

*Nous sommes heureux
de vous inviter à notre*

Dégustation d'été

ÉTÉ 2019

AU PROGRAMME:

*Domaine des Terres Dorées à
Charnay-Lozane
(Beaujolais)*

*Domaine Franck Peillot à Montagneu
(Bugey)*

*Mas Champart à Saint Chinian
(Languedoc)*

*Casal Figueira à Vermelha
(Portugal)*

*Avec la participation des vignerons les 22 et 23 juin.
Bienvenue à tous les amis du vin.*

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

**LES SAMEDI 22, DIMANCHE 23
ET LUNDI 24 JUIN 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

Bien boire en Beaujolais

Cette année nous décidons de nous répartir les tâches. Je pars donc, comme l'an dernier, dans le Beaujolais afin de goûter les premiers 2018. Afin de vous conseiller au mieux.

Aaaaah le Beaujolais... Dominique m'a appris à aimer cette région et ces vins ! Je dois dire que les vigneron(ne)s ne font que renforcer l'image plus que positive que j'ai de ce vignoble. Premièrement, parce que c'est une région où la mentalité est fort proche de la nôtre mais aussi et surtout pour la qualité des vins que nous y dégustons. Ensuite car je commence à réellement connaître nos vigneron(ne)s personnellement et je suis à chaque fois ô combien heureux de les revoir. A ce sujet, cette année, j'ai eu l'occasion d'avoir une première

Ambiance dans le Beaujolais



Pauline Passot

journée de dégustation basée sur la découverte. En effet, je me suis laissé guider par **Antoine Graillet et son collaborateur Sylvain du Domaine de Fa**. Ceux-ci m'ont permis de déguster les vins « naturels » de leurs amis. Des jeunes qui poussent et qui ne manqueront pas de nous surprendre dans les années à venir. Du bon et du moins bon, et même si certains vins ne sont pas ce que je recherche, il est toujours intéressant de pouvoir s'ouvrir son palais à de nouveaux goûts.

Mais il s'agissait là plus d'amusement et de découvertes pour le plaisir car nous ne cherchions pas nécessairement à découvrir de nouveaux vigneron(ne)s (sauf une dont je vous parlerai plus tard).

Une première journée passée avec pas mal de vigneron(ne)s avec qui nous travaillons. J'ai d'ailleurs pu goûter les formidables **Morgon du Domaine**

Louis-Claude Desvignes. En effet, le millésime 2018 sera sans doute une année plus fraîche que ne l'ont pu être 2015 et 2017 mais je suis persuadé que nous y retrouverons un équilibre assez intéressant. J'ai eu un gros coup de cœur pour les **Javernières et Impénitents** mais je miserai sur les **Corcelettes** qui seront en dégustation lors de nos portes ouvertes de novembre.

La dégustation se poursuit chez **Eric Janin** avec de beaux **Héritage du Tremblay** qui ne manqueront pas de vous charmer. En outre, nous aurons plus de quantité étant donné la quantité plus abondante obtenue par les vigneron(ne)s. Pas de **Grenériers** cette année chez Eric qui a trouvé son équilibre en mettant ses vieilles vignes dans son **Héritage**.

Dernier et non des moindres vigneron(ne)s avec qui nous travaillons, **Alain Coudert et ses Fleurie**. Ceux-ci se révèlent très digestes et se dégustent déjà très bien. Enfin, je vous en parlais

Jean-Paul Brun



plus haut, nous allons commencer à travailler d'ici la fin d'année avec **Pauline Passot du domaine de la Grosse Pierre**.

Nous connaissions les vins de ses parents mais ne les apprécions pas toujours et je dois vous avouer que je venais pour goûter exclusivement la cuvée Grille Midi (cuvée appartenant à Pauline et non au domaine familial) que nous avons découvert sur le millésime 2017. Je me disais surtout qu'en un an Pauline ne pouvait pas révolutionner le domaine familial. Et c'est une véritable surprise que d'avoir pu goûter ses cuvées domaine car elle y a réussi de belles choses. Petit coup de cœur pour sa cuvée **aux Craz** que vous découvrirez bientôt chez nous.

Deuxième journée, je change de lieux pour déguster chez **Jean Paul Brun** que vous retrouverez chez nous lors de notre dégustation d'été. Jean Paul est réellement quelqu'un d'attachant et il m'est à chaque fois agréable de le rencontrer. Les 2017 que vous dégusterez seront de belles bouteilles avec une mention spéciale pour le Brouilly Pisse Vieille 2017. Toujours sur le même site, je vais goûter les nouveaux crus du **domaine Chapel**. Michèle et David ont en effet des vignes sur Fleurie et Chiroubles qui seront disponibles dès cette année. Des vins pleins de fraîcheurs qui ne manqueront pas de faire fureur chez nous. (En outre, nous aurons l'occasion de vous faire goûter des **aligotés** plantés à Fixin qui sont merveilleux l'an prochain)

Yoann

Découvertes en vallée du Rhône

C'est toujours un plaisir de se rendre en vallée du Rhône pour les journées découvertes qui ont lieu tous les deux ans. Durant ces journées, chaque appellation organise son mini salon. Cette année, je visiterai la vallée du nord au sud !

Autour de ces salons de vins gravitent toujours ce que l'on appelle des « Off ». Le premier était organisé par une association qui s'appelle « **Les Gobeloteurs** ». Voici la liste des vigneron de cette belle association: **Domaine Vacheron Sancerre, Domaine Duband, Bourgogne Domaine Pierre-Yves Colin Bourgogne, Domaine Caroline Morey Bourgogne, Domaine Ramonet Bourgogne, Domaine Etienne Sauzet Bourgogne, Domaine Cuilleron Rhône nord, Domaine des Roches Neuves Saumur, Le Clos du Caillou Rhône sud, Domaine Stéphane Ogier Rhône nord, Domaine Albert Mann Alsace, Domaine du Pas de l'Escalette Languedoc, Domaine Sylvain Morey Bourgogne, Bastide du Claux Rhône sud, Domaine Cosse Maisonneuve Cahors, Champagne Larmandier-Bernier.** Ce mini salon se déroulait dans les très belles installations de **Stéphane Ogier** à Ampuis. Lors de



Bienvenues-Bâtard-Montrachet

cette belle dégustation, les millésimes anciens de chaque domaine étaient mis à l'honneur. Et les flacons tournaient, tournaient... dont un jéroboam de Bienvenues-Bâtard-Montrachet !

