

LA CARTE DES VINS

La grande majorité de nos vins sont issus de l'agriculture biologique et sont vinifiés grâce aux levures naturelles du raisin, avec le moins de soufre et de poudre de Perlimpinpin possible !

Ceci étant une condition nécessaire mais pas suffisante pour obtenir un vin qui enchante le gosier, nous nous attachons surtout à la qualité des femmes et des hommes qui cultivent le raisin et à leur talent pour en extraire le meilleur, car c'est en respectant les sols, en privilégiant un enracinement profond que la vigne extrait le plus beau des nectars...

Le vigneron qui comprend et respecte son terroir n'a qu'à préserver ce fruit et « l'emmener jusque dans la bouteille ». Pour votre plus grand plaisir !

À la vôtre !

SOMMAIRE

1. LANGUEDOC-ROUSSILLON

page 7

Domaine de Bachellery
Domaine de la Colombette
Domaine des Conquêtes
Mas Laval
Domaine Peyre Rose
Château Bas d'Aumelas
Domaine La Terrasse d'Élise
Mas du Chêne
Mas d'Espagnet
Domaine du Petit Chaumont
Les Frères Soulier
Domaine St André
Château Creyssels
Mas Jullien
Mas Haut Buis
Clos Maïa
Domaine du Pas de l'Escalette
Domaine de la Barthassade
Domaine Alain Chabanon

Domaine du Petit Saint Aunès
L'Ermitage du Pic Saint Loup
Château Fontanes
Château de Valflaunès
Domaine de Lavabre
Mas Bruguière
Domaine du Clos Marie
Domaine Christophe Peyrus
Domaine Mirabel
Mas Mortières
Domaine Brouca
Domaine Canet Valette
Château Viranel
Domaine Mouscaillo
Domaine du Grand Crès
Domaine Gauby
Domaine Padié
Domaine Olivier Pithon

2. VALLÉE DE LA LOIRE

page 17

Domaine St Nicolas
Domaine Jo Landron
Domaine Alphonse Mellot

Domaine Jonathan Didier Pabiot
Domaine des Roches Neuves
Domaine Fosse Sèche

3. VALLÉE DU RHÔNE

page 18

Domaine Usseglio
Domaine Coursodon
Domaine les Bruyeres

Domaine Johann Michel
Domaine Auguste Clape
Domaine Gangloff

4. BOURGOGNE page 19

Domaine Chantal Lescure
Domaine Blain Gagnard

Domaine de la Soufrandière et Bret Brothers

5. BEAUJOLAIS page 20

Domaine de la Soufrandière et Bret Brothers

6. BORDEAUX / SUD-OUEST page 20

Domaine de l'Aurage
Domaine Moulin Pey-Labrie

Domaine Plageoles
Domaine Roc de Cambes et Tertre Roteboeuf

7. ALSACE page 22

Domaine Vincent Fleith

Domaine Trimbach

8. JURA / SAVOIE page 22

Domaine des Ardoisières

9. PROVENCE / CORSE page 23

Domaine Rimauresq
Domaine de Peyrassol

Domaine Tempier
Domaine Arena

10. CHAMPAGNE page 24

Maison MUMM
Maison Gousset
Champagnes Henri Giraud

Maison Moët & Chaondon
Maison Roederer

Pour les grandes Tables ou les grands Gosiers... La Carte des Grands Flacons...

Magnum 150 cl

BLANCS

Ermitage du Pic St Loup- «Saint Agnès»- 2015- AOC LANGUEDOC	59,00€
Clos Marie- «Manon»- 2014- AOC LANGUEDOC	64,00€
Pas de l'Escalette- «Les Clapas»- 2014- AOC TERRASSES DU LARZAC	91,00€

ROSÉS

Domaine Saint André- «Folie d'Inès»- 2015- IGP COLLINES DE LA MOURE	39,00€
Domaine du Petit Chaumont- 2016- Gris de Gris	45,00€
Domaine Tempier- 2015- AOC BANDOL	84,00€

ROUGES

Clos Maïa- «Petit Clos»- 2015- IGP DE L'HÉRAULT	49,00€
Château Fontanès- 2015- AOC PIC SAINT LOUP	48,00€
Ermitage du Pic St Loup- «Saint Agnès »- 2013- AOC PIC SAINT LOUP	59,00€
Mas Haut Buis- «Les Carlines»- 2014- AOC TERRASSES DU LARZAC	49,00€
Château Bas d'Aumelas- 2014- AOC LANGUEDOC	56,00€
Mas Haut Buis- «Costa Caoude»- 2013- AOC TERRASSES DU LARZAC	86,00€
Domaine Auguste Clape- «Cornas»- 2014- AOC CORNAS	180,00€
Domaine Raymond Usseglio- 2014- AOC CHATEAUNEUF DU PAPE	99,00€

Pour les curieux ou les petits gosiers... Notre sélection de vins au verre...

BLANCS

DOMAINE DU PETIT SAINT-AUNÈS- Languedoc

*Pierre Ravaille à St Mathieu de Trévières
Culture Biologique non certifiée*

Blanc- 2015- IGP Pays d'Oc

Chardonnay. Riche, frais, gourmand. Fruits jaunes, fleurs blanches.

5,00€

CHÂTEAU VIRANEL- St Chinian

*Nicolas et Arnaud Bergasse à Cessenon sur Orb
Culture Raisonnée*

Viognier- 2015- IGP- Pays d'Hérault

Viognier. Rond, sec, gourmand. Fleurs blanches, fruits exotiques, agrumes.

