

Programme des dégustations :

Samedi 27 mars dégustation vins et Samedi 24 avril dégustation whiskies

Spécial Languedoc Roussillon & Côtes du Rhône

On a pris nos baluchons et on a fait vos courses!

Jules, Cédric et Benoît ont passé trois jours au salon Vinisud de Montpellier, pour vous ramener le meilleur du sud de la France. Parce que notre métier n'est pas d'attendre derrière notre comptoir mais de chercher, de découvrir les talents et de vous les présenter.

Offres jusqu'au 1 mai 2010



Grande dégustation le 27 Mars

Les vins plaisirs de 3 à 10 euros

DOMAINE DE L'AIGUELIÈRE

CUVÉE GRENAT & TRADITION

Le Grenat est le premier vin rouge du domaine caractérisé par une extraction modérée. Ces caractéristiques lui confèrent de la fraîcheur, un beau fruité et une agréable sensation gouleyante, un nez aux notes réglissées et épicées. La bouche est délicieusement douce et soyeuse. La cuvée Tradition produit sur le secteur de Monpeyroux développe un nez plus complexe de fruits rouges et noirs. La bouche, très fruitée (cerise noire, mûre) et réglissée associée à des notes de laurier et de poivre, crée un ensemble harmonieux et équilibré. Deux nouvelles cuvées à des prix très doux.



Cuvée Grenat Vin de Pays Rouge 2006

5,50 € la bt

Cuvée Tradition Coteaux du Languedoc Montpeyroux 2006

8.50 € la bt

DOMAINE PREIGNES LE VIEUX

VIN DE PAYS D'OC

Domaine familial depuis 5 générations, la famille Vic produit sur le secteur de Vias une gamme impressionnante de vins de fruit et de plaisir souvent en monocépage, avec un rapport qualité/prix à faire pâlir de nombreux vignerons du Languedoc. Les cuvées Petit Pont rouge et blanc sont simples mais fruitées, gourmandes et surtout pas chères. Pour les vins blancs, le Sauvignon, le Vermentino et le Muscat sec sont nets, droits, typiques et délicieusement parfumés. Le Chardonnay fût est lui plus complexe et légèrement boisé. Pour les vins rouges, le Grenache est un panier de fruits frais, il est très gouleyant, il dégage des arômes intenses de framboises. Le Mourvèdre est plus soutenu, aux arômes de fruits confits et d'épices. L'Alicante dévoile une robe profonde.

c'est un vin gourmand, original et festif. La Syrah fût est plus complexe, elle présente une belle couleur soutenue, un nez intense de vanille, de réglisse et d'épices et une bouche ample et généreuse. Et pour finir, laissez-vous séduire par ce Petit Verdot fût, véritable petit trésor d'arômes entre vanille, coco, amandes mélangés aux saveurs de mûres et de cassis. Que du plaisir!

Petit Pont Vin de Pays d'Oc rouge 2008 et blanc 2009 3,50 € la bt Musat Sec ou Sauvignon vin de Pays d'Oc blanc 2009 4.95 € la bt Vermentino sur Lie 2009 Vin de Pays d'Oc blanc 4.95 € la bt Chardonnav Fût 2008 Vin de Pavs d'Oc blanc 5.90 € la bt Grenache ou Alicante 2008 Vin de Pays d'Oc rouge 4,95 € la bt Mourvèdre 2009 Vin de Pays d'Oc rouge 4.95 € la bt Syrah Fût 2008 Vin de Pays d'Oc rouge 5.50 € la bt Petit Verdot Fût 2008 Vin de Pays d'Oc rouge 5.90 € la bt

CORBIÈRES DE CASTELMAURE

« Cours camarade, le vieux Monde est derrière toi », telle pourrait être la devise des bouteilles de Castelmaure. Ambitieux, mais jamais hautains, aussi bons à boire jeunes qu'à garder patiemment en cave, ces vins-là n'ont plus besoin de parler d'eux, il suffit de les goûter. Plébiscités par la critique internationale, ils symbolisent tout à la fois l'immense potentiel des grands terroirs du Sud et une approche moins hiératique, plus conviviale, de la dégustation. Authentiques, charnus et suaves, ils n'entendent parler de rien d'autre que de plaisir. Ainsi La Buvette, un vin de soif, gorgé de fruit et de plaisir, frais dès l'apéritif. La Pompadour, l'introduction au grand vin, soyeux hors-pair, équilibre parfait et prix d'ami; La Grande Cuvée, dont les jus sélectionnés bénéficient d'un élevage soigné en barriques est moderne, mais terriblement séduisant. A découvrir aussi, le petit Corbières Blanc d'une pure gourmandise, frais, aromatique, qui se boit sans soif.