Au boulot ! Me voici à Ampuis pour mon premier salon de la semaine. Celui-ci rassemble des vigneron producteurs de Saint-Joseph, Condrieu et de Côte Rôtie. C'est toujours un plaisir de retrouver les vigneron avec qui nous travaillons, les **Rouvière, Merlin, Gangloff...** Mais il n'y a pas qu'eux, Plus de soixante domaines ou négoce sont représentés et tous les grands noms sont présents. Bref, il y a du taf. Le soir a lieu la traditionnelle soirée magnums ! Certains ont très bien vécu, d'autres moins !

En route pour Tain-l'Hermitage et Mauves ! Ce jour, c'est au tour des domaines et négoce des appellations de **Crozes-Hermitage, Hermitage et Clairette de Die** de présenter leurs divins breuvages à Tain-l'Hermitage. A

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

BLANC
Istina (riesling) 2009 8,72 **10,55**

CEE - DIVERS

Luxembourg, Domaine Max Lahr à Ahn

BLANCS
Rivaner 2016 3,47 **4,20**
Auxerrois 2016 5,66 **6,85**

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

BLANCS
Riesling Trocken VDP Gutswein 2016 10,21 **12,35**
Riesling «vom blauen Schiefer» 2015 18,02 **21,80**
Riesling Marienburg Grosse Lage 2012, 2013 23,18 **28,05**
Riesling Marienburg Fahrlay 2015 29,67 **35,90**

Italie, Propriet à Sperino à Lessona, Piémont

ROUGES
Uvaggio 2010, 2014 **N** 20,25 **24,50**
Lessona, 2010, 2013 **N** 41,57 **50,30**

Italie, Azienda Agricola Vajra à Barolo, Piémont

BLANCS
Langhe DOC Bianco « Dragon » 2018 11,90 **14,40**
Langhe DOC Riesling 2016, 2017 21,32 **25,80**

ROUGES
Dolcetto D'Alba Doc 2017 **F** 10,66 **12,90**
Dolcetto D'Alba Doc Coste & Fossati 2017 15,86 **19,20**
Langhe Doc Freisa Kye 2015 23,96 **29,00**
Barbera d'Alba DOC 2016 13,63 **16,50**
Barbera d'Alba Superiore DOC 2014 21,40 **25,90**
Barolo Albe 2014 29,50 **35,70**
Barolo Baudana 2013 42,80 **51,80**
Barolo Bricco Delle Viole 2014 42,97 **52,00**
Barolo Bricco delle Viole 2014 magnum 100,49 **121,60**

Italie, Azienda Agricola Foradori, Mezzolombardo, Trentino

BLANC
Manzoni Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2018 **N** 15,70 **19,00**
Manzoni Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2016 Magnum **N** 33,39 **40,40**
Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT Magnum 2016 49,59 **60,00**

ROUGES
Leze Igt Rosso 2018 **N** 12,39 **15,00**
Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2013, 2015 15,08 **18,25**
Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012, 2013, 2016 24,80 **30,00**
Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2011, 2012, 2013, 2016 24,80 **30,00**
Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2010, 2011, 2015 37,77 **45,70**

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

ROUGES
Valpolicella Classico «Fontana del Fongo» D.O.C.G. 2017 8,43 **10,20**

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Amarone della Valpolicella Classico Docg 2014, 2015	21,90	26,50

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

ROUGES

Chianti Classico DCG 2015	16,94	20,50
Cepparello 2011, 2015	48,35	58,50

Italie, Ampeleia à Roccatederighi, Toscane

ROUGES

Kepos di Ampeleia		
Costa Toscana 2013, 2014, 2017	N 14,71	17,80
Alicante Nero		
Costa Toscana 2014, 2015, 2018	N 17,85	21,60
Carignano Costa Toscana 2017	N 18,67	22,60
Ampeleia Costa Toscana 2012, 2013, 2015	N 24,54	29,70

Portugal, Casal Figueira à Vermelha

BLANC

Casal Figueira Vinhas Velhas «Antonio» 2015, 2017	N 17,35	21,00
---	----------------	--------------

ROUGE

Casal Figueira Tinto 2015	N 13,64	16,50
---------------------------	----------------	--------------

Portugal, Quinta do Infantado à Covas

PORTO BLANC

White	N 11,16	13,50
-------	----------------	--------------

PORTO ROUGES

Ruby	N 10,91	13,20
Reserva Especial Ruby bio	N 17,06	20,60
LBV 2013	N 18,76	22,70
Colheita 2010 bio	N 30,87	37,35
Porto Vintage 2011, 2013, 2015	N 51,01	68,72
Porto 20 years old Tawny	N 47,19	57,10

Espagne, El Hato y El Garabato à Fornillos de Fermoselle

BLANC

Arribés (Del Duero) Otro Cuenta	13,14	15,90
---------------------------------	-------	--------------

ROUGE

Arribés (Del Duero) Buena Jera 2016	20,66	25,00
-------------------------------------	-------	--------------

Espagne, Dominio del Bendito à Toro

ROSÉ

Rosado Perlarena 2017	F 11,30	13,14
-----------------------	----------------	--------------

ROUGES

Toro El Primer Paso 2016	11,32	13,70
Toro Las Sabias 2009, 2012, 2014	17,52	21,20
Toro El Titan 2011, 2012	34,55	41,80
Toro El Titan 2015	38,10	46,10

Espagne, Quinta de la Quietud à Toro

ROUGE

Quinta Quietud 2003 Toro	15,25	18,45
--------------------------	-------	--------------

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	26,11	31,60
Champagne brut 2012	33,31	41,90

Maison Larmandier-Bernier à Vertus

Champagne «Longitude»		
1 ^{er} Cru Extra-Brut Blanc de Blancs	39,01	47,20
Champagne «Terre de Vertus» 1 ^{er} Cru Extra-Brut		
Blanc de Blancs 2011, 2012	50,83	61,50
Champagne «Vieille Vigne du Levant»		
Grand Cru Extra-Brut		
Blanc de Blancs 2007, 2008	66,20	80,10

ALSACE

Domaine Loew à Westhoffen

BLANCS

Sylvaner «Vérité» 2017	11,98	14,50
Muscat les Marnes vertes 2017	12,64	15,30
Riesling «Bruderbach Clos des Frères» 2017	14,05	17,00
Riesling Muschelkalck 2017	F 11,07	13,05
Riesling Grand Cru ALTENBERG de Bergbieten 2017	19,83	24,00
Pinot Gris Bruderbach «le Menhir» 2016	13,47	16,30
Gewurztraminer Westhoffen 2016	11,94	14,45