7,00€

CLOS MARIE- Pic Saint Loup

*Françoise Julien et Christophe Peyrus à Lauret
Culture en Biodynamie*

Manon- 2015- AOC Languedoc

*Maccabeu, Roussanne, Clairette, Grenache. Ample, complexe, élégant.
Vanille, fruits blancs, fleurs, badiane.*

9,00€

DOMAINE ALPHONSE MELLOTT- Sancerre

*Alphonse Mellot à Sancerre
Culture Biologique*

La Moussière- 2015- AOC Sancerre

Sauvignon blanc. Pur, minéral, droit. Fruits jaunes, agrumes, iode.

12,00€

ROUGES

CHÂTEAU BAS D'AUMELAS- Grès de Montpellier

*Jean Philippe et Geoffroy d'Albenas à Aumelas
Culture Biologique*

Barathym- 2014- AOC LANGUEDOC

Grenache, Carignan. Léger, souple, gourmand. Fruits rouges acidulés.

5,00 €

CHÂTEAU FONTANES- Pic Saint Loup

Cyriaque Rozier à Fontanès

Culture en Biodynamie

«Château Fontanes»- 2015- AOC Pic St Loup

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault.

Tanins souples, fin, élégant. Fruits rouges, cerise, mûre, végétal.

7,00€

DOMAINE CHANTAL LESCURE- Côte de Nuits et Côte de Beaune

François Chaveriat à Nuit St Georges

Culture Biologique - Certifié AB

«Les Topes Bizot»- 2014- AOC Côte de Beaune

Pinot Noir. Fin, élancé, soyeux. Fruits rouges frais, poivre blanc, végétal.

12,00€

MAS DAUMAS GASSAC- Languedoc

Famille Guibert à Aniane

«Mas Daumas»- 2013- IGP St Guilhem le Désert

Cabernet sauvignon. Rubis intense, beaucoup de fruit, épicé, violette, rond.

Dynamique et élégant.

14,00€

ROSÉS

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT- Languedoc

Famille Bruel à Aigues-Mortes

Culture biologique

«Domaine du Petit Chaumont»- 2016- GRIS DE GRIS

Gris de Gris. Clair et gourmand.

5,00€

DOMAINE DE PEYRASSOL- AOC Côtes de Provence

Famille Austruy à Flassans-sur-Issole

«Château Peyrassol»- 2015- AOC Côtes de Provence

Syrah, Cinsault, Grenache, Ugni Blanc, Rolle. Vin moderne et élégant.

7,00€

DOMAINE TEMPIER- Bandol

Daniel Ravier à la Cadière d'Azur

Culture Biologique

«Rosé»- 2015- AOC BANDOL

Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Carignan. Robe limpide. Vif, frais, ample.

Fruits rouges frais, végétal.

9,00 €

1. LANGUEDOC-ROUSSILLON

Du côté de Béziers...

DOMAINE DE BACHELLERY- Languedoc

Famille Julien à Béziers

Culture Traditionnelle

«Ballade en Straminer»- 2015- VIN DE FRANCE- **BLANC**
Gewurztraminer. Robe or pâle. Litchi, mangue, rose. Rond et suave. 29,00€

DOMAINE DE LA COLOMBETTE- Languedoc

François et Vincent Pugibet à Béziers

Culture Raisonnée

«Grand Large» (bouchon vis)- 2015- IGP DE L'HERAULT- **BLANC**
Chardonnay. Rond et gourmand, fruits blancs, fleurs. Finale fraîche. 19,00€

«Grand Large» (bouchon vis)- 2016- IGP DE L'HERAULT- **ROSÉ**
Grenache. Rose clair, fruits rouges frais, agrumes. Désaltérant et gourmand. 19,00€

«Grand Large» (bouchon vis)- 2015- IGP DE L'HERAULT- **ROUGE**
Grenache, Syrah. Fruits rouges mûrs. Bouche tendre, vive et épicée. 19,00€

La Vallée de l'Hérault...

MAS DAUMAS GASSAC- Languedoc

Famille Guibert à Aniane

Mas Daumas - 2015- IGP St Guilhem le désert- **BLANC**
Petit Manseng, viognier, chenin, chardonnay.
Nez intense de pureté et de fraîcheur, parfum de fruits jaunes et de fleurs. Finale élégante. 59,00€

Mas Daumas - 2013- IGP St Guilhem le désert- **ROUGE**
Cabernet sauvignon. Rubis intense, beaucoup de fruit, épicé, violette, rond.
Dynamique et élégant. 59,00€

DOMAINE DES CONQUÊTES- Languedoc

Famille Ellner à Aniane

«Initial»- 2015- IGP PAYS DE L'HERAULT- **BLANC**
Vermentino, Chardonnay, Grenache blanc. Robe or pâle. Dense, frais, délicat.
Fleurs blanches, pêche de vigne, brioche. 28,00€

