exigence se retrouve dans les chais : élevage long en barriques pour les rouges, vinification des blancs en demi-muids de 600 litres qui préservent toute l'empreinte minérale du terroir. Un travail que la critique reconnaît année après année : le Guide RVF range désormais le domaine parmi la petite élite du Languedoc, tandis que les derniers millésimes salués par le Guide Bettane + Desseauve et par James Suckling franchissent régulièrement la barre des 92-94/100, une constance rare pour une propriété de cette taille.

➔ [Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-249	IGP "Cuvée MAJ" <i>Roussanne, Rolle, Sauvignon. James Suckling : 92/100</i>	★	● blanc	2025	12,50 €
A26-250	IGP "Le Blanc" <i>100% Chardonnay</i>		● blanc	2025	16,00 €
A26-251	IGP "L'Autre Blanc" <i>60% Roussanne, 25% Sauvignon, 15% Chardonnay. Bettane + Desseauve 2026 : 93/100 / James Suckling : 94/100</i>		● blanc	2021 ↻	16,00 €
A26-252	IGP "L'Autre Blanc" <i>60% Roussanne, 25% Sauvignon, 15% Chardonnay</i>	★	● blanc	2024	16,00 €
A26-253	IGP "Le Premier Rolle" <i>100% Rolle</i>		● blanc	2021 ↻	16,00 €
A26-254	IGP "Le Premier Rolle" <i>100% Rolle</i>	★	● blanc	2024	16,00 €
A26-255	IGP "Cuvée MAJ" <i>70% Cinsault, 30% Mourvèdre</i>	★	● rouge	2023	12,50 €
A26-256	IGP "Cuvée Lombarde" <i>55% Grenache, 25% Merlot, 20% Cinsault</i>		● rouge	2024	13,70 €

LANGUEDOC (SUITE)

Domaine d'AIGUES BELLES (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-257	IGP "Nicole" <i>50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot</i>	★	● rouge	2024	14,90 €
A26-258	Languedoc "Le Grand Classique" <i>55% Syrah, 25% Mourvèdre, 20% Grenache</i>		● rouge	2024	16,00 €
A26-259	Pic Saint Loup "L'Epique" <i>60% Syrah, 40% Mourvedre. Bettane + Desseauve 2026 : 92/100</i>	★	● rouge	2024	19,60 €

ROUSSILLON



Domaine Jean et Victor GARDIES

VINGRAU CB

Le Domaine Gardiès fait partie de ces pionniers qui ont fait le Roussillon moderne, celui de la finesse, de la fraîcheur et du respect des terroirs.

Le vignoble s'étend sur 38 hectares: les 46 parcelles sont travaillées en fonction de leurs caractéristiques. Jean Gardiès a créé un Domaine reconnu sur deux grands terroirs : l'Agly, sur sols de schistes et Vingrau, sur sols argilo-calcaires. La viticulture est pratiquée en agriculture biologique depuis 2004, avec une attention particulière portée à la vie du sol et à la réduction des rendements pour favoriser la qualité du raisin. Les vendanges, effectuées manuellement, se déroulent généralement le matin pour préserver la fraîcheur des baies. Les vinifications suivent cette logique : respecter le terroir avant tout. Levures indigènes, peu d'interventions, doses de soufre minimales. L'objectif de Jean Gardiès ? La finesse, la fraîcheur et l'élégance. Ses vins possèdent tous un superbe élan doublé d'une grande profondeur depuis le léger, gouleyant et très estival "On s'en Fish" jusqu'à la plus sérieuse et structurée cuvée "Les Falaises".

Ne passez pas à côté de ses blancs, remarquables de finesse et tout en minéralité. Le Domaine fait partie de ceux qui démontrent que le Roussillon est assurément un très grand terroir de blanc.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-260	Côtes du Roussillon "Les Glaciaires" <i>40% Grenache blanc & gris, 40% Roussanne, 20% Macabeu. Robe jaune pâle. Le nez se présente sous des arômes d'abricot, d'agrumes et de pêches. En bouche, fraîcheur, vive acidité et saveurs d'agrumes et de pêches. Une belle finale persistante. Délicat. Potentiel de garde de 8 ans et plus.</i>	★	● blanc	2025	18,00 €
A26-261	Côtes Catalanes "Je cherche le ciel" <i>100 % Grenache gris. Une robe pâle. Bien ouvert, le nez affiche des arômes de fleurs blanches et de fruits blancs ainsi que d'amande fraîche. La bouche est grasse, la matière mûre bien balancée par l'acidité surprend par sa longueur. La finale reste sapide et est rehaussée par une fine salinité salivante. Potentiel de garde de 8 ans et plus.</i>	★	● blanc	2024 	24,00 €
A26-262	Côtes du Roussillon "Le Clos des Vignes" <i>60% Grenache blanc, 35% Grenache gris, 5% Macabeu et Roussanne</i>	★	● blanc	2024 	28,00 €
A26-263	Côtes Catalanes "Les Vignes de mon Père" <i>100 % Macabeu</i>		● blanc	2022	32,00 €
A26-264	Côtes du Roussillon "La Torreta" <i>100 % Tourbat</i>		● blanc	2024	42,00 €
A26-265	VDF "On s'en Fish !" <i>100 % Grenache gris</i>		● rosé	2025	14,00 €

ROUSSILLON (SUITE)

Domaine Jean et Victor GARDIES (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-266	Côtes Catalanes "On s'en Fish !" <i>85% Cinsault, 15% Carignan. Le rouge pour accompagner le poisson, mais pas que... Un vin gourmand et profond à la fois. Délicieux !</i>	★	● rouge	2025	14,00 €
A26-267	Côtes du Roussillon Villages "Les Millières" <i>70% Mourvèdre, 20% Grenache noir, 10% Carignan. Des arômes de baies rouges, des senteurs de garrigues, des notes épicées accompagnent des tanins doux. Vin prêt à boire avec un potentiel de garde de 6 ans.</i>	★	● rouge	2024	18,00 €
A26-268	Côtes Catalanes "Je cherche le ciel" <i>80 % Mourvèdre et 20 % Grenache noir et Carignan noir complantés Vin souple, facile, très fruité, avec des tanins présents mais fondus et une belle fraîcheur. Un vin juteux, tout en pureté, à carafier avant de servir.</i>		● rouge	2024	24,00 €
A26-269	Côtes du Roussillon Villages Tautavel "Clos des Vignes"	★	● rouge	2023	28,00 €
A26-270	Côtes Catalane "Les Vignes de mon Père" <i>Grenache noir et Carignan noir complantés</i>		● rouge	2020	32,00 €
A26-271	Côtes du Roussillon Villages Tautavel "La Torre"		● rouge	2023	42,00 €
A26-272	Côtes du Roussillon Villages Tautavel "Les Falaises"		● rouge	2023	52,00 €
A26-273	Muscat de Rivesaltes Flor <i>100% Muscat Quel délice ! La pureté du fruit, l'élan du vin et l'extrême buvabilité de ce muscat de Rivesaltes en font une cuvée incontournable de la cave ! Sucré, mais toujours d'une très grande finesse et d'un éclat aromatique assez fou, c'est un incontournable avec les fromages à pâte persillée et avec les desserts.</i>		● vdn	2024	16,00 €
A26-274	Rivesaltes Cerra - Grenat (50cl) <i>100% Grenache noir Juteux, aux notes intenses de fruits noirs. Un ami parfait pour vos desserts !</i>		● vdn	2016 ↻	21,00 €

CÔTES DU RHÔNE



Domaine Christophe CURTAT

TOURNON

Christophe Curtat, qui confirme d'année en année et tutoie les domaines phares dans le Rhône Septentrional, propose des vins d'une très grande fraîcheur avec un excellent rapport qualité/prix.