ROUGE

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Pinot Noir Westhoffen 2018	N 13,72	16,60

MOELLEUX

Vendange tardive Riesling Grand Cru Altenberg de Bergbieten 2015	29,92	36,20
Sélection de Grains Nobles Pinot gris 2015	34,38	41,60

Maison Josp Meyer à Wintzenheim

BLANCS

Pinot du Printemps 2018	N 10,91	13,20
Sylvaner «Peau Rouge» 2017, 2018	N 11,33	13,70
Muscat 2016	N 10,91	13,20
Pinot Auxerrois «H» 2016	N 20,25	24,50
Pinot Auxerrois «H» 2012	20,25	24,50
Riesling Kottabe 2012 demi-bouteille	8,88	10,75
Riesling Kottabe 2016	15,54	18,80
Riesling Les Pierrets 2015, 2016	F N 22,56	27,30
Riesling Grand Cru Hengst 2012	N 32,02	38,75
Riesling Grand Cru Hengst 2016	N 36,12	43,70
Riesling Grand Cru Brand 2015, 2016	35,95	43,50
Pinot gris Fromenteau 2013	15,17	18,35
Pinot Gris un certain regard 2016	N 21,98	26,60
Pinot gris Grand Cru Brand 2008	N 49,17	59,50
Gewurztraminer Grand Cru Hengst 2010	29,79	36,05

ROUGE

AOC Alsace Cerise sur le Pompom 2018	N 16,77	20,30
--------------------------------------	----------------	--------------

BOURGOGNE

YONNE

Domaine Philippe Charlopin à Gevrey-Chambertin

BLANCS

Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume 2013	24,79	30,00
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume 2014	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

ROUGES

Morey-Saint-Denis 2016	43,05	52,10
Clos Vougeot 2014	100,08	121,10
Clos Vougeot 2016	144,62	175,00

Chambertin 2016	235,54	285,00
-----------------	--------	---------------

Le millésime 2016 sera disponible en Décembre

MAGNUMS

Charmes Chambertin 2013, 2014	207,44	251,00
Echezaux 2013	207,44	251,00
Echezaux 2015	281,82	341,00
Clos-Saint-Denis 2013, 2014	207,44	251,00
Clos-Saint-Denis 2015	281,82	341,00
Mazis-Chambertin 2014	215,29	260,50
Mazis-Chambertin 2015	281,82	341,00

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 2014	F 28,60	34,60

Domaine Jean Guiton à Bligny-les-Beaune

ROUGES

Bourgogne Pinot Noir 2017	13,55	16,40
Savigny les Peuillets 1 ^{er} cru 2016	24,71	29,90
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru		
Les Vergelesses 2015, 2016	24,71	29,90
Beune 1 ^{er} cru les Sizies 2017	27,27	33,00
Ladoix 1 ^{er} cru les Corvées 2017	27,93	33,80
Pommard 2015, 2016	32,31	39,10

Thierry et Pascale Matrot à Meursault

BLANCS

Bourgogne Chardonnay 2017	12,97	15,70
Bourgogne Aligoté 2017	9,34	11,30
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Fleurs de Coteaux 2015, 2017	29,34	35,50
Meursault 2017	34,17	41,35
Meursault-Charmes 1 ^{er} cru 2017	50,57	61,20
Meursault-Perrières 1 ^{er} cru 2015, 2017	65,62	79,40
Puligny-Montrachet Les Chalumeaux 1 ^{er} Cru 2017	48,67	58,90
ROUGES		
Maranges 1 ^{er} cru		
Fussières 2017	21,32	25,80

Mises d'origine	la bllé HT	la bllé €
Monthelie 2017	23,88	28,90
Aucey-Duresses 2017	23,88	28,90
Volney-Santenots 2017	40,49	49,00
Blagny La Pièce sous le Bois 1 ^{er} cru 2017	40,49	49,00

MÂCONNAIS

Château de Rontets à Fuissé

BLANCS

Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2017	21,24	25,70
Pouilly-Fuissé « Les Birbettes » 2015, 2016	30,66	37,10

Domaine Thévenet à Quintaine

BLANCS

Viré-Clessé Domaine de Roally 2016	13,64	16,50
Viré-Clessé Domaine Gillet 2015	14,63	17,70

Maison Trénel à Charnay-Lès-Mâcon

Cassis des Hautes-Côtes de Nuits	17,77	21,50
----------------------------------	-------	--------------

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozane

PÉTILLANT-ROSE

Rosé FRV100	10,82	13,10
-------------	-------	--------------

BLANC

Beaujolais 2017	10,33	12,50
-----------------	-------	--------------

ROUGES

L'Ancien, Beaujolais 2018	N 10,33	12,50
Côtes de Brouilly 2017	11,90	14,40
Brouilly Pisse Vieille 2016, 2017	N 13,47	16,30
Moulin à Vent « les Thorins » 2013	16,49	19,95
Moulin à Vent « La Rochelle » 2016	19,34	23,40

Clos de la Roilette à Fleurie

ROUGES

Fleurie 2018	N 11,00	13,30
Fleurie Magnum 2016	24,38	29,50
Fleurie 2017 Magnum	24,38	29,50
Fleurie Tardive 2017	12,64	15,30
Fleurie Tardive 2017 en magnum	28,93	35,00

Antoine et Maxime Graillet à Faye (Boyer)

ROUGES

Beaujolais en Besset 2017	12,06	14,60
---------------------------	-------	--------------

Fleurie 2017	17,52	21,20
Saint-Amour 2017	N 20,16	24,40

Château de Rontets à Fuissé

ROUGE

Saint-Amour Côte de Besset 2016	22,40	27,10
---------------------------------	-------	--------------

Domaine Paul Janin et Fils à Romanèche-Thorins

ROUGES

Beaujolais Villages « Les Piémonts » 2017	9,50	11,50
Moulin-à-Vent « Vignes du Tremblay » 2017	12,48	15,10
Moulin-à-Vent « L'Héritage du Tremblay » 2017	16,94	20,50

Domaine Chapel à Régnié-Durette

ROUGE

Beaujolais Villages 2017	12,39	15,00
--------------------------	-------	--------------

JURA

Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

BLANCS

Côtes de Jura Tradition 2014	17,02	20,60
Château-Chalon 2010, Clavelin de 0,62 l	41,90	50,70
Vin de Paille 2009, 2011 (37,5 cl)	28,59	34,60

ROUGE

Côtes de Jura « Trio » 2016	E 15,61	18,90
-----------------------------	----------------	--------------