«Guillaumette»- 2015- IGP PAYS DE L'HERAULT- ROUGE <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Franc. Rond, gourmand, léger. Fruits rouges, épices.</i>	21,00€
MAS LAVAL- Languedoc <i>Joel et Christine Laval à Aniane</i> <i>Culture Raisonnée</i>	
«Les Pampres»- 2015- IGP DE L'HERAULT- ROUGE <i>Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah. Souple, digeste, fin. Fruits rouges mûrs, épices.</i>	27,00€
«Grande Cuvée»- 2014- IGP DE L'HERAULT- ROUGE <i>Grenache gris, Grenache, Mourvèdre, Syrah. Complexe, ample, opulent.</i> <i>Fruits noirs, cassis, mûre, végétal.</i>	44,00€
DOMAINE PEYRE ROSE- Languedoc <i>Marlène Soria à St Pargoire</i> <i>Culture Biologique</i>	
«Oro»- 2000- AOC LANGUEDOC- BLANC <i>Rolle, Roussane, Viognier. Rolle, Roussane, Viognier. Floral, minéral, noisette, oxydatifs.</i>	99,00€
«Syrah Léone»- 2006- AOC LANGUEDOC- ROUGE <i>Syrah, Mourvèdre. Volume, densité, structure. Balsamique, mûre, cassis, épices.</i>	129,00€
CHÂTEAU BAS D'AUMELAS- Grès de Montpellier <i>Jean Philippe et Geoffroy d'Albenas à Aumelas</i> <i>Culture Biologique</i>	
«Blanc»- 2015- AOC LANGUEDOC- BLANC <i>Grenache, Roussane, Viognier. Riche, gourmand, vif. Abricot, pêche de vigne, fleurs blanches.</i>	19,00€
«Barathym»- 2014- AOC LANGUEDOC- ROUGE <i>Grenache, Carignan. Léger, souple, gourmand. Fruits rouges acidulés</i>	21,00€
DOMAINE LA TERRASSE D'ÉLISE- Vallée de l'Hérault <i>Xavier Braujou à St Jean de Fos</i> <i>Culture Biologique</i>	
«Élise»- 2009- IGP PAYS DE L'HERAULT- ROUGE <i>Syrah, Mourvèdre. Sombre, puissant, complexe. Fruits noirs, réglisse, épices.</i>	53,00€

En pays Gardois...

MAS DU CHÊNE- Languedoc

Luc Vignal et Emmanuelle Delon à Saint Gilles

Culture Biologique

«Pinot Chio»- 2015- VIN DE FRANCE- **ROUGE**

Pinot Noir. Fin, délicat, désaltérant. Fruits rouges frais, poivre blanc, végétal.

24,00€

«La petite Syrah»- 2014- VIN DE FRANCE- **ROUGE**

Structuré, complexe, fruité. Fruits rouges, violette, épices.

31,00€

MAS D'ESPANET- Languedoc

Agnès et Denys Armand à Saint-Mamert-du-Gard

Culture en Biodynamie - Certifié AB et Demeter

«Éolienne»- 2015- AOC LANGUEDOC- **BLANC**

Grenache blanc, Picpoul, Viognier. Agrumes, fleurs blanches, pêche, épices. Aromatique, minéral, frais.

32,00€

«Éolienne»- 2015- AOC LANGUEDOC- **ROUGE**

Grenache, Carignan, Syrah. Charnu, tendre, ample. Fruits noirs, menthol. Frais et délicat.

32,00€

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT- Languedoc

Famille Bruel à Aigues-Mortes

Culture biologique

«Domaine du Petit Chaumont»- 2016- GRIS DE GRIS- **ROSÉ**

Gris de Gris. Clair et gourmand.

19,00€

LES FRÈRES SOULIERS- Rhône Sud

Charles et Guillaume Soulier-Lapierre à Saint-Hilaire-d'Ozilhan

Culture Biologique et Biodynamique

«Rock and Rhône»- 2015- AOC CÔTES DU RHONE- **ROSÉ**

Cinsault. Rosé clair. Fruits rouges frais, menthol, verveine

21,00€

«La Clastre»- 2015- GP DU GARD- **ROUGE**

Syrah, Grenache. Rond, ample, gourmand. Fruits rouges, floral et élégant...

31,00€

Les bords de l'Étang de Thau...

DOMAINE SAINT ANDRÉ- Languedoc

Inès et Thierry Hebert à Mèze

Culture Raisonnée

- «Folie d'Inès»- 2015- IGP COLLINES DE LA MOURE- **BLANC**
Roussanne, Viognier. Lumineux, élégant, riche. Poire, fruits exotiques, vanille. 26,00€
- «Folie d'Inès»- 2015- IGP COLLINES DE LA MOURE- **ROSÉ**
Cinsault, Grenache. Frais, fin, désaltérant. Fleurs d'amandiers, agrumes, verveine. 21,00€

CHÂTEAU CREYSSELS- Languedoc

Henri et Julie Benau à Mèze

Culture Raisonnée

- «Picpoul de Pinet»- 2015- AOC LANGUEDOC- **BLANC**
Piquepoul de Pinet. Salin, vif, iodé. Fruits blancs, agrumes. 21,00€

Les Terrasses du Larzac...

MAS JULLIEN- Terrasses du Larzac

Olivier Jullien à Jonquières

Culture en Biodynamie

- «Carlan»- 2014- AOC TERRASSES DU LARZAC- **ROUGE**
Grenache, Carignan, Syrah. Expressif, élancé, élégant. Fruits rouges mûrs, végétal noble, poivre noir. 59,00€

MAS HAUT BUIS- Terrasses du Larzac Nord

Olivier Jeantet à La Vacquerie

Culture en Biodynamie

- «Les Agrunelles»- 2015- IGP PAYS DE L'HERAULT- **BLANC**
Chardonnay, Roussanne, Grenache blanc. Minéral, salin, tranchant. Poire, pierre à fusil, fleurs blanches. 38,00€
- «Les Carlines»- 2015- AOC TERRASSES DU LARZAC- **ROUGE**
Grenache, Carignan, Syrah. Ample, rond, soyeux. Cassis, mûre, fleurs, cannelle 28,00€
- «Costa Caoude»- 2014- AOC TERRASSES DU LARZAC- **ROUGE**
Grenache, Carignan. Harmonieux, velouté, soyeux. Fruits noirs, thé, pain grillé, vanille. 42,00€

CLOS MAÏA- Terrasses du Larzac Nord

Géraldine Laval à La Vacquerie

Culture en Biodynamie

«Clos Maïa Blanc»- 2014- IGP PAYS DE L'HÉRAULT- **BLANC**
Roussanne, Terret Bourret. Vif, élégant, minéral. Fruits blancs, pêche, fleurs. 42,00€

«Le Clos»- 2014- AOC TERRASSES DU LARZAC- **ROUGE**
Grenache. Profond, dense, velouté. Cassis, mûre, chocolat, tabac blond. 94,00€

