

*Nous sommes heureux de vous inviter à notre*

**PRINTEMPS 2014**

# Dégustation de Printemps

**LES SAMEDI 29, DIMANCHE 30  
ET LUNDI 31 MARS  
de 14 à 20 heures.**

***Au programme :***

Weingut Clemens Busch (*Allemagne*)  
Domaine Lavigne à Varrains (*Loire*)  
Domaine Mouscaillo à Roquetaillade (*Languedoc*)  
Domaine Lacroix Vanel à Caux (*Languedoc*)  
Château Grand Renouil à Saint-Michel de Fronsac (*Bordeaux*)

*Avec la participation des vignerons les 29 et 30 mars  
« Bouteilles ouvertes » le lundi 31.  
Bienvenue à tous les amis du vin.*

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

*Fermé mardi 1<sup>er</sup> et mercredi 2 avril.*

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

© 071/55.52.49 - Fax : 071/55.42.04 – E-mail : [etsmostade@hotmail.com](mailto:etsmostade@hotmail.com)

# Le bonheur est dans le pré.

Cette référence au joli film interprété par Michel Serrault et Eddy Mitchell est un peu ce que nous ressentons quand Jean-Charles et moi partons pour quelques jours dans le vignoble. En effet, la première question que l'on se pose quand nous démarrons est : où mangeons-nous ce midi, et ce soir, on se ferait bien une bonne table.

Et c'est comme ça que débutent en général nos petits voyages, guide rouge et guide jaune sur la planche de bord de notre véhicule.

En ce début d'année, nous programmons trois petites escapades.

La première nous emmène, à la mi-janvier en Allemagne dans le très beau vignoble de la Moselle. Ça fait maintenant quelques années que nous goûtons les **Riesling de Clemens Busch** lors du Salon « Renaissance des Appellations » qui se tient annuellement aux Greniers Saint Jean à Angers. Et, à chaque fois, nous avons été conquis par la pureté des vins élaborés par Clemens. Nous nous sommes enfin décidés à importer ces vins et aurons le plaisir d'accueillir Monsieur Busch lors de nos portes ouvertes de printemps.

La Moselle allemande n'étant pas très loin de Metz, je persuade Jean-Charles, il ne lui a pas fallu longtemps pour être d'accord, d'aller se restaurer dans un établissement que j'ai fréquenté il y a quelques années. Ce restaurant est situé à Plappeville, dans la banlieue de cette grande ville et s'appelle **La Vigne d'Adam**. Sincèrement, allez-y, aussi bien pour la cuisine que pour la carte des vins !

Le lendemain, cap sur la Bourgogne. J'ai toujours aimé les vins de cette région, mais que cette région n'est pas simple quand il s'agit de trouver un vigneron ou vigneronne

qui nous plaise, qui a du vin à vendre et dont le rapport qualité prix de ses cuvées ne soit pas trop élevé. Drôle d'équation me direz-vous ! En effet, nous sommes allés dans un domaine à Pommard où nous avons été convaincus par la finesse et l'élégance des vins mais pas par la matière qui manquait d'amplitude ! De plus, vendre un Pommard 1<sup>er</sup> cru les Rugiens à plus ou moins 65 € me semblait indécent quand on n'a pas vraiment l'impression que l'on goûte un vin extraordinaire.

Par contre, chez **Thierry et Pascale Matrot à Meursault**, là, nous trouvons notre bonheur. En effet, en plus des qualités bourguignonnes que sont la finesse et l'élégance, les vins ont également l'épaisseur voulue et le rapport qualité-prix de leurs vins ne me semble pas excessif, nous avons d'ailleurs eu un petit coup de cœur pour un **Maranges 2011** que nous allons vendre 17,20€, ce qui reste un prix tout à fait sympathique pour cette région !

Que dire maintenant du renouveau du **Domaine Charlopin** ! Philippe et son fils Yann, grâce à des choix d'élevage perspicaces, ont redonné une nouvelle dimension à leurs nombreuses appellations depuis le millésime 2010. Et 2012 ne déroge pas à la règle ! Les vins ont maintenant une pureté que l'on ne retrouve que chez les tout grands vignerons. Je me demande si je ne vais pas garder les **Clos Saint Denis 2012** dans ma cave personnelle.

La Bourgogne est également une terre de gastronomie et Beaune en est presque sa capitale.

C'est à nouveau avec grand plaisir que nous sommes retournés aux **Caves de la Madeleine**. Cet établissement ressemble plus à une table d'hôte qu'à un restaurant



*Thomas Pico du Domaine  
de Pattes-Loup*

l'Hexagone. De plus, les prix des flacons défient toute concurrence. Notre choix s'est porté sur un Chablis Grand Cru Valmur 2005 de Raveneau, facturé à 55 €, et sur un Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Chaumes 2004 de Méo-Camuzet à 85 € !

Les personnes qui connaissent bien la Bourgogne savent très bien que ces grands flacons peuvent souvent coûter pratiquement le double à d'autres endroits. Si vous avez peur de reprendre la route, logez-y, les chambres sont charmantes.

Il est temps pour nous de rentrer en Belgique préparer notre deuxième escapade à Angers.

Pffff, quel métier !

Chaque année, début février, se tient le Salon des Vins de la Loire à Angers. Je ne le loupe pas depuis 1991 ! Autour de ce salon sont venus se greffer ce que l'on appelle des événements off et qui sont devenus très importants pour nous car nous pouvons y rencontrer des vigneronnes venues de toute la France et d'Europe. Certains avec qui nous travaillons déjà et d'autres qui peuvent être de futures découvertes. C'est d'ailleurs lors d'un « Off », que nous avons découvert les vins de Clemens Busch. Les deux manifestations les plus importantes en dehors du Salon sont « La Renaissance des Appellations » à Angers et « La Dive Bouteille » à Saumur. Succès de foule garanti pour ces deux événements, mais qui font un peu de tort au « Grand Salon » où j'ai trouvé que, cette année, les allées étaient un peu désertes !

Que dire des millésimes 2012 et 2013 ? Et bien, je m'attendais à une petite catastrophe générale sur toutes les régions ligériennes et ce fut tout le contraire. De très beaux blancs, plein de fraîcheur, je pense notamment à l'**Anjou blanc 2013 du Château de Passavant**, au **Vouvray sec le Marigny 2012 de Bernard Fouquet**, au **Montlouis 2012**,

et on y sert une cuisine bistro-moderne très bien exécutée. De plus, vous pouvez y boire des bouteilles de toutes régions à des prix pratiquement caviste !

