

**AUTOMNE 2012**

*Nous sommes heureux de vous inviter à notre*

# Dégustation d'Automne

**Avec la participation de**

*Domaine de Montcy à Cheverny*

*Château du Champ des Treilles à Margueron*

*Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais*

*Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues*

*Château d'Estoublon à Fontvieille*

*Dominio Del Bendito à Toro*

**LES SAMEDI 10, DIMANCHE 11  
ET LUNDI 12 NOVEMBRE de 14 à 20 heures.**



**10%**

de ristourne sur tous les vins emportés et payés pendant les journées de dégustation.  
Attention Nouveau: nous prenons les cartes de crédit et nous acceptons les chèques.  
Fermé mardi 13 et mercredi 14 novembre.

**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

C'est reparti pour un petit tour dans le vignoble français.

Cette fois, j'embarque Jean-Charles avec moi. Il m'accompagnera pour quelques jours, dans le Beaujolais et les Côtes du Rhône nord.



### Dimanche 2 septembre.

Avec notre escargot mobile, c'est un peu « Le Bonheur est dans le pré », nous voyageons avec le Michelin ou le Gault-Millau et l'on se dit : « Nous serons plus ou moins à telle heure à tel endroit pour souper ». Du coup, nous cherchons une bonne table et notre choix s'est porté sur l'Hôtel Restaurant La Marande à Mirande près de Tournus. Excellente table avec une belle carte des vins et un accueil plus que convivial.

### Lundi 3 septembre

Le lendemain matin, nous voici à pied d'œuvre au **Domaine des Terres Dorées, chez Jean-Paul Brun**. J'adore les 2011 dans le Beaujolais et pratiquement dans tout le vignoble français,

vous le comprendrez au fur et à mesure de mon récit. Mes coups de cœur vont au Beaujolais l'Ancien et au Côte de Brouilly.

Le soir, nous arrivons chez les **Rouvière au Domaine du Chêne à Chavanay**. Il faut dire que le sud du Beaujolais est très proche du début des Côtes du Rhône septentrionales. A peine 70 km à vol d'oiseau. Le millésime 2010 tient toutes ses promesses et le Saint-Joseph cuvée « Anaïs » est digne d'une Côte Rôtie. Après la dégustation, Marc et Dominique nous convient à leur repas familial. Elle est pas belle la vie !

### Mardi 4 septembre

Un tel voyage n'est pas forcément de tout repos. En effet, pour notre deuxième jour d'escapade, nous visiterons trois vigneronnes, un en matinée et les deux autres dans l'après-midi. Et dire que certaines personnes pensent que l'on s'amuse. Ce qui n'est pas tout à fait faux !

L'année dernière, vous avez eu le plaisir de faire connaissance avec les vins du **Domaine François Merlin**,



situé à Saint-Michel/Rhône au beau milieu de l'appellation Condrieu. Nous allons rentrer les deux cuvées, vraiment délicieuses, de Condrieu 2011 (les Terroirs et la Jeanraude) ainsi que le très bon Côte Rôtie 2010. Malheureusement nous n'aurons pas de Saint-Joseph 2010 car M. Merlin s'est laissé dépasser par l'engouement sur ce joli vin.

Début d'après-midi, nous nous rendons au **Domaine Alain Graillet** où nous attend Maxime, le fils d'Alain. Maxime commence la dégustation par les vins de sa société de négoce

*Maxime Graillet*



**Equis**. Le Crozes-Hermitage Equinoxe 2011 se révèle plein de gourmandise, la suite est à l'avenant et le coup de cœur est sans conteste le Cornas 2010.



*Lucie Fourel et Sébastien Wiedmann*

Sébastien Wiedmann (**Domaine le Bel Endroit Saint-Joseph**) et Lucie Fourel (**Domaine de Lucie Crozes-Hermitage**) ont sorti leur 1<sup>er</sup> millésime en 2010 et ce fut un coup de maître. Ils ont réédité l'exploit sur les 2011 qui sont des bonbonnes de fruits. Soirée extraordinaire avec Sébastien, d'abord au restaurant, ensuite dans sa cave où l'on a goûté toutes ses expériences...

### Mercredi 5 septembre

Ce matin, nous nous rendons à Bogy, petit village situé sur le plateau de l'appellation Saint-Joseph. J'aime beaucoup la pureté des vins de Jean Delobre (**Ferme des Sept Lunes**) et les 2011 ne dérogent pas à la règle. Les rouges sont délicieux et le blanc pourrait faire son retour dans notre gamme. En effet, Jean a décidé, après quelques déboires, de protéger très légèrement son blanc par du soufre.

Cet après-midi, nous sommes chez les **Jaboulet Père et Fils à Mercurol**. Magnifique dégustation avec un énorme coup de cœur pour le Cornas 2009.



Cave de Philippe et Vincent Jaboulet

Après cette visite, se termine le voyage pour Jean-Charles. Je le dépose à la gare TGV de Valence et je poursuis ma route tel un « poor lonesome cowboy »...

#### **Jeudi 6 septembre**

La veille, après avoir déposé Jean-Charles, j'ai pris la direction du sud et me suis posé sur le site des Gorges de l'Ardèche. En me réveillant, je n'ai pu qu'admirer la beauté de l'endroit.

**Au Domaine Pélaquié à Saint-Victor-La-Coste**, les vendanges viennent de commencer. A nouveau, la qualité des 2011 m'épate, surtout pour le Lirac rouge.

Même constatation au **Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais** où les 2011 se révèlent d'une gourmandise sans pareil, surtout le Côtes du Rhône Villages. Jean Stenmaier sera présent parmi nous lors de notre dégustation d'automne.

Aujourd'hui encore, ma journée est bien chargée et je la termine au **Domaine de la Réméjeanne à Cadignac**. Durant la dégustation, j'ai un gros coup de cœur pour la cuvée « Les Chèvrefeuilles » 2011. L'avantage d'avoir de belles relations d'amitié avec les vigneron, c'est qu'ils me proposent souvent de garer mon mobil-home chez eux et ensuite, après la dégustation, de passer une belle soirée avec eux. Rémy Klein et Ria m'ont emmené dans un magnifique Relais et Châteaux à deux pas de chez eux où se déroulait un vernissage d'un artiste-peintre local. Très belle adresse que ce Château de Montcaud à Sabran près de Bagnols-sur-Cèze.



Rémy Klein et son fils

#### **Vendredi 7 septembre**

C'est toujours un plaisir de rendre visite au **Domaine Chaume-Arnaud**. Valérie et Philippe Chaume se préparent activement pour les prochaines vendanges. « Le Petit Coquet » est une cuvée que nous suivons depuis peu. Ce vin est une cuvée que l'on pourrait qualifier de joyeuse et le 2011 est tout à fait dans cet esprit, c'est

un vin de plaisir et de soif par excellence. Les autres cuvées sont toujours en cours d'élevage et finissent leur fermentation très lentement.

L'année dernière, je vous avais parlé d'un vigneron producteur de Vacqueyras et de Gigondas, sans vous en révéler le nom. Je vous avais parlé également de son 1<sup>er</sup> millésime : 2010. Ces vins étaient fabuleux, mais malheureusement les nouvelles cuves en béton qui leur servaient de contenant n'étaient pas suffisamment sèches et ont rendu les vins très désagréables. Heureusement pour nous, les 2011 sont à la hauteur des 2010 et nous les commercialiserons au printemps. Je peux maintenant vous dévoiler le nom de ce vigneron, il s'agit d'**Adrien Roustans du Domaine d'Ouréa**.

**Chez Jean Marot, au Domaine Vindemio à Ville/Auzon**, c'est compliqué, je n'arrive pas à cracher les vins lors de ma dégustation. Aussi bien en blanc qu'en rouge, j'ai un coup de cœur pour toutes les cuvées !