DOMAINE PAS DE L'ESCALETTE- Terrasses du Larzac Nord

Delphine Rousseau et Julien Zernott à Pégairolles de l'Escalette

Culture Biologique - Certifié AB

«Les Clapas»- 2015- IGP Pays d'Hérault- **BLANC**
Carignan blanc, Terret Bourret, Grenache blanc.
Complexe, profond, minéral. Fruits blancs, pomme granny, pierre à fusil. 41,00 €

«Ze Rosé»- 2015- AOC Languedoc- **ROSÉ**
Syrah, Cinsault. Délicat, vif, complexe. Fruits rouges, anis, végétal. 28,00 €

«Le Grand Pas»- 2013- AOC Terrasses du Larzac- **ROUGE**
Grenache, Carignan, Syrah. Intense, riche, profond. Fruits noirs, épices, olive noire. 54,00 €

DOMAINE DE LA BARTHASSADE- Terrasses du Larzac

Guillaume Baron à Aniane

Culture en Biodynamie

«Les Cargadous»- 2015- IGP Pays d'Hérault- **BLANC**
Roussanne, Chenin. Vif, nerveux. Attaque nette et franche, bouche dense et complexe.
Agrumes, pierre à fusil. 39,00€

«Les Gravettes»- 2014- AOC Terrasses du Larzac- **ROUGE**
Grenache, Cinsault, Syrah. Dense, fin, et précis.
Fruits noirs (cassis, mûre), épices (cannelle, cèdre), végétal. 36,00€

Montpeyrroux...

DOMAINE ALAIN CHABANON- Montpeyrroux

Alain Chabanon à Lagamas

Culture Biologique - Certifié AB

«Trélans»- 2012- IGP Pays d'Oc- **BLANC**
Vermentino, Chenin. Sec, riche, harmonieux. Fruits jaunes, exotiques, vanille. 58,00 €

«Les Boissières»- 2012- AOC Languedoc- **ROUGE**
Grenache, Syrah, Mourvèdre. Plein, ample, soyeux. Fruits rouges, végétal, zan. 56,00 €

«L'Esprit de Fontcaude»- 2011- AOC Languedoc- **ROUGE**
Syrah, Mourvèdre. Structuré, ample, profond. Balsamique, fruits noirs, cacao. 64,00 €

Et le Pic Saint Loup...

DOMAINE DU PETIT SAINT AUNÈS- Languedoc

Pierre Ravaille à St Mathieu de Trévières

Culture Biologique non certifiée

«Blanc»- 2015- IGP Pays d'Oc- **BLANC**
Chardonnay. Riche, frais, gourmand. Fruits jaunes, fleurs blanches. 19,00€

L'ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP- Pic Saint Loup

Famille Ravaille à Cazevieille

Culture en Biodynamie

«Saint Agnès»- 2015- AOC Languedoc- **BLANC**
Clairette, Roussanne, Marsanne, Grenache blanc. Droit, franc, complexe.
Fruits blancs, pêche, abricot, fruits secs 30,00 €

«Tour de Pierre»- 2014- AOC Pic St Loup- **ROUGE**
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Ample, frais, équilibré.
Réglisse, fruits rouges, poivre, empyreumatique. 27,00 €

«Saint Agnès»- 2014- AOC Pic St Loup- **ROUGE**
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Soyeux, tanins fins, belle longueur.
Tabac blond, moka, fruits rouges, épices. 32,00 €

«Guilhem Gaucelm»- 2013- AOC Pic St Loup- **ROUGE**
Syrah, Grenache. Cacao, tabac, fruits rouges. Franc, volume, épices. 79,00 €

CHÂTEAU FONTANES- Pic Saint Loup

Cyriaque Rozier à Fontanès

Culture en Biodynamie

«Les Traverses»- 2015- IGP Pays d'Oc- **BLANC**
Clairette, Rolle, Chenin. Équilibré, complexe, vif. Poire, agrumes, fleurs blanches. 26,00 €

«Château Fontanes»- 2015- AOC Pic St Loup- **ROUGE**
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault. Tanins souples, fin, élégant.
Fruits rouges, cerise, mûre, végétal. 28,00 €

«La Petite Serine»- 2013- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Syrah (Petite Serine), Carignan, Mourvèdre. Élégant, fin, racé. Fruits noirs, graphite, violette, mûre.</i>	49,00 €
CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS- Pic Saint Loup <i>Fabien Reboul à Valflaunès</i> <i>Culture Raisonnée</i>	
«Pourquoi Pas ?»- 2015- AOC Languedoc- BLANC <i>Roussanne, Marsanne, Vermentino. Vif, ample, gourmand. Poire, abricot, pomelo, anis.</i>	27,00 €
«Espérance»- 2015- AOC- Pic St Loup- ROUGE <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre.</i>	29,00 €
DOMAINE LAVABRE- Pic Saint Loup <i>Etienne Lavabre à Claret</i> <i>Culture Raisonnée</i>	
«Les Demoiselles»- 2013- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Syrah, Grenache, Carignan. Riche, rond, ample. Fruits rouges, eucalyptus, zan.</i>	29,00 €
«Le Château»- 2005- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault. Complexe, suave, tanins fondus .Humus, épices.</i>	44,00 €
MAS BRUGUIÈRE- Pic Saint Loup <i>Xavier et Marjorie Bruguière à Valflaunès</i> <i>Culture en Biodynamie</i>	
«Les Muriers»- 2015- AOC Languedoc- BLANC <i>Roussanne, Marsanne. Fin, minéral, frais. Pêche blanche, vanille, agrumes.</i>	28,00€
«L'Arbouse»- 2014- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Syrah, Grenache. Facile, frais, gourmand. Fruits noirs, cassis, myrtille.</i>	28,00 €
«La Grenadière»- 2014- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Syrah, Grenache, vieux Mourvèdre. Intense, juteux, mûr. Fruits noirs, réglisse, menthol.</i>	44,00 €
CLOS MARIE- Pic Saint Loup <i>Françoise Julien et Christophe Peyrus à Lauret</i> <i>Culture en Biodynamie</i>	
«Manon»- 2015- AOC Languedoc- BLANC <i>Maccabeu, Roussanne, Clairette, Grenache. Ample, complexe, élégant. Vanille, fruits blancs, fleurs, badiane.</i>	33,00 €
«Simon»- 2013- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre. Dense, juteux, ample. Fruits rouges, myrtille, cassis, vanille.</i>	54,00 €