Durant notre escapade, nous avons également essayé un restaurant japonais qui s'appelle le **Bissoh**. Notre sentiment est mitigé, nous avons pu déguster des plats qui sont des envolées gastronomiques, je pense notamment au tournedos de thon à peine cuit sur teppanyaki et agrémenté de foie gras également cuit sur teppanyaki. Par contre, nous n'avons pas compris d'autres plats. Mais j'y retournerai !

En repartant vers notre petite Belgique, nous ne pouvions pas faire autrement que de passer chez **Thomas Pico du Domaine de Pattes-Loup**. Magnifiques 2012 d'une pureté parfaite. Ces vins rentreront en mai.

Ce petit voyage de début d'année est aussi pour nous une manière de décompresser après la jolie période de travail que nous avons eue fin 2013. Quoi de mieux que de s'attabler et de s'attarder au **Pot d'Étain situé à L'Isle Sur Serein**, entre Avallon et Chablis. On y sert dans ce restaurant une cuisine très classique mais le public de cet établissement y vient surtout pour la carte des vins. Je pèse mes mots, mais je ne suis pas loin de penser que c'est la plus belle carte de tout



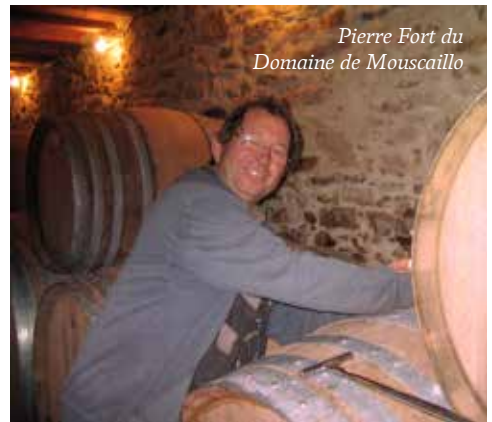
que ce soit la cuvée **Touche-Mitaine** ou la cuvée **La Négrette**, de **Xavier Weisskopf**, les **Chevorny** et **Cour-Chevorny** de **Laura Semeria**, le **Savennières La Roche** aux **Moines de Tessa Laroche**, etc. ... etc. ..., que du bonheur. Les rouges de **Bernard Baudry**, du **Domaine des Ouches**, du **Domaine Lavigne** sont à l'avenant. Antoine Véron, du **Domaine Lavigne**, sera d'ailleurs présent lors de notre dégustation de printemps, Vous l'aurez compris, la qualité est au rendez-vous, par contre la quantité sera bien souvent dramatique suite aux conditions climatiques particulières, gel, grêle....

Durant ces trois jours intensifs, il ne faut surtout oublier de s'alimenter et il est une adresse que je vous recommande chaudement, il s'agit du « **15 Gourmand** » situé au 15, Boulevard Maréchal Foch à Angers.

En repartant vers la Belgique, j'avais pris rendez-vous pour une dégustation chez les **Dagueneau** et j'ai eu la confirmation que 2012 est une excellente année. Merci Charlotte pour cette très belle dégustation durant laquelle d'autres importateurs et restaurateurs venus de Suisse et de France étaient présents. Nous nous sommes tous retrouvés à Cosne-sur-Loire au **restaurant Le Chat** pour un déjeuner bien sympathique. Elle est pas belle la vie !

Pas le temps de rentrer que l'on refait les valises pour, cette fois, se retrouver à

Montpellier pour le salon Vinisud. Cet évènement a lieu tous les deux ans et, à cette occasion, nous retrouvons une bonne partie des vignerons avec lesquels nous travaillons. Lors d'un « Off » à Palavas les Flots, nous retrouvons avec plaisir **Guilhem Barré** et son épouse et les différentes cuvées de Cabardès 2011 et 2012 nous enchantent. Nous allons d'ailleurs importer une nouvelle cuvée qui s'appelle « **Natural Mystic** » en 2011. Cette cuvée, à base de merlot et de syrah, est pour nous un joli coup de cœur ! Etaient aussi présents lors de ce mini salon, Rémy et Olivier Klein du **Domaine de la Réméjeanne** ainsi que Ria, l'épouse de Rémy. Et rebelote, un nouveau coup de cœur pour « **Les Eglantiers** » 2011, une cuvée que l'on ne suit pas régulièrement.



*Pierre Fort du  
Domaine de Mouscaillo*

Une jolie rencontre également fut celle de **Etienne Fort**, neveu de **Pierre Fort du Domaine Mouscaillo**. Etienne élabore des mousseux, Crémant et Blanquette de Limoux, de grande qualité. Nous avons décidé d'importer le Crémant et vous pourrez le goûter lors de nos portes ouvertes de printemps. En effet, Pierre Fort, son oncle, et Marie-Claire seront présents pour que vous puissiez apprécier leur **Mouscaillo blanc** dans les millésimes 2009 et 2010.

# 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*  
Obecanje (ancienne variété de gamay) 2009 10,41 **12,60**  
Tajna (cabernet sauvignon) 2009 **F** 20,12 **24,35**

## CEE - DIVERS

### Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

*BLANCS*  
Rivaner 2012 3,35 **4,05**  
Auxerrois 2011 5,45 **6,60**

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

*BLANCS*  
Riesling Trocken **N** 10,54 **12,75**  
Is - Qualitätswein 2012 **N** 22,40 **27,10**  
Riesling Marienburg Grosse Lage 2012 **N** 27,52 **33,30**  
Riesling Marienburg "Fahrlay" 2012 **N** 27,52 **33,30**  
Riesling Marienburg "Falkenlay" 2008 **N** 27,52 **33,30**

### Italie, Proprietà Sperino à Lessona, Piémont

*ROUGES*  
Uvaggio 2007, 2010 19,79 **23,95**  
Lessona 2006, 2009 35,54 **43,00**

### Italie, Azienda Agricola Vajra à Barolo, Piémont

*ROUGES*  
Langhe DOC Freisa Kyé 2009 23,06 **27,90**  
Barolo DOCG Baudana 2008 39,09 **47,30**

### Italie, Eugenio Bocchino, La Morra, Piémont

*ROUGES*  
Nebbiolo d'Alba La Perucca 2005 23,97 **29,00**  
Barolo La Serra 2004 42,31 **51,20**

### Italie, Azienda Agricola Foradori, Mezzolombardo, Trentino

*BLANC*  
Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 2011 **F** 26,03 **31,50**

*ROUGES*  
Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2010, 2011 15,70 **19,00**  
Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011 27,19 **32,90**  
Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011 27,19 **32,90**  
Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2009 37,11 **44,90**