BUGEY

Domaine Franck Peillot à Montagnieu

BLANC

Bugey Montagnieu Altesse (Roussette) 2018	N 13,10	15,85
--	----------------	--------------

ROUGE

Bugey Montagnieu Mondeuse 2014, 2017	N 13,10	15,85
---	----------------	--------------

MOUSSEUX

Bugey Montagneu	N 14,04	17,00
-----------------	----------------	--------------

COTES DU RHONE

NORD

Domaine du Chêne à Chavanay

BLANCS

Mises d'origine	la bllé HT	la bllé €
IGP Collines Rhodaniennes Viognier 2018	N 13,10	15,85
Saint-Joseph 2017	15,45	18,70
Condrieu « Volan » 2014	35,12	42,50

ROUGES

IGP Collines Rhodaniennes « Syrah » 2017	N 7,43	9,00
Saint-Joseph 2015, 2016	N 16,45	19,90
Saint-Joseph Cuvée Anais 2015, 2016	N 25,62	31,00
Saint-Joseph Cuvée Anais 2016 Magnum	53,97	65,30

Domaine François Merlin à Saint-Michel-sur-Rhône

BLANCS

Condrieu Les Terroirs 2014, 2015	27,60	33,40
Condrieu Les Terroirs 2016	30,17	36,50
Condrieu La Jeanraude 2015, 2016	37,60	45,50

ROUGES

Saint-Joseph 2016	16,78	20,30
Saint-Joseph « Grand Duc » 2016	21,90	26,50
Côte Rôtie 2016	34,71	42,00
Côte Rôtie 2015 en magnum	68,60	83,00
Côte Rôtie 2016 en magnum	68,60	83,00

Domaine Lucie Fourel à Tain l'Hermitage

ROUGE

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

Domaine Yves Gangloff à Condrieu

BLANC

Condrieu 2016, 2017	60,33	73,00
---------------------	-------	--------------

Domaine Graillet à Pont de l'Isère

ROUGES

Crozes-Hermitage 2017	18,26	22,10
Crozes-Hermitage 2017 Magnum	37,85	45,80

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

ROUGES

Crozes-Hermitage Equinoxe 2017	11,41	13,80
Crozes-Hermitage		
Domaine des Lises 2017	18,18	22,00
Cornas Equis 2013	29,75	36,00
Cornas Equis 2014	31,40	38,00

Domaine Durand Le Lautaret à Châteaubourg

BLANC

Saint-Peray 2017	15,29	18,50
------------------	-------	--------------

ROUGES

Saint-Joseph « Le Lautaret » 2012	E 19,63	23,75
Saint Joseph Les Coteaux rouge 2016	16,36	19,80
Cornas Empreintes 2013	23,97	29,00
Cornas Confidance 2012, 2013	36,61	44,30
Cornas Confidance 2016	36,61	44,30

SUD

Domaine Vindemio à Ville/Auzon

ROUGE

Ventoux « Amadeus » 2015	22,31	27,00
--------------------------	-------	--------------

Domaine Bastide du Claux à La Motte d'Aigues

BLANCS

AOC Luberon Barraban 2017	N 9,00	10,90
VDP Vaucluse Chardonnay 2017	N 10,33	12,50
VDP Vaucluse L'Odalisque 2017	N 11,81	14,30

ROUGES

Luberon « Malacare » 2017	N 9,00	10,90
Lubéron « Malacare » 2017 en magnum	N 21,44	25,95
Luberon « Claux » 2015, 2016	N 11,81	14,30
Luberon « L'Orientale » 2015, 2016	N 19,58	23,70

Domaine Pélaquié à Saint-Victor-La-Coste

BLANC

Côtes-du-Rhône Laudun 2016	8,76	10,60
----------------------------	------	--------------

Domaine de la Réméjeanne à Cadignac

BLANCS

Les Chèvrefeuilles Blanc 2018	9,01	10,90
Côtes-du-Rhône Les Arbousiers 2018	11,23	13,60
Les Eglantiers Blanc 2015	13,22	16,00

ROUGES

Côtes-du-Rhône en Fontaine à vin de 5 litres 2017	38,01	46,00
Côtes-du-Rhône Un air de Réméjeanne 2018	7,60	9,20
Côtes-du-Rhône Les Chèvrefeuilles 2016	9,08	10,90
Côtes-du-Rhône Arbousiers rouge 2015	11,23	13,60
Côte-du-Rhône villages Terre de Lune 2016	14,21	17,20

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Côte-du-Rhône villages les Génévriers 2016	17,60	21,30
Domaine Sainte-Anne à Saint-Gervais		
<i>BLANCS</i>		
Côtes-du-Rhône 2017	7,52	9,10
Vin de France « Le Viognier » de Sainte-Anne, 2017	10,16	12,30
<i>ROUGES</i>		
Côtes-du-Rhône 2017	7,93	9,60
Côtes-du-Rhône Villages 2016	8,51	10,30
Côtes-du-Rhône Villages Notre-Dame des Cellettes 2016	10,66	12,90
Côtes-du-Rhône Villages St-Gervais 2016	12,06	14,60
Côtes-du-Rhône Villages Les Mourillons 2016	13,97	16,90

Domaine Chaume-Arnaud à Vinsobres

<i>ROUGES</i>		
Le Ptit Coquet 2018	8,26	10,00
Côtes-du-Rhône 2017	8,67	10,50
Vinsobres 2016	11,57	14,00
Vinsobres « La Cadène » 2016	17,52	21,20

Maxime Laurent à Montbrison

<i>ROUGES</i>		
Côtes du Rhône Il fait soif 2017, 2018	12,06	14,60
Côtes du Rhône « La Rubiconde » 2017	16,36	19,80
Côtes du Rhône Il fait soif 2018 Magnum	25,95	31,40

Domaine Gramenon à Montbrison

<i>BLANC</i>		
La vie on y est 2017, 2018	17,36	21,00

<i>ROUGES</i>		
Côtes du Rhône La Poignée de Raisin 2018	12,06	14,60
Côtes du Rhône Villages Valréas « l'Élémentaire » 2017	13,30	16,10
Côtes du Rhône la Sagesse 2017	18,18	22,00