«Les Métairies du Clos»- 2013- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Grenache, Syrah, Carignan. Matière dense, juteux, suave. Fruits noirs, poivre, cannelle.</i>	59,00 €
«Les Glorieuses»- 2012- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Grenache, Syrah. Fin, suave, aérien. Fruits noirs, ardoise, garrigue, épices douces.</i>	99,00 €
DOMAINE CHRISTOPHE PEYRUS- Pic Saint Loup <i>Christophe Peyrus à Cazevieille</i> <i>Culture en Biodynamie</i>	
«Pic Saint Loup»- 2015- Vin de France- BLANC <i>Grenache blanc, Clairette, Malvoisie. Frais, vif, minéral. Agrumes, fruits à noyaux, floral.</i>	39,00€
«Pic Saint Loup»- 2013- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Syrah, Grenache. Fin, élégant, racé. Violette, fleurs séchées, groseille, cassis.</i>	42,00€
DOMAINE MIRABEL- Pic Saint Loup <i>Samuel et Vincent Feuillade à Brouzet les Quissac</i> <i>Culture Biologique</i>	
«Les Bancel»- 2014- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan. Dense, tanins fermes, structuré.</i> <i>Fruits noirs, zan, garrigue.</i>	28,00 €
MAS MORTIÈS- Pic Saint Loup <i>Richard Mousties à St Jean de Cuculles</i> <i>Culture en Biodynamie</i>	
«Jamais Content»- 2014- AOC Pic St Loup- ROUGE <i>Syrah, Grenache. Puissant, complexe. Laurier, poivre, épices, olives noires.</i>	43,00 €

Faugères...

DOMAINE FRÉDÉRIC BROUCA- Faugères <i>Frédéric Brouca à Laurens</i> <i>Culture en Biodynamie</i>	
«Les champs Pentus»- 2014- AOC Faugères- ROUGE <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre. Élégant, équilibré, tanins fins. Fruits rouges.</i>	29,00 €
«Clos Sauveplane»- 2013- AOC Faugères- ROUGE <i>Syrah, Mourvèdre. Puissant, sanguin, épicés, presque sauvage. Soyeux, fruits rouges.</i>	44,00 €

Saint-Chinian...

DOMAINE CANET VALETTE- Saint Chinian

Marc Valette à Cessenon sur Orb

Culture Biologique - Certifié AB

«Antonyme»- 2015- AOC St Chinian- **ROUGE**
Mourvèdre, Grenache. Croquant, juteux. Fraîche, bonbon anglais, cassis, confiture de cerise. 22,00 €

«Une et Mille Nuits»- 2014- AOC St Chinian- **ROUGE**
Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault. Ample, aromatique, profond.
Cerise noire, violette, musc. 29,00 €

CHÂTEAU VIRANEL- Saint Chinian

Nicolas et Arnaud Bergasse à Cessenon sur Orb

Culture Raisonnée

«Viognier»- 2015- IGP Pays d'Hérault- **BLANC**
Viognier. Rond, sec, gourmand. Fleurs blanches, fruits exotiques, agrumes. 28,00 €

«Rouge Tradition»- 2014- AOC St Chinian- **ROUGE**
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Soyeux, pur. Cassis, mûr, épices, zan. 24,00 €

Limoux...

DOMAINE MOUSCAILLO- Limoux

Pierre et Marie-Claire Fort à Roquetaillade

Culture Biologique

«Chardonnay»-2013- IGP Haute Vallée de l'Aude- **BLANC**
Chardonnay. Riche, gourmand, élégant. Fruits blancs, brioche, minéral. 32,00 €

«Pinot Noir»- 2012/13- IGP Haute Vallée de l'Aude- **ROUGE**
Pinot noir. Souple, soyeux, gourmand. Griotte, cerise, poivre. 34,00 €

Corbières...

DOMAINE DU GRAND CRÈS- Corbières

Pascaline et Hervé Leferrer à Ferrals les Corbières

Culture Traditionnelle

«Le Blanc»- 2013- AOC Languedoc- **BLANC**
Roussanne, Viognier. Sec, racé, subtil. Fruits blancs, pamplemousse, fleurs blanches. 28,00€

«Cuvée Classique»- 2012- AOC Languedoc- **ROUGE**
Grenache, Syrah, Cinsault. Fin, généreux, suave. Fruits noirs, groseille, cerise. 26,00 €

«Cuvée Majeure»- 2012- AOC Corbières- **ROUGE**
Syrah, Grenache. Puissant, délicat, aromatique. Cassis, violette, eucalyptus, garrigue. 36,00 €

Pays Catalan...