Nous proposons à nouveau les délicieuses cuvées de Syrah Vieilles Vignes et de Crozes-Hermitage car ce domaine nous séduit toujours plus par la qualité de son travail qui rayonne dans ses vins.

Un domaine devenu une valeur sûre de notre catalogue et dont le succès ne fait qu'augmenter d'année en année...Faites-vous plaisir !

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-275	QL Saint-Joseph "Sous l'Amandier"	★	● blanc	2025	28,40 €
A26-276	QL IGP Syrah "Vieilles vignes"	★	● rouge	2025	16,20 €
A26-277	QL Crozes-Hermitage "Fées des Champs"		● rouge	2024 ↻	20,90 €
A26-278	QL Saint-Joseph "Nomade"		● rouge	2023 ↻	27,90 €



Domaine Christophe PICHON

CHAVANAY

Ce domaine "star" de notre asbl est une valeur sûre pour vous faire plaisir à prix très raisonnables pour de très belles appellations. Et vous le plébiscitez chaque année... Vinifications d'une grande pureté et vieillissements en barriques qui s'affinent au fil des ans. Excellents blancs dont le Viognier IGP, qui séduit par son côté fruité, et offre une expression variétale aboutie. Christophe Pichon ayant été Président de l'appellation Condrieu, veille à ce que ceux-ci rayonnent parmi les vins blancs les plus reconnus à travers le monde et qu'ils aient une place de choix sur les tables des grands restaurants étoilés. Les Côte-Rôtie présentent une grande finesse. Leur boisé est luxueux, la matière plaisante, et la bouche pulpeuse. Vous dégusterez cette année la cuvée "Rozier" pour vous en convaincre. A nouveau cette année, nous pouvons vous proposer les Hermitage rouge et blanc élaborés par la famille Pichon qui a acquis ces deux très belles petites parcelles (0,25 et 0,75 hectare) produisant des très petits rendements. Le tout à des prix très attractifs pour cette appellation. Sans oublier le Cornas...

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-279	IGT Viognier	★	● blanc	2025	13,20 €
A26-280	Condrieu	★	● blanc	2025	33,20 €

CÔTES DU RHÔNE (SUITE)

Domaine Christophe PICHON (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-281	Condrieu "Roche Coulante" <i>Condrieu "Roche Coulante" est issu de viognier de plus de 40 ans sur un terroir granitique en coteau exposé plein sud. Une merveille de complexité veloutée, ample, minérale, fruitée et fraîche. Cette cuvée est proposée sur le millésime 2024 comme l'année passée car il n'a pas été produit en 2025 vu les rendements trop faibles mais les quelques grappes récoltées en 2025 ont été assemblées dans le "simple" Condrieu...une bonne affaire sans doute !</i>		● blanc	2024 ↻	38,90 €
A26-282	Condrieu "Pur 100" <i>Condrieu "Pur 100" élaboré sans sulfite pour exprimer son fruité intense et complexe offert par des vignes de 35 ans sur un coteau granitique à l'est, donnant une splendide minéralité et fraîcheur.</i>		● blanc	2025	42,70 €
A26-283	Hermitage "Opale" <i>30% de bois neuf, 18 mois d'élevage et vignes de plus de 50 ans (90% Marsanne).</i>	★	● blanc	2024	57,00 €
A26-284	Côte-Rôtie "Promesse"		● rouge	2024	41,00 €
A26-285	Côte-Rôtie "Rozier"	★	● rouge	2024	54,90 €
A26-286	Côte-Rôtie "Tess"		● rouge	2024	54,90 €
A26-287	Côte-Rôtie "La Comtesse en Côte Blonde"		● rouge	2023	115,00 €
A26-288	Cornas "Allégorie"	★	● rouge	2023	37,80 €
A26-289	Hermitage "Béryl"	★	● rouge	2024	57,00 €



Domaine du VIEUX DONJON

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LR

Chaque millésime confirme la qualité des vins de Châteauneuf-du-Pape du Domaine du Vieux Donjon. Au sommet (3 étoiles à la RVF) de l'appellation, ils talonnent les domaines les plus réputés en restant à des prix plus avantageux. De quoi se faire plaisir pendant de longues années grâce au potentiel de garde de ses cuvées superbes... Visitez notre site internet pour le compte rendu d'une verticale sur 12 millésimes à laquelle nous avons été conviés récemment chez un fidèle membre des Vins Cœur pour en savoir plus à propos de l'évolution et la qualité de ce vin rouge réputé : [Cliquer ici pour lire l'article](#)

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-290 QL	Châteauneuf-du-Pape	★	● blanc	2025	42,90 €
A26-291	Châteauneuf-du-Pape	★	● rouge	2024	41,70 €

CÔTES DU RHÔNE (SUITE)

Domaine du VIEUX DONJON (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-292	QL Châteauneuf-du-Pape (150cl) magnum		● rouge	2024	86,00 €



Château UNANG

MALEMORT-DU-COMTAT AB

Nichées au cœur d'un domaine de 80 hectares d'un seul tenant, les 15ha de vignes d'Unang bénéficient de la fraîcheur de l'altitude (220-350m) et de la protection des massifs forestiers qui les entourent. Ce domaine isolé, autonome et familial est certifié BIO depuis 2012 et nous propose des vins fins et vibrants d'authenticité. Respect des terroirs, Equilibre, Fraîcheur, Minéralité, Profondeur et Élégance sont les Maîtres-mots et se retrouvent dans chaque bouteille dont on se délecte. Une découverte unique... Cette année vous pourrez déguster pour la première fois la cuvée "La Gardy", un délice qui peut attendre jusqu'à 10 ans selon votre goût...

