

*Nous sommes heureux
de vous inviter à notre*

Dégustation d'automne

AUTOMNE 2016

Au programme

Le Dueró

*El Hato Y El Garabato
à Fornillos de Fermosel (Espagne)*
Quinta do Infantado à Covas (Portugal)
*Domaine du Chêne à Chavannay
(Côtes du Rhône Nord)*
*Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais
(Côtes du Rhône Sud)*
Domaine Paul Janin à Romanèche Thorins (Beaujolais)

*Avec la participation des vignerons
les 11, 12 et 13 novembre.
Bienvenue à tous les amis du vin.*

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

**LES VENDREDI 11 SAMEDI 12
ET DIMANCHE 13 NOVEMBRE de 14 à 20 heures.**

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

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

Les beaux voyages autour du vin.

Nous voici repartis pour de nouvelles aventures.

Cette année, André et moi, nous nous dirigerons principalement dans l'Est de la France.

1^{ère} étape, l'Alsace et 1^{er} arrêt gastronomique au **Wistub du Sommelier à Bergheim**. Ça fait maintenant quelques années que je vous parle de cette adresse et c'est toujours un plaisir de s'y rendre. La cuisine y est généreuse, la carte des vins est très belle avec un exceptionnel rapport qualité prix et la jeune sommelière très compétente. Que demander de plus !

Le lendemain, nous sommes attendus chez **Caroline et Etienne Loew** pour leur anniversaire des 20 ans de leur maison. Et, on peut dire qu'ils ont mis les petits plats dans les grands pour fêter l'événement. En effet, ils ont invité quatre chefs de la région qui ont concocté un menu fabuleux, servi pour 70 personnes et accompagné des vins d'Etienne en parfaite harmonie avec les plats.

Etienne Loew



Cap sur la Bourgogne où nous prenons connaissance des difficultés que les vignerons ont rencontrées tout au long de l'année 2016 !

Nous voici chez les **Matrot à Meursault** et le Meursault Blagny 2014 ainsi que le Puligny les Chalumeaux 2014 m'enchante.

Avant de nous rendre chez les Matrot, il faut bien faire une pause-déjeuner et j'emmène André **aux Bistrot des Cocottes à Beaune**. Cuisine simple, goûteuse à souhait et très généreuse.

C'est toujours un plaisir de se rendre chez **Guillaume Guiton**. 2015 est une grande année, mais 2014 également. Ladoix, Pernand et, avant cela, le Bourgogne sont excellents.

Nous voici à pied d'œuvre pour notre traditionnel marathon de dégustation chez **Charlopin**. Les 2015 sont extraordinaires et les coups de cœur s'enchaînent, du grand Charlopin, même s'il est petit par la taille ! Ensuite, nous rejoignons Philippe et sa charmante compagne Cécile Tremblay au **Castel Très Girard à Morey Saint-Denis** pour y faire, tout d'abord, un excellent repas et, ensuite, goûter quelques 2014 dont un Charmes-Chambertin de toute beauté. Cécile, quant à elle, nous délecte d'un Chambolle-Musigny 1^{er} cru les Feusselottes, admirable.

Du temps où j'officiais au Sanglier des Ardennes à Oignies, je me rendais souvent en Bourgogne avec Jacky Buchet et nous sommes allés quelques fois au Domaine Alain Michelot à Nuits-Saint-Georges. J'y emmène André et nous rentrons dans une magnifique cave à l'ancienne. Alain Michelot nous fait la tournée des 1^{ers} crus de Nuits 2015 et 2014. Vraiment de très beaux

vins, notamment les Chaignots et la Richemonne. Nous goûtons ensuite quelques vins en bouteilles dans le millésime 2013 qui sont vraiment excellents. Il y a fort à parier que nous ne travaillerons jamais avec ce domaine suite, malheureusement, à la politique des prix, mais nous ne boudons pas notre plaisir.

Petite parenthèse à Gevrey-Chambertin: Guillaume Baron du Domaine de la Barthassade nous avait parlé d'un domaine familial à Gevrey dont nous n'avions jamais entendu parler, le Domaine Guillard. Nous y sommes allés, avant de nous rendre à Morey, et nous avons fait la connaissance des Guillard frère et sœur, un couple étonnant! Vignerons à l'ancienne, ils nous font goûter un très beau Gevrey 1^{er} cru les Corbeaux, d'une belle pureté.



Jean Thévenet

En route vers le sud et arrêt dans le Mâconnais aux Domaines Thévenet. Jean Thévenet nous y attend et nous régale des trois cuvées classiques, Roally 2014, Gillet 2013 et La Bongran 2011. Suite à la dégustation, Monsieur Thévenet, véritable encyclopédie ambulante, nous parle de l'association, dont il est le président, qui s'occupe

des archives en la mémoire de Jules Chauvet, figure importante du Beaujolais. Vraiment passionnant! On pourrait presque dire de Monsieur Thèvenet qu'il est un peu le Monsieur Reynaud (Rayas, Fonsalette et Château des Tours) du Mâconnais.

Ah le Beaujolais! Nous y voici!

2014 et 2015 sont deux belles années mais tout à fait différentes.

Chez **Eric Janin**, nous goûtons d'abord les 2014. Beaujolais les Jumeaux, Vignes du Tremblay, Héritage du Tremblay sont les trois cuvées que nous dégustons. Quand nous voulons boire du Beaujolais, c'est vraiment ça qu'il nous faut, les trois vins sont délicieux, pleins de finesse, avec un joli fruit. Vous aurez l'occasion de les goûter en novembre car Eric sera présent lors de nos portes ouvertes. Viennent ensuite les 2015. Le Beaujolais «les Jumeaux» me paraît assez costaud, beaucoup de gras et matière. Assez atypique mais de bon aloi! Le Moulin à Vent «Les Vignes du Tremblay» retrouve une belle suavité et une jolie buvabilité. Quant au Moulin à Vent «L'Héritage du Tremblay», il allie la force des «Jumeaux» à la finesse des «Vignes du Tremblay». Eric ne fait pas chaque année la cuvée «Les Grenériers», mais

Eric Janin



2015 le vaut bien ! Quelle force, quelle matière ! La réputation des 2015 est grande, mais chez Eric, étant grand amateur de Beaujolais, ma préférence va au 2014.

Retour dans le Mâconnais chez Claire et Fabio Montrasi pour goûter leurs Pouilly-Fuissé du **Château des Rontets**. 2014 est tout ce que j'aime dans les Bourgognes blancs, longueur, finesse, gras, acidité et buvabilité. Vous connaissez déjà le « Varambon » qui est délicieux, quant au « Birbettes » il rivalise sans problème avec des appellations plus prestigieuses de la Côte de Beaune. Claire et Fabio ont depuis quelques années du Saint-Amour qui est, en 2015, un vin plein, fruité et frais grâce à une petite pointe de gaz carbonique. Après cette dégustation, nous passons une jolie soirée en nous délectant de pâtes à la Carbonara préparée par Claire !

Maxime et Antoine Graillot ont acquis, depuis peu, quelques hectares dans le Beaujolais, dans les appellations Beaujolais, Saint-Amour et Fleurie. Ils élèvent leurs vins dans une ancienne maison familiale située au nord de Tournus.

Maxime Graillot



Nous avons rentré le Beaujolais 2014 qui était déjà, selon moi, un coup de maître. Mais que dire des 2015, de véritables friandises ! Surtout le Beaujolais et le Saint-Amour. Le Fleurie est joli mais plus costaud.

Les Desvignes Père, Fille et Fils sont de sacrés vigneron. Leurs 2014 et 2015 sont somptueux, difficile de les départager. Je dirais que 2014 est plus en finesse et le 2015 est plus en force. Mais ni un ni l'autre ne sont dénués de l'autre qualité.

Le **Domaine Desvignes** est en haut du panier de l'appellation selon les magazines spécialisés et c'est mérité !

Grand coup de cœur pour les Impénitents aussi bien en 2014 qu'en 2015 !