DOMAINE GAUBY- Roussillon

Lionel Gauby à Calce

Culture en Biodynamie

«Vieilles Vignes»- 2013- IGP Côtes Catalanes- **BLANC**
Maccabeu, Grenache blanc, Carignan blanc. Gras, plein, puissant, aromatique.
Fruits blancs, vanille, silex. 56,00 €

«Veilles Vignes»- 2015- AOC Côtes du Roussillon Village- **ROUGE**
Mourvèdre, Syrah, Grenache noir, Carignan. Puissant, Fruits rouges, tabac, fumée. 59,00 €

«La Muntada»- 2013- AOC Côtes du Roussillon Village- **ROUGE**
Syrah, Grenache noir, Carignan. Opulent, structuré, riche. Fruits rouges mûrs, pain grillé, épices. 119,00 €

DOMAINE PADIÉ- Roussillon

Jean Philippe Padié à Calce

Culture en Biodynamie

«Milouise»- 2015- Vin de France- **BLANC**
Grenache blanc, Grenache gris. Droit, vif, équilibré. Fruits blancs, agrumes, fleurs blanches. 64,00 €

«Petit Taureau»- 2015- Vin de France- **ROUGE**
Grenache noir, Syrah, Carignan. Équilibré, frais, tendu. Fruits noirs, cassis, mûre, réglisse. 29,00 €

«Gibraltar»- 2015- Vin de France- **ROUGE**
Grenache noir, Carignan, Syrah, Mourvèdre. Frais, équilibré, soyeux. Fruits noirs confits, épices. 44,00 €

DOMAINE OLIVIER PITHON- Roussillon

Olivier Pithon à Calce

Culture en Biodynamie

«Laïs»- 2015- IGP Côtes Catalanes- **BLANC**
Maccabeu, Grenache blanc, Grenache gris. Fin, élégant, suave. Fleurs blanches, silex, poire .34,00 €

«D18»- 2013- IGP Côtes Catalanes- **BLANC**
Grenache blanc, Grenache gris. Riche, dense, complexe (un grand blanc). 69,00 €

«Laïs»- 2014- IGP Côtes Catalanes- **ROUGE**
Carignan, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre. Complexe, velouté, profond.
Fruits noirs juteux, lardé, sanguin. 34,00 €

2. VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE SAINT NICOLAS- Fiefs Vendéens

Thierry Michon à Brem sur Mer

Culture Biodynamie - Certifié AB et Demeter

«Les Reflets»- 2015- AOC Fiefs Vendéens- **ROUGE**

Pinot noir, Negrette, Gamay, Cabernet franc. Rond, généreux, gourmand.

Fruits rouges mûrs, groseilles, confiture de framboise.

30,00 €

DOMAINE JO LANDRON- Muscadet de Sèvre et Maine

Jo Landron à La Haye Fouassière

Culture en Biodynamie

«Amphibolite»- 2015- AOC Muscadet de Sèvre et Maine- **BLANC**

Melon de Bourgogne. Fin, élancé, minéral. Fruits blancs, iode, agrumes.

28,00 €

DOMAINE ALPHONSE MELLOTT- Sancerre

Alphonse Mellot à Sancerre

Culture Biologique

«La Moussière»- 2015- AOC Sancerre- **BLANC**

Sauvignon blanc. Pur, minéral, droit. Fruits jaunes, agrumes, iode.

49,00 €

«La Petite Moussière»- 2013- AOC Sancerre- **ROUGE**

Pinot noir. Fin, floral, élancé. Matière précise et droite. Groseille, airelles, poivre de Timut.

51,00 €

DOMAINE JONATHAN DIDIER PABIOT- Pouilly Fumé

Jonathan Pabiot à Pouilly Sur Loire

Culture Biologique

«Pouilly Fumé»- 2015- AOC Pouilly Fumé- **BLANC**

Sauvignon blanc. Vif, droit, complexe. Pomme verte, agrumes, vanille.

31,00 €

DOMAINE DES ROCHES NEUVES- Saumur Champigny

Thierry Germain à Varrains

Culture en Biodynamie - Certifié AB et Biodivin

«L'Insolite»- 2014- AOC Saumur- **BLANC**

Chenin.Lumineux, riche, complexe. Citron jaune, bergamote, verveine, anis, fenouil.

51,00 €

«Terres Chaudes»- 2015- AOC Saumur Champigny- **ROUGE**

Cabernet franc. Droit, précis, frais. Groseille, cerise, cèdre, poivre

54,00€

«Franc de Pied»- 2015- AOC Saumur Champigny- **ROUGE**

Cabernet franc. Fin, racé, droit. Tannins fins, soyeux. Cassis, violette, pivoine, menthe, muscade.

78,00 €

DOMAINE FOSSE SÈCHE- Saumur

Guillaume Pire à Brossay

Culture en Biodynamie

«Arcane»- 2015- AOC Saumur- BLANC

Chenin. Riche, minéral, fin. Miel d'acacia, fleurs blanches, épices douces.

39,00 €

«Eolythe»- 2014- AOC Saumur- ROUGE

Cabernet franc. Fin, suave, ample. Tanins souples. Fruits noirs, végétal, épices.

34,00 €

3. VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE RAYMOND USSEGLIO ET FILS- Châteauneuf du Pape

Stéphane Usseglio à Châteauneuf du Pape.

Culture en Biodynamie – Certifié Demeter

«Domaine»- 2015- AOC Châteauneuf du Pape- BLANC

Grenache, Roussanne, Clairette, Bourboulenc. Fruits à chair blanche, floral. Complexité, équilibre.

56,00 €

«Cuvée Impériale»- 2014- AOC Châteauneuf du Pape- ROUGE

Grenache centenaire. Fruits Noirs, sous-bois, épices. Fraicheur, amplitude et plénitude.

84,00€

DOMAINE COURSODON- Saint Joseph

Jérôme Coursodon à Mauves

Culture Biologique

«Les Silices»- 2015- AOC St Joseph- BLANC

Marsanne. Équilibre, fraîcheur, finesse. Fruits à noyaux, fleurs blanches, épices.