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-294	Côtes du Ventoux <i>Clairette 65%, Roussanne 15%, Grenache Blanc 10%, Rolle et Viognier 10%. Un vin à la robe légèrement colorée. Des notes équilibrées d'agrumes (citrons verts) en passant par l'ananas et la bergamote. Un soupçon d'herbe et de verveine avec une acidité vive.</i>		● blanc	2025	12,00 €
A26-295	Côtes du Ventoux "Cuvée Adeline" <i>Roussanne 65%, Grenache Blanc 10%, Viognier 10%, Clairette 10%, Rolle 5%. Un cinquième fermente dans du chêne neuf, puis vieillit pendant 4 mois. Riche (miel), concentré, c'est aussi un vin floral avec de jolies notes de fruits (poires) au boisé équilibré.</i>	★	● blanc	2025	16,00 €
A26-296	Côtes du Ventoux "La Source" <i>Syrah 60%, Grenache 30%, Mourvèdre 10%. Ce vin a été (65%) élevé une année dans des fûts de chênes. Belle robe rubis aux reflets violets. Arômes de confiture de framboises et des notes de poivre, cachou et tabac blond. Un excellent équilibre avec une jolie texture des tanins fondus, grenus. Fin de bouche fraîche.</i>	★	● rouge	2022	15,00 €
A26-297	Côtes du Ventoux "La Croix" <i>Grenache 70%, Syrah 25%, Cinsault 5%. Ce vin est plus épicé au nez et représente parfaitement la puissance du millésime. Les tannins sont doux et supportent l'abondance des fruits noirs, du réglisse. Bouche dense, onctueuse et longue.</i>	★	● rouge	2023	19,60 €
A26-298	Côtes du Ventoux "La Croix" magnum (150cl) idem bouteille		● rouge	2023	44,50 €
A26-299	Côtes du Ventoux "La Gardy" <i>"La Gardy" issue de très vieilles grenache en altitude (350m) assemblées avec Syrah et Roussanne puis élevées 18 mois en foudres de 600 litres et conservées plus de 2 ans dans le cellier du chateau avant commercialisation. Un délice qui peut attendre jusqu'à 10 ans selon votre goût...</i>	★	● rouge	2019 	26,00 €
A26-300	Côtes du Ventoux "Cuvée 867" <i>Une cuvée d'exception basée sur nos plus belles Syrah de l'année.</i>		● rouge	2018 	35,00 €

BOURGOGNE



Domaine des GERBEAUX

SOLUTRÉ-POUILLY LR

Nous avons enfin la possibilité de vous faire découvrir une plus large gamme de cuvées en provenance de ce domaine niché dans le village de Solutré-Pouilly. C'est Xavier Drouin qui gère actuellement le domaine des Gerbeaux aidé en cela par sa maman et sa soeur.

Les Drouin (à ne pas confondre avec la très connue maison Drouhin de Beaune) produisent du vin en Bourgogne depuis plus d'un siècle dont certains des meilleurs et des plus distinctifs vins de la région du Mâconnais dont le très recherché 1er cru "Pouilly". Ils possèdent une collection de plus de quarante petites parcelles de vignes réparties autour de Mâcon, St. Véran, Pouilly et Solutré pour un total de 15 hectares. La viticulture est biodynamique en tout sauf dans le nom.

[↗ Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-301	QL Macon Solutré	★	● blanc	2024	15,70 €
A26-302	QL Saint Véran	★	● blanc	2024	18,90 €
A26-303	QL Pouilly-Fuissé "Vieilles Vignes"		● blanc	2024	26,60 €
A26-304	QL Pouilly-Fuissé 1er cru "Pouilly"	★	● blanc	2024	32,40 €
A26-305	QL Pouilly-Fuissé 1er cru "Pouilly"		● blanc	2023 U	30,90 €

BOURGOGNE (SUITE)



Domaine de L'ÉVÊCHÉ

SAINT DENIS DE VAUX

LR

HVE

Eh bien oui, il y a encore moyen de trouver de bons vins blancs et rouges à des prix "corrects" en Bourgogne ! Pour preuve, les vins du domaine de l'Evêché qui, depuis 3 années de présence dans notre catalogue d'automne, permettent aux nombreux amateurs de chardonnay et de pinot noir de se faire plaisir sans pour cela devoir "casser la tirelire" !

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-306	QL Bourgogne Aligoté		● blanc	2025	11,40 €
A26-307	QL Bourgogne Côte Chalonnaise	★	● blanc	2025	13,40 €
A26-308	QL Bourgogne Côte Chalonnaise "Reviller"	★	● blanc	2025	15,90 €
A26-309	QL Bourgogne Côte Chalonnaise "Clos de l'Evêché"		● blanc	2025	18,30 €
A26-310	QL Mercurey "Les Murgers"	★	● blanc	2025	28,80 €
A26-311	QL Mercurey "Les Ormeaux"		● blanc	2025	28,80 €
<i>"Arômes fins d'agrumes, de fleurs blanches... Bouche riche, ample, tonique, avec des saveurs juteuses d'agrumes, de pêches blanches et une belle finale saline." (B.A. n° 190 - 93/100)</i>					
A26-312	QL Bourgogne Côte Chalonnaise		● rouge	2024	12,90 €
<i>Sa couleur de rubis dense exhale un parfum complexe et intense, d'épices, de cannelle, de réglisse, de fleurs comme la violette. Dès l'attaque, il se fait généreux, franc et d'une densité exceptionnelle. Puis un velouté soyeux, un fruit pulpeux caressent les papilles, comme un tissu enveloppant, doux et délicat. Une finale craquante, longue, souligne la profondeur de ce joli vin.</i>					
A26-313	QTL Bourgogne Côte Chalonnaise "Clos de l'Evêché"		● rouge	2023 	16,00 €
<i>"Jolie robe rubis carmin intense et de belle densité. Profond, mariant avec bonheur un registre fruité prégnant (bigarreaux, myrtille) et quelques effluves de minéralité (humus), le nez associe complexité et charme. Tout est parfaitement en place dans cette cuvée dense et charnue, dont la maturité fruitée (cerise, framboise) trouve facilement son équilibre dans un support d'acidité revigorant. Les dégustateurs l'élégance et la finesse de tanins partiellement fondus d'une charpente au service du fruit. Finale croquante, longiligne et serrée, augurant d'une belle évolution." (Vins et Terroirs Authentiques - Décembre 2025 16/20).</i>					
A26-314	QL Bourgogne Côte Chalonnaise "Clos de l'Evêché"	★	● rouge	2024	16,00 €
<i>Il porte une jolie robe rubis dense, un parfum doux et équilibré, mêlant le tabac blond, la rose ancienne et les épices douces. C'est une concentration de petits fruits noirs très mûrs, de cassis, de mûre, qui rendent sa consistance charnue, pleine et structurée. L'air révèle sa texture plus veloutée, soyeuse, pour atteindre une forme de générosité, de succulence et de gourmandise acidulée. Le vin idéal pour toutes les circonstances de la vie.</i>					
A26-315	QL Mercurey "Les Murgers"	★	● rouge	2024	21,00 €
<i>"Il y a de la profondeur dans ce pinot noir au toucher charnu, tendre, exprimant un fruit noir intense et précis." (B.A. n° 184 - 91/100)</i>					

BOURGOGNE (SUITE)

Domaine de L'ÉVÊCHÉ (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-316	QTL Mercurey "Les Ormeaux"		rouge	2023	21,00 €
<i>"Nez riche, équilibré entre le fruit noir, le floral, les épices. Bouche charnue, équilibrée, au fruité concentré et juteux." (B.A. n° 183 - 89/100)</i>					
A26-317	QL Mercurey "Les Ormeaux"	★	rouge	2024	21,00 €
<i>De sa couleur de fraise des bois écrasée, s'évaporent des arômes de rose, de bleuet, de petits fruits rouges et de violette. Son jus est franc tonique, charnu, avec des amers en finale. Le fruit est mûr, les saveurs de tabac, d'épices et de réglisse renforcent sa fraîcheur. Très affirmé pour ce millésime 2024, il s'impose par sa présence et son intensité.</i>					



Domaine de VILLAINÉ

BOUZERON LR

Au Domaine de Villaine, la vigne n'est pas seulement une plante à cultiver, mais un être vivant faisant partie intégrante de son environnement. Aubert de Villaine et Pierre de Benoist partagent une même conviction : pour révéler l'âme d'un terroir, il faut d'abord respecter l'équilibre fragile qui lie la terre, la vigne et l'homme. C'est pourquoi le domaine pratique une viticulture biologique proche de la biodynamie, sans interventions excessives.

