

*Nous sommes heureux
de vous inviter à notre*

Dégustation d'automne

AUTOMNE 2015

Au programme

*Azienda Agricola Foradori à Mezzolombardo,
Trentino (Italie)*

Ampeleia à Roccatederighi, Toscana (Italie)

Château de Rontets à Fuissé (Bourgogne)

*Domaine Charlopin à Gevrey-Chambertin
(Bourgogne)*

*Domaine Vindemio à Villes/Auzon (Côtes du
Rhône)*

*Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès
(Languedoc)*

Domaines Auriol à Lézignan (Languedoc)

*Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise
(Loire)*

*Avec la participation des vignerons
les 7 et 8 novembre
« Bouteilles ouvertes » le lundi 9.
Bienvenue à tous les amis du vin.*

10% de ristourne sur tous les vins emportés
et payés pendant les journées de dégustation.

**LES SAMEDI 7 DIMANCHE 8
ET LUNDI 9 novembre de 14 à 20 heures.**

10, Rue Saule-Godaux – 6560 SOLRE-SUR-SAMBRE

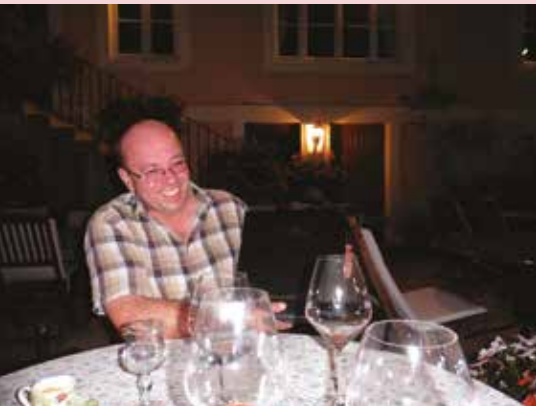
© 071/55.52.49 - Fax : 071/55.42.04 – E - mail : etsmostade@hotmail.com

Les beaux voyages autour du vin.

Ça y est, la Mostagobertomobile est fin prête, les pleins sont faits, il n'y a plus qu'à démarrer vers de nouvelles aventures !

Direction la Bourgogne du Nord, 1^{ère} étape le **Pot d'Étain à L'Isle-sur-Serein**. Ce restaurant est connu surtout pour l'incroyable carte de vins, + de 2000 références de toutes les régions de France ! J'y emmène André pour qui c'est une première. La cuisine est classique, le service est affable et nous nous délectons de deux très belles

Au Pot d'Étain



bouteilles et comme je n'en ai jamais assez, d'une demi-bouteille. Dans l'ordre, un Chablis Grand Cru « Les Clos » 2008 de Dauvissat, un Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Chaignots » 2004 de Mugneret-Gibourg et un demi Charmes-Chambertin 2008 d'Armand Rousseau ! Non seulement la carte des

vins est exceptionnelle, mais les prix sont incroyables dans le bon sens.

Le 1^{er} vigneron chez qui nous nous arrêtons est **Thomas Pico**. Thomas est un vigneron talentueux qui dirige le **Domaine de Pattes-Loup** situé dans le village de Courgis à quelques encablures de Chablis. J'aime beaucoup la droiture de ses vins et 2013 ne déroge pas à la règle. Malheureusement ce millésime est très faible en quantité. Mes coups de cœur vont aux Chablis 1^{er} Cru **Côte de Jouan et Beauregard**, mais les autres cuvées sont magnifiques également. En 2014, Thomas a enfin eu un millésime avec un peu plus de quantité et, dixit Thomas, la qualité est également au rendez-vous. 2015 s'annonce prometteur, les raisins sont sains, il manque juste un peu de pluie qui est annoncée. Malheureusement, nous apprenons un peu plus tard lors de notre voyage que cette pluie s'est transformée en grêle qui a détruit plus de 60% de la récolte !

Nous poursuivons notre route vers Sancerre en faisant une petite halte au Restaurant **L'Auberge des Tilleuls** le long de l'Yonne. Très belle adresse avec une jolie carte de vins régionaux. Nous nous restaurons d'un magnifique carpaccio de thon rouge et de couteaux accompagnés d'une fricassée de girolles. Le plateau de fromages est exceptionnel.

Nous arrivons dans le Sancerrois au **Domaine Reverdy-Ducroux** où Laurent et son père Alain Reverdy nous accueillent. Les 2014, belle année dans la région, se révèlent frais et gouleyants à souhait et nous avons une

belle émotion sur la cuvée « Le Chêne Marchand ».

Les Reverdy nous emmènent ensuite à Chavignol dans une brasserie appartenant à la célèbre famille Bourgeois. La **Côte de Monts Damnés** est le nom de cet établissement et la tête de veau y est excellente.

Nous voici à **Menetou-Salon** pour rendre une première visite à **Philippe Gilbert** du domaine du même nom. Les 2014 en blanc sont d'une belle amplitude, dotés d'une belle longueur et d'une jolie acidité finale. Les rouges sont charmeurs et plein de fruit.

Philippe Gilbert dans ses vignes



La journée se poursuit et nous voici au **Domaine Didier Dagueneau**. Nous goûtons les différents **Pouilly-Fumé** 2014, c'est vraiment une grande année dans le Centre Loire, en compagnie d'une charmante demoiselle qui est en stage chez les Dagueneau. Nous apprenons au fil de la dégustation qu'elle est la fille de **François Chidaine**, vigneron célèbre de Montlouis-sur-Loire.



Œuf en bois chez Dagueneau

Petite visite sympathique chez Jean-François Mérieau où j'aime particulièrement « L'Arpent des Vaudons » en sauvignon et la cuvée « Boa le Moa » en sauvignon rose.

Chez les Frères Gambier au **Domaine des Ouches**, les 2014 se révèlent magnifiques du plus petit jusqu'au plus grand. Bien sûr, nous avons nos préférences et les miennes, dans les cuvées classiques, vont à « **L'Igoranda** » et aux « **Coteaux des Ouches** ».

S'il y a des cuvées classiques, c'est qu'il existe maintenant une nouvelle cuvée qui s'appelle « **La Romana** ». Ce vin est élevé en petites amphores et provient de vieilles vignes qui sont habituellement à la base du Bourgueil « Grande Réserve ». Autant « la Grande Réserve » est marquée par un boisé important, autant « La Romana » révèle une pureté et une très belle élégance ! Les Gambier forment une famille éminemment sympathique et ce soir-là, ils partagent avec nous un excellent repas familial accompagné de vieux millésimes de Bourgueil qui ont gardé une étonnante fraîcheur.



Amphores au Domaine des Ouches

Le lendemain, nous voici chez **Clémence et Xavier Weisskopf du Rocher des Violettes**. Ils nous reçoivent dans leur nouveau chai à Dierre. Xavier nous emmène faire le tour de ses parcelles de Montlouis et de Touraine. Elles sont menées en agriculture biologique et les différentes grappes nous paraissent dans un bel état sanitaire. Ça promet ! Les cuvées « Touche-Mitaine 2014 », « Négrette 2013 » et le « Touraine Côt 2013 » nous emballent. S'en suit un beau moment

Xavier Weisskopf



de convivialité lors de la pause-déjeuner avec Xavier, Clémence et le beau-père de celle-ci. Clémence et Xavier seront des nôtres lors de notre dégustation d'automne.

Le soir, nous nous dirigeons chez les Baudry et nous sommes enchantés par le millésime 2014 et ce, dans toutes les cuvées. Mathieu et Bernard sont très confiants pour le millésime 2015. Ensuite, ça devient une excellente habitude, nous sommes invités à partager un très bon repas concocté par Henriette, l'épouse de Bernard. Pas facile notre métier !