Chaque visite chez **Jean-Paul Brun au domaine des terres Dorées** nous apporte son lot de surprises. Il y a deux ans, c'était le Moulin à Vent « Les Thorins » 2013, cette année, c'est le Brouilly « Pisse Vieille » 2015 et le Moulin à Vent « La Rochelle » 2015 qui se révèlent somptueux. Ces deux cuvées vont intégrer notre gamme.

Jean-Paul Brun vit à Charnay, magnifique village aux pierres dorées qui ressemble un peu au village de Torgny, jolie localité gaumaise !

Si un jour vous passez à Charnay, allez manger au **Broc'Assiette**, c'est un peu la cantine de Jean-Paul. On vous y servira une cuisine authentique élaborée avec de beaux produits. Que demander de plus !

Nous voici maintenant chez les **Rouvière du Domaine du chêne**. C'est Anaïs qui nous reçoit. Nous commençons la dégustation par les rouges 2015 et

l'on peut dire que ça commence fort. Viennent ensuite les 2014 qui sont très réussis également, vous vous en rendez compte lors de la visite d'Anaïs chez nous pour nos portes ouvertes. Après les rouges, les blancs. Et là, j'ai une belle émotion pour le Condrieu « Volan » 2014!



Anaïs et son futur maître de chai!

Chez **Gangloff**, le Condrieu 2015 est splendide. Les Côte Rôtie 2015 sont en élevage et seront assez concentrés. Les Côte Rôtie Barbarine et Sereine Noire 2014 finissent leur élevage. Ils sont plus marqués par l'élégance que par la force.

Chez **Merlin**, 2015 est grand, notamment la Jeanraude en Condrieu. Les Saint-Joseph et les Côte Rôtie sont pleins, charnus avec une jolie buvabilité mais, pour l'instant, l'équilibre des 2014 est encore meilleur.

Au **Domaine Durand**, les deux frères, Joël et Eric, sont en pleine forme. Nous goûtons d'abord les vins blancs et le Saint-Péray se révèle délicieux, fin, élégant, tandis que le Saint-Joseph est plus charnu, plus concentré, tout en étant fin. Quant aux rouges 2015,

il n'y a rien à jeter mais plutôt tout à acheter. Les 2014 ne sont pas en reste et confirme la beauté de ce millésime sur la rive droite du Rhône nord. Nous finissons par les 2013 et les adjectifs sont nombreux pour définir ces grands vins que sont les Cornas Empreintes et Confidence.



Les frangins

Nous voici à nouveau chez les Graillot, cette fois-ci dans leur fief de Pont de l'Isère. Les 2015 nous enchantent, aussi bien les vins d'**Equis** que les vins du **Domaine Alain Graillot**. Par la suite, Maxime Graillot et Thomas Schmittel jouent du tire-bouchon et ouvrent quelques flacons plus anciens dont une

Chez les Graillot



belle Guirauda 2005 qui peut encore vieillir et une étonnante bouteille, le Crozes Hermitage Domaine des Lises 2004, 1^{er} millésime de ce domaine. Après cette belle dégustation, Maxime et Thomas nous emmèneront dans un chouette endroit, situé à La Roche de Glun, l'**Auberge du Père Monnet**, où les hôtes sont fous du vin.

Cap vers le sud et nous voici attablés dans cette belle institution qu'est le **Restaurant la Beaugravière à Mondragon**.

Quelques amis belges nous y rejoignent. Guy Jullien, le maître des lieux, est en grande forme et les plats classiques qu'il nous mitonne sont délicieux. La Beaugravière est surtout connue pour sa cave et on se laisse un peu aller.

Toujours en compagnie de nos amis, nous voici à la Réméjeanne où les 2015 nous enchantent. Les vins rouges sont empreints de finesse, de fraîcheur et sont dangereux à boire. Et les blancs ne sont pas en reste. Après cette belle dégustation, Rémy et Olivier Klein nous emmènent à Goudargues pour un joli moment de convivialité.

Jean Stenmaier



Autre grand moment, la dégustation au Domaine Sainte Anne.

Après une année difficile comme 2014, **Jean Stenmaier** nous a ciselé de magnifiques 2015 où tout est bon, du simple Côtes du Rhône au « Mourillons » en passant par le Saint-Gervais. Jean sera présent en novembre dans nos caves.

Le millésime 2014 était compliqué dans le Gard, par contre dans la Drôme et dans le Vaucluse l'année est bien équilibrée. Et nous en avons la preuve au **Domaine Chaume Arnaud**. Le Vinsobres 2014 et la Cadène 2014 sont exceptionnels. 2015 ne sera bien sûr pas en reste et le Petit Coquet se révèle très gourmand.



à Gigondas

Au **Domaine Santa Duc**, Yves Gras est en pleine forme et ses vins aussi. Yves est non seulement un vigneron de Gigondas mais devient également un vigneron important de Châteauneuf. Il a acquis quelques belles parcelles dans cette appellation: le Pied de Baud, le Pradelle, les Saintes Vierges, la Crau de l'Ouest, quatre chefs d'œuvre en 2015. Les Gigondas ne sont pas en reste et le « Derrière Vieille » est extraordinaire. Yves a beaucoup changé depuis ses débuts et les vins sont moins