Le travail à la vigne est minutieux et rythmé par les cycles naturels, favorisant la biodiversité et la santé des sols. Chaque intervention vise à renforcer cette harmonie essentielle pour produire des raisins d'une grande pureté, qui seront récoltés manuellement. Les fermentations se font en cuves ouvertes ou en fûts, souvent avec levures indigènes, sans ajout de levures commerciales, pour laisser la signature naturelle du terroir s'exprimer pleinement. L'extraction se veut légère : pas de macération agressive, ni de surmaturation. La maîtrise du contact avec les peaux permet de préserver la fraîcheur et la finesse, plutôt que de rechercher la puissance brute. Les fermentations malolactiques sont souvent réalisées naturellement, contribuant à la rondeur et à l'équilibre des vins. L'élevage s'opère principalement en fûts de chêne, souvent anciens, pour apporter de la structure sans envahir les arômes. Cette étape, longue et patiente, est essentielle pour affiner la texture et intégrer le bois en douceur, dans le respect du caractère unique de chaque parcelle.

Cette philosophie de patience et de rigueur donne naissance à des vins vibrants, délicats et profonds, qui racontent avec authenticité le terroir de la Côte Chalonnaise.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-318	QL Aligoté "Bouzeron"	★	blanc	2024	26,50 €
<i>Cette cuvée emblématique du domaine, se distingue par sa pureté cristalline et sa vivacité, rompant avec les idées reçues qui cantonnaient autrefois l'Aligoté doré à un rôle secondaire. Elle est issue de 17 parcelles de vieilles vignes situées sur les meilleurs coteaux de l'appellation.</i>					
A26-319	QL Rully "Les Cloux Aimés"		blanc	2024	26,50 €

BOURGOGNE (SUITE)

Domaine de VILLAINÉ (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-321	QL Rully 1er Cru "Cloux"		● blanc	2023	54,00 €
A26-322	QL Rully 1er Cru "Raclot"		● blanc	2023	54,00 €
A26-323	QL Rully 1er Cru "Rabourcé" <i>Cuvée issue d'un climat situé sur le coteau le plus haut et le plus chaud au nord de l'aire d'appellation Rully, à rebours de ses voisins Raclot et Cloux. Le nom Rabourcé vient d'un terme latin signifiant « à l'envers, à rebours ». Sa finesse, sa complexité aromatique et son équilibre en font un 1er cru d'une très grande qualité. Ce vin possède un potentiel de garde assez grand, qui peut aller jusqu'à 10 ans.</i>	★	● blanc	2023	54,00 €
A26-324	QL Bourgogne Côte Chalonnaise "La Digoine"	★	● rouge	2024	34,00 €
A26-326	QL Rully 1er Cru "Champs Cloux" <i>Ce climat illustre à la perfection la finesse et l'équilibre d'un Pinot Noir racé. Sur un coteau idéalement exposé à l'entrée du village de Rully, le climat Champs Cloux offre au cépage un terroir d'exception. Orienté plein Est, ce 1er cru repose sur des sols profonds à dominante argilo-calcaire, favorisant une maturation lente et homogène des raisins, cultivés en viticulture biologique. C'est un vin précis, vibrant et superbement tendu.</i>	★	● rouge	2023	54,00 €



Domaine Vincent et Sophie MOREY

CHASSAGNE-MONTRACHET

LR

"Vincent et Sophie Morey, rejoints depuis deux ans par leur fils Maxime, se soucient peu de suivre les tendances à l'œuvre dans le vignoble. Trois exemples : alors que la viticulture bio, ou « proche du bio » est revendiquée par un grand nombre de vignerons, eux assument leurs pratiques de lutte raisonnée. « Mais vraiment raisonnée, je n'ai fait que treize traitements en 2024, alors que certains bio en ont fait trente » affirme Vincent Morey.

À l'heure où la plupart de ses confrères réduisent l'empreinte boisée dans leurs vins, Vincent Morey affiche fièrement ses « 50 % de bois neuf et 50 % de fûts d'un vin dans les premiers crus rouges, 40 % de fûts neufs dans les villages ». Et ne parlez pas au couple de vignerons de Chassagne de vins « tendus, sur le fil ». « J'aime les raisins mûrs et d'ailleurs, on est toujours les derniers à vendanger ». On pourrait ajouter qu'à l'heure où beaucoup de vignerons réintroduisent une part de vendange entière dans leurs rouges, eux restent fidèles au 100 % égrappé. « Je n'aime pas le goût herbacé de la rafle ». Réputé pour ses blancs de Chassagne, le domaine produit aussi de superbes rouges accessibles jeunes, dans sa petite parcelle de Maranges, et à Santenay, où il exploite dix hectares (avec une importante proportion de vieilles vignes)." (B.A. n°185)

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-327	QL Santenay "Les Hâtes"	★	● blanc	2024	35,90 €
A26-328	QL Santenay 1er cru "Passetemps"	★	● blanc	2024	40,70 €

BOURGOGNE (SUITE)

Domaine Vincent et Sophie MOREY (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-329	QL Chassagne-Montrachet 1er cru "Les Embrazées" <i>"Ce 1er cru révèle des notes de fruits jaunes, de pain grillé... Belle matière charnue, grasse en bouche, avec un fruité bien présent et une finale juteuse." (B.A. n° 184 - 91/100)</i>		● blanc	2024	63,20 €
A26-330	QL Chassagne-Montrachet 1er cru "Les Caillerets" <i>"Nez riche, élégant, aux arômes de fruits et de fleurs jaunes, de pain grillé. Le vin est riche, avec la sucrosité des fruits jaunes bien mûrs, une touche épicée, une belle longueur et une finale saline élégante." (B.A. n° 188 - 93/100)</i>		● blanc	2024	77,80 €
A26-331	QL Puligny-Montrachet 1er Cru "La Truffière" <i>"Arômes doux, expressifs, de pêches, de fleurs, de pain grillé... Le vin est dense, tendu, long, bien équilibré, fin, promis à un bel avenir." (B.A. n° 184 - 91/100)</i>		● blanc	2024	89,60 €
A26-332	QTL Batard Montrachet Grand Cru <i>"Arômes floraux, fruités sur les agrumes mûrs... Le vin est typé, dans sa boule, mais dense, plein, avec du potentiel." (B.A. n° 184 - 91/100)</i>		● blanc	2024	279,00 €
A26-333	QL Santenay "Les Hâtes" <i>"Beaucoup de concentration aromatique, sur le fruit rouge juteux, du fond, de la chair. Voici un vin généreux et harmonieux." (B.A. n° 184 - 92/100)</i>		● rouge	2024	32,80 €
A26-334	QL Santenay "Les Hâtes" magnum (150cl)		● rouge	2024	66,50 €
A26-335	QL Maranges 1er cru "La Fussière" <i>"Un Maranges tendre et équilibré, à l'aromatique très expressive rappelant la fraise des bois et le poivre gris. Beaux tanins. Un vin de plaisir." (B.A. n° 184 - 91/100)</i>	★	● rouge	2024	31,30 €
A26-336	QL Santenay 1er cru "Beaurepaire"		● rouge	2024	40,70 €
A26-337	QL Santenay 1er cru "Les Gravières"	★	● rouge	2024	40,70 €