Domaine Santa-Duc à Gigondas

<i>ROUGES</i>			
Côtes du Rhône Les Quatres Terres 2017	9,25	11,20	
Gigondas Aux Lieux Dits 2015, 2016	16,74	20,25	
Gigondas « Derrière Vieille » 2014, 2015	22,56	27,30	
Gigondas « Prestige des Hautes Garrigues » 2011	27,85	33,70	
Gigondas « Prestige des Hautes Garrigues » 2012	27,85	33,70	
Gigondas « Prestige des Hautes Garrigues » 2013	27,85	33,70	
Gigondas « Prestige des Hautes Garrigues » 2015	30,58	37,00	
Gigondas « Grand Grenache » 2012	34,83	42,15	
Châteauneuf-du-Pape « Les Saintes Vierges » 2015	33,06	40,00	

Domaine d'Ouréa à Vacqueyras

<i>BLANC</i>			
Vacqueyras 2017	16,78	20,30	
<i>ROUGES</i>			
Vin de France Le Tire-Bouchon 2016	6,90	8,35	
Côtes du Rhône 2017	9,75	11,80	
Vacqueyras 2017	14,71	17,80	
Vacqueyras 2016 Magnum	29,75	36,00	
Gigondas 2017	17,36	21,00	

Domaine de Marcoux à Châteauneuf-du-Pape

<i>BLANC</i>			
Châteauneuf-du-Pape 2014	32,64	39,50	
<i>ROUGES</i>			
Lirac La Lorentin 2015, 2016	12,31	14,90	
Châteauneuf-du-Pape 2014, 2015	34,55	41,80	
Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2015	95,04	115,00	

Domaine de La Vieille Julienne à Orange

<i>BLANC</i>			
Côtes du Rhône Clavin 2017	15,04	18,20	
<i>ROUGES</i>			
Côtes du Rhône rouge « lieu-dit Clavin » 2014, 2015	15,04	18,20	

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Châteauneuf-du-Pape « Les Trois Sources » 2013	37,11	44,90
Châteauneuf-du-Pape « Les Trois Sources » 2014	38,18	46,20
Châteauneuf-du-Pape « Les Trois Sources » 2015	42,15	51,00
Châteauneuf-du-Pape « Les Hauts Lieux » 2011, 2012	49,55	59,95
Châteauneuf-du-Pape « Les Hauts Lieux » 2015	52,81	63,90
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Réservee 2015	198,34	240,00

Domaine Durban à Beaumes-de-Venise

<i>VIN DOUX NATUREL</i>		
Muscato de Beaumes-de-Venise 2014	15,28	18,50

PROVENCE

Château d'Estoublon à Fontvieille

<i>BLANC</i>		
IGP des Alpilles 2016	19,50	23,60
<i>ROUGE</i>		
Les Baux de Provence 2012	17,60	21,30

Château La Coste à Le Puy Sainte Réparate

<i>BLANC</i>		
Coteaux d'Aix-en-Provence Les Penthes douces 2009	11,61	14,05
Domaine Tempier au Plan-du-Castellet		
<i>ROSE</i>		
Bandol 2017	17,52	21,20
<i>ROUGE</i>		
Bandol 2016	22,48	27,20

Domaine de Trévallon à Saint-Etienne du grès

<i>ROUGE</i>		
Trévallon 2009	64,46	78,00

LANGUEDOC

Saint-Auriol s.a. à Lézignan

<i>BLANC</i>		
Le Saint-Auriol, vin de pays 2017	4,13	5,00

<i>ROSÉ</i>		
Le Saint-Auriol, vin de pays 2018	4,13	5,00
<i>ROUGES</i>		
Le Saint-Auriol, vin de pays 2017	4,13	5,00
Corbières L'orangerie de Cicéron 2016	6,53	7,90
Corbières Roc Rolland Plo des Vents 2011	16,86	20,40

Domaine Lédogar à Ferrals les Corbières

<i>BLANC</i>		
IGP Aude Carignan Blanc 2017	19,00	23,00
<i>ROUGES</i>		
Corbières « La Compagnon » 2017	11,73	14,20
Corbières Boutenac Ledogar 2015	19,00	23,00

Domaine Maxime Magnon à Villeneuve-les-Corbières

<i>BLANC</i>		
Corbières La Bégou 2016, 2017 en magnum	48,18	58,30
<i>ROUGES</i>		
Corbières Rozeta 2016, 2017	18,84	22,80
Corbières Rozeta Magnum 2016, 2017	40,90	49,50
Corbières Campagnès 2016, 2017	22,72	27,50
Corbières Campagnès Magnum 2016, 2017	48,18	58,30

Domaine Pradines d'Amont à Saint André de Roquelongue

<i>ROSÉ</i>		
Vin de pays Etoile Filante 2018	10,57	12,80
<i>ROUGES</i>		
Corbières Cuvée Lune 2013	10,57	12,80
Corbières Cuvée Soleil 2008, 2010	16,07	19,45
Corbières Cuvée Vénus 2011	17,56	21,25
Corbières Cuvée Vénus 2014	17,56	21,25
Corbières Cuvée Etoile 2006, 2008, 2010	20,21	24,45
Vin de France Cuvée Mars 2008	30,79	37,25

Mas des Caprices à Leucate

<i>ROUGES</i>		
Fitou Retour aux sources 2015	15,53	18,80
Fitou Anthocyane 2014	16,78	20,30

Mas Champart à Saint-Chinian

<i>BLANC</i>		
Saint-Chinian 2016	12,15	14,70
<i>ROUGES</i>		
Saint-Chinian Côte d'Arbo 2017	9,17	111,10
Saint-Chinian Clos de la Simonette 2016	17,81	21,55

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Domaine Saint-Antonin à Lenthéric-Cabrerolles		
<i>ROUGES</i>		
Faugères Les Jardins 2017	6,94	8,40
Faugères Cazalet 2017	9,01	10,90

Clos de la Barthassade à Aniane

<i>ROSÉ</i>		
IGP Pays d'Hérault		
«Fleur de Cinsault » 2017	Ⓢ 9,42	11,40
<i>BLANCS</i>		
IGP Pays de l'Hérault		
« Cargådous » 2017	16,11	19,50
Vin de France		
«Blanc de Cinsault » 2015	19,42	23,50
IGP Pays de l'Hérault		
« Cargådous » Magnum 2017	34,95	42,30
<i>ROUGES</i>		
IGP Pays d'Hérault «Pur C » 2017	Ⓝ 10,08	12,20
IGP Hérault Billes de Grenache 2017	Ⓝ 10,83	13,10
AOC Terrasses du Larzac		
«Les Gravettes » 2017	14,96	18,10
AOC Terrasses du Larzac		
«Les Gravettes » 2017	14,96	18,10
AOC Terrasses du Larzac		
«Les Gravettes » 2017 Magnum	33,39	40,40