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

ROUGE

Tajna (cabernet sauvignon) 2009 **F** 20,33 **24,60**

CEE - DIVERS

Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

BLANC

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

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

BLANCS

Riesling Trocken VDP Gutswein 2015 **N** 10,21 **12,35**

Riesling Marienburg Grosse Lage 2012, 2013 23,18 **28,05**

Riesling Marienburg Fahrley 2015 **N** 29,67 **35,90**

Italie, Proprietà Sperino à Lessona, Piémont

ROUGES

Uvaggio 2010 20,00 **24,20**

Lessona, 2009 37,40 **45,25**

Lessona, 2010 37,40 **45,25**

Italie, Eugenio Bocchino, La Morra, Piémont

ROUGES

Nebbiolo d'Alba La Perucca 2005 **F** 24,17 **29,25**

Barolo La Serra 2004 **F** 42,52 **51,45**

Italie, Azienda Agricola Vajra à Barolo, Piémont

ROUGES

Barbera d'Alba 2013 13,43 **16,25**

Barbera d'Alba Superiore 2013 22,93 **27,75**

Barolo Albe 2011 **F** 28,14 **34,05**

Italie, Azienda Agricola Foradori, Mezzolombardo, Trentino

BLANC

Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 2012, 2013 26,24 **31,75**

ROUGES

Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012, 2013 15,91 **19,25**

Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012, 2013 27,40 **33,15**

Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012, 2013 27,40 **33,15**

Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2010, 2011 37,31 **45,15**

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

ROUGES

Valpolicella Classico «Fontana del Fongo» D.O.C.G. 2015 **N** 8,31 **10,05**

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

ROUGES

Chianti classico 2013 15,99 **19,35**

Cepparello 2011 43,68 **52,85**

Italie, Ampeleia à Roccatederighi, Toscane

ROUGES

Kepos di Ampeleia Costa Toscana 2013 **F** 14,17 **17,15**

Alicante Nero Costa Toscana 2014 **F** 17,81 **21,55**

Ampeleia Costa Toscana 2012 **F** 22,93 **27,75**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Portugal, Casal Figueira à Vermelha*BLANC*Casal Figueira Vinhas Velhas 2015 **N** 12,56 **15,20***ROUGE*Casal Figueira Tinto 2015 **N** 12,56 **15,20****Portugal, Quinta do Infantado à Covas***PORTO ROUGE*Douro Quinta do Infantado 2012 **N** 11,98 **14,50***PORTO BLANC*White 10,66 **12,90***PORTO ROUGES*Ruby 10,33 **12,50**Reserva Especial **N** 12,98 **15,70**Reserva Especial «Green Label» 16,69 **20,20**LBV 2011 17,85 **21,60**Colheita 2005 **N** 28,26 **34,20**Porto Vintage 2011, 2013 **N** 40,00 **48,40**Porto 20 years old Tawny 43,93 **53,15****Portugal, Maison Barros à Vila Nova de Gaia***PORTO EN TOURIE DE 5 LITRES (TOURIE FACTURÉE 4 €)*Porto rouge 51,24 **62,00**Porto blanc 51,24 **62,00****Espagne, El Hato y El Garabato à Fornillos de Fermoselle***ROUGE*Arribés (Del Duero) Sin Bianca 2015 **N** 13,43 **16,25****Espagne, Dominio del Bendito à Toro***ROUGES*Toro El Primer Paso 2014 11,24 **13,60**Toro Las Sabias 2009, 2012 16,94 **20,50**Toro El Titan 2011, 2012 34,55 **41,80****Espagne, Quinta de la Quietud à Toro***ROUGES*Quinta Quietud 2003 Toro 15,25 **18,45**Quinta Quietud 2004 Toro 16,16 **19,55****Espagne, Olivier Rivière, Rioja***ROUGES*Arlanza D.O. El Quemada 2011 38,97 **47,15****Espagne, Alzania à Los Arcos***ROUGE*Alzania Selección Privada 2002 Navarra 27,81 **33,65****Espagne, Mas Estela à Selva de Mar***ROUGES*Vinya Selva de Mar 2006 16,61 **20,10**Vi dolc Natural 50 cl **F** 28,80 **34,85****CEE - FRANCE****CHAMPAGNE****Domaine Paul Bara à Bouzy Grand Cru 100%**Champagne brut 23,14 **28,00**Champagne brut 2007 28,84 **34,90***BLANCS***Maison Larmandier-Bernier à Vertus**

Champagne « Longitude »

1^{er} Cru Extra-Brut, Blanc de Blancs 34,96 **42,30**Champagne « Terre de Vertus » 1^{er} Cru Extra-BrutBlanc de Blancs 2010 40,25 **48,70**

Champagne « Vieille Vigne du Levant » Grand Cru

Extra-Brut Blanc de Blancs 2007 54,71 **66,20***ROSÉ*

Champagne « Rosé de Saignée »

1^{er} Cru Extra-Brut **F** 42,81 **51,80****ALSACE****Maison Martin Schaezel à Ammerschwihr***BLANCS*Sylvaner vieilles vignes 2014 8,55 **10,35**Riesling réserve 2012 9,71 **11,75**Riesling Grand Cru Pfersigberg 2011 **F** 16,65 **20,15**Riesling Rangen de Thann 2006, 2010 35,33 **42,75**

Riesling Grand Cru

Rangen de Thann 2012 **F** 35,33 **42,75**Pinot Blanc Vieilles Vignes 2010 **F** 10,00 **12,10**Pinot gris Grand Cru Kaefferkopf 2013 17,11 **20,70**

Gewürztraminer Grand Cru Eichberg

2012 17,76 **21,50****Domaine Loew à Westhoffen***BLANCS*Sylvaner «Vérité» 2014 10,41 **12,60**

Mises d'origine la bille HT la bille €

Riesling «Bruderbach Clos des Frères»
2014 12,48 **15,10**
Gewürztraminer «Ostenberg» 2015 14,88 **18,00**

ROUGE

Pinot noir Westhoffen 2015 12,48 **15,10**

MCELLEUX

Racine de Sylvaner
«Préférée de Mathilde» 2015 12,48 **15,10**

Maison Jasmeyer à Wintzenheim

BLANCS

Pinot du Printemps 2015 10,08 **12,20**
Sylvaner «Peau Rouge» 2014 10,62 **12,85**
Muscat 2014 12,48 **15,10**
Pinot Auxerrois «H» 2011 18,76 **22,70**
Pinot Auxerrois «H» 2012 18,97 **22,95**
Pinot Auxerrois «H» 2013 18,35 **22,20**
Riesling Kottabe 2012 14,26 **17,25**
Riesling Les Pierrets 2012 21,53 **26,05**
Riesling Grand Cru Hengst 2012 32,02 **38,75**
Pinot gris Fromenteau 2010 (F) 15,74 **19,05**
Pinot gris Fromenteau 2013 15,17 **18,35**
Pinot gris Grand Cru Brand 2012 30,45 **36,85**
Gewürztraminer Les Folastries 2013 16,82 **20,35**
Gewürztraminer Grand Cru Hengst 2010 29,79 **36,05**

BOURGOGNE

YONNE

Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

Millésime 2014 disponible fin novembre

BLANCS

Chablis 2012 16,49 **19,95**
Chablis 2013 16,49 **19,95**
Chablis 2014 (N) 16,49 **19,95**
Chablis 1^{er} Cru Fourchaume 2012 24,79 **30,00**
Chablis 1^{er} Cru Fourchaume 2013 24,79 **30,00**
Chablis 1^{er} Cru Fourchaume 2014 (N) 24,79 **30,00**

CÔTE D'OR

Clos de la Perrière à Fixin

BLANC

Fixin 1^{er} Cru Clos de la Perrière 2006 59,88 **72,45**

Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

Millésime 2014 disponible fin novembre

ROUGES

Bourgogne 2012, 2013, 2014 (N) 15,12 **18,30**
Marsannay en Montchenevoy 2014 (N) 22,73 **27,50**
Morey-Saint-Denis 2013 33,80 **40,90**
Morey-Saint-Denis 2014 (N) 33,80 **40,90**
Chambolle-Musigny 2013 36,53 **44,20**
Chambolle-Musigny 2014 (N) 36,53 **44,20**
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2013 37,93 **45,90**
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2014 (N) 37,93 **45,90**
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2013 43,47 **52,60**
Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2014 (N) 43,47 **52,60**
Vosne-Romanée 2014 (N) 37,93 **45,90**
Charmes-Chambertin 2013 100,08 **121,10**
Charmes-Chambertin 2014 (N) 100,08 **121,10**
Clos Vougeot 2013 100,08 **121,10**
Clos Vougeot 2014 (N) 100,08 **121,10**
Echezeaux 2013 100,08 **121,10**
Echezeaux 2014 (N) 100,08 **121,10**
Clos-Saint-Denis 2013 100,08 **121,10**
Clos-Saint-Denis 2014 (N) 100,08 **121,10**
Bonnes-Mares 2013 103,51 **125,25**
Bonnes-Mares 2014 (N) 103,51 **125,25**
Mazis-Chambertin 2013 103,51 **125,25**
Mazis-Chambertin 2014 (N) 103,51 **125,25**
Chambertin 2012, 2013 154,13 **186,50**
Chambertin 2014 (N) 154,13 **186,50**

MAGNUMS

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes
2013, 2014 (N) 82,64 **100,00**
Charmes Chambertin 2013, 2014 (N) 207,44 **251,00**
Echezeaux 2013, 2014 (N) 207,44 **251,00**
Clos-Saint-Denis 2013, 2014 (N) 207,44 **251,00**
Mazis-Chambertin 2013, 2014 (N) 215,29 **260,50**
Chambertin 2013 (F) 314,88 **381,00**
Chambertin 2014 (N) 314,88 **381,00**

Domaine Emmanuel Giboulot à Beaune

BLANCS

Côte de Beaune
«La Grande Châtelaine» 2011 19,55 **23,65**
Côte de Beaune «Les Pierres Banches»
2014 25,29 **30,60**
Côte de Beaune «La Combe d'Eve»
2012, 2014 30,08 **36,40**
Rully 1^{er} cru La Pucelle 2013, 2014 28,60 **34,60**

Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune

ROUGES

Bourgogne Pinot Noir 2014 11,78 **14,25**

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Savigny les Beaune 1 ^{er} cru, Les Peuillets 2013	21,36	25,85
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru Les Vergelesses 2013	22,23	26,90
Ladoix 1 ^{er} cru, Les Corvées 2013	22,69	27,45
Pommard 2013	29,13	35,25