La Buvette Vin de Table rouge 3,95 € la bt Corbieres blanc 2009 4,80 € la bt La Pompadour 2007 Corbières rouge 7,70 € la bt La Grande Cuvée 2007 9,95 € la bt

6.95 € la bouteille

CHÂTEAU DE PENNAUTIER TERROIRS D'ALTITUDE CABARDÈS ROUGE 2007 ET VIN DE PAYS D'OC BLANC 2008

On ne vous présente plus ces 2 cuvées incontournables de notre gamme de vins, tellement elles rencontrent un succès dans nos caves. Le rouge, issu à majorité de cépages bordelais et élevé 14 mois en barriques, se caractérise par la puissance et l'harmonie des ses arômes (cassis, épices, menthol et cacao). La bouche est riche et ample, aux tannins fins et denses. Le blanc issu à 100% du Chardonnay dévoile des arômes puissants, d'ananas, d'abricot et de vanille. La bouche est superbe, ample, complexe et d'une délicieuse finale boisée.

MUQUES PENNACTIES

6.95€

la bouteille

Grande dégustation le samedi 27 mars 2010

NOUVEAUTE Monsieur ViN

CLUS DES BOUTES LE PLURIEL 2009

Costières de Nîmes rouge

Petit domaine de 10 hectares sur la commune de Bellegarde entre Nîmes et Arles, sur un magnifique terroir de galets roulés, les vins du domaine ont été certifiés Agriculture biologique en 2007. Le Pluriel rouge 2009 est un vin plaisir et de convivialité porté par sa fraîcheur et ses parfums de fruits frais et de notes d'épices. Il est issu d'un assemblage à part égale de Carignan et de Syrah. Superbe domaine d'Aniane, qui fête ses 10 ans d'existence et qui porte le nom de la chaîne des colline

5.80 € la bt

SARDA MALET CÔTES DU ROUSSILLON

LE SARDA BLANC ET ROUGE 2008

Les deux vins de la gamme « Sarda », un blanc et un rouge, sont à l'origine de Sarda-Malet. Une des richesses du domaine est la nature argilo-calcaire de la terre

qui confère une grande minéralité aux vins. De plus, la pauvreté des sols et l'âge des vignes conjugués réduisent les rendements à 30 hectolitres en moyenne par hectare, ce qui est l'un

> des premiers gages de concentration d'arômes. Le blanc est issu du Grenache blanc et gris, Malvoisie, et Macabeu, et a un nez intense, délicieusement parfumé, une bouche riche mais d'une belle fraîcheur. Le rouge. assemblage de Grenache, de Carignan et de Syrah est une pure gourmandise, au nez de fruits noirs et de cacao. La Bouche est ronde, soyeuse et d'une belle finesse pour ce niveau de prix. Précipitez-vous!

Le Sarda Blanc 2008 6.80 € la bt Le Sarda Rouge 2008 6,80€ la bt

CAPUCINE ROUGE ET BLANC 2009

DOMAINE OLLIEUX ROMANIS

On ne vous présente plus le Capucine rouge tellement ce vin marque les esprits par son fruité intense et sa gourmandise. Le 2009 est un peu plus soutenu mais toujours aussi suave, rempli de fruits rouges bien mûrs. Petite nouveauté avec le Capucine blanc, un 100 % Sauvignon, friand, trés aromatique et mûr, un compagnon idéal pour l'apéritif ou un poisson grillé. A découvrir absolument.

Capucine rouge ou blanc 5,25 € la bt au lieu de **5.75**



MAS DE LA SERANNE CÔTEAUX DU LANGUEDOC

A L'OMBRE DU FIGUIER ROUGE 2009 ET GRIOTTIER ROUGE 2007

Vin de l'été, vin des copains et des fêtes décontractées, «à 1' ombre du figuier»rouge 2009 est le vin plaisir par excellence, soupe et fruité, avec une majorité de Cinsault. Petit prix et bel équilibre, son seul défaut est de se boire trop facilement..... La cuvée «les griottiers» rouge est plus complexe, plus intense, un nez magnifique de fruits à novaux (cerise), de cassis, de réglisse, le tout finement épicé. La bouche est dense et soveuse, le grain des tannins est soutenu par une belle suavité. Une belle bouteille.

A l'ombre du figuiers 2009 5.80 € la bt Les Griottiers 2007 7.50 € la bt



MAS DES MONTAGNES BLANC

ROUSSILLON VILLAGE BLANC 2008

Dernier-né de la gamme Terroirs d'altitude, qui regroupe les vignobles plantés sur les hauteurs, le Mas des Montagnes blanc (grenache blanc et macabeu) vient complèter une gamme impressionnante de la Maison Lorgeril. Vinifié comme le marquis de Pennautier : élevage en barriques pendant 8 à 10 mois, c'est un vin fruité, croquant, ou le boisé est parfaitement intégré. La bouche est superbe, avec beaucoup d'arômes et un final long et soyeux.