Bernard Baudry

André m'avait dit avant de partir « Quand nous serons en Touraine, j'aimerais retourner à « **La Promenade** ». Ce restaurant, situé **Au Petit Pressigny** non loin de Sainte-Maure-de-Touraine, est une étape gastronomique incontournable. Le sommelier est aux petits soins avec nous et ce que nous mangeons est digne d'un « deux macarons ». Évidemment, la carte des vins est à l'avenant de la carte des mets !

Après une petite sieste réparatrice, c'est facile avec notre véhicule, nous nous dirigeons vers Royan afin de prendre le bac et ainsi nous retrouver dans le Médoc où nous avons un rendez-vous le lendemain.

Nous voici au **Château Planquette**. Didier Michaud est un sacré bonhomme. Avec son épouse, il gère un petit domaine, à peine 1,5 ha, situé dans l'appellation Médoc. Cette appellation, après avoir été refusée plusieurs fois à l'agrément, Didier s'en passe très bien. Depuis le millésime 2009, son vin se nomme « Planquette Vin de France » ! Le millésime 2012 est soyeux, doté d'une belle longueur et ses tanins sont bien fondus dans la matière. A table, avec une belle entrecôte grillée sur des sarments de vigne, nous dégustons une belle verticale de Planquette : 2009, 2010, 2011 et 2012.

Didier Michaud



Le soir, cap sur le Libournais, et nous voici chez Michel Ponty, propriétaire du **Château Grand Renouil** dans

l'appellation Canon-Fronsac. Cette appellation n'a rien à envier à ses illustres voisines que sont Pomerol et Saint-Emilion. Les terroirs y sont magnifiques. Je serais curieux de goûter à l'aveugle du Grand Renouil parmi une flopée d'étiquettes nettement plus renommées. Nous passons avec Michel une belle soirée. Ce dernier nous a préparé une entrecôte grillée sur des sarments de vignes ! Pas très végétarien comme journée !

Nous ne quittons pas la région bordelaise et nous rendons visite à Corinne Comme, viticultrice au **Château du Champ des Treilles** à Margueron. Ce domaine est situé dans l'appellation Bordeaux Sainte-Foy. Corinne est une vigneronne en biodynamie convaincue et convaincante. Ses vins s'en ressentent et sont d'une pureté rarement rencontrée dans le Bordelais. En ce beau dimanche, nous avons droit à une jolie visite du vignoble en partie vendangé pour le sémillon. Nous sommes invités à déjeuner, comme disent les français, par Corinne et, cette fois, nous avons droit à un délicieux poulet rôti. Ça nous change de l'entrecôte !

Même le dimanche nous travaillons ! Nous nous rendons chez David Barrault, propriétaire du **Château Tire-Pé**. Voici l'origine du nom de ce domaine : La Côte de Tire Pé doit son nom à une scène agraire quotidienne et bien connue des autochtones, selon laquelle les bêtes de somme se soulageaient de leurs efforts pour monter à la propriété, en « tirant le pet ». J'ai pris ce texte dans le blog du domaine. Le vignoble est

magnifique et est en culture biologique. Les vins de David sont purs, droits et dotés d'une belle buvabilité.

David Barrault



Grâce à des vignerons comme David ou Corinne, citée précédemment, il faut retourner dans le bordelais, il n'y a pas que des grandes étiquettes vendues hors de prix. Il y a surtout des vignerons qui souffrent malheureusement de la réputation faite actuellement à cette région.

Aujourd'hui est un grand jour. Nous nous dirigeons vers l'aéroport de Bergerac pour y accueillir deux

Retrouvailles



charmantes demoiselles, Catherine du restaurant les **Lettres Gourmandes** et Chloé ma chère collaboratrice. Pour deux vieux mâles comme André et moi, ce n'est que du bonheur. Elles nous accompagneront pendant trois jours à travers le sud-ouest.

Après un petit resto pour les mettre dans l'ambiance de notre dur labeur, nous nous dirigeons une nouvelle fois chez Corinne Comme qui est en pleine vendange. Nous les regardons travailler et Chloé rejoint l'équipe pour les assister au tri des grappes !



Chloé chez Corinne Comme

Nous prenons congé de Corinne et nous allons maintenant vers le **Domaine Mouthes le Bihan**. Jean-Mary Le Bihan nous accueille pour un joli marathon de dégustation où nous goûtons sur fût toutes les cuvées en pièces détachées ! Les cuvées Pie-Colette, aussi bien en blanc qu'en rouge sont de véritables péchés de gourmandise. Le grand coup de cœur de cette dégustation

TARIF

SIGNIFICATION DES SIGNES.

NOUVEAUTÉ **N** FIN DE STOCK **F**

Livraison franco-domicile, par nous-mêmes, à partir de 250 € d'achat.

Vous pouvez retrouver notre rubrique des vins de moins de 12 € sur notre site internet.

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles de modifications.

Mises d'origine

la bille HT la bille €

HORS CEE

Serbie, Francuska vinarija Rogljevo d.o.o. à Negotin

BLANCS

Istina (riesling) 2009 8,51 **10,30**

Poema 2009 (riesling, muscat, tamjanika, grasevina) 9,01 **10,90**

ROUGES

Tajna (cabernet sauvignon) 2009 **F** 20,12 **24,35**

CEE - DIVERS

Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

BLANCS

Rivaner 2013, 2014 3,35 **4,05**

Allemagne, Weingut Clemens Busch à Pünderich, Mosel-Saar-Ruwer

BLANCS

Riesling Trocken VDP – Gutswein 2013 9,59 **11,60**

Riesling Marienburg

Grosse Lage 2012, 2013 22,98 **27,80**

Riesling Marienburg "Fahrley" 2013 28,26 **34,20**

Italie, Proprietà Sperino à Lessona, Piémont

ROUGES

Uvaggio 2007, 2010 19,79 **23,95**

Lessona, 2009 37,19 **45,00**

Lessona, 2010 **N** 37,19 **45,00**

Italie, Eugenio Bocchino, La Morra, Piémont

ROUGES

Nebbiolo d'Alba La Perucca 2005 **F** 23,97 **29,00**

Barolo La Serra 2004 **F** 42,31 **51,20**

Italie, Azienda Agricola Vajra à Barolo, Piémont

ROUGES

Barbera d'Alba 2013 **N** 13,22 **16,00**

Barbera d'Alba Superiore 2012 **N** 22,73 **27,50**

Barolo Albe 2011 **N** 27,93 **33,80**

Barolo Baudana 2011 **N** 40,49 **49,00**

Italie, Azienda Agricola Foradori, Mezzolombardo, Trentino

BLANCS

Manzoni Vigneti delle Dolomiti IGT 2013, 2014 **N** 15,70 **19,00**

Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 2012, 2013 **N** 26,03 **31,50**

ROUGES

Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012, 2013 15,70 **19,00**

Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012, 2013 27,19 **32,90**

Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012, 2013 27,19 **32,90**

Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2010, 2011 37,11 **44,90**

Italie, Luciano Arduini, S. Pietro In Cariano, Verona

ROUGES

Valpolicella Classico «Fontana del Fongo» D.O.C.G. 2013 8,10 **9,80**

Italie, Fattoria di Isole e Olena à Barberino Val d'Elsa, Toscane

ROUGES

Chianti classico 2013 **N** 15,79 **19,10**

Cepparello 2011 **N** 43,47 **52,60**

Italie, Ampeleia à Roccatederighi, Toscane

ROUGES

Kepos di Ampeleia

Costa Toscana 2013 **N** 13,97 **16,90**

Alicante Nero Costa Toscana 2014 **N** 17,60 **21,30**

Ampeleia Costa Toscana 2012 **N** 22,73 **27,50**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Portugal, Casal Figueira à Vermelha