#### **Samedi 8 septembre**

C'est bien connu, les bons vignerons apprécient les bons vigneron. Quand, deux jours plus tôt, j'ai annoncé à Rémy Klein et son fils du **Domaine de la Réméjeanne** que, durant mon périple, j'irais rendre visite au **Domaine de Trévallon**, ils m'ont dit que ça leur plairait d'y aller un jour également. Alors je leur ai dit de venir avec moi et cette proposition leur a fait très plaisir.

C'est toujours un beau moment d'être reçu par **Eloi Dürrbach**. Il nous fait goûter les 2011 qui sont tout simplement magnifiques. Les 2010 paraissent plus fermés pour l'instant. Ensuite, Eloi nous donne en dégustation quelques millésimes plus anciens que nous ne pouvons que cracher à l'intérieur.

**Au Château d'Estoublon**, ni Rémy Reboul, gendre des propriétaires, ni Yann Jouët, directeur commercial, n'étaient présents. Qu'à cela ne tienne, j'ai eu droit à une visite guidée de toute la propriété avec une charmante dame, ce qui n'était pas pour me déplaire ! J'ai regoûté avec plaisir l'Estoublon blanc 2009 et le rouge 2008. Ces vins sont déjà rentrés dans notre cave et c'est avec plaisir que Monsieur Yann Jouët vous les fera goûter lors de notre dégustation d'automne.



Bastide du Claux

Il est de ces adresses où l'on sait d'avance que la soirée risque de se terminer tard. C'est souvent le cas avec **Sylvain Morey de la Bastide du Claux** et ce fut à nouveau le cas. Parlons d'abord des vins où, une nouvelle

fois, les 2011 se sont révélés délicieux, notamment le blanc en chardonnay et la cuvée « les Claux » en vin rouge. Ensuite, la soirée n'a fait que commencer. D'abord, nous avons pris l'apéritif dans un bar à Tapas tenu par un Corse, ensuite nous sommes rendus dans un restaurant thaïlandais situé à Lourmarin qui s'appelle le Bamboo-Thaï. De la vraie cuisine asiatique et une très belle carte de vins, que demander de plus ! Ensuite, nous avons terminé la nuit dans un bar avec de la bonne musique. Quand je vous le dis que je ne fais pas un métier facile !

### Lundi 10 septembre

Les vendanges ont débuté à Bandol et, au **Domaine Tempier**, il règne une belle animation. Les visages sont souriants, il faut dire que la qualité est au rendez-vous. Par contre il y aura moins de vin qu'en 2011 qui était un millésime d'abondance. Le Bandol blanc est une friandise, le rosé est un grand vin quoiqu'en disent les détracteurs des vins de cette couleur. J'ai déjà presque envie de boire les rouges 2011 tellement c'est déjà très bon, ce que



A Bandol, Domaine Tempier

j'ai fait d'ailleurs, sur certaines cuvées, pour ne pas dire sur toutes. Les 2010 paraissent plus sérieux, avec l'équilibre d'un grand millésime. Mes coups de cœur : Migoua 2011 et Tourtine 2010. Après cette dégustation, Daniel, le régisseur du Domaine Tempier, m'a emmené au Castellet dans un restaurant qui s'appelle **Le Pied de Nez**, si vous êtes dans le coin, allez-y, vous ne serez pas déçu !

Domaine Tempier



Comme vous l'avez probablement compris, 2011 est un très bon millésime dans toute cette partie de la France. Ce qui n'est pas l'avis de tout le monde. En effet, **Yves Gras, du Domaine Santa Duc à Gigondas**, me raconte la visite de Robert Parker en son exploitation. Ce monsieur, après avoir dégusté les 2010, n'a pas daigné goûter les 2011, décrétant que cela ne servait à rien puisque, de toute façon, ce n'était pas bon. Ce qui laisse sous-entendre que, quand les grands châteaux bordelais toussent, toutes les autres régions doivent tousser. En tout cas, j'ai eu énormément de plaisir à goûter les 2011 au Domaine

## TARIF

### SIGNIFICATION DES SIGNES.

NOUVEAUTÉ **N** FIN DE STOCK **F**  
Livraison franco-domicile, par nous-mêmes, à partir de 150 € d'achat.

**Vous pouvez retrouver notre rubrique des vins de moins de 10 € sur notre site internet.**

Mises d'origine la bille HT la bille €

## HORS CEE

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

<i>BLANCS</i>		
Istina (riesling) 2009	8,35	<b>10,10</b>
Poema 2009 (riesling, muscat, tamjanika, grasevina)	8,84	<b>10,70</b>
<i>ROUGES</i>		
Obecanje (ancienne variété de gamay) 2009	10,25	<b>12,40</b>
Tajna (cabernet sauvignon) 2009	19,96	<b>24,15</b>

## CEE - DIVERS

### Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

<i>BLANCS</i>		
Rivaner 2011	3,26	<b>3,95</b>
Auxerrois 2010	5,29	<b>6,40</b>

### Italie, Proprietà Sperino à Lessona

<i>ROUGES</i>		
Uvaaggio 2007	18,18	<b>22,00</b>
Lessona 2006	34,05	<b>41,20</b>

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

<i>ROUGES</i>		
Nebbiolo d'Alba La Perucca 2005	23,80	<b>28,80</b>
Barolo La Serra 2004	42,15	<b>51,00</b>

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

<i>ROUGES</i>		
Chianti classico 2009	14,88	<b>18,00</b>
Cepparello 2001	30,12	<b>36,45</b>
Cepparello 2008	<b>N</b> 38,51	<b>46,60</b>

### Portugal, Casal Figueira à Vermelha

<i>BLANCS</i>		
Casal Figueira Vinhas Velhas 2010	8,76	<b>10,60</b>
Casal Figueira «Antonio» 2009	<b>F</b> 10,99	<b>13,30</b>

### Portugal, Quinta do Infantado à Covas

<i>VIN ROUGE</i>		
Douro red bio 2008	<b>F</b> 11,98	<b>14,50</b>
<i>PORTO BLANC</i>		
White	8,14	<b>9,85</b>
<i>PORTO ROUGES</i>		
Ruby	7,85	<b>9,50</b>
Reserva Especial	11,16	<b>13,50</b>
Reserva Especial «GreenLabel»	13,97	<b>16,90</b>
LBV 2004	15,04	<b>18,20</b>
Porto Vintage 2007	<b>N</b> 29,09	<b>35,20</b>
Porto 20 years old Tawny	<b>N</b> 39,34	<b>47,60</b>

### Portugal, Maison Barros à Vila Nova de Gaia

<i>PORTO EN TOURIE DE 5 LITRES (TOURIE FACTURÉE 4 €)</i>		
Porto rouge	46,69	<b>56,50</b>
Porto blanc	46,69	<b>56,50</b>

### Espagne, Dominio del Bendito à Toro

<i>ROUGES</i>		
Toro El Primer Paso 2009, 2010	<b>N</b> 10,00	<b>12,10</b>
Toro Las Sabias 2008	<b>N</b> 15,79	<b>19,10</b>
Toro El Titán del Bendito 2009	<b>N</b> 28,73	<b>35,00</b>

### Espagne, Quinta de la Quietud à Toro

<i>ROUGES</i>		
Quinta Quietud 2003 Toro	14,88	<b>18,00</b>
Quinta Quietud 2004 Toro	15,79	<b>19,10</b>