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

*ROUGES*  
Valpolicella Classico «Fontana del Fongo» D.O.C.G. 2012 8,10 **9,80**  
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2010 21,28 **25,75**

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

*ROUGES*  
Chianti classico 2009 15,04 **18,20**  
Cepparello 2008 38,68 **46,80**

### Portugal, Casal Figueira à Vermelha

*BLANCS*  
Casal Figueira Vinhas Velhas 2011 9,17 **11,10**  
Casal Figueira «Antonio» 2009 **F** 11,16 **13,50**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

**Portugal, Quinta do Infantado à Covas***PORTO BLANC*White 9,67 **11,70***PORTO ROUGES*Ruby 9,21 **11,15**Reserva Especial 11,49 **13,90**Reserva Especial «GreenLabel» 15,66 **18,95**LBV 2008 16,86 **20,40**Porto Vintage 2007 29,42 **35,60**Porto 20 years old Tawny 39,67 **48,00****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 Bedito à Toro***ROUGES*Toro El Primer Paso 2010 10,17 **12,30**Toro Las Sabias 2008 15,95 **19,30****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***ROUGE*Rioja Ganko El Cabezota 2007 (F) 13,22 **16,00****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 21,90 **26,50**Champagne brut en demi-bouteille 11,82 **14,30**Champagne brut 2004 26,20 **31,70**

Champagne

Comtesse Marie de France 1999

Blanc de Noirs 100% 38,64 **46,75****ALSACE****Maison Martin Schaezel à Ammerschwihl***BLANCS*Sylvaner vieilles vignes 2012 8,31 **10,15**Riesling réserve 2012 9,50 **11,50**Riesling Pfersigberg 2011 16,45 **19,90**

Riesling Rangén

de Thann 2006, 2010 34,30 **41,50**Pinot Blanc Vieilles Vignes 2010 9,79 **11,85**Muscat Réserve 2011 11,16 **13,50**Pinot gris Kaefferkopf 2011 16,32 **19,75**

Gewürztraminer cuvée Isabelle

2007, 2008, 2009, 2010 (N) 17,11 **20,70****Maison Josmeyer à Wintzenheim***BLANCS*Pinot du Printemps 2012 9,59 **11,60**Pinot Auxerrois «H» 2008, 2011 18,22 **22,05**Riesling Kottabe 2010 14,30 **17,30**Rieslin Les Pierrets 2010 20,87 **25,25**Riesling Grand Cru Hengst 2008 30,54 **36,95**Riesling Grand Cru Hengst 2010 (F) 34,30 **41,50**

Riesling

Grand Cru Hengst – Samain 2008 41,32 **50,00**Pinot gris Fromenteau 2010 15,54 **18,80**Pinot Gris Grand Cru Brand 2008 30,50 **36,90**

Gewürztraminer

Les Folastries 2010, 2011 16,86 **20,40**

Gewürztraminer

Grand Cru Hengst 2007 30,50 **36,90**

Mises d'origine

la bllle HT la bllle €

**Maison F.E. Trimbach à Ribeauvillé***BLANC*Riesling, Cuvée Frédéric Emile 2006 (F) 31,49 **38,10****BOURGOGNE****YONNE****Domaine de Pattes Loup  
(Thomas Pico) à Courgis***BLANC*Chablis 1<sup>er</sup> Cru Beauregard 2011 (F) 20,33 **24,60****Domaine Philippe Charlopin  
à Gevrey-Chambertin***BLANCS*Chablis 2011 16,20 **19,60**Chablis 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume 2011 24,46 **29,60****CÔTE D'OR****Clos de la Perrière à Fixin***BLANC*Fixin 1<sup>er</sup> Cru 59,67 **72,20**Clos de la Perrière 2005, 2006 48,10 **58,20***ROUGE*Fixin 1<sup>er</sup> Cru 48,10 **58,20**Clos de la Perrière 2005 (F) 48,10 **58,20****Domaine Philippe Charlopin  
à Gevrey-Chambertin***BLANCS*Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> cru 31,57 **38,20**Sousfrétille 2008 (F) 31,57 **38,20**Puligny-Montrachet 2006 36,65 **44,35**Corton-Charlemagne 2007 72,07 **87,20***ROUGES*Bourgogne 2011 14,79 **17,90**Gevrey Chambertin 37,44 **45,30**Vieilles vignes 2011 37,44 **45,30**Gevrey-Chambertin 40,83 **49,40**Les Evocelles 2011 40,83 **49,40**Bourgogne Franc-de-Pied 2008 (F) 43,14 **52,20**Charmes-Chambertin 2011 89,67 **108,50**Echezeaux 2011 89,67 **108,50**Clos Vougeot 2011 89,67 **108,50**Bonnes Mares 2011 (F) 95,04 **115,00**Mazis-Chambertin 2011 (N) (F) 95,04 **115,00****Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune***ROUGES*Bourgogne Pinot Noir 2012 11,24 **13,60**Savigny les Beaune 1<sup>er</sup> cru, 19,75 **23,90**Les Peuilllets 2010, 2011 (N) 19,75 **23,90**Beaune 1<sup>er</sup> cru Les Sizies 2010, 2011 (N) 20,99 **25,40**Ladoix 1<sup>er</sup> cru, Les Corvées 2011 (N) 20,99 **25,40**Pommard 2010, 2011 (N) 26,61 **32,20****Thierry et Pascale Matrot à Meursault***BLANCS*Bourgogne Aligoté 2012 (N) 8,22 **9,95**Meursault 2010 26,86 **32,50**Meursault-Charmes 1<sup>er</sup> Cru 2008 (F) 37,36 **45,20**Meursault-Charmes 1<sup>er</sup> Cru 2009 39,75 **48,10**Meursault-Perrières 1<sup>er</sup> Cru 2009 49,34 **59,70**Meursault-Perrières 1<sup>er</sup> Cru 2011 52,89 **64,00**Puligny-Montrachet 37,36 **45,20**Les Chalumeaux 1<sup>er</sup> Cru 2007 37,36 **45,20**Puligny-Montrachet 39,75 **48,10**Les Chalumeaux 1<sup>er</sup> Cru 2009 39,75 **48,10***ROUGES*Maranges 2011 (N) 14,22 **17,20**Auxey-Duresses 2008 (F) 16,82 **20,35**Auxey-Duresses 2009 18,68 **22,60**Monthélie 2011 19,59 **23,70**Blagny 1<sup>er</sup> Cru 30,91 **37,40**La Pièce Sous-Le-Bois 2011 30,91 **37,40****MÂCONNAIS****Château de Rontets à Fuissé***BLANCS*Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2010 15,62 **18,90**Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2010 (F) 21,82 **26,40****Domaines Thévenet à Quintaine***BLANCS*Viré-Clessé Domaine de Roally 2011 11,24 **13,60**