BLANC

Casal Figueira Vinhas Velhas 2012 10,58 **12,80**

Portugal, Quinta do Infantado à Covas

PORTO BLANC

White 10,25 **12,40**

PORTO ROUGES

Ruby 9,92 **12,00**Reserva Especial «Green Label» 16,28 **19,70**LBV 2011 **N** 17,44 **21,10**Porto Vintage 2011 **N** 39,50 **47,80**Porto 20 years old Tawny 43,51 **52,65**

Portugal, Maison Barros à Vila Nova de Gaia

PORTO EN TOURIE DE 5 LITRES (TOURIE FACTURÉE 4 €)

Porto rouge 50,41 **61,00**Porto blanc 50,41 **61,00**

Espagne, Dominio del Bendito à Toro

ROUGES

Toro El Primer Paso 2012 10,58 **12,80**Toro Las Sabias 2009 16,45 **19,90**Toro El Titan 2011 33,64 **40,70**

Espagne, Quinta de la Quietud à Toro

ROUGES

Quinta Quietud 2003 Toro 15,04 **18,20**Quinta Quietud 2004 Toro 15,95 **19,30**

Espagne, Olivier Rivière, Rioja

ROUGES

Rioja Rayos Uva 2013 7,60 **9,20**Arlanza D.O. El Quemada 2011 38,76 **46,90**

Espagne, Alzania à Los Arcos

ROUGE

Alzania Selección Privada 2002 Navarra 27,60 **33,40**

Espagne, Mas Estela à Selva de Mar

ROUGES

Vinya Selva de Mar 2006 16,40 **19,85**Vi dolc Natural 50 cl **F** 28,59 **34,60**

CEE - FRANCE

CHAMPAGNE

Domaine Paul Bara à Bouzy Grand Cru 100%

Champagne brut 22,40 **27,10**Champagne brut 2006 **N** 28,06 **33,95**

Champagne Comtesse Marie de France 1999

Blanc de Noirs 100% **F** 38,64 **46,75**

Maison Larmandier-Bernier à Vertus

Champagne « Longitude »

1^{er} Cru Extra-Brut, Blanc de Blancs 31,82 **38,50**Champagne « Longitude » 1^{er} Cru Extra-BrutBlanc de Blancs en magnum 67,27 **81,40**Champagne « Terre de Vertus » 1^{er} Cru Extra-BrutBlanc de Blancs 2009 36,69 **44,40**

Champagne « Vieille Vigne de Cramant » Grand Cru

Extra-Brut Blanc de Blancs 2007 **F** 49,79 **60,25**

Champagne « Rosé de Saignée »

1^{er} Cru Extra-Brut 42,15 **51,00**

ALSACE

Maison Martin Schaezel à Ammerschwihl

BLANCS

Sylvaner vieilles vignes 2013 **F** 8,39 **10,15**Riesling réserve 2012 9,50 **11,50**Riesling Grand Cru Pfersigberg 2011 **F** 16,45 **19,90**Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2012 17,19 **20,80**Riesling Rangén de Thann 2006, 2010 35,12 **42,50**

Riesling Grand Cru

Rangén de Thann 2012 35,12 **42,50**Pinot Blanc Vieilles Vignes 2010 **F** 9,79 **11,85**Pinot gris Grand Cru Kaefferkopf 2012 16,69 **20,20**Gewürztraminer cuvée Isabelle 2010 17,11 **20,70**

Gewürztraminer Grand Cru Eichberg

2012 17,56 **21,25**

Maison Josmeyer à Wintzenheim

BLANCS

Pinot du Printemps 2014 9,83 **11,90**Sylvaner « Peau Rouge » 2014 10,41 **12,60**Muscat 2013 11,98 **14,50**Pinot Auxerrois «H» 2011 18,76 **22,70**Pinot Auxerrois «H» 2012 18,76 **22,70**Pinot Auxerrois «H» 2013 18,14 **21,95**

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Riesling Kottabe 2011	14,30	17,30
Riesling Kottabe 2012	14,05	17,00
Riesling Les Pierrets 2012	21,32	25,80
Riesling Grand Cru Hengst 2008	ⓕ 30,54	36,95
Riesling Grand Cru Hengst 2012	31,82	38,50
Pinot gris Fromenteau 2010	15,54	18,80
Pinot gris Fromenteau 2013	14,96	18,10
Pinot gris Grand Cru Brand 2012	30,25	36,60
Gewürztraminer Les Folastries 2011	16,86	20,40
Gewürztraminer Les Folastries 2012	16,28	19,70
Gewürztraminer Grand Cru Hengst 2010	29,59	35,80

BOURGOGNE

YONNE

Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

BLANCS

Chablis 2012	16,20	19,60
Chablis 2013	Ⓝ 16,20	19,60
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume 2012	24,46	29,60
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume 2013	Ⓝ 24,46	29,60

CÔTE D'OR

Clos de la Perrière à Fixin

BLANC

Fixin 1 ^{er} Cru Clos de la Perrière 2006	59,67	72,20
--	-------	--------------

Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

ROUGES

Bourgogne 2012	14,79	17,90
Bourgogne 2013	Ⓝ 14,79	17,90
Marsannay en Montchenevoy 2013	Ⓝ 22,31	27,00
Morey-Saint-Denis 2013	Ⓝ 33,47	40,50
Chambolle-Musigny 2012	ⓕ 33,47	40,50
Chambolle-Musigny 2013	Ⓝ 33,47	40,50
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2013	Ⓝ 37,44	45,30
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2012	ⓕ 42,98	52,00
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2013	Ⓝ 42,98	52,00
Vosne-Romanée 2013	Ⓝ 37,44	45,30
Bourgogne Franc-de-Pied 2008	ⓕ 43,14	52,20
Charmes-Chambertin 2012	ⓕ 99,17	120,00
Charmes-Chambertin 2013	Ⓝ 99,17	120,00

Clos Vougeot 2011	ⓕ 99,17	120,00
Clos Vougeot 2013	Ⓝ 99,17	120,00
Echezeaux 2013	Ⓝ 99,17	120,00
Clos-Saint-Denis 2013	Ⓝ 99,17	120,00
Bonnes-Mares 2013	Ⓝ 103,31	125,00
Mazis-Chambertin 2013	Ⓝ 103,31	125,00
Chambertin 2013	Ⓝ 140,50	170,00

MAGNUMS

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2013	Ⓝ 81,82	99,00
Charmes Chambertin 2013	Ⓝ 205,79	249,00
Echezeaux 2013	Ⓝ 205,79	249,00
Clos-Saint-Denis 2013	Ⓝ 205,79	249,00
Mazis-Chambertin 2013	Ⓝ 214,88	260,00
Chambertin 2013	Ⓝ 289,26	350,00

Domaine Emmanuel Giboulot

BLANCS

Côte de Beaune « La Grande Châtelaine » 2011	19,34	23,40
Côte de Beaune « La Combe d'Eve » 2012	28,01	33,90
Rully 1 ^{er} cru La Pucelle 2013	28,01	33,90

Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune

ROUGES

Bourgogne Pinot Noir 2013	11,32	13,70
Savigny les Beaune 1 ^{er} cru, Les Peuilletts 2012	21,16	25,60
Beaune 1 ^{er} cru Les Sizies 2012	22,48	27,20
Ladoix 1 ^{er} cru, Les Corvées 2012	22,48	27,20
Pommard 2011	28,93	35,00

Thierry et Pascale Matrot à Meursault

BLANCS

Bourgogne Chardonnay 2012	10,91	13,20
Meursault 2010, 2011	28,10	34,00
Meursault-Charmes 1 ^{er} Cru 2011	41,74	50,50
Puligny-Montrachet Les Chalumeaux 1 ^{er} Cru 2007	ⓕ 37,36	45,20
Puligny-Montrachet Les Chalumeaux 1 ^{er} Cru 2011	ⓕ 41,74	50,50