Thierry et Pascale Matrot à Meursault

BLANCS

Bourgogne Chardonnay 2015	N 11,12	13,45
Bourgogne Aligoté 2014	N 8,55	10,35
Saint Aubin, 1 ^{er} Cru, Fleurs de coteaux 2014	23,68	28,65
Meursault 2013, 2014	30,95	37,45
Meursault-Charmes 1 ^{er} Cru 2013	45,74	55,35
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru 2013	58,68	71,00

ROUGES

Monthelie 2013	21,57	26,10
Blagny 1 ^{er} Cru La Pièce Sous le Bois 2013	34,83	42,15

MÂCONNAIS

Domaines Thévenet à Quintaine

BLANCS

Viré-Clessé, Domaine de Roally 2012, 2014	N 13,47	16,30
Viré-Clessé Domaine Gillet 2013	N 14,55	17,60
Viré-Clessé Domaine de la Bongran 2011	N 20,41	24,70

Maison Trénel à Charnay-Lès-Mâcon

Crème de Cassis des Hautes-Côtes de Nuits	16,49	19,95
---	-------	--------------

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozane

PÉTILLANT-ROSE

Rosé FRV100	9,83	11,90
-------------	------	--------------

BLANC

Beaujolais 2015	9,63	11,65
-----------------	------	--------------

ROUGES

L'Ancien, Beaujolais 2013	9,55	11,55
Côtes de Brouilly 2013	11,07	13,40
Brouilly Pisse Vieille 2015	N 12,64	15,30

Moulin à Vent « les Thorins » 2013	16,49	19,95
------------------------------------	-------	--------------

Moulin à Vent « La Rochelle » 2015	N 18,26	22,10
------------------------------------	----------------	--------------

Beaujolais l'Ancien Nouveau 2016	N 7,64	9,25
----------------------------------	---------------	-------------

Sur commande disponible le jeudi 17 novembre

Clos de la Roilette à Fleurie

ROUGES

Fleurie 2015	10,17	12,30
Fleurie Tardive 2015	11,90	14,40
Fleurie Tardive 2015 en magnum	26,86	32,50

Antoine et Maxime Graillet à Faye (Boyer)

ROUGE

Beaujolais En Besset 2014	10,58	12,80
Beaujolais En Besset 2015	N 10,83	13,10
Saint-Amour 2015	N 18,18	22,00

Domaine Louis-Claude Desvignes à Villié-Morgon

ROUGES

Morgon Côte du Py Javernières 2012, 2013	15,12	18,30
Morgon Côte du Py Javernières en magnum 2013	30,25	36,60
Morgon Côte du Py Les Impénitents 2013	16,61	20,10
Morgon Côte du Py Les Impénitents en magnum 2013	35,12	42,50

Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins

ROUGES

Beaujolais Villages «Les Vignes des Jumeaux» 2014	N 8,60	10,40
Moulin-à-Vent «Vignes du Tremblay» 2014	N 11,57	14,00
Moulin-à-Vent « Clos du Tremblay » 2013	15,17	18,35
Moulin-à-Vent « L'Héritage du Tremblay » 2014	N 15,95	19,30

JURA

Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

BLANCS

Côtes de Jura Tradition 2011	14,01	16,95
------------------------------	-------	--------------

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Château-Chalon 2007, 2008		
Clavelin de (0,62 l)	38,02	46,00
Vin de Paille 2009 (37,5 cl)	25,21	30,50

BUGEY

Domaine Franck Peillot à Montagnieu

BLANC

Bugey Montagnieu Montagnieu Altesse (Roussette) 2015	Ⓝ 11,98	14,50
--	---------	--------------

ROUGE

Bugey Montagnieu Mondeuse 2011	9,88	11,95
--------------------------------	------	--------------

COTES DU RHONE

NORD

Domaine du Chêne à Chavanay

BLANCS

Vin de France «Viognier» 2015	11,82	14,30
Saint-Joseph 2015	14,46	17,50
Condrieu «Volan» 2014	Ⓝ 35,12	42,50

ROUGES

Vin de France «Syrah» 2015	6,45	7,80
Saint-Joseph 2014	Ⓝ 14,46	17,50
Saint-Joseph Cuvée Anais 2012	21,82	26,40
Saint-Joseph Cuvée Anais 2014	Ⓝ 21,82	26,40
Saint-Joseph Cuvée Anais 2012 Magnum	45,95	55,60

La Ferme des Sept Lunes à Bogy

BLANC

Saint-Joseph 2010	18,72	22,65
-------------------	-------	--------------

Domaine François Merlin à Saint-Michel-sur-Rhône

BLANCS

Condrieu Les Terroirs 2014	27,60	33,40
Condrieu Les Terroirs 2015	Ⓝ 27,60	33,40
Condrieu La Jeanraude 2014	32,64	39,50
Condrieu La Jeanraude 2015	Ⓝ 37,28	45,10

ROUGES

Saint-Joseph 2014	Ⓝ 15,95	19,30
Saint-Joseph 2014 en magnum	Ⓝ 33,39	40,40
Côte Rôtie 2014	Ⓝ 32,15	38,90
Côte Rôtie 2013 en magnum	65,21	78,90
Côte Rôtie 2014 en magnum	Ⓝ 65,21	78,90

Domaine Lucie Fourel à Tain l'Hermitage

ROUGE

Crozes Hermitage Les Racines de Saint-James 2011	14,96	18,10
--	-------	--------------

Yves Gangloff à Condrieu

BLANC

Condrieu 2014	57,65	69,75
---------------	-------	--------------

ROUGES

Côte-Rôtie La Sereine Noire 2013	Ⓢ 79,34	96,00
----------------------------------	---------	--------------

Domaine Philippe et Vincent Jaboulet à Mercurool

BLANC

Ermitage 2007	Ⓢ 39,38	47,65
---------------	---------	--------------

ROUGE

Cornas 2009	32,77	39,65
-------------	-------	--------------

Domaine Graillet à Pont de l'Isère

BLANC

Crozes-Hermitage 2015	Ⓢ 16,16	19,55
-----------------------	---------	--------------

ROUGES

Crozes-Hermitage 2014	16,16	19,55
Crozes-Hermitage 2014 Magnum	33,72	40,80

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

ROUGES

Crozes-Hermitage Equinoxe 2015	Ⓝ 10,83	13,10
Crozes-Hermitage		
Domaine des Lises 2013	Ⓢ 15,41	18,65
Crozes-Hermitage		
Domaine des Lises 2014	15,41	18,65
Comas Equis 2011	Ⓢ 29,75	36,00
Comas Equis 2012	29,75	36,00
Comas Equis 2013	29,75	36,00

Domaine des Martinelles à Gervans

BLANC

Hermitage 2006	32,19	38,95
----------------	-------	--------------

Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg

BLANCS

Saint-Peray 2014	14,55	17,60
Saint-Joseph 2015	Ⓝ 15,29	18,50

Mises d'origine la bllle HT la bllle €

ROUGES

Saint-Joseph « Le Lautaret » 2010	Ⓕ	19,63	23,75
Saint-Joseph « Le Lautaret » 2012		19,63	23,75
Cornas Empreintes 2013	Ⓖ	23,97	29,00
Cornas Confidence 2012		36,61	44,30
Cornas Confidence 2013	Ⓖ	36,61	44,30

SUD

Domaine Vindemio à Ville/Auzon

ROUGES

Ventoux « Regain » 2014		9,21	11,15
Ventoux « Sonate » 2013		9,30	11,25
Ventoux « Funambule » 2013		15,83	19,15
Ventoux « Amadeus » 2014	Ⓕ	20,95	25,35

Domaine Bastide du Claux à La Motte d'Aigues

BLANCS

Lubéron Barraban 2015	Ⓖ	8,26	10,00
Vin de pays du Vaucluse « chardonnay » 2014, 2015	Ⓖ	9,71	11,75