Mises d'origine la bille HT la bille €

## Espagne, Olivier Rivière, Rioja

ROUGE

Rioja Ganko El Cabezota 2007, 2008 13,06 **15,80**

## Espagne, Alzania à Los Arcos

ROUGE

Alzania Selección Privada 2002 Navarra 27,44 **33,20**

## Espagne, Mas Estela à Selva de Mar

ROUGES

Vinya Selva de Mar 2006 16,24 **19,65**

Vi dolc Natural 50 cl ② 28,26 **34,20**

## CEE - FRANCE

## CHAMPAGNE

### Domaine Paul Bara à Bouzy Grand Cru 100%

Champagne brut 21,07 **25,50**

Champagne brut en demi-bouteille 11,24 **13,60**

Champagne Grand Rosé ② 22,81 **27,60**

Champagne brut 2000 24,88 **30,10**

Champagne brut 2004 25,33 **30,65**

Champagne  
Comtesse Marie de France 1999  
Blanc de Noirs 100% 38,02 **46,00**

## ALSACE

### Maison Martin Schaezel à Ammerschwahr

BLANCS

Sylvaner vieilles vignes 2010 ① 7,85 **9,50**

Riesling réserve 2010, 2011 ① 9,26 **11,20**

Pinot Blanc Vieilles Vignes 2010 9,63 **11,65**

Muscat Réserve 2010 10,58 **12,80**

Pinot gris Kaeferkopf 2009, 2010 ① 15,66 **18,95**

Gewürztraminer cuvée Isabelle  
2005, 2007, 2008, 2009 16,94 **20,50**

Riesling Schlossberg 2007 19,92 **24,10**

Riesling Rangén de Thann 2006 27,85 **33,70**

### Maison Josmeyer à Wintzenheim

BLANCS

Pinot du Printemps 2011 ① 9,30 **11,25**

Pinot Auxerrois «H» 2008 16,20 **19,60**

Riesling Kottabe 2009, 2010 ① 14,05 **17,00**

Riesling Les Pierrets 2002 18,60 **22,50**

Riesling Grand Cru Hengst 2009 29,50 **35,70**

Pinot gris Fromenteau 2007, 2010 15,25 **18,45**

Gewürztraminer  
Les Folastries 2009, 2010 16,03 **19,40**

### Maison F.E. Trimbach à Ribeauvillé

BLANCS

Riesling, Cuvée Frédéric Emile 2006 31,32 **37,90**

Riesling, «Clos Sainte-Hune» 2003 ①② 95,04 **115,00**

## BOURGOGNE

YONNE

### Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

BLANCS

Chablis 2009, 2010 ① 15,95 **19,30**

Chablis 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume  
2009, 2010 ① 24,30 **29,40**

CÔTE D'OR

### Clos de la Perrière à Fixin

BLANC

Fixin 1<sup>er</sup> Cru

Clos de la Perrière 2005, 2006 59,50 **72,00**

ROUGE

Fixin 1<sup>er</sup> Cru Clos de la Perrière 2005 47,93 **58,00**

### Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

BLANCS

Marsannay en Montchenevoy 2006 ② 19,59 **23,70**

Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> cru

Sousfrétille 2008 31,40 **38,00**

Mises d'origine la bille HT la bille €

Puligny-Montrachet 2005, 2006 36,49 **44,15**

Corton-Charlemagne 2007 71,90 **87,00**

ROUGES

Bourgogne 2010 ① 13,18 **15,95**

Marsannay en Montchenevoy 2010 ① 20,91 **25,30**

Morey-Saint-Denis 2008, 2009, 2010 ① 29,42 **35,60**

Chambolle Musigny 2010 ① 32,64 **39,50**

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes  
2009, 2010 ① 36,49 **44,15**

Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2006 39,34 **47,60**

Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2010 ① 40,66 **49,20**

Vosne Romanée 2010 ① 36,49 **44,15**

Bourgogne Franc-de-Pied 2008 42,98 **52,00**

Charmes-Chambertin 2008 ② 69,00 **83,50**

Charmes-Chambertin 2010 ① 82,64 **100,00**

Echezeaux 2010 ①② 82,64 **100,00**

Clos Vougeot 2006, 2008 69,00 **83,50**

Clos Vougeot 2010 ①② 82,64 **100,00**

Mazis Chambertin 2010 ① 86,78 **105,00**

### Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune

ROUGES

Bourgogne 2010 10,00 **12,10**

Savigny les Beaune 1<sup>er</sup> cru,  
Les Peuillets 2008 17,07 **20,65**

Savigny les Beaune 1<sup>er</sup> cru,  
Les Peuillets 2009 18,60 **22,50**

Beaune 1<sup>er</sup> cru Les Sizies 2008 17,44 **21,10**

Beaune 1<sup>er</sup> cru Les Sizies 2009 19,67 **23,80**

Ladoix 1<sup>er</sup> cru, Les Corvées 2009 19,67 **23,80**

Pommard 2009 25,62 **31,00**

### Domaine du Château de Chorey à Chorey-les-Beaune

BLANC

Meursault Les Pellans 2008 ② 21,61 **26,15**

ROUGES

Beaune 1<sup>er</sup> cru

Domaine de Saux 2001 ② 23,06 **27,90**

### Thierry et Pascale Matrot à Meursault

BLANCS

Meursault 2008 25,21 **30,50**

Meursault-Charmes 1<sup>er</sup> Cru 2008 37,19 **45,00**

Meursault-Perrières 1<sup>er</sup> Cru 2007 ② 47,11 **57,00**

Meursault-Perrières 1<sup>er</sup> Cru 2009 49,17 **59,50**

Puligny-Montrachet

Les Chalumeaux 1<sup>er</sup> Cru 2007, 2008 37,19 **45,00**

ROUGE

Auxey-Duresses 2008 16,65 **20,15**

MÂCONNAIS

### Château de Rontets à Fuissé

BLANCS

Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2009 15,12 **18,30**

Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2008 20,25 **24,50**

Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2010 ① 21,65 **26,20**

### Domaines Thévenet à Quintaine

BLANCS

Viré-Clessé

Domaine de Roally 2009, 2010 10,54 **12,75**

Viré-Clessé Domaine Gillet 2009 12,89 **15,60**

Mâcon-Villages  
Domaine de La Bongran 2001 17,23 **20,85**

Viré Clessé  
Domaine de La Bongran 2004, 2005 17,48 **21,15**

### Maison Trénel à Charnay-Lès-Mâcon

Crème de Cassis  
des Hautes-Côtes de Nuits 13,22 **16,00**

BEAUJOLAIS

### Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozane

PÉTILLANT-ROSE

Rosé FRV100 8,84 **10,70**

BLANC

Beaujolais 2011 ① 8,43 **10,20**

ROUGES

L'Ancien, Beaujolais 2010, 2011 ① 8,22 **9,95**

Côtes de Brouilly 2010 ① 9,75 **11,80**

Beaujolais l'Ancien Nouveau 2012 ① 6,69 **8,10**

**Sur commande disponible le jeudi 15 novembre**

### Château de Rontets à Fuissé

ROUGE

Saint-Amour 2010, 2011 ① 12,48 **15,10**

Mises d'origine la bille HT la bille €

### Clos de la Roilette à Fleurie

#### ROUGES

Fleurie 2011	9,21	<b>11,15</b>
Fleurie Tardive 2011	11,16	<b>13,50</b>

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

#### ROUGES

Morgon Côte du Py Javernières 2010	14,63	<b>17,70</b>
Morgon Côte du Py Javernières en magnum 2010	29,26	<b>35,40</b>
Morgon Côte du Py Les Impénitents 2010	16,32	<b>19,75</b>
Morgon Côte du Py Les Impénitents en magnum 2010	Ⓢ 34,05	<b>41,20</b>

### Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins

#### ROUGES

Beaujolais Villages Les Jumeaux 2010, 2011	Ⓢ 7,85	<b>9,50</b>
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2011	Ⓢ 12,07	<b>14,60</b>
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent 2011 Magnum	Ⓢ 26,45	<b>32,00</b>
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent Grenieriers 2010, 2011	Ⓢ 12,48	<b>15,10</b>
Clos du Tremblay, Moulin-à-Vent Grenieriers 2011 Magnum	Ⓢ 27,93	<b>33,80</b>