Mas des Brousses à Puéchabon

<i>BLANC</i>		
Mas des Brousses IGP Oc 2017	11,65	14,10
<i>ROSÉ</i>		
La Rosée des Brousses, Languedoc 2017	9,67	11,70
<i>ROUGES</i>		
Chasseur des Brousses, vin de pays d'Oc 2017	8,51	10,30
Terrasses du Larzac 2016	14,17	17,15

Château Saint-Martin de la Garrigue à Montagnac

<i>BLANC</i>		
Coteaux du Languedoc		
Picpoul de Pinet 2018	8,84	10,70

Domaine Fontedicto à Caux

<i>ROUGES</i>		
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

<i>ROUGES</i>		
Coteaux du Languedoc Clos Mélanie		
2010	12,15	14,70
Coteaux du Languedoc Ma Non Troppo 2006	13,64	16,50

Domaine de Mouscaillo à Roquetaillade

<i>MOUSSEUX</i>		
Crémant de Limoux	14,79	17,90

Domaine Guilhem Barré à Ventenac Cabardès

<i>BLANC</i>		
Vin de France « Depuis le Temps »	10,91	13,20
<i>ROUGES</i>		
La Peyrière Vin de France 2018	8,55	10,35
Fantaisie Singulière 2017	10,90	13,20
Fantaisie Singulière 2017 magnum	22,97	27,80
Sous les Bois 2016 Cabardès	10,90	13,20
La Dentelle 2017 Cabardès	10,90	13,20
Natural Mystic Cabardès 2015	13,39	16,20
Amphore 2016	19,71	23,85

Domaine Roc d'Anglade à Langlade

<i>ROUGE</i>		
Vin de pays du Gard Roc d'Anglade		
2016	35,53	43,00

SUD-OUEST

Domaine Laballe à Parleboscq

<i>BLANCS</i>		
IGT Côtes de Gascogne		
« Les Terres basses » 2017	4,92	5,95
IGT Landes « Les Sables Fauves » 2018	5,66	6,85
IGT Landes Chardonnay 2018	6,86	8,30
Tursan Domaine		
Cazalet Carpe Diem 2017	7,60	9,20

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
<i>ROUGES</i>		
IGT Côtes de Gascogne		
« Les Terres basses » 2018	5,86	7,10
Tursan Domaine Cazalet 2016	7,60	9,20

MCELLEUX

IGT Côtes de Gascogne		
« La Demoiselle de Laballe » 2017	6,69	8,10

Domaine Le Roc à Fronton

<i>MOUSSEUX</i>		
Le Roc'Ambulle Magnum	20,83	25,20
<i>BLANC</i>		
Le Roc Blanc 2018	Ⓝ 7,93	9,60
<i>ROSÉ</i>		
Fronton La Ninette 2018	Ⓝ 7,10	8,60
<i>ROUGES</i>		
Fronton Le Roc Classique 2014	7,02	8,50
Fronton «La Folle		
Noire d'Ambat » 2016	Ⓝ 7,93	9,60
Fronton Don Quichotte 2015	Ⓝ 11,24	13,80

Domaine Du Cros à Goutrens

<i>ROUGES</i>		
Marcillac Lo Sang Del Pais 2016	7,93	9,60
Marcillac Vieilles Vignes 2016	10,50	12,70

L'Enclos des Braves à Rabastens

<i>BLANC</i>		
Gaillac Doux «Les Gourmands » 2013	10,45	12,65
<i>ROUGES</i>		
Gaillac «Les Gourmands » 2014	9,59	11,60
Gaillac «L'Enclos » 2015	Ⓢ 12,56	15,20
Gaillac «Bravissimo » 2010	Ⓢ 22,56	27,30

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

<i>BLANCS</i>		
Côtes de Duras La Pie Colette 2016	9,42	11,40
Côtes de Duras Vieillefont 2014	11,81	14,30
<i>ROUGES</i>		

Côtes de Duras La Pie Colette 2017	9,42	11,40
Côtes de Duras Vieillefont 2014	11,81	14,30
Côtes de Duras,		
Cuvée les Apprentis 2014	18,92	22,90

Domaine Elian Da Ros à Cocumont

<i>BLANC</i>		
Coucou blanc		
Côtes-du-Marmandais 2015	Ⓝ 16,86	20,10
<i>ROUGES</i>		
Le Vin Est Une Fête		
Côtes-du-Marmandais 2016	Ⓝ 9,09	11,00
Vignoble d'Elian		
Côtes-du-Marmandais 2015	Ⓝ 12,48	15,10
Chante-Coucou,		
Côtes-du-Marmandais 2015	Ⓝ 16,44	19,90
Clos Baquey		
Côtes du Marmandais 2012, 2013	23,96	29,00

Domaine Cosse-Maisonneuve à Fargues

<i>ROUGES</i>		
Cahors La Fage 2014	12,73	15,40
Cahors Marguerite 2014	40,21	48,65

Clos Lapeyre à La-Chapelle-de-Rousse

<i>BLANCS</i>		
Jurançon sec Vitatge vielh 2014	12,39	15,00
Jurançon sec Mantoulan 2012	18,60	22,50
Jurançon mœlleux 2013	11,78	14,25
Jurançon mœlleux		
« La Magendia » 2011	17,15	21,20
Jurançon mœlleux		
Vent Balaguer 2005, 50 cl	39,17	47,40

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

<i>BLANCS</i>		
Jurançon mœlleux (50 cl) 2009, 2010	65,29	79,00
Jurançon mœlleux (50 cl) 2011, 2012	65,29	79,00
Jurançon mœlleux (50 cl) 2014	65,29	79,00

BORDEAUX

Clos du Jaugueyron

<i>ROUGES</i>		
Haut-Médoc 2014, 2015	18,92	22,90

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Margaux 2014 cuvée Perrain	31,40	38,00

Château Tire Pé à Gironde/Dropt

<i>ROUGES</i>		
Bordeaux Tire Pé Diem 2017	6,78	8,20
Bordeaux Tire Pé 2013, 2015	9,01	10,90
Bordeaux La Côte de Tire Pé 2011	10,74	13,00

Château Planquette à Saint-Yzans-de-Médoc

<i>ROUGE</i>		
Vin de France Planquette 2012	13,10	15,85

Château du Champ des Treilles à Margueron

<i>BLANC</i>		
Bordeaux Sainte-Foy Vin Passion 2016	7,89	9,55
<i>ROUGE</i>		
Bordeaux Sainte-Foy Le Petit Champ 2013	7,81	9,45

Château Montfollet à Cars (Blaye)