ROUGES

Luberon Malacare 2014, 2015	Ⓖ	8,26	10,00
Luberon Claux 2012, 2014	Ⓖ	11,24	13,60

Domaine Pélaquié à Saint-Victor-La-Coste

BLANC

Côtes-du-Rhône Laudun 2014		8,47	10,25
----------------------------	--	------	--------------

ROSÉ

Tavel 2015		9,42	11,40
------------	--	------	--------------

ROUGE

Lirac 2013		8,09	9,75
------------	--	------	-------------

Domaine de la Réméjeanne à Cadignac

BLANCS

Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilles 2015	Ⓖ	7,15	8,65
Côtes-du-Rhône Les Arbousiers 2015		10,33	12,50

ROUGES

Côtes-du-Rhône en Fontaine à vin de 5 litres 2015		35,95	43,50
Côtes-du-Rhône Un air de Réméjeanne 2015		7,15	8,65
Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilles 2014		8,26	10,00

Côtes-du-Rhône-Villages

Les Genévriers 2010		14,75	17,85
---------------------	--	-------	--------------

Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais

BLANCS

Côtes-du-Rhône 2014, 2015	Ⓖ	7,15	8,65
Vin de France « Le Viognier » de Sainte-Anne, 2015	Ⓖ	10,08	12,20

ROUGES

Côtes-du-Rhône 2015		6,98	8,45
Côtes-du-Rhône Villages 2015	Ⓖ	8,02	9,40
Côtes-du-Rhône Villages Notre-Dame des Cellettes 2015	Ⓖ	10,41	12,60
Côtes-du-Rhône-Villages Saint-Gervais 2012		11,69	14,15
Côtes-du-Rhône-Villages Les Mourillons 2012		13,64	16,50
Côtes-du-Rhône-Villages Les Mourillons 2013	Ⓖ	13,64	16,50

Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres

ROUGES

Côtes-du-Rhône Le Petit Coquet 2015	Ⓖ	7,44	9,00
Côtes-du-Rhône 2014		7,98	9,65
Vinsobres 2014	Ⓖ	11,16	13,50
Vinsobres « La Cadène » 2014	Ⓖ	16,98	20,55

Domaine Santa-Duc à Gigondas

ROUGES

Côtes du Rhône Les Quatres Terres 2013		8,19	9,90
Gigondas Aux Lieux Dits 2013		16,73	20,25
Gigondas Santa Roc 2008		21,82	26,40
Gigondas Santa Roc 2009		22,93	27,75
Gigondas Santa Roc 2011		24,26	29,35
Gigondas « Derrière Vieille » 2014	Ⓖ	22,56	27,30
Gigondas « Prestige des Hautes Garrigues » 2011, 2012		27,85	33,70
Gigondas « Prestige des Hautes Garrigues » 2013	Ⓖ	27,85	33,70
Gigondas « Grand Grenache » 2012		34,83	42,15
Châteauneuf-du-Pape Habemus Papam 2011	Ⓕ	37,07	44,85
Châteauneuf-du-Pape Habemus Papam 2012	Ⓕ	37,07	44,85
Châteauneuf-du-Pape Habemus Papam 2013		37,07	44,85

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Domaine d'Ouréa à Vacqueyras*BLANC*Vacqueyras 2014 15,70 **19,00***ROUGES*Vin de France Le Tire-Bouchon 2015 6,45 **7,80**Vacqueyras 2012, 2014 14,71 **17,80**Gigondas 2014 17,36 **21,00**Gigondas 2012 (F) 19,54 **23,65****Château Gigognan à Sorgues***BLANC*Châteauneuf-du-Pape Clos du Roi 2008 28,47 **34,45***ROUGE*Châteauneuf-du-Pape (F) 33,60 **40,65**Cuvée Cardinalice 2005 (F) 33,60 **40,65****Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape***BLANCS*Châteauneuf-du-Pape 2008 (F) 29,30 **35,45**Châteauneuf-du-Pape 2013, 2014 32,64 **39,50***ROUGES*Lirac La Lorentine 2013, 2014 12,19 **14,75**Châteauneuf-du-Pape 2006 (F) 29,30 **35,45**Châteauneuf-du-Pape 2013 33,39 **40,40**Châteauneuf-du-Pape 91,12 **110,25**Vieilles Vignes 2012 91,12 **110,25****Domaine de La Vieille Julienne à Orange***BLANC*Côtes du Rhône Clavin 2014 (N) 13,88 **16,80***ROUGES*Côtes du Rhône Clavin 2013 (N) 13,88 **16,80**Châteauneuf-du-Pape (F) 35,99 **44,90**« Les Trois Sources » 2011 (F) 35,99 **44,90**Châteauneuf-du-Pape (N) 35,99 **44,90**« Les Trois Sources » 2012 (N) 35,99 **44,90**Châteauneuf-du-Pape 35,99 **44,90**« Les Trois Sources » 2013 35,99 **44,90**Châteauneuf-du-Pape 49,55 **59,95**« Les Hauts Lieux » 2011, 2012 49,55 **59,95****Domaine Durban à Beaumes-de-Venise***VIN DOUX NATUREL*Muscat de Beaumes-de-Venise 2010 14,71 **17,80****PROVENCE****Château d'Estoublon à Fontvieille***BLANC*IGP des Alpilles 2012 19,30 **23,35***ROSÉ*

IGP Méditerranée «La Réserve d'Estoublon»

2015 7,56 **9,15***ROUGE*Les Baux de Provence 2010 17,15 **20,75****Château La Coste à Le Puy Sainte Réparate***BLANC*

Coteaux d'Aix-en-Provence

Les Pentes douces 2009 11,61 **14,05****Domaine de Trevallon à Saint-Etienne-du-Grès***ROUGES*Vin de pays, Trevallon 2012, 2013 38,51 **46,60**Vin de pays, Trevallon 2013 magnum 78,51 **95,00**Vin de pays, Trevallon 2013 jeroboom 200,62 **242,75**Vin de pays, Trevallon 2005 50,41 **61,00****Domaine Tempier au Plan-du-Castellet***ROSE*Bandol 2014, 2015 (N) 17,36 **21,00***ROUGE*Bandol 2014 (N) 22,31 **27,00****LANGUEDOC****Saint-Auriol s.a. à Lézignan***BLANCS*Le Saint-Auriol, vin de pays 2015 4,13 **5,00**Corbières L'orangerie de Cicéron 2014 6,41 **7,75***ROSE*Le Saint-Auriol, vin de pays 2015 4,13 **5,00***ROUGES*Le Saint-Auriol, vin de pays 2015 4,13 **5,00**

Corbières

Les Traverses Plo des Vents 2012 11,90 **14,40**

Corbières

Roc Rolland Plo des Vents 2011 16,86 **20,40**

Mises d'origine

la bille HT la bille €

Domaine Maxime Magnon à Villeneuve-les-Corbières

BLANC

Corbières La Bégou 2015 **N** 19,63 **23,75**

ROSÉ

Corbières La Métisse 2015 **N** 14,46 **17,50**

ROUGES

Corbières Rozeta 2015 **N** 16,69 **20,20**Corbières Campagnès 2015 **N** 22,56 **27,30**Corbières Cuvée Rose 2012 **N** 28,43 **34,40**

Domaine Pradines d'Amont à Saint André de Roquelongue

ROUGES

Corbières Cuvée Soleil 2008 16,07 **19,45**Corbières Cuvée Vénus 2011 17,56 **21,25**Corbières Cuvée Etoile 2006 20,21 **24,45**Corbières Cuvée Etoile 2007 **F** 20,21 **24,45**Corbières Cuvée Etoile 2008 20,21 **24,45**Vin de France Cuvée Mars 2008 **F** 30,79 **37,25**

Mas Champart à Saint-Chinian

BLANC

Saint-Chinian 2014 11,24 **13,60**

ROUGES

Saint-Chinian Côte d'Arbo 2014 8,55 **10,35**Saint-Chinian Clos de la Simonette 2011 **F** 16,45 **19,90**Saint-Chinian Clos de la Simonette 2012 16,45 **19,90**Saint-Chinian Clos de la Simonette 2013 16,45 **19,90**