7.50 € la bt

MAS BRUGUIÈRES

L'ARBOUSE PIC ST LOUP ROUGE 2008 Harmonie de la puissance, de la fraîcheur et du fruité. Nez sur un fond de fruits secs, chocolat, pain grillé et caramel, la bouche est élégante et gourmande, sur une fraîcheur toute Pic St Loup et des tannins ronds. 9.95 € la bouteille



En dégustation le samedi 27 mars =

Grands Languedoc de 10 à 25 euros





DOMAINE L'AIGUELIÈRE

Côteaux du languedoc Montpeyroux

Coup de foudre lors de VINISUD sur les grandes cuvées du Domaine L'Aiguelière. Adepte de récoltes en surmaturité, la « Côte Rousse 2006 » est issue de vignes de 60 ans sur un terroir de glacis d'éboulis calcaire. Opulente et racée, elle développe des notes de réglisse, fruits rouges et noirs, café, tabac et chocolat. Son pendant, la Côte Dorée 2004 est un bijou aux notes évoluées de tabac et de cuir. Elle tire vers les notes des plus belles Syrah des Rhône Septentrionnaux. Un miracle de bouteille.

Côte Rousse 2006 Coteaux du languedoc Montpeyroux rouge 21.50 € la bt Côte Dorée 2004 Coteaux du languedoc Montpeyroux rouge 21.50 € la bt

DOMAINE OLLIEUX ROMANIS CORBIÈRES

Magnifique propriété familiale située sur le terroir de galets de Boutenac. La qualité de l'ensemble des vins produits monte en puissance depuis l'arrivée d'une nouvelle génération incarnée par Pierre Bories. Les différents vins jouent sur des encépagements divers avec une prédominance de très vieux carignans. La cuvée Prestige rouge 2007 dévoile une magnifique robe profonde, un nez intense de cassis et de cacao. La bouche se traduit par des fruits des bois et des senteurs de réglisse, elle est ample et soyeuse, superbe. Le grand vin du domaine, la cuvée Or 2008 est encore plus intense, avec un nez complexe, mariant aussi bien des arômes de fruits noirs, de sous bois et d'épices. La bouche est voluptueuse avec une très belle ampleur et aboutie sur une finale fraîche, que du bonheur.

Prix découverte

Cuvée Prestige rouge 2007 Cuvée Or rouge 2008 10,50 € la bt au lieu de 11,50 € 19,50 € au lieu de 21,00 €



Faugères Les Premières rouge 2007 C'est la référence à Faugères, celui qui a ouvert la voie. « Les Premières », aux nuances d'épices et de fruits rouges, parfait équilibre entre fruit, fraîcheur et puissance. Une très belle bouteille.

12.50 € la bt





ESPRIT DE PENNAUTIER Cabardès 2003 rouge

Magnifique et incontournable cuvée de la maison Lorgeril, assemblage de 20% Merlot et de 80% de Syrah vieilles vignes et un élevage de 18 mois en fûts de chêne. Elle dévoile un nez puissant et complexe de fruits noirs, de truffe, de coriandre et une pointe de poivre. La bouche est riche et soyeuse à la fois, avec en finale des notes de sous-bois.

13,50 € la bt au lieu de 18,00 €



Grands Languedocs de 10 à 25 euros



DOMAINE LE CONTE DES FLORIS

Terroir de Pézenas

Petit domaine de 7 hectares sur les côteaux de basaltes des environs de Caux, sur la nouvelle dénomination de Pézenas. Daniel Le Conte des Floris est un ancien journaliste de la RVF et vigneron depuis 2000. Il a mis tout de suite la barre très haut avec des vins de caractère, aux élevages pointus. La cuvée « Six Rats Noirs » 2008, à dominante de ... Syrah, est pétrie de fraîcheur et de gourmandise. « Basaltique » 2007, à dominante de Carignan, est plus animale mais à l'aération, le fruité explose. C'est un vin dense qui se gardera superbement. Plus élancé, « Villafranchien » 2005 avec plus de 80 % de Grenache est un vin profond, au touché de tannins délicat. Enfin, « Carbonifère » 2006, à dominante Syrah, est plus épicée et plus structurée. Elle est l'aboutissement de cette gamme avec sa tenue en bouche, sa fraîcheur et sa longueur impeccable.

Six Rats Noirs rouge 2008 Coteaux du Languedoc Pézenas

Basaltique rouge 2005 Coteaux du Languedoc Pézenas

Villafranchien rouge 2005 Coteaux du Languedoc Pézenas

Carbonifère rouge 2006 Coteaux du Languedoc Pézenas

13.00 € la bt
14.95 € la bt





DOMAINE ALAIN CHABANON COTEAUX DU LANGUEDOC

Campredon rouge 2008

Un de nos plus grands vinificateurs de France, qui a fait ses classes dans les années 80 chez Alain Brumont (Montus) et Comte Peraldi (Ajaccio). Campredon est une cuvée emblématique du Languedoc, splendide, délicate et élégante, le tout servi d'un élevage précis. Attention grand vin et pourtant c'est la première cuvée du domaine.

11.95 € la bt

ERMITAGE DU PIC ST LOUP COTEAUX DU LANGUEDOC

Sainte Agnès rouge 2007 Une de nos découvertes de VINISUD. Nez de menthol, garrigue et fruits rouges frais, la bouche est croquante, veloutée et aromatique. A découvrir absolument!