BOURGOGNE (SUITE)



Domaine Claude et Catherine MARECHAL

BLIGNY-LÈS-BEAUNE LR

Claude Maréchal, homme discret, est l'incarnation d'un vrai paysan-vigneron doté d'une vision authentique de la vigne : travail manuel à la vigne avec labourage des sols, taille sévère pour maintenir les rendements bas, culture sans produits chimiques, utilisation des levures indigènes et méthode de travail perfectionniste en cave. Ses vins, souvent "serrés" dans leur prime jeunesse, sont d'une grande pureté et buvabilité après avoir passé quelques années en bouteille.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-338	Bourgogne "Cuvée Antoine"		● blanc	2025	27,20 €
A26-339	Auxey-Duresses	★	● blanc	2025	41,20 €
A26-340	Bourgogne "Gravel"	★	● rouge	2024	26,60 €
A26-341	Chorey-lès-Beaune <i>"Arômes riches de fruits noirs confiturés, d'épices... Le vin est encore un peu serré, mais plein de fruit, juteux, frais et bien équilibré. Prometteur..." (B.A. n° 178 - 16/20)</i>		● rouge	2023 🔄	34,00 €
A26-342	Ladoix "Les Chaillots"		● rouge	2023 🔄	34,00 €
A26-343	Savigny-lès-Beaune "Vieilles Vignes"	★	● rouge	2023 🔄	39,00 €
A26-344	Beaune "Les Bons Feuvres"		● rouge	2023 🔄	40,20 €
A26-345	Savigny-lès-Beaune 1er cru "Les Lavières"		● rouge	2023 🔄	51,60 €
A26-346	Volnay <i>"Arômes expressifs de fruits rouges, de fleurs, enrobés de notes boisées-fumées bien intégrées. Le vin est bien équilibré, dense, fruité et frais." (B.A. n° 178 - 15,5/20)</i>		● rouge	2023 🔄	51,60 €
A26-347	Pommard "La Chanière"	★	● rouge	2024	51,60 €

BOURGOGNE (SUITE)



Maison AMBROISE

PREMEAUX-PRISSEY

LR

HVE Niv.3

Après le millésime 2023 présenté au printemps, nous vous proposons en automne le millésime 2024. "2024 est l'un des millésimes les plus difficiles que je n'ai jamais connu" a confié François Ambroise récemment "Il a fallu s'adapter et vinifier de (très) petites quantités après un tri très rigoureux".

Les rouges sont élégants, fins, avec des degrés d'alcool modérés, dans l'esprit de 2017 ou de 2021. Les blancs sont sur la tension et la fraîcheur, les arômes de fleurs blanches et d'agrumes dominant. Vous aimez les vins fins, digestes, plutôt que les vins très concentrés et solaires ? Foncez ! 2024 est fait pour vous !

Notez que le cashback ne s'applique pas à ce domaine.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-348	Cuvée Paul <i>Vin effervescent sec</i>		● blanc	2022 🔄	14,50 €
A26-349	Cuvée Paulette <i>Vin effervescent sec</i>		● rosé	2022 🔄	15,90 €
A26-350	Côteaux Bourguignons Lettre d'Eloïse <i>Sélectionné dans la Cave de Prestige 2026 du Comité des Vins de Bourgogne. Chaque année, cette sélection met à l'honneur les vins qui représenteront la Bourgogne lors de nombreux événements en France et à l'international. La sélection est particulièrement exigeante : 188 vins seulement ont été retenus parmi 1 491 échantillons.</i>		● blanc	2024	13,30 €
A26-351	Bourgogne Côte d'Or		● blanc	2024	16,80 €
A26-352	QL Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	★	● blanc	2024	18,30 €
A26-353	QL Côte de Nuits Villages	★	● blanc	2024	24,00 €
A26-354	QL Saint Romain		● blanc	2024	26,80 €
A26-355	QTL Nuits Saint Georges 1er Cru "Les Terres Blanches"		● blanc	2024	51,00 €
A26-356	QL Chassagne Montrachet "La Goujonne"		● blanc	2024	65,20 €
A26-357	Côteaux Bourguignons Lettre d'Eloïse		● rouge	2024	13,30 €
A26-358	Bourgogne Côte d'Or		● rouge	2024	16,10 €
A26-359	QL Bourgogne cuvée Vieilles Vignes Côte d'Or	★	● rouge	2024	18,30 €
A26-360	QL Bourgogne Hautes Côtes de Nuits		● rouge	2024	19,00 €
A26-361	Côte de Nuits Villages		● rouge	2024	24,00 €

BOURGOGNE (SUITE)

Maison AMBROISE (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-362 QL	Côte de Nuits Villages "En Saint Seine"	★	● rouge	2024	25,40 €
A26-363 QTL	Vosne Romanée "Aux Damaudes"		● rouge	2024	55,30 €
A26-364	Beaune 1er cru "Les Tuvilains"		● rouge	2024	45,30 €
A26-365	Nuits St Georges		● rouge	2024	33,90 €
A26-366 QL	Nuits St Georges Vieilles vignes	★	● rouge	2024	36,80 €
A26-367	Nuits St Georges 1er cru "En Rue de Chaux"		● rouge	2024	63,80 €
A26-368	Nuits Saint Georges 1er cru "Les Vaucrains"		● rouge	2024	68,10 €
A26-369 QTL	Corton Grand Cru "Le Rognet"		● rouge	2024	73,80 €
A26-370 QL	Clos Vougeot Grand Cru		● rouge	2024	150,70 €



Domaine Michel GROS

VOSNE-ROMANÉE **LR**

Pierre (septième génération de vignerons), ingénieur de formation, a obtenu en 2016 un brevet de technicien supérieur en viticulture et œnologie : il est aujourd'hui à la tête du Domaine, profitant des conseils et de l'expérience de son père Michel.

Malgré les conditions climatiques défavorables, le millésime 2024 est marqué par une belle intensité, liée probablement aux faibles rendements. La bouche est marquée par la finesse, des tanins souples et une belle acidité. Il se présente déjà très accessible actuellement, et devrait évoluer favorablement sur les prochaines années.