MÂCONNAIS

Château de Rontets à Fuissé

BLANCS

Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2011	ⓕ 15,62	18,90
Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2012, 2013	Ⓝ 17,85	21,60

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2014	Ⓝ 19,30	23,35
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2012	ⓔ 25,87	31,30
Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2013	Ⓝ 25,87	31,30

Domaines Thévenet à Quintaine

BLANCS

Viré-Clessé, Domaine de Roally 2012	12,73	15,40
Viré-Clessé Domaine Gillet 2011	13,47	16,30

Maison Trénel à Charnay-Lès-Mâcon

Crème de Cassis des Hautes-Côtes de Nuits 15,12	18,30
---	--------------

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozane

PÉTILLANT-ROSE

Rosé FRV100	9,75	11,80
-------------	------	--------------

BLANC

Beaujolais 2014	9,42	11,40
-----------------	------	--------------

ROUGES

L'Ancien, Beaujolais 2013	9,34	11,30
Côtes de Brouilly 2013	10,87	13,15
Moulin à Vent « les Thorins » 2013	16,28	19,70
Beaujolais l'Ancien Nouveau 2015	Ⓝ 7,36	8,90

Sur commande disponible le jeudi 19 novembre

Clos de la Roilette à Fleurie

ROUGES

Fleurie 2013, 2014	Ⓝ 9,79	11,85
Fleurie Tardive 2014	Ⓝ 11,57	14,00
Fleurie Tardive 2014 en magnum	26,12	31,60

Domaine Louis-Claude Desvignes à Villié-Morgon

ROUGES

Morgon Côte du Py Javernières 2012, 2013	Ⓝ 14,92	18,05
Morgon Côte du Py Javernières en magnum 2013	Ⓝ 29,83	36,10
Morgon Côte du Py Les Impénitents 2013	Ⓝ 16,61	20,10
Morgon Côte du Py Les Impénitents en magnum 2013	Ⓝ 34,71	42,00

Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins

ROUGES

Beaujolais-Villages « Les Jumeaux » 2013	8,43	10,20
--	------	--------------

Moulin-à-Vent « Vignes du Tremblay » 2013	10,54	12,75
Moulin-à-Vent « Clos du Tremblay » 2013	14,96	18,10

Château de Rontets à Fuissé

ROUGE

Saint-Amour 2014	Ⓝ 17,85	21,60
------------------	---------	--------------

JURA

Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

BLANCS

Côtes de Jura Tradition 2010, 2011	13,80	16,70
Château-Chalon 2007, 2008		
Clavelin de (0,62 l)	37,60	45,50
Vin de Paille 2009 (37,5 cl)	25,04	30,30

ROUGE

Côtes de Jura « Trio » 2013	13,39	16,20
-----------------------------	-------	--------------

BUGEY

Domaine Franck Peillot à Montagnieu

BLANC

Roussette du Bugey Montagnieu 2013	10,41	12,60
------------------------------------	-------	--------------

ROUGES

Bugey Montagnieu Mondeuse 2008	ⓔ 8,84	10,70
Bugey Montagnieu Mondeuse 2011	9,67	11,70

COTES DU RHONE

NORD

Domaine du Chêne à Chavanay

BLANCS

Vin de France « Viognier » 2014	ⓔ 10,33	12,50
Condrieu 2011	24,79	30,00

ROUGES

Vin de France « Syrah » 2014	Ⓝ 6,12	7,40
Vin de France « Syrah » 2013 en fontaine à vin de 5 L	26,45	32,00
Saint-Joseph 2012	13,55	16,40
Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2012	21,49	26,00
Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2012		
Magnum	45,54	55,10

Mises d'origine la bille HT la bille €

La Ferme des Sept Lunes à Bogy

BLANC

Saint-Joseph 2010 18,51 **22,40**

Domaine François Merlin à Saint-Michel-sur-Rhône

BLANCS

Condrieu Les Terroirs 2014 **N** 26,61 **32,50**

Condrieu La Jeanraude 2014 **N** 32,44 **39,25**

ROUGES

Saint-Joseph 2013 **N** 15,37 **18,60**

Saint-Joseph 2012 en magnum **N** 32,64 **39,50**

Côte Rôtie 2013 **N** 30,99 **37,50**

Côte Rôtie 2013 en magnum **N** 64,79 **78,40**

Domaine Lucie Fourel à Tain l'Hermitage

ROUGE

Crozes Hermitage Les Racines de Saint-James 2010, 2011 14,75 **17,85**

Yves Gangloff à Condrieu

BLANC

Condrieu 2013 57,44 **69,50**

Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercuriol

BLANC

Ermitage 2007 39,17 **47,40**

ROUGES

Cornas 2009 32,56 **39,40**

Domaine Graillet à Pont de l'Isère

ROUGES

Crozes-Hermitage 2013 15,62 **18,90**

Crozes-Hermitage 2013 Magnum 32,64 **39,50**

Equis (Maxime Graillet et Thomas Schmittel) à Pont de l'Isère

ROUGES

Crozes-Hermitage Equinoxe 2013 10,08 **12,20**

Crozes-Hermitage
Domaine des Lises 2012 15,21 **18,40**

Crozes-Hermitage
Domaine des Lises 2013 15,21 **18,40**

Comas Equis 2011 28,76 **34,80**

Comas Equis 2012 28,76 **34,80**

Domaine des Martinelles à Gervans

BLANC

Hermitage 2006 31,98 **38,70**

Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg

BLANC

Saint-Peray 2014 **N** 14,34 **17,35**

ROUGES

Saint-Joseph « Le Lautaret » 2010 19,42 **23,50**

Saint-Joseph « Le Lautaret » 2012 19,42 **23,50**

Cornas « Empreintes » 2012 23,39 **28,30**

Cornas Confiance 2012 35,79 **43,30**

SUD

Domaine Vindemio à Ville/Auzon

BLANC

Ventoux « Regain » 2014 **N** 7,98 **9,65**

ROUGES

Ventoux « Regain » 2014 **N** 9,01 **10,90**

Ventoux « Sonate » 2013 9,09 **11,00**

Ventoux « Imagine » 2014 **N** 13,10 **15,85**

Ventoux « Funambule » 2013 15,62 **18,90**

Ventoux « Amadeus » 2014 **N** 20,74 **25,10**

Domaine Bastide du Claux à La Motte d'Aigues

BLANCS

Lubéron Barraban 2013 7,98 **9,65**

Vin de pays du Vaucluse
« chardonnay » 2012, 2013 9,34 **11,30**

ROUGES

Luberon Malacare 2013 7,98 **9,65**

Luberon Claux 2012 10,45 **12,65**

Domaine Pélaquié à Saint-Victor-La-Coste

BLANC

Côtes-du-Rhône Laudun 2014 8,26 **10,00**

ROSÉ

Tavel 2013, 2014 9,21 **11,15**

ROUGE

Lirac 2013 7,89 **9,55**

Mises d'origine la bille HT la bille €

Domaine de la Réméjeanne à Cadignac

BLANC

Côtes-du-Rhône Les Arbousiers 2014 **N** 9,83 **11,90**

ROUGES

Côtes-du-Rhône en Fontaine
à vin de 5 litres 2014 34,63 **41,90**

Côtes-du-Rhône
Un air de Réméjeanne 2014 6,74 **8,15**

Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilles
2013, 2014 **N** 7,81 **9,45**