Domaine Antonin à Lenthéric-Cabrerolles

ROUGES

Languedoc Les Jardins 2014 6,37 **7,70**Faugères Lou Cazalet 2013 **F** 8,39 **10,15**Faugères Les Magnoux 2013 12,93 **15,65**

Domaine Boyer-Domergue à Siran

ROUGE

Minervois La Livinière Clos Centeilles 2005 **F** 12,40 **15,00**

Domaine de la Barthassade

ROSÉ

IGP Pays d'Hérault «Fleur de Cinsault» 2015 8,60 **10,40**

ROUGE

Terrasses du Larzac «Les Ouvrées»
2014 **N** 15,12 **18,30**

Mas des Brousses à Puéchabon

BLANC

Mas des Brousses,
Vin de Pays d'Oc 2014 8,68 **10,50**

ROSÉ

La Rosée des Brousses, Languedoc 2015 7,52 **9,10**

ROUGES

Chasseur des Brousses,
vin de pays d'Oc 2015 7,44 **9,00**Terrasses du Larzac 2013, 2014 12,89 **15,60**Coteaux du Languedoc Mataro 2010, 2011 28,26 **34,20**

Les Vignes Oubliées à Saint-Jean de la Blaquière

ROUGE

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

Domaine Fontedicto à Caux

ROUGES

Les Coulisses 2008 15,54 **18,80**Cuvée Promise 2006 17,73 **21,45**Coteaux du Languedoc
cuvée Promise 2003 19,21 **23,25**

Domaine Lacroix Vanel à Caux

ROUGES

Coteaux du Languedoc Fine Amor 2014 **N** 9,50 **11,50**Coteaux du Languedoc Clos Mélanie
2010 **N** 12,15 **14,70**Coteaux du Languedoc
Ma Non Troppo 2010 13,64 **16,50**

Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

BLANCS

Chardonnay de Limoux 2009 12,11 **14,65**Chardonnay de Limoux 2010 12,11 **14,65**

Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

ROUGES

La Peyrière 2014 Vin de Pays d'Oc 7,98 **9,65**

Mises d'origine	la bllé HT	la bllé €
Fantaisie Singulière 2013, 2014		
Vin de France	10,04	12,15
Sous les Bois 2014 Cabardès	10,04	12,15
La Dentelle 2014 Cabardès	10,04	12,15
Natural Mystic Cabardès 2012, 2013	13,22	16,00

ROUSSILLON

Domaine Poudroux à Maury

VIN DOUX NATUREL

Maury Vendange 2013	12,89	15,60
---------------------	-------	--------------

SUD-OUEST

Domaine Laballe à Parleboscq

BLANC

Côtes de Gascogne 2015	4,83	5,85
------------------------	------	-------------

Domaine Le Roc à Fronton

MOUSSEUX

Le Roc'Ambulle Magnum	20,83	25,20
-----------------------	-------	--------------

ROSÉ

Fronton La Saignée 2014, 2015	6,12	7,40
-------------------------------	------	-------------

ROUGES

Fronton Le Roc Classique 2012	6,86	8,30
Fronton Folle Noire 2014	7,44	9,00
Fronton Don Quichotte 2012	10,62	12,85

Domaine du Cros à Goutrens

ROUGE

Lo Sang del Pais, Marcillac 2014	7,52	9,10
----------------------------------	------	-------------

L'Enclos des Braves à Rabastens

BLANCS

Gaillac Sec « Les Gourmands » 2014	8,39	10,15
Gaillac Doux « Les Gourmands » 2013	10,45	12,65

ROUGES

Gaillac « Les Gourmands » 2013	8,68	10,50
Gaillac « Les Gourmands » 2014	9,26	11,20
Gaillac « L'Enclos » 2012	12,19	14,75
Gaillac « Bravissimo » 2010	20,95	25,35

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

BLANC

Côtes de Duras La Pie Colette 2015	N 884	10,70
------------------------------------	--------------	--------------

ROUGES

Côtes de Duras La Pie Colette 2014	8,68	10,50
Côtes de Duras Vieillefont 2011, 2012	11,12	13,45
Côtes de Duras, Cuvée les Apprentis 2009	16,49	19,95
Côtes de Duras, Cuvée les Apprentis 2012	N 18,02	21,80
Côtes de Duras, Cuvée les Apprentis 2012 en magnum	N 37,52	45,40

Domaine Elian Da Ros à Cocumont

BLANC

Coucou blanc Côtes-du-Marmandais 2012	15,41	18,65
--	-------	--------------

ROUGES

Vignoble d'Elian Côtes-du-Marmandais 2012	11,28	13,65
Vignoble d'Elian Côtes-du-Marmandais 2013	11,78	14,25
Chante-Coucou, Côtes-du-Marmandais 2012	15,54	18,80

Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues

ROUGE

Cahors La Fage 2011	12,07	14,60
---------------------	-------	--------------

Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse

BLANCS

Jurançon sec Vitatge vielh 2010, 2012	N 11,32	13,70
Jurançon sec Mantoulan 2011	N 17,15	20,75
Jurançon mœlleux 2013	11,78	14,25
Jurançon mœlleux « La Magendia » 2011	17,15	20,75
Jurançon mœlleux Vent Balaguer 2005, 50 cl	39,17	47,40

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

BLANCS

Jurançon mœlleux (50 cl) 2007, 2009, 2010	64,55	78,10
Jurançon mœlleux (50 cl) 2011	N 64,55	78,10

BORDEAUX

Château Tire Pé à Gironde/Dropt

ROUGES

Bordeaux Tire Pé Diem 2014	6,28	7,60
Bordeaux Tire Pé 2013	8,68	10,50
Bordeaux La Côte de Tire Pé 2011	10,74	13,00

Château Planquette
à Saint-Yzans-de-Médoc

ROUGE

Vin de France Planquette 2012	13,10	15,85
-------------------------------	-------	--------------

Château du Champ des Treilles
à Margueron

BLANC

Bordeaux Sainte-Foy Vin Passion 2013	7,81	9,45
--------------------------------------	------	-------------

ROUGE

Bordeaux Sainte-Foy Le Petit Champ 2013	7,81	9,45
---	------	-------------

Château Montfollet
à Cars (Blaye)

ROUGE

Blaye Côtes de Bordeaux Tradition 2013	6,37	7,70
---	------	-------------

Château Grand Renouil
à Saint-Michel-de-Fronsac

ROUGES

Château Petit Renouil, Canon-Fronsac 2011	10,08	12,20
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2011	17,07	20,65

Vignobles Régis Moro
à Saint-Philippe d'Aiguilhe

ROUGE

Pelan, Côtes de Francs 1999, 2000	16,61	20,10
-----------------------------------	-------	--------------

CHARENTE

Domaine de Guignefolle à Verdille

Pineau des Charentes	9,75	11,80
----------------------	------	--------------

PAYS NANTAIS

Domaine Saupin à La Chapelle-Basse-Mer

BLANC

Muscadet sur lie 2014	6,19	7,50
-----------------------	------	-------------

ANJOU ET SAUMUR

Domaine Gilbert Lavigne à Varrains

ROUGE

Saumur-Champigny Les Aïeules 2014	7,73	9,35
-----------------------------------	------	-------------

Château de Passavant à Passavant/Layon

ROSÉ

Rosé de Loire 2014	7,07	8,55
--------------------	------	-------------

BLANCS

Anjou 2014	8,06	9,75
Vin de France « Penser Nature » Le Chenin 2015	9,05	10,95
Coteaux-du-Layon 2014	10,45	12,65

ROUGES

Vin de France « Penser Nature » 2015	8,93	10,80
Anjou-Villages l'Origine 2010	9,30	11,25
Anjou-Villages Les Nepperons 2014	12,93	15,65

MOUSSEUX

Crémant de Loire en magnum 2004	33,88	41,00
---------------------------------	-------	--------------