Malheureusement, l'allocation accordée pour ce millésime 2024 est excessivement faible.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-371 QTL	Hautes Côtes de Nuits "Fontaine St. Martin" - Monopole		● blanc	2024	22,90 €
A26-372 QTL	Hautes Côtes de Nuits "Fontaine St. Martin" - Monopole		● rouge	2024	22,20 €
A26-373 QTL	Nuits Saint Georges		● rouge	2024	47,00 €
A26-374 QTL	Vosne-Romanée 1er Cru "Les Brulées"		● rouge	2024	114,00 €
A26-375 QTL	Vosne-Romanée 1er Cru "Clos des Réas" - Monopole		● rouge	2024	111,00 €

BOURGOGNE (SUITE)



Domaine Martin BART

MARSANNAY LR

"Géré en famille, le domaine couvre aujourd'hui vingt-deux hectares dont onze en Marsannay, avec à la clef la production de dix cuvées : une générique et neuf parcelles. Le domaine n'est pas en bio, mais il a supprimé les désherbants, les insecticides et les anti-botrytis. Il a produit vingt-cinq hectolitres par hectare en moyenne en 2024 avec de gros écarts en fonction du cépage, de l'âge des vignes, de la mauvaise floraison et du mildiou sur feuille. En vinification, la couleur et la matière sortaient doucement, alors les durées de macération ont été allongées de quatre/cinq jours en jouant également sur les températures et les remontages. « 2024 est un bon millésime de facture classique, sur le fruit, fin, comme il y en avait beaucoup dans le passé », conclut Martin Bart." (B.A. n°184)

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-376	QL Marsannay "Es Chézots"	★	● rouge	2024	27,20 €
A26-377	QL Marsannay "Au Champ-Salomon" <i>"Nez charmant de fruits noirs sauvages, une touche florale. Attaque pure, fraîche. La bouche présente un joli fruit avec chair et gourmandise. Les tannins sont souples. Une longue finale, douce, « sucrée »." (B.A. n° 184 - 92/100)</i>		● rouge	2024	35,60 €
A26-378	QL Fixin 1er Cru "Hervelets" <i>"Nez fermé pour l'instant, discret de fruits noirs frais, agréable. La bouche, cherche sa place, présente un fruit noir, croquant, juteux. Un vin en devenir !" (B.A. n° 184 - 89/100)</i>	★	● rouge	2024	53,20 €
A26-380	QTL Bonnes-Mares GC		● rouge	2024	222,00 €
A26-381	QTL Chambertin - Clos de Bèze GC <i>"Un nez complexe qui mêle fruits noirs, griottes, encens, papier d'Arménie avec la finesse des notes florales. L'attaque est équilibrée, nette. Un joli jus, dense, droit, à l'aromatique minéral graphite. La finale est dense, sérieuse pour l'instant. Beau potentiel !" (B.A. n° 184 - 89/100)</i>		● rouge	2024	257,00 €

BOURGOGNE (SUITE)



Domaine Nathalie et Gilles FEVRE

FONTENAY-PRÈS-CHABLIS

AB

Gilles et Nathalie Fèvre se sont rencontrés à l'université où ils ont tous deux obtenu leur diplôme d'œnologie. Gilles est en charge de la viticulture et Nathalie supervise la vinification. Ils sont maintenant rejoints par leur fille Julie, ingénieure agronome et œnologue.

Il s'agit d'un magnifique domaine de 50 hectares, tous plantés sur du calcaire kimméridgien, dont 33 hectares sont consacrés au village de Chablis.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-382	QL Chablis	★	● blanc	2025	16,80 €
A26-383	QL Chablis Vieilles Vignes <i>"Nez précis, frais, citronné, « coquillé »... Bouche encore serrée, mais croquante, saline, juteuse, bien équilibrée. Le potentiel est là !" (B.A. n°178 16/20).</i>	★	● blanc	2023 🔄	20,40 €
A26-384	QL Chablis 1er Cru "Fourchaume"		● blanc	2023 🔄	28,70 €
A26-385	QL Chablis 1er Cru "Vaulorent" <i>"Nez fin, complexe, avec un méli-mélo de notes florales, citronnées, iodées... Le vin est encore sur la réserve, mais tout est là : la longueur, le fond, un fruité juteux, une salinité fine. Prometteur !" (B.A. n° 178 16/20).</i>		● blanc	2023 🔄	33,50 €
A26-386	QL Chablis Grand Cru "Les Preuses"		● blanc	2023 🔄	56,40 €

SUD-OUEST



Domaine BERTHOUMIEU

VIELLA **HVE Niv.3**

Coup double pour ce domaine de 25 hectares dont la réputation n'est plus à faire. Claire et Marion Bortolussi (propriétaires du domaine) ont été élues viticultrices de l'année 2025 dans le sud-ouest par le Guide Hachette et la cuvée Aulet 2022 (en vente cette année) s'est vue décerner un coup de coeur par les jurés de ce même guide.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-387	Pacherenc-du-vic-bilh "La Fé" <i>80% Gros Manseng - 20% Arrufiac. Vin blanc sec. "D'une robe jaune brillante aux reflets verts, on note des arômes subtils de fruits blancs, de fruits exotiques et de fleurs d'acacia. Son attaque fraîche présente une bouche ample, fruitée et riche. Un bel équilibre persistant entre vivacité et volupté !"</i>		● blanc	2025	12,80 €
A26-388	Madiran "Constance" <i>75% Tannat - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Pinenc. "Une robe grenat foncé. Son nez dévoile des notes franches de cassis, de mûres et de framboises accompagnées de fines notes épicées. En bouche, on savoure un vin généreux et aromatique aux tanins veloutés. Une cuvée qui conjugue typicité et modernité."</i>	★	● rouge	2022	10,90 €
A26-389	Madiran "Charles de Batz" <i>90% Tannat - 10 % Cabernet Sauvignon</i>		● rouge	2020	15,30 €
A26-390	Madiran parcellaire "Aulet" <i>100% Tannat. "L'enthousiasme résume assez bien les débats du jury qui a consacré ce 100 % tannat. Élevé en cuve après une extraction manuelle délicate diffusant le meilleur sans excès, ce madiran n'en est pas moins intense et sombre, ouvert sur des parfums puissants de cerise noire, de prune et d'épices. En bouche, la densité des tanins, tout en velours, est soulignée par une fraîcheur éclatante, gage de longueur et d'un solide potentiel de garde. Le tout se conclut par un festival aromatique de fruits mûrs et d'épices." (Le Guide Hachette des Vins 2025, 2 étoiles et coup de coeur).</i>	★	● rouge	2022 	20,30 €

SUD-OUEST (SUITE)



Clos CANCAILLAÛ - Clos de la VIERGE

LAHOURCADE

HVE Niv.3

Le vignoble du Clos Cancaillaü (propriété depuis cette année du groupe Lionel Osmin) est réparti sur 2 terroirs. Une partie s'étend sur des galets roulés silico-argileux qui donnent les vins moelleux du domaine et une autre sur des poudingues consacrée au blanc sec. Nouveauté cette année avec la cuvée "Labrandie" 2024 (1er millésime de production) dont les vignes sont plus que centenaires.