48,00 €

«Les Silices»- 2014- AOC St Joseph- ROUGE

Syrah. Ample, structuré, racé. Finale franche et longue. Fruits noirs, poivre, muscade.

39,00 €

DOMAINE LES BRUYÈRES- Crozes Hermitage

David Reynaud à Beaumont-Montoux

Culture Biologique et Biodynamique

«Georges»- 2014- AOC Crozes Hermitage- ROUGE

Syrah. Muscade, menthol, Juteux, suave, frais et équilibré.

39,00 €

DOMAINE JOHAN MICHEL- Cornas

Johan Michel à St Peray

Culture Raisonnée

Cornas- 2014- AOC Cornas- ROUGE

Syrah. Franc, fruits noirs, fraîcheur, tanins soyeux, digeste et fin.

54,00 €

DOMAINE AUGUSTE CLAPE- Cornas

*Pierre-Marie et Olivier Clape à Cornas
Culture Raisonnée*

«Renaissance»- 2014- AOC Cornas- ROUGE

Syrah. Ample, structuré, complexe. Bourgeon de cassis, mûre, zan, réglisse, olive noire .95,00 €

«Cornas»- 2014- AOC Cornas- ROUGE

Syrah. Riche, puissant, profond. Matière dense, aux tanins civilisés. Fruits noirs, réglisse, violette. 119,00 €

DOMAINE GANGLOFF- Condrieu et Côte Rôtie

*Yves Gangloff à Condrieu
Culture Raisonnée*

«Condrieu»- 2015- AOC Condrieu- BLANC

Viognier. Ample, gourmand, minéral. Fruits jaunes, pêche de vigne, agrumes, vanille. 119,00€

«Saint Joseph»- 2014- AOC Saint Joseph- ROUGE

Syrah. Ample, volumineux, complexe. Fruits rouges, épices, réglisse. 89,00€

«Barbarine»- 2014- AOC Côte Rôtie- ROUGE

Syrah. Ample, volumineux, complexe. Fruits rouges, épices, réglisse. 124,00 €

4. BOURGOGNE

DOMAINE CHANTAL LESCURE- Côte de Nuits et Côte de Beaune

*François Chaveriat à Nuit St Georges
Culture Biologique - Certifié AB*

«La Grande Châtelaine»- 2015- AOC Côte de Beaune- BLANC

Chardonnay. Vif, cristallin, complexe. Fleurs blanches, brioche, silex, fruits blancs. 49,00 €

«Les Topes Bizot»- 2014- AOC Côte de Beaune- ROUGE

Pinot Noir. Fin, élancé, soyeux. Fruits rouges frais, poivre blanc, végétal. 44,00 €

«Les Bertins»- 2011- AOC Pommard 1er Cru- ROUGE

Pinot Noir. Structuré, ample, précis. Fruits noirs, baies roses, épices. 79,00 €

DOMAINE BLAIN GAGNARD- Côte de Beaune

*Famille Blain Gagnard à Chassagne Montrachet
Culture Biologique*

«Chassagne Montrachet»- 2014- AOC Chassagne Montrachet- ROUGE

Pinot Noir. Matière velouté, fraîcheur d'ensemble. Fruits rouges frais, cassis, végétal. 51,00 €

DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE & BRET BROTHERS- Mâconnais

Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret à Vinzelles

Culture Biologique et Biodynamique

«Mâcon Chardonnay»- 2014- AOC Mâcon-Chardonnay- **BLANC**
Chardonnay. Simple, gourmand, jovial. Fruits jaunes, pierre à fusil, agrumes 39,00 €

«La Soufrandière»- 2014- AOC Pouilly-Vinzelles- **BLANC**
Chardonnay. Minéral, précis, généreux. Élevage discret, fruits jaunes, fleurs (sureau), vanille. 64,00 €

«Clos Reyssié»- 2014- AOC Pouilly-Fuissé- **BLANC**
Chardonnay. Ample, fin, élégant. Miel de fleurs, citron jaune, verveine. 69,00 €

5. BEAUJOLAIS

DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE & BRET BROTHERS- Beaujolais/Morgon

Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret à Vinzelles

Culture Biologique et Biodynamique

«Les Charmes»- 2014- AOC Morgon- **ROUGE**
Gamay. Rond, juteux, frais. Sapide, équilibre basé sur la minéralité, fruits rouges, zan, végétal. 42,00 €

6. BORDEAUX / SUD-OUEST

DOMAINE DE L'AURAGE- Côtes de Castillon

Caroline et Louis Mitjavile à St Genès de Castillon

Culture Raisonnée

«Domaine de l'Aurage»- 2007- AOC Côtes de Castillon- **ROUGE**
Merlot, Cabernet Franc.
Élégant, cèdre, bois précieux, tabac, fruits noirs type cassis et myrtilles, eucalyptus, poivré. 76,00 €

«Domaine de l'Aurage»- 2010- AOC Côtes de Castillon- **ROUGE**
Merlot, Cabernet Franc.
Élégant, cèdre, bois précieux, tabac, fruits noirs type cassis et myrtilles, eucalyptus, poivré. 84,00 €

DOMAINE MOULIN PEY-LABRIE- Canon Fronsac

Bénédicte et benoit Hubau à Fronsac

Culture Biologique

«Moulin Pey-Labrie»- 2010- AOC Canon Fronsac- **ROUGE**
Merlot - Malbec. Arome de Cassis, Cerise à l'eau de vie. Charpenté et riche. Tanins Maitrisés. 59,00 €

«Moulin Pey-Labrie»- 2005- AOC Canon Fronsac- **ROUGE**
Merlot, Malbec. Complexité et noblesse du merlot « affiné » plus de 10 ans. 69,00 €