14.00 € la bt

NOUVEAUTE Monsieur ViN

TERRASSE D'ELISE PRADEL 2006

Vin de Pays de l'Hérault rouge
A nos yeux la meilleure cuvée du domaine, un 100% Cinsault à la robe rubis clair, un vin ciselé comme un Bourgogne. Au nez, il impressionne par son élégance, sa finesse envoûtante ses notes de framboises et de groseilles, très loin d'une vision méridionale. En bouche, c'est vraiment à cet instant que le Cinsault s'exprime et prend toute sa dimension dévoilant une palette aromatique fabuleuse (fruits exotiques, épices douces), la justesse de l'élevage et une persistance qui dure encore et encore. Précipitez-vous!

17,50 € la bt



Découverte du vignoble de Saint-Chinian



Nord-ouest de Béziers, le vignoble de Saint-Chinian s'enroule autour d'une vingtaine de villages. Le Saint-Chinian est un des plus grands Crus du Languedoc, Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1982 pour ses vins rouges. Une extraordinaire diversité géologique et climatique donne au Saint-Chinian un caractère particulier qui confère à chaque vin sa propre originalité. Saint-Chinian doit son nom au moine bénédictin Anhan, fondateur, en 794, du monastère de Saint-Laurent, sur la rive gauche du Vernazobre. Il fut béatifié en 1102 et le monastère prit son nom : Sanch Anhan, qui devint Saint-Chinian au Moyen-Age. La zone d'appellation Saint-Chinian s'étend sur 3 300 hectares de parcelles déclarées et l'altitude varie entre 100 et 400 mètres. Entre mer et montagne, située sous influence méditerranéenne

et parfois exposée à un microclimat, l'appellation a su créer sa typicité. Le vignoble est dominé au nord par les schistes, qui produisent des vins fruités, souples et généreux et au sud par les calcaires, dont sont issus des vins corsés, longs et typés. C'est un climat languedocien, typiquement méditerranéen, marqué par des étés aussi chauds que secs et des jours de pluie peu nombreux. Ces conditions climatologiques, excellentes pour la vigne, placent l'appellation Saint-Chinian parmi les secteurs viticoles méridionaux de grande réputation. Syrah, Grenache, Mourvèdre, et Cinsault sont les principaux cépages pour les rouges. Voilà une belle sélection de ce qui ce fait de mieux sur l'appellation

MAS CHAMPART À SAINT-CHINIAN

Ce domaine réalise une gamme de vins lumineuse, avec des vinifications et des élevages précis. Les vins sont droits, raffinés, toujours équilibrés par une belle fraîcheur, reflétants à merveille leur terroir. La cuvée majeure du domaine est la Causse du Bousquet, elle est magnifique avec une texture, une fraîcheur et une longueur exceptionnelle, mêlant des arômes de fruits noirs bien mûrs ponctués de notes de grillé, de tapenade et de thym. Le Côte d'Arbo est trés aromatique, les vignes de grenache, de mourvèdre et de carignan apportent de savoureuses senteurs de fruits rouges frais, d'épices et de garrigue. Le Vin de Pays d'Oc dévoile une robe soutenue, un nez de fruits noirs, de cacao, la bouche est fraîche en attaque, fruitée et généreuse. Pour finir la grande cuvée,

le Clos de la Simonette, au nez d'olive, de thym, de fruits noirs intenses. La bouche est gourmande, riche, longueur impressionnante, suavité, un très grand vin à un rapport qualité/prix imbattable.

Vin de Pays d'Oc 2008 rouge 6,30 € la bt Côte d'Arbo St-Chinian rouge 2008 6,95 € la bt Causse du Bousquet St-Chinian rouge 07 9,95 € la bt Clos de la Simonette St-Chinian rouge 07 16,00 € la bt

MOULIN DE CIFFRE SAINT CHINIAN TERROIRS D'ALTITUDE

Belle cuvée de la maison Lorgeril, 60 % syrah et 40% de vieilles vignes de Grenache, ce vin est élevé 9 mois en fûts, sa robe est grenat foncé, son nez est puissant et complexe, aux arômes de fruits rouges croquants, notes de caramel et de bergamote. La bouche est ample, fruitée et d'une belle longueur. 6.95 € la bt

CANET VALETTE À CESSENON SUR ORB

Marc Valette, vigneron pur jus, adepte de la culture biodynamique. Il produit des vins puissants, sans concession et de terroir (argilo-calcaire). Sa petite cuvée Antonyme est le vin de plaisir par excellence, on le boit légèrement frais, à grosses gorgées, pour profiter de raisins sains, mûrs qui portent déjà la griffe du domaine car cultivés dans le respect de la terre, rien que du fruit. La cuvée Une et Mille Nuits est d'une grande finesse, aux arômes de garrigue et de mûres sauvages. Sa bouche est très concentrée, les tanins sont soyeux, une cuvée gourmande mais profonde, sincère et charnue.