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Viré-Clessé Domaine Gillet 2010	13,14	<b>15,90</b>
Mâcon-Villages Domaine de La Bongran 2001	ⓕ 17,40	<b>21,05</b>
Viré Clessé Domaine de La Bongran 2006	17,77	<b>21,50</b>

## Maison Trénéla Charnay-Lès-Mâcon

Crème de Cassis des Hautes-Côtes de Nuits	15,12	<b>18,30</b>
--	-------	--------------

## BEAUJOLAIS

### Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozane

#### PÉTILLANT-ROSE

Rosé FRV100	9,42	<b>11,40</b>
-------------	------	--------------

#### BLANC

Beaujolais 2012	8,93	<b>10,80</b>
-----------------	------	--------------

#### ROUGES

L'Ancien, Beaujolais 2012	8,84	<b>10,70</b>
Côtes de Brouilly 2012	10,33	<b>12,50</b>

### Château de Rontets à Fuissé

#### ROUGE

Saint-Amour 2011	12,64	<b>15,30</b>
------------------	-------	--------------

### Clos de la Roilette à Fleurie

#### ROUGES

Fleurie 2012	9,38	<b>11,35</b>
Fleurie Tardive 2012 en magnum	24,38	<b>29,50</b>

### Domaine Louis-Claude Desvignes à Villié-Morgon

#### ROUGES

Morgon Côte du Py Javernières 2010, 2011	14,92	<b>18,05</b>
Morgon Côte du Py Javernières en magnum 2011	29,83	<b>36,10</b>
Morgon Côte du Py Les Impénitents 2011	16,61	<b>20,10</b>
Morgon Côte du Py Les Impénitents en magnum 2011	34,71	<b>42,00</b>

## Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins

#### ROUGES

Moulin-à-Vent 2012	Ⓝ 10,33	<b>12,75</b>
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent Grenieriers 2011 Magnum	ⓕ 28,26	<b>34,20</b>

## JURA

### Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

#### BLANCS

Côtes de Jura Tradition 2010	Ⓝ 12,40	<b>15,00</b>
Château-Chalon 2005, 2006 (0,62 l)	Ⓝ 35,95	<b>43,50</b>
Vin de Paille 2008 (37,5 cl)	Ⓝ ⓕ 22,89	<b>27,70</b>

#### ROUGE

Côtes de Jura Rubis 2012	Ⓝ 10,08	<b>12,20</b>
--------------------------	---------	--------------

## BUGEY

### Domaine Franck Peillot à Montagnieu

#### BLANC

Roussette du Bugey Montagnieu 2011	10,41	<b>12,60</b>
------------------------------------	-------	--------------

#### ROUGES

Bugey Montagnieu Mondeuse 2008	ⓕ 8,84	<b>10,70</b>
Bugey Montagnieu Mondeuse 2011	9,67	<b>11,70</b>

## COTES DU RHONE

### NORD

#### Domaine du Chêne à Chavanay

#### BLANCS

Vin de France « Viognier » 2011	9,67	<b>11,70</b>
Saint-Joseph 2011	13,55	<b>16,40</b>
Condrieu 2009, 2011	24,79	<b>30,00</b>

#### ROUGES

Vin de France Syrah 2011	5,79	<b>7,00</b>
Saint-Joseph 2010	13,55	<b>16,40</b>
Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2010 Magnum	45,54	<b>55,10</b>

#### La Ferme des Sept Lunes à Bogy

#### BLANC

Saint-Joseph 2010	18,51	<b>22,40</b>
-------------------	-------	--------------



Mises d'origine la bille HT la bille €

### ROUGE

Saint-Joseph 2011 16,61 **20,10**

## Domaine François Merlin à Saint-Michel-sur-Rhône

### BLANCS

Condrieu Les Terroirs 2012 25,21 **30,50**

Condrieu La Jeanraude 2012 30,83 **37,30**

### ROUGES

Saint-Joseph 2011 14,83 **17,95**

Côte-Rôtie 2011 30,83 **37,30**

## Domaine Lucie Fourel à Tain l'Hermitage

### ROUGE

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

## Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercuriol

### BLANC

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

### ROUGES

Crozes-Hermitage Nouvelère 2009 (F) 14,55 **17,60**

Cornas 2007 (F) 30,58 **37,00**

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

Ermitage 2009 44,21 **53,50**

## Domaine Graillet à Pont de l'Isère

### ROUGES

Crozes-Hermitage 2012 (N) 14,88 **18,00**

Crozes-Hermitage 2012 Magnum (N) 31,98 **38,70**

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

### ROUGES

Crozes-Hermitage Equinoxe 2011, 2012 9,92 **12,00**

Crozes-Hermitage  
Domaine des Lises 2012 (N) 14,63 **17,70**

Comas Equis 2011 (N) 28,10 **34,00**

## Domaine des Martinelles à Gervans

### BLANC

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

## Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg

### ROUGES

Saint-Joseph « Le Lautaret » 2010 (N) 19,13 **23,15**

Cornas « Empreintes » 2011 (N) 22,98 **27,80**

Cornas Confidence 2006 (F) 31,98 **38,70**

### SUD

## Domaine Vindemio à Ville/Auzon

### BLANC

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2011 7,44 **9,00**

### ROUGE

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2011 7,44 **9,00**

## Domaine Bastide du Claux à La Motte d'Aigues

### BLANCS

Lubéron Barraban 2012 (N) 7,98 **9,65**

Vin de pays du Vaucluse  
« chardonnay » 2012 (N) 9,34 **11,30**

### ROUGES

Luberon Malacare 2012 (N) 7,98 **9,65**

Luberon Claux 2012 (N) 10,45 **12,65**

## Domaine Pélaquié à Saint-Victor-La-Coste

### BLANC

Côtes-du-Rhône Laudun 2012 8,10 **9,80**

### ROUGE

Lirac 2011 7,48 **9,05**

## Domaine de la Réméjeanne à Cadignac

### BLANC

Côtes-du-Rhône Les Arbousiers 2012 9,59 **11,60**

### ROUGES

Côtes-du-Rhône *en fontaine à vin de 5 L* 33,64 **40,70**

Côtes-du-Rhône  
Un air de Réméjeanne 2012 6,53 **7,90**

Côtes-du-Rhône  
Les Chèvrefeuilles 2012 7,81 **9,45**

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Côtes-du-Rhône Les Arbousiers 2011	9,26	<b>11,20</b>
Côtes-du-Rhône Terre de Lune 2011	11,40	<b>13,80</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Les Génévriers 2010	Ⓢ 13,14	<b>15,90</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Les Eglantiers 2011	Ⓝ 17,93	<b>21,70</b>