Côtes-du-Rhône
Les Arbousiers 2012 9,83 **11,90**

Côtes-du-Rhône-Villages
Les Génévriers 2010 14,55 **17,60**

Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais

BLANC

Côtes-du-Rhône 2014 **N** 6,74 **8,15**

Vin de France 2013
«Le Viognier» de Sainte-Anne 9,83 **11,90**

ROUGES

Côtes-du-Rhône 2013 6,61 **8,00**

Côtes-du-Rhône-Villages 2012 7,60 **9,20**

Côtes-du-Rhône-Villages
Notre-Dame des Cellettes 2013 9,92 **12,00**

Côtes-du-Rhône-Villages
Saint-Gervais 2011 11,24 **13,60**

Côtes-du-Rhône-Villages
Les Mourillons 2011 13,14 **15,90**

Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres

ROUGES

Côtes-du-Rhône
Le Petit Coquet 2014 6,86 **8,30**

Côtes-du-Rhône 2013 7,60 **9,20**

Vinsobres 2012 10,25 **12,40**

Vinsobres «La Cadène» 2009 **F** 15,62 **18,90**

Vinsobres «La Cadène» 2012 15,70 **19,00**

Domaine Santa-Duc à Gigondas

ROUGES

Gigondas Aux Lieux Dits 2012 16,53 **20,00**

Gigondas Santa Roc 2008 21,61 **26,15**

Gigondas Santa Roc 2009 **F** 22,73 **27,50**

Gigondas Santa Roc 2011 24,05 **29,10**

Gigondas Santa Roc 2012 24,05 **29,10**

Gigondas «Prestige des Hautes
Garrigues» 2011 27,36 **33,10**

Gigondas «Prestige des Hautes
Garrigues» 2012 27,36 **33,10**

Gigondas «Grand Grenache» 2012 34,63 **41,90**

Châteauneuf-du-Pape
Habemus Papam 2011 **F** 36,86 **44,60**

Châteauneuf-du-Pape
Habemus Papam 2012 36,86 **44,60**

Domaine d'Ouréa à Vacqueyras

ROUGES

Vacqueyras 2012 19,34 **23,40**

Gigondas 2012 19,34 **23,40**

Château Gigognan à Sorgues

BLANC

Châteauneuf-du-Pape Clos du Roi 2008 28,26 **34,20**

ROUGE

Châteauneuf-du-Pape
Cuvée Cardinalice 2005 **F** 33,39 **40,40**

Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape

BLANC

Châteauneuf-du-Pape 2008 29,09 **35,20**

Châteauneuf-du-Pape 2013 32,44 **39,25**

ROUGES

Lirac La Lorentine 2013 11,98 **14,50**

Châteauneuf-du-Pape 2006 29,09 **35,20**

Châteauneuf-du-Pape 2011 **F** 30,99 **37,50**

Châteauneuf-du-Pape 2012 32,44 **39,25**

Châteauneuf-du-Pape
Vieilles Vignes 2012 90,91 **110,00**

Domaine de La Vieille Julienne à Orange

BLANC

Côtes du Rhône Clavin 2012 13,31 **16,10**

ROUGES

Côtes du Rhône Clavin 2012 13,31 **16,10**

Châteauneuf-du-Pape
«Les Trois Sources» 2011 34,71 **42,00**

Châteauneuf-du-Pape
«Les Trois Sources» 2012 35,79 **43,30**

Mises d'origine la bille HT la bille €

Châteauneuf-du-Pape « Les Hauts Lieux » 2011	49,34	59,70
Châteauneuf-du-Pape « Les Hauts Lieux » 2012	49,34	59,70

Domaine Durban à Beaumes-de-Venise

VIN DOUX NATUREL

Muscato de Beaumes-de-Venise 2010	14,01	16,95
-----------------------------------	-------	--------------

PROVENCE

Château d'Estoublon à Fontvieille

BLANC

IGP des Alpilles 2012	N 19,09	23,10
-----------------------	---------	--------------

ROUGE

Les Baux de Provence 2010	N 16,94	20,50
---------------------------	---------	--------------

Château La Coste à Le Puy Sainte Réparate

BLANC

Coteaux d'Aix-en-Provence Les Penthes douces 2009	11,40	13,80
--	-------	--------------

Domaine de Trevallon à Saint-Etienne-du-Grès

ROUGES

Vin de pays, Trevallon 2011	F 36,86	44,60
Vin de pays, Trevallon 2012	36,86	44,60

Domaine Tempier au Plan-du-Castellet

ROSE

Bandol 2013, 2014	N 16,53	20,00
-------------------	---------	--------------

ROUGE

Bandol 2013	N 21,90	26,50
-------------	---------	--------------

LANGUEDOC

Saint-Auriol s.a. à Lézignan

BLANCS

Le Saint-Auriol, vin de pays 2014	4,09	4,95
Corbières L'orangerie de Cicéron 2014	N 6,20	7,50
IGP Hauterive Rousanne Plo des Vents 2012	N 14,13	17,10

ROSE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2014	4,09	4,95
-----------------------------------	------	-------------

ROUGES

Le Saint-Auriol, vin de pays 2014	4,09	4,95
Corbières L'orangerie de Cicéron 2013	N 6,20	7,50
Corbières Château Saint-Auriol « La Châtelaine » 2014	N 6,53	7,90
Corbières Les Traverses Plo des Vents 2012	N 11,69	14,15
Corbières Roc Rolland Plo des Vents 2011	N 16,65	20,15

Domaine Maxime Magnon à Villeneuve-les-Corbières

BLANC

Corbières La Bégou 2014	N 17,85	21,60
-------------------------	---------	--------------

ROUGES

Corbières Rozeta 2014	N 16,36	19,80
Corbières Campagnès 2014	N 20,74	25,10

Domaine Pradines d'Amont à Saint André de Roquelongue

ROUGES

Corbières Cuvée Soleil 2008	15,87	19,20
Corbières Cuvée Vénus 2011	17,36	21,00
Corbières Cuvée Etoile 2006	20,00	24,20
Corbières Cuvée Etoile 2007	20,00	24,20
Corbières Cuvée Etoile 2008	20,00	24,20
Vin de France Cuvée Mars 2008	30,58	37,00

Mas Champart à Saint-Chinian

ROUGES

Saint-Chinian Côte d'Arbo 2013	8,18	9,90
Saint-Chinian Clos de la Simonette 2011	15,62	18,90
Saint-Chinian Clos de la Simonette 2012	15,95	19,30

Domaine Saint Antonin à Lenthéric-Cabrerolles

ROUGES

Languedoc Les Jardins 2013	5,99	7,25
Faugères Lou Cazalet 2013	N 8,02	9,70
Faugères Les Magnoux 2012	12,64	15,30

Mises d'origine la bille HT la bille €

Domaine Boyer-Domergue à Siran

ROUGE

Minervois
La Livinière Clos Centeilles 2005 12,23 **14,80**

Domaine de la Barthassade

ROUGES

Coteaux du Languedoc
Les Terrasses 2014 (F) 9,83 **11,90**
IGT Pays de l'Hérault
Les Billes de Grenache (N) 10,33 **12,50**

Mas des Brousses à Puéchabon

BLANC

Mas des Brousses,
Vin de Pays d'Oc 2013 8,47 **10,25**

ROSE

La Rosée des Brousses,
Languedoc 2014 7,27 **8,80**

ROUGES

Chasseur des Brousses,
vin de pays d'Oc 2014 6,82 **8,25**
Coteaux du Languedoc 2012, 2013 (N) 11,86 **14,35**
Coteaux du Languedoc Mataro 2011 28,06 **33,95**

Les Vignes Oubliées à Saint-Jean de la Blaquière

ROUGE

Coteaux du Languedoc
Terrasses du Larzac 2013 14,55 **17,60**

Château Saint-Martin-de-la-Garrigue à Montagnac

BLANC

Coteaux du Languedoc Picpoul
de Pinet 2013 8,47 **10,25**

Domaine Fontedicto à Caux

ROUGES

Les Coulisses 2008 15,33 **18,55**
Cuvée Promise 2006 17,52 **21,20**
Coteaux du Languedoc
cuvée Promise 2003 19,01 **23,00**