Domaine aux Moines à Savennières

BLANCS

Savennières La Roche-aux-Moines 2012	17,06	20,65
Savennières La Roche-aux-Moines 2014	20,33	24,60
Savennières La Roche-aux-Moines « Les Nonnes » (doux) 2011	20,37	24,65

TOURAINES

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

BLANCS

L'Arpent des Vaudons, Sauvignon de Touraine 2015	N 7,93	9,60
Cœur de Roche, Sauvignon de Touraine 2011	12,02	14,55
Boa Moa Sauvignon rose 2013	14,59	17,65

Mises d'origine

la bille HT la bille €

ROUGES

Touraine Les Grands Champs 2003	Ⓢ 6,78	8,20
Le Bois Jacou, Gamay de Touraine 2014	7,73	9,35
Touraine Les Cent Visages 2010	9,26	11,20

Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine

ROUGES

Bourgueil Igoranda 2012	7,64	9,25
Bourgueil Les Ouches 2010, 2011	10,74	13,00
Bourgueil La Romana 2013	21,03	25,45

Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

BLANCS

Chinon 2014	11,98	14,50
Chinon La Croix Boissée 2014, 2016	Ⓝ 17,77	21,50

ROUGES

Chinon les Granges 2015	Ⓝ 9,09	11,00
Chinon les Grézeaux 2014	12,64	15,30
Chinon Clos Guillot 2013	15,17	18,35
Chinon Clos Guillot 2014	16,78	20,30
Chinon La Croix Boissée 2012	Ⓢ 18,76	22,70
Chinon La Croix Boissée 2013	18,76	22,70

Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise

BLANCS

Montlouis sec Touche-Mitaine 2014	11,12	13,45
Montlouis sec Négrette 2011	12,93	15,65
Montlouis sec Négrette 2013	13,93	16,85

ROUGES

Touraine Cot Vieilles Vignes 2013	10,45	12,65
-----------------------------------	-------	--------------

Domaine des Aubuisières à Vouvray

BLANCS

Vouvray Les Girardières 2014, 2015	8,43	10,20
Vouvray Le Petit Clos 2014, 2015	11,20	13,55
Vouvray Le Marigny 2014	11,20	13,55
Vouvray Le Plan de Jean «mœlleux» 2015	10,33	12,50
Vouvray méthode traditionnelle (mousseux)	10,74	13,00

Domaine de Montcy à Cheverny

BLANCS

Cheverny Tradition 2013	8,10	9,80
Cour-Cheverny 2013	11,57	14,00

ROUGE

Cheverny « Mon Ciel » 2013	10,74	13,00
----------------------------	-------	--------------

CENTRE

Domaine Lecomte à Quincy et Châteaumeillant

BLANC

Quincy Vieilles Vignes 2013	10,66	12,90
-----------------------------	-------	--------------

Domaine Philippe Gilbert à Menetou-Salon

BLANCS

Menetou-Salon 2013, 2014	11,98	14,50
Menetou-Salon Les Renardières 2014	19,21	23,25

ROUGES

Menetou-Salon Préambule 2015	Ⓝ 11,82	14,30
Menetou-Salon 2013	12,89	15,60
Menetou-Salon Les Renardières 2012	20,08	24,30

Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny

BLANCS

Sancerre Les Perriers 2015	Ⓝ 12,15	14,70
Sancerre Le Chêne Marchand 2014	12,81	15,50
Sancerre Le Chêne Marchand 2015	Ⓝ 12,81	15,50

ROUGE

Sancerre Grappes Entières 2012	15,99	19,35
--------------------------------	-------	--------------

NORMANDIE

Château de Hauteville à Charchigné (Eric Bordelet)

Sydre Brut Tendre	6,36	7,70
Sydre Argelette	10,00	12,10
Poiré Authentique	8,18	9,90
Poiré Granit 2014	13,97	16,90

EAUX-DE-VIE

Distillerie de Biercée, Belgique

P'tit Peket 30°	19,92	24,10
Eau de Villée 40°	29,96	36,25
Biercée Gin Belgium 44°	32,98	39,90
Framboise 43°	35,00	42,35
Mirabelle 43°	35,00	42,35
Poire Williams 43°	37,69	45,60
Vieille Prune 43°	35,45	42,90

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne

Marc de Beaujolais 43° (70 cl)	38,51	46,60
--------------------------------	-------	--------------

Domaine Paul Giraud à Bouteville

Cognac Grande Champagne

Vieille Réserve (25 ans) 40°	55,79	67,50
------------------------------	-------	--------------

Château de Laballe à Parleboscq

Bas-Armagnac Hors d'âge (40°)	41,16	49,80
Bas-Armagnac 1998 (44,5°)	54,96	66,50
Bas-Armagnac 1989 (49,1°)	79,26	95,90
Bas-Armagnac 1987 (45,8°)	86,28	104,40
Bas-Armagnac 1980 (44°)	90,91	110,00

Distillery Penderyn, Pays de Galles

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

Distillerie La Mauny, Martinique

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

Habitation Saint-Etienne, Martinique

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

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

EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

(Prix du litre uniquement par tourie de 5 litres)

		70 cl		litre	
		HT	TTC	HT	TTC
Cognac	40°	20,66	25,00	21,98	26,60
Calvados d'Auge	44°			33,64	40,70
Abricot	40°	13,64	16,50		

massifs qu'auparavant mais beaucoup plus soyeux, plus digestes, mais toujours aussi longs. Il a sorti un magnifique millésime 2014 et le « Derrière Vieille » et les Saintes Vierges sont fabuleux.



Yves Gras et ses Dames

Pour terminer ce grand moment, Yves, Véronique sa charmante épouse et Manon leur jeune demoiselle nous emmènent dans un bar à vin, le Nez, situé à Gigondas. Que du bonheur !

Le soir de cette belle journée, nous sommes accueillis par les Marot du Domaine Vindémio. Les 2015 se révèlent bien équilibrés, suaves, ronds



La plancha

et pleins. Par la suite, Jean et Florence nous convient à une plancha de poissons d'anthologie, précédés d'amuse bouche concoctés par leur fille Aurélie. Quelle belle soirée !

Bien sûr 2015 est un grand millésime mais 2014 l'est tout autant. Et le Châteauneuf 2014 du **Domaine de Marcoux** est tout bonnement somptueux. Le Lirac Lorentine 2015 sera un bon vin mais souffre aujourd'hui de sa mise en bouteille récente.

Rémy Pedreno, du Roc d'Anglade, est probablement un magicien. Il ne fait rien comme tout le monde et pourtant, ses vins sont magnifiques que ce soit en blanc, rosé ou rouge. Il n'analyse pas la sucrosité de ses raisins, il les goûte et si ça lui plaît, il vendange. Peu importe si les raisins ont un degré potentiel de 10, 11, 12 ou plus. Et ça marche ! Ce vigneron est maintenant reconnu par ses pairs comme étant un des meilleurs vignerons du Languedoc.

Nous passons un magnifique dimanche avec Rémy et son épouse Martine qui nous a préparé un repas digne d'un restaurant étoilé.



Rémy Pédréno

Et voici nos charmantes demoiselles, Catherine et Chloé qui nous rejoignent à Avignon. Elles resteront avec nous pendant trois jours. Nous les emmenons pour commencer au **Domaine de Trévallon** où nous rejoigne un couple d'amis. Après un petit tour dans les vignes, nous commençons par un blanc 2015 de toute beauté. Viennent ensuite les Cabernet et Syrah 2015 qui laissent présager encore une fois d'un millésime exceptionnel. Je dis bien encore une fois car le 2014 est tout aussi bon. Nous le goûtons prêt à être mis en bouteille. Pour le plaisir, nous goûtons le 2013 qui peut franchement être oublié en cave. Merci Monsieur Dürrbach !