## JURA

### Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

#### BLANCS

Côtes de Jura Tradition 2007	10,99	<b>13,30</b>
Château-Chalon 2003, 2004 Clavelin de 0,62 l	31,82	<b>38,50</b>
Vin de paille 2005 0,375 l	Ⓢ 21,07	<b>25,50</b>

## BUGEY

### Domaine Franck Peillot à Montagnieu

#### BLANC

Roussette du Bugey Montagnieu 2011	10,25	<b>12,40</b>
------------------------------------	-------	--------------

#### ROUGES

Bugey Montagnieu Mondeuse 2008, 2009	8,68	<b>10,50</b>
Bugey Montagnieu Mondeuse 2011	9,50	<b>11,50</b>

## COTES DU RHONE

### NORD

### Domaine du Chêne à Chavanay

#### BLANCS

Saint-Joseph 2010	13,14	<b>15,90</b>
Condrieu 2009	22,89	<b>27,70</b>

#### ROUGES

Vin de table Syrah 2011	5,62	<b>6,80</b>
Saint-Joseph 2009	13,14	<b>15,90</b>
Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2009	19,67	<b>23,80</b>
Saint-Joseph Cuvée Anaïs 2009 Magnum	41,90	<b>50,70</b>

### La Ferme des Sept Lunes à Bogy

#### ROUGE

Saint-Joseph 2010	15,91	<b>19,25</b>
-------------------	-------	--------------

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

#### BLANCS

Condrieu Les Terroirs 2011	Ⓢ 25,04	<b>30,30</b>
Condrieu La Jeanraude 2011	Ⓢ 30,17	<b>36,50</b>

#### ROUGE

Côte-Rôtie 2010	Ⓢ 30,17	<b>36,50</b>
-----------------	---------	--------------

### Domaine Yves Gangloff à Condrieu (Disponible en décembre)

#### BLANC

Condrieu 2011	Ⓢ 54,54	<b>66,00</b>
---------------	---------	--------------

Mises d'origine la bille HT la bille €

#### ROUGES

Côte-Rôtie Barbarine 2010	Ⓢ 48,76	<b>59,00</b>
Côte-Rôtie Sereine Noire 2010	Ⓢ 71,90	<b>87,00</b>

### Domaine Lucie Fourel à Tain l'Hermitage

#### ROUGE

Crozes Hermitage Les Racines de Saint-James 2010	14,46	<b>17,50</b>
--	-------	--------------

### Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercurol

#### BLANC

Ermitage 2007	39,01	<b>47,20</b>
---------------	-------	--------------

#### ROUGES

Crozes-Hermitage Nouvelère 2009	Ⓢ 14,38	<b>17,40</b>
Cornas 2007	30,41	<b>36,80</b>
Cornas 2009	Ⓢ 32,40	<b>39,20</b>
Ermitage 2009	Ⓢ 44,05	<b>53,30</b>

### Domaine Graillot à Pont de l'Isère

#### BLANC

Crozes-Hermitage 2011	13,47	<b>16,30</b>
-----------------------	-------	--------------

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

#### ROUGES

Crozes-Hermitage Equinoxe 2010, 2011	Ⓢ 9,75	<b>11,80</b>
Crozes-Hermitage Domaine des Lises 2010	13,14	<b>15,90</b>
Comas Equis 2009	26,20	<b>31,70</b>

### Domaine des Martinelles à Gervans

#### BLANC

Hermitage 2006	31,82	<b>38,50</b>
----------------	-------	--------------

### Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg

#### ROUGES

Saint-Joseph Lautaret 2009	Ⓢ 18,06	<b>21,85</b>
Cornas Empreinte 2006	Ⓢ 20,21	<b>24,45</b>
Cornas Empreinte 2009	20,74	<b>25,10</b>
Cornas Confidence 2005	Ⓢ 28,93	<b>35,00</b>
Cornas Confidence 2006	31,82	<b>38,50</b>

### SUD

### Domaine Vindemio à Ville/Auzon

#### BLANC

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2011	Ⓢ 7,27	<b>8,80</b>
-------------------------------------	--------	-------------

#### ROUGES

Côtes de Ventoux, cuvée Regain 2010, 2011	Ⓢ 7,27	<b>8,80</b>
Côtes de Ventoux, Imagine 2011	Ⓢ 11,74	<b>14,20</b>
Côtes de Ventoux, Amadeus 2011	Ⓢ 16,12	<b>19,50</b>

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

#### BLANC

Vin de pays du Vaucluse « chardonnay » 2011	Ⓢ 8,60	<b>10,40</b>
---	--------	--------------

#### ROUGES

Côtes du Luberon Malacare 2010	7,27	<b>8,80</b>
Côtes du Luberon Le Claux 2010	Ⓢ 9,59	<b>11,60</b>

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

#### BLANC

Côtes-du-Rhône Laudun 2011	7,73	<b>9,35</b>
----------------------------	------	-------------

#### ROSE

Tavel 2011	8,93	<b>10,80</b>
------------	------	--------------

#### ROUGES

Lirac 2011	Ⓢ 7,19	<b>8,70</b>
Côtes-du-Rhône Laudun «Luc Pélaquié» 2009	9,67	<b>11,70</b>

### Domaine de la Réméjeanne à Cadignac

#### ROUGES

Côtes-du-Rhône en fontaine à vin de 5 L 2011	31,24	<b>37,80</b>
Côtes-du-Rhône Un air de Réméjeanne 2011	5,91	<b>7,15</b>
Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilleilles 2011	7,07	<b>8,55</b>
Côtes-du-Rhône Les Arbousiers 2010	8,76	<b>10,60</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Les Genévriers 2007, 2010	12,56	<b>15,20</b>

Mises d'origine la bille HT la bille €

### Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais

#### BLANCS

Côtes-du-Rhône 2011	N 6,03	<b>7,30</b>
Côtes-du-Rhône 2010, Viognier	8,76	<b>10,60</b>

#### ROUGES

Côtes-du-Rhône 2010, 2011	N 6,03	<b>7,30</b>
Côtes-du-Rhône-Villages 2010	7,11	<b>8,60</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Notre-Dame des Cellettes 2010	N 9,42	<b>11,40</b>
Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Gervais 2009, 2010	N 10,91	<b>13,20</b>
Côtes-du-Rhône Les Mourillons (syrah) 2007, 2009	N 12,81	<b>15,50</b>

### Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres

#### ROUGES

Côtes-du-Rhône Le Petit Coquet 2011	N 6,36	<b>7,70</b>
Côtes-du-Rhône 2010	7,27	<b>8,80</b>
Vinsobres 2010	9,83	<b>11,90</b>
Vinsobres « La Cadène » 2009	15,37	<b>18,60</b>

### Domaine Santa-Duc à Gigondas

#### ROUGES

Côtes-du-Rhône Les Quatre Terres 2010	7,56	<b>9,15</b>
Gigondas 2010	15,79	<b>19,10</b>
Gigondas Santa Roc 2008	21,45	<b>25,95</b>
Gigondas Santa Roc 2009	22,56	<b>27,30</b>
Gigondas Santa Roc 2010	N 23,88	<b>28,90</b>
Gigondas «Prestige des Hautes Garrigues» 2009	24,13	<b>29,20</b>
Gigondas «Prestige des Hautes Garrigues» 2010	N 26,53	<b>32,10</b>
Gigondas «Grand Grenache» 2010	N 34,55	<b>41,80</b>
Châteauneuf-du-Pape « Habemus Papam » 2010	N 36,78	<b>44,50</b>

### Château Gigognan à Sorgues

#### BLANC

Châteauneuf-du-Pape Clos du Roi 2005, 2008	28,10	<b>34,00</b>
--	-------	--------------

#### ROUGE

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Cardinalice 2005	33,22	<b>40,20</b>
--	-------	--------------