## Domaine Sainte-Anne Saint-Gervais

### BLANCS

Côtes-du-Rhône 2012	Ⓝ 6,45	<b>7,80</b>
Vin de France 2012 « Le Viognier » de Sainte-Anne	Ⓝ 9,83	<b>11,90</b>

### ROUGES

Côtes-du-Rhône 2012	6,40	<b>7,75</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Notre-Dame des Cellettes 2011	9,59	<b>11,60</b>
Côtes-du-Rhône-Villages St-Gervais 2010	11,07	<b>13,40</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Les Mourillons 2010	Ⓝ 13,06	<b>15,80</b>

## Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres

### ROUGES

Côtes-du-Rhône Le Petit Coquet 2013	6,86	<b>8,30</b>
Côtes-du-Rhône 2012	7,60	<b>9,20</b>
Vinsobres 2011	10,08	<b>12,20</b>
Vinsobres « La Cadène » 2009	15,62	<b>18,90</b>

## Domaine Santa-Duc à Gigondas

### ROUGES

Côtes-du-Rhône Les Quatre Terres 2011	7,85	<b>9,50</b>
Gigondas 2011	16,53	<b>20,00</b>
Gigondas Santa Roc 2008	21,61	<b>26,15</b>
Gigondas Santa Roc 2009	22,73	<b>27,50</b>
Gigondas Santa Roc 2010	24,05	<b>29,10</b>
Gigondas Santa Roc 2011	Ⓝ 24,05	<b>29,10</b>
Gigondas « Prestige des Hautes Garrigues » 2010	Ⓢ 27,36	<b>33,10</b>
Gigondas « Prestige des Hautes Garrigues » 2011	Ⓝ 27,36	<b>33,10</b>

Châteauneuf-du-Pape Habemus Papam 2011	Ⓝ 36,86	<b>44,60</b>
---	---------	--------------

## Domaine d'Ouréa à Vacqueyras

### ROUGES

Vacqueyras 2011	23,72	<b>28,70</b>
Vacqueyras 2011 Magnum	48,10	<b>58,20</b>
Gigondas 2011	23,72	<b>28,70</b>
Gigondas 2011 Magnum	48,10	<b>58,20</b>

## Château Gigognan à Sorgues

### BLANC

Châteauneuf-du-Pape Clos du Roi 2008	28,26	<b>34,20</b>
---	-------	--------------

### ROUGE

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Cardinalice 2005	33,39	<b>40,40</b>
---	-------	--------------

## Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape

### BLANCS

Châteauneuf-du-Pape 2008	29,09	<b>35,20</b>
Châteauneuf-du-Pape 2012	Ⓢ 30,99	<b>37,50</b>

### ROUGES

Lirac La Lorentine 2011	11,98	<b>14,50</b>
Châteauneuf-du-Pape 2006	29,09	<b>35,20</b>
Châteauneuf-du-Pape 2009	Ⓢ 30,99	<b>37,50</b>
Châteauneuf-du-Pape 2011	30,99	<b>37,50</b>

## Domaine de La Vieille Julienne à Orange

### BLANC

Côtes du Rhône Clavin 2012	13,31	<b>16,10</b>
----------------------------	-------	--------------

### ROUGES

Côtes du Rhône Clavin 2011	13,31	<b>16,10</b>
Châteauneuf-du-Pape « Les Trois Sources » 2010	Ⓢ 39,59	<b>47,90</b>
Châteauneuf-du-Pape « Les Hauts Lieux » 2010	Ⓢ 54,63	<b>66,10</b>

## Domaine Durban à Beaumes-de-Venise

### VIN DOUX NATUREL

Muscat de Beaumes-de-Venise 2009	14,01	<b>16,95</b>
----------------------------------	-------	--------------

## PROVENCE

## Château d'Estoublon à Fontvieille

## BLANCS

IGP des Alpilles 2007	18,84	<b>22,80</b>
IGP des Alpilles 2010	<b>N</b> 19,09	<b>23,10</b>

## ROUGE

Les Baux de Provence 2009	<b>N</b> 16,94	<b>20,50</b>
---------------------------	----------------	--------------

Château La Coste  
à Le Puy Sainte-Réparate

## BLANC

Coteaux d'Aix-en-Provence Les Pentes douces 2009	11,40	<b>13,80</b>
---	-------	--------------

Domaine de Trevallon  
à Saint-Etienne-du-Grès

## BLANC

Vin de Pays, Trévallon 2012	<b>N</b> <b>F</b> 52,89	<b>64,00</b>
-----------------------------	-------------------------	--------------

## ROUGES

Vin de pays, Trevallon 2011	<b>N</b> 36,86	<b>44,60</b>
Vin de pays, Trevallon 2011 Magnum	<b>N</b> 76,61	<b>92,70</b>
Vin de pays, Trevallon 2011 Jeroboam	<b>N</b> 190,41	<b>230,40</b>
Vin de pays, Trevallon 2004	<b>N</b> 41,32	<b>50,00</b>

## Offre en primeurs

TVAC

Trévallon blanc 2013 **46,30 € net**  
(attention, 1 bout. de blanc  
pour 6 bout. de rouges)

Trévallon rouge 2012 **35,50 € net**

Trévallon rouge 2012  
en magnum **78,50 € net**

Trévallon rouge 2012  
en jeroboam **185,00 € net**

**Paiement au plus tard**  
**le 30 avril 2014**  
**Disponible début 2015**

## Domaine Tempier au Plan-du-Castellet

## ROSE

Bandol 2012	16,53	<b>20,00</b>
-------------	-------	--------------

## ROUGE

Bandol 2011	21,49	<b>26,00</b>
-------------	-------	--------------

## LANGUEDOC

## Saint-Auriol s.a. à Lézignan

## BLANC

Le Saint-Auriol, vin de pays 2013	4,09	<b>4,95</b>
-----------------------------------	------	-------------

## ROSE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2013	4,09	<b>4,95</b>
-----------------------------------	------	-------------

## ROUGE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2013	4,09	<b>4,95</b>
-----------------------------------	------	-------------

## Château Saint-Auriol à Lagrasse

## ROUGE

Corbières 2006	<b>F</b> 6,24	<b>7,55</b>
----------------	---------------	-------------