Antonyme rouge 2009 6,90 € la bt Une et Mille Nuits rouge 07 9,95 € la bt

LE BIB DE SAINT-CHINIAN La Maurine rouge Un vin de vignerons, produit par Carole et Sébastien Callot il est fruité et rond, au nez de

bastien Collot, il est fruité et rond, au nez de réglisse et de fruits noirs. En bouche, fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous, sur des notes d'épices et de fruits, le tout ample, suave et digeste. 19,00 € la réserve de 5 litres 36,00 € la réserve de 10 litres





Domaine Gauby à Calce Les Calcinaires Rouge & Blanc

Gérard Gauby, comme tous les grands vignerons , propose de grands vins, même sur ses premières cuvées. «Les Calcinaires», en blanc comme en rouge, sont un miracle de fraîcheur, de fruit, de minéralité et d'équilibre.

Côtes du Roussillon Villages rouge Les Calcinaires 2008 13,50 € la bt V.D.P Côtes Catalanes blanc Les Calcinaires 2008 13,95 € la bt

DOMAINE SARDA MALET À PERPIGNAN Côtes du Roussillon

Ce domaine sous l'impulsion de Jerôme Malet, est actuellement au plus haut niveau de l'appellation. C'est le domaine qui produit les vins les plus fins et élégants de la plaine du Roussillon. La cuvée Réserve 2005 est l'un des meilleurs rapports qualité/prix du secteur, c'est un vin charnu, aux tannins soyeux. Le 2005 est une grande réussite, il se conduit avec tact en bouche. Pureté de fruit, finesse du bois, élégance des tannins et fraîcheur, une belle bouteille.

La cuvée Terroir Mailloles 2005 est certainement l'une des plus grandes cuvées de vin rouge du Languedoc, droit, d'une magnifique finesse de texture et d'une ampleur sans égale dans la région.

Précipitez-vous les 2005 ne seront pas disponibles très longtemps.

Côtes du Roussillon Réserve rouge 2005 10,50 € la bt Côtes du Roussillon Terroir Mailloles rouge 2005 17,50 € la bt





Entre Pyrénées et Méditerranée, se trouve l'étonnante mosaïque des terroirs de la vallée des Côtes d'Agly. A la fois mystérieuse et sauvage, cette vallée a été de tous temps le refuge des aigles, dont elle tire son nom. Aujourd'hui, la cave des Vignerons d'Agly doit sa réputation à la qualité de ses vins aromatiques et expressifs. La cuvée François Arago rouge 2007 a une robe soutenue, un nez de fruits rouges surmûris, d'épices et une pointe vanillée. La bouche a un beau volume, de la charpente, mais des tannins bien enrobés et un beau boisé fondu. Un excellent Roussillon moderne et bon marché. La cuvée Montner Premium rouge 2007 a un nez plus intense, de cerise noire confiturée, d'épices et de réglisse. Sa bouche est soyeuse, épicée et vanillée. Les tanins sont fondus et soyeux. A découvrir.

Roussillon Villages rouge François Arago 2007 5,50 € la bt Roussillon Villages rouge Montner Premium 5,50 € la bt





DOMAINE DE MONTCALMÈS COTEAUX DU LANGUEDOC ROUGE 2007

Fréderic Portalié et Vincent Guizard à Puéchabon (34)

Vous ne les connaissez pas encore ? Ils sont jeunes et talentueux. Ils ont appris leur métier chez les Grands (Alain Graillot, Oratoire Saint Martin ou encore Mas Julien). Ils sont humbles, ne jouent pas le jeu de cuvées haut de gamme et hors de prix (inchangés depuis des années). Ils ont un profond respect de leur terroir et restent fidèles. Le Domaine de Montcalmès est avant tout une histoire d'amour avec Monsieur Vin. Il reste un de nos chouchous et a été un de nos grands coups de coeur du salon VINISUD.

Millésime 2007 en vue! C'est le grand retour tant attendu vers la fraîcheur. Après des millésimes 2005 et 2006 grandioses et très structurés, on retrouve la fraîcheur du millésime 2004 tout en conservant son ossature. A ne pas manquer sous aucun prétexte et à mettre en cave pour les plus patients!

Montcalmès 2007 rouge 19,90 € la bouteille et 43,50 € le magnum





CHÂTEAU DE GAURE LIMOUX & LATOUR DE FRANCE

Pierre Fabre poursuit une histoire familiale vieille de 5 générations au Château de Gaure sur la magnifique appellation Limoux en Languedoc. Il bouleverse tout dès son arrivée en 2004 en passant en agriculture biologique, se privant même en 2005 de son agrèment en AOC Limoux pour faire un vin à son idée, rachète le domaine La Capeillette à Latour de France dans le Roussillon pour s'épanouir sur des vins rouges. Et plein de projets encore dans la tête... Pour les blancs le Limoux 2008, assemblage de Mauzac et Chardonnay, au nez extrêmement expressif, complexe et généreux, aux arômes de poire. A découvrir aussi les 2 grandes cuvées de blanc, un 100% Mauzac droit, puissant et d'une grande complexité et le 100% Maccabeu d'une originalité sans faille toujours frais, riche et onctueux. Pour le rouge, vieux Carignans centenaires, Syrah, Grenache et Mourvèdre très expressifs offrent un vin bluffant, complexe et gras, aux tannins présents mais soyeux. La bouche est superbe, gourmande et onctueuse.