### Domaine de la Lorentine à Orange (propriété du Domaine Marcoux)

#### ROUGE

Lirac 2007	11,49	<b>13,90</b>
------------	-------	--------------

### Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape

#### BLANC

Châteauneuf-du-Pape 2008	28,93	<b>35,00</b>
--------------------------	-------	--------------

#### ROUGES

Lirac La Lorentine 2010	11,69	<b>14,15</b>
Châteauneuf-du-Pape 2005, 2006	28,93	<b>35,00</b>
Châteauneuf-du-Pape 2007	30,58	<b>37,00</b>
Châteauneuf-du-Pape 2009	30,58	<b>37,00</b>
Châteauneuf-du-Pape 2010	30,58	<b>37,00</b>
Châteauneuf-du-Pape 2010 Vieilles Vignes	N 86,78	<b>105,00</b>

### Château de Fonsalette à La-Garde-de-Paréol

#### BLANC

Côtes-du-Rhône Fonsalette 2007	28,93	<b>35,00</b>
--------------------------------	-------	--------------

### Domaine Durban à Beaumes-de-Venise

#### VIN DOUX NATUREL

Muscat de Beaumes-de-Venise 2008	13,35	<b>16,15</b>
----------------------------------	-------	--------------

## PROVENCE

### Château d'Estoublon à Fontvieille

#### BLANCS

IGP des Alpilles 2007, 2009	N 18,68	<b>22,60</b>
-----------------------------	---------	--------------

#### ROUGE

Les Baux de Provence 2008	15,99	<b>19,35</b>
---------------------------	-------	--------------

Mises d'origine la bille HT la bille €

### Château La Coste à Le Puy Sainte-Réparate

#### BLANC

Coteaux d'Aix-en-Provence Les Pentes douces 2008, 2009	11,24	<b>13,60</b>
--	-------	--------------

#### ROUGE

Coteaux d'Aix-en-Provence Les Pentes douces 2009	11,24	<b>13,60</b>
--	-------	--------------

### Domaine Tempier au Plan-du-Castellet

#### ROSE

Bandol 2011	N 15,62	<b>18,90</b>
-------------	---------	--------------

#### ROUGE

Bandol 2010	N 16,68	<b>22,60</b>
-------------	---------	--------------

## LANGUEDOC

### Saint-Auriol s.a. à Lézignan

#### BLANC

Le Saint-Auriol, vin de pays 2011	3,80	<b>4,60</b>
-----------------------------------	------	-------------

#### ROSE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2011	3,80	<b>4,60</b>
-----------------------------------	------	-------------

#### ROUGE

Le Saint-Auriol, vin de pays 2011	3,80	<b>4,60</b>
-----------------------------------	------	-------------

### Château Saint-Auriol à Lagrasse

#### ROUGE

Corbières 2006	6,07	<b>7,35</b>
----------------	------	-------------

### Domaine Lerys à Villeneuve-les-Corbières

#### ROUGES

Fitou Prestige 2006, 2008	7,19	<b>8,70</b>
---------------------------	------	-------------

#### VIN DOUX NATUREL

Rivesaltes rancio	8,51	<b>10,30</b>
-------------------	------	--------------

### Domaine Maxime Magnon à Villeneuve-les-Corbières

#### BLANC

La Bégou, vin de pays 2010	13,72	<b>16,60</b>
----------------------------	-------	--------------

#### ROUGES

Corbières Rozeta 2010	11,53	<b>13,95</b>
Corbières Campagnès 2010	17,07	<b>20,65</b>

### Domaine Pradines d'Amont à Saint André de Roquelongue

#### ROSE

Corbières Etoile Filante 2010	9,05	<b>10,95</b>
-------------------------------	------	--------------

#### ROUGES

Vin de Pays Cuvée Lune 2008	9,67	<b>11,70</b>
Corbières Cuvée Soleil 2003, 2005	15,70	<b>19,00</b>
Corbières Cuvée Etoile 2006	19,83	<b>24,00</b>

### Mas Champart à Saint-Chinian

#### BLANC

Saint-Chinian 2010	10,08	<b>12,20</b>
--------------------	-------	--------------

#### ROUGES

Saint-Chinian Côte d'Arbo 2010, 2011	N 7,52	<b>9,10</b>
Saint-Chinian Clos de la Simonette 2010	N 15,21	<b>18,40</b>

### Domaine Saint Antonin à Lenthéric-Cabrerolles

#### ROUGES

Faugères Les Jardins 2011	5,62	<b>6,80</b>
Faugères Lou Cazalet 2010, 2011	N 7,52	<b>9,10</b>
Faugères Les Magnoux 2009	F 11,16	<b>13,50</b>
Faugères Les Magnoux 2010	12,36	<b>14,95</b>

### Domaine Boyer-Domergue à Siran

#### ROUGE

Minervois La Livinière Clos Centeilles 2005	12,07	<b>14,60</b>
---	-------	--------------

### Mas des Brousses à Puéchabon

#### BLANC

Mas des Brousses, Vin de Pays d'Oc 2011	9,50	<b>11,50</b>
---	------	--------------

#### ROSE

La Rosée des Brousses, Languedoc 2011	6,78	<b>8,20</b>
---------------------------------------	------	-------------

#### ROUGES

Chasseur des Brousses, vin de pays d'Oc 2011	N 6,36	<b>7,70</b>
--	--------	-------------

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Coteaux du Languedoc 2010	11,40	<b>13,80</b>
Coteaux du Languedoc Mataro 2008, 2009	27,69	<b>33,50</b>
<b>Huile d'olive extra vierge 50 cl</b>	13,02	<b>13,80</b>

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

BLANC		
Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet 2010	7,52	<b>9,10</b>

### Domaine Fontedicto à Caux

ROUGES		
Les Coulisses 2008	15,17	<b>18,35</b>
Cuvée Promise 2006	17,36	<b>21,00</b>
Coteaux du Languedoc cuvée Promise 2003	18,84	<b>22,80</b>

### Domaine Lacroix Vanel à Caux

ROUGES		
Coteaux du Languedoc, Fine Amor 2009	8,84	<b>10,70</b>
Coteaux du Languedoc Ma Non Troppo 2005, 2006	12,98	<b>15,70</b>

### Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

BLANC		
Chardonnay de Limoux 2007	11,49	<b>13,90</b>

### Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

ROUGES		
La Peyrière 2008, 2010 Vin de Pays d'Oc Fantaisie singulière 2010	7,36	<b>8,90</b>
Vin de Pays des Côtes de Lastours	8,93	<b>10,80</b>
Sous les Bois 2009 Cabardès	9,30	<b>11,25</b>

### Mas Jullien à Jonquières

ROUGE		
Coteaux du Languedoc 2009		
Mas Jullien	<b>N</b> 19,59	<b>23,70</b>

## ROUSSILLON

### Domaine Poudroux à Maury

VIN DOUX NATUREL		
Maury Vendange 2010	12,56	<b>15,20</b>

## SUD-OUEST

### Domaine Laballe à Parleboscq

BLANC		
Côtes de Gascogne 2010 Vin de Pays	4,09	<b>4,95</b>

### Domaine Le Roc à Fronton

ROSÉ		
Fronton La Saignée 2011	5,62	<b>6,80</b>
ROUGES		
Fronton cuvée Classique 2007	<b>F</b> 5,37	<b>6,50</b>
Fronton Folle Noire 2011	<b>N</b> 6,28	<b>7,60</b>
Fronton Don Quichotte 2007	8,93	<b>10,80</b>

### Domaine du Cros à Goutrens

ROUGE		
Lo Sang del País, Marcillac 2010	6,28	<b>7,60</b>

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

BLANC		
Côtes de Duras		
La Pie Colette 2011	<b>N</b> 6,94	<b>8,40</b>

ROUGES		
Côtes de Duras		
La Pie Colette 2011	<b>N</b> 6,94	<b>8,40</b>
Côtes de Duras Vieillefont 2008	9,17	<b>11,10</b>
Côtes de Duras, Cuvée les Apprentis 2008	14,46	<b>17,50</b>