Domaine Lerys  
à Villeneuve-les-Corbières

## ROUGE

Fitou Prestige 2008	7,36	<b>8,90</b>
---------------------	------	-------------

Domaine Maxime Magon à  
Villeneuve-les-Corbières  
(disponible en juin, si tout va bien)

## BLANC

Corbières La Bégou 2013	<b>N</b> 15,50	<b>18,75</b>
-------------------------	----------------	--------------

## ROUGES

Corbières Rozeta 2012	14,88	<b>18,00</b>
Corbières Campagnès 2012	19,26	<b>23,30</b>

Domaine Pradines d'Amont  
à Saint André de Roquelongue

## ROSE

Corbières « Etoile Filante » 2011	<b>N</b> 10,08	<b>12,20</b>
-----------------------------------	----------------	--------------

## ROUGES

Vin de Pays Cuvée Lune 2009	<b>N</b> 10,08	<b>12,20</b>
Corbières Cuvée Soleil 2003, 2005	15,87	<b>19,20</b>
Corbières Cuvée Soleil 2008	<b>N</b> 15,87	<b>19,20</b>
Corbières Cuvée Etoile 2006	20,00	<b>24,20</b>
Corbières Cuvée Etoile 2007	<b>N</b> 20,00	<b>24,20</b>

Mises d'origine la bille HT la bille €

## Mas Champart à Saint-Chinian

### BLANC

Saint-Chinian 2012 10,70 **12,95**

### ROUGES

Saint-Chinian Côte d'Arbo 2012 8,06 **9,75**

Saint-Chinian Clos de la Simonette 2011 15,62 **18,90**

## Domaine Saint Antonin à Lenthéric-Cabrerolles

### ROUGES

Faugères Les Jardins 2012 5,95 **7,20**

Faugères Lou Cazalet 2012 **N** 8,02 **9,70**

Faugères Les Magnoux 2011 12,64 **15,30**

## Domaine Boyer-Domergue à Siran

### ROUGE

Minervois

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

## Mas des Brousses à Puéchabon

### BLANC

Mas des Brousses, Vin de Pays d'Oc 2012 10,25 **12,40**

### ROSE

La Rosée des Brousses, Languedoc 2013 7,02 **8,50**

### ROUGES

Chasseur des Brousses, vin de pays d'Oc 2011 6,61 **8,00**

Coteaux du Languedoc 2012 11,65 **14,10**

Coteaux du Languedoc Mataro 2010 **N** 28,06 **33,95**

**Huile d'olive extra vierge 50 cl** 14,86 **15,75**

## Les Vignes Oubliées à Saint-Jean de la Blaquière

### ROUGE

Coteaux du Languedoc

Terrasses du Larzac 2012 **N** 14,55 **17,60**

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

### BLANC

Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet 2012 8,31 **10,05**

## 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 2012 **N** 9,13 **11,05**

Coteaux du Languedoc  
Ma Non Troppo 2006 13,14 **15,90**

Coteaux du Languedoc  
Ma Non Troppo 2010 **N** 13,14 **15,90**

## Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

### BLANCS

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

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

## Domaine Etienne Fort à Roquetaillade

### MOUSSEUX

Crémant de Limoux **N** 11,98 **14,50**

## Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

### ROUGES

Sous les Bois 2010, 2012 Cabardès **N** 9,59 **11,60**

La Dentelle 2012 Cabardès **N** 9,83 **11,90**

Natural Mystic 2011 **N** 12,48 **15,10**

## ROUSSILLON

## Domaine Poudroux à Maury

### VIN DOUX NATUREL

Maury Vendange 2010 12,89 **15,60**

## SUD-OUEST

## Domaine Laballe à Parleboscq

### BLANC

Côtes de Gascogne 2012 Vin de Pays 4,63 **5,60**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

## Domaine Le Roc à Fronton

### MOUSSEUX

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

### ROSÉ

Fronton La Saignée 2012, 2013 **N** 6,28 **7,60**

### ROUGES

Fronton Le Roc Classique 2012 6,53 **7,90**

Fronton Folle Noire 2012 7,11 **8,60**

Fronton Don Quichotte 2011 **N** 10,25 **12,40**

## Domaine du Cros à Goutrens

### ROUGE

Lo Sang del País, Marcillac 2012 6,69 **8,10**

## L'Enclos des Braves à Rabastens

### BLANCS

Gaillac Sec « Les Gourmands » 2013 **N** 6,57 **7,95**

Gaillac Doux « Les Gourmands »  
2011, 2012 **N** 9,05 **10,95**

Gaillac Doux « L'Enclos » 50 Cl 2010 **F** 11,21 **13,57**

### ROUGES

Gaillac « Les Gourmands »  
2011, 2012 **N** 7,15 **8,65**

Gaillac « L' Enclos » 2010 10,17 **12,30**

Gaillac « Bravissimo » 2009 18,76 **22,70**

## Domaine Mouthes Le Bihan à Saint-Jean-de-Duras

### BLANCS

Côtes de Duras La Pie Colette 2012 **N** 7,69 **9,30**

Côtes de Duras Vieillefont 2010 9,75 **11,80**

### ROUGES

Côtes de Duras La Pie Colette 2012 **N** 7,69 **9,30**

Côtes de Duras Vieillefont 2009 9,75 **11,80**

Côtes de Duras,  
Cuvée les Apprentis 2009 15,74 **19,05**

Côtes de Duras,  
Cuvée les Apprentis 2009 magnum 33,39 **40,40**

## Domaine Elian Da Ros à Cocumont

### BLANC

Sua Sponte 2005 (50 cl) **F** 23,22 **28,10**

### ROUGES

« Le Vin Est Une Fête »

Côtes-du-Marmandais 2012 **N** 7,60 **9,20**

« Le Vin Est Une Fête » Magnum  
Côtes-du-Marmandais 2012 **N** 18,06 **21,85**

Vignoble d'Elian

Côtes-du-Marmandais 2011 10,66 **12,90**

Chante-Coucou,  
Côtes-du-Marmandais 2010 14,71 **17,80**

Clos Baquey,  
Côtes-du-Marmandais 2008 20,33 **24,60**

Clos Baquey,  
Côtes-du-Marmandais 2009 21,45 **25,95**

Clos Baquey,  
Côtes-du-Marmandais 2011 **N** 21,45 **25,95**

## Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues

### ROUGES

Cahors La Fage 2010 **N** 11,40 **13,80**

Cahors Les Laquets 2008 19,59 **23,70**

Cahors Les Laquets 2009 20,66 **25,00**

Cahors Les Laquets 2010 **N** 20,66 **25,00**

## Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse

### BLANCS

Jurançon sec Vitatge vielh 2008 10,41 **12,60**

Jurançon sec Mantoulan 2007 15,45 **18,70**

Jurançon mœlleux 2012 11,57 **14,00**

Jurançon mœlleux  
cuvée Magendia 2006 15,45 **18,70**

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 **F** 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 2012	5,62	<b>6,80</b>
Bordeaux Tire Pé 2011	7,85	<b>9,50</b>
Bordeaux La Côte de Tire Pé 2011	10,54	<b>12,75</b>