Château de Gaure Limoux blanc 200812,95 € la btChâteau de Gaure Limoux Mauzac 200819,00 € la btChâteau de Gaure Limoux Maccabeu 200825,00 € la btChâteau de Gaure rouge Vdt 200712,95 € la bt



CHÂTEAU MONDÉSIR GAZIN Premières Côtes de Blave rouge 2006

Rare, très rare. Un coup de coeur à Bordeaux. Situé à Plassac, ce château est géré par l'un des vignerons les plus talentueux de sa génération, Marc Pasquet. Derrière une apparence très moderne se cache en définitive une méthode d'antan. Pas de désherbant chimique, ni d'insecticide. Les vignes sont labourées, les engrais bannis. La vigueur moyenne des vignes donne une récolte peu abondante mais toujours très mûre. Les vendanges sont toujours réalisées entièrement à la main. Le vignoble est composé de 60% Merlot, 20% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon. Du fait de la qualité de sa matière première, la vinification est peu interventionniste et l'élevage boisé ne dépasse pas le tiers de fûts neufs. Le 2006 à une robe rouge aux reflets vermillon. Le nez légèrement boisé et complexe se développe sur des arômes de fruits rouges bien mûrs, à l'aération, le fruit et le boisé s'équilibrent parfaitement et donnent un joli bouquet. La bouche ample et fraîche, elle évolue sur des tannins enrobés et se termine sur un fond délicatement grillé.



NOUVEAUTE Monsieur ViN

CHÂTEAU VIGNELAURE Coteaux d'Aix-en-Provence

Joyau des Côteaux d'Aix-en-Provence, le Château Vignelaure est connu comme étant le pionnier pour la plantation de Cabernet Sauvignon sur ces terroirs, à partir de greffons du Château La Lagune. Syrah, Grenache et Merlot complètent son encèpagement sur les 60 hectares du domaine. Le Page de Vignelaure rosé 2008 est un 100% Cabernet Sauvignon à la robe saumonée, aux notes de mûres et de fraises, équilibré, frais et rond. Le Page rouge 2006 est un assemblage de 90% de Cabernet Sauvignon et de 10% Merlot, c'est un vin gourmand et frais mais complexe et soyeux, il profite d'un an d'élevage en fûts pour vous bercer. La Source de Vignelaure rouge est un assemblage de Syrah, Cabernet Sauvignon et Grenache, il dévoile une couleur rubis profond, un nez aux arômes de cassis, de cerise et d'épices, c'est un vin complexe avec une belle longueur en bouche. La Source de Vignelaure rosé est considéré comme l'un des meilleurs rosés de Provence. Ce vin est un assemblage de Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon et Cinsault, un vin aux surprenants arômes de fruits tropicaux et de fleurs pour le bouquet et une belle acidité en bouche. Le Château Vignelaure rouge 2005 est le grand vin du domaine, vinifié à partir des plus beaux raisins, provenant de vieilles vignes, c'est un vin et un millésime magnifique, sain, opulent et profond. Son élevage se fond dans les années et offre une élégance à la fois provençale et bordelaise. Une découverte Monsieur Vin!

Le Page de Vignelaure VDP rosé 2008 Le Page de Vignelaure VDP rouge 2006 La Source de Vignelaure Aix rosé La Source de Vignelaure Aix rouge 2008 Château Vignelaure Aix rouge 2005 7,30 € la bt 7,95 € la bt 7,95 € la bt 9,20 € la bt 17,50 € la bt



Côtes du Rhône Méridionales



DOMAINE DES TOURS LEMMANUEL REYNAUD À SARRIANS (84)

Emmanuel Reynaud est aujourd'hui un des vignerons les plus adulés de France. Depuis 1997, il a la lourde tâche de gérer l'exploitation familiale de Château Rayas à Châteauneuf-du-Pape, en plus de son domaine situé à Sarrians. Son Vaucluse rouge est un magnifique exemple de rigueur et de perfection, assemblage de Grenache, Cournoise, Syrah, Cinsault, Merlot et Dious, il est à maturité, dominé par un Grenache suave, les tannins sont ronds et l'élevage imperceptible. Le Côtes du Rhône, assemblage de 65% Grenache, 20% Syrah et 15% Cinsault est élevé 18 mois dont une majeure partie en vieux foudres, ce qui lui confère sa complexité aromati-

que. Les extractions très douces laissent place au fruit toujours trés gourmand et délicat, typique des vins du domaine, un régal de finesse.