DOMAINE PLAGEOLES- Gaillac

Myriam et Bernard Plageoles à Cahuzac sur Vere

Culture Biologique

«Ni Roux...Ni Vert»- 2015- Vin de France- **BLANC**
Mauzac. Demi sec, harmonieux et frais. Fleurs blanches, fruits exotiques. 25,00 €

«Le Duras»- 2013- AOC Gaillac- **ROUGE**
Duras. Flatteur, généreux avec un registre poivré, mûres écrasées. Tanins fondus, belle acidité. 34,00 €

DOMAINE ROC DE CAMBES ET TERTRE ROTEOEUF- Côtes de Bourg et St Émilion

François Mitjavile à St Émilion

Culture en Biodynamie

«Roc de Cambes»- 2013- AOC Côtes de Bourg- **ROUGE**
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Mûr et riche, fraîcheur d'ensemble maitrisée. Fruits noirs, sous-bois, épices douces. 128,00 €

«Tertre Roteboeuf»- 2013- AOC St Émilion- **ROUGE**
Cabernet Franc, Merlot.
Soyeux, ample, gourmand et profond. Petits fruits noirs, cacao, café, fumée. 348,00 €

7. ALSACE

Domaine VINCENT FLEITH- Alsace

Vincent Fleith à Ingersheim

Culture en Biodynamie - Certifié AB et Demeter

«Riesling»- 2014- AOC Alsace- **BLANC**

Riesling. Sec et minéral, tout en finesse. Agrumes, fruits blancs.

30,00 €

«Gewurztraminer Letzenberg»- 2012- AOC Alsace- **BLANC**

Riesling, Pinot gris.

Subtil et élégant. Arômes de rose, cire, miel, épices, finale sur une touche de moelleux.

38,00 €

«Pinot Noir Steinweg»- 2013- AOC Alsace- **ROUGE**

Gewurztraminer. Subtil et élégant.

Arômes de rose, cire, miel, épices, finale sur une touche de moelleux.

44,00 €

MAISON TRIMBACH- Alsace

Hubert Trimbach à Ribauvillé

Culture Raisonnée

«Riesling»- 2013- AOC Alsace- **BLANC**

Riesling. Minéral, agrumes. Structure et finesse.

59,00 €

8. JURA / SAVOIE

DOMAINE DES ARDOISIÈRES- Savoie

Brice Aumont à Freterive

Culture Biodynamique - Certifié Demeter

«Argile»- 2015- IGP vin des Allobroges- **BLANC**

Jacquere, Chardonnay, Mondeuse blanche. Floral, racinaire, tonique. équilibre, salinité, inclassable. 44,00 €

«Schistes»- 2012- IGP vin des Allobroges- **BLANC**

Jacquere, Roussanne, Malvoisie, Mondeuse. Fleurs séchées, paille, agrumes.

Minéral, aiguisé, tension salivante.

77,00 €

9. PROVENCE ET CORSE

DOMAINE RIMAURESQ- Côtes de Provence

Pierre Duffort à Pignans

Culture Biologique

«Rosé Classique»- 2015- AOC Côtes de Provence Cru Classé- **ROSÉ**
Grenache, Cinsault, Tibouren, Rolle, Rosé frais, souple et gourmand.
Fruits rouges frais, fleurs blanches.

30,00 €

DOMAINE DE PEYRASSOL- Côtes de Provence

Famille Austruy à Flassans-sur-Issole

«Château Peyrassol»- 2015- AOC Côtes de Provence- **ROSÉ**
Syrah, Cinsault, Grenache, Ugni Blanc, Rolle. Vin moderne et élégant.

27,00€

«Clos de Peyrassol»- 2016- AOC Côtes de Provence **ROSÉ**
Tibouren, Grenache et Rolle. Excellence du domaine. Rare et précieux.

48,00€

DOMAINE TEMPIER- Bandol

Daniel Ravier à la Cadière d'Azur

Culture Biologique

«Rosé»- 2015- AOC Bandol- **ROSÉ**
Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Carignan. Robe limpide. Vif, frais, ample.
Fruits rouges frais, végétal.

41,00 €

«Rouge»- 2014- AOC Bandol- **ROUGE**
Mourvèdre, Grenache, Cinsault, vieux Carignan. Fruité et équilibré.
Développe des arômes de fruits noirs, cassis, mûre, cuir, sous-bois.

64,00 €

«La Tourtine»- 2013- AOC Bandol- **ROUGE**
Mourvèdre, Grenache, Cinsault. Belle densité en bouche et une profonde minéralité.
Vin racé, de longue garde.

84,00 €

DOMAINE ARENA- Corse Patrimonio

Antoine et Jean-Baptiste Arena à Patrimonio

Culture Biologique – Vin naturel

«Carco»- 2015- AOC Patrimonio- **BLANC**
Vermentino. Vif, minéral, solaire. Agrumes, fruits à noyaux, myrthe.

54,00 €

«Carco»- 2014- AOC Patrimonio- **ROUGE**
Niellucio. Riche, structuré, salin. Fruits rouges concentrés, végétal, poivre.

49,00 €

10. CHAMPAGNE

Maison MUMM

«Cordon Rouge Brut»	65,00€
«Rosé»	75,00€
«Brut Sélection»	80,00€
«Blanc de Blancs»	90,00€

Maison Gosset

«Grande Réserve»	90,00€
«Grand Rosé»	95,00€

Champagnes Henri Giraud- Vallée de la Marne *Claude Giraud à Aÿ* *Culture Traditionnelle*

«Hommage»	75,00€
«Blanc de Craie»	85,00€
«MV09»	179,00€
«Argonne»- 2004	280,00€

Maison Moët & Chandon

Dom Pérignon Millésimé- 2006	190,00€
------------------------------	---------

Maison Roederer

Cristal Roederer Millésimé- 2010	240,00€
----------------------------------	---------