**Château du Champ des Treilles à Margueron***BLANC*

Bordeaux Sainte-Foy Vin Passion 2012	7,60	<b>9,20</b>
--------------------------------------	------	-------------

*ROUGES*

Bordeaux Sainte-Foy Le Petit Champ 2011	7,52	<b>9,10</b>
Bordeaux Sainte-Foy Grand Vin 2011	9,79	<b>11,85</b>

**Château Planquette à Saint-Yzans-de-Médoc***ROUGE*

Médoc 2008	10,99	<b>13,30</b>
------------	-------	--------------

**Château Montfollet à Cars (Blaye)***ROUGES*

Blaye Côtes de Bordeaux Tradition 2011	6,16	<b>7,45</b>
Blaye 2007	Ⓢ 10,54	<b>12,75</b>
Blaye Côtes de Bordeaux Grand Vin 2011	10,54	<b>12,75</b>

**Château Grand Renouil à Saint-Michel-de-Fronsac***ROUGES*

Château Petit Renouil, Canon-Fronsac 2010	9,75	<b>11,80</b>
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2002, 2003	15,99	<b>19,35</b>
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2009	16,90	<b>20,45</b>
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2010	19,26	<b>23,30</b>

**Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguilhe***ROUGE*

Pelan, Côtes de Francs 1999, 2000	16,40	<b>19,85</b>
-----------------------------------	-------	--------------

**CHARENTE****Domaine de Guignefolle à Verdille**

Pineau des Charentes	9,34	<b>11,30</b>
----------------------	------	--------------

**LOIRE****PAYS NANTAIS****Domaine Saupin à La Chapelle-Basse-Mer***BLANC*

Muscadet sur lie 2012	Ⓝ 5,99	<b>7,25</b>
-----------------------	--------	-------------

**ANJOU ET SAUMUR****Domaine Gilbert Lavigne à Varrains***BLANC*

Saumur Les Aïeules 2012	Ⓝ 7,52	<b>9,10</b>
-------------------------	--------	-------------

*ROUGE*

Saumur-Champigny Les Aïeules 2011	Ⓝ 7,52	<b>9,10</b>
-----------------------------------	--------	-------------

**Château de Passavant à Passavant/Layon***ROSE*

Rosé de Loire 2013	Ⓝ 6,78	<b>8,20</b>
--------------------	--------	-------------

*BLANCS*

Anjou 2011	8,06	9,75
Anjou 2013	Ⓝ 8,06	9,75
Vin de France « Penser Nature »	Ⓝ 8,47	10,25
Coteaux-du-Layon 2013	Ⓝ 9,88	11,95
Coteaux du Layon « Les Greffiers » 2010	13,18	15,95

*ROUGES*

Vin de France « Penser Nature » 2012, 2013	Ⓝ 8,47	<b>10,25</b>
Anjou-Villages l'Origine 2009	8,84	<b>10,70</b>
Anjou-Villages l'Origine 2010	Ⓝ 9,09	<b>11,00</b>
Anjou-Villages Les Nepperons 2010	Ⓝ 8,84	<b>10,70</b>

**Domaine aux Moines à Savennières***BLANCS*

Savennières La Roche-aux-Moines 2011	16,20	<b>19,60</b>
Savennières La Roche-aux-Moines « Les Nonnes » (doux) 2011	20,17	<b>24,40</b>

**TOURAIN****Vignobles des Bois Vaudons  
à Saint-Julien-de-Chédon***BLANCS*

L'Arpent des Vaudons, Sauvignon de Touraine 2012	7,11	<b>8,60</b>
Vouvray sec Fleuve Blanc 2005	11,45	<b>13,85</b>

*ROUGES*

Touraine Les Grands Champs 2003	6,57	<b>7,95</b>
Le Bois Jacou, Gamay de Touraine 2011	7,11	<b>8,60</b>
Touraine Les Cent Visages 2010	9,05	<b>10,95</b>

**Domaine des Ouches  
à Ingrandes-de-Touraine***ROUGES*

Bourgueil «20» 2010	ⓕ 6,20	<b>7,50</b>
Bourgueil Igoranda 2011	7,19	<b>8,70</b>
Bourgueil Les Ouches 2010	Ⓝ 10,41	<b>12,60</b>

**Domaine Bernard Baudry  
à Cravant-les-Coteaux***BLANC*

Chinon Croix-Boissée 2012	16,45	<b>19,90</b>
---------------------------	-------	--------------

*ROUGES*

Chinon Les Granges 2012	8,39	<b>10,15</b>
Chinon Clos Guillot 2011	13,64	<b>16,50</b>
Chinon La Croix Boissée 2011	16,82	<b>20,35</b>

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

Montlouis sec Touche-Mitaine 2011	ⓕ 9,75	<b>11,80</b>
Montlouis sec Négrette 2011	12,73	<b>15,40</b>
Montlouis demi-sec Les Borderies 2005 (50 cl)	ⓕ 10,41	<b>12,60</b>

*ROUGE*

Touraine Cot Vieilles Vignes 2012	9,92	<b>12,00</b>
-----------------------------------	------	--------------

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

Vouvray Les Girardières 2011	7,48	<b>9,05</b>
Vouvray Le Marigny 2012	Ⓝ 10,50	<b>12,70</b>
Vouvray méthode traditionnelle (mousseux)	9,67	<b>11,70</b>

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

Cheverny Tradition 2012	Ⓝ 7,60	9,20
Cour-Cheverny 2009	10,74	13,00
Cour-Cheverny 2010	Ⓝ 10,99	13,30
Cour-Cheverny « Plénitude » 2011	Ⓝ 12,40	15,00

*ROUGE*

Cheverny « Plénitude » 2009	9,92	<b>12,00</b>
-----------------------------	------	--------------

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

Quincy Vieilles Vignes 2011	10,17	<b>12,30</b>
-----------------------------	-------	--------------

*ROUGE*

Châteaumeillant 2010	8,51	<b>10,30</b>
----------------------	------	--------------

**Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny***BLANC*

Sancerre Les Perriers 2012	Ⓝ 11,53	<b>13,95</b>
----------------------------	---------	--------------