Domaine des Tours V.D.P Vaucluse rouge 2006 Château des Tours Côtes du Rhône rouge 2006

8,95 € la bt 13,50 € la bt



DOMAINE PERRIN & FILS CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Les simples cuvées «vieille ferme blanc, rosé et rouge» sont excellentes en toute occasion! Solides, fruités, aromatiques et d'une grande fraîcheur, ces vins offrent un plaisir immédiat à un excellent rapport qualité/prix. Le Cairanne rouge est très expressif, aux nez de fruits mûrs, à la bouche charnue, riche, aux tannins soyeux et persistants, le tout d'un bel équilibre. Le Rasteau rouge est un vin plaisir, à la robe profonde, au nez typiquement grenache très mûr, aux senteurs poivrées. Une bouche capiteuse, suave aux notes de fruits noirs et de cacao. Le Vacqueyras rouge impresionne par son nez spectaculaire, très complexe et profond de racines, de cyprès, de bâton de réglisse. La bouche est puissante, opulente et longue. Pour finir, passons à l'excellence avec le Château de Beaucastel rouge 2007 qui envoûtera par sa maturité et sa fraîcheur, son équilibre et sa complexité. Un panier rempli de cassis, de myrtille, de mûres, de vanille, le tout délicieusement fumé et lardé. Un grand vin que l'on devra boire rapidement avant qu'il se referme pendant de nombreuses années jusqu'à son apogée.

La Vieille Ferme rouge et rosé 2008 Côtes du Ventoux La Vieille Ferme blanc 2008 Côtes du Luberon Cairanne rouge 2007 Peyre Blanche Rasteau rouge 2007 L'Andéol Vacqueyras rouge 2007 Les Christins Châteauneuf-du-Pape Cht de Beaucastel rouge 2007 $5,50 \in \text{la bt}$ $5,50 \in \text{la bt}$ $8,70 \in \text{la bt}$ $10,95 \in \text{la bt}$ $13,95 \in \text{la bt}$ $55,00 \in \text{la bt}$



DOMAINE DE LA CITADELLE CÔTES DU LUBÉRON

Le domaine de la Citadelle est surêment l'une des plus belles propriétés du Luberon, situées à Ménerbes, apppartenant à la famille Rousset-Rouard depuis 1980. Après 20 années, à force de travail, de patience, d'un choix très sélectif de parcelles, et avec l'aide de son fils Alexis qui l'a rejoint en 1995, ils sont parvenus à créer un des domaines référence de l'appellation. Le Chataignier est issu principalement des plus jeunes vignes du domaine avec un encépagement typique de l'appellation. Ce sont des vins sur le fruit, très typés, à boire dans leur jeunesse mais pouvant se garder 3 à 5 ans.

Lubéron Chataignier rouge, blanc ou rosé 6,60 € la bt

CHÂTEAU GIRAUD CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Très beau Châteauneuf-du-Pape à la jolie robe rouge cerise à reflet mauve. On découvre un nez subtil de cerise à l'eau de vie, de prune écrasée. La bouche est ronde, grasse, avec beaucoup de volume sur de la confiture de fraise, framboise et cerise confite, belle sucrosité. IL exprime à merveille ce terroir de sables et de galets roulés si typique de l'appellation.

Tradition 2007 Rouge 24,50 € la bt



Côtes du Rhône Septentrionales



NOUVEAUTE Monsieur VIN

Crozes-Hermitage rouge Cuvée les Amandiers Depuis 1988 et sous l'impulsion de Luc Tardy, les vins du domaine sont de plus en plus intéressants. A l'image de la cuvée les Amandiers, un vin franc, sain, plein de fruits, dôté d'une belle fraîcheur. Un Crozes-Hermitage gourmand, fruité et d'un rapport qualité/prix imbattable. 10,95 € la

CÔTE RÔTIE 2007 JEAN MICHEL GERIN Champin le Seigneur

Véritable coup de coeur pour ce Côtie Rôtie 2007 produit par le très talentueux Jean-Michel Gerin. La robe est rubis pourpre, intense et brillante. Le nez est complexe, aromatique, aux arômes de fruits mûrs, de grillé et de poivre. L'élevage est parfaitement intégré. La bouche est fine, élégante, dense et racée. Un Côte Rôtie profond et parfumé dans un millésime d'exception. 36,50 € la bt





DOMAINE ALAIN GRAILLOT

Crozes Hermitage rouge & Saint Joseph rouge 2008

Alain Graillot est un vigneron aux accents biologiques, sa réputation dépasse les frontières. Il n'utilise ni désherbants, ni traitements inutiles. Il ne se plie pas pour autant aveuglement aux labels et reste fidèle à ses pratiques de toujours. Le style de ses vins rouges est franc, pur et surtout de plus en plus élégant. Issus des belles Syrah du domaine, ces 2 rouges sont fins, concentrés, au fruit toujours très expressif, le tout plein de séduction. Le millésime 2008, un régal de fruits et d'épices.