Sylvain Morey

Morey à la Bastide du Claux. Nous commençons la dégustation par les blancs. Les Barraban 2015 et 2014 me paraissent délicieux mais que dire du Chardonnay. Le Malacare 2015 me semble copieux tandis que le Claux a autant de matière avec plus d'élégance. Le Claux 2014 est manifestement une très belle bouteille. La soirée s'achève dans la bonne humeur dans un excellent restaurant Thaïlandais, le **Bamboo Thai à Lourmarin** où l'on peut dire que la cuisine exotique est franchement de haute volée. De plus, la carte des vins est exceptionnelle.

Au **Domaine Tempier**, ils alignent les grands millésimes. Difficile de dire quel vin nous préférons, du Bandol classique

Domaine Tempier



Chai d'Estoublon

Le Château d'Estoublon est un véritable havre de paix. Pour la première fois, nous visitons les installations du moulin à huile d'olive qui sont ultra modernes mais qui, au final, donne des huiles exceptionnelles. Les vins d'Estoublon sont toujours en progrès, notamment, grâce au vieillissement des vignes. Encore un beau moment vécu avec Rémy Réboul et Yann Jouet.

Nous voici maintenant chez **Sylvain**



au Bandol Cabassaou tout est grand. Je préfère le Bandol Migoua en 2015 et la Tourtine en 2014. Le Cabassaou se révélera plus tard.

Nous déposons les charmantes demoiselles à Nîmes. Et nous voici maintenant à Puéchabon chez nos amis **Xavier et Géraldine du Mas des Brousses**. Les vendanges sont terminées et nous goûtons nos premiers vins de 2016 qui ont fini leur fermentation. Belle expérience. Mais les vins qui m'épatent le plus sont le Mas des Brousses 2015 et ensuite le Mas des Brousses 2014. Celui-ci est peut-être un des plus beaux vins du voyage.

Guillaume Baron nous accueille dans son nouveau chai de la **Barthassade**. Il lui reste deux cuvées en 2015 qui sont toujours en court d'élevage : Les Gravettes et les Ouvrées. Soyez patient, ça sera pour l'année prochaine. Les autres cuvées vous les connaissez déjà suite à sa visite chez nous en juin.

Difficile de se faire une opinion maintenant, mais je ne doute pas qu'à l'assemblage final, les Gravettes et les Ouvrées nous enchanteront. Nous terminons la dégustation par le blanc, le Cargadous, qui est prêt à être mis en bouteille et qui sera vraiment délicieux.

Nous voici chez **Jean Pierre Vanel**. Nous allons bientôt rentrer le Fine Amor 2014 qui est tout en finesse. Ensuite, Jean-Pierre nous débouche un Clos Mélanie 2010 et Ma non troppo 2010 qu'il a toujours en vente. Ces deux vins nous les avons déjà commercialisés, c'est trop bon nous en reprendrons. Par après vient la surprise du chef. Un assemblage de 2015 qui sera une grande cuvée dont Jean-Pierre ne

connaît pas encore le nom et ça risque de vous plaire.

Que serait un beau voyage sans quelques bonnes tables voire grandes tables !

Je vous ai déjà parlé de quelques unes durant ce récit mais il en est d'autres dont voici les noms.

Commençons d'abord par **La Marande** à Mirande. J'avais découvert cette adresse avec Jean-Charles et depuis, j'y retourne pratiquement chaque année. Nous y sommes allés deux fois cette année, à l'aller et au retour !

C'est à la **Table de Chaintré**, située dans le Mâconnais à Chaintré que nous avons vécu un autre beau moment de gastronomie.

Si vous êtes de passage près du Massif du Pilat, foncez à la **Maison Duculty** située à La Terrasse-sur-Dorlay. Cette maison est à la base une charcuterie qui s'est dotée d'une bonne table qui fait la part belle aux produits de la maison et aux vins de l'appellation Saint-Joseph. Et voilà, encore une belle aventure qui se termine.

Dominique

Un peu de philosophie !



Vacances en Espagne

Avec le métier qui est le mien, ce serait dommage de ne pas profiter de mes vacances pour aller visiter quelques vigneronnes.

Me voici en Espagne et je décide de faire un petit tour de la Péninsule Ibérique. Quand je dis petit tour, ce sera plus ou moins 3000 km.

Arrivé chez **Anthony Terryn de la Bodega Dominio del Bendito**, je découvre le vignoble de Toro situé à, environ, 800 m. d'altitude. Les terroirs sont sablonneux, ce qui permet à Anthony d'exploiter des vignes centenaires «Franc de Pied». En effet, grâce à ce terroir, les vignes de Toro ont pu échapper à la crise du phylloxéra de la fin du 19^e siècle. Ces vignes sont assez spectaculaires et chaque pied ressemble à un petit arbuste !



Vignes de Toro et Anthony

Après cette belle ballade dans le vignoble, me voici à pied d'œuvre pour un marathon de dégustation qui confirme le grand talent de vigneron d'Anthony !

Par la suite, Anthony et sa charmante

compagne m'emmèneront à Valladolid pour ce qui sera un de mes meilleurs repas dans la Péninsule. Si vous passez par cette ville, foncez à la Villa Paramesa, les tapas y sont excellents et originaux.



José Manuel

Lors de ma visite chez Anthony, celui-ci m'a longuement parlé d'un de ses collègues et ami. **José Manuel Beneitez**, après de nombreux stages, notamment chez Anthony, est à la tête d'un petit vignoble situé à la frontière portugaise, à Fornillos de Formoselle, sur l'appellation Arribès (Del Duero). Les vignes regardent la magnifique vallée du Duero qui, en face, s'appelle Douro. En face, c'est le Portugal !

José Manuel m'y accueille et me propose une visite de son vignoble. Durant deux heures, nous arpenterons son vignoble qui me propose des vues exceptionnelles. Vient enfin le moment de la dégustation et là, c'est l'émotion. Son premier millésime est un véritable coup de maître, vous pourrez vous en rendre compte lors de nos portes ouvertes de novembre. José Manuel, de la **Bodega El Hato y el Garabato**, y sera présent.

Cap maintenant sur la vallée du Douro pour une visite à la **Quinta do Infantado**. On m'avait dit que le vignoble de cette vallée était très beau, c'est bien en-deçà de la vérité, il est tout bonnement extraordinaire. C'est probablement un des plus beaux du monde !

Joao Roseira est le maître des lieux de la Quinta do Infantado et est, à coup sûr, un des meilleurs « Petits » vigneron de Porto. Vous aurez le plaisir de le rencontrer en novembre et de déguster ses merveilleux produits.

Ça fait maintenant quelques années que nous travaillons avec **Marta Soarès de la Casal Figueira**. Marta n'était pas destinée à devenir vigneronne mais le décès de son mari Antonio en a décidé autrement. Elle a relevé le défi de continuer l'œuvre de celui-ci. Au début, avec quelques amis vigneron français dont, notamment, **Elían Da Ros** ! Son blanc, à base du cépage Vitale, est de toute beauté et le 2015 vous réjouira.

Je passerai deux jours auprès de Marta qui m'emmènera dans des petits restaurants typiques, en dehors des sentiers battus touristiques.



Cépage Vitale

Il est temps maintenant de retrouver mes amis près d'Alicante et de profiter de la fin de mes vacances.

Quel métier !

Quinta do Infantado



Les beaux voyages
autour du vin. 2-6, 19-21

TARIF

HORS CEE	7
CEE divers	7
CEE France, Champagne, Alsace	8
Bourgogne	9
Mâconnais, Beaujolais, Jura	10

Bugey, Côtes du Rhône	11
Provence, Languedoc	13
Roussillon, Sud-Ouest	15
Bordeaux, Charente, Loire	16
Normandie	17
Eaux-de-vie, Liqueurs	18
Abonnement-vins	18
Vacances en Espagne	22, 23



Le Rhône

maison
**Mostade
Gobert**
vins fins et spiritueux

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

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

Fermé le lundi et mardi 14 et 15 novembre

Il est toutefois préférable de téléphoner avant de venir.