### Domaine Elian Da Ros à Cocumont

BLANC		
Sua Sponte 2005 (50 cl)	23,06	<b>27,90</b>
ROUGES		
« Le Vin Est Une Fête »		
Côtes-du-Marmandais 2010	6,82	<b>8,25</b>

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Vignoble d'Elian		
Côtes-du-Marmandais 2010	<b>N</b> 9,92	<b>12,00</b>
Chante-Coucou, Côtes-du-Marmandais 2009	13,55	<b>16,40</b>
Clos Baquey, Côtes-du-Marmandais 2008	20,17	<b>24,40</b>

### Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues

ROUGES		
Cahors La Fage 2008	10,66	<b>12,90</b>
Cahors La Fage 2009	<b>N</b> 11,16	<b>13,50</b>
Cahors Le Sid 2001, 2002	19,71	<b>23,85</b>
Cahors Les Laquets 2007	19,42	<b>23,50</b>
Cahors Les Laquets 2008	19,42	<b>23,50</b>
Cahors Les Laquets 2009	<b>N</b> 20,50	<b>24,80</b>

## Offre en primeur

### Rouge

Cahors les Laquets 2010 (disponible en novembre 2013) **18,50 € net**

**Paiement au plus tard le 31 décembre 2012**

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

BLANCS		
Jurançon Vitatgé vielh 2008	10,25	<b>12,20</b>
Jurançon sec Mantoulan 2006, 2007	15,29	<b>18,50</b>
Jurançon mœlleux 2010	9,92	<b>12,00</b>
Jurançon mœlleux cuvée Magendia 2006	15,29	<b>18,50</b>
Jurançon mœlleux Vent Balaguer 2005, 50 cl	38,84	<b>47,00</b>

### Didier Dagueneau et Guy Pautrat, Les jardins de Babylone à Aubertin

BLANCS		
Jurançon mœlleux (50 cl) 2007	61,74	<b>74,70</b>
Jurançon mœlleux (50 cl) 2008	63,39	<b>76,70</b>
Jurançon mœlleux (50 cl) 2009	<b>N</b> 63,39	<b>76,70</b>

## BORDEAUX

### Château Tire Pé à Gironde/Dropt

ROUGES		
Bordeaux Tire Pé Diem 2011	5,21	<b>6,30</b>
Bordeaux Tire Pé 2009	7,19	<b>8,70</b>
Bordeaux La Côte de Tire Pé 2009	10,08	<b>12,20</b>

### Château du Champ des Treilles à Margueron

ROUGES		
Bordeaux Sainte-Foy		
Le Petit Champ 2010, 2011	<b>N</b> 7,36	<b>8,90</b>
Bordeaux Sainte-Foy Grand Vin 2008	8,55	<b>10,35</b>

### Château Quincarnon à Fargues

BLANC		
Sauternes 1998	<b>F</b> 16,94	<b>20,50</b>
ROUGE		
Graves 2005	<b>F</b> 7,31	<b>8,85</b>

### Château Planquette à Saint-Yzans-de-Médoc

ROUGE		
Médoc 2008	10,83	<b>13,10</b>

### Château Montfollet à Cars (Blaye)

ROUGES		
Premières Côtes de Blaye 2010	5,70	<b>6,90</b>
Blaye 2007	10,25	<b>12,40</b>

### Château Grand Renouil à Saint-Michel-de-Fronsac

ROUGES		
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2002, 2003	15,83	<b>19,15</b>
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2009	16,74	<b>20,25</b>

Mises d'origine la bille HT la bille €

### Château Haut-Lavallade à Saint-Christophe-des-Bardes

<i>ROUGES</i>			
Château Haut-Lavallade			
Saint Emillion Grand Cru 2008	12,69		<b>15,35</b>
Château Haut-Lavallade			
Saint Emillion Grand Cru 2009	14,42		<b>17,45</b>

### Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguilhe

<i>ROUGE</i>			
Pelan,			
Côtes de Francs 1999, 2000	16,24		<b>19,65</b>

## CHARENTE

### Domaine de Guignefolle à Verdille

Pineau des Charentes	9,01		<b>10,90</b>
----------------------	------	--	--------------

## LOIRE

### PAYS NANTAIS

### Domaine Saupin à La Chapelle-Basse-Mer

<i>BLANC</i>			
Muscadet sur lie 2011	<b>N</b> 5,37		<b>6,50</b>

### ANJOU ET SAUMUR

### Domaine Gilbert Lavigne à Varrains

<i>BLANC</i>			
Saumur blanc Les Aieules 2010	7,11		<b>8,60</b>
<i>ROUGE</i>			
Saumur-Champigny			
Les Aieules 2010	7,11		<b>8,60</b>

### Château de Passavant à Passavant/Layon

<i>ROSES</i>			
Rosé de Loire 2010	6,03		<b>7,30</b>
Cabernet d'Anjou 2010	<b>F</b> 5,87		<b>7,10</b>
<i>BLANCS</i>			
Anjou 2010	7,19		<b>8,70</b>
Coteaux-du-Layon 2010	8,84		<b>10,70</b>
Coteaux-du-Layon «Les Greffiers» 2010	13,02		<b>15,75</b>

<i>ROUGE</i>			
Anjou-Villages l'Origine 2008	<b>F</b> 8,10		<b>9,80</b>

### Domaine aux Moines à Savennières

<i>BLANCS</i>			
Savennières			
La Roche-aux-Moines 2010	13,88		<b>16,80</b>

### TOURAIN

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

<i>BLANCS</i>			
L'Arpent des Vaudons,			
Sauvignon de Touraine 2010, 2011	<b>N</b> 6,36		<b>7,70</b>
Vouvray sec Fleuve Blanc 2005	9,34		<b>11,30</b>
Sauvignon Rose Tirage Limité	13,97		<b>16,90</b>

<i>ROUGE</i>			
Le Bois Jacou,			
Gamay de Touraine 2011	<b>N</b> 6,36		<b>7,70</b>

### Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine

<i>ROUGES</i>			
Bourgueil «20» 2010	6,03		<b>7,30</b>
Bourgueil Les Ouches 2008	9,83		<b>11,90</b>

### Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

<i>BLANC</i>			
Chinon Croix-Boissée 2010	15,45		<b>18,70</b>

Mises d'origine la bille HT la bille €

<i>ROUGES</i>			
Chinon Les Granges 2011	<b>N</b> 7,85		<b>9,50</b>
Chinon Les Grézeaux 2008, 2009	10,83		<b>13,10</b>
Chinon Clos Guillot 2008	11,57		<b>14,00</b>
Chinon Clos Guillot 2009	12,31		<b>14,90</b>
Chinon Franc de Pied 2011	<b>N</b> 12,48		<b>15,10</b>
Chinon			
La Croix Boissée 2008	15,29		<b>18,50</b>
Chinon La Croix Boissée 2009	15,95		<b>19,30</b>

### Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise

<i>BLANCS</i>			
Montlouis sec			
Touche-Mitaine 2010	8,80		<b>10,65</b>
Montlouis sec Négrette 2010	10,74		<b>13,00</b>
Montlouis demi-sec			
Les Borderies 2010	<b>F</b> 9,34		<b>11,30</b>
Montlouis demi-sec			
Les Borderies 2005 (50 cl)	<b>F</b> 10,33		<b>12,50</b>

<i>ROUGE</i>			
Touraine Cot Vieilles Vignes 2008	<b>F</b> 7,69		<b>9,30</b>

### Domaine des Aubuisières à Vouvray

<i>BLANCS</i>			
Vouvray Les Girardières 2011	7,19		<b>8,70</b>
Vouvray Le Marigny 2010	7,85		<b>9,50</b>
Vouvray Mœlleux			
Le Marigny 2003	<b>F</b> 21,16		<b>25,60</b>
Vouvray			
méthode traditionnelle (mousseux)	8,51		<b>10,30</b>