Crozes-Hermitage rouge 2008 Saint-Joseph rouge 2008 16,50 € la bt 18,50 € la bt

DOMAINE LOUIS CHÈZE

Ce domaine est situé sur le haut du côteau de la commune de Limony, sur la rive droite du Rhône, 60 km au sud de Lyon, au coeur du vignoble des Côtes du Rhône septentrionales. Aujourd'hui le domaine représente 30 ha sur les appellations prestigieuses telles que Condrieu, Saint Joseph et Vin de Pays. La détermination, la curiosité et la rigueur de Mr Chèze sont de mise en ce qui concerne le suivi du vignoble et l'élaboration des vins. Chaque millésime est une remise en question afin d'obtenir la quintessence des terroirs. De nombreuses cuvées avec leurs particularités sauront ravir l'épicurien qui est en vous. Le Saint-Joseph cuvée Caroline, en 2007 à une magnifique robe lumineuse grenat, un nez de violette avec des notes subtiles de poivre, une bouche ample, avec une longue persistance aromatique en finale. La cuvée Sixtus est élaborée depuis 2004 sur une parcelle plein sud sur les coteaux de Seyssuel, sur des schistes. Issue à 100% de Syrah et élevée en fûts pendant 12 mois, elle dévoile une robe profonde, couleur cerise noire, un nez intense d'épices douces et de fruits mûrs, une bouche franche et bien structurée avec une finale délicieusement boisée. Pour finir, un petit coup de coeur pour ce vin de pays 100% Syrah bon marché, à la robe étincelante au nez de cuir, de fruits rouges et de violette. La bouche est ronde et gourmande, un excellent rapport qualité/prix.

Vin de Pays Syrah 2008 rouge Vin de Pays Sixtus 2006 rouge Saint-Joseph Cuvée Caroline 2007 5,95 € la bt 16,50 € la bt 18,50 € la bt

Les fontaines à vin de vignerons

Voilà une sélection de différentes fontaines à vins (bib) produit par d'excellents vignerons, des vins francs, gourmands, à boire en toute occasion. Leur conservation est d'environ trois mois après ouverture et représente surtout un excellent rapport qualité/prix.

Moins d'emballage = respect de l'environnement.

LE PETIT PONT ROUGE

Vin de Pays d'Oc

Produit par le domaine Preignes le Vieux, c'est un vin facile, gourmand et pas cher, un vin de fruit et de plai-

sir. Prix découverte $22,\!50\,\varepsilon\ \text{la réserve de }10\ \text{litres}$ au lieu de $26,\!00\,\varepsilon$

13,00 € la réserve de 5 litres au lieu de 15,00 €

DOMAINE DE LA CITADELLE

Côtes du Lubéron rouge Rouge de plaisir produit par ce magnifique domaine situé au coeur du Lubéron. C'est un vin fruité, légèrement structuré, le tout délicieusement épicé.

38,50 € la réserve de 10 litres 21,00 € la réserve de 5 litres

DOMAINE DE LA CITADELLE

VDP Vaucluse Rosé Petit rosé fruité, frais et léger, idéal pour le printemps à venir.

18.00 € la réserve de 5 litres



GOURMANDISE ROSÉ

Vin de Pays d'Oc

Un rosé frais, facile, sec aux délicieux arômes de fruits frais. Prix découverte $17,00 \in \text{la réserve de 5 litres}$ au lieu de $17.00 \in \text{la réserve de 5}$

CAVE DE CASTELMAURE

Corbières Rouge

Un incontournable, un vin gorgé de fruit et de soleil, tout en moelleux et en rondeur. Epices, fruits rouges et garrigue dans le verre.

36,50 € la réserve de 10 litres

DOMAINE LORGERIL

Cabardès Rouge

Assemblage de Carbernet Sauvignon, de Merlot, de Grenache et de Syrah, il a un nez de fruits mûrs, une bouche d'une belle intensité soutenue par une matière structurée et gourmande. Le Bordeaux du Languedoc.

Prix découverte

35,00 € la réserve de 10 litres au lieu de 38,50 € 19,50 € la réserve de 5 litres au lieu de 22,00 €

CHÂTEAU CAPION LA GARENNE

Coteaux du Languedoc

Au coeur de la vallée de Gassac, le Château Capion élabore une cuvée originale «La Garenne», d'une couleur intense, aux nez de fruits noirs très mûrs et intenses auxquels se mêlent des senteurs d'épices et de vanille. Un vin opulent et déroutant pas ses arômes, à découvrir.

43,00 € la réserve de 10 litres 23,50 € la réserve de 5 litres

MÂCON BUSSIÈRES BLANC 2009 DOMAINE DROUIN

Voilà enfin le nouveau millésime de Mâcon Bussière tant attendu. Un blanc vinifié en barrique, gras, droit et d'une belle longueur. Un nez de fruits blancs réhaussé par de délicieuses notes de grillé. Une qualité très rare en fontaine à vin. Précipitez-vous. 30,50 € la réserve de 5 litres.

LOMME

526, av. de Dunkerque 03 20 92 12 17

MARCQ-EN-BARŒUL

14 bis rue de Menin 03 20 74 48 48 MOUVAUX 79 Bd de la Marne 03 20 24 15 19