Domaine Lacroix Vanel à Caux

ROUGES

Coteaux du Languedoc,
Fine Amor 2013 9,13 **11,05**
Coteaux du Languedoc
Ma Non Troppo 2010 13,14 **15,90**

Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

BLANCS

Chardonnay de Limoux 2009 11,98 **14,50**
Chardonnay de Limoux 2010 11,98 **14,50**

Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

ROUGES

La Peyrière 2014
Vin de Pays d'Oc 7,77 **9,40**
Fantaisie Singulière 2013, 2014
Vin de France (N) 9,83 **11,90**
Sous les Bois 2013, 2014 Cabardès (N) 9,83 **11,90**
La Dentelle 2013, 2014 Cabardès (N) 9,83 **11,90**
Natural Mystic Cabardès 2012, 2013 (N) 13,02 **15,75**

ROUSSILLON

Domaine Poudroux à Maury

VIN DOUX NATUREL

Maury Vendange 2013 (N) 12,89 **15,60**

SUD-OUEST

Domaine Laballe à Parleboscq

BLANC

Côtes de Gascogne 2013, 2014
Vin de Pays (N) 4,63 **5,60**

Domaine Le Roc à Fronton

MOUSSEUX

Le Roc'Ambulle Magnum 19,50 **23,60**

ROSÉ

Fronton La Saignée 2014 6,36 **7,70**

ROUGES

Fronton Le Roc Classique 2012 6,57 **7,95**
Fronton Folle Noire 2013, 2014 (N) 7,19 **8,70**
Fronton Don Quichotte 2012 10,41 **12,60**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Domaine du Cros à Goutrens*ROUGE*Lo Sang del País, Marcillac 2014 7,31 **8,85****L'Enclos des Braves
à Rabastens***BLANCS*Gaillac Sec « Les Gourmands » 2013 ⑤ 6,57 **7,95**Gaillac Doux « Les Gourmands » 2013 10,25 **12,40**Gaillac Doux « L'Enclos » 50 Cl 2010 ⑤ 11,21 **13,57***ROUGES*Gaillac « Les Gourmands » 2013 8,47 **10,25**Gaillac « L' Enclos » 2012 11,98 **14,50**Gaillac « Bravissimo » 2010 20,74 **25,10****Domaine Mouthes Le Bihan
à Saint-Jean-de-Duras***BLANCS*Côtes de Duras La Pie Colette 2014 ④ 8,47 **10,25**Côtes de Duras Vieillefont 2012 10,45 **12,65***ROUGES*Côtes de Duras La Pie Colette 2013 8,02 **9,70**Côtes de Duras Vieillefont 2011 10,45 **12,65**Côtes de Duras,
Cuvée les Apprentis 2009 16,28 **19,70****Domaine Elian Da Ros
à Cocumont***BLANC*Coucou blanc
Côtes-du-Marmandais 2012 15,21 **18,40***ROUGES*Vignoble d'Elian
Côtes-du-Marmandais 2012 10,99 **13,30**Chante-Coucou,
Côtes-du-Marmandais 2010 14,71 **17,80****Domaine Cosse-Maisonneuve
à Fargues***ROUGES*Cahors La Fage 2011 ④ 11,86 **14,35**Cahors Les Laquets 2011 20,45 **24,75**Cahors Marguerite 2012 ④ 38,26 **46,30****Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse***BLANCS*Jurançon sec Vitatge vielh 2010 11,12 **13,45**Jurançon sec Mantoulan 2010 16,94 **20,50**Jurançon mœlleux 2013 11,57 **14,00**Jurançon mœlleux
« La Magendia » 2011 16,94 **20,50**Jurançon mœlleux
Vent Balaguer 2005, 50 cl 39,01 **47,20****Didier Dagueneau et Guy Pautrat,
Les jardins de Babylone à Aubertin***BLANCS*Jurançon mœlleux (50 cl) 2007 64,38 **77,90**Jurançon mœlleux (50 cl) 2008 ⑤ 64,38 **77,90**Jurançon mœlleux (50 cl) 2009 64,38 **77,90**Jurançon mœlleux (50 cl) 2010 64,38 **77,90****BORDEAUX****Château Tire Pé à Gironde/Dropt***ROUGES*Bordeaux Tire Pé Diem 2013 5,91 **7,15**Bordeaux Tire Pé 2011 7,85 **9,50**Bordeaux Tire Pé 2013 ④ 8,47 **10,25**Bordeaux La Côte de Tire Pé 2011 10,54 **12,75****Château Planquette
à Saint-Yzans-de-Médoc***ROUGE*Vin de France Planquette 2012 ④ 12,89 **15,60****Château du Champ des Treilles
à Margueron***BLANC*Bordeaux Sainte-Foy
Vin Passion 2013 7,60 **9,20***ROUGE*Bordeaux Sainte-Foy
Le Petit Champ 2011, 2013 7,60 **9,20****Château Montfollet à Cars (Blaye)***ROUGE*Blaye Côtes de Bordeaux Tradition 2012 6,16 **7,45**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Château Grand Renouil à Saint-Michel-de-Fronsac

ROUGES

Château Petit Renouil, Canon-Fronsac 2011	9,75	11,80
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2002	Ⓔ 15,99	19,35
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2011	16,90	20,45

Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguilhe

ROUGE

Pelan, Côtes de Francs 1999, 2000	16,40	19,85
-----------------------------------	-------	--------------

CHARENTE

Domaine de Guignefolle à Verdille

Pineau des Charentes	9,34	11,30
----------------------	------	--------------

LOIRE

PAYS NANTAIS

Domaine Saupin à La Chapelle-Basse-Mer

BLANC

Muscadet sur lie 2014	Ⓝ 5,99	7,25
-----------------------	--------	-------------

ANJOU ET SAUMUR

Domaine Gilbert Lavigne à Varrains

BLANC

Saumur Les Aïeules 2012	7,52	9,10
-------------------------	------	-------------

ROUGE

Saumur-Champigny Les Aïeules 2012	7,52	9,10
-----------------------------------	------	-------------

Château de Passavant à Passavant/Layon

ROSE

Rosé de Loire 2013	6,86	8,30
--------------------	------	-------------

BLANCS

Vin de France « Penser Nature » Le Chenin 2014	8,84	10,70
Coteaux-du-Layon 2014	10,25	12,40

ROUGES

Vin de France « Penser Nature » 2013	Ⓔ 8,47	10,25
Anjou-Villages l'Origine 2010	9,09	11,00
Anjou-Villages Les Nepperons 2010	Ⓔ 11,40	13,80

Domaine aux Moines à Savennières

BLANCS

Savennières La Roche-aux-Moines 2012	16,94	20,50
Savennières La Roche-aux-Moines « Les Nonnes » (doux) 2011	20,17	24,40

TOURAINES

Vignobles des Bois Vaudons à Saint-Julien-de-Chédon

BLANCS

L'Arpent des Vaudons, Sauvignon de Touraine 2014	Ⓝ 7,52	9,10
Cœur de Roche, Sauvignon de Touraine 2011	Ⓝ 11,81	14,30
Boa Moa Sauvignon rose 2013	Ⓝ 14,38	17,40

ROUGES

Touraine Les Grands Champs 2003	6,57	7,95
Le Bois Jacou, Gamay de Touraine 2014	Ⓝ 7,52	9,10
Touraine Les Cent Visages 2010	9,05	10,95

Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine

ROUGES

Bourgueil Igoranda 2012	7,44	9,00
Bourgueil Les Ouches 2010, 2011	Ⓝ 10,54	12,75
Bourgueil La Romana 2013	Ⓝ 20,74	25,10

Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

BLANCS

Chinon 2014	Ⓝ 11,78	14,25
Chinon La Croix Boissée 2014	Ⓝ 17,23	20,85

Mises d'origine

la bille HT la bille €

ROUGES

Chinon les Granges 2013, 2014	N	8,76	10,60
Chinon les Grézeaux 2012		11,86	14,35
Chinon Clos Guillot 2012, 2013	N	14,96	18,10
Chinon La Croix Boissée 2011		16,82	20,35
Chinon La Croix Boissée 2012		18,55	22,45

**Domaine Le Rocher des Violettes
à Amboise***BLANCS*

Montlouis sec Touche-Mitaine 2011	F	10,50	12,70
Montlouis sec Touche-Mitaine 2014	N	10,91	13,20
Montlouis sec Négrette 2011		12,73	15,40
Montlouis sec Négrette 2013	N	13,72	16,60
Montlouis demi-sec			
Les Borderies 2005 (50 cl)	F	10,41	12,60

ROUGES

Touraine Cot Vieilles Vignes 2012	F	10,25	12,40
Touraine Cot Vieilles Vignes 2013	N	10,25	12,40

**Domaine des Aubuisières
à Vouvray***BLANCS*

Vouvray Les Girardières 2014		8,02	9,70
Vouvray Le Petit Clos 2014		10,99	13,30
Vouvray Le Marigny 2014	N	10,99	13,30
Vouvray méthode traditionnelle (mousseux)		10,08	12,20

**Domaine de Montcy
à Cheverny***BLANCS*

Cheverny Tradition 2013		7,89	9,55
Cour-Cheverny 2010		11,40	13,80
Cour-Cheverny 2013	N	11,40	13,80

ROUGE

Cheverny « Mon Ciel » 2013	N	10,54	12,75
----------------------------	----------	-------	--------------

CENTRE**Domaine Lecomte
à Quincy et Châteaumeillant***BLANC*

Quincy Vieilles Vignes 2011, 2013		10,45	12,65
-----------------------------------	--	-------	--------------

ROUGE

Châteaumeillant 2013		8,76	10,60
----------------------	--	------	--------------

**Domaine Philippe Gilbert
à Menetou-Salon***BLANCS*

Menetou-Salon 2013		11,69	14,15
Menetou-Salon Les Renardières 2012		19,01	23,00

ROUGES

Menetou-Salon 2012		12,73	15,40
Menetou-Salon Les Renardières 2012	N	19,30	23,35

**Domaine Reverdy-Ducroux
à Verdigny***BLANCS*

Sancerre Les Perriers 2013		11,69	14,15
Sancerre Le Chêne Marchand 2014		12,40	15,00

ROUGE

Sancerre Grappes Entières 2012	N	15,79	19,10
--------------------------------	----------	-------	--------------

NORMANDIE**Château de Hauteville
à Charchigné
(Eric Bordelet)**

Sydre Brut Tendre		6,20	7,50
Sydre Argelette		9,92	12,00
Poiré Authentique		8,10	9,80
Poiré Granit 2014		13,88	16,80

EAUX-DE-VIE**Distillerie de Biercée,
Belgique**

P'tit Peket 30°		17,27	20,90
Eau de Villée 40°		26,12	31,60
Biercée Gin Belgium 44°		29,01	35,10
Framboise 43°		31,16	37,70
Mirabelle 43°		31,16	37,70
Poire Williams 43°		33,80	40,90
Vieille Prune 43°		30,99	37,50

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne

Marc de Beaujolais 43° (50 cl) 18,51 **22,40**

Domaine Paul Giraud à Bouteville

Cognac Grande Champagne
Elégance 40° 29,88 **36,15**
Vieille Réserve (25 ans) 40° 53,06 **64,20**

Maison Darroze à Roquefort

BAS-ARMAGNAC

Domaine Au Martin 1981 (50°), Hontanx 71,57 **86,60**

Château de Laballe à Parleboscq

Bas-Armagnac Hors d'âge (40°) 37,60 **45,50**
Bas-Armagnac 1998 (44,5°) 50,91 **61,60**
Bas-Armagnac 1989 (49,1°) 75,21 **91,00**
Bas-Armagnac 1987 (45,8°) 82,23 **99,50**
Bas-Armagnac 1980 (44°) 86,78 **105,00**


Distillery Penderyn, Pays de Galles

Whisky Single Malt (41°) 34,21 **41,40**

Distillerie La Mauny, Martinique

Rhum vieux agricole X.O. (40°) 53,31 **64,50**
Rhum vieux agricole
Vintage 1995 (42°) 58,68 **71,00**

Habitation Saint-Etienne, Martinique

Rhum agricole X.O. 43°  58,68 **71,00**

EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

(Prix du litre uniquement par tourie de 5 litres)

		70 cl		litre	
		HT	TTC	HT	TTC
Cognac	40°	20,66	25,00	21,98	26,60
Calvados d'Auge	44°			25,00	30,25
Abricot	40°	13,64	16,50		

Une bonne idée,

L'ABONNEMENT-VINS.

- Vous n'avez pas la possibilité de participer à nos dégustations
- Vous loupez les promotions faute de temps
- Vous préférez répartir votre budget-vins ... autant de bonnes raisons pour souscrire à notre abonnement-vins à raison de 50 € par mois.

Simple

Pendant six mois, vous nous versez 50 € chaque mois (N° compte ING 371-0233197-75). Au terme, cela vous donne droit à choisir les vins et alcools en bouteilles proposés dans le périodique en cours à cette époque, en bénéficiant d'une ristourne de 10%. Vous commencez quand vous voulez, vous arrêtez quand vous voulez par tranche de six mois.

Intéressé ?

Renvoyez-nous le bon d'adhésion ci-dessous. A la réception du premier versement, nous nous engageons à :

- vous livrer la commande au plus tard, dans le mois qui suit l'échéance ;
- vous fournir, en cas d'interruption des paiements avant le terme, une commande pour la somme versée.

A découper



Oui, j'adhère à la formule

“ Abonnement-Vins pour 6 mois ” à partir du mois de

Nom :

Adresse :

Date, signature

est assurément la cuvée les Apprentis 2010, un vin exceptionnel! La soirée s'achève avec Jean-Mary qui nous emmène dans un délicieux restaurant italien situé dans la charmante ville d'Eymet.



Jolie tablée

Le lendemain, ayant un petit trou dans l'organisation de notre voyage, nous nous rendons chez un vigneron ami des Le Bihan, Mathias Marquet du **Château Lestignac**. Ce domaine est situé dans l'aire d'appellation Bergerac, *En pleine action au Château Lestignac*



mais Mathias a, depuis quelques années, décidé d'en sortir et d'estampiller toutes ses cuvées avec la mention Vin de France. C'est un domaine que nous suivrons de près dans les années futures car nous y faisons une dégustation vraiment très intéressante.

C'est toujours un plaisir de rendre visite au **Domaine Le Roc** à Fronton. Les Ribes sont en pleine vendange mais ça ne les empêche pas de nous recevoir, que du contraire. J'adore les vins de Fronton dont la base est le cépage négrette. Ce cépage donne des vins sympathiques, de large soif et souvent difficile à cracher! Comme nous dormons sur place, ce n'est pas trop un problème! Après un excellent repas familial, il est temps pour nous de rejoindre les bras de Morphée.



Frédéric Ribes

Nous poursuivons notre route et nous voici à pied d'œuvre dans la région de Gaillac, plus exactement à Rabastens où se situe le **Domaine l'Enclos des Braves**. Nicolas Lebrun nous y accueille

dans son très beau chai en cours de rénovation et nous prenons beaucoup de plaisir à goûter les 2014. Ensuite, Nicolas nous emmène à Gaillac où nous déjeunons dans une charmante adresse que je vous recommande : le Bar à vins Vigne en Foule.