### Domaine de Montcy à Cheverny

<i>BLANCS</i>			
Cheverny Tradition 2011	<b>N</b> 7,19		<b>8,70</b>
Cour-Cheverny 2009	<b>N</b> 10,58		<b>12,80</b>
Cour-Cheverny «Plénitude» 2010	<b>N</b> 11,98		<b>14,50</b>
Cour-Cheverny			
«Claude de France» 2009 Mœlleux	<b>N</b> 11,98		<b>14,50</b>
<i>ROUGE</i>			
Cheverny «Plénitude» 2009	<b>N</b> 9,75		<b>11,80</b>

## CENTRE

### Domaine Lecomte à Quincy et Châteaumeillant

<i>BLANC</i>			
Quincy Vieilles Vignes 2010	9,92		<b>12,00</b>
<i>ROUGE</i>			
Châteaumeillant 2010	8,35		<b>10,10</b>

### Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny

<i>BLANCS</i>			
Sancerre			
Les Perriers 2010	10,83		<b>13,10</b>
Sancerre			
Les Terres Nobles 2009	13,72		<b>16,60</b>

### Domaine Didier Dagueneau à Saint-Andelain

<i>BLANC</i>			
Blanc Fumé 2009, 2010	<b>N</b> 33,31		<b>40,30</b>

## NORMANDIE

### Château de Hauteville à Charchigné (Eric Bordelet)

Sydre Brut Tendre	5,74		<b>6,95</b>
Sydre Argelette	<b>F</b> 9,01		<b>10,90</b>
Poiré Authentique	7,69		<b>9,30</b>
Poiré Granit	12,48		<b>15,10</b>

## EAUX-DE-VIE

### Distillerie de Biercée, Belgique

P'tit Peket 30°	16,03		<b>19,40</b>
Eau de Villée 40°	24,71		<b>29,90</b>
Poire Williams 43°	31,98		<b>38,70</b>
Vieille Prune 43°	29,75		<b>36,00</b>

## Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne

Marc de Beaujolais 43° (50 cl) 17,52 **21,20**

## Distillerie Dupont à Victot-Pontfol,

Calvados 42° Hors d'Âge 35,62 **43,10**

## Domaine Paul Giraud à Bouteville

Cognac Grande Champagne  
Vieille Réserve (25 ans) 40° 47,85 **57,90**

## Maison Darroze à Roquefort

### BAS-ARMAGNACS

Grand Assemblage « 8 ans » (43°) 30,58 **37,00**

Domaine de Coquillon 1998 (49,3°),  
Le Frêche 51,24 **62,00**

Domaine de Monturon 1989 (48°)  
Labastide d'Armagnac 58,43 **70,70**

Domaine de Jouanchicot 1979 (49°),  
Mauléon d'Armagnac 66,12 **80,00**

Domaine Au Martin 1981 (50°),  
Hontanx 70,25 **85,00**

## Distillery Penderyn, Pays de Galles

Whisky Single Malt (41°) 32,15 **38,90**

## Distillerie La Mauny, Martinique

Rhum vieux agricole X.O. (40°) 52,07 **63,00**

Rhum vieux agricole  
Vintage 1998 42° **57,44 69,50**

## EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

(Prix du litre uniquement par tourée de 5 litres)

		70 cl		litre	
		HT	TTC	HT	TTC
Cognac	40°	19,42	<b>23,50</b>	20,33	<b>24,60</b>
Calvados d'Auge	44°	18,10	<b>21,90</b>	19,00	<b>23,00</b>
Abricot	40°	12,40	<b>15,00</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

Santa Duc. Bien sûr 2010 est un grand millésime et il faudra les encaver, mais 2011 également.

La journée s'est terminée en compagnie d'Yves Gras et de son épouse Véronique au restaurant **Le Grand Pré** à Roaix. Superbe table étoilée !

## Mardi 11 septembre

Ça m'a fait plaisir de revoir **Yves Gangloff** après le drame qu'il a vécu l'année dernière. En effet, Mathilde, son épouse, est décédée en pleine période des vendanges 2011. En tout cas, il lui a rendu hommage en vinifiant de magnifiques 2011 aussi bien en Condrieu qu'en Côte Rôtie. Nous allons à nouveau commercialiser les vins d'Yves Gangloff en fin d'année. Attention, nous n'en aurons pas beaucoup !

Drôle de voyage me direz-vous, puisque je passe et repasse dans les mêmes régions. En effet, me voici à nouveau dans le Beaujolais, au **Domaine Paul Janin à Romanèche-Thorins**. Les bons vigneron du Beaujolais sont bénis des Dieux. 2009, 2010, 2011, trois grandes années ! Tant mieux pour cette région que j'adore. Coup de cœur pour les trois cuvées que nous importons.

En fin d'après-midi, j'ai rendez-vous au **Château des Rontets à Fuissé**. Les Pouilly 2011 sont très droits, très purs, mais mon coup de cœur va au Saint-Amour 2011 qui est, pour moi, le meilleur que Fabio et Claire aient jamais fait.

## Mercredi 12 septembre

Je fais un bel écart sur ma route pour me rendre à **Montagnieu dans**

**le Bugey chez Franck Peillot**. Le vignoble de Montagnieu, qui regarde le Rhône, est impressionnant. Il a la même configuration que le vignoble de Rangen de Thann en Alsace, des



pententes à plus de 50%. Après cette visite dans le vignoble, je me régale des vins que nous avons déjà importés.

## Jeudi 13 septembre

Au **Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune**, j'ai la confirmation que 2011 et 2010 sont deux très beaux millésimes. Ils sont déjà délicieux et pourtant on sent un joli potentiel de garde. En 2011, mes vins préférés, pour l'instant, sont le Beaune 1<sup>er</sup> cru les Siziey et le Savigny 1<sup>er</sup> cru les Peuillet. Par contre, en 2010, c'est le Ladoix 1<sup>er</sup> cru les Corvées et le Pommard que je ne peux absolument pas cracher.

J'arrive un peu en retard chez **Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin**. Dès lors, j'ai goûté un peu plus de vingt cuvées en une demi-heure approximativement. Philippe avait un rendez-vous important et en plus il est à nouveau papa depuis juillet, ce qui



Guillaume Guiton

explique un peu la vitesse de l'éclair à laquelle j'ai goûté tous ces vins. Dans l'ensemble, 2011 est une très belle année et le Clos Saint-Denis m'a transporté. J'oubliais de vous conter qu'il y a une grosse révolution chez Philippe et Yann Charlopin, en effet, depuis 2010, il ne rentre plus de bois neuf chez eux et les vins sont devenus beaucoup plus précis dans leur jeunesse.

Après cette visite, j'ai poursuivi ma route vers Sancerre et je me suis arrêté au restaurant Le Pot d'Etain à L'Isle-sur-Serein. On y mange très bien et la carte des vins est extraordinaire. J'y ai bu un Vosne-Romanée 2006 d'Emmanuel Rouget, le neveu d'Henri Jayer, excellent et facturé au prix de 60 €!!!

### Vendredi 14 septembre

Mon voyage touche à sa fin et je n'ai qu'un seul rendez-vous aujourd'hui en fin d'après-midi. Je ne savais pas que la soirée ne faisait que commencer. Me voici donc dans la région de Sancerre, au **Domaine Reverdy-Ducroux**. Les 2011 et 2010 sont tout simplement délicieux. Après cette dégustation, ce fut la folie. J'ai

pris l'habitude d'offrir de la bière aux vignerons, en l'occurrence de la bière brassée par **Alain Brootcoorens à la Brasserie Angélus à Erquelinnes**. Je donne donc deux bouteilles à Laurent Reverdy qui me dit que nous allons les boire chez l'un de ses amis. Cet ami en question tient un bar discothèque à Sancerre et là tout a commencé. Nous avons goûté cinq bières en bouteilles de 75 cl, ensuite des cocktails, après cela, nous sommes allés nous restaurer dans une brasserie à Sancerre et puis retour au bar pour prendre quelques boissons digestives! La nuit se termina chez Laurent et son épouse par un essai de karaoké...