<i>ROUGE</i>		
Blaye Côtes de Bordeaux Tradition 2016	6,77	8,20

Château Grand Renouil à Saint-Michel-de-Fronsac

<i>ROUGES</i>		
Bordeaux Supérieur Clos Virolles 2016	7,97	9,65
Château Petit Renouil, Canon-Fronsac 2015	10,90	13,20
Château Grand Renouil, Canon-Fronsac 2015	19,67	23,80

Vignobles Régis Moro à Saint-Philippe d'Aiguilhe

<i>ROUGE</i>		
Pelan, Côtes de Francs 1999	16,61	20,10

CHARENTE

Domaine de Guignefolle à Verdille

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

LOIRE

PAYS NANTAIS

Domaine Saupin à La Chapelle-Basse-Mer

<i>BLANC</i>		
Muscadet sur lie 2017	6,94	8,40

ANJOU ET SAUMUR

Domaine Gilbert Lavigne à Varrains

<i>ROUGE</i>		
Saumur-Champigny Les Aïeules 2017 N	7,97	9,65

Château de Passavant à Passavant/Layon

<i>BLANCS</i>		
Anjou 2018 N	9,42	11,40
Anjou «Jarret de Montchenin » 2015	16,94	20,50

<i>ROSÉ</i>		
Rosé de Loire 2018 N	8,26	10,00

<i>MCELLEUX</i>		
Vin de France « Penser Nature » Le Chenin 2016 N	10,16	12,30
Coteaux-du-Layon 2017 N	11,57	14,00

<i>ROUGES</i>		
Vin de France «Penser Nature » 2016, 2018 N	10,16	12,30
Anjou-Villages l'Origine 2014	9,42	11,40
Anjou-Villages Les Nepperons 2014	13,02	15,75

<i>BULLES</i>		
Crémant de Loire Blanc 2016 N	13,22	16,00

Domaine aux Moines à Savennières

<i>BLANCS</i>		
Savennières La Roche-aux-Moines 2014	20,33	24,60
Savennières La Roche-aux-Moines « Les Nonnes » (doux) 2011	20,37	24,65
Savennières La Roche-aux-Moines 2016	21,57	26,10

TOURAIN

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

<i>BLANCS</i>		
L'Arpent des Vaudons, Sauvignon de Touraine 2017	8,34	10,10
Cœur de Roche, Sauvignon de Touraine 2011, 2015	12,23	14,80

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Boa Moa Sauvignon rose 2013	14,59	17,65
<i>ROUGE</i>		
Cent Visages 2017	10,58	12,80

Domaine des Ouches à Ingrandes-de-Touraine

<i>ROUGES</i>		
Bourgueil Igoranda 2015, 2017	8,35	10,10
Bourgueil Les Ouches 2017	11,65	14,10
Bourgueil La Romana 2013	22,56	27,30
Bourgueil La Romana 2014, 2016	25,12	30,40

Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux

<i>BLANC</i>		
Chinon La Croix Boissée 2016, 2017	18,76	22,70
<i>ROUGES</i>		
Chinon les Granges 2017	9,63	11,65
Chinon les Grézeaux 2017	13,84	16,75
Chinon Clos Guillot 2016	17,23	20,85
Chinon La Croix Boissée 2016	22,68	27,45

Domaine Le Rocher des Violettes à Amboise

<i>BLANCS</i>		
Vin de France Chardonnay 2017	11,15	13,50
Montlouis sec Touche-Mitaine 2017	12,56	15,20
Montlouis sec Négrette 2013	13,93	16,85
Montlouis sec Négrette 2015	15,70	19,00
<i>ROUGE</i>		
Touraine Cot Vieilles Vignes 2013	10,45	12,65

Domaine des Aubuisières à Vouvray

<i>BLANCS</i>		
Vouvray Les Girardières 2016	8,64	10,45
Vouvray Le Petit Clos 2016 F	11,20	13,55
Vouvray le Marigny 2016	12,02	14,55
Vouvray Le Plan de Jean «mœlleux » 2015	10,33	12,50
Vouvray méthode traditionnelle (mousseux)	11,41	13,80

Domaine de Montcy à Cheverny

<i>BLANCS</i>		
Cheverny Tradition 2017	10,25	12,40
Cour-Cheverny 2013	12,15	14,70
Cour-Cheverny Terra Cotta 2016	38,76	46,90

<i>HUILE</i>		
Huile d'olive extra vierge origine Italie	12,17	12,90

CENTRE

Domaine Lecomte à Quincy et Châteaumeillant

<i>BLANC</i>		
Quincy Vieilles Vignes 2017	11,69	14,15

Domaine Philippe Gilbert à Menetou-Salon

<i>BLANCS</i>		
Menetou-Salon 2017	13,01	15,75
Menetou-Salon Les chandeliers 2015	21,15	25,60

<i>ROUGES</i>		
Menetou-Salon Les chandeliers 2015	23,30	28,20
Menetou-Salon 35 Rangs	27,76	33,60

Domaine Reverdy-Ducroux à Verdigny

<i>BLANCS</i>		
Sancerre Les Perriers 2017	13,22	16,00
Sancerre Le Chêne Marchand 2017	14,88	18,00
<i>ROUGE</i>		
Sancerre Grappes Entières 2014	18,34	22,20

NORMANDIE

Château de Hauteville à Charchigné (Eric Bordelet)

Sydre Brut Tendre N	6,77	8,20
Sydre Argelette N	10,45	12,65
Poiré Authentique N	8,67	10,50
Poiré Granit N	14,58	17,65
Cormé (50CL)	27,60	33,40

EAUX-DE-VIE

Distillerie de Biercée, Belgique

P'tit Peket 30°	19,92	24,10
Eau de Villée 40°	29,96	36,25

Mises d'origine	la bille HT	la bille €
Gin de Binche (distillé à Biercée)	48,80	53,00
Poire Williams 43°	39,50	47,80
Vieille Prune 43°	35,70	43,20
Framboise 43°	35,21	42,60
Mirabelle 43°	35,62	43,10

Domaine des Terres Dorées à Charnay-Lozanne

Marc de Beaujolais 45° (70 Cl) **N** 41,28 **49,95**

Domaine Paul Giraud à Bouteville

Cognac Grande Champagne

Elégance 40°	34,13	41,30
Vieille Réserve (25 ans) 40°	59,17	71,60
Très Rare (50 ans) 40° (caisse en bois)	132,23	160,00

Château de Hauteville à Charchigné (Eric Bordelet)