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-391	AOP Jurançon Clos de la Vierge "Carré de Peès" <i>100 % Gros Manseng. Vin blanc sec. "Robe brillante aux reflets pâles. Nez très aromatique, marqué par des notes de fruits exotiques (fruit de la passion, kiwi, mangue). Bouche gourmande et expressive, offrant une belle fraîcheur et une intensité aromatique séduisante. Finale nette et savoureuse. Idéal avec des toasts de chèvre frais ou une cuisine estivale." (Bettane-Desseauve 2026 : 90/100).</i>		● blanc	2025	12,00 €
A26-392	AOP Jurançon Clos Cancaillaü "Au Lavoir" <i>100 % Petit Manseng. Vin blanc sec.</i>	★	● blanc	2023	20,30 €
A26-393	AOP Jurançon Clos Cancaillaü "Labrandie" <i>100 % Petit Manseng (vignes pré-phyllloxériques). Vin blanc sec. Couleur éclatante avec de légers reflets dorés. Un nez mûr, expressif et complexe sur des notes d'agrumes mûrs, d'ananas frais, d'ananas rôtis et de fleurs d'acacia. La bouche est à la fois opulente et subtilement tendue. Les papilles gustatives sont déboussolées tant tout est exacerbé sur ce vin. Pourtant, le résultat final se traduit en un seul mot : équilibre. Il ne vous reste plus qu'à le découvrir... (Bettane-Desseauve 2026 : 91/100).</i>	★	● blanc	2024	38,60 €
A26-394	AOP Jurançon Clos Cancaillaü "Le Dernier Carré" <i>75% Petit Manseng - 25 % Gros Manseng. Vin blanc moelleux.</i>		● blanc	2018	17,00 €



Château LAUROU

FRONTON

AB

Guy Salmona a été à la tête de ce domaine de 56 hectares durant une bonne vingtaine d'années et l'a hissé à un niveau qualitatif très élevé. C'est durant cette période que la certification Bio a été obtenue. Depuis 2022, le Château Laurou est la propriété du groupe Lionel Osmin, négociant de Pau, follement "amoureux" des vins du Sud-Ouest ayant également dans son giron le mythique "Clos Joliette" !

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-395	A.O.P. Fronton "Les Complices" <i>50% négrette, 50% syrah. Les meilleures parcelles ont été sélectionnées pour constituer ce vin charnu, joyeux et charmeur qui exalte le fruit sans sacrifier la profondeur et le volume.</i>	★	● rouge	2023	12,00 €

CHAMPAGNE



Domaine Jean PERNET

MESNIL-SUR-OGER

Installé au Mesnil-sur-Oger, cœur de la Côte des Blancs, le Domaine Jean Pernet cultive ce terroir depuis plusieurs générations. Si les origines viticoles de la famille remontent au XVII^e siècle, c'est en 1959 que Jean et Huguette Pernet fondent la maison, transmettant un savoir-faire de génération en génération. Leurs fils Frédéric et Christophe rejoignent l'exploitation au début des années 1980, poursuivant aujourd'hui son développement dans un esprit resté profondément familial et artisanal. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 17 hectares, répartis entre Le Mesnil-sur-Oger, Vertus et Chouilly, ainsi que sur les terroirs plus traditionnels d'Épernay, Chavot et Leuvrigny. La maison s'est spécialisée dans les champagnes 100 % chardonnay, un cépage dont Le Mesnil-sur-Oger reste l'un des berceaux historiques en Champagne.

➤ [Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-396	Champagne "Réserve" Grand Cru Chardonnay <i>100 % Chardonnay</i>		● blanc		34,20 €



Domaine BOLLINGER

AY **CB**

Fondée en 1829 à Aÿ, au cœur de la Champagne, la maison Bollinger fait figure de référence parmi les grands noms de la région. Restée familiale et indépendante depuis près de deux siècles, elle cultive un style reconnaissable entre tous : des champagnes vigneux, amples et profonds, portés par une forte proportion de pinot noir et façonnés pour la garde.

Ce caractère tient à des choix exigeants : un vignoble planté majoritairement en crus classés, une part importante de vins vinifiés sous bois, une réserve de vins conservés en magnums, et un vieillissement sur lies bien plus long que ce qu'impose l'appellation. Autant de gestes patients qui donnent aux champagnes Bollinger leur structure et leur remarquable aptitude au vieillissement.

➤ [Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-397	Champagne "La Grande Année"		● blanc	2018	160,00 €

ITALIE - TOSCANE



Domaine BORGO MACERETO

MACERETO - DICOMANO AB

Quelques mots d'explication concernant la dénomination des Chianti :

- « Chianti Classico DOCG » qui a reçu un statut DOCG distinct en 1996.
- « Chianti DOCG » comprenant 7 sous-zones. « Rùfina », la plus petite d'entre-elles est la plus continentale et la plus élevée en terme d'altitude ce qui contribue grandement à en faire la plus qualitative des 7 sous-zones.

Elle n'a peut-être pas la puissance et le corps qu'offrent un « Classico », mais elle est très appréciée pour son caractère exceptionnel. Le « Chianti Rùfina DOCG » est fruité, frais, élégant, bien structuré et apte à bien vieillir.

➤ [Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-398	QL DOCG Chianti Rùfina "La Fuga" 100% Sangiovese		● rouge	2022 ↻	14,60 €
A26-399	QL DOCG Chianti Rùfina Riserva "Musica" 100% Sangiovese		● rouge	2021 ↻	32,20 €



Domaine COLLOSORBO

CASTELNUOVO DELL' ABATE - MONTALCINO AB

En complément au domaine toscan précédent, nous vous proposons également de découvrir 1 autre appellation de cette grande région viticole italienne : Brunello di Montalcino en versions « Classique » et « Riserva ».

➤ [Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-400	QL DOCG Brunello di Montalcino 100% Sangiovese. Brunello di Montalcino 2020 : "Le Brunello Di Montalcino 2020 arbore une couleur rubis/rouge jeune et est mûr et expressif au nez, avec le doux parfum des fraises cuites, des notes de fruits bleus, des violettes confites et de la gousse de vanille grillée. Corsé, souple et raffiné en bouche, avec des tanins mûrs et une texture brillante, il conserve une très belle fraîcheur en bouche et offre une finale propre et uniforme. C'est aujourd'hui très accessible et à boire durant les 7-8 prochaines années." (92/100, Audrey Frick, Jeb Dunnuck, janvier 2025).		● rouge	2020 ↻	35,20 €
A26-401	QL DOCG Brunello di Montalcino Riserva 100% Sangiovese. Brunello di Montalcino Riserva 2019 : "Rouge rubis clair avec des reflets violets. Au nez, des fruits mûrs, avec des notes de prune et de mûre, suivis de café et d'une touche de chocolat noir. Intense et puissant en bouche, il se construit longtemps, est juteux, avec des tanins mûrs, une structure acide rafraîchissante et une bonne longueur." (94/100 Falstaff, février 2025)		● rouge	2019 ↻	66,40 €

SAVOIE



★ NOUVEAU DOMAINE

Domaine GRISARD

CRUET **HVE Niv.3**

Roussette, Altesse, Jacquère...ces "petits" vins que tout le monde connaît pour les bonnes fondues et raclettes d'hiver... Oui c'est ça les vins de Savoie, mais goûtez l'ampleur, le gras et la finesse doublée d'une trame acidulée et suave d'un Chignin-Bergeron ou une Mondeuse de quelques années, charnue, complexe, riche et délicate à la fois avec ses arômes de violettes, de framboise et de truffe.