**Domaine Didier Dagueneau  
à Saint-Andelain***BLANC*

Blanc Fumé, 2011	ⓕ 33,72	<b>40,80</b>
------------------	---------	--------------

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

Sydre Brut Tendre	6,20	<b>7,50</b>
Sydre Argelette	9,92	<b>12,00</b>
Poiré Authentique	8,10	<b>9,80</b>
Poiré Granit	13,31	<b>16,10</b>

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

P'tit Peket 30°	17,27	<b>20,90</b>
Eau de Villée 40°	26,12	<b>31,60</b>
Biercée Gin Belgium 44°	28,68	<b>34,70</b>
Poire Williams 43°	33,22	<b>40,20</b>
Vieille Prune 43°	30,99	<b>37,50</b>

## 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  
Élégance 40° **N** 29,88 **36,15**  
Vieille Réserve (25 ans) 40° 53,06 **64,20**  
Très Rare (50 ans) 40° **N** 120,66 **146,00**

## Maison Darroze à Roquefort

### BAS-ARMAGNAC

Domaine de Coquillon 1998 (49,3°),  
Le Frêche 52,56 **63,60**  
Domaine de Monturon 1989 (48°)  
Labastide d'Armagnac **F** 59,67 **72,20**  
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 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 1998 42° 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	<b>25,00</b>	21,98	<b>26,60</b>
Calvados d'Auge	44°	19,34	<b>23,40</b>	20,66	<b>25,00</b>
Abricot	40°	13,64	<b>16,50</b>		

## 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



De là, nous sommes repartis vers un autre « Off » où nous attendaient d'autres amis vigneron, j'ai nommé Géraldine et Xavier, nos hôtes du **Mas des Brousses**, ainsi que Nicolas de **l'Enclos des Braves à Gaillac**. La cuvée **Mataro 2010** de Géraldine et Xavier est exceptionnelle.

Le lendemain, ouille ouille ouille, votre narrateur se tapait une crise de goutte carabinée. Quand je vous dis parfois que je ne fais pas un métier facile, en voici une preuve ! La mort dans l'âme, j'ai du laisser Jean-Charles se débrouiller seul, enfin, pas tout à fait, **Catherine, des Lettres Gourmandes à Montignies Saint-Christophe**, l'a aidé efficacement en étant sa secrétaire ! Lors du salon Vinisud, ils ont beaucoup apprécié les vins du **Domaine Lacroix Vanel et Jean-Pierre Vanel** sera présent lors de nos portes ouvertes.

*Géraldine du Mas des Brousses*



**Jean-Pierre Vanel**



*Aux Flocons de Sel*



Après le salon, Jean-Charles et Catherine se sont rendus à **La Grange des Pères**, où je ne pouvais être présent, vu mon handicap. Mais le rapport qu'ils m'ont fait de cette dégustation était parfait. 2011 est un grand millésime ! Personnellement, je m'en étais rendu compte lors de mon voyage de septembre et **Laurent Vaillé**, quand il a su le problème que j'avais, a offert à Jean-Charles quelques bouteilles afin que je puisse aussi apprécier le millésime. Ce qui fut fait dans les jours qui suivirent notre retour. Magnifique, extraordinaire et de plus, dégusté à l'aveugle ! A mon goût, c'est peut-être le plus grand Grange des Pères jamais réalisé !

Lors de notre séjour, nous étions logés à Puéchabon chez nos amis du Mas des Brousses et je tiens à les remercier pour leur accueil plus que chaleureux.

Sur la route du retour, nous avons programmé une dégustation au **Château Rayas** à Chateauneuf-du-Pape avec nos amis Catherine et **Thibaut Dispa de l'Hostellerie du même nom à Walcourt**. Nous avons goûtés les 2012 en pièces détachées, et comme j'allais nettement mieux, j'ai eu d'énormes difficultés à cracher les différentes cuvées !

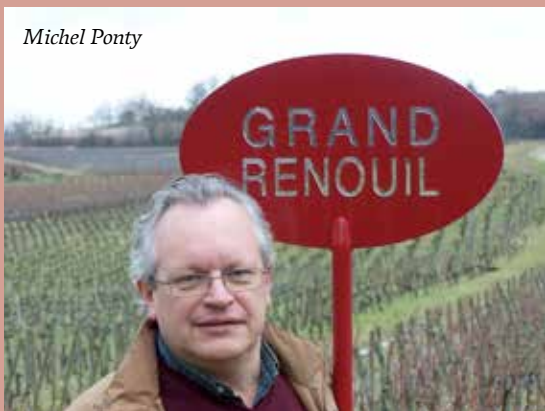
Voilà, un début d'année bien chargé et il était temps, cette fois, de penser à mes vacances en Savoie et pour Jean-Charles, au carnaval de Binche !

Durant ces vacances, que je ne vous raconterai pas en entier, il est un moment gastronomique exceptionnel que je tiens à vous narrer. En effet, nous avons décidé, mes amis et moi, d'aller **Aux Flocons de Sel à Megève**. Monsieur Renaut et son épouse nous ont réellement comblés, aussi bien pour la cuisine, que pour l'accueil. Le menu était composé de six services et nous avons eu trois plats en plus. Et cela, pour un prix

incroyable pour ce genre de restaurant. C'est probablement le « Trois macarons » le moins cher de France. La toute grande classe sans que ce soit guindé et d'une générosité sans pareil. Je n'ai qu'un mot à dire, allez-y, ça vaut le détour comme c'est écrit dans le guide rouge.

J'imagine que vous aurez compris cette référence au film « Le Bonheur est dans le pré ».

*Michel Ponty*



Lors de nos portes ouvertes, évoquées maintes fois, nous aurons également le plaisir d'accueillir Monsieur **Michel Ponty du Château Grand Renouil**. Le Petit Renouil 2010 et Le Grand Renouil 2010 seront en dégustation, ainsi que quelques millésimes plus anciens.

*A bientôt pour de nouvelles aventures.*  
Dominique.

Le bonheur est dans le pré	2	Provence, Trevallon Primeur	11
<b>TARIF</b>		Languedoc	11
HORS CEE	5	Roussillon, Sud-Ouest	12
CEE divers	5	Bordeaux, Charente, Loire	14
CEE France, Champagne, Alsace	6	Normandie, Eaux-de-vie	15
Bourgogne, Mâconnais	7	Liqueurs	16
Beaujolais, Jura, Bugey, Côtes du Rhône	8	Abonnement-vins	16

## Offre en Primeur

**Domaine de Trevallon** Voir page 11



conception empain solutions graphiques © 064 311 090 - www.empain.com