Laurent Reverdy

### Samedi 15 septembre

Me voici à mon dernier rendez-vous de ce joli voyage. Peu avant que je ne parte, je reçois un jour un appel téléphonique d'une vigneronne de Cheverny qui me dit qu'elle recherche un importateur en Belgique. Je lui dis qu'elle nous envoie des échantillons et s'ils nous plaisent, j'irai lui rendre visite lors de mon voyage.

Et les vins ont plu! Me voici donc au **Domaine de Montcy à Cheverny**. J'y suis accueilli par **Laura Semeria**. D'origine italienne, Laura était, entre autres, sommelière à Milan et son rêve était de devenir vigneronne. Avec son mari qui est français, ils se sont mis en route pour dénicher le domaine qui permettrait à Laura de passer du rêve à la réalité. C'est ainsi qu'en 2006, ils ont trouvé ce beau domaine dans ce joli coin de Touraine. L'appellation Cheverny existe en blanc, rosé et rouge et les vins sont à base de cépages connus: sauvignon et chardonnay pour les blancs et pinot noir, gamay et côt pour les rouges. Par contre, l'appellation Cour-Cheverny n'existe qu'en blanc sec ou moelleux et les vins sont à base de Romorantin, cépage local d'origine bourguignonne implanté par François 1<sup>er</sup> en 1519. Les vins sont issus de l'agriculture biologique. La dégustation m'a conforté dans l'idée d'importer les vins de Laura que nous aurons le plaisir d'accueillir lors de notre dégustation d'automne.



Etat sanitaire des raisins

Pendant ce voyage, j'ai pu vérifier l'état sanitaire des raisins et je peux déjà vous dire que, contrairement à ce qu'annoncent certains médias, 2012 sera une très belle année qualitative à partir de la Bourgogne. Par contre, plus on monte vers le nord, plus ce sera compliqué, notamment en Champagne et dans certaines parties du vignoble du Val de Loire. Certaines appellations ont été touchées par un gel très tardif et par des attaques de mildiou. J'ai vu dans certaines vignes, une seule grappe de raisin tous les deux ou trois pieds.

Et voilà, un magnifique périple qui s'achève avec, au risque de me répéter chaque année, plein de grands souvenirs dans la tête.

*Dominique*



Laura Semeria

## Par delà l'océan

Depuis longtemps nous en rêvions de franchir l'océan et de découvrir le Québec, titillés par une parenté proche mais inconnue et quelques amis rencontrés tout au long de dégustations en France. En ce début d'automne, nous avons donc atterri à Montréal et loué un camping-car pour trois semaines. Sur la route toujours, mais toujours chez nous, nous avons ainsi parcouru trois mille kilomètres dans la vaste Province, conscients de n'en visiter qu'une infime partie.

Nous avons coutume de dire qu'un arbre et une flaque d'eau suffisent à notre bonheur, c'est assez dire que nous avons été comblés par ce pays où se succèdent à l'envi forêts, lacs et rivières. Le fleuve Saint-Laurent, par sa présence imposante, ressemble à la mer qui se mêle et se fond dans l'océan. Que d'eau, que d'eau ! Et quelle palette de couleurs offraient les forêts en cet automne débutant, à faire pâlir d'envie tous les peintres impressionnistes. Les gens du cru appellent à raison cette période le festival des couleurs.



Autour du vin. Tant de régals pour les yeux et l'esprit ne nous ont pas fait oublier notre intérêt immuable pour le vin. Première difficulté cependant : nous n'avons pas pu évidemment emmener notre cave à vins comme nous le faisons habituellement, alors où se fournir ? Ce n'est pas trop compliqué car hormis quelques vins distribués par les supermarchés (sous contrôle toutefois), la régie d'état, soit la Société des Alcools du Québec ou SAQ, se charge de la sélection et de la vente des boissons alcoolisées. On trouve ses magasins partout au Québec, plus ou moins bien achalandés selon l'importance du lieu. L'avantage pour le client consiste en une sélection sérieuse, nous y avons trouvé nombre de vins (connus) de bonne facture et bien ... facturés car la régie profite de son monopole pour imposer ses tarifs. Ainsi un bon rosé de Fronton, l'un des vins les moins chers, coûte 15,75 dollars canadiens (20% de moins que l'euro). Ce prix élevé se retrouve souvent multiplié par trois au restaurant, ce qui incite naturellement à la modération. Les Québécois vivent la situation comme une prohibition prolongée, elle freine aussi considérablement le développement de courtiers privés qui doivent se soumettre aux diktats de la SAQ. Beaucoup de restaurants ont trouvé la parade à la cherté des prix, ils ne s'encombrent pas d'une carte de vins, ils proposent simplement aux clients d'amener leurs vins, petits ou grands, sans supplément de prix. Il existe une autre manière d'échapper tant soit peu à la toute puissance de la SAQ, c'est de faire son vin soi-même.

La pratique semble assez répandue d'importer des raisins de Californie, merlot et cabernet-franc par exemple, et de les vinifier entre amis. Le résultat peut se révéler agréable. Le Québec produit lui-même quelques vins, toutefois l'Ontario proche jouit d'une meilleure réputation en la matière et, manquant de références, nous confessons que nous n'en avons pas goûté. Nos amis québécois amateurs de vins ne semblaient pas très enthousiastes puisque aucun n'a songé à nous les faire apprécier, préférant nous donner du plaisir avec des appellations françaises ou des vins californiens. Parmi ces derniers, nous avons particulièrement aimé le Sine Qua Non 1997 et le Zinfandel Montebello de Ridge 1996, épanouis mais vigoureux encore. D'autres, tout aussi prestigieux, nous ont semblé trop concentrés pour dégager de la finesse. Question de goût assurément !



Le Québec nous a laissé une vive impression de liberté, rendue plus sensible probablement par les espaces immenses qui sans cesse vous entourent. Mais ce pays ne manque



pas d'incohérences, le terme de «surréaliste» lui sied aussi bien qu'à notre petite Belgique. Les Québécois dont les expressions savoureuses bien à eux invitent à la bonne humeur, nous sont apparus comme de bons vivants, accueillants et conviviaux, prompts à se moquer d'eux-mêmes. En cela ils nous ressemblent aussi et nous partageons avec eux la qualité appréciable de ne pas nous prendre trop au sérieux. Amis de la langue française, nous la chérissons trop pour la figer dans d'étroits contours académiques. Vraisemblablement nous ne retournerons pas dans la belle Province mais nous garderons au chaud comme un trésor, le souvenir de sa nature démesurée, foisonnante, exaltante comme un feu d'artifices qui se prolonge indéfiniment.

*Monique et André Mostade.*



## Sommaire

Les beaux voyages autour du vin 2-6, 19-21  
Par delà l'océan 22-23

### TARIF

HORS CEE	7
CEE divers	7
CEE France, Champagne, Alsace, Bourgogne	8
Mâconnais, Beaujolais	9
Jura, Bugey, Côtes du Rhône	10

Provence	12
Languedoc	13
Roussillon, Sud-Ouest	14
Bordeaux	15
Charente, Loire	16
Normandie, Eaux-de-vie	17
Liqueurs	18
Abonnement-vins	18

*Vente en Primeur*

## Offre en primeur

*ROUGE*

Cahors les Laquets 2010 (disponible en novembre 2013) **18,50 € net**

**Paiement au plus tard le 31 décembre 2012**

 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](mailto:etsmostade@hotmail.com)

Site internet : <http://users.belgacom.net/mostade>

*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 18h non stop.*