Calvados « Sélection Eric Bordelet » 1998 (50cl) 52°	71,24	86,20
Calvados « Sélection Eric Bordelet » 1982 (50cl) 44°	76,86	93,00

Château de Laballe à Parleboscq

Le Brutal Eau de vie de vin 50,4°	50,41	61,00
Bas-Armagnac Hors d'âge (40°)	41,82	50,60
Bas-Armagnac 2004 (50,8°)	66,12	80,00
Bas-Armagnac 1999 (49,7°)	67,77	82,00
Bas-Armagnac 1991 (46,6°)	69,92	84,60
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
Bas-Armagnac 1979 (44,7°)	95,04	115,00
Bas-Armagnac 1971 (42°7)	125,62	152,00

Distillery Penderyn, Pays de Galles

Whisky Single Malt (41°) 42,98 **52,00**

Habitation Saint-Etienne, Martinique

Rhum agricole X.O. 43° 63,39 **76,70**

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



Vignoble des Côte Rôtie

Mauves, ce sont les appellations **Saint-Péray, Cornas et Saint-Joseph** qui sont mises à l'honneur. « Saint-Joseph à nouveau ? » vous me direz. Et oui, l'appellation faisant plus de soixante kilomètres de long, les vigneron ont choisi Ampuis ou Mauves selon leur situation géographique.

Bilan de ces dégustations de la vallée du Rhône nord : les vigneron sont heureux, peu ou pas d'accidents climatiques ces dernières années et peu de maladies ! Ce qui a pour conséquence d'avoir une belle succession de beaux millésimes !

Un troisième petit salon se tenait

Un excellent Vinho Verde



ce jour-là. Organisé par les **Graillot Père et Fils**, il se tenait dans une jolie chapelle de Tournon. Les Graillot avaient invité quelques uns de leurs amis vigneron européens, américains et de l'hémisphère sud. Beaucoup de vins très intéressants qui auront toute mon attention dans les années qui suivent !

Capsur le sud et la belle ville d'**Avignon** ! Je ne pourrai malheureusement qu'y rester un seul jour. Je dois absolument être rentré en Belgique le lendemain. Je ne suis pas malheureux pour autant !

Contrairement au nord où les salons se déroulent dans différents endroits,

Place de l'Horloge à Avignon





le Palais des Papes

dans le sud, les dégustations se tiennent dans un endroit majestueux, le Palais des Papes ! Aujourd'hui, c'est le Vaucluse qui est à l'honneur. Les vigneron de **Gigondas, Vacqueyras, Cairanne, Rasteau, Beaumes de Venise, Sablet, Roaix, ...etc...** sont au rendez-vous. Sauf les vigneron de Châteauneuf qui ont, depuis le début, toujours snobé ce beau rendez-vous bisannuel !

Je vais bien entendu saluer et goûter les vins d'**Ouréa et de Santa Duc**, mais il est une rencontre qui m'a fait très plaisir, c'est celle avec **Laure Couturier** du **Domaine Rabasse Charavin**. André

et Monique ont longtemps travaillé avec **Corinne Couturier**, la maman de Laure, fin des années quatre-vingt, début des années nonante. Et puis, la vente des vins de Corinne n'a plus eu le succès escompté. Et quand le vin ne se vend plus, on en achète plus, même par amitié. Et ensuite, on se perd de vue. J'ai pris beaucoup de plaisir à goûter toute la gamme et il n'est pas impossible que l'on retravaille avec ce domaine à l'avenir !

Et maintenant, il est temps de rentrer. A bientôt pour de nouvelles aventures.

Dominique

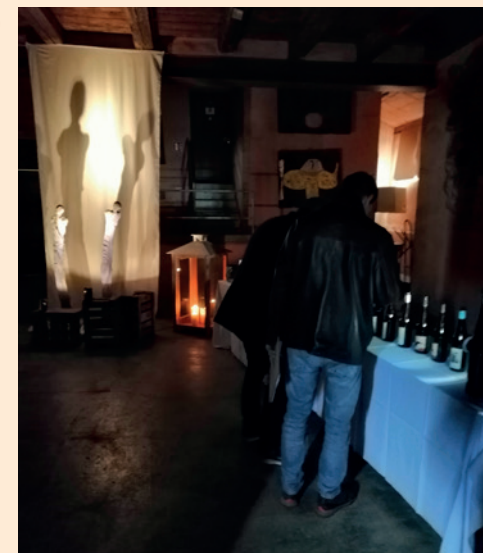
Escapade en Alsace

Fin avril, nous nous rendons en Alsace, chez les **sœurs Meyer** pour leurs portes ouvertes. Quelle dégustation!! Fidèles à leur réputation et âmes d'artistes, elles nous ont emmenés dans un univers fait d'ombres et de lumières où chaque vin était en harmonie avec son placement.

Nous aurons quelques coups de cœur comme les Riesling grand cru en 2016 ainsi que les Pinot Gris qui se goûtaient excessivement bien. Mais à mes yeux, le Pinot Gris Grand Cru Brand 2008 était la grande bouteille de cette dégustation. Ensuite, Céline et Isabelle avaient concocté des mises en bouches en accord mets vins. Nous apprécierons le Riesling Pierret 2016 ainsi que la nouveauté « la cerise sur le pompon » un rouge frais qui ne manquera pas de vous étonner.

Le deuxième jour nous remonterons vers chez **Etienne Loew**. Chez lui aussi

le «Yellow submarine volant»



Ombres et lumières

nous sommes, comme à l'habitude, bien reçu avec une dégustation où nous avons beaucoup apprécié des vins comme le **Pinot gris Bruderbach 2017** ainsi que le **Sylvaner Vérité 2017**. Mais autre coup de cœur, le **Pinot noir Westhoffen** qui arrive en juin chez nous. S'en suivi un repas fait de charcuteries, d'asperges et de chocolat. Bref, on ne le dit pas assez souvent, nous n'avons vraiment pas un métier facile...

Yoann

les vins d'Etienne Loew



Sommaire

Bien boire en Beaujolais 2-4 et 17-19

TARIF

HORS CEE 5

CEE divers 5

CEE France, Champagne, Alsace 6

Bourgogne 7

Mâconnais, Beaujolais, Jura, Bugey 8

Côtes du Rhône 8

Provence, Languedoc 11

Sud-Ouest 12

Bordeaux 13

Charente, Loire 14

Normandie, Eaux-de-vie 15

Liqueurs, Abonnement-vins 16

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.*

Congés annuels du 18 juillet au 6 août inclus.

Il est toutefois préférable de téléphoner avant de venir.