Les deux voyageurs

Nous quittons le sud-ouest et nous arrivons dans le Languedoc, plus précisément chez **Béatrice et Guilhem Barré** à Cabardès. Les 2014 sont enchanteurs, notamment la cuvée

Guilhem Barré



« Sous les Bois », et vous aurez l'occasion de les goûter lors de nos portes ouvertes. Pour la dernière soirée que nous passons avec nos charmantes demoiselles, Béra et Guilhem nous reçoivent dans leur demeure pour un très bon repas familial. Guilhem étant originaire du sud-ouest, nous avons le plaisir de goûter du foie gras millésimé ! Tout à fait étonnant et délicieux.



Dans la cité de Carcassonne

Après un bon petit déjeuner dans le vieux Carcassonne, nous déposons Chloé et Catherine à l'aéroport de cette ville et nous poursuivons notre route direction Durban où nous attend **Maxime Magnon**. Les vendanges battent leur plein et Maxime n'a que très peu de temps, normalement, à nous consacrer. Le millésime 2014 est fabuleux dans son ensemble et mérite un triple coup de cœur, que ce soit pour les Corbières **La Bégou, Rozeta ou Campagnès**. Maxime a une très bonne équipe qui rentre plus tôt que prévu et finalement,

nous restons toute l'après-midi et même le début de soirée au domaine. Arrivé à midi et sorti à dix-neuf heures, quand je vous disais que Maxime avait très peu de temps à nous consacrer !



L'équipe de Maxime Magnon

Nous travaillons avec le **Domaine de la Barthassade**, situé à Aniane, depuis juin et on peut dire que c'est un franc succès. 2014 est le premier millésime de ce domaine et c'est un premier coup de maître de la part de Guillaume Baron, le propriétaire de cette exploitation.

Au Domaine de la Barthassade



Nous allons rentrer pour l'automne une cuvée qui s'appelle « Les Billes de Grenache » et, au printemps, deux autres cuvées qui sont en cours d'élevage.

Si vous êtes de passage à **Saint-Guilhem-le-Désert**, allez au **Guillaume d'Orange**, c'est une très jolie table.

C'est toujours un plaisir de rendre visite à nos amis vignerons que sont Géraldine et Xavier du **Mas des Brousses à Puéchabon**. Comme c'est devenu une bonne habitude, nous passons la soirée chez eux en savourant un très bon gigot d'agneau. A table, nous goûtons successivement le Mas des Brousses blanc 2014, étonnant



Géraldine du Mas des Brousses

de fraîcheur pour un Languedoc, le Chasseur des Brousses 2014, gouleyant à souhait, et le Mas des Brousses 2013, qui est notre coup de cœur. Quand nous sommes au Mas des Brousses, on sait quand ça commence mais jamais quand ça se termine. La soirée s'achèvera dans notre véhicule en chansons, rires, accompagnés de cognac et d'Orval !

Le lendemain, la tête un peu dans une partie rebondie de notre anatomie, nous quittons le Languedoc en visitant un dernier domaine, le Château l'Argentier situé à Sommières. Les propriétaires de ce domaine sont très sympathiques et nous suivrons de près, à l'avenir, cette exploitation.

Cap maintenant sur le Rhône et nous voici chez les Durand du Domaine le Lautaret à Châteaubourg. Les blancs 2014 sont délicieux et, en rouge, les 2013 nous enchantent, avec un des plus grands vins de notre voyage, le Cornas Confidence 2013. Après cette belle dégustation, Hortense et Joël Durand nous emmènent à La Roche de Glun à l'Auberge Monnet. Très belle adresse, que je vous recommande !

Nous nous rapprochons doucement de la Belgique et nous voici dans le Beaujolais, plus précisément au Domaine Desvignes à Villié-Morgon. Les Desvignes ont terminé les vendanges et ont envie de souffler.

Chez les Desvignes



Nous soufflerons avec eux toute la journée! Pas facile la vie! Les 2013 vont rentrer en automne et nous promettent bien du plaisir.

Dernière journée de dur labeur. Nous sommes maintenant en Bourgogne au Château des Rontets à Fuissé. Fabio sera des nôtres en novembre lors de nos portes ouvertes et vous aurez le bonheur de goûter ses superbes Pouilly-Fuissé.



Batterie de cuves chez Charlopin

Philippe Charlopin et son fils Yann seront également des nôtres en novembre. Philippe tenait à fêter nos trente ans de collaboration! Une dégustation au Domaine Charlopin s'apparente à un marathon, plus de vingt appellations différentes à goûter et beaucoup sont difficiles à cracher! En plus, les vins ont un caractère nettement moins boisé qu'auparavant. Vous jugerez du renouveau de ce domaine lors de nos portes ouvertes.

Si vous passez en Côte d'Or, arrêtez-vous à la Toute Petite Auberge à Vosne Romanée, c'est délicieux.

Et voilà, un beau voyage qui s'achève, j'ai envie de dire merveilleux comme d'habitude, mais c'est vraiment le cas !

L'Italie

Pour la troisième année consécutive, je me suis rendu en vacances en Italie. Je suis tombé sous le charme de ce pays et ce n'est pas prêt de s'arrêter. Cette année, je me suis rendu dans le Piémont et en Toscane. Vous imaginez bien que je ne pouvais pas faire autrement que d'aller visiter quelques Domaines.

Tout d'abord, je suis allé à l'**Azienda Agricola Vajra à Barolo**. Les Barbera et Barbera Superiore m'ont enchanté ainsi que les Barolo.

Dans le Piémont, je logeais dans un **Agriturismo, la Casa Mathilda à Dogliani**. Cette ferme possède quelques vignes et je vais suivre cette exploitation de très près.

Vignes d'Ampeleia



En Toscane, la célèbre vigneronne **Elisabetta Foradori** chapeaute un domaine à Roccatederighi, qui se

nomme **Ampeleia**. Les différentes cuvées de ce domaine seront présentées par la fille d'Elisabetta en novembre.



Toujours en Toscane, je suis allé à la **Fattoria di Isole e Olena** située au cœur de l'appellation Chianti Classico. Nous allons rentrer le Chianti Classico 2013 et le Cepparello 2011, ainsi que le Lessona 2010 qui est un vin à base de nebbiolo. Ce vin provient d'une autre propriété familiale des Di Marchi, située au nord du Piémont à Lessona, la **Propriété Sperino**.

Vous l'aurez compris, même les vacances ne sont pas faciles !

Les beaux voyages autour du vin.
2-6,19-23

TARIF

HORS CEE	7
CEE divers	7
CEE France, Champagne, Alsace	8
Bourgogne, Mâconnais	9

Beaujolais, Jura, Bugey, Côtes du Rhône	10
Provence, Languedoc	13
Roussillon, Sud-Ouest	14
Bordeaux, Charente, Loire	15
Charente, Loire	16
Normandie, Eaux-de-vie, Liqueurs	17
Abonnement-vins	18



Dans la cité médiévale de Carcassonne

maison
**Mostade
Gobert**
vins fins et spiritueux

10, Rue Saule-Godaux • 6560 SOLRE-SUR-SAMBRE
© 071/55.52.49 – Fax: 071/55.42.04
e-mail : etsmostade@hotmail.com
Site internet : <http://www.mostadegobert.be>

*Bureau fermé le mercredi, le dimanche et les jours fériés.
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h
Le samedi de 10h à 17h non stop.*

Fermé mardi 10 et mercredi 11 novembre 2015

Il est toutefois préférable de téléphoner avant de venir.