Ces autres vins de Savoie sont plus confidentiels certes, mais à découvrir et apprivoiser d'urgence pour élargir ses horizons et ses plaisirs. Le domaine Grisard, établi à Cruet dans la combe de Savoie dans le parc régional des Bauges entre Courchevel et Chambéry, est un domaine familial depuis 3 générations avec aujourd'hui à sa tête la jeune et dynamique Nadège Grisard. Ils nous ont séduits par leur maxime "Du relief dans nos vins comme dans les paysages" mais surtout par leurs vins eux-mêmes. Authenticité assurée grâce à leurs terroirs originaux (moraines glaciaires, argilo-calcaire, limons, schiste, alluvions, feuillet de marnes...), leurs cépages autochtones, leurs savoir-faire ancestraux et leur identité viticole savoyarde. Cette équipe convaincue allie traditions et innovations pour nous proposer des vins séduisants qui s'associeront parfaitement à une cuisine élégante et gourmande. Bonne découverte à tous...

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-402	AOP Roussette de Savoie "Souveraine" <i>100% Altesse, "Souveraine" est typique de l'appellation avec de la fraîcheur et de la finesse pour cette belle Altesse à apprécier à l'apéritif et, bien sûr sur vos raclettes et fondues à venir très bientôt.</i>	★	● blanc	2024	12,20 €
A26-403	IGP Vin des Allobroges "Vice-Versa" <i>100% Verdesse, "Vice-Versa" vous surprendra grâce ce cépage rare avec des arômes originaux de fruits blancs et d'agrumes, une belle fraîcheur et une tension minérale salivante.</i>	★	● blanc	2024	22,20 €
A26-404	AOP Savoie blanc Cru Chignin-Bergeron "Opulent" <i>100% Roussanne, cépage élégant et puissant à la fois, ample et gourmand, plutôt franc et fruité pour cet "Opulent".</i>		● blanc	2024	18,00 €
A26-405	AOP Savoie blanc Cru Chignin-Bergeron "Dénivelé 175" <i>100% Roussanne, cépage élégant et puissant à la fois, ample et gourmand, et plus complexe et structuré avec un léger boisé pour ce "Dénivelé 175".</i>	★	● blanc	2021	28,00 €
A26-406	AOP Savoie rouge Cru Saint Jean de la Porte "Audacieuse" <i>100% Mondeuse noire, donne une "Audacieuse" sur le croquant du fruit, un peu acidulée et aux tanins vifs qui se fonderont avec le temps</i>		● rouge	2023	14,30 €
A26-407	AOP Savoie rouge "Vertige" <i>100% Mondeuse noire, "Vertige", déjà patiné par 7 années de bouteille est charnu, complexe à l'aromatique riche et délicate avec une très belle persistance qui ne craindra pas de belles viandes rouges ou du gibier</i>	★	● rouge	2019	28,00 €

CORSE



★ NOUVEAU DOMAINE

Clos VENTURI et VICO

MOROSAGLIA

HVE

AB

BD

Quoi de mieux pour présenter ces deux nouveaux domaines (qui, en fait, ne font qu'un), que de laisser la parole au vigneron : "Ma Philosophie est transversale : Haute valeur environnementale, agriculture biologique, agriculture Biodynamique, permaculture, élevage, apiculture... J'ai fait ces choix pour la préservation de mon île, de mon terroir, des hommes et des femmes qui y vivent et de manière plus globale, de la planète. Je suis convaincu que notre activité doit devenir positive pour notre environnement, c'est ainsi que l'harmonie qui y règne nous permettra de produire des vins pleins de vie et d'équilibre. Je ne suis pas un utopiste, ni un ésotérique dogmatique, je suis simplement un paysan amoureux du vivant et chaque jour je travaille à cette alchimie, j'essaie de l'observer, la comprendre et de l'accompagner simplement pour lui rendre hommage. Cela nous rend, mes vins et moi, si ce n'est meilleurs, en tout cas en cohérence avec ce que nous sommes et ce que notre terre exprime."

Voilà sans doute ce qui explique la réputation de ce domaine phare de Corse et la qualité reconnue des vins produits. C'est une chance de pouvoir vous proposer ces vins rares et vibrants, aussi en millésimes plus anciens mis sur le marché par le domaine récemment...

[Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-408	AOP Corse "Bois du Cerf" <i>Domaine Vico</i>	★	● blanc	2025	17,70 €
A26-409	AOP Corse "Emera" <i>Domaine Vico</i>		● blanc	2024	24,90 €
A26-410	AOP Corse "1769" <i>Clos Venturi</i>		● blanc	2025	18,90 €
A26-412	IGP Ile de Beauté "Brama" Biancu Gentile <i>Clos Venturi</i>	★	● blanc	2025	24,40 €
A26-414	AOP Corse "Bois du Cerf" <i>Domaine Vico</i>	★	● rouge	2023	17,20 €
A26-415	AOP Corse "Fiuminale" <i>Domaine Vico</i>		● rouge	2023	30,00 €
A26-417	AOP Corse "1769" <i>Clos Venturi</i>		● rouge	2024	18,50 €

CORSE (SUITE)

Clos VENTURI et VICO (suite)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-418	AOP Corse <i>Clos Venturi</i>	★	● rouge	2023	31,80 €
A26-420	AOP Corse "Brama" Sciaccarellu <i>Clos Venturi</i>		● rouge	2024	25,80 €

PORTUGAL - DOURO



★ NOUVEAU DOMAINE

Quinta da ROMANEIRA

ALIJO

Un domaine emblématique de la vallée du Douro, créé en 1757. Les vins se démarquent par leur grande fraîcheur et élégance, en ce compris les Portos, dont le fameux Tawny proposé à la dégustation qui est un assemblage de vins dont la moyenne d'âge est de 10 ans. Les vins ont passé tout ce temps en foudres de 640 litres, jusqu'à l'assemblage final. Ses notes de fruits secs et sa fraîcheur sont ses marqueurs principaux, et en font une référence incontournable.

➤ [Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-422	QL DOC Douro - Dona Clara Branco <i>Rabigato & Viosinho (30% en fûts de chêne), élaboré à partir de raisins provenant de différentes parcelles du domaine, reflétant ainsi la complexité et la diversité de l'ensemble du vignoble.</i>	★	● blanc	2024	17,90 €
A26-423	IGP Duriense - Malhadal <i>100% Syrah. Elevage en fûts de chêne (20% neuves)</i>	★	● rouge	2020	26,50 €
A26-424	Porto Tawny 10 years	★	● Porto		26,50 €



★ NOUVEAU DOMAINE

Quinta do PÔPA

TABUAÇO

Autre domaine de la vallée du Douro, familial et créé par un frère et une sœur en hommage à leur grand-père. Il s'étend sur plus de 28 Hectares et produit entre-autre de petites cuvées parcellaires très qualitatives.

➤ [Fiche du domaine](#)

RÉF.	CUVÉE	DÉG.	ROBE	MILLÉS.	PRIX
A26-425	QL DOC Douro - Pôpa Selection Branco <i>Assemblage de cépages blancs autochtones, il dégage une grande fraîcheur et des notes florales et minérales.</i>	★	● blanc	2025	12,90 €
A26-426	DOC Douro - Pôpa Tinta Roriz <i>Une cuvée issue d'une seule parcelle, sans artifice (pas d'élevage bois), afin d'appréhender au mieux ce cépage emblématique.</i>	★	● rouge	2021	21,90 €

POUR ALLER PLUS LOIN

Retrouvez la présentation complète de chaque domaine, des articles et plus encore sur notre site internet.

www.vinscoeur.be